● Rok Rapackiego – str. 4 ● Poradniki – str. 6 ●

Społemowiec Warszawski

MIESIĘCZNIK WARSZAWSKIEJ SPÓŁDZIELCZOŚCI SPOŻYWCÓW

Rok 52 nr 9 (571) WARSZAWA, wrzesień 2014 r. Cena 4, 50 zł (plus VAT)

Mazowieckie obchody MDS w Miedzeszynie

Wicepremier wybiera spółdzielców

Wicepremier popiera też prasę spółdzielczą!

Po raz kolejny lider PSL i wicepremier Janusz Piechociński zadeklarował twarde poparcie dla spółdzielców, zwłaszcza w obliczu agresywnych poczynań posłów koalicyjnego PO! Niedwuznacznie stwierdził, że gotów jest zerwać koalicję rządową jeśli większość sejmowa zagrozi uchwaleniem złego prawa spółdzielczego, szkodliwego dla spółdzielców. Stało się to na mazowieckich obchodach Międzynarodowego Dnia Spółdzielczości, jakie zorganizowano w miedzeszyńskim Ośrodku KZRS Samopomoc Chłopska w Warszawie dnia 28 sierpnia br.

Zaproszenie na spółdzielcze święto przyjęli przedstawicieli władz państwowych: **wicepremier i minister gospodarki Janusz Piechociński,** wiceminister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, **Zofia Szalczyk**, przewodniczący Sejmowej Komisji Nadzwyczajnej do rozpatrzenia projektów ustaw spółdzielczych poseł **Marek Gos.** Mazowiecki samorząd reprezentował **Rafał Ziemba,** dyrektor kancelarii Marszałka Województwa Mazowieckiego, Adama Struzika. W spotkaniu, które odbywało się w zielonym otoczeniu ośrodka, brali udział spółdzielcy różnych branż, w tym Społem, na czele z przewodniczącą RN KZRSS Anną Tylkowską i wiceprezesem Zarządu Ryszardem Jaśkowskim. Po części oficjalnej zebrani bawili się na pikniku przy pieśniach kapeli ludowej z Dynowa.

Wicepremier Janusz Piechociński podkreślił w swym przemówieniu znaczenie wspólnotowego wysiłku w dążeniu do celu i wartości, jakie niesie wspólnota. Takim wspólnym działaniem był m.in. polski sierpień 80', o którym pamięć jest dziś szczególnie ważna

Dokończenie na str. 3

WSS Śródmieście

Sezam w Wilanowie

Wstęgę przecina burmistrz Wilanowa Ludwik Rakowski w towarzystwie prezes Anny Tylkowskiej.

Sierpień tego roku zapisze się w bogatej historii najstarszej, bo 145-letniej spółdzielni społemowskiej – WSS Śródmieście, jako miesiąc jednocześnie zamknięcia starego Sezamu u zbiegu Marszałkowskiej i Świętokrzyskiej, jak i otwarcia nowego Sezamu u zbiegu Alei Rzeczypospolitej i Osi Królewskiej w warszawskim Wilanowie. Jak podała gazeta.pl, pozwolenie na rozbiórkę domu towarowego Sezam i budowę na jego miejscu biurowca stało się ostateczne - poinformował inwestor, firma BBI Development. Rozbiórka opustoszałego budynku rozpocznie się pod koniec roku. Sezam przenosi się na emigrację do Miasteczka Wilanów, a swój sklep otwiera 30 sierpnia - podaje gazeta.pl.

Na miejscu Sezamu ma powstać dziewięciopiętrowy budynek z trzema podziemnymi kondygnacjami. Parter i pierwszą podziemną kondygnację zajmą sklepy. Całą podziemną kondygnację zajmie sklep spółdzielni Społem, która prowadziła Sezam (dom towarowy został zamknięty na początku sierpnia). Na dwóch niższych kondygnacjach zaplanowano parking, na piętrach ponad sklepami - biura. Łącznie budynek zaoferuje ok. 13,5 tys. m kw. powierzchni usługowej.

A co z Sezamem? – pyta portal i odpowiada niezbyt precyzyjnie że „zanim powróci na podziemną kondygnację Centrum Marszałkowska, dwa i pół roku spędzi na emigracji w tymczasowym sklepie na parterze budynku u zbiegu ul. Oś Królewska i Alei Rzeczpospolitej." Faktycznie, zgodnie z umową z lokalną spółdzielnią mieszkaniową WSS będzie odnajmowało sklep przez 10 lat, z możliwością przedłużenia umowy. Wiele wskazuje na to, że nowy Sezam wilanowski, wyrosły na tle okazałej Świątyni Opatrzności, na trwałe wrośnie w pejzaż

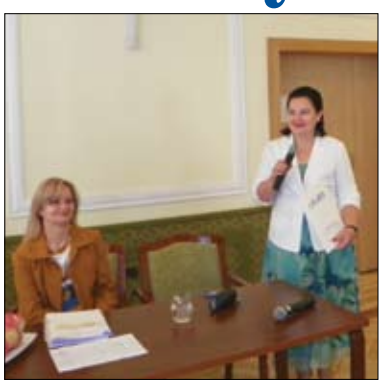
Dokończenie na str. 3

MAH „Społem"

Warsztaty Handlowe

Kolejne, warsztatowe spotkanie spółdzielców spod znaku Mazowieckiej Agencji Handlowej „Społem" 19 sierpnia br. w Sali im. Ireny Strzeleckiej w gmachu Społem przy ul. Grażyny 15 było poświęcone prezentacji kilku firm – kontrahentów Agencji. Po powitaniu zebranych przez prezes MAH Jadwigę Wójtowicz-Garwoła, o aktualnej działalności swoich przedsiębiorstw i ich produktach mówili kolejno: prezes Jarosław Nowociel i Tomasz Jankiewicz z Konesera, Maciej Wujek z Nordzucker, Ewa Mielnicka z JBB Łyse, Albert Szpinakowski z Dolce Amaro Coffee i Marzena Zając z Młynów Stoisław.

Prezesi i przedstawiciele spółdzielni społemowskich zintegrowanych w MAH uzyskali spore zasoby wiadomości. Między innymi o produkowanym przez Konesera przeboju tego upalnego lata – cydrze, niskoalkoholowym napoju orzeźwiającym z polskich jabłek, produkowanym z moszczu jabłkowego a nie z koncentratu! Niedosładzany, bez drożdży i glukozy, jest polecany w drogeriach Farm Zdrowie. Jego walory potwierdzał mi w przerwie konferencji pracownik Konesera, były olimpijczyk Wiesław Gawlikowski. Natomiast społemowcy miło wspominali swą wizytę roboczą w tym roku w siedzibie firmy.



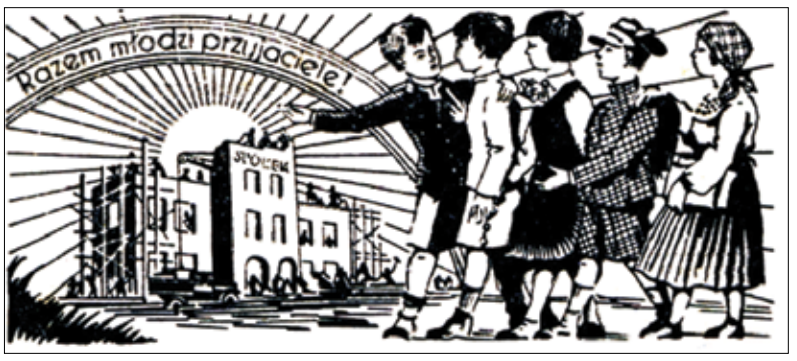
Informacje o aktualnej działalności MAH przedstawiły (od prawej) prezes Jadwiga Wójtowicz-Garwoła i dyrektor Henryka Brzezicka.

Dowiedzieliśmy się o aktualnych ofertach Nordzucker, który sprzedaje cukier brązowy, w kostkach, do deserów, puder, granulowany, również w opakowaniach półkilogramowych jak na Zachodzie. Później o rosnącej sprzedaży i sukcesie eksportu mąki z Młynów Stoisław. A także o szerokim asortymencie wyrobów JBB, w tym kanapkach i przekąskach z nowej linii technologicznej – kurczak faszerowany, roladka drobiowa dla dzieci, galantyna z filetu kurczaka i smakowity faszerowaniec z gęsiną w sosie myśliwskim ze śliwkami suszonymi!... Te rarytasy będą

Dokończenie na str. 5

Nowy rok szkolny 2014/2015

Razem młodzi przyjaciele



Rycina propagująca Społem z okresu międzywojennego.

Jak co roku rozpoczął się nowy rok szkolny. Spółdzielcy kojarzą go nie tylko ze wzmożonym handlem artykułami szkolnymi, ale i ze wznowieniem działalności przez spółdzielnie uczniowskie SU i szkolne sklepiki. Przypominamy dawną rycinę społemowską

Niedawno rozmawiałem o tym z jednym ze znakomitych społeczników, nowym wiceprezesem Fundacji Rozwoju SU Krakowie Jerzym Lubasem. Prowadził on letni kurs dla opiekunów SU w Średniej Wsi w gminie Hoczew koło Leska w Bieszczadach. W otoczeniu upojnej przyrody, w gościnnym gospodarstwie agroturystycznym sióstr Czesławy Kopczyk i Danuty Bytnar wzbogacano wiedzę o prowadzeniu SU i konkursów, których podsumowanie roczne odbędzie się na początku listopada.

Niedawno na zasłużoną emeryturę przeszedł długoletni prezes Fundacji Michał Zaremba, a jego miejsce zajęła energiczna, pełna inwencji Anna Bulka. Pamiętam jej znakomite wystąpienie na niedawnym II Kongresie SU, gdy mówiła, że SU powinny kształcić nie tylko przedsiębiorczą młodzież, ale wpajać jej zasady przyjaźni, postawy społeczne, pełne troski o innych. Warto przypomnieć, że obrady II Kongresu SU prowadził Dominik Gwóźdź ze SU Rockefeller w Krakowie. Jest to 50-letnia SU pod opieką społemowskiej Handlowej Spółdzielni Jubilat, którą dzielnie kieruje od lat prezes Kazimiera Madej /o tym szerzej w następnym numerze/.

* * *

Należy umożliwić Ministerstwu Zdrowia określanie wykazu produktów, które mogą być sprzedawane w sklepikach szkolnych – proponuje Konfederacja Lewiatan wraz z Polską Federacją Producentów Żywności – Związkiem Pracodawców.

Obie organizacje przekazały do Sejmu poprawki do poselskiego projektu ustawy o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Poparli je również Pracodawcy RP, Stowarzyszenie Polskich Producentów Wyrobów Czekoladowych i Cukierniczych „Polbisco" oraz Związek „Polskie Mięsko".

Anna Bulka – prezes Zarządu FRSU

Jerzy Lubas – wiceprezes Zarządu FRSU.

Zdaniem przedsiębiorców branży spożywczej wprowadzenie rekomendowanego wykazu żywności, która może być sprzedawana bądź podawana w sklepikach szkolnych rozwieje wszelkie wątpliwości dotyczące tego, jakie produkty mogą być sprzedawane lub podawane dzieciom w szkolnych sklepikach. Dlatego zdaniem producentów należy umożliwić Ministrowi Zdrowia określanie wykazu produktów. W ten sposób uwzględniane będą potrzeby zdrowotne i żywieniowe dzieci oraz rekomendowane normy żywieniowe – dodaje ekspertka Lewiatana.

DG

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

Komunikat MAH

W dniu 8 września 2014 r. odbyło się posiedzenie Rady Nadzorczej Mazowieckiej Agencji Handlowej „Społem" Spółka z o.o. Na posiedzeniu Rada Nadzorcza zajmowała się następującymi tematami:

- **wynikami ekonomicznymi Spółki za I półrocze 2014 r.,**
- **współpracą ze spółdzielniami i dostawcami na tle podpisanych umów handlowych,**
- **bieżącymi należnościami Spółki.**

Rada Nadzorcza wiele uwagi poświęciła analizie działań Spółki na rzecz Spółdzielni oraz szczegółowo omówione zostało wykonanie planu finansowego Spółki w I półroczu 2014 r.

Rada Nadzorcza pozytywnie oceniła wyniki finansowe Spółki.

• Panorama Wydarzeń • Panorama Wydarzeń • Panorama Wydarzeń •

Wizja nowego Sezamu wkomponowanego w Ścianę Wschodnią.

Pożegnanie i powitanie

Spółdzielczy Dom Towarowy Sezam – legenda warszawskiego handlu został zamknięty 10 sierpnia. Do ostatniej chwili w sklepie było wielu klientów, którzy żałowali, że po 45 latach działania placówka znika w tym miejscu z mapy stołecznego handlu. Sklep przeniesiony został do Wilanowa w Aleję Rzeczypospolitej i ruszył 30 września /p relacja na str. 1-3/. Natomiast na miejscu starego Sezamu powstanie 10-piętrowy biurowiec, zaś szyld społemowskiego Sezamu powróci w nowym sklepie w podziemiach, m.in. z wejściem od skrzyżowania linii metra.

Tanioch koło Biedronki

Hurtownia Marpol z Wołomina organizuje sieć dyskontów pod szyldem Tanioch. Do współpracy zaprasza stołeczne spółdzielnie Społem. Placówki powstają w sąsiedztwie Biedronek, by ułatwić klientom porównywanie cen – piszą Wiadomości Handlowe 22 sierpnia br.

Sylwester Cerański z Mokpolu na łamach „Wiadomości Handlowych" przekonuje, że klienci Taniocha muszą „nauczyć się" tego sklepu. – Już zauważyli, że towar często pojawia się w krótkich seriach, że terminy przydatności produktów mogą być krótsze niż przywykli, że asortyment jest ograniczony. Tanioch jest trochę podobny do sklepu z odzieżą używaną – klient wpada, by łapać okazję.

Bywa że na widok wyjątkowo dobrej oferty ludzie skrzykują się telefonicznie – mówi Cerański. Dodaje, że do pracy w Taniochu zostali oddelegowani pracownicy, którzy są komunikatywni, bo tutejszy klient potrzebuje więcej uwagi. Mile widzianym sąsiadem Taniocha jest Biedronka. Przede wszystkim generuje ruch, poza tym kupujący mogą sami porównać ceny w obu placówkach i wyciągnąć wnioski, gdzie jest taniej.

Poznańska aplikacja mobilna

Poznańska spółdzielnia „Społem" udostępniła w sierpniu w internecie bezpłatną aplikację mobilną. Umożliwia ona zapoznanie się z najnowszymi promocjami i gazetkami, a uczestnikom programu lojalnościowego „Społem znaczy razem" pozwala na szybkie sprawdzenie ilości zgromadzonych punktów. Aplikacja przeznaczona jest do urządzeń w systemie Android i można ją bezpłatnie pobrać ze strony Google Play.

Częstochowskie modernizacje

6 sierpnia br. ruszył po modernizacji sklep częstochowskiej spółdzielni Społem przy ul. Obrońców Poczty Gdańskiej 6. Dwa miesiące wcześniej spółdzielnia odnowiła i unowocześniła placówkę przy ul. Wyzwolenia 7. W ubiegłym roku Społem w Częstochowie wyremontowała sklepy przy ul. Gombrowicza, przy ul. Warszawskiej, przy ul. Kilińskiego, a także sklep LUX przy ul. Sportowej oraz przy ul. Jasnogórskiej. Spółdzielnia prowadzi działalność handlową w 53 sklepach. Ponadto posiada piekarnię, ciastkarnię i zakład masarsko-garmażeryjny.

Tradycja i Jakość

Pod koniec sierpnia Społem Północ we Wrocławiu uruchomiła nową placówkę. Delikatesy pod szyldem „T&J" powstały przy ulicy Zagłębiowskiej 3. Tradycja & Jakość to marka delikatesów należąca do Społem PSS Północ. Charakterystyczne niebieskie logo widnieje na 6 placówkach we Wrocławiu. Największym i najbardziej prestiżowym obiektem są delikatesy w Pasażu Grunwaldzkim. Oprócz owoców, warzyw, nabiału mięs i garmażerki, sklepy oferują artykuły cukiernicze, dodatki spożywcze, alkohole, produkty kosmetyczne, chemię gospodarczą i akcesoria domowego użytku. Pierwsze Delikatesy T&J zostały otwarte w kwietniu 2007 r

Minister przeciw dumpingowi

Jak podaje 4 września br. portalspozywczy.pl minister rolnictwa i rozwoju wsi Marek Sawicki wystąpił z wnioskiem do prezesa UOKiK Adama Jassera o to, żeby urząd przyjrzał się stosowaniu cen dumpingowych przy zakupie jabłek przez sieci handlowe od polskich producentów w związku z rosyjskim embargo. Minister stwierdził, że liczy na to, iż UOKiK „tym razem nie udając, a rzeczywiście sprawdzając, podejmie skuteczne działania na rzecz ukrócenia praktyk dumpingowych stosowanych przez sieci".

– Oczywiście zawsze można się wytłumaczyć, że w warunkach rynkowych udowodnienie zmowy jest bardzo trudne, tak najczęściej nam odpowiada UOKiK. Ale to, co jest trudne od strony prawnej, okazuje się bardzo oczywiste od strony praktycznej. Podkreślam, kupowanie jabłek przez Polaków w sieciach poniżej 1,50 zł za kilogram, jest współpracą z Putinem i szkodzeniem polskiemu rolnictwu, polskiej przedsiębiorczości i polskiemu przetwórstwu. Zachęcam także konsumentów do tego, żeby widząc na półce tego typu towar niekoniecznie po niego sięgali – powiedział minister rolnictwa i rozwoju wsi Marek Sawicki.

O ukrócenie praktyk dumpingowych apelowali w czwartek do sieci handlowych również przedstawiciele organizacji zrzeszających producentów owoców i warzyw.

Rynek marek własnych

W ciągu pięciu lat wartość produktów sprzedawanych pod szyldem konkretnej sieci handlowej urosła o ponad 5 mld. Co roku ten rynek rośnie o 20 proc. i teraz wynosi już ok. 34 mld zł. – czytamy na metromsn.gazeta.pl. Sieci handlowe zapowiadają, że marek własnych będzie jeszcze więcej. Na razie co trzeci towar sprzedawany przez nie produkt produkowany jest na specjalne zamówienie.

Swoje marki mają nie tylko handlowi giganci, ale też dystrybutorzy prasy (np. Kolporter i Ruch sprzedają własne napoje energetyczne, batoniki i chusteczki higieniczne), stacje benzynowe (np. seria przekąsek i napojów Made to Go na Statoil), a także delikatesy (np. Alma z serią Food & Joy) – czytamy na portalu.

POHiD podaje, że rynek produktów private label może w Polsce osiągnąć wartość 90 mld zł – pisze Dziennik Gazeta Prawna. Eksperci zwracają uwagę, że trend utrzymuje się mimo zwiększonej aktywności promocyjnej marek producenckich. Polsce daleko jeszcze do Szwajcarii w której marki własne to 53 proc. rynku i do Hiszpanii (51 proc.). W naszym kraju ten wskaźnik wynosi 28 proc. Dla porównania Węgry i Słowacja osiągnęły poziom 30 proc, a Czechy – 27 proc.

Połowa pracuje w weekend

Prawie co trzeci Polak (30,2 proc.) pracuje co najmniej jedną niedzielę w miesiącu, a jeśli idzie o sobotę – blisko co druga osoba w naszym kraju (56,5 proc.) – pisze „Dziennik Gazeta Prawna", powołując się na dane Eurostatu. Polska w rankingu aktywnych zawodowo w niedzielę zajęła 8. miejsce wśród 28 państw Unii Europejskiej; czołowe pozycje okupują zaś Dania, Holandia, Chorwacja oraz Słowacja. Natomiast w przypadku pracujących w soboty w Polsce w ub.r. było ich o 13 pkt proc. więcej niż średnio w UE i w tym zestawieniu wyprzedzają nas tylko Chorwacja, Słowenia oraz Grecja.

To efekt rosnącej roli sektora usługowego w polskiej gospodarce – wyjaśnia główny ekonomista Plus Banku Wiktor Wojciechowski. Jak wskazuje, w wielu branżach tego sektora pracuje się siedem dni w tygodniu.

Swoi i obcy

W Śródmieściu, przy Wilczej 29a otworzył się pierwszy w Warszawie sklep Kooperatywy Spożywczej „Dobrze". Można tu znaleźć m.in. fasolę mung, brokuła gałązkowego, szczypior czosnkowy, czerwoną cykorię, a nawet polskie karczochy. W jutowych workach sprzedawane są produkty sypkie: kasze, ryż, soczewica, cieciorka – podaje 7 sierpnia gazeta.pl.

– Wszystko niepryskane! Bez środków chwastobójczych, pestycydów i nawozów – zachwalają Adam Markuszewski i Ida Jabłońska, którzy dziś pełnią dyżur w sklepie. – Jabłka mamy z gospodarstwa w Ziemięcinie, rukolę i karczochy od rodziny Majlertów z Białołęki – opowiadają.

Kooperatywy liczy ponad 50 członków. Na początku grupa po prostu wspólnie zamawiała warzywa u zaufanych rolników, a po jakimś czasie kooperatyści postanowili założyć sklep, w którym nie zysk byłby celem, ale zaspokojenie potrzeb. Założyli stowarzyszenie, wynajęli lokal, zebrali pieniądze w portalu crowdfundingowym. Takie sklepy działają m.in. w Anglii, Niemczech. W sklepie obowiązują dwa rodzaje cen: na karteczkach żółtych – dla członków kooperatywy, na pomarańczowych – dla klientów. Różnią się mniej więcej o połowę, np. kilogram ryżu brązowego to 6,5 zł dla członków i 14 zł dla pozostałych. Każdy może się przyłączyć do kooperatywy, warunkiem jest składka i praca w sklepie kilka razy w miesiącu.

Węgierski monopol

Od maja 2013 roku węgierscy palacze mogą kupić tytoń tylko w koncesjonowanych przez państwowy monopol sklepach sieci Nemzeti Dohánybolt. Wkrótce podobny los spotka inną używkę – alkohol – podaje 4 września bankier.pl.

Każdy palący turysta odwiedzający Węgry szybko zauważy, że papierosy sprzedawane są tylko w sklepach oznaczonych charakterystycznym znakiem „T". Tytoniu nie można kupić w supermarketach ani na stacjach benzynowych. W wielu mniejszych miejscowościach nie ma jednak koncesjonowanych punktów, co jest jednym z czynników napędzających czarny rynek.

Jak donosi portal „Portfolio.hu" rząd Viktora Orbana ma zamiar rozciągnąć państwowy monopol również na inną popularną używkę – alkohol. Nieoficjalną informację o planach rządu zdobyła gazeta „Napi Gazdaság". Według jej źródeł odpowiedni projekt ustawy jest już gotów, a rząd rozpoczął konsultacje z biznesem. Zgodnie z planowanymi regulacjami sprzedaż alkoholu będzie możliwa tylko w sklepach posiadających wydaną przez państwo koncesję.

Państwowy monopol na dystrybucję alkoholu obowiązuje m.in. w Szwecji, Finlandii oraz niektórych kanadyjskich prowincjach i amerykańskich stanach. W Szwecji sprzedaż alkoholu obwarowana jest wieloma obostrzeniami – m.in. zakazane są akcje promocyjne i nie wolno szczególnie eksponować produktów wybranego producenta lub typu (w tym np. chłodzić wybranych napojów w sklepie).

Felieton obywatelski

Porzucona bieda dzieci

W ostatnich tygodniach opublikowano dwa raporty poważnych instytucji państwowych – Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej oraz Głównego Urzędu Statystycznego, w których udowodniono, że nadzwyczaj dużo polskich dzieci rodzi się i żyje w skrajnej biedzie.

Jak wynika z badań Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej blisko 36 proc. dzieci w naszym kraju rodzi się w biedzie lub nędzy, tzn. w rodzinach gdzie dochód netto na osobę nie przekracza 539 zł. Niestety załamał się w 2013r. wieloletni pozytywny trend, a zwiększył się zasięg nędzy wśród najmłodszych, który od 2005 roku udawało się trochę ograniczać. MPiPS wyliczył, że na 372 tys. dzieci urodzonych w ubiegłym roku 133,2 tys. otrzymało specjalny dodatek po urodzeniu wynoszący 1000 zł. Przy czym jest on wypłacany jedynie rodzinom mającym bardzo niski dochód.

O skrajnej biedzie wielu rodzin wychowujących dzieci świadczą również inne dane zawarte w zestawieniu resortu pracy. Otóż ze świadczeń rodzinnych korzysta 1 milion 60 tys. rodzin. Ale prawie 70 proc. z nich ma dochód netto na osobę w wysokości nie przekraczającej 400 zł. miesięcznie. Oznacza to, że nie osiągają wspomnianej wyżej kwoty 539 zł.

Niestety resort nie zaproponował, jak zaradzić tej tragedii polskich rodzin. A przecież minister Władysław Kosiniak-Kamysz mógłby przez zaskoczenie, jako wrażliwy człowiek, zaproponować na posiedzeniu rządu premierowi, aby choć raz przeznaczyć sowite dodatki do pensji urzędników resortowych dla najbardziej potrzebujących, żyjących w skrajnej biedzie polskich rodzin. Tylko w pierwszej połowie tego roku rozdano w 9 resortach na urzędnicze premie aż 2,5 mln zł. I to bez względu na to jak ci urzędnicy pracują – często wolno i ospale. Takie premie, ustalone chyba prawem Kaduka, są wypłacane co kwartał ! Jak w PRL – czy się stoi, czy się leży to taka premia plus średnia pensja wynosząca 6600 zł brutto się należy... Urzędnik to ma klawe życie!

Z dużym uznaniem przeczytałem w połowie sierpnia br. gorzki wywiad dla „Faktu" zasłużonego opozycjonisty, senatora Jana Rulewskiego, który m.in. stwierdził, że partia Tuska zdezerterowała. Porzuciła ludzi wykluczonych, bezdomnych i starszych. A przecież politycy powinni rozwiązywać problemy ludzi! „Najgorsza jest ta obojętność, ta pogarda dla ludzi. To jest dla mnie najbardziej oburzające i nie do utrzymania" – powiedział zniesmaczony senator.

Z kolei Główny Urząd Statystyczny w słynnym już raporcie pt. „Warunki życia rodzin w Polsce" wykazał, że w skrajnej nędzy – poniżej tzw. minimum egzystencji – żyje 10 proc. rodzin wychowujących troje dzieci i aż 26,6 proc. mających ich czworo lub więcej. To żenujące, że 8,5 proc. licznych rodzin nie stać na jedzenie dla swoich dzieci. Duże rodziny nie mają coraz częściej pieniędzy na najpotrzebniejsze wydatki, choćby związane z początkiem nowego roku szkolnego.

Właśnie zaczął się nowy rok szkolny a blisko 20 proc. licznych rodzin zrezygnowała z zakupu części podręczników dla dzieci, a co trzecia zmuszona była do rezygnacji z wszelakich dostępnych dla nich dodatkowych zajęć w szkole i poza szkolnych sportowych i rekreacyjnych. Takie rodziny coraz częściej oszczędzają na zdrowiu swych pociech. Jak podaje GUS 10 proc. gospodarstw domowych z minimum trójką dzieci oszczędza na lekarzach specjalistach, a więcej niż 14 proc. na dentystach. Ponad 60 proc. rodzin wielodzietnych nie stać na to, by wyjechać z całą familią, bądź wysłać dzieci na jednotygodniowe wakacje – chociaż raz w roku!!! W 20 proc. rodzin wielodzietnych nie ma zabawek, rowerów, które są w posiadaniu ich rówieśników.

Aż mi się serce kraje, kiedy piszę ten felieton. Kończę go z nadzieją, że może kilku tych co rządzą i tych co chcą rządzić pomyśli z większą troską o podstawowych potrzebach wielodzietnych rodzin.

JERZY WOJCIEWSKI

WSS Śródmieście

Sezam w Wilanowie

Dokończenie ze str. 1

dzielnicy, a stary Sezam śródmiejski powróci w zupełnie nowej szacie na swe dawne miejsce w centrum, ale już u zbiegu dwóch linii metra.

To trudna operacja dla śródmiejskiej spółdzielni, ale widać że mądrze skalkulowana. Załoga i obroty będą utrzymane. Część załogi dawnego Sezamu już pracuje w nowoczesnym sklepie na Bemowie przy ul. Wyki, a teraz druga część objęła stanowiska w wilanowskim Sezamie. I obie placówki mają duże szanse powodzenia. Podobnie prawie niepostrzeżenie udało się przenieść słynną Rzepichę w Al. Solidarności z nierentownego w bardziej rentowne miejsce vis a vis.

Na otwarciu w Wilanowie, 30 sierpnia wiele ciepłych życzeń usłyszeli społemowcy m.in. od burmistrza królewskiego Wilanowa Ludwika Rakowskiego, prezesa Krajowej Rady Spółdzielczej Alfreda Domagalskiego, prezesa KZRSS „Społem" Jerzego Rybickiego i partnerów inwestycyjnych WSS, prezesa Juvenesu Rafała Szczepańskiego i wiceprezesa Sp.Inwestycji Mieszkaniowych Ursynów Marka Ziembowicza. Prezes WSS Śródmieście Anna Tylkowska, witając gości z dumą zaprezentowała nowoczesną placówkę. Liczy ona 1260 mkw powierzchni, w tym sprzedażowej 900 oraz zatrudnia 32 osoby, na czele z kierowniczką Wandą Pulkowską.

Po przecięciu czerwonej wstęgi, lampce szampana i degustacji tortu z cukierni Landrynka, uczestnicy uroczystości zwiedzali okazały sklep, zatrzymując się dłużej przy efektownych ekspozycjach słodyczy, warzyw i owoców, wędlin i mięs, pieczywa, eko-produktów, prasy, AGD, chemii gospodarczej, alkoholi i napojów. Po godzinie zebrany niemały tłumek mieszkańców okolicznych domów z zasiedlanego osiedla, wszedł dwoma wejściami do środka, wydając pierwsze kwoty na potrzebne zakupy. Dzieci natomiast korzystały z animacji przygotowanych przez Centrum Kultury Wilanów oraz z bajek dla dzieci. Jak słyszałem, pierwsi klienci chwalili bogatą ofertę i przyjazne wnętrze, a także degustacje ciepłych kiełbasek i lodów jeszcze przed wejściem od strony Osi Królewskiej.

Nowy Sezam czynny jest w poniedziałki-soboty w godz. 8-22 i w niedziele w godz.9-20. Realizowane są płatności kartami, bonami, doładowania, wygodne rachunki. Przyjmowane są zamówienia na kosze delikatesowe, torty i ciasta. Reklamowany jest program lojalnościowy „Społem znaczy razem".

Tekst i foto: DARIUSZ GIERYCZ

Wszystko błyszczy – na moment przed otwarciem.

Mazowieckie obchody MDS w Miedzeszynie

Dokończenie ze str. 1

– zwłaszcza w kontekście wydarzeń na Wschodzie. – Tylko naród zjednoczony wygrywa i jest w stanie przeprowadzić pokojowe przemiany – podkreślił wicepremier. Dodał również, że sprawdzone wartości spółdzielcze są mogą być podstawą do budowania odpowiedzialnej, patriotycznej wspólnoty. – Chcę z całą mocą powiedzieć że dziś szczególnie potrzeba nam wyobraźni i odpowiedzialności. W niepewnych czasach wartość wspólnoty spółdzielczej – bycia ze sobą, dla siebie i poprzez siebie – jest ważnym, potwierdzonym pokoleniami, europejskim doświadczeniem.

Wicepremier podkreślił, że spółdzielczość przetrwała wiele ataków – zwłaszcza w pierwszych latach gospodarczej transformacji – dzięki temu, że murem stanęli za nią ludzie, którzy ją tworzyli. Sytuacja się powtarza, gdyż w obecnej kadencji Sejmu spółdzielczość również nie ma wielu przyjaciół. **Są jednak granice koalicji – powiedział. – W patrzeniu na sprawy państwowe musimy być racjonalni i nie możemy psuć tego, co funkcjonuje. Jeśli nie stać nas będzie, by zebrać 232 głosy za lepszym prawem spółdzielczym, to – nawet gdyby to miało się skończyć rozejściem się koalicji – nie poprzemy gorszego rozwiązania**. Środowisko spółdzielcze może na mnie liczyć – zakończył swoje wystąpienie Janusz Piechociński.

Grupa społemowców podczas spotkania.

Wicepremier wybiera spółdzielców

Prezes Zarządu KRS, Alfred Domagalski również wspomniał że warunki, w których przychodzi działać spółdzielcom, to wypadkowa uprzedzeń, niedostatecznego rozumienia spółdzielczego systemu gospodarowania i wypaczonego przez media wizerunku spółdzielczości. Tymczasem z analiz przeprowadzonych przez ONZ (przebadano 2190 spółdzielni z 81 krajów) wynika, że w momentach kryzysu to właśnie one zachowują się najbardziej racjonalnie i są najbardziej odporne. Gorszy wynik wykazały w jednym tylko przypadku – mowa o spadku zysków, co świadczy o tym, że spółdzielnie jako jedyne podmioty rynkowe biorą na siebie ciężar kryzysu, nie przerzucając go na pracowników i konsumentów. – Spółdzielnie mogą więc wyraźnie przyczyniać się do poprawy jakości życia i funkcjonowania państwa, a w Polsce jakość pozostawia wiele do życzenia – podkreślił prezes Zarządu KRS.

Słowa uznania skierował do zebranych **Marszałek Województwa Adam Struzik,** mówiąc, że spółdzielnie przyczyniają się do niwelowania nierówności społecznych (list Marszałka Województwa odczytał dyr. Rafał Ziemba). Pozdrowienia od Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi przekazała **wiceminister rolnictwa Zofia Szalczyk:** – Resort darzy spółdzielców szczególnym szacunkiem gdyż stanowią oni fundament gospodarki wiejskiej. Zwłaszcza spółdzielnie mleczarskie i banki spółdzielcze wzięły na siebie trudną rolę obsługi całej wsi w Polsce. Pięcioro działaczy spółdzielczych otrzymało odznaki „Zasłużony dla Rolnictwa".

Spotkaniu towarzyszyły stoiska, na których zaprezentowały się m.in: Gminna Spółdzielnia „SCh" z Szadka, FAPA, „Cepelia" i „Euros Energy". Każdy z uczestników mógł zaopatrzyć się w torby pełne dorodnych jabłek z polskich sadów.

Opr.red.

Przygrywała kapela Dynowiacy.

WSS Śródmieście

Pożegnanie zasłużonego obiektu

Kiedy powstawał ten budynek w samym centrum stolicy przy skrzyżowaniu Marszałkowskiej i Świętokrzyskiej, jako element wielkomiejskiej Ściany Wschodniej, przed 45 laty, było to wydarzenie niemal historyczne. Bo oto w znękanej wojną Warszawie i nieco wypaczonej przez socrealizm architekturze, pojawił się nowoczesny obiekt handlowy, wzorowany na najlepszych wzorcach zagranicznych, zachodnich i węgierskich. Tłumy warszawiaków towarzyszyły otwarciu 11 października 1969 roku tego zasłużonego dzisiaj obiektu. Przed naporem rozemocjonowanego tłumu szyby wystawowe i wejściowe chronili milicjanci i strażacy. Sezam projektowali z powierzchnią ogółem 7665 mkw. architekci: Zbigniew Karpiński i Andrzej Sierakowski. Mieszkańcy stolicy tłumnie obstawili drzwi nowego budynku, by tylko móc wejść do środka. W tłumie chętnych można dostrzec mężczyzn przebranych za Ali-Babę i 40 rozbójników. Nie zabrakło przemowy oficjeli. Wstęgę przecięła ówczesna słynna przywódczyni ruchu społemowskiego, prezes Irena Strzelecka i przedstawiciele władz stolicy.

W środku na klientów czekały między innymi ekspedientki /tak nazywano wtedy sprzedawczynie/ z bielizną pościelową, gotowe było też stoisko ze szkłem użytkowym i ozdobnym, a także z mięsem i wędlinami. Zamiast restauracji McDonald's na warszawiaków czekał bar szybkiej obsługi na 260 miejsc. Sezam jaki znamy ma teraz zniknąć i wkrótce rozpocznie się rozbiórka budynku, a zapewne za dwa lata zobaczymy zupełnie Nowy Sezam.

O tych wydarzeniach, związanych z historią Warszawy mówili podczas nieoficjalnego pożegnania dawnego Sezamu, przy okazji otwarcia pięknej wystawy o dziejach ulicy Marszałkowskiej przed opuszczonym już budynkiem 12 sierpnia br. jej organizatorzy i sponsorzy, a w tym inwestorzy nowego Sezamu, BBI Development SA oraz WSS Społem Śródmieście. Zaproszeni goście oraz liczni warszawiacy mieli okazję oglądać na otwarciu wystawy historycznej „Marszałkowska i okolice", archiwalne unikalne zdjęcia, plany i ryciny. Wystawa wpisała się w obchody 70-tej rocznicy Powstania Warszawskiego. Prezentuje okolice jednego z najważniejszych fragmentów miasta u zbiegu ulic Marszałkowskiej i Świętokrzyskiej – od najdawniejszej zabudowy, poprzez rozkwit w XIX i na początku XX w., zniszczenia wojenne, walki Powstańcze, nowe oblicze po 1945 r., po współczesność i plany na przyszłość.

Wystawie towarzyszy książka „Marszałkowska i okolice" autorstwa varsavianisty Jarosława Zielińskiego, piąta z kolei publikacja wydana przez spółkę BBI Development SA z serii „Warszawa wielkomiejska", którą autor podpisywał na miejscu. Okolicznościowe mowy wygłosili, prezentując zamierzenia inwestycyjne prezes BBI Michał Skotnicki, prezes Juvenesu Rafał Szczepański i prezes WSS Śródmieście Anna Tylkowska. Wśród publiczności znajdowali się młodsi i starsi warszawiacy, w tym powstańcy warszawscy, panowie w wieku 90 lat z imponującą kondycją i pamięcią.

Z jednym z nich, panem Adamem Drzewoskim nawiązałem bliższy kontakt i jego opowieść zrelacjonuję za miesiąc. Wspomina m.in. o swych walkach w Śródmieściu i o kwaterze powstańczej w nieistniejącym już domu przy Marszałkowskiej 125, vis a vis zamykanego Sezamu. Jako dawny powstaniec jest dumny, że ta główna arteria Warszawy wciąż pięknieje i powstają nowe pożyteczne inwestycje. Mimo że mieszka na Mokotowie, to lubi tu wracać, mimo trudnych, czasem bolesnych wspomnień wojennych. Podobnie z sentymentem o starej i nowej Warszawie i jego centrum mówili mi inni starsi przechodnie, którzy chcą przekazywać młodym swe wspomnienia.

Opr. DG

Budynek Sezamu w 1969 r.

(fot. Ze zbiorów Narodowego Archiwum Cyfrowego).

● Z kart historii ● Z kart historii ● Z kart historii ●

Marian Rapacki.

Rok Rapackiego

Od kilku miesięcy na naszych łamach obchodzimy Rok Rapackiego. To wspólna inicjatywa Komisji Historycznej Warszawskiej Spółdzielczości Spożywców i naszej redakcji, aby godnie uczcić pamięć wybitnego, legendarnego przywódcy ruchu społemowskiego, prezesa Zarządu Związku Spółdzielni Spożywców RP „Społem" w bardzo trudnym okresie lat 1926-1944.

7 lutego br. minęła 130. rocznica urodzin, a 16 września 2014 r. mija 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 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.

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.

Jak się dowiadujemy, 1 października br. na wniosek Komisji Historycznej WSS, na podstawie uchwały Rady Nadzorczej KZRSS „Społem", w historycznym gmachu Społem przy ul. Grażyny 15 nastąpi uroczyste odsłonięcie tablicy pamiątkowej ku czci Mariana Rapackiego. Relację z tego wydarzenia zamieścimy w następnym numerze Społemowca Warszawskiego.

REDAKCJA

25-lecie Przemian Ustrojowych

Przełom parlamentarny

Jak poinformowała Polska Agencja Prasowa, dokładnie w 25 lat po porozumieniu wtedy opozycyjnego klubu poselskiego Solidarności z parlamentarzystami ówczesnych partii współrządzących, Zjednoczonego Stronnictwa Ludowego i Stronnictwa Demokratycznego – co pozwoliło na odsunięcie PZPR od władzy – uczestnicy tych zdarzeń spotkali się 16 sierpnia br. w Pałacu Prezydenckim.

Spotkanie zorganizowano pod patronatem prezydenta Bronisława Komorowskiego. Uczestniczyli w nim Lech Wałęsa oraz ówczesny szef ludowców Roman Malinowski i prezes SD Jerzy Jóźwiak. Obecni byli posłowie ówczesnego Sejmu oraz członkowie rządu Tadeusza Mazowieckiego. Przybyli również wicepremier Janusz Piechociński, szef kancelarii prezydenta Jacek Michałowski, prezes NIK Krzysztof Kwiatkowski i przewodniczący KRRiT Jan Dworak.

25 lat temu, 17 sierpnia 1989 r. Wałęsa, Malinowski i Jóźwiak podpisali porozumienie o koalicji Solidarność-ZSL i SD, która doprowadziła do powołania rządu Tadeusza Mazowieckiego. Miał to być „rząd porozumienia narodowego". Ówczesny prezydent Wojciech Jaruzelski zwolnił z misji tworzenia rządu nominowanego wcześniej na to stanowisko Czesława Kiszczaka.

Prezydent: trzeba było wiele odwagi, by wykroczyć poza Okrągły Stół

Trzeba było wiele odwagi i wyobraźni, aby wykroczyć poza porozumienie przy Okrągłym Stole – powiedział prezydent Bronisław Komorowski, wyrażając wdzięczność architektom koalicji Solidarności-ZSL-SD, dzięki której w 1989 r. powstał rząd Tadeusza Mazowieckiego.

– Dziś czasami wydaje nam się, że to wszystko było tak oczywiste i jasne. Ale im głębiej zanurzamy się w historię, tym większe nasze zdumienie, że się nam udało – mówił prezydent Bronisław Komorowski do uczestników uroczystości w 25-lecie powołania koalicji Solidarność-ZSL-SD, w tym z historycznymi liderami tych ugrupowań – Lechem Wałęsą, Romanem Malinowskim i Jerzym Jóźwiakiem.

– Osoby te odegrały istotną, decydującą rolę, bo decydowały o tym, jak szybko i jak głęboko te zmiany zajdą. Wiedzieliśmy, że były nieuchronne, ale nie wiedzieliśmy, jak wiele uda nam się zrobić. Myślę, że trzeba było mieć wiele odwagi i wyobraźni, aby świadomie pójść tak daleko, wykraczając nawet poza porozumienie przy Okrągłym Stole – podkreślił prezydent, przypominając, że efektem powstania tej koalicji było powstanie rządu Tadeusza Mazowieckiego, który ogarnął wszystkie siły polityczne w parlamencie – także PZPR.

– Dla mnie to porozumienie okazało się brzemiennym w skutki krokiem na rzecz utworzenia rządu wielkiej reformy i wielkiej pracy dla nowej Polski. Ten czas nie doczekał się jeszcze historyka. Zawsze wiele było mowy o czynniku obozu wolności i Solidarności, a dziś jest moment, by pokazać te środowiska, które wyłamały się ze środowiska PZPR – dodał.

Wałęsa: potrzeba świadectw tamtych dni

Obowiązkiem świadków tamtych zdarzeń jest wypowiadanie się, aby w historii Polski zajęły one właściwe miejsca – mówił b. prezydent Lech Wałęsa na dzisiejszej uroczystości w Pałacu Prezydenckim.

– Polska droga do wolności była trudna. Przegraliśmy wiele bitew. (..) Ale bitwę, wojnę właściwie, rok '80, '89 wygraliśmy – mówił ówczesny przewodniczący „Solidarności".

– Złamaliśmy chytry plan gen. Jaruzelskiego, który miał jeszcze raz nas pokonać.(...) Kiedy zauważyłem tę taktykę i strategię, wtedy poszedłem w kierunku tego wielkiego zdarzenia, złamania koalicji, wyciągnięcia pana Malinowskiego, pana Jóźwiaka z tamtej koalicji do naszej – mówił Lech Wałęsa. Jak dodał, nie zdążył im podziękować, „bo za dużo rzeczy się działo".

Podkreślił, że dziś jest bardzo wdzięczny prezydentowi Komorowskiemu za to, że „próbuje postawić znaki właściwych, decydujących momentów". – Publicznie dziękuję panu prezydentowi, że przywołał znak, który był w tamtym czasie decydujący o dalszym ciągu naszej historii. A dziękuję szczególnie panom (Malinowskiemu i Jóźwiakowi – red.), bo gdybym wtedy nie zdołał razem zbuntować się z nimi, nie wiem, co by było z naszą Polską. Więc przyjmijcie moje spóźnione, publiczne podziękowanie, że wtedy wasze zachowanie było wzorem, także na przyszłość, jak organizować się, jak dokonywać mądrych zwycięstw – powiedział Wałęsa.

Bronisław Komorowski, Lech Wałęsa, Roman Malinowski i Jerzy Jóźwiak **Foto: Rafal Guz/PAP**

Jak dodał, stanęli wtedy przed wyborem: demokracja albo dyktatura. – Wybraliśmy demokrację, a demokracja kosztuje. Demokracji trzeba się latami uczyć i stosować – podkreślił. – Szanowni państwo, nie pozwólcie, porządkując te nasze daty i nasze zdarzenia, by mylono dwa pojęcia. Co innego jest wielki, narodowy efekt zwycięstwa tamtych dni, a co innego jest potem rządzenie i demokracja. Nie można mieć pretensji za zwycięstwo. A to, że się źle rządzimy, że źle wybieramy, to już inna sprawa. I nie wolno tego mieszać – mówił.

Liderzy ZSL i SD: były obawy czy się uda, zarzucano zdradę

Roman Malinowski i Jerzy Jóźwiak – liderzy ZSL i SD, którzy w 1989 r. podpisali z Solidarnością umowę prowadzącą do rządu Tadeusza Mazowieckiego, mówili dzisiaj w Pałacu Prezydenckim, że towarzyszyły im obawy o powodzenie inicjatywy, a nawet zarzuty zdrady.

Malinowski podkreślił, że ówczesny przewodniczący Solidarności Lech Wałęsa przedstawił ZSL koncepcję zawiązania koalicji prowadzącej do rządu szerokiego porozumienia narodowego, jako kandydatów na premiera przedstawił Bronisława Geremka, Jacka Kuronia i Tadeusza Mazowieckiego. Malinowski podkreślił, że tę propozycję w imieniu Wałęsy przedłożył mu Jarosław Kaczyński. Szef ZSL miał wtedy wskazać Mazowieckiego i zaproponować, aby do prezydenta Wojciecha Jaruzelskiego iść już z jedną kandydaturą. – Wiedziałem, że pan wybierze Mazowieckiego – miał odpowiedzieć Wałęsa i poinformować, że teraz spotka się z liderem Stronnictwa Demokratycznego Jerzym Jóźwiakiem.

– Panie przewodniczący – spytałem wtedy Lecha Wałęsę – Czy to nam naprawdę się uda? Odpowiedział: sądzę, że nam to wyjdzie – opowiadał Malinowski. Relacjonując spotkanie liderów nowej koalicji z prezydentem Jaruzelskim, Malinowski przytoczył słowa Wałęsy do Jaruzelskiego: „dochodzimy do szerokiej koalicji rządowej, o co panu też chodziło, tylko innymi drzwiami". – Było to wyrazem dużej wyobraźni i odpowiedzialności za losy kraju – podsumował były szef ludowców.

Jerzy Jóźwiak, opowiadając o okolicznościach zawarcia „koalicja przełomu" zauważył, że dziś, z perspektywy czasu, wszystko co wtedy się działo, wydaje się proste i oczywiste. – Tak jednak nie było, bo we wszystkich gremiach były wątpliwości – brak zaufania, obawy, zarzuty, a nawet sprzeciw wobec planów tej koalicji naruszającej ustalenia z Okrągłego Stołu. Mówiono, że Malinowski i Jóźwiak świadomie łamali układ koalicyjny z PZPR. Uznawano nas za zdrajców, robiących zamach stanu. Ale wytrwaliśmy – powiedział.

Ujawnił, że zawarta 17 sierpnia 1989 r. w Pałacyku Myślewickim w Łazienkach umowa koalicyjna miała dwa egzemplarze. Jeden przedłożono prezydentowi Jaruzelskiemu, a drugi Jóźwiak zachował w domowym archiwum. Jak mówił, zrobił tak wtedy „na wypadek, gdyby coś zaszło", a w sobotę przekazał go na ręce prezydenta Bronisława Komorowskiego.

– Dziś możemy sobie tylko wyobrażać, jaki to mógł być wypadek. Na szczęście wtedy się udało – skomentował prezydent Komorowski, z zaskoczeniem odbierając podarunek. Jak podkreślił, w tamtym okresie był sceptykiem wyborów 4 czerwca i Okrągłego Stołu. – Uważałem, że komuniści nas oszukali. Ale gdy tego dnia w Dzienniku Telewizyjnym zobaczyłem zdjęcie waszej trójki: Lecha Wałęsy, Romana Malinowskiego i Jerzego Jóźwiaka, przed pałacykiem w Łazienkach, ze wzniesionymi rękoma, pomyślałem po raz pierwszy: to się naprawdę może udać – wspominał, dziękując za spotkanie. (jam)

Do powyższej relacji PAP, pragnę dodać osobiste wspomnienia, gdyż w tamtym czasie byłem społecznym doradcą szefa SD Jerzego Jóźwiaka. Jako ówczesny redaktor naczelny miesięcznika „Myśl Demokratyczna", uczestniczyłem w poufnych naradach u przewodniczącego SD. Gdy sprawa nowej koalicji Solidarności z SD i ZSL była zaawansowana, wtedy na zbliżające się posiedzenie Centralnego Komitetu SD jego szef musiał w referacie uzasadnić ten polityczny przełom, sensacyjny i faktycznie zmieniający oblicze ustrojowe kraju! To było wbrew PRL-owskiej Konstytucji, która wtedy jeszcze obowiązywała i głosiła „kierowniczą rolę PZPR", czyli faktycznie jej dyktaturę. Zmiana koalicji była zatem rewolucyjna!

Mam tę satysfakcję, że pomagałem w redagowaniu owego referatu, m.in. z fragmentami o SD-owskiej „demokratycznej tęsknocie", tłamszonej od lat przez towarzyszy… Bo przecież SD założone w kwietniu 1939 r. ze zjednoczenia klubów demokratycznych stworzyła lewica piłsudczykowska, na czele z prof. Mieczysławem Michałowskim, płk. Januarym Grzędzińskim, prof. Marcelim Handelsmanem. Po październiku 1956 bezskutecznie domagało się przywrócenia urzędu Prezydenta RP, nazwy RP i orła w koronie, trybunałów stanu i konstytucyjnego. Udało się to dopiero w 1989 r….

Do podobnych i innych wspomnień z minionego 25-lecia zachęcamy naszych Czytelników w ogłoszonym naszym redakcyjnym Konkursie /p.str.1/.

Opr. DARIUSZ GIERYCZ

Wielka Wojna 1914–1918

W powszechnej świadomości społeczeństwa I Wojna Światowa jest zbyt mało znana. Dlatego dobrze się stało, że Muzeum Wojska Polskiego zorganizowało pod honorowym patronatem prezydenta Rzeczypospolitej Bronisława Komorowskiego znakomitą wystawę pt. „Wielka Wojna 1914 -1918. Prawdziwy koniec Belle `Epoque" w setną rocznicę jej wybuchu. Przesłanie wywodzące się z tytułu wystawy ma zwrócić uwagę zwiedzających na doniosłe wydarzenie historyczne. Bowiem omawiana wojna nazwana została „wielką" dla podkreślenia jej rozmiaru i skali wysiłku narodów włożonego w jej prowadzenie oraz „światową" dla zaznaczenia jej globalnego zasięgu – większość krajów europejskich, Japonia, Stany Zjednoczone Ameryki, liczne kraje azjatyckie, Bliskiego Wschodu, Afryki...

Wojna przez niespotykany dotąd ogrom zniszczeń materialnych, ofiar wśród żołnierzy i ludności cywilnej brutalnie zmieniła dotychczasowe realia i styl życia. Przebieg tej wojny sprawił - na co zwrócił uwagę rzecznik prasowy MWP, Andrzej Tułowiecki - że dokonania naukowców oraz wynalazki inżynierskie wprzęgnięte zostały do straszliwych „rydwanów" śmierci i zniszczenia. W tej wojnie zastosowano nowe techniki zabijania jak artyleria, lotnictwo, czołgi, okręty podwodne i gazy bojowe, które czyniły największe spustoszenie. W rezultacie poległo 10 milionów żołnierzy oraz było około 7 mln zmarłych i zabitych wśród ludności cywilnej. 7,7 mln osób uznano za zaginionych...

I Wojna Światowa zmieniła nie tylko Europę, ale większość świata. Zmianie uległy granice wielu krajów. Powstały nowe państwa, a wśród nich Polska, która po 123 latach niewoli odzyskała niepodległość.

Dla Polaków ta wojna kojarzy się głównie z uzyskaniem tak bardzo upragnionej niepodległości oraz utworzeniem pierwszych od blisko 100 lat polskich, narodowych formacji wojskowych. Dobrze, że znaczna część wystawy poświęcona jest wojsku polskiemu: Legionom Polskim, Korpusom Wschodnim, Legionowi Puławskiemu, Polskiej Sile Zbrojnej i Błękitnej Armii generała Hallera. Nie wolno zapominać, że Polacy byli wcielani siłą do armii państw zaborczych. Szacuje się, że na wszystkich frontach walczyło około 4 miliony naszych rodaków – spośród nich straciło życie lub odniosło ciężkie rany pół miliona polskich żołnierzy. Miejmy ich w dobrej pamięci...

Tekst i foto: JERZY WOJCIEWSKI

MAH „Społem”

Warsztaty Handlowe

Dokończenie ze str. 1

szeroko reklamowane we wrześniu, m.in. poprzez ulotki i billboardy.

Zaraz potem poczuliśmy świetny zapach palonej kawy firmy Dolce Amaro Coffee i poznaliśmy technologię jej przygotowywania w sklepach. Np. Żabka ma już tysiąc sklepów gdzie serwuje klientom gorące kawy na miejscu i na wynos, co znacznie podnosi obroty. Bo do tego konsumują pączki, drożdżówki, a nawet mini lancze. Dodam od siebie, że niedawno sam widziałem w Częstochowie w jednym ze sklepów tej sieci poranne duże powodzenie w sprzedaży promocyjnych zestawów dwóch gotowych kanapek po 5 zł.

Potem rozwinęła się wymiana zdań między uczestnikami spotkania. Prezes MAH przekonywała, że wprowadzenie m.in. takiej innowacji w sklepach społemowskich może wydatnie podnieść ich atrakcyjność i zwiększać obroty! Można połączyć tutaj umiejętnie oferty kawowe i JBB!

Jestem osobiście entuzjastą takich rozwiązań, bo często w sąsiednich krajach, Czechach, Niemczech, nawet małe sklepiki są oblegane przez amatorów świeżych kanapek, sałatek, przekąsek, którzy wraz z gorącą kawą niosą to do domu, biura, czy do szkoły, albo na miejscu szybko spożywają. Pisaliśmy niedawno o rewelacyjnych kanapkach w PSS w Cieszynie, po które ustawiają się poranne kolejki. To naprawdę daje niezłe efekty!

Tekst i foto: DARIUSZ GIERYCZ

Miła rozmowa w kuluarach. Od lewej: Marek Hejda z PSS Pruszków , Ewa Mielnicka z JBB (miss Mazowsza!) i Mieczysław Szumiło z WSS Praga Południe.

Marka własna

Krajowa Platforma Handlowa „Społem” oferuje spółdzielniom wiele artykułów pod marką własną “Społem”, o czym pisaliśmy wcześniej już wielokrotnie. Ostatnio w tej ofercie jest rewelacyjna, naturalna woda mineralna, znana od 1923 r. jako unikalna woda źródlana w Uzdrowisku Wieniec. Ma ona wyjątkowe właściwości zdrowotne ze względu na zawartość w niej selenu. Pisze o nim na portalu rzekazdrowia.pl Paulin Moszczyński.

Na wstępie artykułu autor zaznacza: „Przez długie lata selen był uważany za silną truciznę. I tak jest w rzeczywistości, ale tylko wtedy jeżeli dawka tego biopierwiastka będzie za duża.” Jednak dalej opisuje: „W małej ilości neutralizuje on wolne rodniki oraz aktywuje różne przemiany biochemiczne ustroju. Selen jest mikroelementem, który chroni organizm przed nowotworami i starością. Badania naukowców amerykańskich i fińskich wykazały, że chorzy na raka mieli zaskakująco niskie stężenia selenu w krwi. Brak selenu w organizmie wiązał się z częstszym występowaniem nowotworów przewodu pokarmowego, nerek i pęcherza moczowego. Selen przedłuża życie chorym na raka leczonych promieniowaniem lub środkami cytostatycznymi.

Niedobór selenu w organizmie może być przyczyną zaburzenia wzrostu, uszkodzenia naczyń krwionośnych, zaćmy ocznej, wypadania włosów, zwyrodnienia mięśni, uszkodzenia trzustki, wątroby i mięśnia sercowego. Na obszarach ubogich w ten biopierwiastek np. w Chinach i na Syberii występuje schorzenie serca (miokardiopatia) nazywane chorobą Keshana.

Selen posiada właściwości stymulujące układ odpornościowy człowieka oraz zapobiega zatruciom metalami ciężkimi takimi jak kadm, bismut, rtęć. Tworzy on z nimi nietoksyczne połączenia, łatwo wydalane z organizmu.

P.Moszczyński informuje dalej, że: „Brak selenu w organizmie występuje nie tylko u chorych na nowotwory ale także w marskości wątroby i schorzeniach jelit oraz u dzieci żywionych sztucznymi odżywkami oraz alkoholików. Zawał serca, miażdżyca czy choroba wieńcowa to kolejne schorzenia którym może towarzyszyć zmniejszenie się rezerw selenu w ustroju.”

Autor w zakończeniu ubolewa, że „Współczesna cywilizacja systematycznie zubaża organizm człowieka w selen”, ponieważ „na skutek kwaśnych deszczów i skażenia metalami ciężkimi, wpływa na niską jego zawartość w płodach rolnych.” Poleca przy tym spożywanie ryb i owoców morza, nerek zwierząt, kiełków i otrębów pszennych, kukurydzy, pomidorów, grzybów, czosnku, drożdży, jako bogatych w selen. **I nie wiedział zapewne o wodzie „Selenka”!**

Rewelacyjna SELENKA

Jak poinformował nas dyrektor Paweł Kochański z KPH Spolem, w okresie letnich miesięcy – sierpnia i września 2014, KPH Społem organizuje sprzedaż premiową wód pod nazwą „Lato z SELENKĄ SPOŁEM”. Oferta jest skierowana nie do klienta końcowego lecz wyłącznie do Spółdzielni współpracujących z KPH Społem. Szczegółowe zasady sprzedaży premiowej dostępne są w siedzibie KPH Społem, ul. Grażyny 13/15, 02-548 Warszawa – Tel. 22 44 08 223, 22 44 08 211, faks 22 44 08 213 kom. 607758525, pawel.kochanski@spolem.org.pl

Opr.red.

XIV Podlaskie Święto Chleba

XIV Podlaskie Święto Chleba ma swoją 14–letnią tradycję. Od roku 2001 na terenie zarządzanym przez Muzeum Rolnictwa im. ks. Krzysztofa Kluka (w XVIII w proboszcz parafii ciechanowieckiej) odbywa się ta impreza. Muzeum znajduje się w zespole parkowo– pałacowym z połowy XIX wieku, w dawnej posiadłości rodziny Starzeńskich. Zniszczona w okresie wojny posiadłość została odbudowana w latach 1966–1969. Muzeum posiada dziewięć działów: Etnograficzny, Historyczno-Artystyczny, Budownictwa Wiejskiego – Skansen, Techniki Rolniczej, Historii Uprawy Roślin, Historii Chowu i Hodowli Zwierząt Gospodarskich, Tradycji Zielarskich, Muzeum Weterynarii oraz Oświatowo-Promocyjny. Patronat merytoryczny nad Muzeum sprawuje Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Ponadto ciechanowiecka placówka współpracuje z wieloma placówkami naukowymi i muzealnymi w kraju. Bogate zbiory to 28 000 eksponatów(w tym ponad 300 maszyn rolniczych), 47 zabytkowych obiektów architektury drewnianej z XVIII i pocz. XX wieku, ulokowanych w trzech zespołach z pełnym wyposażeniem wnętrz. W parku krajobrazowym rośnie ponad 100 gatunków drzew i krzewów .

Każdego roku w połowie sierpnia otoczenie Muzeum zmienia się w ogromnych rozmiarów festyn. Podlaskie Święto Chleba jest imprezą odbywająca się w Ciechanowcu od chwili przekształcenia obchodzonych tu dożynek w to Święto. Patronat nad imprezą sprawuje Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Wojewoda Podlaski i Marszałek Województwa Podlaskiego. Impreza skupia liczne grono firm piekarniczych, producentów „podlaskiego jadła” oraz twórców ludowych ze swoimi wyrobami.

Tegoroczne Święto odbyło się w dniu 10 sierpnia. Imprezę poprzedziła, jak co roku msza w miejscowym kościele Trójcy Przenajświętszej, z którego liczne grono gości, m.in. w stylowych strojach, przyjechało w udekorowanych zaprzęgach konnych na miejsce imprezy. W bogatym programie miała miejsce także ceremonia dożynkowa z wiatrakiem w tle. Pokaz koszenia kosą, żęcia sierpem zboża zasianego na niewielkim poletku na tę okoliczność, scenka odpoczywających żniwiarzy czy tradycyjna czynność „oborywania przepiórki” .

Czym jest ten zwyczaj ? W czasach gdy zboże koszono ręcznie gospodarze jedni drugim pomagali w żniwach. Na koniec pracy pozostawiali garść nieskoszonego zboża obwiązywali je słomą (czasem ozdabiając kwiatkami), łapali gospodarza za nogi i kilkakrotnie ciągali go po ziemi dookoła tzw. „przepiórki” . Po tym obrzędzie gospodarz zapraszał na suty, zakrapiany poczęstunek, który był zapłatą i podziękowaniem za pomoc w zbiorach. „Przepiórkę” zostawiano na polu, kładąc pod nią skórkę chleba dla ptaków i myszy, aby nie szkodziły gospodarzom w przyszłym w roku. Inną atrakcją było młócenie zboża młockarnią napędzaną lokomobilą parową. Trzeba zaznaczyć, że w miesiącu maju tego roku, zbiory parku maszynowego Muzeum wzbogaciły się o prezentowaną podczas Święta największą z 8. posiadanych w zbiorach lokomobili, niemiecką maszynę firmy „Garrett Smith & Co” z Magdeburga o wadze 7 ton, wysokości z podniesionym kominem 584 cm, z kotłem o pojemności 700 l wody, która po zagotowaniu daje lokomobili moc 12 KM.

Na tego rodzaju imprezie nie mogło zabraknąć obrzędu przekazania wieńca dożynkowego Starostom dożynek.

Na niedzielnej imprezie czas umilały występy kapel ludowych, zespołów folklorystycznych, zespołów country oraz gwiazdy – zespołu Budka Suflera.

Liczny udział uczestników jest potwierdzeniem zainteresowania tradycją i kulturą Podlasia.

Dziękujemy Fundacji Cepelia Polska Sztuka i Rękodzieło za możliwość uczestniczenia przedstawiciela naszej redakcji w XIV Podlaskim Święcie Chleba.

JOLANTA JĘDRZEJEWSKA

Marzenia się spełniają

Tego jeszcze w Warszawie nie było – park edukacyjny z precyzyjnie wykonanymi miniaturami stołecznych i mazowieckich budowli. To projekt wyjątkowy, o wiele bardziej ambitny od popularnych w Europie parków miniatur architektonicznych. Być może rozmachem prześcignie nawet te najsłynniejsze” (Magazyn Stolica nr 3/2263/marzec 2014).

Podróżujący po Europie oraz po wieloletnim pobycie w Stanach Zjednoczonych Ameryki Północnej polski przedsiębiorca Rafał Kunach, obecnie właściciel firmy budowlanej Hollywood Builders wymarzył sobie miniaturowe budowle umieszczone w Parku Miniatur.

Informacją o Parku Miniatur zainteresowała się Społem WSS Śródmieście ze względu na planowane odtworzenie w miniaturze pierwotnego wyglądu Hali Mirowskiej.

Pierwszym eksponatem wykonanym w ramach podjętego projektu prezentowanym w roku 2014 , w skali 1:25 był Pałac Saski prezentowany na Pl. J. Piłsudskiego tuż za Grobem Nieznanego Żołnierza .Piętrowy barokowy obiekt wybudowany po 1661 roku, który kupił w następnym stuleciu król August II, przebudowywany do roku 1724 tj. do okresu panowania Augusta III . Pałac stanowił jedno z założeń urbanistycznych Osi Saskiej ciągnącej się od Krakowskiego Przedmieścia do Koszar Mirowskich . W ramach rozbudowy obiektu przyłączono do kompleksu pałacowego rezydencje magnackie. Były w nim m.in. lokale do wynajęcia na biura i mieszkania.

W latach 1808-1816 część pomieszczeń przeznaczono na siedzibę Liceum Warszawskiego. Budynek poddawano kolejnym przebudowom przy jednoczesnej zmianie użytkowników. W dwudziestoleciu międzywojennym znajdował się tu Sztab Generalny Wojska Polskiego, a w 1923 roku przed budynkiem postawiono pomnik ks. Józefa Poniatowskiego.

W kolumnadzie pałacu powstał w roku 1925 Grób Nieznanego Żołnierza. W latach 1930-1937 mieściła się tam siedziba Biura Szyfrów, gdzie złamano kod niemieckiej maszyny szyfrującej Enigma (1932). W czasie okupacji był siedzibą sztabu hitlerowskiego .Zniszczony został przez Niemców po upadku powstania warszawskiego. W okresie prezydentury Lecha Kaczyńskiego powstał projekt odbudowy Pałacu. Podczas prac archeologicznych odnaleziono tunel z 1933r., który łączył skrzydła pałacowe, odsłonięto fundamenty pałacu, które decyzją władz miasta zostały wpisane do rejestru zabytków. W roku 2013 powstało Stowarzyszenie „Saski 2018”, którego celem jest odbudowa Pałacu Saskiego do 11 listopada 2018r. tj. setnej rocznicy odzyskania przez Polskę niepodległości.

Miniatura Pałacu Saskiego i inne powstają w pracowni Parku Miniatur Województwa Mazowieckiego przy ul. Myśliborskiej w Warszawie. Docelowo ma ich być około 50-ciu z terenu Warszawy i Mazowsza. Rafał Kunach i współpracujący z nim konsultanci merytoryczni i projektanci pracują nad odtwarzaniem danej budowli zgodnie ze stanem z określonego roku, oceniając poszczególne elementy, proponują najbardziej prawdopodobne rozwiązania fragmentów nie ujętych na planach i zdjęciach. Komputerowcy przetwarzają dane, dotyczące poszczególnych budowli .Projektantki włącznie z architektem krajobrazu docierają do najstarszych opisów, zdjęć, planów . Te wszystkie zabiegi umożliwiają stworzenie modelu, a następnie przetworzenie go w technice 3D, w wyniku której otrzymywane są bryły danego budynku w wirtualnej przestrzeni. Misternie wycięte przez numeryczne frezarki gzymsy, elementy okien , wazy kolumny, tralki, ozdobne kraty, bramy, elementy pokryć dachowych etc biorą w swoje ręce modelarze wykańczając „mini budowle” najdrobniejszymi detalami odzwierciedlając w ten sposób wygląd istniejących w przeszłości obiektów.

Do sierpnia br. w Pracowni Parku Miniatur powstało ich 6. włącznie z Pałacem Saskim.

Pozostałe pięć to: Giełda Warszawska przy ul. Królewskiej, Pałac Karasia ul. Krakowskie Przedmieście 2 (obecnie parking), Pałac Leopolda Kronenberga ul. Mazowiecka 22, (hotel Sofitel), Gościnny Dwór (wielki bazar z lat 40. XIX wieku Pl. Za Żelazną Bramą) oraz Pałac Lubomirskich przy pl. Żelaznej Bramy (obecnie siedziba m.in. Business Centre Club). Ciekawostką dla tej ostatniej budowli jest fakt jej przesunięcia w 1970 r. o 74 stopnie.

Dla umieszczenia „swoich marzeń” w stosownej scenerii pomysłodawca Mini Parku Miniatur czyni zabiegi o pozyskanie terenu o powierzchni minimum 3,5 hektara. Docelowo park będzie podzielony na część edukacyjną i część rekreacyjną z zapleczem gastronomicznym, sklepem z pamiątkami i wydawnictwami, placem zabaw dla dzieci, oraz z wypoczynkowym patio z oczkiem wodnym

Istniejące miniatury prezentowane są na warszawskiej Woli, w Parku im. J. Sowińskiego, (z kilku dniową przerwą techniczną w miesiącu sierpniu), można je tam oglądać do 31 października br.

Autorka tej informacji zwiedziła wystawę i poleca ją wszystkim Czytelnikom.

JOLANTA JĘDRZEJEWSKA

Poradnik sprzedawcy

Trzeba eliminować błędy

Bartłomiej Dudka, dyrektor z Branch Brothers na portalu dla dlahandlu.pl w sposób bardzo przekonywujący, jasno i prosto wyjaśnia jak sprzedawcy mogą podnieść obroty placówki handlowej, eliminując swoje błędy. To ważna lektura dla pracowników i szefów społemowskich sklepów red./.

– Najważniejszymi ogniwami procesów zakupowych są ludzie – kupujący i sprzedawcy. Głównym czynnikiem budującym lojalność klienta jest obsługa – to jej jakość w dużej mierze odpowiada za wrażenia, z jakimi kupujący opuszczą placówkę. Zła obsługa to strata dla marki, zarówno w kontekście utraconych zysków, jak i w zakresie nadszarpniętego wizerunku, który bardzo trudno jest odbudować. Co robić, a czego unikać, aby klient wyszedł ze sklepu w pełni zadowolony i w przyszłości chciał do niego wrócić?

Każde działania sprzedażowe powinny zostać poprzedzone dokładnym poznaniem grupy docelowej danego produktu czy sklepu. Aby dobrze poznać klienta i odpowiednio dopasować swoją ofertę, należy odpowiedzieć sobie na 3 pytania:

Kim jest? – jaka grupa konsumentów najczęściej odwiedza sklep? Warto poznać płeć i wiek klientów, ich osobowość oraz status materialny tak, by móc skutecznie zaplanować miejsce sprzedaży, stosownie do ich oczekiwań.

Czego potrzebuje? – różne grupy nabywców mają różne potrzeby i inaczej się zachowują. Przykładowo, kobiety lubią wybierać i porównywać oferty, a do tego potrzebują prywatności. Mężczyźni z kolei preferują prostą i jasną informację, doceniają fachową pomoc sprzedawcy, który udzieli im pełnej informacji o produkcie. Nastolatki chętniej zaufają sprzedawcy, który ubiera i zachowuje się młodzieżowo, a w przypadku starszych osób zaufanie wzbudzi dojrzały, cierpliwy doradca, który w jasny sposób rozwieje wszelkie wątpliwości klienta.

Co robi w sklepie? – warto przyjrzeć się temu, ile czasu klienci spędzają w sklepie i w jego poszczególnych strefach oraz co w tym czasie robią. Czy czegoś im brakuje? Czy obsługa pomaga im znaleźć produkt, którego szukają? Na podstawie obserwacji warto opracować ścieżki zakupowe, czyli schemat wizyty klienta w sklepie. Dobrym pomysłem jest także stworzenie mapy doświadczeń, będącej zbiorem typowych zachowań kupującego oraz emocji, jakie mu towarzyszą w poszczególnych strefach miejsca sprzedaży. Opracowanie takich schematów pozwala efektywniej dostosować miejsce sprzedaży do potrzeb konsumenta, zapewniając mu najlepsze możliwe doświadczenia i tym samym budując jego lojalność, chęć powrotu i zwiększenie wartości koszyka zakupów.

Obsługa na medal

Przyjazna obsługa powinna zachęcać klienta już na samym początku jego wizyty w sklepie. Pozytywny wpływ ma, tak często pomijane przez sprzedawców, „dzień dobry", witające każdego kupującego. – Sympatyczne powitanie na wejściu sprawia, że klient czuje się zauważony, a sam uśmiech sprzedawcy może zwiększyć sprzedaż nawet kilkukrotnie – przekonuje Bartłomiej Dudka, dyrektor zarządzający w firmie Branch Brothers (Upright Group), firmy konsultingowej zwiększającej sprzedaż w sieciach handlowych dzięki projektowaniu i zarządzaniu shopping experience klientów. – Działa tutaj klasyczna reguła wzajemności – skoro sprzedawca jest taki miły, to przecież trzeba mu się jakoś odwdzięczyć, czyli coś kupić. Inna sprawa, że takie powitanie wprawia klienta w dobry nastrój i zaczyna on zupełnie inaczej myśleć o danym sklepie – pozytywnie. A takie uczucia przecież są największym sprzymierzeńcem zakupów – wyjaśnia.

Klienci doceniają pomoc pracownika obsługi, ale tylko wtedy, kiedy sami jej potrzebują. Warto, by doradca nie narzucał się kupującemu, lecz miło poinformował, że w przypadku pytań pozostaje cały czas do jego dyspozycji.

Wielu kupujących lubi porozmawiać dłużej ze sprzedawcą. W pamięci klienta zapisze się fachowa obsługa i wyczerpujące odpowiedzi na wszelkie pytania dotyczące sprzedawanego produktu, ale nie tylko. Przykładowo, podczas kupowania sprzętu do odtwarzania muzyki w sklepie RTV na korzyść działać będzie szeroka wiedza sprzedawcy nie tylko na temat oferty, ale również sytuacji na rynku branży technicznej, trendów czy mających się pojawić nowości.

Sprzedawca, który zadaje dużo pytań, analizuje ważne kwestie i stara się przedstawić jak najlepszą ofertę (np. sprzęt muzyczny odpowiedni do potrzeb nabywcy) sprawi, że klient wyjdzie z przekonaniem, że trafił na otwartego, kompetentnego sprzedawcę, który dokładnie wie, czego kupujący potrzebuje. Tym chętniej powróci on do takiego sklepu w przyszłości, a na dodatek zarekomenduje go swoim znajomym. – Brzmi to dość banalnie, jednak w praktyce codziennej analizy sieci sprzedaży natrafiliśmy na sytuacje, gdy klient, wchodząc po ekspres do kawy do jednej z sieci RTV AGD z gotówką w kieszeni, wyszedł nie kupując nic. Doradca, opisując kolejne produkty, skutecznie odradził kupno któregokolwiek z nich – komentuje Bartłomiej Dudka z Branch Brothers.

Co nas odstrasza?

Wszelkie niedogodności podczas zakupów, czyli tak zwane bariery zakupowe powstają w momencie, kiedy klient odczuwa dyskomfort przebywając w danym miejscu sprzedaży. Najczęściej bariery te odwołują się do emocji kupującego, mają jednak silnie negatywny wpływ na procesy zakupowe. Jak wynika z badań Shopping Show z 2013 roku, pozornie ukryte przeszkody mogą zmniejszyć sprzedaż nawet o 30%. Do najczęściej wymienianych przez konsumentów barier zakupowych związanych z nienależytą obsługą należą:

- Natarczywość sprzedawcy bądź hostess,
- Nieuprzejma lub niekompetentna obsługa,
- Zbyt długi czas oczekiwania w kolejce,
- Brak możliwości zapłacenia kartą za zakupy,
- Długie procedury wymiany lub zwrotu produktu.

Nawet najlepiej zorganizowany sklep nie będzie prosperował, jeżeli obsługa nie będzie stanowić wsparcia dla całego procesu. Dobry personel nie wymaga poniesienia przez firmę dużych nakładów finansowych, lecz stworzenia odpowiednich standardów komunikacji z klientami i trzymania się ich. Wartości idei shopping experience powinny być przestrzegane przez wszystkich pracowników, niezależnie od zajmowanego stanowiska.

Największa odpowiedzialność spoczywa oczywiście na osobach mających bezpośredni kontakt z klientem. To oni są wizytówką firmy i to od nich zależy satysfakcja nabywcy z dokonanych zakupów. Ważna jest jednak nie tylko troska o dobre samopoczucie klienta, ale także zadbanie o samych pracowników. Odpowiednie przeszkolenie w zakresie wykonywanych zadań, wprowadzenie systemu premii sprzedażowej czy zapewnienie komfortowych warunków pracy będzie miało pozytywny wpływ na ich motywację i zaangażowanie, co bezpośrednio przełoży się na zadowolenie klientów.

Doświadczenia zakupowe występują zawsze, niezależnie od działań podejmowanych przez firmę. Można mieć jednak wpływ na to, jak klient zapamięta sklep. Negatywne emocje są silniejsze i przekazywane zdecydowanie częściej, a tylko te pozytywne budują lojalność klienta wobec marki i przekładają się na wyraźny wzrost sprzedaży – dodaje ekspert.

Opr. Red.

Poradnik konsumenta

Czytać etykiety

Alicja Kalińska, dietetyk SetPoint dla serwisu dlahandlu.pl wyjaśnia m.in. jak rozszyfrować informacje na etykiecie? Stwierdza na początku, że E– 621, czyli glutaminian sodu jest solą kwasu glutaminowego. To szeroko stosowany dodatek spożywczy, który w występując w produktach wzmacnia ich smak oraz zapach – o jego występowaniu informuje nas symbol E 621 lub nazwy: kwas glutaminowy, glutaminian, jednopotasowy glutaminian, glutaminian sodu, wymieniany na etykiecie produktu spożywczego. Glutaminian to tak zwany smak umami co oznacza z japońskiego „wyśmienity". Jest to smak mięsny czyli 5 smak rozróżniany przez człowieka, nadaje on charakterystyczną nutę smakową potrawom, wzmacniając ich naturalny smak oraz aromat.

Glutaminian sodu jest składnikiem wielu przypraw takich jak kostki rosołowe, Maggi, czy popularne przyprawy typu vegeta lub przyprawa uniwersalna. Występuje także w popularnych daniach typu instant, fast food, chipsach i słonych przekąskach oraz daniach wysokoprzetworzonych.

Mimo iż glutaminian sodu jest powszechnie kojarzony jako sztuczny dodatek do żywności jako egzogenny aminokwas występuje także naturalnie– w dużych ilościach w pomidorach, roślinach strączkowych parmezanie, mięsie, mleku krowim i kobiecym. Pełni ważne funkcje w organizmie, także w układzie nerwowym – nieszkodliwy, a wręcz niezbędny w niewielkich ilościach, gdyż pełni rolę neuroprzekaźnika w obwodowym układzie nerwowym. Jako pierwsi dodatek glutaminianu do żywności zaczęli stosować Japończycy, a jeden z japońskich uczonych wyizolował ten związek z liści glonu – listownicy japońskiej. To właśnie temu dodatkowi kuchnia japońska zawdzięcza swój charakterystyczny smak oraz zapach. W warunkach laboratoryjnych glutaminian jest uzyskiwany w procesie fermentacji chemicznej lub hydrolizy białek.

Spożycie glutaminianu sodu w krajach wysoko rozwiniętych wynosi 5-12 g w tym 0,4 w postaci syntetycznego dodatku do żywności. Zapotrzebowanie na ten składnik jest dość wysokie gdyż glutaminian bierze udział w syntezie glutationu, który usuwa z organizmu wolne rodniki pojawiające się na skutek przemian metabolicznych, dlatego uznaje się, że dawka bezpieczna dla organizmu to ok. 16 g. Warto jednak pamiętać, że o ile organizm poradzi sobie z naturalnie występującym glutaminianem, o tyle spożycie dużej dawki syntetycznej substancji może być niebezpieczne dla zdrowia.

Bezpieczny czy nie?

Glutaminian sodu to jeden z najdokładniej przebadanych dodatków do żywności. Istnieje wiele sprzecznych doniesień na temat jego szkodliwości, pewne jest natomiast, że w zbyt dużym stężeniu może być szkodliwy. Wzrost stężenia glutaminianu ma efekt cytotoksyczny dla neuronów – badania na szczurach dowodzą, że nadmierna stymulacja receptorów synaptycznych komórki nerwowej prowadzi do większego stężenia jonów wapnia w komórce i zwiększenie ilości enzymów powodujących degradację komórki. Istnieją podejrzenia, że glutaminian może odgrywać istotną rolę w patogenezie takich neurodegradacyjnych schorzeń jak choroba Alzheimera czy Parkinsona, pojawiają się także doniesienia o wpływie spożycia glutaminianu sodu na nasilenie ADHD u dzieci.

Glutaminian ma także niekorzystny wpływ na stan naczyń krwionośnych. Toksyczność glutaminianu nasila się u osób regularnie pijących alkohol oraz cierpiących na nadciśnienie i w tym przypadku może być czynnikiem ryzyka wystąpienia miażdżycy. Ponieważ glutaminian częściowo przenika przez barierę krew-mózg, może jako aminokwas pobudzający stymulować receptory głodu i sytości pobudzając apetyt, z tego powodu jego duże spożycie może być współodpowiedzialne za wystąpienie nadwagi oraz otyłości.

Nie potwierdzono w badaniach doniesień, że to glutaminian sodu jest odpowiedzialny za wystąpienie tzw. syndromu chińskiej restauracji czyli zespołu objawów obejmujących nadmierne pocenie się, mrowienie i pieczenie karku oraz ucisk w okolicy zamostkowej, mdłości oraz trudności z oddychaniem. Być może te objawy są wywoływane przez inne składniki powszechnie używane w kuchni azjatyckiej.

Glutaminian jest niezbędny do życia, ale w nadmiarze szkodzi. Warto więc ograniczyć spożycie wysokoprzetworzonych produktów i użycie w kuchni popularnych wzmacniaczy smaku, zwłaszcza w przypadku osób starszych oraz dzieci, a także kobiet w ciąży.

Wzmacniacz Maltol

Maltol jest naturalnie występującą substancją organiczną która wzmacnia smak i aromat potraw. Naturalnie występuje w korze modrzewiu, sosny oraz słodzie uzyskiwanym z palonego jęczmienia, znajduje się także w niektórych produktach o pewnej zawartości skrobi, które zostały poddane obróbce termicznej .

W postaci oczyszczonej ma postać białego krystalicznego proszku który z łatwością rozpuszcza się w wodzie. Maltol nie jest lekko gorzkawy w smaku ale ma aromat waty cukrowej i karmelu dlatego najczęściej jest używany do wzbogacenia słodkich potraw i produktów. To właśnie maltol nadaje intensywny smak świeżo upieczonemu chlebowi, występuje także w gotowych ciastach i ciasteczkach. Ponadto dodatek maltolu znajdziemy w kawie i kakao rozpuszczalnym oraz niektórych gumach do żucia. Dodatek maltolu pozwala producentom zmniejszyć koszt produkcji wyrobów cukierniczych, gdyż pozwala na ograniczenie stosowania przypraw korzennych czy naturalnych aromatów takich jak karmel. Jeśli zatem sięgamy po produkt z dodatkiem maltolu oznaczać to może, że został on wyprodukowany przy użyciu tańszego surowca. Pozwala też na ograniczenie stosowania dodatku cukru o ok. 15% co może mieć zastosowanie w przeciwdziałaniu cukrzycy.

Co ciekawe maltol znalazł też zastosowanie w popularnych liquidach używanych w e-papierosach, dla podkreślenia smaku tytoniu. Naturalnie występujący w kawie zbożowej, imbirze czy mleku maltol ma działanie antyoksydacyjne, zmniejsza ryzyko zachorowania na nowotwory i działa ochronnie na serce jednak syntetycznie wytwarzany maltol to substancja która w nadmiarze może szkodzić. Jego niewielki dodatek nie jest niebezpieczny dla zdrowia jednak ma zdolność wiązania metali ciężkich, które trafiają do organizmu takich jak aluminium, gal czy żelazo. Szczególnie duża jest absorpcja przez organizm aluminium, który może w dłużej perspektywie odpowiadać za występujące chronicznie jak zawroty głowy, zaburzenia pamięci i równowagi, niektóre doniesienia wskazują, że zbyt duża koncentracja aluminium w organizmie może być przyczyną takich neurodegradacyjnych schorzeń jak choroba Alzheimera czy Parkinsona.

W przypadku przedawkowania maltolu objawami są dysfukcje nerek oraz serca jednak by do tego doszło należałoby spożywać powyżej 2 mg na kilogram masy ciała, w żywności występuje on w ilościach śladowych. Warto jednak ograniczać spożycie wysokoprzetworzonych peoduktów z dodatkiem maltolu gdyż nie ma jasno sprecyzowanych norm jego zawartości – pozostawiono to producentom w ramach dobrej praktyki produkcyjnej.

Syrop w tandecie

Syrop glukozowo-fruktozowy lub tzw. Izoglukoza jest powszechnie stosowaną w przemyśle spożywczym substancją, składającą się w 55% z glukozy i 42% z fruktozy. Używany jest do słodzenia oraz dosładzania różnorakich produktów. Powszechność jego użycia wynika z faktu, że jako produkt uboczny przetwarzania kukurydzy jest stosunkowo tani, dodatkowo ma długą datę przydatności do spożycia, nie krystalizuje się tak jak tradycyjny cukier oraz zmniejsza stopień krystalizacji cukru buraczanego, który produktu spożywczego dodano.

Dodatkowo nie wymaga wcześniejszego rozpuszczania, więc może być zastosowany bezpośrednio, co upraszcza proces technologiczny obniżając koszty produkcji. Można zatem zauważyć, że gdy w produkcie użyto syropu glukozowo-fruktozowego, świadczy to o jego niskiej jakości. Mogłoby się wydawać, że ze względu na słodki smak znajdziemy go głownie w słodyczach czy pieczywie, natomiast jest także masowo stosowany w napojach, jogurtach i innych fermentowanych napojach mlecznych, konserwach rybnych, alkoholach, ketchupie, musztardzie czy daniach instant.

Od początków swojego stosowania w latach 60, gdy ze skrobi kukurydzianej za pomocą enzymów rozpoczęto jego wytwarzanie, syrop glukozowo-fruktozowy sukcesywnie wypiera stosowanie w przemyśle spożywczym cukru buraczanego i trzcinowego, co budzi wiele kontrowersji. Jak powszechnie wiadomo kukurydza jest jedną z roślin uprawnych szeroko poddawanych modyfikacjom genetycznym, i stan dzisiejszej wiedzy nie pozwala przewidzieć skutków stosowania produktów opartych na kukurydzy na tak szeroką skalę.

Syrop glukozowo-fruktozowy ma wpływ na większe gromadzenie się tkanki tłuszczowej i przyczynia się do powstawania otyłości. Jako mieszanina cukrów prostych podnosi poziom glukozy we krwi, wiec kiedy zaczynamy śniadanie od płatków z zawartością syropu nie tylko ten, ale także kolejne posiłki organizm będzie chętniej magazynował.

Syrop glukozowy podnosi indeks glikemiczny produktów spożywczych i te nawet pierwotnie zdrowe stają się szkodliwe dla zdrowia i przyczyniają się do powstania cukrzycy typu drugiego. Dzieje się tak na przykład w przypadku ketchupu, który ma wiele prozdrowotnych właściwości jednak wzbogacony w cukier prosty staje się dla naszego zdrowia niekorzystny.

Syrop ten przyczynia się także do zwiększenia poziomu złego cholesterolu oraz triglicerydów we krwi jako że fruktoza która jest bardzo szybko przyswajana przez wątrobę, która otrzymując tak dużą dawkę cukru prostego bez wahania przerabia je na kwasy tłuszczowe, co w konsekwencji prowadzi do do wytworzenia lipoprotein LDL a więc niekorzystnego dla zdrowia cholesterolu.

Syrop działa także zakwaszająco więc powoduje zwiększoną utrat wapnia przez organizm i zaburza równowagę kwasowo-zasadową.

Należy zaznaczyć, że syrop glukozowo-fruktozowy nie jest gorszy ani lepszy od cukru buraczanego, ich metabolizm przebiega w organizmie w zbliżony sposób. Ten drugi także powoduje otyłość i niekorzystnie wpływa na gospodarkę lipidową organizmu. Problemem jest powszechność stosowania syropu, nawet w produktach które takich ulepszeń nie potrzebują np. w jogurtach. To sprawia, że organizm uzależnia się od słodkiego smaku i pokarmy bez „słodkiej nuty" przestają smakować, sięgamy więc po te smaczniejsze i a tym samy słodsze i robimy to chętniej.

Ma to duże znaczenie w przypadku dzieci, które niechętnie sięgają potem po owoc, których smak staje się nieatrakcyjny – przestrzega na koniec ekspertka.

Oprac.red.

HANDEL 2014

Porady dla kierowników

Aż 70% decyzji zakupowych podejmowanych jest w miejscu sprzedaży. Wszelkie wrażenia, doznania i emocje, które pojawiają się podczas obecności klienta w danej placówce handlowej mają na to wpływ. Istotną rolę odgrywają m.in. takie czynniki, jak: funkcjonalność i dobra organizacja miejsca sprzedaży, właściwa ekspozycja produktu, oznaczenia w sklepie, jak również jakość obsługi. Im lepsze wrażenia będą towarzyszyć nabywcy, tym więcej kupi i tym chętniej wróci. Tak zachęca portal dlahandlu.pl do skorzystania z porad eksperta.

– Niestety, w Polsce świadomość w tym zakresie wciąż jest relatywnie niska. W odróżnieniu od zachodnich przedsiębiorstw, większość polskich firm nie zdaje sobie sprawy z tego, jak ważne jest właściwe zarządzanie doświadczeniem klienta w sklepie – wskazuje Bartłomiej Dudka, dyrektor zarządzający w firmie Branch Brothers (Upright Group), firmy konsultingowej zwiększającej sprzedaż w sieciach handlowych dzięki projektowaniu i zarządzaniu shopping experience klientów.

Doświadczenia zakupowe powstają jeszcze zanim kupujący przekroczy próg naszego sklepu. Ważne są przede wszystkim łatwość dojazdu oraz właściwe oznaczenie miejsca (tak, by było ono widoczne już z daleka). Kryterium widoczności, rozpoznawalności i nawigacji powinno zostać dodatkowo połączone również z komunikacją produktów. Dobrymi narzędziami budującymi świadomość marki i dobre doświadczenie klientów są także przekazy reklamowe na witrynach sklepowych oraz kasetony i semafory z marką punktu handlowego.

Istotnym elementem jest dostępność miejsc parkingowych w pobliżu punktów sprzedaży. Jeżeli jest ich mało i są zajęte, a klient jest zmuszony krążyć w poszukiwaniu wolnego miejsca, to już na wstępie może to wywołać negatywne emocje bezpośrednio związane z miejscem sprzedaży. Ważny jest fakt, czy za zaparkowanie samochodu musimy płacić. Pozytywny wpływ na wrażenia konsumentów mają także wprowadzone ułatwienia dla osób niepełnosprawnych, np. specjalnie wyznaczone miejsca parkingowe czy podjazdy.

Estetyka, układ wnętrz i wyposażenie w znacznej mierze kreują shopping experience odwiedzających. Sprzymierzeńcem pozytywnych doświadczeń konsumenckich jest dbałość o następujące aspekty:

Wygląd miejsca sprzedaży – czyste, nowoczesne i klimatyzowane wnętrze powinno być standardem dla każdej marki. Pierwsze wrażenia klienta po wejściu do sklepu mogą zadecydować o tym, czy powtórzy on zakupy w przyszłości. Wygląd placówki może stać się jej znakiem rozpoznawczym, przyciągającym potencjalnych nabywców. Jednym z elementów skutecznego shopping experience jest powtarzalność. I przewidywalność – klient zanim wejdzie drugi raz do danego sklepu, powinien już wiedzieć, czego może się spodziewać.

Właściwe oznaczenia – przestrzeń handlowa powinna zostać zaplanowana tak, by klient czuł się w niej maksymalnie komfortowo. Czytelny system oznaczeń w strefie wejścia będzie jasną informacją dla kupującego i ułatwi mu orientację w sklepie. Dobra nawigacja w strefie ekspozycji (w której klienci spędzają najwięcej czasu) pozwoli im szybko i bez problemu znaleźć potrzebny produkt. Oznaczenia mogą przybrać różne formy – estetycznych tabliczek nad stanowiskami, strzałek kierunkowych, zdjęć jednoznacznie kojarzących się z produktami w danej strefie, czy bannerów w marketach budowlanych. Często wystarczy nawet jasno wyznaczony podział ekspozycji (np. w perfumeriach po jednej stronie znajdują się kosmetyki męskie, po drugiej damskie). Ważne aby najpierw określić funkcję i cel systemu komunikacji, następnie zaś dostosować ją do specyfiki klienta, marki i danego punktu sprzedaży.

Ekspozycja oferty – estetyczna, dobrze oświetlona i łatwo dostępna – skutecznie wspomaga sprzedaż produktów. Warto używać materiałów POS (plakatów, standów, ekspozytorów), które przyciągną uwagę klienta i poinformują o ofercie. Korzystnie na sprzedaż wpływa także odpowiednie ułożenie produktów na półkach z uwzględnieniem zasad merchandisingu, np. multifacingu (ustawienia wielu identycznych artykułów obok siebie, dzięki czemu są lepiej widoczne na tle innych) czy ergonomii (umieszczenie produktów na linii wzroku klienta – na wysokości ok. 160 cm – bądź w zasięgu jego ręki – na wysokości 70-160 cm).

Ważne produkty, na których sprzedaży zależy sklepowi najbardziej, powinny znaleźć się w lewym górnym rogu powierzchni ekspozycyjnej (zasada lewego oka) bądź w środkowej części regału (zasada środka), gdyż to właśnie tym miejscom klienci poświęcają najwięcej uwagi.

Detale – odpowiednio dobrane kolory, zapachy, muzyka, oświetlenie, czyli elementy marketingu sensorycznego oddziałują na podświadomość konsumenta, a co za tym idzie – na rozmiar jego zakupów. – Udowodniono, że aromat świeżego pieczywa rozpylony przy wejściu do marketu czy zapach kawy w kawiarni mogą zwiększyć obroty nawet o kilkadziesiąt procent – mówi Bartłomiej Dudka. – Z kolei specjalne oświetlenie owoców i warzyw w sklepie spożywczym zwiększa ich atrakcyjność w oczach klienta, choć często on sam nie zdaje sobie sprawy z tego efektu – dodaje.

Co działa na niekorzyść doświadczeń zakupowych? Przede wszystkim niekompletna informacja: brak widocznych cen, brak czytelnej nawigacji w sklepie czy wyraźnego oznakowania istotnych miejsc (np. informacji, przymierzalni). Wywołuje to u klienta poczucie zagubienia, a w konsekwencji zdenerwowanie i chęć jak najszybszego opuszczenia placówki. Wrogiem dobrego shopping experience jest również niewłaściwe zarządzanie wyglądem regałów sklepowych. Puste, nieuzupełniane na bieżąco półki lub wręcz przeciwnie – zbyt duża liczba produktów, które się przewracają i wywołują zakłopotanie klienta, niestaranne ułożenie i chaos

Większość sprzedaży detalicznej wciąż odbywa się w sklepach stacjonarnych, jednak coraz bardziej wzrasta wartość zakupów dokonywanych w sieci. Dla kupującego w sieci ważna jest możliwość szybkich i bezpiecznych płatności, a także jak najkrótszy czas oczekiwania na dostawę zamówionych produktów. W przypadku zamówień w sklepach spożywczych, istotna jest też jakość dostarczonych artykułów – jeśli część z nich będzie nieświeża, klient z dużym prawdopodobieństwem kolejne zakupy zrobi w innym sklepie. Dobrym pomysłem jest możliwość odbioru zamówienia w miejscu sprzedaży – coraz więcej marek oferuje możliwość bezpłatnej dostawy produktów do swoich sklepów stacjonarnych.

Dodatki. Przykładowo, sieć delikatesów Piotr i Paweł udostępniła swoim klientom dedykowaną aplikację mobilną, za pomocą której można sprawdzić aktualne promocje w sklepie, a także stworzyć własną listę zakupów skanując kod kreskowy produktów, które aktualnie nam się kończą. /**Dodajmy że aplikację mobilną dla klientów wprowadziła niedawno PSS w Poznaniu – przyp.red/.**

CO PISZĄ INNI?

Warszawski Cedet na nowo

Jak podaje nieoceniony portal dlahandlu.pl, Immobel rozpoczyna przebudowę i rozbudowę budynku dawnego Centralnego Domu Towarowego – architektonicznej ikony modernizmu, położonego u zbiegu Al. Jerozolimskich i ul. Kruczej w Warszawie.

Cedet Sp. z o.o., należąca do belgijskiej firmy Immobel SA, otrzymała decyzję wydaną przez Prezydenta m.st. Warszawy, zatwierdzającą projekt budowlany i udzielającą pozwolenia na przebudowę i rozbudowę dawnego Centralnego Domu Towarowego. Po modernizacji obiekt będzie łączyć funkcje handlowo-biurowe. Inwestycja będzie prowadzona przez spółkę Immobel Poland Sp. z .o.o.

Centralny Dom Towarowy to projekt autorstwa uznanych architektów Zbigniewa Ihnatowicza i Jerzego Romańskiego, który wszedł do kanonu architektury europejskiego modernizmu. Po pożarze w 1975 r., który zniszczył wnętrze budynku, w wyniku niestarannej odbudowy zatracono unikatową architekturę obiektu.

W ramach rozpoczynającej się inwestycji, Immobel Poland odrestauruje i zmodernizuje budynek oraz dokona rozbudowy o zupełnie nową powierzchnię, na przylegającej działce pomiędzy ulicami Kruczą i Bracką. Rozpoczęcie prac budowlanych jest przewidziane na jesień 2014 r. Prace restauratorskie oraz modernizacja prowadzone w porozumieniu ze Stołecznym Konserwatorem Zabytków przewidują: zachowanie zabytkowych elementów konstrukcji budynku, przywrócenie oryginalnej, historycznej elewacji, z charakterystycznymi pionowymi i poziomymi podziałami oraz iluminacją, która zainspirowała stworzenie nowego znaku graficznego inwestycji. Obiekt powróci również do historycznej nazwy.

U zbiegu ulic Brackiej i Kruczej powstanie zupełnie nowa część budynku – nowoczesna konstrukcja pokryta szkłem, wizualnie koresponduająca z odrestaurowaną częścią Ccedetu. Rozbudowa pozwoli odtworzyć zachodnią pierzeję ul. Brackiej, przywracając mieszkańcom stolicy fragment dawnej, wielkomiejskiej przestrzeni.

Cedet w nowej odsłonie będzie budynkiem o łącznej powierzchni 22 050 mkw. z przeznaczeniem na prestiżowe biura i lokale handlowe – 15 000 mkw. zajmą biura, a 7 050 mkw. stanowić będzie powierzchnia handlowa. Budynek będzie liczył 7 kondygnacji naziemnych oraz 4 kondygnacje podziemne. Powierzchnie biurowe będą zlokalizowane na piętrach od 1 do 6, z kolei punkty handlowe – na poziomach -1, parter oraz +1. Na kondygnacjach -2, -3 oraz -4 będzie znajdował się parking z 140 miejscami przeznaczonymi dla najemców powierzchni biurowej i gości. Wjazd na parking podziemny będzie zlokalizowany od północnej strony budynku, od ulicy Brackiej.

Większość obcych nie płaci CIT

Fundacja Republikańska na podstawie danych ze sprawozdań finansowych porównała obroty zagranicznych sieci handlowych do odprowadzanej kwoty CIT. Z analizy wynika, że większość monitorowanych firm tego podatku nie płaci.

Z danych wynika, że w 2011 r. podatek dochodowy zapłacił tylko portugalski Jeronimo Martins. Firma oddała fiskusowi niemal 241 mln zł. Lidl i Kaufland zapłaciły podatek CIT w zerowej wysokości, a Carrefour nawet otrzymał 14 mln zł zwrotu. Fundacja Republikańska nie dotarła do danych o kwocie podatku CIT odprowadzonego przez Tesco – informuje wp.pl.

Choć fakt, że największe sieci handlowe w Polsce praktycznie nie płacą podatku dochodowego, wydaje się szokujący, to eksperci nie są zdziwieni. – Problem polega na tym, że podatek dochodowy od osób prawnych, czyli CIT, w pewnym sensie bankrutuje jako źródło dochodów budżetowych. System jest już na tyle skomplikowany i ma w sobie tyle luk, że podlega wynaturzeniom – komentuje Paweł Gruza, ekspert Fundacji Republikańskiej. **Alternatywą dla podatku CIT mogłoby być np. wprowadzenie podatku obrotowego, który firmy odprowadzałyby nie od dochodu, ale od przychodu.**

Tymczasem resort finansów przygotowuje przepisy umożliwiające praktyczne karanie wyższym podatkiem tych firm, które unikają podatków poprzez różne praktyki. Są wśród nich potężne koncerny zagraniczne, uciekające z zyskami za granicę.

– Obawiamy się, że klauzula obejścia prawa stanie się narzędziem, które będzie wykorzystywane niemal wyłącznie wobec polskich małych i średnich firm, bo urzędnicy nie będą chcieli ryzykować starcia z armią prawników, doradców podatkowych, agencji PR oraz ambasadorów stojących po stronie korporacji. Znacznie łatwiej będzie użyć tej klauzuli wobec małych i średnich firm i najprawdopodobniej wyłącznie wobec nich będzie ona stosowana – twierdzi Cezary Kaźmierczak, prezes Związku Przedsiębiorców i Pracodawców. – Żadnej korporacji ani hipermarketowi nic się nie stanie. Dużo łatwiejszym łupem są „chude misie" czyli małe i średnie firmy – dodaje.

Projekt Ministerstwa Finansów zakłada, że za unikanie opodatkowania będzie można uznać działanie zamierzone, wykorzystujące sztuczną konstrukcję prawną (tzn. nadmiernie zawiłą i pozbawioną treści ekonomicznej), którego głównym celem jest uzyskanie (nieprzewidzianej w przepisach prawa) „znacznej" korzyści podatkowej, która poprzez swój rozmiar „w istotnej mierze" poprawia sytuację finansową podatnika. Jeżeli organ podatkowy wykaże, że podatnik unikał opodatkowania, oraz że w danej sytuacji istnieje i jest możliwa do zastosowania inna konstrukcja prawna (bardziej odpowiednia zdaniem organu), to organ może wówczas nałożyć na podatnika nowe, wyższe zobowiązanie podatkowe.

To ma być – jak twierdzi rząd – narzędziem służącym do zmuszenia głównie międzynarodowych korporacji do płacenia podatków w Polsce.

Szef ZPP przyznaje, ze problem jest – wiele korporacji nie płaci w Polsce podatków i to od 20 lat. – I robi to najzupełniej legalnie, zgodnie z prawem – twierdzi Kaźmierczak, dodając, że ponad 60 proc. spółek kapitałowych w Polsce odnotowuje straty. Jego zdaniem jednak klauzula obejścia prawa podatkowego nie jest rozwiązaniem tych problemów. – Zamiast wprowadzić proste prawo, które uniemożliwi przekręty podatkowe, rząd jeszcze bardziej komplikuje przepisy, a w dodatku tworzy narzędzia, które zapewne staną się pałką na uczciwych podatników – ocenia szef ZPP.

Urzędnicy będą oceniali, czy celem danego działania firmy była maksymalizacja zysku, czy obniżenie podatków. Rząd zaproponował mechanizm zabezpieczający, jakim jest interpretacja wyjaśniająca. Eksperci ZPP uważają jednak, ze zarówno ze względu na cenę (15 tys. zł) jak i czas oczekiwania na jej wydanie (do pół roku) będzie ona instrumentem niedostępnym dla małych firm.

Opr. Red.

● Prawo na co dzień ● Prawo na co dzień ●

Opodatkowanie wypłat dokonanych po śmierci członka spółdzielni

Odpowiadając na zapytanie naszego Czytelnika, jednocześnie chciałabym poinformować Czytelników „Społemowca Warszawskiego" o przepisach dotyczących opodatkowania wypłat udziałów członkowskich dokonywanych po śmierci członka Spółdzielni.

W przypadku śmierci członka spółdzielni opodatkowanie wypłat udziałów i dywidendy uzależnione jest od dwóch istotnych zdarzeń. Po pierwsze czy członek spółdzielni wskazał w deklaracji osobę uprawnioną po jego śmierci do wypłaty udziałów. Po drugie czy członek spółdzielni zmarł przed walnym zgromadzeniem czyli przed datą uchwały o podziale nadwyżki bilansowej, czy też po tej dacie.

Wypłaty w sytuacji gdy członek spółdzielni zmarł przed podjęciem uchwały o podziale nadwyżki bilansowej:

a) wypłacone udziały członkowskie, wskazanej w deklaracji przez członka osobie, stanowią dla tej osoby przychód z praw majątkowych i podlegają opodatkowaniu na zasadach ogólnych tj. wg skali podatkowej (18% , albo 30% gdy przychód przekroczy dorocznie określany próg).

b) wypłacone udziały członkowskie w przypadku gdy członek nie wskazał osoby, która jest upoważniona do odbioru udziałów po jego śmierci otrzymują spadkobiercy i podlegają przepisom ustawy o podatku od spadku i darowizn, co powoduje że nie podlegają opodatkowaniu podatkiem dochodowym od osób fizycznych,

c) wypłata z nadwyżki bilansowej w formie oprocentowania zgodnie z art. 77 § 4 ustawy Prawo spółdzielcze (t.j. Dz. U. z 2003 r. Nr 188, poz. 1848, z późn. zm.) przysługuje spadkobiercom byłych członków, którym przysługują roszczenia o wypłatę udziałów. Podatnikiem jest w tym przypadku spadkobierca, bowiem w momencie otwarcia spadku nie wiadomo jeszcze czy dywidenda będzie i w jakiej wysokości. Jest to przychód z kapitałów pieniężnych i podlega opodatkowaniu zryczałtowanemu podatkowi 19 %.

Wypłaty w sytuacji gdy członek spółdzielni zmarł po podjęciu uchwały o podziale nadwyżki bilansowej:

d) wypłata udziałów podlega opodatkowaniu jak w punktach a i b

e) wypłata z nadwyżki bilansowej w formie oprocentowania ustalona za życia członka, przysługująca spadkobiercom po jego śmierci, podlega przepisom ustawy o podatku od spadku i darowizn, co powoduje że nie podlega opodatkowaniu podatkiem dochodowym od osób fizycznych.

Spółdzielnia jako płatnik obowiązana jest do przekazania podatnikom i urzędom skarbowym imienne informacje PIT-11 o wysokości dochodu, o którym mowa w punkcie a.

Opracowała:
Monika Bobke,
Danuta Mioduszewska

SMAKI WARSZAWY

Firma **A. BLIKLE d**ziała 145 lat wciąż na Nowym Świecie... W ulewny dzień zasiadłem w jej ulicznym ogródku pod ciemnozielonymi namiotami. Dostałem od miłej pani tak mocne i aromatyczne cappuccino (za 12 zł.) że podniosło mnie mocno na duchu. Tym razem z renomowanych słodkości nie skorzystałem, a wiem o nich bo moi przyjaciele bywali tu na obfitych śniadaniach i opowiadali wiele, a lat temu sporo jako mały chłopiec wystałem się tu w kolejce po pączki. Mój przyjaciel z Częstochowy potem wspominał, że bez tych pączków nie ma co pokazywać się w rodzinnym mieście...

Lokal nastraja do refleksji, ma piękne nobliwe wnętrze, bo to najstarsza firma na wciąż zmieniającym się Nowym Świecie, od 1869. Mało kto wie że w tym roku pojawił się też pierwszy sklep praspołemowski spółdzielni Merkury. Do dziś funkcjonują Delikatesy i kilka starych firm jak apteka Gotycka, bary Piotruś i Amatorska, mleczniak Familijny, księgarnia, empik, a tak wszystko nowe!... Do Bliklego chętnie wrócę, mimo podniebnych cen, zwłaszcza jak jakiś generał zaprosi mnie na słynny tort generalski...

Podczas porządnej ulewy w ogródku **CZARNO NA BIAŁYM** pod dużym parasolem można było spokojnie obserwować Nowy Świat. Po obiedzie przysiadłem tutaj aby napić się firmowej lemoniady. Na życzenie składała się ona z limonek, mięty, wody mineralnej i chyba czegoś jeszcze... Dlatego pewnie cena sięgnęła 15 zł.

Akurat ruch samochodowy był niewielki, bo na pewien czas zamknięto ulicę dla samochodów. Zatem w ogródku słyszałem muzykę z wewnątrz. Akurat leciał niezły kawałek Dire Straits. I co? Uprzejmy barman puścił mi go na bis! To był Walk of Life. A uhu hu hu... Marka Knopflera długo dźwięczało w uchu...

Zanikające bary mleczne w stolicy trzeba otoczyć specjalną opieką władz. Przydałoby się choć przed wyborami, aby pani prezydent na własne oczy zobaczyła ten tłum konsumentów, którzy cierpliwie stoją w kolejce na drogim Nowym Świcie do taniutkiego **BARU MLECZNEGO FAMILIJNEGO**. Dodam, że z dobrą, pożywną kuchnią polską. Są tu emery-

Wiekowe i nowe

ci i młodzież, ludzie różnych zawodów, a także sporo cudzoziemców, turystów zachwyconych tą oazą prostych, niewyszukanych smaków i godziwych cen.

Moja grzybowa od lat niezawodna w smaku, teraz przy makaronie świderki ze sporą ilością grzybów, w tym kurek, które obrodziły niesłychanie. W ciągu dekady cena tego rarytasu podniosła się z 2,20 na 2,99 zł! A popatrzmy jak niskie są ceny! Np. kaszanka, parowki po 3,50, jajecznica z 2 jaj tylko 1,65, naleśniki z serem 5,12, specjał czyli paszteciki galicyjskie – 3,11, a zwykłe barowe 2,92, surówki po 2,80, warzywa gotowane po 3,50, pyzy z mięsem 6 zł. Potem dania mięsne – schabowy 7, ozorek 7,50.

Mimo tłoku uśmiechnięta kasjerka odpowiada mi chętnie, że najczęściej klienci zamawiają tutaj na obiad naleśniki i schabowy. Obok niej do czytania jadłospisy po polsku i angielsku, które trzeba zwracać do kasy. A na tablicy jak zwykle wyraźnie mamy wyszczególnione wszystkie dania. W tym tłoku gwar jest niewielki, a nawet małe dzieci zachowują się cicho, bo wszyscy jak gdyby pielęgnują te oazę barowomleczną. Oby trwała wiecznie!

WARSAW POTATO to zupełnie nowy lokal przy Delikatesach Społem na Nowym Świecie, gdzie wciąż pojawiają się nowe i znikają stare zakłady gastronomiczne. Niewielki, bo tylko trzy proste stoły i plastykowe kolorowe krzesła, a w oknie poduszki. Nad bufetem lampy przemysłowe, trochę żarówek punktowych i specjalny piec do pieczenia ziemniaków. Dwóch młodych, rozmownych i sympatycznych chłopców w czarnych uniformach przygotowuje dania właśnie z ziemniaków.

Menu pochodzi z USA, a w nim m.in. spore ziemniaki faszerowane na różne sposoby. Zatem do wyboru mamy gzik-bzik, czyli twaróg z rzodkiewką i szczypiorkiem, Pirata Jacka, czyli krewetki z sosem, Los Amigos – salami, pomidory, chili, oliwki, mozzarella, skandynawski – śledź, ogórek kiszony, jogurt. Ceny w granicach 15–19 zł. Do tego są napoje, kefir, kawy i herbaty. Z głośniczków miła muzyka, czyli BB King i jego jazzik.

W Krakowie te smaki nazwali już po swojemu krakowski kimpur. Chyba przyjmą się i w stolicy. To pierwszy lokal budowanej sieci, a ziemniaki, odpowiedniego typu, pochodzą z hodowli spod Sieradza. Barek znajduje się tuż przy ruchliwym przystanku autobusowym i jeśli utrzymają ceny i jakość, to po rozpoczęciu w październiku roku akademickiego, wróżę im powodzenie. Osobiście polecam ziemniaka po skandynawsku i do tego kefir.

SMAKOSZ

HOROSKOP

Baran 21.III –20.IV
Gwiazdy nie będą cię wspomagać. Unikaj ryzykownych i niepomyślnych decyzji. Potrzebna większa dawka optymizmu**.**

Byk 21.IV–21.V
Przemęczenie zdecydowanie da znać o sobie. Koniecznie zdobądź czas na relaks. Nie zaszkodzi odwiedzić lekarza rodzinnego.

Bliźnięta 22.V–21.VI
Odczujesz potrzebę dzielenia się z innymi swoimi przemyśleniami. Postaraj się stworzyć w domu atmosferę harmonii

Rak 22.VI–22.VII
Spokój i rozwaga zdominują Twoje postępowanie na każdym kroku. Pomoże ci to bez przeszkód załatwić, ważne zaległe sprawy.

Lew 23.VII–22.VIII
Od ciebie zależy czy obecne i przyszłe dokonania za- procentują. Możesz liczyć na pomoc gwiazd. Wykorzystaj tę korzystną sytuację.

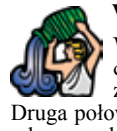
Panna 23.VIII–22.IX
Liczne pomysły wymagają odnotowania. Ich realizację odłóż na czas po urodzinach. Jak zwykle przeanalizuj za i przeciw.

Waga 23.IX–23.X
Sierpień to zdecydowanie dobry okres na wypoczynek. Naładowane akumulatory pomogą ci w dalszych działaniach.

Skorpion 24.X –22.XI
Podejmuj odważne działania. Wskazane pozytywne myślenie jak najbardziej wskazane. Dla zmian szczególnie ważne pierwsze dwa tygodnie miesiąca

Strzelec 23.XI–23.XII
Decyzje podejmowane w tym miesiącu będą strzałem w dziesiątkę. Mimo wielu spraw do załatwienia musisz znaleźć trochę czasu dla siebie.

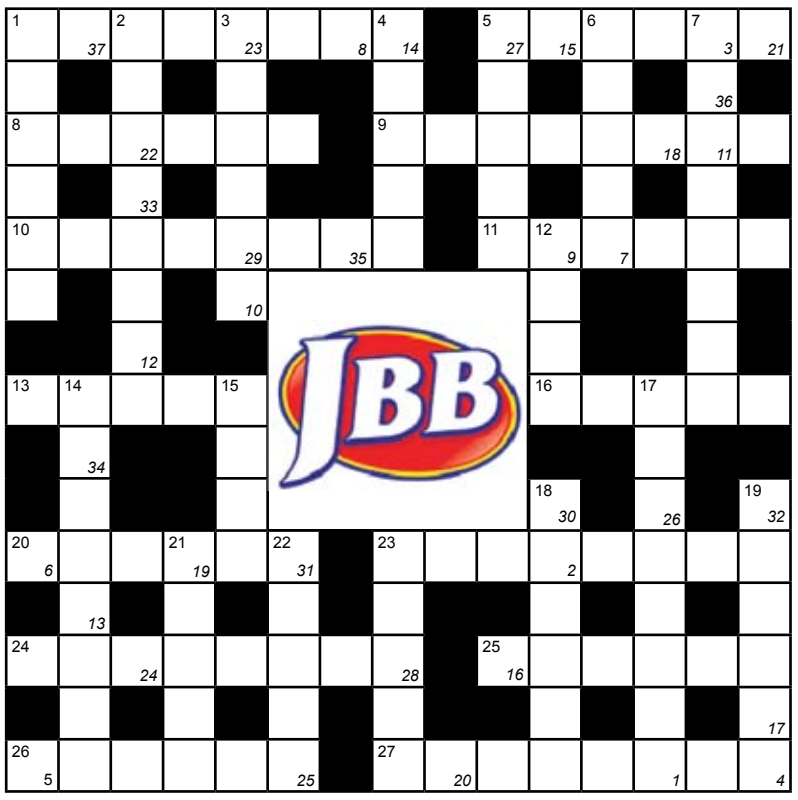
Koziorożec 24.XII–20.I
Możesz odczuwać zmęczenie. Nie zawsze Twoje reakcje będą właściwe zwłaszcza w pierwszej połowie miesiąca. Wskazane wyciszenie się.



Wodnik 21.I–20.II
W przypadku wątpliwości co do podejmowania decyzji poradź się osoby bliskiej. Druga połowa miesiąca to dobry czas na odpoczynek.

Ryby 21.II–20.III
Samodzielne zmaganie się z zadaniami nie przyniesie oczekiwanego wyniku. Lepiej działać kolektywnie zarówno w pracy jak i w domu.

● KRZYŻÓWKA nr 9 z hasłem ●



Wszystkie litery ponumerowane w prawym dolnym rogu napisane w kolejności od **1–37** utworzą hasło

Poziomo: 1) imię męskie,5) gatunek gęsi, 8) gat. ang. węgla kamiennego, 9) rośnie na torfowiskach 10) przewodnik turystyczny, 11) kupalnik górski, 13) staro skandynawski poeta, 16) lecą z ogniska, 20) używa narkotyków, 23) płacący podatki, 24) zasadowica, 25) nie blisko, 26) odprowadza je kanalizacja, 27) postać grochu.

Pionowo: 1) lud turecki, 2) mała rurka, 3) tajne, umowne znakowanie tekstów, 4) oznaczenie czegoś bardzo potrzebnego, 5) mała góra 6) były polityk PO, 7) Hugo 1863–1913) odkrył stolicę Hetytów, 12) ma je jeleń, 14) przyrząd do tamowania krwi, 15) inaczej dzika świnia, 17) gad zmieniający skórę,18) wełna kóz angorskich, 19) płatny tancerz na dansingach, 21) jeden z trzech wielkich bogów u ludu Akan, 22) sos czosnkowy, 23) szloch.

Karty pocztowe z dopiskiem **krzyżówka nr 9** prosimy przesłać na adres redakcji do dnia **30 września 2014 r.** Prawidłowe odpowiedzi drogą losowania będą premiowane nagrodą ufundowaną przez **ZPM „JBB" w Łysych.**

Rozwiązanie krzyżówki nr 7/14

Poziomo: 1) wodorost,5) jeniec, 8) wesele, 9) Carolina,10) agentura, 11) Yonago, 13) motto, 16) Korfu, 20) Lubeka, 23) bazgroły, 24) czupryna,25) Franco, 26) Żegota, 27) konklawe.

Pionowo: 1) wywiad, 2) desperat, 3) roleta, 4) tęcza,5) jurty,6) nylon,7) etnograf, 12) Olek, 14) odludzie,15) omyk,17) rurownia, 18) ogórek, 19) wyboje, 21) Espoo, 22) Adyga, 23) blask.

Hasło: **TRADYCYJNIE DOBRY WYBÓR.**

Nagrodę ufundowana przez Społem PSS w Garwolinie otrzymuje **RENATA CIESIELSKA** z Warszawy**.**

AKWARIUM

Zwinnik ogonopręgi

Zwinnik ogonopręgi należy do najbogatszej w gatunki rodziny ryb kąsoczkowatych. Rodzina ta zasiedla słodkie wody strefy tropikalnej i subtropikalnej i obejmuje ponad 150 rodzajów i ponad 800 gatunków zgrupowanych w podrodzinach. Zwinnika ogonopręgiego w warunkach naturalnych można spotkać w rzekach Brazylii, Argentyny i Paragwaju. Po raz pierwszy do Europy sprowadzony został w 1922r.

Rybki te w naturze dorastać mogą do 8cm ,w akwariach są zwykle nieco mniejsze. Dymorfizm płciowy jest stosunkowo dobrze zaznaczony. Samiczki są nieco smuklejsze i mają bardziej zaokrąglony brzuszek. Samce są bardziej smukłe i mają silniej zaznaczone ubarwienie. Wzdłuż srebrnego ciała biegnie czerwona lub żółta pręga przechodząca na płetwę ogonową. Podobne ubarwienie ma płetwa grzbietowa.

Aby lepiej wyeksponować piękno tych rybek zbiornik hodowlany powinien mieć co najmniej 100 l i powinien być w strefie centralnej wolny od roślin. Można je użyć jako tło przy tylnej i bocznych szybach. Parametry wody w zbiorniku powinny mieścić się w następujących granicach: temp od 20 do 25st C, pH-6,5-7,0, twardość węglanowa do 2"dCH.

Gatunek ten żyje stadnie i dlatego hodując go powinno się zadbać o odpowiednią ilość rybek (co najmniej 12). Rozmnażanie nie jest zbyt trudne. Przed tarłem należy oddzielić na 2 tygodnie samicę od samca.

W trakcie tarła samiec podpływa do samicy i uderzając ja w bok powoduje wyrzucanie przez nią ikry. Ilość ikry może nawet wynosić 400 sztuk. Wylęg narybku następuje zwykle po 24 godzinach. Zwinnik ogonopręgi żywi się każdym rodzajem pokarmu zarówno żywym jak też roślinnym. Ze względu na to, że rybki te lubią obgryzać rośliny, ich dobór powinien sprowadzać się do gatunków trwałych o dość twardych liściach.

M.W.

SPOTKANIA Z MEDYCYNĄ

Choroba Leśnowskiego-Crohna

Choroba Leśnowskiego-Crohna jest chorobą zapalną o niejasnej etiologii należącą do nieswoistych zapaleń jelita grubego. Dane epidemiologiczne wskazują, że największa zachorowalność występuje w rozwiniętych krajach Zachodniej Europy i Ameryki Północnej. Może to mieć związek z trybem życia prowadzonym przez ludność zamieszkującym te tereny oraz prowadzonym przez tą populację odżywianiem. W Polsce z epidemiologicznych danych z 2010 r. rozpoznano 4,5 tysiąca nowych przypadków tej choroby.

Leczenie schorzenia ma na celu indukcję remisji a następnie jej utrzymania. Leczenie można prowadzić w dwojaki sposób. Pierwszy polega na włączaniu stopniowo coraz silniejszych leków (metoda step-up), drugi polega na rozpoczęciu leczenia od środków najsilniejszych (metoda top down). Wśród leków stosowanych w leczeniu tego schorzenia należy wymienić kwas 5-aminosalicylowy i jego pochodne, glikokortykosteroidy, leki immunosupresyjne, leki biologiczne i terapię alternatywną (niesprawdzoną). Wśród leków immunosupresyjnych główną rolę odgrywają analogi puryn takie jak azatiopryna (2-2,5mg/kg masy ciała na dobę) czy merkaptopuryna (1-1,5mg/kg masy ciała/dobę) stosowane początkowo od najmniejszych skutecznych dawek. Leki biologiczne stosowane są zarówno u dzieci jak i dorosłych.

W Polsce w terapii choroby stosowane są przeciwciała monoklonalne skierowane przeciw TNF-α: infliksimab i adalimumab. W leczeniu indukującym remisję podaje się infliksimab w dawce 5mg/kg masy ciała, w trzech dożylnych dawkach lub adalimumab podskórnie w następujący sposób: pierwsza dawka 80-160mg, następna po 2 tygodniach 40-80mg, potem 8 kolejnych podań 40mg co 2 tygodnie. W leczeniu podtrzymującym remisje infliksimab podaje się dozylnie w dawce 5mg/kg.masy ciała co 8 tygodni, a adalimumab 40mg podskórnie co 2 tygodnie. Cały czas toczą się badania mające na celu ustalenie i wdrożenie jak najskuteczniejszej metody leczenia. Obecnie prowadzone są próby łączenia terapii lekami biologicznymi wraz z lekami immunomodulujacymi. Między innymi przebadano skuteczność terapii łączonej Adalimumabem (lek biologiczny) z Azathiopryną (lek immunomodulujący). Na podstawie przeprowadzonych badań stwierdzono, że taka terapia łączona jest nieco bardziej skuteczna w indukcji remisji tej choroby.

Niedługo wprowadzona zostanie do leczenia następna generacja leków biologicznych o większej skuteczności co może wpłynąć znacząco na skuteczność leczenia. We wnioskach z innych przeprowadzonych badań zwrócono uwagę na fakt, że szeroko stosowane i uważane za dość bezpieczne leki jakimi są glikokortykosteroidy mogą poza znanymi dotychczas skutkami ubocznymi zwiększać aż 5 krotnie ryzyko zdarzeń zakrzepowo-zatorowych.

ESKULAP

Aforyzmy

Człowiek się nie zmienia,
człowiek czasem – po prostu –
daje się poznać z innej strony.
Wł. Grzeszczyk

Twarz ludzka – podręczny instytut
meteorologiczny i mapa pogody.
W. Guzek

Aby ulżyć nogom
nie zawsze trzeba stawać na głowie.
J. Górczyński

Chociaż brak sił, to jednak
sama chęć jest godna pochwały.
Ovidiusz

Więcej czyni jeden uśmiech
niż trzy uderzenia pięścią.
A i – hałasu nie ma, i ręka nie boli.
Wł. Grzeszczyk

Człowiek ujawnia swoją osobowość
w sposobie traktowania bliźnich.
St. Wyszyński – prymas

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**