

SOC

Grammy w zielone

1. Przedsiębiorstwa społeczne na misji „Ziemia”

6. Ekonomia cyrkularna – dobre praktyki

7. Transformacja energetyczna: sprawiedliwa i zielona

10. Bądź eko! Aplikacje na zielono.

14. Społecznie odpowiedzialny design

16. Segregacja śmieci

20. Ekonomia społeczna okiem prawnika

22. Społecznie odpowiedzialny design

24. Inkubator kuchenny

27. Lekcja spółdzielczości z Lesbos

31. Uwaga Projekt Generator Dostępności



Ekonomia społeczna może być zielona

Czy wiecie na czym polega gra w zielone?

To zabawa znana przynajmniej od XVII wieku.

Gra się zespołowo, najlepiej wiosną.

Na początek ustalacie zasady – jak długo będzie trwało wyzwanie oraz co musi zrobić osoba, która przegra. Zaśpiewać, dać innym jakiś upominek, a może zrobić jakiś dobry uczynek?

Jak wygrać? Musisz zawsze mieć ze sobą coś zielonego, tradycyjnie powinna to być świeża (pamiętajcie: zwiędnięte lub ususzone „zielone” to nie „zielone”) część rośliny, np. liść. Gra wymaga czujności, inni gracze mogą w każdej chwili Cię sprawdzić.

Jeśli nie masz, to przegrywasz i musisz wywiązać się z ustalonego na początku gry zadania.

Tyle gra. Nie sposób jednak nie zauważyć, że na naszych oczach rozgrywa gra w zielone o znacznie większą stawkę, gra w której przegrana w ogóle nie wchodzi w grę. To gra o klimat i o naszą przyszłość.

Ekologia to już nie moda, obecnie już nie mówimy o niej przy okazji rozmów o gospodarce czy CSR.

To na niej opierają swoje działania biznes, samorządy i konsumenci. Temat jest również obecny i bardzo ważny w III sektorze: wśród przedsiębiorstw społecznych, fundacji i stowarzyszeń. Rozwiązywanie problemów społecznych nigdy wcześniej nie łączyło się tak bardzo z zielonymi miejscami pracy, wsparciem ekologicznych usług i produkowaniem zdrowej żywności. Jeszcze kilka lat temu nie poświęcaliśmy tak dużo uwagi, temu w jaki sposób segregujemy śmieci oraz jak ograniczać nasz negatywny wpływ na środowisko.

Dlatego w nowym SOC całkiem na poważnie przedstawiamy Wam jak ekonomia społeczna „gra w zielone”. O tym czy transformacja energetyczna może być sprawiedliwa i zielona z lokalną działaczką i aktywistką Miłką Stępień rozmawia Anna Dranikowska. Sprawdźcie jak odejście od węgla wpływa na regiony, które swoją gospodarkę jeszcze do niedawna opierały właśnie na wydobyciu tego surowca.

Nowe możliwości rozwoju w oparciu o gospodarkę cyrkularną przybliży Tadeusz Mirski. Przedsiębiorstwa społeczne na misji „ZIEMIA” nie mają łatwo, wygrywają jednak dzięki swojej kreatywności i oczywiście współpracy.

Jak być eko podpowiada Emilia Wasielewska – zielone aplikacje w telefonie ułatwią Wam życie i pomogą w podejmowaniu przyjaznych środowisku decyzji. Pomożemy Wam dobrze segregować śmieci. Zobaczcie naszą rozkładówkę, którą przygotowaliśmy przy współpracy ze spółdzielniami zajmującymi się usługami komunalnymi.

W numerze znajdziecie również lokalne inicjatywy, które działają na rzecz wytwarzania i promocji produktów lokalnych. Turek, greckie Lesbos oraz Poznań – poznajcie historie działaczy z tych regionów, którzy z pomocą ekonomii społecznej tworzą dobre miejsca wspierające lokalną społeczność. Przypomnę jeszcze raz, „gra w zielone” to gra zespołowa. Idealnie, bo w ekonomii społecznej działamy tylko razem!

Karolina Dereżyńska
redaktorka naczelna,
Stowarzyszenie Na Rzecz
Spółdzielni Socjalnych

Zapraszamy
do
lektury!

Przedsiębiorstwa społeczne na misji

Tadeusz Mirski



Jeszcze nigdy przy planowaniu biznesu na szali nie kładliśmy tak wiele. Czy przedsiębiorstwa społeczne uchronią świat? Kto dołączył już do ekipy ratunkowej? Ścigamy się z czasem. Czy zdołamy powstrzymać nagrzewanie się planety? Czy uda nam się przygotować gospodarkę do wyczerpywania się kolejnych surowców? Czy jesteśmy w stanie ograniczyć nierówności społeczne i zwiększyć szanse najbardziej potrzebujących osób na rynku pracy?

Nowe priorytety, nowe perspektywy

Czym jest gospodarka o obiegu zamkniętym? To gospodarka racjonalnie wykorzystująca dostępne zasoby, taka, w której dąży się do minimalizowania odpadów i zapotrzebowania na kolejne surowce. Stawiana jest w kontrze do dominującego obecnie linearnego modelu gospodarczego, który sprowadza się do formuły: kup – zużyj – wyrzucić. O ile dotychczas ekonomią rządził wskaźnik PKB, który rośnie najszybciej, gdy sprzedaje się dużo produktów o ograniczonej trwałości i wykorzystaniu, tak teraz coraz częściej mówi się o jakości życia jako priorytecie. Produkty powinny być trwałe, możliwe do naprawienia, a to, z czego rzadko korzystamy, najlepiej współdzielone.

Ogromny potencjał tkwi w wydłużeniu cyklu życia produktów, odpowiedzialnym designie, ponownym wykorzystywaniu części i znajdowaniu przeznaczenia dla odpadów. Nowe podejście otwiera ogromne możliwości dla innowatorów, uważnych obserwatorów procesów produkcji, sprzedaży i użytkowania.

Przedsiębiorczość z misją

Coraz więcej przedsiębiorstw społecznych wciela w życie założenia gospodarki o obiegu zamkniętym. Zamiast maksymalizacji bieżącego zysku na pierwszym miejscu stawiają one sobie odpowiedzialność społeczną:

Europa szuka odpowiedzi w ekonomii społecznej i gospodarce o obiegu zamkniętym.



Pijąc Toast, pomogłeś zapobiec marnowaniu 1 miliona kromek chleba. Ułóż je na sobie, a będą sięgać 1,5 raza wyższej niż Everest!

zarówno względem pracowników, jak i wobec otoczenia i środowiska. Takie przedsiębiorstwa powstają często we współpracy z lokalnymi samorządami, zakładami produkcyjnymi albo lokalnymi biznesami, wypełniając luki w istniejącym obiegu gospodarczym. Znajdują nowatorskie zastosowania dla niewykorzystanych materiałów, odpadów, zużytych produktów, specjalizując się w naprawach czy umożliwiając współdzielenie produktów. Czasami funkcjonują lokalnie, wypełniając specyficzne nisze, a czasami dywersyfikują i rozwijają swoją działalność na szeroką skalę.

Piwo z chleba, grzyby z kawy i inne pomysły z branży spożywczej

W branży spożywczej swoim podejściem wyróżnia się przedsiębiorstwo społeczne Toast Ale z Wielkiej Brytanii. Chleb zwracany z piekarni i sklepów wykorzystuje do produkcji oryginalnego piwa. Robi to na tyle dobrze, że po zaledwie kilku latach działania współpracuje już z browarami na całym świecie. Jak informuje na swojej stronie:

Spółdzielnia Permafungi z Belgii swój model biznesowy opiera z kolei o współpracę z restauracjami i barami. Odbiera od nich fusy z kawy i wykorzystuje je do uprawy grzybów, które potem im sprzedaje. Pozostały materiał służy jako kompost.

Inspiracją dla systemowego odzyskiwania żywności ze sklepów może być natomiast istniejąca już od niemal 30 lat spółdzielnia Cauto z Włoch. Organizacja zajmuje się odzyskiwaniem nadmiaru produktów spożywczych z marketów i targowisk. Pozyskana żywność służy do przygotowania konserw, wysyłana jest do osób ubogich, a w ostateczności wykorzystywana jest jako kompost.

Dobrze skrojone

Nie brakuje przedsiębiorstw społecznych działających w przemyśle tekstylnym i tam realizujących swoją zieloną i społeczną misję. Progetto Quid z Włoch, Biji Biji z Malesji czy ISATIÓ z Belgii tworzą ubrania i akcesoria na bazie materiałów odzyskanych z produkcji w wielkich fabrykach. Wyróżnikiem włoskiej spółdzielni jest zatrudnienie i wsparcie kobiet, które znalazły się w trudnej sytuacji, Biji Biji angażuje młodych designerów i osoby z różnych krajów i środowisk, natomiast Belgowie zwracają uwagę w swoim przedsiębiorstwie społecznym na jego lokalne osadzenie i pełne oparcie logistyki o rowery.

Z branżą motoryzacyjną związała się z kolei polska Spółdzielnia Socjalna Furia z Poznania. Organizacja zatrudniająca osoby z niepełnosprawnościami produkuje m.in. torby, a jako materiał wykorzystuje m.in. stare banery reklamowe czy pasy bezpieczeństwa pozyskane w wyniku współpracy z dealerem samochodowym. Część dochodu przeznaczana jest na działania społeczne.

One nas urządzają

Wiele przedsiębiorstw społecznych działa w branży meblarskiej i również w niej znajdują zastosowanie dla zrównoważonego podejścia do produkcji. Rediscover Furniture z Irlandii zajmuje się renowacją i upcyclingiem starych mebli. Francuskie Atelier Extramuros wykorzystuje odzyskane materiały z mebli profesjonalnych odrzuconych przy produkcji. Oba podmioty dają zarazem szansę rozwoju osobom oddalonym od rynku pracy. Niderlandzkie Van de Sant swoje meble wytwarza natomiast z plastiku pochodzącego z recyklingu i z oceanów. W Polsce renowacją mebli zajmuje się m.in. Spółdzielnia Socjalna DeKato ze Śląska.

Organizuje również otwarte warsztaty upcyclingu, stylizacji mebli i tapicerowania. Punkt Odnowy / Renowacji Mebli prowadzi Gdańska Spółdzielnia Socjalna. Można w nim oddać meble w dobrym stanie, pracownicy spółdzielni zajmują się ich czyszczeniem, naprawianiem i odnawianiem, po czym przekazują je potrzebującym osobom w ramach współpracy z miastem.

Dzielenie zasobów, mnożenie możliwości

Współdzielenie, odkryte jako nowy, obiecujący trend w ostatnich latach, w sferze ekonomii społecznej dostępny jest od dawna. Wpisują się w niego kooperatywy spożywcze, banki czasu, banki spółdzielcze czy społeczne wypożyczalnie.

W Wielkiej Brytanii działa Oxford – biblioteka rzeczy, która oferuje możliwość pożyczania rzadko używanych produktów, w tym np. narzędzi DIY, sprzętu plenerowego, domowego i kuchennego czy wyposażenia sportowego. Polskie spółdzielnie socjalne prowadzą różne wypożyczalnie tematyczne, np. sprzętu kuchenneo-gastroonomicznego (Spółdzielnia Socjalna Arka z Suśca), sprzętu rehabilitacyjnego i medycznego (Spółdzielnia Socjalna Kostrzynianka z Kostrzyna, Spółdzielnia Socjalna Klika z Krakowa), rowerów (Spółdzielnia Socjalna Zielone Pabianice specjalizująca się w rowerach dla osób z niepełnosprawnościami) czy strojów (Spółdzielnia Socjalna Bajkolandia z Leżajska).

Wśród kooperatyw spożywczych na szczególną uwagę zasługuje warszawska kooperatywa Dobrze, której członkowie nie ograniczają się do organizacji wspólnych zakupów u lokalnych rolników, ale prowadzą też dwa wyjątkowe sklepy, organizują warsztaty, wyjazdy terenowe i prezentacje z misją promowania wartości spółdzielczych i ekologii.

Ekonomia dla przyszłości

W rzeczywistości kryzysu klimatycznego i kończących się zasobów potrzebujemy gospodarki o obiegu zamkniętym. Potrzebujemy myślenia o rozsądnym korzystaniu z tego, co mamy wokół. Nowe inicjatywy budujące lokalną społeczność, oparte o relacje między przedsiębiorstwami i mieszkańcami mają znacznie szersze znaczenie niż tylko ekonomiczne. Podmioty ekonomii społecznej, wartości, które reprezentują, mają tutaj szczególną rolę do odegrania.

Uwaga projekt



Ekonomia
cyrkularna

Więcej informacji
o naszych działaniach
i projektach znajdziecie
na naszej stronie
spoldzielnie.org

Ekonomia cyrkularna – dobre praktyki

Circular Economy as a Development Strategy to projekt poświęcony gospodarce obiegu zamkniętego, którego celem jest wymiana dobrych praktyk w zakresie skutecznych rozwiązań GOZ

Cel projektu

Rezultatem projektu realizowanego w międzynarodowym gronie będzie zapewnienie bezpłatnego narzędzia on-line, dostarczającego wytyczne, wsparcie i doradztwo na temat edukacji dotyczącej gospodarki o obiegu zamkniętym.

Dla kogo

Projekt skierowany jest do szkoleniowców, nauczycieli jak i instytucji i przedsiębiorstw funkcjonujących w obszarze ekonomii cyrkularnej. Projekt realizowany jest w ramach Erasmus+ przez Stowarzyszenie Na Rzecz Spółdzielni Socjalnych wraz z organizacjami z Niemiec, Włoch, Hiszpanii, Francji, Szwecji oraz Belgii.

Ekonomia cyrkularna w edukacji

Circular Skills to projekt realizowany w ramach Erasmus+. Jego celem jest wypracowanie rozwiązań i dobrych praktyk w zakresie edukacji z obszaru gospodarki o obiegu zamkniętym.

Cel projektu

Celem projektu jest zwiększenie możliwości włączania wiedzy na temat gospodarki o obiegu zamkniętym przez nauczycieli i szkoleniowców zajmujących się kształceniem i szkoleniem zawodowym. Projekt umożliwi identyfikację dobrych praktyk w obszarze edukacji i stosowania koncepcji gospodarki o obiegu zamkniętym w działalności MSP, w życiu codziennym, a także w aktywności przedsiębiorczej osób zagrożonych wykluczeniem społecznym i zawodowym.

Istotnym elementem działań w tym względzie będzie przygotowanie we współpracy ponadnarodowej raportów metodycznych ze wskazanych obszarów. Materiał zostanie opracowany na podstawie doświadczeń każdej z organizacji partnerskich Projektu, tym samym powstaną opracowania zawierające polskie, niemieckie, włoskie, słoweńskie oraz finlandzkie dobre praktyki. Projekt jest realizowany przy współpracy pięciu organizacji w tym Stowarzyszenia Na Rzecz Spółdzielni Socjalnych.

Transformacja energetyczna: sprawiedliwa i zielona

rozmowa
z Miłką Stępień

Anna Dranikowska: Można powiedzieć, że zajmowałaś się ochroną środowiska zanim to jeszcze było modne. Jak to się stało, że ekologii udało się wreszcie zaistnieć w mediach i debacie publicznej?

Miłka Stępień: Przez długi okres czasu kwestie ekologiczne traktowane były jako coś, czym możemy się zająć później, bo teraz zajmujemy się innymi rzeczami – rozwojem, gospodarką. Mieliśmy również dość niską świadomość ekologiczną. Główny zarzut wobec ekologów był taki, że zajmowali się ptaszkami i żabkami, a nie ludźmi. Dopiero niedawno do wielu z nas zaczęło docierać, że jesteśmy uzależnieni od tego, w jaki sposób środowisko radzi sobie z naszą obecnością. Najpierw był smog. Ten temat przebił się do mediów jako pierwszy. Później wycinki drzew. Teraz nie sposób już dłużej nie widzieć tego, co się dzieje.

I okazało się, że ekologia to nie tylko ptaszki i żabki?

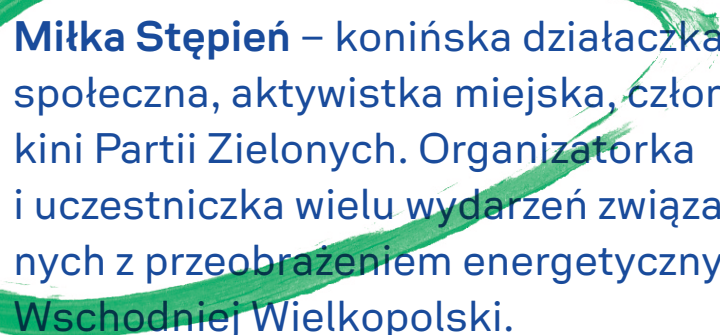
Oczywiście. To na przykład transport publiczny. Przez całe lata próbowaliśmy przebić się z tym tematem i dostawaliśmy odpowiedź, że Polska to nie Holandia, nikt tutaj transportem publicznym nie będzie jeździł, a linie trzeba likwidować, bo są nierentowne. A przecież to działa w drugą stronę – transport publiczny musi być regularny, czysty,

punktualny. Potrzebna jest też duża częstotliwość połączeń, żeby to zadziałało. Widać to teraz na przykładzie Kolei Wielkopolskich. Ludzie podróżują transportem publicznym, jeśli opłaca się im to robić.

Smog, transport publiczny – czy nie jest trochę tak, że te problemy dotyczą tylko dużych miast?

Nic podobnego. Komunikacją publiczną podróżuje w tej chwili głównie młodzież, kobiety z dziećmi oraz osoby starsze. I na przykład sytuacja uczniów średnich z małych miejscowości często jest taka, że młodzież musi wstawać bardzo wcześnie rano i wychodzić przed końcem ostatniej lekcji, bo zwyczajnie nie ma jak dojechać i wrócić do szkoły. Bo mają jeden autobus do swojej miejscowości pod Koninem. Trudno się dziwić, że marzą o samochodzie.

Mieszkańcy miast muszą z kolei uświadomić sobie, że przestrzeń miast jest ograniczona. Nie można jednocześnie budować parkingów i zachować drzewa. Nie ma takiej możliwości. Trudne wybory – drzewa albo parkingi są nieuniknione.



Miłka Stępień – konińska działaczka społeczna, aktywistka miejska, członkini Partii Zielonych. Organizatorka i uczestniczka wielu wydarzeń związanych z przeobrażeniem energetycznym Wschodniej Wielkopolski.

Taką trudną decyzją będzie odejście Konina od węgla. Jak powinien wyglądać ten proces? Czy od zmian naprawę nie ma odwrotu?

Transformacja energetyczna takich regionów jak Konin to jest bardzo trudny temat. A jeśli chcemy, żeby ta transformacja była sprawiedliwa, to musimy wziąć pod uwagę wiele i różnorodność problemów, które są z tym powiązane. Mamy problem likwidacji miejsc pracy górników i innych osób pracujących w elektrowni, trzeba zaplanować i zaproponować dobre rozwiązania. Jeśli zrobimy to w zły sposób, zmiany skończą się protestem społecznym i nie będzie to sprawiedliwa transformacja. Po drugie, należy zastanowić się jak pomóc gminom i obszarom, które zostały dotknięte przez mocną eksploatację węgla w rozwiązaniu problemów, które spowodowała np. w rolnictwie czy turystyce wodnej.

A co z tożsamością lokalną? Węgiel jest mocnym elementem tej identyfikacji.

To prawda. Jeszcze przed drugą wojną światową Konin był małą miejscowością, która miała niewiele ponad 10 tysięcy mieszkańców. W latach 60 i 70 przyjeżdżali tutaj ludzie z całej Polski, w tym moja babcia, która pochodzi ze Ślesina – niewielkiej miejscowości położonej pod Koninem.

Ale przecież zmiany nie zachodzą nagle. Od 30 lat subregion koniński odczuwa skutki transformacji. W latach 90 podczas modernizacji sektora mnóstwo ludzi straciło pracę. W latach 2004-2005 bezrobocie w powiecie konińskim wynosiło ponad 20%. W tej chwili praca w kopalni czy elektrowni nie jest już ani tak pewna, ani tak dobrze opłacana jak dawniej. Są też zmiany symboliczne – w 2004 roku w technikum górniczym (Zespół Szkół Górniczo-Energetycznych im. Stanisława Staszica –red.) zlikwidowano kierunki górnicze, a otworzono pracownię energii odnawialnej.

Kolejne zmiany nastąpią i wierzę, że to będzie pionierski projekt, bo rzeczywiście podejmuje się teraz próby, żeby przeprowadzić transformację w sposób sprawiedliwy. A to oznacza, że potrzebujemy planu, dialogu pomiędzy różnymi stronami, których dotyka ta sytuacja i że trzeba będzie również podnieść kwestie ekologiczne i zastanowić się, w jaki sposób zostaną zagospodarowane tereny pokopalniane, jak przeprowadzić rekultywację, jak poradzić sobie z suszą hydrologiczną. Musimy mieć świadomość, że będziemy potrzebowali wielu lat - leje depresyjne mogą ściągać wodę przez najbliższe 25 lat.

Mówisz dużo o konieczności współpracy i dialogu. Kim są strony tego dialogu?

W tej chwili w dialog włączonych jest wielu przedstawicieli różnych stron: ZE PAK, reprezentanci związków zawodowych, samorządowcy, społecznicy. Myślę, że dialog to jedyny sposób na przeprowadzenie tego projektu, trzeba go tylko bardziej ustrukturyzować. Opracować konkretną strategię, harmonogram i plan działania. Dobrym rozwiązaniem byłaby formuła okrągłego stołu, przy którym wszyscy interesariusze mogliby przedstawić swoje oczekiwania.

Zmianom sprzyja struktura zatrudnienia w kopalni – zdecydowaną większość stanowią osoby starsze – młodzi nie szukają tam pracy, bo zatrudnienie jest niepewne. Największy problem będzie więc z osobami tkwiącymi pośrodku – które pracują już w kopalni od jakiegoś czasu, ale do emerytury jeszcze sporo im brakuje.

O jak dużej grupie mówimy?

To zależy z kim się rozmawia. Według raportów zatrudnienia strukturalnego z ubiegłego roku jest to około 1250 osób w KBW Konin i KBW Adamów. Do tego trzeba dodać pracowników elektrowni i powiązanych zakładów. Natomiast ZE PAK słusznie wskazuje na to, że do tej grupy należy dodać pracowników administracyjnych, obsługę księgową i osoby pracujące w firmach siostrzanych, a więc pośrednio mówimy o około 1 000 zatrudnionych, bezpośrednio będzie to trochę więcej. Według różnych szacunków między 7 a 10 000. Mieszkańcy Konina skarżą się, że nie ma w naszym mieście miejsc pracy, jest duża migracja. To problemy charakterystyczne i wspólne dla miast z rejonów powęglowych w całej Europie.

Czy te problemy można rozwiązać?

Można powstrzymać wyludnienie, ale wymaga to dużej woli politycznej, społecznej oraz planu. Ten plan jest niesamowicie ważny. Musimy pracować ponad podziałami i podjąć konkretne działania, w różnych sektorach. Jeśli wdrożymy ten plan i za 4 lata w regionie powstaną farmy fotowoltaiczne i farmy wiatrowe, to musimy mieć osoby, które będą te farmy obsługiwać.

To oznacza, że w szkołach technikach i PWSZ-tach musimy utworzyć klasy, które wykształcą specjalistów w tym zakresie albo musimy przebranżwić osoby, które teraz zajmują się energetyką.

Tylko czy farmy fotowoltaiczne przyjmą tyle osób do pracy?

To znowu zależy od tego, z kim się rozmawia. W pierwszym okresie tak – to będzie instalacja. Później praca przy farmach polega głównie na ich obsłudze, więc wiele będzie zależało od tego, na ile my w regionie będziemy kreatywni i czy będziemy w stanie zbudować rozszerzony pakiet. Najważniejsze wydaje się, żeby przyspieszyć prace nad tym.

Ile mamy czasu?

Te procesy przyspieszyły w ciągu ostatnich dwóch lat. W 2017 roku byłam pierwszym lokalnym politykiem, który powiedział, że czeka nas taka przyszłość. Usłyszałam wtedy, że to niemożliwe, i że nie powinnam atakować kopalni. Tłumaczyłam, że to nie jest atak, ale stwierdzenie, że jesteśmy w zupełnie innym momencie historycznym.

Jestem związana z tym regionem rodzinie, wiem co to jest górnictwo i elektrownia, bo tu dorastałam, ale jednak musimy się przygotować, bo lepiej być przygotowanym na zmianę niż udawać, że jej nie będzie. Ona nastąpi. Jednak w dalszym ciągu jest wiele osób, które uważają takie wystąpienia za atak na kopalnię. Tymczasem fakty są takie: w 2020 (albo w 2021) roku zamknięte zostaną odkrywki Drzewce i Józwin IIb, Tomisławice zostaną, ale tam jest kiepskiej jakości węgiel. To jedyne odkrywki, które w regionie zostały, a planowana w Ościślowie prawdopodobnie nie powstanie. Elektrownia Konin nie funkcjonuje już w tej chwili jako elektrownia spalająca węgiel, przerzuciła się na biomasę. W elektrowni Pątnów 1 właśnie zamykane są dwa bloki, kolejne dwa zostaną zamknięte w ciągu najbliższych pięciu lat, zostaną tylko dwa, zmodernizowane bloki i ten najnowszy – Pątnów II, który niedawno

został wybudowany. On mógłby funkcjonować do 2035, ale nie będzie miał co palić. Takie są realia. To nastąpi i musimy się przygotować. Ludzie często zapominają, to że te elektrownie mają już po 70 lat.

I co dalej?

Miasto musi wymyślić siebie na nowo. Są różne pomysły związane z upamiętnianiem przeszłości, nie odcinaniem się, ale upamiętnieniem. Dobrym przykładem jest Muzeum w Gocławicach, które proponuje turystom szlak śladem odkrywek. Konin ma niski wskaźnik przedsiębiorczości, bo do tej pory można było pójść do kopani czy elektrowni i tam zarabiać. Wiele rzeczy jest do zrobienia.

Jaką rolę mogłaby w tym procesie odegrać ekonomia społeczna?

Istotną, bo zmierzamy w kierunku gospodarki rozproszonej. Całe lata marzyliśmy o wielkim inwestorze, teraz już wiemy, że to nie musi się udać. Wielcy inwestorzy, owszem, zapewniają miejsca pracy, ale ich działalność ma również minusy. Zabierają ziemię, wycinają drzewa, nie płacą podatków albo są to podatki znacznie zaniżone. Są mocno uzależnieni od sytuacji na rynku globalnym. Małe i średnie przedsiębiorstwa, a więc także przedsiębiorstwa społeczne wydają się być rozwiązaniem bardziej sensownym – są osadzone lokalnie, zawsze zostawiają podatki w gminie, mają wieloletnie plany i zwyczajnie planują zostać w tym regionie. To oczywiście nie jest takie widowiskowe jak wielki inwestor, to się planuje latami, ale też to zostaje na lata.

A jak wyobrażasz sobie Konin za 30 lat?

Powiem tylko o pozytywnej wizji, bo zakładam, że pesymistycznej nie będzie. Wyobrażam sobie, że będzie to przestrzeń, w której udało się rozwiązać kwestie hydrologiczne, leje depresyjne zaczną się uspokajać. Rozwiążemy – we współpracy z ZE PAK-iem – kwestie związane z ochroną wód, tereny pokopalniane zostaną rekultywowane i zazielenione albo będą funkcjonować jako tereny zapewniające zieloną energię.

Cały region będzie pokryty mikro-sieciami i mikro-instalacjami odnawialnych źródeł energii. Lokalne PWSZ (Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa – red.) będzie kształciło studentów w tym zakresie. Co jeszcze? Powstanie park technologiczny, który zapewni dostęp do takich rozwiązań jak pompy ciepła, fotowoltaika, magazyny energii. Powstaną spółdzielnie i wspólnoty energetyczne, a także inteligentne sieci energetyczne. Miasto będzie pełne parków i zieleni. Ludzie będą mieli poczucie stabilności i pewności przyszłości. Będą chcieli tutaj pracować i wychowywać swoje dzieci, a młodzież będzie chciała i mogła tutaj zostać.

Czyli jednak postęp?

Nie, nie mówię o postępie. To niebezpieczne słowo. Postęp oznacza coraz więcej, bardziej. Myślę raczej o gospodarce obiegu zamkniętego, samowystarczalności, współistnieniu. Musimy zużywać mniej energii, musimy wykorzystywać ją bardziej sensownie, nie marnować jej. Bo marnujemy jej bardzo dużo, zwłaszcza na konsumpcji. Tymczasem najprzyjemniejsze w życiu jest spędzanie czasu z rodziną, przyjaciółmi, dziećmi w przestrzeni przyjaznej nam. To jest najważniejsze.

Dziękuję za rozmowę!

Bądź eko! Aplikacje na zielono.

Emilia Wasielewska

Aby być eko, dobrze wyposażyć się w narzędzia, poradniki, przewodniki oraz profesjonalne narzędzia diagnostyczne – uff, jak dobrze, że możemy mieć to wszystko w telefonie. Przygotowaliśmy dla Was zestawienie aplikacji, które pomogą Wam na co dzień żyć bardziej „zielono”.



Kanarek

Jakość powietrza w Polsce, szczególnie zimą nie jest dobra. Tak wynika z obserwacji i badań. Skutki oddychania złym powietrzem, głównie z uwagi na smog mogą być bardzo złe dla naszego organizmu. Zdecydowanie niebezpieczne dla osób podatnych na choroby układu oddechowego, ataki astmy, choroby oskrzeli i płuc. Co zatem możemy zrobić? Przede wszystkim sprawdzać jakość powietrza w naszej okolicy.

Aplikacja Kanarek pozwala śledzić jakość powietrza w Polsce. Poinformuje Cię, jeśli jakość powietrza spadnie poniżej bezpiecznego poziomu. Oprócz tego Kanarek zawiera prognozę jakości powietrza na przyszłe dni, a także osobną zakładkę z podziałem na miasta.

play.google.com/store/apps/details?id=pl.tajchert.canary&hl=pl

Lubimy
-to!

Łatwość w obsłudze
i wygodna nawigacja

Mini encyklopedia szkodliwych
substancji – możemy sprawdzić,
z czym mamy do czynienia

Prognozy powietrza są tworzone
na podstawie danych naukowych

System: Android,
na IOS sprawdź – Smog Info
Język: polski
Wersja darmowa

Świat Czysty Jest Piękniejszy!

Aplikacja „Świat Czysty Jest Piękniejszy” została przygotowana z myślą o mieszkańcach miasta Konin i okolic. Dostarcza ona informacje i zasady dotyczące selektywnej zbiórki odpadów. Korzystając z aplikacji, na pewno nie będziesz mieć wątpliwości do jakiego worka wyrzucić odpady, więc w praktyce z tej części aplikacji może skorzystać każdy, nie tylko mieszkanka/mieszkaniec Konina.

Aplikacja poinformuje Cię także o harmonogramie wywozu frakcji odpadów. Dodatkowo aplikacja pozwala na zgłoszenie nielegalnych wysypisk śmieci.

apps.apple.com/us/app/id1466196060

Jesteś z spoza Konina?
Sprawdź inne aplikacje,
np. Wywozik GOAP dla Poznania
lub Kiedy wywóz dla Wrocławia.

Lubimy
-to-

Aplikacja oferuje dostęp do informatora ekologicznego EKO-GMINA, w którym znajdziemy artykuły poświęcone ekologii, również w wymiarze ogólnopolskim

Katalog segregacji – możemy wpisać opakowanie, odpad, który chcemy wyrzucić, katalog wskaże z jakiego pojemnika na odpady powinniśmy skorzystać

Dostępność treści w wersji angielskiej, polskiej oraz kontrastowej – ułatwiającej czytanie

System: Android, IOS
Język: polski
Wersja darmowa

Too Good To Go

Nie lubisz marnowania żywności? Nie lubisz wydawać dużych pieniędzy na restauracyjne jedzenie, dołącz do społeczności pogromców marnowania jedzenia Too Good To Go. Bo jedzenie jest zbyt dobre, żeby je wyrzucić. Założenie jest proste, restauracje i sklepy na całym świecie sprzedają taniej te produkty, których mogą już nie sprzedać, by nie marnować żywności. Lista miejsc, w których można znaleźć „pyszną paczkę” ciągle się wydłuża, a chętnych na jej odebranie nie brakuje!

play.google.com/store/apps/details?id=pl.tajchert.canary&hl=pl

System: Android, IOS

Język: polski

Darmowa

Lubimy
-to!

Wybór lokalizacji – możesz wybrać dowolne miasto, miejscowość i szukać paczki dla siebie

Przyjazny i intuicyjny wygląd apki, w tym tutorial, który wskaże Ci jak z niej korzystać

Możliwość wspierania za pośrednictwem aplikacji lokalnych organizacji charytatywnych

Aplikacja ma zasięg międzynarodowy, stanowi więc dobry sposób na zaoszczędzenie w podróży, miejsca oferujące swoje produkty w ramach Too Good To Go znajdziecie m.in. w Londynie, Berlinie, Kopenhadze oraz w wielu miastach w Polsce.

Go Green Challenge

Aplikacja pomoże ci dbać o środowisko i sprawić, że świat będzie trochę bardziej zielony. Czekają w niej na Ciebie zadania codzienne i tygodniowe. Na ich realizację masz określony czas, odpowiednio – dzień lub tydzień. Zrealizowanie zadania potwierdzasz jednym kliknięciem. Za każde zrealizowane wyzwanie zdobywasz punkty – zielone listki, które sumują się w ogólną liczbę Twoich punktów. Możesz być poproszony o niekupowanie plastikowych produktów przez cały tydzień albo pozбиieranie śmieci, które napotkasz podczas spaceru. Dodatkowo codziennie dostajesz także porcję wskazówek, które pomogą Ci zaoszczędzić np. wodę czy prąd, a tym samym zadbać o środowisko naturalne.

play.google.com/store/apps/details?id=net.exystem.greendharmaproject&hl=en_GB

JouleBug

Kolejna aplikacja to prawdziwy hit dla wszystkich, którzy lubią grać i rywalizować. Możesz grać samodzielnie, podejmując się codziennych, tygodniowych czy miesięcznych wyzwań lub z przyjaciółmi. Zaproszenie znajomych do „wyzwania” pozwala Wam rywalizować o to, kto jest bardziej eko. Każde z wyzwań ma na celu nauczenie nas bardziej zrównoważonego podejścia do codziennych czynności. Wśród wyzwań są takie jak: „Sprint pod prysznicem” – bierz prysznic przez mniej niż 5 minut, „Nakarm robaki” – wrzuć resztki jedzenia do kompostownika oraz takie, które nagradzają chodzenie, jazdę transportem publicznym czy bezmięsne poniedziałki.

Po każdym wykonanym zadaniu potwierdzasz to w aplikacji, a następnie udostępniasz – zdobywając punkty. Grając z przyjaciółmi łatwo zobaczycie kto, zdobywa najwięcej. Dużo satysfakcji sprawia zdobywanie trofeów.

play.google.com/store/apps/details?id=net.exystem.greendharmaproject&hl=en_GB

Lubimy
-to!

Bardzo prosta formuła, jedna zakładka, dwa zadania, bardzo czytelne

Codziennie eko porady, w krótkiej i przystępnej formie

Proste do wykonania zadania

System: Android, IOS

Język: polski

Darmowa

Grywalizacja – dobre nawyki, które wykonujemy są nagradzane – łatwo zauważymy postępy

Liczne kategorie wyzwań, możemy np. wybrać takie do zrealizowania w biurze i rywalizować z współpracownikami lub na zakupach, by kupować w sposób bardziej zrównoważony

Sumowanie wpływu – aplikacja zlicza wszystkie wykonane przez nas zadania i ocenia jaki był nasz wpływ na środowisko dzięki tym aktywnością, np. ile litrów wody oszczędziliśmy

System: Android, IOS

Język: angielski (częściowo tłumaczona na język polski)

Wersja darmowa



BlaBlaCar

Apka pomagająca w komunikacji w eko zestawieniu – zaskoczeni? A jednak, BlaBlaCar jest częścią tzw. ekonomii współdzielenia (ang. Sharing-Economy), dzięki której mamy możliwość dzielenia z innymi produktów i usług, w przypadku przejazdów samochodem przede wszystkim kosztów paliwa. Usługa łączy kierowców podróżujących z jednego miasta do drugiego z podróżującymi w tę samą stronę i działa w całej Europie i na rynkach takich jak Rosja i Meksyk. Poprzez BlaBlaCar skontaktujesz się z kimś w Twojej okolicy, kto jedzie tam, dokąd się wybierasz. Z kimś, kto chce współdzielić swój przejazd. Wspólne podróżowanie pomaga zaoszczędzić czas i pieniądze oraz zmniejszy negatywny wpływ wywołany transport samochodowy, pięć osób w jednym pojeździe to nawet cztery samochody mniej na drodze – tak więc w drogę!

play.google.com/store/apps/details?id=com.comuto&fbclid=IwAR1oqBrJ5U_oQ-77WSnl6HDly-oN5L5WyBCa-Ax7z1AMPv-kanLVgvmzNeM

Zdrowe Zakupy

Sprawdź co kupujesz! Dzięki tej aplikacji możesz za pomocą skanowania kodu kreskowego sprawdzić skład produktu. Zdrowe Zakupy wskaże składniki z podziałem na szkodliwe, podejrzane, neutralne oraz korzystne. Wszystko w łatwej w odbiorze skali, przedstawionej w postaci emotikon – od smutnych do uśmiechniętych. Baza produktów jest bardzo duża i cały czas rozbudowywana. Dodatkowo, każdy użytkownik może mieć wpływ na rzetelność podawanych informacji, poprzez możliwość przesłania swoich uwag co do składu produktu. Dodatkowo możemy wskazać jakie składniki w produktach są dla nas szczególnie istotne, zarówno te o negatywnym jak i pozytywnym wpływie na nasz organizm. Opcja szczególnie przydatna przy nietolerancji pewnych składników.

System: Android, IOS
Język: polski
Darmowa

MY COOP

Na koniec naszego zestawienia proponujemy aplikację, która może spóldzielcom i tym obecnym i przyszłym w usystematyzowaniu wiedzy z obszaru spółdzielczości. Aplikacja powstała w ramach Projektu poświęconego wsparciu spółdzielczej branży rolno – spożywczej. Dlatego też szczególnie uwzględnia potrzeby spółdzielni działających w tym obszarze, produkujących, przetwarzających czy sprzedających żywność oraz towarzyszących im usługom. Znajdziesz w niej takie bloki tematów jak: spółdzielczość – aspekty formalnoprawne, zarządzanie ryzykiem, zarządzanie polityką rolną, finanse i inwestycje czy zarządzanie marketingowe. Na koniec każdego z działów, znajduje się krótki film oraz test wiedzy, które pomogą zapamiętać najważniejsze informacje.

System: Android, IOS
Język: polski, angielski, hiszpański oraz łotewski
Darmowa

Lubimy
to!

Możliwość ustawienia preferencji – możemy określić co nam w podróży odpowiada a co niekoniecznie, dzięki temu możemy trafić na kierowcę lub współpasażera idealnego dla nas, dzięki czemu podróż będzie jeszcze przyjemniejsza

Weryfikacja i opinie – mamy możliwość sprawdzenia jako podróż z danym kierowcą oceniają inni oraz czy użytkownik zweryfikował swoje dane – wszystko by nasze wspólne podróżowanie było bezpieczne i komfortowe

Ubezpieczenia Assistance – podczas wspólnego podróżowania z BlaBlaCar jesteśmy ubezpieczeni (bezpłatnie) na wypadek awarii samochodu.

System: Android, IOS
Język: polski
Darmowa

Lubimy
to!

Możliwość dodania swoich składników, na których unikaniu nam w produktach najbardziej zależy, np. oleju palmowego, który szkodzi zdrowiu i środowisku

Produkty alternatywne – do każdego zeskanowanego przez nas produktu, aplikacja podaje produkty alternatywne, o lepszym, zdrowszym składzie. Dla popularnego, mało zdrowego słodkiego napoju otrzymujemy przynajmniej trzy zdrowe zamienniki – zbliżone smakiem.

Baza wiedzy – aplikacja nie tylko podaje, że jakiś składnik jest dobry czy zły. Możemy przeczytać o nim więcej, a to wszystko w formie krótkiej notki.

play.google.com/store/apps/details?id=pl.healthyfood&hl=pl

Zebranie informacji spółdzielczych w formie przystępnych i krótkich informacji – wiedza w pigułce

Wygodne menu i możliwość wyboru interesującego nas bloku tematów – uczy się w takiej kolejności jak chcemy

Dostęp z poziomu aplikacji do materiałów dodatkowych jak schematy, grafiki, filmy oraz pliki źródłowe

Łatwość w obsłudze oraz możliwość wyboru z kilku wersji językowych

play.google.com/store/apps/details?id=com.asoft.mycoop&hl=en_US

Lubimy
to!

Spółecznie odpowiedzialny design

Jeśli, tak jak my, lubicie kupować ładne a do tego zaangażowane społecznie rzeczy, to mamy dla Was dobrą wiadomość. Od 2019 roku w Wielkopolsce działa marka społeczna Klunkry wielkopolskie, łącząca design z działalnością ekonomii społecznej.

Klunkry, czyli co?

W gwarze poznańskiej klunkry oznaczają rzeczy które nie są może najważniejsze, jednak bardzo je lubimy. Takie gadżety, które przywołują miłe wspomnienia lub po prostu urozmaicają, zdobią naszą garderobę, dom czy biuro. „Klunkrowa” marka oferuje nam torby, fartuchy, magnesy, okładki na zeszyty oraz breloki. Produkty pomocne w domu ale i w podróży. Wykonane z wysokiej jakości materiałów, prezentują na sobie specjalnie stworzone dla marki grafiki charakterystyczne dla regionu jak np., koziołki, rzeka Warta oraz pyra czyli po poznańsku ziemniak.

Praca zespołowa

Inicjatywa Klunkry Wielkopolskie to marka stworzona przez sieć podmiotów ekonomii społecznej z Wielkopolski, które tworzą produkty ładne i użyteczne, przede wszystkim po to, by móc realizować ważne cele społeczne. Połączone siły PES wspiera Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej, Miasto Poznań oraz wielkopolskie ośrodki wsparcia ekonomii społecznej, w tym WOES prowadzony przez Stowarzyszenie Na Rzecz Spółdzielni Socjalnych. Jak podkreślają twórcy marki: „Klunkry wzięły się z wielkopolskich tradycji, rąk i serc.”



Gdzie kupić?

Produkty można kupić online na stronie klunkrywielkopolskie.pl

Wysoka jakość, ważna idea i elementy gwary poznańskiej – tworzą super połączenie – kto nie chciałby mieć jakiegoś klunkra z pyrą – no kto?

Szukajcie również na Facebooku [@klunkrywielkopolskie](https://www.facebook.com/klunkrywielkopolskie)

oraz w Pracowni ładne rzeczy przy ulicy Św. Marcin.



Papier, plastik, bio i szkło – nowa gra, której zasady musimy znać!

Jak segregować śmieci? Może zanim zadamy sobie pytanie jak, powiedzmy to głośno i wyraźnie: że koniecznie, tak i to już od dzisiaj, segregujemy wytwarzane przez nas śmieci, bo przecież to właśnie my przyczyniliśmy się do ich powstania. Analizowaliśmy, szukaliśmy i konsultowaliśmy się ze specjalistami – naszymi spółdzielcami działającymi w obszarze usług komunalnych, by stworzyć dla Was zestawienie co i jak segregować. Zobaczcie sami!

Podstawowe zasady:

1.

Segregacja wymaga od nas uważności i czytania oznaczeń, które znajdują się na opakowaniach. Dzięki nim dowiemy się, czy dane odpady da się przetworzyć, czy nadają się one już tylko do pojemnika ze śmieciami zmieszanymi.

2.

Wyodrębniając odpady bio (organiczne) należy zadbać by w tej frakcji nie było szkła (np. słoiki z zepsutymi przetworami), plastiku (np. worki na śmieci, kokardy z bukietów) czy innych nieorganicznych materiałów bo tych nie da się przerobić na kompost.

3.

Wyrzucając opakowania po produktach żywnościowych, usuń resztki jedzenia, jednak opakowania nie myj, zaoszczędzisz wodę (opakowania zostaną oczyszczone w trakcie recyklingu). Nakrętki wyrzuć oddzielnie, również do odpowiedniego pojemnika.

4.

Recykling powinien być naszym codziennym nawykiem, także na zakupach. Kupuj produkty wykonane z materiałów pochodzących z odzysku, wybierz produkty łatwe do recyklingu. Zawsze bierz na zakupy torbę wielokrotnego użytku oraz wybieraj jeśli to możliwe produkty na wagę,

Cel: Minimalizowanie ilości śmieci tzw. mieszanych, z których nie odzyskuje się materiałów i nie przetwarza w procesie recyklingu. A co za tym idzie, są one przyczyną zanieczyszczeń wód i ziemi.

Jako to zrobić? Należy odpowiednio segregować śmieci, czyli podzielić je według materiału, z którego powstały. Zbieranie osobno papieru, szkła, tworzyw sztucznych wraz z metalem, a także oddzielanie odpadów bio pozwala uzyskać najlepsze surowce do ponownego przetworzenia. Im więcej odzyskamy tym mniej „wyrzucimy” a więcej „przetworzymy”.

Każdy z nas ma do wyboru 5 kolorów kubłów na śmieci. Najlepszy wynik uzyska ten, kto zapełni wszystkie odpowiednimi odpadami. Gotowi? No to zaczynamy.

Najlepszym sposobem segregowania odpadów jest umieszczenie ich w pięciu oddzielnych pojemnikach: oddzielnie na papier, tworzywa sztuczne i metal, szkło, bio, zmieszane.

papier

Segregujemy tylko czysty papier, brudny trafia do frakcji zmieszanych. Nie trzeba usuwać pozostałości taśmy samoprzylepnej.

Opakowania z papieru lub tektury, gazety i czasopisma, katalogi, prospekty, foldery, papier szkolny i biurowy, książki i zeszyty, torebki papierowe, papier pakowy, wyroby papierowe jak np. wytłoczki od jajek, puzzle, kartonowe opakowania po lekach, opróżnione z leków, blistrów.

Zabrudzone olejem lub smarem opakowania z papieru, np. karton po pizzy (odpady zmieszane), ręczników papierowych i zużytych chusteczek higienicznych oraz wacików kosmetycznych (odpady zmieszane), papier powlekany folią (odpady zmieszane) kartony po mleku i sokach, tzw. tetrapaki (plastik i metale), pieluchy jednorazowe i podpaski (odpady zmieszane), pampersy i podkładki (odpady zmieszane), ttapety (odpady zmieszane), papieru termicznego (np. paragonów fiskalnych) i faksowego (odpady zmieszane), zdjęć (odpady zmieszane).

plastik i metale

Opakowania muszą być puste, jednak nie muszą być czyste. Butelki wyrzucaj odkręcone, a nakrętki najlepiej przekazaj na dobry cel, np. do lokalnej szkoły. Butelki i puszki zgniataj – szkoda miejsca na „segregowanie powietrza”.

Tetrapaki np. kartony po mleku, soku, butelki po napojach, odkręcone i zgniecione, opakowania po chemii gospodarczej, kosmetykach np. szamponach, proszkach, płynach do mycia naczyń, opakowania po produktach spożywczych, plastikowe zakrętki, o ile nie zbieramy ich osobno w ramach akcji dobroczynnych, plastikowe torebki, worki, reklamówki i inne folie, folię aluminiową (np. opakowania po chipsach, kawie, wieczka po jogurtach), puszki po napojach, sokach, puszki z blachy stalowej po żywności (konserwy), metalowe kapsle z butelek, zakrętki słoików i innych pojemników, opakowania ciśnieniowe po aerozolach i sprayach, tylko całkowicie opróżnione, długopisy, cyrkle, cążki i nożyczki, puszki i opakowania po karmie dla zwierząt, oczywiście opróżnione, kartonowe opakowania po lekach, opróżnione z leków, blistrów, styropian opakowaniowy.

Butelek i pojemników po olejach i smarach (PSZOK), blistrów i listków po lekach oraz przeterminowanych leków (PSZOK), pojemników po wyrobach garmazeryjnych (odpady zmieszane), sprzętu AGD (PSZOK), tekstyliów i obuwia, znoszone lub zepsute (odpady zmieszane) w dobrym stanie – zbiórki odzieży, plastikowych i metalowych odpadów budowlanych, np. rur PCV, listew na kable, kątowników, opakowań po środkach chwastobójczych i owadobójczych, zużytych baterii (PSZOK), mokrych folii, metali łączonych z innymi materiałami np. z gumą (odpady zmieszane), plastikowych zabawek, dmuchane: materace, piłki plażowe, naramienniki oraz balony (odpady zmieszane), doniczki – ceramiczne (odpady zmieszane), kabli, przewodów, przedłużaczy, ładowarek (PSZOK).

bio odpady

Odpady BIO wrzucamy tylko luzem, ewentualnie możemy użyć worków biodegradowalnych lub tzw. kompostowalnych. ✓

Resztki roślinne, rośliny, bez ziemi oraz w przypadku bukietów bez dekoracji, filtry do kawy, fusy po kawie i herbacie, obierki po warzywach i owocach, pieczywo, tofu, trociny i korę, niezaimpregnowane drewno, gałęzie drzew i krzewów.

odpady zmieszane

Do pojemnika z odpadami zmieszanymi należy wrzucać wszystko to, czego nie można odzyskać w procesie recyklingu, z wyłączeniem odpadów niebezpiecznych, które dostarczamy do PSZOK. ✓

Doniczki – ceramiczne oraz ziemia, oddzielnie, gąbki do mycia ciała lub naczyń, gumę do żucia, gumki do włosów, recepturki oraz guziki, jajka – ugotowane, smażone ale też surowe w całości, jednak już samą skorupkę (bio), małe lustra, niedopałki oraz zimny popiół, do pieczenia, śniadaniowy, woskowany, papier (sreberko) po maśle, plastry oraz pieluchy, szczoteczki do zębów.

Ciasta, ciastek, czekolady oraz deserów i tortów (odpady zmieszane), cukru (odpady zmieszane), mięsa i tłuszczów pochodzenia zwierzęcego, drewna (odpady zmieszane), kości (odpady zmieszane), ości i kawałki ryb (odpady zmieszane), odchody zwierząt (odpady zmieszane), serów białych i żółtych (odpady zmieszane), jajek – skorupki do bio ale białka, (odpady zmieszane), sierść, włosy, paznokcie (odpady zmieszane).

szkto

Opakowania szklane powinny być w całości, nie stłuczone. Muszą być puste, jednak nie muszą być czyste. Papierowych etykiet nie musisz usuwać, inne lepiej oderwać. ✓

Szklane butelki i stoiki po napojach i żywności, szklane opakowania po kosmetykach, puste opakowania po lekach – oczyszczone

Przed wszystkim odpadów podlegających segregacji, duże lustra (PSZOK), odpadów niebezpiecznych jak farby, lakiery, chemikalia, żarówki (PSZOK) zużytych baterii (PSZOK), tonerów i tuszy od drukarek i kserokopiarów – często możesz je przekazać firmie, konserwującej sprzęt elektroniczny, leki, możesz je oddać w aptecę lub przekazać do (PSZOK).

Szkoło stołowe, żaroodporne (odpady zmieszane), ceramika, doniczki (odpady zmieszane), znicze z zawartością wosku (odpady zmieszane), monitory i lampy telewizyjne (PSZOK), szyby okienne (odpady zmieszane), szyby samochodowe (odpady zmieszane), lustra i witraże (odpady zmieszane), fajans i porcelana (odpady zmieszane), szklanych ozdób choinkowych (odpady zmieszane).

PSZOK

Odpady niebezpieczne oraz wielkogabarytowe należy oddać do tzw. PSZOK-ów, Punktów Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub znaleźć alternatywne rozwiązanie jak np. dedykowane miejsca zbiórki tych produktów.

Kupując nowe urządzenia RTV i AGD warto sprawdzić, czy sklep nie odbierze od nas starych sprzętów. Odpady dostarczane do PSZOKu powinny być posegregowane oraz właściwie zabezpieczone. Warto korzystać z miejsc zbiórek określonych kategorii odpadów, leki można przekazać do utylizacji w aptekach, baterie i żarówki często w sklepach a pojemniki po tuszach i tonerach w serwisach sprzętu elektronicznego.

Chcesz zrobić więcej? Sprawdź akcje społeczne, projekty oraz dodatkowe materiały edukacyjne z jakich możesz skorzystać.

Do PSZOK należy oddawać takie produkty jak: meble i inne odpady wielkogabarytowe:

zużyte opony

zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny

odpady budowlane i rozbiórkowe stanowiące odpady

komunalne, które powstały w wyniku prowadzenia drobnych robót nie wymagających pozwolenia na budowę ani zgłoszenia zamiaru wykonania robót nie wymagających pozwolenia na budowę

przeterminowane leki i chemikalia

zużyte baterie i akumulatory

Mapa: Oddam odpady

mapa.oddamodpady.pl

Inicjatywa społeczna i portal online prowadzony przez Stowarzyszenie Kr3atywni, Oddam Odpady to cenne narzędzie dla wszystkich, którzy wolą dać produktom „drugie życie” niż je wyrzucić. Na szczególną uwagę zasługuje interaktywna mapa, która pomoże Wam znaleźć miejsca w Polsce gdzie możecie oddać odpady i przedmioty Wam niepotrzebne. Możecie łatwo wyszukać takie miejsca jak: jadłodzielnie, otwarte kompostowniki, miejsca zbiórki elektroodpadów, żarówek czy baterii, puszkomaty oraz fablabry i makerspacey (miejsca i przedmioty do samodzielnej naprawy zepsutego sprzętu i urządzeń).

Dzięki mapie znajdziecie również miejsca ułatwiające zrównoważone zakupy jak sklepy bez opakowań, miejsca w których możesz kupić kawę na wynos bez jednorazowych opakowań #zwasnymkubkiem.

Piątka za segregację

naszesmieci.mos.gov.pl

„Piątka za segregację” to hasło przewodnie kampanii informacyjno-edukacyjnej Ministerstwa Środowiska. Jej celem jest edukacja w zakresie prawidłowej segregacji śmieci, w tym zmian jakie dotyczą wprowadzenia Jednolitego Systemu Segregacji Odpadów w Polsce. Wszystkie materiały są dostępne bezpłatnie do pobrania. Szczególnie polecamy materiały dla szkół, w których znajdują się gotowe scenariusze lekcji oraz przyjazne dla najmłodszych ilustracje i grafiki przedstawiające „super piątkę” czyli pięć frakcji w ramach których segregujemy śmieci.

EKOlogiczni w biznesie

ekologiczni.com.pl

Darmowy projekt edukacyjny dla firm i instytucji, które chcą działać bardziej eko. Blog wraz z materiałami do pobrania pozwala na wdrożenie w miejscu pracy rozwiązań pozytywnie wpływających na środowisko. Można przystąpić do programu lub po prostu korzystać z bazy wiedzy na stronie i portalach społecznościowych.

Możemy się podzielić

Minimalizowanie odpadów to również świadome korzystanie z zasobów, produktów i usług. Funkcjonuje w Polsce wiele akcji, które umożliwiają nam przekazywanie lub wymianę posiadanych przez nas rzeczy.

Bookcrossing – dzielenie się książkami
bookcrossing.pl

Działanie polega na tym, że nasze książki zostawiamy w miejscach publicznych, by inni czytelnicy mogli je zabrać, przeczytać i przekazać dalej. W ramach akcji „podaj dalej” funkcjonuje wiele przestrzeni, powstają półki i regały. W centrach miast, w szkołach, w galeriach handlowych oraz na dworcach.

Foodsharing – dzielenie się jedzeniem

Idea jest prosta: zostaw jeśli masz za dużo, weź jeśli potrzebujesz. Jadłodzielnie to czasami całe lokale, ale mogą również być zorganizowane w formie lodówki lub półki – ważne jest to, że wszystkie są zlokalizowane w ogólnodostępnych miejscach. Każdy może wejść, zostawić lub zabrać jedzenie.

Charity shop – sklepy charytatywne

Możesz oddać do nich prawie wszystko od ubrań przez książki na meblach czy sprzęcie sportowym kończąc. Produkty zebrane przez sklep są przygotowywane do sprzedaży, odświeżane lub naprawiane jeśli jest taka potrzeba. Następnie produkty możemy kupić – to dobre miejsce by znaleźć perełki jak rzadkie wydanie książki, piękną torebkę czy oryginalny rower, oczywiście w bardzo atrakcyjnej cenie. Dochód ze sprzedaży produktów jest przekazywany na ważny cel. W zależności od profilu działalności organizacji, które prowadzi sklep (najczęściej takie miejsca prowadzą organizacje pozarządowe) może wspierać osoby bezdomne, zajęcia dla dzieci czy pomoc dla zwierząt.

Do policzenia

Nasz wpływ na środowisko możemy policzyć. Dostępne są online kalkulatory oraz zestawienia, które pomogą nam sprawdzić czy i w jakim stopniu nasze codzienne działania wpływają na zanieczyszczenie środowiska.

Kalkulator Plastikowych Odpadów

omnicalculator.com/ecology/plastikowe-smieci

Ślad węglowy, kalkulator ONZ

offset.climateneutralnow.org/footprintcalc

Kalkulator śladu węglowego

waznamisjazdrowaemisja.pl/kalkulator-sladu-weglowego/

Ekonomia społeczna okiem prawnika

Marek Gruchalski

Rok 2019 upłynął pod znakiem zmian w Krajowym Programie Rozwoju Ekonomii Społecznej oraz w standardach Ośrodków Wsparcia Ekonomii Społecznej (OWES). W 2020 roku ustanowiono zupełnie nową funkcję w rządzie na rzecz ekonomii społecznej. Ale zacznijmy od początku.

KPRES w styczniu



Uchwałą nr 11 Rady Ministrów z dnia 31 stycznia 2019 r. przyjęto zmiany w Krajowym Programie Rozwoju Ekonomii Społecznej. Przyjął on nazwę „Krajowy Program Rozwoju Ekonomii Społecznej do 2023 roku. Ekonomia Solidarności Społecznej”. KPRES w nowym kształcie ma obowiązywać do 2023 r. a przewidziane nim działania ujęto w czterech obszarach tematycznych:

Solidarne społeczeństwo

Warto też wspomnieć o dodaniu do KPRES definicji ekonomii solidarnej, której należy rozumieć jako część ekonomii społecznej, której podstawowym celem jest aktywizacja zawodowa i integracja społeczna, w tym reintegracja zawodowa i społeczna osób zagrożonych wykluczeniem społecznym, oraz rehabilitacja społeczna i zawodowa osób niepełnosprawnych.

Nowe Standardy działań OWES

Styczeń 2019 powinien zostać zapamiętany jako okres zmian w dokumentach strategicznych stanowiących podstawę funkcjonowania ekonomii społecznej. Od 23 stycznia 2019 roku funkcjonują zmodyfikowane Standardy usług i działań Ośrodków Wsparcia Ekonomii Społecznej, które stanowią dokument określający zadania OWES, sposób ich funkcjonowania oraz świadczenia usług na PES, w tym przedsiębiorstw społecznych.



Solidarna wspólnota lokalna
Solidarny rynek pracy
Konkurencyjna
przedsiębiorczość społeczna

Najbliższy czas pokaże, czy zmieniona wersja wytycznych, obowiązująca od listopada 2019 r., usprawni funkcjonowanie sieci OWES.

Sprawozdanie – nowy wzór

Fundacje powinny pamiętać, że od 1 stycznia 2019 r. obowiązuje nowy wzór sprawozdania przesyłanego corocznie do właściwego dla danej fundacji Ministra. Nowy wzór stanowi załącznik do Rozporządzenia Ministra Sprawiedliwości z dnia 15 grudnia 2018 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie ramowego zakresu sprawozdania z działalności fundacji (Dz.U. z 2018 poz. 2458).

Fundacje powinny przede wszystkim pamiętać, iż w nowym wzorze pojawiają się nowe pozycje, w szczególności i informację o wysokości uzyskanych przychodów, z wyodrębnieniem ich źródeł czy informację o poniesionych kosztach z podziałem poszczególnych działań, w ramach których zostały one poniesione.

Od marca e-podpis w KRS

Z dniem 4 marca 2019 roku weszła w życie zmiana w ustawie z dnia 20 sierpnia 1997 r. o Krajowym Rejestrze Sądowym (Dz. U. z 2018 r. poz. 986 z późn. zm.) wprowadzająca podpis osobisty jako nową formę podpisywania wniosków składanych drogą elektroniczną do KRS. Jest to duże ułatwienie dla osób posiadających e-dowody, o które można wnioskować od 4 marca 2019 r.

Wszystkie dowody, które są wydane na podstawie wniosków złożonych po tym terminie, mają warstwę elektroniczną, zawierającą certyfikat podpisu osobistego, dzięki czemu jego posiadacze łatwiej mogą załatwić sprawy w urzędzie czy w sądzie, co jest istotne z punktu widzenia osób zarządzających PES.

Centra usług społecznych

Mimo trwającego sezonu urlopowego sejm zdążył na ostatnim posiedzeniu przed przerwą wakacyjną uchwalić regulację dotyczącą zasad przyjmowania przez gminę programów usług społecznych, zasad tworzenia, zadań, organizacji i zasad działania centrum usług społecznych oraz zasad realizowania programów usług społecznych przez centrum.

Chodzi o ustawę z dnia 19 lipca 2019 r. o realizowaniu usług społecznych przez centrum usług społecznych (Dz.U. z 2019 poz.1818). Ustawa weszła w życie z dniem 1 stycznia 2020 r.

PZP i spółdzielnie socjalne

Wrzesień to miesiąc szczególnie istotny dla dalszych losów regulacji prawa zamówień publicznych istotnych z punktu widzenia PES, w szczególności klauzul i aspektów społecznych. Chodzi o ustawę Prawo zamówień publicznych z 11 września 2019 r., która wejdzie w życie z dniem 1 stycznia 2021 r., (z wyjątkiem: art. 85 pkt 5, który wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia i art. 88, który wchodzi w życie z dniem 1 marca 2020 r.). Zasadniczą nowością jest możliwość zastrzeżenia w ogłoszeniu o zamówieniu, że o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się m.in. wykonawcy, będący spółdzielniami socjalnymi.

Ponadto poszerzono krąg osób, co do których stosuje się aspekt zatrudnieniowy, o osoby poszukujące pracy, niepozostające w zatrudnieniu lub niewykonujące innej pracy zarobkowej, w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy oraz o osoby usamodzielniane, o których mowa w art. 140 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 9 czerwca 2011 r. o wspieraniu rodziny i systemie pieczy zastępczej.

Ekonomia Społeczna zyskała Pełnomocnika

Na koniec, mamy dla Was dobrą wiadomość. Chodzi o ustanowienie Pełnomocnika Rządu do spraw ekonomii społecznej i solidarnej, do którego doszło na podstawie rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2019 r. (Dz.U. z 2020 r. poz. 5). Zadaniem pełnomocnika, zgodnie z treścią rozporządzenia, będzie:

- 1) projektowanie rozwiązań służących reintegracji społecznej i zawodowej osób zagrożonych wykluczeniem społecznym oraz realizacji usług społecznych;
- 2) tworzenie ram strategicznych, programowych i prawnych sprzyjających rozwojowi ekonomii społecznej i solidarnej;
- 3) podejmowanie działań mających na celu zwiększenie udziału podmiotów ekonomii społecznej i solidarnej w realizacji zadań publicznych, w tym usług społecznych oraz stosowanie społecznych aspektów w zamówieniach publicznych;
- 4) opiniowanie projektów aktów prawnych i innych dokumentów rządowych w zakresie ich wpływu na rozwój ekonomii społecznej i solidarnej;
- 5) upowszechnianie, promocja i edukacja w obszarze ekonomii społecznej i solidarnej.

Została nim dotychczasowa wiceminister edukacji Iwona Michałek, którą powołano na to stanowisko 7 stycznia 2020 r.

Podsumowanie

Rok 2019 może okazać się przełomowy dla ekonomii społecznej z uwagi na strategiczne decyzje podjęte w tym czasie. Nowy KPRES, odchudzone wytyczne OWES, pozytywne perspektywy jakie niesie ze sobą nowa ustawa o zamówieniach publicznych a na koniec powołanie przedstawiciela ES w strukturach naczelnych organów administracji publicznej powodują, że warto w 2020 r. abyśmy wszyscy trzymali kciuki za dalszy rozwój ekonomii społecznej.

Ładne rzeczy – pracownia współpracy!

Karolina Dereżyńska

Każde miasto ma centrum – to oczywiste – miejsce gdzie warto bywać, gdzie toczy się życie, gdzie znajdują się centralne dla jego funkcjonowania przestrzenie i obiekty. Wreszcie miejsce, w którym zabudowa jest zwarta, gęsta, a handel kwitnie.

Centrum to także serce miasta, jak działa to i cały miejski organizm ma się dobrze, jak zawodzi, to cóż i miastu to nie służy. O tym jak projektować miejskie przestrzenie, by spełniały swoje funkcje i były atrakcyjne dla mieszkańców, mówi i pisze się dużo. Jednym z rozwiązań jest dobra rewitalizacja, która uwzględnia aspekty społeczne. W Poznaniu, w ramach takich działań wygospodarowano przestrzeń dla ekonomii społecznej – gdzie? Oczywiście w centrum!

Dobry adres w centrum

Jest jedna ulica w Poznaniu, która niezmiennie od lat jest ważna dla „lokalsów”. Wyjątkowo ważna – nie każda przecież ulica obchodzi swoje imieniny, tak uroczyste jak tak. *Od 1994 roku, co roku 11 listopada obchodzone są w Poznaniu Dni Świętomarcińskie, organizowane przez Centrum Kultury Zamek – oczywiście na ulicy Św. Marcin. Rogale świętomarcińskie, korowód Św. Marcina oraz występy i atrakcje to nieodzowne elementy tych dni.

Ulica Święty Marcin, taki to fyrtel Poznania (fyrtel – dzielnica, najbliższa okolica), który koniecznie trzeba odwiedzić. Przez wiele lat symbolizująca luksus, wielkomiejskie życie. Od 2007/2008 roku, świetność „Marcina” znacząco przygasła – o czym świadczyła chociażby liczba pustych lokali do wynajęcia, prośby do władz miasta o obniżenie czynszu za wynajem. To nie tylko problem dla miasta, do budżetu którego wpływało o kilkaset tysięcy mniej od najemców, to utraty pracy i upadki małych poznańskich firm.



Miasto Poznań postanowiło działać. PROJEKT CENTRUM czyli inicjatywa rewitalizacyjna Miasta Poznań, mająca na celu remont Śródmieścia (centrum Poznania) rozpoczęła się właśnie od tej ulicy. Przebudowa ul. Święty Marcin, pomiędzy ulicami Gwarną a Ratajczaka rozpoczęła się we wrześniu 2017 a zakończyła 7 marca 2019 roku.

Wszyscy na pokład!

Co oznacza rewitalizacja, poza tym, że teraz jest czysto, nowoczesnie i wygodnie? To także zmiany społeczne, które widać! Słynny lokal ze Śródki (jeszcze przed chwilą najbardziej kultowej i hipsterskiej dzielnicy Poznania) przeniósł się na Św. Marcin, zlokalizowały się tutaj także nowe kawiarnie, jest nowy przystanek tramwajowy, designerski wygląd zyskało kino Muza – działające w Poznaniu od 1908 roku, w kompleksie Alfa powstał hotel, w planach jest to, powstanie akademik.

Św. Marcin stawia na ludzi – nowa przestrzeń zyskała status strefy zamieszkania - pieszy ma pierwszeństwo. Miasto Poznań (jako jedyne w Polsce) dzięki zrewitalizowanej ul. Św. Marcin otrzymało wyróżnienie w konkursie architektoniczno-urbanistycznym „Lider Dostępności” za przestrzeń przystosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Dostosowanie przestrzeni do potrzeb z niepełnosprawnościami to nie jedyny aspekt ekonomii społecznej na Św. Marcin.

Wspólna przestrzeń – przestrzeń kooperatywna

Pracownia Ekonomii Społecznej Ładne rzeczy, która znajduje się przy ul. Święty Marcin 57, to pierwsze miejsce poświęcone ekonomii społecznej w Poznaniu, w tak wspaniałej lokalizacji. Miejsce, gdzie odbywają się spotkania, warsztaty i wydarzenia a wszystko w duchu ekonomii społecznej i przedsiębiorczości społecznej.

Czym jest Pracownia „ładne rzeczy”?

Po pierwsze, to miejsce w którym podmioty ekonomii społecznej, czyli fundacje, stowarzyszenia, spółdzielnie socjalne, aktywiści i społecznicy mogą współdzielić przestrzeń ale też ją współtworzyć. Przestrzeń warsztatowa, wystawiennicza oraz wsparcie organizacyjne – merytoryczne koordynatorek Pracowni pozwala na realizację w tym miejscu wielu interesujących inicjatyw. Spotkania z PES, networking dla biznesu, JST i NGO. Pracownia powstała w ramach realizacji projektu „Wielkopolskie Centrum Ekonomii Solidarnej”. Liderem projektu jest Fundacja Pomocy Wzajemnej Barka natomiast Miasto Poznań jest Partnerem w projekcie.

To miejsce, które pomaga Miastu Poznań działać jeszcze lepiej w obszarze wspierania organizacji pozarządowych i edukacji Poznaniaków w tematach odpowiedzialności społecznej, w tym inicjatyw ekonomii społecznej.

Można tu również zobaczyć i poznać produkty i usługi oferowane przez lokalne PES. Celem powstania miejsca jest wzrost znaczenia Ekonomii Społecznej w rozwoju społeczno-gospodarczym Miasta Poznania. Pracownia rozpoczęła działalność w lipcu 2019 roku, to krótki okres czasu, jednak bardzo aktywny dla inicjatywy.

Miasto Poznań w ramach projektu Wielkopolskie Centrum Ekonomii Solidarnej, obok prowadzenia „ładnych rzeczy” realizuje także wydarzenia poza Pracownią – mówi Małgorzata Cieślak, gospodyni Pracowni – w 2019 roku włączyliśmy się w Dzień Organizacji Pozarządowych, który po raz pierwszy odbył się na ul. Św. Marcin. Dniu towarzyszyły Targi Ekonomii Społecznej.

Wydarzenie było okazją by poznać nową markę ekonomii społecznej – Klunkry Wielkopolskie. Fartuchy z gzikami, torby i breloki „pyry”, torby „z nad rzeki Warty”, magnesy i breloki z koziolkami, przypinki czy okładki filcowe na zeszyty to niektóre z oferowanych przez markę produktów. (więcej – str. 14).



Spotkania międzysektorowe

Pracownia jest przestrzenią dla wszystkich, dowodem na to są m.in. spotkania networkingowe dla przedstawicieli biznesu, JST i PES służące wymianie doświadczeń i wypracowywaniu wspólnych działań, w tym projektów i akcji społecznych. W „ładnych rzeczach” odbywają się również spotkania dedykowane seniorom, warsztaty dla osób z niepełnosprawnościami intelektualnymi (uczestników WTZ) oraz dzieci i młodzieży.

W 2019 roku w Pracowni dużo działało się w obszarze edukacji. Miasto Poznań w ramach zadania: PS: przedsiębiorczość i społecznie. Warsztaty edukacyjne dla uczniów poznańskich szkół podstawowych, zorganizowało cykl spotkań w szkołach i w przestrzeni Pracowni. Zajęcia miały charakter praktyczny. Projekty edukacyjne, gry i warsztaty pozwoliły młodzieży poznać i zrozumieć pojęcia związane z ekonomią społeczną i przedsiębiorczością społeczną. Mogli również poznać przedstawicieli podmiotów ekonomii społecznej, wśród nich Prezeskę Spółdzielni Socjalnej Furia, która opowiedziała im jak to jest tworzyć i prowadzić społeczny biznes. Zajęcia prowadził zespół, który odpowiada za przygotowanie Programu edukacyjnego z zakresu przedsiębiorczości społecznej, specjaliści ze Stowarzyszenia Na Rzecz Spółdzielni Socjalnych.

Święty Marcin, 900 metrów do dworca i tyle samo na Stary Rynek – czy można być bardziej w centrum? Centrum miasta, centrum wydarzeń i centrum ekonomii społecznej – w Poznaniu.

PS. To tutaj w Pracowni ES Ładne rzeczy znajdziecie naszego SOC – polecamy!

Zapisz
w
Kalendarzu

Kiermasze społeczne
w Pracowni:

Poznański Targ Dobra
12.09.2020

Kiermasz Bożonarodzeniowy
12.12.2020

Środy z Klunkrami
Wielkopolskimi

13.05.2020

17.06.2020

17:00–19:00

Inkubator kuchenny

Maciej Sobczak

Z Lokalną Grupą Działania Turkowską Unią Rozwoju – T.U.R., Spółdzielnią Socjalną „Powróćisz Tu” jak i z Fundacją Ze Smakiem, spotygam się regularnie.

Początkowo na dyżury w ramach projektu: Wielkopolskiego Ośrodka Ekonomii Społecznej przyjeżdżałem do Turku, obecnie wszystkie trzy podmioty przeniosły swoją siedzibę do Krwon, niewielkiej wsi, w gminie Brudzew, w powiecie tureckim. Władze gminy Brudzew na potrzeby powyższych organizacji przeznaczyły budynek po nieczynnej Szkole Podstawowej. Przestronne sale zostały zaadaptowane na biura, pracownie, miejsca spotkań integracyjnych. Czuje się tu zapach starej wsi przeplatany szczyptą nowoczesności. Najnowszy nabytek – Inkubator Kuchenny to nowoczesny zintegrowany zespół urządzeń służący do celów gastronomicznych i kulinarnych. Przyjeżdżając tutaj na dyżury byłem świadkiem ostatniego etapu przygotowania Inkubatora oraz jego oficjalnego otwarcia, które odbyło się ósmego sierpnia. W tym uroczystym i wyczekiwanym dniu miało miejsce oficjalne przekazanie Inkubatora do użytku na rzecz społeczności lokalnej. W imprezie wzięło udział wielu gości, samorządowców, w szczególności wójtów, sołtysów, pracowników ościennych gmin, które pilotowały i kibicowały temu przedsięwzięciu.

Już po oficjalnej ceremonii, jako pierwsza zabrała głos pani prezes Turkowskiej Unii Rozwoju, Magdalena Ciołek.

Z wystąpienia można się było dowiedzieć interesujących informacji na temat procesu powstawania Inkubatora Kuchennego, o związanych z nim planach na przyszłość, oraz o innych przedsięwzięciach, które będą realizowane w nowej siedzibie organizacji. Ja natomiast już po zakończonej ceremonii zapytałem się o genezę powstania inkubatora. Ciekaw byłem skąd wziął się pomysł na jego uruchomienie właśnie tutaj, w wiosce z dala od miejskiego zgiełku. Pani prezes poprosiła mnie o szczyptę cierpliwości. Wszystko wskazywało na to, że nie tylko ja zainteresowany byłem rozmową w tym dniu. Tak naprawdę dopiero przy okazji kolejnego dyżuru, tydzień później już na spokojnie bez emocji mogliśmy porozmawiać na te i inne tematy związane



z tym miejscem i realizowanymi tutaj przedsięwzięciami. Pani prezes jest osobą kreatywną i co charakterystyczne dla takich osób niezwykle zabieganą. Nie tylko siedzi w biurze, ale kiedy trzeba pomaga na przykład przy pestkowaniu śliwek, albo przy pieczeniu chleba. W końcu doczekałem się, usiedliśmy w biurze i mogłem się coś nie coś dowiedzieć więcej o Inkubatorze, niejako od samej „kuchni”. Na pytanie skąd wziął się pomysł, pani prezes wyjaśniła mi, że

...trzeba wrócić do roku 2015, cztery lata wstecz, kiedy została stworzona strategia Lokalnej Grupy Działania TUR czyli Turkowskiej Unii Rozwoju. To wtedy podczas jednego z wielu spotkań z mieszkańcami gminy narodził się pomysł, żeby stworzyć takie miejsce, gdzie rolnik, ogrodnik, sadownik będzie mógł przynieść swoje plony i będzie mógł je przetworzyć dla siebie, a uzyskane nadwyżki przeznaczyć na sprzedaż....

To stąd się wzięły te słoje z konfiturami?

... Owszem, ale nie tylko, popatrz, są przeciery, kiszonki...

Faktycznie stały na ladach duże słoje ogórków kiszonych i pomidorów.

W Inkubatorze mamy suszarkę, za pomocą której suszymy owoce i warzywa, można je przeznaczyć do zupy, bigosu, ale równie dobrze smakują jak chipsy, tylko z w porównaniu z tymi, które są oferowane w sklepach te są na pewno zdrowsze.



Spróbowałem świeżego chleba z tradycyjnym smalcem i ogórkiem. Nie wiem czy to z głodu, bo już dawno minęła godzina na moje drugie śniadanie, czy to niepowtarzalny smak pieczywa spowodował, że nie mogłem oprzeć się pokusie, by sięgnąć po kolejny kawałek i nie był to ostatni w tym dniu. Zostaw sobie trochę miejsca na konfitury...

Zaproponowała szefowa.

Jak widzisz po ilości słoików mamy ich spory wybór, co powiesz na śliwkę z czekoladą...?

Czy się nadaje na nadzienie do pączków?

Zapytałem mając na myśli nowo powstałą smażalnię pączków zlokalizowaną tuż obok biura, w którym pracuję.

Tak jak najbardziej, nasze konfitury są bez konserwantów, mamy oryginalne połączenia smaków..

Na przykład jeszcze jakie?

A choćby wiśnia z cebulą.

Odpowiedziała pani Magda.

Wyobraziłem sobie pączka o takim smaku i uznałem, że nie byłby to dla mnie właściwy wybór. W dni, w które pieczony jest chleb zwykle ustawia się kolejka, a najczęściej praktykowanym i sprawdzonym sposobem, żeby kupić świeże pieczywo jest jego zamawianie. Widać, że nic się tu nie marnuje. Każdy chleb znajduje swojego nabywcę. W ramach promocji pracownicy obwożą swoje produkty, produkty Inkubatora Kuchennego po różnorodnych imprezach plenerowych takich jak dożynki, wystawy, święta smaków.



Słyszałem o pomysłcie zbudowania platformy (portalu internetowego), gdzie będzie można nabywać wasze produkty?

Tak, w ramach Inkubatora chcemy uruchomić portal, coś w rodzaju takiego „Allegro”, służącego do sprzedaży produktów, które widziałeś lub takich, które dopiero przygotowujemy do sprzedaży.

To znaczy jakich?

Miód, także produkty nieprzetworzone jak borówka amerykańska, coraz bardziej popularna na naszych stołach. Rolnicy wstawiają owoce,



warzywa, korzystając z naszego portalu internetowego. Płacą tylko za udostępnienie im miejsca. Jeśli lubisz miód to mamy w ofercie na przykład miód leśny. Ule znajdują się w lesie, albo na skraju lasu i produkują miód z nektaru kwiatów leśnych.

Prawdę mówiąc nie przepadam za miodem, ale o takim smaku jeszcze nie słyszałem.

Zamiast miodu wolałbym kawałek świeżego chleba ze smalcem, którego smak pamięta jeszcze moje podniebienie.

Widziałem w Inkubatorze wiele sprzętu, czy moglibyśmy się przejść po nim. Chętnie dowiedziałbym się jakie jest ich przeznaczenie? W takim razie zapraszam.

Wszystko pachnie jeszcze nowością?

Jak widzisz stoją tu kuchnie, podobne do tych które znajdują się w naszych domach, z taką różnicą, że te mają większe gabaryty. Lodówki też, pokazałem na dużą przemysłową chłodziarkę, do której zajrzałem z ciekawości.



To jest sokownik, a to urządzenie do rozlewania uzyskanego soku, na przykład do butelek, ale mamy także specjalne do tego celu torebki foliowe. Tu jak się domyślasz stoi suszarka do owoców i warzyw, a kawałek dalej piec do chlebów. Pieczemy w nich chleby na zakwasie według starej wiejskiej receptury. Taki chleb jaki piekły nasze babcie? Mówisz tak jakbyś wiedział coś na ten temat, może z uwagi na swoje wiejskie korzenie? Widocznie je mam, skoro o tym mówię, odpowiedziałem z przekąsem.

Te dżemy, powidła...

Pani prezes wskazała na urządzenie, które służy do wyrobu tego typu produktów. ...też pochodzą ze starych babcinych przepisów. Mamy prawo do certyfikacji tych wyrobów, zobacz na każdym słoiku jest nasza nalepka. To co wracamy do biura?

Zaproponowała szefowa. Kiedy mieliśmy opuścić pomieszczenia Inkubatora Kuchennego zwróciłem uwagę na małe urządzenie, co to takiego? Zapytałem.

Słusznie, że się o nie pytasz, to najważniejsze urządzenie w tej kuchni, nazywa się liofilizator służy do liofilizowania żywności.

Pani Magda zauważyła, że nie rozumiem o czym rozmawiamy i przyniosła mi w słoiku maliny i pomidorki.

Spróbuj

Zaproponowała.

Smakują jak naturalne tylko są wysuszone. Są poddane procesowi suszenia w obniżonej temperaturze i pod zmniejszonym ciśnieniem. Co jeszcze zauważyłeś?

Są bardzo lekkie jak chrupki kukurydziane, odpowiedziałem.

Takie produkty po raz pierwszy zostały wykorzystane przez wojsko amerykańskie w II wojnie światowej. Z uwagi na swoją mikrą wagę oraz właściwości normalnego produktu spożywczego, ponieważ zawierają w sobie 97% pierwotnych wartości odżywczych, służą dzisiaj za pokarm himalaistom oraz astronautom. Teraz możemy już chyba wracać.



Oczywiście, odpowiedziałam, bowiem od chodzenia bolały mnie już nogi. Zwróciłem także uwagę, że otacza nas mnóstwo drewnianych rzeźb. Taki image jeszcze bardziej dodawał kolorytu temu bądź co bądź oryginalnemu miejscu, inspirowanego na ludowo. ...masz jeszcze do mnie jakieś pytania? Zastanawiałem się czy wiem już wszystko co chciałem wiedzieć na temat Inkubatora, nie przychodziło mi nic innego do głowy jak zapytać się jeszcze o dalsze plany. Słyszałem, że na Inkubatorze wasze przedsięwzięcie w tym budynku i w jego otoczeniu się nie kończy?

Tak to prawda. Nie wiem czy widziałeś, że z tyłu rosną młode drzewka?

Prawdę mówiąc nie widziałem.

To przy najbliższej okazji możesz podejść i obejrzeć, wyglądają jak szkółka leśna, ale to jest młody sad, a właściwie jego początki. Rosną w nim drzewka owocowe zaszczepione pod okiem pracowników Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Mamy stare odmiany na przykład jabłoni, które kiedy już będą owocowały dadzą nam takie odmiany owoców jakie rosły dawniej.

Widzę, że wracamy do korzeni, to taka moda na to co jadły nasze babki i dziadkowie?

Łączymy jak widzisz tradycję z nowoczesnością, a swoją drogą chcemy spróbować i posmakować to co jedli nasi przodkowie, a tak na poważnie chcemy odtworzyć dobre, ale dawno nie widziane na naszych stołach owoce i ich przetwory.

Słyszałem także o innych planach związanych z budynkiem, w którym znajduje się Inkubator?

Jak widzisz budynek jest nadal remontowany i adoptowany. Pomysłów jest wiele, jak choćby świetlica dla dzieci, a na piętrze mogłyby znaleźć się pokoje hotelowe. Organizowaliśmy na przykład święto chleba, podczas którego obecni na uroczystości mieszkańcy naszej wsi i nie tylko oni, mogli bawić się i degustować nasz wiejski chleb oraz jednocześnie oglądać interesujące filmy fabularne o tematyce kulinarnej. Takie imprezy nie musiałyby się kończyć w ciągu jednego dnia, między innymi po to byłby hotel. Co byś powiedział o kilkunastu warsztatach kulinarnych?

Pani prezes sypie pomysłami jak z rękawa?

Po tych słowach zobaczyłem uśmiech na jej twarzy. Na koniec poproszę o jakiś prosty przepis, który i ja mógłbym wykorzystać, choć nie jestem biegły jeśli chodzi o gotowanie? Gdy pani Magda zastanawiała się nad przepisem. Wykorzystałem krótką przerwę w naszej rozmowie i obejrzałem sobie drewniane rzeźby. Znajdowało się ich tu całkiem sporo, a niektóre z nich tworzyły oryginalne zestawienia, na przykład kapelę ludową.

...Co byś powiedział na krem z pieczonych buraków?

Chwilę ciszy przerwało pytanie.

Nie słyszałem o czymś takim, odpowiedziałem zgodnie z prawdą.

Żeby ugotować zupę potrzebujesz odpowiednich składników. Podstawowy to oczywiście buraki, oprócz nich jest jeszcze marchew, dynia,

Dynia? Czyż to nie naturalny afrodyzjak, jak mawiały nasze babki? Zadałem pytanie, żeby zaimponować, niż pochwalić się wiedzą na tematy związane z jedzeniem.

...dynia

Powtórzyła Szefowa, uśmiechając się na moje słowa.

...seler, cebula, olej, wywar warzywny, śmietana, kolendra, majeranek, tymianek świeży, sól, sos sojowy, pieprz biały.

Dość dużo tego? Zastanawiałem się czy zapamiętam, czy lepiej zapisać?

...Buraki należy zawinąć w folię aluminiową i upiec. Po upieczeniu obrać i pokroić je w kostkę. Rozgrzać olej i zeszklić cebulę, dodać pokrojoną dynię, marchew i seler. Podsmażyć przez kilka minut. Dodać listki tymianku i wywar. Gotować około 35 minut do miękkości. Dodać pokrojone w kostkę buraki i całość zmiksować. Można podać z ryżem jaśminowym.

„Może zrobię taką zupę na wigilię Bożego Narodzenia, przynajmniej czymś zaskoczę moją rodzinę” pomyślałem sobie. Na koniec podziękowałem, za wszystkie informacje, którymi mogłem się również z państwem podzielić.

Lekcja spółdzielczości z Lesbos

Evangelos Pavlis

Anna Waligóra

Krótką opowieść o tym, jak poprzez demokratyczną współpracę, kapitał społeczny i szacunek do ziemi budować trwałe, społecznie odpowiedzialne przedsiębiorstwa społeczne.

Wyspa

Lesbos to jedna z 165 zamieszkałych i trzecia co do wielkości wyspa grecka, położona w północno-wschodniej części Morza Egejskiego, u wybrzeży Turcji. To ojczyzna starożytnej poetki Saffo oraz wielu innych znanych poetów i muzyków, takich jak Terpander, Arion i Alcaeos. To miejsce narodzin Theophrastosa, ojca botaniki.

Na Lesbos osiadł nauczyciel Theophrastosa, Arystoteles, filozof i twórca systematyki flory i fauny, podstawy współczesnych nauk biologicznych. Wyspa to w końcu ojczyzna laureata Nagrody Nobla w dziedzinie literatury (1979) Odysseasa Elytisa. Pozostałe walory kulturowe Lesbos obejmują zarówno obiekty materialne, jak i niematerialne. Są to między innymi stanowiska archeologiczne, średniowieczne zamki, malownicze wioski, wieże i archontika w stylu neoklasycystycznym, a także klasztory bizantyjskie z muzeami i bibliotekami folklorystycznymi, miejsca pracy lokalnych rzemieślników, zabudowy wiejskie (tarasy, ścieżki, kamienne domy wiejskie, mosty, itp.) i architektura przemysłowa (garbarnie, mydła, prasy do oliwy z oliwek itp.). Wśród dóbr niematerialnych należy wymienić mity i legendy (grób Orfeusza, król Makares, „Orietta di Lesbo” zainspirowały operę Verdiego itp.), a także festiwale folklorystyczne i uroczystości związane z turystyką i edukacją ekologiczną.

Wyspa jest pełna naturalnych skarbów: ponad 200 gatunków ptaków, 550 gatunków pszczół, 45 gatunków wazek, 100 gatunków storczyków, szerokiej gamy polnych kwiatów, grzybów, aromatycznych i medycznych ziół. Wyspa to także starożytne kopalnie, jaskinie i struktury krasowe, wodospady, źródła termalne oraz 1/3 wszystkich mokradeł Morza Egejskiego. Jest to globalny geopark UNESCO, międzynarodowy cel obserwatorów ptaków i turystów dzięki przyrodzie, a także ekoturystów i geoturystów.



Evangelos Pavlis – geograf społeczny, naukowiec, spółdzielca i koordynator badań związanych z Mododusą
evan.pavlis@gmail.com

Anna Waligóra – socjolożka i ekonomistka, badaczka przedsiębiorczości społecznej, która miała okazję przyjrzeć się demokracji w Modousie
anna.waligora@ue.poznan.pl

Lesbos ma dobre tradycje współpracy. Na wyspie działa wiele spółdzielni agroturystycznych prowadzonych przez kobiety, a także inne rodzaje spółdzielni. Lesbos to znany na całym świecie dom dwóch charakterystycznych produktów: ouzo i oliwy z oliwek. Oczywiście wyspa to jednak przede wszystkim dom drzew oliwnych.

Mapa Lesbos



Krajobraz

Lesbos ukształtowało tektoniczne położenie wyspy oraz bogate środowisko naturalne, z wieloma gatunkami flory i fauny. Górzysta wyspa słynie z niezwykłych krajobrazów, na które w głównej mierze składają się gaje oliwne. Ze względu na górzystość terenu i położenie geograficzne są one traktowane ponadprzeciętną (dla drzewek oliwnych) dawką słońca i morskiego klimatu. Połączenie darowanych przez naturę i ukształtowanych przez rolnictwo cech składa się na wyjątkowy produkt. Charakterystyczna dla Lesbos i unikatowa odmiana oliwek Kolovi posiada wyróżniające na skalę światową właściwości odżywcze, zdrowotne i kosmetyczne.



Drzewa oliwne z Lesbos

Kapitał społeczny

Lesbos posiada bogate tradycje rolnicze. Można właściwie powiedzieć, że w większości utrzymuje się z produktów ziemi. Wielopokoleniowe rodziny agronomów przekazują wiedzę o tradycji i kulturze uprawy drzew oliwnych. Wśród gospodarzy można także spotkać rolników – hobbystów, którzy zdecydowali się osiąść na wyspie i nauczyć rolnictwa. Trudna sytuacja gospodarcza Grecji i niestabilna gospodarka wyspowa Lesbos, na którą negatywnie wpływają presje rynku światowego, wskazują na potrzebę współpracy producentów oliwy z oliwek. Potrzeba ta stymuluje zaradność ekonomiczną i społeczną, której wyrazem jest rekultywacja i przeniesienie w nowoczesność tradycji zogniskowanych wokół drzew oliwnych. W praktyce oznacza to powrót do ponad stuletnich, przyjaznych dla środowiska metod oraz specjalnych technik i praktyk. Wiedza rolnicza będąca częścią wspólnego dziedzictwa, kultury i tożsamości, jest dzięki tej rekultywacji przenoszona w nowoczesność. Tak narodziła się przedsiębiorczość społeczna Modusa. Nazwa spółdzielni jest symbolem tej postawy. „Modousa” oznacza obficie wydajne drzewo oliwne, które nosi wiele modii (liczba mnoga) od modi – dawnej miary wagi oliwek.

Na wyspie, w niedalekiej odległości od spółdzielni funkcjonuje Muzeum Produkcji Oliwy z Oliwek, które w pełen szacunek dla tradycji, ale nowoczesny sposób obrazuje transformację produkcji, ale także sposobu myślenia o oliwie.



Muzeum Produkcji Oliwy z Oliwek

Biznes społeczny

Przedsiębiorstwo społeczne Modousa formalnie istnieje od 2014 roku. Rok wcześniej została powołana nieformalna grupa inicjatywna – kolektyw agronomów, którzy uznali, że razem mogą stworzyć produkt lokalny przywracający rolnictwu oliwnemu wyspy rozpoznawalność (na chwilę obecną większość oliwy produkowana na Lesbos jest eksportowana jako anonimowy produkt, między innymi na rynek włoski). Pomysł stworzenia lokalnej marki wiązał się również ze zdrowiem i kulturą i był oparty na promowaniu diety składającej się z produktów ekologicznych – Dieta Śródziemnomorska jest wpisana na Listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO. Przedsiębiorstwo stara się promować oliwę z oliwek jako produkt społeczno-kulturowy oraz powiązać ją z innymi produktami i usługami gaju oliwnego.

Modousa powstała także po to, by być aktywnym animatorem życia społecznego i zwiększać szanse na tworzenie nowych miejsc pracy na Lesbos. Działalności spółdzielni przyświecają następujące, charakterystyczne dla ruchu spółdzielczego cele:

zrównoważone zarządzanie towarami wspólnymi,
promowanie solidarności i współpracy społecznej,
tworzenie miejsc pracy,
rozwój lokalny kierowany przez społeczność,
ożywienie gospodarcze wyspy Lesbos.



Obrady spółdzielni

Do spółdzielni należy obecnie 77 rolników-spółdzielców, którzy wspólnie, demokratycznie zarządzają zasobami spółdzielni oraz decydują o kierunku jej rozwoju.

W przedsiębiorstwie, na umowę o pracę zatrudniona jest jedna osoba, która pracuje w przyspółdzielnianym sklepie. Praca związana z produkcją oraz butelkowaniem, pakowaniem i handlem oliwą jest wykonywana przez spółdzielców-wolontariuszy. Docelowo planowane jest zwiększenie zatrudnienia w przedsiębiorstwie, polegające między innymi na przeniesieniu pracy nieodpłatnej na rzecz dobra wspólnego spółdzielni do regularnej pracy zarobkowej. Manufaktura oliwy ze swoim laboratorium jest nowoczesnie wyposażona. Równolegle do działalności produkcyjnej prowadzone są badania laboratoryjne zmierzające do certyfikacji niezwykłych właściwości oliwy z Lesbos. Uruchomiona została nowa, samofinansująca się rozlewnia, która wkrótce otrzyma certyfikat ISO i HACCP.

Model biznesowy

Modousa łączy w sobie stary i nowy model przedsiębiorczości społecznej. Z jednej strony jest to spółdzielnia spóżywców – producentów, bo zrzesza lokalnie funkcjonujących rolników. Oddają oni część swoich plonów na cele spółdzielni licząc się z odłożonym w czasie zyskiem. Z drugiej strony jest to przedsiębiorstwo społeczne – spółdzielnia socjalna, które stawia sobie za cel rewitalizację społeczną poprzez tworzenie nowych miejsc pracy, ale także integrację mieszkańców poprzez tradycje oliwne wyspy przeniesione do współczesności.



Spółdzielcy Modousy na tle procesu produkcji



Budynek spółdzielni przeznaczony na otwarte dla społeczności lokalnej boisko sportowe, a także miejsce spotkań biesiadnych wokół oliwy. W innym budynku Modousy odbywają się próby zespołu rockowego

Potencjał współpracy

Spółdzielnia Socjalna Modousa jest otwarta na nawiązywanie współpracy również na zagranicznych rynkach związanych z gastronomią. Jedną z ambicji biznesowych przedsiębiorstwa jest nawiązywanie współpracy w ramach spółdzielczych łańcuchów dostaw. W szczególności głównymi produktami spółdzielni są: oliwa virgin i extra virgin, ekologiczna oliwa z oliwek, organiczne oliwki stołowe i pasta z oliwek, głównie lokalnej odmiany Kolovi, a także niektóre produkty na bazie fig (m. in. suszone figi, pudding figowo-orzechowy). Wymienione produkty, a także kosmetyki na bazie odżywczej oliwy są dostępne poprzez zamówienia mailowe oraz w działającym przy przedsiębiorstwie sklepie.



Wnętrze sklepu i oferowanych w nim produktów, Epar. Od. Therma Kolpou Geras-Plomariou, Pappados 811 06, Lesbos, Grecja

Uwaga Projekt

Generator Dostępności

Inkubator Innowacji Społecznych „Generator Dostępności” to projekt realizowany przez Stowarzyszenie Na Rzecz Spółdzielni Socjalnych w partnerstwie z Regionalnym Ośrodkiem Polityki Społecznej w Poznaniu. Celem projektu jest wsparcie mikroinnowacji w obszarze dostępności.

Dla kogo jest ten Projekt?

Innowatorami mogą zostać podmioty prawne, w tym organizacje pozarządowe, instytucje publiczne czy firmy, ale również osoby fizyczne i grupy nieformalne.

Obszar działania

„Generator Dostępności” podejmuje wyzwanie poprawy warunków funkcjonowania osób z niepełnosprawnościami oraz osób starszych z ograniczeniami percepcji lub mobilności. Rozwijane inicjatywy w różnych wymiarach są związane z dostępnością: od kwestii przestrzeni fizycznej i komunikacyjnej, przez przestrzeń cyfrową, integrację społeczną i zawodową, aż po usługi i produkty.

Możliwości

Granty o średniej wartości 50 000 zł pozwalają na opracowanie szczegółowych rozwiązań, przetestowanie ich i opracowanie materiałów dla kolejnych podmiotów i osób zainteresowanych wybraną tematyką. Projekty można realizować na terenie całego kraju, w swoich lokalnych społecznościach. Okres testowania powinien trwać maksymalnie pół roku.

Terminy

W projekcie zaplanowanych jest 5 tur naboru, które będą realizowane do 2022 roku. Druga tura naboru ogłoszona zostanie już w kwietniu 2020 roku.

Inspiracje

Zapraszamy również do śledzenia na Facebooku fanpage'a „Innowatorzy społeczni”. To nie tylko strona informująca o działaniach Inkubatora i wspieranych inicjatyw, ale również kanał, za pośrednictwem którego będzie się można zainspirować do nowych aktywności. Udostępniane są historie ciekawych ludzi, przykłady oryginalnych projektów oraz interesujące fakty wokół tematyki dostępności.

Granty na projekty
w obszarze dostępności
innowacje.spoldzielnie.org
facebook.com/innowatorzy

spoldzielnie.org



Piszą dla nas:
Karolina Dereżyńska
Anna Dranikowska
Marek Gruchalski
Tadeusz Mirski
Maciej Sobczak
Anna Waligóra
Emilia Wasielewska

Korekta:
Karolina Dereżyńska

Projekt:
Bękarty & Karolina Gdaniec

Copyleft:
Stowarzyszenie na Rzecz
Spółdzielni Socjalnych
ul. Górecka 115/1
61-475 Poznań
tel. 61 887 11 66
biuro@spoldzielnie.org

ISSN: 2353-978X