

Made **in** Rybnik

DlaWas.info

DWUMIESIĘCZNIK LOKALNY /
NUMER 1 / PAŹDZIERNIK 2020 / ISSN 2719-6119 /



OD REDAKCJI /

Szanowni Państwo, Drodzy Rybniccy Przedsiębiorcy,



w tym niezwykle trudnym dla Wszystkich czasie chcemy powitać Was na łamach nowego bezpłatnego czasopisma o Was i Dla Was. Na naszych łamach chcemy promować rybniczany sukcesu, ludzi związanych z naszym Miastem, którym w świecie biznesu po prostu się udało, niezależnie od tego w jakiej to było skali. Już sam tytuł naszego czasopisma świadczy o tym, że przeczytacie na jego łamach historie „Made In Rybnik”.

Chcemy, by nasze czasopismo, które będzie od teraz cyklicznym dodatkiem do prowadzonego przez nas portalu Rybnik Dla Was, stanowiło forum wymiany myśli, idei i doświadczeń związanych z prowadzeniem

biznesu w Rybniku, byście znaleźli tu dla siebie inspirację, koncepcję na dalszy rozwój, w tym osobisty. W naszym magazynie będzie można więc przeczytać zarówno o rybnickich przedsiębiorcach i ich firmach, jak i o pasjach, zainteresowaniach właścicieli tychże firm oraz o ofercie jaką różnego rodzaju organizacje społeczne czy instytucje publiczne przedstawiają dla biznesu. Jako jedyna redakcja wsparliśmy już rybnicki sektor MŚP w okresie pandemii oferując przedsiębiorcom zupełnie darmową reklamę na portalu Rybnik Dla Was.

Nasz magazyn ma być kontynuacją naszego wsparcia dla rybnickich firm – chcemy być dumni z naszych przedsiębiorców oraz ich produktów i usług „Made In Rybnik”, chcemy, by o nich usłyszano, zwłaszcza w naszym mieście, gdyż jak zwykle sprawdza się tu przysłowie, że „najtrudniej jest być prorokiem we własnym kraju”, stąd nierzadko rybnickie firmy znane w całym regionie, a nawet w kraju czy poza jego granicami – nie mogą przebić się jakoś do świadomości mieszkańców Rybnika. By podkreślić nasz lokalny patriotyzm oferujemy także Państwu możliwość uzyskania godła jakości „Made In Rybnik”, którym będziecie się mogli Państwo posługiwać oznaczając swoje produkty czy usługi (w tym celu zapraszamy do kontaktu z nami). Nasze czasopismo będzie też w założeniu swojego rodzaju poradnikiem dla Państwa – znajdziecie tu porady dotyczące tego, gdzie zaprosić potencjalnych partnerów czy kontrahentów na biznesowy lunch, jak stylowo

się ubierać, o czym wypada i nie wypada rozmawiać w czasie spotkań towarzysko-biznesowych, jak przełamać lęk przed publicznymi wystąpieniami, jak zadbać o pracowników i relacje wewnętrzne i zewnętrzne w firmie, jak pozyskać i utrzymać wartościowych pracowników, kogo, jak, gdzie, za ile i w jakich dziedzinach szkolić, by nasza firma się rozwijała, jakie są aktualne trendy w Waszej branży i wiele, wiele innych.

Nasz magazyn ma być wizytówką Rybnika trafiającą do ludzi twórczych, ambitnych i poszukujących, prowadzących firmy, które dostarczają powodów do lokalnej dumy. Na jego łamach chcemy również prezentować sylwetki postaci nietuzinkowych, które inspirują nas w kulturze, sztuce, modzie, biznesie czy sporcie. Wszystko to, by budować pozytywną tożsamość Rybnika. Mamy nadzieję, że „Made In Rybnik” już wkrótce stanie się rozpoznawalnym bezpłatnym lifestyleowym magazynem o biznesie, modzie, kulturze, ciekawych ludziach, ich pasji i wyjątkowych miejscach na mapie Rybnika.

Pierwszy numer poświęciliśmy ludziom, których hobby/pasja stało się pomysłem na życie i których produkty możecie Państwo wykorzystać np. jako świetny prezent dla swoich pracowników czy biznesowych partnerów. Zachęcamy do zapoznania się z ich historiami.

W imieniu redakcji
Arkadiusz Trzebuniak
Prezes Zarządu Wydawcy

Made in Rybnik
DlaWas.info

Dwumiesięcznik
NAKLAD: 5.000 egz.

FACEBOOK: Rybnik Dla Was i Made In Rybnik

WYDAWCA: Stowarzyszenie „Akademia Rozwoju Edukacji Kreatywnej”
ul. Gliwicka 257, 44-207 Rybnik / www.arek.org.pl / NIP: 6423202518 / KRS: 0000681133

ADRES REDAKCJI: ul. Okrężna 18, 44-207 Rybnik

KONTAKT: 606 109 240 (redaktor naczelny) / 603 627 389 (współpraca) / 729 968 103 (reklama)

E-MAIL: madein@rybnik.dlawas.info / reklama@rybnik.dlawas.info / wspolpraca@rybnik.dlawas.info

REDAKTOR NACZELNY: Magdalena Palowska-Trzebuniak
Arkadiusz Trzebuniak / Tomasz Czarnecki / Jacek Guzik
Bogdan Skupień
SKŁAD I DRUK:
skladgazet.pl, 796 250 163

Przeznaczamy 1% podatku: KRS 0000 215 720
Cel szczegółowy: STOWARZYSZENIE AREK
NEST BANK 79 2530 0008 2065 1014 7391 0001

Obaj mają niewiele ponad 20 lat, swój biznes rozpoczęli tuż po wkroczeniu w „dorosłość”. Dziś firma transportowa „Przekludzki” znana jest nie tylko w Rybniku i jego okolicach, ale nawet poza granicami naszego kraju. Bracia Wiktor i Jakub Weremiukowie opowiedzieli nam, skąd pomysł na taką działalność oraz jakie mają plany na przyszłość.

TOMASZ CZARNECKI: Obecnie macie 22 i 23 lata. Ile mieliście lat kiedy zaczęliście prowadzić swój biznes? Czy mogliście liczyć na czyjąś pomoc?

– Jakub Weremiuk: Ja miałem 18,5 roku.
– Wiktor Weremiuk: Ja 20 lat, bo pomiędzy nami jest 1,5 roku różnicy, a firmę prowadzimy już prawie trzeci rok.
– JWW: Chcieliśmy jak najszybciej odciążyć rodziców i stać się samodzielnymi, na przykład kupując pierwsze auto, czy wynajmując pierwsze mieszkanie, co zwyczajnie zmusiło nas do pracy. Przeraziła nas również świadomość codziennego wstawania rano i odpracowywania 8 godzin w ciągu dnia. Dodatkowo nie napawał nas optymizmem perspektywa pracy przez kolejne 45 lat z zaledwie 20. dniami urlopu w ciągu roku.

– Wiktor: W wieku 17 lat zacząłem pracować w firmie zajmującej się przeprowadzkami, gdzie nauczyłem się fachu i później wkręciłem w to Kubę. Następnie wyjechałem do Niemiec, żeby zaoszczędzić pieniądze na start firmy.

– Jakub: Ja na przykład rozwoziłem pizzę, pracowałem na budowie, żeby zarobić na pierwszy samochód. Pomysł był już właściwie przed moją osiemnastką. Później zakupiliśmy wspomniane auto, zgłosiliśmy firmę i zaczęliśmy pracować na pełnych obrotach. Niedawno, jeszcze przed pandemią, wymieniliśmy też całą flotę.

– Wiktor: Byliśmy jak taka kula śnieżna, ponieważ to, co zarobiliśmy przeznaczaliśmy od razu na firmę. W pewnym momencie byliśmy w posiadaniu 6 używanych samochodów dostawczych, które nie były do końca wykorzystywane, poza tym przeznaczałem też za dużo czasu na ich naprawę.

Obecnie jesteśmy właścicielami 3 nowych samochodów, prosto z salonu. Ze starej floty pozostał jeden model z 2006 roku, jest to nasz samochód do zadań specjalnych, który może przewieźć nieco więcej niż pozostałe, dlatego że posiada tonową windę hydrauliczną, która bywa niezastąpiona.

– Jakub: Rodzice na początku byli negatywnie nastawieni do tego wszystkiego,



„Przekludzki” – z nimi przeprowadzisz dom lub biuro

/ ROZMAWIAŁ TOMASZ CZARNECKI

jedynie mieliśmy wsparcie u dziadka, dzięki któremu doszliśmy tak daleko. Jeżeli chodzi o kwestię finansową, to pomogli nam nasi znajomi, którzy dołożyli się do tego pierwszego samochodu, gdyż, mimo oszczędności, nie mieliśmy na tyle gotówki, żeby go zakupić.

– Wiktor: Każdy pieniądź oszczędzaliśmy, nie wydając na zbędne rzeczy. Do teraz mamy takie myślenie, że jak sobie sami nie odłożymy, to nie będziemy mieli nic.

T.CZ.: Czym się wyróżnia Wasza firma?

– Wiktor: Większość firm z okolicy ma jeden samochód bądź dwa. My obecnie mamy 4 dostawczaki i spory zespół, aby przeprowadzać ogromne obiekty za jednym razem.

– Jakub: Wypożyczamy na czas przeprowadzki plastikowe skrzynki, jak i dostarczamy kartony, aby nasi klienci nie musieli się już niczym więcej przejmować. Kupując sprzęt w cenach hurtowych jesteśmy w stanie zaoferować go za darmo!

– Wiktor: Myślę że wyróżnia nas również fakt, że klient przygotowuje się do przeprowadzki na tyle, na ile ma czasu, ochoty i możliwości, reszta należy do nas. Nie uznajemy słowa „nie da się”, jak nie wyjdziemy drzwiami, to na pewno uda się oknem!

T.CZ.: Waszymi klientami są głównie firmy, czy osoby prywatne?

– JWW: W zależności od miesiąca i okresu, bo jeżeli są to firmy, to one na ogół przeprowadzają się w ostatnie dni miesiąca, ponieważ zazwyczaj mają takie umowy i terminy. Transportujemy na przykład też wyposażenie do szkół. Na ten moment możemy powiedzieć, że jest 40% firm i 60% klientów indywidualnych.

Jednak w okresie pandemii, gdy ogłosili lockdown, w pierwszych dwóch miesiącach, prawie nic się nie działo. Było wtedy więcej zleceń od firm niż osób prywatnych, bo niestety dużo działalności poupadało i musiało wywieźć swoje rzeczy z lokali.



T.CZ.: Czyli Waszymi klientami są głównie rybniczanie?

– Wiktor: Tak, większość naszych klientów jest z Rybnika, bo ludzie nas tu znają i jesteśmy rozpoznawalni, oprócz tego okolice: Racibórz, Jastrzębie-Zdrój czy Wodzisław Śląski, jednak planujemy też otworzyć filię we Wrocławiu. Często też przeprowadzamy ludzi z drugiego końca Polski, a nawet z zagranicy.

T.CZ.: Jakie było Wasze najbardziej nietypowe zlecenie?

– Jakub: Właściwie każde zlecenie jest na swój sposób nietypowe i wyjątkowe, przecież przeprowadzamy ludzkie życie. Najbardziej w pamięci utkwił mi transport obrazów ze stolicy Estonii do Muzeum w Berlinie, a następnie powrót do Rybnika. Zrobiliśmy kółko przejeżdżając w sumie 3 500 km. Jadąc z naszym pracownikiem wykonaliśmy ten kurs w 2,5 dnia.

– Wiktor: Ciekawy był też kurs do Bułgarii z Rybnika, tam jest 1 600 km w jedną stronę. Oprócz tego zdarzało nam się przewozić fortepiany, stoły bilardowe czy blaszany garaż. Ciężko powiedzieć co jest takim nietypowym zleceniem, ponieważ codziennie mamy nowe wyzwania. Często ludzie do nas dzwonią, kiedy mają do przewiezienia rzeczy bezcenne dla nich, które nie mogą się uszkodzić. Kontaktują się z nami z taką pewnością, że nic nie może się stać z meblami, czy innymi przedmiotami, których koszt jest czasem ogromny. Dopłacając nam te powiedzmy 10, 15 zł względem konkurencji, mogą też wymagać od nas więcej.

T.CZ.: Ilu obecnie zatrudniacie pracowników?

– Wiktor: Obecnie mamy ich 20. Wy różniamy się też tym, że nasi pracownicy są bardzo młodzi od rocznika 1997 do 2002, czyli można powiedzieć, że mamy ten sam światopogląd. Dodatkowo planując zatrudnienie, na 50 przesłanych do nas CV, zapraszamy do rozmowy 5 osób, wybierając z nich tylko jedną. Można stwierdzić, że selekcja pracowników jest u nas bardzo surowa. Dodatkowo mam taką zasadę, że jak ja pracownika będę dobrze opłacał, to on będzie dobrze pracował, z czego na koniec klient będzie zadowolony. Natomiast adekwatnie do płacy musimy też więcej wymagać. Bardzo dużo czasu poświęcamy na szkolenia naszych pracowników, zaszczepiliśmy w nich tę iskierkę, a przy okazji uświadomiliśmy im, że zarobią dobre pieniądze. Zmienia to całkowicie nastawienie do pracy, Chłopaki jadą na zlecenia, nie dlatego, że muszą, tylko dlatego że chcą

i wiedzą, że dobrze w danym dniu zarobią. Poza tym w naszym zespole są sportowcy, trenerzy personalni, więc to są ich codzienne zajęcia i pasje.

T.CZ.: Słyszeliśmy, że występowaliście w jednym z programów telewizyjnych. Możecie opowiedzieć coś więcej na ten temat?

– JWW: Tak, występowaliśmy w programie BBC Brit w „Spakowanym życiu”. Pół roku temu w sześciuodcinkowej serii, w sumie wzięliśmy udział w czterech odcinkach. Reżyser nawet mówił, że jakby wiedział wcześniej, że taka firma jak nasza istnieje, to nie musiałoby być tych firm pobocznych, które wystąpiły. Wcześniej zostaliśmy zaproszeni do programu „Do Roboty”, gdzie pod tytułem „Jak zarobić na przeprowadzkach” pokazywaliśmy naszą branżę od środka. Odcinek z naszym udziałem można zobaczyć w serwisie YouTube. Ostatnio też





nasz samochód został wypożyczony do tele-dysku polskiego rapera – Popka. W zeszłym roku wystąpiliśmy w rybnickim kalendarzu – „Młodzi Przedsiębiorcy”.

T.CZ.: Jakie są wobec tego Wasze plany na przyszłość, marzenia?

– Wiktor: Moim celem jest pracować na 110% i rozwijać firmę tak, żeby nie martwić się o przyszłość! Chciałbym mieć również czas dla rodziny, rozwijanie pasji i inne rzeczy, które zaniedbałem na rzecz działalności. Wierzę, że przyjdzie dzień, w którym bez wyrzutów sumienia i 20 nieodebranych połączeń będę mógł wyłączyć telefon.

Moim marzeniem jest wyjechać w daleką podróż Fiatem 126p w charytatywnym rajdzie „Złombol”.

– Jakub: Być może uda się kiedyś stworzyć jakiś lokal gastronomiczny, Mam genialny pomysł, który idealnie wpasowałby się w rybnicki klimat. Poza tym po prostu uwielbiam gotować! Chcę to robić, gdy kiedyś „Przekludzki” będą już działały niejako „autonomicznie”.

T.CZ.: Jesteście braćmi. Macie jeszcze inne rodzeństwo?

– JWW: Tak. Mamy jedną 9-letnią i drugą 16-letnią siostrę.

T.CZ.: Może starsza z sióstr będzie chciała w przyszłości pójść w Wasze ślady? Być może na początek mogłaby poprowadzić Wam biuro?

– Wiktor: Co do biura, póki co, zajmuję się nim ja wraz z moją asystentką i choć nie studiowałem, i nie studiuje, to uczyniłem się na własną rękę prawa gospodarczego. Robiłem to w każdej wolnej chwili, zanim jeszcze otworzyliśmy firmę. Starsza siostra uczy się logistyki. Wybrała ten kierunek trochę za naszą namową, żeby w przyszłości być może dołączyć do zespołu.



„Przekludzki” to firma specjalizująca się w różnego rodzaju usługach związanych z przeprowadzkami mieszkań, biur, lokali użytkowych, sklepów, magazynów oraz transportu przedmiotów wielkogabarytowych. „Przekludzki” swoje usługi kierują zarówno do osób prywatnych, jak i urzędów czy przedsiębiorców, w tym dużych korporacji. Co istotne „Przekludzki” posiadają pełne ubezpieczenie, tak na czas transportu,

jak i wnoszenia oraz wnoszenia mienia, dlatego z ekipą „Przekludzek” nie musisz martwić się o ewentualne uszkodzenia ścian czy schodów. Rozkręcają, zabezpieczają, znoszą i wnoszą, a meble, które wymagały rozkręcenia, montują ponownie z niezwykłą dokładnością. Wszystkie oddane pod opiekę „Przekludzek” przedmioty mają zapewnioną bezpieczną podróż w docelowe miejsce.

Miód od dawna cieszy się w Polsce ogromną popularnością. Nalewki miodowe czy też „miodówki” uchodzą zaś za rarytas, ceniony nie tylko ze względu na wyborny smak, ale także z powodu leczniczych właściwości. Nalewka miodowa wyleczy, rozgrzeje i wzmocni osłabiony organizm. Producją naturalnych nalewek na miodzie w Rybniku zajmuje się firma Nalewki „Gwarek”, której właścicielką jest Małgorzata Dobisz, która w rozmowie z nami opowiedziała jak się je przygotowuje i skąd pomysł na tego typu biznes w naszym mieście.

TOMASZ CZARNECKI: Dlaczego akurat nalewki na miodzie, czy wynika to z rodzinnych tradycji pszczelarskich?

– Moi rodzice prowadzą pasiekę, w której jest około 100 uli. Pszczołami zajmują się przede wszystkim rodzice, ja im pomagam, gdy tylko do nich przyjeżdżam. Pasieka znajduje się w powiecie suskim w Zembrzycach. Ten region charakteryzuje się praktycznie brakiem upraw, są tam za to lasy i łąki porośnięte nawłocią. Stąd mamy miód spadziowy oraz nawłociowo-spadziowy, którego używamy do przygotowania naszych nalewek. Co ciekawe pasieka cały czas się rozrasta, pomimo deklarowanej przez moich rodziców chęci jej zmniejszenia.

T.CZ.: Kto, prócz Pani, zajmuje się prowadzeniem firmy?

– Firmę prowadzimy razem z bratem, natomiast rodzice są tutaj jej głównymi przedstawicielami jeżeli chodzi o miody.

T.CZ.: Jakiemu rodzajowi składniki stosują Państwo do produkcji nalewek i które nalewki są najbardziej popularne wśród rybniczian?

– Wszystkie nalewki w ofercie są na bazie miodu, natomiast, w zależności od receptury i przyjętych proporcji, każda z nich ma różną tegoż miodu zawartość. Jedne w swojej bazie mają go mniej, inne więcej. Na przykład cytrynowka ma mniejszą zawartość miodu niż np. krupnik. Obie nalewki są esencjonalne pod innym względem: krupnik jest korzenny, a cytrynowka, jak sama nazwa wskazuje, jest cytrynowa i zawiera prawdziwą laskę wanilii. Krupnik ma przede wszystkim właściwości rozgrzewające i dobrze sprawdzi się w zimne dni, natomiast cytrynowka jest orzeźwiająca, idealna na letnią porę. W ofercie mamy jeszcze malinówkę, która jest niczym malina zamknięta w butelce, aroniówkę – dla smakoszy aronii i eliksir zwany pierzgowką, który nigdzie indziej w Polsce nie jest produkowany, stanowiący swoistego rodzaju



Nalewki „Gwarek” – słodki i zdrowy rarytas (nie) tylko dla koneserów

serią limitowaną. To nalewka głównie dla koneserów, mająca szczególne właściwości zdrowotne, ponieważ pierzga pszczoła jest nawet bardziej wartościowa od samego miodu. Niezwykle trudno ją też pozyskać, co sprawia, że jest też bardzo droga. Pierzga jest polecana przy rekonwalescencji, osłabieniu organizmu czy przy problemach z oczami. Nie mniej ważnym składnikiem naszych nalewek jest oczywiście alkohol, który ma to do siebie, że silnie i szybko wnika w organizm, dzięki czemu jego związki są dobrze przyswajalne. Wśród rybniczian najbardziej popularny, zarówno wśród mężczyzn, jak i kobiet, jest krupnik korzenny. Kobiety decydują się na jego zakup, mimo iż na co dzień nie piją alkoholu, właśnie ze względu na jego zdrowotne właściwości. Nalewkę pijemy bowiem, a przynajmniej tak być powinno, na zdrowie.

T.CZ.: Jak wygląda proces powstawania nalewek i ile trunków Pani firma produkuje miesięcznie? Gdzie i w jaki sposób można je zakupić?

– Jeżeli chodzi o produkcję, to nie jest ona prowadzona non stop, jest zależna na przykład od owoców sezonowych jak malina czy aronia. Te owoce zbieram sama lub ktoś z naszej rodziny czy bliskich. Nie kupujemy owoców, bo tylko wtedy wiemy w 100% skąd pochodzą i możemy być pewni świeżości. Produkcja zaczyna się od zbioru miodu czy owoców, które, jeśli dana nalewka ma owocowy charakter, macerujemy z miodem, ponieważ nie używamy cukrów. Następnie, w zależności od przepisu, dodajemy alkohol – od razu lub nieco później, a kolejno taka mikstura dojrzewa. Później odcędzamy taki półprodukt, a następnie ma miejsce leżakowanie tak przygotowanej nalewki w specjalnie przygotowanym



Pasje Pani Małgorzaty, oprócz tworzenia nalewek i medycyny chińskiej, to m.in. wspinaczka, a właściwie jej odmiana – bouldering. W przeszłości brała ona udział w zawodach regionalnych i ogólnopolskich. Poza tym właścicielka firmy Nalewki „Gwarek” uwielbia pracę w ogrodzie oraz renowację mebli. W wolnych chwilach jeździ też na swoim motorze. Obecnie jest w trakcie otwierania swojego gabinetu akupunktury w Rybniku, ponieważ w tym kierunku kształci się na jednej z gdańskich uczelni. Dodatkowo bierze udział w różnego rodzaju warsztatach tematycznych. Jej marzenia to spokój i luz oraz brak codziennej gonitwy za czymś, czego tak naprawdę nie potrzebuje. O tym wszystkim rozmawia ze swoimi klientami, uświadamiając im, że pośpiech w życiu jest niepotrzebny. Życzymy jej powodzenia w tworzeniu miodowych specjałów. Mamy nadzieję, że w ślad za nią pójdą kolejni rybniczanie z ich ciekawymi pomysłami na biznes.

miejscu, które trwa od pół roku do nawet roku czasu, żeby nalewka nabrała głębi smaku i miała niepowtarzalny aromat. W przypadku krupniku jest o tyle wygodniej, że przygotowuje się go głównie na miodzie i przyprawach, dlatego można go wyrabiać przez cały rok. Nalewki można zakupić bezpośrednio w naszym sklepie przy ul. Małej 28 w Rybniku od poniedziałku do piątku w godzinach od 10 do 16 lub po uprzednim kontakcie ze mną. W przyszłości planujemy również otwarcie innych punktów lub sprzedaż wysyłkową.

///

Pani Małgorzata prowadzi swój biznes już od niemal 5. lat. Wdrożenie przedsięwzięcia trwało około dwóch lat, ponieważ trzeba było najpierw spełnić szereg rygorystycznych wymogów sanepidu, straży pożarnej, urzędu miasta, by finalnie uzyskać wpis do odpowiedniego rejestru prowadzonego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W sklepie Pani Małgorzaty można nabyć nalewki z przeznaczeniem np. na prezent. W drewnianych skrzyneczkach, pięknie zapakowane, stosowne do okazji, z własnoręcznie wykonanymi etykietami. Dodatkowo w ofercie sklepu znajdują się miody oraz świece z węzy pszczelej.

W swoim domu Pani Małgorzata ma specjalne pomieszczenia do przygotowania nalewek, które zostały zatwierdzone przez sanepid i Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, ponieważ wytwarzanie nalewek to tzw. działalność regulowana. Receptury nalewek Pani Małgorzata opracowała modyfikując te znalezione w różnych starych księgach.

Pani Małgorzata tak opisuje sposób w jaki zaczęła się jej przygoda z nalewkami:

– Pewnego razu zostało nam bardzo dużo miodu i nie wiedzieliśmy co z nim zrobić? Przyszedł mi więc pomysł na nalewki, które na początku rozdawałam jako prezenty dla znajomych. Znajomi stwierdzili, że są pyszne, że w sumie mogłabym je sprzedawać. Po jakimś czasie rzeczywiście powstał plan, żeby tego typu firmę otworzyć.

T.CZ.: Jakie bierze Pani udział ze swoimi nalewkami w konkursach branżowych, ma Pani jakieś sukcesy?

– Jeżeli chodzi o konkursy to nie były one naszym priorytetem, dlatego nie miałam okazji brać w nich udziału. Jeździłam natomiast na jarmarki. Podczas jednego z nich w Katowicach wzięliśmy jednak udział w konkursie, gdzie nasze miody zostały wyróżnione nagrodą.

T.CZ.: Czy Miasto w jakiś sposób wspiera takie biznesy jak Pani?

– W zeszłym roku byłam twarzą Stycznia w kalendarzu miejskim. Prócz tego Prezydent Rybnika wyjeżdżając do innych miejscowości albo w sytuacji, gdy przyjmuje gości w urzędzie, wręcza moje nalewki jako podarunki, w tym między innymi skrzyneczki „gwarkowe”. To na pewno przyjemne, że Urząd docenia ten naturalny rybnicki produkt.

T.CZ.: W jakim kierunku zamierza się Pani rozwijać?

– W tym roku był plan, by wziąć się za kolejne wyroby, jednak sytuacja epidemiczna

pokrzyżowała mi plany. Myślę, że może w przyszłym roku uda się wypuścić nową serię produktów. W związku z tym, że interesuję się medycyną chińską, będę chciała wprowadzić więcej nalewek zdrowotnych bazujących na tamtejszych składnikach i recepturach. Będą one mieszanką ziół chińskich i europejskich. Chcę, by dzięki temu działały rozluźniająco i pozytywnie wpływały na trawienie oraz układ krwionośny, by wspomagały układ odpornościowy.

T.CZ.: Co chciałaby Pani przekazać potencjalnym klientom?

– Że nasze produkty są dla ludzi odpowiedzialnych, dla ludzi świadomych, dla koneserów, ponieważ alkohol ma być spożywany „na zdrowie”, żeby tak faktycznie było to nalewki muszą bazować na substancjach czynnych pochodzenia naturalnego, gdyż te sztuczne, takie jak konserwanty czy barwniki, nie będą miały zdrowotnych właściwości. W naszej firmie używamy tylko naturalnych produktów, które jednak muszą mieć swoją cenę. Używanie zamienników, np. słodzików, powoduje, iż koszty produkcji są niższe, jednak wpływa to na jakość takich nalewek. Naszym atutem jest miód z polskiej pasieki. Pijąc nasze nalewki macie świadomość tego skąd pochodzą. Nasze nalewki są dla ludzi, którzy kupują je nie po to, by się upić, ale po to, by je degustować i się nimi delektować. Tutaj moim zdaniem jest jeszcze trochę pracy, jeżeli chodzi o polskie społeczeństwo. Natomiast trzeba wierzyć, że idziemy w dobrym kierunku.

Dodatkowo przez lata edukowaliśmy i nadal edukujemy naszych klientów, że miód, w szczególności w miesiącach zimowych, nie jest lejący – jest skrupiały. Lejący miód jest przegrzany oraz pozbawiony w znacznym stopniu swoich leczniczych właściwości. Obecnie, w tym trudnym dla wszystkich okresie, gdy ludzie szukają „czegoś” dla zdrowia i coraz bardziej skupiają się na tym, co jedzą i piją – warto to wiedzieć i inwestować w produkty naturalne, najwyższej jakości.

T.CZ.: Jakie są ceny Państwa nalewek?

– Najmniejsza nalewka to koszt 35 zł, te najmniejsze to tzw. „dwusetki”. Butelka pierzgowki o pojemności 250 ml kosztuje 50 zł. Ceny najdroższych nalewek kształtują się na poziomie 90 zł. Nalewki można spożywać w temperaturze pokojowej, schłodzone lub nawet na ciepło. Krupnik można np. dodać do ciepłej herbaty, wtedy jego aromat pięknie się wydobywa. Nalewki można degustować w sklepie, a klienci przyjeżdżają z różnych rejonów. Spora część klientów jest z Katowic, ponieważ zapamiętali oni nasze wyroby z tamtejszego jarmarku. Niestety, jeszcze niewielu rybniczanie wie o naszym sklepie, ale mam nadzieję, że to się wkrótce zmieni.

Podtrzymują tradycje piwowarskie w Rybniku

/ Z BERNADETTĄ OGRODOWSKĄ ROZMAWIALIŚMY O JEJ PIWOWARSKIEJ PASJI



Rybnik był kiedyś znany z dobrego piwa, a historia browarnictwa w naszym mieście sięga lat osiemdziesiątych XIX wieku, kiedy z inicjatywy Jakuba Müllera powstał tu browar przemysłowy. W latach sześćdziesiątych XX wieku w Rybniku produkowano do 200 000 hektolitrow piwa rocznie. W 2004 roku w rybnickim browarze zaprzestano produkcji, a dziś na miejscu dawnego browaru znajduje się centrum handlowe. Jedyną pamiątką po czasach jego dawnej świetności są fragment komina oraz budynek słodowni. Nie oznacza to jednak, że tradycja piwowarstwa w Rybniku całkowicie umarła. Kontynuuje ją bowiem m.in. Leszek Gaszka i Bernadetta Ogrodowska z Browaru Brewera – niewielkiego browaru rzemieślniczego z dzielnicy Golejów.

TOMASZ CZARNECKI: Skąd u Pani zainteresowanie warzeniem piwa?

– Zaczęło się u nas od warzenia piwa sposobem domowym. Najpierw była to ciekawość, co z tego tak naprawdę wyjdzie, a z biegiem czasu przerodziło się to w nasze hobby, pasję.

Teraz to nasz sposób na życie. Nasze działania jako browaru rzemieślniczego zbiegły się w czasie z piwną rewolucją, która dotarła do nas ze Stanów Zjednoczonych. Właśnie to nas najbardziej zmotywowało do pracy. Eksperymentowaliśmy z recepturami i sposobami warzenia piwa, wymyśliliśmy nowe smaki, a także nazwy do etykiet klejonych na butelkach, co daje nam wciąż wiele radości oraz satysfakcji. Chcąc podzielić się efektami naszej pracy zaczęliśmy brać udział w różnych konkursach i wydarzeniach promujących piwowarstwo rzemieślnicze.

T.CZ.: Browar Brewera jest browarem rzemieślniczym, tzw. mikrobrowarem. Czym piwowarstwo kraftowe, rzemieślnicze różni się od tego przemysłowego?

– Nasz browar jest browarem kontraktowym, a różnica generalnie polega na sposobie warzenia piwa. Browar koncernowy skupia się na ilości produkowanego piwa, co nie zawsze idzie w parze z jakością. Browar rzemieślniczy natomiast produkuje piwa w ilościach znacznie mniejszych, za to daje bogatszy wybór gatunków oraz smaków. Najczęściej domowymi piwami są właściciele browarów. Robią to z pasją, przykładają uwagę do jakości

i doboru surowców. Co warto podkreślić, piwo rzemieślnicze leżakuje dłużej i jest warzone w niewielkich ilościach w porównaniu do tego z browaru przemysłowego. W dużym browarze nie ma piwowara, jest zazwyczaj technolog, a warzenie piwa jest anonimowe. W browarze rzemieślniczym piwowar jest „widoczny”, również w mediach społecznościowych. Można mieć wgląd w proces technologiczny, możemy to zobaczyć niejako od środka. Browary rzemieślnicze pojawiają się też na festiwalach, a z piwowarami można porozmawiać osobiście, dowiadując się ciekawostek związanych z ich zawodem.

T.CZ.: Na świecie, także w Polsce, dynamicznie rozwija się tak zwana biroturystyka, czy też turystyka piwna, która polega m.in. na organizowaniu zwiedzania browarów, degustacji piw, czy też piwnych festiwali. Państwo także organizujecie w Rybniku tego typu festiwal – Rybnicki Zalew Dobrego Piwa. Skąd pomysł na tego rodzaju festiwal w Rybniku oraz jaki jest jego cel, czy Rybnik to miasto, w którym widzicie Państwo szansę na rozwój turystyki piwnej i browarnictwa rzemieślniczego?

– Rybnik jako miasto o bogatej tradycji piwowarstwa z pewnością ma szansę na wypromowanie piw warzonych w browarach rzemieślniczych. Z roku na rok zainteresowanie piwami kraftowymi rośnie, co nas bardzo cieszy. Polacy zaczynają rozróżniać gatunki i smaki piwa z bogatej i różnorodnej oferty przedstawianej zwłaszcza przez małe browary, z których jednak wiele ma już bogatą historię oraz dorobek w postaci nagród zdobywanych na festiwalach czy w różnych piwowarskich konkursach.

T.CZ.: Browar Brewera zdobył już wiele nagród w prestiżowych konkursach piwowarskich, m.in. Złoty medal w Konkursie Piw Rzemieślniczych (KPR) w Poznaniu w kategorii Amerykańskie ALE czy brązowy medal w Konkursie Piw Rzemieślniczych (KPR) w Poznaniu w kategorii Stout/Porter z dodatkami. Tymczasem w samym Rybniku mało kto wie o istnieniu Waszego browaru. Jak Pani myśli z czego to wynika i czy władze naszego miasta jakoś Was wspierają?

– W Rybniku z roku na rok jesteśmy coraz bardziej rozpoznawalni. Ktoś zainteresowany piwem rzemieślniczym może spotkać nas na festiwalach, przede wszystkim na naszym, który organizowany był już trzykrotnie. Coraz większa jest też świadomość tego niszowego rynku oraz jego oferty.

T.CZ.: Jakie macie Państwo plany i ambicje na dalszy rozwój swojego piwnego przedsięwzięcia w Rybniku oraz jak zamierzacie przekonać rybniczanie do piw kraftowych?

– „Rybnicki Zalew Dobrego Piwa” jako festiwal został zauważony i doceniony przez internautów, których głosy pozwoliły zająć nam III miejsce w kategorii wydarzenie roku w ogólnopolskim konkursie organizowanym przez Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych. Na nasz festiwal zapraszamy browary z całego kraju, od Tatr po Bałtyk, staramy się propagować różne gatunki piwa, chcemy zainteresować tym naszych gości, przede wszystkim tematem produkcji, warzenia i wszelkimi ciekawostkami z pracy piwowara. Organizujemy również pokazy warzenia starając się poszerzyć wiedzę ludzi na temat gatunków, smaków i rodzajów piwa warzonego w browarach rzemieślniczych. Nasz festiwal już od pierwszej edycji cieszy się dużą popularnością, co pozwala nam zapraszać do udziału w nim przedstawicieli wielu browarów z całego kraju, a tym samym inicjować ciekawe spotkania browarników z gośćmi naszej imprezy.



Browar Brewera oferuje takie piwa jak: American Pale Ale, India Pale Ale, American India Pale Ale, Polish Pale Ale, Milk Stout, Kolch, Vermont IPA, Coffe IPA, Foreign Extra Stout, czy New Zeland Wheat, które są przygotowywane w specjalnych kadziach. Po leżakowaniu w określonym czasie i odpowiednich temperaturach, przygotowywane są do dystrybucji. Możemy je spotkać w sklepach branżowych w naszym mieście. Nie są one jednak dostępne w marketach, ponieważ nie zawsze jest to opłacalne. Pani Bernadetta mówi, iż w przypadku wielu browarów kraftowych w marketach cena jest zaniżana, zaś koszty produkcji piw rzemieślniczych w porównaniu do piw koncernowych są znacznie wyższe. W marketach często możemy znaleźć też rzekome marki piw rzemieślniczych, za produkcją których nierzadko stoją wielkie koncerny. Marzeniem Bernadetty Ogrodowskiej oraz Leszka Gaszki jest dalszy rozwój ich browaru, ale też festiwalu, który razem organizują. Niestety w tym roku, z powodu pandemii IV edycja „Rybnickiego Zalewu Dobrego Piwa” nie mogła się odbyć. Została przeniesiona na 2021 rok. Miejmy nadzieję, że dojdzie do skutku, a rybniczanie oraz przyjezdni z różnych regionów całej Polski będą mogli delektować się smakiem tego jakże szlachetnego trunku z pianką.

Dywaniki, koszyki, serwetki oraz inne drobiazgi, a przede wszystkim dziergane torebki oferuje Marzikowo w Rybniku, którego klientki, to już nie tylko rybniczanki. Marka zyskuje coraz większą popularność w Polsce, a nawet za granicą. Torebka to z pewnością jeden z najważniejszych elementów towarzyszących większości kobiet każdego dnia. Szydełkowane torebki firmy Marzikowo są zarówno praktyczne, jak i szykowne. Sprawdzają się jako dodatek do eleganckich, ale i bardziej casualowych stylizacji. Dostępne są przeróżne modele, tak w jednolitych odcieniach, jak i kolorowych oraz wzorzystych.

T. CZ.: Skąd pomysł na tego rodzaju biznes w Rybniku? Czy to może przede wszystkim Pani hobby?

– To dość długa historia... Cały ten pomysł na hobby handmade narodził się niedawno, a konkretnie na początku tego roku. Już dużo wcześniej interesowałam się co prawda rękodzielnictwem, jednak nigdy wcześniej nie szydełkowałam. Impulsem do podjęcia działania była niezbyt ciekawa sytuacja, której doświadczyłam podczas zakupów torebki typu handmade. To był punkt zwrotny, gdyż właśnie po tym incydencie zaczęłam coraz bardziej interesować się wytwarzaniem torebek na szydełku. Siedzenie do późnych godzin nocnych oraz oglądanie filmów instruktażowych to można powiedzieć moja codzienność. Na początku, gdy dopiero uczyłam się szydełkowania, nie zwracałam uwagi na błahę (dla mnie wtedy) detale. Wyroby były przez to niesymetryczne i brakowało im tego „czegoś”. Po pewnym czasie torebki zrobiły się jednak bardziej „kształtne” i urokliwe. Obecnie, gdy patrzę na swoje pierwsze torebki widzę ich wszystkie niedociągnięcia. Staram się ciągle rozwijać swoją pasję/hobby, uczyć się nowych wzorów oraz znajdować inne niebanalne rzeczy. Torebki to baza, która pozwoliła mi na stworzenie innych ciekawych wyrobów ze sznurka.

T.CZ.: W czym Pani zdaniem dziergane torebki są lepsze od tych tradycyjnych?

– Torebki dziergane są ciekawsze od tradycyjnych, ponieważ każda kolejna jest niepowtarzalna.

– To nie jest algorytm, który ustawiamy w maszynie na taśmie produkcyjnej, dzięki któremu otrzymujemy 100 000 takich samych torebek. Nie... Każda torebka wykonana na szydełku jest inna, nie ma dokładnie dwóch takich samych. Zresztą każda osoba, dla której dzierga się torebkę ma inne wymagania i gust, dlatego niemożliwe jest

Marzikowo – prawdziwe „cudeńka” dziergane na miarę

/ Z MARZENĄ MUSIOLIK-MARZEC ROZMAWIAŁ
TOMASZ CZARNECKI



zrobienie dokładnej kopii. To właśnie wyróżnia dziergane torebki, są one niepowtarzalne, wyjątkowe i czarujące.

T.CZ.: Czy każda torebka szyta jest na indywidualne zamówienie, czy są też dostępne uniwersalne modele?

– Każda torebka jest szyta indywidualnie ze względu na różne wymagania. Jedna osoba potrzebuje dużej torebki, aby pomieścić więcej rzeczy, natomiast drugiej wystarczy mała kopertówka na portfel i smartfon. Jedyne co możemy uznać za jednolite to model torebki na przykład okrągłaczek, koszyk, kopertówka itd.

T.CZ.: Jak wygląda proces twórczy takiej torebki?

– Proces twórczy torebki czy też innego szydełkowanego przez mnie rękodzieła rozpoczyna się od złożenia zamówienia na potrzebne materiały. Zdarza się, że większość mam już na miejscu np. łańcuszki, zapięcia czy nawet niejednokrotnie sznurek

bawełniany w odpowiednim kolorze. Następnie, zgodnie z wybranym wzorem i modelem, torebka jest dziergana. Na końcu dodatki i logo Marzikowo. Praktycznie torebka nie zajmuje mi teraz więcej czasu niż 2 dni od otrzymania potrzebnych rzeczy. Co do kwestii podróży torebki w świat to zawsze staramy się z całą ekipą, aby była schludnie zapakowana i wywoływała uśmiech na twarzy osoby po drugiej stronie tego łańcucha.

T.CZ.: Ile osób pracuje zatem pod marką Marzikowo?

– Dzierganiem zajmuję się ja, natomiast kwestiami organizacyjnymi i promocją strony Marzikowo dwóch moich pomocników. To cała nasza ekipa.

T.CZ.: Czy torebki przyjęły się w naszym mieście, czy więcej zamówień ma Pani spoza Rybnika?

– Zostały one odebrane bardzo pozytywnie przez mieszkańców Rybnika, jak



również miast sąsiadujących. Największym zaskoczeniem dla mnie było zainteresowanie moimi dziełami, jeśli mogę je tak nazwać (śmiech) w innych województwach niż śląskie. Pojawiły się one również nad naszym pięknym, polskim morzem. Natomiast już totalnym szokiem była dla mnie informacja, że kilka dzierganych torebek pod logiem Marzikowo polecą za granicę do naszych zachodnich sąsiadów.

T.CZ.: Jakie są Państwa plany na rozwój?

– Ja oraz moja ekipa mamy wiele różnych ciekawych planów dotyczących przyszłości naszego hobby. Na pewno stawiamy na ciągły rozwój, co wiąże się z ciągłą nauką i doszkalaniami w najróżniejszych aspektach, zaczynając od produkcji, a kończąc na dystrybucji cudniek.

T.CZ.: Czy Miasto w jakiś sposób wspiera takie biznesy jak Pani?

– Nie chcę jednoznacznie się wypowiedzieć na ten temat, ponieważ nie posiadam na tyle wiedzy czy istnieje wsparcie dla takiego hobby/zajęcia jak moje. T.CZ.: Czy wystawia Pani swoje torebki w konkursach, na pokazach mody, czy można je zobaczyć także w branżowych magazynach?

Nie, nie wystawiam torebek ani innych swoich wyrobów na wymienionych wydarzeniach, ani w branżowych magazynach.

T.CZ.: Czy może jakieś znane osoby noszą już torebki marki Marzikowo?

– Zależy co ma Pan na myśli mówiąc „znane” osoby. Jeżeli mówimy o takich, które angażują się społecznie w różnego rodzaju wydarzenia, niekoniecznie z korzyścią finansową oraz chęcią rozgłosu, to tak, są takie osoby. Natomiast, osoby które są „znane” np. w mediach społecznościowych czy po prostu ich popularność jest wysoka to nie.

T.CZ.: Jakie jeszcze wyroby Pani dzierga oprócz torebek?

– Wrabiam również podstawki pod kubki, dekoracyjne serwety na stół, dywany, obicia na pufy, case’y na telefony, a nawet nosidełka dla zwierząt. Wszystkie te rękodzieła sprawiają mi taką samą radość, po prostu lubię nowe wyzwania.

Marzikowo, czyli marka stworzona przez „Zakreconą Marzenkę” to internetowy sklep z artykułami artystycznymi, rękodzielniczymi. Szczególną furorę robią wytwarzane przez artystkę nieszablone dziergane torebki. Koniecznie odwiedźcie fanpage’a: <https://www.facebook.com/ZakreconaMarzenka>.



AKADEMIA ROZWOJU
EDUKACJI KREATYWNEJ



Narodowy Instytut Wolności
Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego



Program Rozwoju
Organizacji
Obywatelskich
na lata 2018–2030

PROO



Rybnik
DlaWas.info