

PODKRAKOWEM

GRUDZIEŃ 2025

PODKRAKOWEM.INFO

str. 4
WYJĄTKOWE PRZEPISY NA
BOŻE NARODZENIE

str. 22
ZIMOWA JURA

str. 52
25-LECIE URZĘDU PRACY POWIATU
KRAKOWSKIEGO



**Powiat
Krakowski**

Pod Krakowem – magazyn Powiatu Krakowskiego, egzemplarz bezpłatny

Wydawca: Powiat Krakowski
– Starostwo Powiatowe w Krakowie

Redakcja: Al. Słowackiego 20, 30-037 Kraków
Wydział Promocji i Współpracy

tel.: 12 397 93 13

Zdjęcie na okładce: Zamek w Pieskowej Skale w zimowej scenerii, fot. arch. Starostwa Powiatowego w Krakowie

Nakład: 4 tys. egzemplarzy

ISSN 2720-4057

Dom, czyli...?

- Polska lokalna jest bardzo zróżnicowana – co innego duże miasto, co innego mała wiejska gmina. Nie da się wszystkiego efektywnie uregulować jedną miarą. Zamiast ogólnie narzucać jedno rozwiązanie dla wszystkich, lepiej, by rząd określił pewne cele i standardy, a lokalnie poszukiwano najlepszych dróg ich realizacji – mówi prof. UEK Michał Kudłacz. Fakt, że z ust specjalisty te słowa padają 35 lat po pierwszych wyborach samorządowych w 1990 roku (będących jednocześnie pierwszymi wolnymi wyborami w Polsce po II wojnie światowej) można odczytać tak, że wciąż szukamy doskonałego rozwiązania roli samorządności dla naszego kraju.

Trójpoziomowa struktura samorządowa sprawdza się w Polsce lepiej niż modele samorządowe nawet w bogatszych państwach europejskich. Źródłem sukcesów nie zawsze bowiem jest bogactwo, ale zawsze jest nim mądre gospodarowanie i odpowiedzialność za lokalne środowisko. Traktując sołectwo, osiedle czy miasto jako szerzej rozumiany dom i wartość wspólną, wymagającą dbałości i poszanowania, dokładamy się do tworzenia lepszego życia własnej rodziny i najbliższych.

Doceniemy ten szeroko rozumiany dom spędzając czas świąteczny z rodziną i znajomymi we własnym domu – tym z kuchnią, jadalnią, sypialniami i ogrodem albo skwerem zieleni przy bloku. Docermy ciepło oraz spokój, tym bardziej, że dzisiaj widzimy, jak kruchy stał się on w ostatnich kilku latach, gdy konflikt wojenny zaognił się w sąsiednim kraju.

Wróćmy do słów krakowskiego ekonomisty, przywołanych na wstępie: „Polska lokalna jest bardzo zróżnicowana”. To prawda – jesteśmy dużym (w europejskiej skali) krajem – zróżnicowanym, ale mocno osadzonym w tradycji i cieszącym się bogactwem kultury w każdym jej obszarze.

W tym wydaniu magazynu „Pod Krakowem” przypominamy więc nie tylko kulturę kulinarną poprzez tradycyjne dania świąteczne, ale także zwyczaj tworzenia szopek krakowskich, miejsca atrakcyjne przyrodniczo, warte odwiedzenia na Jurze, czy sukcesy Zespołu Pieśni i Tańca „Ziemia Lisiecka”, obchodzącego jubileusz 10 lat działalności.

Kończący się rok to także rok innej rocznicy – ćwierćwiecza działalności Urzędu Pracy Powiatu Krakowskiego – jednostki samorządowej, która 25 lat pomaga w znalezieniu pracy i pracownika oraz w zdobyciu dodatkowych kwalifikacji czy wykształcenia.

Ta silna w powiecie krakowskim społeczna tkanka, wsparta instytucjami samorządowymi, buduje się naszego domu – tego skonstruowanego z relacji sąsiedzkich i rodzinnych oraz tego, w którym pracujemy, robimy zakupy i odpoczywamy na wolnym powietrzu.

Docermy dach nad głową i życzliwych ludzi wokół nas.

Wesołych Świąt!

*Milej lektury!
Jan Bereza*

Spis treści

Małopolskie Boże Narodzenie – str. 4

Prosto z lasu – str. 9

Gdzie znaleźć wyjątkowe lokalne prezenty? – str. 12

Rekordowy 83. Konkurs Szopek Krakowskich – str. 20

Biała nie znaczy niewidoczna. Zimowa Jura – str. 22

**Rozmowa z członkiem Zarządu Powiatu w Krakowie
Grzegorzem Stokłosą** – str. 27

Aglomeracyjne i międzygminne – str. 29

Nowi członkowie LOT „Pod Krakowem” – str. 31

LIFE dla klimatu i energii – str. 40

**Rozmowa z prof. UEK Michałem Kudłaczem: Samorządność
to modernizacja Polski lokalnej** – str. 44

10 lat Zespołu Pieśni i Tańca „Ziemia Lisiecka” – str. 48

25-lecie Urzędu Pracy Powiatu Krakowskiego – str. 52



Boże Narodzenie to czas szczególny
- pełen wyciszenia, pokoju i serdeczności.
To czas rodzinnych spotkań i radości z bycia razem.
Życzymy, aby te dni przyniosły wiele dobra
i stały się źródłem siły oraz nadziei na kolejny rok.

Niechaj w Nowym 2026 roku dopisuje zdrowie,
szczęście i wszelka pomyślność!

Józef Rysak
Przewodniczący Rady
Powiatu w Krakowie

Elżbieta Burtan
Starosta Krakowski

Wojciech Pogan
Wicestarosta

oraz Zarząd i Prezydium Rady
Powiatu w Krakowie

Kraków, grudzień 2025 roku.

Andrzej Polan poleca

Małopolskie Boże Narodzenie

Kochani, usiądźcie i rozgośćcie się... zapraszam do mojej świątecznej kuchni.

W Małopolsce święta pachną domowym ciepłem i tradycją, a każdy talerz opowiada swoją historię. Przy wigilijnym stole spotykają się smaki przeszłości: aromatyczny barszcz grzybowy z uszkami nadziewanymi kaszą i serem, delikatne pierogi z ziemniakami, kapustą z Charsznicy i chrupiącym grochem oraz słodkie cuda – tort piernikowo-kremowy z kremem kukłkowym i kremową manną.

Mięsa przygotowane z troską – uda kaczki, gęsie i perlicze z sosem brusznicowym – przywołują wspomnienia dawnych świątecznych uczt, a magiczne jabłko pieczone na złoto kończy tę opowieść smakiem i aromatem.

Tu małopolska tradycja splata się z sercem każdego przepisu.

Barszcz grzybowy z uszkami z kaszą i serem

Składniki na uszka:

- 500 g mąka
- 100 ml woda
- 100 ml mleko
- 50 ml olej
- 1 jajko
- sól

Trochę tych składników do ciasta pierogowego jest ale zapewniam, że warto, bo to ciasto pierogowe niezwykle. Wszystkie składniki łączymy razem albo na stolnicy, albo umieszczamy w urządzeniach do wyrabiania ciast. Co ważne: składniki w temperaturze pokojowej, a mąka najlepiej podgrzana przez kilka minut w piekarniku. To bardzo pomaga dla uzyskania ciasta, które będzie się pięknie rozwałkowywać i lepić. Ciasto rozwałkowujemy, kroimy na małe kwadraciki, na każdym układamy porcję farszu, przepis poniżej.

- 100 g kasza gryczana niepalona
- 300 g twaróg tłusty niemielony
- 1 szt. cebula
- Masło klarowane
- Sól, pieprz czarny
- Natka pietruszki, rozmaryn

Na maśle przesmażamy na złoty kolor cebulę, dodajemy suchą kaszę gryczaną niepaloną, chwilę smażymy i wszystko zalewamy 200 ml gotującej wody. I teraz najbardziej sprawdzony sposób na kaszę: Zalaną wodą i doprowadzoną do wrzenia przykrywamy pokrywką, owijamy garnek ręcznikiem i umieszczamy to чудо najlepiej pod kołdrę. Kasza po ok. 40 minutach będzie już gotowa. Twaróg mielimy w maszynce do mięsa, podobnie kaszę z cebulą. Masę dokładnie mieszamy dodając przyprawy, natkę pietruszki i rozmaryn. Farsz dzielimy na małe porcje, nakładamy na ciasto, lepimy uszka i gotujemy w osolonej wodzie.

Składniki na barszcz:

- 2 szt. włoszczyzna
- 4 szt. cebula
- Kilka grzybków suszonych (borowik, maślak, koźlak

- Mrożone gąski, kurki lub świeże grzyby shiitake lub shimeji
- Klarowna część zakwasu do żurku
- Natka pietruszki, koper
- Kapusta włoska lub kilka brukselek
- Ziele angielskie, liść laurowy
- Pieprz czarny ziarnisty, sól
- Kminek mielony, majeranek
- Olej lniany
- Masło klarowane do smażenia

Włoszczyznę obieramy, cebulę przekrawamy na pół, ale bez obierania, skrapiamy masłem i pieczemy w piekarniku w temp. 160 stopni około 40 minut. Gotową przekładamy do garnka, zalewamy zimną wodą i od podstaw gotujemy warzywny wywar. Oczywiście dodajemy sól, pieprz ziarnisty a nie mielony, ziele angielskie i liść laurowy. Gotujemy około 2 godziny. Suszone grzyby miksujemy w młynku do kawy na puder – dosłownie, ma być pudrem jak puder do makijażu. Kroimy 1 cebulę w bardzo drobną kostkę, przesmażamy na złoty kolor, pod koniec dodajemy świeże grzyby. Wiem, że grzyby orientalne nijak się mają do polskich świąt, ale tu zależy nam na ładnej ekspozycji zupy na talerzu. Jak nie mamy gdzie kupić tych grzybów, zamieńmy je na malutkie pieczarki. Na koniec dodajemy podzielone na pojedyncze listki brukselki lub posiekaną kapustę włoską. Kiedy wywar jest gotowy, smakuje warzywami i nimi pachnie – dla koloru i smaku dodajemy puder grzybowy. Dodajemy klarowną część żurku dla lekkiego zakwaszenia słodkości warzyw i lekkości grzybów oraz dla nadania smaku barszczu. Na koniec dodajemy całe gałązki natki pietruszki dla aromatu i smaku oraz gałązki kopru. Doprawiamy kminkiem mielonym i majerankiem oraz w razie potrzeby solą i świeżo mielonym pieprzem. Uszka umieszczamy na talerzu, zalewamy barszczem klarownym mocno grzybowym, posypujemy smażonymi grzybami z kapustami i skrapiamy na koniec olejem lnianym. *Piękna historia grzybowa od serca, domowa.*





Pierogi z ziemniakami, kapustą z Charsznicy i chrupiącym grochem

Składniki ciasta:

- 500 g mąka
- 100 ml woda
- 100 ml mleko
- 50 ml olej
- 1 jajko
- Sól

Przepis na ciasto pierogowe, jak w przepisie na uszka, na poprzedniej stronie. Ciasto rozwałkowujemy, wycinamy szklaną krążki, na każdej porcji układamy porcję farszu, no tak ale gdzie jest farsz? Już podaję składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 1 kg kapusty z Charsznicy
- 2 cebule
- Masło klarowane do smażenia
- Majeranek, kminek mielony, cząber
- Sól, pieprz czarny
- ziele angielskie, liść lauowy – najlepiej mielone

Kapustę drobno siekamy. W rondlu na maśle klarowanym, i to w sporej ilości, przesmażamy pokrojoną w bardzo drobną kostkę cebulę na złoty kolor. Cebula ładniej nam się karmelizuje kiedy podczas smażenia dodamy do niej łyżeczkę cukru i soli. Kiedy cebula pachnieć będzie w całym domu, a kolor jej będzie bursztynowy, dodajemy do niej kapustę, odcisniętą, ale nie płukaną. Teraz wiązanka przypraw idealnych do kapusty czyli majeranek, kminek, cząber oraz ziele angielskie i liść lauowy, te ostatnie można już spotkać w postaci mielonej ale jak nie spotkamy takich na sklepowych półkach to sami możemy to zrobić w domu za pomocą młynka do kawy. Kapustę smażymy do momentu, aż stanie się prawie miękka i nabierze pięknego złotego koloru. Ziemniaki gotujemy i przepuszczamy przez praskę do ziemniaków lub ubijamy tłuczkiem na puree. Ziemniaki łączymy z kapustą, raz jeszcze doprawiamy solidnie i studzimy. Po przestudzeniu dzielimy na porcje, które otulamy porcjami rozwałkowanego ciasta, wcześniej przygotowanego.

- 400 g grochu łuskanego, żółtego
- 2 cebule
- 100 g suszonej żurawiny, jak tylko lubimy
- Sól, pieprz czarny
- Masło klarowane do smażenia

Groch łuskany gotujemy w osolonej wodzie prawie do miękkości, ugotowany przelewamy zimną wodą i odsączamy. Na maśle przesmażamy drobno pokrojoną cebulę na złoty kolor, dodajemy odsączony gotowany żółty groch, wszystko razem mieszamy, doprawiamy świeżo mielonym pieprzem i solą, na koniec dodajemy żurawinę suszoną. Taką omastą grochową krasimy gotowane pierogi; dla miłośników pierogów smażonych, oczywiście również można tak zrobić.



Andrzej Polan poleca

Małopolskie Boże Narodzenie

Uda kacze, gęsie, perlicze na miękko z sosem brusznicowym, jabłko na złoto



Składniki:

- 4 szt. uda kacze lub gęsie lub perlicze
- 1 l olej rzepakowy
- Kolendra ziarno, kminek, jałowiec, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy
- Sól gruboziarnista

Zakupione uda ptactwa dzień przed pieczeniem umieszczamy w dużej ilości soli i wiązance przypraw, ale zanim je dodasz, pamiętaj, należy je zmiksować na puder lub utrzeć w makutrze. Dokładnie obtaczamy mięso w przyprawach i dosłownie zasypujemy solą. Dlaczego grubą? Ano dlatego, że sól drobna szybko nam się będzie rozpuszczać od wilgotnego mięsa, co grozi przesoleniem, a gruba będzie to robić powoli, wręcz w sam raz. Napisałem, że te działania wykonujemy dzień przed pieczeniem, ponieważ mięso potrzebuje 12 godzin marynowania, zasalania. Czyli nocka mięsa w lodówce. Następnego dnia mięso opłukujemy z nadmiaru przypraw, one i tak aromat swój już oddały, i nadmiaru soli. Osuszamy na ręczniku papierowym i umieszczamy w szerokim rondlu, na dnie wcześniej wyłożonym pergaminem. Ułożone mięso w rondlu zalewamy olejem do całkowitego jego przykrycia. Rondel umieszczamy na kuchni i doprowadzamy do zagotowania się oleju, kiedy tak się stanie, zmniejszamy strumień ognia i gotujemy mięso około 2 godziny, niczym niedzielny rosół, olej ma pyrkać. Dla utrzymania stałej temperatury dobrze na oleju położyć niby pokrywkę z folii aluminiowej lub pergaminu. Kiedy mięso będzie bardzo miękkie, a zapewniam, że tak będzie, najlepiej zostawić je w oleju do całkowitego wystudzenia. To zapewni nam, że przy wyjmowaniu mięsa z oleju ono nam się nie porozrywa. Przed podaniem go na świąteczny stół koniecznie musimy nadać mu koloru i chrupkości - należy je albo wstawić do mocno nagrzanego piekarnika albo obsmażyć na chrupiąco na patelni. A sos?

- 300 g brusznica lub żurawina świeża lub mrożona
- 3-4 łyżki miód
- Ocet jabłkowy do smaku
- 100 g masło polskie
- Kilka jabłek drobniejszych
- Rozmaryn świeży

Na patelni na miodzie przesmażamy na złoty kolor połówki jabłek, zdejmujemy je z patelni, a do miodu dodajemy brusznicę lub żurawinę oraz gałązki rozmarynu. Chwilę smażymy, dodajemy dla kontrastu ocet jabłkowy. Po chwili kawałki zimnego masła, mieszamy i sos gotowy już mamy.

Kremarz tortowy, piernikowy z kremem kukułkowym i kremową manną

Składniki:

- 500 g mąka
- 2 jajka
- 150 g cukier
- 200 g masło
- 4 łyżki miód
- Powidła śliwkowe
- 1 łyżeczka soda oczyszczona
- Przyprawa do piernika

Wszystkie składniki umieszczamy w naczyniu do wyrabiania ciasta i to maszyna niech czyni, a my zabieramy się za przygotowanie składników kremów.

Kremowa kasza manna

Składniki:

- 100 g cukier drobny
- 100 g kasza manna
- 800 ml mleko
- 150 g masło
- 50 g cukier puder
- 2 szt cukier waniliowy

Mleko z drobnym cukrem zagotowujemy i do gotującego wsypujemy suchą kaszę mannę, znaną u nas jako grysik. Gotujemy kilka minut, cały czas mieszając, bo inaczej nam się przypali. Kiedy kasza manna zmięknie i zaciągnie mleko do konsystencji gęstego budyniu, przekładamy ją do miski i schładzamy. Masło ucieramy najlepiej mikserem, dodajemy cukier puder, cukier waniliowy oraz kaszę mannę i ucieramy wszystko na jednolity krem. Dla podkręcenia możemy dodać 80 ml czystego alkoholu.

Krem kukułkowy

- Składniki:
- 400 g cukierki kukułki
- 500 ml śmietanka 36%
- 2 łyżeczki żelatyna

Śmietankę podgrzewamy i dodajemy pokrojone drobno cukierki. Mieszmamy do całkowitego rozpuszczenia, możemy to robić cały czas na kuchence, to przyspieszy proces rozpuszczenia kukulek. Masę przekładamy do miski i wstawiamy na noc do lodówki. Następnego dnia masę ubijamy w mikserze

na puszysty krem. Żelatynę zalewamy wodą, ale tylko do jej przykrycia; kiedy żelatyna nam napęcznieje, podgrzewamy ją i mieszamy z puszystym kremem. Pamiętaj, zawsze krem w porcjach dodajemy do żelatyny, a nie odwrotnie.

Co dalej?

Gotowe ciasto dzielimy na 5-6 porcji, każdą rozwałkowujemy bardzo cienko na wielkość spodu tortownicy i wypiekamy pojedynczo w piekarniku, temperatura 180 stopni przez około 12 minut. Upieczone składamy razem i pozostawiamy je do dnia następnego. Kremy gotowe, ciasto wypieczone, powidła są, zatem możemy składać kremarz. Każdy placek smarujemy na początku powidłami. Na pierwszy placek na dnie tortownicy wysmarowany już powidłami nakładamy porcję kremu kukułkowego, kremu grysikowego, kolejny placek i znowu taka sama kolejność składników.

Aż do ich całkowitego wyczerpania. Tort złożony smarujemy kremową kaszą manną, wierzch polewamy czekoladą i dekorujemy świeżymi owocami.



ANDRZEJ POLAN

Andrzej Polan to ceniony szef kuchni, który swoją kulinarną pasję łączy z miłością do przyrody. Jest jedną z najbardziej lubianych osobowości telewizyjnych, który od ponad 20 lat gotuje w programie telewizyjnym Dzień Dobry TVN. Od najmłodszych lat rozwijał miłość do gotowania, inspirując się prostymi, lokalnymi składnikami. Jego kariera rozwinęła się zarówno w Polsce, jak i za granicą, gdzie doskonalił swoje umiejętności kulinarne. Dziś znany jest z połączenia tradycyjnych polskich smaków z nowoczesnym podejściem, tworząc dania pełne harmonii i wyrafinowania.





Chojnka zielona...

PROSTO Z LASU

W wiecznie zielonych gałązkach jodeł i świerków tkwi wielka, symboliczna moc. Najbardziej odzwierciedla się ona przede wszystkim w bożonarodzeniowej choince.

Jodły i świerki są w Polsce praktycznie jedynymi drzewkami, które akceptujemy w roli choinki. Przynoszenie ich do domu i ozdabianie to jedna z najważniejszych tradycji bożonarodzeniowych. Tradycyjnie choinki były przynoszone z lasu rano w Wigilię. Ustawiano je w domach i strojono ozdobami ze słomy i bibuły, często też wieszano na nich jabłka i orzechy.

Wiecznie zielone gałązki świerków i jodeł już w czasach pogańskich służyły za ozdobę domów z okazji zimowego przesilenia słonecznego. W czasach chrześcijańskich święto przekształciło się w Boże Narodzenie. Tradycja bożonarodzeniowych choinek narodziła się w XVI-wiecznej Alzacji, skąd stopniowo rozprzestrzeniła się na całą Europę. W Polsce pojawiła się na przełomie XVIII i XIX wieku, wypierając z czasem tradycyjną podłazniczkę (obcięty czubek jodły lub świerka, albo sosnowa gałąź wieszane pod sufitem). Żywa choinka stała się chrześcijańskim symbolem Chrystusa jako źródła życia.

Symbolika choinki jest bogata i wieloaspektowa: w wielu kulturach drzewko to reprezentuje życie, odrodzenie, nadzieję i jedność. Zielony kolor igiełek przypomina o naturze i cyklu życia, co czyni ją idealnym symbolem dla tego wyjątkowego okresu. Wspólne ubieranie choinki łączy rodzinę, tworząc szczególne chwile radości i duchowej więzi.

Numerem jeden wśród drzew iglastych na choinkę jest **jodła kaukaska**. Jej miękkie, ciemnozielone szpilki trzymają się długo. Do tego jest stosunkowo tania.

Droższa jest **jodła szlachetna**, której szpilki mają piękną, stalowoszarą barwę. Podobnego koloru jest **świerk kłujący**, którego igły nawet w ciepłym domu długo nie opadają, ale że są one twarde i ostre, ubieranie drzewka świerkowego nie jest zbyt przyjemne.

Najlepiej kupować choinki pochodzące ze szkółek, które zajmują się sprzedażą świątecznych drzewek. Wyrąb odbywa się tylko w specjalnie wyznaczonych miejscach, a punkty sprzedaży są dokładnie sprawdzane pod kątem pochodzenia choinek.

Jeśli kupimy choinkę z korzeniami, po świętach nie musimy jej wyrzucać. Zasadzona może pozostać żywa przez wiele lat.

Opracowanie: Małgorzata Zięć
Fot: Kordian Habel, Nadleśnictwo Krzeszowice, Shutterstock







Przegląd świątecznych inspiracji z powiatu krakowskiego

GDZIE ZNALEŹĆ WYJĄTKOWE, LOKALNE PREZENTY?

Święta to idealny moment, by podarować bliskim coś niepowtarzalnego, stworzonego z pasją i zakorzenionego w lokalnej tradycji. W powiecie krakowskim działa wielu twórców i producentów, którzy łączą rzemiosło z wysoką jakością i szacunkiem do natury. Sprawdziliśmy, gdzie warto zajrzeć, by znaleźć upominki, które mają duszę.



Galeria sztuki Kamienny Kwiatek

ul. Gwoździec 35, 32-065 Nawojowa Góra
tel.: 608 373 807

www.kamiennykwiatek.eu

Przedział cenowy: od 30 zł do 4500 zł

Z dala od dużych ośrodków miejskich – ba, nawet z dala centrów wsi – na zboczu Tenczyńskiego Garbu 30 km od Krakowa, w pobliżu ulicy Gwoździec w Nawojowej Górze w 2016 roku powstało miejsce wyjątkowe: galeria sztuki Kamienny Kwiatek. Zrodzone z pasji i miłości do sztuki dwóch osób – małżeństwa artystki malarki Dagmary Kwiatek i człowieka wielu zawodów, ale głównie fotografa, Krzysztofa Kamińskiego. Galeria oprócz typowej funkcji miejsca, gdzie można obejrzeć i kupić **obrazy olejne, rysunki, prace w technice gumy chromianowej, fotografie, rzeźby, ceramikę**, spełnia się też jako pracownia warsztatów plastycznych dla wszystkich pragnących podszlifować swoje umiejętności pod czujnym okiem profesjonalnego twórcy.

Tuż obok galerii Dagmara tworzy swoje obrazy – jej pracownia mieści się kilka koków od galerii, dlatego do galerii można przyjeżdżać w dowolnych godzinach, wcześniej jednak warto upewnić się telefonicznie, czy artystka jest na miejscu. I nawet jeśli właśnie maluje, to z przyjemnością otworzy galerię i opowie coś o swoich pracach.

Muzeum Agatów w Rudnie

Rudno, ul. Królewska 19, 32-065 Krzeszowice

www.muzeumagatowwrudnie.com

Przedział cenowy: od 200 do 800 zł

Muzeum Agatów w Rudnie znajduje się na wzgórzu wulkanicznym permskich skał wylewnych na wysokości ok. 400 m n.p.m.

W salach ekspozycyjnych tego wyjątkowego muzeum prezentowane są najpiękniejsze okazy agatów z Rudna, jurajskie skamieniałości sprzed 160 mln lat czy kawałki skrzemieniałego drewna.

Zamysł stworzenia takiego miejsca powstał u kolekcjonera Witolda Kopruchy przed kilkoma laty. Kolekcjoner w swoich zbiorach ma kilka tysięcy okazów pozyskanych w latach 1980 - 2024 na okolicznych polach agatowych i rumowiskach skalnych. Kolekcja jest wzbogacana i wymieniana na nowe okazy, które są wciąż pozyskiwane. Pięknym uzupełnieniem kolekcji **Skarby tej Ziemi** jest sala ze skamieniałościami z okresu jury z pobliskich lokalizacji.

W muzeum jest sklepik, w którym istnieje możliwość zakupu agatów, minerałów, biżuterii oraz innych pamiątek.





Lawendziarnia Stoki 6

Stoki 6, 32-046 Minoga

polecane produkty: masła i olejki do ciała, przetwory, hydrolaty, suplementy diety

<https://lavendziarniastoki6.pl/sklep/>

przedział cenowy: od 12 zł do 150 zł

Na słonecznym wzgórzu Jury Krakowsko-Częstochowskiej znajdziemy wyjątkowy świat — Lavendziarnia Stoki 6, certyfikowana ekologiczna uprawa lawendy lekarskiej. Wszystkie produkty powstają w małych partiach, według tradycyjnych receptur, a prowadzący ją właściciele kierują się zasadą „Lawendę się je”. W ich sklepie znajdziemy kosmetyki, aromatyczne przetwory czy naturalne hydrolaty — idealne na prezent dla tych, którzy kochają naturę i delikatne, ziołowe aromaty.

Pasieka Morawskich

ul. Dębowa 73, 32-095 Narama

polecane produkty: ekologiczne miody, miody z dodatkami, zestawy prezentowe, świece

miodymorawskich.pl

przedział cenowy: 20 zł - 143 zł

Ta rodzinna pasieka to przykład połączenia tradycji z nowoczesnością. Lidia i Mateusz Morawscy prowadzą część pasieki ekologicznie, część tradycyjnie — dzięki temu ich produkty są zróżnicowane, a jednocześnie naturalne. W ofercie znajdziemy miody klasyczne, miody z owocami, pyłek, propolis oraz piękne świece z wosku. To doskonały pomysł na prezent dla wszystkich, którzy cenią zdrowie i naturalny smak.

Pracownia ceramiczna Blue House

ul. Zielona 257, 32-082 Bolechowice

Polecane: ceramika użytkowa i artystyczna — każda sztuka unikatowa

pracowniabluehouse.pl

Przedział cenowy: od 30 do 150 zł

W Bolechowicach, niedaleko Krakowa, powstaje ceramika, w której zapisany jest spokój i uważność. Każdy produkt powstaje w długim, ręcznym procesie: od lepienia przez toczenie, zdobienie, aż po podwójny wypał. Dzięki temu każda misa, filiżanka czy talerz są jedyne w swoim rodzaju. To propozycja dla tych, którzy szukają prezentów z charakterem — wykonanych rzemieślniczo, pięknych i trwałych.

Zdrowe Jagody — superowoc z Minogi

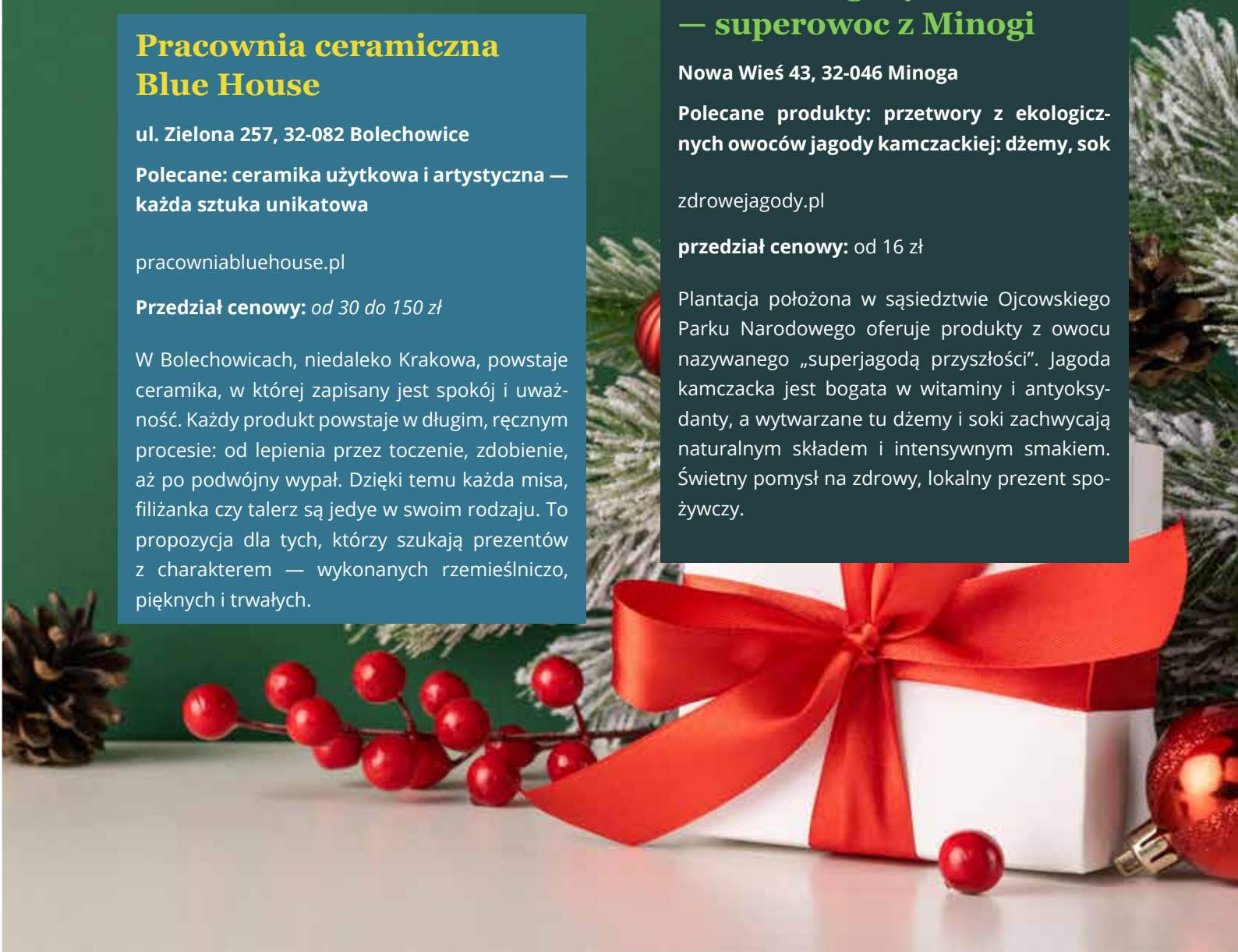
Nowa Wieś 43, 32-046 Minoga

Polecane produkty: przetwory z ekologicznych owoców jagody kamczackiej: dżemy, sok

zdrowejagody.pl

przedział cenowy: od 16 zł

Plantacja położona w sąsiedztwie Ojcowskiego Parku Narodowego oferuje produkty z owocu nazywanego „superjagodą przyszłości”. Jagoda kamczacka jest bogata w witaminy i antyoksydanty, a wytwarzane tu dżemy i soki zachwycają naturalnym składem i intensywnym smakiem. Świetny pomysł na zdrowy, lokalny prezent spożywczy.







Wina z Jury Krakowskiej

Ceny: od 40 do 200 zł

Teren powiatu krakowskiego to wyjątkowe miejsce, zróżnicowane krajobrazowo, bogate w zabytki i niezwykle klimatyczne. Ale, o czym być może niewiele osób wie, to również przestrzeń dla rozwoju winiarstwa; wśród wzgórz i dolin powstają rodzinne winnice, tętni winiarska energia i ogromny potencjał enoturystyczny. W pobliżu Krakowa rozwija się region, który buduje winiarską tożsamość na własnych zasadach; i powstają tutaj wspaniałe wina! Uprawiane odmiany: solaris, johanniter, hibernal, seyval blanc, muscaris, riesling, jutrzienka, leon millot, regent, rondo, cabernet cantor. Polecamy kilka winnic, pozostałe do znalezienia na stronie Stowarzyszenia Winiarzy Jury Krakowskiej: <https://www.facebook.com/winiarzejury>



- **Winnica Amonit**
Aleja Parkowa 41, 32-043 Cianowice
<https://winnicaamonit.pl/>
- **Winnica GOJA**
adres: Burów 98, 32-083 Balice
<https://www.winnicagoja.pl/>
- **Winnica Kresy**
Adres: Stoki-Kresy 35, 32-043 Skała
<https://www.winnicakresy.com/>
- **Winnica Przybysławice**
adres: ul. Zamkowa, 32-088 Przybysławice
<https://winnicaprybyslawice.pl/>
- **Winnica Pałac Minoga**
adres: Minoga 118, 32-046 Minoga
<https://www.minogapalac.pl/pl/winnica>
- **Winnica św. Jana**
adres: ul Jurajska 69, 32-077 Maszyce
<https://www.winnicaswjana.pl/>
- **Winnica Zagardle**
adres: Szczodrkowice 235, 32-043 Skała
<https://winniczagardle.pl/>
- **Winnica Jura**
adres: Winnica 14, 32-061 Rybna
<https://winnicajura.pl/>
- **Winnica Zagrabie**
adres: Miodowa 4, 32-061 Rybna
<https://winniczagrabie.pl/>

Wybierając prezenty od lokalnych twórców i producentów, nie tylko obdarowujemy bliskich czymś wyjątkowym — wspieramy również gospodarkę regionu, tradycję i rzemiosło. Powiat krakowski pełen jest miejsc, w których pasja zmienia się w smak, zapach, kolor i formę. A najlepsze prezenty to te, które opowiadają historię — taką, którą tworzą nasi lokalni twórcy.

W te święta postawmy na prezenty z serca... i z powiatu krakowskiego.

*„Wino czyni cuda. Uwalnia utrudzone serca
z nieznosnych ciężarów.”*

HORACY





Wina i inne wyjątkowe prezenty można również kupić na licznych, przedświątecznych kiermaszach, jarmarkach, targowiskach świątecznych różności organizowanych w wielu miejscowościach powiatu. Jeden z nich odbędzie się w **niedzielę 21 grudnia**, aby dać szansę tym, którzy czekają z zakupami na ostatnią chwilę.



21.12 NIEDZIELA GODZ. 11:00-18:00 *wstęp wolny!*



STOWARZYSZENIE
WINIARZY JURY
KRAKOWSKIEJ





REKORDOWY 83. KONKURS SZOPEK KRAKOWSKICH

Andrzej Wróbel z Czernichowa
zdobywcą I miejsca w kategorii
szopek małych

W niedzielę 7 grudnia 2025 ogłoszono część wyników 83. Konkursu Szopek Krakowskich. Powiat krakowski może poszczycić się zwycięstwem Andrzeja Wróbla z Czernichowa, który w kategorii szopek małych zdobył – ex aequo z Jakubem Zawadzińskim – pierwsze miejsce. Laureat z Czernichowa w konkursie krakowskich szopek bierze udział od 40 lat.

2025 rok przejdzie do historii konkursów szopek krakowskich jako rekordowy. Do 83. Konkursu Szopek Krakowskich zgłoszono 256 prac. W tej liczbie najwięcej było szopek w kategorii dorosłych, ale dużo szopek zgłoszono także w innych kategoriach: szopek młodzieżowych, szopek rodzinnych, dziecięcych indywidualnych, szkolnych i szopek w kategorii OFF.

- Taki sukces niezwykle cieszy. Lata pracy i udziału w konkursach szopek krakowskich to wielka przyjemność i duża satysfakcja z pielęgnowania wyjątkowej tradycji, którą UNESCO doceniło wpisem na Reprezentatywną Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego Ludzkości w 2018 roku – skomentował dla magazynu „Pod Krakowem” Andrzej Wróbel.

Przypomnijmy, że to nie pierwszy złoty laur zdobyty przez czernichowskiego szopkarza – Andrzej Wróbel zdobył I na-

grodę także w 2017 roku. Artysta z naszego powiatu należy do jednych z najdłużej startujących w konkursie szopkarzy, o czym pisaliśmy w naszym magazynie w grudniu 2022 roku. Wówczas w rozmowie z „Pod Krakowem” tegoroczny laureat wspominał, że nawet gdy w latach 90., w okresie dużego bezrobocia w Polsce, zmuszony był pracować w Belgii, nigdy nie zapominał o Konkursie Szopek Krakowskich, zaczynającym się od spotkania pod pomnikiem wieszczki narodu – Adama Mickiewicza – na krakowskim Rynku.

W wydaniu „Pod Krakowem” sprzed 3 lat Andrzej Wróbel dzielił się z nami swoim podejściem do kreowania projektu szopek, nad którymi pracuje, mówiąc: „Po stworzeniu już kilkudziesięciu szopek czasami wydaje się, że wszystko zostało powiedziane, wszystko zostało pokazane... ale tak nie jest. Sceny z narodzin Je-

zusa, krakowskie pejzaże i obiekty budowlane oraz nieskończona niemal paleta dostępnych barw różnych materiałów ozdobnych w końcu przynoszą pomysł, który zapisuję w pamięci. A potem pozostają długie godziny pracy i efekt, którym można się podzielić ze światem. Tak jak należy dzielić się radością płynącą z świąt Bożego Narodzenia”.

Jak widać, rokrocznie pomysły powstające w wyobraźni Andrzeja Wróbla mają niepowtarzalny charakter i przekaz, co w tym roku jury 83. Konkursu Szopek Krakowskich doceniło „złotem” w kategorii szopek małych. Szopka pana Andrzeja miała w konkursie numer 20.

Warto podkreślić, że gmina Czernichów w tym roku może pochwalić się nie tylko zwycięzcą w kategorii szopek małych ale także wyróżnieniem dla Jana Freiberga za wykonanie szopki nr 68, którą zgłosił do kategorii szopek miniaturowych.

Tradycja budowania szopek w Krakowie wywodzi się ze średniowiecznych misterii bożonarodzeniowych i nawiązuje w Kościele zachodnim do tradycji kulturowania pamiątek pochodzących z czasów narodzin Chrystusa.

W naszej narodowej tradycji bożonarodzeniowej ważną rolę obrzędową pełniły praktyki kolędnicze i szopka krakowska wiąże się właśnie z tymi prakty-

kami przenośnych form przedstawień, upowszechnionymi na przełomie XVIII i XIX wieku. Wyjątkowość szopek krakowskich polega na łączeniu w bryle szopki motywów religijnych z elementami krakowskiej architektury i detalami, nawiązującymi do najbardziej znanych zabytków królewskiego miasta.

Pierwszy oficjalny Konkurs Szopek Krakowskich zorganizowano 21 grudnia 1937 roku, a drugi konkurs odbył się 21 grudnia 1938 roku. Podczas niemieckiej okupacji w czasie II wojny światowej konkursów szopkarskich nie urządzano i dopiero po wojnie konkurs wrócił na krakowski Rynek (21 grudnia 1945 roku).

Docenieniem unikalności tej twórczości kulturalnej było wpisanie w 2014 roku krakowskiego szopkarstwa na krajową listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego, a w 2018 roku także – jako pierwszego polskiego zjawiska – na listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO.

Pokonkursowa wystawa szopek w Pałacu Krzysztofory przy Rynku Głównym w Krakowie (budynek Muzeum Krakowa) będzie trwała do 1 marca 2026 roku.

Tekst: Jan Bereza

Zdjęcia: Starostwo Powiatowe,
Jan Bereza



Jan Freiberg - wyróżnienie w kat. szopki miniaturowe



Andrzej Wróbel - I nagroda w kat. szopki małe



Biała nie znaczy niewidoczna

ZIMOWA JURA

Hu hu ha, hu hu ha nasza zima zła... o nie! Wcale nie taka zła. Tak to sobie natura „wymyśliła”, że o każdej porze roku jest inaczej i każda z tych pór roku jest bardzo potrzebna. Gdy na termometrach spadają temperatury, a krajobraz pokrywa się śniegową kołderką, Jura zamienia się w bajkową krainę. No dobrze, malkontenci zapytają: a co zimą robić na Jurze? Postaramy się i ich zachęcić do wychylenia stóp za próg i ruszenia na jurajskie szlaki ozdobione przez zimę.

Śnieg na piaszczystej pustyni

Brzmi jak oksymoron, a przecież jest i pustynia na Jurze (i to nie tylko najbardziej znana Pustynia Błędowska, mamy przecież jeszcze piaszczystą Pustynię Siedlecką i zarośniętą Pustynię Starczynowską oraz Pustynię Ryczowską) a na nich zimą też leży śnieg. Gdzie jak nie tutaj można się pochwalić śniegiem w miejscu, które kojarzy nam się z gorącym piaskiem i wielbłędami?

Tak, wiem, są pustynie lodowe, ale nasza popularna Pustynia Błędowska z lodem ma wiele wspólnego. Piasek, który tam się znajduje, jest właśnie pochodzenia polodowcowego. To nic innego jak materiał naniesiony przez wody wypływające spod lądolodu. Można więc ulepić wielbłąda ze śniegu na jurajskiej pustyni i wysłać zaproszenie do przyjaciela lub przyjaciółki zza gór Atlasu.

Zimą widać więcej

Zachwycamy się pięknem wiosennej zieleni oraz bujnością roślin... i słusznie, ale odwiedzmy to samo miejsce zimą, kiedy wszędzie jest białe i nie ma liści. Wtedy oczom naszym ukaże się zupełnie inna kraina. Nagle zza drzew będą widoczne skały, a leśne ścieżki wydawać się będą dużo szersze niż latem. Białe czapy na drzewach wyglądają jak bajkowe czapeczki, a śnieg na dnie lasu zapisuje życie, które toczy się nieustannie.

Dzięki tropom możemy zobaczyć dokąd przechadzają się dziki, które nieraz słysząc z oddali. Gdzie dzisiaj spały sarny i jak liczne stado mieszka w tym lesie? – zobaczymy po wygniecionych w śniegu przez stada dzików czy rudle saren legowiskach.

A może w tym miejscu pojawiły się wilki? Krótki spacer z obserwacją tropów zostawionych przez różne zwierzęta da nam odpowiedź na te pytania.

Kiedy na gałązkach pojawiają się sople lodu, to robi się już magicznie. Niczym przystrojone choinki na święta czy piękna dama w kryształowych kolczykach. Kiedy napotkamy zamrożony staw bądź jezioro to mamy wrażenie jakby życie się zatrzymało. Jakby pod lodem nie było już nic, ale przecież tam wciąż trwa walka o przetrwanie.

W takich właśnie miejscach mamy kolejną możliwość wykorzystania zimowej aury – spróbować zahartować się w zimnej wodzie, pamiętając o tym, aby były to miejsca bezpieczne! Morsowanie to obecnie bardzo modny kierunek prozdrowotny, a w mediach społecznościowych już od listopada śmiałkowicie chwalą się zdjęciami z lodowych kąpeli.

Widać, nie widać

Kiedy jurajska kraina pokrywa się białym puchem, to jedno miejsca wypłaszczają swoje kanciaste kształty a inne odkrywają przed nami swoje skarby. Wędrując po Wyżynie Krakowsko-Częstochowskiej mamy wiele rzek, które w czasie kwitnienia wiosennego kryją się za zielonymi parawanami roślin. Natomiast w czasie bezlistnych pór roku pasma drzew odkrywają w pełni swoje oblicza.

Wtedy to można jak na dłoni obserwować meandrujące koryta oraz ogromne powierzchnie rozlewisk, które w czasie zimy jakby obnażały się przed obserwatorem. Jura bezsprzecznie kojarzy nam się z wapiennymi skałami oraz zamkami niejednokrotnie budowanymi właśnie z białych skał. Oczywiście na tle kolorowych pól i lasów łatwo je można dostrzec, ale zimą ten kontrast znacznie się zmniejsza, lecz widoki są niemniej zapierające dech w piersiach.



Mamy wtedy „białe” zamki, a raczej szare na białym jeźli śnieg jest świeżo po opadzie a pogoda mroźna. Jakie sprytne posunięcie naszych przodków – budowniczych jurajskich warowni!

Oczywiście budowali najpierw swoje zamki a potem domy z tego co mieli pod ręką, czyli skał wapiennych. Czy ich jasny kolor można było zaliczyć jako „barwy wojenne”, jako kamuflaż w czasie bardzo śnieżnych zim? Pewnie tak, ale zapewne nie było to zamierzeniem ówczesnych władców.

Zobaczcie sami jak prezentują się te budowle w czasie kiedy pada śnieg. Śnieg może być również odkrywcą. Kiedy wędrujemy i zobaczymy mocno wytopione miejsce w oddali to znak, że może tam znajdować się wejście do szczeliny. No właśnie, spacerując po jurajskich bezdrożach trzeba zwracać uwagę na pojawiające się wytopy na śniegu. To cieplejsze powietrze z wnętrza szczelin skalnych, wydobywając się na powierzchnię, wytapia śnieg. To kolejny element, który zimą uwidacznia nam niewidoczne.

Zimowo, ale bezpiecznie

Tak, zimą na Jurze jest pięknie, ale może być również niebezpiecznie. Dlatego przy naprawdę uzasadnionych zachwytach trzeba zachować zdrowy rozsądek. Nie należy wchodzić na skały, ponieważ wapień jest skałą śliską. Mamy sporo punktów widokowych zlokalizowanych na wysoko eksponowanych skałach, czasem niezabezpieczonych.

Wystarczy jeden krok za daleko i nieszczęście gotowe. Ostrożności również nie powinno zabraknąć w czasie zbliżania się do zbiorników wodnych, a zwłaszcza wchodzenia na te zamarznięte. Nie mamy pewności jak gruba jest pokrywa lodowa i czy utrzyma ciężar naszego ciała.

Wybierając się na wycieczkę, pamiętajmy o dodatkowej parze skarpet czy ciepłym okryciu wierzchnim. Dodatkowa para rękawiczek i czapka mogą uratować od przemrożenia. Zawsze zabierajmy ze sobą termos z ciepłym napojem, np. herbatą. W terenie, nawet tak niepozornym jak Jura, mogą sprawdzić się kije trekkingowe oraz raczki na śliski teren. Dni są krótkie, więc latarka może się dość szybko przydać, zwłaszcza, że „te-raz już wiemy”, że po zmroku robi się ciemno.





Wprawdzie na Jurze od 27 lat działa Górskie Ochotnicze Pogotowie Ratunkowe (na początku Jurajskie Ochotnicze Pogotowie Ratunkowe), które rokrocznie ma ogromną ilość wezwań do pomocy, jednak zawsze zalecam ostrożność. Na wszelki wypadek polecam ściągnąć na telefon aplikację RATTUNEK i wpisać sobie numer 985 lub 601 100 300 na stałe, jako ratunkowy.

Zimowa hibernacja zwierząt

Najpiękniejsze obserwacje to te oczywiście dziko żyjących w naturalnych warunkach zwierząt. Nie ma nic piękniejszego jak bezkrwawe polowanie z aparatem i możliwość podziwiania życia, które dzieje się na naszych oczach. Oczywiście, jest czas zimowej hibernacji wielu zwierząt i trzeba to uszanować. Wyczekanie do wiosny jeszcze bardziej podsyca naszą ciekawość. Przypominam tylko, że w myśl ustawy z dnia 16 kwietnia 2004 roku o ochronie przyrody jej art. 52, pkt 1.13 mówi o zakazie umyślnego płoszenia lub niepokojenia w miejscach noclegu, w okresie lęgowym w miejscach rozrodu lub wychowu młodych lub w miejscach żerowania zgromadzeń ptaków migrujących lub zimujących. Dlatego np. jaskinie na czas hibernacji nietoperzy pozostawmy w spokoju i ciszy, niech te przyjazne dla człowieka ssaki mogą dotrwać do wiosny i znów cieszyć nasze oczy.



Refleksje na koniec

Zimą na Jurze można poczuć unikalną atmosferę spokoju i odosobnienia. Brak tłumów sprawia, że zwiedzanie zamków czy spacer w lesie stają się bardziej intymne i magiczne. To także czas, kiedy w okolicznych miejscowościach organizowane są różnego rodzaju jarmarki bożonarodzeniowe, koncerty i wydarzenia kulturalne, które podkreślają

tradycję i ducha tego regionu. Chłodne miesiące odsłaniają inną, równie fascynującą stronę Jury, pełną białych pejzaży, zimowych przygód i niepowtarzalnej atmosfery. To doskonała okazja, by odkryć ten wyjątkowy region na nowo i poczuć jego unikalny urok w zimowej odświeżeniu.

Magdalena Białas
Przewodnik Jurajski





Naszym celem jest utrzymanie tempa prac i dalsza poprawa jakości infrastruktury drogowej

ROZMOWA Z GRZEGORZEM STOKŁOSĄ

członkiem Zarządu Powiatu w Krakowie

Redakcja: Rok 2025 był rekordowy pod względem liczby zrealizowanych nakładek. Co zadecydowało o tym, że udało się przeprowadzić aż 52 zadania w tak dużym zakresie?

Grzegorz Stokłosa: Prace remontowe spowodowane były głównie koniecznością poprawy stanu nawierzchni na najbardziej zdegradowanych fragmentach dróg. Kwestie bezpieczeństwa i komfortu użytkowników dróg powiatowych były w tym przypadku absolutnym priorytetem. Nie bez znaczenia było również wykorzystanie korzystnej koniunktury rynkowej. Niższe, w stosunku do pierwotnie szacowanych, ceny przedstawiane przez wykonawców w ofertach przetargowych przyczyniły się do powstania oszczędności przetargowych, co umożliwiło zwiększenie liczby i zakresu inwestycji.

Jak ocenia Pan skuteczność systemu modernizacji dróg poprzez nakładki asfaltowe? Czy to rozwiązanie sprawdza się w praktyce?

Metoda wykonywania cząstkowych remontów polegających na natryskach emulsyjnych oraz kruszywie lub też wycinaniu fragmentów nawierzchni i uzupełnianiu ich w formie „łat” to kosztowna i nieskuteczna metoda napraw. Nakładka na całość jezdni jest bardziej efektywna kosztowo, trwała – zabezpiecza nawierzchnię na kilkanaście lat użytkowania i jest również bardziej atrakcyjna wizualnie, co nie jest bez znaczenia. Użytkownicy dróg nie oczekują cząstkowych remontów, ponieważ dopiero remont całości nawierzchni daje komfort. Staramy się wybierać rozwiązania nie tylko efektywne pod względem jakościowym i kosztowym, ale także odpowiadające na oczekiwania społeczne.

Czy współpraca z gminami przy tego typu inwestycjach przebiega sprawnie? Jak ocenia Pan ich zaangażowanie finansowe i organizacyjne?

Współpraca pomiędzy powiatem a gminami układa się dobrze. Na bieżąco rozmawiamy z władzami gmin o zakresie rzeczowym inwestycji. Wiele jednostek samorządu terytorialnego korzysta z możliwości dofinansowania zadań z budżetu gminy w przypadku zwiększenia zakresu rzeczowego, zgodnie z dodatkowymi potrzebami mieszkańców. Działa to w ten sposób, że jeśli przy okazji remontu odcinka nawierzchni drogi powiatowej można zrealizować dodatkowy zakres (odcinek), gmina może je sfinansować i zrealizować niejako przy okazji. Takie rozwiązanie jest nie tylko efektywne ekonomicznie, ale również docenione przez obu partnerów. Cieszy nas fakt, że lokalni władarze zauważyli w takim rozwiązaniu szansę i pozytywną zmianę.

Jakie są dalsze plany powiatu w zakresie modernizacji dróg w kolejnych latach?

Zarząd będzie przekonywał Radnych Rady Powiatu w Krakowie do dalszego inwestowania środków finansowych w projekty mające na celu poprawę infrastruktury drogowej i bezpieczeństwa użytkowników dróg, tak kierowców, jak i pieszych. Chcemy inwestować w remonty na poziomie nie

niższym niż w bieżącym roku, mamy nadzieję na powiększenie zakresu inwestycji. Gdybyśmy chcieli utrzymać drogi na optymalnym poziomie powinniśmy remontować ok. 45-50 km rocznie – to jest nasz cel i będziemy do niego wytrwale dążyli. W tym miejscu chciałbym podziękować Radnym Rady Powiatu w Krakowie, a szczególnie komisjom merytorycznym odpowiedzialnym za realizację zadań inwestycyjnych, za budżet, który pozwala realizować remonty na satysfakcjonującym poziomie, jak również zaangażowanie w diagnozowanie potrzeb mieszkańców. Dzięki temu nasze inwestycje spełniają oczekiwania mieszkańców powiatu krakowskiego.

Zarząd Dróg Powiatu Krakowskiego zapowiada kontynuację programu nakładek asfaltowych również w kolejnych latach. W planach na 2026 rok znajdują się już nowe odcinki dróg, które wymagają modernizacji. Najważniejszym celem jest utrzymanie tempa prac i dalsza poprawa jakości infrastruktury drogowej na terenie całego powiatu. Wspólne inwestycje z gminami to najlepszy przykład skutecznej współpracy samorządowej, której efekty są widoczne i odczuwalne dla wszystkich mieszkańców.

Dziękujemy za rozmowę

Zdjęcia: Starostwo Powiatowe



Droga w Kaszowie przed i po remoncie



Droga w Krzęcinie przed i po remoncie



AGLOMERACYJNE I MIĘDZYGMINNE

Charakterystyka powiatu krakowskiego, okalającego Kraków, czyli drugie pod względem wielkości miasto w Polsce, sprawia, że różnice w obciążeniu średniodobowym ruchem pojazdów (SDR) dróg powiatowych są ogromne. SDR dla dróg powiatu krakowskiego waha się w granicach od ok. 100 do ok. 9 500 pojazdów poruszających się w ciągu doby. Niebawem powinniśmy poznać wyniki tegorocznego pomiaru ruchu na drogach powiatowych, ale już teraz wiemy, że 2025 rok był okresem wytężonych prac remontowych na drogach administrowanych przez Zarząd Dróg Powiatu Krakowskiego. Mijający rok to wyjątkowo intensywny sezon prac na drogach powiatowych. Zarząd Dróg Powiatu Krakowskiego zakończył cztery tury wykonywania nakładek asfaltowych, realizując w 14 gminach aż 52 zadania o łącznej wartości ponad 17 mln zł.

Jaki ruch na drogach powiatowych?

We wrześniu br. zakończyły się automatyczne pomiary natężenia ruchu pojazdów na drogach powiatu krakowskiego. Urządzenia do automatycznych pomiarów umieszczone zostały w 444 punktach wzdłuż dróg powiatowych, 44 skrzynki zlokalizowano na rondach a 12 skrzynek na przejazdach kolejowych. Pomiary natężenia ruchu wykonywane były przez całą dobę, dzięki czemu uwzględnione były wahania wynikające z trybu życia użytkowników dróg – zwiększona aktywność w godzinach porannych i popołudniowych, mniejsze natężenie w nocy i w godzinach około południa.

Ponieważ w niektórych punktach pomiarowych urządzenia rejestrujące ruch zostały uszkodzone, niezbędne okazało się częściowe powtórzenie pomiaru. Po ostatecznym opracowaniu zebranych danych poznamy wyniki badań, które powinny już uwzględniać chociażby wpływ oddania do użytku Północnej Obwodnicy Krakowa w ciągu drogi krajowej S52.

Będzie to o tyle ciekawe, że wśród dróg powiatowych od lat rekordy biła trasa z Zielonek do Węgrzc, gdzie wskaźnik SDR wynosił ok. 9,5 tys. pojazdów na dobę (natężenie ruchu było więc porównywalne do niektórych dróg krajowych czy wojewódzkich). Generalnie można przyjąć, że drogi powiatowe



położone blisko Krakowa i większych ośrodków miejskich w powiecie krakowskim (Skawina, Krzeszowice) są znacznie bardziej obciążone ruchem niż drogi łączące miejscowości bardziej rolniczej i słabiej zurbanizowanej północnej części naszego powiatu. Te drogi mają jednak bardzo duże znaczenie dla zapewnienia sprawności połączeń między różnymi miejscowościami gmin naszego powiatu.

Praktyczne zastosowanie badań SDR

Po opracowaniu danych pozyskanych w badaniu natężenia ruchu z 2025 roku zostaną one udostępnione w biuletynie informacji publicznej (BIP) i na stronie internetowej Zarządu Dróg Powiatu Krakowskiego. Prawdopodobnie nastąpi to jeszcze w grudniu br., a wyniki pomiarów zostaną wykorzystane do zarządzania drogami powiatowymi. W opisie wyników pomiaru pokazane zostanie, które drogi powiatowe są najbardziej obciążone ruchem i w jakich porach doby, a także ile pojazdów je użytkuje.

To naturalne, że statystycznie na drogach o większym ruchu dochodzi do większej liczby negatywnych zdarzeń drogowych, kolizji, potrąceń pieszych i wypadków, niż na drogach, gdzie ruch jest mniejszy. To także wskazówka do planowania modernizacji i budowy chodników oraz wykonywania remontów bieżących.

Znajomość natężenia ruchu daje zarządcy drogi (ZDPK) praktyczną wiedzę o tym, które drogi muszą być traktowane priorytetowo, albowiem brak ich przejezdności rodzi duże reperkusje społeczne i gospodarcze.

Rekordowy rok

Już wiemy, że 2025 rok będzie czasem wyjątkowo efektywnie wykorzystanym przez Zarząd Dróg Powiatu Krakowskie-

go, który zakończył realizację czterech tur nakładek asfaltowych na drogach powiatowych. W minionym roku wykonano łącznie 52 zadania za kwotę 17 169 052,84 zł. Praktykowane od początku istnienia samorządu powiatowego tzw. inicjatywy samorządowe (IS), łączące środki finansowe powiatu i gmin, pozwalają zwiększać zakres prac i racjonalnie wybrać priorytety dla remontów bieżących i inwestycji drogowych.

W 2025 roku na finansowanie wykonywania nowych nakładek złożyły się środki pochodzące z budżetu powiatu krakowskiego w wysokości 14 485 889,46 zł oraz 2 683 163,38 zł z dotacji przekazanych przez gminy. Dzięki takiemu montażowi finansowemu łącznie zmodernizowano 30 557 metrów nawierzchni bitumicznych dróg powiatowych w ciągach komunikacyjnych przebiegających przez 14 gmin.

Jak podaje ZDPK, nakładki wykonywano wszędzie tam, gdzie stan techniczny dróg wymagał pilnej interwencji, a celem prac była naprawa i wzmocnienie istniejącej nawierzchni, przedłużenie jej żywotności, a także zwiększenie bezpieczeństwa i komfortu jazdy. Tego rodzaju modernizacje to idealne rozwiązanie dla dróg w złym stanie technicznym, pozwalające na szybkie i skuteczne przywrócenie ich funkcjonalności bez konieczności kosztownej i długotrwałej przebudowy.

Rekordowy rezultat wykonywania nakładek na drogach zarządzanych przez ZDPK to wynik zarówno dobrej współpracy z gminami współfinansującymi roboty, jak i korzystnej sytuacji rynkowej, dającej możliwości uzyskiwania dobrych cen w postępowaniach przetargowych.

Tekst: Jan Bereza

Zdjęcia: arch. Starostwa Powiatowego w Krakowie



Droga w Piekarach

Członkowie LOT „Pod Krakowem”

Z radością witamy i prezentujemy kolejnych, nowych członków Lokalnej Organizacji Turystycznej Powiatu Krakowskiego „Pod Krakowem”



STOWARZYSZENIE SZKÓŁKA PIŁKARSKA KRYSPINÓW – tu rodzą się młode talenty!

Adres: Sportowa 1, Kryspinów 32-060

lotnikkryspinow.pl

Od 2013 roku Stowarzyszenie Szkółka Piłkarska Kryspinów jest sercem sportowego życia powiatu krakowskiego. Współpracując z LKS Lotnik Kryspinów, szkoli około 150 dzieci i młodzieży w dziewięciu grupach wiekowych – od skrzatów po juniorów.

Szkółka jest organizatorem największych dziecięcych turniejów w regionie – Kryspinów Cup i Lotnik Cup. W 2025 roku w turnieju wzięło udział ponad 4 000 młodych zawodników, a w 2026 roku do Kryspinowa przyjadą czołowe akademie europejskie, m.in. FC Porto, Lazio Rzym, OGC Nice

i Sparta Praga, razem z najlepszymi polskimi drużynami i lokalnymi zespołami.

Poza treningami młodzi piłkarze uczestniczą w wizytach na meczach reprezentacji Polski i ekstraklasy, klubowych wigiliach i letnich zakończeniach sezonu. Każdego roku powstaje też kalendarz prezentujący wszystkie grupy szkółki. Motto Stowarzyszenia – „Wychowanie – Sport – Wartości” – towarzyszy wszystkim treningom, inspirując dzieci do rozwoju, zabawy i sportowej rywalizacji.



Wybitny ekspert turystyki kulinarnej, enoturystyki i marketingu. Znany konsultant ds. marki, dyplomowany enolog, ekspert serowarski oraz promotor polskich produktów regionalnych.

Bartosz od lat szkoli winiarzy, serowarów, producentów lokalnych wyrobów oraz właścicieli obiektów turystycznych. Wykłada m.in. w Podkarpackiej Akademii Wina, Akademii Destylacji, na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie oraz w branżowych organizacjach winiarskich i serowarskich. Jest także sędzią w polskich i międzynarodowych konkursach oraz twórcą programu „Ser i Wino – Idealna Para”.

Jako dziennikarz i autor przewodników enoturystycznych współtworzy Radio Kulinarne, a w kampanii promocyjnej Małopolski pełnił rolę ambasadora kulinarnego. Posiada ponad 20 lat doświadczenia w marketingu i komunikacji, tworząc strategie dla miast, regionów i ponad stu klientów biznesowych.

Dołączenie Bartosza do LOT-u to ogromne wzmocnienie – zarówno w obszarze promocji regionu, jak i rozwoju lokalnej turystyki kulinarnej i enoturystyki.



LAVENDZIARNIA STOKI 6 – smak i piękno zaklęte w lawendzie

Adres: Stoki 6, 32-046 Stoki

lavendziarniastoki6.pl

Lavendziarnia Stoki 6 to ekologiczna, certyfikowana uprawa lawendy lekarskiej położona w sercu Jury Krakowsko-Częstochowskiej. W tym czystym i malowniczym miejscu lawenda uprawiana jest z pasją, a następnie przetwarzana głównie na wyjątkowe produkty spożywcze. Hasło gospodarstwa – „Lawendę się je” – doskonale oddaje ich kulinarną filozofię, w której smak i aromat lawendy łączą się w niepowtarzalne kompozycje.

Produkty powstają według tradycyjnych receptur, w małych, rzemieślniczych partiach, co gwarantuje najwyższą

jakość. Ich wyjątkowość potwierdzają liczne wyróżnienia, m.in. znak Dziedzictwa Kulinarnego Małopolski, „Poznaj Dobrą Żywność” oraz rekomendacja Gault&Millau Polska.

Lavendziarnia Stoki 6 to także naturalne kosmetyki tworzone ręcznie z wykorzystaniem dobroczynnych właściwości lawendy. Każdy z nich powstaje według autorskich receptur, wyłącznie z naturalnych składników.

To miejsce, gdzie natura, smak i tradycja łączą się w harmonijną, lawendową opowieść.



MAGDALENA BIAŁAS – przewodnik, edukator i ambasadorka turystyki

facebook.com/Juralkanaszlaku

Magdalena Białas to geograf i doświadczony przewodnik, który od ponad 20 lat z pasją odkrywa przed turystami uroki Jury Krakowsko-Częstochowskiej, Ojcowskiego Parku Narodowego oraz – od 2025 roku – także województwa świętokrzyskiego. Specjalizuje się w oprowadzaniu po jaskiniach dostępnych również dla osób niewidomych i poruszających się na wózkach, łącząc turystykę z ideą pełnej dostępności.

Jako edukator i animator nietoperzowy działa w „Krajinie Podkowca”, przybliżając fascynujący świat nocnych ssaków. Aktywnie angażuje się w środowisko przewodnickie – jest

wiceprezesem Klubu Przewodników PTTK Ilkussia, działa w Samorządzie Przewodników Małopolski oraz pełni funkcję asesora w kwalifikacji „przewodnictwo turystyczne”. Współtworzy także Festiwal Nietoperzy w ramach Stowarzyszenia Ekoturystyki Ostaniec.

Zawodowo zajmuje się dostępnością dla osób z niepełnościami, tworząc rozwiązania architektoniczne i informacyjne również dla przestrzeni przyrodniczych.

Magdalena Białas to przewodnik, który inspiruje, uczy i otwiera naturę dla każdego – bez barier.



PASIEKA MORAWSKICH – tradycja i nowoczesność w służbie pszczoł i natury

Adres: Dębowa 73, 32-095 Narama
miodymorawskich.pl

Pasieka Morawskich to rodzinna pasja Lidii i Mateusza Morawskich, którzy od lat łączą doświadczenie pszczelarzkie z nowoczesnym podejściem do ochrony środowiska. Część pasieki prowadzona jest w systemie ekologicznym, część w tradycyjnym, co pozwala łączyć sprawdzone metody z innowacyjnymi rozwiązaniami.

W Pasiece Morawskich powstają naturalne miody, pyłek i propolis, a także wyjątkowe, innowacyjne produkty z miodu.

Misją właścicieli jest nie tylko dostarczanie zdrowych i smacznych produktów, ale także wspieranie bioróżnorodności. Poprzez warsztaty edukacyjne i liczne inicjatywy pasieka pokazuje, że każdy słoik miodu to efekt pracy pszczoł, które dbają o równowagę przyrody wokół nas.

Pasieka Morawskich to miejsce, w którym tradycja spotyka się z nowoczesnością, a miłość do pszczoł i natury przetrwała w produktach najwyższej jakości.



Adres: Batalionu „Skała” AK 8/54, 31-273 Kraków

www.admontes.pl

To firma, która od lat inspirowała mieszkańców Małopolski do odkrywania świata. Powstała z autentycznej pasji do turystyki, dziś jest jednym z najbardziej cenionych organizatorów wyjazdów krajoznawczych dla osób 50+ i 60+.

Każdy wyjazd z nimi to starannie zaplanowana przygoda, w której liczą się komfort, bezpieczeństwo i serdeczna atmosfera — wartości szczególnie ważne dla dojrzałych podróżników.

Firma angażuje się również w życie kulturalne regionu, organizując inspirujące spotkania z podróżnikami, prelekcje oraz wydarzenia zachęcające do aktywności i odkrywania świata bez względu na wiek.

Co ważne — uczestnicy wyjazdów nie tylko wracają z pięknymi wspomnieniami, ale także chętnie dzielą się pozytywnymi opiniami. Wysokie oceny potwierdzają, że firma łączy profesjonalizm z pasją, a każdy projekt realizuje z troską o potrzeby swoich klientów.



KRAKÓW FOOD&TRAVEL – SZYMON GATLIK

facebook.com/krakowfoodandtravel

Przewodnik turystyczny i pilot wycieczek, a także przewodnik kulinarny i winiarski. Członek Slow Food International, międzynarodowej organizacji dbającej o kulinarne dziedzictwo. Organizuje wydarzenia kulinarne, współpracuje także z mediami, publikując teksty związane z turystyką i jedzeniem. Aktywnie promuje mikrowycieczki i odkrywanie okolic najbliższych miejscu zamieszkania.



KREATYWNA STREFA ROBERT KRAWCZYK

instagram.com/_fotokrawczykart_fotokrawczyk.pl

Robert od lat zamyka w kadrze emocje, ludzi i miejsca, tworząc zdjęcia pełne autentyczności i wrażliwości. Choć fotografią zajmuje się zawodowo od 2009 roku, to – jak sam mówi – towarzyszy mu ona „od zawsze”. Jego największą pasją jest portret, w którym potrafi oddać charakter, historię i duszę człowieka w jednym ujęciu.

Od lat współpracuje też ze Szlachetną Paczką, dokumentując historie, które inspirują i pomagają. Jego zdjęcia pojawiły się również w filmie „Niebezpieczni Dżentelmeni”, łącząc świat fotografii z kinem.

Każda praca Roberta to połączenie profesjonalizmu, zaangażowania i pasji do ludzi. Cieszymy się, że dołącza do naszej społeczności, pokazując, jak pięknie można opowiadać o podkrakowskich plenerach i mieszkańcach ziemi krakowskiej – jednym kadrem.

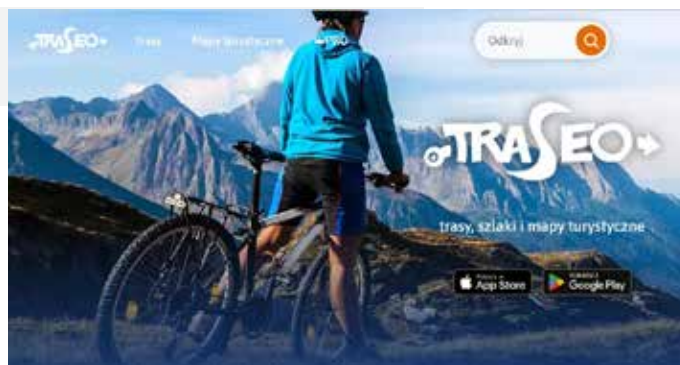


GPSFRIENDLY I APLIKACJA TRASEO – Twoja mapa aktywności na świeżym powietrzu

Adres: Plac na Groblach 8/2, 31-101 Kraków
www.traseo.pl

GpsFriendly sp. z o.o., twórca polskiego projektu Traseo od lat wspiera aktywnych turystów i pasjonatów sportu, rozwijając aplikację i serwis internetowy, które umożliwiają planowanie, nagrywanie i udostępnianie tras pieszych i rowerowych oraz odkrywanie lokalnych atrakcji.

Traseo to także społeczność – użytkownicy inspirowani trasami innych i tworzą własne kolekcje w „Mojej Mapie”. Aplikacja wspiera również samorządy i firmy outdoorowe, umożliwiając promowanie tras i miejsc w całej Europie.



Traseo łączy pasję do ruchu z nowoczesną technologią, inspirowując do odkrywania świata na świeżym powietrzu.

PSTRĄGARNIA RÓZIN – historia, natura i smak w jednym miejscu

Adres: Dubie 21, 32-064 Dubie

rozin-pstragarnia.pl

Pstrągarnia Różin to prawdziwa perła Małopolski – najstarsza pstrągarnia w Polsce i jedna z najstarszych w Europie Środkowej, założona w 1850 roku przez rodzinę Potockich. Położona w malowniczym Dubiu koło Krzeszowic, w sercu Doliny Raclawki – największego rezerwatu przyrody w regionie – zachwyca krajobrazem lasów, wapiennych skał i krystalicznie czystych źródeł, które tworzą idealne warunki do hodowli ryb.

W stawach Różin naturalnie hodowane są pstrągi tęczowe, karpie, amury i tołpygi, które dzięki ekologicznej metodzie i czystej wodzie zyskują wyjątkowy smak. Pstrągarnia działa w pełni naturalnie, bez sztucznych dodatków, łącząc tradycję z nowoczesnym podejściem do hodowli.

To także miejsce spotkań, wydarzeń i edukacji. Pstrągarnia współorganizuje „Dni Pstrąga”, promując małopolską jurę, a na jej terenie znajduje się restauracja, baza noclegowa, sale multimedialne w zabytkowym Domku Myśliwskim z 1850 roku, ścieżka edukacyjna i „Grota Miłości Hrabiny Potockiej”. Jesienią zaplanowane są warsztaty historyczno-przyrodnicze dla mieszkańców Krakowa, które przybliżą tajemnice natury i historii regionu.

Pstrągarnia Różin to miejsce, w którym historia spotyka się z naturą, a smak ryb jest doskonałym uzupełnieniem tej niezwykłej opowieści.



WINNICA JURA: pasja, tango i wino BIO!

Winnica 14, 32-061 Rybna

winnicajura.pl

Winnica Jura to dynamiczny projekt Joanny i Marcina Miszczaków. Ona, dyplomowana sommelier, wnosi wiedzę i elegancję. On, były tancerz tanga, z miłością do wina zaszczerpioną w Argentynie, dodaje energii i polotu. Razem tworzą wina z wyjątkową pasją.

Miszczakowie wierzą, że fundamentem jest zdrowie. Dlatego od początku Winnica działa ekologicznie, bez grama

chemii, co potwierdza certyfikat BIO uprawy i przetwórstwa. To gwarancja zdrowego i czystego trunku!

Winnica Jura to idealne miejsce dla każdego: od koneserów po firmy. Organizowane są tu profesjonalne degustacje, niezapomniane wesela oraz imprezy integracyjne.





LIFE DLA KLIMATU I ENERGII

Transformacja wiedzy oraz wymiana źródeł ciepła

Projekt LIFE-IP EKOMAŁOPOLSKA „Wdrażanie Regionalnego Planu Działań dla Klimatu i Energii dla województwa małopolskiego” jest realizowany przez województwo małopolskie od 1 stycznia 2021 roku. Data zakończenia projektu to 31 grudnia 2030 roku. Ten wieloletni projekt bazuje na współpracy z 26 partnerami (24 krajowych i 2 zagranicznych). Budżet projektu to 16,4 mln EUR (ok. 70 mln zł), a samorząd powiatu krakowskiego jest jednym z partnerów LIFE IP EKOMAŁOPOLSKA.

Najważniejsze założenia LIFE IP EKOMAŁOPOLSKA to promocja odnawialnych źródeł energii, poprawa efektywności energetycznej i szeroko zakrojone działania na rzecz łagodzenia negatywnych skutków postępującej zmiany klimatu.

Na bazie tych założeń, dzięki konkretnym działaniom wdrożeniowym, zakłada się osiągnięcie do 2030 roku celów zarówno na poziomie zauważalnych efektów materialnych, jak i edukacyjnych.

Główne cele

LIFE IP EKOMALOPOLSKA to:

- wdrożenie działań określonych w Regionalnym Planie Działań dla Klimatu i Energii dla województwa małopolskiego i mobilizacja dostępnych funduszy unijnych i krajowych, a także zasobów prywatnych, na działania priorytetowe określone w dokumencie programowym;
- rozwój możliwości instytucjonalnych, know-how i narzędzi, które mogą wzmocnić wdrażanie krajowych i regionalnych dokumentów strategicznych;
- niskoemisyjna transformacja rynku urządzeń grzewczych i związane z tym tworzenie zielonych miejsc pracy;
- zmiana postaw behawioralnych w celu zapewnienia szerokiego wsparcia i zaangażowania w **środki ochrony klimatu**;
- transfer dobrych praktyk do innych regionów Polski i Europy.

Dla dzieci i młodzieży

Wydział Ochrony Środowiska, Rolnictwa i Leśnictwa Starostwa Powiatowego w Krakowie w ramach projektu zorganizował zajęcia edukacyjne dla różnych grup wiekowych młodego pokolenia – od przedszkolaków do uczniów szkół ponadpodstawowych.

Dla przedszkolaków przeprowadzono zajęcia edukacyjne w ramach Green Week Małopolska 2025 pn. „Drzewa dla klimatu, a wszystko zaczyna się od nasionka, czyli historia o drzewach”.

Przedszkolaki z tych zajęć dowiedziały się dlaczego drzewa są tak ważne dla nas, jak drzewa i inne rośliny wpływają na powietrze, którym oddychamy, do czego służą liście, kora i korzenie (zapoznanie dzieci z budową drzewa z wykorzystaniem ilustracji, dlaczego słońce i woda to przyjaciele drzew, jak wyglądają nasiona różnych roślin).

Zajęcia pokazały jak istotne są drzewa dla dobrego życia, jak chłodzą w upalne dni, chronią przed powodzią a przede wszystkim są płucami Ziemi. W trakcie warsztatów została przeprowadzona zabawa w formie zagadek słownych o zwierzętach leśnych i drzewach. Dzieci obejrzały nasiona, szyszki, różne gatunki drewna. W zajęciach wzięło udział około 300 dzieci z przedszkoli z naszego powiatu.

Uczniowie szkół podstawowych wzięli udział w zajęciach na temat „Dokarmianie ptaków, zasady funkcjonowania ptasiej stołówki, połączone z warsztatami lepienia kul tłuszczowych oraz zawieszek z nasionami dla ptaków”

Uczniowie dowiedzieli się na temat zasad prawidłowego i mądrego dokarmiania ptaków, czym karmić ptaki wodne, czym dokarmiać małe i średnie ptaki. W zajęciach wzięło udział ponad 1000 uczniów ze szkół podstawowych z terenu powiatu krakowskiego.

Uczniowie szkół ponadpodstawowych mieli zaoferowaną debatę klimatyczną pn. „Perspektywy klimatyczne”. Polegała ona m.in. na omówieniu przyczyn i globalnych skutków zmian klimatycznych. Głównym celem spotkania była dyskusja na temat zmian klimatu, z wykorzystaniem gry edukacyjnej pt. „Perspektywy Klimatyczne”.

Jest to gra fabularna (EduLARP), w której uczniowie wcielili się w rolę dyplomatów z różnych krajów o określonej sytuacji ekonomicznej i ekologicznej, którzy spotykają się na szczycie klimatycznym w 2050 roku.

Konferencja klimatyczna

Do szerokiego grona odbiorców była skierowana konferencja klimatyczna, która odbyła się 20 listopada 2025 roku w Muzeum Lotnictwa w Krakowie. Konferencja klimatyczna pn. „Rolnictwo Przyjazne dla Klimatu” zorganizowana została przez Wydział Ochrony Środowiska, Rolnictwa i Leśnictwa Starostwa Powiatowego w Krakowie we współpracy z Instytutem Fizjologii Roślin Polskiej Akademii Nauk.

Uczestnicy wysłuchali wystąpień ekspertów dotyczących m.in.:

- poszukiwania roślin odpornych na zmiany klimatyczne,
- innowacji w uprawie zbóż,





- redukcji emisji gazów cieplarnianych i ochrony bioróżnorodności,
- wykorzystania biomasy i resztek roślinnych w gospodarce obiegu zamkniętego,

Środowiskowe i tematyczne warsztaty edukacyjne

Ciekawą propozycją dla osób zainteresowanych szeroko pojętą ekologią były zajęcia edukacyjne, podczas których w formie warsztatowej można było nabyć praktyczne umiejętności, przydatne w codziennym życiu.

Takimi warsztatami były:

- **Warsztaty Green Week 2025** – zajęcia o ekologii i wykorzystywaniu zasobów wtórnych. Były to warsztaty tworzenia siatek wielokrotnego użytku z firanek. Osoby biorące udział w warsztatach uszyły woreczki, pokazując realną alternatywę dla plastikowych jednorazowych worków. W zajęciach wzięło udział około 100 osób z gmin: Czernichów, Igołomia – Wawrzeńczyce oraz Liszki.
- Warsztaty ekologiczne „Kosmetyki z ula” – zajęcia praktyczne poprzedzone były prelekcją dotyczącą ekologii zapylaczy, ich znaczeniem dla życia, specyfiką produktów pszczelich (pochodzenie, sposób przetwarzania przez pszczoły oraz pozyskiwania przez pszczelarza), wykorzystywaniem produktów pszczelich, np. do apiterapii.

Drugą częścią spotkania były warsztaty ekologiczne, polegające m.in. na samodzielnym wykonaniu świec z węzy pszczelej, tworzeniu naturalnych kosmetyków z udziałem produktów pszczelich (były to np.: mocno odżywcze masło do ciała z woskiem pszczelim i masłem shea, miodowy balsam do ust, sól kąpielowa z pyłkiem pszczelim, mydło z woskiem pszczelim i miodem, mydło z masłem shea i woskiem pszczelim, rozgrzewająca sól kąpielowa z pyłkiem pszczelim i cynamonem). W warsztatach wzięło udział 150 osób.

- Warsztaty Ekologiczne pn. „Naturalna chemia gospodarcza

w trosce o lepszy klimat”, z których skorzystało 260 osób. Podczas warsztatów uczestnicy dowiedzieli się jak wykonać ekologiczne, naturalne i przyjazne dla środowiska płyny do płukania, proszki do prania, sole do kąpieli oraz domowe mydła. Warsztaty odbyły się w każdej gminie powiatu krakowskiego.

Wydarzenia i kampanie edukacyjne

Dopełnieniem bogatego programu edukacyjnego **w ramach projektu LIFE-IP EKOMAŁOPOLSKA „Wdrażanie Regionalnego Planu Działań dla Klimatu i Energii dla województwa małopolskiego”** były krótkie akcje ukierunkowane na zwiększenie zainteresowania tematyką ochrony i poszanowania przyrody w naszym powiecie. Stąd też ważnym elementem tych akcji i wydarzeń było ich tematyczne osadzenie w lokalnych środowiskach. Wśród takich akcji i wydarzeń wymienić należy:

- **„Klasy mundurowe dla czystego środowiska”** – uczniowie w ramach działań proekologicznych mieli za zadanie posprzątać teren Lasu Naramskiego, dzięki czemu mogli jeszcze bardziej zwrócić uwagę na to, jak ważny jest recykling, poszerzyć swoją wiedzę dotyczącą roli drzew oraz dowiedzieć się jak zdrowy las wpływa na klimat.
- **„Czyste powietrze i bioróżnorodność – sadzimy drzewa i krzewy w powiecie krakowskim”** – było to wydarzenie dotyczące bioróżnorodności w ramach projektu LIFE – IP EKOMAŁOPOLSKA. Zainteresowany mieszkaniec powiatu krakowskiego mógł otrzymać bezpłatną sadzonkę drzewa. Łącznie w tej akcji rozdano 417 sadzonek.
- **„VII Wielkie Sprzątanie Rudawy”** – w ramach działań proekologicznych uczestnicy akcji sprząтали rzekę Rudawę oraz miejscowość Rudawa, dzięki czemu mogli jeszcze bardziej zwrócić uwagę na to, jak ważne jest odzyskiwanie surowców wtórnych, poszerzyć swoją wiedzę

dotyczącą roli drzew oraz dowiedzieć się, jak zdrowy las wpływa na klimat. Akcja połączona była z zarybieniem rzeki. Osoby, które wzięły udział w sprzątaniu otrzymały sadzonki stokrotek. Łącznie rozdano 500 sadzonek.

- Kampania „Dni Ziemi w powiecie krakowskim” – w ramach II Małopolskich Dni dla Klimatu uczniowie ze Specjalnego Ośrodka Szkolno Wychowawczego w Skawinie oraz z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Krzeszowicach mieli za zadanie sprzątać Dolinę Kobylańską oraz okolice Doliny Będkowskiej. Celem wydarzenia było promowanie postaw proekologicznych oraz budowanie wspólnej odpowiedzialności za naszą planetę – Ziemię, a także zwrócenie uwagi na rolę recyklingu w zachowaniu czystości przyrody. W sumie zebrano 75 worków odpadów (każdy o pojemności 160 l).
- Kampania „Bądź Eko Przedszkolakiem” – przedszkolaki w wieku 3-5 lat uczestniczyły w warsztatach mających charakter prelekcji połączonej z zajęciami plastycznymi. Dzieci mogły dowiedzieć się czym jest recykling, w jaki sposób segregować śmieci oraz dlaczego to jest tak ważne. Druga część spotkania przeznaczona była na zajęcia plastyczne, podczas których dzieci wykonywały „ekoludka”.
- Dożynki Powiatowo – Gminne w Rzozowie, podczas których uczestnicy wydarzenia mogli przy stoisku klimatycznym zapoznać się z tematem oszczędzania energii i zachowania czystości powietrza. Przygotowane zostały materiały edukacyjne dla dorosłych i dla najmłodszych. Mieszkańcy za udział w zagadkach ekologicznych mogli otrzymać sadzonkę tymianku, rozmarynu oraz papryki.
- VI Festiwal Nietoperzy – uczestnicy festiwalu poświęconego obecności tego malutkiego ssaka w ekosferze na-

szego powiatu mogli przy stoisku klimatycznym zapoznać się z tematem oszczędzania energii i problemem czystości powietrza. Przygotowane zostały materiały edukacyjne dla uczestników w różnych grupach wiekowych.

- II Dzień Bezpiecznego Powiatu Krakowskiego poświęcony był zagadnieniom recyklingu, oszczędzania energii, czystego powietrza. Osoby, które na wydarzenie przyjechały własnym rowerem, mogły również uzyskać bezpłatny przegląd techniczny swojego jednośladu.
- Hubertus 2023, czyli święto patrona myśliwych, leśników i jeźdźców, było okazją do promocji postaw proekologicznych, a osoby, które wzięły w nim udział mogły otrzymać sadzonkę wrzosów.
- Tajemnice Naramskiego Lasu – to wydarzenie, podczas którego została otwarta ścieżka ekologiczna, edukacyjno – przyrodniczo – historyczna, w Lesie Naramskim. Podczas wydarzenia przedstawiciele Nadleśnictwa Miechów oprowadzili młodzież po lesie, przybliżając temat znaczenia lasu i bioróżnorodności.
- Kampania informacyjno – edukacyjna pn. „Natura i Ty. Poznaj moc ekokosmetyków” adresowana była do Kół Gospodyń Wiejskich z Rzeszotar oraz z Wrząsowic. Uczestnicy mogli własnoręcznie przygotować naturalne i ekologiczne kosmetyki oraz środki czystości, mając podany odpowiedni przepis do sporządzenia proszków do prania, płynów do płukania oraz kul do kąpieli.

Celem tej kampanii było pokazanie, że naturalne środki czystości, wykonane przez uczestników kampanii (tworzone na bazie octu, kwasku cytrynowego, sody oczyszczonej) są mniej szkodliwe dla środowiska.

Tekst: Wydział Ochrony Środowiska, Rolnictwa i Leśnictwa Starostwa Powiatowego w Krakowie
Zdjęcia: arch. Starostwa Powiatowego w Krakowie





SAMORZĄDNOŚĆ TO MODERNIZACJA POLSKI LOKALNEJ

Z dr. hab. Michałem Kudłaczem, profesorem w Katedrze Polityk Publicznych Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie rozmawia Jan Bereza

Jan Bereza: Panie Profesorze, mija 35 lat od odrodzenia samorządu terytorialnego w Polsce. Jak na przestrzeni tych ponad trzech dekad zmieniły się polskie samorządy od lat 90. do dziś?

Prof. UEK Michał Kudłacz: Przede wszystkim trzeba jasno powiedzieć: polska samorządność lokalna, zapoczątkowana w 1990 roku, to pewnego rodzaju eksperyment, który okazał się niezwykle udany. Po upadku komunizmu zbudowaliśmy od podstaw gminy – lokalne wspólnoty, które po raz pierwszy od dziesięcioleci mogły same decydować o swoim rozwoju.

W latach 90. skupiano się na przywracaniu podstawowych instytucji demokracji lokalnej, organizacji urzędów, pierwszych

inwestycjach w infrastrukturę. Później, w 1999 roku, wprowadzono powiaty i samorządy województw, co poszerzyło zakres samorządności. Z biegiem lat samorządy dojrzały – nauczyliśmy się na własnych błędach i sukcesach.

Te ostatnie 35 lat na pewno nie było czasem straconym – próbowaliśmy różnych rozwiązań i reform, z których można dziś wyciągnąć wnioski. Dziś nasze gminy, powiaty i województwa funkcjonują w znacznie bardziej złożonym otoczeniu niż w latach 90., mierząc się z nowymi wyzwaniami – od zmian demograficznych, przez cyfryzację, po rosnące wymagania mieszkańców. Jednak fundament pozostał ten sam: lokalna władza blisko obywateli.

Dlaczego właściwie potrzebujemy samorządów terytorialnych? Jaką rolę pełnią one w życiu codziennym obywateli i rozwoju kraju?

Samorząd jest najbliższymi ludzkimi, codziennymi sprawami – i w tym tkwi jego siła. To właśnie gminy prowadzą szkoły, utrzymują drogi lokalne, dbają o wodociągi, wywóz śmieci, parki, biblioteki. Decentralizacja władzy pozwala na elastyczne i szybkie reagowanie na lokalne wyzwania, takie jak edukacja, zdrowie czy mieszkalnictwo. Nikt lepiej nie rozumie specyfiki i potrzeb danej społeczności niż sama ta społeczność – władze lokalne są jej częścią.

Dzięki temu samorządy mogą efektywniej zarządzać zasobami i inwestować w projekty odpowiadające lokalnym priorytetom. Jeśli w jednej gminie priorytetem jest naprawa dróg, a w innej budowa przedszkola, to właśnie samorząd podejmuje decyzję, na co przeznaczyć środki. Wsparcie lokalnej przedsiębiorczości przez samorząd przekłada się na miejsca pracy i dochody mieszkańców, a to z kolei buduje silniejszą, bardziej zżytą społeczność.

Co ważne, samorządy przez lata wzięły na siebie wiele zadań podnoszących jakość życia. Weźmy jako przykład edukację przedszkolną: przez długi czas państwo nie dawało na to pieniędzy (przedszkola nie były objęte subwencją oświatową), a jednak gminy masowo tworzyły przedszkola tam, gdzie mieszkańcy tego potrzebowali.

Efekt? Dzisiaj na obszarach wiejskich ponad 90 proc. dzieci chodzi do przedszkola, mimo że nikt odgórnie tego nie nakazał. To samorządy odpowiedziały na oddolne potrzeby mieszkańców, bo wiedziały, że dla młodych rodzin dostęp do przedszkola jest kluczowy. Taki przykład pokazuje, że lokalna władza realnie wpływa na codzienne życie – od edukacji i opieki po infrastrukturę – i robi to w sposób dopasowany do specyfiki danego miejsca.

Jakie są, Pana zdaniem, największe sukcesy naszych samorządów w ciągu tych 35 lat? Czy mają one też wpływ na kształtowanie społeczeństwa obywatelskiego?

Sukcesów jest naprawdę wiele. W wymiarze materialnym dokonała się ogromna modernizacja Polski lokalnej. Dzięki aktywności samorządów zbudowano tysiące kilometrów dróg, wodociągi i kanalizację tam, gdzie ich nigdy nie było, zmodernizowano szkoły, powstały domy kultury, boiska, biblioteki. Wiele z tych inwestycji było współfinansowanych ze środków unijnych, ale to lokalne władze musiały wykazać się inicjatywą i umiejętnością planowania, żeby z tych funduszy skorzystać.

Spójrzmy na nasze miasta i wsie dziś a w 1990 roku – różnica jest kolosalna w infrastrukturze i standardzie życia mieszkańców. To namacalny dorobek samorządów.

Jeszcze ważniejszy jest jednak sukces mniej namacalny: zbudowanie społeczeństwa obywatelskiego na poziomie lokalnym. Dzięki istnieniu samorządów mieszkańcy poczuli, że mają realny wpływ na otaczającą ich rzeczywistość – mogą pójść na sesję rady gminy, założyć stowarzyszenie, walczyć o plac zabaw czy lepszy transport publiczny. Samorządność to była i jest szkoła demokracji dla nas wszystkich. Ludzie nauczyli się, że warto rozmawiać z starostą, burmistrzem czy wójtem, organizować konsultacje społeczne, uczestniczyć w wyborach lokalnych. W wielu miejscowościach powstały dziesiątki organizacji pozarządowych, kół gospodyń, klubów sportowych – często we współpracy lub przy wsparciu gminy albo powiatu. Nie bez powodu mówi się, że nie ma lokalności bez samorządności. Silny samorząd potrafi zaktywizować

mieszkańców, a aktywni mieszkańcy z kolei wspierają swój samorząd – to działa w obie strony. Myślę, że największym sukcesem tych 35 lat jest właśnie to, że Polacy stali się gospodarzami u siebie – poczuli się współodpowiedzialni za swoją „małą ojczyznę”.

Patrzę w przyszłość z umiarkowanym optymizmem. Te 35 lat to bezprecedensowy sukces, ale też lekcja. Nauczyliśmy się, co działa, a co wymaga korekty. Teraz musimy te wnioski przekuć w działanie.

Mimo sukcesów, od lat słyszy się też o różnych problemach trapiących samorządy. Jakie są główne słabości obecnego systemu i wyzwania na przyszłość?

Największym wyzwaniem pozostaje niedofinansowanie zadań samorządowych. Mówiąc wprost – lista obowiązków gmin i powiatów rośnie, a finansowanie nie zawsze za tym nadąża. Często bywa tak, że dokłada się samorządom nowe zadania bez zapewnienia na nie pieniędzy. Przykładowo: planuje się ustawę o obronie cywilnej, która prawdopodobnie przerzuci kolejne obowiązki (także finansowe) na władze lokalne.

Samorządowcy żartują czasem, że „ciągle coś nam dokładają, ale rzadko dokładają funduszy”. To generuje tzw. lukę finansową, czyli różnicę między kosztami wykonywania zadań a otrzymywanymi dochodami. Klasycznym przykładem jest oświata: subwencja oświatowa z budżetu państwa od dawna nie pokrywa wszystkich wydatków na szkoły. Nawet ostatnia zmiana – zastąpienie części oświatowej subwencji ogólnej nową kategorią „potrzeby oświatowe” – nie zlikwidowała tego problemu. Zmieniła się tylko technika księgowania, a istota wyzwania pozostała. W efekcie samorządy muszą dopłacać do szkół z własnej kieszeni.

Konsekwencją niedofinansowania jest to, że gminy i powiaty muszą często ciąć inne wydatki albo szukać oszczędności kosztem rozwoju. Jeżeli na przykład rosną koszty utrzymania

szkół czy domów pomocy społecznej, to gdzieś trzeba znaleźć na to środki – często odbywa się to kosztem inwestycji lokalnych, odkładania remontów, ograniczania nieobowiązkowych inicjatyw.

W ostatnich latach doszedł problem zmian podatkowych – obniżki podatku od osób fizycznych (PIT) i inne decyzje na poziomie rządowym uszczupliły dochody własne gmin i powiatów. Państwo co prawda rekompensuje część strat, ale samorządy wskazują, że rekompensaty nie pokrywają w pełni tych ubytków i w wielu miejscach powstała dziura w budżecie. Stawia to lokalne władze przed trudnymi decyzjami: skąd wziąć pieniądze na bieżące usługi i inwestycje?

Innym problemem jest nadmierna biurokracja i sztywne przepisy centralne, które często utrudniają życie – choćby zbyt szczegółowe regulacje, odbierające gminom elastyczność w działaniu. Reasumując, finanse i źródła dochodów to dziś pięta achillesowa samorządów, a zarazem wyzwanie systemowe, które trzeba rozwiązać, by kolejne lata nie oznaczały pogorszenia jakości lokalnych usług.

Wspomniał Pan o znaczeniu silnych samorządów. Coraz częściej mówi się, że władza lokalna powinna być silna, ale apolityczna, zdecentralizowana i bliska obywatelowi. Co to właściwie oznacza w praktyce?

Oznacza to powrót do korzeni idei samorządowej. Silny samorząd to taki, który ma realne kompetencje i zasoby, by skutecznie działać – czyli np. wystarczające dochody własne, wykwalifikowaną kadre, sprawną administrację. Zdecentralizowana władza oznacza, że jak najwięcej decyzji podejmowanych jest na najniższym skutecznym szczeblu – bo tam są najlepsze informacje i zrozumienie problemu. Im mniej drobiazgowego sterowania z centrali, tym lepiej dla lokalnych społeczności.

Natomiast apolityczność w kontekście samorządu rozumiem jako skupienie się na konkretnej pracy dla mieszkańców, ponad podziałami partyjnymi. Oczywiście lokalni działacze często mają barwy polityczne, ale na poziomie gminy czy powiatu liczy się przede wszystkim rozwiązywanie lokalnych problemów, a nie wojna partyjna. Idealnie, gdy radni i członkowie władzy wykonawczej potrafią współpracować niezależnie od przynależności, bo cel jest wspólny – dobro wspólnoty samorządowej.

Bycie blisko obywatela to nie tylko kwestia geograficzna, że urząd jest „za rogiem”. Chodzi o styl działania – słuchanie mieszkańców, reagowanie na ich potrzeby, zapewnianie im

współudziału. Silna, bliska ludziom władza lokalna oznacza np. otwarte spotkania z mieszkańcami, budżety obywatelskie, konsultacje ważnych decyzji. Kiedy obywatel widzi, że ludzie rządzący w ich imieniu są normalnie dostępni, lepiej rozumie lokalne bolączki i tłumaczy politykę samorządu prostym językiem, to rośnie zaufanie. A zaufanie przekłada się na lepszą współpracę społeczności z samorządem.

Mówiąc obrazowo: chcemy samorządu, który służy mieszkańcom, a nie tylko administruje. To wymaga też pewnej odporności na upolitycznienie, na wykorzystywanie gminy i powiatu jako pola partyjnej walki. Samorząd powinien być miejscem, gdzie różni ludzie spotykają się „przy jednym stole” i szukają najlepszych rozwiązań, tak jak staramy się to robić choćby podczas Samorządowych Okrągłych Stołów w Dobrej, w powiecie limanowskim.

Patrząc w przyszłość – co należałoby zmienić w relacjach rządu i samorządu? Często pojawia się opinia, że potrzebne jest przewartościowanie podejścia do współpracy rząd-samorząd. Jak Pan to widzi?

Rzeczywiście, wiele napięć wynika z tego, że brakuje partnerskiego podejścia. Moim zdaniem musimy zacząć traktować się po partnersku – rząd i samorząd jako dwie uzupełniające się strony, wspólnie pracujące dla obywateli. W praktyce oznacza to więcej dialogu przy tworzeniu prawa. Samorządowcy powinni być wcześniej i bardziej realnie włączani w konsultacje ustaw, które ich dotyczą. Gdy centralnie planuje się reformy – choćby finansowania oświaty czy systemu ochrony zdrowia – warto je projektować wspólnie, na styku rządu i samorządu, bo wtedy łatwiej uwzględnić lokalne realia.

Dzisiaj bywa z tym różnie. Potrzebujemy zmiany myślenia: rząd nie powinien patrzeć na samorząd jak na petenta czy – przeciwnie – przeciwnika, lecz jak na partnera w rządzeniu

Apolityczność w kontekście samorządu rozumiem jako skupienie się na konkretnej pracy dla mieszkańców, ponad podziałami partyjnymi. Oczywiście lokalni działacze często mają barwy polityczne, ale na poziomie gminy czy powiatu liczy się przede wszystkim rozwiązywanie lokalnych problemów.

krajem. I odwrotnie, samorządowcy też muszą rozumieć perspektywę państwa jako całości. Tylko na bazie wzajemnego szacunku i zaufania można sensownie podzielić zadania i finansowanie między poziom centralny a lokalny.

Druga sprawa to odejście od uniwersalnego „jednego wzorca” dla wszystkich gmin. Polska lokalna jest bardzo zróżnicowana – co innego duże miasto, co innego mała wiejska gmina. Nie da się wszystkiego efektywnie uregulować jedną miarą. Zamiast odgórnie narzucać jedno rozwiązanie dla wszystkich, lepiej, by rząd określił pewne cele i standardy, a lokalnie poszukiwano najlepszych dróg ich realizacji. Dobrze to widać na przykładzie edukacji czy sieci szkół: inne rozwiązania sprawdzą się w gęsto zaludnionym powiecie, inne w rozproszonej gminie górskiej.

Samorząd potrzebuje więcej luzu, autonomii w ramach wyznaczonych celów. Jest też przestrzeń do tego, by dostosować modele działania do warunków lokalnych – np. w dużych aglomeracjach przydają się mechanizmy metropolitalne, które pozwalają gminom współpracować ponad granicami administracyjnymi. Pandemia czy kryzys uchodźczy pokazały, że elastyczność i szybka reakcja lokalna są bezcenne, ale centralnie należy stworzyć ramy prawne, które taką reakcję ułatwią, a nie krępują.

Na koniec zapytam: po 35 latach doświadczeń, z jakim przesłaniem patrzy Pan w przyszłość polskiej samorządności? Co nas czeka w kolejnych latach?

Patrzę w przyszłość z umiarkowanym optymizmem. Te 35 lat to bezprecedensowy sukces, ale też lekcja. Nauczyliśmy się, co działa, a co wymaga korekty. Teraz musimy te wnioski przekuć w działanie. Świat się zmienia – mamy nowe wyzwania, takie jak bezpieczeństwo, analiza konsekwencji zmiany klimatu, starzenie się społeczeństwa, migracje, postępującą

rewolucję technologiczną i metropolizację gospodarki, a także nasilające się procesy deglobalizacyjne.

Jestem jednak przekonany, że silne samorządy – wyposażone w autonomię i zasoby – potrafią się do tych zmian adaptować. Warunek jest taki, byśmy dalej je wzmacniali, a nie osłabiali. Samorząd terytorialny w Polsce okazał się na tyle dojrzały, że można myśleć o przekazywaniu mu nowych zadań, o dalszej decentralizacji – oczywiście stopniowo i odpowiedzialnie. Skoro uznajemy, że nasze gminy i powiaty są sprawne i dojrzałe, powinniśmy być gotowi na wprowadzenie zmian w obecnym stanie rzeczy i na jeszcze większe zaufanie lokalnym wspólnotom.

Powiem tak: trudno dziś wyobrazić sobie Polskę bez silnego samorządu. W 1990 roku oddaliśmy władzę w ręce lokalnych społeczności i to zapoczątkowało – lepszą jakością życia, dynamicznym rozwojem wielu regionów, i – co równie ważne – wychowaniem kolejnych pokoleń aktywnych obywateli.

Oczywiście, czekają nas kolejne reformy i dostosowania systemu do nowych czasów – na przykład ulepszenie finansowania, większa współpraca między lokalnymi samorządami, wykorzystanie nowych technologii do kontaktu z mieszkańcami.

Ale mając za sobą 35 lat doświadczeń samorządowych, bogactwo dobrych praktyk i wiedzy, wierzę, że lokalne wspólnoty będą nadal kluczowym filarem rozwoju Polski. Jak to ktoś ładnie ujął podczas jednego z naszych spotkań w Dobrej: „Musimy odkrywać i wykorzystywać siłę rozwojową lokalności, energię tkwiącą w naszych małych ojczyznach. Bo silna lokalna społeczność – świadoma, zintegrowana i dobrze zarządzana – to najlepszy fundament dla pomyślności całego kraju.”

Jeśli więc nadal będziemy inwestować w samorządność, ulepszać ją i pielęgnować partnerstwo na linii rząd-samorząd, przyszłość polskich gmin i powiatów rysuje się w pozytywnych barwach. Mieszkańcy na pewno na tym skorzystają.



dr hab. Michał Kudłacz, prof. UEK

Ekonomista, specjalista i naukowiec z obszaru nauk o polityce i administracji. Profesor Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, pracujący w Katedrze Polityk Publicznych Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, konsultant Małopolskiego Ośrodka Badań Regionalnych Urzędu Statystycznego w Krakowie. Ekspert m.in.: Małopolskiej Szkoły Administracji Publicznej Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie.

Członek Rady Programowej Open Eyes Economy Summit oraz członek European Regional Science Association sekcja Polska, Zespołu ds. Obszarów Miejskich i Metropolitalnych Komitetu Przestrzennego Zagospodarowania Kraju Polskiej Akademii Nauk na kadencję 2019-2023 i 2023-2027, Dyrektor Programowy Stowarzyszenia Lepszy Kraków, członek Rady Programowej United Nations Global Compact Network Poland (UN GCNP).

Autor i współautor kilkudziesięciu publikacji związanych głównie z problematyką rozwoju wielkich miast, a także polityki rozwoju lokalnego i regionalnego. Zrealizował kilkadziesiąt projektów krajowych i międzynarodowych.



10 LAT ZESPOŁU PIEŚNI I TAŃCA „ZIEMIA LISIECKA”

Turcja, Bułgaria, Macedonia, Węgry i oczywiście wiele polskich regionów – to nie wszystkie miejsca, gdzie artyści „Ziemii Lisieckiej” prezentowali swoje umiejętności taneczne i wokalne. Niezależnie od tego, czy występ jest przed publicznością międzynarodową, czy w gminie Liszki albo w jej okolicy, pieśniarze i tancerze zawsze z wielkim zaangażowaniem i starannością wykonują utwory oraz tańce. 9 listopada, gdy w Filharmonii Krakowskiej im. Karola Szymanowskiego w Krakowie odbył się jubileuszowy koncert Zespołu Pieśni i Tańca „Ziemia Lisiecka”, wspomniano, jak wiele osiągnął zespół z Liszek w ciągu 10 lat swojego istnienia.

Sukcesy w kraju i za granicą

Zespół Pieśni i Tańca „Ziemia Lisiecka” od 2015 roku aktywnie uczestniczy w wydarzeniach folklorystycznych, imprezach lokalnych i przeglądach artystycznych, skutecznie promując polski folklor oraz tańce ludowe, zdobywając wiele nagród i wyróżnień. W skład Zespołu Pieśni i Tańca „Ziemia Lisiecka” wchodzi 7 grup taneczno-wokalnych, które – zależnie od warunków konkursowych – rywalizują w ogólnopolskich turniejach tańców polskich.

Sukcesy artystyczne są okupione ciężką pracą instruktorów i członków zespołu, którzy prowadzą i biorą udział w warsztatach otwartych z tańców narodowych, regionalnych, a także technik uzupełniających.

Jak przedstawia się Zespół Pieśni i Tańca „Ziemia Lisiecka” na swojej stronie internetowej (<http://ziemialisiecka.pl/>), w repertuarze lisieckich artystów znajdują się polskie tańce narodowe (polonez, krakowiak, mazur, oberek, kujawiak) oraz tańce regionalne Górnego Śląska, Beskidu Śląskiego, Cieszyna,

Spiszu, Warmii, Lublina, Beskidu Żywieckiego, Krakowiaków Wschodnich, a także tańce i piosenki z okresu dwudziestolecia międzywojennego.

Tylko w sezonie 2024/2025 tancerze łącznie zdobyli 70 medali na ogólnopolskich turniejach tańca. Dzięki tym sukcesom Zespół Pieśni i Tańca „Ziemia Lisiecka” jest znaczącym ośrodkiem na folklorystycznej mapie Polski.

Integracja międzypokoleniowa

W chwili powstania zespół liczył 35 członków, głównie dzieci. Na przestrzeni lat prężnie się rozwijał, z roku na rok powiększając liczbę członków. Obecnie, w roku jubileuszowym 10-lecia, skupia 107 tancerzy (dzieci, młodzież i dorosłych).

Działalność ZPiT „Ziemia Lisiecka” związana jest mocno z środowiskiem lokalnym, dla którego organizuje warsztaty otwarte z tańców narodowych, współpracuje ze szkołami i przedszkolami, aktywizuje lokalną społeczność, w tym chętnie uczestniczących w zajęciach seniorów, poprzez organizację wydarzeń kulturalnych. Integrowanie społeczności gminy Liszki to także codzienna współpraca z organizacjami pozarządowymi, m.in. z Kołami Gospodyń Wiejskich, stowarzyszeniami i lokalnym Klubem Seniora. Jednym z celów zespołu jest bowiem integracja międzypokoleniowa, czego przykładem jest, od kilku lat, organizacja imprezy integracyjnej dla seniorów z regionu powiatu krakowskiego „Babcia, Dziadek tańczą z nami”.





W latach 2016-2020 Zespół Pieśni i Tańca „Ziemia Lisiecka” był organizatorem wydarzenia kulturalnego o randze ogólnopolskiej – Ogólnopolskiego Turnieju Tańców Polskich w formie towarzyskiej „O Złoty Kłós Lisiecki” w Liszkach, w którym uczestniczyli tancerze z całej Polski. Było to pierwsze w gminie Liszki wydarzenie o takim zasięgu. Jedną z edycji uświetnił swoim występem legendarny już Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny.

W lokalnym środowisku

„Ziemia Lisiecka” uczestniczy przede wszystkim w życiu społecznym i kulturalnym swojej małej ojczyzny – gminy Liszki. To członkowie zespołu we współpracy z regionalistami z Muzeum Etnograficznego w Krakowie odkryli na nowo zapomniane elementy (wzory) stroju krakowskiego, charakterystyczne dla okolic Liszek. Zespół występuje na imprezach lokalnych (piknikach, festynach), a także podczas uroczystości religijnych (koncerty kolęd) i patriotycznych (oprawa muzyczna mszy św. w rocznicę śmierci Antosia Petrykiewicza). Często otrzymuje także zaproszenia na występy w innych gminach powiatu krakowskiego.

Za swą działalność ZPiT „Ziemia Lisiecka” otrzymał w 2019 roku wyróżnienie starosty krakowskiego, a w 2024 roku nagrodę starosty krakowskiego za wyróżniające się działania na rzecz społeczności lokalnej w dziedzinie: kultura i sztuka.

Od 2021 roku, corocznie w listopadzie, „Ziemia Lisiecka” organizuje koncert galowy „Piękna nasza Polska cała”, który odbywa się w Centrum Edukacyjnym „Radosna Nowina 2000” w Piekarach, a na widowni zasiadają mieszkańcy z różnych rejonów Małopolski. Tegoroczna, piąta edycja była szczególna, bo jubileuszowa.





Jubileusz w Filharmonii Krakowskiej

W niedzielę 9 listopada w Filharmonii Krakowskiej im. Karola Szymanowskiego w Krakowie Zespół Pieśni i Tańca „Ziemia Lisecka” świętował 10-lecie działalności. Podczas dwugodzinnego koncertu zaprezentował na scenie m.in. krakowiaka, oberka, tańce Krakowiaków Wschodnich, Górali Żywieckich, Górnego Śląska, Beskidu Śląskiego, Cieszyna, Lublina, a także obrazek z okresu Księstwa Warszawskiego oraz dwudziestolecia międzywojennego – piosenki i tańce starej Warszawy.

To wyjątkowe wydarzenie zgromadziło na widowni ponad 700 osób, w tym gości specjalnych: marszałka województwa małopolskiego Łukasza Smółkę, wójta gminy Liszki Wojciecha Starowicza, przedstawicieli powiatu krakowskiego – członków zarządu Grzegorza Stokłosę i Janusza Pasternaka oraz radną Rady Powiatu w Krakowie Zofię Pylę, a także delegacje zespołów ludowych z różnych stron Polski.

Koncert objął patronatem honorowym marszałek województwa małopolskiego oraz wójt gminy Liszki, co dodatkowo podniosło rangę wydarzenia. Na scenie wystąpiło 84 artystów ZPiT „Ziemia Lisecka”, a towarzyszyli im muzycy Filharmonii Krakowskiej, dopełniając widowisko muzyką na żywo.

Z rąk marszałka Łukasza Smółki Zespół Pieśni i Tańca „Ziemia Lisecka” otrzymał prestiżową nagrodę województwa małopolskiego – brązowy medal Polonia Minor, a Srebrnym Krzyżem Małopolski odznaczeni zostali: Łukasz Kopyto – kie-



rownik zespołu, Agata Witalec – prezes stowarzyszenia oraz Małgorzata Soból – członek zarządu. Koncertowi towarzyszyła wystawa fotograficzna, przedstawiająca tancerzy i tancerki Zespołu Pieśni i Tańca „Ziemia Lisecka” w pięknych strojach ludowych.

Życzymy ZPiT „Ziemia Lisecka” wielu wspaniałych sukcesów i kolejnych pięknych jubileuszów!

Tekst: Starostwo Powiatowe w Krakowie
Zdjęcia: Karolina Gmurczyk



25-LECIE URZĘDU PRACY POWIATU KRAKOWSKIEGO

Wspólna droga do rozwoju i zatrudnienia

W 2025 roku Urzędu Pracy Powiatu Krakowskiego świętuje ćwierć wieku swojej działalności. Dwadzieścia pięć lat działalności tego instytucjonalnego filaru rynku pracy to okres pełen wyzwań, zmian oraz sukcesów. W tym czasie urząd nie tylko zaspokajał podstawowe potrzeby mieszkańców powiatu krakowskiego w zakresie zatrudnienia, ale także stawał się aktywnym uczestnikiem procesów społeczno-gospodarczych, kształtując rynek pracy, wspierając przedsiębiorczość oraz adaptując się do zmieniających się warunków rynkowych.

Urząd Pracy Powiatu Krakowskiego powstał w wyniku przekształcenia ówczesnego wojewódzkiego systemu zatrudnienia, który w ramach reformy administracyjnej w Polsce został rozdzielony na powiatowe jednostki. Urząd Pracy Powiatu Krakowskiego powstał na mocy decyzji wojewody małopolskiego z dnia 14 stycznia 2000 roku, kiedy to dokonano podziału Powiatowego Urzędu Pracy w Krakowie na dwie jednostki organizacyjne, czyli na: Grodzki Urząd Pracy (obejmujący obszar działalności Gminy Miejskiej Kraków) oraz Urząd Pracy Powiatu Krakowskiego, obsługujący mieszkańców gmin wchodzących w skład powiatu krakowskiego.

Regres na rynku pracy

Początek XXI wieku to czas bardzo trudny dla pracowników i bezrobotnych poszukujących stałego zatrudnienia. W niektórych regionach Polski stopa bezrobocia sięgała nawet 40 proc. W skali kraju stopa bezrobocia rejestrowanego zmieniła się w latach 1990-2023 bardzo dynamicznie. Jeszcze w grudniu 1990 roku wynosiła 6,5 proc., ale w kolejnych latach rosła, by osiągnąć poziom szczytowy (20,7 proc.) w lutym 2003 roku. Od tego czasu stopa bezrobocia generalnie spadała i w sierpniu 2023 roku osiągnęła poziom 2,8 proc.

Nie był to jednak ciągły spadek poziomu bezrobocia, bowiem globalny kryzys finansowy lat 2008-2009 miał także wpływ na Polskę. O ile bowiem w Polsce pierwsza duża zapaść końca lat 90. XX wieku i początku XXI wieku była skutkiem restrukturyzacji przemysłu i usług po okresie gospodarki centralnie planowanej oraz dominacji wielkich przedsiębiorstw i zjednoczeń, o tyle pierwsza dekada XXI wieku charakteryzowała się już podobnymi cechami w całej Europie – globalizacja gospodarki i wejście krajów postkomunistycznych do grona gospodarek rynkowych niosły zarówno pozytywne, jak i negatywne efekty powiązań systemów ekonomicznych.

- Na samym początku działania naszego Urzędu Pracy Powiatu Krakowskiego dużo było osób, które szukały jakiegokolwiek stałej pracy, wysokość wynagrodzenia była rzadko kwestionowana przez bezrobotnych. Ludzie chcieli mieć pracę, by utrzymać rodzinę, móc opłacić czynsze i media. Tym, którym nie mogliśmy znaleźć pracy w tamtym bardzo trudnym czasie staraliśmy się pomóc chociażby realizując inicjatywę „Express Praca - sklep z pracą”. Umieściliśmy skrzynki „Pomarańczowa zachęta - dam pracę” na powiatowych budynkach, gdzie swoje potrzeby mogły zgłaszać osoby poszukujące pracowników dorywczych – do gotowania, drobnych remontów, opieki nad dziećmi, sprzątnia. Dla wielu osób każde kilkadziesiąt złotych miało znaczenie, pozwalało przetrwać kolejnych kilka dni – wspomina Dorota Niemiec, dyrektor Urzędu Pracy Powiatu Krakowskiego.

Po pewnej poprawie sytuacji pracowników po 2004 roku (spowodowanej między innymi emigracją zarobkową za granicę) wzrost bezrobocia w latach 2008 – 2009 był widoczny, ponieważ wiele firm zmniejszało zatrudnienie, aby radzić sobie z trudnościami ekonomicznymi – rosnącymi kosztami produkcji i transportu. W porównaniu z innymi krajami Polska wykazała się i tak lepszą odpornością na skutki globalnego kryzysu, ale stopa bezrobocia w kraju wzrosła znów zimą 2013 roku. Od 2013 roku położenie pracowników stopniowo się poprawiało.

W symbiozie z gospodarką i samorządem

Instytucje rynku pracy, takie jak Urząd Pracy Powiatu Krakowskiego, muszą reagować na zmiany gospodarcze, sygnalizować potrzebę zmian w systemie kształcenia, tak aby potrzeby gospodarki były zaspokajane przez przygotowaną do pracy kadrę każdego szczebla.

Głównym celem powołanego w 2000 roku Urzędu Pracy Powiatu Krakowskiego było stworzenie lokalnego ośrodka, który miał zająć się pośrednictwem pracy, doradztwem zawodowym, organizowaniem szkoleń oraz wspieraniem osób bezrobotnych w powiecie krakowskim. Początkowo wyzwaniem było przystosowanie organizacji do zmieniającej się rzeczywistości gospodarczej. Od lat 90. XX wieku upadały duże firmy, redukcje zatrudnienia pustoszyły całe regiony, szczególnie te, uzależnione od wielkich kombinatów przemysłu ciężkiego. W dużej części powiatu taki efekt wywołała restrukturyzacja w kombinacie metalurgicznym w Nowej Hucie, obejmująca nie tylko samą część hutniczą, ale także cementownię. W zachodniej części powiatu krakowskiego negatywnym efektem były spadki zatrudnienia w kopalniach węgla Małopolski Zachodniej i Śląska.

- W obliczu transformacji rynku pracy, rosnącej liczby osób bezrobotnych oraz szybko zmieniających się realiów społecznych, urząd miał do odegrania kluczową rolę – nie tylko w łagodzeniu skutków bezrobocia, ale również w adaptacji społeczeństwa do nowych wyzwań rynkowych. Pamiętamy, że był to także początek samorządu powiatowego, którego od początku byliśmy integralną częścią. Musieliśmy więc nie tylko szybko się przystosować organizacyjnie, ale także zmierzyć z bardzo trudną sytuacją na rynku pracy – mówi Małgorzata Liburska, zastępca dyrektora Urzędu Pracy Powiatu Krakowskiego.

Działalność Urzędu Pracy Powiatu Krakowskiego rozpoczęła się dokładnie 1 lutego 2000 roku w siedzibie Starostwa Powiatowego w Krakowie przy al. Słowackiego 20, czyli w głównym gmachu samorządu powiatowego. Początkowo UPPK był rozdzielony na poszczególne placówki takie jak: Oddział Kraków oraz trzy filie: Krzeszowice, Skawina i Słomniki, które obsługiwały konkretnie wskazane gminy, powiązane komunikacyjnie z tymi filiami lub z siedzibą w Krakowie. Lokalizacja siedziby UPPK zmieniła się jeszcze dwukrotnie. Od 28 maja 2008 roku centrala UPPK przeniosła się do nieistniejącego już budynku „Energoprojektu”, który położony był przy ul. Mazowieckiej 21 w Krakowie, natomiast od 1 maja 2022 roku główna siedziba urzędu po przeprowadzce zlokalizowana jest w Szycach przy ul. Wesolej 48, w gminie Wielka Wieś.

Warto zaznaczyć, że od początku istnienia Urzędu Pracy Powiatu Krakowskiego, jednostką kieruje dyrektor Dorota Niemiec, pod przewodnictwem której instytucja była wielokrotnie wyróżniana i nagradzana za podejmowane inicjatywy i działania na rzecz zmniejszenia bezrobocia oraz aktywizacji zawodowej mieszkańców powiatu krakowskiego.

W okresie ekonomicznej koniunktury

Według unijnego Eurostatu, w lutym 2025 roku Polska miała najniższą zharmonizowaną stopę bezrobocia w UE (2,6 proc.), w czerwcu tego roku osiągnęła poziom 3,3 proc.



Od 1 maja 2022 roku główna siedziba UPPK, po przeprowadzce z ul. Mazowieckiej w Krakowie, zlokalizowana jest w Szczychowie przy ul. Wesołej 48, w gminie Wielka Wieś

Mniej optymistyczne są dane Głównego Urzędu Statystycznego – stopa bezrobocia rejestrowanego według GUS wahała się od 5,3 proc. w marcu br. do 5,6 proc. w październiku br. Małopolska, a w szczególności aglomeracja krakowska, łącznie z naszym powiatem, mogą pochwalić się stopą bezrobocia na „poziomie technicznym”, właściwym dla najlepiej rozwiniętych gospodarek.

Dzisiaj więc priorytetem instytucji rynku pracy jest oferowanie możliwości szkoleń i podnoszenia kwalifikacji, zwiększających szansę dla osób mających wykształcenie w zawodach mniej poszukiwanych obecnie. Ważna jest także aktywizacja osób długotrwale bezrobotnych i pomoc im w powrocie do aktywności zawodowej. Struktura terytorialna UPPK pomaga w takich działaniach.

UPPK blisko mieszkańców

Obecnie właściwość terytorialna obsługi klientów UPPK przedstawia się następująco:

- w siedzibie Urzędu Pracy Powiatu Krakowskiego obsługiwane są osoby zamieszkałe w gminach: Jerzmanowice-Przeginia, Wielka Wieś i Zielonki;
- w Filii Urzędu w Krakowie gminy: Czernichów, Igołomia-Wawrzeńczyce, Liszki, Świątki Górne;
- w Filii Urzędu w Krzeszowicach: Krzeszowice i Zabierzów;
- w Filii Urzędu w Skawinie: Mogilany i Skawina;
- w Filii Urzędu w Słomnikach: Iwanowice, Kocmyrzów-Luborzyca, Michałowice, Skała, Słomniki oraz Sułoszowa.

Przez ćwierć wieku Urząd Pracy Powiatu Krakowskiego funkcjonował w oparciu o trzy kolejne ustawy regulujące poli-

tykę zatrudnienia: ustawę o zatrudnieniu i przeciwdziałaniu bezrobociu, ustawę o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy oraz ustawę o rynku pracy i służbach zatrudnienia; a także szereg innych aktów prawnych oraz aktów wykonawczych do tych ustaw.

Z upływem lat UPPK dostosowywał swoje działania do zmieniającej się rzeczywistości. Urząd odważnie stanął przed licznymi wyzwaniami: od globalnych kryzysów gospodarczych po zmieniające się oczekiwania pracodawców, rosnące potrzeby młodych ludzi na rynku pracy oraz rozwój nowych technologii, które zmieniały oblicze zatrudnienia.

Od 2010 roku, w ramach powiatowego urzędu pracy, wydzielono Centrum Aktywizacji Zawodowej – wyspecjalizowaną komórką organizacyjną, która realizuje zadania w zakresie usług rynku pracy oraz instrumentów rynku pracy.

W szczególności Urząd Pracy Powiatu Krakowskiego koncentrował swoje wysiłki na:

- pośrednictwie pracy – jako podstawowym zadaniem, które miało na celu efektywne dopasowanie ofert pracy do potrzeb mieszkańców powiatu oraz wspieranie przedsiębiorstw w znalezieniu odpowiednich pracowników,
- szkoleniach zawodowych – organizowanie kursów i warsztatów, które pozwalały osobom bezrobotnym lub poszukującym nowych kwalifikacji na zdobycie nowych umiejętności w branżach poszukujących pracowników,
- aktywizacji zawodowej – w tym wsparcie w postaci staży, dotacji na zakładanie działalności gospodarczej, subsydowanego zatrudnienia czy wsparcie w mobilności zawodowej.

Projekty unijne i współpraca z lokalnym środowiskiem

Od momentu wejścia przez Polskę do Unii Europejskiej w 2004 roku, Urząd Pracy Powiatu Krakowskiego pozyskał środki w wysokości ok. 215 mln zł, dzięki czemu zrealizował 31 projektów współfinansowanych ze środków unijnych. Były to działania w ramach:

- środków przedakcesyjnych PHARE;
- Sektorowego Programu Operacyjnego Rozwój Zasobów Ludzkich 2004-2006;
- Zintegrowanego Programu Operacyjnego Rozwoju Regionalnego 2004-2006;
- Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013;
- Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020;
- Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego 2014-2020;
- Funduszy Europejskich dla Małopolski 2021-2027.

25-lecie istnienia Urzędu Pracy Powiatu Krakowskiego to także doskonały moment, by podkreślić rosnącą rolę współpracy UPPK z samorządem powiatu krakowskiego oraz sektorem prywatnym. Urząd pracy stał się aktywnym partnerem w tworzeniu lokalnych inicjatyw rozwojowych i promowaniu przedsiębiorczości.

Dzięki współpracy z władzami lokalnymi, organizacjami pozarządowymi oraz firmami, UPPK wspierał m.in. rozwój nowych miejsc pracy, organizując targi pracy, a także spotkania z przedstawicielami branż, które potrzebowały nowych pracowników. W szczególności Urząd Pracy Powiatu Krakowskiego promował inicjatywy w zakresie zatrudnienia osób z niepełnosprawnościami oraz osób długotrwale bezrobotnych, angażując przedsiębiorców do tworzenia programów stażowych i praktyk zawodowych.

Z biegiem lat UPPK wdrażał innowacyjne rozwiązania, które miały na celu ułatwienie dostępu do usług oraz zwiększenie efektywności działania. Elektroniczna usługa, w tym systemy e-rejestracji, konsultacje online, stały się nieodłącznym elementem pracy urzędu.

Dzięki tym nowoczesnym narzędziom, osoby bezrobotne oraz pracodawcy mogą w sposób szybki i wygodny składać oferty pracy, a także poszukiwać odpowiednich kandydatów. Urząd Pracy nie tylko wspiera zatrudnienie, ale także wprowadza programy dofinansowań, które pozwalają na tworzenie nowych miejsc pracy w trudnych branżach lub regionach.

Choć Urząd Pracy Powiatu Krakowskiego ma za sobą ćwierć wieku intensywnej pracy, to wyzwań, które stoją przed nim, nie brakuje. 25 lat działalności UPPK to historia pełna zmian i sukcesów. W ciągu minionych lat urząd stał się nieocenionym wsparciem dla osób poszukujących pracy oraz dla przedsiębiorców.



Z każdym rokiem adaptował się do nowych potrzeb rynku pracy, rozwijając usługi i dostosowując je do wymagań współczesnego świata. Dzięki obecności na rynku pracy, pracownicy urzędu wciąż pozostają kluczowym ogniwem w budowaniu stabilności i rozwoju gospodarczego regionu.

Ostrożności nigdy za dużo

Każda jednostka samorządowa, służąca mieszkańcom, musi brać pod uwagę zmienność sytuacji i możliwości działania. Bardzo dobra sytuacja na rynku pracy w Polsce (na tle Europy), a w szczególności w Małopolsce, nie może prowadzić do euforii. Należy liczyć się z tym, że otoczenie polityczne i gospodarcze nie zawsze będzie stabilne, a czasami jeden czynnik (jak chociażby lockdown gospodarki w czasie Covid-19) może zburzyć porządek ekonomiczny. Dodatkowym czynnikiem obecnie jest także napięcie polityczne, generowane przez konflikty militarne, nie tylko wojnę na Ukrainie, toczącą się od 2014 roku.

Miejmy nadzieję, że dobrej koniunktury gospodarczej w Polsce nic nie przerwie, ale uważnie obserwujemy otoczenie i jego wpływ na rynek pracy.

„Liczba ogłaszanych wakatów od początku roku utrzymuje się na zbliżonym poziomie i nie wykazuje żadnej tendencji. Równocześnie stopa bezrobocia rejestrowanego powoli rośnie — czytamy w analizie. Po wyłączeniu bezrobotnych, biorących udział wyłącznie w pracach o charakterze sezonowym, stopa bezrobocia w sierpniu ponownie wzrosła o 0,1 pkt proc. w stosunku do ubiegłego miesiąca i wyniosła 5,6 proc. Był to już trzeci z rzędu wzrost. „Nasilają się też sygnały o zapowiadanych zwolnieniach grupowych. Zegar rynku ofert pracy, obrazujący zmiany koniunkturalne zachodzące na rynku, nieco wyraźniej ruszył w stronę sygnalizującą okres dekonunktury” — alarmują analitycy” — czytamy na stronie internetowej „Business Insider” w artykule pt. „Cisza przed burzą?” na rynku pracy. Analitycy ostrzegają”.

Wobec zmienności sytuacji społeczno-gospodarczej posiadanie doświadczonej i sprawdzonej przez 25 lat instytucji rynkowej, jaką jest Urząd Pracy Powiatu Krakowskiego, jest i zawsze będzie atutem dla samorządu lokalnego. Dzięki pracownikom Urzędu Pracy Powiatu Krakowskiego nawet w trudnych okresach pewnie mogą się czuć zarówno pracownicy, jak i przedsiębiorcy oraz pracodawcy.

Tekst: Urząd Pracy Powiatu Krakowskiego, Jan Bereza
Zdjęcia: Urząd Pracy Powiatu Krakowskiego

