

Przez inflację zostanie nam tylko chleb z polepszaczami? Dramat piekarzy z Krakowa

INFLACJA 19.08.2022, 06:10

Magdalena Kursa



© AGENCJA wyborcza.pl

Chleb (Fot. Jakub Włodek / Agencja Wyborcza.pl)

Czy przez inflację będziemy jeść produkty chlebowopodobne, bo prawdziwe pieczywo będzie kilka razy droższe? Krakowscy piekarze alarmują, że tradycyjna produkcja może zniknąć przez podwyżki kosztów energii.

Grzegorz Krupa, właściciel krakowskiej piekarni zatrudniającej ponad 20 osób, z miesiąca na miesiąc dostaje coraz wyższe rachunki za gaz. – Mogę pokazać wszystkie faktury. W styczniu 2021 r. płaciłem za gaz 12 tys. zł, rok później, w styczniu 2022 r., już 34 tys. zł, natomiast ostatnio dostałem fakturę na 58 tys. zł. To podwyżki na niespotykaną dotąd skalę – ubolewa w rozmowie z „Wyborczą”. Krupa jest mistrzem piekarskim i zarazem starszym Cechu Rzemiosł Spożywczych.

W podobnej sytuacji jest wielu krakowskich piekarzy i cukierników. Zadają sobie pytanie, co dalej robić: ograniczyć produkcję, podnieść cenę trzykrotnie czy też – by nie narażać ludzi na drastyczne podwyżki – robić więcej tzw. pompowanego pieczywa, czyli takiego, które po dodaniu spulchniacza wygląda np. na kilogramowy bochenek, a waży znacznie mniej.

Apel do premiera nic nie dał

Największym problemem piekarzy są wzrosty cen energii oraz mąki. Cech Rzemiosł Spożywczych w Krakowie (zrzesza ponad 70 rzemieślników) już w styczniu tego roku (czyli jeszcze przed wojną w Ukrainie) wysłał do premiera Mateusza Morawieckiego list otwarty, w którym alarmował o problemach branży piekarskiej i cukierniczej. Rzemieślnicy apelowali o obniżenie cen gazu potrzebnego do wypieku wyrobów.

– W odpowiedzi dostaliśmy tylko lakoniczne wyjaśnienie, że przecież w tarczy antyinflacyjnej obniżono VAT do zera, więc jest to wystarczające wsparcie. Ale nam to nic nie daje, bo nasi przedsiębiorcy rozliczają się głównie w cenach netto – komentuje Grzegorz Krupa.

Teraz piekarze są w jeszcze gorszej sytuacji niż na początku roku, gdy pisali list do premiera. Ceny energii jeszcze bardziej poszybowały w górę. – Nieopłacalność produkcji spowodowana rachunkami za energię może skutkować decyzjami o wstrzymaniu działalności lub ograniczeniu asortymentu – ostrzega Grzegorz Krupa. Zwraca uwagę, że aby rzemieślnicy mogli się utrzymać, jedynym wyjściem wydaje się ciągle podwyższanie cen. To jednak trudne do wykonania, bo wówczas przegrają konkurencję z producentami tańszych, mniej jakościowych produktów.

Grożą nam wyroby chlebpodobne

– Grozi nam pauperyzacja branży lub wyparcie rzemiosła przez duże koncerny i wyroby chlebpodobne – ostrzega Grzegorz Krupa. Komentuje, że rzemieślnicze piekarnie i cukiernie to często miejsca o wielopokoleniowej tradycji, wpisane w życie lokalnych społeczności. – Jeśli te zakłady znikną, odbije się to długofalowo

na zdrowiu mieszkańców, którzy będą skazani na jedzenie wysokoprzetworzonej, marketowej żywności czy pieczywa z ciasta głęboko mrożonego w sklepach franczyzowych – dodaje.

Sytuację komplikuje fakt, że na rynku piekarskim zostały zachwiane warunki równej konkurencji. Jedni płacą jeszcze niższe stawki za gaz, bo mieli umowy podpisane na dłuższy czas, inni dostają podwyżki. Życie piekarzom skomplikował też „Polski ład” i jego modyfikacje. Przedsiębiorcy zmagali się ze zmianami podatkowymi, do tego wzrosły stopy procentowe, a więc zdrożały raty kredytów – generalnie prowadzenie działalności gospodarczej stało się trudniejsze.

Specjalna taryfa dla piekarzy?

Jakie jest rozwiązanie tej dramatycznej sytuacji? Cech Rzemiosł Spożywczych apeluje do rządu o objęcie piekarzy i cukierników specjalną taryfą o obniżonej cenie paliwa gazowego.

– Według danych GUS każdy Polak zjada średnio ok. 35,8 kg chleba rocznie. To, w jakiej kondycji jest branża piekarska, a w konsekwencji jakiej jakości jest chleb, jest więc bardzo ważne – mówi Grzegorz Krupa. Uważa, że branżę piekarską należałoby uznać za strategiczną ze względu na to, że chleb to jeden z podstawowych produktów spożywczych – z krakowskich piekarni trafia on każdego dnia m.in. do szpitali czy szkół.