

# Piekarnia.

W poszukiwaniu  
nowych  
modeli adaptacji  
dziedzictwa  
architektury





# **Piekarnia.**

**W poszukiwaniu  
nowych  
modeli adaptacji  
dziedzictwa  
architektury**

## **Redakcja**

Katarzyna Sadowy, Dominika P. Brodowicz,  
Maciej Czeredys



## **Autorzy**

### **Zespół PragaLAB**

Katarzyna Sadowy (OW SARP, SGH  
w Warszawie), Dominika P. Brodowicz  
(OW SARP, SGH w Warszawie),  
Maciej Czeredys (OW SARP)

### **Zespół projektowy mamArchitekci**

Ewa Kalnoj Ziąjkowska (ochrona zabytków),  
Renata Pieńkowska (mamArchitekci), Agnieszka  
Pugacewicz (DELab, Uniwersytet Warszawski)  
współpraca: Małgorzata Borys (mamArchitekci),  
Weronika Kowalik (studentka UW), Małgorzata  
Leszczyńska (Ośrodek Ewaluacji), Jacek  
Sztolcman (Inkubator Przedsiębiorczości UW),  
Aleksandra Ziemak (mamArchitekci), Aleksandra  
Zimnoch (Inkubator Przedsiębiorczości UW)

### **Zespół projektowy Zaczyn**

Maciej Czyński (konserwatorzy.pl), Justyna  
Dziedziejko (topoScape), Magdalena Wnęk  
(topoScape), Rafał Kasprzak, Marcin Maraszek  
(Archigrest), Maciej Kaufman (Archigrest),  
Natalia Janek (Archigrest), Hubert Trammer  
(Politechnika Lubelska)

## **Konsultacje**

Małgorzata Dembowska (pracownia WXCA,  
OW SARP), Marlena Happach (dyrektor, Biuro  
Architektury i Planowania Przestrzennego m.st.  
Warszawy), Michał Olszewski (wiceprezydent  
m.st. Warszawy), Michał Krasucki (dyrektor,  
Biuro Stołecznego Konserwatora Zabytków),  
Agnieszka Lizis (Biuro Rozwoju Gospodarczego  
m.st. Warszawy), Beata Wrońska-Freudenheim  
(zastępca dyrektora, Biuro Polityki Lokalowej  
m.st. Warszawy), Piotr Jędras (stowarzyszenie  
NÓW. Nowe Rzemiosło, KŁOSY), Adam Lisiecki  
(Muzeum Warszawskiej Pragi), Olga Milczyńska  
(stowarzyszenie NÓW. Nowe Rzemiosło, August  
Design Studio), Katarzyna Wrońska (Biuro  
Rozwoju Gospodarczego m.st. Warszawy),  
Justyna Biernacka (Materiality, OW SARP),  
Dora Merai (Central European University,  
OpenHeritage), Volodymyr Kulikov (Central  
European University, OpenHeritage), Karim  
van Knippenberg (Uniwersytet w Gandawie,  
OpenHeritage), Rolf Novy-Huy (Stiftung  
Trias, OpenHeritage), Joep de Roo (Eurodite,  
OpenHeritage)

# Spis treści

<b>Wprowadzenie</b>	<b>5</b>
Projekt OpenHeritage	
Cele i wizja działania	
Warsztaty Piekarnia – główne założenia	
<b>Diagnoza</b>	<b>13</b>
Historia Piekarni	
Otoczenie Piekarni	
Wartości dziedzictwa	
Stan techniczny Piekarni	
Wspólnota Piekarni	
<b>Rekomendacje</b>	<b>37</b>
Cele adaptacji Piekarni	
Architektura i nowe funkcje Piekarni	
Finansowanie, zarządzanie i współpraca z m.st. Warszawa	
Wspólnota Piekarni	
<b>Gospodarka cyrkularna – Piekarnia jako miejsce eksperymentu</b>	<b>71</b>
Inspiracje i doświadczenia	
Wzory dla działania Piekarni	
<b>Podsumowanie</b>	<b>79</b>
<b>Bibliografia</b>	<b>81</b>



Fragment murowanej ściany Piekarni  
[fot. PragaLAB]

# Wprowadzenie

## **Projekt OpenHeritage**

Przed miastami pojawiają się nowe wyzwania związane z gospodarką, środowiskiem i kwestiami społecznymi. Z tego powodu konieczne jest ciągłe poszukiwanie adekwatnych rozwiązań w duchu zrównoważonego rozwoju i ulepszanie sposobu funkcjonowania miast – zwłaszcza na poziomie lokalnym, dzielnicowym. Przykładem jest warszawska Praga, na obszarze której w ostatnich latach wiele się zmieniło. Większość tych zmian opierała się na transformacji kapitałowej. Towarzyszyły jej procesy o charakterze modernizacji i przekształceń obiektów architektonicznych dziedzictwa kulturowego na nowe funkcje. Wielokrotnie wiązało się to z przerwaniem ciągłości funkcjonalnej lub społecznej określonych miejsc. Tego typu procesy były i są najczęściej polem działania firm deweloperskich, w tym międzynarodowych inwestorów dysponujących znacznym kapitałem, nastawionych na podniesienie wartości nieruchomości poprzez tworzenie prestiżu danego miejsca, często z wykorzystaniem dziedzictwa, ale z pominięciem wielu jego wartości. Tym samym marginalizuje się rolę

wspólnoty (społeczności) tego dziedzictwa i tworzy negatywne zjawiska rynkowe, takie jak gentryfikacja. W tym kontekście zespół PragaLAB podjął się zadania rozpoznania barier i możliwości wdrożenia innego typu strategii inwestycyjnych, opierających się na dwóch filarach: ograniczonych środkach inwestycyjnych oraz potrzebie włączenia wspólnoty dziedzictwa w proces jego adaptacji.

Warsztaty Piekarnia stały się w ten sposób częścią miejskiego laboratorium w ramach projektu OpenHeritage ***Organizing, Promoting and ENabling HEritage Reuse through Inclusion, Technology, Access, Governance and Empowerment.*** OpenHeritage to wspólne przedsięwzięcie 16 partnerów z 11 krajów, finansowane ze środków Komisji Europejskiej w ramach programu Horyzont 2020.

Strona projektu: [www.openheritage.eu](http://www.openheritage.eu).

Celem projektu OpenHeritage jest poszukiwanie innowacyjnych narzędzi i modeli adaptacji oraz dalszego funkcjonowania dziedzictwa architektonicznego i urbanistycznego – budynków i przestrzeni, które

są zapomniane, zaniedbane, niedoceniane lub zagrożone. Celem tych modeli ma być wzmocnienie w tym procesie społeczności dziedzictwa.

W ramach OpenHeritage działa sześć miejskich lub podmiejskich laboratoriów:

- w Prädikow pod Berlinem  
<https://openheritage.eu/heritage-labs/hof-pradikow-germany/>;
- w Pomáz pod Budapesztem  
<https://openheritage.eu/heritage-labs/pomaz-nagykovacsi-puszt-hungary/>;
- w Lizbonie  
<https://openheritage.eu/marques-de-abrantes-portugal/>;
- w Sunderland w Wielkiej Brytanii  
<https://openheritage.eu/high-street-sunderland-great-britain/>;
- w Centrocelle w Rzymie  
<https://openheritage.eu/heritage-labs/rome-collaboratory-italy/>;
- na Pradze w Warszawie  
<https://openheritage.eu/praga-district-warsaw-poland/>.



Sześć laboratoriów dziedzictwa  
(ang. *Cooperative Heritage Labs*)  
projektu OpenHeritage



We wszystkich laboratoriach poszukuje się rozwiązań, które:

- są ukierunkowane na innowacyjne sposoby adaptacji dziedzictwa uwzględniające istotną rolę wspólnoty tego dziedzictwa;
- nie są w całości finansowane przez sektor publiczny;
- nie mają wyłącznie charakteru komercyjnego, a zwłaszcza turystycznego.

Projekt OpenHeritage jest realizowany w duchu postanowień konwencji ramowej Rady Europy z 2005 r. w sprawie znaczenia dziedzictwa kulturowego dla społeczeństwa. Konwencja ta koncentruje się na dziedzictwie w kontekście fizycznym i społecznym, a w szczególności na ochronie dziedzictwa kulturowego i praw obywateli do dostępu do tego dziedzictwa.

### **Cele i wizja działania**

W porównaniu z innymi dzielnicami na Pradze bardzo długo działa się niewiele. W ostatnich dziesięciu latach dzielnica się zmienia, a tempo tych zmian stało się szybsze po uruchomieniu drugiej linii metra. Pojawiły się nowe inwestycje publiczne i prywatne, zjawili się nowi mieszkańcy i odwiedza Pragę coraz więcej gości z drugiej strony Wisły. Jednocześnie istnieją wyzwania, których nie da się dłużej pomijać: zmiany klimatyczne i problemy środowiskowe, polaryzacja społeczna i bezpieczeństwo zdrowotne. Podczas warsztatów, na wynikach, których w ogromnym stopniu ta publikacja się opiera, podobnie jak we wszystkich działaniach PragaLAB, zadano sobie pytania:

## **Jaka ma być Praga za 5, 10 i 20 lat? Jakimi wartościami dotyczącymi dziedzictwa materialnego i niematerialnego należy się kierować w decyzjach o tym, co zmieniać, a co chronić i zachowywać? I w jaki sposób zmieniać oraz chronić?**

Praga jest nie tylko częścią Warszawy, lecz także fragmentem większej rzeczywistości – europejskiej i globalnej. Pragę warto kształtować tak, aby rozwijać i wzmacniać jej wartości lokalne, ale zarazem należy traktować ją jako część wspólnego świata – nie skansen i nie obszar za niewidzialnym murem. Wypracowane w ramach warsztatów rozwiązania to efekt kilkumiesięcznej pracy interdyscyplinarnych zespołów, dyskusji i eksperymentu. Rozwiązania te, zdaniem autorów, są jednak ważne i możliwe do szerszego zastosowania, nie tylko w Piekarni i nie tylko na Pradze.

Najważniejsze zagadnienia, jakie zostały przeanalizowane w toku warsztatów skoncentrowanych na przykładzie Piekarni, to:

- **Praca** jako kluczowe zagadnienie zarówno w odniesieniu do charakteru tej pracy, miejsc i przestrzeni pracy oraz jej wartości i znaczenia dla Pragi – dzielnicy ukształtowanej przez tradycje robotnicze, rzemieślnicze i wytwórcze. Oznacza to rozwój przedsiębiorczości lokalnej, utrzymanie i powstawanie nowych miejsc pracy na Pradze, możliwość zdobywania i rozwijania

umiejętności i wiedzy poprzez pracę, szacunek dla cudzej pracy i dla umiejętności tych, którzy na Pradze pracowali i pracują.

→ **Wspólnota i jej tożsamość.**

Dziedzictwo powinno łączyć ludzi, którzy mają z nim na różne sposoby do czynienia – mieszkańców, przedsiębiorców, miłośników Pragi. Wartość dziedzictwa polega na tym, co cennego wnosi do życia dzisiaj i co może wnieść w przyszłości. Dziedzictwo odgrywa istotną rolę w zachowaniu i kształtowaniu tożsamości wspólnoty.

→ **Współpraca i przedsiębiorczość.**

Mikro-, małe i średnie przedsiębiorstwa oraz twórcy często napotykają trudności, z którymi nie potrafią poradzić sobie sami. Tylko poprzez kontakty z innymi, zawodowe i społeczne, mogą zrealizować swoje cele. Ułatwienie takiej współpracy – poprzez przepływ informacji, rozwiązania administracyjne oraz wspólne przedsięwzięcia i projekty – jest niezbędne. Dla obszarów historycznych ważni są też inwestorzy mocno związani z miejscem albo lokalną społecznością, którzy różnią się od firm skoncentrowanych głównie na maksymalizacji zysku.

→ **Odpowiedzialność za wspólną**

**przestrzeń**, za to, co w niej przetrwało z przeszłości, za to, jak Praga, Warszawa będą funkcjonować w przyszłości. Odpowiedzialność za gospodarkę i środowisko dotyczy obecnie wszystkich. Jednym z najlepszych rozwiązań, jakie obecnie się kształtują, jest gospodarka cyrkularna. Obszar, w którym zachodzi tak wiele zmian jak na Pradze, jest

dobrym polem eksperymentu w tym zakresie.

**Warsztaty Piekarnia**

**- główne założenia**

Przedmiotem warsztatów został zabudowany zespół zabudowań położony przy ulicach: Stolarska, Letnia i Szwedzka, pod adresem ul. Stolarska 2/4. Założenie składa się z budynku poprodukcyjnego dawnej piekarni i powiązanego z nim budynku o funkcji mieszkaniowej. Do zespołu przylega także niezabudowana część działki, która celowo nie została objęta zakresem opracowań warsztatowych. Cały zespół składający się z budynku produkcyjnego, budynku mieszkalnego i podwórza został określony jako Piekarnia i tak będzie najczęściej przedstawiany w dalszej części publikacji.

- obiekt: zespół budynków Warszawskiej Piekarni Mechanicznej
- adres, nr działki: 03-444 Warszawa, ul. Stolarska 2/4, dz. nr. 14, obręb 4-13-01
- data budowy: ok. 1900 r.

W ramach warsztatów szukano odpowiedzi na następujące pytania:

- Co w Piekarni jest wartościowe, warte zachowania i wyeksponowania? Poszukiwano elementów zarówno dziedzictwa materialnego, jak i niematerialnego.
- Kim są ludzie, dla których Piekarnia ma znaczenie lub może mieć znaczenie w przyszłości? Dla kogo Piekarnia jest (może być) ważna i dlaczego?
- W jaki sposób nowe funkcje Piekarni mogą zapewnić ciągłość praskiego



Piekarnia – widok od ul. Letnej, zima 2020 [fot. PragaLAB]



Spotkanie warsztatowe [fot. PragaLAB]

dziedzictwa, a jednocześnie być ważne i potrzebne dzisiaj i w najbliższej przyszłości?

- Jakie są możliwości i potrzeby współpracy pomiędzy m.st. Warszawą, przedsiębiorcami i społecznością lokalną, żeby Piekarnia mogła dobrze funkcjonować?

Przyjęto także następujące założenia:

- Nowe funkcje powinny być związane z produkcją, twórczością i/lub wytwórczością oraz praktykami pokrewnymi (np. naprawianiem rzeczy).
- Nakłady na realizację inwestycji i utrzymanie Piekarni nie mogą pochodzić jedynie ze środków publicznych.
- Konieczna jest samowystarczalność finansowa w utrzymaniu obiektów i ponoszenie kosztów bieżących nowej, zaplanowanej działalności.
- Oprócz działalności komercyjnej Piekarnia powinna pełnić funkcje prospołeczne, a w szczególności mieć potencjał łączenia różnych grup.
- W adaptacji Piekarni i w prowadzonej w niej działalności należy stosować zasady gospodarki cyrkularnej.

Warsztaty składały się z następujących etapów:

- Zaproszenie do współpracy osób specjalizujących się w temacie, którego dotyczą warsztaty, reprezentujących różne dziedziny i instytucje (październik 2019).
- Nabór zespołów projektowych (w minimalnym składzie: architekt/architektka, ekonomista/ekonomistka lub osoba z równoważną wiedzą z dziedziny

pokrewnej, specjalista/specjalistka z dziedziny ochrony dziedzictwa kulturowego), które miały proponować nowe rozwiązania dla problemu postawionego w ramach warsztatów (listopad 2019).

- Wybór zespołów na podstawie doświadczenia oraz wstępnej koncepcji dotyczącej tematu warsztatów (grudzień 2019).
- Praca warsztatowa zespołów, jury i zespołu doradców, spotkania, dyskusje, opracowanie materiałów przez zespoły projektowe (styczeń – maj 2020).
- Analiza i wnioski jury i zespołu doradców (czerwiec 2020).
- Konsultacje z partnerami konsorcjum OpenHeritage (lipiec – sierpień 2020).
- Autoryzacja i ostateczna wersja rekomendacji (wrzesień 2020).

Do współpracy zaproszono dwa zespoły projektowe, które występowały jako mamArchitekci i Zaczyn. Zadanie dla zespołów polegało na opracowaniu modelu biznesowego oraz powiązanej z nim koncepcji adaptacji Piekarni, przy czym jeden z zespołów (mamArchitekci) poproszono o rozwiązania o charakterze non-profit, a drugi (Zaczyn) not-only-for-profit.

Zespoły przedstawiły rozwiązania uzasadnione analizą dziedzictwa, uwarunkowań społecznych oraz finansową.





Plan miasta Warszawy  
Pomiar pod kierunkiem głównego inżyniera  
W.H. Lindleya, 1:10000, wyd. 1900 r. (fragment)  
Źródło: Archiwum Państwowe m.st. Warszawy,  
zesp. 1001/IV za pośrednictwem serwisu  
stareplanymiast.pl [dostęp: 05.03.2020].

# Diagnoza

## **Historia Piekarni**

Piekarnia ma istotne cechy, stanowiące o jej wartości, które należy uwzględnić przy tworzeniu modelu adaptacji:

- została ukształtowana przez dziedzictwo pracy i produkcji tak charakterystyczne dla Pragi;
- służyła lokalnej społeczności – to dzięki niej przez ponad 100 lat działalności świeże wypieki trafiały do sporej części miasta;
- miała charakter uniwersalny, demokratyczny – chleb jedzą osoby ze wszystkich grup społecznych;
- w jednym miejscu powiązana jest przestrzeń pracy i zamieszkania, co stanowi inspirację dla poszukiwań współczesnych form ich łączenia;
- ma szereg wartości zabytkowych – jeszcze w trakcie warsztatów była ujęta w gminnej ewidencji zabytków (PPN07206), natomiast od sierpnia 2020 r. figuruje w rejestrze zabytków;
- od momentu zaprzestania produkcji jej los jest niepewny, stanowi przykład dziedzictwa tyleż atrakcyjnego co zmarginalizowanego.

## **mamArchitekci**

Warszawska Praga jest dzielnicą, której struktura przestrzenna w ogromnym stopniu ukształtowała się w drugiej połowie XIX w. Najważniejszym impulsem rozwojowym było uruchomienie połączenia kolejowego między Warszawą i Petersburgiem (Dworzec Petersburski) oraz Warszawą i Moskwą (Dworzec Brzeski, Terespolski), a także wybudowanie stałej przeprawy mostowej (most Aleksandrowski, Kierbedzia). Dzięki temu zaczęły powstawać liczne fabryki w sąsiedztwie linii kolejowej, początkowo mniejsze, a z czasem przybierające postać wielkich zakładów przemysłowo-produkcyjnych (m.in Stalownia, Schicht-Level SA, Drucianka). Robotnicy pracujący w fabrykach potrzebowali miejsc do zamieszkania, dlatego w okolicy zaczęły powstawać dochodowe kamienice czynszowe o różnym, uzależnionym od lokalizacji, standardzie. Przy ul. Wileńskiej, Targowej i Jagiellońskiej były one często bardzo reprezentacyjne, ale większość domów mieszkalnych, wzniesionych do 1939 r., została wyposażona skromnie.

## Zaczyn

Około połowy XIX w. właścicielem terenów pomiędzy dzisiejszymi ulicami 11 Listopada, Szwedzką i Aleją Solidarności był Ksawery Konopacki, który po 1861 r. przystąpił do ich parcelacji. W obrębie tzw. Nowej Pragi, położonej poza ówczesnymi granicami Warszawy, poza zabudową mieszkalną powstało wiele warsztatów rzemieślniczych i różnej wielkości zakładów przemysłowych. Ulica Stolarska i częściowo Letnia zarejestrowane są po raz pierwszy na mapie z 1879 r. O ile wiadomo, obszary na południowy zachód od ul. Stolarskiej były już zabudowane.

Piekarnia u zbiegu ulic Stolarskiej i Letniej pojawiła się dopiero na planie Warszawy z 1900 r. Widać na nim schematycznie ujętą zabudowę kwartału, która tylko w południowo-wschodniej części miała charakter zwarty. Także zachowany na ścianie tylnej oficyny mieszkalnej i częściowo uszkodzony napis ułożony z cegieł jednoznacznie należy zinterpretować jako „1900”. W okresie międzywojennym właścicielami zakładu byli Stefan Wiechowicz i Stanisław Murawski – mistrzowie piekarscy.

Zakład funkcjonował z powodzeniem do wybuchu II wojny światowej i przez cały okres okupacji pod marką Warszawskiej Piekarni Mechanicznej. Niestety Stefan Wachowicz, który w latach 1930–1935 sprawował mandat senatora, został zamordowany przez Niemców w 1943 r. Zakład wyszedł z okresu wojennego w zasadzie bez szwanku. Na ortofotomapie z 1945 r. oraz na inwentaryzacjach Biura Odbudowy Stolicy (BOS) piekarnia nie nosi żadnych śladów zniszczeń. Pełniła swoją funkcję do pierwszej dekady XXI w.



Zespół Piekarni, 1976 r. [ze zbiorów MWKZ]

## mamArchitekci

Po 1945 r. planowano stopniowe zastępowanie starej tkanki Pragi nowoczesnymi osiedlami, a w istniejący zasób celowo nie inwestowano. Miasto weszło w prawne posiadanie większości praskich nieruchomości na mocy dekretu Bieruta i ustawy o nacjonalizacji przemysłu. Transformacji ustrojowej po 1989 r. towarzyszyły nie tylko zmiany właścicielskie, związane z reprivatyzacją lub sprzedażą zasobu komunalnego. Stopniowo zmieniła się też polityka w stosunku do tego zasobu. Kamienice czynszowe coraz częściej były przedmiotem badań historyków architektury. Przedmiotem zainteresowania stały się też dawne obiekty poprzemysłowe, które upaństwowione po wojnie często działały przez cały PRL, ale po 1989 r. zaczęły upadać. W efekcie do naszych czasów przedwojenny zasób nieruchomości miejskich dotrwał w stanie dalekim od oczekiwanych dzisiaj standardów. Specjaliści mówią o „luce inwestycyjnej” z czasów PRL. To zjawisko typowe nie tylko dla Warszawy, ale też dla miast całego kraju.





Wewnętrzne podwórko, 1976 r. [ze zbiorów MWKZ]



Widok od strony ul. Stolarskiej, 1976 r. [ze zbiorów MWKZ]

Przez lata warszawska Praga miała potencjał Śródmieścia, dziś – coraz wyraźniej nabiera funkcji centrum. Jednocześnie zauważane są walory architektoniczne dzielnicy. Śródmieście Południowe i Praga-Północ to jedyne enklawy z pozostałościami zabudowy pofabrycznej, z zachowaną oryginalną zabudową pierzejową, z ciemnymi podwórkami kamienic czynszowych oraz z ich eklektyczną dekoracją.

### **Otoczenie Piekarni**

Praga przechodzi w ostatnich latach istotne zmiany. Dla wielu z nich katalizatorem stała się budowa drugiej linii metra i połączenie prawego brzegu z lewym tą najszybszą miejską komunikacją. W tym kontekście Piekarnia może stać się bardzo atrakcyjna dla inwestorów i potencjalnych użytkowników ze względu na bliskość stacji metra Szwedzka. Ruch samochodowy i pieszy w tej okolicy ma natomiast swoje słabe i mocne strony.

### **mamArchitekci**

Piekarnia jest zlokalizowana przy ul. Szwedzkiej, o dużym natężeniu ruchu samochodowego. Jeździ się tu dosyć powoli – jest szansa, że budynek będzie zauważony przez kierowców. Z drugiej strony nieduże tempo wynika z zatłoczenia. Kierowcy na zakorkowanej ulicy nie są skłonni rozglądać się wokół z ciekawości, tej sytuacji towarzyszy raczej rozdrażnienie. Widać większy priorytet dla potrzeb aut niż potrzeb przechodniów i innych użytkowników.

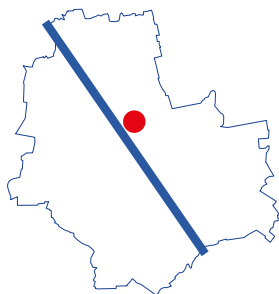
Wzdłuż zabudowanego korytarza ulicy Szwedzkiej biegają wąskie chodniki, które nie sprzyjają spacerom i panuje tu duży hałas. Zdecydowanie przyjemniejsze są

ulice Letnia i Stolarska. Skala ulic jest przyjazna, zmniejszony ruch samochodowy pozwala poczuć się dobrze, spokojnie i zwolnić w biegu. Są to ulice brukowane kamieniami polnymi, dosyć zaniedbane pod względem technicznym. Brak tu zieleni i dbałości o najbliższe otoczenie.

**Powiązanie Nowej Pragi ze Śródmieściem stało się impulsem do inwestycji, tak jak kiedyś budowa linii kolejowych. O ile jednak w XIX w. kolej wpłynęła na rozwój przemysłu, handlu i lokowanie miejsc pracy na Pradze, o tyle teraz budowa metra przyciągnęła głównie inwestycje mieszkaniowe. Wiele z nich zastępuje dawne funkcje i obiekty produkcyjne.**

### **mamArchitekci**

Na terenie dzielnicy do czasów transformacji ustrojowej działało 27 dużych fabryk i około 50 średnich, mniej więcej tej skali co Piekarnia. Rodowód większości z nich sięga aż do XIX w. W bezpośrednim sąsiedztwie Nowej Piekarni, po drugiej stronie ul. Szwedzkiej, znajduje się wielki zespół pofabryczny, w czasach PRL znany jako zakłady Pollena Uroda, a przed wojną – Zakłady Przemysłu Tłuszczowego



Lokalizacja Piekarni  
na warszawskiej Pradze



Nowe inwestycje mieszkaniowe w otoczeniu Piekarni [opracowanie mamArchitektki]



Sklepy w otoczeniu Piekarni [opracowanie mamArchitektki]

Schicht-Level SA. Otoczenie Nowej Piekarni to też stare kamienice Nowej Pragi, ale jest ich w najbliższej okolicy raczej mało. Przeważają tu późniejsze bloki z lat 70. i nowe apartamentowce budowane w ostatniej dekadzie.

Dawne funkcje są ciągle do pewnego stopnia obecne w małej skali – w postaci rzemiosła czy sklepów. Jednocześnie niezrealizowany jest na razie potencjał związany z nowym trendem – miejscami napraw dla mieszkańców czy wspólnymi przestrzeniami dla zawodowych rzemieślników i artystów. Od lat mówi się też o szkole czy przestrzeni dla rzemiosła, w tym wykorzystaniu na podobne cele budynku Towarzystwa Akcyjnego „Warszawski Młyn Parowy” nazywanego Młynem Michła.

**Niestety oddolne inicjatywy twórczych i rzemieślniczych klastrów znikają z dawnych fabryk, lokali usługowych na parterach oraz w suterrenach kamienic, przez co proces powstawania nowych dzieł oraz produktów staje się odizolowany i odbywa się za zamkniętymi drzwiami, w coraz większej odległości od centrum miasta.**

### **mamArchitekci**

Po 1989 r. pozostały na Pradze usługi naprawcze świadczone przez tradycyjnych mistrzów fachu, w przyulicznych zakładach. W ostatnich latach obserwuje się powrót zainteresowania rzemiosłem, ręczną pracą o wysokiej jakości. Oba trendy – tradycyjnego i nowego rzemiosła – widoczne są w panoramie dzielnicy. Spotkamy tu mnóstwo małych zakładów pracy twórczej i naprawczej. Dodatkowo przy ul. Targowej działa Centrum Kreatywności Targowa, a w najbliższych latach w dawnych Magazynach Wróblewskiego przy ul. Inżynierskiej 3 ma powstać podobny obiekt – Centrum Kreatywności Nowa Praga, poświęcone bardziej uciążliwej wytwórczości. Mieszkańcy nie mają natomiast dostępu do mniej lub bardziej specjalistycznych warsztatów czy narzędzi rzemieślniczych. Brakuje pracowni rzemieślniczych z przeszkoloną obsługą, w których mieszkańcy mogliby samodzielnie dokonać potrzebnych napraw lub zdobyć określone umiejętności, warsztatów rzemieślniczych dla różnych grup wiekowych czy miejsca na zajęcia prac ręcznych dla szkół.

Sklepy spożywcze to, podobnie jak szkoły, bardzo silny generator codziennego ruchu lokalnego, zwłaszcza pieszego. Z kolei ośrodki edukacji i kultury to ważni partnerzy dla przedsiębiorców, którzy chcą też realizować cele społeczne.

### **mamArchitekci**

Praga-Północ to dzielnica o funkcji mieszanej. W najbliższym sąsiedztwie Piekarni znajdują się wszystkie ważne funkcje towarzyszące – szkoły,

przedszkola, dom kultury, basen. Jest sporo organizacji pracujących z młodzieżą.

Dom Kultury Praga, na ul.

Dąbrowszczaków, ma bardzo bogatą ofertę skierowaną do szerokiego grona odbiorców, a zapotrzebowanie na tego typu działalność jest duże. Z usług domu kultury miesięcznie korzysta około 2 tys. osób. Wkrótce otrzyma nową siedzibę w Pałacyku Konopackiego przy ul. Strzeleckiej. Wśród organizacji pozarządowych na Pradze działają między innymi: Grupa Pedagogiki i Animacji Społecznej Praga-Północ, Towarzystwo Przyjaciół Pragi, Serduszko dla Dzieci, Fundacja Zmiana, Stowarzyszenie Otwarte Drzwi, Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Pomocy Q Zmianom, Centrum Młodych – konsorcjum NGO. Wszystkie te organizacje mają w swojej ofercie zajęcia dla różnych grup wiekowych.

Na Pradze potrzeba też kształtowania przyjaznej, włączającej użytkownika i dobrze zorganizowanej przestrzeni publicznej, o ile to możliwe – powiązanej z funkcjami o potencjale społecznym oraz miejscami spotkań i współpracy.

### **mamArchitekci**

W całej dzielnicy jest stosunkowo mało zieleni – szczególnie w porównaniu z pozostałą częścią Warszawy. Najbliższy większy teren zielony to skwer pomiędzy ulicami 11 Listopada a Ratuszową. Większe atrakcyjne przestrzenie zielone tworzą tereny położone nad Wisłą, ZOO oraz Park Praski. Cały ten teren oddalony jest od Piekarni około 2 km, a więc znajduje się poza zasięgiem pieszego spaceru, szczególnie dla osób w podeszłym wieku

i dla dzieci. Pobliska zieleń miejska jest zaniedbana. Terenów zieleni urządzonej jest tu niedużo. W okolicy, w rejonie ul. Stolarskiej, Lęborskiej i nieco oddalonej ul. Starzyńskiego, ciągle jeszcze sporo jest niezagospodarowanych działek, porośniętych tzw. zielenią ruderalną.

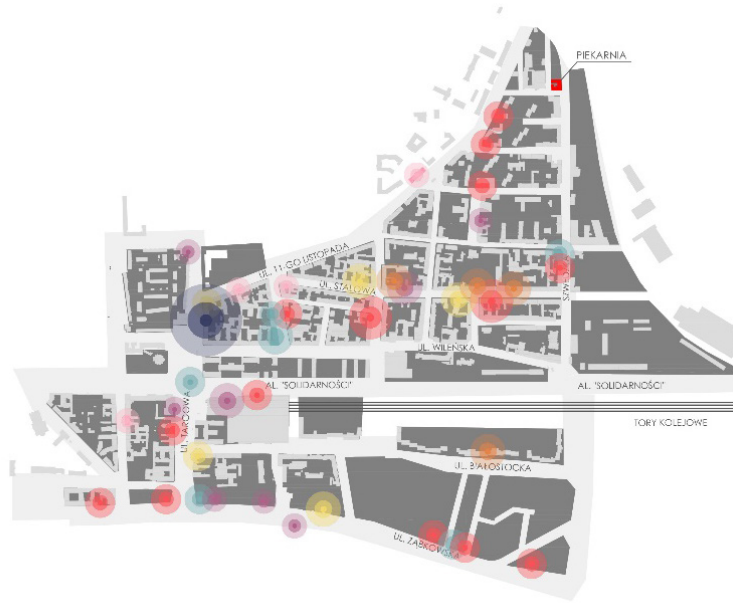
### **Zaczyn**

W bezpośrednim otoczeniu Piekarni można zauważyć strefy o różnej dostępności i przeznaczeniu:

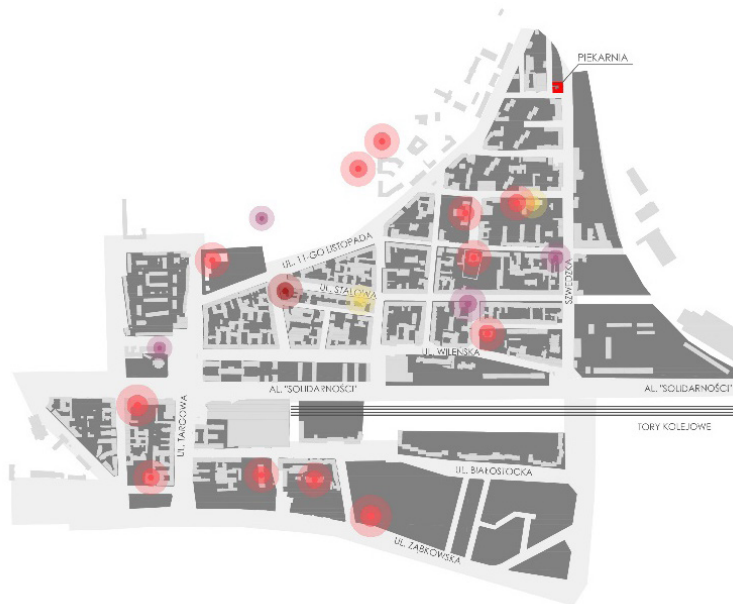
- dziedziniec wewnętrzny – przestrzeń prywatna,
- przyległe chodniki – przestrzeń publiczna,
- obecnie nieużytkowana część działki po stronie północnej – przestrzeń publiczna,
- zabytkowe ulice – przestrzeń publiczna.

### **mamArchitekci**

Obecne okolice Piekarni to dość zaniedbana przestrzeń, w bardzo dużym stopniu podzielona ogrodzeniami, przez co trudno dostępna dla użytkowników, zarówno tych obecnych, jak i nowych. W okresie realizacji warsztatów na całym badanym terenie nie było ani jednej ogólnodostępnej ławki, trawników ani terenów zielonych (poza trawnikiem za Piekarnią, tuż przy ul. Szwedzkiej, który jednak jest bardzo zanieczyszczony przez psy i ma złą sławę wynikającą z bliskości skupu złomu i przebywających tam często osób pod wpływem alkoholu czy narkotyków). Nie ma miejsc do wspólnego spędzania czasu, poza jednym placem zabaw dla małych dzieci. Brakuje również informacji o aktywności klubów czy ofercie kulturalnej w okolicy. Słup plakatowy,



Rzemiosło w otoczeniu Piekarni [opracowanie mamArchitekci]



Ośrodki kultury i edukacji w otoczeniu Piekarni [opracowanie mamArchitekci]



Organizacje społeczne w otoczeniu Piekarni [opracowanie mamArchitektki]



Przestrzeń publiczna w sąsiedztwie Piekarni [fot. M. Leszczyńska]





dobrze widoczny i dostępny, świecił pustkami. Jedyne ogłoszenie dotyczyło oferty deratyzacji.

### Wartości dziedzictwa

**Wychodząc od szerokiej definicji dziedzictwa zawartej w Konwencji z Faro, podczas warsztatów postawiono pytanie o to, co dzisiaj postrzegane jest jako wartość zespołu Piekarni, zarówno w wymiarze materialnym, jak i niematerialnym. Im bardziej oczywista wydawała się odpowiedź, tym bardziej wymagała weryfikacji i przemyślenia. W tym kontekście warto zwrócić uwagę na trzy zasadnicze teoretyczne podejścia do dziedzictwa:**

→ **Dziedzictwo jako rzecz, obiekt.**

To podejście koncentruje się na ochronie wartości materialnych obiektu poprzez jego konserwację. W tym ujęciu kluczowy będzie materialny wymiar Piekarni i związane z nim wartości takie jak oryginalne mury, materiały budowlane i elementy wnętrza, bryła i wygląd zewnętrzny.

→ **Dziedzictwo jako symbol.** Tego rodzaju podejście częściej dotyczy bardziej efemerycznych lub mniejszych obiektów: pomników, flag, napisów czy dosłownie symboli (jak symbol powstania warszawskiego). Jednak np. komin Piekarni można uznać za symbol rewolucji przemysłowej i towarzyszącej jej zmiany krajobrazu miast, a cerkiew za symbol okresu zaborów.

→ **Dziedzictwo jako proces.** To ujęcie jest najbliższe duchowi konwencji z Faro, zasadom projektu OpenHeritage i podejściu PragaLAB. Dziedzictwo zyskuje w nim wartość nie jako „zamrożony” obiekt z przeszłości czy jednoznacznie zdefiniowany symbol. Jego wartość jest związana z ciągłością innych wartości – np. wspólnoty, solidarności, pracy. Wartość samego dziedzictwa polega na tym, że służyło i może nadal służyć takim wartościom – na różne sposoby, nadal ma znaczenie dla różnych osób. To, co zachowane z przeszłości, wspiera terażniejszość i przyszłość, a interpretacja dziedzictwa ewoluuje i jest ściśle zależna od wspólnoty tego dziedzictwa.

Zidentyfikowane przez zespoły projektowe wartości materialne i niematerialne dziedzictwa Piekarni to:

### Wartości niematerialne:

→ **Autentyzm** – zespół Piekarni przetrwał niemal niezmienny od czasu swojego powstania nie tylko w sensie materialnym, ale też funkcjonalnym. Jeszcze niedawno sama Piekarnia pełniła funkcję, którą zaplanowano dla niej ponad 100 lat temu.

- **Bliskość produkcji i miejsc pracy** w stosunku do odbiorców i klientów, znajomość (choćby z widzenia) tych, którzy wytwarzają coś, z czego korzysta się na co dzień.
- **Ukształtowanie miejsca przez produkcję** – coraz mniej obecna w miastach europejskich. Jednak mówi się o niej, że jest znowu potrzebna, i wskazuje na możliwość, a wręcz konieczność, powrotu produkcji do europejskich miast, zwłaszcza produkcji zaspokajającej podstawowe potrzeby lokalne. Lokalność gospodarki nabrała nowego znaczenia podczas pandemii Covid-19 w 2020 r.
- **Związek z lokalną społecznością** – zaspokajanie podstawowych potrzeb, wspólnych dla różnych grup mieszkańców. Dziedzictwo Piekarni jest związane z licznymi osobistymi historiami czy doświadczeniami.
- **Związek z szeroko rozumianym dziedzictwem** produkcji na Pradze i w Warszawie, w tym z siecią podobnych lokalnych piekarni.
- Ze względu na rodzaj produkcji dziedzictwo Piekarni ma bardzo **zmysłowy charakter**, wiąże się z kolorami, dźwiękami, zapachem, smakiem.

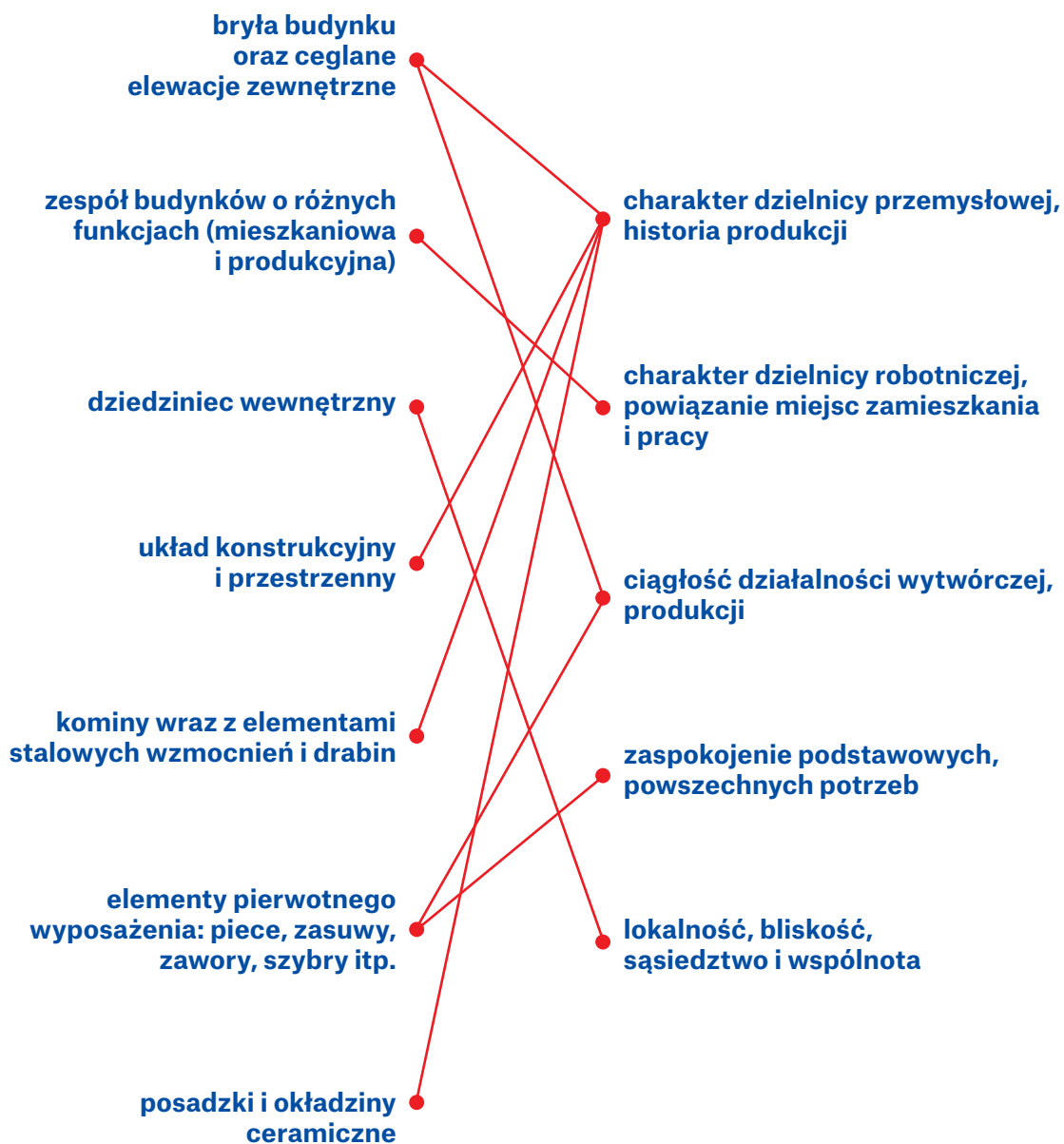
#### Wartości materialne:

- **Autentyzm** – prawie nie zmieniono układu Piekarni, jej wyglądu na zewnątrz i wewnątrz. Dzięki temu zachowały się liczne elementy wystroju zewnętrznego i wewnętrznego oraz wyposażenia. Ślady zniszczeń, jeśli nie zagrażają funkcjonowaniu budynków, są świadectwem historii i upływu czasu.

- **Połączenie miejsca pracy i zamieszkania** – kiedyś tak typowe dla struktury przestrzennej miast. Dzisiaj z jednej strony takie połączenie należy do historii, z drugiej – coraz częściej wskazuje się je jako potrzebne.
- **Charakterystyczna bryła i skala** – typowa dla niewielkich zakładów produkcyjnych i domów mieszkalnych z tego okresu, łatwo rozpoznawalna funkcja produkcyjna dzięki kominowi górującemu nad Piekarnią.
- **Charakterystyczna kolorystyka i materiały** – czerwona cegła, zieleni elementów stolarki.

Oprócz wartości każde niewykorzystane dziedzictwo wiąże się z jakimiś problemami, które utrudniały w przeszłości jego funkcjonowanie albo mogą stanowić barierę dzisiaj. W przypadku Piekarni można wskazać następujące problemy:

- **Hałas** – praca w piekarniach trwała całą noc albo od bardzo wczesnych godzin rannych. Dostawy, obsługa hałaśliwych narzędzi pracy (przekładanie blach piekarskich) bywały przyczyną konfliktów z sąsiadami.
- **Ograniczony dostęp do światła dziennego** – praca w piekarni nie wymagała go tyle, ile wymagałyby inne funkcje, które mogłyby się tu znaleźć dzisiaj. Pomieszczenia piecowe były, co oczywiste, całkiem ciemne – dzisiaj stanowią atrakcję, ale zajmują też znaczną część kubatury Piekarni.
- **Inne standardy funkcjonalne i środowiskowe** – obecnie dbamy o oszczędność energii, bezpieczeństwo pożarowe oraz emisję zanieczyszczeń i inaczej podchodzimy do jakości



Schemat przedstawiający zależności pomiędzy zidentyfikowanymi wartościami materialnymi i niematerialnymi dziedzictwa Piekarń



Przestrzeń publiczna  
w sąsiedztwie Piekarni  
[fot. M. Leszczyńska]

stanowisk pracy. Wiele historycznych budynków, podobnie jak Piekarnia, nie spełnia tych wymagań, a dostosowanie ich oznacza kompromisy w zakresie zachowania ich historycznej substancji. Trudno dziś wyobrazić sobie uruchomienie tradycyjnego pieca w pobliżu okien zabudowy mieszkaniowej.

### Zaczyn

Piekarnia to unikat w skali miasta – jest niewielkim zakładem przemysłowym zachowanym bez zasadniczych zmian w obrębie substancji zabytkowej od czasu swojego powstania. Obok innych praskich warsztatów i niewielkich fabryczek na trwałe wrosła w krajobraz kulturowy tej części miasta, stając się symbolem jego rozwoju.

Piekarnia stanowi unikatowy obiekt Nowej Pragi, która rozwijała się w XIX i XX w. w oparciu o pracę w fabrykach i zakładach przemysłowych. Produkty w nich wytwarzane były sprzedawane na rynku ponadlokalnym, co przyczyniało się do napływu kapitału do dzielnicy i wytworzenia trwałego rynku pracy.

**Produkcja Piekarni zaspokajała natomiast głównie rynek lokalny – napędzany pośrednio przez prosperity zakładów pracy. Zaspokajała fundamentalne potrzeby mieszkańców. Pieczenie chleba, podstawowego i wręcz symbolicznego pożywienia, spożywanego przez ludzi**

**z różnych klas społecznych i różnych środowisk, sprawia, że miejsce jego powstawania łączy różne grupy społeczne.**

Dodatkowe znaczenie ma praktykowana w wielu piekarniach sprzedaż na miejscu wypiekanego w nich chleba. Tak było i tutaj. Postępująca zmiana terenów przemysłowych na mieszkaniowe nieodwracalnie wymazuje z krajobrazu Pragi niematerialne dziedzictwo związane z pracą w produkcji, etosem pracy wytwórczej i związanymi z nimi umiejętnościami.

### mamArchitekci

Dziś piekarnia przy Stolarskiej jest jednym z ostatnich nieprzekształconych tego typu obiektów w dzielnicy Praga-Północ, stanowiących zasób miejski – własność m.st. Warszawy. To jedno z nielicznych miejsc zachowanych bez „liftingu”, a przy tym jedna z niewielu tak dobrze zachowanych dawnych piekarni w Warszawie. Wartością jest zachowana elewacja, możliwa do odczytania linia technologiczna, detale wyposażenia oraz ślady czasu, takie jak krzywe kominy, przybrudzona elewacja, a we wnętrzu np. podłoga spaczona od jazdy wózków z chlebem. Należy unikać zatarcia tych śladów i klimatu, prawdy o historii budynku.

Niecodzienne jest to, że zakład przez około 100 lat nieprzerwanie prowadził tę samą produkcję, podczas gdy większość praskich fabryk zmieniała charakter produkcji kilka razy: po I wojnie światowej, w PRL, po 1989 r. Przez 100 lat, mimo peryferyjnego położenia, Piekarnia była miejscem znanym, odwiedzanym przez wszystkich, niezależnie od grubości

portfela. Do dziś żywe więzi sąsiedzkie zauważalnie wyróżniają Pragę na tle innych dzielnic. Silne relacje międzyludzkie wykształciły się tu, podobnie jak na wielu robotniczych przedmieściach różnych miast, nie tylko ze względu na niedostatek i konieczność organizowania wzajemnej samopomocy, ale także przez ciągłość zamieszkania rodzin przez pokolenia w jednym miejscu oraz zwartą strukturę przestrzenną. Te więzi są niematerialnym, ale bardzo ważnym dziedzictwem tej robotniczej dzielnicy.

Piekarnia przestała funkcjonować w 2010 r. Po 2012 r. przez kilka lat istniał tu klub Wypieki Kultury z ofertą gastronomiczną i kulturalną, jednak właściciel zrezygnował z kontynuowania działalności. Obiekt wymagał dużych nakładów inwestycyjnych (dach był w złym stanie, brakowało ogrzewania), zlokalizowany poza centrum życia społecznego Nowej Pragi, wręcz na jej rubieżach. Sąsiedztwo stanowiła opuszczona fabryka Pollena. Po zamknięciu działalności budynek produkcyjny zespołu Piekarni został opuszczony. W trakcie warsztatów Piekarnia (budynek fabryczny) miała nowego najemcę, który zмага się nie tylko z koniecznością przeprowadzenia remontu w obiekcie, ale także z ekonomicznymi i społecznymi skutkami pandemii Covid-19.

### **Stan techniczny Piekarni**

Aby można było podejmować świadome decyzje o przekształceniu budynku czy zespołu, należy najpierw określić, które z elementów architektury są:

- w stanie technicznym pozwalającym lub nie na ich zachowanie,
- tak wartościowe, że należy je zachować

lub odtworzyć, a które nie są tak cenne i można je zmieniać i przekształcać.

Budynek wymaga:

- napraw i poprawy stanu technicznego oraz obniżenia kosztów bieżącego utrzymania,
- wprowadzenia rozwiązań odpowiadających dzisiejszym standardom użytkowania (i w zakresie warunków pracy/ mieszkania/ użytkowania, i w zakresie oszczędności energii oraz zasad zrównoważonego rozwoju),
- określenia zasad ochrony konserwatorskiej i wymagań estetycznych.

### **Zaczyn**

Elementy konstrukcyjne, wystroju i wyposażenia o szczególnej wartości historycznej i/lub estetycznej, przeznaczone do zachowania, konserwacji, restauracji lub rewitalizacji i ekspozycji, to:



Wnętrze Piekarni – widok na pomieszczenia pieców  
[fot. PragaLAB]

Budynek mieszkalny:

- ogólny układ konstrukcyjny i przestrzen-ny wewnątrz (stropy oraz podziały wewnątrz); kanały wentylacji grawitacyjnej; wewnątrz klatki schodowej; dwuskrzydłowe drzwi wejściowe do budynku od dziedzińca oraz okute od strony ul. Stolarskiej; okiennice od ul. Stolarskiej wraz z elementami towarzyszącymi; balustrady balkonowe; parapety i zachowane drewniane stolarki okienne w mieszka-niach (lokalach); wyprawy tynkarskie na ścianach wewnątrz budynku; pierwotne podłogi drewniane i posadzki.

Budynek fabryczny:

- ogólny układ konstrukcyjny i przestrzen-ny wewnątrz (stropy, podziały wewnątrz, widoczne podciągi, filary i kolumny); ceglane elewacje zewnętrzne; kominy wraz z elementami stalowych wzmoc-nień i drabin; posadzki wszystkich typów; okładziny ceramiczne ścian we-wnątrz budynku; elementy pierwotnego wyposażenia: piece, zasuw, zawory, szyby itp.; parapety i zachowane drewn-iane i metalowe stolarki okienne.

Elementy wtórne i zniekształcające, których usunięcie wpłynie pozytywnie na walory historyczne lub estetyczne zespołu, to:

Budynek fabryczny:

- wtórne instalacje prowadzone na powierzchni elewacji; uzupełnienia ubytków wykonane w formie wypełnień zaprawą cementową; wiata blaszana na dziedzińcu.

Budynek mieszkalny:

- wykładziny z PVC i dywanowe;

widoczne w przestrzeniach klatki scho-dowej instalacje wewnętrzne; wtórne instalacje prowadzone na powierzchni elewacji.

**Stan techniczny**

Stan zachowania zespołu budynków i wyposażenia Piekarni jest bardzo zróż-nicowany. Budynek nie był poddawany bieżącym remontom przez wiele lat i są silnie wyeksploatowane. W najgorszym stanie technicznym jest budynek mieszka-ny. Podstawowy problem to zawilgocenie dolnych partii ścian spowodowane bra-kiem lub uszkodzeniem izolacji. Drugim czynnikiem niszczącym są wody opadowe przenikające przez nieszczelne obróbki blacharskie. W szczególnie złym stanie są wyprawy tynkarskie profilowanych gzym-sów, które uległy silnej erozji, oraz tynki wyższych partii budynku.

W odniesieniu do budynku fabrycznego najpoważniejszym zagrożeniem dla struk-tury murów jest brak izolacji przeciwwil-gociowej i związana z tym krystalizacja soli mineralnych, która prowadzi do erozji cegły. Ponadto powierzchnia cegły pokryta jest nawarstwieniami pochodzenia atmosferycznego i organicznymi, które pogarszają ogólną estetykę elewacji i deta-lu architektonicznego. Dużym problemem estetycznym są wtórne zniszczenia spowodowane niefachowymi naprawami i przekształceniami – zamurowanie otwo-rów okiennych, przebicie nowych otworów, wypełnienia z zapraw cementowych.

**mamArchitekci**

Zdaniem drugiego zespołu prze-sadna estetyzacja może być barierą dla przyszłych użytkowników i zatrze

autentyczność. Natomiast pierwotny wygląd bardzo odpowiada oczekiwaniom poszukiwaczy praskich klimatów i miejsc niezwykłych. Mając to na uwadze, należy dostosować obiekt do nowych funkcji i jednocześnie zapewnić dostępność oraz autentyczność. W szczególności należy uwzględnić:

- Oświetlenie światłem dziennym: odtworzenie wtórnie zamurowanych okien, ewentualnie dodatkowe doświetlenie najwyższej kondygnacji.
- Wysokość: sale na parterze, w dawnym budynku produkcyjnym, mają 300 cm wysokości, a kondygnacje w skrzydle mieszkalnym – od 289 do 316 cm. Mogą pomieścić dowolne funkcje – mieszkalne lub użyteczności publicznej. Poddasze nad częścią produkcyjną ma dach spadzisty i wysokość od 160 do 270 cm w świetle, te do wysokości 190 cm mogą być przeznaczone na pomieszczenia pomocnicze i na czasowy pobyt ludzi. Strych nad trzecią kondygnacją mieszkalną jest zbyt niski, żeby był traktowany jako samodzielna powierzchnia użytkowa.
- Podłączenie do sieci infrastrukturalnych i wentylacja: budynek podłączony jest do sieci wodnej, kanalizacyjnej i energetycznej. Nie jest ogrzewany z miejskiej sieci ciepłowniczej, ale ta przebiega w ulicy. W budynku istnieje wentylacja grawitacyjna, która może być niewystarczająca.
- Izolacje: budynek nie jest ocieplony. Wymagania związane z oszczędnością energii należą do najważniejszych, również z perspektywy etyki projektowania i prowadzenia biznesu. W przypadku budynku Piekarni decyzje



Widok na budynek mieszkalny  
[fot. PragaLAB]



w tym zakresie nie będą proste. O ile skrzydło mieszkalne można ocieplić z zewnątrz (co jest najkorzystniejszym rozwiązaniem z punktu widzenia fizyki budowli), o tyle ocieplenie w ten sposób budynku produkcyjnego zniszczyłoby bezpowrotnie klimat miejsca i jest niedopuszczalne. Trzeba rozważyć ocieplenie ścian od wewnątrz lub pozostawienie tej części budynku bez izolacji.

- Ekspertyzy: w budynku należy przeprowadzić ekspertyzę techniczną oraz mykologiczną, która ustali sposób postępowania nie tylko z izolacjami termicznymi, ale i przeciwwilgociowymi. Decyzje dotyczące wykonania najtrudniejszej i najbardziej kosztownej poziomej izolacji wodnej wszystkich ścian fundamentowych można podjąć na jej podstawie.
- Dostępność: wejścia do dawnej części produkcyjnej od strony dziedzińca są dostępne dla osób niepełnosprawnych (wejście bezpośrednio z poziomu dziedzińca). Do klatki schodowej skrzydła mieszkalnego wchodzi się po schodkach. W całym obiekcie brakuje też windy. Docelowo konieczny będzie montaż windy oraz takie zaprojektowanie dziedzińca, żeby osoby poruszające się na wózkach i z trudnościami w chodzeniu mogły bez ograniczeń korzystać z całego obiektu.

### **Wspólnota Piekarni**

Spółeczność (wspólnota) związana z Piekarnią, obecnie czy w przyszłości, może objąć różne grupy osób, których więzi z tym miejscem i z Pragą wynikają z rozmaitych przyczyn. Uogólniając, można

wskazać następujące cechy tych związków:

- **Czas.** Dzieli on społeczność na tę, której związki powstały dawniej, kiedy w Piekarni wypiekano chleb, i tę, której relacje z Piekarnią czy Pragą dopiero się kształtują. Są ci, którzy kiedyś w Piekarni pracowali albo kupowali chleb, są mieszkańcy, których budził gwar pracy. Pojawia się też osoby, które zamieszkają w pobliżu, ale nie miały z nią dotąd żadnych związków.
- **Bliskość przestrzenna.** To jedno z najczęściej stosowanych kryteriów, kiedy jako podstawową grupę interesariuszy wskazuje się okolicznych mieszkańców. Oczywiście jest to w dużym stopniu prawda. Jednak do wspólnoty Piekarni mogą też należeć ci, którzy mieszkają dalej od niej na Pradze-Północ, a także w innych dzielnicach. Mogą to być też goście i turyści.
- **Praca.** Piekarnię ukształtowała praca wytwórcza. Praca powinna być także nowym impulsem ekonomicznym do jej adaptacji i odnowy. Dlatego do wspólnoty Piekarni należą ci, którzy w niej kiedyś pracowali, i ci, którzy mogą tu znaleźć pracę w przyszłości, przedsiębiorcy, którzy będą chcieli w niej działać; ci, którzy kiedyś korzystali z tej pracy (klienci kupujący chleb) i którzy mogą stać się jej nowymi gośćmi czy klientami. W szerszym kontekście do takiej społeczności należą też inni przedsiębiorcy, których praca jest podobna do przyszłych funkcji Piekarni.
- **Nauka i sztuka.** Do wspólnoty Piekarni należą ci, których wiąże z nią i z podobnymi do niej obiektami szczególnie rodzaj pracy – badawczej albo twórczej. To naukowcy, którzy prowadzą badania

nad Pragę, nad historią przemysłu, produkcji i wytwórczości, nad architekturą poprzemysłową itp. Są to także artyści, którzy czerpią inspirację z Pragi albo podobnych miejsc poprzemysłowych i przemysłowych, z roli produkcji i przemysłu, z materiałów i kształtów, które stanowią dziedzictwo Piekarni.

→ **Zainteresowania pozazawodowe.**

Praga, jako autentyczna, historyczna warszawska dzielnica, przyciąga wielu pasjonatów i osoby zafascynowane jej architekturą i przeszłością. Wszystkie stanowią wspólnotę Piekarni, ale należą do niej także ci, którym te same tematy są bliskie i znane z innych miast, ci, którzy cenią architekturę przemysłową europejskich miast.

→ **Działalność społeczna.** Dziedzictwo pracy łączy się ze szczególnymi tematami społecznymi: dostępność pracy, jej warunki, godność, umiejętności, relacje międzyludzkie w pracy. Wszyscy ci, którzy działają na rzecz godnej pracy na Pradze, a także na rzecz lokalnych społeczności i włączenia społecznego, także należą do tej wspólnoty.

Mieszkańcy Pragi to niejednolita grupa i różnią się pod względem powodów, dla których właśnie ją wybrali jako miejsce zamieszkania. Te powody są następujące<sup>1</sup>:

→ Dziedziczone dosłownie i w przenośni miejsce zamieszkania. Będą to zarówno osoby lepiej sytuowane i wykształcone, których rodziny mieszkały tu już wcześniej, jak i osoby o niższym statusie ekonomicznym, korzystające z miesz-

kań komunalnych. W tej grupie może mieć miejsce:

- niemożność opuszczenia Pragi przez tych, którzy się tu wychowali z powodu niskiego kapitału materialnego, kulturowego lub społecznego;
- niechęć do opuszczenia Pragi ze względu na przywiązanie do otoczenia i sąsiadów;
- wybór Pragi pomimo możliwości wyboru innych dzielnic ze względu na relacje rodzinne, towarzyskie, poczucie tożsamości.

- Wybór Pragi jako nowego miejsca zamieszkania z poczuciem dumy z „praskości” oraz z powodu jej wartości materialnych i niematerialnych oraz potencjału. Tacy mieszkańcy często angażują się w działania na rzecz Pragi.
- Wybór ze względów praktycznych, przede wszystkim niższych kosztów mieszkania. Tacy mieszkańcy mogliby jednak równie dobrze mieszkać gdzie indziej i nie zawsze lub nie od razu przejawiają zainteresowanie Pragę.
- Wybór ze względu na markę, charakter niekoniecznie prawdziwy, ale wyobrażony, podobny w wielu obszarach poprzemysłowych. Próba odnalezienia na Pradze „warszawskiego Brooklynu czy Queens”.
- Imigranci i podopieczni praskich ośrodków pomocy społecznej, którzy korzystają ze zlokalizowanych tu mieszkań.

### **mamArchitekci**

Okolice powoli przekształca się w sypialnię stolicy. Coraz częściej mieszkańcy nowych domów nie znają swoich sąsiadów. Blisko stąd do centrum, a lokalna

1 Podziękowania dla Katarzyny Wrońskiej za wkład w typologię wyboru miejsca zamieszkania.



Widok detalu drewnianej klatki schodowej  
[fot. PragaLAB]

oferta przedszkoli i szkół jest dość nisko oceniana, więc mieszkańcy często zapisują dzieci do szkół w innych dzielnicach. W efekcie lokalne przedszkola czy szkoły nie są miejscami, które integrują społeczność. Jeśli w Nowej Piekarni udałooby się stworzyć miejsce uniwersalne, które byłoby dostępne i atrakcyjne dla mieszkańców starych, nowych, zasobniejszych i uboższych, byłoby to szansą na integrację.

Grupa społeczna stereotypowo kojarzona z Pragą to ludzie gorzej uposażeni i wykształceni, pracujący fizycznie lub bezrobotni, zmagający się z nałogami i innymi życiowymi przeciwnościami losu. Mieszka tu dużo osób z zasadniczym czy podstawowym wykształceniem, pracujących w usługach lub w produkcji. To ludzie, których rodziny znają się, często od kilku pokoleń, spędzają ze sobą czas wolny, pomagają sobie. Dziś ta rdzenna grupa nie jest już tak silnie reprezentowana jak kiedyś. I będzie się kurczyła z racji procesów, które tu zachodzą po uruchomieniu linii metra i postępującej reprivatyzacji.

Na drugim końcu społecznego pejzażu są nowi mieszkańcy Pragi. Przyciąga ich jeszcze niższa niż w innych dzielnicach cena mieszkań i bliskość Śródmieścia. Pierwsi mieszkańcy Bohemy przy ul. Szwedzkiej wprowadzają się do niej już w 2020 r. Można się domyślać, że zespół będzie funkcjonował podobnie jak Koneser czy Soho i że tego oczekują przyszli mieszkańcy. To sąsiedztwo jest dla Piekarni jednocześnie szansą i zagrożeniem. Mieszkańcy apartamentowców i strzeżonych osiedli mogą ograniczać się do kontaktów z sąsiadami, którzy też mieszkają „za ogrodzeniem”. Dzieci będą może wozić do szkół poza dzielnicą,

a czas wolny spędzać w Śródmieściu, gdzie znajdą dla siebie stosowną ofertę. To grupa ludzi zdecydowanie bardziej zabiegana i z zasobniejszym portfelem. Dużą grupę na nowych osiedlach będą stanowili najemcy – z danych wynika, że aż 70% mieszkań w tych lokalizacjach kupowanych jest na wynajem. To oznacza też, że mieszkańcy będą rotacyjni, nie będą zakorzenieni tu na stałe. Być może będą tu mieszkali kilka miesięcy, maksymalnie kilka lat. Tym bardziej są ważni. Dla nich zakorzenienie, czy poczucie lokalnego klimatu, może być cennym doświadczeniem, a ich kompetencje i kapitał społeczny mogą być ważną, aczkolwiek jeszcze nie ujawnioną, wartością.

Gdzieś między stereotypowym mieszkańcem Pragi a przyszłymi stereotypowymi lokatorami nowych osiedli plasuje się grupa największa: zwykłych ludzi, zazwyczaj pomijana w dyskusjach o dzielnicy. Prawdopodobnie nie odróżniają się zbytnio od wszystkich innych warszawiaków. Są to ludzie pracujący, którzy inwestują w rozwój swój i rodziny, aktywni, często dobrze wykształceni. Oprócz odważnych pionierów są także mieszkańcy Pragi związani z dzielnicą od dziecka.

Od lat 80. XX w. chętnie osiedlali się tu artyści: aktorzy i muzycy, których praca wymagała obecności na próbach około południa i na pokazach wieczorami. Od końca lat 90. klimat dzielnicy był już modny: przybywało pracowników naukowych, dziennikarzy, głównie przedstawicieli wolnych zawodów. Dziś ci czterdziesto-, pięćdziesięciolatki to bardzo silna i dobrze zintegrowana grupa mieszkańców, która od lat utrzymuje relacje przyjacielskie i często współpracuje zawodowo.

Jest w niej sporo aktywistów, lokalnych społeczników, którzy angażują się w życie swoich wspólnot mieszkaniowych i dzielnicy. Działają charytatywnie, pracują w organizacjach pozarządowych. To świadomi użytkownicy miasta, dla których ważna jest przyszłość warszawskiej Pragi.

### Zaczyn

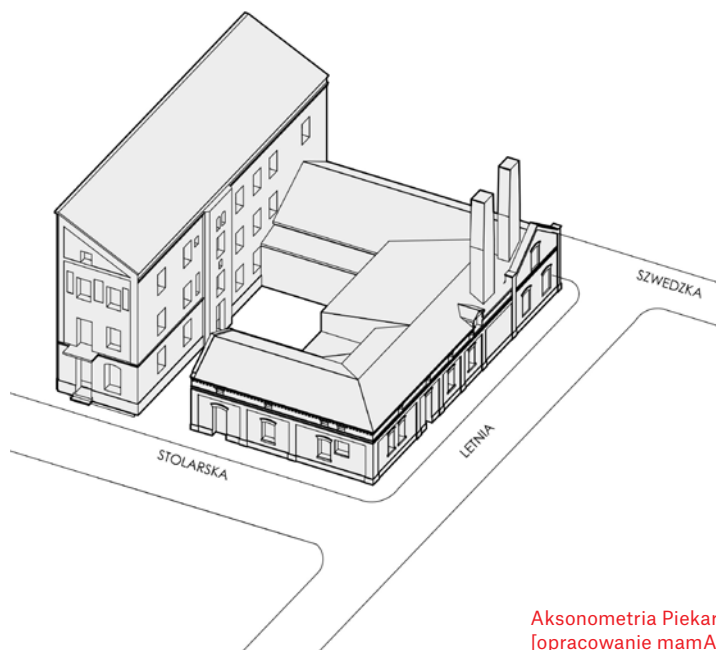
Ze względu na to, że nie zaszły tu tak daleko idące zmiany jak po drugiej stronie ulicy czy na innych sąsiednich działkach, gdzie trwa budowa nowych obiektów, wciąż jest tu potencjał, aby obiekt Piekarni znów stał się miejscem łączącym różne grupy społeczne, a jednocześnie miejscem pełnym życia.

Autentyczność zachowanego budynku, w tym ślady mijającego czasu, mogą dać dawnej Piekarni moc przyciągania

zarówno nowych, jak i starych mieszkańców dzielnicy. Oczywiście to może być czynnik wspierający przyciąganie i integrację, ale niewystarczający.

Bariery, które mogą się pojawić we wspólnym korzystaniu z Piekarni i integracji lokalnej społeczności, to:

- ceny dóbr i usług oferowanych w Piekarni (dla jednych barierą mogą być zbyt wysokie ceny, innych może zniechęcać niski standard, kojarzony z tym co zbyt tanie);
- różne sposoby spędzania czasu wolnego, niechęć do spotykania osób, które zanadto się odróżniają od naszego stylu;
- estetyka: zachęcająca lub zniechęcająca dla poszczególnych grup ze względu na różne upodobania i przyzwyczajenia.



Aksonometria Piekarni  
[opracowanie mamArchitekci]



# Rekomendacje

## **Cele adaptacji Piekarni**

Adaptacja Piekarni zgodnie z celami konwencji z Faro i zasadami zrównoważonego rozwoju może mieć podwójne znaczenie. Po pierwsze chodzi o przywrócenie do życia cennego w kontekście dziedzictwa materialnego i niematerialnego obiektu na Pradze, stworzenie miejsca aktywności gospodarczej i społecznej; po drugie, jest to realizacja pilotażu modelowego zarządzania obiektami zabytkowymi we współpracy pomiędzy m.st. Warszawą, przedsiębiorcami i społecznością związaną z tym miejscem. W związku z tym cele, jakie należy zrealizować, to:

- zachowanie wartościowego i charakterystycznego zespołu;
- wprowadzenie funkcji, które kontynuują lokalną historię, ale są współczesne, a nawet nowoczesne czy innowacyjne;
- wprowadzenie funkcji, które mają potencjał łączenia różnych grup;
- taka realizacja adaptacji (pod względem i funkcji, i formy), która będzie budować dobrą markę Pragi jako dzielnicy z charakterem, tradycją, a zarazem żywej i współczesnej;
- wsparcie lokalnej przedsiębiorczości poprzez nowe modele zarządzania

lokalami należącymi do m.st. Warszawy z zaangażowaniem wspólnoty dziedzictwa;

- testowanie rozwiązań zrównoważonych, a w szczególności gospodarki cyrkularnej.

Cele adaptacji Piekarni zdaniem ekspertów:

**Adam Lisiecki:** *Zachowanie materialnych wartości zabytkowych; przywrócenie obiektu do funkcjonowania; kreowanie przestrzeni, która pośrednio lub bezpośrednio generuje miejsca pracy; przywrócenie funkcji produkcji i wytwarzania na Pradze.*

**Olga Milczyńska:** *Stworzenie miejsca, które żyje, miejsca spotkań starych i nowych mieszkańców Pragi, miejsca, które stymuluje do wymiany doświadczeń. Miejsca, które jest świadkiem historii i jej współtwórcą.*

**Piotr Jędras:** *Stworzenie lokalnego huba, uzupełniającego program funkcjonalny skierowany do mieszkańców – minicentrum lokalnego czerpiącego z historii miejsca i próbującego przekuć ją w nową tożsamość tej części Pragi.*

**Małgorzata Dembowska:** *Oprócz podstawowego celu – zapobieganie degradacji zabytku i przywrócenie w nim życia – istotny jest dobór funkcji, który pozwoli stworzyć atrakcyjną przestrzeń sąsiedzką. Cenna byłaby kontynuacja tradycji piekarskich w budynku – chleb czy innego rodzaju wypieki to produkty pierwszej potrzeby dla wszystkich, niezależnie od statusu finansowego. Działalność polegająca na sprzedaży wypieków czy organizacji warsztatów kulinarnych może być pretekstem do spontanicznych sąsiedzkich spotkań i obcowania z dziedzictwem Piekarni na co dzień, a historyczny budynek dzięki temu może pozostać „piekarnią”.*

**Marlena Happach:** *Piekarnia to potencjalny zwornik – miejsce przecięcia szlaków różnych grup społecznych i spotkania różnych mechanizmów rynkowych – działań komercyjnych i funkcji społecznych. Powinna pomóc przełamać problem braku wiary w możliwość wyjścia z impasu uzależnienia od pomocy społecznej. Podejmowane działania powinny łączyć wsparcie z budową samodzielności i niezależności szeroko rozumianej społeczności.*

**Beata Wrońska-Freudenheim:** *Rozwój więzi sąsiedzkich, ożywienie zaniedbanego obiektu i terenu, wydobycie zalet architektonicznych i zabytkowych obiektu, rozwój rzemiosła.*

**Agnieszka Lizis:** *Ożywienie gospodarcze i kulturalne: głównie powstanie nowych miejsc pracy, a właściwie miejsca pracy, żeby nie myśleć etatami, a raczej możliwością działania i rozwoju. Na obszarze*

*rewitalizacji sam remont nie jest wystarczającym celem.*

**Katarzyna Wrońska:** *Miejsce wspólnej pracy profesjonalistów (rzemieślników, twórców) powinno stanowić pilotaż dla dobrej strategii wynajmu lokali użytkowych, skierowanej na ożywienie przestrzeni z zachowaniem wyjątkowego w Warszawie klimatu Pragi. Z drugiej strony „makerspace” oferujący zajęcia dla hobbystów lub naukę np. stolarstwa tradycyjnego mógłby być adresowany do „nowych” zamożnych mieszkańców i w ten sposób zarabiać na swoje utrzymanie.*

### **Architektura i nowe funkcje Piekarni**

Nowe funkcje Piekarni, zgodnie z założeniami warsztatów, miały być związane z produkcją, wytwórczością, naprawą i gospodarką cyrkularną. Zespoły zaproponowały różnego rodzaju funkcje, które spełniają te warunki. Ważne w obu przypadkach jest zachowanie elastyczności: możliwość przesuwania funkcji wewnątrz obiektu; zmniejszania lub zwiększania powierzchni na poszczególne funkcje; dostosowywania się do zmieniających się warunków, w tym wielkość popytu na tego rodzaju funkcje, nowych możliwości technicznych itp.

### **Zaczyn:**

Dawną część produkcyjną zespołu zaplanowano jako coworking rzemieślniczy – wspólny warsztat wytwórców, miejsce nowego rzemiosła: spółPracownię. W oficynie natomiast należy utrzymać funkcję mieszkaniową.



**spółPracownia** to wielofunkcyjna przestrzeń wyposażona w narzędzia służące małoskalowej produkcji stolarskiej, ślusarskiej, elektronicznej czy krawieckiej. Wspólne użytkowanie przestrzeni i części urządzeń pozwala rzemieślnikom na obniżenie kosztów działalności, a także umożliwia wymianę wiedzy i zawiązywanie interdyscyplinarnej współpracy (potencjalnie również międzypokoleniowo). Na podobnych zasadach działa warszawskie TamCo<sup>2</sup>, a także NOD Makerspace w Bukareszcie i De Besturing w Hadze<sup>3</sup>. Trwały coworking rzemieślniczy wywierałyby pozytywny wpływ na społeczność dzielnicy. Dałby szansę na wytworzenie okrzepłego środowiska profesjonalistów, na stałe wpisane w krajobraz dzielnicy. spółPracownia może istnieć dłużej niż zrzeszone w niej podmioty, tworząc na mapie Pragi stały punkt przyciągający profesjonalistów, terminatorów chętnych do nauki i klientów. W przeciwieństwie do postępującej gentryfikacji miejsc pracy (wypychanie na peryferia miasta stanowisk pracy manualnej i fizycznej), spółPracownia może stanowić atrakcyjne miejsce zatrudnienia dla osób żyjących lokalnie, a chcących utrzymywać się z pracy własnych rąk. W ramach tzw. otwartych warsztatów, w wyznaczonych godzinach i pod okiem profesjonalistów, spółPracownia może być udostępniana osobom hobbystycznie zajmującym się rzemiosłem.

2 Więcej informacji na stronie: <http://tamco.pl/> [dostęp: 3.03.2020].

3 Przykłady zagraniczne za: D. Patti, L. Polyák (ed.), *Funding the Cooperative City. Community Finance and the Economy of Civic Spaces*, Cooperative City Books, Vienna 2017.

Alternatywą dla funkcji coworkingu rzemieślniczego jest makerspace. Z racji podobnego zapotrzebowania na przestrzeń oraz wyposażenie (narzędzia, maszyny) może z zewnątrz przypominać rzemieślniczy coworking. Ma jednak inny model i cel działania. To „coś w rodzaju siłowni, ale dla majsterkowiczów, projektantów i rzemieślników”<sup>4</sup>, w której rolę trenerów pełnią rzemieślnicy-edukatorzy, a trenujących – majsterkowicze-amatorzy. Makerspace to z zasady instytucje niekomercyjne, prowadzone przez fundacje i stowarzyszenia stawiające sobie za cel rozrywkę i edukację chętnych osób poprzez naukę rękodzieła i rzemiosła pod okiem profesjonalistów, np. Zakład Makerspace (Poznań), FabLab (Warszawa, Gdynia), czy liczne „męskie szopy” – otwierane w całej Polsce warsztaty do wspólnego majsterkowania, oferujące głównie narzędzia stolarskie.

**Coworking biurowy.** Uzupełnieniem funkcji coworkingu rzemieślniczego jest otwarta przestrzeń biurowa przeznaczona dla projektantów branż kreatywnych, projektantów mebli, wnętrz, architektów czy grafików, którzy mogą wchodzić w naturalne kooperacje z rzemieślnikami lub weryfikować swoje projekty w oparciu o ich praktyczną wiedzę.

**Kawiarnia.** Dopełnieniem „przestrzeni wytwórców” byłaby otwarta kawiarnia połączona z funkcją salonu wystawowego (*showroom*), w którym można by nabyć lub zamówić przedmioty wytwarzane

4 Cytat zaczerpnięty ze strony: <https://zaklad.org/> [dostęp: 3.03.2020].

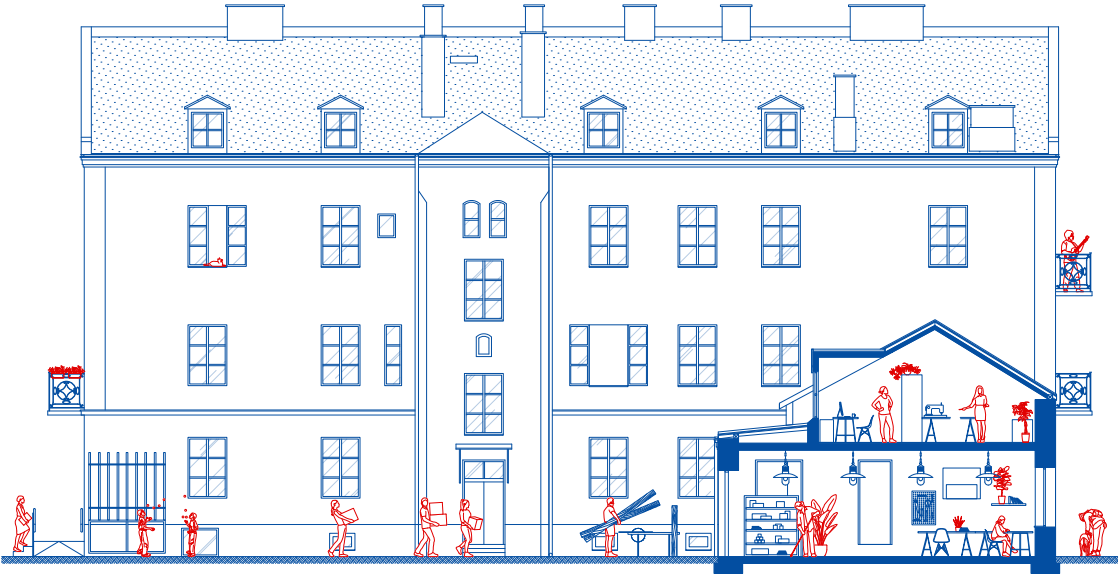
na miejscu. Kawiarnia integrowałaby też społeczność wytwórców i projektantów oraz osoby mieszkające w okolicy.

**Mieszkania w oficynie** powinny pozostać w zasobie miejskim, a ich najemcy powinni mieszkać nadal w zespole Piekarni. Mieszkania w miarę ich zwalniania przez dotychczasowych najemców byłyby sukcesywnie modernizowane i przekształcane na komunalne współdzielone mieszkania (co-living) o długoterminowym okresie najmu. Należy utrzymać i wykorzystać specyfikę mieszkania w zespole produkcyjno-mieszkaniowym, jakim Piekarnia była od początku swego istnienia. Wiąże się to z licznymi niedogodnościami (takimi jak dostęp przez dziedziniec produkcyjny, brak miejsc parkingowych, hałas i ruch związany z produkcją), ale i korzyściami (niski koszt najmu, bliskość miejsca pracy, kolektywność i atmosfera miejsca). Dlatego też oferta mieszkaniowa Piekarni powinna być skierowana do specyficznych grup najemców, świadomych zarówno ograniczeń, jak i – nieoczywistych – korzyści:

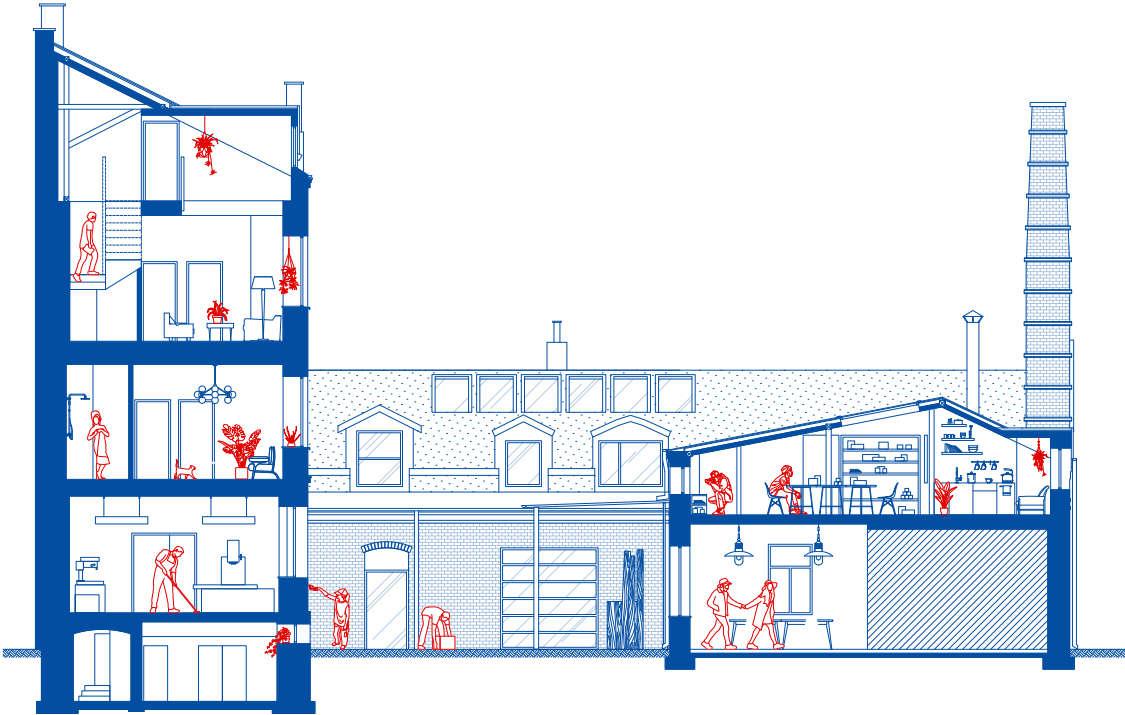
- osób pracujących w Piekarni,
- czeladników i praktykantów Piekarni („rezydencje czeladnicze”),
- dotychczasowych mieszkańców Piekarni i Nowej Pragi.

## Program Piekarni proponowany przez Zaczyn

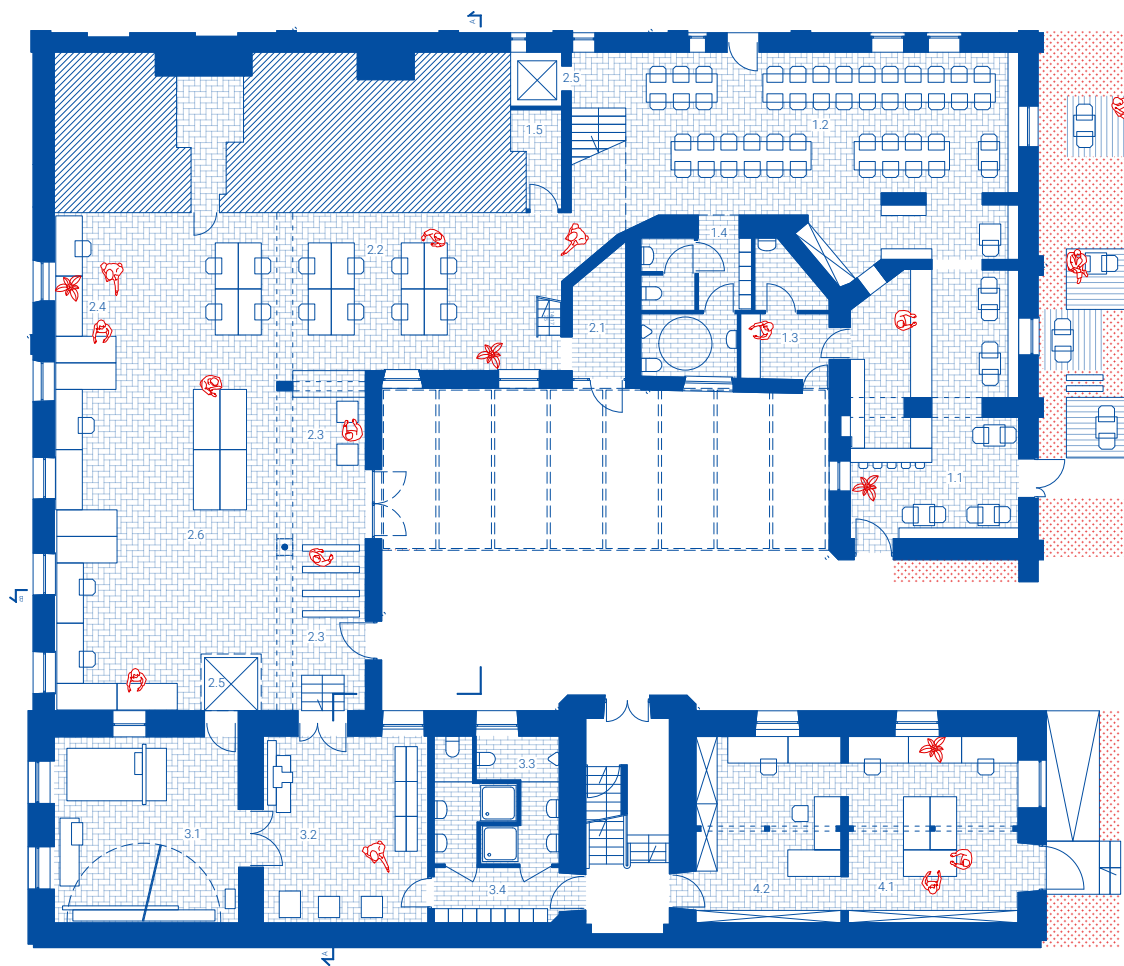
Część zespołu	Pow. użytkowa	Program oraz przykładowe pracownie	Uwagi
<b>Piekarnia</b> parter	277 m <sup>2</sup>	<b>spółPracowania (strefa brudna):</b> → produkcja rzemieślnicza, mały park maszynowy: ślusarnia, stolarnia, pracownia ceramiki  <b>Kawiarnia i showroom:</b> → kawiarnia z małym zapleczem → miejsce (stoły) konsumpcyjne lub do pracy warsztatowej (czystej)	→ możliwość wykorzystania kominów przez piece do wypalania ceramiki
<b>Oficyna</b> (dawne miesiarki) parter	76 m <sup>2</sup>	<b>spółPracowania (strefa brudna i głośna):</b> → wydzielona komora obróbki metali → wydzielona komora obróbki drewna → toalety	—
<b>Piekarnia</b> poddasze	286 m <sup>2</sup>	<b>spółPracowania (strefa niebrudząca):</b> → szwalnia → pracownia kaletnicza → introligatornia → druk 3D/prototypowanie → warsztat elektroniczny → coworking biurowy: projektanci, NGO → zaplecze administracyjne i socjalne	→ konieczność wykonania okien połaciowych lub lukarn
<b>Oficyna</b> (dawny sklep) parter	50 m <sup>2</sup>	<b>spółPracowania (strefa czysta):</b> → tapicernia	→ lokalizacja na parterze – duże wagi i gabaryty mebli
<b>Oficyna</b> (mieszkania) I i II piętro	252 m <sup>2</sup>	<b>Co-living:</b> → istniejące mieszkania „na dożycie” → mieszkania i pokoje na wynajem długoterminowy	→ niekonieczna zmiana sposobu użytkowania → wprowadzenie elementów kolektywności (wspólna pralnia)
<b>Dziedziniec</b> strefa A	188 m <sup>2</sup>	→ letni ogródek kawiarni → letnie repair cafe	—
<b>Ulica i część działki</b> od str. p1n	—	→ okazjonalne targi produktów + wydarzenia kulturalne, szczególnie w pierwszym okresie działalności (strefa D, C) → letni ogródek gastronomiczny (strefa B) → tymczasowy ogród społeczny (strefa C) → tymczasowy plac zabaw typu Gratosfera (strefa C)	→ zabytkowy bruk → działka – rezerwa pod budowę drogi – potencjalne użytkowanie tymczasowe



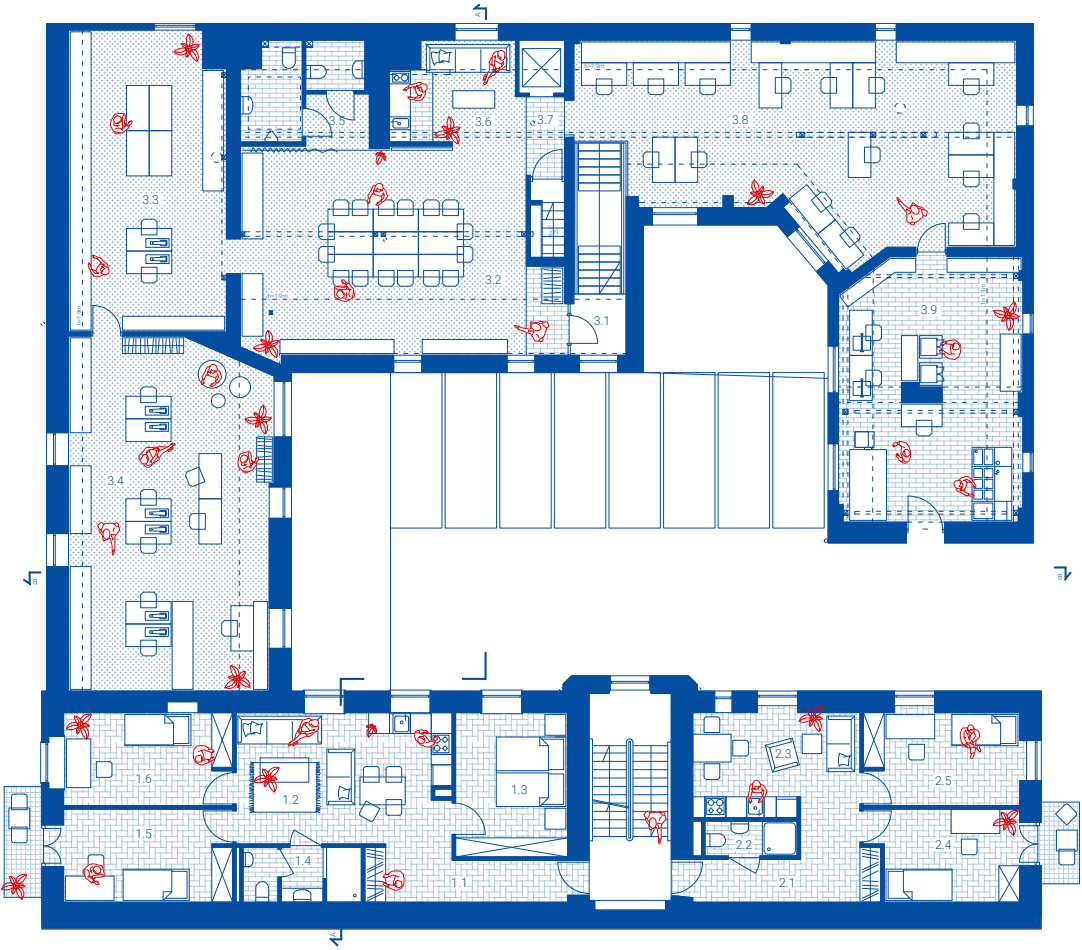
Przekrój [opracowanie Zaczyn]



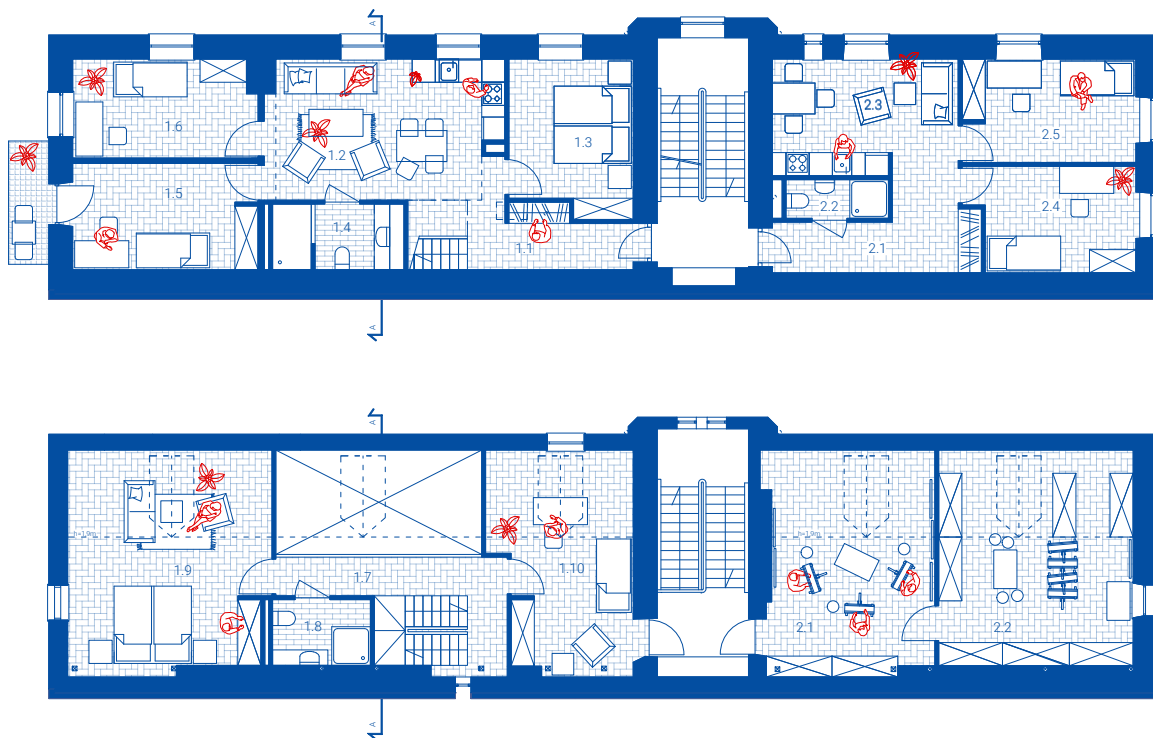
Przekrój [opracowanie Zaczyn]



Rzut parteru [opracowanie Zaczyn]



Rzut I piętra [opracowanie Zaczyn]





Wizualizacja Piekarni od ul. Stolarskiej [opracowanie Zaczyn]



Wizualizacja dziedzińca za dnia [opracowanie Zaczyn]





Wizualizacja dziedzińca w nocy [opracowanie Zaczyn]



Wizualizacja wnętrza spółPracowni [opracowanie Zaczyn]

## **mamArchitekci**

W budynku zaplanowano wiele funkcji komercyjnych, które mają szansę zapewnić trwałość funkcjonowania Nowej Piekarni. Każda przestrzeń przystosowana do działalności komercyjnej ma wpisana równolegle działalność społeczną. Wyróżniono następujące podstawowe elementy programu: bar, sala wielofunkcyjna, pracownie rzemieślnicze dla majsterkowiczów, coworking, hostel.

## **BAR**

### **Działalność komercyjna**

Pierwszą potrzebą wskazaną w wywiadach z lokalnymi mieszkańcami było zapewnienie oferty gastronomicznej. Funkcję tę można wprowadzić w postaci baru z dostępnym cenowo jedzeniem tradycyjnym, ale i wegetariańskim, z robionymi na miejscu deserami. Bar mieściłby się w miejscu najlepiej widocznym dla klientów Biedronki – przy ul. Letniej, po której samochody poruszają się w zwolnionym tempie. Jest to usługa, która stosunkowo łatwo może stać się pierwszym kontaktem z Nową Piekarnią. Oswoivszy ją w pierwszej kolejności, część klientów ma szansę pójść krok dalej i poznać kolejne propozycje obiektu.

Ważna jest możliwość sprzedawania jedzenia na wynos – przez okienko zlokalizowane od strony ul. Stolarskiej. Jest to otwarta forma sprzedaży – szybka, bez konieczności wchodzenia do środka. Daje możliwość w sposób niekrępujący sprawdzenia cen i wypróbowania jedzenia. W okresie epidemii zapewnia też bezpieczny i łatwy zakup posiłków. Od strony Stolarskiej można też zlokalizować

kilka miejsc do siedzenia. Restaurację warto powiązać z zielonym dziedzińcem – w cieplejsze dni mogą stanąć tu stoliki i część życia przenieść się na zewnątrz.

### **Działalność misyjna (statutowa)**

Na zapleczu części gastronomicznej przewiduje się utworzenie niedużych, wydzielonych magazynów dla osób indywidualnych, chcących prowadzić działalność gospodarczą opartą na produkcji żywności. Osobami takimi są zazwyczaj kobiety, w różnej sytuacji życiowej – bezrobotne, samotnie wychowujące dzieci, powracające na rynek pracy bądź będące na emeryturze. Bariery przy tego typu działalności są warunki lokalowe, które trzeba spełnić. Zaplecze kuchenne może być wynajmowane na preferencyjnych warunkach, w ściśle wyznaczonych godzinach (poza godzinami pracy kuchni). Produkowana w ten sposób żywność (ciasta, pierogi, tarty itp.) może trafiać do okolicznych lokali lub uzupełniać ofertę Piekarni.

Udostępnianie osobie zewnętrznej przestrzeni w pracy nie wiąże się z dużymi dodatkowymi nakładami. Sporo tu też zależy od profilu żywności produkowanej w kuchni. To, co potrzebne jest w pierwszej kolejności, to wydzielona szafka w szatni personelu kuchennego, wydzielona przestrzeń do przechowywania w magazynie rzeczy suchych, własna lodówka z zamrażarką.

Zaplecze kuchenne może być zlokalizowane na parterze, z oddzielnym wejściem dla personelu kuchennego. Wewnętrzna klatka schodowa łączyłaby część kuchenną z szatniami, pomieszczeniami socjalnymi i magazynem kuchni na poddaszu.

Dokładny układ pomieszczeń zależałby od technologii kuchni i rodzaju wydawanych posiłków.

### **SALA WIELOFUNKCYJNA**

#### **Działalność komercyjna**

Dawna sala produkcyjna jest najatrakcyjniejszą przestrzenią wewnątrz budynku. Ma zachowaną oryginalną, pokrytą białą glazurą ścianę pieca, z żeliwnymi drzwiczkami oraz piękny strop odcinkowy. Po odtworzeniu okien w elewacji od ul. Szwedzkiej byłaby to przestrzeń widoczna z tej ruchliwej ulicy oraz z okien budynku mieszkalnego po drugiej stronie ulicy – ma więc szansę zachęcić i zaciekawić. Jest to jednocześnie największe pomieszczenie, nadające się na różnego rodzaju działalności komercyjne, takie jak zajęcia ruchowe (taniec, gimnastyka, joga), przedstawienia teatralne, kameralne koncerty, wystawy, spotkania biznesowe, małe konferencje i szkolenia, imprezy rodzinne.

#### **Działalność misyjna (statutowa)**

Duża sala może też stać się przestrzenią różnego rodzaju spotkań lokalnej społeczności – artystów mieszkających w pobliżu, organizacji pożytku społecznego, które same taką przestrzenią nie dysponują, pobliskich szkół. Mogą być w niej organizowane spotkania, warsztaty, wystawy, przedstawienia, taniec, sztuki walki, nauka samoobrony. Całe wyposażenie musi być ruchome, a samo wnętrze nienaruszające się.

### **PRACOWNIE RZEMIEŚLNICZE DLA MAJSTERKOWICZÓW**

#### **Działalność komercyjna**

Ze względu na dużą konkurencję już istniejących i planowanych w najbliższym czasie do realizacji przestrzeni o charakterze rzemieślniczym zrezygnowano z przeznaczenia całego budynku na tę funkcję. Mimo tego nieduża, wyposażona w podstawowe narzędzia, przestrzeń na wynajem wydaje się w tym miejscu niezbędna. Udostępniana może być na zasadach komercyjnych, np. na podstawie miesięcznego karnetu oraz w ramach prowadzonych warsztatów z zakresu stolarstwa, tapicerstwa czy też naprawy rowerów. W wyposażaniu ruchomym nie powinno zabraknąć maszyn do szycia – kursy szycia cieszą się niesamowitym powodzeniem wśród osób w każdym wieku.

Ze względu na ograniczoną przestrzeń program pracowni rzemieślniczych musiałby być ograniczony do podstawowych narzędzi – przypominałby raczej warsztat w garażu niż profesjonalne pracownie. W przestrzeni tej nie będą mogły powstawać duże meble.

#### **Działalność misyjna (społeczna)**

Wyposażone pracownie powinny stać się też zapleczem dla pobliskich szkół. Mogą odbywać się tu cykle zajęć uczących prawdziwego majsterkowania, naprawy rowerów, stolarstwa, szycia. W programie nauczania szkół podstawowych funkcjonuje przedmiot „technika”, który jednak z racji braków lokalowych oraz braku przeszkolonej kadry nauczycielskiej ogranicza się do teorii, wyrobu dekoracji okolicznościowych i prac z papieru.

W ciągu ostatnich 30 lat zlikwidowano większość pracowni technicznych w szkołach i ograniczono zajęcia praktyczne. Tymczasem wszelkie zajęcia tego typu wracają do łask i rodzice poszukują ich dla swoich dzieci. Prawdziwe „prace ręczne” są nie tylko pożyteczne, dające satysfakcję, ale i niesamowicie rozwijające. Są też elementem terapii i pracy z osobami o różnych zaburzeniach.

Pracownie stanowiłyby zaplecze dla działającego w budynku teatru – jako miejsce powstawania niedużych obiektów scenograficznych i szycia kostiumów.

### **COWORKING**

#### **Działalność komercyjna**

Druga kondygnacja dzisiejszego skrzydła mieszkalnego byłaby przeznaczona na nieduże biuro coworkingowe. Jego mocną stroną jest kameralność i autentyczność przestrzeni. Kilkanaście biur, nieduża sala konferencyjna i wspólna sala przeznaczona na mniej formalne spotkania, z aneksem kuchennym – byłoby to atrakcyjne miejsce pracy. Oferta może trafić do osób spoza Pragi (ze względu na bliskość metra lokalizacja nie jest tu barierą), nowych mieszkańców Pragi (choćby z sąsiedniej Bohemy), ale i licznych przedstawicieli wolnych zawodów i sektora kreatywnego, już dzisiaj mieszkających w okolicy.

#### **Działalność misyjna (społeczna)**

Pomieszczenia biurowe stanowią swoisty bufor pomiędzy głośnymi pomieszczeniami parteru (pracownie rzemieślnicze) a wyciszoną strefą kondygnacji trzeciej, na której zaplanowano hostel.

W ramach przestrzeni biurowej należy rozważyć zapewnienie miejsc, które byłyby wynajmowane na warunkach preferencyjnych osobom z grup aktywizowanych zawodowo (kobiety oraz młodzież). Również sala konferencyjna byłaby w określonym wymiarze czasu udostępniana bezpłatnie na spotkania służące społeczności lokalnej.

### **HOSTEL**

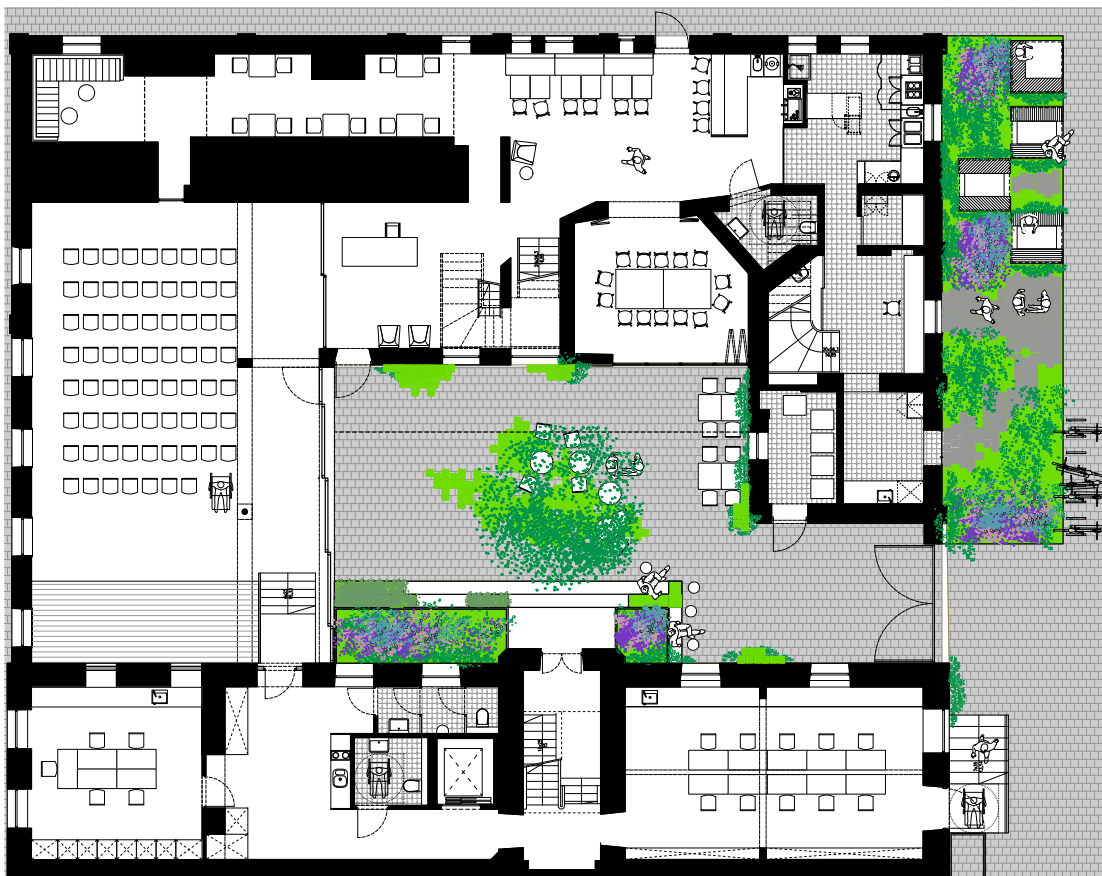
#### **Działalność komercyjna**

Trzecia kondygnacja w skrzydle mieszkalnym przeznaczona byłaby na kilkupokojowy hostel. Pokoje zaprojektowane są tak, aby mogły również służyć jako nieduże mieszkania do dłuższego wynajmu. Aby najlepiej wykorzystać przestrzeń, należałoby zdemontować na fragmentach wypełnienia stropów między trzecią kondygnacją a poddaszem. Uzyskano by w ten sposób prawie sześciometrową wysokość pomieszczenia, w której można zorganizować antresolę z dodatkowymi miejscami do spania.

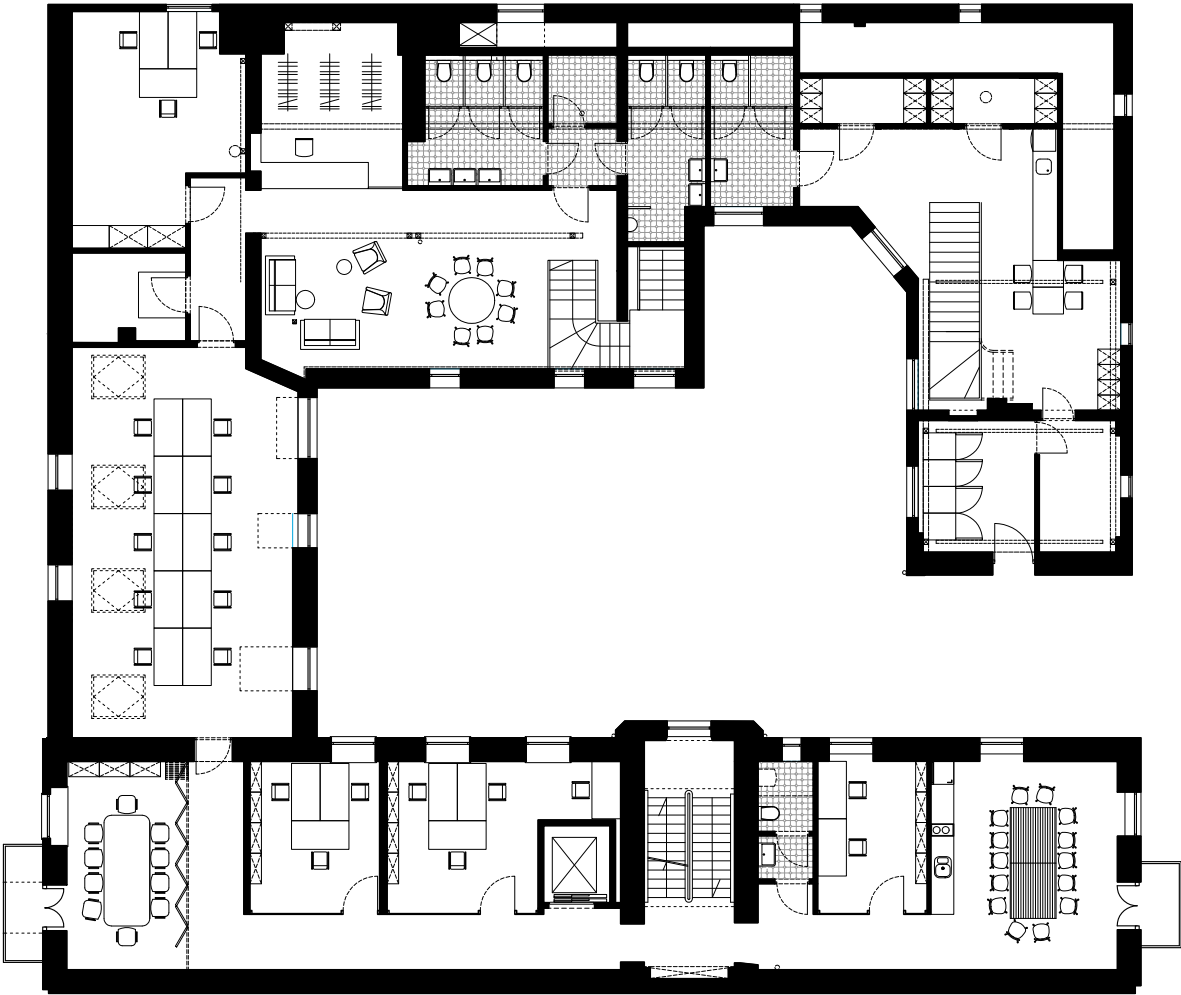
Funkcja mieszkalna jest kontynuacją wieloletniego wykorzystania tej części budynku. Zmieniając profil osób – ze starych mieszkańców na specyficzną grupę osób korzystających z usług hostelu – zminimalizowano by potencjalne konflikty, które mogłyby powstać ze względu na całodobową i potencjalnie głośną działalność pozostałych części budynku.

#### **Działalność misyjna (społeczna)**

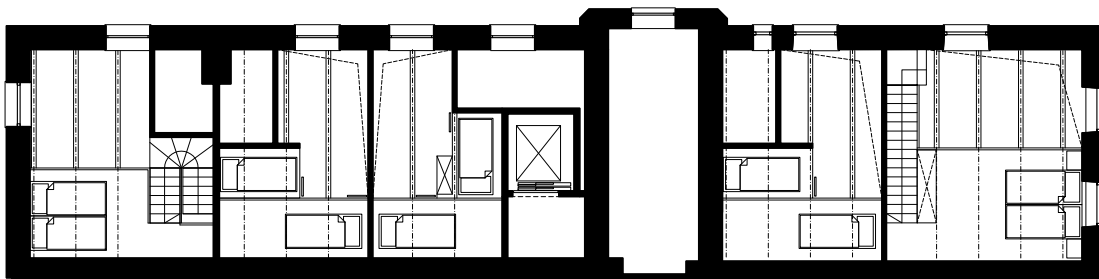
Pokoje lub mieszkania mogą być czasowo najmowane przez osoby realizujące na terenie Nowej Piekarni projekty – teatralne, ruchowe czy edukacyjne.

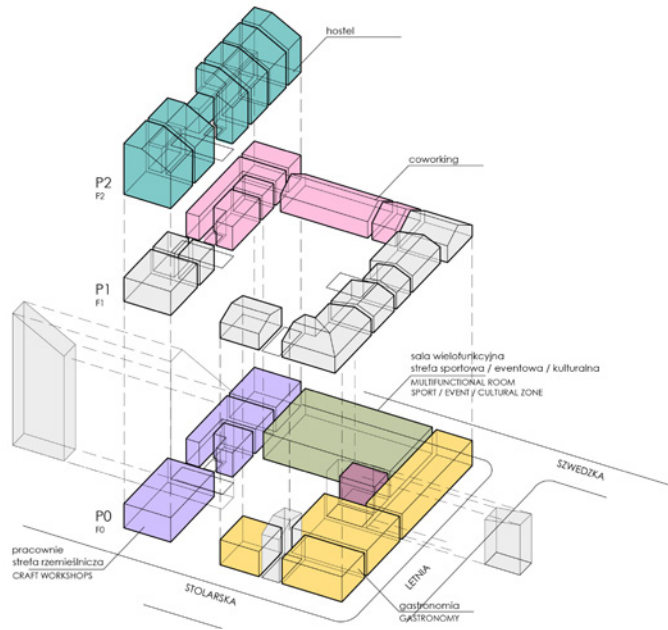


Rzut parteru [opracowanie mamArchitekci]

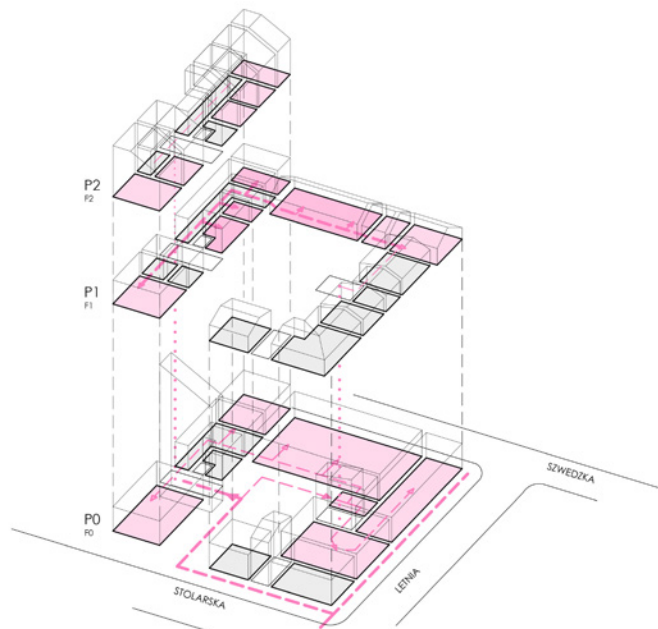


Rzut I piętra [opracowanie mamArchitekci]



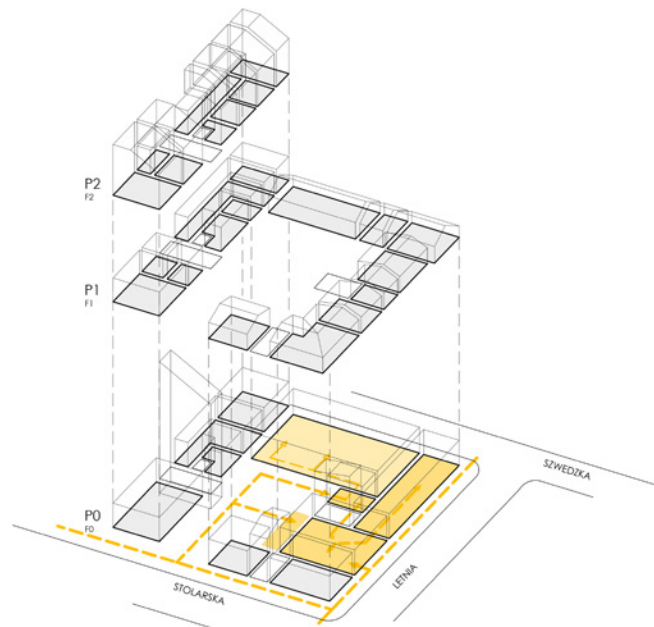


Schemat funkcjonalny [opracowanie mamArchitekci]

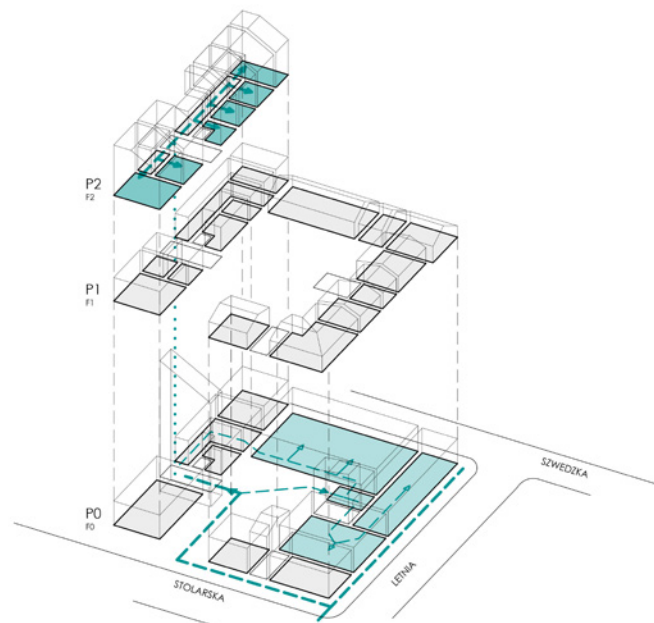


Schemat komunikacji – użytkownik coworkingu [opracowanie mamArchitekci]

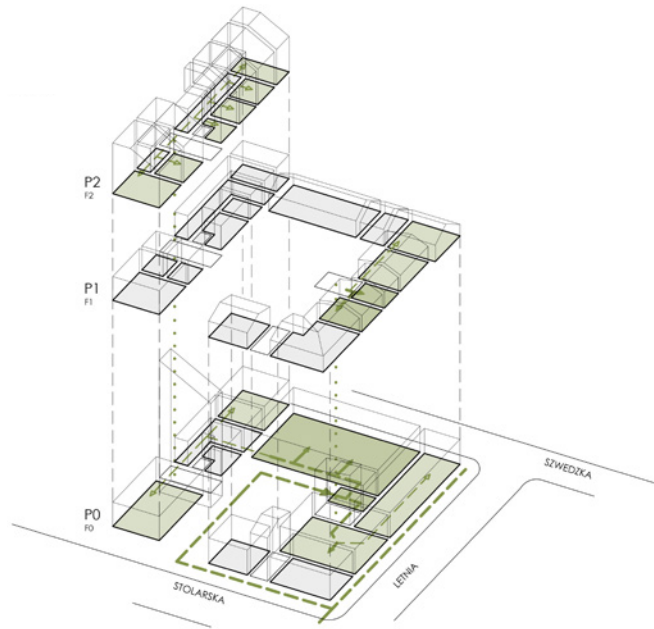




Schemat komunikacji – użytkownik gastronomii [opracowanie mamArchitekci]



Schemat komunikacji – użytkownik hostelu [opracowanie mamArchitekci]



Schemat komunikacji – użytkownik sali wielofunkcyjnej [opracowanie mamArchitekci]



Schemat komunikacji – użytkownicy pracowni [opracowanie mamArchitekci]

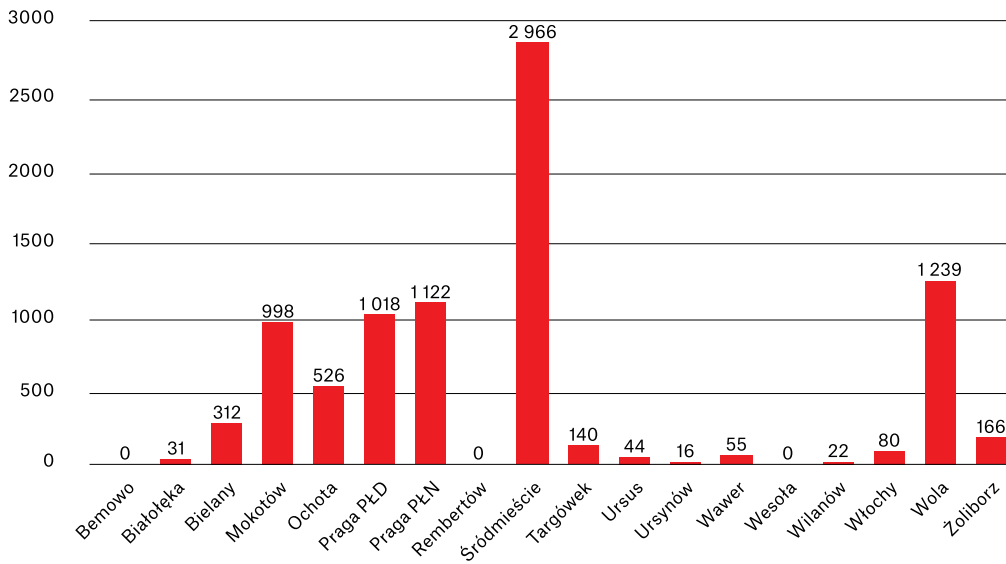


Wizualizacja dziedzińca Nowej Piekarni [opracowanie Zaczyn]



Wizualizacja wnętrza Nowej Piekarni [opracowanie Zaczyn]

### Liczba lokali użytkowych należących do m.st. Warszawa w poszczególnych dzielnicach na koniec 2019 r.



### **Finansowanie, zarządzanie i współpraca z m.st. Warszawa**

Piekarnia, podobnie jak wiele obiektów użytkowych na Pradze, jest własnością m.st. Warszawy. W związku z tym podmiotem właściwym w kwestii zasad zarządzania zasobem jest Biuro Polityki Lokalowej (BPL), a bieżącym administrowaniem zajmuje się Zakład Gospodarowania Nieruchomościami (ZGN) Dzielnicy Praga-Północ. Poza Śródmieściem najwięcej komunalnych lokali użytkowych znajduje się właśnie w tej warszawskiej dzielnicy.

W zakresie gospodarki lokalowej obowiązują w Warszawie następujące regulacje prawne:

- Uchwała nr XXIII/663/2019 Rady m.st. Warszawy z dnia 5 grudnia 2019 r. w sprawie zasad najmu lokali użytkowych (dalej: Uchwała).
- Zarządzenie nr 136/2020 Prezydenta m.st. Warszawy z dnia 5 lutego 2020 r. w sprawie zasad najmu lokali użytkowych.

Zgodnie z Uchwałą okres najmu lokali użytkowych to okres dłuższy niż 3 lata, ale nieprzekraczający 10 lat. Możliwe jest zawarcie przez m.st. Warszawę, po umowie zawartej na czas oznaczony, kolejnej umowy najmu z tym samym podmiotem (czyli faktycznie przedłużenie okresu najmu lokalu), o ile podmiot ten wywiązuje się z postanowień dotychczasowej umowy, w tym zobowiązań finansowych wobec m.st. Warszawy, a lokal zostanie przeznaczony do wynajęcia na dalszy okres. Kolejną umowę zawiera się na okres od 5 do 10 lat, chyba że najemca wnioskuje o krótszy okres najmu, lub na inny okres

w szczególnych przypadkach określonych przez Prezydenta m.st. Warszawy. Lokale frontowe, przez które należy rozumieć lokale położone z przodu budynku i posiadające bezpośrednie wejście od ulicy, umiejscowione na parterach ciągów handlowo-usługowych przy ulicach o intensywnym ruchu pieszym lub kołowym, są oddawane w najem na okres 10 lat, z wyłączeniem przypadków określonych przez Prezydenta m.st. Warszawy.

Podstawową formą wyboru najemcy jest przetarg, przy czym punktem odniesienia do kryterium ceny są rynkowe wartości najmu podobnych lokali. Podstawowym kryterium oceny jest wysokość proponowanego czynszu, jednak organizator konkursu może uwzględnić dodatkowe pozacenowe kryteria wyboru. Na innych zasadach można wynająć lokale:

- na rzecz określonych podmiotów sektora publicznego,
- partiom politycznym,
- w trybie konkursu profilowanego,
- na okres 5 lat w trybie konkursu,
- na rzecz organizacji pozarządowych na prowadzenie działalności pożytku publicznego,
- na rzecz organizacji związkowych.

Szczególne zasady odnoszą się do obszaru rewitalizacji, w tym do Nowej Pragi, która objęta jest działaniami PragaLAB. Na tym obszarze możliwe jest m.in.:

- obniżenie czynszu za korzystanie z lokalu o 10% w przypadku pełnego etatu lub o 5% w przypadku co najmniej połowy etatu, gdy najemca zatrudnia osobę, która zamieszkuje na tym obszarze rewitalizacji na podstawie umowy o pracę w tym lokalu, z zastrzeżeniem,

że maksymalna wysokość obniżenia czynszu nie może przekroczyć 20%;

- oddanie w najem w drodze konkursu na okres powyżej 3 lat lokalu wymagającego przeprowadzenia kompleksowego remontu.

W zakresie zwrotu kosztów inwestycyjnych ponoszonych przez najemcę, poprawiających stan techniczny lokalu, obowiązują następujące zasady:

- Rozliczenie w trakcie najmu części udokumentowanych nakładów poniesionych przez najemcę na remont lub podwyższających trwale wartość lokalu, w tym również prac konserwatorskich, w zakresie uzgodnionym z wynajmującym. Rozliczenie udokumentowanych nakładów inwestycyjnych następuje w systemie miesięcznym. Obecnie nie obowiązuje już wcześniejsza zasada, że nakłady te nie mogą przekroczyć 6-krotności miesięcznego czynszu za lokal.
- Zakres robót musi zostać najpierw uzgodniony z wynajmującym i należy zawrzeć porozumienie remontowe. O ile najemca w trakcie trwania umowy najmu nie rozliczył całości udokumentowanych nakładów poniesionych na remont lub podwyższających trwale wartość lokalu i w obecnych przepisach nie ma już limitu tych nakładów. W tej sytuacji dopuszczamy, że najemca może ponieść znaczne nakłady na lokal, rozliczenie pozostałej części udokumentowanych nakładów następuje po zakończeniu umowy, z uwzględnieniem amortyzacji.
- Wysokość rozliczenia miesięcznego ponoszonych kosztów inwestycyjnych

ogranicza suma miesięcznych wydatków obciążających wynajmującego, w tym koszty eksploatacyjne wynajmującego, opłaty eksploatacyjne i na fundusz remontowy ponoszone na rzecz wspólnoty mieszkaniowej, koszty konserwacji i remontów oraz inne opłaty niezależne od wynajmującego.

- Rozliczenie w trakcie najmu udokumentowanych nakładów poniesionych przez najemcę na usunięcie barier architektonicznych dla osób starszych i z niepełnosprawnością, w zakresie uzgodnionym z wynajmującym.

W świetle powyższych zasad i regulacji należy zwrócić uwagę na następujące kwestie:

- W zasadzie nie różnicuje się przedsiębiorców jako najemców. Mikroprzedsiębiorcy czy twórcy (z wyjątkiem lokali przeznaczonych na pracownie) muszą spełnić te same wymogi i konkurują z podmiotami, np. należącymi do sieci handlowych czy instytucji finansowych, które dysponują znacznie lepszymi możliwościami pozyskania kapitału oraz bardziej doświadczoną kadrą zarządzającą.
- Możliwe jest otrzymanie wsparcia ze strony publicznego właściciela, jeżeli tworzy się lokalne miejsca pracy. Konieczne jest jednak, zwłaszcza w przypadku mikro- i małych przedsiębiorców, oszacowanie kosztów stworzenia takiego miejsca pracy i potencjalnych korzyści w zakresie obniżki czynszu (10%), a także szczegółowe rozważenie możliwości spełnienia związanych z tym wymogów.
- Wspieranie określonych rodzajów

działalności możliwe jest poprzez konkursy profilowane – wymaga to od m.st. Warszawy dobrego rozpoznania potrzeb społecznych, poniesienia kosztów w tym zakresie i podjęcia decyzji o charakterze zarówno społecznym, jak i gospodarczym. Kryterium to określa rodzaj działalności, podczas gdy wskazane jest raczej uwzględnienie oczekiwanych skutków społeczno-gospodarczych (np. wzmocnienie marki miejsca, tworzenie miejsc pracy, podniesienie kwalifikacji, integracja społeczna itp.).

- Wiele lokali użytkowych na Pradze jest w bardzo złym stanie technicznym i wymaga poniesienia wysokich lub bardzo wysokich nakładów inwestycyjnych dla samego rozpoczęcia działalności. Niektórzy mikro- i mali przedsiębiorcy nie będą w stanie ponieść nakładów, których zwrot (prawdopodobnie tylko częściowy) będzie odroczone w czasie. Inni zaś nie będą umieli przeprowadzić właściwej kalkulacji i nie zdecydują się na podjęcie ryzyka. Natomiast posiadający odpowiedni kapitał zainwestują go prawdopodobnie w mniej ryzykowne przedsięwzięcia. Ponadto okres dopuszczalnego najmu może okazać się krótszy niż okres niezbędny do pokrycia nakładów i wytworzenia zysku z przedsięwzięcia. Być może z czasem część tych problemów może zostać rozwiązana przez wprowadzenie operatora najmu.
- Przepisy ściśle rozdzielają przedsięwzięcia komercyjne i działalność organizacji pozarządowych. Nie uwzględniają (poza wskazanymi miejscami pracy) społecznych korzyści z przedsiębiorczo-

ści, wymiaru ekonomii społecznej oraz rozwiązań łączących aspekty społeczne (kulturalne itp.) i komercyjne, które wzajemnie się finansują.

- W przepisach brakuje zagadnień dotyczących współczesnych wyzwań rozwoju zrównoważonego, działań na rzecz środowiska w ramach przedsiębiorczości itp.

**Przepisy dają pewne podstawy do rozszerzania pola współpracy pomiędzy przedsiębiorcami a m.st. Warszawą na rzecz działań prospołecznych, angażowania środków niepublicznych w zasoby miejskie oraz eksperymentu w ramach promowania działań o znaczeniu społecznym czy środowiskowym. W niektórych jednak przypadkach mogą wystąpić bariery, albo ze względu na konieczność poszerzania działań w praktyce, w ramach obowiązujących przepisów, albo ze względu na sytuacje, których przepisy nie dopuszczają.**

W tym zakresie główne kwestie to:

- Długość okresu najmu a wysokość ponoszonych nakładów inwestycyjnych. Zespoły po analizie kosztów inwestycyjnych, kosztów bieżących oraz potencjalnych przychodów określiły minimalny okres najmu na 20 lat. Z kolei konsultanci OpenHeritage, prowadzący podobne działania w Niemczech, Holandii i Rumunii, postulowali okres i formę długoletniej dzierżawy lub odpowiadającą umowie użytkowania wieczystego (49–99 lat). Na bazie doświadczeń z licznych wdrożonych przedsięwzięć stwierdzają, że jedynie tak mocne zabezpieczenie władania nieruchomością może stanowić podstawę dla niezbędnych inwestycji, stabilności przedsięwzięcia, ale też daje ono szansę na wytwarzanie wartości społecznych wokół miejsca.
- Potencjalne bariery organizacyjne, administracyjne czy formalne i zdolność mikroprzedsiębiorców do radzenia sobie z nimi. Wielu mikroprzedsiębiorców i małych przedsiębiorców nie jest specjalistami w zarządzaniu, nawet własną firmą. Przeprowadzenie właściwych analiz finansowych, postępowania administracyjnego itp. może stanowić dla nich zbyt wysoką barierę lub spowodować, że nie będą w stanie skutecznie zarządzać swoją działalnością gospodarczą. Dotyczy to zwłaszcza tych, którzy chcieliby przekuć w przedsiębiorstwo swoją pasję, i tak już realizowaną jako działalność dodatkowa.
- Określenie nie tyle konkretnych rodzajów działalności, ile wspólnych celów społecznych, środowiskowych, a także gospodarczych pomiędzy m.st. War-

szawą a przedsiębiorcami-najemcami.

- Korzyści, jakie osiągnie m.st. Warszawa i społeczność lokalna, powinny wchodzić w zakres analizy i oceny oferty potencjalnego najemcy.
- Możliwość uwzględnienia pożytków społecznych i środowiskowych z działalności komercyjnej w ustalaniu zasad najmu wymaga dobrego sformułowania kryteriów, powiązanych z programem rewitalizacji, a w przypadku obiektów zabytkowych – z gminnym programem opieki nad zabytkami.
- Przy tego rodzaju przedsięwzięciach wskazane jest łączenie różnych rodzajów finansowania, zarówno ze środków publicznych, jak i prywatnych. Jako główne źródła finansowania publicznego można wskazać: fundusze UE, środki własne m.st. Warszawy, środki dotacyjne przeznaczone na opiekę nad zabytkami. Finansowanie przez sektor prywatny powinno z kolei obejmować nie tylko typowe środki finansowe (kapitał własny, pożyczki), ale też pozwolić na zaangażowanie społeczności, która czuje się odpowiedzialna za dane miejsce i jest z nim związana. Aby było to możliwe, od początku projektu muszą być jasno określone jego cele, okres władania nieruchomością i korzyści (materialne i niematerialne), jakie odniosą osoby angażujące swoje pieniądze (np. poprzez crowdfunding, crowdinvesting).

Opracowane przez zespoły modele działania były rodzajem autorskiego eksperymentu w tym zakresie. Zgodnie z założeniami warsztatów zespół mamArchitektki szukał rozwiązań dla przedsięwzięcia not-for profit, a Zaczyn – not-only-for-profit.



Powstały dwa odmienne podejścia do kwestii wznowienia działalności Piekarni w zakresie prawnym i ekonomicznym. Jednocześnie w obydwu przypadkach pod uwagę zostały wzięte aspekty społeczne oraz środowiskowe.

Zespół mamArchitekci zaproponował dwa rozwiązania: zorganizowanie otwartego przetargu i wyłonienie w nim inwestora spełniającego szereg wymagań związanych z dotychczasowym doświadczeniem i dostępem do kapitału lub zaproszenie do współpracy podmiotu działającego społecznie w roli operatora dla Piekarni.

Przyjęto następujące założenia:

- długi okres realizacji zadania,
- możliwość uzyskania obniżek w opłatach związanych z ponoszeniem kosztów bieżących,
- etapowanie uruchamiania poszczególnych części budynku i zlokalizowanych w nich funkcji,
- zdywersyfikowane źródła finansowania,
- elastyczność funkcji (zdolność do ich zmieniania w odpowiedzi na potrzeby użytkowników-klientów).

#### **mamArchitekci**

Inwestor/operator powinien: dysponować wiedzą i doświadczeniem odpowiednim dla planowanego przedsięwzięcia; mieć odpowiedni kapitał własny, który uwiarygodni go wśród potencjalnych inwestorów) oraz wysokie kompetencje (zarządcze, projektowe, fundraisingowe, promocyjne i komunikacyjne); mieć wysoki kapitał relacyjny (szeroka sieć partnerów z sektora pozarządowego i komercyjnego – mikroprzedsiębiorstwa i małe przedsiębiorstwa).

Po zakończeniu pierwszego etapu remontu rozpocząłby się podnajem lokalu przez partnerów, opłacaliby odpowiedni czynsz i realizowaliby misję społeczną wpisaną w statut operatora lub misję inwestora. Zyski z prowadzenia Piekarni powinny zasilać powołany to tego celu fundusz (który mógłby nosić nazwę Fundusz Rozwoju Nowej Piekarni). W zamian za obniżki czynszu m.st. Warszawa mogłoby oczekiwać materialnych i niematerialnych efektów, takich jak wytworzenie nowych miejsc pracy, powstanie nowej marki (wizerunek lokalny i skierowany do turystów), a także integracji społecznej oraz łagodzenia gentryfikacji.

Drugi z zespołów, Zaczyn, wypracował następujące rekomendacje dotyczące finansowania oraz zarządzania operacyjnego.

#### **Zaczyn**

- Rozdzielenie dwóch obszarów aktywności i przyporządkowanie im dwóch oddzielnych podmiotów, które mogą być powiązane osobowo. Na potrzeby realizacji przedsięwzięć w Piekarni proponuje się stworzenie konsorcjum dwóch podmiotów, z których każdy będzie miał odmienny zakres aktywności, będzie generował inne strumienie przychodów i kosztów. Pierwszym obszarem aktywności jest szeroko rozumiana działalność społeczna, drugim – administrowanie i zarządzanie nieruchomością oraz prowadzenie procesu inwestycyjnego.
- Okres wynajmu (dysponowania nieruchomością) powinien wynosić co najmniej 20 lat. Krótszy okres nie ma uzasadnienia finansowego. Analiza

przeptywów finansowych wskazuje, że konsorcjum osiąga próg rentowności dopiero w 13–15 roku funkcjonowania, więc pozyskanie na okres 10 lat najemcy, który będzie jednocześnie w stanie przeprowadzić remont oraz realizować aktywny program prospołeczny, wydaje się mało realne. Preferowany byłby wynajem nieruchomości na zasadzie umowy koncesji z zapisem o zabezpieczeniu wkładu najemcy w remont w postaci prawa pierwokupu budynku (bez konieczności nabycia gruntu) lub zwrotu poniesionych nakładów na remont w przypadku sprzedaży osobie trzeciej lub zerwania umowy przez miasto.

- Najemca powinien mieć możliwość podnajmowania przestrzeni na zasadach komercyjnych. Proponuje się umożliwienie operatorowi swobodnego kształtowania polityki cenowej dla wynajmowanej przestrzeni.
- Operator powinien ubiegać się o środki od inwestorów strategicznych. Mało prawdopodobne jest, że zachętą będzie dla nich wartość historyczna czy społeczna realizowanej inwestycji, kompensująca względnie niewielki poziom zwrotu z zainwestowanego kapitału. Właściciel budynku powinien rozważyć możliwość dofinansowania części lub całości remontu budynku ze środków własnych. W umowie koncesji powinien zostać ujęty plan remontowy w podziale na okresy oraz oczekiwania wobec aktywności prospołecznej.
- W związku z wysokimi kosztami inwestycji oraz wysokim ryzykiem utraty płynności finansowej proponuje się zwolnienie z czynszu oraz refundację

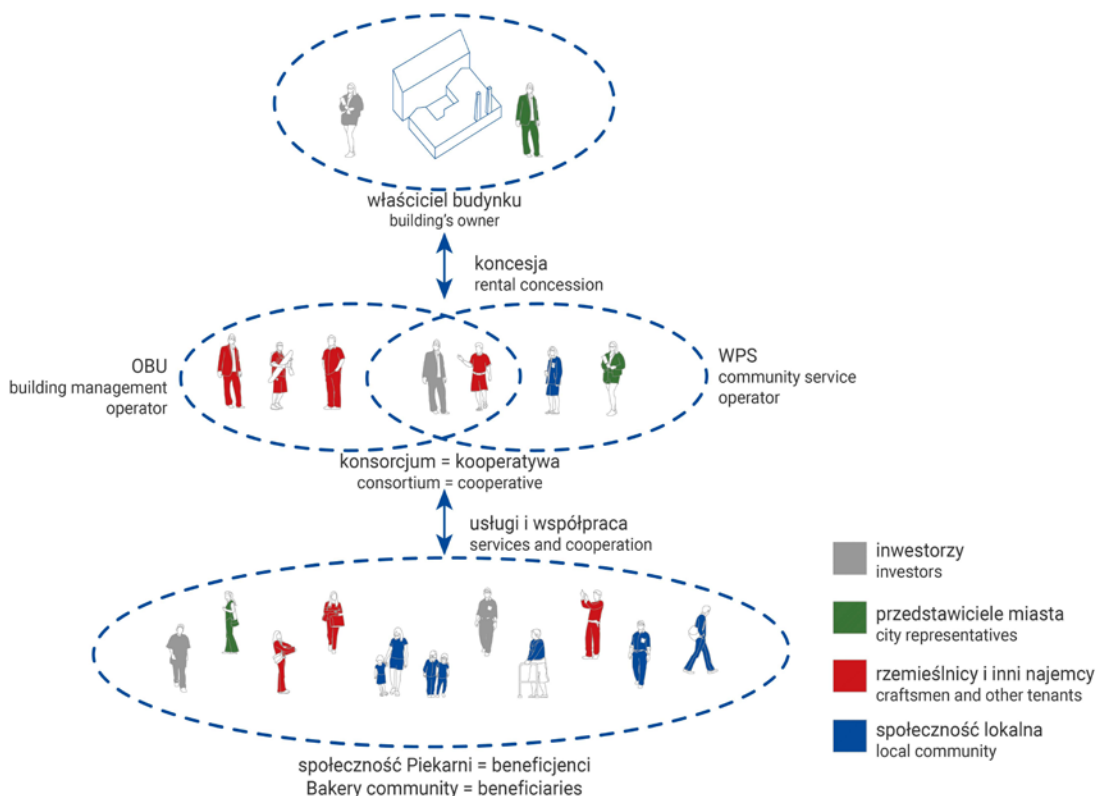
kosztów mediów pod warunkiem przeprowadzenia planowanych działań remontowych oraz realizowania programu prospołecznego. Powyższe rozwiązanie może mieć charakter pomocy publicznej w ramach kategorii *de minimis*.

W celu spełnienia powyższych założeń zespół Zaczynu zaproponował stworzenie dwóch powiązanych ze sobą na zasadzie konsorcjum podmiotów:

- OBU (operator budynku – cel: ochrona dziedzictwa materialnego, wypracowanie i pozyskiwanie środków do inwestowania w obiekt) oraz
- WPS (wykonawca programu społecznego).

Utworzone konsorcjum byłoby stroną umowy zawartej z obecnym właścicielem budynku (m. st. Warszawa). Zaproponowana struktura konsorcjum umożliwiłaby pozyskiwanie kapitału z różnych źródeł i pozwalała tym dwóm podmiotom skoncentrować się na swoich kluczowych zadaniach. W ramach 20-letniej perspektywy można wskazać cztery 5-letnie okresy działania. Model zakłada stworzenie przez OBU wehikułu inwestycyjnego w formule REIT (ang. Real Estate Investment Trust), który będzie podmiotem odpowiedzialnym w pierwszym etapie za:

- opracowanie szczegółowego planu inwestycji (masterplan) uwzględniającego warunki brzegowe uzgodnione z m.st. Warszawa,
- zgromadzenie kapitału na inwestycję: przychody z emisji obligacji; pozyskiwanie preferencyjnych kredytów



Schemat proponowanej metody zarządzania Piekarnią [opracowanie Zaczyn]

(JESSICA); pozyskiwanie środków w ramach platform crowdfundingowych – udziałowy crowdfunding lub pozyskiwanie środków na określone przedsięwzięcia remontowe; pozyskiwanie darczyńców/donatorów; pozyskiwanie dotacji na wybrane działania związane z procesem inwestycyjnym (termomodernizacja itp.).

W zaproponowanym rozwiązaniu istotne są następujące zagadnienia:

→ polityka wynajmu powierzchni na cele

społeczne (wraz z indykatywnym zapisem działalności, której prowadzenie będzie oczekiwane ze względu na prospołeczny charakter przedsięwzięcia), w ramach polityki wynajmu postuluje się wprowadzenie limitów procenta powierzchni, która powinna być przekazana na cele społeczne, oraz zasad ewaluacji tych działań;

→ polityka wynajmu powierzchni na cele komercyjne obejmująca procent powierzchni przeznaczony pod ten wynajem wraz z zasadami ewaluacji

efektywności tego źródła przychodów;

- polityka nadzoru nad działalnością merytoryczną OBU pozwalającą na zachowanie prospołecznego charakteru prowadzonej aktywności;
- polityka ewaluacji działalności i wprowadzania zmian do struktury powierzchni przeznaczonych pod wynajem dla różnych celów aktywności.

Istotne dla całego przedsięwzięcia są także obszary dotyczące najemców i potencjalnych odbiorców usług oferowanych w Piekarni. Oto proponowane przez mamArchitekci kryteria korzyści wnoszonych przez najemców:

- prospołeczny, misyjny cel działania Piekarni może być realizowany poprzez współpracę partnerów: operatora i podnajemców; sala wielofunkcyjna, przestrzeń małej gastronomii oraz dziedziniec wraz z najbliższym otoczeniem mogą być udostępniane po niższych kosztach (50% stawki najmu) małym, lokalnym inicjatywom, które wpisują się swoją ofertą w cele pożytku publicznego;
- działania na rzecz określonych grup społecznych, znajdujących się w trudnej sytuacji;
- zmiana wizerunku Pragi i jej promocja.

Z kolei zespół Zaczynu sugerował stworzenie marki, która ma stać się zwornikiem działania modelu. Promocja pod wspólną marką działań gospodarczych związanych z Piekarnią pozwoliłaby stworzyć silniejsze podstawy ekonomiczne działania prospołecznego. Główne cechy i charakter prezentowane przez markę Piekarnia to:

- tradycyjna wytwórczość – powiązanie

produktu z jego twórcą;

- lokalna współpraca – tworzenie sieci powiązań lokalnych poprzez karty lojalnościowe, waluty alternatywne;
- zrównoważony rozwój i zasady lokalnej gospodarki cyrkularnej;
- ochrona i tworzenie przestrzeni obywatelskich, ograniczenie presji inwestycyjnej;
- zrównoważone budownictwo wykorzystane jako wzorzec remontu Piekarni (tylko to, co konieczne).

Ważne w procesie tworzenia marki jest właściwe wzornictwo w ukierunkowanym na nowe potrzeby projekcie adaptacji i remontu budynków Piekarni. Mocno wypracowany ekskluzywny sposób kształtowania przestrzeni u wielu osób wywołuje poczucie, iż miejsce jest nie dla nich. Ważne jest: unikanie „dizajnerskich” form; zachowanie śladów zużycia obiektu przez czas i niektórych nawarstwień; ograniczanie do minimum wymiany istniejących elementów; wprowadzanie pospolitych i „oswojonych” form, np. ławek ze starych przystanków; kooperacyjne wykorzystywanie przestrzeni użytkowanych tymczasowo (ogrody społeczne).

Propozycje i rekomendacje zespołów uczestniczących w warsztatach dotyczyły także kwestii gospodarowania nieruchomościami przez podmioty publiczne i zagadnień organizacyjnych.

Zespół mamArchitekci zaproponował powstanie bazy lokali miejskich pod wynajem w formie strony internetowej. Każdy obiekt powinien mieć nie tylko opis podstawowych parametrów (jak na stronie [www.mapa.um.warszawa.pl](http://www.mapa.um.warszawa.pl)), lecz także aktualne zdjęcia, krótką informację

o tym, jakie funkcje w tym rejonie są dopuszczane w planie miejscowym, lub informację, że planu miejscowego dla tego rejonu brak. Mikroprzedsiębiorcy i mali przedsiębiorcy potrzebują także doradztwa w zakresie procesu inwestycyjnego, funkcji inwestora zastępczego, działań promocyjnych i wsparcia w pozyskiwaniu środków. Ponieważ inwestycja ma na celu korzyści zarówno dla przedsiębiorcy, jak i m.st. Warszawy, wspólne działania w tym zakresie są jak najbardziej uzasadnione. Ważne jest także zapewnienie informacji w zakresie ochrony konserwatorskiej poszczególnych obiektów i obszarów.

### **Wspólnota Piekarni**

#### **Zaczyn**

Działania na terenie Pragi powinny sprzyjać łagodzeniu zachodzącego tu zjawiska gentryfikacji i budowaniu wieloklasowej społeczności Pragi. Zmiany zachodzące w strukturze społecznej budzą obawy co do przyszłości dziedzictwa niematerialnego dzielnicy – pamięci osadzonej w kontekście miejsc, umiejętności związanej z wytwórczością oraz lokalnej sieci społecznej opartej na wieloletnich relacjach między kolejnymi pokoleniami mieszkańców.

**Procesy gentryfikacyjne wydają się być szczególnym zagrożeniem dla powiązań sąsiedzkich, które pomagają ludziom budować oddolne sieci wzajemnego wsparcia.**

Bazują one na długoletnich znajomościach i kontaktach nawiązywanych

w przestrzeniach wspólnych, takich jak lokalne podwórka, place zabaw, szkoły. Szczególnym zagrożeniem jest wzrost wartości lokali użytkowych, który może powodować, że lokalni rzemieślnicy i sklepikarze będą zmuszeni się wyprwadzić. Jeszcze bardziej problematyczne może to się stać w przypadku nowych rzemieślników, chcących rozpocząć działalność nastawioną na potrzeby mniej zamożnej części lokalnej społeczności, a więc w większości ludzi mieszkających tu od dawna. To mogłoby stworzyć lub wzmocnić wrażenie wypierania starych mieszkańców przez nowych, a także przez gości dzielnicy.

**Warunkiem uczestnictwa osób od dawna mieszkających na Pradze w tworzonych z myślą o nich inicjatywach jest uprzednie wejście z nimi w relację, wyjście z propozycją, zamiast biernego oczekiwania na ich udział.**



Uczestnicy festiwalu Jesienne Cuda Wianki [fot. PragaLAB]

Mieszkańcy muszą poczuć się uczestnikami na swoich prawach, jako podmiot, nie przedmiot działań. W ostatnich trzech latach na Nowej Pradze wśród dzieci powszechny stał się dostęp do Internetu. Wcześniej dzieci spędzały dużo czasu na zewnątrz, na ulicy i podwórkach, gdzie nawiązywały większość kontaktów. Obecnie spora część interakcji pomiędzy nimi przeniosła się do Internetu. Na Nowej Pradze bardzo rozpowszechniony jest Facebook (gdzie wszyscy są znajomymi). Dzieci z Nowej Pragi mają swoich youtuberów, których śledzą.

### **mamArchitekci**

W obszarze oddziaływania Piekarni jest kilka grup społecznych wymagających wyjątkowego wsparcia:

- Młodzież, dla której kończy się oferta świetlic przyszkolnych. Jest ona najbardziej narażona na zagrożenia związane z życiem w mieście i zbyt szybkim poczuciem dorosłości. Ważne, by młodzi ludzie odkrywali swój potencjał i szukali dla siebie najlepszej drogi. Nowa Piekarnia powinna więc oferować całą paletę propozycji kierowanych właśnie do nich: duży wybór kursów, możliwości rozwoju i podnoszenia kompetencji. Istotne jest też po prostu zaoferowanie miejsca do bezpiecznego spędzania czasu.
- Kobiety, które częściej niż mężczyźni pozostają nieaktywne zawodowo, a z drugiej strony budują szerokie sieci społeczne. Funkcjonowanie Piekarni może być napędzane siłą kobiet.
- Osoby starsze. Mają więcej czasu i jest szansa, że wypełnią Nową Piekarnię przed południem. Mogą uczestniczyć w zajęciach, ale mogą je też prowadzić

– uczyć stolarstwa, szycia, lepienia pierogów.

- Obcokrajowcy, których duża grupa osiedliła się właśnie na Pradze, głównie z racji możliwości znalezienia tańszego mieszkania. Oni i ich rodziny też potrzebują bezpiecznego miejsca spotkań, ale i doradztwa czy wsparcia. Prowadzący Piekarnię powinni o nich pamiętać – na etapie komunikacji (strona internetowa, media społecznościowe, plakaty i ulotki) i działalności. Oferta powinna być dostępna też w różnych wersjach językowych (rosyjski, ukraiński).



Uczestnicy festiwalu Jesienne Cuda Wianki [fot. PragaLAB]





# Gospodarka cyrkularna – Piekarnia jako miejsce eksperymentu

Gospodarka cyrkularna to nowa koncepcja organizowania całości procesów gospodarczych – pozyskiwania zasobów, produkcji, konsumpcji i gospodarowania odpadami (o ile w ogóle by one powstawały). Obecnie często stosowaną definicją jest ta, którą przyjęła Fundacja Ellen MacArthur<sup>5</sup>, a więc wykluczenie odpadów i zanieczyszczeń, trwałość produktów i materiałów oraz odnawianie zasobów przyrodniczych (naturalnych). Za fundament takiego podejścia uważa się dwa artykuły z lat 60. XX w., w których nie ma jeszcze mowy wprost o gospodarce cyrkularnej, ale które dobrze ilustrują jej zasadę. W 1966 r. Kenneth E. Boulding<sup>6</sup> porównał Ziemię do statku kosmicznego, w którym nie można pozwolić sobie na straty zapasów ani na gromadzenie zanieczyszczeń, a więc należy to, co się ma, utrzymywać w stałym obiegu. Z kolei w 1969 r. Richard Buckminster Fuller wprowadził pojęcie efemeryzacji (ephemeralization), oznaczające zdolność robienia więcej przy wykorzystaniu mniejszej ilości

zasobów, a w końcu uzyskanie zdolności „robienia wszystkiego z niczego”<sup>7</sup>.

Cyrkularność usług, produktów lub przedsięwzięć można określić na podstawie:

- ilości zużywanych zasobów,
- ilości wytwarzanych odpadów i/lub zanieczyszczeń,
- trwałości produkowanych dóbr (możliwości ich naprawy i ilości zasobów potrzebnych do utrzymania ich w dobrym stanie).

Gospodarka cyrkularna może być opisana za pomocą zasady 9-R, obejmującej fazy od 0 do 9, to znaczy<sup>8</sup>:

- *Recover* (odzysk): spalanie odpadów i w rezultacie odzysk energii.
- *Recycle* (recykling): odzysk materiałów z odpadów.
- *Repurpose* (nowe przeznaczenie):

5 Więcej informacji na stronie: <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/circular-economy/what-is-the-circular-economy> [dostęp 3.09.2020].

6 K.E. Boulding, *The economics of the coming spaceship earth*, 1966.

7 R. Buckminster Fuller, *Operating Manual for Spaceship Earth*, 1969.

8 J. Potting et al. *Circular Economy: Measuring innovation in product chains*, 2017, <https://www.pbl.nl/sites/default/files/downloads/pbl-2016-circular-economy-measuring-innovation-in-product-chains-2544.pdf>.

wykorzystanie produktów lub ich części w inny sposób niż pierwotny.

- *Remanufacture* (przetworzenie): wykorzystanie części zużytego produktu do nowego produktu o tej samej funkcji.
- *Refurbish* (odnowienie): odnowienie/modernizacja starego produktu.
- *Repair* (naprawa): naprawianie i utrzymywanie produktu w dobrym stanie, tak aby mógł cały czas służyć.
- *Re-use* (ponowne wykorzystanie): korzystanie z produktu w dobrym stanie przez innego użytkownika.
- *Reduce* (ograniczenie): zwiększenie wydajności produkcji i ograniczenie zużycia zasobów.
- *Rethink* (przemysłenie na nowo): bardziej intensywne wykorzystanie istniejącego produktu, np. przez współdzielenie.

Może też dojść do sytuacji *Refuse* (rezygnacji): produkt staje się zbędny, więc znika potrzeba korzystania z niego albo zostaje zastąpiony przez całkowicie odmienny produkt (w domyśle – zużywający znacznie mniej zasobów albo już istniejący i przejmujący dodatkową funkcję).

## Idea adaptacji budynków do nowych funkcji sama w sobie wpisuje się oczywiście w zasady gospodarki cyrkularnej.

Jednocześnie stwarza dalsze duże możliwości, gdyż zachowanie wartości historycznych czy kulturowych jest dobrym bodźcem do poszukiwań

rozwiązań cyrkularnych – zamiast wyrzucać i budować/produkować coś nowego należy starać się zachować to, co już istnieje.

## Obszary związane z produkcją, a także rzemiosłem i naprawą, stanowią potencjał dla nowej gospodarki opartej na zrównoważonej produkcji i konsumpcji dzięki przestrzeni pracy oraz istniejącym jeszcze umiejętnościom mieszkańców/pracowników.

Zgodnie z tym podejściem zespoły przedstawiły swoje założenia do lokalnej gospodarki cyrkularnej, którymi kierowały się, tworząc propozycje rozwiązań dla Piekarni.

### mamArchitekci

Wdrożenie zasad cyrkularności

w Piekarni jest możliwe poprzez:

- wykorzystywanie istniejących budynków,
- ograniczenia zużycia energii i innych mediów,
- współdzielenie dóbr i przestrzeni,
- naprawę i ponowne wykorzystanie rzeczy osobistego użytku, sprzętów itp.,
- optymalizację wykorzystania przestrzeni (więcej na mniejszej powierzchni),
- segregację odpadów.

W działalność operacyjną i programy Piekarni powinny być wpisane plany działań edukacyjnych związanych z gospodarką cyrkularną, skierowane i dostosowane do poszczególnych grup. Charakter Piekarni umożliwi znakomite połączenie programów edukacyjnych z małymi wdrożeniami na terenie i w okolicy budynku: ogrody miejskie, działalność naprawcza, wymiana i dzielenie się produktami czy usługami. Ponadto m.st. Warszawa może realizować w Piekarni swoje „żywe laboratorium rewitalizacji” (revitalization living lab) z zastosowaniem współczesnych standardów gospodarki cyrkularnej, a nawet połączenie idei zrównoważonego miasta z inteligentnym miastem.

Zespół Zaczynu przedstawił rekomendacje, wyróżniając fazę inwestycyjną i fazę operacyjną:

Faza inwestycyjna:

- zachowanie budynku Piekarni i adaptacja do nowych funkcji jako przykład działań typu re-use/refurbish,
- kreatywne wykorzystanie odpadów budowlanych, np. do ściółkowania powierzchni roślinnych w ogrodzie społecznym, budowy mebli ogrodowych, wytwarzania przedmiotów i pamiątek.

Faza operacyjna:

- utrzymanie budynku w jak najlepszej kondycji i użytkowanie go w jak najbardziej zrównoważony sposób;
- dobór najemców, tak aby stymulować domknięcie koła wymiany produktów i odpadów oraz zoptymalizować wykorzystanie przestrzeni współdzielonej;
- produkty i usługi tworzone przez

wspólnotę Piekarni i firmowane jej marką powinny uwzględniać koszty środowiskowe.

### **Inspiracje i doświadczenia.** **Wzory dla działania Piekarni**

DOBRE PRAKTYKI  
CYRKULARNEJ GOSPODARKI:

TECH-TAKEBACK. Podobna inicjatywa w Polsce, ale bez etapu profesjonalnego usuwania danych: [dajzekompa.pl](https://dajzekompa.pl). Przyjmowanie nieużywanych sprzętów elektronicznych (komputerów stacjonarnych, laptopów, telefonów komórkowych, nośników danych: dysków wewnętrznych i zewnętrznych, konsoli do gier, aparatów fotograficznych) z zapewnieniem bezpiecznego usunięcia prywatnych danych (wg przyjętego standardu usuwania i w odpowiedniej procedurze). Wówczas właściciele są znacznie bardziej przekonani do przekazywania sprzętu i jest więcej sprzętu do dyspozycji. W Piekarni mogłyby funkcjonować jednodniowe, kilkugodzinne punkty przyjmowania sprzętu. Po usunięciu danych sprzęt może trafiać, poprzez odpowiednie organizacje, do potrzebujących osób z okolicy. <https://www.techtakeback.com/about.html> <https://dajzekompa.pl/>

Różnego rodzaju tzw. GIVEBOXY – czyli miejsca (czasami w formie szaf czy innych ograniczonych przestrzeni, czasami mobilne), które dają możliwość włożenia sprzętu/ubrania/książki, których nie potrzebujemy, które ktoś inny może zabrać. Tego typu inicjatywy są już prowadzone i można zainspirować się np. tu <https://www.facebook.com/mobilnygivebox/>

JADŁODZIELNIA – to rozwiązanie funkcjonuje już w kilku dzielnicach, zachęcając mieszkańców do dzielenia się jedzeniem, które jest nadal dobre, a zostało niewykorzystane. Taka lodówka stoi np. przy Urzędzie Miasta na Żoliborzu, jak i przy pozarządowej inicjatywie na Woli – klubokawiarni Smocza Fajne Miejsce. Gdy w Nowej Piekarni będzie zarówno bar, jak i zaplecze kuchenne, często może się zdarzać, że nie wszystkie przygotowane posiłki zostaną zjedzone. <https://warszawa19115.pl/-/foodsharing-warszawa-jadlodzielnie>

SKLEPOWISKO – sklep charytatywny z warszawskiego Bródna, który mógłby czasowo korzystać z przestrzeni Nowej Piekarni. <http://www.sklepowisko.waw.pl/>

PO-Dzielnia z Poznania działa od 2018 r. jako Centrum Ekonomii Współdzielenia, miejsce stworzone przez aktywistów Givebox Poznań we współpracy z Fundacją Pro Terra. Przy ul. Głogowskiej 27 mieści się *freeshop* – czyli sklep, w którym wszystko jest za darmo, oraz centrum edukacyjno-kulturalne. Projekt Po-Dzielni wyrósł z dwuipółletniego doświadczenia istnienia kilku szaf (giveboksów) w Poznaniu. Po-Dzielnia, podobnie jak giveboksy, jest miejscem, z którego za darmo zabieramy rzeczy, które nam posłużą i w którym zostawiamy niepotrzebne nam już rzeczy w dobrym stanie. Główną ideą projektu jest wydłużenie życia przedmiotów, ograniczenie konsumpcjonizmu, promowanie upcyklingu i umiejętności naprawiania rzeczy. Po-Dzielnia jest miejscem wykładów, warsztatów i wystaw związanych z tematyką nadmiaru przedmiotów i nadawania im nowego życia. <https://podzielnia.pl/>

## DOBRE PRAKTYKI W ZAKRESIE ADAPTACJI DZIEDZICTWA ARCHITEKTURY:

- Firma non-profit **ExRotaprint gGmbH** (Berlin) została założona w 2007 r. przez najemców kompleksu postprodukcyjnego dawnej drukarni Rotaprint o ponad 80-letniej historii, w Wedding, tradycyjnej dzielnicy robotniczej w północno-zachodnim Berlinie. Kiedy kompleks został wystawiony na sprzedaż przez berliński fundusz nieruchomości miejskich, członkowie ExRotaprint zaczęli rozważać możliwość zakupu tego terenu. We współpracy z firmą dwie fundacje antyspekulacyjne: Stiftung Trias i Stiftung Edith Maryon, zakupiły nieruchomość, po czym zawarły umowę dziedzicznego prawa zabudowy (niem. *Das Erbbau-recht*, prawo zbliżone do polskiego użytkowania wieczystego) na 99 lat. Dzięki takiemu rozwiązaniu ExRotaprint gGmbH posiada prawo zbliżone do własności przez cały okres obowiązywania umowy bez prawa sprzedaży nieruchomości. Przychody z użytkowania nieruchomości są w nią refinansowane. <https://www.exrotaprint.de/en/>
- **Alianca Stará Tržnica** (Bratysława) to organizacja pozarządowa zarządzająca zabytkową Starą Halą Targową w centrum Bratysławy. Po latach nieużytkowania i podejmowanych prób przez właściciela, czyli miasto Bratysława, hala targowa została ponownie otwarta zgodnie z planem funkcjonowania i rozwoju przygotowanym przez Alianca Stará



ExRotaprint [fot. PragaLAB]

—  
Stará Tržnica, widok fasady hali targowej z Placu  
Aksamitnej Rewolucji [fot. Alianca Stará Tržnica]



Tržnica łączącym targ spożywczy w każdą sobotę z wydarzeniami kulturalnymi w pozostałe dni, a także dwie kawiarnie, sklep spożywczy, szkołę gotowania i wytwórnię wody sodowej. Przyjęty model biznesowy pozwala organizacji użytkować budynek w sposób zrównoważony ekonomicznie, jednocześnie stopniowo go odnawiać i tworzyć nowe miejsce imprez i spotkań w samym sercu miasta. Zdywersyfikowany program, który powstał z udziałem liczego grona ekspertów (np. z branży muzycznej) posiadających odpowiednie doświadczenie, okazał się podstawą sukcesu. Organizacja nie otrzymuje więc dotacji ani innego finansowania z miasta, jednak płaci symboliczny czynsz w euro rocznie za budynek i ma obowiązek prowadzenia remontów zabytku, na co przeznaczają 120 tys. euro rocznie (10 tys. euro miesięcznie), przez 15 lat obowiązywania umowy.  
<https://staratrznica.sk/en/home>

→ **Jam Factory Art Center** (Lwów) mieści się w postindustrialnym neogotyckim budynku z bogatą historią, który w przeszłości pełnił funkcję wytwórni alkoholi Josepha Kronika (od drugiej połowy XIX w.), następnie przetwórni warzyw i owoców w czasach radzieckich. Z inicjatywy Haralda Bindera, w 2015 r. jego fundacja Harald Binder Cultural Enterprises (HBCE) zakupiła kompleks, aby stworzyć multidyscyplinarną przestrzeń artystyczną i kulturalną. Przedsięwzięcie od początku nie było ukierunkowane na zysk. Działalność centrum rozpoczęła pod koniec 2017 r. Od 2018 r. zespół pracuje nad strategią centrum sztuki, w szczególności nad jego rozwojem organizacyjnym – powołaniem instytucji sztuki współczesnej oraz projektem architektonicznym rewaloryzacji terenów pofabrycznych. Cały proces adaptacji obiektu prowadzony jest w sposób stopniowy.  
<https://jamfactory.ua/en/>





Cascina Roccafranca [fot. Cascina Roccafranca]

→ **Cascina Roccafranca** (Turyn) to wielofunkcyjne centrum społeczno-kulturalne działające w budynku należącym do gminy Turyn, położonym na południowych obrzeżach miasta. Centrum jest zarządzane przez powołaną do tego celu fundację o nazwie Cascina Roccafranca, której założycielami są: gmina Turyn oraz poszczególne stowarzyszenia. Działalność centrum rozpoczęła się w 2007 r. Cascina Roccafranca zapewnia różnorodny program: punkt informacyjno-konsultacyjny dla mieszkańców w tym oferujący bezpłatną pomoc i udzielający porad prawnych, mieszkaniowych itp.; świetlica z zewnętrznym placem zabaw; restauracja i kawiarnia, obie prowadzone przez spółdzielnię, w której większość pracowników to osoby dotknięte wykluczeniem społecznym; wiele wydarzeń kulturalnych: muzyka, teatr i taniec. Część wydarzeń jest organizowana przez samą społeczność. Centrum o powierzchni 2 tys. m<sup>2</sup> (oraz 2 tys. m<sup>2</sup> dziedzińca) co tydzień odwiedza około 3,5 tys. osób. Kadre techniczno-administracyjną Casciny stanowią pracownicy gminni i pracownicy fundacji. <https://www.cascinaroccafranca.it/>





# Podsumowanie

**Piekarnia jest zarazem obiektem szczególnym i typowym. Podczas warsztatów poszukiwano rozwiązań dla tego konkretnego miejsca, ale jednocześnie brano pod uwagę wnioski, jakie mogą płynąć z tego doświadczenia dla innych historycznych miejsc pracy, które potrzebują: poprawy stanu technicznego, nowej funkcji (albo przywrócenia wcześniejszej funkcji), dostosowania do nowych warunków środowiskowych, nowych modeli biznesowych. Zespołowi PragaLAB towarzyszyło przy tym przekonanie, że sama Piekarnia jest doskonałym miejscem dla eksperymentu – na razie intelektualnego, ale w przyszłości także realizacyjnego, łączącego różnych aktorów i różne zasoby dla wspólnego celu. Szczególnie ważne wydaje się dostosowanie i wykorzystanie historycznych obiektów do współczesnych wyzwań – poszanowania środowiska, włączenia społecznego i gospodarki cyrkularnej.**



# Bibliografia

## Akty prawne

- Ustawa z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym, Dz.U. 1990 nr 16 poz. 95.
- Ustawa z dnia 7 lipca 1994 r. – Prawo budowlane, Dz.U. 1994 nr 89 poz. 414.
- Ustawa z dnia 20 grudnia 1996 r. o gospodarce komunalnej, Dz.U. 1997 nr 9 poz. 43.
- Ustawa z dnia 21 sierpnia 1997 r. o gospodarce nieruchomościami, Dz.U. 1997 nr 115 poz. 741.
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie, Dz.U. 2002 nr 75 poz. 690.
- Ustawa z dnia 23 lipca 2003 r. o ochronie zabytków i opiece nad zabytkami, Dz.U. 2003 nr 162 poz. 1568.
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, Dz.U. 1997 nr 129 poz. 844.
- Uchwała nr XXIII/663/2019 Rady Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 5 grudnia 2019 r. w sprawie zasad najmu lokali użytkowych [https://bip.warszawa.pl/NR/rdonlyres/4AD06780-74AB-49A8-A1A5-4D6C8BF79073/1490185/663\\_uch.pdf](https://bip.warszawa.pl/NR/rdonlyres/4AD06780-74AB-49A8-A1A5-4D6C8BF79073/1490185/663_uch.pdf).
- Zarządzenie nr 136/2020 Prezydenta Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 5 lutego 2020 r. w sprawie zasad najmu lokali użytkowych <https://bip.warszawa.pl/NR/exeres/859034B6-CADA-4EC1-9612-CB9FD267F00C.frameless.htm>.
- Konwencja ramowa Rady Europy w sprawie znaczenia dziedzictwa kulturowego dla społeczeństwa, Faro 2005.

## Opracowania eksperckie i naukowe

- Boulding K. E., *The Economics of the Coming Spaceship Earth*, w: H. Jarrett (red.) *Environmental Quality in a Growing Economy*, Johns Hopkins University Press, Baltimore 1966, s. 3–14.
- Brodowicz D.P., *Public participation in the process of the regeneration*, w M. Bryx et al. (red.), *The European Standard for Vocational Training in Urban Regeneration*, Oficyna Wydawnicza SGH, Warszawa 2014, s.36–40.

- Brodowicz D.P., *Socially responsible property investment in cities - between economic reasoning and social obligations*, Real Estate Management and Valuation Journal, vol. 25, no. 2, 2017, s. 33–44.
- Bryx M., *Rewitalizacja miast a przedsiębiorczość*, Oficyna Wydawnicza Szkoła Główna Handlowa w Warszawie, Warszawa 2012.
- Buckminster Fuller R., *Operating Manual for Spaceship Earth*, EP Dutton & Co., Nowy Jork 1969, [http://bigbrainradioshow.com/pdf/Fuller\\_Operations.pdf](http://bigbrainradioshow.com/pdf/Fuller_Operations.pdf) [dostęp: 20.10.2020].
- Chudyńska-Szuchnik K., *Zręczni*, Muzeum Warszawy, Warszawa 2019.
- Cowan A., J. Steward (red.), *The City and the Senses. Urban Culture since 1500*, Routledge, Londyn 2015.
- Croxford B., Domenech T., Hausleitner B., Hill A.V., Meyer H., Orban A., Warden J., *Foundries of the Future: A Guide for 21st Century Cities of Making*, 2020.
- Czeredys M., Ziajkowska E., *PRA. Ilustrowany atlas architektury Pragi*, Fundacja Centrum Architektury, Warszawa 2020.
- Dudek-Mańkowska S., Fuhrmann M., Grochowski M., Zegar T., *Sektor kreatywny a przestrzenie publiczne w Warszawie*. Mazowsze Studia Regionalne 2012, 11, s. 147–157.
- Kasprzak R., *Rozwój sektora kreatywnego w Polsce w latach 2009–2016*, Studia i Prace Kolegium Zarządzania i Finansów 2018, 162, s. 11–23.
- van Knippenberg K., *Opening up Heritage: Beyond a Conceptualization as Object or Process*, w: B. Boonstra et al. (ed.), *Opening up the Planning Landscape: 15 Years of Actor-Relational Approaches to Spatial Planning in Flanders, the Netherlands and Beyond*, InPlanning, Groningen 2020, s. 343–50.
- Krasucki M., *Katalog warszawskiego dziedzictwa postindustrialnego*, Fundacja HEREDITAS, Warszawa 2009.
- Labadi S., Logan W. (ed.), *Urban heritage, development and sustainability: international frameworks, national and local governance*, Routledge, Londyn 2015.
- Lisiecki A., Michalski K., Stryczyński P., Kilanowski P., *Poradnik dobrych praktyk architektonicznych. Praga-Północ. Praska kamienica*, Stowarzyszenie „Porozumienie dla Pragi”, Warszawa 2019.
- Nowakowski P., Jadach-Sepioto A., *Rekomendacje dla polityki czynszowej miasta w zakresie gminnych lokali użytkowych dla optymalnego ożywienia centrum miasta*, 2015.
- OW SARP, *Praga Północ. Program przemian w sferze gospodarczej i przestrzennej na wskazanym obszarze Pragi północ*, Warszawa 2014.
- Potting J., Hekkert M., Worrell E., Hanemaaijer A., *Circular Economy: Measuring innovation in product chains*, PBL, 2017, <https://www.pbl.nl/sites/default/files/downloads/pbl-2016-circular-economy-measuring-innovation-in-product-chains-2544.pdf>.
- Patti D., Polyák L. (ed.), *Funding the Cooperative City. Community Finance and the Economy of Civic Spaces*, Cooperative City Books, Vienna 2017.
- Rembarz G., *Rewitalizacyjny living lab jako metoda generowania i wdrażania innowacji na rzecz odnowy inteligentnego miasta na przykładzie dzielnicy Orunia w Gdańsku*, 2018.

- Sadowy K., Lisiecki A., *Post-industrial, post-socialist or new productive city? Case study of the spatial and functional change of the chosen Warsaw industrial sites after 1989*, City, Territory and Architecture 2019, 6(1), 4.
- Sadowy K., *Architecture and Labor. Heritage of Praga in Warsaw as a Legacy of Economic Development*, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula 2019, 66(3), s. 41–50.
- Sadowy K., *The Labour Market in Warsaw Problematic Areas of Praga: Structural Change, Bottom-Up Activities and Municipal Policies*, Journal of Management and Financial Sciences 2018, 32, s. 53–70.
- Widzisz-Pronobis S., Adamczyk J., *Programowanie inwestycji w ramach rewitalizacji. Scenariusze działań*, PROOPER, Warszawa 2019.
- Zmysłony I., Kalnoj-Ziajkowska E., Możdżyński P., *Przygotowanie lokalnej oceny ex-ante dotyczącej projektu pilotażowego Centrum Kreatywności Nowa Praga nr D.T. 3.1.2.*, 2018.

#### **Inne źródła (w tym strony internetowe)**

- [http://rewitalizacja.um.warszawa.pl/sites/rewitalizacja.um.warszawa.pl/files/zalaczniki/artukul/bpl\\_2\\_metodologia\\_kalkulator\\_rewitalizacji.pdf](http://rewitalizacja.um.warszawa.pl/sites/rewitalizacja.um.warszawa.pl/files/zalaczniki/artukul/bpl_2_metodologia_kalkulator_rewitalizacji.pdf)
- <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/circular-economy/what-is-the-circular-economy>
- <https://www.techtakeback.com/about.html>
- <https://dajzekompa.pl/>
- <https://www.facebook.com/mobilnygivebox/>
- <https://warszawa19115.pl/-/foodsharing-warszawa-jadlodzielnie>
- <http://www.sklepowsisko.waw.pl/>
- <https://podzielnia.pl/>
- <https://www.exrotaprint.de/en/>
- <https://staratrznica.sk/en/home>
- <https://jamfactory.ua/en/>
- <https://www.cascinaroccafranca.it/>
- <https://openheritage.eu/heritage-labs/rome-collaboratory-italy/>
- <https://openheritage.eu/high-street-sunderland-great-britain/>
- <https://openheritage.eu/heritage-labs/hof-pradikow-germany/>
- <https://openheritage.eu/marques-de-abrantes-portugal/>
- <https://openheritage.eu/pomaz-nagykovacsi-puszt-a-pomaz-hu/>
- <https://openheritage.eu/praga-district-warsaw-poland/>
- <http://nownowierzemioslo.pl/>
- <https://muzeumpragi.pl/>
- <https://sarp.warszawa.pl/>
- <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/>

## Definicje kluczowych pojęć

- **Dziedzictwo kulturowe** (ang. *cultural heritage*): zbiór zasobów odziedziczonych z przeszłości, który niezależnie od własności postrzegany jest przez ludzi jako odzwierciedlenie i wyraz ich nieustannie ewoluujących wartości, przekonań, wiedzy i tradycji. Obejmuje ono wszystkie aspekty środowiska wynikające z interakcji między ludźmi i miejscami na przestrzeni czasu (definicja Konwencji z Faro).
- **Adaptacja dziedzictwa** (ang. *heritage adaptive re-use*): adaptacja dziedzictwa z poszanowaniem jego wartości to proces wprowadzania nowego sposobu użytkowania budynków, założeń urbanistycznych i przestrzeni, z poszanowaniem wartości dziedzictwa materialnego i niematerialnego.
- **Wspólnota** (społeczność) dziedzictwa (ang. *heritage community*): składa się z ludzi ceniących określone aspekty dziedzictwa kulturowego, które chcą podtrzymać i przekazać przyszłym pokoleniom w ramach działań publicznych (definicja Konwencji z Faro); ci wszyscy, dla których wartości tego dziedzictwa są cenne i stanowią część własnej tożsamości.
- **Gospodarka cyrkularna** (ang. *circular economy*): gospodarka, w której zasoby nie tracą swojej wartości i nie są marnowane, a ich funkcjonowanie jest podtrzymywane poprzez zastosowanie szeregu różnorodnych działań w całym cyklu ich życia.



**Koordinacja**

Natalia Daca

**Redakcja i korekta językowa**

Małgorzata Kacperek

**Projekt graficzny i skład**

Type2.pl

**Wydawca**

Oddział Warszawski Stowarzyszenia Architektów Polskich

**Wydanie I**

Warszawa 2021

© Copyright Oddział Warszawski Stowarzyszenia Architektów Polskich.  
Publikacja w ramach projektu OpenHeritage, finansowanego ze środków UE,  
umowa grantowa nr 776766.  
ISBN: 978-83-945786-4-0

Na okładce wykorzystano zdjęcie Piekarni z 1976 r. pochodzące ze zbiorów  
Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków.

Publikacja udostępniona na zasadach Open Access.

Cytowanie dozwolone pod warunkiem podania źródła cytowania:

K. Sadowy, D.P. Brodowicz, M. Czeredys (red.),

*Piekarnia. W poszukiwaniu nowych modeli adaptacji dziedzictwa architektury,*  
OW SARP, Warszawa 2021.

**Podziękowania**

Zespół PragaLAB bardzo dziękuje Pani Bożenie Salich (ZGN Praga-Północ)  
oraz Panu Leszkowi Tischnerowi (Studio Budowlane UNITY) za udostępnienie  
inventaryzacji architektonicznej oraz Pani Sylwii Grochowskiej za umożliwienie  
wizji lokalnej i oprowadzenie po Piekarni.



Projekt finansowany ze środków Unii  
Europejskiej w ramach programu Horyzont  
2020, numer umowy grantowej 776766.

Od odpowiedzialność za treść tej publikacji ponoszą wyłącznie autorzy i nie musi  
ona wyrażać opinii Unii Europejskiej. EASME ani Komisja Europejska nie ponoszą  
odpowiedzialności za sposób wykorzystania zawartych w niej informacji.





