

prestiz

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 5 (2023)

DESIGN I DOBRA KUCHNIA

Duet dla koneserów

DR IRENA ERIS

Nie potrzebuję większego domu, jachtu czy samolotu

SZTUCZNA INTELIGENCJA W BIZNESIE

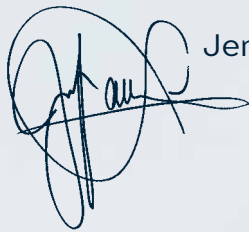
Kto straci, a kto zyska?
#Wieczór de Luxe

GDAŃSKA RODZINA

WHITE
MARLINA

PAWEŁ
STAWICKI

Elegance is an attitude



Jennifer Lawrence



LONGINES DOLCEVITA

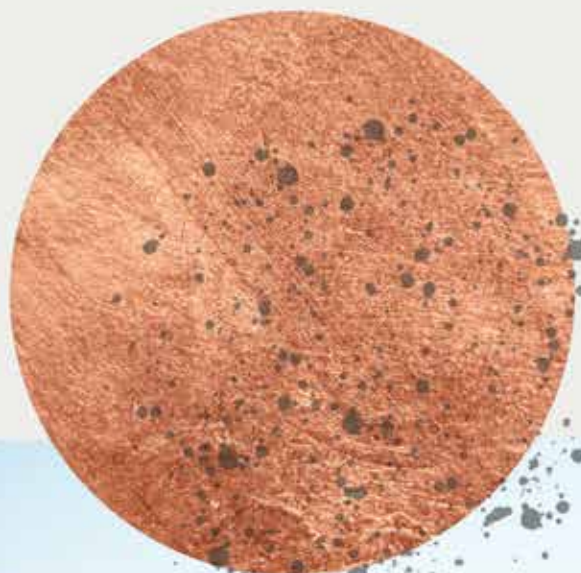
LONGINES



N. NAGEL



Gdynia, Al. Zwycięstwa 256, CH Klif parter



LEŚNA *Sonata*

by CORDIA



www.LesnaSonata.pl | tel. 539 693 223

SOPOT

Luksus w harmonii z naturą

Apartamenty gotowe w 2024 r.



CORDIA



W I L L A
D O L C E V I T A
R A D O Ś Ć Ż Y C I A

+48 788 028 222

sprzedaz@abinwestor.pl

abinwestor.pl



UL. PARTYZANTÓW 1 / GDYNIA

NOWA APKA FORUM GDAŃSK!

A W NIEJ SAME PLUSY!

POBIERZ APLIKACJĘ SPOT. I ODBIERZ NAGRODY!

DOŁĄCZ DO KLUBU VIP I ZYSKAJ WIĘCEJ



Pobierz w

App Store



pobierz teraz



POBIERZ Z

Google Play

15:39

LTE

Forum Gdansk



SPOT



NOVA WERSJA
FORUM GDANSK.
SAMA
PLUSY



Wszystkie
korzyści



SPOT
1000000000



Wszystkie
korzyści



Wszystkie
korzyści



Wszystkie
korzyści



Twój poziom SPOT: **Bronze** | 324



Skanuj paragony i zbieraj punkty



Jesteś w galerii? Zamelduj się teraz



Zobacz swoje korzyści



Wymień punkty na nagrody

Teraz na czasie

Oferty promocyjne

Wydarzenia



My SPOT





FELIETON

- 12 OD NACZELNEGO
- 14 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
- 16 ZBIGNIEW CANOWIECKI - SOPOCKI WIATR W ŻAGLE
- 18 ALE NUMER!
- 20 NOWE MIEJSCA

TEMAT Z OKŁADKI

- 22 GDAŃSKA RODZINA WHITE MARLINA
– PAWEŁ STAWICKI

WIRTUALNE TRÓJMIASTO

- 30 TRÓJMIESKIE INSTASTORY - @MAGDAWINIAREK

PODRÓŻE

- 32 MADERA - ŚWIAT NIEZWYKŁEJ TAJEMNICY

KULINARIA

- 36 KAMIL SADKOWSKI - LETNIE PRZESILENIE
- 38 SEZON NA SZPARAGI!

DESIGN

- 42 JAKA PIĘKNA SAMOWOLKA – JAN SIKORA
- 44 DESEROWA PALETA BARW
- 48 DESIGN I DOBRA KUCHNIA – DUET DLA KONESERÓW
- 54 STREFA RELAKSU Z TARAS FACTORY
- 56 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW – GABINET OSOBLIWOŚCI

MODA

- 58 MADE IN 3CITY – MINIKID - UBRANIA DLA DZIECI ZAPROJEKTOWANE NA ICH WARUNKACH!
- 62 LE PETIT TROU X RESERVED - MAŁE PRZYJEMNOŚCI

ZDROWIE I URODA

- 68 IRENA ERIS - NIE POTRZEBUJĘ WIĘKSZEGO DOMU, JACHTU CZY SAMOLOTU
- 74 NARKOZA W STOMATOLOGII - WYGODNE I BEZPIECZNE ROZWIĄZANIA DLA PACJENTÓW Z DENTOFOBIA
- 76 MAM 40 LAT I ZAKŁADAM APARAT NA ZĘBY
- 80 K2 - SPOTKANIE NA SZCZYCIE NATURALNEGO ZDROWIA
- 81 WAKACJE Z MARINĄ
- 82 TUŁOKALNE - MIŁOŚĆ DO NATURY Z PASJĄ DO TWORZENIA

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKĄ

- 84 ALTERNATYWNA RZECZYWISTOŚĆ W PGS
- 88 #MILLENIUM DOCS AGAINST GRAVITY CZUŁOŚĆ ZAMIAST STRACHU
- 94 XII BAL Z SERCEM W OLIVIA STAR TOP
- 95 PÓŁWYSEP ZACZYNA SIĘ W BEDROOM BEACH
- 96 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU
- 98 PRESTIŻOWE IMPREZY

MOTORYZACJA

- 104 PEUGEOT 408 - DRAPIEŻNY JAK LEW
- 108 VACOS CAR LAB - NOWY SALON Z MARKAMI PREMIUM
- 110 VW GARBUS - DZIECIĘCA MIŁOŚĆ, KULTOWE AUTO I NAZIŚCI

BIZNES

- 114 NIEZNISZCZALNI. PRAWIE. MAŁI PRZEDSIĘBIORCY W CZASACH KRYZYSU
- 120 POŻĄDANE ADRESY W TRÓJMIĘŚCIE
- 126 W DUCHU BIOPHILIC DESIGN!
- 128 FUNDACJA APH - W POSZUKIWANIU NOWYCH FORM WSPIERANIA ARTYSTÓW
- 130 BIZNESOWY WIECZÓR DE LUXE - SZTUCZNA INTELIGENCJA W BIZNESIE. KTO STRACI, A KTO ZYSKA?

KRONIKA PRESTIŻU

- 138 WIECZÓR DE LUXE W RESTAURACJI WHITE MARLIN
- 140 GALA POMORSKIEJ NAGRODY ARTYSTYCZNEJ
- 141 BALTIC HORIZONS
- 141 NOWA COSMA JUŻ OTWARTA!
- 142 NAGRODY MILLENIUM DOCS AGAINST GRAVITY W GDYNI ROZDANE!
- 142 OTWARCIE MOBILNEJ PRACOWNI NEWTON ROOM W GDAŃSKU
- 143 SPOTKANIE NA SZCZYCIE NATURALNEGO PIĘKNA
- 144 FORUM PRZEDSIĘBIORSTW
- 144 OD ZACHWYTU DO PIĘKNA – WERNISAŻ
- 145 DZIEŃ OTWARTY W RIVERVIEW
- 145 KULINARNA PODRÓŻ PO SMAKACH SZKOCJI I JAPONII

nr 5/2023 (149) www.prestiztrojmiasto.pl



Twój wakacyjny dom w stylu slow life

Wysokiej klasy apartamenty
w segmencie premium

Gdańsk Sopot Gdynia

Nowe Kolibki 82 m²
cena ofertowa 2 700 000 PLN

Katarzyna Onyszko

Property Advisor

tel: +48 664 343 446

www.moestate.pl


Real Estate

W WYŚCIGU O PRACĘ

Goldman Sachs oszacował, że około 25% ludzi na świecie straci pracę na rzecz sztucznej inteligencji. To tylko jedna z analiz, bo tych jest całe mnóstwo. Wraz z pojawieniem się AI rozpoczął się też wielki wyścig na analizy i prognozy jakie zmiany wywoła na rynku pracy. Trudno jednak dzisiaj przewidzieć, która się sprawdzi, bo to trochę jak wróżenie z fusów. Sytuacja jest tak dynamiczna, nieobliczalna, a możliwości rozwoju AI tak wiele, że trudno uznać jakiegokolwiek scenariusz za najbardziej prawdopodobny. O tym też mówili uczestnicy debaty zorganizowanej przez nasze wydawnictwo, MS Group, a którą relacjonujemy w tym numerze.

Jedno jest pewne – machina ruszyła i nic jej nie zatrzyma. Wielu ludzi zostanie zastąpionych przez AI, wiele zawodów zniknie, ale i też będą powstawać nowe. To naturalny proces – co zresztą podkreślała słusznie Honorata Hencel z Boeinga. Niby więc wszystko jest w normie, ale jednak nie do końca. Zawody zmieniają się od setek lat, ale zawsze te zmiany dotyczyły ludzi. Teraz – jak zauważył z kolei architekt Jan Sikora – sami stworzyliśmy sobie konkurencję, która może być od nas lepsza. Kto jest najsłabszym ogniem operacji chirurgicznej? Chirurg – pytał retorycznie prof. Maciej Śmietański, chirurg. Marta Moksa z O4 Coworking podkreślała z kolei jaką siłę mają ludzkie relacje, co daje przewagę nad maszynami. Pełna zgoda, co nie zmienia faktu, że rewolucji nic już nie zatrzyma.

Czy powstaną regulacje dotyczące AI? Z pewnością tak. I to całe mnóstwo. Czy będziemy w nich stawiać granice i bronić ludzi? Na pewno. Czy wszystkie kraje i wszystkie firmy będą je respektować? Można przypuszczać, że będzie jak z innymi przepisami i umowami. Jest ich mnóstwo, a świat nie może sobie poradzić ani głodem, biedą, korupcją, czy wreszcie krwawymi wojnami. Stąd nie ma żadnej przesłanki, by uznać, że do regulacji z AI podejdziesz inaczej. Tym bardziej, że celem każdego biznesu jest zysk.

Gdy wielkie organizacje uznają, że zastąpienie ludzi przez AI powoduje zwiększenie ich zysku, a do tego jeszcze rozwiązuje piętrzące się problemy jakie są związane z żywymi pracownikami (oczekując krótszego tygodnia pracy, chcą home office, socjali, chorują, dotyka ich wypalenie itd.) to wybór wydaje się prosty. No dobrze, ktoś wtedy zapyta – jest jeszcze odpowiedzialność: za świat, za ludzi, jest etyka, są idee. To nas różni od maszyn. Znowu zgoda. Tylko ponownie wróć do rzeczywistości, gdzie etyka i odpowiedzialność są najbardziej obecne w sferze idei, naszych oczekiwań i wielkich debat, a nie w sferze praktyki. Cel jakim jest osiągnięcie zysku jest niezmiennie realizowany za wszelką cenę, i nie wygląda na to, by to się zmieniło. Skoro najbogatsi tego świata rywalizują w realizacji swoich największych fantazji, np. budowaniu jachtów za 500 mln USD, stawianiu gigantycznych rezydencji ze zbędną przestrzenią, ściganiu się w wydawaniu pieniędzy na całkowicie zbędne rzeczy, robią to mając świadomość ile osób na świecie umiera z głodu, braku dostępu do leczenia to czemu nagle ma im zadrzeć ręka w sytuacji zastąpienia człowieka przez AI? Z powodów etycznych, moralnych, odpowie-



dzialności? No way. Może to nastąpić jedynie z obawy przed ewentualną masową utratą konsumentów i klientów. Czy to pesymizm? Nie. Myślę, że realizm. I szybko wyjaśniam – nie chodzi o zabranie komukolwiek prawa do bogactwa i luksusu, do którego doszedł on sam, czy też jego rodzina. Ani też o rozdawnictwo. Chodzi o umiejętność autoumiaru, o balans, a także spójność pomiędzy wydawaniem pieniędzy irracjonalne, horrendalnie drogie zachcianki, a filozofią odpowiedzialnego biznesu jaką głosi większość światowych firm.

W naszej branży, czyli medialnej też będą zmiany. Można je przewidzieć widząc jakie możliwości już dzisiaj ma AI. Jej zasoby są ograniczone do Internetu, do tego co się w nim znajdzie, a tworzenie wiadomości opiera się na istniejących już bazach danych. Stąd łatwo przewidzieć, że w pierwszej kolejności AI może zastąpić tych „dziennikarzy”, którzy ograniczają się do korzystania z tych samych baz, pobierania z nich informacji i ich przetwarzania. Tak działa wiele redakcji internetowych i „dziennikarzy” siedzących wyłącznie za biurkiem lub w domu. To także copywriterzy, agencje PR, blogerzy, „twórcy” w socjalach. AI te same informacje przetworzy szybciej i lepiej.

Inaczej jest z dziennikarzami (już bez cudzysłowia), którzy nie ograniczają się do chodzenia po google'u, stronach internetowych, socjalach, pobierania komunikatów prasowych i ich przetwarzania. Bo dziennikarstwo polega na aktywnym zbieraniu informacji u źródła, rozmowach, uczestnictwie w wydarzeniach, wizjach lokalnych, obserwacji. To szukanie i szperanie, zbieranie danych w świecie realnym (poza Internetem), a następnie konfrontacja z tym co daje Internet i gruntowna weryfikacja. Tym samym przetwarzanie danych, które dla wielu „dziennikarzy” jest dzisiaj głównym elementem ich pracy dla dziennikarza jest tylko ostatnim etapem pracy.

Piszę o tym z nadzieją na przyszłość, bo co miesiąc w Prestiżu, a co kwartał w Biznes Prestiżu właśnie tak staramy się pracować i przygotowywać dla Was dobre jakościowo i oparte o rzeczywistość materiały. Liczę, że Wasza ocena jest podobna. I zapraszam do lektury kolejnego wydania.

Michał Stankiewicz

MAGAZYN PRESTIŻ
miesięcznik bezpłatny

ul. Moniuszki 10, 81-829 Sopot
redakcja.trojmiasto@emsgroup.pl
www.prestiztrojmiasto.pl
www.facebook.com/prestiz.trojmiasto
www.issuu.com/prestiz

Redakcja nie odpowiada za treść reklam

Redaktor Naczelny:
Michał Stankiewicz

Zastępca Redaktora Naczelnego:
Klaudia Krause-Bacia

Sekretarz redakcji:
Joanna Bieńkowska

Redakcja:
Ewa Cichocka, Michalina Domoń, Bartosz Gondek, Szymon Kamiński, Halina Konopka, Marta Legieć, Justyna Sienkiewicz-Baraniak, Aleksandra Tatarczuk, Marcin Wila

Stali felietoniści:
Zbigniew Canowiecki, Arkadiusz Hronowski, Kamil Sadkowski, Jan Sikora

Szef działu foto: Karol Kacperski

Skład: Kamil Żurek



Wydawca:
MS Group Sp. z o.o.

al. Grunwaldzka 56 lok. 202
80-241 Gdańsk
NIP: 9571059132

Prezes:
Michał Stankiewicz,
stankiewicz@emsgroup.pl

Dyrektor zarządzający:
Maria Bek, bek@emsgroup.pl

Szef działu eventów:
Aleksandra Staruszkiewicz,
staruszkiewicz@emsgroup.pl

Dyrektor sprzedaży:
Marta Blendowska, tel. 791 971 399

Reklama i promocja:
Krzysztof Nowosielski, tel. 533 200 779
Aleksandra Staruszkiewicz, tel. 606 603 416

prestiz
miesięcznik bezpłatny



WŚLUGI



ENTRA

LUSTRO

Biznes



Hanse

LAGOON

SAXDOR
YACHTS

PRESTIGE[®]
LUXURY MOTOR YACHTS

solaris
yachts

Moody[®]



FINNMASTER

GRANDEZZA



CNB
yacht builders

Dehler



AMEL

FJORD



solarisPOWER
PER CHI NAVIGA

HUSKY



MARINA YACHT PARK GDYNIA
UL. HRYNIEWICKIEGO 10
81-340 GDYNIA

VILLA METRO BUSINESS HOUSE
UL. PUŁAWSKA 145
02-715 WARSZAWA

+48 600 003 268 | +48 600 877 791 | +48 789 458 211
INFO@SUPERYACHTS.PL WWW.SUPERYACHTS.PL

SUPER YACHTS

Dostawca najlepszych jachtów i łodzi od 1967 roku



KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄDUJE

ARKADIUSZ HRONOWSKI

od 2001 roku zawiaduje sopockim SPATiF-em. Odpowiada za serwis muzyki niezależnej Soundrive.pl oraz festiwal muzyki alternatywnej Soundrive Festival. Na stocznioowych terenach w Gdańsku stworzył klub B90 oraz współtworzy Ulicę Elektryków, Plenum i Plener 33. Od niedawna w Krakowie współorganizuje Mystic Festival. Najmłodsze dziecko to nowy, alternatywny klub muzyczny DRIZZLY GRIZZLY.

SEKTA

To słowo wciąż budzi złe emocje. Korjarzy nam się z opętaniem, całkowitym zawładnięciem umysłu, robieniem szalonych rzeczy, całkowitym pogubieniem się i w efekcie odrzuceniem przez otaczające nas środowisko. Ale sekta to też żargon odnoszący się do osób, które nie tyle co słuchają muzyki metalowej, ale mocno się z tym gatunkiem i całą subkulturą utożsamiają. I o tym będzie ta piosenka.

Jako zdeklarowany niemetaluch, czyli poza sektą sporo jednak mam wspólnego z gatunkiem muzycznym określanym mianem heavy metalu. Metalowa rodzina, to w zasadzie rozproszone państwo. Sektę łatwo zidentyfikować. Główne atrybuty to czarne t-shirty, czyli koszulki z logotypami ulubionych kapel. A że charakteryzują się specyficzną ornamentyką oraz głównie czarnym tłem, to nie trudno się zorientować, że właściciel tejże to wielbiciel gruzu - gitarowych kaskad dźwięku często określanych też pszczelarnią oraz growla - wrzasku wydobywanego prosto z przepony i gardła. Tu mamy oczywiście klasyczny przykład, że każdy może taką koszulkę nabyć i nosić. Pamiętajmy że czaszka na salonach już dawno grasuje, więc ten element w sekcie nie robi już większego wrażenia, wręcz budzi śmiech. Długie włosy to już sprawa trudniejsza, bo z jednej strony nie wszyscy je dziś posiadają, a Ci co je jeszcze mają wolą jednak modnie przystryżone fryzu-

ry. Jednak długie włosy to skarb. Dochodzą jeszcze brody i wachy, ale to już dziś każdy salonowy modniś posiada, więc się nie liczy. Pozostają dziary czyli tatuaże. A nie czekaj, przecież dziś dziary mają wszyscy. Ech, kiedy u mnie nastąpi to rozprawienie. Tylko z tymi dziarami też nie będzie wcale tak łatwo, bo ważne co tam się wydziabalo. U metalucha każda dziara to część jego metalowego życia. Porządny metaluch o każdej dziarze opowie historię z nią związaną, z namaszczeniem i powagą momentu narodzin dzieła jak własnego dziecka. No ale nawet jeśli mamy dwie koszulki, na których nie będzie napisane Ramones lub Metallica, jeśli nawet mamy naprawdę długie kudły i mamy kilka dziar, które nie zdradzają, że są przypadkowe, to jak siądziesz z metaluchem do stołu to prawdopodobnie zdemaskuje Cię przy pierwszym pytaniu, na które na 100% nie odpowiesz. No dobrze do sekty nie chcemy. Ja też nie. Ale kiedy zaczynasz współpracować ze światem metali, zaczyna się otwierać całkiem ciekawy horyzont. Ten świat ma swoje reguły, ma swój dresscode, o którym już wspominałem i ma swój język. Jakby to powiedzieć pracując w tym departamencie, największą radość w tej pracy czerpie się właśnie z twórców i wyznawców metalu. Ci wszyscy tak strasznie wyglądający Panowie i Panie. O przepraszam dziś Pani metalowa to na ogół petarda dziewczyna i o ile fankom gatunku

można jeszcze nawinąć makaron na uszy, to dziewczynom ze sceny już nie bardzo. To zwykle bardzo świadome i zaangażowane w problemy społeczne kobiety. Makaronu na uszy tam nie nawiniesz. Ale wróćmy do Panów. To na ogół miśki, uprzejmi, znający przynajmniej dwa podstawowe słowa jak przepraszam i dziękuję, czego nie można powiedzieć o fanach innych gatunków muzycznych. Panowie lubią czytać książki i te fantasy i te o życiu. Lubią chodzić do kina i na ogół są domatorami. Byłem na setkach koncertów, kilku festiwalach i sam współtworzę dość spory Mystic Festival. Na każdym koncercie atmosfera wyborna, ochroniarze są trochę już dla picu, ale czasami trzeba pomóc wprowadzić delikwenta do obiegu po udanym crowd surfing. Nie wiedzą co to? A to takie przemieszczanie się w pozycji na wznak na rękach tłumu aż do fosy, czyli miejsca dzielącego ów tłum od sceny. Tam stoją najsilniejsi i najłagodniejsi ochroniarze aby fani w całości powrócili właśnie do obiegu. A skoro już o tym szaleństwie pod sceną, to czy ktoś zaliczył prawdziwy mosh pit? Nie? Oj, to jest dopiero przeżycie kiedy spory tłum obija się wzajemnie, ale nie by sprawić sobie ból. To rytuał, a kto się przewróci, natychmiast otrzymuje pomoc, tacy są wrażliwi i delikatni. Wszak naukowcy dawno potwierdzili, że chodzenie na koncerty uszczęśliwia, a metal uspokaja i wszelkie złe emocje ulatują z potężnymi riffami.



GOTOWI NA REWOLUCJĘ W MODZIE?

Dita to okulary produkowane ręcznie w Japonii. Wytworzenie jednej pary okularów potrafi zająć nawet do 8 miesięcy, co sprawia, że są dopracowane w każdym szczególe. To propozycja dla wymagających klientów, dla których liczy się ponadczasowy design oraz wyjątkowa jakość wykonania.

Odwiedź Salon Optyczny Optical Christex w Sopocie w Domu Zdrojowym i odkryj magię marki Dita. Jesteśmy jednym z nielicznych dystrybutorów tych najbardziej pożądanых okularów dostępnych tylko w wybranych salonach w Polsce.

Dom Zdrojowy, ul. Powstańców Warszawy 6, Sopot
www.opticalchristex.pl

ZBIGNIEW CANOWIECKI

Absolwent Politechniki Gdańskiej. Doktorat uzyskał na Uniwersytecie Gdańskim. W latach 1981-2007 Prezes Zarządu i dyrektor giełdowej spółki „Centrostal S.A.". Sprawował społecznie wiele funkcji m.in. Prezydenta Pomorskiej Izby Przemysłowo-Handlowej, Przewodniczącego Sejmiku Gospodarczego Województwa Pomorskiego, Przewodniczącego Pomorskiej Rady Przedsiębiorczości, Prezydent „Pracodawców Pomorza".



SOPOCKI WIATR W ŻAGLE

Opadły już emocje po ogłoszeniu przez prezesa PiS, że po wyborach czeka na nas nie 500 a 800 plus na każde dziecko, bezpłatne leki dla dzieci, młodzieży i osób powyżej 65 roku życia oraz nawet bezpłatne autostrady. Powoli przyszła jednak refleksja prowokująca do postawienia pytania czy te dobrodziejstwa nie zwiększą i tak olbrzymiego długu publicznego i nie spowodują utrzymania na wysokim poziomie wyniszczającej inflacji. Podobnie było z dobrodziejstwem, które niósł Polski Ład. W efekcie wszystkie samorządy wyliczały ile na tym ładzie straciły i z czego muszą zrezygnować. Sopocianie chodząc po swoim mieście stwierdzają jednak, że chyba im trudniej tym lepiej. Widząc jak miasto w swoich działaniach nabrało wiatru w żagle stwierdzają, że samorząd to niezwykle mechanizm bezpośredniego zarządzania lokalnego. Umożliwia on sprawne dostosowywanie się do zmieniających się warunków i przebudowę swoich priorytetów w sposób zabezpieczający dalszy zrównoważony rozwój miasta.

Kiedy idziemy nadmorskim, dolnym tarasem Sopotu od Parku Północnego do Południowego to nie tylko zadziwia nas doskonale utrzymana zieleni, ale przede wszystkim wyjątkowe rzeźby. Dzieła tworzą, otwarty pod koniec kwietnia tego roku, spacerowy szlak współczesnej rzeźby plenerowej. Dzięki realizacji projektu Sopot Miastem Rzeźby możemy podziwiać dzieła wybitnych twórców takich jak Stanisław Horno-Popławski, Michał Gałkiewicz, Swietłana Zerling, Janina Stefanowicz-Schmidt, Emilia Kaus, Ewa Beyer-Formela czy Alfons Łosowski. Kolejne dzieło, które stanie w przestrzeni miasta jesienią, będzie efektem rozstrzygnięcia I edycji Międzynarodowego Konkursu Rzeźbiarskiego „Baltic Horizons". Po drodze warto zatrzymać się na chwilę na odnowionym Placu Przyjaciół Sopotu. Zmodernizowany został po konsultacjach z mieszkańcami i w ramach

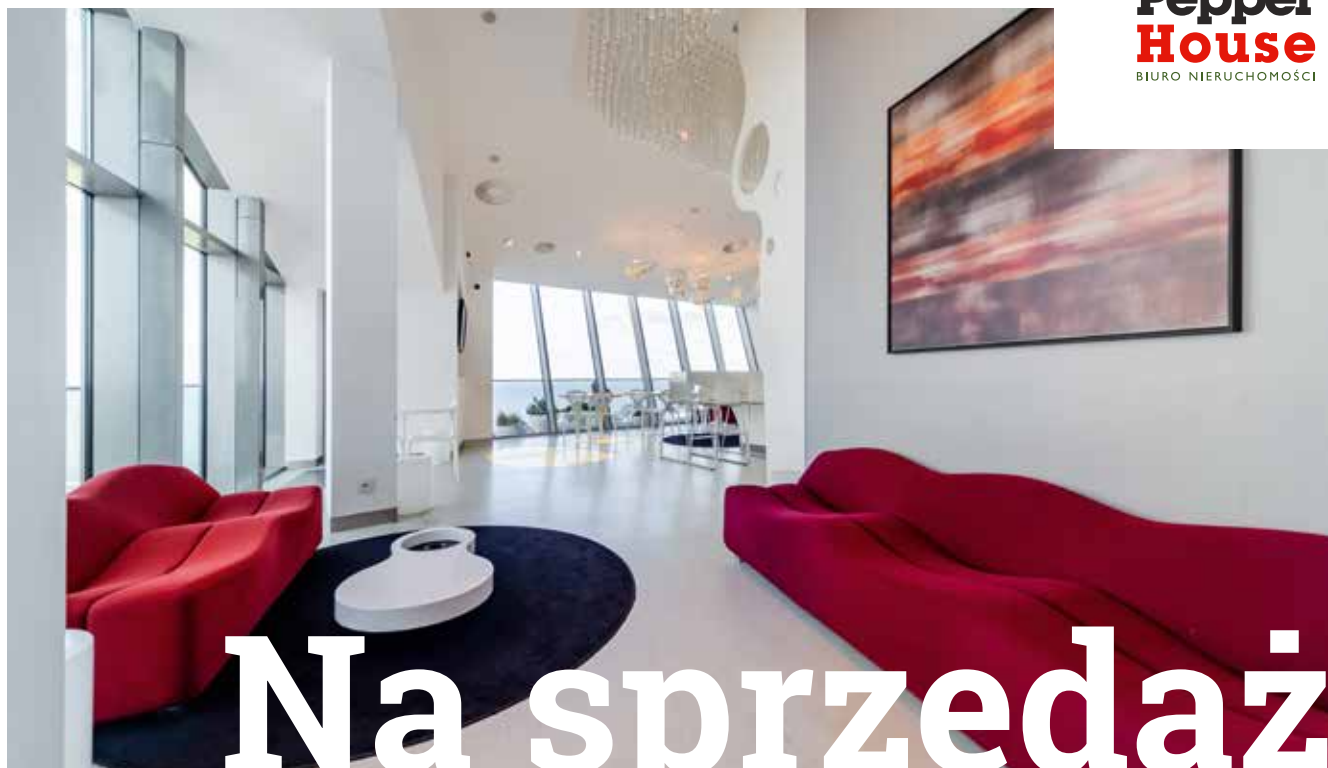
Budżetu Obywatelskiego. Pojawiły się enklawy zieleni, ogrody deszczowe, pergole, nowe drzewa, zieleń pnąca, liczne kompozycje traw wysokich i krzewów oraz nowe oświetlenie, fontanna, ławki, stojaki rowerowe i elementy wystawiennicze. Mijając Park Południowy dojdziemy do ulicy Parkowej i całkowicie zrewitalizowanego kwartału miasta. Sopot zyskał nową przestrzeń publiczną urządzonej w formie woonerfu, czyli obszaru miejskiego bez tradycyjnego podziału na jezdnię i chodniki. Piesi mają do dyspozycji całą szerokość pasa drogowego. W ramach inwestycji zrealizowano nową nawierzchnię dróg wraz z instalacjami podziemnymi, oświetleniem i zielenią. I tak dojdziemy do jednej z głównych ulic Sopotu, czyli ulicy 3 Maja, której kompleksową przebudowę właśnie zakończono. Wymieniono całą infrastrukturę podziemną łącznie z kanalizacją deszczową i budową zbiorników retencyjnych. Przebudowane zostały jezdnie, chodniki, miejsca parkingowe i oświetlenie. Powstały trzy nowe ronda i droga rowerowa. Na palikach zabezpieczających zasadzone drzewa pojawiły się zielone napisy informujące, że w mieście nasadzone dwa tysiące nowych drzew. Jednocześnie rozpoczęła się rewitalizacja terenów wokół dworca kolejowego. Projekt przewiduje stworzenie kolejnej strefy woonerf, czyli współdzieloną przestrzeń dla ruchu pieszych, rowerzystów i samochodów. Zadanie to obejmuje całkowitą przebudowę układu drogowego wraz z wymianą uzbrojenia podziemnego. W ramach inwestycji powstanie źródło uliczny, nowe miejsca postojowe, parking „kiss and ride" oraz dwupoziomowy parking rowerowy. Warto dodać, że w zeszłym roku miasto zakończyło kompleksową modernizację oświetlenia ulicznego z zastosowaniem najnowszych technologii. Nowe historycznie stylizowane lampy zostały wybrane po konsultacjach z konserwatorem zabytków. Poza walorami estetycznymi

spełniają one również warunki ekologiczne i ekonomiczne.

Jeżeli poza działaniami inwestycyjnymi dodamy niezwyklej aktywność artystyczną instytucji działających na terenie miasta, jak chociażby Filharmonii Kameralnej Sopot, Państwowej Galerii Sztuki czy Muzeum Sopotu, to mamy pełen obraz tętniącego życiem Sopotu. Ten rok jest szczególny, ponieważ 200 lat kurortu, które świętuje Sopot, stało się dla wielu twórców kultury i instytucji okazją do jeszcze pełniejszego pokazania potencjału artystycznego i społecznego, który w nich drzemie. Niewiarygodne, ale w bieżącym roku zorganizowanych zostanie w Sopocie osiemnaście festiwali muzycznych, filmowych, plastycznych, literackich i fotograficznych. Wiele z nich gościć będzie Opera Leśna. Z inicjatywy wybitnego polskiego bas-barytona Tomasza Koniecznego i przy współpracy Opery Bałtyckiej zawitają tam przedstawienia operowe w ramach Baltic Opera Festival. Z kolei Wojciech Rajski przygotowuje Międzynarodowy Festiwal Muzyczny NDI Sopot Classic, Polsat zorganizuje SuperHit Festiwal, a TVN kolejną edycję TOP of the TOP.

Sopocianie martwią się, że prezydenta miasta Jacka Karnowskiego zabierze im wielka polityka. A może właśnie na szczuble krajowym tacy ludzie będą potrzebni. Może powróci temat zmian w zasadach funkcjonowania polskiego parlamentaryzmu. Może warto dyskutować o tym czy Senat nie powinien być Izbą Samorządową, a do Sejmu nie powinny kandydować osoby zaufania publicznego w regionie w którym są wybierane. Może jednak wyborcy mają dość marionetkowych postów głosujących w Sejmie pod dyktando liderów partyjnych. Może mają dość list partyjnych i tak zwanych „miejsc biorących" oraz kandydatów wskazywanych przez centralne partyjne.

Oferta nr: PH253209



Na sprzedaż

**Luksusowy penthouse
o pow. 119,40 m² w najwyższym
apartamentowcu w Trójmieście.**

535 583 583



Biuro
nieruchomości
nr1
wg
trojmiasto.pl

Sprawdź nasze pozostałe oferty

www.pepperhouse.pl

10
LAT NA RYNKU

ALE NUMER!

48 TYS. DZIECI 

W Gdańsku oraz 3 tys. uczniów z Sopotu weźmie udział w Rowerowym Maju, który jest inicjatywą propagującą aktywność fizyczną. Wydarzenie skierowane zostało do wszystkich uczniów i przedszkolaków, jacy dojeżdżają do szkoły lub przedszkola w aktywny sposób za pomocą roweru, hulajnogi, deskorolki czy innych sprzętów. Za każdy taki przejazd otrzymują punkty, które następnie decydują o tym, która szkoła wygrywa.



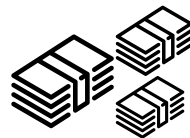
19-WIECZNE WITRAŻE

Czekają na przywrócenie im dawnej świetności. Chodzi konkretnie o witraże w kościele św. Mikołaja w Gdańsku, które, mimo że przetrwały II wojnę światową, to uległy w tym czasie uszkodzeniu. W konserwacji pomagają specjaliści z Pracowni Konserwacji i Restauracji Witraży Akademii Sztuk Pięknych we Wrocławiu i Muzeum Architektury z Wrocławia.

 **5** MEDAL

Zdobyli 15-latkowie Trefla Gdańsk zdobywając mistrzostwo Polski siatkarzy w kategorii młodzików. Zwycięski mecz odbył się podczas turnieju w Poznaniu, gdzie zawodnicy odebrali złote medale. To już jedenasty medal dla klubu Trefl Gdańsk i piąty dla młodzików w historii klubu. Trenerem młodej kadry jest Oskar Janiszewski.

16 MLD ZŁ SPRZEDAŻY



Osiągnęła gdańska firma LPP, bijąc tym samym swój rekord w historii. Zysk netto, jaki udało się z tego wygenerować oscylował w okolicy 1 mld złotych. Jak twierdzą władze LPP klienci ponownie zainteresowali się zakupami w salonach odzieżowych, dlatego marka mogła zaobserwować wzrost sprzedaży w sklepach Reserved, Cropp, House, Mohito czy Sinsay.

27 LAT 

Ma Julia Stankiewicz z Gdańska, która została przyjęta do elitarnej grupy osób, pracującej dla najbardziej znanej agencji kosmicznej, czyli Narodowej Agencji Aeronautyki i Przestrzeni Kosmicznej – NASA. Czym będzie się zajmować? W amerykańskim ośrodku jej praca naukowa dotyczyć będzie mapowania kłesk żywiołowych.



47 JACHTÓW

Wzięło udział w 10. edycji Żeglarskiego Pucharu Trójmiasta, który już od dekady tradycyjnie otwiera sezon żeglarski. Najwięcej, bo 16 jachtów, wystąpiło w dynamicznej klasie RS21 - zwycięzcą okazał się Wiktor Plitko, reprezentujący Nowy Sztynort. Co ciekawe, regaty po raz pierwszy w większości odbyły się w Sopocie. Łączy się to z jubileuszem miasta, które w tym roku obchodzi 200-lecie założenia kurortu.

300 GIMNASTYCEK



Z całego świata zebrało się w Polsat Plus Arena Gdynia na największej imprezie w Polsce – Międzynarodowym Turnieju w Gimnastyce Artystycznej Gdynia Rhythmic Stars. Przyjechały one z 22 państw, a rywalizacja trwała tylko przez 3 dni, która zakończyła się „Pokazem Mistrzów”, będącym pokazem możliwości akrobatycznych uczestników.

800 TYS. ZŁOTYCH



Na nowy wygląd skweru zostanie przeznaczony z Budżetu Obywatelskiego. Projekt wygrał głosowanie mieszkańców i zostanie zrealizowany przy skwerze przy ul. Cylikowskiego w Redłowie. Pojawiają się tam takie elementy jak: panele edukacyjne, siłownia plenerowa, ławki, zazielenienie czy nowe ścieżki.

EQE

DLA CIEBIE. DLA TWOICH ZMYŚŁÓW. W PEŁNI ELEKTRYCZNY EQE.

Wjedź w nową erę mobilności z elektrycznym EQE. Z zasięgiem aż do 670km i pakietem korzyści: atrakcyjny Leasing 102,9%*, najnowszy Wallbox Mercedes-Benz w cenie auta oraz usługi ładowania Mercedes Me Charge.

Zapraszamy do salonów Mercedes-Benz BMG Goworowski



EQE 350+: łączne zużycie energii: 15,6 kWh/100 km; emisja CO₂ 0 g/km

*Promocyjny Leasing w Mercedes-Benz Leasing Polska sp. z o.o., przeznaczony dla firm. Prezentowany koszt procentowy umowy 102,9% uzyskiwany jest przy następujących parametrach kalkulacji: okres umowy 24 miesiące, wpłata wstępna 25% ceny pojazdu, wartość końcowa 19%, stała stopa oprocentowania. Powyższe wyliczenie jest przykładowe i nie stanowi oferty w rozumieniu Kodeksu Cywilnego. Zawarcie umowy oraz jej warunki uzależnione są od wyniku oceny sytuacji finansowej Klienta oraz jego zdolności do zaciągania i regulowania zobowiązań. Zapytaj Doradców Handlowych w Autoryzowanym Salonie Mercedes-Benz o więcej szczegółów nt. produktu finansowego i dostępności pojazdów w ramach akcji promocyjnej.

NOWE MIEJSCA



PINTA SOPOT

W doskonałej lokalizacji Sopotu otworzył się ciekawy lokal, który serwuje wysmienite trunki – dostępnych jest aż dwadzieścia kranów kraftowego piwa! A jak złoty napój, to i przydadzą się koniecznie przekąski, tych znajdziecie również całkiem sporo w specjalnie przygotowanym menu – od łososia teryaki po tacos z szarpaną wieprzowiną. Aż chce się tu przyjść!

Dworcowa 7, Sopot



RESTAURACJA MIĘDZYMIASTOWA

Na kulinarnej mapie Sopotu otworzył się jeszcze jeden specjalny lokal – jest nim restauracja specjalizująca się w śniadaniach, makaronach, gnocchi i winach. Co znajdziemy w menu? Chociażby jajecznice, jajka, szakszukę czy tosty francuskie. To na początek. Na lunch warto wybrać kluski z grzybowe lub penne z szarpanym kurczakiem. Pycha!

Dworcowa 7, Sopot



KAWA & LUDZIE

Kolejna miejscówka w Sopocie, gdzie można spokojnie usiąść i spokojnie porozmawiać ze znajomymi lub samemu odsapnąć po całym dniu. Ta kawiarnia to wykwintny lokal oferujący coffee specjality oraz domowe desery, które sprawią, że pobyt tutaj zamieni się jak wizyta w domowym zaciszu. A do tego śniadania serwowane są przez cały dzień, zatem można wpaść o każdej porze!

Westerplatte, 2-4, Sopot



BUTCHERY&WINE

Udajemy się do Gdyni, gdzie czeka na nas połączenie przystanku dla mięsożerców oraz miłośników wina. W tym nowym lokalu znajdziecie sezonowane mięso z Polski oraz z zagranicy i jak zapewniają właściciele, każda partia jest wiadomego pochodzenia. Na miejscu można wybrać sposób przyrządzenia kawałka mięsiwa i dobrać do tego odpowiedni alkohol, co sprawi, że wizyta zamieni się w niezapomnianą, kulinarną podróż.

Abrahama 41, Gdynia

Jonizatory wody Enagic

Jedynie na świecie medyczne jonizatory wody posiadające certyfikat ISO, certyfikat urządzenia medycznego, do domu i Twojego biznesu, które przetwarzają wodę kranową w wodę jonizowaną. Na rynku znajdziemy wiele różnych jonizatorów, lecz żaden nie posiada certyfikatów medycznych takich jak Enagic. Daje nam to gwarancję, że do budowy maszyn zostały użyte najwyższej jakości materiały i metale szlachetne. Jonizator nie zachodzi rdzą czy grzybem w środku, nie przepuszcza zanieczyszczeń czy bakterii do wody, która przeznaczona jest do picia, ale nie odbiera wodzie minerałów dobrych dla naszego ciała znajdujących się w wodzie.

Największą korzyścią płynącą z picia wody Kangen z jonizatora Enagic jest uzdrawianie całego ciała. Dzięki unikatowym właściwościom wody Kangen pozbywamy się organizmu wolnych rodników, złogów, metali ciężkich i chorób.

Joanna Wagner

Propagatorka zdrowego stylu życia z misją by pomagać ludziom osiągnąć prawdziwe zdrowie czyli równowagę fizyczną, psychiczną i finansową zmieniając tylko wodę.



tel. 794 316 300

www.zrodlowodykangen.pl

@/Wagner_Woda_Kangen

**GDAŃSKA
RODZINA**

WHITE MARLINA

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA

FOTO: KAROL KACPERSKI

Otworzyć dwie restauracje naraz to szaleństwo? Nie, jeśli ma się ze sobą jednego z najlepszych szefów kuchni, uznaną markę restauracyjną i dobrze przemyślany pomysł na polską kuchnię. Na Wyspie Spichrzów, kulinarnym zagłębiu Trójmiasta, właśnie powstały dwie restauracje: White Marlin – znany wszystkim w sopockim wydaniu oraz restauracja Maniera. Dwa koncepty łączy szef kuchni, Paweł Stawicki, który w wywiadzie dla Prestiżu opowiada o idei, która przyświeca obu restauracjom, hybrydowym podejściu do kuchni oraz o tym, dlaczego w gastronomii warto pokusić się o odrobinę szaleństwa!

PAWEŁ STAWICKI





projekt: Jack Bronson (jackbronsen.pl)

Maniera

Otwarcie restauracji to ogromne wyzwanie - morze formalności, wypracowane koncepty, tysiące godzin spędzonych na planowaniu... Wy poszliście o krok dalej, ponieważ otwieracie nie jedną, a dwie naraz! Czy nie ma w tym odrobiny szaleństwa?

To bardzo ciekawa sytuacja! Można powiedzieć, że na pewno takie rozwiązanie nie jest powszechne (śmiesz), jednak u nas ten pomysł jest bardzo przemyślany. Obie restauracje mieszczą się w Gdańsku na Wyspie Spichrzów: w jednej z nich dominuje kuchnia polska, natomiast druga jest nowoczesna, ale z szacunkiem do gotowania i technikami, które też wykorzystujemy w polskiej kuchni. Mam to szczęście, że nad obiema restauracjami będę miał swój patronat. To połączenie bardzo mi odpowiada, ponieważ widzę dużą korelację pomiędzy tym, co podawane będzie na ta-

lerzu, a miejscem, w którym znajdują się obie restauracje. Targi, produkty, miasto portowe i bogata historia kulinarna, która się przez Gdańsk przetrząsała, daje mi olbrzymią możliwość wykazania się. Chcę tu włożyć swoje całe życiowe doświadczenie kulinarne.

A to jest niemałe!

Zawodowo gotuję już 16 lat. Jednak spokój gotowania przyszedł do mnie dopiero z czasem. Dziś z przekonaniem mogę powiedzieć, że gotuję bardzo świadomie, rozwijam się, szukam produktów dalej, skupiam się na technikach, aby podać jak najsmaczniejsze dania. Na kuchni preferuję naukę smaku oraz jakości produktu. W mojej kuchni na początku ustalaliśmy smak potraw, a następnie skupiamy się bardzo na powtarzalności.

PAWEŁ STAWICKI

W wieku 26 lat został szefem kuchni w restauracji Mercato w hotelu Hilton Gdańsk, zdobywał doświadczenie między innymi w lokalach z gwiazdkami Michelin: THE GREENHOUSE (2 gwiazdki Michelin), MAAEMO (3 gwiazdki Michelin), warszawskie ATELIER AMARO (1 gwiazdka Michelin) oraz RAW w Taipei (2 gwiazdki Michelin). Jego dania to ukłon w stronę tradycji w nowoczesnym wydaniu. Mocno podkreśla, jak ważna jest praca całego zespołu, z którym każdego dnia przekuwa pasję w profesjonalizm, a ten w wysoką jakość. Prowadzi również restaurację Scoria w Bydgoszczy.







White Marlin

projekt: Jack Bronson (jackbronson.pl)

Wyobraźni na pewno wam nie brakuje, wszak Wyspa Spichrzów to dzisiaj chyba największe zagłębie kulinarne w Trójmieście. Nie obawiacie się konkurencji? To start z wysokiego C!

Chyba nie ma bardziej pożądanego miejsca w Trójmieście na otwarcie lokalu niż Wyspa Spichrzów. To tu trafiają zarówno mieszkańcy, jak i turyści. To stąd rozpościera się niezapomniany widok na Gdańsk, tu mieszczą się ogródki, z których można obserwować życie uliczne, a to wszystko w samym sercu miasta. Jeżeli chodzi o konkurencję, to ta zdrowa zawsze jest motywująca. Jednak nasze restauracje będą czymś, czego na Wyspie Spichrzów jeszcze nie było. Słynny White Marlin, który znamy z Sopotu, na pewno idealnie wypełni lukę, natomiast druga restauracja - Maniera - będzie bardzo tradycyjna.

To znaczy?

Restauracja z kuchnią polską będzie charakteryzowała się daniami typowymi dla naszego smaku. Będzie to forma eleganckiej restauracji z podaniem posiłków tradycyjnych. Menu Maniery będzie owszem sezonowe, ale chciałbym w tej restauracji stworzyć sporo dań, które będą dedykowane wyłącznie do tego projektu. Chcę stworzyć perfekcyjnie dopracowaną grupę dań, których nie będziemy zmieniać, tylko którymi będziemy w pewien sposób rotować.

Stricte autorskich?

Tak. Sezonowość oczywiście będzie funkcjonowała, jeśli chodzi o wkładki i dania topowe w danym momencie, w której produkt występuje, jednak z pełnią szacunku dla kuchni polskiej. Chcę stworzyć kuchnię otwartą na

nowe smaki i doznania, lecz ze starogdańskim twistem. Karta będzie oparta na dobrym, lokalnym produkcie. Przemycę pewnie więcej ryb jeziornych, a w menu na pewno pojawią się raki. Chciałbym odtworzyć takie przepisy, które kiedyś były bardzo często wykorzystywane w naszych kuchniach, a które na przestrzeni lat gdzieś nam umknęły. Jestem przekonany, że będzie to coś oryginalnego.

Czyli taki ukłon w stronę lokalności?

Oczywiście, bo moja historia kulinarna bardzo się z tym wiąże. Przez moje życie zawodowe od początku przewijały się starogdańskie przepisy. Dobrze znam historie dań, które występowały w Gdańsku i całym Trójmieście, więc na pewno będę je odtwarzał i przystosowywał do restauracji. Do starych receptur zawsze dodaję coś swojego. Lubię stare receptury, ale „przetwarzam” je na dzisiejsze czasy. Poza tym starogdańska kuchnia słynie z bardzo wdzięcznych połączeń smakowych, głównie słodko - kwaśnych oraz sporej ilości warzyw, owoców i przypraw, takich jak kardamon, anyż, czy gałka muszkatołowa.

Czy lokalność będzie wiodła prym również jeżeli chodzi o dostawców?

Produkt regionalny to dla nas punkt wyjścia. Na szczęście ta siatka połączeń jest już sprawdzona, ponieważ szlaki przetarł już sopocki White Marlin oraz Wozownia Gdańska. Będziemy więc współpracować z lokalnymi dostawcami, których znamy i cenimy.

Jak opisałbyś kuchnię, której jesteś twórcą?

Zazwyczaj pracuję na podobnym schemacie, jeśli chodzi o liczbę dań. Jest to zazwyczaj pięć przystawek i tyle samo dań głównych oraz trzy desery. Nie chcę budować dużej karty. Dla mnie liczy się przede wszystkim przypilnowanie jakości oraz dopracowanie do perfekcji dań degustacyjnych. W związku z tymi projektami, mam takie ciche marzenie, by przypomnieć naszym gościom smak dzieciństwa. Trendy się zmieniają, lecz uważam, że zrównoważona prostota nigdy nie wyjdzie z mody. Sztuką jest z prostych składników zrobić coś, co w nieoczywisty sposób przeniesie nas do ukochanych smaków wyniesionych z domu. Chcę dopilnować, żeby główny składnik dania był jak najlepszej jakości, a gość zawsze wychodził od nas z pełną świadomością tego, co zjadł.

Czego koniecznie będzie trzeba spróbować będąc w jednej w twoich restauracji? Masz już swoje topowe dania?

Dla mnie zawsze liczy się całe menu, więc ciężko wskazać mi pojedyncze danie. Jednak myślę, że krokiety z rakami będą bardzo ciekawym doznaniem kulinarnym. Wyróżnikiem naszej kuchni będą też dania kuchni gdańskiej, które z menu restauracyjnego powoli znikają. A taką, na którą na pewno warto będzie zwrócić uwagę będą flaki, na które recepturę wyniosłem ze swojego rodzinnego domu.

Flaczki, raki i klasyczne gdańskie dania to specjalność restauracji Maniera, natomiast White Marlin w Gdańsku to kontynuacja sopockiej historii?

Kilka sztandarowych dań, które znajdują się w menu sopockiego White Marlina, na pewno pojawią się również w siostrzanym punkcie w Gdańsku. Wśród nich znajdują się między innymi: świeża ryba, polska kaczką czy francuska wołowina. Kuchnia w White Marlin to najprawdziwszy slow food, i to chcemy utrzymać. Dbaliśmy o to, żeby White Marlin kojarzył się z kuchnią śródziemnomorską, która będzie dostępna dla wszystkich, jest tutaj kluczowa. Marka jest już bardzo rozpoznawalna, ma swoich stałych gości i bardzo się cieszę, że pojawi się ona w Gdańsku, bo myślę, że na całej Wyspie Spichrzów takiego brandu nie ma. Zwłaszcza jeśli chodzi o podejście, które restauracja pokazuje od lat.

Co masz na myśli?

To miejsce o niezwyklej atmosferze, gdzie spleta się historia, tradycja i sztuka kulinarna. White Marlin to nie tylko restauracja, ale też styl życia. Tu liczy się indywidualne podejście do klienta, swoboda, ale też profesjonalizm obsługi dający dobre samopoczucie w restauracji. Nie chcemy sztywnego klimatu, kojarzącego się z miejscem niedostępnym - wręcz przeciwnie. Wykorzystujemy kuchnię i produkty do pokazania wysokiej jakości, jednak taką jakość pokazujemy także na sali, gdzie kelnerzy tworzą swój własny, personalny kontakt z gościem. Gość na najwyższym poziomie, na najwyższym doświadczeniu kulinarnym, musi się czuć swobodnie, ponieważ później bardzo chętnie do tych miejsc wraca. Kontakt z gościem musi być partnerski, i myślę, że w dużej mierze w tym tkwi nasz sukces.

Zbliża się pora obiadowa, więc muszę zapytać, co dobrego ostatnio dla siebie ugotowałeś? Liczę na nutkę inspiracji!

Wprowadziłem dużo ognia do swojej kuchni. Lubię grillować i robić dania na ogniu. Umożliwia mi to moje podmiejskie życie. Ostatnio robiłem poliki wołowe w kapuście na ogniu, danie które nie wymaga nie wiadomo jakich umiejętności kulinarnych, a które jednocześnie jest niesztampowe i bardzo smaczne. Lubię testować, wykorzystywać niestandardowe produkty, do których mam dostęp bezpośrednio. Często jeżdżę do rolnika, którego znam i korzystam z dobrodziejstw prawdziwej natury, bo absolutnie nic nie zastąpi w kuchni świeżych produktów.

Co przyniesie ci prowadzenie tych dwóch restauracji?

Kuchnia polska na pewno będzie mi pozwalała na wdrożenie wszystkiego, co dowiedziałem się o gotowaniu przez te lata. Zastosowanie nowoczesnych technik, a jednocześnie powrót do korzeni. A kuchnia White Marlina będzie kuchnią bardzo nowoczesną z zachowaniem tradycji kulinarnej, którą najzwyczajniej w świecie uwielbiam. Do tego dochodzi jeszcze miasto - Gdańsk, które jest mi bliskie. Bardzo się cieszę, że znowu będę tutaj gotował.



TRÓJMIEJSKIE INSTASTORY

INSTAGRAMA PRZEJRZAŁA I WYBRAŁA MICHALINA DOMOŃ (@michalinadomon)

Fotopamiętnik, kanał społecznościowy, narzędzie promocji, które z powodzeniem wyparło inne social media. Instagram zaspokaja szeroki wachlarz potrzeb współczesnego człowieka i wpisuje się w fakt, że żyjemy w czasach obrazów i infografik. Jak pisał Jean Baudrillard, jest subiektywną interpretacją rzeczywistości, która zaciera granicę, między tym, co rzeczywiste, a tym co wyobrażone. Może dlatego tak namiętnie przeglądamy kolejne konta na Instagramie, które co rusz przenoszą nas w inne światy? W cyklu Trójmiejskie InstaStory prezentujemy co miesiąc najciekawsze konta instagramowe osób związanych z Trójmiastem.

@magdawiniarek

Obserwuj

Pierwsze kroki w modelingu stawiała w rodzimym Trójmieście, dlatego jak mówi, tutaj jej serce bije mocniej. Na co dzień pracuje jako Area Manager dla jednej z marek odzieżowych. W wolnym czasie oddaje się pasji grania w reklamach, buszowania w vintage shopach i wyszukiwania ciekawych kierunków podróży. Miłośniczka dobrej kawy, sztuki wciągającej książki i lepienia w glinie.

Nazywam się Magda.

Jestem wielką fanką dobrego designu i pysznej kawy.

Urodziłam się w Gdańsku, **na co dzień mieszkam w** Gdańsku, **moim ulubionym miejscem na świecie jest** Półwysep Apeniński.

Robię zdjęcia ponieważ lubię zatrzymywać piękne chwile.

W obrazie interesuje mnie przede wszystkim harmonia.

Instagram jest dla mnie rodzajem wizualnego pamiętniczka i zbioru inspiracji.

Gdybym mogła zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałabym nadmorski pejzaż, ze względu na moją wrodzoną miłość do wody i piasku. To rodzaj nieopisanego wolności, którą czuję za każdym razem, kiedy siedzę na plaży i patrzę w dal.

Z Trójmiastem łączy mnie dzieciństwo, młodość i dorosłość – pełen przekrój emocji i wspomnień.

Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście:

Wyspa Spichrzów, Klif w Orłowie, Stocznia Gdańska

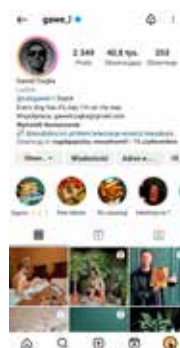
Trzy ulubione adresy w Trójmieście :

Sztuka Wyboru, Teatr Szekspirowski, Publiczna



INSTA NOMINACJE

@MAGDAWINIAREK



@calygawel

bo Gawciu mimo, że nie jest trójmiejski to bardzo szybko zrobił się wizytówką naszego poletka i skradł nam serduszką. Pięknie opowiada i rekomenduje ciekawe miejsca na mapie Trójmiasta i nie tylko.



@wildchildvintage

Weronika to Gdańszczanka, która ubiera w nietuzinkową biżuterię vintage całą Polskę. Ma zamiłowanie do pięknych przedmiotów, już niedługo wybrane egzemplarze będzie można dostać stacjonarnie w Gdańsku.



@pozaramami

Majka Michalak to konto, które bacznie śledzę, wszak traktuje o sztuce w bardzo przystępny sposób. Kocham do niej zaglądać po wiedzę i kapitalne zdjęcia z galerii sztuk z całego świata.



@lempapilo

bardzo kobiece konto, contentowo oparte na szeroko rozumianym „beauty”. Marta jest świetną wizażystką, która odczarowuje tajniki meikupu, pielęgnacji. Jest przy tym swoją babeczką, nie lukrującą rzeczywistości. Odsyłam również fanki parentingowych treści, bo Marta jest mamą małego Wincenta i bez lukrowania mówi o macierzyństwie.

An aerial photograph of a small village built on a steep, lush green mountain slope. The houses are clustered together, with some having red-tiled roofs. The surrounding landscape is covered in dense vegetation and terraced fields. In the upper right, a faint rainbow is visible against a cloudy sky. The overall scene is dramatic and scenic.

M A D E R A ŚWIAT NIEZWYKŁEJ TAJEMNICY

AUTORKA: MARTA LEGIEĆ



**Przysmaki zapelniające do pełna
paterę miały pozwolić hotelowym
gościom rozkoszować się
widokiem wschodzącego słońca.
Churchill sięgnął po delikatną
filizankę wypełnioną naparem
herbaty. Nie miał czasu. Spieszył
się, by bajkowy widok zatrzymać
dla siebie jak najdłużej. Na
Maderze, którą szczerze
pokochał, malował swe obrazy.**

Cała wyspa pełna jest cudów stworzonych ręką natury, a sama natura wydaje się tu być dumna ze swego dzieła. Głównie dzięki niej, podróż na Maderę jest pielgrzymką w inny wymiar. Winston Churchill, dwukrotny premier Wielkiej Brytanii, podczas swego życia stworzył ponad 500 prac, część z nich uwiecznia bajkowe dzieła sztuki stworzone na rajskiej wyspie ręką natury.

Korowód sław

Na Maderze Churchill dochodził tu do siebie po przebytym udarze. W urokliwej Câmara de Lobos, gdzie w latach 50. mieszkał, jest nawet tzw. Ławeczka Churchilla, na której z nieodłącznym cygarem w ustach przesiadywał długie godziny, skupiając się na malowaniu pięknej zatoki, kolorowych łódek rybackich, widoku na zielone tarasy, trzepoczące na wietrze palmy i błękit oceanu. Polubił też ekskluzywny, zbudowany w 1891 roku Reid's Hotel, usadowiony na stromych klifach, w pobliżu centrum stolicy wyspy, Funchal. Dziś można zamieszkać tu w pełnym pamiątek po słynnym Brytyjczyku apartamencie, albo jego wzorem wypić herbatę z hipnotyzującym widokiem na ocean.

Kto jeszcze zachwycał się Maderą? Niewielki łód obmywany chłodnymi wodami oceanu odkryło dla siebie wiele znanych postaci. Korowód nazwisk jest długi i imponujący. Bywał tu Krzysztof Kolumb, później królowa Adelajda, cesarzowa Sissi, Bernard Shaw, nawet Fidel Castro. Niewiele osób pamięta, że wiele lat żył tu król Polski Władysław Warneńczyk.

Po zdrowie na Maderę przyjechał też Józef Piłsudski. Rozkoszując się spokojem na przełomie 1930 i 1931 roku spędził tu długie trzy miesiące. Marszałek stał się dla mieszkańców wyspy ważny do tego stopnia, że ścianę willi Quinta Bettencourt, gdzie wówczas mieszkał, ozdobił pamiątkową tablicą, a w centrum Funchal postawili mu pomnik. Pamiętają go zresztą nie tylko z tego powodu. Podczas pobytu na wyspie marszałek obchodził imieniny - z tej okazji z Polski dotarło tu ok. 1 mln kartek pocztowych, co było wówczas rekordem portugalskiej poczty.

DAWNO, DAWNO TEMU W ODLEGŁEJ GALAKTYCE...

Madera w przewodnikach turystycznych nazywana bywa atlantyckim rajem i perłą Atlantyku. To nie dziwi. Wyspa wygląda bowiem jak



plan filmowy, a filmowcy chętnie go wykorzystują, szczególnie jeśli tłem filmu lub serialu mają być spektakularne widoki.

Bohaterami „Moby Dick’a” z 1956 roku, stał się nie tylko grający główną rolę Gregory Peck, ale też polujący na wieloryby miejscowi rybacy. Wielorybnictwo jest ważną częścią historii i kultury archipelagu. Polowano na nie z małych otwartych łodzi, używając ręcznych harpunów i lanc. Wielorybnictwo oficjalnie ustało w 1982 roku, a od 1987 roku wody terytorialne Madery są wyznaczonymi rezerwatami ssaków morskich. Dziś na Madrze na wieloryby i delfiny poluje się wyłącznie aparatami fotograficznymi. Okalające wyspę wody należą do najlepszych w Europie miejsc do obserwowania ssaków. By tego doświadczyć, wystarczy w porcie w Funchal zarezerwować wodną wyprawę statkiem lub katamaranem.

Maderę pokochali też polscy filmowcy. Stała się bohaterką serialu - obok Agaty Buzek, Marty Żmuda-Trzebiatowskiej, Bartosza Kasprowskiego - „Teraz albo nigdy” i romantycznej komedii „Miłość na wybiegu” z Karoliną Gorczycą i Marcinem Dorocińskim w rolach głównych. Branża turystyczna jest zdania, iż właśnie po emisji tych filmów wyspa stała się turystycznym przebojem wśród polskich turystów.

Teraz krajobrazy Madery stały się tłem dla nowego filmu z sagi „Gwiezdne wojny”. Wiosną zdjęcia były realizowane na północnym i południowym wybrzeżu wyspy. O Madrze będzie można więc powiedzieć: „Dawno, dawno temu w odległej galaktyce...”.

ZWALNIANIE TEMPRA

Jest tu wiele rzeczy do zrobienia, miejsc do zobaczenia i powodów, dla których wizyta na Madrze jest po prostu przyjemna. Zazwyczaj podczas podróży skupiamy się na tym, by zobaczyć jak najwięcej. Madera pozwala zwolnić tempo. Jej uroda hipnotyzuje i nie ma w tym odrobiny przesady. Są tacy, którzy przyjeżdżają na wyspę, aby cieszyć się wodą i słońcem, inni wolą odludzia, wybierając je na długie wędrówki. Jedno jest pewne – ten mały klejnot rzucony na ocean stara się sprawić, aby każdy tu doświadczył jak najlepszych wrażeń, mógł kontemplować widoki przypominające obrazy z idealnie dopracowanej fototapety.

Przeglądając się mapie, na której nakreślona jest wyspa, aż trudno uwierzyć, iż zdołano tu upchać aż 3000 kilometrów szlaków turystycznych. Lewady (kanały irygacyjne) wytyczono wzdłuż drobnych strumyków i dużych wodospadów otoczonych egzotyczną roślinnością. Miejscowym zaczęły służyć już w XVI wieku do transportowania wody deszczowej z z północnych stoków gór na nasłonecznione stoki południowe, gdzie uprawia się rośliny, głównie winogrona, bananowce, trzcinę cukrową, kwiaty, warzywa. Przyszedł czas, gdy turyści uznali lewady za wielką atrakcję Madery, szybko więc ścieżki biegnące wzdłuż kanałów stały się szlakami turystycznymi o różnym poziomie trudności, umożliwiające wyjątkowe spotkanie z naturą i dające szanse odkrywania zapierających dech w piersiach krajobrazów.

ŚWIAT WOKÓŁ RONALDO

Nie brakuje głosów, iż współcześnie sława Madery rośnie wraz ze sławą Cristiano Ronaldo znanego jako CR7, piłkarza celebryty, który właśnie tu się urodził i wyrósł na najpopularniejszego Maderczyka na świecie. Pierwsze strony historii Cristiano Ronaldo, za którymi podążają miliony ludzi na całym świecie, zostały napisane na ulicach Madery. Wciąż mieszka tu jego najbliższa rodzina, a on sam często i chętnie wpada na wyspę, by spędzić nieco czasu w swej luksusowej posiadłości. Wiele się tu kręci wokół Ronaldo. W Pestana CR7 Funchal, hotelu do niego należącym, można spędzić noc, albo w umiejscowionej tu restauracji spróbować jego ulubionych smakołyków.

Śmiało też można powiedzieć, że piłkarz wita przybywających na wyspę gości. Ciekawostką jest bowiem fakt, iż po wygraniu przez Portugalię EURO 2016, władze Madery w ciągu zaledwie 2 tygodni postanowiły przemianować lotnisko z Santa Catarina na Cristiano Ronaldo Aeroporto da Madeira.

Jednak bez wątpienia najciekawszym miejscem związanym z portugalskim mistrzem sportu, jest umiejscowione w Funchal muzeum, pełne jego trofeów zdobytych w trakcie kariery. Najbardziej kultowymi pamiątkami są cztery Złote Buty i oczywiście pięć zdobytych Złotych Piłek. Mistrz ma też swój pomnik, przed którym zawsze spotkać można wielbiących go fanów. Tylko o świecie piłkarz ma nieco spokoju od wielbicieli.

DRAMATYCZNE LĄDOWANIE

Adrenaliny na Maderze, choć to spokojna wyspa, nikomu nie zabraknie. Już samo lądowanie tu jest absolutnie ekscytujące. Kiedy samolot dotyka krótkiego, kończącego się na specjalnych kolumnach pasa startowego, przez ciało przechodzi dreszcz. Również wylot z tego miejsca mrozi krew w żyłach, gdy oczy podróżnych skupiają się na okalających niewielkie lotnisko stromych klifach, o które z wielką mocą uderzają błękitne wody Oceanu Atlantyckiego.

Lotnisko okrzyknięto jednym z największych wyzwani dla pilotów dużych samolotów pasażerskich. Usadowienie go tuż nad oceanem, obok gór, sprawia, iż podejście do lądowania na Maderze wymaga nie tylko przyjaznych warunków pogodowych, ale w pierwszym rzędzie od pilota specjalnej licencji. Silne boczne wiatry, ptactwo zamieszkujące okolicę i krótki pas startowy sprawiają, iż History Channel uplasował lotnisko na dziewiątym miejscu najniebezpieczniejszych lotnisk na świecie.

Gdy powstało, w 1964 roku, droga startowa i pas do lądowania liczyły zaledwie 1600 m. Już wtedy trudno je było nazwać przyjaznym pilotom. W 1973 roku Caravelle linii Aviaco spadł do oceanu podczas podchodzenia do lądowania, choć prawdziwie złą sławę lotnisko zyskało po katastrofie Boeinga 727, należącego do linii TAP Portugal, do jakiej doszło tu w 1977 roku. Zginęło w niej 131 osób.

By lotnisko mogło bezpieczniej funkcjonować, sześć lat później znaczną część płyty startowej dobudowano tuż nad oceanem. Pas ułożono na 180 kolumnach, każda o średnicy 3 metrów i o wysokości kilkunastu pięter. Zapewne dzięki temu lądowanie na Maderze jest mniej dramatyczne niż jeszcze w latach 70. ubiegłego wieku. Z łatwością można się o tym przekonać. Wystarczy wskoczyć w samolot Wizz Air, by bezpośrednio z Polski dotrzeć na bajkową wyspę.



Fot. Canva



Fot. Canva



KAMIL SADKOWSKI

Kulinaryny obieżyświat – już od najmłodszych lat podróżował po świecie z dziadkami, gdzie nowe kultury i miejsca poznawał właśnie od kuchni. Docenia proste smaki, nie lubi komplikować sobie i innym życia w kuchni. Wszystkie przepisy które wychodzą spod jego ręki cechuje prostota wykonania i nietuzinkowym smak. Fascynuje go kuchnia azjatycka oraz street food pod różnymi postaciami. Pomysłodawca i założyciel K5 – autorskiej akademii kulinarnej, w której szkoli kucharzy oraz pasjonatów-amatorów. To właśnie jego uczniowie są dla niego największą radością. Twierdzi, że każdy potrafi gotować, tylko musi się odważyć i otworzyć umysł na nowe doznania. Szacunku do produktu i jakości nauczył się podczas pracy z Japończykami. Przeszedł przez niemal wszystkie szczeble pracy w gastronomii. Jest współautorem książki Gastrobanda poświęconej szeroko rozumianej branży gastronomicznej, oraz autorem książki „K5 Domowa Gastrobanda”. Autor wielu felietonów kulinarnych, które dla wielu są inspiracją w poszukiwaniu nowych doznań smakowych.

LETNIE PRZESILENIE

Ciepło uderza zdecydowanie i pozwala na rozkosz aktywności na świeżym powietrzu. Mnogość wyboru festiwali i imprez pod chmurką jest tak duża, że doba jest zdecydowanie za krótka, aby na wszystkich przybić piątkę ze znajomymi. Piękny to czas, kiedy można pozwolić sobie na luz i swobodę. Od małych targów śniadaniowych, po wielkie festiwale z decybelami i najlepszymi artystami. Jak kraj długi i szeroki można zanurzyć się w świat doznań kojarzony z motylami w brzuchu.

Letnią porą jesteśmy niezwykle aktywni, łapiemy chwilę rozkoszując się zimnym chmielowym trunkiem we wdzianku, które dawno zapomniało okres jesienno-zimowy. To najlepszy czas, aby odpiąć wrotki i poczuć wolność. Ja zanurzam się często w festiwale kulinarne, ten świat jest mi niezwykle bliski. Moje podróże sprowadzają się do poszukiwania wyjątkowych smaków, nietuzinkowych

doznań, które pamiętam i mlaskam na samą ich myśl wiele miesięcy później. Mamy takie kolektyny smakoszy, samych facetów, z którymi wybieramy się do świata gastronomii po różnych zakątkach świata. Ostatnia podróż do przecudownej krainy Basków była wybitna, takich miejsc jest na świecie jest niewiele. Celebrytuje się tam życie i przede wszystkim dba o jakość każdej chwili, szczególnie tych kulinarnych doznań. Zadziwia jedynie swoboda władz miast, odwrotnie proporcjonalna do naszej rzeczywistości. Poza granicami naszego kraju wystawcy mogą prezentować swój kunszt kulinarny w nieskrępowanej przestrzeni, jaką sobie tworzą. Nikomu nie przeszkadzają namioty w różnych kolorach, nikt nie zmusza do kuriozalnych wytycznych, które jedynie powodują zabijanie ducha społeczności. Odnosi się wrażenie, że to ludzie tworzą piękną tkankę miejską. Natomiast w naszym „piekielku” często ludzie wybrani przez

Fot. Canva



społeczeństwo zbyt szybko zapominają, że są dla ludzi. Bujają się od wyborów do wyborów z obietnicami, za które i tak wszyscy płacimy...

Nasze festiwale, czy pikniki bywają momentami przeaśne, ale zdecydowana większość organizowanych imprez jest okraszona wyjątkowym smakiem i ofertą, która pokazuje, że duch w narodzie nie ginie. Uczestnicy odszukują stare receptury, i tak doskonale mieszają je w swoich garnkach z nowymi produktami, że często, aby spróbować wszystkiego trzeba nie lada talentu i wyczucia swoich możliwości. Zastanawia mnie jedynie, co będzie za kilka lat? Jak będzie wyglądało nasze odżywianie? Czy skończymy razem z rozwojem sztucznej inteligencji z pastylkami o smaku kotleta, czy ryby? Gdzie zaprowadzi nas ten pęd życia? Mimo wszystko mam jednak przeczucie, że tak samo mali producenci, jak i duże firmy zrozumie-

ją, że pochodzenie produktu i doskonała jakość, idzie razem w parze ze świadomością konsumentów. Mimo szalejących cen ludzie szukają dobrego smaku, za który są skłonni zapłacić jeszcze więcej.

Musicie wiedzieć, że podczas imprez o charakterze kulinarnym odkryjecie wiele perełek i smaków, które zostaną w pamięci. Ja na samą myśl o tych odkryciach mam rogała na twarzy. Zostańcie prawdziwymi foodie, podczas imprez wszelakiej maści szukajcie nie tylko uniesień dla ducha, ale również zadbajcie o ciało. Tak samo jak lubicie świeże powietrze i piękne zapachy lata, tak samo powinniście zadbać o radość jelit, które są drugim mózgiem. Wiadomo, jak głowa zadowolona, to przez życie łatwiej się idzie. Jak bebzon napchany świństwem to całe ciało cierpi. Zatem smakujcie życie na całego, ale z umiarem i doskonałą jakością!



SEZON NA SZPARAGI!

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Co roku, o tej samej porze przyćmiewają swoim blaskiem inne warzywa. Sezon na szparagi trwa zaledwie kilka tygodni, więc warto najeść się nimi do syta. Zgrabne i eleganckie, świetnie odnajdują się w każdej sytuacji. Sprawdzamy, gdzie w Trójmieście czekają na nas najciekawsze szparagowe dania, a trójmiejskich kucharzy pytamy o sprawdzone przepisy. Szparagową rozpustę czas zacząć!



Fot. Canva

Są słodkie, chrupiące i aromatyczne, a do tego zdrowe i niskokaloryczne. Można więc śmiało usmażyć je na dużej ilości masła lub posypać solidną porcją parmezanu... (mniam!). Zaczniemy jednak od początku. Szparag jest byliną, która należy do rodziny szparagowatych, a najwięcej jej gatunków znajdziemy w Afryce. Stamtąd bardzo szybko rozpowszechniła się po całym świecie, najbardziej znajdując uznanie wśród krajów zlokalizowanych wokół basenu Morza Śródziemnego. Ze źródeł wiemy, że warzywo to cenione i jadane było już przez starożytnych. Egipcjanie umieszczali wizerunki szparagów na swoich sarkofagach, Grecy zbierali dziko występujące odmiany tej rośliny, a Rzymianie już w 200 r. p.n.e. mieli opracowany szczegółowy sposób uprawy. Jednak co najważniejsze – w świecie starożytnym, co przetrwało do dziś – szparagi uważane były za afrodyzjak.

DOOKOŁA ŚWIATA

Obecnie uprawy szparaga znajdują się na całym świecie, również w Polsce. Jednak popularność tego warzywa rozprzestrzeniła się w naszym kraju dopiero w XVIII wieku.

- Zostały przywiezione przez bogatsze rody z podróży na zachód Europy, w szczególności z Francji, Niemiec i Anglii, gdzie ich popularność można nazwać szaleństwem – mówi Piotr Ciomek z restauracji Oberża86. - Wspomina

o nich nawet Adam Mickiewicz w opisie uczyty w „Panu Tadeuszu”. Przez wiele lat były zapomniane, dopiero niedawno Polacy sobie przypomnieli o ich walorach smakowych i właściwościach zdrowotnych. Szparagi pełne są witaminy C, K, witamin z grupy B oraz białka. Warto dodać też, że są niskokaloryczne – dodaje.

A coraz bardziej udoskonalana technika uprawy i rolnictwo sprawiły, że koszty produkcji i sprzedaży zaczęły maleć, przez co mogły pozwolić sobie na nie również mniej zamożne osoby. Tym samym szparagi zyskiwały na popularności.

BIAŁE CZY ZIELONE?

Szparagi sprawiają, że najprostsze potrawy stają się niezwykle szykowne. Jednak nie trzeba być profesjonalistą, by właściwie się nimi obchodzić. Sukces kulinarny, jak w przypadku wielu innych produktów, będzie zależał od jakości surowca.

- Wyborny smak warzyw poznacie dzięki krótkiemu gotowaniu w wodzie lub na parze – tłumaczy Michał Stężalski z restauracji Tygryś Gdańskie. - Czego się po nich spodziewać? Szparagi są miękkie, jędrne, ale jednocześnie chrupiące. Idealnie nadają się jako składnik sałatek, zup czy dań głównych. Dla bardziej wyszukanych kubków smako-

wych polecam lody z białych szparagów w połączeniu z czarną truflą, jednym słowem kulinarna ambrozja.

Szparagi występują w kilku kolorach, jednak warto wiedzieć, że białe, zielone, fioletowe, grube i cienkie należą do tego samego gatunku szparaga lekarskiego.

- Zielone szparagi rosną ponad powierzchnią ziemi, dlatego też w kontakcie ze słońcem rozwija się u nich chlorofil, czyli barwa zielona. Białe szparagi są przysypane warstwą gleby. Białe szparagi pozbawione chlorofilu są delikatniejsze, zielone zaś są bardzo świeże, tak jak wszystkie młode warzywa. Po prostu smakują pełną wiosną, jak nowalijki – tłumaczy Piotr Ciomek.

Mówi się jednak, że każdemu, kto wcześniej nie miał styczności ze szparagami, poleca się rozpoczęcie przygody od zielonych, bo zawsze dobrze wychodzą.

LOKALNE WARZYWNIKI I STRAGANY

Szparagi, jak każde warzywo wymaga odpowiedniego przygotowania. Jak się z nimi obchodzić, żeby zachować ich oryginalny i niesamowity smak?

- Zielone szparagi jeżeli są bardzo świeże to nawet ich nie obieramy, delikatnie myjemy i odłamujemy końcówkę. Białe natomiast obieramy w całości. Zielone gotujemy 2-3 minuty w osolonej i lekko posłodzonej wodzie, natomiast białe 8-11 minut. Po czym hartujemy je w bardzo zimnej wodzie – tłumaczy Ciomek z Oberży86.

Najważniejsza jest świeżość. Pędy powinny być twarde, bez rozszczepionych końcówek, ze zwartymi główkami, sztywne, czekające tylko, żeby pęknąć przy lekkim wygięciu, niezdrewniałe i niepomarszczone. Smak, zapach i jakość zależą również od produktu, a o dobry często bardzo trudno. Co polecają szefowie kuchni? Gdzie najlepiej zaopatrywać się w najlepszej jakości szparagi, by cieszyć swoje kubki smakowe pożądanym smakiem?

- Najlepiej szparagi kupować na lokalnym rynku, wtedy mamy pewność, że kupujemy nasze, polskie – zapewnia Łukasz Domagalski z restauracji Tłusta Kaczka. - Te w marketach często są sprowadzane z Ameryki Południowej i wysychają podczas transportu, co przekłada się na pogorszenie ich walorów smakowych. Polskie zawsze będą świeższe i bardziej kruche po przygotowaniu.



Fot. Canva





Sezon na te smakowite warzywa trwa zaledwie kilka tygodni, później znowu znikną na kolejny rok.

- Gdy zobaczycie szparagi w warzywniakach i na straganach, nie miejcie żadnych wątpliwości, zabierzcie je ze sobą do domu, ponieważ tym smakiem trzeba nacieszyć się na zapas! Wiosna i początek lata to idealny czas, by wprowadzić do kuchni sezonowy powiew świeżości – dodaje i zachęca Michał Stężalski.

CO OFERUJĄ TRÓJMIEJSKIE RESTAURACJE?

W Tyglach Gdańskich znajdziemy cudowny krem z zielonych szparagów wykończony oliwą truflową i podawany z jajkiem molet czy połówką wołową w zielonym pieprzu, kończąc na szparagach panierowanych w bułce tartej z parmezanem w towarzystwie charakterystycznego dla kuchni gdańskiej majonezu z dodatkiem sardeli.

W Oberży86 szparagi serwowane są z kremowym risotto oraz w sosie winno-maślanym z musem z homara. Trzeba przyznać, że jak tylko pojawia się sezon na szparagi to wszystkie dania z nimi w roli głównej, natychmiast stają się hitem sprzedażowym.

Natomiast w Tłustej Kaczce szparagi znajdują się w menu w kilku odsłonach. Najczęściej jednak podawane są z jajkiem w koszulce i sosem holenderskim, albo łączone na talerzu z serem owczym i czarną truflą.

Na gofrze, z jajkiem czy sauté – jedno jest pewne - szparagi można jeść na okrągło!

PRZEPISY

TYGLE

RISOTTO Z BIAŁYCH SZPARAGÓW Z LETNIĄ TRUFLĄ I POMARAŃCZAMI

SKŁADNIKI:

300g białych szparagów, 50g szalotki, 30ml białego wina, 20g masła klarowanego, 5ml oliwy truflowej, 150ml śmietanki, 20g parmezanu, 1szt. pomarańczy, 10g szczypiorku, 1 szt. jajka, czarna trufla do starcia

PRZYGOTOWANIE:

Umyte szparagi obieramy i kroimy w drobną, w rondelku rozpuszczamy masło z oliwą. Posiekana szalotkę podsmażamy wraz z szparagami, deglasujemy białym winem. Całość podlewamy śmietanką i gotujemy do uzyskania kremowej konsystencji. Szparagi powinny zostać delikatnie al dente. Na koniec doprawiamy solą, świeżo tartym pieprzem i parmezanem. Podajemy z jajkiem poszetowym, segmentami pomarańczy, szczypiorkiem i tartą truflą.

TŁUSTA KACZKA

SZPARAGI Z SOSEM HOLENDERSKIM

SKŁADNIKI:

100g szparagów zielonych, 1 jajko, cytryna, ocet winny biały, 200g masła sklarowanego ciepłego (50°C), sól, pieprz, 2szt. żółtka jajek, ostry ser typu pecorino romano, rukola, oliwa

PRZYGOTOWANIE:

Szparagi gotujemy we wrzącej osolonej wodzie, przed gotowaniem łamiemy je na końcówkach, oddzielając zdrewniałe końce od części jadalnej. Szparagi nie powinny stracić koloru, wyjmujemy je z wody „al dente”.

Ubijamy 2 żółtka z sokiem z cytryny i łyżką octu winnego na parze, zdejmujemy miskę z pary i powoli dodajemy sklarowane masło aż do uzyskania konsystencji ciepłego majonezu. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Do gotującej się osolonej wody dodajemy łyżkę octu winnego i wybijamy jajko, po ścięciu białka, wyjmujemy jajko i układamy je na gotowanych szparagach. Nakładamy sos holenderski i sałatę, ścieramy ser na talerz. Całość kropimy oliwą dobrej jakości.

MOJE MIEJSCÓWKI: NATURA

NIE MÓWCIE O NICH NIKOMU

By nie wyszło tak, że wyłącznie narzekam, to dziś na drugą nóżkę: oto moje prywatne super miejsca w Trójmieście. Są tak dobre, że nie mówię o nich nikomu. Prośba o dyskrecję - trochę się już znamy, więc wiem, że mogę Wam zaufać.

To miejsca, do których wracam często myślami, na rowerze i po prostu pospacerować. Są także dobre w środku letniego sezonu, bo turysta o nich za bardzo nie wie, więc to świetna odskocznia. I dodatkowo jest dużo cienia, jest też różnorodnie i zaskakująco ciekawie. A wy je znacie?

1. SZLAK TRÓJMIEJSKI ROWEREM ELEKTRYCZNYM

Jest takie miejsce, które przypomina mi amazońską dżunglę, a znajduje się 10 minut od centrum Wrzeszcza, Oliwy, Gdyni... to żółta trasa mająca blisko 50 km i przebiegająca przez takie miejsca jak: Sobótko, Wzniesienie Marii i Donas. Jeśli dodać do tego urządzenie, które wypłaszcza topografię - crossowy rower elektryczny - to mamy mieszankę wysoce rajcopędną. Jest prędkość, zakręty, słońce, cień i wiele miejsc do odkrycia.

2. SPACER DOLINĄ RADOŚCI DO MATEMBLEWA

Można zakończyć lub zacząć spacer świetną rybą w Rybakówce. Idąc ze strony Oliwy mijamy po lewej leśne przedszkole i wyruszamy spacerem pod górę w stronę Matemblewa. Do wyboru jest leśny szlak lub trasa kameralną i asfaltową drogą. Na górze czeka na nas leśny przystanek, gdzie możemy wybrać kilka kierunków, w tym także w stronę Matemblewa.

3. WYSPA SOBIESZEWSKA

Zaczynam lub kończę wyprawę w Przystani Ptasi Raj. Spacer w stronę morza możliwy jest kilkoma wariantami, a po drodze m.in. wieża obserwacyjna i wydmy. Wyspa Sobieszewska to jedno z tych miejsc, które w najbliższych latach jest na celowniku deweloperów: warto korzystać, póki miejsce ma ciągle mało komercyjny charakter. Ale nowe nadciąga - nowy most, osiedle z mariną, a za chwilę pewnie inwestycje hotelowe. Dla mnie osobiście ważny jest także surferski spot - jak ktoś planuje przygodę z falami to tutaj jest dobre miejsce, które odwiedzają nawet wprawieni surferzy.

4. LEŚNY OGRÓD BOTANICZNY MARSZEWO

Okazuje się, że to co państwowe może mieć na siebie pomysł i to bezpretensjonalny. Takie właśnie jest „Marszewo”. Miejsce nowoczesne choć zatopione w zieleni, z pomysłem i otwarte na gości. Nic chyba Was tak nie zachęci jak randomowe hasła dotyczące bieżących wydarzeń - zajęcia: głosy zwierząt, drewno dla lasu, dla ludzi spacer po lesie, co jedzą huby, w poszukiwaniu śladów, leśny odkrywca, gra kontynenty...



JAN SIKORA

Rocznik 1984, profesor gdańskiej ASP i architekt wnętrz z 15 międzynarodowymi nagrodami na swoim koncie. Obserwator i uczestnik świata projektowego. W ASP prowadzi Pracownię Przestrzeni Publicznych. W kraju dostał m.in. Nagrodę Architektoniczną Polityki za Stację Kultura w Rumi. Na swoim koncie ma felietony do Tygodnika Polityka i Świata Rezydencji, prowadził TEDx Gdynia, a ostatnio zrobił autorski stand-up. Przewodniczący i juror takich konkursów jak: Must Have, Dobry Wzór, Konkurs Koło czy Inspireli International Awards. Jego projekty publikowane są regularnie na świecie, a jego można spotkać na naszej zatoce, gdzie surfuje na desce elektrycznej.

Jaka piękna samowolka

DESEROWA PALETA BARW

Złamana biel, lekko wyginające się łuki utrzymane w odcieniach ciepłych brązów, brudnego różu i głębokiego granatu, a do tego umiejętnie dobrane detale i światło, które otula mieszkańców od samego progu. Tak wygląda mieszkanie, dla którego inspiracją był słodki... deserowy kielich.

AUTORKA: HALINA KONOPKA

FOTO: PIOTR DERLIK

PROJEKT: ALEKSANDRA NICIEJA

Istnieją wnętrza, które koją zmysły już od samego progu. To zasługa nie tylko wyjątkowego światła, które uwodzi niemal na każdym kroku, ale również kolorów. Przez mieszkanie prowadzi nas delikatna, złamana biel, tworząca piękne śmietanowe tło do pozostałej, deserowej palety barw.

- Inspiracją do stworzenia wnętrza były kolory spotkane na puszystej śmietanie w deserowym kielichu: spokojne, kontrastujące ze sobą barwy, które jednocześnie idealnie się komponują. Dominująca na ścianach złamana biel stworzyła lekkie tło dla wyginających się w łuki ciepłych, przybrudzonych kolorów różu, czekolady i dojrzałej borówki. Pomimo użycia kolorystyki wepchniętej w szablon damskich odcieni - różu i ciepłych brązów, przełamanie granatem dodało wnętrzu męskiego pierwiastka – Aleksandra Nicieja

Niewielka przestrzeń tego weekendowego apartamentu wita odwiedzających bijącym z podłogi ciepłem w kolorze jasnego, bielonego drewna, które przechodzi od salonu do sypialni. Śmietanowe ściany skrywając białe listwy przypodłogowe i drzwi ze śnieżnobiałymi klamkami optycznie powiększają pokój. Natomiast wyraźne kontury maluje poranne światło zaglądające przez okna, dodając wnętrzu innego wymiaru. W przypadku tego mieszkania, gdzie ciemnogrnatowa kanapa jest kluczem do spójności kompozycji – naturalne światło nie może zostać zasłonięte, ponieważ to właśnie promienie najbardziej podkreślają kolor tego mebla.









Mimo delikatnych kolorów, trudno tu o nudę. Łuk, niczym most harmonijnie łączy przestrzeń kuchenną z wypoczynkową. Powielenie opływowych kształtów ze ściany i wybór nowoczesnego oświetlenia ze zwisającymi ledami tworzy z kącika kulminacyjny punkt przestrzeni. Natomiast w łazience można poczuć się trochę jak w chmurach. Lekkość śmietankowej bieli połączona z pastelową mozaiką ułożoną na głównej ścianie oraz marmurowym wzorem płytek wybranym na podłogę i obudowę wanny pomagają się zrelaksować. To połączenie, które z pewnością tchnie ducha świeżości w każdą aranżację.

Ogromną rolę tworzą tu również detale. Zachowana równowaga pomiędzy sztuką użytkową a przedmiotami z sieciówek pokazuje, że przyjemne wnętrza nie są zarezerwowane tylko dla tych osób, które mogą sobie pozwolić na zakup designerskiego wyposażenia.

Po południu w „deserowym mieszkaniu” powoli rozpala światła, wydobywając to, co w nim najciekawsze. Zapalenie kinkietów zwiastuje czas odpoczynku i pozwala na wytchnienie w ciepłych barwach czekolady. Niewielka przestrzeń sypialni optycznie powiększona lustrzaną szafą ujarzmia światło, tworząc pożądany, senny klimat.





DESIGN I DOBRA KUCHNIA

DUET DLA KONESERÓW

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA

Design i dobra kuchnia, to duet idealny. Próbuje przepysznych dań, jednocześnie przebywając we wnętrzu, które nas inspiruje, ciekawi, sprawia, że na chwilę przenosimy się w inny świat. W Trójmieście znajdziemy kilka restauracji, które łączą te dwa aspekty tworząc istny duet dla koneserów, którym może być każdy z nas.



Manioca | Fot. ONI Studio

Przebywanie w nowych miejscach, powinno nam sprawiać przyjemność. Gdy wybieramy się do restauracji, mamy jakieś założenia: chcemy się zrelaksować, spotkać ze znajomymi, spróbować czegoś pysznego. Zazwyczaj spędzamy w danej przestrzeni od kilkudziesięciu minut, po kilka godzin. To ważne, żeby ten czas był dla nas pozytywnym doznaniem estetyczno-kulinarnym.

„POSIEDZMY JESZCZE TROCHĘ”

Dobra restauracja, to taka, w której chcemy zostać dłużej. Komfort, który sprawi, że klienci będą chętnie wracać, to chyba był klucz dla projektanta dwóch trójmiejskich restauracji, Filipa Kozarskiego. Zupełnie różne, choć mające wiele wspólnego restauracje, Łąka w Gdańsku i Neon w Gdyni, to miejsca cieszące się dużą popularnością.

- Łąka to restauracja na Dolnym Mieście w historycznym miejscu - Królewskiej Fabryce Karabinów. Ze względu na lokalizację, zależało nam na wyeksponowaniu starych elementów i zachowaniu autentycznego charakteru miejsca - posadzki, ceglanych ścian czy żeliwnych słupów i drewnianych podciągów. Z drugiej strony, chcieliśmy, aby panowała tu nieformalna, luźna atmosfera - co udało się osiągnąć dzięki zastosowaniu mocnego elementu centralnego - baru z zielonych płytek oraz żółtej konstrukcji zaplecza - wykonanej z płyt szalunkowych. To, w połączeniu z krzesłami Tabandy w pierwszej sali, oraz eklektycznym zestawem mebli i dużej ilości zieleni w drugiej sali, powoduje, że miejsce podoba się dużej ilości gości. Nie sprawia wrażenia niedostępnego - mówi Filip Kozarski, ze studia projektowego IPA.



Neon Gdynia



W restauracji chcemy się czuć czasami jak w domu, ale jednocześnie idziemy na miasto, żeby doświadczyć czegoś nowego. Wchodzimy do lokalu i przez godzinę, dwie możemy przenieść się do innego kraju, kultury, poznać nieznane nam wcześniej smaki. Ten efekt możemy uzyskać w restauracjach, które zadbały zarówno o przemysłowe wnętrza jak i autorską kuchnię.

- Neon to miejsce, gdzie ważne było nadanie charakteru i klimatu korelującego z azjatycką kuchnią - ulicznego, kolorowego, pasującego nie tylko do jedzenia, ale także posiedzenia z znajomymi przy koktajlach, z których lokal słynie. Zastosowane we wnętrzu materiały i elementy inspirowane są podróżami do Azji: mozaikowe płyty i siedziska są charakterystyczne dla kawiarni z Hong Kongu, bar stylizowany jest na budkę z fast foodem w stylu Dai

Pai Dong, a czerwone lampy z nocnych marketów sprowadzone zostały specjalnie z Hong Kongu. Te elementy, razem z dodatkami, identyfikacją wizualną lokalu, kolorystyką oraz dobrym jedzeniem nadają miejscu autentycznego i luźnego charakteru – dodaje Filip Kozarski.

Oryginalne dania kuchni brazylijskiej znajdziecie we wnętrzu pełnym tropikalnych akcentów. Restauracja Manioca, bo o niej mowa, mimo że znajduje się w Gdańsku Jelitkowie, to zdecydowanie bliżej jej do klimatu Rio de Janeiro. Kolory przydymionego różu i terakoty uzupełniają ciemne, egzotyczne drewno i naturalne plecionki z wikliny i sizalu. Serce lokalu stanowi klimatycznie podświetlony bar z blatem z czerwonego porowatego trawertynu. Poszczególne strefy otwartej sali wydzielają drewniane przepierzenia w formie tradycyjnego cobogo.



- Projektując restaurację, zawsze myślimy całościowo o danym miejscu. Staramy się działać na zmysły odbiorcy przez subtelne połączenia materiałów form i kolorów. Zależało nam na stworzeniu miejsca eleganckiego, z klasą ale za razem takiego, w którym goście będą czuć się swobodnie. O jakości restauracji świadczy kilka składowych: zaczynając od serwowanej kuchni, poprzez jakość obsługi, wnętrze i klimat jaki zastajemy na miejscu, a kończąc na przekazie medialnym. Wszystkie te elementy powinny ze sobą współgrać. Wówczas dajemy gościom szansę na najlepsze doświadczenie kuchni. Na koniec klimat tworzą sami goście, którzy o ile miejsce jest tego warte, wracają regularnie, polecają je znajomym i tworzą pewnego rodzaju małą społeczność - podsumowuje Jakub Piórkowski z PB Studio.

AROMATYCZNA KUCHNIA I DESIGNERSKIE WNĘTRZE

True to restauracja, gdzie satysfakcja gości - doznania smakowe i estetyczne postawione są na pierwszym miejscu. Restauracja zlokalizowana jest na Wyspie Spichrzów, która stała się cen-

trum kulinarno – turystycznym Starego Miasta. Menu restauracji oparte jest na najwyższej jakości produktach – świeże ryby i owoce morza z całego świata oraz wyselekcjonowane mięsa. Surf & Turf to unikalny sposób łączenia mięs i owoców morza, który pozwala tworzyć różnorodne i wyjątkowe kompozycje smakowe. Jakość odzwierciedlona jest również we wnętrzu, które jest eleganckie i ciepłe. Wystrój nawiązuje do morskiego klimatu Gdańska. Znajdziemy tu dużo elementów wykonanych z kamienia, drewna, skóry oraz metalu. Niedozwonnym elementem wystroju, choć znajdującym się poza restauracją, jest piękny widok rozpościerający się za oknami.

- Właścicielki restauracji kładły bardzo duży nacisk na połączenie naturalnych, szlachetnych materiałów z ponadczasowością i elegancją. Cechy te, zaprojektowane wspólnie z pracownią LOFT Magdalena Adamus, widać w każdym detalu. Wpleciona delikatnie sztuka: rzeźbiona ławica ryb wykonana przez Państwa Łangowskich; złożony obraz byka malarza Adama Pete; twarz wykonana z metaloplastyki nadaje wnętrzu dostojności – mówi Agnieszka Łangowska, managerka.





ARCO | Fot. Ivo Ledwożyw

Kuchnia azjatycka jest aromatyczna, pełna kolorów, zaskakujących połączeń. Na talerzach znajdujemy przepyszną mieszankę, którą możemy się dzielić z przyjaciółmi podczas wspólnych wizyt w restauracji. Smakujemy, rozmawiamy, śmiejemy się. Jest gwarno, pozytywnie i beztrudno. Jak na jednej z ulic Tajlandii, Japonii czy Indii. Smaki wszystkich azjatyckich krajów serwuje gdyńska restauracja Haos. W Haosie łączy się zieleń, z żółcią, czerwienią i wszystkimi jej odcieniami. Jednocześnie jest tu dużo roślin, ciepłego, również kolorowego oświetlenia, a centralnym punktem restauracji jest otwarta kuchnia, w której możemy podglądać przygotowywane dla nas dania. Autorami projektu wnętrza są Maciej Ryniewicz i Rafał Kaletowski.

PODNIĘBNA UCZTA ZMYŚŁÓW WYBIERZ SWÓJ PAKIET DOŚWIADCZEŃ

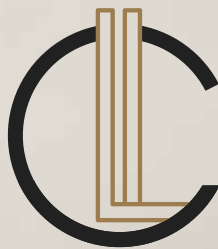
Restauracja ARCO, prowadzona przez jednego z najbardziej utytułowanych szefów kuchni na świecie Paco Péreza, to połączenie najwyższej jakości sztuki kulinarnej z wyrafinowanym wnętrzem. Filarem restauracji jest menu degustacyjne występujące w trzech wariantach, w których czekają na was: 24, 10 lub 11 doświadczeń kulinarnych.

Wnętrze restauracji ARCO by Paco Pérez zaprojektowała wybitna hiszpańska pracownia architektoniczna Sandra Tarruel-

la Interioristas, słynąca z projektów najbardziej eleganckich i wykwintnych restauracji na całym świecie.

- Przekraczając próg restauracji, na pierwszy plan wysuwa się niezobowiązująca elegancja oraz wyjątkowa śródziemnomorska atmosfera, która przywołuje myśli o ciepłym piasku i katalońskim słońcu. Taki efekt uzyskaliśmy przede wszystkim dzięki wykorzystaniu naturalnych materiałów w barwach ziemi. We wnętrzu Arco można dostrzec wiele oryginalnych elementów będących prawdziwym odzwierciedleniem niezwyklej pasji i skrupulatnego rzemiosła opartego na wielopokoleniowej tradycji. Nie brakuje różnorodnych akcentów nawiązujących do tradycyjnych hiszpańskich rozwiązań architektonicznych. Znajdziemy tutaj najwyższej jakości, oryginalne, ręcznie robione elementy, takie jak: żyrandol, czy unikalne kafle sprowadzone wprost z Katalonii. Odwiedzając ARCO warto również zwrócić szczególną uwagę na zastawę stołową, która została w całości zaprojektowana przez Paco Péreza – zapewnia Martyna Samokar, Marketing Manager.

Wizyta w ARCO to doświadczenie na wielu różnych poziomach: wybitna kuchnia, dopracowany styl i wyjątkowy widok, bo restauracja znajduje się w najwyższym budynku w Trójmieście, Olivia Star, na 33. piętrze.



LUSSO CASA
WARSAW | GDYNIA



Nowy Showroom w Gdyni
Aleja Zwycięstwa 201

Jeden adres, który stał się domem
dla wielu wyszukanych marek. Wyróżnia
nas wysoka jakość i produkty wykraczające
poza standardy. Wierzymy, że nasza nowa
przestrzeń będzie źródłem niezapomnianych
doznań i inspiracji.

tel. +48 731 078 407

www.lussocasa.eu

SANGIACOMO

edra

arketipo
firenze

cattelan
italia

VIBIA

calligaris

désirée 

SHAKE



STREFA RELAKSU Z TARAS FACTORY

Taras Factory to firma, która już przez ponad dekadę systematycznie tworzy nowe, idealne, bo harmonijne miejsca do wypoczynku. W ciągu tych lat udało im się przekształcić z niewielkiej firmy w rozpoznawalną markę na polskim rynku, która zdobyła zaufanie szerokiej rzeszy klientów.

W ofercie Taras Factory znajdziemy m.in. zadaszenia tarasowe, wanny spa i baseny, tarasy, elewacje, kuchnie, grille i paleniska, meble i carporty. Współpracują z najlepszymi dostawcami specjalnie selekcjonowanych materiałów i produktów, by zapewnić swoim klientom jak najwyższą jakość. Dzięki temu strefa relaksu, która się stworzy przy pomocy Taras Factory posłuży przez wiele lat.

Jednak marka byłaby niczym, gdyby nie zespół profesjonalistów, którzy każdego dnia dbają o zadowolenie

gości przybywających do salonów Taras Factory. A tych w Trójmieście znajdziemy aż dwa, jeden ulokowany jest na ul. Słonimskiego 5/66 w Gdańsku, drugi przy Alei Zwycięstwa 240/1 w Gdyni.

NIESAMOWITE PERGOLE

Taras to wyjątkowa przestrzeń w przydomowym zaciszu, dlatego trzeba o nią zadbać. Jedną z niezbędnych rzeczy, w jaką warto zainwestować jest pergola – tych nowoczesnych zadaszeń tarasów w firmie nie brakuje.

je i każde z nich wpisze się w inny charakter Twoich wymagań i otoczenia. Takie osłonięcie tarasu pozwoli na korzystanie z przestrzeni nie tylko w lecie, ale również w okresie jesienno-zimowym. Taras Factory oferuje pergole od dwóch cenionych producentów – belgijskiej firmy Brustor oraz polskiej marki Tarasola. A wśród nich znajdziemy takie modele, jak klasyczne lub nowoczesne, wszystkie aluminiowe, nietuzinkowe pod względem wyglądu, jak i nietypowe pod względem funkcjonalności.

SPA W OGRODZIE

Wanny SPA to pomysł dla każdego, kto ceni sobie relaks na łonie natury o każdej porze roku. W Taras Factory dostępne są modele do zamontowania w ogrodzie, jak i na tarasie. Każde z nich można wybrać z funkcją zadaszenia, co pozwoli korzystać z wanny również wtedy, kiedy pogoda nie dopisuje. Marka stawia również na estetykę oferowanych produktów, dlatego te elementy wyposażenia ogrodu staną się cennym nabytkiem pod względem dekoracyjnym i funkcjonalnym. Wśród klientów największą popularnością cieszy się linia Exclusive, która ma takie udogodnienia jak podświetlana wanna, automatyczny pomiar parametrów wody, ergonomiczne zagłówki, panel dotykowy i Wi-Fi oraz różne poziomy głębokości, które pozwalają na wybranie ulubionej pozycji do masażu.

GRILL POD CHMURKĄ

Spędzanie czasu na tarasie czy w ogrodzie kojarzy się również z przyjemnością grillowania i jedzenia, dlatego Taras Factory w swojej ofercie przygotował również szeroki wybór grilli. Najlepszym rozwiązaniem wśród miejskiej zabudowy jest wybranie grilla gazowego Broil King, który cieszy się uznaniem klientów. Marka ta wyposażona jest w specjalną technologię Performance Grilling Technology (PGT), czyli wydajny system grillowania, składający się z pięciu rozwiązań mających wpływ na wydajność i smak przyrządzanych potraw. Składa się na nie głęboki piekarnik, żeliwne ruszty, system System Flav-R-Wave, odpowiedzialny za dystrybucję ciepła, ochronę palników i smak potraw, palniki Dual Tube oraz zawory pozwalające na precyzyjną kontrolę temperatury. Do wyboru są trzy różne wielkości grilla Broil King – Signet i Baron to średnia powierzchnia rusztu, a Imperial, Regal albo Sovereign to grille premium o znacznej pojemności, które używane są w najlepszych restauracjach!



GABINET OSOBLIWOŚCI

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Mierzalność, powtarzalność i nieograniczone możliwości. Czy w czasach kiedy prym wiedzie nauka i postęp technologiczny coś jeszcze potrafi nas zachwycić lub zadziwić? Niegdyś taką rolę spełniały gabinety osobliwości – pokoje kolekcjonerskie władców, dla których łowcy skarbów przywozili rozmaite kurioza z różnych zakątków świata. Co pomieściłby współczesny cabinet de curiosités i jak rozumieją go ilustratorzy?



ERIK REINVALD

artysta działający na wielu polach sztuki,
wrażliwa dusza z pasją do literatury,
człowiek zawzięty i walczący

Rysuję, bo lubię obserwować.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał ... nie wiedziałem, że powstaje.

Dobrze dobrane słowa... pobudzają moją kreatywność.

Artysta dojrzewa, kiedy ... wie co chce powiedzieć.

Największe wyzwanie to ... żyć ze sztuki.

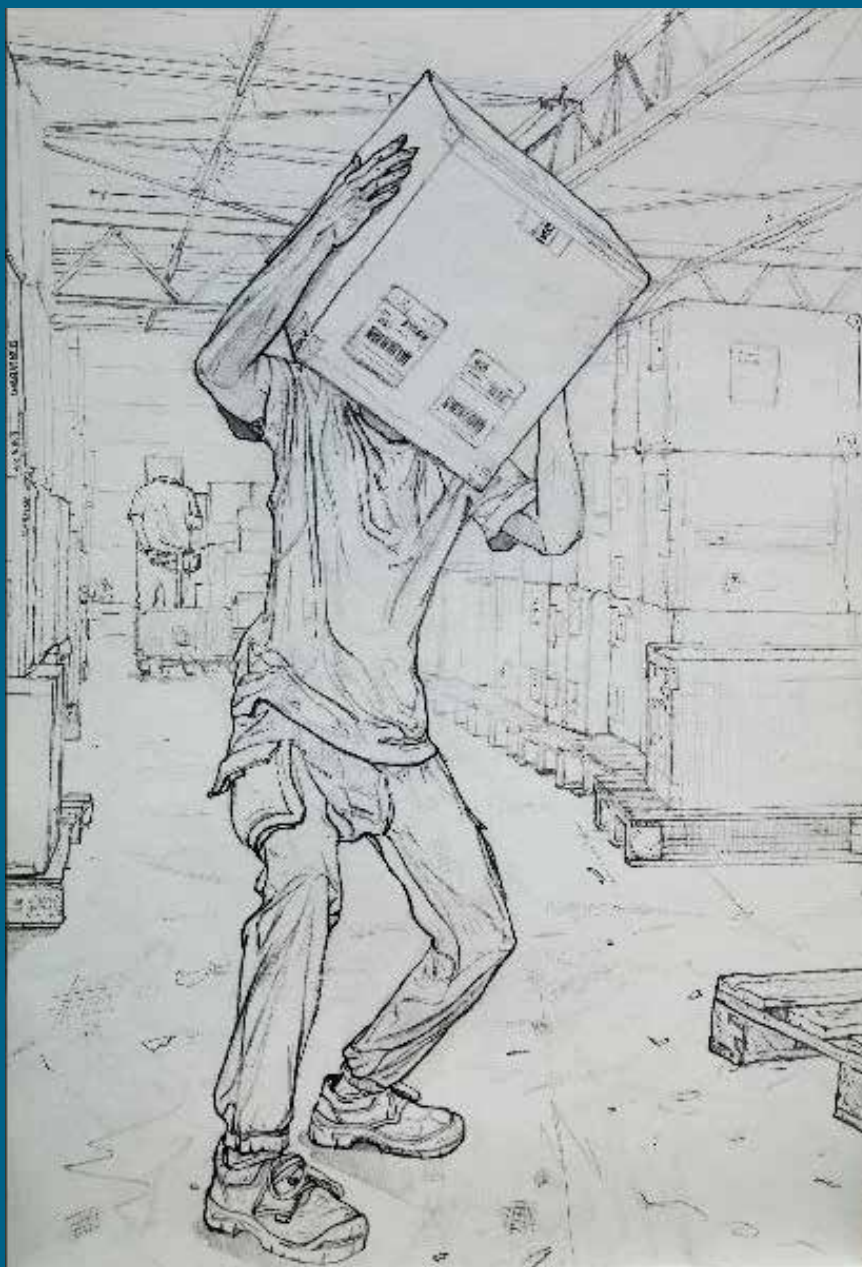
Gabinet osobliwości to ... wnętrze człowieka.

Co umieściłabym we współczesnym gabinecie osobliwości? Doświadczenia ludzi.

Po co ludzie zbierają przedmioty? Bo takie mają priorytety.

Rzecz, która najbardziej mnie dziwi to ... proste rozwiązania.

Rzecz, która najbardziej mnie zachwyca to ... istnienie.



Pojedynek Rysowników



KACPER BIELA

artysta, malarz, rysownik, na co dzień pracuje w markecie budowlanym, w wolnym czasie wędkuje, jeździ na rowerze, bardzo lubi kefir

Rysuję, bo ... lubię.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał ...
dzika.

Złe samopoczucie... pobudza moją
kreatywność.

Artysta dojrzewa, kiedy ... nie mam
pojęcia.

Największe wyzwanie to ... godne życie
będąc artystą.

Gabinet osobliwości to ... skandaliczne
miejsce

Co umieściłbym we współczesnym
gabinecie osobliwości? Wygodny fotel,
żeby usiąść i oglądać.

Po co ludzie zbierają przedmioty? Ze
strachu przed utratą pamięci.

Rzecz, która najbardziej mnie dziwi to ...
lody Zapp (nie lubię).

Rzecz, która najbardziej mnie zachwyca
to ...Ursus c 330.

— MADE IN 3CITY —

MINIKID

UBRANIA DLA DZIECI ZAPROJEKTOWANE NA ICH WARUNKACH!

„Designed on children’s terms” - to dewiza MINIKID, trójmiejskiej marki, która już od 7 lat zdobywa światową popularność w dziedzinie mody dziecięcej. Stoi za nią dwójka młodych ludzi - Aleksandra i Maciej, którzy poprzez ubrania chcą inspirować zarówno dzieci, jak i rodziców do czerpania radości jaką niesie surfing, deskorolka i realizacja pasji!

MINIKID powstało dla tych, którzy lubią zabawy z ubraniami, a jednocześnie pielęgnują swoje pasje. Luźna, miejska stylizyka przeplata się tu z inspiracjami sportami deskowymi niemal w każdej kolekcji, również w tej najnowszej.

Letnia kolekcja Funky Street to szeroka paleta kolorów obejmująca zarówno klasyczną czerń, jak i niebieski, fiolet, energetyczną brzoskwinie i magentę - kolor roku 2023 według Pantone Color Institute. MINIKID sięga również po odważne i oryginalne wzory. Krowie łaty, które nawiązują do szalonych lat 70., unikalne interpretacje firmowego monogramu, słoneczne ombre oraz kolorowe i zwario-

wane potworki, uwielbiane przez najmłodszych. Najmodniejsze wzory, żywe kolory, opierania nadające oryginalnego efektu gwarantują niepowtarzalny styl i wygodę podczas długich letnich dni.

Ubrania MINIKID przeznaczone są na każdą, a nie tylko na specjalne okazje. Od samego początku istnienia MINIKID skupia się na najwyższej jakości materiałów, doskonałym wykończeniu odzieży, autorskich krojach i wzorach. Marka nie eksperymentuje - sięga po sprawdzone, najwyższej jakości tkaniny certyfikowane przez OEKO - TEX. Zaprojektowane w Trójmieście, wyprodukowane w Polsce i dostępne w ponad 20 krajach na całym świecie!







- Większość ubrań MINIKID nie jest podzielona ze względu na płeć. Każde dziecko może nosić to co lubi i, przede wszystkim co jest dla niego wygodne. Taki był nasz cel - mówi Maciej Szachta, współwłaściciel MINIKID. - Sami jesteśmy rodzicami, więc możecie mieć pewność, że wszystkie ubrania tworzymy głównie z troską o wygodę, komfort i bezpieczeństwo dzieci - podkreśla.

Trójmiasto, w którym żyją i pracują właściciele marki Aleksandra i Maciej jest ogromną inspiracją przy tworzeniu kolejnych kolekcji. Jest w nim wszystko, co kochają: morze, bliskość natury i wielkomiejski charakter. Sopot stał się ich domem z wyboru i nie wyobrażają sobie życia w innym miejscu.

Najnowsza kolekcja FUNKY STREET jest w całości dostępna w sklepie on-line marki www.minikid.pl oraz w butikach partnerskich w całej Polsce i świecie.





LE PETIT TROU
RESERVED

MAŁE PRZYJEMNOŚCI

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA | FOTO: COKE BARTRINA

Pełnia wiosny to doskonała pora, by zaprezentować efekty współpracy dwóch mocnych, polskich marek. Reserved oraz Le Petit Trou połączyły kreatywne siły, i tak powstała kapsuła z wyjątkową bielizną w roli głównej. Zarysowane miękkim katalońskim światłem kadry doskonale wpisują się w charakter Le Petit Trou: kameralny, zrelaksowany i zmysłowy.







Bielizna dość często pozostaje w sferze tajemnicy – skryta pod ubraniem, tylko niekiedy daje o sobie znać innym. Tymczasem jej moc potrafi być ogromna: potrafi podbudować pewność siebie lub poprawić humor, choć tylko my mamy świadomość jej istnienia.

- Dla kobiety Le Petit Trou bielizna jest równie ważna, jak jej ubranie. Lubi siebie i modę, potrafi się z siebie śmiać, wie, że kupując bieliznę, robi coś fajnego dla siebie i to jej wielka moc – mówi Zuza Kuczyńska, założycielka marki. - Cieszy mnie to, że razem z Reserved mogliśmy przenieść DNA naszego stylu Le Petit Trou na wspólną kolekcję. Myślę, że rezultat zadowoli zarówno klientki Reserved, jak i Le Petit Trou – dodaje.

Le Petit Trou x Reserved w umiejętny sposób przeplata wątek romantyczny i bez troski, zachęcając do eksplorowania piękna kobiecej sylwetki i zabawy modą również przy użyciu bielizny. Stąd delikatne pastele, urocze, nieoczywiste motywy graficzne czy dekoracyjne, miękkie falbanki zdobiące staniki i majtki. Nie mogło zabraknąć charakterystycznego elementu kroju, od którego w 2014 roku zaczęła się cała historia Le Petit Trou, czyli małego wycięcia w każdym typie majtek.

Kolekcja składa się z dziesięciu modeli: trzech kompletów bielizny, body, kompletu w stylu piżamowym oraz sukienki. Kolorystyka bazuje na kobiecych pastelach, takich jak róż czy miodowy beż, z błękitnymi i czerwonymi akcentami pojawiającymi się w drobnych haftach, z kontrastowym akcentem czerni i bieli. Na jasnoróżowej siateczce odnajdziemy flocki w kształcie malin. Na beżowej – subtelne, różnokolorowe, wyhaftowane bratki. Czarną będką pokrywać cytryny, usta i małe muszki, bo bielizny nie trzeba traktować zbyt poważnie. To wzory nawiązujące do DNA marki Le Petit Trou, zinterpretowane i zaprojektowane na nowo. Przezroczyściota spotykają się z jedwabiem, a gładkie powierzchnie –



z ozdobnymi falbankami. Konstrukcje z wszytą gumką pozwalają na dopasowanie do różnych typów sylwetki.

Cała kolekcja Le Petit Trou x Reserved została uszyta w Polsce. Znajdziemy w niej przyjemne w dotyku materiały wysokiej jakości, w tym delikatne tkaniny jedwabne lub mięsiste wiskozy. Doskonale układają się w charakterystycznych dla Le Petit Trou marszczeniach i falbankach, a także stanowią świetny pretekst, by uchylić rąbka tajemnicy, jaką stanowi najbliższa ciału warstwa.

- Myślę, że miejsce bielizny w modzie jest bardzo istotne. Coraz więcej widzimy jej na wybiegach. Stanik zamiast bluzki, na to narzucona na przykład marynarka – to już look, który coraz częściej spotykamy na ulicy. Bielizna stała się częścią stylizacji – zauważa Zuza Kuczyńska.

Za zdjęcia kampanii wizerunkowej oraz wideo odpowiada hiszpański fotograf Coke Bartrina, a modelką została Nuria Val. Plan zdjęciowy zlokalizowany był w słonecznej Katalonii.



IRENA ERIS

NIE POTRZEBUJĘ WIĘKSZEGO DOMU, JACHTU CZY SAMOŁOTU

AUTORKA: MARTA LEGIEĆ

Kiedy stworzyła pierwszy krem, dystrybutorzy zadawali jej pytanie: „Kto to kupi?”. Jednak Irena Eris łatwo się nie poddaje. Dziś, w towarzystwie Louis Vuitton, Chanel, Diora i Hotelu Ritz, jest członkiem prestiżowego stowarzyszenia najbardziej luksusowych marek na świecie.

Podobno pierwszy krem w życiu stworzyła pani dla siebie?

Tak było. Pierwszy krem stworzyłam dla siebie - w ramach studenckich eksperymentów. Miałam bardzo wrażliwą, alergiczną skórę i trądzik młodzieńczy. Czułam się z tym bardzo źle - byłam młoda, chciałam, żeby moja cera była nieskazitelna. W związku z tym szukałam ratunku. Chodziłam do kosmetyczek i dermatologów, ale i sama szukałam rozwiązania - w miarę rozwoju swojej wiedzy farmaceutycznej.

Jednak nie to, lub nie tylko to sprawiło, że poszła pani dalej.

Pod koniec studiów kolega, który był wielkim fanem windsurfingu, poprosił mnie, abym zrobiła mu jakiś dobry krem do rąk, bo woda, wiatr i zimno mocno wysuszały jego skórę. Zrobiłam ten specyfik z bardzo dużą ilością witaminy A, co było wówczas niedozwolone w kosmetyce, a dzisiaj jest to uznane za bardzo skuteczny składnik. Kolega był nim zachwycony, pamiętam jak powiedział: „Irena, jesteś genialna!”. Urosły mi skrzydła. Te słowa utwierdziły mnie w przekonaniu, że jednak coś potrafię, że mam talent w tej dziedzinie.

Potem był mały zakład w podwarszawskim Piaseczynie, produkujący jeden krem mieszany dość prostym narzędziem w metalowym garnku. Pani mąż, Henryk Orfinger, rozwoził go do odbiorców Fiatem 126p. Był to biznes skrojony na trudne czasy lat 80?

Zaczynaliśmy w 1983 roku, a więc w głębokim PRL-u, w warunkach gospodarki socjalistycznej, centralnie sterowanej. Wówczas w Polsce zakłady prywatne egzystowały gdzieś na obrzeżach tej gospodarki, były tolerowane, podczas gdy w innych krajach RWPG, w NRD,

w ZSRR, takiej działalności prywatnej w ogóle nie było, bo nie była dozwolona, a wolny rynek nie istniał. Byłam młodą, wykształconą dziewczyną, znałam dwa języki obce - co nie było wtedy takie popularne. Miałam tytuł doktora. Poszłam do pracy w Polfie, do Zakładu Badawczo-Wdrożeniowego. Sama nazwa wydawała mi się obiecująca, jednak szybko przekonałam się, że nie o taką pracę mi chodziło. Z jednej strony chciałam zainwestować we własną działalność gospodarczą, z drugiej - bałam się zrezygnować z pracy, która co miesiąc gwarantowała mi stałą pensję. Miałam dziecko, dom, który musiałam utrzymać, a do tego zerowe doświadczenie dotyczące pracy na własny rachunek. Ostatecznie do firmy przekonał mnie mój mąż, Henryk Orfinger, który został na etacie w swojej dotychczasowej pracy, żebyśmy w razie niepowodzenia przedsięwzięcia mieli z czego żyć. Na początku, mimo że na rynku brakowało kosmetyków, nikt nie chciał kupować mojego kremu. Mąż zajmował się jego dystrybucją. Po pracy zawoził krem do punktu sprzedaży i zwykle słyszał: „Proszę pana, ale kto to kupi? Ma pan jeden krem w asortymencie i do tego nieznanej firmy!”. Na rynku praktycznie nie było produktów pielęgnacyjnych, ja robiłam najlepszy krem, jaki mogłam. Byłam pewna, że jakościowo był on bardzo dobry, natomiast nikt go nie chciał sprzedawać. Były to więc trudne czasy, ale powoli firma się rozwijała. Już w 1987-88 roku popyt zaczął przewyższać moją podaż, ale zdolności produkcyjne miałam jednak wówczas ograniczone. To był bardzo trudny okres.

Z czasem firma przekształciła się w potężny koncern kosmetyczny, zatrudniający kilkuset pracowników. Pchały marzenia?

Dzisiaj, z perspektywy czasu przyznaję, że nie liczyłam na





tak spektakularny sukces, jaki udało nam się osiągnąć. Postanowiłam stworzyć dla siebie miejsce, w którym mogłabym się realizować, czułabym się dobrze i czerpałabym satysfakcję. By być pewną, że to, co robię ma sens. Z obliczeń, które na początku działalności zrobiłam z mężem, wynikało, że sprzedaż 5 tys. sztuk kosmetyków miesięcznie pozwoliłoby nam się utrzymać. Po jakimś czasie okazało się jednak, że popyt na kosmetyki jest znacznie większy. Chciałam i musiałam nadążyć za zapotrzebowaniem rynku. I ta pasja, te marzenia nadawały sens temu, co robiłam i jakie decyzje podejmowałam. Chciałam stworzyć miejsce, w którym będę pracować z przyjemnością. Własne małe laboratorium, w którym mogłabym pracować do końca życia. Byłam szczęśliwa, że robię w końcu to, co kocham. Po sześciu latach od rozpoczęcia działalności, nadszedł rok 1989 i mieliśmy już wtedy uplasowaną pozycję na rodzącym się wolnym rynku. Zależało nam na rozwoju więc rozpoczęliśmy działalność eksportową i postanowiliśmy jednocześnie rozszerzać działalność.

I tak, po kilku kolejnych latach, powstał pierwszy Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris.

Chciałam, aby klienci mogli od czasu do czasu oddać się w ręce specjalistów, wykonujących profesjonalne zabiegi. Naturalną dla mnie, choć nieoczywistą dla osób postronnych, konsekwencją rozwoju było powstanie hoteli spa. Konkurencja patrzyła na mnie podejrzliwie, przypuszczając, że zmienialiśmy branżę. A ja tylko chciałam dać klientom nowe możliwości odpoczynku, oddechu w tym coraz bardziej zaganianym świecie. Bo dobra pielęgnacja skóry – to lepszy wygląd. Lepszy wygląd – to większa pewność siebie i poczucie własnej wartości. A to z kolei przekłada się na zadowolenie z siebie konieczne do codziennego funkcjonowania i osiągnięcia życiowych celów. By dobrze wyglądać, trzeba stosować pielęgnację dobrymi i odpowiednimi kosmetykami. Co pewien czas warto oddać się w ręce doświadczonej kosmetyczki, która nie tylko wykona profesjonalny zabieg, ale przede wszystkim dokona diagnozy skóry, jak również pomoże dobrać pielęgnację domową. Aby te wszystkie starania dopełnić konieczny jest odpoczynek – czyli chociaż krótka uciecz-



ka od codziennego stresu. To jest moja filozofia, czyli właśnie holistyczne podejście do piękna, którą staram się przekazać moim klientkom. Filozofia ta przekłada się zatem na produkcję wysokiej jakości kosmetyków, działalność Kosmetycznych Instytutów Dr Irena Eris oraz naszych, prezentujących wysokie standardy odpoczynku, Hotelu SPA.

Dziś firma to dużo więcej niż tylko kosmetyki. Obok Louis Vuitton, Chanel, Diora i Hotelu Ritz jest członkiem prestiżowego stowarzyszenia najbardziej luksusowych marek na świecie o nazwie Comité Colbert, będąc jednocześnie jedyną niefrancuską marką kosmetyczną w tym zacnym gronie, i jedyną marką polską. Dla wielu to niebawomy sukces, a dla pani?

Comité Colbert zrzesza najbardziej prestiżowe marki – głównie francuskie, bo to wciąż Francja jest światową kolebką luksusu. Najlepsi z najlepszych, Crème de la crème. Kiedy dostaliśmy zaproszenie, to był spory szok. Odebraliśmy je z niedowierzaniem. Tym bardziej, że do Comité Colbert nie można się dostać, tam jest się zapraszanym. Docenili całą naszą działalność: innowacje, jakość produktów, szereg wartości, które wyznajemy i które są wspólne dla członków klubu. Najpierw zapytali, czy się zgadzamy na członkostwo. Oczywiście, że się zgodziliśmy! Proces analizy przed przyjęciem nas do Comité Colbert trwał kilka miesięcy i na koniec wszyscy członkowie, czyli m.in. te marki, które pani wymieniła, musieli wyrazić zgodę abyśmy mogli wejść do tego stowarzyszenia. Warto podkreślić, że potrzebowaliśmy również silnych rekomendacji od minimum dwóch członków, i uzyskaliśmy je od Hermès i Chanel. Lepiej chyba nie mogło być. Członkostwo w tym klubie wiąże się głównie z prestiżem, nie mamy z tego większych profitów. Ale mam potwierdzenie: marka Dr Irena Eris stoi na najwyższym, światowym poziomie. Jesteśmy

tam jedyną firmą kosmetyczną, która nie wywodzi się z Francji, i przy tym jedyną marką z Polski. Dla mnie to ukoronowanie marzeń.

Jest jeszcze coś, o czym nie można zapominać - firma jest jedną z niewielu tego typu w Europie, która posiada własne Centrum Naukowo – Badawcze, prowadzące unikalne w branży kosmetycznej badania. Jaki był cel powstania centrum?

Moim marzeniem od początku było to, aby nie postrzegano nas tylko jako firmy produkującej kosmetyki, lecz także żebyśmy mieli swój udział w tworzeniu nauki – a jej zdobycze przekładały się na jakość i innowacyjność naszych produktów. Kosmetologia jest nauką interdyscyplinarną, a kosmetyki powstają w oparciu o bardzo zaawansowane badania molekularne. To już nie są proste kremy, które mają tylko nawilżać lub natłuszczać skórę. Teraz mamy do dyspozycji emulsje wielokrotne, nośniki, które ułatwiają przejście przez barierę ochronną skóry i umożliwiają dotarcie do określonych z góry elementów wewnątrz komórek. Stawiane są przed nimi dużo większe wymagania: muszą nie tylko pięknie pachnieć, być przyjemne w użytkowaniu, ale także zawierać szereg skomplikowanych substancji aktywnych, które powstają w laboratoriach. Centrum Naukowo-Badawcze prowadzi takie właśnie badania w trzech obszarach: in vitro, in vivo oraz ex vivo. To właśnie te badania umożliwiają zastosowanie w kosmetykach innowacyjnych składników aktywnych w optymalnych stężeniach i synergicznie działających kompleksach. Muszą mieć zdolność do przenikania przez bariery skórne, precyzyjnie do miejsca, gdzie aktywnie mogą działać. Mamy bardzo dobre zaplecze naukowe. Pracuje u nas kilka osób z dyplomem – część przyszła już z takim tytułem, ale były też takie, które prowadziły projekty u nas i to jednocześnie stanowiło część ich doktoratów. Często zwracają się do nas



uczelnie i jeżeli jest to ciekawa dla nas propozycja angażujemy się we współpracę. W trakcie takiego właśnie projektu z Polską Akademią Nauk odkryliśmy kanały potasowe w mitochondriach w skórze i znaleźliśmy substancje, które działają na te struktury. Dzisiaj Centrum Naukowo – Badawcze to nowoczesne laboratoria, znakomici naukowcy oraz innowacyjne badania prowadzone na najwyższym poziomie, jestem z niego bardzo dumna, bo jest to unikatowa placówka badawcza, a jej osiągnięcia mają wpływ na rozwój nie tylko naszej ale i światowej kosmetyki.

Tytułów zazdrości pani niejedna businesswoman. Znalazła się pani w pierwszej dwudziestce na liście najbardziej wpływowych kobiet w dziejach Polski, a mimo tego, kiedy przebywa pani w jednym ze swoich hoteli, wybiera pani pokój, jak każdy inny gość. Nazywana jest pani nawet „najsłabszą polską milionerką”.

Wyznaję zasadę, że trzeba być sobą. Jesteśmy z mężem spełnieni, mamy pracę, która nas satysfakcjonuje, rodzinę, poczucie bezpieczeństwa i przekonanie, że nasze życie czemuś

służy. To ważne, aby mieć przyjaciół i rodzinę, która wspiera w trudnych momentach. Pieniądze nie są dla mnie celem samym w sobie. Oczywiście są istotne, gdyż dzięki nim mogę rozwijać firmę, inwestować w nowoczesne technologie, produkować innowacyjne kosmetyki. Znalazłam sposób na życie, na samorealizację. Szanuję pracowników, klientów i konkurencję. Ludzie kupują moje kosmetyki, firma rośnie i odnosi sukces. Najważniejsze jest jednak to, że znalazłam swoje miejsce i mam poczucie, że moja praca jest doceniana. To olbrzymie szczęście. Nie potrzebuję większego domu, jachtu czy samolotu. Nie epatuję pozycją społeczną, bo nie wpisuje się to w system moich wartości. Osiąganie moich celów i realizacja marzeń, w połączeniu z własną filozofią i etyką postępowania to gwarancja zadowolenia z własnego życia. Bo właśnie owo zadowolenie jest dla mnie miarą sukcesu. A gdy go brak? Takiej pustki nie zrekomensują nawet duże pieniądze...

„W biznesie nie ma krzywej do góry, ale sinusoida” - to pani słowa. Wzloty i upadki dyktuje konkurencja, która nie śpi?





W Polsce pojawia się coraz więcej docenianych firm kosmetycznych, również rodzinnych, jak Dr Irena Eris. Śledzi pani ich losy?

Oczywiście – to jest środowisko, w którym działam. Jeżeli chodzi o wyroby to używam głównie swoich kosmetyków. Aczkolwiek, uczciwie się przyznaję, sięgam czasem po nowości innych firm. Bo zwyczajnie bierze nade mną górę tzw. ciekawość zawodowa.

Latem ubiegłego roku odwiedziła pani Sopot, by otworzyć Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris w hotelu Sofitel Grand Sopot. Marka Dr Irena Eris po raz kolejny była partnerem Festiwalu Polskich Filmów Fabularnych w Gdyni. Firma Irena Eris obecna jest w wielu punktach na mapie Trójmiasta. Lubi pani odwiedzać Pomorze?

Trójmiasto jest wyjątkowym miejscem na mapie Polski. Pamiętam, że pod koniec lat 90. Muzeum Narodowe w Gdańsku zorganizowało wystawę dotyczącą historii Gdańska, zatytułowaną „Aurea Porta Rzeczypospolitej”.

Wystawa pokazywała otwartość tego regionu, kosmopolityczność... Myślę, że te wartości do dzisiaj są aktualne. Bardzo się cieszę, że otworzyliśmy tutaj naszą placówkę. Poza tym, że jest ona dostępna dla mieszkańców Trójmiasta, pozwala również wielu osobom, które spędzają tutaj wypoczynek poznać naszą ofertę, nasze kosmetyki oraz zabiegi. Lubię tu przyjeżdżać.

W zabieganym życiu znajduje pani czas na wypoczynek?

Nie jestem pracoholiczką. Ja po prostu... kocham to, co robię. Jednak swoje hotele odwiedzam tylko zawodowo. Dbamy z mężem o to, by niezależnie od okoliczności regularnie wyjeżdżać na urlop. Jeżeli chodzi o formę odpoczynku to wolę raczej tzw. błogie lenistwo. Przez kilka miesięcy w roku gromadzę książki, na które brakuje mi wciąż czasu i dopiero na urlopie z przyjemnością mogę je spokojnie przeczytać. To dla mnie najlepsza, najprzyjemniejsza forma wypoczynku.



NARKOZA W STOMATOLOGII

WYGODNE I BEZPIECZNE ROZWIĄZANIA DLA PACJENTÓW Z DENTOFOBIA

Dentofobia nadal jest powszechna wśród Polaków. Złe doświadczenia z wizyt u stomatologa, strach przed bólem, odgłosy narzędzi i wiertła oraz pozbawienie empatii dentyści to główne powody, przez które wielu pacjentów omija gabinety stomatologiczne. A przecież nieleczone zęby są przyczyną wielu poważnych problemów zdrowotnych. Nawrocki Clinic ma na to sposób!

Każda osoba, która cierpi na dentofobię, oddałaby wiele, aby przezwyciężyć lęk, który skutecznie ogranicza jej wizyty u dentysty, tym samym powodując pogorszenie się stanu zdrowia jamy ustnej. Nawrocki Clinic pomaga pokonać obawę przed leczeniem oferując zabiegi w znieczuleniu ogólnym. Taka forma znieczulenia ma na celu zapewnienie pacjentowi maksymalnego komfortu i zminimalizowanie odczuwanego stresu i bólu podczas długotrwałych lub trudnych zabiegów, takich jak wszczepianie implantów, chirurgiczne usunięcie zębów lub skomplikowane leczenie kanałowe. Również pacjenci, którzy mają trudności w tolerowaniu bólu, mogą skorzystać z zalet płynących z leczenia pod narkozą.

ZABIEGI POD NARKOZĄ

W Nawrocki Clinic znajdują się dwa bloki zabiegowe z salą wybudzeń dla pacjentów, u których wykonywane są zabiegi w znieczuleniu ogólnym. Sale są wyposażone w najnowocześniejsze urządzenia monitorujące funkcje życiowe pacjenta, który jest pod stałą kontrolą medyczną. Do znieczulenia ogólnego zakupiono profesjonalny sprzęt po to, aby było ono przeprowadzane przez doświadczonego anestezjologa w sposób jak najbardziej przewidywalny. Anestezjolog monitoruje stan pacjenta podczas całego zabiegu, kontroluje jego parametry życiowe, takie jak ciśnienie krwi, poziom tlenu i rytm serca. W trakcie narkozy pacjent jest odprężony i zrelaksowany.

Przed przystąpieniem do zabiegu pod narkozą specjalista przeprowadza szczegółowy wywiad medyczny i ocenia ogólny stan zdrowia pacjenta. Wykonywane są także odpowiednie badania, aby ustalić, czy narkoza jest dla niego odpowiednia.

WRAŻLIWOŚĆ NA BÓŁ

Narkoza dentystyczna może być stosowana u pacjentów, którzy są szczególnie wrażliwi na ból lub mają problemy ze znieczuleniem miejscowym. Narkoza uniemożliwia pacjentowi odczuwanie bólu podczas zabiegu, co przyczynia się do większego komfortu i redukcji nieprzyjemnych doznań. Pacjent jest wprowadzany w stan zmniejszonej świadomości lub całkowitej utraty przytomności, która jest potrzebna do przeprowadzenia zabiegu stomatologicznego.

USUWANIE 4 ÓSEMEK NA JEDNYM ZABIEGU

Wyrwanie ósemek jest zabiegiem chirurgicznym, który bardzo często wykonywany jest w gabinetach stomatologicznych. W Nawrocki Clinic zatrudnieni są chirurdzy, którzy posiadają bardzo duże doświadczenie w tej dziedzinie. Jeśli pacjent ma obawy lub lęki związane z tym zabiegiem, możliwe jest wykonanie go pod narkozą. Decyzja o zastosowaniu narkozy podczas wyrwania ósemek zależy od indywidualnych preferencji pacjenta, poziomu lęku oraz oceny lekarza. W przypadku skomplikowanych ekstrakcji, gdy na przykład zęby są zatrzymane w tkankach lub rosną pod kątem, narkoza jest jak najbardziej wskazana, ponieważ taki zabieg może być bardziej skomplikowany i czasochłonny. Znieczulenie ogólne pozwala na wygodne i bezpieczne przeprowadzenie procedury. Niewątpliwą zaletą tego rozwiązania jest to, że podczas jednego zabiegu można się pozbyć nawet wszystkich czterech ósemek.

LECZENIE DZIECI POD NARKOZĄ

Zabiegi w znieczuleniu ogólnym to świetne rozwiązanie dla rodziców dzieci, które nie chcą współpracować z powodu młodego wieku, lęku, niepokoju, niezdolności do uspokojenia się lub z innych powodów. Narkoza pozwala na przeprowadzenie leczenia w bezpieczny i skuteczny sposób, jednocześnie minimalizując stres i dyskomfort u dziecka. Wysokiej klasy specjalista stomatologii dziecięcej Nawrocki Clinic szczegółowo informuje rodziców o przebiegu zabiegu. Bezpieczeństwo dziecka jest oczywiście najważniejsze, dlatego przed poddaniem narkozy przeprowadzana jest dogłębna ocena medyczna jego zdrowia, aby zbadać jego ogólny stan i ewentualne ryzyko związane ze znieczuleniem ogólnym.

PACJENCI O UTRUDNIONEJ ZDOLNOŚCI DO WSPÓŁPRACY

Jeśli pacjent jest szczególnie trudny np. ze względu na stres, lęk, trudne zachowanie lub stan zdrowia, to najlepszym rozwiązaniem jest przeprowadzenie leczenia w znieczuleniu ogólnym. Pacjent nie odczuwa bólu ani dyskomfortu podczas zabiegu, co pozwala dentystom skoncentrować się na leczeniu.

Dzięki narkozie dentystycznej pacjenci są w stanie utrzymać spokój, co w znacznej mierze ułatwia stomatologowi przeprowadzenie skutecznego zabiegu.



Przed zastosowaniem narkozy lekarz przeprowadza szczegółową ocenę medyczną, aby uwzględnić ewentualne ryzyko związane z narkozą i dostosować protokół do indywidualnych potrzeb pacjenta.

STOMATOLOGIA NA NAJWYŻSZYM POZIOMIE

Nawrocki Clinic mieści się w Gdańsku przy ul. Kościuszki 2A. Jest to jedna z najnowocześniejszych klinik stomatologicznych w Polsce. Pracują tu specjaliści wysokiej klasy, z ogromnym doświadczeniem i wiedzą. Do dyspozycji lekarzy jest specjalistyczny, który zapewnia komfort i bezpieczeństwo pacjentowi na każdym etapie leczenia. Do zabiegów wykorzystywane są lasery, które mają działanie przeciwbólowe zarówno podczas samego zabiegu, jak również w okresie gojenia po np. leczeniu chirurgicznym. Stomatolodzy w Nawrocki Clinic pracują z pacjentem holistycznie, co oznacza kompleksowe podejście do leczenia. Każdy plan leczenia musi być przygotowany indywidualnie, tak, żeby w oparciu o najnowsze technologie, korzystając z specjalistycznej wiedzy można było stworzyć dla danego pacjenta optymalny plan leczenia. Nawrocki Clinic zatrudnia lekarzy specjalizujących się w różnych dziedzinach stomatologii: pedodoncji, ortodoncji, leczeniu zachowawczym i endodoncji, chirurgii stomatologicznej, protetyce, zaburzeniach stawu skroniowo – żuchwowego, implantologii, laseroterapii stomatologicznej. Pracują tutaj chirurdzy szczękowi, logopeda, neurologopeda i fizjoterapeuta. Profesjonalny personel, nowoczesny sprzęt, najnowsze technologie, najwyższa kultura obsługi pacjenta oraz niesamowicie komfortowe wnętrza wpisują Nawrocki Clinic w nowy wymiar stomatologii, którego szukają współcześni pacjenci.



MAM 40 LAT I ZAKŁADAM APARAT NA ZĘBY

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA

Za piękny uśmiech oddamy wiele. To plus sto do naszej pewności siebie. Wielu z nas wydaje się, że aparat ortodontyczny zakłada się tylko dzieciom. Niekoniecznie. Na korektę zgryzu możemy się zdecydować jako dorosłe osoby, stawiając na zdrowie lub chcąc sobie sprawić wymarzony uśmiech. Coraz więcej osób po 30, 40 roku życia zakłada aparaty i zachęca do tego innych. Nowe aparaty nie szpecą, a dzięki estetycznym rozwiązaniom są atrakcyjnym dodatkiem do naszego wyglądu.

Fot. Canva



- Mam ponad 40 lat i jestem w gronie osób, które uważały, że noszenie w tym wieku aparatu nie ma sensu. Wiedziałam ile dobrodziejstw za tym idzie, jednak ciągle miałam myśl, że już za późno na prostowanie zębów, bo inne pojawiają się priorytety niż „piękny look na salonach”. Poza tym był to dla mnie niepotrzebny wydatek, szczególnie w sytuacji kiedy posiada się rodzinę i ma się masę spraw na głowie. Inwestycja w siebie przechodzi na drugi plan. Zadział jednak czynnik myślenia o sobie, bo to gwarancja zadbania o innych czy inne sprawy. Coś na zasadzie "szczęśliwa mama" to "szczęśliwe dziecko". Noszę aparat już 4 lata, także jak go zakładałam nie było to codziennością. Przez ten czas sporo się zmieniło w postrzeganiu dbałości o zgryz. Aparat ortodontyczny to inwestycja nie tylko w wygląd estetyczny, ale przede wszystkim w zdrowie. Zdrowe i proste zęby niwelują wiele chorób, chociażby choroby przyzębia. Choroba ta wpływa na nieprawidłowe funkcjonowanie całego organizmu i powoduje spuchnięte, zaczerwienione zęby, w dodatku krzywe. Zdrowe i proste zęby są dla mnie wizytówką

dbałości o siebie. To inwestycja, która motywuje do dbania swoje zdrowie, i o tym przypomina mi codzienny uśmiech w lustrze - mówi Aleksandra, która po 40-stce zdecydowała się na aparat.

Prawdą jest, że w ostatnich latach zauważa się niemalże trend na zakładanie aparatów ortodontycznych przez osoby dorosłe, a nawet bardzo dojrzałe, które dowiadują się, że na taką zmianę nie jest za późno. Być może jest to spowodowane zarówno dostępnością specjalistów jak i dużym wyborem aparatów. Producenci robią, co mogą, żeby aparaty ortodontyczne były jak najatrakcyjniejsze dla klientów.

Wśród klasycznych modeli aparatów na zęby mamy do wyboru: metalowe, złote, białe złoto oraz przezroczyste (nazywane aparatami estetycznymi). Jeśli zależy nam na maksymalnej dyskrecji leczenia, oprócz standardowych aparatów stałych, mamy do wyboru m.in. aparaty lingwalne, czyli językowe. Są montowane od wewnętrznej strony zębów, ale są dużo droższe.

Fot. Canva



Nowoczesną metodą leczenia są nakładki ortodontyczne Invisalign. Są bardzo cienkie, przezroczyste, wykonane z tworzywa sztucznego i są w stanie przesunąć zęby i skorygować wadę zgryzu. Ważne, żeby były idealnie dopasowane do naszych zębów. Ortodenci wykonują tzw. wycisk lub, nowocześniej, skan 3D. Jeśli tylko naszą wadę da się wyleczyć tą metodą, to warto z niej skorzystać, bo są one o wiele wygodniejsze – możemy je w dowolnej chwili wyjąć, a dzięki przezroczystemu materiałowi są prawie niewidoczne.

- Zdecydowałam się na aparat, ponieważ od dawna nie podobał mi się mój uśmiech. Pracuję z ludźmi, dużo się uśmiecham, więc chciałybym mieć proste, białe zęby. Wybrałam aparat w kolorze białego złota, ponieważ wygląda bardzo delikatnie na zębach, trochę jak biżuteria – opowiada Emilia, 34 lata, która planuje założyć aparat w czerwcu.

Nie bez znaczenia jest fakt, że w pewnym wieku po prostu nas stać na leczenie ortodontyczne, bo aparat to niemały wydatek o czym wiedzą wszyscy, którzy się na niego zdecydowali. Ceny aparatów są bardzo zróżnicowane w zależności od wyboru metody leczenia, materiału z jakiego jest wykonany i estetycznych dodatków, na które możemy się zdecydować. Licząc, ile wyniesie nas całkowity koszt leczenia ortodontycznego, musimy wziąć pod uwagę nie tylko sam aparat, ale również ceny comiesięcznych wizyt u ortodonta, wykonanie wycisku/skanu przed leczeniem oraz przygotowanie planu leczenia przez specjalistę. Całość wynosi od kilku do kilkunastu tysięcy złotych.

POLECANE ADRESY:**Nawrocki Clinic**

ul. Kościuszki 2A, Gdańsk

Baltic Ortho Clinic

Aleja Zwycięstwa 241/16, Gdynia

AS dent

ul. Polna 44/1, Sopot



AS dent Clinica Sopot zapewnia pacjentom dostęp do najnowocześniejszych metod leczenia i najbardziej doświadczonych oraz oddanych lekarzy stomatologów. Odkąd zaprosiliśmy do naszej kliniki pierwszych pacjentów, naszą misją jest zapewnienie wysokiej jakości opieki w bezpiecznym środowisku. Dzięki temu jako klinika dentystyczna cieszymy się doskonałą renomą.

Dla nas Pacjenci zawsze są na pierwszym miejscu!

Oferujemy szeroki wachlarz usług:

- stomatologia zachowawcza
- endodoncja
- ortodoncja
- stomatologia dziecięca

Skontaktuj się z nami, aby dowiedzieć się więcej.

AS dent Clinica Sopot

Trójmiasto - Sopot
ul. Polna 44/1,
tel.: 513-069-909

[f/asdent.sopot](https://www.facebook.com/asdent.sopot)

www.as-dent.pl

K2

SPOTKANIE NA SZCZYCIE NATURALNEGO ZDROWIA Z AGNIESZKĄ CEGIELSKĄ

AUTORKA: HALINA KONOPKA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Kolejne spotkanie w ramach cyklu K2 – spotkania na szczycie za nami. Tym razem Galeria Klif Gdynia zorganizowała wydarzenie dotyczące naturalnego zdrowia. Bohaterką spotkania była Agnieszka Cegielska, influencerka i autorka książek, dotyczących świadomego korzystania z dobrodziejstw przyrody i ziołolecznictwa. Uczestnicy i uczestniczki mogli dowiedzieć się wielu ciekawostek na temat zdrowego funkcjonowania oraz poznać tajniki korzystania z ziół w codziennym życiu.



W Galerii Klif w Gdyni po raz kolejny zorganizowano spotkanie w ramach cyklu K2 – spotkania na szczycie. Tym razem tematem głównym było naturalne zdrowie. Kwestie, jakie były poruszane na wydarzeniu, dotyczyły korzystania z naturalnej apteczki prosto z przyrody. Jak dbać o organizm holistycznie? Co robić, aby wspierać nasz układ odpornościowy naturalnie? Czym jest fitoterapia? Po które skarby natury sięgać, aby wspierały nasz organizm całościowo? Jakich błędów unikać sięgając po zioła? Na te pytania i wiele innych odpowiedziała gościom Agnieszka Cegielska, propagatorka naturalnego i zdrowego trybu życia, konsultantka medycyny ajurwedyjskiej. Od kilkunastu lat związana z telewizją TVN, gdzie w programie Dzień Dobry TVN prowadzi cykl Naturalnie. Wielbicielek otaczania się naturą i sięgania w pierwszej kolejności po to, co natura stworzyła, która zgłębiała również wiedzę w Instytucie Medycyny Klasztornej, dotyczącą ziołolecznictwa. Znała rów-

nież z publikacji książkowych oraz kanału na YouTube „Naturalnie od kuchni”.

Uczestnicy spotkania mogli odkryć wiele tajników ziołolecznictwa. Prowadząca wydarzenie poopowiadała również o właściwościach ziół i polskich skarbach natury, a także o tym, dlaczego są one ważne dla ludzkiego organizmu. Podzieliła się również radami, jak wykorzystywać w codziennym życiu różne mieszanki roślinne, by zadbać o swój układ nerwowy czy zdrowy sen. Na koniec uczestnicy mogli wziąć udział w praktycznych warsztatach i przygotowywać sobie zdrowotne napary ze specjalnej mieszanki ziół. Spotkanie miało w miłej, inspirowanej atmosferze, pośród rozmów i wymiany doświadczeń. Po spotkanie na uczestników czekało pyszne sushi od Yoko Sushi oraz prezent w postaci książki Naturalnie 2 autorstwa Agnieszki Cegielskiej.

WAKACJE Z MARINĄ

Marina Beach Gym przygotowała specjalny pakiet niespodzianek, z których będzie można skorzystać w tym sezonie letnim. Centrum stawia głównie na aktywności na świeżym powietrzu, by jak najwięcej skorzystać z dobrej, słonecznej pogody. Siłownia zewnętrzna, stretching i joga na plaży, a może przejażdżka rowerem po parku? Różne aktywności aż kuszą, żeby tu zajrzeć.

Wakacje coraz bliżej, więc coraz więcej ludzi chce popracować nad swoją kondycją, sylwetką, czy po prostu zadbać o zdrowie. W Trójmieście jest wiele miejsc, gdzie można skorzystać z siłowni, jednak jednym z takich zupełnie wyjątkowych lokali jest Marina Beach Gym. To połączenie medyczno-rekreacyjnego miejsca, ulokowanego przy hotelu Novotel w gdańskim Jelitkowie.

Co w niej wyjątkowego? Wszystko! Od lokalizacji, która znajduje się w bliskiej odległości od morza, co pozwala na ćwiczenia na plaży lub szybki spacer w czasie kuracji medycznej, po różne strefy – siłowni, fitness, cross, basen, saun, wellness i siłowni zewnętrznej. Taki szeroki wachlarz pozwala na zaspokojenie wszystkich swoich oczekiwań.

WAKACYJNE AKTYWNOŚCI

Idealna wakacyjna pogoda sprawia, że osoby trenujące wybierają na przestrzeń swoich treningów parki, plażę czy siłownię zewnętrzną. Naprzeciw oczekiwaniom swoich gości wychodzi także Marina Beach Gym, która w tym roku przygotowała specjalny pakiet nowości w ramach wakacyjnych aktywności.

Zacznijmy od plaży, która w tej okolicy aż kusi, żeby z niej skorzystać. W Marinie postawiono na stretching na plaży z Alicją oraz jogę ze znanym już każdemu kolorowym joginem Jaro. Właściciele zachęcają do korzystania z ich sprzętu, który można wypożyczyć do używania na terenie centrum, np. deski SUP. Dla klientów kartonowych i z kartami Benefit, Medcover albo Fitprofit Marina udostępnia za darmo takie akcesoria, jak leżaki, parawany czy piłki na plażę np. piłki do siatkówki. Również dla dzieci znajdują się świetne zabawki nad morze.

Może jednak coś bardziej zaawansowanego? W tym przypadku polecamy siłownię zewnętrzną, wyposażoną w najlepsze sprzęty treningowe. Dodatkowo można skorzystać z pomocy wykwalifikowanych trenerów, którzy pomogą i doradzą przy wykonywaniu ćwiczeń oraz doradzą odpowiedni trening. Dla tych, którzy lubią zajęcia zorganizowane, przygotowano zajęcia z Irkiem Żakiem. Warto także dodać, że w tym roku Marina powiększa powierzchnię swojej siłowni zewnętrznej, by ugościć większą liczbę uczestników. To znak, że ta forma aktywności cieszy się dużą popularnością!



Na koniec coś dla fanów korzystania ze sprzętów sportowych. Lubisz jeździć rowerem? Bez problemu wypożyczysz taki w Marina Beach Gym, by móc wykonać odpowiedni trening na trasie Jelitkowo-Sopot wzdłuż linii brzegowej. Dla tych, którzy jednak chcieliby rekreacyjną przejażdżkę, przygotowano wypożyczalnię hulajnog elektrycznych.

Jak widać, te wakacje z Marina Beach Gym nie będą nudne, bo różnorodność aktywności aż kusi by skorzystać z oferty centrum!

TULOKALNE

MIŁOŚĆ DO NATURY Z PASJĄ DO TWORZENIA

Tworzone z pasją i w zgodzie z naturą. Takie są wyroby regionalne i rękodzielnicze, które znajdziemy w jednym miejscu, sklepie TuLokalne.pl. Zamówimy tu prezenty na każdą okazję, smakołyki z dobrym składem, elementy wystroju wnętrz, artykuły dla zdrowia i ducha oraz wiele innych perełek, które stworzone zostały ręcznie przez lokalnych twórców i przedsiębiorców.



TuLokalne to sklep z rękodziełem i produktami regionalnymi. W jednym miejscu znajdziemy rzeczy powstałe z pasji, w małych manufakturach i w zgodzie z naturą. Taka jest idea założycielki sklepu, która właśnie te wartości ceni i chciałaby, żeby więcej osób sięgało po rękodzieło. To zupełnie inna jakość niż masowa produkcja. Kupujemy coś wyjątkowego, co często występuje tylko w jednym egzemplarzu, jak np. ceramiczne kubki czy talerzyki. Jednocześnie wspieramy małe firmy i osoby, które zdecydowały, że ze swojej pasji uczynią zawód.

Właścicielka, Małgorzata, pochodzi z Gdańska, ale uważa, że cała Polska jest ciekawa i w każdym jej zakątku znajdują się osoby, które tworzą godne uwagi produkty. Ilość producentów i region, z którego pochodzą, ciekawie obrazuje, zamieszczona na stronie, mapa firm.

- Pomysł na ten sklep zrodził się w mojej głowie, z moich pasji, predyspozycji. O tych pasjach piszę również bloga, na którym przedstawiam twórców. Pochodzę z Gdańska, mieszkałam na Pomorzu Zachodnim, a teraz mieszkam na Mazurach. Jestem obywatelką różnych miejsc, więc wzięłam pod lupę całą Polskę. Z różnych rejonów naszego kraju promuję małe manufaktury, które często opierają się na tradycyjnych przepisach, kultuwują tradycje lub są to wielopokoleniowe biznesy. Stawiamy na jak największy kontakt z naturą i czerpiemy z niej, to, co ma dla nas najlepsze. Są też firmy, z którymi współpracujemy sezonowo, np. przed świętami Bożego

Narodzenia. Robimy to, co kochamy i promujemy innych rzemieślników – mówi Małgorzata Schroeder, właścicielka TuLokalne.

Przekrój rzeczy znajdujących się w sklepie jest bardzo duży. Kupimy tutaj rzemieślnicze czekolady, zioła, mieszanki owocowe, pierniki, kawę, syropy i konfitury z owoców. Tego lata w TuLokalne znajdziemy również długo wyczekiwane miody z polskiej pasieki prosto ze wsi. Produkty te posiadają prosty skład, są naturalne i zdrowe. Są tutaj również elementy wystroju wnętrz takie jak: świece sojowe, ceramika, kwietniki z makramy, plakaty z motywem roślinnym, szydełkowane kosze i podkładki, zapachy do wnętrz zamknięte w bawełnianych woreczkach. Oprócz jakości, każdy z nich ma estetyczny wygląd, spójne opakowania, dzięki czemu sprawdzają się jako prezenty lub po prostu będą cieszyć nasze oko w kuchni czy łazience. Na chwilę relaksu i zadbania o siebie przydadzą się nam szczotka do masażu i kadzidła palo santo, których zapach wypełni cały dom.

Kto nigdy nie miał problemu z kwestią: co kupić na prezent bliskiej osobie? Okazji jest całe mnóstwo, a nam wielokrotnie brakuje pomysłu. TuLokalne przygotowuje pakiety podarunkowe zarówno na mniejsze okazje: jak urodziny, imieniny, Dzień Mamy, jak i sezonowe: z okazji Bożego Narodzenia czy Wielkanocy. Prezent Na Dobry Początek Dnia, Sielski Zestaw, Zestaw Konesera lub Smakosza: znajdziemy tu coś dla każdego w zależności od preferencji.





BELEZA

KLINIKA URODY

POZNAJ Z NAMI WYJĄTKOWĄ WERSJĘ SIEBIE

HIFU

RF mikroigłowa

Kriolipoliza

Modelowanie sylwetki

Laserowe odmładzanie

Zamykanie naczynek

Terapia rumienia i trądziku

Usuwanie blizn i przebarwień

Redukcja rozstępów

Kosmetologia estetyczna

ul. Legionów 153 | Gdynia Redłowo

tel. 790 790 027 | www.beleza-sopot.pl





ALTERNATYWNA RZECZYWISTOŚĆ W

PGS

Chcemy pokazać naszym artystom i publiczności rzeźby, które mogą zachwycać, urzekać, drażnić, ale mało kogo pozostawiają obojętnym – z Eulalią Domanowską, dyrektorką Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie rozmawiamy o długo oczekiwanych wynikach międzynarodowego konkursu Baltic Horizons oraz najnowszej wystawie Sir Tony'ego Cragga, światowej sławy rzeźbiarza, którego dzieła od 28 maja możemy podziwiać w przestrzeni PGS oraz w Parku Północnym w Sopocie.

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK

Niedawno rozstrzygnięto ogłoszony w ubiegłym roku konkurs Baltic Horizons. Sam konkurs to dla Sopotu okazja do wzbogacenia przestrzeni publicznej o ciekawą rzeźbę – uczestnicy mieli zaproponować pomysł, który tematycznie będzie nawiązywał do kwestii ochrony klimatu. Zwycięski projekt zostanie zainstalowany w sopockim parku niedaleko plaży. Jak wyglądał proces wyłaniania zwycięzcy?

Do udziału w Baltic Horizons zgłoszono 10-ciu artystów, nominowanych przez prestiżowe instytucje kultury w kilku nadbałtyckich krajach. Proces wyboru artystów był bardzo ciekawy - np. na Łotwie wybór był wynikiem konsultacji ze wszystkimi instytucjami zajmującymi się sztuką współczesną w Rydze, proces sam w sobie był więc bardzo demokratyczny. Łotewska reprezentacja była zresztą bardzo silna, kraj reprezentowały rozpoznawalne nazwiska, np. ĒRIKS BOŽIS czy KRIŠS SALMANIS, który współtworzył pawilon łotewski na 55. Biennale Sztuki w Wenecji. Jego praca bardzo nam się

podobała, to wszechstronny artysta o szerokich horyzontach, myślący inaczej, często bardziej funkcjonalnie lub, dla odmiany, poetycko. Projekt Salmanisa był jednym z naszych faworytów.

O którym projekcie mówimy?

To postacie w futurystycznych kombinezonach, w ostrych, neo-nowych kolorach, umieszczone na ławkach, huśtawkach i w innych sytuacjach z codziennego życia. Połączenie tych dwóch aspektów – zwykłej codzienności i wyczuwalnego niebezpieczeństwa, daje niesamowity efekt.

Oprócz samej idei ochrony klimatu artyści musieli rozważyć także aspekt czasowy, co dla niektórych okazało się szczególnym wyzwaniem.

Zgadza się. Jednym z kryteriów oceny zgłoszonych do konkursu projektów była swego rodzaju ponadczasowość, zarówno w sensie fizycznym jak i artystycznym. Artyści musieli pomyśleć o tym, że rzeźba będzie musiała przetrwać w przestrzeni miejskiej przynajmniej 5 dekad. Dla niektórych mogło to oznaczać, że ich dzieło będzie musiało ich przeżyć – to był bardzo poruszający aspekt konkursu.

Finalnie jury zdecydowało się jednak na wybór instalacji litewskiego artysty Andriusa Labašauskasa "Głębia Landsort". Zwycięska koncepcja zostanie za kilka miesięcy zrealizowana w przestrzeni miejskiej Sopotu. Czym przekonał was projekt litewskiego rzeźbiarza?

Andrius to jeden z młodszych uczestników konkursu, ale ma już całkiem pokaźny dorobek artystyczny. Realizuje teraz m.in. interesujący projekt przed pałacem prezydenckim w Wilnie - to pomnik ku czci obrońców Litwy, ale rozumiany nieco inaczej. Nie będzie w nim tragicznego, martyrologicznego przesłania, krwawych ofiar, będzie za to wolność – piękna idea, ważna dla każdego z nas. To ciekawa droga myślenia. Projekt zaproponowany z kolei dla Sopotu nawiązuje do największej głębi Bałtyku,

w której z racji specyficznego położenia i rzeźby dna niestety zbierają się zanieczyszczenia. Andrius chce niejako wydobyć Landsort na powierzchnię – zaproponował umieszczenie w sopockim parku kamiennego kręgu, kształtem nawiązującego do głębi Landsort. Obiekt będzie dodatkowo podświetlany niebieskim, czerwonym lub białym strumieniem światła, wszystko w zależności od wskaźników temperatury powietrza w regionie Zatoki Gdańskiej. Mamy nadzieję, że oszlifowane powierzchnie marmuru zachęcą przechodniów do tego, by na chwilę zwolnić tempo, usiąść i być może pogрузić się w refleksji wokół tematu jakim są zmiany klimatyczne i ochrona bałtyckiego ekosystemu.

Istnieją prognozy naukowe, że za 50 lat poziom Bałtyku może podnieść się o około 4 m. Zarówno dla zwycięskiego projektu jak i mieszkańców Sopotu to ponura wizja...

Jeszcze przed rozpoczęciem prac nad projektami artyści spotkali się z prof. dr hab. Janem Marcinem Węśławskim, szefem sopockiego Instytutu Oceanologii PAN. To było bardzo ciekawe spotkanie, w czasie którego prof. Węśławski przedstawił artystom tę, jak pani zauważyła, rzeczywiście ponurą prognozę. Jego sposób myślenia o tym problemie jest jednak nieco inny, w pewien sposób odwraca perspektywę i przewraca nasze myślenie. Poziom wody się podniesie, Sopot być może stanie się rozlewiskiem. I co wtedy?

No właśnie, co wtedy?

Przewrotnie, to świetny scenariusz dla natury, dla której pewnie nie będzie to problem. To będzie zdecydowanie problem dla nas, ludzi. Pytanie, czy i jak poradzimy sobie z następstwami własnych działań.

Zrobiło się strasznie.

Państwowa Galeria Sztuki nie chce straszyć ludzi (śmiech), ale na pewno chcemy zachęcić do potrzebnej refleksji nad różnymi tematami, także trudnymi. I robimy to tak, jak potrafimy, za pomocą sztuki.



W planach na najbliższe miesiące kolejna ważna wystawa – „Alternatywna rzeczywistość” i Tony Cragg. Mocne nazwisko, na które w Trójmieście czekają chyba wszyscy miłośnicy współczesnej rzeźby.

Pod koniec maja otworzyliśmy wystawę jednego z najważniejszych żyjących artystów. W północnej Polsce będą w podobnym czasie 2 wystawy prac Tonego Cragga – w Toruniu i właśnie w Sopocie. Moją ambicją było to, żeby pokazać naszym artystom i publiczności rzeźby, które mogą zachwycać, urzekać, drażnić, ale mało kogo pozostawiają obojętnym. To sztuka na absolutnie światowym poziomie, wyjątkowa ze względu na koncept, formę i różnorodność zastosowanych materiałów. Tony Cragg, urodzony w Liverpoolu, studiował w Londynie, od wielu lat mieszka w Niemczech i w Szwecji – taka mieszanina daje ciekawy artystyczny efekt.

Dlaczego Cragg zdecydował się opuścić Anglię? Czy na kontynencie czekała na niego lepsza, bardziej wyrozumiała publiczność?

Anglicy są rzeczywiście zafascynowani historią. Ciężko przychodzi im akceptacja futurystycznych form, dlatego Tony szukał dla swojej sztuki innych przestrzeni, może nieco bardziej otwartej na eksperymenty. Ale trzeba podkreślić, że brytyjska rzeźba II połowy XX wieku jest generalnie świetna – na Wyspach działało i działa nadal naprawdę wielu wybitnych artystów, których twórczość jest bardzo różnorodna, jak Anthony Gormley, Anish Kapoor, Tracey Emin, Mark Quinn czy Richard Deacon.

Czy wszystkie eksponaty tej wystawy będziemy oglądali w przestrzeniach galerii?

Nie, część rzeźb, ze względu na gabaryty została umieszczona w parku północnym przy plaży. Już na etapie instalacji wzbudzały one ogromne zainteresowanie przechodniów.

Jaki był klucz wyboru eksponatów?

Chcieliśmy zaprezentować Cragga z różnych lat i jego dzieła wykonane z różnych materiałów. Sam artysta powiedział kiedyś, że jest w stanie zrobić rzeźbę z każdego materiału – i właśnie tę różnorodność pragniemy zaprezentować w Sopocie. Tony Cragg eksperymentuje z kamieniem, metalem, żywicami, ceramiką i szkłem, co to otwiera wiele możliwości twórczych. Wcześniej używał fotografii, przedmiotów gotowych czy kawałków plastiku, tworząc jedne z pierwszych na świecie rzeźb recyklingowych.

Skąd wzięła się jego fascynacja materiałem i jej różnymi formami?

Kariera Tonego Cragga zaczęła się od pracy w laboratorium chemicznym, gdzie najpierw towarzyszył ojcu, później przez kilka lat sam miał okazję tam pracować. Dzięki tym doświadczeniom umiejętnie wykorzystuje rozmaite właściwości fizyczne materiałów – szczególnie ciekawe efekty widać w pracach ze szkła, które samodzielnie piskuje czy też poddaje działaniu bromku, nadając szklanej masie różne barwy. Przez ostatnie dekady proces industrializacji spowodował standaryzację otaczającej nas rzeczywistości – on chce pokazać coś, co nie zostało stworzone przez przemysł ani przez naturę, nowe formy, nowe materie. Na parterze Państwowej Galerii Sztuki można podziwiać jego rzeźby i instalacje ze szkła oraz rysunki, a w parku trzy rzeźby z brązu i jedną ze stali nierdzewnej. Dodam tylko, że wystawa Tony Cragga łączy się z następnym projektem zaplanowanym tego lata – wystawą szklanych rzeźb wybitnych artystów organizowaną we współpracy z wenecką Fundacją Adriano Berengo z Murano. Niedługo będziemy mogli podzielić się większą ilością informacji na ten temat.



Wróćmy jeszcze na chwilę do sopockiej wystawy. Kiedy przyglądamy się rzeźbom Cragga, zauważamy, że nawet te, które z założenia są statyczne, na swój sposób są jednocześnie dynamiczne, rozedrgane.

Tak, trzeba przyglądać się im z różnej perspektywy, pod różnym kątem, dostrzegamy wtedy ich ukryte znaczenia. Tony Cragg przez wszystkie lata swojej twórczości nieustannie eksperymentował, i to jest wielka wartość jego różnorodnej, ciekawej sztuki. Są przecież artyści, którzy przez całe życie trzymają się jednej formy lub materiału, z którym nauczyli się pracować.

Czy jest szansa, że któraś z przykuwających wzrok kolumn Tonego Cragga zdomowi się u nas na stałe?

Bardzo bym chciała, żeby jakaś jego rzeźba pozostała w Sopocie po tej wystawie. Nie jestem jednak pewna, czy to się uda - to jeden z nawiązań do współczesnych artystów, więc problemem są finanse. Rzeźby tego artysty kosztują naprawdę pokaźne sumy. Nie sądzę, by Sopot było stać na taką inwestycję.

Może z pomocą przyszyłyby państwowe fundusze?

Tutaj stawiałabym raczej na wsparcie prywatnego mecenas, który zechciałby kupić dla Sopotu taką rzeźbę i stać się dobroczyńcą dla lokalnej społeczności i ludzi odwiedzających kurort. Czasy dla kultury mamy niezbyt łaskawe, ale dla przestrzeni naszego miasta z pewnością byłaby to bardzo ważna i niezwykle prestiżowa inwestycja.

Maxi-slabs
that look like marble

MAXFINE
FMC FABBRICA
MARM E GRANITI



studiodago

www.studiodago.pl

A BRAND OF  IRIS
CERAMICA
GROUP

discover more at
www.irisfmg.com

#MILLENIUM DOCS AGAINST GRAVITY



CZUŁOŚĆ ZAMIAST STRACHU

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK | FOTO: ANNA REZULAK

Ponad 180 filmów z całego świata można było zobaczyć podczas jubileuszowej, 20. edycji Millenium Docs Against Gravity, największego festiwalu filmów dokumentalnych w Polsce. Pokazy odbywały się w siedmiu miastach, a wśród nich tradycyjnie znalazła się Gdynia. O potrzebie zrozumienia świata, poszukiwaniu prawdy o sobie i drugim człowieku i o tym, czym dla współczesnego widza jest dziś kino dokumentalne opowiada Przemysław Rydzewski, koordynator trójmiejskiej odsłony festiwalu.

Festiwal Millenium Docs kończy w tym roku 20 lat. Piękny wiek.

Zgadza się. Dużo zmian, dużo ważnych i ponadczasowych treści.

Czym festiwal był na początku, czym jest dziś, po dwóch dekadach od swojej premierowej edycji?

Właściwie od początku chodzi nam o to samo, czyli o pokazywanie najlepszego kina dokumentalnego z całego świata. Nie mamy obowiązku zapraszania filmów premierowo, jest to więc prawdziwy przegląd tego, co wydarzyło się w kinie dokumentalnym w ostatnim roku i zostało docenione zarówno przez jury najważniejszych światowych festiwali filmowych, jak i przez naszą grupę programerów: Artura Liebarta, twórcę festiwalu, Karola Piekarczyka i Wojtkę Diduszkę. 20 lat temu, kiedy festiwal startował po raz pierwszy, jego uruchomienie wymagało dużej odwagi.

Dlaczego?

W tamtych latach film dokumentalny kojarzył się wyłącznie z telewizyjną nudą, gadającymi głowami, ewentualnie z filmami przyrodniczymi...

...obowiązkowo z głosem Krystyny Czubówny!

Tak, na szczęście Krystyna Czubówna i filmy o zwierzętach wcale nie są nudne (śmiech), ale dla przeciętnego widza dokument to był i pewnie wciąż jest nieciekawym panem, który monotonnym głosem objaśnia nam to, co widzimy na

ekranie. Tymczasem pełnometrażowe filmy dokumentalne to wspaniałe opowieści! Odważne i bardzo różnorodne zarówno w formie jak i tematyce. Myślę, że program festiwalu doskonale to odzwierciedla. W ciągu ostatnich lat poważnie zmieniła się skala naszego działania – festiwal okazał się po prostu bardzo...zaraźliwy. 20 lat temu zaczynaliśmy w jednej sali kinowej w Warszawie, dziś pokazy odbywają się w ośmiu miastach w Polsce, uczestniczą w nim setki tysięcy ludzi. Organizujemy największe wydarzenie filmowe w Polsce. To skala makro. W skali mikro – wystarczy na tym festiwalu być raz, a na pewno będziemy wracać po raz kolejny, gwarantuję to każdemu widzowi. Jeśli ktoś raz zetknie się ze światem tak pokazanym na ekranie, nigdy już nie zechce stracić perspektywy, którą daje tylko i wyłącznie pełnometrażowy film dokumentalny.

Festiwal rozwija się też w samej Gdyni.

Rzeczywiście, 8 lat temu zaczęliśmy od kilku dni pokazów na dwóch salach kinowych. W tej chwili mamy tysiące widzów z całego Trójmiasta, a pewnie i Pomorza, którym pokazujemy nasze dokumenty przez 10 dni i wszystkie sale Gdyńskiego Centrum Filmowego zarezerwowane są w tym czasie dla naszych projekcji. Z roku na rok widzów jest coraz więcej – jeszcze przed rozpoczęciem festiwalu mieliśmy już ponad 3000 sprzedanych biletów! Popularność tych seansów absolutnie mnie nie dziwi – przez ten czas spędzony w kinie mamy niepowtarzalną szansę, żeby sprawdzić, zobaczyć na własne oczy, jaka jest kondycja





W cieniu Boko Haram | reż. Cyrielle Raingou

świata i jakie jest jego prawdziwe oblicze. Ludzie są tego naprawdę ciekawi.

Słowo PRAWDA jest tutaj wielowymiarowe i szczególnie istotne w kontekście filmów prezentowanych na festiwalu.

Tak, choć ono zawsze może być podważane. Powiedziałbym raczej, że filmy pozostawiają widzki i widzów z refleksją na temat prawdy, zmuszają do odpowiedzi na pytanie: czym ta prawda jest dla nas, ale też, co istotniejsze: czym jest dla drugiego człowieka. Z całego serca polecam film „Prawy chłopak”, który pokazuje właśnie takie poszukiwanie prawdy o sobie. To film o nas, Polakach i myślę, że jego największą zaletą jest właśnie fakt, że zaprasza do dialogu i pokazuje, że nasza prawda wcale nie musi być tożsama z prawdą drugiej osoby i nie ma w tym nic złego. Myślę, że ogromnie trudno znaleźć miernik, który jednoznacznie wskazałby, że to, co robimy na festiwalu, jest dla innych ważne. To generalnie przypadłość pracy w kulturze. Jeśli jednak sale na seansach są pełne, a po nich publiczność zostaje na spotkaniach z twórcami oraz bohaterami filmu, bo chce rozmawiać o tym, co przed chwilą widziała, chce zadawać pytania,

to to jest dla nas znak, że MDAG wnosi w życie ludzi wartość i służy właśnie pokazywaniu wielowymiarowej prawdy o świecie.

„Nie bądź obojętny” – to słowa Mariana Turskiego, które stały się hasłem przewodnim dla tegorocznego festiwalu. Jak to hasło realizowane jest w kontekście prezentowanych na ekranie treści?

Myślę, że zarówno twórcom, jak i nam, organizatorom, zależało na tym, abyśmy nie byli obojętni wobec, najoogólniej mówiąc, zła. Kino dokumentalne ma szeroki zasięg, jest pokazywane na najważniejszych festiwalach filmowych, które, co ciekawe, często wygrywa. Pierwsze przykłady z tegorocznego programu: „Adamant” i Złoty Niedźwiedź na Berlinale, „Niewinność” i festiwal w Wenecji: nagroda dla najlepszego filmu śródziemnomorskiego czy „Siostrzeństwa świętej sauny” – Sundance: nagroda dla najlepszego reżysera. Okazuje się, że opowieść dokumentalisty może być ważniejsza i szerzej komentowana niż klasyczna fabuła, po którą jeszcze do niedawna chodziliśmy do kina. Wenecja, Locarno, Sundance to już marki same w sobie – i to dobitnie pokazuje, czego ludzie – widzowie tak naprawdę potrzebują. A film dokumental-



ny ma przede wszystkim pokazać nam, jak wygląda świat i jego problemy z innej, niekoniecznie naszej własnej perspektywy, ma uwrażliwić nas na drugiego człowieka i pomóc nam go zrozumieć. W tym roku ważnym tematem dla reżyserów była tocząca się za naszą wschodnią granicą wojna – w sumie na festiwalu mieliśmy aż 7 tytułów poświęconych temu tematowi, choć nie wszystkie udało się włączyć do programu w Gdyni.

Jaki jest obraz wojny w Ukrainie widziany oczyma dokumentalistów?

W Gdyni pokazaliśmy 4 filmy skoncentrowane wokół tego tematu, między innymi „Wschodni front” Vitalya Manskogo i Yevhena Titarenko, opowiadający historię wolontariuszy pracujących w najniebezpieczniejszym w tej chwili regionie Ukrainy. Jest też poruszający „Skąd dokąd” Maćka Hameli, relacja z samochodu, którym reżyser filmu podróżował przez Ukrainę, oferując transport wojennym uciekinierom. To niezwykle zapis trudnej i emocjonalnej podróży ludzi, którym z dnia na dzień odebrano wszystko, co rozumiemy w życiu jako normalność.



PRZEMYSŁAW RYDZEWSKI

osiem lat temu, wraz z obecnym dyrektorem Gdynskiego Centrum Filmowego Jerzym Radosem, sprowadził do Gdyni festiwal filmowy Millennium Docs Against Gravity. Koordynuje jego lokalną edycję i przygotowuje program wydarzeń towarzyszących: spotkań, tematycznych debat, warsztatów, zaprasza lokalne jury, które wybiera najlepszy film z konkursu głównego. Animator i promotor kultury, moderator spotkań, inicjator wielu wydarzeń literackich i filmowo-edukacyjnych. Przez wiele lat związany był z Nagrodą Literacką GDYNIA oraz towarzyszącym jej festiwalem – Miasto Słowa. Współpracował z festiwalem literackim Big Book Festival, Literackim Sopotem, Festiwalem Polskich Filmów Fabularnych, Biennale Warszawa, tworzył „Raj na ziemi” – program edukacyjny skierowanego do młodych reporterów i pomocową inicjatywę: [rainbow4.love](#). Był dziennikarzem działu kultura w [Gazecie Wyborczej](#) i portalu [Trojmiasto.pl](#).



Do tego „W Ukrainie” i „Nie znikniemy” – nagrodzony potrójną owacją na stojąco na tegorocznym Berlinale.

Od kilku lat filmy dokumentalne coraz częściej pojawiają się w regularnej dystrybucji – chodzimy do kina już nie tylko dla fabularnej rozrywki czy animacji. Chcemy czegoś więcej niż prosty eskapizm, sensacja czy bajka – potrzebujemy innego spojrzenia, wyjścia ze swojej strefy komfortu i zrozumienia tego, co nas otacza.

Zgadza się. W tym miejscu jeszcze raz chciałbym polecić wszystkim seans wspomnianego już filmu „Prawy chłopak” czy opowieść z zupełnie innego miejsca, bo z Ugandy: „W teatrze przemocy”. Szczególnym zainteresowaniem widzów cieszy się także „Pianoforte”, którego bohaterowie, pianiści przygotowujący się do Konkursu Chopinowskiego, są z jednej strony zupełnie różni, pochodzą z różnych krajów i kręgów kulturowych, z drugiej strony okazuje się, że muzyka i miłość do niej łączy ich oraz widzów we wspólnotę, w której przeżywamy podobne emocje, lęki i nadzieje absolutnie ponad podziałami. I to jest nam, ludziom, bardzo potrzebne – musimy przypomnieć sobie, że tak naprawdę więcej nas łączy niż dzieli. Wspaniale uświadomić to sobie na sali kinowej, kiedy po seansie wszyscy płaczą i chcą spotkać się z bohaterami filmów, dosłownie ich przytulić. Poza tym, mamy filmy o uniwersalnym przekazie, poruszające tematy związane z ochroną przyrody, seksualnością, ale też filmy o relacjach w rodzinie, prawach człowieka i tym, jak świat widzą dzieci.

W repertuarze festiwalu jest również miejsce na szeroko rozumiana tematykę kobiecą.

Kobiety to zarówno twórczynie, jak i bohaterki naszych filmów. Bez problemu utrzymujemy parytet w konkursie głównym: sześć reżyserek i sześciu reżyserów. To są fascynujące opowieści filmowe, od tragicznej codzienności kobiet żyjących w Syrii – film „Pod niebem Damaszku”, przez historię artystki z uporem walczącej o swoje miejsce w zdominowanym przez mężczyzn świecie sztuki: „Apolonia, Apolonia”, po przyjęte ze szczególnym aplauzem publiczności „Dziewczyńskie historie” – wspaniałą, ciepłą obraz debiutującej reżyserki Agi Borzym, opowiadający o szkolnych przyjaciółkach i ich doświadczeniach z dojrzewaniem i cielesnością. Film porusza m.in. temat pierwszej miesiączki, która dla każdej młodej kobiety jest przecież wyczekiwany i, jak mogę się domyślać, często trudnym momentem.

W naszym kraju w dalszym ciągu to temat tabu – z jednej strony nie przeszkadza nam, że bohaterowie filmów emitowanych o dowolnej porze dnia mordują się za pomocą rozmaitych narzędzi i dosłownie ociekają krwią (najczęściej wyglądającą bardzo naturalnie), z drugiej zaś uparcie blokujemy kampanie i spoty reklamowe, w których przez ułamek sekundy na białym tle miesiączkującej dziewczynki widać krew menstruacyjną. Czerwona.

Tym bardziej cieszymy się, że możemy na festiwalu pokazać „Dziewczyńskie historie” szerszej publiczności. To film, który po-

winna zobaczyć każda nastolatka. Powiem więcej – każdy brat, ojciec i kolega tej nastolatki również. Świat byłby dużo lepszym miejscem, gdybyśmy chcieli się wzajemnie zrozumieć. Czułość zamiast strachu i osądzania – tak właśnie widzę misję naszego festiwalu.

Wspomniałeś o ogromnym sukcesie frekwencyjnym tegorocznej edycji festiwalu w Gdyni – blisko 7 tysięcy sprzedanych biletów, 10 dni w całości poświęconych filmom dokumentalnym z całego świata. Ale to tylko częściowy zasięg MDAG – co z widzami z mniejszych kin, w miastach oddalonych od dużych metropolii?

W czasie pandemii koronawirusa postanowiliśmy uruchomić festiwal w formie zdalnej – oczywiście taka forma była wtedy podyktowana koniecznością, ale szybko okazało się, że to otwiera dostęp do naszych filmów widzom spoza dużych miast, bo tylko w nich festiwal odbywa się przecież stacjonarnie. Po powrocie do normalności zastanawialiśmy się, czy widzowie, przez 2 lata przyzwyczajeni już trochę do oglądania filmów w serwisach streamingowych, zechcą wrócić do kin. Dziś wiemy już, że atmosfera spotkania i wspólnego przeżywania okazała się doświadczeniem na tyle cennym, że sale kinowe na naszych seansach znów są pełne, zdecydowaliśmy się jednak utrzymać także formę online i po zakończeniu edycji stacjonarnej startujemy także z pokazami w sieci – to szansa na nadrobienie zaległości również dla tych, którzy z różnych przyczyn nie zdążyli przyjść do kina w połowie maja.

Czy można powiedzieć, że w Polsce zapanowała moda na dokument?

Można, o ile rozumiemy przez to modę na poznawanie świata, uczenie się go i na stawanie się po prostu lepszym człowiekiem. Nie mam żadnych wątpliwości, że po obejrzeniu każdego z prezentowanych w ramach festiwalu filmów opuszczamy salę kinową jako inni, bardziej wrażliwi ludzie. Niech to będzie moda na czułość i zrozumienie dla tego, co jest w nas i obok z nas.

Jury 20. festiwalu filmowego Millennium Docs Against Gravity Gdynia w składzie: Magdalena Danaj, Karol Starnawski i Stefan Wesołowski przyznało Nagrodę Prezydenta Miasta Gdyni w wysokości 15 000 zł filmowi:

POD NIEBEM DAMASZKU

(Under the Sky of Damascus)

reż. Heba Khaled, Talal Derki.

Przyznało również wyróżnienie dla filmu:

PIANOFORTE

reż. Jakub Piątek

KOLEJNE LOKLANE NAGRODY:

ETNOMATOGRAF – po raz trzeci nagroda przyznawana przez Oddział Etnografii Muzeum Narodowego w Gdańsku dla filmu:

W CIENIU BOKO HARAM

(Le spectre de Boko Haram)

reż. Cyrielle Raingou

ALL ABOUT FREEDOM – po raz pierwszy nagroda przyznawana przez Europejskie Centrum Solidarności dla filmu:

UCIECZKA Z UTOPII

(Beyond Utopia)

reż. Madeleine Gavin.



XII BAL Z SERCEM W OLIVIA STAR TOP

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA | FOTO: ŁUKASZ WAJSZCZYK

Eleganckie wnętrze, wystawna kolacja, pięknie ubrani goście, a to wszystko dlatego, żeby połączyć przyjemne z pożytecznym. Dobrem można się dzielić, jednocześnie samemu ciesząc się pięknym wieczorem. 20 maja, na 34. piętrze Olivia Star Top, odbył się XII Bal z Sercem, organizowany przez Fundację Hospicyjną. Zebrane środki, prawie 300 tys. zł, zostaną przeznaczone na wykończenie Centrum Opieki Wytchnieniowej, które będzie wsparciem dla osób nieuleczalnie chorych i ich bliskich.



34. piętro Olivia Star Top wypełniło prawie 200 gości, którzy zdecydowali się wesprzeć charytatywną inicjatywę, a jednocześnie dobrze się bawić. Organizatorem Balu z Sercem jest Fundacja Hospicyjna, która otacza opieką nieuleczalnie chore dzieci, dorosłych oraz ich rodziny. Każdy z bali organizowanych przez Fundację Hospicyjną jest tematycznie powiązany z wybranym krajem. W tym roku wybór padł na Mołdawię, a patronat honorowy nad wydarzeniem objęła Ambasada Mołdawii w Warszawie oraz pan Jacek Tymiński, konsul honorowy Republiki Mołdawii w Gdańsku. Chcąc przybliżyć zebranim gościom kulturę tego kraju, serwowano dania nawiązujące do kuchni mołdawskiej, a także pojawili się artyści w strojach ludowych.

- Cieszę się, że przy okazji charytatywnej działalności poznajemy różne miejsca i mam nadzieję, że ciąg dalszy nastąpi, bo dużo jeszcze krajów jest do odwiedzenia. Na pewno bez darczyńców nie poradziłibyśmy sobie, więc bardzo nam miło, że zawsze jest tylu chętnych na nasz bal i otwartych na pomaganie osób. Zbieramy na wsparcie opiekunów osób chorych, którzy potrzebują odpoczynku, chwili wytchnienia. Nasze hasło, które promujemy od lat to: „Hospicjum to też życie”. Nie tylko to promujemy, nie tylko o tym mówimy, ale staramy się to hasło realizować w codziennym życiu. Opieka hospicyjna daje poczucie bezpieczeństwa, że w tym trudnym momencie nikt nie zostanie sam - mówi Anna Janowicz, prezeska Fundacji Hospicyjnej.

Oprócz wspaniałej zabawy, celem balu było zebranie środków na budowę i funkcjonowanie Centrum Opieki Wytchnieniowej. W trakcie balu zbierano fundusze na trzy sposoby: na aukcji cichej, na którą darczyńcy przekazali 50 fantów; biorąc udział w loterii, w której każdy wygrywał oraz licytując wyjątkowe przedmioty na aukcji głośnej. Pojawiło się na niej osiem bardzo ciekawych rzeczy: szkolenie AMG Driving Academy na Autodromie Jastrzęb od Mercedes-Benz Witman, kolacja dla czterech osób z Grzegorzem Skawińskim i Waldemarem Tkaczykiem w restauracji TRUE, szkolenie na katamaranie z wicemistrzem świata Kubą Surowcem, spacer z przewodnikiem po Stoczni Remontowej, koszulka z autografem Roberta Lewandowskiego, zwiedzanie winnicy Milestii Mici w Mołdawii oraz dwie butelki wina ze Złotej Kolekcji, a także zwiedzanie Parlamentu Europejskiego z Magdaleną Adamowicz oraz garnitur szyty na miarę w butiku Nie Tylko Dla Dżentelmenów. Łącznie w trakcie balu zebrano prawie 300 tys. zł.

Bal poprowadził aktor i wokalista - Maciej Miecznikowski. Oprawę muzyczną zapewniły dwa zespoły: Besarabia oraz zespół Riverboat Ramblers Swing Orchestra. Goście bawili się do późnych godzin nocnych z piękną panoramą Trójmiasta widzianą z 34. piętra budynku Olivia Star.

PÓŁWYSEP ZACZYNA SIĘ W BEDROOM BEACH

Na początku Półwyspu Helskiego przy wejściu Chałupy I, znajduje się tajemniczy spot, w którym dech w piersiach zapierają zarówno zachody, jak i wschody słońca. To Bedroom Beach. W ciągu dnia panuje tu iście surferski klimat: leżaki, chillowa muzyka, sportowe eventy, natomiast wieczorami miejsce zupełnie zmienia swe oblicze i przemienia się w prestiżowy beach bar z klubowym zacięciem i iście ibizowym vibem!

Jeżeli kiedykolwiek zastanawialiście się, gdzie właściwie zaczyna się nasz półwysep, to teraz odpowiedź jest prosta! Bedroom Beach to wyjątkowe miejsce na mapie Półwyspu Helskiego położone na samej plaży. W ciągu dnia cocktail bar, w którym można odpocząć na leżaku z zimnym drinkiem w dłoni. Natomiast wieczorami odbywają się tu jedne z najlepszych wakacyjnych imprez. Bedroom Beach to beach bar z klimatem nawiązującym do słynnego Cafe Mambo. Luźna atmosfera, szum fal w tle, gorący piasek pod stopami, zimne koktajle, schłodzony szampan i orzeźwiająca morska bryza, a wszystko z doskonałą muzyką w tle, w najlepszym tego słowa znaczeniu. Za konsolą stoją bowiem najlepsi artyści polskiej i zagranicznej sceny klubowej, grający szeroko pojęty Pop, House i RnB.

Również oferta koktajli jest tutaj szeroka. Za barem znajdziesz wszystko, czego tylko zapragniesz: shoty, koktajle, drinki, napoje bezalkoholowe. Co więcej, na samej plaży znajduje się też dodatkowy bar. W tzw. „okrągłaku” w ciągu dnia napijesz się świeżo wyciskanych soków, a wieczorem drinków, które możesz samodzielnie skomponować.

- Oprócz znakomitej muzyki i autorskich drinków, w tym roku mamy dla naszych gości coś nowego. Rozszerzyliśmy Bedroom o dodatkowe łóżce, przy których w ciągu dnia będą mogli zamówić również coś pysznego do jedzenia - mówi Aleksandra Kukuła, menagerka Bedroom Beach. - Jest tu wszystko, co potrzebne do wymarzonego plażowania i dobrej imprezy na plaży, a dzięki lokalizacji w spokojnej okolicy, nieco na uboczu turystycznej części miasta (wejście Chałupy 1), zabawa w Bedroom Beach może trwać w najlepsze jeszcze długo po wschodzie słońca - dodaje.

Jeżeli już o wschodzie mowa, to właśnie tutaj w Bedroom Beach natura serwuje prawdziwy spektakl. Czy może być coś piękniejszego niż zabawa z widokiem na morze w ciepłych promieniach słońca? Malownicze zachody i wschody tworzą tu naprawdę niepowtarzalną scenerię imprez. To prosty przepis na udane wakacje. Warto sprawdzić to miejsce i na własnej skórze poczuć najlepszy półwyspowy klimat.



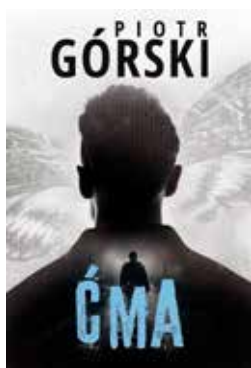
Biblioteczka PRESTIŻU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

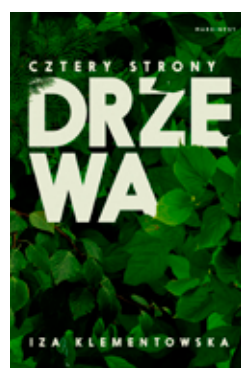
Cytując tekst Tomasza Organka: „wiosna wybuchła nam prosto w twarz!”, a wraz z nią pojawiły się zupełnie nowe pozycje literackie, tradycyjnie z trójmiejskim pierwiastkiem. Jedną z nich jest wciągający kryminał z gdańskimi zagadkami w tle, nie zabrakło też lekkiej, komedii romantycznej, a dla bardziej wymagających czytelników w zestawieniu czeka intrygująca pozycja filozoficzna oraz coś z pogranicza reportażu i powieści.

ĆMA

Autor: Piotr Górski
Wydawnictwo: HarperCollins



Kolejna część przygód komisarza Kruka, który rozwiązuje zagadki prosto z kryminalnego Gdańska. Co tym razem czeka na niego? Na policję zgłaszają się rodzice młodego chłopaka i zgłaszają jego zaginięcie, rozpoczynają się poszukiwania. Wszystko jednak wskazuje na to, że to była ucieczka z domu. Jednak uwagę policjantów i samego komisarza zwraca ojciec chłopaka, który zaczyna mówić o szczegółach zniknięcia, o których nie powinien wiedzieć. Twierdzi on, że jego syn został pobity i porwany, a teraz jest gdzieś przetrzymywany. Jednocześnie wskazuje na sprawców. Skąd to wszystko wie? To już trzeba się dowiedzieć z najnowszej tomu kryminału.



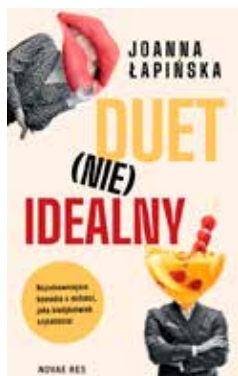
CZTERY STRONY DRZEWA

Autor: Iza Klementowska
Wydawnictwo: Marginesy

Polska szeptucha, szamanka z Mozambiku, norweski strażnik Yggdrasila, pół Komancz, pół Aztek z Kalifornii, para z indyjskiej komuny w Auroville, a także babcia autorki – dzieli ich cały świat, ale łączy jedno: miłość do drzew i niemal symbiotyczny z nimi związek. Autorka jeździ po świecie i sprawdza relacje ludzi z drzewami czy szerzej naturą, która wykracza zwykłą relację, jaką nawiązuje człowiek z ekosystemem. Czy można się przyjaźnić z drzewami? Kim są rośliny i czy coś czują? Jak traktować świat? Na te pytania próbuje odpowiedzieć reporterka przemierzając świat i dopytując specjalnych gości.

DUET (NIE)IDEALNY

Autor: Joanna Łapińska
Wydawnictwo: Novae Res



Komedia romantyczna zaklęta w książce, coś lekkiego na wiosenne spacerowanie po parku. A o czym? Daniela ma dwie pasje – lubi jeść pizzę i liczyć w Excelu. Kiedy jedno pozwala jej nie tyć, drugie sprawia, że tyje jej portfel. Kobieta prowadzi całkiem poukładane życie, do czasu, kiedy zrywa ze swoim chłopakiem, co trochę burzy jej spokojne życie. Aby przeżyć trudny czas rozstania Daniela postanawia zatrudnić się w agencji usług towarzyskich. I pewnego dnia zostaje wynajęta przez kogoś, kogo najmniej by się spodziewała... Jak to się skończy?



SZTUKA I ŻYCIE. INSTRUKCJA OBSŁUGI

Autor: Kjetil Roed
Wydawnictwo: Smak słowa

Czym jest sztuka? To pytanie pada często w życiu człowieka, a my nigdy nie potrafimy jednoznacznie na nie odpowiedzieć. Wiemy, co nazywać lub nie sztuką, jednak nie umiemy wskazywać, jak definiować ją. Autor postanawia sprawdzić, jak sztuka oddziałuje na życie ludzi i odwołując się do dzieł sztuki odwołuje się do jedenastu różnych cnót – uważności, rozważ, wycofania, ciekawości, świadomości, nadziei, współpracy, dwójpatrzenia, rzemiosła, miłości i solidarności. A co tym chciał uzyskać? Odpowiedź, czy za pomocą sztuki możemy zrozumieć, czym są te wartości, a poprzez nie czym jest świat.

SEOgroup

SEOgroup - wyszukiwarka Google



SEOgroup
Agencja digital marketingu

SEOgroup w zgodzie z filozofią Kaizen カイゼン i Kendo 剣道

SEOgroup technologiczny Shinkansen 新幹線 marketingu internetowego

SEOgroup 15 lat doświadczenia

SEOgroup European Search Awards 2022 Finalist

SEOgroup usługa SEO360

SEOgroup gwarancja wzrostu ruchu i przychodów

SEOgroup

SEO360®



Biuro w Gdyni

PPNT
al. Zwycięstwa 96/98
81-451 Gdynia, Polska

+48 792 096 969

office@seogroup.pl

Biuro w Warszawie

Mindspace / Hala Koszyki
ul. Koszykowa 61
00-667 Warszawa, Polska

+48 607 343 191

warsaw@seogroup.pl

Biuro w Londynie

128 Dan Court
5 Lakeside Drive
NW10 7FX London, UK

+44 78 888 556 29

london@seogroup.pl

Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



DO SŁUCHANIA



DO OGLĄDANIA



DO SPOTKANIA



GDYNIA DESIGN DAYS 2023

Program wydarzeń tegorocznej edycji to przede wszystkim ciekawe rozmowy. Organizatorzy odchodzą od formy wykładów na wielkiej auli na rzecz bycia bliżej publiczności i wchodzenia z nią w dialog. Poruszane będą tematy związane ze stabilnością, rozumianą na wielu płaszczyznach. Wśród gości znajdują się m.in.: Michał Bachowski, Tomasz Trzciński, Aleksandra Kardaś, czy Anna Derda. Tegoroczna odsłona Gdynia Design Days to także powrót do organizacji warsztatów. Niemalże każdego dnia będzie można wziąć udział w kilku z nich. W programie między innymi: renowacja obuwia, hodowla własnej spiruliny, projektowanie lampy z grzybów, kaligrafia, projektowanie lepszych doświadczeń dla wszystkich, czy nauka technik techniki radzenia sobie z lękiem klimatycznym.

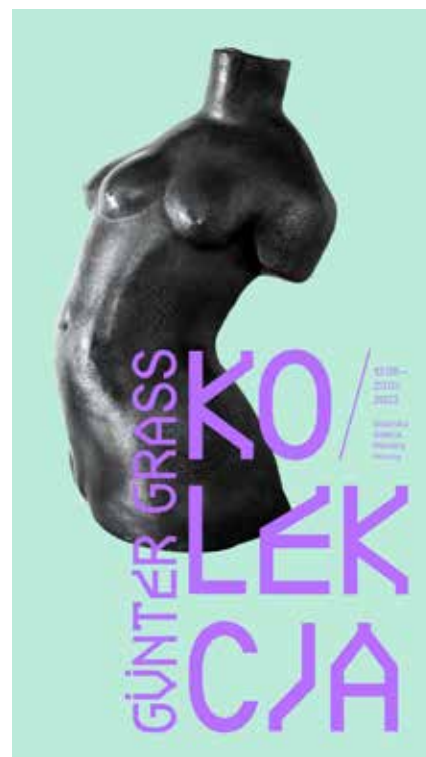
Nie zabraknie także tematów związanych ze zrównoważonym projektowaniem, które od lat tworzy jeden z filarów Gdynia Design Days. Oprócz tego na wystawach będzie można zobaczyć projekty dotyczące naturalnych zasobów, alternatywnych materiałów, inkluzji, życia w minimalizmie, znaczenia edukacji. Swoją wystawę przed budynkiem PPNT, w kontenerze, będzie miała także IKEA, która pokaże, jak żyć w komfortowy sposób na niewielkich przestrzeniach.

Data: 01-09.07

Miejsce: PPNT Gdynia, wybrane lokalizacje w Gdyni



GÜNTER GRASS - KOLEKCJA



Grass. Noblista. Honorowy gość i obywatel Miasta Gdańska w poprzedniej dekadzie. Jest postacią niejednoznaczną, może nawet kontrowersyjną i niepoprawną. Narażający się wielu swoją szczerością, prostotą bycia, momentami patriarchalnym punktem widzenia. Jego niejednoznaczność wynikała z czasów, w których przyszło mu żyć. Nie zmienia to faktu, że jego gdańska trylogia jest jednym z wyznaczników gdańskiej literatury. Jej kamieniem milowym. Spuścizna literacka Grassa pozostaje niewyczerpanym źródłem badań i inspiracji dla współczesnych teoretyków i pisarzy.

Wystawa w galerii dedykowanej artyście pokazuje ogrom jego grafik, rysunków i rzeźb, pochodzących ze zbioru stu kilkudziesięciu dzieł zgromadzonych w Gdańskiej Galerii Miejskiej. Linki pomiędzy literackim światem Grassa a imaginariem plastycznym są dzisiaj oczywiste, jedne wynikają z drugich. Na wystawie Grass Kolekcja pojawiają się również cztery filmy zatytułowane „Wrzeszczanki”, zrealizowane przez Fundację Palma. Bohaterkami filmu są działaczki, pionierki, twórczynie i organizatorki – wyjątkowe mieszkanki Wrzeszcza, które tak jak Günter Grassa zapisały się na kartach lokalnej i światowej historii.

Data: 13.05-22.07

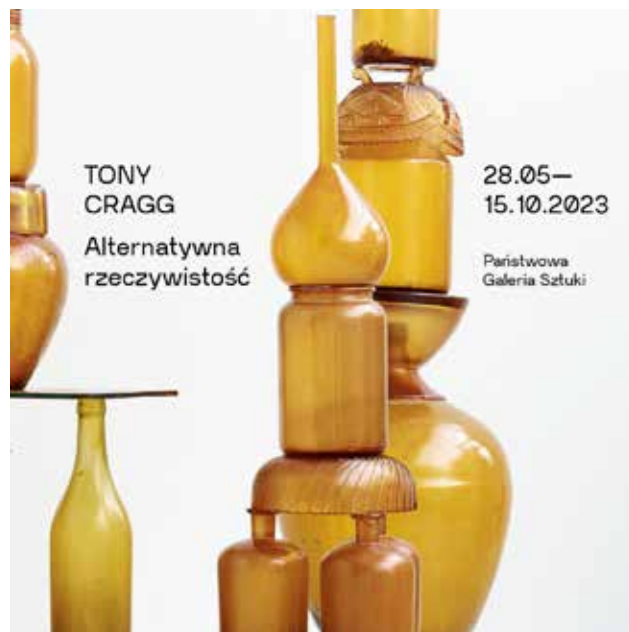
Miejsce: Gdańska Galeria Güntera Grassa



TONY CRAGG. ALTERNATYWNA RZECZYWISTOŚĆ

Państwowa Galeria Sztuki w Sopocie prezentuje twórczość jednego z najbardziej znanych angielskich artystów – Tony'ego Cragga. Od ponad czterdziestu lat dąży on nieustannie do znalezienia nowych relacji między ludźmi a światem materialnym. Jest mistrzem materiału i bez ograniczeń używa różnych jego rodzajów, między innymi kamienia, brązu, drewna, metalu, materiałów syntetycznych czy szkła. Skłonność do eksperymentu łączy się w jego rzeźbach z niezawodną perfekcją. Cragg rozumie rzeźbę jako studium tego, jak materiał i materialne formy wpływają na nasze idee i emocje oraz jak je tworzą. Wielokrotnie powtarza, że nie interesują go mimetyczne tendencje odtwarzania czy naśladowania czegokolwiek – interesuje go stwarzanie nowych, nieznanych form, nieograniczonych niczym poza twórczą wyobraźnią.

Na wystawie prezentowane są trzy zestawy jego dzieł – szklane rzeźby i instalacje, towarzyszące im rysunki i akwarele w przestrzeni galerii oraz rzeźby usytuowane w Parku Północnym w Sopocie. Kuratorką wystawy jest Eulalia Domanowska.



Data: 28.05-15.10

Miejsce: Państwowa Galeria Sztuki w Sopocie



PARADYŻ
TRI-D

SPIEKI WIELKOFORMATOWE TRI-D

Poznaj nową kategorię produktów
Ceramiki Paradyż.

**Materiał idealny do tworzenia blatów,
wysp kuchennych, stołów, parapetów
oraz innych form przestrzennych.**

To doskonały i wytrzymały produkt, który
wszędzie oraz w każdych warunkach
wygląda pięknie i tworzy wyjątkowy efekt
dekoracyjny, nadając całemu wnętrzu
klimat prestiżu
i dyskretnej elegancji.





KINO NA SZEŃSKIPIROWSKIM

Wraz z początkiem czerwca po raz ósmy wystartuje najpiękniejsze kino plenerowe w Gdańsku – na dachu Teatru Szeńskirowskiego. Przez całe wakacje odbędzie się 28 pokazów w wyjątkowej scenerii - z widokiem na dachy gdańskich kamienic. W tym roku ponownie zaprezentowane zostaną najciekawsze filmy ubiegłych lat, które zdobyły nagrody i wyróżnienia na najważniejszych światowych festiwalach filmowych, takich jak Berlinale, Cannes, Sundance czy Wenecja. W programie zobaczymy komedie, dramaty, thrillery, horrory oraz kino oskarowe i najlepsze europejskie kino autorskie tego sezonu: wielki powrót Brendana Frasera w filmie „Wieloryb” Darrena Aronofskiego, za który otrzymał Oscara za najlepszą rolę męską; „W trójkacie” Rubena Östlunda, czyli najlepszy europejski film 2022 roku, szalona komedia i bezlitosna satyra na bogatych, a także kapitalna metafora naszych czasów. Pojawi się też nominowany do Oscara film Jerzego Skolimowskiego „10” i niezwykle zmysłowy „Paryż, 13 dzielnica” Jacquesa Audiarda. To tylko wybrane pozycje z bogatego tegorocznego repertuaru, którego projekcje odbywać się będą 2-3 razy w tygodniu przez całe lato.

Data: 3.06-2.09

Miejsce: Dach Gdańskiego Teatru Szeńskirowskiego



GDYNIA SAILING DAYS

Prawie miesiąc żeglarskich emocji oraz wydarzeń spod znaku wiatru i wody – tegoroczna, 24 edycja festiwalu Gdynia Sailing Days zapowiada się niezwykle atrakcyjnie. Główną areną wydarzenia będzie marina jachtowa w Gdyni oraz wody Zatoki Gdańskiej. W programie m.in. regaty rangi mistrzostw świata i Europy, wystawa Polboat Yachting Festival oraz atrakcje dla młodzieży na gdyńskiej plaży. Gdynia Sailing Days to jedna z najważniejszych imprez żeglarskich w basenie Morza Bałtyckiego. Co roku gości około tysiąca żeglarzy z całego świata, którzy rywalizują w niemal 20 klasach regatowych. Impreza cieszy się uznaniem na całym świecie, a efektem tego są wydarzenia rangi mistrzostw świata i Europy, które regularnie odbywają się w Gdyni. Nie inaczej będzie także i w tym roku - odbędą się bowiem aż trzy duże imprezy międzynarodowe: Mistrzostwa Europy Juniorów w klasach 420 i 470, Mistrzostwa Europy Juniorów w klasie ILCA 6 oraz Mistrzostwa Świata w klasie Flying Dutchman. Gdynia Sailing Days to również szereg atrakcji dla mieszkańców i turystów przygotowywanych we współpracy z partnerami i Gdyńskim Centrum Sportu. Organizatorem Gdynia Sailing Days jest Polski Związek Żeglarski przy współpracy z miastem Gdynia i Gdyńskim Centrum Sportu.



Fot. Robert Hajduk

Data: 03-30.07

Miejsce: Gdynia, Zatoka Gdańska

FESTIWAL GLOBALTICA

Jeden z lipcowych weekendów w Gdyni warto spędzić w gdyńskim parku Kolibki. Po raz 18. odbędzie się tam bowiem festiwal Globaltica. Uczestników imprezy czeka w tym roku wyjątkowe spotkanie z muzyką nepalską i azerską. Do grona ogłoszonych artystów należą: Susana Baca, Mokoomba, Ivo Papasov & His Wedding Band, Sahra Halgan oraz Sahib Pashazade duo. Tegoroczną edycję otworzy trio Kanta dAb dAb łączące nepalską tradycję z nowoczesnymi środkami wyrazu oraz Sahib Pashazade Duo - duet mistrzów azerskiego mughamu, wpisanego na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO. W ramach cyklu Cinema Ethnica organizatorzy zapraszają do Gdyńskiego Centrum Filmowego na projekcje dokumentów pokazujących niezwykle, zajmujące i poruszające historie. Pokazy odbędą się 20, 21 i 22 lipca.



Data: 20-22.07

Miejsce: Park Kolibki, Gdyńskie Centrum Filmowe



WYŚCIGI KONNE LETNIA TRADYCJA SOPOTU

Wyścigi konne organizowane w Sopocie to jedyna w swoim rodzaju impreza, której wakacyjny, nadmorski charakter powoduje, że w lipcu na Hipodrom ściągają prawdziwe tłumy. Emocje są ogromne i choć gonitwy trwają bardzo krótko, to każdy widz z uwagą śledzi sytuację na torze. Sopotkie gonitwy mają charakter płaski, co oznacza, że konie pokonują ustalony dystans, bez żadnych przeszkód. Oddzielnie odbywają się gonitwy koni pełnej krwi angielskiej i czystej krwi arabskiej. Od kilku lat dodatkowo w Sopocie rozgrywane są gonitwy kłusaków francuskich w sulkach. W tym roku planowanych jest dwadzieścia siedem gonitw w ciągu czterech dni. Konie pobiegą tradycyjnie w godzinach popołudniowych, od 15.00. Sopotkie wyścigi to, jak zawsze, wydarzenie o charakterze rodzinnym. Organizatorzy również w tym roku przygotowali dla odwiedzających wiele atrakcji, wśród których najważniejszą jest konkurs kapeluszy, który odbędzie się w sobotę 15 lipca.

Data: 08-09.07, 15-16.07

Miejsce: Hipodrom Sopot



ZAKOŃCZENIE SEZONU ARTYSTYCZNEGO NAD MOTŁAWĄ

Podczas koncertu wieńczącego tegoroczny sezon artystyczny w Polskiej Filharmonii Bałtyckiej usłyszymy II Symfonię c-moll „Zmartwychwstanie” Gustava Mahlera. Na scenie, oprócz orkiestry Filharmonii, pojawi się Chór Filharmonii Łódzkiej im. Artura Rubinsteina. Zespół dysponuje bogatym i wszechstronnym repertuarem, obejmującym wiele gatunków muzycznych, stylów i epok. Za przygotowanie chóru odpowiada Artur Koza, absolwent Akademii Muzycznej im. Karola Lipińskiego we Wrocławiu, pełniący funkcję chórmistrza od sezonu 2022/2023. Solistami tego wieczoru będą: Soojin Moon-Sebastian – sopran oraz Ewa Marciniak – alt. Koncert poprowadzi dyrektor artystyczny Polskiej Filharmonii Bałtyckiej, George Tchitchinadze.

Data: 16.06

Miejsce: Polska Filharmonia Bałtycka



Fot. Edyta Steć



www.ika-kolor.com.pl

CZAS
NA ZMIANY

PODŁOGI
DRZWI
SZTUKATERIA

[PORTA]
DRZWI

GDAŃSK, Al. Grunwaldzka 470

przy hali Olivia
gdansk01@ika-kolor.com.pl

GDAŃSK, Al. Grunwaldzka 211

Galeria Wnętrz City Meble
gdansk02@ika-kolor.com.pl

RUMIA, ul. Grunwaldzka 6

przy Lidlu
rumia@ika-kolor.com.pl

STAROGARD GDAŃSKI, ul. Zblewska 10



PEUGEOT 408

DRAPIEŻNY JAK LEW

AUTOR: MARCIN WIŁA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Nie od dziś wiadomo, że Francuzi dobrze wyczuwają trendy. Jednak w przypadku nowego Peugeota 408 zdaje się, że nawet je kreują. Wyjątkowy styl i charakter, oryginalny design, a to wszystko w ciekawym połączeniu sportowego coupé i SUV-a. Z założenia samochód ten miał się wyróżniać, i robi to znakomicie. Podczas testu redakcyjnego sprawdziliśmy, czy jest tak drapieżny, na jakiego wygląda.



Na światowym rynku motoryzacyjnym, pod względem stylistyczno-konstrukcyjnym, to zdecydowanie francuskie marki wyróżniają się najbardziej. To tamtym producentom zawdzięczamy takie przedziwne twory jak: luksusowy van-coupe Renault Avantime, miejskie Clio z silnikiem V6, albo Citroen C3 Pluriel. Teraz do trudno definiowalnych segmentów dołącza także Peugeot z zupełnie nowym modelem 408.

Czym jest Peugeot 408? Trudno jednoznacznie określić. To połączenie kilku odmian nadwoziowych - liftback, czyli limuzyna z otwieraną tylną klapą, wraz z szybą. Ale również ma trochę z uwielbianego obecnie segmentu crossover'ów. Co ciekawe, Peugeot przyrównuje go z kolei do legendarnych fastback'ów. Światowa premiera tego modelu miała miejsce nie tak dawno - podczas salonu samochodowego w Paryżu, w październiku 2023 roku. Teraz francuska nowość wkracza na lokalne rynki, a my recenzujemy egzemplarz demonstracyjny salonu Peugeot Zdunek z Gdańska.

Stylistycznie, abstrahując od oryginalnego kształtu samego nadwozia, 408 prezentuje się bardzo podobnie do innych współczesnych Peugeotów. Linia ta obejmuje doskonale znane „kły lwa” – w postaci przednich świa-





tel oraz „Iwie pazury” – w lampach tylnych. Nadwozie jest dość reprezentacyjne. Przy długości blisko 4,7 metra długości i stosunkowo niskiej sylwetce, wygląda dostojnie. Od słupka C dach opada tworząc linię fastbacka/liftbacka. Ponadto, odnaleźć można lekko uterenowione cechy, bardzo pożądane w obecnych czasach.

Wnętrze Peugeota 408 rozpieszcza przestrzenią, szczególnie komfortowo jest na tylnej kanapie. Nie brakuje też czegoś specjalnego dla kierowcy. Jest to i-Cockpit z zespołem zegarów 3D z cyfrowym wyświetlaczem 10" oraz dotykowym centralnym ekranem 10", do tego cecha charakterystyczna tej marki – kompaktowa, eliptyczna kierownica, która jest nisko osadzona, niemal na samych udach kierowcy.

Jazda Peugeotem 408 jest bardzo wygodna. Samochód z powodzeniem zaspokoja „dynamiczne” zapędy swojego kierowcy, ale godzi również funkcję rodzinnej, a na-

wet menedżerskiej limuzyny. Dzięki przynależności do rodziny z Oplem, 408 zyskało również słynne, bardzo wygodne fotele AGR, które mogą być wyposażone nawet w system masażu.

Podstawowym napędem jest benzynowy silnik 1.2 o mocy 130 KM. Mocniejsza jest jednostka hybrydowa 1.6, która generuje moc systemową 180 KM lub 225 KM. Oba warianty, to odmiany Plug-In, z możliwością doładowania z gniazdka. Umożliwią one pokonanie nawet około 50 km w trybie „czystym”, bez uruchamiania motoru spalinowego.

Nowego Peugeota można mieć już od 143 000 zł, natomiast prezentowany egzemplarz wyceniony został na 232 400 zł. Warto zaznaczyć też, że kolor naszego testowego samochodu jest bezpłatny. Osobiście przetestować go można w salonie Peugeot Zdunek w Gdańsku.







VACOS CAR LAB

NOWY SALON Z MARKAMI PREMIUM

AUTORKA: HALINA KONOPKA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Na trójmiejskiej mapie motoryzacyjnej pojawiło się nowe, unikatowe miejsce, które oferuje wyselekcjonowane samochody z segmentu premium. To przede wszystkim BMW, Mercedes, Porsche, ale również nietuzinkowe klasyki. Inicjatorem projektu jest Łukasz Zieliński, DJ i producent znany pod pseudonimem Vacos. Oficjalne otwarcie Vacos Car Lab odbyło się 20 maja w nowej hali w Gdańsku przy ulicy Elbląskiej 68C.

Vacos Car Lab to salon, który oferuje zupełnie nowe podejście do motoryzacji. Nie dość, że samo miejsce jest nietypowe, ponieważ nowa, 600m² hala mieści się w budynku dawnej drukarni, to również salon wyróżnia się indywidualnym podejściem do klienta. Nie będzie to miejsce otwarte od poniedziałku do piątku, lecz na życzenie zainteresowanego zakupem auta klienta. Elegancko zaaranżowana hala, z pięknym drewnianym sufitem, będzie służyła do spotkań z klientami i specjalnie dla nich będzie otwierana. W hali przechowywanych i eksponowanych będzie kilkanaście samochodów. Co ciekawe, Vacos Car Lab będzie również przestrzenią eventowo-wystawienniczą w samym sercu Gdańska. Twórcy tego miejsca nie wykluczają oferowania go, także w celach poza motoryzacyjnych – np. do organizacji pokazów mody, wystaw lub imprez. Pomysłodawcą projektu jest ceniony w branży muzycznej DJ i producent - Vacos, czyli Łukasz Zieliński, który prywatnie jest wielkim fanem motoryzacji.

Uroczyste otwarcie nowej motoryzacyjnej przestrzeni odbyło się 20 maja. W wydarzeniu udział wzięło niemal 200 osób. Tego wieczoru zaprezentowano kilka egzotycznych samochodów, w tym te wyczynowe, jak nowy driftowóz Pawła Grosza biorącego udział w Drift Masters

Europe, Radicala Prosport 1300 Mac'ka Żurawskiego, rzadki egzemplarz Mercedesa Klasy S w wydaniu S65 AMG oraz niesamowitego Bentley'a Continental GT.

- Vacos Car Lab to salon samochodowy z bardzo ciekawymi samochodami, których na rynku jest coraz mniej, i które będą coraz trudniej dostępne. Przede wszystkim będziemy oferować pojazdy marek Audi, BMW, Mercedes, Porsche, ale także klasyki – które będą wisienką na torcie tego miejsca – opowiada Michał Jelonek z Vacos Car Lab. - Ma to być miejsce w stylu klubu samochodowego, do którego ludzie będą przychodzić, aby mile spędzić czas, aby „dotknąć” motoryzacji, która trochę nam się już kończy. Nie wykluczam, że kiedyś pojawią się tu także samochody elektryczne – dodaje.

Obok dobrej motoryzacji, w dniu otwarcia, pojawiły się też występy sceniczne. Komik z Trójmiasta, Adam van Bendler wprowadził wszystkich w dobry nastrój, nie oszczędzając przy tym samego gospodarza wieczoru, natomiast wokalista William Malcolm, uraczył gości swoim mini koncertem. Wydarzenie poprowadził Łukasz Bąk, znany z motoryzacyjnych produkcji TVN Turbo (Automaniak) oraz własnego kanału Youtube.





VW GARBUS

DZIECIĘCA MIŁOŚĆ, KULTOWE AUTO I NAZIŚCI

AUTOR: BARTOSZ GONDEK | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Setki kilometrów szerokich autostrad, spiętych monumentalnymi mostami i geometrycznymi wiaduktami. Do tego mknące po nich, aerodynamiczne samochody, zaopatrujące się w benzynę na lekkich jak motyl, przeszklonych stacjach benzynowych. Ten ekstatyczny sen modernistów jako jedyna wcieliła w życie w masowym wymiarze III Rzesza.

Masowa motoryzacja była oczkiem w głowie jej kanciera – Adolfa Hitlera. To on wymyślił aerodynamiczny samochód dla mas. Powszechnie dostępny, kosztujący mniej niż tysiąc marek, niezawodny i trwały. Po wielu próbach pojazd optymalny stworzył, wraz z synem Ferrym i przyjacielem Erwinem Komendą, inżynier Ferdynand Porsche. W początkowym okresie swojej działalności zawodowej szlachetny wizjoner i ojciec współczesnej motoryzacji. W końcowym, ulubieniec Hitlera, SS-mann, stojący m.in. za projektami czołgu Tygrys i działa pancernego Elefant, człowiek zatrudniający w swoich fabrykach tysiące robotników przymusowych.

WIELKI PRZKRĘT I GENIALNE AUTO

Zaprezentowany w 1938 roku samochód dla mas, zwany też KDF-em, był w istocie przekrętem. Każdy chętny, za pośrednictwem książeczki oszczędnościowej – Sparkarte, musiał wpłacać na konto organizacji socjalnej Kraft Durch Freude minimum pięć marek tygodniowo. Po uzbieraniu 750 marek miał nabrać praw do posiadania wymarzonego samochodu. No właśnie – miał, bo produkcja seryjna cywilnego modelu ruszyła dopiero

w 1945 roku. Na co zatem poszły pieniądze zapatrzonego w swojego wodza, niemieckiego ludu pracującego? Na nową, piękną fabrykę w Wolfsburgu, która od 1940 produkowała na płycie podłogowej i podzespołach konstrukcji Porsche, wojskowy typ 82 – czyli genialnego „Kubelwagena”, a od 1942, dodatkowo typ 166, kultową dziś amfibię „Schwimmwagen”. Czasami z taśmy zjeżdżał też cywilny „Garbus”, ale i tak każdy z nich trafiał albo do wojska, albo do administracji. Tak jak to miało miejsce z jednym z ostatnich wojennych VW, który w 1944 roku przekazany został na potrzeby sztabu Hermanna Göringa. Cudem przetrwał wojnę i wyremontowany przez Jessiego Jamesa, właściciela firmy West Coast Choppers, został całkiem niedawno sprzedany za 525 tysięcy dolarów.

Po wojnie rzecz jasna książeczki straciły ważność. Zniszczona nalotami fabryka w Wolfsburgu miała jednak szczęście znaleźć się w brytyjskiej strefie okupacyjnej. Pierwsze powojenne „Garbusy” opuściły bramy fabryki pod koniec 1945 roku, zasilając administrację brytyjską. Od 1946 do 1947 stopniowo zwiększano produkcję do liczby około tysiąca aut miesięcznie. W 1948 roku pierw-



sze auta trafiły też na cywilny rynek. Rok później Brytyjczycy przekazali Volkswagenwerk GmbH w cywilne ręce.

Rychło okazało się, że choć pochodzący z mocno nieprawego łoża, samochód okazał się w istocie genialny. Tak jak zakładano – był pojemny, niedrogi, niezawodny, trwały i wreszcie powszechnie dostępny. Stał się pierwszym własnym samochodem większości młodych ludzi zamieszkujących północ kapitalistycznej Europy. Produkowany w Europie, Meksyku i Brazylii, powstał w liczbie 21 529 464 egzemplarzy, stając się autem absolutnie kultowym. W latach 60., był w PRL najchętniej indywidualnie importowanym samochodem zachodnim. Kupowały go ówczesne gwiazdy kina i estrady, znani sportowcy i marynarze. Niespodziewanie wrócił do nas ponownie u progu kapitalizmu, ponownie zyskując wyjątkowy status... Tym razem ściągany za grosze, zazwyczaj już zakamarków podwórek i szrotów, przez łaknącą czegoś ciekawszego od Malucha, polską młodzież. To też tłumaczy fenomen cieszących się ogromną popularnością trzydzieści lat temu, pierwszych złotych „Garbusa”. Dziś to też już historia. Za to jaka świetna! W którym współczesnym aucie da się tak pięknie strzelać z dziurawego tłumika? Albo co kilka kilometrów gasić pożary silnika, wywołane przez benzynę, ciekącą z gaźnika na wydech i ... jechać dalej. To wszystko nic przy karkołomnym zjeździe po schodach na Suchaninie wojskowym KDF-em, który do końca życia pamiętać będzie piszący te słowa. Garbatego VW i jego klonów nie dało się nie kochać, czego dowodem jest ...

DZIECIĘCA MIŁOŚĆ SŁAWKA BONIKA

Znając Sławka od lat mogę śmiało powiedzieć, że jest jednym z najbardziej zapalonych miłośników klasycznych samochodów. Przez lata i przez jego garaże przewinęły się dziesiątki rodzyneków. Wśród nich ekskluzywne Mercedesy „G” i Range Roversy, arystokratyczne, brytyjskie roadstery i piękne włoskie samochody sportowe. Tylko dwie pozycje są niezmiennie: Volvo P 1800 i VW Garbus, w którym Sławek zakochał się jako dwulatek. Było to w 1969 roku, kiedy to Volkswagena sprawił sobie jego tata – marynarz. Wehikuł nie przypadł mu tak bardzo do gustu, jak małej latorośli. Z tego powodu auto szybko znalazło kolejnego właściciela.

Minęło kolejne 13 lat. Korzystający z jedyne dnia wolnego od nauki Sławek wybrał się, podobnie jak wielu jego rówieśników, zamiast do kościoła, na niedzielą wycieczkę na giełdę samochodową w Orłowie. Tam doznał objawienia. Był nim oczywiście VW Garbus - sprzedawany był przez sympatycznego księdza z Kaszub. Panowie zawarli umowę ratą. Na początek duchowny zadowolił się zawartością świnki – skarbonki. Rychło okazało się, że druga rata przekraczała możliwości oszczędnościowe młodego entuzjasty motoryzacji. Na szczęście w podbramkowej





sytuacji pomogli rodzice. Rok później, już z prawem jazdy, nastolatek korzystał z uroków posiadania własnego pojazdu, wprowadzając go w ruch dzięki benzynie, zorganizowanej przez kolegę z klasy, którego ojciec magazynował jej nadwyżki w jednym z osiedlowych garaży. Potem było kilkanaście kolejnych Garbusów, aż do tego ostatniego, którego możecie Państwo oglądać na zdjęciach. To naprawdę wyjątkowy egzemplarz. Wyprodukowano go na eksport w 1959 roku. Do czasu przyjazdu do Polski pozostawał w rękach jednej rodziny. Ciekawostką jest rolowany, miękki dach i kierunkowskazy w formie semaforów. To z pewnością jeden z najładniejszych VW „Garbusów” na Pomorzu. Przy okazji – nie jedyny w rodzinie. Syn Sławka – Adrian ma dwa „Garbussy”. Trudno żeby było inaczej.

NIEZNISZCZALNI. PRAWIE

MALI PRZEDSIĘBIORCY W CZASACH KRYZYSU

AUTORKA: MARTA DWORAK

Obciążająca księgowość, nieustanne i kosztowne zmiany przepisów, presja płacowa, a w tle pandemia, inflacja i lawinowo rosnące koszty. Z jednej strony wolność z racji bycia szefem, która jednak dość często okazuje się pozorna wobec ponoszonej odpowiedzialności. Mowa o właścicielach najmniejszych firm, które stanowią większość ponad 2,26 mln zarejestrowanych podmiotów. I choć to najliczniejsza grupa i najwięcej wkładająca do PKB to wydaje się najmniej doceniana i reprezentowana. Jak sobie radzi?

Liczbowo jest ich najwięcej, bo ponad 2 mln na 2,26 wszystkich zarejestrowanych w Polsce podmiotów. To mikrofirmy (formalnie do 9 osób) i małe (do 49). Część to działalności jednoosobowe, ale najwięcej stanowią małe, kilkuosobowe firmy działające najczęściej w handlu i usługach. Pracuje w nich połowa ze wszystkich osób zatrudnionych w sektorze przedsiębiorstw (5 z 10 mln) i wytwarzają ponad 40% PKB. Tyle statystyki.

Z rozmów z przedsiębiorcami wylania się ciekawy obraz ich funkcjonowania. W małych firmach kadra jest znacznie ograniczona i wręcz wielofunkcyjna. Taką właśnie rolę sprawuje często sam właściciel, który nie tylko zarządza firmą, ale i wykonuje wiele innych funkcji, począwszy od najbardziej prozaicznych. Mała liczba osób powoduje, że atmosfera jest rodzinna. Ma to dobre strony, ale i też bywa obciążeniem. Szef uczestniczy w problemach osobistych i rodzinnych. Zdarza się, że pełni rolę powiernika i czuje się za nich odpowiedzialny, wspiera, motywuje, wysłuchuje. Z drugiej strony jest administracja państwowa. W przeciwieństwie do większych firm, gdzie właściciela w kontaktach z pracownikami reprezentują dyrektorzy, a z aparatem państwa wysoko kwalifikowani prawnicy i księgowi najmniejsi przedsiębiorcy wszyscy ko robią osobiście.

Mimo dominującej liczby najmniejszych firm w gospodarce mają przy tym relatywnie najmniejszą reprezentację i ochronę, niewiele też z nich działa w organizacjach przedsiębiorców. Media, także te ekonomiczne swoją uwagę poświęcają głównie większym firmom, ich problemom i wyzwaniom, a także temu jak pomagać pracownikom w kryzysie i depresji, motywować i wspierać.

Po wrzuceniu w google hasła „kondycja psychiczna przedsiębiorców” ukazują się teksty, ale najczęściej tym jak pomóc... pracownikom. Tymczasem także wielu przedsiębiorców w trakcie pandemii stało w obliczu niespotykanego dotąd obciążenia psychicznego, biorąc odpowiedzialność nie tylko za swoje biznesy i rodziny, ale i za utrzymanie miejsc pracy i dobrobyt całych rodzin zatrudnionych przez siebie osób.

I choć dzisiaj najmniejsze firmy mają swoje pięć minut w mediach, to głównie z jednego powodu - w kontekście dość licznych likwidacji i zamknięć z powodu cen energii. Tymczasem to tylko jeden z problemów i wyzwań przed jakimi stoją. Mimo to zdecydowana większość nie poddaje się, zachowując wręcz optymizm. Z czym się mierzą – o tym opowiadają przedsiębiorcy z Trójmiasta i okolic.



ZAWIROWANIA POLSKIEGO ŁADU

ALEKSANDRA JOACHIMOWSKA | OPTICAL-CHRISTEX

Optical-Christex to firma rodzinna zapoczątkowana przez rodziców Aleksandry Joachimowskiej w 1991 roku, która sama pomagała w niej prawie od początku, by ostatecznie przejąć interes, a obowiązki dzielić z najstarszym synem, podczas gdy młodsze jeszcze się szkolą w tej branży.

Aktualnie sieć liczy 5 salonów i zatrudnia łącznie 17 osób na umowę o pracę. Co ciekawe blisko połowa kadry pracuje tu od lat 90., a ostatnią osobę zatrudnili 5 lat temu. Można powiedzieć, że Aleksandra traktuje wszystkich trochę jak rodzinę i wcale nie przeszkadza jej bycie na bieżąco z ich problemami, lubi po prostu obcować z ludźmi.

Jak przyznaje, jej branża nie jest aż tak podatna na wstrząsy, choć nie można powiedzieć, że kryzys ją zupełnie ominął.

- Wiadomo, że częste zmiany w prawie i niepewność źle wpływają na biznes, gdyż ciężko cokolwiek planować. To jest ten czas, który nazywam czasem na przetrwanie, nie podejmuję ważnych decyzji i obserwuję – mówi Aleksandra Joachimowska.

- Uważam, że firmom, które są na rynku dłużej, łatwiej jest przejść przez ciężkie czasy, bo mają duże grono stałych klientów, którzy mimo wszystko do nich wracają. A też i ludzie w gorszych czasach doceniają miejsca, w których bywają od lat, którym wierzą i w których czują się bezpiecznie.

Właścicielka salonów optycznych przyznaje też, że w firmie zajmuje się wszystkim: od optyki, serwisu przez zastępowanie pracowników na zwolnieniach. Przydaje się jej ta wiedza dotycząca każdego stanowiska, pracuje dużo, ale lubi to, co robi. Po wprowadzeniu Polskiego Ładu było dostrzegalnie więcej zawirowań i rozmów z księgową oraz konieczności samodzielnego doczytania, przeanalizowania czy wręcz dokształcenia się.

- Wzrosły koszty materiałów, ale na razie staramy się nie podnosić cen naszych usług. Aczkolwiek możliwe, że lekkie ruchy tu jeszcze będą. W czasie ciężkim staram się przeczekać i obserwować rozwój wypadków. Nasza branża jest sezonowa, więc czekamy teraz do wiosny – ocenia.



Fot. arch. prywat. Inion

INFLACJA, WZROST KOSZTÓW I PRESJA ZUS

MARIUSZ GRELA | INION

Mariusz Grela od kilkunastu lat proponuje usługi w zakresie marketingu internetowego, kampanii reklamowych i pozycjonowania. Choć jego firma sprawia wrażenie flagowego mikro przedsiębiorstwa tak naprawdę cała 5-osobowa kadra, w tym żona Wioletta Grela (grafik i copywriter, a docelowo także project manager), współpracuje ze sobą na zasadach B2B pod marką Inion. Taka struktura jest prosta i wygodna dla wszystkich stron – każdy płaci za siebie podatki i ZUS.

Pozwala to też na dywersyfikację źródeł dochodów, co okazało się zwłaszcza cenne podczas pandemii. Mariusz Grela zachęca wręcz współpracowników do nawiązywania nowych relacji biznesowych, uważa, że w ten sposób jego firma także rozwija się, a czasem wręcz otwierają się przed nią nieprzewidywane wcześniej możliwości.

W niedalekiej przyszłości, szukając rozwiązań dalszej optymalizacji podatkowej, planuje przekształcenie w spółkę z o.o. Jednocześnie wie już na pewno, że nie chce powiększać zbyt wielu zespołu, aby zachować butikowy charakter swojej agencji i bliski kontakt z klientami, stawia przede wszystkim na relacje.

Aktualna bolączka to przede wszystkim inflacja i idący za nią wzrost kosztów obsługi oraz zwiększająca się presja opłat ZUS.

- Największym problemem jest renegocjacja kontraktów z klientami – mówi przedsiębiorca. - Niektóre z branż są w osłabionej kondycji, przez co rozmowy o zmianie kontraktu nie są możliwe. Dodatkowo każde takie spotkanie i tak kończy się stawkami zazwyczaj mniejszymi niż nawet oficjalnie podawana inflacja. W naszych "umowach" nie zawieramy żadnych zapisów waloryzacyjnych opartych o wskaźnik inflacji - stąd też każda zmiana wymaga dużego zaangażowania i przeciągających się negocjacji. A realny wskaźnik inflacji i tak wiadomo, że jest wyższy.

Powiem więcej - w tym roku nie zamierzamy zwiększać stawek. Staramy się za to pozyskiwać nowych klientów już na nowych, wyższych stawkach. Nie wyobrażam sobie co roku takich negocjacji z każdym klientem. Przyjmujemy, że do rozmów może wrócimy w kolejnym roku. To powoduje, że właściwie zarobimy mniej o wskaźnik inflacji w tym roku, co jest odczuwalnym obciążeniem.

LICZYLIŚMY NA KPO

WOJCIECH MATUSZNY, TOMASZ BIELUSIAK, ADAM PRZEMEK | NARUSA LEŚNA PRZYSTAŃ

Wojciech Matuszny, Tomasz Bielusiak oraz Adam Przemek to trzech wspólników, którzy w sierpniu 2022 roku otworzyli Narusa Leśną Przystań we Fromborku nad Zalewem Wiślanym. Kompleks składający się z 20 domków, apartotelu i restauracji zlokalizowany na łonie natury. Co ciekawe tworzą go ludzie, którzy sami pochodzą ze Śląska, jednak podjęli decyzję, aby przenieść się na inny koniec Polski i zacząć nowe życie. Początki tego przedsięwzięcia, w którym uczestniczy blisko 100 inwestorów, pokryły się z wybuchem pandemii, co spowodowało konieczność zmiany biznesplanu, gdyż początkowo miał tu powstać hotel na 250 pokoi.

Aktualnie firma zatrudnia około 27 osób na umowę o pracę lub umowę zlecenie, a wspólnicy dzielą się na bieżąco obowiązkami. W skrócie można powiedzieć, że Wojciech Matuszny zarządza wszystkim, buduje kompleks i go uruchamia (razem z żoną – docelowo dyrektorem obiektu), Tomasz Bielusiak wziął na siebie sprzedaż, marketing oraz całą działalność eventową, a Adam Przemek jest mobilnym ambasadorem, w czym na pewno pomaga mu status współzałożyciela Klubu Przedsiębiorczości. Jednak praktycznie wszyscy pracują po 16-18 godzin dziennie, 7 dni w tygodniu, a zajmują się tu wszystkim, gdyż nie stać ich na zatrudnienie większej kadry. Mimo wszystko wciąż optymistycznie patrzą w przyszłość, gdyż, jak mówi Wojtek, pokonali już trzech wrogów „Covid, wojnę oraz inflację, a konkretnie związane z nią ogromnie rosnące ceny materiałów budowlanych.”

Nowy rok to dla nich przede wszystkim podwyżki płac minimalnych.

- To dla nas czysta strata, gdyż nie mamy żadnej możliwości przerwania tego na klientów. Dodatkowo energia ogromnie podrożała, a cały kompleks jest nią zasilany. W momentach spowolnienia gospodarczego klient o średnich dochodach, w którego celujemy, po prostu nie zapłaci nam więcej. Dlatego też nasza prognoza na ten rok to: chcemy przetrwać. Nie liczymy na rozwój, nie liczymy na

zarobek. Walczymy o życie. Nie jesteśmy w tym jedyni, ale jako młoda firma mamy po prostu trudniej – przyznaje Wojciech Matuszny.

Jednocześnie robią wszystko, aby utrzymać kadre i jej poziom zadowolenia z życia i pracy, ponieważ w tej branży to się bezpośrednio przekłada na opiekę nad gośćmi i ich odczucia.

- Wiemy, że w tym regionie zwolnienie pracowników to najgorsza rzecz, gdyż oni zarabiają tylko na chleb – mówi Wojciech Matuszny.

Właściciele znają dokładnie te historie, gdyż są blisko zatrudnianych przez siebie osób i je wspierają, tymczasowo dokładając nawet do biznesu.

- Mam wrażenie, że firmy są zostawione same sobie przez państwo. Przykładem niech będzie styczeń 2022, kiedy nie mieliśmy pojęcia, jak się rozliczać przez Nowy Ład, a w lutym z kolei wybuchła wojna. Widać, że przedsiębiorcy czują się bardzo niepewnie i przekładają wszelkie inwestycje na później. Nasz biznes plan 2 lata temu zakładał 30% zysku, a aktualnie jest on zerowy, walczymy o przetrwanie. To miał być czas pisania wniosków o dofinansowanie z projektów unijnych, na fotowoltaikę, nie ukrywam, że liczyliśmy też na KPO. Tymczasem obudziliśmy się pod koniec 2022 roku ze świadomością, że tych funduszy nie ma, a do tego kryzys energetyczny kładzie nas na kolana. Aktualnie nie da się na to wszystko zarobić, ale i wiemy, że spowolnienie gospodarcze nie potrwa w nieskończoność – stwierdza Wojciech Matuszny.

Ten rok dla Narusa Leśna Przystań to będzie czas nowych technologii, w których upatrują swoją szansę. Na razie właściciele śledzą te tematy w wolnych chwilach, tj. po nocach. Jednocześnie ich przewaga konkurencyjna to na pewno know-how, na który składa się doświadczenie blisko 100 inwestorów żywo zaangażowanych w powodzenie przedsięwzięcia.





Fot. arch. prywat. Sky Group

PANDEMIA OBNIŻYŁA ZAUFANIE DO BRANŻY

ADAM ZAGROBELNY I RAFAŁ CHROMIŃSKI | SKY GROUP

Adam Zagrobelny i Rafał Chromiński poznali się kilkanaście lat temu podczas pracy dla jednego z trójmiejskich hoteli, a w 2011 roku zdecydowali się otworzyć wspólną agencję eventową Sky Events, która rozrosła się w Sky Groups. Zakres ich działalności jest szeroki: od wsparcia w organizacji imprez, wynajmu hal namiotowych, przez pośrednictwo pracy, obsługę cateringową, aż po punkt gastronomiczny Parkowa Bistro w Gdyni. Ten ostatni otworzyli w marcu 2020 roku, by już niebawem zmierzyć się z pandemicznym kryzysem. W tym trudnym czasie zamiast wielkich imprez przestawili swoją działalność i wszystkie niewykorzystane moce przerobowe na cateringi. Niemniej jednak nie ukrywają, że był to dla nich wyjątkowo ciężki okres związany także z anulacjami wielkich wydarzeń, zwrotami zaliczek, a wszystko to w trakcie dużych inwestycji związanych z otwarciem nowego lokalu. Dopiero w tym roku - wraz z reaktywacją branży MICE - tak naprawdę odżyli.

Aktualnie cała firma to 15 osób – pracowników eventowych, biurowych i gastronomicznych - z czego 5 jest zatrudnionych na umowę o pracę, a pozostała część to Ukraińcy, studenci czy wręcz uczniowie, gdyż sytuacja na rynku gastronomicznym spowodowała konieczność zatrudniania właśnie tak młodych, bo nawet 16-letnich osób.

Adam Zagrobelny puentuje: - Pandemia skutkowała frustracją i brakiem zaufania do całej branży, lu-

dziom po prostu nie chce się ponownie ryzykować i w niej pracować, a młode osoby traktują to jako zajęcie dorywcze. Dobór podstawowej kadry to poważny problem – mimo najlepszych chęci, dobrych warunków zatrudnienia i pozytywnej atmosfery – pracownicy ciągle rotują. Brakuje także osób z doświadczeniem zawodowym. W efekcie ciągle musimy szkolić nowych ludzi, co przy pokażnej inflacji i generalnym wzroście kosztów wiąże się ze sporym stresem.

Sam biznes eventowy to praca zajmująca praktycznie cały tydzień. Były lata, kiedy nadzorowali wszystko sami w ramach „rozkręcania” interesu. Teraz mogą liczyć na najbliższych współpracowników i dzielić się zadaniami oraz dyżurami. Niemniej jednak Parkowa Bistro działa także w weekendy, a, z racji wspomnianej młodej kadry, wymaga większej uwagi.

Jako przedsiębiorcy muszą też na bieżąco śledzić zmiany ustawowe, przepisy podatkowe, wzrosty pensji minimalnej itp. Niby to naturalne, ale w ostatnim czasie pojawia się coraz więcej zmian i przy obecnym tempie pracy i życia trudno za tym nadążyć. Jak przyznają, przy wszystkich obowiązkach, ciężko byłoby im zajmować się jeszcze księgowością, którą delegują na zewnątrz. Widać, że w ich przypadku kluczem do sukcesu była partnerska współpraca i możliwość oparcia się na wspólniku.

MŁODZI PRACOWNICY CIĄGLE ROTUJĄ

JOANNA I DOMINIQUE CHESNAIS | A LA FRANCAISE

Joanna i Dominique poznali się we Francji, a od blisko 10 lat prowadzą wspólną restaurację A la Française w Gdańsku, w której na początku pracowali sami z jednym tylko kelnerem. Obecnie kadra oprócz nich liczy 6 osób: 3 kucharzy (w tym jeden na weekend) oraz 3 kelnerów-studentów pracujących w soboty i niedziele. Podział narodowościowy to 3 Ukraińców, 1 Białorusin i 2 Polki. Właściciele cieszą się z tego stanu rzeczy, gdyż dawniej mieli sporo kłopotów paradoksalnie z polskimi pracownikami. Z kolei obcokrajowcy, zwłaszcza ci doświadczeni wojną, mają za sobą bolesne przeżycia, o których nie zawsze chcą mówić. Trzeba być otwartym na rozmowę, ale w żaden sposób nie naciskać.

Zresztą Joanna i Dominique teraz trochę mniej próbują bratać się z kadra, chcą zachować większy dystans, żeby jakoś oddzielić życie zawodowe od biznesowego. Aktualnie nikogo nie zatrudniają na umowę o pracę, bo to osoby nowo zaangażowane, na zleceniach. Właściciele wolą poczekać z dalszymi formalnościami, aż będą mieli pewność, że pracownicy ci chcą się z nimi związać na dłużej. W przeszłości mieli złe doświadczenia.

- Praca w gastronomii jest trudna, trzeba pracować wieczorami, weekendami, w wakacje, a do tego brakuje szkół zawodowych i techników szkolących młodych ludzi. Kelnerowanie to praca dorywcza, nie widuje się starszych kelnerów, jak to jest na przykład we Francji. Nie rozumiemy niższego podatku dla pracowników poniżej 26. roku życia, to zazwyczaj starsi mają więcej zobowiązań finansowych. Tym samym dla młodszych pracowników jest to tym bardziej praca dorywcza, a w konsekwencji często rotują – oceniają właściciele A la Française.

Obecnie dzielą się zadaniami w ten sposób, że Joanna zajmuje się całą „papierologią”, kontraktami oraz urzędami, a także podstawowym marketingiem. Księgowość z kolei obsługiwana jest zewnętrznie.

- Teoretycznie mogłabym prowadzić księgowość, bo mam takie wykształcenie, ale to jest nie do ogarnięcia w związku z prawem, które się co chwilę zmienia. Zresztą księgowa jest też po to, żeby nam pomóc, żeby podpowiedzieć, co robić, żeby było dobrze – mówi Joanna Chesnais.

Dominique działa operacyjnie na miejscu, tworzy menu, gotuje, zleca zamówienia, dba o lokal i nadzoruje kadrę. Pracuje dużo, praktycznie cały tydzień jest na miejscu, aktualnie stara się mieć choć jeden dzień w tygodniu wolny – wówczas na przykład wymieniają się z żoną. Nie czują się w żaden sposób zaopiekowani przez państwo, a wręcz przeciwnie, pozostawieni sami sobie. Podają przykład.

- Rząd zniósł VAT na produkty spożywcze, ale nie na dania przygotowane w restauracjach. Oznacza to, że hurtownicy i sklepy spożywcze nie płacą VAT, ale restauratorzy już tak, 8%. Dodatkowo ceny rosną z dnia na dzień, więc trzeba pilnować kosztów praktycznie cały czas. A ponadto w małej firmie szef musi non stop wszystkiego pilnować i robić po prostu dużo więcej, bo ma mniej pracowników. Trudno odpoczywać, nawet kiedy ma się wolne... – opowiada Dominique Chesnais.





POŻĄDANE ADRESY W TRÓJMIEŚCIE

AUTORKA: EWA KARENDYS

Najlepiej jak najbliżej morza i od razu gotowe do zamieszkania. Deweloperzy dwoją się i trują, żeby sprostać oczekiwaniom klientów na rynku apartamentów, w tym tych określanych jako luksusowe. Bo chętnych, którzy kupują mieszkanie jako formę lokaty kapitału, nie brakuje.

Trójmiasto rośnie na drugi, zaraz po Warszawie, rynek nieruchomości premium. Według ubiegłorocznego raportu firmy doradczej JLL, przygotowanego we współpracy z Invest Komfort, w sześciu największych miastach w Polsce sprzedano prawie 3 200 apartamentów. W samym Trójmieście zaś: ponad 900.

Nie powinno to dziwić. Nadmorskie położenie jest magnesem na klientów spragnionych atrakcyjnej lokalizacji. A to właśnie ona ma największe znaczenie na rynku apartamentów, w tym także tych określanych jako luksusowe.

MORZA SZUM

- Najbardziej pożądana przez klientów jest lokalizacja nad morzem – wyjaśnia Paweł Czerniawski z agencji nieruchomości Premium Apartments. - I to najlepiej w pierwszej linii brzegowej. Duże znaczenie ma też wysoki standard wykończe-

nia części wspólnych budynku oraz atrakcyjny widok. Klienci premium są dość wymagający, zwykle nie są zainteresowani stanem deweloperskim, poszukują apartamentów gotowych do zamieszkania.

Liczy się także wysokiej jakości architektura. Dlatego tego typu projekty deweloperzy zlecają uznanym, często lokalnym, pracownikom architektonicznym. Inwestycje takie jak: Portova, Brabank i apartamenty na Wyspie Spichrzów zaprojektowało gdyńskie Studio Kwadrat, Nowe Orłowo i Yacht Park - gdyńska Arch Deco, a Opaką i Nowe Kolibki - sopockie Roark Studio.

Z tym że im więcej inwestycji premium, które mają równie prestiżową lokalizację, dobrą architekturę i wykończenie, tym bardziej inwestorzy muszą szukać rozwiązań przyciągających uwagę wymagających klientów. W ofercie znajdziemy na przykład bezpłatną usługę „złotej rączki”, projekt architektoniczny i wykończenie apartamentu pod klucz, czy współpracę z wła-



Invest Komfort - Opacka

ścisielem sieci apart hoteli, który na życzenie klienta może zarządzać najmem jego lokalu.

TECHNOLOGIA I ODPOCZYNEK

Co jeszcze? - Coraz częściej inwestorzy decydują się na rozwiązania ekologiczne, takie jak panele słoneczne, materiały o niskim wpływie na środowisko czy zielone dachy – wylicza Jakub Kawa, właściciel Galerii Nieruchomości. - Nieruchomości premium są wyposażane w zaawansowane technologie, takie jak systemy automatyki domowej, inteligentne oświetlenie, zarządzanie energią czy inteligentne systemy bezpieczeństwa. Poza tym, dodanie elementów sztuki do części wspólnych budynku, takich jak hol, lobby czy winda, może podnieść prestiż i estetykę inwestycji.

Wśród udogodnień są także funkcje rekreacyjne dla mieszkańców np. tarasy widokowe na dachu. Choć trendy się zmieniają.

- Deweloperzy coraz częściej odchodzą od rozbudowanych części wspólnych – tłumaczy Paweł Czerniawski. - Bo generują dla mieszkańców dodatkowe koszty. Przykładowo coraz rzadziej inwestorzy decydują się na budowę basenu, bo jego utrzymanie jest niezwykle kosztowne. Dużym atutem części wspólnych nieruchomości premium pozostaje jednak strefa fitness oraz „klub lokatora”, który możemy zarezerwować na wyłączność i spędzić tam czas w gronie rodziny lub znajomych.

ENKLAWY LUKSUSU

Inwestorów przyciąga woda. Enklawą apartamentów premium są przede wszystkim: Orłowo w Gdyni, Sopot, nadmorskie części Gdańska - głównie Jelitkowo i Brzeźno, gdyński waterfront oraz tereny położone nad wodami Motławy, w historycznym sercu Gdańska. Według firmy JLL, która przyjrzała się sześciu głównym rynkom w kraju (Warszawa Trójmiasto, Kraków, Wrocław, Poznań i Łódź) prawie co trzeci nowy apartament na koniec 2021 r. był do kupienia właśnie w Trójmieście.

Zaledwie 10 metrów od plaży w Gdańsku Brzeźnie, w sąsiedztwie Parku Reagana i Parku Brzeźnierskiego, deweloper NDI wznosi Rezydencję Merwede. Według JLL inwestycje takie jak ta, określane jako „luksusowe”, w 2021 r. stanowiły jedynie 1 proc. oferty na sześciu głównych rynkach. Charakteryzują się między innymi najlepszą lokalizacją w prestiżowych dzielnicach.

W Merwede ceny zaczynają się od 24, 7 tys. zł za m kw. A kończą na blisko 43 tys. zł. Koszt najdroższego apartamentu to wydatek rzędu 3 mln zł brutto. Taka nieruchomość ma 28-metrowy balkon, widok na Zatokę Gdańską i jest zorientowana na trzy strony świata – południe, zachód oraz północ. Pomimo wysokich cen, klientów nie brakuje, bo spośród 74 lokali, obecnie w sprzedaży pozostało już tylko siedem.

Kto kupuje? - Klienci, którzy decydują się na zakup apartamentów w Rezydencji Merwede, głównie traktują je jako tzw. „second

home”, czyli mieszkanie, które zapewnia wytchnienie od miejskiego zgiełku – mówi Bartłomiej Oset, wiceprezes NDI Development. - Mamy wśród klientów również osoby, które będą wykorzystywały lokale na docelowe zamieszkanie. Jednak najczęstszym motywem nabywcy jest cel inwestycyjny. Przeważają osoby, które kupują nieruchomości za gotówkę, świadome, że lokalizacja apartamentu tak blisko plaży jest czymś unikalnym, co w konsekwencji przełoży się na znaczny wzrost wartości ich nieruchomości w czasie.

W OTULINIE REZERWATU, BLISKO LASU I PLAŻY

Nowe budynki rosną nawet w otulinie rezerwatu Kępa Redłowska w Gdyni Redłowie. W ramach kameralnej inwestycji Supernova, realizowanej przez firmę Spravia, powstanie 60 lokali. I tu, z racji bliskości plaży, inwestycja cieszy się zainteresowaniem zarówno tych, którzy kupują apartament do zamieszkania, jak i tych, którzy myślą o mieszkaniu wakacyjnym.

W cenie są też inwestycje butikowe. W sąsiadującej z Redłowem dzielnicy Wzgórze św. Maksymiliana, blisko morza i lasu, powstaje inwestycja Dolce Vita. Lokalny deweloper AB Inwestor buduje kamienicę składającą się z 8 apartamentów. Na brak zainteresowania narzekać nie może, bo właściciele znalazło już 7 mieszkań. Największy, liczący 125 m kw. apartament, z którego roztacza się



Cordia Polska - Leśna Sonata



Invest Komfort - Brabank



NDI - Merwede

widok na morze, kosztuje 3 mln zł. O zainteresowaniu apartamentowcami świadczy też fakt, że gdyński deweloper szykuje już kolejną inwestycję. La Esquina powstanie w Śródmieściu Gdyni i będzie składać się z 20 ekskluzywnych apartamentów, w tym loftów.

Z WIDOKIEM NA MOTŁAWĘ

Nieco inny charakter mają apartamentowce wybudowane na gdańskiej Wyspie Spichrzów, z których rozciąga się widok na Długie Pobrzeże, Żurawia i Motławę. Część tych lokali kupowana jest bowiem inwestycyjnie i przeznaczana na krótkoterminowy najem. W przyszłym roku zakończy się budowa drugiego etapu Granarii: 500 mieszkań i 325 pokoi hotelowych. Tymczasem w sprzedaży zostały już tylko ostatnie, pojedyncze mieszkania.

W budowie jest też trzeci etap powstającego nad Motławą osiedla Brabank, powstaje 110 mieszkań i 20 lokali usługowych. Ceny rozpoczynają się od 910 tys. zł brutto (jeden pokój) i sięgają 2,7 mln zł.

Choć apartamentowce mają swoje wady, bo ich ceny mogą przysporzyć o zawrót głowy, często pozwalają odmienić zaniedbane tereny w centralnych częściach miast.

- Inwestycja Brabank nie tylko zmieniła ten fragment gdańskiego pejzażu, ale dała początek nowej części miasta, o bardzo ciekawej architekturze, wyznaczającej trendy w tym zakątku stolicy województwa – mówi Norbert Miętka, kierownik marketingu w Invest Komfort.

Śródmieście Gdańskie upiększyło wybudowane w 2020 roku w sąsiedztwie Wyspy Spichrzów osiedle Riverview, z widokiem na Motławę i Stare Miasto. W planach jest drugi etap, w pierwszym powstało 231 mieszkań oraz 22 lokale usługowe i 29 biurowych.

- Oferowane mieszkania zostały zaprojektowane w kilku stylach i w pełni urządzone, dzięki czemu klienci mogli zamieszkać od pierwszego dnia po zakupie – mówi Ewa Łydowska z firmy Vastint.

APARTAMENTY LUKSUSOWE (1%*)

- najlepsze lokalizacje w prestiżowych dzielnicach
- wybitna architektura
- wizerunek inwestycji
- niepowtarzalne materiały wykończeniowe
- lokale mieszkalne o ponadnormatywnej powierzchni użytkowej
- ponadprzeciętnie duże przeszklenia
- wysoki poziom prywatności
- przestronne lobby z recepcją (z wyjątkiem małych willi miejskich)
- całodobowa recepcja z usługami typu concierge
- dodatkowe funkcje rekreacyjne służące tylko mieszkańcom

APARTAMENTY (5%*)

- lokalizacje w dzielnicach centralnych i najlepszych lokalizacjach subcentralnych
- oryginalna, atrakcyjna architektura
- elewacja przynajmniej w części ze szlachetnych materiałów
- detale elewacji i wnętrz projektowane indywidualnie
- ponadnormatywne powierzchnie lokali, w tym lokale typu penthouse
- wysoka prywatność
- całodobowa ochrona
- recepcja dla budynku lub zespołu budynków
- dodatkowe funkcje rekreacyjne służące również osobom z zewnątrz

*udział lokali w ofercie na 6 głównych rynkach mieszkaniowych (Warszawa Trójmiasto, Kraków, Wrocław, Poznań i Łódź) na koniec 2021 r.

Źródło: Raport „Rynek mieszkań premium w Trójmieście” przygotowany przez JLL przy współpracy z Invest Komfort



Moderna - Antracyt



AB Inwestor - Dolce Vita

Ceny mieszkań były dość zróżnicowane, a ich rozpiętość wahała się od blisko 10 do ponad 25 tys. zł za metr kw. Za najdroższy, 217-metrowy, apartament trzeba było zapłacić ponad 4 mln zł. Był wykończony pod klucz, zajmował całe piętro, posiadał ogromny salon, trzy balkony z widokiem na Żuraw i Głównie Miasto.

POD LUPĄ OLIWA. SOPOT APARTAMENTAMI STOI

Ze względu na sąsiedztwo Parku Oliwskiego i zabytkową zabudowę, deweloperzy apartamentowcy chętnie budują także w Oliwie.

- Nasza inwestycja cieszy się bardzo dużym zainteresowaniem ze względu na lokalizację w otulinie lasów oliwskich i jednocześnie świetne skomunikowanie z Sopotem i biznesową częścią Oliwy – mówi o osiedlu Antracyt Szymon Nadolny z Moderny. - Ponad 70 proc. oferty stanowią lokale trzy i czteropokojowe. Takich lokali brakuje na rynku, a w tak dobrych lokalizacjach cieszą się szczególnie popularnością.

Ten złożona z 45 lokali projekt powstaje przy ul. Czyżewskiego, tuż obok Lasów Oliwskich. Ceny wynoszą tu do 2,6 mln zł (za 5-pokojowy apartament).

Mocną pozycję ma Sopot, gdzie, według analityków JLL, udział w samym segmencie apartamentów jest wyraźnie wyższy niż udział tego miasta w całym rynku Trójmiasta.

W Górnym Spocie specjalizujący się w inwestycjach premium deweloper Invest Komfort buduje inwestycję Smolna. Ceny apartamentów wynoszą od 955 tys. do 3,4 mln zł brutto. - Smolnej poświęciliśmy mnóstwo twórczego czasu. Od tworzenia wizji budynków po detale w postaci specjalnego miejsca, w którym można umyć psa wracającego z leśnego spaceru – zachwala Norbert Miętka z Invest Komfort.

W sąsiedztwie Trójmiejskiego Parku Krajobrazowego, kilkaset metrów od Opery Leśnej w Sopocie deweloper Cordia realizuje osiedle Leśna Sonata. - Powstaje tu stosunkowo niewiele inwestycji deweloperskich, a jeszcze mniej w tej jakości. Niewiele z nich jest też położonych w tak bliskim sąsiedztwie Trójmiejskiego Parku Krajobrazowego – podkreśla Małgorzata Wiśniewska, dyrektor sprzedaży w Cordia Polska. Ceny? Od 17 do 24 tys. zł za m kw. Najdroższy, 144-metrowy, apartament z czterema sypialniami i salonem z aneksem o powierzchni blisko 50 m kw., to wydatek rzędu 2,5 mln zł.

W DOBIE SZALEJĄCEJ INFLACJI

Mimo tak wysokich stawek i pędzącej inflacji chętnych na zakup apartamentów nie brakuje.

- Owszem, obserwowaliśmy zahamowanie sprzedaży w marcu 2022, które trwało około roku – tłumaczy Paweł Czerniawski z agencji Premium Apartments. - Dziś widzimy dość duże ożywienie, inwestorzy są nastawieni optymistycznie, uważają, że zakup mieszkania czy apartamentu jest jedną z niewielu możliwości ochrony kapitału w dobie szalejącej inflacji.

Nie bez znaczenia jest fakt, że deweloperzy, czekając na rozwój sytuacji gospodarczej, wstrzymywali rozpoczęcie niektórych planowanych inwestycji. W pierwszym kwartale 2023 r. liczba mieszkań, których budowę rozpoczęli deweloperzy spadła aż o 26 proc. (rok do roku, źródło danych: GUS). Hamowanie widać też na etapie przygotowań projektów. Liczba wydanych deweloperom pozwoleń na budowę zmalała wówczas bowiem aż o 34,9 proc.

- Z tego powodu mieszkań w kategorii premium jest obecnie na trójmiejskim rynku jak na lekarstwo. A te dostępne na rynku, szybko znajdują nabywców – podkreśla Paweł Czerniawski.

HISZPAŃSKA ARCHITEKTURA
W CENTRUM GDYNI



LA ESQUINA

UL. 3 MAJA X STEFANA BATOREGO

GDYNIA CENTRUM

sprzedaz@abinwestor.pl

+48 788 028 222

abinwestor.pl



W DUCHU BIOPHILIC DESIGN!

Pozostawać w zgodzie z naturą i z samym sobą. Czerpać siłę i radość z relacji międzyludzkich. Każdego dnia podziwiać piękno przyrody - odpowiedzią na te fundamentalne potrzeby jest styl „biophilic design”. Przykładem architektury zaprojektowanej w tym duchu jest nadmorska inwestycja NDI Development – Jagiellońska 13 w Gdańsku Przymorzu.

Mieszkańcy miast coraz częściej szukają sposobów na powrót do świata przyrody. Pragną być częścią wspólnoty, ale jednocześnie marzą, by odnaleźć swoją własną drogę w życiu. Jak przekonują architekci, odpowiednio zaprojektowane przestrzenie mogą pomóc osiągnąć ten stan.

- Człowiek jest częścią przyrody, jest z nią powiązany, zespólny i czuje głęboką tęsknotę, zwłaszcza w świecie galopującego postępu cywilizacyjnego. Wprowadzenie „biophilic design” do projektowanego budynku zrodziło się więc z potrzeby odnowienia i umocnienia tej nadszarpniętej więzi. „Biophilic design” opiera się na zastosowaniu we wnętrzach naturalnych elementów – od roślin i całych zielonych ścian, poprzez naturalne oświetlenie, materiały i tkaniny, aż po wzory i motywy nawiązujące do świata przyrody – tłumaczy Krzysztof Wilchowski z Roark Studio, które dla NDI Development projektowało budynek Jagiellońskiej 13, przykład architektury w duchu „biophilic design”.

W centralnej części budynku zostanie zaaranżowane wewnętrzne zielone patio, gdzie rosnąć będzie drzewo fikus benjamin i rośliny z gatunku aglaonema, kalatea czy scindapsus złoty. Tuż naprzeciw recepcji „wyrośnie” dwukondygnacyjna „zielona ściana” z roślin. We wnętrzach pojawią się wygodne meble oraz elementy dekoracyjne o kolorystyce, strukturze i kształcie nawiązującym do natury. Wokół inwestycji pojawi się przyroda, która otoczeniu nada nadmorski, wydmowy charakter.

SIŁA RELACJI

Nie tylko natura odegra tutaj ważną rolę. Ponieważ człowiek pragnie być częścią społeczeństwa, dlatego w budynku pojawią się strefy, które będą sprzyjać nawiązywaniu relacji.

- Jagiellońska 13 od początku była projektowana z myślą o wspólnotowości. Poza wyjątkową, nadmorską lokalizacją

na tle innych inwestycji wyraźnie wyróżniają ją więc także przestrzenie, które sprzyjają budowaniu społeczności. Zależało nam, aby przyszli mieszkańcy tego budynku razem mogli spędzać czas, bawić się, ale i pracować – podkreśla Bartłomiej Oset, Wiceprezes NDI Development.

Zaprojektowano sprzyjające rozmowom salę klubową i „coffee corner”. Pomyślano o miejscu dla najmłodszych, czyli bawialni. Dla zapracowanych przeznaczono przestrzeń „coworkingową” z widokiem na zieleń. Zaplanowano też recepcję, lobby, strefę wypoczynkową i salę konferencyjną.

NADMORSKA PERSPEKTYWA

Istotne jest także otoczenie budynku, w którym się mieszka, a w przypadku Jagiellońskiej 13 jest ono wyjątkowe. W ciągu kilkunastominutowego spaceru można przenieść się na plażę, by podziwiać wschody i zachody słońca nad morzem. W bezpośrednim sąsiedztwie jest jeden z najpiękniejszych nadmorskich parków – Park im. Ronalda Reagana, gdzie z książką w ręku można zatopić się w jednej z zielonych alejek lub na rowerze odkrywać walory okolicznej przyrody.

- Bliskość plaży i parku oraz widok z własnej loggii na morze to największe zalety tej inwestycji. Ale dla komfortu miesz-

kańców ważne jest także to, do jakich usług mają dostęp. W pobliżu Jagiellońskiej 13 jest wszystko, co najpotrzebniejsze w codziennym funkcjonowaniu – szkoły, przedszkola, galeria handlowa, sklepy, restauracje, siłownie, basen, korty, przychodnia, itd. – wylicza Jarosław Bator, Prezes NDI Development. – Jagiellońska 13 jest więc idealnym wyborem dla tych, którzy szukają w życiu pięknego otoczenia oraz pragną komfortu, ale i chcą mieć pewność, że dobrze zainwestują swoje pieniądze.

WACHLARZ MOŻLIWOŚCI

W ofercie NDI Development są jeszcze wolne apartamenty. Wachlarz wyboru jest szeroki – mają od 35 do 110 m². Ich funkcjonalny układ pozwoli stworzyć wymarzony dom każdemu, a w szczególności rodzinom z dziećmi – i to już wkrótce, bo inwestycja będzie gotowa w pierwszym kwartale 2024 roku.

Więcej informacji – m.in. na temat rozwiązań w stylu „biophilic design”, możliwościach aranżacyjnych, wykańczaniu pod klucz czy obsłudze posprzedażowej – można znaleźć u ekspertów w Biurze Sprzedaży przy ul. Jagiellońskiej 13 oraz na stronie jagiellonska13.com.pl.



FUNDACJA APH

W POSZUKIWANIU NOWYCH FORM WSPIERANIA ARTYSTÓW

Literacka Podróż Hestii czy niedawno rozstrzygnięty Baltic Horizons to nie jedyne działania Fundacji Artystyczna Podróż Hestii, działającej przy sopockiej ERGO Hestii. O tym, co czeka w najbliższej przyszłości na tę instytucję wspierającą artystów rozmawiamy z Marią Rosą, Prezes Fundacji APH.

Zacniemy przewrotnie: konkursy w świecie sztuki to dziś dość kontrowersyjny temat. Przedstawiciele środowiska artystycznego coraz częściej je podważają, nazywają to archaicznym systemem. Spotkała się Pani z takimi opiniami?
Naturalnie. Często słyszymy od młodych artystów, że robienie kariery przez samo wygrywanie konkursów przestało być najbardziej pożądaną formułą. Kiedy stałam na czele Fundacji, od razu podniosłam tę kwestię na naszym forum. Na ten moment trudno wyobrazić sobie całkowite odejście od konkursów artystycznych, ale to nie znaczy, że nie warto próbować. Należy uważnie wysłuchać argumentów, że trudno w prosty i bezpośredni sposób ocenić tak złożoną materię, jak sztuka. Że trudno klasyfikować dzieła jako lepsze i gorsze.

Jaka jest jednak alternatywa dla konkursów?

Jednym z celów naszej Fundacji jest znalezienie takiego sposobu promowania sztuki, który da się pogodzić z potrzebami artystów i realiami, w jakich działamy. To jeden z naszych głównych celów. Dlatego wciąż aktualizujemy ofertę Fundacji, szukając nowatorskich form wsparcia artystów, np. w formie niewielkich czy nawet indywidualnych projektów.

Wróćmy na chwilę do finału konkursu Baltic Horizons. Jakie uczucia dominowały u Pani po jego zakończeniu?

Olbrzymia satysfakcja i ulga, że finalnie wszystko udało się tak, jak zaplanowaliśmy. Baltic Horizons to duży sukces, z którego jesteśmy dumni. Skala i międzynarodowość konkursu zdecydowanie podniosły poprzeczkę organizatorom. Dlatego jego realizacja wymagała od nas dużej elastyczności i uruchomienia pokładów kreatywności. Chociaż oczywiście mieliśmy podstawy, by wierzyć, że się uda – przez 20 lat prowadzenia konkursu Artystyczna Podróż Hestii doskonale poznaliśmy temat organizacji eventów skoncentrowanych na sztuce. Wykorzystaliśmy całe know-how Fundacji – od komunikacyjnego, aż po czysto merytoryczne. Tę wiedzę wymienialiśmy z naszymi partnerami, przedstawicielami Miasta Sopot oraz Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie. Myślę, że każda ze stron wzbogaciła się dzięki temu o nowe doświadczenia i dodatkowe kompetencje.

Czy konkurs przyniósł jakieś niespodziewane dla Pani efekty? Coś, co Panią zaskoczyło?

Tegorocznemu konkursowi towarzyszyło wielu pasjonatów, z którymi nawiązaliśmy bardzo ciekawe – i wierzę, że długotrwałe – partnerstwa. Nasze rozmowy o tym, jak wdrożyć szczytne idee związane z czystością Morza Bałtyckiego



do rzeczywistości, szybko znalazły przełożenie na realia. Powstał m.in. pomysł współpracy ze Stacją Morską w Helu i jej Fokarium oraz Ostoją, która pomaga dzikim zwierzętom. Przedstawiciele WWF zadeklarowali pomoc w patrolowaniu trójmiejskich plaż. To były bardzo pozytywne doświadczenia, które w dodatku pozwoliły nam wyjść poza bańkę związaną ze sztuką. Teraz nie tylko skupiamy uwagę ludzi na problemie dzięki sztuce, ale też staramy się udzielać bardziej bezpośredniego wsparcia w ich rozwiązywaniu.

Wspominała Pani o szukaniu nowych form wsparcia artystów – co konkretnie planuje Fundacja?

Wciąż patrzymy do przodu, dlatego od razu po finale konkursu skupiliśmy się na Literackiej Podroży Hestii. Już w czerwcu poznamy 5 nominowanych tytułów, a we wrześniu laureata trzeciej edycji tego popularnego wydarzenia, wywierającego duży wpływ na polską rzeczywistość wydawniczą. Ten rok jest szczególnie, bo to rok Wisławy Szymborskiej, której Fundacja jest naszym głównym partnerem przy konkursie Literacka Podróż Hestii. Coraz częściej działamy też indywidualnie z artystami. Przykładem może być niedawno nawiązana współpraca z Magdą Typiak, artystką wizualną, wykonującą land art na terenach stoczniowych, zaraz za Europejskim Centrum Solidarności w Gdańsku (pojawia się tam ogromny napis „WOLNOŚĆ”). Ten projekt idealnie wpisuje się w nasze wartości.

Co do innych planów, to niczego jeszcze nie mogę zdradzić, ale zapewniam, że przyszłość zapowiada się naprawdę intrygująco. Nowe programy, precyzyjniej dopasowane do naszego profilu inicjatywy wspierające młodą sztukę, już są w trakcie tworzenia.



SUPERNOVA

GDYNIA REDŁOWO

Apartamenty przy ul. Kopernika, otulone zielenią Kępy Redłowskiej i morzem.
Pusta, kameralna plaża na wyciągnięcie ręki. Piękna, nowoczesna architektura.
Tylko 60 apartamentów.

Biuro sprzedaży: Gdynia, ul. Abrahama 36-44/1
(wejście od ul. Władysława IV), tel. 797 831 590
www.apartamentysupernova.pl

spravia



Fot. Karol Kacperski

SZTUCZNA INTELIGENCJA W BIZNESIE. KTO STRACI, A KTO ZYSKA?

Jesteśmy już w stanie nauczyć maszyny, by wykonywały pewne typy operacji. To przyszłość, bo najważniejszym czynnikiem, który może popsuć operację chirurgiczną jest sam chirurg – mówił prof. Maciej Śmietański, chirurg. - Sztuczna inteligencja zastąpi ludzi, ale przeciętnych, czyli takich, których da się zastąpić, ponieważ nie wnoszą w tą pracę nic ponadto, co trzeba – oceniła z kolei Marta Moksa, szefowa Coworking 04 w Olivia Centre. To tylko niektóre z wypowiedzi, jakie padły podczas debaty na temat „Sztuczna inteligencja w biznesie. Kto straci, a kto zyska?” zorganizowanej przez MS Group, wydawcę Prestiżu i Biznes Prestiżu.

AI, czyli sztuczna inteligencja to dzisiaj z pewnością najgorętszy temat, jaki rozpala umysły na całym świecie. Analitycy z Goldman Sachs oszacowali, że zmiany dotkną około 25% ludzkości. Tyle osób może stracić pracę na rzecz AI. Zmiany mają dotknąć wszystkich dziedzin, choć w różnym stopniu i czasie. I właśnie nad tym, jakie branże najszybciej ulegną zmianie, jakie zawody przejmie AI, a jakie nie - zastanawiali się zebrani eksperci.

MEDYCYNĄ DLA WYBRANYCH?

Luke Skywalker w „Imperium Kontratakuje”, piątej części sagi Gwiezdnych Wojen traci rękę po pojedynku z Darthem Vaderem. Całym procesem leczenia, które kończy się wstawieniem protezy zajmuje się komputer. To nie wyjątek. W filmach

SF prawie nie ma lekarzy, zamiast nich najczęściej są kapsuły diagnostyczne – lecznicze i komputery.

Zdaniem prof. Macieja Śmietańskiego, chirurga taki scenariusz w przyszłości jest możliwy. Nauka zna już operacje wykonane w sposób zautomatyzowany.

- Jesteśmy już w stanie nauczyć maszyny tego, żeby mogły wykonywać pewne typy operacji. To jest z pewnością przyszłość dlatego, że najistotniejszym czynnikiem, który może popsuć operację chirurgiczną jest sam chirurg. Dążenie do tego, żeby człowieka z tego procesu wykluczyć jest więc całkowicie naturalne – ocenił Maciej Śmietański.

Jego zdaniem w pierwszej kolejności dojdzie do zautomatyzowania metod diagnostycznych oraz poszerzenia zakresu chirurgii robotowej, w której wciąż jeszcze prowadząca ręka lekarza jest niezbędna. - Maszyny wprawdzie są w stanie pokazywać wszystko dużo dokładniej niż ludzie, ale nie potrafią jeszcze interpretować. Z chwilą, gdy się tego nauczą, będą mogły operować samodzielnie – mówił Śmietański.

Z drugiej strony, jak przyznał chirurg, algorytmizacja w medycynie nie jest niczym nowym – od 40 lat tworzone są pewne normy postępowania. Większość, poza przypadkami nietypowymi, z nich już korzysta.

Pozostaje zatem pytanie, kto będzie beneficjentem najnowocześniejszych technologii. - Wszystkie maszyny i cały ten sprzęt to gigantyczny koszt, na który nie będzie stać państwa, a jedynie wybranych tzw. „nadludzi przyszłości”. To oni będą mieli dostęp do egzoskieletów, transplantacji ksenogenicznej itp. Natomiast reszta, czyli te 95 % ludzkości, będzie się osuwała w tzw. neośredniowiecze, a przepaść między obydwoma grupami będzie rosła. Z czasem coraz trudniej będzie złapać się na postęp – ocenił prof. Maciej Śmietański.

KLUCZOWE SĄ RELACJE

W lotnictwie, głównie wojskowym coraz większą rolę zajmują statki bezałogowe. Czy to samo czeka wkrótce lotnictwo cywilne? Według Honoraty Hencel, szefowej Boeing Poland lotnictwu nie zagraża jeszcze dominacja sztucznej inteligencji, czy też futurystyczne obrazy bezałogowych statków i odchodzenie od zawodu pilota, gdyż branża jest bardzo mocno regulowana. Samo uczenie maszynowe służy jej już z powodzeniem od 10 lat do analizy danych z systemów. Jej zdaniem na przeszkodzie AI stanie sam człowiek.

- Czy ludzie potrafią wprowadzić sztuczną inteligencję, automatyzację, algorytmiczność do swojego życia? Miałam okazję brać udział w projekcie w którym próbowaliśmy



Fot. Karol Kacperski

Fot. Karol Kacperski



wprowadzić elektroniczny oddział intensywnej terapii do szpitali w Europie na podstawie przykładów szpitali z Ameryki. Nasz projekt padł w dwóch szpitalach, w Pradze i Florencji, dlatego, że pielęgniarki się zbuntowały. Tak więc ten czynnik ludzki jest istotny i będziemy największym blokerem – mówiła Honorata Hencel.

Innym z sektorów, który uważnie obserwuje zmiany jest branża biurowa. AI nie potrzebuje przecież miejsca do pracy. Marta Moksa, szefowa Coworking 04 w Olivia Centre nie obawia się jednak znikania biur, gdyż ich rola ulega zmianie. Poza funkcją biznesową, pełnią też rolę społeczną. Stąd wobec rozwoju AI niewykluczona jest ich dalsza ewolucja w kierunku miejsc spotkań i pracy twórczej.

Zdaniem Marty Moksy kluczową kwestią są relacje. - Nasz co-working funkcjonuje już od prawie od 10 lat. I od zawsze konkurował z domem. Od kiedy pamiętam, większość naszych klientów, a mamy ich kilkuset, pracowało z domu i to zanim to jeszcze było sexy – mówiła Marta Moksa. A jednak decydują się na pracę w biurze, mimo że wiąże się ona z dodatkowymi kosztami. Widzą w niej te wszystkie dodatkowe korzyści, które uzyskują dzięki przebywaniu z drugim człowiekiem – mówiła Marta Moksa.

Sztuczna inteligencja jest też mocno obecna w architekturze, o czym z kolei opowiadał prof. Jan Sikora, architekt. - Okazuje się, że jedną z najbardziej niezwykłych rzeczy, rozpracowywanych przez wiele biur, jest to, jak przenieść innowacyjną wartość w postaci szkicu na projekt architektoniczny. O to toczy się u nas w branży wyścig – mówił Jan Sikora. - Na razie jeszcze sztucznej intelligen-

cji trudno jest stworzyć spójną opowieść, nie może też zaprojektować kompleksowej usługi, która polega na tym, żeby coś fizycznie powstało.

KAŻDY BĘDZIE MÓGŁ BYĆ TWÓRCĄ

Ekspert nie ograniczali się jednak tylko do swoich dziedzin. Wejście AI do biznesu oznacza nie tylko zmianę miejsc pracy, ale zmianę naszego życia. Jan Sikora uważa, że konsekwencją szybkiego postępu i wybuchu sztucznej inteligencji może być też fakt, że każdy może poczuć się artystą, tak jak każdy dzisiaj czuje się fotografem wrzucając zdjęcia do social mediów. - I to jest bardzo duża zmiana społeczna, która się dokona, gdyż każdy z nas będzie mieć narzędzia, pewne supermoce, żeby tworzyć. Nie wnioskuję czy to będzie wartościowe. Każdy będzie czuł się twórcą i to zmieni wszystko – prognozował Jan Sikora.

Architekt postawił pytanie o to, kogo wybierze inwestor – tanią i szybką sztuczną inteligencję czy pracownię architektoniczną. W tych ostatnich zresztą już pojawiają się dylematy związane z tym, czy sięgnąć po podane na tacy rozwiązania, jakie daje z AI czy też jednak pracować nad projektem samodzielnie. Jeżeli wybór padnie na AI, to czy się do tego klientowi przyznać. Zdaniem Sikory być może niedługo nikt nie będzie na to zwracał uwagi, czego przykładem mogą być studenci już operujący sztuczną inteligencją.

Zresztą profesor ASP w swoich prognozach poszedł jeszcze dalej. - Na giełdę wejdą firmy w pełni wirtualne. Jesteśmy w stanie zatrudnić sztuczną inteligencję, której damy za zadanie prostą rolę – bądź

prezesem firmy. Następnie damy rolę kolejnym 4 sztucznym inteligencjom - bądźcie dyrektorami, zatrudnijcie sobie kolejną sztuczną inteligencję. I za chwilę możemy mieć do czynienia - a takie próby są robione - z w pełni funkcjonującą wirtualną firmą, która coś generuje i generuje zysk - opowiadał Jan Sikora.

EMPATYCZNE MASZYNY

Profesor Maciej Śmietański z kolei wskazał nie tylko na zmiany w medycynie, ale i w systemie nauki. AI jest w stanie przyspieszyć proces tworzenia prac naukowych i niezbędnych do nich badań. Jego zdaniem sztuczna inteligencja zachwieje całym akademickim systemem edukacyjnym. - Zapowiadam wszystkim profesorom, że będą wkrótce nieprzydatni. Uczelnie też - skwitował Maciej Śmietański. - Bardzo dużo profesji lekarskich padnie, bo ograniczają się do sprawdzenia wyników biochemicznych chorego i wypisania mu leków. Wszystko to będą mogły wykonać algorytmy maszynowe. Utrzymają się zawody, które będą wymagać fizycznego działania.

Ireneusz Osiński, który prowadził dyskusję przywołał wyniki badań, według których zostaną z pewnością zachowane profesje nacechowane kompetencjami miękkimi, np. wykazujące się empatią pielęgniarki. Profesor Śmietański nie zgodził się jednak z tą tezą.

- Personel pielęgniarski też będzie zastępowany, gdy tylko maszyna będzie w stanie coś komuś wkuć. I ta maszyna też będzie zachowywała się empatycznie, a nawet bardziej empatycznie, ponieważ będzie wybierać sobie zachowania empatyczne z milionów przykładów, do których będzie mogła sięgnąć. Mało tego, będzie dostosowywać się do chorego, bo będzie w stanie poznać go jako jednostkę. Np. będzie zdawać sobie sprawę z tego, że niektórzy lubią, jak się mówi do nich „Panie Irku”, a niektórzy wolą „Proszę Pana” albo, że forma „niech się kładzie” jest może nie do końca fajna. Sztuczna inteligencja to dużo szybciej rozpozna - stwierdził Maciej Śmietański.

Marta Moksa miała jeszcze inne zdanie na ten temat. Według niej, o ile istnieje spora grupa pracowników, których łatwo zamienić bez straty dla firmy, o tyle są też tacy, którzy wykonują swoje obowiązki w sposób niezastępowalny. - Mam tezę, być może kontrowersyjną, że sztuczna inteligencja zastąpi ludzi przeciętnych, takich, których da się zastąpić, ponieważ nie wnoszą w tą pracę nic ponad to, co trzeba. Według badań Gallupa tylko 15% ludzi na całym świecie jest zaangażowanych w swoją pracę, co oznacza, że pozostałe 85% nie jest. Jeżeli przyjąć, że na świecie pracuje 1 mld ludzi, to z kolei oznacza, że 850 milionów istnień ludzkich chodzi do pracy w trybie niskiego zaangażowania. Czyli z przekonaniem, że ich praca nie jest potrzebna, nikt ich nie docenia i zasadniczo nie wiadomo, po co tę pracę wykonują. Podejrzewam, że w każdym środowisku jest cała grupa ludzi wykonujących swoją pracę przeciętnie. I właśnie tych ludzi da się dość łatwo zastąpić - podsumowała Marta Moksa.

LUZKA WRAŻLIWOŚĆ WYŻEJ NIŻ AI

Głos w dyskusji zabrał także profesor Dariusz Filar, który, jak przyznał, świadomie i skutecznie broni się przed tym, co niesie ze sobą sztuczna inteligencja. - Moja refleksja o sztucznej inteligencji zaczyna się od pytania o to, czym jest ludzka inteligencja, a nie sztuczna. Ludzka inteligencja to pewnego rodzaju wrażliwość, zdolność kojarzenia, łączenia pewnych elementów i kreowania nowych rozwiązań. Sztuczna inteligencja ma nad nami przewagę innego rodzaju, taką, że posiada gigantyczne zdolności budowania wiel-

PANELIŚCI



HONORATA HENCEL

dyrektor Boeing Poland, IT Country Leader, IT Europe Leader/UK/Israel/Ukraine, President Boeing Women Inspiring Leadership Europe.



JAN SIKORA

prof. ASP, dr hab. Architekt, szef Pracowni Przestrzeni Publicznych ASP. Wielokrotnie nagradzany m.in. międzynarodową nagrodą Library Interior Design Award, Nagrodą Architektoniczną Polityki i Bryłą Roku. Prowadzi autorską pracownię Sikora Wnętrza.



MACIEJ ŚMIETAŃSKI

prof. dr hab. n. med., chirurg. Przewodniczący Sekcji Leczenia Przepuklin i Członek Zarządu Głównego Towarzystwa Chirurgów Polskich. Uczestnik misji humanitarnych (Afryka, Ukraina), współautor 50 prac naukowych. Członek bioartystycznej grupy SMRk+.



MARTA MOKSA

Dyrektor Zarządzająca O4 Coworking, wieloletnia Program Manager mentoringu biznesowego programu akceleracyjnego dla startupów Space3ac, członkini sztabu dyrektorskiego Olivia Centre, odpowiadająca między innymi za wdrażanie zarządzania przez cele, współzałożycielka Szkoły Mistrzostwa Edukacyjnego dla Nauczycieli.



Fot. Karol Kacperski

kich zasobów informacyjnych. My się uczymy, a sztuczna inteligencja magazynuje te dane. My dochodzimy do pewnych powiązań, a sztuczna inteligencja analizuje mnóstwo danych i tych powiązań może zaproponować więcej. I tu rodzi się pewnego rodzaju napięcie, bo nasze zasoby są ograniczone, ale sztuczna inteligencja nie ma tej wrażliwości, którą ma człowiek i wydaje mi się, że to jest właściwie clou sprawy. Stąd ja jestem optymistycznie nastawiony do przyszłości – ocenił prof. Dariusz Filar, zbierając przy tym gromkie brawa zgromadzonych.

Patrycja Zbytniewska, prezes Fundacji LPP, także z optymizmem patrzy w przyszłość. – Jestem zwolennikiem tezy, która mówi, że emocje, uczucia i wrażliwość są bardzo ważne w działalności, za którą akurat odpowiadam. Być może dożyjemy takich czasów, w których faktycznie wszystko będzie mogła zrobić sztuczna inteligencja, ale jednak wierzę w to, że człowiek będzie cały czas potrzebny – podkreśliła Patrycja Zbytniewska.

AI BĘDZIE SŁUGĄ, A NIE PANEM

Uczestnicy debaty podzielili się tych co bardziej optymistycznie prognozując przyszłość i tych nieco bardziej pesymistycznie. Wśród tych pierwszych znalazła się Honorata Hencel. – Mam teorię, że popsujemy tą sztuczną inteligencję. Mówimy o etosie ludzkiej wrażliwości, dzięki której wykorzystamy naszą wewnętrzną siłę i przeciwstawimy się dominacji AI. Tymczasem jesteśmy zbyt krnąbrni, by np. używać czegoś w takim celu, w jakim zostało stworzone – oceniła Honorata Hencel.

Jej zdaniem póki co sztuczna inteligencja nie może być też używana jako główny powód zwolnień. – Od lat 40. pojawiło

się 70 % zawodów, które nie istniało wcześniej i te role nieustannie ewoluują. Każdy z nas może wymienić zawody, które nie istniały 5, czy 10 lat temu. Nawet dzisiaj byłam na spotkaniu z zarządem działu IT Boeinga, gdzie mówiliśmy o potrzebie otwierania pozycji, które się nazywają Prompt Engineer. To inżynierowie, którzy będą generować odpowiednie pytania dla sztucznej inteligencji tak, aby ta odpowiedź była jak najbardziej dokładna. Także to są rzeczy, o których jeszcze miesiąc temu nie słyszeliśmy. Zatem czy grożą nam zwolnienia? Myślę, że tak, ale nie będzie to jednorazowo związane z wejściem AI na nasze salony i do naszych biznesów. Myślę, że to będzie mieszanka różnych czynników – stwierdziła Honorata Hencel.

Bardziej pesymistyczny punkt widzenia reprezentował Jan Sikora, choć i on znalazł pewne pozytywy. – Zbudowaliśmy cywilizację i wybiliśmy się w stosunku do zwierząt, które są od nas silniejsze, bo mieliśmy jedną rzecz: inteligencję. Teraz zrobiliśmy sobie absolutnie niebezpieczną konkurencję, która będzie w tym lepsza i to będzie wzrastało w sposób wykładniczy. Dlatego nie widzę dobrych scenariuszy dla nas – stwierdził Jan Sikora. I dodał: – Mam jednak takie podejście, że staram się nie martwić, jak nie mam na coś wpływu. A wpływu nie mamy, więc trzeba spojrzeć na to, że czeka nas dużo fanu – dodaje.

Trafnym podsumowaniem debaty były słowa Marty Moksy: – Boimy się tej skokowej zmiany, a ona się będzie dziać stopniowo, a my, jak do wszystkiego, tak i do tego się przystosujemy. Nauczymy się i będziemy oczywiście kombinować, by nie stać się zbędnymi. Choć na to wszystko patrzeć z pewnym takim ostrożnym optymizmem. Znajdziemy sposób na to, żeby sztuczna inteligencja wciąż była naszym sługą, a nie panem – skwitowała Marta Moksa.

BIZNESOWY WIECZÓR DE LUXE

Debata na temat AI była głównym, ale nie jedynym punktem „Wieczoru de Luxe”, jaki 17 maja zorganizowała w sopockiej restauracji firma MS Group. Pod tym szyldem wydawnictwo już od lat organizuje tematyczne spotkania. Tym razem okazją była premiera 7 numeru magazynu „Biznes Prestiż”, najmłodszego „dziecka” w portfolio wydawnictwa. Magazyn, wydawany w cyklu kwartalnym trafia do przedsiębiorców i najważniejszych instytucji w całym regionie. Na zaproszenie Michała Stankiewicza, prezesa MS Group, zjawili się ponad 100 osób ze świata biznesu, w tym także wieloletni partnerzy gazety, bohaterowie jej okładek i piszący doń publicyści.



Fot. Karol Kacperski



Ciepły śródkowy wieczór wprawił wszystkich w dobry nastrój. Restauracja White Marlin zadbała nie tylko o oprawę wieczoru, sprawiając, że uczestnicy mogli delektować się wysmienitymi propozycjami kulinarnymi szefa kuchni Tomasa Purola, ale też niezrównanym widokiem na morze. W takiej scenerii żadna impreza nie ma prawa się nie powieść!

Partnerem wydarzenia było Porsche Centrum Sopot Lellek, które pokazało wyjątkowy, w pełni elektryczny model Porsche Taycan. Goście wy-

sluchali też krótkiej prezentacji na temat filozofii działania tej uznanej marki.

Atrakcją wieczoru była loteria fantowa z upominkami od fundatorów: Porsche Centrum Sopot, Kovalite SKIN, tuLokalne, Mała Klinika Urody, Skin Science i Magdalena Górską-Ponikowską, Klinikę Urody Beleza, Medissima, Premium Yachting.

Wieczór de Luxe przeciągnął się do późnych godzin nocnych. Kolejne spotkanie zaplanowano na wrzesień.

mesmetric

ATELIER



SHOWROOM GDYNIA | ZWYCIĘSTWA 173
SHOWROOM WARSZAWA | BURAKOWSKA 5/7
SHOWROOM WARSZAWA | MOKOTOWSKA 49

ŁĄCZNIE 1500 m² EKSPOZYCJI LUKSUSOWYCH MEBLI I OŚWIETLENIA

WWW.MESMETRIC.COM



Sebastian Drausai, Higasa Properties, Krzysztof Ciszak, 3City Investors



Agnieszka Adamek, właścicielka Azure Meble



Maciej Kondratowski, Porsche Centrum Sopot, Agata Stańczak-Pogorzelska, Porsche Centrum Sopot



prof. dr hab. n. med. Maciej Śmietański, chirurg, artysta, Honorata Hencel, IT Leader, Europe/UK/Israel/Ukraine, Boeing, Hanna Szymankiewicz, architekt



Maja Bek, MS Group, Martyna Musiał, BMC



Maciej Nowak, Maciej Piotrowski, Fortum, Bogna Sobieraj, Agata Sobieraj-Nowak



Jakub Siudek, MO Real Estate, Katarzyna Onyszek, MO Real Estate, Aneta Dopka, Natalia Salicka



Marek Paliświat, Wiceprezes White Marlin, Jakub Zarzecki, Partners International



Dorota Bużek-Garżyńska, PR & Marketing Manager, Sheraton Sopot, Katarzyna Biały, PR & Marketing Manager, Sofitel Grand Sopot

WIECZÓR DE LUXE W RESTAURACJI WHITE MARLIN

Spotkanie z cyklu Wieczór de Luxe, organizowane przez magazyny Biznes Prestiż i Prestiż Trójmiasto, odbyło się pod znakiem dyskusji na temat roli sztucznej inteligencji w biznesie, z udziałem zaproszonych prelegentów: Honoraty Hencel, Marty Moksa, Macieja Śmietańskiego i Jana Sikory. Wieczór był również okazją do zaprezentowania bieżącego wydania Biznes Prestiżu oraz najnowszego modelu Porsche Taycan z salonu partnera wydarzenia - Porsche Centrum Sopot.



Aleksandra Staruszkiewicz, Prestiż Magazyn Trójmiejski, dr n. med. Marek Muraszkowski, lek. med. Ilona Olszaniec-Kozakiewicz, właściciele Kliniki Medissima



Marek Kalinowski, Poltherma, Piotr Weiss, Poltherma



Bogusław Wieczorek, Pełnomocnik Zarządu ds. Public Relations, Olivia Centre Marta Moksa, CEO O4 Coworking, Krzysztof Król, Ultra Relations



Przemysław Kisielewski, Dyrektor Zespołu Opiekunów Klienta, Citigold, Łukasz Stybner, Dyrektor Regionalny, Citigold, Sylwia Stybner



Tomasz Purol, Szef Kuchni, White Marlin



Anna Ziółek, Jarosław Ziółek, Sanhaus



Tomasz Popielawski, Szef Działu Komunikacji, Ceramika Paradyż, Aleksandra Staruszkiewicz, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Andrzej Śliwka, PR i Komunikacja Wewnętrzna, Ceramika Paradyż



Daria Łobasiuk, Yacht Club Sopot, Adam Lewandowski, STBU



Tomasz Wasielewski, Andrzej Czaja, Dyrektor PKO BP



Karol Nadolski, Unum,
Aleksandra Żarnoch, SG Equipment Leasing Polska



Karolina Czajewska, Employer Branding, LPP,
Patrycja Zbytniewska, Prezes Fundacji LPP



Michał Stankiewicz, Redaktor Naczelny magazynów Biznes Prestiż
i Prestiż, Krzysztof Król, Ultra Relations, Zbigniew Canowiecki,
Prezydent „Pracodawców Pomorza”, prof. Dariusz Filar, Wydział
Ekonomiczny Uniwersytetu Gdańskiego



Maciej Kucharski, Jarosław Haloń, Kancelaria Radców Prawnych
„Haloń i Kucharski” S.K.A



Aleksandra Staruszkiewicz, Prestiż Magazyn Trójmiejski, dr hab.n.med.
Magdalena Górską-Ponikowska, Skin Science, Dajana Kruk, Marketing
Manager, Skin Science



Sebastian Kulbikowski, Beata Kulbikowska, właściele Swederm



Jan Sikora, Sikora Wnętrza, Anna Sikora, Katarzyna Andruszkiewicz,
Business Development Manager, White Marlin



Zbigniew Nowak, Grupa Nowak



Ireneusz Osiński, prowadzący Wieczór de Luxe, Michał Kaczorowski,
Redaktor Naczelny, trojmiasto.pl



Łukasz Bek, BMP OK Serwis, Maria Bek, MS Group



Małgorzata Zalewska, CBRE



Kacper Orkisz, Sailing Master, Premium Yachting, Patryk Butowski,
North Print 3D, Ireneusz Osiński, prowadzący Wieczór de Luxe



Joanna Biełkowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Klaudia Krause-
Bacia, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Daria Łobasiuk, Yacht Club Sopot



Wojciech Jaworski, Intuo



Agnieszka Smełtała,
Kreatywne Studio Doradcze Inzipire, z partnerem



Jagoda Trzebiatowska, Mesmetric, Jan Sikora, Sikora Wnętrza,
Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski



Maciej Gański, nominowany do PNA w kategorii „Kreacja Artystyczna”



Dobromiła Rzyśka-Laube, nominowana w kategorii „Kreacja Artystyczna”



Ewa Ročławska, odbiera nagrodę w kategorii „Kreacja Artystyczna” w imieniu córki Anny Ročławskiej-Musiałczyk



Leszek Skřła, nominowany w kategorii „Kreacja Artystyczna”



Jacek Staniszewski, nominowany w kategorii „Kreacja Artystyczna”



Katarzyna Szyngiera, nominowana wraz z innymi twórcami za musical „1989” w kategorii „Kreacja Artystyczna”



Andrzej „Webber” Mikosz, nominowany wraz z innymi twórcami za musical „1989” w kategorii „Kreacja Artystyczna”

GAŁA POMORSKIEJ NAGRODY ARTYSTYCZNEJ

27 kwietnia odbyła się uroczysta Gala wręczenia Pomorskiej Nagrody Artystycznej organizowana przez Polską Filharmonię Bałtycką. Wieczór uświetnił koncert solistów oraz orkiestry PFB pod dyrykcją Michała Kręćlewskiego.



Katarzyna Włodkowska, nominowana w kategorii „Kreacja Artystyczna”



Wojciech Zmorzyński, laureat nagrody w kategorii „Kreacja Artystyczna”



Wojciech Rajski, laureat Wielkiej Pomorskiej Nagrody Artystycznej



Magdalena Bednarek, nominowana w kategorii „Nadzieja Artystyczna”



Wiktoria Biećzińska, nominowana w kategorii „Nadzieja Artystyczna”



Anna Wojciechowska, odbiera nagrodę dla firmy ROBYG S.A. w kategorii „Mecenate Kultury”



Joanna Łepke, odbiera nagrodę w imieniu prywatnych donatorów: Alicji Soyki, Bogumiły Soyki i swoim własnym w kategorii „Mecenate Kultury”



Mikołaj Sikala, laureat nagrody w kategorii „Nadzieja Artystyczna”



Magdalena Zabłotna, odbiera nagrodę w kategorii „Kreacja Artystyczna” w imieniu George’a Tchitchinadze



Od lewej: Maria Rosa, Prezeska Fundacji APH, Eulalia Domanowska, Dyrektorka PGS, Jacek Karnowski, Prezydent Miasta Sopot, Xawery Wolski, rzeźbiarz



Kaarina Kaikkonen, Lotta Mattila, artystki



Magdalena Kąkolewska, Dyrektorka Fundacji Artystyczna Podróż Hestii



Mariola Balińska, kuratorka wystawy

BALTIC HORIZONS

28 kwietnia miało miejsce uroczyste otwarcie wystawy podsumowującej I edycję Międzynarodowego Konkursu „Baltic Horizons”. Zaprezentowane zostały prace 10 artystek i artystów oraz zwycięska praca Andriusa Labašauskasa. Rzeźba jesienią pojawi się w przestrzeni Sopotu.



Lotta Mattila, Iza Tarasewicz, Kaarina Kaikkonen, artystki



Andrius Labašauskas, artysta, zwycięzca konkursu



Gintautė Žemaitytė, Deputy Director Contemporary Art Centre, Aneta Prasał-Wiśniewska, Zastępczyni Dyrektorki PGS



Karolina Kotkowska, architektka, Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski



Dorota Trojańczyk, malarka, Anita Cempa, malarka, właścicielka Cosma Gallery, Olga Wójcik, rzeźbiarka, właścicielka Psychologicznej Pracowni Przemian, Łukasz Breitenbach, malarz, Magdalena Kopron-Kusiak, malarka



Gabriel Oleszek, kapitan żegluga morskiej, malarz, pisarz i podróżnik, Nina Podhorska-Piotrowska, miłośniczka sztuki



Ewa Melzacka, główny specjalista w Dyrekcji Rozbudowy Miasta Gdańska, Anita Cempa, malarka, właścicielka Cosma Gallery, Katarzyna Frankowska, miłośniczka sztuki



Inko i Gnito, pseudonim artystyczny, artysta street art, Magdalena Kopron-Kusiak, malarka

NOWA COSMA JUŻ OTWARTA!

Cosma Gallery podczas majowej Nocy Muzeów uroczystie świętowała otwarcie nowej siedziby, połączone z wernisażem malarstwa i rzeźby. Grupa artystów, która poznała się podczas pandemii, zaprezentowała swoje dzieła w przestrzeni galerii znajdującej się obecnie na terenie starej Oliwy.



Anita Cempa, malarka, właścicielka Cosma Gallery, Abelard Giza, komik



Łukasz Breitenbach, malarz, Dorota Trojańczyk, malarka



George Hill, kolekcjoner sztuki, Sławka Ligenza-Hill/Malwina Szusta, malarka, Sylwia Amielńczyk, miłośniczka i kolekcjonerka sztuki



Inko i Gnito, pseudonim artystyczny, artysta street art, Dorota Trojańczyk, malarka, Anita Cempa, malarka, właścicielka Cosma Gallery, Łukasz Breitenbach, malarz, Magdalena Kopron-Kusiak, malarka, Olga Wójcik, rzeźbiarka, właścicielka Psychologicznej Pracowni Przemian



Przemek Rydzewski, koordynator MDAG Gdynia



Ewa Baścik-Paczowska, Bank Millennium

Stefan Wesolowski, Magdalena Danaj, Karol Starnawski,
Jury MDAG Gdynia 2023

Julian Skelnik, Konsul Honorowy Królestwa Danii w Gdyni

NAGRODY MILLENIUM DOCS AGAINST GRAVITY W GDYNI ROZDANE!

Podczas tegorocznej edycji MDAG Nagrodę Prezydenta Miasta Gdyni przyznano filmowi „Pod niebem Damaszku”, reż. Heba Khaled, Talal Derki. W tej kategorii wyróżniono także film „Pianoforte” w reż. Jakuba Piątka. Etnomatograf – nagroda przyznawana przez Oddział Etnografii Muzeum Narodowego w Gdańsku – powędrowała do rąk twórców filmu „W cieniu Boko Haram”, reż. Cyrielle Raingou. „Ucieczka z Utopii” w reż. Madeleine Gavin otrzymała nagrodę All About Freedom przyznawaną przez Europejskie Centrum Solidarności.



Urszula Kokoszka, Waldemar Elwart, Jury nagrody Etnomatograf



Anna Ratajczak-Krajka, Jury nagrody Etnomatograf



Jerzy Rados, Dyrektor Gdynińskiego Centrum Filmowego

Magdalena Fryze, Aneta Lehmann, Sylwia Bruna,
Jury nagrody All About Freedom

Claire Jarosz, Digital Aviation Services Lead, Boeing



Honorata Hencel, IT Business Success Leader, Europe/UK/Israel/Ukraine, Boeing, Aaron Eucker, Communications Specialist, Boeing



Weronika Haustein, Konsul Honorowy Królestwa Norwegii w Gdyni

OTWARCIE MOBILNEJ PRACOWNI NEWTON ROOM W GDAŃSKU

Uroczyste otwarcie mobilnej pracowni Newton Room w Gdańsku miało miejsce 9 maja na terenie Inkubatora STARTER oraz w siedzibie gdańskiego oddziału Boeing Poland. Dzięki tej inicjatywie uczniowie i uczennice ze szkół podstawowych i ponadpodstawowych z województwa pomorskiego mieli okazję uczestniczyć w nowatorskim programie edukacyjnym z zakresu nauk ścisłych i przyrodniczych, który trwał do 26 maja.

Marta Golyszyn, Systems & Data Analyst, Boeing, Magda Pomarańska,
Business Support Manager, Boeing

Stian Elstad, CEO, FIRST Scandinavia



Wojciech Maćkowski, Communications Specialist, Boeing



Magdalena Semenec, Agnieszka Pawłowska



Maria Jamrozik, Kinga Dekowska - Samsen

Agnieszka Cegielska, prezenterka telewizyjna,
propagatorka naturalnego stylu życia

Marta Cieślak - Glaza, Aldona Kliszcz



Justyna Jarczyk



Elżbieta Mikołajczyk



Agnieszka Sakowicz

SPOTKANIE NA SZCZYCIE NATURALNEGO PIĘKNA

Kolejne wydarzenie z cyklu K2 w Galerii Klif odbyło się pod znakiem naturalnych metod dbania o siebie i swoje zdrowie. Gościem wieczoru była Agnieszka Cegielska, która poprowadziła warsztaty zielarskie oraz wykład poświęcony fizjoterapii, ziołolecznictwu i wspieraniu systemu nerwowego.



Dagmara Koniszewska



Viktorii Trust, Anastazija Pankratova



Anja Coraletti, Atelier Anja Coraletti



Ismena Warszawska, Ismena Studio



Katarzyna Poznańska, Dorota Szatkowska



Gosia Krom, Kamila Guagnacka



Martyna Sobczak, Żaneta Grzechnik



Gosia Borecka, Paulina Dwernicka



Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski



prof. dr hab. Jerzy Hausner, ekonomista, Przewodniczący Rady Programowej Open Eyes Economy Summit



Łukasz Mordasiewicz, specjalista ds. energetyki, dyrektor segmentu Klientów kluczowych Fortum SA



Łukasz Rokicki, samodzielny specjalista, Agencja Rozwoju Pomorza SA



Hanna Machińska, prawniczka i działaczka społeczna

FORUM PRZEDSIĘBIORSTW

18. edycja Forum Przedsiębiorstw - cyklicznej konferencji Agencji Rozwoju Pomorza dla firm odbyła się w Pomorskim Parku Naukowo - Technologicznym w Gdyni. Zaproszeni prelegenci komentowali aktualne wydarzenia, odbyły się także panele dyskusyjne w trzech blokach tematycznych. Nowością były warsztaty dla studentów „Under 25”.



Mateusz Zmyślony, scenarzysta, Dyrektor Kreatywny Open Eyes Economy, Mikołaj Ziółkowski, Prezes zarządu Alter Art, organizator Open'er Festival



Radek Kotarski, innowacyjny przedsiębiorca i twórca internetowy



Karol Bielecki, piłkarz ręczny



Krystyna Kurczab-Redlich, dziennikarka, korespondentka, autorka biografii Putina, Krystian Nehrebecki, menadżer kultury



Agnieszka Gewartowska, artystka, Tomasz Glaza, artysta i założyciel Galerii Sztuki Glaza Expo Design, Barbara Glaza, prowadząca Galerię Sztuki Glaza Expo Design



Maria Fudakowska, artystka

OD ZACHWYTU DO PIĘKNA - WERNISAŻ

Galeria Sztuki Glaza Expo Design otworzyła sezon wystaw indywidualnych. Bohaterką pierwszej z nich była artystka Agnieszka Gewartowska i jej malarstwo.



Barbara Glaza, prowadząca Galerię Sztuki Glaza Expo Design, Agnieszka Gewartowska, artystka, Marta Julia Piórko, Tomasz Mueller, Redaktor Naczelny i właściciel Kwartalnika „Artysta i Sztuka”



Barbara Glaza, prowadząca Galerię Sztuki Glaza Expo Design, Małgorzata Chmiel, poseł na Sejm RP



Małgorzata Poloczańska, Artur Poloczański, prawnicy



Agnieszka Gewartowska, artystka, z mężem Piotrem Gewartowskim



Katarzyna Marszałek, artystka, Gizela Owsikowska, geolog



Joanna Banaś, Paweł Chałupka, Dyrektor Zarządzający, Porsche Centrum Sopot, Hanna Sobczak, Jakub Siudek, Senior Property Advisor, MO Real Estate, Katarzyna Onysko, Property Advisor, MO Real Estate, Tomasz Modzelewski, Chief Executive Officer, MO Real Estate



Agata Beck, Tomasz Tkaczow



Roman Sobczak



Rafał Kluczyński, Weronika Kluczyńska

DZIEŃ OTWARTY W RIVERVIEW

Agencja nieruchomości MO Real Estate wraz z partnerem Porsche Centrum Sopot zorganizowały dzień otwarty wnętrza widokowego apartamentu w inwestycji Riverview. Dwie marki połączyły swoje pasje: do nieruchomości i motoryzacji. Prócz prezentacji nieruchomości zaproszeni goście mieli możliwość jazdy testowej elektrycznym samochodem Porsche Taycan.



Michał Kostuj, Architekt, MO Real Estate, Joanna Banaś, Joanna Chałupka, Real Estate Partner, MO Real Estate, Katarzyna Onysko, Property Advisor, MO Real Estate



Katarzyna Baraniak, Senior Property Advisor, InVilla Nieruchomości, Michał Kostuj, Architekt, MO Real Estate



Hanna Sobczak, Jakub Siudek, Senior Property Advisor, MO Real Estate, Katarzyna Onysko, Property Advisor, MO Real Estate



Jacek Panek



Mariusz Fiedorowicz, CEDC, Marcin Felkner, Wolna Strefa Alkoholi



Cezary Żochowski, Iguana



Łukasz Samagalski, Montownia Foodhall



Jakub Magnuszewski, Ambasador Glenfiddich

KULINARNA PODRÓŻ PO SMAKACH SZKOCJI I JAPONII

25 maja w Hotelu Grano w Gdańsku, odbył się bankiet i kolacja, będąca premierą nowego produktu – whisky single malt – Glenfiddich Grand Yozakura. Goście mieli okazję rozsmakować się w wykwintnych potrawach, które dopełniała 29-letnia whisky, finiszowana w beczkach po niezwykle rzadkim japońskim trunku Avamori. Kolacja degustacyjna z pairingiem cocktailowym, która była niepowtarzalną podróżą po smakach Szkocji i Japonii, gościła właścicieli oraz management najlepszych firm alkoholowych i lokali gastronomicznych z Północnej Polski.



Katarzyna Butlewska, Hanza Pałac, Grzegorz Konopa, Brand Activation Manager, William Grant & Sons Polska Limited, Sp. z o.o.



Krzysztof Dembek, Członek Zarządu Olivia Star Top



Laura Budzyńska, Elita Alkohole, Mariusz Szapował, CEDC



Andrzej Peszel, Szef Kuchni, Grano Hotel

A Domsz, Gdańsk, ul. Doroszyńskiego 158; **Dekpol A.**, Gdańsk, ul. Jagłania 69; **Modern Holding** - darsk, ul. Szafarnia 6/U; **Higasa Nieuchomości** - darsk, ul. Abraham'a 1; **Olivia Business Centre** - darsk, ul. Nowogrodzka 47/2; **Udział Miasta Gdańska** - darsk, ul. Gwone Ogrody 812; **Tektom Capital**, Gdańsk - Chmielna 10; **Kancelaria Notarialna Agnieszka Czuga**, Gdańsk, ul. Dmowskiego 6/4; **Noble Bank** - darsk, Al. Gwunwaldzka 42 (Olivia Business Centre); **Carolina Adam, Joanna Tumasz notariusze**, Gdynia - Zwycięstwa 21/5; **Kancelaria Miasta Gdyni**, Gdynia - Pilsudskiego 52/54; **Kancelaria Finansowa Tritum** - Gdynia - Zwycięstwa 21/5; **Wojciech Wójcik, Michał Kowalski, Hanna Hostenko, Hanna Hostenko** - Gdynia, ul. Waszyngta 10; **Invest Komfort**, Gdynia - Chłopińskiego 6/C/47; **CMC, Gdynia**, ul. 10 Lutego 16; **Udział Miasta Sopotu** - Gdynia, ul. Kosciuszki 25/27; **Doraco Korporacja Budowlana**, Gdańsk, Opaka 12; **Inpro**, Gdańsk, ul. Piłsudskiego 10; **Pracownia Architektoniczna i Projektowa Jaska Rybiński** & **Kancelaria Notarialna Carolina Carr**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 75; **Jana Muzyka**, Gdańsk, ul. Gwunwaldzka 47; **Altobas** - ul. F.Gdarsk, ul. Generala Bora Komorowskiego 32; **F.Jump City**, Gdańsk, Al. Gwunwaldzka 355; **Torus** - darsk, Al. Gwunwaldzka 415; **ING Bank Śląski**; **Kancelaria Al. Gwunwaldzka 415**; **AR Private Banking**; **Kancelaria**, Olwa Star, O4 Coworking Gdańsk; **Al. Gwunwaldzka 472B** (Olivia Business Centre); **Gdańsk**, Al. Gwunwaldzka 472; **Mertium** - darsk, Al. Gwunwaldzka 472; **ProfitLuxo** - darsk, Al. Gwunwaldzka 415; **Notariusze** - darsk, ul. Antoniego Abrahama 14/305; **Notariusze** - darsk, ul. Zwycięstwa 21/7; **Michael Strom Dom Karola Szymonowski**; **Kancelaria**, ul. Antoniego Stonieńskiego 2/U; **Premium Partners**, Gdańsk, ul. Antoniego Stonieńskiego 2; **Hossa**, Gdańsk, ul. Cypryanka Kamila Norwida 4; **Notariusz Alicja Glódz**, Gdańsk, ul. Partyzantów 21; **PI Group**, Gdańsk, ul. Jaskółka Dolna 9/6; **Media Group**, Gdańsk, ul. Jaskółka Dolna 17; **Intno**, Gdańsk, Al. Gwunwaldzka 72; **White Wood Nieuchomości** - darsk, ul. Al. Gwunwaldzka 69/1; **White Wood Nieuchomości** - ul. Armii Krajowej 24/1; **Kancelaria** - darsk, ul. Jana z Kolna 11; **LPP**, Gdańsk, ul. Łgowska 34/4; **BNP Paribas Bank**, Gdańsk, ul. Wojciecha Gromnickiego 2; **BOŚ Bank**, Gdańsk, ul. Podwale Zamiejskie 30; **BOŚ Bank**, ul. Plac Kaszubski 10; **AB Investor**, Gdynia, ul. Gdynia Paszku 17/16; **Iter Investment S.A.**, Gdańsk, ul. Podwale Grodzkie 5; **Dom&House**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **Dom&House**, ul. 3 maja 42; **Bauhaus**, Sopot, ul. Tatrzyska 19; **dobry Jachet**, Gdynia, ul. Antoniego Henrykowskiego 16; **Gdyńskie Centrum Sportu**, Gdynia, ul. Olimpijska 9; **Cetin Bank**, Gdańsk, ul. 10 Lutego 16; **Andrejczyk Nieuchomości**, Gdynia, ul. Śwetogitna 10/3; **Intercom Budowlnictwo**, Gdynia, ul. Łuczyna 6, Konstancji 10; **Grupa Inwestycyjna 1917**; **Kancelaria WHATNOW** - Gdynia, ul. Zwycięstwa 21/7; **Trójmiejska Kancelaria nawsowa**, Gdynia, ul. I Armii Wojska Polskiego 64/B; **PKO Leasing**, Gdynia, ul. Waszyngta 17; **C Invest**, Gdańsk, ul. Gwunwaldzka 164/3; **Taxev** - Gdynia, Galeria Klif

MEDISSIMA

PIĘKNO, SPRAWNOŚĆ, ZDROWIE

ODDAJ SIĘ W RĘCE PROFESJONALISTÓW

CHIRURGIA PLASTYCZNA
I MEDYCYNĄ ESTETYCZNA

CHIRURGIA RĘKI
I ORTOPEDIA

PSYCHIATRA › PSYCHOLOG › CHIRURG

DIETETYKA › BARIATRIA



MEDISSIMA | 80-211 GDAŃSK, UL.DĘBINKI 7A/1 | TEL +48 733 310 080

WWW.MEDISSIMA.PL

ANTRACYT

APARTAMENTY



ODKRYJ SPOKÓJ OLIWY

APARTAMENTY Z WIDOKIEM NA LAS

Wyjątkowa lokalizacja przy samym lesie, z łatwym dojazdem
do najbardziej biznesowej części miasta, morza, Parku Oliwskiego czy Sopotu.
Apartamenty Antracyt są zaprojektowane tak, by niespiesznie odpoczywać i szybko wyruszać.

CZYŻEWSKIEGO 31A, GDAŃSK OLIWA
T: +48 585 733 733

moderna
Superior living