prestiż

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 2 (2024)

MIROSŁAW BAKA

MOJE ROLE SĄ WE MNIE

PORTO I HISTORIA Z CIEMNEJ PIWNICY | NA WINO W TRÓJMIEŚCIE #RAPORT
HOTELOWY BIZNES KONGRESOWY, CZYLI KONFERENCYJNA CHECK LISTA
WCHODZĄC W RELACJĘ Z AI OKIEM JANA SIKORY

II Pomorskie Targi Autokosmetyki

ŻAGLOWA 11, GDAŃSK, AMBEREXPO

pomorskietargiautokosmetyki.pl

26-27.04

Organizatorzy Targów:

DETAILING HOUSE

amberexpo

Sponsor Targów:

FedEx

Patronat medialny:

prestiż magazyn trójmiejski

Partnerzy Targów:

ADBL

AUTO GRAPH Detailing

BLEND BROTHERS

GYEON

Pomorskie Targi Autokosmetyki

II POMORSKIE TARGI AUTOKOSMETYKI W GDAŃSKU

Miłośnicy motoryzacji i wszyscy, którzy cenią sobie doskonały wygląd swojego pojazdu będą mieli niepowtarzalną okazję do zgłębienia tajników perfekcyjnej pielęgnacji samochodów. To już druga edycja tego wyjątkowego wydarzenia na Wybrzeżu!

CZEGO MOŻECIE SIĘ SPODZIEWAĆ?

Główną ideą powstania targów była chęć rozpowszechnienia samej idei detailingu, a więc dbania i pielęgnowania własnych samochodów. To doskonała okazja, by spotkać wiodących krajowych i zagranicznych producentów oraz dystrybutorów produktów do kosmetyki samochodowej i lakiernictwa. Będzie można zapoznać się z szeroką gamą kosmetyków, maszyn oraz akcesoriów umożliwiających kompleksową pielęgnację każdego pojazdu.

GOŚCIE SPECJALNI I KONFERENCJE

Wśród gości specjalnych znajdą się popularny Youtuber Dymitr z kanału „Sprawdzam jak" oraz Yves Heylen, Ambasador marki Gyeon i skrupulatny mistrz detailingu. Ponadto, wykłady International Detailing Association oraz Autodrom Pomorze dostarczą najnowszych trendów, technik i innowacji z dziedziny detailingu samochodowego oraz bezpiecznej jazdy.

ATRAKCJE DLA UCZESTNIKÓW

Przygotowaliśmy szereg atrakcji, między innymi wideobudka 360° oraz symulatory jazdy. Targi to nie tylko doskonała okazja do zdobycia wiedzy, ale także do zabawy i interakcji z innymi pasjonatami motoryzacji.

WSPARCIE DLA DOMU HOSPICYJNEGO CARITAS

Część dochodu ze sprzedaży biletów zostanie przeznaczona na statutową działalność Domu Hospicyjnego Caritas im. św. Józefa w Sopocie. Dołączając do nas, wspieracie więc nie tylko swoją pasję, ale i szczytny cel.

II Pomorskie Targi Autokosmetyki odbędą się 26-27 kwietnia, w godzinach 10:00-18:00, na terenie AMBEREXPO przy ulicy Żaglowej w Gdańsku.

pomorskietargiautokosmetyki.pl

FOCUS ON DETAILS.

BARŁOMINO
KLUB JEŹDZIECKI

Klub jeździecki Barłomino mieści się w malowniczej kaszubskiej wsi – to właśnie od niej wywodzi się jego nazwa. Ta kaszubska kraina zlokalizowana jest w powiecie wejherowskim, w gminie Luzino. Otoczona lasami, urokliwa okolica to teren wprost idealny dla jednego z najnowocześniejszych ośrodków jeździeckich w Polsce.

NADCHODZĄCE WYDARZENIA

24-25 LUTY	Halowe Mistrzostwa Pomorza w Ujeżdżeniu
23-24 MARZEC	Halowe Zawody Towarzyskie w Skokach przez Przeszkody
27-28 KWIECIEŃ	Zawody Regionalne i Towarzyskie w Skokach przez Przeszkody
04-05 MAJ	Zawody Regionalne i Towarzyskie w Ujeżdżeniu
10-12 MAJ	Zawody Ogólnopolskie Dzieci i Młodzieży
08-09 CZERWIEC	Zawody Regionalne i Towarzyskie w Skokach przez Przeszkody
22-23 CZERWIEC	Zawody Towarzyskie w Skokach i Ujeżdżeniu

BARŁOMINO
KLUB JEŹDZIECKI

ul. Słoneczna 12 | 84-242 Barłomino
klub@barlomino.com | tel. 698 712 939

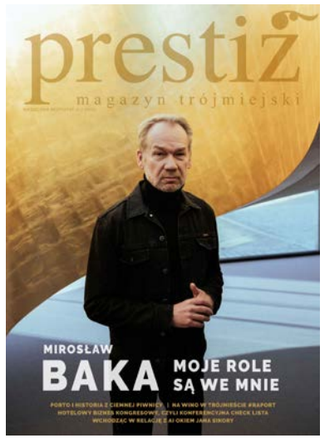
INTUO

LOWEN MARINA

NA SZLAKU
WIELKICH JEZIOR

GIŻYCKO - SERCE MAZUR

APARTAMENTY Z WIDOKIEM NA JEZIORO NIEGOCIN I WŁASNĄ MARINĄ



NA OKŁADCE: MIROSŁAW BAKA FOTO: KAROL KACPERSKI

nr 2/2024 (158) www.prestiztrojmiasto.pl

FELIETON

10 OD NACZELNEGO
12 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
14 ZBIGNIEW CANOWIECKI ROZMOWY O GDAŃSKU, POMORZU I POLSCE
16 ALE NUMER!
18 NOWE MIEJSCA

TEMAT Z OKŁADKI

20 MIROSŁAW BAKA - MOJE ROLE SĄ WE MNIE

WIRTUALNE TRÓJMIASTO

30 TRÓJMIEJSKIE INSTASTORY - @POLKOWSKA

PODRÓŻE

32 PORTO - HISTORIA Z CIEMNEJ PIWNICY

KULINARIA

36 KAMIL SADKOWSKI - STRONY SMAKU
38 SCHAB, JAJKO I PANIERKA
42 NA WINO W TRÓJMIEŚCIE
48 VINISSIMO RESTAURANT & WINE BAR - ZNANA RESTAURACJA W NOWEJ ODSŁONIE
49 KIWI W BUTELCE, KANIA NA TALERZU

DESIGN

50 JAKA PIĘKNA SAMOWOLKA – JAN SIKORA
52 RASPBERRY FIELDS
56 „KUKSONIA GIĘTKA" - NOWA RZEŹBA W PARKU HESTII
58 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW – SZCZĘŚCIE
60 MADE IN 3CITY – LUNA – CERAMIKA Z GDYNI

MODA

64 SINE SILK - LUKSUS W NAJPROSTSZEJ POSTACI

ZDROWIE I URODA

70 TURYSTYKA STOMATOLOGICZNA W TRÓJMIEŚCIE - NA WAKACJE... DO DENTYSTY
74 CZEGO NIE WIEMY O IMPLANTACH, ALE BOIMY SIĘ ZAPYTAĆ

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA

78 PIĘKNA „NIEPOZNANA"
82 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU
84 PRESTIŻOWE IMPREZY

MOTORYZACJA

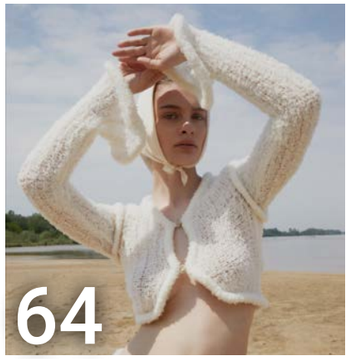
92 MAZDA MX-30 E-SKYACTIV R-EV - ELEKTRYK Z WŁASNĄ, MOBILNĄ STACJĄ ŁADOWANIA!
96 VOLVO EX30 ROAD SHOW
98 VOLVO EX30 - MIEJSKI, ELEKTRYCZNY, O PORAŻAJĄCYCH OSIĄGACH
102 FIAT 900 - PERUWIAŃSKA BALLADA O YETI

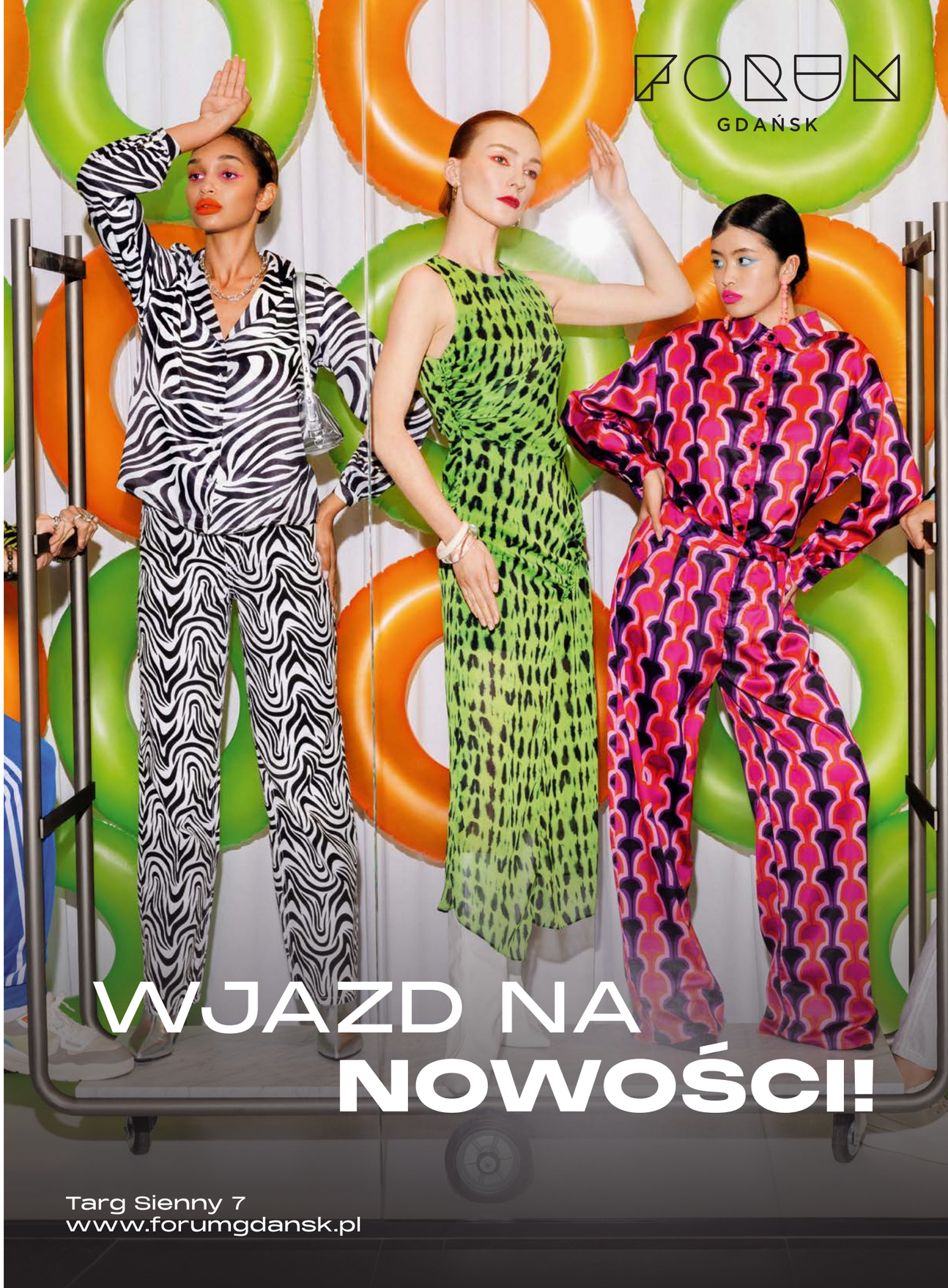
BIZNES

106 HOTELOWY BIZNES KONGRESOWY
110 ZAMEK, DWÓR CZY HOTEL
114 KONFERENCYJNA CHECK LISTA
120 WILLA KOŁŁĄTAJA - OBUDZONE PIĘKNO HISTORII
122 KAMIENNA 28 - GDZIE SŁOŃCE MÓWI MOTŁAWIE DOBRANOC
124 WIECZÓR "LIFESTYLE INVESTMENT"

KRONIKA PRESTIŻU

126 ROZDANIE NAGRÓD OLIVIA PRIZE 2023
127 SPOTKANIE INWESTYCYJNE
128 WERNISAŻ „ŁĄCZY NAS SZTUKA"
129 LIFESTYLE INVESTMENT
129 BAL KARNAWAŁOWY W SUPER YACHTS CLUB





IRONIA W SŁUŻBIE SAMOOBRONY

Przed nami marzec. Miesiąc, który oznacza koniec zimy i początek wyczekiwanej wiosny. W tym roku wyjątkowy jeszcze z jednego powodu – trwającej kampanii wyborczej przed wyborami samorządowymi. To iście magiczny czas, gdy wszyscy stający w szranki o władzę będą obiecywać, deklarować, zapewniać, gwarantować, ślubować... Wszelkie festyny, spotkania, uroczystości i zebrania każdej, nawet najmniejszej społeczności będą chętnie przez nich odwiedzane i fetowane. Na uwagę będą zasługiwać nawet te całkowicie zapomniane wspólnoty i ich problemy. To co do tej pory było niemożliwe stanie się możliwe.

Samorządowe portale, social media i wszelkie zależne wydawnictwa zapełnią się informacjami o wszelakich sukcesach, postępach, nagrodach, wyróżnieniach. Kandydaci i kandydatki na radnych i prezydentów będą przeprowadzać staruszki przez jezdnię, dokarmiać sikorki, gotować zupę dla bezdomnych, piętnować koterie i układy, tropić rozdawnictwo publicznych pieniędzy, zatrudnianie znajomych...

Aj, przepraszam, poniosło mnie. Drogie czytelniczki i drodzy czytelnicy zapomnijcie o tym ostatnim zdaniu, bo założyłem sobie, żeby wspomnieć o kampanii bez ironii, a puenta miała być zupełnie inna: wiemy jaka jest rzeczywistość, więc spróbujmy wykorzystać ten radosny miesiąc, by nacieszyć się tą chwilą wzmożonej aktywności wszystkich tych, którzy sprawują władzę lub dopiero chcą po nią sięgnąć. Bo kolejna taka okazja nastąpi dopiero za 5 lat.

Hmm, no i znów ta ironia. Być może to mechanizm samoobrony? Bo skoro rzeczywistość nie może być taka jaką sobie wymarzyliśmy, to ironia, czy też humor są zdecydowanie lepsze niż zgorzknienie i frustracja. No i lepiej pasują do wiosny!

Tak jak kolejne wydanie Prestiżu. I poprzednie. I przyszłe. Przyznam, że za każdym razem, gdy już mamy gotowy numer zachwycam się mnogością inicjatyw, projektów, wydarzeń, które dzieją się w Trójmieście dzięki jego mieszkańcom. I zawsze żałuję, że nie mamy więcej miejsca, nie każdemu możemy poświęcić czas, a tworzenie gazety wymaga nieustannej selekcji.

Bohaterem okładki tym razem jest Mirosław Baka, aktor, którego mieszkańcom Trójmiasta przedstawiać nie trzeba. Charakterystyczny, charyzmatyczny, znany z ról twardzieli. Oszczędzę Wam dalszego opisu, zachęcając do lektury. Tylko jedna ciekawostka – to już druga nasza okładka z jego udziałem, a ta pierwsza była naszą pierwszą... w historii. Fajnie jest wrócić do początku.

Miłej lektury!

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

- Artykuł sponsorowany

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 Wiła

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

Szef działu foto: Karol Kacperski

Skład: Kamil Żurek

MS GROUP

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

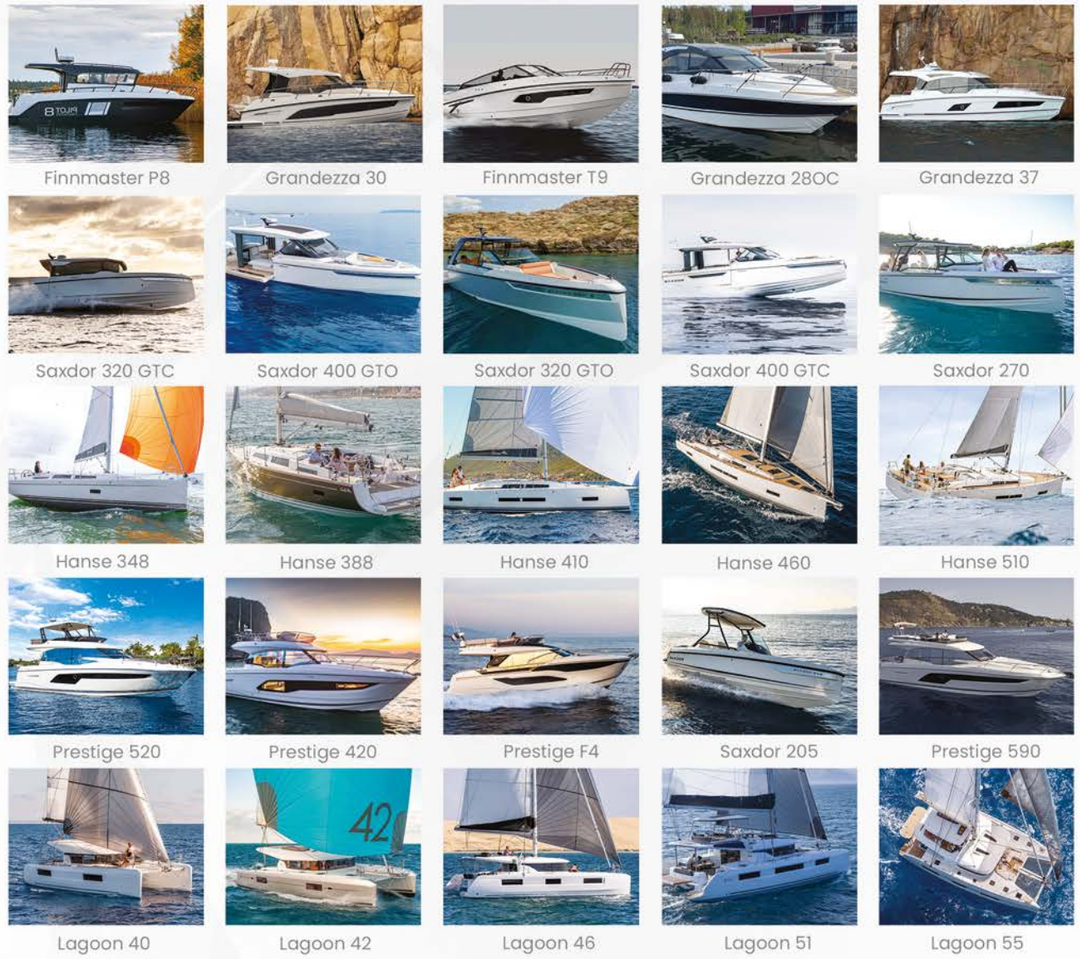
Szef działu eventów:
Aleksandra Staruszkiewicz,
staruszkiewicz@emsgroup.pl

Dyrektor sprzedaży:
Marta Blendowska, tel. 791 971 399

Reklama i promocja:
Krzysztof Nowosielski, tel. 533 200 779
Aleksandra Staruszkiewicz, tel. 606 603 416
Ewa Rozbicka, tel. 508 178 869

SUPER YACHTS

ŁODZIE JAK AUTA!
JACHTY OD RĘKI
W LEASINGU JAK NA AUTA 103%
INDYWIDUALNE RABATY, SHARING
WYNAJEM DŁUGOTERMINOWY



marina, showroom, biuro
Super Yachts Club
Marina Yacht Park Gdynia
ul. Hryniewieckiego 10

info@superyachts.pl
600.003.268
600.977.731
www.superyachts.pl

KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE

ARKADIUSZ HRONOWSKI
od 2001 roku zawiaduje sopockim SPATiF-em. Odpowiada za serwis muzyki niezależnej Soundrive.pl oraz festiwal muzyki alternatywnej Soundrive Festival. Na stoczniowych 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.

SZCZĘŚCIE NOWĄ, NIEULECZALNĄ CHOROBĄ

Podczas towarzyskiego spotkania zeznałem mojej znajomej, że mam od pewnego czasu tak, że w okresie grudzień - marzec czasami nie wychodzę z domu przez 2-3 dni. Oczywiście w tym czasie wykonuje wszystkie podstawowe czynności zawodowe, a te zajmują mój czas głównie poprzez knucie, pisanie maili i odpowiadanie na nie. Wykonuje też ćwiczenia fizyczne oraz czynności higieniczne. Odżywiam się jak zawsze wg tego, co moje ciało, a nie moda mi dyktuje. Nie chleje. Telefonuje rzadko, a spotkania na mieście zajmują mi zaledwie po kilkanaście godzin w tygodniu. Mimo tych tłumaczeń otrzymałem dość zaskakują odpowiedź, brzmiącą trochę jak diagnoza - że to oznaka depresji. Trochę się przejąłem, bo moja znajoma to ceniona w środowisku Profesora i w końcu wie, co mówi. Nie pomógł fakt, że zacząłem rozmowę niewinnie od tego, że zwyczajnie brakuje mi słońca. Od jakiegoś czasu nie znoszę w Polsce szarych, zimnych, nie skłaniających do kontaktów poza domem dni.

Depresja to teraz jedno z… chciałem użyć określenia modniejszych zjawisk, ale wiadomo trzeba dziś uważać jak z feminatywami. Depresja jest jak gatunek muzyczny, ma wiele odmian. Pewnie ta moja to jakiś niegroźny alternatywny pop, albo początek czegoś większego, może nawet heavy metalu. Tylko, że mój stan został dość szybko zdiagnozowany. Również powód dlaczego tak się stało. Wiem, że następnego razu już nie będzie. Zwyczajnie przeholowałem z timingiem. Ale ja chciałem teraz o tym, dlaczego nastąpiła taka reakcja. Przecież nigdy nie miałem takiego stanu. To są chyba te negatywne skutki uboczne mojego poziomu nudy, jaki już osiągnąłem. Wychodzi na to, że moja nuda nie może mieć dłuższych przestojów jak miesiąc. A tu już chyba ze trzeci leci. Dlatego to wejście na najwyższy poziom nudy jest tak ważny i niebezpieczny zarazem. Właśnie nie zdałem egzaminu i czekam na poprawkę, a powodem tego jest stuprocentowa świadomość utraty czasu. Wiem, że go nigdy już nie nadrobię. Zatem czy patrzenie kilka godzin w jeden piękny punkt na ziemi vis siedzenie w grudniu w domu, gdzie za oknem ciemno, zimno, w domu ciepło, w kasie się zgadza, a w telewizorze wojna domowa to jedno i to samo? Niestety nie. To są dwa diametralnie odległe bieguny dobra i zła. Nie robią mi te wszystkie zdjęcia uśmiechniętych ludzi na tle świeżo ośnieżonego miasta. Zwyczajnie ich terapeuta od głowy kazał im cieszyć się byle płatkiem śniegu i wrzucać pełne zachwytu zdjęcia, jakby świat leżał u ich stóp. Tylko po to, by wzbudzać pozytywną energię. Ale ze mnie kawał szui… Nie nie, ja nie neguję tych wszystkich czynności, tylko nazywam je terapią. Jeśli odnoszą skutek to świetnie.

Jadę Pendolino. Za oknem kompletny syf. Choćby moim terapeutą był największy autorytet w tej dziedzinie nie przekona mnie, że ktoś inny teraz cierpi, a ty sobie siedzisz wygodnie w cichym wagonie i piszesz. Nic mnie też nie rozprasza. Myślę i zastanawiam się tylko co ja tu robię? Ja akurat robię pracę i piszę kolejny felieton w ciągu kilku dni, bo mam o czym. Aha! Czyli jednak to nie jest stracony czas? Właśnie go wykorzystuje. Nic z tego, wolałbym nigdy o tym nie pisać, ale skoro mnie naszło to chociaż zrobię sobie dobrze. Taka wagonowa terapeutyczna samojebka. Już od samego czytania jest mi lepiej. Trochę lepiej, ale nie dużo lepiej. Jestem dziś jak małe dziecko, któremu rodzice właśnie karzą iść spać. Jestem rozpieszczonym bachorem, który chce mieć to już. Nie chcę czekać. Bo ja sobie zwyczajnie na to zasłużyłem, wypracowałem, przemyślałem, podjąłem odważną decyzję, zerwałem z bezpiecznym szarym życiem, zaryzykowałem, zrezygnowałem z wielu rzeczy, zwyczajnie zrobiłem to. Dlatego teraz chce to mieć non stop. I pomimo że wiem, że to nastąpi, to wciąż jestem wk**wiony, że muszę czekać. Czekać zaledwie parę tygodni, nie miesięcy, nie paru lat. Tygodni! Zwyczajnie zrozumiałem, czym jest dzień życia, wiem jak on powinien wyglądać, czego od niego oczekiwać, z kim i gdzie go spędzać. Wiem jak to zrobić i wiem, że już mogę. Dlatego odezwała się na chwilę ta popularna dziś choroba, aby mi przypomnieć, że już mam nieuleczalnego wirusa szczęścia. Choroby bardzo rzadkiej i nie ma na nią lekarstwa.

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".

ROZMOWY O GDAŃSKU, POMORZU I POLSCE

Początek każdego roku to okres bali karnawałowych, ostatnio głównie o charakterze charytatywnym oraz noworocznych spotkań regionalnych, środowiskowych i branżowych. Oczywiście poza podsumowaniami minionego roku dyskutuje się o aktualnej sytuacji, zachodzących zmianach i widokach na przyszłość.

Podczas jednego z takich spotkań uczestniczyłem w dyskusji o naszym regionie wywołanej przez osobę, która ze względów zawodowych niedawno przeprowadziła się na Pomorze i z zachwytem mówiła o warunkach pracy i życia w Trójmieście. W trakcie tej balowej debaty rozmawiano jednak przede wszystkim o Gdańsku. Zarządzanie i funkcjonowanie stolicy regionu nie budziło większych emocji i zastrzeżeń, ale podkreślano potrzebę wizji i rozmachu w realizacji kolejnych niezwykle odważnych inicjatyw inwestycyjnych i artystycznych na terenie miasta. Do takich zaliczono przykładowo pomysł profesora Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku Macieja Świeszewskiego, który zaproponował zalanie w żywicy dźwigów postoczniowych i odpowiednie ich podświetlenie oraz wykorzystanie powstającej przestrzeni na kawiarnie oraz miejsca spotkań i wypoczynku. Nie zabrakło słów nadziei, że budowa Metropolitalnej Opery Bałtyckiej będzie jedną z głównych propozycji w zbliżającej się kampanii samorządowej. Opera miałaby być zlokalizowana nad Motławą na końcu Drogi do Wolności rozpoczynającej się legendarnym już budynkiem Europejskiego Centrum Solidarności. Z pewnością byłoby to niezwykłe wzbogacenie Młodego Miasta, praktycznie nowej dzielnicy miasta na terenie której powstają kolejne bloki mieszkalne i biurowe, realizowane przez deweloperów. Oczywiście gdańszczanie – dumni ze swojego miasta - oczekiwaliby budynku opery na miarę swoich marzeń, o wspaniałej i unikatowej architekturze z wykorzystaniem industrialnych elementów związanych ze stoczniową historią tego miejsca oraz budynków dawnej Stoczni Cesarskiej. Wymaga to jednak determinacji i odwagi, nawet w myśleniu, w sytuacji olbrzymich braków budżetowych z którymi borykają się obecnie polskie miasta. Wyrażając taką nadzieję w stosunku do obecnej prezydent Gdańska podkreślano fakt, że nie skusiła się zarówno na posadę ministerialną ani karierę parlamentarną, pozostając wierną swojemu miastu.

Z kolei spotkanie noworoczne w przebudowanym Teatrze Wybrzeże dało asumpt do refleksji na tematy związane z integracją różnych środowisk w naszym regionie. Sprawnie bowiem przebiega proces zacieśniania współpracy trzech wiodących pomorskich uczelni: Politechniki Gdańskiej, Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego i Uniwersytetu Gdańskiego. Powołanie Związku Uczelni im. Daniela Fahrenheita było możliwe, kiedy rektorami zostało trzech młodych profesorów z dużym dorobkiem naukowym i niekwestionowanym autorytecie środowiskowym. Obecnie zapowiadają federalizację swoich uczelni, do czego jednak potrzebne są niewielkie zmiany ustawowe. Długo chyba jednak poczekamy na realizację trzeciego etapu integracyjnego, którego celem będzie powołanie na bazie tych trzech uczelni Uniwersytetu Fahrenheita o znaczeniu, wielkości i poziomie ponad europejskim. Samorządy terytorialne z kolei organizują się w ramach obszaru metropolitalnego od Malborka do Lęborka. Obecnie działają w ramach dobrowolnego stowarzyszenia, ale samorządowcy niedawno złożyli projekt ustawy przekształcającej stowarzyszenie w związek metropolitalny, co ma umożliwić pozyskanie dodatkowych środków na ich dalszą integrację. Co prawda wiele osób - do których się zaliczam - uważa, że pełnoskalowa metropolia powstanie dopiero w momencie, kiedy stanie się jednostką samorządu terytorialnego zapisaną w ustawie o podziale administracyjnym państwa, a jej władze statutowe będą wybierane w wyborach powszechnych. Współpracę z przedstawicielami nauki i samorządu rozwija także pomorskie środowisko gospodarcze, między innymi w ramach Konwentu Gospodarczego przy Związku Fahrenheita podejmując najważniejsze tematy dla rozwoju naszego regionu. Przykładowo realizowana jest tematyka związana z rozwojem inteligentnych miast, wykorzystaniem sztucznej inteligencji, nowymi technologiami w medycynie czy pomorskim hubem energii. Jedną z wielu inicjatyw Konwentu Gospodarczego było powołanie wspólnego Think Tanku Metropolia. Oczywiście odbyło się również tradycyjne noworoczne spotkanie w Dworze Artusa organizacji zrzeszających przedsiębiorców z przedstawicielami władz państwowych i samorządowych. Przedsiębiorcy to w większości osoby o poglądach liberalnych, wolnorynkowych i proeuropejskich, którzy ustanowili Kodeks Odpowiedzialności Obywatelskiej Pracodawcy. Dlatego też podkreślano, że przedsiębiorcy zawsze poradzą sobie z kryzysowymi problemami gospodarczymi, ale potrzebują spokoju społecznego i politycznego w naszym kraju oraz realizacji postulatów umożliwiających rozwój i sprawną działalność ich firm. Od wielu lat zabiegają o stabilność prawa, złotówki i podatków oraz chcieliby dobrze funkcjonującego wymiaru sprawiedliwości, skutecznej walki z inflacją i sprawiedliwego systemu podatkowego.

Aktywność społeczna mieszkańców Pomorza i chęć współpracy wszystkich środowisk na rzecz rozwoju naszego regionu i kraju świadczy z pewnością o kolejnym kroku ku społeczeństwu obywatelskiemu. Rząd centralny powinien z kolei wzmacniać i przyspieszać ten proces poprzez wspieranie realizacji regionalnych planów rozwojowych i postulatów społeczności lokalnych.

Remedium – prestiżowy projekt blisko centrum Gdańska
To połączenie kameralności i energii miejskiego życia. Bliskość tętniącego życiem centrum Gdańska zapewnia dostęp do bogatej oferty kulturalno-rozrywkowej i nowoczesnej strefy biznesowej.

Aniołki - medyczna dzielnica Gdańska
Remedium to luksusowy projekt zlokalizowany w dzielnicy Aniołki w Gdańsku, nieopodal Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego oraz Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego.

65 apartamentów wykończonych pod klucz
Apartamenty charakteryzują się wysokim standardem wykończenia. Dominować będą jasne kolory - odcienie szarości i beżu, uzupełnione ciepłym drewnem, płytkami z motywem kamienia naturalnego oraz tapetą winylową.

DOMESTA
58 670 45 16
sprzedaz@domesta.com.pl

ALE **NUMER!**

60 MLN LAT

Temu w naszych szerokościach geograficznych naturalnie występował sagowiec (cycas circinalis). Dziś, jeden egzemplarz tej rośliny ma w swoim posiadaniu całoroczny ogród Olivia Garden. Niedawno owa roślina zakwitła, co jest o tyle dużym sukcesem, że dokonanie tego wymaga wielu lat. Ostatni raz sagowiec zakwitł w Polsce 10 lat temu i potrzebował na to 150 lat.

45 MLN

Pasażerów zostało przewiezionych w 2023 roku przez Szybką Kolej Miejską. To rekord, jaki udało się dokonać spółce w ciągu 22 lat istnienia. To o 1,4 mln więcej osób niż w roku poprzednim. Najmniej pasażerów jechało w trakcie pandemii i miało to miejsce w 2020 roku.

1,2 MLN

Złotych ma kosztować modernizacja stadionu żużlowego im. Zbigniewa Podleckiego. Prace mają dotyczyć wykonania odwodnienia liniowego. Gdański Ośrodek Sportu, który sprawuje pieczę nad obiektem podpisał już umowę z wykonawcą, czyli firmą FB-Jelcz sp. z o.o. z Chwaszczyna.

300 URZĘDNIKÓW

Ma się wprowadzić w 2024 roku do zmodernizowanego budynku przy ul. Chmielnej w Gdańsku. W skład osoby wchodzą pracownicy wojewody, kuratorium oświaty i Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska. Całość prac pochłonie blisko 44 mln złotych.

120 DNI

To okres, w którym mają zostać zrealizowane prace przez wykonawcę w związku z budową trzeciego woonerfu, czyli przestrzeni wspólnej dla kierowców i pieszych, w Sopocie na ul. Sobieskiego. Najlepszą ofertę złożyła gdyńska Firma Budowlano-Drogowa MTM, która na pokrycie prac potrzebuje blisko 3 mln złotych.

81 MLN

Ton ładunków zostało przeładowanych w 2023 roku w Porcie Gdańskim przez współpracujące z jednostką spółkami. Jest to wzrost w porównaniu do poprzedniego lata o blisko 13 mln ton. Zysk jaki udało się na tym wypracować osiągnął 224 mln złotych.

4 LATA

Trwały starania Gdańskich Autobusów i Tramwajów o historyczny pojazd. Co w nim wyjątkowego? To dawny wagon silnikowy, prototyp tramwaju Konstal N, który jeździł po Gdańsku od 1944 do 1973 roku. Na świecie jest tylko kilka sztuk takiego tramwaju. Transakcja kosztowała 26 tys. złotych.

578 TYS. ZŁ

Ma kosztować budowa fontanny na skwerze przy Domu Zdrojowym w Brzeźnie. Pomysł ten został wybrany przez mieszkańców dzielnicy w ramach Budżetu Obywatelskiego. Za prace odpowiedzialna będzie firma Budowlano-Drogowa Prasbet z Grudziądza.

NOWE MIEJSCA

BUTIK ANNETTE GORTZ

Wyraziste kroje, stonowane kolory, proste formy i niezwykła dbałość o detale - tym od lat wyróżniają się projekty Annette Görtz, jednej z najważniejszych niemieckich projektantek. Dlaczego o tym piszemy? Ponieważ niedawno w gdyńskiej galerii Klif otwarto butik sygnowany właśnie tą marką. Za pomysłem stoi Svitlana Bessarabenko, która przeniosła na trójmiejski grunt swój biznes z samego Charkowa.

Galeria Klif, 1 piętro, Gdynia

LE COLLET

Pozostajemy w modowych trendach i podążamy do Gdańska, gdzie otworzył się kolejny butik. Modowa marka Le Collet, założona przez aktorkę i influencerkę Maję Bohosiewicz otworzyła swój drugi sklep stacjonarny w Polsce, i tym razem padło na Trójmiasto. Na surowych, postoczniowych terenach w minimalistycznym wnętrzu można znaleźć szeroką gamę ubrań dla kobiet, uzyskać porady stylistyczne, a także miło spędzić czas. Cała oferta dostępna jest również za pośrednictwem sklepu e-commerce.

Stara Stocznia 8/3, Gdańsk

PUB G10

Teraz coś dla miłośników piwa, a mianowicie - nietypowy pub, w którym można napić się złocistego trunku. Jak zapewniają właściciele, w tym miejscu oprócz alkoholu, czekają na gości także różnego rodzaju atrakcje. Czego można się spodziewać? W wybranych dniach grana jest tutaj muzyka jazzowa na żywo, swing, stand up, pokazy tańca burleski lub pol dance, a dla najbardziej odważnych karaoke!

Grodzka 10, Gdańsk

AICHI KOREAN RESTAURANT

Nowy lokal na gastronomicznej mapie Trójmiasta. Znajdziemy tutaj typowo koreańskie lub japońskie jedzenie, takie jak kurczak nanban, bibimbap czy japchae. Dla miłośników rolek czekają tutaj onigiri. Na miejscu dostępne jest także buble tea, które może stać się atrakcją spotkania. Wszystko przygotowywane przez wykwalifikowanych kucharzy urodzonych w Korei i Japonii, więc o jakość i oryginalność potraw nie trzeba się martwić!

Św. Ducha 12, Gdańsk

OLIWA
501

BIZNES ŻYJE W OLIWIE

Komfortowe biura na wynajem

W centrum komunikacyjnym i biznesowym północnej Polski. W otoczeniu historycznej zabudowy gdańskich kamienic. W sąsiedztwie Parku Oliwskiego. Oliwa 501 gwarantuje przyjazną, nowoczesną przestrzeń w inspirującej scenerii oraz kunszcie architektonicznym.

moderna
Superior living

Zarezerwuj swoją przestrzeń:
+48 503 755 665
moderna.pl

MIROSŁAW BAKA

MOJE ROLE SĄ WE MNIE

Specjalista od trudnych, emocjonalnych aktorskich kreacji. Właściciel charakterystycznego głosu, introwertyk, który po latach na scenie wciąż walczy z nieśmiałością. „Naczelny twardziel" polskiego kina, aktor, który po trudnych premierach w teatrze długo nie zasypia - jak sam przyznaje, niektóre role zostają z nim wyjątkowo długo. Z Mirosławem Baką rozmawiamy o jego najnowszej roli, z której jest szczególnie dumny, o tym, czego wiele lat temu nauczyła go współpraca z Krzysztofem Kieślowskim, i o tym, dlaczego nigdy nie zagrał niczego wyłącznie dla pieniędzy.

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK | **FOTO:** KAROL KACPERSKI

Panie Mirosławie, czy udało się panu dotrzeć na nasze spotkanie bez przeszkód? Mam na myśli tych, którzy ostatnio widzieli pana np. w „Chłopach". Młodzież powiedziałaby, że na Mirosława Bakę jest z tego powodu ostatnio duży hype.
To chyba przesada. Młode pokolenie raczej rzadko mnie rozpoznaje.

Przesadna skromność.
Wie pani, rola filmowa to jedno, ale żeby cała Polska oszalała nagle na punkcie Baki, pewnie musiałbym bardziej przejmować się autopromocją, prowadzić konta na Facebooku czy Instagramie... Nie ma mnie też w topowych, popularnych serialach.

Ależ w serialach jest pana akurat stosunkowo dużo. Użycza pan swojego głosu postaciom w grach komputerowych.
Tak, faktycznie, robiłem dubbing m.in. do arcypopularnej gry „Cyber Punk", byłem tam Solomonem Reed'em, polskim głosem postaci granej przez Idrisa Elbę.

Pan lubi grać w gry?
Ja? W życiu! Ja w ogóle nie wiem, jak się uruchamia gry. To nie moja bajka, nie moja epoka. Nigdy nie miałem na to ani czasu, ani ochoty. Ale zdarzało się już wcześniej, że mówili moim głosem w grach komputerowych różni żołnierze, najemnicy i inni twardzi faceci. Był taki moment, kiedy grałem Szajbę w „Fali zbrodni". Wtedy zacząłem chyba być kojarzony z postaciami twardzieli, policjantów albo też dla odmiany jakichś ciemnych typów...

Na starość może robię się trochę bardziej asertywny. Jest w polskim języku takie zabawne słowo, które tu pasuje. Bardziej teraz „grymaszę" przy doborze ról. Z większą determinacją próbuję zachować zdrową równowagę między życiem prywatnym, a zawodowym.

Ale pan wie, że pana głos żyje swoim życiem? Kiedy np. mówię „Mirosław Baka", natychmiast słyszę pana głos, jeszcze zanim przypomnę sobie jego właściciela w jakiejkolwiek roli!
No dobrze, a z innymi aktorami tak nie jest? Kiedy mówię – Olaf Lubaszenko, nie przypomina sobie pani jego głosu?

Z całym szacunkiem dla pana Olafa – absolutnie nie. Niewiele jest takich głosów w polskiej kulturze czy sferze publicznej w ogóle, ale pana głos jest właśnie tak bardzo charakterystyczny.
Dobrze, niech już będzie (śmiech).

Powiedział pan niedawno w jednym z wywiadów, że pan już „trochę zwalnia". I co, zwalnia pan? W ostatnim czasie jakoś nie widać tego zwolnienia.
To jest zwolnienie nieco innego rodzaju. Na starość może robię się trochę bardziej asertywny. Jest w polskim języku takie zabawne słowo, które tu pasuje. Bardziej teraz „grymaszę" przy doborze ról. Z większą determinacją próbuję zachować zdrową równowagę między moim życiem prywatnym, rodzinnym, a tym, co i jak często robię zawodowo.

A wcześniej w pana życiu? Jak było z tą równowagą?
Moja żona pewnie by powiedziała, że nigdy tej równowagi nie było (śmiech)!

Pana żona też jest aktorką, więc pewnie, mimo wszystko, byłaby dla pana bardziej wyrozumiała.
Pewnie tak. Joanna więcej w swoim życiu grywa w teatrze. To ja jestem w mojej rodzinie tym, który co chwila się pakował, gdzieś wyjeżdżał.

Ma pan na koncie blisko 70 różnych spektakli, ponad 80 filmów, seriale, dubbingi w animacjach, grach. Ogromny i zróżnicowany dorobek aktorski. Był pan kiedykolwiek... wybredny?
W życiu aktora istnieje bardzo ważna zależność między ilością propozycji, które dostaje, a jego, nazwijmy to tak, możliwościami. Kiedy patrzę wstecz, myślę, że nigdy nie zagrałem niczego wyłącznie dla pieniędzy. Naturalną koleją rzeczy jest, że kiedy jest się na początku drogi aktorskiej, to nie ma się ani pozycji, ani możliwości finansowych do tego, żeby przesadnie grymasić. Czasami może trzeba było zagrać w jakimś przeciętnym serialu czy filmie. Zresztą w tym zawodzie to jest w dużej mierze loteria. Bo film może się okazać kompletną klapą, nawet, jeśli jest świetnie obsadzony i ma dobry scenariusz.
I odwrotnie; coś, co nie wróży najlepiej, staje się sukcesem.

Dobry scenariusz, świetna obsada – co może pójść źle w takim układzie?
Widziała pani może film „Pralnia" z Merl Streep? Ja obejrzałem ten film dwa razy, bo nie mogłem uwierzyć, że ta wspaniała aktorka po pierwsze gra w tym filmie, a po drugie, że jej rola jest... no cóż – słaba. Wiele rzeczy może nie zagrać na różnym etapie, może czasami reżyser czegoś nie udźwignie.

Jak pan ocenia siebie w roli Borynу w najnowszej filmowej adaptacji „Chłopów"?
Przyznam się pani do czegoś. Kto mnie zna, ten wie, że jestem wobec siebie krytyczny i rzadko jestem w pełni zadowolony z tego, co robię przed kamerą. Ale kiedy obejrzałem zmontowanych już w całości „Chłopów", stwierdziłem, że tym razem po prostu nie mam sobie właściwie nic do zarzucenia. To chyba pierwsza taka rola filmowa w mojej karierze. Nawet moja żona powiedziała – wow! Świetnie! A to mój najważniejszy i – proszę mi wierzyć – zawsze uczciwy, a często boleśnie szczery krytyk.

Po obejrzeniu tego filmu pierwszy raz poczułam w stosunku do tej postaci pewną empatię. Wyciągnął pan z niej jakieś pokłady człowieczeństwa, których nie dostrzegałam wcześniej. Jak pan się przygotowywał do tej roli?
Przede wszystkim zacząłem od dobrego wczytania się w książkę Władysława Reymonta.

Oczywiście.
Nie, nie mam na myśli czytania książki tak po prostu. Celowo użyłem tutaj słowa „wczytanie". W treść trzeba w takim wypadku wejść najgłębiej jak się da. To jest zupełne inne czytanie, niejako przez pryzmat postaci, którą mam zagrać. Czytam wtedy trzy, cztery razy uważniej, muszę dostrzec wszystko, co przy zwykłej, nawet dość wnikliwej lekturze człowiekowi umyka,

muszę wyciągnąć każdy szczegół, który może być dla mojej postaci istotny.

I co pan dostrzegł?
Ogólnie przyjęty schemat pojmowania tej postaci jest taki, że stary dziad kupuje za morgi młodą pannicę. No nie da się lubić tego faceta.

Fakt.
Pomyślałem sobie – za wszelką cenę nie chcę zagrać tego schematu. Zrobię wszystko, żeby w tym człowieku było coś, co obroni tę postać. Trzeba było pokazać, że jego motywacja nie jest tylko i wyłącznie banalna, prymitywna i, w efekcie, ohydna. Że ten starszy pan wierzy jeszcze w coś jasnego, że czegoś jeszcze chce od życia. On wprawdzie nie jest mistrzem w wyrażaniu romantycznych uczuć, ale w pewnym momencie nawet deklaruje Jagnie - ja będę za ciebie robił wszystko. Tylko bądź! Potem rzeczywistość to wszystko weryfikuje, komplikuje, bo na drodze do happy endu pojawia się przecież Antek i uczucie, które łączy go z Jagną.

A czy nam powinno być w ogóle żal Boryny?
Myślę, że udało mi się zagrać takiego Macieja, którego chwilami może być nawet żal. Oraz – co bardzo istotne - że nie stoi to w kontrze z opowieścią zaproponowaną przez Welchman'ów. To, że jest nam żal Boryny, nie sprawia, że nie jest nam żal Jagny, że nie empatyzujemy z tym, co ona przeżywa, odczuwa. Bo „Chłopi" z 2023 roku to film o Jagnie, o tragicznym losie wrażliwej kobiety odtrąconej przez społeczność, w której żyła, o jej trudnych wyborach, o cenie, jaką musiała zapłacić za swoją „inność". Reżyserka, Dorota K. Welchman akceptowała w większości moje propozycje, pilnując zarazem, aby nie było za fajnie, zbyt miło. Ale generalnie myślę, że nie zagrałem też świętego. Wyszła z tej mojej interpretacji ciekawa „układanka", która, jak słyszę, podoba się widzom.

Przeskoczymy na chwilę na sam początek pana kariery – ale pozostaniemy przy trudnych postaciach, w jakie się pan wcielał. „Krótki film o zabijaniu" Krzysztofa Kieślowskiego.
Tak daleko ludzka pamięć nie sięga!

Zapewniam pana, że piąta część filmowego „Dekalogu" i jego pełnometrażowa wersja to dla żadnego kinomana nie jest jeszcze prehistoria... Dla pana to był pewnie bardzo mocny debiut kinowy.
Ja już chyba wszystko powiedziałem na temat tego filmu...

Powiedział pan, że lubi wnikać w motywację postaci. Pamięta pan, co pan czuł, grając wtedy Jacka – młodego chłopca skazanego na śmierć za zamordowanie taksówkarza? Jak pan pracował nad tą rolą? Dla początkującego aktora musiała to być trudna emocjonalnie praca.
Oczywiście. Bardzo trudna. Byłem wtedy na trzecim roku akademii teatralnej. Miałem jakieś predyspozycje do zagrania tej roli i Kieślowski zauważył to na zdjęciach próbnych. Cała praca nad tym filmem w zasadzie wyglądała tak, jak nasze pierwsze spotkanie na tych zdjęciach. Po nagraniu kilku scen Kieślowski podszedł do mnie i długo ze mną rozmawiał. I to była pierwsza z wielu rozmów, które odbyły się między nami już po przeczytaniu przeze mnie całego scenariusza. Rozmów, które miały przygotować mnie do zagrania Jacka Łazara.

Robił panu jakieś uwagi? Udzielał wskazówek?
Tak, oczywiście, ale w moim przypadku częściej niż konkretne uwagi, były to krótkie zdania, pozornie nie na temat, które zawsze w przedziwnie skuteczny sposób wprowadzały mnie do sceny. Krzysztof miał moim zdaniem niesamowitą zdolność pracy z aktorem. Był genialnym psychologiem, miał umiejętność obserwacji i rozmowy z ludźmi, wyniesioną pewnie z doświadczenia w pracy dokumentalisty. Oczywiście w trakcie zdjęć miałem do Krzysztofa wiele pytań dotyczących tej postaci. Ale on chyba na żadne z nich nigdy nie odpowiedział mi wprost. Uruchamiał we mnie pewne mechanizmy, prowadził mnie za rękę, ale tak, żebym sam sobie odpowiedział na te pytania. I w ten sposób wyglądała właściwie całą moja praca nad „Dekalogiem".

Czy to prawda, że Jacek był wzorowany na autentycznej postaci młodego skazańca?
To nie miało akurat większego znaczenia. Kieślowski nie rozmawiał z tym człowiekiem. On raczej stworzył tę postać razem ze współscenarzystą Piesiewiczem na kanwie podobnej historii. A później, już na planie, korzystając także z mojej wrażliwości, oblepił ją taką „gliną ze mnie". Kiedyś zadałem mu bardzo sprecyzowane pytanie dotyczące mojej kreacji, myślałem wcześniej nad tym całą noc. A on mi mówi – tego nie musisz wiedzieć. Odwrócił się plecami i poszedł na plan. Na tamtym etapie mojej aktorskiej świadomości widocznie trzeba było ze mną tak pracować.

Dużo było w tej postaci pańskiej inwencji?
Dziś nie jestem w stanie tego rozgraniczyć – ile w Jacku było mnie, a ile Kieślowskiego. Krzysztof na szczęście ufał swoim aktorom i przy „Krótkim filmie o zabijaniu" dał mi całkiem sporą przestrzeń do wypełnienia tym, co sam uznałem za słuszne. Młodzi aktorzy często wielu jeszcze rzeczy w pełni sobie nie uświadamiają – myślą, że jak jest do zagrania scena smutna, to trzeba płakać, a jak wesoła, to trzeba się śmiać. Byle w miarę prawdziwie. Z biegiem czasu przychodzi do aktora świadomość, że w człowieku jest takie bogactwo emocji, taki młyn, że można z tego tworzyć fascynujące i nieoczywiste mozaiki, ale to, jakie elementy do niej wybierzemy, zależy już od nas. I od reżysera.

To prawda, że w zagranej przez pana postaci Jacka jest pewna niejednoznaczność.
W dużej mierze scenariusz „Dekalogu" odnosił się do słynnej „teorii przypadkowości" Kieślowskiego. Pamięta pani ten monolog Jacka z celi, przed egzekucją?

„Może, gdybym ja z nim wtedy nie pił..", „może, gdyby jej wtedy nie było pod lasem...." i tak dalej. Pamiętam.
Dokładnie tak. Bo w filmie chodzi o to, żeby z każdej, nawet najbardziej jednoznacznej na pierwszy rzut oka postaci wydobyć coś, dzięki czemu widzowie będą chcieli zrozumieć motywację, splot zdarzeń, który doprowadza postać do takiego miejsca, do takiego zdarzenia. Dla jasności podkreślam, że oczywiście żaden splot wydarzeń nie usprawiedliwia zamordowania taksówkarza...

Czy rola Jacka w „Krótkim filmie o zabijaniu" Krzysztofa Kieślowskiego nie „ciągnęła się" potem za panem?
Jest w aktorstwie taka zasada, która na pewno mnie dotyczy. Tyle samo, ile my dajemy roli, tyle samo rola zostawia w nas. Cóż, nie da się tak po prostu zagrać szekspirowskiego Hamleta czy Ryszarda III, a potem otrzepać się ze scenicznego kurzu i iść dalej.

Nie da się? Niektórzy aktorzy twierdzą, że ich praca to zajęcie jak każde inne, na planie czy w teatrze robisz swoje, a potem idziesz do domu zrobić przysłowiowe pranie.
Oczywiście, po zdjęciach czy spektaklu trzeba iść dalej. Zrobić to pranie, pójść do banku, ale to nie znaczy, że rola tak po prostu z człowieka ucieka. Nie wierzę nikomu, kto twierdzi, że tak jest. To prędzej oznacza, że się w aktorstwie kłamie. Jeśli ktoś na tzw. pstryknięcie staje się w teatrze zrozpaczonym, złamanym człowiekiem, a potem w jednej chwili pozbywa się tych emocji to może oznaczać jedynie, że były one dalekie od prawdy. A to niestety na scenie czy przed kamerą nie działa. W każdym razie nie na widza. Z biegiem czasu człowiek wykształca w sobie takie mechanizmy, które pozwalają nam jakoś to z samym sobą załatwiać, pozbywać się tego balastu. Każdy ma swoją metodę, nie ma na to żadnego uniwersalnego podręcznika.

To jest tak, jak z literaturą - im więcej wspaniałych książek w życiu przeczytamy, tym bardziej wrażliwymi emocjonalnie, lepszymi ludźmi się stajemy. Każda z tych dużych, trudnych ról, praca włożona w tworzenie postaci, jest wartością, która na zawsze zostaje w człowieku.

Jaka w takim razie jest pana metoda?
Chyba nie mam metody jako takiej. Po zagraniu ciężkiej, wyczerpującej roli wiem, że ilość adrenaliny, którą mam w sobie, długo jeszcze nie pozwoli mi zasnąć. Wiem, że te emocje, wszystko, co działo się z moją psychiką, ale i moim organizmem, musi się po prostu wyciszyć. Czasami potrzebuję samotności, czasami towarzystwa. Muzyki albo ciszy. Różnie. Po „Krótkim filmie o zabijaniu" długo nosiłem w sobie tego Jacka, ale w szkole teatralnej dużo mówiliśmy o tym, jak sobie radzić z takimi emocjami. Wiec przynajmniej byłem świadomy tego, co się ze mną wtedy działo.

Miał pan jakąś szczególnie trudną rolę w swojej karierze, taką, która pana psychicznie „sponiewierała"? Po której pan długo nie spał?
Problemy ze snem, zwłaszcza po niektórych premierach teatralnych, to moja specjalność. Np. „Śmierć komiwojażera", „Faust", „Kto się boi Wirginii Woolf", „Hamlet", „Tytus Andronikus" – ta są dla aktora gigantyczne mieszanki emocjonalne, które trzeba potem w sobie uspokajać, wyciszać, wygładzać. Ale doświadczenia, które nabywamy w trakcie pracy nad rolą, nawet jeśli są trudne, zostają w nas, czynią nas bogatszymi wewnętrznie ludźmi. To jest tak, jak z literaturą - im więcej wspaniałych książek w życiu przeczytamy, tym bardziej wrażliwymi emocjonalnie, lepszymi ludźmi się stajemy. Każda z tych dużych, trudnych ról, praca włożona w tworzenie postaci, jest wartością, która na zawsze zostaje w człowieku.

Teatr czy film? Które z tych doświadczeń jest dla aktora trudniejsze?
Film i teatr są czasami jak dwa zupełnie różne światy. Choć i tu i tam jest aktorstwo, jest reżyseria...Film na przykład ma zupełnie inną mechanikę tworzenia. Proszę zauważyć, że mamy tam zestaw krótkich ujęć. 3, 4 minuty. Potem jest jakaś przerwa, czasami kawa, papieros,

ponowne skupienie. Ile takich ujęć w ciągu dnia można zrobić? Aktor oczywiście wchodzi w postać, ale na relatywnie krótki czas. To nie jest tak, że ja gram Jacka – młodego mordercę, i jestem tym Jackiem przez 15 godzin non stop. Muszę przecież zjeść obiad, pójść na przerwę. A w teatrze jest inaczej. Ten „czasokres", kiedy zupełnie wcielamy się w postać, bardzo się wtedy wydłuża. Wchodzę na scenę, jestem obserwowany przez widza przez 2 godziny, czasem dużo dłużej. Trzeba się trzymać tej postaci cały czas, nie ma czasu na oddech.

No dobrze. Gdybym, dla odmiany, zapytała pana teraz o życie osobiste...
To zależy, co chciałaby pani wiedzieć.

Powiedział pan niedawno, że chciał być pan dla swoich synów innym ojcem niż ten, którego sam pan miał. Udało się panu?
Myślę, że tak. I jestem z tego cholernie dumny. To, że jestem w przyjaźni ze swoimi dorosłymi synami, to już jest jakiś miernik tego, że to się udało. Hasło „mój ojciec" dla mnie skończyło się w okolicy mojego 11-tego roku życia. Wtedy przyszedł kres mojego porozumienia z ojcem, a tym samym kres beztroskiego dzieciństwa. Mieliśmy potem jakieś próby pogodzenia się, raczej średnio udane. Był czas, że długo nie poznawaliśmy się na ulicy. Kiedy moja mama w końcu poinformowała mnie, że się rozstają, pomyślałem sobie – no i dobrze, nareszcie. Odczułem autentyczną ulgę.

Ojciec nie był potem obecny w pana życiu?
Nie był. Zaprosiłem go nawet na swój ślub. Ale zamiast przyjechać, napisał mi tylko jakiś list... no i potem przestało mnie obchodzić, co się z nim dzieje. Miał swoją nową rodzinę, kolejnego syna.

Zostawmy zatem tę postać. Pana synowie – czy poszli w państwa artystyczne ślady?
Tylko jeden z nich – Łukasz, został operatorem filmowym. Jego brat poszedł w zupełnie inną stronę. Nasze dzieci same dokonywały wyborów. Chłopcy mieli różne zainteresowania. Niczego im nie brakowało, mieli wszystko, żeby spróbować tego, czego chcą.

Mirosław Baka - introwertyk czy ekstrawertyk?
Jakiś czas temu pewnie natychmiast odpowiedziałbym – introwertyk! Nie wiem, jakie pani odnosi wrażenie, ale podobno ludzie, którzy mniej mnie znają, uważają mnie za strasznego mruka.

Rozmawiamy już drugą godzinę. Nie jest z panem tak źle.
Kiedyś na studiach zrobiono nam badanie psychologiczne. W skali introwertyczności od 1 do 12 dostałem wtedy 12. Jakby teraz zrobili mi ten test, pewnie wynik byłby mniej radykalny. Moja żona twierdzi, że ja z wiekiem wyraźnie przesuwam się w stronę ekstrawertyzmu.

Jak w takim razie poradził pan sobie w zawodzie aktora?
Sam nie wiem (śmiech)... Pewnie aktorstwo stało się dla mnie dobrym antidotum na zamykanie się w sobie, na nieśmiałość. Wie pani, że ja nawet wstydzę się wychodzić do ukłonów?

Jak to?
Kiedy gram - w teatrze czy przed kamerą - mogę zrobić wszystko, bo to przecież nie ja. To postać, którą gram. Natomiast kiedy po skończonym spektaklu wychodzę do publiczności, do ukłonów, to wychodzi Mirosław Baka. I jakoś tak dziwnie się czuję. Taki trochę „nieubrany"...

Zdjęcia
Karol Kacperski

Makijaż
Aleksandra Jarystow

Miejsce
Teatr Wybrzeże Gdańsk

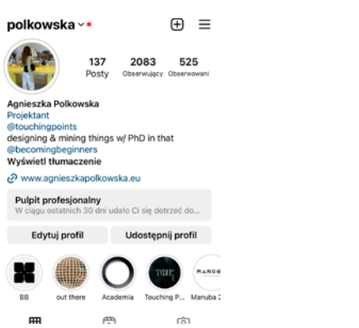
TRÓJMIEJSKIE INSTA STORY

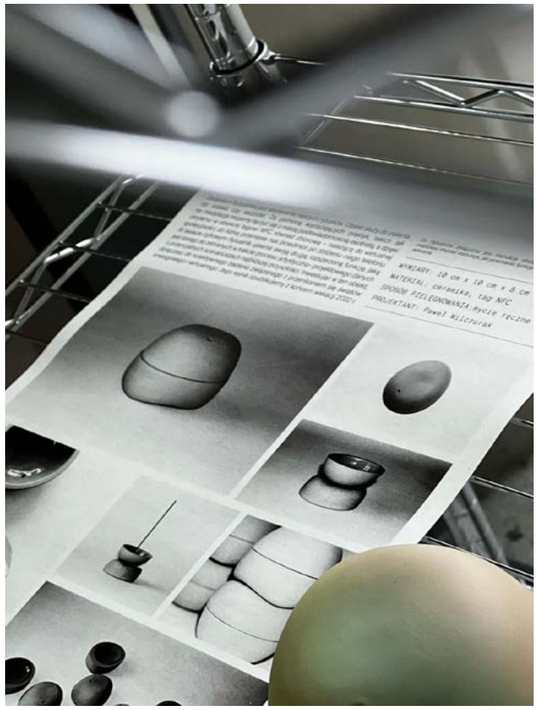
Fotopamiętnik, kanał społecznościowy, narzędzie promocji, które z powodzeniem wyparło inne social media. Instragram zaspokaja szeroki wachlarz potrzeb współczesnego człowieka i wpisuje się w fakt, że żyjemy w czasach obrazów i infografik. Jak pisał Jean Baudrillard, jest subiektywną interpretacją rzeczywistości, 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.

@polkowska Obserwuj

Projektantka i kuratorka designu po gdańskiej ASP. Na co dzień uczy na Akademii Sztuki w Szczecinie, gdzie prowadzi pracownię designu spekulatywnego i jest kierowniczką Zakładu Historii i Teorii Designu. Współprowadzi studio Touching Points ze wspólniczką Martą Wyrzy-kowską, w którym zajmują się budowaniem strategii marek i produktu. Zaglądamy na Instagrama Agnieszki Polkowskiej.

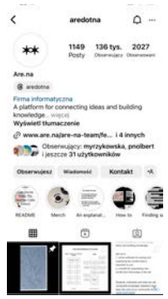
Nazywam się Agnieszka Polkowska.
Jestem projektantką produktu, kuratorką dizjanu i strateżką. Współprowadzę studio Touching Points, i uczę projektowania.
Urodziłam się w Gdańsku, **na co dzień mieszkam w** drodze (podróżuję na co dzień między kilkoma miastami), **moim ulubionym miejscem na świecie** są góry.
Robię zdjęcia, ponieważ stanowią zapis rożnych chwil z życia, które umysł mógłby wymazać. Niosą ze sobą ładunek emocjonalny. Wracanie do zdjęć to jak podróżowanie po linii czasu i przeżywanie wszystkiego na nowo. Dużo z fotografii na moim profilu jest zrobionych przez moją przyjaciółkę i wspólniczkę @myrzykowska.
W obrazie (fotografii) interesuje mnie przede wszystkim kontekst, narracja, ciekawy kadr.
Instagram jest dla mnie mapą, narzędziem do odkrywania różnych perspektyw twórczyń i twórców, którzy potrafią w ciekawy sposób intepretować i komentować rzeczywistość, a nawet budować swoje alternatywne światy. Znajduję w nim również dużo repozytoriów dizajnu i sztuki.
Gdybym mogła zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałabym – to wymagałoby nie lada dyscypliny ;).
Z Trójmiastem łączy mnie dzieciństwo, dorastanie.
Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście: gdyński modernizm (ulokowany w wielu miejscach), morze i Stocznia Gdańska.
Trzy ulubione adresy w Trójmieście: Kilka adresów stoczniowych: Mielżyński, Plenum. Można tam znaleźć wina biodynamiczne i naturalne, które bardzo lubię. Na kawę w Gdańsku idę do Publicznej, a w Sopocie, w drodze nad morze, lubię zajść do LASu Dolnysopotpółnoc.





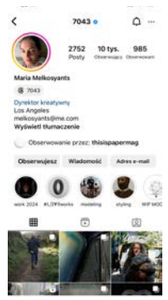
INSTA NOMINACJE

@POLKOWSKA



@Are.na
Profil platformy społecznościowej, z której korzystam na co dzień. Jej zaletą jest brak algorytmu podpowiadającego content, dzięki czemu można łatwo wyjść ze swojej bańki informacyjnej. To również miejsce, gdzie pojawia się wiele ciekawych książek – białych kruków, niedostępnych już w dystrybucji. Bardzo poetycka przestrzeń.

@abcdinamo
Berlińskie foundry, zajmujące się projektowaniem krojów pism. Uwielbiam ich poczucie humoru i oprócz ich Instagrama, zapisałam się również na newsletter. Potrafią z wyjątkową dla siebie lekkością zakomunikować pojawienie się w swojej kolekcji, nowego fontu, prezentując historię królewskiego typografa Ludwika XIV z VIII wieku i zestawiając ją z viralowym challengem wrzucania Mentosa do Coli.

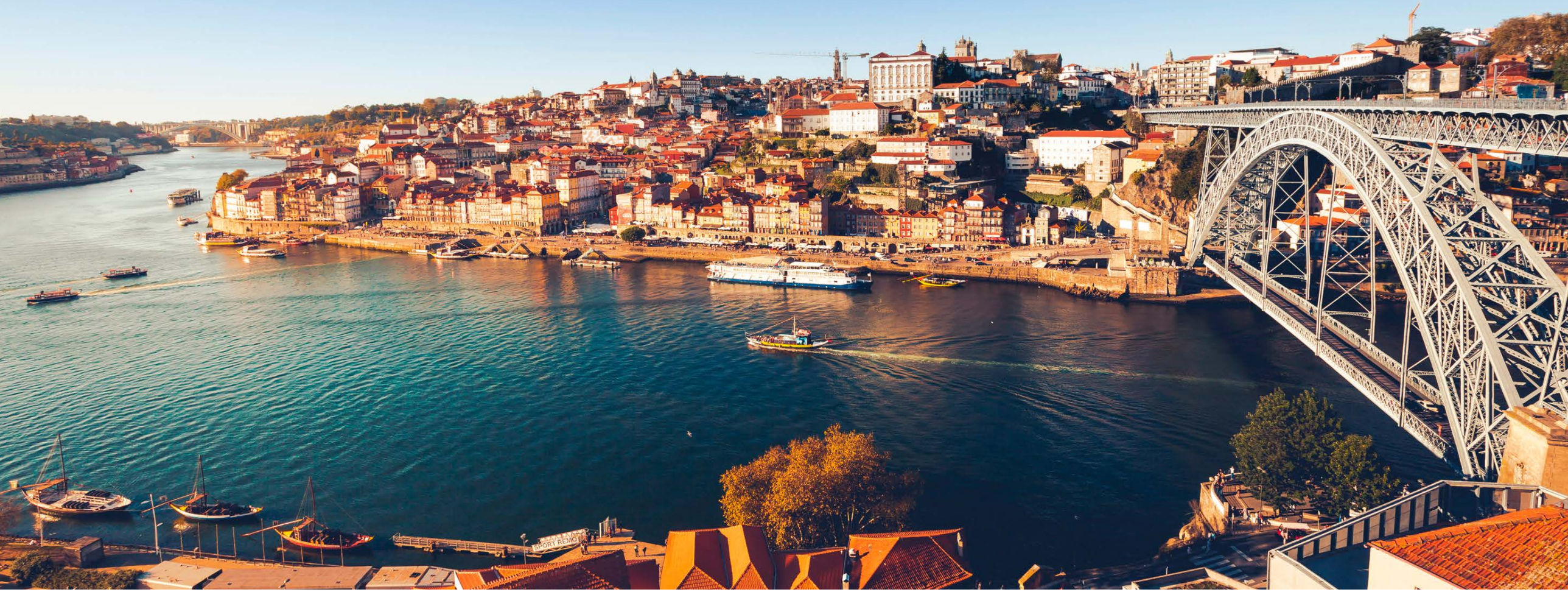


@7043

Maria Melkosyants – dyrektorka kreatywna, mieszkająca w LA. Bardzo lubię jej migawki z codzienności.

@outdoorecarchive

Outdoor Recreation Archive – archiwum prowadzone przez Special Collections Utah State University i ich sekcję projektowania produktu. Kolekcjonują i opisują katalogi, magazyny marek i publikacje związane z outdoorem. Estetyczna i komunikacyjna lekcja historii z górami w tle.



Fot. Canva

PORTO

HISTORIA Z CIEMNEJ PIWNICY

AUTORKA: MARTA LEGIEĆ

Ta historia zaczyna się w świecie namalowanym na niebieskich kafelkach azulejos. Ma w sobie szczyptę czaru i moc, które rozbudzają wyobraźnię. Uległ im Gustave Eiffel, tworząc tu jedno ze swoich dzieł. Uległa im także krucha blondynka Joanne Murray, którą świat poznał jako J.K. Rowling. Właśnie w Porto stworzyła dwór Hogwartu i Harrego Pottera, najbardziej znanego czarodzieja XX wieku.

Porto z jednej strony znacznie różni się od Lizbony, z drugiej zaś jest do niej niezwykle podobne. W obu miastach kręte, malownicze uliczki pną się w górę i opadają w dół. Oba miasta skierowane są twarzą w stronę życiodajnych rzek, dających przez wieki wodę i pożywienie, ale będących też dogodnymi szlakami komunikacyjnymi. Oba też ocierają się o Atlantyk, którego moc wzbudza w Portugalczykach melancholię. Trudno więc powiedzieć, dlaczego drugie po Lizbonie pod względem wielkości miasto Portugalii, w najdalej wysuniętym na zachód państwie Europy, w tak niewyobrażalny sposób olśniewa każdego, kto tu dociera. Zaczęłam to rozumieć dopiero, gdy pojawiłam się hen, na krańcu Europy. Jednak dopiero kolejna wizyta w Porto pozwoliła mi dostrzec niuanse niezauważalne dla turysty przybywającemu tu po raz pierwszy, chcącego w krótkim czasie nasycić się wszystkim, co ma w zasięgu wzroku. Niespieszna włóczęga po kameralnych ulicach Porto pozwoliła mi wydeptywać tu własne ścieżki, i zacząć rozumieć mieszkańców kameralnego kraju wielkich odkrywców, którzy wyruszali stąd w poszukiwaniu nowych lądów, otwierając ludziom bramy do nieoswojonego dotąd świata. To nie przypadek, że właśnie tu, u ujścia rzeki Duero, tuż nad Oceanem Atlantyckim, urodził się książę Henryk Żeglarz, twórca kolonii Portugalii. Również tu od wieków wytwarza się (według wielu) najlepsze wino na świecie.

POTĘŻNE DZIECKO EIFFELA

Widok na bujające się leniwie na Duero łodzie rabelo jest tym, który każdy przybysz chce tu zobaczyć w pierwszej kolejności. Nie ma też co ukrywać, Porto najlepiej konsumować od środka, zaczynając od promenady nad rzeką. Jeszcze lepiej ruszyć tu w rejs, by podziwiać kolorowe domy zawieszone na skałach, patrzące swymi wielkimi oknami na płynące nieśpiesznie Duero. Z perspektywy wody widać kolorowe fasady domów kamieniczek oblepiających skaliste klify, przywodzące na myśl unikatowy patchwork.

Wysoko nad taflą wody wiszą wyjątkowej urody mosty. Zbudowano ich tu sześć, a każdy z nich jest niezwykłą perełką architektoniczną. Niosą ze sobą wyjątkowe historie. Aż dwie tutejsze konstrukcje przypominają słynną paryską wieżę. I nie ma w tym nic dziwnego. Firmuje je swym nazwiskiem człowiek zwany „le magicien du fer" (czarodziej żelaza), twórca znanego całemu światu współczesnego symbolu Paryża, a nawet całej Francji - genialny Gustave Eiffel. Mistrz, ze względu na wiele zamówień, które dostał od portugalskiego rządu, mieszkał przez dwa lata w domu w Barcelinhos, niespełna godzinę drogi od Porto.

Fot. Canva

Potężne łuki mostu Maria Pia, nazwanego na cześć ówczesnej królowej, połączyły dzielnicę Porto Ribeirę z miastem Vila Nova de Gaia, tworząc jedną najbardziej efektownych konstrukcji genialnego inżyniera. Zbudowany w 1877 roku, za pomocą linii kolejowej, po raz pierwszy połączył oba brzegi rzeki. Solidnie wykonana konstrukcja służyła miastu przez 114 długich lat, aż do roku 1991. Most Maria Pia jest cennym zabytkiem i symbolem miasta, choć raczej nie ikoną. To miano dumnie nosi most Ludwika I, również zaprojektowano w pracowni Eiffel Constructions Metalliques. W momencie oddania, w 1881 roku, osiągał 385,25 metrów, co czyniło go najdłuższym mostem na świecie w swojej kategorii.

Dwupoziomowa, potężna konstrukcja widoczna jest z każdego punktu portu, po obu stronach nad rzeką. Najlepiej podziwiać ją z góry, albo z perspektywy wody podczas rejsu po Duero.

HARRY POTTER I JEGO TAJEMNICA

Nazwisk przyciągających do Porto jest znacznie więcej. Ot, choćby J.K Rowling, która właśnie tu stworzyła postać młodego czarodzieja Harrego Pottera, głównej postaci swojej bestsellerowej serii. Można przypuszczać, że nie byłoby Harry'ego, Hermiony czy Rona, gdyby nie Porto, które dla J.K. Rowling stało się inspiracją do stworzenia Szkoły Magii i Czarodziejstwa w Hogwartcie. Brytyjska pisarka przez 10 lat mieszkała na północy Portugalii, ucząc miejscowych języka angielskiego. Być może chciała kontynuować rodzinną tradycję, bowiem jej dziadek również związał się z tym krajem - był profesorem języka angielskiego na uniwersytecie w Coimbrze. Małżeństwo z Portugalczykiem zakończyło się dla Rowling burzliwym rozwodem i samotnym macierzyństwem. Skromny domowy budżet starała się ratować pisząc sagę o małym czarodzieju. Inspirowało ją codzienne życie w Porto - uczniowie ubrani w ciemne mundurki, ich powiewające peleryny, ale też nazwy, jak Gryffindor pochodząca od gryfów (ang. griffin) umiejscowionych na fontannie przed uniwersytetem w Porto. Miała też Rowling swoje ulubione miejsce. Wiele czasu spędzała w stylowej Cafe Majestic, najstarszej i najbardziej znanej tutejszej kawiarni. Właśnie w tych inspirujących wnętrzach tworzyła pierwsze rozdziały książki o czarodziejach z Hogwartu. Nikt jednak nie wie, skąd się wzięła legenda o powiązaniach Rowling z księgarnią Lello & Irmao. Być może uznano, że wnętrze jest tak bardzo baśniowe, że musiało stanowić natchnienie dla pisarki. Wierzą w to setki osób z całego świata, które każdego dnia ustawiają się w długi ogonek i cierpliwie czekają na możliwość wejścia do oryginalnej kawiarni. Najpierw jednak muszą kupić bilet, choć kwota za ten wydatek zostaje zwracana tym, którzy zdecydują się zainwestować tu w jedną z książek. Choć historia Lello & Irmao jest ciekawa, a wnętrza inspirujące, J.K. Rowling nigdy nie poznała tego miejsca, i nie ma ono nic wspólnego z jej powieściami. Mimo że przyznała się do tego w mediach społecznościowych, fani jej książek uporczywie poszukują w Lello & Irmao podobieństw do Biblioteki Hogwartu.

W GŁĘBOKIEJ VILA NOVA DE GAIA

Duero, w której ujściu leży Porto, zanim połączy się z Atlantykiem, meandruje wśród pól i wzgórz, po których pną się soczyście zielone winnice – jedne z najstarszych na świecie. To główny powód, dzięki któremu enoturystyka święci tu triumfy. Degustacja szlachetnych trunków w portugalskiej części doliny rzeki Duero jest niezwykłą przygodą. Wystarczy oddalić się od miasta zaledwie kilka kilometrów, by trafić do świata, w którym króluje winorośl, albo popłynąć w dół rzeki Duero jedną z barco rabelo, które niegdyś transportowały wino wprost na do ciemnych piwnic Vila Nova de Gaia. Jak dawniej, w tutejszych magazynach i piwnicach, leżakuje porto. Szyldy na budynkach przypominają o angielskich kupcach, którzy rozsławili je w świecie. Wszystko zaczęło się na dobre w 1703 roku, po podpisaniu brytyjsko-portugalskiej umowy handlowej. Choć nad Tamizą portugalskie wina znane były już wcześniej, często pozostawiały wiele do życzenia. Podczas morskiego transportu zwyczajnie się psuło. Potrzebny był sposób na powstrzymanie procesu fermentacji. Za środek konserwujący posłużyło brandy dolewane do wina. To był strzał w dziesiątkę. Tak narodziło się porto, znane nam jako Taylor's, Offley, Fonseca, Graham's, Ferreira, Croft... W Porto - mieście porto - od tych nazw nie ma ucieczki. Nawet ci, którzy na co dzień wzdrygają się na myśl o słodkich trunkach, tutaj kapitulują. Bezwarunkowo.

NIEBIESKI ŚWIAT

Wizytówką miasta jest też dworzec kolejowy, którego wnętrza pozwalają nacieszyć wzrok widokiem azulejos. Wcześniej czy później każdy trafia do oddanego do użytku w 1916 roku Estacao de Sao Bento, którego ściany malują ważne chwile w historii Portugalii. Azulejos dostrzec można w wielu miejscach, choćby na zewnętrznej ścianie kościoła Igreja do Carmo. Wśród miejsc ważnych jest też kościół św. Franciszka – najpiękniejsza świątynia w Porto, a może nawet w całej Portugalii, pełniący obecnie funkcję muzeum.

Jedzenie jest tu sztuką, równie istotną jak azulejos. W kameralnych knajpach z widokiem na Duero serwuje się soczyste krewetki, małże, sardynki z rusztu, smażone makrele. Oczywiście wszędzie podawane jest też bacalhau, suszony dorsz przygotowywany tu na trudną do zliczenia ilość sposobów. Bez spróbowania bacalhau, podróż do Portugalii się nie liczy.

Z lotniska w Porto odlatuję na różowych skrzydłach Wizz Aira, z przekonaniem, że wrócę tu tą samą drogą. Aby powstrzymać smutek przed odjazdem, po raz ostatni sięgam po delikatne pastéis de nata, maślaną babeczkę wypełnioną słodkim budyniowym kremem. To moje małe szczęście, które kosztuje zaledwie 1 euro.

Fot. Canva

/ F E L I E T O N /

KAMIL SADKOWSKI

Kulinarny 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.

STRONY SMAKU

W oczekiwaniu na coraz dłuższe dni, w codziennej szarudze szukam nowych doznań. Nie zastanawiam się jak przeżyć dzień bez kawy, bo mam czasami wrażenie, że więcej mam kofeiny niż czerwonych krwinek. Świat zimą w tej szerokości geograficznej jest urokliwy, pod warunkiem, że jest mróz. Z kolei, gdy przyjdzie nam obcować z Wyspami Brytyjskimi to sprawa nie jest już taka prosta. Jednak zawsze znajdzie się rozwiązanie na ten stan, szklanka ciepłej irlandzkiej whiskey i książka kulinarna.

Przerzucam stronę za stroną i książkę za książką, żeby przed kolejnym wypadem kulinarnym poczuć smak na odległość. To takie preludium przed rozkoszą kulinarną, jaką dają podróże. Już od samych treści w książkach nie mogę wytrzymać w blokach startowych i szukam biletów do następnej eskapady. Zanim postawię nogę na nieznanym lądzie, to prawie zlizuję druk ze stron książek kucharskich, bo przecież nie ma ładniejszych, niż te, które swoją zawartością opisują słowem i obrazem ten cud tworzenia potraw. Mam ten dar, może to doświadczenie, że jak przeczytam składniki to już wiem, że coś będzie godne, aby odpalić piec, rozgrzać garnek i zanurzyć się w ekstazie gotowania. Nigdy nie odtwarzam w apteczny sposób spisanych receptur, bo przecież wolność i otwarta głowa w gotowaniu to kluczowa sprawa. Często zmieniam proporcję, dodaję coś według swo-

Fot. Canva

jego gustu. Świat książek kulinarnych bez końca wzbudza moje zainteresowanie i kształtuje moją wrażliwość na smak. Fakt, omijam łukiem-bokiem książki dla cukierników czy piekarzy. Moja natura nie pozwala mi na kilkugodzinne oczekiwanie na efekt, bo przecież w czasie oczekiwania na bezę można zjeść kilka posiłków. Cierpliwość nie jest moim atutem, to wręcz zmora, która powoduje, że na pewno nie zaistniałbym w świecie słodkich rozkoszy. Nawet jako krytyk kulinarny, bo uważam, że nie trzeba cukru, aby życie było słodkie.

Szukam natomiast perełek, przecież kulinaria to prawdziwa sztuka, książki z przepisami to encyklopedia artystycznych smaków. Wiedza o przyprawach, technikach kulinarnych i zasadach komponowania potraw to jak podręcznik do matematyki, tylko z dodatkiem smaku. Takie lektury to nie tylko inspiracja do gotowania, ale mnogość doznań. Czytasz, gotujesz, przeżywasz. Stwierdzicie, że to zbiory zakurzonych kartek, że w świecie dzisiejszej technologii to stara lampa naftowa, a przecież mamy prąd elektryczny. Nic bardziej mylnego. Gotująca telewizyjna głowa w perfekcyjnie oświetlonym studio, przygotowuje potrawy z mnogością dubli, bo ujęcie nie było właściwe, jest tylko pięknym obrazkiem. Często te produkcje wprowadzają oglądających w zakłopotanie, a jeszcze częściej odtwarzanie tych potraw to gest kulinarnego heroizmu. Finał jest taki, że bardziej przypomina to eksperyment kulinarny niż danie prawdziwego gourmet. To pitolenie oceniających o smaku, że niby wyczuwalna nuta orzechowa z nutą karmelu, to bicie piany. Te triki jak w magiczny sposób oskubać kurczaka w kilka sekund, w dobie wyciętych elementów na tacce niewielu obchodzi? W tych programach banalna sałatka to dramatyczna opera, a pieczenie chleba to lot na Marsa. To polny groch przy wyobraźni jaką dają książki, bez przerwy na reklamy, bez dźwięków krojenia cebuli, bo i tak póki co nikt nie wymyślił telewizora, który odtwarza zapach…

Książki to nie tylko receptury i ładne fotki, to prawdziwe wyprawy kulinarne, jak ekspedycje przez dzicz smaków, a każda strona to ukryty skarb doznań smakowych. Uwielbiacie fantazjować, oblizywać łyżki, to szperajcie między stronami druku. Nic tak nie zabierze Was do rozkoszy tworzenia, jak wymuskany egzemplarz znakomitej lektury, gdzie jedyną opowieścią jest smak.

Fot. Canva

SCHAB, JAJKO I PANIERKA

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Z panierką lub bez panierki. Z kością albo bez kości. Podobno najlepszy, gdy usmażony na smalcu. Kotlet schabowy to klasyka polskiego domowego gotowania. Polacy nie wyobrażają sobie tradycyjnej niedzieli bez tej potrawy. Mimo że jego historia sięga XIX wieku, nadal cieszy się niesłabnącą popularnością. Czy jest szansa, by pysznego schabowego zjeść poza domowymi pieleszami? W czym tkwi sekret przyrządzenia idealnego kotleta? Sprawdzamy, co podają trójmiejskie lokale.

Fot. Canva

Kotlet schabowy to klasyka tradycyjnej polskiej kuchni. Jego historia sięga XIX wieku i przez wiele dziesięcioleci zmieniał swój przepis, aż osiągnął ostateczny i znany każdemu kształt i smak. Polacy nie wyobrażają sobie tygodnia bez tego rarytasu. Mimo że recepturę każdy zna, to w każdym domu smakuje inaczej. Dlaczego tak jest?

- Pierwszym i to zasadniczym elementem, od którego zależy smak kotleta schabowego jest mięso – mówi Rafał Nowakowski, dziennikarz kulinarny i autor książek o kuchni lokalnej, a także komentator kulinarny. - Im lepszej jakości, tym smaczniejszy będzie kotlet. To od tego, jak karmiona była świnia, zależy smak mięsa. Warto wiedzieć, że przedwojenna „Gazeta Kartuska" w dodatku „Gospodarz i Gospodyni" radziła, by hodowcy świń dodawali do paszy składniki poprawiające smak mięsa, jak na przykład żołędzie. Drugim elementem będą przyprawy zmieniające zasadniczo smak mięsa, choć dobry schab potrzebuje soli, pieprzu, może odrobiny szałwii, a trzecim rodzaj tłuszczu użytego do smażenia, gdzie jak wiadomo smalec da najlepszy efekt smakowy – podkreśla.

WNUK KARBONADY

Zanim jednak kotlet schabowy stał się powszechnie znanym kotletem, musiał przejść szereg zmian, które składają się na jego skomplikowaną historię.

– Nie ma co ukrywać, kultura spożywania małych kawałków mięsa przygotowanych jako odrębna porcja jest znacznie krótsza niż historia człowieka. Niewielu wie, że dla przykładu, „Uniwersalna Książka Kucharska" Ochorowicz-Monatowej zawierająca przeszło 2200 przepisów, tylko 65 z nich poświęca wieprzowinie, a zaledwie 7 to wersje kotleta. Potwierdza to moją tezę, że 100 lat temu chętniej spożywano pieczenie wieprzowe niż kotlety. Z dań „mięsnych" biedni wybierali śledzia, a bogaci byli na tyle bogaci, że gustowali w elegancji, która kazała oczekiwać aż służący odkroi odpowiedni kawałek mięsa z dużej porcji. Wyobrażacie sobie ucztę szlachecką, której elementem będzie podanie kotletów a nie całego, pieczonego godzinami wieprza, z którego ucinano dowolne kawałki, których sposób cięcia w żaden sposób nie miał związku ze współczesnymi manierami cięcia? – mówi Nowakowski.

Kotlet, choć występujący w książkach kucharskich z przełomu XIX i XX wieku popularny stał się w czasach, gdy zmienił się charakter życia. Wojny i kryzysy gospodarcze XX wieku sprawiły, że do jedzenia zaczęto podchodzić racjonalnie, więc osoby zasiadające do stołu otrzymywały porcję jedzenia odpowiednią do wieku i pracy. Ba, poradniki dla gospodyń uczyły, jak kalkulować wartość energetyczną, a więc i zapotrzebowanie na produkty. Właśnie kotlet był swego rodzaju miarą pożyteczną przy takim racjonalnym przygotowywaniu posiłków.

- Swego rodzaju prawzorem kotleta na Pomorzu jest karbonada zwana z racji uwarunkowań historycznych pruską. Przyrządzana przed laty solidna porcja mięsa otoczonego tłuszczem, przytulonego do kości, smażona, a następnie podlewana wodą, a czasami białym winem i duszona wraz z piórkami cebuli oprószonymi mąką, aż do uzyskania smacznego, aksamitnego sosu własnego. Przez ostatnie lata zapomniana, dziś wraca do mody, ludzie ponownie rozumieją, że mniej niż forma podania ważny jest smak, a jak wiadomo, mięso

Fot. Canva

z kostką i tłuszczykiem będzie miało go więcej niż nagi schabowy. Ta właśnie forma podawania wieprzowiny na ciepło była przez lata drugą, obok klopsów królewieckich, modną i popularną na stołach Pomorza – dodaje dziennikarz kulinarny.

TRADYCYJNIE CZY NOWOCZEŚNIE?

Podstawą do przygotowania najlepszego schabowego jest dobrej jakości mięso. Gdy już się w takie zaopatrzymy, pierwszym etapem przygotowania jest oczyszczenie mięsa z błon oraz wykrojenie kotletów o określonej gramaturze. Następnie trzeba je rozbić, jednak nie za grubo, bo zbyt cienki kotlet bardzo szybko się wysuszy i straci wszystkie soki.

- Następnie trzeba go zamarynować w mleku i białej cebuli, a potem odstawić na około 12 godzin, by mięso przeszło smakiem. Panier to mąka pszenna typu 500, wiejskie jaja uprzednio podbite, bułka tarta (od lokalnej rzemieślniczej piekarni), i co daje mu charakterystyczny smak i aromat, smażymy go na smalcu, który sami wykonujemy – zapewnia Krzysztof Szulborski, właściciel Restauracji Fenomen.

Tak przygotowaną potrawę możemy podawać z dodatkami. Jakie będą najlepsze? W Brovarni Gdańsk stawiają na klasykę – pieczone ziemniaczki i mizeria. Takie połączenie uwielbiają wszyscy. Natomiast w Restauracji Swojski Smak możemy dostać dwie opcje – klasyczną oraz nowoczesną.

- Wersja tradycyjna składa się z ziemniaków smażonych z solą morską, do tego wysokiej jakości kapusta zasmażana z wiejskim wędzonym boczkiem, a w letnim sezonie mizeria z wiejską śmietaną. Wersje nowoczesne zmieniamy sezonowo. Obecnie mamy dostępne dwa warianty. Pierwszy z nich to grillowany ser camembert z konfiturą z żurawiny, chipsy z boczku i frytki. Drugi to grzyby leśne w śmietanie z zapieczoną mozzarellą, grillowana papryka słodka, ogórek kiszony, ziemniaki smażone – przedstawia szef kuchni Waldemar Sekściński.

Którą opcję wybierze gość, zależy od jego preferencji. Mimo to najważniejsze jest, żeby produkty były wysokiej jakości.

- W wielu lokalach były próby przeprowadzania dekonstrukcji tego dania, jednak bardziej skupiają się one na „unowocześnieniu" mizerii lub puree. Ważne jest, aby dodatki, które dobieramy również były odpowiedniej jakości. Jeśli ogórki będą zbyt przerośnięte może być wyczuwalna gorycz, jeśli ziemniaki nie będą odpowiedniej odmiany będą zbyt sypkie lub po prostu bez smaku – przestrzega Przemysław Zwański, szef kuchni w Brovarni Gdańsk.

TRÓJMIEJSKIE WARIACJE

Kotlet schabowy cieszy się niesłabnącą popularnością wśród gości lokali gastronomicznych, dlatego każde miejsce próbuje przebić inne swoją ofertą. Co zatem znajdziemy w trójmiejskich lokalach?

- Nasz kotlet schabowy charakteryzuje się przede wszystkim znakomitą jakością mięsa, które przyjeżdża od naszego zaprzyjaźnionego, regionalnego dostawcy. Goście zwracają również szczególną uwagę na rozmiar naszego kotleta oraz klasyczne dodatki, takie jak ziemniaczki z koperkiem oraz mizeria – mówi Przemysław Zwański.

Również Restauracja Swojski Smak stawia na wysokiej jakości mięso z polskiej rodzinnej ubojni, które dostarczane jest każdego dnia na świeżo. To, co jednak wyróżnia ich na tle innych miejsc to specjalne doprawienie i wielkość kotleta.

- W naszej restauracji stawiamy na chrupiącą panierkę własnej produkcji oraz specjalną mieszankę przypraw, która sprawia, że kotlet jest jedyny w swoim rodzaju. Dodatkowo Waldemar Sekściński.

Natomiast kultowa już Restauracja Fenomen, znana z kotletów gigantów (1200 g na porcję!), stawia na wyjątkowe połączenie mięsa wieprzowego.

- Receptura naszego kotleta spójna jest z tradycjami kuchni polskiej oraz Gdańskich Kuchmistrzów i wykonana według technik kucharskich. Mięsa kupujemy od rolnika z serca Kaszub, dokładnie z okolic Ostrzyc. Jaja do „panieru" również kupujemy od lokalnego przedsiębiorstwa i są to certyfikowane jaja wiejskie. Nasz schabowy ma w swoim składzie dwa elementy tuszy wieprzowej, a mianowicie 70 % schabu i 30 % karkówki, dzięki czemu jest bardzo soczysty i kruchy. Aby smak schabowego nie był przekombinowany przyprawiamy go tylko solą i pieprzem – zapewnia Krzysztof Szulborski.

SŁAWNE KOTLETY

Wydaje się, że kotlet schabowy jest już taką klasyką, że wtapia się w tło każdego menu. Nic bardziej mylnego. Jedna chwila może zmienić historię całej restauracji, jak jest w przypadku Fenomenu.

- Któregoś jesiennego wieczoru, dodam mocno zimnego i deszczowego, słynny influenser, a mój przyjaciel, któremu tak zasmakował nasz schabowy, że zrobił o nim krótki filmik, sprawił, że wiadomość o nim dotarła do 3,5 mln odbiorców. Od tego się zaczęło. Do niego zrobiliśmy challenge, a mianowicie kto zje naszego „potwora giganta" z dodatkami w dziesięć minut, to wygrywa jedzenie na nasz rachunek i dodatkowo 100 zł na kolejne rozkosze z naszego menu – zachęca Szulborski.

Może więc warto udać się i spróbować swoich sił, delektując się przy tym smakiem prawdziwych kotletów według tradycji Gdańskich Kuchmistrzów.

NA WINO
W TRÓJMIEŚCIE

AUTORKA: MICHALINA DOMOŃ

Francuzi mają powiedzenie, które mówi: dobre wino rozwesela serce człowieka. Nic dziwnego, że pod kątem spożycia wina na świecie pozostają w czołówce. Na polskich stołach wino pojawia się coraz częściej, choć wciąż przegrywa z innymi alkoholami. Dlatego daleko nam jeszcze do Francuzów czy Włochów. W Trójmieście pojawia się coraz więcej miejsc z winem. Wino pijamy nie tylko do obiadu, ale również dla smaku, bo wiemy o nim coraz więcej i wciąż chcemy się uczyć i poznawać jego walory.

Badanie przeprowadzone w latach 2022 - 2023 przez ekspertów od aplikacji Pan Paragon wskazuje, że najchętniej kupowanym przez Polaków alkoholem jest piwo, które pojawiło się na 10 proc. analizowanych paragonach. Na drugim miejscu znalazła się wódka 1,5 proc., a dopiero na trzecim wino – 1,2 proc., które o połowę wyprzedziło whiskey.

Według tego badania wino najchętniej kupują mieszkańcy województw: wielkopolskiego, dalej zachodniopomorskiego i śląskiego. Pomorskie znalazło się na ósmym miejscu.

Statystyczny Polak wypija 3,5 l wina rocznie – podaje badanie przeprowadzone przez KPMG. Ten wynik wskazuje na tendencję wzrostową w stosunku do poprzednich lat. W tym obszarze pozostajemy jednak w tyle nawet za najbliższymi sąsiadami: Czech kupuje 21 l wina, a Słowak 19l. Francuzi wciąż pozostają w czołówce wypijając 45 l wina rocznie (choć ponoć wyprzedzają ich Amerykanie). Na drugim miejscu pozostają Włochy, gdzie przeciętny obywatel wypija 40l wina rocznie.

PODRÓŻE KSZTAŁCĄ

Jeszcze trzy dekady temu wino w Polsce mogło kojarzyć się dwojako: albo z kulturą wysoką – pijano je na wernisażach i premierach teatralnych, albo z tanimi trunkami o dźwięcznie brzmiących nazwach i niecenzurowanych etykietach. Dziś wino to trunek, który znajduje wielu amatorów, dostępny w szerokim asortymencie, kojarzony przede wszystkim ze specjalistycznymi sklepami.

Co wpłynęło na wzrost popularności wina w Polsce?

- Rozwój popularności wina w Polsce opiera się na kilku elementach. Wzrost dostępności różnorodnych win importowanych praktycznie z całego świata, rozwój kultury kulinarnej oraz zwiększone zainteresowanie winem jako elementem stylu życia są tylko kilkoma z wielu czynników. Więcej podróżujemy, obserwujemy kulturę winiarską w jej naturalnych miejscach, gdzie zakorzeniona jest od wieków. Dodatkowo, powstanie lokalnych winnic i produkcja wysokiej jakości polskich win również odegrały znaczącą rolę w rozwoju popularności picia wina w Polsce - zauważa Piotr Kamecki, sommelier i właściciel Wine Taste.

Podobnego zdania jest Michał Krypa, sommelier z wine baru Mielżyński:

- Opadnięcie żelaznej kurtyny doprowadziło do tego, że na półkach sklepowych zaczęliśmy mieć dużo większy dostęp do różnego rodzaju trunków. Do dzisiaj spotykam ludzi, którzy pamiętają czasy przed żelazną kurtyną i z łezką w oku wspominają Kadarkę czy Byczą Krew. Takie wina nie miały jednak nic wspólnego z winami jakościowymi. Kolejny czynnik, który wpłynął na większe zainteresowanie winami to otwarcie granic dające swobodę podróżowania – komentuje Michał Krypa.

Łukasz Chwojnicki z Vinissimo Restaurant& Wine Bar dodaje do tego również zmianę w podejściu do kultury stołu. - Posiłek to dziś nie tylko potrzeba fizjologiczna, ale celebracja, z rodziną przyjaciółmi i winem – komentuje Chwojnicki.

NA WINO W TRÓJMIEŚCIE

Rosnący rynek wina nie omija Trójmiasta. Wciąż pojawiają się tu nowe miejsca: winiarnie czy sklepy specjalistyczne, restaura-

Robert Mielżyński | Fot. Karol Kacperski

Fot. Sztuczka

Fot. Wine Express

cje oferujące obszerną „piwniczkę", prowadzące również sprzedaż win czy wine bary, choć tych jest stosunkowo najmniej. Na ten moment jest w sumie około pięćdziesięciu takich miejsc.

- Jest sporo restauracji, które traktują wino poważnie. Mają przemyślane selekcje, przeszkolony zespół i coraz częściej sommeliera. Drugą kategorią są sklepy specjalistyczne, które należą do importera, a co za tym idzie selekcja jest oparta na swoich etykietach. Mało jest projektów autorskich, ale to też pokazuje, że nie na wszystko rynek jest gotowy. To czego nam brakuje to wine bary. Spójrzmy na inne Polskie miasta: Warszawa, Kraków, Poznań – tam jest ich sporo. W całym Trójmieście jest tylko kilka takich miejsc – zauważa Łukasz Chojnicki.

- W Trójmieście otwiera się sporo nowych sklepów, jednak wiele z nich nie opiera się na własnym imporcie, przez co – mimo ciekawej oferty – może im być trudno utrzymać konkurencyjne ceny – mówi z kolei John Borrell, właściciel Wine Experess.

Według Michała Krypy z wine baru Mielżyński wszystko idzie w dobrą stronę. Rynek rośnie, konkurencja jest coraz większa, a to sprawia, że konsument ma coraz większy wybór i to nie tylko jeżeli chodzi o wybór wina, ale również wydarzenia czy degustacje związane z winem. - Dawniej trzeba było jeździć do Warszawy czy Poznania, aby wziąć udział w degustacjach. Obecnie to wszystko mamy tutaj na miejscu – dodaje Krypa.

ILE WIEMY O WINACH?

Historia wina ma swój udokumentowany początek w Mezopotamii. Najstarsze wzmianki o nim pochodzą właśnie z tamtego regionu oraz z Gruzji, gdzie około 6 tys. lat temu uprawiano szczep o nazwie Rkatsiteli.
Dla współczesnego konesera wina ważny jest nie tylko szczep, ale również region, rocznik czy potencjał na starzenie. O winach jednak wciąż się uczymy i podchodzimy nieraz nieśmiało do tematu. Winiarnie i specjalistyczne sklepy zatrudniają sommelierów i wykwalifikowanych ekspertów, którzy chętnie dzielą się swoją wiedzą z klientami.

- Miejmy otwarty umysł i nie bójmy się zadawać pytań. Czasem mamy przekonanie, że powinniśmy znać się na wszystkim, ale nie zawsze jesteśmy w stanie. Dlatego zaufajmy osobom, które pracują i zdobywają wiedzę na temat wina, ale jednocześnie starajmy się weryfikować i zadawać pytania – zachęca Michał Krypa.

- Polscy konsumenci wina z roku na rok są bardziej świadomi i lepiej obeznani. Stają się też coraz bardziej zainteresowani próbowaniem nowych odmian winogron i stylów wina – mówi z koeli John Borrell.

I dodaje: - Naszą rolą jest nie tylko sprzedaż, ale także poszerzanie horyzontów klientów, niezmiernie cieszy nas więc rosnące zainteresowanie wiedzą o winie. Obserwujemy je zarówno podczas rozmów w sklepie, jak i poprzez rosnącą popularność organizowanych przez nas degustacji.

CO PIJEMY?

Jakie wina cieszą się największą popularnością w Trójmieście? Eksperci jednogłośnie mówią, że kupujemy takie wina na jakie nas stać i jakie lubimy.

- Panuje mylne przeświadczenie, że w sklepach specjalistycznych dostaniemy tylko drogie wina, co absolutnie jest nieprawdą – mówi Michał Krypa z wine baru Mielżyński.

Ceny w sklepach specjalistycznych zaczynają się od kilkudziesięciu złotych. To ceny porównywalne do tych z marketów. Jak zauważa sommelier, w sklepie z winami dostaniemy wina wyselekcjonowane przez ekspertów, znacznie lepszej jakości od tych marketowych, bo selekcje obejmują coraz nowsze regiony.

- Dawniej mogliśmy spróbować np. tylko i wyłącznie Sauvignon Blanc (SB) z Doliny Loary (Sancerre czy Pouilly-Fumé). Następnie trafiał na nasz rynek SB z Nowej Zelandii (Marlborough) i stał się trendy. Obecnie możemy wybierać pomiędzy SB z Austrii (Styria), Włoch (Friuli), Hiszpanii (Rueda), nie mówiąc już o Nowym Świecie. Mamy dużo więcej możliwości – zauważa Krypa.

Jak w każdym obszarze rynku, wśród konsumentów win pojawiają się trendy, choć wiele zależy od grona klientów. U jednych powodzeniem cieszy się włoskie Primitivo, podczas gdy u drugich odchodzi do lamusa na rzecz win lżejszych.

- Bez wątpienia obecnie trafia na nasz rynek coraz więcej win naturalnych, ekologicznych czy biodynamicznych. Jak grzyby po deszczu powstają restauracje, sklep specjalistyczne, które w swojej ofercie mają tylko i wyłącznie tego typu wina – komentuje Krypa.

Podobne spostrzeżenia Piotr Kamecki z Wine Taste:

-Obserwujemy zwiększone zainteresowanie winami organicznymi oraz naturalnymi, które są produkowane przy minimalnej ingerencji chemicznej. Klienci coraz częściej szukają win pochodzących z winnic praktykujących zrównoważoną uprawę i podejście przyjazne dla środowiska. Miłośnicy wina w Polsce piją coraz więcej win musujących na wielu poziomach cenowych oraz szampanów.

Smaki dobieramy coraz odważniej.

- Nasi klienci na ogół chętnie próbują nowości, a odmiany winorośli zupełnie nieznane wczoraj, dziś stają się hitami - jak w ostatnim czasie Pecorino z Abruzji we Włoszech, hiszpański Monastrell z Yecla czy Albariño. Co będzie następne? Może coś takiego jak endemiczne Sousao, czerwona odmiana z Portugalii, czy nietypowe interpretacje klasycznych odmian – Gamay Noir z Nowej Zelandii czy Pinot Noir z Patagonii – zauważa John Borrell z Wine Express.

O tym czy wybieramy wina białe czy czerwone zazwyczaj decyduje pora roku. Niezmiennie więcej czerwonego wina pijamy w okresie jesienno- zimowym, a białego czy musującego latem.

Skoro już mowa o winach musujących, nie sposób pominąć Prosecco, które stało się od kilku lat jednym z ulubionych win Polaków.

- Atrakcją w Prosecco jest podwyższony poziom cukru i przystępne ceny w dolnym segmencie rynku. Ale to Cava jest zwykle wybierana przez lepiej obeznanych entuzjastów win musujących, ponieważ jest bliższa szampanowi, tak w smaku, jak i w sposobie produkcji. Coraz więcej producentów Cavy przestawia się z tradycyjnych odmian hiszpańskich na Chardonnay i Pinot Noir, podstawowe szczepy w Szampanii, tendencja ta staje się więc coraz wyraźniejsza – mówi John Borrell.

A MOŻE POLSKIE?

Coraz większe zamiłowanie do wina, sprawiło, że zaczęliśmy uprawiać winorośl w Polsce. W naszym kraju jest około 600 winnic z czego większość znajduje się w województwie małopolskim, dolnośląskim, lubuskim i na Podkarpaciu. W pomorskim jest ich zaledwie kilka.

W Trójmieście polskie wina również znajdują amatorów.

- Posiadamy wina od kilku różnych polskich producentów i sami robimy wino z winogron uprawianych w naszej winnicy na Kaszubach. Globalne ocieplenie i coraz wyższy poziom rzemiosła sprawiają, że polskie winiarnie z każdym sezonem produkują lepsze wina, rośnie więc także zainteresowanie nimi. Ale klimat Polski nadal bywa okrutny – zauważa John Borrell.

Piotr Kamecki uważa, że popularność polskich win to nie chwilowa moda, ale długotrwały trend. - Zainteresowanie polskimi winami wzrasta tak jak liczba winnic. Co rok mamy nowe wina rynku, a ich jakość rośnie wraz z poziomem wiedzy ich twórców – komentuje.

Piotr Kamecki | Fot. Wine Taste

ALBO BEZ PROCENTÓW?

Coraz więcej mówi się o winach bezalkoholowych. To dobra alternatywa dla tych, co nie mogą pozwolić sobie na wypicie alkoholu. Czy wino bez procentów to nadal wino?

- Istnieje niewielkie, ale rosnące zainteresowanie winami bezalkoholowymi. Jednak dla wielu osób nadal smakują one bardziej jak sok owocowy niż jak prawdziwe wino. Ta część branży będzie się rozwijać, ale ma sporo do nadrobienia – mówi John Borrell.

- Dobre wino bezalkoholowe to odalkoholizowane wino. Jeśli dobrej jakości jest materiał bazowy to takim staje się finalny produkt. Brak alkoholu powoduje jednak, że brakuje w takim winie kręgosłupa, nie ma ono klasy najlepszych win, choć może być całkiem smaczne, szczególnie dla tych, którzy w danej chwili nie mogą spożywać alkoholu – zauważa Piotr Kamecki.

KTO PIJE I Z KIM?

- Panowie kupują i wydają więcej, ale gust Pań jest coraz mocniej zaznaczony – mówi Łukasz Chwojnicki z Vinissimo Restaurant & Wine Bar.

Wino pozostaje trunkiem towarzyskim. Z badania KMPG wynika, że wciąż najczęściej pijemy wino w towarzystwie rodziny i znajomych – tak przyznaje 48 proc. badanych. 41 proc. Przyznaje, że sięga po wino bez specjalnej okazji. Wino chętniej piją kobiety niż mężczyźni oraz osoby z wyższym wykształceniem.

VINISSIMO RESTAURANT & WINE BAR

ZNANA RESTAURACJA W NOWEJ ODSŁONIE

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GŁUSZKIEWICZ

Sopocka restauracja Sztuczka Bistro, przeszła rebranding: po siedmiu latach zmieniła nazwę na: Vinissimo Restaurant & Wine Bar. Niezmienny pozostał zespół, pyszna kuchnia i miłość do win, ściąganych z całego świata. To idealne miejsce na randkę, spotkanie biznesowe, czy na degustację win. Jest warte odwiedzenia z wielu powodów - sprawdźcie jakich.

Połączenie restauracji, wine baru i sklep-u, w którym kupicie ulubione wina, to nie jest oczywiste rozwiązanie na trójmiejskiej mapie gastronomicznej. To miejsce, w którym budowana jest ciągle kolekcja win, będąca ich znakiem rozpoznawczym. Ponad 400 etykiet, z czego aż 70 dostępnych na kieliszek. Niedostępne wino z drugiej półkuli nie jest dla nich problemem, bo zajmują się również ściąganiem wyjątkowych butelek na zamówienie dla prywatnych klientów.

Właścicielem Vinissimo Restaurant & Wine Bar jest sommelier Łukasz Chwojnicki, który przeszedł ciekawą drogę zawodową. W 2017 pracował w Sztuczce Bistro jako manager. W 2022 wrócił jako właściciel, a od teraz tworzy własną markę. Jedno jest tu niezmienne: pyszne jedzenie na wysokim poziomie oraz selekcja win, spośród których każdy znajdzie coś dla siebie. Za serwis, wina i pracę całej restauracji odpowiada manager - Diana Kalinichenko, która pracowała w najlepszych trójmiejskich restauracjach i posiada spore doświadczenie, które umiejętnie wykorzystuje dbając o gości.

- Konwencjonalne, naturalne, biodynamiczne, legendy, oryginalne, klasyczne – mamy ogromny wybór win. Nasi goście są bardzo zróżnicowani, dlatego nasza oferta jest bardzo szeroka. Wszystko to pozwala nam zadbać o każdego: od początkującego degustatora, po winomana, który wypije do lunchu Colares 1969. U nas panuje winiarski egalitaryzm i tak samo istotne jest dla nas, podstawowe Primitivo jak i Sassicaia, ważne, że i to i to sprawia wam przyjemność. Natomiast najczęściej wybierane są przez gości wina znane i klasyczne: Prosecco, Sauvignon Blanc z Nowej Zelandii, Rioja, Primitivo, Amarone, Chablis, Niemieckie Rieslingi, Verdejo, Malbec – mówi Łukasz Chwojnicki.

Szefem kuchni, od czerwca 2023 roku jest utalentowany Łukasz Theus, który współpracował z wieloma znakomitościami. W menu znajdują się minimalistyczne dania, oparte na klasyce z sezonowych produktów, które idealnie łączą się z winami. W karcie znajdziemy m.in.: wołowinę Wagyu, dorsza Skrei, czarną zimową truflę, świeże ostrygi, wieprzowinę Ibérico i wiele innych delikatesów. Wszystkie dania są idealne do dzielenia się, czyli celebrowania wspólnie jedzenia przez tzw. sharing. To dobry pomysł na wspólne wyjście ze znajomymi, kolację z ukochanym, czy świętowanie ważnych chwil w życiu.

Vinissimo Restaurant & Wine Bar to nowa marka, pod którą od lutego 2024, działa wcześniejsza Sztuczka Bistro. Znajduje się w Sopocie na ul. Bema 6. Restauracja w delikatnie zmienionym formacie i z tym samym zespołem wciąż serwuje przepyszną i minimalistyczną kuchnię, wspartą ogromną selekcją win i serwisem na najwyższym poziomie.

KIWI W BUTELCE, KANIA NA TALERZU

AUTORKA: LILA WITKOWSKA

Nowa Zelandia, kraina kiwi, to dla nas dosłownie antypody, jednak to właśnie stamtąd pochodzi założyciel jednej z najdłużej działających polskich firm importujących wina z Nowego Świata. A właściwie – z dookoła świata, bo niewiele jest winiarskich krajów, których nie odwiedziłby John Borrell, właściciel Wine Express i hotelu Kania Lodge na Kaszubach.

Minęło prawie 30 lat, odkąd John Borrell, niezadowolony ze status quo, założył pierwszą w Polsce firmę zajmującą się wysyłkową sprzedażą wina. Nazwał ją Wine Express, co miało odzwierciedlać szybką dostawę w czasach, gdy w kraju niewiele rzeczy działo się szybko, a niektóre nie działy się wcale. Na Kaszuby, gdzie zbudował biuro i magazyn, sprowadziła go miłość do malarki, Anny Rospond. Do dziś wspólnie prowadzą butikowy hotel Kania Lodge, otoczony bajecznym ogrodem pielęgnowanym przez trzy dekady ręką pani Ani.

Przedsięwzięcie okazało się sukcesem nie tylko dzięki szybkiej dostawie – pan Borrell jako pierwszy sprowadził wina z Nowej Zelandii, w tym Sauvignon Blanc z Marlborough, obecnie chyba ulubione białe wino Polaków. W ciągu dziesięcioleci Wine Express rozszerzył swoje portfolio na cały świat, jednocześnie pozostając wiodącym importerem win nowozelandzkich z około 40 etykietami na liście.

Firma Borrella przestała upychać katalogi w kopertach i wozić je na pocztę, gdy pojawił się Internet i przez ostatnie 25 lat działa głównie online. Importując swoje wina wprost z winnic, a następnie sprzedając je konsumentom bez pośredników, Wine Express, jak twierdzi Borrell, oferuje najkorzystniejsze ceny. "Ponosimy znacznie niższe koszty ogólne niż większość importerów; nie mamy sieci sklepów z wysokimi czynszami i nakładami na personel i nie sprzedajemy do supermarketów, które dodają własne marże," – mówi Borrell - "mamy tylko magazyn na Kaszubach, do którego rozładowywane są kontenery i z którego wysyłamy zamówienia do klientów w Polsce i poza jej granicami."

Jedyny sklep stacjonarny Wine Express znajduje się w Trójmieście, naprzeciwko CH Klif, przy głównej ulicy łączącej Sopot z Gdynią, istnieje tam od niemal 20 lat. "W Orłowie stawiamy na bezpośredni kontakt z klientem," – mówi Borrell – "a jednocześnie chcemy, aby miał on pewność, że otrzymuje równie dobrą ofertę, jak w Internecie". Oprócz setek etykiet z Europy i Nowego Świata, gdyński sklep oferuje naprawdę wyjątkową obsługę i porady zarówno dla neofitów, jak i koneserów wina. Sklep posiada prywatny parking, a przy zakupie pełnego opakowania (od sześciu butelek wzwyż) klientom przysługują rabaty zapewniające ceny równe cenom internetowym. Na półkach znajdziemy także wódki i alkohole z winogron z etykietą "Kania", te ostatnie produkowane są z winogron uprawianych w winnicy przy Kania Lodge, pielęgnowanej przez państwa Borrellów i zespół Wine Express.

Wiosną i jesienią w Kania Lodge odbywają się regularne degustacje wina prowadzone przez producentów z winnic na całym świecie, a także wydarzenia muzyczne, kulinarne i literackie, o których informacje można znaleźć na www.kanialodge.com.pl lub www.wine-express.pl. W tutejszej restauracji serwowane są dania inspirowane podróżami i sezonowe lokalne specjały, jak rosnące na własnych łąkach kanie. Trzeba też wspomnieć, że pan Borrell jest również pisarzem – trzy tomy jego wspomnień, dotyczących zarówno burzliwych lat korespondenta wojennego Time Magazine, jak i czasu spędzonego w Polsce po upadku żelaznej kurtyny, to fascynująca lektura.

SORA AI - A NIE MÓWIŁEM?

Jadę właśnie na spotkanie do Sejmu RP i myślę sobie, że choć napisałem pół roku temu w jednym z felietonów, że będziemy mogli generować wideo za pstryknięciem palca, to jednak rzeczywistość nas kilka tygodni temu przerosła. I to o trzy głowy.

Myślałem sobie pół roku temu: kiedyś z generowaniem filmów będzie jak z tymi ciekawymi obrazkami generowanymi przez DALL-E. I tu się pomyliłem. Nie kiedyś, ale teraz. Felieton miał być wizjonerski, a zahaczył o mocne przedawnienie jak animacja, w której Will Smith je kompulsywnie spaghetti.

Obserwuję z jaką prędkością rozwija się AI, i z każdym miesiącem dociera do mnie coraz mocniej, że wynalazek, który redefiniuje podstawy naszego funkcjonowania jako społeczeństwa musi mocno namieszać. Dlaczego? Na wyciągnięcie ręki są narzędzia, które pozwalają na robienie fake -rzeczywistości, w dodatku jest ona nierozróżnialna od tego, co widzimy na codzień. W skrócie: od jutra żaden z filmów, który widzimy w mediach społecznościowych może nie być prawdziwy. Nasz znajomy nie był-był na Malediwach, Trump nie był-był w Korei, kot idzie-nie idzie, a dron leciał-nie leciał nad Irlandią. Nie wiesz czy to, co widzisz i słyszysz to prawda, czy fikcja. A może to propaganda wyborcza, a może to nowy level jak fikcyjne konta ponętnych cyfrowych modelek jak Aitana Lopez.

Granica będzie zatarta, o ile w ogóle będzie istniała. Na domiar złego te filmy są lepsze od tego, co w pocie czoła robimy sami. 90% treści w internecie może za 2 lata pochodzić od AI. Nasz „prawdziwy świat" może okazać się niewystarczająco dobry, tak jak już wiele razy się okazywał. Zbyt szary pejzaż, zbyt gruby polityk, zbyt chwiejny emocjonalny partner, zbyt długie pisanie magisterki, zbyt drogie robienie seriali, za drogie robienie wizualizacji, zbyt długo trwa robienie analogowego makijażu.

Chyba powoli należy sobie odpuścić i uznać, że różnica między tym, co prawdziwe i fikcyjne nie ma znaczenia. W nowej rzeczywistości nie należy wyciągać wniosków i analizować - jesteśmy od wyższych celów. Ciekawy czy będziemy mieli tu wybór czy grupowo przerzucimy się na grę w golfa.

Jeśli nie widzieliście co potrafi SORA od OpenAI to musicie koniecznie nadrobić zaległość. Ten generator robi z tekstu / promptu ruchomy obraz nieodróżnialny od tego nakręconego przez człowieka. Ale bez reżysera, scenarzysty, specjalisty od efektów specjalnych, bez scenografii, kamery i bez miliona kosztów. Od ręki, na za chwilę i robi to z fabułą. Mind blowing.

Wracam ostatnio do domu i moja żona wymienia zdania rozmawiając z AI. Wspólnie rozważają jakiś aspekt dotyczący metod stosowanych w psychoterapii behawioralnej. Słowo klucz: wymienia zdania. Wchodzi w relację, śmieje się, zastanawia. W domu pojawił się ktoś nowy - dziś mało ważny, ale jutro będzie mieszkał w pawlaczu.

JAN SIKORA

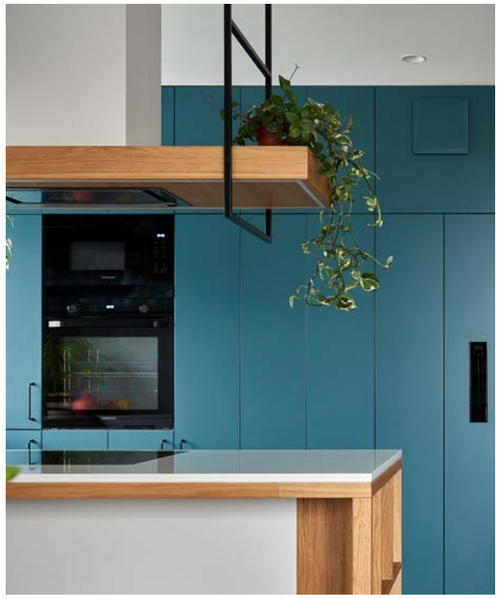
Rocznik 1984, profesor gdańskiej ASP i architekt wnętrz z 15 międzynarodowymi nagrodami na swoim koncie. Obserwator i uczestnik świata projektowego. W ASP prowadzi Pracownię Przestrzeni Publicznych. W kraju dostał m.in. Nagrodę Architektoniczną Polityki za Stację Kultura w Rumi. Na swoim koncie ma felietony 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.

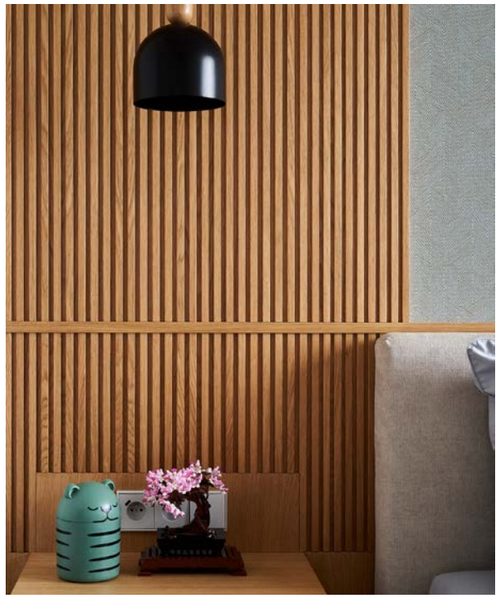
Jaka piękna samowolka

RASPBERRY FIELDS

TEKST: KLAUDIA KRAUSE-BACIA
FOTO: MSWW MARCIN KONOPKA
PROJEKT: MINISTERSTWO SPRAW WE WNĘTRZACH

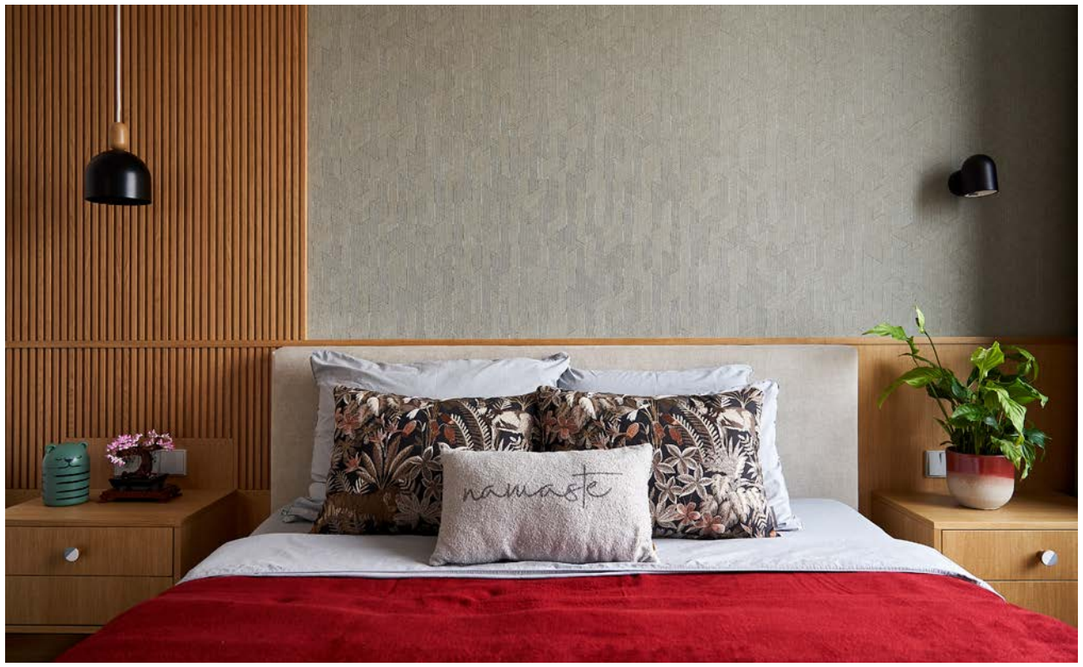
To wnętrze jest mieszanką stylu jak dobry, kolorowy koktajl. Zawiera porcję skandynawskiego posmaku, szczyptę japońskiego minimalizmu oraz bogatą owocową dawkę hiszpańskich soków z aromatem vintage. Wszystko smakuje wybornie, uderza do głowy jak niebieskie curacao, a tam, gdzie trzeba – wycisza jak zielona melisa. Łagodzi ból głowy codzienności, a gdy trzeba – pobudza jak odżywczy poranny koktajl pełen witamin.





Priorytetem dla inwestorów było dobre zagospodarowanie przestrzeni. Przede wszystkim silny, dobrze wykonany rozkład funkcji, aby 89-metrowe wnętrze miało wszystkie cechy pozwalające na utrzymanie porządku, na swobodną realizację domowych pasji oraz na pracę. Równolegle, a może nawet i na pierwszym miejscu – była sauna. Rzadko spotykana w mieszkaniach, tu stanowiła ważny punkt odniesienia dla domowników. Projektując układ funkcji, to właśnie sauna narzucała kształt jednej z łazienek. W warstwie estetyki ważny dla inwestorów był kolor. W różnym wydaniu, w różnym stopniu oddziaływania, co zresztą znakomicie oddaje sama nazwa projektu, czyli Raspberry Fields.

- Zdarza nam się bawić nazwą projektów, aby nadać im osobowość, poprowadzić narrację wnętrza w nowe obszary, spojrzeć świeżo na pomysły. Tym razem zabawa językowa poszybowała między piosenkami The Beatles „Strawberry Fields Forever" a koktajlami – tłumaczy Magdalena Konopka, współwłaścicielka pracowni Ministerstwo Spraw we Wnętrzach. - Z jednej strony utwór, który kojarzy się z truskawkami, choć z truskawkami nie ma nic wspólnego, a zarazem jest psychodeliczną podróżą we wspomnienia i marzenia. Podobnie jest tutaj – kolory, kształty i emocje



mieszają się z fascynacjami domowników i tworzą razem niezwykły koktajl dla zmysłów – podkreśla.

Kolor pojawia się w postaci mocnych akcentów w meblach już w holu i konsekwentnie podąża do kuchni. Wzorzysta płytka zakorzeniona wzorem w latach 70. to początek podróży, która ma kontynuację w intensywnym kolorze atlantyckiego błękitu ściany mebli kuchennych. Kolory mają ciepłą oprawę w postaci drewna dębowego w lekko miodowym wybarwieniu. Z kolei łazienki to mocny zastrzyk barw w postaci prostej mozaikowej kostki emanującej kolorem. W jednej z nich energetyczny błękit lazurowy łączy się z bielą oraz oprawą drewna dębowego. W drugiej łazience, połączonej z sauną, pojawia się kojąca, miętowa zieleń.

Mocnym akcentem mieszkania jest przeszklona przegroda, która tworzy wizualne odgrodzenie holu, zamykając optycznie jego strefę. Ornamentowe szkło współgra z klimatem vintage, a zniekształcenie które wprowadza, daje przyjemny efekt wizualny. Wraz z dużym lustrem, przegroda tworzy grę odbić i połączeń, a następnie płynnie przechodzi w antracytowy portal do łazienki i sypialni.

Cała przestrzeń dzienna emanuje przytulnością, a to wszystko za sprawą miękkich mebli, na czele z bardzo wygodną sofą oraz fotelem w kolorze ochry. Efekt ten dodatkowo potęguje duże siedzisko we wnęce okiennej. Jest to zarazem okno na świat, jak i domknięcie strefy salonowej. Warto zauważyć, że zasłony mogą zamknąć tę wnękę i dzięki temu można ukryć się z książką i pięknym widokiem. To taka ukryta strefa chillu.

Ze strefy dziennej jest przejście do sypialni – tutaj relaks jest zapewniony przez inspirowane japońskimi podziałami elementy drewniane na ścianie, delikatnie wyciszone miętową zielenią tapety. Po otwarciu sypialni jej kadr kojąco wpływa na strefę dzienną.

- Chyba to co najbardziej cieszy inwestorów, to fakt, że wnętrze jest spełnieniem ich marzeń i potrzeb. Że wnętrze potrafi współgrać z domownikami, czasami będąc tłem i miejscem wyciszenia, a czasami energetyczną inspiracją. To, że udało się zaplanować i wykonać niewielką saunę, było również niesamowitym spełnieniem marzeń. Kiedyś jeden z naszych klientów rzekł – „myślałem, że po roku wnętrze nam się znudzi, a mieszkamy już kilka lat i moment ten nie nastąpił". Mamy nadzieję, że będzie tak i w Raspberry Fields! – podkreśla Magdalena Konopka.

Fot. Karol Kacperski

NOWA RZEŹBA W PARKU HESTII

„KUKSONIA GIĘTKA”

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

W Parku Hestii stanęła nowa stalowa rzeźba autorstwa Julii Woronowicz, która powstała w oparciu o wizję artystyczną Raportu Rocznego Grupy ERGO Hestia 2021 pt. „Współbycie. Historia Kuksonii Giętkiej”. Tytułowa kuksonia to najstarsza roślina lądowa, która dała początek znanym nam dzisiaj roślinom i zwierzętom. Rzeźba ma być hołdem złożonym wartościom płynącym z przynależności do świata natury.

Trzymetrowy, wykonany ze stali pomnik Kuksonii Giętkiej stanął w Parku Hestii w Sopocie. Całe to przedsięwzięcie jest pokłosiem Raportu Rocznego Grupy ERGO Hestia 2021, którego niepozorną bohaterką była właśnie owa prehistoryczna roślina. Wzięła się ona tu nie bez powodu - symbolizuje niezwykłe ewolucyjne losy, które są doskonałym przykładem elastyczności, przetrwania, symbiozy, reagowania na zmiany i porozumienia.

- Po 31 latach istnienia ERGO Hestii, symbolicznie przywracamy kuksonię do życia, mając głęboką nadzieję, że jej niezwykłe ewolucyjne losy staną się dla wszystkich przykładem elastyczności, przetrwania, symbiozy, reagowania na zmiany i porozumienia. Współbycie to nie fikcja. Współbycie to odrobiona lekcja z humanizmu - jesteśmy bowiem tylko częścią pewnej struktury. Współbycie to jedyna strategia na teraz i na przyszłość, nawet jeśli uczymy się jej od rośliny – pisał we wstępie Raportu Piotr M. Śliwicki, Prezes Grupy Ergo Hestia.

Kuksonia to uosobienie roślinności. Rozwijała się, reagując uważnie na zmiany klimatyczne i środowiskowe. Sięgając niegdyś nawet 40 metrów, stopniowo kurczyła się, zbliżając się do podłoża i wszczepiając w grunt z coraz większą mocą. Cechuje ją - podobnie jak ludzi - ogromna elastyczność w postawie, a także nieugiętość przetrwania. Co ciekawe, w całym badawczym tyglu jest wątek trójmiejski. Ślad o kuksonii giętkiej urywa się w wielu miejscach po wielkim wymieraniu pod koniec ery mezozoicznej. Jedyne wzmianki, którymi dysponują obecne źródła, są o kuksonii sopockiej i pochodzą z dzienników szlacheckich z XVII wieku, co pozwala sądzić, że udało jej się przetrwać z człowiekiem burzliwe 11 tysięcy lat.

Autorką artystycznej wizji Raportu Rocznego jest Julia Woronowicz, laureatka 20. edycji konkursu Artystyczna Podróż Hestii.

- Pomnik Kuksonii, najstarszej rośliny lądowej, to ukłon w stronę podmiotów pozaludzkich, które zamieszkiwały Ziemię na długo przed pojawieniem się na niej człowieka. To opozycja wobec majestatycznych rzeźb mężczyzn na koniach i mistycznych figur religijnych. To próba przyjęcia perspektywy wykraczającej poza zasięg ludzkiego spojrzenia - perspektywy bytu, którego historia zaczęła się 443 miliony lat temu. A także hołd złożony organizmowi, dzięki któremu mamy tlen i możemy w ogóle wznosić pomniki – mówi Julia Woronowicz, autorka rzeźby. - Poprzez wspaniałe doświadczenie współpracy z poznańskim geologiem, poznałam prehistoryczne i historyczne okoliczności życia na terenie współczesnego Sopotu, od syluru po antropocen. Ziemia ma około 4,6 miliarda lat, Kuksonia kilkaset milionów, a ludzkość 200 tysięcy i trwa tu tylko krótką chwilę. To ciekawe, że pomimo naszego pojawienia się w ostatniej sekundzie życia Planety uznajemy, że posiadamy do niej niepodzielne prawo – komentuje artystka.

Wymowa zarówno Raportu Rocznego, jaki i samej rzeźby koncentruje się na temacie współegzystencji człowieka z naturą, co w dobie współczesnych zmian klimatycznych staje się realną potrzebą.

Fot. mat. prasowe Ergo Hestia

JULIA WORONOWICZ

(ur. w Warszawie, 1997)

Artystka wizualna, malarka i performerka (jako Pola Nuda), mieszka i pracuje w Warszawie. W 2020 obroniła dyplom magisterski na wydziale Rzeźby na ASP w Warszawie, w 2023 dyplom magisterski na wydziale Intermediów w Poznaniu, na UAP-ie.

Nagrodzona potrójną nagrodą specjalną w 43. konkursie im. Marii Dokowicz (2023). Finalistka konkursu malarskiego Strabag Kunstforum 2023 oraz Bielskiej Jesieni 2023. Rezydentka Residency Unlimited w Nowym Jorku w 2022 roku. Zwyciężczyni oraz laureatka Nagrody Specjalnej konkursu Artystyczna Podróż Hestii 2021 w Polsce. Laureatka konkursu malarskiego Rozwiń skrzydła z Generali 2021. Maluje polską mitologię (starożytną i futurystyczną), ukazuje historię z nie-męskiego punktu widzenia, tworzy obiekty i pomniki bytów nieludzkich (od najstarszych roślin lądowych po pierogi z bursztynem). Stosuje alternatywne wersje rzeczywistości oraz zawłaszczanie cudzych historii z dzieciństwa. Jako piosenkarka pod pseudonimem Pola Nuda tworzy electropopowe piosenki utrzymane w lo-fi stylizacji.

ARTYKUŁ PARTNERA

SZCZĘŚCIE

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Co daje poczucie szczęścia? To pytanie odwiecznie nurtowało filozofów, a od narodzin psychologii jest przedmiotem licznych badań. Dziś już np. wiadomo, że pieniądze dają szczęścia tylko do pewnego momentu, za to zapewniają je satysfakcjonujące relacje międzyludzkie. Czy szczęście się ma czy miewa, a może to po prostu kwestia decyzji? Co na ten temat sądzą ilustratorki Paulina Andraszak i Julia Szydłowska?

PAULINA ANDRASZAK

ilustratorka, studentka, uwielbia twórczość Lovecrafta oraz rekiny, dinozaury i pieski

Rysuję, bo lubię i jest to dla mnie relaksujące.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał moją starszą kuzynkę.

Kawa i pieski **pobudzają moją kreatywność.**

Artysta dojrzewa, kiedy zaczyna podchodzić z dystansem do rzeczy, które tworzy.

Największe wyzwanie to wstać na zajęcia w tym semestrze.

Szczęście to kawa i pieski w równych proporcjach.

Szczęście: przypadek czy decyzja? 70% przypadek i 30% decyzja

Czego nie robią szczęśliwi? Nie kłócą się z ludźmi na Twitterze / X.

Co daje Ci poczucie szczęścia? Kawa orzechowa z rana.

Uniwersalna recepta na poczucie szczęścia. Pieski i tiktoki z kotami.

Pojedynek Rysowników

JULIA SZYDŁOWSKA

studentka Grafiki na ASP w Gdańsku, harcerka, miłośniczka słońca i relaksu nad wodą.

Rysuję, bo daje mi to satysfakcję.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał błękitne niebo.

Uważność **pobudza moją kreatywność.**

Artysta dojrzewa, kiedy pozwala sobie wyluzować.

Największe wyzwanie to zacząć.

Szczęście to spokój i czas z bliskimi.

Szczęście: przypadek czy decyzja? To droga i wiele decyzji.

Czego nie robią szczęśliwi? Nie porównują się z innymi.

Co daje Ci poczucie szczęścia? Letnie dni, las i woda.

Uniwersalna recepta na poczucie szczęścia: spokojnie oddychać i słuchać siebie.

— MADE IN 3CITY —

LUNA

CERAMIKA Z GDYNI

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Od chemika do ceramika - tak w najkrótszy sposób można opisać historię Rudzi, która stoi za małą, autorską pracownią ceramiczną Luna Ceramika. W surowych wnętrzach gdyńskiej hali, w jednym z pomieszczeń, pierwotność gliny subtelnie przeplata się kolorowymi szkliwami i czarującymi formami.

Czarki, kubki, miski, talerzyki, kominki czy osłonki na doniczki - to wszystko produkowane w małej, autorskiej pracowni w Gdyni. Ta autorska ceramika użytkowa mieni się w różnych odcieniach, od zielonych, niebieskich, śliwkowych po te bardziej stonowane. To połączenie prostych form z barwnymi szkliwami i surową kamionką, lecz co najważniejsze - w tych pracach czuć dużą dozę pozytywnej wibracji.

Luna Ceramika powstała dwa lata temu. Jej właścicielką jest Rudzia, która swoje naukowe plany życiowe postanowiła zmienić w autorską pracownię.

- Moja przygoda z ceramiką zaczęła się w 2020 roku od zajęć grupowych, które były dla mnie odskocznią od codziennych zmartwień. Myśl, że mogę zajmować się tym rzemiosłem zawodowo pojawiła się rok

później, kiedy straciłam pracę. Z wykształcenia jestem magistrem chemii i od zawsze swoje życie zawodowe wiązałam z pracą naukową. Zawsze też byłam kreatywną i wrażliwą duszą, ale zwyczajnie bałam się rozwijać w tym kierunku. Dziś, praca z gliną jest dla mnie połączeniem dwóch światów które kocham, wiedzy ścisłej i sztuki. Posługuję się głównie techniką toczenia na kole garncarskim, ale w sklepie znajdziesz też naczynia lepione ręcznie – opowiada Rudzia.

Oprócz zawodowego tworzenia naczyń, odbywają się tutaj również różnego rodzaju warsztaty: cykliczne, jednorazowe, a także prywatne lekcje z koła garncarskiego. Co ciekawe, w pracowni można zorganizować także wieczór panieński, integrację lub inną imprezkę - a wszystko to połączone z nauką lepienia w glinie!

- Na warsztatach, oprócz wiedzy o rzemiośle, staram się pokazać, że lepienie z gliny to dobra zabawa i sposób na wyrażenie siebie. Z przyjemnością obserwuję, co tworzycie na zajęciach i jakie macie pomysły! – podkreśla właścicielka pracowni.

SINE SILK

LUKSUS W NAJPROSTSZEJ POSTACI

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Jako tkanina uchodzi za jedną z najbardziej luksusowych i cenionych na świecie. Mimo że historia jedwabiu sięga tysięcy lat, to dziś doceniają go ci, którzy pragną luksusu w tej pierwotnej i najprostszej postaci. Jedwabne akcesoria od kilku lat z powodzeniem tworzy Sine Silk, trójmiejska marka, która wbrew powszechnym trendom, szanuje ponadczasowe rozwiązania.

Pewnego dnia, w dalekim starożytnych Chinach, Cesarzowa racząc się filiżanką gorącej herbaty, przypadkowo upuściła do niej kokon jedwabnika. Zainspirowana jego delikatnością i subtelnością, wkrótce zaczęła rozwijać piękną, jedwabną nić… Podobno tak według jednej z legend powstał jedwab. Materiał ten przez wieki upodobała sobie arystokracja i bogaci kupcy, dziś natomiast ceniony jest przez świadome kobiety, posiadający swój własny, wyjątkowy styl. To właśnie dla nich produkty tworzy Sine Silk, trójmiejska marka akcesoriów jedwabnych. Założycielką oraz główną projektantką jest Agnieszka Saweczko, która marzyła o stworzeniu czegoś swojego, co wyraziłoby jej styl. Z zawodu architektka, ale również projektantka wnętrz, modelka, zakochana mama i żona.

- Chcemy, aby nasze apaszki dawały kobietom poczucie siły, elegancji i wyjątkowości. Jedwab to prawdziwy luksus, który można nosić na co dzień – mówi Agnieszka Saweczko, właścicielka Sine Silk. - Tworzymy dla kobiet, które wiedzą, że kobiecość to nie uroda, figura czy wiek, lecz życie w zgodzie ze sobą i swoimi przekonaniami – podkreśla.

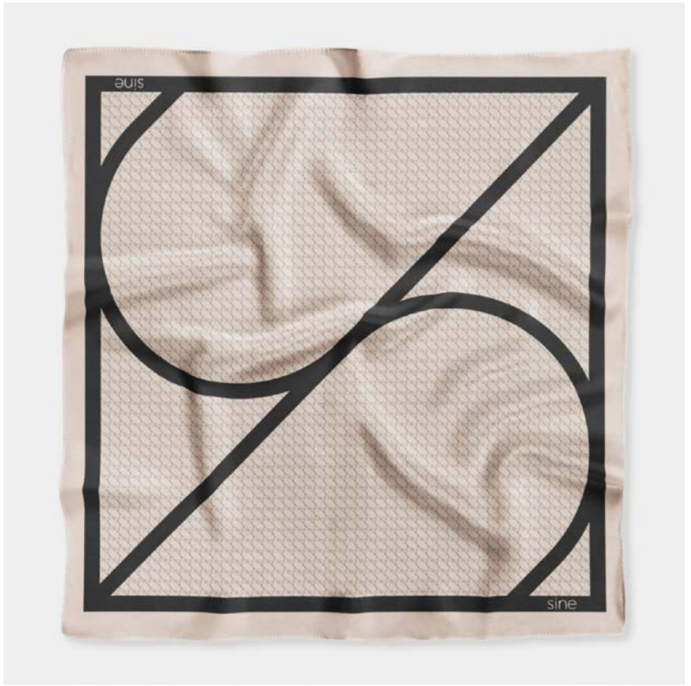
Marka stawia przede wszystkim na jakość. Wszystkie produkty wykonane są w 100% z naturalnego jedwabiu morwowego, a w ofercie znajdują się produkty o dwóch różnych splotach jedwabiu – jedwab satynowy oraz jedwab twill, które różnią się pod względem struktury i wyglądu.

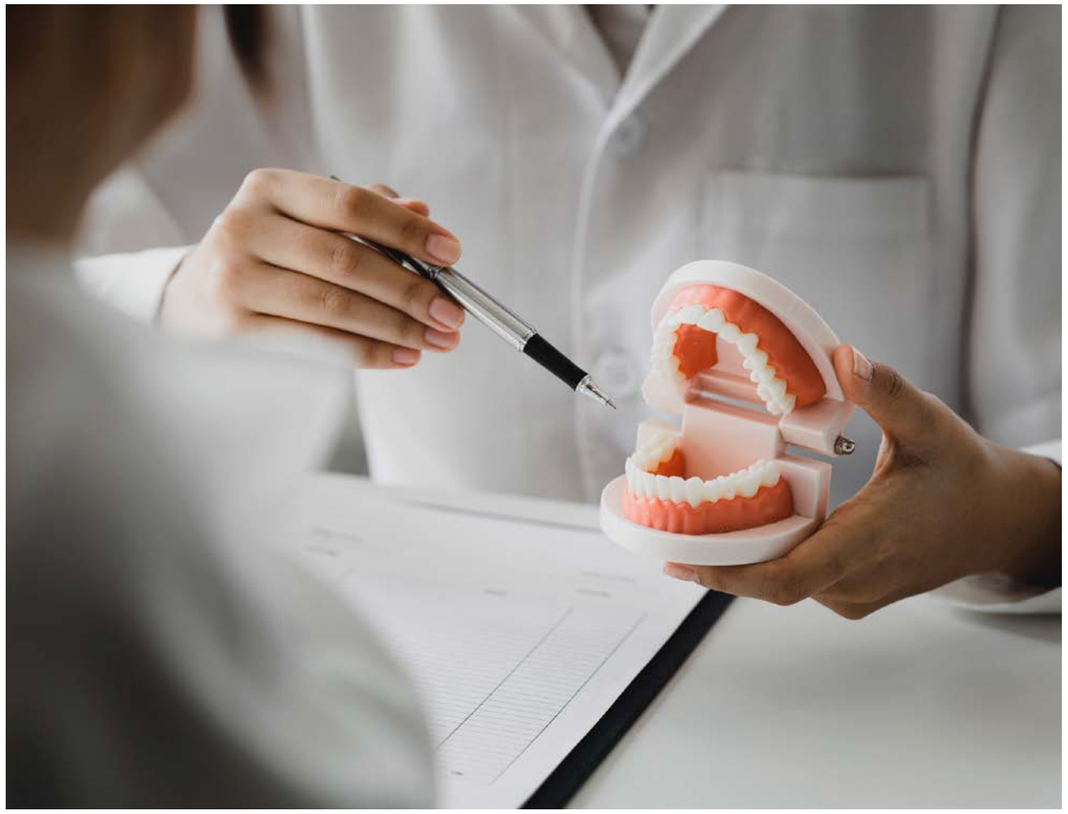
- Projektowane wzory to ukłon w stronę klasyki. Nie bierzemy udziału w pogoni za trendami, szanujemy ponadczasowe rozwiązania. W najnowszej kolekcji jedwabnych apaszek połączyliśmy elegancję, naturę i zmysłowość. Do łask powrócił też motyw zwierzęcy, będący jednym z najstarszych i najbardziej kultowych motywów w modzie wysokiej – mówi Agnieszka Saweczko.

Już od lat 40. ubiegłego wieku, wzór tzw. panterki zdobił okładki amerykańskiego Vogue'a. Teraz cętki oraz postaci lampartów dominują w najnowszej kolekcji Sine Silk, nadając im wyrazisty charakter. Jako uzupełnienie apaszek z nadrukowanymi autorskimi wzorami znajdziemy także chusty monokolorowe, które są chyba najbardziej klasycznym i uniwersalnym jedwabnym dodatkiem każdej stylizacji – subtelne beże, eleganckie kremy i brązy oraz wyrafinowana czerń czy zgaszony niebieski idealnie współgrają z motywem przewodnim – łączą tradycję z nowoczesnością.

Apaszki produkowane są w Polsce oraz w kolebce jedwabiu – Chinach. Wszystkie wzory powstają lokalnie i projektowane są głównie przez właścicielkę, ale również przez inne cenione polskie graficzki. Co więcej, wzory nanoszone są na tkaninę metodą druku cyfrowego, która w stosunku do tradycyjnych metod barwienia, pozwala zredukować zużycie materiału oraz wody.

Apaszki stacjonarnie dostępne są w Łodzi i Warszawie, a okazyjnie również na trójmiejskich targach designu i mody.


sine
sine



TURYSTYKA STOMATOLOGICZNA W TRÓJMIEŚCIE

NA WAKACJE... DO DENTYSTY

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GŁUSZKIEWICZ

Polska jest w czołówce krajów, których dotyczy turystyka dentystyczna. Trójmiasto jest tego świetnym przykładem, bo w klinikach w Gdańsku, Sopocie i Gdyni znajdziemy wielu pacjentów z innych krajów. Dlaczego osoby z zagranicy tak chętnie korzystają z usług polskich stomatologów? Jak to wygląda w innych państwach? Gdzie warto udać się aby zadbać o swój uśmiech? I czy Polacy lecząc się w kraju podejmują dobrą decyzję?

Turystyka stomatologiczna stale się rozwija. W zeszłym roku według rankingu portalu medicaltravelmarket.com Polska była w pierwszej dziesiątce krajów, do których turyści najchętniej udają się na leczenie zębów. Wyżej znalazły się takie państwa jak: Dubaj, Tajlandia, Meksyk, Węgry, Turcja czy najpopularniejsza Hiszpania.

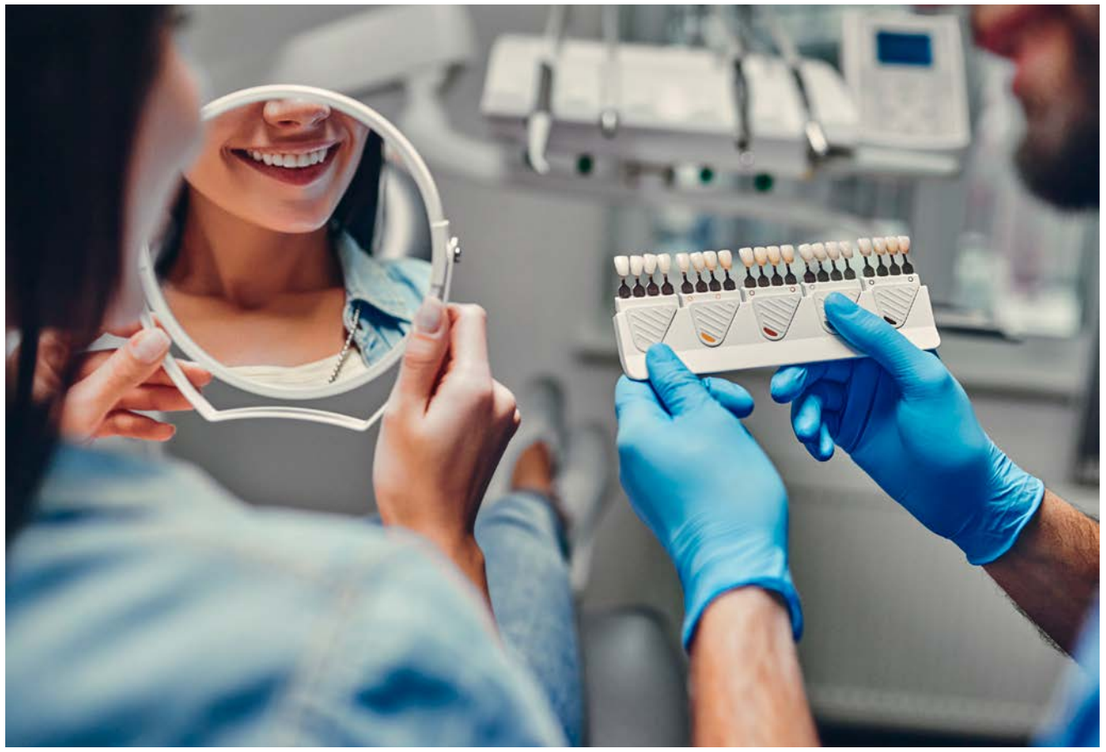
Co przyciąga pacjentów? Polska jest popularnym krajem na wykonanie zabiegów stomatologicznych, ponieważ wypracowaliśmy niezwykle wysokie standardy leczenia stomatologicznego i protetycznego, a poza tym dla większości nasze ceny będą przystępne. Nie dziwi więc fakt, że jesteśmy w czołówce. Zabiegi dentystyczne w wielu przypadkach można wykonać podczas podróży do danego kraju, nie wymagają one rekonwalescencji czy pobytu w klinice, dlatego decyduje się na nie wielu turystów oraz Polaków mieszkających za granicą, w trakcie, gdy odwiedzają swoich bliskich.

- W tej chwili, około 20-25% naszych pacjentów to obcokrajowcy. Przyjeżdżają z różnych krajów: Anglia, Szwajcaria, Skandynawia, Austria, Włochy. Dzięki naszym dwóm lokalizacjom, w Gdyni i w Poznaniu, pacjenci mają więcej możliwości by dopasować sobie połączenia i czasami wykonują zabiegi zamiennie w naszych gabinetach. Połączenia są dla nich wygodne, jak również łączą czas leczenia z odpoczynkiem nad morzem. Takie „przyjemne z pożytecznym" – mówi Agnieszka Sawicz z Exclusive Dental Studio.

Trójmiasto przez swoje położenie jest bardzo dobrze skomunikowane lotniczo ze Skandynawią oraz większością miejsc w Europie. To dzięki temu zarówno ruch turystyczny, jak i ten związany z usługami stomatologicznymi jest bardzo duży. Przykładowo, jeśli Norweg ma zapłacić za leczenie protetyczne w swoim kraju trzy razy więcej niż w trójmiejskiej klinice, to bardziej opłaca mu się przylecieć, nawet kilka razy, do Gdańska niż wykonać tę usługę u siebie.

Przed skorzystaniem z usług danego gabinetu zawsze należy go sprawdzić. Ważne jest oczywiście, żeby móc się komunikować również z wybranym lekarzem, najczęściej jest to język angielski, a także dopytać o możliwość wypełnienia dokumentów, jeśli np. jako pacjent chcemy starać się o zwrot kosztów leczenia u swojego ubezpieczyciela. Warto dowiedzieć się również, czy w razie komplikacji możemy liczyć na pomoc, nawet poradę zdalna, już po powrocie do domu. To zwiększy komfort psychiczny, o czym pamiętają właściciele klinik stomatologicznych w Trójmieście.

- Po pandemii jest zdecydowanie mniej pacjentów z zagranicy. Wcześniej naprawdę ściągało do nas bardzo dużo osób z innych krajów. Niemniej jednak, współpracujemy z hotelami, które odsyłają do nas pacjentów w potrzebie, jak i rekomendują nasze usługi, gdy turyści szukają dentysty. Najwięcej mamy pacjentów z Norwegii i Szwecji, trochę mniej z Holandii, czy Niemiec. Pamiętam, że jakiś czas temu był nawet reportaż w jednym z norweskich mediów, propagujący usługi



w Trójmieście: makijażystki, stomatologów, fryzjerów, lekarzy, masażystów, itd. To przyciągnęło sporo osób wtedy do Trójmiasta. Często naszymi pacjentami są także kuracjusze z sanatorium. Osoby, które są na wakacjach jak najbardziej przychodzą do nas na wizyty. Mamy dwie lekarki, które biegle komunikują się po angielsku, więc jesteśmy w stanie ich profesjonalnie przyjąć – opowiada Anita Suska, właścicielka AS Dent Sopot.

Różnicę w stomatologii w Polsce czy chociażby Wielkiej Brytanii, z której tak chętnie pacjenci przyjeżdżają, czy np. w Niemczech są ogromne. W Niemczech 80% leczenia stomatologicznego finansowane jest przez publiczne kasy chorych. Niestety Polacy są skazani na leczenie prywatne, gdyż większość leczenia nie jesteśmy w stanie wykonać na służbę zdrowia, zwłaszcza jeśli chcemy osiągnąć estetyczny efekt. Z jednej strony jest to smutna prawda, a z drugiej rynek stomatologiczny prężnie się rozwija w Polsce, bo dentyści mają mnóstwo pacjentów i mogą się rozwijać.

Denturyzm, czyli turystyka dentystyczna to zjawisko zyskujące na popularności od lat. Polacy mogą się cieszyć wysoką jakością usług prywatnych w kraju, a dla odwiedzających z zagranicy dodatkowo cena jest atrakcyjna. Wydaje się, że jest to na tyle ciekawe zjawisko, że może zyskiwać na popularności. Ważne jest jednak, żeby pamiętać o komforcie pacjentów, którzy znajdując się w obcym kraju, mogą czuć się nieswojo. Rolą klinik stomatologicznych jest zapewnienie ich, że są w dobrych rękach, a usługi, które im wykonają są najwyższej jakości.

POLECANE ADRESY:

AS DENT CLINICA SOPOT
ul. Polna 44/1, Sopot

EXCLUSIVE DENTAL STUDIO GDYNIA
ul. Bydgoska 7A/3, Gdynia

praca została wykonana w Laboratorium protetycznym Nawrocki LAB

CZEGO NIE WIEMY O IMPLANTACH, ALE BOIMY SIĘ ZAPYTAĆ

Dla przeciętnego zjadacza chleba pod pojęciem implantologii kryje się zabieg wkręcenia w kości śruby, na której potem mocowany jest ząb. Na tym kończy się wiedza większości z nas. Tymczasem to skomplikowany proces z użyciem coraz to nowszych technologii. Dzięki temu pacjenci mają coraz więcej możliwości wyboru - nie tylko samego zakresu leczenia, ale szybkości jego trwania i co ważne – całkowicie bez bólu. O tym co warto i powinno się wiedzieć o implantach przed podjęciem decyzji opowiada dr Michał Nawrocki, szef gdańskiej Nawrocki Clinic.

Implantologia stanowi dzisiaj ważną i coraz bardziej popularną część stomatologii. Dzięki niej można cieszyć się pełnym uzębieniem, co podnosi komfort życia i estetykę. Wraz z jej rozwojem na rynku przybyło technologii, a także miejsc, gdzie można je wszczepić.

- Tym samym kluczowym z punktu widzenia pacjenta, który chce z niej skorzystać jest dobre rozpoznanie, nie tylko pod kątem kosztów, ale jakości i skuteczności – mówi dr Michał Nawrocki, szef gdańskiej Nawrocki Clinic, która specjalizuje się w przywracaniu pacjentom pełnego uśmiechu. I dodaje: - To jak z każdą dynamicznie rozwijającą się technologią. Im większy rynek, tym więcej możliwości i większy wybór dla klientów. Różnica jest taka, że chodzi o nasze zdrowie, a więc kwestię fundamentalną – mówi dr Michał Nawrocki.

IMPLANT IMPLANTOWI NIERÓWNY

Najprościej opisać implant jako śrubę, którą umieszcza się w kości szczęki lub żuchwy pacjenta. Po kilku miesiącach od wstawienia zrasta się z tkanką kostną pełniąc rolę korzenia zębowego. Wtedy można w niego wkręcić tzw. łącznik, na którym umocowana jest korona zębowa. Na rynku dostępnych jest wiele systemów implantów wytwarzanych przede wszystkim w USA i Europie, ale także i w Azji.

Teoretycznie wszystkie są bezpieczne i skuteczne, niemniej stosowany jest podział na klasy.

- Na to czy dany implant uznawany jest za klasę premium wpływa wiele czynników: ile dana marka jest na rynku, jakie ma doświadczenie, jakie oferuje komponenty, ile było badań klinicznych, wreszcie jakie ma poświadczenie w piśmiennictwie odnośnie przeżywalności tych implantów i ich integracji – wyjaśnia dr Nawrocki. – W naszej klinice stosujemy tylko implanty klasy premium. Korzystamy z 4 systemów implantologicznych produkowanych przez konsorcjum niemiecko – szwedzkie. I choć produkty chińskie czy koreańskie są tańsze nawet 2 i 3 razy, to ich nie używamy. Wychodzimy z założenia, że implantologia jest na tyle poważną dziedziną medycyny, że trzeba to zrobić raz, porządnie, i w miarę możliwości najlepiej jak tylko jest to możliwe – mówi dr Nawrocki.

Nie oznacza to jednak automatycznie, że pacjent nie ma żadnego wyboru, gdy w grę wchodzą koszty leczenia. Szczególnie gdy zakres pracy jest duży, bo skuteczne rozwiązania można uzyskać także z mniejszą liczbą implantów.

PRECYZYJNE PLANOWANIE DZIĘKI NAWIGACJI KOMPUTEROWEJ

Samo wstawienie implantu to tylko część znacznie większego procesu leczenia, którego celem jest odbudowa uśmiechu. Można go podzielić na dwa zasadnicze etapy – pierwszy, który zawiera wszystkie czynności związane z samymi implantami. Drugi to etap protetyczny, czyli wstawianie koron. Punktem wyjścia jest właściwa diagnoza, a następnie precyzyjne zaplanowanie wszystkich czynności, od A do Z.

- Podczas pierwszej, konsultacyjnej wizyty poznajemy oczekiwania pacjenta. Jeżeli to pojedyńczy implant wykonujemy zdjęcie tomograficzne i oceniamy warunki. Jeżeli to większa praca, wymagająca większej analizy, skanujemy pacjenta, robimy zdjęcia aparatem cyfrowym, nagrywamy film. Po to, żeby zaplanować uśmiech – mówi dr Nawrocki.

Tomografia i nawigacja komputerowa pozwalają lekarzom nie tylko na wybór rodzaju implantu, średnicy i długości, ale i precyzyjne zaplanowanie jego pozycji w kości. W Nawrocki Clinic do tego celu wykorzystywany jest zaawansowany program do planowania cyfrowego 3D - SIMPLANT. Najpierw robione jest zdjęcie tomograficzne - CBCT szczęki lub żuchwy, tak aby móc zwizualizować trójwymiarowo anatomię kości. Następnie przygotowuje się cyfrowy wycisk wewnątrzustny, który przy pomocy skanera optycznego Cerec Omnicam obrazuje jamę ustną pacjenta. Tak uzyskane dane są wysyłane do programu SIMPLANT, za pomocą którego lekarz jest w stanie bardzo precyzyjnie zaplanować przyszłą pozycję implantu.

To jednak nie wszystko. Już w trakcie samego zabiegu lekarzom pomagają tzw. szablony chirurgiczne, które pozwalają idealnie wprowadzić implant, we wcześniej zaplanowanej pozycji. Szablon to rodzaj nakładki, wydrukowanej lub też wytworzonej na frezarce. W jej środku znajdują się tuleje, dzięki nim wiertło wprowadzane jest pod odpowiednim kątem i na odpowiednią głębokość. Michał Nawrocki opatentował własny zestaw tulei dystansujących, dzięki, którym zakres stosowania szablonów chirurgicznych może być większy. Chodzi o sytuacje, gdy konieczne są dodatkowe czynności lub też, gdy pacjent podczas jednego zabiegu ma wykonywane obydwa etapy leczenia – wszczepienie implantu oraz nałożenie odbudowy.

- Dzięki tulejom dystansującym możemy zrobić zabieg odbudowy kości, podnosić zatoki, a także połączyć to od razu z odbudową protetyczną. Często zależy i nam i pacjentom, by jak najszybciej przywrócić komfort funkcjonowania – mówi dr Nawrocki.

LECZENIE W JEDEN DZIEŃ

Szybkość przebiegu procesu leczenia to kolejny z wyborów jakich mogą dokonać razem lekarz z pacjentem. Gdy braki zębowe znajdują się z tyłu, a więc nie są widoczne i nie utrudniają codziennego funkcjonowania, czas odgrywa mniejszą rolę. Stąd zabieg wszczepienia implantów i nałożenia koron mogą być rozdzielone. W sytuacji jednak, gdy chodzi o tzw. strefę estetyczną uzębienia, czyli widoczną dla każdego, wszystko może odbyć się jednego dnia.

- Załóżmy sytuację, że pacjentowi ułamała się jedynka. Taki stan wpływa nie tylko na funkcjonalność uzębienia, komfort, ale i estetykę. Tymczasem pacjent nie może czekać, bo ma dzień później publiczne wystąpienie. Muszę więc działać szybko. Usuwam ząb. Potem kluczem do sukcesu jest laser, który powoduje, że mogę bardzo dokładnie oczyścić kość z potencjalnych bakterii i stanów zapalnych. Gdy jest już przygotowany zębodół to mogę wstawić implant bez użycia szablonu, czyli z wolnej ręki. Następnie skanuję pozycję implantu przy pomocy specjalnego skan body. Dzięki temu specjaliści w naszej pracowni protetycznej błyskawicznie widzą jaką koronę trzeba ukształtować. Mają też gotowy, prefabrykowany łącznik. W takiej sytuacji, dosłownie po 2 godzinach, mam koronę z łącznikiem, którą następnie przykręcam – opisuje Michał Nawrocki.

Korona nakładana tego samego dnia co implant jest jednak tymczasowa. Wygląda jak ząb, czyli pełni funkcję estetyczną, ale jest wyłączona ze zgryzu. Rzecz w tym, że implant musi się zintegrować z kością, co trwa średnio od 3 do 4 miesięcy. Dopiero po tym czasie, gdy wszystko jest w porządku, tymczasowa odbudowa zęba jest zamieniana na tą finalną. A gdy pacjent nie ma dyskomfortu związanego z brakami i normalnie może funkcjonować tymczasowa odbudowa nie jest konieczna. Po integracji implantów montowana jest od razu finalna.

BEZ BÓLU, ALE I BEZ STRACHU

Skrócenie czasu leczenia, nawet do jednego dnia możliwe jest dzięki zaawansowanej technologii. Wśród nich warto podkreślić rolę laserów, które dzięki dekontaminacji, a więc oczyszczaniu zębodołu z bakterii po wyrwaniu zęba, pozwalają natychmiast wprowadzić implant. Drugą ich istotną funkcją jest fotomodulacja pozabiegowa. To kilkuminutowe naświetlanie miejsca, gdzie został wszczepiony implant. Działa przeciwbólowo, przeciwzapalnie i minimalizuje ryzyko komplikacji.

– To nasza standardowa procedura. Dla pacjenta może się wydawać mało istotna, wręcz niezauważalna, ale to naprawdę duża zmiana w stosunku do czasu, kiedy ich nie stosowano - podkreśla znaczenie laserów dr Nawrocki.

Kolejnym elementem pozwalającym na oszczędność czasu jest własne laboratorium protetyczne, a więc miejsce, gdzie powstają korony. Laboratorium działające w Nawrocki Clinic zintegrowane jest z zespołem lekarskim, dzięki czemu może błyskawicznie reagować na każdym etapie. To także wygoda dla pacjenta, który może osobiście ustalać z technikiem kształt zębów, kolor i inne kwestie estetyczne.

Odpowiednie leczenie, wysoka jakość materiałów, skuteczny wynik i poświęcony czas to nie wszystko, czym kierują się pacjenci. Ważnym elementem, niekiedy najważniejszym jest komfort psychiczny pacjenta, którego najistotniejszym elementem jest ból. Towarzyszy wielu procesom leczenia, a niektórym pacjentów gabinetów dentystycznych dochodzi dodatkowo strach przed samą wizytą. Tutaj też z pomocą przyszła nauka i postęp. Zabiegi są wykonywane z użyciem coraz lepszych urządzeń, a znieczulenie ogólne stało się coraz bardziej skuteczne. Opcją w 100% bezbolesną jest znieczulenie ogólne, czyli narkoza, na którą coraz częściej decydują się pacjenci Nawrocki Clinic. Klinika posiada profesjonalny zespół anestozjologiczny i zaplecze techniczne.

- W przypadku stomatologii wielu pacjentów ma świadomość konieczności regularnego badania i leczenia, często odczuwa strach, ale lęk przed wizytą i potecjalnym bólem podczas zabiegów jest silniejszy. Stąd tak ważne jest zapewnienie pacjentom komfortu psychicznego i przeprowadzenie całego procesu w sposób jak najmniej uciążliwy. Dzisiejsza stomatologia pozwala na to – mówi dr Nawrocki.

"W przypadku stomatologii wielu pacjentów ma świadomość konieczności regularnego badania i leczenia, często odczuwa strach, ale lęk przed wizytą i potecjalnym bólem podczas zabiegów jest silniejszy. Stąd tak ważne jest zapewnienie pacjentom komfortu psychicznego i przeprowadzenie całego procesu w sposób jak najmniej uciążliwy. Dzisiejsza stomatologia pozwala na to."

Fot. Karol Kacperski

Badania Aleksandry Szymańskiej i Mirosława Pietrzaka w Gdyni-Wzgórzu Świętego Maksymiliana w 1964 roku; ze zbiorów Muzeum Archeologicznego w Gdańsku.

PIĘKNA „NIEPOZNANA”

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK

Na temat XX-wiecznej historii Gdyni powiedziano i napisano już wiele. „Miasto z morza i marzeń”, „perła modernizmu”, „Gdynia obiecana” – to tylko część określeń, które w ostatnich latach na stałe wpisały się w krajobraz literackiej dyskusji o jednym z najmłodszych europejskich portów i legendzie, jaka towarzyszyła jego założeniu. Na krótko przed przypadającymi w 2026 roku setnymi urodzinami Gdyni sięgamy jednak daleko wstecz i odkrywamy nieznane dotąd pradzieje „białego miasta”. A wszystko za sprawą nowej publikacji Muzeum Miasta Gdyni i Wydawnictwa Uniwersytetu Gdańskiego – „Niepoznana. Gdynia i okolice do XII wieku” zabiera nas w długą podróż w czasie i odkrywa przed nami najstarsze tajemnice miasta.

Większość mieszkańców Gdyni, zwykle poważnie zakochanych w swoim mieście i jego blisko stuletniej historii, o tej ostatniej ma przynajmniej podstawowe pojęcie. Z zapałem dyskutujemy o ulubionych zabytkach modernistycznej architektury, jednym tchem wymieniamy nazwiska „ojców założycieli” i sięgamy do najnowszych, nagradzanych publikacji (jak choćby „Gdynia obiecana” Grzegorza Piątka) na ten temat. Rzadko jednak zapuszczamy się w historię Gdyni „głębiej” – o jej pradziejach nie wspominając. Właśnie ten odległy – i jak się okazuje – fascynujący okres odkrywają przed nami autorzy „Niepoznanej” – pierwszej monografii poświęconej najdawniejszym dziejom Gdyni i jej okolic.

DAWNO, DAWNO TEMU…

Co właściwie rozumiemy pod pojęciem „pradzieje”? Jak podkreśla dr Mateusz Cwaliński z Instytutu Archeologii Uniwersytetu Gdańskiego, redaktor merytoryczny „Niepoznanej”, pradzieje to termin stosowany po prostu do określenia czasów, o których wiedzę czerpiemy nie ze źródeł pisanych, lecz z tego, co nazywamy „materialnymi pozostałościami” kultury ludzkiej – a więc z zabytków archeologicznych.

- W przypadku Pomorza, a szczególnie rejonu Gdyni, baza źródeł pisanych dla okresu wczesnohistorycznego jest bardzo skromna. To spowodowało, że zdecydowaliśmy się ustalić zakres czasowy „Niepoznanej” do XII wieku. – mówi Mateusz Cwaliński. Na pytanie o powody, dla których zdecydowano się na podjęcie tak nieoczywistego z perspektywy Gdyni tematu, odpowiada: - Każde miasto, nawet tak młode jak Gdynia, ma swoją przeszłość, która sięga daleko wstecz i może być równie pasjonująca, jak jego najmłodsze dzieje.

Dr Marcin Szerle, kierownik Ośrodka Badań nad Gdynią w Muzeum Miasta Gdyni i współredaktor prowadzący serię dodaje z kolei: - Zależało nam na możliwie pełnym pokazaniu historii Gdyni i obszaru, który ona obecnie zajmuje. To podejście wymagało podjęcia tematu pradziejów, który z miastem – niesłusznie zresztą – nie był dotąd bezpośrednio łączony.

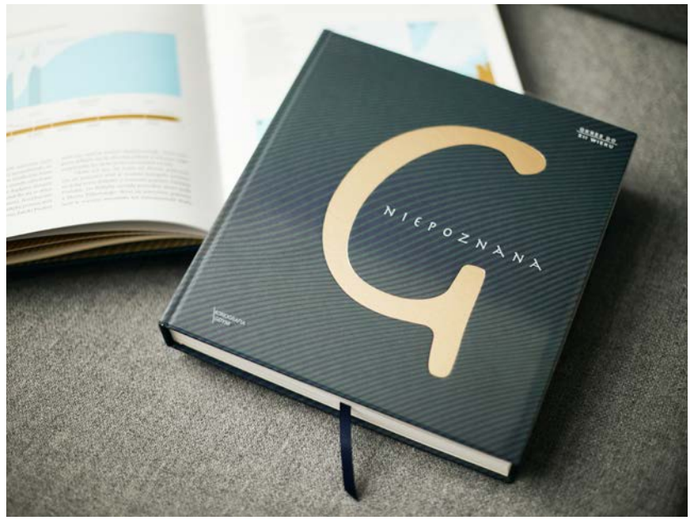
Jak podkreśla Marcin Szerle, pomysł napisania „Niepoznanej” kiełkował w głowach badaczy już od dawna, ale sam proces jej powstawania zamknięto w ciągu ostatnich 2,5 roku.

- Od 2020 roku Muzeum Miasta Gdyni kładzie większy niż we wcześniejszych latach nacisk na pracę naukową. Kilka lat temu powierzono mi zadanie stworzenia w MMG Ośrodka Badań nad Gdynią. Jednym z jego kluczowych celów stało się opracowanie założeń dwóch naukowych serii wydawniczych. Pierwsza miała odpowiadać obserwowanej od lat potrzebie kompleksowego ukazania historii Gdyni, poprzedzonego badaniami kierunkowymi i będącego udziałem grona ekspertów. To właśnie „Monografia Gdyni” zainaugurowana 6 grudnia 2023 książką „Niepoznana”. Drugą serię wydawniczą – „Gdynia w nowym świetle” – zapoczątkujemy jesienią bieżącego roku – dodaje.

WSZYSTKIE RĘCE NA POKŁAD

Z perspektywy Muzeum i prac nad „Niepoznaną” kluczowe okazało się poznanie archeologa, dr. Mateusza Cwalińskiego i nawiązanie z nim współpracy. Ale „Niepoznana” to owoc wieloletniej pracy badaczy z wielu różnych ośrodków. Marcin Szerle podkreśla ich zaangażowanie w powstawania monografii: - Przez cały czas wspierały nas osoby o bogatych doświadczeniach zawodowych, niekwestionowanym dorobku, reprezentujące różne środowiska naukowe, którym nieobce było muzealnictwo i jego specyfika. Otwartość i zaangażowanie wybranych przez Muzeum badaczy sprawiło, że możemy pochwalić się Komitetem Redakcyjnym z reprezentantami kilku dziedzin, związanych z takimi instytucjami jak: Uniwersytet Gdański wraz z jego Wydawnictwem, Polska Akademia Nauk, Politechnika Gdańska, Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu czy Instytut Kaszubski.

Fot. Daria Szczygieł



Mateusz Cwaliński (po lewej) i Marcin Szerle.
Fot. Karolina Ptaszyńska / Muzeum Miasta Gdyni

NOWE OBLICZE „DZIKIEJ" PÓŁNOCY

Powszechnie (i jak się okazuje – niesłusznie) uważa się, że północne obszary dzisiejszej Polski aż do wczesnego średniowiecza były obszarem niezamieszkanym i zupełnie „dzikim". „Niepoznana" odkrywa przed czytelnikami zupełnie inny obraz tych terenów.

– To wyobrażenie dotyczące terenów dzisiejszej Gdyni z pewnością wynika ze słabego stanu badań nad pradziejami w tym regionie Polski. Pomorze nie miało „szczęścia" do badań archeologicznych. – mówi Mateusz Cwaliński z Instytutu Archeologii UG - Bogaty dorobek niemieckich i polskich badaczy z przełomu XIX i XX w. zniweczyła II wojna światowa. Poza tym, Pomorze nie jest dla archeologów terenem łatwym do badania, głównie ze względu na pofałdowanie i znaczny stopień zalesienia. Niemniej jednak, z relatywnie skromnych danych jakimi dysponujemy wyłania się obraz ciekawego obszaru, który już w III tys. p.n.e. był na pewno zasiedlony. Mieszkańcy Pomorza w tamtych czasach byli prawdziwymi pionieram, którzy z jednej strony musieli wykazywać się dużą elastycznością w zakresie gospodarki, z drugiej zaś byli bardzo kreatywni i na różne sposoby wykorzystywali zasoby naturalne tego regionu, np. bursztyn.

ŁOWCY, HODOWCY I...SKARB

Kim zatem byli najdawniejsi mieszkańcy okolic dzisiejszej Gdyni? Jak wyglądała ich codzienność i wokół jakich zjawisk się ona skupiała? Według Mateusza Cwalińskiego, w każdym okresie pradziejów można określić charakter ich codziennej egzystencji nieco inaczej.

- Pierwsi przybysze w rejonie Gdyni, którzy dotarli tu po ustąpieniu lądolodu po XII tys. p.n.e. byli łowcami – zbieraczami, których mobilny tryb życia wynikał z konieczności ciągłego poszukiwania pożywienia. Żyli w niewielkich grupach, a ich obozowiska były krótkotrwałe. Po tych przybyszach mamy najskromniejsze ślady, np. znajdywane pojedynczo fragmenty krzemiennych narzędzi. W III tysiącleciu p.n.e. osady były już bardziej stabilne, poza rybakami i myśliwymi stopniowo zaczęli pojawiać się rolnicy i hodowcy – na terenie ich osiedli znajdujemy np. rozmaite resztki pożywienia, które wiele mówią nam o gospodarce dawnych osadników.

Znaczący wzrost demograficzny miał nastąpić jednak dopiero w I tys. p.n.e. wraz z ekspansją kultury pomorskiej.

- Na terenie Gdyni są pochodzące z tamtego okresu dość liczne groby z pochówkami ciałopalnymi w popielnicach – urnach ozdobionych przedstawieniami ludzkich twarzy. – mówi Mateusz Cwaliński . - O ich symbolice nadal się dyskutuje i nie ma zgody co do tego, co miały one w rzeczywistości wyrażać. Dzięki nim wiemy jednak, że byli to ludzie religijni, przywiązujący duże znaczenie do kultywowania pamięci o przodkach.

O bogatym życiu duchowym dawnych mieszkańców dzisiejszej Gdyni świadczą m.in. odnajdywane w okolicy skarby z epoki brązu oraz żelaza. Najsłynniejszy z nich – odnaleziony kilka lat temu nad rzeką Kaczą – zawierał m.in. pozostałości biżuterii wykonanej z brązu i ślady obrzędów, w trakcie których odbywało się m.in. rytualne spalanie bursztynu.

MORZE DAJE, MORZE ZABIERA

Kolejne rozdziały „Niepoznanej" odkrywają przed czytelnikami fascynujący obraz, i dotyczy to nie tylko samego człowieka oraz charakteru jego aktywności na terenach dzisiejszej Gdyni. Bo Gdynia to nie tylko ludzie i ich domy – to także, a może przede wszystkim - morze. Przyroda i jej cykle, specyficzna rzeźba terenu i zmieniająca się na przestrzeni dziejów linia brzegowa dyktowały osadnikom dynamicznie zmieniające się warunki egzystencji.

– Od warunków klimatycznych i dostępnych na miejscu źródeł pożywienia i surowców zależała przecież ludzka dieta i, w zasadzie, cała gospodarka. – podkreśla Mateusz Cwaliński. – Przez ostatnie kilkanaście tysięcy lat krajobraz dzisiejszej Gdyni ulegał ciągłym zmianom, pojawiały się i znikały różne gatunki roślin, wody Zatoki Gdańskiej stopniowo wdzierały się w głąb lądu, odbierając ziemie pod potencjalne i istniejące osady. Ludzkie osiedla długo były niewielkie i bardzo rozproszone, dlatego ich mieszkańcy musieli w dużej mierze być samowystarczalni. Wszystko to pokazuje, że człowiek wybierający okolice Gdyni za swoją siedzibę od zawsze musiał posiadać umiejętność adaptacji.

NOWA HISTORIA

Premiera „Niepoznanej" nie oznacza zamknięcia prac nad kompletną historią Gdyni.

– Rozmawiamy w momencie, w którym zawiązał się zespół redakcyjno-autorski tomu „Heroiczna. Gdynia w okresie II wojny światowej", planowanego do wydania pod koniec 2025 roku. – mówi Marcin Szerle z Muzeum Miasta Gdyni. - Do realizacji w pierwszym etapie zaplanowaliśmy w sumie osiem tomów. Tak duży projekt wymaga jednak szerokich badań, prowadzonych również za granicą, powołania interdyscyplinarnych zespołów naukowych, pomyślnego współdziałania, dużych nakładów finansowych, a przede wszystkim - wielu lat pracy. Pozostaje nam wierzyć, że nie pojawią się czynniki i okoliczności, które mogłyby zaburzyć ten plan. Zainteresowanie lekturą „Niepoznanej" oraz samą inicjatywą Muzeum Miasta Gdyni nie pozwala patrzeć na tę perspektywę inaczej, jak z optymizmem – dodaje.

WIADOMOŚĆ DLA WSPÓŁCZESNYCH

Odkryte na terenie Gdyni i jej okolic zabytki to nie tylko źródło faktów i naukowych nowinek. Na pytanie o najważniejszy element spuścizny, z którą nasi praprzodkowie zostawili nas, współczesnych mieszkańców Gdyni, badacze odpowiadają:

Mateusz Cwaliński: - Dzieje najdawniejszych osadników w rejonie Gdyni uczą nas pokory i szacunku dla środowiska naturalnego. Zatopione pozostałości osadnictwa pradziejowego możemy odczytywać jako swoiste déjà vu w kontekście dość ponurych perspektyw zalania w niedalekiej przyszłość przez Bałtyk wielu przybrzeżnych terenów w wyniku szybkiego podnoszenia się poziomu wód. Wtedy jednak człowiek nie miał w zasadzie na to wpływu. Dzisiaj to właśnie od nas zależy w największym stopniu, jak poradzimy sobie z tą sytuacją.

Marcin Szerle: - Tysiące minionych lat, zmiany środowiska naturalnego, wpływ – w dużej mierze negatywny – człowieka, zniszczenia wojenne, intensywna zabudowa, i pomimo tego wszystkiego wciąż odnajdujemy liczne ślady naszych poprzedników, a może po części i przodków... To dowód na tysiące lat balansu między przyrodą a ludźmi, który, niestety, drastycznie zaburzyliśmy w ciągu ostatnich dwustu lat. Świadomość tej utraconej równowagi powinna nam towarzyszyć, aby ślady, które po sobie zostawimy my, współcześni, było komu oglądać...

Popielnice oczkowe z cmentarzyska z Gdyni-Wzgórza Świętego Maksymiliana, datowanego na początek wczesnej z epoki żelaza; ze zbiorów Muzeum Archeologicznego w Gdańsku. Fot. Leszek Żurek

Krzemienny grot oszczepu znaleziony w Gdyni-Redłowie; ze zbiorów Muzeum Archeologicznego w Gdańsku. Fot. Leszek Żurek.

Biblioteczka PRESTIŻU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Jak warto jeść, żeby było kulturalnie? Co mogą zrobić emeryci zamknięci w domu starości? Czy przed sądem działa prawo miłości? Znaleźliśmy dla Was odpowiedzi na te nietypowe pytania w czterech nowych i smakowitych pozycjach literackich, które polecamy na luty.

KODEKS SMAKOSZA

Autor: Horace-Napoleon Raisson
Wydawnictwo: słowo/obraz terytoria

Gratka dla fanów ciekawostek historycznych, którzy traktują je z przymrużeniem oka. Wydawnictwo słowo/obraz terytoria pokusiło się na pozycję, po raz pierwszy wydaną w 1827 roku. Była w owym czasie kompendium wiedzy o tym, jak radzić sobie podczas uroczystości, koncentrujących się wokół jedzenia. Po jakim daniu trzeba podać nowe widelce? Kto umie zepsuć zabawę reszty towarzystwa? Jak zorganizować obiad z kochanką? Czy można wznieść toast za nieobecnych? Autor stara się odpowiedzieć na te pytania i daje praktyczne wskazówki, jak dać sobie radę z różnymi problemami.

DLACZEGO NIE BYŁO WIELKICH ARTYSTEK?

Autor: Linda Nochlin
Wydawnictwo: Smak Słowa

Wyjątkowy i ważny w teorii feministycznej esej znanej badaczki Lindy Nochlin, który stał się podwalinami tworzenia feministycznej historii sztuki. Autorka próbuje odpowiedzieć na pytanie, dlatego w kulturze nie było „wielkich artystek". Swoje rozważania rozpoczyna od stwierdzenia, że jest to błędnie postawione pytanie. Należy skupić się na rozumieniu wielkości oraz wpływie męskiej dominacji na sztukę. Rozkłada na czynniki patrzenie na historię wyłącznie z punktu widzenia mężczyzny. Diagnozuje natomiast dzieła kobiet, który wpisały się w kanon.

PARAGRAF NA MIŁOŚĆ

Autor: Natalia Sońska
Wydawnictwo: Czwarta Strona

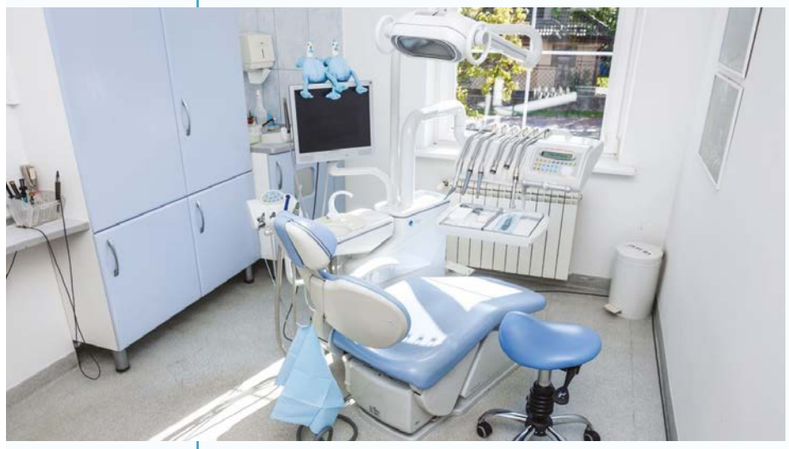
Teraz coś dla miłośników literatury obyczajowej i romansu. Judyta to kobieta niezależna, która również jest prawnikiem, więc osobowość przydaje się jej w pracy, gdzie dominuje męska ręka. Piotr natomiast specjalizuje się w prawie gospodarczym i w odróżnieniu od Judyty umie ugryźć się w język. Oboje stają przed sądem, by bronić mężczyzny, jakiemu postawiono szereg ciężkich zarzutów. Jak jednak współpracować, gdy między bohaterami iskrzy od pierwszego spotkania? Czy można odejść od przepisów i skupić się na prawie miłości?

DZIEŃ JEŻA W DOMU SPOKOJNEJ STAROŚCI

Autor: Robert Tracz
Wydawnictwo: Oficynka

Dom spokojnej starości wcale nie musi być taki spokojny, jak mogłoby się wydawać. W poniemieckiej rezydencji na Wyspie Sobieszewskiej żyje sobie dwunastu emerytów, a każdy z nich dzierży inną historię życia, profesję, charakter i przekonania. Jak zatem pogodzić taki konglomerat osobowości? Co zrobić, gdy mieszkańcy zaczynają się między sobą kłócić? Jak zareagować na ich sojusze? W ten sentymentalnej opowieści o starości, znajdziemy niejeden moment do uśmiechu, zwłaszcza, gdy pensjonariusze muszą przygotować się do obchodów Dnia Jeża.

Asdent



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
/asdent.sopot
www.as-dent.pl

Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ

DO SŁUCHANIA DO OGLĄDANIA DO SPOTKANIA

26. OGÓLNOPOLSKIE SPOTKANIA PODRÓŻNIKÓW, ŻEGLARZY I ALPINISTÓW KOLOSY

W marcu Polsat Plus Arena Gdynia znów wypełni się globtroterami, pasjonatami i miłośnikami dalekich wypraw, którzy wprowadzą publiczność w niesamowity klimat zapierających dech w piersiach podróży. Co w tym roku znajdzie się w programie wydarzenia? Jak zwykle, podczas trwania Kolosów, widzowie mogą liczyć na dużą dawkę pozytywnych emocji i zaskoczeń. Przez trzy dni imprezy jej uczestnicy przedstawią najciekawsze przedsięwzięcia eksploracyjne minionego roku, a prelekcjom towarzyszyć będą spotkania z autorami książek, wystawy fotograficzne, warsztaty, seminaria czy targi sprzętu podróżniczego.
Gościem specjalnym tej edycji będzie Brytyjczyk Pete Casey, który jako pierwszy w historii, używając jedynie możliwości własnego ciała, pokonał Amerykę Południową ze wschodu na zachód, zaliczając w trakcie trawersu całą Amazonkę.
Tradycyjnie wręczone zostaną też statuetki Kolosów – nagrody za dokonania podróżniczo-eksploracyjne za rok 2023 oraz wyróżnienia w pięciu kategoriach – żeglarstwo, alpinizm, podróże, eksploracja jaskiń i wyczyn roku a także nagroda im. Macieja Kuczyńskiego za najciekawszą debiutancką książkę o tematyce podróżniczej. Emocji dostarczy również uroczyste wręczenie Super Kolosa, czyli nagrody specjalnej, która w tym roku trafi do Elżbiety Dzikowskiej, pierwszej damy polskiego świata podróżniczego.

Data: 22-24.03.2024
Miejsce: Polsat Plus Arena Gdynia

K5 FOOD STORY

Akademia Kulinarna K5 & Konsulat Kultury Gdynia zapraszają na nowy festiwal na mapie Trójmiasta - K5 Food Story. Wydarzenie połączy sztukę kulinarną z kinem - te dwa światy będą się przenikały i wzajemnie uzupełniały.
Każdą projekcję filmu poprzedzi poczęstunek nawiązujący do tematyki seansu oraz dyskusja z zaproszonymi gośćmi. Organizatorzy zaplanowali także prelekcje, warsztaty dla dzieci i rodziców oraz spotkania z autorami książek kulinarnych. Festiwal to prawdziwa gratka dla każdego foodie i nie tylko. Jeżeli kochacie kino i doskonałą kuchnię, koniecznie przybywajcie!

Data: 6-7.04.2024
Miejsce: Konsulat Kultury w Gdyni

GDAŃSKI TEATR SZEKSPIROWSKI, INSTYTUT KULTURY MIEJSKIEJ

W kwietniu po raz kolejny spotkamy się na trójmiejskim święcie muzyki. W programie znalazły się koncerty, spotkania i dyskusje o branży muzycznej, a także panele i warsztaty, które praktycznie pomogą poruszać się po współczesnej scenie.

Poprzednie edycje Sea You 3city Music Showcase ściągnęły do siebie nie tylko lokalne zespoły i debiutantów, ale i przedstawicieli branży z całej Polski – managerów, reprezentantów wytwórni, dziennikarzy i wielu innych profesjonalistów.

11 kwietnia w Instytucie Kultury Miejskiej odbędzie się showcase'owy bifor z panelami dyskusyjnymi oraz specjalnym koncertem.12 i 13 kwietnia to z kolei główne dni festiwalowe, podczas których w Teatrze Szekspirowskim będzie można odkryć najlepsze nowe brzmienia z Trójmiasta oraz wziąć udział w części konferencyjnej. Artystyczne wrażeniach będą napływać zarówno z muzyki, jak i ze sztuk wizualnych: jak co roku, wydarzeniu będzie towarzyszyć wystawa.

W tym roku zagrają między innymi: Tomek Ziętek, Tomasz Chyła Quintet, Kury, Mùlk, Titanic Sea Moon, Chrust, Ńoko, Lasy, Odet & Szatt, The Ferrules, Olędzka, Magda Kuraś Quintet, Sara Kordowska, Antonina Car, Soma, 8 Minute Agony.

Data: 11-13.04.2024
Miejsce: Gdański Teatr Szekspirowski, Instytut Kultury Miejskiej

SPEKTAKL „MAYDAY 2”

Bałtycki Teatr Różnorodności, do tej pory kojarzony tylko z Gdynią, występujący na stałe w Konsula-cie Kultury, od marca będzie prezentował spektakle komediowe także w Gdańsku.

Wszystkie komedie przygotowane przez teatr, jak również te, których premiery się odbędą, będą do-stępne dla gdańskiej publiczności w historycznym budynku Domu Harcerza.

John Leonard Smith jest bardzo zajętym czterdziestotrzylatkiem. Pracowity taksówkarz oprócz kursów po Londynie znajduje też czas na pełne oddania życie rodzinne, a ma co robić, wychowując dwójkę dorastających dzieci i kochając... dwie żony. I choć bigamia jest karalna, Johnowi udaje się utrzymać ten sekret przez ponad szesnaście lat.

Jedna z najbardziej lubianych i najśmieszniejszych fars w historii teatru - „Mayday 2” autorstwa Raya Cooneya w reżyserii Tomasza Podsiadłego i w wykonaniu Bałtyckiego Teatru Różnorodności do zo-baczenia już w marcu w Gdańsku!

Data: 22.03.2024
Miejsce: Dom Harcerza w Gdańsku

Digital marketing
w zgodzie z filozofią
Kaizen i Kendo
カイゼン 剣道
seo group | can do
www.seogroup.pl
Gdynia | Warszawa | Londyn

PANATO TARGI SZTUKI & DESIGNU

Jeśli szukasz inspiracji, oryginalnych prezentów lub po prostu chcesz podziwiać piękno sztuki i designu, nie możesz przegapić tego wydarzenia - spotkaj się z najlepszymi twórcami i odkryj ich dzieła!
Panato Targi sztuki & designu to nie tylko wystawa, ale także okazja do spotkania z ponad 100 twórcami z Polski i zagranicy, którzy zaprezentują swoje unikatowe i wysokiej jakości prace z różnych dziedzin, takich jak malarstwo, rzeźba, grafika, ceramika, biżuteria, moda i wiele innych.
Co więcej, w ramach wydarzenia będzie można wziąć udział w warsztatach, które poprowadzą doświadczeni i utalentowani artyści i projektanci. Pokażą m.in., jak tworzyć własne obrazy, rzeźby, biżuterię oraz jak wykorzystywać poszczególne materiały i narzędzia. Warsztaty są otwarte dla wszystkich, niezależnie od wieku i poziomu zaawansowania, a liczba miejsc jest ograniczona, zachęcamy więc do zapisów!

Data: 13-14.04.2024
Miejsce: Plenum

POMORSKIE TARGI MIESZKANIOWE

Pomorskie Targi Mieszkaniowe Dom Mieszkanie Wnętrze to impreza wystawiennicza kierowana do wszystkich osób, firm i instytucji zainteresowanych rozwojem pomorskiego rynku nieruchomości. Dwa razy do roku tworzona jest przestrzeń bezpośredniej komunikacji pomiędzy podmiotami prezentującymi swoje oferty w tym obszarze oraz inwestorami gotowymi do zakupów.
Dzięki zaangażowaniu partnerów wydarzenia i lokalnych mediów, organizowane są seminaria, panele eksperckie i konferencje tematyczne towarzyszące targom, które dla inwestorów są dodatkową atrakcją o walorze edukacyjnym, wystawcom umożliwiają zaś specjalną formę promocji.
Ideą przyświecającą targom jest, aby inwestorzy indywidualni i instytucjonalni, w jednym miejscu i w jednym czasie, mogli uzyskać kompleksową ofertę, wiedzę i wsparcie oraz obsługę na najwyższym poziomie.
Do współpracy zaproszeni zostali najlepsi deweloperzy, banki, pośrednicy obrotu nieruchomościami i finansami, architekci, firmy z szeroko rozumianego sektora life style i aranżacji wnętrz oraz przedstawiciele funduszy inwestycyjnych.

Data: 13-14.04.2024
Miejsce: Polsat Plus Arena Gdynia

II POMORSKIE TARGI AUTOKOSMETYKI W GDAŃSKU

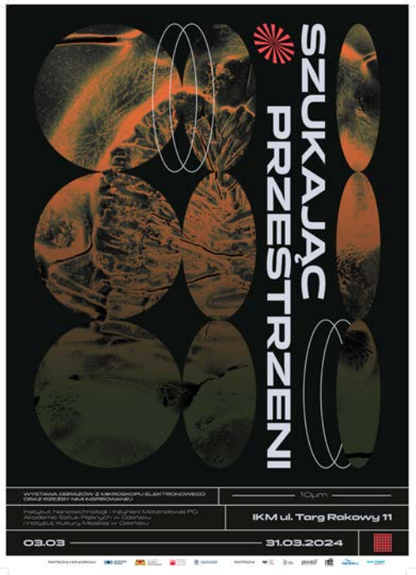
Miłośnicy motoryzacji i wszyscy, którzy cenią sobie doskonały wygląd swojego pojazdu, już wkrótce będą mieli niepowtarzalną okazję do zgłębienia tajników perfekcyjnej pielęgnacji samochodów. Pomorskie Targi Autokosmetyki po raz drugi zgromadzą profesjonalistów i entuzjastów detailingu.
To doskonała okazja, by spotkać wiodących krajowych i zagranicznych producentów oraz dystrybutorów produktów do kosmetyki samochodowej. Szeroki wybór kosmetyków, maszyn oraz akcesoriów umożliwi kompleksową pielęgnację każdego pojazdu. Ponadto, każdy gość będzie miał możliwość uczestnictwa w wykładach prowadzonych przez ekspertów z branży. Podzielą się oni swoją wiedzą na temat technik detailingu, czyszczenia, pielęgnacji, odświeżania i zabezpieczania samochodu.
Wśród gości specjalnych znajdą się Dymitr z kanału Sprawdzam Jak oraz Yves Heylen, Ambasador marki Gyeon. Ponadto wykłady International Detailing Association oraz Pomorskiego Ośrodka Ruchu Drogowego dostarczą wiadomości o najnowszych trendach, technikach i innowacjach z dziedziny detailingu samochodowego oraz bezpiecznej jazdy.
Część dochodu ze sprzedaży biletów zostanie przeznaczona na statutową działalność Domu Hospicyjnego Caritas im. św. Józefa w Sopocie.

Data: 26-27.04.2024
Miejsce: AMBEREXPO

WIOSENNE BAKALIE

Kolejna odsłona targów polskich marek i projektantów Bakalie odbędzie się w nowej lokalizacji - Instytucie Kultury Miejskiej w Gdańsku.
Wśród wystawców znaleźli się m.in. BUKA STORE, Oro de Báltica, Lab86_store, nago i wiele innych.
Przy okazji targów będzie również okazja, by zajrzeć do świetnej księgarni Nurty i zjeść pyszne przekąski w Bistro Miasto. Organizatorzy wspólnie z Ciałko studio przygotowali także aktywności na powietrzu.

Data: 24.03.2024
Miejsce: Instytut Kultury Miejskiej



WYSTAWA „SZUKAJĄC PRZESTRZENI”

Sztuka jest działaniem celowym, czymś przemyślanym, o określonym kierunku i charakterze. A jeżeli jednak nie? Co jeśli jest produktem ubocznym, czymś co powstaje niezamierzenie, na skutek rzeczy nie mających żadnego związku z jakimkolwiek działaniem artystycznym?
Prace, które zostaną zaprezentowane na wystawie „Szukając Przestrzeni" są właśnie ubocznym efektem dwuletniej pracy naukowej. Z blisko 30 000 obrazów wykonanych mikroskopem elektronowym, metodą dość mozolnej selekcji, wybrano 40. Obserwowanymi przez naukowców przedmiotami są próbki rzeczy tak prozaicznych, jak na przykład śrubka, czy kawałek cegły.
Obrazy powstały w Instytucie Nanotechnologii i Inżynierii Materiałowej Politechniki Gdańskiej. W ramach współpracy międzyuczelnianej artyści z ASP w Gdańsku wykonali szereg dzieł z dziedziny rzeźby i VJ-art oraz VR, a ich prace są bezpośrednio inspirowane obrazami z mikroskopu elektronowego.
Podczas wernisażu prof. Jakub Karczewski zaprezentuje popularno-naukowy wykład na temat mikroskopii elektronowej, a na zakończenie wystąpi zespół Bled. Wystawa będzie dostępna przez cały marzec, a następnie zostanie przeniesiona do Politechniki Gdańskiej.

Data: 03-31.03.2024
Miejsce: Instytut Kultury Miejskiej w Gdańsku

KONCERT „THE BEST OF TINA”

Przygotuj się na wyjątkowy wieczór z legendarnymi hitami Tiny Turner, w wykonaniu niezwykle utalentowanych polskich artystów. Zapraszamy do wspólnego celebrowania twórczości muzycznej ikony, gdzie klasyki takie jak „The Best", „Private Dancer" i „Golden Eye" zyskają nowy blask!.

Koncert to nie tylko nostalgiczny powrót do znanych utworów, ale również doskonała zabawa. Poczuj energię gitarowych riffów, głębię basu i rytm perkusji, które w połączeniu z orkiestrą Falkowski Art Collective i Golden Gate String Quartet, tworzą niezapomniane muzyczne doświadczenie.

Dołącz do wydarzenia, które będzie hołdem dla niezrównanej Tiny Turner, celebrując jej niezatarte ślady w historii muzyki. Wierzymy, że zarówno wielbiciele twórczości Turner, jak i miłośnicy dobrej muzyki znajdą coś dla siebie, odkrywając na nowo utwory, które na zawsze zmieniły oblicze muzyki popularnej. Razem powrócimy do talentu, pasji i niezapomnianego wkładu Tiny Turner w świat muzyki. Nie przegap okazji, aby być częścią tej niezwykłej muzycznej podróży.

Data: 12.04.2024
Miejsce: Stary Maneż

MAZDA MX-30 E-SKYACTIV R-EV

ELEKTRYK Z WŁASNĄ, MOBILNĄ STACJĄ ŁADOWANIA!

AUTOR: MARCIN WIŁA | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Gdyby ktoś zorganizował konkurs na najbardziej niebanalny pod względem konstrukcyjnym samochód, Mazda MX-30, jestem przekonany, znalazłaby się w finale! Rozwiązania tutaj zastosowane są nadzwyczaj oryginalne. To japońska hybryda plug-in z silnikiem spalinowym Wankla – historycznym znakiem rozpoznawczym Mazdy.

Sama Mazda MX-30 z całą pewnością nie należy do aut popularnych. To raczej egzotyczny widok na polskich drogach. Czym właściwie jest ten model? To 5-drzwiowy crossover, chociaż na pierwszy rzut oka tego nie widać. Kształt nadwozia wskazuje na coś w rodzaju uterenowionego coupe, tymczasem okazuje się, że Mazda ma parę drzwi z każdej ze stron. Do tego bagażnik otwierany wraz z szybą. Nie jest to optymalne rozwiązanie pod względem użytkowości, bowiem, aby otworzyć drzwi tylne, należy otworzyć też przednie. Zamykają się one na zakładkę. Jeśli wozicie dzieci i obawiacie się otwarcia drzwi w czasie jazdy – to MX-30 oferuje idealne rozwiązanie.

Jeszcze ciekawsze rozwiązanie czeka na was w kwestii napędu. Prezentowana Mazda MX-30 e-Skyactive R-EV to hybryda typu Plug-In. Chociaż model ten narodził się jako samochód w pełni elektryczny, producent zdecydował się zaktualizować ofertę i urozmaicić ją o ciekawe rozwiązanie.

MX-30 e-Skyactiv R-EV ma zasięg 85 km na w pełni naładowanym akumulatorze wysokonapięciowym. W teorii powinno to zaspokoić codzienne potrzeby transportowe. Fenomen tego modelu polega jednak na możliwości wykorzystania generatora energii elektrycznej do jazdy na długich dystansach.

Mazda zdecydowała się tutaj na zastosowanie silnika rotorowego do zasilania generatora, wykorzystując wyjątkową zdolność silnika Wankla do wytwarzania wymaganej mocy przy użyciu niewielkiej jednostki napędowej. Opracowany od podstaw silnik rotorowy 8C umieszczono pod maską obok generatora i silnika elektrycznego o dużej mocy. Ten kompaktowy, elektryczny zespół napędowy jest sparowany z akumulatorem litowo-jonowym o pojemności 17,8 kWh i 50-litrowym zbiornikiem benzyny, tworząc unikatowy, szeregowy układ hybrydowy typu plug-in o konkurencyjnym zasięgu. Najlepsze jest to, że przez całą podróż, pojazd jest napędzany tylko silnikiem elektrycznym, a spalinowy go „ładuje", nie uczestnicząc bezpośrednio w procesie wprawiania w ruch pojazdu.

Poza zastosowaniem silnika Wankla, MX-30 w wydaniu R-EV nie różni się wizualnie i funkcjonalnie od elektrycznej wersji MX-30 BEV. Różnicą jest bateria (17.8 kWh zamiast 35.5 kWh) oraz zasięg w trybie bezemisyjnym (85 km zamiast 200 km). Nie bez znaczenia jest ewentualna utrata profitów aut elektrycznych – hybryda plug-in nie może korzystać z BUS-pasów, nie obowiązują jej też zwolnienia z opłat za parkowanie w przestrzeni publicznej.

Dla kogo więc jest Mazda MX-30 R-EV? Dla tych, którym zależy na aucie elektrycznym – np. ze względu na możliwość ładowania baterii poprzez własne panele fotowoltaiczne, ale przy tym moją potrzeby raz na jakiś czas pojechać w dalszą podróż bez zmartwień o możliwości ładowania.

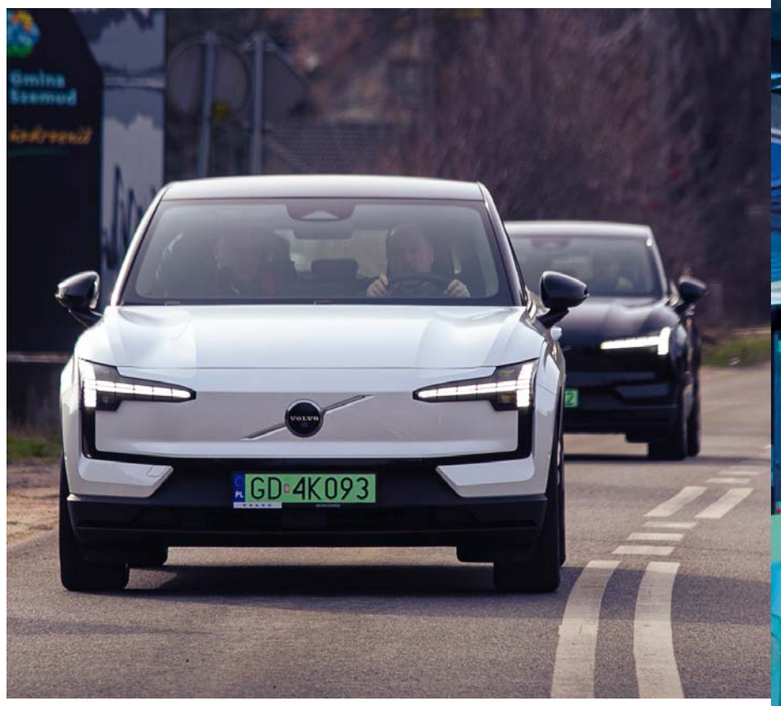
Bazowa cena prezentowanej Mazdy jest taka sama jak wersji elektrycznej i wynosi 161 100 zł. Prezentowany egzemplarz to wydatek 205 800 zł brutto. Samochód do testu udostępnił dealer Mazda BMG Goworowski.

ARTYKUŁ PARTNERA

VOLVO EX30 ROAD SHOW

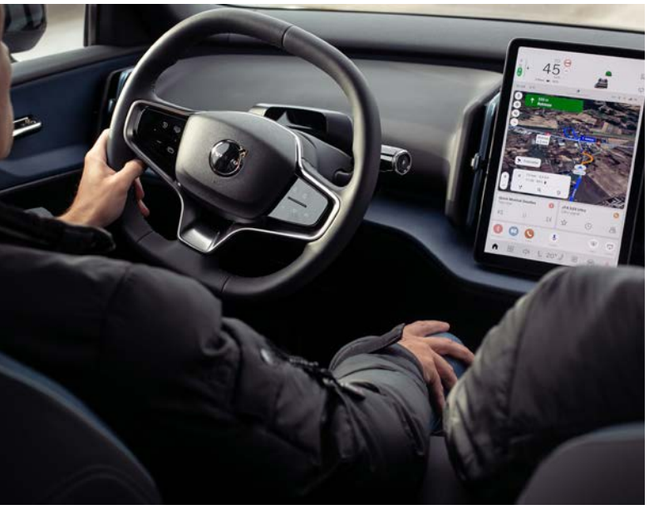
AUTORKA: HALINA KONOPKA | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Dzień zakochanych można spędzać na wiele różnych sposobów, co doskonale udowodnił dealer samochodowy Volvo Drywa. Walentynki upłynęły tu pod znakiem testowania najnowszego, a zarazem najmniejszego elektrycznego SUVa z gamy tej szwedzkiej marki. Wszystko w ramach wydarzenia Volvo EX30 Road Show. Sama data nie była przypadkowa, ponieważ w tym samochodzie naprawdę można się zakochać...



Dumnie prezentująca się kolumna trzech elektryków Volvo EX30 przemierzyła atrakcyjne widokowo i wymagające technicznie kaszubskie drogi. Podczas dwugodzinnej trasy klienci mogli w pełni wykorzystać możliwości auta, nie tylko w środowisku miejskim, ale również na drogach szybkiego ruchu. O szybsze bicie serca zadbało rewelacyjne przyspieszenie, czyli zaledwie 5,3 sekundy od 0 do 100 km/h. Co ciekawe, na desce rozdzielczej próżno było szukać wskaźników. Tworzy ją jedynie pionowo ustawiony wyświetlacz o przekątnej 12,3 cala, który obsługuje dosłownie wszystkie urządzenia pokładowe.

Finałem trasy był salon Volvo Drywa w Gdyni, gdzie w miłej atmosferze uczestnicy porozmawiali o wrażeniach z jazdy oraz wzięli udział w inspirujących warsztatach Mindfullness.



ARTYKUŁ PARTNERA

VOLVO EX30

MIEJSKI, ELEKTRYCZNY, O PORAŻAJĄCYCH OSIĄGACH

AUTOR: MARCIN WIŁA | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Czy myśląc o niedużym, miejskich crossoverze, przeszło by wam przez myśl przyspieszenie 3.6 sekundy od 0 do 100 km/h? Czy pamiętając o całkiem niedawno wprowadzonym we wszystkich Volvo ograniczniku do 180 km/h, pomyślelibyście, że takiego „sprintera" wypuścił właśnie ten szwedzki producent? Debiutujący w gdańskim salonie Volvo Drywa model EX30 potrafi zaskoczyć pod wieloma względami!

Nowy model jest reprezentantem samochodów z segmentu aut miejskich. Mierzy „tylko" 4.2 metra długości i ma przy tym modną sylwetkę crossovera. Co ciekawe, jest to najkrótszy model w ofercie Volvo od czasu zakończenia produkcji C30.

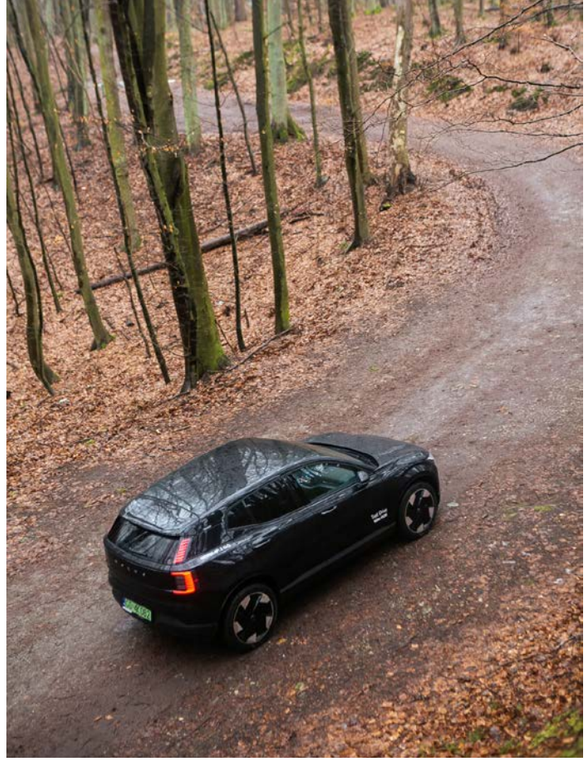
Kolejna ciekawostka jest równie przyjemna – kwestia ceny. Bazowa odmiana kosztuje 169 900 zł. Ta, jak na elektryczny samochód najnowszej generacji i to z segmentu Premium, wydaje się być propozycją dobrze skalkulowaną. Kolejna zaskakująca informacja to fakt, że najwolniejsza odmiana przyspiesza od 0 do 100 km/h w 5.7 sekundy! I nie jest to wcale pomyłka – chodzi o najwolniejszą, bo najszybsza – co zostało już wspomniane w nagłówku, robi to w niesamowite 3.6 sekundy!

Jest to zasługą elektromobilności, która wywróciła świat samochodów do góry nogami. Na przestrzeni 20 lat, przyspieszenie zarezerwowane wówczas dla ultrasportowych samochodów, trafiło do małych, miejskich aut. W naszym redakcyjnym teście zagościła właśnie ta najszybsza odmiana.

Takie przyspieszenie jest możliwe, dzięki napędowi na 4 koła. Dwa elektryczne silniki generują moc 428 KM i moment obrotowy 543 Nm. Energia potrzebna do zasilania samochodu gromadzona jest w baterii o pojemności 69 kWh, co przekłada się na maksymalny zasięg do 460 kilometrów według standardu WLTP. Realny będzie zapewne mniejszy.

Stylistyka EX30 niewątpliwie czerpie z tradycji Volvo i nawiązuje do wielu współczesnych modeli tego producenta. Szczególnie ciekawe jest wnętrze, które oferuje dużo otwartej przestrzeni i subtelnych detali. Pięknie wykończone są wewnętrzne klamki. Środkowy podłokietnik z kolei to istne centrum dowodzenia, które wysuwa się i otwiera dając dostęp do poszczególnych funkcji. Wszystko to oczywiście w duchu zgodnym z naturą.

Volvo EX30 ma być bowiem samochodem, który najmniej obciąży środowisko naturalne ze wszystkich modeli produkowanych przez Volvo Cars. I tak na przykład jego rozmiar sprawia, że produkcja wymaga mniej energii i materiałów. Kompaktowe roz-



PRZYKŁADOWA KALKULACJA W PROGRAMIE VOLVO CAR FULL SERVICE LEASE

Wartość zakupu (cena netto):
201 300,81 PLN

Opłata wstępna:
10%, czyli 20 130,08 PLN netto

Okres:
36 miesięcy

Limit przebiegu:
90 000 km

Rata miesięczna:
3 079,73 PLN netto

miary sprzyjają też mniejszemu zużyciu energii potrzebnej do napędzania auta. W konstrukcji wykorzystano wiele tworzyw z recyklingu. 25% aluminium użytego do produkcji EX30 pochodzi z odzysku, podobnie jak 17% stali i 17% tworzyw sztucznych. Samochód na etapie produkcji powoduje powstanie około 18 ton CO^2. Aby pokonać kolejne 200 000 km – ta emisja wyniesie 12 ton. Nie liczcie jednak na skórzane tapicerki wewnątrz EX30. Volvo Cars całkowicie zrezygnowało w modelach elektrycznych z wykończeń ze skór zwierzęcych.

Podstawowa cena Volvo EX30 wynosi wspomniane 169 900 zł. Dotyczy ona bazowej wersji wyposażenia Core, z baterią o pojemności 51 kWh i silnikiem 272 KM z napędem na koła tylne. Prezentowany w naszym teście topowy model w wydaniu Ultra z silnikiem Twin Motor Performance (428KM) to koszt 247 600 zł. Samochód do redakcyjnego testu udostępnił dealer Volvo Drywa z Gdańska.

FIAT 900

PERUWIAŃSKA BALLADA O YETI

AUTOR: BARTOSZ GONDEK | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Pół wieku temu był stałym gościem na zdjęciach, robionych przez turystów zwiedzających Rzym, czy wypoczywających na Bari. Włosi, z właściwą sobie przesadą, nazywali go nawet jedyną konkurencją słynnego VW Transportera. Dziś jest tak rzadki, że bliżej mu do Yeti…

My mamy szczęście. Jeden z niewielu ocalałych Fiatów 900 przemyka czasem po ulicach Trójmiasta. Niewielki i przypominający prodiż Fiat 900, wcześniej znany jako 850 Bus, pokazany został w 1964 roku i, co typowe dla Fiata, po wielu modyfikacjach, produkowany był aż do lat 80. XX wieku. Nie był konkurencją, lecz raczej odpowiedzią na pojemny bestseller Volkswagena. Auto zbudowano na bazie Fiata Multipli, czyli rodzinnego „brzydala", który powstał z kolei w oparciu o Fiata 600, i tu cofamy się o kolejne dziesięciolecie, bo aż do lat 50. XX wieku. Fiat 850/900 Bus przejął z Multipli, a dokładnie od jej bardziej użytkowej odmiany Coriasco/600T, całą płytę podłogową i przednie zawieszenie. Silnik i tylne zawieszenie pochodziło z Fiata 850. Auto w wersji osobowej miało trzy rzędy siedzeń i siedem miejsc. W przypadku, gdy był furgonetką, mógł pomieścić 2650 l ładunku. Dziś to tyle, co w dużym kombi. Niewielka bagażówka szybko stała się tematem wielu ekskluzywnych i wcale nietanich, nadwoziowych wariacji, które powstawały jedna po drugiej w warsztatach sławnych projektantów, takich jak Zagato, Viotti, Fissore, Moretti, czy Vignale. Ostatni taki trójmiejski Fiat, zaparkowany obok blaszanego stoiska – tak zwanej „szczęki", wykorzystywany był przez lata, jako podręczny magazynek warzyw na jednym z gdańskich targowisk. Tak się złożyło, że przypadkiem byłem świadkiem zabierania go z targowiska. Trzy dekady później podobnego, zielonego fiacika, przywrócił do żywych znany miłośnik niewielkiej włoszczyzny, Paweł Taraszkiewicz.

- Wiesz, ten Fiacik z ryneczku ostatecznie przeżył i był nawet krótko w moich rękach – zagaił Paweł. - Kupił go potem mój kumpel. Jeździł nim kilka lat. Potem busik zniknął. Niestety kolejni właściciele dokonali na nim zbrodni agrotunningu, a teraz nie wiem, co się z nim dzieje…

Paweł opowiedział mi też trochę o swoim zielonym Fiaciku. Kupił go w 2009 roku, dzień po sprzedaży Multipli z 1958 roku.

- Znalazłem go w środku nocy, prawie 1000 kilometrów od Trójmiasta. Kosztował trzy tysiące złotych i sam dojechał do Gdańska – mówił z dumą Paweł.
- Zabawne, że wcześniej sprzedałem do tego samochodu całkiem sporo części, które w ten niecodzienny sposób, do mnie wróciły. Nie obyło się jednak bez przygód i polowego serwisu pod Łodzią – opowiada.

Po przyjeździe do Wrzeszcza, auto zostało naprawione i do dziś – a minęło 15 lat, bez większych ingerencji jeździ. Paweł jest tak pewny tego samochodu, że zamierza się nim udać w przyszłym roku do Belgradu.

Gdański Fiacik jest dosyć niecodzienną wersją towarowo-osobową, którą można aranżować w zależności od potrzeb albo na busika, albo też na dostawczaka. U poprzedniego właściciela woził od przełomu ustrojowego w 1989 roku, sprężyny i resory samochodowe. Dzięki temu specjalnie się nie zmęczył. W Trójmieście, oprócz zielonego busika, szczególnie znany był jeszcze jeden, który przez lata towarzyszył wędrownej grupie indiańskich muzyków, serwujących do upodlenia turystom, napisaną w 1913 roku, kultową peruwiańską balladę z 1913 roku. Z pewnością ją znacie. To okraszona staroinkaskim językiem „El Cóndor Pasa". Ale – to już zupełnie inna historia…

HOTELOWY BIZNES KONGRESOWY

AUTORKA: MARTA DWORAK

Uwzględniony w międzynarodowym raporcie ICCA Gdańsk to jedna z cenionych europejskich destynacji kongresowych. Tylko w samym roku 2022 gościł 1367 wydarzeń zgłoszonych przez lokalne convention bureaux dla 335 039 uczestników, ze średnią liczbą 245 osób na wydarzenie. W ślad za Gdańskiem podążają Sopot i Gdynia.

W międzynarodowym raporcie ICCA (International Congress and Convention Association) 2022, określającym potencjał kongresowo-konferencyjny destynacji biznesowych, Polska znalazła się na 23 miejscu z 4 miastami: Warszawą, Krakowem, Gdańskiem i Wrocławiem. ICCA przygotowuje swój ranking w oparciu o dane zebrane z convention bureaux, obiektów konferencyjnych, hoteli i stowarzyszeń, a analizowane spotkania muszą odbywać się cyklicznie, skupiać minimum 50 uczestników i migrować pomiędzy co najmniej trzema krajami. Gdańsk zajął w tym zestawieniu 164 miejsce, wyprzedzając większy od siebie Wrocław. Natomiast pominięte zupełnie zostały, mimo świetnego zaplecza targowo-konferencyjnego i dobrej reputacji, Poznań oraz Katowice. Utrzymanie stabilnej pozycji Polski w rankingu ICCA to efekty działań Polskiej Organizacji Turystycznej z miejskimi i regionalnymi convention bureaux oraz organizatorami kongresów, a także zaangażowana przedstawicieli polskiej nauki.

POLSKI POTENCJAŁ KONGRESOWO - KONFERENCYJNY

Krajowy potencjał kongresowo-konferencyjny budowany jest w dużej mierze przez członkostwo w międzynarodowych organizacjach prowadzących badania statystyczne dotyczące spotkań. Poza wspomnianą ICCA, do której należy 18 podmiotów z Polski, istnieje również UAI - Union of International Assiociations.

Polska Organizacja Turystyczna (POT) prowadzi także własne badania, które zbiera w corocznym raporcie „Przemysł spotkań i wydarzeń w Polsce". Edycja 2023 zawiera dane o 12554 spotkaniach i wydarzeniach z ubiegłego roku pozyskanych z miast, a także o 567 innych otrzymanych od Profesjonalnych Organizatorów Kongresów (PCO) oraz Incentive Travel Company (ITC). Mimo, że zestawienie nie pokrywa wszystkich inicjatyw, pozwala wysnuć pierwsze wnioski na temat krajowej branży MICE (Meetings, Incentives, Conferences, Exhibitions).

W 2022 roku konferencje i kongresy zgromadziły łącznie minimum 1 360 964 uczestników i to głównie z Polski (przynajmniej 59%) i stacjonarnie (92%). Hotele okazały się być miejscami najczęściej wybieranymi na wydarzenia (58%), daleko w tyle znalazły się obiekty specjalne i sale (18%), centra wystawiennicze (13%) oraz szkoły wyższe (11%). Te statystyki są jeszcze wyższe w przypadku wydarzeń korporacyjnych i motywacyjnych, głównie dla firm krajowych (89%), które zgromadziły minimum 1 406 736 uczestników, a odbywały się aż w 77% w hotelach. Z kolei rekomendowani organizatorzy kongresów i podróży motywacyjnych swoje 567 wydarzeń i prawie milion uczestników rozłożyli na 8 miast: Warszawę, Kraków, Poznań, Gdańsk, Łódź, Wrocław i Katowice/Gliwice.

Sam Gdańsk odnotował 156% wzrost z 1367 wydarzeniami zgłoszonymi przez lokalne convention bureaux dla 335 039 uczestników, ze średnią liczbą 245 osób na wydarzenie. Na tym tle 54% zajęły konferencje i kongresy, 39% wydarzenia korporacyjne i motywacyjne, 7% wystawy, a aż 49% wszystkich eventów odbyło się w hotelach.

GDAŃSK LIDEREM DESTYNACJI TURYSTYCZNEJ

Gdańsk cieszy się popularnością nie tylko wśród turystów krajowych, ale i zagranicznych, czego dowodem zdobyty status „European Best Destination 2017" nadany przez europejską organizację turystyczną powołaną do promocji kultury i turystyki w Europie. Nagroda jest przyznawana na podstawie badań Eurostatu i danych o aktywności miast w Internecie.

- Gdansk Convention Bureau czyni wszelkie starania, aby jak najwięcej wydarzeń odbywało się w Gdańsku i na Pomorzu. Z rozmów z naszymi partnerami wiemy, że sytuacja z roku na rok jest coraz lepsza. Widać także wyraźnie „pocovidove" odbicie. Rok do roku zanotowaliśmy aż 156% wzrost liczby wydarzeń – mówi Michał Brandt, Starszy Specjalista ds. Promocji i Marketingu Biznesowego Gdańsk Convention Bureau. - Z pewnością mocną stroną Gdańska i regionu jest duża liczba „unique venues", takich jak Europejskie Centrum Solidarności, Muzeum II Wojny światowej, Teatr Szekspirowski czy zamek w Malborku. Dodatkowy atut to bardzo bogata oferta spędzania czasu poza-konferencyjnego dla wszystkich uczestników, w tym aktywności związane z wodą wynikające z nadmorskiego położenia.

MORZE, KUCHNIA I POTENCJAŁ INTELEKTUALNY

W oczach ekspertów przemysłu spotkań na powodzenie nie tylko Gdańska, ale Trójmiasta i całego Pomorza składa się kombinacja kilku mocnych walorów.

- Trójmiasto ma niezwykły potencjał dla branży spotkań. Wszak każdy uczestnik rynku spotkań lubi i chce spotykać się właśnie nad polskim morzem. Spektrum obiektów hotelowych, coraz bardziej wysublimowana kuchnia i szerokie patrzenie na klienta również poza sezonem turystycznym to coś, co sprawia, że Gdańsk - Gdynia - Sopot są coraz silniejsze. Współpraca publiczno-prywatna oraz otwartość na edukację powoduje, że organizatorzy patrzą przychylnym okiem na północ Polski. Zobaczymy czym jeszcze Pomorze nas zaskoczy – konstatuje Krzysztof Celuch, Rektor Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula oraz profesor i dyrektor Centrum Projektowania Doświadczeń w Branży Spotkań i Turystyce na Wydziale Nauk Ekonomicznych i Zarządzania Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu.

Z punktu widzenia organizatorów kongresów i konferencji liczy się także potencjał intelektualny Pomorza.

- Region pomorski ma bardzo duży potencjał na rynku MICE ze względu na nadmorskie położenie, czyli możliwość organizowania różnego rodzaju aktywności związanych z wodą, dobrą reputację, rozwiniętą infrastrukturę, liczne połączenia lotnicze, silne środowisko akademickie, a także prężnie funkcjonujące Convention Bureau. Potwierdzają to dane statystyczne i rankingi zarówno polskie jak i międzynarodowe – stwierdza Anna Górska Wiceprezes Zarządu Stowarzyszenia Konferencje i Kongresy w Polsce ds. Współpracy Międzynarodowej. – Z punktu widzenia SKKP, region ma duży potencjał intelektualny, gdyż jest tu silnie rozwinięte środowisko akademickie, co pozawala na identyfikowanie liderów różnych dziedzin i zachęcanie ich do starań o pozyskiwanie międzynarodowych wydarzeń na Pomorze. Działanie to może być realizowane w ramach Programu Klubu Ambasadorów Kongresów Polskich lub poprzez utworzenie lokalnego Klubu Ambasadorów Kongresów, do czego bardzo zachęcam. Warto podkreślić, że to, co wyróżnia region pomorski, to fakt, że Gdańsk jest kolebką Solidarności i może to przyciągać zarówno organizatorów jak i uczestników spotkań.

Fot. Zamek Łeba

ZAMEK, DWÓR CZY HOTEL

Głównym graczem na pomorskim rynku MICE, czyli szeroko rozumianego przemysłu spotkań oprócz obiektów typowo konferencyjnych są hotele. Według danych GUS w 2021 roku w regionie posiadały 624 sale konferencyjne mogące pomieścić 39 384 osoby. Dla Trójmiasta wskaźniki te wyniosły odpowiednio 276 i 16010 w 104 obiektach.

– W Trójmieście hotele konferencyjne występują w centrum miast Gdańsk, Sopot, Gdynia. To większe hotele, posiadające bardzo zróżnicowane zaplecze konferencyjne pod wieloma względami. Najczęściej różnią się one wielkością, standardem świadczonych usług, choć większość hoteli jest wyższej klasy w standardzie usług hotelu kategorii 4 i 5-cio gwiazdkowym – mówi Marta Chełkowska, Dyrektor Departamentu Turystyki Pomorskiego Urzędu Marszałkowskiego. – Nie posiadamy wiedzy o nowych planowanych inwestycjach z zapleczem konferencyjnym. Rynek usług hotelowych jest już trochę nasycony, co powoduje, iż inwestycji hotelowych jest mniej.

Sektor MICE wypełnia hotele w terminach posezonowych, które są mniej popularne wśród turystów indywidualnych, czy też w dni w środku tygodnia.

- Niestety nie posiadamy zbiorczych danych o strukturze przychodowej branży hotelowej, jednak na podstawie badań ruchu turystycznego realizowanych przez Pomorski Instytut Naukowy im. prof. B. Synaka szacujemy, że co najmniej 13% gości przyjeżdża do Gdańska m.in. by wziąć udział w konferencji, targach, szkoleniach itp. – mówi Łukasz Wysocki, Prezes Gdańsk Convention Bureau. - Istotną cechą turystyki biznesowej jest także odmienny profil sezonowości niż w przypadku turystyki indywidualnej. Najwięcej gości indywidualnych przyjeżdża do Gdańska od czerwca do września, natomiast najwięcej wydarzeń jest organizowanych od marca do czerwca i od września do grudnia. Efekt to rozproszenie ruchu turystycznego w ciągu roku, co jest korzystne zarówno z punktu widzenia branży turystycznej, jak i komfortu turystów i mieszkańców.

KONGRESY Z NAJLEPSZYM WIDOKIEM W KRAJU

W Trójmieście najcenniejszy aspekt organizacji wydarzeń to styczność z morzem. Uczestnicy przyjezdni robią, co mogą, by choć na chwilę zawitać nad Bałtyk w trakcie swojego pobytu. Będąc w takim hotelu jak Sheraton Sopot, z łatwością można to połączyć. Od plaży dzieli go dosłownie kilka kroków, a morze i sopockie molo widoczne są z centrum konferencyjnego, na które składa się aż 14 sal i 2 foyer mogące pomieścić łącznie 1100 osób. W takiej przestrzeni można zorganizować naprawdę prestiżowy event.

- Sheraton Sopot Hotel posiada jedno z największych centrów konferencyjnych w regionie, 3 tys. m. kw., 14 sal konferencyjnych i bankietowych, z czego 10 z dostępem do światła dziennego. Największa sala Christopher Columbus o powierzchni 545 m. kw., może pomieścić jednorazowo w ustawieniu teatralnym do 650 osób. Jej niewątpliwym atutem jest wysokość, czyli 6,5 m oraz brak filarów. Przestronne foyer pozwala na organizację targów oraz dodatkowych atrakcji dla gości. Niewątpliwą zaletą naszego centrum konferencyjnego jest winda cargo o gabarytach pozwalających na wprowadzanie do wnętrz naszych największych sal samochodów osobowych typu SUV. Należy także pamiętać, iż miejsce w którym mieści się część konferencyjna, nie znajduje się w części mieszkalnej hotelu, dzięki czemu wydarzenia odbywające się tam nie wpływają na komfort gości – wylicza Piotr Kropidłowski, Dyrektor Sprzedaży Sheraton Sopot Hotel.
- Centrum konferencyjne Hotelu Sheraton to także dwie sale balowe, z czego Sala Baltic Panorama posiada jeden z najpiękniejszych widoków w Polsce na sopockie molo oraz morze. W bieżącym roku mieliśmy przywilej organizować po raz kolejny Europejski Kongres Finansowy, Samorządowy Kongres Finansowy czy chociażby Forum Rynku Nieruchomości.

Duże wydarzenia potrzebują potężnej przestrzeni – eventowej, ekspozycyjnej, noclegowej etc. Radisson Blu Hotel Sopot to aktualnie największe hotelowe centrum konferencyjne w Trójmieście, pozwalające na organizację eventu dla nawet 1000 gości.

- Posiadamy własną scenotechnikę, a także udźwiękowienie w parametrach sali koncertowej. Dodatkowo niewątpliwym atutem obiektu jest jego lokalizacja – zaledwie 250 metrów od plaży, w otoczeniu zieleni sopockich Błoni – komentuje Krystyna Hartenberger-Pater Dyrektor Marketingu i Sprzedaży Radisson Blu Hotel Sopot. - To jedna z niewielu przestrzeni hotelowych w Trójmieście, gdzie poza organizacją konferencji, spotkań branżowych

Nazwa	Hotel / standard	max liczba miejsc konf.
Almond Business & SPA, Gdańsk	★★★★	320
Astor, Jastrzebia Góra	★★★	700
Central Hotel, Gdańsk	★★★★	400
Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront, Gdynia	★★★★	500
Grand Lubicz Uzdrowisko Ustka	★★★★	500
Mercure Gdynia Centrum, Gdynia	★★★	500
Orle Centrum Konferencyjne, Gdańsk Sobieszewo	★★★	320
Radisson Blu Hotel Sopot	★★★★	900
Radisson Hotel & Suites Gdańsk	★★★★	700
River Style Hotel & SPA, Reda	★★★	600
Rycerski, Gniew	★★★★	400
Scandic Gdańsk	★★★★	330
Sheraton Sopot Hotel	★★★★★	650
SPA Faltom Gdynia Rumia	★★★★	1 000
Arche Dwór Uphagena Gdańsk	★★★★	464

Skategoryzowane hotele z zapleczem konferencyjnym w Trójmieście

czy jubileuszowych gal można zrealizować premierę aut, ekspozycje targowe i inne nietypowe wydarzenia wymagające oryginalnej oprawy. Ostatnio w naszych ogrodach usypana została plaża, tak więc przywiezienie 40 ton piachu również jest możliwe. Na swoim koncie mamy wiele niestandardowych realizacji, które dalece wykraczały poza tradycyjne ramy MICE. Z ambitnych eventów cyklicznych warto wspomnieć o Europejskim Forum Nowych Idei czy Akademii Dermatologii Estetycznej. Ten rok to również wiele ważnych wydarzeń z branży medycznej, obszaru IT czy różnego typu premier.

HISTORIA Z NOWOCZESNOŚCIĄ

Pomorze słynie również z obiektów historycznych, w tym szlaku zamków gotyckich. Gdy jeden z nich zaadoptowano na hotel, stał się popularnym miejscem konferencyjnym. Zamek w Gniewie, bo o nim mowa, może poszczycić się długoletnią tradycją oraz zabytkowymi przestrzeniami połączonymi imponującym dziedzińcem wykorzystywanym na różnego typu wydarzenia. Ich unikalny charakter podkreśla możliwość historycznej oprawy, która jednocześnie nie wyklucza nowoczesnych rozwiązań technicznych czy artystycznych. Z tego venue korzystają w dużej mierze firmy z Pomorza (45%), ale i z całej Polski.

- Wydarzenia biznesowe to bardzo ważny obszar naszej działalności, gdyż stanowi on około 70% dochodów hotelu. W tym roku zorganizowaliśmy 202 imprezy, w pełnym zakresie rodzaju eventów dla blisko 11 000 uczestników tych wydarzeń – mówi Dariusz Gajewski Kierownik działu Sprzedaży i Marketingu Zamku Gniew. – Wciąż prowadzimy rozmowy dotyczące przyszłego roku, aktualnie mamy zaplanowane 50 imprez. Wynik ten nie będzie miarodajny, gdyż od paru lat mamy tendencję do rezerwacji nawet największych wydarzeń na miesiąc przed dniem imprezy. Zdecydowana większość organizatorów zwraca uwagę na koszty organizacji, część na miejsce, a część na wyjątkowość tego miejsca.

Historyczną przestrzeń oferuje także otwarty dwa lata temu Dwór Uphagena Arche zlokalizowany na zrewitalizowanym Dolnym Mieście Gdańska. Aż trudno sobie wyobrazić, że w tych industrialnych, minimalistycznie urządzonych wnętrzach nie tak dawno mieściły się sale szpitalne. W obiekcie zaadoptowano na przestrzenie noclegowe, restauracyjne oraz konferencyjne takie budynki jak: Dwór, Oficyna, Fabryka, Kotłownia i Kamienica. Całość łączy rozległy zielony dziedziniec z widokiem na zabytkowy kościół. Na miejscu powstaje muzeum gdańskiego dworku Uphagenów oraz starego szpitala Najświętszej Maryi Panny, a sam obiekt udostępniany jest do zwiedzania, co w samo w sobie może być atrakcją także dla uczestników eventu.

Organizatorzy konferencji starają się zapewnić swoim gościom dobre wspomnienia i to nie tylko merytoryczne. O powodzeniu wydarzenia decydują przecież także takie aspekty jak atrakcje dodatkowe, aktywności poza venue eventowym oraz w nim. Wśród tych ostatnich króluje strefa wodna ze Spa. Hotel Almond Business & Spa w Gdańsku w ramach pobytu oferuje nieograniczony dostęp do strefy wellness z basenem, jacuzzi, saunę suchą i łaźnią parową. Jak na dawną fabrykę marcepanu i kakao przystało, zabiegi spa bazują tu na olejku migdałowym i czekoladzie. To doskonałe zwieńczenie intensywnego konferencyjnego dnia i coś, dla czego warto tu się zatrzymać.

Fot. Radisson Blu Hotel, Sopot

Fot. Zamek Gniew

Fot. Sheraton

KONFERENCYJNA CHECK LISTA

Lokalizacja, pojemność, wyposażenie, zaplecze noclegowe i gastronomiczne – to najważniejsze czynniki, jakie biorą pod uwagę organizatorzy wydarzeń przy wyborze tzw. venue, czyli miejsca eventu.

Punktem wyjścia zawsze jest lokalizacja i łatwość dojazdu do obiektu, a także dostępne miejsca parkingowe. Na tym etapie następuje także wybór między destynacjami miejskimi, a peryferyjnymi oraz między hotelami, a innymi przestrzeniami eventowymi. Lokalizacja to także dodatkowe walory dla uczestników (dostęp do morza, gór, specyficznych sportów, historycznego terenu etc.) oraz możliwość zorganizowania dla nich wyjątkowych atrakcji, które sprawią, że dane wydarzenie będzie naprawdę niezapomniane, a na tym każdemu szanującemu się organizatorowi najbardziej zależy.

Następny aspekt to maksymalna pojemność venue i to w różnych ustawieniach. Najbardziej popularne z nich jest teatralne (czyli wolnostojące krzesła rozsiane wg pewnego schematu na sali), bankietowe (okrągłe stoły zakryte obrusami), tzw. klasa (biurka z przyporządkowanymi do nich krzesłami), podkowa (stoły ułożone w kształt litery U) lub wyspa (jak sama nazwa wskazuje, punkt lub punkty ułożone w różnych miejscach sali, przy których może pracować grupa). Tu istotny jest także sam metraż sal zapewniający uczestnikom swobodę i komfort. Standardy unijne przewidują, że optymalnie na jedną osobę powinny przypadać 2 m kw, a minimum to 1,11 m kw.

Sama liczba sal dostępnych w obiekcie jest o tyle istotna, że przy mniejszej można mieć je na wyłączność, a przy większej – istnieje ryzyko, że centrum konferencyjne, a zwłaszcza jego przestrzenie wspólne, będzie współdzielone z innymi grupami. Szczęśliwie większe obiekty potrafią odpowiednio zarządzać cyrkulacją uczestników tak, by nie wchodzili sobie w drogę.

Najbardziej popularne i pożądane przez organizatorów elementy wyposażenia sal eventowych wg publikacji „Turystyka w 2021" wydanej przez Główny Urząd Statystyczny

Rodzaje obiektów	Obiekty posiadające:											
	salę konferencyjną			nagłośnienie	mikrofon bezprzewodowy	projektor multimedialny	zestaw do wideookonferencji	obsługę techniczną	ekran	flipchart (tablica suchościeralna)	komputer/ laptop na wyposażeniu	sieć WiFi na terenie obiektu
	obiekty	sale	miejsca									
Ogółem	**3 136**	**7 369**	**475 665**	**2 480**	**2 371**	**2 687**	**1 123**	**1 758**	**2 736**	**2 569**	**1 760**	**6 507**
Obiekty hotelowe	**2 234**	**5 812**	**388 744**	**1 816**	**1 739**	**1 981**	**875**	**1 380**	**2 006**	**1 945**	**1 260**	**3 074**
Hotele	1 755	5 031	342 319	1 477	1 420	1 621	760	1 178	1 622	1 603	1 054	2 097
Motele	32	42	2 645	22	18	21	5	8	22	20	14	64
Pensjonaty	105	150	9 298	76	73	81	28	50	85	83	47	250
Inne obiekty hotelowe	342	589	34 482	241	228	258	82	144	277	239	145	663
Pozostałe obiekty noclegowe	**902**	**1 557**	**86 921**	**664**	**632**	**706**	**248**	**378**	**730**	**624**	**500**	**3 433**

Warto upewnić się, jak wyposażone są sale i jakie elementy mieszczą się w cenie wynajmu. Zazwyczaj to ekran z projektorem i zintegrowany z nimi komputer, mikrofon, nagłośnienie i flipchart. Ekrany i projektory mogą być wmontowane w salę lub mobilne, umożliwiające ich dowolne umiejscowienie. Dodatkowa technika przeważnie wiąże się kosztami.

W przypadku konferencji wyjazdowej organizator potrzebuje noclegu dla uczestników. Najwygodniejsza opcja to zapewnienie go w miejscu wydarzenia, co z jednej strony daje komfort, a z drugiej – pozwala łatwiej zarządzać grupą. To na pewno coś, co przemawia za wyższością hoteli nad pozostałymi venues eventowymi.

Inny argument to zaplecze gastronomiczne – to kluczowy aspekt przy organizacji wydarzeń. Uczestnicy po wybranym miejscu i zapewnionym poczęstunku oceniają sam event oraz firmę, organizację czy instytucję, która go tworzy. Gastronomia to coś, co mocno wpływa na nastrój przybyłych na wydarzenie gości.

Podobnie działa strefa spa lub chociaż basen z saunami i jacuzzi, w którym można się zrelaksować po trudach merytorycznego dnia. Uczestnicy coraz częściej dbają o swój well-being i doceniają, gdy organizator pomyśli także o tym aspekcie eventu, nawet jeśli będzie on dodatkowo płatny.

Negocjując wybór venue, warto doprecyzować, na jakie wsparcie organizacyjne i techniczne można w nim liczyć w trakcie danego eventu. Ważne, by dedykowany koordynator był na miejscu i służył pomocą, a optymalnie, gdy wspiera go także technik.

ZAMEK GNIEW

CENTRUM KONFERENCYJNO - WYPOCZYNKOWE
SPA & WELLNESS

ZAPLECZE KONFERENCYJNE:
Zamkowe Centrum Konferencyjne to 8 wyposażonych sal konferencyjnych o łącznej powierzchni 1000 m². Największa z nich oferuje 450 m² i może pomieścić 400 osób. Sale umożliwiają prowadzenie warsztatów lub szkoleń w grupach od 40 do 200 osób. Biznesowa sala „Królewska" dla 10 osób.

TECHNIKA:
projektory, mikrofony, nagłośnienie, oświetlenie

ZAPLECZE NOCLEGOWE:
Hotel posiada w trzech budynkach historycznych ogółem 114 pokoi na 250 osób.

ZAPLECZE CATERINGOWE:
Restauracja „Kolumnowa", dziedziniec pod bankiety, inne sale konferencyjne również wykorzystywane pod bankiety.

ODLEGŁOŚĆ OD LOTNISKA:
79 km. Dojazd autostradą A1

Hotel Zamek Gniew to kompleks budynków w skład, którego wchodzą:

Hotel Rycerski**** - zbudowany został w 1930 r. W roku 2013 r. budynek został zaadoptowany na czterogwiazdkowy hotel z klimatyzowanymi pokojami w tym 2 apartamenty. W tej części hotelu znajduje się Restauracja Kolumnowa.

Hotel Pałac Marysieńki*** - Obiekt został wybudowany w latach 1674–1678 z inicjatywy ówczesnego starosty gniewskiego Jana Sobieskiego. Obecnie ta część hotelu posiada 45 stylowych pokoi w tym 8 apartamentów z przepięknym widokiem na pradolinę Wisły lub na Zamek Krzyżacki.

Zamek Pokrzyżacki - Budowę Zamku rozpoczęto w 1283 r. Zamek gościł ważne osobistości, m.in. przebywał tu król Zygmunt III Waza. Odbudowa zabytku rozpoczęła się w latach 1968-1974, w trakcie której przywrócono częściowo wygląd zamku z czasów średniowiecza. Drugi etap odbudowy rozpoczęto w 1991 r.

Obecnie w Zamku znajdują się:
Luksusowe Komnaty Zamkowe, w tym apartament Króla Jana III o pow. 100 m kw. z przepięknymi widokami na miasto i pradolinę Wisły; SPA Królowej Marysieńki – mieszczące się podziemiach zamku; Strefa Wellness - basen wewnętrzny, jacuzzi oraz strefę saun; Siłownia i sala fitness; Kręgielnia Zamkowa.

Gniew, Zamkowa 3 | sprzedaz@zamek-gniew.pl | tel. +48 58 535 38 80 | **www.zamek-gniew.pl**

DWÓR UPHAGENA

ARCHE GDAŃSK

ZAPLECZE KONFERENCYJNE:
Zaplecze konferencyjne ARCHE Dwór Uphagena Gdańsk to 9 sal o łącznej powierzchni 445 m². Nasze sale szkoleniowe to oferta dopasowana do każdych potrzeb. Masz możliwość doboru wielkości pomieszczenia do liczby uczestników, by zapewnić im komfortowe warunki.

TECHNIKA:
Zadbaliśmy, by każda sala konferencyjna posiadała klimatyzację, dostęp do światła dziennego, Internet, a także ekran, projektor, mikrofon, flipchart oraz inteligentny panel do zarządzania światłem i dźwiękiem. Część z sal posiada bezpośrednie wyjście na taras lub zielone patio. Dajemy Ci pewność, że wyposażenie spełni wszystkie Twoje oczekiwania.

ZAPLECZE NOCLEGOWE:
Dwór Uphagena to łącznie 256 pokoi i prawie 600 miejsc noclegowych. Posiadamy historyczne apartamenty z 1800 roku, dwuosobowe pokoje deluxe, a także pokoje z aneksami kuchennymi.

ZAPLECZE CATERINGOWE:
W obiekcie znajdują się dwie restauracje, lobby bar oraz cukiernia. Jesteśmy w stanie zapewnić pełną obsługę gastronomiczną wydarzenia: posiłki w formie bufetu i serwowane, tematyczne drinki, własne wypieki, słodycze i torty.

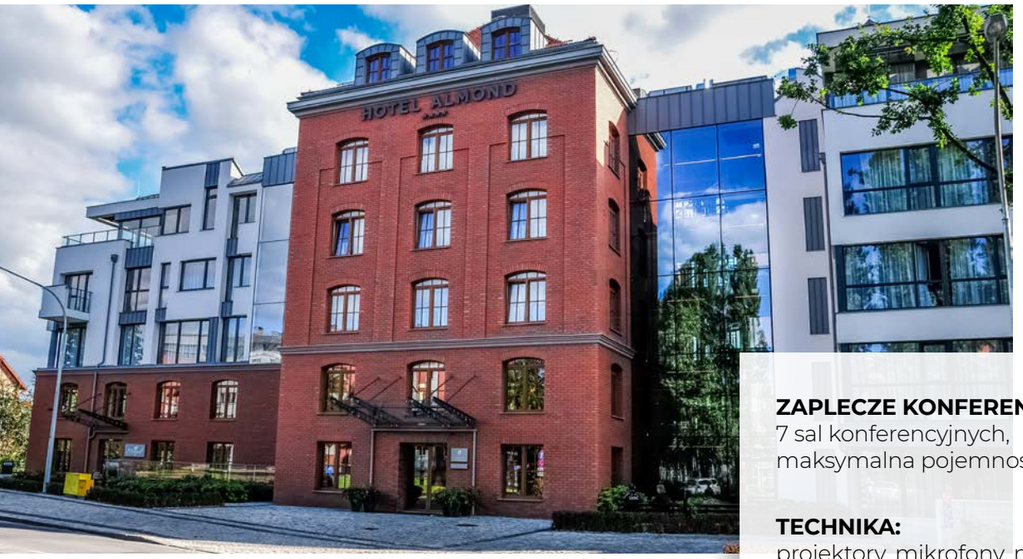
ODLEGŁOŚĆ OD LOTNISKA:
15 km od lotniska w Gdańsku, 2,3 km do dworca PKP Gdańsk Główny.

Dwór Uphagena Gdańsk to północna perełka z kolekcji hoteli Arche. Obiekt w standardzie hotelu czterogwiazdkowego zlokalizowany jest w centrum urokliwego Gdańska, na Dolnym Mieście - w historycznej i doskonale rozwijającej się dzielnicy położonej przy opływie Motławy, sąsiadującej z Głównym i Starym Miastem. Industrialny wystrój obnaża relikty dawnych czasów. Eksponowane są oryginalne cegły, kolebkowe sklepienia oraz wysokie, surowe, betonowe sufity podparte oryginalnymi belkami konstrukcyjnymi. Wnętrza rozświetlają kolorowe neony zapewniające niepowtarzalny klimat. Oprócz stylowych pokoi oferujemy również nowoczesne sale konferencyjne. To idealna propozycja dla osób, które chcą zorganizować spotkanie biznesowe, szkolenie lub inny event w wyjątkowym miejscu. Nasz obiekt mieści się w atrakcyjnej lokalizacji, a wyposażenie sal jest bardzo nowoczesne. Dzięki temu masz pewność, że wszyscy uczestnicy wydarzenia będą pod wrażeniem.

Dwór Uphagena to więcej niż hotel. Dołącz do opowieści!

ul. Prof. Kieturakisa 1, 80-742 Gdańsk | konferencje@archedworuphagena.pl | tel. 58 506 55 90
www.archedworuphagena.pl

HOTEL
ALMOND
BUSINESS & SPA
★ ★ ★ ★



ZAPLECZE KONFERENCYJNE:
7 sal konferencyjnych,
maksymalna pojemność - 425 osób

TECHNIKA:
projektory, mikrofony, nagłośnienie, oświetlenie, zaciemnienie, wifi

ZAPLECZE NOCLEGOWE:
109 pokoi / miejsc noclegowych - 259

ZAPLECZE CATERINGOWE:
Restauracja Magiel
- 260 miejsc w restauracji

ODLEGŁOŚĆ OD LOTNISKA:
17 km od Lotniska
im. Lecha Wałęsy w Gdańsku

Hotel Almond Business & SPA to elegancki obiekt biznesowy usytuowany w centrum Gdańska, jednak w spokojnej, zacisznej okolicy. To idealne miejsce dla biznesu, dzięki swojej różnorodnej ofercie sal konferencyjnych, które pozwalają dopasować się do potrzeb każdego spotkania czy konferencji. Hotel Almond posiada siedem sal konferencyjnych, co czyni go doskonałym obiektem na eventy z większą ilością uczestników. Znakomity personel zawsze jest do dyspozycji klientów, by pomóc w obsłudze podczas każdego spotkania czy konferencji. Nasze doświadczenie i indywidualne podejście do potrzeb klientów gwarantują sukces każdego eventu. Znajdująca się w hotelu restauracja Magiel zachwyca wykwintnymi potrawami. Patrząc na Motławę można delektować się daniami opartymi na świeżych, sezonowych, głównie lokalnych produktach. Do dyspozycji gości jest także przestrzeń SPA & Wellness z basenem, saunami oraz gabinetami zabiegowymi co zapewnia możliwość relaksu i regeneracji sił po dniu pełnym spotkań.

Toruńska 12, Gdańsk | mice@granohotels.pl | tel. +48 58 717 80 16 | **www.granohotels.pl**

GRANO HOTEL
★ ★ ★ ★
SOLMARINA

ZAPLECZE KONFERENCYJNE:
4 sale konferencyjne,
maksymalna pojemność
- 140 osób

TECHNIKA:
projektor/y, mikrofony,
nagłośnienie, oświetlenie, wifi

ZAPLECZE NOCLEGOWE:
128 pokoi i 15 apartamentów,
miejsc noclegowych - 276

ZAPLECZE CATERINGOWE:
Solmarina Restaurant
- 130 miejsc w restauracji

ODLEGŁOŚĆ OD LOTNISKA:
30 km od Lotniska
im. Lecha Wałęsy w Gdańsku

Grano Hotel Solmarina to wyjątkowy obiekt z prywatną mariną położony nad Zatoką Gdańską, stworzony z myślą o najbardziej wymagających gościach pragnących spędzić niezapomniane chwile w otoczeniu elegancji i wyrafinowania. To doskonały wybór do wyjazdów służbowych oraz organizacji wydarzeń biznesowych. W hotelu znajdują się cztery sale konferencyjne wyposażone w nowoczesny sprzęt, które zapewniają idealne warunki do pracy oraz organizacji konferencji czy szkoleń. Po dniu spotkań warto skorzystać z relaksującej strefy SPA&Wellness z gabinetami zabiegowymi oraz basenem z malowniczym widokiem na marinę czy wyśmienitej restauracji. Obiekt oferuje zarówno pokoje hotelowe jak i w pełni wyposażone apartamenty. To unikatowe miejsce, które zachwyca zarówno miłośników natury, ale także osoby poszukujące elegancji i prestiżu. Grano Hotel Solmarina nad Zatoką Gdańską to gwarancja udanego wydarzenia biznesowego w pięknej nadmorskiej scenerii.

Łąkowa 239, Wiślinka | mice@granohotels.pl | +48 58 717 80 16 | **www.granohotels.pl**

WILLA KOŁŁĄTAJA

OBUDZONE PIĘKNO HISTORII

AUTORKA: MARTA DWORAK

W Górnym Wrzeszczu, w ciszy i spokoju tak charakterystycznych dla tej części Gdańska niskich, kameralnych kamienic otoczonych zielenią szlachetnego starodrzewu, a jednocześnie niedaleko miejskiej dynamiki, mieści się wyjątkowy budynek, w którym zapisana jest historia wielu pokoleń. Odrestaurowywana z pieczołowitością i sercem Willa Kołłątaja obiecuje powiew tradycji w nowym wydaniu.

Przez lata funkcjonująca jako część gdańskiego garnizonu, uśpiona we wrzeszczańskiej harmonii, doczekała się inwestora, który w pełni docenił jej potencjał i postanowił na nowo go odkryć dla innych koneserów szukających czegoś więcej niż nieruchomość. Tacy odbiorcy dostrzegą nie tylko wielki wysiłek odtworzeniowy, ale i wartość artystyczną oraz duchową tego butikowego obiektu.

ŚWIADEK HISTORII

Willa Kołłątaja powstała w latach dwudziestych ubiegłego wieku jako dom właściciela składów drewna. W ponad 100-letniej budowli zaklęte są dobre czasy mieszczańskie, gdy we Wrzeszczu osiedlali się bogaci kupcy, podróżnicy, inwestorzy i fabrykanci. To jednocześnie ciekawy i rzadki przykład tak dobrze zachowanego obiektu z przełomu między secesją a art deco. Dlatego też rewitalizacja Willi Kołłątaja przeprowadzana jest we współpracy z konserwatorem zabytków, który dba o to, by unikatowy charakter budynku został zachowany.

ARCHITEKTURA NA POZIOMIE SZTUKI

Drobiazgowe prace restauracyjne pozwolą ocalić wyjątkową bryłę i elewację obiektu z elementami pruskiego muru, a także stolarkę okienną i drzwiową – oryginalną bądź pieczołowicie odtworzoną. Pieczołowicie odrestaurowane drewno odegra ważną rolę również w sieni o deskowanym opierzeniu czy w szachulcowej konstrukcji werandy... Całość złoży się na architekturę na poziomie sztuki, inspirującą, przyciągającą, przenoszącą w inny czas i przestrzeń. Tę szczególną aurę docenią nie tylko architekci, ale i świadomi właściciele, którzy rozumieją niemierzalną wartość obcowania z takim zabytkiem.

SZTUKA UMIEJĘTNEJ REWITALIZACJI

Spółka Indai to doświadczony deweloper znający się na niepowtarzalnych inwestycjach zaadresowanych do segmentu premium. W swoim portfolio posiada on unikatowe nieruchomości w prestiżowych trójmiejskich lokalizacjach. Willa Kołłątaja to na pewno projekt o ogromnym potencjale, a jednocześnie spore wyzwanie dla firmy, które rekompensuje perspektywa odtworzenia historycznej tkanki i przywrócenia świetności architektonicznej perle. To zaangażowanie w odbudowę inspirujących miejsc przy jednoczesnym zastosowaniu nowych norm budowlanych i rozwiązań projektowych ważne jest nie tylko w skali kraju, ale i Europy. Odnowione obiekty o bogatej historii i wieloletniej tradycji dostarczają zupełnie innych wrażeń niż nowoczesne budownictwo.

CZTERY APARTAMENTY O WIELKIM POTENCJALE

W Willi Kołłątaja będą mieścić się cztery oryginalne apartamenty o metrażu od około 70 do 170 m2 oddające ducha początku XX wieku. Każda z trzech kondygnacji pozwoli cieszyć się czymś innym. I tak partery będą miały unikatowe sufity, w których został pozostawiony i odświeżony strop Kleina. Na pierwszym piętrze znajdziemy klasyczną dla willi kupieckich sień prowadzącą do apartamentu o metrażu około 140 m2. Z kolei na drugiej kondygnacji znajdzie się dwupoziomowy apartament o powierzchni około 170 m2. Poza duchem historii wspólne mianowniki to: przestronność, oryginalna z epoki i odmienna dla każdego apartamentu stolarka okienna, dostęp do naturalnego światła, grubość ceglanych murów i wysokość kondygnacji. Dodatkowe smaczki to zdobne sklepienia, oryginalne sztukaterie czy też rzeźbione jętki i krokwie, które oddają szlachetny, zabytkowy charakter tej nieruchomości.

PRYWATNOŚĆ, KAMERALNOŚĆ, WYGODA

Każdy z apartamentów to niezależna przestrzeń, zapewniająca właścicielom pełną intymność i poczucie osobistej relacji z wnętrzem. Otwarte powierzchnie, podzielone na część dzienną i nocną, wyposażone zostaną w przyłącza i instalacje w przyszłości umożliwiające własną aranżację oczywiście wszystko w ramach historycznej substancji nieruchomości, która narzuca pewne ograniczenia. Na każdą kondygnację będzie można dostać się z podziemnej hali garażowej specjalnie zaprojektowaną windą zbudowaną ze szlachetnej stali sprowadzonej aż z Włoch, co samo w sobie jest unikatowym rozwiązaniem w tego typu obiektach. Deweloper zadbał tu o komfort przyszłych właścicieli, niezależnie od tego, czy przeznaczą swoją nieruchomość na cele prywatne czy też biznesowe.

NOWE OBLICZE GÓRNEGO WRZESZCZA

Odrestaurowana Willa Kołłątaja doskonale wpisze się w wciąż zyskującą na wartości tkankę Górnego Wrzeszcza. To świat spokoju, zieleni, czarujących ogródków, kameralnych rzemieślniczych manufaktur i urokliwych kawiarenek, z którego w kilka minut można przenieść się do tętniącego życiem miasta, ale i do pobliskich lasów czy relaksujących parków. Dobre połączenie z resztą Trójmiasta oraz Polski przez węzły komunikacji miejskiej oraz dworzec kolejowy w zasięgu zaledwie 10 minut sprawia, że nawet bez samochodu z łatwością można dostać się praktycznie wszędzie, także na gdańskie lotnisko. Jednocześnie w niedalekiej odległości znajdują się trzy centra handlowe, Garnizon ze swoimi licznymi punktami gastronomicznymi oraz mnogość różnego rodzaju drobnych zakładów i instytucji, wszystko w zasięgu spaceru. Słowem: idealna lokalizacja zarówno dla osób szukających wyciszenia, jak i tych uwielbiających dynamikę miasta, a także dla wielbicieli aktywności fizycznej na świeżym powietrzu i to nie byle jakim, bo nadmorskim.

Swym powstaniem sięgającym XVI wieku Wrzeszcz właśnie pisze swoją nową historię, w której Willa Kołłątaja i sąsiadujące z nią Kamienice H. Kołłątaja zajmą swoje dostojne miejsce.

KAMIENNA 28

GDZIE SŁOŃCE MÓWI MOTŁAWIE DOBRANOC

AUTORKA: MARTA DWORAK

Nad samym brzegiem Motławy, z widokiem na wodę i okoliczną zieleń, w dawnej dzielnicy fabryk przechodzącej imponującą rewitalizację, w bliskim sąsiedztwie gdańskiej starówki, a jednocześnie w zupełnie innym kameralnym świecie, znajduje się wypełniona duchem historii KAMIENNA 28. To tu przyszli mieszkańcy będą cieszyć się spokojem oraz tym, co w Gdańsku najpiękniejsze.

Wygląda na to, że na trójmiejskim rynku nieruchomości pojawił się nowy gracz. KAMIENNA 28 to wasza pierwsza trójmiejska inwestycja?
Katarzyna Unold, Dyrektorka Zarządzająca ACCIONA Nieruchomości w Polsce: KAMIENNA 28 to nasza pierwsza inwestycja w Gdańsku, ale równolegle realizujemy również inwestycję ZBOŻOWA w Gdyni. Jako ACCIONA bardzo chcieliśmy wejść na rynek trójmiejski i zależało nam na tym, aby znaleźć taki nasz pied-à-terre na gdańskiej ziemi, a jednocześnie, żeby to był nasz punkt zaczepienia jako biuro gdańskiego oddziału. Tak się stało w przypadku realizacji projektu KAMIENNEJ 28 – położonej przy Kamiennej Grobli na Dolnym Mieście.

Dawna dzielnica fabryk i przedsiębiorstw w ostatnich latach, dzięki rewitalizacji na pewno dała się odczarować. Czym przekonała was do siebie ta lokalizacja?
K.U.: Dolne Miasto przechodzi w tej chwili bardzo gruntową i dobrze przemyślaną rewitalizację. Zarówno jeśli chodzi o partnerstwo publiczno-prywatne, jak i prywatnych inwestorów, następuje tu gentryfikacja. Otworzyły się punkty będące zarzewiami nowego charakteru tej dzielnicy łączącego tzw. bohemian style i design. Poza tym nie jest tak bardzo zatłoczona jak położona naprzeciwko Wyspa Spichrzów. Nie taka głośna, związana z zielenią pobliskich bastionów i terenów rekreacyjnych. Obserwujemy, jak Dolne Miasto z roku na rok się rozwija. Działa tu społeczeństwo obywatelskie, są Inkubator Sąsiedzkiej Energii Dolne Miasto i Opowiadacze Historii, czy Centrum Sztuki Współczesnej Łaźnia. A jednocześnie to dzielnica bardzo blisko centrum Gdańska i jego wszystkich najważniejszych turystycznych atrakcji.

To także jedna z niewielu części Gdańska, gdzie większość budynków przetrwała II wojnę światową. Tak się składa, że wasza inwestycja to kawał dobrej historii.
K.U.: Sam projekt jest bardzo ciekawy, gdyż to renowacja fabrycznego budynku, który wcześniej, w XIX wieku był młynem olejowym należącym do Wilhelma Theoodora Behrennda.

Paweł Szczygieł, Prezes Zarządu pracowni POTEARCHITEKCI, w której powstał projekt KAMIENNEJ 28: Po wojnie prowadzono tam liczne warsztaty – lakiernie, tapicernie, a nawet warsztat samochodowy. Słowem obiekt wielofunkcyjny, który zmieniał swe funkcje na przestrzeni wieków. Ostatnia, najbardziej zapamiętana w Gdańsku, to fabryka torebek i galanterii skórzanej Batycki.

Pana przygoda z Kamienną 28 zaczęła się jednak wcześniej, proszę uchylić rąbka tajemnicy...
P.SZ.: Projekt został wymyślony przeze mnie na konkurs zamknięty dla 10 biur projektowych organizowany w 2016 roku przez poprzedniego inwestora i go wygrał. Dolne Miasto to moja dzielnica rodzinna, tym bardziej zależało mi na tym, by zaprezentować ciekawą ideę. Gdy pierwszy raz odwiedziłem ten zabytek, była w nim masa elementów oryginalnych, a także pozostałości po fabryce Batycki typu matryce do cięcia, rozkroje torebek, materiały, rulony, zwoje. Chciałem do tego nawiązać, wykorzystując półprzezierne siatki - białe i ciemnografitowe - i pokrywając nimi wycięty w bryle historycznej dziedziniec. Gdy obiekt jest zamknięty to wygląda jak rozciągnięta na całej elewacji budynku siatka, za którą są okna, korytarz, przeszklenia, ale można to też otworzyć i wtedy całość zaczyna żyć, a budynek upodabnia się do matrycy pani Batyckiej. To była więc pierwsza idea: nawiązać do tej funkcji, którą miasto zna najlepiej.

A druga idea?
P.SZ.: Ona z kolei odnosi się do dobrych rewitalizacji zachodnioeuropejskich budynków – tj. do zestawienia kontrastu. Przy rewitalizacji starego obiektu wyraźnie odróżnia się starą tkankę od nowej, dodanej, by pokazać nawet laikowi nawarstwienie. My, zachowując historyczną część budynku, tj. elewacje frontowe i boczne, stare okna odzwierciedlone 1:1, dobudowaliśmy na mocnym kontraście nową bryłę, która mocno się odróżnia. To spodobało się i konserwatorowi i architektom Urzędu Miasta.

K.U.: Ja również jestem architektem i wyznaję tę samą zasadę, że, jeżeli się robi rewitalizację, to nie należy kłamać. Jeżeli jest stara tkanka, to ją odtwarzamy, natomiast nie należy na siłę odbudowywać takich sztucznych struktur historycznych, bo to wygląda tandetnie. Taka bardzo duża prostota w kontraście do historycznych budynków to tzw. brutalizm. Takie realizacje można spotkać przede wszystkim w Niemczech czy Holandii.

Inwestycja jest pod opieką konserwatora zabytków – jaki wpływ miało to na sam projekt?
P.SZ.: Nasza idea jako biura architektonicznego zakładała, aby te budynki w swoim obrysie, kształcie zostawić niezmienne. Element, który pozostawiliśmy, i ze względu na konserwatora, ale i by oddać charakter tego starego budynku, to zabytkowa klatka schodowa. Urbanistyka budynku została więc bez zmian, a zmodyfikowaliśmy go w środku, np. dodając doświetlający wnętrza dziedziniec. Zachowaliśmy także wiszący w powietrzu łącznik pomiędzy dwoma budynkami, tylko rozsunęliśmy go na dwie części i zdublowaliśmy, dodając w ten sposób funkcję widokową.

A co wyróżnia same mieszkania tej inwestycji?
P.SZ.: Wnętrza mieszkań wyróżniają się nietypową wysokością i są przygotowane do standardu typu loft. Te na parterze mają prawie 4,5 m wysokości oraz pokaźne okna. Można zrobić tam antresolę z widokiem. Dodaliśmy też jedną kondygnację zupełnie kontrastującą – czarną, matową, niczym statek. Jej linia nie idzie idealnie prosto, by każde z tych mieszkań górnych miało więcej światła i widok na wodę.

K.U.: Przygotowaliśmy też propozycje wnętrz na wyższych kondygnacjach jako bardzo eleganckich, tzw. understated elegance, w stylu dużych, ładnych mieszczańskich mieszkań. Zupełnie inne wnętrza są za to w budynku nowoczesnym o mniejszych lokalach z wystającymi balkonikami.

Ile jest łącznie mieszkań we wszystkich budynkach?
K.U.: Są 33 mieszkania w starym budynku i 32 w nowym. Metraż jest w nich bardzo różny od od 39,5 do 139 m2 w historycznej części oraz od 24 do 72 m2 w nowoczesnym budynku od ul. Jałmużniczej.

P.SZ.: Ten projekt nie ma narzuconej struktury deweloperskiej. Chcieliśmy, żeby te mieszkania były bardzo różnorodne. To taka butikowa inwestycja, w której każdy znajdzie coś dla siebie.

Jacy klienci odnajdą się w tych mieszkaniach?
K.U.: Bardzo dużym atutem KAMIENNEJ 28 jest skala – to mały budynek. Na razie mieszkania kupują osoby chcące tu mieszkać, nawet jeśli to będzie ich drugi dom. Na pewno dobrze odnajdą się tutaj ci, którzy doceniają elegancję i spokój Dolnego Miasta w połączeniu z imponującym projektem architektonicznym tej rewitalizacji. Zainteresowanie obiektem jest ogromne zarówno wśród osób z Trójmiasta jak i z innych miejsc w Polsce.

Na jakim etapie jest inwestycja?
K.U.: Generalny wykonawca wszedł na budowę w drugiej połowie zeszłego roku. Mieszkania będziemy oddawać pod koniec 2025 roku. To jest dość długa budowa ze względu na badania archeologiczne, na potrzebę zachowania tych zewnętrznych elewacji czy certyfikację BREEAM. Natomiast sprzedaż już trwa, aktualnie sprzedajemy mieszkania głównie w budynku historycznym.

Wspominali państwo o wiodącej na świecie certyfikacji BREEAM?
K.U.: Wszystkie nasze inwestycje są certyfikowane w tym systemie, a dodatkowo wszystkie nowe inwestycje ACCIONA muszą być zgodne z unijną taksonomią. Idziemy tu trudniejszą ścieżką z bezwzględnym wymogiem 10% energii pierwotnej mniej niż w przepisach. To trudne zadanie, ale wykonalne.

P.SZ.: W przypadku budynków rewitalizowanych certyfikat BREEAM to rzadkość, gdyż to długi i żmudny proces. Przez to, że ACCIONA jest firmą hiszpańską, widzimy, że podejście do projektu jest bardziej zachodnie, wyprzedzające czas.

Rozwińmy ten wątek – jaką firmą jest ACCIONA?
K.U.: Przede wszystkim nieruchomości są w ACCIONA niewielkim, aczkolwiek bardzo zadbanym i prestiżowym kawałkiem działalności. Natomiast ACCIONA, to przede wszystkim koncern notowany na GPW w Madrycie, obecny w 60 krajach na 5 kontynentach, który specjalizuje się m.in. w odnawialnych źródłach energii, wodzie oraz szeroko pojętym sustainability. Zgodnie z DNA firmy to, co budujemy, musi być zgodne z zasadami zrównoważonego rozwoju i innymi wymaganiami stawianymi w centrali naszej korporacji.

A jaka jest przyszłość ACCIONA w Trójmieście?
K.U.: Na pewno nie kończymy naszej aktywności na KAMIENNEJ 28 i ZBOŻOWEJ, zamierzamy zostać tu na bardzo długo.

ARTYKUŁ PARTNERA

WIECZÓR "LIFESTYLE INVESTMENT"

AUTORKA: MARTA DWORAK

21 lutego w Radisson Hotel & Suites w Gdańsku miał miejsce wyjątkowy event pod hasłem „LifeStyle Investment” zorganizowany przez Verus Estate wspólnie z Navigare Properties. Wydarzenie związane było z prezentacją oryginalnego projektu deweloperskiego o nowatorskiej formule.

Verus Estate, reprezentowana przez Izabelę Florek-Grzenkowską już od kilku lat proponuje klientom ekskluzywne inwestycje w Hiszpanii. W swoim portfolio ma szeroką ofertę nieruchomości w różnym budżecie, od Malagi aż po Gibraltar.

Z kolei Navigare Properties to spółka z kapitałem w 100% szwedzkim, posiadająca wieloletnie doświadczenie na rynku nieruchomości, a także jachtingu. Sprzedaje i wynajmuje domy w Hiszpanii oraz Szwajcarii, zarządza nimi, zapewnia im hotelowe udogodnienia i unikalną koncepcję usług.

Wydarzenie „LifeStyle Investment” poświęcone zostało prezentacji nowego projektu deweloperskiego – wyjątkowej inwestycji na Costa del Sol. To unikalna opcja dla tych, którzy rozważają zakup nieruchomości w Hiszpanii, a zastanawiają się jeszcze nad samą formułą użytkowania. Jednocześnie pragną oni zdywersyfikować swoje środki finansowe i zabezpieczyć kapitał w optymalny sposób. Sama Andaluzja znana jest z pięknej pogody i zapierających widoków, tu się po prostu doskonale wypoczywa.

„LifeStyle Investment” to inwestycja w pewien sposób styl życia, umożliwiająca zakup nieruchomości, korzystanie z niej w wybranym przez siebie terminie, a jednocześnie wymienianie się z innymi właścicielami posiadającymi domy w różnych częściach świata. Rozwiązanie to pozwala nie tylko na cieszenie się własną nieruchomością, ale i na stałe zarabianie na niej oraz zwiększanie jej wartości. To daje poczucie bezpieczeństwa wynikające z dobrze zainwestowanych środków oraz opieki zarządczej Navigare Properties po zakupie.

W ramach „LifeStyle Investment” przyszły właściciel nieruchomości otrzymuje także kompleksowe wsparcie w zakresie procedury prawnej, pozyskania finansowania czy takich aspektów jak przyłącza wody i prądu, a także późniejszy wynajem. Klient nie zostaje więc sam, cały czas ma zapewnione profesjonalne doradztwo i eksperycką opiekę.

Co więcej kluczowym aspektem jest tu pakiet dodatkowych korzyści, na który składa się po pierwsze Navigare Experience czyli możliwość żeglowania 2 tygodnie w roku na luksusowym jachcie w wybranym przez siebie czasie i miejscu, ze skipperem i obsługą kelnerską.

Same domy oddawane są pod klucz, tj. z pełnym wyposażeniem RTV i AGD zawierającym nawet mały asortyment. Standard wystroju i kastomizacji można wybierać spośród 3 opcji – od podstawowej do tej najbardziej luksusowej, w zależności od indywidualnych preferencji.

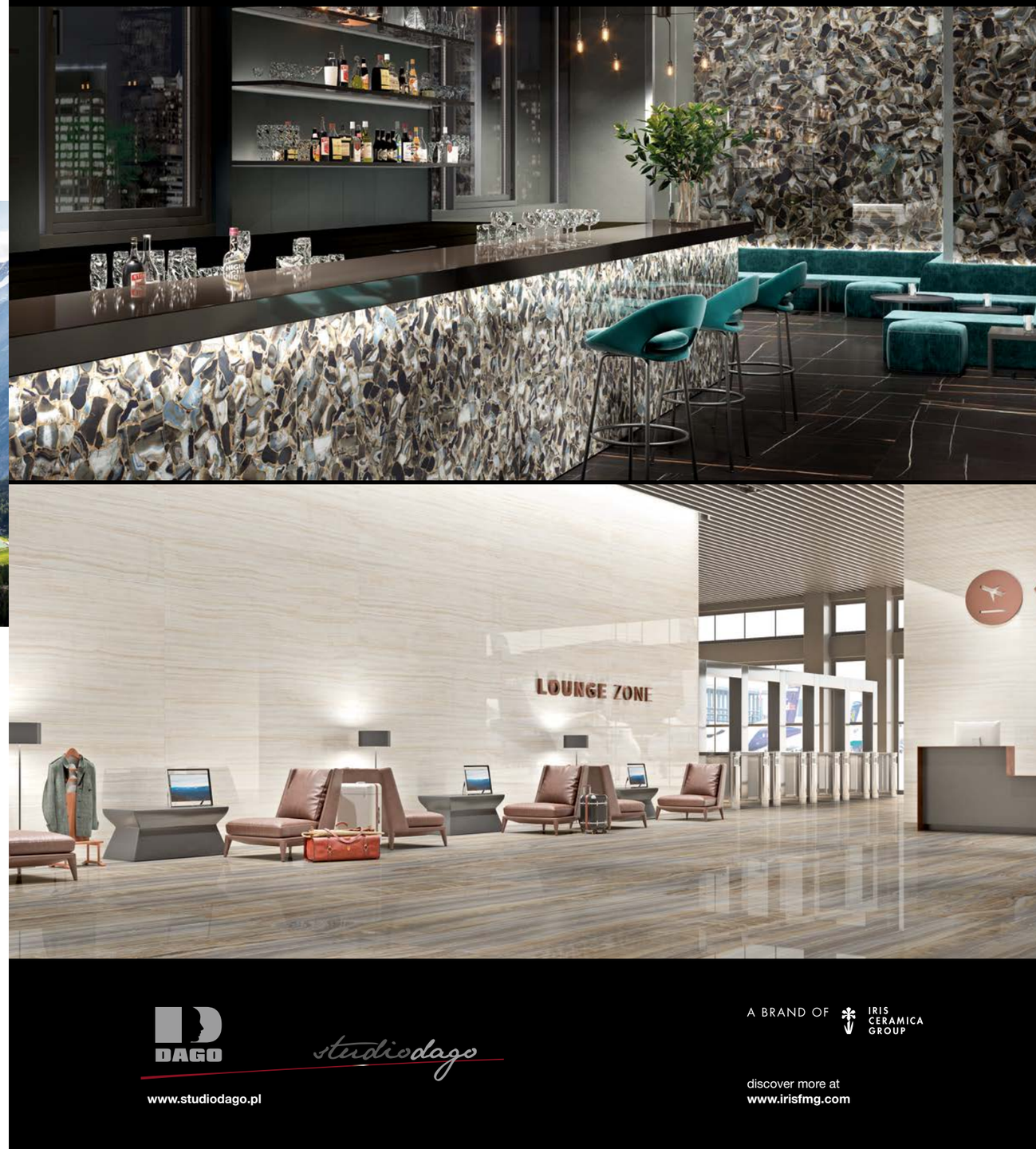
W ramach zakupu właściciel otrzymuje pełen pakiet kompleksowego zarządzania nieruchomością począwszy od samego dokonywania rezerwacji, przez codzienne sprzątanie, śniadania, aż po wypłatę wynagrodzenia z wynajmu czy opiekę techniczną nad obiektem.

A dla tych, których bardziej pociągają zimowe klimaty, Navigare Properties oraz Verus Estate przygotowały alternatywną destynację w szwajcarskich Alpach, a konkretnie w Saas-Fee. To urokliwa górska wioska położona na wysokości 1800 m, w okolicy o doskonałych warunkach narciarskich. Tutejsza oferta to luksusowo wykończone studia i penthousy, posiadające od 1 do 5 sypialni, mające zaplecze gastronomiczne w postaci restauracji oraz zapewniające usługi Spa & Wellness.

Wydarzenie „LifeStyle Investment” zgromadziło kameralne grono uczestników, którym wieczór dodatkowo umiliła selekcja hiszpańskich tapasów oraz win. To drugi z serii eventów Verus Estate i Navigare Properties, zapewniających kompleksową wiedzę dotyczącą zakupu nieruchomości zagranicą.

www.verusestate.com | mail: office@verusestate.com | tel. + 48501052677

ARTYKUŁ PARTNERA



Fot. Karol Kacperski

Paweł Górski, Business Development Manager, Galeon, Anna Górska

Izabela Paluch, O4 Coworking, Karolina Rymarczyk, O4 Coworking

Zespół firmy Bayer

Krzysztof Jędrzejewski, Patryk Wardziński, Gdańska Fundacja Kształcenia Menedżerów

Marcin Kowalik, Black Pearls VC

ROZDANIE NAGRÓD OLIVIA PRIZE 2023

W środę 31 stycznia po raz czwarty wręczono nagrody Olivia Prize. Nagrody za projekty realizowane przez rezydentów Olivia Centre, największego w Polsce centrum biznesowego, już tradycyjnie zostały przyznane w kategoriach Olivia Impact: Energa SA, wyróżnienie: Bayer Global Business Services Gdansk, Olivia Biznes: Agencja Rozwoju Pomorza S.A., wyróżnienie: Black Pearls VC, Olivia Eco: Edyta Bieniasz-Krzywiec z firmy Bayer, wyróżnienie: EPAM Poland oraz Olivia Pro Bono: GFKM Gdańska Fundacja Kształcenia Menedżerów, wyróżnienie: Bayer Global Business Services Gdansk i O4 Coworking. Zwycięzcy otrzymali statuetki, których autorem jest dr hab. Tomasz Sobisz, Prodziekan Wydziału Rzeźby i Intermediów ASP w Gdańsku.

Remigiusz Wojciechowski, Bayer, Edyta Bieniasz-Krzywiec, Bayer, Grzegorz Borowski, Infoshare, Marcin Perkowski, Capgemini

Zespół Agencji Rozwoju Pomorza z Prezesem Łukaszem Żelichowskim (pośrodku)

Remigiusz Wojciechowski, Bayer, Justyna Kruszyńska, Energa, Katarzyna Witt, Energa, Magdalena Pakmur, Energa; w drugim rzędzie: Grzegorz Borowski, Infoshare, Marcin Perkowski, Capgemini

Justyna Kruszyńska, Energa, Katarzyna Witt, Energa, Magdalena Pakmur, Energa,

Jan Zacharewicz, konsul honorowy Bangladeszu, prof. Marcin Piątkowski, Bank Światowy

Ireneusz Osiński, członek Pomorskiego Klubu Biznesu, Michał Stankiewicz, Redaktor Naczelny, Prestiż Magazyn Trójmiejski

Bogusław Wieczorek, Pełnomocnik Zarządu Olivia Centre

Maciej Kotarski, Dyrektor Olivia Centre, Maciej Grabski, inwestor i założyciel OBC

dr n. med. Łukasz Rolka, CEO Centrum Medyczne Rehika, Dorota Janicka-Kurlenda, Gdańska Orchidea, Marek Wikiera, mentor biznesu

Przedstawiciel Epam Systems

Kasper Orkisz, Sailing Master, Premium Yachting, Sylwia Pikul, Novotel Marina Gdańsk

Bartosz Prokurat, Paweł Łączyński, White Wood Nieruchomości

Łukasz Antoniak, Dyrektor Regionu Północ, TFI PZU S.A.

Fot.Krzysztof Nowosielski

Mariusz Sanocki, Kancelaria Baltic Lawyers

Igor Bober

Wojciech Orlik, SMARTCO

Marcin Marczak, Invilla

Artur Wacewicz, Robert Pstrągowski, Armet Bis

SPOTKANIE INWESTYCYJNE

20 lutego 2024 r. w Gdyni odbyło się spotkanie inwestycyjne organizowane wspólnie przez Quercus Towarzystwo Funduszy Inwestycyjnych S.A., Towarzystwo Funduszy Inwestycyjnych PZU S.A., Dom Inwestycyjny Xelion sp. z o.o. oraz Prestiż Magazyn Trójmiejski.

Podczas wydarzenia swoją wiedzą i doświadczeniem podzielili się: Paweł Cichoń, Wiceprezes Zarządu Quercus Towarzystwo Funduszy Inwestycyjnych S.A. oraz Łukasz Antoniak, Dyrektor Regionu Północnego, Towarzystwo Funduszy Inwestycyjnych PZU S.A., przedstawiając prognozy inwestycyjne na najbliższe kwartały.

Natalia Kurzawa, Moderna Holding, Izabela Cyjert-Prygoda, DI Xelion

Jarosław Zdzitowiecki, Walter Herz, Oktawian Leszkowski, Motor Nauta

Izabela Cyjert-Prygoda, Dyrektor ds. Inwestycji Klientów, DI Xelion, Arkadiusz Mastalerek, Wiceprezes Zarządu, DI Xelion

Piotr Smoliński, Wicedyrektor Regionu Gdańsk, DI Xelion, Mirosław Pek

Izabela Cyjert-Prygoda, Dyrektor ds. Inwestycji Klientów, DI Xelion, Norbert Nagel, Paweł Cichoń, Wiceprezes Zarządu Quercus TFI S.A.

Arkadiusz Mastalerek, Wiceprezes Zarządu, DI Xelion, Tomasz Malczewski, Jarosław Zdzitowiecki, Walter Herz, Krzysztof Prasał, Prezes Zarządu, DI Xelion

Łukasz Antoniak, Dyrektor Regionu Północ TFI PZU S.A., Michał Stefański, Wiceprezes Zarządu TFI PZU S.A.

Martyna Musiał, Wiceprezes Zarządu BMC

Artur Kowalczyk, Pomorski Klub Biznesu

Marcin Stańczuk, Fundacja Leny Grochowskiej, Oddział w Gdańsku

Ewa Mielnicka-Cekała, Key Account Manager, Monika Wojciechowska, Dyrektor Artystyczna Arche

prof. dr hab. Anna Waligórska, ASP w Gdańsku

prof. dr hab.Aleksandra Jadczuk, ASP w Gdańsku

WERNISAŻ „ŁĄCZY NAS SZTUKA”

W Hotelu Arche Dwór Uphagena odbył się niedawno wernisaż wystawy, której ideą było połączenie sztuki profesjonalnych, docenianych artystów z twórczością malarską osób z niepełnosprawnościami. Podczas wydarzenia miał miejsce malarski performance i loteria fantowa, na zakończenie zaś można było wylicytować obrazy artystów biorących udział w wystawie. Organizatorami Festiwalu Artystycznego „Łączy nas sztuka” są Grupa Arche, Fundacja Leny Grochowskiej oraz Stowarzyszenie Wspólnota Arche.

Artur Liemberger, Fundacja Leny Grochowskiej, Oddział w Gdańsku

Maria "Mania" Morawska, Fundacja Leny Grochowskiej, Oddział w Gdańsku

Anna" Arti" Żmurek, Fundacja Leny Grochowskiej, Oddział w Gdańsku

Olga Kharina, fotografka, Walerij Springer, WP Capital

Dmitrij Gabczenko, GAB Media,
Estera Gabczenko, Redaktor Naczelny, Zatoka Piękna

Sonia Żarska-Wereszko, Specjalistka ds. Marketingu i Animacji Społecznej, Magdalena Zdybel, Revenue i Marketing Manager, Arche Dwór Uphagena

Marcin Pasecki, Rzeczpospolita, Aleksandra Wiśniewska, Kierownik Oddziału Gdańskiego Fundacji Leny Grochowskiej

Jacek M. Kozłowski, Prezes Związku Polskich Artystów Fotografików, Okręg Gdański

Izabela Florek-Grzenkowska, CEO Verus Estate Marbella SL, Vesna Rosell, International Sales Coordinator, Navigare Properties, Emelie Irmelin Johansson, Chief Sales Officer Navigare Properties, Ville Peltomaki, Remote Market Sales, Navigare Properties

Paweł Zawadzki, CEO Hastens Polska, Agata Zawadzka, Tomasz Pastwa, CEO Sputnik

Rossanna i Wacław Szpakowscy, inwestorzy

Fot. Krzysztof Nowosielski

Tomasz Grabowski, CEO Edoradca, Tomasz Pastwa, CEO Sputnik

LIFESTYLE INVESTMENT

Wydarzenie Verus Estate i Navigare Properties w Gdańsku, które odbyło się 21 lutego w Radisson Hotel & Suites Gdańsk, skupiło się wokół nowego projektu deweloperskiego w Hiszpanii na Costa del Sol oraz w magicznej wiosce Saas-Fee w Szwajcarii. Podczas spotkania nie zabrakło hiszpańskich tapas i wyśmienitego wina.

Roman Suchocki, właściciel PiB Suchocki, z żoną

Michał Grubba, właściciel NLB Usługi Transportowe, Beata Grubba

Aleksandra Tomczak, Dom and House

Bartosz Potulski, CEO Potulski Nieruchomosci

Marta Janc

Julita Skowrońska, Paweł Stopczyński

Karolina Kotkowska, architekt,
Magdalena Muszkiewicz-Gębska, Applied Medical

Fot. Krzysztof Nowosielski

Bartłomiej Studniarz, Specjalista ds. Sprzedaży Samochodów Nowych, British Auto Zdunek

BAL KARNAWAŁOWY W SUPER YACHTS CLUB

10 lutego w Super Yachts Club odbył się niezwykle klimatyczny bal karnawałowy. W ramach wieczoru odbyła się gra miejska z udziałem floty Range Rover, jednego z partnerów wydarzenia. Kucharze Gaggenau zaprezentowali pokaz gotowania na żywo, a goście bawili się w otoczeniu ekskluzywnego baru G.H. Mumm. Szampańską atmosferę uzupełniały emocje związane z grą w pokera i ruletkę.

Maciej Kaczmarczyk, Łukasz Dobrowolski, szefowie kuchni Gaggenau

Paula Łach, Magdalena Muszkiewicz-Gębska, Applied Medical, Katarzyna Estrop, Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Adrianna Błonnik, ZAPP Aranżacje, Aleksandra Staruszkiewicz, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Karolina Kotkowska, architekt

Aleksandra Krzyżewska

Krzysztof Kiełczykowski, Bartosz Czerniawski, właściciel Gun n' Fu

ZNAJDZIECIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

Cukiernia Umam, Gdańsk, ul. Hemara 1; Umam Marina, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; Marmolada Chleb i Kawa, Gdańsk, ul. Słonimskiego 5 (osiedle Garnizon); Mount Blanc, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Costa Cofee, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Sztuka Wyboru, Gdańsk, ul. Słowackiego 19; Rosse Rosse, Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Baltiq Plaza); Costa Coffee, Gdynia, Centrum Riviera; Mamma Mia Cafe, Sopot, Plac Zdrojowy 2; Cyganeria, Gdynia, ul. 3 Maja 27; Ciuciu Babka, Gdynia, al. Piłsudskiego 30; Alt Cafe, Gdynia ul. Legionów 112F/1 (Altus); Cafe Resto, Sopot, Hotel Rezydent; Mount Blanc, Sopot, Centrum Haffnera; Cafe Ferber, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 48; Pijalnia czekolady E. Wedel, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Pijalnia czekolady E. Wedel, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; Bistro Walter, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 61; Capuccino Cafe, Sopot, ul. Zamkowa Góra 25; Pociąg do kawy, Sopot, Sopot Centrum; La Crema, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 14; La Bagatela, Sopot, Dworcowa 5; Columbus Bistro & Cafe Kawiarnia, Gdańsk, ul. Norwida 9; Columbus Caffee, Gdańsk, Forum Gdańsk; Etno Cafe, Gdańsk, Forum Gdańsk; Bacio di Caffè, Sopot, ul. Grunwaldzka 4/6; Park Cafe, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 96/98; Lavenda Cafe & Galeria, Gdynia, ul. Starowiejska 11; Tłok, Gdynia, ul. Wybickiego 3; Ale Browar, Gdynia, ul. Starowiejska 40B; Pawilon, Sopot, ul. Haffnera 7/9; Kotka Cafe, Gdańsk, ul. Polanki 124 D; Fit Cake, Sopot, ul. Podjazd 11; Bosko, Gdańsk, al. Jana Pawła II 3A;

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

Po Naleśniku, Gdańsk, City Meble, al. Grunwaldzka 211; Jagspot, Gdańsk, św. Ducha 14B; Ale Browar, Gdańsk, ul. Wajdeloty 21; Avocado Vegan, Gdańsk, ul. Wajdeloty 25; Surfburger Chełm, Gdańsk, ul. Cieszyńskiego 1C; Surfburger Wrzeszcz, Gdańsk, ul. Trubadurów 2; Surfburger Śródmieście, Gdańsk, ul. Garncarska 30; Surfburger Sopot, Sopot, ul. Kościuszki 10; Surfburger Gdynia, Gdynia, ul. Abrahama 11; Rotterdam Wie Bar, Gdańsk, ul. Chmielna 101/102; Niepokorni, Gdańsk, ul. Chmielna 26; Riverside by Pilsner, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Tygle, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Woosabi, Gdańsk, ul. Chmielna 10; True, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Jak się masz Bistro, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 24; Stary Maneż, Gdańsk, ul. Słowackiego 3; Mami Sushi, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 5; Wozownia, Gdańsk, ul. Gradowa 6; Piwnica Rajców, Gdańsk, ul. Długi Targ 44; Zafishowani, Gdańsk, ul. Tokarska 6; Chang, Gdańsk, ul. Dmowskiego 15; Officyna, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415 (Argon); Grass, Gdańsk, ul. Szeroka 121/122; Wiśniewski, Gdańsk, ul. Piwna 22; Motlava, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/1; Trattoria Bresno, Gdańsk, ul. Krasickiego 9B/1; Tekstylia, Gdańsk, ul. Szeroka 11; AïOLI inspired by Gdańsk, ul. Partyzantów 6; BonŻur, Gdańsk, ul. Piwna 36; Majolika, Gdańsk, ul. Jana Uphagena 23; Machina, Gdańsk, ul. Chlebnicka 13/16; Fishmarket, Gdańsk, Targ Rybny 6; Fellini, Gdańsk, Targ Rybny 6; Correze, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/7; Hard Rock Cafe, Gdańsk, ul. Długi Targ 35/38; Goldwasser, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22; Lao Thai, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy; Sempre, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Motławy; Mito Sushi, Gdańsk, ul. Szeroka 50; La Cucina, Gdańsk, ul. Szeroka 86; Patio Espanol, Gdańsk, ul. Tandeta 1; Restauracja Filharmonia, Gdańsk, ul. Ołowianka 1; Restauracja Szafarnia 10, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; Izakaya Sushi, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; KOKU Sushi, Gdańsk, (Olivia Business Centre), ul. Grunwaldzka 472; Lula, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 4 (Garnizon); Ping Pong, Gdańsk, ul. Słowackiego 21 (Garnizon); Eliksir, Gdańsk, ul. Hemera 1 (Garnizon); Lobster, Gdańsk, Olivia Business Centre; Tawerna, Gdańsk, ul. Powroźnicza 19/20; Mon Balzac, Gdańsk ul. Piwna 36/39; Brovarnia, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; Gdański Bowke, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11; Mono Kitchen, Gdańsk, ul. Piwna 28/30; Restauracja Magiel, Gdańsk, ul. Toruńska 12; Tu Można Marzyć, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 25; Meso Ramen, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 17/4; Faloviec, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 2; Pobite Gary, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 21; Tako, Gdańsk, ul. Słowackiego 13/U1; Przepis na, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 132/5; Meat Shack BBQ, Gdańsk, ul. Ludwika Waryńskiego 26/27; Papieroovka, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; Canis Restaurant, Gdańsk, ul. Ogarna 27/28; Guga Sweet & Spicy, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/9; La Pampa Steakhouse, Gdańsk, ul. Szeroka 32/35; Gvara, Gdańsk, ul. Chlebnicka 48/51; Fino, Gdańsk, ul. Grząska 1; T-bone Steak House, Gdańsk, ul. Długi Targ 22; Long Street 52, Gdańsk, ul. Długa 52/53; Restauracja Sapore, Gdańsk, ul. Tkacka 27/28; Kozlova Złota Brama, Gdańsk, ul. Długa 81/83; Niesztuka Restaurant&Bar, Gdańsk, ul. Mariacka 2/3; Neighbours's Kitchen, Gdańsk, ul. Szafarnia 11/u12; Chleb i Wino, Gdańsk, ul. Stągiewna 17; Słony Spichlerz, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Wołowina Bistro, Gdańsk, ul. Żabi Kruk 16; Stacja Food Hall, Gdańsk, Galeria Metropolia; Menya Musashi, Gdańsk, Forum Gdańsk; 4 Piętro Bistro & Restaurant, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); Trafik Jedzenie i Przyjaciele, Gdynia, ul. Skwer Kościuszki 10; Tokyo Sushi, Gdynia, ul. Mściwoja 9; Oberża 86, Gdynia, ul. Starowiejska 30; Neon, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 39; F.Minga, Gdynia, Bulwar Nadmorski im. Feliksa Nowowiejskiego; Ducha66, Gdańsk, ul. Świętego Ducha 66; POP in, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 64; Bistro Serwus, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241; Miło Mi, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245; Punkt, Gdynia, ul. Władysława IV 59; Moje Miasto, Gdynia, Skwer Kościuszki 15; Głuchy Telefon, Gdynia, ul. Świętojańska 52; Como Ristorante, Gdynia, CH Klif; Del Mar, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście; Hashi Sushi, Gdynia, ul. Przebendowskich 38; Chwila Moment (restauracja i kawiarnia), Gdynia, InfoBox; Barracuda, Gdynia, Bulwar Nadmorski 10; Browar Port Gdynia, Bulwar Nadmorski; Vinegre di Rucola, Gdynia, ul. Zawiszy Czarnego 1; Pasta Miasta, Gdynia, ul. Świętojańska 46; Aleja 40, Gdynia, ul. Aleja Marszałka Józefa Piłsudskiego 40; Tako Bar, Gdynia, ul. Świętojańska 21; Malika, Gdynia, ul. Świętojańska 69; Casa Cubeddu, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1; Tłusta Kaczka, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2; Sztuczka, Gdynia, ul. Abrahama 40; Ogniem i Piecem, Gdynia, ul. Świętojańska 87; Mąka i Kawa, Gdynia, ul. Świętojańska 65; Biały Królik, Gdynia, ul. Folwarczna 2; Mondo di Vinegre, Gdynia, ul. Polska 1; Pescado, Gdynia, al. Zwycięstwa 243; Pieterwas Krew i Woda, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 41; Śródmieście, Gdynia, ul. Mściwoja 9; Cozzi, Gdynia, ul. Władysława IV 49; Tawerna Orłowska, Gdynia, ul. Orłowska 1; Przystanek Orłowo, Gdynia, Al. Zwycięstwa 237/3; La Vita, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 80/86; Jakubiak w Sopocie, ul. Wybickiego 48; Pelican, Sopot, Bohaterów Monte Cassino 63; Thai Thai, Gdańsk, ul. Podgarbary 10; Aquarella, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35 (Villa Aqua); Thai Thai, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; Błękitny Pudel, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44; U Kucharzy, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60; Pizzeria Sempre, Sopot, ul. Grunwaldzka 11; Morska, Sopot, ul. Morska 9; Pizzeria Sempre, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49; White Marlin, Sopot, Al. Wojska Polskiego 1; No 5, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 5/U4; Browar Miejski Sopot, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35; Crudo, Gdynia, ul. Świętojańska 43; Crudo, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; Tapas de Rucola, Sopot, ul. Generała Józefa Pułaskiego 15; Pak Choi, Sopot, ul. Morska 4; Pieprz, Sopot, ul. Haffnera 7; Smak Morza, Sopot, al. Franciszka Mamuszki 2; Atelier Sopot, al. Franciszka Mamuszki 2; Restauracja Amici, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2; Restauracja Petit Paris, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16; Restauracja Pinokio, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45; Bulaj, Sopot, Al. Franciszka Mamuszki 22; 737 L'entre Villes, Sopot, Al. Niepodległości 737; Fidel, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; Hashi Sushi, Sopot, Sopot Centrum; Whiskey on The Rock, Dworzec Sopot; Bagażownia, Dworzec Sopot; Seafood Station Restaurant, Bar & Grill, Dworzec Sopot; Unicorn, Hipodrom Sopot; Polskie Smaki, Sheraton Sopot; Wave, Sheraton Sopot; Pelikan, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; Team Spirit Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; Bistro Walker, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 61; Sztuczka Bistro, Sopot, ul. Generała Józefa Bema 6; Prosty Temat, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; U Kucharzy, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; Moshi Moshi Sushi, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63/1; Chianti Grill Bar, Sopot, Generała Kazimierza Pułaskiego 19/1; Szklarnia, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 25; Trzy Siostry, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; BOTO, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 54B; La Marea, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 38/2U; No.5 beer bar & coffeehouse, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 5/U2; Starter's, Sopot, ul. Dworcowa 7; Prosto, Sopot, ul. Dworcowa 7; Dolce Vita, Sopot, ul. Dworcowa 7; Godding, Sopot, ul. Smolna 21; Symfonia Smaków, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; Zacny Liść, Gdańsk, Stary Rynek Oliwski 19; Zakwasownia, Gdańsk, ul. Norwida 2; Kulinarny motyw, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 14/1; Bombay Sopot, Plac Zdrojowy 1; Endi Wine House, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 9; Joko Sushi, Gdańsk, ul. Piastowska 67; Sopoko Pizza, Gdańsk, ul. Waryńskiego 21; Hora de Espana, Gdańsk, Wały Jagiellońskie, 28/30; El Mariachi, Gdańsk, ul. Grodziska 16

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Love Hair and Barber Shop, Gdańsk, ul. Rakoczego 9/U6; Atelier Brzozowski, Gdańsk, Podwale Staromiejskie 109/112B; Quiris, Gdańsk, ul. Gałczyńskiego 12; Club Fryzjerski Alternative, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 471; Jacques Andre, Gdańsk, ul. Elżbietańska 9/10; Salon fryzjersko-kosmetyczny ExcellentQ, Gdańsk, ul. Rajska 1/5A; Prive Club Fryzjerski, Gdańsk, ul. Rajska 1/5; Instytut Piękna Dolce Vita, Gdynia, Skwer Kościuszki 18; Iwona Donarska - Permanent Make Up Academy, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43/lok 27; Brański Salon, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Orłowo); Salon Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 775; Salon kosmetyczno-fryzjerski Sopocki Styl, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; Salon urody Drausal, Sopot, al. Niepodległości 739/1; Dolce Vita Beauty Box, Sopot, ul. Sobieskiego 2; HairBar, Sopot, Sheraton, Dom Zdrojowy; Falla Gdańsk, Gdańsk, ul. Hynka 65; Instytut Urody POR FAVOR, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 15/U2; Easy Barbers, Gdańsk, ul. Miłosza Białoszewskiego 10; Secret Avenue, Gdańsk, ul. Partyzantów 3; Baltica Beauty, Gdańsk, ul. Partyzantów 8; Lorenzo Coletti, Gdańsk, ul. Trzy Lipy 4/2; Underground BarberShop, Gdańsk, ul. Garncarska 7/8/9; QUIRIS House of Hair&Beauty, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 15; Expert K&L, Gdańsk, Forum Gdańsk; LoveHair & BarberShop, Gdańsk, ul. Franciszka Rakoczego 9/U6; Yasumi, Gdynia, ul. Łużycka 1B; Abacosun Instytut Urody, Gdynia, ul. Wielkopolska 168 / ul. Olgierda 45; Petite Perle, Gdańsk, ul. Beniowskiego 51; Cutting Club, Gdynia, al. Zwycięstwa 237/1; Cichy Design, Gdańsk, Al.Jana Pawła II 1b / Olivia Bussines Centre (Oliwia Point&Tower); Strefa Piękna i gustu, Gdańsk, Pólnicy 3/2; MT Salon Beauty by Magdalena Trzcińska, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 3

SPA&WELLNESS

Five Senses, Gdańsk, ul. Norwida 4; Thao Thai, Gdańsk, ul. Szeroka 86/87; Beauty Derm Instytut-Medical Day SPA, Gdańsk, ul. Kapliczna 30; Instytut SPA w Hotelu Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4; Bali SPA, Gdańsk, ul. Szeroka 42/43; Quadrille Spa, Gdynia, ul. Folwarczna 2; Instytut Genesis, Gdynia, ul. Ejsmonda 2; Vanity Day Spa, Gdynia, ul. I Armii WP 26/1U; OXO Luxury Spa, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; Day SPA w Hotelu Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; Sheraton Sopot Hotel Conference Center&SPA, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; City Day Spa, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emilii Plater 1; Body & Mind Clinic, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 413; Diamond Clinic, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22; Spa Hotel Hanza, Gdańsk, ul. Tokarska 6; Prana Spa, Gdańsk, ul. Szeroka 86; Grand Hotel Spa, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12/14; Hotel Haffner SPA, Sopot, ul. Jana Jerzego Haffnera 59; The Oriental Spa, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; SPA w Hotelu Kuracyjnym, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 255; Venity Day Spa, Gdynia, ul. I Armii Wojska Polskiego 26/1; Gdyński Instytut Podologiczny, Gdynia, ul. gen. Józefa Bema 16/2; Permanent Make-up Place Anna Krzywkowska, Gdynia, ul. Świętojańska 43/15;

MEDYCYNA ESTETYCZNA I KOSMETOLOGIA

Medycyna Estetyczna dr Marcin Nowak, ul. Kilińskiego 1/70; Skinlab, Gdańsk, ul. Hemara 2; Dr Kondej, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 7; Perfect Medica, Gdańsk, ul. Kołobrzeska 63; Clinica Dermatologica, Gdańsk, ul. Marii Skłodowskiej-Curie 3; Klinika Dobosz i Partnerzy, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok.102; Instytut Kosmetologii Babiana, Gdańsk, ul. Hynka 6/9; Centrum Zdrowia i Piękna H&Bmed, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 8; Gdańska Klinika Urody, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/2; Klinika Gorszewska, Gdynia, Al. Legionów 112/2; L'assai Medical Clinic, Gdynia, ul. Hryniewickiego 9c/9; Veoli Clinic, Gdynia, ul. Świętojańska 43; Hevena Beauty, Gdynia, ul. I Armii WP 8/5; Proderm, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2; Klinika Estetyki, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/11; Centrum Medyczne Nowe Orłowo, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/8 Nowe Orłowo; Klinika Urody Mediderm, Gdynia, ul. Abrahama 36-44; Instytut Urody Agata Partyka, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; Sopocka Fabryka Urody, Sopot, ul. Smolna 1D; Derm-Al, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; MedSPA by dr Kobylińska, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 14/7; Mam, Gdańsk, Albatross Towers, Al. Rzeczypospolitej 4; Sztorm Tattoo Studio, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 13U/1; Medycyna estetyczna Anna Butowska, Gdańsk, ul. Chmielna 71/3; YUKO Beauty Lab, Gdynia, Wincentego Pola 27/1; Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris, Gdynia, al. Zwycięstwa 241/3; Klinika urody Beleza, Gdynia, ul. Legionów 153; DIDI Aesthetics, Sopot, ul. Obrońców Westerplatte 2-4

HOTELE

Number One, Gdańsk, ul. Jaglana 4; Radisson Blu, Gdańsk, ul. Długi Targ 19; Dwór Oliwski, Gdańsk, ul. Bytowska 4; Hotel Gdańsk, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; Golden Tulip, Gdańsk, ul. Piastowska 160; Hanza Hotel, Gdańsk, ul. Tokarska 6; Królewski, Gdańsk, ul. Ołowianka 1; Amber Tower, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; Holland House, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34; Grand Cru, Gdańsk, ul. Rycerska 11-12; Hotel Sadova, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; Hotel Almond, Gdańsk, ul. Toruńska 12; Hotel Kuracyjny, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255; Hotel Nadmorski, Gdynia, ul. Ejsmonda 2; Courtyard by Marriott, Gdynia, ul. Jerzego Waszyngtona 19; Radisson Blu, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 54, Sopotorium, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 52; Hotel Villa Baltica, Sopot, ul. Emilii Plater 1; Hotel Rezydent, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; Sheraton Sopot Hotel, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; Villa Antonina, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A; Mała Anglia, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; Dworek Admirał, ul. Powstańców Warszawy 80; Villa Sentoza, Sopot, ul. Grunwaldzka 89; Hotel Haffner, Sopot, ul. Haffnera 59; Villa Aqua, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35; Hampton by Hilton, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 220; Hilton, Gdańsk, ul. Targ Rybny 1; Mercure Gdańsk Stare Miasto, Gdańsk, ul. Heweliusza 22; IBB Hotel, Gdańsk, ul. Długi Targ 14/16; Holiday Inn, Gdańsk, ul. Chmielna 1; Hotel Raddison, Gdańsk, ul. Chmielna 10-25; Sopot Marriott Resort & Spa, Sopot, ul. Bitwy Pod Płowcami 59; My Story Sopot Apartments, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 53A; Hotel Bayjonn, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 7; Hotel Opera, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; Hotel Willa Lubicz, Gdynia, ul. Orłowska 43; Willa Wincent, Gdynia, ul. Wincentego Pola 33

KLUBY FITNESS

Zdrofit, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 411; Zdrofit, Gdynia, Al. Zwycięstwa 256 (Klif); Zdrofit, Gdynia, ul. Kazimierza Górskiego 2; Sheraton Fitness, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; CrossFit Trójmiasto, Sopot, 3 Maja 69C; Zdrofit, Sopot, ul. Dworcowa 7; Aquastacja, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 411; Zdrofit, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82; Calypso, Sopot, ul. Niepodległości 697-701

SALONY SAMOCHODOWE

Autoryzowany serwis Seata Auto Miras, Gdańsk, ul. Zawodników 2; BMW Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; Audi Centrum Gdańsk, ul. Lubowidzka 44; Renault Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; Motor Centrum, DS Automobiles, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; Gdańsk, ul. Miałki Szlak 4/8; Subaru Zdanowicz, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256; British Automotive Jaguar Land Rover, Gdańsk, al. Grunwaldzka 241; Volvo Drywa, Gdańsk, ul. Kartuska 410; BMG Goworowski, Gdańsk, ul. Elbląska 81; Carter Toyota, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; City Motors, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; BMW Zdunek, Gdynia, ul. Druskiennicka 1; Lexus Trójmiasto, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; Auto Mobil, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; Volvo Drywa, Gdynia, ul. Parkowa 2; Mercedes BMG Goworowski, Gdynia, ul. Łużycka 9; Ford Euro Car, Gdynia, ul. Owsiana 13; Audi Centrum Gdynia, ul. Łużycka 3A; Volkswagen Plichta, Gdańsk, ul. Lubowidzka 42; Peugeot JD Kulej, Gdynia, ul. Chwaszczyńska 128; Honda, Gdynia, Al. Zwycięstwa 162; Porsche Centrum Sopot, Sopot, Al. Niepodległości 956; Porsche Approved, Sopot, ul. Al. Niepodległości 948; Nissan KMJ Zdunek, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295; Hyundai Margo, Gdańsk, ul. Al Grunwaldzka 250; Hyundai Margo, Gdynia, ul Morska 511; Skoda Plichta, Gdańsk, ul. Lubowidzka 46; Toyota Walder, Chwaszczyno, ul. Oliwska 58; Zdunek K.M.J., Gdynia, ul. Wielkopolska 250

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Dual Dental Clinic, Gdańsk, ul. Lema 2; Nord Clinic, Gdańsk, ul. Norwida 3U/2; Polmed, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); Perfect Smile Clinic, Gdańsk, ul. Szymanowskiego 2; Invicta, Gdańsk, ul. Rajska 10 (Madison); Vivadental, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48; Impladent, Gdańsk, ul. Kartuska 312; Victoria Clinic, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 57; Kryspin Dent, Gdańsk, ul. Partyzantów 9; Nawrocki Clinic, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 10/34; Prodent, Gdańsk, ul. Rajska 10; Medyczna Gdynia, Gdynia, ul. Władysława IV 59; Reha Prestige, Gdynia, ul. Kielecka 10 ; Clinica Del Mare, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/1; Medico Dent, Gdynia, ul. Powstania Styczniowego 23; Stomatolog Lidia Siatkowska, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/7; Marcin Rudnik Dermatolog, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/3; Sanus Dentes, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12; Mawident, Gdynia, ul. Strzelców 11B/4; Artdent Beauty&Care Dentistry, Sopot, ul. Jagiełły 4/2; Den Arte, Sopot, ul. Armii Krajowej 122; iDentical, Sopot, ul. 1 Maja 5; Fan-dent, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 71/2; 1DayClinic.pl Szpital Jednego Dnia, Gdańsk, ul. Żabi Kruk 10; BlikPol Clinic, Sopot, ul. Jana Jerzego Haffnera 6; Cadent, Gdynia, ul. Parkowa 6/1E; DentaClinic, Gdańsk, ul. Beniowskiego 1/U2; Remedios Sopockie Centrum Leczenia Bólu i Rehabilitacji, Sopot, Aleja Niepodległości 754; Sono Vanae Wesołowscy, ul. Kazimierza Górskiego 1 Gdynia (Modern Tower); Exclusive Dental Studio Gdynia, Gdynia, Bydgoska 7A/3

DESIGN

City Meble, Gdańsk, al. Grunwaldzka 211; Rolltex, Gdańsk, City Meble; Sinal, Gdańsk, City Meble; Dewro, Gdańsk, City Meble; Pro-Invest Meble, Gdańsk, City Meble; Hever Salon Snu, Gdańsk, City Meble; Pasion meble, Gdańsk, City Meble; Sofa Room, Gdańsk, City Meble; Halopczuk, Gdańsk, City Meble; Kler, Gdańsk, City Meble; Indigo Decor, Gdańsk, City Meble; Flugger, Gdańsk, City Meble; Grant, Gdańsk, City Meble; IKA-Kolor, Gdańsk, City Meble; Bel-Pol, Gdańsk, City Meble; Eko-Dar, Gdańsk, City Meble; P3 Studio, Gdańsk, City Meble; Eurodom, Gdańsk, City Meble; Praxis, Gdańsk, City Meble; Acero Polska, Gdańsk, City Meble; Gdańska Fabryka Mebli, Gdańsk, City Meble; SypialniaPlus.pl, Gdańsk, City Meble; Projekt Meble, Gdańsk, City Meble; BoConcept, Gdańsk, City Meble; Selence Materace, Gdańsk, City Meble; Flader, Gdańsk, City Meble; Praxis, Gdańsk, City Meble; Orzeł Design, Gdańsk, City Meble;Strefa Inspiracji, Gdańsk, City Meble; Meble Kolonialne, Gdańsk, City Meble; JOOP, Gdańsk, City Meble; JMB Design, Gdańsk, City Meble; Kalmar, Gdańsk, City Meble; Galla Collezione, Gdańsk, City Meble; Senpo, Gdańsk, City Meble; IWC Home, Gdańsk, City Meble; Novelle, Gdańsk, City Meble; This is Wood, Gdańsk, City Meble; Miloo Home, Gdańsk, City Meble, Orzech Meble, Gdańsk, City Meble; Kaan Meble, Gdańsk, City Meble; Corso Italia, Gdańsk, City Meble; Komandor, Gdańsk, City Meble; Moma Studio, Gdańsk, City Meble; Italmeble, Gdańsk, City Meble; Mandallin, Gdańsk, City Meble; Primavera Furniture, Gdańsk, City Meble; Rad-Pol, Gdańsk, City Meble; Meble Matkowski, Gdańsk, City Meble; Garden Space, Gdańsk, City Meble; Livingroom, Gdańsk, City Meble; Millo Home, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Taranko, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Witek Home, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; ABC Łazienki, Gdańsk, City Meble; Duka, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Home&you, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Elements, Gdańsk, ul. Przywidzka 4; Hever, Salon Snu, Gdańsk, ul. Przywidzka 7; Alfa Floors, Gdańsk, ul. Hemara 3; Galeria Rubio, Gdańsk, ul. Słonimskiego 5 lok.66; Studio Dago, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); NAP, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); Luxury Interiors, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; Flader Art, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/8 (Nowe Orłowo); Living Story, Gdynia, Al. Zwycięstwa 235/2 (Nowe Orłowo); Interior Park, Gdynia, ul. Wielkopolska 251; Dide Light, Gdynia, ul. Stryjska 26; Forma Collection, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; Mesmetric, Gdynia, Al. Zwycięstwa 187; Interno Design, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/12 (Nowe Orłowo); Aranżer, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245 (Nowe Orłowo); Designzoo, Sopot, Al. Niepodległości 606-610; Prestige Drzwi, Sopot, Al. Niepodległości 861; Deska Design, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 303; Deska Design, Gdynia, Wielkopolska 268; Euroforma, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 481; Miele Experience Centre, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Gate); jaśniej.com, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 54; Ostrowski Design, Gdańsk, ul. Do Studzienki 3/1; Internorm, Gdańsk, ul. Kartuska 214; Balma, Sopot, ul. Tadeusza Kościuszki 66/1; InterStyle HOME, Sopot. ul. Armii Krajowej 120; Livolo, Gdynia, ul. Admirała Józefa Unruga 76; Meblolight, Gdynia, ul. Wielkopolska 250; Q-max, Gdynia, ul Klonowa 2; Taras Factory, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 240; Rosenthal, Gdańsk, Galeria Bałtycka, al. Grunwaldzka 141; Max Komfort, Gdynia, ul. Wielkopolska 250; Tempur, Gdyni, Aleja Zwycięstwa 256; Mansi London, Gdynia, al. Zwycięstwa 237/2; Laru, Gdynia, ul. Świętojańska 43;

SKLEPY I BUTIKI

A2 Jewellery, Gdańsk, ul. Mariacka 411; Optyk Optometrysta, Gdańsk, ul. Stągiewna 19; Electronic Point, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 234; Max Mara, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Marella, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Deni Cler, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Time Trend, Gdańsk, Galeria Bałtycka; TUI Centrum Podróży, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Trussardi, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Patrizia Aryton, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Patrizia Aryton, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Jack Wolfskin, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Denon, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Marc O'Polo, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Betty Barclay, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Lumann Design, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 14; OS15, Gdańsk, ul. Szeroka 15/17; Galliu, Gdańsk, ul. Szeroka 15/17; Silk Epoque, Gdynia, ul. Orłowska 53A; DaSea People, Gdynia, ul. Abrahama 29; Butik Baldinini, Gdynia, ul. Armii Krajowej 28; Butik New Classic, Gdynia, ul. Świętojańska 44; Butik Men Classic&Sport, Gdynia, ul. Świętojańska 33; Men Boutique, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9; Patrizia Pepe, Gdynia, CH Klif; Lidia Kalita, Gdynia, CH Klif; Marella, Gdynia, CH Klif; Betty Barclay, Gdynia, CH Klif; Max Mara, Gdynia, CH Klif; Hexeline, Gdynia, CH Klif; La Mania, Gdynia, CH Klif; Liu Jo, Gdynia, CH Klif; Marciano Guess, Gdynia, CH Klif; Deni Cler Milano, Gdynia, CH Klif; KOKAI, Gdynia, CH Klif; Bizuu, Gdynia, CH Klif; N.Nagel, Gdynia, CH Klif; Apia, Gdynia CH Klif; Guess. Gdynia, Centrum Riviera; Airfield, Gdynia, Centrum Riviera; Pierre Cardin, Gdynia, Centrum Riviera; Sportofino, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Optical Christex, Gdynia, Centrum Riviera; Desigual, Gdynia, Centrum Riviera; Hugo Boss, Gdynia, Centrum Riviera; Optyk Lewandowski, Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Baltiq Plaza); Camerino, Sopot, Dom Zdrojowy; Top Hi-Fi, Sopot, Al. Niepodległości 725; OOG Eyewear Concept Store, Sopot, ul. Grunwaldzka 22/3; Optical Christex, Sopot, Dom Zdrojowy; Eter, Sopot, Dom Zdrojowy; Fjoł Flower Shop, Sopot, al. Niepodległości 787; Hastens, Sopot, al. Niepodległości 940; Looks by Luks, Sopot, ul;. Haffnera 42; Helly Hansen, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; Marie Zélie, Gdańsk, ul. Stanisława Noakowskiego 9; Cream Bear, Gdańsk, Ul. Dmowskiego 5; Quality Missala, Gdańsk, ul. Ogarna 3/4; Valentini/Samsonite, Gdańsk, Galeria Bałtycka; Guess, Gdańsk, Forum Gdańsk; Joop!, Gdańsk, Forum Gdańsk; Liu Jo, Gdańsk, Forum Gdańsk; Marc O'Polo, Gdańsk, Forum Gdańsk; Weekend by Max Mara, Gdańsk, Forum Gdańsk; Pierre Cardin, Gdańsk, Forum Gdańsk; Vistula, Gdańsk, Forum Gdańsk; Jean Louis David, Gdańsk, Forum Gdańsk; Samsung, Gdańsk, Forum Gdańsk; Yes, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); Yes, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; By Insomnia, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 53; Kwiaciarnia Fioł, Sopot, ul. Al. Niepodległości 787; Timeless, Gdynia, ul. Świętojańska 43; Superdry, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Jungle Chic, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Campione, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Emanuel Berg, Gdańsk, ul. Szafarnia 6/1U; Emanuel Berg, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Tommy Hilfiger Tailored, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Robert Kupisz, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Mo61 Perfume Lab, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Bosa Club, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Niumi, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; Premium Sound, Sopot, al. Niepodległości 645 B; Spensen, Gdynia, ul, Aleja Zwycięstwa 256; Studio Moda Natalia Koszczyńska, Gdynia, ul. Abrahama 74;

INSTYTUCJE KULTURALNE

Muzeum Narodowe w Gdańsku, Gdańsk, ul. Toruńska 1; Centrum Sztuk Współczesnej Łaźnia, Gdańsk, ul. Jaskółcza 1; Instytut Kultury Miejskiej, Gdańsk, ul. Długi Targ 39/40; Oliwski Ratusz Kultury, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 25; Muzeum II Wojny Światowej, Gdańsk, ul. Bartoszewskiego 1; Gdański Teatr Szekspirowski, Gdańsk, ul. Bogusławskiego 1; Galeria Glaza Expo, Gdańsk, ul. Długi Targ 20/21; Polska Filharmonia Bałtycka, Gdańsk, ul. Ołowianka 1; Hipodrom, Sopot, ul. Łokietka 1; Sopoteka, Sopot, Dworzec Sopot; Państwowa Galeria Sztuki, Sopot, Dom Zdrojowy 2; Europejskie Centrum Solidarności, Gdańsk, Plac Solidarności 1; Klub Tenisowy Arka, Gdynia, ul. Ejsmonda 3; Gdańska Galeria Miejska, Gdańsk, ul. Piwna 27; Pracodawcy Pomorza, Gdańsk, ul. Aleja Zwycięstwa 24; Opera Bałtycka, Gdańsk, ul. Aleja Zwycięstwa 15; Galeria Triada, Gdańsk, ul. Piwna 11; Sopocki Dom Aukcyjny, Bohaterów Monte Cassino 43; Dworek Sierakowskich, Sopot, ul. Józefa Czyżewskiego 12; Pomorski Park Naukowo-Technologiczny, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 96/98; Muzeum Emigracji, Gdynia, ul. Polska 1;

INNE

Urbo Domus, Gdańsk, ul. Doroszyńskiego 15B; Dekpol SA, Gdańsk, ul. Jaglana 6/9; Moderna Holding, Gdańsk, ul. Szafarnia 6/1U; Higasa Nieruchomości, Gdańsk, ul. Abrahama 1a; Olivia Business Centre, Gdańsk, Grunwaldzka 472; Urząd Miasta Gdańska, Gdańsk, ul. Nowe Ogrody 8/12; Tekton Capital, Gdańsk, ul. Chmielna 10; Kancelaria Notarialna Agnieszka Czugan, Gdańsk, ul. Dmowskiego 6/4; Noble Bank, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 472 (Olivia Business Centre); Karolina Adam, Joanna Tumasz notariusze, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/5; Urząd Miasta Gdyni, Gdynia, Al. Piłsudskiego 52/54; Kancelaria Finansowa Tritum, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 241/13 (Nowe Orłowo); Grupa Inwestycyjna Hossa, Gdynia, ul. Władysława IV 43; Invest Komfort, Gdynia, ul. Hryniewieckiego 6C/47; BMC, Gdynia, ul. 10 lutego 16; Urząd Miasta Sopotu, Sopot, ul. Kościuszki 25/27; Doraco Korporacja Budowlana, Gdańsk, Opacka 12; Inpro, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 8; Kancelaria Notarialna Karolina Car, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 7/5; Flora Muzyka, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 47; Albatros Hi-Fi, Gdańsk, ul. Generała Bora Komorowskiego 22; Jump City; Gdańsk, Al. Grunwaldzka 355; Torus, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415; ING Bank Śląski, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415; Alior Private Banking, Gdańsk, Olivia Star; O4 Coworking, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 472B (Olivia Business Centre); Olivia Star, Gdańsk ul. Al. Grunwaldzka 472; Meritum Bank, Gdańsk, Olivia Gate; Profit4you, Gdańsk, ul. Antoniego Abrahama 1a/305; Notariusze Mędraś i Szulc, Gdańsk, ul. Karola Szymanowskiego 12/17; Michael Strom Dom Antoniego Maklerski, Gdańsk, ul. Antoniego Słonimskiego 2/u1; Premium Apartments, Gdańsk, ul. Antoniego Słonimskiego 6/13; Hossa, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 4; Notariusz Alicja Głódź, Gdańsk, ul. Partyzantów 14; 2Pi Group, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 9/6; Media Focus, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 17; Intuo, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 72; White Wood Nieruchomości, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 69/1; White Wood Nieruchomości, ul. Armii Krajowej 24/11; Kancelaria Notarialna Piotr Lis, Gdańsk, ul. Tragutta 111; mBank, Gdańsk, ul. Jana z Kolna 11; LPP, Gdańsk, ul. Łąkowa 39/44; BNP Paribas Bank, Gdańsk, ul. Wojciecha Bogusławskiego 2; BOŚ Bank, Gdańsk, ul. Podwale Przedmiejskie 30; BOŚ Bank, Gdynia, ul. Plac Kaszubski 15/1; AB Inwestor, Gdynia, ul. Plac Kaszubski 17/16; Alter Investment S.A, Gdańsk, ul. Podwale Grodzkie 5; Dom&House, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; Dom&House, Sopot, ul. 3 maja 42; Bauhaus, Sopot, ul. Tatrzańska 19; Dobre Jachty, Gdynia, ul. Antoniego Hryniewickiego 6/6; Gdyńskie Centrum Sportu, Gdynia, ul. Olimpijska 5/9; Getin Bank, Gdynia, ul. 10 lutego 16; Andrzejczyk Nieruchomości, Gdynia, ul. Świętojańska 110/13; Allcon Budownictwo, Gdynia, ul. Łużycka 6; Konsulat Republiki Francuskiej, Gdynia, ul. Wrocławska 82; Grupa Inwestycyjna 1R+ Kancelaria WHAT.NOW, Gdynia, al. Zwycięstwa 241/7; Trójmiejska Kancelaria Finansowa, Gdynia, al. I Armii Wojska Polskiego 10/B4; PKO Leasing, Gdynia, ul. Waszyngtona 17; DC Invest, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 164/3; Tavex, Gdynia, Galeria Klif

AB INWESTOR

HISZPAŃSKA ARCHITEKTURA
W CENTRUM GDYNI

LA ESQUINA

UL. 3 MAJA X STEFANA BATOREGO

GDYNIA CENTRUM

sprzedaz@abinwestor.pl
+48 788 028 222
abinwestor.pl

Zapraszamy na indywidualną prezentację inwestycji.

Sobota | 24 lutego | Gdynia Witomino

Zarezerwuj termin na malokacka.pl

INVEST
KOMFORT