

# prestiz

trójmiejski

MIESIĘCZNIK  
BEZPŁATNY  
nr 2 (2025)



**WIECZÓR  
DELUXE**

ZIELONY ŁAD,  
INSPIRUJĄCA  
DEBATA I MISJA  
DZIENNIKARSKA

**DR. HAB.  
TOMASZ SMIATACZ**

„ŻYJEMY  
W NAJBEZPIECZNIEJSZYM  
OKRESIE W HISTORII”

**ZWIĄZEK  
FAHRENHEITA**

NA DRODZE  
DO FEDERACJI

**BIZNES**  
W STYLU GDAŃSKIM

**KRZYSZTOF  
KREMPEĆ**

MERCOR S.A.





## HARMONIA NATURY

Antracyt nie zmienia tego, co od zawsze kształtowało Oliwę. Stanowi jej część. Usytuowany jest w miejscu, w którym zacierają się granice między architekturą a naturą. Gdzie krawędzie stają się nieostre, a rytm codzienności wyznacza miarowy oddech morza i szelest bezkresnego lasu. Antracyt pozwala poczuć bliskość, doświadczyć spokoju, docenić harmonię.

## PERFEKCJA KOMFORTU

- Wysokie okna panoramiczne.
- Duże loggie i balkony.
- Bezpośrednio przy Trójmiejskim Parku Krajobrazowym.

Dostępne apartamenty:

29-104 m<sup>2</sup>





## FELIETON

- 6 OD NACZELNEGO
- 8 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
- 10 ZBIGNIEW CANOWIECKI - POMORSKA KOALICJA PRZYSZŁOŚCI
- 12 ALE NUMER!
- 14 NOWE MIEJSCA

## TEMAT Z OKŁADKI

- 18 MERCOR S.A. - KRZYSZTOF KREMPEĆ BIZNES W STYLU GDAŃSKIM

## WIRTUALNE TRÓJMIASTO

- 28 TRÓJMIJSKIE INSTASTORY - @OBRAZKI\_MAGO

## PODRÓŻE

- 30 HA LONG - KOLEKCJONOWANIE WRAŻEŃ

## KULINARIA

- 34 KAMIL SADKOWSKI – Z LIŚCIA
- 36 KASZUBSKIE SMAKI
- 40 NOLO - NOWA KULTURA PICIA

## DESIGN

- 44 JAKA PIĘKNA SAMOWOLKA – JAN SIKORA
- 46 OPACKA
- 50 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW – KRUCHOŚĆ

## MODA

- 52 MADE IN 3CITY – BYGUTOWSKA PIERŚCIONKI, WISIORY I SYGNETY
- 56 THE LONDON BOYS

## ZDROWIE I URODA

- 62 DR HAB. TOMASZ SMIATACZ - "ŻYJEMY W NAJBEZPIECZNIEJSZYM INFEKCJOLOGICZNIE OKRESIE W HISTORII"

18

70 ZWOLNIJ I ODPOCZNIJ TAK, JAK LUBISZ

72 BLEFAROPLASTYKA - ZABIEG CELEBRYTÓW DLA KAŻDEGO W KLINICE MEDISSIMA

74 GORĄCY RELAKS W SAUNARIUM THERA WELLNESS

## KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA

76 ŚMIERĆ NA TALERZU - JAK POŻEGNAĆ SIĘ ZE SMAKIEM?

82 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU

83 XIV CHARYTATYWNY BAL Z SERCEM ELEGANCJA W SŁUŻBIE POMOCY

84 PRESTIŻOWE IMPREZY

## MOTORYZACJA

90 VOLVO XC90 - MOC, STYL, PRZYSZŁOŚĆ

94 KGM ACTYON - NOWY GRACZ, STARA FILOZOFIA

98 ELEKTROMOBILNOŚĆ W ZASIĘGU RĘKI I... PORTFELA

100 SZARA WARSZAWA ZESPOŁU DE MONO

## BIZNES

104 OD PASJI DO BIZNESU - SZKOŁY TAŃCA W TRÓJMIĘŚCIE

108 SWAROVSKI - PRZESTRZEŃ DLA TALENTÓW

112 ERGO HESTIA I ERGO ARENA - RAZEM PRZEZ KOLEJNE 5 LAT

114 DZISIAJ CHCEMY IŚĆ W SKALĘ

116 WENDY - PIERWSZA INWESTYCJI ROBYG W GDYNI

118 NA DRODZE DO FEDERACJI

## KRONIKA PRESTIŻU

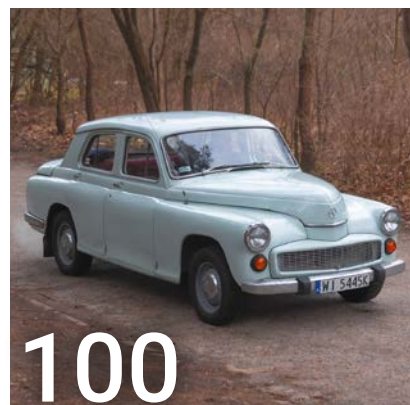
124 "ZIELONY ŁĄD I ELEKTROMOBILNOŚĆ W 2025. I CO DALEJ?". WIECZÓR Z MAGAZYNEM BIZNES PRESTIŻ W ARCHE DWORZE UPHAGENA.

126 TRÓJMIJSKA ODSŁONA LINKEDINLOCAL

127 LEADERSHIP BEZ ŚCIEMY

128 XIV CHARYTATYWNY BAL Z SERCEM

129 TRÓJMIJSKI WIECZÓR BIZNESOWY Z VOLVO DRYWA

nr 1/2025 (169) [www.prestiztrojmiasto.pl](http://www.prestiztrojmiasto.pl)

THE JOY  
*of spring*  
SS25 NEW COLLECTIONS

FORUM  
GDAŃSK

Gdańsk, Targ Sienny 7

[www.forumgdansk.pl](http://www.forumgdansk.pl)



# W KULTURZE CHODZI O CZŁOWIEKA

Ten styczeń jest wyjątkowo szary. Niewzruszony, jakby na przekór naszej tęsknocie za czymś więcej. Budzi się leniwie w półmroku i kładzie spać w dokładnie tym samym odcieniu. I pewnie prędko nic się w tej materii nie zmieni. Nie ma się co oszukiwać, chyba wszyscy jedziemy na rezerwie. W tych monochromatycznych tygodniach, jeśli coś ma kolor, to na pewno kultura. Muzyka trafia do nas głębiej, seriale oglądamy bez wyrzutów sumienia, a kina kuszą premierami, jakby chciały wynagrodzić nam niedobór słońca. Jednak na piedestale zimowych antidotów stawiam coś, czego doświadcza się z bliska, co rezonuje z tobą twarzą w twarz – namacalną sztukę, bo to ona zawsze zaskakuje najbardziej, szczególnie jeżeli stoi za nią człowiek, którego wizja wykracza daleko poza teatralne deski.

Okładkę styczniowego numeru poświęciliśmy na przekór wszechobecnej szarości, postaci wyjątkowej – Agacie Grendzie, dyrektorce Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego – kobiecie, która swoją energią niemal rozsądza ramy tradycyjnego zarządzania instytucją kultury. Agata Grenda objęła teatr w wyjątkowych okolicznościach – po śmierci profesora Jerzego Limona, założyciela i wizjonera, który zresztą ponad dekadę temu, był bohaterem naszej okładki. Wtedy mówiliśmy o marzeniach, które udało się spełnić. Dziś, z Agatą Grendą, rozmawiamy o tym, jak te marzenia kontynuować w zmieniającej się rzeczywistości. W końcu teatr to nie tylko sztuka, ale też zarządzanie ludźmi, relacjami, finansami. A w przypadku naszej bohaterki – również niekończącą się walką o coś więcej. Więcej widzów, więcej środków, więcej przestrzeni na eksperymenty. „W kulturze chodzi o człowieka, całego, ze wszystkimi jego odcieniami” – w tych kilku słowach zawiera się cały sens jej podejścia do teatru, sztuki i życia.

Ten akcent na człowieka, na jego obecność i emocje, uderzył mnie szczególnie mocno kilka dni później. Stojąc w foyer Ołowianki, otulona blaskiem odbijającym się od wielkich przeszkleń wychodzących na Motławę, zinterpretowałam na swój sposób to, o czym mówiła bohaterka naszej okładki. Po koncercie rozpoczął się istny bal. Bal Gdański. Po prawej stronie, na niewielkiej scenie, kapela grała, to co stare i dobre – Wodecki, Majewska, ABBA... Każdy utwór rozbrzmiewał z taką naturalnością, jakby tylko tu, w tamtej chwili, mógł brzmieć naprawdę. Stałam na środku, w lekkim zawieszaniu, a wokół mnie wirowały setki srebrnych głów – idealne obroty, elegancja i ta niewymuszona kultura osobista, które z jednej strony budziły podziw, a z drugiej... odrobinę zazdrości. Każdy gest, każda wymiana spojrzeń zdawała się wyrażać coś więcej. Obserwując ich, miałam nieodparte wrażenie, że jestem świadkiem czegoś, co powoli zanika w codziennym życiu. Ta dbałość o detale – od idealnie wyprasowanych koszul po delikatne ruchy dłoni w tańcu – to obraz świata, w którym liczył się nie pośpiech, a sposób, w jaki przeżywa się chwile. Poczulałam ogromny podziw. Tak wielki, że na moment zapomniałam o muzyce, patrzyłam na ludzi, którzy zdają się być ostatnimi strażnikami dawnej szkoły życia – tej, w której człowiek wiedział, jak cieszyć się chwilą, z klasą i bez nadęcia.

Nie mam wątpliwości, że niezależnie od formy – teatru, balu, koncertu czy wystawy – kultura absolutnie zawsze sprowadza się do ludzi. Do ich historii, emocji, do tego, jak ją tworzą i jak z niej czerpią. To właśnie ona, niczym niewidzialna nić - łączy, przypominając, że choć każdy z nas odbiera ją inaczej, wszyscy potrzebujemy jej jednakowo.



W Prestiżu kultura jest czymś więcej niż dodatkiem – to zdecydowanie jeden z naszych najważniejszych fundamentów. W tym numerze przyglądamy się niezwyklej wystawie w Muzeum Miasta Gdyni, która odkrywa przed nami Kazimierza „Kacha” Ostrowskiego. Rozmawiamy z reżyserem Xawerym Żuławskim, który będąc spadkobiercą niepokornej tradycji, deklaruje: „Nie dam się złapać w żadne sidła”. A na deser zostawiamy Wam recenzje spektakli i zapowiedzi, które ożywiają kulturalne przestrzenie Trójmiasta, udowadniając, że w czasach, gdy szarość zdaje się dominować, kultura jest naszym najpiękniejszym kontrapunktem. Zapraszamy do lektury!

Klaudia Krause-Bacia

**MAGAZYN PRESTIŻ**  
miesięcznik bezpłatny

ul. Moniuszki 10, 81-829 Sopot  
redakcja.trojmiasto@emsgroup.pl  
[www.prestiztrojmiasto.pl](http://www.prestiztrojmiasto.pl)  
[www.facebook.com/prestiz.trojmiasto](https://www.facebook.com/prestiz.trojmiasto)  
[www.issuu.com/prestiz](http://www.issuu.com/prestiz)

Redakcja nie odpowiada za treść reklam

**Redaktor Naczelny:**  
Michał Stankiewicz

**Zastępca Redaktora Naczelnego:**  
Klaudia Krause-Bacia

**Sekretarz redakcji:**  
Joanna Bieńkowska

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

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

**Szef działu foto:** Karol Kacperski

**Skład:** Kamil Żurek

**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 sprzedaży:**  
Marta Blendowska,  
tel. 791 971 399

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

prestiz



WŚLUGI



TINTA

LUSTRO

Biznes

# YC

SUPER YACHTS CLUB

## JACHTING NA ABONAMENT

TRÓJMIASTO, PÓLWYSEP, BAŁTYK.

Użytkuj najnowsze jachty, łodzie i katamarany bez konieczności ich posiadania. Ze skipperem lub bez. Programy dla osób indywidualnych, rodzin i firm. Szkolenia, bespoke events, concierge.

+48.606.875.482  
info@superyachtsclub.com  
www.superyachtsclub.com

Marina Yacht Park Gdynia  
ul. Hryniewickiego 10  
81-340 Gdynia

RANGE ROVER

GAGGENAU





## KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄDUJE

### ARKADIUSZ HRONOWSKI

od 2001 roku zawiaduje sopockim SPATiF-em. Stworzył serwis muzyki niezależnej Soundrive.pl. Twórca festiwalu muzyki alternatywnej Soundrive Festival. Na stoczniowych terenach w Gdańsku zbudował kluby B90, Drizzly Grizzly oraz współtworzy Ulicę Elektryków, Plenum i Plener 33. Od 2019 roku współorganizuje w Gdańsku Mystic Festival. Współwłaściciel niezależnej wytwórni kaset magnetofonowych ISKRA Cassettes. Najmłodsze dziecko to nowe wcielenie Rudego Kota pod nazwą KOT w Gdańsku.

## 100 LAT!

Jaka jest najpopularniejsza, masowo śpiewana przyśpiewka w Polsce? No wiadomo, że „100 lat”. Jest ona zwykle wykonywana a cappella przez uczestników urodzin, imienin, sukcesów w pracy i innych biesiadnych uroczystości. Nie określono dotąd jej autorstwa, choć padają różne wersje, ale oficjalnie autor jest nieznany. Przyśpiewka ta nazywana jest też toastem.

Z własnego doświadczenia wiem, że jest to jedna z najgorzej wykonywanych piosenek przez nasz dumny naród. W większości przypadków uszy wędzną od fałszu. Na każde wykonanie przypada inna wersja, gdyż zespół solistów, to zbiór zwykle przypadkowych osób, jeśli chodzi o talent śpiewaczy. Dochodzi jeszcze czynnik spożycia alkoholu, który choć dodaje odwagi i mocy, to już niekoniecznie talentu i głównie stępią słuch. Jesteśmy narodem pokiereszowanym historycznie. Zmaltretowani historią, którą wciąż w sobie pielęgnujemy. Martyrologia to nasza religia. Nie czujemy się pewni siebie, ale nasza duma uaktywnia się właśnie podczas toastów i śpiewania „100 lat”. Wówczas wszyscy stajemy na baczność i niczym hymn państwowy śpiewamy nasze Top One wszech czasów. Ten, któremu śpiewamy jest jedynym, który słucha i tylko wzruszenie oraz wdzięczność stępią jego słuch. Kiedy jestem świadkiem takich przedstawień, również w nich uczestniczę, ale wstydzę się swojego wykonania. Chroni mnie wówczas immunet zbiorowej anonimowości. W myślach

moją modlitwą jest, aby któremuś z samozwańczych wodzirejów nie przyszło do głowy jeszcze zaintonować: „Niech ci gwiazdka pomyślności” oraz „I jeszcze jeden, i jeszcze raz”. Wtedy chce mi się płakać, a solenizantowi szczerze współczuję.

Pamiętamy próbę śpiewania „100 lat” w „Rejsie”, ale nasze wokalne tradycje przy stole najlepiej pokazuje „Wesele” Smarzewskiego. Rota zbiorowo i na stojąco śpiewana w oparach upojenia alkoholowego, że łzami w oczach pokazuje nie tylko naszą prząśność i brak taktu, ale też prowincjonalną dumę i wolę walki z nieistniejącym wrogiem. Każdy kraj ma swoje „100 lat”, ale zdecydowanie najpopularniejsza na świecie wersja to „Happy Birthday” śpiewana już chyba na wszystkich szerokościach geograficznych. Przynam szczerze, że ta popularność mnie nie dziwi. W końcu to Amerykanie wymyślili bluesa. Polskie „100 lat” pomimo, że śpiewane zawsze w radosnych okolicznościach jest smutne. Melodia i tempo to powolne pchanie ciężaru pod górę, jakby szczęśliwy finał miał nigdy nie nastąpić. Nawet wykrzywane po tym „I Jeszcze jeden, i jeszcze raz” choć bardziej marszowe, to dalej smutne. Słuchać tam radość, ale przez łzy naszego cierpienia. W wielu przypadkach śpiewana na koniec: „Niech Ci gwiazdka pomyślności nigdy nie zagaśnie” brzmi jakby nasze szanse na sukces miały nigdy nie nadejść. Gwiazdka pomyślności ma być tylko małą iskierką i nadzieją, że przetrwamy kolejny rok. Z kolei amerykańskie

„Happy Birthday” to piosenka dynamiczna i radosna. Słuchać w niej wypiętą dumnie pierś człowieka sukcesu, a zmieniająca się linia melodyczna nadaje jej radości. Personalizacja każdej wersji pokazuje naszą ważność. I nic dziwnego, bo melodia została zapożyczona z piosenki „Good Morning To All”, którą skomponowały w 1893 roku dla dzieci dyrektorka przedszkola i jej siostra. Wszyscy też znamy wersję zaśpiewaną przez Marilyn Monroe. No i czyż nie jest słodka i zaczepna? Ale wracając do naszego „100 lat”, to jest to też oczywiście sygnał do napicia się. Często śpiewając ten toast dzierzmy w dłoniach kieliszki z alkoholem niczym szable, wznosząc je na koniec ku górze na znak zwycięstwa. Jest taka scena w serialu „Czterej Pancerni i Pies”, kiedy załoga Rudego zaproszona jest do lokalnej fabryki, aby uczcić wyzwolenie. Hala produkcyjna wypełniona po brzegi mieszkańcami miasteczka, na środku stoi ogromny stół, a przy nim kierownictwo zakładu oraz załoga czołgu. Następuje seria patriotycznych pieśni śpiewanych na wiwat wyzwolicielom. Nasi dzielni czołgiści dzierzmy w dłoniach stakany z bimbrem, chcąc je jak najszybciej opróżnić. A tu kolejna piosenka i kolejne baczność i kolejna próba woli. Ze swojej strony bardzo gorąco namawiam i polecam rzadko śpiewane: „sto lat, sto lat, sto lat, sto lat, niechaj żyje nam - niech żyje nam, niech żyje nam - w zdrowiu, szczęściu pomyślności - niechaj żyje nam!”. Ja to kupuję, gdyż jest krótkie, zwawe, radosne i jest tam zatopiona niczym w bursztynie nasza cała ułańska fantazja.

6<sup>ty</sup> LAT  
GWARANCJA  
MAZDY

## MAZDA CX-80

### W LIMITOWANEJ AKCJI SPECJALNEJ

Przestrzeń stworzona z klasą dla Twojego biznesu. Zachwyci Cię szlachetny minimalizm i najwyższa jakość wykonania z troską o każdy detal. Mazda CX-80, to przestronny SUV, który pomieści nawet do 7 osób, stając się nie tylko pełną klasy wizytówką Twojej firmy, ale też miejscem radości, dzielonej z najbliższymi.



OD 2052 ZŁ NETTO/ MIESIĘCZNIE\*

BMG GOWOROWSKI

GDAŃSK | Elbląska 81A, tel. +48 58 322 22 80 | [www.mazda-gdansk-goworowski.pl](http://www.mazda-gdansk-goworowski.pl)

GDYNIA | Łużycka 9, tel. +48 58 660 49 00 | [www.mazda-gdynia-goworowski.pl](http://www.mazda-gdynia-goworowski.pl)

BOLEŚLAWICE K/SŁUPSKA | Słupska 6, tel. +48 59 848 70 80 | [www.mazda-slupsk-goworowski.pl](http://www.mazda-slupsk-goworowski.pl)

\*Drivalia Lease Polska Sp. z o.o. Oferta leasingu dotyczy wybranych wersji samochodów osobowych marki Mazda i jest skierowana wyłącznie do przedsiębiorców. Rata 1099 zł netto: okres obowiązywania umowy 24 miesiące; czynsz inicjalny 15% ceny pojazdu, 23 miesięczne raty. Roczny limit km: 15000. Wyliczenie ma charakter przykładowy i zostało przygotowane w oparciu o cenę katalogową, a ostateczna wysokość raty i powyższych danych liczbowych uzależniona jest od faktycznej oferty cenowej konkretnego dealera oraz terminu złożenia zamówienia. Szczegółowe warunki leasingu określone są w umowie. Zawarcie umowy jest uzależnione od oceny zdolności finansowej klienta. Akcja ograniczona w czasie. Akcja nie łączy się z wszelkimi innymi trwającymi akcjami handlowymi dla modelu Mazda CX-60 z rocznika 2023, organizowanymi przez Mazda Motor Poland sp. z o.o. Niniejszy materiał nie stanowi oferty w rozumieniu przepisów Kodeksu cywilnego i ma charakter wyłącznie informacyjny. O szczegóły zapytaj Dealera.

W zależności od wersji samochodu średnie zużycie paliwa, energii oraz emisja CO2 (na podstawie WLTP) wynoszą odpowiednio: 1,6-5,7 l/100 km, 23,9 kWh/100 km oraz 36-149 g/km. Samochody Mazda są wyposażone w układ klimatyzacji zawierający fluorowany gaz cieplarniany o współczynniku ocieplenia globalnego powyżej 150. Informacje dotyczące odzysku i recyklingu samochodów wycofanych z eksploatacji znajdują się na [mazda.pl](http://mazda.pl)

[mazda.pl](http://mazda.pl)

CRAFTED IN JAPAN







### 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”.

## POMORSKA KOALICJA PRZYSZŁOŚCI

Pomorze staje się sercem transformacji energetycznej naszego kraju. Za kilkanaście lat będziemy dostarczać gros zielonej energii dla polskiej gospodarki. Umożliwią to morskie farmy wiatrowe oraz elektrownia jądrowa, której budowę już rozpoczęto. Ocenę tę potwierdza również przedstawiona niedawno przez prezesa Grupy Orlen Ireneusza Fąfarę strategia rozwoju Koncernu. Największy program rozwojowy w historii polskiej energetyki wskazuje na Pomorze jako miejsce realizacji wielu przedsięwzięć w tym zakresie. Specjalne miejsce w Grupie Orlen ma oczywiście Energa S.A., która po latach odzyskuje dużą swobodę w prowadzeniu działań biznesowych. Dużo będzie jednak zależeć od jej własnych inicjatyw i innowacyjności proponowanych rozwiązań.

Pomorski hub energetyczny – lider zielonej transformacji energetycznej oraz Pomorskie Centrum Kompetencji Kwantowych i Sztucznej Inteligencji to dwa spośród siedmiu kluczowych wyzwań rozwojowych województwa pomorskiego. Przyjęto je w wyniku debat naukowców, przedsiębiorców i przedstawicieli władzy, zorganizowanych na Politechnice Gdańskiej w czerwcu ubiegłego roku. Już podczas tych dyskusji Paweł Olechnowicz, były prezes i twórca sukcesu Grupy Lotos podkreślał, że podstawą rozwoju przemysłu sztucznej inteligencji i centrów przetwarzania danych, zużywających bardzo duże ilości energii, jest stabilny dostęp do odnawialnych źródeł energii. Dlatego też kluczowym czynnikiem sukcesu będzie idąca w parze transformacja cyfrowa i energetyczna. Wskazano wówczas jako jeden z postulatów powołanie Bałtyckiego Instytutu Transformacji Energetycznej, który faktycznie powstał już pod koniec 2024 roku. Pierwszą inicjatywą Instytutu było zawiązanie na początku lutego tego roku Pomorskiej

Koalicji na rzecz przemysłu Centrów Przetwarzania Danych (CPD) i Sztucznej Inteligencji (AI). Kraje europejskie, w tym Polska muszą intensyfikować inwestycje w technologie cyfrowe, aby stać się gospodarkami konkurencyjnymi na arenie międzynarodowej. Wprowadzenie zaawansowanych technologii AI oraz rozwój sektora CPD to strategiczne elementy budowania przewag konkurencyjnych w globalnej gospodarce. Jeżeli chcemy, aby zapowiadana przez premiera Donalda Tuska, realizacja nowej strategii dla cyfrowej przyszłości Polski nie ominęła Pomorza to wszystkie środowiska, w tym naukowe, gospodarcze i samorządowe muszą się zjednoczyć wokół promocji i zabiegów o nowe inwestycje i dodatkowe środki finansowe na realizację tego celu. Pomorze ma szansę zdobyć pozycję lidera w tej nowej gałęzi gospodarki. Zasoby energetyczne w połączeniu

z potencjałem naukowym naszych uczelni, w tym Politechniki Gdańskiej i Uniwersytetu Gdańskiego tworzą unikalny klimat inwestycyjny i zapewniają wzmocnienie konkurencyjności gospodarczej regionu. Przykładem aktywności w tym zakresie może być Politechnika Gdańska, która już przygotowała budynek wraz z odpowiednimi przyłączami dla komputera kwantowego, niezbędnego dla rozwoju tego naukowo-przemysłowego centrum przetwarzania danych. Kluczowym filarem budowanej koalicji na rzecz rozwoju nowego przemysłu jest Energa S.A, której wiedza i doświadczenie sprawiają, że powinna być krajowym energetycznym centrum decyzyjnym Grupy Orlen. Niezwykle istotnym partnerem jest Samorząd Województwa Pomorskiego, który poprzez ofertę lokalizacyjną i sprawne działanie administracji wzmacnia atrakcyjność regionu dla inwestorów. Specjalną rolę w tym zakresie ma Pomorska Agencja Rozwoju

Regionalnego, która swoimi spójnymi, strategicznymi działaniami powinna przyciągać inwestorów z sektora nowych technologii. Należy bowiem skutecznie skierować uwagę globalnych decydentów na Pomorze jako najlepsze miejsce do lokalizacji mocy obliczeniowych i systemów AI. Promocję Pomorza na arenie międzynarodowej możemy dodatkowo oprzeć na współpracy z polską dyplomacją i Polską Agencją Inwestycji i Handlu.

Powinniśmy inspirować się strategiami globalnych hubów centrów przetwarzania danych, budując jednocześnie nasze własne rozwiązania oparte na digitalizacji energetyki, bilansowaniu energii oraz cyfryzacji administracji. Wiele aktywności w tym zakresie podejmują przedstawiciele biznesu inicjując jednocześnie debatę publiczną na tematy związane z rozwojem pomorskiej zielonej energetyki i nowych technologii. Przykładem tego mogą być organizowane konferencje typu Baltic Nuclear Energy Forum czy Green Energy Tricity. Często okazuje się jak bardzo potrzebna jest edukacja społeczna na temat energetyki odnawialnej i dekarbonizacji. I tak jak napisano w dokumencie powołującym Pomorską Koalicję na Rzecz Rozwoju Przemysłu Centrów Przetwarzania Danych i AI: „Wspólnym wysiłkiem możemy sprawić, że Pomorze stanie się centrum nowej ery technologicznej. Innowacje, digitalizacja energetyki, komputery kwantowe i zielona energia – to symbole przyszłości regionu. Razem stworzymy silny ekosystem, który nie tylko przyciągnie inwestycje, ale także umożliwi długofalowy rozwój gospodarki opartej na wiedzy i technologii.” Dlatego też koalicja jest otwarta na dalsze deklaracje przystąpienia do niej organizacji, instytucji, samorządów i przedsiębiorstw, które są zainteresowane realizacją tego wyzwania przyszłości.

# LATAJ Z GDAŃSKA KOMFORTOWO SPRAWDŹ OFERTĘ STREFY VIP



### PRYWATNOŚĆ

Od momentu wjazdu na parking VIP do wejścia na pokład samolotu, każdy Pasażer, może cieszyć się całkowitą prywatnością, mając do dyspozycji dedykowanego opiekuna.



### KOMFORT

Wnętrza Strefy VIP stanowią idealne miejsce do odpoczynku, pracy czy spotkań biznesowych. Do Państwa dyspozycji przygotowaliśmy przekąski, napoje i bogaty wybór alkoholi.



### CZAS

Korzystając z oferty strefy VIP nasi Pasażerowie mogą zaoszczędzić czas dzięki dedykowanej kontroli i odprawie biletowo-bagażowej.



### BEZPIECZEŃSTWO

Troska o dobro i bezpieczeństwo Pasażerów jest naszym najwyższym priorytetem, wprowadzone standardy organizacyjne gwarantują najwyższą jakość usług.



+48 608 047 635  
vip@airport.gdansk.pl



400 zł

netto / osoba



# ALE NUMER!

## 16 PIĘTER



będzie liczył Olivia Pulse – nowy budynek powstający w kompleksie Olivia Centre. Inwestycja składa się będzie z dwóch części: czterokondygnacyjnej od strony al. Grunwaldzkiej oraz 13-piętrowej wieży usytuowanej w głębi działki. Projekt przewiduje 245 mieszkań, w tym lokale z ogródkami, a także taras na czwartej kondygnacji, dostępny dla mieszkańców. Wszystkie mieszkania będą oferowane w pełni wykończone, z możliwością wyboru jednego z trzech wariantów wyposażenia. Zakończenie budowy zaplanowano na lato 2026 roku.



## 33 LATA

w tym roku kończy najstarszy pingwin w Europie, mieszkaniec Gdańskiego Ogrodu Zoologicznego, o imieniu Dziadek. Choć jego imię sugeruje sędziwy wiek, wciąż trzyma się świetnie. Do Gdańska trafił pod koniec 1992 roku jako młody ptak z Amsterdamu i przez lata doczekał się liczego potomstwa. Jego potomkowie zamieszkują m.in. wrocławskie zoo oraz wybrane ogrody zoologiczne w Czechach.

## 300 MLN ZŁ

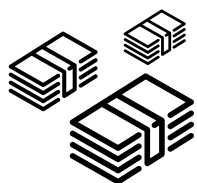
ma kosztować nowy żaglowiec szkolny, który zastąpi wysłużony „Dar Młodzieży”. Decyzję o budowie jednostki ogłosił minister infrastruktury Dariusz Klimczak, podkreślając jej kluczowe znaczenie dla kształcenia przyszłych marynarzy i podtrzymania morskich tradycji Polski. Projekt powstaje we współpracy z wiceministrem Arkadiuszem Marchewką i obejmuje nie tylko budowę żaglowca, ale także nowoczesnej jednostki naukowo-badawczej. Nowy statek ma służyć nie tylko studentom Akademii Morskiej, ale również promować Polskę na arenie międzynarodowej, tak jak przez dekady czynił to jego poprzednik.

## 100 -LETNI



budynek przy ul. Klinicznej 2A doczeka się remontu. Jeszcze w tym roku ma powstać projekt, a prace budowlane ruszą na początku 2026 roku. Po modernizacji obiekt zyska funkcję usługową. Zniszczona budowla, widoczna z przystanku SKM Politechnika, powstała prawdopodobnie między 1922 a 1927 rokiem i znajduje się w gminnej ewidencji zabytków. Jego odnowienie jest istotne, ponieważ stanowi część historycznej tkanki miasta i jeden z niewielu zachowanych śladów dawnej zabudowy tej okolicy.

## OK. 1,2 MLN ZŁ



wygrał gracz, który wytypował poprawne liczby w losowaniu Eurojackpot. Szczęśliwy kupon został zakupiony w kolekturze przy ul. Syrokomli w Gdyni, a wygrana III stopnia wyniosła 1 116 534,10 zł. Po odliczeniu podatku, zwycięzca otrzyma na rękę nieco ponad 1 mln zł. Liczby, które pozwoliły na wygraną, to: 3, 17, 22, 28, 40 oraz 4 i 9.

## 66. ROCZNICA



przełotu UFO nad Gdynią w 1959 roku, sprawiła, że Anna Cella, studentka ASP w Gdańsku, zainicjowała projekt „Wciąż w Gdyni”, który ma na celu przybliżenie tej historii młodszemu pokoleniu poprzez umieszczenie prac na szkłe w różnych częściach miasta. Wszystko rozpoczęło się w nocy z 20 na 21 stycznia, około godziny 5, gdy niezidentyfikowany obiekt z dużą prędkością przeleciał nad Zatoką Gdańską, a po rozbiciu o wodę uwolnił parę świadcząca o wysokiej temperaturze. Świadkowie twierdzili, że obiekt miał ok. 4 metrów długości i 1,5 metra średnicy.



## 10 TYS. OSÓB

odwiedziło Teatr Mostownia w ciągu roku od jego przeniesienia do nowej siedziby w dawnym Domu Książki przy ul. Miszewskiego 16. W tym czasie teatr zrealizował 5 premier, w tym 4 spektakle dla dzieci, a także zorganizował 38 przedstawień dla dorosłych. Odbyło się 125 warsztatów dla szkół i przedszkoli, które przyciągnęły 2427 uczestników. Teatr Mostownia, działający jako filia Stowarzyszenia Kulturalno-Edukacyjnego MOST, oferuje również różnorodne zajęcia teatralne, wokalne i plastyczne, angażując osoby w każdym wieku.

## 40 -LECIE TREFL



uczczono turniejem puzzlowym. W konkursie, zorganizowanym z okazji rocznicy oraz zbliżającego się Międzynarodowego Dnia Puzzli, wzięło udział blisko 100 uczestników. W kategorii indywidualnej zwyciężył Krystian Niedziela, który ułożył 500-elementowe puzzle w 43 minuty i 27 sekund. W konkursie drużynowym pierwsze miejsce zajęły Agata Banaś, Daria Bożek-Łukaszewska i Agata Kornacka-Warecka, które ukończyły układanie 1000 elementów puzzli w czasie 1 godziny, 13 minut i 27 sekund.

# Citigold® Private Client

# 6,5%

## LOKATA

## 6-miesięczna lokata do 2 mln zł z kontem Citigold Private Client

### OFERTA DLA NOWYCH KLIENTÓW CITIGOLD PRIVATE CLIENT LOKUJĄCYCH W BANKU MINIMUM 4 200 000 ZŁ

Zapraszamy do kontaktu:

Dyrektor Regionalny Citigold

Łukasz Stybner, tel.: 697 080 530

Oddział Citigold, al. Grunwaldzka 103A

Budynek Neptun, 18 piętro, 80-244 Gdańsk

**citi handlowy®**

Konto Osobiste Citigold Private Client to rachunek płatniczy. Oferta „Citigold Private Client – konto dla wymagających 6,5%” ważna do 09.04.2025 r. dla 30 pierwszych uczestników, którzy zawrą z Bankiem umowę produktów depozytowych, otworzą na jej podstawie konto osobiste typu Citigold Private Client i spełnią warunki opisane w Regulaminie Oferty. W ramach Oferty uczestnik może otworzyć 6-miesięczną Lokatę Powitalną oprocentowaną na 6,5% w skali roku do 2 mln zł oraz 3-miesięczną Lokatę Dodatkową oprocentowaną na 6% w skali roku do 2,2 mln zł. Regulamin Oferty, Regulamin Rachunków Bankowych oraz Tabela Opłat i Prowizji dostępne są na stronie Banku w zakładce dokumenty. Oferta może powtarzać się w przyszłości. Opłata za połączenie według taryfy operatora. Bank Handlowy w Warszawie S.A. z siedzibą w Warszawie, ul. Senatorska 16, 00-923 Warszawa, zarejestrowany w rejestrze przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod nr. KRS 000 0001538; NIP: 526-030-02-91; wysokość kapitału zakładowego wynosi 522.638.400 złotych; kapitał został w pełni opłacony. Citi Handlowy oraz znak graficzny Citi są zastrzeżonymi znakami towarowymi należącymi do podmiotów z grupy Citigroup Inc.



# NOWE MIEJSCA



## VINNCI

To wyjątkowe miejsce łączące styl, pasję i ekologię. Marka, stworzona przez Karolinę i Martę, od lat promuje świadomy upcycling i unikalne projekty, bo każdy strój to niepowtarzalna historia. Nowa lokalizacja to nie tylko showroom, ale także przestrzeń do odkrywania filozofii marki. Wszystkie klientki mogą tu poczuć energię mody i zobaczyć, że właścicielki nie mają nic do ukrycia i transparentnie przedstawiają zarówno składowe ceny, jak i proces produkcji!

Hemara 11u/7, Gdańsk

## POLKA PILATES

To nowoczesne studio, które oferuje różnorodne zajęcia na reformerze – specjalnym urządzeniu wspomagającym trening pilates. W ofercie znajdują się zajęcia zarówno dla początkujących, jak i zaawansowanych, w tym energetyczne poranne sesje, intensywne treningi siłowe oraz unikalne zajęcia Reformer Ballet, łączące pilates z baletem. Profesjonalna kadra, kameralna atmosfera i indywidualne podejście sprawiają, że to idealne miejsce dla osób pragnących zadbać o sylwetkę, postawę i dobre samopoczucie.

Chmielna 112, Gdańsk



## FIGLE – PIEKARNIA & KAWIARNIA

Figle to rzemieślnicza piekarnia w Gdyni, która wyróżnia się naturalnymi wypiekami na zakwasie, tworzonymi bez sztucznych dodatków. Lokal słynie z nowoczesnego podejścia do tradycyjnego piekarnictwa – wykorzystuje lokalne składniki i dba o najwyższą jakość produktów. A teraz jest także dostępna na gdańskim Garnizonie. Co tutaj znajdziemy? Szeroki wybór pieczywa: chleby, bagietki, bułki, focaccine, ale również słodkości: brioski, chałki, cygamonki, a ostatnim hitem są pączki z różnymi nadzieniami!

Hemara 9, Gdańsk

## ATELIER KATARZYNA KONIECZKA

Sopot zyskał nowe, inspirujące miejsce na mapie sztuki i mody, gdyż to właśnie tutaj swoje atelier otworzyła ceniona kostiumografka i projektantka, której kreacje podziwiają gwiazdy na całym świecie. Ma to być nie tylko jej przestrzeń twórcza, ale także galeria, gdzie można zobaczyć unikatowe kostiumy, w tym gorset noszony przez Madonnę na okładkach Vanity Fair. Właścicielka chce również, by atelier było otwartym miejscem spotkań dla miłośników mody i sztuki na najwyższym poziomie.

3 Maja 5-7, Sopot



## CZEKOLADOWA ŻABA

Magiczny lokal otworzył swoje drzwi w Gdańsku, zapraszając wszystkich fanów Harry'ego Pottera (ale nie tylko!) do świata czarodziejskich smaków i niezwykłej atmosfery. W kawiarni można skosztować słodkich arcydzieł z sekcji Dulcis Delicium, puszystych pancakes z Fluffius Maximus oraz odkryć tajemnice Magicznych Elikksirów – koktajli, które zmieniają barwę, dymią lub hipnotyzują bąbelkami. To miejsce dla każdego, kto chce przenieść się do świata magii, którą można poczuć na języku!

Świętego Ducha 68, Gdańsk

## PEPE&RONI

Sopocka wzbogacił się również o miejsce dla miłośników włoskiej kuchni. W Sopot Centrum otworzył się lokal inspirowany tradycyjnym street foodem prosto z Italii. W menu króluje chrupiąca focaccia, zarówno w wersji słonej, jak i słodkiej, przygotowywana według autentycznych receptur. Do przyrządzenia z niej kanapek używane są najwyższej jakości i autentyczne składniki, takie jak pomidory San Marzano, Mozzarella di Bufala czy Prosciutto di Parma. Klimat miejsca dopełnia włoska atmosfera, która przenosi gości na tętniące życiem ulice Rzymu.

Dworcowa 5, Sopot



## MISS HOTPOT

Miss Hot Pot to wchińska restauracja typu „jesz, ile chcesz”. Co w tym wyjątkowego? Możliwość samodzielnego przygotowania posiłku w gorącym kociołku z czterema rodzajami wywarów do wyboru oraz możliwość wybierania produktów z szerokiego asortymentu dodatków, takich jak mięsa, owoce morza, warzywa, tofu, grzyby czy makarony. Restauracja oferuje również bufet z przekąskami, surówkami, sushi oraz świeżymi ciastami i owocami. A to wszystko w ramach jednej ceny!

Chmielna 26, Gdańsk

## MG BMG GOWOROWSKI

BMG Goworowski otwiera w Gdyni nowy salon marki MG, oferując miłośnikom motoryzacji możliwość poznania najnowszych modeli tej dynamicznie rozwijającej się marki. To doskonała okazja, by zobaczyć nowoczesne samochody, które łączą innowacyjny design z zaawansowanymi technologiami. Na gości czeka prezentacja najnowszych modeli MG, możliwość zapisania się na jazdę próbną oraz spotkanie z ekspertami, którzy odpowiedzą na wszystkie pytania.

Lużycka 9, Gdynia





MERCOR S.A.

KRZYSZTOF KREMPEĆ

# BIZNES

## W STYLU GDAŃSKIM

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ | FOTO: KAROL KACPERSKI

Zaczynał od prostych prac remontowych w spółdzielni studenckiej. W lata 90. wszedł z małą spółką usługową prowadzoną razem z przyjacielem. Dzisiaj w portfolio jego gdańskiej Grupy Mercor jest siedem zakładów produkcyjnych i kilkanaście spółek rozlokowanych w całej Europie. Część z nich kupują właśnie Irlandczycy. Za bagatela 420 mln zł. Co zdecydowało o sukcesie, jak wygląda ścieżka budowy firmy od zera i co kryje się pod pojęciem systemów zabezpieczeń przeciwpożarowych – opowiada Krzysztof Krempeć, prezes i współzałożyciel Mercoru. A także o dzieleniu się sukcesem, jak ważna jest lokalna społeczność i co może łączyć żeglarstwo z biznesem.







**420 mln zł. Za tyle sprzedaje pan firmie Kingspan sporą część Grupy Mercor. Kwota robi wrażenie, niemniej nie żal panu pozbywać się stabilnego i dochodowego biznesu? Nie lepiej jeszcze czerpać z niego zyski?**

Odpowiedź jest prosta. Mamy oto taką sytuację. Firma, która ma duży udział ma mniejsze możliwości wzrostu – brak dla niej przestrzeni. Trudniej będzie się jej rozwijać. I pojawia się inwestor z podobnej branży, który mówi, że zapłaci blisko 10 - krotność uzyskiwanego przez nią zysku. Decyzja jest więc oczywista. Najlepiej jest sprzedać, a uzyskane środki dalej inwestować.

**Czyli to nie jest ten moment, gdy po latach prowadzenia biznesu nadchodzi czas na konsumowanie sukcesu? Zaslужony odpoczynek?**

Zdecydowanie nie. Rozpoczynamy kolejny etap rozwoju. Sprzedajemy zorganizowaną część firmy, która obejmuje segmenty oddymiania grawitacyjnego i wentylacji pożarowej, a pozyskane środki przeznaczymy na kolejne inwestycje. Tylko w innych segmentach. Decyzja wynika z tego, że w dziedzinie systemów wentylacyjnych i oddymiania osiągnęliśmy tak dużo, że ciężko byłoby o kolejne wzrosty. To dojrzałe obszary biznesu. Stąd lepszą decyzją jest sprzedanie tej części i rozwój w innych sektorach.

**I ani razu nie pomyślał pan o tym, że to dobry moment, by jednak skorzystać z okazji, przecież poza pracą jest także życie. Kiedyś trzeba je wykorzystać.**

Oczywiście, że o tym myślę. Dlatego część kwoty przeznaczymy na wypłatę dywidendy. Mam świadomość, że czas płynie do przodu, a poza pracą jest życie. Tą transakcją także traktuję w ten sposób.

**Zbudował pan naprawdę dużą firmę. Grupa Mercor, spółka giełdowa, z bliską 40 - letnią historią, pod którą kryje się wiele spółek, nie tylko w Polsce, ale i Europie. Kilka fabryk. A wszystko pod hasłem zabezpieczeń przeciwpożarowych. Dość wąska dziedzina. I mało znana dla przeciętnego zjadacza chleba.**

Zajmujemy się wszystkim, co dotyczy zabezpieczeń przeciwpożarowych, od drzwi, poprzez systemy wentylacyjne, oddymiania, zarówno grawitacyjne, jak i mechaniczne. W naszym portfolio jest wszystko, co związane z bezpieczeństwem przeciwpożarowym w budynkach przemysłowych i biurowych. To bardzo skomplikowane systemy, złożone z wielu elementów. W ciągu tych lat udało się nam zbudować grupę, która tworzy technologię, nowe rozwiązania, produkuje wszystkie elementy, a także je montuje.

**Skąd pomysł, by akurat wejść w tą branżę?**

W latach 80., podczas studiów, razem z moim przyjacielem Marianem Popinigisem zacząłem pracę w spółdzielni studenckiej. Były wtedy bardzo popularne, bo można było nieźle dorobić. Jedni przycinali drzewa, myli okna, a my robiliśmy remonty budowlane. Naszą rolą była przede wszystkim organizacja robót i pozyskiwanie zleceń. Szybko zorientowaliśmy się, że najtrudniej jest znaleźć kogoś, kto potrafi wykonywać zabezpieczenia przeciwpożarowe. No i postanowiliśmy założyć spółkę. W ten sposób w 1988 roku powstał Mercor.

**Jako studenci Politechniki Gdańskiej?**

Akurat tak się złożyło, że ja byłem na AWF-ie, a Marian na prawie.

Co nie przeszkodziło nam w stworzeniu biznesu w zupełnie innej dziedzinie niż nasze studia. Po prostu myśleliśmy biznesowo. Tam, gdzie jest rynek, a nie ma dostawcy trzeba tą lukę zapełnić.

**Co się kryło pod pojęciem zabezpieczeń przeciwpożarowych w latach 80.?**

Prawo zmieniło się w tym względzie, ale nie aż tak bardzo. Zaczęliśmy od prostych usług - zabezpieczenie konstrukcji drewnianych, stalowych i żelbetonowych. Stosowaliśmy do tego natryski na drewno, farby na stal, okładziny na beton. Zaczęliśmy od małych zleceń, a potem coraz większych. Potem było większe zlecenie od Agromy, od nieistniejących już dzisiaj cukrowni gdańskich, aż wreszcie duże zlecenie na magazyn wysokiego składowania w Stoczni Północnej. Dość szybko dojrzeliliśmy do tego, by sprostac następnemu oczekiwaniu rynku, czyli dostarczać drzwi przeciwpożarowe. Kupiliśmy dokumentację od państwowego biura i rozpoczęliśmy produkcję. Najpierw powierzyliśmy ją firmie koło Poznania, potem firmie w Gdańsku.

**To była produkcja zlecona. A kiedy uruchomiłście własny zakład?**

W 1993 roku kupiliśmy Państwowy Ośrodek Maszyn w Dobrzyniu Wielkim na Śląsku. Produkował maszyny rolnicze, ale my przebranzowiliśmy go na produkcję drzwi przeciwpożarowych. To był nasz pierwszy zakład.

**To był ten pierwszy krok milowy w rozwoju Mercoru?**

Można tak powiedzieć. Chociaż wcześniej takim pierwszym punktem zwrotnym było pozyczenie pieniędzy od rodziców. Dość dobrze zarabialiśmy w spółdzielni studenckiej, ale jednak jakiś kapitał był potrzebny. Co ważne - od samego początku staraliśmy się inwestować, nie było konsumpcji. Tym lewarem były coraz większe zlecenia, rosnący udział w rynku i dzięki temu coraz większy obrót. Tu nie było cudu.

**Wspomniał pan, że nie było konsumpcji. Przyznam, że kiedy po raz pierwszy**

**jechałem do gdańskiej siedziby Mercoru, spółki giełdowej zatrudniającej 920 ludzi, mającej 7 fabryk i działającej w 50 krajach na świecie to zastanawiałem się, w którym z okazałych trójmiejskich biurowców zajmuje całe piętra. I jakie wygody ma prezes. A tymczasem jestem w dzielnicy o przemysłowym krajobrazie, widzę zwykły, parterowy pawilon. W środku niewielkie pokoje, a jeden z nich, dokładnie taki sam jak innych pracowników należy do prezesa. Wszystko bez zbędnych wygód, co oznacza, że bez zbędnych kosztów. Tyle ile potrzeba.**

Tak właśnie działamy od początku. Biuro to miejsce pracy. I nic więcej. Powinno być bezpieczne, funkcjonalne, zapewniające wszystkie narzędzia do pracy oraz zaplecze sanitarne i kuchenne. Bez zbędnych funkcji, które powodują „przejadanie” pieniędzy. Te przeznaczamy na rozwój.

**Inwestowanie zysków czy też tworzenie zapasów to jeden z czynników, które wpływa na sukces w biznesie. Niezależnie od czasów. A mnie interesuje jeszcze, jakie cechy decydowały o sukcesie właśnie wtedy, na przełomie lat 80 i 90: wiedza, determinacja, czy może łut szczęścia? Tak mi się wydaje z perspektywy czasu, że ci, którzy skończyli studia w drugiej połowie lat 80., zdążyli zdobyć minimalne doświadczenie w biznesie, otrzymali dziejową szansę. Rodziła się wolna Polska, a możliwości były nieograniczone.**

**Od samego początku staraliśmy się inwestować, nie było konsumpcji. Tym lewarem były coraz większe zlecenia, rosnący udział w rynku i dzięki temu coraz większy obrót. Tu nie było cudu.**





Zdecydowanie tak, bo wtedy przecież niczego nie było. Praca w spółdzielni nauczyła nas zarządzania minibiznesem. I mam wrażenie, że za cokolwiek byśmy się nie wzięli, to byłby na to popyt.

#### **Mamy więc początek lat 90., a wy macie już pierwszy własny zakład.**

Potem były kolejne. W kolejnych latach uruchomiliśmy produkcję oddymiania, a potem systemów wentylacji. Rozwijaliśmy się też poprzez akwizycję, czyli kupno działających firm. W 2005 roku kupiliśmy firmę Hassil, lidera branży w Czechach i na Słowacji. W 2008 kupiliśmy Tecresę, lidera na rynku hiszpańskim, a potem firmę Dunamenti, lidera na Węgrzech. Otworzyliśmy spółki w Rumunii i Ukrainie.

#### **Zakupy kosztują. Skąd pozyskiwaliście kapitał?**

Początkowo to były własne środki, a w 2007 roku sprzedaliśmy 36% udziałów spółce Innova. To był fundusz private equity. Dzięki zastrzykowi pieniędzy kupiliśmy wspomnianą hiszpańską Tecresę, a potem największego krajowego konkurenta w produkcji drzwi – firmę Bem z Płocka. Potem weszliśmy na giełdę, a Innova sprzedała z zyskiem akcje Mercoru.

#### **Zarabialiście także na sprzedaży swoich spółek?**

Tak, w 2013 roku sprzedaliśmy szwedzkiej grupie Assa Abloy część naszego biznesu obejmującą produkcję drzwi, w tym zakład w Dobrzyniu. Uzyskaliśmy w ten sposób 216 mln zł. Dodam tylko, że po kilku latach wróciliśmy do tego segmentu, sami kupując inną polską spółkę produkującą drzwi.

#### **Teraz znów sprzedajecie znaczną część firmy. O ile nie większą.**

Sprzedajemy irlandzkiej grupie Kingspan cały segment związany z systemami oddymiania grawitacyjnego, mechanicznego – od produkcji, poprzez handel, usługi, badania i rozwój. Czyli dwie fabryki, w Polsce i Ukrainie, spółki w Czechach, Rumunii i Słowacji, część hiszpańskiej spółki Tecresa i część spółki węgierskiej. Wszyscy na tym skorzystają: klienci, pracownicy i udziałowcy. Kingspan to renomowany inwestor, który zapewni naszym dotychczasowym klientom wysoką jakość obsługi. Dla pracowników sprzedawanych działów transakcja oznacza możliwości rozwoju w międzynarodowej organizacji, to samo dla pracowników pozostających w naszej strukturze. Dzięki pozyskanym środkom będziemy mogli realizować ambitne plany rozwojowe – pracę w nowych technologiach bezpieczeństwa i realizację dużych rocznych zwrotów przychodu. Jeśli chodzi o akcjonariuszy – planujemy zarekomendować, by istotną część środków z transakcji przeznaczyć na wypłatę dywidendy.

#### **Na jakim etapie jest transakcja?**

Podpisaliśmy umowę wstępną. Zamknięcie transakcji sprzedaży jest uzależnione m.in. uzyskania zgody organu antymonopolowego i odpowiednich zgód korporacyjnych, w tym uchwały walnego zgromadzenia, która już została podjęta. Proces realizacji umowy jest więc rozłożony w czasie. I potrwa do końca trzeciego kwartału 2026 roku. W tym czasie działać będą dwie spółki – akcyjna pod nazwą MCR w której skupimy wszystkie pozostałe w naszych rękach działalności oraz Mercor, tam z kolei będą wszystkie sprzedawane aktywa. Bo to właśnie Mercor trafi do Irlandczyków. Do końca kwietnia 2026 roku



będę prezesem obydwu spółek, tak, by cały proces przebiegał sprawnie.

#### **Kiedy dostaniecie ustalone 420 mln zł?**

Tutaj mamy dwa etapy. Kwota 360 mln zł zostanie przekazana po podpisaniu umowy ostatecznej, czego spodziewamy się do końca trzeciego kwartału 2025 roku. Z kolei wypłata pozostałej części, czyli 60 mln zł jest odroczone i uzależniona od wyniku za rok obrotowy 2025/2026. Jeżeli osiągniemy progi ustalone w umowie sprzedaży dostaniemy dodatkowe 60 mln zł, jeżeli progi zostaną osiągnięte na niższych, określonych wspólnie poziomach, dostaniemy część odroczonej ceny w przedziale od 15 do 60 mln zł. W przypadku nieosiągnięcia żadnego z progów w umowie, dodatkowa płatność nie będzie miała miejsca.

#### **Co zostanie w waszej nowej spółce MCR?**

Zabezpieczenia ogniochronne konstrukcji, produkcja drzwi i bram, cały przemysł 4.0, magazyny energii i gaszenie mgłą wodną. Nasza spółka dalej pozostanie w grupie dużych firm, będziemy mieć 5 fabryk i 350 pracowników. I co ważne planujemy dużą ekspansję w kierunku nowych technologii. Zresztą już od kilku lat rozwijamy naszą działalność w tym kierunku. Posiadamy 50% w spółce Elmech ASE z Pruszcza Gdańskiego, który produkuje magazyny energii. Sami zaczęliśmy przygodę z tą branżą od wybudowania farmy fotowoltaicznej. Stworzyliśmy startup MCR Tech Lab, który prowadzi badania w dziedzinie przemysłu 4.0. Dalej będziemy kojarzeni z bezpieczeństwem pożarowym, ale chcemy je rozszerzyć o bezpieczeństwo energetyczne. Generalnie stawiamy na nowe technologie, czyli przemysł 4.0, BMS (Building Management



System), monitoring i zarządzanie wszystkimi urządzeniami. Mój plan jest taki, by spółka po transakcji rosła dynamicznie kilkanaście procent rocznie.

#### **Korzystacie z potencjału naukowego Trójmiasta?**

Tak, bardzo często korzystamy z dorobku Politechniki Gdańskiej, czy Instytutu Maszyn Przepływowych PAN. Tam jest wiedza i musimy z niej czerpać. Tutaj należy podkreślić, że to czym się zajmujemy to nie jest jakaś tam produkcja drzwi czy kłap. Pod pojęciem zabezpieczeń przeciwpożarowych kryje się tworzenie kompletnych, skomplikowanych systemów w budynkach. Takich, dzięki, którym nie rozprzestrzeni się ogień, dym zostanie usunięty z pomieszczeń, a ludzie będą mogli bezpiecznie się ewakuować. Wszystko sterowane najnowocześniejszą elektroniką, uruchamiane automatycznie w sytuacji zagrożenia. Wszyscy chyba pamiętamy słynny pożar w hali Stoczni Gdańskiej. Właśnie po to stale są rozwijane solidne i supernowoczesne systemy, by nigdy nie doszło już do podobnej tragedii. Tak więc nauka i postęp technologiczny są ściśle powiązane z naszą działalnością.

#### **Dzielicie się sukcesem?**

Oczywiście. Wspieramy naukę, finansujemy nagrody. Angażujemy się również w kulturę. Jesteśmy z Gdańska, stąd siłą rzeczy chcemy istnieć w świadomości społecznej. Gdańsk to też moje miejsce. Pod szyldem MCRjazz organizujemy cykl koncertów jazzowych. Wspieramy Muzeum Gdańska, wydaliśmy wspólnie kilka albumów o mieście, kupiliśmy też dwa obrazy dla muzeum. Pracujemy nad kolejnymi projektami wspólnie z Muzeum Gdańska. Na razie nie chcę zdradzać szczegółów.

#### **W rozwiniętych demokracjach i gospodarkach etos dzielenia się sukcesem jest niejako wpisany w DNA biznesu. Czy w Gdańsku istnieje etos dzielenia się sukcesem?**

Zdecydowanie. W Gdańsku są przedsiębiorcy, którzy dużą uwagę przykładają do uczestnictwa w kulturze lokalnej. Nie trzeba długo szukać: Zenon Ziąja sponsoruje wiele eventów, Kazimier Wierzbicki z Trefla także mocno angażuje się w wiele projektów, czy też NDI, które stworzyło festiwal operowy. Ot tak, na szybko wymieniłem przynajmniej trzech poważnych mecenasów. A przecież przykłady można by mnożyć. Cieszę się, że jesteśmy w takim towarzystwie. To świadczy, że ten etos w naszym regionie dobrze działa.

#### **Zostaliście docenieni za swoją działalność?**

Tak, w 2024 roku prezydent Gdańska przyznała nam tytuł Mecenasza Kultury Gdańska, przede wszystkim za kupno dla Muzeum Gdańska portretów Daniela Chodowieckiego i jego żony, namalowanych przez Antona Graffa. Chodowiecki, rodowity gdańszczanin wyjechał do Berlina, gdzie zrobił karierę. Był uznanym artystą i dyrektorem Akademii Sztuk Pięknych w Berlinie. W 1773 roku odwiedził rodzinny Gdańsk, a po powrocie do Berlina jego przyjaciel, Anton Graf, wybitny malarz oświecenia, namalował ich portrety. Udało się nam je zakupić i przekazać Muzeum Gdańska. Dostaliśmy też nagrodę „Negotium Pro Cultura”, czyli Biznes dla Kultury” od Pracodawców Pomorza. To tylko część wyróżnień jakie uzyskaliśmy.

#### **Lubi pan dostawać nagrody?**

Kto nie lubi (śmiech). Ale przecież nie o nagrody chodzi. A tak przy-

watnie jakbym złowił dobrego pstrąga to cieszyłbym się najbardziej (śmiech).

#### **Lowi pan?**

Tak, teraz nastawiam się na pstrągi na Łebie. I łowię chyba od zawsze, bo pierwszą kartę wędkarską dostałem jak miałem 10 lat.

#### **To chyba wymaga stoickiego spokoju? Wędkarstwo kojarzy mi się z oczekiwaniem, ciszą, bezruchem...**

Nieprawda. W wędkarstwie jest jak w biznesie, trzeba dużo pracować. Nie polega na biernym oczekiwaniu. Cały czas trzeba pracować, chodzić – „szukać ryby” zmieniać przynętę, sposób jej prowadzenia.... Ciężka praca, nie ma nudy.

#### **Pana nazwisko od lat pojawia się także w żeglarskim. I to tym regatowym.**

Podobnie jak z wędkarstwem, z żeglarstwem także związany jestem od dziecka. Pierwsze kroki stawiałem, gdy miałem 10 lat. Na AWF-ie zapisałem się na fakultet windsurfingu. Potem pojawiła się klasa 505, naturalny wybór dla windsurfera, bo tutaj też balastowało się na trapezie. Dwa razy wygraliśmy Mistrzostwa Polski w klasie 505. Potem postanowiłem kupić X35, pełnomorską jednostkę 35 stóp, na której startowałem w regatach w Europie.

#### **Widać, że zadziałała idealna synergia między biznesem, a pasją. Mercor się rozwijał, a dzięki temu także pańskie projekty żeglarskie.**

Z pewnością rozwój biznesu umożliwił mi także stawianie sobie coraz wyższych celów w żeglarskim. Miałem pasję i środki na nią, a dzięki temu, że w teamie byli profesjonalni i uznani regatowcy dobrze to się rozwijało. Kolejnym etapem był Mag Racing i jacht klasy RC44. To 44 stopowa maszyna regatowa. W 2011 mieliśmy ją jako jedyni w Polsce i jedni z 30 na świecie. W ciągu trzech lat wystartowaliśmy w regatach na całym świecie. Po niej były starty w klasie Melges i J70.

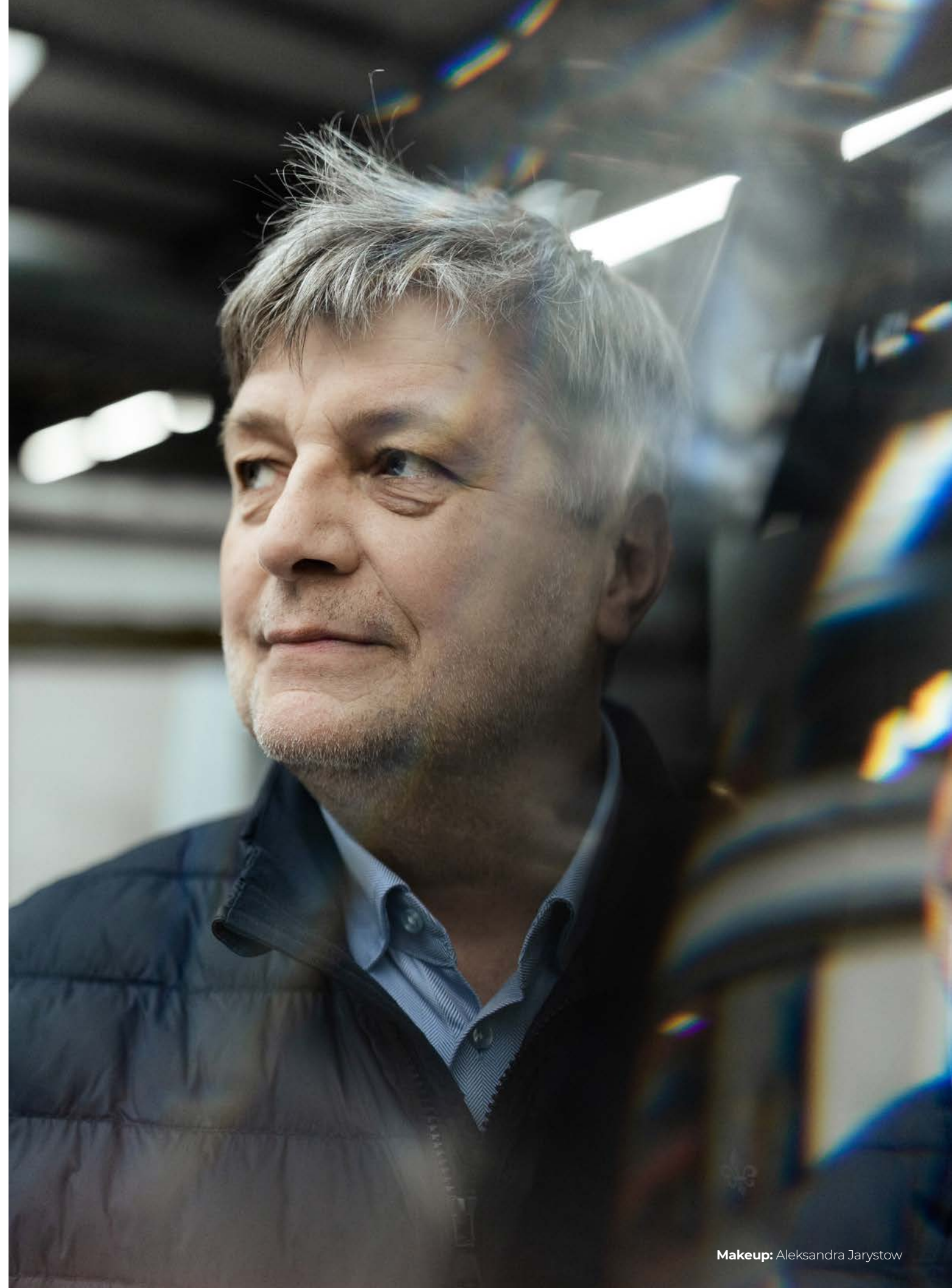
Mieliśmy też wysokie miejsca w Europie i trzecie miejsce w regatach Mistrzostw Świata.

#### **A obecnie?**

Ostatnie dwa lata miałem przerwę, ale wracam do startów. Teraz prześlą się na Dragona. To piękna, klasyczna łódka, zaprojektowana jeszcze przed wojną w Norwegii. Przez długie lata była klasą olimpijską. Niezmiennie ceniona i aktywna, a do tego szlachetna. Ciągłe popularna w Europie.

#### **To, że biznes pomaga panu realizować żeglarską pasję to oczywiste. A czy żeglarstwo przydaje się panu w biznesie?**

Zarówno w sporcie, jak i w biznesie podobny zestaw cech pomaga w osiągnięciu sukcesu. Nie wystarczy sama pasja, potrzebne jest także zaangażowanie, wytrwałość, codzienna żmudna praca, a także umiejętność radzenia sobie z przeciwnościami i niepowodzeniami. Jak w żeglarskim, tak i w biznesie – czasem wiatr i fala pomagają, a czasem wręcz przeciwnie. Wygrywa ten, kto pracował nad kondycją, jest przygotowany na wiele różnych okoliczności, nie boi się wyzwań i potrafi zaważać o zwycięstwo. I na koniec, to co jest chyba najważniejsze w drodze do sukcesu i w żeglarskim i biznesie – to praca zespołowa.







# ZIELONY ŁAD I ELEKTROMOBILNOŚĆ. I CO DALEJ?

AUTORKA: MARTA DWORAK | FOTO: KAROL KACPERSKI

To pytanie stało się osią dyskusji podczas kolejnego „Wieczoru DeLuxe”, który 27 lutego zorganizowała MS Group, wydawca „Prestiżu”. Wydarzenie, połączone z premierą 12. numeru kwartalnika „Biznes Prestiż”, zgromadziło środowisko przedsiębiorców w zabytkowym Dworze Uphagena. Uczestnicy poznali tajniki zabezpieczania kosztowności w kilkunastotonowym Skarbcu Pomorskim, a także najnowsze trendy w męskiej elegancji – od Business Formal po Business Casual – zaprezentowane przez Annę Fludra z Galerii Klif. Partnerami spotkania byli również Konsal Cleaning i Ergo Hestia.

Wieczory DeLuxe to cykliczne, eleganckie spotkania, które gromadzą trójmiejskich przedsiębiorców oraz ekspertów z kluczowych sektorów gospodarki – od finansów i nieruchomości po energetykę, transport i motoryzację. To przestrzeń do wymiany wiedzy, networkingu i dyskusji na temat aktualnych wyzwań ekonomicznych i społecznych. Uczestnicy mają również okazję poznać najnowsze trendy kształtujące świat biznesu. Nie inaczej było tym razem.

## Z MISJĄ DZIENNIKARSKĄ W TLE

Spotkanie poprowadził Krzysztof Król, witając blisko 80 gości. Wprowadzeniem do wieczoru była prezentacja magazynu „Biznes Prestiż”, którą przedstawił Michał Stankiewicz, prezes MS Group. Podkreślił on odmienną kwartalnika od „Prestiżu” – publikacja koncentruje się na tematach gospodarczo-ekonomicznych, opiera się na danych z raportów i trafia bezpośrednio na biurka 800 właścicieli oraz dyrektorów firm z Pomorza. Wspólny mianownik obydwu periodyków to misja dziennikarska przejawiająca się w dostarczaniu czytelnikom rzetelnego komentarza na temat aktualnych zjawisk przy jednoczesnym obiektywnym i krytycznym podejściu do sfery publicznej. Unikalne treści – analizy, raporty, przeglądy i prezentacje biznesów oraz warsztat dziennikarski to kolejne wyróżniki magazynów tworzonych przez MS Group.

## PARTNERZY WIECZORU

Początek eventu wypełniły prezentacje partnerów. Kamil Kosiorek CEO Skarbcu Pomorskiego opowiedział o swoim biznesie powstałym z prywatnej potrzeby ochrony kosztowności w trakcie chociażby wyjazdów wakacyjnych. Zaowocowała ona stworzeniem w centrum Gdyni kilkunastotonowego skarbcu, a kolejny niebawem powstanie i w Gdańsku. Uczestnicy poznali także najnowsze metody działania coraz bardziej zuchwałych złodziei.

Anna Fludra, stylistka i projektantka mody, reprezentująca Galerię Klif poprowadziła prezentację „Wizerunek mężczyzny w biznesie”, koncentrując się na dwóch bieżących stylizacjach w wydaniu Business Formal oraz Business Casual. Goście dowiedzieli się, na co warto zwrócić uwagę przy doborze stroju, aby odzwierciedlał on nie tylko pełnioną funkcję, specyfikę branży oraz okazję, ale i indywidualny charakter. Modele zaprezentowali elementy kolekcji dostępnych aktualnie w Galerii Klif.

Kolejnego partnera wieczoru, firmę Konsal Cleaning zajmującą się codziennym utrzymaniem czystości we wszelkiego typu obiektach, uczestnicy wydarzenia mogli lepiej poznać dzięki ostatniemu wywiadowi okładowemu „Biznes Prestiżu”, którego bohaterami byli prezes Marta Wieleba oraz właściciel firmy Ryszard Drzymalski. Na łamach magazynu zdradzili, z jaką wiedzą merytoryczną, szkoleniami, ale i technologiami wiąże się prowadzenie usługi utrzymywania czystości na najwyższym poziomie.

Gospodarz, Dwór Uphagena Arche Group, zadbał o wyjątkową oprawę „Wieczoru DeLuxe”, łącząc historyczny klimat wnętrza z profesjonalnym zapleczem konferencyjno-eventowym. Uczestnicy mogli delektować się kwintnym poczęstunkiem przygotowanym przez szefa kuchni hotelowej restauracji Stara Kuchnia. A, ponieważ spotkanie odbyło się w Tłusty Czwartek, nie zabrakło tradycyjnych słodkich wypieków.

## INSPIRUJĄCA DEBATA

Głównym punktem programu była dyskusja „Zielony Ład i elektromobilność. I co dalej?”, w której udział wzięli kluczowi przedstawiciele biznesu i eksperci związani z transformacją energetyczną. Wśród panelistów znaleźli się: Tadeusz Zdunek, prezes Grupy Zdunek i PUH Zdunek, Paweł Olechnowicz, doradca prezesa Orlenu, członek rady nadzorczej Energa S.A. i wieloletni prezes





Lotosu, Dariusz Jachowicz, prezes Grupy Technologicznej ASE, ekspert ds. transformacji energetycznej, Arkadiusz Marat, prezes Emlech-ASE, specjalista w dziedzinie energetyki, oraz Michał Baranowski, członek zarządu Elo City Sp. z o.o., jednej z czołowych firm zarządzających stacjami ładowania pojazdów elektrycznych w Polsce. Debatę moderował Bogusław Wieczorek, radca prawny, pełnomocnik zarządu Olivia Centre i komentator gospodarczy.

Dyskusja rozpoczęła się od analizy przedstawionego 11 lutego przez Komisję Europejską harmonogramu prac nad dyrektywami Omnibus, które mają uprościć obowiązki formalne związane z Zielonym Ładem i raportowaniem ESG. Szacuje się, że zmiany te przyniosą oszczędności administracyjne rządu 6 miliardów euro rocznie. Działanie to ma bezpośredni związek z wynikiem wyborów w Stanach Zjednoczonych i następującą tam zmianą polityczną.

Zdaniem uczestników debaty odwrót od elektromobilności nie wchodzi w grę – to dopiero początek transformacji. Kluczowe będzie jednak wprowadzenie odpowiednich regulacji, zachęt mobilizujących rynek oraz spójnej polityki w tym obszarze. Jej brak już teraz skutkuje karami administracyjnymi, a Polska nadal nie dysponuje skutecznym systemem bilansowania, odbioru i przesyłu energii. Dodatkowo wyzwaniem pozostaje wysoka cena energii elektrycznej – jedna z najwyższych w Europie.

Przykład złego prowadzenia projektu to zdaniem Pawła Olechnowicza polska elektrownia jądrowa w Choczewie. - Bez zmian i powierzenia działań znanemu i doświadczonemu na rynku podmiotowi, realizacja tego projektu stoi pod znakiem zapytania, a tymczasem pochłania on potężne pieniądze podatników z budżetu państwa.

Nasza przyszłość to stopniowe przechodzenie na innego rodzaju paliwa i przemysł, tym bardziej, że rezerwy elektrowni węglowej czy same surowce kończą się i są niestabilne, gdyż podlegają spekulacjom. To, według Arkadiusza Makurata, najlepiej pokazał nam rok 2022 i wybuch wojny na Ukrainie, kiedy to ceny węgla i gazu poszybowały drastycznie w górę. Tymczasem w przypadku paneli fotowoltaicznych czy wiatraków nie musimy się o to martwić. Te naturalne źródła energii jednak nie zaspokoją całego zapotrzebowania. Konieczne jest więc czerpanie z innych, także tych niecieszących się dobrą opinią jak biogazownie, które coraz bardziej się rozwijają, zmniejszając stopień swojej uciążliwości względem okolicznych mieszkańców.

Elektromobilność z kolei sprawdza się w przypadku pojazdów miejskich oraz specjalnych – na przykład w portach, gdzie funkcjonują potężne maszyny o ogromnych mocach i konieczne jest ograniczenie emisji CO2 oraz zadbanie o komfort pracy. Michał Baranowski na swoim przykładzie przekonywał, że można z powodzeniem podróżować samochodami elektrycznymi na długich dystansach, a wszystko to kwestia odpowiedniej logistyki. Smutkiem napa-



wa go fakt, że Europa przepała samą wojnę producentów i aktualnie europejska motoryzacja spogląda na Chiny, Stany Zjednoczone oraz Japonię i zastanawia się, w którą stronę iść. Tadeusz Zdunek wspominał, że finansujemy rynek światowy i chiński, ratujemy globalny przemysł, niszcząc przy tym własny.

Nadzieję napawa wodór, który już teraz sprawdza się zdaniem Dariusza Jachowicza w przypadku autobusów i śmieciarek. W północnych Niemczech część producentów przeszła już tylko na śmieciarki wodorowe jako optymalne w użytkowaniu – tańsze, dłużej jeżdżące, niewymagające ładowania i niewytwarzające spalin. Jego zdaniem na wszystko trzeba patrzeć z perspektywy czasowej, a prognozy mówią, że Polska niedawno zużywająca 7 GW, aktualnie około 30 GW, w przyszłości będzie potrzebowała aż 40 GW.

Zdania uczestników debaty co do najlepszego rodzaju samochodów były podzielone - od pełnej ufności w pojazdy elektryczne, przez widzenie w nich jedynie miejskiego środka transportu, najlepiej ładowanego we własnym domu, aż po przyznanie wyższości modelom typu plug-in sprawdzającym się i na krótszych, i na dłuższych dystansach.

Ożywiona dyskusja przeniosła się do kuluarów, gdzie była kontynuowana do późnych godzin wieczornych.





# TRÓJMIEJSKIE INSTA STORY

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

@obrazki\_mago

Obserwuj

Jej czarno-białe fotografie przypominają klimat dawnych zdjęć. Nieco mroczne, owiane mgłą tajemnicy ukazują wrażliwość na to, co dookoła. Minimalistyczne kadry przeplatają się z wyważonymi ujęciami pejzaży miejskich i naturalnych, w których postać ludzka jest tylko sztafajem.

**Mam na imię** Małgorzata. Zawodowo związana jestem z edukacją. Lubię ciszę, puste przestrzenie, wiatr we włosach i koty.

**Jestem** ateistką, feministką i weganką.

**Urodziłam się** w Gdyni, **na co dzień mieszkam** w Gdańsku. Nie mam ulubionego miejsca na świecie.

**Robię zdjęcia, ponieważ** sprawia mi to radość. Podoba mi się możliwość kreowania własnej wizji świata

**W obrazie interesuje mnie** piękno i ulotność danej chwili.

**Instagram jest dla mnie** platformą do pokazywania swoich zdjęć, która daje możliwość podziwiania zdjęć innych osób.

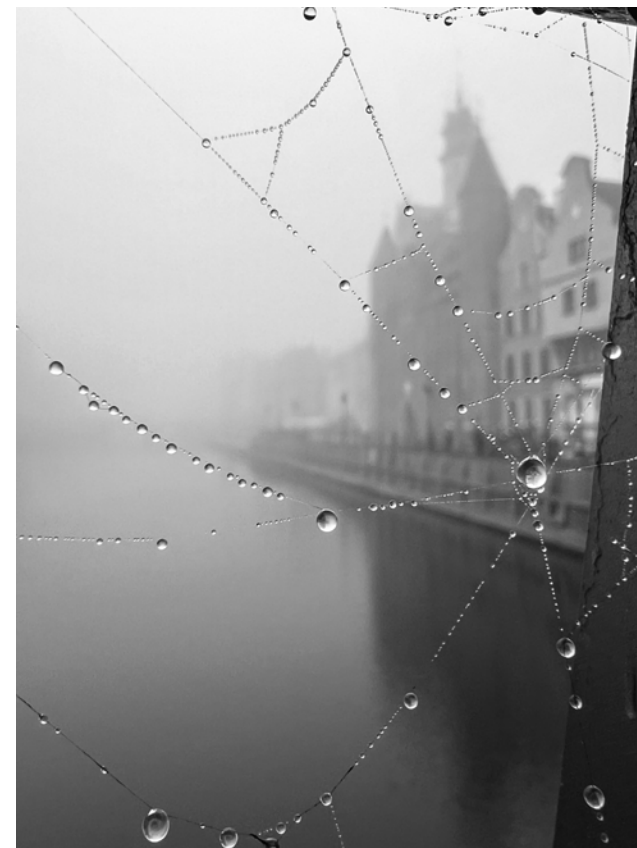
**Gdybym mogła zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałabym** mojego kota Kazika.

**Z Trójmiastem łączy mnie** wszystko i nic.

**Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście?**

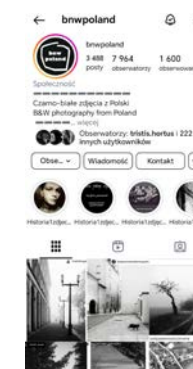
Nie umiem wskazać. Każde miejsce może być fotogeniczne, wszystko zależy od umiejętności fotografującego.

**Trzy ulubione adresy w Trójmieście** – adresy bliskich mi ludzi. Ale kawę na mieście najchętniej piję w kawiarni Retro, na pyszne wegańskie jedzenie umawiam się do Avocado Vegan Bistro lub Falowcu, a bawię się na Elektryków.



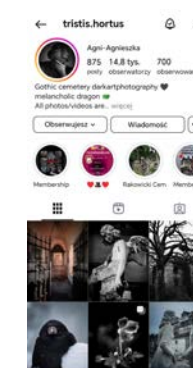
## INSTA NOMINACJE

@OBRAZKI\_MAGO



@bnwpolanand

profil pokazuje najciekawsze czarno-białe fotografie z Polski. Warto go znać.



@tristis.hortus

zdjęcia Agnieszki mają niesamowity klimat. Do niektórych fotografii wracam po wiele razy i ciągle mi mało.



@lukasz\_de\_83

niesamowita galeria bardzo utalentowanego człowieka



@sko\_bey\_bnw

uwielbiam klimat tych zdjęć!





# HA LONG

## KOLEKCJONOWANIE

### WRAŻEŃ

AUTORKA: MARTA LEGIEĆ

**Dziki, różnorodny, oszałamiający krajobraz wygląda jak surrealistyczne dzieło sztuki stworzone ręką natury. Przelotne złudzenie spokoju zburzyć może helikopter, którym leci James Bond, niczym w "Jutro nie umiera nigdy". Ale to tylko początek, bowiem Ha Long Bay do sprzedania ma dużo więcej smaczków.**

Wysokie, wapienne filary i maleńkie wysepki zwieńczone gęstymi lasami wyrastają nad szmaragdowe wody Zatoki Tonkińskiej. Rozpadająca się na horyzoncie w nieregularne przestrzenie wietnamska zatoka Ha Long Bay to prawdziwa łowczyni tytułów mająca już na koncie koronę jednego z siedmiu naturalnych cudów świata. Poza tym blisko 25 lat temu na swoją listę światowego dziedzictwa wpisała ją UNESCO. Trudno się dziwić, rzadko spotyka się miejsca będące tak niezwykłą wizją eterycznego piękna, czymś nierealnym.

#### MUST SEE

I w tym miejscu chciałoby się powiedzieć, że nie docierają tu żadne odgłosy cywilizacji i słychać jedynie przyrodę, ale to nieprawda. Ha Long Bay jest nie tylko wizytówką Wietnamu, tutaj szym must see, miejscem odwiedzanym przez tłumy turystów. To jedno z najpopularniejszych turystycznych przestrzeni w Azji południowo-wschodniej, które od lat wygrywa w rankingach na najbardziej romantyczne miejsca świata.

Każdego roku zalewa je ponad 6 milionów zwiedzających. Wszyscy przyjeżdżają, by kolekcjonować wrażenia. Wystrzę-

pione, z tysiącami wapiennych grot skały natura rozsiała po całej zatoce. Około dwóch tysięcy wapiennych iglic tworzy magiczny labirynt o powierzchni trzy razy większej od Warszawy. Turystyka kwitnie tu od lat. Te cuda chce zobaczyć każdy odwiedzający Wietnam.

#### PAMIĘĆ O WOJNIE

Jednak nie zawsze miejsce to kojarzyło się z relaksem i odpoczynkiem. Na początku sierpnia 1964 roku, na wodach Zatoki Tonkińskiej, dojsć miało do incydentu (m.in. wymiany ognia USS Maddox z trzema wietnamskimi kutrami torpedowymi), który stał się oficjalną przyczyną przystąpienia USA do wojny w Wietnamie. Autentyczność wydarzenia na wodach zatoki podważana jest do dziś, choć o wojnie się tu nie zapomina.

Ów klejnot w koronie Wietnamu leży w jego północnej części, w miejscu, gdzie rzeka Bach Dang uchodzi do Morza Południowochińskiego. Główną bramą zatoki jest rozciągające się nad nią miasto Ha Long. Marna to wizytówka tego, na co w emocjach czekają chyba wszyscy. Rozsypane jakby niedbale wieżowce są rozczarującym progim bajkowej zatoki.



## Z ULICY NA WODĘ

Jedynie co widać na ulicach, to skutery. Tysiące skuterów. Wietnamczycy udowadniają, że można na nich przewieźć szafę, nie mówiąc już o 15 gęsiach, czy skrzyni ze świnią. Fakt, to najlepszy sposób na poruszanie się po lądzie. Jednak aby się z niego wyrwać, trzeba wskoczyć na bambusową łódź lub statek, bowiem najbardziej popularnym sposobem na poznanie zatoki jest właśnie rejs.

Wybór to wspaniała rzecz, ale mnogość oferowanych wycieczek może być przytłaczająca. Ponad 200 różnych łodzi, każda z własną trasą, urządzeniami, zajęciami i cenami. Do tego ogromna gama stylów łodzi, rozmiarów i standardów jakości. To sprawia, że można się pogubić. Planując zwiedzanie Ha Long Bay, warto postawić na klasyczną opcję rejsów, głównie dla wygody. W tym przypadku wykupienie rejsu nie oznacza bowiem samej wycieczki łodzią. To też zapewnienie dobrego planu podróży, dodatkowych zajęć, zakwaterowania i wyżywienia.

## NIEZIEMSKIE WIDOKI

Tylko od pojemności naszej karty kredytowej zależy, czy wybierzemy się na dwudniowy lub dłuższy rejs na luksusowym statku sunącym po szmaragdowej wodzie, czy będzie to bambusowa łódź z kolorowym zadaszeniem. Obie wersje mają w ofercie nieziemskie widoki na skalistą dżunglę oraz wschody i zachody słońca, które na Ha Long nigdy się nie nudzą. Jednak pierwsza zapewnia ofertę zblizoną do tej, z jakiej korzystać możemy w pięciogwiazdkowym hotelu. Jest duża kajuta z jeszcze większym łóżkiem, łazienka z wygodami, są też płatki róż rozsypane na śnieżnobiałej pościeli. Romantyczne otoczenie.

Na tarasie wycieczkowca czekają na gości ciastka, herbata i kawa. Kawy spróbujcie koniecznie. Jej bajeczny smak uzależnia. Niewiele przybywających tu osób ma świadomość, że Wietnam jest drugim po Brazylii największym jej producentem na świecie. Sunąc leniwie po wodzie można czytać, uczyć się tai-chi albo robienia sajgonek. Ci, którzy zostają na dłużej, mogą pływać, opalać się, nurkować z rurką, łowić ryby lub pływać kajakiem po okolicy.

## ZAGUBIENI W CZASOPRZESTRZENI

Wiele firm ma w ofercie jednodniowe rejsy. I one pozwalają rozkoszować się nieziemskimi widokami, poczuć smak żeglugi między lasami wysp. Trzeba mieć jednak na uwadze, że im dłużej przebywamy na statku, tym większa szansa, że uciekniemy od tłumów, a tutejsza natura odsłoni niemal wszystkie swoje karty.

Cudownie jest bowiem zagubić się wśród tych wszystkich wysp, które po pewnym czasie wydają się niemal identyczne, stracić poczucie czasu, zerwać kontakt z cywilizacją. Tour po Ha Long Bay nie jest nudną wyprawą, której uczestnicy skazani są na podziwianie widoków wyłącznie w poziomu statku. Wręcz przeciwnie. Podczas rejsu zaskoczeń jest wiele. Kto chce, może odwiedzić wyspę małp, nawet spędzić na niej noc.



## ŻYCIE NA WODZIE

Rejs będzie niepełny, jeśli nie zajrzycie do pływających wiosek. Na Ha Long żyje bowiem blisko 2 tys. osób. Mieszkają w domach zbudowanych na tratwach, utrzymują się głównie z rybołówstwa i turystyki – gotują posiłki, służą za przewodników, wypożyczają kajaki, hodują morskie stworzenia w klatkach umieszczonych pod pokładami, prowadzą normalne życie. Pływające domy miejscowym rybakom służą od pokoleń. Kontakt z tymi ludźmi i zagłębienie się w ich codzienność to jedna z ciekawszych rzeczy, jaką można zrobić podczas rejsu.

Można też wybrać się na spływ kajakowy. Szmaragdowa woda zatoki jest tak spokojna, że nawet ktoś niedoświadczony bez problemu radzi sobie z wiosłowaniem. To też sposób na ucieczkę przed tłumem. No i jaskinie. Jest ich tu bez liku. Wyspy skrywają setki miejsc, które przez miliony lat cierpliwie rzeźbiła kropla po kropli. Wiele z nich wciąż czeka na odkrycie, a w niektórych podobno piraci ukryli skarby.

Jaskinie można zwiedzać, albo zjeść w nich romantyczną kolację. Jeśli zdecydujecie się na tę opcję, idę o zakład, że na waszym talerzu wylądują owoce mo-

rza. Ha Long Bay jest przecież miejscem, w którym są one najlepsze na świecie. Tak przynajmniej mówią wszelkiej maści przewodnicy. Wypada im wierzyć.

## JAMES BOND, KTÓREGO NIE BYŁO

Zatoka Ha Long od wieków jest muzą dla wszelkiej maści artystów: pisarzy, poetów, malarzy i filmowców, którzy szukają tu natchnienia. Ha Long Bay była tłem dla wielu filmów. Obrazki z tego miejsca oglądać możemy w "The Quiet American", "Indochine" i "The Lover". Między skałami zatoki przechadzał się King Kong w "Kong: Skull Island". Przewodnicy podczas rejsu pokazują swym pasażerom sławną skałę a'la maczuga Herkulesa, nad którą przeleciał Agent 007 w filmie "Jutro nie umiera nigdy".

Ale... przecież film z Jamesem Bondem z 1997 roku nigdy nie został był kręcony w Wietnamie. Powodem były utrudnienia ze strony rządu. W związku z tym ekipa filmowa zdecydowała, że zdjęcia przeniesione zostaną do Bangkoku i Zatoki Phang Nga w Tajlandii. Krążą jednak pogłoski, że część filmu została faktycznie nakręcona w zatoce Ha Long, jednak bez pozwolenia rządu. Trudno powiedzieć, czy było tak w rzeczywistości.





## KAMIL SADKOWSKI

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

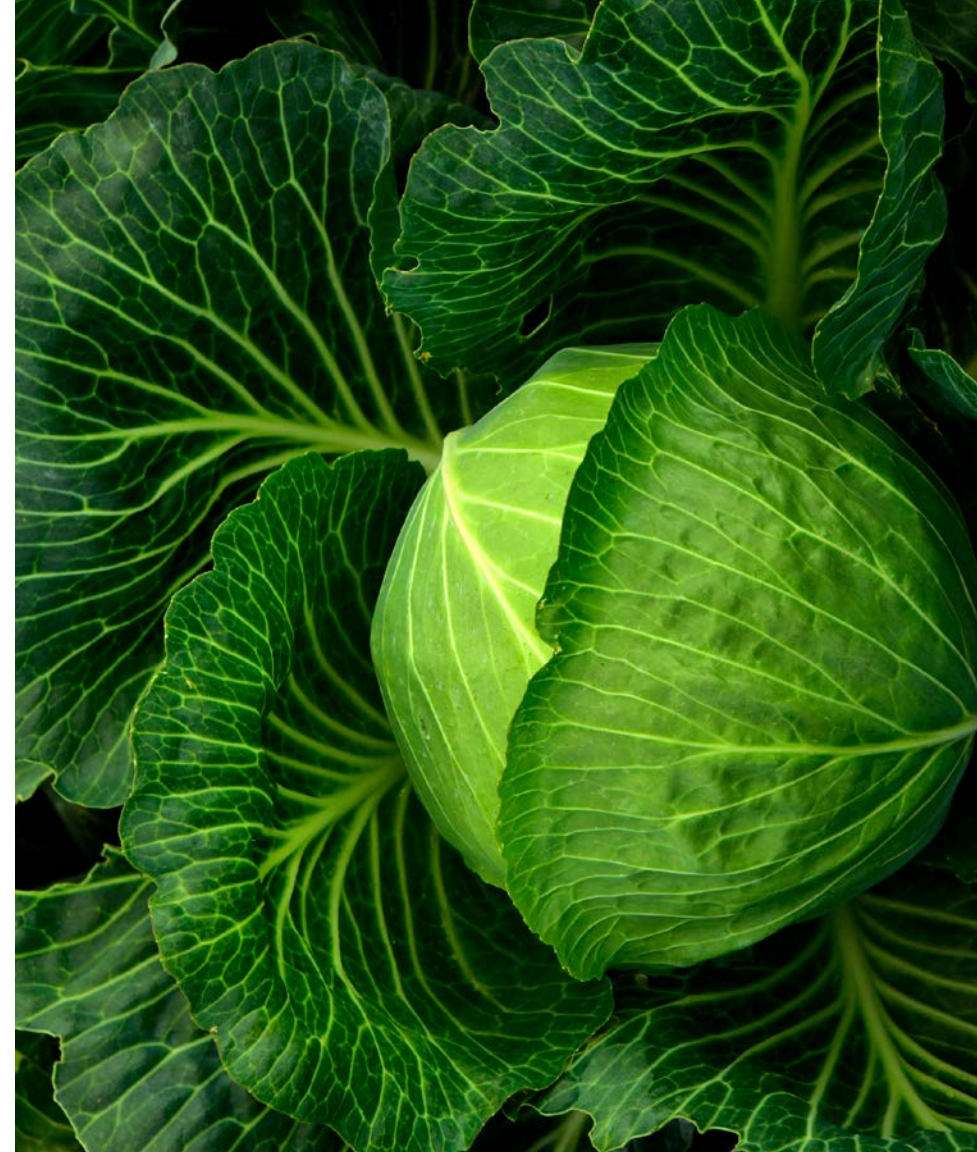
# Z LIŚCIA

Niektórzy pamiętają szeroko pojętą dyscyplinę podwórkową, gdzie dostanie z liściana nabierało zupełnie innego wymiaru, w czasach kiedy dzieciństwo jeszcze oznaczało siniaki zamiast internetowych dram. Świat się zmienia, idzie do przodu, teraz liście często służą jako tło do melancholijnych zdjęć na Instagramie. Musicie wiedzieć, że te niepozorne liście to istne cuda natury. Dla przeciętnego obywatela świata zachodniego służą głównie do zgamiania jesiennych psich niespodzianek w parku, ale to one odgrywają kluczową rolę w historii cywilizacji. Na przykład liście herbaty, przecież parzenie liści to jedno z tych zajęć, które ludzkość opanowała do perfekcji. Chińczycy przypisują im niemal boskie właściwości, natomiast Anglicy zrobili z nich narodowy fetysz. My mamy swoją pokrzywę, a Marokańczycy nazywają swoją miętową herbatę Berber Whisky. Jako ludzkość radzimy sobie doskonale z różnymi naparami.

Fenomen liści winogron zawsze mnie intrygował. Grecy i Turcy zawijają w nie ryż i mięso, uznając to za kulinarny hit. W rzeczywi-

stości dolmades – greckie gołąbki w liściach winogron – przypominają poturbowane liście, do których ktoś wcisnął garść składników i uznał, że to wystarczy. Jedynym atutem tej potrawy jest możliwość jedzenia jej bez sztućców. Węgrzy poszli o krok dalej – kiszą zarówno liście kapusty, jak i winogron, najwyraźniej uznając fermentację za swój narodowy sport. Efekt? Kwasowa eksplozja, którą albo się kocha, albo udaje, że się kocha, żeby nie wyjść na kulinarnego ignoranta. Trzeba im jednak przyznać, że zawijasy w kiszonych liściach kapusty to prawdziwy rarytas dla smakoszy.

Dumą polskiej kuchni są liście kapusty – bez nich gołąbki by nie istniały, a to oznaczałoby kulinarną katastrofę dla wielu babć. Liście kapusty są doskonałe: giętkie, sprężyste, świetnie trzymają farsz i pozwalają na kulinarne eksperymenty. Cienimy je także w wersji poszatowanej i ukiszzonej, a sok z kiszzonej kapusty to niezastąpione remedium na stłuczoną godność po weekendowym maratonie towarzyskim.



Nie można zapomnieć o liściach laurowych – nie jemy ich, ale ich brak w zupie wywołuje wyrzuty sumienia nawet u rosółu. To składnik, który istnieje wyłącznie dla podtrzymania kuchennej tradycji – niewidzialny strażnik smaku. W starożytnym Rzymie wawrzyn symbolizował chwałę i zwycięstwo, dziś jest reliktem kuchennej szuflady, który przeżył więcej niż niejedna rodzinna legenda.

A co z liściem bananowca? Dla Europejczyka to głównie rekwizyt do egzotycznych zdjęć, ale w Azji i Ameryce Południowej pełni rolę talerza i przyprawy w jednym. Czemu nie używamy go w Europie? Bo po co, skoro mamy niezliczone arkusze papieru do pieczenia i dziesiątki blach z teflonem, które spełniają swoją funkcję równie dobrze, choć bez tej całej organicznej otoczki.

Miłośnicy zawijania wszelakich składników wiedzą jednak, że liść bananowca to idealny nośnik smaku – świetnie sprawdza się w pieczeniu i grillowaniu, nadając potrawom subtelny, lekko ziemisty aromat. A jeśli myślicie, że to przesada, zapytajcie dowolnego foodie – potwierdzą, że to kulinarny szpan najwyższej klasy.

Smakosze dobrze znają liście kaffir – podwójnie niczym egzotyczna metafora miłości, rosnące w parach, jakby bały się samotności. W tajskiej kuchni to absolutny must-have. Wrzucenie ich do curry działa jak turbo dla smaku – bez nich potrawa traci charakter, a kucharz zaczyna się zastanawiać, co właściwie poszło nie tak. Warto jednak wybierać wyłącznie świeże lub mrożone liście. Suszone? To już nie esencja, a jedynie błądy cień ich aromatycznej potęgi.

Nie można pominąć liści betelu, które w Azji żuje się dla pobudzenia – niczym legalne dopalacze. Działają jak espresso na sterydach, ale z efektem ubocznym w postaci czerwonych zębów. To jakby połączyć kofeinowy haj z estetyką Drakuli. Z kolei liście kawy to mało znana alternatywa dla ziaren – można z nich zaparzyć napar o łagodniejszym smaku, który nie funduje palpacji serca. Mniej mocy, więcej subtelności, ale wciąż kawa... choć w nieco innej odsłonie.

Czas na kompost. Bo co się dzieje z liśćmi, gdy już spełnią swoje zadanie? Wracają do ziemi w wielkim biologicznym recyklingu – dla jednych to ekologiczny ideał, dla innych po prostu śmierdzący bałagan na podwórku. A jednak to właśnie te gnijące, powoli rozkładające się liście napędzają życie roślinne, zamykając cykl natury.

Dlatego następnym razem, gdy pomyślicie o liściach, pamiętajcie, że to nie tylko botaniczny detal – to bohaterowie kuchni, kultury i całego ekosystemu. Występują w niezliczonych rolach: jako herbata, kiszonka, farsz czy symbol chwały. Tworzą smaki, tradycje i historie.

Za chwilę znów wyrosną – bujne, zielone, pełne życia. A potem spadną. I wtedy warto się zatrzymać na moment i docenić, jak mocno wkręciły się w nasze codzienne menu i historię. Bez nich byłoby łyso. I kompletnie bez smaku.





Fot. Searcie Gdynia

# KASZUBSKIE SMAKI

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Tradycyjne dania kaszubskie łączą prostotę z głębokim smakiem, bazując na lokalnych produktach i dawnych recepturach. Kuchnia ta stanowi swoistą opowieść o historii regionu, jego mieszkańcach i bogactwie naturalnym. Dziś coraz częściej staje się ona wizytówką regionu, przyciągając smakoszy zarówno z Trójmiasta, jak i z całej Polski, a to wszystko za sprawą lokalnych szefów kuchni.

Kuchnia kaszubska zachwyca autentycznością, prostotą i bogactwem smaków, które wyrastają z tradycji przekazywanej przez pokolenia. To właśnie dlatego staje się ona coraz bardziej popularna – nie tylko wśród turystów szukających lokalnych doznań kulinarnych, ale także wśród szefów kuchni, którzy dostrzegają w niej niewyczerpane źródło inspiracji.

- Kuchnia kaszubska opiera się na prostych, ale skutecznych technikach kulinarnych, takich jak pieczenie, smażenie, gotowanie na parze, duszenie, wędzenie oraz marynowanie w kwaśnych zalewach – mówi Marek Soczewka, szef kuchni restauracji Polskie Smaki w Sheraton Sopot. - To właśnie te metody pozwalają wydobyć pełnię smaku i aromatu z lokalnych składników. Chociaż kultywujemy tradycyjne techniki, staramy się również dostosowywać je do nowoczesnych trendów, aby w jeszcze lepszy sposób eksponować walory regionalnych produktów – dodaje.

Sekret wyjątkowości tkwi również w składnikach najwyższej jakości: świeżych rybach prosto z kaszubskich jezior, ręcznie zbieranych grzybach i jagodach z rozległych lasów, czy w naturalnych miodach z pasiek. W kuchni często wykorzystywane są także produkty mleczne, takie jak ser twarogowy i maślanka, a także kasza gryczana i jęczmienna. Nie można zapomnieć o chlebie na zakwasie oraz tradycyjnych wypiekach, jak ruchanki – smażone placuszki na drożdżach, często podawane z cukrem pudrem lub konfiturą. Warto także wspomnieć o kluskach ziemniaczanych, znanych jako „kluskê ze placków”, oraz kaszubskiej zupie brzadowej, przygotowywanej na bazie suszonych owoców i serwowanej szczególnie w okresie świątecznym. Ważnym elementem są także dania mięsne, jak czernina – zupa z krwi kaczki z dodatkiem suszonych owoców czy pieczone gęsi i kaczki.

Nie bez znaczenia jest ten powrót do tradycji i rosnące zainteresowanie kuchnią regionalną. W dobie mody na slow food, ekologiczne produkty i autentyczne smaki, Kaszuby i ich smaki wyrastają na symbol lokalności i naturalności. Szefowie kuchni coraz chętniej sięgają po dawne przepisy, nadając im nowoczesny charakter.

Dzięki temu kaszubskie specjały trafiają nie tylko na wiejskie stoły, ale i do najlepszych restauracji.

- Kuchnia kaszubska staje się popularna wprost proporcjonalnie do zwiększenia się liczby turystów odwiedzających województwo pomorskie i poszukujących regionalne potrawy – tłumaczy Bogdan Kwapisiewicz, prezes fundacji Kapituły Kulinarne Gdańskie Smaki. - Restauratorzy coraz częściej oferują potrawy z kaszubskim zapisem historycznym. Jednak według mnie prawdziwymi potrawami kaszubskimi powinny być tylko te, które wpisane są na listę regionalnych potraw Ministerstwa Rolnictwa. Także ich standard nie powinien odbiegać od standardu, jaki został zgłoszony do rejestracji. Każde odstępstwo powoduje, że takowa potrawa czy wyrób serwowana publicznie nie powinna być traktowana jako oryginalna kaszubska. Warto w tym miejscu przypomnieć, że na liście ministerialnej jest 43 potraw i wyrobów sygnowanych jako kaszubskie – podkreśla.

## SMACZNA PROMOCJA

Tradycyjne dania nie tylko przyciągają turystów, ale także stają się symbolem lokalnej dumy i dziedzictwa kulturowego. Festiwale kulinarne, takie jak Festiwal Truskawki Kaszubskiej, Jarmark Wdzydzki czy Festiwal Kiszewskie Smaku albo Kaszubskie Smaki, to doskonała okazja do promowania regionu i jego unikalnych smaków.

- Kuchnia kaszubska jest nie tylko elementem lokalnej tradycji, ale także doskonałym narzędziem do promocji regionu – tłumaczy Magdalena Świątkowska, szefowa kuchni w restauracji U Filmowców. - Smaki i aromaty typowe dlatego regionu są dla wielu turystów nowym, intrygującym doświadczeniem, które pozwala im lepiej poznać kulturę tego miejsca. Poprzez nasze dania, chcemy opowiadać historię tego miejsca – o ich bliskiej relacji z przyrodą, ciężkiej pracy rybaków i rolników oraz bogactwie naturalnym regionu. Wierzmy, że autentyczne jedzenie jest jedną z najlepszych form poznawania nowego miejsca.



Fot. U Filmowców





Fot. Sheraton Sopot Hotel

Mimo że wydarzenia te kultywują tradycję, stają się także miejscem, w którym zaczynają się zabawy z przepisami i eksperymenty z nowoczesnymi technikami kulinarnymi.

- Termin „interpretacja” otwiera szerokie możliwości całkowitej zmiany składników poszczególnych potraw, co w konsekwencji może zmienić smak i aromat. Moim zdaniem w miejsce nowoczesne interpretacji przepisów restauratorzy wspólnie z szefami kuchni mogliby zastąpić to inspiracją. Polegałoby to na zasadzie używania takich samych składników zawartych w oryginalnym przepisie, ale technologicznie zmienionym np. zamiast ogórków w tradycyjne postaci – mus ogórkowy... – tłumaczy Bogdan Kwapiśiewicz.

Mimo wszystko takie połączenie klasyki w nowym wydaniu sprawia, że potrawy te stają się coraz bardziej obecne i doceniane. Fundamentem nadal są przepisy wyrosłe w miejscowych domach, prowadzonych przez gospodynie domowe – matki i babki. Jedyną co się zmienia – to chęć eksperymentowania szefów kuchni, które kończy się oddaniem hołdu przeszłości, często bardziej przystępnego gościom.

#### TRADYCJA Z DODATKAMI

Restauracja Polskie Smaki w Sheraton Sopot to miejsce, w którym tradycja kaszubska spotyka się z nowoczesnym podejściem do gotowania. Szef kuchni – Marek Soczewka – czerpie inspirację z dawnych receptur, nadając im nową formę i wydobywając z nich więcej smaku.

- Inspirujemy się bogactwem tradycyjnych kaszubskich receptur, które od pokoleń kształtują kulinarną tożsamość regionu – mówi. - W różnych odsłonach naszego menu można znaleźć między innymi klasyczne zupy, takie jak brukwianka – sycąca, aromatyczna zupa na bazie brukwi, czy dziadówka, czyli tradycyjna zupa na maślanie. Nie brakuje również zupy rybnej, która doskonale oddaje charakter regionu – podkreśla.

Poza zupami szef kuchni proponuje również dania główne inspirowane kaszubską tradycją, takie jak szmurowany pomuchel (czyli duszony dorsz), ciszka kaszubska czy zylc – klasyczna mięsna galareta. Nie brakuje także zuchla, czyli zapiekanki ziemniaczanej, a dla miłośników ryb – śledzi w różnych odsłonach oraz ryb wędzonych, marynowanych i serwowanych w galarecie. Wśród mięsnych propozycji królują dania z kaczki, gęsi i dziczyzny. Choć restauracja opiera swoje menu na klasycznych przepisach, nie boi się wprowadzać nowoczesnych technik kulinarnych, by podnieść jakość i atrakcyjność serwowanych dań..

- Trzymamy się oryginalnych przepisów, ale wzbogacamy je o nowe dodatki, nietypowe połączenia smakowe czy bardziej wyrafinowane sposoby podania. Wykorzystujemy nowoczesne metody gotowania, takie jak sous-vide, aby zachować naturalną soczystość mięs, a także delikatniejsze formy marynowania, które pozwalają lepiej eksponować smak świeżych ryb – tłumaczy Soczewka.

Autentyczne potrawy przyciągają zarówno mieszkańców, jak i turystów, którzy pragną odkrywać regionalne specjalności.



Fot. U Filmowców

- Osoby spoza Kaszub często podchodzą do lokalnych dań z ciekawością i chętnie próbują nowych smaków, co bywa dla nich miłym zaskoczeniem. Również miejscowi odkrywają na nowo to, co już im znane, wyruszając na kulinarną podróż po „swoich” smakach – dodaje szef kuchni.

#### KASZUBSKIE ODKRYCIE

Restauracja U Filmowców tworzy niepowtarzalne kulinarne doświadczenie. Na czym polega? Na interesującym menu! Szefowa kuchni, Magdalena Świątkowska, inspirowała się podczas układania karty przepisami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie przez tutejszą społeczność. Wśród dań króluje gęsiina kołodzka, serwowana w różnych odsłonach, a także ruchanki – słodkie placki drożdżowe smażone na patelni. Ważnym elementem kuchni są również ryby, takie jak śledź, pstrąg i sandacz, które od zawsze odgrywały kluczową rolę w kaszubskiej gastronomii.

- Kaszubska kuchnia jest głęboko zakorzeniona w naturze – mówi szefowa kuchni. - Bazujemy na produktach od tutejszych gospodarstw – kaszubskich ziemniakach o wyjątkowym smaku, wędzonych mięsach oraz serach, takich jak słynny "szwajcar kaszubski". W menu często pojawiają się również sezonowe dary lasu – borowiki, kurki, jagody i żurawina, które nadają potrawom wyjątkowego charakteru – zapewnia.



Fot. Sheraton Sopot Hotel

Restauracja współpracuje z lokalnymi dostawcami, co zapewnia najwyższą jakość i świeżość składników, ale również istotnym elementem podczas przygotowywania klasycznych już potraw, jest autentyczność technik kulinarnych, odtwarzających dawne sposoby.

- Wciąż korzystamy z tradycyjnych metod przygotowania potraw, ale dostosowujemy je do nowoczesnych standardów. Dłgie marynowanie mięs, pieczenie chleba na zakwasie czy powolne gotowanie bulionów to klucz do wydobycia głębi smaku. Przykładem może być rosół z gęsi, serwowany w nowoczesnej odsłonie z aromatycznymi kluseczkami, czy pstrąg w nowoczesnych marynatach, np. z sosem tatarskim – tłumaczy Świątkowska.

Dla gości, zwłaszcza spoza regionu, kaszubskie smaki podawane w tym lokalu są często odkryciem.

- Wielu turystów jest zaskoczonych intensywnością i bogactwem kaszubskiej kuchni. Szczególną popularnością cieszą się nasze pstrągi z Łowiska Piaseczno oraz desery – ruchanki i kogel-mogel, które przywołują smaki dzieciństwa – podkreśla Świątkowska.

#### Z NUTKĄ AUTENTYCZNOŚCI

Restauracja Searcle Gdynia, mieszcząca się w hotelu Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront, to miejsce, gdzie tradycyjne smaki Kaszub nabierają autentycznego charakteru. Przygotowane tu potrawy, choć korzystające głównie z prostych, naturalnych składników, są wydawane w iście eleganckim stylu, który ucieszy nie tylko kubki smakowe, ale również wzrok.

- Kaszuby to nie tylko kuchnia domowa i rustykalne smaki. W odpowiedniej interpretacji stają się synonimem luksusu, bazującym na doskonałych produktach: świeżych rybach, dziczyźnie, gęsinie czy sezonowych owocach lasu – mówi Przemysław Woźny, szef kuchni. - DNA restauracji Searcle Gdynia opiera się na bliskości z naturą – czerpiemy z morza, lasu i pola, wykorzystując certyfikowaną kaszubską wieprzowinę, mięso z gęsi i kaczek, a także bogactwo lokalnych kasz, warzyw i grzybów. Kluczowe są dla nas zarówno autentyczne smaki, jak i nowoczesne techniki, które pozwalają wynieść kaszubskie potrawy na wyższy poziom kulinarnego doświadczenia. Stosujemy sous vide, kompresowanie czy elementy kuchni molekularnej, aby wydobyć maksimum smaku i tekstury z lokalnych produktów.

Powrót do korzeni jest ważny dla lokalu, ale odpowiedź na potrzeby gościa – jeszcze ważniejsza.

- Współcześni goście są wymagający i świadomi – chcą wiedzieć, skąd pochodzą składniki i jaka historia kryje się za danym daniem. Dlatego tak ważne jest dla nas nie tylko serwowanie wysmienionych potraw, ale też opowiadanie o ich pochodzeniu i znaczeniu regionalnych produktów – zaznacza Przemysław Woźny.

W kwietniu restauracja zaprezentuje nową odsłonę swojego wiosenno-letniego menu, w którym nie zabraknie kaszubskich inspiracji w nowoczesnym, ekskluzywnym wydaniu.

- Chcemy pokazać, że kaszubska kuchnia to nie tylko nostalgia, ale również światowy poziom gastronomii – podsumowuje szef kuchni.

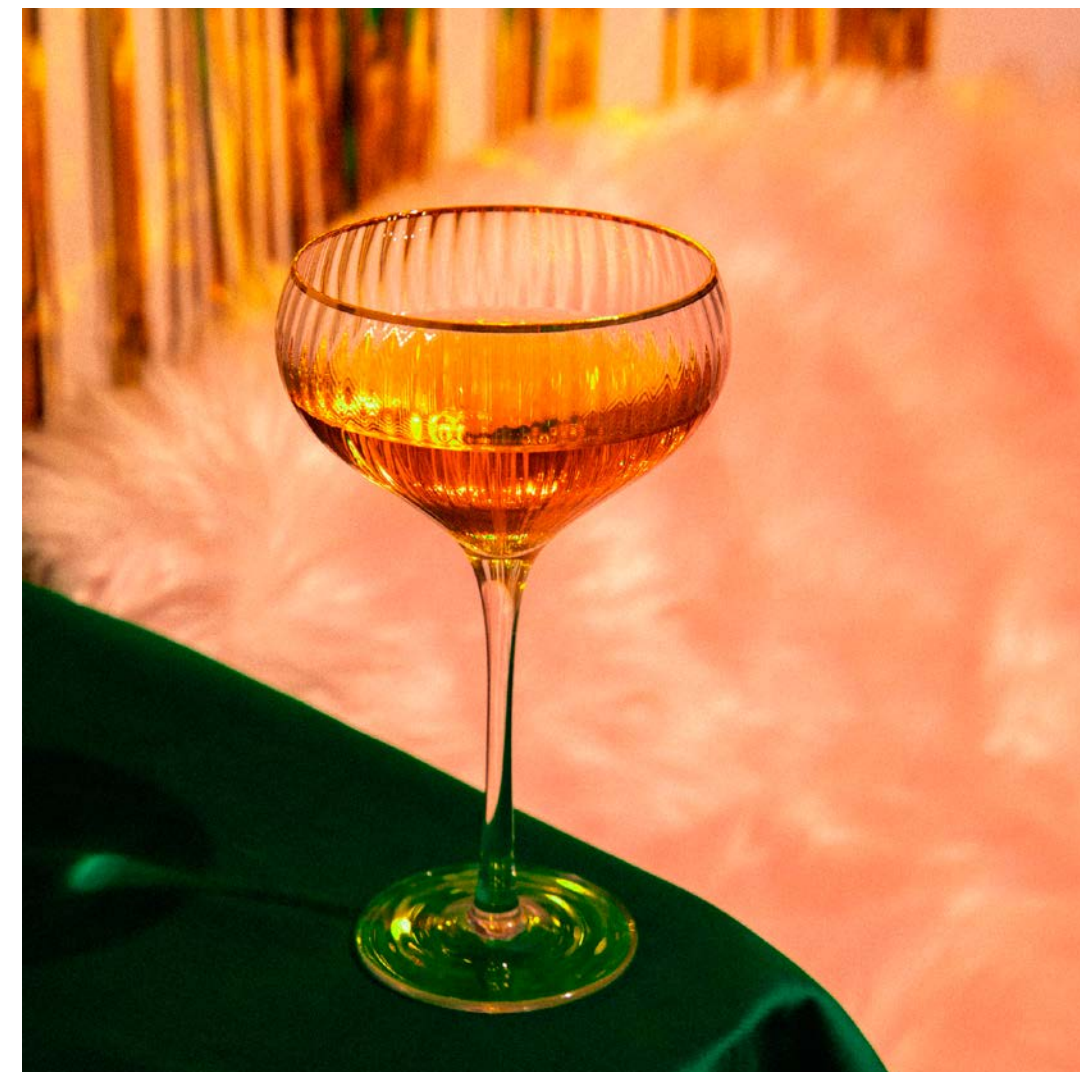


# NoLo

## NOWA KULTURA PICIA

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GLUSZKIEWICZ

Moda na bezalkoholowe napoje rośnie w siłę, a Dry January czy trend NoLo już dawno przestały być niszowymi zjawiskami. Coraz więcej osób rezygnuje z alkoholu – na chwilę lub na stałe – zmieniając tym samym dynamikę całej branży. Przemysł spirytusowy reaguje, kultura picia ewoluuje, a na rynku pojawia się nowa definicja przyjemności.



NoLo, czyli „No alcohol & low”, to trend, który szturmem podbija młode pokolenia – zwłaszcza Gen Z i Millenialsów. Dla wielu z nich świadoma rezygnacja z alkoholu to nie tylko kwestia zdrowia, ale też styl życia, którym chętnie się chwali. Mniej kaca, więcej energii, lepsze samopoczucie – brzmi jak dobry deal, prawda? Za tą zmianą stoi przede wszystkim dążenie do zdrowszego stylu życia, obejmującego zarówno kondycję fizyczną, jak i dobrostan psychiczny.

- Na rynkach Europy Zachodniej, USA i Australii zainteresowanie winami bezalkoholowymi obserwowane było już około dekadę temu – przekonuje Magdalena Zielińska, Prezes Związku Pracodawców Polska Rada Winiarstwa. - W Polsce natomiast trend ten nabrał wyjątkowej dynamiki w ostatnich latach, stanowiąc naturalny etap po sukcesie bezalkoholowych piw. Trend NoLo, do niedawna postrzegany jako chwilowa moda, dziś jest już trwałym zjawiskiem, ściśle powiązany z rosnącą troską o zdrowy styl życia. Jeszcze trzy, cztery lata temu polskie firmy winiarskie z uwagą obserwowały ten trend i stopniowo wprowadzały pierwsze produkty. Dziś trudno wyobrazić sobie sklepową półkę bez win bezalkoholowych, a oferta dynamicznie się rozrasta. Wystarczy wspomnieć, że w minionym roku sprzedaż bezalkoholowych wersji alkoholi wzrosła w imponującym tempie, podczas gdy tradycyjne wersje odnotowały spadki – dodaje.

Brytyjska firma analityczna IWSR przeanalizowała wiodące światowe rynki, które odpowiadają za konsumpcję około 70% produktów bezalkoholowych i niskoalkoholowych. Z danych wynika, że rynek jest wart obecnie ponad 13 mld USD a wzrost sprzedaży jest na poziomie 5%. Analitycy z IWSR wskazują, że w latach 2023-2027 kategoria ta będzie rosła ok. 6% rocznie.

- Z całą pewnością mogę stwierdzić, że rozwój produktów oznaczonych jako „alko free” to nie chwilowa moda, a trend, który zostanie z nami na długo i w perspektywie najbliższych lat nabierze przyspieszenia – uważa Joanna Semczuk, Członek Zarządu, Dyrektor ds. Logistyki i Handlu w firmie Henkell Freixenet Polska. - Dostrzegły to również sieci handlowe oraz tradycyjne sklepy. Oferują naprawdę szeroką ofertę win odalkoholizowanych. Powstają specjalne strefy produktów bezalkoholowych, więc łatwiej będzie takie produkty odnaleźć – mówi Joanna Semczuk.

### DZIĘKUJĘ, NIE PIJĘ

Rosnące zainteresowanie napojami nisko- i bezalkoholowymi nabiera tempa – wystarczy spojrzeć na sklepowe półki i statystyki. Jednym z najbardziej rozpoznawalnych symboli tej zmiany jest Dry January, czyli „trzeźwy styczeń”, zapoczątk-



kowany 12 lat temu w Wielkiej Brytanii. Na starcie wzięło w nim udział około 4 tys. osób, w 2018 roku było ich już 40 tys., a w 2023 – aż 175 tys. Ale to dopiero początek. Dry January stał się globalnym fenomenem – w samych Stanach Zjednoczonych w 2023 roku aż 15% dorosłych (około 26 mln osób) postanowiło ograniczyć alkohol w pierwszym miesiącu roku. W Polsce również zyskuje na popularności, a dla wielu jest pierwszym krokiem do zmiany nawyków na dłużej.

Trend ograniczania alkoholu potwierdzają również badania. Według sondażu SW Research przeprowadzonego w listopadzie 2024 roku na reprezentatywnej grupie dorosłych Polaków, spożycie alkoholu rzeczywiście spada. Najbardziej widoczne jest to wśród najmłodszych – w grupie do 24. roku życia 40,3% deklaruje, że pije mniej. Wśród osób w wieku 25-34 lata, gdzie nadal znaczącą część stanowi pokolenie Z, odsetek ten rośnie aż do 51%. W starszych grupach tempo zmian jest wolniejsze – wśród 35-54-latków ograniczenie alkoholu deklaruje 34,8%, a w grupie 55+ jest to 35,9%. To wyraźny sygnał, że nowa kultura picia staje się rzeczywistością, choć najmocniej widoczna jest wśród młodszych pokoleń.

Jednak zdrowy styl życia to tylko jedna strona medalu. Za rezygnacją z alkoholu często stoi coś więcej – zmiana podejścia do samej kultury picia. Psychologowie zauważają, że dla młodego pokolenia to także forma buntu wobec tradycji, w której dorastali ich rodzice i dziadkowie. Czasy, gdy każda domowa impreza zaczynała się od „wódki na stole”, odchodzą w przeszłość. Dziś coraz więcej osób uważa, że upijanie się jest po prostu passé. Poza tym – szkoda im kolejnego dnia na walkę z kacem. Zamiast tego wolą wstać rano bez bólu głowy, pójść na spacer, pobiegać czy po prostu cieszyć się dniem. Ale to nie znaczy, że rezygnują ze świętowania. Toasty wcale nie muszą być wznoszone wodą czy sokiem pomarańczowym – od tego są bezalkoholowe alternatywy, które coraz śmielej zajmują miejsce w kieliszkach i szklankach.

#### RYNEK 0% ROŚNIE W SIŁĘ

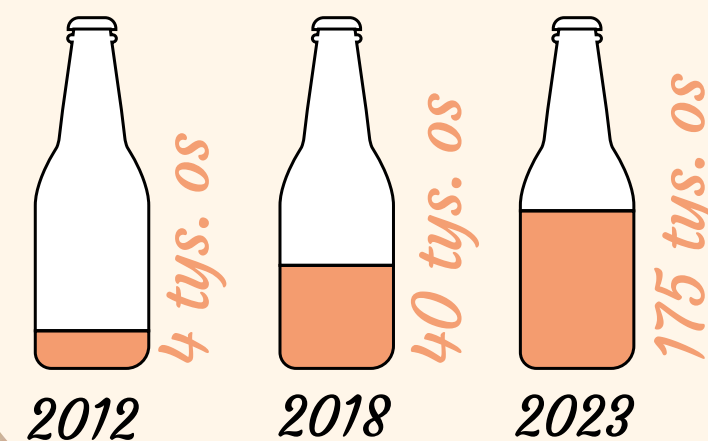
Napoje 0% to świetna opcja dla tych, którzy z różnych powodów nie chcą lub nie mogą sięgać po alkohol. To propozycja dla osób świadomie ograniczających jego spożycie – dbających o linię, przyjmujących leki, kierowców, a także kobiet w ciąży i karmiących. Produkty bezalkoholowe stały się już stałym elementem modnych imprez, wesel i firmowych eventów, a ich obecność na stołach nikogo nie dziwi. Nic więc zaskakującego, że nawet największe marki alkoholowe intensywnie rozwijają swoje portfolio o bezprocentowe alternatywy, dostosowując się do nowej rzeczywistości konsumpcyjnej.

- Produkty 0% to segment dopiero kształtujący się, który cały czas otwarty jest na nowości i jako-



## Wzrost popularności

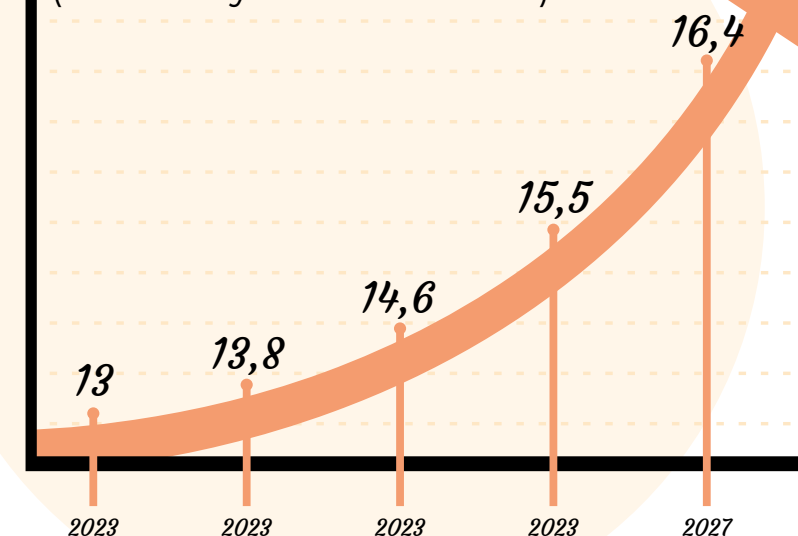
### Dry January



## Prognozowany wzrost rynku

### NoLo w 2023-2027

(wartość rynku w mld USD)



ściowe produkty – ocenia z kolei Tomasz Potrzebowski, Międzynarodowy Ekspert ds. Rozwoju Rynku Wina w firmie Henkell Freixenet Polska. - Jako firma widzimy w nim olbrzymi potencjał i poświęcamy dużo uwagi, by zrozumieć motyw zakupowe konsumentów oraz zaoferować im najlepszy produkt. W mojej ocenie kluczem do serc konsumentów jest właśnie najlepszy możliwy smak i najwyższa jakość. Osobiście z entuzjazmem patrzę na rozwój tego segmentu, a także na jego bardzo ciekawą przyszłość.

W portfolio firmy Henkell Freixenet Polska jest szeroka oferta produktów 0% - bezalkoholowe odpowiedniki win spokojnych i musujących marki Freixenet oraz Mionetto, Mionetto Aperitivo 0% czy Lubuski Free.

Gdy popatrzymy na sklepowe półki, bez trudu już można znaleźć bezalkoholowe odpowiedniki praktycznie każdego trunku – piwa, wina, whisky, ginu czy rumu. Modne są również wszelkie mocktaile, czyli bezalkoholowe koktajle. Mało tego – są one coraz lepszej jakości. Poza tym, producenci napojów NoLo zaczynają wykorzystywać popularność składników funkcjonalnych takich jak ashwagandha (vitania somnifera), żeń-szeń azjatycki (Panax ginseng), różeniec górski (Rhodiola Rosea), ekstrakty grzybów soplówki jeżowatej (Hericium erinaceus) stosując do swoich wyrobów. Na polskim rynku jak na razie pojawił się napój firmy Shroom oparty na ekstrakcie z grzybów. Zapewne czekają nas kolejne nowości.

- Po szerokości oferty i dystrybucji widzimy, że trend umacnia się i można powiedzieć również, że staje się modny – przyznaje Halina Włodarska-Basek, dyrektor grupy produktów napoje-alkohole w sieci Auchan. - Dla konsumenta nie jest to już tylko alternatywa (gdy nie może skorzystać z procentów), a możliwość wyboru, nawet bardzo często - chęć. W obecnych czasach troska o zdrowie i świadomość tego, jak alkohol wpływa na organizm, nabrała ogromnego znaczenia. I to nie tylko wśród młodych, którzy preferują produkty bezalkoholowe w związku z wybranym stylem życia, ale także wśród osób, których stan zdrowia na procenty nie pozwala. Podobnie jak w przypadku produktów alkoholowych, wśród bezalkoholowych alternatyw przestają mieć znaczenie stereotypowe spostrzeżenia na temat grup konsumenckich - mocne alkohole nie są przeznaczone wyłącznie dla mężczyzn, a lżejsze dla kobiet. W kontekście produktów bezalkoholowych panuje uniwersalność. Trend bezalkoholowy wpisuje się też w element doświadczenia konsumpcji - smak, jakość, orzeźwienie, możliwość spożycia w trakcie dnia – to wszystko często jest ważniejsze niż same procenty – tłumaczy przedstawicielka sieci Auchan.



# MANIFEST TRENDÓW 2025

Temat trendów budzi mój absolutny sprzeciw. Jeśli chcemy, by rozmowy o designie miały znaczenie, a zawód projektanta zachował swoją rangę, nie możemy sprowadzać trendów do wyboru koloru roku Pantone. Owszem, to istotny element – i z przyjemnością mówiłem o nim w styczniowym wywiadzie dla Marthy Stewart – ale sam w sobie nie wystarczy. Kluczowe jest zrozumienie jego genezy. Dla mnie najcenniejszą wskazówką dotyczącą nadchodzących zmian pozostaje co roku mapa trendów Natalii Hatałskiej.

Mam dla Was koktajl tak niestrawny jak współczesna rzeczywistość – manifest w płynnej formie. Świat przyspiesza, a my bezrefleksyjnie pochłaniamy coraz większe ilości treści. Staliśmy się pelikanami cyfrowego świata.

1. Trump: Ameryka się radykalizuje, szalone pomysły i deklaracje, wojna na cła
2. Z USA nadciągają: koniec WOKE, wielopłciowości, koniec nielegalnej imigracji, koniec WHO
3. Ceny mieszkań na rynku wtórnym spadają
4. Elon Musk, Starship, Tesla
5. Demokracja kreatywności: dzięki AI każdy staje się projektantem, jak dziesięć lat temu dzięki telefonowi stał się fotografem
6. Robowspółpracownicy: AI + roboty, które ruszają do seryjnej produkcji
7. Agenci AI: wchodzą na salony, już niedługo - już za chwilę nasi cyfrowi współpracownicy narodzą się z AI generatywnego
8. Kolor roku Mocha Mousse: w szalonym świecie zgłaszamy się ku prostym przyjemnościom
9. Przetasowania na arenie światowej
10. Wojna na Ukrainie albo się skończy albo eskaluje. Zelenski chce rozmawiać.
11. Drony zmieniły pole walki
12. Niemiecką gospodarka z ogromnymi problemami
13. Branża meblowa w Polsce przeżywa kryzys, siadł eksport, Black Red White masowo zwalnia
14. Demokracja medycyny: już za chwilę bez lekarza poznasz diagnozę
15. AI dyktuje coraz bardziej to jak działamy, myślimy, projektujemy i jaki styl lubimy
16. Targi dla projektantów szukają nowej formuły, w Gdańsku wydarzy się coś wyjątkowego
17. Analfabetyzm funkcjonalny - świat cyfrowy upośledza wiele funkcji
18. Japandi i Modern Farm House - nadal jest hype na te style w Polsce
19. AI zgarnia już nagrody Nobla, czy zgarnie w tym roku Oscara?
20. Syntetyczne media na salonach - digital twin, media społecznościowe inaczej
21. Uzależnienie - wzrasta liczba ludzi z tym problemem na świecie
22. HomeOffice: czy ludzie wrócą ze zdalnego do biur? Prezesa dużych firm myślą jak odwrócić trend
23. Pokolenie Z - wzrost znaczenia pokolenia ukształtowanego przez wojnę, kryzys i Covid
24. Twitterowa polityka jeszcze bardziej się rozkręca
25. 4,7% PKB na wojsko. Nie na kulturę - na czołgi.
26. Hiszpania, Portugalia - to tam Polacy kupują masowo apartamenty
27. Bezkodowość - dalsze przetasowania na rynku programistycznym
28. Zadłużenie Polaków wysokie jak nigdy
29. Wybory prezydenckie w Polsce



## JAN SIKORA

Rocznik 1984 - projektant prowadzący autorską pracownię Sikora Wnętrza ([www.sikorawnetrza.com](http://www.sikorawnetrza.com)) i profesor gdańskiej ASP. Obserwator trendów i świata projektowego. Na swoim koncie ma realizacje takie jak Dzień Dobry TVN, wnętrza dla Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej, Stację Kulturę czy restaurację Diuna w Sopocie. Juror i przewodniczący jury konkursów takich jak: Inspire! Awards, Konkurs Koło, Samsung, Dobry Wzór. W 2025 roku otrzymał za całokształt pracy tytuł Best Polish Interior Designer. Laureat ponad 15 międzynarodowych nagród, natomiast w kraju laureat m.in. Nagrody Architektonicznej Polityki i Bryły Roku. Członek SARP, w Akademii pełni rolę pełnomocnika Rektora.

# Jaka piękna samowolka



# OPACKA

AUTORKA: HALINA KONOPKA | PROJEKT: PB/STUDIO | FOTO: ONI STUDIO

**Tworzenie wyjątkowych wnętrz to sztuka harmonijnego łączenia kontekstu miejsca z nowoczesnym designem i rzemieślniczą precyzją. Szczególnie wtedy, gdy w sąsiedztwie znajdują się perły architektury, jak archikatedra czy opactwo cystersów. W projekcie Opackiej historia splata się z architekturą, tworząc przestrzeń, w której światło, faktura i dotyk odgrywają kluczową rolę, angażując zmysły na wielu poziomach. Nic dziwnego, że prace nad nim trwały ponad trzy lata.**

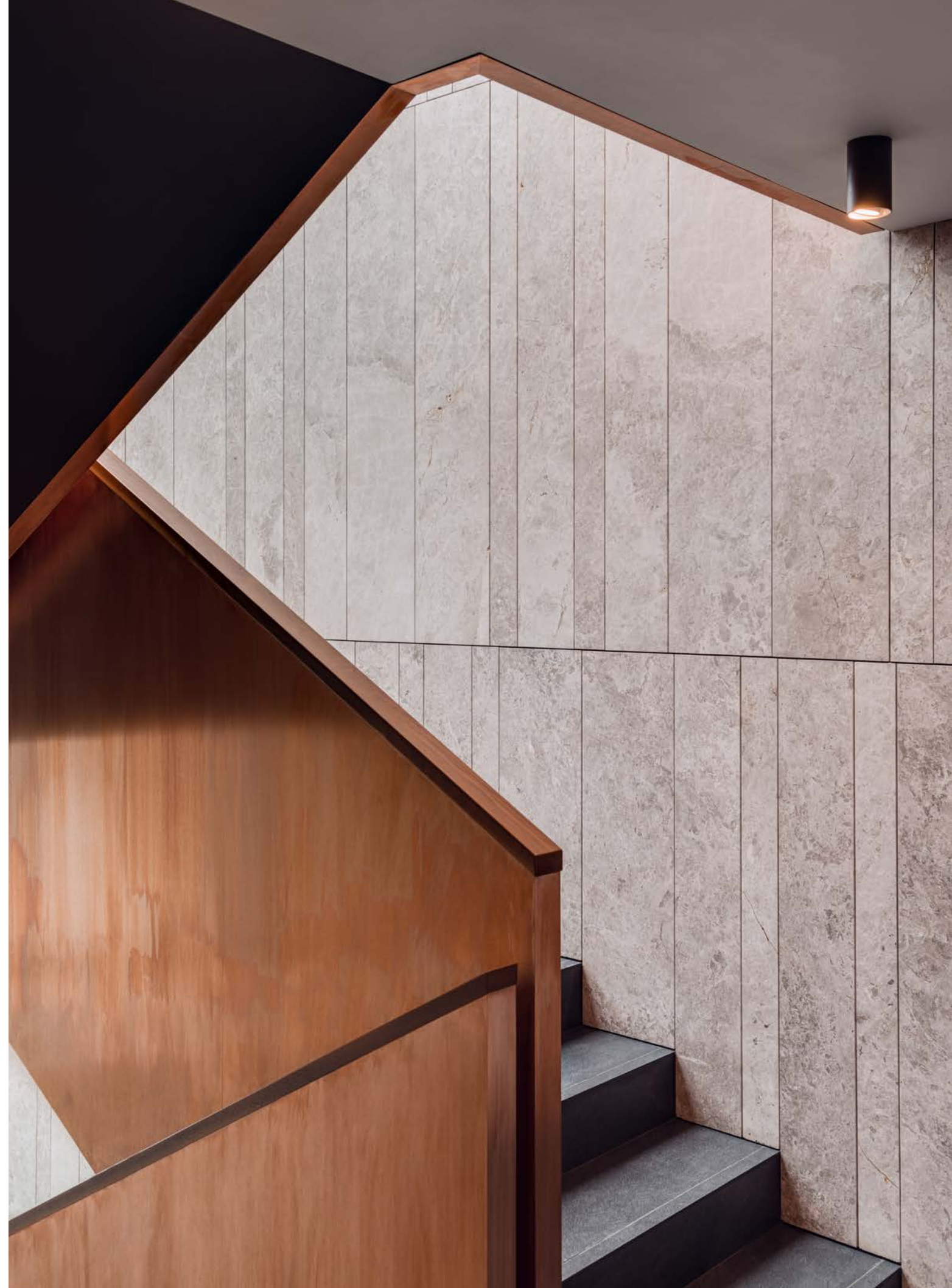
Otoczona historyczną zabudową Oliwy, Opacka to butikowa inwestycja, która w wyrafinowany sposób łączy współczesny design z klimatem zabytkowej dzielnicy. Przemysłane detale, najwyższej klasy materiały i odwołania do tradycyjnych technik rzemieślniczych tworzą wnętrza, które harmonijnie wpisują się w kontekst miejsca.

- Zależało nam, aby wnętrza korespondowały z charakterystycznym otoczeniem i w nowoczesny sposób do niego nawiązywały. Klimatu starej Oliwy nie pokazujemy jednak dosłownie – staramy się działać subtelnie, nawiązując paletą barw, faktur i rzemieślniczym podejściem uwidocznionym w detalach – mówi Jakub Piórkowski, CEO i główny projektant PB / STUDIO. - Chcieliśmy, aby projektowane przestrzenie można było „odczuwać” również poprzez dotyk – stąd zróżnicowane faktury, od satynowego wykończenia kamienia i miękkich tkanin po mocno surowe, ziarniste struktury – podkreśla.

Projektując Opacką, architekci sięgnęli po surowce o bogatej historii. Wśród dominujących materiałów znalazły się szlachetny marmur, miedź, drewno orzechowe oraz szkło wzorzyste. Naturalna miedź, która z czasem pokrywa się patyną, nawiązuje do charakterystycznych dla Oliwy elementów architektonicznych.

- Naturalna miedź z czasem pokrywa się patyną i nabiera wyjątkowego, wiekowego charakteru typowego dla tej części miasta. To właśnie ta cecha sprawia, że materiał ten idealnie wpisuje się w kontekst Oliwy, gdzie historia przenika się z nowoczesnością – dodaje Piórkowski.

Wyjątkowego wyrazu nadaje przestrzeniom także beton architektoniczny o wyrazistej, chropowatej strukturze. Widoczny efekt wymagał dopraco-





wania indywidualnej mieszanki ze specjalnie sprowadzonym kruszywem bazaltowym i wielu prób na budowie. Wyeksponowane ściany podkreślają oryginalną tkanę budynku i wraz z innymi materiałami tworzą niepowtarzalne zestawienie tego, co surowe i eleganckie.

Dbłość o detale widoczna jest w każdym aspekcie projektu. Elementy metaloplastyki, stalowe i miedziane detale czy marmurowe akcenty powstały przy współpracy z lokalnymi rzemieślnikami.

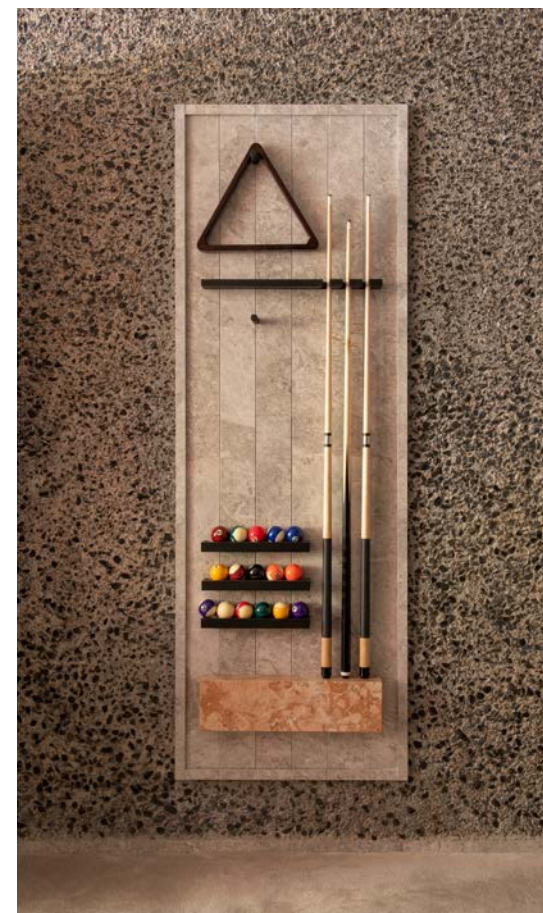
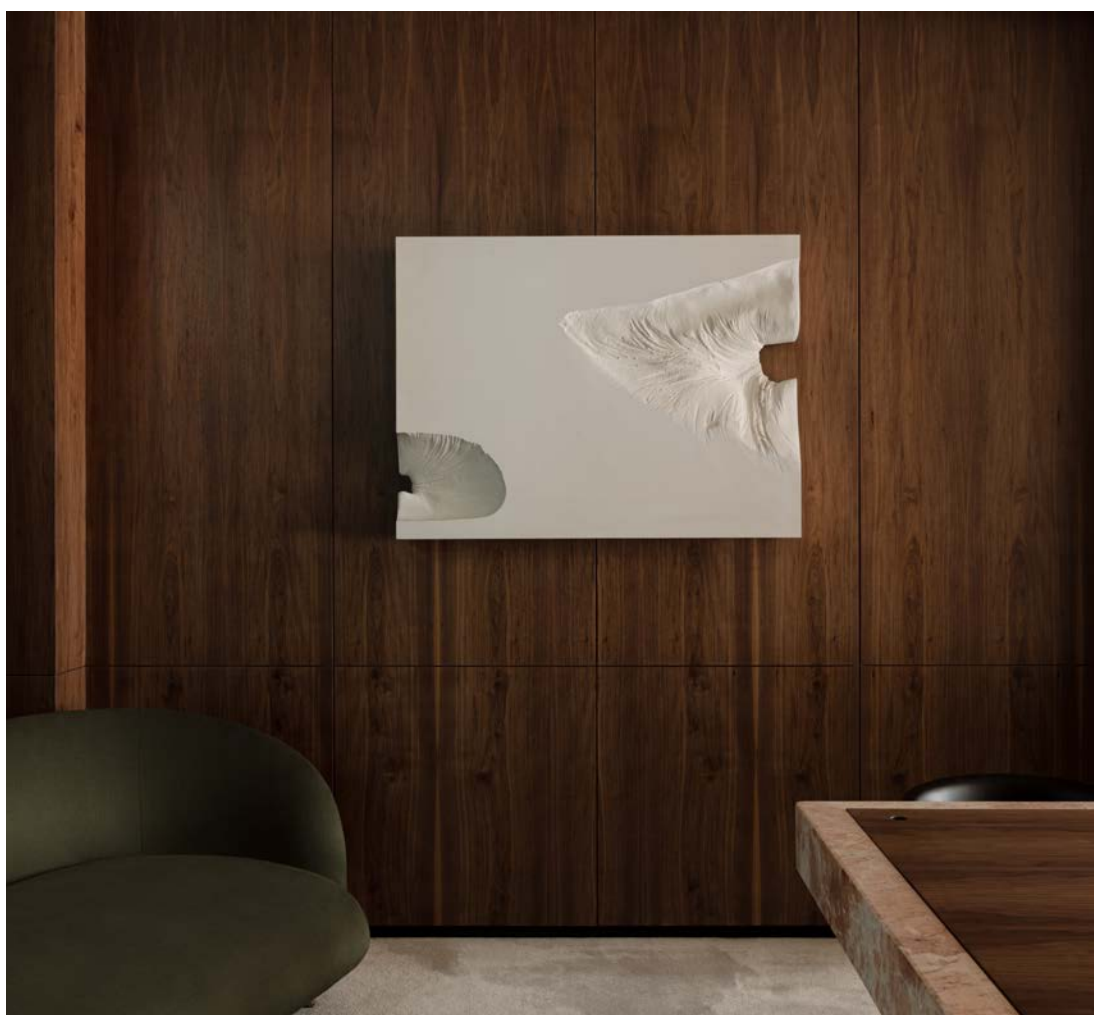
- Szczególną uwagę zwracamy w naszych projektach na detale – zależy nam, aby każde wnętrze odznaczało się indywidualnie zaprojektowanymi rozwiązaniami, które znajdziemy tylko w tej jednej przestrzeni. W projekcie Opackiej jest to szczególnie widoczne w elementach metaloplastyki, oryginalnych detalach ze stali, miedzi oraz marmurowych akcentach. Nad ich niepowtarzalnym kształtem pracowaliśmy z najlepszymi lokalnymi rzemieślnikami – zaznacza Piórkowski.

W wypełnionych światłem dziennym przestrzeniach komunikacyjnych, dominuje szary marmur o regularnych, pionowych podziałach zastosowany jako okładzina ścian. Silnym akcentem jest pełna balustrada z miedzi przycięta w formie wstęgi od parteru po ostatnią kondygnację. Dopełnieniem są indywidualnie projektowane portale drzwiowe z drewna orzechowego z miedzianymi detalami. Dodatkowo, wrażenie przestrzenności potęgują masywne przeszklenia na całą wysokość klatki schodowej, które subtelnie zacierają granicę między wnętrzem a otoczeniem.

Butikowe wnętrza uzupełnia ekspozycja sztuki. Jeszcze na etapie projektowania inwestor zdecydował się na współpracę z gdańską artystką Aleksandrą Józefów, której rzeźby, inspirowane historią miejsca i detalem architektonicznym, stały się kluczowym dopełnieniem przestrzeni.

- Wspólnie z inwestorem, jeszcze na etapie projektowania, podjęliśmy współpracę z gdańską artystką Aleksandrą Józefów, która stworzyła wyjątkowe rzeźby inspirowane otoczeniem, historią miejsca i projektem wnętrza, w którym najważniejszą rolę gra detal uwrażliwiający przestrzeń – podsumowuje Piórkowski.

Opacka to świetny przykład świadomego projektowania, w którym przeszłość i współczesność przenikają się w wymakowanej formie.





# KRUCHOŚĆ

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Choć kruchość, będąca przeciwieństwem solidności, twardości czy stałości, może nie mieć dobrej sławy, nietrwałość rzeczy i zjawisk dodaje im często wartości. To co kruche bywa chrupkie, a to co chrupkie bywa dobre. A jak powszechnie przyjęto uważać, wszystko co dobre się kiedyś kończy. Kruchości przyglądają się Zuzia Byczkowska i Viktoriia Nykonenko.



## ZUZIA BYCZKOWSKA

graficzka, ilustratorka z zacięciem złotej rączki, obcina włosy, zaszywa dziury, czasem robi rekwizyty filmowe.

**Rysuję bo ...** bez tego się marnuję.

**Mój pierwszy rysunek przedstawiał ...** pewnie książniczkę albo kota.

**Spacery! ...** pobudzają moją kreatywność.

**Artysta dojrzewa, kiedy ...** dużo tworzy.

**Największe wyzwanie to ...** perfekcjonizm.

**Czym jest kruchość?** Delikatnością.

**O czym świadczy kruchość?**

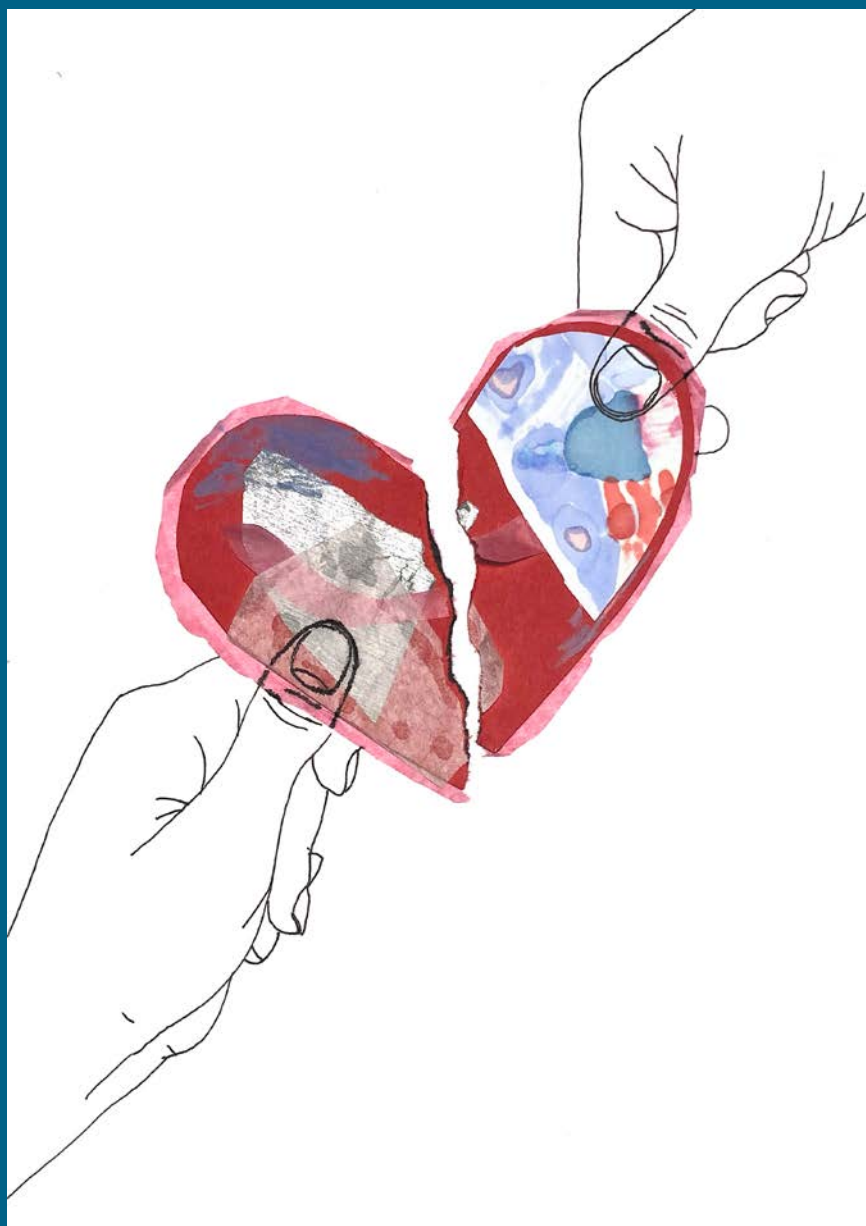
O dużej ilości masła w cieście.

**Jak najlepiej zobrazować kruchość?**

Tak jak to czujesz.

**Do jakiego zmysłu odnosi się pojęcie kruchości?** Dotyku.

**Kruchy jak ...** motyl.



# Pojedynek Rysowników



## VIKTORIIA NYKONENKO

architektka wnętrz, która w ilustracji odnajduje przestrzeń do wyrażania siebie. Ceni swobodę i lekkość kreski oraz możliwość dzielenia się swoją perspektywą poprzez sztukę.

**Rysuję bo ...** to moje narzędzie do odkrywania piękna w codziennych detalach.

**Mój pierwszy rysunek przedstawiał ...** słońeczko w rogu kartki.

**Sztuka, natura i ludzie, których spotykam ...** pobudzają moją kreatywność.

**Artysta dojrzewa, kiedy ...** uczy się słuchać siebie i świata wokół.

**Największe wyzwanie to ...** pokonać własne ograniczenia.

**Czym jest kruchość?**

Kruchość to delikatność i wrażliwość, które łatwo mogą zostać zniszczone lub zranione.

**O czym świadczy kruchość?** Kruchość świadczy o delikatności życia i ludzkiej natury.

**Jak najlepiej zobrazować kruchość?**

Kruchość można zobrazować kontrastem, symbolami, emocjami i refleksjami.

**Do jakiego zmysłu odnosi się pojęcie kruchości?**

To jest pojęcie szerokie. Odnosi się nie tylko do obiektów materialnych, ale również do stanu emocjonalnego i psychologicznego człowieka.

**Kruchy jak ...** słowa, uczucia, marzenia.





— MADE IN 3CITY —

byGUTOWSKA

## PIERŚCIONKI, WISIORY I SYGNETY

AUTORKA: HALINA KONOPKA

**Niebanalne formy, odważne kolory i mistrzowskie rzemiosło – tak można opisać biżuterię tworzoną przez Izabelę Gutowską. Jej prace nie podążają za trendami, lecz wyznaczają własne ścieżki. Pierścionki, sygnety, bransoletki – każdy egzemplarz to połączenie ponad 20-letniego doświadczenia i fascynacji naturą. To biżuteria, którą się nie tylko nosi, ale i doświadcza.**

Trójmiejska biżuteria tworzona przez Izabelę Gutowską to coś więcej niż ozdoby – to opowieści zaklęte w metalach i kamieniach. Artystka, od ponad dwóch dekad doskonaląca swój warsztat, prezentuje prace, które wymykają się schematom. Są dalekie zarówno od minimalizmu, jak i przesadnego przepychu. Zaskakują formą, intrygują kolorem i jak podkreśla autorka – przede wszystkim – są stworzone do noszenia.

- Moja biżuteria jest wykonana różnymi tradycyjnymi technikami jubilerskimi. Moje prace są dalekie od minimalizmu, a równocześnie dalekie od przepychu i krzykliwości. Są wyraźne w formie i nasycone kolorami natury. Czasem jeden pierścionek będzie idealnym dopełnieniem stylizacji, a innym razem będzie pokusa o kompozycję kilku pierścieni... jak tylko się Wam zamarzy - ja zajmuję się właśnie spełnianiem takich marzeń – mówi Izabela Gutowska.

Specjalnością Izabeli są pierścionki, pierścienie i sygnety – duże, wygodne, zaprojektowane tak, by nie tylko przyciągały wzrok, ale i stały się naturalnym przedłużeniem dłoni. - Ich forma nierzadko zaskakuje, a przymiarka potęguje to uczucie – gdyż tworzone są pod hasłem: duże i wygodne – dodaje artystka.

Ta biżuteria zdecydowanie nie boi się koloru. Wręcz przeciwnie – te prace to feeria barw, inspirowanych naturą. Od głębokich, soczystych odcieni kamieni szlachetnych po subtelne, organiczne niuanse metali – wszystko w jej pracowni podporządkowane jest zasadzie harmonii i emocji, jakie niesie za sobą każdy egzemplarz. To biżuteria, którą się nie tylko nosi, ale i doświadcza.

- Mam niemalejący apetyt na tworzenie. Uwielbiam serwować nowe formy, zaskakiwać połączeniami soczystych kolorów – tak, aby mie-







rzący moje prace mieli przedsmak przygody, jaką jest poznawanie i obcowanie z naturalnymi kamieniami. To uczta dla oczu... uczta dla zmysłów – opowiada Gutowska.

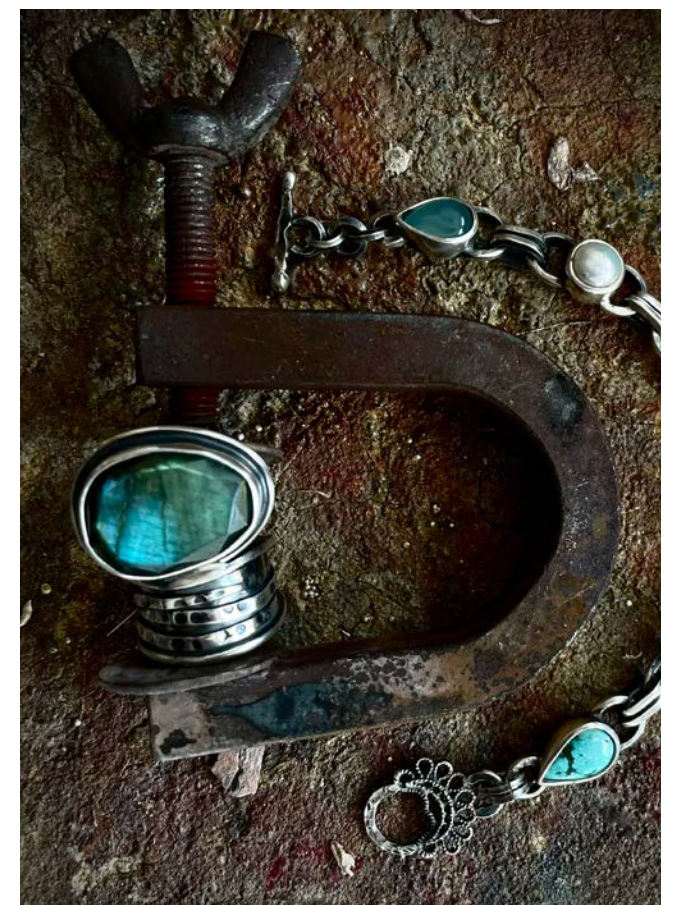
Każdy element powstaje przy użyciu tradycyjnych technik jubilerskich, a bogate doświadczenie projektantki widać w każdym detalu – niezależnie od tego, czy mowa o unikatowej bransoletce, wisiorze czy kolczykach z krótkiej

serii. Dopracowane w najmniejszym szczególe formy sprawiają, że każda sztuka biżuterii staje się małym dziełem sztuki.

Izabela Gutowska nieustannie eksperymentuje, tworzy, odkrywa nowe formy i zaskakuje. Jej prace to propozycja dla osób, które nie boją się biżuterii wyrazistej, ale jednocześnie wyrafinowanej. Takiej, która nie ginie w tle, a staje się osobistym manifestem stylu.



Fot. Mariusz Sładek





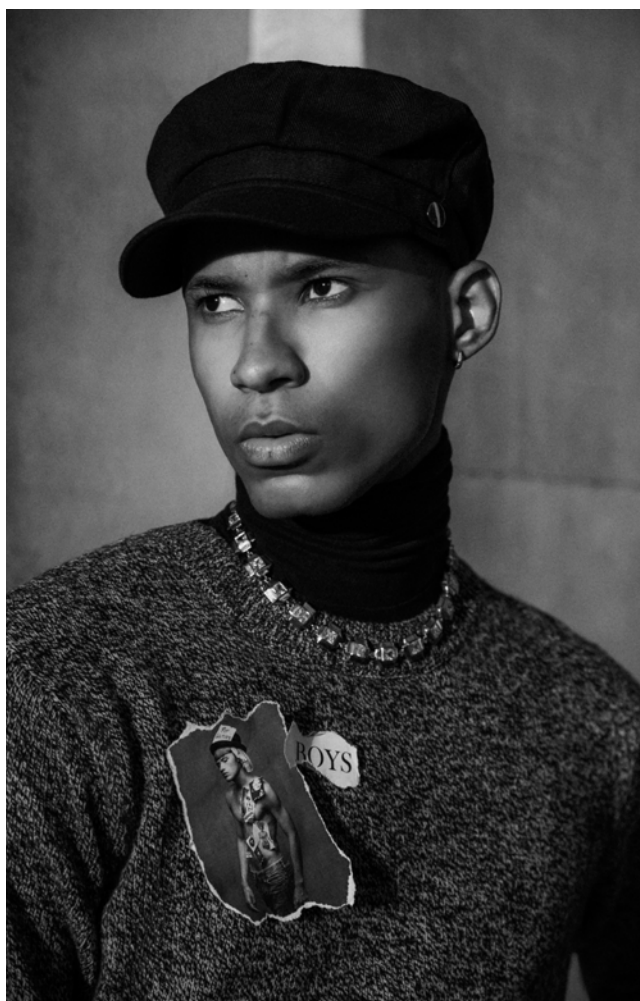


# THE LONDON BOYS

Londyn – miasto, w którym moda nie zna granic, a styl to nieustanna gra między tradycją a nowoczesnością. To właśnie tam, w samym sercu brytyjskiej metropolii, powstał najnowszy projekt Wojciecha Jachyry – fotografa, który nie boi się eksperymentować i redefiniować męską modę. Jego wystawa „The LONDON Boys” to dowód na to, że granice w modzie są już tylko umowne.







Pierwszy przystanek tego fotograficznego tournée to Kolbuszowa. To właśnie tam, 7 marca, w Galerii Miejskiej odbędzie się premiera wystawy. Choć miejsce może wydawać się nieoczywiste, to w kontekście całej trasy nabiera symbolicznego znaczenia – po pierwsze jest to rodzinne miasto fotografa, a po drugie sztuka Jachyry ma dotrzeć do szerokiego grona odbiorców, niezależnie od lokalizacji.

Projekt „The LONDON Boys” to efekt wielomiesięcznej pracy, w której uczestniczyli modele z całego świata – od Brazylii i Australii, przez Anglię i Afrykę, aż po Nową Zelandię, Polskę i Indie. Każdy z nich wnosił do zdjęć coś unikalnego – swoją kulturę, doświadczenia, indywidualny styl.

- Chłopcy pochodzą z różnych państw, lecz moje projekty mody odbywały się w Londynie. Tu się spotkałiśmy, tu wspólnie opracowywaliśmy ideę każdego edytorialu, tu finalnie go wykreowaliśmy. Stąd nazwa wystawy „The London Boys” – „Londyńscy chłopcy” – mówi Wojciech Jachyra.

20 wyselekcjonowanych prac to esencja współczesnej mody męskiej – jej płynności, odwagi, dialogu między tym, co tradycyjnie „męskie”, a tym, co jeszcze do niedawna uchodziło za domenę kobiet.

- Jesteśmy świadkami zmiany. Kobiety już dawno zaniektowały męską garderobę. Teraz mężczyźni sięgają po damską i redefiniują sposób odczytywania tego, co kobiece. To już nie są przebieranki. To innowacyjne spojrzenie na modę, prawo wyboru i estetykę – dodaje fotograf.

„The LONDON Boys” to nie tylko modowa dokumentacja, ale też komentarz do zmieniających się norm społecznych i otwarcia na nowe definicje męskości. Po Kolbuszowej wystawa ruszy w trasę po Polsce, a później – kto wie? Może wróci tam, gdzie wszystko się zaczęło.

Patronem medialnym projektu jest magazyn trójmiejski Prestiż.







**Fotografie i dyrekcja artystyczna:** Wojciech Jachyra

**Model:** Jhon da Silva - PRM Agency London

**Makijaż, fryzura oraz stylizacje:** Dorian Dandies

**Postprodukcja:** Nastia Burak

**Marki wykorzystane do sesji:** D&G, Re Design by RESERVED, Balenciaga, MALE-ME, Junya Watanabe, Fendi, Alexander Wang, Agnona





**DR HAB.  
TOMASZ SMIATACZ**

## **"ŻYJEMY W NAJBEZPIECZNIEJSZYM INFEKJOLOGICZNIE OKRESIE W HISTORII"**

**AUTORKA:** HALINA KONOPKA | **FOTO:** KAROL KACPERSKI

Sezon infekcyjny trwa, a doniesienia o rosnącej liczbie zachorowań na grypę i krztusiec znów przyciągają uwagę. W tle pojawia się jednak znacznie większe wyzwanie – nowy wariant wirusa grypy, który coraz skuteczniej pokonuje kolejne bariery międzygatunkowe. Jakie znaczenie w tej sytuacji mają szczepienia i dlaczego coraz więcej osób ich odmawia? Jak odróżnić rzetelne informacje od dezinformacji, która podważa zaufanie do nauki? O faktach, ryzyku i mechanizmach obronnych, którymi dysponujemy, mówi dr hab. Tomasz Smiatacz, kierownik Kliniki Chorób Zakaźnych GUMed i wojewódzki konsultant ds. chorób zakaźnych.



### **Choroby zakaźne to ostatnio bardzo modny temat. Jednak, czy chorujemy częściej niż kiedyś?**

Obecnie weszliśmy w okres typowych jesienno-zimowych zakażeń, głównie układu oddechowego. COVID-19 wciąż krąży, jednak w łagodnej postaci zakażeń górnych dróg oddechowych, a nie ciężkich, zagrażających życiu zapaleń płuc, choć nadal jest ryzykowny dla seniorów i osób z niedoborami odporności. Medialnie duże zainteresowanie wzbudza krztusiec – i nie bez powodu.

### **Bez większej przesady można powiedzieć, że krztusiec wrócił po latach. Dlaczego akurat teraz notujemy więcej przypadków?**

Liczba przypadków rzeczywiście dramatycznie wzrosła, jednak na szczęście są to zachorowania raczej łagodne, poza tym wciąż dysponujemy antybiotykoterapią w leczeniu cięższych przypadków. Powodów jest kilka, skumulowana fala zakażeń „nadrabia” zaległości z okresu obowiązkowego noszenia maseczek, ale także problemem jest tu wygasanie odporności po szczepieniu przeciwko krztuścowi, obserwowane nieco częściej po szczepieniu nowoczesną szczepionką bezkomórkową.

### **To, co niepokoi, to informacje o zgonach.**

To prawda. W ciągu dwudziestu lat w Polsce z powodu krztuśca zmarły jedynie cztery osoby. Tymczasem teraz, tylko w minionym 2024 roku było to już osiem osób, w tym jeden noworodek w okresie, zanim zdążył otrzymać pierwszą dawkę szczepionki. Mogłoby to sugerować, że jego mama prawdopodobnie nigdy nie otrzymała podstawowych szczepień przeciwko krztuścowi i nie przekazała mu w trakcie ciąży ochronnych przeciwciał. Pozostałe siedem zgonów dotyczyło seniorów w wieku 60+, co z kolei sugeruje wygaśnięcie odporności po szczepieniach przeprowadzonych przed wieloma dekadami. Można więc wyraźnie wskazać dwie grupy osób, które najpewniej wymagają rozważenia przeprowadzenia przypominającego szczepienia przeciwko krztuścowi: kobiety w ciąży (również dla zabezpieczenia noworodka) oraz seniorzy.

### **Wraz z wybuchem wojny w Ukrainie, napłynęło do nas kilka milionów uchodźców. Jednym z problemów, z którym musimy się zmierzyć, jest ich słaba wyszczepialność. Czy to ma realny wpływ na epidemiologię chorób zakaźnych w naszym kraju?**

W bardzo niewielkim stopniu. Nieznaczny wpływ był widoczny już przed wybuchem wojny. Znaczącym przykładem może być mała epidemia odry w Ostródzie w latach 2018–2019, niemal wyłącznie wśród obywateli Ukrainy, ale nie u obywateli Polski.

### **Dlaczego Polacy pozostali wówczas odporni na epidemię?**

Na tym polega dobrodziejstwo obowiązkowych, czyli darmowych szczepień - raz przeprowadzone szczepienia podstawowe

we działają całodobowo przez siedem dni w tygodniu, zwykle do końca życia. Przykładem na taki efekt jest właśnie odra. Inne szczepienia należy odnawiać co ok. 10 lat (tężec, krztusiec), a na grypę - corocznie.

Odporność poszczepienna stanowi najważniejszy element obronności kraju i powoduje nasz brak podatności na hipotetyczne zagrożenia powstające wskutek fal migracyjnych. W wyniku wojny realnym zagrożeniem stały się lekooporne szczepy gruźlicy (nadal niemal wyłącznie wśród obywateli Ukrainy). Ukraina rzeczywiście miała kłopot z odmowami szczepień w trudnych dla nich latach 2013-2015, później jednak szybko wyrównała zaległości. A przypomnę, że zgodnie z obowiązującym prawem każda osoba przebywająca na terenie Polski przez ponad trzy miesiące, ma obowiązek podania się wymaganym szczepieniom obowiązkowym.

### **Czy istnieją inne czynniki, które realnie uchronią nas przed epidemiami?**

Oprócz szczepień, drugim kluczowym elementem naszej zbiorowej odporności – tym razem na patogeny przenoszone „drugim końcem” naszego układu pokarmowego - są dobrej jakości ujęcia wody i oczyszczalnie ścieków. Tak się stało, że przy wejściu do Unii Europejskiej zainwestowaliśmy duże środki w jakość wody i żywności, co dziś procentuje brakiem obaw w tym zakresie. Nawet jeśli przyjadą do Polski ludzie z odległych zakątków świata, będący nosicielami np. przecinkowców cholery czy pałeczek duru brzuszego, nie będą one stanowiły dla nas wielkiego wyzwania przy zachowaniu podstawowych zasad higieny. A ta w zaszczepionym społeczeństwie wystarczy, aby nie obawiać

się epidemii tych chorób w Polsce. Warto to zauważyć i docenić. Poza tym choroby te można dziś leczyć przy użyciu prostych antybiotyków, pod warunkiem, że są one dostępne w aptece. To kolejny ważny aspekt naszego bezpieczeństwa publicznego i osobistego.

Zatem nie mam co do tego wątpliwości, że będziemy po bezpiecznej stronie tak długo, jak długo będziemy mieć dostęp do szczepionek, bezpiecznej wody, żywności i antybiotyków - i gdy będziemy chcieli i mogli korzystać z tych dobrodziejstw. Proszę zauważyć, że w czasach, gdy żaden z tych elementów nie był dostępny (czyli około sto lat temu) średnia długość życia ludności na ziemiach polskich wynosiła około 25 lat - trzykrotnie mniej niż dzisiaj.

### **Czy zasady te odnoszą się również do chorób sezonowych, takich jak szalejąca ostatnio grypa?**

Zdecydowanie, jednak muszę zaznaczyć, że grypa nie jest największym naszym zmartwieniem. Oczywiście obserwujemy wzrost liczby zachorowań na grypę, także przypadków zapalenia płuc w przebiegu grypy, szczególnie u seniorów. Jednak mamy większe zmartwienia. Na horyzoncie widać już kolejny wariant wirusa grypy, dziś jeszcze określanego jako ptasia gry-







pa, który konsekwentnie od kilku lat pokonuje kolejne etapy ku populacji ludzi. W ubiegłym roku w USA raportowano zakażenia wśród krów i wtórnie łagodne zakażenia u ludzi. Jednak w obecnej postaci wirus ten nie przenosi się jeszcze z człowieka na człowieka. Niestety są już doniesienia o zakażeniach w stadach świń, a to świnię właśnie stanowią ostatni etap przed pojawieniem się wariantu groźnego dla ludzi, że przypomnę tu poprzednią trudną pandemię "świńskiej" grypy, z łatwością szerzącej się wśród ludzi.

**Chce Pan powiedzieć, że przed nami kolejne epidemiologiczne wyzwanie?**

Nie umiemy jeszcze przewidzieć jak bardzo trudne dla nas będzie to wyzwanie, jednak stanie się to zapewne w perspektywie 1-2 lat. Służby epidemiologiczne na świecie powoli podejmują już wstępne przygotowania np. zasobów w zakresie możliwości testowania pacjentów i zapewnienia dostępności do maseczek i znanych nam leków przeciwgrypowych. Na prace nad szczepionką jest jeszcze za wcześnie. Żyjemy w czasach, gdzie naprawdę dużo się dzieje.

W Afryce Środkowej szybko wzrasta liczba przypadków Mpox (poprzednia nazwa małpia ospa). To daleko od Polski i sama choroba nie jest szczególnie groźna dla życia,

ponadto dotąd z trudnością szerzyła się pomiędzy ludźmi. Jednak wirus z jakichś względów nabrał ostatnio dynamiki, wyraźnie zwiększył swoją transmisyjność, a co jeszcze bardziej zaskakujące również patogenność, ryzyko zgonu ponownie wzrosło. Dla uspokojenia dodam, że na szczęście ludzkość dysponuje tu zarówno dobrą szczepionką, jak i lekiem przeciwwirusowym.

**Ile czasu potrzebuje teraz wirus, żeby przenieść się z jednego kontynentu na drugi? Podróżujemy często, a wirus chyba przenosi się z nami...**

Tak, patogeny podróżujące w naszych organizmach i przenoszące się pomiędzy ludźmi (grypa, COVID-19, gorączki krwotoczne) potrafią zmienić wraz z nami kontynent z dnia na dzień. Patogeny odzwierzęce wymagają nieco więcej czasu, potrzebują migracji ich zwierzęcych rezerwuarów (np. komarów w odniesieniu do Dengi, czy ptaków w przypadku ptasiej grypy czy wirusa Zachodniego Nilu), zajmuje im to zwykle więcej czasu. Poruszającym przykładem jest epidemia zakażeń wirusem Zika w Brazylii po igrzyskach olimpijskich w Rio – wirus zapewne dotarł do Brazylii w organizmach kubiców, jednak znalazł na miejscu nowy rezerwuwar zwierzęcy, co doprowadziło do fali zachorowań wśród ludzi, z ciężkimi konsekwencjami dla ciężarnych kobiet.



**Słowo „szczepionka” wzbudza od pewnego czasu skrajne emocje. I zdaje się, że liczba osób uchylających się od szczepienia wciąż rośnie, w tym także dzieci. Co Pana zdaniem poszło nie tak?**

Wszystko, co powiedziałem do tej pory, jest dowodem na to, że musimy poważnie traktować choroby zakaźne i szczepienia. Staram się zrozumieć tę sytuację od wielu lat i nadal nie potrafię rozgryźć, dlaczego ludzie świadomie nie chcą skorzystać z profilaktyki, która jest tak bardzo skuteczna i jeszcze bardziej bezpieczna, nawet jeśli dotyczy to ochrony przed licznymi nowotworami (HPV). Deklarowane powody odmowy są bardzo różne, często niezwykle emocjonalne i spekulatywne, jednak żadnego nie da się racjonalnie wytłumaczyć. Najdelikatniej mówiąc, odbieram to jako efekt uboczny rewolucji cyfrowej i informacyjnej, powstania świata, w którym każdy może głosić dowolne poglądy na każdy temat, gdzie autorytet wynika z formy, a nie z treści przekazu, a kłamstwo jest legalne i akceptowalne, i stało się „elementem wolności”.

**Takie czasy - bardziej liczy się sposób przekazu niż jego prawdziwość.**

Nadal nie umiem zrozumieć, dlaczego dorośli narażają zdrowie i życie własnych dzieci opierając się na opiniach najłatwiej dostępnych, a nie na tych wiarygodnych. Czymś diametralnie odmiennym są cenzura i recenzja. Pierwsza zabrania publikowania jakichś treści (a więc odwołuje nas od prawdy), druga pozwala opublikować wszystko, jednak stara się wskazać miejsca, w których przekaz znacząco różni się od danych naukowych i faktów, a przez to przybliża nas ku prawdzie.

Niezwykle są przypadki działań celowych, metodami przypominającymi kradzież „na wnuczka”, gdy ofiarę z premedytacją doprowadza się do stanu paniki o wartości w jej życiu najważniejsze (na przykład strach o płodność), tak że w rezultacie dobrowolnie sama sobie (lub dziecku) robi krzywdę, pół biedy, jeśli tylko finansową. W tym kontekście rodzice rezygnujący ze szczepień nierzadko paradoksalnie sądzą, że robią to właśnie dla dobra dziecka i żadne racjonalne argumenty lekarzy nie są w stanie ich przekonać, że jest dokładnie odwrotnie. Tak jak seniorzy, którzy dopiero po czasie i po rzeczowej interwencji bliskich orientują się, że ulegli manipulacji emocjonalnej, konfrontując przekaz telefoniczny z realną sytuacją wnuczka, tak w kwestii szczepień konfrontacja nie następuje od razu...

**Czy to oznacza, że ostatecznie selekcję przetrwania wygrają ci, którzy nauczą się odróżniać prawdę od manipulacji?**

Dalsze rozważania musiałyby nas zaprowadzić w sferę zasad życia czynników biologicznych na polu walki oraz do konstatacji, że rewolucję cyfrową w dłuższej perspektywie przeżyją jedynie ci, którzy chcą i potrafią dotrzeć do wiarygodnych, a nie przypadkowych, źródeł informacji. Ale to już nie jest zakres moich kompetencji.

**Wróćmy do twardych danych. Jak Pomorze radzi sobie z tymi wyzwaniem, o których rozmawiamy?**

Dane o liczbie osób deklarujących odmowę szczepień dzieci, jakimi dysponuje Inspekcja Sanitarno-Epidemiologiczna, wskazują,

że Pomorze znajduje się w dolnej strefie stanów średnich pod względem zaszczepienia, jeszcze na poziomie dobrze chroniącym nas przed epidemiami. Jednak dane te będą weryfikowane w najbliższych miesiącach, gdyż nie wiemy jak wielka jest liczba osób, które wprawdzie nie odmówiły wprost szczepienia obowiązkowego własnych dzieci, jednak żyją poza systemem ubezpieczeń, nie deklarują się do żadnego lekarza rodzinnego i nie dostarczają karty szczepień po porodzie.

**Czyli faktyczna liczba niezaszczepionych dzieci może być znacznie większa, niż wynika z oficjalnych statystyk?**

Liczby takich przypadków nie da się określić na podstawie papierowych kart szczepień. Poza tym proces egzekucji obowiązku szczepień trwa wiele lat. Często dzieci osiągają pełnoletniość i nie podlegają już obowiązkowi szczepień. Dla porównania obowiązek szkolny nie budzi takich kontrowersji, a egzekucja np. mandatów drogowych czy braku ubezpieczenia OC pojazdu jest natychmiastowa. Dlatego obawiamy się, że statystyki nie oddają w pełni kłopotu, jaki narasta w związku z odmowami.

**Czy na tym etapie możemy w jakiś sposób zapobiec czyhającym zagrożeniom?**

W zakażeniach, wobec których dysponujemy szczepieniem zawsze warto je rozważyć. To niezwykle skuteczna i bardzo bezpieczna forma zapobiegania. W pozostałych przypadkach typowo należy zachować dystans, różnie rozumiany, zależnie od rodzaju drogi zakażenia i stosować metody dezynfekcji oraz obróbki termicznej pokarmów. Zdrowy styl życia zawsze poprawia naszą odporność, jednak w zderzeniu z profesjonalnymi zabójcami, takimi jak meningokoki, pneumokoki, grypa, czy HIV, to niestety nie wystarczy. Oprócz kluczowych szczepionek trzeba używać innych

dostępnych nam narzędzi: testowania, wczesnego leczenia, izolacji, edukacji, dystansu, dezynfekcji, śledzenia kontaktów, etc. Generalnie radzę słuchać sugestii profesjonalistów w tym zakresie, a nie przygodnych komentatorów choćby byli święcie przekonani o słuszności swoich racji.

**Tych nigdy nie brakuje.**

Powoli zagrożeniem staje się rewolucja medialna, łatwość generowania szumu informacyjnego przez samozwańczych ekspertów, a nawet przez programy komputerowe, które przecież także doświadczały swoich własnych przekonań i cyfrowych „halucynacji”. Nie bez powodu w informatyce szkodliwe oprogramowanie określa się nazwą wirusa...

**Zabrzmiało to tak, jakby była groźniejsza niż same zakażenia.**

Trochę tak jest, ponieważ żyjemy w najbezpieczniejszym infekcyjologicznie okresie w historii, jedynie okresowo nękają nas fale epidemiczne całkiem nowych lub całkiem już zapomnianych zakażeń. Dysponujemy technologiami wczesnego rozpoznawania nadchodzących zagrożeń i szybkiego opracowywania leków i szczepionek, istnieją także regulacje prawne chroniące nas przed takimi zagrożeniami. Narzędzia mamy, tylko musimy z nich korzystać.







# ZWOLNIJ I ODPOCZNIJ TAK, JAK LUBISZ

**Ach, wiosna! Wreszcie mamy ochotę złapać głębszy oddech na świeżym powietrzu, zażyć odrobiny ruchu i wystawić twarz do słońca. Gdy aura sprzyja wyjazdom na łono natury, warto wykorzystać ten moment na wypoczynek w miejscu, gdzie czas zwalnia, a możliwości relaksu są na wyciągnięcie ręki.**

Nie problemem jest to, czy wyrwać się z miasta, ale dokąd się udać, aby złapać oddech i skutecznie wypocząć. Położony za ledwie 1,5 godziny jazdy samochodem od Trójmiasta mazurski Hotel SPA Dr Irena Eris Wzgórza Dylewskie to ucieleśnienie prawdziwego SPA, które oferuje wszystko, co niezbędne do efektywnego wypoczynku i pełnego relaksu. Specjalny pakiet „Wiosenny Wypoczynek” to idealna opcja dla tych, którzy chcą zadbać o swoje ciało, cieszyć się aktywnością na świeżym powietrzu (spacery, nordic walking, rowery) i jednocześnie delectować się spokojem otaczającej natury.

## SIELSKO W OTOCZENIU NATURY

Marzysz o swobodnym wypoczynku i porankach z kawą w dłoni na tarasie z widokiem na naturę? Odpowiedzią na te potrzeby są Siedliska – klimatyczne mazurskie wille, stanowiące azyl dla tych, którzy pragną odciąć się od świata w luksusowych warunkach. Pobyt z rodziną lub przyjaciółmi to doskonała okazja, by skorzystać z tych wyjątkowych domów, oferujących komfort i prywatność. Goście mają również dostęp do wszystkich atrakcji, jakie zapewnia Hotel SPA Dr Irena Eris Wzgórza Dylewskie.

## W POSZUKIWANIU SMAKÓW

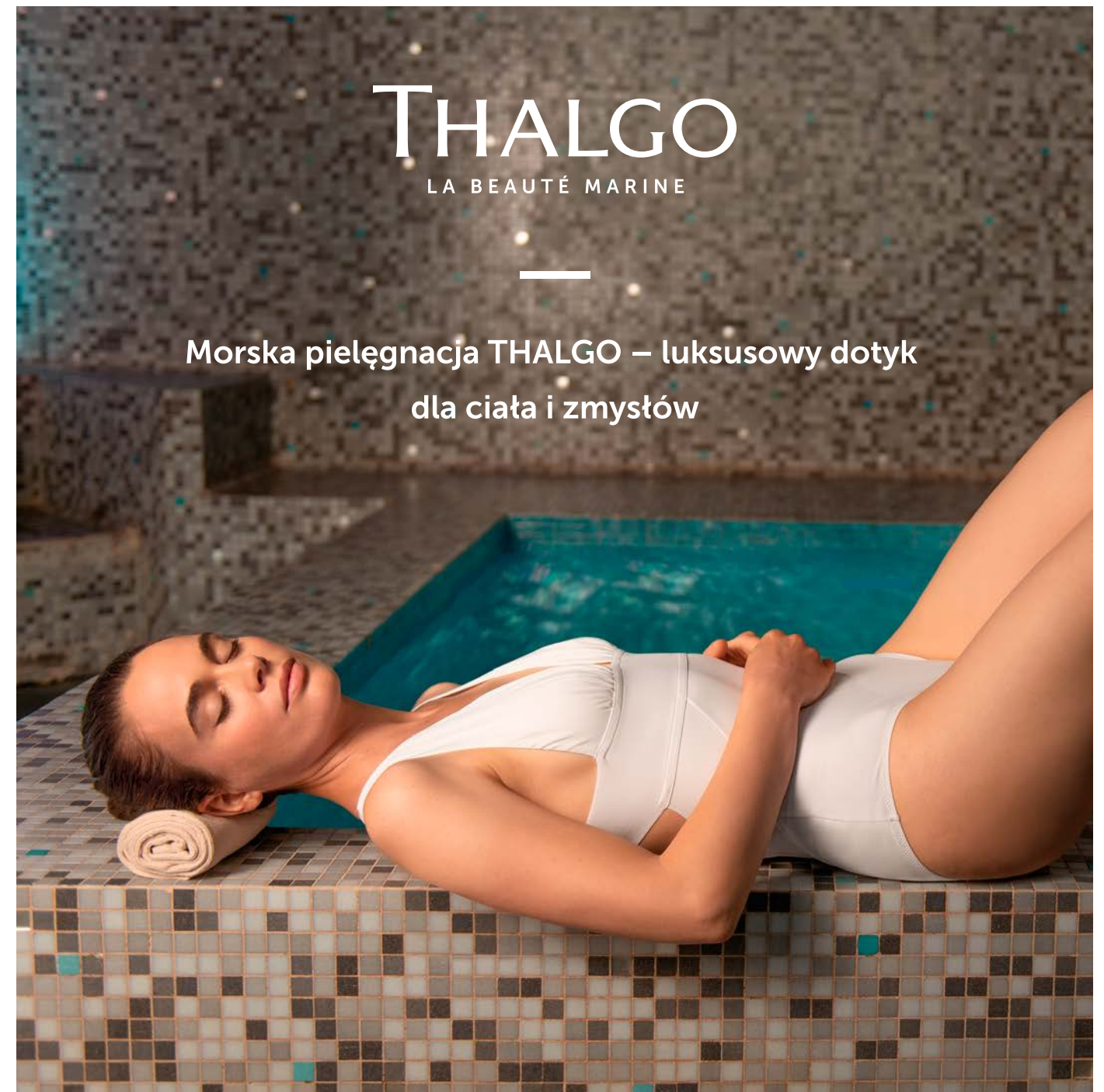
Coraz częściej powodem wyjazdów do wybranego regionu, nie tylko dla tzw. foodies, jest poszukiwanie

wyjątkowej kuchni, szczególnie tej, która nawiązuje do tradycji kulinarnych, lecz jednocześnie jest interpretowana w nowoczesny, atrakcyjny sposób. Liczą się nie tylko doznania smakowe, ale także możliwość poszerzenia wiedzy gastronomicznej. Kulinaria stają się celem samym w sobie lub sposobem na czerpanie przyjemności ze spożywania posiłku w otoczeniu przyrody.

W Hotelu SPA Dr Irena Eris Wzgórza Dylewskie znajdują się dwie restauracje – całodzienna Oranżeria oraz slowfoodowa Romantyczna, czynna w godzinach wieczornych od czwartku do soboty. Oranżeria słynie z wybornych, bogatych bufetów śniadaniowych, w których dominują produkty od lokalnych dostawców – m.in. kozie sery, wędzone i świeże ryby oraz rzemieślnicze wędliny. Romantyczna natomiast oferuje fine dining w najlepszym wydaniu. Autorskie menu degustacyjne szefa kuchni to kulinarna podróż po smakach Warmii i Mazur, inspirowana dawnymi tradycjami, oparta na najwyższej jakości składnikach i kreatywności kucharza.

Wypoczynek może mieć wiele form, a każda z nich jest dostępna w Hotelu SPA Dr Irena Eris Wzgórza Dylewskie. Zaplanuj relaks na miarę swoich potrzeb.

DrIrenaErisSPA.com



THALGO  
LA BEAUTÉ MARINE

Morska pielęgnacja THALGO – luksusowy dotyk  
dla ciała i zmysłów

## ODKRYJ RYTUAŁY THALGO W WYJĄTKOWYCH MIEJSCACH

La Grace  
Gabinet Kosmetyczny  
Sopot, ul. Chopina 34/2  
695 177 423

La Grace SPA  
Hotel Sopot  
ul. Haffnera 88  
882 075 318

La Grace SPA  
Hotel Radisson Blu Gdańsk  
ul. Długi Targ 19  
695 177 423

Jeśli marzysz o chwili tylko dla siebie, w harmonii z naturą i wyjątkową pielęgnacją, to salony La Grace są miejscem, do którego warto się udać.

ThalgoPoland

THALGO.PL

thalgo\_poland



# BLEFAROPLASTYKA

## ZABIEG CELEBRYTÓW DLA KAŻDEGO W KLINICE MEDISSIMA

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GLUSZKIEWICZ

**Korekta powiek, czyli blefaroplastyka, stała się jednym z najmodniejszych zabiegów medycyny estetycznej. Mała inwazyjność, wysoka efektywność i dostępność zdecydowanie wpływają na ilość wykonywanych operacji korekty powiek. Zabieg chętnie stosowany przez celebrytów jest także dostępny w gdańskiej klinice Medissima.**

Zabieg korekty powiek stał się bardzo popularny w ostatnim czasie. Z pewnością przyczyniły się do tego media społecznościowe i dostęp do informacji o nowościach dotyczących urody, które sprawiają, że coraz więcej osób decyduje się na poprawę wyglądu oczu. Wiele gwiazd poddało się temu zabiegowi, co również spowodowało wzrost zapytań w klinikach medycyny estetycznej. Jaki efekt daje ten zabieg? Przede wszystkim efekt odmłodzenia. Skóra wokół oczu jest cienka i podatna na starzenie. Opadające powieki czy worki pod oczami sprawiają, że twarz wygląda na zmęczoną i starszą. Po zabiegu korekcji powiek oczy wyglądają na wypoczęte „odświeżone”, mniej smutne. Powieki dolne są bardziej gładkie, mniej się marszczą, znikają worki lub cienie pod oczami. Powiększa się optycznie oko dociera do niego więcej światła, dzięki czemu wiele osób po prostu zaczyna lepiej widzieć.

- Zabieg przeznaczony jest dla osób, u których widoczne są cechy opadania powiek górnych lub zwiotczenie skóry powiek dolnych, a także zmarszczki przy oczach. Zwiotczenia skóry okolicy oka dotyczy zarówno kobiet jak i mężczyzn. Praktycznie nie ma granicy wieku do wykonania takiego zabiegu – zapewnia dr Marek Muraszko-Kuzma z kliniki Medissima w Gdańsku. - Korektę powiek górnych i dolnych wykonuje metodą chirurgiczną, poprzez wycięcie nadmiaru skóry z usunięciem przepuklin tłuszczowych tzw „worków przy oczach i pod oczami, a także przez częściowe wycięcie mięśnia okrężnego oka. Metoda chirurgiczna daje najlepsze i najbardziej trwałe spektakularne efekty, które utrzymują się od kilku do kilkunastu lat. Pozostałe metody nie dają tak zadawalających i długotrwałych wyników jak np. laserowa korekcja powiek, gdzie okres gojenia jest znacznie dłuższy a rezultaty utrzymują się przez 3-do 6 miesięcy i zabieg wówczas trzeba powtarzać.

Zabieg korekcji powiek górnych jak i dolnych, najczęściej wykonuje się w znieczuleniu miejscowym, chociaż jest też inna opcja; dla osób bardziej wrażliwych, bądź dla ich komfortu, wówczas taki zabieg można wykonać w krótkotrwałym znieczuleniu ogólnym, tzw. sedacji podawanej przez lekarza anestezjologa, która jest również dostępna w klinice Medissima, mieszczącej się w Gdańsku na ul. Dębinki 7a. Zdarza się, że u osób bardziej wrażliwych i ze wskazaniami jest możliwość operowania pod pełną narkozą. Operacja powiek górnych trwa około godzinę, podobnie jak korekcja powiek dolnych. Czasami pacjenci decydują się na zabieg łączony, korekcji powiek górnych i dolnych, wówczas taki zabieg trwa do dwóch godzin.



Po zabiegu korekcji powiek górnych już po tygodniu można wrócić do aktywności zawodowej, w przypadku korekcji powiek dolnych czas rekonwalescencji też jest nieco dłuższy. Przez 2-3 tygodnie powinno się unikać wysiłku fizycznego. Blizny pooperacyjne wymagają jedynie natłuszczenia, a po 3 miesiącach są już mało widoczne.

U niektórych osób opadające powieki mogą ograniczać pole widzenia i powodować uczucie ciężkości oczu. Zabieg poprawia nie tylko estetykę, ale również jakość życia. Decydując się na zabieg warto dopytać o wszystkie przeciwwskazania i odpowiednio się do niego przygotować. W Klinice Medissima, mieszczącej się w Gdańsku na ul. Dębinki 7a, spotkamy profesjonalistów, którym możemy zaufać.

SEA SOUL  
S P A

basen • hydropool • hammam • sauna na podczerwień • sauna fińska  
groty deszczowe • tepidarium • łaźnia solankowa • siłownia  
zajęcia fitness • treningi personalne • Relax Room z biblioteczką  
seanse saunowe • wydarzenia kulturalne • spotkania autorskie  
masaże • pakiety day spa • pakiety dla par



Skontaktuj się z nami: 58 767 1900 seasoulspa@sheraton.com  
www.seasoulspa.pl | Powstańców Warszawy 10, Sopot



# GORĄCY RELAKS

## W SAUNARIUM THERA WELLNESS

O walorach zdrowotnych saunowania ludzkość wie co najmniej od Średniowiecza. Sesje w rozgrzanych pomieszczeniach poprawiają krążenie krwi, łagodzą napięcia mięśniowe i redukują poziom stresu. Regularne korzystanie z sauny sprzyja także zdrowemu wyglądowi skóry. Korzyści na tym się nie kończą – nic więc dziwnego, że w wielu krajach, w tym także w Polsce, powstają społeczności saunowe, zrzeszające miłośników tej formy relaksu.

W saunarium sopockiej Thery mamy do wyboru sześć różnych rodzajów saun. Każdy z nich niesie z sobą nieco inne doświadczenia zmysłowe i inny sposób na relaksację. Stały dostęp do każdej z nich zapewnia członkostwo w Thera Klubie. Karnet WELLNESS zapewnia dostęp do saunarium i basenów od niedzieli do czwartku, z kolei opcja OPEN upoważnia do wstępu 7 dni w tygodniu, dodatkowo umożliwiając korzystanie z 24-godzinnej siłowni i zajęć w Domu Jogi.

### SAUNA SUCHA | ODPRĘŻAJĄCA KLASYKA

Sauna sucha, zwana także fińską, to zdecydowanie najpopularniejszy rodzaj sauny. Charakteryzuje się bardzo wysoką temperaturą (90–95°C) i stosunkowo niską wilgotnością. Doskonale nadaje się do regularnego użytkowania przez cały rok, a jej specyfika sprzyja głębokiemu odprężeniu.

### SAUNA PAROWA | RELAKS Z MGIELKĄ

Zgodnie z nazwą, sauna parowa charakteryzuje się bardzo wysoką wilgotnością i umiarkowaną temperaturą (ok. 45–50°C). Tworzy to efekt delikatnej mgielki, która dobroczynnie wpływa na skórę i układ oddechowy, jednocześnie wspomagając detoksykację organizmu. Choć jej działanie różni się od sauny suchej, przynosi równie korzystne efekty zarówno dla ciała, jak i umysłu.

### SAUNA ZIOŁOWA | MOC AROMATU

Sauna ziołowa to wariant sauny suchej, w którym ciało otulają kojące aromaty olejków eterycznych. Wdychanie ziołowych esencji sprzyja głębokiemu odprężeniu, a unoszące się w powietrzu zapachy działają relaksująco na cały organizm. Charakteryzuje się umiarkowaną temperaturą i nieco wyższą wilgotnością niż klasyczna sauna sucha, łącząc korzyści saunowania z aromaterapią.

### ŁAŻNIA RASSOUL | REGENERACJA DLA SKÓRY

W łaźni Rassoul odbywają się zabiegi pielęgnacyjne z wykorzystaniem pary wodnej i marokańskich glin, stosowanych do peelingu całego ciała. Proces składa się z trzech etapów: nagrzewania, nawilżania i zraszania, a efektem jest dogłębnie oczyszczona i zrewitalizowana skóra. W Thera Wellness seans w łaźni Rassoul wymaga wcześniejszej rezerwacji ze względu na konieczność udziału terapeuty.

**W sopockim Thera Wellness sauna to coś więcej niż tylko relaks w przyjemnym cieple. To wielowiekowa tradycja, zakorzeniona w różnych kulturach i przybierająca rozmaite formy. Saunarium Thera – jedno z największych w Trójmieście – pozwala doświadczyć jej na własnej skórze. Co więcej, posiadacze karnetu Thera Klub mogą korzystać z niego bez ograniczeń już za 400 zł miesięcznie.**



### TEPIDARIUM | STAROŻYTNE INSPIRACJE

W starożytnym Rzymie tepidaria pełniły rolę łaźni, będących miejscem spotkań, relaksu i regeneracji. Ich charakterystycznym elementem są podgrzewane kamienne ławy, które delikatnie rozgrzewają ciało, zapewniając uczucie ukojenia. Ciepło sprzyja rozluźnieniu mięśni, poprawia krążenie i pozwala na stopniowe przyzwyczajenie organizmu do wyższych temperatur. To idealne miejsce na chwilę odpoczynku, wyciszenie i przygotowanie organizmu do właściwej sesji saunowej.

### SAUNA ZEWNĘTRZNA SUCHA | W OTOCZENIU NATURY

Druga sauna fińska w Thera Wellness mieści się w zewnętrznym domku, położonym w sąsiedztwie zielonych Sopockich Błoni. Jej wyjątkowym atutem są panoramiczne widoki na naturę oraz dostęp do naturalnego światła dziennego, które potęguje efekt odprężenia. To właśnie tutaj odbywają się rytuały saunowe – pełne doznań ceremonie prowadzone przez profesjonalnych saunamistrzów. Wykorzystują oni starannie dobrane aromaty i technikę wachlowania ręcznikami, by równomiernie rozprowadzać ciepło, tworząc unikalne doświadczenie dla wszystkich zmysłów.

Saunarium w Thera Wellness to znacznie więcej niż tylko sauny! Goście mogą skorzystać z dobroczynnej dla zdrowia ścieżki Kneippa – toru z nieckami wypełnionymi wodą o różnej temperaturze. Zanurzając w nich stopy, pobudzamy krążenie krwi i wspieramy procesy regeneracyjne organizmu. Po gorących kąpielach w saunie lub łaźni warto sięgnąć po intensywnie orzeźwiający lodospad. Nacieranie ciała kostkami lodu to sprawdzony sposób na pobudzenie układu krwionośnego, dotlenienie organizmu i szybkie odświeżenie. To jednak nie koniec atrakcji. Strefa Wellness oferuje również 25-metrowy basen oraz wanny z hydromasażem, dzięki czemu można zaplanować tu cały dzień pełen relaksu i regeneracji.



# MIŁO • SZA

A P A R T A M E N T Y

+48 788 028 222

sprzedaz@abinwestor.pl

abinwestor.pl



# ŚMIERĆ NA TALERZU

## JAK POŻEGNAĆ SIĘ ZE SMAKIEM?

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI | FOTO: DARIA SZCZYGIEL

Jeszcze niedawno o śmierci mówiło się szeptem – o ile w ogóle ktoś odważył się poruszyć ten temat. Dziś zapraszamy ją do rozmowy, a czasem nawet do wspólnej kolacji. Coraz więcej osób chce świadomie planować swoje pożegnanie, a zamiast czarnej żałoby wybiera wspomnieniową biesiadę. I właśnie o tym jest książka grupy artystycznej Nagrobki „Ostatnia wieczerza. Deathstyle’owa książka kulinarna”. To dowód na to, że zamiast bać się śmierci, można oswajać ją przy stole – dzieląc się nie tylko wspomnieniami, ale i smakiem życia.

Jeszcze kilka dekad temu temat śmierci był owiany ciszą i tajemnicą, a żałoba przypominała ściśle określony rytuał, w którym ból maskowano czarnymi ubraniami, ceremoniami i surowymi normami społecznymi. Był to czas wyzbyty radości, podporządkowany konwensom. Współczesność jednak stopniowo redefiniuje te ramy. Dzięki globalizacji coraz częściej przyglądamy się temu, jak różne kultury afirmatywnie radzą sobie z końcem życia, więc zadajemy sobie pytanie: czy musimy się aż tak umartwiać?

Coraz rzadziej narzucamy sztywne schematy przeżywania straty – zamiast tego poszukujemy autentycznych i spersonalizowanych form upamiętnienia. Tradycyjne rytuały żałobne, które niegdyś pełniły funkcję integracyjną, dziś ustępują miejsca bardziej indywidualnym sposobom radzenia sobie z odejściem bliskich. W efekcie pojawiają się niekonwencjonalne praktyki – od kameralnych spotkań i wspólnego biesiadowania po przenoszenie żałoby w przestrzeń online.

- Śmierć była kiedyś doświadczeniem codziennym i bliskim – mówi Maria Puchalska, edukatorka z Instytutu Dobrej Śmierci. - Dwa, trzy pokolenia temu ludzie umierali w domach, wśród swoich. Medykalizacja śmierci, wynikająca z troski o bliskich, sprawiła, że oddaliliśmy się od niej, a tym samym zaczęliśmy postrzegać ją jako wroga – coś, czego trzeba unikać za wszelką cenę, co budzi lęk i jednoznacznie kojarzy się z bólem oraz samotnością.

Podobnie zmieniło się nasze podejście do żałoby.

- Dziś często traktujemy ją jak coś, co trzeba jak najszybciej „przepracować” i zostawić za sobą, bo czyni

nas nieefektywnymi, jakby chorymi – zauważa Puchalska. - Tymczasem zarówno proces umierania, jak i sama śmierć oraz doświadczanie straty zawierają w sobie ogromną mądrość. Mogą wnieść do naszego życia poczucie sensu i wdzięczności, pozwolić nam zwolnić, zmienić priorytety i dostrzec wartość relacji.

### MENU OSTATNIEGO PRZYJĘCIA

W tej nowej rzeczywistości życie i śmierć nabierają zupełnie innego smaku – i to dosłownie. Świetnym przykładem tego niebanalnego podejścia jest „Ostatnia wieczerza. Deathstyle’owa książka kulinarna” stworzona przez grupę artystyczną Nagrobki. To niezwykła publikacja, w której znane osoby dzielą się wizjami swojego pogrzebu, stypy, a nawet... menu ostatniego przyjęcia. Wśród tradycyjnych dań pojawiają się też bardziej zaskakujące propozycje, jak chleb z musztardą, ośmiorniczki z parówek czy po prostu... białe KitKaty!

- Jedzenie miało istotną funkcję w tradycyjnych rytuałach pogrzebowych, zwłaszcza podczas czuwania nad ciałem zmarłej osoby – mówi Puchalska. - Uczestniczyli w nim nie tylko najbliżsi, ale często cała wieś. Dlatego przygotowanie jedzenia było nie lada wyzwaniem i wymagało zaangażowania wielu osób. Pozostałością jest dzisiejsza stypa, która ma swoje uzasadnienie – pomaga wrócić do codziennych spraw i „przyziemnego” życia.

Jednak deathstyle’owa książka kucharska gdańskich artystów to coś więcej niż zbiór przepisów – to wielowymiarowy projekt artystyczno-literacki, który łączy kulinarię z refleksją nad śmiercią. Oprócz oryginalnych receptur znajdziemy tu wywiady, autorskie rysunki i felietony. To pozycja, która bawi, ale i skłania do zastano-







wienia – nad tradycjami, rytuałami i tym, jak chcielibyśmy zostać zapamiętani.

- Od kilku lat mamy swoją rubrykę w „Notisie Na 6 tygodni”, gdzie publikowaliśmy felietony kulinarne pod szyldem „Ostatniej Wieczery” – mówi Adam Witkowski, współautor. - Natomiast pomysł na książkę zrodził się podczas stypy naszej przyjaciółki Anety Szyłak. Rozmawiając z Bogną Świątkowską, zaczęliśmy zastanawiać się nad stworzeniem publikacji, która połączyłaby nasze teksty z nowymi materiałami. Zaczęliśmy snuć plan publikacji, która mogłaby być zbiorem poświęconym stypie właśnie. Wspólnie z Anią Witkowską, odpowiadającą za stronę wizualną, postanowiliśmy zaprosić różne osoby do podzielenia się swoimi wizjami. Tak narodził się koncept w formie ankiety – podkreśla.

Mimo że początkowo książkę miało wydać inne wydawnictwo, to ostatecznie zainteresowały się nią Części Proste z Gdańska.

- O pomysł wiedzieliśmy już wcześniej i ani przez chwilę nie mieliśmy wątpliwości, czy chcemy ją wydać – mówi Artur Rogoś, wydawca. - Kiedy pomysł się skonkretyzował i zobaczyliśmy jego efekty, entuzjazm jeszcze wzrósł. Oczywiście nie mieliśmy pewności, jak pozycja zostanie przyjęta przez czytelniczki czy czytelników, ale wiedzieliśmy też, że marka Nagrobków jest silna, więc miała szansę zaistnieć wśród ich fanów. I jak się okazało, została bardzo dobrze przyjęta! Oczywiście nie jest to książka masowa, jednak spotkaliśmy się wyłącznie z pozytywnymi reakcjami – dodaje.

#### URNA CZY TRUMNA?

Najważniejszym elementem „Ostatniej wieczery” jest ankieta – zestaw kilku intrygujących pytań, skłaniających do refleksji nad własnym pożegnaniem ze światem. Pytania są zarówno poważne, jak i przewrotne: Kim byłeś za życia? Urna czy trumna? Kogo nie zapraszamy na pogrzeb? Co napisać na nagrobku? Co goście powinni zjeść na stypie?

Każdy uczestnik projektu ma własny dział, w którym – oprócz przepisów – pojawiają się wywiady, wspomnienia o ważnych smakach oraz instrukcje dotyczące tego, co zrobić z ciałem po śmierci. Wśród osób, dzielących się swoimi wizjami, znaleźli się m.in. Marta Frej, Marcin Prokop, Jacek Dehnel, Dorota Masłowska i Maria Peszek. A jakie były ich odpowiedzi? Na to pytanie można odpowiedzieć tylko w jeden sposób – sięgając po książkę. Bo są one rozmaite: od krótkich do rozbudowanych, od absurdalnych po śmiertelnie poważne.

- Samą ankietę opracował Maciej Salamon – mówi Witkowski. - Zrobiliśmy burzę mózgów i stworzyliśmy listę około siedemdziesięciu nazwisk. To były osoby, z którymi na różne sposoby przecinaliśmy się przez dekadę działalności Nagrobków. Podzieliiliśmy się nimi w trójkę – Ania miała swoją grupę, Maciek swoją, ja swoją. Wysłaliśmy do nich ankiety i staraliśmy się dopilnować, by do nas wróciły.

Choć początkowo planowano większy zbiór, ostatecznie w książce znalazły się odpowiedzi około pięćdziesięciu osób.

- Nie naciskaliśmy na tych, którzy nie odpowiedzieli – dodaje Witkowski. - Dla mnie najciekawsze były wątki kulinarne, bo na ich podstawie opracowywałem przepisy. Zaskoczeń raczej nie było – wiedzieliśmy, że osoby, które zaprosiliśmy, mają niezwykłą wyobraźnię.

#### CZAS NA PRZEJŚCIE

Książka „Ostatnia wieczerza”, świadomie lub nie, wpisuje się w nurt „death positive”, czyli podejścia, które traktuje śmierć jako naturalną część życia, a nie temat tabu.

- Podejście „death positive” zakłada, że umieranie i śmierć są naturalnymi, nieodzownymi częściami życia. Świadomość tego może znacząco wpłynąć na to, jak będziemy je przeżywać oraz jak wesprzemy bliskich w tych doświadczeniach. W tym kontekście zmienia się również nasze postrzeganie rytuałów – zaczynamy dostrzegać ich funkcję i głębsze znaczenie – tłumaczy Puchalska.

Tę filozofię propaguje m.in. fundacja Instytut Dobrej Śmierci, założona przez Anję Franczak i Marię Wiśniewską. Pokazuje ona, że śmierć nie musi być jedynie smutnym końcem – może być etapem, który warto celebrować, planować i upamiętniać z czułością i humorem. Bo w gruncie rzeczy to właśnie życie ze swoją nieprzewidywalnością i bogactwem doświadczeń, zasługuje na to, by smakować je do końca. Dlatego też Instytut stawia sobie za cel przede wszystkim edukację oraz otwarty dialog. Organizuje spo-







# MIESIĄC KOBIEC W HARD ROCK CAFE GDAŃSK

LADIES NIGHT  
MUZYKA NA ŻYWO  
LIMITOWANE MENU

Zadzwoń lub  
napisz do nas!

gdansk@hardrockcafe.pl  
+48 668 360 485

Hard Rock  
CAFE  
GDAŃSK

Sprawdź nasze  
limitowane menu



tkania, warsztaty, szkolenia czy webinary, które nie tylko wspierają osoby w żałobie i towarzyszą umierającym, ale także podnoszą społeczną świadomość.

- Przede wszystkim dostrzegamy ogromną potrzebę rozmowy na te trudne tematy, ponieważ w codziennym życiu często brakuje na nie przestrzeni. Nie mówimy o śmierci w rodzinach, w pracy ani w gronie przyjaciół. Nadal pozostaje ona tematem tabu, co sprawia, że wiele osób konfrontuje się z nim dopiero w obliczu własnej śmiertelności lub straty bliskich – mówi Puchalska.

Odbiór tych działań jest bardzo pozytywny. Uczestnicy spotkań podkreślają, że rozmowa pozwala im oswoić się z tym, co ostateczne. Dzielenie się własnymi przeżyciami ma dla nich moc wspólnototwórczą.

## MOŻE JESZCZE DESEREK?

Wydaje się, że jesteśmy świadkami pewnej przemiany w podejściu do tematu śmierci – coraz częściej poświęcamy jej uwagę, dlatego też książki takie jak „Ostatnia wieczerza” znajdują swoje miejsce na rynku.

- Wiele osób kupowało tę książkę na gwiazdkowe prezenty. To pokazuje, że czytelnicy są gotowi na eksperymenty i wymagające tytuły wciąż będą wydawane – zauważa Rogoś. - Inna sprawa, jakie nakłady osiągną. Nie wydaje nam się jednak, by śmierć i humor były tematami zakazanymi. Oczywiście, istnieją granice, ale w przypadku naszej publikacji trudno mówić o transgresji. To mądra, dowcipna i wysmakowana pozycja – zarówno pod względem estetycznym, jak i kulinarnym.



# Biblioteczka PRESTIŻU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

**W tym miesiącu polecamy opowieści z dreszczykiem, które wciągną Was w mroczne zakamarki ludzkich emocji i nieoczywistych relacji. Od pełnych napięcia thrillerów po tajemnicze historie, które zmuszą do refleksji nad tym, co kryje się za pozornie zwyczajnymi wyborami. Czas na książki, które zaskakują i trzymają w niepewności aż do ostatniej strony!**



## BŁĘKIT. KOLORY ZŁA

**Autor:** Małgorzata Oliwia Sobczak  
**Wydawnictwo:** W.A.B.

Mistrzynie trójmiejskiego kryminału, Małgorzata Oliwia Sobczak, wraca na salony z kolejną książką w serii „Kolory zła”. W „Błękit” śledzimy historię Neli Soby, przyszłej studentki medycyny, której ciało zostaje znalezione w Lasach Oliwskich, gdzie umierała przez wiele godzin. Prokurator Leopold Biłski, współpracując z psychologiem i palinologką, stara się rozwikłać zagadkę jej morderstwa. Jednak nie mają się czego złapać, oprócz tajemniczej tabliczki „Zmarła śmiercią męczeńską”. Śledztwo prowadzi do odkrycia podobnej sprawy z lat 90., a wskazówki wciąż pozostają nieodgadnione...



## BEZ LIŁOŚCI

**Autor:** Michał Larek  
**Wydawnictwo:** Oficynka

„Bez litości” to drugi tom kryminalnej serii o komisarzu Jakubie Dalbergu autorstwa Michała Larka. W tej książce Dalberg staje w obliczu koszmaru, gdy jego córka zostaje porwana. Zrozpaczony ojciec musi stawić czoła przerażającym żądaniom porywaczy, a śledztwo prowadzi do nieoczekiwanych odkryć. Książka to intensywny thriller, w którym przeszłość Dalberga odsłania zapomniane grzechy, a czas działa na jego niekorzyść. Michał Larek, znany ze swoich kryminałów i podcastów, tworzy napiętą, emocjonującą narrację.



## KOŚĆ NIEZGODY

**Autor:** Monika Lech  
**Wydawnictwo:** Oficynka

Kryminał, który przenosi nas do Rzymu, gdzie Ola i Baśka, turystki na wakacjach, stają się świadkami morderstwa. Kiedy policja szybko znajduje winnego, bohaterki nie wierzą w łatwe rozwiązanie i postanawiają na własną rękę odkryć prawdę. Ich dociekliwość prowadzi je przez szereg zabawnych i nieoczekiwanych sytuacji, a nietypowi ochroniarze pomagają im w śledztwie. Cięty język, specyficzne poczucie humoru i detektywistyczne zacięcie bohaterek sprawiają, że historia nabiera wyjątkowego charakteru. Monika Lech, autorka wielu powieści, łączy w tej książce pasję do historii i kryminalnych zagadek.



## IDA PRZEJMUJE KONTROLĘ

**Autor:** Kjersti Halvorsen  
**Wydawnictwo:** Marpress

To opowieść o Idzie, młodej kobiecie, której życie z zewnątrz wydaje się być zwyczajne: studiuje psychologię, ma pracę dorywczą i bywa na imprezach. Jednak w jej umyśle panuje ciągły strach. A przed czym? Przed zamachami, których myśl utrudnia jej normalne funkcjonowanie. Gdy poznaje Axela, chłopaka, który udziela się na forum incelów i chwali się zdjęciami z bronią, kobieta czuje się zafascynowana, ale i przerażona tym, co może się stać... Książka bada temat, jak nasze myśli mogą nas zdominować i nie zawsze być sprzymierzeńcami.

## XIV CHARYTATYWNY BAL Z SERCEM ELEGANCJA W SŁUŻBIE POMOCY

**8 lutego, na 34. piętrze Olivia Star, odbyła się kolejna edycja Charytatywnego Balu z Sercem organizowanego przez Fundację Hospicyjną. Wydarzenie, które od lat przyciąga świat biznesu, kultury i polityki, tym razem skupiło się na polskich akcentach – w nawiązaniu do przewodnictwa Polski w Radzie Unii Europejskiej.**



Podobnie jak w ubiegłych latach, tak i w tym roku XIV Charytatywny Bal z Sercem organizowany przez Fundację Hospicyjną odbył się na 34. piętrze wieżowca Olivia Star. Tegoroczna edycja wydarzenia w związku z objęciem przez nasz kraj przewodnictwa w Radzie Unii Europejskiej, przebiegła w atmosferze kultury polskiej.

### POLSKA NOC W SERCU GDAŃSKA

Gospodarze zadbali o wyjątkową oprawę, łącząc klasyczną elegancję z narodową symboliką. Wieczór otworzył tradycyjny polonez, a muzycznym motywem przewodnim był recital Przemka Radziszewskiego, wypełniony ponadczasowymi polskimi utworami. Zagan Acoustic dostarczył muzycznej energii do tańca, a stoły ugięły się pod ciężarem starannie wyselekcjonowanych specjałów kuchni polskiej.

Bal odbył się pod honorowym patronatem kluczowych postaci pomorskiego świata polityki i biznesu – Wojewody Pomorskiego, Marszałka Województwa Pomorskiego, Prezydent Miasta Gdańska oraz przedstawicieli organizacji gospodarczych, takich jak Business Centre Club czy Gdański Klub Biznesu.

### AUKCJA Z MISJĄ

Kulminacyjnym punktem wieczoru była licytacja, której celem było wsparcie remontu Hospicjum im. ks. E. Dutkiewicza SAC w Gdańsku. Wśród najbardziej pożądanych przedmiotów znalazły się ekskluzywne doświadczenia – lunch w Brukseli z europosłanką Magdaleną Adamowicz, rejs po Zatoce Gdańskiej z prezydent



Aleksandrą Dulkiwicz czy szkolenie z jazdy sportowej AMG Ladies on The Track połączone z pobytem w pięciogwiazdkowym hotelu.

Zaangażowanie licytujących i hojność darczyńców przełożyły się na znaczące wsparcie dla placówki, której budynek – wybudowany przed 23 laty dzięki wysiłkowi społeczności Pomorza – wymaga pilnej modernizacji.

- Państwa wkład w to wydarzenie nie tylko przyczynił się do sukcesu balu, ale również stanowi istotny element realizacji naszego ambitnego planu, jakim jest remont hospicjum – podkreśliła Agnieszka Paczkowska, wiceprezesa Fundacji Hospicyjnej. - Dzięki Państwa współpracy i zaangażowaniu, możemy z jeszcze większą determinacją kontynuować naszą misję. Wierzymy, że wspólnymi siłami jesteśmy w stanie tworzyć lepsze jutro dla tych, którzy zmagają się z ciężkimi chorobami – podsumowała.

### CEL: REMONT HOSPICIUM

Cały dochód z balu zostanie przeznaczony na modernizację budynku Hospicjum ks. Dutkiewicza. Placówka, która od lat pełni kluczową rolę w systemie opieki paliatywnej, wymaga gruntownych prac, by nadal zapewniać pacjentom godne warunki.

XIV Bal z Sercem pokazał, że w Gdańsku nie brakuje ludzi, którzy rozumieją wagę tej misji i są gotowi działać, by wspierać tych, którzy potrzebują opieki i troski. Prestiż Magazyn Trójmiejski po raz kolejny z dumą patronował temu wydarzeniu.



# Prestiżowe IMPREZY

## CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ

 DO SŁUCHANIA  DO OGLĄDANIA  DO SPOTKANIA



### II EDYCJA FESTIWALU K5 FOOD STORY

Akademia Kulinarza K5 i Konsulat Kultury zapraszają na drugą edycję Festiwalu K5 Food Story! Wydarzenie połączy sztukę kulinarną z kinem - projekcje filmów będą poprzedzone poczęstunkiem nawiązującym do tematyki seansu i dyskusją z zaproszonymi gośćmi. Organizatorzy zaplanowali także spacer miejski, warsztaty dla dzieci i rodziców oraz rozmowy z zaproszonymi gośćmi. Festiwal rozpocznie się w piątek 4 kwietnia przedpremierową projekcją filmu „Apetyt na więcej” w Gdyńskim Centrum Filmowym.

W sobotę i niedzielę festiwalowa atmosfera przeniesie się do Konsulatu Kultury. 5 kwietnia uczestnicy poznają ciekawe fakty dotyczące świata kulinarnego oraz oblicze gastronomii z kobiecej perspektywy. 6 kwietnia będzie okazją do spędzania czasu w rodzinnej atmosferze. Jeżeli kochacie kino i doskonałą kuchnię, będziecie w kulinarnym rajku.

**Data:** 4-6.04.2025

**Miejsce:** Konsulat Kultury Gdynia, Gdyńskie Centrum Filmowe



### 27. OGÓLNOPOLSKIE SPOTKANIA PODRÓŻNIKÓW, ŻEGLARZY I ALPINISTÓW, KOŁOSY



Już po raz 27. odbędą się Ogólnopolskie Spotkania Podróżników, Żeglarzy i Alpinistów, czyli największy festiwal podróżniczy w Europie. Polsat Plus Arenę Gdynia wypełnią doświadczeni globtroterzy, eksploratorzy, ludzie gór, morza i jaskiń, którzy od ponad ćwierćwiecza zarażają swoją pasją, inspirują i uczą ciekawości świata.

Kolosy to trzy dni opowieści z najdalszych zakątków świata, spotkań i rozmów z prawdziwymi pasjonatami przygód, wystawy fotograficzne, warsztaty, seminaria czy targi książek i sprzętu podróżniczego. Swoje prezentacje przedstawią debiutanci oraz wytrawni podróżnicy. Ich wyprawy zostaną nagrodzone statuetkami w kategoriach „Podróże”, „Żeglarstwo”, „Wyczyn Roku”, „Eksploracja jaskiń” i „Alpinizm”. Najciekawsza debiutancka książka o tematyce podróżniczej roku otrzyma nagrodę im. Macieja Kuczyńskiego. Zostaną przyznane również nagrody finansowe ufundowane przez miasto Gdynia – Nagroda im. Andrzeja Zawady dla młodych globtroterów oraz Nagroda Wiecznie Młodzi im. Aleksandra Doby dla starszych podróżników wciąż ciekawych świata.

Zgodnie z tradycją, podczas wydarzenia poznamy laureatów najważniejszych nagród: Super Kolosów i Nagrody Specjalnej Kolosów. W tym roku te prestiżowe trofea trafią do wybitnych polskich himalaistek.

**Data:** 21-23.03.2025

**Miejsce:** Polsat Plus Arena Gdynia





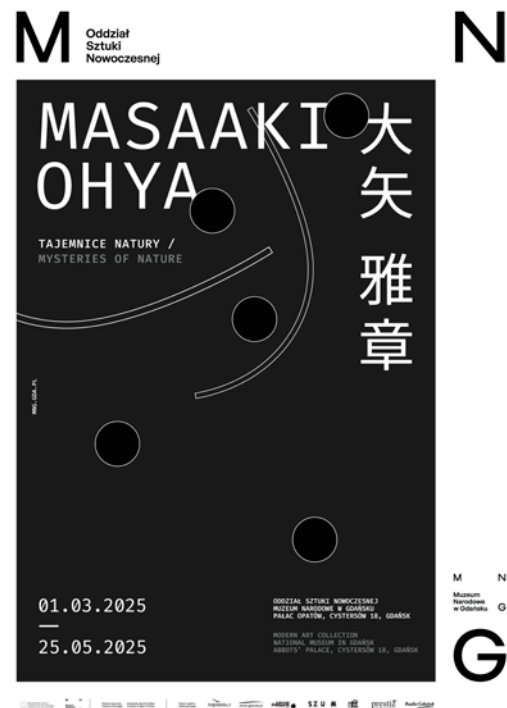
## LOCAL TRENDS - SAMORZĄDOWY KONGRES FINANSOWY W SOPOCIE

V edycja Local Trends skupi się na trzech kluczowych obszarach, a będą to: strategię inwestycyjne i finansowanie rozwoju – analiza polityki spójności, nowych modeli finansowania oraz synergii między kapitałem prywatnym a środkami unijnymi; samorządy w transformacji energetycznej – omówienie wdrażania nowoczesnych rozwiązań energetycznych i adaptacji do zmian klimatycznych; perspektywy i wyzwania dla budżetów lokalnych po zmianach systemowych – dyskusja na temat reformy systemu dochodów jednostek samorządu terytorialnego, wdrażania innowacyjnych narzędzi finansowych oraz kwestii prawno-podatkowych.

Program kongresu obejmuje formaty spotkań, które umożliwiają dialog oraz wymianę doświadczeń, w tym: sesje plenarne z udziałem przedstawicieli administracji centralnej, analizujące aktualne problemy i wyzwania samorządowe; panele dyskusyjne, w których eksperci z różnych krajów podzielą się najlepszymi praktykami i doświadczeniami; forum Młodzieżowych Rad Miast, dedykowane przyszłym liderom samorządowym i promujące innowacyjne podejście do zarządzania lokalnego; wieczorny networking, spotkanie uczestników, gości specjalnych i prelegentów w nieformalnej atmosferze wieczornego koktajlu.



**Data:** 14-15.04.2025  
**Miejsce:** Hotel Sheraton Sopot



## MASAAKI OHYA. TAJEMNICE NATURY

Indywidualna wystawa prac Masaakiego Ohya w Oddziale Sztuki Nowoczesnej Muzeum Narodowego w Gdańsku to prezentacja dorobku wybitnego japońskiego artysty, którego twórczość nie była dotąd w Polsce szerzej znana.

Na ekspozycji w Pałacu Opatów pokazanych zostanie siedemdziesiąt grafik powstałych na przestrzeni ostatnich dwóch dekad. Cztery cykle ukazują dominujące w twórczości artysty toposy: Naturę a także cykl Życia i Śmierci – ludzi, zwierząt i roślin. Wieczny cykl narodzin oraz powolny, lecz nieunikniony upływ czasu to stałe tematy jego zainteresowań. Masaaki Ohya wierzy, że każde życie we Wszechświecie ma swoje przeznaczenie, którego jednak nie znamy – to tajemnica każdej istoty: człowieka, zwierzęcia czy rośliny.

Artysta tworzy prace metodą wkłęsłodruku (akwatinta, akwatinta, mezzotinta, sucha igła), czerpiąc inspirację z naturalnych form, kształtów i zjawisk. Ich wzajemne przenikanie się decyduje o sile przekazu, czyniąc jego grafiki swoistymi traktatami filozoficznymi.

**Data:** 01.03-25.05.2025  
**Miejsce:** Oddział Sztuki Nowoczesnej MNG, Pałac Opatów



## KONCERT SYMFONICZNY – ROMAN PERUCKI

28 marca w sali koncertowej Polskiej Filharmonii Bałtyckiej wybrzmia Uwertura Phèdre Jules'a Masseneta oraz I Symfonia organowa d-moll op. 42 Alexandre Guilmana. Solistą będzie Roman Perucki, jeden z najznakomitszych współczesnych organistów. Artysta jest wykonawcą licznych prawykonań, skomponowanych specjalnie dla niego przez Pawła Łukaszewskiego, Grażynę Pstrokońską-Nawratil i Pawła Szymańskiego, oraz w ostatnich pięciu latach koncertów organowo-fletowych z orkiestrami: Enjotta Schneidera, Joanny Bruzdowicz-Tittel, Piotra Mossa, Pawła Mykietyna czy Dariusza Przybylskiego.

Tego samego wieczoru, po przerwie, orkiestra wykona IV Symfonia f-moll op. 36 Piotra Czajkowskiego. Muzyków poprowadzi George Tchitchinadze, jeden z najbardziej lubianych artystów Gruzji, który błyskawicznie zdobył uznanie publiczności i krytyków ze względu na imponujące umiejętności, smak i wyobraźnię, charyzmę, a przy tym ciepło i wrażliwość w kontaktach z publicznością i muzykami.

**Data:** 28.03.2025  
**Miejsce:** Polska Filharmonia Bałtycka



## „LUNATYCY / LUNATYCZKI” DOMINIKA LEJMANA

Lunatycy / Lunaticzki. Tym mianem określano kiedyś ludzi szalonych, geniuszy podziwianych, ale nierozumianych przez ogół społeczeństwa. Dominik Lejman w swoim projekcie skłania nas do zbadania naszego rozumienia pojęcia szaleństwa i refleksji na temat podejmowany już wcześniej przez kierunki sztuki awangardowej XX wieku, takie jak dada i surrealizm. Próbowano zrozumieć – kim jest szaleniec? Kogo uważamy za osobę niepocztylną? Facetem w kaftanie bezpieczeństwa czy mężczyzną w garniturze, który prowadzi nas ścieżką do zagłady?

Dominik Lejman zadaje powyższe pytania w podwójnym sensie. Odnosi się zarówno do sytuacji niehumanitarnych metod „leczenia” i traktowania inności w systemie izolacji i przymusu, czyli tak naprawdę stosowania represji, jak i próby metaforycznego rozważenia natury szaleństwa w systemie społecznym, w naszym szalonym świecie pełnym wojen, więzień i ograniczeń.

Wystawa w Sopocie kładzie szczególny nacisk na rolę kobiet. Kilkanaście prac jest przejmującym i fascynującym światem stworzonym przez Dominika Lejmana, który - dzięki od lat konsekwentnie rozwijanej formule łączenia projekcji wideo z malarstwem – ucieleśnia niezwykle sugestywną manifestację nieobecności.



**Data:** 14.03-18.05.2025  
**Miejsce:** Państwowa Galeria Sztuki w Sopocie





## WIOSENNY RESTAURANTWEEK

Wiosenna edycja festiwalu RestaurantWeek odbywa się pod hasłem #BornToBeFoodie. Na gości spragnionych odkrywania nowych smaków w topowych restauracjach czekają autorskie, trzydaniowe menu z prezentem od partnera w specjalnych, nawet do 50% niższych cenach, dostępnych tylko podczas wydarzenia.

W Festiwalu bierze udział ponad 400 najlepszych restauracji z 13 największych aglomeracji w całej Polsce w tym trójmiejskie Papierówka Cider Garden (Gdańsk), Pelican (Sopot), Mudo (Sopot), Butchery&Wine (Gdynia), Canis (Gdańsk), Mezalians (Gdańsk), Vana (Gdańsk), Mono Kitchen (Gdańsk), Taverna Zante (Gdynia), Fisherman (Sopot) oraz wiele więcej.

W menu nie zabraknie inspiracji najnowszymi trendami, ani kulinarnych eksperymentów. Festiwalowe dania zaskakują różnorodnością – można w nich znaleźć zarówno klasyczne smaki w nowoczesnym wydaniu, jak i odważne, nieoczywiste połączenia składników. Sushi z pierogami, mięso z drukarki 3D, a może deser kawowy z czosnkiem? Każda propozycja jest na tyle intrygująca i apetyczna, że wybór jednego menu może okazać się prawdziwym wyzwaniem. Dlatego warto wybrać się na festiwal kilka razy!



Data: 04.03-17.04.2025  
Miejsce: Trójmiasto



## SEA YOU 4EVER! CZWARTA EDYCJA TRÓJMIEJSKIEGO SHOWCASE'U

Czwarta edycja wydarzenia skupiającego nie tylko utalentowanych wykonawców, ale i profesjonalistów branży, w 2025 odbędzie się pod hasłem "SEA YOU 4EVER". W programie koncerty, panele dyskusyjne i warsztaty dla młodych twórców.

Wydarzeniem tegorocznej odsłony festiwalu będzie powrót zespołu Pink Freud - spadkobierców yassu, grupy założonej ćwierć wieku temu przez Wojtkę Mazolewskiego. Nikt z taką energią i świeżością jak oni nie łączy jazzu z elektroniką czy muzyką rockową. Ważnym punktem programu będzie Cinnamon Gum – projekt Macieja Milewskiego, który łączy inspiracje soulem i funkiem złotej ery lat 60. i 70. z analogowymi technikami produkcji. Z kolei pochodząca z Mińska, a mieszkająca w Gdańsku od wielu lat Anastasia Rydlewska szybko zdobyła uznanie dzięki unikalnemu połączeniu białoruskich pogańskich korzeni, świeżych elementów elektronicznych i nietypowych melodii.

W klimatycznych zakamarkach Teatru Szekspirowskiego zobaczymy i usłyszymy najciekawszych wykonawców lokalnej sceny. Wystąpią artyści i artystki, którzy już przebili się do świadomości ogólnopolskich słuchaczy oraz ci, którzy są dopiero stawiają pierwsze kroki na scenie muzycznej.

Data: 10-12.04.2025  
Miejsce: Gdański Teatr Szekspirowski



## WYSTAWA INDYWIDUALNA AGATY INGARDEN

4 kwietnia w Gdańskiej Galerii Miejskiej 2 przy ul. Powroźniczej 13/15. otwiera się wystawa indywidualna Agaty Ingarden. Artystka rozwinie podczas wystawy projekt „The Dream House World”, wciągającą i interaktywną opowieść, która łączy różne media. Projekt balansuje pomiędzy fikcją, symulacją a rzeczywistością, tworząc ekosystem techno-organiczny, w którym każda postać ma swoją unikalną narrację. „Dom Marzeń” jest eksperymentalnym badaniem naszej mentalnej architektury, łączącym elementy posthumanistyczne, socjologiczne i mitologiczne.

Urodzona w Polsce Agata Ingarden mieszka i pracuje pomiędzy Paryżem, Francją i Atenami. Współpracuje z wieloma mediami, a jej praktyka rzeźbiarska rozszerza się na wspólne prace łączące wideo, performance, dźwięk i pisanie. Jej praktyka opiera się na badaniach materialnych, a także dociekania z zakresu posthumanistyki, socjologii, science fiction i narracji mitycznych.

Data: 4.04-01.06.2025  
Miejsce: Gdańska Galeria Miejska 2



## GLASS DUO. MAGIA SZKLANEJ HARFY.



Glass Duo z zestawu zwykłych kieliszków uczyniło pełnowartościowy instrument muzyczny. Zespół dotarł ze swoją największą na świecie szklaną harfą do odległych zakątków globu, prezentując muzykę w ponad 40 krajach. Koncerty GlassDuo są zawsze okazją do spotkania nie tylko z niecodziennym brzmieniem i unikatowymi opracowaniami utworów, ale przede wszystkim z samymi artystami, którzy w nietuzinkowy sposób realizują swe zawodowe marzenia i pasje. Szklana muzyka GlassDuo rozbrzmiewa zarówno we wnętrzach typowo koncertowych, jak i nowoczesnych przestrzeniach industrialnych. Wypełnia je eterycznymi dźwiękami, które brzmią donośniej, niż można by się spodziewać po tak delikatnym instrumencie.

Data: 14.04.2025  
Miejsce: Port Gdynia







# VOLVO XC90

## MOC, STYL, PRZYSZŁOŚĆ

AUTORKA: HALINA KONOPKA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

**Segment dużych SUV-ów premium od lat stanowi arenę dla najbardziej wymagających klientów. Volvo XC90, flagowy model marki, odświeżony w wersji T8 AWD Plug-in Hybrid, ponownie udowadnia, że skandynawska precyzja i konsekwencja mogą iść w parze z nowoczesnym luksusem oraz ekologicznym podejściem do mobilności.**

Volvo od lat konsekwentnie stawia na unikalne połączenie prostoty i elegancji. XC90 w wersji Ultra prezentuje się dostojnie, ale nie krzyczy swoją obecnością – zamiast tego przekonuje subtelnymi detalami. To auto, które bez względu na miejsce i czas nie traci na aktualności. Testowana wersja Ultra w motywie BRIGHT przykuwa uwagę klasyczną elegancją. Onyx Black podkreśla muskularną sylwetkę SUV-a, a 21-calowe, czarne szlifowane felgi z pięcioma dzielonymi ramionami dodają mu dystynkcji. Chromowane wstawki na grillu oraz błyszczące listwy wokół szyb bocznych delikatnie przełamują monochromatyczną tonację, a matrycowe reflektory LED nadają XC90 nowoczesnego wyrazu.

### JAK W LUKSUSOWYM SALONIE

Wnętrze XC90 to przestrzeń stworzona dla tych, którzy cenią komfort, ale nie akceptują kompromisów w zakresie jakości materiałów i wykonania. Pikowana tapicerka Nordico w tonacji Charcoal nie tylko przyciąga wzrok, ale również zapewnia

wyjątkowe wrażenia dotykowe. Elementy dekoracyjne z drewna Brown Ash nadają wnętrzu ciepłego, naturalnego charakteru, a ręcznie wykonana kryształowa dźwignia zmiany biegów od Orrefors® stanowi unikalny akcent podkreślający luksusowy status pojazdu. Każdy detal został tu zaprojektowany z myślą o najwyższym komforcie użytkownika. Fotele oferują wielostopniową regulację, funkcję masażu oraz wentylację, co pozwala na idealne dopasowanie do indywidualnych potrzeb kierowcy i pasażerów.

XC90 to siedmiomiejscowy SUV, który dba o pasażerów na każdym poziomie. Przestrzeń jest imponująca, a panoramiczny dach dodatkowo potęguje wrażenie przestronności. System audio Bowers & Wilkins zapewnia wysokiej klasy akustykę, a cyfrowy zestaw wskaźników i 9-calowy wyświetlacz centralny pozwalają w miarę intuicyjnie zarządzać funkcjami pojazdu. Nie zabrakło również nowoczesnych asystentów kierowcy, takich jak adaptacyjny tempomat, Lane Keeping Aid czy kamera 360°.





#### KIEDY ELEGANCJA SPOTYKA DYNAMIKĘ

Pod elegancką sylwetką XC90 kryje się technologicznie zaawansowany napęd hybrydowy typu plug-in. Układ T8 AWD łączy w sobie 310-konną jednostkę benzynową z silnikiem elektrycznym o mocy 145 KM, co w sumie daje aż 455 KM. Takie parametry przekładają się na doskonałą dynamikę – przyspieszenie do setki w 5,4 sekundy jest wynikiem, który budzi respekt nawet wśród sportowych sedanów. W trybie w pełni elektrycznym XC90 porusza się niemal bezgłośnie, idealnie sprawdzając się w miejskiej dżungli. Jednocześnie tryb hybrydowy zapewnia zasięg i elastyczność, które pozwalają cieszyć się jazdą na długich trasach bez obaw o ładowanie akumulatorów.



#### ZWINNOŚĆ I KOMFORT NA KAŻDEJ TRASIE

Pomimo swoich rozmiarów, Volvo XC90 prowadzi się zaskakująco pewnie. Układ kierowniczy precyzyjnie reaguje na ruchy kierowcy, dając poczucie pełnej kontroli, nawet podczas dynamiczniejszych manewrów. System adaptacyjnego zawieszenia skutecznie tłumy nierówności, natomiast tryby jazdy pozwalają dostosować charakterystykę pracy układu napędowego do aktualnych warunków – od oszczędnej jazdy w trybie Pure po maksymalną wydajność w trybie Power. Nawet przy wyższych prędkościach kabina pozostaje niemal bezgłośnie. To auto, które sprawdzi się zarówno w codziennych



dojazdach do pracy, jak i podczas weekendowych eskapad w mniej dostępne tereny.

#### PRZESTRZEŃ, FUNKCJONALNOŚĆ I CENA ADEKWATNA DO JAKOŚCI

Volvo XC90 oferuje ogromną przestrzeń dla pasażerów i bagażu. W standardowej konfiguracji bagażnik mieści 668 litrów, co czyni go jednym z najbardziej funkcjonalnych SUV-ów w swojej klasie. Po złożeniu drugiego i trzeciego rzędu siedzeń pojemność przestrzeni ładunkowej wzrasta do imponujących wartości, co pozwala na przewożenie nawet bardzo dużych przedmiotów. Dzięki licznym schowkom i dobrze przemyślanej ergonomii wnętrza, podróżowanie XC90 staje się niezwykle komfortowe i prak-

tyczne. Cena katalogowa testowanego egzemplarza wynosi 475 996 PLN, co sprawia, że XC90 konkuruje z innymi luksusowymi SUV-ami, takimi jak BMW X5 czy Mercedes GLE. Choć jakość wykonania i wyposażenie w pełni uzasadniają koszt, to nie każdemu przypadnie do gustu również system multimedialny, który choć intuicyjny, momentami bywa mniej responsywny niż rozwiązania konkurencji.

Auto zostało użyte do testu przez autoryzowany salon Volvo Drywa. Volvo XC90 w wersji T8 AWD Ultra to dojrzała propozycja dla tych, którzy oczekują od SUV-a premium nie tylko komfortu, ale również nowoczesnej technologii i ekologicznego podejścia do mobilności.





# KGM ACTYON

## NOWY GRACZ, STARA FILOZOFIA

AUTORKA: HALINA KONOPKA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Kiedy SsangYong zniknął z rynku, niewielu opłakiwało jego stratę. Ta południowokoreańska marka od lat funkcjonowała gdzieś na marginesie segmentu SUV-ów, oferując konstrukcje technicznie poprawne, ale stylistycznie i jakościowo pozostawiające pewien niedosyt. Teraz jednak, pod nową nazwą – KGM – powraca z modelem Actyon, który ma na nowo zdefiniować wizerunek marki. Producent mówi o nowym otwarciu, a my postanowiliśmy sprawdzić, na ile to hasło znajduje pokrycie w rzeczywistości.

Z przodu Actyon prezentuje się dynamicznie, wpisując się w aktualne trendy stylistyczne SUV-ów. Pionowa osłona chłodnicy i ostre linie reflektorów dodają mu nowoczesnego charakteru, choć nie sposób oprzeć się wrażeniu, że gdzieś już to widzieliśmy. Tył? Mocne inspiracje klasycznymi terenówkami, co może budzić skojarzenia z Land Roverem Velarem. Tego typu nawiązania mają swoich zwolenników, choć wymagają pewnego wyczucia. Actyon stawia na wyrazisty wygląd i stara się sprawiać wrażenie auta z wyższej półki, a jego cena pozostaje nie do pobicia. W efekcie otrzymujemy ciekawą propozycję, która balansuje między atrakcyjnym designem a rozsądnym budżetem.

Pod maską Actyona pracuje turbodoładowany silnik 1.5 GDI o mocy 163 KM – wystarczający do sprawnego poruszania się zarówno w mieście, jak i na trasie. Jego potencjał dobrze współgra z klasyczną, 6-stopniową

skrzynią hydrokinetyczną, produkcji japońskiego Aisina. Osiągi? Sprint do setki w około 11 sekund – wynik adekwatny do tej klasy, choć nie wzbudzający sportowych emocji.

Układ kierowniczy działa poprawnie, choć nie dostarcza szczególnej frajdy z jazdy. Wersja z napędem na cztery koła zwiększa możliwości na luźniejszych nawierzchniach, ale Actyon pozostaje przede wszystkim SUV-em, a nie pełnoprawną terenówką. W mieście zawieszenie radzi sobie dobrze, choć na większych nierównościach da się odczuć jego budżetowy charakter. Dźwiękoszczelność wnętrza jest przyzwoita, choć przy wyższych prędkościach szum powietrza i dźwięk silnika zaczynają być wyraźnie słyszalne.

KGM Actyon aspiruje do segmentu premium, co widać już po wejściu do wnętrza. Duży ekran multimedialny, cyfrowe zegary, skórzana tapicerka – wszystko sprawia solid-





ne pierwsze wrażenie. W przeciwieństwie do wielu konkurencyjnych modeli, Actyon może pochwalić się starannym wykonaniem i wysoką jakością materiałów. Ich spasowanie jest precyzyjne, a ergonomia przemyślana. Przycisków nie brakuje, a ich działanie jest intuicyjne, co stanowi mocny punkt w porównaniu do bardziej dotykowych i mniej responsywnych rozwiązań stosowanych przez europejską i azjatycką konkurencję.

Przednie fotele są wygodne, choć po dłuższej trasie może brakować lepszego podparcia bocznego. Z tyłu miejsca nie zabraknie, a bagażnik o pojemności niemal 700 litrów to jeden z większych w tej klasie.

System infotainment teoretycznie powinien podnosić komfort podróży, ale w praktyce nie zachwyca. Ekran jest duży, lecz jego responsywność mogłaby być lepsza. Android Auto i Apple CarPlay są dostępne, choć

tylko przewodowo. System audio? Wystarczający na co dzień, choć daleko mu do poziomu znanego z aut premium.

KGM Actyon to samochód, który ma swoje mocne strony – nowoczesny design, niezłe wyposażenie i atrakcyjną cenę w stosunku do konkurencji. To dobry wybór dla tych, którzy szukają dużego SUV-a za rozsądne pieniądze i nie zależy im na detalach, które czynią premium prawdziwym premium. Mimo zmian trudno jednak całkowicie zapomnieć o korzeniach modelu – to wciąż SsangYong, choć w bardziej dopracowanej formie.

Czy Actyon ma szansę na sukces? W swojej kategorii cenowej z pewnością znajdzie wielu nabywców, a KGM (do niedawna SsangYong) notuje wzrost sprzedaży już 4 rok z rzędu. To krok naprzód, ale jeszcze nie przełom. Nowe logo sygnalizuje zmiany,



lecz jeśli KGM faktycznie chce zaistnieć w wyższej lidze, musi zaoferować coś więcej niż atrakcyjną cenę i inspiracje znanymi projektami. Tak czy inaczej, warto przypomnieć, że Actyon pierwszej generacji był pierwszym na świecie SUV-em z nadwoziem coupe – rozwiązaniem, które dziś stało się popularnym trendem w segmencie.

Samochód do testów udostępnił salon KGM Makurat, jedyny autoryzowany dealer i serwis marki KGM w Trójmieście, zlokalizowany przy ul. Elbląskiej 98B w Gdańsku.





# ELEKTROMOBILNOŚĆ W ZASIĘGU RĘKI I... PORTFELA

AUTORKA: MARTA DWORAK

**Trwa nabór wniosków w programie „NaszEauto”. Do rozdysponowania jest 1,6 mld zł, w tym do 40 tys. zł na jedno auto. W ten sposób elektromobilność staje się jeszcze atrakcyjniejsza i bardziej dostępna, a jej nowoczesne oblicze to elektryczna linia Hyundai Electric w salonach Margo na Pomorzu.**

„NaszEauto” to program dopłat do aut elektrycznych, któremu przyświeca ochrona środowiska i rozwój elektromobilności. Na dofinansowanie przeznaczono niebagatelną kwotę 1,6 mld zł, co stanowi jeden z silnych argumentów za zakupem tego typu pojazdu, ale nie jedyny.

- Elektromobilność to przyszłość transportu, a NaszEauto pomaga szybciej przejść na ekologiczne i nowoczesne rozwiązania. Dzięki wysokiemu wsparciu finansowemu oraz rosnącej infrastrukturze ładowania korzystanie z samochodów elektrycznych staje się bardziej dostępne niż kiedykolwiek - mówi Michał Skonka Dyrektor Sprzedaży w Hyundai Margo. - To innowacyjne rozwiązanie, które szczególnie sprawdza się w przypadku dużych aglomeracji, gdzie kierowcy aut elektrycznych mogą korzystać z bus pasów i uprzywilejowanego parkowania.

Maksymalna kwota wsparcia wynosi 40 tys. zł, a mogą się o nie ubiegać zarówno osoby fizyczne, jak i prowadzące jednoosobową działalność gospodarczą. Warunek to zakup nowego samochodu elektrycznego kategorii M1 w cenie do 225 tys. zł netto oraz przeprowadzenie jego pierwszej rejestracji.

## CZYSTA PRZYJEMNOŚĆ Z JAZDY

Podróż samochodem elektrycznym, poza względami ekologicznymi, jest przede wszystkim cicha i relaksująca, a do tego tania, gdyż koszty ładowania, serwisowania i utrzymania są niższe niż aut spalinowych. Co więcej silnik elektryczny wcale nie musi oznaczać mniej wrażeń na drodze. Elektryczna gama samochodów Hyundai dostępna w trójmiejskich salonach Margo gwarantuje prawdziwą przyjemność z jazdy. Dzięki natychmiastowemu momentowi obrotowemu dostarczanemu przez silnik elektryczny, samochody te szybko przyspieszają, zapewniając płynną i dynamiczną jazdę.

## LINIA HYUNDAI ELECTRIC

Hyundai oferuje szeroką gamę samochodów elektrycznych obejmujących różne segmenty rynku – począwszy od kompaktowych Hyundai INSTER i Hyundai KONA Electric, przez futurystyczny Hyundai IONIQ 5 i Hyundai IONIQ 6 - sedan o opływowej sylwetce, aż po sportowy IONIQ 5 N. Wspólne mianowniki to nowoczesny design, komfort i funkcjonalność zapewnione dzięki wykorzystaniu zaawansowanych systemów multimedialnych i asystentów kierowcy oraz technologia 800V umożliwiająca ultraszybkie ładowanie.



Samochody elektryczne Hyundai wyposażone są także w najnowsze systemy bezpieczeństwa, takie jak asystent utrzymania pasa ruchu, system monitorowania martwego pola czy automatycznego hamowania awaryjnego.

## HYUNDAI INSTER – INTELIGENTNA MOBILNOŚĆ

Hyundai INSTER to nowy, miejski samochód elektryczny – niewielki rozmiarem, zaprojektowany z rozmachem i myślą o potrzebach nowoczesnego, aktywnego użytkownika. Zasięg tego modelu to 370 km, a samo ładowanie od 10% do 80% zajmuje tylko 30 minut. Skromne gabaryty umożliwiają sprawne manewrowanie po wąskich uliczkach, korzystanie z małych miejsc parkingowych i zwinne przemieszczanie się po mieście.

Wnętrze INSTERA, mimo jego kompaktowych wymiarów, jest przestronne, funkcjonalne i dokładnie przemyślane. Wszystkie siedzenia można złożyć na płasko, co pozwala na łatwy załadunek większych bagaży, a nawet na drzemkę. Przednie siedzenie pasażera może z łatwością przeobrazić się w... biurko. Charakterystyczny design o mocnych liniach dopełniony futurystycznymi akcentami typu światła Pixel LED wyraża niepowtarzalny styl tego modelu wzbogacony sportowymi inspiracjami.

INSTER pozwala cieszyć się dynamiką jazdy, gdyż przyspiesza od 0 do 100 km/h już w 10,6 sekundy. Nic więc dziwnego, że według specjalistów What Car? to Najlepszy Mały Samochód Elektryczny do Miasta w 2025 roku.

## HYUNDAI IONIQ 5 N – EKSCYTUJĄCE WRAŻENIA Z JAZDY

Hyundai IONIQ 5 N to pierwszy w pełni elektryczny model o wysokich osiągnięciach, który otwiera nowy segment pojazdów zorientowanych na kierowcę, m.in. dzięki zwiększonym możliwościom na torze wyścigowym. Entuzjastyczne recenzje podkreślają wyjątkowe wrażenia z jazdy – efekt połączenia wydajności napędu elektrycznego ze sportowym charakterem. Dodatkowo zasięg tego modelu w trybie całkowicie elektrycznym to 448 km.

W designie uwagę zwracają czyste linie, minimalistyczna konstrukcja w zestawieniu z kontrastującymi akcentami takimi jak czarne wykończenia czy zderzak z kurtyną powietrzną. Dodatkowe elementy konstrukcyjne zwiększające osiągi to przednie wloty powietrza dla optymalnej aerodynamiki, opony Pirelli o dużej przyczepności czy wydajny tylny sportowy spojler.

IONIQ 5 N zapewnia niesamowite uczucie zmiany biegów i dynamiczną reakcję na jazdę, a dzięki N Drift Optimizer można nim nawet driftować. Od swojej premiery, zdobył już tytuł Samochodu Roku 2023 TopGear.com, nagrodę Technology Award w konkursie What Car? oraz Best Electric Hot Hatch.

## HYUNDAI IONIQ 6 – NIESAMOWITE PRZYSPIESZENIE

Za imponującymi osiągnięciami Hyundai IONIQ 6 stoi opływowy kształt nadwozia i niski współczynnik oporu powietrza. Efektywności towarzyszy okazały zasięg do 614 km. W zależności od indywidualnych potrzeb w zakresie mobilności i wydajności dostępne są dwa rozmiary akumulatorów i rodzaje napędu. I tak wersji z napędem na wszystkie koła i akumulatorem 77,4 kWh IONIQ 6 przyspiesza od 0 do 100 km/h w zaledwie 5,1 sekundy. Dalsza personalizacja umożliwi dostosowanie układu kierowniczego, mocy wyjściowej, czułości pedału przyspieszenia oraz trybu jazdy.

Elegancki styl i aerodynamiczny kształt to zdecydowane wyróżniki tego modelu. Jego wnętrze to przestronna przestrzeń, która otula niczym kokon. Nowoczesne detale takie jak pikselowe światła LED nadają całości unikalny charakter. Ukłon w stronę ekologii to z kolei wykorzystanie zrównoważonych materiałów.

Hyundai IONIQ 6 - Światowy Samochód Roku 2023, a także World Electric Vehicle oraz World Design of the Year - to atrakcyjny wybór dla osób poszukujących nowoczesnego, elektrycznego sedana o dużym zasięgu, szybkim ładowaniu i zaawansowanych technologiach. Co więcej producent oferuje 5-letnią gwarancję na ten model.

## INNOWACYJNA STREFA EV W HYUNDAI MARGO

W odpowiedzi na rosnące zainteresowanie ekologicznymi rozwiązaniami motoryzacyjnymi, Hyundai Margo, jako jeden z nielicznych salonów w Polsce, utworzył na ul. Kartuskiej w Gdańsku dedykowaną przestrzeń EV. Klienci mogą w niej zapoznać się z najnowszymi modelami EV, takimi jak IONIQ 6 czy INSTER oraz dowiedzieć się czegoś więcej na temat infrastruktury ładowania i programów wsparcia. Istnieje także możliwość odbycia jazd testowych, aby osobiście doświadczyć zalet elektromobilności. Dodatkowo, wykwalifikowany personel służy pomocą w zakresie doradztwa i serwisu pojazdów elektrycznych, zapewniając kompleksową obsługę dla obecnych i przyszłych użytkowników samochodów elektrycznych Hyundai.

**Pełna oferta oraz auta do jazd testowych dostępne są w każdym z salonów Margo.**

Salony Hyundai Margo: Gdańsk, Al. Grunwaldzka 250 | Gdańsk, ul. Kartuska 381 | Gdynia, ul. Morska 511 | Elbląg, ul. Żuławska 3





# SZARA WARSZAWA ZESPOŁU DE MONO

AUTOR: BARTOSZ GONDEK | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

**De Mono to na polskiej scenie muzycznej z pewnością zjawisko ponadczasowe. Zespół gra już ponad cztery dekady. Jednak jeszcze dłużej porusza się po naszych drogach maskotka kapeli, czyli świetnie zachowana FSO Warszawa 223 z 1971 roku. Auto na stałe parkuje w Trójmieście, a o jego sprawność dba ekipa FSO Pomorze.**

De Mono powstało w 1984 roku w Warszawie. Zespół założył gitarzysta Marek Kościkiewicz, wraz z basistą Piotrem Kubiaczykiem i perkusistą Dariuszem Krupiczem. Początkowo nazywali się po prostu „Mono”. W 1987 roku, kiedy ukonstytuował się jego stały skład, pojawiła się nazwa „De Mono”. Dwa lata później ukazał się debiutancki album zespołu „Kochać inaczej”, a tytułowa piosenka stała się polskim evergreenem. Kolejny album „Oh Yeah!”, wydany w 1990 roku umocnił zespół w czołówce polskiej sceny rockowej i otworzył mu drogę do światowych scen muzycznych.

Cztery dekady to szmat czasu – wystarczająco, by doświadczyć zmian personalnych, życiowych zwrotów akcji i batalii sądowych. Jednak na tle tych wszystkich przemian niezmiennie pozostaje jasnoszara Warszawa. Choć równie dobrze mogłoby jej już nie być.

- W 2012 roku zespół wystawił ją na sprzedaż. De Mono nie miało czasu zajmować się samochodem. Zdzwoniliśmy się i przekonaliśmy artystów, że warto ją zostawić. Zobowiązaliśmy się, że będziemy o auto dbać – wspomina prezes FSO Po-





morze, Andrzej Gajewski. - Od tego momentu, nie wiadomo kiedy, minęło już 13 lat. Stowarzyszenie ponosi stałe koszty utrzymania samochodu, który regularnie uczestniczy w paradach i zlotach. Pojawił się także w teledysku zespołu, stając się częścią muzycznej opowieści – dodaje.

Nie dziwię się muzykom z De Mono i kolegom z FSO Pomorze, że postanowili na dłużej związać się akurat z trójbryłową Warszawą. Większość osób urodzonych pomiędzy 1965 a 1975 rokiem właśnie tak podświadomie definiuje ten model samochodu. W czasach naszej młodości garbate Warszawy zasiedlały już przeważnie, na „kapciach” podblokowe parkingi i ogródki, będąc rezerwuarem części dla nowszych egzemplarzy. W garażach i na taksówkach czaiły się zaś głównie modele 203/223 i 204/224. To one były dla nas

„Warszawami”. Różniły się od siebie tym, co kryły pod maską. W modelu 203/223 tkwił nowocześniejszy „górniki”. W modelu 204/224 montowano cały czas pocziwego „dolniaka” z garbatego modelu M20. W mniejszych miejscowościach sedanki, jeszcze do początku lat 80. XX wieku używała także milicja.

Pomysł na transformację garbusa w sedana narodził się jeszcze pod koniec lat 50. XX wieku. Pierwsze prototypy pokazano zaś w 1961 roku. Odświeżony produkt FSO zyskał nie tylko nowy tył, ale także inną atrapę chłodnicy, zderzaki, klosze lamp kierunkowskazów oraz panoramiczną, giętą jednoczęściową szybę przednią. Zmiany wnętrza pojazdu ograniczone zostały do zastosowania wykonanego z plastiku, czarnego pokrycia górnej części deski rozdzielczej oraz nowej obudowy kolumny kierowniczej. Dwie obszerne kana-



py ze skajki zapewniały wysoki komfort podróży, ich wyściółkę stanowiła sprasowana trawa morska i sprężyny. Warszawa sedan była samochodem nie tylko komfortowym, ale bardzo dobrze wygłuszonym i cichym. Jeżeli dodamy do tego obszerne wnętrze i wysokie jak w dzisiejszych SUV-ach, niezależne zawieszenie, okaże się że była naprawdę wygodnym samochodem.

Warszawa 223 zespołu De Mono opuściła linię montażową dwa lata przed ostatecznym zakończeniem produkcji. To oznacza, że wyposażono ją w wiele udogodnień, przeszczepionych z produkowanego już w tym czasie Fiata 125p. Między innymi w prawdziwe dobrodziejstwa, czyli alternator i nowoczesny gaźnik Weber z suchym filtrem powietrza.

Takim autem naprawdę dało się jeździć. Zapomniałbym... Niektórzy z Państwa zastanowili się pewnie, dlaczego sedany nosiły podwójną numerację 203/223 i 204/224. Winny jest... Peugeot, który zastrzegł sobie oznaczenia z 0 w środku. Stąd cyfra 2, która pozwoliła eksportować bez problemów prawnych samochody z FSO poza Kraje Demokracji Ludowej.





# OD PASJI DO BIZNESU

## SZKOŁY TAŃCA W TRÓJMIEŚCIE

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GLUSZKIEWICZ

**Szkoły tańca, oprócz tego, że zarazają pasją, są firmami, które podobnie jak mniejsze czy większe przedsiębiorstwa borykają się z wyzwaniami. Jak połączyć hobby i biznes, żeby rozwijać się w jednym i drugim? Jakie wyzwania czekają na osoby prowadzące firmę z pasją? Rozmawiamy o tym z właścicielami szkół tańca w Trójmieście.**

W Trójmieście jest kilkadziesiąt szkół tańca, które prowadzą regularną działalność. Do tego doliczyć należy kursy, indywidualne zajęcia przeprowadzane przez tancerzy -praktyków, itd. Wśród nich jest naprawdę sporo propozycji zajęć nie tylko dla dzieci, ale również dla dorosłych.

### MOTOR NAPĘDOWY

Salsa Club istnieje od prawie 20 lat, Dance Fusion powstało ponad 15 lat temu z miłości do tańca, Dance Avenue to szkoła Moniki Grzelak, która również działa już od dwóch dekad.

- Funkcjonujemy pod daną nazwą i lokalizacją od 2004 roku, w tym roku obchodziliśmy nasze 20-lecie. Powstaaliśmy jako jedna z pierwszych szkół tańca na Pomorzu. Przez ten czas wypuściliśmy spod swoich skrzydeł niejedno pokolenie pasjonatów tańca. Jednocześnie przez tyle lat powstało bardzo dużo szkół tańca, co daje ludziom większy wybór i sprawia, że decyzja o wyborze szkoły tańca nie jest taka prosta – mówi Justyna Krakowiak ze szkoły tańca Salsa Club.

Myśląc o szkołach tańca widzimy z pewnością tancerza/ tancerkę, którzy chcą zarazić miłością do ruchu innych. Tymczasem prowadzenie szkoły tańca, to również biznes jak każdy inny. Choć nie sposób nie zadać pytania: czy biznes prowadzony z pasji jest łatwiejszy czy trudniejszy?

- Myślę, że nie ma jednoznacznej odpowiedzi. Biznes prowadzony z pasji na pewno ma swój motor napędowy.

Prowadzenie biznesu wiąże się z wieloma czynnikami, w tym również z ryzykiem. Ogromną rolę, aby do niego nie dopuścić, pełni tutaj kontakt z klientami i reagowanie na potrzeby rynku. Jako niewielka szkoła nie konkurujemy z większymi od siebie - mówi Justyna Krakowiak ze szkoły tańca Salsa Club.

### BEZ DEADLINE'ÓW

Różnorodność szkół tańca jest olbrzymia. Małe, prowadzone przez pojedyncze osoby, większe, w których mamy szereg zajęć do wyboru, aż po duże podmioty, często sieci czy działające na zasadzie franczyzy. Ci, którzy prowadzą biznes na własnych zasadach, od lat, borykają się przede wszystkim z walką z największymi graczami na rynku.

- Od ponad 20 lat uczę różnych form tańca w parach i solo i nieustannie jest to moja największa pasja w życiu. Zdecydowanie największym wyzwaniem jest niewystarczające finansowanie. Większość kursantów nie płaci bezpośrednio szkole kupując karnet. W dzisiejszych czasach bardzo popularne są karty Multisport, które nie motywują kursantów do regularnego uczestnictwa oraz utrudniają niezależne zarządzanie budżetem szkoły – opowiada Agnieszka Powell z Dance Fusion.

Mimo trudności, prowadzenie firmy, która nie tylko daje nam możliwość zarabiania na życie, ale również pomaga realizować misję jest nieprzecenionym luksusem dzisiejszych czasów.





- Nasz biznes jest przeciwieństwem wszystkiego tego, z czym można kojarzyć korporacyjne środowisko pracy. Nie ma presji czasu, nie ma deadline'ów. Nawet godziny funkcjonowania studia są odmienne - działamy popołudniami i wieczorami, a to też oznacza nieregularne godziny pracy. Od samego początku zależało nam na zbudowaniu społeczności, w której tancerze będą czuć się bezpiecznie, swobodnie i która z roku na rok będzie rosła. Ale chyba żadne z nas nie spodziewało się takiego rozwoju studia. Zaczynaliśmy od dwóch sal, dziś zajmujemy prawie całe piętro jednej z postoczniowych hal – mówi Klaudia Kopiec ze studia tańca So!Salsa.

#### CO POLACY LUBIĄ TAŃCZYĆ?

W badaniu SW Research z kwietnia 2023 r. ponad połowa Polaków (52,3 proc.) stwierdziła, że lubi tańczyć: w tym 67,5 proc. kobiet oraz 35 proc. mężczyzn. Niewątpliwie mass media (tv, programy taneczne, internet) powodowały i nadal powodują wzrost ilości klientów oraz ich świadomości. Premiera ostatniej edycji popularnego programu - „Tańca z gwiazdami” we wrześniu 2024 roku przyciągnęła przed telewizory średnio 1,59 mln oglądających – wynika z danych Nielsen Audience Measurement przytaczanych przez serwis Wirtualne Media.

Szkoła Tańca DanceRoots zleciła badanie tanecznych upodobań Polaków. Wyniki pokazują, że preferencje co do rodzaju tańca zmieniają się wraz z wiekiem. Starsze osoby (powyżej 50 roku życia) bardziej cenią tradycyjne tańce: walce, tango, foxtrot czy quickstep (38,9%). Wśród osób poniżej 24 roku życia zdecydowanie najpopularniejszym rodzajem tańca jest taniec nowoczesny, czyli takie style, jak: hip-hop czy disco dance, na które wskazało 37,4% ankietowanych. Na podium wśród najmłodszych respondentów znalazły się także tańce latynoamerykańskie, jak samba czy cha-cha (23,7%) oraz pole dance (19,8%). Osoby w wieku 25-34 lat najczęściej wskazywały taniec użytkowy, np. disco samba (29,3%), taniec nowoczesny (26,5%) oraz tańce standardowe (20,1%). Wśród osób w wieku 35-49 lat największą popularnością cieszą się: taniec nowoczesny (29,5%), taniec użytkowy (28,8%) oraz tańce latynoamerykańskie (18,3%).

#### NIEWERBALNA KOMUNIKACJA

Zamiast siłowni, fitnessu, możemy wybrać się na zajęcia taneczne. Taniec może być jedną z form aktywności fizycznej, której jak wiadomo wciąż wykonujemy za mało. W badaniu przeprowadzonym dla Ministerstwa Sportu i Turystyki określono poziom aktywności fizycznej Polaków w 2023



#### Odsetek Polaków spełniających normy WHO dotyczące poziomu aktywności fizycznej w czasie wolnym (bez spacerowania)

pleć/wiek	cała próba	pleć/wiek	15-69	pleć/wiek	cała próba
Ogółem, N=2012	27%	Ogółem, N=1834	28%	Ogółem, N=1608	27%
Kobieta, N=1053	23%	Kobieta, N=961	24%	Kobieta, N=831	24%
Mężczyzna, N=959	31%	Mężczyzna, N=873	32%	Mężczyzna, N=778	31%

roku. Odsetek Polaków w wieku 15-69 lat, którzy spełniają normy dotyczące poziomu aktywności fizycznej w czasie wolnym (nie uwzględniając spacerowania) rekomendowane przez Światową Organizację Zdrowia kształtuje się na poziomie 28%. Jeśli dodatkowo uwzględnimy regularną aktywność związaną z jazdą na rowerze w celu przemieszczania się, odsetek Polaków w wieku 15-69 lat, którzy spełniają normy WHO wzrasta do 34%. Mężczyźni istotnie częściej niż kobiety spełniają normy WHO w zakresie aktywności fizycznej wykonywanej w czasie wolnym (bez spacerowania) - 32% vs. 24% oraz aktywności związanej z regularną jazdą na rowerze w celu przemieszczania się - 38% vs. 30%.

- Taniec jest formą komunikacji niewerbalnej, dzięki temu mamy cały przekrój ludzi od 18 do 90 roku życia. Tak jak podczas rozmowy możemy wyrażać różne poglądy, tak w tańcu wszyscy komunikujemy się „w jednym rytmie”. Uważam, że to jest piękne. Kolejnym powodem jest niewątpliwie chęć wyjścia z domu, do ludzi. Coraz częściej jesteśmy zamykani w czterech ścianach, a po pracy scrollujemy smartfony, co może niekorzystnie wpływać na nasze samopoczucie. Do nas przychodzą osoby, dla których taniec raz czy dwa razy w tygodniu to już rytuał, czas tylko dla nich, na odstresowanie, zażycie zdrowej dawki endorfin, poznanie i porozmawianie z ludźmi, których łączy ta sama pasja i którzy ich rozumieją. Jesteśmy niewielką szkołą i to nam na pewno pomaga w budowaniu relacji, dzięki czemu mamy stałych klientów, którzy przychodzą nawet „na kawę” - podsumowuje mówi Justyna Krakowiak ze szkoły tańca Salsa Club.

Ile zapłacimy za zajęcia taneczne w Trójmieście? Przykładowo: zajęcia indywidualne to koszt w przedziale od 130 do 250 zł za 60 min. Za karnet miesięczny (4 wejścia) zapłacimy 179 zł za 55 min lub 250 zł za 90 min.





# SWAROVSKI

## PRZESTRZEŃ DLA TALENTÓW

AUTORKA: MARTA DWORAK

**Globalne Centrum Usług Swarovskiego to nie tylko nowoczesna firma, ale przede wszystkim przestrzeń, w której różnorodność i indywidualne pasje napędzają rozwój. Pracownicy odkrywają tu nowe ścieżki, często zaskakując samych siebie kierunkiem kariery i zdobywanymi kompetencjami. To miejsce, gdzie liczy się nie tylko doświadczenie zawodowe, ale też otwartość na świat, odwaga i ciekawość. Prezentujemy sześć inspirujących historii, które pokazują, jak Swarovski wspiera swoich ludzi, doceniając ich unikalne talenty.**

Globalne Centrum Usług Swarovskiego, zlokalizowane na gdańskim Garnizonie, zarządza światowymi operacjami marki. Działa tu sześć kluczowych zespołów, w tym Obsługa Klienta, Finanse, IT oraz HR. Lokalizacja nie jest przypadkowa – Gdańsk to miasto bursztynu, dynamiczna dzielnica biznesowa i zaplecze akademickie z szerokim dostępem do talentów językowych.

Swarovski stawia na różnorodność i otwartość – jedynym wymogiem jest znajomość języków, a firma chętnie zatrudnia zarówno młodych, jak i osoby zmieniające branżę. Jak podkreśla dyrektor zarządzająca Ewa Navarro Mora, kluczowe są ciekawość, odwaga i umiejętność pracy w interdyscyplinarnych zespołach.

Organizacja promuje inkluzywność, wspiera rozwój pracowników i stawia na kulturę dialogu. Efekt? Zaangażowana kadra, gotowa na wyzwania i realizująca swój potencjał w przyjaznym środowisku.

### Michał Pośnik

**Team Manager Client Service  
B2B Client Service Key Markets Europe**

Michał Pośnik, za którym już ponad 6 lat w Swarovskim, od początku związany jest z Działem Obsługi Klienta Biznesowego, a dokładniej z zespołem kluczowych rynków europejskich. Dzięki biegłej znajomości hiszpańskiego, portugalskiego i francuskiego zarządza zespołem obsługującym kluczowe rynki Europy – Francję, Hiszpanię, Portugalię i Włochy. Jego klienci to prestiżowe domy mody, luksusowe marki oraz stocznie budujące promy pasażerskie. Wspólny mianownik to przynależność do branży luksusowej. W konsekwencji rytm pracy podległego mu zespołu wyznacza kalendarz kolekcji klientów, wśród których są między innymi takie marki jak Chanel, Louis Vuitton czy Hermès. Blisko współpracują także z Działem Sprzedaży oraz austriacką fabryką Swarovski. Są obecni na każdym etapie powstawania kolekcji: od doradztwa pod kątem wyboru produktu i techniki aplikacji przez prototypowanie i pośrednictwo z działem designu, po złożenie zamówienia oraz jego terminową realizację.

Tworzenie kolekcji to proces kreatywny, ewoluujący w czasie, dlatego nie brakuje sytuacji wybiegających poza założony plan, a zadanie zespołu Michała to właśnie reagowanie na zmieniające się zapotrzebowanie klienta. To zdecydowanie praca, w której nie sposób się nudzić, zwłaszcza że niektóre realizacje dotyczą takich gwiazd jak Jennifer Lopez, Harry Styles czy Kim Kardashian. Zdarzało się, że zamówienia specjalne wyjeżdżały wieczorem z fabryki taksówką, by o świcie dotrzeć do paryskiego atelier.

Choć branża luksusowa rządzi się dynamicznymi zasadami, Swarovski zapewnia stabilność, rozwój i przyjazną atmosferę. Michał regularnie uczestniczy w szkoleniach z przywództwa i kompetencji miękkich, bierze udział w warsztatach trendowych i korzysta z finansowanych przez firmę studiów podyplomowych oraz kursów językowych. Interesuje go także Employer Branding, który chciałby zgłębiać w ramach Employee Resource Group.



### Agnieszka Lipka-Renans

**Finance and Accounting Manager  
GBS Centers**

Agnieszka Lipka-Renans swoją karierę w Swarovskim rozpoczęła w maju 2018 jako Senior Global Loss Analyst blisko współpracując z zespołami w Londynie, Singapurze i Stanach Zjednoczonych we wspólnym celu, jakim jest przeciwdziałanie stratom firmy. Podobał jej się realny wpływ na wdrażane rozwiązania, ale i aspekt detektywistyczny tej roli. Polegała ona m.in. na analizie zachowań konsumentów i identyfikacji trendów wpływających na wyniki firmy.

Obecnie, jako Finance and Accounting Manager, odpowiada za budżetowanie, analizę kosztów oraz rachunek zysków i strat dla jednostek w Gdańsku, Penangu i San Jose. Praca w międzynarodowym środowisku wymaga elastyczności – dzień zaczyna od komunikacji z Malezją, potem zajmuje się sprawami gdańskiego biura, a popołudnie poświęca na współpracę z Kostaryką. Taka funkcja umożliwia dostęp do wiedzy, nowych rozwiązań, benchmarku, ale i pozwala na nawiązanie wartościowych relacji, które zostają na lata.

Agnieszka ceni elastyczność i otwartą kulturę Swarovskiego, która sprzyja rozwojowi i ciągłemu uczeniu się. Uczestniczy w licznych szkoleniach podnoszących kwalifikacje, a także wydarzeniach ABSL tj. Związku Liderów Sektora Usług Biznesowych, którego – zainspirowana przez przełożoną Ewę Navarro Mora – jest także Talent Ambasadorką. W ramach tej funkcji tworzy treści skupione wokół talentów, rozwiązań rekrutacyjnych i współpracy HR z innymi funkcjami w organizacji oraz zajmuje się spotkaniami Community of Practice w Trójmieście. Jej celem jest budowanie mostów między światem finansów a rekrutacją, co pozwala na lepsze zrozumienie organizacji i skuteczniejsze zarządzanie budżetem.

### Alicja Marcinek

**Global Equity, Diversity & Inclusion  
Consultant Global Talent Culture**

Alicja Marcinek zawsze marzyła o pracy w firmie, której wartości pokrywają się z jej własnymi. W 2020 roku dołączyła do Swarovskiego jako Global Equity, Diversity & Inclusion Consultant – stanowisko, które w tamtym czasie było rzadkością.

Jako konsultantka ds. równości, różnorodności i kultury włączającej, tworzy i wdraża strategię równości, różnorodności i włączania (EDI), kształtując kulturę organizacyjną firmy na poziomie globalnym. Zajmuje się kwestiami dotyczącymi kultury miejsca pracy, zachowań przywódczych i sprawiedliwych praktyk. Skupia się na budowaniu środowiska, w którym każdy pracownik czuje się doceniony – od polityk włączających po wydarzenia, takie jak Międzynarodowy Dzień Kobiet czy Miesiąc Dumy. Prowadzi warsztaty i szkolenia dla liderów, pomagając im zrozumieć znaczenie inkluzywności.

Alicja stale rozwija swoje kompetencje liderkie i bierze udział w projektach zrównoważonego rozwoju, zgłębiając temat inkluzywnego customer experience. Jako liderka wolontariatu Diversity & Inclusion, organizuje m.in. Projekt Shoebox, coroczną zbiórkę kosmetyków dla kobiet w trudnej sytuacji. Angażuje się także w wykłady o kulturze włączającej na Uniwersytecie Gdańskim oraz inspirowanie pracowników Swarovskiego do odkrywania różnorodności poprzez cykl spotkań „7 Continents” - gdzie mówi o podróżowaniu, które dla niej jest okazją na poznanie nowych kultur, naukę różnorodności i akceptacji oraz obalanie często nieświadomych uprzedzeń.







## Patrycja Kichler

Employee Lifecycle Specialist • ELC

Patrycja Kichler od trzech lat rozwija swoją karierę w Swarovskim. Zaczynała jako rekruterka na rynek austriacki, by później dołączyć do zespołu Employee Lifecycle (ELC), gdzie kompleksowo wspiera pracowników na każdym etapie zatrudnienia – od onboardingu, przez administrację benefitami, po offboarding. Pracuje na styku różnych zespołów i systemów, dbając o płynność procesów HR.

Docenia kulturę otwartości i równego traktowania, która pozwala jej wyrażać siebie i realnie wpływać na organizację. Poza codziennymi obowiązkami od ponad roku prowadzi Employee Resource Group Benefits & Recognition, koordynując inicjatywy poprawiające komfort pracy. Organizuje sesje muzykoterapii, koncerty relaksacyjne, wizyty masażyści, a także dba o zniżki dla pracowników m.in. w lokalnych restauracjach.

Zajmuje się również firmową wypożyczalnią biżuterii, gdzie podczas dwutygodniowej tzw. open hour pracownicy mogą lepiej poznać produkty Swarovskiego, korzystając z nich. Poprzez dni tematyczne i kreatywne konkursy z kryształowymi nagrodami buduje atmosferę zaangażowania i pozytywnej energii w zespole.



## Kamila Kilińska

Training and Quality Specialist  
Quality and Data Management

Kamila Kilińska zawsze interesowała się błyszczącą biżuterią i modą, ale nie przypuszczała, że zwiąże swoją karierę ze Swarovskim. Do aplikowania zachęcili ją bliscy – dziś, po blisko 7 latach, pełni kluczową rolę w dziale obsługi klienta B2B, szkoląc i nadzorując pracę ponad 30 osób w Polsce, Malesji i Kostaryce.

Jej zawodowa ścieżka rozpoczęła się od obsługi klientów w Polsce i regionie CEE, by z czasem objąć rynki Wielkiej Brytanii, Skandynawii, Beneluksu i krajów bałtyckich, aż po stanowisko managerskie. Aktualnie jako trener procesów w dziale obsługi klienta B2B i kontroler jakości łączy swoją pasję do nauczania z praktycznym wdrażaniem globalnych procesów.

W pracy ceni możliwość rozwoju i zaufanie pracodawcy, dzięki czemu realizowała projekty, takie jak kampania Ignite Your Dreams czy prelekcje motywacyjne. Angażuje się także w inicjatywy kreatywne i wolontariat – prowadzi warsztaty personalizacji odzieży oraz zajęcia dla studentów. Jednym z jej najważniejszych projektów była kolekcja ekskluzywnych szminek More Than Red, stworzona we współpracy z Inglot.

## Arkadiusz Bereżański

IT Application Support Team Manager

Siedem lat temu Arkadiusz Bereżański tak bardzo chciał pracować w branży dóbr luksusowych, że obniżył stanowisko, by dołączyć do Swarovskiego. Wierzył, że to inwestycja w przyszłość – i miał rację. Przez lata przeszedł kilka awansów, za każdym razem wychodząc poza strefę komfortu i zdobywając nowe kompetencje.

Zaczynał od operacyjnego stanowiska w zespole zarządzania danymi podstawowymi, by potem osobiście objąć jego prowadzenie, a obecnie kieruje działem IT. Łączy doświadczenie przywódcze z wiedzą techniczną, budując efektywny, zmotywowany zespół. Ceni otwartą atmosferę współpracy, sprzyjającą rozwiązywaniu problemów i wzajemnemu zaufaniu.

Swarovski wspierał jego rozwój na każdym etapie – ukończył Leadership Essentials, mentoring wewnętrzny oraz szkolenie z przywództwa sytuacyjnego. Był również project managerem zespołu projektowego do rozwoju pracowników, gdzie zbudował interdyscyplinarny zespół talentów z IT, HR i L&D, by stworzyć narzędzie do wspierania rozwoju umiejętności technicznych. Dla Arkadiusza każde wyzwanie to szansa na naukę – co potwierdza jego ścieżka edukacyjna: Zarządzanie na Politechnice Gdańskiej, Global Business Engineering na duńskim VIA University College oraz podyplomowe studia z Psychologii Przywództwa na Uniwersytecie Gdańskim.



Bądź na bieżąco!



Wysyłka 12 wydań + wydania specjalne

tel. 791 971 399 | redakcja.trojmiasto@msgroup.pl

Przełom



## ERGO Hestia sponsorem tytularnym ERGO ARENY na kolejne lata!



# ERGO HESTIA I ERGO ARENA RAZEM PRZEZ KOLEJNE 5 LAT

**Zawarta w lutym między ERGO Hestią a ERGO ARENĄ umowa obejmuje lata 2025-2030, zapewniając obiektowi przychód w wysokości 14 mln zł umożliwiający dalszy rozwój na światowym poziomie. To przykład efektywnej, długoterminowej współpracy służącej obydwu stronom i lokalnej społeczności.**

ERGO ARENA to hala widowiskowa na 15 000 widzów, której właścicielami są Miasto Gdańsk i Miasto Sopot. Ten ważny dla całego Trójmiasta obiekt był już świadkiem wielu wydarzeń sportowych, muzycznych czy targowych. Dostępne na miejscu zaplecze techniczne pozwala ponadto organizować konferencje, spotkania biznesowe, targi, bankiety, gale, czy też inne, mniej konwencjonalne wydarzenia. I właśnie na płycie głównej ERGO ARENY miało miejsce ogłoszenie kontynuacji współpracy Spółki Hala Gdańsk-Sopot i Grupy ERGO Hestia. W wydarzeniu uczestniczyli prezesi zarządu obydwu stron. Obiekt reprezentowała Magdalena Sekuła, a ERGO Hestię – Artur Borowiński. Nie zabrakło także przedstawicieli miast – właścicieli hali, prezydentki Gdańska Aleksandry Dulkiwicz oraz prezydentki Sopotu – Magdaleny Czarzyńskiej-Jachim.

### MODELOWA WSPÓLPRACA

ERGO Hestia jest sponsorem tytularnym ERGO ARENY już od 15 lat, tj. od początku istnienia obiektu. To rzadko spotykany

w skali kraju zasięg czasowy współpracy, a jednocześnie wyraz strategicznego i długofalowego myślenia o relacjach biznesowych. Nie do pominięcia jest też zapewnione w ten sposób bezpieczeństwo i stabilność, których hala potrzebuje do dalszego rozwoju. Podobny przypadek dotyczy jedynie Atlas Areny w Łodzi. Relacja biznesowa łącząca ERGO Hestię i ERGO ARENĘ to przykład modelowej współpracy, w ramach której firma może pozytywnie oddziaływać na lokalną społeczność, a także na szersze otoczenie. Spodziewany efekt to wiele kolejnych wydarzeń dla mieszkańców całego regionu pomorskiego, ale i szerzej – Polski. To także część długoterminowej strategii, która przyświeca ERGO Hestii od lat.

– W ERGO Hestii od lat stawiamy na odpowiedzialność społeczną jako integralną część naszego rozwoju biznesowego. Przykładem tego jest nasza współpraca z ERGO ARENĄ, którą utrzymaliśmy nawet w trudnych czasach lockdownu. Dzięki przętnemu funkcjonowaniu hali, Pomorze może cieszyć się

wyjatkowymi wydarzeniami na światowym poziomie. Hala służy również lokalnej społeczności, oferując różne formy aktywności, jak popularne Rolkowisko. – mówi Maria Rosa, prezeska Fundacji Artystyczna Podróż Hestii oraz Dyrektorka Departamentu Marketingu i PR ERGO Hestii.

### ROZBUDOWA WZAJEMNYCH ŚWIADCZEŃ

Hala to projekt realizowany przez dwa miasta, współfinansowany ze środków publicznych, przy wsparciu środków rządowych i europejskich. ERGO Hestia, decydując się na współpracę na etapie powstania obiektu, dała mu duży kredyt zaufania. Z każdym kontraktem współpraca rozwijała się o kolejne świadczenia. Aktualne wsparcie to rekordowe 14 mln zł.

– Nowa umowa w zakresie naming rights zawarta pomiędzy naszymi firmami to kontynuacja współpracy podmiotów, które myślą o łączących je relacjach biznesowych strategicznie i długofalowo. Przedłużając nasze partnerstwo z ERGO Hestią, dajemy dowód na to, jak cenne jest zaufanie i jak ogromną rolę w naszych działaniach odgrywa bezpieczeństwo, które daje nam ten kontrakt – komentuje Magdalena Sekuła, prezes zarządu spółki Hala Gdańsk-Sopot, operatora ERGO ARENY.

### SĄSIEDZKA WSPÓLPRACA

Także prezydentki Gdańska i Sopotu nie kryją radości z powodu przedłużenia współpracy, chwając jej przebieg.

– Miejsce, w którym się znajdujemy, ERGO ARENA, to przykład dobrej współpracy, bo dwa miasta, Gdańsk i Sopot, wspólnie zaryzykowały. Kiedy zapadała decyzja, wielu nie wierzyło w powodzenie tego projektu. Nasi poprzednicy, prezydent Adamowicz, prezydent Karnowski, jak widać, podjęli dobrą decyzję. My z prezydent Czarzyńską-Jachim staramy się tym dobrze zarządzać. To jest bardzo ważne, byśmy jako samorząd byli także otwarci na współpracę z biznesem. Przez 15 lat mamy stałego partnera, dlatego też dziękuję, bo

to pozwala budować stabilność - uzupełnia Aleksandra Dulkiwicz, prezydent miasta Gdańska.

Magdalena Czarzyńska-Jachim podkreśla konsekwentne zaangażowanie ERGO Hestii w lokalne inicjatywy społeczne.

– Hala na granicy Sopotu i Gdańska to doskonały przykład współpracy sąsiedzkiej. Dzięki temu, sopocianki i sopocianie mają dostęp do wydarzeń kulturalnych i sportowych, które nigdy w Sopocie nie mogłyby się odbyć, m.in. ze względu na wielkość miasta, takie jak mistrzostwa świata czy koncerty największych gwiazd. Cieszę się, że ERGO ARENA realizuje także wiele funkcji społecznych jak choćby wydarzenia dla dzieci. Dzisiejsze wydarzenie to także przykład dobrej współpracy z sektorem prywatnym. Dziękuję ERGO Hestii za zaangażowanie w wiele inicjatyw miejskich oraz dostrzeganie potrzeb lokalnej społeczności – podsumowuje Magdalena Czarzyńska-Jachim, prezydentka miasta Sopotu.

### ERGO HESTIA DLA LOKALNEJ SPOŁECZNOŚCI

Grupa ERGO Hestia to nie tylko pionier najbardziej innowacyjnych rozwiązań w sektorze ubezpieczeniowym, ale i przykład organizacji silnie zaangażowanej w życie lokalnej społeczności. I, podczas gdy większość instytucji finansowych jest w Warszawie, ona na swoją siedzibę wybrała Sopot i Trójmiasto. To tutaj silnie wspiera różne inicjatywy takie jak m.in. Sopotki Klub Żeglarski, Park Hestii, Hipodrom Sopot i naturalnie ERGO ARENĘ. Firmie zależy na tym, aby dzięki jej wkładowi Trójmiasto było dobrym miejscem do życia i pracy.

– ERGO Hestia jest znanym mecenasem kultury w Polsce, z wieloma inicjatywami na Pomorzu. Organizujemy konkurs Literacka Podróż Hestii, który wyróżnia najlepsze książki dla dzieci i młodzieży. W sopockim Parku Hestii odbywa się Plener Czytelniczy, gdzie rodziny mogą uczestniczyć we wspólnym czytaniu, zabawach i spotkaniach z autorami. Wszystkie te działania podkreślają nasze zaangażowanie w rozwój lokalnej społeczności oraz kulturę. – opowiada Maria Rosa.





# DZISIAJ CHCEMY IŚĆ W SKALĘ

AUTORKA: MARTA DWORAK

**240 tysięcy złotych rocznego przychodu z wynajmu jednego apartamentu? Brzmi jak fikcja, ale dla Downtown Apartments to codzienność. Wojciech Ratajski, prezes firmy, odślania kulisy rynku, w którym liczy się nie tylko lokalizacja, ale i inteligentnie zaprojektowana przestrzeń. Opowiada o strategiach, które pozwalają właścicielom nieruchomości podnieść zyski, a także o planach rozszerzenia działalności w Warszawie.**

## 240 000 zł za wynajem jednego mieszkania w skali roku brzmi nieprawdopodobnie. Jak to możliwe?

Apartament ma ponad 162 m<sup>2</sup> i znajduje się w doskonałej lokalizacji w Gdańsku, w budynku z dostępem do basenu, siłowni i sauny. Powiem więcej, gdyby jego design i udogodnienia były dostosowane do naszych wskazówek, wynik mógłby być wyższy o 20-30%.

## Jak brzmią wasze sugestie?

Aktualnie rekomendujemy tworzenie tzw. luksusowych pokoi hotelowych (25-32 m<sup>2</sup>), które designem, jak i udogodnieniami trafiają w gusta par. Apartamenty tego typu przynoszą około 75 000 zł rocznego obrotu. Po odjęciu kosztów utrzymania lokalu daje to ponad 5 000 zł netto miesięcznie. To wynik, który w tej skali powierzchni jest nieosiągalny w innej formie wynajmu. Te wyniki dotyczą apartamentów w dobrej, jednak nie w topowej lokalizacji, gdzie wynik to lekko ponad 100 000 zł.

## Które z lokalizacji są najbardziej prestiżowe, a co za tym idzie, najlepiej się sprzedają?

W Gdańsku prym wiedzie Wyspa Spichrzów i jej okolice. Deo Plaża to najdroższe i najlepiej wynajmujące się apartamenty w mieście. Tuż obok mamy Granarię, która jest na etapie oddawania drugiego etapu inwestycji – w chwili obecnej staramy się o jak największą liczbę apartamentów w tym miejscu. Dalej Szafarnia, a szczególnie budynek Waterlane oraz Waterlane Island (Chmielna 63), które wyróżnia basen dla mieszkańców oraz najemców. To udogodnienie jest bardzo pożądane szczególnie w okresie gorszej pogody oraz przez rodziny z dziećmi. Również wszystkie inwestycje zlokalizowane dookoła Głównego Miasta w Gdańsku bardzo dobrze nadają się do wynajmowania: Brabank – z najwyższym standardem wykończenia części wspólnych, DOKI i Żurawie – tak mocno zmieniające oblicze Młodego Miasta i terenów stoczniowych, czy Nadmotławie – delikatnie na uboczu,



a jednak bardzo popularne. Nie możemy zapominać też o kamienicach w obrębie Głównego Miasta oraz o pasie nadmorskim – im bliżej plaży, tym wyższe ceny i większe zainteresowanie.

## Czy sama lokalizacja wystarczy?

Na sukces wynajmu apartamentu, zaraz obok lokalizacji, wpływ ma sposób wykończenia i podział przestrzeni. W wielu przypadkach jest to dla nas kwestia bardziej kluczowa niż sama lokalizacja. Dla mnie najważniejsze jest, aby inwestorzy wykończyli swoje apartamenty w sposób przemyślany i optymalny względem ich przeznaczenia.

Czy takie podejście stoi za tak dobrym rokiem biznesowym z rekordowymi wynikami finansowymi rzędu 30 000 mln zł w przelewach na rzecz inwestorów?

Najbardziej cieszy mnie stały rozwój firmy – powiększanie liczby inwestorów, apartamentów, zespołu, rezerwacji, a przy tym utrzymanie poziomu świadczonych usług. Dzisiaj jesteśmy w stanie zatrudniać ludzi z kilkuletnim doświadczeniem w firmach naszego typu lub nawet kilkunastoletnim w pracy w hotelu. Wszystko to przekłada się na dobrą jakość usług i sukcesy sprzedażowe, które w przypadku dużej puli apartamentów pozwoliły wypłacić inwestorom rekordowe kwoty. W styczniu 2025 to było o 50% więcej niż rok wcześniej.

## Do kogo skierowana jest wasza oferta?

Do każdego, kto jest właścicielem apartamentu, domu, kamienicy, które znajdują się w odpowiedniej lokalizacji i które przy odpowiednim zaplanowaniu mogą stanowić bardzo dobre źródło dochodu. Naszymi inwestorami są głównie osoby fizyczne, przedsiębiorcy oraz spółki, które posiadają jeden lub więcej lokali. W 2025 roku naszą ofertę chcemy skierować do właścicieli nie tylko apartamentów, ale również całych kamienic czy hoteli, którzy dzięki nam obniżą koszty zarządzania nieruchomością oraz podwyższą kwoty wynajmu. Planujemy również prowadzić działania zmierzające do łączenia grup inwestorów, by wspólnie doprowadzić do zakupu lub budowy większej inwestycji. Wasza oferta powiększyła się w zeszłym roku o kolejne 150 nieruchomości, łącznie to już ponad 600 apartamentów. Dostrzegacie rosnący popyt na tego typu inwestycje?

Wielu naszych inwestorów, zachęconych dobrymi wynikami swoich apartamentów, regularnie powiększa swój portfel. Większość nowych apartamentów pochodzi jednak od inwestorów, którzy trafili do nas po raz pierwszy – bardzo często z polecenia. Duży procent stanowią właściciele apartamentów, którzy byli niezadowoleni ze swojego dotychczasowego operatora i przenieśli swoje inwestycje do nas.

**Jakie wsparcie otrzymują inwestorzy?**Większość naszych inwestorów swoje mieszkania odwiedza raz, dwa razy do roku lub wcale. Wszelkie kwestie, takie jak problemy techniczne czy przeglądy, rozwiązujemy za nich. Rola inwestora ogranicza się do comiesięcznego wystawienia faktury.

## Na jaki zwrot z inwestycji może on liczyć?

Wolę mówić, na jaką kwotę w skali roku z podziałem na miesiące można liczyć. Mieszkanie X kupione za milion może zarobić tyle samo, co mieszkanie Y kupione za 1,5 mln. Moje marzenie? Niech każdy inwestor, który chce mieć apartament na wynajem krótkoterminowy, przed zakupem zapyta nas, co kupić lub chociaż po zakupie - jak podzielić i wykończyć.

## Ostatnimi czasy w Trójmieście coraz więcej jest lokali na wynajem krótkoterminowy. Co wyróżnia waszą propozycję na tle konkurencji?

Naszą przewagą jest wyższa jakość usług hotelarskich: profesjonalne sprzątanie, szybkie naprawy, dobrej jakości pościel i kosmetyki, zestawy kaw i herbat oraz obsługa gościa na odpowiednim poziomie. Wszystko to przekłada się na powtarzalnie wysokie opinie portalowe, które mają ogromny wpływ na powodzenie najmu. W chwili obecnej na nasz sukces przekłada się również skala biznesu, dzięki której możemy minimalizować koszty zarządzania, prowadzić działania marketingowe niedostępne dla innych oraz znacznie bliżej i bardziej profesjonalnie współpracować z portalami takimi jak booking.com czy Airbnb.

## A jakie dodatkowe udogodnienia proponujecie wynajmującym?

Przez kilka lat jedynymi udogodnieniami były części wspólne w inwestycjach oraz parking. Obecnie rozwijamy ofertę o nowe atrakcje. Pracujemy nad współpracą z operatorami jachtów, co pozwoli naszym gościom zwiedzać Trójmiasto z perspektywy wody. Intensyfikujemy także współpracę z Gdańską Organizacją Turystyczną, oferując zniżki na wejścia do muzeów i innych atrakcji. Planujemy poszerzyć ofertę rekomendowanych restauracji, by jeszcze lepiej dopasować się do oczekiwań gości.

## Ponad 40 000 rezerwacji zrealizowanych w zeszłym roku to pokaźna liczba. Jak udaje się wam dotrzeć do klientów?

Portale takie jak Booking.com i Airbnb to ważne źródła rezerwacji, których nie da się pominąć. Kluczowym elementem sukcesu jest wysoka jakość ogłoszeń – profesjonalne zdjęcia, liczba i poziom opinii oraz dbałość o szczegóły, które przekładają się na powtarzalne sukcesy wynajmu. Coraz większy udział mają jednak rezerwacje bezpośrednie z naszej strony internetowej, które już stanowią kilkanaście procent wszystkich transakcji. Ich liczba dynamicznie rośnie dzięki szeroko zakrojonym działaniom marketingowym. Celem na przyszłość jest jeszcze większa niezależność od pośredników.

## Zaczęliście już działalność na rynku warszawskim. Czy w tym roku będziecie rozbudowywać ofertę na tym obszarze?

Tak! Podchodzimy do tego tematu już od 2-3 lat, jednak duże tempo wzrostu w Gdańsku stale odwracało naszą uwagę. Cel na ten rok to biuro w stolicy, blisko nowych, wkrótce oddawanych inwestycji. Wiem, że nasi inwestorzy będą zadowoleni.





# WENDY

## PIERWSZA INWESTYCJA ROBYG W GDYNI

**W Trójmieście ROBYG jest obecny już 15 lat, a WENDY to pierwszy projekt dewelopera w stolicy polskiego modernizmu. Pod względem stylistycznym nowoczesne apartamentowce będą nawiązywały do estetyki portowej, przy jednoczesnym zachowaniu spójności z architekturą miasta. Cały czas trwa sprzedaż apartamentów w inwestycji, której nazwa jest hołdem dla twórcy gdyńskiego portu.**

Obecnie dostępnych jest ponad 60 mieszkań w różnorodnych metrażach, od 29 m<sup>2</sup> do 111 m<sup>2</sup>. WENDY to unikalny projekt, który łączy w sobie modernistyczny charakter miasta z jego portowym rodowodem, tworząc nowe oblicze gdyńskiego Śródmieścia. Ceny apartamentów zaczynają się od około 15 800 zł za m<sup>2</sup>.

### GDYNIA ROZWIJA SIĘ JUŻ OD PONAD 100 LAT

Lata 20. XX wieku. Gdynia z małej wsi letniskowej zaczyna zmieniać się w miasto portowe. Głównym projektantem i kierownikiem budowy portu zostaje polski inżynier – Tadeusz Wenda. W tym samym czasie, na fali rozwoju przemysłowego i w kontrze do historyzmu, rodzi się modernizm. Lata rozwoju architektonicznego i społeczno-kulturowego sprawiają, że miasto staje się jednym z najmodniejszych miejsc do życia. W odpowiedzi na coraz większe zainteresowanie mieszkaniami w Gdyni, ROBYG zdecydował się właśnie tutaj zrealizować swoją kolejną inwestycję. Przy zbiegu ulic Wendy i Węglowej, na dolnym tarasie miasta powstanie 5 budynków o wysokości 50 metrów. Apartamentowce będą naturalną kontynuacją już istniejących w tej okolicy zabudowań.

- To wyjątkowa okolica, łącząca port z centrum miasta. Wiedzieliśmy, że projekt musimy powierzyć komuś, kto rozumie specyfikę takiej lokalizacji, a jednocześnie doskonale zna gdyński modernizm. Ideальnym kandydatem okazał się Tomasz Janiszewski – założyciel BJK Architekci, wielokrotnie nagradzanej pracowni architektonicznej z Gdyni – mówi Artur Czaplinski, Dyrektor Projektu, ROBYG.

### INSPIRACJE PŁYNĄCE Z LOKALIZACJI INWESTYCJI

Miejsce planowanej inwestycji znajduje się nieopodal portu, a jednocześnie około 100 m od gdyńskiego Śródmieścia, którego historyczny układ urbanistyczny w 2015 roku został uznany za Pomnik Historii przez Prezydenta RP. W związku z tym głównym wyzwaniem projektowym było znalezienie wspólnego mianownika dla obu tych miejsc – jednego utrzymanego w stonowanych odcieniach charakterystycznych

dla modernizmu, drugiego zachwycającego różnorodnością kolorów i form.

- Naszą inspiracją był portowy rodowód Gdyni, relacja miasta z portem. Zależało nam na pokazaniu, że modernizm to nie tylko biel i określone schematy. Wszystkie budynki w inwestycji WENDY nawiązują do portu, ale każdy z budynków jest inny. Pierwszy apartamentowiec „zbudowany z kontenerów”, utrzymany w kolorach srebrzystym, białym i szampańskim. W kolejnych budynkach pojawiają się odwołania m.in. do magazynów i sztaplowania. Dodatkowo, przestrzeń między budynkami będzie otwarta, co dodatkowo wzmocni niepowtarzalny klimat nadbrzeża – wyjaśnia Tomasz Janiszewski, architekt, BJK Architekci.

### BLISKOŚĆ MORZA I CENTRUM MIASTA

WENDY to inwestycja zaprojektowana zgodnie z ideą 15-minutowego miasta. Planowane przedłużenie istniejącego ciągu pieszo-rowerowego wzdłuż wszystkich pięciu budynków zapewni przyszłym mieszkańcom bezkolizyjne połączenie z centrum miasta i dworcem głównym PKP. Na parterach apartamentowców powstaną lokale usługowe, w tym gastronomia. Między budynkami znajdują się z kolei 3 dziedzińce z zielonymi strefami relaksu, miejscami do rekreacji i placami zabaw.

Inwestycja będzie wyposażona zgodnie ze standardami ROBYG, na który składają się m.in. zapewniający bezpieczeństwo i oszczędności inteligentny system zarządzania mieszkaniem ROBYG Smart House by Keemle w standardzie Gold, wysoka jakość wykończenia wnętrz, trójszybowe okna czy panele fotowoltaiczne obniżające koszty energii w częściach wspólnych. Ponadto wewnątrz budynków znajdują się 2-piętrowe garaże samochodowe, parkingi rowerowe, duże i reprezentatywne lobby o wysokości 4 kondygnacji oraz cichobieżne windy.

Na przyszłych mieszkańców WENDY czekają wyjątkowe widoki. Już od najniższych kondygnacji będzie można podziwiać port. Z kolei z wyższych pięter rozciągać się będą panoramy morza, miasta i Trójmiejskiego Parku Krajobrazowego.

**Maxi-slabs**  
that look like marble


**MAXFINE**  
FABRYKA  
MARMURU I GRANITÓW



**D**  
DAGO

studiodago

www.studiodago.pl

A BRAND OF  IRIS  
CERAMICA  
GROUP

discover more at  
www.irisfmg.com



# NA DRODZE DO FEDERACJI

AUTORKA: MARTA DWORAK

**Już od 4 lat działa Związek Fahrenheita, skupiający Politechnikę Gdańską, Uniwersytet Gdański i Gdański Uniwersytet Medyczny. W jego ramach trzem uczelniom udało się stworzyć wiele wspólnych projektów i inicjatyw. Teraz przed nimi kolejne wyzwanie – zgodnie z przepisami muszą przekształcić związek w federację uczelni. Mają na to czas do 2028 roku.**

15 września 2020 roku z pewnością już na stałe wszedł do historii gdańskiej nauki. To właśnie wtedy trzy największe uczelnie publiczne Gdańska – PG, UG i GUMed utworzyły Związek Uczelni w Gdańsku im. Daniela Fahrenheita – w skrócie FarU, czyli akronim od Fahrenheit Universities. Ten dzień można więc uznać za początek żmudnego procesu konsolidacji, który w przyszłości być może zakończy się utworzeniem jednej, dużej uczelni. Póki co celem związku jest pogłębianie współpracy uczelni z zachowaniem ich odrębności i samodzielności.

## ŁĄCZENIE NIE, FEDERACJA TAK

Gdańskie uczelnie skorzystały z możliwości, jaka po raz pierwszy pojawiła się w 2005 roku, w znolizowanej wówczas ustawie o szkolnictwie wyższym. To wtedy wprowadzono pojęcie związku jako nową formę współpracy. Uczelnie miały łączyć potencjały, zmniejszać koszty, a tym samym skuteczniej konkurować na trudnym rynku edukacyjnym. I walczyć o lepsze pozycje na świecie. W 2018 roku miała miejsce kolejna nowelizacja ustawy, która wprowadziła kolejną formę prawną współpracy dla uczelni – federację. Zgodnie z intencją ustawodawcy federacje są wyższą, bardziej zaawansowaną formą współpracy niż związki. I bardziej preferowaną. Istniejące już związki uczelni dostały wybór: albo przekształcać swój związek w federację albo całkowicie się połączyć. A jak nie, to zostaną zlikwidowane. Czas na decyzję to 10 lat od zmiany przepisów, a więc do 2028 roku. Choć FarU rozpoczął formalnie działalność już po nowelizacji (w 2020 roku), to powstawał

jeszcze w oparciu o starsze przepisy. Dlatego też ma czas na dokonanie zmian do 2028 roku.

FarU już wybrał dalszą ścieżkę. Jest nią federacja, która pozwoli przejąć kolejną część zadań realizowanych do tej pory samodzielnie przez uczelnie, a jednocześnie w pełni utrzyma ich niezależność.

- Na tym etapie współpracy w ogóle nie rozprujemy łączenia uczelni. Naszym celem jest, co wielokrotnie podkreślaliśmy, federalizacja. We współczesnych uwarunkowaniach prawnych i finansowych to z pewnością najbardziej sensowne rozwiązanie integrowania potencjału uczelni i racjonalnego wykorzystania zasobów. Taka formuła organizacyjna zapewnia zachowanie pełnej autonomii wszystkich uczelni, które tworzą federację. Każdą z nich nadal kierować będzie rektor. Pozostaną senaty, wydziały, centra, instytuty – wyjaśnia prof. dr hab. Piotr Stepnowski, Przewodniczący Związku Uczelni im. D. Fahrenheita i Rektor Uniwersytetu Gdańskiego. - Równocześnie część z zadań w ramach federacji będziemy mogli realizować wspólnie, chociażby występując jako jedna, federacyjna uczelnia w rankingach międzynarodowych. Jako jeden podmiot możemy zabiegać o zatrudnianie najwybitniejszych zagranicznych naukowców, dla których duża uczelnia federacyjna, o wielokrotnionym potencjale, staje się atrakcyjnym miejscem prowadzenia badań naukowych. Za sprawą odpowiedniej organizacji staniemy się środowiskiem współużytkowania ogromnego zasobu infrastruktury badawczej. Wymienione przykłady wygenerują liczne efekty synergii - w badaniach naukowych, umiędzynarodowieniu czy unowocze-







# ZWIĄZEK UCZELNI FAHRENHEITA

W 2020 roku na wspólny wniosek rektorów Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego, Politechniki Gdańskiej oraz Uniwersytetu Gdańskiego powołano Związek Uczelni im. Daniela Fahrenheita (FarU). Patron związku to pochodzący z Gdańska fizyk i inżynier, do którego najważniejszych osiągnięć należy wynalezienie termometru rtęciowego i stworzenie skali temperatur nadal używanej w niektórych krajach anglosaskich. Nawiązanie do Daniela Gabriela Fahrenheita to hołd dla lokalnej historii oraz dokonań naukowych.

„Najważniejszym zadaniem związku jest jak najlepsze wykorzystanie zasobów i potencjału trzech uczelni, które go tworzą. Jego działania koncentrują się na opracowaniu rozwiązań wspierających wspólne badania naukowe i prace rozwojowe, a także rekomendacji dotyczących konsolidacji lub powoływania nowych, międzyuczelnianych szkół doktorskich.” – można przeczytać na stronie FarU. Uczelnie mają także prowadzić wspólną politykę promocyjną i rankingową, a także razem reprezentować swoje interesy na arenie krajowej, jak i międzynarodowej. Organem nadzorującym pracę związku jest jego zgromadzenie, w skład którego wchodzi rektorzy oraz przewodniczący rad uczelni.

śnieniu kształcenia. Co więcej, możliwy będzie także dalszy rozwój takiego aliansu poprzez dołączanie kolejnych uczelni czy instytutów badawczych – dodaje prof. Stepnowski.

## KONIECZNA ZMIANA USTAWY

Proces przekształcenia nie jest jednak łatwy, gdyż wymaga uzgodnień z ministerstwem, które zatwierdza statut każdej federacji. A ten musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Środowisko akademickie stara się zmienić niektóre przepisy, by były korzystniejsze dla uczelni, które chcą stworzyć federacje.

- Ten krok nie będzie możliwy bez zmian w ustawie „Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce”. Od dłuższego czasu prowadzimy dialog z ministerstwem w tym zakresie i mogą powiedzieć, że zbliżamy się do pomyślnego finału. Z sześciu zgłoszonych przez społeczność Uczelni Fahrenheita poprawek do ustawy odnośnie przepisów federalizacyjnych uwzględnionych zostało dotychczas aż pięć – stwier-

dza prof. Stepnowski. - Punktem, który może znacząco utrudniać ten proces, jest ustawowy czas trwania federacji, zaproponowany w nowelizacji. Uważamy, że powinien zostać usunięty. To podmioty tworzące federacje powinny decydować o tym, jak ma wyglądać horyzont zacieśniania współpracy i uwspólniania kolejnych działań. Jeżeli znikną przeszkody prawne, podpisanie umowy federacyjnej będzie możliwe jeszcze w tej kadencji.

W 2024 roku doszło do spotkania w Gdańsku przedstawicieli uczelni w ówczesnym szefem resortu nauki, Dariuszem Wiercorkiem. Ten w licznych wystąpieniach nigdy nie krył, że najbardziej zależy mu na całkowitym łączeniu uczelni. Powód – niekorzystne zmiany demograficzne i coraz bardziej konkurencyjny rynek edukacyjny. Już teraz jest więcej miejsc na uczelniach niż maturzystów, a trend będzie się pogłębiać. Dlatego resort w 2024 roku promował zarówno tworzenie federacji, ale i całkowite konsolidacje uczelni, obiecując w zamian korzyści. W środowisku pojawiały się nawet głosy,



Aktualny potencjał FarU to 44 000 studentów, blisko 4 000 pracowników naukowo-badawczych i ponad 1700 doktorantów. Ponadto aż 43 naukowców FarU zaliczono do grona 2 % najbardziej wpływowych naukowców na świecie w rankingu Uniwersytetu Stanforda. Gdański Uniwersytet Medyczny, Politechnika Gdańska oraz Uniwersytet Gdański współpracują ze sobą z powodzeniem od lat. Przykładem są międzyuczelniane programy wspólnych studiów jak biotechnologia na Międzyuczelnianym Wydziale Biotechnologii UG i GUMed, technologie kosmiczne i satelitarne z udziałem naukowców z PG i UG czy kierunek inżynieria mechaniczno-medyczna prowadzony przez GUMed i PG. Od 2005 r. uczelnie realizowały wspólnie ponad 30 projektów naukowych i badawczo-rozwojowych na łączną kwotę blisko 270 mln zł. FarU umożliwi jeszcze bliższą współpracę między wydziałami, a może także wprowadzi wspólny system grantów dla międzyuczelnianych zespołów. Już teraz prowadzone są wspólne inicjatywy takie jak: seminaria naukowe FarU, konferencja „Dzień Jakości FarU”, Piknik Fahrenheita, Science Speed Dating FarU czy interdyscyplinarna konferencja Unii Studentów FarU: Release the Energy.



# KU SILNEJ POZYCJI RANKINGOWEJ

Łączenie uczelni czy tworzenie federacji to nie nowość. W Stanach Zjednoczonych występowało już w latach 50. Europejskie przykłady to Paris-Saclay University z Francji czy Aalto University z Finlandii, które dzięki fuzjom podniosły prestiż uczelni i zajęły korzystniejsze miejsca na listach rankingowych. Jak w biznesie, więksi gracze mają większe możliwości.

Główny cel FarU to budowanie pozycji Gdańska jako silnego ośrodka akademickiego w Polsce i za granicą. W kraju dąłoby to miastu trzecią pozycję po Warszawie i Krakowie, natomiast na arenie międzynarodowej FarU miałoby szansę zaważać o miejsce między 500. a 600. w szanghajskim rankingu uczelni. Byłby to ogromny skok z aktualnej ponad 900. pozycji, a, co za tym idzie, podniesienie prestiżu placówek.

- Bardzo ważnym elementem będzie budowanie wizerunku za granicą. Trzy lata temu jako Związek Uczelni Fahrenheita, przeprowadziliśmy badania analityczne w zakresie pozycjonowania trzech uczelni jako jednego, zintegrowanego podmiotu, w najważniejszych rankingach międzynarodowych. Okazało się, że z pozycji obecnie dość odległych, możemy plasować się w okolicach pierwszej pięćsetki – stwierdza prof. Piotr Stepnowski, Przewodniczący Związku Uczelni im. D. Fahrenheita i Rektor Uniwersytetu Gdańskiego.

Spodziewanych korzyści z federalizacji jest więcej. Duża skala działalności to zwiększenie siły oddziaływania na wszystkie aspekty życia akademickiego i wykorzystanie wspólnego potencjału – naukowego, badawczego, dydaktycznego, organizacyjnego i rozwojowego. Synergia między uczelniami to otwarcie możliwości prowadzenia nowych, interdyscyplinarnych projektów badawczych o światowej rozpoznawalności, a także skuteczniejsze pozyskiwanie finansowania na projekty naukowe.

- Władze pozostają bez zmian – uczelniami tworzącymi federację kierować będą ich rektorzy. Jeżeli zaś idzie o zarządzanie projektami federacyjnymi musimy przyjąć jakiś model koordynacji. Do tej pory w ramach Uczelni Fahrenheita Zgromadzeniem Związku kierowali zamiennie rektorzy, każdy przez okres dwóch lat. To może być dobry punkt wyjścia dla władz samej federacji - mówi prof. Piotr Stepnowski.

Do tego czasu przed uczelniami jeszcze kontynuacja zadań przygotowawczych takich jak wyznaczenie obszarów do wspólnej realizacji i działalność naukowa.



że federacja uczelni może być tylko etapem do obowiązkowej konsolidacji. Tymczasem uczelnie chcą zachować decyzje dla siebie względu na indywidualne uwarunkowania. Resort w licznych dyskusjach zapewnił jednak, że nie będzie przymusu łączenia.

## ZMIANY WEJDĄ W ŻYCIE WTEDY KIEDY WEJDĄ

Co dalej? Rozmowy trwają. W grudniu 2024 minister Dariusz Więzorek zrezygnował ze stanowiska. Zamieszanie kadrowe z pewnością wpłynie na opóźnienie prac. „Biznes Prestiż” aż miesiąc czekał na odpowiedzi resortu odnośnie stopnia zaawansowania prac nad nowelizacją ustawy i powołaniem w Gdańsku federacji. Niestety niewiele dalej wiadomo.

„Wniosek o wpis projektu nowelizacji ustawy – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce został skierowany do Zespołu do spraw Programowania Prac Rządu Projekt nowelizacji ustawy, a po uzyskaniu wpisu do wykazu prac legislacyjnych programowych Rady Ministrów zostanie skierowany do uzgodnień, opiniowania i konsultacji publicznych. Zainteresowane podmioty będą mogły wносить uwagi do projektowanych przepisów. Wejście w życie zależy od przebiegu procesu uzgodnień i konsultacji publicznych oraz dalej prac w parlamencie” – przekazało nam w odpowiedzi Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego.







Michał Stankiewicz, redaktor naczelny magazynu Biznes Prestiż,  
prof. Dariusz Filar



Anna Fludra, stylistka Galerii Klif Gdynia, Bogusław Wieczorek,  
pełnomocnik zarządu Olivia Centre, Krzysztof Król, CEO Ultra Relations,  
Marta Mokska, CEO O4 Coworking



Marta Grabianowska, współwłaścicielka Promo Models Agency



Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Natalia Ostachowska,  
Bałtycka Agencja Artystyczna BART



Kamila Tybuszewska, Łukasz Tybuszewski,  
Kamil Kosiorek, Beata Bonisławska



Michał Stankiewicz, redaktor naczelny magazynu Biznes Prestiż, Dariusz  
Jachowicz, prezes Grupy Technologicznej ASE, Jowita Twardowska,  
dyrektorka biura Bałtyckiego Instytutu Transformacji Energetycznej,  
Zbigniew Canowiecki prezes Pracodawców Pomorza, Paweł Olechnowicz,  
doradca prezesa Orlenu, członek rady nadzorczej Energa S.A.



Przemysław Kisielewski, dyrektor zespołu opiekunów klienta, Citigold

## "ZIELONY ŁĄD I ELEKTROMOBILNOŚĆ W 2025. I CO DALEJ?". WIECZÓR Z MAGAZYMEM BIZNES PRESTIŻ W ARCHE DWORZE UPHAGENA.

Kolejne spotkanie z cyklu Wieczór Deluxe organizowane przez magazyn Biznes Prestiż odbyło się pod hasłem "Zielony łąd i elektromobilność w 2025. I co dalej?". Dyskusja na ten palący i ważny temat odbyła się z udziałem znamienitych prelegentów, a byli to: Tadeusz Zdunek (Grupa Zdunek) Dariusz Jachowicz (ASE - Grupa Technologiczna), Arkadiusz Marat z (Elmech-ASE S.A.), Michał Baranowski (Elocity) oraz Paweł Olechnowicz ORLEN, Energa SA, Bałtycki Instytut Transformacji Energetycznej - BETI. Rozmowę moderował Bogusław Wieczorek z Olivia Centre. Wieczór zainaugurował redaktor naczelny Biznes Prestiżu, Michał Stankiewicz, zaś poprowadził go Krzysztof Król z Ultra Relations. Wydarzenie wsparli partnerzy: ARCHE Dwór Uphagena Gdańsk, Skarbiec Pomorski, ERGO Hestia, Klif Gdynia oraz Konsal Cleaning. Dziękujemy za obecność!



Bogusław Wieczorek, pełnomocnik zarządu Olivia Centre,  
Arkadiusz Marat, prezes Elmech-ASE S.A.



Jakub Jakubowski, Ultra Relations,  
Michał Baranowski, współzałożyciel i członek zarządu Elocity Sp. z o.o.



Grzegorz Gosk, Biznes po Kaszubsku,  
Dariusz Jachowicz, prezes Grupy Technologicznej ASE



Izabela Cyjert-Prygoda, dyrektor ds. inwestycji klientów, DI Xelion,  
Tomasz Błoński, prezes GP Broker



Paweł Olechnowicz, doradca prezesa Orlenu,  
członek rady nadzorczej Energa S.A.



Rafał Ołownia, dyrektor regionu Gdańsk, DI Xelion,  
Zenon Przedwojski, doradca, DI Xelion



Paweł Kozłowski, dyrektor sprzedaży, Auto-Mobil, Henryk Kielbasiński,  
Proma Bis, Dariusz Wroniak, dyrektor oddziału Private Banking, Alior Bank  
Igor Bober, prezes Satland SMT



Jarosław Potasznik, właściciel Ponik Solar,  
Igor Bober, prezes Satland SMT

 Audi Serwis

**MAKURAT**  
SERWIS

Twoje **Audi** zasługuje  
na najlepszą opiekę




W naszym autoryzowanym serwisie gwarancyjnym Audi zadamy o Twój samochód z najwyższą precyzją i zgodnie z zaleceniami producenta. Naprawy, przeglądy, diagnostyka – wszystko w jednym miejscu, z oryginalnymi częściami i gwarancją jakości.

Makurat Serwis – powierz swoje Audi profesjonalistom.

**Autoryzowany**

**Serwis Audi**

w Gdańsku

 **Makurat Serwis**  
ul. Zawodników 2  
tel. 58 573 58 80

[www.grupamakurat.pl](http://www.grupamakurat.pl)



Fot. Krzysztof Nowosielski



Szymon Smetana, Studio Szare



Wojciech Rokacz, Labify



Agnieszka Kacprzak, dyrektor działu marketingu i sprzedaży, Sea Cargo Operations



Weronika Paluch, Abigail Monkiewicz, Izabela Paluch, Karolina Rymarczyk, Paulina Prokopiak, Michalina Bonin, Katarzyna Szramka, Grzegorz Kidybiński, Marta Moksa, Kazimierz Chudoba, Martyna Czarnobaj, O4 Coworking, Olivia Centre



Ewa Szabuniewicz, Human Capital Expert, Michał Stankiewicz, prezes MS Group, Ewa Sowińska, partnerka ESO Audit, mentorka ESG, Paweł Korycki, wiceprezes SprzedajFirmę.com



Paulina Prokopiak, community manager, Michalina Bonin, community manager, Katarzyna Szramka, spec. ds. sprzedaży, O4 Coworking

Fot. Marta Kuczkowska



Ilona Fierka, doradca w Nationale-Nederlanden



Marta Kuczkowska, fotografia biznesowa, Stach Borawski, psycholog biznesu



Karina Kokłowska, White Wood Nieruchomości



Marta Moksa, manager O4 Coworking

## LEADERSHIP BEZ ŚCIEMY

30 stycznia w Olivia Centre odbyło się wydarzenie Leadwell Meetup organizowane przez O4 Coworking. W ramach networkingu ponad 100 liderów z Trójmiasta i okolic rozmawiało o wyzwaniach leaderskich. Nie zabrakło też gorącej debaty „Liderzy są do kitu?”, w której wzięli udział Ewa Sowińska, Ewa Szabuniewicz, Paweł Korycki oraz redaktor naczelny Prestiżu Magazynu Trójmiejskiego Michał Stankiewicz. To było bardzo inspirujące spotkanie!



Julia Fedosova, Aleksandra Hinc, Dominika Rossa, Marta Moksa



Daniel Jurewicz, radca prawny, Radosław Knigawka, Bito Polska

## TRÓJMIEJSKA ODSŁONA LINKEDINLOCAL



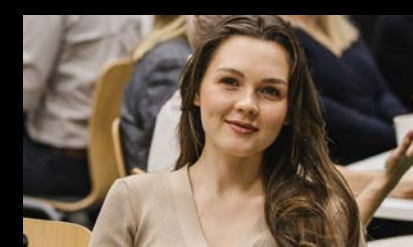
Jarosław Zdzitowiecki, Walter Herz, Kazimierz Chudoba, O4 Coworking



Paweł Korycki, wiceprezes SprzedajFirmę.com, Aleksandra Hinc, HiBusiness



Anna Stryczek, ekspertka ds. kredytów



Victoria Spirina, project manager



Abigail Monkiewicz, O4 Coworking, Karolina Rymarczyk, O4 Coworking

5 lutego 2025 roku Olivia Star Top stało się centrum inspirujących spotkań i profesjonalnego networkingu podczas kolejnej edycji LinkedInLocal Trójmiasto. Wydarzenie zgromadziło przedstawicieli biznesu z regionu pomorskiego, łącząc ekspercką wiedzę z możliwością budowania wartościowych relacji zawodowych.



Anna Wołoszyk, dyrektor finansowy Iuridico, LinkedIn Local Trójmiasto



Wojciech Wołoszyk, gospodarz LinkedIn Local Trójmiasto, Iuridico, Bogusław Wieczorek, pełnomocnik zarządu ds. PR, Olivia Centre



Radosław Ciecierski, adwokat, Izabela Turczyńska-Buszan, radczyni prawna, CEO w Projekt.Prawny



Karolina Pertkiewicz, Funk International Polska, Julia Bielawska, doradca ds. ładu korporacyjnego i ESG



Sylvia Światłowska, Centrum Rozwoju Talentów, Irena Poblocka, Masterlease, Sylwia Artichowicz, Ekoinbud, Szymon Smetana, Studio Szare, Mariusz Jagłowski, lecimywprawo.pl, Joanna Jankowska, specjalistka ds. komunikacji w SPIE Energy Poland, Paweł Kwizdiński, dyrektor działu biznesowego, Delkom



Tristan Tresar, Algorytmia, Marek Wilkiera, Dobry Mentor, Andrzej Kurkowski, Woolsome.shop



Krystian Krystoforski, przeCIEKawi podcast, Mateusz Kurj, przeCIEKawi podcast

- Powiększenie piersi
- Podniesienie piersi
- Redukcja piersi
- Plastyka ust
- Korekta nosa
- Korekta uszu
- Usuwanie ginekomiastii
- Liposukcja
- Przeszczepy tkanki tłuszczowej
- Plastyka powiek
- Lifting twarzy
- Podniesienie brwi
- Abdominoplastyka
- Labioplastyka
- Zabiegi medycyny estetycznej



**Dr Pernak**

Piękno i medycyna

Dr n. med. Mikołaj Pernak  
Specjalista chirurgii plastycznej  
Al. Grunwaldzka 549 | 80-339 Gdańsk  
Tel. 500 600 502  
[www.drpernak.pl](http://www.drpernak.pl)





Fot. Krzysztof Nowosielski



**IMBOpomoc**  
Róża von Mach, Róża von Mach Medycyna Estetyczna,  
Przemysław Radziszewski śpiewak, tenor



Zespół Fundacji Hospicyjnej: Magdalena Karusiewicz-Sędzicka, Lucyna Nowakowska, Kamilla Mazur, Olga Woźniak,  
Barbara Szynka, Justyna Ziętek, wiceprezesa FH



Anna Jagiełło, Wojciech Peret



Beata Komorek, właścicielka agencji kreatywnej Howingga,  
Bruno Kass, specjalista ds. marketingu, Volvo Drywa



Paweł Drywa, dyrektor handlowy Volvo Drywa



Karolina Drywa, prezes zarządu Volvo Drywa



Grzegorz Nakrajnik, szef kuchni Limoncello, Marek Rostkowski CEO  
Omidia Group, Aleksandra Rostkowska, Katarzyna Chrzanowska,  
Limoncello



Jacek Tymirski, Konsul Honorowy Republiki Moldawii, Marek Gluchowski,  
Kancelaria Radców Prawnych i Adwokatów Gluchowski Siemiątkowski  
Zwara i Partnerzy



Malgorzata Kazmierczak, Agnieszka Zakrzacka, Katarzyna Makowska,  
zespół Fundacji Hospicyjnej



Jakub Krzyżak, Xtrainer.pl ambasador marki Volvo Drywa,  
Jacek Szuffrajda, mLeasing



Katarzyna Leszczyńska, sales and operations planning manager, Volvo Car  
Poland, Mariusz Jankowski, area business manager, Volvo Car Poland



Izabela Cyjert-Prygoda, Zenon Przedwojski, Dom Inwestycyjny Xelion



Michał Stankiewicz, redaktor naczelny, Prestiż Magazyn Trójmiejski,  
Grzegorz Gosk, Biznes po Kaszubsku

## TRÓJMIEJSKI WIECZÓR BIZNESOWY Z VOLVO DRYWA



Janusz Frąckowiak, Yacht Club Rewa,  
Mariusz Milkowski, usługi detektywistyczne



Przemysław Mitraszewski, członek rady Fundacji Hospicyjnej,  
Piotr Mitraszewski, Karina Mitraszewska

## XIV CHARYTATYWNY BAL Z SERCEM

8 lutego odbył się XIV Charytatywny Bal z Sercem organizowany przez Fundację Hospicyjną. Tym razem dochód z licznych licytacji przeznaczony został na remont budynku Hospicjum Dutkiewicza w Gdańsku. Podczas pełnego wrażeń wieczoru na 34. piętrze Olivia Star na stołach zagościły polskie specjały, nie zabrakło także oprawy muzycznej, która rozgrzała parkiet!



Marta i Michał Kozłowski, Fundacja JohnnyBros



Dominik Żuk, założyciel AutomAlze.pl, Sylwia Szerenos, adwokat  
i kwalifikowany doradca restrukturyzacyjny, Continuum Restrukturyzacja

12 lutego odbyła się kolejna odsłona Trójmiejskiego Wieczoru Biznesowego zorganizowana przez Biznes po Kaszubsku oraz Volvo Drywa. Przedsiębiorcy z Trójmiasta i okolic mieli okazję obejrzeć prezentację nowego Volvo EX90 oraz uczestniczyć w panelach z udziałem prelegentów. Tradycyjnie nie zabrakło biznesowych prezentacji oraz networkingu.



Anna Zwolińska, Piotr Zwoliński, prezes zarządu Pepper House



Anna i Piotr Banach



Janusz Popaszkiwicz, Konsul Honorowy RPA w Gdańsku,  
prof. Jacek Jassem



Sandra Meller, Jakub Pajka, młodszy specjalista ds. marketingu i social  
media, Mercedes-Benz Witman



Paweł Głodowski, właściciel Mingle Business



Artur Walas, ekspert nieruchomości gruntowych, Piotr Erdmann, starszy  
ekspert nieruchomości premium, Julia Lewandowska Properties



Daniel Nadolski, właściciel Cyprus Wave,  
nieruchomości na Cyprze Północnym



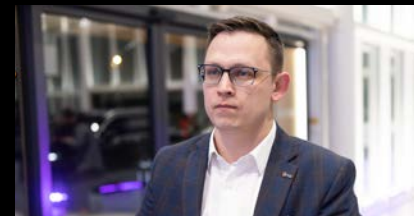
Joanna Narkiewicz, Andrzej i Bożena Mizgier, Krzysztof Narkiewicz



Joanna Lepek, Tomasz Rozwadowski



Michał Listkiewicz, Joanna Listkiewicz



Michał Osiej, dyrektor ds. rozwoju, Polskie Towarzystwo Gospodarcze



Katarzyna Więtecha, MoHome ambasadorka Volvo Drywa



Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski,  
Karolina Watus, architektka, Leipuri Interiors

Fot. Krzysztof Nowosielski



# 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 (siedle Garnizon); **Mount Blanc**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Costa Coffee**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Sztuka Wyboru**, Gdańsk, ul. Słowackiego 19; **Rosse Rosse**, Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Bałtyk Plaza); **Costa Coffee**, Gdynia, Centrum Riviera; **Mamma Mia Cafe**, Sopot, Plac Żdźrowy 2; **Cygarenia**, Gdynia, ul. 3 Maja 27; **Gdynia Bakuia**, Gdynia, ul. Piastowskiego 30; **Alt Cafe**, Gdynia, ul. Legionów 112F/1 (Altus); **Cafe Resto**, Sopot, Hotel Rezydent; **Mount Blanc**, Sopot, Centrum Hafnera; **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; **Capucino 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; **Tiok**, Gdynia, ul. Wybickiego 3; **Al. E. Browar**, Gdynia, ul. Starowiejska 40B; **Pawilon**, Sopot, ul. Hafnera 7/9; **Kotka Cafe**, Gdańsk, ul. Polanki 124 D; **Fit Cafe**, Sopot, ul. Podjazd 11; **Bosko**, Gdańsk, ul. Jana Pawła II 3A;

## RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

**Pa Nalejnik**, Gdańsk, City Meble, al. Grunwaldzka 11; **Jagstno**, Gdańsk, św. Ducha 14B; **Al. Browar**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 21; **Avocado Vegan**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 25; **Surfburger Chelm**, Gdańsk, ul. Cieszyńskiego 1C; **Surfburger Wrzeszcz**, Gdańsk, ul. Tubudarów 2; **Surfburger Śródmieście**, Gdańsk, ul. Garmarska 30; **Surfburger Gdynia**, Sopot, ul. Kościuszki 10; **Surfburger Gdynia**, Gdynia, ul. Abraham 11; **Rottendorn Wie Bar**, Gdańsk, ul. Chmielna 101/102; **Niepokorni**, Gdańsk, ul. Chmielna 26; **Riverside by Piłsner**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Tytle**, 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 Manez**, Gdańsk, ul. Słowackiego 3; **Mami Sushi**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 5; **Wozownia**, Gdańsk, ul. Gradowa 6; **Piwnicza Raj**, Gdańsk, ul. Długi Targ 44; **Zafishowani**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Chang**, Gdańsk, ul. Dmowskiego 15; **Oficyna**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415 (Argoni); **Grass**, Gdańsk, ul. Szeroka 121/122; **Winiowski**, Gdańsk, ul. Piwna 22; **Motlawa**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 2/1; **Traitoria Bresno**, Gdańsk, ul. Krasieckiego 98/1; **Tekstylia**, Gdańsk, ul. Szeroka 11; **AIU!L inspired by Gdańsk**, ul. Partyzantów 6; **BonZur**, Gdańsk, ul. Piwna 36; **Majolikta**, Gdańsk, ul. Jana Uphagena 23; **Machina**, Gdańsk, ul. Chlebnička 13/16; **Fishmarket**, Gdańsk, Targ Rybny 6; **Fellini**, Gdańsk, Targ Rybny 6; **Corneze**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 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 Mollawy; **Sempre**, Gdańsk, Targ Rybny 11 wejście od Mollawy; **Mto Sushi**, Gdańsk, ul. Szeroka 50; **La Cucina**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Patrimonio**, Gdańsk, ul. Tandeta 1; **Restauracja Falienka**, Gdańsk, ul. Otowianka 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); **Piny**, Gdańsk, ul. Słowackiego 21 (Garnizon); **Elkisar**, Gdańsk, ul. Hemera 1 (Garnizon); **Lobster**, Gdańsk, Olivia Business Centre; **Tawerna**, Gdańsk, ul. Powornicza 19/20; **Mon Balzac**, Gdańsk, ul. Piwna 36/39; **Browarna**, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; **Gdańskie Bowke**, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11; **Mono Kitchin**, Gdańsk, ul. Piwna 28/30; **Restauracja Magiel**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Tu Można Marzyć**, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 25; **Meso Ramen**, Gdańsk, ul. Obronców Wybrzeża 17/4; **Falowiec**, Gdańsk, ul. Obronców Wybrzeża 2; **Polbit Gary**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 21; **Tako**, Gdańsk, ul. Słowackiego 13/11; **Prepiz** na Gdańsk, ul. Jaskłowa Dolina 132/5; **Meat Shack BBQ**, Gdańsk, ul. Ludwika Waryńskiego 26/27; **Papierowka**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Canis Restaurant**, Gdańsk, ul. Ogocina 27/28; **Guga Sewer & Spicy**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 2/9; **La Pampa Steakhouse**, Gdańsk, ul. Szeroka 32/35; **Gvara**, Gdańsk, ul. Chlebnička 48/51; **Fino**, Gdańsk, ul. Grzaska 1; **T-bone Steak House**, Gdańsk, ul. Długi Targ 22; **Long Street**, Gdańsk, ul. Długa 52/53; **Restauracja Sapere**, Gdańsk, ul. Tkacka 27/28; **Kozłowa Złota Brama**, Gdańsk, ul. Długa 81/83; **Nieszuka Restaurant&Bar**, Gdańsk, ul. Mariacka 2/3; **Neighbour's Kitchen**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11/1/2; **Chleb i Wino**, Gdańsk, ul. Stągiewna 17; **Słony Spichlerz**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Wolowina Bistro**, Gdańsk, ul. Żabi Kruk 16; **Stacja Food Hall**, Gdańsk, Galeria Metropola; **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. Mściewoja 9; **Oberża 86**, Gdynia, ul. Starowiejska 30; **Neon**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 39; **F.Minga**, Gdynia, Bulwar Nadmorski im. Feliksa Nowowiejskiego; **Duch66**, Gdańsk, ul. Antoniego Ducha 66; **POP** in Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 64; **Bistro Serwis**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241; **Milo 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. Przebendowski 38; **Chwila Mody** (restauracja i kawiarnia), Gdynia, InfoBox; **Barraouda**, Gdynia, Bulwar Nadmorski 10; **Browar Port Gdynia**, Bulwar Nadmorski; **Vinegro di Rucola**, Gdynia, ul. Zawiszy Czarnego 1; **Pasta Miasta**, Gdynia, ul. Świętojańska 46; **Alja 40**, Gdynia, ul. Alja Marszałka Józefa Piłsudskiego 40; **Tako Bar**, Gdynia, ul. Świętojańska 21; **Malika**, Gdynia, ul. Świętojańska 69; **Casa Cubeddu**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1; **Tlusta Kaczka**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2; **Sztuczka**,

Gdynia, ul. Abrahama 40; **Ogniem i Piecem**, Gdynia, ul. Świętojańska 87; **Majka i Kawa**, Gdynia, ul. Świętojańska 65; **Biały Królik**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Mondo di Vinegro**, Gdynia, ul. Polska 1; **Pescado**, Gdynia, al. Zwycięstwa 243; **Pieterwas Krew i Woda**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 41; **Śródmieście**, Gdynia, ul. Mściewoja 9; **Cozzi**, Gdynia, ul. Władysława IV 49; **Tawerna Gdynia**, Gdynia, ul. Otrowska 1; **Przystanek Orłowo**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 237/3; **La Vita**, Gdynia, ul. Antoniego Abrahama 80/86; **Jakubak 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; **Błękity Pudel**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 44; **U Kucharzy**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Grunwaldzka 11; **Marska**, Sopot, ul. Marska 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. Marska 4; **Pieprz**, Sopot, ul. Hafnera 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 Letnie Villes**, Sopot, Al. Niepodległości 737; **Fidel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **Hashi Sushi**, Sopot, Centrum; **Whiskey on The Rock**, Dworzec Sopot; **Bagażownia**, Dworzec Sopot; **Seaford Station Restaurant, Bar & Grill**, Dworzec Sopot; **Union**, Hipodrom Sopot; **Polskie Smaki**, Sheraton Sopot; **Ware**, 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; **Try Siestry**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **BOTO**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 54B; **La Mare**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 38/U2; **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. Smólna 21; **Symfonia Smaków**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Zacny Liś**, Gdańsk, Starzy Rynek Olwinski 19; **Zakwasownia**, Gdańsk, ul. Norwida 2; **Kulinarny motyl**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 14/1; **Bombay Sopot**, Plac Żdźrowy 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. Grodzka 16

## SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

**Love Hair and Barber Shop**, Gdańsk, ul. Rakoczego 9/U6; **Atelier Brzozowski**, Gdańsk, Podwale Staromiejskie 109/112B; **Gairis**, Gdańsk, ul. Gdalczyńskiego 12; **Club Fryzjerski Alternatyw**, Gdańsk, ul. Alja Grunwaldzka 471; **Jacques Andre**, Gdańsk, ul. Elzbietárska 9/10; **Salon Fryzjersko-kosmetyczny Excellent**, 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, ul. Niepodległości 775; **Salon kosmetyczno-fryzjerski Sopotski Styl**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; **Salon urydy Drausl**, Sopot, ul. Niepodległości 739/1; **Dolce Vita Beauty Box**, Sopot, ul. Sobieskiego 2; **HairBar**, Sopot, Sheraton, **Dom Zdrowoty**, Falia Gdańsk, Gdańsk, ul. Hynka 65; **Instytut Urody POR FAVOR**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 15/U2; **Easy Barbers**, Gdańsk, ul. Miłozia Białozwskiego 10; **Secret Avenue**, Gdańsk, ul. Partyzantów 3; **Baltica Beauty**, Gdańsk, ul. Partyzantów 8; **Lorena's Golecki**, Gdańsk, ul. Tryz Lipy 4/2; **Underground BarberShop**, Gdańsk, ul. Garmarska 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. Oljerdia 45; **Petite Perle**, Gdańsk, ul. Beniewskiego 15; **Cutting Club**, Gdynia, al. Zwycięstwa 237/1; **Cichy Design**, Gdańsk, Al. Jana Pawła II 1b / Olivia Business Centre (Olivia Point&Tower); **Strefa Piękna i gustu**, Gdańsk, Polnicey 3/2; **MT Salon Beauty by Magdalena Trzcinińska**, Gdańsk, ul. Obronców 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 Olwinski**, Gdańsk, ul. Bytowska 4; **Bali SPA**, Gdańsk, ul. Szeroka 42/43; **Quadrille Spa**, Gdańsk, ul. Folwarczna 2; **Instytut Genesis**, Gdynia, ul. Ejsmondka 2; **Vanity Day Spa**, Gdynia, ul. 1 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. Emili Piater 1; **Body & Mind Clinic**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 413; **Diamond Clinic**, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22; **Spa Hotel Hanza**, Gdańsk, Al. Janina Pawła II 1b / Olivia Business Centre (Olivia Point&Tower); **Prana Spa**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Grand Hotel Spa**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12/14; **Hotel Hafner SPA**, Sopot, ul. Jana Jerzego Hafnera 59; **The Oriental Spa**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **SPA w Hotelu Kuracyjnym**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 255; **Venity Day Spa**, Gdynia,

ul. 1 Armii Wojska Polskiego 26/1; **Gdyniski Instytut Podologiczny**, Gdynia, ul. gen. Józefa Bema 16/2; **Permanent Make-up Place Anna Krzyżowska**, Gdynia, ul. Świętojańska 43/15;

## MEDYCYNIA ESTETYCZNA I KOSMETOLOGIA

**Medycyna Estetyczna dr Marcin Nowak**, ul. Klifńskiego 1/70; **Skinlab**, Gdańsk, ul. Hemara 2; **Dr Kondej**, Gdańsk, ul. Obronców Wybrzeża 7; **Perfect Medica**, Gdańsk, ul. Kolobrzaska 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. Jaskowa Dolina 8; **Gdańska Klinika Urody**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 2/2; **Klinika Gorszewska**, Gdynia, Al. Legionów 112/2; **Lasell Medical Clinic**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 9c/9; **Veoli Clinic**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Hevena Beauty**, Gdynia, ul. 1 Armii WP 8/5; **Prodem**, 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 Mediam**, Gdynia, ul. Abrahama 36-44; **Instytut Urody Agada Partyla**, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; **Sopocka Fabryka Urody**, Sopot, ul. Smólna 10; **Derm-Al**, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; **MedSPA by dr Kobylińska**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 14/7; **Mam**, Gdańsk, Alibrost Towers, Al. Rzeczypospolitej 4; **Sztom Tattoo Studio**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 13/U1; **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 urydy Beleza**, Gdynia, ul. Legionów 15-3; **ADI Aesthetics**, Sopot, ul. Obronców Westerplatte 24

## HOTELE

**Number One**, Gdańsk, ul. Jagłana 4; **Radisson Blu**, Gdańsk, ul. Długi Targ 19; **Dwór Olwiski**, 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. Olwianka 1; **Amber Tower**, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; **Holland House**, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34; **Grand Cru**, Gdańsk, ul. Rycerska 11-12; **Hotel Sadowa**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Hotel Almond**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Hotel Kuracyjny**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255; **Hotel Nadmorski**, Gdynia, ul. Ejsmondka 2; **Courtyard by Marriott**, Gdynia, ul. Jerzego Waszyngtona 19; **Radisson Blu**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowicami 54; **Sopotorium**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowicami 52; **Hotel Vila Baltica**, Sopot, ul. Emili Piater 1; **Hotel Rezydent**, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; **Sheraton Sopot Hotel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **Villa Antonia**, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 36 A; **Mala Anglia**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Dworek Admiral**, ul. Powstańców Warszawy 80; **Villa Sentosa**, Sopot, ul. Grunwaldzka 89; **Hotel Hafner**, Sopot, ul. Hafnera 59; **Villa Aqua**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35; **Hampton by Hilton**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 220; **Hilton**, Gdańsk, ul. Targ Rybny 1; **Mercurie Gdańsk Stare Miasto**, Gdańsk, ul. Heweliusza 22; **IBB Hotel**, Gdańsk, ul. Długi Targ 14/16; **Holiday Inn**, Gdańsk, ul. Chmielna 1; **Hotel Radisson**, Gdańsk, ul. Chmielna 10-25; **Sopot Marriott Resort & Spa**, Sopot, ul. Bitwy Pod Płowicami 59; **My Story Sopot Apartments**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 60; **Hotel Bayjona**, 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, ul. 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; **Agustacja**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82; **Calyso**, Sopot, ul. Niepodległości 697-701

## SALONY SAMOCHODOWE

**Autoryzowany serwis Seata Auto Miras**, Gdańsk, ul. Zawodników 2; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Miarki Szlak 43/45; **Audi Centrum Gdańsk**, ul. Lubowidzka 44; **Renault Zdunek**, Gdańsk, ul. Miarki Szlak 43/45; **Underground DS Automobiles**, Gdańsk, ul. Miarki Szlak 43/45; **Gdańsk**, ul. Miarki Szlak 43/45; **Gdańsk**, ul. Miarki Szlak 4/8; **Subaru Zdانونicz**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 206; **British Automotive Jaguar Land Rover**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 241; **Volvo Drywa**, Gdańsk, ul. Kartuska 40; **BMG Goworowski**, Gdańsk, ul. Elbąska 81; **Carer Toyota**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 260; **City Motors**, Gdańsk, ul. Uczniowska 36; **BMW Zdunek**, Gdynia, ul. Duszkiennicka 1; **Lexus Trójmiasto**, Gdańsk, al. Grunwaldzka 270; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Volvo Gdynia**, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMW Goworowski**, Gdynia, ul. Łużycka 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Owsińska 13; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łużycka 3A; **Wolskswagen Plichta**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 42; **Peugeot JD Kulej**, Gdynia, ul. Chwaszczynska 128; **Honda**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 162; **Porsche Centrum Sopot**, Sopot, Al. Niepodległości 956; **Porsche Approved**, Sopot, ul. Al. Niepodległości 948; **Nissan KMLJ Zdunek**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 250; **Hyundai Margo**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 250; **Hyundai Margo**, Gdynia, ul. Morska 51/1; **Skoda Plichta**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 46; **Toyota Walder**, Chwaszczyno, ul. Olwiska 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 30/U2; **Polmed**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Perfect Smile Clinic**, Gdańsk, ul. Marii Konopnickiej 10; **Imvicta**, Gdańsk, ul. Piastowska 250; **Hyundai Margo**, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 48; **Ingladon**, Gdańsk, ul. Kartuska 312; **Victoria Clinic**, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 5; **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 Dentis**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12; **Mawident**, Gdynia, ul. Strzelców 118/4; **Artident Beauty&Care Dentistry**, Sopot, ul. Jagielły 4/2; **Den Arte**, Sopot, ul. Armii Krajowej 122; **Dental**, Sopot, ul. 1 Maja 5; **Fan-dent**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 71/2; **DayClinic.pl Szpital Jednego Dnia**, Gdańsk, ul. Żabi Kruk 10; **Klinika Dobosz i Partnerzy**, Gdańsk, ul. Partyzantów 6; **Cadent**, Gdynia, ul. Parkowa 6/1E; **DentaClinic**, Gdańsk, ul. Beniewskiego 1/U2; **Remedios Sopockie Centrum Leczenia Bólu i Rehabilitacji**, Sopot; **Aleja Niepodległości 754**; **Sono Vamae Wesolowsky**, Gdynia, Al. Legionów 112/2; **Lasell Medical Clinic**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 9c/9; **Veoli Clinic**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Hevena Beauty**, Gdynia, ul. 1 Armii WP 8/5; **Prodem**, 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 Mediam**, Gdynia, ul. Abrahama 36-44; **Instytut Urody Agada Partyla**, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; **Sopocka Fabryka Urody**, Sopot, ul. Smólna 10; **Derm-Al**, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; **MedSPA by dr Kobylińska**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 14/7; **Mam**, Gdańsk, Alibrost Towers, Al. Rzeczypospolitej 4; **Sztom Tattoo Studio**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 13/U1; **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 urydy Beleza**, Gdynia, ul. Legionów 15-3; **ADI Aesthetics**, Sopot, ul. Obronców Westerplatte 24

## 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; **Halepuzek**, Gdańsk, City Meble; **Klar**, Gdańsk, City Meble; **Indigo Decor**, Gdańsk, City Meble; **Flugger**, Gdańsk, City Meble; **Grant**, Gdańsk, City Meble; **IK&Kolor**, Gdańsk, City Meble; **Be!-Pol**, Gdańsk, City Meble; **Eko-Dar**, Gdańsk, City Meble; **P3 Studio**, Gdańsk, City Meble; **Eurodom**, Gdańsk, City Meble; **Praxis**, Gdańsk, City Meble; **Aceero Polska**, Gdańsk, City Meble; **Gdańska Fabryka Mebli**, Gdańsk, City Meble; **SypialniaPlus.pl**, Gdańsk, City Meble; **Projekt Meble**, Gdańsk, City Meble; **BoConcept**, Gdańsk, City Meble; **Sedance Materace**, Gdańsk, City Meble; **Flader**, Gdańsk, City Meble; **Praxis**, Gdańsk, City Meble; **Orzel 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; **Komander**, Gdańsk, City Meble; **Mama Studio**, Gdańsk, City Meble; **Italmoble**, Gdańsk, City Meble; **Mandalin**, 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; **Miloo Home**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Taranko**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Witek Home**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **ABC Laszek**, Gdańsk, City Meble; **Dulica**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Homsklyna**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Elements**, Gdańsk, ul. Przywidzka 4; **Hever**, Salon Snu, Gdańsk, ul. Przywidzka 7; **Alfa Floors**



Poznaj nowe oblicze Gdyni

# WENDY

**Apartamenty od 29 m<sup>2</sup> do 111 m<sup>2</sup>**

Inwestycja w samym sercu miasta, łącząca modernistyczną architekturę z portowym rodowodem Gdyni.

**ROBYG**

[www.gdynia.robbyg.pl](http://www.gdynia.robbyg.pl)