prestiż

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 6 (2025)

DR BARBARA SOBCZAK

PRAKTYKA, KTÓRA WYPRZEDZA JUTRO

#ROZMOWY BIZNESU POMORZA - OCHRONA ZDROWIA NA ROZDROŻU

WŁADYSŁAW CHUMOWICZ - OSTATNI GDAŃSKI INTROLIGATOR

MISTRZOWIE SMAKU: TRÓJMIEJSCY SZEFOWIE KUCHNI

SANHAUS
APARTMENTS

STYLOWE APARTAMENTY W SERCU SOPOTU

Sanhaus Apartments to starannie wyselekcjonowana kolekcja wyjątkowych apartamentów położonych w najlepszych lokalizacjach Sopotu – tuż przy plaży, Monte Cassino i w cichych, willowych dzielnicach. Każde wnętrze łączy elegancję z domową atmosferą, oferując komfort porównywalny z najlepszymi hotelami.

Nasze apartamenty doceniają zarówno pary szukające romantycznego wypoczynku, jak i rodziny czy goście biznesowi. Dbałość o detale, wysoki standard i troska o potrzeby gości sprawiają, że wielu z nich wraca do nas regularnie.

Odkryj Sopot z najlepszej strony – zarezerwuj pobyt bezpośrednio na naszej stronie i skorzystaj z najlepszych cen.

Tel.: +48 730 300 530
E-mail: apartamenty@sanhaus.pl
@sanhausapartments
www.sanhaus-apartments.pl

NA OKŁADCE: DR BARBARA SOBCZAK FOTO: ANASTAZJA DOVCZENKO

nr 6/2025 (174) www.prestiztrojmiasto.pl

FELIETON
6 OD NACZELNEGO
8 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
10 ZBIGNIEW CANOWIECKI – ZEPSUTE PAŃSTWO
12 ALE NUMER!
14 NOWE MIEJSCA

TEMAT Z OKŁADKI
16 DR BARBARA SOBCZAK - PRAKTYKA, KTÓRA WYPRZEDZA JUTRO

WIRTUALNE TRÓJMIASTO
24 TRÓJMIEJSKIE INSTASTORY - @PATILOWSKA.PHOTO

PODRÓŻE
26 ZIMBABWE I ZAMBIA - GRZMIĄCE KASKADY WE MGLE

KULINARIA
30 KAMIL SADKOWSKI – FRANCUSKA MEDYTACJA
32 Z GOTOWANIEM IM DO TWARZY

DESIGN
38 JAKA PIĘKNA SAMOWOLKA – JAN SIKORA
40 GDY WNĘTRZE STAJE SIĘ SZTUKĄ
44 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW – LATEM

MODA
46 MADE IN 3CITY - BIŻUTERIA, KTÓRA ROŚNIE Z WYOBRAŹNI
50 KAPSUŁOWA KOLEKCJA NA WYJĄTKOWE OKAZJE
56 CHANEL W GDAŃSKU - NOWY ROZDZIAŁ W HISTORII PIĘKNA

ZDROWIE I URODA
58 SŁUŻBA ZDROWIA - PIENIĘDZY CORAZ WIĘCEJ, CHOĆ CORAZ MNIEJ
62 ZAROBKI ZBYT MAŁE, CZY ZBYT DUŻE
66 WYJŚĆ POZA SCHEMATY
72 PŁASKI BRZUCH NA NOWO - ABDOMINOPLASTYKA W KLINICE MEDISSIMA
73 PRZYSZŁOŚĆ W MODELOWANIU CIAŁA

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA
74 WŁADYSŁAW CHUMOWICZ - OSTATNI TAKI GDAŃSKI INTROLIGATOR
80 BATOR ART GALLERY - 30 LAT SZTUKI, KTÓRA PRZEMAWIA DO EUROPY
82 SPOSÓB NA LATO - KSIĄŻKA POD CHMURKĄ
84 18. GDYNIA DESIGN DAYS
88 GOŚCINNOŚCI. WYSTAWA O TYM, JAK TRUDNO BYĆ MIŁYM
90 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU
92 PRESTIŻOWE IMPREZY

MOTORYZACJA
100 MG CYBERSTER – CZERWONA BŁYSKAWICA Z PRZYSZŁOŚCI
104 VOLVO XC60 RECHARGE - SZWEDZKA PRECYZJA W WERSJI PLUG-IN
108 MERCEDES W111 CABRIO - WIELKA WYPRAWA DO PORTOFINO

SPORT
112 LOTTO CSIO4* SOPOT 2025 - 4 DNI HIPPICZNEGO SPEKTAKLU

BIZNES
116 MIĘDZY KODEKSEM A KATAMARANEM
118 MODERNA I NOLI STUDIOS OTWIERAJĄ NOWY ROZDZIAŁ CZERWONYCH KOSZAR
120 ROZMOWY BIZNESU POMORZA - PUBLICZNA CZY PRYWATNA? OCHRONA ZDROWIA NA ROZDROŻU

KRONIKA PRESTIŻU
124 ROZMOWY BIZNESU POMORZA. SŁUŻBA ZDROWIA - PRYWATNA CZY PUBLICZNA?
126 OTWARCIE ODDZIAŁU WHITE WOOD NIERUCHOMOŚCI W SOPOCIE
127 LOTTO CSIO SOPOT 2025
128 NADMORSKI PIKNIK SPORTOWO-BIZNESOWY
129 TURNIEJ GOLFOWY O PUCHAR REKTORA UG BY ALIOR BANK PRIVATE BANKING 2025

summer
IS CALLING

FORUM GDAŃSK

Gdańsk, Targ Sienny 7 www.forumgdansk.pl

CZAS NA NOWE SUKCESY

Michał Stankiewicz

Klaudia Krause-Bacia

Co dzieje się dziś z polskim żeglarstwem? Gdzie jesteśmy – jako środowisko, dyscyplina i potencjał sportowo-biznesowy? Na te pytania próbuje odpowiedzieć przygotowany przez nas obszerny raport o stanie polskiego żeglarstwa sportowego – pierwszy tak kompleksowy materiał od lat. Bardzo skrupulatnie przeanalizowaliśmy ostatnie trzy dekady: od sukcesów i porażek na wodzie, przez strukturę klas, aż po finansowanie, marketing i zawodników.

Z tej analizy wyłania się obraz złożony i niejednoznaczny. Z jednej strony – zniknęły wielkie projekty, ściągające duże budżety i uwagę opinii publicznej (poza Wind Whisper Racing Team), nie mamy spektakularnych sukcesów, słabsze wyniki mamy też w żeglarstwie olimpijskim. Z drugiej – coraz większa aktywność w mniejszych, międzynarodowych formatach, lepsza organizacja imprez krajowych i rosnące kompetencje w obszarze marketingu żeglarstwa olimpijskiego. Bilans? Złożony. Ale zanim zaczniemy ważyć plusy i minusy, warto spojrzeć na samą specyfikę tej dyscypliny – wymagającej, niszowej i... wewnętrznie skomplikowanej.

Różnorodność klas, formatów, tras, reguł. Setki konkurencji. Brak jednego mistrza, jednego formatu, jednej ligi, którą dałoby się łatwo sprzedać mediom i sponsorom. Wyobraźmy sobie, że od przyszłego roku PZPN ogłasza 10 nowych odmian Ekstraklasy – z dwoma bramkarzami, trzema piłkami i boiskiem w kształcie gwiazdy. Efekt? Po roku mamy długą listę mistrzów Polski w piłce nożnej rywalizujących o uwagę. I znacznie mniejsze fundusze, które trzeba rozdzielić na wiele konkurencji.

A teraz dorzućmy do tego niewidzialność. Zamiast stadionów, boisk, hal piłkarze grają gdzieś daleko na horyzoncie. Mało widoczni lub w ogóle. Bez dopingu kibiców, bez tłumów. Ich zmagania trwają od kilku godzin do kilku miesięcy. To wyzwanie dotyczy całego żeglarstwa na świecie, a nie tylko Polski. Dlatego wciąż trwają poszukiwania najatrakcyjniejszej formuły do kibicowania. Kamery z dronów pomagają, ale nie zastąpią żywiołowego dopingu, tłumów i jasnych wyników. A sponsorzy – jak wiadomo – wolą liczby i ekspozycję.

Swoje zrobiła też historia z I Love Poland – projektem opatrzonym wielką kasą (52 mln zł), ale małym zaufaniem. Ten wyczynowy jacht VO70, choć przez kilka sezonów brał udział w łatwiejszych regatach i odniósł w nich kilka sukcesów, a także umożliwił młodym, polskim żeglarzom zebranie pierwszych szlifów to zdaniem ekspertów zablokował rozwój kolejnych dużych inicjatyw. Polska Fundacja Narodowa, krytykowana od samego powstania za polityczne zaangażowanie, a następnie za brak skuteczności, dzisiaj jest objęta prokuratorskim śledztwem pod kątem niegospodarności. Dzięki niej I Love Poland od lat zajmuje pozycję najbardziej pokazywanego w głównych mediach projektu żeglarskiego. Nie w kontekście sukcesów, ale jako symbol fundacji. Kiedy żeglarstwo kojarzy się głównie z kontrowersjami, trudno o entuzjazm wśród partnerów biznesowych i zainteresowanie ze strony państwowych firm. A to one są przede wszystkim w stanie dźwignąć wielki projekt.

Innym wyzwaniem są sami żeglarze, czy też całe kluby, a w zasadzie ich kompetencje w pozyskiwaniu funduszy i zarządzania projektem. Posiadanie sztuki żeglowania nie jest jednoznaczne ze sztuką biznesu. Trudno być świetnym w jednym i drugim, tak samo ciężko pogodzić czasowo pracę biznesową z żeglarską. Tymczasem większość żeglarzy właśnie tak działa, pełniąc niezliczoną liczbę funkcji – negocjując umowy, prowadząc social media, rozliczając faktury, a potem... próbując wygrać regaty. Efekt? Rozproszenie, zmęczenie, brak rozwoju sportowego i marketingowego.

Na tym tle coraz większą uwagę zwracają ci, którzy próbują podejść do żeglarstwa bardziej systemowo – łącząc sport z organizacją, budowaniem zespołów, relacjami z partnerami i świadomością wizerunkową. Przemysław Tarnacki, którego sylwetkę prezentujemy w tym numerze, działa właśnie w takim modelu. Ma na koncie starty w prestiżowych regatach, prowadzi klub, rozwija projekty o międzynarodowym zasięgu. W rozmowie opowiada o kulisach tych przedsięwzięć, a także o tym, co dziś naprawdę oznacza uczestnictwo w profesjonalnym jachtingu – i ile pracy wymaga, by robić to z głową.

Na koniec jeszcze jedna ciekawostka. W Polsce nie ma żadnego magazynu poświęconego żeglarstwu sportowemu. Generalnie z prasą żeglarską jest krucho, bo ta co wychodzi poświęcona jest bardziej samym jachtom lub też szeroko pojętej kulturze żeglarskiej. Sportowe tematy są rozdrobnione w social mediach i niekiedy na portalach. Ktoś powie, że prasa to przeżytek. I tak, i nie. Tak, bo prasa codzienna się kurczy na rzecz Internetu. Nie, bo wzięciem cieszą się magazyny branżowe, ukierunkowane na wąskie grupy odbiorców jak np. miłośników karpi, którzy mają własny magazyn Karp Max, nie wspominając o Wiadomościach Wędkarskich (także piszą o karpiu), no i e-gazetach i licznych portalach. Zasada jest prosta – tam, gdzie są pieniądze i jest rynek – pojawiają się media. W karpiach najwyraźniej są.

Jaki jest więc bilans trzech dekad? Mimo naszej nieobecności w największych imprezach chyba jednak dodatni, bo jest nas więcej ilościowo na morzach i oceanach świata. A to napawa nadzieją, że z tej masy wkrótce wyłonią się nowe sukcesy.

MAGAZYN PRESTIŻ
miesięcznik bezpłatny

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

Redaktor Naczelny:
Michał Stankiewicz

Zastępca Redaktora Naczelnego:
Klaudia Krause-Bacia

Sekretarz redakcji:
Joanna Bieńkowska

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

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

Szef działu foto: Karol Kacperski
Skład: Kamil Żurek

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

Redakcja nie odpowiada za treść reklam

KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE

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 niezależniej wytwórni kaset magnetofonowych ISKRA Cassettes. Najmłodsze dziecko to nowe wcielenie Rudego Kota pod nazwą KOT w Gdańsku.

DEAD OR ALIVE

The title is in English, so I explain that I don't want to commit suicide. However, I want to live. Dead or Alive is a...to fajny zespół popowy z lat 80., który miał hiciora „You Spin Me Round". Wokalista miał niezłą czuprynę i opaskę na oku. Wtedy to była stylówa. Gdybym wtedy był Anglikiem i założył taki zespół i mieszkał w UK też bym tak wyglądał. W Polsce bym się nie odważył.

Urodziłem się w Polsce w latach 60. Dorastałem w latach 70., a moje dorosłe życie przypadło na lata 90. Obecnie uważam, że jestem zwycięzcą, bo dałem radę, przeszedłem wszystkie epoki niemal bez szwanku. Nie obyło się oczywiście bez sporych turbulencji, nawet katastrofy, ale wyszedłem z nich cało. Dziś nadążam, mam energię i dziwię się skąd to wszystko. Skąd ten gen, kto w rodzinie taki był. Oczywiście, że była to moja Babcia Henia. To był mój wzór! Była mną w latach komuny. Dożyła sędziwego wieku i widziała, co jej wnuk „odjaniepawla" na mieście. Nie powiem, była zatroskana, bo dla niej czasy komuny wciąż gdzieś tam żyły i myślała, że mam tak samo. Trochę miała rację. Dziś Henia jest kosmitką i nie wiem czy ma z nami jakikolwiek kontakt. Raczej nie, bo została zamieniona w proch, a bajki o niebie i górze to nie ze mną. Zastanawiam się tylko ile dziś ludzie są w stanie znieść, jak ustawić się do wiatru, aby się nie przewrócić. Bacia Henia była rocznikiem przedwojennym, więc była twarda i doświadczona do bólu. Była typem frontowca. Dawała sobie rade w każdej sytuacji, a i potrafiła rozwiązywać rodzinne problemy. Tak czy siak dziś to ja jestem Henią. I powiem Państwu, że szybko sobie poradziłem z sytuacją po 1 czerwca. Poukładałem sobie wszystko w głowie, oddałem się zajęciom i już nie włączam programów informacyjnych w telewizji, a nagłówki w sieci tylko czytam, lecz nie otwieram. Niezły jestem. Fajki też rzuciłem z dnia na dzień, żadnego liczenia dni, symbolicznej daty 1 stycznia. Pieprznąłem i nie pamiętam czy było to 10 czy 15 lat temu. Zwyczajnie poczułem ból, a zawsze je paliłem dla przyjemności. Alkohol piję, ale tylko dla przyjemności. Nie jestem w stanie żłopać wina z rana czy w południe, jeśli nie jest to związane z przyjemnością. TV rzuciłem już drugi raz. Tym razem chyba na dobre. Szkoda mi życia i zdrowia. Zostałem zainfekowany polityką do tego stopnia, że stałem się jej zakładnikiem i piewcą ideologii. Stanąłem po jednej stronie barykady i miałem wroga. Zostałem wchłonięty do brudnej gry w imię pustych haseł. Wiem, co to jest zamordyzm, co to jest demokracja i czym jest wolność. Wszystkiego doświadczyłem i wszytko przerobiłem aż nadto. Ale nie jestem politykiem i choć znam kilku to nie chcę już być częścią tej ohydnej gry. Ostatnie 10 lat nie były wcale ciężkie. Bywało gorzej. Może jestem bardziej odporny, doświadczony? Pewnie tak. Rozpracowałem naszą ojczyznę, i wiem jak w niej żyć. Nigdy nie zostanę Kościuszką ani żołnierzem. Nie pójdę na front w imię ludzi, którzy za nic mają nas - ludzi. Tworzę własną ojczyznę, jestem częścią systemu i dobrze sobie radzę. Stwarzam warunki dla innych i mogą czuć się bezpieczni oraz zadowoleni. Nikt mnie już nie nabierze na przyszłość. Ona nadejdzie wcześniej czy później i nie ma takiej opcji bym dziś był szpikowany wiedzą jak będzie źle za 10 lat. Ja to wiem i wiem też, że sobie poradzę, bo jestem sprytny i odważny. Nie potrzebuję żadnego Prezydenta ani Premiera, aby mi w tym pomógł. Jeśli ci ludzie zrobią coś niedobrego i będę musiał coś zmienić w swoim życiu to zrobię to. I zrobię to tak, że znów będę miał dobrze, a moje otoczenie to odczuje. Świat jest ogromny i można w nim żyć dobrze. Świat jest jedną wielka bańką, ale w niej są tysiące małych banieczek. Nie jesteśmy w stanie już ich otworzyć, bo jesteśmy stworzeniami, które potrzebują swoich pancerzy. Nie chcę żyć tym, co się stało na Podlasiu czy w Koninie. Nie muszę tym żyć. Chcę tworzyć życie wokół siebie po swojemu. Skoro mi się to dotąd udawało to lecę z tym dalej. Nikt mi w tym nie przeszkodzi i nie chcę już słyszeć od nikogo, że ktoś mnie zmiecie z powierzchni. Sam sobie przygotuje kontratak i proszę mi już nie mówić jak jest źle. Chcę żyć pełnią życia, chę się cieszyć tym co chcę, by cieszyło i chcę żyć na własnych warunkach w kraju, w którym się urodziłem.

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".

ZEPSUTE PAŃSTWO

Dopiero teraz wiele osób uświadamia sobie jak mocno zostało zepsute nasze państwo. Po rządach PiS wspieranych bezrefleksyjnie przez prezydenta Andrzeja Dudę obecna koalicja odziedziczyła chaos, wiele skonfliktowanych wewnętrznie organów państwa i zdemolowanych instytucji. Naruszanie zasad praworządności i niszczenie systemu sądowniczego skutkowały sankcjami Unii Europejskiej, włącznie z nakładaniem kar finansowych oraz pozbawieniem Polski olbrzymich funduszy unijnych. Z wieloma krajami, w tym z Niemcami, największym naszym parterem gospodarczym, mieliśmy najgorsze stosunki od dekad. W przestrzeni publicznej było dużo kłamstwa i obłudy. Szargano dobre imię wielu autorytetów i ludzi zasłużonych dla budowy demokratycznej III RP. Szereg pojęć zmieniło swoje znaczenie, a niektórzy politycy i urzędnicy zapomnieli o swojej roli jaką mają do spełnienia w państwie. W wyniku nachalnej propagandy mediów publicznych przestano odróżniać dobro od zła, a informację od bezczelnego kłamstwa. Wiele osób i grup społecznych się pogubiło i zamknęło się nawet na dyskusję z inaczej myślącymi. Powstały olbrzymie podziały w naszym społeczeństwie jakich nie było od dziesięcioleci. W okresie rządów Zjednoczonej Prawicy na wielu odcinkach rozwoju społecznego i gospodarczego cofnęliśmy się, w tym w budowaniu społeczeństwa obywatelskiego. Zaniechano wspierania przez państwo wielu organizacji pozarządowych. Systemowe rozwiązania zastąpiono populistycznymi hasłami, propagandą i promowaniem olbrzymich inwestycji. Charakteryzowała je gigantomania i brak racjonalnych przesłanek do ich realizacji. Skończyło się to zadłużeniem państwa i kompromitacją wielu projektów. Budowana z rozmachem elektrownia węglowa w Ostrołęce została rozebrana. Budowa serii promów pasażerskich w Szczecinie zakończyła się na stępce, a fabryki samochodów elektrycznych na wycięciu wielu hektarów lasu. Projekt Centralnego Portu Lotniczego obecny rząd próbuje zracjonalizować, a przekop Mierzei Wiślanej dokończyć, aby nie był jedynie atrakcją turystyczną. Na krawędź upadku doprowadzono Grupę Azoty - państwowego giganta przemysłowego. Zniszczono i rozsprzedano doskonale rozwijającą się Grupę Lotos, a włączając kapitałowo Energę S.A. do Orlenu podjęto działania niszczące tę doskonałą firmę, która mogła być kręgosłupem polskiej, zielonej transformacji energetycznej. Obecne władze Orlenu S.A. zastanawiają się jak te procesy zatrzymać i przywrócić normalność relacji biznesowych. Oby nie było za późno tak jak to się stało z Lotosem. Po przejęciu bowiem przez koalicję władzy w państwie stwierdzono, że dokonanych zmian kapitałowo – biznesowych nie da się odwrócić. Systemowe dewastacje powodujące straty społeczne i wizerunkowe Polski nastąpiły w zasadzie we wszystkich politykach państwa. Kościół katolicki, zachwycony setkami milionów złotych przekazywanymi jemu w różnej formie przez rząd PiS, nadal marzy o powrocie tej partii do władzy, o czym świadczy zaangażowanie księży podczas ostatnich wyborów prezydenckich. Nawet Związek Zawodowy „Solidarność" oderwał się od swoich korzeni. Ruchy faszyzujące i kibolsko-chuligańskie były tolerowane, a nawet czasami wspierane finansowo. Oczywiście, o ile podchwycały hasła PiS-u lub kierowały swoją nienawiść w kierunku ludzi lub grup społecznych, których Zjednoczona Prawica nie akceptowała w życiu publicznym. Było tyle nieprawości, przyzwolenia na działania pozaprawne powodujące upadek autorytetu państwa i jego kluczowych instytucji oraz nadużywania władzy, wykorzystywania środków publicznych i funduszy poszczególnych ministerstw oraz spółek Skarbu Państwa do finansowanie działalności partyjnej i kampanii wyborczych, że nastąpiła istotna deformacja państwa i służb państwowych. Komformizm zmienił charaktery i postawy wielu osób osiągających korzyści polityczne lub finansowe z jawnego popierania wówczas rządzących.

Sprzeciw społeczny wyrażony 15 października 2023 roku spowodował zatrzymanie budowy systemu autorytarnego, ale przywracanie standardów demokratycznych okazało się nie takie łatwe. Obecnemu rządowi udało się odblokować środki unijne na pilne polskie potrzeby, w tym obronne oraz odzyskać zaufanie państw zachodnich do naszego kraju. Przywrócenie jednak zasad praworządności, czyli właściwego funkcjonowania instytucji sądowniczych oraz ukarania osób działających w minionych latach na szkodę naszego kraju lub konkretnych instytucji czy spółek państwowych nie nastąpiło, głównie za przyczyną blokującego zmiany Andrzeja Dudy. Prezydent zawetował nawet koncyliacyjną ustawę dotyczącą sposobu uznania przez Sąd Najwyższy wyboru następnego prezydenta, wobec nieuznawanej przez instytucje i sądy europejskie niewłaściwie powołanej Izby Kontroli Nadzwyczajnej i Spraw Publicznych SN. O skali zastrzeżeń do przebiegu ostatnich wyborów prezydenckich świadczą dziesiątki tysięcy protestów wyborczych. Pomimo tego liderzy koalicji rządzącej na wyścigi składają oświadczenia, że nie mają zamiaru kwestionować wyników tych wyborów. Nietrudno jednak sobie wyobrazić jak PiS i ich tuby propagandowe podniosłyby olbrzymią wrzawę mówiąc o sfałszowanych wyborach, gdyby ich kandydat Karol Nawrocki przegrał. Z różnych wypowiedzi można także wnioskować, że po zaprzysiężeniu 6 sierpnia 2025 roku Pałac Prezydencki może stać się ośrodkiem antyrządowym dążącym do przedterminowych wyborów lub przynajmniej zmiany premiera. Kampania PiS-u już ruszyła 22 czerwca w Pułtusku.

ALE **NUMER!**

55 -LECIE

Uniwersytetu Gdańskiego świętowano z rozmachem – na kampusie w Oliwie odbył się Światowy Zjazd Absolwentów, który zgromadził blisko 2000 osób z Polski i zagranicy. Były wzruszające spotkania, wspomnienia, odkrywanie zmian na uczelni i wspólne celebrowanie jej dorobku. Jednym z wyjątkowych punktów programu było wydarzenie „Ludzie Filologicznego" na Wydziale Filologicznym, podczas którego absolwenci – m.in. Elżbieta Benkowska, Alina Jurczyszyn i Jerzy Snakowski – dzielili się opowieściami o swoich niebanalnych ścieżkach zawodowych.

4 MŁODE

manule stepowe, przedstawiciele jednego z najrzadszych gatunków dzikich kotów na świecie, przyszły na świat w Gdańskim Ogrodzie Zoologicznym. Choć na razie odwiedziny są niedostępne dla zwiedzających, to ich rozwój można obserwować w mediach społecznościowych zoo. A to spełnienie marzeń dla miłośników egzotycznych zwierząt, bo manule, zwane też kotami Pallasa, są skryte i trudne do zobaczenia w naturze.

1000 ANIOŁÓW

tyle osób weszło do morza o wschodzie słońca 1 czerwca o 4:18 rano, by wziąć udział w charytatywnej kąpieli na rzecz Fundacji Hospicjum Pomorze Dzieciom. Uczestnicy, ubrani w kolory świtu lub ze skrzydłami na plecach zachęcali tym samym do aktywności fizycznej, kontaktu z naturą oraz obcowania z zimnem, mającym efekty terapeutyczne. Wydarzenie zakończyło się koncertem Michała Kowalonka w ramach Dni Kurortu.

300 OSÓB

wypełniło halę Ergo Areny, by wziąć udział w Be Active Tour 2025 – jednym z największych wydarzeń fitnessowych w Polsce. Główną gwiazdą spotkania była Ewa Chodakowska, trenerka i mentorka, która od lat inspiruje tysiące Polek i Polaków do zmiany stylu życia. Przez sześć intensywnych godzin uczestnicy ćwiczyli, wspierani przez energię prowadzącej, która nie tylko poprowadziła treningi, ale również motywowała, dzieliła się historiami i zachęcała do wiary w siebie.

350 UCZESTNIKÓW

miało okazję spędzić sobotni wieczór na 34. piętrze wieżowca Olivia Star – najwyższej budowli w północnej Polsce – w ramach pierwszej trójmiejskiej edycji ogólnopolskiej Nocy Wieżowców. Choć Gdańsk debiutował w tym wydarzeniu, podobne odsłony cieszą się dużym zainteresowaniem w takich miastach jak Warszawa, Łódź czy Katowice. Ideą wydarzenia jest nie tylko możliwość podziwiania panoramy miasta z niedostępnych na co dzień miejsc, lecz także popularyzacja współczesnej architektury i tworzenie okazji do spotkań mieszkańców.

2027 ROK

to moment, w którym planowane jest otwarcie nowej siedziby Domu Literatury – instytucji kultury właśnie powołanej przez Radę Miasta Gdańska. Do tego czasu literackie życie Gdańska będzie koncentrować się przy ul. Długiej 35, gdzie już od 2022 roku odbywają się warsztaty, spotkania autorskie i performance. Docelowo Dom Literatury ma działać w odrestaurowanym kompleksie dawnego sierocińca przy ul. Sierocej, stając się centrum twórczości literackiej i przestrzenią wspierającą autorów, czytelników i miłośników słowa.

49. EDYCJA

konkursu o Laur Czerwonej Róży, jednej z prestiżowych nagród dla studentów na Pomorzu, wyłoniła tegorocznego laureata – Mateusza Klebbę, studenta piątego roku prawa z Wyższej Szkoły Administracji i Biznesu w Gdyni. Jury doceniło nie tylko jego osiągnięcia akademickie, ale też wyjątkowe pasje i zaangażowanie. W rywalizacji wzięło udział siedmioro finalistów z różnych uczelni regionu. W kategorii najlepszego koła naukowego zwyciężyło Naukowe Koło Chemików z UG, wyróżnione za działalność badawczą i popularyzatorską.

3 MEDALE

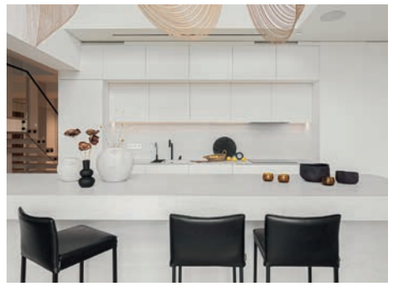
zdobyli reprezentanci Polski podczas żeglarskich Mistrzostw Europy w klasie WingFoil, które odbyły się w Turcji. Kamil Manowiecki z SKŻ Sopot wywalczył srebro w rywalizacji seniorów, prowadząc polską kadrę i potwierdzając swoją pozycję jednego z czołowych zawodników tej nowoczesnej dyscypliny, łączącej elementy kitesurfingu i windsurfingu. Na najniższym stopniu podium stanęli także Karolina Kluczyńska z Centrum Żeglarskiego Szczecin oraz Szymon Cieślak ze Szturwału Kalisz, który zwyciężył w tzw. srebrnej flocie do lat 19.

NOWE MIEJSCA

CHANEL PARFUMS & BEAUTÉ BOUTIQUE

W Gdańsku zadebiutował nowy butik CHANEL. Elegancka przestrzeń została stworzona z myślą o tych, którzy pragną zanurzyć się w świecie luksusowych zapachów, wyjątkowych kosmetyków do makijażu i zaawansowanej pielęgnacji. Doradcy służą wiedzą i zapraszają na indywidualne spotkania w ramach LES RENDEZ-VOUS CHANEL. W ofercie znajdują się także limitowane edycje oraz kolekcje okularów przeciwsłonecznych i optycznych. Klienci mogą skorzystać również z prywatnej kabiny zabiegowej, gdzie oferowane są rytuały pielęgnacyjne oparte na liniach SUBLIMAGE, LE LIFT PRO oraz No. 1 DE CHANEL.

Targ Sienny 7, Forum, Gdańsk



ERNEST RUST

Firma od ponad 50 lat zajmuje się projektowaniem i realizacją nowoczesnych kuchni, które łączą funkcjonalność z dopracowaną estetyką. W swoich projektach stawia na indywidualne podejście, tworząc przestrzenie skrojone na miarę codziennego życia. Dzięki połączeniu innowacyjnych technologii z tradycyjnym rzemiosłem powstają wyjątkowe meble na wymiar – trwałe, stylowe i wygodne w użytkowaniu. Zespół wyznacza nowe kierunki we wzornictwie, oferując kompleksowe wsparcie na każdym etapie tworzenia wnętrza.

Aleja Grunwaldzka 211, City Meble, Gdańsk

WILISCH

W samym sercu Sopotu otworzyła się lodziarnia Willisch, rodzinna firma z tradycją sięgającą 1983 roku, słynąca z ręcznie robionych lodów na bazie naturalnych składników. W ofercie znajduje się aż 18 codziennie zmienianych smaków, w tym takie perełki jak solony kokos z musem mango, brownie z nerkowcami czy orzeźwiający sorbet malinowy. Nie brakuje też ukochanych klasyków – śmietanki firmowej czy lodów kakaowych. To miejsce, które pokochają zarówno miłośnicy tradycyjnych połączeń, jak i fani odważnych smaków.

Plac Przyjaciół Sopotu, Sopot

RESTAURACJA WIELORYB

W samym sercu Sopotu kryje się niebanalna restauracja – Wieloryb. Loftowy klimat z czarnymi akcentami, drewnem i stalą tworzy scenografię idealną na wieczorne wyjścia. W karcie – prawdziwa uczta: od wysmakowanych przystawek po deserowe dzieła sztuki. Wszystko dopieszczone, pełne pasji i świetnie dobrane do win z selekcji sommeliera. To miejsce, do którego się wraca – i które już teraz uchodzi za jeden z kulinarnych hitów Trójmiasta.

Podjazd 2, Sopot

HOTEL
ALMOND
BUSINESS & SPA
★ ★ ★ ★
ZRELAKSUJ SIĘ LATEM
W ALMOND SPA
ODKRYJ RELAKSUJĄCE MASAŻE
I SKORZYSTAJ ZE STREFY WELLNESS
Z BASENEM, SAUNAMI I JACUZZI
WWW.HOTELALMOND.PL

DR BARBARA SOBCZAK

PRAKTYKA, KTÓRA WYPRZEDZA JUTRO

AUTORKA: ALEKSANDRA TATARCZUK

Wyobraź sobie dentystkę, która sama cierpi na dentofobię, lecz zamiast unikać fotela – zamienia go w miejsce relaksu z Netflixem i… firmowymi lodami. Barbara Sobczak, chirurg z trzeciego pokolenia lekarskiej rodziny, wprowadziła autorską metodę Sobczak Concept®, dzięki której pacjenci wychodzą z kliniki z nowym uśmiechem szybciej, niż trwa weekendowy city-break. Jej kliniki wyglądają jak galerie sztuki, jednak największe dzieło powstaje w ustach – naturalne zęby, które potrafią odmłodzić twarz bez kropli botoksu. Poznaj kobietę, która udowadnia, że prawdziwa magia zaczyna się tam, gdzie nauka spotyka empatię.

Gdy pytamy ludzi, którego lekarza boją się najbardziej, nie wskazują chirurga ani onkologa, lecz… dentystę. Jak odbierasz ten stereotyp?
Z ogromnym zrozumieniem! Sama mam dentofobię – nie żartuję. Boję się siadać na fotelu stomatologicznym. Wynika to z pewnie z mojej potrzeby kontroli. Z tego samego powodu odczuwam lęk przed lataniem. I może właśnie dlatego łatwiej mi zrozumieć pacjentów. Projektując kliniki, zawsze dbam o każdy detal – od zapachu po sposób komunikacji – tak, by pacjent czuł się bezpiecznie. Często słyszę od pacjentów, że właśnie u nas pozbyli się tego strachu. A to ma realne konsekwencje zdrowotne! Jeśli lęk przed wizytą powstrzymuje leczenie, problemy się pogłębiają. My, dentyści, musimy zrobić wszystko, by z nim walczyć.

Mam wrażenie, że wiele z tych lęków bierze się z dawnych wspomnień – kiedyś stomatologia wyglądała zupełnie inaczej. Znieczulenie było rzadkością a lekarz zaczynał procedury bez tłumaczenia i kazał „wytrzymać".
Jak słyszę takie opinie, to mnie aż ciarki przechodzą. Od wielu lat nie mam już do czynienia z innymi klinikami, poza tymi, które sama założyłam, a w nich jesteśmy daleko od tego stereotypu. Pochodzę z lekarskiej rodziny – jestem trzecim pokoleniem, lecz pierwszym dentystą. Wybrałam stomatologię, bo nie chciałam nocnych dyżurów jak rodzice (śmiech). A potem… zakochałam się. Już na pierwszym roku trafiłam do Zakładu Chirurgii Stomatologicznej w Warszawie i to… była miłość od pierwszego wejrzenia. Pasja, która trwa do dziś, od ponad 20 lat. W tamtejszym szpitalu przy Dworcu Centralnym leczyliśmy osoby niezamożne, często w kryzysie bezdomności, i nauczono mnie, że kluczowe są zrozumienie pacjenta i zapewnienie mu komfortu. Nie chodzi tylko o leczenie – ale o to, żeby ten człowiek czuł się zaopiekowany. Dziś, kiedy prowadzę swoje kliniki, to podejście pozostaje dla mnie fundamentem.

To, co opowiadasz mocno kontrastuje ze stereotypem dentysty jako „zimnego fachowca". Czy właśnie z tej empatii powstała funkcja opiekuna pacjenta w Klinikach Dr Sobczak?
Dokładnie tak. To stanowisko nie istniało wcześniej w takim wymiarze. Opiekun pacjenta to ktoś, kto jest dostępny niemal 24/7. Kto wie, co powiedzieć, co wyjaśnić. Zdarza się, że pacjenci dzwonią do niego nie tylko w sprawach medycznych. Jeśli dawno nie byli u nas na wizycie to dzwonią, bo tęsknią, bo chcą porozmawiać (śmieje się). Moim celem było stworzenie takiej atmosfery w klinice, w której człowiek czuje się ważny. Mieliśmy kiedyś pacjenta, starszego pana, który zapomniał poinformować nas o lekach przeciwzakrzepowych, które zażywał. W nocy po zabiegu, pojawiło się krwawienie. Zadzwonił. Personel zareagował natychmiast – jego opiekun, lekarz i asystentka pojawili się z nim w szpitalu. To nie było „w ramach obowiązku". To dla nas naturalna opieka, bo bierzemy pełną odpowiedzialność za naszych pacjentów.

To niesamowita przemiana wizerunku – z dentysty postrzeganego niemal jak „kowala" do empatycznego opiekuna. To przekłada się chyba na długofalowe relacje z pacjentami.
Fantastycznie obserwować, jak te relacje dojrzewają, pełne wdzięczności i emocji. Dlatego raz w roku urządzamy Galę Pacjentów Sobczak Concept. Spotykamy się bez fartuchów, elegancko ubrani. W zeszłym roku śpiewała Maryla Rodowicz, wcześniej zespół Bajm, w tym wystąpią Skaldowie. To nasze wspólne święto.

Budujecie coś znacznie więcej niż tylko relację lekarz–pacjent. To bardziej przypomina wspólnotę.
Ja naprawdę żyję swoją pracą. Często powtarzam: nie mam work-life balance – mam work-work balance (śmieje się). Nasze cztery kliniki w Polsce i jedna w Dubaju to system naczyń połączonych. Kiedy w jednej z nich trzeba się bardziej zaangażować, inne muszą być stabilne. Tego wymagam od siebie i od zespołu.

Trudno uwierzyć, że znajdujesz czas na wszystko. Kliniki, pacjenci, zarządzanie, strategia… Jak to się udaje?
Dzięki temu, że narzuciłam sobie żelazną dyscyplinę i - nie boję się tego powiedzieć – bardzo sprawnemu umysłowi. Wyczuwam problemy, zanim się pojawią. Często, gdy pomyślę o kimś z zespołu, okazuje się, że ta osoba właśnie przechodzi trudny moment, więc staram się być blisko ludzi. Strategia to moja domena – decyzje podejmuję sama. Osobiście projektuję wszyst-

Fot. Natalia Kuna

Fot. Anastazja Dovczenko

Fot. Natalia Kuna

kie procedury Sobczak Concept. Realizujemy około 90 zabiegów miesięcznie, więc nie mam wolnych dni, ale to moja pasja, wręcz obsesja (śmiech). Gdy znajdę chwilę, natychmiast zastanawiam się, co jeszcze mogę ulepszyć.

Wszystkie kliniki funkcjonują według jednej koncepcji?
Tak. W każdej z klinik główny fokus jest na Sobczak Concept. To była decyzja strategiczna – nie komunikujemy wszystkiego, co robimy, choć oczywiście wykonujemy cały zakres zabiegów: ortodoncję, licówki, korony. Ale Sobczak Concept to nasza specjalizacja – ultra zoptymalizowana. Każdy etap drogi pacjenta - od zapachu w klinice po projekt nawet pojedynczego zęba – jest zunifikowany i dopracowany. W każdej z klinik znajdują się też „pokoje relaksu" z fotelami masującymi, z lampami imitującymi gwieździste niebo i Netflixem do oglądania. Zamiast dodatkowego fotela zabiegowego wolę zainwestować w komfort pacjenta.

Jedna z klinik znajduje się w Gdańsku, i to w dodatku w zabytkowym budynku! Co zdecydowało o tej lokalizacji?
Od dawna przyjeżdżali do nas pacjenci z Trójmiasta; raz lekarz i pacjent jechali na zabieg tym samym pociągiem z Gdańska do Warszawy! Postanowiłam więc być bliżej nich. Wybór padł na dawną przychodnię – chciałam przywrócić ją miastu. Co więcej, to jedyne miejsce w Polsce zaprojektowane przez Gereona Hacha, wybitnego architekta, który tworzył m.in. dla butików biżuteryjnych Bulgari. Piętro, gdzie znajduje się klinika ma bardzo nieregularny kształt. Projektanci z Polski, którzy próbowali je zaprojektować, skupiali się najpierw na głównym korytarzu, a potem od niego wychodziły gabinety w dziwacznych kształtach. Tymczasem Hach zaczął projektowanie właśnie od gabinetów. Kolory, światło i materiały mają zapraszać, nie onieśmielać – sama, jako osoba z dentofobią, nie chciałabym czekać w lobby, które wygląda jak miejsce pokazu iluzjonisty. Pacjent ma czuć się spokojnie i dobrze.

Mimo wszystko zatrzymajmy się na pokazach iluzjonisty, a właściwie magika, bo „zęby w jeden dzień", czyli obietnica stojąca za autorskim protokołem Sobczak Concept, brzmi trochę jak magia. Co stanowi jego sedno?
Prosto: pacjent przychodzi rano, a wieczorem wychodzi z zębami – bez różowego plastiku, sztucznych dziąseł czy protezy przykręcanej do implantów. Otrzymuje stałe zęby, które czuje jak własne. Sama bym tego oczekiwała jako pacjentka. Takiego rozwiązania nie oferuje nikt inny – ani w Polsce, ani, z tego co wiem, w Europie. Dlatego przyjeżdżają do nas osoby z całego kraju, Europy czy USA. I nie dla mnie – tylko dla tej konkretnej metody.

Dla wielu to brzmi jak obietnica rodem z filmu science fiction: „zęby w jeden dzień". Jak to w ogóle możliwe?
To efekt wielu lat pracy i doświadczenia. Jako „dziecko ortopedy" przyjęłam zasadę: skoro po złamaniu kość od razu się obciąża, dlaczego w stomatologii mielibyśmy czekać? Ortopedzi szybko aktywizują pacjenta; my robimy to samo. Gojenie przebiega jednocześnie w kości i dziąśle, więc nie rozbijamy procedury na etapy. Przed wizytą projektujemy zęby i drukujemy szablony chirurgiczne. Dlatego w Sobczak Concept wszystko jest gotowe przed wejściem pacjenta do gabinetu.

Brzmi jak „japoński remont autostrady": miesiące przygotowań, a prace w 24 godziny.
Dokładnie tak. Zanim pacjent przekroczy próg kliniki, zabieg jest zaplanowany na 200 %. Każdy dostaje indywidualnie wydruko-

wany szablon chirurgiczny, wskazujący precyzyjnie miejsce, długość, szerokość i kąt wprowadzenia implantów. Nawet gdy nie ma już własnych zębów, wystarczy sześć niewielkich otworów, a część chirurgiczna trwa zwykle poniżej godziny. Potem pacjent odpoczywa w „pokoju relaksu" – Netflix, gwiazdy na suficie, nasze firmowe lody. Po dwóch godzinach montujemy stałe „trzecie zęby" i około 15 pacjent może wrócić do domu. Dzięki zachowaniu architektury kości i dziąseł większość wraca do pracy już następnego dnia, najwyżej z minimalną opuchlizną. Oczywiście zajęło mi to lata, żeby opracować optymalną procedurę, ale wykorzystałam ogólnomedyczną wiedzę, by stworzyć jak najbardziej optymalny zabieg.

To niebywały luksus – i ogromna precyzja. Jak udaje się uniknąć klasycznych skutków ubocznych, jak opuchlizna?
Kluczowa jest minimalna inwazyjność – i perfekcyjna organizacja. Lekarze w naszym zespole to najwyższa półka. Wiem, kto jak pracuje i wiem, że każdemu z nich mogę powierzyć twarz pacjenta. To nie są przypadkowi ludzie – rekrutacja przypomina raczej nabór do elitarnej jednostki niż klasyczne zatrudnienie. Dodatkowo cały zespół wie, że ja mam obsesję na punkcie jakości. Przed montażem każdy zestaw tymczasowych zębów jest oceniany przeze mnie – ze zdjęć. Zanim pacjent zobaczy się w lustrze, ja już wiem, czy to wygląda tak, jak powinno. I jeśli nie – poprawiamy.

Jak przebiega pełny zabieg? Czy naprawdę usuwa się wszystkie zęby i od razu wszczepia nowe?
Tak, jeśli stan pacjenta tego wymaga. Mamy wielu pacjentów z zaawansowaną chorobą przyzębia – niegdyś zwaną paradontozą. W takich przypadkach usuwamy wszystkie zęby, jednocześnie wszczepiając sześć implantów, na których od razu mocujemy dwanaście zębów – od szóstki do szóstki. Całość trwa kilka godzin, bez bólu i niemal bez opuchlizny. Pacjent przychodzi rano, po południu wychodzi z naturalnie wyglądającym uśmiechem i może normalnie jeść oraz mówić. Z doświadczenia widzę, że ta agresywna choroba przyzębia dotyka pacjentów w różnym wieku, niezależnie od szerokości i długości geograficznej.

Oferujecie prawdziwy uśmiech osobom, które wcześniej byłyby skazane na protezę?
Na tym polega przełom. Nie ma etapu „pomiędzy", w którym pacjent chodzi w czymś sztucznym. Nie muszę chyba tłumaczyć, jak ważne to jest dla komfortu psychicznego – i estetyki. Ten protokół został stworzony po to, by pacjent nigdy nie musiał wstydzić się uśmiechu.

Ilu pacjentów skorzystało już z tej metody?
W zeszłym roku ponad 600, w tym przekroczymy 900 – liczba wciąż rośnie. Ale to nie tylko statystyka: za każdą liczbą stoją historie, emocje i łzy wzruszenia, gdy pacjenci widzą swój nowy uśmiech. I to jest moment, który mnie napędza.

Pacjent przychodzi rano, a wieczorem wychodzi z zębami – bez różowego plastiku, sztucznych dziąseł czy protezy przykręcanej do implantów. Takiego rozwiązania nie oferuje nikt inny – ani w Polsce, ani, z tego co wiem, w Europie.

Jaki jest ten „nowy uśmiech"? W kulturze krąży choćby ideał „hollywoodzkiego aktora". Czym dla Ciebie jest „naturalny uśmiech"?
To uśmiech nieprzerysowany, nienachalny – nie wygląda jak z katalogu. Pacjenci często chcą ultrabieli, ale powtarzam: zęby nie powinny być jaśniejsze niż białka oczu, bo mózg odczyta je jako sztuczne. Każdy detal – linia uśmiechu, mikrotekstura ceramiki – opracowujemy z jubilerską precyzją. Nasze techniczki-artystki odtwarzają nieregularność i połysk szkliwa, dzięki czemu korony wyglądają naturalniej niż niejedne „premium" licówki z zagranicy. Kluczowa jest też architektura twarzy. Stosujemy trójpodział twarzy Leonarda da Vinci: właściwe podparcie tkanek, czyli ust i policzków eliminuje tzw. zmarszczki marionetki. Zanim ktoś wypełni te bruzdy, powinien zadbać o „rusztowanie" – wysokość zwarcia i ekspozycję zębów. Jeżeli lekarz ma świadomość tego co robi, to może bardzo ładnie poprawić i odmłodzić twarz pacjenta na stałe. Tak naprawdę nie robiąc nic więcej poza zębami.

A jak środowisko zareagowało na tę innowacyjną procedurę?
Czuję ogromne wsparcie kolegów – dzięki temu tworzymy mocne zespoły, a wielu lekarzy chce do nas dołączyć. Niedawno napisała do mnie studentka: „Poszłam na stomatologię dzięki Pani i chcę leczyć z taką empatią". To niezwykle budujące. Coraz więcej młodych lekarzy, przychodzi do nas, by odbyć swoje staże na studiach. Również w klinice w Dubaju mieliśmy już trzy lekarki z Polski, które odbyły u nas praktyki, a nawet jedną z Wielkiej Brytanii. Jeżeli mogę się podzielić wiedzą to zawsze robię to z ogromną przyjemnością.

Czy masz już swoich naśladowców?
Niestety nie, ale cały czas na nich czekam.

Swoją wiedzą nie dzielisz się tylko na dentystycznym fotelu, ale też jako ekspert w telewizji...
Tak (śmiech). Od sześciu lat jestem ekspertem w „Pytaniu na śniadanie" i trochę się już z kamerą oswoiłam. Pierwszy raz w telewizji i opowiadałam o czymś, co jest trochę nie z mojej działki, a mianowicie o szczoteczkach do zębów. Ten odcinek prowadził Tomek Kammel, który teraz jest moim pacjentem.

Już we wrześniu na antenie TVP2 rusza twój autorski program – „Podróż po jeden uśmiech". Skąd ten pomysł?
To projekt, który dojrzewał we mnie od dawna. Gdy przez tyle czasu oddajesz ludziom uśmiech – a z nim godność, pewność siebie i relacje – pojawia się potrzeba, by pokazać to szerzej. Chcę, by widzowie zobaczyli, jak wielką siłę ma uśmiech. To nie jest estetyczny „make-over", lecz opowieść o człowieku i o tym, że nowy uśmiech bywa pierwszym krokiem do nowego życia.

Brzmi jak coś więcej niż program medyczny.
Bo to nie jest program medyczny. Będą łzy szczęścia, łzy wzruszenia. Będzie krew, cekiny i daleka podróż. To jest program o ludziach, o emocjach, o nadziei. Każdy odcinek to inna historia – czasem wzruszająca, czasem wstrząsająca, ale zawsze prawdziwa. Odwiedzamy osoby, które z różnych powodów – życiowych, zdrowotnych, traumatycznych – utraciły zęby, a wraz z nimi pewność siebie i radość życia. I nie przyjeżdżamy tylko po to, żeby wstawić implanty. Przyjeżdżamy, żeby wysłuchać, zrozumieć, zaopiekować się. I – jeśli to możliwe – przywrócić coś znacznie cenniejszego niż estetykę: godność.

Fot. Natalia Kuna | Makeup: Małgorzata Lewczyk

Czyli nie tylko lekarz dentysta, ale też lekarz serc i emocji?
Może trochę tak (śmiech). Ale wiesz – ja zawsze powtarzam, że moja praca nie zaczyna się w ustach pacjenta. Ona zaczyna się w jego historii. Bo stomatologia, szczególnie ta, którą ja się zajmuję, nie polega tylko na „naprawianiu". Ona polega na budowaniu od nowa – zaufania, relacji, siebie samego. Ten program ma to pokazać. I jeśli po emisji chociaż jedna osoba powie: „Może ja też mogę coś zmienić", to będzie to miało sens.

Za wszystkim, o czym dziś mówiłyśmy – klinikami, koncepcją, precyzją i opieką – stoi kobieta. Jak odnajdujesz się w tej roli, zwłaszcza w zawodzie chirurga-dentysty stereotypowo kojarzonym z mężczyznami?
To dobre pytanie. Myślę, że przez długi czas po prostu nie miałam przestrzeni, żeby się nad tym zastanawiać. Wszystko działo się w takim tempie. Pamiętam, że kiedyś na uczelni prowadziłam grupę trzech studentów, od których wyglądałam młodziej i byłam od nich drobniejsza, więc pacjentom trudno było zrozumieć, że to ja jestem ich nauczycielem. I to było śmieszne. Zawsze odpowiadam przewrotnie: Galileusz twierdził „Dajcie mi punkt podparcia, a poruszę Ziemię" – zęby usuwa się głową, nie siłą rąk. Kobieta w „męskim" zawodzie i w dużym biznesie bywa z góry niedoceniana, ale potrafię tupnąć nogą. Wiem też, że musimy udowodnić więcej – i to przekazuję zespołowi. Liczby nie kłamią: frekwencja pacjentów i pozytywne opinie mówią same za siebie.

Czy są rzeczy, które dziś – z tej perspektywy – powiedziałabyś młodszej sobie?
Stwórz własną grę i jej własne zasady. Nie daj się włożyć w ramy, tylko myśl szeroko i słuchaj się swojej intuicji. I masz rację mówiąc, że, to ludzie są najważniejsi i to oni są największą wartością. Nie daj sobie nigdy wmówić, że jest inaczej.

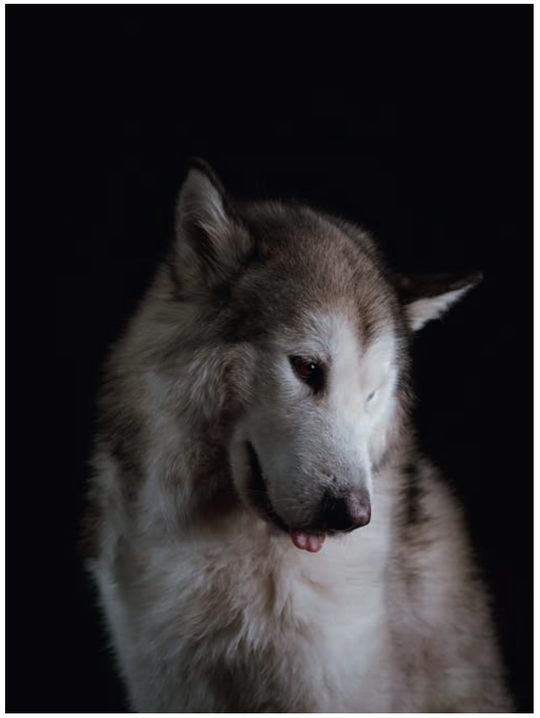
TRÓJMIEJSKIE INSTA STORY

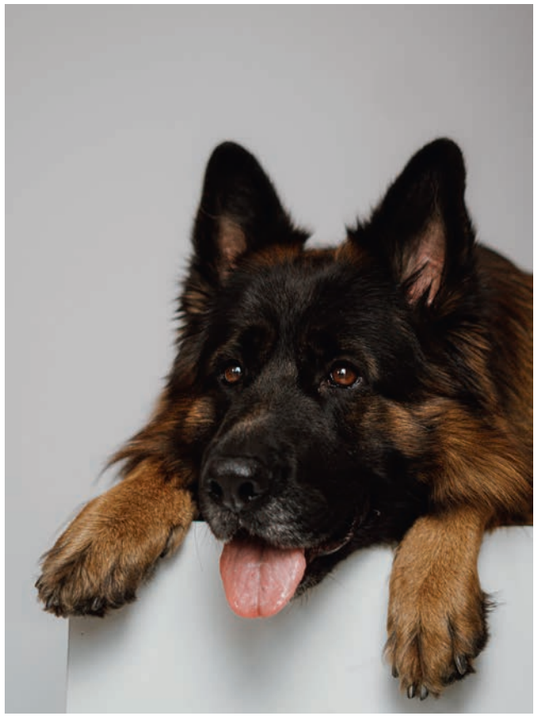
Fotopamiętnik, kanał społecznościowy, narzędzie promocji, które z powodzeniem wyparło inne social media. Instragram zaspokaja szeroki wachlarz potrzeb współczesnego człowieka i wpisuje się w fakt, że żyjemy w czasach obrazów i infografik. Jak pisał Jean Baudrillard, jest subiektywną interpretacją rzeczywistości,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

@patilowska.photo Obserwuj

To konto to prawdziwa gratka dla miłośników portretów, co więcej nie tylko ludzkich. Urocze psie ujęcia skradną serce niejednego miłośnika czworonogów. To ujęcia, w których widać oko do psiego charakteru i „psiej duszy". Zaglądamy na konto @patilowska.photo.

Nazywam się Patrycja Pawłowska.
Jestem fotografką i strategiem wizualnym. Pomagam markom i osobom pokazać się prawdziwie – przez obraz, światło i emocje.
Na co dzień mieszkam w Gdańsku. **Urodziłam się w** Polsce. **Moje ulubione miejsce na świecie to** każde, gdzie pies może być sobą, a ja mogę to uwiecznić.
Fotografuję psy i ludzi, którzy je kochają, bo wierzę, że każdy pies zasługuje na to, by być widziany takim, jakim naprawdę jest.
W fotografii interesuje mnie to, co pierwotne. Gest, postawa, światło, emocja.
Instagram to dla mnie przestrzeń, w której opowiadam historie ludzi i ich psów. To miejsce spotkań z osobami, które czują podobnie: że pies to nie gadżet, a partner w życiu – z instynktem, charakterem i potrzebą bycia sobą.
Gdybym mogła zrobić tylko jedno zdjęcie sfotografowałabym – o dziwo – nie psa, ale człowieka z obrożą w ręku. Zamyślonego. Czekającego. Kochającego.
Z Trójmiastem łączy mnie praca, codzienność, spacer z psem. To tu tworzę kadry, które zostają z ludźmi na zawsze.
Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście:
Lawendowa Bajka – magiczne, wręcz bajkowe miejsce do zdjęć.
Las Oliwski – za światło i ciszę, która pozwala złapać emocję.
Old Town Gdańsk – za tekstury, detale i ponadczasowy klimat.
Trzy ulubione adresy w Trójmieście:
Jungla – za psiolubność, cudowną ekipę i jedzenie, które robi dobrze duszy.
Plaża Stogi – za dzieciństwo, które tam zostawiłam.
Królm – za RPGowy klimat i miejsce, w którym czuję się sobą.



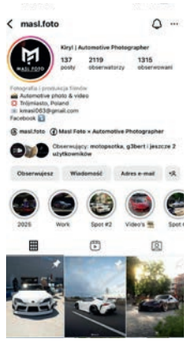


INSTA NOMINACJE

@PATILOWSKA.PHOTO

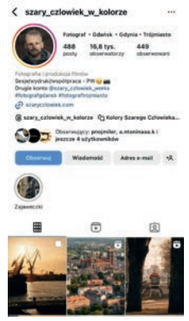
@motospotka

za autentyczne podejście do kobiecości, motoryzacji i wolności.



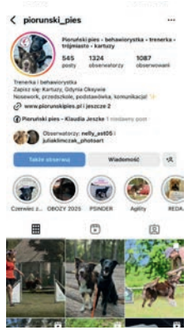
@masl.foto

za piękno motoryzacyjnej fotografii – kadry, które pachną benzyną i światłem.



@szary_czlowiek_w_kolorze

za codzienność opowiedzianą obrazem – prostą, czułą i prawdziwą.



@piorunski_pies

za prawdziwe życie z psem – bez filtrów, z emocją i zrozumieniem jego natury.

ZIMBABWE I ZAMBIA

GRZMIĄCE KASKADY WE MGLE

AUTORKA: EWA KAROLINA CICHOCKA

Do wielkiej, mierzącej prawie dwa kilometry długości szczeliny w ziemi, wpadają potężne masy wody ogromnej afrykańskiej rzeki Zambezi. Tak tworzą się Wodospady Wiktorii o największej kurtynie spadającej wody na świecie. Ten, jeden z siedmiu naturalnych cudów świata obserwujemy z lądu, z wody i z powietrza, w Zimbabwe i w Zambii. Za każdym razem, zaskakują nas swoją potęgą, siłą i dzikością żywiołu. I za każdym razem inaczej.

Płynąca przed milionami lat przez Afrykę spokojnym nurtem Zambezi, skierowała swój bieg do Oceanu Indyjskiego. Z geologicznych dziejów wynika, że pękający kontynent afrykański, na terenie dzisiejszej granicy Zimbabwe i Zambii utworzył w płaskowyżu szczelinę. Z jednej, szerokiej na prawie dwa kilometry jej krawędzi, rzeka spada z impetem ponad sto metrów w dół, a z każdą sekundą ubywa jej prawie dziewięć tysięcy metrów sześciennych wody. Wielki huk wodospadów i powstająca nad nimi mgła, są słyszalne i widoczne z odległości wielu kilometrów. Stąd, pochodzi ich lokalna nazwa - „mgła, która grzmi", nadana przez żyjące tu plemię Kololo.

W rankingu najwspanialszych wodospadów świata uznano je, za największą spadającą kurtynę wodną. Są dwa razy wyższe i dwukrotnie szersze od Wodospadu Niagara. Zostały odkryte 170 lat temu, przez szkockiego misjonarza i badacza Czarnego Lądu doktora Davida Livingstone'a, podczas pierwszej, udanej próby przebycia przez Europejczyka Afryki Południowej w poprzek. I to on, nadał majestatycznej kaskadzie imię panującej wówczas brytyjskiej monarchini. Dziś, koło jego pomnika, który stale roszony jest rzeczną mgłą, grzmią nieprzerwanie biało-zielone, spadające wody Zambezi. Spatynowany pomnik szkockiego „doktora Livingstne'a, jak mniemam", stoi po stronie Zimbabwe z widokiem na wodospad. W rzeczywistości, pierwszy raz odkrywca spojrzał na niego z drugiej strony, z wysepki pomiędzy kaskadami, nazywanej współcześnie jego imieniem i będącej dziś po stronie Zambii. Spienione, spadające masy wody miał wówczas niemal pod stopami.

TĘCZA W KSIĘŻYCOWEJ POŚWIACIE

Drogą od pomnika Livingstone'a idziemy przez deszczowy las, skrajem bazaltowej szczeliny, do której wpada Zambezi. Dziś, ten teren to park narodowy, którego roślinność spowita ustawiczną mgłą i roszona powstającym lokalnie deszczem jest niezwykle bujna, wilgotna i błyszcząca. Wśród zwisających gałęzi i lian dostrzegamy pierwsze spienione wody po drugiej stronie szczeliny. Z gigantycznej kaskady z ogłuszającym łoskotem spada biała, wzburzona rzeka. To pierwsza po stronie Zimbabwe część wodospadu nazywana Devil's Cataract, wąska, ale najbardziej chyba rwąca, którą od dalszej części oddzielają bazaltowe skały Cataract Island. Idziemy przez dżunglę, co jakiś czas wyłaniając się z zielonej gęstwiny, żeby popatrzeć na kolejne białe warkocze wodospadu po drugiej stronie. Ich rwąca ściana, to zespół kilku wodospadów nazwanych kolejno: Main Waterfalls, Livingstone Island, Rainbow Waterfall i ostatni Eastern Waterfall, wiszący nad pełnym wirów i piany zakrętem rzeki zwanym „Wrzącym kotłem".

Czasem widok na majestatyczny spektakl natury przesłaniają i odsłaniają białe kurtyny wodnej mgły. Wędrujące w górę ze ścian i dna wąwozu, niosą ciepły deszcz, który oblewa nas jak prysznicem z każdym powiewem wiatru. Nasza odzież, poza przeciwdeszczowymi pelerynami jest całkowicie mokra, ale szybko wysycha na słońcu. W zależności od pory dnia i położenia słońca we mgłach pojawiają się kolorowe łuki tęczy. Co ciekawe, krople wody tworzą je także z księżycowego światła w nocy.

W CZASIE WYSOKIEJ WODY

Przed kaskadą rzeka rozlewa się leniwie i szeroko, stanowiąc spokojne schronienie dla tygrysich ryb, krokodyli i hipopotamów. Za wodospadem płynie już jako wąska, szybka i rwąca rzeka żłobiąc głęboki na 100 metrów skalny kanion. W zależności od pory roku i stanu wody, jej wartkim nurtem można spłynąć pontonem. White water rafting, tutaj to duże emocje i wysoki poziom adrenaliny. Spływ po Zambezi poniżej Wodospadów Wiktorii liczy prawie dwadzieścia bystrzy, z których część sklasyfikowano jako piątej klasy, w sześciostopniowej

światowej skali. W zależności od pory roku i poziomu rzeki, spływ zaczyna się albo tuż pod wodospadem, zaraz za „wrzącym kotłem", albo niżej. Jesteśmy tuż przed sezonem najwyższej wody, stąd rafting zaczynamy od dziesiątego bystrza, kilka kilometrów poniżej kaskady. Na rzece z silnym prądem, dużym spadkiem i pełnej wirów pokonujemy spienione progi. Dotkliwie przekonujemy się, że spływ po Zambezi, to nie tylko wysiłek w wodzie. Trzeba mieć także mocne nogi, aby pokonać zejście i wspinaczkę w dół i w górę kanionu (ponad siedemdziesiąt pięter!). Kiedy po morderczej wędrówce do poziomu rzeki, wydaje nam się, że siedzenie w pontonie będzie relaksem, zaczyna się walka z żywiołem. Po ćwiczeniach i małym treningu z komendami, wiosłami i skokami do wody, rozpoczynamy spływ zieloną, w miarę spokojną rzeką, nie widząc co czeka nas za zakrętem.

W ZGRZYTAJĄCYCH SZCZĘKACH ŚMIERCI

Podczas przeprawy przez białe, spienione bystrze, ponton spada w dół, skacze i wiruje. Woda przelewa się z każdej strony, a otwarte w okrzyku usta zalewają fale. Całą uwagę skupiamy na zapieraniu się nogami o dno pontonu, aby na falach nie stracić z nim kontaktu. Kiedy jest możliwość z całą kilkuosobową załogą wiosłujemy i próbujemy mu nadać kierunek. Tam, gdzie wiosła są już zbędne, skipper umieszcza je na dziobie i wtedy tylko dziki nurt decyduje jak napompowany kawał gumy z ludźmi, przetacza się przez wodne, spienione góry. Określenia bystrzy nazywają trudności i towarzyszące ich pokonywaniu emocje. Tak więc płyniemy przez „Zgrzytające szczęki śmierci", „Terminatora 2" czy „Double trouble". Przewodnik spływu jest niezwykle doświadczony i świetnie dyryguje naszą amatorską, kilkuosobową załogą, mimo że Japończycy niemal nie rozumieją jego poleceń. Wokół pływają na maleńkich i zwinnych kajaczkach asekurujący nas ratownicy. Potrafią je niemal zatrzymać w rwącym nurcie rzeki, ale też błyskawicznie pojawić się obok załoganta, który trafił do wody. Kąpiel w Zambezi, o ile nie zdarzy się na którymś z bystrzy i tak jest w programie wyprawy. Kiedy nasz ponton „staje dęba" wpadamy wszyscy w chłodny nurt. Chwilową ciszę pod wodą, zastępuje szybko huk i szum na powierzchni w szalejącej pianie. Najważniejsze staje się dla nas, aby nie wpaść pod ponton, i w razie czego, szybko się spod niego wydostać. Wypychające w górę kapoki i opadające na oczy kaski ograniczają nam widoczność, a spienione fale

zalewają twarze. W końcu udaje się nam złapać za brzeg pontonu. Tu, już załoga pomaga i wciąga nas na pokład. Pomiędzy bystrzami mamy czas, aby nieco rozejrzeć się po rzece, spojrzeć w górę na czarno-zielone wysokie ściany kanionu. Wiosłujemy, a strach miesza się z zachwytem i euforią. Patrzymy przed siebie i szukamy następnej skotłowanej wody, gdzie czeka nas kolejna przeprawa przez bystrze... A po jego pokonaniu, wznosimy okrzyk radości i stukamy się postawionymi na sztorc wiosłami.

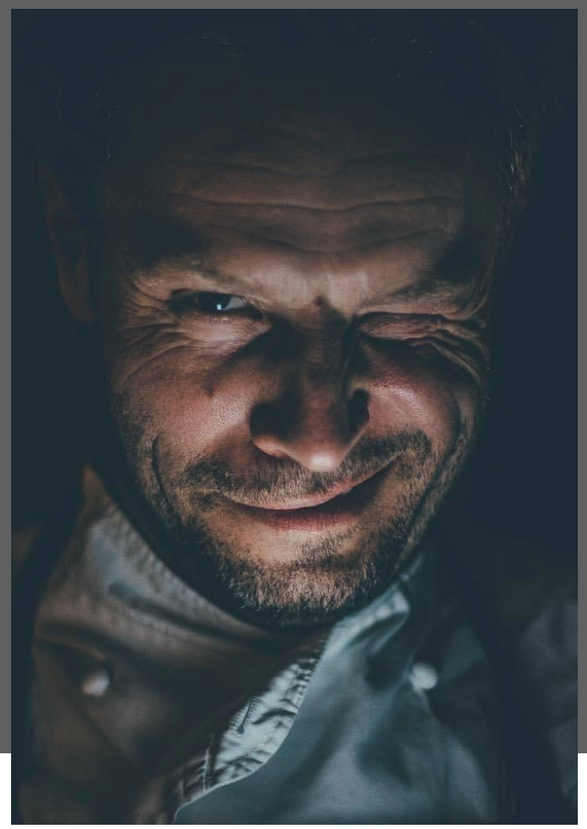
ANIOŁY W LOCIE

Wodną atrakcją w wodospadach z największą adrenaliną, jest kąpiel w „diabelskim basenie" na wyspie Livingstone'a po stronie Zambii. To naturalne zagłębienie rzeki na skraju kaskady, gdzie można popływać, czując prąd spadającej wody i niemal wychylić głowę za krawędź wodospadu. Taka możliwość jest tylko przy odpowiednim stanie wody, pomiędzy wrześniem a grudniem, a odważnych turystów zabiera na kąpiel doświadczony przewodnik. Jak twierdzą miejscowi, jeszcze nikt nie przypłacił tej atrakcji życiem... Ten punkt programu zostawiamy na kolejną wizytę w Vic Falls. Za to, korzystamy z bezpiecznego lotu helikopterem nad wodospadem. To niebywale emocjonujące kilkanaście minut i fenomenalne widoki.

Miękko i z gracją pokonujemy w powietrzu kilka kilometrów lotu nad wielką, płaską rudą ziemią porośniętą buszem i w końcu dostrzegamy gigantyczne rozlewisko Zambezi. Zielona rzeka przed kaskadą to wielki zbiornik pełen wysp, wysepek i wystających głazów. Jeden z jego boków, wzdłuż szczeliny pieni się i wyłania co chwilę z mgieł. Nie mogąc opanować emocji krzyczę z zachwytu do mikrofonu, a pilot kiwa głową, choć widzi taką reakcję pewnie za każdym lotem. Wykonujemy w powietrzu nad wodospadem wielką ósemkę. Oglądamy szczelinę i wodospad z każdej strony. Lecąc ze słońcem mijamy kolejne łuki tęczy, tworzące się w rzecznej mgle. Dopiero teraz widać w całej okazałości wielką szczelinę tektoniczną w ziemi, która kilkakrotnie zmienia kierunek, tworząc osiem gigantycznych, głębokich bazaltowych zygzaków. Do niej, wpada zielona Zambezi, zamieniając się w białą ścianę piany, która we mgłach wygląda jak gotująca się kipiel. I znów kolejny przechył i zwrot helikoptera, żeby zobaczyć nową perspektywę. Widok z lotu ptaka na zieloną rzekę i białe wodospady zatopione w gęstej dżungli jest spektakularny. Przypominam sobie słowa Livingstona, że jest tak piękny, że muszą się w niego wpatrywać aniołowie w locie.

Pożegnanie z Vic Falls po kilku dniach jest już mniej emocjonujące, a bardziej romantyczne i nostalgiczne. Ostatni wieczór z kolacją, spędzamy na pokładzie statku na wodach spokojnej Zambezi, ze słupami mgły znad wodospadu w tle i z wyłaniającymi się leniwie z wody hipopotamami. A rano przekraczamy granicę Zimbabwe z Zambią ponad stuletnim niezwykłym, żelaznym mostem, rozpiętym 130 metrów nad szczeliną z wodospadem. W drodze do miasta Livingstone, po raz ostatni spoglądamy na nowy i ostatni zarazem w tej podróży widok na królewski majestat natury.

/ F E L I E T O N /



KAMIL SADKOWSKI

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

FRANCUSKA MEDYTACJA

Mam to szczęście, że moja pasja jest jednocześnie pracą. Pozwala to skrupulatnie wpleść w życie zawodowe momenty, które są na pograniczu urlopu i poszerzania horyzontów kulinarnych. Mam wokół siebie kulinarnych wariatów i poszukiwaczami smaku. Wyruszamy razem w różne miejsca, siadamy przy stołach, przy których liczy się nie status, ale ciekawość i szacunek do smaku. Gastrobanda to nie klub dla wybranych, to stan umysłu. To chęć rozumienia świata przez jedzenie, picie, rozmowę i doświadczanie. Każdy, kto zamiast selfie z kawą woli rozmowę o fermentacji, ma nasz szacunek. Czasem lądujemy w zapyziałej knajpie z genialną zupą, czasem w piwniczce, gdzie butelki pamiętają czasy, gdy świat był jeszcze czarno-biały.

Jeśli są na świecie narody, które potrafią połączyć smak z kulturą, pasję z rzemiosłem, to na pewno Francuzi robią to po mistrzowsku. Dla Francuzów kuchnia to nie tylko jedzenie. To uniesienie, rytuał i dziedzictwo narodowe. Można ich uznać za nieco nadętych w kulinarnych sprawach, ale bądźmy szczerzy, mają ku temu powody. Kiedy twoja kuchnia jest wpisana na listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO, to niewątpliwie masz geny smakosza. Swoją kuchnię traktują z dumą, pasją i szacunkiem. Francuzi tak zawładnęli kuchnią, że nawet jak robicie schabowego w bloku z wielkiej płyty, to najpierw robicie mise en place. Choć nie wszyscy wiedzą, jak to się pisze, każdy kucharz wie, że to nie tylko porządek, to sposób myślenia, który pokazuje, że gotowanie to rytuał, nie przypadek.

Prędzej czy później musieliśmy trafić do samego epicentrum dowodzenia koniakiem, czyli tam, gdzie trunek dojrzewa wolniej niż decyzje urzędów, ale z o wiele lepszym skutkiem. Są trunki, które się pije. Są też takie, które się szanuje. I to jest koniak, którego się słucha, wącha, kontempluje, bo to nie jest alkohol. To jest sztuka w płynie, której nie znajdziecie w promocji między serem żółtym a chipsami barbecue. We Francji, w sercu regionu Cognac, gdzie winorośl rośnie równo jak wąsy na twarzy lokalnego winiarza, żyją sobie niszowi producenci. Nie mają billboardów, nie krzyczą na Instagramie. Bo oni nie produkują koniaku, oni go wychowują. Koniak tam nie leżakuje, on dorasta, nabiera manier, uczy się cierpliwości i smaku. Każda beczka to jak francuska niania, trochę drewniana, cicha, ale zasadnicza. A każda kropla koniaku to wspomnienie o słońcu, glebie i pokorze wobec czasu. Ale zanim ta kropla stanie się eliksirem bogów, wszystko zaczyna się od winogron. I to nie byle jakich, tylko te z odpowiednim rodowodem, czyli Ugni Blanc, Folle Blanche czy Colombard. Brzmią jak bohaterowie francuskiego

musicalu i trochę nimi są. Zbiera się je jesienią, a potem zaczyna się magia. Z winogron powstaje najpierw wino białe, kwaśne, absolutnie nieimponujące. Takie, którego nie podalibyście nawet teściowej na urodziny. Ale nie chodzi o show, ale o potencjał. Bo to właśnie z tego skromnego wina, dzięki procesowi podwójnej destylacji w alembikach z miedzi, rodzi się eaux-de-vie, czyli woda życia. Piękne, prawda? I wtedy od listopada do marca, ale najczęściej w styczniu i lutym destylują tę wodę życia. Każdy alembik wygląda jak steampunkowa instalacja z muzeum dziwności, a jego obsługa to coś między rzemiosłem a wróżbiarstwem. Bo nie wystarczy podgrzać, trzeba wiedzieć kiedy, czuć i słuchać, jak ciecz śpiewa w rurach. Po drugiej destylacji powoli, bez pośpiechu, bez marketingowego zgiełku koniak trafia do beczek. I to nie do byle jakich, to Dąb Limousin albo Tronçais. Drewno, które było drzewem dłużej, niż my jesteśmy dorośli. To ono daje smak, głębię, kolor i tę nutkę starej biblioteki, której nie da się podrobić. Potem przychodzi czas, który nie tyka jak zegar. Czas w piwnicy płynie inaczej. Koniak dojrzewa, oddycha przez drewno, uczy się być cierpliwym. I chłonie nie tylko aromaty, ale też wspomnienia. O każdej beczce właściciel wie wszystko, gdzie stała, kto ją zlał, jakim rokiem pachniało powietrze, kiedy ją otwierano. To jak hodowla wspomnień w płynie.

Ci niszowi mistrzowie to prawdziwi alchemicy. Bo nie oszukujmy się Remy Martin, Martell czy inne wielkie nazwiska, to dziś bardziej marketing niż magia. Tam decyzje podejmuje Excel, a nie nos. U niszowych producentów, nie ma miejsca na pośpiech, uśrednianie i targety kwartalne. Jest za to miejsce na pasję, pokorę i przekonanie, że każda beczka to osobna historia. To ludzie, którzy rozmawiają z beczkami, a ich dzieci uczą się różnicy między Grande Champagne a Borderies wcześniej niż alfabetu. Oni nie dbają o zasięgi, tylko o to, by każda partia smakowała tak, jakby świat jeszcze miał sens. Ich piwnice przypominają świątynie. Nie wchodzi się tam z telefonem w dłoni, tam się zdejmuje czapkę i zamienia gadanie na słuchanie. Nie znajdziecie tam maszyn, które przyspieszają proces. Znajdziesz za to dziadka w kapeluszu, który potrafi rozpoznać jakość beczki po stuknięciu paznokciem. Znajdziesz syna, który potrafi rozpoznać rocznik po zapachu. Znajdziesz rodzinę, która od pięciu pokoleń mówi więcej o taninach niż o polityce. Dla nich koniak to nie produkt, to odpowiedzialność. To coś, co się przekazuje, a nie sprzedaje. Butelka stworzona z myślą o tym, że ktoś kiedyś za trzydzieści lat ją otworzy i powie, że to ma sens.

Podczas wizyty u Paula Giraud jednego z najbardziej szanowanych producentów koniaku w Grande Champagne doświadczyliśmy na własnej skórze, czym jest duch tego trunku. Pan Giraud, ubrany w prostą koszulę, z gestem bardziej filozofa niż biznesmena, nalał nam kieliszek i powiedział, że to jest 1974 rok. Wino było skromne, lato kapryśne, ale jesień była jak poezja w płynie. Nie piliśmy alkoholu, słuchaliśmy historii. O ziemi, o czasie, o pokorze wobec pogody i oddechu drewna. O pasji, której nie da się wycenić na etykiecie. I faktycznie w tym kieliszku nie było trunku. Była opowieść. O deszczu, o suszy, o decyzjach, które trzeba było podjąć między śniadaniem a zbiorem.

Potem kolejna destylarnia i zachwyt, bo tam czekali na nas Catherine i Stephane, czyli duet idealny. Koniakowa para, która oprócz doskonałych trunków zaserwowała nam gościnność tak serdeczną, że francuski savoir-vivre poszedł się schować, oraz kuchnię tak pysznie prostą, że do dziś mlaskamy z sentymentem. Lokalne produkty, doskonałe połączenia smakowe, chleb jeszcze ciepły i ten gazowany sok z winorośli z koniakiem na lodzie, to był totalny odlot kulinarny. I nagle człowiek przypomina sobie, że wielkość tkwi w prostocie. A dobry koniak, podobnie jak dobra kolacja nie potrzebuje fanfar. Potrzebuje tylko ludzi, którzy potrafią się nim dzielić. To było wybitne spotkanie, nie tylko smakowe ale emocjonalne. Kolejny raz zostaliśmy oczarowani, nie przez ekskluzywność, nie przez etykiety czy roczniki. Przez prawdę o smaku, który rodzi się z cierpliwości, rzemiosła i ludzi, którzy kochają to co robią od pokoleń.

W świecie, w którym wszystko musi być szybkie, tanie i błyszczące, koniak przypomina nam, że niektóre rzeczy mają sens tylko wtedy, gdy dojrzewają powoli. Tak jak człowiek, który w końcu zrozumiał, że whisky jest świetna, rum jest zabawny, ale koniak to już miłość z wzajemnością.

Bo koniak ma klasę, ale nie z wystawy, tylko z życia. Z dziadka, który wie, kiedy lać, a kiedy czekać. Z babci, która nie pije, ale zna różnicę między dobrym a wybitnym. Z rodziny, która przez pokolenia nie zmienia receptury, bo wie, że najlepsze już mają. I tak, jasne są koniaki wielkie, znane, z reklamą i świecidełkiem. Ale tam, gdzie kończy się rynek zaczyna dusza, tam znajdziecie tych, którzy nie potrzebują krzyczeć. Wystarczy, że otworzycie butelkę i zrozumiecie wszystko. Bo koniaku się nie popija, koniakiem się żyje.

Z GOTOWANIEM IM DO TWARZY

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI | **FOTO:** KAROL KACPERSKI

Nie noszą fartuchów od Armaniego i nie szukają poklasku – szukają smaku. Niektórzy z nich mają kulinarną finezję we krwi, inni musieli zdobywać ją latami. Czasem zaczynali od zmywaka, czasem od niedzielnych obiadów z mamą. Dziś prowadzą kuchnie najlepszych trójmiejskich restauracji, ale zamiast laurów wolą ciszę po pierwszym kęsie. Tę, w której gość nie mówi nic, bo właśnie cofnął się pamięcią do przeszłości. Przedstawiamy ludzi, którzy nie tylko gotują. Oni serwują wspomnienia, emocje i własne historie – na talerzu.

Wchodząc do kuchni od razu czuć, że tu się coś dzieje. Nie ma blichtru ani katalogowego porządku – jest za to zapach pieczonego czosnku, ziół, masła, które właśnie zaczęło się rumienić. Gdzieś skwierczy mięso położone na ruszt, ktoś z wprawą sieka kolendrę, w powietrzu unosi się para i napięcie przed serwisem.

To właśnie w takiej prawdziwej, pracującej na pełnych obrotach kuchni – zaczyna się magia. Jeden dobrze skomponowany smak przywoła letnie wieczory nad morzem, ciasto drożdżowe z dzieciństwa albo pozwoli zrozumieliśmy, czym jest naprawdę dobre jedzenie. Bo kuchnia działa nie tylko na podniebienie, ale też na pamięć.

Za wszystkim stoją szefowie kuchni. Mistrzowie smaku, którzy nie tylko potrafią doprawić w punkt, ale też gotować z charakterem. Choć często widzi się ich wyłącznie przez pryzmat restauracji – eleganckich wnętrz, nagród, serwisów degustacyjnych – warto zajrzeć za kulisy i zapytać ich – jak się znaleźli w restauracji, co ich inspiruje, co ich wkurza, a co napędza. Bo zanim stali się szefami kuchni, byli przecież ludźmi z pasją, wątpliwościami, marzeniami i poparzonymi palcami. Czasem zaczynali od zmywaka, czasem od domowego rosołu. Każdy z nich ma swoją historię – i swój smak.

KOPICKI RAFAŁ

TRUE RESTAURANT, GDAŃSK

W samym sercu Gdańska, w nowoczesnych wnętrzach True Restaurant, nie chodzi tylko o estetykę. To miejsce, gdzie liczy się detal: precyzja w kompozycji, jakość produktów, szacunek do gościa. A za sterami serca lokalu stoi Rafał Kopicki – szef kuchni, który nie musi niczego udowadniać. Wystarczy, że gotuje.

– Moja filozofia to szacunek do produktu, sezonowość i smak, który zostaje w pamięci – mówi. Lubię, gdy dania mają sens i są oparte na dobrym rzemiośle – bez niepotrzebnych udziwnień.

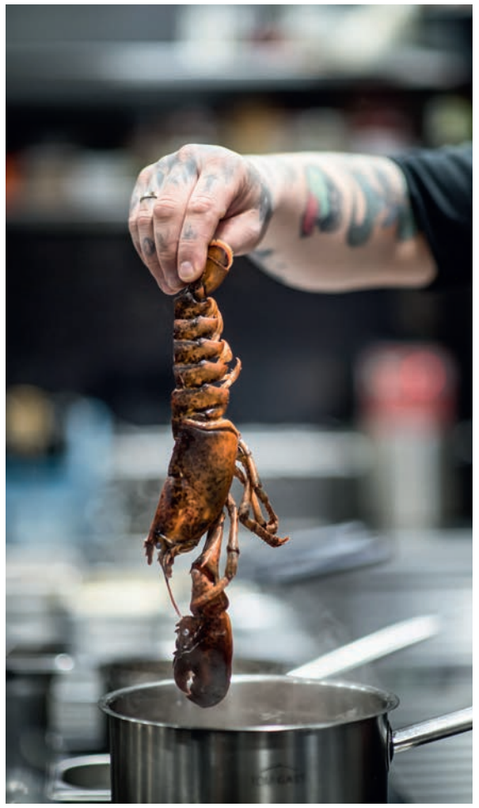
Swoją zawodową drogę zaczynał od prostych smaków, które towarzyszyły mu w codziennym gotowaniu. Z czasem pasja przerodziła się w zawód, a doświadczenie – zdobywane cierpliwie, krok po kroku – ukształtowało go jako szefa kuchni. Przełomem okazała się praca w renomowanej szkockiej restauracji The Peat Inn. To właśnie tam z bliska zobaczył, czym jest kulinarna dyscyplina, skupienie i konsekwencja. Od tego momentu wiedział już, że jest na właściwej drodze.

– Staram się, by każde danie było moim popisowym. Nieważne, czy to ostryga, stek, czy deser – każdy talerz traktuję z równą uwagą – podkreśla, a zapytany o ulubiony składnik odpowiada krótko. – Masło.

To nie tylko składnik, ale podstawa smaku i struktury wielu dań. Dobrej jakości tłuszcz potrafi nadać potrawie głębię, elegancję i domowe ciepło. I właśnie z takich prostych rzeczy rodzą się jego kulinarne inspiracje. Nie szuka ich na siłę. Często wystarczy jeden składnik, przypadkowe spotkanie, zapach w powietrzu czy wspomnienie z podróży. Kuchnia jest dla niego żywym organizmem – zmienia się, dojrzewa, podpowiada nowe rozwiązania. Trzeba tylko umieć jej słuchać.

Kiedy nie gotuje w restauracji, chętnie spędza czas przy kuchennym stole w gronie rodziny i przyjaciół. To chwile bez presji i serwisu, za to pełne swobodnej atmosfery i dobrej energii. Właśnie w takich codziennych, nieformalnych momentach rodzą się inspiracje – smaki, które później trafiają do karty True Restaurant. Natomiast młodym kucharzom daje jedną, prostą radę: cierpliwość.

– Gotowanie to wymagająca droga, ale daje ogromną satysfakcję. Szanujcie produkt, ludzi, z którymi pracujecie, i gości, dla których gotujecie – mówi. I sam robi dokładnie to samo.



SÓJKA PIOTR

RESTAURACJA SEARCLE, COURTYARD BY MARRIOTT GDYNIA WATERFRONT

Restauracja Searcle w Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront to miejsce, które czerpie garściami z otoczenia. Morze, pole i las – to nie tylko hasło przewodnie, ale prawdziwa mapa smaków przygotowana dla gości. Nad całością czuwa Piotr Sójka, szef kuchni – doskonale wie, że smak zaczyna się od źródła – i że czasem najwięcej inspiracji przynoszą wspomnienia.

– Jako mały chłopiec podglądałem rodziców przy robieniu własnego chleba, masła, serów, przetworów i wędlin. Mieliśmy pole, ogród i zwierzęta – wszystko na własny użytek – mówi.

To właśnie te domowe obrazy, smaki dzieciństwa, do dziś są jego kulinarnym kompasem. Pierwsze zawodowe kroki stawiał dziewiętnaście lat temu w Hotelu Nadmorskim, gdzie – jak mówi – przeszedł szkołę życia. Dziewięć lat później, kiedy usłyszał, że w Gdyni powstaje Marriott, nie miał wątpliwości – to było miejsce, w którym chciał rozwijać swój kulinarny talent." A czym się charakteryzuje? Podstawą jego gotowania jest szacunek do natury i sezonowości.

– Staram się, by każde danie było opowieścią o miejscu, w którym się znajdujemy. A to miejsce to przede wszystkim Trójmiasto – z dostępem do Bałtyku, lasów i upraw – podkreśla. – Z morza sięgam po świeżego dorsza i śledzia, z pola – po zioła, warzywa korzeniowe i pomidory w szczycie sezonu, a z lasu – po grzyby, jagody i dziczyznę.

Popisowe danie? Nie ma takiego!

– Nie zamykam się na jedno danie. Każdy gość powinien znaleźć coś, co zapamięta. Coś, co sprawi, że będzie chciał wrócić i przeżyć kolejną kulinarną przygodę – mówi i tłumaczy, że również wraca do takich miejsc. Jednym z nich jest kuchnia mamy.

Natomiast młodym, marzącym o własnym fartuchu, radzi jedno: cierpliwość, autentyczność, pokora

– Droga do dobrej kuchni nie prowadzi na skróty. Trzeba słuchać, obserwować, ciężko pracować i uczyć się – także na własnych błędach. Ale jeśli gotujecie z sercem, to goście to zobaczą. I wrócą.

CZYŻYK BARTOSZ

RESTAURACJA MAGIEL, GDAŃSK

Restauracja Magiel łączy to, co lokalne, z tym, co nowoczesne. Goście wracają tu dla aromatów, które przypominają im to, co królowało w ich domach z dzieciństwa. Szef kuchni – Bartosz Czyżyk – dba o to osobiście – bo gotowanie to dla niego coś więcej niż zawód, a kuchnia nie może niczego udawać na siłę. Tej autentyczności nauczył się podczas pomagania mamie.

– Wtedy właśnie odkryłem, że gotowanie daje radość – i że chcę związać z tym swoją przyszłość" – wspomina. – Ucząc się zawodu w szkole, dorabiałem sobie jednocześnie w restauracji hotelowej, zdobywając wiedzę i cenne doświadczenie. Po zakończeniu nauki, wyjechałem do Włoch, gdzie prawie przez 5 lat doskonaliłem swoje umiejętności. Po powrocie do kraju, pracowałem głównie hotelowych restauracjach, czym zajmuję się po dziś dzień.

To właśnie włoska szkoła kuchni – prosta, sezonowa, oparta na dobrym produkcie – stała się dla niego punktem odniesienia w dalszej pracy i inspiracji.

– Potrafię dziś łączyć to, czego nauczyłem się we Włoszech, z tym, co najlepsze w polskiej kuchni – mówi. – Bardzo inspirują mnie podróże i próbowanie smaków danego regionu. To niezwykle poszerza horyzonty i podsuwa ciekawe koncepcje, które potem wykorzystuję w swojej kuchni. Lubię też wymieniać się doświadczeniami i pomysłami z moimi znajomymi z branży, to zawsze bardzo owocne rozmowy na temat książek i jakościowych produktów.

W jego kuchni królują produkty z Pomorza: kaszubskie i żuławskie sery, miody, ryby – nie tylko morskie – oraz mięsa z lokalnych hodowli. Jak podkreśla, Nie trzeba importować składników z drugiego końca świata, żeby gotować naprawdę dobrze. Natomiast na co dzień najchętniej jada... w domu.

– Wszyscy moi bliscy są związani z gastronomią, więc to właśnie domowe posiłki są dla nas najważniejsze. Kiedy jednak chcemy skosztować czegoś poza nim, wybieramy ustronne miejsca, z dala od zgiełku miasta. Jedną z moich ulubionych restauracji, jest ta położona w Starej Kiszewie, gdzie serwują znakomitą kuchnię kaszubską. Jeśli decydujemy się na wyjście do restauracji w mieście, nasz wybór najczęściej pada na specjały kuchni włoskiej.

Młodym adeptom sztuki kulinarnej radzi, by nie bali się próbować.

– Pasja i chęć rozwoju to podstawa. Podróże, książki, próbowanie nowych smaków – wszystko to buduje warsztat. Ale najważniejsze to nie zniechęcać się. Jeśli coś sprawia ci radość, rób to – nawet jeśli początki są trudne.

SOCZEWKA MAREK

RESTAURACJA POLSKIE SMAKI, SOPOT

Restauracja Polskie Smaki w Sheratonie to jedno z tych miejsc, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesną elegancją. Menu opiera się na sezonowych, lokalnych produktach, a filozofia kuchni buduje most między tym, co znane, a tym, co odkrywane na nowo. Szef kuchni czuwa tu nie tylko nad smakiem, ale i nad tym, żeby każde danie miało serce.

– Urodziłem się na Podlasiu, w domu, w którym mama była mistrzynią gotowania i gościnności. Pamiętam, że jako bardzo młody chłopak wziąłem do ręki „Kuchnię polską", którą mieliśmy w domu na półce i po prostu zacząłem z niej gotować. Ta książka dzisiaj liczy sobie ponad 80 lat i chociaż kartki już trochę pożółkły, to nadal jest dla mnie nieocenionym źródłem wiedzy o polskich smakach – wspomina szef kuchni.

Ta dziecięca fascynacja przerodziła się w pasję, a potem w zawód. Od ponad 30 lat Marek Soczewka gotuje zawodowo i, jak sam przyznaje, nigdy nawet przez chwilę nie myślał, żeby robić w życiu coś innego. Jego kuchnia to ukłon w stronę natury, sezonowości i prostoty. Produkty? Tylko lokalne.

– Zawsze stawiam na świeże produkty, które pochodzą od rzemieślników i rolników z mojego otoczenia — ludzi, których traktuję jak przyjaciół. To oni dzielą się ze mną owocami swojej pracy: najzdrowszymi plonami i najwyższej jakości hodowlami. Szczególne miejsce w mojej kuchni zajmują warzywa z lokalnych upraw, ryby z pobliskich jezior i Bałtyku, a także sery, wędliny i pieczywo od rzemieślników, których znam osobiście – podkreśla.

Inspirację czerpie z codzienności i z podróży – zarówno prywatnych, jak i zawodowych. Spotkania z innymi szefami kuchni, rozmowy o jedzeniu, doświadczenia z regionów Polski i świata – to wszystko karmi wyobraźnię i wciąż motywuje do działania. A prywatnie? Lubi jeść tam, gdzie gotuje się z sercem – najlepiej z lokalnych składników, bez zbędnego popisu.

Młodym, którzy dopiero wchodzą do kuchni, radzi jedno: zaczynajcie od gotowania dla bliskich.

– To najlepsi krytycy. Jeśli gotujesz z pasji i chcesz się rozwijać – to prędzej czy później sukces przyjdzie. Gotowanie to nie zawód na chwilę. To droga, która wymaga poświęcenia, ale daje satysfakcję, jak żadna inna.

Zorganizuj wyjątkowe letnie wydarzenie z Sheraton Sopot Hotel

Integracje firmowe

Elegancki lunch na tarasach Domu Zdrojowego z widokiem na molo

Zajęcia Wellness dla pracowników na plaży bądź molo

Wieczorny koktajl na tarasach Domu Zdrojowego z widokiem na molo

Dedykowany opiekun wydarzenia

Voucher na orzeźwiającego drinka dla uczestników wydarzenia

Pomoc w organizacji rejsu po Zatoce lub jogi z widokiem na morze

Potrójne punkty Marriott Bonvoy

konferencje.sopot@sheraton.com

58 767 16 70

www.marriott.com/gdnsi

KRÓTKA HISTORIA INFORMACJI

Zainspirowany wydaną w ubiegłym roku najnowszą książką Juwala Harrariego „Nexus" zdecydowałem się napisać kilka słów o tym, co stanowi krwiobieg współczesnego świata. O informacji. Siłą rzeczy w felietonie zawrę tzw. „espresso", czyli inspirujące wnioski dające trochę do myślenia. Warto spojrzeć na nie przez pryzmat sytuacji, w której znajduje się świat, Polska, polityka oraz AI.

CZYM JEST INFORMACJA

Informacja mogłaby być prawdą, gdyby nie fakt, że opisuje rzeczywistość według określonej soczewki, klucza i powiązań. Bardziej jest więc mechanizmem, który łączy ludzi według określonej narracji. Ważny jest tu kontekst, struktura i interpretacja. Bez nich informacje to tylko szum. Dlatego jest tak potężnym narzędziem dla tworzenia strumieni, które ukierunkowują myślenie w wielkich (jak totalitaryzmy) i mniejszych (wybory prezydenckie, wybory do sejmu itd.) kierunkach. Ponieważ społecznie wiele osób stawia znak równości między informacją a prawdą to powstaje przestrzeń dla zjawisk takich jak populizm. Nie jest w nim ważna prawda, informacja jest źródłem władzy, narzędziem do zakrzywienia rzeczywistości w określonym kierunku. Władza kontra wiedza, informacja jest narzędziem. Zastanów się jak w tym kontekście jawi się AI. Jako społeczeństwa nie funkcjonujemy bowiem na podstawie surowych faktów, ale na podstawie wspólnych narracji i struktur zaufania. Współczesny polityk jest często surferem płynącym na fali informacji, która niesie świadomość odbiorców w określonym kierunku. Wykorzystuje do tego prądy sondaży społecznych i nastrojów. Czym wobec tego są „sondaże zaufania społecznego"?

CZYM WIECEJ INFORMACJI TYM GORZEJ

Czym więcej wiedzy posiądzie o pacjencie lekarz tym lepiej, czym więcej wiemy tym jesteśmy mądrzejsi, czym więcej gatunków roślin poznamy tym lepiej znamy Ziemię. Te obiegowe przekonania choć mogą być dobre dla jednostki, w większej skali zyskują nowy wymiar. Jest to wymiar, w którym wiedza ustępuje wierze. W dzisiejszych czasach wszystko dzieje się tak szybko, że musimy uwierzyć w to czego się dowiadujemy. Bo niby jak to sprawdzić? Kiedy to sprawdzić? Kiedyś dostęp do informacji był więc ograniczony, dziś jest jej za dużo. Trudno oddzielić więc prawdę od fałszu, rośnie podatność na manipulację. Dodatkowo występują tu dwa problemy: problem pierwszeństwa (zapamiętujesz pierwszą informację, która wpadnie do głowy) oraz efekt potwierdzenia (szukamy tych informacji, które są zgodne z naszymi przekonaniami). Warto dodać, że algorytmy wiedzą, co działa na nasze emocje - sensacja będzie bardziej klikalna niż analiza. Seks i przemoc królują w internecie. Czy globalne wpięcie w sieć informacji na pewno nas rozwija?

CORAZ SZYBCIEJ, CORAZ DALEJ, INACZEJ

Globalna sieć już za chwilę stanie się przepotężna. Zmienią się: szybkość, skala analizy, stopień zespolenia ze światem fizycznym oraz nasza zależność od systemu. Wszystko eskaluje w nieokiełznanym tempie. Diagnozy chorób, przewidywanie klęsk żywiołowych, świadomość trendów i korelacji - już za chwile będzie miało swój nowy rozdział. Dwa sprzeczne wektory mogą nasilić nowe konflikty: wzmocnienie społeczeństwa obywatelskiego poprzez nowe doskonałe narzędzia weryfikacji i kontroli kontra fake narzędzia dopasowane do konkretnego profilu psychologicznego każdego z nas. Już dziś nie wiemy co jest prawdziwe, a co wygenerowane.

Ale skala będzie także dążyć do głębi nas samych, w stronę personalizacji i cyfrowych agentów pracujących z naszymi danymi. Będzie także dążyć w stronę naszego serca. Czy emocje nas samych będą stanowiły paliwo dla aplikacji terapeutycznych? Czy komputer podpowie nam kogo zwolnić z pracy? Bo to że udziela kredytów od wielu lat to nie muszę pisać. Powoli przestajemy rozumieć i kontrolować wiele procesów.

JAN SIKORA

Rocznik 1984 - projektant prowadzący autorską pracownię Sikora Wnętrza (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: Inspireli 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

GDY WNĘTRZE STAJE SIĘ SZTUKĄ

PROJEKT: BIURO KREACJA - DOROTA TERLECKA, PAULA BANASIK
FOTO: TOM KUREK

Secesyjne mieszkanie w sercu Sopotu stało się tłem dla sztuki, designu i ponadczasowej elegancji. To harmonijne połączenie klasycznych detali architektonicznych z nowoczesnym wzornictwem i starannie dobranymi dziełami polskich artystów. Każdy element wnętrza – od stolarki i sztukaterii po rzeźby i obrazy – został zaplanowany tak, by stworzyć przestrzeń pełną światła, emocji i artystycznej ekspresji.

Zamiast odtwarzać przeszłość, gdyńska pracownia tchnęła w nią nowe życie. Mieszkanie w secesyjnej kamienicy w Sopocie, zaprojektowane przez Biuro Kreacja, nie jest rekonstrukcją, lecz twórczym dialogiem między historią a nowoczesnym designem. Przestrzeń zyskała charakter eleganckiej galerii, w której architektura, sztuka i rzemiosło spotykają się w harmonijnej opowieści o formie, świetle i emocjach.

Projektantka postawiła na autentyczność – zachowano oryginalną stolarkę, sztukaterie i grzejniki, które dziś współistnieją z autorską zabudową, meblami polskich twórców i dziełami współczesnych artystów. W tym wnętrzu chodziło o coś więcej niż estetykę. Ważne było, by zachowane detale stały się tłem dla sztuki i życia.

- Od początku widziałam w tym miejscu ogromny potencjał. Kocham detale, takie jak oryginalna stolarka drzwiowa, zabytkowe grzejniki czy secesyjne sztukaterie. Wiedziałam, że warto je zachować, by nawiązać do historii tego miejsca – mówi Dorota Terlecka z Biuro Kreacja.

SZTUKA I RZEMIOSŁO W HARMONII Z PRZESTRZENIĄ

Decyzja o zachowaniu oryginalnych elementów była kluczowa. Stanowią one nie tylko wartość estetyczną, ale są nośnikiem tożsamości miejsca. Projektantka postanowiła jednak pójść o krok dalej – zestawiła je z nowoczesnym wzornictwem i współczesnym rzemiosłem. Tak powstała przestrzeń pełna kontrastów, ale też harmonii. Jasne, neutralne tło zostało zaprojektowane tak, by uwypuklić obecność sztuki i subtelnych materiałów.

- W projekcie staraliśmy się dopracować każdy detal. Lustra, uchwyty, klamki, włączniki – tu wszystko ma znaczenie. Elementy klasyczne łączą się z nowoczesnymi, zachowując równowagę i harmonię – podkreśla Dorota Terlecka.

Wnętrze zostało zaprojektowane w duchu równowagi – pomiędzy klasyką a nowoczesnością, emocją a funkcjonalnością. Już w korytarzu wita gości rzeźba Aleksandry Kujawskiej, a dalej – w salonie, jadalni i sypialni – uwagę przyciągają prace Aleksandry Szewczuk, Macieja Salomona, Anny Grabowskiej i Aleksandry Prusinowskiej. Obrazy i rzeźby nie są dekoracją – one definiują nastrój i funkcję każdej z przestrzeni. Meble autorstwa Nikodema Szpunara, ceramika Magdaleny Szmydke, Moniki Gradzik, Ziemowita Liszka i Nomad Ceramics wpisują się w ten język doskonale – subtelny, ale wyrazisty.

FUNKCJONALNOŚĆ W CIENIU SZTUKI

W kuchni priorytetem była funkcjonalność, ale nie kosztem estetyki. Aby nie zasłaniać secesyjnych zdobień na suficie, zabudowa została zaprojektowana tak, by harmonizować z przestrzenią. Wysoka szafka z lodówką została wykończona ozdobnym łukiem, który nawiązuje do formy okna w tym pomieszczeniu. Jadalnia z kolei skupia uwagę na kamiennym stole i dekoracyjnej lampie, których obłe kształty korespondują z architekturą wnętrza. Centralnym punktem jest tu obraz Macieja Salomona, dodający przestrzeni głębi i ekspresji.

PRZESTRZEŃ PEŁNA ŚWIATŁA I KONTRASTÓW

Salon to jasna, przestronna przestrzeń, w której sztuka i design wzajemnie się przenikają. Dekoracyjne przejście z elementami szkła subtelnie łączy go z pozostałą częścią mieszkania. Miękka, zielona sofa stanowi wyrazisty akcent, który harmonizuje z różem obrazu Aleksandry Szewczuk oraz rzeźbami Aleksandry Kujawskiej. To wnętrze, które zaprasza do odpoczynku, ale jednocześnie angażuje zmysły i skłania do refleksji.

KLASYCZNA FORMA, SUBTELNE DETALE

Maksymalizacja przestrzeni do przechowywania była kluczowym założeniem w sypialni. Zabudowa z wnęką na łóżko, wykończona naturalną orzechową okleiną, łączy estetykę z funkcjonalnością. Ten subtelny detal nadaje wnętrzu przytulności, jednocześnie podkreślając jego elegancki charakter. Łazienka to połączenie klasycznych materiałów i współczesnej elegancji. Mozaika z płytek barwionych w masie, klasyczny wzór kamienia Calacatta Gold oraz tynk dekoracyjny Ottocento tworzą ciepłą, harmonijną przestrzeń. Lustra i kinkiety z elementami kamienia dodają wnętrzu wyrafinowania i subtelnego blasku.

MIESZKANIE JAKO GALERIA SZTUKI

Wszystkie elementy wnętrza – od stolarki po ceramikę autorstwa Magdaleny Szmydke, Moniki Gradzik, Ziemowita Liszka, Nomad i Aleksandry Prusinowskiej – zostały dobrane tak, by współtworzyć żyjącą galerię sztuki.

- Sztuka jest tu miksem lokalnych artystów. Obrazy i rzeźby nadają wnętrzu koloru i charakteru – podsumowuje Dorota Terlecka.

To wnętrze, w którym sztuka, historia i nowoczesny design łączą się w jedną, spójną całość, tworząc przestrzeń pełną emocji, inspiracji i ponadczasowego piękna.

LATEM

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

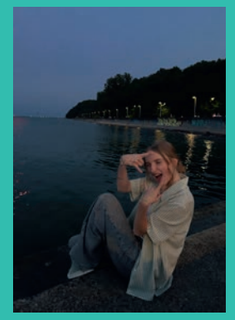
Co robimy latem? Na przykład nabieramy rozpędu na fali, opadamy z sił z gorąca, wypalamy nadmiar kilogramów na plaży i łapczywie łapiemy promienie słońca, które nie należą do częstych zjawisk w naszej szerokości geograficznej. Latem ładujemy baterie na cały rok i zbieramy wspomnienia.

JULKA PATOKA

ilustratorka z pasji, psycholog seksuolog i anglistka z zawodu. Zajmuje się projektowaniem plakatów i pocztówek, w których często porusza tematy emocji, kobiecości i relacji, a także nawiązuje do jej rodzinnego miasta - Gdyni, kultowych miejsc i architektury. Uwielbia minimalizm i zabawę kolorem.

Rysuję, bo ... odkąd tylko zaczęłam, nie potrafię i nie chcę przestać.
Mój pierwszy rysunek przedstawiał ... głowonogi - gdzieś jeszcze są w mieszkaniu Rodziców.
Emocje i zmysły **... pobudzają moją kreatywność.**
Artysta dojrzewa, kiedy ... zyskuje odwagę, by przełamywać swoje schematy.
Największe wyzwanie to ... zaprzestanie porównywania się z innymi.
Latem inspiruje mnie ... spacer nad morzem w mojej ukochanej Gdyni.
Chłodząca bryza czy żar promieni? Zdecydowanie chłodząca bryza z pojedynczymi zrywami żaru.
W słońcu czy w cieniu? Kiedyś w cieniu, teraz w słońcu - momentalnie poprawia moje samopoczucie.
Lato to czas ... zabawy, relaksu i piegów rozsypanych na nosie i policzkach.
Wspomnienie poprzedniego lata ... to pierwsze wakacje spędzone w górach z dwójką najważniejszych osób w moim życiu (i z najważniejszym czworonogiem).

Pojedynek Rysowników



ANASTAZJA PAŁAŚ

maluję, rysuję, rzeźbię, szyję. Kocham zachody słońca i przejrzyste morze.

Rysuję, bo ... jest to oderwaniem od zwykłego świata.
Mój pierwszy rysunek przedstawiał ... abstrakcję.
Przyroda i sny **... pobudzają moją wyobraźnię.**
Artysta dojrzewa, kiedy ... próbuje nowych technik i styli.
Największe wyzwanie to ... tworzyć coś z przymusu, gdy nie ma się żadnej wizji czy pomysłu.
Latem inspiruje mnie ... obserwowanie ludzi
Chłodząca bryza czy żar promieni? Chłodząca bryza.
W słońcu czy w cieniu? W słońcu.
Lato to czas ... owoców.
Wspomnienie poprzedniego lata ... zachody słońca i wielkie meduzy.

— MADE IN 3CITY —

BIŻUTERIA, KTÓRA ROŚNIE Z WYOBRAŹNI

AUTORKA: AGATA MADERSKA, AZUL MARKETING STUDIO | **FOTO:** DOMINIK KULASZEWICZ

Biżuteria Wiktorii Tao nie błyszczy dla samego efektu – opowiada historię o podróżach, o spotkaniu rzymskiego rzemiosła z londyńską szkołą mody i o potrzebie ubrania emocji w metal i kamień. Jej pierścionki i kolczyki wyglądają, jakby dopiero co wyszły z fal albo spadły z górskiego urwiska, a jednak bezbłędnie odnajdują się w wielkomiejskiej szafie.

Modowa biografia Wiktorii Tao zaczęła się od cienkiej kreski – studiów z Fashion Illustration w London College of Fashion. Tam nauczyła się kompozycji, skrótu i świadomego operowania kolorem, lecz szybko odkryła, że kilkadziesiąt warstw w Photoshopie nie zastąpi zapachu żywego materiału. Przełom przyszedł podczas warsztatów z rzeźbienia w wosku jubilerskim: nagle te same emocje, które wcześniej mieściły się na kartce A4, mogły przybrać formę przestrzenną. Decyzja zapadła błyskawicznie – Wiktoria przeniosła się do Rzymu i w Accademia delle Arti Orofe przepracowała setki godzin przy piecu do wosku traconego, ucząc się, jak pokazać charakter ręki w strukturze srebra.

Dziś każdy projekt zaczyna się od szkicu, ale już po chwili trafia pod mały skalpel. Zamiast gładkich CAD-owskich siatek pojawiają się nierówności, zadrapania, zagłębienia – świadome ślady dłoni. Kiedy woskowa rzeźba trafia do ludwisarni i zamienia się w srebro próby 925, zachowuje wszystkie nieregularności. W efekcie gotowy pierścionek przypomina fragment rafy wypolerowanej przez morską sól, a kolczyk – rozbitą kroplę żywicy.

SREBRO JAKO PŁÓTNO, KAMIEŃ JAKO FARBA

Projektantka traktuje metal jak tło dla barwy, bo wierzy, że to kolor budzi emocje szybciej niż blask. W jej pracowni dominują niebieskie i białe topazy, prehnity, ametysty, granaty, kwarce różowe i dymne – kamienie, które nigdy nie są „niewidzialnym" akcentem, lecz głosem prowadzącym całą kompozycję. Często łączy szlif fasetowany z kaboszonowym, aby promienie

światła nie tylko tańczyły po powierzchni, lecz także zaglądały w głąb minerału. Tak powstaje pierścionek między innymi Iceberg: niebieski topaz zatopiony w srebrnej bryle przypominającej kry lodowe, tyle że o temperaturze południowego sierpnia.

Choć kolor jest motorem, forma ma pierwszeństwo. Wiktoria rzeźbi asymetryczne płaszczyzny, ostro ścięte krawędzie i głębokie zagłębienia, w których cienie zmiękczają połysk srebra. Ta „organiczna geometria" sprawia, że nawet duży kamień nie wygląda jak korona rodem z pałacu, tylko jak kamyk wypolerowany falami. Biżuteria staje się rzeźbą użytkową – noszoną codziennie, bez lęku o zarysowania, które zresztą projektantka nazywa „patyną życia".

ORGANICZNA FORMA W MIEJSKIEJ GARDEROBIE

To rękodzieło celowo odbiega od lśniącej doskonałości biżuterii sieciowej – ma współgrać z płóciennym trenczem, przydymioną zielenią mankietu czy fakturą wełnianego swetra. Dlatego każda kolekcja konstruowana jest kapsułowo: kilka pierścionków, kolczyków i naszyjników zgranych między sobą tak, by budować warstwową historię. Dzięki temu klienci mogą tworzyć własne zestawy, zamiast podążać za wymyśloną „total look" marką.

Strategia cenowa – 300 do 700 zł za ręcznie wykonany egzemplarz – lokuje markę w przedziale „premium available": wystarczająco przystępnie, by na pierwszy pierścionek odłożyć z jednej pensji, ale na tyle wysoko, by nie gubić rzemieślniczej wartości.

PRACOWNIA, W KTÓREJ SŁYCHAĆ MORZE

Choć marka funkcjonuje głównie online, jej sercem pozostaje pracownia. Zapach roztopionego wosku łączy się tu z dźwiękiem mikrosilnika, a blat nosi ślady spiłowanych próbników. Wiktoria przyznaje, że praca solo daje wolność, ale bywa wyzwaniem: sama projektuje, wykonuje i pakuje biżuterię. Dlatego w chwilach resetu wraca do natury – nad polskie jeziora lub nad Morze Egejskie – skąd przywozi szkicownik pełen zaschniętych liści i odcieni wody.

W planach autorki leży kolekcja dedykowana polskim Tatrom – granaty mają żarzyć się jak tatrzański wschód słońca, a faktura srebra przywoływać spękaną skałę na Zawracie. Jednocześnie eksperymentuje z bardziej rzeźbiarskimi, modowymi produktami jak okulary w stylu Schiaparelli, maski, nakładki na zęby czy nos. W ten sposób chce łączyć tradycyjne metody jubilerskie z nowoczesnymi formami.

Wiktoria Tao udowadnia, że biżuteria może być nie tylko dodatkiem, lecz także osobistą mapą wspomnień. Gdy na palcu lśni zielony prehnit przypominający wodę z ulubionej zatoki, zwykły dzień zamienia się we własną małą opowieść – i o to w tej marce chodzi najbardziej.

@wiktoriatao.jewellery

KAPSUŁOWA KOLEKCJA

NA WYJĄTKOWE OKAZJE

Wiosna i lato obfitują w okazje do świętowania: imprezy, wyjścia, eventy, wesela, urodziny. Warto mieć na nie w szafie sprawdzony look. Kolekcja STUDIO od Reserved doskonale odpowiada na tę potrzebę oferując niezapomniane propozycje strojów premium na letnią imprezę na świeżym powietrzu.

W propozycjach dla niej dominują sukienki: ikoniczne dla kolekcji są suknie maxi w autorski wzór orchidei, uszyte z wiskozy o jakości premium, która w dotyku przypomina jedwab. Wyróżnia się także długa i zmysłowa czarna sukienka, która dzięki przemyślanej konstrukcji świetnie układa się na sylwetce, a dodatkowo ozdobiona jest dużą biżuteryjną półkulą, dzięki czemu sama w sobie tworzy całą stylizację.

Wśród sukienek prawdziwą gwiazdą wieczoru (choć sama kolekcja jest bardziej uniwersalna i sprawdzi się nie tylko wieczorowo) jest różowa suknia typu slip dress z piórkami. A dla fanek subtelności ciekawą propozycją jest suknia o kroju kimono, uszyta z żakardowego materiału w kwiaty. A co, jeśli nie sukienka? Wśród propozycji pojawia się burgundowy kombinezon o głębokim dekolcie, o kroju który świetnie podkreśla figurę. Ważne tu są detale – w kombinezonie połączone są dwa różne materiały. Wśród propozycji pojawiają się także imprezowe topy, marynarka, spódnica i spodnie.

Zupełną nowością jest zastosowanie prawdziwej rafii jako elementu tworzącego ubrania: ta pojawia się na sukience, spódnicy i torebce. Ten strukturalny element dodaje luzu i zabawy, wprowadza także letni nastrój. Projektantki proponują uzupełnić look z rafią starannie odszytą marynarką z wiskozy i lnu. Jakość i wyjątkowość materiałów to zresztą clou całej kolekcji.

Dodatki? Proste i wyraziste, doskonale dopasowane do całości. Skórzane sandałki z bardzo długim rzemykiem do wiązania wokół kostki, o głębokim odcieniu

ciemnej śliwki, dodatkowo ozdobione dużym koralem, a dla fanek klasyki - czarne sandałki, do tego czerwona torebka z frędzlami z rafii i kwiatowa biżuteria w dużej skali – tutaj także pojawia się motyw orchidei.

Kolekcja dla niego świetnie łączy się z linią damską - od razu będzie widać, że przyszliście na imprezę razem! Inspiracja? Włoski luz. Propozycje są bardziej stonowane niż dla pań, lecz o mocnym charakterze. Ciemna paleta barw, nietypowa dla lata, jest tu jak najbardziej celowa - czerń, terakota, kasztan i kwiatowe printy doskonale wyglądają w upalne dni. Wśród propozycji dla panów pojawiają się koszulki i koszule, letnie sweterki polo, marynarki i spodnie.

Najważniejsza w linii męskiej także jest jakość materiałów: zaczynając od zwykłych koszulek, które mają przyjemne w dotyku wykończenie, przez lniane marynarki – najbardziej praktyczne latem, po wełniany blend marynarek – stworzony specjalnie na lato, śliski i chłodny w dotyku. Pojawia się także szyfon na koszuli, mięsiste, dziergane polówki o niebanalnym splocie i miejskim charakterze.

Przydymione, ziemiste odcienie, kwiatowe printy w dużej skali i mocne dodatki tworzą niewielką, lecz bardzo mocną kolekcję - ponadczasową, w której można poczuć się jednak na luzie i skupić na dobrej zabawie.

CHANEL W GDAŃSKU

NOWY ROZDZIAŁ W HISTORII PIĘKNA

Francuska elegancja, niepowtarzalny styl i zapach, który zostaje w pamięci na długo – dom mody CHANEL po raz pierwszy zawitał do Gdańska. Od 15 maja mieszkańcy Trójmiasta i goście odwiedzający nadmorską stolicę mogą odkrywać świat CHANEL Parfums & Beauté w nowej butikowej przestrzeni w Forum Gdańsk. To trzecie miejsce w Polsce, po dwóch warszawskich lokalizacjach, w którym można zanurzyć się w filozofii piękna według CHANEL – tym razem jeszcze bliżej morza.

Copyright CHANEL

100-metrowy butik zachwyca nie tylko luksusowym wystrojem i selektywnym wyborem produktów, ale przede wszystkim atmosferą. To nie jest miejsce, gdzie po prostu wybierasz kosmetyki z półki. Wchodzisz i nagle wszystko zwalnia – zapachy układają się w opowieści, kolory wciągają bardziej niż ekran telefonu, a tekstury pielęgnacji mówią więcej niż reklama w „Vogue'u". CHANEL nie sprzedaje tu produktów, tylko wrażenia. Zanim coś kupisz, najpierw poczujesz – czy to naprawdę twoje.

W ofercie butiku znajdują się wszystkie najważniejsze linie zapachowe Maison CHANEL – w tym legendarna kolekcja LES EXCLUSIFS DE CHANEL, znana z unikalnych, wielowymiarowych kompozycji tworzonych przez perfumiarzy marki jak dzieła sztuki. Nie zabrakło również kultowych zapachów takich jak No.5, Coco Mademoiselle czy Bleu de Chanel, które dla wielu stały się osobistym podpisem.

Miłośniczki makijażu i pielęgnacji znajdą tu pełne linie kosmetyków do twarzy i ciała – od bestsellerowej serii No.1 de CHANEL, przez LE LIFT PRO, po luksusową pielęgnację SUBLIMAGE. To właśnie produkty z tej ostatniej linii są dostępne w ramach zupełnie nowej, ekskluzywnej usługi: w gdańskim butiku uruchomiono bowiem prywatną kabinę do zabiegów pielęgnacyjnych. To jedyne takie miejsce w północnej Polsce, gdzie można poddać się profesjonalnym rytuałom z użyciem najcenniejszych formuł, inspirowanych naturą i nauką.

Nowością jest również możliwość wykonania analizy skóry z pomocą CHANEL Vitality Scanner – innowacyjnego narzędzia, które ocenia kondycję cery, mierzy jej witalność w różnych obszarach twarzy i na tej podstawie proponuje spersonalizowaną rutynę pielęgnacyjną. To technologia, która łączy świat beauty z precyzją diagnostyki, pozwalając zrozumieć potrzeby skóry na głębszym poziomie.

Ale CHANEL to przecież także doświadczenie – dlatego na klientów czekają LES RENDEZ-VOUS CHANEL, czyli indywidualne spotkania z doradcą piękna. Można podczas nich nauczyć się tajników makijażu według paryskiego stylu, poznać sekrety pielęgnacji skóry lub dobrać zapach idealnie podkreślający osobowość. W ofercie nie zabrakło także okularów przeciwsłonecznych i korekcyjnych z kolekcji CHANEL Eyewear – subtelnych, ale wyrazistych dodatków, które zamieniają codzienne stylizacje w świadome modowe wybory.

Otwarcie butiku CHANEL Parfums & Beauté w Gdańsku to nie tylko wydarzenie handlowe – wraz z tą przestrzenią, Gdańsk dołącza do grona europejskich miast, w których świat luksusu dostępny jest na wyciągnięcie ręki.

Maxi-slabs
that look like marble
MAXFINE
FMG FABBRICA MARMI E GRANITI

DAGO
studiodago
www.studiodago.pl
A BRAND OF IRIS CERAMICA GROUP
discover more at
www.irisfmg.com

SŁUŻBA ZDROWIA

PIENIĘDZY CORAZ WIĘCEJ, CHOĆ CORAZ MNIEJ

AUTORZY: MARTA DWORAK, MICHAŁ STANKIEWICZ

Uchwalone przez Sejm obniżenie składki zdrowotnej dla przedsiębiorców spotkało się z krytyką wielu środowisk wskazujących na stale rosnący deficyt NFZ, zadłużenie placówek medycznych i kolejki pacjentów. Czy jednak faktycznie ta jedna z nielicznych decyzji na korzyść przedsiębiorców, która uszczupli budżet zdrowia (wynoszący w tym roku 221 mld zł) o 4,6 mld, ma tak fundamentalne znaczenie dla kondycji służby zdrowia? Czy też winny jest źle zaprojektowany, dziurawy i fatalnie zarządzany system, który właśnie dochodzi do granicy wydolności.

Czwartego kwietnia b.r. Sejm był mocno podzielony. Bo choć projekt ustawy o obniżeniu składki zdrowotnej został przyjęty, to zagłosowało za nim tylko 213 posłów - z KO, PSL i Trzeciej Drogi. Przeciwnych było 190, w tym PiS, Lewica i Razem, a Konfederacja wstrzymała się od głosu. Trzy tygodnie później ustawę przegłosował Senat stosunkiem głosów 58 do 36 (przeciw była Lewica). 3 senatorów wstrzymało się od głosu.

Ze zmiany, która ma wejść w życie skorzysta 2,45 mln przedsiębiorców - będą płacić stałą, niską składkę zdrowotną, która będzie wynosić 9% od 75% minimalnego wynagrodzenia. Fundusze NFZ zostaną tym samym uszczuplone o około 4,6 mld złotych w skali roku. Ministerstwo Finansów zapewnia jednak, że niedobór ten ma zostać zrekompensowany z budżetu państwa w 2026 r. Mimo to część ekspertów i polityków, przede wszystkim Lewicy uważa, że to błędna decyzja w związku z rosnącym deficytem NFZ i starzejącym się społeczeństwem. Według nich poleganie na dotacjach z budżetu może być niepewne i ryzykowne.

Póki co sprawa nie jest rozstrzygnięta, bo ustawa, by wejść w życie, musi mieć podpis prezydenta (w momencie publikacji tego tekstu nie zapadła jeszcze decyzja). Już teraz **przynosi jednak pozytywny efekt – wymusza na politykach dyskusję na nielubiany przez nich i spychany od lat temat – naprawy służby zdrowia. Bo sytuacja jest naprawdę zła.**

NAKŁADY WCIĄŻ ROSNĄ

Początki problemów w służbie zdrowia sięgają 1999 roku i wprowadzonej wówczas reformy, która ma wpływ na obecną sytuację i problemy z finansowaniem świadczeń.

- Już na początku było wiadomo, że ilość pieniędzy przeznaczanych na ten nowy system będzie za mała. Twórcy ówczesnej zmiany, popełnili grzech pierworodny, tj. stworzyli system, który od początku się nie finansował. **Od początku napływ pieniędzy ze składek był za mały w stosunku do tego, co trzeba było wydawać** i to się w różny sposób zmienia – wspomniał podczas Kongresu Wyzwań Zdrowotnych 2025 Wojciech Konieczny, sekretarz stanu w Ministerstwie Zdrowia.

Potrzeby i priorytety służby zdrowia co roku opracowuje Ministerstwo Zdrowia, wspólnie z Ministerstwem Finansów. Następnie budżet zdrowotny ujęty w ogólnej ustawie budżetowej państwa uzyskuje akceptację sejmu i prezydenta. I tak na opiekę zdrowotną w 2025 roku zaplanowano w budżecie ponad 221,7 mld zł. Najwięcej pieniędzy, bo aż 173 mld zł pochodzić będzie ze składki zdrowotnej. Pozostałe 38,1 mld to dotacje państwowe. Na co je wydamy? 183,6 mld zł zostanie przeznaczone na koszty świadczeń medycznych podlegające pod NFZ. Pozostała kwota wydana zostanie na inwestycje w infrastrukturę ochrony zdrowia, działalność administracyjną, refundację leków i wyrobów medycznych, kształcenie kadr i programy zdrowotne.

Co ważne – nakłady na służbę zdrowia z roku na rok rosną. Dla porównania w 2024 budżet wyniósł 192 mld zł, a w 2023 – 170 mld zł. I mimo, że budżet z roku na rok rośnie, to sytuacja się pogarsza, gdyż system, który został zaprojektowany, by utrzymywać się ze składek zdrowotnych potrzebuje coraz większego wsparcia z budżetu państwa.

- System, który 20 lat temu został zaprojektowany po to, by mógł finansować się i utrzymywać się ze składki zdrowotnej tę wydolność kilka lat temu stracił i przypuszczalnie w najbliższym czasie, przynajmniej przy takiej legislacji, jaką mamy, nie będzie jej w stanie odzyskać. (...) W tym roku finansowanie zewnętrzne w stosunku do składki zdrowotnej to jest 10%. Natomiast ten udział będzie wzrastał i to bardzo mocno – stwierdził w marcu 2025 roku Jakub Szulc, zastępca prezesa NFZ podczas kongre-

su Wyzwań Zdrowotnych (HCC 2025) w Katowicach. - Przy tych obciążeniach, które mamy, tylko i wyłącznie ze środków składkowych, nie jesteśmy w stanie realizować zobowiązań, które na nas ciążą.

W 2028 ROKU ZABRAKNIE ĆWIERĆ BILIONA ZŁ

Pogłębiający się problem deficytu potwierdza raport "Finanse ochrony zdrowia pod ścisłym nadzorem procedury nadmiernego deficytu" (luty 2025) – przygotowany przez Instytut Finansów Publicznych i Federację Przedsiębiorców Polskich. Według tego źródła luka finansowa już w 2024 przekroczyła 30 mld zł.

„W 2024 wielokrotnie zmieniano plan NFZ, luka finansowa wzrosła niemal 3-krotnie. Pokrycie luki wyczerpało całkowicie fundusz zapasowy. Niestety tej poduszki już nie ma na 2025 rok i lata kolejne. Luka będzie rosła i całość będzie musiała być pokrywana z budżetu państwa".

Zdaniem autorów raportu **w latach 2025-2028 luka finansowa wyniesie 216,5 mld zł.** A w przypadku przyjęcia nowelizacji ustawy o minimalnych wynagrodzeniach w ochronie zdrowia może wzrosnąć nawet do poziomu 249 mld zł, co zagraża stabilności finansów publicznych. Zgodnie z raportem od 2028 roku prawie 1/3 wydatków funduszu będzie więc finansowana z dotacji pochodzących z budżetu państwa.

Efekt? **System ochrony zdrowia nie jest już systemem w dużej części finansowanym przez składkę zdrowotną, staje się systemem mieszanym, budżetowo-składkowym, z dużym udziałem dotacji budżetowej (30% do 2028 roku).** Jednocześnie sektor finansów publicznych podlega procedurze nadmiernego deficytu, która w postaci Stabilizującej Reguły Wydatkowej (SRW) dotyka NFZ.

Co więcej w 2026 r. nastąpi zmiana zasad planowania wydatków na zdrowie. Wejdą w życie przepisy obejmujące NFZ nieprzekraczalnym limitem Stabilizującej Reguły Wydatkowej (SRW). W konsekwencji w ciągu roku będzie on mógł zmienić plan i poziom wydatków wyłącznie wtedy, kiedy znajdą się oszczędności i cięcia w innych jednostkach.

WIĘCEJ OBOWIĄZKÓW, ALE BEZ FINANSOWANIA

Przyczyna problemów jest oczywista – **NFZ wydaje więcej niż dostaje.** Dlaczego jednak koszty rosną szybciej niż przychody?

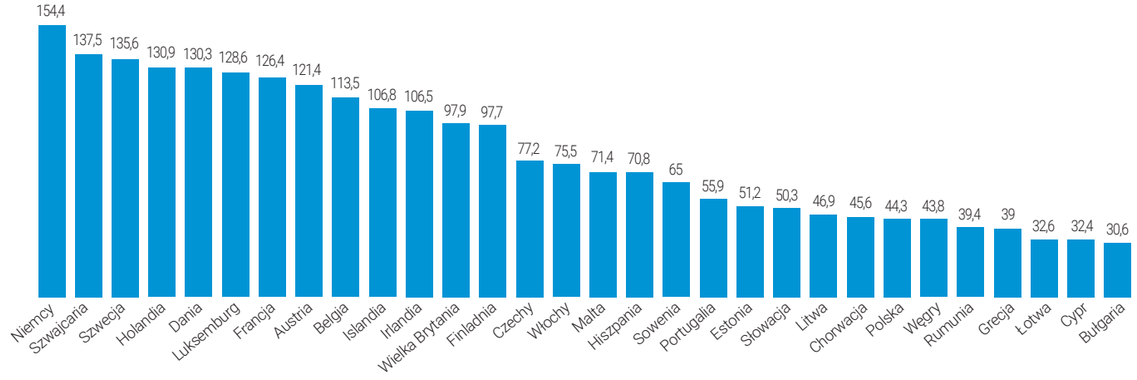
Zdaniem wspomnianego wyżej Jakuba Szulca na pogarszającą się sytuację miały wpływ dwie istotne zmiany, jakie nastąpiły po 2020 roku. Po pierwsze częścią zadań finansowanych do tej pory z budżetu państwa obciążono budżet NFZ, co stanowi około 10 mld zł rocznie. Drugim obciążeniem dla NFZ jest finansowanie ustawowego wzrostu wynagrodzeń. Ten koszt przyrasta o około 15-16 mld zł rocznie. W samym roku 2025 finansowanie tej części będzie kosztowało NFZ 50 mld zł, a to ponad 25% jego całkowitego budżetu.

W 2022 roku wdrożono ustawę o zawodzie lekarza i lekarza dentysty, która obciążyła NFZ kosztami wcześniej finansowanymi z budżetu państwa. Dalej wprowadzona tzw. ustawa o minimalnych wynagrodzeniach w latach 2023-2024 spowodowała, że fundusz wykorzystał wszystkie rezerwy finansowe. Presja płacowa nie ma końca.

Kolejna sprawa to nadwykonania. To dodatkowe świadczenia wykonane przez placówki medyczne, poza limitem określonym w umowie, jaką zawierają z NFZ. Mocno destabilizują budżet. Wciąż trwa ich rozliczanie z 2024 roku. Część kosztów nadwykonań w świadczeniach nielimitowanych i limitowanych z 2024 roku fundusz rozliczył z zeszłorocznego planu finansowego,

PUBLICZNE WYDATKI NA OCHRONĘ ZDROWIA W PARYTECIE SIŁY NABYWCZEJ (PPS)

średnia UE=100



pozostałe zostaną sfinansowane z tegorocznego budżetu. 5 marca 2025 roku NFZ zadeklarował, że podpisał ponad 32 tys. aneksów do umów o sfinansowanie świadczeń ponadlimitowych lub ugód z placówkami medycznymi, w tym z dużym udziałem szpitali.

ZADŁUŻONE SZPITALE

Mimo nadwykonań, a więc teoretycznie wyższych wpływów niż planowane, szpitale i tak nadmiernie się zadłużają. Z danych Federacji Przedsiębiorców Polskich zawartych w „Monitorze Finansowania Ochrony Zdrowia" wynika, że zadłużenie SPZOZ-ów (Samodzielnych Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej) w III kwartale 2024 roku wyniosło 23,8 mld zł. Dane z końca roku jeszcze nie zostały opublikowane. Dostawcy szpitali ograniczają współpracę i zmniejszają dopuszczalne progi zadłużeń w trosce o swoje interesy. Z kolei koszty obsługi zadłużenia znacznie obciążają szpitalny budżet. Zarządzający placówkami czekają na kolejną reformę szpitalnictwa, której projekt zakłada wsparcie finansowe zadłużonych szpitali ze środków z KPO oraz z pożyczki długoterminowej Banku Gospodarstwa Krajowego. Placówki będą musiały napisać plan naprawczy i go konsekwentnie realizować. Restrukturyzacja szpitali będzie monitorowana i w przypadku powodzenia 10% pożyczki zostanie umorzone.

NAJBARDZIEJ KOSZTOCHŁONNY SYSTEM OPIEKI W EUROPIE

Zdaniem dr Małgorzaty Gałązki-Sobotki z Uczelni Łazarskiego, ekspertki Pracodawców RP i zastępczyni przewodniczącego Rady Narodowego Funduszu Zdrowia, **kryzys w polskiej służbie zdrowia to nie tylko problemy NZF, ale i całej konstrukcji finansowania ochrony zdrowia w Polsce.** Nasze nakłady na służbę zdrowia w stosunku do Europy są za niskie, a do tego dochodzi niekorzystna dla obywateli struktura wydatków prywatnych.

- Mamy kryzys finansów, dlatego że generujemy tym modelem finansowania chorobę, opiekę szpitalną, nawet mówimy, że lekarz ma to wszystko robić. Mamy najbiedniejszy system w Europie oparty na najbardziej kosztochłonnym systemie opieki – systemie lekarsko-centrycznym. Nawet nasi najbogatsi europejscy koledzy i koleżanki mówią: nie stać nas na to, aby lekarz wypisywał dokumentację medyczną, aby lekarz robił triaż czy podstawowe badania fizykalne – stwierdza Małgorzata Gałązka-Sobotka.

Według niej **należy rozdzielić profilaktykę od opieki naprawczej**. Ta pierwsza powinna być finansowana ze środków prozdrowotnych, akcyzy i opłat nakładanych na produkty, które odbierają zdrowie. Opiekę naprawczą pokrywałyby środki ze składki 9%, na której podniesienie pacjenci się nie zgodzą – co innego doubezpieczenie.

- Jesteśmy świadomi, że się starzejemy i widzę przestrzeń do dyskusji o dodatkowym powszechnym doubezpieczeniu pielęgnacyjnym, stworzeniu nowoczesnego systemu opieki długoterminowej. Jest okno KPO właśnie ulokowało ponad miliard złotych na budowę takiego systemu – podsumowuje Małgorzata Gałązka – Sobotka.

POLSKA NA KOŃCU UE

Pod względem publicznych wydatków na ochronę zdrowia znajdujemy się prawie że na końcu UE (dane Monitora Finansowania Ochrony Zdrowia z sierpnia 2024 r.). Wydajemy 43% średniej unijnej. Za nami znajdują się jedynie Węgry, Rumunia, Grecja, Łotwa, Cypr i Bułgaria.

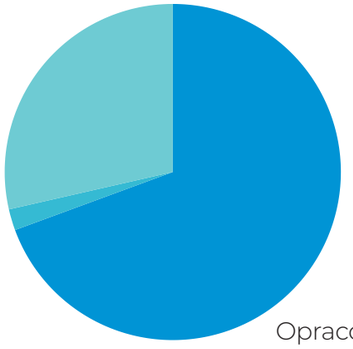
Fot. Karol Kacperski

ZAROBKI ZBYT MAŁE, CZY ZBYT DUŻE

AUTORKA: MARTA DWORAK

Presja płacowa pogłębia kryzys panujący w służbie zdrowia. Wynagrodzenia lekarzy, pielęgniarek i przedstawicieli innych zawodów medycznych co roku konsekwentnie wzrastają, pogłębiając lukę budżetową NFZ. Pojawiają się doniesienia o horrendalnych wynagrodzeniach na kontraktach, a jednocześnie związki zawodowe lekarzy oraz pielęgniarek i położnych przekonują, że większość nie zarabia wygórowanie.

STRUKTURA KOSZTÓW ŚWIADCZENIODAWCÓW



2,88% Udział kosztów związanych ze wzrostem cen energii

28,32% Udział kosztów związanych z inflacją

68,80% Udział kosztów osobowych

Opracowanie Agencji Oceny Technologii Medycznych i Taryfikacji

W 2017 roku weszła w życie ustawa o sposobie ustalania najniższego wynagrodzenia zasadniczego niektórych pracowników zatrudnionych w podmiotach leczniczych, która gwarantuje im wyższe minimalne wynagrodzenie zasadnicze niż ogólne minimum płacowe w Polsce, a także określa specjalne zasady dotyczące podwyższania ich wynagrodzeń w przyszłości. Ustawa tak to doprecyzowuje:

„Corocznie na dzień 1 lipca podmiot leczniczy dokonuje podwyższenia wynagrodzenia zasadniczego pracownika wykonującego zawód medyczny oraz pracownika działalności podstawowej, innego niż pracownik wykonujący zawód medyczny, którego wynagrodzenie zasadnicze jest niższe od najniższego wynagrodzenia zasadniczego, ustalonego jako iloczyn współczynnika pracy określonego w załączniku do ustawy i kwoty przeciętnego miesięcznego wynagrodzenia brutto w gospodarce narodowej w roku poprzedzającym ustalenie, ogłoszonego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski”, do wysokości nie niższej niż najniższe wynagrodzenie zasadnicze.”

Brzmi to skomplikowanie, a w skrócie chodzi o to, że **co roku GUS definiuje przeciętne wynagrodzenie w gospodarce narodowej, a kwota ta jest używana jako podstawa do wyliczania minimalnych wynagrodzeń zasadniczych dla pracowników medycznych i niemedycznych.**

NOWA SIATKA PŁAC

Aktualnie ta kwota bazowa to 7155,48 zł brutto. Wiadomo już, że od 1 lipca 2025 roku wyniesie ona 8181,72 zł brutto, co oznacza wzrost o 1026, 24 zł, czyli 14,34%. Pociągnie to za sobą kolejne podwyżki w służbie zdrowia, które wygenerują dodatkowy koszt rzędu 50 mld zł, co w przypadku już i tak niebilansującego się budżetu NFZ może doprowadzić do jego zachwiania.

Ogólnopolski Związek Zawodowy Lekarzy (OZZL) tak kwituje tę zmianę na swojej stronie internetowej:

„Mówi się, że od 1 lipca 2025 r. przez wysokie wynagrodzenia lekarzy zabraknie pieniędzy. Tymczasem przy utrzymaniu ustawy o minimalnym wynagrodzeniu lekarze specjaliści na umowie o pracę na cały etat będą zarabiać miesięcznie 11 863,49 zł brutto (74 zł/godzinę) i 8379 zł netto (52 zł/godzinę). Tak, po 6 latach studiów, 13 miesiącach stażu, i nawet 6 latach specjalizacji. Ustawa przewiduje od 1 lipca minimalne pensje dla pielęgniarek i innych zawodów medycznych 10 554,42 zł brutto. Więc warto tu dodać, że ustawa praktycznie zrównuje pensje lekarza specjalisty z innymi zawodami medycznymi.”

KOMINY PŁACOWE

OZZL przyznaje jednocześnie, że konsekwencje ustawy, niesprawiedliwych wycen świadczeń oraz presji na wyniki finansowe publicznych placówek spowodowały, że na rynku są i lekarze na etacie zarabiający 46 zł netto za godzinę i tacy o dochodach dużo wyższych, ze względu na ich pożądane i wysoko wyceniane umiejętności. Zazwyczaj dotyczy to lekarzy pracujących na podstawie kontraktów. **Takie ekstremalnie wysokie wynagrodzenia w publicznym sektorze, tzw. kominy płacowe, potrafią nawet przekraczać równowartość 3 średnich krajowych postulowanych dla lekarzy specjalistów przez samorząd lekarski.**

Media donoszą o jeszcze wyższych zarobkach lekarzy, które sięgają 100 000 zł miesięcznie. To działa na wyobraźnię, jednak, jak się okazuje, dotyczy jedynie ułamka procenta wszystkich lekarzy.

- Według AOTMiT rachunki powyżej 100 000 wystawia około 440 lekarzy na 200 000 lekarzy w systemie, więc to ćwierć procenta – powiedział podczas Kongresu Wyzwań Zdrowotnych 2025 dr Dariusz Komor, wiceprezes Naczelnej

Rady Lekarskiej. - Mediana zarobków lekarzy na kontraktach jest w granicach 25 000 zł, a to firma, która musi zapłacić z tych 25 000 ZUS, podatek i dopiero wtedy wiadomo, ile lekarz zarabia.

„My naprawdę jesteśmy zmęczeni nieprzespanymi nocami, odpowiedzialnością, kolejkami, pretensjami i przyczepianiem etykietki, że jesteśmy wszyscy bogaczami. Mamy aż 50 % lekarzy z objawami wypalenia zawodowego, to dokąd obecnie zmierzamy wygląda jak katastrofa." Pisze na swojej stronie OZZL, dodając, że konieczne jest także odciążenie lekarzy z obowiązków biurokratycznych.

Federacja Przedsiębiorców Polskich w „Planie ratunkowym dla ochrony zdrowia" uważa, że **jako podstawę do obliczania minimalnych zarobków należy zastąpić średnie wynagrodzenie waloryzowaną stawką bazową.** Jednocześnie postuluje brak kompensacji wzrostu wynagrodzeń kontraktowych, w szczególności w przypadku przekroczenia wielokrotności wynagrodzenia średniego w gospodarce.

PIELĘGNIARKI PRAWIE RÓWNE SPECJALISTOM

Od 1 lipca 2025 r. także pielęgniarki i położne zatrudnione w podmiotach leczniczych otrzymają wyższe pensje. Wysokość podwyżek będzie uzależniona od kwalifikacji i poziomu wykształcenia. I tak pielęgniarka lub położna z tytułem magistra zarobi 10 554,42 zł brutto, te z wyższym wykształceniem (studia I stopnia) i specjalizacją 8 345,35 zł brutto, a z wykształceniem średnim 7 690,82 zł brutto.

Według raportu „Analizy kadrowe pielęgniarek" Ogólnopolskiego Związku Zawodowego Pielęgniarek i Położnych (OZZPiP) **udział pielęgniarek z wykształceniem wyższym dynamicznie rośnie**. Aktualnie to już 40% (ponad 122 tys.), a w 2039 roku niemal wszystkie pielęgniarki w wieku produkcyjnym będą posiadały wyższe wykształcenie. Specjalizację posiada 106 tys. pielęgniarek - najpopularniejsze są: pielęgniarstwo anestezjologiczne i intensywnej opieki oraz pielęgniarstwo chirurgiczne, łącznie to około 35% wszystkich specjalizacji. Według danych OZZPiP 66% pielęgniarek i położnych pobiera wynagrodzenie podstawowe w wysokości 6 726,15 zł brutto.

Niemniej, choć pensje rosną, to zdaniem OZZPiP rośnie też deficyt pielęgniarek. Z pacjentami dzisiaj pracuje około 216 tys. pielęgniarek, a, biorąc pod uwagę średnią z efektywnych systemów ochrony zdrowia, powinno ich być 372 tys. OZZPiP prognozuje, że w 2039 w Polsce zamiast potrzebnych 461 tys. pielęgniarek pracujących z pacjentami, będzie ich jedynie 199 tys. Spośród obecnie pracujących ponad połowa osiągnie wiek emerytalny do 2039 roku, a zainteresowanie tym zawodem wśród młodzieży pozostaje niskie (mniej niż 1% 15-latków).

Równolegle **trwa dyskusja na temat rozszerzenia uprawnień pielęgniarek,** dzięki czemu będą mogły przejąć część zadań wykonywanych obecnie przez lekarzy.

Fot. Karol Kacperski

Fot. Freepik

POMORSKA SŁUŻBA ZDROWIA

NADWYKONANIA ZAGROŻENIEM DLA PŁYNNOŚCI FINANSOWEJ

Kondycja pomorskiej służby zdrowia jest z pozoru dobra, ale zagraża jej brak płynności finansowej wynikający z nieuregulowanych płatności za ponadlimitowe usługi. Z tego powodu niektóre szpitale zmuszone były ograniczyć liczbę niektórych zabiegów planowanych.

Zgodnie z uchwałą Wojewódzkiej Rady Dialogu Społecznego w Gdańsku z 17 grudnia 2024 roku w sprawie aktualnych problemów ochrony zdrowia w województwie pomorskim sytuacja finansowa podmiotów leczniczych na Pomorzu jest stabilna, choć nie we wszystkich przypadkach zadowalająca. Członkowie zwrócili uwagę na potencjalne ryzyko utraty płynności finansowej nawet przez duże podmioty lecznicze w związku z brakiem zapłaty ze strony NFZ za nadwykonania.

Na jedenaście powiatowych podmiotów leczniczych, aż sześć miało ujemny wynik finansowy na koniec września 2024 roku. W najgorszej sytuacji jest Szpital Specjalistyczny w Chojnicach i Szpital w Miastku, który złożył wniosek o ogłoszenie upadłości. Trwa analiza możliwych rozwiązań dla tej placówki.

KONIECZNOŚĆ PRZYSPIESZENIA REFORMY

Zdaniem rady wpływ na sytuację finansową w ochronie zdrowia mają stale rosnące koszty wynagrodzeń, a dodatkowo „wielkość wzrostu umów z NFZ nie pokrywa przyrostu kosztów wynikających z podwyżek wynagrodzeń wprowadzonych ustawą z dnia 8 czerwca 2017 roku o sposobie ustalania najniższego wynagrodzenia zasadniczego niektórych pracowników zatrudnionych w podmiotach leczniczych", nie pokrywa to także kosztów inflacji.

W swoich uwagach dla Ministerstwa Zdrowia i NFZ Wojewódzka Rada Dialogu Społecznego w Gdańsku podkreśla, że wycena świadczeń pozostaje problemem negatywnie wpływającym na sytuację finansową szpitali, gdyż jest nieadekwatna w stosunku do ponoszonych kosztów. Konieczne są działania zmierzające do stałego wzrostu wyceny świadczeń - szczególnie internistycznych, opiekuńczych (ZOL) czy rehabilitacyjnych. A ponadto sposób ich finansowania powinien w większym stopniu uwzględniać możliwości wdrażania innowacji – zwłaszcza w zakresie e-zdrowia i telemedycyny. Rada kładzie także nacisk na konieczność przyspieszenia reformy szpitalnictwa i wsparcia jej inwestycjami w ramach odwróconej piramidy świadczeń zdrowotnych.

PIERWSZE REPERSKUJE

NFZ finansuje szpitale na podstawie zawieranych z góry rocznych kontraktów, których wartość systematycznie wzrasta wraz z realizowanymi nadwykonaniami. Powód? Rośnie liczba pacjentów wymagających hospitalizacji, co zwiększa zapotrzebowanie na leczenie.

Jednak szpitale muszą także dbać o odpowiednio wysoki poziom bezpieczeństwa chorych i płynność finansową, więc wraz z informacją o braku środków na pokrycie nadwykonań, zmuszone są ograniczyć liczbę niektórych zabiegów planowanych.

Pod koniec października 2024 r. spółka Copernicus zarządzająca szpitalami w Gdańsku poinformowała, że, z uwagi na przekroczenie rocznego limitu wykonania operacji endoprotezoplastyk stawu biodrowego i kolanowego i brak perspektywy finansowania kolejnych operacji, zmuszona jest wstrzymać do odwołania wykonywanie operacji tego typu. Pacjentom oczekującym na zabieg miano wyznaczyć terminy w nowym roku, średnio z 2,5-miesięcznym opóźnieniem, co może frustrować przy średnim czasie oczekiwania wynoszącym ponad 2 lata.

WYJŚĆ POZA SCHEMATY

AUTORKA: MARTA DWORAK

Powinniśmy rozmawiać o powszechnym systemie, gdyż dzisiaj dodatkowe zabezpieczenie medyczne dają wyłącznie najbogatsi i najwięksi pracodawcy, a cała masa jest z tego wykluczona. Rzucamy pojęcie dodatkowego abonamentu medycznego, a nie mówimy, że to dotyczy tylko ułamka polskiego społeczeństwa. Dlatego właśnie potrzeba jest rzetelna debata oparta na faktach, bo tych jest w tej dyskusji zdecydowanie za mało – mówi dr Małgorzata Gałązka-Sobotka, wiceprzewodnicząca rady NFZ, dyrektor Instytutu Zarządzania w Ochronie Zdrowia Uczelni Łazarskiego.

Mówi pani „kryzysy są dotkliwe, bolesne, ale i twórcze, mobilizujące, pozwalające przekonać innych, opornych do tego, żeby wyjść poza schematy."
Dr Małgorzata Gałązka-Sobotka: Bardzo w to wierzę i mam wielką nadzieję, że ten kryzys finansowy w ochronie zdrowia będzie bodźcem do tego, żeby podjąć rzeczy trudne, czyli rozmawiać ze społeczeństwem o prawdziwych wyzwaniach.

Z tym chyba jest trudno, zwłaszcza politykom?
Mam takie nieodparte wrażenie, że politycy łudzą nas i ukrywają fakty i realne wyzwania. Nie mówimy Polakom, że się starzejemy, że mamy istotnie gorszą kondycję niż Europejczycy i że musimy inwestować więcej w zdrowie.

A jak wygląda ta prawda?
Aktualny system finansowania usług zdrowotnych, oparty na 9% składce, jest niewydolny i nie będzie bardziej wydolny, jeśli nie podejmiemy decyzji o złożeniu się na niego w większym wymiarze. Mamy najniższą składkę zdrowotną w Europie i jednocześnie największą liczbę wizyt, które konsumujemy. Istotnie częściej chodzimy do lekarza, korzystamy ze specjalisty, czy jesteśmy hospitalizowani w przypadkach, które mogą być skutecznie zabezpieczone w poradni lekarza rodzinnego lub ambulatorium. Ten system nie jest katastrofalny, on jest nieefektywnie zorganizowany.

Jak można tę efektywnością poprawić?
Nie jesteśmy w stanie zabezpieczyć bardziej efektywnego i nowoczesnego systemu, jeżeli przy tym tempie starzenia się i rozwoju chorób cywilizacyjnych przyjmiemy założenie, że utrzymamy go za niespełna 6,5 % PKB. Chcemy mieć systemy porównywalne do Europy Zachodniej przy dużo niższym poziomie finansowania. To są złudzenia i politycy nas w nich podtrzymują, a na końcu wystawiony jest rachunek, którym jest zdrowie i życie.

Z jakimi wyzwaniami mierzy się dzisiaj polska ochrona zdrowia?
Mamy przed sobą poważne wyzwanie zarówno w zakresie poziomu finansowania oraz alokacji pieniędzy, jak i organizacji systemu – to musi być ze sobą powiązane. Trzeba rozmawiać ze społeczeństwem i budować świadomość, że powinniśmy na zdrowie przeznaczać więcej i to my będziemy się musieli na to składać.

W swoich wypowiedziach podkreśla pani, że polski system ochrony zdrowia wymaga przemyślanej transformacji. Jak ona miałaby wyglądać?
Transformacja powinna rozpocząć się od uporządkowania celów przyświecających systemowi ochrony zdrowia i alokacji jego zasobów. Podstawową funkcją dobrze zorganizowanych i zrównoważonych systemów ochrony zdrowia jest prewencja chorób, profilaktyka i promocja zdrowia. Dzisiaj jesteśmy krajem, który wydaje na profilaktykę niespełna 25 Euro na mieszkańca przy ponad 250 Euro w Europie, czyli 10-krotnie mniej niż średnia europejska.

Jest jakiś przykład kraju, który tu się pozytywnie wyróżnia?
Dania – jako kraj bogaty i ze zdecydowanie lepszym systemem ochrony zdrowia – postawiła sobie cel, by do 2030 roku wydawać na ochronę zdrowia 10% PKB, z czego 5% PKB na profilaktykę, promocję zdrowia, edukację zdrowotną, co pozwoli zmniejszyć zapadalność na choroby. Wtedy za pozostałe 5% PKB będzie można sfinansować medycynę naprawczą, bo skala problemów i ich intensywność będzie mniejsza.

Czyli powinniśmy zacząć od wyznaczenia celów.
Pierwszy krok do transformacji to zmiana pryncypiów. Dzisiaj nie zarządzamy systemem ochrony zdrowia, tylko administrujemy procesami. Nie wyznaczyliśmy sobie rządnych konkretnych celów, które są ramą do decyzji o alokacji środków. Nieustannie gloryfikujemy medycynę naprawczą, choć w tej sferze też nie monitorujemy, na ile podejmowane działania przynoszą nam oczekiwaną wartość zdrowotną. Transformacja ma polegać na tym, że świadczeniodawcy i uczestnicy sektora ochrony zdrowia, w tym obywatele, mają zwiększyć swoje zaangażowanie na rzecz promocji zdrowia i profilaktyki. Zmiana zaczyna się od obywatela, który usłyszy, że jego decyzje i wybory dotyczące zdrowia będą wpływały chociażby na zakres benefitów w systemie ochrony zdrowia lub kary za nieodpowiedzialność.

Fot. Freepik

A świadczeniodawcy?
Świadczeniodawcy muszą poczuć, że biznes w ochronie zdrowia robi się nie tylko na medycynie naprawczej i ciężko chorym pacjencie. Dzisiaj najlepsze taryfy są na procedury wysokospecjalistyczne, a tych używa się przy najbardziej zaawansowanych chorobach. Tymczasem dobrostan zdrowotny jest funkcją skutecznego zapobiegania chorobom i reagowania na ich pierwsze symptomy. System powinien premiować zdrowie, aktywność w zakresie profilaktyki i skutecznego leczenia oraz efektywnego wykorzystania zasobów. Stąd pilna potrzeba, aby wszyscy uczestnicy sektora ochrony zdrowia, zaangażowali się w budowę świadomości zdrowotnej pacjenta o znaczeniu badań profilaktycznych. I na koniec dnia okaże się, że w państwie zorientowanym na zdrowie pacjent – obywatel stanie się partnerem, osobą która aktywnie uczestniczy w procesie ochrony zdrowia, a nie tylko czeka na serwis zabezpieczający jego potrzeby w obliczu choroby, której można było uniknąć.

Musimy więc zmienić paradygmat systemu ochrony zdrowia.
Nie tylko ochrony zdrowia, a paradygmat państwa. Dzisiaj poprzez prowadzone polityki tworzy się środowisko sprzyjające rozwojowi chorób. Gdy się patrzy na determinanty zdrowia, to zależy ono od naszych wyborów, ale te są stymulowane środowiskiem życia, a ono niestety sprzyja złym nawykom. Bombardowanie reklamą, ogrom produktów wysoko przetworzonych, gigantyczna ekspozycja na sieci handlowe i sklepy, które zachęcają nas to konsumpcji dóbr szkodliwych dla naszego zdrowia.

A to się zaczyna już od najmłodszych lat...
Przy każdej szkole jest sklep spożywczy albo dwa, które kuszą hot dogiem, wysokosłodzonym napojem, spychając na margines owocowe przekąski czy normalny obiad w stołówce. A do tego papierosy, alkohol – mamy chyba największą na świecie sieć sklepów z koncesją na sprzedaż alkoholu, jego ekspozycja na wejściu skutecznie zachęca do konsumpcji, co potwierdzają badania. Promujemy architekturę, która zwalnia ludzi ze spontanicznego ruchu, z chodzenia. Nasze dzieci są masowo wożone do szkoły i większość lekcyjnego czasu spędzają w pozycji siedzącej.

Czy i w tym zakresie są dobre praktyki w innych krajach?
Gdy się spojrzy na programy edukacyjne w Skandynawii czy Szwajcarii, to praca domowa jest wyłącznie taka, która wymaga aktywności na zewnątrz – zbieranie materiału, chodzenie na wystawy, robienie jakiegoś badania w terenie, czyli wszystko, co ma rozwijać kompetencje podczas ruchu i aktywności społecznej na zewnątrz, a nie w pomieszczeniu. My moglibyśmy realizować część lekcji biologii czy geografii w plenerze.

Ta transformacja jest więc głęboka i wykraczająca poza służbę zdrowia.
Jeżeli państwo zaczyna orientować się na zdrowie, a nie chorobę to tworzy zintegrowany system zdrowia publicznego i odrębne mechanizmy jego finansowania. Czuje potrzebę inwestowania w nowoczesną edukację i promocję zdrowia w mediach, mediach społecznościowych, na uczelniach, w szkołach, w całym cyklu życia. Już kobiety w ciąży, które chodzą do szkoły rodzenia, powinny być objęte całym panelem edukacji zdrowotnej, a nie tylko przed i okołoporodowej. Idąc dalej od przedszkola, do seniora, przez miejsce pracy, a na to potrzebujemy pieniędzy.

Skąd można zdobyć na to środki?
Od lat dyskutujemy o potrzebie stworzenia odrębnego funduszu zdrowia publicznego finansowanego przede wszystkim z podatków i opłat nakładanych na wszystko to, co szkodzi zdrowiu. Swoisty „podatek od grzechu" w formie akcyzy, czy opłaty zdrowotnej powinien być znacznie aktywniej wykorzystywany. Mamy więc tu przestrzeń, żeby istotnie zwiększyć nakłady na profilaktykę, nie zabierając środków ze składki zdrowotnej, które powinny iść na medycynę naprawczą.

Czy taki fundusz i 9% składki wystarczą, by zaspokoić nasze potrzeby?
Zdrowie publiczne powinniśmy zasilić dodatkowymi środkami, których dzisiaj jeszcze w systemie nie ma, a które są w szeroko rozumianym przemyśle szkodzącym zdrowiu.
Poprawiając organizację systemu opieki i solidaryzm w poborze składki na ubezpieczenie zdrowotne, moglibyśmy istotnie poprawić satysfakcję obywateli z systemu oraz wymierne wyniki leczenia. Ale to nie wystarczy. Starzejemy się najszybciej w Europie, ale nie jesteśmy do tej starości przygotowani. Dlatego musimy rozmawiać o trzecim filarze ochrony zdrowia, to jest opiece długoterminowej. W wielu krajach potrzeby te są zabezpieczone w ramach dodatkowego ubezpieczenia pielęgnacyjnego/opiekuńczego. Niestety ten obszar naszego systemu, podobnie jak profilaktyka jest skrajnie niedofinansowany. I w obecnej kondycji NFZ i finansów państwa nie ma perspektywy na istotne zmiany. Najbardziej racjonalnym w tych warunkach rozwiązaniem jest stworzenie ubezpieczenia dedykowanego naszej starości bądź potrzebom w zakresie opieki długoterminowej wywołanym chorobami w okresie produkcyjnym.

Chcemy mieć systemy porównywalne do Europy Zachodniej przy dużo niższym poziomie finansowania. To są złudzenia i politycy nas w nich podtrzymują, a na końcu wystawiony jest rachunek, którym jest zdrowie i życie.

Jak ono miałoby wyglądać?
Powinno obejmować osoby po 30. roku życia, które byłyby zobligowane do płacenia składki od dochodu - częściowo pokrywanej przez pracownika, a częściowo przez pracodawcę. Taki system można budować ewolucyjnie, stawka ubezpieczeniowa powinna zwiększać się sukcesywnie. Załóżmy, że zaczynając od 0,5%, w kolejnych latach będzie rosła o kolejne 0,5%, tak, aby docelowo osiągnąć poziom 3%. W ten sposób w ciągu 6 lat udałoby nam się zbudować dobrze się finansujący system opieki długoterminowej, gwarantujący dostęp do kompleksowych usług pielęgnacyjnych i opiekuńczych.

Czy widzi pani w swoim otoczeniu poparcie dla tego pomysłu ze strony państwa, polityków?
Jako obywatelka, ale także ekspertka systemowa oczekuję, aby politycy mieli odwagę rozmawiać ze społeczeństwem o naszych wspólnych wyzwaniach. Bez zrozumienia potrzeby zaangażowania obywateli, nie uda nam się zrównoważyć systemu i dostrzegalnie poprawić jakości opieki. Nie spotkałam nikogo, kto by powiedział, że to złe pomysły. Nie są nowe, pojawiają się od lat w debacie o zdrowiu, w wielu raportach, rekomendacjach eksperckich. Niestety politycy w obawie o spadek poparcia chowają głowę w piasek i uciekają przed odważnymi rozwiązaniami, sięgając po bardziej zachowawcze. Pojawia się zatem potrzeba zbudowania oddolnego społeczno-ekspercko-medialnego i samorządowego ruchu, który będzie miał odwagę powiedzieć: nie, nie da się tkwić w rozwiązaniach, które są nieskuteczne, trzeba od tego uciec. Rozmawiajmy ze społeczeństwem, budujmy dialog w oparciu o twarde dane precyzyjnie opisane cele.

W jaki sposób najlepiej to zrobić?
Najlepiej podać konkretne przykłady bliskie doświadczeniu każdego z nas. Koszt wizyty specjalistycznej finansowanej przez NFZ to około 150 zł, ale jej zakup indywidualny w gabinecie prywatnym to dzisiaj minimum 250 zł, a, żeby się dostać do profesora, to nawet 500 zł. Każde badanie, które kupi za nas ubezpieczyciel, będzie na wskroś tańsze niż wtedy, kiedy będziemy płacili za to z własnej kieszeni. Zastanawiam się, czy przedsiębiorcy dobrze robią, dążąc do obniżenia składki, kiedy za chwilę te 300 zł, które uzyskają, będą musieli wydać na jedną wizytę, a gdzie badania dodatkowe, a gdzie rehabilitacja? Nikt nie tłumaczy racjonalności zakupowej w ochronie zdrowia. Nie budujemy wiedzy, ile kosztują usługi publiczne, to powoduje, że większość z nas postrzega ubezpieczenie w kategoriach kosztu, a nie korzyści. Wydaje nam się, że składka zdrowotna to utracony dochód, do czasu, gdy pojawi się poważne schorzenie. Wówczas ubezpieczenie publiczne okazuje się zbawienne.

Wyjściem dla części pracowników jest prywatna opieka zdrowotna finansowana w całości lub częściowo przez pracodawców.
Powinniśmy rozmawiać o powszechnym systemie, gdyż dzisiaj dodatkowe zabezpieczenie medyczne dają wyłącznie najbogatsi i najwięksi pracodawcy, ale większość pracowników, choćby samozatrudnieni, jest z tego wykluczona. Rzucamy pojęcie dodatkowego abonamentu medycznego, a nie mówimy, że to dotyczy tylko ułamka polskiego społeczeństwa. Dlatego właśnie potrzeba jest rzetelna debata oparta na faktach.

A co z kolei z danymi dotyczącymi nieodwoływanych wizyt, czy to nie pokazuje naszego podejścia do służby zdrowia?
Ten problem jest przedstawiany jedynie w kontekście zaniechań pacjentów, a tu przede wszystkim szwankuje system. Po pierwsze, nie edukowaliśmy obywateli, jak odpowiedzialnie konsumować usługi zdrowotne. Nie budowaliśmy wiedzy o kosztach i konsekwencjach takiej nieodwołanej wizyty. Po drugie, nie zadbaliśmy o standardy obsługi pacjenta, nawet gdyby chory próbował tę wizytę odwołać, często nie może się dodzwonić do placówki. Dlatego, nim zaczniemy wdrażać system kar, najpierw płatnik powinien wymagać od świadczeniodawców utrzymania odpowiedniego standardu obsługi klienta i od tego warunkować podpisanie umowy. Zacznijmy od systemowego badania jakości usług medycznych, NFZ jest zresztą do tego zobligowany.

Mowa o ustawie o jakości w opiece zdrowotnej i bezpieczeństwie pacjenta, w której jednym ze wskaźników jakości są wyniki opinii pacjentów na temat udzielonych świadczeń.

Do tej pory nie wdrożono badania opinii pacjentów i zastanawiam się dlaczego. Nie pytamy pacjentów o to, jakie są, nazwijmy to po imieniu, ich traumy korzystania z systemu. A to właśnie opinie klientów są w biznesie głównym źródłem wiedzy o kierunkach dalszego doskonalenia.

Powinniśmy więc mieć systemy do obsługi klientów i badanie ich satysfakcji. Czy coś jeszcze?
Tak, stosujemy system zarządzania kolejką. Tu mogę podać przykład znanych mi placówek medycznych, które osiągnęły no show na poziomie 3%. Dane światowe pokazują, że nie ma możliwości zlikwidowania zjawiska niezgłaszalności się pacjentów, nawet w sektorze prywatnym poziom ten wynosi około 10%.

Co można zatem zrobić, żeby zejść z 10% do 3%?
Jednym z najskuteczniejszych rozwiązań są praktyki stosowane np. przez linie lotnicze, czyli tzw. over booking. Takie podejście okazało się kluczem do sukcesu sieci Salve Medica. Dyrekcja placówek umówiła się z personelem, że rejestracje będą zapisywać więcej pacjentów niż to wynika z harmonogramu, monitorować na bieżąco ich pojawianie się i ewentualnie wydłużyć czas pracy, najczęściej jednak - zgodnie z prawdopodobieństwem - ktoś nie przychodzi. 3% luka w harmonogramie to efekt zastosowania nowatorskiego podejścia do zarządzania pracą personelu. Oczywiście placówka dysponuje nowoczesną rejestracją telefoniczną i online, wysyła przypomnienia sms z możliwością odwołania wizyty i w przypadku braku odpowiedzi podejmuje aktywny kontakt telefoniczny z pacjentem. Dzisiaj potrzebujemy zainwestować w budowę odpowiedzialnej kultury korzystania z usług, której trzeba obywateli nauczyć.

Wyobrażam sobie, że tłumaczenia mogą dotyczyć nakładów finansowych.
Dzisiaj systemy smsowe są już bardzo dostępne cenowo, mają je nasze manikiurzystki i fryzjerki. Nie przyjmuję argumentu, że nie stać na nie placówek medycznych, których przychody są liczone często w milionach. To brak troski o komfort pacjenta i efektywność placówki. Profesjonalna jakość obsługi pacjenta w sektorze usług zdrowotnych to minimum, które powinno być zagwarantowane także powszechnie w systemie ubezpieczenia publicznego.

Czy ten cały obraz mimo wszystko napawa panią energią do działania?
Wychodzę z założenia, które jest oparte na doświadczeniu, że głos środowiska eksperckiego jest słyszalny i powoli, ale jednak nadaje kierunek zmianom. Musimy integrować środowiska i tworzyć warunki do rozmowy z decydentami, bez niej nie pójdziemy do przodu. Wyrażam sobą entuzjazm i chcę być głosem eksperta, który nie tylko krytykuje, ale przede wszystkim pokazuje paletę rozwiązań i zachęca do dyskusji na ich temat. Pragnę swoim przekazem powiedzieć: mamy na stole wiele alternatyw, usiądźmy i zacznijmy o nich rozmawiać ze sobą, ale i ze społeczeństwem, zakładając, że ono jest racjonalne, ale mocno niedoinformowane. Dlaczego? Bo nie prowadzimy z nim żadnej pogłębionej debaty o zdrowiu, przedstawiamy je tylko w kategoriach kryzysu, kolejek, braku pieniędzy. Politycy marginalizują zdrowie w swoich programach wyborczych. A media rzadko są skłonne pokazać, co się nam już udało. W rezultacie Polacy nie ufają systemowi publicznemu, są przeciwni podniesieniu składki, bo nie rozumieją, co się w tym systemie dzieje, mają za sobą dużo negatywnych osobistych doświadczeń lub nawet ich brak, ale udziela im się powszechna opinia. A mogłoby być istotnie lepiej, gdyby tylko pacjent mógł liczyć na pomoc w poruszaniu się po tym zagmatwanym systemie i na lepszą komunikację. Niestety to jedna z najsłabszych stron polskiego systemu.

PŁASKI BRZUCH NA NOWO

ABDOMINOPLASTYKA W KLINICE MEDISSIMA

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GŁUSZKIEWICZ

W czasach, gdy świadomość własnego ciała staje się nie tylko kwestią estetyki, ale i komfortu życia, coraz więcej osób decyduje się na rozwiązania, które jeszcze dekadę temu były postrzegane jako ostateczność. Jednym z takich zabiegów jest abdominoplastyka, czyli plastyka powłok brzusznych. I choć nazwa brzmi nieco technicznie, w rzeczywistości kryje się za nią precyzyjna, nowoczesna metoda modelowania sylwetki – często wtedy, gdy dieta i ćwiczenia zawodzą. O zabiegu rozmawiamy ze specjalistą, doktorem Markiem Muraszko-Kuźma z gdańskiej kliniki Medissima.

Co to jest abdominoplastyka? To chirurgiczny zabieg mający na celu usunięcie nadmiaru skóry i tkanki tłuszczowej z okolic brzucha, a w wielu przypadkach również wzmocnienie rozciągniętych mięśni prostych. Szczególnie polecany osobom po ciąży, dużej utracie masy ciała lub tym, których brzuch utracił jędrność w wyniku procesów starzenia. Ale to nie tylko „lifting dla brzucha". Abdominoplastyka potrafi znacząco poprawić postawę, zmniejszyć dolegliwości bólowe dolnego odcinka kręgosłupa, a nawet wpłynąć na poprawę trawienia i oddechu – szczególnie wtedy, gdy towarzyszy jej korekta mięśni.

CO TRZEBA WIEDZIEĆ PRZED DECYZJĄ?

O szczegółach zabiegu opowiada dr Marek Muraszko-Kuźma, chirurg plastyk z Gabinetu Medissima.

- Zabieg abdominoplastyki polega na usunięciu nadmiaru skóry brzucha, szczególnie w jego dolnej części – tzw. podbrzuszu. Często łączymy go z zaopatrzeniem przepukliny w okolicy pępka lub rozejścia się mięśni prostych, które bardzo często pojawiają się po ciążach. Jeśli zachodzi taka potrzeba, usuwamy również nadmiar tkanki tłuszczowej po bokach czy w górnej części brzucha – tłumaczy lekarz.

Istnieje również mniej inwazyjna wersja tego zabiegu – tzw. miniabdominoplastyka – w której nie ma potrzeby przemieszczenia pępka, a sama interwencja ogranicza się do dolnych partii brzucha.

DLA KOGO JEST TEN ZABIEG?

To właśnie rozciągnięta skóra – niekiedy fałdy utrudniające swobodne noszenie ubrań – jest głównym powodem, dla którego pacjenci zgłaszają się do specjalistów. Wbrew pozorom nie są to wyłącznie osoby marzące o „idealnym brzuchu z Instagrama". Coraz częściej są to kobiety po porodach, które mimo zdrowego trybu życia i regularnych ćwiczeń nie są w stanie wrócić do stanu sprzed ciąży. Jak podkreśla dr Muraszko-Kuźma z zabiegu coraz częściej korzystają również mężczyźni – szczególnie po znacznej utracie masy ciała, na przykład po operacjach bariatrycznych. Skóra nie zawsze ma szansę się obkurczyć, a jej nadmiar staje się nie tylko problemem estetycznym, ale także psychicznym, wpływającym na poczucie własnej wartości.

Współczesna chirurgia plastyczna daje ogromne możliwości, a abdominoplastyka – choć znana i stosowana od lat – wciąż się rozwija. Nowoczesne techniki pozwalają uzyskać coraz lepsze efekty przy jednoczesnym skróceniu okresu rekonwalescencji. W wielu przypadkach zabieg łączy się z liposukcją, co pozwala jeszcze dokładniej wymodelować sylwetkę. Stosuje się szwy wewnętrzne zmniejszające ryzyko powikłań, nowoczesne metody drenażu oraz podejścia minimalizujące blizny. Co więcej – sama abdominoplastyka to nie tylko zmiana wyglądu. Przywrócenie prawidłowego napięcia mięśni prostych może znacząco wpłynąć na postawę, zmniejszyć ból w dolnym odcinku kręgosłupa, a nawet poprawić komfort oddychania i trawienia.

NOWA JAKOŚĆ ŻYCIA

Jednym z najczęściej podkreślanych efektów zabiegu jest poprawa samooceny. Dla wielu pacjentek i pacjentów to moment przełomowy – nie tylko z perspektywy wyglądu, ale także psychicznego uwolnienia od kompleksów, które potrafiły przez lata wpływać na codzienne życie, relacje i aktywność społeczną. Uczucie wstydu, konieczność maskowania sylwetki ubraniem, unikanie basenu czy plaży – to wszystko może zniknąć z dnia na dzień. Oczywiście, pod warunkiem, że pacjent zdaje sobie sprawę, iż nie jest to cudowna metoda odchudzania, a zabieg przeznaczony dla osób o stabilnej masie ciała, prowadzących aktywny, zdrowy tryb życia.

Nie każdy jednak może poddać się zabiegowi. Jak zaznacza dr Marek Muraszko-Kuźma, istnieją przeciwwskazania, o których należy pamiętać.

- Przede wszystkim jest to ogólny zły stan zdrowia, który uniemożliwia wykonanie operacji w znieczuleniu ogólnym. Do tego dochodzą zaburzenia krzepnięcia krwi czy nieprawidłowe wyniki badań laboratoryjnych. To zabieg wymagający poważnego przygotowania i przejścia pełnej kwalifikacji medycznej – mówi lekarz. Po operacji pacjent musi liczyć się z okresem rekonwalescencji trwającym około sześciu tygodni. W tym czasie obowiązuje zakaz intensywnego wysiłku fizycznego, należy ograniczyć ruchomość i pozwolić organizmowi na regenerację - dodaje doktor.

Abdominoplastyka nie jest zabiegiem, który „cofa czas" – nie likwiduje rozstępów jak gumka i nie sprawia, że ciało staje się całkowicie nowe. Ale pozwala rozpocząć nowy rozdział – z większym spokojem, pewnością siebie i świadomością, że podjęliśmy decyzję nie z próżności, ale z dojrzałości i troski o siebie. Ciało to nie tylko wygląd – to przestrzeń, w której żyjemy każdego dnia. A kiedy dobrze się w niej czujemy, wszystko inne staje się prostsze.

MEDISSIMA

Medissima | 80-211 Gdańsk , ul. Dębinki 7A/1 | tel +48 733 310 080
www.medissima.pl

PRZYSZŁOŚĆ W MODELOWANIU CIAŁA

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA-GŁUSZKIEWICZ

W świecie, gdzie medycyna estetyczna łączy zaawansowaną technologię z troską o komfort i naturalność efektów, pojawił się zabieg, który redefiniuje pojęcie „nieinwazyjnej rzeźby ciała". TightSculpting to odpowiedź na potrzeby kobiet i mężczyzn, którzy pragną pozbyć się lokalnie nagromadzonej tkanki tłuszczowej, a jednocześnie poprawić jędrność i jakość skóry – bez skalpela, bez okresu rekonwalescencji i bez ryzyka związanego z bardziej inwazyjnymi metodami.

Zabieg dostępny jest w klinice Royal Med Clinic, znajdującej się w Gdyni przy Alei Zwycięstwa 239/1. TightSculpting to nowoczesna, dwufazowa procedura laserowa, która działa zarówno na głębokie, jak i powierzchowne warstwy skóry. Co wyróżnia ją na tle innych metod modelowania ciała? Przede wszystkim skuteczność oparta na synergicznym działaniu dwóch długości fali lasera – każda z nich pełni zupełnie inną, ale komplementarną funkcję.

ETAP PIERWSZY: GŁĘBOKIE UDERZENIE W TŁUSZCZ

Pierwszy krok zabiegu TightSculpting polega na głębokim, selektywnym podgrzewaniu tkanki podskórnej. Dzięki zastosowaniu specjalnie wydłużonych impulsów o wysokiej penetracji cieplnej, energia lasera dociera bezpośrednio do adipocytów – czyli komórek tłuszczowych – pobudzając ich metabolizm i prowadząc do ich stopniowego rozpadu.

Kluczowym elementem tego etapu jest tzw. efekt PIANO – technologia pozwalająca na bardzo równomierne ogrzewanie większych obszarów skóry, bez ryzyka przegrzania naskórka. Zabieg oddziałuje na całą grubość skóry, ale w sposób bezpieczny i komfortowy dla pacjenta. Co istotne, ten etap nie narusza ciągłości skóry – nie ma więc ryzyka infekcji ani konieczności gojenia. Efektem jest widoczna redukcja tkanki tłuszczowej oraz rozpoczęcie procesu ujędrniania na poziomie głębokich struktur skóry.

ETAP DRUGI: LIFTING TERMICZNY POWIERZCHNI SKÓRY

Drugi etap TightSculpting to tzw. efekt SMOOTH, czyli powierzchowne, ale intensywne działanie termiczne, które inicjuje remodelowanie kolagenu i stymuluje tzw. neokolagenezę – tworzenie nowego kolagenu w skórze. Dzięki temu poprawia się jej napięcie, elastyczność i ogólny wygląd. W przeciwieństwie do metod ablacyjnych, tutaj nie dochodzi do usunięcia naskórka – laser działa podprogowo, wytwarzając ciepło w kontrolowany sposób, który jest odczuwany przez pacjenta jako przyjemne uczucie ciepła. Ta faza zabiegu odpowiada za wygładzenie, zagęszczenie i efekt liftingu skóry, szczególnie w newralgicznych strefach takich jak ramiona, brzuch, uda czy plecy.

DLACZEGO MODELOWANIE CIAŁA JEST POPULARNE?

Zabieg jest stworzony z myślą o osobach, które nie mogą pozbyć się miejscowego nadmiaru tkanki tłuszczowej mimo zdrowej diety i aktywności fizycznej. Idealnie sprawdza się również u pacjentów z wiotką, pozbawioną jędrności skórą – np. po ciąży, utracie wagi czy w wyniku naturalnych procesów starzenia.

TightSculpting opiera się na synergii – połączeniu dwóch uzupełniających się technologii w jednym zabiegu. Głębokie podgrzewanie redukuje tłuszcz, natomiast powierzchowne działanie termiczne napina skórę. Co ważne, cały proces odbywa się bez naruszenia ciągłości skóry, dzięki czemu nie dochodzi do mikrourazów, siniaków czy blizn. Dodatkowo, zabieg wykonywany jest z użyciem zaawansowanego systemu skanującego, który umożliwia precyzyjne opracowanie dużych obszarów ciała. Dzięki temu możliwe jest szybkie przeprowadzenie procedury z zachowaniem maksymalnego komfortu. Wbudowane czujniki temperatury zapewniają pełną kontrolę nad procesem ogrzewania skóry, co minimalizuje ryzyko i zwiększa bezpieczeństwo zabiegu.

TightSculpting może być stosowany zarówno na ciało, jak i na wybrane partie twarzy, w zależności od potrzeb. Co więcej – nie wymaga żadnego przygotowania ani rekonwalescencji. Pacjent opuszcza gabinet bez opatrunków, może wrócić do pracy, aktywności fizycznej czy spotkań towarzyskich jeszcze tego samego dnia.

Wielu pacjentów zauważa pierwsze efekty już po jednym zabiegu – wyraźnie gładszą, napiętą skórę oraz zmniejszenie obwodu w opracowywanych partiach. Dla pełnego i trwałego efektu rekomenduje się wykonanie serii 3–5 zabiegów w odstępach 3–4 tygodni.

Efekty TightSculpting są stopniowe, ponieważ skóra i tkanka tłuszczowa potrzebują czasu na naturalną regenerację. Jednak to właśnie dzięki temu rezultaty są trwałe i wyglądają bardzo naturalnie – bez efektu „przerysowania" czy sztucznego napięcia.

TightSculpting to przykład tego, jak współczesna technologia może realnie wpływać na jakość naszego życia – oferując skuteczne, ale delikatne rozwiązania dla ciała i skóry. Dla tych, którzy oczekują czegoś więcej niż tylko chwilowego efektu – to propozycja, która naprawdę robi różnicę.

ROYAL MED CLINIC

Skontaktuj się ze specjalistami kliniki by uzyskać więcej informacji

Gdynia, Aleja Zwycięstwa 239/1 | / royal.medclinic | **www.royalmedclinic.com**

WŁADYSŁAW CHUMOWICZ

OSTATNI TAKI GDAŃSKI INTROLIGATOR

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI | **FOTO:** KAROL KACPERSKI

W warsztacie Władysława Chumowicza papier nadal klei się ręcznie, a złocenia powstają tak, jak pół wieku temu. Ten 90-letni introligator nie tylko oprawia książki, ale tworzy prawdziwe dzieła sztuki. Od cukierni i szkół, przez poetów, aż po kolekcjonerów starych „Playboyów" – każdy szuka u niego czegoś wyjątkowego. To ostatni mistrz starego Gdańska, który wciąż pracuje z pasją i rzemieślniczą precyzją. Takie historie nie trafiają się codziennie. Ta – właśnie trwa.

Przekraczając próg introligatorskiej pracowni przy ulicy Partyzantów w Gdańsku, wchodzi się do innego świata. Warczą tu maszyny – ciężkie i rytmiczne jak metronomy przeszłości. Wszędzie piętrzą się książki – nowe i stare, małe i duże, ozdobne i formalne – każda z nich opowiada historię o dłoniach, które je oprawiały. Przestrzeń zdaje się z każdej strony napierać – ze ścian wyrastają półki, regały, stosy papieru i oprawionych tomów. Ale mimo tego pozornego nieporządku wszystko tu ma swoje miejsce i sens. Dla pracujących tu ludzi to nie tylko warsztat – to kawałek ich codzienności, uporządkowany według własnych reguł.

Gdy zaglądam głębiej, do części zajmowanej przez Władysława Chumowicza, robi się bardzo domowo i przytulnie. Ciepłe światło sączy się po ścianach wypełnionych półkami od podłogi po sufit. Starszy pan, stojąc przy warsztacie, uśmiecha się lekko – za chwilę rozpocznie swoją opowieść. Przy okazji pokaże mi okładki – grube, skórzane, misternie tłoczone, jak małe dzieła sztuki. Rozłoży na stole matryce i litery wycinane ręcznie z blachy. Wyciągnie srebrne ozdoby, drobinki bursztynu wklejane w grzbiety opraw. Z dumą opowie o złoceniach, o papierze, który pachnie luksusem i tradycją druku. W pewnym momencie powie także z prostą życzliwością:

– To wszystko ja zrobiłem! – I wyciągnie przede siebie spracowane dłonie, pokazując powykręcane palce. – Zobacz pan – praca rąk. To jest praca rąk! – doda z gestem, jakby chciał objąć całą pracownię, pokazać każdy zakamarek, każdą maszynę i książkę. – I wie pan... ja wciąż mam z tego satysfakcję. Bo tak naprawdę, to ja nawet nie czuję, że mam już tyle lat!

Władysław Chumowicz ma dziś 90 lat i ponad 70 przepracowanych w zawodzie. Zgodził się podzielić własną historią – bo, jak twierdzi, „jak ktoś przyjdzie, coś się pyta – to wszystko opowie". A tych opowieści jest naprawdę wiele... Tylko posłuchajcie!

CHŁOPAK Z ORUNI

Zanim Władysław trafił do pierwszej introligatorni na gdańskiej Oruni, czekała go prawdziwa podróż przez miasta i wsie — oraz jedna rodzinna tragedia. W 1945 roku, kiedy miał 10 lat, a wojna powoli dogasała, przyjechał z Lublina do Gdańska razem z ojcem. Nie zabawili jednak tutaj długo. Starszy Chumowicz, bardziej związany z ziemią niż z miejskim życiem, postanowił przenieść się z synem do Wiślinki. Tam wspólnie objęli poniemieckie gospodarstwo, dzielone z sąsiadem.

Sielanka nie trwała długo. Pewnego dnia ojciec kupił na targu beczkę śledzi, które okazały się zepsute. Trzy osoby, które je zjadły, zmarły. Wśród nich był również on — najbliższy Władysławowi człowiek. Tak, w 1947 roku młody chłopak trafił do domu dziecka w Łapinie. Z biegiem czasu przyszła kolej także na Sztum. To właśnie z tamtego okresu zapamiętał najwięcej.

– Po drugiej stronie jezdni, przy której stał nasz dom, było jezioro. Chodziliśmy tam z chłopakami. Wiadomo – jak to dzieciaki – zaraz ktoś wyciągał papierosy! Zdarzało się to także wieczorem po zgaszeniu światła. Siadaliśmy wtedy na podłodze w sypialni i podpalaliśmy – opowiada mężczyzna z błyskiem w oku. – Kiedyś też się zaciągnąłem. Ale tylko raz! Smród był taki, że od razu mnie odrzuciło i pomyślałem: nie, to nie dla mnie. Wie pan co... Ja to wolę coś słodkiego niż to! Ja wolę ciastko zjeść!
„Słodkie" to dla młodego Władysława zapach domu. I smak dzieciństwa.
– Jeszcze w Lubelskiem, jak mieszkałem na wsi – w tych stronach koło Krasnegostawu – to w domu trzymało się cukier w kostkach. I ja te kostki podjadałem – dodaje ciepło.

Jednak prawdziwa przygoda z introligatorstwem zaczęła się dopiero na Oruni – ostatnim przystanku przed dorosłym i samodzielnym życiem.
– Musieliśmy wybierać, jakiego zawodu chcemy się uczyć. Dziewczyny wybierały krawiectwo, szycie, takie rzeczy. Chłopcy mechanikę, elektrykę... A ja? Zapytali, „czym chcesz się zajmować? Może introligatornia?". Nawet nie wiedziałem, co to jest ta „introligatornia"! – wspomina ze śmiechem. – Wtedy pierwszy raz słyszałem to słowo! No to powiedziałem, że pójdę tam. I tak już zostało. Wcale mi się nie sprzykrzyło.

W końcu, po latach pracy w punktach usługowych, zdecydował się otworzyć własny warsztat. Najpierw Straganiarska, potem Piwna, a na koniec Do Studzienki.
– Poszedłem do urzędu i pytam, czy mogę otworzyć warsztat. „Ile lat w zawodzie?", pytają oni. „Piętnaście!", odpowiadam, na co machnęli ręką i powiedzieli, że z taką praktyką żadnych papierów już nie potrzeba. No i tak się zaczęło!

W RĘKU FACH, KTÓREGO JUŻ PRAWIE NIE MA

– Fach? No fach to fach. Jak masz wykształcenie, to masz wykształcenie – odpowiada enigmatycznie, gdy pytam, co to znaczy mieć dziś fach w ręku. – Czasami ktoś przyjdzie i mówi, że ma wykształcenie, a ja mówię: „O, a ja mam rękę".
– Potrafi zrobić coś z niczego. To chyba właśnie ten fach w ręku – dodaje z życzliwym uśmiechem Beata, synowa Władysława, która uczestniczy w naszym spotkaniu. Mężczyzna kiwa głową, a w tym czasie kobieta wyciąga oprawiony w dużą ramę pożółkły certyfikat – format A3 – potwierdzający wykształcenie i uprawnienia do wykonywania zawodu introligatora. Numer 07, jeden z pierwszych nadanych w Gdańsku przez Cech Rzemiosł.
– Daj spokój, to nic! – mruczy z uśmiechem Chumowicz i macha ręką, jakby chciał zbyć sprawę.

– Teść woli pracować niż się chwalić – stwierdza kobieta z rozbawieniem, zerkając na niego porozumiewawczo. W głosie słychać dumę,

ale też coś w rodzaju usprawiedliwienia, jakby chciała wytłumaczyć jego skromność komuś, kto jeszcze go nie zna.

– Najważniejsze, że wiem, co zrobić z tym, co ludzie przynoszą. Jak coś się sypie, jak jest zniszczone – to ja już widzę w głowie, jak to naprawić. Bo ja wiem, co potrafię! Piękne oprawy z bursztynami, z diamencikami, ze srebrnymi okuciami. Gdybym opowiedział, co jeszcze chciałbym zrobić, to ludzie by się śmiali i pytali „Co ten, kurde, wariat opowiada?". A oni nawet nie potrafią sobie wyobrazić tego, co ja!

Tyle że nikt się nie śmieje. Wszyscy tylko podziwiają małe dzieła sztuki. Pomysły to znak rozpoznawczy Władysława. W szufladach – setki matryc i liter. Prawdziwych czcionek, które – jak zaznacza Beata – należy odróżnić od fontu. Często wycinane piłką jubilerską, czasem z mosiądzu, czasem ze srebra. Maszyny? Część kupiona, część robiona na zamówienie, a część... skonstruowana przez szwagra. Wszystko zrobione w duchu prawdziwego rzemiosła – dokładnego, cierpliwego, ale też z twórczym nerwem.

Oczy Władysława tak naprawdę zaczynają błyszczeć dopiero wtedy, gdy może pokazać to, co sam stworzył. Najpierw sięga po olbrzymi egzemplarz „Pana Tadeusza", oprawiony w prawdziwą skórę, z tłoczeniami husarii i pozłacanym, srebrnym napisem ozdobionym bursztynem. Przesuwa dłonią – pomarszczoną, ale pewną – po misternie wykonanej okładce, jednocześnie wyciągając z szufladek, pudełek i kubeczków kolejne elementy zdobnicze. Tyle ich jest, że trudno je wszystkie spamiętać. Chumowicz jednak nie przerywa – w żywiole tłumaczy proces tworzenia, z dumą podkreślając, że każdy detal wykonał sam – od srebrnych liter po finezyjne ozdoby.

Potrafię zrobić piękne oprawy z bursztynami, z diamencikami, ze srebrnymi okuciami. Gdybym powiedział, co jeszcze chcę robić, to ludzie wyśmialiby mnie. „Co ten, kurde, wariat opowiada?". Nie potrafią sobie tak wyobrazić, co można zrobić!

– To wszystko ty zrobiłeś? – pyta Beata z autentycznym podziwem w głosie.
– No, większość samemu. Naklejam na srebro i wycinam piłeczką – odpowiada bez namysłu, jakby to było zupełnie zwyczajne. Wszystkiego nauczył się sam, metodą prób i błędów, podglądając przy tym pracę zaprzyjaźnionych jubilerów.

Z pasją opowiada o luksusowych pudełkach, które projektował i wykonywał – wyścielanych jedwabiem lub aksamitem, przeznaczonych między innymi na kieliszki i trunki od Goldwassera. Inne trafiały na jubileusze – jak choćby na 25-lecie gdańskiej neurochirurgii, a także pudełka na insygnia i łańcuchy dla włodarzy Gdańska. Cenią go również środowiska kościelne: za oprawy ewangeliarzy, ksiąg i relikwiarzy, w których pojawiają się bursztyny, srebro, złoto. Uwielbia te realizacje – za estetykę, trwałość i niepowtarzalność. O wiele mniej chętnie mówi o codziennej, żmudnej pracy.

– Zdarza się, że ktoś napisze do nas – podejmuje wątek Beata, zwracając się do teścia. – Na przykład, że oprawiałeś pracę magisterską jeszcze w latach osiemdziesiątych i że do dziś stoi na półce jak nowa!

– O, Jezu kochany, no to normalne – rzuca tylko, jakby znów nie chciał się chwalić. – To jest nic. Teraz to się mało oprawia, kiedyś to było...

Beata patrzy na niego i dodaje spokojnie:
– Najwięcej jest właśnie takich zwykłych rzeczy. Ktoś przynosi książkę kucharską, encyklopedię, pamiętnik rodzinny. Z Sybiru, z frontu, z dzieciństwa. Mówią: „To nasza historia dla potomnych, proszę zrobić tak, żeby przetrwała dla dzieci, wnuków". I teść robi. Starannie, delikatnie, jak z relikwią.

Oprócz tego w pracowni pojawiały się także stare i poniszczone albumy fotograficzne, wymagające cierpliwego sklejania i porządnego zszywania poszczególnych stron. Natomiast w wyniku współpracy z firmami – lokalnymi cukierniami, jak Pellowski czy Paradowski – powstawały spersonalizowane kartony na ciasta. Zlecenia dostarczały również restauracje, które chciały mieć stylowe albo nawet ekskluzywne karty dań. Ale to nie wszystko!

Raz pojawił się nauczyciel z pokaźnym zbiorem czasopisma „Matematyka", innym razem – stolarz piszący wiersze. Dla niego Władysław przygotował tomiki z tłoczoną na złoto okładką, by mógł podarować je rodzinie. Największym zaskoczeniem była jednak wizyta mężczyzny, który przyniósł kolekcję starych „Playboyów" i poprosił, by oprawić je w eleganckie tomy!

Zdarzają się też inne nietypowe propozycje. Kiedyś do introligatorni wszedł klient i od progu oznajmił, że chciałby kupić wszystkie książki, które znajdują się na wystawie w oknie pracowni.
– Bo nowe mieszkanie kupił i żadnej książki nie miał – opowiada Beata ze śmiechem. – Mówi, że chce od razu cały komplet, żeby coś na półce było.

Co odpowiedział mu wtedy Władysław?
– Idź pan stąd.

RZEMIEŚLNIK Z DUSZĄ MARZYCIELA

Lubi oglądać tenis i skoki narciarskie. Sam kiedyś też skakał – nie na nartach, tylko o tyczce.

– W domu dziecka na Oruni miałem nisko okno, a tyczka zawsze stała obok oparta o budynek. Wystarczyło wyjść, ustawić tyczkę i skoczyć. Nie robiłem tego wyczynowo, tylko sam dla siebie. Zupełnie się nie przejmowałem tym, że byłem poobijany czy podrapany. Byłem bardzo aktywny – wspomina.

Ale największą przygodą życia nie były ani skoki, ani książki. Była nią... miłość. Jednak spotkania wymagały pokonania ponad 500 kilometrów! Na Junaku – legendarnym motocyklu tamtych czasów – Władysław przemierzał pół Polski. Z Gdańska do Kielc. Bez akumulatora. Światła działały tylko, kiedy dodał gazu, więc każda podróż wymagała czujności. Jak wjeżdżał do wsi po zmroku, światełka gasły, ale nie on. Zatrzymywał się gdzieś przy drodze, dokręcał śruby, sprawdzał sprzęgło, ruszał dalej. Nie było GPS-ów, nie było autostrad. Ale był cel – i to wystarczało.

– Wyjeżdżałem w nocy. Walizka na bagażniku, śruby w kieszeni, bo trzeba było dokręcać sprzęgło po drodze. Pamiętam, że musiałem jechać środkiem ulicy, gdy lampa na motocyklu przygasała i nic nie widziałem. Ale to inne czasy. Mniej samochodów. Więcej odwagi.

Czy się opłaciło?
– Opłaciło się. Fajna żona była – mówi z ciepłym uśmiechem. – Wydaje mi się, że dopiero co to wszystko się zdarzyło...

Dziewczyna, motocykl, młodość – przeminęły. W jego głosie słychać tamte dni – zawadiackie, romantyczne, pełne energii.
– Ja to jestem marzyciel – mówi na koniec, patrząc gdzieś w bok, jakby znów widział tamten nocny horyzont i światła, które gasną z braku prądu. Po chwili uśmiecha się, myślami wracając do warsztatu: – I nadal chce mi się robić. Najlepiej takie oprawy z bursztynami, z diamencikami w środku...

OSTATNI UCZNIOWIE, OSTATNI WARSZTAT

Kiedyś miał uczniów. Całą gromadę.
– Było trochę, było – przytakuje Władysław z uśmiechem.

Dziś już nikt się nie zgłasza.
– Z tymi uczniami to było coś wyjątkowego – mówi po chwili namysłu, a w głosie wyczuwa się ciepło wspomnień. – Jedliśmy razem śniadania, wszyscy przy jednym stole. A podczas pracy stali obok, pomagali, uczyli się. Często wracam myślami do tych chwil.
– A ilu ich było? Jak to wtedy wyglądało? – To Beata pyta teścia z naturalną ciekawością. – Pamiętam, że kiedyś szkoły zawodowe wysyłały uczniów na praktyki do takich miejsc jak twoje.
– Tak, gdzieś tam się uczyli, ale jeszcze zanim skończyli szkołę, to wcześniej rodzice przychodzili, żeby zapisać dziecko do warsztatu. Rezerwowali miejsce. Teraz? Nikt nie przyjdzie, nawet się nie zapyta. Od ponad dwudziestu lat nikt nie prosił o praktykę. A kiedyś trzeba było się zapisywać z wyprzedzeniem, była kolejka...

Praktyki zniknęły. Szkoły zniknęły. Został tylko warsztat – a w nim on i syn Marek. Pracują cicho, równo, zgodnie. Kiedy pytam, czy introligatornia przetrwa jeszcze 20, 30 lat, wzdycha:
– Dopóki syn tu będzie... Na chodzie był i miał tyle sił, co ja. A czy ludzie jeszcze będą przychodzić? Nie wiem... Co prawda doceniają ręczną robotę, ale czy pojawią się tu, u nas?

Beata kiwa głową z lekkim smutkiem na potwierdzenie.
– Doceniają ręczną robotę, to prawda... – mówi. – Ale często tylko z daleka, przez internet. I na tym się kończy. A przecież to wymaga realnego kontaktu. Książkę trzeba dotknąć, zobaczyć. Ocenić, jaki to papier, czy egzemplarz jest klejony, a może szyty... To jest coś więcej niż zamówienie przez ekran.

Jednak ludzie jeszcze przychodzą. Przynoszą zamówienia – na oprawy, pudełka, dyplomy, kalendarze. Zdarza się, że na renowację książki trzeba czekać nawet miesiące. Bo każdy chce coś wyjątkowego, a to wymaga czasu.

– Czasami klienci przychodzą tylko pogadać. A ja? Ja tylko robię to, co potrafię – mówi Władysław i zamyśla się. Po chwili na jego twarzy pojawia się pogodny uśmiech. – Widzi pan, ile tego wszystkiego. Gdzie pan nie spojrzy – wszędzie coś. Jezu kochany. To co? Idziemy coś jeszcze panu pokazać?

I ruszamy dalej. Za jednym z ostatnich prawdziwych rzemieślników. Człowiekiem, który potrafi wyciąć orła w mosiądzu, wstawić bursztyn w oprawę i jeszcze dorzucić historię o tym, jak to się robiło „za dawnych czasów".

BATOR ART GALLERY

30 LAT SZTUKI, KTÓRA PRZEMAWIA DO EUROPY

AUTORKA: MARTA DWORAK

- Nie wybieram dzieł łatwych w sprzedaży. Wybieram te, które zapiszą się w kartach historii – mówi Katarzyna Bator - serce i umysł Bator Art Gallery, tętniącego energią jednego z najbardziej żywych centrów artystycznych Europy. Od 30 lat to miejsce nie tylko pokazuje sztukę – tu sztuka się wydarza. To właśnie spadkobierczyni artystycznej tradycji i jednocześnie głosu współczesności, przekształciła rodzinne dziedzictwo w most kulturowy łączący kraje, języki i pokolenia.

fot.Bartek Stefko

fot. Piotr Rosiński

Katarzyno, Bator Art Gallery obchodzi w tym roku swoje trzydziestolecie. Jak przeżywasz ten jubileusz?
Z ogromną wdzięcznością i poczuciem odpowiedzialności. Dorastałam wśród dzieł sztuki, wsłuchana w inspirujące rozmowy artystów. Moi rodzice, Barbara i Mirosław, nauczyli mnie, że sztuka to forma prawdy i oporu. Nigdy nie chodziło nam tylko o "wystawianie". Zawsze chcieliśmy budować więzi. Tworzyć wspomnienia. Nasza artystyczna przestrzeń powstała właśnie z tą misją – i dziś świętujemy 30 lat spotkań, odważnych wyborów i nieustannego rozwoju.

Co odróżnia Waszą przestrzeń od innych europejskich galerii?
Myślę, że nasze podejście do człowieka. Nigdy nie wybieram dzieł z myślą o sprzedaży. Wybieram te, które opowiadają historię, czyli to, co jest autentyczne i szczere. Szukam tych prac, które będą miały znaczenie także w przyszłości – które przemówią do kolejnych pokoleń. To wiąże się również z ryzykiem: wychodzenie poza modne trendy, wspieranie młodych artystów, jak Riccardo Gatti, którego dzieło Écho ultime du rêve zachwyciło publiczność na paryskich Révélations. Razem z Ritą Chidè, odpowiedzialną za komunikację w naszym projekcie Autentico, pokazaliśmy jego pracę szerokiemu światu.

Czyli Bator Art Gallery to nie tylko miejsce sprzedaży. To coś znacznie głębszego.
Zdecydowanie tak! To miejsce, do którego się wraca – choćby tylko po to, by obcować przez chwilę z dziełami sztuki. Gdy spojrzenie spotyka dzieło, z tego spotkania rodzi się coś, czego nie da się wycenić. Nie jesteśmy salonem dla kolekcjonerów – jesteśmy domem dla ludzi, którzy kochają to, co artyści chcą powiedzieć o kondycji świata, o ludzkiej kruchości, o naszych zmaganiach i zwycięstwach.

Dzieła, które wybieramy, nie podążają za modą. One wzbudzają emocje i oddają to, co nasza współczesność próbuje wyrazić. Dlatego zawsze powtarzam: nie wybieram dzieł łatwych w sprzedaży – wybieram te, które zapiszą się na kartach historii.

A jak na tych kartach zapisze się Sopot? To dla ciebie nie do końca nowe miejsce.
Rzeczywiście, Trójmiasto już od czasu studiów na Akademii Muzycznej znalazło wyjątkowe miejsce w moim sercu. Stąd decyzja o stworzeniu filii galerii i jednocześnie czegoś zupełnie nowego - Autentico to nasza najbardziej swobodna przestrzeń, bez ram, bez schematów. Proponujemy tu kolekcje starannie wybranych przedmiotów – jak te z renomowanych muzealnych butików. Stworzyliśmy też autorską linię biżuterii – to małe dzieła sztuki, przystępne, dopracowane, odzwierciedlające naszą wizję.

To w Sopocie mieliśmy już okazję współpracować ze znakomitościami pokroju Tomasza Stangreckiego i Michała Starosta, jesteśmy stale obecni w zjawiskowej restauracji Philippe'a Abrahama. Największą dumą napawa nas szklana rzeźba Piotra Lisowskiego, którą umieściliśmy przed wejściem galerii – już stała się symbolicznym miejscem, atrakcją, emocjonalnym doświadczeniem. Każdego dnia mieszkańcy i turyści zatrzymują się, fotografują, dzielą się tym przeżyciem. Właśnie to rozumiemy przez „żywą sztukę".

A Włochy?
Włochy to moja miłość. To część mojej estetycznej formacji, mojego zawodowego i prywatnego życia. Współpracujemy z włoskimi rzemieślnikami, artystami, projektantami. Pracujemy też nad bardziej stałą obecnością we Włoszech — w dialogu z galeriami i targami sztuki. Naszym marzeniem jest wprowadzić głos polskiej sztuki do najbardziej symbolicznych miejsc sztuki włoskiej — i odwrotnie. Bo Europa to dialog, nie granice.

Jaki jest największy projekt, nad którym aktualnie pracujesz? Wyjątkowo dużo energii poświęcamy teraz ósmej edycji naszego autorskiego projektu „Magical Dreams", który nieustannie się rozwija, łącząc dziesiątki artystów z całego świata. Dotyczy sztuki magicznego realizmu, surrealizmu, sztuki wizjonerskiej, czyli takiej, która potrafi przenieść nas w świat marzeń. Mam nadzieję tym razem pokazać tą wyjątkową wystawę również w Trójmieście.

Wasz udział w paryskim salonie sztuki Art Capital również nie przeszedł bez echa. Kilka medali, wyróżnień…
Tak i to nie przypadek. Na Art Capital artyści, których wybieramy, otrzymują nagrody i medale, bo niosą ze sobą autentyczność i siłę — bez maniery, bez pustych gestów. Każde wyróżnienie to nie tylko osobisty sukces. To także potwierdzenie naszego podejścia kuratorskiego, naszej wrażliwości. Potrafimy rozpoznać dzieła, które przemówią do przyszłości.

Jak widzisz dziś Bator Art Gallery na tle europejskiego krajobrazu sztuki?
Chcemy być pomostem między Włochami, Francją, Niemcami, a także Bliskim Wschodem. Współpracujemy z instytucjami, bierzemy udział w targach, pokazujemy Polskę światu – i świat w Polsce. We Francji z sukcesem zaprezentowaliśmy twórczość Gattiego. Nasza sieć kontaktów się rozrasta – planujemy kolejne wystawy, wydarzenia, być może nowe siedziby. Ale wszystko wyrasta z jednej, podstawowej myśli: sztuka to nie luksus. To ludzka potrzeba.

Czego dziś szukają osoby wchodzące do galerii?
Szukają emocji. Szukają czasu. Szukają prawdy. Naszą rolą jest dać im autentyczne doświadczenie – i poczucie pewności. Osoba, która kupuje u nas dzieło, nie kupuje tylko przedmiotu. Kupuje historię. Cząstkę przyszłości. Każdego artystę, którego wybieramy, wspieramy w rozwoju, pokazujemy na międzynarodowej scenie. To buduje realną wartość dzieła – również w dłuższej perspektywie. To inwestycja emocjonalna i kulturowa – zanim jeszcze stanie się finansową.

Czy masz dla tych odwiedzających jakieś przesłanie?
Przyjdźcie. Wystarczy, że wejdziecie, zobaczycie, pozwolicie się zainspirować. Tu można poczuć przyszłość sztuki. Obserwujcie nas w mediach społecznościowych – zapraszamy na wystawy, wernisaże, warsztaty. A, jeśli zdecydujecie się na wybór dzieła, wiedzcie, że ono też zostało wybrane dla was - aby przemówić do waszego czasu, do waszej historii, bo każda praca tutaj to świadectwo, emocja i żywe dziedzictwo.

A kolejne 30 lat Galerii Bator? Do czego dążycie?
Silniejsze korzenie i rozpostarte skrzydła. Chcemy dalej poszerzać grono odbiorców, budować mosty między narodami, pokoleniami i językami sztuki. Ale, nigdy nie tracąc tego, co dla nas najważniejsze: autentyczności.

A co jest naszym największym pragnieniem?
By ludzie przychodzili do nas bez szczególnego powodu, z czystej ciekawości, dla wzruszenia. By dali się zainspirować, by odnaleźli siebie w obrazie, rzeźbie, detalu.

Nie można też pominąć aspektu sprzedażowego...
Zakup dzieła w naszej galerii to krok dalej. To potwierdzenie, że wybrane przeze mnie dzieło ma wartość nie tylko artystyczną — lecz także emocjonalną, rzeczywistą, trwałą. Jesteśmy tu, by pielęgnować to, co się wydarzyło między tobą a sztuką. By otwierać drzwi do przyszłości, która rodzi się z piękna. Nieprzerwanie.

---

galeria@galeriabator.com
Autentico by Bator Art Gallery ul. Powstańców Warszawy 19, Sopot
Bator Art Gallery ul. Myśliwska 60, Szczyrk

SPOSÓB NA LATO

KSIĄŻKA POD CHMURKĄ

PLENER CZYTELNICZY FUNDACJI ARTYSTYCZNA PODRÓŻ HESTII W SOPOCIE

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

Sobota, 14 czerwca. Punktualnie o dziesiątej rano park Hestii przy ulicy Bitwy pod Płowcami budzi się do życia w szczególny sposób: zapachem świeżej zieleni i szelestem setek przewracanych stron. Tak Trójmiasto inauguruje lato – literackim piknikiem, w którym książki są zarówno bohaterem, jak i pretekstem do spotkania z ludźmi. Tłumy spacerujących z kocami, rodzin z wózkami i turystów z plecakami udowodniły, że potrzeba rozmów o literaturze wcale nie jest niszowa.

Czym jest Plener Czytelniczy? Po raz pierwszy Fundacja Artystyczna Podróż Hestii zaprosiła do parkowej czytelni w 2021 roku; od tamtej pory impreza odbywa się co roku na początku wakacji, łącząc spotkania z autorami nominowanymi do Nagrody Literacka Podróż Hestii z rodzinnymi warsztatami, grami terenowymi i strefą relaksu. Tegoroczna odsłona była już piątą i wpisała się w 5. edycję konkursu, którego celem jest promocja najlepszych polskich książek dla czytelników 10-15 lat. Wstęp na wszystkie atrakcje pozostaje bezpłatny, a idea otwartego, międzypokoleniowego święta literatury jest tu równie ważna jak sama nagroda.

PIERWSZE SŁOWO NALEŻY DO PISARZY

Tegoroczny program otworzył panel z trójką nominowanych do Nagrody Literacka Podróż Hestii 2025: Cezarym Harasimowiczem, Agnieszką Misiak i Marcinem Szczygielskim. Rozmowę prowadziła Weronika Wawrzkowicz z Radia Nowy Świat, kierując pierwsze pytanie o sposób mówienia do młodego odbiorcy. Harasimowicz odpowiedział, że autor „musi mówić prosto, ale nigdy prostacko, bo dzieci szybko wyłapują fałsz". Misiak nawiązała do własnych doświadczeń z Białowieży, tłumacząc, że „las uczy cierpliwości i pokazuje, jak pozwolić historii rosnąć". Szczygielski dodał, iż w literaturze młodzieżowej humor i groza mogą współistnieć, pod warunkiem że postaci pozostaną autentyczne.

Godzinę później scenę przejęły Dominika Słowik i Sasza Hady. Obie autorki poruszyły temat presji, pod jaką dorastają dzisiejsi nastolatkowie, oraz wpływu mediów społecznościowych na tempo narracji. Słowik zauważyła, że „nastoletni bohater potrzebuje przede wszystkim uważnego słuchacza", natomiast Hady podkreśliła konieczność rytmu odpowiadającego „scrollowaniu, które definiuje obecnie sposób odbioru opowieści".

DEBATA O WARTOŚCI KSIĄŻKI

Kulminacją dnia okazał się Salon Polityki w Sopocie pod hasłem „Wartościowa książka, czyli co?". Michał Rusinek, Maria Strzelecka i Wojciech Bonowicz dyskutowali o tym, dlaczego opowieści zostają w nas na dłużej. Michał Rusinek przypomniał, że literatura dziecięca nie może chować się za ironią, bo młody czytelnik natychmiast wyczuwa protekcjonalny ton. Maria Strzelecka zwróciła uwagę na ilustrację jako pierwszy alfabet estetyki, dzięki któremu dziecko uczy się wrażliwości jeszcze przed samodzielną lekturą. Wojciech Bonowicz dodał, że wartościowa książka zostaje z odbiorcą wtedy, gdy umożliwia stawianie własnych pytań zamiast podawania gotowych odpowiedzi. Podsumowując debatę, Joanna Cieśla-Hanke stwierdziła, że trwałość literatury zaczyna się od żywej rozmowy, którą potrafi wywołać.

NIE TYLKO LITERATURA – PARK PEŁEN AKTYWNOŚCI

Między panelami publiczność kusiły stoiska z książkami, swap-punkt wymiany lektur i garażowy kiermasz wydawnictw niszowych. W strefie warsztatowej dzieci projektowały okładki marzeń, dorośli ćwiczyli book-trailer wideo, a wszyscy wspólnie tworzyli gigantyczną mapę ulubionych cytatów. Gra terenowa przygotowana przez Bibliotekę Narodową i UNICEF Polska zaprowadziła uczestników do parkowych zakamarków, gdzie ukryto zagadki związane z lekturami. Na trawie rozbrzmiewały dźwięki akustycznych mini-koncertów, a kto chciał odpocząć, siadał w „Strefie Myśli Tischnerowskiej", by posłuchać głośnego czytania fragmentów pism ks. Józefa Tischnera.

GŁOS ORGANIZATORÓW

Frekwencja i entuzjazm uczestników przerosły oczekiwania gospodarzy.

- Książki dla młodych czytelników to medium, które buduje porozumienie, rozwija, podkreśla ważne tematy i łączy pokolenia. Chcemy tworzyć przestrzeń, w której ta siła książek staje się widoczna i namacalna – taką przestrzenią jest właśnie Plener Czytelniczy - powiedziała Maria Rosa, prezeska Fundacji Artystyczna Podróż Hestii i dyrektorka PR ERGO Hestii.

Trudno o lepsze podsumowanie atmosfery: książka była tu nie tyle produktem, co wspólnym mianownikiem pozwalającym ludziom w różnym wieku i z różnymi doświadczeniami znaleźć wspólny język.

LITERATURA Z PRZYSZŁOŚCIĄ

Choć zwycięzcę Nagrody Literacka Podróż Hestii poznamy jesienią, już teraz widać, że konkurs staje się katalizatorem debaty o roli literatury młodzieżowej. Kolejki po autografy, wypchane torby z nowymi tytułami i żywe dyskusje w parkowych alejkach pokazują, że młodzi czytelnicy chcą nie tylko czytać, ale też współtworzyć literacką rozmowę.

Czytanie pod chmurką to nie ucieczka od rzeczywistości, lecz sposób, by ją lepiej rozumieć – powiedziała na koniec dnia jedna z uczestniczek. Jeśli lato zaczyna się od pierwszego zdania, w parku Hestii napisano właśnie wstęp do wakacyjnej opowieści, w której każdy może dopisać własny rozdział.

Wydarzenie zostało zorganizowane przez Fundację Artystyczna Podróż Hestii oraz Literacką Podróż Hestii, przy wsparciu ERGO Hestii.

18. GDYNIA DESIGN DAYS

AUTORKA: MARTA DWORAK
FOTO: FOT. JAN RUSEK
MATERIAŁY GDYNIA DESIGN DAYS

Gdyński festiwal designu osiągnął w tym roku pełnoletność. Z tej okazji organizatorzy, Centrum Designu i Pomorski Park Naukowo-Technologiczny, postawili sobie za cel zasianie ziaren idei i danie im czasu na obrodzenie rozwiązaniami - bez presji - choćby do kolejnej edycji.

Co roku z początkiem wakacji Gdynia tętni designem i twórczymi inspiracjami za sprawą Gdynia Design Days (GDD). Ten letni festiwal designu - o poszukiwaniu rozwiązań na aktualne wyzwania poprzez projektowanie - prezentuje najnowsze trendy i dobre praktyki w tym zakresie. To jednocześnie zwieńczenie i podsumowanie całorocznych działań oraz przegląd najciekawszych inicjatyw projektowych.

PROJEKTOWANIE NARZĘDZIEM ZMIANY

Zamysłem organizatorów jest przybliżenie projektowania szerokiemu gronu odbiorców, którzy, niezależnie od swojego doświadczenia, zapraszani są do dyskusji i wspólnego kształtowania otaczającej rzeczywistości.

„Wierzymy, że projektowanie jest narzędziem zmiany, pozwalającym stworzyć rozwiązania dobre dla ludzi i planety. Design nie jest elitarny, jest dla wszystkich, demokratyczny. Pokazujemy zarówno śmiałe projekty z obszaru designu spekulatywnego, jak i realne rozwiązania i procesy, udowadniające, że projektowanie dotyczy każdego z nas." – deklarują na stronie internetowej festiwalu.

I tę otwartość czuć na każdym kroku, podobnie jak twórczą, pełną ożywienia atmosferę.

#ROZPROSZENIE

Nie bez powodu hasłem tegorocznego GDD jest „rozproszenie", które oddaje naszą współczesną kondycję - zagubienie w wielogłosie i wielowątkowości, trudność w skupieniu i zatrzymaniu się, przebodźcowanie. Rozproszenie to szerokie pojęcie dotyczące osób, zasobów i przestrzeni. Odpowiedzią na dezintegrację, a jednocześnie największą nadzieją staje się projektowanie. Niesie ono za sobą nie tylko akt twórczy, ale i odpowiedzialność wobec współczesności. Gdynia Design Days zachęca do myślenia o designie w szerokim kontekście, jako o narzędziu do tworzenia lepszej przyszłości i odpowiadania na globalne wyzwania.

NOWA GENERACJA

Rozumieją to twórcy, których prace stały się częścią wystawy „Nowa Generacja". To wybór najciekawszych tegorocznych projektów studenckich z czterech uczelni: Politechniki Bydgoskiej, Akademii Sztuki w Szczecinie, Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku oraz Akademii Sztuk Pięknych w Krakowie. Zaprojektowane przez nich rozwiązania to odpowiedzi na współczesne problemy takie jak konsumpcjonizm, jednorazowość, wykluczenie czy odmienność. Młodzi projektanci opowiadają o świecie, w którym chcą żyć.

Z tego marzenia wyłaniają się pierwsze efekty – słuchawki nauszne zaprojektowane w oparciu o zasady obowiązujące w naturze, garnki ceramiczne zapobiegające marnowaniu żywności, robopies Burek niezrównany w asystowaniu dzieciom i osobom starszym czy też biżuteria wspierająca prawidłową postawę ciała. Pomysłowość nie ma granic – na ekspozycji znalazł się przyrząd do wyciszania się poprzez oddech, a nawet aplikacja pozwalająca lepiej zrozumieć odbiór świat osoby z dysfunkcjami czy zaburzeniami.

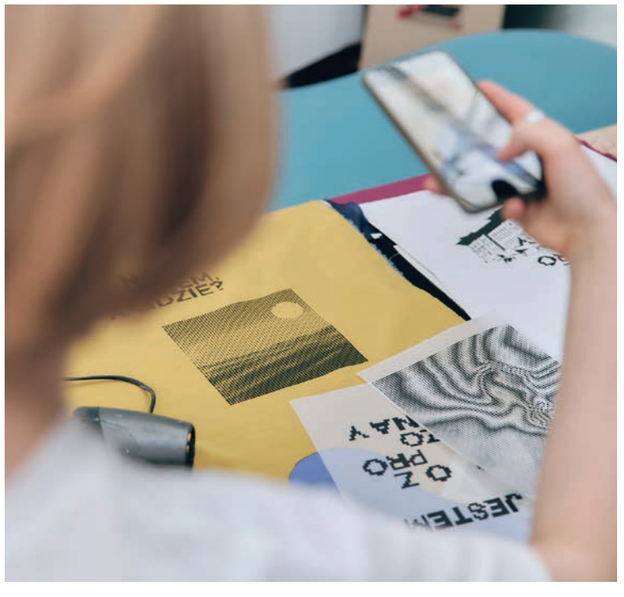
SPLATAĆ, PRUĆ, REPEROWAĆ

Ratowaniu przedmiotów, materiałów i zapobieganiu łatwemu wymienianiu ich na nowe poświęcona była wystawa „Splatać, pruć, reperować", której to autorka Olga Konik uczy odbiorców alternatywnego podejścia do rzeczy – z troską i uważnością. Przedsięwzięte przez nią środki przywracają przedmiotom i zajmującym się nimi ludziom integralność. W trakcie GDD zapraszała do swojej Repair Cafe – specjalnie zaaranżowanej przestrzeni nawiązującej do holenderskiego pierwowzoru, gdzie razem z nią można było odkrywać różne techniki naprawiania.

- To, co jest fajne, to to, że naprawianie staje się szerszą potrzebą. Promuję głównie kulturę naprawiania. To, co mogę zrobić, używając podstawowych narzędzi to naprawianie ubrań, próby naprawienia rzeczy osobistych, butów, ceramiki… – mówi Olga Konik. - Ogromnie problematycznym sektorem jest elektroniczny i walka o to, by produkty były naprawialne i możliwe do naprawy trwa od kilkunastu lat. Jeżeli czegoś nie możesz naprawić, to tak naprawdę tego nie posiadasz, bo, jak się zepsuje, to jesteś uzależniony od producenta. Wiele udało się osiągnąć, m.in. rozszerzoną odpowiedzialność producenta.

HISTORIA UKRYTA W TYPOGRAFII

Temu poszukiwaniu większej całości służy także wracanie do źródeł jak na wystawie „Typoteka.pl – Typografia w rozsypce. Historia rozproszona, historia zebrana". Jej twórcy starali się odtworzyć burzliwą historię polskiej typografii od początków drukarstwa po XXI wiek, udowadniając, że stanowiła ona narzędzie komunikacji, projektowania, budowania wspólnoty, a przede wszystkim, że była ona i nadal jest nośnikiem kultury. Po wystawie oprowadzał Borys Kosmynka, który nie krył dumy z tego, co udało się mu wspólnie z zespołem w krótkim, bo 6 miesięcznym czasie zebrać i odtworzyć.



- W miarę działań projektowych w typografii mieliśmy takie przemyślenia, że fajnie byłoby dowiedzieć się, co się w typografii w Polsce wydarzyło. Wydawało nam się, że za wiele tego nie było. Okazało się, że byliśmy w błędzie. Mamy bardzo bogatą historię typografii, tych krojów było sporo, niektóre bardziej, a inne mniej udane oczywiście, dlatego na arenie międzynarodowej nie byliśmy tak rozpoznawani, ale kilka ciekawych rzeczy się wydarzyło – opowiadał Borys Kosmynka w trakcie oprowadzania kuratorskiego.

GHOSTS OF TOMORROW

Różne czasy mają swoje środki przekazu kulturowego, a niektóre z nich się wyczerpują, tracą swoją moc. Przykładem zielone liście czy recyklingowe strzałki, które na nikim już nie robią wrażenia. Dlatego Kuki Krzysztof Iwański na wystawie outdoorowej „Ghosts of tomorrow" zaproponował nowe medium – flagi, które mają kierować naszą uwagę na umykające nam tematy. Do dyspozycji mają cały wachlarz sobie tylko właściwych narzędzi: żywe kolory, energiczny ruch i wybijany rytm nie pozwalają przejść obojętnie.

SZTUKA STARZENIA

Projektowanie nie może pomijać współczesnych wyzwań, a jednym z nich jest starzenie się populacji. Wystawa „Sztuka starzenia" to próba pokazania, jak różne dziedziny – od architektury, przez design, po nowe technologie – mogą odpowiedzieć na potrzeby seniorów, a nawet nimi się zainspirować. W końcu każdego z nas prędzej czy później to czeka. Na ekspozycji pojawiły się integralne sztućce, symulator starości czy rozwiązania wspierające mobilność. Wystawie towarzyszyły dodatkowe aktywności sportowe dla seniorów w finałowy dzień festiwalu w postaci treningów na plaży miejskiej w Gdyni zorganizowanych w partnerstwie z Fundacją MultiSport.

ŻYCIE ZEWNĘTRZNE

Sześć festiwalowych dni Gdynia Design Days wypełniły nie tylko wystawy, ale i różnego rodzaju spotkania, dyskusje oraz wykłady osnute wokół szeroko rozumianego projektowania. Co ciekawe to ostatnie można także odnieść do przestrzeni pisarskiej, zwłaszcza tej kreowanej przez noblistkę Annie Ernaux. O miejscach i miastach w jej pisarstwie z tłumaczką Anastazją Dwulit - która przełożyła ostatnią powieść „Życie zewnętrzne" pisarki - rozmawiała Aneta Lehmann.

- „Życie zewnętrzne" dzieje się w takim specyficznym miejscu tzw. ville nouvelle to takie miasta, które powstały na obrzeżach większych miast i różnią się od osiedla podmiejskiego, są miastami zbudowanymi od zera – wyjaśnia Anastazja Dwulit.

Biznes | prestiż

KWARTALNIK | NAKŁAD PAPIEROWY 3000 EGZ. | WYDANIA CYFROWE

WARTOŚCIOWE ŹRÓDŁO WIEDZY I INSPIRACJI DLA LIDERÓW BIZNESU, MENEDŻERÓW I WSZYSTKICH, KTÓRZY CHCĄ BYĆ NA BIEŻĄCO Z AKTUALNYMI TRENDAMI GOSPODARCZYMI

ADRESOWANY DO

- przedstawicieli różnych dziedzin biznesu, lokalnych samorządów i instytucji publicznych
- czytelników poszukujących wiarygodnych i obiektywnych informacji o pomorskim środowisku biznesowym
- osób zainteresowanych zagadnieniami ekonomicznymi, gospodarczymi i rynkowymi
- biznesmenów potrzebujących rzetelnego medium B2B pomagającego w dotarciu do potencjalnych kontrahentów

DYSTRYBUCJA

- dedykowana wysyłka do 800 właścicieli i dyrektorów firm z Pomorza
- w wybranych miejscach w Trójmieście oraz podczas kluczowych wydarzeń biznesowych

Fot. Anna Rezulak

GOŚCINNOŚCI.

WYSTAWA O TYM, JAK TRUDNO BYĆ MIŁYM

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Gościnność brzmi jak zaproszenie do wspólnoty. Jednak za tym gestem kryją się warunki, ograniczenia i niewypowiedziane granice. Poczuć się jak u siebie? Niemal niemożliwe. Mimo że najnowsza wystawa „Gościnności" w gdańskim NOMUS-ie i Gdańskiej Galerii Fotografii pokazuje sprzeczności i napięcia w relacji z innymi, to całość zdaje się być opowieścią wygładzoną z najostrzejszych krawędzi – pozostawiając widza z uczuciem niedosytu.

„Witamy serdecznie!" – wołają hasła promocyjne, banery na granicach miast, napisy na wycieraczkach, bo przecież nikt nie napisze „Proszę się nie zbliżać", „Nie przeszkadzać", „Obcy precz". A jednak, gdy tylko ktoś rzeczywiście przychodzi – z innego kraju, innej klasy, z innym językiem, wyglądem – okazuje się, że hasło to zawiera warunek. „Witamy" – „ale zostaw buty", „ale nie siedź za długo", „ale nie bądź zbyt głośno".

„Gościnności" w NOMUS i GGF to wystawa prac z kolekcji Muzeum Narodowego w Gdańsku, Gdańskiej Kolekcji Sztuki Współczesnej i własnych prac autorek i autorów, które opowiadają o tych wszystkich „ale", kryjących się za uśmiechem. Dzieła sztuki opowiadają o napięciu między otwartością a lękiem, między deklaracją a praktyką. Pokazują, że „gość" to nie tylko cudzoziemiec – to także kobieta na proteście, sąsiad z innym światopoglądem, dziecko z trudną przeszłością.

Dzieła układają się w przewrotną instrukcję: chcesz być niegościnny? Rób tak, jak tu pokazano. Widz nie dostaje morału, lecz konfrontację z własnymi odruchami, społecznymi przyzwyczajeniami i mechanizmami wykluczenia. To nie wystawa o tym, jak być miłym, ale o tym, jak łatwo – czasem nieświadomie – odmawiamy innym miejsca, głosu czy obecności. Jednocześnie, mimo że temat niegościnności dominuje, to w wielu momentach, pojawia się też otwartość – nie jako naiwna fantazja, ale jako zwykły, realny gest, który wymaga świadomości, nie odwagi.

ZACZNIJMY OD NAS

Gdańsk to symbol wolności – miasto Solidarności, strajków sierpniowych, festiwali swobód obywatelskich, murali, ulic z nazwiskami bohaterów, wielkich idei i ważnych gestów. Miasto, które dobrze wygląda w folderach, a jednak pomija niewygodną prawdę – przyciąga gości, ale też ich selekcjonuje.

Od tego rozpoczyna się muzealna opowieść, przenosząca za pomocą fotografii do powojennego Gdańska, gdzie tysiące przesiedleńców, repatriantów i ocalałych próbowało zacząć od nowa. Ukazuje miasto jako obszar odbudowy i oswajania – zarówno innych ludzi, jak i samej przestrzeni. Na zdjęciach widać historię inności – tej ludzkiej, ale i topograficznej. Przesiedleńcy musieli współistnieć z nowymi sąsiadami i nauczyć się żyć w miejscu, które dopiero miało stać się „ich".

– Wystawa pokazuje gościnność jako zjawisko złożone, często pełne napięć – związane z przemieszczaniem się, wykorzenieniem, asymilacją, ale też wykluczeniem i selekcją – tłumaczy Maja Murawska, kuratorka. – Nie proponuje jednej definicji gościnności, ale otwiera przestrzeń do refleksji: o prawie do bycia w drodze, o przemianie wroga w gościa, o językach, których nie rozumiemy, i o miejscach, które przestają być oczywiste.

Hasło „miasto otwarte" pojawia się w publicznych debatach tak często, że stale powtarzane zardzewiało, jak wyświechtany napis „Welcome", który wita gości muzeum. Na tle tej ironicznej gry z powierzchownością gestów, wideo „Łzy szczęścia" Oskara Dawickiego pokazuje egzystencjalny koszt gościnności – napięcie między chęcią bycia otwartym a lękiem przed utratą siebie. Zamiast być afirmacją, staje się ciężarem, próbą udźwignięcia cudzych doświadczeń i własnych ograniczeń Podobnie jak idea „miasta otwartego", która może być zarówno nadzieją, jak i iluzją.

GOŚCINNOŚĆ POLILTYCZNA

W kolejnej części wystawy temat gościnności zostaje poszerzony. Prace koncentrują się na tym, kto może mówić, kto ma prawo protestować, kto ma prawo być zauważonym – ale też kto musi milczeć, przemykać, dostosowywać się do zasad, które go nie dotyczą.

– Zadaniem muzeum jest prowadzić narrację o świecie w sposób otwarty, nie pouczający – mówi Małgorzata Taraszkiewicz-Zwolicka, kuratorka. – Celem jest pobudzenie do odczuwania i w konsekwencji działania, choćby ustalenia własnych poglądów na dany temat. Wiele z prezentowanych prac to dzieła osób mocno zaangażowanych w pomoc osobom wykluczanym ze względu na pochodzenie, poglądy, orientację.

Chociażby „Rydwan" Joanny Rajkowskiej. Obiekt, który pojawił się na ulicach Londynu, kilka lat później... powrócił w kampanii wyborczej jako przedmiot szyderstwa. Kandydat PiS na prezydenta miasta uczynił replikę „Rydwanu" gadżetem wyborczym – symbolem rzekomej „absurdalności" działań władz miejskich. Gest ten pokazuje, jak łatwo idea współobecności zostaje zawłaszczona i zbanalizowana.

Z kolei Maciej Moskwa w swoich pracach ukazuje wielowymiarowość doświadczenia przekraczania granic. Z jednej strony, za pomocą portretu „Hasun" rejestruje milczenie i zawieszenie ludzi wyobcowanych, którzy niemal proszą widza: „spójrz, ale nie oceniaj". To obraz gościnności jako pustki i braku – miejsc, gdzie ludzie istnieją, lecz są niewidzialni. Z drugiej strony, w dynamicznym cyklu „Szlak Bałkański" widzimy zmagania pełne napięcia i gwałtowności – walkę o przekroczenie, burzenie zasieków, przerzucanie dzieci przez ogrodzenia. Te obrazy krzyczą i pokazują brutalną rzeczywistość migracji, gdzie gościnność jest towarem deficytowym, a granice – areną konfliktów i bólu.

Gościnność wymaga dziś nie tylko otwartości, ale i nowej architektury. Praca Łukasza Skąpskiego przedstawia miniaturowe modele murów granicznych z różnych państw europejskich. Te bariery, choć pełnią funkcję ochronną, są jednocześnie przedmiotem estetyzacji. Stały się wizualnym komunikatem, jednocześnie budując iluzję porządku i bezpieczeństwa. Natomiast Agnieszka Kalinowska w pracy „Ciężka woda" za pomocą glinianych naczyń pokazuje, że migracje towarzyszą ludziom od zawsze. Ale jej wyroby są inne: na ich powierzchni pojawiają się znaki ostrzegawcze „uwaga, migranci". Woda, która dawała życie, staje się symbolem trudnych wędrówek. Przemieszczanie się nie jest już naturalnym ruchem.

ZAKAZ WSTĘPU

Gość nie zawsze przybywa pontonem. Czasem spotyka się go na klatce schodowej, gdzie „nie lubimy pedałów". W firmowym kuchennym small talku, gdzie „lepiej nie mówić o polityce". W komentarzu w internecie, w którym człowiek o innym kolorze skóry staje się „tym obcym", mimo że mieszka tu od urodzenia. Wystawa opowiada również – i może przede wszystkim – o inności wewnątrz.

Z takiego napięcia powstała praca Rafała Milacha, czyli cykl zdjęć wykonanych podczas Strajku Kobiet. Fotografie dokumentują opór i budują obraz wspólnoty opartej na sprzeciwie. Protest pojawia się jako forma obecności, gdy okazuje się, że nie każda społeczność jest mile widziana. Ale to właśnie ona – uliczna, nieuporządkowana, pełna emocji – przypomina, czym jest solidarność.

Dopiero w ostatnich części wystawy pojawia się moment, który wykracza poza ludzką perspektywę i skłania do refleksji nad gościnnością wobec świata zwierząt i całej planety. Nagranie szczekania psów ułożone w rytm „Mazurka Dąbrowskiego" – choć z pozoru absurdalne – trafia w sedno problemu: czy prawo do przynależności i bycia „tu" naprawdę należy się wyłącznie ludziom? Czy pies, a szerzej – zwierzę, może mieć swoją tożsamość narodową lub prawo do miejsca? To pytania, które podważają utarte przekonania i zapraszają do szerszej dyskusji. Temat ten jest rozwinięty także w poprzedzającej sali, gdzie prace Jakuba Bąkowskiego, Włodka Witka i Michała Szlagi wprowadzają w sferę relacji człowieka z naturą, pokazując, że gościnność to także odpowiedzialność za Ziemię i jej mieszkańców.

ESTETYZACJA BÓLU

Jako widz mam pewien niedosyt. Chciałoby się wejść w wystawę głębiej — dać się zaskoczyć, zawstydzić, a nawet upokorzyć, gdy wystawa mówi: „Patrz, jaki naprawdę jesteś". Tymczasem to, co naprawdę trudne — cudze cierpienie, migracje, traumy — odczuwa się jako wygładzone.

– To ryzyko zawsze istnieje – mówi Maja Murawska, kuratorka. – Sztuka balansuje na cienkiej granicy: z jednej strony może budzić empatię i uwrażliwiać, z drugiej — grozi sprowadzeniem realnych dramatów do estetycznej opowieści, bezpiecznej w kontekście muzeum. Co ważne, wiele z prezentowanych prac odsłania nie tylko dramat jednostek, ale i nasze własne uwikłanie: w systemy władzy, uprzedzenia, struktury ekonomiczne.

Czy my, odbiorcy, jesteśmy jeszcze w stanie naprawdę się poruszyć? Obrazy przemocy, kryzysów i cierpienia towarzyszą nam na co dzień – w mediach, w internecie, w rozmowach. Oswojeni z nimi uczymy się nie reagować. Delikatne, subtelne gesty artystyczne mogą dziś nie wywoływać już emocji, na które zasługują. Co więcej – ta obojętność staje się cichym przyzwoleniem na przemoc, której formy stają się społecznie akceptowalne.

Nie oceniam wystawy w kategoriach dobrze lub źle zaprojektowanej – bardziej interesowało mnie, co mówi sama przestrzeń i jaką emocję zostawia w widzu. Przestrzeni, która nawet jeśli chwilami wydaje się pusta lub symbolicznie milcząca, mówi o nieobecności. A ta nieobecność również jest formą komentarza. Pokazuje, że „gość" – w tym przypadku gość muzeum – nie musi czuć się tu swobodnie. Ani fizycznie, ani emocjonalnie. Zwłaszcza gdy otoczony jest przejawami przemocy. I to właśnie ten paradoks – chłód przestrzeni opowiadającej o gościnności – wydaje mi się jednym z najciekawszych napięć tej wystawy.

Biblioteczka PRESTIŻU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Cztery niezwykłe opowieści – od tajemniczych, spowitych mgłą Bieszczad, przez pełen emocji i napięć Gdańsk, po mroczne zakamarki prowincjonalnego miasteczka, gdzie przeszłość nie daje o sobie zapomnieć. Bo choć minione wydarzenia wydają się zamkniętym rozdziałem, potrafią powrócić w najmniej oczekiwanym momencie i wywrócić świat do góry nogami. Wszystko to w czerwcowej odsłonie Biblioteczki Prestiżu.

„RYSA"

Autor: Kamila Bryksy
Wydawnictwo: Wydawnictwo Mięta

W Bieszczadach coś poszło nie tak. Czworo przyjaciół wyruszyło na szlak, ale wróciło troje. Zniknięcie jednej z nich zostawiło po sobie nie tylko pustkę, ale i nierozwiązane pytania. Mimo upływu lat, każdy z uczestników tamtej wyprawy nosił w sobie niewypowiedziane poczucie winy, lęk i niepokój. W 2021 roku, w Lublinie, przypadkowy kadr z kamery pokazuje coś nieprawdopodobnego – w tłumie turystów pojawia się twarz, którą znają aż za dobrze. Czy to naprawdę ona? Jeśli tak, to co się wydarzyło przez ostatnią dekadę i dlaczego teraz się ujawniła? Ich świat, z trudem posklejany po tamtym wydarzeniu, zaczyna się kruszyć. Nie każdemu jest na rękę, by prawda ujrzała światło dzienne.

„WIATR OD MORZA. SZTORM"

Autor: Magdalena Witkiewicz
Wydawnictwo: Pracownia Dobrych Myśli

Anna otrzymuje zaproszenie na spotkanie klasowe. Chociaż nie planowała wracać do dawnych lat, to sytuacja pociąga za sobą falę wspomnień. Pamięcią sięga do czasów młodości – Gdańska lat 80., miasta, w którym tętniło życie, bunt i marzenia, mimo codziennego szarego tła PRL-u. To właśnie tam przeżyła swoją pierwszą miłość, poznała siłę przyjaźni i doświadczyła dramatu. Śmierć zabrała jednego z przyjaciół, co na zawsze odcisnęło piętno na niej i jej bliskich. Czy powrót do tych wydarzeń to szansa na zamknięcie pewnego rozdziału – czy otwarcie kolejnej rany? Anna zaczyna podejrzewać, że nie tylko ona skrywała przez lata niewygodne prawdy?

„GDAŃSK. POCZĄTEK DROGI"

Autor: Hilke Sellnick
Wydawnictwo: Czarna Owca

W 1860 roku młoda Johanna wraca do rodzinnego Gdańska po nieudanej ucieczce z ukochanym pianistą. Jej świat rozpada się, gdy dowiaduje się o śmierci ojca. Teraz to brat decyduje o jej losie, ale dziewczyna nie zamierza się podporządkować. Bardzo szybko wychodzi za mąż za starszego stoczniowca, który prowadzi swoją działalność. Małżeństwo sprawia, że kobieta zaczyna interesować się biznesem i mimo sprzeciwu syna męża coraz bardziej decyduje o losach firmy. Wbrew oczekiwaniom wszystkich, staje się silną i kompetentną partnerką – nie tylko w oczach męża, ale też jego dorosłego syna.

„TAŃCZMY, CIEMNOŚĆ PŁONIE"

Autor: Cyryl Sone
Wydawnictwo: Znak Concept

W Dunli dochodzi do tragicznego samobójstwa młodej kobiety. Kiedy ciało prostytutki zostaje znalezione w brutalnych okolicznościach, miasteczko pogrąża się w milczeniu, a policja szybko zamyka sprawę. Gdy ginie kolejna osoba, a potem jeszcze inne, zaczyna się mówić o serii morderstw, jednak funkcjonariusze nie chcą łączyć ze sobą spraw. Na dodatek na jaw wychodzą informacje na temat tajemniczej sekty, wyznającej kult Rogatego Bóstwa. Śledztwo z każdą kolejną zbrodnią wydaje się wymykać racjonalnym wyjaśnieniom. Czy zło, które nawiedziło miasteczko, ma ludzką twarz?

Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ

DO SŁUCHANIA DO OGLĄDANIA DO SPOTKANIA

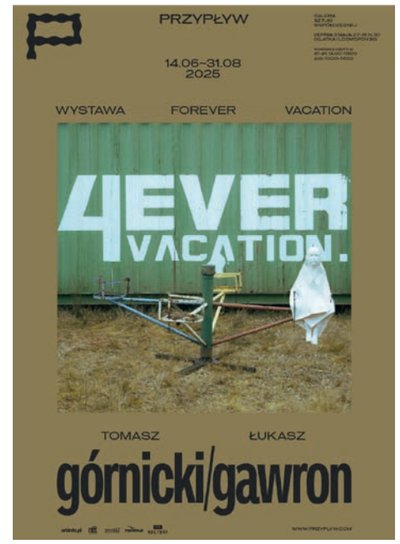
FINEDININGWEEK® SEZON NA DOŚWIADCZENIA

To ten moment w roku, gdy fine dining staje się bardziej dostępny, a doświadczenia restauracyjne najwyższej klasy są na wyciągnięcie ręki i kilka kliknięć. FineDiningWeek® powraca, otwierając sezon na kulinarne odkrycia, spotkania przy wykwintnych daniach i chwile celebracji.

Nadchodząca edycja wydarzenia to celebracja harmonii smaków, uważności i kulinarnego kunsztu. Hasło „Sezon na doświadczenia" podkreśla ulotność tej chwili i stanowi metaforę łączącą rytm natury, gastronomii i emocji gości. W duchu sezonowości powstają mistrzowskie menu – dopracowane w każdym detalu i wierne unikalnemu stylowi każdej restauracji. Jak podkreśla Paulina Piwko, współorganizatorka wydarzenia: zbliżający się Festiwal Sztuki Restauracyjnej to zaproszenie do świata zmysłowego fine diningu, w którym kuchnia osiąga rangę sztuki, a każda wizyta w restauracji staje się wyjątkową celebracją chwili. To także przypomnienie o sile naturalnego rytmu – sezonu, który nadaje tempo, kształtuje smaki i wyznacza możliwości. FineDiningWeek® to ukłon w stronę tych, którzy tworzą z pasją i uważnością – i tych, którzy chcą smakować więcej: świadomie, sezonowo i wszystkimi zmysłami.

Data: 1.07-10.08.2025
Miejsce: Trójmiasto

FOREVER VACATION



Do 31 sierpnia 2025 w galerii Przypływ trwa wystawa Forever Vacation, której autorami są uznani artyści: rzeźbiarz Tomasz Górnicki oraz malarz Łukasz Gawron.

Pierwotnie pomysł na wystawę Forever Vacation zrodził się z utartego sloganu „rób to, co kochasz, a nie przepracujesz ani jednego dnia w życiu" – szkodliwego pryzmatu, przez który społeczeństwo postrzega pracę artystów, jako bycie na wiecznych wakacjach. Z czasem koncept wyewoluował w kontynuację ich poprzedniego wspólnego projektu – wystawy Contracult z 2024 roku, w której duet koncentrował się na latach '90 oraz refleksjach związanych z przejściem przez Polskę tsunami kapitalizmu i kultury masowej.

Na wystawie składającej się z prac rzeźbiarskich Tomasza Górnickiego oraz malarstwa i video-artu Łukasza Gawrona, nostalgia za popkulturą rodem z lat '90 i 2000 łączy się z kontestacją wychowania, opresyjnej kultury i paradygmatu męskości, który kazał być jak Rambo. Wakacyjne piwko jest tutaj serwowane w jungowskim cieniu.

Data: 14.06-31.08.2025
Miejsce: Galeria Przypływ

8. GDAŃSKIE BIENNALE SZTUKI

W tegorocznej edycji Gdańskiego Biennale Sztuki zaprezentowane zostaną prace 30 artystek i artystów wybranych spośród 155 zgłoszeń. Na wystawie zobaczymy m.in. malarstwo, rysunek, fotografię, grafikę, instalacje i wideo – dzieła powstałe w ciągu ostatnich dwóch lat, ukazujące najnowsze kierunki w sztuce współczesnej Pomorza.

Biennale to nie tylko przegląd aktualnych tendencji, ale także ważna platforma spotkania środowiska artystycznego regionu – od uznanych twórców po debiutujących absolwentów.

Wystawa potrwa do 14 września i będzie dostępna do zwiedzania w dwóch oddziałach Gdańskiej Galerii Miejskiej – GGM2 i 4G (Gdańska Galeria Güntera Grassa, ul. Szeroka 34/35), od wtorku do niedzieli w godzinach 12:00 – 19:00. Podczas finisażu zostaną ogłoszone wyniki konkursu i przyznane nagrody: Nagroda Główna, Nagroda Rektora ASP w Gdańsku oraz Nagroda Publiczności.

8. Gdańskie Biennale Sztuki

Data: 4.07-14.09.2025
Miejsce: Gdańska Galeria Miejska 2, Galeria Güntera Grassa

29. MIĘDZYNARODOWY FESTIWAL SZEKSPIROWSKI „SŁOWA, SŁOWA, SŁOWA"

„Słowa, słowa, słowa" to cytat z „Hamleta" Williama Szekspira. Hamlet, wypowiadając tę sentencję, krytykuje pustosłowie, hipokryzję i formalizm (na dworze królewskim, w polityce, w relacjach). Pogrążony jest w rozpaczy i konflikcie wewnętrznym. Daje jednocześnie wyraz bezsilności wobec ograniczeń języka. Krytykuje również bezwartościowe treści, które go otaczają – plotki, polityczne brednie, puste deklaracje, słowa bez znaczenia.

Dzisiaj także jesteśmy zarzucani ogromną ilością komunikatów. I tak, wybierając motto „Słowa, słowa, słowa", organizatorzy odnoszą się do nadmiaru informacji. W erze mediów społecznościowych i cyfrowej komunikacji, słowa są używane w sposób szybki i często powierzchowny, niejednokrotnie przyczyniają się wręcz do tragedii (hejt w internecie, przemoc słowna).

Szekspirowskie „Słowa, słowa, słowa" mogą być przypomnieniem o wartości głębokiej, przemyślanej komunikacji, która ma moc wpływania na ludzi i kształtowania rzeczywistości.

Motto „Słowa, słowa, słowa" każe nam się też pochylić na wartością słów pisanych prawie 500 lat temu. Czy sztuki Szekspira mają jeszcze znaczenie, a jego słowa są nas w stanie ciągle poruszać?

Tradycyjnie już w programie festiwalu znalazły się konkursy: o nagrodę Złotego Yoricka, o Nowego Yoricka oraz SzekspirOFF.

Data: 25.07-03.08.2025
Miejsce: Gdański Festiwal Szekspirowski

LOKALNI PRZEWODNICY I PRZEWODNICZKI

Instytut Kultury Miejskiej w Gdańsku ogłasza start kolejnej edycji popularnego projektu społeczno-edukacyjnego „Lokalni Przewodnicy i Przewodniczki", który pozwala mieszkańcom i turystom odkrywać mniej znane oblicza miasta. Tegoroczne letnie spacery rozpoczną się 1 lipca i potrwają do końca sierpnia 2025 roku.

W ramach projektu uczestnicy będą mieli okazję poznać dziewięć dzielnic Gdańska, spacerując po nich z osobami, które najlepiej je znają – ich mieszkańcami. To oni, jako lokalni przewodnicy i przewodniczki, dzielą się osobistymi historiami, wspomnieniami oraz pasją do swojej dzielnicy.

W tym roku do programu dołącza dzielnica Siedlce, wnosząc ze sobą bogatą historię osiedli robotniczych i nieoczywiste miejskie zakątki. Tym samym lista dzielnic, które można zwiedzać, obejmuje: Zaspę, Biskupią Górkę, Dolne Miasto, Orunię, Oliwę, Nowy Port, Wyspę Sobieszewską, Aniołki oraz Siedlce.

Harmonogram spacerów dla poszczególnych dzielnic jest dostępny na stronie internetowej projektu oraz ulotkach, które znajdą się w Punkcie Informacji Kulturalnej (Targ Rakowy 11, Gdańsk).

Data: lipiec-sierpień 2025
Miejsce: Gdańsk

68. Międzynarodowy Festiwal Muzyki Organowej w Oliwie 2025

Archikatedra Oliwska,
Wt+Pt / Tue+Fri, 20:00

Zeskanuj kod QR i kup bilety
Scan QR code for tickets

Patronaty honorowe
Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego
Minister Kultury i Dziedzictwa Narodowego
Arcybiskup Metropolita Gdański
PATRONAT HONOROWY: MIECZYSŁAW STRUK MARSZAŁEK WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO
Konsulat Generalny Republiki Federalnej Niemiec w Gdańsku

Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego
Narodowy Instytut Muzyki i Tańca
WOJEWÓDZTWO POMORSKIE
GDAŃSK
Organizatorzy
Pomorskie Stowarzyszenie „Musica Sacra"
ARCHIKATEDRA OLIWSKA OD 1186 ROKU

Dofinansowano ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego pochodzących z Funduszu Promocji Kultury w ramach programu „Muzyka", realizowanego przez Narodowy Instytut Muzyki i Tańca
Zrealizowano ze środków Województwa Pomorskiego
Dofinansowano ze środków Miasta Gdańska

Patroni medialni
Radio Gdańsk 80 lat
prestiż
TVP3 GDAŃSK
GOŚĆ NIEDZIELNY

Sponsor
DORACO PART OF Rita HOLDING

Partnerzy
Istituto italiano di Cultura
Ambasada Szwajcarii w Polsce
austriackie forum kultury 60 lat
Oliwski

32. LATO TEATRALNE SOPOT

Teatr Atelier im. Agnieszki Osieckiej tego lata proponuje blisko 60 kulturalnych wydarzeń!

Lipiec rozpocznie się sopocką premierą spektaklu „Figura | Dietrich | Bogacka: Szary Anioł" autorstwa Moritza Rinkego w reżyserii André Hübnera-Ochodlo. Następnie na scenie pojawi się Katarzyna Żak w koncercie „Młynarski – Kocham Cię życie", który jest hołdem, jaki artystka chce złożyć swojemu nauczycielowi, wielkiemu poecie i mistrzowi polskiej piosenki – Wojciechowi Młynarskiemu. Kolejnym wydarzeniem będzie projekcja filmu „Zapiski z wygnania" w reżyserii Magdy Umer – telewizyjnej realizacji spektaklu Teatru Polonia.

W tym roku odbędzie się też dwudziesta, jubileuszowa edycja Spotkań z Kulturą Żydowską oraz 28. edycja konkursu na interpretację utworów Agnieszki Osieckiej „Pamiętajmy o Osieckiej". To niezwykły pojedynek, podczas którego pasja konfrontuje się ze świeżymi pomysłami.

Dla miłośników jazzu przygotowano „Tribute to Komeda" z Agnieszką Wilczyńską i Andrzejem Jagodzińskim Trio – hołd dla twórczości Krzysztofa Komedy, ubrany w nowe aranżacje pełne świeżości i jazzowej elegancji. To oczywiście nie wszystkie wydarzenia - tegoroczny program Lata Teatralnego jest naprawdę bogaty!

Data: 24-27.07.2025
Miejsce: Marina Yacht Park Gdynia

CISZA NA MORZU NOC AMBIENTOWA W MUZEUM EMIGRACJI W GDYNI

Muzeum Emigracji w Gdyni zaprasza na drugą edycję wyjątkowego wydarzenia muzycznego - „Cisza na morzu". To całonocna, immersyjna podróż do świata, w którym przenikające się dźwięki i projekcje świetlne tworzą subtelny spektakl. Od zachodu do wschodu słońca wnętrza Dworca Morskiego zatoną w ambientowych brzmieniach.

W trakcie trwania wydarzenia doświadczymy muzyki zakorzenionej w różnorodnych podejściach twórczych i technikach performatywnych - od setów DJ-skich, przez live-acty, po awangardowe wykorzystanie instrumentów klasycznych. Artyści wykorzystają zarówno nagrania terenowe, organiczne instrumenty akustyczne, jak i nowoczesne syntezatory. Dźwięki będą płynnie ewoluować, tworząc nieustannie zmieniający się krajobraz soniczny. Przestrzeń, muzyka i światło połączą nas w onirycznym oczekiwaniu na nadejście wschodu słońca.

Tegoroczna edycja „Ciszy na morzu" zyska jeszcze bardziej akustyczny wymiar – dzięki wyjątkowym występom na żywo. Na skrzypcach zagra Antonina Car, Miłosz Kędra zaprezentuje natomiast autorskie organy piszczałkowe zbudowane z elementów dawnych organów kościelnych. Obecność tych instrumentów wpisuje się w ideę przetwarzania pamięci i przeszłości – bliską misji Muzeum.

Data: 9.08.2025
Miejsce: Muzeum Emigracji w Gdyni

11. OGÓLNOPOLSKI FESTIWAL TEATRALNY „POCIĄG DO MIASTA: STACJA RELACJE"

Podczas sierpniowego tygodnia Gdynia stanie się żywą sceną – spektakle teatralne będzie można bowiem zobaczyć na skwerach, placach, dziedzińcach i ulicach miasta.

Hasło tegorocznej edycji – „Stacja Relacje" – skłania do refleksji nad bliskością i dystansem: w relacjach międzyludzkich, społecznych i pokoleniowych W programie znalazło się siedem starannie wybranych spektakli z całej Polski: „Świadek", „Jeszcze Polska nie zginęła", „MyLove", „Ostatnie miłe wspomnienie", „Anatomia Zdarzeń. Kieszenie pełne wspomnień" oraz muzyczne „Stany mieszane".

To nie tylko okazja, by obejrzeć wyjątkowe przedstawienia w nieoczywistych, plenerowych lokalizacjach, ale także porozmawiać z twórcami po każdym spektaklu. Tradycyjnie odbędzie się też konkurs „Młoda Krytyka", zachęcający do dzielenia się swoimi opiniami o teatrze.

Festiwal jest całkowicie bezpłatny i otwarty dla wszystkich.

Data: 4-10.08.2025
Miejsce: Gdynia

Premenera
Bądź na bieżąco!

Wysyłka 12 wydań + wydania specjalne
tel. 791 971 399
redakcja.trojmiasto@emsgroup.pl

SALT WAVE BY PORSCHE 2025

Szósta edycja festiwalu Salt Wave by Porsche ponownie zachwyca różnorodnym line-upem i śmiałym zaproszeniem na potencjalnie najlepszą wakacyjną imprezę nad brzegiem morza. Na dwóch festiwalowych scenach, w dwa wakacyjne dni, staną doceniani na całym świecie twórcy muzyki elektronicznej, czołowi przedstawiciele hip-hopu oraz artyści z czołówki list przebojów. Na Salt Wave by Porsche mainstream spotyka się z muzyką bardziej wysublimowaną, a to wszystko w otoczeniu słonych fal Bałtyku, piasku pod stopami i wiatru we włosach, które od lat przyciągają do Jastarni tysiące festiwalowiczów i festiwalowiczek.

W piątek na scenie głównej zagrają: Bedoes 2115, Elderbrook, Warhaus, Margaret i Youngr, a w sobotę OKI, GusGus, Mrozu, Balu Brigada, Acid Arab (live). Porsche Stage w pierwszy dzień festiwalu będzie należała do Catz 'N Dogz, MINT (Frank Leen & Blinders), Beskres, a drugiego dnia zagra na niej Bass Astral, David Bay, Kasia dvd.

Data: 1-2.08.2025
Miejsce: Jastarnia

FESTIWAL WHISKY 2025 – PO RAZ PIERWSZY W SOPOCIE!

22 i 23 sierpnia sopocki Hipodrom zamieni się w nowe centrum świata whisky. Największe wydarzenie tego typu w Polsce zaprasza na 11. edycję – dwa dni pełne aromatów, smaku i wyjątkowych spotkań. Nowa lokalizacja w sercu Trójmiasta to nie tylko zmiana scenerii, ale i morze nowych możliwości.

Na gości czeka ponad 500 etykiet whisky z całego świata, a także wina, rumy, tequile i inne trunki premium. Ekskluzywne MasterClassy poprowadzą eksperci z Polski i zagranicy. W programie również degustacje, prezentacje, strefa cygarowa oraz festiwalowy sklep z limitowanymi edycjami butelek, dostępnymi tylko na miejscu. Oba dni uświetnią koncerty – muzyczne dopełnienie festiwalowej atmosfery. To wydarzenie dla tych, którzy cenią jakość, pasję i niezapomniane wrażenia.

Data: 22-23.08.2025
Miejsce: Hipodrom Sopot

SOPOT JAZZ FESTIVAL 2025
scena MOLO

1.08.2025 / 18:00
Aleksandra Kryńska Quintet
Kordiak / Papior / Piotrowicz
Konrad Żołnierek & The Jazz-Rock Store

2.08.2025 / 17:00
Molowa Orkiestra Festiwalowa
parada + koncert
Children of Fish
Toms Rudzinskis Quintet

3.08.2025 / 18:00
Szymon Zawodny Quintet
Liv Andrea Hauge Trio
Product May Contain

www.sopotjazz.pl

Partner Strategiczny ORLEN
Dofinansowano ze środków Miasta Sopotu
Organizatorzy
Patroni medialni

MG CYBERSTER

CZERWONA BŁYSKAWICA Z PRZYSZŁOŚCI

AUTOR: MACIEJ PURZYCKI | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Są samochody, które mają przyciągać wzrok, ale MG Cyberster w kolorze czerwonym robi coś więcej – zatrzymuje czas. Gdy pojawia się na ulicy, rozmowy cichną, smartfony wędrują do ręki żeby zrobić zdjęcie, a przechodnie zapominają, po co wyszli z domu. Trudno się dziwić – ten roadster to esencja nowoczesnego designu, doprawiona szczyptą pikanterii i odważną stylistyką, jakiej nie widzieliśmy od lat. MG wraca na scenę w wielkim stylu – dosłownie i w przenośni, i robi to z rozmachem, który potrafi zawstydzić wielu producentów z dłuższą historią w świecie dwumiejscowych roadsterów.

Dla miłośników motoryzacji nazwa MG jest dobrze znana. W latach 50. i 60. XX wieku była synonimem przystępnych, sportowych roadsterów, takich jak MG A czy MG B – lekkich, zwinnych, z otwartym dachem i niepowtarzalnym klimatem brytyjskiej motoryzacji. To były samochody, które dawały czystą radość z jazdy. Dziś po zmianach właścicielskich i wypuszczeniu kilku nowości, które podbiły rynek MG wraca do tej idei – tyle że w wersji z XXI wieku.

Cyberster nie jest przypadkowym produktem – to model, który ma wskrzesić legendę. Stylistycznie i koncepcyjnie nawiązuje do ducha dawnych MG, łącząc otwartą karoserię roadstera z nowoczesną technologią i bezkompromisową stylistyką. I choć dziś pod maską nie pracuje już rzędowa „czwórka" - a elektryczny układ napędowy, to filozofia pozostała ta sama: dawać przyjemność z jazdy i wyróżniać się na tle przeciętności.

SKRZYDŁA PRZYSZŁOŚCI

Najpierw forma. Cyberster wygląda jakby ktoś postanowił połączyć Ferrari z grą komputerową z przyszłości – a potem dać temu realną formę. Długie, muskularne nadwozie, niskie zawieszenie i charakterystyczne reflektory LED, które doskonale współgrają z dynamiczną linią nadwozia, sprawiają, że Cyberster nie potrzebuje głośnego wydechu, by przyciągnąć uwagę. W czerwieni wygląda jak gotowy do startu statek kosmiczny, a wisienką na torcie są drzwi otwierane do góry – tzw. scissor doors – które zamieniają każde wsiadanie w rytuał godny gwiazd filmowych.

STYL TO NIE WSZYSTKO

Na szczęście pod tym odważnym nadwoziem kryje się coś więcej niż tylko designerski majstersztyk. MG Cyberster został stworzony z myślą o najbardziej wymagających kierowcach. Standardowe wyposażenie obejmuje system AGS (Active Grille System), który automatycznie reguluje przepływ powietrza dla optymalnej wydajności układu napędowego. Na pokładzie samochodu znajdziemy zaawansowane systemy wspomagające kierowcę MG Pilot, takie jak aktywny tempomat, automatyczne hamowanie awaryjne oraz inteligentne sterowanie światłami drogowymi.

Dodatkowo asystent prędkości, asystent jazdy w korkach i system ostrzegający o opuszczeniu pasa ruchu znacznie poprawiają bezpieczeństwo podróżowania. Pojazd zapewnia także monitorowanie martwego pola oraz ostrzeganie o ruchu poprzecznym i potencjalnych kolizjach tylnych. Kamera 360° z widokiem nadwozia ułatwia parkowanie, a funkcja One Pedal Drive poprawia komfort i dynamikę jazdy szczególnie w warunkach miejskich, gdzie możemy dzięki tej funkcji właściwie nie używać pedału hamulca.

Cyberster nie jest tylko samochodem „na pokaz" – to pełnoprawny sportowiec z elektrycznym sercem i napędem AWD. Dwa silniki generują łącznie 510 KM, co pozwala na sprint do setki w zaledwie 3,2 sekundy. To osiągi godne supersamochodów, które kosztują trzykrotnie więcej.

Dzięki napędowi na wszystkie koła, MG prowadzi się pewnie zarówno na suchym asfalcie, jak i w deszczu. Układ kierowniczy jest precyzyjny, zawieszenie odpowiednio twarde i sprężyste, dobrze tłumi nierówności, a całość jest zaskakująco dobrze zbalansowana, głównie dzięki doskonałemu rozkładowi masy 50/50 i niskiemu środkowi ciężkości. Mimo sporej wagi samochodu (1950 kg – to efekt dużej baterii 77 kWh umieszczonej pod podwoziem), samochód nie boi się ostrych zakrętów i potrafi dać ogrom frajdy z jazdy, szczególnie przy otwartym, dachu w piękny słoneczny dzień. Tryby jazdy pozwalają dopasować reakcję auta do nastroju kierowcy i warunków panujących na drodze. Od komfortowego „Normal", poprzez delikatny w prowadzeniu „Light", (szczególnie dla kobiecej klienteli), po ostry jak brzytwa „Super Sport".

ELEKTRYK Z DUSZĄ

Cyberster to także kawał nowoczesnej technologii. Na pokładzie znajdziemy zakrzywiony, trójsegmentowy ekran, który wygląda jak żywcem wyjęty z kokpitu bolidu F1. Interfejs działa płynnie, obsługuje Android Auto i Apple CarPlay, a grafika przypomina raczej grę wideo niż klasyczne menu samochodu. Choć nie każdemu przypadnie do gustu dotykowy panel klimatyzacji, to całość robi dobre wrażenie i daje poczucie obcowania z czymś wyjątkowym i wyprzedzającym swoją epokę.

Zasięg to około 443 km wg normy WLTP. To nie rekord, ale więcej niż wystarczająco, by wykorzystać Cyberstera zarówno w mieście, jak i na dłuższej trasie. Szybkie ładowanie prądem stałym pozwalają odzyskać 80% baterii w nieco ponad pół godziny.

WIĘCEJ NIŻ ZABAWKA

Choć Cyberster wygląda jak zabawka dla dużych chłopców i dziewczynek właściwie też, gdyż Paniom bardzo przypadł do gustu ten model, to jego kabina zaskakuje funkcjonalnością. Fotele są wygodne i dobrze trzymają w zakrętach, a przestrzeń wewnątrz – choć to roadster – jest wystarczająca dla dwóch dorosłych osób. Bagażnik? Jest, choć nie szalejmy z walizkami – to auto raczej dla tych, którzy podróżują z bagażem podręcznym.

Nie bez znaczenia jest też fakt, że MG – mimo chińskiego właściciela (SAIC) – stara się pielęgnować europejskie korzenie. Design powstał w Londynie, a samochód ma więcej charakteru niż niejeden droższy konkurent.

MG Cyberster w czerwieni to nie jest samochód dla każdego. To auto dla tych, którzy lubią być widziani, cenią odważne projekty i nie boją się jeździć czymś, co budzi emocje. Z napędem AWD, świetnymi osiągami, futurystycznym wnętrzem i drzwiami, które otwierają się w górę jak w Lamborghini, Cyberster nie prosi o uwagę. On ją po prostu bierze.

I choć pod spodem to zupełnie nowa maszyna, Cyberster niesie w sobie ducha starych modeli MG – tych lekkich, stylowych roadsterów, które kiedyś podbiły serca kierowców na całym świecie. Teraz robi to znów – tylko szybciej, mocniej i bardziej efektownie.

Ceny prezentowanego modelu kształtują się od 277 900 za wersję podstawową z układem napędowym o mocy 340 KM, po 301 900 za wersję mocniejszą 510 KM. Testowana przez nas topowa wersja to wydatek blisko 303 000 zł. Warto wspomnieć, że w cenie mamy 7 lat gwarancji lub 150 000 km.

Samochód do testów został nam udostępniony przez MG BMG Goworowski z siedzibą w Gdyni przy ul. Łużyckiej 9.

VOLVO XC60 RECHARGE

SZWEDZKA PRECYZJA W WERSJI PLUG-IN

AUTOR: MACIEJ PURZYCKI | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Volvo odświeża swojego bestsellerowego SUV-a. Po liftingu XC60 Recharge T6 i T8 Plug-in hybrid nie tylko zyskało nowocześniejszy wygląd i więcej technologii, ale przede wszystkim imponuje większym zasięgiem elektrycznym i udoskonaloną kulturą jazdy. Czy to wystarczy do miana najlepszego premium PHEV w klasie?

Na pierwszy rzut oka trudno tu o rewolucję – to raczej ewolucja. Lifting XC60 jest delikatny, ale przemyślany. Z zewnątrz widać subtelnie przeprojektowany pas przedni, nowe wzory felg i bardziej minimalistyczne logo. Prawdziwe zmiany kryją się jednak pod karoserią i w kabinie.

Najważniejszą z nich jest większy zasięg w trybie elektrycznym. Dzięki pojemniejszemu akumulatorowi (18,8 kWh) i udoskonalonej rekuperacji wersje Recharge T6 i T8 mogą pokonać ponad 80 km bez uruchamiania silnika spalinowego. To nie tylko lepsze osiągi, lecz także realna możliwość jazdy w trybie elektrycznym na większości codziennych tras.

HYBRYDA PLUG-IN W SZWEDZKIM WYDANIU

Testowany przez nas model XC60 Recharge T6 AWD – to słabsza wersja, oferująca 350 KM łącznej mocy systemowej. Dostępna jest również mocniejsza wersja T8, która oferuje aż 455 KM łącznej mocy. Przed liftingiem było to odpowiednio 340 i 397 KM, co znacząco poprawiło parametry samochodu i przełożyło się na naprawdę imponujące osiągi: sprint do setki zajmuje 5,7 sekundy, a w wersji mocniejszej 4,9 sekundy, a elastyczność przy wyprzedzaniu robi wrażenie – tym bardziej, że mamy do czynienia z autem ważącym ponad 2 tony.

Nowy układ napędowy to połączenie silnika benzynowego 2.0 turbo z przodu i mocnego silnika elektrycznego na tylnej osi, co daje efekt napędu na cztery koła bez klasycznego wału napędowego. 8-stopniowa przekładnia automatyczna pracuje płynnie i precyzyjnie, doskonale dobierając przełożenia, a przejścia pomiędzy trybem EV i hybrydowym są praktycznie niezauważalne.

W TRYBIE ELEKTRYCZNYM – REALNIE I KOMFORTOWO

W trybie Pure auto porusza się wyłącznie na prądzie i robi to z szwedzką gracją: cicho, miękko i bez najmniejszych szarpnięć. Przy odpowiednim stylu jazdy rzeczywiście można przejechać ponad 80 km bez zużycia benzyny. Dla wielu kierowców oznacza to kilka dni jazdy bez tankowania, o ile tylko codziennie podłączymy auto do ładowarki.

Ładowanie z domowego wallboxa (3,7 kW) trwa około 5 godzin, a z gniazdka 230V nawet do 8 godzin. Szybka ładowarka naładuje baterie w 2 godziny. Nowością jest jednak możliwość planowania ładowania w aplikacji Volvo Cars i funkcja inteligentnego ogrzewania/klimatyzowania kabiny jeszcze przed ruszeniem, tak żeby jak najoptymalniej rozplanować zużycie energii z baterii.

WNĘTRZE PREMIUM W STYLU HYGGE

Wnętrze Volvo nadal urzeka prostotą, funkcjonalnością i znakomitą jakością. Po liftingu największą zmianą jest nowy system multimedialny, oparty na Android Automotive OS – to oznacza pełną integrację z Google Maps, Asystentem Google i możliwością instalowania aplikacji takich jak Spotify czy YouTube Music bez potrzeby podłączania telefonu.

Ekran centralny z 11,2 calowym inteligentnym wyświetlaczem obsługiwany jest dotykowo, a jego interfejs jest teraz szybszy i bardziej intuicyjny. Cyfrowe zegary są czytelne, a materiały wykończeniowe – z drewna, metalu i skóry nappa – prezentują się świetnie. Do tego ergonomiczne fotele z certyfikatem AGR i doskonałe wyciszenie sprawiają, że podróż tym SUV-em to czysta przyjemność.

JAZDA I BEZPIECZEŃSTWO – KOMFORT PONAD WSZYSTKO

Volvo XC60 nigdy nie udawało sportowca – i bardzo dobrze. Nawet w najmocniejszej odmianie T8 stawia przede wszystkim na wygodę i poczucie pewności. Adaptacyjne zawieszenie (standard w wersji Ultimate) świetnie wygładza nierówności, a układ kierowniczy pozostaje precyzyjny, choć nieprzesadnie wyczulony. Podczas codziennej jazdy czuć stabilność tego SUV-a, jego przewidywalne reakcje i wrodzony spokój. Cztery tryby jazdy (Pure, Hybrid, Power i Off Road) pozwalają dopasować charakter auta do sytuacji na drodze.

Równie wysoki poziom oferuje bezpieczeństwo, zgodnie z tradycją marki. Pakiet systemów obejmuje m.in. Pilot Assist, aktywny tempomat, asystenta pasa ruchu, kamerę 360°, zestaw czujników oraz system ostrzegania przed kolizją.

Wszystko działa skutecznie, lecz bez nadmiernej ingerencji. Potwierdzeniem są maksymalne 5 gwiazdek w testach Euro NCAP, zarówno dla miękkiej hybrydy, jak i wersji plug-in.

PODSUMOWANIE

Volvo XC60 Recharge po liftingu to udoskonalenie już dobrze znanej i doskonałej konstrukcji. Wersja plug-in hybrid nie tylko imponuje mocą i zasięgiem, ale też oferuje realne korzyści dla kierowców jeżdżących głównie po mieście i mogących regularnie ładować auto. Ceny kształtują się od około 264 900 za wersję podstawową jednak wersja testowana T6 Ultimate z opcjami to już wydatek blisko 350 tys. zł. Prawdziwą gratką dla pasjonatów jest wersja T8 Polestar Engineered, ale to już wydatek blisko 400 tyś zł. To może wydawać się sporo, jednak w świecie SUV-ów premium z napędem PHEV, jakości i perfekcji z jaką wykonane jest nowe XC60, ta cena nie wydaje się być wygórowana, zwłaszcza, że producent oferuje świetne formy finansowania dla przedsiębiorców Volvo Car Financial Services.

Testowany model został nam udostępniony przez Autoryzowanego Dealera Volvo Drywa, z siedzibą w Gdańsku, przy ul. Uczniowskiej 40.

MERCEDES W111 CABRIO

WIELKA WYPRAWA DO PORTOFINO

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

Kabrioletem do Portofino? Czemu nie, zwłaszcza kiedy taka podróż ma się odbyć pięknym, odrestaurowanym klasykiem. Wojciech Astachow, kultowy barman z sopockiego SPATiF-u, oprócz klubu ma jeszcze jedną miłość - Mercedesa W111 cabrio.

Modne, ostro cięte nadwozie z dużymi powierzchniami szyb, przestronne wnętrze i po raz pierwszy – strefy kontrolowanego zgniotu, testowane na prawdziwych umarlakach. Mercedesy W 110/111/112, miały być pierwszymi powojennymi autami tej marki, zrywającymi z resztkami przedwojennej myśli technicznej. W110 był najpopularniejszym modelem, skierowanym do najszerszej klienteli i wyposażonym w czterocylindrowe silniki benzynowe oraz wysokoprężne. Sześciocylindrowe modele W111-112 adresowane były do bardziej zamożnych klientów. Na ich pokładach pojawiała się elektryka, klimatyzacja, automatyczna skrzynia przekładniowa, a nawet pneumatyczne zawieszenie. Jednak prawdziwą wisienką na torcie były zbudowane na bazie W111 coupe i kabriolety. Stąd niedaleko było już do ogromnego, luksusowego modelu W100, produkowanego od 1964 do 1981 roku.

Kabriolet na bazie W111 okrzyknięty został w swoim czasie przez entuzjastów motoryzacji „samochodem dla koneserów" miał też według nich „jedno z najlepiej prezentujących się nadwozi, jakie kiedykolwiek powstały w Niemczech". Ich linia stała się zdecydowanie bardziej ponadczasowa od pokrewnych limuzyn między innymi dlatego, że projektanci ograniczyli wysokość charakterystycznych „skrzydełek" na końcu nadwozia. To co było modne jeszcze w połowie lat 60. XX wieku, w czterodrzwiowych modelach, rychło stało się przeżytkiem a racjonalnie pomniejszone, w coupe i kabriolecie, przetrwało próbę czasu. Także pod względem finansowym. O ile czterodrzwiowy Mercedes „Skrzydlak" kosztuje obecnie od 30 do 70 tysięcy złotych i jest w czym wybierać, o tyle za ładne coupe trzeba zapłacić od 30 do 60 tysięcy… euro. A za kabrioleta prawie jeszcze raz tyle. W przypadku modelu kabrio to kwota porównywalna z zakupem kultowego modelu 190 SL, czy Mercedesa SL „Pagody" i jak dotąd na naszym podwórku to właśnie te dwa modele wygrywały wyścig do serc zamożnych miłośników klasyków. Ale… nie do wszystkich.

- Z Osiecką to było tak, że kiedyś nie wpuścili jej nasi bramkarze. Po prostu jej nie poznali. Była straszna afera, Osiecka obraziła się i nie pokazywała przez kilka tygodni – opowiada zasłuchanym klientom „żelazną" historię Wojciech Astachow, kultowy barman z sopockiego SPATiF-u. Człowiek, który jest tam od zawsze.

Można śmiało powiedzieć, że wszyscy w Sopocie znają Wojtka, ale za to Wojtek znać wszystkich w mieście nie jest w stanie. Oprócz SPATiF-u, Wojtek ma jeszcze jedną miłość. To zabytkowe Mercedesy. Najpierw w garażu pojawił się pięknie odrestaurowany model 190, a ostatnio… no właśnie.

- Dlaczego W111 w kabriolecie? To proste, trzeba spełniać marzenia – mówi Wojtek. - To było takie nasze wspólne. Moje i mojej małżonki Małgorzaty.

Małgorzatę, a raczej „Gosię", zna całe pomorskie środowisko oldtimerów. Pani Małgorzata, ubrana zawsze stosownie do samochodu i epoki, towarzyszy mężowi w zdecydowanej większości wyjazdów na zloty, rajdy i parady zabytkowych samochodów.

- Nasze W111 cabrio kupiliśmy w Polsce kilka lat temu. Poprzedni właściciel zwyczajnie się poddał. W samochodzie trzeba było zrobić wszystko. Blachy, lakier, silnik, skóry. Co tylko można sobie wymyślić. Z dzisiejszego punktu widzenia oceniam to czego dokonaliśmy, jako karkołomne, ale efekt robi wrażenie – mówi właściciel klasycznego cabrio Mercedesa.

Na Pomorzu są takie dwa, a w Polsce kolejnych kilka. To dalej nie są popularne samochody. Wszystkie trudy odbudowy tłumaczyła jedna myśl – ruszyć kabrioletem na południe, do Włoch, do San Remo, Portofino, potem Monte Carlo. Odbyć podróż życia. Ta wycieczka miała mieć miejsce już w tym roku, ale na przeszkodzie stanął koronawirus. Wielka wyprawa została więc przełożona na rok przyszły. Tymczasem Mercedes stoi w klimatyzowanym i stylizowanym na serwis MB garażu i czeka na kolejny sezon. A my nie możemy się już doczekać fotorelacji, na których będziemy mogli oglądać piękne widoki, naszych bohaterów i … odkrytego Mercedesa.

Fot. Łukasz Kowalski

LOTTO CSIO4* SOPOT 2025

4 DNI HIPPICZNEGO SPEKTAKLU

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

Soczyste sportowe emocje, spektakularne skoki i kurortowy blichtr – tak w skrócie można opisać 27. edycję LOTTO CSIO4 Sopot 2025. Ponad 100 zawodników z 20 krajów, dosiadając około 210 koni, stoczyło łącznie 14 międzynarodowych konkursów – w tym olimpijski Puchar Narodów i wyczekiwane Grand Prix z udziałem 42 par. Jedenaście narodowych ekip, 30 000 kibiców na trybunach i dziesiątki tysięcy widzów online zamieniły sopocki Hipodrom w tętniącą, czterodniową metropolię światowego jeździectwa.

CZWARTEK | OFENSYWA AMAZONEK I PIERWSZE FAJERWERKI

Poranny chłód nie zniechęcił widzów – już w konkursach CSI1* czuć było, że Amazonki dyktują tempo. Natalia Skibińska na iskrzącej Rewii „wycięła" parkur 120 cm w 59,12 s, wywołując pierwszą falę oklasków. Chwilę później Małgorzata Koszucka (Kalante) triumfowała na 130 cm, spinając pechową zeszłoroczną kontuzję klamrą zwycięstwa.

Wieczorem pałeczkę przejęli czterogwiazdkowcy. Francuz Guillaume Foutrier i klacz Fruna de Kogis poszybowali do wygranej na 140 cm (63,78 s), ale brazylijski temperament Joao Victor Castro Aguiar Gomes De Lima na Georges de Beaufour rozpalił trybuny w konkursie 145 cm, pokonując rywali o ułamki sekundy. Najlepszy z Polaków – Mściwój Kiecoń – zajął 6. miejsce.

Punktem kulminacyjnym tego dnia była kwalifikacja do Grand Prix (150 cm). Włoski maestro Giacomo Bassi na Cape Cod zaoferował lekcję płynności, kończąc czysty przejazd w 73,40 s. Srebrny Andre Thieme (GER) z Paule S oraz Renee Ulvsbjerg(DEN) musieli uznać wyższość Bassiego. Wojciech Wojcianiec uradował polskie serca 11. lokatą, wchodząc do niedzielnego finału.

PIĄTEK | SŁOŃCE, TEMPO 140 CM I PUCHAR NARODÓW ZATRZYMUJĄCY MIASTO

Dzień otworzył wyścig z czasem – 140 cm o Puchar Marszałka Województwa Pomorskiego. Foutrier znów okazał się bezlitosny (56,84 s), za nim finiszowali Martin Dopazo (ARG) i Adrian Whiteway (GBR). Michał Kaźmierczak, z charakterystycznym skrótem na podwójnej kombinacji, wbił się do Top 10.

Dwie godziny później strefa gastronomiczna świeciła pustkami – wszyscy przenieśli się pod główną trybunę na Puchar Narodów Miasta Sopot (155 cm) – najważniejszy piątkowy konkurs rozgrywany w ramach serii CSIO4* i pod patronatem Polskiego Związku Jeździeckiego. Po dwóch emocjonujących rundach, najlepsza okazała się drużyna Belgii, która zaprezentowała doskonałą formę i pewność w każdym przejeździe. W skład zwycięskiej ekipy weszli: Jeroen Appelen, Frederic Venaet, Annelies Vorsselmans i Rik Hemeryck, pod wodzą szefa ekipy Filipa Lacusa. Warto podkreślić, że Belgowie mają już na swoim koncie wcześniejsze zwycięstwa w Sopocie, a dzisiejszy sukces tylko potwierdza ich silną pozycję w międzynarodowym jeździectwie. Na drugim miejscu uplasowała się reprezentacja Włoch, a podium uzupełnili Irlandczycy. Polska drużyna zakończyła rywalizację na 8. miejscu – choć początek nie należał do najłatwiejszych, wszyscy zawodnicy poprawili swoje wyniki w drugiej rundzie. Na wyróżnienie zasłużył Michał Kaźmierczak, który w pierwszym przejeździe pokonał parkur bezbłędnie, dając polskiej ekipie cenny impuls i doping publiczności.

Wieczór należał do najmłodszych. W drużynowym finale CSIO Sopot Young Stars pięć z sześciu ekip wpadło do rozgrywki – miniaturowe kuce skakały przeszkody jak zawodowcy. Wild Mustangs (Blanka Pellowska, Otylia Reimann, Zofia Reimann, Jan Mordzelewski) zachowali zimną krew i zwyciężyli, a legenda japońskiego jeździectwa Taizo Sugitani szeptał, że „energia polskich dzieciaków mogłaby zasilić elektrownię".

Fot. Łukasz Kowalski

Fot. Krzysztof Nowosielski

KONKURS O PUCHAR ERGO HESTII

POD PATRONATEM MAGAZYNU PRESTIŻ

Sobota, 21 czerwca 2025 | 145 cm | arena główna

Zwycięzca:
Frederic Vernaet (BEL) na Okina van de Bien

2. miejsce:
Mariano Ossa (ARG) – RR Carcom

3. miejsce:
Joao Victor Castro Aguiar Gomes De Lima (BRA) – Georges de Beaufour

Najlepszy Polak:
Michał Kaźmierczak na Livano (11. miejsce)

Elegancki wieczorny konkurs firmowany przez Ergo Hestię pod patronatem magazynu Prestiż przyciągnął na trybuny tłumy miłośników zarówno sportu, jak i dobrego stylu. Starannie przygotowany parkur, światła reflektorów oraz subtelna oprawa muzyczna stworzyły atmosferę prawdziwego salonu pod gołym niebem. Frederic Vernaet zachwycił perfekcyjnym rytmem i odwagą skrótów, które na ostatniej linii zagwarantowały mu bezkonkurencyjny czas. Publiczność, między kieliszkiem prosecco a degustacją lokalnych specjałów, żywiołowo reagowała na każdy skok – bo w Sopocie sportową klasę zawsze dopełnia szczypta wyrafinowanego glamouru.

SOBOTA | BELGIJSKA PRECYZJA, WIECZORNY GLAMOUR I MUZYKA LONGINES

Sobota na Hipodromie w Sopocie minęła pod znakiem doskonałego sportu, licznych emocji i wysokiego poziomu rywalizacji. Publiczność licznie zgromadzona na trybunach i w strefie wystawców mogła podziwiać zarówno doświadczonych zawodników międzynarodowych w ramach CSIO4* oraz CSI1*, jak i młodszych uczestników startujących w konkursach CSIO Sopot Young Stars.

W najważniejszym konkursie dnia – CSIO4* z rozgrywką o Puchar NAMI – Kliniki i Resortu Medycznego, zaliczanym do rankingu Longines – zwyciężył reprezentant Belgii Jeroen Appelen na koniu Gently Z. Belg, który dzień wcześniej znacząco przyczynił się do zwycięstwa swojej drużyny w Pucharze Narodów, również tym razem nie zawiódł. W rozgrywce osiągnął czas 39,85 s i pokonał Cyrila Bouvarda (FRA) na Gaby de Courcel (40,77 s) oraz Martina Dopazo (ARG) na MR Quincy B (40,81 s).

Gdy słońce chowało się za sopockie molo, reflektory rozświetliły parkur na Konkurs o Puchar ERGO Hestii pod patronatem magazynu Prestiż (pełne wyniki w ramce obok). W ogródkach VIP serwowano ostrygi, w tle brzmiał saksofon. Belg Frederic Vernaet postawił wszystko na skrót do klap „podwójnej" i odleciał z czasem 37,92 s – bezkonkurencyjnie.

W ramach CSI1* dwa złota powędrowały do Yelyzavety Baranovej (120 cm) i Małgorzaty Koszuckiej (130 cm). Pokaz talentu, ale i kobiecej determinacji.

NIEDZIELA | GRAND PRIX JAK Z HOLLYWOOD I POLSKIE AKCENTY NA DESER

Niedziela na sopockim Hipodromie dostarczyła wszystkiego, czego można oczekiwać od finałowego dnia międzynarodowych zawodów – sportu na najwyższym poziomie, pełnych trybun, pięknej pogody i niesamowitych emocji.

Poranek rozpoczął piknik „Konie i Psy" – dzieci plotły czapraki z kwiatów, a na arenie trwał CSI1* o Puchar Czmuda Group. Małgorzata Ciszek-Lewicka odczarowała wcześniejsze miejsca „tuż za podium" i wygrała, kompletując polskie podium.

O 15:05 podniesiono belki na 160 cm – czas na Grand Prix CSIO4* o Puchar LOTTO pod patronatem Wirtualnej Polski. Na starcie stanęły 42 pary, a gospodarzem naszpikowanego technicznymi pułapkami toru był Szymon Tarant. Do drugiej rundy awansowało 11 najlepszych zawodników – i właśnie tam rozegrał się prawdziwy thriller. Ostatnia czwórka, która wjeżdżała na parkur, z każdą kolejną minutą zmieniała prowadzenie, serwując publiczności prawdziwy rollercoaster emocji. Zwycięzcą został reprezentant Włoch Giacomo Bassi, który w parze z Cape Cod uzyskał najlepszy czas – 43,08 s. Tuż za nim uplasowali się Belg Rik Hemeryck na Inoui du Seigneur (43,25 s) i Dunka Renee Ulvsbjerg na Celeste Balslev (43,29 s). Różnice czasowe były minimalne – piąty w klasyfikacji końcowej Frederic Vernaet stracił do zwycięzcy zaledwie 0,67 s.

Sportowe emocje zwieńczył konkurs CSI1* Grand Prix pod patronatem Sopockiej Organizacji Turystycznej. Zwyciężyła Aleksandra Kierznowska na Conlumino, przed Leną Maruszak na VHS Quadro oraz Brazylijczykiem Joao Victorem Castro Aguiar Gomes De Lima na Heroes Kervac.

ŻYWIOŁ HIPODROMU

Przez te cztery dni Hipodrom tętnił życiem – nie tylko na arenie, ale i wokół niej. Tłumy kibiców podziwiały sportową rywalizację, ale równie chętnie korzystały z atrakcji towarzyszących, bo nie tylko sport był magnesem Sopotu. Konkurs Hobby Horse pobił rekord zgłoszeń, a w strefie chill-out czołowi jeźdźcy rozdawali autografy na czaprakach dzieci. Według organizatorów tegoroczna edycja przyciągnęła rekordową publiczność w mediach społecznościowych i transmisjach streamingowych.

LOTTO CSIO SOPOT 2025

Międzynarodowe zawody w skokach
12-15.06.2025

Dziękujemy, że byliście z nami.

Sopot
HIPODROM SOPOT
LOTTO
NAMI Medical Resort & Clinic
INVICTA Group
ERGO HESTIA
Mercedes-Benz BMG Goworowski
WOJEWÓDZTWO POMORSKIE
GOLDEN TULIP GDAŃSK RESIDENCE
BIOFEED Horse & Pony
BIOTANIQE DERMOSKIN EXPERT
selfie project.
CZMUDA Group
STBU GRUPA MAK

MIĘDZY KODEKSEM A KATAMARANEM

AUTORKA: MARTA DWORAK

Sandra Duch i Michał Piesyk z powodzeniem łączą pasję do żeglowania z biznesem. Wspólnie prowadzą blog o prawie morskim „Prawo dla marynarza", a także przedsiębiorstwo turystyczne oferujące rejsy wypoczynkowe na luksusowych jachtach. Wspierają prawnie żeglarzy i motorowodniaków, dzielą się doświadczeniem, a przede wszystkim zarażają swoją miłością do morza.

Gdy 10 lat temu Sandra Duch zdała egzamin zawodowy i otworzyła kancelarię adwokacką na Śląsku, nie podejrzewała, że swoje życie prywatne i zawodowe zwiąże z drugim krańcem Polski. Jak mówi, w tamtym czasie tematycznie bliżej jej było do wyrobisk kopalnianych i spraw o szkody górnicze.

Co innego jej przyszły mąż, Michał Piesyk, urodzony w Białogradzie na Pomorzu Zachodnim, już od dziecka zafascynowany marynarskim mundurem, wybrał technikum morskie w Kołobrzegu i zupełnie przepadł za morzem. Przeszedł wszelkie stopnie marynarskie w dziale pokładowym, pracował na praktycznie każdym rodzaju statku w marynarce handlowej, a obecnie posiada dyplom kapitana żeglugi wielkiej.

ZRZĄDZENIE PRZYPADKU

I, jak to w życiu bywa, przypadek doprowadził ich do siebie, a dokładnie zdjęcie wykonane przez Sandrę podczas rejsu z Ystad do Świnoujścia na M/F Mazovii i wrzucone do mediów społecznościowych. Co ciekawe to był jej debiut w zetknięciu się z większymi statkami. Osobiście poznali się niedługo później, a pierwsze wspólne wakacje spędzili na jachcie w Chorwacji.

- Widząc jak Michał prowadzi jacht w trudnych warunkach chorwackiego wiatru Bora, tym razem to ja przepadłam za morzem, żeglarstwem i oczywiście samym Michałem – śmieje się Sandra. - Początkowo byliśmy oboje w ciągłych rozjazdach – gdy Michał jechał do pracy na statku, ja przemieszczałam się na Śląsk, gdzie wciąż mieściła się siedziba kancelarii. O mojej przeprowadzce na północ zdecydowały tak naprawdę względy osobiste i rodzinne Michała oraz fakt, że, ilekroć był w trasie na południe, pojawiał się problem z jego samochodem, aż do pamiętnego zapalenia się świeżo wymienionego alternatora na drodze S3 na wysokości Świebodzina – dodaje.

Nie pozostało nic innego, jak przenieść się nad morze. Decyzję paradoksalnie ułatwiła pandemia Covid-19, która miała zbawienny wpływ na elastyczność klientów względem formuły spotkań. Podobnie było z sądami oraz procesem zakładania spraw upadłościowych i restrukturyzacyjnych, którymi Sandra wówczas się zajmowała.

KU PRAWU MORSKIEMU | PRAWO DLA MARYNARZA

Coraz częstsze przypadki doradzania środowisku morskiemu doprowadziły ją do chęci zmiany specjalizacji i dostosowania pracy kancelarii do nowych warunków i miejsca zamieszkania oraz połączenia przyjemnego z pożytecznym czyli żeglarstwa z prawem. Nie obyło się bez konieczności nadrabiania wiedzy, szczęśliwie z pomocą przyszło doświadczenie Michała. Wspólnie od 2020 roku zaczęli budować markę „Prawo dla Marynarza – blog o prawie morskim".

- Otrzymywaliśmy zaproszenia na wykłady dla studentów o wyzwaniach prawnych w obsłudze marynarza. Byliśmy proszeni o przeprowadzenie szkoleń z zakresu komercyjnych aspektów żeglarstwa czy też prelekcji dla szkół żeglarskich oraz stowarzyszeń działających w tym obszarze – wspomina Michał. - Obecnie, ściśle współpracujemy ze szkołą żeglarstwa „Morka" Piotra Lewandowskiego na którego kanale na YouTube regularnie publikujemy edukacyjne filmy z zakresu prawa dla żeglarzy oraz ze Stowarzyszeniem Kobiety Żeglują, zarządzanym przez Emilię Witkowską, które działa na rzecz propagowania żeglarstwa wśród kobiet.

Nie pozostają obojętni na prawne kontrowersje, które dotykają żeglarzy zwłaszcza tych trójmiejskich, np. w zakresie głośnych zmian w przepisach portowych, które zostały wprowadzone w grudniu 2024 roku na terenie Portu Gdańsk i wywróciły żeglarskie życie niektórym armatorom jachtów. Okazuje się, że takich sytuacji, które rozgrzewają środowisko żeglarskie jest niemało – począwszy od wspomnianych przepisów portowych, idąc przez kontrole jachtów na wodzie, sposób przeprowadzania inspekcji morskich aż po aspekty wymaganego wyposażenia jachtów rekreacyjnych.

WSPÓLNA PASJA | SEA SALT SAILING

Wspólne żeglowanie na jeziorach Pojezierza Drawskiego, w Chorwacji, we Włoszech czy na Bałtyku doprowadziło Sandrę i Michała do pomysłu na kolejny biznes.

– Wiedząc, ile frajdy daje żeglowanie i spędzanie urlopu na luksusowym katamaranie, chcieliśmy zaoferować tę przyjemność innym. I tak w 2023 roku powstała marka turystyczna „Sea Salt Sailing", pod którą zorganizowaliśmy rejsy w Chorwacji, na Sycylii, w okolicach Neapolu i oczywiście na Bałtyku. Z kolei już we wrześniu planujemy rejs po Lazurowym Wybrzeżu – opowiada Sandra. – Interesują nas głównie duże jachty – przeważnie katamarany cechujące się większą stabilnością oraz przestrzenią, a, co za tym idzie, zapewniające większy komfort pasażerom. Za nami wspólne rejsy z klientami na takich flagowych modelach jak Dufour 48, Fountaine Saba Pajot 50 oraz najbardziej spektakularny Bali 5.4.

NA WŁASNEJ SKÓRZE

Tak naprawdę całe życie pary kręci się wokół wody. Mieszkają nad samym jeziorem w tzw. strefie chronionego krajobrazu, co powoduje, że wszelkie problemy prawne w pierwszej kolejności testują na sobie. Od ograniczeń budowlanych, przez pozwolenia wodnoprawne czy te dotyczące budowy pomostów, aż po obostrzenia związane ze strefą ciszy na jeziorze.

- Trzeba powiedzieć, że znajomość prawa administracyjnego w zakresie związanym z turystyką wodną oraz samym aspektem zamieszkiwania w obszarach, gdzie tę turystykę wodną się uprawia mamy ponadprzeciętną, bo nabytą na własnym doświadczeniu. Podobnie zresztą jak i wiele aspektów związanych z problemami prawnymi marynarzy – stwierdza Michał. – Założyliśmy przedsiębiorstwo turystyczne na własny użytek od tzw. zera. I nawet podczas rejsów nabywamy doświadczenie prawne – przeszliśmy już sporą liczbę rutynowych kontroli na wodzie – w tym włoskiej Guardia di Finanza.

Mają za sobą także doświadczenie armatorskie – początkowo związane z posiadaniem 15-metrowego kutra patrolowego, a teraz – z nabyciem 15-stopowego jachtu. Sam proces zakupowo-sprzedażowy nie ma więc przed nimi tajemnic. Chętnie dzielą się swoją wiedzą i doświadczeniem. Jednak to te 15 stóp zacumowane pod samym domem daje im najwięcej dobrej zabawy i relaksu.

NOLI GDANSK OLD TOWN

SKANDYNAWSKI COLIVING OTWIERA NOWY ROZDZIAŁ ŻYCIA W SERCU GDAŃSKA

Zabytkowy XIX-wieczny gmach dawnych Czerwonych Koszar przy ulicy Łąkowej 59 już od 1 lipca funkcjonuje jako Noli Gdansk Old Town – 398 w pełni wyposażonych apartamentów łączących elastyczny czas trwania pobytu – od kilku dni do nawet pełnych 12 miesięcy, i wszystko pomiędzy, z hotelową obsługą, prywatnym komfortem i wyjątkową przestrzenią do budowania sąsiedzkich relacji. Nowy obiekt domyka gdańskie trio Noli Studios (Wrzeszcz, Riverside, Old Town), tworząc miejsce dla osób poszukujących nie tylko wygody i świetnej lokalizacji, ale także poczucia przynależności.

Noli Studios to koncept stworzony przez skandynawski fundusz Nrep, będący odpowiedzią na wiele współczesnych potrzeb – szczególnie młodych ludzi. Goście mogą zamieszkać w pełni wyposażonych studiach lub urządzić je po swojemu. Po udanym uruchomieniu siedmiu lokalizacji w Finlandii, Noli Studios pojawiło się również w Polsce. Początkowo z jednym obiektem w Warszawie, a w 2025 roku także w Gdańsku – otwierając aż dwie nowe lokalizacje: Noli Gdansk Riverside oraz Noli Gdansk Wrzeszcz. Najnowsza inwestycja Noli Studios w Gdańsku powstała przy ul. Łąkowej 59 – zaledwie 5 minut spacerem od turystycznego serca miasta: Wyspy Spichrzów, licznych restauracji, kawiarni i muzeów.

MODEL, KTÓREGO W POLSCE JESZCZE NIE BYŁO

Noli Studios redefiniuje pojęcie współdzielonego mieszkania. To zupełnie nowy model na polskim rynku - we wszystkich lokalizacjach pobyt można dopasować do swoich potrzeb – zarówno czasowo, jak i funkcjonalnie. Dla obu typów pobytów ogromnym atutem są rozbudowane przestrzenie wspólne. To ważny element filozofii Noli Studios. Model co-livingowy zakłada, że goście zawsze dysponują własną, w pełni wyposażoną przestrzenią z aneksem kuchennym, a jednocześnie mają dostęp do ok. 800m2 części wspólnych: siłowni, sauny, lobby z przestrzenią do pracy czy miejsc do relaksu i spotkań.

– Noli to nie tylko miejsce noclegu – to społeczność, której częścią stają się nasi goście. Oferujemy pełną elastyczność, nawet w przypadku dłuższych pobytów. Goście mogą zatrzymać się u nas na dowolny czas. W przypadku pobytów typu Flex, trwających miesiąc lub dłużej, istnieje możliwość swobodnego skracania lub przedłużania umowy w zależności od potrzeb. To model, który nasi goście bardzo cenią, a który w Polsce wciąż jest nowością. Co więcej, im dłuższy okres pobytu, tym korzystniejsze stawki – to realna oszczędność – wyjaśnia Marta Karteczka, Head of Operations Serviced Living w Noli Studios Polska.

TRZY GDAŃSKIE LOKALIZACJE NOLI

Noli Studios zadebiutowało w Polsce warszawskim projektem liczącym 280 lokali. W 2025 roku marka wkroczyła do Trójmiasta z aż trzema obiektami: Noli Gdansk Riverside (233 lokali) z panoramicznym widokiem na Martwą Wisłę, Noli Gdansk Wrzeszcz (190 lokali) urządzonym w industrialnych murach dawnej drukarni oraz, od lipca, Noli Gdansk Old Town (398 lokali) w historycznych Czerwonych Koszarach. Wspólny system rezerwacji i jedna umowa pozwalają mieszkańcom swobodnie zmieniać adres w obrębie miasta – zgodnie z zawodowymi planami czy potrzebą odmiany codziennego otoczenia.

WNĘTRZA ZAPROJEKTOWANE Z MYŚLĄ O KOMFORCIE I SPOŁECZNOŚCI

W odrestaurowanych murach Czerwonych Koszar dominują czerwona cegła, stal i naturalne tkaniny, świadomie zestawione z nowoczesnymi instalacjami. Wszystkie studia – od kompaktowych mikro do przestronniejszych jednostek typu Premium – są w pełni umeblowane i gotowe do zamieszkania, ale ci, którzy wolą urządzić się po swojemu, mogą skorzystać z opcji wynajmu bez mebli. Duże przeszklenia, akustyczne panele Heradesign i wykończenia Tarkett wybrano pod kątem minimalnego śladu węglowego oraz komfortu akustycznego, a szybkie łącze światłowodowe i liczne gniazda USB-C odpowiadają na wymogi pracy hybrydowej.

SCALA HISTORY – REWITALIZACJA Z POSZANOWANIEM DZIEDZICTWA

Za projekt i kompleksową metamorfozę zabytku odpowiada Moderna Holding. Projekt nazwano „Scala History" i przywrócił on architektoniczną perłę Śródmieścia do życia, jednocześnie wdrażając rygorystyczne standardy zrównoważonego budownictwa potwierdzone certyfikacją BREEAM.

XIX-wieczny budynek pokoszarowy, przez dekady pozbawiony funkcji użytkowej oraz reprezentacyjnej, wymagał dogłębnej analizy konserwatorskiej. Jednym z największych wyzwań było dostosowanie obiektu do nowej funkcjonalności, przy jednoczesnym zachowaniu bogatego dziedzictwa architektonicznego, bez ingerencji w jego kubaturę. Całość prac została uzgodniona z wojewódzkim konserwatorem zabytków, dzięki czemu większość substancji zastanej koszar została wyeksponowana i odtworzona, a braki oraz ubytki uzupełnione odpowiednimi zbliżonymi substytutami materiałowymi.

– Scala History to najbardziej wymagający koncepcyjnie oraz operacyjnie projekt w historii Moderny. Podjęliśmy się zadania przywrócenia do życia zapomnianej przestrzeni miejskiej z poszanowaniem unikatowego, architektonicznego dziedzictwa historycznego budynku starych koszar. Wynikające z planów miejscowych uwarunkowania stanowiły ogromne wyzwanie na planie adaptacji obiektu do współczesnych wymogów oraz przepisów. Dostosowanie zabytkowych obiektów w zgodzie z założeniami m.in. certyfikacji BREEAM, zasad zrównoważonego rozwoju oraz możliwej zmiany funkcji w przyszłości, to zaledwie kilka elementów, które musieliśmy uwzględnić w procesie projektowania inwestycji. Wykorzystując nowatorskie technologie budowlane oraz konstrukcyjne byliśmy w stanie nie tylko zadbać o ograniczenie emisji operacyjnego śladu węglowego, ale przede wszystkim przystosować budynek do maksymalnej wydajności energetycznej, dzięki chociażby systemowi odwiertów geotermalnych. To pozwoli w dłuższej perspektywie czasu nie tylko na znaczne oszczędności, ale przede wszystkim pomoże skutecznie zniwelować nadmierną emisję CO^2 - tłumaczy Norbert Cendrowski, Dyrektor ds. Przygotowania Produkcji Moderna Holding.

Pod fundamentami kompleksu wykonano 13 kilometrów odwiertów geotermalnych zintegrowanych z pompami ciepła i miejską siecią ciepłowniczą. Dachy kryją instalacje fotowoltaiczne o mocy 49 kWp, a system wentylacji odzyskuje 85 procent energii cieplnej. Zastosowane materiały – od farb bez LZO po okładziny z recyklingu – posiadają deklaracje środowiskowe EPD. Dzięki temu Noli Gdansk Old Town jest jednym z najbardziej efektywnych energetycznie i ekologicznych budynków mieszkalnych w Polsce.

NOWY ADRES NA MAPIE GDAŃSKA

– Zakup budynku przy ul. Łąkowej i uruchomienie w nim Noli Gdansk Old Town stanowi ważny krok w rozwoju platformy co-livingowej Nrep w Polsce. Miejsce to, łączące historyczny charakter Czerwonych Koszar z nowoczesną i zrównoważoną infrastrukturą, idealnie wpisuje się w naszą strategię inwestowania w wysokiej jakości przestrzenie do życia. Noli Studios to marka należąca do Nrep, którą stworzyliśmy z myślą o osobach poszukujących elastycznego, komfortowego zakwaterowania w dużych miastach. Oferujemy więcej niż miejsce do życia – tworzymy środowisko sprzyjające budowaniu społeczności, integracji i codziennemu komfortowi. Dzięki współpracy z Moderną udało się zrealizować projekt, który nie tylko szanuje architektoniczne dziedzictwo, ale także spełnia ambitne cele środowiskowe – powiedziała Magdalena Terefenko, Vice President Nrep Poland, odpowiedzialna za realizację transakcji.

Noli Gdansk Old Town, usytuowane kilka minut spacerem od gdańskiej starówki, oferuje jedną stałą opłatę obejmującą media, szybki internet i sprzątanie, program wydarzeń społecznościowych oraz dedykowaną aplikację do zarządzania pobytem. Rezerwacje na pobyty od kilku dni do wielu miesięcy są już dostępne na stronie nolistudios.pl.

Połączenie know-how Noli Studios w zakresie elastycznego najmu i doświadczenia Moderny w rewitalizacji historycznych obiektów sprawia, że Czerwone Koszary ponownie stają się ważnym punktem miasta – tym razem dla współczesnych mieszkańców i gości.

ROZMOWY BIZNESU POMORZA

PUBLICZNA CZY PRYWATNA? OCHRONA ZDROWIA NA ROZDROŻU

Czy system ochrony zdrowia w Polsce da się jeszcze naprawić? Czy powinniśmy postawić na model publiczny, czy otworzyć się szerzej na prywatny? Te pytania zdominowały kolejne Rozmowy Biznesu Pomorza, które odbyły się 24 czerwca w Hotelu Almond w Gdańsku.

AUTOR: MARTA DWORAK
FOTO: KAROL KACPERSKI

W debacie udział wzięli kluczowi przedstawiciele pomorskiego sektora zdrowotnego: Jolanta Sobierańska-Grenda (prezes Szpitali Pomorskich), dr Andrzej Sokołowski (prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szpitali Prywatnych), dr Jakub Kraszewski (dyrektor naczelny Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego) oraz prof. dr hab. Maciej Śmietański(członek zarządu Towarzystwa Chirurgów Polskich). Spotkaniu towarzyszyła także prezentacja luksusowych modeli DS7 i Range Rover Sport przygotowana przez Grupę Zdunek.

NIEFORTUNNA SKŁADKA – PUNKT ZAPALNY DEBATY

Prowadzący debatę Krzysztof Król, zaczął od głośnej propozycji obniżenia składki zdrowotnej dla przedsiębiorców – pomysłu, który rozpalił media, choć w liczbach wygląda skromnie. 4 mld zł to zaledwie ułamek 220 mld zł rocznego budżetu ochrony zdrowia (200 mld zł ze składek i ok. 20 mld zł z dotacji).

Paneliści nie mieli wątpliwości, że prawdziwy problem leży gdzie indziej: w niesymetrycznym poborze składki.

– Są w tej grupie osoby zupełnie wyłączone, np. studenci nie płacą składki, rolnicy płacą poprzez KRUS i ta składka jest iluzoryczna na poziomie kilku miliardów – stosunkowo nieduży wkład, a partycypacja taka sama – mówi dr Jakub Kraszewski. – Chcemy mieć ochronę zdrowia na poziomie europejskim, a mamy jedną z niższych składek w Europie. Obawiam się, że obciążenia fiskalne z powodu różnych ograniczeń efektywnościowych będą rosły. Jesteśmy coraz starszym społeczeństwem i pytanie, co zrobimy i czy będziemy w stanie kontynuować w tej formule. Nie sądzę.

Jednak składka to tylko wierzchołek góry lodowej. Eksperci zwrócili uwagę na pacjentów nieubezpieczonych, za których płacą gminy (w Szpitalach Pomorskich to już 1,4 mln zł rocznie). Budżet NFZ obciążają też zadania spoza klasycznej opieki – jak ratownictwo medyczne (kilkadziesiąt miliardów złotych) czy darmowe leki dla osób 65+ i –18. Efekt? Dziura, której nie da się załatać prostą korektą składki.

U PODSTAW KRYZYSU – DECYZJE SPRZED LAT

Dla dr. Andrzeja Sokołowskiego kryzys zaczął się na początku XXI wieku. Likwidacja szkół pielęgniarskich wywołała deficyt kadr i wzrost płacowych oczekiwań. Rezygnacja z kas chorych odebrała systemowi konkurencyjność, a w ich miejsce wszedł monopolista NFZ.

Gwoździem do trumny stała się przeprowadzona 13 lat temu informatyzacja, w wyniku której oddano władze pięciu wielkim firmom komputerowym bez opisu produktu, który mają wnieść do systemu oraz bez określenia, że systemy mają być otwarte. W efekcie za każdą implementację trzeba słono płacić, a zadłużenie szpitali wobec firm informatycznych wynosi 1,5 miliarda złotych.

- Jest beznadziejnie. System zadłuża się znacznie i bardzo szybko. Połączeń organizacyjnych w tym systemie nie ma – kwituje dr Andrzej Sokołowski. - To było doklejanie kolejnych kartek w postaci rozporządzeń, decyzji urzędniczych lub dziwacznych ustaw. Te kartki naklejano kolejno na następne i mamy to, co mamy – potworka, którego nikt w tej chwili nie potrafi rozłożyć.

MONOPOLISTA NFZ

Nie pomaga tu monopolistyczna pozycja NFZ, który dyktuje warunki i nie ogląda się na konsekwencje.

- NFZ to tak naprawdę przestępcza organizacja, bo, jak się można umówić ze szpitalem na jakieś procedury, a, jak już one są zrobione, powiedzieć, że zapłaci się 40-60%. Pół biedy, jak to jest szpital publiczny - decydenci w ostatniej chwili wyciągną pieniądze - on nie może upaść, bo ich wywiozą na taczkach. Prywatnemu już nie dołożą - tak, jak wydał, tak poszło – twierdzi dr Sokołowski.

W takim krajobrazie funkcjonuje pacjent – nieświadomy sytuacji, obserwujący dyskusję medialną wokół zarobków medyków, doświadczający kolejek w POZ i wydłużającego się czasu oczekiwania na zabiegi.

- Pacjent nie wie, ile procedura go kosztuje i np. jaką polisę wykupić jak w innych systemach europejskich. Tam zarządza się swoim zdrowiem już od urodzenia aż do późnych lat. Pacjent przede wszystkim najpierw płaci sam fakturę, a potem idzie do swojego ubezpieczyciela po pieniądze. O takim systemie w Polsce marzę – przyznaje Jolanta Sobierańska-Grenda.

SATYSFAKCJA GWARANTOWANA?

A, gdy już pacjent skorzysta z usługi, nie wiadomo jak ją ocenia – w Polsce nie bada się bowiem jego satysfakcji, a z tą jest różnie.

- Czy mamy dane, czy pacjenci są zadowoleni, że czekają na izbie 18 godzin, a na operację planową rok, dwa albo trzy? Chorzy nie są zadowoleni. Mamy taki system, w którym NFZ przez 30 lat nie wypracował systemu kontroli jakości – twierdzi prof. dr hab. Andrzej Śmietański. - Przyjęliśmy za fakt, że lekarze i pielęgniarki leczą dobrze, tylko ten system ich tak straszliwie ciśnie, że nie ma pieniędzy, że oni nie mają szans, by zrobić więcej, bo NFZ to terrorysta, a ZUS to piramida finansowa. W mojej praktyce 18% przepuklin to są przepukliny nawrotowe, a ich odsetek na terenie Danii to 1%. To oznacza, że ci ludzie nie potrafią operować.

JOLANTA SOBIERAŃSKA-GRENDA
prawniczka i wykładowczyni, prezes
Szpitale Pomorskie Sp. z o.o.

DR ANDRZEJ SOKOŁOWSKI
lekarz, prezes Ogólnopolskiego
Stowarzyszenia Szpitali Prywatnych

DR JAKUB KRASZEWSKI
prawnik, dyrektor naczelny Uniwersyteckiego
Centrum Klinicznego szpitala Gdańskiego
Uniwersytetu Medycznego

PROF. DR HAB. MACIEJ ŚMIETAŃSKI
członek zarządu Towarzystwa
Chirurgów Polskich, Lux Med

Niekompetencja kadry medycznej to kolejny wielki problem systemu opieki zdrowotnej, który pogłębia jeszcze rozliczanie godzinowe - niesprzyjające efektywności, a wzmagające roszczeniowość. Dotyczy to nie tylko lekarzy, pielęgniarek czy ratowników, ale i osób pełniących funkcje kierownicze – dyrektorów-profesorów niemających pojęcia o zarządzaniu finansami czy kadrą, którzy piastują swoje stanowiska przez lata. Inny przykład to Agencja Oceny Technologii Medycznych i Taryfikacji (AOTMiT), która według dr Andrzeja Sokołowskiego źle wycenia usługi, przyczyniając się do nierentowności oddziałów.

POMORSKIE POTRAFIĄ

W tym niełatwym krajobrazie Pomorze wypada wyjątkowo dobrze. Dr Jakub Kraszewski podkreślił, że Uniwersyteckie Centrum Kliniczne działa z 7–8% rentownością, dzięki uporządkowanej strukturze i dobrej organizacji.

- Zarządzam szpitalem, który od kilku lat osiąga rentowność na poziomie 7-8%. Mamy działalność opartą na przyjęciach planowych i z SORu, przyjmujemy wszystkich pacjentów tak, jak się pojawiają. Nie mamy możliwości odesłania kogoś. I pomimo tego osiągamy dobre wyniki i mamy wysoką efektywność realizacji i wykorzystania naszych zasobów czy to powierzchni, czy to łóżek. Średnia hospitalizacja w naszym szpitalu trwa 2,6 dnia – przyznaje dr Kraszewski.

Niestety nie wszystkie szpitale mogą się pochwalić takimi efektami. Spora część z nich obraca pieniądzem zadłużonym w parabankach czy też jest w postępowaniach komorniczych.

- Na Pomorzu wykonaliśmy przez lata bardzo ciężką pracę, która była obarczona kontestowaniem różnych rozwiązań. Przyglądając się mapie Polski, widzę regiony, w których nie podjęto żadnej próby poukładania, restrukturyzacji, konsolidacji szpitali – opowiada Jolanta Sobierańska-Grenda - Pracujemy na tych samych wycenach z NFZ co cały kraj, natomiast tam pieniądze idą na obsługę długu i - w sposób niekontrolowany - na różnego rodzaju zakupy.

Jednak nawet tak efektywne szpitale jak UCK w Gdańsku, co roku w okolicy października zaczynają hamować ze świadczeniami i wydatkami.

- Fundusz umawia się na określone pieniądze w określonym czasie i chce za to mieć określone świadczenia w określonej jakości i nie za bardzo ma ochotę płacić więcej – opowiada dr Kraszewski. – W zeszłym roku zakończyliśmy działalność szpitala z bardzo dobrym wynikiem finansowym, ale te około 30 mln, nie licząc nieubezpieczonych, zostało opłacone.

LEKCJA Z EUROPY – SYSTEMY MIESZANE I KONSOLIDACJA

Paneliści zgodnie uznali, że system publiczny jest niezbędny, ale wymaga zdrowej konkurencji z prywatnym sektorem. Można tu bazować na europejskich wzorcach, a te dobrze prosperujące są systemami mieszanymi, publiczno-prywatnymi.

- Nikt nie mówi, ze system publiczny jest niepotrzebny. On jest bezwzględnie potrzebny, mamy po prostu stworzyć zdrową konkurencję. Są modele, które można przejąć – twierdzi dr Sokołowski.

Przykładem Francja, gdzie z jednej strony państwo chroni obywateli, a ci mają prawo także do wyboru prywatnej opieki zdrowotnej, którą ono opłaci. To pacjent decyduje. Z kolei Portugalia niecałe 20 lat temu miała ogromny problem ze starymi szpitalami, nie było pieniędzy na ich odrestaurowanie i część z nich została sprzedana. Systemy administracyjne przy pomocy pieniędzy z budżetu organizują sobie system ochrony zdrowia. Zatrzymano instytuty główne, a system odbudował się od dołu. To nie jedyne tego typu przykłady – Belgia, Estonia, Dania to kolejne kraje, które także podjęły zdecydowane kroki.

Inne rozwiązanie to konsolidacja, choć zdaniem niektórych maskuje ona problemy, bo nierentowne oddziały po prostu nie powinny funkcjonować.

- Jest nam łatwiej, bo mamy więcej oddziałów, dlatego jestem orędownikiem konsolidacji i do końca mojego życia zawodowego będę namawiała małe szpitale do konsolidowania. Mogę sobie pozwolić na utrzymywanie działalności nierentownej – deklaruje Jolanta Sobierańska-Grenda.

PRYWATNA CZY PUBLICZNA?

Debata spotkała się z żywym odbiorem uczestników, którzy nalegali na jasne deklaracje panelistów, co do formatu służby zdrowia. Wnioski były zbieżne – obie.

- Życzyłbym sobie, że za podstawowe usługi płacimy wszyscy na zasadzie solidaryzmu społecznego, a rząd dopuszcza doubezpieczenie się do wyższych świadczeń, które potem chory może sobie wybrać. Dzisiaj chory nie może dopłacić 300 zł, żeby szpital mógł kupić lepszy implant. Byłbym za tym, żeby były różne podmioty na tym rynku - deklaruje prof. Śmietański. - Fundusz jest narzędziem polityki ekonomicznej, żeby nie powodować krachu małych miast. Nie może on być instytucją, która utrzymuje inne instytucje tylko po to, żeby one były – dodaje.

Zamiast podnoszenia składki można opodatkować tzw. ryzykowne zachowania takie jak palenie czy picie alkoholu - przykładem akcyza. Z kolei pieniądze z podatku cukrowego miały służyć walce z cukrzycą i otyłością. Sęk w tym, że nie trafiają na ten cel.

Podobnie nieskuteczna okazuje się sama polityka. Pod koniec debaty głos zabrał były prezydent Gdyni, Wojciech Szczurek, wracając do tematu obniżenia składki zdrowotnej, który rozpoczął dyskusję.

- Jeżeli chcecie obniżać podatki, koledzy politycy, to obniżcie podatek czy składkę, natomiast skompensujcie funduszowi te pieniądze z budżetu, bo to jest wasza decyzja, to jest gra która zachodzi między budżetem a waszymi wyborcami, którzy są przedsiębiorcami – stwierdza Wojciech Szczurek. - Nie dajmy się napuszczać się na siebie, bo to nie jest spór między przedsiębiorcami a służbą zdrowia, to marzenie, że doczekamy normalnego systemu służby zdrowia.

Bo – jak dodał – wszędzie brakuje środków i wszędzie pacjenci narzekają. Rzecz w tym, by skupić się na realnych problemach, a nie pozornych grach polityków.

Fot. Karol Kacperski, Krzysztof Nowosielski

Grzegorz Gosk, prezes Polskich Klubów Biznesu, Tomasz Podsiadły, dyrektor Bałtyckiego Teatru Różnorodności

Mikołaj Markuszewski, Piotr Skulski, Magdalena Dreścik, Anna Świątkowska, Michał Jegier, Grupa Zdunek

Mariola Rogóż, dyrektorka Galerii Klif, Katarzyna Brzozowska

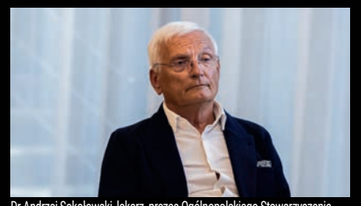
Wojciech Szczurek, członek rady nadzorczej Aqua-Sopot, Jolanta Sobierańska Grenda, prawniczka i wykładowczyni, prezes Szpitali Pomorskich, Michał Stankiewicz, redaktor naczelny Biznesu Pomorza i Prestiżu Magazynu Trójmiejskiego

Katarzyna Bator, właścicielka Bator Art Galery, Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski

Marta Dworak, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Tomasz Błoński, Guardian Progress Broker

Karolina Figatowska, Oliwia Sawicka

Sylwia Pabian



Dr Andrzej Sokołowski, lekarz, prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szpitali Prywatnych

ROZMOWY BIZNESU POMORZA. SŁUŻBA ZDROWIA - PRYWATNA CZY PUBLICZNA?

Za nami kolejne spotkanie z cyklu "Rozmowy Biznesu Pomorza". Tym razem zgromadziliśmy się w Hotelu Almond Gdańsk, by porozmawiać o ochronie zdrowia. Wieczór otworzył redaktor naczelny Biznesu Pomorza i Prestiżu Magazynu Trójmiejskiego oraz prezes MS Group - Michał Stankiewicz, a spotkanie poprowadził Krzysztof Król, właściciel Ultra Relations. Niezwykle merytoryczna dyskusja pod hasłem "Służba zdrowia - prywatna czy publiczna?" odbyła się z udziałem znamienitych prelegentów, a byli to: Jolanta Sobierańska Grenda, prawniczka i wykładowczyni, prezes Szpitali Pomorskich, dr Andrzej Sokołowski, lekarz, prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szpitali Prywatnych, dr Jakub Kraszewski, prawnik, dyrektor naczelny UCK szpitala Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego oraz prof. dr hab Maciej Śmietański, lekarz, członek zarządu głównego Towarzystwa Chirurgów Polskich, reprezentujący szpital Lux Med.

Zbigniew Canowiecki, prezes Pracodawców Pomorza, Michał Stankiewicz, redaktor naczelny Biznesu Pomorza i Prestiżu Magazynu Trójmiejskiego

Ismena Warszawska, Ismena Studio, Wojtek Warszawski, przedsiębiorca

Daria Łobasiuk, Krzysztof Rebkowiec

Szymon Pudło, brand ambasador Nestle, Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski

Prof. dr hab Maciej Śmietański, lekarz, członek zarządu głównego Towarzystwa Chirurgów Polskich, szpital Lux Med

Krzysztof Król, właściciel Ultra Relations, Wojciech Lemski, prezes zarządu Lux Med Szpital Gdańsk

Dr Jakub Kraszewski, prawnik, dyrektor naczelny UCK szpitala Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego, Zbigniew Canowiecki, prezes Pracodawców Pomorza

Adrianna Bonik, ZAPP aranżacje

Łukasz Pachoń, BNP Paribas, Grzegorz Kurczewski, dyrektor regionu północ BNP Paribas Wealth Management, Przemysław Król, dyrektor ds. Klientów Wealth Management, BNP Paribas

Daria Łobasiuk, Kasper Orkisz, Premium Yachting

Samanta Rusek, Galeria Nieruchomości, Tomasz Stokowski, regional technical manager, Noble Corp, współwłaściciel kliniki Marii Van De Zell

Anna Mróz-Gazda, Bohemia Motors, Łukasz Szałas, doradca ds. sprzedaży flotowej, CityMotors

Mariusz Ratkowski, dyrektor generalny Harbor Development, Jarosław Górski, Harbor Development, Magdalena Dziewianowska Glina, Evolve Estate

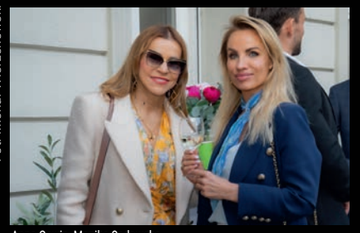
Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Alan Dowda, prezes zarządu NZOZ Folk-Med Sp. z o.o.

Karolina Sozańska, ekspert Med&Beauty, Aleksandra Staruszkiewicz, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Agnieszka Chabowska, brand manager, JBS Optima, Agnieszka Kwiatkowska, JBS Optima

Piotr Zwoliński, właściciel biura nieruchomości Pepper House, Marcin Bystry, Pepper House

Kamil Maślanko, Gdansk Location Head at EPAM Systems, z żoną

Fot. Michał Wierzchowski



Anna Gawin, Monika Sadowska

Karina Kokłowska White Wood, Grażyna Szwichtenberg, Zdzisław Leśniewicz, właściciel zakładu cukierniczego BOX

Paweł Łączyński, White Wood, Michał Szczepkowski, En Casa Warszawa, Adam Dubiela, Partners International

Małgorzata Podbielska, En Casa Warszawa, Jakub Siudziński, En Casa Warszawa, Jakub Surdy, Sotheby's, Krystian Podbielski, En Casa Warszawa

OTWARCIE ODDZIAŁU WHITE WOOD NIERUCHOMOŚCI W SOPOCIE

13 czerwca odbyło się uroczyste otwarcie nowego butikowego oddziału White Wood Nieruchomości w sercu Sopotu. To kolejny krok w rozwoju White Wood i odpowiedź na rosnące potrzeby klientów szukających nieruchomości w Sopocie. Ambicją firmy jest być najlepszymi w Trójmieście przez jakość, zaangażowanie i relacje.

Paulina Górska, White Wood, Dominika Król Wacewicz, Artur Wacewicz, właściciele OpenSea by AD, Ewa Salicka

Norbert Napiórkowski, White Wood, Łukasz Kurecki, notariusz

Edyta Piertewicz, notariusz Gdańsk

Piotr Kałuża, Ondie Hair, Natalia Salicka, White Wood, Monika Zielińska, White Wood, Aneta Dopoka, White Wood, Magdalena Kłos, White Wood

Monika Baranowska, Partners International, Adam Dubiela, Partners International, Małgorzata Drygiel, White Wood

Paweł Podbielski, właściciel White Wood

Fot. Krzysztof Nowosielski

Alicja Kocik, Hipodrom Sopot, Beata Kwapisiewicz, Biofeed

Anna Kierznowska, Agnieszka Tarant, Hanna Watras

Arkadiusz Gąsiorowski, Jacek Zieliński, Jakub Łukaszuk, NAMI Medical Resort & Clinic

Barbara i Zbyszek Chełchowscy

Ewa Tarasiuk-Biskup, NAMI Medical Resort & Clinic

Hanna Goworowska, Krzysztof Krępeć

Maria Malko

LOTTO CSIO SOPOT 2025

Kolejna odsłona zawodów CSIO Sopot przechodzi do historii! Za nami 4 dni sportowych emocji i szlachetnej rywalizacji. Prestiż Magazyn Trójmiejski tradycyjnie objął patronatem medialnym nie tylko całe zawody, ale też jeden z konkursów - o Puchar Ergo Hestii.

Natalia Wojtalik-Orłowska, Aleksandra Musiał, NAMI Medical Resort & Clinic

Paulina Penkowska, Sara Ladach-Kluka, Golden Moth

Rudolf Mrugała, członek zarządu Polskiego Związku Jeździeckiego

Witold Patoka, Kaja Koczurowska-Wawrzkiewicz, dyrektor zawodów, prezes Hipodrom Sopot, Natalia Derewicz-Patoka

Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski

Magdalena Czarzyńska-Jachim, prezydentka Sopotu, Marcin Hintz

Izabela Moksa, komisarz zawodów, Kamil Dudzik, biuro zawodów

Genn Hermann Josef, delegat weterynaryjny zawodów

Tomasz Siergiej, prezes Polskiego Związku Jeździeckiego, Kaja Koczurowska-Wawrzkiewicz, dyrektor CSIO Sopot

Fot. Natalia Kuna

Magdalena Borejszo-Bulc, AHB Service,
Aneta Jagiełło, Fizjoterapia z pasją, Anna Regulska, Reg-Ann Energia

Jarek Kumorek, Diesel Air, Piotr Nowiński ConstantQ,
Karolina Nowińska, Beproff

Paulina Marwińska, Press Events Design,
Agnieszka Potocka, Lekkie sesje wizerunkowe

Norbert Snopek, Agile Coaching

Grzegorz Gosk, Wojtek Lazarowicz,
Maciej Michalski, Print Pro Maciej Reklamowy

Justyna Janicka, Natalia Nowak

Kacper Augustynowicz, Anna Fujak, Laerdal Medical Poland

NADMORSKI PIKNIK SPORTOWO-BIZNESOWY

W weekend 7-8 czerwca na kortach Klubu Tenisowego Arka w Gdyni odbył się Nadmorski Piknik Sportowo-Biznesowy "Business Waves & Rackets". Koncepcją przyświecającą organizatorom było połączenie sportowej energii, biznesowego networkingu i relaksu – wszystko w atmosferze współpracy, ruchu i inspiracji!

Tomasz Kruszyński, architekt, Marcin Biel, SMT Shipping,
Damian Wasiak, psycholog

Izabela Klonowska-Hincka, project manager,
Marcin Ignatowicz, trener tenisa, organizatorzy wydarzenia

Hanna Maczulska, Teldust Polska SA

Urszula Bryła, Ørsted

Radosław Błaszczyk, Cetus

Adam Gęsich, InTandem

Aneta Jagiełło

Marek Maczulski

Dominika Rossa, English Business Hub,
Izabela Klonowska-Hincka, project manager

Fot. Krzysztof Nowosielski

Jarosław Bieniuk, piłkarz

Maja Rutkowski, Krzysztof Rutkowski jr, Krzysztof Rutkowski

Bożena i Bogdan Sikorscy, uczestnicy akademii

Patryk i Agnieszka Brdękiewicz z dziećmi

Dominika Lenczewska z córką Martyną

Tomasz Jeziorski

Monika Weber-Wojtaszek, Alior Bank Private Banking w Gdańsku,
Rafał Wojtaszek, Marysia Wojtaszek

UNIVERSITY OF GDAŃSK RECTOR'S GOLF CUP BY ALIOR BANK PRIVATE BANKING 2025

W dniach 28-29 czerwca na polu golfowym Sierra Golf Resort odbył się University of Gdańsk Rector's Golf Cup by Alior Bank Private Banking. Turniej jest częścią obchodów 55-lecia Uniwersytetu Gdańskiego. Częścią wydarzenia była akademia golfa, a wśród atrakcji znalazł się m.in. piknik z grillem, muzyka na żywo, czy degustacja cygar.

Dariusz Wroniak, dyrektor oddziału Alior Bank Private Banking w Gdańsku,
Tomasz Jeziorski, Robert Sokołowicz, Sierra Golf Resort

Paweł Kolasiński, Alior Bank Private Banking w Gdańsku, Jakub Kępski,
Alior Bank SA

Od lewej: Karolina Marchewa, Alior Bank Private Banking w Gdańsku, Paweł Kolasiński, Alior Bank Private Banking w Gdańsku, Małgorzata Anczewska, Alior Bank SA, dyrektor departamentu Private Banking, Dariusz Wroniak, dyrektor oddziału Alior Bank Private Banking w Gdańsku, Beata Stawiarska, wiceprezes zarządu Alior Bank SA, Monika Weber-Wojtaszek, Alior Bank Private Banking w Gdańsku, Karolina Freza, Alior Bank Private Banking w Gdańsku, Ewa Grabowska, Alior Bank Private Banking w Gdańsku, Łukasz Antoniak, TFI PZU SA

Od lewej: Beata Stawiarska, wiceprezes zarządu Alior Bank SA, Monika Weber-Wojtaszek, Alior Bank Private Banking w Gdańsku, Karolina Freza, Alior Bank Private Banking w Gdańsku, Ewa Grabowska, Alior Bank Private Banking w Gdańsku, Małgorzata Anczewska, Alior Bank SA, dyrektor departamentu Private Banking

Łukasz Antoniak, TFI PZU SA, Paweł Kolasiński, Alior Bank Private Banking w Gdańsku, Dariusz Wroniak, dyrektor oddziału Alior Bank Private Banking w Gdańsku

Od lewej: Beata Popławska, Andrzej Kowalik, Karolina Freza, Alior Bank Private Banking w Gdańsku, Aleksandra Kowalik, Andrzej Popławski

Błażej Szykut, dyrektor zarządzający BMW Bawaria Motors, Kornelia Szykut

Karolina Marchewa, Alior Bank Private Banking w Gdańsku, z rodziną

Marek Wójcik, Sierra Golf Resort

ZNAJDZIECIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

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

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

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

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

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

SPA&WELLNESS

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

MEDYCYNA ESTETYCZNA I KOSMETOLOGIA

Medycyna Estetyczna dr Marcin Nowak, ul. Kilińskiego 1/70; **Skinlab**, Gdańsk, ul. Hemara 2; **Dr Kondej**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 7; **Perfect Medica**, Gdańsk, ul. Kołobrzeska 63; **Clinica Dermatologica**, Gdańsk, ul. Marii Skłodowskiej-Curie 3; **Klinika Dobosz i Partnerzy**, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok.102; **Instytut Kosmetologii Babiana**, Gdańsk, ul. Hynka 6/9; **Centrum Zdrowia i Piękna H&Bmed**, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 8; **Gdańska Klinika Urody**, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/2; **Klinika Gorszewska**, Gdynia, Al. Legionów 112/2; **L'assai Medical Clinic**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 9c/9; **Veoli Clinic**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Hevena Beauty**, Gdynia, ul. I Armii WP 8/5; **Proderm**, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2; **Klinika Estetyki**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/11; **Centrum Medyczne Nowe Orłowo**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/8 Nowe Orłowo; **Klinika Urody Mediderm**, Gdynia, ul. Abrahama 36-44; **Instytut Urody Agata Partyka**, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; **Sopocka Fabryka Urody**, Sopot, ul. Smolna 1D; **Derm-Al**, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; **MedSPA by dr Kobylińska**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 14/7; **Mam**, Gdańsk, Albatross Towers, Al. Rzeczypospolitej 4; **Sztorm Tattoo Studio**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 13U/1; **Medycyna estetyczna Anna Butowska**, Gdańsk, ul. Chmielna 71/3; **YUKO Beauty Lab**, Gdynia, Wincentego Pola 27/1; **Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris**, Gdynia, al. Zwycięstwa 241/3; **Klinika urody Beleza**, Gdynia, ul. Legionów 153; **DIDI Aesthetics**, Sopot, ul. Obrońców Westerplatte 2-4; **Chirurgia Plastyczna Dr Szychta** (CM EterMed), Gdańsk, Żabi Kruk 10

HOTELE

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

KLUBY FITNESS

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

SALONY SAMOCHODOWE

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

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

Dual Dental Clinic, Gdańsk, ul. Lema 2; **Nord Clinic**, Gdańsk, ul. Norwida 3U/2; **Polmed**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Perfect Smile Clinic**, Gdańsk, ul. Marii Konopnickiej 10; **Invicta**, Gdańsk, ul. Rajska 10 (Madison); **Vivadental**, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48; **Impladent**, Gdańsk, ul. Kartuska 312; **Victoria Clinic**, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 57; **Kryspin Dent**, Gdańsk, ul. Partyzantów 9; **Nawrocki Clinic**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 10/34; **Prodent**, Gdańsk, ul. Rajska 10; **Medyczna Gdynia**, Gdynia, ul. Władysława IV 59; **Reha Prestige**, Gdynia, ul. Kielecka 10 ; **Clinica Del Mare**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/1; **Medico Dent**, Gdynia, ul. Powstania Styczniowego 23; **Stomatolog Lidia Siatkowska**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/7; **Marcin Rudnik Dermatolog**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/3; **Sanus Dentes**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12; **Mawident**, Gdynia, ul. Strzelców 11B/4; **Artdent Beauty&Care Dentistry**, Sopot, ul. Jagiełły 4/2; **Den Arte**, Sopot, ul. Armii Krajowej 122; **iDentical**, Sopot, ul. 1 Maja 5; **Fan-dent, Gdańsk**, ul. Juliusza Słowackiego 71/2; **1DayClinic.pl Szpital Jednego Dnia**, Gdańsk, ul. Żabi Kruk 10; **BlikPol Clinic**, Sopot, ul. Jana Jerzego Haffnera 6; **Cadent**, Gdynia, ul. Parkowa 6/1E; **DentaClinic**, Gdańsk, ul. Beniowskiego 1/U2; **Remedios Sopockie Centrum Leczenia Bólu i Rehabilitacji**, Sopot, Aleja Niepodległości 754; **Sono Vanae Wesołowscy**, ul. Kazimierza Górskiego 1 Gdynia (Modern Tower); **Exclusive Dental Studio Gdynia**, Gdynia, Bydgoska 7A/3; **Iwanek Clinic,** ul. Artura Grottgera 15, Gdańsk

DESIGN

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

SKLEPY I BUTIKI

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

INSTYTUCJE KULTURALNE

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

INNE

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

APARTAMENTY NIESPOTYKANEGO FORMATU

Apartamenty Scala zlokalizowane w Śródmieściu Gdańska, 900 m od Neptuna, dają wolność bycia w centrum wydarzeń i przynoszą oddech w parkowej aranżacji osiedla, oddzielonego od głównego turystycznego traktu.

Scala to zupełnie nowy wymiar inwestycji.
Zamiast stanu deweloperskiego lokale wykończone są w Modelu M – podwyższonym standardzie Moderny, gotowym do zamieszkania.

moderna
Superior living

T: 585 733 733
MODERNA.PL

XI FESTIWAL WHISKY SOPOT 2025

Zapraszamy na największy

Festiwal Whisky

Sopot 22-23.08.2025

DEGUSTACJE

KONCERTY & MASTERCLASSY

KULINARIA & ATRAKCJE SPECJALNE

STREFA KOKTAJLOWA

TARGI BRANŻY ALKOHOLOWEJ

WWW.FESTIWALWHISKY.PL