

prestiz

magazyn miejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 3 (2026)



ABELARD GIZA
SZUKAM KOMEDII W SOBIE

**MACIEJ
SIEMBIEDA**
NIE BĘDĘ
ODCINAŁ KUPONÓW

**FINEBITE – KULTURA
ODKRYWANIA**
2 MLN GOŚCI I WIĘCEJ
POWODÓW, BY WYJŚĆ

SYCYLIA
WAKACJE
Z KOMISARZEM
MONTALBANO

GEDANIA

Riverside Living



10 minut spacerem
do centrum miasta



Lokalizacja
nad brzegiem rzeki



Taras na dachu
z widokiem na Stare Miasto



Spokojna
okolica



Blisko miejskich
atrakcji



Apartamenty mieszkalne
i inwestycyjne

Start Sprzedaży

Pełnia możliwości.
Na wyjątkowych warunkach.
Przez chwilę.

Gedania Riverside Living to miejsce, w którym centrum Gdańska odsłania swoją spokojniejszą twarz. Unikalne położenie nad rzeką Motławą, w bezpośrednim sąsiedztwie historycznej tkanki miejskiej Gdańska, pozwala cieszyć się wygodą Śródmieścia, zachowując dystans od jego intensywności.



Projekt wyróżnia kameralna, niska zabudowa współgrająca z okolicznymi budynkami oraz atrakcyjna ceglana elewacja nawiązująca do architektonicznego charakteru miasta. Oferta obejmie zarówno mieszkania w standardzie premium, jak i apartamenty inwestycyjne przeznaczone pod wynajem.

799 356 230 • gedania.pl



bpi SPEDWELL

WODOPÓJ
APARTAMENTY

GDAŃSK, UL. WODOPÓJ 5
MODERNA.PL

OBSERWATORIUM GDAŃSKIEGO ŻYCIA
APARTAMENTY Z WIDOKIEM NA STARE MIASTO

+48 585 733 733
TROJMIASTO@MODERNA.PL

moderna
Superior living

PUENTA
MORENA

Nowy standard na Morenie

Puenta Morena powstaje z myślą o osobach, które poszukują jakości wyrażonej w detalu, prywatności i przestrzeni zaprojektowanej z architektoniczną wrażliwością. Kameralna zabudowa łączy się tu z miejską energią, a cztery budynki tworzą spójną, naturalnie wpisaną w ukształtowanie terenu kompozycję.

Szlachetne materiały, stonowana kolorystyka i obecność zieleni nadają całości ponadczasowy charakter i tworzą spokojne, harmonijne otoczenie. To miejsce, w którym architektura i funkcjonalność idą w parze, a starannie zaprojektowane przestrzenie sprzyjają codziennemu komfortowi, równowadze i chwili wytchnienia.



Poznaj ofertę mieszkań | tel. 58 888 25 52 | allcon.pl

ALLCON



NA OKŁADCE: ABELARD GIZA FOTO: KAROL KACPERSKI



FELIETON

- 10 OD NACZELNEGO
- 12 AGATA GREŃDA - BEZ PRZESADY!
- 14 ZBIGNIEW CANOWIECKI – CZY TRUMP WYWOŁA III WOJNĘ ŚWIATOWĄ?
- 16 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄDUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
- 18 ALE NUMERI!
- 20 NOWE MIEJSCA

TEMAT Z OKŁADKI

- 22 ABELARD GIZA – SZUKAM KOMEDII W SOBIE

WIRTUALNE TRÓJMIASTO

- 30 TRÓJMIĘSKIE INSTASTORY - @ANNABOBROWSKA_FOT

PODRÓŻE

- 32 SYCYLIA – WAKACJE Z KOMISARZEM

KULINARIA

- 36 KAMIL SĄDKOWSKI – WIOSENNE PORZĄDKI
- 36 #RESTAURANTWEEK – PODRÓŻ BEZ PASZPORTU

MADE IN 3CITY

- 42 FINEBITE – KULTURA ODKRYWANIA

DESIGN

- 48 JAKĄ PIĘKNĄ SAMOWOLKA – JAN SIKORA
- 50 W RYTMIE STOCZNI
- 54 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW – SPOKÓJ

MODA

- 56 STYL Z AMSTERDAMU – TODAYS W GDYNI
- 62 AMBER VIBES – MIĘDZY MODĄ A MATERIAŁ

ZDROWIE I URODA

- 64 WIOSENNE PRZEBUDZENIE W WERSJI DELUXE

- 68 TAM, GDZIE SPOTYKA SIĘ ŚWIATOWA CHIRURGIA

- 70 MODELOWANIE SYLWETKI 2.0 – DIETA I RUCH TO ZA MAŁO

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA

- 72 BAROMETR LOKALNEGO DZIENNIKARSTWA
- 76 SZTUKA, SPORT I „LUDZKI GEST” – GALLERY ONE ART ŁĄCZY SIŁY DLA DZIECI
- 80 MACIEJ SIEMBIEDA – NIE BĘDĘ ODCINAŁ KUPONÓW
- 86 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU
- 88 PRESTIŻOWE IMPREZY

MOTORYZACJA

- 94 OPEL GRANDLAND 1.2 HYBRID – ROZSĄDNA PRZYJEMNOŚĆ
- 98 MAŁA CESSNA, DUŻA WOLNOŚĆ

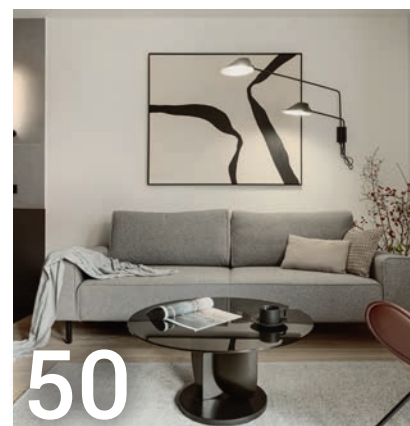
BIZNES

- 102 PRZEGLĄD INWESTYCJI – NOWE ADRESY TRÓJMIASTA
- 108 NIE TYLKO NAZWISKA – CO NAPRAWDĘ CZYNI BUDYNEK IKONĄ?
- 112 SUPER YACHTS CLUB – INNA PERSPEKTYWA DLA TWOJEJ FIRMY
- 114 GOŚCINNOŚĆ LEVEL POMORSKIE!
- 116 INWENTARYZACJA I IDENTYFIKACJA BEZ BŁĘDÓW – RFID ZMIENIA ZASADY GRY

KRONIKA PRESTIŻU

- 122 WIECZÓR DELUXE. WIOSENNE PRZEBUDZENIE
- 124 IKONY ARCHITEKTURY JAKO SYMBOLE MIAST, CZYLI KOLEJNE SPOTKANIE Z CYKLU „ROZMOWY BIZNESU POMORZA”
- 126 GALA CHARYTATYWNA
- 128 PRETTY WOMAN 2.0
- 128 „Z MIŁOŚCI DO PIĘKNA”. GALA BEAUTY - INTEGRACJA BRANŻ
- 129 OTWARCIE BUTIKU TODAYS W GDYNI

nr 3/2026 (183) www.prestiztrojmiasto.pl



WHERE *spring flourishes*



FORUM
GDAŃSK

Gdańsk, Targ Sienny 7

www.forumgdansk.pl

WSZYSCY JEDZIEMY W JEDNYM AUTOBUSIE

Jest takie zdanie, które zostaje na dłużej: że wszyscy jedziemy w jednym autobusie. Proste, trochę przewrotne, ale trafia dokładnie tam, gdzie trzeba. Bo nagle okazuje się, że ten cały chaos, który każdy z nas nosi trochę po swojemu, wcale nie jest taki indywidualny, jak lubimy myśleć.

Trochę zmęczeniu, trochę przebudźcowani, z głowami zajętymi rzeczami, które jeszcze kilka lat temu w ogóle by do nas nie dotarły. Każdy z własnym bagażem, prywatnym, zawodowym, emocjonalnym, ale jednak w tej samej, dość ciasnej przestrzeni. Można oczywiście próbować udawać, że siedzimy w różnych pojazdach. Lepszych, szybszych, bardziej komfortowych. Ale wystarczy chwila szczerości, żeby zobaczyć, że różnice są często powierzchowne. W środku działa to samo: zmęczenie, napięcie, nadmiar, potrzeba oddechu. A ten ostatni robi się dziś towarem deficytowym. Żyjemy w rzeczywistości, która nie tyle przyspieszyła, co przestała się zatrzymywać. Informacje nie mają już swojej wagi, a bardziej swoją kolejność. Jedna wypiera drugą, zanim zdążymy się do niej odnieść. Jeszcze rano coś wydaje się istotne, wieczorem znika bez śladu, przykryte kolejnym tematem, który za chwilę podzieli ten sam los. I gdzieś w tym wszystkim pojawia się bardzo współczesne złudzenie, że powinniśmy nadążyć. Być na bieżąco.

Abelard Giza, bohater tego wydania, mówi o tym bez wielkich słów. Po prostu przyznaje, że przestał śledzić wszystko. Nie dlatego, że stracił zainteresowanie światem. Dlatego, że ten świat zrobił się za duży. Bo między pracą, życiem, dziećmi i zwykłym funkcjonowaniem nie ma już miejsca, żeby jednocześnie „ogarniać rzeczywistość” i nie zgubić siebie. Wbrew pozorom brzmi to jak rozsądna decyzja. I może właśnie dlatego jego podejście do komedii działa inaczej niż szybki kome-

ntarz do nagłówków. Z tej rozmowy wyłania się coś więcej niż zestaw anegdot czy scenicznych historii. Giza mówi o komedii jako czymś zaskakująco poważnym – o godzinie, która dla kogoś może być jedyną chwilą oddechu w naprawdę trudnym czasie. I o tym, że za tym śmiechem często stoją rzeczy, które wcale nie są lekkie. A jednocześnie wraca do tego, co najbardziej wspólne – do zmęczenia, frustracji i tych drobnych scen, które wszyscy znamy aż za dobrze.

Jednak czasem, gdzieś obok tej codzienności pojawiają się też momenty, które na chwilę wyhamowują. W tym roku dobre wieści przysły z Warszawy. W tegorocznej edycji SGL Local Press – najważniejszego ogólnopolskiego konkursu dla mediów lokalnych – Prestiż Magazyn Trójmiejski zdobył dwie nominacje w głównych kategoriach dziennikarskich. Wśród wyróżnionych znalazła się Justyna Sienkiewicz-Baraniak za rozmowę z Andą Rottenberg. To jej drugi finał w tym konkursie, i trudno traktować to jako przypadek. Drugą nominację otrzymał reportaż mojego autorstwa o Stanisławie Szukalskim – artyście, który przez lata funkcjonował gdzieś na marginesie zbiorowej świadomości, a dziś wraca do niej z pełną siłą. To tekst, który zaczął się w Gdyni, w Muzeum Szukalskiego, ale tak naprawdę wyrósł z potrzeby opowiedzenia historii, która nie mieści się w prostych kategoriach. W konkursowym finale znalazły się także teksty z Biznesu Pomorza – drugiego tytułu, który rozwijamy równolegle. Dwie nominacje zdobył redaktor Michał Stankiewicz, co tylko potwierdza, że ten kierunek, choć wymagający, ma sens również poza jednym projektem.

Przy całej redakcyjnej codzienności dobrze jest czasem zobaczyć, że obrany kierunek ma sens. I po co właściwie się to robi. Miłej lektury!

Klaudia Krause-Bacia



WOLNOŚĆ JACHTINGU

PIERWSZA PRAWDZIWA
ALTERNATYWA
DO POSIADANIA
WŁASNEJ ŁODZI.

Jachty na abonament z gwarancją terminów.
Nielimitowana liczba dni na jachcie w roku.

Z rodziną, przyjaciółmi, partnerami biznesowymi.
Na życzenie ze skipperem i pełną obsługą.
Szkolenia i patenty.
Trójmiasto, Półwysep Helski, Bałtyk.

Najnowsze jachty, łodzie, katamarany i skutery
od Prestige, Cobrey, Galeon, Hanse, Lagoon,
Saxdor, Finnmaster.

Piękny Club House z widokiem na jachty, barem,
bistro i biblioteką.



Super Yachts Club
Marina Yacht Park Gdynia
Hryniewieckiego 10
+48.606.875.482
+48.798.739.756
info@superyachtsclub.com
www.superyachtsclub.com

MAGAZYN PRESTIŻ
miesięcznik bezpłatny

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

Redakcja nie odpowiada za treść reklam

Redaktor Naczelny:
Michał Stankiewicz

Zastępca Redaktora Naczelnego:
Klaudia Krause-Bacia

Sekretarz redakcji:
Joanna Bieńkowska

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

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

Szef działu foto: Karol Kacperski
Skład: Kamil Żurek

MS
GROUP

Wydawca:
MS Group Sp. z o.o.

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

Prezes:
Michał Stankiewicz,
stankiewicz@emsgroup.pl

Dyrektor sprzedaży:
Marta Blendowska,
tel. 791 971 399

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

prestiz



W SŁUŻBIE!



T.N.T.A.

LUSTRO

Biznes

BEZ PRZESADY!

AGATA GREENDA

Od 2021 roku dyrektorka Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego. Wcześniej kierowała Instytutem Kultury Polskiej w Nowym Jorku (2015–2017) oraz pełniła funkcję zastępczyni dyrektora i kuratorki sztuk performatywnych tej instytucji (2006–2011). W latach 2011–2015 była dyrektorką Departamentu Kultury Urzędu Marszałkowskiego w Poznaniu, nadzorując działalność 21 instytucji. Prowadziła także własną firmę doradczą-producentką „Grenda. Produkcja Kultury”. Członkini Rady Uniwersytetu Gdańskiego, gdzie wykłada zarządzanie kulturą. Absolwentka filologii polskiej i studiów podyplomowych z psychologii w marketingu i zarządzaniu, certyfikowana nauczycielka jogi.



foto. B. Wutkowski

UBIERZCIE SIĘ ŁADNIE DO TEATRU I BĄDŹCIE GRZECZNI!

Jakiś czas temu moja córka, oburzona, że nie chcę się zgodzić na jeden z jej nastoletnich pomysłów, rozłączyła się w rozmowie telefonicznej ze mną. Zadzwoiłam do niej ponownie, mówiąc: widzę, że jesteś na mnie zła, ale proszę – nie rzucaj już nigdy słuchawkę! Na co ona odparła ze szczerym zdziwieniem: „nie rzucaj słuchawkę?!”. Mam, nie jestem na Ciebie aż tak zła, żeby rzucać iPhone’em!

I wtedy ja zrozumiałam, że jestem już bardzo stara. Jestem sprzed ery Internetu, telefonów komórkowych, jestem z pokolenia telefonów z kablem, gdy dzwoniło się po szkole do koleżanki, a jej mama wydzierała się na całe mieszkanie: „Ewaaaaaa, Agata do ciebie!”. I gdy we wzburzeniu można sobie było chociaż rzucić słuchawkę!

I pomyślałam, że napiszę felieton (pewnie nie jeden) o świecie, który odchodzi. Widzę ten świat także wtedy, gdy gramy w naszym teatrze spektakl „Dzieła wszystkie Szekspira (w nieco skróconej wersji)”, który jest po prostu – muszę, bo się uduszę – beką z Szekspira, przedstawiającą w slapstickowy sposób wszystkie jego dzieła w 90 minut. Młodzież z podstawówki zwiija się ze śmiechu, a panie nauczycielki pokrzykują między rzędami: „cicho klasa! Jesteście w teatrze!”. I myślę sobie, że te nauczycielki, tak jak ja, rzucały dwadzieścia lat temu słuchawkę, gdy się na kogoś wkurzyły.

I tutaj moja wyobraźnia wędruje nawet głębiej niż w PRL, bo aż do XVII wieku. Wtedy do teatrów, zwłaszcza dworskich, a później mieszczanskich, nie chodziło się przecież wyłącznie na spektakl. Cały wieczór był o pokazywaniu się, byciu widzianym, potwierdzaniu swojej pozycji społecznej. Łoże były oświetlone, pu-

bliczność widziała się nawzajem, a rozmowy, flirty, plotki i wzajemne obserwacje były równie ważne jak scena. Strój pełnił rolę języka statusu bądź języka aspiracji. W XIX wieku, wraz z rozwojem klasy średniej, strój zaczął być także formą szacunku – do miejsca, do sztuki, do innych widzów. Do teatru zaczęto chodzić trochę jak do kościoła albo na jakąś uroczystość – celem było także doświadczenie pewnego stanu, rytuału, wyjątkowej wspólnotowości.

XX wiek w polskim teatrze to jego demokratyzacja, ale kod ubioru ciągle jeszcze wydaje się być echem dawnej hierarchii, szczególnie w operach, filharmoniach i teatrach repertuarowych. Oczywiście cała awangarda teatralna wywracała to wyfiokowanie do góry nogami, ale powiem szczerze, że gdy szłam na jubileusz 60-lecia Teatru Ósmego Dnia w Poznaniu, jednego z najważniejszych polskich teatrów alternatywnych, znanego z zaangażowania politycznego i kontrkulturowego w PRL, to chciałam także ładnie wyglądać! A przecież cała działalność „Ósemek” to wyśmiewanie teatru i widzów, którzy już w samej teatralnej formie i konwencji upatrują źródło duchowych podniet. Chciałam wyglądać ładnie, bo jestem z pokolenia, które rzucało słuchawkę i które w teatrze, kościele, u cioci Jadzi na imieninach po prostu musiało wyglądać odświętnie. Nawet jeśli prawie wszyscy twórcy „Ósemek” są ode mnie o dwie dekady starsi i do dzisiaj przewracają ten stolik mieszczańskich konwensów. Tak mnie w domu uczyli i już.

Profesor Jerzy Limon, twórca i pierwszy dyrektor Teatru Szekspirowskiego, marzył, żeby do naszego teatru można było przyjść prosto z ulicy, niczym gawiedź gromadząca się na

dziedzińcu w teatrze elżbietańskim. Dla tych, którzy nie mieli prestiżowych miejsc na galeriach, tylko oglądali spektakl na stojąco, tuż przy scenie, najtańszy bilet kosztował wtedy 1 pensa. Byli to rzemieślnicy, robotnicy, służba, uczniowie. Przychodzili dokładnie tak, jak zakończyli dzień pracy – w ubraniach roboczych, często brudni, spoceni, bez żadnego „przebierania się do teatru”. Jedli, pili, komentowali spektakl. I mam poczucie, że Teatr Szekspirowski dzisiaj także łączy publiczność – podczas wielkich koncertów, elitarnych gal, kontrowersyjnych spektakli, intymnych monodramów i tai chi na dachu.

Przypomniało mi się, jak moja mama, aktorka, powiedziała do mnie po wieczornym spektaklu: „dzisiaj była na pewno szkoła z nauczycielkami, widziałam na oklaskach”. Gdy zapytałam, skąd ta pewność, odparła: „wszyscy byli tacy grzeczni i tacy ładnie ubrani!”.

Obecnie, jako dyrektorka teatru, często witająca naszych gości w foyer, sama uwielbiam czuć tę odświętność, bliszc, blask i oglądać piękne osoby przychodzące na eleganckie premiery. Ale gdy innego dnia wtapiam się w kilkusetosobowy tłum skaczący pod sceną na koncercie w Teatrze Szekspirowskim, myślę sobie, że to wspaniale, że tyle osób przyszło do nas prosto z pracy.

Cieszę się, gdy młodzież ubrana na galowo nie daje się uciszyć nauczycielkom, gdy te próbują wymóc grzeczność zamiast żywiołowych reakcji. Ale też kocham wystroić się i przyjść na galę otwarcia Festiwalu Szekspirowskiego. I tylko czasem niestety zadzwoni komuś ta słuchawka, której nie można już rzucić i porzuconej w domu zostawić.

GDANSK LECH
WALESA AIRPORT.



LATAJ Z GDAŃSKA

BEZPOŚREDNIE LOTY DO BRUKSELI, STAMBUŁU, BERGEN I OSLO

DR ZBIGNIEW CANOWIECKI

Prezydent Pracodawców Pomorza i wiceprezydent Konfederacji Lewiatan. Łączy biznes z nauką i kulturą; przewodniczy m.in. Konwentowi Gospodarczemu Uczelni Fahrenheita, Radzie Programowej Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego, Radzie Muzeum Narodowego w Gdańsku oraz Społecznemu Komitetowi Wsparcia Budowy Metropolitalnej Opéry Bałtyckiej. Jest także przewodniczącym Rady Fundacji Terytoria Książki i wiceprzewodniczącym Wojewódzkiej Rady Dialogu Społecznego.



CZY TRUMP WYWOŁA III WOJNĘ ŚWIATOWĄ?

Kiedy Prezydent Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej Donald Trump nie otrzymał oczekiwanej Pokojowej Nagrody Nobla uznał, że już nie musi dbać o pokój na świecie i ogłosił serię żądań terytorialnych wobec innych krajów, kierując pod ich adresem szereg gróźb. Zachęcony łatwym zwycięstwem w Wenezueli zakończonym umieszczeniem prezydenta tego kraju w amerykańskim więzieniu postanowił wspólnie z izraelskim premierem zaatakować Iran uznając to państwo jako zagrożenie dla świata. Dokonał tego bez specjalnej zgody Kongresu USA, bez mandatu Organizacji Narodów Zjednoczonych i bez konsultacji z sojusznikami z NATO i Unii Europejskiej. Uznał bowiem, że Ameryka jest tak silna, że może wszystko, łącznie z przestawianiem wszystkich i wszystkiego jak pionki na szachownicy świata.

Po pierwszym szoku i olbrzymich stratach Iran ogłosił, że cieśnina Ormuz, kluczowy punkt na mapie Bliskiego Wschodu, wąskie gardło światowej gospodarki i szlak, którym transportowane jest dwadzieścia procent światowego wolumenu ropy naftowej, zostaje zamknięta. Irańczycy oznajmili, że każdy statek, który będzie próbował przepłynąć cieśniną bez ich zgody stanie się celem ataku. Jednocześnie Iran tłumaczył się koniecznością uniemożliwienia wojskom USA korzystania z ich baz i udostępnionych przez inne kraje rozpoczęcia atak na sąsiednie kraje, licząc, że wywrą one nacisk na prezydenta Trumpa, celem szybkiego zakończenia wojny. Taktyka ta była wielkim zaskoczeniem dla USA, co niezbyt dobrze świadczy o ich strategach oraz wywiadzie amerykańskim. Jednocześnie eksperci amerykańscy zastanawiali się, w jaki sposób Irańczykom udało się trafić w F-35, tak trudny do wykrycia przez radary, jak udaje się im koordynować uderzenia z libańskim Hezbollahem, który także miał już być praktycznie niezdolny do walki i jak udaje się Irańczykom, po utracie swojej floty, kontrolować cieśninę Ormuz małymi bezzałogowymi łodziami z ładunkami wybuchowymi. Jak

pokazały wojny w Iraku i Afganistanie, wojskowa przewaga technologiczna i ilościowa przestaje mieć tak wielkie znaczenie, kiedy miny pułapki, drony i zasadzki zaczynają skutecznie niszczyć silniejszego od nich wroga.

Prezydent Trump zmuszony takim obrotem spraw zwrócił się do wszystkich sojuszników, w tym europejskich krajów NATO o wsparcie, nie uwzględniając faktu, że wówczas cały świat byłby zaangażowany zbrojnie w ten konflikt. Biorąc pod uwagę, że Iran posiada arsenał pocisków balistycznych, które są w stanie trafić niemal w dowolne miejsce w Europie, to irański odwet za zaangażowanie państw europejskich mógłby być zarzewiem kolejnej światowej wojny. Świadomość ta zmusiła przywódców europejskich do odmowy amerykańskiemu przywódcy, za co zostali nazwani tchórzami. Trwa ostra wymiana zdań pomiędzy Waszyngtonem a państwami Europy w sprawie zaangażowania w konflikt na Bliskim Wschodzie. Ostre wypowiedzi europejskich elit wojskowych to bezpośrednia odpowiedź na ataki Białego Domu podkreślającego, że NATO bez USA jest tylko papierowym tygrysem. Amerykanie tak naprawdę nie są zainteresowani silną i konkurencyjną Europą. Chcą pozostać światowym hegemonem. Donald Trump dąży do poluzowania więzi transatlantycznych i osłabienia Unii Europejskiej. Poza propupitnowskim Orbanem poszukuje kolejnych chętnych do wsparcia jego dążeń.

Eskalacja wojny USA i Izraela z Iranem polega też na gróźbach związanych chociażby z bombardowaniem elektrowni jądrowych, które b. główny prokurator Międzynarodowego Trybunału Karnego Luis Moreno Ocampo określił jako bezpośrednie naruszenie prawa międzynarodowego. Wojna ta niestety wciąga również inne kraje. Brytyjski rząd, który pozwolił na wykorzystanie swoich baz przez Stany Zjednoczone do przeprowadzenia ataków na irańskie cele był zmuszony umieścić atomowy

okręt podwodny HMS Anson, wyposażony w pociski Tomahawk, w regionie Morza Arabskiego i postawić go w stan gotowości bojowej. Z kolei amerykańscy Marines mogą być wykorzystani w interwencji lądowej. Prezydent Donald Trump wydaje się nie mieć ani strategii, ani nawet pomysłu na kontynuację czy zakończenie konfliktu. Niewiele wskazuje na rychłe zakończenie wojny z Iranem. Z perspektywy globalnej gospodarki najrozsądniejsze byłoby ogłoszenie zwycięstwa przez Donalda Trumpa i przerwanie walk. W obecnej chwili przerwanie walk oznaczałoby sukces Amerykanów i Izraelczyków, którzy osłabili Iran, lecz także zwycięstwo Irańczyków zdolnych do utrzymania państwa w obecnym kształcie. Z kolei wydłużenie wojny na lata byłoby bardzo bolesne dla państw Zatoki Perskiej, których rozwój i dobrobyt stanąłby pod znakiem zapytania. Tymczasem Amerykanie chcąc ustabilizować rynki paliw zawieszili sankcje na sprzedaży ropy rosyjskiej umożliwiając Putinowi dalsze prowadzenie wojny z Ukrainą. Z ustaleń dziennika "Wall Street Journal" wynika, że Rosja prowadzi działania wspierające irańskie ataki na amerykańskie siły na Bliskim Wschodzie dokonując wymiany informacji wywiadowczych oraz dostarczając udoskonaloną technologię dronową i zdjęcia satelitarne. Przedłużający się konflikt jest niezwykle korzystny dla Rosji zarówno militarnie, jak i gospodarczo. Jednak pomimo ewidentnych sygnałów Administracja Trumpa nadal ufa Rosji, co jest niezwykle zdumiewające.

Wydaje się, że polska prawica i prezydent Karol Nawrocki „przebijają nogami”, aby wesprzeć prezydenta USA, który traktując rosyjskiego agresora jako partnera zrzucił na Unię Europejską finansową pomoc Ukrainie w wojnie z Rosją. Na szczęście premier Donald Tusk wielokrotnie i jednoznacznie zadeklarował, że Polska nie wyśle swoich wojsk i nie weźmie bezpośredniego udziału w wojnie na Bliskim Wschodzie.



Komfort mieszkania
W ZGODZIE Z NATURĄ



Smolna 4
SOPOT

ELFEKO
INVEST

www.elfekoinvest.pl

T: +48 696 072 643, 882 058 860



KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄDUJE

ARKADIUSZ HRONOWSKI

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

WENA W CZASIE I PRZESTRZENI

Często mam tak, że wpada mi do głowy fajny temat, rozwijam go błyskawicznie w myślach i przechodzę do innych czynności, zapominając o pomysłach choćby na felieton. Proszę mi wierzyć, w moim natłoku myśli i spraw szybko mi to umyka i potem za nic w świecie nie mogę sobie niczego przypomnieć. Za radą mojego znajomego, który pisze teksty piosenek powiedział mi, że często tak ma, że budzi się w nocy z jakąś fajną frazą. Wtedy sięga po notesik i zapisuje myśl, aby następnego dnia nie umknęła. Zaczęłam też tak robić działa, ale...

Wiele z tych myśli mam zapisane i stanowią one jakiś zaczyn do napisania tekstu, lecz zauważyłam, że zwykle są słabe. Te myśli, które przychodzą nagle i za dnia powinno się rozwijać natychmiast, aby nie stracić wątku i weny. To są takie momenty, kiedy wszystko nagle i łatwo przychodzi. Pewnego dnia zjadając śniadanie, podziwiając architekturę i przyrodę kurortu wpadłem na kolejną myśl i rozwinąłem ją tak szybko, że moje śniadanie smakowało mi jeszcze bardziej. I co zrobiłem? Nic nie zrobiłem. Zamiast pobiec i napisać w 10 minut felieton skupiłem się na ostatnim kawałku chrupiącej bagietki z serem i malinowym pomidorem. Potem położyłem się na chwilę i próbowałem odtworzyć moją myśl, wiedząc, że to był świetny temat, którego rozwinięcie sprawi mi przyjemność. Nic z tego. Coś tam mi świeża, jakies cytaty z filmów, porównania i dalej nic.

Trochę mnie to zaczęło irytować, że ze mną jest coś nie tak, że zaczynam gubić wątki, jestem rozkojarzony, i że za dużo mam na głowie. To ostatnie na pewno. No i piszę teraz ten tekst, licząc, że właśnie mi się coś przypomni. Spoglądam na zegar mojego ekranu, denerwuje się, bo wiem, że mam już umówione spotkanie i nie mogę się skupić. Niemniej nie daję za wygraną. Muszę jednak skończyć, bo czas już wyjść. Zatem wracam za jakiś czas z może dobrymi wiadomościami... Jestem. I niestety nic mi się nie przypominało. Mało tego, w międzyczasie znów wpadła kolejna myśl i znów uleciała jak motyl. Ale po odczekaniu kilku dni, tym razem postanowiłem, że zaczaję się na nią. Będę czujny i jej nie wypuszczę. Minęło 456 739 sekund. No i w końcu mam to. Impulsem była zapowiedź archiwalnego spektaklu Teatru Telewizji w TVP. I co teraz z rozwinięciem tej myśli? Otóż doszedłem do wniosku, że mam dosyć ciągłych nowości, których poziom zamiast się utrzymywać lub nawet rosnąć to spada. No bo ile można podnosić poprzeczkę? Ale przecież można choć utrzymać poziom? Można, tylko tyle już tego powstało, że co zrobić, aby dorównać poprzedniemu...

Podam przykład serialu „Dorastanie”. Cały internet pełen zachwytów, i co? Minęło parę tygodni i wszyscy już zapomnieli, nikt już nie wspomina ról, techniki kręcenia filmu, bo weszło 50 kolejnych premier i trzeba było je zobaczyć. A, że 90% z nich to gnioty to już inna sprawa. Pozostał przeładowany mózg. I wte-

dy usłyszałem w jakiejś stacji radiowej, że zaczyna się trend na stare, sprawdzone produkcje filmowe. Jestem tego całkowitym fanem. To jak z muzyką, do której zawsze wracamy i świetnie się przy niej bawimy. Kiedy oglądam po raz kolejny film, który zawsze lubiłem, to podziwiam sztukę, grę i nawet jeśli jest to film sprzed 40 już lat, to nie ma znaczenia. Ostatnio zupełnie przypadkiem obejrzałem „Nocnego Kowboja”. I znów miałem przed sobą doskonałe kino. Jakbym je odkrył na nowo.

Mało tego, ten trend zaczyna wchodzić do polskich kin studyjnych, i wiecie co? Wszystkie seanse są wyprzedane niemal w całości - Kieślowski, Kurosawa, Has, Wajda. Dziś młodzi wracają do oldschoolowych technik, ale gorzej z fabułą i grą aktorską. Dlatego wracam do naszych archiwalnych teatrów telewizji i filmów, gdyż tam w ciemno poziom był zawsze najwyższy. Nie będzie to żaden powrót do przeszłości, a odkrywanie czegoś czego nigdy wcześniej nie odkryłem. Jestem zwyczajnie głodny tego rodzaju sztuki. Mam już dość nadążania za wszystkim. Każda premiera umyka mi jak śmierć człowieka, po której rozpacz dziś trwa 48 godzin. Tylko Ozzy rozciągnął tę pamięć na wiele tygodni.

I na koniec na powitanie wiosny - znam taki dyżurny zespół, który zawsze sprawdza się w niemal każdej sytuacji. Jego piosenki są banalnie proste i ponadczasowe, a większość z Was nie ma o nich pojęcia, gdyż zna ich tylko z jednego przeboju. Nazywa się Laid Back.

Citigold®

citi handlowy®

4,8%

KONTO
OSZCZĘDNOŚCIOWE

Zyskaj 4,8% w skali roku
w Ofercie Powitalnej
z kontem Citigold

OFERTA DLA NOWYCH KLIENTÓW CITIGOLD
LOKUJĄCYCH W BANKU MINIMUM 400 000 ZŁ

Zapraszamy do kontaktu:

Dyrektor Regionalny Citigold

Łukasz Stybner, tel.: +48 697 080 530

Biurowiec Neptun, 18 piętro – Oddział Citigold
al. Grunwaldzka 103a, 80-244 Gdańsk

Bank Handlowy w Warszawie S.A. Oferta „Budujemy Twój kapitał z kontem Citigold” obowiązuje do 21.04.2026 r. dla pierwszych 350 uczestników, którzy zawrą z Bankiem umowę produktów depozytowych, otworzą na jej podstawie konto osobiste typu Citigold i spełnią warunki opisane w Regulaminie Oferty. Nagrodą w Ofercie jest oprocentowanie 4,8% w skali roku na Koncie Oszczędnościowym do kwoty 400 000 zł do 6 miesięcy. Regulamin Oferty, Regulamin Rachunków Bankowych oraz Tabela Opłat i Prowizji dostępne są na stronie Banku w zakładce Dokumenty. Oferta może powtarzać się w przyszłości. Opłata za połączenie według taryfy operatora. Bank Handlowy w Warszawie S.A. z siedzibą w Warszawie, ul. Senatorska 16, 00-923 Warszawa, zarejestrowany w rejestrze przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod nr. KRS 000 0001538; NIP: 526-030-02-91; wysokość kapitału zakładowego wynosi 522.638.400 złotych; kapitał został w pełni opłacony. Citi Handlowy oraz znak graficzny Citi są zastrzeżonymi znakami towarowymi należącymi do podmiotów z grupy Citigroup Inc.

ALE NUMER!

29 RAZY 

Krystyny świętowały swoje imieniny razem, ale po raz pierwszy zrobiły to w Gdańsku! Setki kobiet o tym imieniu przeszły w marcu przez Główne Miasto z orkiestrą i w kapeluszach – od Targu Węglowego aż do Dworu Artusa. Ten niezwykły zjazd to tradycja zapoczątkowana w 1998 r. na Śląsku przez dziennikarkę Polskiego Radia Katowice i senator RP – Krystynę Bochenek, która uznała, że lepiej świętować w większym gronie.

17 LAT 

ma Kornelia Wieczorek z Gdyni, która została odznaczona Srebrnym Krzyżem Zasługi przez prezydenta RP. Wspólnie z koleżanką opracowała biodegradowalny nawóz bakteryjny, bada choroby neurodegeneracyjne w Cambridge i planuje studia z neuronauki i medycyny. Dzięki temu znalazła się m.in. w rankingu 100 wpływowych kobiet „Forbes Women”, na liście TIME 10 Girls of the Year 2025 i wśród 50 najlepszych uczniów na świecie. Wszystko to – przed maturą!

3 DNI 

trwała wizyta króla Karola XVI Gustawa i królowej Sylwii w Gdańsku. Szwedzka para królewska złożyła wieńce pod Pomnikiem Poległych Stoczniovców, spotkała się z Lechem Wałęsą w Europejskim Centrum Solidarności, przeszła Drogą Królewską i wzięła udział w konferencji o bezpieczeństwie Bałtyku. Wizyta miała być sygnałem jedności nadbałtyckiej, ale przy okazji Gdańsk dostał naprawdę niezłe towarzystwo!

16. EDYCJA 

Gdakonu sprawiła, że sopocki Plac Zdrojowy przestał być zwykłym placem, gdyż przemaszerały przez niego smoki, lisy, wilki i inne kolorowe futrzaki, ku niemałemu zaskoczeniu przypadkowych spacerowiczów. Gdakon to konwent fanów fantastyki i kultury furry – istnieje od 2010 roku i z każdą edycją rośnie w siłę.

4 LATA 

przerwy i festiwal R@Port wraca do Gdyni. Tegoroczna, "odmrożona" edycja odbędzie się na jesień i choć organizatorzy nazywają ją przejściową, program ma być solidny: warsztaty, debaty, spektakle i rozstrzygnięcie 13. Konkursu im. Andrzeja Żurowskiego dla młodych krytyków teatralnych. Natomiast do Gdyńskiej Nagrody Dramaturgicznej zakwalifikowano aż 159 sztuk – artyści nie próżnowali pod nieobecność festiwalu!

 **9** OSÓB

z Pomorza trafiło na listę „100 najbardziej wpływowych postaci polskiej medycyny” magazynu „Puls Medycyny”. Najwyżej uplasowała się minister zdrowia Jolanta Sobierańska-Grenda (8. miejsce), a zestawienie zamknęła gdańska onkolożka dr Joanna Kufel-Grabowska – na pozycji nr 100. Pomiedzy nimi znaleźli się m.in. profesorowie GUMe-d-u: chirurg Piotr Czauderna, rektor Michał Markuszewski i neurolog Jarosław Sławek.

 **4** OFERTY

budowy Domu Gdańskiego Kota przy schronisku Promyk wpłynęły w związku przetargiem organizowanym przez Urząd Miasta. Planowany kompleks trzech budynków – z centrum weterynaryjnym, strefami kwarantanny i socjalizacji oraz zapleczem technicznym – ma zapewnić lepsze warunki dla kotów szczególnie wrażliwych na stres. Szacowany koszt inwestycji to ok. 15 mln zł, a realizacja zajmie ok. 15 miesięcy.

100 TYS. ZŁ. 

kosztować będzie mural z okazji stulecia Gdyni w tunelu na Wzgórzu św. Maksymiliana. Obraz pokryje 200 m kw. ściany między stacją kolejową a Skwerem Plymouth. Pomysł narodził się w budżecie obywatelskim 2024 r. i zyskał poparcie głosujących. Teraz rusza konkurs – artyści i zespoły mają czas na zgłoszenia do 15 maja, a warunkiem udziału jest udokumentowanie co najmniej jednej podobnej realizacji.



CAŁKOWICIE NOWY MERCEDES-BENZ GLC.

Odkryj nowy sposób na podróż,
życie i przyjemności.

Welcome home.



Mercedes-Benz

140 YEARS OF
INNOVATION

GLC 400 4MATIC z technologią EQ | Średnie zużycie energii: 15,8 kWh/100 km | Średnia emisja CO₂: 0 g/km | Zasięg elektryczny: 672 km.

NOWE MIEJSCA



MOYA MATCHA

Trójmiasto doczekało się wreszcie pierwszego stacjonarnego punktu tej cenionej polsko-japońskiej marki. Lokal przy Piwnej 3/4 to prawdziwy przystanek dla fanów organicznej matchy importowanej bezpośrednio z japońskiej prowincji Uji. Oprócz tradycyjnej ceremonialnej herbaty i aksamitnego Matcha Latte, w ofercie pojawiają się napoje sezonowe oraz wyjątkowe wypieki i słodkości z zieloną herbatą w roli głównej – semiki, ciastka czy mochi. Całość utrzymana jest w minimalistycznej estetyce inspirowanej japońskim designem.

Piwna 3/4, Gdańsk



ORSKA

Anna Orska – ikona polskiej biżuterii – otworzyła swój pierwszy autorski butik w Trójmieście, w samym sercu Forum Gdańsk. To nie jest jednak zwykły sklep. Przestrzeń łączy funkcję butiku z galerią, a kolekcje marki wyróżniają się odważną estetyką i zaangażowaniem w upcycling. Do tworzenia ręcznie robionych ozdób Orska używa niekonwencjonalnych materiałów – mosiądzu, lin żeglarskich, a nawet elementów starych maszyn. Każda kolekcja opowiada własną historię, często zrodzoną z podróży lub fascynacji naturą.

Targ Sienny 7, Gdańsk



WĘGIERSKI LANGOSZ

Znany z obłędnych kolejek podczas Jarmarku św. Dominika, kultowy lokal prowadzony przez Węgrów z krwi i kości – teraz dostępny przez cały rok przy Wałach Jagiellońskich 34. Menu opiera się na sprawdzonych klasykach: placek z czosnkiem, śmietaną i tartym serem to absolutna podstawa, ale znajdują się tu też wersje z bogatszymi dodatkami i propozycje na słodko. Idealna opcja na sycący i w pełni autentyczny posiłek w biegu.

Wały Jagiellońskie 34, Gdańsk



TONKA BISTRO

Kameralne miejsce z duszą, które już od wejścia kusi witrzyną pełną słodkości i przytulnym klimatem prawdziwego bistro. Za kuchnią stoi Radosław Gierałtowski – szef z bogatym doświadczeniem w gdańskiej gastronomii i twórca własnej Pracowni Wypieków. Śniadaniowe menu oferuje m.in. Croque Madame i odżywczy omlet, a pora obiadowa to czas na pierogi z łososiem, wolno pieczone żeberka czy burgera z dojrzewającą wołowiną. W godzinach 12–16 serwowane są lunchy, a niedzielny rosół ze schabowym to już tutejsza tradycja.

Stanisława Lema 4a/u8, Gdańsk

MODA VINTAGE TOREBKI BIŻUTERIA MODA VINTAGE TOREBKI VINTAGE TEKSTYLIA BIŻUTERIA TOREBKI MODA TEKSTYLIA VINTAGE TEKSTYLIA BIŻUTERIA VINTAGE MODA TOREBKI BIŻUTERIA MODA TEKSTYLIA VINTAGE TOREBKA MODA TOREBKI TEKSTYLIA VINTAGE TEKSTYLIA BIŻUTERIA TEKSTYLIA MODA TOREBKI VINTAGE MODA BIŻUTERIA VINTAGE TEK

MODNE
kli
ma
ty
trójmiejskie
targi
twórców

26 KWIETNIA

godz. 11.00 - 18.00 WSTĘP WOLNY
GDAŃSK | STARY MANEŻ | SŁOWACKIEGO 23

Radio Gdańsk

www.gdansk.pl

trojmiasto.pl

STARY
MANEŻ

prestiz
magazyn trójmiejski

GARNIZON

SZUKAM KOMEDII W SOBIE

ABELARD GIZA

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK | FOTO: KAROL KACPERSKI

Kiedy już nie mam na nic wpływu i ci wszyscy wysoko postawieni, smutni panowie doprowadzają mnie do szału swoimi decyzjami, mogę przynajmniej się z nich pośmiać.

To jest moja moc – mówi Abelard Giza, jeden z najpopularniejszych w Polsce stand-uperów.

Choć na scenie nie bierze jeńców, o śmiechu mówi poważnie. I tłumaczy, dlaczego w świecie pełnym chaosu stand-up potrafi być czymś więcej niż tylko rozrywką.





Panie Abelardzie, czy pamięta pan, z czego się pan ostatnio śmiał? Ale tak naprawdę, do granic...wytrzymałości pęcherza? Rety, nie pamiętam. Ostatnio śmiałem się, jak zwykle, chyba ze swoich dzieci. One bywają bardzo zabawne.

Wie to każdy, kto ogląda pana występy (śmiej).

Moja żona też często mnie bawi, ma świetne poczucie humoru, takie ostre, jak lubię - to nas zawsze mocno łączyło.

A tak zwana popkultura? Czy coś w niej potrafi pana rozbawić?

Kilka tygodni temu byłem w Londynie, występowałem tam jeden z moich ulubionych komików, Louis C.K. i parę momentów w jego programie dosłownie mnie rozbawiło, co więcej - popchnęło mnie do myślenia o tym, co może chciałbym robić dalej w życiu i do czego chciałbym dążyć jako artysta komediowy. Tego samego dnia byłem na musicalu „The Book of Mormon”, w którego napisanie zaangażowani byli twórcy m.in. „South Parku” – i to mnie dosłownie wystrzeliło w kosmos! A ja generalnie nie lubię musicali. W tym konkretnym dostałem natomiast taką mieszankę niesamowicie ostrego humoru, świetnie napisanej treści, do tego to było tak doskonale zagrane i zaśpiewane, że zupełnie zapomniałem o swojej niechęci do tego gatunku. Nigdy bym nie podejrzewał, że wytrzymam na musicalu 2,5 godziny! Świetnie się na nim bawiłem.

Jak to jest z naszym, Polaków, poczuciem humoru?

Tego chyba nie da się tak jasno sklasyfikować. Jest dużo różnych gatunków komedii i tak samo różna publiczność. Są farsy, seriale komediowe – polskie i zagraniczne, jest stand-up, komediowe improwizacje, kabalet. Każdy z tych gatunków ma zupełnie inną publiczność, inny rodzaj poczucia humoru. Sam stand-up to jest bardzo rozgałęzione drzewo, nie chodzi w nim tylko o rzucanie bluzgami (śmiej).

Nie...? Dla koleżanki pytam...

To tak nie działa, każdemu, kto tak myśli, radzę kiedyś „dla sportu” spróbować, z dowolną publicznością. Sama „kurwa” nie zrobi nam programu. Ważny jest kontekst.

Pan akurat na scenie przeklina.

Przeklinam też na co dzień, ograniczam się tylko przy dzieciach i w kontakcie z mediami (śmiej). W używaniu wulgaryzmów na scenie bardziej chodzi o naturalność i o to, co ja właściwie chcę powiedzieć. Cóż, jakbym zaczął w trakcie występu mówić np. „motyla noga” tylko po to, żeby było ładnie, nikt nie brałby mnie na poważnie...

No, może z wyjątkiem wielbicieli angielskich róż (śmiej). O ludziach z poczuciem humoru mówi się, że mają dystans – do siebie i reszty świata. Jak u pana jest z tym dystansem?

Nie wiem, trudno to ocenić w kontekście własnej osoby. Może jak mam po prostu sporo rzeczy „przepracowane”? Żartujemy przecież z tego, co nas już nie boli, co mamy przerobione – w re-

lacjach albo na różnych terapiach. A ja? Zdziwiłaby się pani, bo ja do wielu rzeczy ja nie mam jeszcze dystansu, nie potrafię się śmiać z wszystkiego.

Coś podobnego! A ja za każdym razem, kiedy oglądam pana na scenie, myślę, że stand-up to jest jazda bez trzymanki, tam się wysmiewa chyba każde tabu, prędzej czy później „schodzi” na wszystko, co wydaje się nie do ruszenia. Czy jest coś, czego w swoim programie Abelard Giza nie dotknie?

Nie mam i nie chcę mieć takiego założenia. To by mnie na scenie uśmierciło!

Dlaczego?

Uważam, że śmiech jest ogólnie wyzwalający, ma niesamowitą moc, pozwala się zrelaksować i zapomnieć o szarzyźnie codzienności. Życie to jest momentami spacer w głębokiej wodzie, trzeba od czasu do czasu wyrzeć nad powierzchnię i zaczerpnąć powietrza. Miałem ostatnio dwie sytuacje, ekstremalnie trudne sprawy – na mój występ przyszedł człowiek w głębokiej

żałobie i osoba naprawdę ciężko chora – po występie usłyszałem od nich, że to była godzina na złapanie oddechu, że na chwilę zapomnieli o tym, co złego im się przydarzyło. Kurczę, totalnie mnie to wzruszyło! Tak właśnie chcę widzieć moją rolę jako stand-upera. Kiedyś byłem w supermarkecie - przy kasie patrzy na mnie wyraźnie zmęczony pan i mówi do mnie - dzięki, że pan jest, ja tak ciężko pracuję, jest cholernie trudno, a czasami dzięki panu się pośmieję i jakoś leci. Nie miałem pojęcia, że mogę mieć taką odpowiedzialność. Nie jestem przecież ani architektem, ani lekarzem... Ale było to też wzruszające. Że mogę dać komuś chwilę radości.

Stand-up nie stroni od mrocznych zakątków ludzkiej duszy...

Mroczne rzeczy też trzeba rozbrajać. Przecież ja, pracując nad programem, literalnie nie śmieję z molestowanych dzieci, ofiar holocaustu czy zwierząt wieszanych na haku. Na świecie jest mnóstwo mroku, a żarty pomagają go jakoś „ujarzmzić”, obnażyć i wyśmiać zło albo, po prostu, naszą, ludzką głupotę. Mam swoich ulubionych komików, oni mają właśnie takie mroczne poczucie humoru. Często się z tych dowcipów śmieję, ale jednocześnie przechodzi mnie dreszcz, potem dużo o tym myślę, coś we mnie zostaje. Kiedy już nie mam na nic wpływu i ci wszyscy wysoko postawieni, smutni panowie doprowadzają mnie do szału swoimi decyzjami, mogę przynajmniej się z nich pośmiać. To jest moja moc.

No właśnie, kiedy wieczorem ogląda pan przysłowiowe wiadomości, woli pan po nich śmiać się czy płakać?

Ja w ogóle ostatnio przestałem oglądać wiadomości. Ten świat jest za duży, jest za dużo maili do przeczytania, mam pracę, jestem w trasie, trzeba coś załatwić w urzędzie, a chciałbym też spędzić chwilę z dziećmi. Gdzie w tym wszystkim znaleźć czas na czytanie o tym, co dziś powiedział Donald Trump...



Akurat z tego można sobie zrobić coś w rodzaju mrocznej zabawy, bo on akurat mówi dużo i czasami wieczorem ne-guje to, co powiedział rano.

On i jemu podobni ludzie to jest jakaś pochodna tego, co dzieje się z nami w ostatnich latach... A media - te klasyczne, a zwłaszcza tzw. sociale nie pomagają, każą nam się wszystkim przejmować, a kortyzol i dopamina szaleją. Nie mamy czasu, żeby się na spokojnie rano ubrać, a co dopiero ratować świat.

Da się jeszcze zaśmiewać rzeczywistość?

Rzeczywistość to jest naprawdę źródło niewyczerpanej inspiracji, ale ja nie jestem i nie chcę jej na bieżąco komentować. Dlatego nie jestem bardzo aktywny w mediach społecznościowych, opornie mi idzie autopromocja w rolkach i postach... W swoim programie, z którym jeżdżę przez rok lub dwa, nie chcę śmiać się z tego, co dziś powiedział pan X czy Y, bo o tym na ogół szybko zapominamy i karawana jedzie dalej. Ja próbuję wyciągnąć z rzeczywistości jakiś ogół, zjawisko, które za 5 lat nie straci swojego uniwersalnego przekazu.

Mamy na przykład obecną w pana programie figurę prababci. Nieśmiertelną i zawsze aktualną!

Tak, i podkreślam, że nie chodzi tylko o moją prababcie, bo ona jest zbudowana z archetypu prababci, z mojej i pani prababci.

Z mojej na pewno! Opisał ją pan tak, jakby pan w tym mrocznym pokoju był razem z nią (śmiech)!

Bo to musi być taka prababcia, żeby za kilka lat wszyscy inni też pomyśleli, że to jest również ich prababcia. Louis C.K., wspomniany już przeze mnie artysta komediowy, mówi w swoich programach trochę o sobie i o swoim ojcu, opowiada na przykład o tym, jak oddał go do domu starców.

Oj.

No tak, trudne sprawy. To są rzeczy śmieszne i smutne jednocześnie, i ja wiem, że on mówi o sobie, ale też o wielu ludziach na sali. Ten fragment o ojcu bardzo mnie rozbawił i poruszył, bo mam dziadka w podeszłym wieku i znalazłem w tym występie coś o nim i o sobie.

A pana dzieci? Na ile są „obecne” w pana programach?

To też jest jakaś figura. Dzieci w Azji robią to samo, co ich odpowiedniki w Berlinie i w Pruszczu. One się wszędzie tarzają po podłodze, czegoś od nas chcą, płaczą, gdy są zmęczone, każą brać się na ręce, nie chcą jeść...

Dla widzów to może być na swój sposób pocieszające.

Totalnie! Nagle okazuje się, że rodzice bywają tak samo zmęczeni w Azji, Berlinie i Pruszczu. Okazuje się, że jesteśmy w jakimś większym gronie i nie tylko ja jeden mieszam w związku z tym trudne myśli (śmiech). Fajnie, że możemy się z tego pośmiać. Pamiętam, jak przy pierwszym programie robiłem żart o dzieciach, trochę się obawiałem, że mnie zlinczują po występie jacyś obrażeni rodzice. A oni po występach mówili – stary, dzięki, już się bałem, że jestem psychiczny, a okazuje się, że wszyscy jesteśmy w jednym autobusie, co za ulga!

ABELARD GIZA

komik i scenarzysta, założyciel i lider aktywnego w latach 1999-2014 kabaretu Limo. Twórca programów stand-upowych: „Proteus Vulgaris”, „Ludzie, trzymajcie kapelusze”, „Numer 3”, „Piniata”, „Zaodrze”, „Samertajm” oraz „Wentyl”. A także autor serialu „Kryzys” oraz słuchowisk i książek - m.in. bajki dla dzieci „Hania, Tyśka i Szajka Brudziaków”.





Jak to jest z odbiorcami pana programów? To chyba grupa o specyficznym profilu. Przychodzą tam ludzie, którzy znają konwencję, powinni – teoretycznie - być gotowi na wszystko. Po latach na scenie zakładam, że mam na sali całkiem kumatą bandę. Oni dobrze wiedzą, że ja nie nabijam się ze swoich dzieci, bo to jest opowieść o nas, dorosłych. O naszym zmęczeniu, naszych frustracjach i trudnych momentach w sklepie spożywczym. Dzieci to tylko dzieci. Ale z tą gotowością na wszystko oczywiście bywa różnie...

No właśnie. Kiedy ktoś reaguje świętym oburzeniem, jak sobie z tym poradzić?

Wiele lat temu, kiedy zaczynałem solową karierę, zdarzało się, że ludzie przychodzili i myśleli, że ja będę odtwarzał żarty z kabaretu Limo. Może część ludzi się zdziwiła i więcej nie przyszła. Zakładam, że nawet teraz, kiedy mam już jakąś rozpoznawalność, jest na sali jakiś procent widzów, którzy są na tę konwencję nieprzygotowani, ale cóż, ja nie będę tych ludzi specjalnie oszczędzał. Jeśli ktoś nie lubi samej formy czy wulgaryzmów, może już więcej nie wróci? Ale biorę sobie do głowy to, że chciałbym tak opracować swój program, że nawet jak ktoś nie lubi stand-upu i mnie, to wysiedzi do końca.

Pan nie lubi musicali, a jednak...!

Ba, nie lubię też jazdy figurowej na lodzie, ale ostatnio oglądałem, jak jeden z zawodników na olimpiadzie zrobił salto, i obejrzałem cały jego program. Typ skacze na łyżwach, w dziwnej bluzce, a ja nie mogę od niego oderwać wzroku. Ja chcę być na scenie jak ten łyżwiarz, żeby nawet jak mnie ktoś nie lubi, został. Oczywiście świadomy widz to jest zło. W czasie występu ja szukam swoich granic, szukam komedii w sobie i w innych, i ciężko to robić na nieświadomych ludziach, którzy mogą odpalić się na słowo, dajmy na to, Jezus.

Czy w naszym kraju są jeszcze w ogóle jakieś tematy, które określiłby pan mianem tych „nie do ruszenia”?

Dekadę temu to był kościół. Potem wszyscy już darli łacha z kościoła, ale jak pojawił się Jezus albo Bóg, to bywało trudno. Dziś chyba nie ma już takich tematów. Proszę spojrzeć na to, co opisują media, albo to, co mówią i robią politycy. Jak komik może dziś cymś zszokować? Jakie mogą być tematy tabu?

Ile w jednym programie jest pana uprzedniej pracy intelektualnej i starannej reżyserii, a ile miejsca na improwizację?

U mnie jest dużo planowania, researchu i przygotowań.

No proszę! Zawsze miałam wrażenie, że wszystko jest improwizacją.

Świetnie! Taki flow pojawia się, kiedy mam już dobrze „ograny” program, mogę sobie pozwolić na jakąś swobodę na scenie. Ja generalnie lubię improwizację, ona niesie ze sobą szal, dzikość, wulgar. Ale pewne żarty są śmieszne tylko raz. Jeśli ma pani wrażenie, że ja to robię z lekkością, to jestem najszcześliwszy

na świecie! Proszę mi jednak wierzyć, ta godzina programu jest wcześniej dłubana, przygotowywana, nie mógłbym za każdym razem wychodzić na scenę bez żadnego planu. Mam kumpli, którzy potrafią płynąć i są w tym świetni, ale ja lubię przewidywać, robię swoje scenariusze najlepiej jak potrafię, a kiedy temat jest trudny, to wymaga ode mnie szczególnego przygotowania i skupienia.

Wystąpi pan jeszcze w telewizji?

Może jeśli będę musiał, ale na pewno już nie dla chęci zysku. Chyba nie ma niczego, co telewizja mogłaby mi dać i co ja mógłbym z chęcią przyjąć od tej instytucji. Jak byłem młodszy, to był jedyny sposób, żeby jakoś zaistnieć w świadomości widza, ale dziś są już inne czasy.

Wróćmy na chwilę do dzieci. Niedawno wydał pan swoją książkę „Hania, Tyska i Szajka Brudziaków”, której adresatami są właśnie dzieciaki. Skąd u Abelarda Gizy wziął się pomysł na książkę dla dzieci?

Może z sympatii dla moich córek...?

Lubi je pan...? To dobrze! (śmiech)

No pewnie, i to jest uczucie zupełnie inne od ojcowskiej czy rodzicielskiej miłości. Lubię te swoje dzieciaki, staram się spędzać razem mnóstwo czasu, gramy w planszówki i robimy inne fajne rzeczy. A że nie bardzo mogę jeszcze pokazać im, co robię zawodowo, to bardzo chciałem coś dla nich stworzyć. No i wymyśliłem im taką mroczną bajkę o brudzie za łóżkiem, bardzo im się spodobała. Ale może nie chciały mi zrobić przykrości i po prostu były miłe? Twierdzą

na przykład, że robię dobre racuchy, ale może kiedyś dowiem się przy wigilii, że to wszystko było jednym wielkim kłamstwem (śmiech). W każdym razie dzieci się nie wyłączyły i to dało mi wiatru w żagle. Potem przeczytały to inne dzieciaki i też dostałem pozytywny feedback.

Mamy przygody spleśniałego sera, trochę kurzu, zasmarkana chustka... Powiedziałabym, że to bardzo w stylu Gizy!

Prawda? Jest przygoda, jest dobro i zło, dla mnie to była czysta frajda z wymyślenia przygodówki! Może napiszę drugą część, teraz nagrywamy słuchowisko, będzie gra planszowa. Audio-book będzie w marcu, strasznie jestem tym zajarany, bo mamy genialną obsadę – m.in. Artur Barciś, Tomasz Kot jako Kurczaczek, będzie Wojtek Tremiszewski, Julia Kamińska i wielu innych fantastycznych ludzi. I ja się też tam przewijam, jako tata i jeden z Paprochów. Rafał Rutkowski będzie Bananem, Jarosław Boberek – Serem Camembertem. Fajna obsada, super studio, bardzo się na to cieszę.

Na koniec bardzo ważne pytanie – czy spotkał się pan kiedyś z kimś z Kabaretu pod Wyrwigroszem?

Nie, ale gwarantuję, że jeśli takie spotkanie kiedyś nastąpi, to tego nie odpuszczę i na pewno o tym opowiem!

TRÓJMIEJSKIE INSTA STORY

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

@annabobrowska_fot

Obserwuj

Fotografka, miłośniczka podróży, sportu i aktywnego spędzania czasu. Współpracuje z Agencją Fotograficzną Kosycarz Foto Press. Jak mówi, najlepsze kadry, to te, które są niezaplanowane, tuż przed, tuż po. Na swoim koncie ma wystawy krajowe i zagraniczne, nagrody i publikacje w prasie. Jej dewizą są słowa Henriego Cartier-Bressona - "fotografując staraj się pokazać to, czego bez ciebie nikt by nie zobaczył". Zaglądamy na konto Anny Bobrowskiej.

Nazywam się ... Anna Bobrowska.

Jestem ... fotografką i entuzjastką podróży.

Urodziłam się ... w Gdańsku, na co dzień mieszkam w ... Dobrewinie, **moim ulubionym miejscem na świecie są ...** Trójmiasto i Toskania.

Robię zdjęcia, ponieważ to moja pasja. Gdy fotografuję ważne jest dla mnie uchwycenie "tej" chwili. Dokumentuję rzeczywistość, bo to moja forma przechowywania wspomnień.

W obrazie interesuje mnie przede wszystkim gra światła z cieniem i emocje.

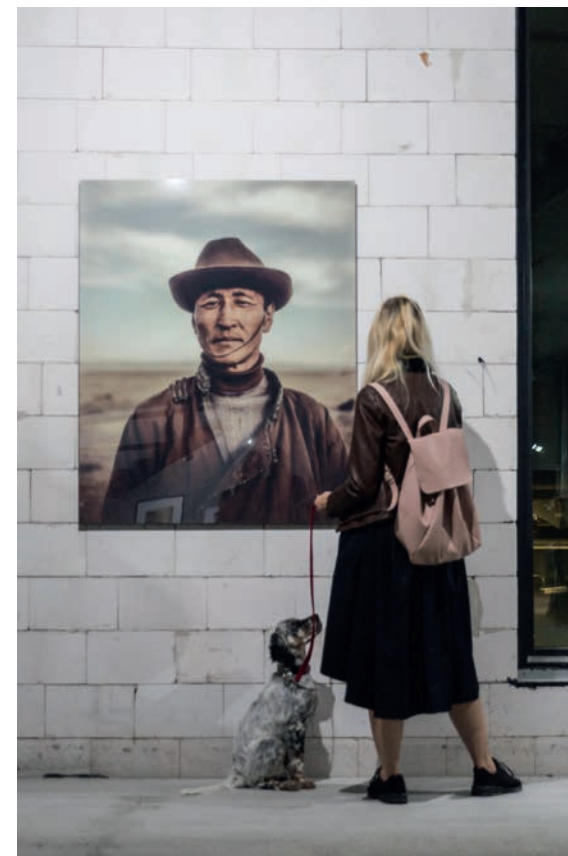
Instagram służy mi do pokazywania innym świata moimi oczami i oczywiście do kontaktu. Jest dla mnie pamiętnikiem - albumem wspomnień, źródłem inspiracji.

Gdybym mogła zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałabym ... przyrodę Nowej Zelandii.

Z Trójmiastem łączy mnie ... rodzina, przyjaciele, morze, praca jako fotograf.

Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście: sopockie kamienice, gdańska stocznia, morze o wschodzie i zachodzie słońca.

Trzy ulubione adresy w Trójmieście: sopocka plaża poza sezonem, Klif Orłowski, dom



INSTA NOMINACJE

@ANNABOBROWSKA_FOT



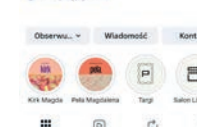
Obserwuj Wiadomość Kontakt



@_henricartierbresson
mój mistrz decydującego momentu



Obserwuj Wiadomość Kontakt



@przyplyw.galeria
klimatyczna gdyńska galeria sztuki



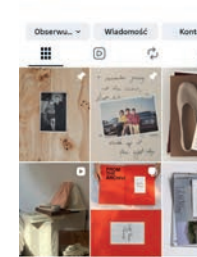
Obserwuj Wiadomość Kontakt



@b.a.l.t.y.k
czyste, spokojne kadry
mojego kochanego morza,
uchwycone głównie z lotu
ptaka



Obserwuj Wiadomość Kontakt



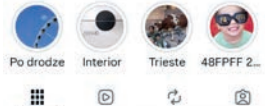
@rafael_bojar
magiczne kadry pełne
emocji



Obserwuj Wiadomość +8



Po drodze Interior Trieste 4BFFPF 2...





SYCYLIA

WAKACJE Z KOMISARZEM

AUTORKA: EWA KAROLINA CICHOCKA

Zafascynowani kryminałami turyści, krążą po Dolinie Noto śladami komisarza Montalbano, bohatera serialu opartego na powieściach Andrei Camilleriego. Zabytkowe, barokowe miasteczka południowo-wschodniej Sycylii stały się filmowymi plenerami kryminalnej serii i atrakcjami na nowym szlaku turystycznym.

Andrea Camilleri urodził się i wychował na Sycylii. Wypa i jej krajobrazy stały się pierwowzorami miejsc z jego powieści. Bohaterem zaś, nieco ekscentryczny, ze specyficznym poczuciem humoru komisarz Salvo Montalbano. Podobnie jak autor kryminalnych opowieści, policjant jest Sycylijczykiem, używa dialektu, jest wrażliwy na damskie wdzięki i lubi dobrze zjeść. W ślad za wieloma powieściami Camilleriego pojawił się filmowy serial, w którym główną rolę zagrał Luca Zingaretti. Powstało blisko trzydzieści odcinków, które były emitowane w ponad sześćdziesięciu krajach. Jako plenery wystąpiły w nich wioski i miasteczka głównie z południowo-wschodniej części Sycylii nazywanej Doliną Noto (Val di Noto).

DOM NA PŁYCIŹNIE

Filmowa Marinella, gdzie przy plaży mieszka komisarz Montalbano, to w rzeczywistości mała wioska rybacka Punta Secca, nazywana przez miejscowych 'a sicca czyli „płycizna”. Drugie życie dały jej zekranizowane kryminał-

ne opowieści Camilleriego. Wzięty autor doczekał się tu nawet swojego pomnika! Tu kręcono sceny w filmowym domu komisarza z malowniczym tarasem i widokiem na morze. Ten dawny magazyn rybny przy plaży, przebudowano na pensjonat, któremu elegancji dodały zielone okiennice i białe, klasyczne balustrady tarasów. Nazwano go „Casa di Montalbano”, licząc że przyciągnie gości i fanów twórczości Camilleriego. Czołówka serialu pokazuje z lotu ptaka całą wioskę na przylądku z domem komisarza, kamienną wieżą i smukłą białą, stuletnią latarnią nad porcikiem rybackim, oraz dwa łuki żółtych plaż, okolonnych małymi domkami.

Długo planowałam wakacje nad Afrykańskim Morzem, jak nazywają Sycylijczycy południowe wybrzeże wyspy. Wioska Punta Secca (Suchy Przylądek) była idealnym wyborem na urlop po sezonie. Opustoszały plaże, temperatury przekraczały 20 stopni C, a woda w morzu była nadal ciepła. Wyjechali wczasowicze, a lokalną społeczność stanowiło ledwie kilkuset stałych mieszkańców.



Chciałam zamieszkać jak Montalbano nad morzem przy plaży. Takie lokum udało mi się znaleźć w wieży Torre Scalambri z początków XVII-wieku z tarasem na dachu. Czworoboczna, kamienna strażnica, należała do dawnego systemu blisko 400 obronnych wież, strzegących przed morskimi najazdami piratów. Czasem, przy silnym wietrze z południa wieżę oblewały fale. Ich szum usypiał wieczorem, a budził o świcie, no i z łóżka widać było turkusowe morze po horyzont... Z tarasu na dachu, był za to widok na całą wioskę, port, plażę, latarnię oraz ruiny bliźniaczej Torre di mezzo. Tuż obok znajdował się dom filmowego Montalbano, gdzie na tarasie popijał poranne espresso lub wieczorne wino. Tu pływał w morzu, choć jak zwrócili mi uwagę miejscowi, te sceny filmowano przy innej plaży, bo tu przecież było płytko... Pogoda była idealna, więc można było na leżaku z widokiem na morze zatapiać się w kolejne opowieści Camilleriego, a potem wybierać się na przejażdżki po barokowej scenerii pobliskich miast śladami komisarza. Wieczorem zaś wpaść do kilku czynnych knajpek, w tym do uwiecznionej w serialu restauracji "Enzo a Mare" z żółto-niebieskim tarasem na plaży i gdzie w menu jest antipasti komisarza z ryb i owoców morza.

SALVE SALVO

Komisarz z kultowego włoskiego serialu, rozwiązuje zawite morderstwa, porwania i oszustwa, często powiązane z korupcją i lokalną mafią, pomijając czasami sztywne procedury. Fikcyjne powieściowe miejscowości Vigata, Marinella,

Montelusa i Mannara zostały sfilmowane przez reżysera Alberto Sironiego i scenografa Luciano Ricceri głównie w prowincji Ragusa. Pod koniec XVII wieku, tę południowo-wschodnią część Sycylii nawiedziło katastrofalne trzęsienie ziemi, które zmiotło z powierzchni ziemi ponad sto miast i wsi w Dolinie Noto, grzebiąc w gruzach sześćdziesiąt tysięcy ofiar. Część z miast jak Modica, Noto, Ragusa i Scicli odbudowano i przebudowano w duchu sycylijskiego baroku. I tak z miękkiego o ciepłej barwie tufu powstały w jednym stylu liczne kościoły i pałace z falującymi fasadami, balkonami i wymyślnymi kroksztynami. Z tego powodu osiem miast z Doliny Noto, wpisano na listę światowego dziedzictwa UNESCO. I te perły architektury pojawiają się w filmowych opowieściach o sycylijskim komisarzu z lokalnym kolorytem i mentalnością mieszkańców w tle.

Wędrowkę śladami komisarza zaczynam w filmowej Vigacie czyli w Scicli, małym miasteczku poza tradycyjnym szlakiem turystycznym. Stara część miasta to kilka ulic w kamiennej dolinie z senną atmosferą. Urocza Via Mormina Penna, nazywana „salonem” miasta, pojawia się często w serialu. Można mieć wrażenie, że przy stoliku kawiarenki spotkamy komisarza czytającego gazetę przy filiżance espresso. Tu znajduje się ratusz czyli Palazzo Comunale, a zarazem słynny komisariat policji w filmowej Vigacie. Na piętrze zaś znajduje się gabinet komisarza, w którym na co dzień urzęduje burmistrz Scicli. Co ważne, można je zwiedzić. Spozostawczy widz rozpoznaje też w Scicli wiele uliczek, zaułków, kamiennych schodów oraz



fasady barokowych kościołów, stanowiących niezwykłą scenografię serialowych odcinków. Warto wspomnieć też o najbardziej reprezentacyjnym barokowym pałacu Beneventano z dekoracyjnymi maskaronami na elewacji. Nie wiem, czy Jerzy Stuhr, wielbiciel Sycylii oglądał przygody komisarza Montalbano, wiem za to, że uwielbiał Scicli za atmosferę i barokowe skarby, ukryte pomiędzy skalnymi wzgórzami.

ZBYT WSPANIAŁE NOTO

Do Noto, nazywanego „kamiennym ogrodem” trafiam o złotej godzinie przed zachodem słońca. Ciepłe i długie światło kładzie się na piętrach miasteczka z plażami, tarasami i schodami tworzącymi zaskakujące perspektywy. Wielkie schody między Duomo San Nicolo z dwiema wieżami, a ratuszem (dawnym Palazzo Ducezio) zapraszają, żeby przysiąść i popatrzyć. I w tym zachwycającym miejscu pojawia się komisarz Montalbano, co dostrzegą skrupulatni widzowie serialu. Z Piazza del Municipio udaję się na Via C. Nicolaci, której perspektywę zamyka wklęsła fasada kościoła Monte Vergine. Uliczka słynie z święta „Infiorata”, kiedy zaścielona jest dywanem kwiatów. Znana jest też z Palazzo Villadorata z balkonami, podtrzymywanymi przez kroksztyny w kształcie kamiennych postaci gryfów, koni, aniołów i mnichów. Imponująca jest panorama z apartamentu księżnej w pałacu, obejmująca widok na katedrę, dachy i kopuły Noto. Cisną się tu na usta słowa Adama Zagajewskiego, że „to miasto jest zbyt wspaniałe dla swoich mieszkańców”.

POMARAŃCZKI KOMISARZA MONTALBANO

Kolejne serialowe miasto to Modica. Wjeżdżam w uliczki górnej części - Modica Alta, tarasowo zabudowanej wzdłuż zbocza, pełne z jednej strony wiszących balkonów, a po drugiej stronie w dole - sterczących dachów, kościelnych wież i kopuł. Z tarasu widokowego patrzę na miasteczko, obrośnięte domami wzgórz opadające do dawnej doliny rzeki. Z tej perspektywy widać bure i be-żowopomarańczowe dachówki obrośnięte szarym mchem. Do tego wszechobecne zbiorniki na wodę i pajęczyny kabli elektrycznych i antenowych. Schodzę niżej do dolnej części miasta - Bassa, prosto przed katedrę San Giorgio, gdzie kwiaty pną się i zwisają z klombów między schodami, wznoszącymi się przed fasadą kościoła. Tę scenerię, a także w Palazzo Castro Grimaldi Polara i we wnętrzach liceum Tommaso Campailla, można odnaleźć tło filmowych zwrotów akcji.

Miejsca znane z ekranu - ulice, skwery i kafejki w Vigacie, nakręcono także w obrastającym wzgórze mieście - Ragusie Ibla. Po pokonaniu setek schodów można dostać się na długi plac katedralny z barokową świątynią San Giorgio u szczytu, gdzie także pojawiał się komisarz. Niedaleko położona jest też restauracja „ARusticana”, która w serialu występowała jako jego ulubiona „Trattoria da Calogero”. Tajemniczym i wyjątkowym plenerem, pojawiającym się wielokrotnie jest stara cegielnia Fornace Penna nad złocistą plażą na przylądku Punta Pisciotto. Tam, jedząc lokalny przysmak arancini, czyli kulki ryżowe z nadzieniem - uwielbiane przez komisarza, zakończyłam wakacyjną podróż z kryminałem w rękę.



KAMIL SADKOWSKI

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

WIOSENNE PORZĄDKI

Wiosna wybuchła prosto w twarz, z nosa leci, oczy przekrwione jak po tygodniowym melanzu. Nie wiadomo, czy chodzi o alergię, może to przesilenie, czy to może chodzi o tą dziwną, coroczną potrzebę zmian, przewietrzenia i poukładania wszystkiego na nowo. Wiosna nie wchodzi do życia delikatnie, ona wchodzi z butą. Rozsuwa zasłony, otwiera okna i mówi sprawdzam. Kuchnia nie jest na to gotowa, bo ona zimą żyje w półprawdach. W półmroku wszystko wygląda lepiej. Słoiki są pełne możliwości, puszki są planem na przyszłość, przyprawy jeszcze na pewno się przydadzą. Zimą jesteśmy bardziej wyrozumiali, dla siebie i dla naszych zapasów.

Wiosną kończą się wymówki. Światło wpada do środka jak beczelny gość i zaczyna oglądać wszystko. Nagle okazuje się, że nasza dumne szafki kuchenne to bardziej archiwum niż miejsce do gotowania. Otwieramy drzwiczki i wchodzimy do innej epoki. Tu stoi musztarda, gdzie nie wiadomo co to za produkt w środku, gdyby nie napis na słoiczku. Tam kasza, która miała zmienić życie zdrowotne, ale zmieniła tylko półkę zamieszkania. Tu przyprawy, które kiedyś krzyczały aromatem, a dziś mówią szeptem. Każdy produkt ma

swoją historię, każdy był kiedyś pomysłem. Wiele trafiło z podróży, miały być być początkiem czegoś co zapamiętaliśmy. Ale życie zrobiło swoje, zamiast gotować ochoczo łapaliśmy za telefon o zamawialiśmy nikle żarcie za milion monet. Zamiast eksperymentować, odłożyliśmy na później i na tym koniec, klasyka gatunku.

Najpiękniejsze są daty na naszych produktach. Te małe, niepozorne cyfry, które nagle zaczynają mieć znaczenie większe niż skład. Najlepiej spożyć przed brzmi jak sugestia, że zrób jak uważasz. To nie jest zakaz, to lekki uśmiech producenta, który wie, że i tak zrobimy po swojemu. A potem mamy tekst, że należy spożyć do... Tutaj kończą się żarty, tu nie ma filozofii, ale jest decyzja. Albo teraz, albo wcale. Tu jest cienka granica między rozsądkiem a odwagą. I właśnie na tej granicy dzieją się rzeczy najciekawsze. Bo każdy z nas ma swoją historię z produktem, który przekroczył termin i postanowił z nami zagrać. Otwieramy jogurt, patrzymy i wąchamy, wygląda podejrzanie normalnie. To tylko dwa dni po, więc nie takie rzeczy się jadło. I bierzemy łyżkę, smakujemy i nic się nie dzieje. Czujemy się jak zwycięzcy, jakbyśmy przechrzyli system. Czasem jednak system



przypomina, że ma swoje zasady. Są produkty, które odchodzą po cichu. Tracą smak i sens, ale są też takie, które postanawiają zostawić po sobie intensywne wspomnienie. Ser, który uznał, że pleśń to jego nowa tożsamość. Sos, który po otwarciu wydaje dźwięk przypominający ostrzeżenie. To są momenty, kiedy człowiek przestaje dyskutować. Czekolada, która pokryła się białym nalotem, jakby przeszła przez zimę razem z nami, ale nadal smakuje jak powinna. Makaron, który leży od dwóch lat, ale po wrzuceniu do wody zachowuje się jak zawodowiec. Oliwa, która nie wygra konkursu na najsmaczniejszy produkt, ale dalej robi robotę. I nagle zaczynamy rozumieć, że jedzenie to nie tylko data. To jednocześnie doświadczenie, zapach i intuicja. I zdrowy rozsądek, który czasem przychodzi za późno.

Wiosenne porządki to więc nie tylko sprzątanie. To konfrontacja z tym, co mamy. Z tym, czego nie używamy. Z tym, co trzymamy na lepsze czasy, które nigdy nie nadchodzą. I wtedy dzieje się coś jeszcze. Bo wiosna nie sprząta tylko półek, ale sprząta i oczyszcza też nas. Po miesiącach ciężkich smaków, gęstych sosów, rozgrzewających dań i kulinarnego jakoś to będzie, nasze ciała zaczynają mówić dość. Nie krzyczą, ale sugerują, że chcą czegoś świeżego. Lekkich smaków w kolorze zieleni, które chcą chrupnięcia, które budzi, a nie usypia. Chcą smaku, który jest jasny, a nie przytłumiony. Garść ziół pachnie jak obietnica. Sałata przestaje być dodatkiem, a zaczyna być potrzebą. Nagle zwykła rzodkiewka potrafi zrobić większe wrażenie niż zimowy gulasz. To nie jest moda tylko instynkt. Organizm nie chce już przechowywać, chce doświadczać. Nagle wszystko zaczyna

się układać. Porządki w szafkach i w głowie. Selekcje, decyzje, odrzucenie tego, co nie ma już sensu.

Ale zanim wyrzucimy wszystko bez litości, pojawia się jeszcze jeden moment. Ten najciekawszy. Moment przeglądu lodówki. Patrzymy na to, co zostało. Trochę sera, kawałek mięsa i resztki warzyw. Nic nie jest idealne, ale wszystko ma potencjał. I wtedy zaczyna się improwizacja. Bez planu, bez przepisu, ale z odrobiną beczelności. Prawie zawsze wtedy przychodzą do głowy Croquetas, taki pomruk i zarazem ostanie wieczera zimowego zamulenia. Pyszne, kremowe i utopione w beszamelu, który przykrywa wszystkie niedoskonałości jak dobrze skrojony garnitur. Chrupiące na zewnątrz, miękkie w środku. Nie pytają o daty, nie interesuje ich przeszłość składników. Liczy się to, co jest teraz. Resztki dostają drugie życie, produkty z innej epoki nagle odnajdują sens. To, co miało być wyrzucone, staje się bohaterem. Wtedy okazuje się, że wiosenne porządki nie kończą się stratą, a pyszną kolacją.

Bo wiosna nie polega na tym, żeby wszystko było nowe. Polega na tym, żeby wszystko znowu miało sens, a może nawet coś więcej. Chodzi o to, żeby co roku przypominała nam, że nic nie jest dane na zawsze. Ani zapasy, ani nawyki, ani nasze wymówki. Warto czasem otworzyć okno szerzej niż zwykle, wyrzucić to, co już nie działa i zrobić miejsce na coś, co jeszcze nie ma historii. Wiosna jest beczelna, trochę niewygodna, ale cholernie potrzebna. Bo bez niej dalej siedzielibyśmy w półmroku, przekonani, że wszystko jest w porządku, a nie jest. I całe szczęście.



Moshi Moshi

#RESTAURANTWEEK

PODRÓŻ BEZ PASZPORTU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Trzy restauracje, trzy kierunki i jedno pytanie: czy lokalna kuchnia nadąża za światem, który coraz szybciej mówi językiem fermentu, kontrastu i tekstury.

W ramach Restaurant Week sprawdzam, czy to, co dziś dzieje się w Delhi, Tokio i Seulu, naprawdę ma już swoje odbicie na talerzach w restauracjach: Samudra, Moshi Moshi i Yatta Bar. Najciekawsze w tej podróży nie jest jednak to, dokąd prowadzi – tylko ślad, jaki po sobie zostawia.

Najlepsza podróż po Azji nie wymaga odprawy, tylko wolnego stołka i pary pałeczek. Wystarczy jeden kęs, byś wyleciał z Trójmiasta i wylądował z hukiem w samym środku tokijskiej uliczki, na lepkiem od wilgoci targu w Delhi czy w mętnej, parzącej głębi bulionu, który smakuje jak Hanoi o drugiej nad ranem.

Powiedzmy sobie szczerze – tamtejsze szkoły smaku nie negocjują. Jeden kęs potrafi uderzyć równocześnie słodyczą, solą, kwasem i ogniem oraz sprawić, że przez chwilę mózg nie wie, co właściwie czuje. Nie ma tu jednej dominującej nuty, która prowadzi za rękę. Jest pięć naraz, każda ciągnie w swoją stronę, i jakoś – wbrew wszelkiej logice – to działa! To nie jest chaos. To precyzja, której nie rozumiesz, dopóki nie przestaniesz się opierać.

Ale czy wschodnie dania w trójmiejskich restauracjach to podróż warta zachodu, czy może to tylko pocztówka z miejsc, w których się nie było? Punkt wyjścia do uzyskania odpowiedzi był dla mnie konkretny: w 2026 roku na talerzach dawno skończyły się klasyczne sushi i bezpieczny pad thai. Teraz rządzi tekstura QQ – uzależniająca, sprężysta gumowość makaronów i klusek, która stawia zębom radosny opór. Fermentacja wychodzi z cienia i odważnie prezentuje swój zapach – głębokie, niemal brudne umami sosów rybnych i past krewetkowych tylko podbija stawkę. Na deser hojicha, która zaczyna podgryzać wszechobecną matchę – dymna, spokojna, zaskakująco melancholijna.

Czy tak jest naprawdę? Czy lokalne kuchnie nadążają za tymi azjatyckimi trendami? Dlatego w tym roku Restaurant Week to nie festiwal. To podróż – i to ta najlepsza: bez kolejek, bez bagażu, bez odrutowca. Paszporty zostawcie w szufladzie. Wyruszamy!

#SAMUDRA POZA SCHEMATEM

W nowoczesnej przestrzeni Sopot Centrum, zaledwie kilka kroków od peronów, bije serce Samudry – miejsca, które udowadnia, że

„ocean” (bo to właśnie oznacza jej nazwa w sanskrycie) to przede wszystkim nieskończona głębia doznań, rzucając tym samym wyzwanie zachodnim stereotypom o „kuchni indyjskiej”.

Często nasze wyobrażenia o Indiach ograniczają się do chrupiącej, smażonej Samosy na przystawkę; wszechobecnego i słodkawego Butter Chicken, który smakuje niemal wszędzie tak samo; czy obojętowego Mango Lassi. To te „oczywiste oczywistości”, które znajdziemy w każdej karcie od Londynu po Warszawę. Samudra idzie jednak o krok dalej, a właściwie – o kilka tysięcy kilometrów w głąb subkontynentu.

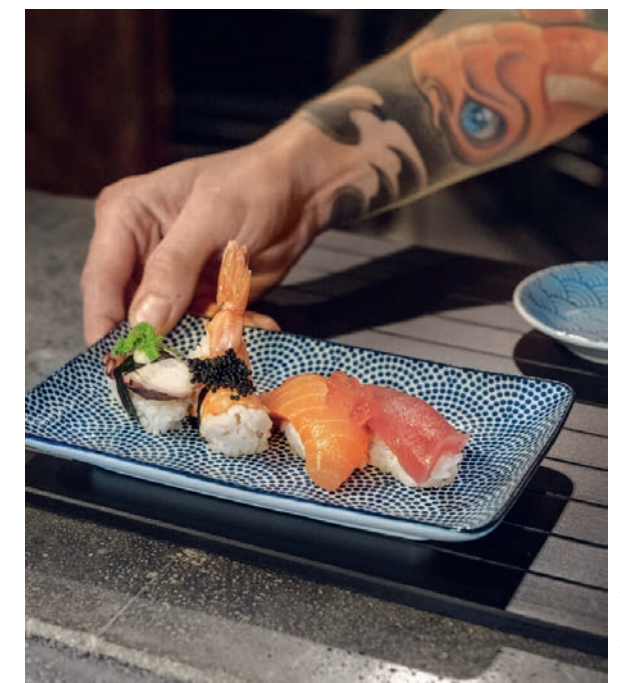
Dlatego też moja kulinarna podróż w ramach Restaurant Week rozpoczęła się tutaj od... zaskoczenia! Idąc tam, nastawiałem się na aromatyczny nokaut i intensywne smaki, które od progu zdominują moje zmysły. Tymczasem Samudra zagrała na zupełnie innych strunach. Zupy w obu festiwalowych odsłonach były manifestem subtelności. Chicken Soup – esencjonalny, drobiowy bulion w indyjskim wydaniu – oraz Veg Soup na bazie imbiru i czosnku. W tej wersji uderzyła mnie również jakość: to były chrupiące, tętnięcia życiem świeże warzywa, a nie smutne mrożonki. Obie zupy, choć delikatne i mało wyraziste w naszym polskim, potocznym rozumieniu, okazały się idealną rozgrzewką.

Dania główne to już wyższa szkoła kulinarnej magii. Jedną z propozycji był Methi Chicken i jeśli myślicie, że to kolejna odmiana popularnego Butter Chicken, jesteście w błędzie! Tutaj pierwsze skrzypce grała kozieradka (methi). To ona nadała potrawie specyficzny, korzenno-gorzki sznyt, który w połączeniu z jogurtem stworzył kompozycję nieoczywistą i niezwykle elegancką. Jednak moje serce bez reszty skradło – Butter Paneer – podawany z gorącym, maślanym chlebkiem naan. To danie, którego po prostu trzeba spróbować, by zrozumieć potęgę indyjskiego wegetarianizmu.

Desery w Samudrze to osobny rozdział. O ile Mango Kulfi było poprawnym, owocowym odświeżeniem dla fanów mniej słod-



Samudra



Moshi Moshi



Yatta Bar Sharing Concept



Moshi Moshi

kich nut, o tyle Carrot Halwa... to był kosmos. To dekonstrukcja ciasta marchewkowego, która totalnie zaskoczyła konsystencją. Mięka, wilgotna, słodka masa z wyraźnie wyczuwalnym aromatem cynamonu i kardamonu to deserowy „game changer”. Choć podobno bywa kontrowersyjny ze względu na swoją specyfikę, dla mnie jest pozycją obowiązkową. To smak, którego nie da się zapomnieć.

Jednak Samudra to nie tylko talerz. To lekcja indyjskiej gościnności, która idzie o krok dalej niż nasze „gość w dom, Bóg w dom”. Tutaj obsługa nie jest tylko od podawania dań – oni są przewodnikami. Wychodząc z Samudry, czułem się nie tylko najedzony, ale i zaopiekowany. Cała koncepcja karmi zmysły i duszę, odczarowując stereotypy o ciężkiej kuchni Orientu.

#MOSHI MOSHI SŁONY MINIMALIZM

Kiedy wchodzi się do sopockiego Moshi Moshi, lokal od progu uderza szlachetnym, japońskim minimalizmem, budując natychmiastowy dystans do zgiełku ulicy za oknem. Wnętrze zaprojektowane przez Filipa Kozarskiego to hołd dla rzemiosła. Jest tu cicho, intymnie i surowo, co daje jasny sygnał: jest tylko stół, precyzyjne światło i produkt.

Moja kolejna wizyta w ramach Restaurant Week zaczęła się od zapachu, który od razu przeniósł mnie na rybacki kuter o świcie. Jeśli szukacie absolutnej definicji morza zamkniętej w miseczce, musicie spróbować zupy misoshiru. Kiedy unosiłem łyżkę do ust, uderzył mnie intensywny, wręcz hipnotyzujący rybny aromat, subtelnie przełamany delikatnością tofu. Głęboki

smak wodorostów wakame dopełniał całości. Dla mnie to było morze na talerzu – rześkie, autentyczne i bezkompromisowe. Jeśli zdecydujecie się na drugą ścieżkę, czekają na was Takoyaki – smażone kulki z ośmiornicą. Największe wrażenie robiły płatki suszonego tuńczyka bonito. W połączeniu z wyrazistym, mocnym sosem okonomiyaki, to przystawka nieoczywista i odważna.

Przy daniu głównym w Moshi Moshi zrozumiałem również, że nawet w doskonale znanych formach sushi drzemie potencjał na kompletne zaskoczenie. W rolce California Sake Tempura Mango absolutną gwiazdą, która skradła całe show, był opalany łosoś. To zupełnie inne oblicze. I choć bogaty farsz z mango i chrupiącą tempurą wciąż wydaje się szukać swojej ostatecznej harmonii, to dla tej jednej, opalanej ryby warto tu wrócić.

Prawdziwym objawieniem okazała się jednak wersja roślinna. Futomaki Vege Tempura z egzotyczną okrą i California Hiratake z boczniakiem to majstersztyk. Bocznik, który tak często bywa kulinarnym tłem, tutaj zyskał nową, fascynującą twarz. Otulony chrupiącym panko, z dodatkiem aioli mayo i platków tempury, stał się punktem programu, którego nie powstydziliby się najbardziej zatwardziały mięsożerca.

Na deser podano dwa różne światy, oba równie urzekające. Moja pierwsza myśl przy Gunkan Tamago Ananas? Podróż sentymentalna. Ryż zawinięty w delikatny naleśnik smakował mi jak najmiłsze wspomnienie domowych, słodkich deserów z dzieciństwa. Jeśli jednak, tak jak ja, lubicie wizualne i smakowe kontrasty, musicie spróbować ich sezamowych lodów. Są szare, wręcz hipnotyzujące swoim kolorem, a smakują głęboko, orzechowo, wręcz ziemście.

Kiedy zestawi się to z tą niesamowitą, słoneczną słodyczą lodów mango, dochodzi do wybuchu bomby smaku – perfekcyjny finał!

I choć Moshi Moshi w Japonii oznacza proste, radosne powitanie, to w Sopocie nabrało ono głębszego znaczenia. To sygnał, że można połączyć dwie odległe kultury w sposób spójny i autentyczny.

YATTA BAR SHARING CONCEPT #NEONOWY PRZYPLYW

Zza szyb lokalu bije nienaturalny, magnetyczny blask. Róż i błękit neonów tną mrok tak, jak lodołamacz tnie lód na zatoce. To tutaj, w Yatta Bar, kończy się spokojny Gdańsk, a zaczyna kulinarna gorączka azjatyckiego portu. Gdy pchniesz drzwi, uderzy cię fala - gęsta, gorąca para buchająca z kuchni. W powietrzu wisi pośpiech, gwar i stukot misek, który przypomina dźwięk rozładowywanego cargo. To nie jest miejsce na celebrowanie ciszy; to miejsce, w którym stajesz się częścią pulsującego tłumy.

W porcie nikt nie je sam. Marynarze, kupcy i podróżnicy od zawsze dzielili się tym, co przyniósł los (i kucharz). Yatta Bar wraca do tych korzeni poprzez Sharing Concept. Tutaj stół staje się wspólnym pokładem. Nie zamawiasz „dla siebie” – zamawiasz dla wszystkich. Każdy sięga po to, na co ma ochotę, ręce krzyżują się nad miskami, a smaki mieszają się w radosnym chaosie. To jedzenie „w biegu”, street food w swojej najbardziej autentycznej, towarzyskiej formie.

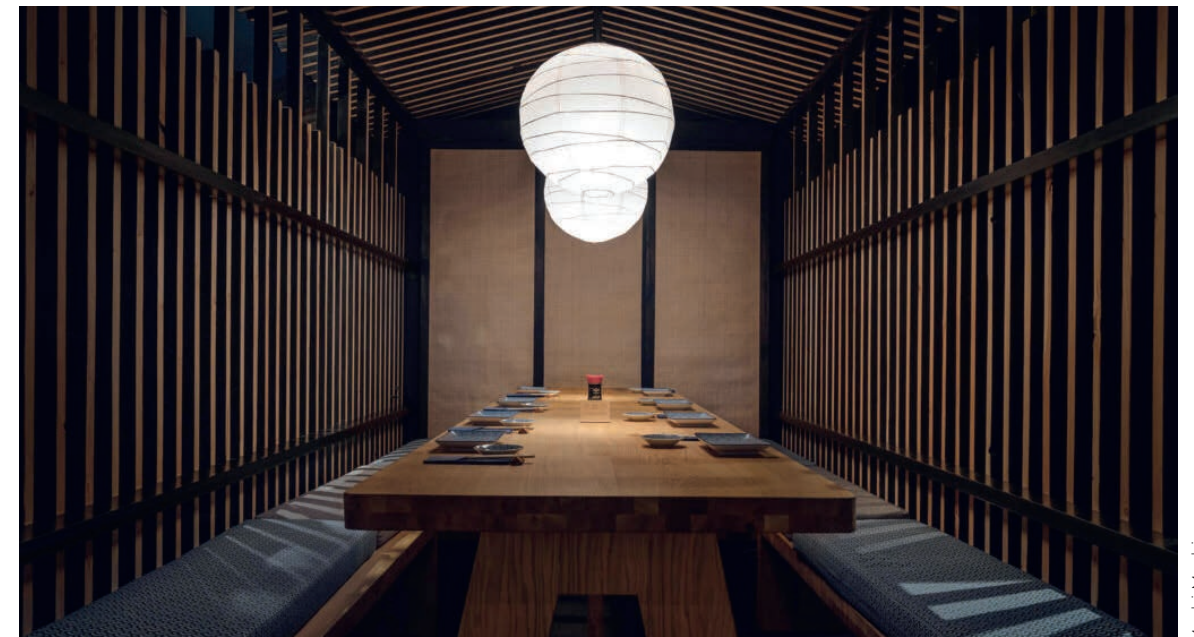
Mój rejs w tym lokalu w ramach Restaurant Week rozpoczął się od dwóch skrajnie różnych kierunków. Pierwsza propozycja przystawki to cannoli z tatarskim wołowym. Choć pomysł na „włosko-polski” łącznik był ciekawy, zabrakło w nim azjatyckiego pazura i przypraw, które nadałyby całości charakteru. Zupełnie inne wrażenie zrobiła zupa Tom Yum. Wyrazista wędzonka sprawiła, że egzotyczny wywar nabrał swojskiego, niemal staropolskiego sznytu. Wędzone tofu, teksturą przypominające chrupiące skwarki, było genialnym mrugnięciem oka do lokalnego podniebienia. To była zupa z cha-

rakterem – rozgrzewająca, pikantna i znacznie bardziej przekonująca niż jej poprzednik.

Prawdziwe serce Yatta Baru poczułem przy daniu głównym – pyzach z wołowiną. Ciasto? Wybitne. Czuć w nim rękę kucharza, czuć ziemniaka, jest delikatne i odpowiednio sprężyste. Sos słodko-kwaśny, który stał się motywem przewodnim obu menu, świetnie domykał tę kompozycję. Choć samej wołowinie przydałoby się nieco więcej „tego czegoś” – w postaci mocniejszej przyprawy – to połączenie polskiej kluski z azjatyckim sznytem uważam za najmocniejszy punkt programu. O uznanie walczył z drugiej strony pieczony kalafior. To danie dla odważnych, którzy lubią dymny, niemal zwęglony aromat. Niestety, w moim przypadku ogień potraktował warzywo nieco zbyt surowo, dominując nad jego delikatnością. Mimo to, w połączeniu z aksamitnym purée i tym samym, sprawdzonym sosem, stanowiło ciekawą alternatywę dla fanów roślinnej kuchni, choć zostawiło pewien niedosyt harmonii.

Na deser czekałem z największą ciekawością. Serniki! Ale nie takie zwykłe – to były kompozycje z czterech rodzajów sera (Grana Padano, parmezan, cheddar, twaróg), a w drugiej wersji dodatkowo wzbogacone gorgonzolą i truflą. To był kulinarny rejs o wysoką stawkę. Niestety. Otrzymałem deser, który był bardziej doświadczeniem intelektualnym niż słodkim ukojeniem. Połączenie serów było odważne, wręcz bezczelne, ale w tej odwadze zgubiła się gdzieś Azja. To było spotkanie z europejską deską serów w formie ciasta – intrygujące, inne, ale czy zachwycające? To pozostawiam do indywidualnej oceny.

Yatta Bar w ramach Restaurant Week pokazał, że nie boi się sztormów i eksperymentów. To miejsce, które nie kłania się nisko klasyce, ale szuka własnej drogi. Choć nie każda kulinarna decyzja wywołała u mnie euforię, a niektóre smaki wymagałyby mocniejszego doprawienia, doceniam odwagę w mieszaniu światów. To lokal dla tych, którzy zamiast przewidywalności wybierają rozmowę o jedzeniu i szukają we Wrzeszczu powiewu wielkiego świata – nawet jeśli czasem ten wiatr wieje nieco zbyt mocno w stronę eksperymentu.



Moshi Moshi



— MADE IN 3CITY —

FINEBITE

KULTURA ODKRYWANIA

AUTORKA: MARTA DWORAK | FOTO: PRZEMEK MAZUR

Zaczął się od odważnego pomysłu w gdańskim inkubatorze, a skończyło na zrewolucjonowaniu sposobu, w jaki Polacy poznają nowe smaki. Dziś trójmiejski startup Finebite ma na koncie 2 miliony gości i misję, która wykracza daleko poza proste zniżki. To opowieść o tym, jak pasja do gastronomii pozwoliła stworzyć technologię, która skutecznie wyciąga nas z domów – prosto do stolików najlepszych restauracji w kraju.

Środek tygodnia, wyczekiwane popołudnie po pracy i odwiedziny w restauracji, którą zawsze pragnęli poznać. Jasne, nastrojowe wnętrza zamiast zwyczajowego weekendowego zgiełku oferuje spokój, kojącą muzykę i zapach świeżo parzonej kawy. Gościnnosc i brak pośpiechu czuć tu w każdym geście obsługi. Kuchnia z kolei może celebrować przygotowanie każdego dania bez presji wypełnionej po brzegi sali. Przy stoliku czas zdaje się płynąć wolniej, pozwalając na swobodną rozmowę i pełne skupienie na smaku potraw. A po skończonym posiłku możliwość podzielenia się wrażeniami w ankiecie online, wiedząc, że anonimowa opinia przysłuży się restauratorom w lepszym dbaniu o klienta. Ten moment czystej satysfakcji dopełnia rachunek z atrakcyjnym rabatem 50% i myśl: „Czemu by nie pozwolić sobie na to częściej?”

Takie wrażenia towarzyszą osobom korzystającym z popularnej aplikacji mobilnej Finebite umożliwiającej rezerwację stolików w wyselekcjonowanych restauracjach w atrakcyjnej cenie (-50% na jedzenie) w mniej popularnych godzinach. Mało kto wie, że jej twórcy pochodzą z Trójmiasta, a wszystko zaczęło się od start-upu, który ponad dekadę temu postanowił zrewolucjonizować myślenie o pustych stolikach.

WYKORZYSTAĆ NIEWYKORZYSTANE

Pomysł był prosty: skoro restauracje i tak są otwarte, obsługa w gotowości, a produkty na kuchni czekają w pogotowiu, czemu by nie wykorzystać tych godzin off-peak na celowaną promocję? W gastronomii bowiem największym obciążeniem nie jest samo jedzenie, lecz koszty stałe – najem lokalu, media czy wynagrodzenia zespołu. One nie zmieniają się, gdy stoliki stoją puste.

- Pomysł wziął się z zauważania potrzeb restauracji. Od lat pracuję z gastronomią, prowadziłem też lokal w Trójmieście. Brakowało mi skutecznego sposobu, by przyciągnąć nowych gości w mniej popularnych godzinach. Finebite, po wielu testach i ulepszeniach skutecznie spełnia tę funkcję – mówi Maciej Piwko, pomysłodawca aplikacji.

Cały sukces tkwi w zapelnieniu restauracji w dni powszednie lub w martwych godzinach popołudniowych – zgodnie z indywidualnym rytmem i potrzebami lokali. To restaurator decyduje, kiedy i ile stolików chce przeznaczyć na promocję.

- My przyprowadzamy jeden, dwa stoliki w ciągu dnia i to w godzinach poza szczytem. Następnie nasi użytkownicy wykonują ogromną pracę przez samą swoją obecność. Będąc w restauracji, są widoczni dla przechodniów zza witryny. A, jak wiemy, o wiele chętniej wejdziemy do lokalu, w którym są goście, niż do zupełnie pustego. To naturalny efekt zapelniania się restauracji – podsumowuje Maciej Piwko.

Zniżka 50% na jedzenie skutecznie zachęca do odkrycia nowego miejsca, a restaurator zamiast straty zyskuje pierwszych

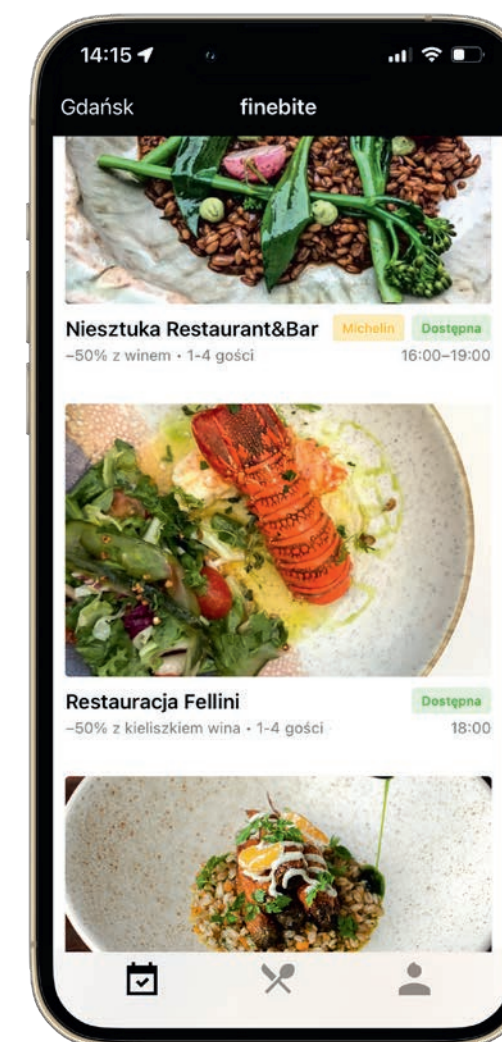
gości wieczornego serwisu, którzy dzięki Finebite decydują się przyjść trochę wcześniej.

OD STARTUPOWYCH POCZĄTKÓW DO RYNKOWEGO STANDARDU

Choć dziś Finebite kojarzy się z intuicyjną aplikacją, droga do tego miejsca zaczęła się już w 2013 roku w gdańskim Inkubatorze Starter, gdzie zespół pod szyldem Pitu Pitu wygrał swój pierwszy startupowy konkurs. Ewolucja przez projekt Everytap – nagrodzony tytułem Startupu Roku 2016 – była poligonem doświadczalnym, który wyprzedził swoje czasy, zmagając się z początkami mobilnego internetu i nieufnością branży.

Przełomem okazało się skalowanie pomysłu w latach 2018-2019 na rynki zagraniczne, m.in. w Berlinie i Kijowie, oraz trudna lekcja pandemii, podczas której firma zrezygnowała z opłat, by wspierać gastronomię systemem „Paczek Wsparcia”.

Nowoczesny etap Finebite, liczony od 2022 roku, to czas pełnej dojrzałości rynku: restauratorzy zrozumieli, że precyzyjna zniżka to inwestycja, a nie strata. Dziś platformie ufają setki miejsc, a jej działanie opiera się na trzech filarach: braku opłat od lokali, jednolitej zniżce i mądrym zarządzaniu ruchem.





- Często uśmiechamy się, gdy ludzie dziwią się, że jesteśmy z Polski, z Trójmiasta. Nasza aplikacja w App Store stoi obok gigantów pokroju Ubera czy Wolta i bywa z nimi mylona pod względem skali. Dla nas to komplement, ale i ważny sygnał: pokazujemy, że stąd, z gdańskiej Lęborskiej, można stworzyć technologię o światowym standardzie, zachowując przy tym doskonałą znajomość lokalnego rynku – przyznaje Maciej Piwko.

EKSPERCI OD GASTRO, NIE TYLKO OD ALGORYTMÓW

To, co wyróżnia Finebite na tle globalnych platform, to fakt, że jej twórcy nie są jedynie teoretykami technologii. Maciej Piwko zna rynek gastro od zaplecza, a Adam Pachucki pracował przy rozwoju międzynarodowych aplikacji mobilnych. Zespół Finebite, aktualnie już 10-osobowy - od lat aktywnie uczestniczy w życiu gastronomii – od odwiedzania najważniejszych konferencji branżowych, po bliskie relacje z blogerami, influencerami kulinarnymi i szefami kuchni. Ich obecność w tym świecie to nie tylko biznes, to autentyczna pasja, która przekłada się na selekcję lokali dostępnych na platformie. I tak na przykład Marek od początku dba o techniczne aspekty, Wiktor, Alina i Kwiryna są w codziennym kontakcie z restauracjami jako support, a Mikołaj zajmuje się marketingiem. Nie każda restauracja może zostać partnerem Finebite; twórcy osobiście szukają miejsc z duszą, które oferują coś więcej niż tylko posiłek – autentyczne przeżycie.

- Nasza praca to nie tylko siedzenie przy komputerze. Wprowadzamy się z gastronomii – sami prowadziliśmy lokale

w Gdańsku czy Poznaniu, więc rozumiemy ten trudny rynek od zaplecza. Nie jesteśmy grupą programistów, która wymyśliła sobie biznes przy biurku; jesteśmy ludźmi, którzy szukają ukrytych perełek i chcą odczarować wyjścia do restauracji – opowiada Maciej Piwko. - Staramy się namawiać gości do zmiany zachowań i pewnej edukacji kulinarnej. Chcemy pokazać, że pairing wina czy testowanie nowych, odważnych smaków to nie snobizm i nadęta atmosfera, lecz świetna zabawa i sposób na spędzenie czasu ze znajomymi. Ta wiedza i doświadczenie, które zbieraliśmy przez lata, pozwalają nam dziś budować mosty między nowoczesną technologią a tradycyjną gościnnością.

SELEKCJA BEZ SNOBIZMU

Choć Finebite słynie z wyselekcjonowanej listy lokali, twórcy unikają roli krytyków kulinarnych. Ich podejście ewoluowało – dziś stawiają na różnorodność i rzetelność. Kluczowym filtrem pozostaje jakość i uczciwość wobec gościa. W aplikacji nie ma miejsca dla lokali z niskimi ocenami na Google czy tzw. „tourist trapów” nastawionych na jednorazowy zysk kosztem jakości. Jeśli współpraca z danym miejscem nie idzie w parze z dobrymi opiniami w ankietach użytkowników, zazwyczaj kończy się ona w sposób naturalny i szybki.

- Kiedyś mieliśmy inne spojrzenie, ale dziś nie chcemy mówić ludziom, co jest dla nich dobre. Dajemy im możliwość sprawdzenia miejsc, które są popularne, nawet jeśli nie leżą w kręgu naszych prywatnych wyborów – wyjaśnia Maciej Piwko. - Jednocześnie twardo unikamy restauracji, które „czyhają”



na jednorazowego gościa i którym nie zależy na jego powrocie. Analizujemy ankiety i opinie, a nasza selekcja to balans między bardzo różnymi profilami lokali a dbałością o to, by każda wizyta z aplikacją była dla użytkownika bezpiecznym i udanym doświadczeniem.

WIĘCEJ NIŻ PROMOCJA

W świecie zdominowanym przez szybkie okazje, Finebite stawia na zupełnie inną relację z użytkownikiem. To nie jest cyfrowa gazetka z kuponami, lecz zaproszenie do zmiany codziennych nawyków. Twórcy aplikacji od lat starają się odczarować weekendową rutynę Polaków, zachęcając do robienia sobie przyjemności w środku tygodnia. Wypełnione po brzegi sale w sobotnie wieczory to standard, ale to właśnie we wtorkowe czy środowe popołudnia restauracje mogą zaoferować gościom to, co najcenniejsze: uwagę, brak pośpiechu i serwis „od A do Z”. Finebite staje się tu pomostem – dla jednych jest szansą na odwiedzenie lokali premium, które wcześniej wydawały się nieosiągalne finansowo, dla innych impulsem, by wyjść poza schemat ulubionej pizzy i spróbować czegoś zupełnie nowego.

- Chcemy prowadzić użytkownika drogą odkryć. Często zdarza się, że ktoś wybiera dany lokal tylko dlatego, że akurat był w nim wolny stolik. Trafia do miejsca, które zupełnie nie jest z jego bajki, a okazuje się, że to strzał w dziesiątkę – mówi Maciej Piwko. - Naszą siłą jest różnorodność: obok prestiżowej restauracji w biurowcu znajdziesz u nas street food na osiedlu, bo oba łączy jedno: jakość. Mamy nadzieję, że przez te lata dołożyliśmy choć kroplę do edukacji gastronomicznej Polaków. Chcemy pokazać, że wyjście do restauracji to może być naturalny element życia, w którym otwartość na nowe smaki idzie w parze z mądrym planowaniem czasu.

TRZY CZWARTE GOŚCI WRACA

Dziś prosta idea zagospodarowania wolnej przestrzeni przerosła się w potężne narzędzie, z którego w samym Trójmieście korzysta już ponad 300 restauracji. Finebite nie poprzestaje jednak na pomorskim rynku i z sukcesem rozwija się w największych polskich aglomeracjach – m.in. w Warszawie, Krakowie, Poznaniu i Wrocławiu, współpracując łącznie z ponad tysiącem lokali. Skalę sukcesu najlepiej obrazują liczby: do tej pory z aplikacji skorzystało już 2 miliony gości, a co najważniejsze – aż 74% z nich deklaruje chęć powrotu do miejsc odkrytych dzięki platformie. To najlepszy dowód na to, że zniżka jest jedynie impulsem do rozpoczęcia trwałej relacji między gościem a restauratorem.

Mechanizm jest niezwykle prosty – wystarczy pobrać aplikację i zarezerwować pierwszą wizytę. Warto jednak pamiętać o nadrzędnym celu projektu: Finebite ma zachęcać do poznawania nowych smaków, a nie zastępować tradycyjne wyjścia do ulubionych miejsc. Stąd wprowadzone ograniczenie – ten sam lokal można odwiedzić z aplikacją raz na pół roku. Sama wizyta praktycznie nie różni się od standardowej rezerwacji.

- Jedynym warunkiem otrzymania rabatu na dania z karty jest zamówienie napoju przez każdego z gości. Jest to jednak tak naturalne, że użytkownicy nie odczuwają tego jako

dodatkowy obowiązek – wyjaśnia Maciej Piwko. – W przypadku miejsc specjalizujących się w konkretnym typie kuchni czy trunkach, może to być prosba o zamówienie koktajlu, wina lub ich odpowiedników 0%.

ANKIETA, KTÓRA MA REALNY WPŁYW

Kluczowym elementem „umowy” między gościem a lokalem jest podzielenie się wrażeniami po wizycie. Ankiety zbierane przez Finebite są anonimowe, co gwarantuje ich szczerłość i obiektywizm. Opinie te trafiają w formie raportów bezpośrednio do managerów i szefów kuchni, stając się realnym narzędziem zmiany.

- Otrzymujemy mnóstwo sygnałów od restauratorów, że te uwagi przekładają się na konkretne ulepszenia. I nie dotyczy to tylko samej karty dań, ale często detali, które budują klimat miejsca: od głośności muzyki, przez intensywność oświetlenia, aż po drobne szczegóły serwisu – podsumowuje Maciej Piwko.

NOWY ROZDZIAŁ

Dekada na rynku to dla twórców Finebite nie tylko czas podsumowań, ale przede wszystkim moment powrotu do „trybu startupowego”. Zespół jest gotowy na kolejną rewolucję. Tym razem celem nie są tylko rabaty, ale integracja gościa z restau-

racją oraz ułatwianie nawiązywania autentycznych relacji przy wspólnym stole.

- Chcemy pomagać w komunikacji między restauracją a gościem oraz rozwijać się w obszarze wydarzeń kulinarnych i kolacji tematycznych – zdradza Maciej Piwko. – Widzimy też ogromną potrzebę ułatwiania ludziom poznawania się „w realu” przy wspólnym stole. W dzisiejszych czasach to coraz trudniejsze, a my znaleźliśmy w tym swoją niszę.

Kluczem do tej przyszłości ma być Finelink – nowa platforma, która pozwoli restauratorom na bezpośredni dialog z gośćmi, organizowanie dedykowanych akcji promocyjnych i testowanie nieszablonowych pomysłów w mniejszych grupach lokali. To narzędzie, które ma sprawić, że kontakt z ulubioną restauracją stanie się jeszcze prostszy i bardziej osobisty.

Ewolucja dotyczy także samego modelu korzystania z aplikacji. Choć system opłat rezerwacyjnych pozostaje niezmienny już od kwietnia 2026 roku Finebite wprowadza wyczekiwaną nowość: model subskrypcyjny. Stała miesięczna opłata otworzy drzwi do nielimitowanych odkryć kulinarnych, czyniąc wyjścia do restauracji jeszcze bardziej naturalnym elementem stylu życia.

A wszystko po to, by – zgodnie z misją sprzed lat – wciąż skutecznie wyciągać nas z domów i przypominać, że najlepsze wspomnienia powstają przy wspólnym stole.



Autentyczna polska kuchnia



tel. +48 58 580 08 08 | Spółdzielcza 2, Gdynia

www.tluskakaczka.pl

CYRKULARNOŚĆ

Są takie momenty w roku, gdy balansujemy na granicy pomiędzy dniem a nocą marząc o tym, by już nie marznąć, by było już normalnie, by dłużej było już „po prostu”. Czyli jaśniej, milej.

Wychodzimy wtedy tłumnie na plaże, do lasów i łączy nas jedno: jesteśmy onieśmieleni tym, że bycie w świecie nie jest tylko przetrwaniem w zimnie, a jest też przyjemnością. Nic nie wieje, ludzie są jakoś bardziej uśmiechnięci. I można być dłużej, aż chce się żyć. Można też wyjść z pracy, gdy jest jasno, jest słońce. To dużo zmienia. Tylko tyle i aż tyle.

W tym roku było jednak inaczej, jakby bardziej: widziałem tych, co szli przez zatokę po lodzie a potem tych, co przemierzali w tym samym miejscu mielizną morze w „Marszu Śledzia”. Nic dziwnego: świat zamarzył na długo a tygodniowa zima stała się wielomiesięczną zmarzliną. Nikt z nas się chyba tego nie spodziewał, to była inna jakość zimy.

Ale cyrkularność życia nie jest żadnym odkryciem. Pory roku od zawsze grają tą samą melodię. Wiosna daje nadzieję, lato jest nieprzewidywalne i przesadzone, jesień to czas wycofania, a zima hibernacji. Od zawsze zafascynowany byłem tym jak ten rytm nas przenika i kształtuje. I nie mam na myśli tylko sezonowości ubrań, obuwia

czy okularów słonecznych, ale to jak jesteśmy zsynchronizowani z tym rytmem. Przykład? Wiosenne porządki i „zaczynanie od nowa”. Kolejny przykład? Lato i zastrzyk energii, by spróbować czegoś nowego. No a zima to moment zatrzymania, refleksji. Sylwester... tutaj nie pamiętam.

Ostatnio przystanąłem na plaży i malowałem tłum ludzi. Byli jeszcze ubrani na czarno, którzy szukali rytmu w pierwszych słonecznych i ciepłych spacerach. Było coś niezwykłego w tym „wynurzeniu” - jakby dopiero uczyli się chodzić, jakby budzili się po zimowym letargu. Pomyślałem sobie wtedy, że warto przestać traktować powtarzalność jako porażkę i przemijanie, ale dostrzegłem, że jest w niej coś kojącego, jest w tym niezmienny rytm życia.

Gdy o tym myślałem, małe dzieciaki zaczęły przede mną biegać i skakać w roztopiający się lód. W tym kadrze dostrzegłem inną prawdę: życie to nie linia, ale przestrzeń, po której chodzimy w kółko co jakiś czas lekko modyfikując nasz krok, rytm i kształt.

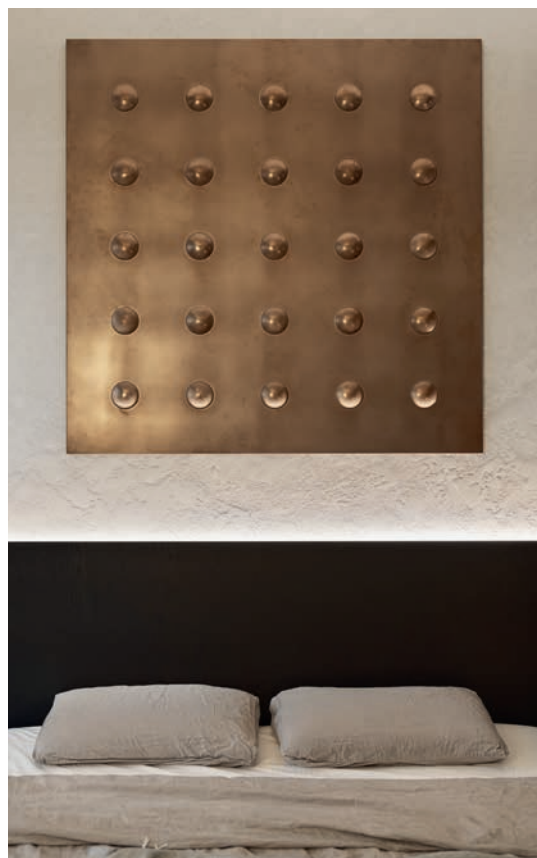
Nasz krok upodabnia się do podłoża, nastrój dostraja się z porami roku i pogodą. My wzajemnie się harmonizujemy. Jesteśmy stadni i wzajemnie ze sobą związani w cyrkularnym kręgu życia.



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: Inspire Awards, Konkurs Koło, Samsung, Dobry Wzór. W 2025 roku otrzymał za całokształt pracy tytuł Best Polish Interior Designer. Laureat ponad 15 międzynarodowych nagród, natomiast w kraju laureat m.in. Nagrody Architektonicznej Polityki i Bryły Roku. Członek SARP, w Akademii pełni rolę pełnomocnika Rektora.

Jaka piękna samowolka



W RYTMIE STOCZNI

PROJEKT: VZOROVO | FOTO: TOM KUREK

Gdańskie tereny postoczniowe od kilku lat przechodzą spektakularną transformację. Surowy krajobraz stali, betonu i monumentalnych konstrukcji stopniowo zyskuje nowe życie. Właśnie w tym kontekście powstał apartament zlokalizowany w inwestycji Doki – wnętrza, które świadomie nawiązują do industrialnej tożsamości miejsca, jednocześnie oferując spokojną i dopracowaną przestrzeń do życia.

Projekt powstał jako świadoma odpowiedź na charakter otoczenia. Architekci postawili na estetykę, która nie konkuruje z historią miejsca, lecz subtelnie ją interpretuje. Zamiast dosłownych cytatów z industrialnej estetyki pojawia się tu raczej atmosfera – echo materiałów, struktur i rytmu dawnej architektury przemysłowej. Inspiracją stały się stalowe konstrukcje, surowe powierzchnie i charakterystyczna gra światła odbijającego się od metalu. Ten klimat przenika wnętrza w sposób wyważony i elegancki.

Industrialny charakter przestrzeni budują przede wszystkim materiały i detale. Pojawiają się metalizowane powierzchnie, czarne akcenty oraz elementy czarnej stali, które nadają wnętrzu wyrazistą, ale nieprzytłaczającą strukturę. Szczególną rolę odgrywają fronty meblowe w głębokim, metalicznym odcieniu brązu – barwie przywodzącej na myśl patynowany metal i stoczniowe elementy konstrukcyjne. Ich subtelny połysk zmienia się w zależności od światła, wprowadzając do wnętrza dynamikę i szlachetny charakter.





Aby zrównoważyć industrialną estetykę, projektanci zastawili ją z materiałami o cieplejszym, bardziej domowym charakterze. Naturalne drewno, miękkie tkaniny i spokojna, stonowana paleta barw ocieplają przestrzeń i nadają jej przytulność. Dzięki temu wnętrze pozostaje minimalistyczne i uporządkowane, ale jednocześnie komfortowe – takie, w którym równie dobrze można rozpocząć dzień przy porannej kawie, jak i odpocząć wieczorem po intensywnym dniu w mieście.

Dużą rolę w odbiorze apartamentu odgrywa światło. Oświetlenie zostało zaprojektowane tak, aby podkreślać faktury materiałów i budować nastrój – od delikatnego, rozproszonego światła sprzyjającego relaksowi

po bardziej wyraziste akcenty eksponujące wybrane elementy wnętrza. W zależności od pory dnia przestrzeń zmienia swój charakter, odstawiając inne detale i refleksy metalicznych powierzchni.

Całość została zrealizowana pod pełnym nadzorem autorskim, co pozwoliło dopracować każdy detal – od proporcji zabudowy po odbiór materiałów w naturalnym świetle. Wnętrze jest spójne, minimalistyczne, ale nie surowe – zaprojektowane tak, aby mieszkańcy czuli się komfortowo, a jednocześnie mieli poczucie obcowania z miejscem o wyraźnej tożsamości. To apartament dla tych, którzy cenią design, jakość i świadome nawiązania do historii miejsca.

sPOKÓJ

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Obyś żył w ciekawych czasach – brzmi stare chińskie przekadło, które jest zarazem przekleństwem. Dziś żyjemy w świecie pełnym napięć, w którym jedna wojna wybucha po drugiej, zaraz po światowej pandemii, a polaryzacja poglądów politycznych dzieli społeczeństwa jak nigdy dotąd. Czy jesteśmy świadkami spełniającej się złej przepowiedni? Jak żyć w świecie pełnym chaosu i nieprzewidywalności? Starożytni filozofowie mieliby pewnie jedną radę – w sytuacjach, na które nie mamy wpływu może nas uratować tylko sPOKÓJ.



KINIA SLASKA

studentka grafiki, prowadząca koła ilustracji na ASP w Gdańsku, miłośniczka tańca, scenografii, folkloru

Rysuję, bo lubię, zapominam wtedy o innych rzeczach.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał portret rodzinny z dwoma psami.

Sny, ludzie mijający mnie na ulicy, książki **pobudzają moją kreatywność.**

Artysta dojrzewa, kiedy - wydaje mi się, że nigdy.

Największe wyzwanie to nie zwracać uwagi na opinie innych.

Czym jest spokój? Wytchnieniem, oderwanie od codzienności.

Jak można osiągnąć spokój? Wyjechać z miasta.

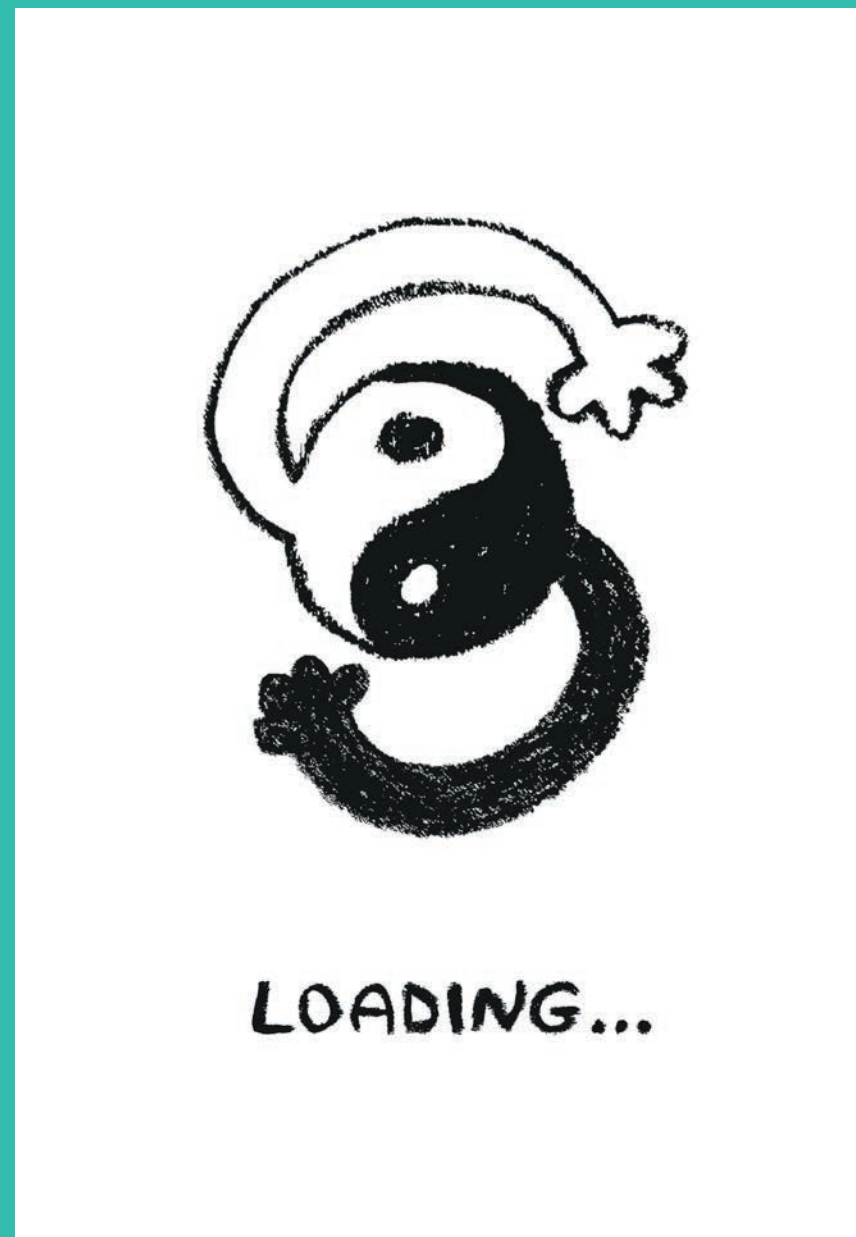
Co zabiera Ci spokój? Przebodźcowanie, za dużo wymagań od samej siebie, stres.

Co robisz w sytuacji, na którą nie masz wpływu? Zależy od sytuacji, ale zazwyczaj dzwonię do siostry.

Jak zachować spokój? Zazwyczaj, gdy się stresuje zaczynam rysować.



Pojedynek Rysowników



KAROLINA TADEUSZ

graficzka, ilustratorka, miłośniczka analogowych mediów rysunkowych

Rysuję, bo sprawia mi to przyjemność.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał pewnie jakieś patyczaki ze słońcem w rogu.

Żarty i głupie pomysły **pobudzają moją kreatywność.**

Artysta dojrzewa, kiedy rozwija się i idzie swoją drogą.

Największe wyzwanie to zrobienie idealnego portfolio.

Czym jest spokój? Dla mnie spokój to brak zmartwień i lawiny zadań do wykonania.

Jak można osiągnąć spokój? Trzeba zostawić wszystko za sobą i skupić się na swoich zainteresowaniach.

Co zabiera Ci spokój? Aktualny rynek pracy.

Co robisz w sytuacji, na którą nie masz wpływu? Godzę się z nią.

Jak zachować spokój? Trzeba się na chwilę zatrzymać i być dobrej myśli. :)



STYL Z AMSTERDAMU

10DAYS W GDYNI

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Nie wszystkie marki modowe rodzą się z biznesplanu. Niektóre zaczynają się od rozmowy, spotkania, czasem nawet od przypadku. Tak właśnie było z 10DAYS – holenderską marką lifestyle'ową, która właśnie otworzyła piąty butik w Polsce, tym razem w gdyńskiej Galerii Klif.





Historia zaczęła się w Amsterdamie w 2007 roku, kiedy Barbara Hilbrink i Myon Veenendaal postanowiły stworzyć coś zupełnie innego niż kolejną markę podporządkowaną sezonowym trendom. Zamiast podążać za modowym kalendarzem, zaprojektowały ubrania, które mają działać w codziennym życiu – komfortowe, ponadczasowe i takie, które zostają w garderobie na lata. Tak narodziło się 10DAYS, oparte na prostym założeniu: moda nie powinna dominować nad człowiekiem, tylko wspierać jego styl życia.

Dziś marka zarządzana jest z Amsterdam Noord – dzielnicy doków, która w ostatnich latach stała się jednym z najbardziej kreatywnych punktów miasta. Właśnie tam powstają kolekcje, które trafiają później do setek butików i concept store'ów w Europie. Ale mimo rozwoju 10DAYS

wciąż zachowuje swój charakter, trochę buntowniczy, trochę niezależny, bardzo amsterdamski. Widać to także w filozofii projektowania. Marka nie wierzy w kalendarz modowy ani w dyktat trendów. Dlatego fundamentem kolekcji jest linia 10DAYS 365 – zestaw bazowych fasonów dostępnych przez cały rok. To rzeczy, które można nosić zawsze: miękkie bluzy, luźne spodnie, wygodne topy czy minimalistyczne sukienki. Proste formy, neutralne kolory i materiały, które dobrze się starzeją. Nowe modele pojawiają się w tzw. dropach – mniejszych kolekcjach wprowadzanych w ciągu roku. Ale zamiast tworzyć modę „na chwilę”, projektanci budują system, w którym rzeczy z różnych sezonów nadal do siebie pasują. W efekcie garderoba działa trochę jak zestaw klocków – wszystko można ze sobą połączyć.



To podejście dobrze oddaje motto marki: „Unexpectedly Simple”. Zaskakująco prosto. Bo w modzie najtrudniejsze bywa właśnie to – stworzyć rzeczy, które wyglądają naturalnie i nie wymagają wielkiej oprawy. Nic więc dziwnego, że wokół 10DAYS powstała specyficzna społeczność. To ludzie, którzy lubią modę, ale nie chcą się nią stresować. Wolą rzeczy wygodne niż spektakularne i dobrze czują się w stylu, który jest trochę sportowy, trochę minimalistyczny, trochę miejski.

Polska od kilku lat staje się dla 10DAYS jednym z ważniejszych kierunków rozwoju. Marka obecna jest tu od ponad dekady – najpierw w butikach multibrandowych, później także w salonach monobrandowych. Nowy butik

w gdyńskiej Galerii Klif jest już piątym w kraju, a wszystko wskazuje na to, że to kolejny etap konsekwentnej ekspansji marki na polskim rynku.

Oficjalne otwarcie odbyło się 14 marca i miało formę wydarzenia, które bardziej przypominało modowe spotkanie niż klasyczny start sklepu. Na gości czekały premierowe kolekcje marki oraz specjalne promocje. Sama przestrzeń wpisuje się w estetykę 10DAYS. Jasne wnętrza, naturalne materiały i dużo światła sprawiają, że butik bardziej przypomina nowoczesny apartament niż klasyczny sklep modowy. Ideą jest to, aby ubrania można było zobaczyć w kontekście codzienności, a nie tylko na wieszaku – bo właśnie tam moda działa najlepiej.



AMBER VIBES MIĘDZY MODĄ A MATERIAŁ

AUTORKA: HALINA KONOPKA

Amber Vibes 2026, modowa odsłona targów AMBERIF, po raz pierwszy wypełnił główną halę AmberExpo, pokazując, jak bursztyn funkcjonuje w rękach projektantów takich jak Robert Kupisz i Mariusz Przybylski. W większej skali, z wyraźniej zarysowaną narracją i mocniejszą obecnością nazwisk, pokaz potwierdził, że to już nie tylko efektowny finał dnia targowego, ale coraz bardziej autonomiczne wydarzenie na modowej mapie.

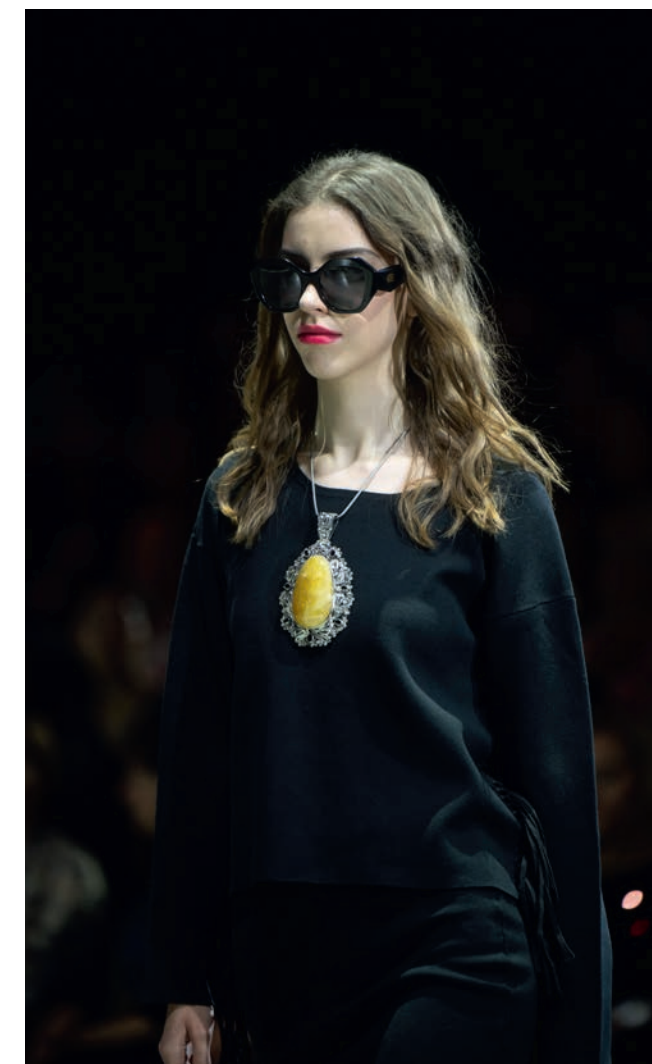
Amber Vibes od kilku sezonów próbuje udowodnić, że bursztyn może funkcjonować w modzie inaczej niż tylko jako dekoracyjny dodatek – i tegoroczna edycja była kolejną próbą przesunięcia tej granicy. Po raz pierwszy pokaz przeniesiono do głównej hali AmberExpo, co wyraźnie zmieniło skalę pokazu. Surowa, industrialna przestrzeń nadała całości bardziej spektakularnego charakteru, ale też wymusiła większą dyscyplinę w prowadzeniu narracji. Za koncepcję artystyczną odpowiadała Lidia Popiel, budując pokaz wokół idei iluzji i wielowarstwowości – motywu naturalnie wpisanego w strukturę bursztynu. Pokaz miał formę spójnej opowieści, choć o zmiennym tempie, prowadzącej widza przez różne interpretacje tego samego materiału.

Na wybiegu pojawiły się zarówno uznane nazwiska, jak i projektanci pracujący bardziej eksperymentalnie. Mariusz Przybylski i Robert Kupisz należeli do tych twórców, którzy najlepiej odnaleźli się w tej formule – ich sylwetki były wyraziste, świadome formy i dobrze osadzone w przestrzeni pokazu. W ich przypadku bursztyn nie był dodatkiem, lecz integralną częścią projektu, współtworząc konstrukcję i charakter kolekcji. Obok nich pojawiały się kolekcje bardziej za-

chowawcze, bliższe klasycznemu myśleniu o biżuterii. Amber Vibes nie próbuje narzucać jednego kierunku – raczej pokazuje szerokie spektrum możliwości pracy z bursztynem: od form bardziej użytkowych, przez minimalistyczne i architektoniczne, aż po bardziej konceptualne, balansujące na granicy mody i sztuki.

Sam format – kilka segmentów, różne podejścia, różne nazwiska – teoretycznie daje świeżość, ale w praktyce zmienność tempa była wyraźnie odczuwalna, szczególnie w dużej hal. Kulminacja też nie wybrzmiała tak, jak powinna – częściowo przez konstrukcję wydarzenia, częściowo przez publiczność, która zaczęła wychodzić jeszcze przed finałem, co trudno uznać za neutralny detal w odbiorze całego wieczoru.

Nie zmienia to faktu, że Amber Vibes pozostaje jednym z niewielu miejsc w Polsce, i jedynym w Trójmieście, gdzie moda spotyka się z projektowaniem biżuterii na poziomie koncepcji, a nie tylko produktu. Widać tu wyraźną próbę zbudowania języka, w którym bursztyn nie jest już tylko „ładny”, ale staje się materiałem do pracy – światłem, strukturą, punktem ciężkości sylwetki.





WIOSENNE PRZEBUDZENIE W WERSJI DELUXE

AUTORKA: MARTA DWORAK | FOTO: KAROL KACPERSKI

Kameralna atmosfera, inspirujące rozmowy i nowoczesne podejście do dbania o siebie zdominowały marcowy Wieczór DeLuxe. Pod hasłem „Wiosenne Przebudzenie” uczestnicy odkrywali nowoczesny przepis na życiowy balans – od komfortu nowoczesnej motoryzacji i pierwszego golfowego swingu, przez eksperckie wskazówki dotyczące treningu i diety, po budowanie pewności siebie poprzez perfekcyjny uśmiech i indywidualny styl. Dopełnieniem tej równowagi była literacka podróż przez mrok z Małgorzatą Oliwią Sobczak, która udowodniła, że to on pozwala najmocniej poczuć blask życia.

Wiosna to coś więcej niż tylko zmiana daty w kalendarzu. To moment subtelnego przebudzenia, chwila, gdy ciało, umysł i energia zaczynają znów współbrzmieć w harmonii. Właśnie ta idea przyświecała marcowemu Wieczorowi DeLuxe, który w kameralnych wnętrzach restauracji Tłusta Kaczka w Gdyni stworzył przestrzeń na inspirujące rozmowy i odkrywanie nowych sposobów dbania o dobrostan.

WIOSENNY POWRÓT DO RÓWNOWAGI

Wydarzenie pokazało, że nowoczesne self-care to mozaika mniejszych i większych decyzji oraz codziennych przyjemności. Goście mogli poczuć to już na samym początku, zagłębiając się w tajniki świadomego dbania o formę, w czym ważną rolę ogrywa intymność i profesjonalne podejście do zmiany.

- To miejsce, w którym działamy kompleksowo zarówno w temacie treningu, jak i odżywiania. Dbamy o to, by każda osoba czuła się u nas swobodnie i mogła w pełni skupić się na swoich założeniach. Poza profesjonalną opieką zapewniamy również Strefę VIP – miejsce wolne od tłumów, kolejek czy spojrzeń innych osób, w którym możemy skoncentrować się wyłącznie na swoich celach – opowiadała Klaudia Niecgońska z TrainPRO.

Praca nad sylwetką nie kończy się na sali treningowej. O mądrym odżywianiu mówiła Natalia Wieczerek, dietetyczka TrainPRO, wskazując na często ignorowane sygnały: spadki energii, brak koncentracji czy wieczorne podjadanie. U ich podłoża mogą leżeć zaburzenia glikemii lub insulinooporność, które warto wspierać świadomą strategią żywieniową. Kluczem jest unikalne połączenie dietetyki z psychodietetyką, które reguluje apetyt i przywraca równowagę organizmu. A nawet niewielka, przemyślana zmiana potrafi przynieść spektakularne efekty i przywrócić radość z codziennego funkcjonowania.

ODWAGA UŚMIECHU

Kolejnym filarem pewności siebie, o którym rozmawiano podczas wieczoru, był uśmiech – często odkładany na plan dalszy przez lata obaw i braku zaufania. Ta metamorfoza zaczyna się od przełamania

wewnętrznych barier, a ociera się o coś zdecydowanie głębszego niż estetyka.

- Pacjenci nie przychodzą do nas po implanty, a po odwagę, by móc się uśmiechać. Dlaczego? Bo statystycznie taka decyzja jest odkładana 5 do 15 lat. Do tego dochodzi strach, obawa przed tym, co powiedzą ludzie, brak zaufania, a tak naprawdę problemem w tym wszystkim nie są zęby, a brak decyzji – przekonywał dr Grzegorz Iwanek, twórca Iwanek Clinic. - U nas pacjent nie zgaduje, przed rozpoczęciem leczenia jest w stanie zobaczyć, jak będzie wyglądał dzięki wizualizacjom. W ten sposób i decyzyjność, i pewność siebie pacjenta już na tym etapie wzrasta.

Odpowiedzią na te potrzeby jest autorski projekt Smile Today – kompleksowa odbudowa uśmiechu, która w jeden spójny proces łączy zaawansowaną implantologię, cyfrowe planowanie i najwyższą estetykę. To nowoczesne podejście pokazuje, że droga do wymarzonego wyglądu może być przewidywalna, bezpieczna i – co najważniejsze – dająca natychmiastową satysfakcję.

STYL ZGODNY Z OSOBOWOŚCIĄ

Podobne poczucie pewności, jakie daje zdrowy uśmiech, może przynieść odpowiednio dobrany ubiór – taki, który współgra z naszą naturą. Wieczór DeLuxe „Wiosenne Przebudzenie” stał się okazją do zaprezentowania nowości, które zagościły w przestrzeniach gdyńskiego Klifu, definiując unikalność jego oferty.

- To, co w tej chwili staramy się pokazać w Klifie, to marki, dostępne wyłącznie u nas. Oprócz tych, które zaprezentujemy dzisiaj, mamy nowo otwarte butik, jak Peserico, i kolejne ekscytujące plany. Dużo mody i my też kreujemy uśmiechy, bo nasze klientki wychodzą od nas bardzo zadowolone – zapewniała Mariola Rogóż, dyrektor Klifu.

Podczas pokazu goście mogli zobaczyć stylizacje marek, które w różnorodny sposób definiują nowoczesny luksus. Yavorska zachwyciła konstrukcyjnym minimalizmem, podczas gdy amsterdamskie 10 Days udowodniło, że najwyższy komfort może być synonimem elegancji. Niemiecka marka Dorothee Schumacher pokazała, jak łączyć





klasykę z odważnymi trendami, a Henry Christ i włoski Transit postawiły na szlachetne tkaniny i rzemiosło w wydaniu premium casual.

Uzupełnieniem estetycznych doznań były wskazówki dotyczące budowania własnego wizerunku. O roli stroju jako trzeciego elementu ludzkiej natury mówiła Katarzyna Kobiela, stylistka Klifu, przekonując do konsultacji oferowanych przez galerię.

- Jak powiedział kiedyś amerykański psycholog, człowiek składa się z duszy, ciała i ubrania. Strój buduje pewność siebie. Aby w pełni skorzystać z pomocy stylisty, trzeba się otworzyć, opowiedzieć o sobie i swoich potrzebach – to klucz do idealnej stylizacji – przekonywała Katarzyna Kobiela.

Co ciekawe, z takich konsultacji coraz częściej korzystają mężczyźni, ceniąc sobie przede wszystkim oszczędność czasu i konkretne rozwiązania.

SYNERGIA DESIGNU I TECHNOLOGII

Nowoczesne self-care to nie tylko troska o ciało, ale i o przestrzeń, którą się otaczamy – dotyczy to również drogi, którą pokonujemy. O tym, jak środowisko wpływa na nasze emocje, opowiadał Adam Rycerski z Mercedes-Benz BMG Goworowski, marki, która od lat kształtuje mapę motoryzacyjną Pomorza.

- Dzisiaj mamy dwie gwiazdy: GLB EQ oraz CLA 250+ EQ. Wiosna przynosi nam nową energię i technologię w formie designu, którym lubimy się otaczać. Wybór samochodu to dziś wybór świadomy – zarówno pod kątem zdrowia, jak i środowiska. Mamy przemyślane wnętrza i odpowiedzialne wybory, których dokonujemy zarówno w sferze do-

brostanu, jak i motoryzacji – mówił Adam Rycerski z Mercedes-Benz BMG Goworowski.

Przed wejściem głównym restauracji Tłusta Kaczka na gości czekał premierowy, elektryzujący GLB EQ oraz elegancki CLA 250+ EQ. Uczestnicy mieli okazję nie tylko podziwiać ich linię, ale i dosłownie „przymierzyć się” do nowoczesnych wnętrz, by na własnej skórze poczuć legendarną wygodę marki. To spotkanie z motoryzacją pokazało, że dbałość o detale i ekologiczne rozwiązania to naturalny element współczesnego stylu życia.

KATARKTYCZNA PODRÓŻ PRZEZ MROK

Kulminacyjnym punktem „Wiosennego Przebudzenia”, który nadał wcześniejszym rozważaniom głębszy kontekst, było spotkanie z Małgorzatą Oliwią Sobczak. Znana z mistrzowskiego budowania napięcia pisarka zabrała gości w fascynującą podróż do świata kryminału. W rozmowie z prowadzącym wieczór Tomaszem Podsiadłym, dyrektorem Bałtyckiego Teatru Różnorodności, udowodniła, że literacki mrok nie służy jedynie wywoływaniu dreszczy, ale przede wszystkim pozwala pełniej docenić blask i kruchość życia.

- Moją autoterapią jest pisanie, bo dla mnie to właśnie konfrontowanie się z lękami, które mam w środku i, im bardziej się czegoś boję, tym drastyczniejsze rozdziały powstają w mojej książce – stwierdziła Małgorzata Oliwia Sobczak, przyznając, że pełni to katarską funkcję. – Pisanie o trudnych tematach, problematyce zabójstw, ale też traumach, które są w moich książkach ważne, daje mi poczucie, że życie jest cenne, a każda chwila warta jest takiej afirmacji, bo nigdy nie wiemy, ile nam czasu zostało. Zbliżenie się z problematyką śmierci pozwala bardziej docenić życie.

Autorka sama dzieli czas na pracę twórczą do godziny 16.00, a po niej „kichałkowanie” z córką i mężem, czyli gry, zabawy, czytanie i oglądanie filmów. W obydwu tych światach i rolach świetnie się czuje. Ta dychotomia, będąca w rzeczywistości swoistą symbiozą dwóch światów, jest także wyraźnie wyczuwalna w jej twórczości.

- Lubię pokazywać bezpieczeństwo, ale oczywiście, kiedy jest go za dużo, za dużo światła, to zawsze musi kroczyć mrok. Lubię przełamywać codzienność - taką piękną, afirmacyjną, pełną miłości, bezpieczeństwa - czymś okrutnym, strasznym i nieodwracalnym – przyznała pisarka. - Każdy z nas ma światło i ciemność w sobie. I to od nas zależy, czy ta ciemność z nas bardziej wychodzi, czy jednak jasność. To jest nieustanna walka.

Sam strach, jej zdaniem, pełni funkcję ewolucyjną: oglądając ryzykowne sytuacje, uczymy się, co omijać i jak reagować na niebezpieczeństwo, dokładnie tak, jak postępowali nasi przodkowie, by przetrwać. Podobnie działają mniej lub bardziej uświadomione lęki, z którymi się mierzymy.

- Karol Gustaw Jung skonstruował pojęcie archetypu cienia, i powiedział, że każdy z nas ma swój własny cień w sobie. To są wszystkie nasze takie negatywne emocje, zło, traumatyczne doświadczenia. Pozbyć się cienia możemy tylko wtedy, kiedy się z nim skonfrontujemy, gdy wychodzimy mu naprzeciw. Trauma nie można wypierać, odkładać gdzieś głęboko w sobie, bo one prędzej czy później nas dogonią – podsumowała Małgorzata Oliwia Sobczak.

Pisarkę interesuje mechanizm traumy i specyficzne towarzyszące jej spowolnienie czasu, swoiste w nim uwięzienie. By z tego wyjść konieczna jest zmierzanie się z tymi lękami, wspomnieniami i obrazami. Z tej konfrontacji nie wychodzi się wprawdzie bez uszczerbku, ale może ona przynieść coś pięknego jak przywołana za Joanną Bator sztuka kintsugi czyli sklejanie złotej ceramiki za pomocą żywicy i złota.

- Joanna Bator w tej metaforze zawarła taką myśl, że zawsze, kiedy jesteśmy rozbici połamani, to musimy siebie na nowo skleić właśnie za pomocą żywicy i złota. I, choć zawsze będzie widać te blizny, one mogą być złote - sprawić, że nasze życie będzie jeszcze piękniejsze, jeszcze bardziej wartościowe. Więc sklejamy się, ale tylko w taki piękny i taki dobry dla nas sposób. To znaczy kochajmy sami siebie i nie bądźmy połamanymi.

Ta refleksja idealnie dopełniła ideę wiosennego przebudzenia – przypominając, że prawdziwy balans to akceptacja wszystkich barw naszej codzienności.

CELEBRA ZMYŚLÓW I RELACJI

„Wiosenne Przebudzenie” w wersji DeLuxe, które odbyło się 24 marca, było nie tylko ucztą dla ducha, ale i dla zmysłów. O podniebienia gości zadbała restauracja Tłusta Kaczka, serwując dania, które stanowiły kulinarne odzwierciedlenie wiosennej świeżości - jak tatar z łososia z koperkiem i kwaśną śmietaną czy sałatka z kozim serem i nowalijkami - oraz dania, z których lokal słynie jak pierogi z kaczką podane na musie jabłkowym czy pátę z kaczek wątróbek. Atmosferę dopełniały dźwięki muzyki na żywo – subtelne partie pianisty tworzyły idealne tło do kularowych rozmów i nawiązywania nowych relacji.



TAM, GDZIE SPOTYKA SIĘ ŚWIATOWA CHIRURGIA

W październiku 2026 roku światowa chirurgia plastyczna spotka się w Houston, gdzie podczas Global Leadership Forum – jednego z najważniejszych wydarzeń branży organizowanego przez American Society of Plastic Surgeons – w gronie międzynarodowych liderów wystąpi prof. Paweł Szychta. Jego obecność w tym gronie to wyraźny sygnał, że indywidualne osiągnięcia polskich specjalistów, budowane poprzez lata pracy i międzynarodowych doświadczeń, znajdują dziś uznanie w globalnym środowisku chirurgii plastycznej.

W świecie, w którym chirurgia plastyczna przekracza granice medycyny i coraz śmielej wkracza w obszar sztuki, prawdziwe uznanie mierzy się nie popularnością, lecz wpływem. Zaproszenie do udziału w Global Leadership Forum in Plastic Surgery - elitarnym wydarzeniu organizowanym przez American Society of Plastic Surgeons - jest właśnie takim sygnałem. To organizacja, która od dekad wyznacza globalne standardy bezpieczeństwa, jakości oraz kierunku rozwoju chirurgii plastycznej, skupiając najbardziej wpływowych specjalistów na świecie.

W październiku 2026 roku, w Houston - jednym z najważniejszych centrów medycyny w Stanach Zjednoczonych - w gronie światowych liderów tej dziedziny wystąpi prof. Paweł Szychta. To nie tylko obecność w konkretnym miejscu na mapie, lecz symboliczne wejście do przestrzeni, w której kształtują się światowe trendy i standardy współczesnej chirurgii.

Prof. Paweł Szychta - chirurg plastyczny, którego podejście do estetyki twarzy redefiniuje współczesne standardy piękna - wystąpi jako oficjalny reprezentant Polski podczas tego prestiżowego forum, wnosząc do międzynarodowej dyskusji doświadczenie, precyzję i wrażliwość charakterystyczną dla europejskiej szkoły chirurgii. Podczas swojego wystąpienia Profesor zaprezentuje nowoczesne podejście do chirurgii twarzy, wykorzystujące zaawansowane techniki, takie jak deep plane face lift oraz zaawansowane techniki plastyki nosa, oparte na precyzyjnej rekonstrukcji struktur i indywidualnym podejściu do anatomii pacjenta. Jego podejście koncentruje się na subtelnym wydobyciu proporcji i przywracaniu harmonii - tak, aby efekt końcowy był naturalny, ponadczasowy i w pełni zgodny z indywidualną tożsamością pacjenta.

To właśnie ta filozofia wpisuje się w kierunek, w jakim zmierza współczesna chi-

urgia estetyczna. Era spektakularnych transformacji ustępuje miejsca świadomej elegancji - takiej, która nie narzuca się swoją oczywistością, lecz pozostawia wrażenie spójności, świeżości i autentycznego piękna. W praktyce oznacza to nie tylko doskonałość operacyjną, ale także szczególną dbałość o każdy etap procesu leczenia - od wnikliwej analizy potrzeb pacjenta, przez precyzyjne planowanie zabiegu, aż po odpowiedzialnie prowadzoną rekonwalescencję. To właśnie ta konsekwencja i spójność budują zaufanie oraz stanowią o sile nowoczesnej chirurgii.

Obecność prof. Pawła Sychta w gronie prelegentów to nie tylko osobiste wyróżnienie, lecz także wyraźny sygnał rosnącej pozycji pol-

skiej chirurgii plastycznej na arenie międzynarodowej. Jako reprezentant Polski wnosi on do globalnej debaty unikalną perspektywę - łączącą europejską precyzję z nowoczesnym, światowym podejściem do estetyki.

Global Leadership Forum to przestrzeń, w której spotykają się idee, doświadczenia i wizje przyszłości. Dla Profesora to kolejny etap rozwoju, dla środowiska - ważny głos w dyskusji o kierunku, w jakim zmierza chirurgia plastyczna.

Bo dziś luksus w medycynie estetycznej nie polega na nadmiarze. Polega na precyzji, powściągliwości i doskonałym zrozumieniu piękna.



M I E S Z K A N I A G O T O W E
D O O D B I O R U
W C E N T R U M G D Y N I

+48 788 028 222

sprzedaz@abinwestor.pl

abinwestor.pl

MODELOWANIE SYLWETKI 2.0

DIETA I RUCH TO ZA MAŁO

AUTORKA: MARTA DWORAK

Waga to tylko liczba, która rzadko oddaje realną zmianę wizualną. W przeciwieństwie do klasycznego odchudzania, modelowanie sylwetki to proces jakościowy. Podczas gdy dieta i sport redukują objętość komórek tłuszczowych, nowoczesna medycyna estetyczna skupia się na architekturze tkanki: jej gęstości, strukturze i proporcjach. Technologia high-tech staje się sojusznikiem tam, gdzie nie radzą sobie ćwiczenia – w walce z cellulitem, wiotkością czy bliznami.

W powszechnym przekonaniu sukces w dbaniu o ciało mierzy się kilogramami. Tymczasem nawet najbardziej rygorystyczny reżim treningowy i zbilansowana dieta mają swoje biologiczne ograniczenia. Nasz organizm posiada tzw. depozyty tłuszczowe, które są genetycznie zaprogramowane do magazynowania energii i niechętnie reagują na deficyt kaloryczny. Obecnie coraz częściej wspieramy się nowoczesną farmakologią – terapie lekami nowej generacji (typu popularny Ozempic) przynoszą spektakularną utratę masy ciała widoczną na wadze, jednak niosą wyzwanie dla estetyki ciała. Skóra, tracąc gwałtownie podparcie w postaci tkanki tłuszczowej, staje się wiotka i traci swoją gęstość.

– Wiele osób mimo ćwiczeń zmaga się z opornymi obszarami, jak bryczesy na udach czy boczek. Współczesna medycyna estetyczna to jednak nie tylko odchudzanie, ale praca nad jakością skóry: rozstępami u nastolatków, zmianami po porodzie czy wiotkością po nagłym spadku wagi. Warto o nią zadbać już w trakcie terapii lekami nowej generacji, by uniknąć w przyszłości inwazyjnych zabiegów operacyjnych. Technologia pozwala na punktową redukcję i regenerację tkanek, czego natura nie potrafi. Kluczem jest wielopłaszczyznowe podejście, bo jedna metoda to często za mało, by blizna czy rozstęp nie pozostały pamiątką na całe życie – mówi dr n. med. Alicja Rustowska-Rogowska, właścicielka Centrum Medycznego ARR.



REDUKCJA I NAPIĘCIE

Kluczem do modelowania sylwetki jest Alma PrimeX™, łączący dwie uzupełniające się technologie: ultradźwięki i falę radiową. Pierwsza z nich działa na komórki tłuszczowe, prowadząc do ich rozbitcia, a w rezultacie redukcji obwodów. Druga głęboko podgrzewa tkankę, zmuszając włókna kolagenowe do natychmiastowego obkurczenia i stymulując produkcję nowego kolagenu. Dzięki temu utrata centymetrów idzie w parze z ujędrnieniem skóry. To bezinwazyjna alternatywa dla liposukcji, która pobudza głęboką regenerację tkanek już po kilku zabiegach.

MOC DRENAŻU I RÓWNOWAGI

Centrum Medyczne ARR stosuje także metody wspierające metabolizm, takie jak Endermologia, którą warto wprowadzić profilaktycznie. Masaż podciśnieniowy to nie tylko sposób na drenaż limfy i usuwanie toksyn czy przygotowanie ciała do dalszych zabiegów, ale też chwila relaksu w codziennym biegu. Obniżenie poziomu kortyzolu sprzyja regeneracji i pomaga przywrócić organizmowi wewnętrzną równowagę. Leżąc, realnie pracujemy nad sylwetką i równowagą organizmu.

PRZEŁOMOWA SYNERGIA

Centrum wyposażone jest w wiele technologii, które wzajemnie się uzupełniają, tworząc wielopłaszczyznowe plany terapeutyczne. I tak BTL Emtone łączy w jednym impulsie falę akustyczną i radiową. Podczas gdy pierwsza z nich rozbija zwióknienia cellulitowe, druga remodeluje strukturę tkanek. Badania potwierdzają: ta synergia zwiększa produkcję kolagenu i redukcję wiotkości o ponad 60% skuteczniej niż pojedyncze metody. Z kolei zaawansowany masaż próżniowy Guinot TechniSPA poza drenażem mechanicznym wykorzystuje podwójną jonizację, dzięki której wprowadza składniki aktywne w głąb skóry.

– Najlepsze efekty przynoszą terapie łączone, szyte na miarę konkretnej pacjentki. Warto działać profilaktycznie, napinać skórę i pracować nad blizną, zanim zmiana się utrwali. Dzięki precyzyjnemu doborowi parametrów fali uderzeniowej, drenażu i energii cieplnej, możliwe jest nie tylko wymodelowanie sylwetki, ale wręcz jej odmłodzenie na poziomie komórkowym. W dobie nowoczesnej medycyny estetycznej piękne ciało to już nie kwestia głodówek, lecz inteligentnego wykorzystania fizyki w służbie biologii – przekonuje dr n.med. Alicja Rustowska-Rogowska.

Maxi-slabs
that look like marble


MAXFINE
FABBRICA
MARMER E GRANITI
FMG



D
DAGO

studiodago

www.studiodago.pl

A BRAND OF  IRIS
CERAMICA
GROUP

discover more at
www.irisfmg.com



REDAKCJA „PRESTIŻU” I „BIZNESU POMORZA” Z REKORDOWĄ LICZBĄ NOMINACJI W KONKURSIE SGL LOCAL PRESS 2025

BAROMETR LOKALNEGO DZIENNIKARSTWA

AUTORKA: MARTA DWORAK | FOTO: ARTUR ŚCIAŃSKI

To jedno z najważniejszych wydarzeń dla mediów lokalnych w Polsce. 11 marca w warszawskim Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN odbyła się 18. edycja gali SGL Local Press. Dla redakcji MS Group, wydawcy „Prestiżu Magazynu Trójmiejskiego” i „Biznesu Pomorza” był to szczególny dzień – znaleźliśmy się w wąskim gronie najczęściej wyróżnianych redakcji w kraju, zdobywając aż cztery nominacje w kluczowych kategoriach tekstowych.

Konkurs SGL Local Press, organizowany od 2008 roku przez Stowarzyszenie Gazet Lokalnych, pozostaje jednym z najważniejszych punktów odniesienia dla mediów lokalnych w Polsce. Tegoroczna edycja potwierdziła skalę i różnorodność tego środowiska – 110 redakcji zgłosiło łącznie 539 materiałów w dziewięciu kategoriach.

Pierwsze z nich obejmują klasyczne formy dziennikarskie – od publicystyki i wywiadu, przez reportaże, po dziennikarstwo specjalistyczne oraz śledcze i interwencyjne. Uzupełniają je kategorie wizualne i zaangażowane społecznie: fotografia i fotoreportaż, materiał wideo, akcja społeczna lub interwencyjna oraz kategoria specjalna European Climate Foundation. W każdej z nich jury wskazało najlepsze realizacje, wyłaniając zwycięzców, którzy wyznaczają dziś standardy lokalnego dziennikarstwa.

BEZPRECEDENSOWY WYNIK

W SGL Local Press, podobnie jak w większości konkursów laureatami są wszyscy nominowani.

Wydawnictwo MS Group i jego gazety Prestiż Magazyn Trójmiejski oraz Biznes Pomorza, dostępne w sieci pod wspólnym portalem prestiztrojmiasto.pl uzyskały łącznie aż 4 nominacje, tym samym plasując się w czołówce konkursu. Więcej (po 5) miały tylko redakcje JawnyLublin.pl i nowiny.pl, a tyle samo (4) portal wSzczecinie.pl. Jeszcze lepiej nasza redakcja wypadła, biorąc pod uwagę tylko pierwszą

piątkę kategorii, czyli tych obejmujących klasyczne teksty. 4 nominacje dały nam pozycję lidera.

W gronie laureatów znalazła się Klaudia Krause-Bacia, zastępczyni redaktora naczelnego „Prestiżu” związaną z magazynem już od kilkunastu lat. Jej reportaż Stanisław Szukalski „SAMORODNY” to wyróżniona przez kapitułę opowieść o fascynującej postaci artysty, skandalisty i wizjonera, którego twórczość – odkryta na nowo przez kalifornijską popkulturę i rodzinę DiCaprio – po latach zapomnienia powróciła do polskiej świadomości wraz z otwarciem jego muzeum w Gdyni.

Jury doceniło również Justynę Sienkiewicz-Baraniak za wywiad w Prestiżu Anda Rottenberg. Falowanie, spadanie – poruszającą rozmowę o najnowszym dzienniku słynnej kuratorki, w której osobiste refleksje o samotności i przemianach przeplatają się z pytaniami o rolę sztuki w dokumentowaniu współczesności. To już druga nominacja Justyny Sienkiewicz-Baraniak w tym konkursie. Poprzednią dostała w 2025 roku w kategorii Wywiad.

Nominacje w kategoriach Publicystyka oraz Dziennikarstwo Specjalistyczne otrzymał Michał Stankiewicz, redaktor naczelny obu tytułów. Uznanie jury zyskały jego teksty: Mało transparentności, dużo polityki o tym, jak politycy z użyciem publicznych zasobów budują swoje społeczności w social mediach oraz Tomasz Kłoskowski. Lotnisko musi być rentowne o kulisach zarządzania Portem Lotniczym w Gdańsku.



L A U R E A C I SGL LOCAL PRESS 2026

Stankiewicz już w przeszłości był laureatem wielu prestiżowych nagród, które zdobywał jako dziennikarz Rzeczypospolitej i TVN. Dwa razy uzyskał nominację do nagród Grand Press (za cykl tekstów „Park rosyjskiej ruletki” na łamach Rzeczypospolitej oraz za film dokumentalny o finansach kościoła dla Superwizjera TVN), zdobył też nagrodę w konkursie „Tylko ryba nie bierze” Fundacji Batorego i Helsińskiej Fundacji Praw Człowieka za cykl tekstów „Mafia podatków nie zapłaci”, a także nagrodę główną „Watergate” Stowarzyszenia Dziennikarzy Polskich (za „Park rosyjskiej ruletki”). Był też nominowany do MediaTorów.

OSTATNIE BASTIONY LOKALNEJ DEMOKRACJI

Podczas gali w Warszawie wielokrotnie podkreślano, że niezależne media lokalne są kluczowym bezpiecznikiem demokracji, choć mierzą się z coraz trudniejszymi wyzwaniami rynkowymi.



PUBLICYSTYKA

„Wiemy, kim są cudzoziemcy z filmu radnej Kurzawy. „Jesteśmy wszyscy w szoku”

Katarzyna Świerczyńska, wSzczecinie.pl

WYWIAD

„Mam taką refleksję, że jestem księdzem od smutnych rzeczy”

Sylwia Bardyszewska, Nowy Wyszkiwiak

REPORTAŻ

„Boję się, że nagle zapomnę, jak zrobić rosół”

Mateusz Macierakowski, Nowiny.pl

DZIENNIKARSTWO SPECJALISTYCZNE

„Przedwyborcze przeprowadzki. Tajemnica wyborów na prezydenta Radomska w 2024 roku”

Janusz Kucharski, Gazeta Radomszczańska

DZIENNIKARSTWO ŚLEDZcze I INTERWENCYJNE

„Śmieciowy biznes. Jak pieniądze inwestorów zniknęły w piramidzie Prodigio”

Agnieszka Mazuś, JawnyLublin.pl

FOTOGRAFIA I FOTOREPORTAŻ

„Dożynki” (fotoreportaż) – Daniel Frymark, CzasChojnic.pl

„Niebezpieczny ski-skiing” – Bartłomiej Jurecki, Tygodnik Podhalański

MATERIAŁ WIDEO

„Wózki na Machu Picchu”

Agnieszka Kledzik, TV ASTA

AKCJA SPOŁECZNA LUB INTERWENCYJNA

„Uwaga dzwoni oszust”

Tygodnik Starachowicki

KATEGORIA SPECJALNA – EUROPEAN CLIMATE FOUNDATION

„Kiedy wszyscy palili w kopciuchach, on postawił na pompę ciepła. Górnik z Rybnika daje przykład”

Mateusz Macierakowski, Nowiny.pl



– Dziś jest nasze święto, dziś pokazujemy, jaką wartość ma dziennikarstwo lokalne, jak bardzo jest potrzebne i jak ważną pełni funkcję w pilnowaniu standardów dziennikarskich Polski lokalnej – mówił Andrzej Andrysiak, prezes Stowarzyszenia Gazet Lokalnych. – Nie mamy kompleksów, gramy w grę, w której jesteśmy mistrzami świata, to my znamy Polskę lokalną, to my znamy potrzeby mieszkańców, to my rozumiemy, dlaczego myślą tak, a nie inaczej i pamiętajmy o tym. Bez mediów nie ma demokracji, bez mediów lokalnych nie ma demokracji lokalnej.

Przewodnicząca jury, Renata Gluza, na co dzień dziennikarka Gazety Wyborczej, zwróciła uwagę na ogromny dystans, jaki dzieli niezależne media od prasy samorządowej, podkreślając elitarność konkursu.

– Z prasy samorządowej materiały w tym konkursie raczej by nie zaistniały, a osoby, które tam pracują, nie mają startu do was i do tych materiałów, które nam w tym roku przyszło oceniać. Nie doskoczą do waszej ligi. Jeżeli chodzi o potencjał niezależnej prasy lokalnej, ale też internetu lokalnego, to na razie jest niedościgniony – podsumowała Renata Gluza. – To już nie politycy narzucają dziennikarstwu agendę i nie

oni dyktują, czym się mamy zajmować. To nie oni decydują, a życie, ludzie, wasi i nasi czytelnicy.

Dla wydawcy i dziennikarzy „Prestiżu” tegoroczne wyróżnienia w konkursie SGL Local Press są potwierdzeniem obranej drogi – stawiania na pogłębione treści, które wykraczają poza codzienny szum informacyjny.

– Nieustannie wierzymy, że w świecie mediów jest zapotrzebowanie na klasyczne, analityczne, obiektywne i rzetelne dziennikarstwo. Niezwiązane z żadną ze stron walki politycznej, za to reprezentujące interes społeczny. I chyba te wyróżnienia są dowodem na to, że warto się starać – komentuje Michał Stankiewicz.

O KONKURSIE

SGL Local Press to najważniejszy ogólnopolski konkurs dla mediów lokalnych. Inicjatywa wspierana jest przez wiele instytucji obywatelskich, m.in. Polsko-Amerykańską Fundację Wolności, Fundację im. Stefana Batorego czy też Izbę Wydawców Prasy. Tegoroczna gala odbyła się pod patronatem medialnym „Gazety Wyborczej”.



SZTUKA, SPORT I „LUDZKI GEST”

GALLERY ONE ART ŁĄCZY SIŁY DLA DZIECI

AUTORKA: MARTA DWORAK | FOTO: WITOLD DEKA

Charytatywna Gala Sztuki w hotelu Sheraton Sopot udowodniła, że najpiękniejsze inicjatywy rodzą się z pasji i autentycznej potrzeby pomagania. Legendarna koszulka Jakuba Błaszczykowskiego, oryginalne obrazy Doroty Kwiatkowskiej i spontaniczne gesty, które zaapelowały do wrażliwości gości licytacji - to był wieczór, w którym lokalny mecenas zyskał zupełnie nowy autentyczny wymiar, a współpraca Gallery One Art z fundacją „Ludzki Gest” stała się początkiem nowej, charytatywnej tradycji w Trójmieście.

14 marca eleganckie wnętrza Hotelu Sheraton Sopot wypełniły się podekscytowanym gwarem. Do bankietowych stołów zasiedli miłośnicy sztuki, sportu, a przede wszystkim osoby, którym bliska jest idea filantropii. To nie była zwykła gala, a spotkanie ludzi chcących realnie wspierać szlachetne cele. Przyciągnęła ich inicjatywa Artura Zawadzkiego, właściciela Gallery One Art, który od lat z sukcesem łączy te – tylko pozornie odległe – światy.

- Wszystko zaczęło się od rzeźby „Golfisty” Jerzego Kędziory, którą sprzedałem na jedno z najbardziej prestiżowych pól golfowych w Hiszpanii. Tam, w Marbelli, połączyłem moje hobby, czyli sztukę, z pasją do sportu, który sam czynnie uprawiam. To był impuls, który pchnął mnie do organizowania kolejnych wernisaży – wspomina Artur Zawadzki. - Zauważyłem, że to połączenie bardzo się podoba i pozwala w ciekawy sposób pokazać sport. Przez sztukę chcę zachęcać ludzi do aktywności. Pozytywne sygnały od osób z całego świata utwierdziły mnie w przekonaniu, że warto eksponować ten sportowy pierwiastek w sztuce, bo to synergia, która naprawdę porusza.

W ŚWIADOMYCH PROGACH

Do współpracy Artur Zawadzki zaprosił Mariusza Paszkiela, dyrektora Hotelu Sheraton Sopot, z którym wcześniej organizował już wyjątkowe wernisaże. Tym razem postanowili połączyć siły, by przekuć wspólną pasję do sztuki i sportu w realną pomoc. Wybór miejsca nie był przypadkowy – sopocki Sheraton od lat kojarzony jest z ekskluzywnymi wydarzeniami, ale tym razem gospodarze chcieli nadać im głębszy, charytatywny wymiar.

- Sheraton Sopot, jak i cała sieć Marriott International, od lat bardzo aktywnie angażują się w inicjatywy społeczne, zarówno w Polsce, jak i globalnie. W tym przypadku kluczowy był jednak nie tylko sam cel, ale także skala i charakter wydarzenia – wspomina Mariusz Paszkiel. - Pomysł organizacji gali charytatywnej narodził się podczas jednego z naszych spotkań z Arturem Zawadzkiem. Zależało nam na stworzeniu wydarzenia, które połączy środowisko biznesowe, kulturalne i lokalną społeczność wokół realnego wsparcia dla ważnej inicjatywy. Naturalnym elementem tego formatu była aukcja charytatywna, której dochód miał trafić do fundacji.

To założenie znalazło swoje odbicie w oprawie wieczoru, który otworzyła klasyczna klamra – dźwięki kwartetu smyczkowego w wykonaniu artystów z Opery Bałtyckiej. Muzyka, od barokowych mistrzów po instrumentalne aranżacje współczesnych standardów, stworzyła kameralną przestrzeń, dając gościom moment wyciszenia przed nadchodzącymi, aukcyjnymi emocjami. Ten nastrojowy klimat towarzyszył zebrany również podczas kolacji.

SIŁA AUTENTYCZNOŚCI

Tym razem wybór padł na fundację „Ludzki Gest” Jakuba Błaszczykowskiego. Decyzja była podyktowana osobistą znajomością z fundatorem – szukając partnera do swojej charytatywnej wizji, organizatorzy potrzebowali kogoś, czyje nazwisko jest gwarancją wiarygodności i autentyczności. Połączenie sił ze znanym piłkarzem pozwoliło na stworzenie unikalnego pomostu między światem sztuki a sportową walką o lepsze jutro dzieci.





- Wybór fundacji Kuby Błaszczykowskiego „Ludzki Gest” był dla mnie bardzo osobisty, ponieważ od lat przyjaźnię się z Kubą i jego rodziną, dlatego decyzja zapadła właściwie od razu. Jeden telefon do Dawida, brata Kuby, ustalenie terminu i rozpoczęliśmy intensywne przygotowania – opowiada Mariusz Paszkiel. - Efektem była gala, która, co szczególnie nas cieszy odbiła się szerokim echem w całym Trójmieście i pokazała, jak wiele dobra można zdziałać dzięki zaangażowaniu i współpracy.

Choć dziś fundacja kojarzy się z wielkimi wydarzeniami, jej korzenie tkwią w osobistych doświadczeniach Jakuba Błaszczykowskiego. Chęć sformalizowania pomocy, którą od lat niósł po cichu, stała się impulsem do powołania organizacji łączącej dziś świat biznesu z realną empatią. Podczas wieczoru w Sopocie piłkarz wraz z bratem Dawidem przybliżyli gościom misję fundacji, która wspiera dzieci i młodzież do 21. roku życia.

CELOWANA POMOC

Mimo że scenariusz wieczoru był dopięty na ostatni guzik, najważniejsze słowa padły jeszcze przed oficjalnym rozpoczęciem gali. Zaledwie trzy godziny przed pojawieniem się pierwszych gości, w jednym z hotelowych apartamentów odbyło się robocze spotkanie organizatorów z fundatorem. To właśnie wtedy Jakub Błaszczykowski, ujęty ogromem pracy włożonej w przygotowanie wydarzenia przez sopocki zespół, podjął decyzję, która zaskoczyła wszystkich.

- Kuba powiedział nam wprost: „Słuchajcie, widzę, ile energii w to włożyliście. Chciałbym, aby część zebranych środków została u was, w Trójmieście – wspomina Artur Zawadzki. -

To był niby zwykły gest, ale tak głęboko ludzki – dokładnie jak nazwa jego fundacji. Zupełnie się tego nie spodziewałem. To pokazuje, że tacy ludzie jak on są po prostu autentyczni w każdym calu.

Wybrano dwa lokalne cele: pierwszym z beneficjentów został gdański ośrodek Stowarzyszenia MONAR – miejsce, w którym młodzi ludzie toczą najtrudniejszą walkę o powrót do zdrowia i życie wolne od uzależnień. Drugi cel to sfinansowanie wakacyjnych wyjazdów dla podopiecznych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Gdańsku, dające dzieciom szansę na odpoczynek i beztroskę, których na co dzień im brakuje. Trzecia część środków trafiła do 9-letniej Laury z Krakowa, która po tragicznym potrąceniu przez samochód przebywa obecnie w szpitalu w Klinice Budzik. Walka o jej wybudzenie i powrót do sprawności to jeden z priorytetów fundacji „Ludzki Gest”. To właśnie ten konkretny wymiar przemówił do gości.

AUKCYJNE EMOCJE

Punktem kulminacyjnym wieczoru była charytatywna aukcja, która dostarczyła gościom wielu emocji. Pod młotek trafiły nie tylko dzieła sztuki, ale i wyjątkowe pamiątki sportowe. Największe poruszenie wzbudziła koszulka Jakuba Błaszczykowskiego z czasów gry w Borussii Dortmund. Kultowa „szesnastka” z autografem piłkarza, której licytacja wystartowała od 5 tys. zł, po serii przebić osiągnęła imponującą kwotę 20 tys. zł. Równie gorąco było przy pamiątkach bokserskich – rękawice Dariusza „Tigera” Michalczewskiego z jego podpisem zasilły konto fundacji kwotą 16 tys. zł.

Jednak wieczór nie byłby tak wyjątkowy bez udziału świata sztuki, który reprezentowała Dorota Kwiatkowska. Artystka,

znana ze swojej niezwykle wrażliwości, nie tylko przekazała swoje prace, ale osobiście pojawiła się w Sopocie, by wesprzeć inicjatywę. Jej zaangażowanie przełożyło się na konkretny wynik: pod młotek trafiły dwa obrazy jej autorstwa. Pierwszy z nich, po uzyskaniu kwoty 6 tys. zł, wrócił gestem nabywcy do ponownej licytacji, dokładając do puli dodatkowe 5,5 tys. zł, a drugi został wylicytowany za 6 tys. zł.

Do licytacyjnego entuzjazmu dołączyli sami organizatorzy - dyrektor hotelu, Mariusz Paszkiel, wystawił weekendowy pobyt w apartamencie prezydenckim, który przyniósł dodatkowe 10 tys. zł.

- Od początku wiedzieliśmy, że jako Sheraton Sopot chcemy realnie wesprzeć działalność Fundacji Kuby. Zastanawiałem się, co moglibyśmy przekazać na licytację w sposób, który będzie jednocześnie wyjątkowy i symboliczny. Naturalnym wyborem był Apartament Prezydencki, najbardziej prestiżowa przestrzeń w naszym hotelu - relacjonuje Mariusz Paszkiel. - To blisko stumetrowa, luksusowa przestrzeń na najwyższym piętrze obiektu. Oferuje przestronny, jasny salon, dwie luksusowe sypialnie oraz spektakularny widok na Zatokę Gdańską, sopockie moło i panoramę miasta, które można podziwiać z unikatowej, przeszklonej panoramicznej rotundy. Goście mają również dostęp do strefy VIP Club Lounge oraz Sea Soul SPA, co czyni ten pobyt kompletnym doświadczeniem. Sam gest był zaplanowany, jednak energia aukcji dodała mu dodatkowych emocji i energii.

O tym, jak zaraźliwa potrafi być chęć pomagania, najlepiej świadczy gest prowadzącego galę Krzysztofa Skórzyń-

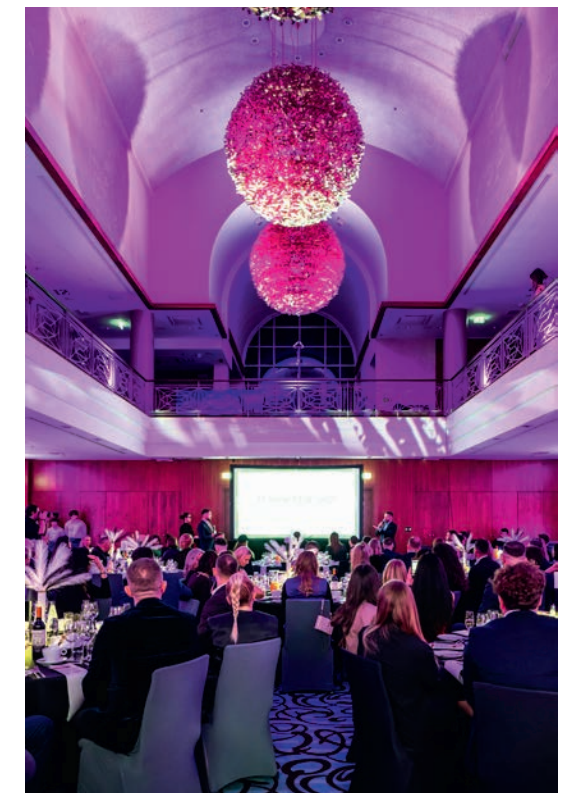
skiego. Znany dziennikarz pod wpływem panującej na sali atmosfery zdecydował się na spontaniczny krok. Przekazał na licytację możliwość poprowadzenia przez niego wydarzenia firmowego. Ta nieplanowana wcześniej oferta stała się jednym z hitów aukcji – wylicytowano ją za imponujące 10 tys. zł, co było dowodem na to, że najpiękniejsze inicjatywy często rodzą się tu i teraz.

TO DOPIERO POCZĄTEK

Dopełnieniem emocji wieczoru była wykwintna kolacja, przygotowana specjalnie na tę okazję przez szefa kuchni Hotelu Sheraton Sopot. Starannie skomponowane menu stało się tłem dla kulturalnych rozmów i budowania relacji, które w świecie filantropii są bezcenne. Muzycznym zwieńczeniem gali był koncert zespołu Kombii.

Organizatorzy podkreślają, że to zaledwie pierwszy rozdział tej historii. Sukces gali, mierzony nie tylko kwotą zebraną na aukcji, ale przede wszystkim energią i zaangażowaniem lokalnej społeczności, stał się impulsem do planowania kolejnych kroków.

- Kubie bardzo spodobała się forma, którą zaproponowaliśmy. Przyznał, że uwielbia Trójmiasto i każda okazja, by tu przyjechać, jest dla niego przyjemnością – zdradza Artur Zawadzki. - Co dla nas kluczowe, zapadła już decyzja, że nasze wspólne działania będą miały charakter cykliczny. Chcemy, aby ta gala na stałe wpisała się w kalendarz Sopotu i odbywała się raz w roku. Ta chemia, która wytworzyła się między nami, Hotelem Sheraton a fundacją „Ludzki Gest”, daje nam solidny fundament do budowania czegoś trwałego.





MACIEJ SIEMBIEDA

NIE BĘDĘ ODCINAŁ KUPONÓW

AUTORKA: MARTA DWORAK | FOTO: RENATA DĄBROWSKA

Po sześćdziesiątce przeżywa zawodową młodość, choć jako reporter opowiadaniem zajmuje się od dekad. Tegoroczny laureat nagrody O!Lśnienia oraz Książki Roku 2025 plebiscytu [lubimyczytac.pl](https://www.lubimyczytac.pl), – autor, który wprowadził kryminał na literackie salony, odsłania kulisy powstania nagrodzonego „Gołoborza” i popularnej serii o Jakubie Kani. Wyjaśnia przy tym, dlaczego zmiana gatunku to dla niego zmiana płci, jak notesy wygrywają z klawiaturą i dlaczego w kieleckim „scyzoryki” mają mentalność rodem z Corleone.



Gratulacje statuetki O!Lśnienia 2026. Odbierając nagrodę, powiedział pan, że „Gołoborze” miało być bezpieczną szybą, a stało się lustrem. Co zobaczył pan w tym odbiciu?

To książka zbyt osobista, bym miał do niej dystans. Napisałem ją z potrzeby serca, bo to wszystko dojrzewało we mnie bardzo długo.

Wszystko, czyli Kielecczyzna rodem z sycylijskich koszmarów?

To moje dzieciństwo i wczesna młodość, mój heimat, czyli Góry Świętokrzyskie. Ta książka pisała się sama, tym razem nie potrzebowałem researchu, bo czerpałem z własnych wspomnień. Nie przyświecała jej żadna misja, poza opowiedzeniem tego, czego nikt do tej pory nie zrobił. To taka polska Sycylia i czasami mam wrażenie, że, gdybyśmy mieli lepszy PR i wystali naszych scyzoryków do Norwegii, to może „Ojciec chrzestny” byłby z Bodzentyna, a nie z Corleone.

I tak jak na Sycylii – nienawiść i zemsta nie mają tu początku ani końca?

Są niezniszczalne. Zresztą sami czytelnicy utwierdzają mnie w przekonaniu, że w kieleckim zmieniło się wszystko poza mentalnością. Pisząc „Gołoborze”, chciałem ustawić czytelnika za bezpieczną szybą, jak w terrarium – by przyjrzeć się tym wszystkim okropieństwom, które wydarzyły się naprawdę, ale nie wkładać tam ręki. Tymczasem szybą okazała się lustro.

Lustrem rzeczywistości?

Dotarło to do mnie podczas rozmowy z Piotrem Dzięciołem z Opus Film, który kupił prawa do ekranizacji. Gdy zapytałem, dlaczego wybrał tę historię, odparł: „to książka o nas teraz”. Zrozumiałem wtedy, że mechanizmy opisane w powieści – nasze uwielbienie do podzia-

łów, szukanie wrogów i agresja wobec wszelkiej obcości – są dziś przerażająco aktualne i niemal niemożliwe do odwrócenia.

W kieleckim z pana opowieści to wszystko jest jakby skoncentrowane i wielokrotnione.

Jak w soczewce. W kieleckich wsiach, gdzie nie ma obcych, a niemal wszyscy są ze sobą spokrewnieni, konflikty domykają się wewnątrz rodzinnych klanów. Ten swoisty „chów wsobny” ma swoje konsekwencje. „Gołoborze” stało się tak popularne, bo czytelnicy odnaleźli w nim współczesną polskość. Nie wiem, czy się z tego cieszyć – wolałbym, aby ta książka była przestrożą, ale nie wiem, czy my się w ogóle do przestroż nadajemy. Dla mnie to jednak przede wszystkim domknięcie osobistych wątków.

Podobno mama nie do końca była zadowolona z tego pomysłu.

Na spotkaniu autorskim w Kielcach dostałem w prezencie nóż z wygrawerowaną datą premiery i hasłem: „honor i dyskrecja”. To nie była ryba w gazecie jak w „Ojcu chrzestnym”, ale czytelna przestroga: nie mów za dużo. Kieleckie jest wdzięczne, ale tam nadal panuje zasada: obcym nie mówi się nic. Gdy pisałem „Gołoborze” matka mi tę zasadę często przypominała.

W „Gołoborzu” uderzyło mnie fatum: ilekroć pojawiała się szansa na zgodę, okazywała się niemożliwa.

Choć książka jest fabularyzowana, te zbrodnie wydarzyły się naprawdę. Zdumiewa mnie historia człowieka, który odziedziczył zemstę i porzucił życiowe plany, by spełnić ten obowiązek: zabił wroga, sam zrobił mu trumnę i czekał na milicję. Tu zbrodnie mają inny anturaz, tu sprawca nie myli tropów, działa bez świadomości konsekwencji, chroniony jedynie przez znowę milczenia całej wsi.

Zdobył Pan O!Lśnienie w kategorii Literatura, pokonując wybitnych twórców. Czy to znak, że granica między literaturą piękną a gatunkową w Polsce ostatecznie zanika?

Nie wiem, ale już sama nominacja była dla mnie powodem do dumy, bo udało się wprowadzić literaturę gatunkową na salony. To dowód, że w Polsce można pisać „sensację plus” – taką, która nie służy tylko rozrywce, ale niesie głębszą refleksję. My, twórcy literatury uznawanej za „niższą”, rzadko sięgamy po takie laury. Ta nagroda to dla nas prawdziwy Mount Everest. Wyżej już się nie da wejść. Nie dla nas Nike, nie dla nas O!Lśnienia.

Czy doczekamy momentu, w którym polski autor kryminału zostanie nominowany do Nagrody Nike?

Bardzo bym chciał, bo to oznaczałoby powstanie literatury naprawdę wielkiej. Przecież „Zbrodnia i kara” to też kryminał, podobnie jak proza Péreza-Reverte, którego nikt nie postawi w księgarni na półce z kryminałami. Osiągnięcie takiego poziomu to dla autora ogromne wyzwanie.

A skoro o wyzwaniach mowa - miał pan ułożone życie zawodowe, nagrody i pozycję cenionego reportera. Co stało się w 2017 roku, że zarzykował pan wejście w beletrystykę z powieścią „444”? Czy to był impuls, czy historia przestała się mieścić w ramach reportażu?

To był stary plan. Zawsze byłem gadatliwy, lubiłem zbierać opowieści, a potem się nimi dzielić w reportażach. Specjalizowałem się w zagadkach historycznych – starych sprawach, które komuś nadal nie dawały spać. Planowałem zająć się beletrystyką po odejściu z mediów, ale na lata powstrzymało mnie rozczarowanie prozą mojego idola, Krzysztofa Kąkolewskiego. Jego reportaże były fascynujące, ale powieści mnie zawiodły. Pomyślałem wtedy, że reporterzy po prostu nie powinni brać się za fikcję. I w to uwierzyłem.

Co się zmieniło?

Moje przekonania zburzyło spotkanie z Ryszardem Kapuścińskim. To on namawiał mnie, bym z jednego z reportaży zrobił powieść. Wtedy go

nie posłuchałem. Żałuję, że „Gambit” powstał dopiero po jego śmierci, ale wszystko ma swój czas. Może podświadomie bałem się starości – tej gorzkiej, tracącej urodę życia? Tymczasem mając 65 lat, przeżywam zawodowe emocje dwudziestolatka. Nie muszę już planować kariery, mogę czerpać z tego, co jest. Najbardziej uwielbiam samo zbieranie materiału – to sprawia, że ciągle się dziwię i wciąż znajduję rzeczy, które cieszą mnie jak dziecko.

A czy pojawiał się strach przed oceną środowiska dziennikarskiego?

Nie, do takich rzeczy podchodzę już z godnością starego dębu. Piszę dla własnej przyjemności i dla fantastycznego spędzania czasu. Kiedy słyszę kolegów narzekających na męki przy pisaniu, mam ochotę zapytać: po cholere to robisz? Dla mnie ten proces twórczy to czysta radość.

Ta radość obrosła już legendami – słynne notesy zapisane piórem. Dlaczego tak?

Zawsze notowałem, a nie nagrywałem – w moich czasach magnetofon ważył 12 kilo. Brudnopis to dla mnie cudowne narzędzie. Nie piszę tak całej książki, a swoje spostrzeżenia, początki rozdziałów i najtrudniejsze momenty, kiedy dochodzę do ściany. Dopiero potem przepisuję je do komputera. Mam też swój sposób na błędy: czytam tekst na głos. Wtedy słychać wszelkie zgrzyty. Przez lata uważałem to pisanie piórem za magię, ale niedawno specjalistka od grafomotoryki wyjaśniła mi, że za pisanie ręczne odpowiada inny obszar mózgu niż za obsługę klawiatury. Ten pierwszy uwalnia emocje i daje czystą przyjemność. Dlatego, gdy fabuła staje w miejscu, biorę pióro. Wtedy zawsze coś rusza.

Czy pisanie to dla pana praca, rytuał czy raczej natchnienie?

To kwestia biorytmów. Staram się pisać codziennie, ale odczyłem się robić to na siłę. Gdy czuję, że nie idzie, szybko rezygnuję, bo teksty pisane pod przymusem i tak lądowały w koszu. Moim jedynym motywem jest przyjemność, a tej nie da się pogodzić z przymusem. Wykorzystuję więc te momenty, kiedy pisanie po prostu sprawia mi frajdę.

Dziś mam ten cudowny komfort, że nie muszę już zarządzać twórczością tak, by starczyło jej na dekady. Mam wszelkie możliwości, by ustrzec się przed schyłkiem. Mogę zejść ze sceny choćby dziś, kiedy brawa brzmia najgłośniej a światła świecą najjaśniej, nie czekając, aż się ludziom znudzą.



Mówi pan, że prawda jest ciekawsza od fikcji. Kiedy w stosie archiwalnych dokumentów znajduje pan ten jeden zapalnik?

Odpalam się od iskry. Po latach pracy mam już swoje narzędzia pomiarowe i wiem, jaką temperaturę ma temat. Takie momenty zdarzają się najczęściej przy przeglądaniu moich starych notesów. To mój największy skarb – pełno w nich plotek i historii, których jako reporter nie mogłem udokumentować. Bywa też, że impuls dają czytelnicy, jak w przypadku „Wotum” czy najnowszego „Upiora”.

To już kolejny tom cyklu z Jakubem Kanią – postacią bez supermocy, którą czytelnicy kochają za spokój, intuicję i upór. Ile Macieja Siembiedy jest w Kani?

Przed wszystkim obaj jesteśmy łakomczuchami. Żaden z nas nie jest typem macho. Obydwaj staramy się być przyzwoici – z tą różnicą, że on może sobie na to pozwolić zawsze, bo jest postacią literacką. Dla mnie mówienie prawdy to kwestia wygody; mam za krótką pamięć, by kłamać. Chciałbym mieć takiego przyjaciela jak Kuba, bo jest niezawodny. Pragnęłam w Jakubie Kani ocalić pojęcie uczciwości, które dziś mocno się zdewaluowało. On mnie zresztą pilnuje. Jest jak asystent pasa ruchu – gdy mam skłonność, by zjechać na pobocze, pomaga mi utrzymać się na właściwym torze.

Czy Maciej Siembieda-pisarz to reporter, który po prostu zmienił narzędzia, czy to zupełnie nowa tożsamość?

To nie jest zmiana narzędzi, to zmiana płci. O ile w zbieraniu materiału nie ma różnicy, o tyle w używaniu wyobraźni jest ona kolosalna. W dziennikarstwie wyobraźnia jest jak męska biżuteria z anegdoty: „Milordzie, czy mężczyzna powinien ją mieć? Owszem, byle nie nosił”. W literaturze trzeba być nią obwieszonym. Kolejna sprawa to język. W reportażu nawet przymiotnik jest ryzykiem, bo staje się komentarzem. W powieści wolno go używać, ale tu czyha pułapka: pokusa oryginalności, która jest prostą drogą do grafomanii. Ja stosuję porównania tylko wtedy, gdy same przyjdą mi do głowy. Tajemnica tkwi w tym, by pisać – jak ktoś kiedyś powiedział – tak prosto, jak to możliwe, ale nigdy prościej.

Czy w trakcie pisania powieści odzywa się w panu instynkt reportera i mówi: „stój, nie masz na to dowodu”?

Cały czas. Sam założyłem sobie chomąto i uzdę, bo przykleiłem sobie metkę autora piszącego na faktach. W posłowiach pilnuję granic między prawdą a fikcją jak strażnicy w Korei. Gdybym nagle popłynął, naraziłbym się bardziej niż ktokolwiek inny, bo czytelnicy mi wierzą. Producentów bzdur jest już zbyt wielu, bym miał do nich dołączać. Dlatego, jeśli czegoś nie wiem na sto procent, wolę o tym nie pisać lub włożyć to w usta mniej wiarygodnego bohatera. Tak było z „Wotum” – nie mam pewności, czy Czarna Madonna wisi w Częstochowie, czy w małej opolskiej wsi. Nie chcę jednak wywoływać zamieszania, nie o to mi chodzi.

Za chwilę premiera „Upiora”. Tym razem bierze pan na warsztat Władysława Reymonta i jego lęk przed pochowaniem żywcem. Skąd u noblisty taka obsesja?

Nie spoilerując: w tej książce mocno odbrażwiam Reymonta. Historię tę noszę w sobie od lat 90., gdy w Bielsku-Białej poznałem tkacza, Tadeusza Modrzejewskiego. Miał on z pisarzem metafizyczną więź – przez całe życie śnił mu się starszy pan, w którym po latach rozpoznał Reymonta. Zaczął obsesyjnie badać jego życie, a nawet przepisywać jego dzieła. Fascynujące było to, co ich łączyło: porażenie przysenne. To stan zbliżony do

katalepsji – serce staje, ciało jest sparaliżowane, ale mózg pracuje. Człowiek wszystko widzi i słyszy, nie mogąc dać znaku życia. Modrzejewskiego w tym stanie niesiono już do prosektorium. Twierdził, że Reymont doświadczał tego samego i panicznie bał się przedwczesnego uznania za zmarłego. Istnieje zresztą mroczna legenda, że podczas sekcji zwłok noblista mógł jeszcze żyć. Reymont był postacią tragicznie złożoną – alkoholiczkiem, który nie pojechał po Nobla, bo nie kontrolował już nałogu.

W „Upiorze” pojawia się mroczny świat biznesu pogrzebowego. Jak tu wyglądał research?

Moim przewodnikiem był Adam Plutowski, były dziennikarz, który założył zakład pogrzebowy w Kościerzynie. To konsultant idealny – zna ten fach od lat, a przy tym zachował reporterską duszę. Nie zasypywał mnie statystykami, ale konkretnymi, którymi „karmi się” reporterzy. Zrozumiałem wtedy, jak dochodowy jest to biznes. Każdy handel, w którym klient nie pyta o cenę, bo jest w takim stanie psychicznym, że go ona nie interesuje, jest zyskowy. To cyniczne, ale prawdziwe.

Mówi pan o pisaniu książek jako o pomyśle na popołudnie życia. Czego o sukcesie nauczył się pan po sześćdziesiątce, czego nie wiedział pan jako trzydziestoletni reporter?

Myszę, że dojrzałości. Kiedyś było we mnie za dużo emocji, pisałem zbyt szybko. Oduczył mnie tego Ryszard Kapuściński. Widząc, jak potwornie męczył się nad tekstem – nie z braku talentu, ale z szacunku do słowa – zrozumiałem, że każde zdanie musi być szlifowanym brylantem. On potrafił pisać pół kartki dziennie. Wcale nie martwię się, że zacząłem późno. Najgorsze jest przecież pierwsze pięćdziesiąt lat dzieciństwa mężczyzny, potem człowiek mądrzeje. Dziś mam ten cudowny komfort, że nie muszę już zarządzać twórczością tak, by starczyło jej na dekady. Mam wszelkie możliwości, by ustrzec się przed schyłkiem. Mogę zejść ze sceny choćby dziś, kiedy brawa brzmią najgłośniejszą a światła świecą najjaśniej, nie czekając aż się ludziom znudzę.

Na razie nic nie wskazuje na koniec – wręcz przeciwnie, pana popularność wciąż rośnie.

Duże statki zaczynają hamowanie wiele mil przed portem. Jeśli nie zaczną w porę, rozbiją nabrzeże. Wszystko się kończy, a my żyjemy w czasach przesytu. Czasami wzdrygam się przed pisaniem dwóch książek rocznie, bo uważam, że to zbyt duża intensywność, ale wydawcy mi na to nie pozwalają.

Kolejna premiera jest już zapowiadana na jesień.

Rynek nie znosi próżni. To zabiera mi czas na czystą radość z tworzenia, ale jedno mogę obiecać: nigdy nie wypuszczę słabszej książki. Słyszę czasem: „nie przejmuj się, masz już nazwisko”. Nic z tego. Nie będę odcinał kuponów.

A jaki wpływ ma Sopot na pana twórczość?

Bardzo duży. Mieszkam w Górnym Sopocie, przy samym lesie – cenię sobie ten spokój. Lubię pisać na rowerze, oczywiście w głowie. Choć spędziłem tu już 20 lat, wciąż nie znam Sopotu tak dobrze, jak Opola. Tam jako reporter penetrowałem miasto w poszukiwaniu tematów. Coraz częściej jednak dochodzę do wniosku, że jestem Sopotowi winien książkę. Mam już nawet pewną historię na oku. Jak zwykle poprzeczkę stawiam na tej samej wysokości: to musi być coś mało znanego, a najlepiej kompletnie nieodkrytego.



Biblioteczka PRESTIŻU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Cztery historie, które zaczynają się niewinnie, ale szybko skręcają w stronę tajemnic, których lepiej byłoby nie ruszać. W zestawie są zagadki z przeszłości, niepokojące zbiegi okoliczności i sekrety, które uparcie wychodzą na powierzchnię – czyli idealne wątki na długie wiosenne popołudnia, kiedy ma się ochotę na coś, co wciąga, trochę niepokoi i nie pozwala tak łatwo odłożyć książki.



DZOKER. SENSACYJNA OPowieŚĆ O GDYNI

Autor: Michał Piechiewicz
Wydawnictwo: MG

Gdynia, lata 20. Miasto które dopiero się tworzy, ale już przyciąga ludzi z ambicjami i historiami do opowiedzenia. Wśród nich są Łucja, pracująca w urzędzie, Adam Grabski, stawiający pierwsze kroki w dziennikarstwie, oraz Krzysztof Wilczyński – były żołnierz, dziś zaangażowany w nie do końca legalne interesy na pograniczu z Rzeszą i Wolnym Miastem. W kolejnych latach rzeczywistość coraz mocniej daje o sobie znać. Gospodarczy kryzys, zmiany polityczne w Gdańsku i napięcia w Europie zaczynają rzucać cień na codzienność. A życie toczy się dalej: kina zaczynają mówić, radio zdobywa słuchaczy, a bohaterowie zbiorowej wyobraźni – od lotników po artystów – rozpalają emocje całego kraju. To właśnie w tej rzeczywistości, rozpiętej między energią młodego państwa a przecuciem nadchodzących zmian, bohaterowie próbują odnaleźć swoje miejsce...



WCZASOWICZKA. ŚMIERĆ NA HELU

Autor: Grzegorz Kalinowski
Wydawnictwo: Skarpa Warszawska

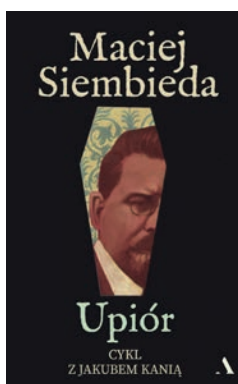
Wyjazd do Zakopanego miał być ucieczką od codzienności, a skończył się poszukiwaniem zaginionej przyjaciółki i zbrodniarzy. Wpłynęło to na zmianę Zuzanny – z niepewnej bizneswoman stała się kobietą sukcesu, symbolem nowych czasów. Przy okazji zdążyła też rozwieść się z kapitanem Orłowskim i wziąć szybki ponowny ślub... Kiedy wydaje się, że już będzie spokojniej, los ma inne plany. Lato 1938 roku. Wakacje w Juracie – sielska podróż poślubna szybko zamienia się w kryminalną zagadkę. Zaginiona aktorka, zamordowany przemysłowiec i tajemnicze powiązania prowadzące aż do Zoppotu. W grze są zazdrość, pieniądze, romanse, ale też długi hazardowe, niejasne interesy i cień niemieckich szpiegów...



CYMANOWSKI MŁYN

Autor: Stefan Darda, Magdalena Witkiewicz
Wydawnictwo: Skarpa Warszawska

Urlop w leśnym pensjonacie miał być ostatnią deską ratunku dla związku Moniki i Macieja – cisza, natura i odcięcie od świata miały pomóc wszystko poukładać. Przez chwilę rzeczywistość tak jest: spokój, bliskość, nadzieja. Ale kiedy Maciej nagle wyjeżdża, coś zaczyna się psuć. Na miejscu pojawia się Łukasz – syn właściciela, niepokojąco podobny do byłego narzeczonego Moniki. Zbyt podobny, by uznać to za przypadek. Atmosfera gęstnieje, a spokojny wyjazd zaczyna przypominać psychologiczną grę. Kim jest Łukasz i dlaczego pojawia się właśnie teraz? Czy Monika i Maciej mają jeszcze szansę, czy to już tylko kwestia czasu? I co wspólnego z tym wszystkim ma dziewczynka ze starej, wyblakłej fotografii?



UPIÓR

Autor: Maciej Siembieda
Wydawnictwo: Agora

Na początku XX wieku Władysław Reymont – wybitny pisarz, ale też człowiek zafascynowany spirytyzmem – zmagają się z obsesją i paraliżującym lękiem przed pogrzebaniem żywcem. To właśnie ten niepokój staje się punktem wyjścia historii, która ponad sto lat później nabiera realnego wymiaru. Ekskluzywny Dom Pogrzebowy Kopczyńskich wpada w sam środek skandalu: w trumnie znanego polityka znajduje się ciało kogoś zupełnie innego. Trudno uwierzyć, że firma budująca reputację przez lata mogła popełnić taką pomyłkę. Jeśli więc to nie błąd – to kto i dlaczego dokonał zamiany? Sprawa szybko przyciąga uwagę towarzystwa ubezpieczeniowego Hathor, które musi sprawdzić, czy nie doszło do nadużycia. Problem w tym, że znikła ich najlepszy człowiek do takich zadań – były prokurator IPN, Jakub Kania...



Ostatnie mieszkania w atrakcyjnych cenach

Gotowe do odbioru – bez czekania

GÓRSKI

Biurowo Sprzedaży:

sprzedaz@pbgorski.pl

+48 607 700 555
+48 691 990 112

www.pbgorski.pl

Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ

 DO SŁUCHANIA  DO OGLĄDANIA  DO SPOTKANIA



DNI KRYTYKI FILMOWEJ

Przed nami 9. edycja przeglądu Dni Krytyki Filmowej w Gdyni. W programie znalazły się seanse wyjątkowych filmów, nagradzanych na światowych festiwalach, czasem kontrowersyjnych, ale zawsze społecznie ważnych, do tego goście i dyskusje z publicznością. To jak co roku idea przeglądu, który stwarza przestrzeń do rozmów nie tylko o kinie. Formuła ta ma zachęcać do świadomego odbioru dzieła filmowego, jego krytycznego oglądu, polemiki i twórczego dyskursu z krytykami i znawcami kina.

W tym roku gośćmi wydarzenia będą Anna Kądziela-Grubman, pomysłodawczyni przeglądu oraz dyrektorka programowa Sopot Film Festival i DKF Kurort, Krystyna Weiher-Sitkiewicz, edukatorka filmowa, wykładowczyni Akademii Filmów Dokumentalnych UG, Błażej Hrapkiewicz, krytyk filmowy i prezenter telewizyjny, a także Łukasz Maciejewski, dziennikarz i krytyk filmowy, członek Polskiej i Europejskiej Akademii Filmowej.

W programie znalazły się m.in. takie tytuły, jak „Father, mother, sister, brother” Jima Jarmuscha, „Hamnet” Chloé Zhao, „Wartość sentymentalna” Joachima Triera, czy „Dobry chłopiec” w reżyserii Jana Komasy.

Data: 13-16.04.2026
Miejsce: Gdynińskie Centrum Filmowe



GDYŃSKIE CENTRUM FILMOWE

Tegoroczna odsłona festiwalu Europejski Poeta Wolności odbędzie się pod hasłem „miejsca styku”. Co styka i nie styka, gdzie się rozmijamy i czy możliwe jest – poprzez poezję, literaturę, wrażliwość – spotkanie mimo różnic? Podczas tegorocznego wydarzenia będziemy szukać części wspólnych w świecie podziałów i kryzysów. Koncepcję przewodnią i program wydarzenia stworzyły Magdalena Kicińska i Małgorzata Lebda.

W programie festiwalu znalazł się m.in. wykład mistrzowski, który wygłosi Maria Peszek, spotkanie z młodymi poetami międzynarodowej sieci Versopolis, spaceru poetyckie – dźwiękowy z Marcinem Dymiterem i przyrodniczy z oceanografem prof. Janem Marcinem Węśławskim. O obecność lokalnego komponentu zadba Gdański Klub Książki. Festiwal zakończy się slameem poetyckim, który poprowadzi grupa Klancyk.

Tradycyjnie nie zabraknie też spotkania z nominowanymi i laureatami Nagrody EPW. Już pierwszego dnia, podczas Nocnego Czytania Poezji, usłyszymy wiersze nominowanych poetów i poetek – również w ich własnych interpretacjach, w językach oryginalu.

Tegoroczną zdobywczynią Nagrody Literackiej Miasta Gdańska „Europejski Poeta Wolności” została duńska poetka somalijskiego pochodzenia - Amina Elmi. Uroczysta gala wręczenia nagród odbędzie się 17 kwietnia w Teatrze Wybrzeże.



Data: 16-18.04.2026
Miejsce: Instytut Kultury Miejskiej,
Teatr Wybrzeże

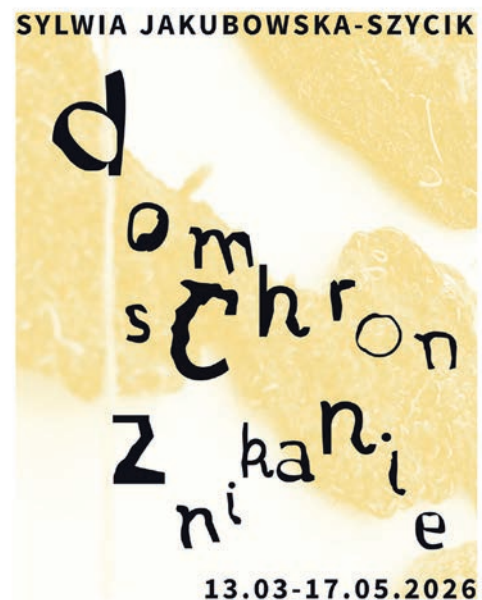


CLOSE TO HOME. WYSTAWA MALARSTWA MAGDY KIRK.

„Close To Home” to pierwsza od wielu lat wystawa Magdy Kirk w Polsce. Do tej pory jej prace można było oglądać w Nowym Jorku, Madrycie, Tajpej czy Mediolanie. W swoich pracach artystka zgłębia temat cielesności, przyglądając się społecznym i kulturowym kontekstom, które wpływają na naszą percepcję ciała. Najnowsza wystawa opowiada jednak nie tylko o powrocie do konkretnego miejsca, lecz także o powrocie do doświadczenia bycia w ciele – w relacji z innymi, w obecności. Tytuł „Close To Home” odwołuje się do miejsca schronienia i powrotu – przestrzeni, w której można na chwilę uwolnić się od zewnętrznych spojrzeń i społecznych oczekiwań. Spodziewajcie się prawdziwej mieszanki: piękna i dziwności, łagodności i siły, popkultury, humoru, nawiązań do graffiti, tatuaży czy kreskówek.



Data: 14.03-16.05.2026
Miejsce: Galeria Przyplływ



„DOM SCHRON / ZNIKANIE” WYSTAWA PROF. SYLWII JAKUBOWSKIEJ-SZYCIK

Wystawa prof. Sylwii Jakubowskiej Szycik to ekspozycja zorganizowana w ramach cyklu Logos – Bios, zainicjowanego w Gdańskiej Galerii Miejskiej w roku 2012.

Sylwia Jakubowska-Szycik w swoich rzeźbiarskich obiektach i instalacjach przywraca i nadaje nowe znaczenia tworzywom będących osnową codzienności, a kluczowym tematem jej prac jest dom. Nie tylko jako schronienie, ale miejsce określające tożsamość. Realizacje artystki są zwykle wieloelementowe, co pozwala na swobodne wkomponowanie się w dowolną przestrzeń wystawienniczą. Takie też obiekty prezentowane są na najnowszej wystawie w GGM.

Artystka sytuuje swoje najnowsze prace gdzieś pomiędzy materią a gestem destrukcji. W tym „pomiędzy” odsłania przestrzeń, którą można odczytywać jako miejsce prowizoryczne, kruche, ale konieczne – schron. Pozornie zniszczone meble, książki, notesy, choć naruszone, wciąż istnieją; ich perforacja nie jest jedynie destrukcją czy dekoracją, lecz także gestem ukrywania. To, co miało być zapisane, zostaje zasłonięte, a znikanie staje się formą ochrony: treści nie są już dostępne, nie mogą zostać przechwycone, użyte, ocenione.

Data: 13.03-17.05.2026
Miejsce: 4G ul. Szeroka 37



WIOSENNE ZAWODY WE WSZECHSTRONNYM KONKURSIE KONIA WIERZCHOWEGO

WKKW to swoisty jeździecki triathlon składający się z trzech prób rozgrywanych w ciągu trzech dni. Pierwszego dnia rozgrywana jest próba ujeżdżenia, która polega na wykonaniu odpowiednich figur na tzw. czworoboku. Szczególny nacisk kładzie się tutaj przede wszystkim na współpracę oraz wzajemne zaufanie konia i jeźdźcy - liczy się swoboda i elegancja wykonywanych figur.

Kolejnego dnia zawodnicy i konie biorą udział w próbie terenowej, która rozgrywana jest na znacznie większym obszarze – jest to bieg przełajowy na trasie obejmującej kilka kilometrów, a jeźdźcie i koń mają do pokonania około dwudziestu przeszkód. Próba terenowa to zdecydowanie najbardziej widowiskowa część zawodów.

Rozgrywana trzeciego dnia próba skoków stanowi z kolei test dokładności oraz kondycji konia i jeźdźcy, którzy dzień wcześniej przeszli bardzo wymagającą próbę terenową. Skoki odbywają się na parkurze, na którym ustawionych jest kilkanaście przeszkód – należy je pokonać w odpowiedniej kolejności w zadanym czasie. Każda zrzutka to oczywiście punkty karne.

Podczas zawodów tradycyjnie odbędzie się majówkowy piknik, który oficjalnie otworzy tegoroczny sezon. Na gości czekać będą food trucki, stoiska jeździeckie i nie tylko oraz strefa relaksu. Wstęp dla publiczności jest bezpłatny.

Data: 02-03, 07-20.05.2026
Miejsce: Hipodrom Sopot



OSIEM I PÓŁ TYGODNIA. DANIEL CHODOWIECKI RODZINA OŚWIECONA

„Osieć i pół tygodnia” to cykl wystaw poświęcony pochodzącemu z Gdańska osiemnastowiecznemu ilustratorowi, którego 300. rocznicę urodzin obchodzimy w 2026 roku. Muzeum Narodowe w Gdańsku ma jedną z największych kolekcji Daniela Chodowieckiego w Polsce. Pierwsza odsłona pod hasłem „Rodzina oświecona” wystartowała 6 marca w Oddziale Sztuki Dawnej.

Dzieła Daniela Chodowieckiego są przenikliwym komentarzem do przemian obyczajowych epoki oświecenia. Jednym z najważniejszych i najczęściej powracających motywów w jego grafice i rysunku jest rodzina, która w XVIII wieku przestaje być pojmwana wyłącznie w kategoriach ekonomicznych, dynastycznych czy prawnych, a coraz częściej jako wspólnota uczuć oraz miejsce kształtowania cnót moralnych. Będąc na początku artystycznej drogi i doskonałym rytowniczym warsztat, Daniel Chodowiecki wiele uwagi poświęcał najbliższemu otoczeniu. Pokazuje żonę, dzieci i przyjaciół. Te kameralne obrazy codzienności cechuje wyjątkowy zmysł obserwacji i naturalna lekkość. Są nie tylko świadectwem epoki i odbiciem rzeczywistości, ale jej normatywnym wzorcem – miejscem, gdzie realizują się ideały nowego, oświeconego mieszczaństwa.



N Oddział Sztuki Dawnej

G

Data: 6.03-3.05.2026
Miejsce: Oddział Sztuki Dawnej MNG



MODNE KLIMATY W WIOSENNEJ ODSLONIE

Modne Klimaty to specjalna odsłona Klimatów - Trójmiejskich Targów Twórców, w całości poświęcona modzie i akcesoriom modowym. To prawdziwe święto dla miłośników nietuzinkowych projektów, którzy poszukują ubrań produkowanych lokalnie, starannie wykonanych z wykorzystaniem najlepszych technik, z naciskiem na wysoką jakość materiałów i tkanin, produkowanych etycznie, z dbałością o środowisko, którym bliska jest koncepcja 'less waste'.

Podczas targów zaprezentuje się blisko 80 stoisk z niezależną modą od najbardziej kreatywnych polskich marek, w towarzystwie starannie wyselekcjonowanej biżuterii. Pojawiają się zarówno dobrze już znane nazwiska i projekty, jak i rekordowa liczba debiutujących marek. Nie można tego przegapić!

MODA VINTAGE TOREBKI
BIŻUTERIA MODA VINTAGE TOREBKI
VINTAGE TEKSTYLIA BIŻUTERIA
TOREBKI MODA TEKSTYLIA VINTAGE
STYLIA BIŻUTERIA VINTAGE MODA
TAGE MODA TOREBKI BIŻUTERIA
MODA TEKSTYLIA VINTAGE TOR
BIŻUTERIA MODA TOREBKI TE
VINTAGE TEKSTYLIA MODA BIŻ
TEKSTYLIA MODA TOREBKI VI

MODNE klimaty
26 KWIECIEŃ
godz. 11.00-18.00 WSTĘP WOLNY
GDAŃSK | STARY MANEŻ | SŁOWACKIEGO 23

Media Galeriak | www.gdansk.pl | trójmiasto.pl | MANEŻ | prestiż | GDAŃSK

Data: 26.04.2026
Miejsce: Stary Maneż



16.04
V EUROPEJSKI KONGRES GASTRONOMICZNY „PAMIĘĆ I PRZYSZŁOŚĆ”
5TH EUROPEAN CONGRESS ON GASTRONOMY "MEMORY & FUTURE"

17.04
NOWE TRENDY W TURYSTYCE NATURALNIE
NEW TRENDS IN TOURISM NATURALLY

NOWE TRENDY W TURYSTYCE - KONFERENCJA

16. edycja jednej z najważniejszych konferencji turystycznych w Polsce tym razem została zaplanowana jako wydarzenie dwudniowe. 16 kwietnia organizatorzy zaplanowali „V Europejski Kongres Gastronomiczny. Pamięć i Przyszłość, Gdańsk 2026”, natomiast 17 kwietnia – Nowe Trendy w Turystyce, pod hasłem „Naturalnie”.

Branża turystyczna zmienia się szybciej niż kiedykolwiek wcześniej. Nowe technologie, potrzeby podróżnych, rosnące znaczenie zrównoważonego rozwoju oraz dynamiczne trendy społeczne sprawiają, że turystyka wchodzi w zupełnie nową erę.

W centrum uwagi znajdują się takie tematy, jak rola sztucznej inteligencji i automatyzacji w planowaniu podróży, rozwój turystyki zrównoważonej i odpowiedzialnej, nowe modele promocji destynacji, a także zmieniające się oczekiwania turystów – od personalizacji ofert po autentyczne doświadczenia lokalne. Uczestnicy dowiedzą się również, jak skutecznie wykorzystywać media społecznościowe i nowoczesne narzędzia cyfrowe w promocji usług turystycznych.

Data: 16-17.04.2026
Miejsce: Europejskie Centrum Solidarności w Gdańsku



Harmonia Mundana, 1991 – dyptyk Harmonia sfer, gobelin
Klasyczne techniki tkackie/wełna barwiona, wymiary: 340 cm x 255 cm



KIEJSTUT BEREŃNICKI HARMONIA MUNDANA

Prof. Kiejstut Bereznicki jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych współczesnych malarzy. Z Sopotem związany od 1952 roku, gdy rozpoczął studia w sopockiej PWSSP.

Artysta wypracował własny, oryginalny język plastyczny i jest w tym niezwykle konsekwentny. Nie ulega żadnym trendom i eksperymentom od ponad półwiecza; odrzuca nadmiar bodźców, proponując powrót do takich zagadnień jak kondycja człowieka i duchowość. Jego obrazy emanują spokojem i harmonijnością.

Wystawa Harmonia mundana przygotowywana jest z okazji 90-tych urodzin artysty. Prezentuje obrazy z różnych okresów twórczości. To dzieła ze zbiorów Muzeum Narodowego w Gdańsku, Muzeum Okręgowego w Toruniu, PGS w Sopocie oraz ze zbiorów prywatnych kolekcjonerów i artysty. Pokazane zostaną również trzy gobeliny wykonane według projektu Kiejstuta Bereznickiego dla Filharmonii Pomorskiej w Bydgoszczy.

Tytuł wystawy „Kiejstut Bereznicki. Harmonia mundana” nawiązuje do stylu pracy artysty jak też tytułu jednego z gobelinów pokazywanych na wystawie. Widnieje na nim sentencja „Harmonia mundana est in me et ego particula eius sum” czyli „Harmonia świata jest we mnie i ja jestem jej częścią”.

Data: 17.04-24.05.2026
Miejsce: Państwowa Galeria Sztuki w Sopocie



„UDOSKONALAJ: MARKETING, KTÓRY ZARABIA”

19 maja w przestrzeniach Super Yachts Club w Gdyni odbędzie się czwarte spotkanie z cyklu „Udoskonalaj”, skierowane do przedsiębiorców z Trójmiasta. Tym razem tematem przewodnim wydarzenia będzie marketing nastawiony na realne wyniki sprzedaży.

Majowa edycja koncentrować się będzie na praktycznym podejściu do działań marketingowych, pokazując, jak wykorzystywać je jako narzędzie generujące przychód, a nie koszt. Organizatorzy stawiają na merytorykę i konkretne rozwiązania, które uczestnicy będą mogli wdrożyć w swoich firmach.

Prelekcję wygłosi Roksana Binkowska – ekspertka marketingu, która współpracowała z wieloma markami, wspierając je w budowaniu skutecznych strategii i zwiększaniu sprzedaży.

Wydarzenie odbędzie się w kameralnej formule, sprzyjającej zarówno zdobywaniu wiedzy, jak i bezpośrednim rozmowom z prelegentką. Tradycyjnie po części merytorycznej zaplanowano networking, który umożliwi uczestnikom wymianę doświadczeń i nawiązywanie relacji biznesowych.

Liczba miejsc jest ograniczona, obowiązują wcześniejsze zapisy.

Udoskonalaj: marketing, który zarabia
Darmowy event dla przedsiębiorców

udoskonalaj.pl

Patron medialny
NEXT LEVEL UDOSKONALAJ.PL
prestiż

Data: 15-16.04.2026
Miejsce: Sheraton Sopot Hotel





OPEL GRANDLAND 1.2 HYBRID

ROZSĄDNA PRZYJEMNOŚĆ

AUTOR: MACIEJ PURZYCKI | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

W czasach, gdy wiele SUV-ów próbuje być wszystkim naraz, Opel Grandland 1.2 Hybrid pokazuje, że kluczem do sukcesu jest spójność. Już po pierwszych kilometrach widać, że to samochód zaprojektowany z myślą o realnych potrzebach kierowcy – oferuje równowagę między komfortem a precyzją prowadzenia, nowoczesnością a funkcjonalnością oraz stylem a codzienną użytecznością. I właśnie w tej harmonii tkwi jego największa siła.

Grandland przyciąga uwagę stylistyką, która nie jest przypadkowa. Projekt oparto na motywie symetrii i czystości formy – zarówno w nadwoziu, jak i we wnętrzu. Z przodu dominuje charakterystyczny pas Opel Vizor, nadający autu nowoczesny i wyrazisty wygląd. Z tyłu uwagę zwraca podświetlane logo marki oraz efektowna listwa świetlna. Całość uzupełniają zaawansowane, pikselowe reflektory Intelli-Lux HD. Te detale nie tylko doskonale poprawiają widoczność w nocy, ale również dopełniają nowoczesny, technologiczny charakter auta.

To stylistyka dojrzała – nie krzyczy, nie próbuje na siłę szokować, ale przyciąga spójnością i elegancją. Grandland wygląda solidnie i nowoczesnie, a jego proporcje jasno sugerują funkcjonalność i przestrzeń.

PRZESTRZEŃ I JAKOŚĆ NA CO DZIEŃ

Grandland to SUV segmentu C, który bardzo dobrze odnajduje się w roli auta rodzinnego. Nadwozie ma 4477 mm długości, 1906 mm szerokości

i 1609 mm wysokości, a rozstaw osi wynosi bagatela 2675 mm. Kabina oferuje ogrom miejsca zarówno z przodu, jak i na tylnej kanapie, dzięki czemu nawet dłuższe podróże nie są męczące dla pasażerów. Imponuje również bagażnik o pojemności od 550 litrów do 1645 litrów (po złożeniu tylnej kanapy), który bez problemu radzi sobie z codziennymi obowiązkami i wyjazdami.

Wnętrze to jednak nie tylko przestrzeń, ale też jakość wykonania. Materiały użyte w kabinie są przyjemne w dotyku i dobrze spasowane. Miękkie tworzywa, staranne wykończenia i dbałość o detale sprawiają, że we wnętrzu można poczuć się naprawdę komfortowo. To nie jest surowy, budżetowy SUV – to samochód, w którym spędzanie czasu jest po prostu przyjemne.

TECHNOLOGIE, KTÓRE MAJĄ ZNACZENIE

Nowy Grandland oferuje także szereg nowoczesnych rozwiązań technologicznych, które realnie wpływają na komfort użytkownika. Cyfrowy kokpit o przekątnej 10 cali, centralnie umieszczony czy-





telny ekran 16 calowy, oraz intuicyjny system multimedialny sprawiają, że obsługa auta jest prosta i szybka. Co bardzo przypadło mi do gustu - nie zrezygnowano całkowicie z fizycznych przycisków i kluczowe funkcje takie jak: sterowanie klimatyzacją, głośnością multimedialną czy wyborem trybów jazdy, można włączyć dedykowanymi przyciskami na konsoli centralnej.

Na pokładzie znajdziemy również systemy wspomagające kierowcę, które zwiększają bezpieczeństwo i odciążają podczas dłuższych tras. W zależności od wersji dostępne są m.in. zaawansowane systemy jazdy półautonomicznej, adaptacyjny tempomat, asystent pasa ruchu, system kamer 360 stopni czy rozbudowany asystent parkowania. To technologie, które nie są tylko dodatkiem – faktycznie poprawiają komfort codziennego użytkownika.

NAPĘD – PŁYNNOŚĆ I EFEKTYWNOŚĆ

Pod maską pracuje jednostka 1.2 turbo wspierana układem Mild Hybrid o mocy 145 KM i 230 Nm momentu obrotowego, współpracująca z automatyczną skrzynią e-DCT. Silnik elektryczny wspiera jednostkę spalinową podczas ruszania i przyspieszania, co prze-

kłada się na większą płynność jazdy oraz niższe zużycie paliwa – około 5,5-5,6 l/100 km w cyklu mieszanym WLTP.

To napęd nastawiony na codzienną efektywność, a nie sportowe osiągi. W praktyce oznacza to spokojną, płynną i komfortową jazdę, szczególnie w ruchu miejskim.

WŁAŚCIWOŚCI JEZDNE – NIEMIECKA PRECYZJA

Największe wrażenie Grandland robi jednak na drodze. Samochód prowadzi się pewnie, stabilnie i bardzo przewidywalnie. Układ kierowniczy daje dobre wyczuwanie, a zawieszenie – choć raczej sztywne – skutecznie ogranicza przechyły nadwozia w zakrętach.

To podejście bliższe europejskiej szkole prowadzenia niż chińskiemu miękkiemu „płynięciu” po drodze. Auto daje kierowcy poczucie kontroli i bezpieczeństwa, jednocześnie zachowując wystarczający komfort na co dzień.

Na szczególnie wyróżnienie zasługują przednie fotele z certyfikatem niemieckiego stowarzyszenia na rzecz

zdrowych pleców (AGR). Są wygodne, dobrze wyprofilowane i oferują bardzo dobre trzymanie boczne. Dzięki temu nawet podczas dynamiczniejszej jazdy ciało pozostaje stabilne, co dodatkowo zwiększa komfort i pewność prowadzenia.

ROZSĄDNY WYBÓR

Opel Grandland 1.2 Hybrid to samochód dla kierowców, którzy oczekują przestrzeni, komfortu i nowoczesnych rozwiązań, a przy tym zależy im również na dobrych właściwościach jezdnych. To model dopracowany, spójny i pozbawiony zbędnej przesady – taki, który z każdym kilometrem budzi coraz większą sympatię.

W gamie dostępne są trzy wersje napędowe – od testowanej przez nas 1.2 Mild Hybrid, poprzez Hybridę Plug-in po wersję w pełni elektryczną. Ceny zaczynają się od 136 700 zł i sięgają blisko 195 000 zł w zależności od wersji silnikowej i wyposażenia. Dostępne są także różne formy finansowania, w tym leasing 100%, pożyczka prawdziwie 0% czy też wynajem długoterminowy.

Na koniec warto wspomnieć o dealerze Motor Centrum w Gdańsku, który udostępnił nam auto do testów – salonie z ponad 30-letnią tradycją, w którym klient traktowany jest indywidualnie, a wielu kierowców wraca tu po kolejne samochody nawet po kilkunastu latach.





MAŁA CESSNA, DUŻA WOLNOŚĆ

AUTORKA: HALINA KONOPKA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Krąg nad lotniskiem. Podejście, odejście, znowu krąg. Z dołu wygląda to jak powtarzalny schemat, niemal rutyna. W rzeczywistości to moment, w którym latanie przestaje być teorią, a zaczyna być decyzją. I bardzo często zaczyna się właśnie tutaj – w małej Cessnie 152.



SP-CWK, na radarze oznaczony lakonicznie jako Cessna 152, nie przekracza granic, nie pojawia się w relacjach z pokazów lotniczych. Jego trasa najczęściej zamyka się w kilku kilometrach wokół Pruszcza Gdańskiego. Na pierwszy rzut oka – nic szczególnego. Niewielki samolot, dwie osoby na pokładzie, sylwetka znana z tysięcy lotnisk na całym świecie. SP-CWK, dziś związana z Aeroklubem Gdańskim, wygląda dokładnie tak, jak powinna wyglądać maszyna tego typu – skromnie, funkcjonalnie, bez ambicji robienia wrażenia. A jednak, to samolot, który pokazuje dokładnie tyle, ile pilot potrafi.

Cessna 152 powstała jako rozwinięcie modelu 150 i bardzo szybko stała się jedną z najpopularniejszych konstrukcji szkoleniowych świata. Dwumiejscowy górnopłat, napędzany czterosylindrowym silnikiem Lycoming O-235 o mocy około 110 KM, osiągający prędkość przelotową w granicach 170–190 km/h i maksymalną do-

chodzącą do 276 km/h. Masa własna 515 kg, maksymalna startowa 758 kg. Kabina nie rozpieszcza. Dwa miejsca, ciasno, bez zbędnych dodatków. Przed pilotem klasyczny zestaw analogowych przyrządów – prędkościomierz, wysokościomierz, wariometr. Tu nie ma miejsca na domysły ani wsparcie systemów. Każdy ruch sterami ma bezpośrednie przełożenie na zachowanie samolotu. Jeśli coś jest zrobione źle – widać to od razu. W przeciwieństwie do większej i bardziej „turystycznej” Cessny 172, model 152 nie próbuje być uniwersalny. Jest wyspecjalizowany. Lżejszy, prostszy, bardziej surowy. I dlatego przez lata był – i wciąż jest – podstawą szkolenia na całym świecie.

Historia konkretnego egzemplarza, jakim jest SP-CWK, zazwyczaj zawsze pozostaje właściwie anonimowa. Ale od każdej reguły jest wyjątek. Ta pozorna zwyczajność bywa myląca. Bo Cessna 152 bardzo często jest tylko początkiem. Punk-

tem, w którym kończy się teoria, a zaczyna decyzja, co zrobić z własnym lataniem dalej. I to właśnie z takich maszyn wyrastają historie, które z założenia nie powinny się wydarzyć. Jedną z nich napisał Tomasz Wójtowicz. Pilot, który postanowił przelecieć świat... właśnie Cessną 152. Nie większą, nie szybszą, nie „bardziej odpowiednią”. Dokładnie taką, jaką na co dzień widzi się nad aeroklubowym lotniskiem. Jego trasa nie była symboliczna. To był realny przelot przez pół świata: z Azji, przez Syberię, dalej przez Alaskę aż do Nowego Jorku. Dziesiątki tysięcy kilometrów w samolocie, który przy prędkości przelotowej 180 km/h i niewielkim zasięgu wymaga planowania co do pojedynczych odcinków, paliwa i pogody...

W świecie, w którym coraz więcej mówi się o technologii, automatyzacji i cyfrowych kokpitach, Cessna 152 jest czymś w rodzaju punktu odniesienia. Przypomnieniem, że latanie w swojej podstawowej formie sprowadza się do kilku rzeczy: prędkości, wysokości, kierunku i decyzji podejmowanych we właściwym czasie.

Nie zobaczymy go na okładkach. Nie przeczytamy o nim w raportach z dalekich podróży. Ale jeśli gdzieś nad Trójmiastem widać niewielki samolot krążący uparcie nad lotniskiem, istnieje spora szansa, że właśnie tam, na jego pokładzie, zaczyna się czyjaś historia.



APARTAMENTY W GDYNI

PIOTRA4



TWÓJ NOWY DOM
W NAJLEPSZYM WYDANIU

Śródmieście Gdyni. Przestrzeń,
komfort i bliskość morza.



www.piotra4.pl
tel. 58 787 84 84

CREATED & CRAFTED BY

FLORA

IN COOPERATION WITH

**KING
CROSS**

NOWE ADRESY TRÓJMIASTA

Trójmiasto rośnie w siłę – nie tylko jako biznesowa metropolia, ale też miejsce, w którym architektura spotyka się z naturą, a nowoczesność z historią. Od luksusowych apartamentów z widokiem na Bałtyk, przez kameralne osiedla w zielonych dzielnicach, po wielkie projekty, które zmieniają całe kwartały Gdańska i Gdyni – nowe inwestycje definiują na nowo pojęcie miejskiego stylu życia. To przegląd projektów, które już dziś wyznaczają kierunek rozwoju regionu.

WODOPÓJ

Miejsce: Gdańsk Śródmieście
Termin ukończenia: 2028 r.
Deweloper: Moderna Holding

Apartamenty Wodopój to inwestycja firmy Moderna Holding w Śródmieściu Gdańska ze spektakularnymi widokami na historyczną zabudowę. Obejmuje gruntowną rewitalizację dwóch kamienic przy ul. Mniszki i Brygidki oraz budowę 10-piętrowego budynku mieszkalnego o smukłej formie i ceglanej elewacji przywołującej rytm hanzeatyckiej architektury. Wodopój ma wszelkie predyspozycje, by stać się architektoniczną ikoną Gdańska. W budynku zaplanowano 86 apartamentów o zróżnicowanych metrażach – od kompaktowych mieszkań miejskich po przestronne apartamenty sięgające ok. 165 m². Ponadto obiekt dostarczy ponad 1000 m² powierzchni usługowej.



SPOT

Miejsce: granica Sopotu i Gdańska
Termin ukończenia: IV kwartał 2027
Deweloper: Moderna Holding

SPOT – nowa inwestycja Moderna Holding o charakterze mieszkaniowo-biurowym – powstaje na granicy Sopotu i Gdańska. Jej największą przewagą jest lokalizacja – w bezpośrednim sąsiedztwie usług i atrakcji potrzebnych do komfortowego życia, z szybkim dostępem do transportu publicznego i głównych arterii komunikacyjnych. SPOT tworzą cztery kameralne budynki o czterech kondygnacjach nadziemnych i wysokości 16 metrów. Całość obejmuje 150 lokali, w tym: 78 mieszkań z dużymi przeszkleniami, 65 lokali biurowych i 7 usługowych. Wśród najemców znalazł się m.in. showroom marek Rolls-Royce, Aston Martin i McLaren. Przy zakupie powierzchni biurowych możliwe jest odliczenie 23 proc. podatku VAT.



GEDANIA RIVERSIDE LIVING

Miejsce: Gdańsk Śródmieście
Termin ukończenia: I kwartał 2028
Deweloper: BPI Real Estate Poland i SPEEDWELL Development



Gedania Riverside Living to miejsce, w którym centrum Gdańska odświeża swoją spokojniejszą twarz. Unikalne położenie nad rzeką Motławą, w bezpośrednim sąsiedztwie historycznej tkanki miejskiej Gdańska, pozwala cieszyć się wygodą Śródmieścia, zachowując dystans od jego intensywności. Projekt wyróżnia kameralna, niska zabudowa współgrająca z okolicznymi budynkami oraz atrakcyjna ceglana elewacja nawiązująca do architektonicznego charakteru miasta. Oferta obejmie zarówno mieszkania w standardzie premium, jak i apartamenty inwestycyjne przeznaczone pod wynajem.

ETERNA

Miejsce: Gdańsk Młode Miasto
Termin ukończenia: I kwartał 2028
Deweloper: Dekpol Deweloper



Eterna to nowa inwestycja położona przy ul. Stępkarskiej, na postoczniovych terenach gdańskiego Młodego Miasta. Projekt obejmuje 170 apartamentów i 9 lokali usługowych. Dla mieszkańców przewidziano garaż podziemny oraz komórki lokatorskie. Zakres udogodnień obejmuje strefę fitness, saunę i przestrzeń do sąsiedzkich spotkań. Architektura wpisuje się w lokalny kontekst, czerpiąc z historycznego dziedzictwa okolicy. Wnętra części wspólnych zostaną wykończone w ponadczasowym stylu, z użyciem trwałych i szlachetnych materiałów. W najbliższym otoczeniu znajdują się m.in. bulwary nad Motławą, trasy pieszo-rowerowe, Muzeum II Wojny Światowej, Montownia Food Hall, przedszkole, szkoły oraz infrastruktura niezbędna do codziennego życia.

SMOLNA 4

Miejsce: Sopot
Termin ukończenia: II kwartał 2028
Developer: ELFEKO INVEST

Smolna 4 to kameralne osiedle w Sopocie, stworzone z myślą o osobach ceniących harmonię między naturą a miejskim stylem życia. Inwestycja obejmuje pięć eleganckich budynków, w których zaprojektowano 56 funkcjonalnych mieszkań o powierzchni od 40 do 97 m².

Starannie dobrane materiały, takie jak piaskowiec, kamień i drewno, nadadzą całości ponadczasowy charakter i podkreślą wysoką jakość wykonania. Mieszkańcy będą mieli do dyspozycji dopracowane części wspólne, w tym strefę relaksu oraz salę fitness, a w podziemiach budynków powstanie hala garażowa. Otoczenie zieleni, bliskość lasu oraz terenów spacerowych sprzyjają wypoczynkowi i codziennemu komfortowi. Smolna 4 to spokojna enklawa, która łączy prywatność z dostępem do pełnej oferty miasta.



DOKI

Miejsce: Gdańsk Śródmieście
Termin ukończenia: II kwartał 2027 (IV etap – bud. G)
Developer: Euro Styl

DOKI to flagowa inwestycja typu mixed-use, która tchnęła nowe życie w tereny postoczniowe Gdańska. To nie tylko projekt mieszkaniowy, ale cała dzielnica z częścią mieszkalną, usługami, gastronomią i funkcją hotelową. Industrialny charakter podkreślają detale architektoniczne inspirowane historią miejsca, a nowoczesna zabudowa naturalnie wpisuje się w tkankę Młodego Miasta. W aktualnej ofercie znajduje się ponad 100 mieszkań i apartamentów o różnych metrażach – od kompaktowych lokali inwestycyjnych po przestronne mieszkania dla rodzin. DOKI to inwestycja, która zmienia centrum Gdańska, łączy energię miasta z klimatem stoczniowej przeszłości.



ESENCJA

Dzielnica: Gdańsk Dolne Miasto
Termin ukończenia: II kwartał 2027 (budynek A)
Developer: Euro Styl

Esencja to inwestycja, która odradza klimat historycznego Dolnego Miasta w nowoczesnym wydaniu. Powstaje tuż nad Motławą, w sercu Gdańska i nawiązuje formą do przedwojennej zabudowy śródmiejskich kamienic. Elewacje podzielone na pionowe sekcje odzwierciedlają dawny rytm parceli i różnorodność kolorystyczną architektury, tworząc elegancką, a zarazem autentyczną całość. Z apartamentów rozpościerać się będą widoki na wodę i panoramę Starego Miasta. Esencja łączy ducha historycznej dzielnicy z nowoczesnym komfortem. Oferuje mieszkańcom niepowtarzalny adres i wyjątkowy styl życia nad wodami Motławy.



PUENTA MORENA

Miejsce: Gdańsk Morena
Termin ukończenia: IV kwartał 2027
Developer: Allcon

Puerta Morena to propozycja dla osób poszukujących wyższego standardu, prywatności i dopracowanej przestrzeni do życia. Kameralne osiedle czterech eleganckich budynków harmonijnie wpisuje się w kaskadowe ukształtowanie terenu. W ofercie znajdują się mieszkania o metrażach od 47 do 122 m² z ogrodami do 120 m² oraz tarasami na ostatnich kondygnacjach. Lokalizacja w dzielnicy Piecki-Migowo zapewnia wygodny dostęp do usług, komunikacji i miejskiej infrastruktury. To inwestycja, która wyznacza nowy standard jakości na Morenie.

TORUŃSKA 16

Miejsce: Gdańsk Śródmieście
Termin ukończenia: gotowy do odbioru
Developer: PB Górski

Na styku historycznego Starego Przedmieścia i rozwijającego się Śródmieścia powstała inwestycja, która łączy miejski styl życia z poczuciem spokoju. Toruńska 16 to miejsce dla tych, którzy chcą być blisko najważniejszych punktów Gdańska, a jednocześnie cenią bardziej kameralne otoczenie. Niewielka skala projektu – dwa budynki – zapewnia komfort i prywatność, a architektura pozostaje spójna z charakterem okolicy. Bliskość Motławy oraz Głównego Miasta podkreśla wyjątkową lokalizację, oferując zarówno dostęp do kultury i rozrywki, jak i spokojniejsze przestrzenie do codziennego życia. To propozycja, która łączy wygodę mieszkania w centrum z potencjałem inwestycyjnym tej dynamicznie zmieniającej się części miasta. Toruńska 16 nie jest już tylko koncepcją – to zrealizowany adres, który w naturalny sposób wpisuje się w tkankę aglomeracji, oferując nowoczesną architekturę i komfort codziennego życia w centrum Gdańska.



OFF MIASTO

Miejsce: Gdańsk Śródmieście
Termin ukończenia: III kwartał 2026 (I etap)
Deweloper: Invest Komfort

OFF Miasto to kompleks mieszkaniowo-usługowy nad Motławą, położony w jednym z najciekawszych punktów Gdańska - na styku Starego Przedmieścia, Dolnego Miasta i Wyspy Spichrzów. Śródmiejskie z lokalizacji, offowe z charakteru. To miejsce dla tych, którzy chcą żyć blisko centrum, ale bez rezygnacji z oddechu, widoku na wodę i codziennego komfortu. Jasne apartamenty, dopracowane części wspólne, prywatne strefy relaksu i otwarcie na nabrzeże tworzą nowy, wyrazisty adres do życia w Trójmieście.



LA ESQUINA

Miejsce: Gdynia Śródmieście
Termin ukończenia: gotowy do odbioru
Deweloper: AB Investor

Najnowsza inwestycja AB Inwestor to kolejne połączenie wysokiej jakości wykończenia i elegancji, idealnie wtopionych w architekturę gdyńskiego modernizmu.

La Esquina to 20 ekskluzywnych apartamentów, w tym kilka loftów, z przestronnymi tarasami. Dodatkowo na parterze znajdziemy 2 przestronne lokale usługowe, które idealnie sprawdzą się w roli sklepów, butików, lokali usługowych lub gastronomicznych. Ta niecodzienna inwestycja zlokalizowana jest w samym sercu Gdyni, u zbiegu ulic 3 Maja i Stefana Batorego.

Sama nazwa inwestycji oraz jej charakterystyczne elementy nawiązują zarówno do samej lokalizacji (La Esquina, z jęz. hiszp. róg), jak i hiszpańskiego klimatu.



INVEST KOMFORT

Wiosenna oferta specjalna Apartament z miejscem parkingowym i komórką już od 875 840 zł

Zamieszkać nad brzegiem Motławy, blisko Śródmieścia i zielonych bastionów z dostępem do strefy relaksu i coworkingu. Wybierz miejsce do życia z dala od miejskiego zgiełku z widokiem na rzekę i zabytkowy Gdańsk. Wiosenna oferta specjalna obejmuje apartamenty o powierzchni od 40,5 do 114 m² z rabatem nawet do 5% i jest ograniczona czasowo.

OFF MIASTO

Sprawdź ofertę na offmiasto.pl





NIE TYLKO NAZWISKA CO NAPRAWDĘ CZYNI BUDYNEK IKONĄ?

AUTORKA: MARTA DWORAK | FOTO: KAROL KACPERSKI

Budynki, które stają się symbolami miasta, nabierają znaczenia, gdy mieszkańcy je oswoją i polubią. Ikony architektury działają jak miejskie salony – przyciągają ludzi, tętnią życiem i zachęcają do powrotów, nie tylko podczas wydarzeń kulturalnych. Znane nazwiska architektów nie gwarantują sukcesu. To tylko niektóre wnioski płynące z debaty „Rozmowy Biznesu Pomorza”, poświęconej przyszłej Operze Bałtyckiej i roli architektury w budowaniu tożsamości miasta.

Współczesny świat od dekad definiowany jest przez budowle, które stały się silniejsze niż oficjalne godła czy znaki graficzne państw. Opera w Sydney, dzięki swojej futurystycznej bryle przypominającej żagle, na zawsze zmieniła postrzeganie Australii, a paryska Piramida Luwru udowodniła, że odważny dialog nowoczesności z historią potrafi tchnąć nowe życie w skostniałe struktury. Najbardziej jaskrawym przykładem tej strategii stał się jednak Dubaj – miasto, które dosłownie wyrosło z piasku dzięki sile architektonicznych ikon. Burj Al Arab w kształcie żagla czy rekordowy Burj Khalifa to nie tylko popisy inżynierii. To precyzyjnie zaprojektowane symbole, które zmieniły pustynny kraj w globalne centrum turystyki i biznesu.

IKONA JAKO MANIFEST AMBICJI

Dyskusja o tym, co czyni budynek ikoną, nie jest dziś przypadkowa. Trójmiasto stoi u progu budowy nowej siedziby Opery Bałtyckiej na placu Zebrań Ludowych. Wiele osób liczy, że to właśnie ten obiekt stanie się nowym symbolem regionu na miarę światowych metropolii. Czy tak się stanie? Dyskutowali o tym nasi goście podczas debaty „Ikony architektury jako symbole miast” w Operze Bałtyckiej. Do dyskusji zaprosiliśmy ekspertów reprezentujących różne spojrzenia na tkankę miejską: Dariusza Chmielewskiego, Pomorskiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków, Monikę Arczyńską, współzałożycielkę A2P2 Architecture&Planning, Karola

Spieglanina, prezesa Forum Rozwoju Aglomeracji Gdańskiej i Jana Grzankę – przedsiębiorcę, pisarza i filozofa.

Jan Grzanka postawił tezę, że spór o nową Operę Bałtycką dotyka tożsamości całego regionu.

- Spór o operę w Gdańsku nie dotyczy architektury ani budżetu, a ambicji, odwagi i tego, czy miasto chce być graczem, czy jedynie tłem – argumentował Jan Grzanka. - Trójmiasto do tej pory nie dorobiło się jeszcze ikonicznych obiektów w skali takiej, w jakiej rozumiemy to w Europie czy na świecie. Może z wyjątkiem Muzeum II Wojny Światowej, które jest dla mnie faktycznie projektem interesującym i ikonicznym.

Przywołując słynny „efekt Bilbao”, Grzanka wskazał na twarde dane ekonomiczne: budowa muzeum projektu Franka Gehry'ego kosztowała 133 mln euro, a zwróciła się w... zaledwie dwanaście miesięcy, generując potężne przychody dla baskijskiego budżetu i przyciągając 3,5 mln turystów rocznie do miasta, które wcześniej zmagало się z kryzysem. To pokazuje, że odważna architektura potrafi wyciągnąć region z cienia.

Z tą tezę polemizowała Monika Arczyńska, współzałożycielka A2P2 Architecture&Planning, zwracając uwagę, że ikoniczność to przede wszystkim siła obrazu utrwalonego w pamięci zbiorowej, a Gdańsk posiada już solidny fundament w tej dziedzinie.

- Jeżeli ikona to znaczy obraz, czyli charakterystyczny symbol miasta, to takich elementów mamy dosyć dużo, również wśród historycznych budynków Gdańska. Ikoną, która powtarza się na pocztówkach, jest na pewno Żuraw i Bazylika Mariacka, czyli budowle wyjątkowe, które

wyróżniają się skalą, nietypowością, charakterystycznym kształtem czy funkcją – stwierdziła Arczyńska.

IKONA – MIEJSCE, KTÓRE TĘTNI MIEJSKIM ŻYCIEM

Ekspertka podkreśliła jednak, że współczesna architektura przechodzi fundamentalną zmianę – od projektowania hermetycznych monumentów ku idei kreowania miejsc i budowania realnej dostępności.

- Dzisiaj mówimy o placemakingu, a nie o ikonach. To ogromna zmiana w myśleniu o architekturze. Nie szukamy wyjątkowości, dzisiaj myślimy o dostępności, o rozwiązaniach ekologicznych, nie mówimy w kategoriach podobać się czy niepodobać – opowiadała Arczyńska. – Myślimy o tym, jakie emocje wzbudzają te obiekty, czy możemy się do nich przywiązać i czy w związku z tym będzie nam zależało, aby one trwały i były użytkowane.

Dariusz Chmielewski, Pomorski Wojewódzki Konserwator Zabytków, zauważył, że o wartości symbolu nie decyduje budżet, lecz to, czy mieszkańcy chcą w danej przestrzeni przebywać. Z kolei ikoniczność nie jest cechą nadaną raz na zawsze, lecz procesem.

- Trzeba pamiętać, że coś stawało się ikoną nie w momencie budowy, lecz dlatego, że zostało podkreślone, zauważone i polubione. To musi funkcjonować i być komuś potrzebne. Ikoną dla mnie jest to oswojenie powszechne – podkreślił Chmielewski, dodając, że bliższe są mu ikony „oswojone”, jak Żuraw czy Bazylika Mariacka, niż mroczne i niedostępne monumenty budzące dystans.

Konserwator apelował jednocześnie o tworzenie miejsc multifunkcyjnych, które przełamują barierę dzielącą kulturę wysoką od codzien-



ści, sugerując, że budynek nowej opery powinien żyć przez całą dobę.

- Ważne, żeby miejsce znalazły tu młode osoby. Niech się zainteresują tańcem współczesnym, tańcem tradycyjnym – mówił Chmielewski. - Funkcji, nie tylko operowych, powinno być na tyle dużo, żeby chcieli tam przebywać, chcieli przejść przez ten budynek, wejść na taras widokowy, spotkać się ze znajomymi.

PUŁAPKA „BIAŁEGO SŁONIA”

Współczesna dyskusja o ikonach nie odbywa się w próżni, a Gdańsk ma w tej dziedzinie bogate, choć nieoczywiste doświadczenia. Jak zauważono podczas debaty, najbardziej rozpoznawalne symbole miasta – od XV-wiecznego Żurawia po stoczniove żurawie – u swoich podstaw były obiektami czysto inżynieryjnymi i gospodarczymi. A status ikon zyskały dopiero dzięki oswojeniu przez kulturę i historię.

Karol Spiegłanin, prezes Forum Rozwoju Aglomeracji Gdańskiej, podkreślił, że Gdańsk ma już na koncie udane nowożytnie realizacje, które skutecznie budują lokalną tożsamość.

– Mamy cztery obiekty, które chciały być ikonami: stadion, Muzeum II Wojny Światowej, Gdański Teatr Szekspirowski i ECS – wyliczał Karol Spiegłanin. – Uważam, że wszystkie cztery nam wyszły, spełniają swoje funkcje i ciekawie wpisują się w otoczenie.

Spiegłanin podkreślił, że kluczem jest tzw. „test serwetki” (ikoniczne budynki można narysować trzema kreskami i każdy wie, o co chodzi) oraz naturalne przyciąganie ludzi, którzy niekoniecznie są melomanami.

- Powinniśmy skupić się na tym, co sprawi, że ludzie będą tam chcieli przyjść sami z siebie – przekonywał Spiegłanin, przywołując przykłady opery w Oslo, która jest obecnie najczęściej odwiedzanym budynkiem w Norwegii czy filharmonii w Hamburgu, gdzie chodzi się po prostu na spacer.

W przypadku nowej gdańskiej Opery zadanie to nie będzie łatwe, rodzi się bowiem pytanie, komu powierzyć ten projekt – światowym nazwiskom czy wszystkim architektom, którzy podejmą wyzwanie. Ostatecznie to otwarty konkurs architektoniczny ma wyłonić wizję, która pogodzi rygorystyczne wymagania techniczne z otwartą, zapraszającą formą.

Przed nadmiernym optymizmem i ślepą wiarą w znane nazwiska przestrzegala Monika Arczyńska. Przywołała ona zjawisko tzw. „białych słoni” – kosztownych, monumentalnych obiektów kulturalnych, które po hucznym otwarciu stają się martwymi punktami na mapie. Przykładem jest Miasteczko Kultury Galicji w Santiago de Compostela projektu Petera Eisenmana, które ziele pustkami przez swoją pozamiejską lokalizację. Przy takich projektach należy brać pod uwagę wiele aspektów: od odpowiedniego programu i powierzchni komercyjnych, które zarobią na utrzymanie obiektu, po jego energochłonność.



MIEJSKI SALON

Wnioski te podzielał Romuald Wicza-Pokojski, dyrektor Opery Bałtyckiej, kreśląc wizję nowej siedziby jako otwartego miejskiego salonu, który zdejmuje z architektury odium niedostępności.

- Ikoną niech nie będzie tylko budynek, ale to wszystko, co się z nim wiąże. Chcemy przestrzeni dla wszystkich mieszkańców; miejsca na placu Zebrań Ludowych, gdzie chce się po prostu przebywać, a nie tylko oglądać spektakl – przekonywał Wicza-Pokojski.

Całość dyskusji podsumował Zbigniew Canowiecki, przewodniczący Społecznego Komitetu Budowy Opery, przypominając, że wielkie miasta buduje się odwagą wykraczającą poza ramy jednego pokolenia.

- Chciałbym, żeby to była architektura, która będzie powodowała dumę Gdańszczan, Pomorza, że ludzie ze świata będą przyjeżdżać i mówić: „wow, ale Gdańsk był odważny”. Coś tak wyjątkowego, jak kilkaset lat temu, gdy rajcy gdańscy podjęli decyzję o budowie Kościoła Mariackiego – skwitował Zbigniew Canowiecki.

BIZNES W DIALOGU Z ARCHITEKTURĄ

Wieczorne spotkanie w obecnych wnętrzach Opery Bałtyckiej odbyło się w ramach cyklu „Rozmowy Biznesu Pomorza”. Inicjatywa łącząca świat lokalnej przedsiębiorczości, kultury i samorządu i tworzy przestrzeń do debaty nad kluczowymi dla regionu wyzwaniami.

Wydarzenie, które zgromadziło blisko 100 przedstawicieli świata biznesu i architektury, otworzył Michał Stankiewicz, prezes MS Group i redaktor naczelny magazynu „Prestiż”, przybliżając genezę tematu przewodniego tej edycji.

– Naszą debatę poświęcamy ikonom przestrzeni miejskiej. Jak wszystkie tematy u nas, tak i ten wziął się z życia. Wszystko, co powstaje w mieście, wpływa na naszą codzienność – zapowiedział Stankiewicz, wskazując na przyszłą siedzibę Opery Bałtyckiej jako kolejny symbol regionu.

Partnerami wydarzenia byli BMW Zdunek, prezentujący najnowszą serię BMW 7, oraz Olivia Home, realizująca nowoczesne projekty mieszkaniowe w Sopocie i Gdańsku. Rozmowy, moderowane przez Krzysztofa Króla, właściciela agencji Ultra Relations, kontynuowano w kularach przy oprawie Foodie Catering.



SUPER YACHTS CLUB

INNA PERSPEKTYWA DLA TWOJEJ FIRMY

W Gdyni działa miejsce, które przenosi ciężar z deklaracji na doświadczenie – z sal konferencyjnych na pokład jachtu, z rutyny na otwarte morze. Super Yachts Club redefiniuje pojęcie klubowości, oferując dostęp do świata, który dotąd był zarezerwowany dla nielicznych – i robi to w modelu, który zaskakująco dobrze wpisuje się w realia współczesnego biznesu.

Funkcjonujący od pięciu lat Super Yachts Club w Gdyni to ewenement w skali europejskiej. Podobne kluby znajdziemy najbliżej w Sztokholmie, na Morzu Śródziemnym czy na Florydzie.

Klub oferuje swoim członkom możliwość korzystania z floty najnowszych jachtów żaglowych, łodzi motorowych, katamaranów i skuterów w Polsce. Usługa „Jachty na Abonament” zdejmuje z użytkowników wszelkie obowiązki i koszty wynikające z posiadania własnej łodzi. Powiązana

z klubem firma Super Yachts będąca czołowym dostawcą jachtów w Polsce zapewnia ciągłą rotację najnowszych atrakcyjnych jednostek.

Przepiękny Club House usytuowany przed wejściem do klubowej przystani oferuje wszelkie udogodnienia jakich moglibyśmy oczekiwać od miejsca, w którym chcemy spędzić wspaniałe czas: zróżnicowane przestrzenie do dyspozycji klubowiczów, doskonale zaopatrzone bar, bistro, bibliotekę z kolekcją rumów i cygar, wytrawną muzykę, wła-

sny serwis dowozu car shuttle. Wszystko z widokiem na jachty, żaglowce, statki i bezkres morza...

Całości oferty jaką mógłby się poszczycić niejedyn klub na Lazurowym Wybrzeżu uzupełnia indywidualna obsługa jaką personel klubu rozpościera nad swoimi klientami: skipperzy, pomoc na jachcie, instruktorzy, szkolenia, organizacja wydarzeń prywatnych i firmowych.

Do klubu należy dziś blisko 300 członków z Polski i sąsiednich krajów. To najczęściej prywatni przedsiębiorcy, którzy często korzystają z zasobów klubowych oraz walorów jachtingu i morza do asocjowania z nimi

własnej działalności. Przynależność klubowa otwiera nieskończone możliwości organizacji wyjątkowego spotkania z kontrahentami biznesowymi, tematycznych szkoleń lub choćby gratyfikacji pracowników w oparciu o szlachetne wartości jakie niesie ze sobą morze i jachting. Wartości, należy dodać, prawdziwe, bo wyznawane przez właścicieli klubu, którzy z pasją dzielą się otrzymanym przez całe życie od morza dobrem i inną perspektywą na codzienność.

Morze jest intrygującą perspektywą. Jachting jest zajęciem szlachetnym, zmysłowym lub po prostu intymnym obcowaniem z naturą bądź ze sobą. Super Yachts Club jest ramą dla tego wszystkiego.



GOŚCINNOŚĆ LEVEL POMORSKIE!

AUTORKA: MARTA DWORAK | FOTO: KAROL KACPERSKI

Ożywione rozmowy, rodzinna atmosfera i merytoryczna wymiana doświadczeń w branży HoReCa. Tak w skrócie można podsumować kolejne śniadanie partnerów Pomorskie Prestige, które tym razem odbyło się w gościnnych progach restauracji Limoncello.

W poranek 17 marca kameralnie wewnątrz lokalu na gdańskim Garnizonie wypełnił gwar branżowych dyskusji. Spotkanie uświetnił poczęstunek przygotowany przez szefa kuchni Pawła Stawickiego na bazie m.in. produktów od lokalnych dostawców – rzemieślniczych wędlin od WitAnn i serów zagrodowych ze Statkiewiczówki. To właśnie w takiej, sprzyjającej budowaniu relacji aurze, przedstawiciele pomorskiej turystyki i gastronomii wypracowują wspólne kierunki rozwoju, dbając o najwyższy standard usług w regionie.

Gości przywitała Anna Sierant-Giec, odpowiedzialna za projekt Pomorskie Prestige: – Widzicie, ile u nas dzieje się w tej chwili – czy mówimy o akcji truskawkowej, czy o naszych bieżących inicjatywach, dalej jesteśmy otwarte na Wasze działania i z przyjemnością o tym porozmawiam. Dzisiaj dajemy też przestrzeń naszym partnerom na zapoznanie się z tym, co w tej chwili oferuje region – podkreśliła.

TO, CO NAJLEPSZE NA POMORZU

Pomorskie Prestige to flagowy projekt promocyjno-wizerunkowy Pomorskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej (PROT), realizowany pod skrzydłami Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego. Głównym założeniem jest realne sieciowanie partnerów oraz prezentacja regionu przez pryzmat unikalnych doświadczeń i najwyższej jakości usług. Dlatego w gronie partnerów znajdują się wyjątkowe restauracje, hotele, SPA oraz lokalni producenci – od dostawców ryb, serów i wędlin, przez twórców tradycyjnych wypieków, po wytwórców szlachetnych trunków.

Wspólne spotkania pozwalają im rosnąć w siłę i konsekwentnie pokazywać światu to, co w regionie najcenniejsze. Tym razem regionalnym odkryciem był Malborski Marcepan o naturalnej recepturze, o którego historii opowiadały reprezentantki marki w stylowych strojach. Nie zabrakło także nietuzinkowych trunków, jak lekkie wino z truskawki kaszubskiej od Młode Wino Mosty czy propozycje Browaru Puck.

AMBASADORZY REGIONALNEJ JAKOŚCI

O skali działań PROT świadczą ogólnopolskie kampanie z udziałem znanych osobowości. W ubiegłym roku ambasadorką projektu została Agnieszka Cegielska, a we wcześniejszych latach jakością regionu promowali swoimi nazwiskami Robert Makłowicz oraz Karol Okrasa. Projekt nie ogranicza się jednak tylko do kampanii



wizerunkowych – to także szereg akcji specjalnych realizowanych z sukcesem zarówno w Polsce, jak i na rynkach zagranicznych.

Jednak prawdziwymi „gwiazdami” są sami przedstawiciele branży – jak Piotr Lisakowski, szef kuchni restauracji Gryfon w Jastarni, który z pasją dzielił się inspiracjami dotyczącymi bałtyckich połowów oraz... bezpośrednimi kontaktami do lokalnych dostawców. Jego opowieściom nie było końca, ku zadowoleniu uczestników. Była to bezpośrednia odpowiedź na zgłaszany przez restauratorów problem dostępności świeżego, lokalnego produktu.

Spotkania partnerów odbywają się cztery razy w roku, a ich zwieńczeniem jest jesienny Pomorskie Business Summit. Marcowe śniadanie, które zgromadziło około 40 osób, idealnie wykorzystało czas przedsezonowego spokoju. Z myślą o nadchodzących wyzwaniach organizatorzy przygotowali dla gości niespodziankę: warsztat oddechowy - przeprowadzony przez Zuzannę Domińską z firmy Świadomie w ciele - pomagający zachować balans w wymagającej rzeczywistości branży HoReCa.

Pomorskie Prestige pozostaje platformą otwartą dla podmiotów, które w swojej działalności stawiają na wysoką jakość i autentyczność. Cykliczne spotkania partnerów projektu stanowią okazję do wymiany doświadczeń oraz wspólnego budowania silnej marki turystycznej regionu.

Nowy catering na mapie Trójmiasta!

Catering w stylu Michelin przeniesiony do Twojego świata!

Ofertę uszyjemy na potrzeby danej realizacji, niezależnie gdzie będzie się ona odbywała i jaki będzie miała budżet, zajmiemy się całą logistyką pozwalającą na odzwierciedlenie jakości potraw & serwisu L'Entre Villes podczas eventu.

Organizujemy uroczystości, które na długo pozostają w pamięci:

- Śluby i wesela w wyjątkowej oprawie kulinarnej
- Eleganckie lunche biznesowe w Twojej firmie
- Specjalne okazje – od rocznic po wernisaże
- Rodzinne uroczystości takie jak komunie czy chrzciny
- Imprezy firmowe, bankiety i gale
- Prywatne kolacje w Twoim domu – live cooking z szefem kuchni Michelin
- Konferencje i eventy z kompleksową obsługą
- Ekskluzywną dostawę na terenie Trójmiasta i poza nim

575 160 037
restauracja@entrevilles.pl



www.lv-catering.pl





INWENTARYZACJA I IDENTYFIKACJA BEZ BŁĘDÓW

RFID ZMIENIA ZASADY GRY

AUTORKA: MARTA DWORAK

Jeszcze niedawno inwentaryzacja w dużych firmach zajmowała całe tygodnie i wymagała dziesiątek pracowników. Dziś, dzięki technologii RFID, ten sam proces można przeprowadzić w ekspresowym tempie, bez: pomyłek, przenoszenia ciężkich palet i przy znacznie niższych kosztach. System radiowej identyfikacji RFID od gdyńskiej firmy ISS RFID pozwala błyskawicznie zinwentaryzować tysiące przedmiotów i ma zastosowanie w wielu branżach.

Pracownik uzbrojony w podręczny czytnik mobilny pewnym krokiem wchodzi do magazynu, przechadza się między regałami i niczym dyrygent wykonuje ręką swobodne ruchy w powietrzu. W zaledwie kilka sekund system bezbłędnie identyfikuje setki przedmiotów na raz, automatycznie odznaczając je na cyfrowej liście, bez potrzeby dotykania choćby jednego pudełka czy szukania naklejek z kodem. To tak, jakby pracownik zyskał rentgen w oczach, który błyskawicznie zamienia chaos zaplecza w precyzyjny raport gotowy do wysłania. A pomyśleć, że jeszcze niedawno myśl o inwentaryzacji wywoływała wizję nieprzespanych nocy, wielogo-

dziennego przekładania ciężkich palet i kolumn cyfr, w których nietrudno o błąd.

Tę radykalną zmianę umożliwia system RFID (Radio-Frequency Identification) - nowoczesna metoda identyfikacji radiowej, która zamiast wzroku wykorzystuje fale radiowe. To one, niczym niewidzialny łącznik, przesyłają w ułamku sekundy dane między przedmiotem oznaczonym znacznikiem RFID a czytnikiem. W ten sposób wyeliminowana zostaje konieczność bezpośredniego kontaktu wzrokowego z produktem, która do niedawna była wyznacznikiem pomyślanej identyfika-

cji. Nic dziwnego, że coraz więcej branż interesuje ta nowoczesna i niezwykle skuteczna forma cyfrowego nadzoru nad majątkiem. Na polskim rynku liderem we wdrażaniu tych rozwiązań jest gdyńska firma Intelligent Security Solutions RFID (ISS RFID), z jej usług korzystają sektory takie jak: logistyka, przemysł, handel, transport czy opieka zdrowotna.

REWOLUCJA RADIOWA W PRAKTYCE

W przeciwieństwie do tradycyjnych kodów kreskowych, RFID pozwala na błyskawiczny odczyt z odległości kilku metrów. I to nawet jeśli towary są w kartonach czy pojemnikach.

Tagi mogą przybierać różne formy: od klasycznej etykiety z chipem, przez minimalistyczne i niemal niewidoczne naklejki typu inlay, które można ukryć pod opakowaniem lub wewnątrz produktu, aż po wytrzymałe hard tagi. Te ostatnie, zamknięte w obudowach, pozostają odporne na skrajne warunki atmosferyczne. Mechanizm działania jest prosty: antena pobudza tagi znajdujące się w jej zasięgu, a te odsyłają sygnał z zapisanymi informacjami z powrotem do systemu.

W rezultacie technologia RFID to nie tylko znaczne przyspieszenie kontroli towarów, ale przede wszystkim bezpieczeństwo i trwałość danych. Dzięki możliwości hasłowania (czyli cyfrowego zabezpieczenia informacji przed niepowołanym odczytem lub zmianą) oraz wielokrotnego użycia znaczników, przedsiębiorcy zyskują pełną kontrolę nad łańcuchem dostaw oraz stały dostęp do trwałych informacji o produkcie.

Z XX W XXI WIEK

Choć technologia radiowa może wydawać się nowością, korzenie RFID sięgają lat 40. XX wieku. To wtedy, w czasie II wojny światowej, została zastosowana przez Brytyjczyków. Aby odróżnić swoje samoloty od maszyn wroga, opracowali oni system IFF, który skutecznie umożliwił identyfikację za pomocą sygnałów radiowych. Z biegiem lat system ewoluował, wykraczając poza zastosowanie militarne i zaczął pojawiać się w przestrzeni cywilnej, początkowo w przemyśle. Prawdziwy przełom w rozwoju RFID przypadł na lata 90. i początek XXI wieku. To wtedy zaczęto produkować mniejsze komponenty, spadły koszty produkcji. Technologia stała się bardziej dostępna dla firm, skutecznie odpowiadając na potrzeby logistyki, magazynowania i zarządzania łańcuchem dostaw. Przyspieszająca era cyfrowa oraz rosnąca dynamika handlu sprawiły, że zainteresowanie technologią RFID weszło w nową fazę. W świecie, gdzie dane są nową walutą, przedsiębiorcy nie szukają już tylko sposobu na szybsze liczenie towaru, ale narzędzi do pełnej, cyfrowej analityki procesów. Odpowiedzią na te potrzeby są systemy wdrażane przez gdyńską firmę ISS RFID.

REALNE OSZCZĘDNOŚCI

ISS RFID rozwija technologię RFID od ponad dziesięciu lat. Na swoim koncie ma prestiżowe nagrody – w tym Best Startup

2018 w projekcie Space3ac - i współpracę z gigantami z branż retailu, automotive i produkcji. U podstaw gdyńskiego biznesu leży trzydziestoletnie doświadczenie firmy-matki, Silny & Salamon, eksperta branży zabezpieczeń, pakowania i logistyki. ISS RFID od lat cyfryzuje logistykę, integrując swoje rozwiązania z systemami klientów jak popularne SAP, ERP czy MS Salesforce.

– Potencjał technologii RFID polega na tworzeniu informacji użytecznych zarządczo dzięki naszemu oprogramowaniu, które odpowiednio przetwarza zebrane z tagów RFID dane. W zależności od zdefiniowanych potrzeb wygenerowane informacje pozwalają lepiej zarządzać firmami – podkreśla Adam Silny, prezes firmy ISS RFID i współzałożyciel Silny&Salamon.

W obliczu współczesnych wyzwań gospodarczych technologia RFID staje się dla przedsiębiorców sposobem na budowanie przewagi konkurencyjnej i optymalizację procesów. Wdrożenie systemu ISS RFID pozwala na radykalne oszczędności: koszty inwentaryzacji spadają nawet o ponad 90 proc., a magazynowania o 40 proc. Kluczem jest monitorowanie w czasie rzeczywistym statusu każdego elementu, a w rezultacie eliminacja pomyłek związanych z ręcznym skanowaniem. A wszystko to prowadzi do dokładniejszych wysyłek i krótszego czasu inwentaryzacji.

Skuteczność RFID zależy jednak od precyzyjnej analizy – jeszcze przed wdrożeniem - i zbadania potrzeb. Ekspertzy z ISS RFID kładą szczególny nacisk na etap pilotażu, który pozwala uniknąć najczęstszego błędu w branży tj. niewłaściwego doboru tagów do specyfiki produktu lub środowiska (np. wilgoci czy temperatury). Kluczowym wyzwaniem pozostaje również płynna integracja RFID z istniejącymi w firmach systemami. Gdy wiedza inżynierów spotyka się z doświadczeniem logistyków, inwestycja szybko się zwraca, a firma ma pełną kontrolę nad towarami i łańcuchem dostaw.

Wszechstronność technologii RFID sprawia, że wykracza ona daleko poza ramy zwykłego magazynu. W praktyce oznacza to nie tylko błyskawiczną inwentaryzację środków trwałych (czyli całego wyposażenia firmy) ale też pełny nadzór nad produkcją i przepływem towarów. System pozwala na bieżąco monitorować stany magazynowe i czas zalegania towaru na półkach, a także skutecznie zabezpieczać przesyłki i kluczową dokumentację, dając przedsiębiorcy pełną kontrolę nad każdym etapem życia produktu.

INWENTARYZACJA BEZ CHAOSU

Tradycyjna inwentaryzacja, kojarzona z mozolnym spisem i błędami ludzkimi, coraz częściej ustępuje miejsca cyfrowej automatyzacji. Przedsiębiorcy i instytucje odchodzą od ręcznego skanowania kodów kreskowych na rzecz Systemu Inwentaryzacji i Lokalizacji (SIL) RFID od firmy ISS RFID. To autorskie rozwiązanie, łączące mobilne skanery z intuicyjną aplikacją, pozwala na błyskawiczny, zdalny odczyt danych i precyzyjną lokalizację majątku w czasie rzeczywistym.



Skuteczność tego systemu potwierdza przykład ośrodka rehabilitacyjnego w Gdyni. Przy blisko 800 elementach wyposażenia - od specjalistycznego sprzętu medycznego po meble – technologia radiowa znacznie skróciła czas spisu i wyeliminowała pomyłki. Zarząd placówki docenia przede wszystkim prostotę obsługi oraz praktyczne funkcje, takie jak możliwość tworzenia fotokatalogu wyposażenia bezpośrednio w aplikacji.

– W porównaniu do spisu z natury czy kodów kreskowych, RFID to duży krok naprzód w zakresie efektywności procesu inwentaryzacji. Odczyt odbywa się automatycznie, nawet z kilkunastu metrów i obejmuje wiele znaczników jednocześnie. W przypadku kodów kreskowych niezbędny jest bezpośredni kontakt skanera z etykietą, a więc zazwyczaj fizyczne sięganie po dany przedmiot. Nasz system to zupełnie inny komfort pracy i ogromna oszczędność czasu dla personelu – podkreśla Adam Silny.

W rezultacie System Inwentaryzacji i Lokalizacji RFID sprawdza się zarówno w mniejszych firmach, jak i w dużych przedsiębiorstwach, o zdecydowanie większej skali działania.

ZAMIAST 30 DNI - 48 GODZIN

Prawdziwym testem dla technologii radiowej są wymagające warunki zakładów produkcyjnych. Potwierdzają to wyniki pilotażu przeprowadzonego przez ISS RFID u jednego z czołowych producentów żywności. Celem było sprawdzenie, jak system poradzi sobie z inwentaryzacją 10 tysięcy elementów wyposażenia i urządzeń rozproszonych między halami produkcyjnymi, magazynami a biurami. Wyzwanie było spore: inżynierowie musieli dobrać odpowiednie znaczniki spośród kilkudziesięciu rodzajów tagów, uwzględniając wilgoć, skrajne temperatury oraz zakłócenia generowane przez urządzenia na liniach produkcyjnych.

Wyniki nie budzą wątpliwości co do efektywności rozwiązania. Tradycyjna inwentaryzacja tak wielkiego majątku zajmowałyby zespołowi kilkadziesiąt dni – dzięki technologii RFID czas ten skrócono do... zaledwie 2 dni. Jeszcze większą dysproporcję widać w raportowaniu: proces, który dotychczas trwał 5 dni, po cyfryzacji zajął zaledwie 5 minut.

DLACZEGO RFID?

RFID to krok naprzód w stosunku do tradycyjnych metod identyfikacji. Znacznie automatyzuje proces, który wcześniej wymagał dużego nakładu pracy ludzkiej, umożliwiając przekierowanie personelu do innych zadań.

	RFID	Kody kreskowe
Szybkość działania	Automatyczny, równoczesny odczyt wielu tagów.	Ręczne skanowanie każdego kodu pojedynczo.
Efektywność procesów	Błyskawiczna inwentaryzacja i pełna kontrola zasobów w czasie rzeczywistym.	Ograniczona wydajność, długie i podatne na błędy procesy.
Zaangażowanie pracowników	Ograniczony nakład pracy, większa ergonomia i redukcja błędów ludzkich.	Duże zaangażowanie personelu, powtarzalne czynności zwiększające ryzyko pomyłek.
Elastyczność i zasięg	Odczyt nawet z kilkudziesięciu metrów, bez konieczności widoczności znacznika.	Niezbędny bezpośredni kontakt skanera z kodem.
Odporność i trwałość	Możliwość doboru tagów odpornych na warunki środowiskowe, uszkodzenia i zabrudzenia.	Etykiety łatwo się niszczą i stają się nieczytelne.
Bezpieczeństwo danych	Dane mogą być szyfrowane i chronione hasłem.	Dane jawne, łatwe do skopiowania.
Zarządzanie informacjami	Możliwość zapisu i aktualizacji danych w tagu.	Kod przechowuje tylko podstawowy identyfikator.
Zwrot z inwestycji	Wyższy koszt początkowy, ale szybkie oszczędności dzięki automatyzacji i redukcji błędów.	Niższy koszt wdrożenia, lecz większe koszty operacyjne w długim okresie.
Bezpieczeństwo odczytu	Potrójna identyfikacja – tag RFID może być dodatkowo zadrukowany kodem kreskowym czy QR.	Kod przechowuje tylko podstawowy identyfikator.

Kluczowym elementem wdrożenia okazało się autorskie oprogramowanie ISS RFID, które współpracuje z systemem SAP. Przedsiębiorca docenił szczególnie funkcję „radaru”, która ułatwia odnalezienie konkretnego urządzenia w gęstym tłumie maszyn dzięki analizie siły sygnału radiowego. Jak podkreśla Adam Silny takie testy są fundamentem bezpiecznej transformacji cyfrowej i pozwalają firmom sprawdzić technologię w boju bez ryzyka finansowego.

POTENCJAŁ RFID W HANDLU DETALICZNYM

W branży handlowej systemy ISS RFID mogą znacznie pomóc w przyjmowaniu, wydawaniu i inwentaryzacji wyposażenia oraz majątku firmy między magazynem a sklepami.

Zamiast ręcznego spisania elektroniki czy wyposażenia, pracownicy korzystają z inteligentnego systemu, który w czasie rzeczywistym widzi, gdzie znajduje się dany przedmiot. Z kolei na ma-

gazynie stacjonarne anteny automatycznie pilnują wydań i przyjęć towaru, co eliminuje pomyłki przy kompletowaniu dostaw.

Natomiast na zapleczech sklepów najlepiej sprawdzają się czytniki mobilne RFID - ISS Neo. Pozwalają one szybko odnaleźć konkretną rzecz za pomocą funkcji „radaru”, która naprowadza pracownika na sygnał radiowy przedmiotu. Co ważne, system działa sprawnie nawet bez dostępu do internetu, dzięki czemu inwentaryzacja przebiega płynnie i bez przestojów, pozwalając zaoszczędzić czas i uniknąć niepotrzebnych strat.

Pilotaż w autonomicznych sklepach potwierdził, że technologia ISS RFID radykalnie usprawnia inwentaryzację i kontrolę cennego sprzętu (od serwerów po AGD), co przekłada się na mniejsze straty i lepsze wykorzystanie zasobów. Po udanych testach system trafi teraz do kolejnych sklepów i magazynów sieci, pokazując, że technologia RFID sprawdza się w nowoczesnym handlu.



Podróż zaczyna się od wygody.

Wybierz SANTA FE w Auto-Mobil Wejherowo.



Leasing od
101%

Skontaktuj się ze mną!

Michał Woźniak

Specjalista ds. klienta biznesowego

tel. +48 725 575 004
michal.wozniak@auto-mobil.pl



Twoja firma zasługuje na flotę, która nadąży za jej tempem. W naszym salonie łączymy niezawodne technologie z atrakcyjnymi warunkami leasingu i wynajmu długoterminowego. Niezależnie od wielkości Twojego zespołu, przygotujemy ofertę, która podniesie prestiż marki i zapewni mobilność bez kompromisów. Sprawdź, jak łatwo możesz wymienić stare auta na nowoczesny park maszynowy, który stanie się wizytówką Twojego sukcesu.

Automobil®

Hyundai Auto-Mobil
ul. Gdańska 17, Wejherowo
tel. +48 58 677 66 16

HYUNDAI



Mariola Rogóz, dyrektorka Galerii Klif, Katarzyna Kobiela, stylistka



Ewelina Konieczka, manager, Bartosz Sieradzki, TrainPRO, Katarzyna Konieczka, kostiumografka, projektantka



Magdalena Żurawka, Swarovski, Aneta Szulc, Independent Logistics



Aleksandra Kurc, Maka Studio



Wiesia Warszawska, Extravaganza, Aleksandra Staruszkiewicz, Prestiż Magazyn Trójmiejski



Tina Sargsyan, notariusz, Nlira Kirakosyan



Zbigniew Canowiecki z żoną Iwoną



Sylvia Makris, fotografka, z mężem



Bogusław Wieczorek, radca prawny, pełnomocnik zarządu ds. PR, Magdalena Aksamić, radca prawny, Krzysztof Król, właściciel Ultra Relations



Filip Stankowski, BMG Goworowski



Pamela Mrozińska, dyrektor Bella Clinica, z partnerem



Grzegorz Iwanek, właściciel Iwanek Clinic, Maja Sundstrom, Iwanek Clinic



Małgorzata Oliwia Sobczak, pisarka, Krzysztof Sado Sadowski

WIECZÓR DELUXE. WIOSENNE PRZEBUDZENIE

"

Wiosenne Przebudzenie" - pod takim hasłem 24 marca odbył się Wieczór DeLuxe organizowany przez Prestiż Magazyn Trójmiejski oraz naszego wydawcę MS Group! Tym razem spotkaliśmy się w gościnnej przestrzeni restauracji Tłusta Kaczka, by wymienić się modowymi inspiracjami, poznać nowe sposoby dbania o siebie oraz posłuchać inspirujących opowieści gościa specjalnego - Małgorzaty Oliwii Sobczak, autorki bestsellerowych kryminałów, których akcja rozgrywa się w Trójmieście. Dziękujemy naszym partnerom oraz gościom za obecność i wspólne powitanie wiosny!



Barbara Pawłowska, Karolina Kamińska, Artflat



Natalia Bematowicz, specjalista ds marketingu, Sheraton Hotel Sopot, Aleksandra Staruszkiewicz, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Dorota Buzek-Garżyńska, PR & marketing manager, Sheraton Sopot Hotel



Andrzej Zieliński, chirurg naczyniowy, z żoną



Adam Rycerski, BMG Goworowski



Marcin Foltyn, BMG Goworowski



Adrianna Bonik, architektka Roark Studio, Karolina Kotkowska, architektka



Beata Piosik, Magdalena Bilska, Arche Hotel Lotnisko Gdańsk



Krzysztof Kolasa, Doraco



Anna i Jarosław Zińtek, Sanhaus



Bartosz Sieradzki, Natalia Wieczerek, Klaudia Nidzgorzka, Krystian Nidzgorzki, załoga TrainPRO



Anna Putynowska, dermatolog



Tomasz Gardzewicz, marketing manager BNP Paribas Real Estate, Katarzyna Brzozowska



Katarzyna Kurz-Grzesiak, Touchwood888



Marta Blendowska, Marta Dworak, Prestiż Magazyn Trójmiejski



Marcin Foltyn, Chantalle Komorowska, BMG Goworowski



Diana Volokhova, finalistka II edycji Masterchef, Suren Sargsyan



Ismena Warszawska, projektantka, Ismena Studio, Wojtek Warszawski, przedsiębiorca



Krzysztof Rebkowicz, finansista, Daria Łobasiuk, żeglarka



Dariusz Milewski, Klinika Remedios, Aleksandra Staruszkiewicz, Prestiż Magazyn Trójmiejski



Mariusz Sanocki z żoną, Baltic-Lawyers



Magdalena Halas, Karolina Michalak, Partners International



Romuald Wicza-Pokojski, dyrektor Opery Bałtyckiej w Gdańsku, Zbigniew Canowiecki, prezydent Pracodawców Pomorza



Maciej Włodarczyk, prezes zarządu Igotex, Michał Stankiewicz, redaktor naczelny Biznesu Pomorza, prezes MS Group, prof. Dariusz Filar, ekonomista, nauczyciel akademicki



Anita Cempa, artystka, właścicielka Cosma Gallery, Filip Siniawski, prezes Cosma Gallery



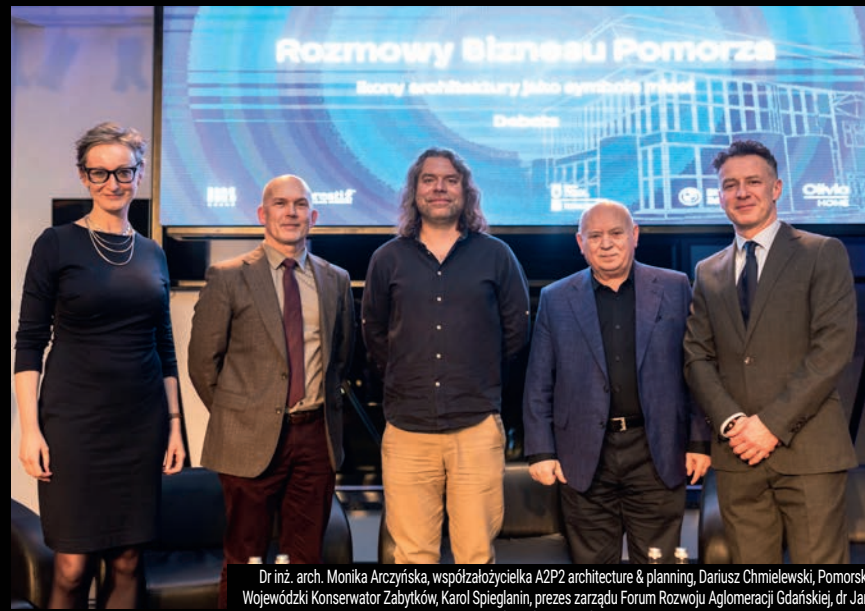
Tomasz Balcerowski, prezes zarządu Ekoinbud



Katarzyna Brzozowska, Mariola Rogóż, dyrektor C.H. Klif Gdynia



Krzysztof Król, właściciel Ultra Relations, Bogusław Wieczorek, radca prawny, pełnomocnik zarządu ds. PR, Olivia Centre



Dr inż. arch. Monika Arczyńska, współzałożycielka A2P2 architecture & planning, Dariusz Chmielewski, Pomorski Wojewódzki Konserwator Zabytków, Karol Spiegłanin, prezes zarządu Forum Rozwoju Aglomeracji Gdańskiej, dr Jan Grzanka, przedsiębiorca, pisarz, filozof, Krzysztof Król, właściciel Ultra Relations, prowadzący debatę

IKONY ARCHITEKTURY JAKO SYMBOLE MIAST, CZYLI KOLEJNE SPOTKANIE Z CYKLU „ROZMOWY BIZNESU POMORZA”

5 marca spotkał się we foyer Opery Bałtyckiej w Gdańsku, by podjąć niezwykle interesujący temat ikon architektury, które stają się symbolami współczesnych miast. Głównym punktem wydarzenia tradycyjnie już była dyskusja z udziałem znamienitych prelegentów. Tym razem byli to: Dariusz Chmielewski - Pomorski Wojewódzki Konserwator Zabytków, dr inż. arch. Monika Arczyńska - współzałożycielka A2P2 architecture & planning, Karol Spiegłanin - prezes zarządu Forum Rozwoju Aglomeracji Gdańskiej oraz dr Jan Grzanka - przedsiębiorca, pisarz i filozof.



Marek Kruk, Kruk Architekti



Magda Kaczorowska, Michał Kaczorowski, właściciel portalu trojmiasto.pl



Andrzej Stankiewicz, radca prawny, Michał Stankiewicz, redaktor naczelny Biznesu Pomorza, prezes MS Group, Romuald Wicza-Pokojski, dyrektor Opery Bałtyckiej w Gdańsku



Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski



Dariusz Orłowski, AI Estate, z synem Milanem



Dorota Sławińska, kierownik kancelarii Opery Bałtyckiej w Gdańsku, Michał Budka, Foodie Catering



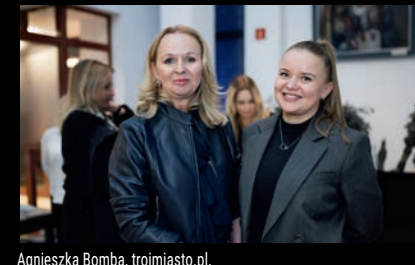
Edyta Kapusta-Walczak, Michał Szymanek, INDAL



Krzysztof Gasior-Dąbrowski, Mariusz Ratkowski, Harbor Development



atalia Wilczura, Bartłomiej Budziszewski, BMW Zdunek



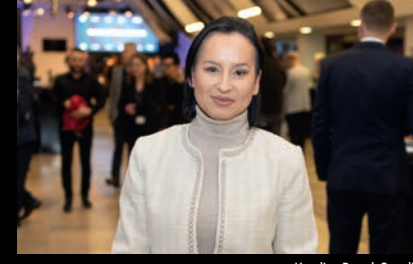
Agnieszka Bomba, trojmiasto.pl, Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski



Maria Maja Bek, doradca ds. nieruchomości, InVilla, Nina Kujawa, doradca ds. nieruchomości, InVilla, Marcin Marczak, kierownik oddziału, starszy doradca ds. nieruchomości, InVilla, Joanna Łoś, doradca ds. nieruchomości, InVilla



Lek. Ilona Olszaniec-Kozakiewicz, właścicielka kliniki Medissima



Karolina Drozd, Growlist



Artur Gronkiewicz, dyrektor ds. administracji biznesowej w regionie północnym, Hapag-Lloyd AG Izabela Distferscheft, menedżer ds. relacji i społeczności, Investika



Milan Orłowski, Dariusz Orłowski, AI Estate, Monika Żołnowska



Krzysztof Król, właściciel Ultra Relations, Dariusz Chmielewski, Pomorski Wojewódzki Konserwator Zabytków, Michał Stankiewicz, redaktor naczelny Biznesu Pomorza, prezes MS Group, Zbigniew Canowiecki, prezydent Pracodawców Pomorza



Marta Dworak, Joanna Blenkowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski



Anna Szmytkowska, Zielińska Nieruchomości, Aleksandra Staruszkiewicz, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Dorota Zielińska, właścicielka Zielińska Nieruchomości



Agnieszka Lenard, Małgorzata Jarosławska, Premium Apartments



Kamil Zdurzycki, Freedom Nieruchomości



Katarzyna Wesolowska-Krzemińska, Marta Szymczak, MS Komunikacja



Jadwiga Kosińska, przedstawiciel zarządu, kierownik projektu, Stocznia Cesarska Development, Karol Spiegłanin, prezes zarządu Forum Rozwoju Aglomeracji Gdańskiej



Grzegorz Gosk, Polskie Kluby Biznesu, Andrzej Stankiewicz, radca prawny

Fot. Witold Deka



Ewelina i Piotr Powszuk



Maciej Drozdowski, Anna Wojtkiewicz,
Kancelaria Radcy Prawnego Maciej Drozdowski



Michał i Magdalena Lesiak, właściele MJL Group, Andrzej Zadzorski



Sebastian Rogaczewski, Justyna Bolek, Slavia Dance Fitness



Tatiana Pękala, Dream Property Marbella, Ugo Andrea Santangelo



Artur Zawadzki, organizator Gali, prezes Gallery One Art, Agata Solarska



Marcin Wasilewski, Agata Solarska, Kuba Błaszczykowski, piłkarz



Monika Woodley, The Majlis, Alicja Walczak



Marta Wilk, Katarzyna Zielińska, Anna Naczkę



Iwona Jaworski, Alicja Walczak



Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Anna Klep



Sandra Brzęczek, fundacja „Ludzki Gest”,
Mariusz Paszkiewicz, dyrektor Sheraton Sopot Hotel



Krzysztof Skórzyński, prezenter



Od lewej: Dominika Peszel-Paixão, przedsiębiorczyni, mentorka biznesowa, właścicielka studia tańca Siemanko, Kamila Kobus-Fraszczak, restauratorka i właścicielka restauracji Mimosa, Paulina Olejniczak, przedsiębiorczyni z ponad 10-letnim doświadczeniem w branży gastronomicznej, Sylwia Sone, stylistka, influencerka, Paulina Żegota Bąk, adwokatka, mediatorka i edukatorka prawna



Hanna Tybora, kosmolog w klinice Kosma, lek. Kamila Homik, właścicielka kliniki Kosma, Beata Koska-Brelk



Agnieszka Kobus, kierownik działu usług premium PLG,
Agnieszka Hiszpańska, Aramco, Iwona Mikoś, dyrektor sprzedaży Maison



Malborski Marcepan, Marta Bartosz



Grzegorz Olech, Prestige Line



Hanna Kostkowska, Młode Wino Mosty



Od lewej: Dorota Wanagos, główna księgowa PLG, Agnieszka Michajłow, rzeczniczka prasowa PLG, Elżbieta Fobke, kierownik działu personalnego PLG, Agnieszka Kobus, kierownik działu usług premium PLG, Iwona Tomczyńska, kierownik działu marketingu i analiz PLG

STREFA LIDEREK X PORT LOTNICZY GDAŃSK

Strefa Liderok to prestiżowy cykl spotkań networkingowych integrujących środowisko przedsiębiorczych kobiet w Trójmieście. Inicjatywa służy budowaniu trwałych relacji zawodowych oraz wymianie doświadczeń w gronie właścielek firm i liderok opinii. Edycja zorganizowana wspólnie z Portem Lotniczym Gdańsk 12 marca 2026 stworzyła unikalną przestrzeń do merytorycznej dyskusji o przywództwie kobiet w nowoczesnym zarządzaniu i przedsiębiorczości. Gościem specjalnym spotkania była Dominika Żak, założycielka marki DeeZee, która podzieliła się z uczestniczkami swoją wiedzą na temat budowania globalnego sukcesu oraz strategicznego rozwoju marki.



Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski



Dorota Wanagos, główna księgowa PLG, Malgorzata Kuta, manager sekcji LS w PLG, Aleksandra Kulla, sekretarka zarządu PLG



Dominika Żak, strateg biznesu i online marketingu, założycielka marki DeeZee



Marta Dworak, Prestiż Magazyn Trójmiejski



Karolina Lewandowska, Hotel Hilton,
Paweł Stawicki, szef kuchni restauracji Limoncello



Magdalena Węgorowicz, Anna Sierant-Gieć,
Justyna Michalkiewicz-Waloszek, zespół PROT-Pomorskie Prestige

ŚNIADANIE PARTNERÓW POMORSKIE PRESTIGE

17 marca mieliśmy przyjemność uczestniczyć w śniadaniu partnerów Pomorskie Prestige oraz Pomorskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej, które odbyło się w restauracji Limoncello. Podczas spotkania miało miejsce networking, odbyły się warsztaty oddechowe, prezentacja malborskiego marcepanu oraz degustacja lokalnych produktów.



Anna Dzieńsz, Gryfon Jastarnia, Edyta Statkiewicz,
Sery Statkiewiczówka



Zuzanna Domańska, Świadomie w ciele



Piotr Lisakowski, Gryfon Jastarnia, Anna Witkowska, Witan

Fot. Krzysztof Nowosielski

Fot. Karol Kacperski

GALA CHARYTATYWNA

14 marca 2026 odbyła się Gala Charytatywna organizowana przez Gallery One Art oraz Sheraton Sopot Hotel. Środki zebrane podczas licytacji przeznaczone zostały na Fundację „Ludzki Gest” Kuby Błaszczykowskiego. Wydarzenie poprowadził Krzysztof Skórzyński, a o oprawę muzyczną zadbał zespół Kombii oraz kwartet smyczkowy złożony z muzyków Opery Bałtyckiej w Gdańsku.



Ismena Warszawska, właścicielka Ismena Studio, Wojtek Warszawski, przedsiębiorca



Aneta Banaszczyk, Urszula Artym



Joanna Listewnik, brand manager marki MoroccanOil, Kwiryna Golebiowska, właścicielka salonu ambasadorskiego marki MoroccanOil w Gdańsku - Quiris&Misaki, Marcin Grzegowski, reprezentant handlowy firmy JBS Optima, Agnieszka Kwiatkowska, edukatorka marki MoroccanOil



Myon Veenendaal, założycielka marki 10DAYS, Monique Wijnands, CEO marki 10DAYS



Katarzyna Bara, General Retail Manager w Agencji Mody LCM, Michał Sielski, CFO w Agencji Mody LCM



Mariola Rogóž, dyrektor galerii Klif Gdynia, Myon Veenendaal, Agnieszka Sielska, Monique Wijnands



Od lewej: Stanisław Gilwiński, twórca strategii eksportowych, Lukasz Stybner, dyrektor regionalny Citigold, Aleksandra Walder, manager ds. marketingu, Lexus Trójmiasto, Przemysław Kisielewski, dyrektor zespołu opiekunów klienta Citigold Private Banking

PRETTY WOMAN 2.0

26 marca w trójmiejskim salonie Lexusa odbyła się kolejna edycja wydarzenia stworzonego z myślą o kobietach: Pretty Woman 2.0. Był to wieczór poświęcony między innymi modzie, pielęgnacji oraz praktycznym sposobom na wzmocnienie odporności i sprawności.



Adelina Kreft, Anna Jagiello, Monika Kreft



Agnieszka Sielska, założycielka Agencji Mody LCM, właścicielka butiku

OTWARCIE BUTIKU 10DAYS W GDYNI

13 marca w gdyńskiej galerii Klif odbyło się uroczyste otwarcie butiku holenderskiej marki 10DAYS, która na polskim rynku funkcjonuje już ponad 10 lat, a teraz zawitała do Trójmiasta. W wydarzeniu udział wzięły m.in. założycielka marki, Myon Veenendaal oraz CEO Monique Wijnands.



Zespół 10DAYS



Wojciech Klimkiewicz, Joanna Listewnik



Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Aneta Szulc, Independent Logistics



California Duet



Katarzyna Bara, General Retail Manager w Agencji Mody LCM



Emilia Anhalt, managerka butiku 10DAYS w Gdyni



Katarzyna Bara, Marta Pawłowska, managerka butiku Campione w Łodzi, Milena Szemraj, E-commerce Marketing Manager, Agnieszka Sielska



Artem Kolesnyk, Kitan Group



Conrado Moreno, prezydent



Daniel Jurszczyk, Aromase



Edyta Wittchen, fotografa

„Z MIŁOŚCI DO PIĘKNA”. GALA BEAUTY - INTEGRACJA BRANŻ

21 marca w Starym Maneżu odbyła się kolejna edycja Gali Beauty - Integracji Branż pod hasłem „Z miłości do piękna”. Galę poprowadził Conrado Moreno, a na scenie pojawiła się też Natasza Urbańska, której występ spotkał się z entuzjastycznym odbiorem publiczności.

W programie wydarzenia znalazł się panel dyskusyjny z udziałem ekspertów oraz elementy wizualne, takie jak pokazy mody, czy prezentacja fotografii autorstwa Edyty Wittchen.



Monika Szymikowska, pomysłodawczyni i organizatorka Gali Beauty, Agata Solarzka, Lukasz Płoszański, aktor, mentalista



Joanna Listewnik, brand manager marki MoroccanOil, Marcin Grzegowski, reprezentant handlowy firmy JBS Optima



Michał Gerke, PROskan Medical Solution



Natasza Urbańska, piosenkarka, tancerka, aktorka

ZNALEŻLIŚCIE PRESTIŻ W JEDNYM Z ULUBIONYCH TRÓJMIEJSKICH LOKALI?
A MOŻE TRAFILIŚCIE NA NIEGO PODCZAS WIZYTY W TEATRZE LUB SPA?

JEŚLI TAK, NIE WAHAJCIE SIĘ, ZRÓBCIE ZDJĘCIE Z MAGAZYNEM I OZNACZCIE NAS W RELACJI, A MY SIĘ ODWDZIĘCZYMY!



@prestiz_magazyn_trojmiejski

ZNAJDZIECIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE
Gdynia, ul. Abraham 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, ul. Zwycięstwa 243; **Pieterwas Krew i Woda**, Gdynia, ul. Antoniego Abraham 41; **Śródmieście**, Gdynia, ul. Miścowa 9; **Cozzi**, Gdynia, ul. Władysława IV 49; **Tawerna Ołowiska**, Gdynia, ul. Orłowska 1; **Przystanek Orłowa**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 237/3; **La Vita**, Gdynia, ul. Antoniego Abraham 80/86; **Jakubiak w Sopocie**, ul. Wybickiego 48; **Pelican**, Sopot, Bohaterów Monte Cassino 63; **Thai Thai**, Gdańsk, ul. Podgarny 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 Kucharczy**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Grunwaldzka 11; **Marska**, Sopot, ul. Marska 9; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49; **White Marlin**, Sopot, Al. Wojska Polskiego 1; **No 5**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 5/U4; **Browar Miejski Sopot**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35; **Crudo**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Crudo**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Tapas de Rucola**, Sopot, ul. Generała Józefa Pułaskiego 15; **Pak Choi**, Sopot, ul. Marska 4; **Pieprz**, Sopot, ul. Haffnera 7; **Smak Rozka**, Sopot, al. Franciszka Mamuszy 2; **Atelier Sopot**, al. Franciszka Mamuszy 2; **Restauracja Anna**, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2; **Restauracja Petit Patis**, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16; **Restauracja Pinokio**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45; **Bulaj**, Sopot, Al. Franciszka Mamuszy 22; **737 Leszno Villes**, Sopot, Al. Niepodległości 737; **Fidel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **Hashi Sushi**, Sopot, Sopot Centrum; **Whiskey on The Rock**, Dworzec Sopot; **Bagazownia**, Dworzec Sopot; **Seaford Station Restaurant, Bar & Grill**, Dworzec Sopot; **Unicom**, Hipodrom Sopot; **Polskie Smaki**, Sheraton Sopot; **Ware**, Sheraton Sopot; **Pelikan**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Team Spirit Sopot**, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Bistro Walker**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 61; **Sztuczka Bistro**, Sopot, ul. Generała Józefa Bema 6; **Prosty Temat**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; **U Kucharczy**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; **Moshi Moshi Sushi**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63/1; **Chianti Grill Bar**, Sopot, Generała Kazimierza Pułaskiego 19/1; **Szklarnia**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 25; **Try Sztuki**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **BOTO**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 54/8; **La Mare**, 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. Smólna 21; **Symfonia Smaków**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Zacny Liść**, Gdańsk, Stary Rynek Ołwiński 19; **Zakwasowia**, Gdańsk, ul. Norwida 2; **Kulinarny motyl**, 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 2; **Hora de Espana**, Gdańsk, Wały Jagiellońskie; 28/30; **Ei Mariachi**, Gdańsk, ul. Grodzka 16

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY
Po Naleśniku, Gdańsk, City Meble, al. Grunwaldzka 211; **Jagssop**, Gdańsk, św. Ducha 148; **Al. Browar**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 21; **Avocado Vegan**, Gdańsk, ul. Wajdeloty 25; **Surburger Chelm**, Gdańsk, ul. Cieszyńskiego 10; **Surburger Wreszcz**, Gdańsk, ul. Trubadorów 2; **Surburger Śródmieście**, Gdańsk, ul. Garmarska 30; **Surburger Sopot**, Sopot, ul. Kosciuszki 10; **Surburger Gdynia**, Gdynia, ul. Abraham 11; **Rottedam Wie Bar**, Gdańsk, ul. Chmielna 10/11/12; **Niepodległość**, Gdańsk, ul. Chmielna 26; **Riverside by Pilser**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Tytle**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Woosabi**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **True**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Jak się masz Bistro**, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 24; **Stary Manex**, Gdańsk, ul. Słowackiego 3; **Mami Sushi**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 5; **Wozownia**, Gdańsk, ul. Gradowa 6; **Pivnica Rajców**, Gdańsk, ul. Duży Targ 44; **Zafishowani**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Chang**, Gdańsk, ul. Dmowskiego 15; **Officyna**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415 (Angeln); **Grass**, Gdańsk, ul. Szeroka 12/11/2; **Winiowski**, Gdańsk, ul. Pwna 22; **Motlawa**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 2/1; **Tatortna Bresno**, Gdańsk, ul. Krasińskiego 98/1; **Tekstyla**, Gdańsk, ul. Szeroka 11; **AIOLU inspired by Gdańsk**, ul. Partyzantów 6; **BonZu**, Gdańsk, ul. Pwna 36; **Majolikta**, Gdańsk, ul. Jana Uphagena 23; **Machina**, Gdańsk, ul. Chlebnička 13/16; **Fishmarket**, Gdańsk, Targ Rybny 6; **Fellini**, Gdańsk, Targ Rybny 6; **Correze**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 2/17; **Hard Rock Cafe**, Gdańsk, Duży Targ 35/38; **Goldwesser**, Gdańsk, ul. Duży Pobrzeże 22; **Lao Thai**, Gdańsk, Targ Rybny 11 wjeście od Mollawy; **Sempre**, Gdańsk, Targ Rybny 11 wjeście od Mollawy; **Mito Sushi**, Gdańsk, ul. Szeroka 50; **La Cucina**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Pan Español**, Gdańsk, ul. Tandeta 1; **Restauracja Filharmonia**, Gdańsk, ul. Otłownika 1; **Restauracja Szafarnia 10**, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; **Izakuya Sushi**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **KOKU Sushi**, Gdańsk, (Olivia Business Centre), ul. Grunwaldzka 472; **Lula**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 4 (Garnizon); **Pine Pang**, Gdańsk, ul. Słowackiego 21 (Garnizon); **Elkair**, Gdańsk, ul. Hemera 1 (Garnizon); **Lobster**, Gdańsk, Olivia Business Centre; **Tawerna**, Gdańsk, ul. Powornicza 19/20; **Mon Balzac**, Gdańsk, ul. Pwna 36/39; **Browarnia**, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; **Gdańskie Bowle**, Gdańsk, ul. Duży Pobrzeże 11; **Mono Kitchin**, Gdańsk, ul. Pwna 28/30; **Restauracja Magiel**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Tu Można Marzyć**, Gdańsk, ul. Opata Jacka Rybińskiego 25; **Meso Ramen**, Gdańsk, ul. Obrońców Wyrzecz 17/4; **Falowiec**, Gdańsk, ul. Obrońców Wyrzecz 2; **Pubite Gary**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 21; **Tako**, Gdańsk, ul. Słowackiego 13/U1; **Prezpis** na Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 132/5; **Meat Shack BBQ**, Gdańsk, ul. Ludwika Waryńskiego 26/27; **Papierowka**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Canis Restaurant**, Gdańsk, ul. Ogarna 27/28; **Guga Semp & Spicy**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 2/9; **La Pampa Steakhouse**, Gdańsk, ul. Szeroka 32/35; **Gvara**, Gdańsk, ul. Chlebnička 48/51; **Fino**, Gdańsk, ul. Grzaska 1; **T-bone Steak House**, Gdańsk, ul. Duży Targ 22; **Lone Street 52**, Gdańsk, ul. Duży 52/53; **Restauracja Sapere**, Gdańsk, ul. Tkacka 27/28; **Kozłowa Złota Brama**, Gdańsk, ul. Długa 81/83; **Nieszuka Restaurant&Bar**, Gdańsk, ul. Mariacka 2/3; **Neighbour's Kitchen**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11/ u12; **Chleb i Wino**, Gdańsk, ul. Stagienna 17; **Słony Spichlerz**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Wolowina Bistro**, Gdańsk, ul. Zabi Kruk 16; **Stacja Food Hall**, Gdańsk, Galeria Metropola; **Menya Musashi**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **4 Piętro Bistro & Restaurant**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Trójkąt Jedzenie i Przyjaciele**, Gdynia, ul. Skwer Kosciuszki 10; **Tokyo Sushi**, Gdynia, ul. Miścowa 9; **Oberża 86**, Gdynia, ul. Starowiejska 30; **Neon**, Gdynia, ul. Antoniego Abraham 39; **F.Minga**, Gdynia, Bulwar Nadmorski im. Feliksa Nowowiejskiego; **Duch66**, Gdańsk, ul. Świętego Ducha 66; **POP** in Gdynia, ul. Antoniego Abraham 64; **Bistro Serwis**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241; **Milo Mi**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245; **Punkt**, Gdynia, ul. Władysława IV 59; **Moje Miasto**, Gdynia, Skwer Kosciuszki 15; **Clutch Telefon**, Gdynia, ul. Świętojańska 52; **Como Ristorante**, Gdynia, CH Klif; **Del Mar**, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście; **Hashi Sushi**, Gdynia, ul. Przebendowskiego 38; **Chwila Moment (restauracja i kawiarnia)**, Gdynia, InfoBos; **Barraouda**, 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. Spółdzielcza 1; **Casa Cubeddu**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1; **Tlusta Kaczka**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2; **Sztuczka**,

Gdynia, ul. Abraham 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, ul. Zwycięstwa 243; **Pieterwas Krew i Woda**, Gdynia, ul. Antoniego Abraham 41; **Śródmieście**, Gdynia, ul. Miścowa 9; **Cozzi**, Gdynia, ul. Władysława IV 49; **Tawerna Ołowiska**, Gdynia, ul. Orłowska 1; **Przystanek Orłowa**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 237/3; **La Vita**, Gdynia, ul. Antoniego Abraham 80/86; **Jakubiak w Sopocie**, ul. Wybickiego 48; **Pelican**, Sopot, Bohaterów Monte Cassino 63; **Thai Thai**, Gdańsk, ul. Podgarny 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 Kucharczy**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Grunwaldzka 11; **Marska**, Sopot, ul. Marska 9; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49; **White Marlin**, Sopot, Al. Wojska Polskiego 1; **No 5**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 5/U4; **Browar Miejski Sopot**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35; **Crudo**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Crudo**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Tapas de Rucola**, Sopot, ul. Generała Józefa Pułaskiego 15; **Pak Choi**, Sopot, ul. Marska 4; **Pieprz**, Sopot, ul. Haffnera 7; **Smak Rozka**, Sopot, al. Franciszka Mamuszy 2; **Atelier Sopot**, al. Franciszka Mamuszy 2; **Restauracja Anna**, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2; **Restauracja Petit Patis**, Sopot, ul. Grunwaldzka 12-16; **Restauracja Pinokio**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45; **Bulaj**, Sopot, Al. Franciszka Mamuszy 22; **737 Leszno Villes**, Sopot, Al. Niepodległości 737; **Fidel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **Hashi Sushi**, Sopot, Sopot Centrum; **Whiskey on The Rock**, Dworzec Sopot; **Bagazownia**, Dworzec Sopot; **Seaford Station Restaurant, Bar & Grill**, Dworzec Sopot; **Unicom**, Hipodrom Sopot; **Polskie Smaki**, Sheraton Sopot; **Ware**, Sheraton Sopot; **Pelikan**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Team Spirit Sopot**, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Bistro Walker**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 61; **Sztuczka Bistro**, Sopot, ul. Generała Józefa Bema 6; **Prosty Temat**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; **U Kucharczy**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; **Moshi Moshi Sushi**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63/1; **Chianti Grill Bar**, Sopot, Generała Kazimierza Pułaskiego 19/1; **Szklarnia**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 25; **Try Sztuki**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **BOTO**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 54/8; **La Mare**, 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. Smólna 21; **Symfonia Smaków**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Zacny Liść**, Gdańsk, Stary Rynek Ołwiński 19; **Zakwasowia**, Gdańsk, ul. Norwida 2; **Kulinarny motyl**, 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 2; **Hora de Espana**, Gdańsk, Wały Jagiellońskie; 28/30; **Ei Mariachi**, Gdańsk, ul. Grodzka 16

HOTELE
Number One, Gdańsk, ul. Jagłana 4; **Raddison Blu**, Gdańsk, ul. Duży Targ 19; **Dwór Ołwiński**, Gdańsk, ul. Bytowska 4; **Hotel Gdańsk**, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; **Golden Tulip**, Gdańsk, ul. Piastowska 160; **Hanza Hotel**, Gdańsk, ul. Tokarska 6; **Królewniki**, Gdańsk, ul. Otłownika 1; **Amber Tower**, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; **Holland House**, Gdańsk, ul. Duży Targ 33/34; **Grand Cru**, Gdańsk, ul. Ryrska 11-12; **Hotel Sopot**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Hotel Almona**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Hotel Kuracujny**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255; **Hotel Nadmorski**, Gdynia, ul. Ejsmond 2; **Courtyard by Marriott**, Gdynia, ul. Jerzego Waszyngtona 19; **Raddison Blu**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 54; **Sopotorium**, Sopot, ul. Bitwy pod Płowcami 52; **Hotel Vila Baltica**, Sopot, ul. Emili Piater 1; **Hotel Rezydent**, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; **Sheraton Sopot Hotel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **Villa Antonia**, Sopot, ul. Gł. Westerplatte 36; **Melo Anylla**, Sopot, ul. Grunwaldzka 90; **Dworek Admiral**, 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; **Mercurie Gdańsk Stare Miasto**, Gdańsk, ul. Heweliusza 22; **IBB Hotel**, Gdańsk, ul. Duży Targ 14/16; **Holiday Inn**, Gdańsk, ul. Chmielna 1; **Hotel Raddison**, Gdańsk, ul. Chmielna 10-25; **Sopot Marriott**, Gdańsk, ul. Chmielna 10-25; **Sharon**, Sopot, ul. Trzy Sztuki 2; **Sharon Apartments**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 75A; **Hotel Bayjon**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 7; **Hotel Opera**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Hotel Wila Lubicz**, Gdynia, ul. Orłowska 43; **Willa Wincent**, Gdynia, ul. Wincentego Pola 33

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE
Love Hair and Barber Shop, Gdańsk, ul. Rakoczek 9/U6; **Atelier Brzozowski**, Gdańsk, Podwale Starożytnie 109/1/28; **Quiris**, Gdańsk, ul. Galczyńskiego 12; **Club Fryzjerski Alternative**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 471; **Jacques Andre**, Gdańsk, ul. Elzbietárska 9/10; **Salon Fryzjersko-kosmetyczny Excellent**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5A; **Prive Club Fryzjerski**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5; **Instytut Piękna Dolce Vita**, Gdynia, Skwer Kosciuszki 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 Sopot**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; **Salon urody Dracul**, Sopot, Al. Niepodległości 739/1; **Dolce Vita Beauty Box**, Sopot, ul. Sobieskiego 2; **HairBar**, Sopot, Sheraton; **Dom Zdrojowy**, Falia 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; **Lorena Golecki**, Gdańsk, ul. Trzy Sztuki 2/9; **La Pampa Steakhouse**, Gdańsk, ul. Szeroka 32/35; **Gvara**, Gdańsk, ul. Chlebnička 48/51; **Fino**, Gdańsk, ul. Grzaska 1; **T-bone Steak House**, Gdańsk, ul. Duży Targ 22; **Lone Street 52**, Gdańsk, ul. Duży 52/53; **Restauracja Sapere**, Gdańsk, ul. Tkacka 27/28; **Kozłowa Złota Brama**, Gdańsk, ul. Długa 81/83; **Nieszuka Restaurant&Bar**, Gdańsk, ul. Mariacka 2/3; **Neighbour's Kitchen**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11/ u12; **Chleb i Wino**, Gdańsk, ul. Stagienna 17; **Słony Spichlerz**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Wolowina Bistro**, Gdańsk, ul. Zabi Kruk 16; **Stacja Food Hall**, Gdańsk, Galeria Metropola; **Menya Musashi**, Gdańsk, Forum Gdańsk; **4 Piętro Bistro & Restaurant**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Trójkąt Jedzenie i Przyjaciele**, Gdynia, ul. Skwer Kosciuszki 10; **Tokyo Sushi**, Gdynia, ul. Miścowa 9; **Oberża 86**, Gdynia, ul. Starowiejska 30; **Neon**, Gdynia, ul. Antoniego Abraham 39; **F.Minga**, Gdynia, Bulwar Nadmorski im. Feliksa Nowowiejskiego; **Duch66**, Gdańsk, ul. Świętego Ducha 66; **POP** in Gdynia, ul. Antoniego Abraham 64; **Bistro Serwis**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241; **Milo Mi**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245; **Punkt**, Gdynia, ul. Władysława IV 59; **Moje Miasto**, Gdynia, Skwer Kosciuszki 15; **Clutch Telefon**, Gdynia, ul. Świętojańska 52; **Como Ristorante**, Gdynia, CH Klif; **Del Mar**, Gdynia, Plaża Miejska Śródmieście; **Hashi Sushi**, Gdynia, ul. Przebendowskiego 38; **Chwila Moment (restauracja i kawiarnia)**, Gdynia, InfoBos; **Barraouda**, 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. Spółdzielcza 1; **Casa Cubeddu**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 1; **Tlusta Kaczka**, Gdynia, ul. Spółdzielcza 2; **Sztuczka**,

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 Ołwiński**, Gdańsk, ul. Bytowska 4; **Bali SPA**, Gdańsk, ul. Szeroka 42/43; **Quadrille Spa**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Instytut Genesis**, Gdynia, ul. Ejsmond 2; **Vanity Day Spa**, Gdynia, ul. 1 Armii WP 26/1U; **OXO Luxury Spa**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Day SPA w Hotelu Rezydent**, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; **Sheraton Sopot Hotel Conference Center&SPA**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **City Day Spa**, Sopot, Hotel Villa Baltica, ul. Emili Piater 1; **Body & Mind Clinic**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 413; **Diamond Clinic**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 22; **Spa Hotel Harza**, Gdańsk, Al. Jana Pawła II 11a; **Olivia Business Centre** (Olivia Park&Tower&Strefa Piękna&gusta), Gdańsk, Polnyca 3/2; **Mt SALON Beauty by Magdalena Trzcinińska**, Gdańsk, ul. Obrońców Wyrzecz 3

MEDYCYNIA ESTETYCZNA I KOSMETOLOGIA

Medycyna Estetyczna dr Marcin Nowak, ul. Kłirskiego 1/70; **Skinlab**, Gdańsk, ul. Hemara 2; **Dr Kondej**, Gdańsk, ul. Obrońców Wyrzecz 7; **Perfect Medical**, Gdańsk, ul. Kolobrzaska 63; **Clinica Dermatologica**, Gdańsk, ul. Marii Skłodowskiej-Curie 3; **Klinika Dobosz i Partnerzy**, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok.102; **Instytut Kosmologii Babiana**, Gdańsk, ul. Hynka 6/9; **Centrum Zdrowia i Piękna H&Bmed**, Gdańsk, ul. Jaskowa Dolina 8; **Gdańska Klinika Urody**, Gdańsk, ul. Stara Stoczna 2/2; **Klinika Gorszewska**, Gdynia, Al. Legionów 112/2; **L'essai Medical Clinic**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 90/9; **Neoli Clinic**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Hevena Beauty**, Gdynia, ul. 1 Armii WP 8/5; **Prodem**, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2; **Klinika Estetyki**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/11; **Centrum Medyczne Nowe Orłowo**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/8 Nowe Orłowo; **Klinika Urody Medidem**, Gdynia, ul. Abraham 36-44; **Instytut Urody Agata Partylka**, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; **Sopocka Fabryka Urody**, Sopot, ul. Smólna 10; **Derm-AL**, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; **MedSPA by dr Kobylińska**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 14/7; **Mam**, Gdańsk, Al.Bolesława Towiera, 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, ul. Zwycięstwa 241/3; **Klinika urody Beleza**, Gdynia, ul. Legionów 155; **DIDI Aesthetics**, Sopot, ul. Obrońców Westerplatte 2-4; **Chirurgia Plastyczna Dr Sychta** (Mł EtemMed), Gdańsk, Zabi Kruk 10

KLUBY FITNESS
Zdrofit, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 411; **Zdrofit Gdynia**, Al. Zwycięstwa 255 (Klif); **Zdrofit**, Gdynia, ul. Kazimierza Górskiego 2; **Sheraton Fitness**, Sopot, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 75; **CrossFit Trójmiasto**, Sopot, 3 Maja 69C; **Zdrofit**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Agustacja**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82; **Calypso**, Sopot, ul. Niepodległości 697-701

SALONY SAMOCHODOWE
Autorozrywany serwis Seat, Gdynia, ul. Zawodników 2; **BMW Zdunek**, Gdańsk, ul. Miarki Szlak 43/45; **Audi Centrum**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 44; **Renault Zdunek**, Gdańsk, ul. Miarki Szlak 43/45; **Motor Centrum**, DS Automobiles, Gdańsk, ul. Miarki Szlak 43/45; **Gdańsk**, ul. Miarki Szlak 43/45; **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 946; **Porsche Approved**, Sopot, ul. Al. Niepodległości 946; **Nissan KML Zdunek**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295; **Hyundai Margo**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 250; **Hyundai Margo**, Gdynia, ul. Morska 511; **Skoda Plichta**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 46; **Toyota Kaldor**, Chwaszczyzna, ul. Ołwiska 58; **Zdunek M.K.M.J.**, Gdynia, ul. Wielkopolska 250

SKLEPY I BUTIKI
A2 Jewellery, Gdańsk, ul. Mariacka 41; **Optyk Optometrysta**, Gdańsk, ul. Stagienna 19; **Electronic Point**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 234; **Max Mara**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Marella**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Deni Cler**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Time Trends**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **TUI Centrum**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Wyro**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, ul. Łużycka 9; **Ford Euro Car**, Gdynia, ul. Dwianska 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 946; **Porsche Approved**, Sopot, ul. Al. Niepodległości 946; **Nissan KML Zdunek**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295; **Hyundai Margo**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 250; **Hyundai Margo**, Gdynia, ul. Morska 511; **Skoda Plichta**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 46; **Toyota Kaldor**, Chwaszczyzna, ul. Ołwiska 58; **Zdunek M.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; **Polimed**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 82 (Galeria Manhattan); **Perfect Smile**, Gdynia, ul. Tokarska 6; **Praca 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 Kuracujnym**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 255; **Venity Day Spa**, Gdynia,

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

DESIGN
City Meble, Gdańsk, al. Grunwaldzka 211; **Rolltex**, Gdańsk, City Meble; **Sinal**, Gdańsk, City Meble; **Devro**, 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; **Halepczuk**, Gdańsk, City Meble; **Mam**, 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; **Apero Polska**, Gdańsk, City Meble; **Gdańska Fabryka Mebli**, Gdańsk, City Meble; **SypialniaPlus.pl**, Gdańsk, City Meble; **Projekt Meble**, Gdańsk, City Meble; **BoConcept**, Gda

www.klinikapiotrowiak.pl

KLINIKA

PIOTROWI

O

CHIRURGIA

PLASTYCZNA

IMPLANTY PIERSI

PODNOSENIE PIERSI

PLASTYKA PIERSI

LIFTING TWARZY

PLASTYKA USZU

PLASTYKA BRZUCHA

UROLOGIA

OKULISTYKA

ORTOPEDIA

LARYNGOLOGIA

DERMATOLOGIA

Klinika Piotrowiak Sp. z o.o., tel.+48 888 555 017, rejestracja@klinikapiotrowiak.pl,
ul. Sowia 3, 81-198 Suchy Dwór k. Gdyni