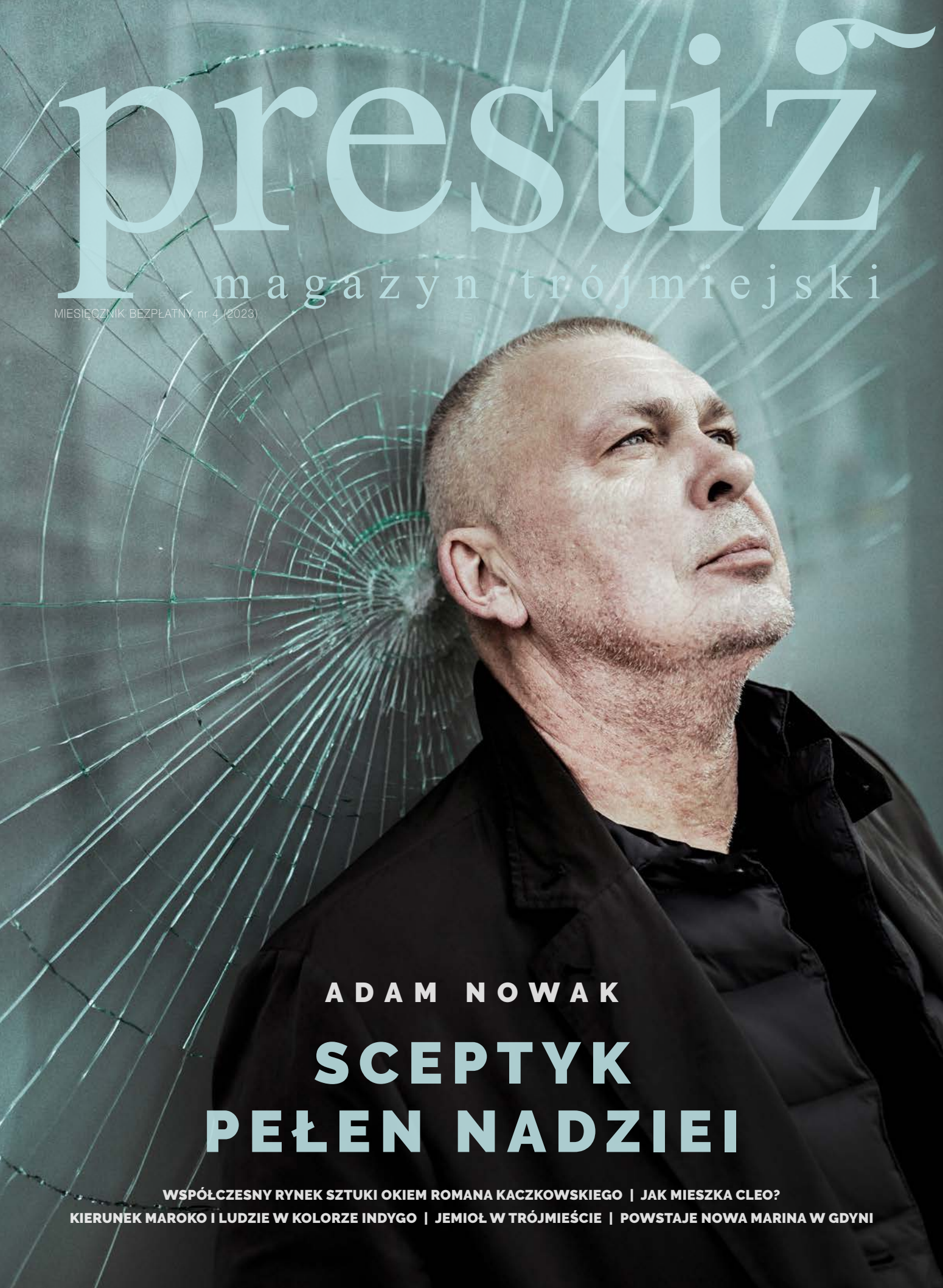
prestiż

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 4 (2023)



ADAM NOWAK

SCEPTYK PEŁEN NADZIEI

WSPÓŁCZESNY RYNEK SZTUKI OKIEM ROMANA KACZKOWSKIEGO | JAK MIESZKA CLEO?
KIERUNEK MAROKO I LUDZIE W KOLORZE INDYGO | JEMIOŁ W TRÓJMIEŚCIE | POWSTAJE NOWA MARINA W GDYNI

NAWROCKI | CLINIC

NOWA LOKALIZACJA

Gdańsk, ul. Kościuszki 2A **www.nawrockiclinic.com**

tel. 501 143 042

NOWY WYMIAR **STOMATOLOGII**

LECZENIE
W ZNIECZULENIU
OGÓLNYM

SPIEKI
WIELKOFORMATOWE
TRI-D

Spieki wielkoformatowe TRI-D to nowa kategoria produktów, która zachwyca naturalnym wzornictwem oraz funkcjonalnością zamkniętą w starannie dopracowanym i wyjątkowym formacie.

Inspiracją do ich powstania była sama natura i naturalne surowce, które w połączeniu z nowoczesną technologią pozwoliły na stworzenie ponadczasowego materiału. Urozmaicona kolorystyka i modne motywy sprawiają, że będą pasować do każdego stylu i wystroju pomieszczeń, a dzięki ponad 3-metrowej powierzchni użytkowej oraz wyjątkowej trwałości sprawdzą się idealnie jako blaty kuchenne i łazienkowe, okładziny ścienne i kominkowe, parapety lub elementy małej architektury na zewnątrz.

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

PARADYŻ

TRI-D

ZOBACZ WIĘCEJ NA WWW →

www.paradyz.com/tri-d

AB INWESTOR

WILLA

DOLCEVITA

RADOŚĆ ŻYCIA

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

UL. PARTYZANTÓW 1 / GDYNIA

S. SPOT

FORUM GDAŃSK

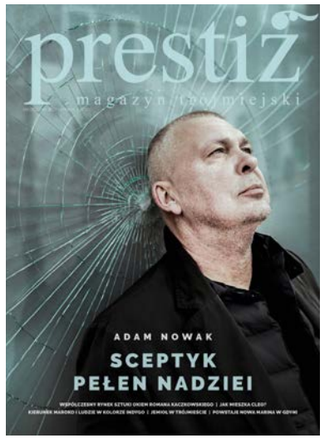
NOWA APKA FORUM GDAŃSK, A W NIEJ SAME PLUSY

ZAINSTALUJ:

Targ Sienny 7
www.forumgdansk.pl

- NAGRODY ZA ZAKUPY
- ZNIŻKI DO SKLEPÓW
- MAPA CENTRUM Z LISTĄ SKLEPÓW
- EKSTRA PUNKTY I PREZENTY
- AUTOMATYCZNE NALICZANIE PUNKTÓW

WSZYSTKO W JEDNYM MIEJSCU



NA OKŁADCE: ADAM NOWAK FOTO: KAROL KACPERSKI

nr 4/2023 (148) www.prestiztrojmiasto.pl

FELIETON
12 OD NACZELNEGO
14 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE – ARKADIUSZ HRONOWSKI
16 ZBIGNIEW CANOWIECKI - CZY GROZI NAM DYKTATURA?
18 ALE NUMER!
20 NOWE MIEJSCA

TEMAT Z OKŁADKI
22 ADAM NOWAK - SCEPTYK PEŁEN NADZIEI

WIRTUALNE TRÓJMIASTO
32 TRÓJMIEJSKIE INSTASTORY - @KASIA_KAZIKOWA

PODRÓŻE
34 MAROKO - LUDZIE W KOLORZE INDYGO

KULINARIA
38 KAMIL SADKOWSKI - KONTROLA CZTERECH LITER
40 #FOODSOUNDSGOOD - JAPOŃSKIE SPECJAŁY PODCZAS RESTAURANT WEEK
42 UCZTA ŻYCIA

DESIGN
46 JAKA PIĘKNA SAMOWOLKA – JAN SIKORA
48 CZERŃ I ZŁOTO - TAK MIESZKA CLEO
52 SENSORY DESIGN
54 AZURE – LUKSUS MA WIELE KSZTAŁTÓW
56 SPIEKI WIELKOFORMATOWE OD CERAMIKI PARADYŻ - GWIAZDY WIELKIEGO FORMATU
60 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW - PRZEROST FORMY NAD TREŚCIĄ

MODA
62 MADE IN 3CITY – NO PEWNIE!
66 ONNA - ŚWIADOMY MINIMALIZM
72 OTWARCIE BUTIKU ŁUKASZA JEMIOŁA W GDYŃSKIM KLIFIE

ZDROWIE I URODA
74 MEDYCYNA ESTETYCZNA DLA... MĘŻCZYZN
78 SPOSÓB NA SILNE I ZDROWE WŁOSY!
79 PROSTY PRZEPIS NA ZDROWIE
80 K2 - NA SZCZYCIE URODY
82 PIERWSZY UŚMIECH - STOMATOLOGIA DZIECIĘCA W AS DENT
84 Z WIZYTĄ W KLINICE – DENTALPRO

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA
86 NOWE OKNO NA ŚWIAT
88 MUZYCZNY RÓG OBFITOŚCI
90 NIE MA SZTUKI BEZ BÓLU ISTNIENIA
96 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU
98 PRESTIŻOWE IMPREZY

MOTORYZACJA
104 VOLVO XC60 B5 AWD DŁUGOWIECZNY SZWEDZKI SUV
108 GMC JIMMY - AMERYKAŃSKI SUV Z TERMINATOREM W TLE

SPORT
112 POLSKA LIGA ŻEGLARSKA ROZPOCZYNA 9 SEZON!

BIZNES
114 POWSTAJE NOWA MARINA GDYNIA
122 FUNDACJA LPP - POMAGANIE TO NIE MODA, A CODZIENNOŚĆ

KRONIKA PRESTIŻU
130 DEGUSTACJA CATERINGU BIZNESOWEGO W RESTAURACJI WHITE MARLIN
131 OFICJALNE OTWARCIE MONTOWNIA LOFTS & EXPERIENCE
131 KONCERT POŚWIĘCONY PAMIĘCI PROF. JERZEGO LIMONA
132 TARGI MIESZKANIOWE PARTNERS INTERNATIONAL
133 BUTIK ŁUKASZA JEMIOŁA W GALERII KLIF JUŻ OTWARTY!
133 SPOTKANIE NA SZCZYCIE URODY
134 OTWARCIE KLINIKI BLASK
135 SAMORZĄDOWY KONGRES FINANSOWY LOCAL TRENDS
136 FESTIWAL FACES OF ART W GDAŃSKIM GARNIZONIE

TARAS FACTORY

PERGOLE I ZADASZENIA TARASOWE
MARKIZY
OGRODOWE WANNY SPA
TARASY I ELEWACJE
GRILLE I MEBLE OGRODOWE

NOWY SALON W GDAŃSKU

NOWY SHOWROOM
UL. ANTONIEGO SŁONIMSKIEGO 5/66 | GDAŃSK GARNIZON
(WEJŚCIE OD STRONY UL. BIAŁOSZEWSKIEGO)

TEL.: (+48) 502 998 010 | BIURO@TARASFACTORY.PL

WWW.TARASFACTORY.PL

BEZ BARIER

Adama Nowaka poznałem ponad 23 lata temu. W Świnoujściu trwała FAMA, czyli Festiwal Artystyczny Młodzieży Akademickiej, a ja relacjonowałem go na łamach „Rzeczpospolitej". Czasy były nieco wolniejsze, nie było social mediów i tak rozbudowanego Internetu, przez to praca dziennikarska również pozwalała, by nieco więcej czasu poświęcić danemu wydarzeniu lub tematowi. Dzięki temu mogłem z bliska, przez kilka dni zagłębiać się w ten multidyscyplinarny, studencki festiwal, nie tylko od strony sceny, ale i jego kulis, dobrze przy tym poznając jego twórców, także z racji podobnego wieku. Dodam, że sam festiwal trwał wtedy…. miesiąc. Stałym punktem każdego dnia były nocne imprezy w Centrali, który pełnił rolę klubu festiwalowego. Znający Famę lub też Świnoujście mogą kojarzyć go z występów nietypowej formacji Ludojad lub też popularnym dzisiaj Andrzejem Smolikiem, pochodzącym właśnie ze Świnoujścia. I właśnie podczas takich spotkań poznałem Adama Nowaka, lidera zespołu Raz Dwa Trzy, który jak każdy artysta festiwalowy również spędzał tam noc. Spotkanie było tak owocne, że zakończyło się wywiadem. Nie, nie dzień później, ale przeprowadzonym jeszcze tej samej nocy, a właściwie to może nad ranem, gdzieś pomiędzy Centralą, a nabrzeżem, skąd dochodził tupot białych mew. Jak się okazało już po jego publikacji, wywiad był bezpośredni i lekki w formie, dzięki czemu odbiegał od drętwych i skrupulatnie autoryzowanych wywiadów, jakie dzisiaj dominują.

Czy to klimat FAMY i Świnoujścia tak podziałał, czy też taki jest po prostu Adam Nowak? Czytając wywiad Pauliny Błaszkiewicz upewniłem się, że FAMA wtedy z pewnością zrobiła swoje, ale taki też jest po prostu Adam Nowak. Naturalny, bez barier. Dlatego nie dziwię się, że jako artyście kompletnie nie przypadły do gustu koncerty i komunikacja z fanami w formule on – line, które wymusiła pandemiczna izolacja. Raz Dwa Trzy oczywiście też korzysta z nowoczesnych technik, nie był to jednak wybór, a jak w przypadku internetowych influencerów, ale przymus, co w swoim, ironicznym stylu komentuje na naszych łamach artysta.

„Jestem człowiekiem, który potrzebuje kontaktu z ludźmi. To, co robią influencerzy to duża sztuka, dla mnie niedostępna. (…) Ktoś odczuwa potrzebę wypowiedzenia się, żeby jakieś gremium go oglądało w telefonie albo na komputerze. Mnie to jest zupełnie niepotrzebne, ale są ludzie, którzy potrafią wyzwolić z siebie taką energię, by przekazać swoje przesłanie dla ludzkości".

Zapraszam do lektury rozmowy z Adamem Nowakiem, a także innych tekstów. Tym bardziej, że urodzony w Poznaniu artysta, potem związany z Zieloną Górą aktualnie związał się z Trójmiastem. No bo, gdzie może być lepiej?

Michał Stankiewicz

MAGAZYN PRESTIŻ
miesięcznik bezpłatny

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

Redakcja nie odpowiada za treść reklam
Redaktor Naczelny: Michał Stankiewicz

Zastępca Redaktora Naczelnego: Klaudia Krause-Bacia

Sekretarz redakcji: Joanna Bieńkowska

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

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

Szef działu foto: Karol Kacperski

Skład: Kamil Żurek

MS GROUP

Wydawca:
MS Group Sp. z o.o.

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

Prezes: Michał Stankiewicz, stankiewicz@emsgroup.pl

Dyrektor zarządzający: Maria Bek, bek@emsgroup.pl

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

Dyrektor sprzedaży: Marta Blendowska, tel. 791 971 399

Reklama i promocja:
Krzysztof Nowosielski, tel. 533 200 779
Aleksandra Staruszkiewicz, tel. 606 603 416
Jacek Burzyński, tel. 600 085 339

prestiż magazyn trójmiejski
Sopot Wave
WŚLIZGU!
TENNIS 3CITY CUP
LINIA
LUSTRO
Biznes

KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄZUJE

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

LIFE BALANCE

Czytając wyniki badań nad pokoleniem Z możemy dowiedzieć się, że jego przedstawiciele urodzeni po roku 1997 ponad karierę i osiąganiem sukcesów zawodowych, stawiają sobie cele związane z życiem prywatnym, szczęściem oraz realizacją swoich pasji. Dodam tylko, że do tego towarzystwa można spokojnie dodać jeszcze osoby urodzone po roku 1988.

Praca i kariera nie stanowią dla nich priorytetu i celu samego w sobie, są natomiast środkiem do urzeczywistniania celów i wartości pozazawodowych. Co za piękna perspektywa życia. Dla mnie ideał, niedoścignione marzenie. Dla moich rodziców abstrakcja, szok i niedowierzanie, że tak może być. A dla naszych dziadków? Nie dożyli tych czasów, ale z pewnością byłoby to dla nich jeszcze większą abstrakcją. Kiedy rodziły się nasze dzieci my zajęci byliśmy zabezpieczeniem im jak najlepszych warunków życia. Nie tak jak to czynili nasi rodzice, bo dla nich zabezpieczanie naszych warunków życia wiązało się codzienną walką o wszystko, zdobywaniem najdrobniejszych detali by odhaczyć kolejny przetrwany miesiąc. Chcieli się poczuć jak bohaterzy, zdobywając 20 deko szynki wystane i spod lady. I wcale się z tym nie obnosili. Zwyczajnie nagle szynka była na chlebie, a my ją z ochotą wcinaliśmy wzbudzając poczucie dumy u naszych rodziców, że znów dali radę. Pieprzyć tę martyrologię, wszak mamy 2023 rok, dekada trwa dziś dwa lata i sami o to w końcu walczyliśmy. I wywalczyliśmy. Nasze dzieci dziś nie wiedzą co to komuna, o nic nie muszą walczyć i jedyne czego teraz chcą to life balance. Czy my im zazdrościmy? Ja osobiście cieszę się z tego jakie życie dziś mają moje dzieci i wiem, że się do tego przysłużyłem i nie zazdroszczę im niczego. Ale zaraz zaraz, a czy my tak nie możemy? Nie no, pewnie że możemy, powiem więcej, nasz life balance z tym co było przed i chwile po roku 1989 to wieczne wakacje. Dziś o nic się nie musimy martwić, praca i kariera ogóle już nie istnieje, realizujemy pasje, właściwie cały czas jesteśmy na wakacjach, nasze mózgi nie są już obciążone niczym, bo skoro nasze dzieci maja life balance w wieku 25-35 lat, to tylko się cieszyć. Czy ja mam wieczne wakacje? No w zasadzie to tak, ale mi się fartneło, bo przez ostatnie 30 lat jednak praca sprawiała mi przyjemność. Dlatego dziś pracuje trzy razy więcej i właśnie osiągnąłem równowagę pomiędzy pracą zawodową a życiem osobistym. No i jak tu nie być szczęśliwym. No to jestem. Szczęście naszych dzieci jest naszym szczęściem. Wychowaliśmy pokolenie w miarę bezstresowo, otoczyliśmy je maksymalną opieką, ochroną przed złem wszelakim. Są dziś europejczykami, otwarci, odważni, pełni energii. Ej czekaj, a ilu z Was miesięcznie ładuje kasę w life balance swoich pociech? A nie, to się nie liczy, wszak nasi rodzice wypruwali żyły byśmy my nie żyli jak oni i mieli lepiej niż oni. My dziś wypruwamy żyły aby nasze dzieci miały ten swój life balance. Jesteśmy szczęśliwi, że się wszystko udało gdyż nasz wysiłek nagrodził i nas. Możemy mieć też swój life balance. Jesteśmy w stanie bez problemu zapierniczać za całe drużyny naszych dzieci, aby one mogły w sposób zrównoważony żyć, pracując 3 dni w tygodniu, najlepiej zdalnie. By mogły się wypalać zawodowo po dwóch latach pracy i iść do terapeuty ze swoim psem, którego z pewnością stres wyniszcza od urodzenia. By mogły realizować pasje artystyczne, aby świat się nimi zachwycał i podziwiał masowo ich dzieła. By mogły podróżować i poznawać świat, ratować planetę i zamartwiać się nieszczęściem innych. By mogły myśleć, że świat mimo to jest dobry i najbliższa przyszłość jest cudowna, że słońce zawsze nam zaświeci, że wszystko co złe jest tylko w internecie i naszych zapobiegawczych głowach. By zawsze wiedziały, że istnieje jakaś przedziwna machina, którą wymyślono kiedyś tam i ona to wszystko dla nich produkuje. By zachwycały się nami, jako wciąż pełnymi energii ludźmi, którzy mimo wieku dawno już przekroczonego zachowujemy się i żyjemy jak byśmy dopiero co skończyli 25 lat. By mogli żyć z poczuciem stabilności i pewności, że mają nas i zawsze mogą na nas liczyć nawet jeśli dożyją w tym life balance do dziewięćdziesiątki.

W zależności od wersji samochodu średnie zużycie paliwa, energii oraz emisja CO_2 (na podstawie WLTP) wynoszą odpowiednio: 1,5-5,3 l/100 km, 23 kWh/100 km oraz 33-139 g/km. Samochody Mazda są wyposażone w układ klimatyzacji zawierający fluorowany gaz cieplarniany o współczynniku ocieplenia globalnego powyżej 150. Informacje dotyczące odzysku i recyklingu samochodów wycofanych z eksploatacji znajdują się na mazda.pl

DRIVE TOGETHER

mazda

ZBIGNIEW CANOWIECKI

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

CZY GROZI NAM DYKTATURA?

Europoseł, były premier Leszek Miller, autor wielu bon motów wielokrotnie dosadnie formułował swoje poglądy. Ostatnio stwierdził, że żyjemy w systemie autorytarnym i zmierzamy ku dyktaturze, którą będziemy mieli, o ile partia rządząca przedłuży jesienią swój mandat do rządzenia na kolejną kadencję. Aby sprawdzić czy w Polsce jest władza autorytarna warto skonfrontować nasze spostrzeżenia z definicją autorytaryzmu. Jest to bowiem ustrój polityczny, w którym władza jest skupiona w rękach przywódcy i jego najbliższego środowiska. Decyzje podejmowane przez przywódcę państwa autorytarnego zatwierdzane są przez podporządkowany mu parlament. W systemie tym ważne role sprawują narzędzia do tłumienia przejawów działalności opozycyjnej i niezadowolenia społecznego, głównie siłowo -represyjne.

Według autora książki „Nowy autorytaryzm" prof. Macieja Gduli partia obecnie rządząca w Polsce, czyli „Prawo i Sprawiedliwość" to zjawisko wymykające się zaszufladkowaniu. Jak stwierdzono w raporcie z badań, będącym podstawą do napisania tejże książki, kiedyś autorytaryzm był wprost wymierzony w demokratyczne rządy i miał być antidotum na zdegenerowany parlamentaryzm. Dziś korzysta z demokratycznego imaginarium i poszukuje uprawomocnienia przez szeroką mobilizację i głosowanie. Według autorów raportu działania Jarosława Kaczyńskiego, które pozornie mu szkodzą, tak naprawdę stanowią źródło poparcia dla jego rządów. Ten nowy fenomen Gdula nazwał neoautorytaryzmem. Z kolei na postawie, wydanej w bieżącym roku, książki pt. „Spin dyktatorzy. Nowe oblicze tyranii w XXI wieku", którą napisali Sergei Guriev i Daniel Treisman można podjąć próbę oceny jak daleko mamy do dyktatury i czym ona jest we współczesnym, ultranowoczesnym świecie.

Obecnie, w okresie modernizacji i globalizacji, walcząc o kontrolę nad społeczeństwem gros dyktatorów rezygnuje z przemocy na rzecz technik spinu, czyli wyrafinowanej manipulacji uznając ten sposób działania jako ścieżkę przyszłości i możliwość wygrywania wyborów. Dyktatura spinu opiera się na fikcji i przedstawianiu dyktatora jako kompetentnego i dobrotliwego demokraty działającego dla dobra wspólnego i kultywującego wizerunek umiaru i pobożności. Według autorów książki ten nowy model dyktatury, której celem jest utrzymanie monopolu na władzę polityczną, opiera się na genialnej wnikliwości i przekonaniu, że zamiast terroryzować obywateli zręczny przywódca może ich kontrolować i zmieniać ich przekonania na temat świata. Niestety większość ludzi wierzy pozorom, a nie dąży do prawdy i wierzy w iluzje. Dlatego taki przywódca może oszustwem nakłonić ludzi do uległości, a nawet do entuzjastycznego poparcia. Zamiast stosować represje nowi dyktatorzy manipulują informacjami. Są jak spin doktorzy w krajach demokratycznych – czyli specjaliści od technik spinu w zwodniczy sposób przedstawiający fakty tak, by były korzystne dla polityka, który ich zatrudnił. Współcześni dyktatorzy spinu wykorzystują partykularne interesy i sympatie oraz uprzedzenia kulturowe. Zatrudniają sondażystów i konsultantów politycznych oraz produkują wyreżyserowane programy z „pytaniami od obywateli". To zręczni manipulatorzy jak Victor Orban na Węgrzech czy Lee Hsien Loong w Singapurze – władca, który udaje uniżonego sługę ludu. Spin dyktatorzy pracując nad stworzeniem coraz skuteczniejszych metod kontroli społeczeństwa odgrywają rolę demokratycznych przywódców. Nadal są członkami międzynarodowych instytucji i manipulują nimi od wewnątrz. Skutecznie naruszają cyberbezpieczeństwo innych państw. Stąd apele międzynarodowych organizacji, aby duże firmy technologiczne opracowały systemy, które będą mogły chronić i wspierać globalną demokrację.

Spin dyktatorzy najlepiej czują się jednak w świecie cynizmu i relatywizmu. Dążą jednocześnie do pełnej kontroli prasy oraz większości stacji telewizyjnych i radiowych, którym zapewniają korzyści z emisji państwowych spotów i dotacji. W tych mediach lojalni dziennikarze oczerniają każdego liczącego się rywala i kwestionują patriotyzm opozycji. Z kolei często nieliczne krytyczne media spotykają się z pozwami i karami lub groźbą utraty licencji. Dyktatorzy spinu chcieliby, żeby obywatele im ufali, a nieufnie odnosili się do Zachodu. Jednak Zachód ma coś, czego oni nie cenią: ideę liberalnej demokracji łączącą wolne wybory z praworządnością, swobodami obywatelskimi chronionymi przez konstytucję oraz instytucjonalnymi mechanizmami kontroli i równowagi.

Autorzy twierdzą, że można się oprzeć współczesnej dyktaturze, która stała się synonimem autorytaryzmu i autokracji. Warunkiem jest, aby koalicja sił demokratycznych skupiła się na kwestiach, co do których panuje zgodność, a w nawias wzięła tematy sporne. Z pewnością brak zgody zagraża spójności opozycji i przybliża klęskę sił demokratycznych. W każdym współczesnym społeczeństwie jest grupa obywateli wykształconych, z obyciem medialnym i międzynarodowym, sprawnie pozyskująca informacje polityczne, potrafiąca przejrzeć kłamstwa i manipulacje władzy. Jej zaangażowanie, odważne włączenie się w nurt debat publicznych może umożliwić politykom nurtu demokratycznego zdobycie, niezbędnego do zmian, poparcia społecznego.

seo group | can do

Druga najlepsza agencja
na świecie w kategorii
BEST GLOBAL SMALL INTEGRATED SEARCH AGENCY
w konkursie Global Search Awards 2021

SEOgroup
SEOgroup - wyszukiwarka Google
SEOgroup
Agencja digital marketingu
SEOgroup w zgodzie z filozofią Kaizen カイゼン i Kendo 剣道
SEOgroup technologiczny Shinkansen 新幹線 marketingu internetowego
SEOgroup 15 lat doświadczenia
SEOgroup European Search Awards 2022 Finalist
SEOgroup usługa SEO360
SEOgroup gwarancja wzrostu ruchu i przychodów

SEOgroup
SEO360®

Biuro w Gdyni
PPNT
al. Zwycięstwa 96/98
81-451 Gdynia, Polska
+48 792 096 969
office@seogroup.pl

Biuro w Warszawie
Mindspace / Hala Koszyki
ul. Koszykowa 61
00-667 Warszawa, Polska
+48 607 343 191
warsaw@seogroup.pl

Biuro w Londynie
128 Dan Court
5 Lakeside Drive
NW10 7FX London, UK
+44 78 888 556 29
london@seogroup.pl

ALE **NUMER!**

2. MIEJSCE

Zdobył Gdańsk w ogólnoświatowym głosowaniu internautów. A co to był za plebiscyt? Do wybrania było kilkanaście lokalizacji, w których marka Tesla postawi swoje ładowarki. Zatem niebawem na terenie miasta spodziewać się można kilku nowych urządzeń od tego producenta. Co istotne do ostatnich sekund Gdańsk walczył o pierwsze miejsce z Maskatem – stolicą Omanu.

158 MLN EURO

Otrzyma spółka Lotos Green H2 ze środków na pomoc publiczną od Komisji Europejskiej na produkcję wodoru odnawialnego, jaki można wykorzystać w rafineryjnych procesach produkcji. Pieniądze mają zostać przeznaczone na wyposażenie i uruchomienie instalacji, magazynu oraz oprogramowanie do sprzętu.

20 438 ZŁ

Tyle wynosi przeciętny dług na Pomorzu. Mieszkańcy województwa pomorskiego niestety znajdują się na końcu rankingu przygotowanego przez Krajowy Rejestr Długów i Rzetelną Firmę. Odsetek dłużników oscyluje tu wokół 9 procent wszystkich mieszkańców. Najlepiej uplasowało się natomiast województwo podkarpackie, gdzie odsetek zadłużonych wynosi jedynie 3,75 procent.

1 030 976 PASAŻERÓW

Zostało obsłużonych przez Port Lotniczy w Gdańsku w okresie pierwszego kwartału 2023 roku, co sprawia, że lotnisko pobiło swój rekord z 2019 roku. Jest to wzrost o ok. 3% od najwyższego wyniku. Taka obsługa ludzi, operacji lotniczych i cargo pomogła portowi w wypracowaniu zysku w wysokości 3,6 mln złotych.

676 DZIECI

Urodziło się w Gdańsku dzięki programowi in vitro, który w mieście działa już od sześciu lat. Gdański program leczenia niepłodności pomaga rodzicom w zajściu w ciąże poprzez dofinansowanie zabiegów w wysokości 6 tys. złotych, co też sprawia, że więcej osób zaczęło zgłaszać się do programu i ich liczba wynosi ok. 500.

2 DĘBY

Zostały posadzone przy Muzeum II Wojny Światowej w Gdańsku. Pamiątkowe drzewa zakopano w ziemi 13 kwietnia, a jest to data, kiedy obchodzony jest Dzień Pamięci Ofiar Zbrodni Katyńskiej. Tym razem dęby mają upamiętniać Jana i Czesława Konaszewskich.

15 MIESIĘCY

Ma potrwać remont kilku ulic na Dolnym Mieście w Gdańsku. Są nimi: Sempołowskiej, Chłodna, Królikarnia, Reduta Dzik. Będą one przebudowywane, na ulicach zostanie położona kostka, poprowadzone wzdłuż całości zostaną chodniki oraz doprowadzone oświetlenie, a pod powierzchnią inwestor zadba także o sieci podziemne. Całość prac pochłonie ok. 20 mln złotych.

1 MIESZKANIEC

Zameldowany samotnie na jednej ulicy – brzmi jak absurd, jednak nie brakuje takich lokalizacji w Trójmieście. W Gdańsku znajduje się 11 ulic, gdzie oficjalnie, na stały pobyt, zameldowany jest jeden mieszkaniec. W Gdyni jest takich lokalizacji aż pięć. W Sopocie tylko jedna! Nie brakuje także miejsc o dwóch lub trzech mieszkańcach, a są takie ulice na których nie jest zameldowany nikt…

CAR LEASE POLSKA

Opel Movano

32% rabatu od ceny katalogowej

Dotyczy wynajmu długoterminowego.
Oferta limitowana - 20 samochodów dostępnych od ręki

infolinia CLP: 512 80 70 80
handlowy@carleasepolska.pl

NOWE MIEJSCA

BLASK KONDEJ-HEDRYCH CHIRURGIA PLASTYCZNA

Blask Kondej-Hedrych to nowe miejsce na mapie trójmiejskich klinik. Szeroki zakres usług, a wśród nich między innymi zabiegi z zakresu medycyny estetycznej i chirurgii plastycznej. Wszystkie wykonywane przez doświadczony i wielopokoleniowy zespół profesjonalistów chirurgów plastyków, który zapewnia fachową opiekę nad pacjentem od pierwszej wizyty. Warto wybrać się tu na konsultacje, w czasie których lekarz doradzi, jak owego blasku dodać, jak go przywrócić lub zatrzymać. Klinika otwarta jest na każdego. Nikogo nie zostawi bez pomocy.

Szymanowskiego 20/U5, Gdańsk (Garnizon)

WAKO – ROLETY I ŻALUZJE

Wako rolety i żaluzje to trójmiejska firma, która zajmuje się sprzedażą, a także montażem różnych osłon okiennych, takich jak rolety rzymskie, żaluzje drewniane czy tradycyjne rolety okienne, moskitiery. Na rynku działa od 2007 roku, więc o doświadczenie i usługi na najwyższym poziomie nie trzeba się martwić. Oferowane produkty wyprodukowane są z wysokiej jakości materiałów od najlepszych producentów w Europie. Dodatkowo na klientów, którzy zdecydują się na pomoc Wako czeka fachowa pomoc od profesjonalistów.

Ul. Otomińska 15e, Gdańsk

SHABU

To miejsce dla osób, które szukają czegoś nowego w dosłownym tego słowa znaczeniu. Ta sushi restauracja oferuje w swoich progach rolki przygotowywane na oczach gości. A co w nich wyjątkowego? Między innymi to, że to niespotykane formy inspirowane „made in Italy". To nowoczesne połączenie, które zaspokoi każdego smakosza nietypowych dań. Oprócz tego można skusić się tutaj na udony, ravioli, tataki, bułeczki bao, tacos, hosomaki, tatary i carpaccio.

Al. Zwycięstwa 243, Gdynia

BEZ DWÓCH DAŃ

Na sopockiej mapie gastronomicznej otworzyła się miejscówka, która oferuje pyszne jedzenie na dwie pory dnia – na śniadanie oraz na lunche i obiady. A co znajdziemy w menu? Na dobry początek frankfurterki, smakowite buły albo brioszka. Potrzeba coś konkretniejszego na ząb? Tutaj też oferta jest bardzo szeroka – gołąbek rybny, mostek wołowy glazurowany albo kiszony łosoś. Warto do tego skorzystać z karty win i koktajli!

Ul. Grunwaldzka 1/3, Sopot

BALTIC SEA HOUSE

BAJDEWIND

KOMFORTOWE DOMY NAD MORZEM
ŁEBA / NOWĘCIN

tel. 500 541 700 | www.balticseahouse.pl

ADAM NOWAK

SCEPTYK PEŁEN NADZIEI

AUTORKA: PAULINA BŁASZKIEWICZ

FOTO: KAROL KACPERSKI

30 lat temu, na korytarzu akademika w Zielonej Górze trójka młodych ludzi zagrała pierwsze wspólne dźwięki i zaczęła się historia. Historia zespołu, który pozostał wierny sobie i swojej muzycznej drodze, konsekwentnie krocząc z boku głównego nurtu, wytwarzając swój własny, charakterystyczny i rozpoznawalny muzyczno – literacki język. O tym dlaczego zespół Raz Dwa Trzy jest jak wino, o tępej propagandzie, skrajnych emocjach, które odbierają rozum i o swojej miłości do Trójmiasta - opowiada Adam Nowak, lider zespołu Raz Dwa Trzy w rozmowie z Pauliną Błaszkiewicz.

Złapaliśmy pana w trasie. Lata lecą, a scena to nieustannie wasz drugi dom. Zresztą nie od dziś wiadomo, że to właśnie koncerty stały się waszym znakiem rozpoznawczym – takim swoistym DNA.
Gramy w zasadzie przez cały rok. Koncerty to nasza specjalność. To właśnie w ten sposób – bez wielkich fet, akademii i transmisji, pragniemy uczcić naszą przyjaźń z fanami i wyrazić wdzięczność za to, że od początku z nami są. Obecnie jeździmy z koncertami: „30 lat jak jeden koncert" i „Człowiek czasami serce otworzy" - Osiecka/Młynarski. Zdarzają się koncerty z okazji „dni miast", czy inne uświetniające jakieś działania osób, które wspieramy.

Naprawdę? Myślałam, że na koncerty zespołu Raz Dwa Trzy przychodzi mocno określona publiczność.
To prawda. Mamy publiczność, która od lat wiernie przychodzi na nasze koncerty, ale nie ograniczamy się. Gramy w całej Polsce. Spotykamy się z różnym rodzajem przyjęcia. Nie dzielimy publiczności na tą z małych i większych miast. Nie wiem dokładnie jak to wygląda w tak zwanym młodym pokoleniu, ale wierzę, że rodzą się młodsi i zdolniejsi zwolennicy przekazu słownego, bo to on jest w piosence bardzo istotny.

To chyba właśnie dzięki niemu wasz repertuar jest wciąż aktualny. Wasze teksty nie tyle pokazują ludziom, co mają myśleć, ile prowokują do myślenia…
Niektórzy mówią, że zespół Raz Dwa Trzy jest jak wino (śmiech). Daj Boże, żebyśmy tak dojrzewali w beczce własnej obecności na tym najlepszym ze światów. Jesteśmy w służbie piosenki, nie publiczności. Każda piosenka jest opowieścią, która czasami, gdy jest naprawdę dobra, dotyka pewnych problemów - nie rozwiązuje ich, lecz skłania do refleksji. Jednak bez względu na to czy gramy ballady, przy których ludzie czują i wiedzą, że coś się z nimi dzieje, czy inne brzmienia - jeśli ktoś wychodzi na scenę i to zajęcie jest jego całym życiem, nie ma siły, żeby nie znaleźli się słuchacze. Pasja, miłość niemal eksploduje ze sceny i wtedy naprawdę czuć, że coś się dzieje.

Zawsze byłem zdania, że świadomy i dojrzały twórca nie jest od tego, żeby mówić ludziom, jak mają myśleć, tylko ma ich stymulować.

Powiedział pan, że wierzy, że rodzą się młodsi i zdolniejsi zwolennicy przekazu słownego. W przeciwieństwie do Jana Borysewicza, który jakiś czas temu stwierdził, że aktualnie nie widzi nic ciekawego w polskiej muzyce.
Byłbym bardzo ostrożny z takim wnioskiem, bo style muzyczne wciąż się zmieniają. Raz modny jest hip-hop, pop rock, syntezatory… to istna mieszanka wybuchowa. Trudniej dziś znaleźć czyste stylistycznie wytwory ludzkiego talentu. Żyjemy w czasach eklektyzmu, a mody zataczają koła i co jakiś czas powraca coś, co było modne np. dekadę temu. To widać w muzyce, kinie, w teatrze. Jednak zawsze byłem zdania, że świadomy i dojrzały twórca nie jest od tego, żeby mówić ludziom, jak mają myśleć, tylko ma ich stymulować.

Opowieść pozornie starą jak świat będziecie niedługo przedstawiać na scenach w całej Polsce…
Tak, to wyjątkowa trasa zatytułowana „Człowiek czasami serce otworzy" z piosenkami Agnieszki Osieckiej i Wojciecha Młynarskiego. To żywe, muzyczne zestawienie odmiennego podejścia do uczuciowych usiłowań i spójna opowieść o przypuszczalnej bohaterce i bohaterze, którzy dążą do głębokich relacji, żeby znaleźć swoją wymarzoną połówkę. Tym bardziej intrygujące, ponieważ fatum nie pozwala im tego zrobić. Te nasze 30 lat na scenie jest właściwie jak jeden wielki koncert. Jednak każdy jest inny. To nie tak, że gramy jakąś ramówkę przez ileś miesięcy. Przyjeżdżamy po to, by spotkać się z ludźmi, dać im naszą energię i wspólnie przeżywać emocje. Gramy na podstawie wyczucia, jesteśmy elastyczni i na bieżąco reagujemy. To jest w tym wszystkim magiczne, nie ma poczucia powtarzalności, zamiast tego jest duża doza ekscytacji. Za każdym razem jest inaczej.

Ale zawsze przy pełnej sali.
Nie zawsze. Nabyliśmy doświadczenia na początku naszej działalności, gdzie na widowni siedziało siedem osób. Przerabialiśmy proceder zmagania się z nieobecnością widzów, czy odbiorców. Koncerty w pandemii też były trudnym zadaniem. Powstaliśmy jako zespół koncertowy, graliśmy z ludźmi i dla ludzi. Natomiast granie do kamery przypominało mi kręcenie teledysków z playbacku, żeby wszystko się zgadzało. Ale nie było tzw. feed backu. Wyobrażałem sobie, że ludzie siedzą na krzesłach, leżą na kanapach, ale to nie było dobre zderzenie. Podziwiam influencerów, którzy przemawiają do tej małej dziurki w telefonie. Przyznam się bez bicia, że nie potrafię tego robić. No może oprócz zapowiedzi koncertów. Choć muszę powiedzieć, że nawet moja wypowiedź trwająca 10 czy 15 sekund przyprawia mnie o dreszcz.

Dlaczego?
Bo mówię do skrzyneczki, a jestem osobą kontaktową. Jestem człowiekiem, który potrzebuje kontaktu z ludźmi. To, co robią influencerzy to duża sztuka, dla mnie niedostępna.

ADAM NOWAK

ur.1963 jest gitarzystą, autorem tekstów, wokalistą i liderem zespołu Raz Dwa Trzy. Laureat dwóch złotych i pięciu platynowych płyt, a także siedmiu Fryderyków – m.in. w kategoriach „album roku", „piosenka roku" i „autor roku".
W 2005 roku otrzymał nagrodę im. Jacka Kaczmarskiego za całokształt twórczości.

Taki narcyzm?
Nie wiem jak to określić. Może po prostu ewolucja? Ktoś odczuwa potrzebę wypowiedzenia się, żeby jakieś gremium go oglądało w telefonie albo na komputerze. Mnie to jest zupełnie niepotrzebne, ale są ludzie, którzy potrafią wyzwolić z siebie taką energię, by przekazać swoje przesłanie dla ludzkości. Ja potrafię to robić na scenie, poprzez bezpośredni kontakt - to mi odpowiada i chyba nie chcę już w tym zakresie nic zmieniać.

W tym zakresie może nie, ale nie tak dawno zrobił pan inny odważny krok, związany ze zmianą miejsca zamieszkania. Dziś czuje się pan już gdańszczaninem?
Czuję się gdańszczaninem nabytym, ale jest mi w Trójmieście bardzo dobrze. To miejsce na dłuższy czas mojego przeznaczenia. Wcześniej ponad 20 lat mieszkałem w Toruniu, próbowałem Wrocławia, Warszawy, ale jednak Trójmiasto sprawiło, że znowu poczułem się jak w domu. Przez chwilę mieszkałem w Sopocie, a teraz mieszkam w pięknym, starym Wrzeszczu. Tu przyciągnęło mnie serce..., i tak pozostawmy ten temat (śmiech). Miejsce jest mi bardzo bliskie. Tu piszę piosenki, spaceruję, zwiedzam miasto, żyję.

Lubi pan spokój?
Lubię harmonię i spokój. Nie lubię nerwowego życia, bo takie już miałem. Prowadziłem je ponad 30 lat, będąc oddany gospodarce rabunkowej. W wieku, w którym się znajduję, a niebawem rozpocznę 60. rok życia, jestem pewien, że niepokój twórczy jest wspaniały, ale teraz bardziej potrzebny jest spokój. Nie można tego nie robić inaczej. Mam porównanie, bo patrzę na lata, które minęły i czas teraźniejszy, w którym się znajduję. Często chodzę na spacery nad zatokę. To mi daje dużo ukojenia.

Mimo krótkiego stażu, zdążył się pan już zaangażować społecznie. Pomagał pan m.in. w sztabie pomocy Ukrainie w Gdańsku.
Te wszystkie bodźce, które do nas docierają przeżywam jak umiem. Wspieram Ukraińców, którzy walczą o swoją ziemię, ale od początku tej wojny zaznaczam, przytaczając piosnkę z filmu: „Prawo i pięść", że przyjdzie czas, gdy będzie już po wojnie. Życzę Ukraińcom, żeby patrzyli na swoje ziemie po wojnie i mogli pisać piosenki. Ich kultura jest dziś przepełniona tym złym czasem. Europa powinna zrozumieć i myślę, że zrozumiała, że z Rosją nie rozmawia się pojedynkę. Wierzę, że szklanka jest do połowy pełna, a w którą stronę skręci świat? To jest niezależne od nas.

Ale można...
Starać się tworzyć świat, w którym coś od nas zależy. Ja starałem się wspomóc bliską osobę, która była na „pierwszej linii frontu" i organizowała pomoc dla przyjeżdżających Ukraińców, którzy szli do punktów zbiorczych. Gotowałem, coś przywoziłem. Ludzie zaczęli robić to, co do nich należało. Gdyby władze ich wspomogły na czas dobrze koordynując pomoc, to byłaby ona jeszcze bardziej szlachetna i pełnowymiarowa. Trudno to dziś ocenić, ale każdy kogo znam był zaangażowany.

Zdaliśmy egzamin z solidaryzmu?
My jako społeczeństwo, które zostało w jakiejś części zmuszone do emigracji na początku II wojny światowej jesteśmy potomkami tych ludzi. Mamy to we krwi i w genach, że nie zostawia się bliskich w potrzebie. Gdybyśmy tak zrobili, to za chwilę mielibyśmy podobną sytuację u siebie.

Skoro zeszliśmy już na nasze podwórko to jestem ciekawa jak pan ocenia to, co się dzieje u nas w Polsce?
Odpowiem jednym słowem: Hucpa! Będąc redaktorem wiem, że wystarczy przesunąć akcent opowieści i będzie ona dotyczyła trochę czegoś innego, ale próbuję sobie wyrobić jakąś opinię o sytuacji, którą mamy w Polsce. I ta opinia nie daje mi powodów do radości. Bardzo bym chciał, żeby zaszły w Polsce zmiany i znów moglibyśmy zyskać pełne zaufanie do instytucji, które miały się nawzajem kontrolować. Mam ogromne wątpliwości, że tak się nie dzieje od dłuższego czasu. Komuś chodzi o to, żeby trwał stan zawieszenia i żeby nie można było się rozeznać, czy jest praworządność, czy nie.

W wieku, w którym się znajduję, a niebawem rozpocznę 60. rok życia, jestem pewien, że niepokój twórczy jest wspaniały, ale teraz bardziej potrzebny jest spokój.

Pokusiłabym się o stwierdzenie, że pod wieloma względami żyjemy w chaosie.
Wierzę w to, że część ludzi jednak weźmie sprawy w swoje ręce. Patrzę na to z mojego podwórka i z rozmów z moimi dziećmi, które zyskały prawo głosu. Proszę mi wierzyć, że przekonanie, żeby pełnoletni człowiek poszedł na wybory i skorzystał ze swojego prawa, za które ktoś utracił zdrowie albo życie - nie było łatwe.

Nie wszyscy to rozumieją. Uważają, że pojedynczy incydent nic nie zmieni.
Mówią tak ludzie, którzy najczęściej z prawa głosowania nie skorzystali. W ludziach zaczyna się w gotować, bo ta władza przestaje szanować wszystkich o odmiennych poglądach. Jest poważna praca do wykonania, która zaczyna się od rozmów, wymiany przekonań. Żyjemy w demokracji i musimy godzić się na zjawiska, do których nie jesteśmy przyzwyczajeni. Jednak trzeba mieć na uwadze to, że jak przyjdzie nowa władza to niczego nam od razu nie odmieni, bo kraj jest zadłużony. Ci, którzy oddadzą władze nie znikną z powierzchni ziemi. Ośmiornica się bardzo rozrosła. Może wrócą w formie pełnowymiarowej bezpieczniki demokracji, których nikt więcej już nie naruszy. Nikt nie posunie się tak daleko, żeby unieszkodliwić Trybunał Konstytucyjny. Tam, gdzie nie ma różnorodności politycznej i wspomnianych bezpieczników, które są rozmontowywane cały czas, żądza władzy, bezkarność polityków i chaos może się jeszcze bardziej rozznieść, a propaganda najlepiej czuje się chaosie.

Ale nie opuści pan Polski?
Jestem mocno związany z tym krajem. Dlaczego mam go opuszczać? Niech wyjeżdżają ci, którzy psują. Najlepiej tam, gdzie na oko nie ma już nic do zepsucia. My będziemy jeszcze grali, a świat o wielu naszych politykach już zapomniał. Zniknął w ludzkiej niepamięci ci, którzy dzisiaj psują Polskę. To naturalny proces demokracji i trzeba go strzec. Trzeba robić swoje i jak mówił prof. Bartoszewski - zachować przyzwoitość. Mamy wybór. Możemy wdać się w kolejną awanturę albo robić coś pozytywnego, co jest poza zasięgiem tych, którym zależy żebyśmy byli podzieleni. Nie traćmy energii na tzw. wku**. On jest i zatacza coraz większe kręgi, wielu ludzi ma go w sobie, jednak trzeba pamiętać, że skrajne emocje odbierają rozum. Nie obrażajmy oponentów. Głosujmy tak, żeby móc wspólnie dokonać zmian na lepsze. O czym będzie myślał ktoś, kto żyje na tzw. wku***? Wszystkim ludziom, którym zależy na szlachetnym dobru obywateli i kraju, potrzebna jest jasność umysłu i wizja. I odwaga.

Co pan czuje, gdy patrzy w lustro?
Każdego dnia chcę w nie spojrzeć i móc powiedzieć, że nie do końca spieprzyłem swoje życie. Od tego się zaczyna, bo najpierw trzeba się zająć swoim życiem. Każdy z nas musi przerobić różne etapy, by później z czystym sumieniem móc ze spokojem spojrzeć w lustro. Jestem sceptykiem pełnym nadziei.

Co wywołuje ten sceptycyzm, a co budzi nadzieję?
Od dłuższego czasu funkcjonuję jako oksymoron. Jak jest źle, to mam nadzieję, ale w ludzkim umyśle wszystko się miesza. Nic nie jest jednoznaczne, dlatego ja siebie widzę jako sceptyka pełnego nadziei. To brzmi zdecydowanie lepiej, niż człowiek pełen nadziei.... Jestem pielęgniarzem własnej pogody ducha. Nos zawsze powinien być nad powierzchnią wody. Każdy z nas doświadcza różnych etapów w życiu, jednak wszyscy jak jeden mąż, zawsze instynktownie powinniśmy dbać o to, by nos nie wpadł pod wodę - ja starłem się o to przez całe życie, i chyba mi się udaje.

TRÓJMIEJSKIE INSTA STORY

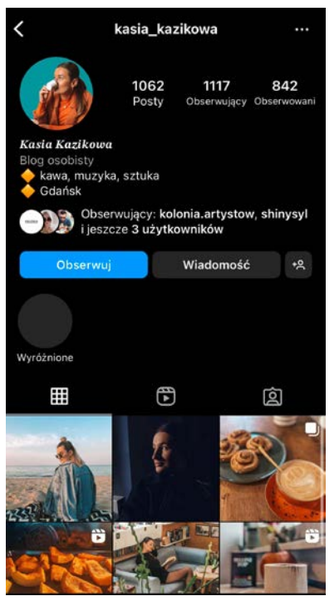
INSTAGARAMA PRZEJRZAŁA I WYBRAŁA MICHALINA DOMOŃ (@michalinadomon)

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

@kasia_kazikowa Obserwuj

Miłośniczka kawy, muzyki i sztuki. Na swoim prywatnym profilu instagramowym pokazuje Trójmiasto i swoją codzienność, pełną małych przyjemności i przyjaciół. Jej kadry są starannie wyselekcjonowane, często minimalistyczne. Zaglądamy na profil Kasi Kazikowej.

Nazywam się Kasia Łukasiewicz.
Jestem Manualną Terapeutką Twarzy. **Na co dzień** prowadzę gabinet naturalnego odmładzania twarzy HoliHarmony w Gdańsku.
Urodziłam się w Nowym Dworze Gdańskim, **na co dzień mieszkam w** Gdańsku Wrzeszczu, **moim ulubionym miejscem na świece są** miejsca, gdzie są bliscy mi ludzie.
Fotografuję, bo pozwala mi to uchwycić piękne momenty i wrócić do nich, kiedy będę tego potrzebować.
W obrazie interesuje mnie przede wszystkim estetyka, gra świateł i detale.
Instagram jest dla mnie moim wirtualnym pamiętnikiem i sposobem komunikacji z moimi pacjentkami.
Gdybym mogła zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałabym wszystkich najbliższych mi ludzi.
Z Trójmiastem łączą mnie wspomnienia, przyjaciele, życie codzienne.
Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście- stocznia Gdańska, trójmiejskie plaże, ul. Wajdeloty
Trzy ulubione adresy w Trójmieście: Kolonia Artystów, Plenum, Publiczna Cafe

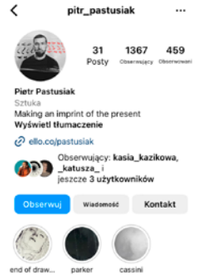


INSTA NOMINACJE

@KASIA_KAZIKOWA

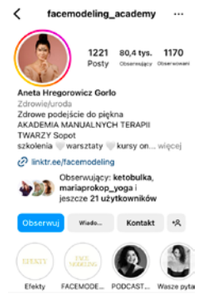
@holiharmony

mój gabinet manualnych terapii twarzy i przestrzeń do pracy z pacjentami. Fascynuje mnie ciało człowieka i naturalne sposoby jego odmładzania. Jestem przekonana, ze holistyczne podejscie do organizmu jest kluczowe w kwestii zdrowia i dobrego samopoczucia



@pitr_pastusiak

wspaniały artysta i mój serdeczny przyjaciel.



@facemodeling_academy

twórczyni innowacyjnej metody odmładzania twarzy facemodeling-Aneta. Wspaniała kobieta, która koi swoim głosem i edukuje jak dbać o swoje zdrowie.

@magdawiniarek

moja przyjaciółka, kobieta wulkan i super inspiracja

MAROKO

LUDZIE W KOLORZE INDYGO

AUTORKA: EWA KAROLINA CICHOCKA

Pustynny wiatr zatarł nocą na piasku wszystkie ślady i pokrył wydmy pofalowanym wzorem. Kolejne karawany Tuaregów w błękitnych galabijach pozostawią nowe ślady. Na Saharze, piasek zasypuje przeszłość, a każdy dzień zaczyna się jakby od nowa. „Czas na pustyni to mityczny, tajemniczy czas, w którym przeszłość, teraźniejszość i przyszłość łączą się w wieczną chwilę” – napisał Ibrahim al-Koni, Tuareg i współczesny libijski pisarz.

Marokańską Saharę oddzielają od Oceanu Atlantyckiego wysokie pasma Gór Atlas. Trzeba je pokonać, aby dotrzeć do morza piasku i kamieni, które zajmują prawie dziesięć milionów kilometrów kwadratowych Północnej Afryki. Sahara jest największą na świecie gorącą pustynią, ale istniejącą zaledwie od kilku tysięcy lat. Trudno uwierzyć, że tereny od Morza Czerwonego po Ocean Atlantycki pokrywała wcześniej, kipiąca życiem zielona sawanna. To bezludne dziś miejsce jest zamieszkane przez ludzi z jedenastu krajów. Średnio, na jedną osobę przypada jeden kilometr kwadratowy... Można tu zaznać spokoju i alienacji. - Pustynia jest skarbem dla tego, kto szuka schronienia od ludzi i ich zła – pisał wspomniany al-Koni.

BŁĘKITNI LUDZIE SAHARY

Mieszkańcami Sahary są Tuaregowie, przemierzający obrzeża pustyni ze stadami kóz, owiec i wielbłądów w poszukiwaniu pastwisk oraz wody. Niegdyś, to oni prowadzili karawany przez pustynię oraz organizowali handel pomiędzy oazami. Od tysiąca lat, wędrując przez Saharę, nie uznają granic, najbardziej ceniąc sobie wolność i niezależność. Swoim wyglądem Tuaregowie odróżniają się od niższych i bardziej krępych Berberów, prowadzących na Saharze osiadły tryb życia. Wyróżnia ich często także jaśniejsza karnacja i proste włosy, a czasem niebieskie lub zielone oczy. W większości są sunnitami, ale kultywują nie tylko matriarchat, ale też dawne przesądy i rytuały. Odróżnia ich też odmienna muzykalność i ornamentyka. Legendy mówią, że są odporni na jad skorpiona. Jak opowiadają, ich matki smarowały nim swoje piersi przed karmieniem dzieci, przyzwyczajając je do trucizny od urodzenia.

Dziś Tuaregowie wędrują mniej, używają samochodów terenowych, a po pustyni najczęściej prowadzą karawany turystów. Nadal jednak noszą długie galabije w kolorze charakterystycznego błękitu indygo i tagelmusty, czyli turbany z kilkumetrowych zwojów materiału o podobnej barwie, chroniące przed słońcem i podmuchami pustynnego wiatru. Lubiłam patrzeć na ten rytuał, kiedy nasz przewodnik Rahmun, sprawnie zwijał na głowie długą materię. Chyba nigdy nie pojawił się przy nas z gołą głową.

WOLNOŚĆ I PRZESTRZEŃ

Dla dawnych karawan marokańska Zagora była ostatnim miastem i „Bramą Sahary”. Do dziś, udający się na pustynię, chętnie fotografują się przy drogowskazie „52 dni do Timbuktu”, miasta leżącego na skrzyżowaniu transsaharyjskich szlaków. Tyle bowiem czasu, zajmuje przejście karawany wielbłądów do mitycznego, średniowiecznego centrum handlu złotem, solą, kością słoniową i niewolnikami. Dziś podupadłego, ale nadal pociągającego legendami tajemniczych manuskryptów.

Stąd w kilkuosobowej grupie udajemy się na trzydniową wędrówkę po marokańskiej Saharze. Naszymi kierowcami, przewodnikami i kucharzami są „błękitni ludzie” pustyni. Naszymi domami stają się na ten czas gliniane chatki, namioty i nieboskłon pełen gwiazd. Każdy dzień po wędrówce kończą wspólne kolacje, składające się z pożywnych harirr i tajinów, podawanych w „krzywej”, zielonej, saharyjskiej ceramice, albo w blaszanych menażkach. Potem spędzamy wieczory przy ognisku, saharyjskim bluesie i popijaniu litrów miętowej, słodkiej herbaty. Dźwięki gitary i bębnów djembe usypiają nas, a budzą o świcie zimno i cisza. W tym czasie, uczymy się doceniać prąd w gniazdku, bieżącą słodką wodę i toaletę. Nabywamy nowych umiejętności jak poszukiwania ciśnienia wody w słuchawce prysznica tuż nad posadzką, mycia zębów w słonej, pustynnej wodzie lub... niemycia.

Fot. Canva

Fot. Canva

W ZŁOTYM PYLE

Pagórki sierpowatych wydm ciągną się po horyzont. Wraz ze zmianami pór dnia, piasek zmienia swój kolor. Od zimnych odcieni beżu, przez żółty i złoty przechodzi do głębokiego pomarańczu. Kiedy wieje wiatr, wszechobecny „złoty pył", dostaje się we włosy, uszy, a nawet chrzęści między zębami. Przesypywany piasek na grzbietach wydm wydaje czasem dźwięki, nazywane „bębnami piasków". Zawijamy głowy pasmami materiału i ruszamy w drogę. Przed nami idzie karawana wielbłądów, objuczona biwakowym sprzętem, wodą i żywnością. Wędrówkę z obozu koło oazy M'Hamid zaczynamy popołudniem, aby uniknąć największego skwaru. Trasa biegnie przez wydmowe wzgórza, wspinamy się i schodzimy, co rusz grzęznąc w sypkim piasku. Kiedy opadają siły, komfortowym ratunkiem okazuje się siodło wielbłąda. Odpoczywają nogi, a zaczyna doskwierać... inna część ciała.

Małe wydmy porastają rozłożyste, ale krępe krzewy tamaryszku, znoszące sól i brak wody. Tylko one i drobne kępy suchorostów urozmaicają jałowy krajobraz. To na ich gałązkach powstawała biblijna manna, a na pustyni ich twarde listki zbierają o świcie rosę. Niedaleko nich odnajdujemy wyrastające z piasku wysokie żółte kwiatostany, przypominające nieco nasze dziewanny. To pasożytujący na tamaryszkach biblijny „korzeń janowca", zwany także „pustynnym żeń-szeniem", wspomagającym męskość. Kwitnie wiosną, budząc zaskoczenie swoją finezyjną formą wśród pustkowia.

Nie udaje nam się dostrzec żyjących tu antylop, gazeli czy oryksów. Na piasku odnajdujemy za to, dyskretne ślady obecności mniejszych zwierząt. Wśród nich drobne tropy pustynnego fenka, długie esy-floresy, pozostawione przez węża czy liczne ślady wędrówek wielkich, czarnych żuków, które przypominają odcisk wąskiej opony kolarzówki.

W końcu, docieramy do zagłębienia otoczonego wydmami, gdzie organizujemy obozowisko i nocleg. Ostatnie promienie ciepłego, zachodzącego słońca szybko znikają, a na niebie pojawiają się pierwsze gwiazdy. Kontrastują z aksamitną czernią nieba i jest ich tak wiele, i są tak błyszczące, że wydają się nierzeczywiste. Patrząc na nie, myślę o tuareskich amuletach teneghelt, nazywanych „krzyżami południa". Te srebrne wisiorki, których jest dwadzieścia jeden rodzajów, można znaleźć na suku w Marrakeszu. Symbolizują mapę gwiazd, a tym samym bezpieczną drogę do wody i do domu. W ciemności obserwujemy sztukę pieczenia chleba w ognisku i w piasku przy afrykańskich songach. Zasypiamy w śpiworach pod gołym niebem, słuchając sapania wielbłądów i patrząc na gasnący żar pustynnej watry. Z każdą godziną temperatura spada, aż do zimnego brzasku.

UDAR PUSTYNI

Terenowe samochody wiozą nas na erg Chigaga przy granicy z Algierią. Jedziemy przez żwirowe i płaskie przestrzenie. Przez kamieniste hamady, pełne czarnych kamieni, jakby równomiernie porozrzucanych na piaszczystym pustkowiu. Pustynna droga wiedzie przez piaszczyste wertepy, urozmaicone czasem kępami krępych tamaryszków czy smukłych parasoli akacji. Nie ma tu drogowskazów, ani punktów orientacyjnych, a ślady kół wiodą w różne strony. Podnieca nas myśl, że nasza droga pokrywa się częściowo z dawną trasą Rajdu Paryż-Dakar, ale też z dawnym szlakiem karawan do Timbuktu. Po drodze, zatrzymujemy się na chwilę muzyki i tańca. Nieco absurdalne wydają się nasze pląsy z „błękitnymi ludźmi" w palącym słońcu wokół niczego. Wygląda, jakby dopadł nas... pustynny udar.

STARA TOYOTA I SZYBKIE GAZELE

Na płaskim horyzoncie pojawiają się wreszcie pióropusze palm. Trafiamy do oazy na środku pustyni - Oum Lâalag, uważanej przez nomadów za świętą. To kilkunastohektarowy, palmowy gaj, zabudowania oraz wodny zbiornik, pełen kumkających żab. Gliniane domki z wiszącym praniem i palmy pochylone nad dziurą z wodą, wyglądają jak idylliczny obraz oazy ze starej ryciny w książce o dawnych zdobywcach Afryki. Obok, na trasie mijamy rozebrany wrak Toyoty Land Cruiser. Na spłowiałej masce, widoczne są jeszcze kolorowe, rajdowe naklejki. Jak widać, jest nadal w trasie, a Rajdu Paryż-Dakar nie ma już tu, od ponad 20 lat. Za to, przez dwa dni naszego pobytu, bezdroża pustyni przemierzają samochodami terenowymi „Gazele". To uczestniczki 32., dorocznego, kobiecego rajdu przez Saharę „Rallye Aïcha des Gazelles du Maroc". Dzielne kobiety i ich maszyny udało nam się dogonić dopiero podczas finału rajdu w As-Suwajrze nad oceanem.

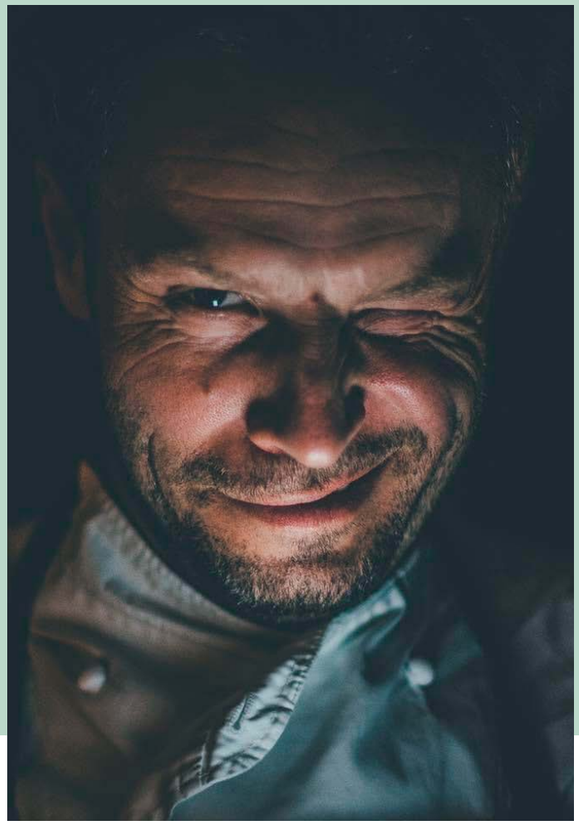
Z CISZĄ I ZE SOBĄ

Docieramy do morza piaskowego czyli na ergu Chigaga, który zamiast fal, po horyzont piętrzy piaszczyste, sierpowate barchany. To kilkudziesięciometrowe diuny - ruchome wydmy, najbardziej zjawiskowe i trudniej dostępne, przez co rzadziej uczęszczane przez turystów. Docieramy tam, przed zachodem słońca, kiedy wydłużają się miękkie cienie wydm, ciągnących się po horyzont. Zdejmujemy buty, leżymy na piasku, ciesząc się ciszą, samotnością i chwilą końca dnia.

Pod wydmami odnajduję drzewka-krzewy, o charakterystycznych dużych, okrągłych liściach. To mleczara wyniosła, popularnie nazywana „jabłkiem Sodomy". Jest silnie trującą rośliną, a zarazem symbolem zła i potępieniem Sodomy. Kiedy docieramy do samochodu, zapada już zmierzch, i po ciemku wracamy przez pustkowia do obozu.

Pustynia jest spotkaniem z niezwykłą naturą, gdzie można zmierzyć się z ciszą i ze sobą, z dala od bieżących spraw i cywilizacji. To miejsce przemiany i oczyszczenia, które sprzyja egzystencjalnym refleksjom. Jak napisał Ibrahim al-Koni, pustynia oznacza wolność. - To jedyne miejsce, gdzie możemy spojrzeć śmierci w twarz, a potem bezpiecznie wrócić do domu.

/ F E L I E T O N /



KAMIL SADKOWSKI

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

KONTROLA CZTERECH LITER

Kończy się przedwiośnie, a pupa niestety nadal rośnie. Nie jest prostą sprawą przerobić nadmiarowe kilogramy na piękną figurę przypominającą Adonisa. Wzmożony ruch w miejscach, gdzie wylewa się siódme poty, aby nadgonić jesienno-zimowe lenistwo, świadczy o jednym: sezon letni zbliża się wielkimi krokami! Niestety dla wielu z nas szansa na przybranie smukłej sylwetki maleje. Powodów jest wiele i każdy ma swoje wymówki.

Tłumaczenie się uwarunkowaniami genetycznymi, częstym zajadaniem stresu i wieloma innymi czynnikami, które w większości przypadków są tylko naszym wyborem do niczego dobrego nie prowadzą. Nadwaga jest jednostką chorobową, która powoduję szybkie pogorszenie się naszego stanu zdrowia. Nie sposób wymieniać wszystkie te przypadłości, ale każdy ma szanse na zmianę i życie w zdrowiu.

Przyznajcie sami, że ponton wygląda zdecydowanie gorzej niż smukły kajak. Tuczenie nie trwa chwilę, a idiotyczne diety, które obiecują doskonałe efekty przeważnie zawsze kończą się efektem jojo. Ten efekt z powrotem do stanu wagi przed radykalnymi cięciami to i tak najlepsza nagroda, jaką możecie dostać za katorżnicze wyrzeczenia. Często bywa tak, że zdrowie mocno ucierpi po tych wszystkich wygibasach żywieniowych i poprzez swoją głupotę pozbawimy swój organizm wielu składników odżywczych i witamin.

Nie ma co się oszukiwać, jedyną słuszną koncepcją na zbicie wagi są mniejsza ilość futrowanych pokarmów i dbanie o jakość jedzenia. Poczytajcie o Japończykach z Okinawy, jak dbają o swoją długowieczność i co spożywają. Sama celebracja i dobór składników odżywczych jest kluczem do sukcesu. Pałaszujcie, ale z umiarem.

Fachowcy i eksperci od kształtowania sylwetki w sposób naturalny, bez nacinania, podciągania i wstrzykiwania zawsze powiedzą, że dieta to podstawa. Potem to już regularne ćwiczenia i niewątpliwa radość jaką daje ruch fizyczny. No, chyba że macie pomysł na korzystanie z klubów fitness w sposób dla mnie niezrozumiały. Zamiast zrobić skuteczny trening w pół godziny niektórzy siedzą i zajmują się scrollowaniem na swoich smartfonów. Potem zdjęcie, na którym znajduje się proteinowy shake i radosna twarz bez grama zmęczenia i trening zaliczony. Zapewne aplikacja do regularnego oddawania stolca też jest na ekranie… Zamiast pochylić się nad swoją kuchnią, aby w kilka minut przygotować coś pysznego dla swoich bliskich i siebie, dokonują pewnych zakupów diety pudełkowej. Ktoś to w nocy przywozi, walnie pod drzwi, a potem uczta na całego. To dopiero jest paśnik z zawartością o nikłej jakości, często wpakowany w plastikowe opakowania i odgrzewamy w mikrofali.

Jeżeli tak ma wyglądać rozwój człowieka myślącego, to koniec świata nastąpi szybciej, niż nam się wydaje. Sami go sobie sprezentujemy na własne życzenie. Wystarczy trochę pomyśleć, zastanowić się jak ma wyglądać świat za kilka, kilkanaście lat. Pomyśleć o tych wszystkich beztrosko biegających dzieciakach pod każdą szerokością geograficzną. Te dzieciaki nie powinny zaczynać swojej pięknej przygody żywieniowej od gotowych zestawów, które odgrzewa się w pośpiechu. Ostatnim płynem jaki spożywają, powinny być te pseudo soki, gazowane gówna z taką zawartością cukru, że na samą myśl już bolą zęby.

Kiedyś gruby stał na bramce, teraz na próżno szukać graczy boiskowych. No chyba, że w przestrzeni wirtualnej przed monitorem z paczką jakiegoś niby ziemniaka z posypką z połowy tablicy Mendelejewa. Teraz chudy dzieciak to na pewno chory, albo biedny, a przecież każdy utuczony grubasek był kiedyś smukłym brzdącem. Nie zabierajcie małoletnim radości życia, dajcie im dobro i nauczcie, że jedzenie powinno być pokarmem.

Ruszcie swoje pupy na krótki spacer, który stanie się maratonem czerpania radości z życia. Następnie zadbajcie o skromną dietę, bo wiadomo chude lata są w modzie nie tylko ekonomicznej. Wtedy ciało wystawi wam taką notę, że ta wylęgarnia tych wszystkich postaci z Instagrama i TikToka będzie mogła tylko pucować wasze buty. Uwierzcie w swoje możliwości, bądźcie swoimi idolami!

Fot. Canva

Fot. Canva

JAPOŃSKIE SPECJAŁY PODCZAS RESTAURANT WEEK

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Korokkke, bao albo ceviche – to tylko kilka z propozycji, jakie były do wyboru z dwóch dostępnych menu przygotowanych przez szefów kuchni restauracji Yatta Sushi Japanese Cuisine w Sopocie. Sami spróbowaliśmy dań spod ręki mistrzów w ramach Restaurant Week, który przebiegał pod hasłem #FoodSoundsGood.

Za nami kolejna edycja festiwalu Restaurant Week. To największe i najpopularniejsze kulinarne wydarzenie w Polsce, które co roku zrzesza najlepsze restauracje. Lokale podczas festiwalu mogą pochwalić się swoimi autorskimi pomysłami na przepyszne dania przed zgromadzonymi i zainteresowanymi gośćmi, a tych, którzy chcą próbować mistrzowskiego menu, co roku przybywa. Mimo że oferta dostępna jest wyłącznie w Krakowie, Poznaniu, Silesii, Warszawie, Wrocławiu oraz Trójmieście, to impreza coraz bardziej roztacza swoje kręgi na inne aglomeracje.

Tegoroczna edycja minęła pod hasłem #FoodSoundsGood i tak jak zapowiadali organizatorzy, można było spodziewać się symfonii smaków i dźwięków na talerzu. Od kwaśności, po słodkości, od chrupkości, po jednolite masy. My również wzięliśmy udział w wydarzeniu i udaliśmy się do jednej z trójmiejskich restauracji – Yatta Sushi Japanese Cuisine w Sopocie, ulokowanej przy ulicy Grunwaldzkiej 12/16. Na co dzień w lokalu dostaniemy różnego rodzaju rolki sushi, rameny, tatary oraz wybór ekskluzywnych naparów, takich jak matcha, herbata, ale także wyborne alkohole, jak sake.

Za festiwalowe menu odpowiadało dwóch szefów kuchni. Wegetariańską wersję ułożył Alex Supino, natomiast tę przeznaczoną dla fanów mięsnych smaków, Filip Herba. Dania, które zostały zaproponowane w karcie, na co dzień nie są dostępne w restauracji, dlatego trzeba było się spieszyć, by móc spróbować wybornych przysmaków i przekonać się o wyjątkowych umiejętnościach kucharzy.

MENU WEGETARIAŃSKIE

Do każdego menu przysługiwał prezent od Partnerów Festiwalu – coctail Martini Fiero & Kinley Tonic Water. Alkohol tylko dodawał animuszu na pyszne jedzenie, które podano w restauracji bardzo szybko. Na początek była mała przystawka – korokke. Na talerzu znajdowały się trzy chrupiące krokiety ziemniaczano-warzywne, pokryte kleksami spicy mayo i posypane szczypiorkiem. Początkowo danie sprawiało wrażenie mało wyrazistego, jednak z czasem pokazało swój wewnętrzny smak. Słodkawe, cebulowe i chrupkie. Do tego lekko pikantny sos, który zaostrzał apetyt na kolejny kęs.

Następna w kolejce była bułeczka bao, gotowana na parze z panierowanym boczniakiem, piklowaną kapustką, majonezem szczypiorkowym i kiełkami mung. Po mocnych krokietach ten mini japoński burger objawił się jako lekkie i delikatne danie. Połączenie słodkiej bułki i kwaskowatej surówki oraz chrupiącego boczniaka to propozycja dla tych, co lubią bezpieczne i sprawdzone smaki.

Na deser podano brownie z musem i kawałkami owoców porzeczki i cremem brulee. Chyba najsłabsza pozycja z menu. Brownie jak brownie, nijak mające się do japońskiej kuchni, jednak dobre w konsystencji i smaku z przepyszną cukrową skorupką na wierzchu. A do tego miękkie, gorące konfitury z porzeczki.

MENU MIĘSNE

W przypadku wersji mięsnej postawiono na bardziej wyraziste smaki. Na początku przygody z kuchnią japońską zaproponowano ceviche z dorady, a do tego tsuma (sałatka) z rzodkwi arbuzowej. Surowa ryba robiła całą robotę! Świeże, doprawione, wiosenne, z lekkim morskim posmakiem. Na przystawkę było idealne, bo zdecydowanie lekkie.

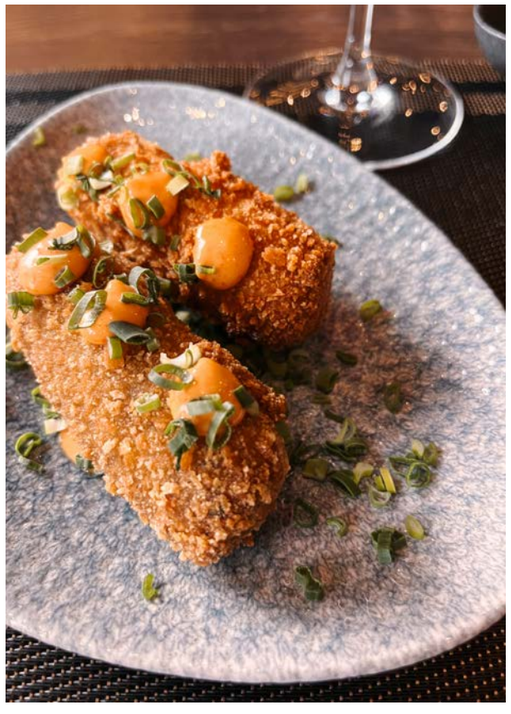
Na drugie danie szef kuchni przygotował californię – krewetkę w panko obłożoną tatarem wołowym i muśniętą majonezem truflowym. To najmocniejsza pozycja z całej wizyty w Yatta Sushi. Danie wyraziste, doprawione, w którym przebijały się różne smaki – od owoców morza po smak wołowiny, a dodatek sosu sojowego bardziej podkręcał ten wytrawny smak i nadawał mu ostrości.

Na zakończenie wizyty i degustacji podano liczi w tempurze polane sosem mango-marakuja. W porównaniu do poprzedniego deseru, to danie święciło triumfy i pokazało prawdziwe smaki Japonii. Owoce liczi były petardą, i to dosłowną. Rozgryzając usmażony na głębokim oleju owoc, w buzi wybuchała bomba smaku, a spod chrupiącej skorupki wyrywała się fontanna słodkiego soku. Do tego miękkie i gorące liczi i kwaskowaty sok z mango i marakui. Marzenie!

POLECAMY?

Wybierając między dwiema autorskimi propozycjami menu, zdecydowanie lepszą, bo wyrazistszą w smaku była wersja mięsna. Jednak nie znaczy to, że wersja wegetariańska była zła, ale wydaje się, że była skierowana do osób, które lubią bezpieczne i łagodne smaki. Mimo wszystko zachęcamy do przychodzenia do Yatta Sushi Restaurant i próbowania japońskich specjałów spod rąk mistrzów. A już z pewnością czekamy na to, co w przyszłym roku zaserwują nam szefowie kuchni - Alex Supino i Filip Herba.

Fot. Szymon Kamiński



Fot. Paweł Kucmida

Fot. Paweł Kucmida

UCZTA ŻYCIA

AUTORKA: ALEKSANDRA TATARCZUK

Dlaczego ludzie tak ekscytują się jedzeniem? Dlaczego tak podstawowa czynność jest inspiracją dla setek programów telewizyjnych, czemu stoliki w restauracjach są rezerwowane z kilkumiesięcznym wyprzedzeniem, a otrzymanie recenzji za danie, które w ciągu kilku minut trafi na ludzkich trzewi definiuje wartości biznesu i umiejętności? Mogę podać 30 037 powodów.

JEDZENIE ŁĄCZY

Jedzenie jest jedną z najbardziej demokratycznych czynności na świecie. Żeby jeść nie potrzebna jest specjalistyczna wiedza, ani umiejętności. Dlatego restauracja jest miejscem, w którym może spotkać się każdy. Nawet jeśli na pierwszy rzut oka nic nie łączy - jak artystkę wizualną Annę Królikiewicz i szefa kuchni Jacka Koprowskiego. Poza jednym krótkim spotkaniem przed 6 grudnia 2022 byli dla siebie obcymi ludźmi. Gdy 5 grudnia Jacek zadzwonił do Ani i zaproponował spotkanie, następnego dnia w ich głowach zrodził się pomysł na zorganizowanie specjalnej kolacji: - „Dla kogoś, dla innych" - powiedziała Ania. Tak powstał zamysł charytatywnego posiłku w formule performance'u „Koprowski/Królikiewicz: Życie. Performens w siedmiu aktach".

JEDZENIE JEST OPOWIEŚCIĄ

Jedzenie jest wyzwalaczem wspomnień. Smak truskawek przypomina o wakacjach na wsi u babci, a zupy pomidorowej - o pierwszym posiłku ugotowanym we własnym mieszkaniu. Te wspomnienia uruchamiają emocje wyzwalające produkcję dopaminy - hormonu szczęścia. I nagle przez odrobinę twarogu, ziemniaków, czy pomidora „zaczyna dziać się magia".

Koprowski i Królikiewicz wykorzystali tę magię, by przeprowadzić gości przez siedem etapów ludzkiego życia z pomocą 7 dań i intermezzo. Pierwsze pozycje były spożywane bez talerzy, a sztućce podano dopiero przy czwartym daniu. Na początku goście zlizali z własnych dłoni mleczną emulsję nakładaną przez szefa kuchni wraz z Anną Królikiewicz. Na to amuse bouche składał się krem ziemniaczany z kleikiem ryżowym z odrobiną wanilii, co odnosiło do pierwszego pokarmu w życiu człowieka - mleka matki. Z kolei „czystą kartę" nowonarodzonego człowieka symbolizowała emulsja jajeczna z podana z kawiorem Antonius. Dziecko poznaje jedzenie również przez zabawę. Ten „brudny" etap smakowania reprezentowało trzecie danie. Na talerzach pojawiły się klasyczne smaki dzieciństwa w nowej odsłonie: ryż jaśminowy, brokuły, groszek z miętą i pieprzem, marchew zasalana i curry, a autorzy zaprosili gości do jedzenia rękami. Z wiekiem, dziecięce menu wzbogaca się i „bierzemy do ust" coraz więcej nowych rzeczy. Ten etap został przywołany za pomocą ostrygi z musem z wątróbki. Dla niektórych gości była to prawdziwa inicjacja. Kolejny etap „rygor i rozwój" przenosił gości do dorosłości, do momentu, gdy opuszczamy rodzinne domy. Czy to na studia, czy podejmując pierwszą poważną pracę. To czas mierzenia się z nowymi obowiązkami, ograniczeniami, ale też zdobywania nowych umiejętności. Na talerzach pojawiła się sałatka z trocią w popiele i precyzyjnie wycięte awokado. Temu przykładowi kunsztu towarzyszył totalny artystyczny nieład, czyli tost z indykiem i camembertem, oprószony tartą truflą. Dokładnie tak jak to bywa w życiu. Czasem ład, czasem chaos.

JEDZENIE JEST ŚWIĘTEM

Jedzenie i święta idą w parze. Gdy planujemy jakąkolwiek uroczystość, wybór menu jest pierwszą rzeczą za jaką się zabieramy. Czy wyobrażacie sobie świętowanie Wigilii bez pierogów, ryb, czy makowca? Jedzenie jest też świetnym sposobem na uświetnienie kontaktów towarzyskich z bliskimi czy współpracownikami. Umawiamy się na celebracje sukcesu rodzinnym obiadem lub świętujemy ubicie interesu biznesową kolacją. Zaś na walentynkową kolację rezerwujemy stolik...

Na tę uroczystość goście musieli dokonać rezerwacji z ponad dwutygodniowym wyprzedzeniem. 29 stycznia od godziny 12:00 można było licytować stolik na 10 aukcjach na serwisie Allegro. Stół nr 1 został wylicytowany o 13:00 na kwotę 3383 zł. Rekordzistą okazał się jednak stolik nr 2, gdyż zwycięzcy zapłacili za miejsca przy nim 3627,12 zł. Ostatnia licytacja zakończyła się o 22:00 z kwotą 3250 zł. Całość zebranej kwoty została przekazana na rzecz Wielkiej Świątecznej Pomocy, gdyż wszystkie koszty pokryli sponsorzy. Były nimi duże firmy, lokalne biznesy, ale też przyjaciele autorów, którzy wspomogli ich chociażby pożyczeniem 30 opiekaczy służących do przygotowania 24 tostów będących elementem wcześniej wspomnianego dania.

JEDZENIE JEST PODRÓŻĄ

Widok jedzenia nie tylko pobudza nasze kubki smakowe, ale także zmysły węchu i wzroku. Spojrzenie na potrawę na talerzu potrafi tak stymulować, że przypominają nam się konkretne miejsca, sytuacje czy ludzie. Jedzenie potrafi być wehikułem przenoszącym w miejscu i czasie. Podróż i jedzenie może być rozumiana również bardzo dosłownie, jak przez pierwszych użytkowników map Michelina, dla których „3 gwiazdki" znaczyły po prostu "jedzenie tak dobre, że warto zjechać z trasy". Poszukując smaków, chcąc spróbować konkretnych potraw, albo kunsztu szefa kuchni wybieramy się w bardzo fizyczne podróże.

Fot. Bartosz Bańka

Fot. Bartosz Bańka

Fot. Paweł Kucmida

Fot. Paweł Kucmida

Koprowski i Królikiewicz zabrali swoich gości w miejsce, które na co dzień nie pełni funkcji restauracji, a jest siedzibą Art Inkubatora. Dawna jadalnia w stuletniej willi Junckego w Sopocie stała się miejscem, gdzie rozegrał się spektakl. Jej wnętrze stało się idealną scenerią dla artystycznych elementów podbijających kulinarne doświadczenia. Autorzy zadbali o anturaż w postaci instalacji roślinnej stworzonej przez studio fjolflowershop, strefy zapachowe autorstwa architektki Justyny Kropidłowskiej i jadalnej rzeźby Ani Królikiewicz z chleba upieczonego przez Łukasz Stafieja z pracowni Nowy Chleb.

JEDZENIE JEST PRZYJEMNOŚCIĄ

Im większy głód/pragnienie, tym następuje większy wyrzut dopaminy w trakcie jedzenia. Właśnie dlatego pierwszy kęs, czy łyk smakuje tak wyjątkowo, gdyż z każdym kolejnym - ilość wydzielanego hormonu maleje. Dlatego warto uwzględnić przerwę, by utrzymać „wysoki poziom szczęścia".

O antrakt zadbali również Ania i Jacek. Po „ładzie i chaosie", na talerzach pojawiło się intermezzo w postaci szałwii, panna cotty z bergamotką oraz kopru włoskiego z pomelo. Po nim, goście byli gotowi na wielki finał będący metaforą bogactwa zebranego przez całe życie: doświadczeń, wiedzy i świadomości - polędwicę wołową z czarną marchwią i puree z selera.

JEDZENIE JEST MIŁOŚCIĄ

„Ludzie, którzy kochają jeść, to najlepsi ludzie" - mówiła Julia Child, amerykańska pisarka i kucharka. Ale ludzie, którzy karmią są chyba jeszcze lepsi. Nie bez powodu karmienie wiązane jest z miłością i troską. Z serdecznością wspominamy bliskich karmiących nas, gdy byliśmy dziećmi, a przyjaciół przywożących ciepłą zupą w czasie choroby uważamy za najserdeczniejszych.

Miłość była obecna pod wieloma postaciami w czasie tego wieczoru. Święto miłości, Ania kochająca karmić, Jacek kochający gotować, zaproszeni goście kochający dobrą kuchnię, a nawet deser - zdekonstruowany tort z czekoladą i różą, inspirowany listem miłosnym do Ruth Claaszen, dziedziczki wili. Podawany jak kawałek urodzinowego tortu z pojedynczą świeczką stanowił klamrę kolacji, odnosząc się do dnia narodzin, świętowanych co roku.

Ostatecznie, dzięki kolacji zebrano 30 037,13 zł i całość przekazano fundacji na działania związane z walką z sepsą. I to jest miłość.

PROSZĘ WŁADZE O PILNĄ INTERWENCJĘ!

Ależ Gdańsk, Sopot i Gdynia są z siebie zadowolone. Z jednej strony słusznie - jesteśmy perłą w koronie Rzeczpospolitej, ale z drugiej strony otaczają nas dziury wstydu. Czasami są to miejsca, które stanowią wizytówkę miasta, więc zastanawia fakt czemu od lat tylko niszczeją wyglądając jak slums. Takim miejscem jest na przykład Gdańsk Brzeźno i wejście na plażę nr 50 na końcu ulicy Hallera.

Według statystyk to przede wszystkim tutaj udają się turyści, by zobaczyć morze pierwszy raz od wielu miesięcy. Po drodze muszą przejść przez rozpadające się chodniki, klepisko błota udające parking, drugie klepisko również udające parking, a na końcu przez rząd niewyszukanych bud sprzedających gofry i fastfood. Miniaturowa chińska pagoda wygląda w tym wszystkim jak cud architektury, choć na górze zdaje się, że wypada tylko pić browary i palić pety.

Idąc na plażę mijamy jeszcze plac zabaw wyglądający jak pomnik z lat 90. A na piasku czeka nas już inna opowieść: po prawej stronie zaimprowizowany na sezon bar, a po lewej stronie nieczynna zjeżdżalnia stanowiąca monstrualną metalową konstrukcję. Właśnie takie miejsce jako wizytówkę miasta oglądają tłumy wczasowiczów. Zapewne taka estetyka ma nie zawstydzać Januszy z wywalonymi brzuchami, po których spływa bita śmietana z gofra… Na szczęście dworzec autobusowy w Gdańsku Głównym wygląda i pachnie rewelacyjnie. Dzięki niemu na początku wizyty jest pięknie i ciekawie, bo można usłyszeć od żula opowieści o gdańskim podziemiu.

Kolejne wyjątkowe miejsce w Trójmieście to Plac Przyjaciół Sopotu. Doskonale, że plac z każdym rokiem będzie coraz bardziej zielony. Brak betonozy to zawsze dobra decyzja! Ale zaskakuje mnie wielka smutna ściana, na której został zamalowany ostatnio obraz Mariusza Warasa. Przemalowywanie tej ściany co kilka lat być może nie jest najlepszym rozwiązaniem - po prostu należałoby tą ścianę trwale zneutralizować np. jakąś formą przestrzenną. Póki co pozostaje czekać aż drzewa szybo urosną i zasłonią trwale tą część placu. Niech zasłonią także niszczejące stacje roweru metropolitalnego Mevo - choć tutaj jest szansa na reanimację.

No i nadszedł czas na Gdynię. Gratuluję miastu sukcesywnego mordowania mojej ukochanej ulicy Świętojańskiej. Najpierw niekończącymi się siedzibami banków, a potem - na dobitkę - monstrualną i przeskalowaną galerią handlową. Pamiętacie kino Warszawa, do którego chodziło się biorąc pizzę na kawałki? Przez lata obserwuję stopniowy regres i już chyba tylko pizzeria Gdynianka robi na ulicy sztuczny tłum. Niegdyś legendarna Świętojańska jest dziś karykaturą samej siebie: pełno na niej lokali na wynajem i nieudanych prób reanimowania handlu. Szkoda, bo liczne modernistyczne pomniki architektury występujące w tak bliskim sąsiedztwie to kapitał nie do przecenienia, który mógłby stać się podstawą prawdziwej i głębokiej rewitalizacji.

Na koniec grubszy kaliber: „Bookingcom Island" - obszar historycznego Śródmieścia Gdańska, Wyspy Spichrzów i okolic. Tutaj odsyłam do tekstu Pawła Mrożka - ironicznie i brutalnie opisał dziejący się w okolicy zanik tlenu do życia.

JAN SIKORA

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

Jaka piękna samowolka

CZERŃ I ZŁOTO

TAK MIESZKA CLEO

AUTORKA: HALINA KONOPKA
FOTO: PIETRO LEPRE

Cleo, jedna z najpopularniejszych piosenkarek w Polsce, urodziła się w Szczecinie, dzieciństwo spędziła na warszawskim Ursynowie, a w czasach studenckich przez pół roku mieszkała w Paryżu. Mimo, że kocha muzykę, nie wszyscy wiedzą, że z wykształcenia jest architektem krajobrazu. Jak żyje i mieszka teraz? Zaglądamy do jej nowego apartamentu, w którym znajduje się m.in… prywatne studio nagraniowe! Jurorka „The Voice Kids" swój penthouse urządziła w wyrazistym stylu, zgodnie z najnowszymi trendami. We wszystkich wnętrzach intryguje połączenie eleganckiej czerni, z przykuwającym oko wzorem i złota.

Z wykształcenia jesteś architektem krajobrazu i kiedyś zajmowałaś się projektowaniem ogrodów. Czy te doświadczenia wpłynęły na twoją wizję nowego mieszkania?
Jestem kreatywną osobą i lubię brać udział w projektowaniu elementów mego otoczenia. Tyczy się to zarówno strojów scenicznych, teledysków, busa koncertowego i oczywiście nowego apartamentu. Zaprojektowałam tę przestrzeń według własnych potrzeb, dobierając elementy funkcjonalne i kolory, poddając moje rysunki do weryfikacji profesjonalnym architektom, którzy nanieśli uwagi natury obliczeniowej

i realizacyjnej. Od kilku pomysłów na szczęście mnie odwiedli, ale dali też kilka ważnych wskazówek.

Skąd czerpałaś inspiracje?
Na początku szukałam kolorów i zakochałam się w produktach hiszpańskiej firmy Cosentino. Wyrazisty odcień Silestone Marquina zobaczyłam na targach wnętrzarskich i postanowiłam się nim zainspirować. Ta wielkoformatowa powierzchnia zdeterminowała całą przestrzeń, jest obecna w każdym pomieszczeniu. Ma niesamowitą strukturę, która jest z jednej strony klasyczna, z drugiej ponadczasowo nowoczesna i funkcjonalna. Postawiłam na połączenie czerni i złota. Taki mariaż niby nie powinien nikogo dziwić, ale chyba nadal w Polsce jest to odważne...

Na pewno nieco awangardowe.
Ludzie trochę boją się złota, kojarzy im się z pretensjonalnością, mnie natomiast z nieśmiertelnością i „boskim pochodzeniem" materiału, który był wytapiany w Egipcie już ponad 5000 lat temu. Satynowa czerń i złoto to zdecydowanie mój motyw przewodni. Apartament ma przeszklone praktycznie wszystkie zewnętrzne ściany, w związku z czym światła jest tu bardzo dużo i czerń nie zmniejsza pomieszczeń ani nie tworzy ciężkiego klimatu.

Zdradzisz nam nieco więcej o szczegółach wyposażenia wnętrz?
Miałam dość dobrze sprecyzowane wymagania co do przestrzeni. Po pierwsze potrzebne mi było studio, w którym mogę pracować. Wydzieliliśmy 50m2 na nieduży, ale funkcjonalny pokój nagraniowy i pomieszczenie realizatorskie. Ponieważ cały apartament jest przeszklony, wykonaliśmy bardzo trudną i gruntowną pracę w zakresie wyciszenia i adaptacji akustycznej. Studio nagraniowe zwykle kojarzy się z pomieszczeniami ciemnymi, wręcz „piwnicznymi". Moje na przekór ma bardzo dużo światła. Występują tam pełne przeszklenia fasadowe z trzech stron, więc atutem oprócz doskonałej akustyki jest też piękny widok. Drugim ważnym pomieszczeniem była strefa spa. Istotna była dla mnie sauna i pokój kąpielowy, lubię słuchać muzyki i pisać zażywając sauny. Sypialnię połączyłam z pokojem kinowym, ponieważ zawsze oglądam telewizję w łóżku. Salon z kuchnią to z kolei kilkadziesiąt metrów otwartej przestrzeni pełniącej funkcje wszelakie. Jest tu strefa relaksacyjna, miejsce do pracy i stanowisko do eksperymentów kulinarnych. Pozostałe pomieszczenia to garderoby, oddzielne mieszkanie dla gości i pokój rozmaitości.

Czy we wnętrzach jest jakiś motyw przewodni?
Czerń i złoto w formie dodatków. Starałam się o minimalizm i o to, aby nie łączyć zbyt wielu materiałów. Nie mam też półeczek i miejsc na „ozdóbki", bo mam niestety zadatki na chomika- bałaganiarza.

Które z pomieszczeń najbardziej lubisz? Gdzie spędzasz najwięcej czasu?
Lubię wszystkie, każde z nich jest dokładnie takie jakie chciałam. Różni je funkcja, ale najczęściej przebywam w studio i w salonie. Najmniej przed telewizorem.

Jak odpoczywasz od show biznesu?
Staram się szukać odpoczynku nie wprowadzając w swoim otoczeniu zbyt wielu rozpraszaczy. Lubię kiedy materiały wykończeniowe są wysokiej jakości. Lubię widzieć swoje nagrody muzyczne, diamentowe i złote płyty, ponieważ to przypomina mi o tym, jak trudno jest budować sukces i że trzeba dalej pracować. To taki motywator do działania.

Jaka jesteś prywatnie? Jak wygląda twoje prawdziwe życie, kiedy schodzisz już ze sceny?
Prawda jest taka, że od 10 lat nie schodzę ze sceny. Jestem praktycznie ciągle w drodze, gramy rocznie blisko 180 koncertów, do tego dochodzą nagrania telewizyjne i plany zdjęciowe. Moje prawdziwe życie jest takie jakim je widzicie. Nie noszę masek, zachowanie równowagi psychicznej w świecie showbiznesu daje mi to, że jestem po prostu sobą.

SENSORY DESIGN

DESIGN
DESIGN
DESIGN

Wnętrze, które oddziałuje na wszystkie zmysły? Wzornictwo sensoryczne, to jeden z najważniejszych trendów w projektowaniu wnętrz. To tworzenie przestrzeni, która jednocześnie stymuluje: wzrok, słuch, smak, węch i zapach. Inspirujące formy, idealne zestawienia kolorów, intrygujące detale – sensory design to wszystko, co pobudza kreatywność. Te modne dodatki od niedawna znajdziecie też w nowej linii produktowej LPP - Reserved Home. Te, które znajdują się w naszej selekcji wieńczą aranżację niczym przysłowiowa kropka nad i.

Asymetryczny wazon ceramiczny

59,99 zł

Świeca o nieregularnym kształcie

59,99 zł

Narzuta z waflowej tkaniny

259,99 zł

Poszewka na poduszkę z aplikacją

69,99 zł

Dekoracyjna misa z nóżką

69,99 zł

Ceramiczne podkładki pod kubek

49,99 zł

Maxi-slabs
that look like marble

MAXFINE
FMG FABBRICA MARMI E GRANITI

DAGO
studiodago
www.studiodago.pl

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

Fot. Tom Kurek

Fot. @_one_moment_photo

AZURE LUKSUS MA WIELE KSZTAŁTÓW

AUTORKA: MARTYNA RADOMSKA

Nie od dziś wiadomo, że kuchnia jest gorącym sercem domu. To tu kumuluje się zapach, smak i… design, który przejawia się w wyrafinowanym wzornictwie i niestandardowej produkcji. Właśnie takie kuchnie produkuje Azure, firma córka – dosłownie i w przenośni, funkcjonującej od 1994 roku renomowanej firmy Stolzen. O zrównoważonym luksusie, tradycji, rzemiośle, trendach, unikatowych, szytych na miarę kuchniach, a także idei zero waste rozmawiamy z Agnieszką Adamek, właścicielką firmy Azure Meble.

Mówi się, że „kuchnia to serce domu". Czy to właśnie dlatego postanowiła pani stworzyć Azure i specjalizować się w kuchniach?
Zdecydowanie tak. Kuchnia jest jednym z najważniejszych pomieszczeń każdego domu, jak nie najważniejszym, ponieważ tam zazwyczaj zaczyna i kończy się nasz dzień, toczy się całe życie. Marka Azure nie tylko ukazuje piękno indywidualnie tworzonej kuchni, ale przede wszystkim ma na celu ukazanie jej magicznej mocy przyciągania domowników, zachęcając ich do spędzania wspólnych chwil podczas przygotowywania i spożywania posiłków.

Kuchnie Azure dostępne są w trzech wariantach stylistycznych: Classic, Natural i Modern. Co skłoniło was do takiego zawężenia wyboru? A może wręcz przeciwnie - jest on wystarczający właśnie dlatego, że im więcej, tym ciężej wybrać?
Podział ten ma na celu jedynie ukierunkowanie klienta we właściwym wyborze jego wymarzonej kuchni. Trzy stworzone przeze mnie warianty stylistyczne to dość ogólna systematyzacja w tak licznych obecnie stylach wnętrzarskich, pod postacią której kryją się realizacje w bardziej sprecyzowanych stylach takich jak: Hampton, glamour, rustykalny czy loftowy.

Jakie kuchnie najczęściej wybierają klienci? Co jest waszym bestsellerem?
To zdecydowanie kuchnie z frontami w drewnianej ramie, wykonane w technologii „in-frame", bardzo popularne w Wielkiej Brytanii oraz w Stanach Zjednoczonych. Dlaczego akurat te kuchnie? Niewielu producentów w je oferuje i dumnie mogę przyznać, że jako pierwsi w Polsce zapoczątkowaliśmy tę konstrukcję o czym wielokrotnie na przestrzeni lat wspominała prasa meblarska. Klienci są wręcz zakochani w tych kuchniach, których nieodłącznym elementem są drewniane szuflady, spiżarki czy eleganckie ręcznie rzeźbione wkłady na wina i kieliszki.

Czy sezonowe trendy mają wpływ na wybór? Czy kuchnia - jako decyzja na lata - opiera się sezonowości?
Nie przepadam za trendami, a niestety mają one czasem wpływ na chęć dokonania wyboru przez klienta, jednak zawsze staram się go uświadomić o nietrwałości chwilowej tendencji w meblarstwie. Jako zwolenniczka przemyślanych wyborów na lata, staram się, aby klient był zadowolony nie tylko w chwili zakupu kuchni, lecz i po kilku latach, a przede wszystkim, gdy przeminą obowiązujące w danej chwili trendy. Osobiście stawiam na ponadczasowość i do tego samego zachęcam moich klientów.

Czym jest dla pani zrównoważony luksus?
Moją interpretacją pojęcia zrównoważonego luksusu jest idea powrotu do istoty luksusu opartej na tradycji, przemyślanych decyzji zakupu, ręcznej produkcji, pięknie wysokiej jakości naturalnych materiałów i poszanowaniu problemów środowiskowych. Konsument dóbr luksusowych, zgodnie z tą teorią, powinien być identyfikowany jako osoba posiadająca zarówno możliwości finansowe jak i motywację do troski o środowisko, w celu poprawy jakości życia swojego i innych.

Wasze projekty wyglądają luksusowo, ale jednocześnie jest w nich dużo naturalnych materiałów. Czy powiedziałaby pani, że powrót do rzemiosła to nowy wymiar luksusu i jakości?
Oczywiście. Wszechobecny konsumpcjonizm, masowa produkcja, ogrom produktów importowanych z Chin sprawiły, że meble firm rodzinnych takich jak moja, pielęgnujące tradycje z kilkudziesięcioletnim „know how" , są na wagę złota, a kuchnia wykonana z naturalnych materiałów z niezwykłą starannością, pasją i sercem nie jest w tym przypadku kosztem, kolejnym wydatkiem, a inwestycją na lata, być może również dla kolejnych pokoleń. Jako społeczeństwo zaczęliśmy zwracać uwagę na to, co i od kogo kupujemy oczekując potwierdzenia, że produkt nie został wykonany „bezmyślnie" jako jeden z tysięcy z niewiadomego pochodzenia farb, lakierów, drewna czy akcesoriów. Luksus nie oznacza już przepychu i najdroższych rozwiązań, ważniejsza jest esencja designu, indywidualność producenta i autentyczność rzemiosła, które oparte jest na naturalnych materiałach i tradycyjnych technologiach.

Kuchnie, które projektujecie nadają charakter całemu domu, czy raczej spokojnie z nim współgrają?
Raczej połączyłabym jedno z drugim. Kuchnia powinna nadawać charakteru całemu domu, jednocześnie współgrając z pozostałymi pomieszczeniami.

W waszej ofercie są dostępne personalizowane produkty, co to dokładnie oznacza?
Całe kuchnie, które tworzymy dla klientów są szyte na miarę ich potrzeb, jednak jeśli mielibyśmy skupić się już na najbardziej spersonalizowanych detalach kuchni, to wydaje mi się, że najczęściej nasi klienci decydują się na drewniane szuflady na kieliszki konkretnej wielkości, drewniane pojemniki na przyprawy gdzie wspólnie ustalamy ilość przegród. Bardzo popularne są również dębowe organizery do szuflad pod konkretne przybory kuchenne, które posiadają domownicy. Deski do krojenia, stolnice czy tace – wszystkie te elementy spersonalizowane pod klienta produkujemy zawsze według jego wytycznych.

Poza pełnym projektem kuchennym macie w ofercie produkty zero waste oraz akcesoria kuchenne. Te dodatki tworzone są z odpadów po produkcji kuchni - drewna z certyfikatem FSC. Skąd pomysł na takie zagospodarowanie drewnianych resztek?
W czerwcu ubiegłego roku po powrocie z targów Eurocucina w Mediolanie, byłam pod wielkim wrażeniem nacisku na zrównoważoną produkcję większości wystawiających się tam firm z całego świata. Przechodząc między halami produkcyjnymi mojej firmy zaczęłam zastanawiać się, co więcej i ja mogę robić dla środowiska? Jak ja mogłabym wykorzystywać odpady? Na szczęście w mojej sytuacji rozwiązanie jest łatwiejsze niż u wielu innych kolegów z branży stosujących sztuczne materiały, gdyż naszym głównym produktem ubocznym jest drewno. Widząc olbrzymią ilość dębowych, jesionowych czy olchowych niedużych elementów, które ze względu na swoje rozmiary, korę lub nieregularne usłojenie, nie było odpowiednie do produkcji mebli od razu wiedziałam, że muszę z nich coś wymyśleć!

---

info@azure-meble.pl | www.azure-meble.pl | /@azure_meble | /azurebystolzen

SPIEKI WIELKOFORMATOWE OD CERAMIKI PARADYŻ

GWIAZDY WIELKIEGO FORMATU

AUTORKA: HALINA KONOPKA

Ceramika Paradyż, znana i ceniona polska marka z ponad 30-letnim doświadczeniem w łączeniu funkcjonalności ze światowymi trendami w designie wprowadziła na rynek zupełnie nową kategorię produktów - spieki wielkoformatowe TRI-D. Różnorodność wzorów i wykończeń powierzchni oraz najbardziej pożądane właściwości użytkowe i techniczne to tylko niektóre cechy spektakularnego wzornictwa przemysłowego w wielkim formacie.

Ceramika Paradyż nie przestaje zaskakiwać. 22 marca w Paradyż Design LAB w Tomaszowie Mazowieckim odbyła się oficjalna premiera spieków wielkoformatowych TRI-D. Ta nowa kategoria produktów to doskonałe rozwiązanie dla osób, które cenią sobie nie tylko piękno i światowej klasy wzornictwo, ale także wytrzymałość i trwałość materiału. Spieki wielkoformatowe TRI-D mają duży designerski potencjał, który wynika zarówno z ich właściwości użytkowych jak i możliwości zastosowania różnorodnych zdobień oraz wzorów, inspirowanych naturalnym kamieniem. Płyty o imponujących formatach sięgających nawet 1600x3200 mm mogą być poddawane mechanicznej obróbce jak naturalny kamień. Dzięki czemu można uzyskać z nich różnorodne kształty i rozmiary, co w rzeczywistości przekłada się na nieograniczone możliwości projektowe. Spieki z powodzeniem mogą być wykorzystywane w projektach zarówno o nowoczesnym, minimalistycznym charakterze, klasycznych wnętrzach, jak i w aranżacjach bardziej odważnych przestrzeni.

RÓŻNORODNOŚĆ, TECHNOLOGIA I NOWOCZESNOŚĆ

Spieki wielkoformatowe TRI-D oferują wiele możliwości kreatywnych aranżacji wnętrz. Dzięki bogatej kolorystyce oraz różnorodności wzorów, produkty pozwalają na tworzenie różnorodnych kompozycji i zestawień w pomieszczeniach o różnych stylach, a także funkcjach. Co ciekawe, spieki barwione są w całej masie, dzięki czemu zachowują kolor nie tylko na powierzchni, ale także w całym przekroju, co czyni je idealnym materiałem do tworzenia obiektów przestrzennych. Dzięki swoim walorom użytkowym, w kuchni mogą być wykorzystane jako blaty kuchenne lub wyspy. W salonie spieki TRI-D mogą pełnić rolę stylowych parapetów, stołów, elementów dekoracyjnych ścian czy jako okładzina kominka. Ponadto, ze względu na swoją wytrzymałość i odporność na warunki atmosferyczne, spieki TRI-D mogą być stosowane także na zewnątrz budynków, jako elementy małej architektury. Kreatywność projektantów i architektów

CERAMIKA PARADYŻ, CZYLI JAKOŚĆ, PONADCZASOWOŚĆ I DOŚWIADCZENIE

Ceramika Paradyż to polska marka, która w branży ceramicznej zyskała uznanie dzięki swojemu odważnemu podejściu do wzornictwa oraz innowacyjnym rozwiązaniom technologicznym. Firma zawsze stawiała na jakość i trwałość swoich produktów, a łączenie funkcjonalności z designerskim podejściem z powodzeniem trwa już od przeszło 3 dekady. Ceramika Paradyż od lat współpracuje z renomowanymi projektantami, tworząc unikatowe kolekcje płytek, które zdobią zarówno domy prywatne, jak i publiczne obiekty. Firma Ceramika Paradyż zdobyła liczne nagrody i wyróżnienia za swoje kolekcje ceramiczne w najbardziej prestiżowych krajowych i międzynarodowych konkursach, m.in.: Dobry Wzór, Red Dot Design Award, iF Design, Bronze A' Design Award czy Platinium Architecture & Design Collection Awards. Jej produkty charakteryzują się wysoką jakością wykonania, unikatowymi wzorami i funkcjonalnymi rozwiązaniami. Nowa kategoria produktów - spieki wielkoformatowe TRI-D stanowi kontynuację tej filozofii i już zyskała uznanie wśród projektantów, architektów i klientów poszukujących wysokiej jakości materiałów o designerskim charakterze. Kierując się innowacjami, wspieranymi najnowocześniejszą technologią i fachową wiedzą, Ceramika Paradyż wzbogacając swoje portfolio o nową kategorię produktów jest zdecydowanym liderem z najszerszą ofertą produktową na rynku.

wnętrz nie zna granic, a nowa linia produktowa Ceramiki Paradyż jest idealnym narzędziem do wyrażenia ich wizji i pomysłów w pięknych oraz ponadczasowych aranżacjach. Nowa kategoria produktów to także połączenie spójności wzorniczej z niektórymi kolekcjami setu Monumental, oferując nowoczesny oraz ponadczasowy design.

KAMIEŃ MILOWY BRANŻY CERAMICZNEJ

Spieki TRI-D dostępne są w dwóch formatach: 1600x3200 i 1230x3200 oraz grubościach: 12 i 20 mm. Występują w modnych wzorach oraz różnych w dotyku powierzchniach. W procesie produkcji spieków wielkoformatowych TRI-D użyto mieszankę naturalnych surowców takich jak gliny, kaoliny, kwarce czy skalenie. Następnie specjalnie przygotowany granulat został zdobiony, prasowany oraz spiekany w temperaturze 1200 °C. Pozwoliło to na uzyskanie materiału o bardzo dużej wytrzymałości oraz szerokich walorach użytkowych. Produkty te charakteryzują się wytrzymałością na niskie i wysokie temperatury, wykazują wysoką odporność na plamienie, promieniowanie UV. Posiadają najwyższą klasę odporności chemicznej oraz są bezpieczne w kontakcie z produktami spożywczymi.

Dzięki innowacyjnej technologii część spieków z oferty o grubości 20 mm wyróżnia także efekt żył przechodzących przez cały przekrój produktu, widocznych nawet po przycięciu do pożądanego formatu. To absolutne innowacyjne rozwiązanie w świecie ceramiki, które umożliwia odtworzenie na skalę przemysłową materiałów występujących w naturze, których zasoby się kończą. Rozwiązanie to gwarantuje także stworzenie jednolitej przestrzeni wnętrza, otwierając zupełnie nowe perspektywy dla projektowania architektonicznego. To kamień milowy w rozwoju nie tylko Ceramiki Paradyż, lecz całej branży ceramicznej.

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

tel. +48 731 078 407

www.lussocasa.eu

SANGIACOMO edra arketipo cattelan italia

VIBIA calligaris désirée SHĀKE

PRZEROST FORMY NAD TREŚCIĄ

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

Co jest ważniejsze: forma czy treść? Czy można uciec of formy? To dylematy estetyczne i filozoficzne, który powracają w rozważaniach nad istotą dzieła. Przerost formy nad treścią to typowo barokowe widzenie twórczości. Jak zilustrowały go trójmiejskie ilustratorki?

JULIA BARDZIEJEWSKA

projektantka graficzna, ilustratorka i studentka. Pasjonatka bloków z wielkiej płyty, koloru różowego i wszystkiego co drukowane.

Rysuję, bo sprawia mi to frajdę. Nie wyobrażam sobie nie rysować, czułabym się wtedy jak bez języka w gębie.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał piękną, prostą linię, którą narysowałam czerwonym pisakiem przez całą długość białego dywanu mamy. Miałam wtedy 2 latka.

Ludzie i słowa **pobudzają moją kreatywność.**

Artysta dojrzewa, kiedy jest na to gotowy. Jakaś część artysty nigdy nie dojrzewa. I dobrze!

Największe wyzwanie to zachować równowagę między tym czego chcesz ty, a czego oczekują inni.

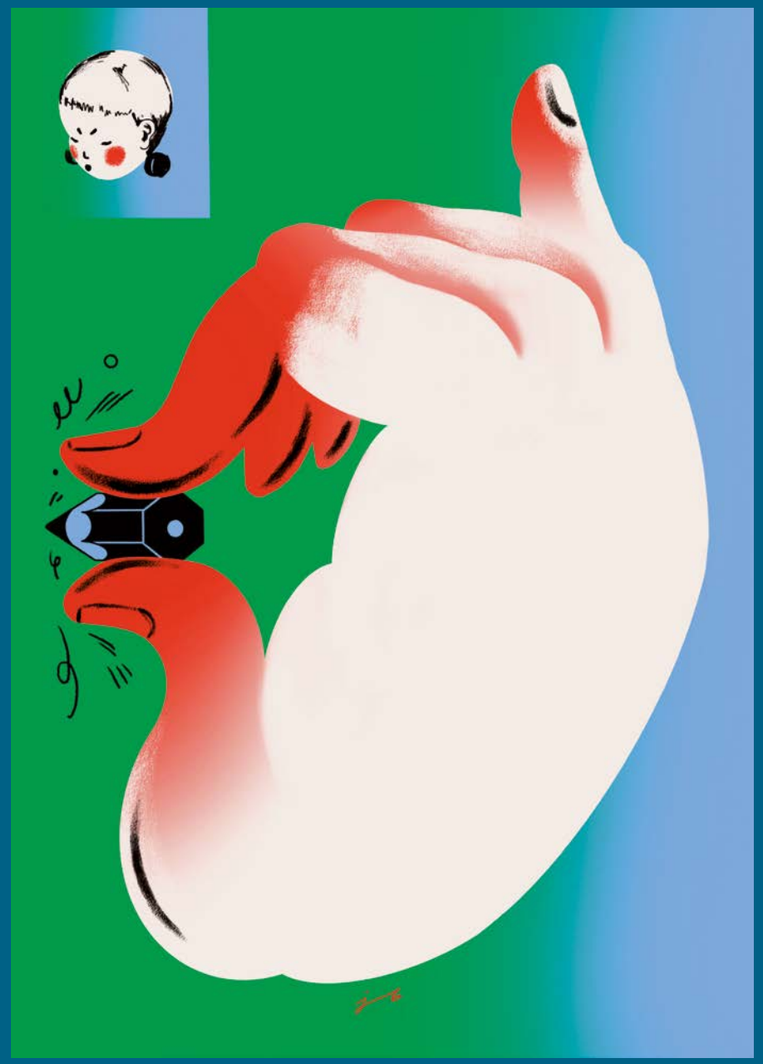
Co tworzy formę? Intencja i pomysł rysownika.

Forma czy treść? Forma to też treść :)

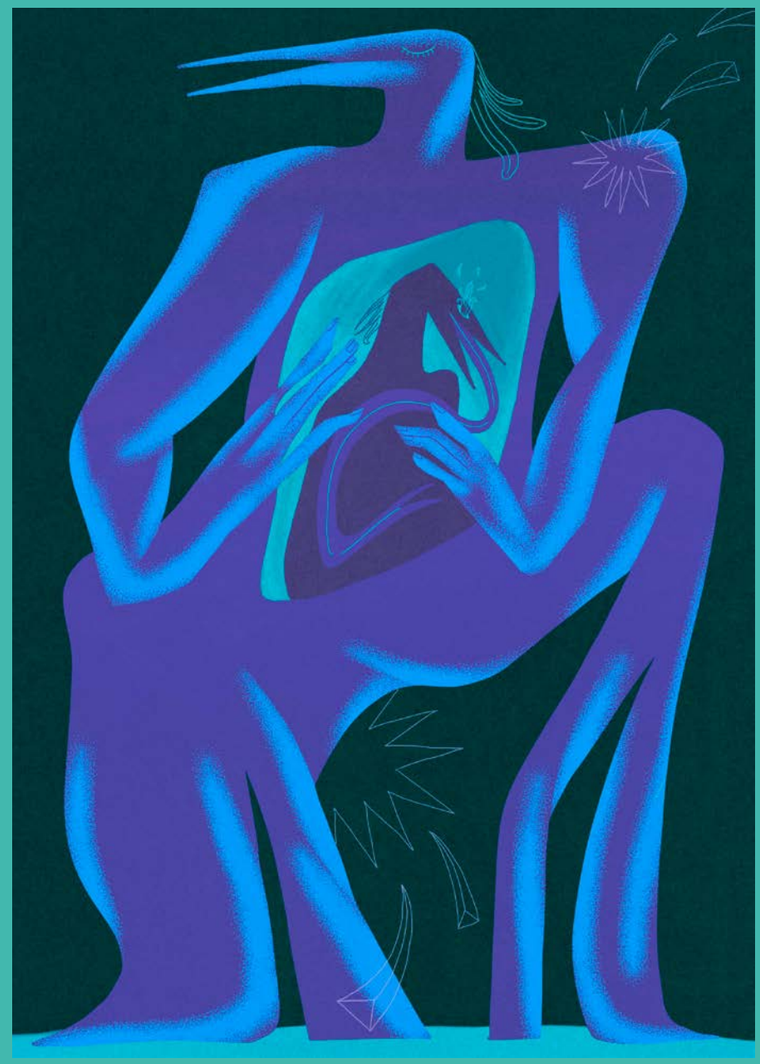
Kiedy forma przerasta treść? Kiedy patrzysz i nie mówisz od razu „ahaaa”,

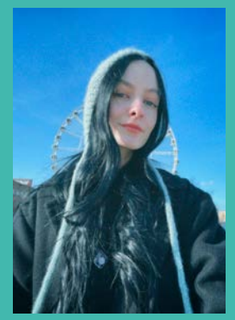
A co gdy treść przerośnie formę? Tak też bywa, ale każdy pretekst do dyskusji jest dobry.

Przerost formy nad treścią, np. ... kiedy otwierasz pudełko spodziewając się ciastek, a w środku znajdujesz tylko igły i nici.



Pojedynek Rysowników





MARTA SHURPAKOVA

ilustratorka, projektantka, miłośniczka spędzania dużej ilości czasu w domu, robiąc różne fajne rzeczy

Rysuję, bo umiem i lubię to robić.

Mój pierwszy rysunek przedstawiał zdecydowanie to były jakieś bazgroły.

Oglądanie pięknych kolorowych obrazków **pobudza moją kreatywność**.

Artysta dojrzewa, kiedy przestaje podejmować wyzwania.

Największe wyzwanie to radzenie sobie z wyzwaniami.

Co tworzy formę? Różne elementy, które zależą od kontekstu i celu przekazu.

Forma czy treść? Nie są wzajemnie wykluczające się.

Kiedy forma przerasta treść? Kiedy za formą nie widzimy już treści.

A co gdy treść przerośnie formę? To znaczy, że przekaz jest na tyle istotny, że forma przestaje mieć znaczenie.

Przerost formy nad treścią, np. ... kapłani ubrani w złoto.

— MADE IN 3CITY —

NO PEWNIE!

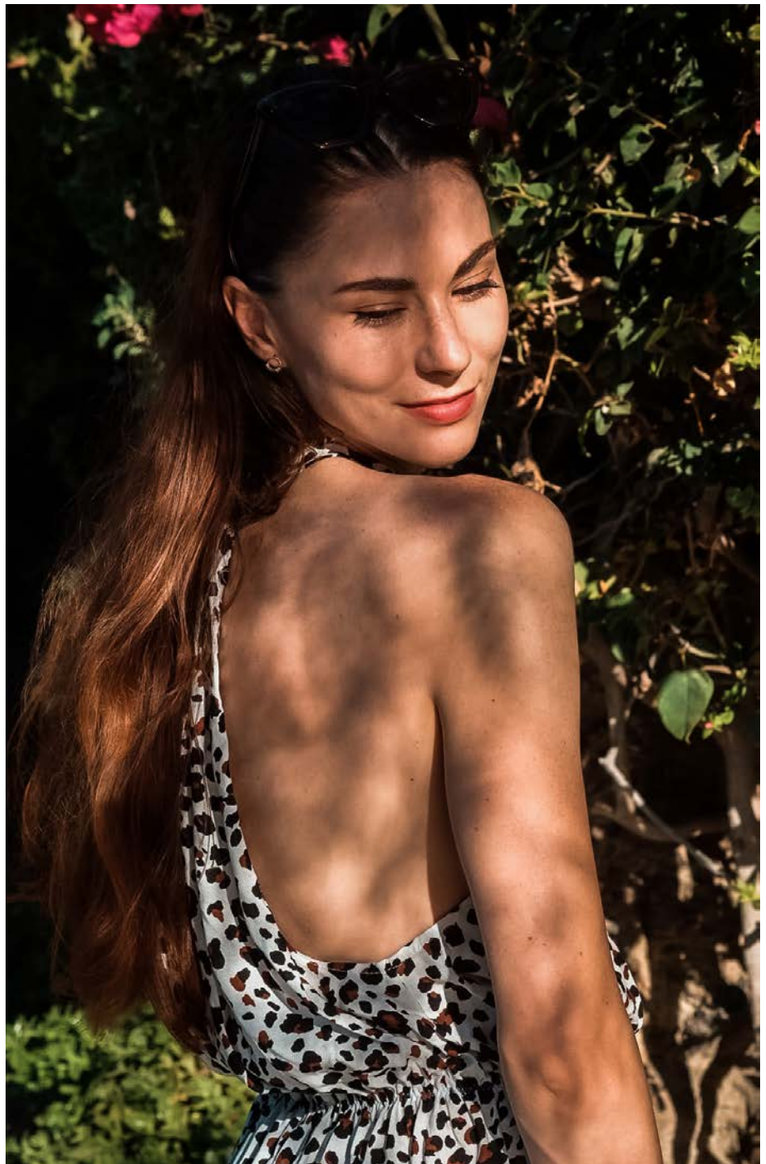
AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA | **FOTO:** JANEK STEFAŃSKI

Ceniona trójmiejska marka modowa - HabyBaby, która przez sześć lat sukcesywnie podbijała serca Polaków zmieniła nazwę. Teraz intensywne, nasycone kolory oraz odważne i przykuwające wzrok wzory znajdziemy pod nazwą: No Pewnie. Mimo tych zmian, jedno pozostało niezmienne - prostota i wygoda z modowym pazurem!

Kilka lat temu Patrycja Krygier wymyśliła sobie HabyBaby jako pasję, w której się realizuje. Teraz nadal tworzy kreacje, sprawdza jakość tkanin oraz nadzoruje cały proces szycia, jednak już pod nową nazwą, otwartą na rozwój marki.

- Od dłuższego czasu skupiam się w swoich kolekcjach na odzieży damskiej, dziecięce są przy okazji. Gdy HabyBaby powstawało miało być połączeniem mody dziecięcej z damską, stąd nazwa, która miała łączyć te dwa kierunki (przeczytaj baby po polsku i po angielsku). Odchodzimy od dziecięcych – dlatego się zmieniamy. Teraz znajdziecie nas pod nazwą No Pewnie – tłumaczy Patrycja Krygier, właścicielka marki.

No Pewnie wręcz eksploduje kolorami. Nic w tym dziwnego, ponieważ właścicielka swoją pracę łączy z podróżami, z których czerpie ogromne inspiracje, a efekty tego połączenia w kadrze chwyta jej życiowy partner. W kolekcji znajdziemy sukienki i spódnice, spodnie, bluzy i bluzki, a także mnóstwo kolorowych akcesoriów. Największym atutem jest jednak fakt, że wszystkie rzeczy szyte są na zamówienie, więc za każdym razem można indywidualnie dobrać długość bluzy, typ dekoltu, a nawet to, czy ubranie ma mieć metkę czy nie. W kolekcji znajdziemy głównie produkty i akcesoria dla kobiet. Co niezwykle istotne, wszystko produkowane jest lokalnie, w małej pracowni w okolicach Gdańska.



ONNA

ŚWIADOMY MINIMALIZM

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

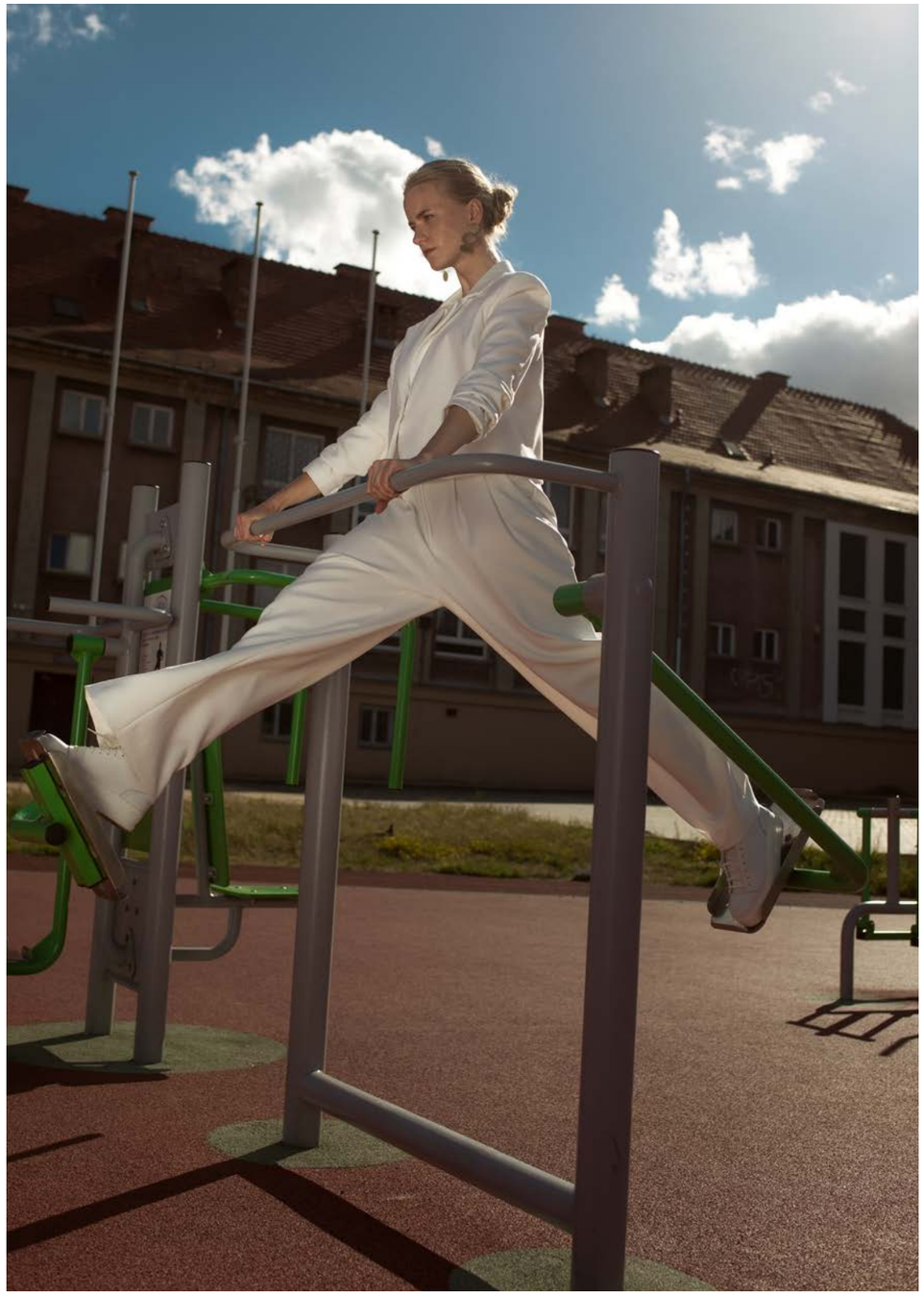
Suknie ślubne nie muszą być nudne, co doskonale udowadnia ONNA - trójmiejska marka, która od kilku lat niestereotypowo wyznacza trendy w branży ślubnej. Za marką stoją dwie dojrzałe i postępowe kobiety, które lubią iść pod prąd. Ich projekty to nowoczesny minimalizm w najczystszej postaci - proste kroje, geometryczne formy i prawdziwy kunszt wykonania.

Bogato zdobione, „bezowate" i często nieco kiczowate suknie ślubne na szczęście odchodzą w zapomnienie. Teraz modny jest przede wszystkim minimalizm, dobra jakość i oryginalne projekty. Gdzie szukać takich projektów? Na przykład w Gdańsku! ONNA to trójmiejska marka sukien ślubnych, za którą stoją dwie przyjaciółki Gośka Mizik i Anka Sawicka. Jest ona dedykowana kobietom odważnym, nowoczesnym, niezależnym, ceniącym jakość, design i wygodę. Zresztą nie mogło być inaczej, ponieważ inspiracją dla marki była Onna Bugeisha – historyczna japońska wojowniczka, należąca do japońskiej szlachty, która brała aktywny udział w walkach na równi z samurajami.

- Rok 2020 nas zaskoczył. Zweryfikował rzeczywistość, stał się dla nas wyzwaniem. Pozwolił nam się zatrzymać i podjąć decyzję, aby pójść za marzeniami i głosem serca. W wyniku czego powstała kolekcja nowoczesnych, minimalistycznych sukni ślubnych. Jest ona odzwierciedleniem naszych gustów, przekonań oraz podejścia do życia - mówi Anka Sawicka.

Prezentowana kolekcja została stworzona z myślą o różnorodności panien młodych, ich odmiennych temperamentach. To klasyka minimalizmu w nowoczesnej odsłonie.

- Inspiruje nas nowoczesność, co odzwierciedlamy w naszych projektach. Suknie doskonale wpisują się w klimat fashion, który uwielbiamy. Stąd też zrodził się pomysł na naszą sesję, żeby pokazać suknie ślubne w nietypowej lokacji - podkreśla Gośka Mizik.



Projekty: ONNA
Fotograf: Dorota Grzegorczyk
MUA & Hair: Dawid Wieczorkowski
Modelka: Natalia Łobasiuk
Biżuteria: SAFFA Marta Szafraniec, Joanna Pietras

OTWARCIE BUTIKU ŁUKASZA JEMIOŁA W GDYŃSKIM KLIFIE

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA - GŁUSZKIEWICZ

FOTO: NIKOLA LELEŃ

Otwarcie butiku Łukasza Jemioła odbyło się w sobotę 22 kwietnia, a pierwsi goście pojawili się już o godzinie 12:00. Znany projektant od lat przyciąga do siebie celebrytów, aktorów, gwiazdy estrady i Internetu. Trudno się dziwić, bo oprócz sezonowych kolekcji, bardzo spójnych i ponadczasowych, w swojej ofercie ma również kolekcję Basic, czyli prostych modeli t-shirtów, bluz, spodni i sukienek dresowych, których każda z nas potrzebuje do codziennych stylizacji. Na otwarciu nie zabrakło Influencerów i stylistek, a przede wszystkim obecny był na nim sam właściciel, który witał, doradzał gościom i częstował szampanem. Łukasz Jemioł opowiedział również nam o najnowszej kolekcji.

Moda od najpopularniejszych projektantów zawsze wzbudza emocje. W Trójmieście jest szerokie grono klientów, którzy kochają ubrania z najwyższej półki. Jednak miejsc, w których można ją kupić stacjonarnie wciąż brakuje. Dlatego tym bardziej cieszy fakt, że na trójmiejskiej mapie pojawił się butik Łukasza Jemioła, który znajduje się w galerii Klif w Gdyni.

Dlaczego zdecydowaliście się na otworzenie butiku akurat w Trójmieście?

- Kocham Trójmiasto od lat i bardzo chętnie tu goszczę. O otworzeniu butiku tutaj myśleliśmy od dawna. Zrobiliśmy research, które miasto powinno być kolejne i wybraliśmy Trójmiasto, bo jest tutaj bardzo dużo naszych klientów. W nowym butiku mogą przyjść, przymierzyć, dotknąć naszych ubrań i wybrać coś dla siebie.

Kolekcja, którą teraz widzimy, czyli wiosna/lato 2023, to przede wszystkim:

- To przede wszystkim piękne materiały – długo wybierane, dopasowywane do danego modelu. To ponadczasowe fasony, w których każda kobieta będzie się dobrze czuła. Zależało mi również, żeby w tej kolekcji były dżinsy dla każdej sylwetki, dlatego znajdziemy tutaj zarówno bardzo modny fason spodni z szerokimi nogawkami i rozcięciem, węższy krój, z wysokim stanem. Są również piękne marynarki, zwiewne sukienki, dżinsowa kurtka z motywem boho i piękny trencz, który posłuży nam latami. Nowością w naszej ofercie są paski i torebki ze skóry, które podkreślą każdą stylizację. Obecna kolekcja to bardziej wiosna, lato jeszcze tutaj się pojawi w najbliższym czasie.

Widać, że ta kolekcja jest bardzo przemyślana i kapsułowa: każda rzecz pasuje do innej, prawda?

- Tak, możesz wziąć każdą z tych rzeczy i dowolnie ze sobą łączyć. Poszczególne rzeczy świetnie się ze sobą parują i dlatego bardzo łatwo tworzyć z nich kolejne zestawy. Co więcej, będą się idealnie komponować z ubraniami, które już mamy w swoje szafie. Jestem z tego dumny, że tworzymy projekty na lata, które nie przeminą po jednym sezonie. Wypuszczamy krótkie serie ubrań, bo zależy nam, żeby te rzeczy były unikalne i żeby klienci wiedzieli, że kupują coś wyjątkowego.

W branży mody działa Pan już od wielu lat. To ułatwia, czy utrudnia tworzenie nowych kolekcji?

- W modzie pracuję ponad 18 lat. To doświadczenie zdecydowanie ułatwia pracę, bo jest mnóstwo spraw, o których nie mając własnej marki ubrań, się nie wie. Przykładam dużą wagę do materiałów, z których szyjemy, krojów i detali, jak np. grawerowane logo na guzikach. To wszystko musi być dopracowane i tworzyć spójną całość.

Miejsce to przyciąga wzrok nie tylko za sprawą mody, ale również designu, bo zastosowane tu elementy wykończenia wnętrz są najwyższej jakości. Nowo otwarty butik Łukasza Jemioła znajduje się na parterze galerii Klif w Gdyni. Projektant posiada obecnie trzy butiki stacjonarne: w Warszawie, Łodzi i teraz w Gdyni oraz sklep online.

Fot. Canva

MEDYCYNA ESTETYCZNA DLA... MĘŻCZYZN

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA - GŁUSZKIEWICZ

Medycyna estetyczna jest dla każdego. Niegdyś zabiegi poprawiania urody zarezerwowane były dla celebrytów. Dziś z usług gabinetów korzystają zarówno starsze jak i młode osoby, kobiety i mężczyźni. I choć do widoku pań w tych miejscach przywykliśmy, to obecność panów wciąż budzi zdziwienie. Czas to zmienić, bo mężczyźni coraz chętniej sięgają po zabiegi z zakresu medycyny estetycznej.

Jak wynika z najnowszego raportu Global Market Insights Inc wartość światowego rynku medycyny estetycznej ma przekroczyć w 2032 roku 61 mld dolarów. To branża, która jest świetnie rozpędzona i nie zamierza spowalniać. Nic więc dziwnego, że stara się poszerzać grono klientów. Kiedyś zabiegi medycyny estetycznej były zarezerwowane tylko dla celebrytów, zwłaszcza jeśli chodzi o jej odsłonę z udziałem mężczyzn. Kolejne badania pokazują, że zainteresowanie zabiegami wzrasta wśród panów średnio o 20% z każdym rokiem. I choć to kobiety wciąż są w zdecydowanej większości wśród klientów klinik medycyny estetycznej, to mężczyźni zaczynają stanowić silną grupę.

ZABIEGI MEDYCYNY ESTETYCZNEJ DLA MĘŻCZYZN

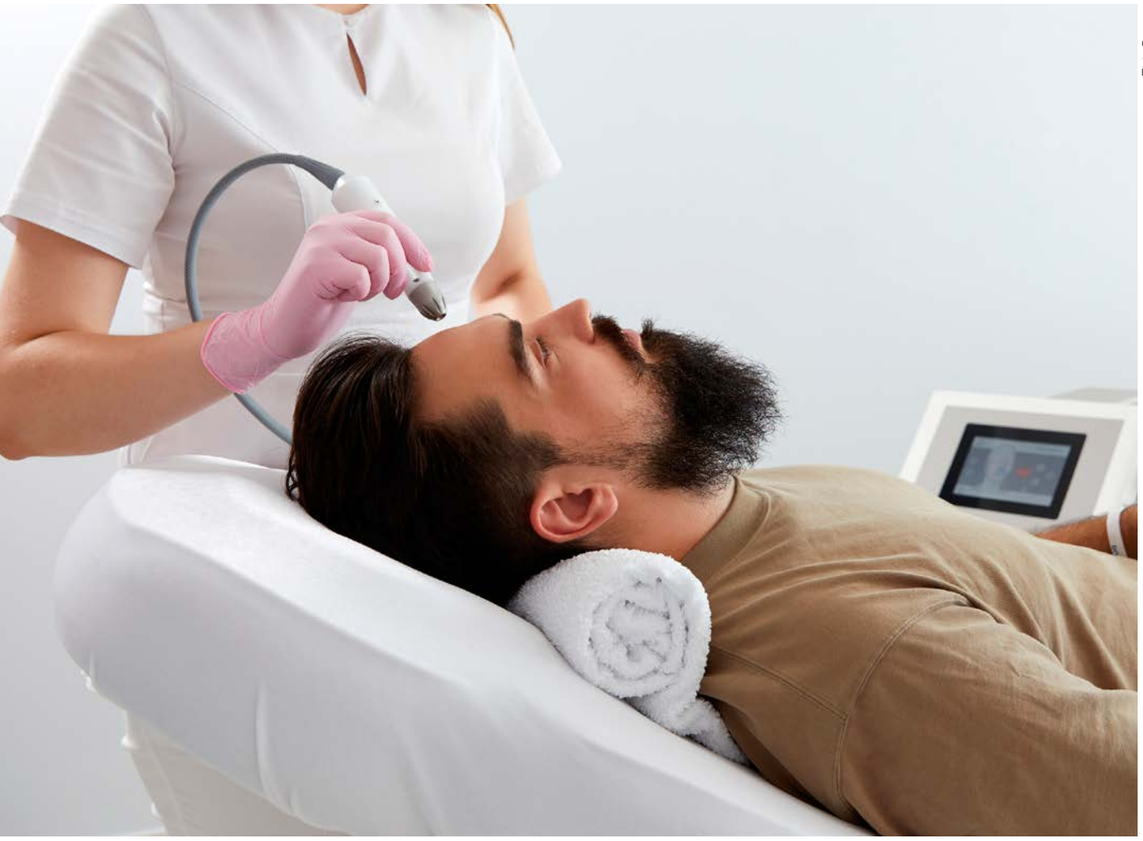
Warto zaznaczyć, że nie istnieje nic takiego jak zabiegi medycyny estetycznej tylko dla mężczyzn. Panowie mogą korzystać z tych samych zabiegów, co panie i na odwrót. Po prostu niektóre z nich chętniej są wybierane przez płeć męską lub przygotowywane z myślą o tym, że to mężczyźni będą z nich korzystać. Które z nich więc wybierają najczęściej?

Bardzo często zabiegi medycyny estetycznej dla mężczyzn są sposobem leczenia niektórych uciążliwych dolegliwości. Mowa między innymi o nadpotliwości i nadmiernym wypadaniu włosów. To dwa najczęstsze problemy, z którymi boryka się płeć męska. Z pomocą przychodzą zabiegi medycyny estetycznej.

Leczenie nadpotliwości polega na podaniu botoksu w wybrane partie ciała. Zabieg pozwala uzyskać natychmiastowe efekty. Jeśli zaś chodzi o utratę owłosienia u mężczyzn, to najczęstszą przyczyną takiego stanu rzeczy jest łysienie androgenowe. Jest to związane ze zmieniającym się wraz z wiekiem poziomem testosteronu i uwarunkowane genetycznie. Pierwszą metodą leczenia jest zabieg z użyciem osocza bogatopłytkowego. Podawany materiał pochodzi z krwi pacjenta, a uzyskany zostaje poprzez jej odwirowanie. Wprowadzony zostaje w skórę głowy za pomocą iniekcji. W efekcie pobudzona zostaje regeneracja tkanek i zwiększa się odrost włosów. Drugim sposobem, często stosowanym, jest mezoterapia igłowa skóry głowy.

Podobnie jak kobiet, mężczyźni również zmagają się z efektami starzenia i pojawiającymi się w związku z tym zmarszczkami. Laser stosowany jest także w leczeniu przebarwień i rumienia na twarzy (trądzik różowaty). Oprócz laserowej redukcji zmarszczek, panom wprowadza się również botoks. Toksynę botulinową najczęściej podaje się, żeby zlikwidować zmarszczki mimiczne,

Fot. Canva



Fot. Canva

kurze łapki i lwią zmarszczkę pomiędzy brwiami. Dzięki temu skóra jest wygładzona, a twarz wygląda na wypoczętą i młodszą.

Ciekawe jest również to, ze za pomocą zabiegów medycyny estetycznej możemy sprawić, że twarz pacjenta stanie się bardziej męska. Preparat kwasu hialuronowego jest podawany w taki sposób, aby wyostrzyć linię żuchwy, policzki oraz brodę. Proces ten nazywamy maskulinizacją twarzy.

Bywa tak, że mimo regularnej aktywności, chodzenia na siłownię, dbania o dietę i odpowiednią suplementację, ciało nie wygląda tak, jakbyśmy chcieli. Zwłaszcza jeśli straciliśmy sporo kilogramów. Na szczęście jest sporo zabiegów, dzięki którym możemy poprawić nasz wygląd. Zabieg przeprowadzany jest za pomocą innowacyjnego urządzenia, które wykorzystuje działanie nowoczesnej technologii skoncentrowanych fal ultradźwiękowych. Dzięki temu następuje redukcja tkanki tłuszczowej i wymodelowanie sylwetki. Efekty widoczne są już od pierwszego zabiegu, co z pewnością ucieszy pacjenta.

MĘSKI PLAN: DZISIAJ BARBER, JUTRO USUWANIE ZMARSZCZEK

Czasy, gdy mężczyzna musiał wstydzić się używania kosmetyków, czy wykonywania zabiegów, odeszły już do przeszłości. Dziś płeć męska świadomie wybiera modę, stylowe samochody, barbera i zabiegi medycyny estetycznej. Często jest to podyktowane stanowiskiem w pracy czy ważną funkcją, którą pełnią, a która wymaga dbałości o każdy szczegół swojego wizerunku. Nie jest, to jednak reguła, bo panowie przychodzący do gabinetów, mówią wprost, że chcą poprawić swój wygląd, żeby czuć się dobrze we własnej skórze.

Żyjemy coraz dłużej, coraz dłużej jesteśmy aktywni zawodowo i nic dziwnego, że chcemy wyglądać jak najlepiej. To również decyduje o tym, że mężczyźni sięgają po zabiegi medycyny estetycznej. Jej dostępność i coraz większa świadomość społeczna wpływa na decyzję o poddaniu się zabiegom, które mają na celu poprawić wygląd panów, a co za tym idzie sprawić, że poczują się lepiej w swoim, męskim, ciele.

MEDISSIMA

PIĘKNO, SPRAWNOŚĆ, ZDROWIE

ODDAJ SIĘ W RĘCE PROFESJONALISTÓW

CHIRURGIA PLASTYCZNA
I MEDYCYNA ESTETYCZNA

CHIRURGIA RĘKI
I ORTOPEDIA

PSYCHIATRA • PSYCHOLOG • CHIRURG

DIETETYKA • BARIATRIA

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

WWW.MEDISSIMA.PL

SPOSÓB NA SILNE I ZDROWE WŁOSY!

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA - GŁUSZKIEWICZ

Piękne i zadbane włosy to marzenie wielu z nas. Zmagamy się z wypadaniem włosów, problemami skóry głowy oraz łysieniem. Na szczęście współczesne technologie pozwalają nam zmierzyć się z tymi dolegliwościami i sprawić, że poczujemy się o wiele lepiej. Rozwiązanie znajdziemy w Klinice Beleza, która pracuje na najnowocześniejszym urządzeniu medycznym pomagającym przywrócić nam zdrowe i silne włosy.

Urządzenie medyczne najnowszej generacji, którym wykonywane są zabiegi w Klinice Beleza łączy sonoporację, kawitację ultradźwiękową, radiofrekwencję mikroigłową z elektroporacją i plazmę azotową. Oferuje szerokie spektrum najnowszych technologii dla głębokiej odnowy skóry twarzy, ciała i głowy. Zabiegi mogą być wykonywane niezależnie od pory roku, a okres rekonwalescencji po nich jest niezwykle krótki. Wykonamy je w Klinice Beleza, która od niedawna funkcjonuje w nowym miejscu - przeniosła się z Sopotu do Gdyni.

TERAPIA SKÓRY GŁOWY (TRYCHOLOGIA)

Urządzenie medyczne, o którym mowa, wykorzystuje innowacyjną technologię, umożliwiającą prowadzenie skutecznej terapii łysienia, wzmacniania włosów i oczyszczania skóry głowy. Bazuje na kontrolowanym uszkodzeniu skóry głowy, charakteryzuje się dużą ilością mikronakłuć z wykorzystaniem fali radiowej.

- Zabieg polega na oczyszczeniu skóry głowy peelingiem kawitacyjnym. Następnie przy pomocy rollera z 0,5 mm igłami wprowadza się ampułkę jednocześnie stosując elektroporację, która dodatkowo wspomaga wprowadzenie ampułki. To wszystko jest bezbolesne. W efekcie hamujemy wypadanie włosów oraz pobudzamy proces powstawania nowych. Zabieg powtarzamy co 6 tygodni – przekonuje Wera Stromska, właścicielka Kliniki Beleza.

DLA KOGO JEST TEN ZABIEG?

Dla osób cierpiących na trzy rodzaje łysienia: plackowate, telogenowe, androgenowe oraz osób, u których wystąpiło przerzedzanie się włosów na skutek: silnego stresu, złego odżywiania czy zmian hormonalnych. W efekcie działania urządzenia medycznego otrzymujemy: oczyszczenie skóry głowy, odżywienie włosów, redukcję wypadania, wzmocnienie włosów i skóry głowy. Pierwsze efekty widzimy dopiero po kilku miesiącach, ze względu na naturalny cykl wzrostu włosa. Zabieg nie jest bolesny, a pacjent odczuwa delikatne kłucie oraz ciepło.

Istnieją pewne przeciwskazania do korzystania z zabiegów. Są to: ciąża, laktacja, metalowe elementy w ciele, defibrylator, nowotwory, łysienie bliznowaciejące, rozrusznik serca.

URZĄDZENIA Z CERTYFIKATEM SĄ BEZPIECZNE

Decydując się na jakikolwiek zabieg wykonywany za pomocą nowoczesnego urządzenia, pamiętajmy o swoim bezpieczeństwie. Wybierajmy sprawdzone kliniki, które oferują zabiegi na certyfikowanych urządzenia. Tak jest właśnie w Klinice Beleza, która oferuje swoim klientom zabieg za pomocą urządzenia medycznego z szerokim spektrum zastosowania. W ten sposób możemy być pewni, że jesteśmy w dobrych rękach.

Jeśli zmagasz się z problemami skóry głowy, martwisz się wypadającymi włosami lub chcesz zatrzymać łysienie, zgłoś się Kliniki Beleza, która oferuje profesjonalne zabiegi i pomoc w walce o zdrowe i piękne włosy.

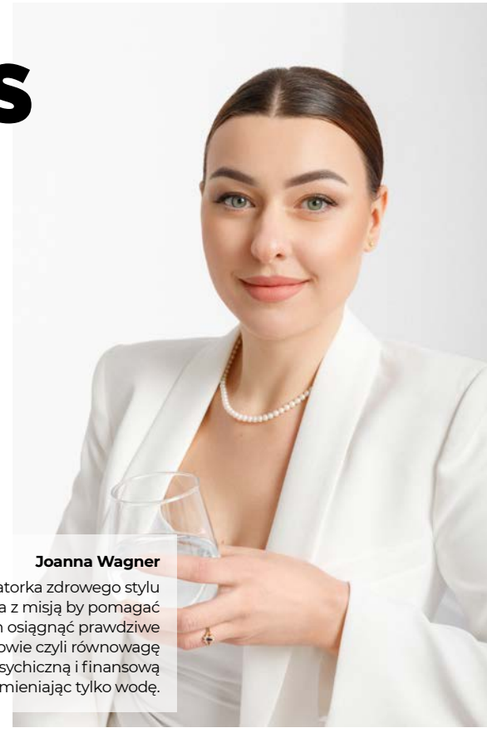
BELEZA
KLINIKA URODY

Gdynia, ul. Legionów 153
tel. 790 790 027 | email: recepcja@beleza-sopot.pl
www.beleza-sopot.pl

PROSTY PRZEPIS NA ZDROWIE

AUTORKA: MARTA DWORAK

Każdy z nas chciałby jak najdłużej być zdrowym i sprawnym fizycznie. Podejmujemy liczne próby dbania o swój dobrostan, odpowiednio się odżywiając, uprawiając sport czy nie zapominając o sferze psychicznej. A co, jeśli jest sposób, by te wszystkie wysiłki uczynić jeszcze bardziej efektywnymi?



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

Zalety wody jonizowanej dobrze znane są w Japonii i to od wielu lat. Terapia wodą z aktywnym wodorem była tam używana już od 1960 roku w szpitalach. W języku japońskim słowo Kangen oznacza powrót do korzeni. Wielkim popularyzatorem wody o tej nazwie był doktor Hiromi Shinya, który zrewolucjonizował kolonoskopie poprzez bezoperacyjne usuwanie polipów z jelit. Doceniał on dobroczynne działanie, właściwości oczyszczające oraz lecznicze jonizowanej wody, zbawienne dla naszych jelit. - Woda Kangen to dieta na przyszłość, zapobiega chorobom serca, leczy raka, działa na cukrzycę – mówił doktor Shinya.

Aktualnie metoda leczenia wodą z aktywnym wodorem staje się coraz bardziej popularna na całym świecie. Kanada odkryła ją podczas pandemii, a Tajlandia odnotowała najwyższą sprzedaż jonizatorów w 2022 roku. Stopniowo wzrasta także zainteresowanie tym produktem w Europie i Stanach Zjednoczonych za sprawą gwiazd Hollywood czy sławnych sportowców typu Cristiano Ronaldo.

DOSTĘPNA TAKŻE W POLSCE

Ten trend dotarł również do Polski, a dzięki firmie Enagic, producentowi jonizatorów, woda Kangen trafia do domów, restauracji, gabinetów kosmetycznych, hoteli, sanatoriów, szpitali czy klinik, a nawet przedszkoli i szkół. Każdy może korzystać z jej dobroczynnych właściwości, a te, wedle osób ją stosujących, mogą być naprawdę imponujące.

– Wodę Kangen poznałam w 2019 roku w trudnym dla mnie momencie – byłam po wypadku i nieudanej operacji, w konsekwencji jeździłam na wózku inwalidzkim i codziennie mierzyłam się z ogromnym bólem. Straciłam apetyt, chudłam, wypadały mi włosy, miałam trądzik, bolał mnie brzuch i głowa, w konsekwencji brakowało mi chęci do życia. Można powiedzieć, że przypadkowe zetknięcie z wodą Kangen i jonizatorem Enagic to była ostatnia deska ratunku.

Już po niedługim czasie codziennego picia wody Kangen siły zaczęły mi wracać i mogłam poddać się żmudnej rehabilitacji. Pomogła mojemu organizmowi w regeneracji, a części w kolanie, które zostały praktycznie spisane przez lekarzy na straty, zrosły się po niespełna kilku miesiącach. Głęboko wierzę, że woda Kangen odmieniła moje życie i właśnie dla tego chcę się dzielić z innymi tą wiedzą i moim doświadczeniem. – mówi Joanna Wagner, propagatorka zdrowego stylu życia.

NA CZYM ZATEM POLEGA WYJĄTKOWOŚĆ WODY KANGEN?

Jonizator firmy Enagic, obecny na rynku od blisko 50 lat, zmienia zwykłą wodę kranową w zdrową, leczniczą i pełną aktywnego wodoru, który hamuje starzenie się organizmu i rozwój wolnych rodników. Woda jonizowana zawiera liczne minerały, a przede wszystkim jest oczyszczona z metali ciężkich, bakterii i chemikaliów obecnych w tradycyjnych napojach i wodzie kranowej. Zamiast tego wypełniają ją przeciwutleniacze, które neutralizują wolne rodniki i zapobiegają szkodliwemu zakwaszaniu organizmu. To dlatego właśnie woda Kangen jako jedyna na świecie otrzymała certyfikat produktu medycznego potwierdzający jej szczególne właściwości. Inne jej zalety to nawadnianie, balansowanie PH organizmu, dotlenianie krwi, przyspieszanie metabolizmu, oczyszczanie, zmniejszanie uczucia zmęczenia czy poprawa kondycji skóry. Największą korzyścią płynącą z picia wody Kangen jest stopniowe uzdrawianie całego ciała, pozbywanie się wolnych rodników, złogów, metali ciężkich, a docelowo także chorób organizmu.

LUKSUS, NA KTÓRY WARTO SOBIE POZWOLIĆ

Woda Kangen to inwestycja w zdrowie i przyszłość. Poza licznymi zaletami prozdrowotnymi, w dłuższej perspektywie stosowania jonizatora Enagic można spodziewać się oszczędności. Urządzenie to produkuje wodę o różnym PH, która może być wszechstronnie wykorzystywana w domu i biznesie, zastępując wodę butelkową, chemię do sprzątania, kosmetyki, detergenty czy pestycydy. Wszystko zależy od jej postaci – i tak na przykład ta o pH 6,0 to tzw. woda piękna stosowana zamiast kremu po goleniu, odżywki do włosów, toniku czy balsamu do ciała. Z kolei woda o pH 2,5 odkaża rany, zabija bakterie i zarazki, leczy ból gardła, a ta o pH 11,5 może być używana do usuwania plam, zabrudzeń, sprzątania czy mycia powierzchni. Warto przekonać się o szczególnych właściwościach każdego rodzaju wód Kangen.

WODA KANGEN wagner

tel.794 316 300
www.zrodlowodykangen.pl
/Wagner_Woda_Kangen

K2 NA SZCZYCIE URODY

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

W gdyńskiej Galerii Klif po raz kolejny odbyło się spotkanie z cyklu K2 – tym razem pod hasłem „Na szczycie urody”. Prowadząca warsztaty była uznana ekspertka od Face Fitnessu – Alina Korytkowska, która w sposób praktyczny przekazywała wiedzę uczestniczkom wydarzenia.

Jak wyglądać pięknie mimo upływu czasu? Jakie nawyki mają wpływ na wygląd twarzy? Czym jest Face Fitness i co dzięki temu możemy osiągnąć? Jaki jest związek pomiędzy limfą a zmarszczkami? To pytania, z jakimi przyszły uczestniczki kolejnego spotkania organizowanego pod szyldem K2 – Spotkanie na szczycie urody, które odbyło się 21 kwietnia 2023 roku.

Gościem honorowym i prowadzącą wydarzenie była znana i uznana ekspertka Alina Korytkowska, prowadząca instagramowy profil @natural.facelifting. To absolwentka Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego, dyplomowana masażystka oraz sportowiec, który zdrowy styl życia ma we krwi, a jej specjalnością jest masaż twarzy oraz Face Fitness, czyli specjalnie opracowany program ćwiczeń dla mięśni twarzy.

Spotkanie miało charakter warsztatowy, dlatego każda z pań mogła przekazywaną, teoretyczną wiedzę przekuć w użyteczny, praktyczny sposób na sobie lub koleżankach. - Nauka masażu manualnego i kinesiotapingu estetycznego twarzy sprawia, że zmarszczki mogą uleć zredukowaniu, a mięśnie twarzy ujędrnieniu, co w efekcie powoduje, że buzia staje się piękniejsza i bardziej promienna. Jednak sam masaż byłby niczym, gdyby nie odpowiednia pielęgnacja, należy dbać o skórę przed, jak i po fitnessie twarzy odpowiednimi dla swojej cery kosmetykami – mówiła Alina Korytkowska.

Po wydarzeniu był czas na indywidualne rozmowy i pyszny poczęstunek. Uczestniczki wymieniały się swoimi doświadczeniami oraz mogły zadawać pytania na osobności ekspertce. Liczba osób uczestniczących w wydarzeniu była ograniczona i miała charakter zamknięty.

Pepper House
BIURO NIERUCHOMOŚCI

To my sprzedajemy nieruchomości w mieście.
Trójmieście.

Biuro nieruchomości nr 1 wg trojmiasto.pl

Sprawdź nas!
www.pepperhouse.pl

10 LAT NA RYNKU

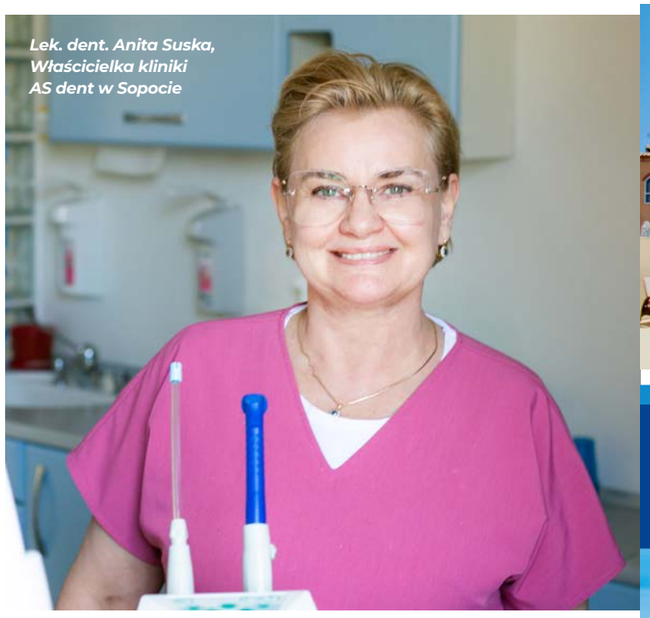
PIERWSZY UŚMIECH

STOMATOLOGIA DZIECIĘCA W AS DENT

AUTORKA: KATARZYNA LEPIANKA - GŁUSZKIEWICZ

Gdy pojawiają się pierwsze zęby u naszych pociech, często nie wiemy jak z nimi postępować. Czy od razu musimy iść do dentysty, jaką higienę wprowadzić, kiedy wybrać się do ortodonty? Na temat tego, jak zadbać o zęby od najmłodszych lat, rozmawiamy z dr Anitą Suską, właścicielką kliniki AS Dent.

Młodzi rodzice często nie wiedzą, kiedy powinni wybrać się z dzieckiem na pierwszą wizytę do dentysty. W jakim wieku najlepiej to zrobić?
Na pierwszą wizytę do lekarza dentysty zapraszamy wszystkich rodziców z dziećmi w wieku około 2 lat. Wcześniejsze wizyty zwykle związane są z niepokojącymi symptomami przy wyrzynaniu się zębów mlecznych oraz po urazach. Pełne uzębienie mleczne jest już u 2,5 letniego dziecka, wówczas wizyta u dentysty jest jak najbardziej wskazana. Dziecko na pierwszej wizycie u lekarza dentysty lub u higienistki zapoznaje się z gabinetem, personelem i ze sprzętem dentystycznym, w ten sposób dziecko zachęca do współpracy. Lekarz oceni również, czy prawidłowa jest pozycja zębów i wzajemna relacja szczęki względem żuchwy, czy prawidłowy jest tor oddychania, położenie języka podczas przełykania. W razie stwierdzenia nieprawidłowości zaleci ćwiczenia profilaktyczne eliminujące nawyki prowadzące do rozwoju wad zgryzu.


Lek. dent. Anita Suska, Właścicielka kliniki AS dent w Sopocie

Jak rodzice powinni dbać na co dzień o te pierwsze zęby dziecka?
Przede wszystkim warto zaznaczyć, że dzieci już od pierwszych dni życia przyzwyczajamy do zabiegów higieny. Najpierw jest to gazik z solą fizjologiczną, następnie szczoteczka dla najmłodszych bez pasty, a około 2. roku życia z minimalną ilością pasty specjalnie rekomendowanej dla pociech. Dzieci przy okazji zabiegów higieny powinny pochwalić się swoimi ząbkami, otwierać szeroko buzię. Rodzice uświadamiają im wtedy jak ważne są zdrowe ząbki.

Jeśli jednak zauważymy próchnicę u dziecka, to co powinniśmy zrobić?
Gdy profilaktyka nie jest wdrożona na czas i mamy już próchnicowe zmiany w uzębieniu musimy wdrożyć leczenie. Leczenie zębów mlecznych jest konieczne by utrzymać je w dobrej kondycji do czasu wymiany uzębienia. Powikłaniem nieleczonych zębów mlecznych to: ból, stany zapalne dziąseł, ropnie około zębowe, następstwem nieprawidłowe żucie, zahamowanie rozwoju szczęki, a w konsekwencji utrudnione wyrzynanie zębów stałych i wady zgryzu.

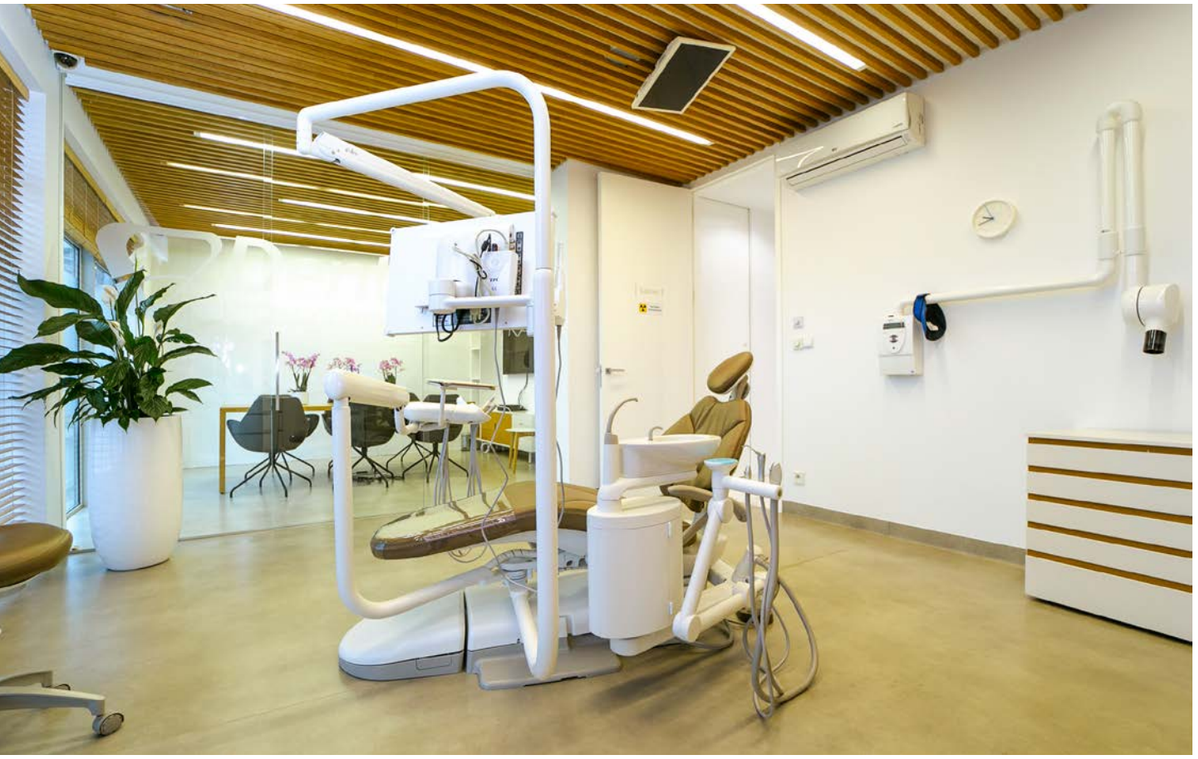
Jeśli chodzi o wady zgryzu, to kiedy należy zgłosić się do ortodonty?
Rodzice, którzy zaobserwują u swojego dziecka w wieku 3-6 lat: oddychanie przez usta zamiast przez nos, wychylenie lub cofnięcie górnych przednich zębów, cofnięcie lub wysunięcie żuchwy, stłoczenie (nachodzenie) zębów przednich lub szpary między zębami, wadę wymowy, mogą bezpośrednio zgłosić się do lekarza ortodonty. Wstępne leczenie, szczególnie u dzieci, polega na eliminacji złych nawyków, ćwiczeń językowych i oddechowych, treningu mięśni twarzy - szczególnie mięśni okrężnych ust. Stosujemy też wówczas aparaty przedortodontyczne: płytki przedsionkowe i trainery.

Jeśli to nie wystarcza i musimy założyć aparat na stałe, to ile trwa leczenie i od kiedy można je zacząć?
Leczenie niewielkiej wady ortodontycznej trwa około jednego roku. Wady wymagające przebudowy kości trwają dłużej, nawet kilka lat. Aparat ortodontyczny stały lub czynnościowy możemy dziś stosować w każdym wieku. Dla zdrowia jamy ustnej, przewodu pokarmowego, stawów skroniowo-żuchwowych, prawidłowej postawy i wymowy, urody, zdecydowanie najlepiej jest jak najwcześniej zdiagnozować wadę zgryzu i wdrożyć leczenie ortodontyczne. Wyleczenie wady zgryzu w wieku młodzieńczym przekłada się na zdrowie dorosłego człowieka.

Czy nieleczona wada zgryzu może powodować problemy zdrowotne?
Wady zgryzu są przyczyną wielu problemów zdrowotnych. Problemy z żuciem przekładają się na zdrowie przewodu pokarmowego. Zwężenie szczękowe i otwarty zgryz upośledzają natomiast oddychanie. Oddychanie przez usta wysusza błonę śluzową i jest przyczyną przewlekłych zmian zapalnych w jamie ustnej. Ponadto przechylona płaszczyzna zgryzu powoduje wadę postawy, bóle kręgosłupa, zmiany w stawie skroniowo-żuchwowym i migreny.

AS dent Clinica Sopot
ul. Polna 44/1, Trójmiasto - Sopot | tel.: 513-069-909
/asdent.sopot
www.as-dent.pl

Ponad 320 dni słońca w roku • Windsufring • Kitesurfing • Nurkowanie • Yachting • Górskie wspinaczki • Rafting • Wodospady • Piaszczyste plaże • Wydmy • Lecznicze błota
Idealny klimat • Ciepła zima • 6 regionów winiarskich • Golf 7 pól • 4 Aquaprki • Tematyczny Park Rozrywki • Oceanarium • Park Nauki i Techniki • Górskie wędrówki



Z WIZYTĄ W KLINICE
DENTALPRO

AUTORKA: MARTA DWORAK | **FOTO:** KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Stomatologia to dziedzina, która nieustannie się rozwija, wymagając od praktykujących ją lekarzy ciągłego bycia na bieżąco i podążania za najnowszymi trendami i rozwiązaniami technologicznymi. O nowościach i unikalnych zabiegach rozmawiamy z doktor Dorotą Łęgowską, właścicielką DentalPro.

DentalPro działa na trójmiejskim rynku od 2006 roku. Jak na przestrzeni lat zmieniła się Państwa oferta?
Rzeczywiście od czasu powstania pierwszej kliniki DentalPro w Gdyni-Redłowie branża dentystyczna uległa znacznemu rozwojowi. Praktykuję już ponad 30 lat i, aby nadążać za zmianami, uczestniczę co roku w różnych szkoleniach. Nieustannie śledzę pojawiające się nowości i wiele z nich stosuję w swojej praktyce. W efekcie skala mojej specjalizacji z biegiem lat uległa poszerzeniu. Teraz spektrum wykonywanych przeze mnie zabiegów obejmuje protetykę, ekwilibrację zgryzu, bonding, metamorfozy uśmiechu, przebudowy zgryzu, leczenie bruksizmu oraz medycynę estetyczną, wymieniając najważniejsze z nich.

Z kolei jako klinika jeszcze kilka lat temu nie zajmowaliśmy się leczeniem ortodontycznym. Obecnie w naszych gabinetach w Pogórzu i Ujeścisku mamy lekarzy ortodontów zajmujących się klasycznym leczeniem ortodontycznym. Natomiast we wszystkich naszych gabinetach polecamy dodatkowo bardzo skuteczną, nieinwazyjną i relatywnie szybką metodę leczenia za pomocą przezroczystych nakładek Clear Aligner, które siłą nacisku delikatnie wpływają na zmianę położenia zębów. Daje to bardzo satysfakcjonujące efekty w przypadku lżejszych wad, a jednocześnie tego rodzaju aparaty są bardziej komfortowe w użytkowaniu niż tradycyjne.

A skoro o gabinetach mowa, są Państwo świeżo po otwarciu nowej kliniki na Przymorzu. Czego mogą się spodziewać pacjenci ją odwiedzający?
Poza standardową ofertą DentalPro - czyli kompleksową opieką stomatologiczną - w nowym punkcie przy ulicy Czarny Dwór wykonujemy korony pełnoceramiczne w systemie CAD CAM CEREC. Jest to urządzenie umożliwiające wykonanie korony, licówki czy mostu podczas jednej wizyty. Co ważne, tradycyjne wyciski, których nie lubi większość pacjentów, stają się zbędne. Zastępuje je skanowanie specjalistycznym skanerem. W rezultacie pacjent może wyjść z gabinetu z pełnym uśmiechem odbudowanym w ciągu jednego dnia.

Jakie jeszcze unikatowe zabiegi przeprowadzają Państwa lekarze?
Zdecydowanie unikalny zabieg, który jest skutecznie wykonywany jedynie w bardzo nielicznych gabinetach, to ekwilibracja czyli korekta zgryzu. Co ciekawe, kłopoty z prawidłowym zgryzem spowodowane niewłaściwą funkcją stawów skroniowo-żuchwowych są bardzo liczne. To obecnie powszechna dolegliwość, której u nas można pozbyć się na jednej wizycie.

Kolejną przypadłością ściśle związaną z nieprawidłowościami w systemie skroniowo-żuchwowym, z czego niewiele osób zdaje sobie sprawę, są dokuczliwe bóle głowy. Mamy bardzo wiele sukcesów w leczeniu uporczywych i nieznośnych bóli głowy, które ustają dzięki przywróceniu prawidłowej funkcji układu staw skroniowo-żuchwowy – zgryz.

Z innych nowości warto wspomnieć specjalistyczne urządzenie Vector, dzięki któremu skutecznie leczymy choroby przyzębia. Tego aparatu nie znajdziemy w zdecydowanej większości gabinetów stomatologicznych, a jego zastosowanie to leczenie stanów zapalnych dziąseł poprzez oczyszczenie zębów z bakterii, osadu i kamienia poddziąsłowego.

A które zabiegi cieszą się aktualnie największą popularnością?
Bardzo ostatnio modnym zabiegiem jest bonding - czyli rekonstrukcja uśmiechu poprzez zmianę kształtu i/lub rozmiaru zębów przy pomocy materiału kompozytowego. Zabieg ten daje spektakularny efekt, czasami całkowitą przemianę niezbyt atrakcyjnego wyglądu pełnego uśmiechu, na wręcz hollywoodzki.

Podobny efekt, w trudniejszych przypadkach, uzyskujemy wykorzystując licówki kompozytowe lub ceramiczne. Dzięki nim można zmienić kolor zębów, ich kształt lub długość, „zasłonić" brakujące fragmenty. Pacjentom chcącym dokonać znaczącej przemiany estetyki swojego uzębienia często polecam ten właśnie sposób na osiągnięcie zamierzonego celu.

Jakie technologie oferujecie Państwo swoim pacjentom i w jaki sposób zapewniacie im poczucie bezpieczeństwa?
Z wyposażenia, poza wspomnianym CEREC i Vector, wykorzystujemy stomatologiczne tomografy 3D (z CEFALO do zdjęć niezbędnych w ortodoncji). Dzięki aparatom 3D możemy przeprowadzać badania radiologiczne na miejscu i stawiać diagnozy poparte wynikami tych badań, a wszystko to podczas jednej wizyty.

W każdej lokalizacji posiadamy także mikroskopy zabiegowe. W DentalPro leczenie endodontyczne odbywa się wyłącznie pod mikroskopem. A nierzadko także i do innych zabiegów, nawet tych podstawowych, zachowawczych, nasi lekarze używają mikroskopu dla jeszcze większej precyzji.

Korzystamy też ze specjalnego młynka do mielenia usuniętych zębów. Zmielony ząb pacjenta może być z powodzeniem wykorzystany do odtworzenia kości, oczywiście u tej samej osoby, w miejscu jej braku/zaniku, w celu stworzenia warunków do np. wszczepienia implantu.

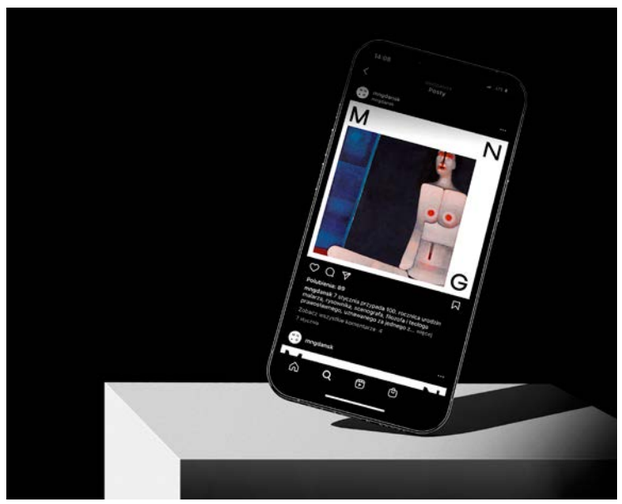
Zajmują się Państwo nie tylko stomatologią, ale i medycyną estetyczną. Jakie zabiegi z tego zakresu można u Państwa wykonać?
Estetyka stomatologiczna i medycyna estetyczna wzajemnie się uzupełniają. W gabinetach DentalPro pacjent informowany jest również o tym, jaki finalny efekt można by uzyskać, dopełniając metamorfozę uśmiechu zastosowaniem zabiegów z zakresu medycyny estetycznej, z użyciem toksyny botulinowej oraz wypełnień kwasem hialuronowym. Znaczna poprawa jakości uśmiechu, dla pełnego efektu ogólnego, wymaga bowiem często pewnych korekt w obrębie twarzy pacjenta. Wykonywane u nas zabiegi pozwalają na zlikwidowanie zmarszczek, wypełnienie zapadniętych policzków, skorygowanie kształtu ust i wielu innych niedoskonałości.

NOWE OKNO NA ŚWIAT

Muzeum Narodowe w Gdańsku niedługo zaprezentuje się w nowej odsłonie – tym razem graficznej. W ciągu najbliższych kilku miesięcy zmieni się system identyfikacji wizualnej Muzeum – odświeżeniu i unowocześnieniu poddane zostaną zarówno logotypy poszczególnych oddziałów, jak i strona internetowa oraz sklep online.

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK

Dotychczasowy znak rozpoznawczy Muzeum Narodowego w Gdańsku – gotyckie okno z charakterystycznym maswerkiem i wpisanymi w nie literami MNG zastąpi niedługo nowy, nowoczesny logotyp o prostej i jednocześnie „elastycznej" formie. O potrzebie wprowadzenia zmian mówi dr hab. Jacek Friedrich, dyrektor Muzeum Narodowego w Gdańsku – Poprzedni logotyp przedstawiający gotyckie okno funkcjonował przez ponad 5 dekad, został stworzony jeszcze w epoce przedcyfrowej. Trzeba podkreślić, że w czasach, w których był projektowany, dobrze oddawał charakter naszego muzeum, którego siedziba mieściła się przecież w starym, franciszkańskim klasztorze. Od tego czasu zaszło jednak sporo zmian, powstały nowe oddziały, zmienił się też charakter samej instytucji. Dotychczasowy logotyp powoli stawał się więc partykularny i zbyt mocno kojarzył się jedynie ze sztuką dawną.



Nowa identyfikacja wizualna obejmie wszystkie oddziały Muzeum Narodowego. Pewnym odstępstwem pozostaje NOMUS - działające w ramach MNG Nowe Muzeum Sztuki, które jako dział (nie zaś osobny oddział) pozostanie przy zaprojektowanym zaledwie kilka lat temu logotypie.

PROSTOTA I NOWOCZESNOŚĆ

Głównym elementem nowego systemu jest prosta, biała grafika na czarnym tle, nawiązująca jednocześnie do starego logotypu i kształtu ramy okiennej. Forma uległa jednak zdecydowanemu uproszczeniu i unowocześnieniu. – Nie chcieliśmy uciekać od dziedzictwa naszej instytucji, dlatego pozostaliśmy przy idei okna. - mówi Jacek Friedrich. – Muzeum Narodowe zawsze było, jest i będzie oknem na świat kultury, sztuki i historii, dziś także w sensie wirtualnym. Tę ramę możemy więc, używając metafory, wypełniać różnymi treściami - dodaje.

Nowy system identyfikacji wizualnej opracowano we spółpracy z gdańskim Studiem TOFU, odpowiedzialnym za budowanie spójnego wizerunku i strategie komunikacji wielu lokalnych i ogólnopolskich marek. To kolejna po tzw. „złotej kampanii Memlinga" (promującej „Sąd Ostateczny" Hansa Memlinga ze zbiorów MNG) kooperacja Muzeum i grafików z TOFU Studio – Poprzednia kampania, którą Muzeum wdrażało wspólnie z TOFU była wyjątkowo udana, zbierała bardzo pozytywne recenzje i otrzymała liczne nagrody. Dzięki niej udało nam się zwiększyć świadomość mieszkańców Trójmiasta oraz odwiedzających je turystów. Okazało się, że spora część obydwu grup nie wiedziała, że słynny tryptyk można zobaczyć właśnie u nas, mamy nadzieję, że to bardzo się zmieniło po wdrożeniu kampanii - podkreśla Jacek Friedrich. – Tym razem TOFU również przedstawiło ciekawą propozycję. Nowy logotyp jest jednocześnie minimalistyczny i elegancki, ale też daje wiele możliwości interpretacji. To od nas zależy, co zechcemy wpisać w nowo otwarte okno i co za nim zobaczymy.

Z wyborem nowego logotypu wiąże się ciekawa anegdota – Muzeum Narodowe w Genui we Włoszech niedługo po nas również rozpoczęło pracę nad swoim nowym logotypem i przedstawiło dość podobny projekt. - Ze względu na identyczny skrótowiec (MNG) i zaproponowaną w jednej z konkursowych opcji formę, która była zbliżona do już wcześniej opracowanej prezez TOFU i zaakceptowanej przez nas propozycji, musieliśmy działać szybko, żeby niejako zarezerwować sobie prawo do takiej postaci nowego logotypu . Na szczęście wykazaliśmy się odpowiednim refleksem i wkrótce po przypieczętowaniu kwestii formalnych rozpoczęliśmy proces wdrażania naszej nowej identyfikacji. – mówi Jacek Friedrich.

SZERSZE SPOJRZENIE

Pracownicy Muzeum Narodowego w Gdańsku podkreślają, że unowocześnienie i jednoczesne uproszczenie logotypu to znak, że instytucja chce się otworzyć także na młodszych odbiorców. Współczesne muzeum jest przecież bardzo pojemnym pojęciem - to nie tylko przestrzeń wystawiennicza, ale też miejsce, gdzie prowadzone są działania edukacyjne, społeczne i panele dyskusyjne. Działalność edukacyjna, to, jak podkreśla Jacek Friedrich, jedno z najważniejszych wyzwań, jakie stoją dziś przed Muzeum Narodowym: - Wszystkie nowoczesne muzea mają dziś ciekawe programy edukacyjne – choćby Muzeum Polin czy Muzeum Powstania Warszawskiego. Intensywnie pracujemy nad tym, by rozwinąć ten obszar także w gdańskim Muzeum Narodowym. Chcemy być oknem, przez które da się patrzeć szerzej.

MUZYCZNY RÓG OBFITOŚCI

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

Ponad 30 zespołów, panele dyskusyjne i warsztatowe, mnogość muzycznych doznań, rozmowy w kuluarach i wspaniała frekwencja publiczności. Druga edycja Sea You Music Showcase ukonstytuowała swoje miejsce wśród polskich festiwali i zrobiła to z rozmachem.

Różnorodność - to z pewnością jedno z właściwych określeń, które można przypisać trójmiejskiej scenie muzycznej. Tutejsi artyści nie boją się sięgać po wyszukane, awangardowe, nierzadko nieoczywiste w odbiorze brzmienia. W większości przypadków nie są to muzycy kojarzeni z tzw. mainstreamem, jednak obserwując działania organizatorów Sea You Music Showcase odnosi się wrażenie, że próbują nieco tę łatkę przypisaną trójmiejskiemu środowisku muzycznemu odczarować i pokazać, jak wielka drzemie w nim siła.

Warto w tym miejscu wymienić chociażby charyzmatycznego Szczyla, który dał naprawdę świetny koncert i jest przecież reprezentantem Gdyni na skalę ogólnopolską, czy przedstawicieli młodej sceny jazzowej - zespół Immortal Onion. Wojtek Warmijak, Ziemowit Klimek i Tomir Śpiołek w towarzystwie saksofonisty Michała Jana Ciesielskiego zapewnili chyba najlepszy koncert tego festiwalu, dynamicznie rozsadzając główną scenę Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego. Zupełnie inaczej, lecz równie przejmująco, scenę rozgrzała YANA, która wraz ze swym kwartetem smyczkowym zabrała widownię w idylliczny, sensualny świat klasycznych brzmień surowego pianina.

Nie zabrakło także eksperymentalnych brzmień z pogranicza post-rocka, rodem z islandzkich ostępów, które zapewniła niedawno powstała formacja HÉR, przywodzącego na myśl najlepsze czasy Beatlesów klimatu stworzonego przez zespół The Fruitcakes, czy też tegorocznego laureata Paszportów Polityki, pochodzącego ze Szczecina, a mieszkającego w Gdyni producenta 1988, który pierwszego wieczoru zagrał hipnotyzujący, około hip hopowy set.

Jednak nie tylko główna scena stała jakością, w tym roku również na tej mniejszej, oficjalnie już ochrzczonej nazwą Scena Magazyn, obfitość gatunkowa zapewniała pełen wachlarz doznań. O ile podczas zeszłorocznej edycji prym wiodły punk rockowe, undergroundowe i mocno przybrudzone dźwięki, tym razem w podziemiach można było usłyszeć popowo-soulowe melodie w wykonaniu świetnie śpiewających sióstr Pruś, funkowy groove od Klawo, czy mieszankę jazzu i rocka zaserwowaną przez Nene Heroine.

Niezwykle cieszy dużo większa frekwencja, zarówno koncertowa, jak i ta na panelach dyskusyjnych. Artyści (i nie tylko) złaknieni są ewidentnie wiedzy, w jaki sposób otworzyć się na szersze spektrum odbiorców i nie pozostawać w zaklętym trójmiejskim kręgu.

Pojawia się pewna wątpliwość dotycząca kolejnych edycji, wszak zasoby lokalnych zespołów nie są niewyczerpane. Nadzieją napawa jednak dużo większy rozmach tegorocznej edycji oraz fakt, że stoją za nią niezwykle doświadczeni i kreatywni inicjatorzy - Arkadiusz Hronowski i Arkadiusz Stolarski, którzy takich wyzwań zdecydowanie się nie boją. Co wydarzy się na Sea You za rok? Jesteśmy bardzo ciekawi!

Ewa Juszkiewicz | Dziewczyny do wzięcia | 2010

NIE MA SZTUKI BEZ BÓLU ISTNIENIA

AUTORKA: JUSTYNA SIENKIEWICZ-BARANIAK

Czym żyje współczesny rynek sztuki w Polsce i na świecie? Kim właściwie jest kolekcjoner sztuki i od czego zwykle zaczyna się przygoda z kolekcjonerstwem? O najnowszych tendencjach, prognozach na przyszłość i najciekawszych trójmiejskich twórcach rozmawiamy z Romanem Kaczkowskim, historykiem sztuki i właścicielem warszawskiej galerii ARX Gallery.

Czym dziś żyje rynek sztuki w Polsce i na świecie? Uprzedzę od razu, że to pytanie z tzw. podwójnym dnem. Tak naprawdę chciałabym wiedzieć, czy rynek polski i światowy mocno się od siebie różnią, a jeśli tak, to dlaczego?
To, czym żyje rynek zagraniczny to przede wszystkim sztuka najnowsza ostatnich kilku dekad. Natomiast w Polsce na aukcjach króluje z kolei sztuka współczesna, tworzona w latach 1950-1990. Jeszcze 10 lat temu w naszym kraju kupowało się głównie sztukę przedwojenną, dziś ta tendencja zupełnie się odwróciła. Z tym, że na zachodzie proces ten zaczął się o wiele wcześniej.

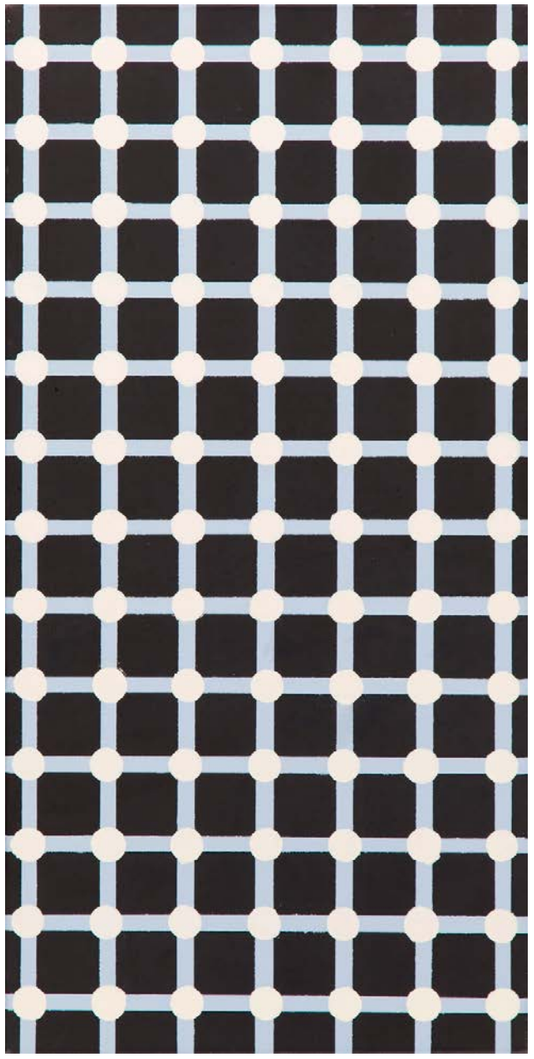
Dlaczego?
W krajach Europy Zachodniej i w USA sztukę kupują coraz młodsi kolekcjonerzy, 30-40-latkowie, którzy urodzili się we względnym dobrobycie, często w bogatych rodzinach, w których tradycja budowania kolekcji dzieł sztuki sięga kilku pokoleń wstecz. Taki nabywca, stosunkowo młody, odpowiednio uposażony i obyty w świecie kupuje po prostu to, co najlepiej z nim rezonuje. W przypadku młodych osób niekoniecznie muszą to być obrazy impresjonistów...

Czym polski kolekcjoner różni się więc od swojego odpowiednika z, dajmy na to, Wielkiej Brytanii czy Francji?
10 lat temu w Polsce dzieła sztuki nabywali przeważnie biznesmeni po 60. Dziś ta średnia wieku poważnie się obniżyła i wynosi zwykle 35-50 lat. Do lamusa stopniowo odchodzi sztuka dawna, przedwojenna, bo polscy odbiorcy, również coraz młodsi, chcą nabywać obrazy czy rzeźby, z którymi w jakikolwiek sposób się utożsamiają. Jeszcze 20 lat temu nikomu nie przyszłoby do głowy, żeby kupować obraz, który powstał 5-10 lat wcześniej, dziś to się zmienia. Może zabrzmi to tendencyjnie, ale dla polskiego kolekcjonera, zwłaszcza początkującego, problemem w dalszym ciągu są głównie pieniądze. Oprócz nielicznych wyjątków, kiedy mówimy o dziedziczeniu fortuny, majątek, który gromadzimy jest wynikiem kilku dekad ciężkiej pracy. Jeśli obraz kupuje właściciel, dajmy na to, fabryki chipsów, to on pamięta jeszcze czasy, kiedy te chipsy sprzedawał na rozkładanym łóżku polowym na lokalnym targowisku – tak zarobionych pieniędzy nie wydaje się lekką ręką. Nawet, jeżeli mamy już zgromadzony odpowiedni kapitał, w dalszym ciągu chętniej inwestujemy w nieruchomości czy obligacje, niż w dzieła sztuki. Dopiero, kiedy nasze nadwyżki finansowe są już tak duże, że zakup mieszkań czy wspomnianych obligacji przestaje nam wystarczać, szukamy innych sposobów na lokowanie pieniędzy. Tak czy inaczej, polski kolekcjoner podchodzi do inwestowania w sztukę z większą ostrożnością niż jego zachodni odpowiednik. Bogacenie się społeczeństwa i, co za tym idzie, budowanie obszernych i spójnych kolekcji to realny, ale powolny proces.

Ile lat potrzeba, by zbudować wartościową kolekcję dzieł sztuki? Czy wystarczy praca jednego pokolenia?
Wiele zależy od zasobności naszego portfela, ale na szczęście finanse to nie jedyny aspekt, który powinniśmy brać pod uwagę, rozpoczynając naszą kolekcjonerską przygodę. Jeżeli ktoś interesuje się rynkiem sztuki, ma sieć kontaktów i orientuje się w aktualnych trendach, będzie miał zdecydowanie ułatwione zadanie. Myślę jednak, że nawet, jeśli do naszej znajomości rynku dodamy odpowiednie fundusze, na zbudowanie wartościowej, spójnej kolekcji, potrzeba minimum dekady. Często jest to o wiele dłuższy okres czasu.

Roman Kaczkowski

historyk i specjalista rynku sztuki. Absolwent historii sztuki na Uniwersytecie Jagiellońskim, pracował m.in dla wydawnictwa Art&Business oraz najważniejszego polskiego domu aukcyjnego DESA Unicum, gdzie przez 6 lat zajmował się doradztwem w zakresie inwestowania w dzieła sztuki i budowania kolekcji. Od dwóch lat realizuje swój własny projekt ARX Gallery, który koncentruje się na najlepszej klasyce polskiej sztuki powojennej. Zajmuje się także poszukiwaniem zaginionych obrazów polskich artystów za granicą. Wielokrotnie był gościem audycji radiowych, m.in. w Radio Chilli ZET, Radio KOLOR, RAdio Wrocław, regularnie publikuje też dla portalu Rynek i Sztuka.



Józef Czerniawski

Henryk Cześnik | Zmotoryzowany oddział położniczy | 2020

A co z subiektywną oceną dzieła, naszymi osobistymi preferencjami?
To kryterium, którym kieruje się tylko część kolekcjonerów, zwłaszcza początkujących. Można po prostu nie oglądać się na prognozy i trendy i kupować to, co nam się podoba, co rezonuje z naszą wrażliwością i w jakiś sposób do nas przemawia.

Albo pasuje nam do kolorów wnętrza w salonie (śmiech)...
Może to panią zdziwi, ale zdarzają się i tacy klienci, choć nie nazwałbym ich kolekcjonerami. To raczej incydentalne zakupy, przeważają w nich względy czysto praktyczne, jak choćby właśnie to, czy kolorystyka obrazu będzie współgrała z wnętrzem, do którego jest wybierany. W takie obrazy rzadko inwestuje się duże kwoty i raczej nie myśli się o nich jak o inwestycji.

Kim właściwie jest kolekcjoner sztuki?
To osoba, która kupuje systematycznie, przez dłuższy czas i z zamysłem, ma jakąś spójną koncepcję. Tylko tacy ludzie mają dziś realny wpływ na rynek sztuki. Kolekcjoner zazwyczaj zaczyna od przypadkowego zakupu, podyktowanego albo osobistymi preferencjami, albo namową kogoś innego. Pod wpływem takiego zakupu w głowie takiej osoby może zrodzić się bardziej ogólna koncepcja i zamysł. Na takim etapie chodzi już o coś więcej, niż tylko wypełnienie pustych przestrzeni na domowych ścianach. To osoba, która myśli szerzej, w szerszym kontekście, ktoś, kto chce zbudować większą, długofalową wartość. Może też chce zostawić coś po sobie? Dodałbym jeszcze fakt, że kolekcjoner nigdy nie jest w stanie się zatrzymać (śmiech)!

Jak buduje się taką spójną koncepcję?
Możemy np. skoncentrować się na określonym rodzaju malarstwa, tematyce, okresie powstawania. Dziś np. bardzo modna jest sztuka feministyczna, tworzona przez kobiety, jakiś czas temu nabywcy zaczęli się też interesować dziełami tworzonymi przez żydowskich twórców, np. Ernę Rosenstein, która w Polsce była zupełnie zapomniana, a kilka lat temu zauważono ją na zachodzie i teraz jest bardzo popularnym nazwiskiem na rynku sztuki. Możemy gromadzić sztukę tworzoną w latach 60-tych, choć z doświadczenia wiem, że kolekcjonerzy prędzej czy później wychodzą poza ustalone przez siebie ramy, jeśli w oko wpadnie im szczególnie ciekawe dzieło z innej dekady. Znam kolekcjonera, który postanowił odtworzyć kolekcję obrazów 15-tu polskich artystów, zaprezentowanych na wystawie w Nowym Jorku w 1961 roku. Te obrazy wyjechały z Polski na wystawę, ale niestety nie wróciły już ze Stanów – twórców nie było stać na sprowadzenie ich z powrotem do kraju – po wystawie znalazły się więc w rękach przypadkowych kolekcjonerów. Teraz nabywca z Polski za punkt honoru postawił sobie odzyskanie dzieł, które wystawiono wtedy w Nowym Jorku. Spisanie tej historii na nowo, odszukanie tych obiektów – to jest prawdziwy sens budowania tego zbioru. Z kolei tzw. kolekcje retrospektywne obejmują dzieła tworzone przez wielkie, uznane nazwiska wymieniane w publikacjach naukowych. Można też postawić sobie za cel zakup np. dwustu obrazów różnych malarzy i po osiągnięciu tego pułapu starać się o wymianę słabszych obrazów danego twórcy na lepsze. Tego rodzaju zbiory często są najbardziej interesujące, prezentują naprawdę wysoki poziom.

Jaką rolę pełnią na rynku sztuki instytucje, także państwowe?
Muzeum w swoim statucie nie ma możliwości sprzedawania obrazów, a trzeba podkreślić, że to właśnie instytucje takie jak muzea mają najbardziej wartościowe, prestiżowe zbiory. Artyści często przekazują muzeom dzieła aktem darowizny chcąc mieć pewność, że będzie nad nimi sprawowana odpowiednia piecza. Dlatego 90 % najlepszych zbiorów jest dziś własnością instytucji muzealnych, na rynek sztuki trafia właśnie tylko 5-10% tego, co w sztuce uważane jest za crème de la crème.

Jakie tendencje obserwuje pan na światowych rynkach sztuki?
Na zachodzie – to wspomniana już przeze mnie sztuka feministyczna. Niektórzy kolekcjonerzy sprzedają duże części swoich zbiorów po to, by uzupełnić je wreszcie o dzieła stworzone przez kobiety. Kilka lat temu bardzo dobrze sprzedawały się artefakty twórców pochodzących z Afryki.

A jak sytuacja wygląda w Polsce?

Jestem pewien, że za kilka lat największym zainteresowaniem będzie cieszyła się sztuka z okresu 1990-2010. Dziś popularność zyskuje właśnie sztuka kobiet, coraz śmielej na rynku sztuki zaczynają poczynać sobie artyści koncentrujący się wokół tematyki niebinarności i LGBT. Ale jest to zjawisko, do którego polskie społeczeństwo, w tym kolekcjonerzy, dojrzewa bardzo powoli.

Kto lub co decyduje dziś o sukcesie na rynku sztuki?
Po pierwsze i najważniejsze, na wartość dzieła na rynku sztuki wpływa to, czy artysta jest reprezentowany przez odpowiednią galerię.

To bardzo mało romantyczne...
Zgadza się, ale taka jest ponura prawda o rynku sztuki (śmiech). Przyjrzyjmy się czysto praktycznym aspektom – jeśli artysta działa pod skrzydłami galerii, którą prowadzi rzutka osoba o odpowiedniej sieci kontaktów, ta osoba może pomóc artyście, eksponując dzieło w różnych przestrzeniach. Krytyk sztuki może napisać o tym tekst – i nie mówię o prasie branżowej, bo tej prawie nikt nie czyta. Chodzi o ogólnie dostępne media. I to są, moim zdaniem, 3 decydujące czynniki – galeria, kurator wystawy i krytyk piszący teksty. W następnej kolejności wymieniłbym rynek aukcyjny – jeśli właściciel galerii działa odpowiednio prężnie i uda się zorganizować artyście kilka wystaw w prestiżowych miejscach, do tego krytyk napisze kilka tekstów, galeria zwykle wystawia w końcu dzieło na aukcję. Kolekcjoner, widząc liczne wystawy w dobrych galeriach, teksty, pomyśli sobie, że oto mamy dobry obraz. W ten sam sposób może pomyśleć 5-ciu innych kolekcjonerów. I tak obraz, którego wartość szacuje się przed aukcją na 10-15 tys. sprzedaje się w końcu za 50 tys zł. Galeria, mając w pamięci dobry wynik w czasie aukcji, może sprzedawać kolejne obrazy tego twórcy za 70 tys. Z czasem wartość dzieła sztuki rośnie.

Kilkukrotnie podkreślił pan rolę czasu w procesie kształtowania wartości na rynku dzieł sztuki. Czy na lukratywne kontrakty mogą liczyć tylko artyści z 20-30 – letnim dorobkiem, albo, co gorsza, ci, którzy już dawno nie żyją? Przykład Ewy Juszkiewicz, młodej, pochodzącej z Gdańska malarki, której obrazy osiągają astronomiczne ceny na aukcjach w kraju i za granicą pokazuje, że nie musi to być reguła. Może więc chodzi o coś więcej niż odpowiednia protekcja i względy czysto praktyczne...?
Ewa Juszkiewicz to rzeczywiście ciekawy przykład, choć to, że jej obrazy kosztują dziś tyle, ile kosztują, nie jest dziełem ostatnich dwóch, trzech lat – to proces, który trwa od ponad dekady. Znam Ewę od wielu lat i wiem, że był czas, kiedy poważnie zastanawiała się nad sensem swojej drogi, bo po prostu nikt nie interesował się jej malarstwem. To, co na aukcjach dzieje się dziś z jej obrazami to efekt tego, że nigdy się nie złamała, zawsze po prostu robiła swoje ze stalową determinacją.

Ewa Juszkiewicz

Ewa Juszkiewicz

Poza tym w odpowiednim momencie trafiła pod skrzydła galerii Gagosian.
Dokładnie tak. I to tylko potwierdza moje wcześniejsze słowa - Ewa najpierw wygrała kilka konkursów artystycznych w Polsce, potem zainteresowała się nią warszawska galeria Lokal_30, która zabrała jej prace na targi sztuki do Nowego Jorku. Tam zauważyli ją krytycy, marchandzi, m.in. właściciel galerii Gagosian. W ten sposób twórczością młodziutkiej polskiej malarki zainteresowała się jedna z najważniejszych galerii na świecie. A w środowisku krytyków nie bez przyczyny mówi się, że czego nie dotknie się Gagosian, zamienia się w złoto. Jak pani widzi, mimo relatywnie niedługiego okresu, dla Ewy Juszkiewicz to też był pewien proces i mam nadzieję, że to dopiero początek jej wielkiej kariery na światowych rynkach sztuki.

Czy w Trójmieście są jeszcze inni artyści i instytucje, które, pana zdaniem, mają – lub mogłyby mieć – realny wpływ na polski rynek sztuki?
Trójmiasto ma na pewno niesamowity potencjał, mieszka w nim przecież ponad milion ludzi. Jest kilku ciekawych kolekcjonerów, ale to osoby, które nie ujawniają ani swoich personaliów, ani nie upubliczniają swoich zbiorów. Poza tym, mamy w Trójmieście NOMUS – Nowe Muzeum Sztuki...

...które jakiś czas temu zamknięto na kilka miesięcy.
Niestety, sytuacja w NOMUS-ie odbiła się szerokim echem w środowisku artystycznym w Polsce. To instytucja, która mogłaby być jedną z najciekawszych przestrzeni wystawienniczych dla sztuki współczesnej w Polsce. Ale kiedy polityka i konflikty personalne wygrywają z rozsądkiem, bywa, że cierpi także sztuka jako taka. Mam nadzieję, że niedługo sytuacja w NOMUS-ie się ustabilizuje i to miejsce będzie miało szansę na wykorzystanie swojego potencjału.

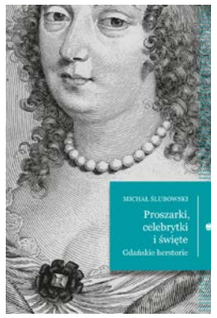
A co z trójmiejskimi artystami? Czy są nazwiska, które z punktu widzenia specjalisty ds. rynku i historyka sztuki wydają się panu szczególnie interesujące?
Z Gdańska, Gdyni i Sopotu pochodzi wielu ważnych dla rynku sztuki twórców. Osobiście interesują mnie prace Henryka Cześnika – to malarz o ciekawym i pokaźnym dorobku, bardzo chciałbym go kiedyś poznać. Podoba mi się też twórczość nieżyjącego już Józefa Czerniawskiego – to wprawdzie związany z Trójmiastem artysta, ale chyba nie do końca jeszcze doceniony i zrozumiany. Jestem pewien, że czas dla jego twórczości nadejdzie, i to już niebawem.

Zapytam jeszcze o NFT, bo to temat, który jeszcze do niedawna rozgrzewał rynek sztuki do czerwoności.
Powiem szczerze, że staram się nie wchodzić w to zagadnienie zbyt głęboko, bo nie do końca wierzę w długofalowy potencjał NFT dla rynku sztuki. Przy całym zrozumieniu dla tego zjawiska, najbardziej wartościowa sztuka to jednak ta, za którą stoi żywy człowiek – jego przeżycia, emocje, sposób, w jaki odczuwa i postrzega świat, z całym bagażem swoich życiowych doświadczeń. Nie ma dobrej sztuki bez bólu istnienia przelanego na płótno.

Biblioteczka PRESTIŻU

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI

Wiosna w pełni! Wszystko budzi się do życia, aż chce się wyjść do parku, usiąść na ławce i w przyjemnej scenerii poczytać wspaniałe nowości literackie. Tym razem mamy dla Was prawdziwe perełki – jak zawsze z Trójmiastem w tle – są nimi historie zapomnianych gdańskich kobiet, wakacyjna Wenecja oraz dobry, gdyński kryminał.



PROSZARKI, CELEBRYTKI I ŚWIĘTE. GDAŃSKIE HERSTORIE

Autor: Michał Ślubowski
Wydawnictwo: Marpress

To książka, która pokazuje zapomnianą część historii miasta. Zapomnianą, bo opowiedzianą oczami kobiet, bardzo często pomijanych w opowieściach o wielkich wydarzeniach czy też tych małych, codziennych sprawach. Autor postanowił oddać żeńskiej części mieszkańców miasta miejsce do wypowiedzenia się i opowiedzenia czegoś więcej o sobie. Mamy tutaj takie postacie jak: Annę Renatę Breyne, Almę Richter czy Johannę Schopenhauer. Inne kobiety poznajemy jedynie przez wzgląd do grup społecznych, takich jak zakonnice, służące czy położne. Jednak każda z bohaterek miała pewny wpływ na politykę, kulturę czy religię dawnego miasta.

GONDOLIERKA. LA SONATA DI FERRO

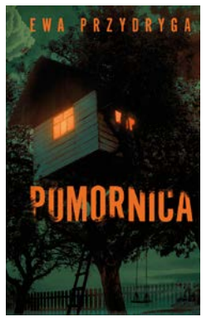
Autor: Agata Grabowska
Wydawnictwo: Novae Res

Główną bohaterką jest Fabiola Faliero, Wenecjanka z dziada pradziada, która zna miasto jak własną kieszeń. To jej oczami poznajemy aglomerację, zwłaszcza że kobieta jest przewodniczką wycieczek w swoim mieście. Jej opowieść pozwoli dotknąć starożytnych murów, poczuć zapach i smak potrwa oraz zrozumieć historię tego miejsca. Jednak Fabiola, dziedziczka znanego rodu, skrywa pewien sekret, który może nie spodobać się rodzinie. Chce zostać pierwszą w dziejach gondolierką. Czy jej się to uda?

BLIZNY

Autor: Jorn Lier Horst, Thomas Enger
Wydawnictwo: Smak Słowa

Alexander Blix został osadzony w jednym z norweskich więzień o zaostrzonym rygorze. To kara za pomszczenie śmierci swojej córki. Współwięźniowie nie dają jednak spokojnie odbyć kary byłemu policjantowi… Tymczasem dawni koledzy Blixa poszukują groźnego zabójcy. Uciekł on z niemieckiego więzienia i udał się na północ do Norwegii, a jedyną osobą, która może pomóc jest współosadzony z celi Blixa. Sam Blix również mierzy się ze swoją przeszłością wraz z dziennikarką Emmą Ramm, która stale go odwiedza. To ona dowiaduje się, że jego sprawa ma związek z pewną miejscowością – Osen, a mieszkańcy coś ukrywają…



EWA PRZYDRYGA

Autor: Pomornica
Wydawnictwo: Muza

W trakcie przyjęcia w ogrodzie pewnego małżeństwa dochodzi do tragedii. Jeden z ich gości zostaje brutalnie zamordowany. Odbija się to na zdrowiu i związku Julii i Wiktora, którzy postanawiają wyjechać i zostawić wypadki za sobą. Mija kolejnych kilka lat. Małżeństwo wraca do domu rodzinnego kobiety, jednak przeszłość nie daje o sobie zapomnieć. Pod nieobecność męża Julia w ogrodzie znajduje balonik, a w nim wiadomość, która zaprowadza ją do obskurnego motelu, w którym doszło właśnie do brutalnego gwałtu. Kobieta ucieka. Jednak jeszcze tego samego dnia w jej domu zjawia się policja, a wszystkie wskazówki doprowadzają do tego, że sprawa ma związek z dawnym morderstwem…

Prestiżowe IMPREZY

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ

DO SŁUCHANIA DO OGLĄDANIA DO SPOTKANIA

LOOKING THROUGH OBJECTS WSPÓŁCZESNE POLSKIE PROJEKTANTKI

Na wystawie LTO znajdą się starannie wyselekcjonowane obiekty autorstwa kilkunastu polskich twórczyń, a także zdjęcia, teksty kuratorskie, fragmenty wywiadów i poszerzone opisy tych obiektów. Elementem wiodącym będą prace projektantek ilustrujące zmiany, jakie dokonały się w ostatniej dekadzie w Polsce. Wystawa powstała w ramach dwuletniego projektu „Looking Through Objects". Podczas pierwszej, realizowanej w Tallinie odsłonie projektu, na który składał się m.in. program popularyzatorski, zagranicznej publiczności prezentowano przedmioty stworzone przez czołowe polskie projektantki. Kontekstem wystawy jest podróż przez polską scenę designu, którą dziennikarz Gian Luca Amadei i fotograf Dario Lombardi odbyli 15 lat temu. Ich projekt zakończył się publikacją książki Discovering Women in Polish Design, która została opublikowana w ramach Polska!Year sezonu polskiego w Wielkiej Brytanii w 2009 roku. Dziesięć lat później Dario i Gian Luca wrócili do Polski, by przygotować projekt Looking Through Objects. Women in Contemporary Polish Design wspólnie z kuratorką wystawy Agnieszką Jacobson-Cielecką, która była ich przewodniczką po polskiej scenie projektowej i partnerką projektu.

Data: 12.05 - 06.08
Miejsce: NOMUS – Nowe Muzeum Sztuki

25. EDYCJA MIĘDZYNARODOWYCH ZAWODÓW W SKOKACH CSIO5* SOPOT

Czerwcowe święto jeździectwa, zawody międzynarodowe CSIO, w trakcie których rozgrywany jest konkurs drużynowy Pucharu Narodów, to od lat sopocka tradycja. W tym roku Hipodrom ma szczególne powody do świętowania, ponieważ zawody odbędą się tutaj już po raz dwudziesty piąty. Ta piękna rocznica przypada w roku szczególnym, podczas którego Sopot obchodzi dwustolecie kurortu, tym bardziej zatem warto sięgnąć pamięcią do historii i przypomnieć, że tradycja zawodów jeździeckich jest w tym mieście prawie równie stara, jak tradycja wypoczynku nad morzem. W najważniejszym konkursie, Pucharze Narodów Longines FEI Jumping Nations Cup wezmą udział reprezentacje Belgii, Niemiec, Irlandii, Włoch, Szwajcarii oraz Polski. Ponadto organizatorzy, jak co roku, spodziewają się jeźdźców indywidualnych z całego świata. CSIO to także promocja jeździectwa wśród młodych – już po raz trzeci w czasie zawodów międzynarodowych rozegrane zostaną zawody CSIO Sopot Young Stars, o udział w których najmłodsi zawodnicy musieli zawalczyć podczas kwalifikacji odbywających się w całej Polsce.

Data: 15-19.06
Miejsce: Hipodrom Sopot

INFOSHARE 2023

Zmieniające rzeczywistość, chatboty, alternatywny świat metaverse i sztuczna inteligencja odmieniona przez wszystkie przypadki – to tematy, które już w maju pojawią się na Infoshare 2023. Największa w CEE konferencja poświęcona biznesowi, nowym technologiom i startupom odbędzie się po raz 17 w Gdańsku.

Infoshare 2023 to przestrzeń licznych spotkań z menedżerami i inwestorami z całego świata, którzy poszukują biznesowych jednorożców. W tym roku udział w konferencji potwierdzili m.in inwestorzy związani z Andreessen Horowitz, 10X Founders i Flashpoint VC czy 500 Emerging Europe. Gotowi są przeznaczyć kolejne miliony na inwestycje w startupy na Infoshare, jeśli tylko te ich do siebie przekonają. Okazji do nawiązania z nimi kontaktu startuperzy będą mieli mnóstwo. Wszyscy półfinaliści otrzymają Startup Passy, umożliwiające nieodpłatny udział w konferencji oraz dostęp do wszystkich scen. Będą też mogli pokazać się na fizycznym Startup Expo i umawiać się na spotkania w ramach Matchmakingu.

Data: 24-25.05
Miejsce: Amber Expo

XIX LADIES' JAZZ FESTIVAL

8 dni i 13 koncertów - tak przedstawia się tegoroczna, XIX edycja Ladies' Jazz Festival. The Manhattan Transfer wystąpią na jedynym w Polsce koncercie odbywającym się w ramach ich pożegnalnej światowej trasy podsumowującej 50 lat działalności artystycznej. Ewa Bem przedstawi premierowy program Ewa Bem „Loves The Beatles" w aranżacjach Grzecha Piotrowskiego. Natomiast posiadaczka jednego z najpiękniejszych głosów świata, Lizz Wright, po 15 latach od swego polskiego debiutu, który miał miejsce na Ladies' Jazz Festival 2008, w tym roku powróci na festiwal. Krystyna Prońko, piosenkarka, kompozytorka, wykładowczyni, będzie świętować 55 lecie swojej działalności, a Anna Maria Jopek po raz pierwszy wystąpi przed festiwalową publicznością. Wakacyjny festiwal pięknych pieśni po raz pierwszy gościć będzie także jedną z największych artystek Wysp Zielonego Przylądka, morny i koladejry, Nancy Vieirę. Również po raz pierwszy na LJF wystąpi jedna z największych artystek jazzowych Norwegii, Silje Nergaard. Jej koncert będzie miał miejsce w urokliwej Filharmonii Kaszubskiej w Wejherowie. Nie zabraknie także konkursu o Grand Prix Ladies Jazz Festival dla młodych adeptek sztuki jazzowej.

Data: 16-24.07
Miejsce: Gdynia, Wejherowo

20. EDYCJA MILLENNIUM DOCS AGAINST GRAVITY

Zbliża się jubileuszowa 20. edycja Millennium Docs Against Gravity, największego polskiego festiwalu filmowego. Hasło tegorocznej edycji MDAG brzmi „Nie bądź obojętny_a" i odwołuje się do słynnych słów Mariana Turskiego, które stały się także hasłem obchodów 80. rocznicy wybuchu powstania w getcie warszawskim organizowanych przez Muzeum POLIN. Te słowa korespondują z misją Millennium Docs Against Gravity oraz prezentowanym na festiwalu od lat programem filmowym. To wyraz wartości, które towarzyszą festiwalowi od początku istnienia - uważności i wrażliwości na otaczających nas ludzi.

W tym roku na festiwalu nie zabraknie wielu interesujących filmów polskich. Wśród tych, które powalczą o tytuł Najlepszego Filmu Polskiego, znalazły się: „Vika!" - Agnieszka Zwiefka pokazuje najstarszą polską DJ-kę, jej niezwykłą energię oraz zmagania ze słabnącym ciałem, Jakub Piątek zaprezentuje swój najnowszy film „Pianoforte", który miał premierę w Sundance opowiadający o uczestnikach Konkursu Chopinowskiego. Kuba Mikurda, dwukrotny zdobywca Nosa Chopina podczas MDAG, tym razem zaprezentuje publiczności świeże spojrzenie na „Solaris" Stanisława Lema w filmie „Solaris Mon Amour".

Data: 12-21.05
Miejsce: Gdyńskie Centrum Filmowe

IKA kolor
www.ika-kolor.com.pl

BERRY ALLOC

GDAŃSK, Al. Grunwaldzka 470
przy hali Olivia
gdansk01@ika-kolor.com.pl

GDAŃSK, Al.Grunwaldzka 211
Galeria Wnętrz City Meble
gdansk02@ika-kolor.com.pl

RUMIA, ul. Grunwaldzka 6
przy Lidlu
rumia@ika-kolor.com.pl

STAROGARD GDAŃSKI, ul. Zblewska 10

RED BULL DANCE YOUR STYLE

KWALIFIKACJE

Wielkie święto street dance'u powraca i to w trzech odsłonach! Najlepsi tancerze z całej Polski będą ze sobą rywalizować w rytm największych muzycznych przebojów, a publiczność zadecyduje, kto zwycięży! W tegoroczny, wiosenny sezon wejdziemy taneczn-ym krokiem za sprawą Red Bull Dance Your Style. To organizowane na całym świecie wyjątkowe bitwy z tańcem ulicznym w roli głównej. Wyjątkowe, bo stawką jest nie tylko pokonanie przeciwnika, ale przede wszystkim – aplauz i szacunek oceniającej wszystkie pojedynki publiczności.

W 2022 roku pierwsza impreza Red Bull Dance Your Style w Polsce odbyła się w poznańskim klubie Tama. Podczas finału serce publiczności podbiła waackerka Doma. Kto zwycięży Red Bull Dance Your Style Poland 2023? W tym roku o udział w imprezie można starać się podczas dwóch przystanków – we Wrocławiu w hali Świebodzki oraz w Gdańsku w Plener 33. W trakcie eliminacji wyłonionych zostanie po 4 tancerzy, którzy otrzymają zaproszenie do udziału w finale w Poznaniu. Dołączą oni tym samym do 8 tancerzy, wyróżnionych przed finałem dzikimi kartami.

Fot. Gniewko Głogowski

Data: 20.05
Miejsce: Plener 33

WYSTAWA BALTIC HORIZONS

FINAŁ KONKURSU NA RZEŹBĘ DLA SOPOTU

Baltic Horizons to międzynarodowy konkurs na rzeźbę dla Sopotu, którego tematem są zmiany ekologiczne i wpływ człowieka na środowisko w regionie Bałtyku. Inicjatorami i współorganizatorami konkursu są Miasto Sopot, Ergo Hestia, Fundacja Artystyczna Podróż Hestii oraz Państwowa Galeria Sztuki.

Konkurs rozpoczyna współpracę z instytucjami artystycznymi i artystami z krajów regionu Morza Bałtyckiego. Do udziału w jego pierwszej edycji zostali zaproszeni partnerzy z Finlandii, Łotwy, Litwy i Polski. Każda z partnerskich instytucji nominowała do udziału w konkursie wybitnych artystów ze swojego kraju, których poproszono o zaprojektowania dzieła sztuki z myślą o przestrzeni publicznej Sopotu. Kapituła konkursowa złożona z przedstawicieli organizatorów i niezależnych ekspertów wybiera projekt, który zostanie zrealizowany i już jesienią br. stanie w Parku Północnym w Sopocie, wpisując się w projekt „Sopot miastem rzeźby". Podczas wystawy zaprezentowane zostaną prace 10 artystów i artystek z Polski, Litwy, Łotwy i Finlandii, reprezentujących różne pokolenia i postawy artystyczne. Znajdą się wśród nich zarówno projekty konkursowe, jak i wcześniejsze prace - rzeźby, instalacje, prace wideo, a także realizowana przez twórców dokumentacja fotograficzna działań w przestrzeni publicznej.

Data: 28.04-18.06
Miejsce: Państwowa Galeria Sztuki

VOLVO XC60 B5 AWD

DŁUGOWIECZNY SZWEDZKI SUV

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

Za każdym razem, kiedy myślę o Volvo jestem pod wrażeniem tego, w jaki sposób projektowane są te samochody. W czasach, gdy nawet co 2-3 lata producenci serwują nam liftingi (zwykle nie wiele wnoszące do konstrukcji), a co 5-6 lat prezentują kolejną generację, Volvo postępuje zgoła inaczej. XC60, czyli średniej wielkości SUV w ofercie tej marki jest dostępny na rynku już od 2017 roku. Generalnie tak długi czas dostępności to fenomen, ale szwedzki projekt broni się lepiej, niż większość nowszych od niego konstrukcji!

Volvo XC60 to model, będący prawdziwą podstawą oferty tej marki w Polsce. Stanowi on blisko połowę wszystkich sprzedanych aut i zarazem jest jednym z najpopularniejszych samochodów segmentu Premium w Polsce.

Ofertę urozmaicają różne wersje napędowe. Wprowadzenie do niej odmiany hybrydowej to żadna nowość – to i tak „tylko" wstęp do pełnej elektryfikacji. XC60 w takiej odmienia występuje w kilku wariantach. W naszym redakcyjnym teście, dzięki Volvo Car Plichta Gdynia, testujemy B5 AWD, czyli wersję o mocy 250 KM.

XC60 to optymalny wybór dla osób poszukujących SUV'a o uniwersalnych rozmiarach. Jego wielkość odpowiada potrzebom 4-osobowej rodziny, ale zarazem samochód nie jest na tyle duży, by utrudniona była jego eksploatacja w mieście. Prezentowane Volvo ma

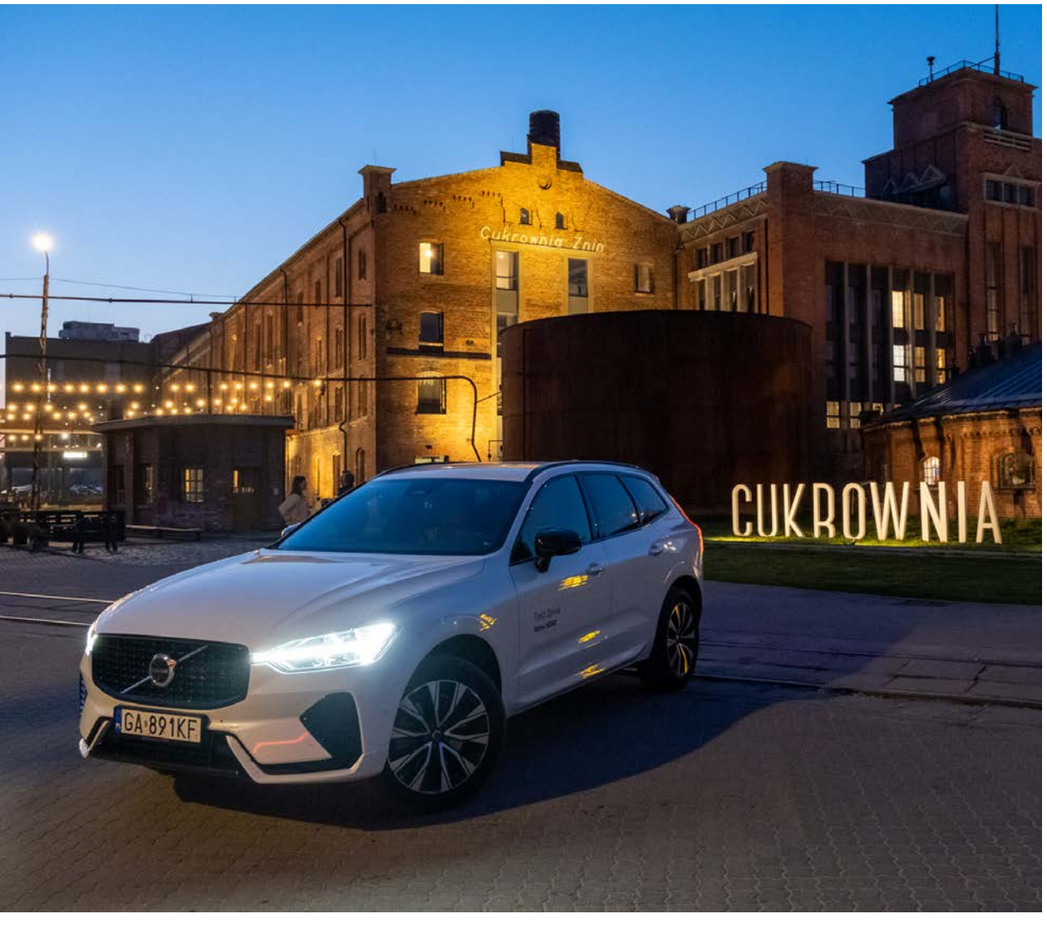
niespełna 4,7 metra długości. W gamie modelowej plasuje się pomiędzy małym XC40, a topowym XC90.

Przemyślany projekt samochodu, owocuje dobrą sprzedażą, ale ta nie wynika z przypadku. XC60 to solidny, dobrze wykonany i komfortowy samochód. Minimalistyczna, ale ergonomiczna deska rozdzielcza, otulenie kierowcy świetnie wykończonym kokpitem, wysoka pozycja za kierownicą i wyjątkowo wygodne, obszerne fotele. Wszystko to sprawia, że to Volvo jest samochodem, którym po prostu chce się jeździć.

Zespół napędowy pozwala poruszać się bezemisyjnie, gdy jest taka potrzeba, ale równocześnie w trasie potrafi zaskoczyć elastycznością i osiągami. Czas jakie potrzebny jest XC60 na osiągnięcie 100 km/h ze startu zatrzymanego to 6.9 sekundy, a równocześnie osiągnięcie średniego spalania na poziomie 8 litrów nie jest tutaj problemem.

Prowadzenie Volvo jest jak rejs jachtem. Samochód płynie po drodze, ale robi to inaczej niż np. niemiecka konkurencja. Volvo jest bardziej sprężyste i nie „buja" się po pokonaniu przeszkody. Taka specyfika pracy zawieszenia powoduje, że jazda jest wygodna, ale równocześnie samochód na ciasnych łukach też nieźle sobie radzi, a przeciążenia działające na ciało równoważą wówczas fotele.

Komfort jazdy to także bezpieczeństwo i nowoczesne systemy wspomagające kierowcę. XC60 potrafi być samochodem półautonomicznym – na autostradzie, podczas używania aktywnego tempomatu, samochód dba nie tylko o bezpieczną odległość od auta poprzedzającego, ale



także utrzymuje się na swoim pasie ruchu. Wymaga jednak przy tym „obciążenia" kierownicy rękami kierowcy. Gdy te położymy na kolanach, auto zasygnalizuje konieczność kontroli.

XC60 to bardzo uniwersalny samochód. Już z segmentu Premium, ale jeszcze nie „kujący w oczy". Prezentuje przy tym wiele pożądanych cech – jest wygodny, bezpieczny i wystarczająco przestronny.

Ceny Volvo XC60 w hybrydowej odmianie B5 rozpoczyna się od niespełna 250 000 zł. Prezentowany na zdjęciach egzemplarz to wydatek ponad 300 000 zł.

Autotest przeprowadziliśmy dzięki uprzejmości autoryzowanego salonu Volvo Car Plichta Gdynia. Zapraszamy do jazd testowych w Gdyni na ulicy Morskiej 314.

GMC JIMMY

AMERYKAŃSKI SUV Z TERMINATOREM W TLE

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

Choć w Ameryce miał być kompaktem, wiedzie prym na każdej imprezie zmotoryzowanych klasyków. Dziś, piękny i dominujący GMC Jimmy z Trójmiasta regularnie zgarnia nagrody w lokalnych zmotoryzowanych konkursach piękności.

Większości z nas wydaje się, że SUV-a wymyślili Japończycy, Anglicy, albo Amerykanie, gdzieś pod koniec XX wieku. Nieprawda! Takie samochody popularne były w USA już 20 lat wcześniej. Wystarczy popatrzeć na kultowego International Harvestera z 1961 roku, albo na – no właśnie pokazane po raz pierwszy w 1969 roku, GMC Jimmy, aby przekonać się że wbrew temu, co twierdzą Brytyjczycy, pokazany w 1970 roku Range Rover wcale nie był pierwszy.

Od dnia debiutu, aż do końca produkcji w 2001 roku, Jimmy był zawsze taki sam – trochę jak włoski model Fabio Lanzoni – wielki, przystojny i grubo ciosany. Trudno zatem zrozumieć, dlaczego marketingowcy General Motors nazywali go przez lata „kompaktem". Podobno dlatego, że plasował się wielkościowo pod wielkim Suburbanem, który de facto był ciężarówką, którą przystosowano do przewozu osób.

Suburban i Jimmy miały, różniącą się długościami, wspólną ramę. W 1972 roku zaprezentowano kolejne wcielenie Jimmiego. Samochód stał się większy, a także utrzymano go w nowej estetyce wdrożonej wówczas przez General Motors. Jimmy II stało się bardziej kanciaste. Przybyło też chromów. Takie Jimmy pozostało w produkcji przez kolejne 20 lat. Następna, trzecia generacja SUV-a GMC oferowana była do 1991 roku.

Podobnie jak Fabio, Jimmy szybko został aktorem. Włoski amant ma na swoim koncie 50 produkcji, Jimmy ma ich kilkaset. Nic dziwnego, przecież jego charakterystyczna, kubiczna sylwetka, stała się jednym z symboli amerykańskiego przedmieścia.

Nasz „trójmiejski" GMC Jimmy parkuje nieco bliżej centrum – na gdańskiej Morenie. Pod jego maską kryje się potężny 6.2 litrowy motor Detroit Diesel, o mocy 135 km i momencie obrotowym ciężarówki, wynoszącym 550 Nm. Wyprodukowano go zaś wtedy, kiedy na ekrany kin weszły historyczne hity - Ghostbusters, Indiana Jones i Świątynia Zagłady, Gremliny, Gliniarz z Beverly Hills, Amadeusz, czy tak coraz bardziej niestety realny Terminator. W Orwellowskim roku 1984.

- Pomysł zakupu tego auta zrodził się dawno temu, gdy jako mały chłopak miałem okazję przejechać się takim wehikułem – wspomina właściciel Sławek Fuławka. - Szukałem go bardzo długo. Po szeroko zakrojonej kwerendzie zagranicznych portali, właściwy egzemplarz odnalazłem w Polsce. Samochód był w fatalnym stanie blacharskim, za to świetnym mechanicznie i z symbolicznym przebiegiem wynoszącym w momencie zakupu zaledwie 65000 km – dodaje.

Aby zacząć z niego korzystać, najpierw konieczne było usunięcie rdzy. Odbudowa trwała 2 lata. Nie objęła środka i tapicerki, gdyż te były w świetnej formie. Samochód jest bardzo bogato wyposażony. Ma elektryczne szyby, klimatyzację, łamaną kolumnę kierownicy, tempomat, czyli rzeczy które 40 lat temu nie były dostępne w większości samochodów z Europy.

- Jimmy pomimo swojego wieku jest w pełni sprawny i dostarcza mi i mojej rodzinie wspaniałych chwil spędzonych na zlotach samochodów amerykańskich, czy innych eventach związanych z zabytkową czy klasyczną motoryzacją. W tym roku wybieramy się też do Szwecji. Bo to kraj, w którym – oprócz USA, najbardziej kochają takie samochody – podkreśla miłośnik amerykańskiego SUV-a.

Fot. Mat. Prasowe

POLSKA LIGA ŻEGLARSKA ROZPOCZYNA 9 SEZON!

AUTORKA: HALINA KONOPKA

9 lat temu na linii startu Polskiej Ligi Żeglarskiej pojawiło się zaledwie 10 klubów, dziś to aż 8 razy więcej! Ponadto rozgrywki odbywają się na trzech poziomach, na mapie przystanków pojawiły się nowe akweny, a całość rywalizacji rozegra się na nowej flocie, niezwykle dynamicznych jachtów - RS21. Pod wieloma względami będzie to sezon wyjątkowy.

W nadchodzącym sezonie, podobnie jak w ubiegłym, w ramach Polskiej Ligi Żeglarskiej rywalizacja odbędzie się na trzech poziomach: Ekstraklasie, 1 lidze oraz 2 lidze. Łącznie na starcie zobaczymy 48 zespołów. Jest to kolejny rok wzrostu liczby uczestników w stosunku do zeszłego sezonu i kolejny rekordowy rok pod tym względem. Zawodnicy ścigają się na jednakowych, monotypowych jachtach klasy RS21. To krótkie dynamiczne starty, rozgrywane blisko brzegu i sędziowane na wodzie przez trzech arbitrów, co gwarantuje transparentność, a wyniki znane są zaraz po zakończeniu każdego wyścigu.

O popularności ligi decyduje również jej oprawa medialna, czyli relacje na żywo z regat dostępne na youtubie i telewizyjnych kanałach sportowych, oraz obszerne galerie i materiały wideo publikowane w social mediach i w mediach sportowych. Co ciekawe, są to jedyne regaty w Polsce, które można śledzić na bieżąco w internecie poprzez system trackingowy zapewniający wizualizację wyścigów na żywo wraz z aktualnymi wynikami wyścigu regat i całego sezonu.

To jednak nie koniec nowości. Zmianie uległy też lokalizacje rozgrywania regat. Zamiast Szczecina i Warszawy, w tym roku do Sopotu i Gdyni dołączają Olsztyn i Sztynort. Sezon główny zacznie się w połowie maja w Sopocie, następnie w lipcu przeniesie się do Gdyni, w sierpniu żeglarze zawitają do Olsztyna, a wielki finał odbędzie się na przełomie września i października w Sztynorcie. Ciekawostką jest fakt, że wszystkie 4 rundy 2 Ligi odbędą się w Sztynorcie na nowej flocie jachtów RS21 pozyskanej przez Nowy Sztynort.

- Co roku poziom ligi wyraźnie wzrasta, ale przewidywania co do tegorocznego sezonu ekstraklasy można podsumować stwierdzeniem, że trudno wytypować faworytów - mówi Maciej Cylupa, który od 9 lat organizuje Polską Ligę Żeglarską. - Sporo zmian i wzmocnień zaszło również w startujących załogach. Obok faworyzowanego YKP Gdynia, trzykrotnego zwycięzcy ligi w ostatnich sezonach na pewno groźne będą załogi Yacht Club Gdańsk i Legii Warszawa, medalistów z dwóch ubiegłych lat. W zimie wiele zespołów zmieniło swoje składy, przez co w roli faworytów możemy wymienić praktycznie większość zespołów startujących w ekstraklasie - dodaje Cylupa.

Na pewno najgorętszym transferem sezonu jest dołączenie Agnieszki Skrzypulec do załogi Yacht Klub Polski Szczecin, która będzie walczyć w ekstraklasie u boku Partyka Zbroi. Co ciekawe, na starcie pojawią się też dwa zespoły w składach stuprocentowo kobiecych, prowadzonych odpowiednio przez Kasię Barabasz i Julię Szmit.

- Niemniej ciekawie zapowiada się 1 liga, w której na pewno spore ambicje powrotu do Ekstraklasy ma załoga SportVita z Gliwic, która pozyskała Filipa Ciszkiewicza do swojego składu. Do walki o awans włączą się na pewno załogi KW Garland Gliwice z Adamem Głogowskim za sterem oraz wchodzący do rywalizacji ligowej utytułowany Przemek Tarnacki w barwach Ocean Challenge Yacht Club i Robert Janecki w barwach UKS Navigo. Wszystko to powoduje, że rywalizacja w 1 lidze również będzie bardzo zacięta, a awans 4 czołowych załóg do ekstraklasy na ten moment jest nieprzewidywalny - komentuje Maciej Cylupa.

Poza głównym sezonem Polskiej Ligi Żeglarskiej warto przypomnieć również o dwóch innych imprezach organizowanych przez tą samą ekipę. Po raz drugi na wodach Zatoki Gdańskiej odbędą się regaty Women On Water, w tym roku pod nazwą Dr Irena Eris Żeglarskie Mistrzostwa Kobiet, które po zeszłorocznym sukcesie chyba na stałe wpisały się do kalendarza regat w Polsce. Bazą regat znowu będzie Sopot, a regaty podobnie jak w zeszłym roku na pewno zgromadzą na brzegu wielu kibiców. Jednak przysłowiową wisienką na torcie, a zarazem największą nowością będą czterodniowe regaty rangi Żeglarskiej Ligi Mistrzów, które odbędą się tydzień wcześniej również w Sopocie. Na starcie zobaczymy 27 zespołów z 20 krajów z najmocniejszych lig z całej Europy. Załogi będą walczyć o awans do wielkiego finału Ligi Mistrzów, a tylko 11 załóg uzyska bilet do Travemunde.

POWSTAJE NOWA MARINA GDYNIA

AUTORZY: KLAUDIA KRAUSE-BACIA | MICHAŁ STANKIEWICZ

Już od lat trwają dyskusje na temat planów nowej zabudowy mariny przy Skwerze Kościuszki w Gdyni. Polski Związek Żeglarski, właściciel tego terenu już kilka razy zapowiadał start projektu, po czym zapadała cisza. Wygląda jednak na to, że PZŻ - owi udało się wreszcie dokonać przełomu. W grudniu ub. roku jego większościowym udziałowcem została belgijska firma Ghelamco. Teraz wspólnicy pracują nad zupełnie nowym projektem, a budowa – już nie trzech, jak kiedyś planowano, ale pięciu obiektów być może ruszy jesienią 2023 roku.

Do transakcji, która po kilku dekadach zmieniła układ właścicielski koło Skweru Kościuszki doszło w grudniu 2022 roku. Ghelamco, belgijski deweloper kupił od PZŻ 80% udziałów w spółce Nowa Marina Gdynia Sp. z o.o., która formalnie jest użytkownikiem wieczystym gruntów pomiędzy Skwerem Kościuszki, a Mariną Gdynia. W zamian inwestor ma sfinansować nową zabudowę wokół basenu portowego.

- W ubiegłym roku ogłosiliśmy konkurs na stworzenie nowego projektu. Został już rozstrzygnięty, ale sam projekt nie jest jeszcze gotowy. Trwają prace, a jednocześnie wszystkie związane z nim konsultacje i procedury – potwierdza Tomasz Chamera, prezes PZŻ, dodając, że w zależności od stanu ich realizacji prace budowlane mogą rozpocząć się nawet jesienią tego roku. - Chcemy skutecznie połączyć funkcje żeglarskie, komercyjne i historyczne, tak ważne dla terenów Mola Południowego. Liczę, że niebawem będziemy w stanie podać więcej szczegółów.

ZACZĘŁO SIĘ W LATACH 70.

Choć do otwarcia nowych obiektów jeszcze daleka droga to sama transakcja – w kontekście wieloletnich dyskusji - jest już sporym przełomem. Obszar, który znajduje się pomiędzy Skwerem Kościuszki, a basenem portowym od lat zajmują kluby sportowe – Stal, Gryf, YKP, a do niedawna także CWM ZHP. W latach 70. XX wieku wybudowano tam cztery pawilony, po jednym dla każdego z klubów. Od strony ulicy ulokowały się usługi, głównie mała gastronomia.

W 1983 roku użytkownikiem wieczystym tego terenu został Polski Związek Żeglarski. W kolejnych latach rozpoczęły się pierwsze, nieśmiałe rozmowy o przebudowie terenu. Wyraźny konkret pojawił się dopiero w 2014 roku. Właśnie wtedy PZŻ, pod zarządem ówczesnego prezesa Wiesława Kaczmarka z wielkim hukiem zaprezentował projekt Nowej Mariny Gdynia autorstwa Studia Kwadrat. Koncepcja była imponująca. Zakładała budowę 3 budynków o powierzchni prawie 33 tys. m kw. Miało w nich być nowoczesne zaplecze konferencyjno - szkoleniowe dla klubów i PZŻ, a w części komercyjnej hotel z 200 pokojami (10 tys. m kw.), powierzchnia handlowa i usługowa (5,7tys. m kw.), biura (5 tys. m. kw), centrum fitness, garaż. Start budowy ogłoszono na 2016 rok.

KOSZTOWNE SPÓŁKI

Największym wyzwaniem okazało się jednak sfinansowanie tej koncepcji. Jej realizację wyceniono na 160 mln zł. PZŻ powołało do życia dwie spółki o tej samej nazwie Nowa Marina Gdynia. Pierwsza, spółka akcyjna – miała być operatorem całej inwestycji, a druga, spółka akcyjna spółka komandytowa - właścicielem gruntu. Związek wycenił wtedy wartość gruntu na którym miała stanąć budowa na 42 mln zł i zapisał w umowie spółki, że wniesie go aportem do spółki.

Ruszyły więc poszukiwania zainteresowanych inwestycją, ale póki co dwa podmioty o nazwie Nowa Marina Gdynia nie miały dochodów, za to generowały duże koszty. Nie tylko z powodu projektu architektonicznego, który pochłonął 4 mln zł. Sporo szło na wynagrodzenia zarządu i rady nadzorczej do której oddelegowało się ówczesne kierownictwo PZŻ. Konieczna była więc kroplówka w formie pożyczek z kasy związku. W ten sposób przez lata narastał dług. Wg bilansu za 2019 rok zobowiązania i rezerwy spółek sięgnęły 9 mln zł.

PZŻ miał jeszcze jedną działkę obok mariny, która nie była brana pod uwagę w planach budowy. W 2014 roku sprzedał ją za około 21 mln zł. To grunt na którym mieściły się lokale gastronomiczne, parking i wesołe miasteczko, a w 2022 roku rozpoczęła się budowa hotelu. Pieniądze uzyskane ze sprzedaży zasiliły specjalny fundusz infrastruktury, który rozpoczął działalność pożyczkową na projekty żeglarskie na terenie całego kraju. Część z nich trafiła w formie pożyczek do gdyńskich spółek PZŻ.

W POSZUKIWANIU INWESTORÓW

W 2017 roku doszło do zmiany władzy w PZŻ. Podczas sejmiku wyborczego oponenci Wiesława Kaczmarka, znużeni problemami finansowymi zarzucali mu zrobienie z PZŻ związku bankowo - pożyczkowego. Nowym szefem z dużą przewagą głosów został gdynianin Tomasz Chamera, który przejmował nie tylko zadłużone spółki, ale i zadłużony związek, generujący po kilka milionów strat rocznie. Rozwiązanie kwestii gdyńskiej mariny, obok innych spraw majątkowych stawało się więc palącym problemem.

Szybko zlikwidowano wynagrodzenia w spółkach, co zmniejszyło coroczne straty. Rozpoczęto też zmiany formalne – w 2018 wniesiono aportem grunty, których wartość została zmniejszona do 38 mln zł.

Kontynuowano poszukiwania pieniędzy. W tym samym roku Bank Gospodarstwa Krajowego zgodził się na udzielenie kredytu na zabudowę mariny w wysokości 95 mln zł. PZŻ nie zdecydował się jednak na to rozwiązanie.

- Decyzję podjęła rada nadzorcza spółki Nowa Marina Gdynia S.A. Po analizie oferty jednogłośnie uznaliśmy, że proponowane warunki były niemożliwe do spełnienia, mogły spowodować zagrożenie finansowe i funkcjonalne dla projektu – wyjaśnia Tomasz Chamera. – Najprościej było sprzedać prawa do użytkowania wieczystego, ale to nie było naszym zamysłem. Poszukiwaliśmy partnera biorą na siebie zarówno ryzyko biznesowe, jak i potencjalne zyski.

W pewnym momencie budową było zainteresowanych aż 8 podmiotów. W 2018 roku pojawiło się Ghelamco. I finalnie PZŻ zdecydowało się na kontynuację rozmów tylko z tym deweloperem.

ILE ŻEGLARSTWA, ILE KOMERCJI

I tutaj pojawia się wątek żeglarski, który budzi spory wśród żeglarzy i gdynian. Główną osią dyskusji jest rola klubów w całym projekcie. Z jednej strony nowy obiekt musi zachować funkcję żeglarską, sportową, społeczną, a z drugiej strony być tak skonstruowany, by potencjalny inwestor zrealizował swoje cele, czyli osiągnął zysk.

Wg projektu z 2014 roku w marinie miały stanąć 3 budynki, a klubom miało być oddane w sumie 7500 m kw. powierzchni. Co więcej – każdy z nich miał być udziałowcem Nowej Mariny Gdynia S.A. Udziały były symboliczne, bo raptem po 2 akcje na klub (każda po 1000 zł) z 108 akcji serii B, ale dawały możliwość po jednym miejscu w składzie rady nadzorczej i wpływ na budowę mariny. Wówczas w marinie działały 4 podmioty: Jacht Klub Morski Gryf, Yacht Klub Stal, Yacht Klub Polski Gdynia i Centrum Wychowania Morskiego należące do ZHP. I to właśnie one w 2015 roku stały się udziałowcami spółki.

Mimo formalnej współpracy dochodziło do zgrzytów. Przede wszystkim na linii PZŻ - ZHP. Harcerze uważali, że grunt na którym działają powinien być ich własnością. Sprawa trafiła do sądu, a PZŻ naliczał im opłaty za bezumowne korzystanie z nieruchomości. ZHP protestowało też przeciwko opłacaniu członków rady nadzorczej spółki (za kadencji Wiesława Kaczmarka). Tutaj ważne wyjaśnienie – pieniądze pobierali tylko ówcześni członkowie rady z ramienia PZŻ, a delegaci klubów – nie. Ostatecznie ZHP i PZŻ po latach zakończyły spór. Tym samym grze zostały trzy działające kluby.

Okazało się jednak, że zawarte porozumienia zdążyły już wygasnąć, stąd rozmowy trwały dalej. Wiadomo było, że nowy inwestor oczekuje zmian w projekcie, a kluby muszą liczyć się z mniejszą powierzchnią niż pierwotnie zakładano.

CZAS NA BUDOWĘ

Aktualnie Ghelamco jest właścicielem 80% udziałów w Nowej Marinie Gdynia, a PZŻ ma 20%. Związek jako mniejszościowy udziałowiec zagwarantował w umowie jednomyślność w kluczowych sprawach, a Ghelamco poniesie koszt całej inwestycji.

Od nowa rozwiązano kwestię klubów. Już w 2021 roku podpisano nowe porozumienie zgodnie z którym każdy klub będzie zabezpieczony na czas budowy, a po jej zakończeniu otrzyma powierzchnię o wielkości 750 m kw. Każdy będzie mieć też prawo zakupu dodatkowej powierzchni po cenach rynkowych. Jednocześnie kluby sprzedały swoje akcje w spółce Nowa Marina Gdynia.

- Podpisaliśmy umowy zapewniające każdemu z tych klubów powierzchnie przeznaczone na działalność statutową, czyli realizację aktywności żeglarskich. Jako właściciele dbamy, aby kluby kontynuowały swoje bogate tradycje żeglarskie w zakresie sportu, edukacji morskiej i kultury – mówi Tomasz Chamera.

Dla wszystkich uczestników projektu, a także żeglarzy i gdynian finał budowy oznaczać będzie ostateczne zakończenie wieloletnich dyskusji i sporów wokół miejsca. Dla samego PZŻ to także możliwość poprawy finansów dzięki wpływom z komercjalizacji przestrzeni.

ZMIANY TO NATURALNA KOLEJ RZECZY

Mamy dopracowany model biznesowy i zasady współpracy z partnerem, jakim została spółka Ghelamco. Chciałbym, aby udało się jesienią ruszyć z budową, ale ten projekt nauczył mnie już cierpliwości – mówi Tomasz Chamera, prezes Polskiego Związku Żeglarskiego o flagowej inwestycji związku jaką jest zabudowa mariny przy Skwerze Kościuszki w Gdyni.

Czy w Gdyni powstanie nowa zabudowa wokół mariny?
Tak, jestem optymistą, chociaż projekt rzeczywiście ma już przysłowiową długą siwą brodę. Pamiętam pierwsze rozmowy dotyczące koncepcji, w których uczestniczyłem jeszcze jako świeżo upieczony trener główny PZŻ w 2001 roku. Historia pisała potem różne scenariusze. Podpisaliśmy umowę z inwestorem, a obecnie prowadzimy procedury administracyjne mające na celu finalną realizację inwestycji. Konsultacje są bardzo wnikliwe i zajmują dużo czasu, bo miejsce znajduje się w gdyńskiej strefie prestiżu, gdzie wszystkie oczy, włącznie z naszymi, obserwują ten projekt.

Jaką macie koncepcję?
Koncepcja nie jest zmieniona, bo miejscowy plan zagospodarowania przestrzennego jest bardzo restrykcyjny i precyzyjny. Przypomnę, że 50% powierzchni użytkowanej przez nas działki musi być przeznaczone na aktywności żeglarskie. Aby rozwijało się żeglarstwo niezbędne jest złączenie w projekcie wątków publicznych i biznesowych. Organizacja taka jak Polski Związek Żeglarski sama nie jest w stanie wybudować dużego obiektu spełniającego oba powyższe kryteria, bo do tego trzeba doświadczenia, wykwalifikowanych zasobów kadrowych i finansowych. Stąd pomysł, aby związać się z rozpoznawalnym i wiarygodnym partnerem. Finalnie zdecydowaliśmy się na współpracę z organizacją o dużej renomie, której przedstawiciele doskonale wiedzą, że ta inwestycja to nie tylko biznes, ale też misja rozwoju żeglarstwa.

W 2014 roku ogłosiliście już projekt architektoniczny dla tego miejsca.
Od jego uzyskania minęło sporo czasu, wokół nas postępuje wiele zmian. Dyskutujemy niezliczoną liczbę wątków mających na celu realizację potrzeb wszystkich interesariuszy tej inwestycji. To powoduje konieczność nieznacznych korekt całej koncepcji. Dopracowujemy jak najlepsze rozwiązania, aby nowa jakość stała się wizytówką, z której dumni będą zarówno żeglarze, jak i mieszkańcy Gdyni. Staramy się oddać właściwego ducha tego miejsca.

Czy to oznacza, że powstaje nowy projekt?
Tak, w ubiegłym roku ogłosiliśmy konkurs na stworzenie nowego projektu. Został już rozstrzygnięty, ale sam projekt nie jest jeszcze gotowy. Trwają prace, a jednocześnie wszystkie związane z nim konsultacje i procedury. Chcemy skutecznie połączyć funkcje żeglarskie, komercyjne i historyczne, tak ważne dla terenów Mola Południowego. Liczę, że niebawem będziemy w stanie podać więcej szczegółów.

Jaki sobie termin wyznaczyliście na zakończenie prac projektowych i rozpoczęcie budowy?
Wszystko zależy od realizacji procedur administracyjnych. Mamy dopracowany model biznesowy i zasady współpracy. Chciałbym, aby udało się jesienią ruszyć z budową, ale ten projekt nauczył mnie już cierpliwości. Nie chcemy realizować go całkowicie według poprzedniej koncepcji, względem której wciąż posiadamy ważne pozwolenie na budowę, bo nikogo by to nie usatysfakcjonowało, zarówno pod względem komercyjnym, jak i wizualnym.

Wspomniał pan, że nowy partner czuje efekt misyjny. Czy to oznacza, że żeglarze mogą spać spokojnie? Jakie będą proporcje pomiędzy żeglarstwem, a komercją?
Oczywiście, że tak. Żeglarstwo w tym miejscu było, jest i będzie. Dotyczy to także klubów żeglarskich, których funkcjonowanie jest zabezpieczone podpisanymi umowami. Będą one działały w formule dostępnej dla wszystkich, ale jednocześnie ten projekt stworzy nowe okno na świat. Zakładamy bowiem rozwiązania pozwalające unowocześnić oblicze tego miejsca, przyciągać do Gdyni coraz większe wydarzenia żeglarskie i kulturalne.

W jaki sposób?
Zdecydowana większość członków JKM Gryf, YKP Gdynia i YK Stal Gdynia, które znajdują się na użytkowanej przez PZŻ działce, zaakceptowała koncepcje współpracy podczas walnych zgromadzeń członkowskich, kiedy omawialiśmy założenia przedsięwzięcia. Podpisaliśmy umowy zapewniające każdemu z tych klubów powierzchnie przeznaczone na działalność statutową, czyli realizację aktywności żeglarskich. Jako właściciele dbamy, aby kluby kontynuowały swoje bogate tradycje żeglarskie w zakresie sportu, edukacji morskiej i kultury.

Fot. Robert Hajduk

Fot. Robert Hajduk

W Gdyni twa gorąca dyskusja wokół projektu. Pojawiają się pytania czy kluby, które przecież nie są bogate, a prowadzą działalność szkoleniową będą w stanie się odnaleźć w nowej, eleganckiej rzeczywistości, np. takiej jak w sąsiednim Yacht Parku. Czy uda się obronić szkolenie żeglarskie w tym miejscu?
Zapewnienie ciągłości i rozwoju żeglarstwa to obowiązek PZŻ i gdyńskich klubów żeglarskich. Władze Gdyni także nie wyobrażają sobie, żeby żeglarstwa w tej części miasta zabrakło. Zastanawia mnie podłoże tych dyskusji, bo przecież klubów nikt nie wyrzuca. W okresie budowy ich działalność z pewnością będzie nieco utrudniona, ale nie ma ryzyka przerwania ciągłości szkolenia i prowadzenia działalności, w czym pomagać będzie PZŻ. Największy nacisk położyliśmy na zabezpieczenie funkcjonowania szkolenia żeglarskiego dzieci i młodzieży. Sami mieliśmy obawy, ale w czasie rozmów i ustaleń zasad współpracy w zakresie działalności klubów obawy te zostały przekształcone w wyzwania i wszyscy właśnie tak do tego podchodzą. Wspólnie zgadzamy się, że trzeba iść z postępem mając świadomość, że w końcu nadejdzie dzień, w którym obecny, coraz bardziej odbiegający od aktualnych potrzeb stan (przez wielu określany jako skansen) zostanie przekształcony w nowoczesny obiekt, dający możliwości realizacji międzynarodowej skali przedsięwzięć żeglarskich. Zmiany to naturalna kolej rzeczy, a kluby w tym procesie otrzymały już znaczące wsparcie i na takie z naszej strony cały czas mogą liczyć. Pamiętajmy, że kluby to oddzielne podmioty mające swoje zarządy, właściwie dbające o politykę finansową, kadrową, a przede wszystkim o realizację celów statutowych. Pełna odpowiedzialność za projekt i tak spoczywa na PZŻ, ale finalnie to każdy klub działa według swojej własnej strategii i modelu biznesowego.

Jak ma więc wyglądać nowa zabudowa wokół mariny?
Z pewnością będzie to obiekt wielofunkcyjny, łączący w sobie działalność klubów oraz bazę noclegową, gastronomię i inne funkcje wspierające. Miejscowy plan zagospodarowania przestrzennego bardzo precyzyjnie określa możliwości inwestycyjne na tym terenie. Na szczęście nie ma tu miejsca na typową „mieszkaniówkę". Proces komercjalizacji wciąż przed nami, a w tym pomogą wykwalifikowani specjaliści.

A jak cała operacja wygląda od strony formalnej? Ponad 10 lat temu PZŻ powołał do życia dwie spółki o tej samej nazwie Nowa Marina Gdynia. Jedna została właścicielem gruntu, a druga miała przeprowadzić budowę. To one zostały stroną umowy z Ghelamco?
W tym zakresie niewiele się zmieniło. Dla potrzeb realizacji projektu funkcjonują w pełni kontrolowane przez PZŻ dwie spółki celowe: Nowa Marina Gdynia SA i Nowa Marina Gdynia sp. z o.o. Obie są stronami umowy z naszym partnerem.

Sprawa mariny obciążyła finansowo PZŻ. Wspomniane dwie spółki generowały wysokie koszty. W sumie pochłonęły już 9 mln zł.
Rzeczywiście znaczne środki zainwestowane zostały w okresie startu projektu. W 2017 roku, gdy objąłem fotel prezesa PZŻ dokonaliśmy zdecydowanej redukcji wydatków. Ponosimy pewne koszty stałe wymagane uwarunkowaniami kodeksu handlowego, jak: wynajem biura, księgowość, obsługa prawna, niezbędne wynagrodzenia.

Uda się wam odzyskać te 9 mln?
Podjęte dotychczas działania mają to na celu. Zainwestowane środki stanowią część naszego aportu, czego odzyskanie jest naszym celem po realizacji inwestycji. Zdecydowaliśmy się na ryzyko biznesowe, chociaż można było po prostu sprzedać prawa do użytkowania wieczystego działki za gotówkę i problem szybko rozwiązać. Wyprzedaż majątku to jednak pierwszy krok do upadku każdej organizacji. Historia uczy ponadto, że pieniądze można wydać łatwo i bezpowrotnie. Sejmik PZŻ uchwalił konkretne wymagania dotyczące sfery finansowej przedsięwzięcia i naszą rolą jest ich zabezpieczenie.

Nie tylko Nowa Marina Gdynia jest wyzwaniem finansowym. Od lat trwają spory wokół portu jachtowego w Trzebieży w Zachodniopomorskiem.
Skala zaszłości jest tam jeszcze dłuższa niż w Gdyni. Istnieje wiele wyzwań dotyczących sfery majątkowej, jak i funkcjonalnej – bądź, co bądź przyszło nam zmierzyć się z wyzwaniami sięgającymi dziesięcioleci. Zastaliśmy ośrodek w stanie agonalnym, zrujnowane budynki i zdewastowane, a nawet tonące jachty. Dzięki pomocy Zachodniopomorskiego Urzędu Marszałkowskiego w zakresie pozyskania środków unijnych i wydatnemu zaangażowaniu finansowemu PZŻ zaczęliśmy port w Trzebieży sukcesywnie rewitalizować. Najpierw marinę, potem główny budynek. Dawną stołówkę trzeba było zburzyć, bo do niczego się już nie nadawała. Ten proces wciąż trwa.

Ile wydaliście pieniędzy?
Nie traktuję tego jako wydane pieniądze tylko inwestycję w posiadany majątek Związku. Cały projekt dotąd pochłonął ponad 9 mln zł, w z tego ponad 6 mln zainwestował PZŻ.

Tyle samo co marina w Gdyni.
To prawda. Razem z Zachodniopomorskim Okręgowym Związkiem Żeglarskim powołaliśmy do życia Fundację Port Jachtowy Trzebież, która stała się beneficjentem projektu. Do Fundacji trafiły powyższe środki pochodzące blisko w 65% z PZŻ, a pozostała cześć to finanse unijne w ramach RPO.

I wszystko działa?
Port udało się zrewitalizować, a po okresie pandemii wracamy do funkcjonowania, z pewnością w innej rzeczywistości niż ta, którą pamięta wielu doświadczonych żeglarzy. Przed nami jeszcze wiele pracy. Przypomnę, że odbudowujemy konsekwencje kilkudziesięciu lat zaniedbań.

Żeglarze ze Szczecina ciągle mają w pamięci, że tam działał ośrodek regatowy, taki jak teraz w Górkach Zachodnich.
To był ośrodek o innym charakterze, zorientowany bardziej na edukację morską, a nie sport. Dzisiaj w Trzebieży działa przede wszystkim żeglarska marina, której rozwój należy kontynuować. Chciałbym, żeby port był w stanie sam się utrzymywać. Niech to będzie marina przyjazna dla żeglarzy, którą problemy omijają szerokim łukiem.

Skoro nie ma szkoleń, zgrupowań sportowych to musi czymś przyciągać. A opłaty w Trzebieży potrafią być trzykrotnie wyższe niż w Górkach Zachodnich.
Realia pokazują, że Trzebież to marina tranzytowa i takie jest założenie biznesowe. Wiele zmieniło się w jej bieżącym funkcjonowaniu, mam nadzieję, że udało się także ograniczyć liczne patologie. Żeglarze stanęli przed faktem, że należy podpisywać umowy, stosować się do regulaminu. Faktycznie, stawki zostały podniesione, ale też zmieniła się sama marina. Widmo problemów Trzebieży ciągnie się za nami zbyt długo - nie wszystko jest winą PZŻ. Ośrodek nie będzie „złotym jajem" - ma się sam utrzymać i poprawnie funkcjonować.

A ceny?
Żeglarstwo jest wartością dodaną do codziennego życia. Niestety nie ma szans uprawiania naszej aktywności za darmo, chociaż chciałbym posiadać moc sprawczą pozwalającą usatysfakcjonować wszystkich żeglarzy. Dzisiejsze ceny są efektem popytu i podaży, które na bieżąco analizuje zarząd fundacji, wprowadzając niezbędne aktualizacje.

Skoro Trzebież to nieustanny problem to może warto zrobić kategoryczny ruch? Oddać ją szczecińskim żeglarzom.
Mimo, że operatorem jest fundacja, to właścicielem portu jachtowego w Trzebieży jest PZŻ. Taka decyzja wymaga zgody najwyższej władzy związku, czyli sejmiku, po uprzednim wypracowaniu właściwych uwarunkowań prawnych i biznesowych. Czasy rozdawnictwa majątku, mam nadzieję są bezpowrotnie za nami.

Co więc dalej? Czy będzie to dobrze prosperujący port jachtowy, a może powstanie tam hotel? Bo takie pomysły też już padły.
Dzisiaj są dwie możliwości: port jachtowy Trzebież będzie działał jako ośrodek zarządzany przez fundację, której przedstawiciele zmierzają w jednym kierunku, albo trzeba wynająć go wiarygodnemu podmiotowi, który sensownie marinę poprowadzi. Trzeciej drogi nie ma.

Nowa Marina Gdynia, port w Trzebieży, inne grunty. Widać, że kwestie majątkowe to wielkie obciążenie dla PZŻ. Ostatnie lata kończycie ze stratą. W jakiej perspektywie uda się wam wyjść na prostą? Wszystko zależy od powodzenia projektu w Gdyni?
Szczęściem i zarazem problemem Związku było i jest posiadanie wartościowego majątku, nad którym przez lata brakowało właściwego nadzoru. Spotykam się z opiniami beztroski, lekkomyślności władz wielu minionych kadencji w podstawowych kwestiach zarządzania, braku należytej kontroli. Nie czas z tym polemizować i nie zamierzam do tego wracać – stanęliśmy pod przysłowiową ścianą, przed wyzwaniami odbiegającymi od stereotypów organizacji sportowych. Ustaliliśmy priorytety. Nie tracimy czasu na dywagacje nad długoletnimi umowami z dzierżawcami, którzy solidnie wywiązują się ze swoich zobowiązań. Jeżeli coś dobrze działa, każda próba manipulacji jest zwykle źródłem kłopotów, a nie usprawnień. Jesteśmy na dobrej drodze do zmiany trendu pozwalającego uzyskiwać korzyści z naszych dóbr, zamiast wciąż do nich dopłacać.

Czy to oznacza, że rok 2022 uda wam się zakończyć z zyskiem?
Odkąd objąłem stery w PZŻ sukcesywnie zmniejszamy stratę, która dzisiaj jest już niewielka. Mimo dużego ryzyka utraty płynności finansowej w pierwszym roku działalności, negatywnych efektów pandemii i wielu innych uwarunkowań, miniony rok zamkniemy na niewielkim minusie. Cały czas staramy się prowadzić PZŻ tak, aby wynik finansowy oscylował w okolicach zera. Oglądamy każdą złotówkę, prowadzimy rozsądną politykę, nie żyjemy ponad stan, finanse nasze są transparentne. Jesteśmy wiarygodną organizację dla Ministerstwa Sportu i Turystyki, które z roku na rok przyznaje związkowi coraz większe dotacje z różnych programów, a także dla partnerów biznesowych, których każdego roku przybywa przy współpracy z nami.

Zwykle pojawiają się pozycje w bilansie, które trudno oszacować z góry. Na przykład amortyzacja - kiedy w ostatnim kwartale zdarza nam się uzyskać dotacje na zakupy dużej liczby sprzętu sportowego. W minionym roku właśnie ten czynnik spowodował ujemny wynik finansowy. Najważniejszy jest dla nas pilnowanie płynności finansowej, która na razie nie jest zagrożona.

FUNDACJA LPP

POMAGANIE TO NIE MODA, A CODZIENNOŚĆ

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ

Prowadzimy działania zarówno na małą skalę, jak i te większe, wspólnie z dużymi partnerami. Nie szukamy splendoru czy promocji, a realnych efektów pomocy, tam gdzie jest ona najbardziej potrzebna. Jesteśmy firmą rodzinną, a więc wszystkie projekty, w które jesteśmy zaangażowani można traktować jako zwykłe wyciągnięcie ręki do potrzebujących. Dla nas pomaganie to nie moda, a codzienność – mówi Patrycja Zbytniewska, prezeska obchodzącej właśnie pięciolecie Fundacji LPP.

Fot. Mat. prasowe LPP

Michał Stankiewicz: Ciężko jest zachęcić ludzi do pomagania?

Patrycja Zbytniewska: Po kilku latach spędzonych w LPP mogę z całym przekonaniem powiedzieć, że nie. Choć ostatnie lata nas nie oszczędzały. Żyjemy w bardzo dynamicznie zmieniającym się świecie. Rozwój technologii, pandemia, konflikty wojenne, szalejąca inflacja – to wszystko determinuje wzrost potrzeb pomocowych. Każdy z nas codziennie styka się z kolejnymi zbiórkami rzeczowymi lub materialnymi, nawoływaniem do pomocy, przyjęcia uchodźców, przekazania żywności. W takich okolicznościach trudno przykuć uwagę potencjalnych darczyńców, ale na szczęście, patrząc przez pryzmat Fundacji LPP, mogę śmiało powiedzieć, że nie mamy żadnego problemu, aby zachęcić ludzi do pomocy.

Na Zachodzie, a szczególnie w USA, dobroczynność jest wpisana w filozofię biznesu. Dla firm nie jest zatem kwestią wyboru, ale obowiązkiem. Jak polskie firmy wypadają na tym tle?

W Polsce na pewno nie jest to jeszcze wpisane w DNA firm na taką skalę jak w USA. Wszystko zależy od ludzi, którzy w nich pracują. Są takie, które widzą konkretne potrzeby w swoim otoczeniu i po prostu pomagają, a są też takie, które wykorzystują te działania przede wszystkim do budowy własnego wizerunku.

Czasem można odnieść wrażenie, że dobroczynność w wykonaniu firm jest podporządkowana ich marketingowi, czy też optymalizacji podatkowej, a nie realnej hierarchii potrzeb.

Widzimy, że niektóre firmy stawiają na splendor, na sponsoring znanych nazwisk i gwiazd, na uzyskanie przez nich wyników. To oczywiście nic złego, tylko te projekty powinno się traktować, jako działania nie tyle pomocowe, co właśnie marketingowe. Obok nich są projekty pomocowe bez blasku fleszy, ale za to przynoszące realną pomoc według hierarchii potrzeb.

Mam nadzieję, że mając na myśli hierarchię potrzeb myślimy o tym samym. Dla uciekających przed wojną matek i dzieci z Ukrainy mniej ważne stają się czyste plaże, wyniki sportowców, czy też ratowanie rysi. Nie ujmując powagi tym kwestiom. Po prostu sprawy tak podstawowe jak życie i zdrowie są na pierwszym miejscu.

Jedne działania z innymi się nie wykluczają, ale zgoda co do kolejności. Dlatego też od samego początku, właściwie tak trochę po cichu, zarówno zarząd LPP, jak i pracownicy zaangażowali się w pomoc dzieciom, zwierzętom, czy też środowisku. To są działania i na mniejszą skalę, jak i rozbudowane, realizowane z dużym partnerami. Dobrym przypadłem jest pomoc Ukrainie i jej obywatelom, którzy musieli uciekać z terenu działań wojennych. Jesteśmy firmą rodzinną, a więc te wszystkie projekty, w które jesteśmy zaangażowani, można traktować jako zwykłe wyciągnięcie ręki do potrzebujących.

Rozumiem, że mówiąc po cichu miała pani ma myśli to, że LPP ma 30 lat, a fundacja 5?

Nasza firma pomagała od zawsze. Przez wiele lat odpowiadaliśmy na pojedyncze prośby. Prowadziliśmy również akcje wolontariackie, w które zaangażowani byli nasi pracownicy. Skala pomocy wciąż rosła, dlatego w 2017 r. zapadła decyzja, żeby nadać tej sferze bardziej „uporządkowany" kierunek, określić konkretne obszary i kluczowe grupy wsparcia. Po to, by podejmowane działania pozwalały na bardziej precyzyjne rozwiązania konkretnych problemów społecznych. Wtedy właśnie powstała Fundacja LPP.

Jak do dobroczynności podchodzą pracownicy? Traktują to jako obowiązek, czy też to działania oddolne, spontaniczne, z pobudek serca? Kto do kogo przychodzi z inicjatywą? Góra wzywa dół, czy też dół zagaja górę?
W LPP mamy cudownych pracowników, wrażliwych na problemy pojawiające się w ich otoczeniu. Każdy może znaleźć coś dla siebie – są przyjaciele zwierząt, którzy mogą remontować domki dla kotów, pomagać w opiece nad królikami czy końmi, są osoby chętne do pomocy w remontach placówek zdrowia czy

Z pomocą Ukrainie

Pod koniec stycznia 2022 roku LPP zatrudniało w Ukrainie 1885 osób. W momencie wybuchu wojny w pierwszej kolejności zorganizowano transport pracowników do Polski (tych, którzy się na to zdecydowali), pomoc w znalezieniu tymczasowego lokum i działań osłonowych – od wsparcia finansowego po prawne. LPP pomagało też w transporcie pracowników do innych krajów, z pomocą swoich spółek w Słowacji, Rumunii, Czechach, Niemczech oraz na Litwie i Węgrzech.

Na pomoc od LPP mogli liczyć także ukraińscy pracownicy centrali i sieci sprzedaży w Polsce. Każda z osób dostała ofertę bezzwrotnej zapomogi aby wesprzeć transport rodziny do Polski i zapewnić podstawowe potrzeby w pierwszym okresie pobytu w Polsce. Dla ponad 200 ukraińskich pracowników Centrum Dystrybucyjnego w Pruszczu Gdańskim zorganizowano też wyjątkową odzieżową „wyprzedaż za 0 zł".

W ciągu zaledwie miesiąca od wybuchu konfliktu LPP utworzyło narzędzia umożliwiające szybką i sprawną komunikację – wewnętrzną infolinię, dedykowaną skrzynkę mailową obsługiwaną w języku ukraińskim oraz specjalną aplikację HelpUkraine stworzoną przez zespół IT.

Działania skierowane do pracowników połączono z szeroką akcją pomocową dla ukraińskiego społeczeństwa – zarówno osób uchodźczych, jak i tych, które pozostały w Ukrainie. Działania realizowano za pośrednictwem współpracujących z Fundacją LPP partnerów społecznych i przyłączając się do kolejnych akcji charytatywnych, jak choćby koordynowana przez Związek Polskich Pracodawców Handlu i Usług zbiórka #Power4Ukraine. Darowizny finansowe otrzymały Fundacja Gdańska oraz Polskie Centrum Pomocy Międzynarodowej. W sumie w 2022 roku w LPP przekazało blisko 300 tys. sztuk ubrań ponad 50 organizacjom. Trafiły one do około 50 tys. osób. W ramach wolontariatu LPP wsparło też akcję pomocową organizowaną przez fundację World Central Kitchen „#ChefsforUkraine". W jej ramach udało się zorganizować m.in. ponad 41 tys. posiłków dla osób przybywających w ośrodkach tymczasowego pobytu.

LPP zaangażowało się również w projekt WoshWosh „Otwarte serca – otwarte szafy", w ramach którego zebrano odzież oraz obuwie dla osób potrzebujących z Ukrainy. Na liście zbiórki znalazło się 48 sklepów marek Reserved, Mohito i House.

Łączna wartość pomocy rzeczowej i finansowej LPP dla osób dotkniętych wojną w Ukrainie przekroczyła 20 mln zł.

domów dla dzieci. Mamy wśród naszych pracowników utalentowanych projektantów przestrzeni, z których pomocą zaplanowaliśmy i przeprowadziliśmy już wiele remontów pomieszczeń, chociażby w Szpitalu Dziecięcym Polanki w Gdańsku, gdzie wykonaliśmy aranżację ścian w świetlicach na trzech oddziałach, aranżację korytarza na nocnej i świątecznej opiece oraz poradnię mukowiscydozy. Z kolei w Szpitalu Copernicus sfinansowaliśmy remont pokoju rodzica na Oddziale Chirurgii Dziecięcej i aranżację przestrzeni na Oddziale Intensywnej Terapii Dziecięcej. Nie brakuje wśród nas zapalonych majsterkowiczów, którzy lubią składać meble, m.in. w ten sposób wsparliśmy w ostatnich dwóch latach dwa domy dla dzieci w Malborku i jeden w Rumii.

Spora różnorodność.
Tak, pamiętajmy, że LPP to bardzo duży zespół o szerokich kompetencjach. Skala zainteresowań i umiejętności w różnych dziedzinach jest naprawdę duża. Mamy osoby zainteresowane pracą na świeżym powietrzu – dzięki temu zaaranżowaliśmy przestrzeń przy kawiarni społecznej Parkolada na gdańskiej Oruni, teren placu zabaw przy Szpitalu Dziecięcym Polanki w Gdańsku czy ogród w jednym z domów dla dzieci. Mamy osoby szyjące, które w dobie pandemii uszyły ponad 27 tys. maseczek, a w ostatnim roku także poduchy rehabilitacyjne i torebki Redona dla osób po mastektomii. Artystyczne dusze angażują się w różne warsztaty dla dzieci i młodzieży czy prowadzą zajęcia z arteterapii. Nasi wolontariusze odwiedzają dzieciaki w szpitalu dziecięcym w Krakowie z okazji Dnia Dziecka czy Mikołajek. I mamy też grupę zapalonych sportowców, którzy co roku jeżdżą na rowerach i biegają, a zdobyte w ten sposób kilometry zamieniamy później na złotówki, które przekazujemy na zakup sprzętu sportowego w placówkach dla dzieci i młodzieży.

Macie więc potężny zespół, mnóstwo programów, a przede wszystkim wolę i chęć. Przy takiej skali wyzwaniem staje odpowiednie zarządzanie pomocą, by ten potencjał przełożyć na efekty. Stąd też badania wśród pracowników?
Planując różnego rodzaju projekty, warto prowadzić dialog, zarówno z partnerami zewnętrznymi,

5 marek, niemal 40 rynków, 3 kontynenty

LPP to polska firma, jedna z najdynamiczniej rozwijających się w branży odzieżowej w regionie Europy Środkowo-Wschodniej. Od 30 lat z sukcesem prowadzi działalność w Polsce i za granicą, sprzedając kolekcje w tak prestiżowych stolicach jak Londyn, Helsinki czy Tel Awiw. LPP zarządza 5 markami modowymi: Reserved, Cropp, House, Mohito i Sinsay, których oferta dostępna jest dziś w sprzedaży stacjonarnej i online na blisko 40 rynkach na świecie. Spółka posiada sieć ponad 1900 salonów o łącznej powierzchni niemal 1,7 mln m2 i każdego roku dystrybuuje odzież oraz akcesoria na 3 kontynenty. LPP pełni też ważną rolę, tworząc miejsca pracy dla prawie 30 tys. osób w biurach i strukturach sprzedaży w Polsce, krajach Europy, Azji i Afryki. Spółka jest notowana na warszawskiej Giełdzie Papierów Wartościowych w ramach indeksu WIG20 oraz należy do prestiżowego indeksu MSCI Poland. Wśród nowości – sukces aplikacji mobilnych Reserved i Sinsay oraz nowa linia produktowa – Reserved Home.

z którymi jesteśmy w zasadzie w stałym kontakcie, ale też z pracownikami i pytać – jakie są ich potrzeby i oczekiwania w zakresie pomocowym. Badania robiliśmy dwukrotnie – przed powstaniem fundacji, żeby lepiej poznać pracowników oraz pod koniec ubiegłego roku, żeby zweryfikować przygotowywane przez nas działania. Wyszło z nich, że obszary zdefiniowane 5 lat temu są nadal aktualne, a pracownicy LPP są stale zainteresowani akcjami w tych sferach. Badanie pozwoliło nam również zaktualizować listę partnerów, na rzecz których nasi pracownicy działają poza firmą.

Z działań jakie pani wymieniła wywnioskowałem, że kluczowe jest wsparcie dzieci i ochrona zdrowia.
Zawsze bliskie sercu pozostaną dla nas dzieci i młodzież ze środowisk zagrożonych wykluczeniem społecznym, ale mamy jeszcze dwa dodatkowe obszary – ochrona zdrowia oraz ekologia i ochrona środowiska. W pierwszej kolejności patrzymy na nasze bezpośrednie otoczenie, czyli Gdańsk, ze szczególnym uwzględnieniem Dolnego Miasta oraz Kraków, gdzie projektujemy ubrania dla marek House i Mohito. Na bieżąco obserwujemy nasze otoczenie. I o ile w dobie pandemii kluczowe było wspieranie placówek ochrony zdrowia, a w zeszłym roku ogromna część naszej działalności skupiona była na pomocy ofiarom wojny w Ukrainie, to w tej chwili widzimy, jak wielkie potrzeby są w zakresie zdrowia psychicznego wśród młodych i tym planujemy się zająć w niedługim czasie. Mamy jednak świadomość, że sami nie zmienimy świata, dlatego szukamy do tego tematu partnerów na różnych poziomach.

Działania, akcje społeczne to jedno, ale często potrzebne są po prostu pieniądze. Jak to u was wygląda?
Jeszcze przed powołaniem fundacji, dwa razy w roku przekazywaliśmy darowizny rzeczowe dla około stu organizacji z całej Polski i ten proces kontynuujemy. Drugim ważnym obszarem jest wsparcie finansowe różnego rodzaju projektów z obszaru przeciwdziałania wykluczeniu społecznemu, ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży ze środowisk zagrożonych wyklucze-

5 lat Fundacji LPP w liczbach

8,3 mln zł wyniosły darowizny pieniężne dla potrzebujących

7,1 mln zł wyniosła wartość przekazanych ubrań

6,9 mln zł - wsparcie o takiej wartości trafiło do placówek zdrowia w trakcie pandemii

20 mln zł - wsparcie w tej wielkości zostało przeznaczone na pomoc ofiarom wojny w ramach akcji #LPPUkrainie

12 ton odzieży używanej zebrano od 2018 r. podczas zbiórek tekstyliów w salonach marek LPP, która trafiła do potrzebujących

2000 wolontariuszy przepracowało łącznie ponad 42 000 godzin biorąc udział w ponad 45 akcjach pomocowych

7500 godzin zajęć edukacyjnych, terapeutycznych i rozwojowych dla dzieci z domów dla dzieci sfinansowano w ramach Programu „Moda na lepszy start”

niem społecznym, ochrony i promocji zdrowia czy ekologii i ochrony środowiska. Każdego roku przekazujemy środki na około 40-50 projektów, preferujemy współprace długofalowe, gdzie widzimy, jak nasze cykliczne wsparcie przynosi konkretne efekty, ale też aktywnie przyglądamy się obecnie pojawiającym się wyzwaniom i staramy się reagować na bieżąco. Przykładem tego jest wspomniana wcześniej pandemia czy wojna w Ukrainie, które powodowały, że w zasadzie z dnia na dzień podejmowaliśmy istotne decyzje o kolejnych inicjatywach. Obecnie wyzwaniem, któremu bardzo mocno się przyglądamy jest zdrowie psychiczne wśród dzieci i młodzieży i w tym przypadku szukamy rozwiązania, jak najbardziej efektywnie można pomóc w tym zakresie. Rozmawiamy z potencjalnymi partnerami, specjalistami z tego zakresu, tak aby powstały program w jak największym stopniu odpowiadał na ich potrzeby.

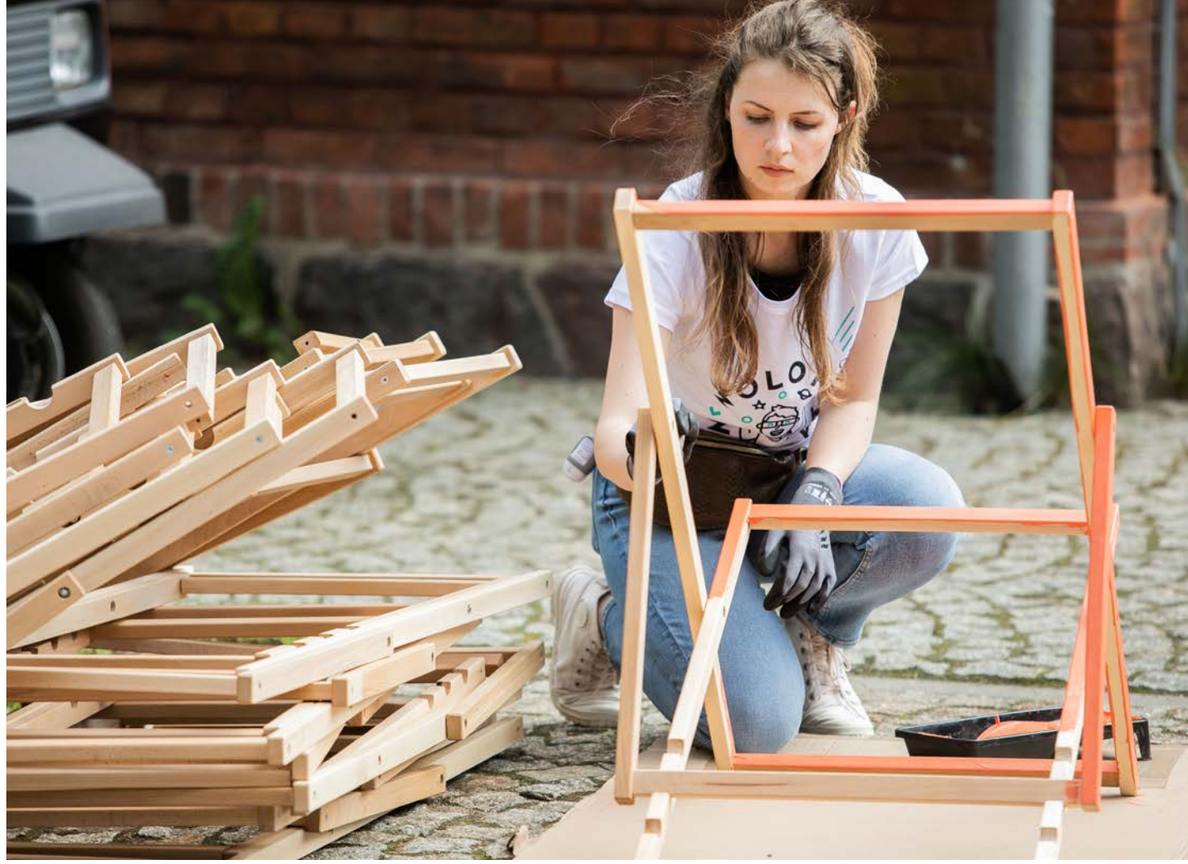
Jako fundacja macie stały roczny budżet, czy też jest on zmienny? Od czego zależy?
Mamy stały, roczny budżet i w związku z ciągłym rozwojem skali naszych działań, z roku na rok jest on sukcesywnie zwiększany. Na działania nadzwyczajne, jak pandemia czy wojna w Ukrainie, otrzymujemy od fundatora, czyli LPP dodatkowe środki, tak aby bez przeszkód móc kontynuować dotychczasową działalność.

Co decyduje o przekazaniu pieniędzy do danej organizacji? Zgłasza się do was, czy sami ją znajdujecie? Jak wygląda ten proces?
Ze stałymi partnerami jesteśmy w kontakcie, co roku pytamy o ich potrzeby na kolejne lata i wspólnie patrzymy w jakich projektach jesteśmy w stanie ich wesprzeć. Jeśli trafiają do nas nowe organizacje, które wpisują się w nasze cele, to też nawiązujemy współpracę.

W 2020 roku zaczęła się pandemia, którą także odczuło LPP, sklepy stacjonarne przecież stanęły. Minęło chwilę czasu zanim udało się to odrobić. W 2022 roku z kolei wybuchła wojna w Ukrainie, co oznaczało nie tylko zamknięcie tam sklepów, ale i likwidację dużego biznesu w Rosji. Czy fundacja odczuła te tąpnięcia?
Żadne zawirowania nie wpłynęły dotąd na prawidłowe funkcjonowanie fundacji. Za każdym razem otrzymywaliśmy dodatkowe środki na projekty specjalne. Zresztą zarząd zawsze podkreśla, że otoczenie społeczne też mierzy się z tymi wyzwaniami i nie można ich w tej sytuacji zostawiać samych.

Moda na lepszy start

To autorski program społeczny Fundacji LPP skierowany do podopiecznych domów dla dzieci Gdańskiej Fundacji Innowacji Społecznej, Fundacji „Rodzinny Gdańsk" oraz Fundacji dla Rodziny „Ogniska Nadziei". Od 2021 r. fundacja przekazała 750 tys. zł na działania dla 266 podopiecznych gdańskich organizacji, dając im szansę na rozwój umiejętności i pasji oraz lepszy start w dorosłość. Dzięki dofinansowaniu, od września 2021 r. do stycznia 2023 r. zrealizowano łącznie ponad 7500 godzin zajęć edukacyjnych, terapeutycznych oraz rozwojowych dla dzieci z 17 domów. Przekazane środki przeznaczono także na niezbędne leczenie dla podopiecznych gdańskich fundacji.



Misja

Fundacja LPP została powołana i działa na rzecz szerokiej grupy osób wykluczonych społecznie oraz organizacji na Pomorzu, gdzie znajduje się centrala LPP oraz centrum dystrybucyjne. Działa także na terenie Małopolski, a przede wszystkim Krakowa, w którym mieszczą się siedziby marek House i Mohito. Swoją działalność poszerza także o najbliższe społeczności lokalne nowych oddziałów: w Brześciu Kujawskim i Jasionce. W każdym z tych miejsc pomoc kierowana jest do dzieci i młodzieży znajdujących się w trudnej sytuacji życiowej oraz osób potrzebujących. Fundacja wspiera również organizacje opiekujące się osobami zagrożonymi wykluczeniem społecznym i placówki medyczne. Misją jest aktywizacja zawodowa młodzieży i pomoc ludziom w trudnej sytuacji życiowej. Fundacja wspiera instytucje ochrony zdrowia oraz realizuje projekty na rzecz ekologii i ochrony środowiska. Filozofia działania fundacji opiera się na świadomości wpływu na społeczności lokalne i środowisko oraz tego, że każda, nawet najmniejsza pomoc, ma znaczenie i może przyczynić się do budowania trwałej zmiany społecznej.

LPP to jedna z najdynamiczniej rozwijających się firm w branży odzieżowej w regionie Europy Środkowo-Wschodniej. Wydaje się, że takim oczywistym działaniem, biorąc pod uwagę także skalę produkcji, jest przekazywanie ubrań.
Dokładnie. Rokrocznie przekazujemy darowizny rzeczowe ponad 100 organizacjom, a w ciągu ostatnich 5 lat przekazaliśmy w ten sposób ponad 662 tys. sztuk odzieży.

Co jest dzisiaj priorytetem i co będzie w najbliższych latach?
Mamy strategiczne cele, które postawił przed nami fundator, czyli rozwój wolontariatu pracowniczego, rozwój programu „Moda na lepszy start" i aktywny udział w życiu społeczności lokalnych. Jak podkreślałam wcześniej, chcemy jeszcze w większym stopniu zaangażować się w kwestie zdrowia psychicznego u młodzieży.

Fot. Krzysztof Nowosielski

Aleksandra Staruszkiewicz, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Aneta Szulc, Independent Logistic

Wera Stromska, Właścicielka Kliniki Beleza

Ewa Porowska, Dyrektor Marketingu, GFKM

Joanna Wagner, Źródło Wody Kangen, Renata Podfigurna, Long Hair Fundation

Ilona Olszaniec - Kozakiewicz, właścicielka Kliniki Medissima

Łukasz Burda, Prezes White Marlin

Jacek Burzyński, Prestiż Magazyn Trójmiejski, Sławomir Rejkowski, CEO iLift, Rafał Wojciechowski, Business Development Manager, iLift

DEGUSTACJA CATERINGU BIZNESOWEGO W RESTAURACJI WHITE MARLIN

20 kwietnia w restauracji White Marlin odbył się Dzień Otwarty dla przedstawicieli biznesu. Goście mieli okazję do degustacji specjalnie przygotowanego menu cateringowego autorstwa Szefa Kuchni Tomasza Purola. Podczas wydarzenia odbył się także panel dyskusyjny ekspertów pt. „Transakcje od kuchni, czyli jak pandemia zmieniła relacje w biznesie", który poprowadziła dziennikarka i dyrektor Gdańskiego Klubu Biznesu Dorota Sobieniecka - Karńska.

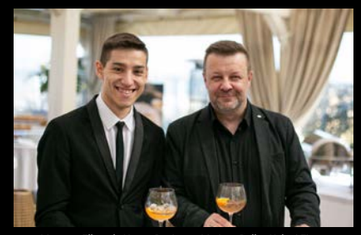
Martyna Grzemska, White Marlin, Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski

Katarzyna Andruszkiewicz, Business Development Manager, White Marlin

Tomasz Purol, Szef Kuchni, White Marlin

Sebastian Wawrzonek, Julia Sylwestrzak, Agnieszka Kaczmarska, Marina Medical Center

Kacper Orkisz, Premium Yachting



Mateusz Ellwardt, Happy Business, Mariusz Pełka, Usługi Finansowe

Marek Paliświat, Wicepres White Marlin, dr Zdzisław Nieckarz, Kierownik Pracowni Psychologii Badań Biznesu w Instytucie Psychologii UG

Marta i Rafał Orfin, Orfin Nieruchomości

Magdalena Krasnodębska, White Wood Nieruchomości

Fot. Krzysztof Nowosielski

Bartosz Podgórczyk, Dyrektor Działu Marketingu w spółce Euro Styl

Grzegorz Krzyżanowski, CEO w firmie Ekoncept, Jarosław Górski, Dyrektor Finansowy i Członek Zarządu w spółce Euro Styl

Łukasz Błaszkowski, Kierownik Recepcji, Montownia Lofts & Experience

Łukasz Rayss, Pracownia Architektoniczna Rayss Group, główny projektant Montowni

OFICJALNE OTWARCIE MONTOWNIA LOFTS & EXPERIENCE

Montownia, zabytkowy, zrewitalizowany przez firmę Euro Styl budynek w centrum Gdańska, zyskała nowe życie. W dniu 1 kwietnia odbyło się otwarcie części hotelowej obiektu, połączone z symbolicznym przecięciem łańcucha i toastem. W ten sam weekend Montownia przyjęła już także pierwszych gości. Dodatkowo, 1 kwietnia Radio Nowy Świat nadawało na żywo prosto z obiektu 4 audycje z udziałem publiczności.

Marzena Degutis, Degutis Studio Architektury, projektantka wnętrz loftów w Montowni

Tomasz Albrycht, Dyrektor Generalny, Montownia Lofts & Experience

Jarosław Górski, Dyrektor Finansowy i Członek Zarządu w spółce Euro Styl

Magdalena Reńska, Dyrektor Zarządzająca i Członek Zarządu w spółce Euro Styl, Magda Jethon, Redaktor Naczelna Radia Nowy Świat

Fot. materiały prasowe Euro Styl

Fot. Dawid Linkowski

Anna Ratkiewicz, Anna Szynkaruk-Zgirska, Lena Ormińska

Justyna Limon, Wiceprezeska, Fundacji Theatrum Gedanense, Barbara i Jacek Merkel

prof. Ludmiła Blaim, prof. Artur Blaim

Agata Grenda, Dyrektorka Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego, Justyna Limon, Wiceprezes Fundacji Theatrum Gedanense, Monika Chabior, Zastępczyni Prezydenta ds. rozwoju społecznego i równego traktowania, UMG

KONCERT POŚWIĘCONY PAMIĘCI PROF. JERZEGO LIMONA

26 marca w Gdańskim Teatrze Szekspirowskim, z inicjatywy Fundacji Theatrum Gedanense, odbył się koncert upamiętniający drugą rocznicę śmierci założyciela Teatru, prof. Jerzego Limona. Na scenie pojawiła się Lena Gruszczyńska, która zaprezentowała repertuar angielskiego baroku w aranżacjach autorstwa Irka Wojtczaka.

Magdalena Pramfelt, Lena Gruszczyńska

Justyna Limon, Wiceprezeska, Fundacji Theatrum Gedanense, prof.Janusz Limon, Lena Gruszczyńska, sopranistka, Tomasz Limon, Prezes Pracodawców Pomorza

Joanna Śnieżko, Nicoleta Cinpoeș

Agata Grenda, Dyrektorka Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego, Daniela Popławska, Adam Nowak

Fot. Krzysztof Nowosielski

Jakub Zarzecki, Head of Tricity Branch Office, Partners International, Tomasz Dyzert, Country Partner Manager, SunRoof, Elżbieta Bontruk, Head of Marketing, Partners International

Wojciech Czyżewski, 4Concept

Paweł Łączyński, Senior Real Estate Advisor, Partners International, Joanna Czapska, CEO Partners International

Piotr Dorozik, Herzinvest

Katarzyna Czyżewska, 4Concept

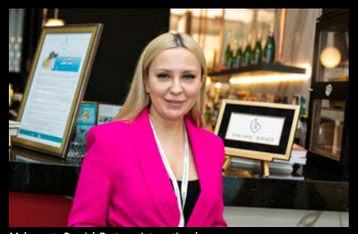
Marta Dorozik, Herzinvest

Maria Muszyńska, Partners International

TARGI MIESZKANIOWE PARTNERS INTERNATIONAL

Pierwsza sobota kwietnia w Super Yachts Club w Gdyni upłynęła pod znakiem Luksusowych Targów Rynku Pierwotnego. Organizatorem wydarzenia była agencja nieruchomości Partners International.

Katarzyna Mital, BPI Real Estate Poland



Małgorzata Drygiel, Partners International

Dorota Korycka, Senior Real Estate Advisor, Partners International

Paweł Łączyński, Senior Real Estate Advisor, Partners International

Alicja Wika, Invest Comfort, Rafał Lewicki, Invest Comfort

Justyna Bielicka Allcon, Joanna Parol, Allcon

Izabela Balcerzak, Dyrektor Marketingu i Sprzedaży, NDI Development

Fot. Nikola Leleń

Łukasz Jemioł, projektant mody, Wiktoria Dawidowska, Wiktoria Czajkowska, Adriana Dalmer

Jolanta Darznik, Dyrektor Generalna, Hotel My Story

Łukasz Jemioł, Rita Aniołowska

BUTIK ŁUKASZA JEMIOŁA W GALERII KLIF JUŻ OTWARTY!

22 kwietnia w Galerii Klif w Gdyni miało miejsce uroczyste otwarcie butiku Łukasza Jemioła, jednego z najbardziej znanych i cenionych polskich projektantów mody. W wydarzeniu wzięły udział trójmiejskie influencerki, stylistki i klientki, które cenią sobie unikatowe kolekcje marki Jemiol.

Łukasz Jemioł, Adriana Dalmer

Łukasz Jemioł, Jolanta Darznik, Dyrektor Generalna, Hotel My Story

Mariola Rogóż, Dyrektor Galerii Handlowej Klif, Marta Blendowska, Prestiż Magazyn Trójmiejski

Fot. Krzysztof Nowosielski

Joanna Świderska Modular

Magdalena Bielawska

Magda Wasilewska

Renata Gibson

SPOTKANIE NA SZCZYCIE URODY

Kolejne w tym sezonie wydarzenie z cyklu "K2 - Spotkania na Szczycie", na które zaprosiła gdyńska Galeria Klif, tym razem odbyło się w formule warsztatu. Poprowadziła go ekspertka Alina Korytkowska, znana jako Natural.facelifting.

Sonia Gżochowska, Karolina Gałek, Wioleta Sierońska

Justyna Widomska, Anna Weyer-Niekurzak

Alina Korytkowska, Natural.facelifting

Anna Piasecka

Fot. Krzysztof Nowosielski

Od lewej: dr Izabela Ratnicka, dr Karolina Kondej, dr Elżbieta Klein, dr Alina Hedrych-Ozimina

Od lewej: dr Agata Świerszcz, Maciej i Joanna Szewczyk

Od lewej: dr Alina Hedrych–Ozimina, Ewa Schmidt, dr Karolina Kondej, dr Agnieszka Koźlinka, Martyna Koźlinka

Od lewej: Dmitrij Gabczenko, Estera Gabczenko

Od lewej: Joanna Luszawska dyrektor medyczny Clinica Medica , dr Alina Hedrych – Ozimina

Od lewej: dr Karolina Kondej, Sylwia Kulaszewicz

Od lewej: Małgorzata Pilecka, Barbara Pawlak, Krystyna Dwórznik

OTWARCIE KLINIKI BLASK

1 kwietnia odbyło się uroczyste otwarcie kliniki BLASK, która jest nowym i wyjątkowym miejscem na mapie Trójmiejskich klinik. Dlaczego? Ponieważ oferuje zabiegi nie tylko z zakresu medycyny estetycznej, ale przede wszystkim chirurgii plastycznej. Taka hybryda sprawia, że przy pomocy nowoczesnych metod i wykwalifikowanych specjalistów można zmienić praktycznie każdą część ciała, która wywołuje w nas uczucie dyskomfortu. Podczas otwarcia to m.in. chirurdzy, we własnej osobie, opowiadali o zabiegach oraz misji tego miejsca. Klinika mieści się na ul.Szymanowskiego 20/U5 w Gdańsku.

Od lewej: dr Alina Hedrych-Ozimina, dr Karolina Kondej

Od lewej: Teresa i Grzegorz Jedamscy

Od lewej: Kamila Reclaw, Ewa Kurlenda

Od lewej: Aleksandra Kruss, Krystyna Dwórznik, Danuta Błażejczyk

Małgorzata Anastaziak

Od lewej dr Janina Ratnica-Klimaszewska, dr Karolina Kondej

Od lewej: dr Karolina Kondej, dr Alina Hedrych Ozimina

Od lewej: Paulina Nowacka, Paulina Bazydło, dr Karolina Kondej

Zygmunt Frankiewicz, Senator RP, Prezes Zarządu Związku Miast Polskich

Jakub Banaszek, Prezydent Miasta Chełm

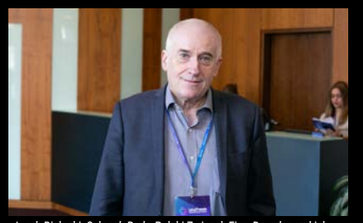
Hanna Zdanowska, Prezydent Miasta Łodzi

Fot. Krzysztof Nowosielski

Mikołaj Kunica, Redaktor Naczelny, Business Insider Polska

Patryk Guziewicz, Koordynator Programowy Local Trends, Dariusz Strugała, Burmistrz Miasta i Gminy Jaraczewo

Leszek Bonna, Wicemarszałek Województwa Pomorskiego



Jacek Bielecki, Członek Rady, Polski Związek Firm Deweloperskich

SAMORZĄDOWY KONGRES FINANSOWY LOCAL TRENDS

W dniach 3-4 kwietnia w Sheraton Sopot Hotel odbyło się jedno z dwóch corocznych wydarzeń w ramach projektu Local Trends, którego celem jest wzmocnienie głosu gmin, miast, powiatów i województw w dyskusji o rozwoju społeczno-gospodarczym jednostek samorządu terytorialnego oraz kraju.

Krzysztof Iwaniuk, Wójt Terespola, Przewodniczący Związku Gmin Wiejskich RP

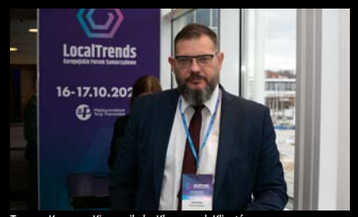
Dorota Zmarzlak, Wójt Gminy Izabelin, Dariusz Strugała, Burmistrz Miasta i Gminy Jaraczewo

Marek Poręba, Oksymoron, Bartłomiej Inglot, Oksymoron

Władek Rzycki, Dariusz Maciejuk, Kancelaria Adwokacka Dariusz Maciejuk, Leszek Niedałtowski, Doradca Zarządu, Marsh Polska

Beata Waruszewska, Główna Księgowa Powiatu Brodnickiego, Marzanna Fettke, Skarbnik Powiatu Brodnickiego

Aleksandra Gosk, Przewodnicząca Komisji Turystyki i Uzdrowiska w Sopocie, Marek Bogacki, Aqua Sopot



Tomasz Kuszmar, Kierownik ds. Kluczowych Klientów, Asseco Data Systems

Adam Lewandowski, Burmistrz Śremu, Elżbieta Radwan, Burmistrz Wołomina

Rafał Kumek, Burmistrz Miasta Łańcuta

Fot. Piotr Żagiell

Krzysztof Leon Dziemaszkiewicz, Tomasz Grzybowski

Wiktor Lara, Michael Asman, Małgorzata Charchuła

Małgorzata Radomska, Pinakoteka Design, Tomasz Grzybowski, Łukasz Radomski, Pinakoteka Design

Mariusz Grzybowski, Marcin Prokop, Tomasz Grzybowski

Małgorzata Radomska, Pinakoteka Design, Dariusz Grabuś, Łukasz Radomski, Pinakoteka Design

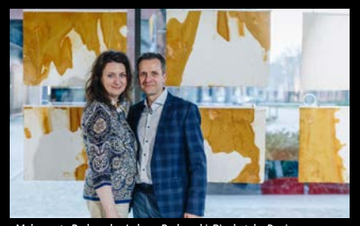
Alicja Gruca

Waldemar Popiel, Barbara Zachalska - Bieg, Tomasz Grzybowski

FESTIWAL FACES OF ART W GDAŃSKIM GARNIZONIE

Trzydniowy festiwal sztuki Facet of Art to wyjątkowe wydarzenie, które w kwietniu zagościło na terenie Garnizonu w Gdańsku. W programie znalazły się między innymi wystawy, performance i wirtualna rzeczywistość.

Jolanta Asman, Joanna Lewandowska


Małgorzata Radomska, Łukasz Radomski, Pinakoteka Design

Mariusz Ziemkowski, Karolina Skowronek

Krzysztof Suchwałko, Mariusz Grzybowski

Alicja Gruca

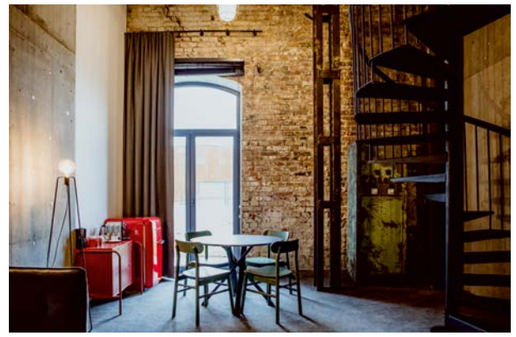
Jolanta Asman

Mariusz Grzybowski, Tomasz Grzybowski

CUKROWNIA ŻNIN

Cukrownia Żnin to miejsce stworzone do organizacji konferencji. Przestronność dawnej fabryki cukru oraz jej industrialny charakter pozwala na swobodne planowanie bardzo dużych wydarzeń. **Największa sala to aż 1360 m²** wolnej przestrzeni, którą można wykorzystać według własnej wizji.
Żnińskie centrum konferencyjne jest również idealne do urządzania klimatycznych wesel, rodzinnych komunii i dowolnych imprez okolicznościowych.
Goście do wyboru otrzymują 11 sal o różnych wielkościach, a na każdym kroku wspierają ich specjaliści ds. organizacji wydarzeń.

Ponadto Cukrownia Żnin dysponuje wachlarzem wyjątkowych atrakcji, niespotykanych w tego typu obiektach – kino, własny browar, klub, kręgielnia, park wodny ze strefą wellness, nowoczesne spa, bezpośredni dostęp do jeziora z plażą oraz 3 wyjątkowe restauracje.



Ta mnogość możliwości sprawia, że to również znakomite miejsce wypoczynku gości indywidualnych i raj dla rodzin z dziećmi. Pakiety pobytowe zapewniają komfortowe zaplanowanie wypoczynku w przystępnej cenie, a specjalne atrakcje przygotowane z myślą o najmłodszych pozwalają rodzicom na złapanie chwili oddechu.

Odwiedź stronę **www.cukrowniaznin.pl** i odkryj oferty skrojone idealnie do Twoich potrzeb!

noclegi | konferencje
spa | park wodny i strefa wellness
własny browar | kino
jezioro z plażą | 3 restauracje
kręgielnia | klub

Cukrownia Żnin, Janickiego 1, 88-400 Żnin

ZNAJDZIECIE NAS W PRESTIŻOWYCH MIEJSCACH!

KAWIARNIE

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

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

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

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

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

SPA&WELLNESS

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

MEDYCYNA ESTETYCZNA I KOSMETOLOGIA

Medycyna Estetyczna dr Marcin Nowak, ul. Kilińskiego 1/70; **Skinlab**, Gdańsk, ul. Hemara 2; **Dr Kondej**, Gdańsk, ul. Obrońców Wybrzeża 7; **Perfect Medica**, Gdańsk, ul. Kołobrzeska 63; **Clinica Dermatologica**, Gdańsk, ul. Marii Skłodowskiej-Curie 3; **Klinika Dobosz i Partnerzy**, Gdańsk, ul. Partyzantów 14 lok.102; **Instytut Kosmetologii Babiana**, Gdańsk, ul. Hynka 6/9; **Centrum Zdrowia i Piękna H&Bmed**, Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 8; **Gdańska Klinika Urody**, Gdańsk, ul. Stara Stocznia 2/2; **Klinika Gorszewska**, Gdynia, Al. Legionów 112/2; **L'assai Medical Clinic**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 9c/9; **Veoli Clinic**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Hevena Beauty**, Gdynia, ul. I Armii WP 8/5; **Proderm**, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2; **Klinika Estetyki**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/11; **Centrum Medyczne Nowe Orłowo**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/8 Nowe Orłowo; **Klinika Urody Mediderm**, Gdynia, ul. Abrahama 36-44; **Instytut Urody Agata Partyka**, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; **Sopocka Fabryka Urody**, Sopot, ul. Smolna 1D; **Derm-Al**, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; **MedSPA by dr Kobylińska**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 14/7; **Mam**, Gdańsk, Albatross Towers, Al. Rzeczypospolitej 4; **Sztorm Tattoo Studio**, Gdańsk, ul. Cypriana Kamila Norwida 13U/1; **Medycyna estetyczna Anna Butowska**, Gdańsk, ul. Chmielna 71/3; **YUKO Beauty Lab**, Gdynia, Wincentego Pola 27/1; **Kosmetyczny Instytut Dr Irena Eris**, Gdynia, al. Zwycięstwa 241/3; **Klinika urody Beleza**, Sopot, Powstańców Warszawy 80; **DIDI Aesthetics**, Sopot, ul. Obrońców Westerplatte 2-4

HOTELE

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

KLUBY FITNESS

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

SALONY SAMOCHODOWE

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

KLINIKI I GABINETY LEKARSKIE

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

DESIGN

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

SKLEPY I BUTIKI

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

INSTYTUCJE KULTURALNE

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

INNE

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

NOWE
RENAULT AUSTRAL

już od
1399 zł/mies.
(RRSO 11,84%)
gwarancja stałej raty

zaawansowane systemy wspomagania prowadzenia
zapisz się na jazdę testową

RRSO dla Kredytu Renault Easy Box wynosi 11,84% dla następującego reprezentatywnego przykładu: cena auta 134 900 zł, okres 37 miesięcy, wpłata własna 28 059,2 zł, oprocentowanie stałe nominalne w skali roku 7,99%, finansowane: prowizja bankowa: 4 273,63 zł i ubezpieczenie kredytobiorcy: 4 933,48 zł. Miesięczna rata kredytowa 1 399,27 zł. Ostatnia rata 90 652,8 zł. Całkowita kwota kredytu: 106 840,8 zł. Całkowita kwota do zapłaty: 141 026,52 zł. Stan na dzień 06.02.2023 r. Kredyt oferowany jest przez RCI Banque S.A. Oddział w Polsce i dostępny u pośredników kredytowych wykonujących czynności faktyczne związane z zawieraniem umów kredytowych na podstawie umowy z RCI Banque S.A. Oddział w Polsce z siedzibą w Warszawie. Wartości zużycia paliwa dla modelu Renault Austral, w zależności od wariantu i wersji wynoszą w cyklu mieszanym od 4,6 do 6,5 l/100 km, a emisja CO_2 od 104 do 147 g/km (dane na podstawie świadectw homologacji typu). Zużycie i emisja CO_2 zostały określone zgodnie z procedurą WLTP. Podane wartości mogą się różnić od rzeczywistych, na które wpływają m. in. styl i warunki jazdy, dodatkowe wyposażenie samochodu zainstalowane po rejestracji pojazdu, jego stan techniczny. Sprawdź szczegóły u Autoryzowanych Partnerów Renault lub na stronie wltp.renault.pl. Informacje dotyczące odzysku i recyklingu pojazdów wycofanych z eksploatacji na stronie www.renault.pl

Renault rekomenduje Castrol

renault.pl

RENAULT ZDUNEK

Gdańsk, Miałki Szlak 43/45
Tel. 786 201 102

Gdynia, Morska 517
Tel. 786 201 202

Sopot, Al. Niepodległości 940
zdunek.renault.pl