

prestiz

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 11 (2020)

MICHAŁ
„SHADOWLAND”
Garncarz z Rajskiej

URATOWANY
PRZEZ LOKAŁSÓW
W Mirunie pana Czesława

DOLNE MIASTO
Ukryte życie kamienic

HRONOWSCY
PIONIERZY Z ELEKTRYKÓW



WŚRÓD NAJLEPSZYCH W EUROPIE



EUROPEAN
PROPERTY
AWARDS

**AWARD
WINNER**

2020-2021

Jury konkursu European Property Awards, w którym zasiadają cenieni eksperci, a także członkowie brytyjskiej Izby Lordów, przyznało Botanicę Jelitkowo tytuł Award Winner. Ty także możesz tu zamieszkać i poczuć, co ją wyróżnia – niepowtarzalna architektura i dbałość o każdy szczegół.

Botanica Jelitkowo to niezwykła inwestycja, kameralna i otulona zielenią. Położona w sercu natury, łączy bliskość morza i licznych parków z dostępem do miejskiego życia. Wybierz Botanicę Jelitkowo, Twoją enklawę relaksu i spokoju.

Botanica

JELITKOWO



**ZAMIESZKAJ
400 METRÓW OD PLAŻY.
SPRZEDAŻ MIESZKAŃ TRWA.**

Zapraszamy do kontaktu z naszymi doradcami:
tel. 58 585 99 48, www.investkomfort.pl

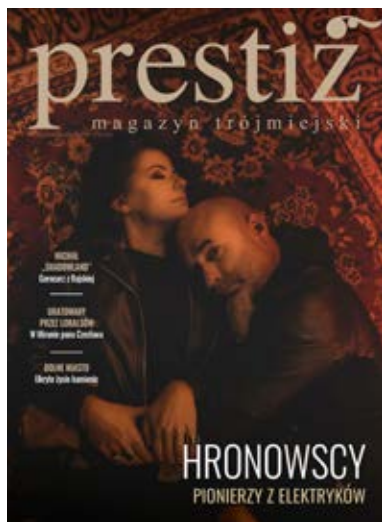
25 **INVEST**
LAT **KOMFORT**

**NAJLEPSZA NA PREZENT?
KARTA PODARUNKOWA!**

A hand with blue and white patterned nail polish holds a gold gift card. The card has a textured, metallic appearance. The background is a blurred city street at night with warm, golden bokeh lights.

FOREM
GDAŃSK

KARTA PODARUNKOWA



FELIETON

8 OD NACZELNEGO

10 Z KURTYNĄ I BEZ - PROFESOR JERZY LIMON

12 KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA
NIE OBOWIAZUJE - ARKADIUSZ HRONOWSKI

14 ZBIGNIEW CANOWIECKI - UNIWERSYTET FAHRENHEITA

16 TRÓJMIEJSKIE FIGHTERKI - KLAUDIA KRAUSE - BACIA

18 TRÓJMIEJSKA ANNY KIEŁBASKIŃSKIEJ

20 ALE NUMER!

22 NOWE MIEJSCA

TEMAT Z OKŁADKI

24 EWA I ARKADIUSZ HRONOWSCY
MISJONARZE Z ELEKTRYKÓW

STYL ŻYCIA

34 Z RĄK GDAŃSKIEGO GARNCARZA

PODRÓŻE

38 JAK NIE ZOSTAĆ PĄCZKIEM

MOTORYZACJA

42 HYBRYDY WKRAČAJĄ DO RENAULT

44 NOWY MERCEDES KLASY E
TRADYCJA W NOWOCZESNYM WYDANIU

48 DS 3 CROSSBACK E-TENSE

50 „MAFIA”, „GREASE” I HOT RODY

DESIGN

54 PRESTIŻOWE WNĘTRZE –
KLASYKA NA PRZEDMIEŚCIU

58 MEBL, KTÓ RY DAJE WOLNOŚĆ

60 BERRY FUSION

62 ZACZĘŁO SIĘ OD LINOLEUM

64 POJEDYNEK RYSOWNIKÓW – STOP!

MODA

66 MADE IN 3CITY – ROHEWELT

ZDROWIE I URODA

72 SZTUKA UPIĘKSZANIA

76 PLAN NA JESIEŃ: KOMPOSTOWANIE

KULINARIA

78 PRZEPIS: PRĘGA WOŁOWA Z KARMELIZOWANYMI
ZIEMNIAKAMI, SAŁATKĄ Z OGÓRKA KISZONEGO
I BOCZNIAKU ORAZ SOSEM Z MARYNOWANĄ GRUSZKĄ

79 PRZEPIS: GĘSIE ŻOŁĄDKI Z BABĄ ZIEMNIACZANĄ
I PIKLOWANYMI BURAKAMI

80 GĄSKI, GĄSKI DO DOMU!

84 WSPÓLNY CEL

88 URATOWANY PRZEZ LOKALÓW

KULTURA, SZTUKA I ROZRYWKA

92 KOLORY PRZEMIAN POLSKIEGO MALARSTWA

93 W DRODZE PO OSCARA

94 BIBLIOTECZKA PRESTIŻU

95 PRESTIŻOWE IMPREZY

96 DOLNE MIASTO – UKRYTE ŻYCIE KAMIENIC

WIRTUALNE TRÓJMIASTO

102 TRÓJMIEJSKIE INSTASTORY - @GUSTAVSKY_

104 W SIECI Z... PIOTREM WITKOWSKIM

BIZNES

106 WOONERFY W TRÓJMIĘSCIE
ULICE BUDZĄ SIĘ DO ŻYCIA

110 ENERGIA NIE Z TEJ ZIEMI

112 GDAŃSK POD LUPĄ

116 ALKOSPOT - NOWE SPOJRZENIE NA ALKOHOL

118 W ŚWIECIE KADROWYCH TAJEMNIC

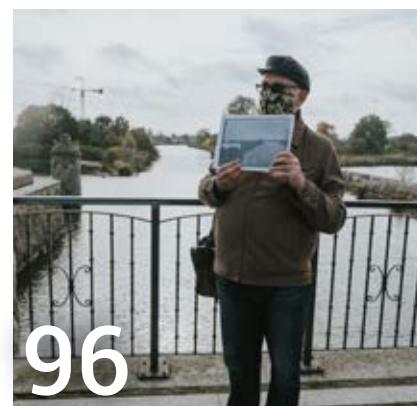
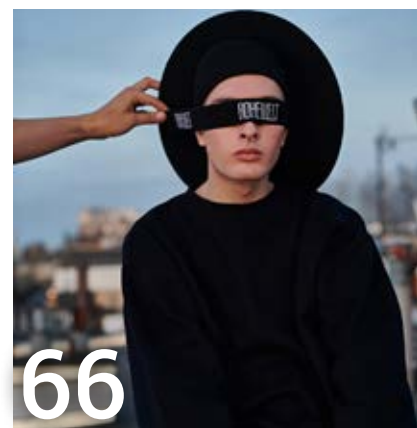
KRONIKA PRESTIŻU

120 WYSTAWA JAROSŁAWA JAŚNIKOWSKIEGO
W TRIADZIE

120 KONFERENCJA ON DUTY 2020

121 THE BRIDGE

nr 11/2020 (119) www.prestiztrojmiasto.pl





Paweł Podbielski
Dyrektor Zarządzający

Anna Zajączkowska
Kierownik Marketingu



Eksperci Rynku Nieruchomości Premium w Trójmieście

Z NAMI BEZPIECZNIE SPRZEDASZ SWOJĄ NIERUCHOMOŚĆ W TRÓJMIĘŚCIE



5-7%

ZWIĘKSZYMY RYNKOWĄ
WARTOŚĆ TWOJEJ
NIERUCHOMOŚCI



SPACER 3D

WIRTUALNE
SPACERY
W JAKOŚCI LASEROWEJ



100%

KOMPLEKSOWO
OBSŁUGUJEMY CAŁY
PROCES SPRZEDAŻY



3

ODDZIAŁY: GDAŃSK,
GDYNIA I WARSZAWA



5.6 / 6

OCENA
UŻYTKOWNIKÓW
TRÓJMIASTO.PL



3

MIESIĄCE - ŚREDNI
CZAS SPRZEDAŻY



MARKETING

ROZBUDOWANY
DZIAŁ MARKETINGU

EWOLUCJA TRWA

Można robić biznes, by zarabiać pieniądze. W końcu taki jest podstawowy cel prowadzenia biznesu. Zwiększać sprzedaż, wartość i zarabiać. Nie zawsze jednak pomnażanie kasy jest celem samym w sobie, często staje się tylko skutkiem pewnych działań. Takie podejście nie jest rzadkością. Świat jest przecież usłany pasjonatami, wizjonerami i twórcami, którzy realizują swoje wizje, a przy okazji uzyskując dzięki nim dochody. Tak właśnie jest z Ewą i Arkiem Hronowskimi. Choć sami nie są powszechnie rozpoznawani (co pewnością zmieni się po tej publikacji), to kto nie był lub chociaż nie słyszał o gdańskiej Ulicy Elektryków lub sopockim SPATiFie? Albo klubie B90, festiwalu Soundrive lub o Plenum? No to może Drizzly Grizzly albo W4 Food Squat. A Mystic Festival? Albo...

Wystarczy. Zakładam, że każdy interesujący się kulturą, sztuką, rozrywką, muzyką, Trójmieściem lub chociażby alkoholem (!) kojarzy przynajmniej jedną z wymienionych nazw. Wszystkie mają cechę wspólną: przekaz lub – jak kto woli – misję. Bo Hronowscy, choć działają w szeroko pojętej sferze rozrywki, to wszystkim ich projektem przyświeca jakaś idea, pewna historia, którą można nazwać misją.

Pokazał to szczególnie mijający 2020 rok, gdy zniknęły nasze ulubione miejsca i wydarzenia, a życie kulturalne i rozrywkowe stało się prawie owocem zakazanym. I choć tereny Młodego Miasta już od kilku lat są popularnym miejscem pielgrzymek, to w tym roku zyskały dodatkowo na znaczeniu – zastępując inne pozamykane miejsca. Po raz pierwszy nie odbył się Festiwal Open'er, ale klimat festiwalu można było znaleźć właśnie na Elektryków. Nie dosłownie, bo nie można zastąpić wielkich koncertów, ale atmosferę można było poczuć.

Sukces bohaterów naszej okładki leży właśnie w misji – tworzeniu czegoś nowego, przekraczaniu granic, stawianiu wyzwań i

nieustannej próbie poszukiwania. Przede wszystkim połączeniu pracy z pasją – z tym co lubią; z tym, co daje im radość i przekonanie, że inni też to polubią. To właśnie te cechy w 2013 roku popchały ich do tego, by w postoczniowej pustce otworzyć klub B90, dzisiaj popularne miejsce koncertów. Wiele osób nie dawało im wtedy szans. Machina jednak ruszyła. I choć osiłą wspólną wszystkich ich projektów jest zabawa, to jednak mocno zabarwiona sztuką i za każdym razem czymś nowym, co nas zaskakuje.

Jeszcze jedna refleksja. Oto na naszych oczach dynamika rozwoju Młodego Miasta, którego częścią jest Elektryków, ale i 100cznia oraz wiele innych tworzących się tam miejsc zmienia rozrywkową mapę Trójmieścia. Na nieustannie pęczniejącej przestrzeni jednorazowo bawi się i spędza czas przynajmniej kilka tysięcy osób. Być może znaczna część z nich w poprzednich latach bawiła się w Sopocie. A że życie nie znosi próżni – to w miejsce fanów po-

stoczniowych terenów, którzy opuścili Sopot, pojawili się nowi, inni i intrygujący na swój sposób klienci. W tym sezonie w Sopocie szczególnie widoczni. Ewolucja trwa.

Nie tylko Hronowscy pojawili się w tym numerze „Prestiżu”, który jest mocno gdański. Sylwia Gutowska wyruszyła na spacer po Dolnym Mieście, a towarzyszył jej Jacek Górski, lokalny przewodnik i prezes stowarzyszenia „Opowiadacze Historii Dolnego Miasta”. Z kolei Dominika Raszkievicz odwiedziła Michała „Shadowland”, młodego garncarza z ulicy Rajskiej, a Szymon Kamiński wysłuchał historii pana Czesława, który już od ponad 30 lat prowadzi sklep rybny Miruna. Jest też kultowy klasyk Ford A, trójmiejskie Woonerfy czy też nowa, intrygująca trójmiejska marka kape-luszy i biżuterii – Rohewelt. Jej nazwa to połączenie wyrazów: rohe (surowy) i welt (świat). A to przecież nie wszystkie ciekawe historie w tym wydaniu. Życzę wielu wrażeń!

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:
Halszka Groniek

Redakcja:
Michalina Domoń, Bartosz Gondek,
Sylwia Gutowska, Szymon Kamiński,
Halina Konopka, Krzysztof Król, Marta Legiec,
Dominika Raszkievicz, Marcin Wiła

Stali felietoniści:
Zbigniew Canowiecki,
Arkadiusz Hronowski, Jerzy Limon

Dział foto: Karol Kacperski (szef działu),
Krzysztof Nowosielski

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

Dyrektor zarządzający:
Maria Bek, bek@emsgroup.pl

Dyrektor działu organizacji eventów:
Aleksandra Staruszkiewicz
staruszkiewicz@emsgroup.pl
tel. 606 603 416

Dział sprzedaży i marketingu:
Marta Blendowska, tel. 791 971 399
Krzysztof Nowosielski, tel. 533 200 779
Jaqueline Sgonina, tel. 600 666 776
Urszula Wieczorek, tel. 604 591 821

prestiz
MAGAZYN HISTORII



WSŁUGI



LINTA




JUNGHANS
GERMANY, SINCE 1861

Czas na
Bauhaus.

TIME
FOR
BAU
HAUS



max bill Automatic Bauhaus
027/4009.02

Inspirowany filozofią Bauhausu zegarek JUNGHANS max bill udowadnia, że mniej może naprawdę oznaczać więcej. Na wskroś ascetyczny zegarek kieruje uwagę na istotę rzeczy: czas. Junghans max bill Automatic Bauhaus: zegarek mechaniczny, szkło szafirowe, szklany dekiel z motywem Bauhausu, wodoszczelność maks. 3 bary. www.junghans.de



N.NAGEL



Gdynia, al. Zwycięstwa 256, CH KLIF, tel. 58 620 06 68, www.zegarkionline.pl



Z KURTYNĄ I BEZ



JERZY LIMON

Jerzy Limon jest profesorem zwyczajnym Uniwersytetu Gdańskiego oraz dyrektorem Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego. Wydał kilkanaście książek naukowych z zakresu historii i teorii literatury, dramatu i teatru, a jego specjalnością jest XVI i XVII wiek (w tym i twórczość Szekspira). Jest autorem pięciu powieści i przekładów dawnego i współczesnego dramatu angielskiego. W wolnym czasie gotuje.

CYWILIZACJA LENISTWA?

Oglądając wielokrotnie telewizyjne wywiady z młodymi, zawodowymi sportowcami amerykańskimi, uderzyło mnie powtarzające się ich pragnienie i przepis na życie, które sprowadzić można do tego, że „jak już się dorobię góry pieniędzy, to będę mógł nic nie robić”. I owo nicnierobienie zdaje się być ideałem, celem do którego należy dążyć. A jeszcze niedawno lenistwo było uważane za grzech główny, zwany też śmiertelnym. Czyżbyśmy zmierzali w kierunku nowego etapu cywilizacji? Kultury lenistwa? Wiele osiągnięć technicznych służy, jak się nas przekonuje, oszczędności czasu i/lub energii. Można szybciej, krócej, z mniejszym wysiłkiem. Dzięki temu w zaoszczędzonym czasie możemy podjąć inne czynności, którym służą kolejne wynalazki oszczędzające czas. W rezultacie robimy to, czego w przeciwnym razie byśmy nie robili, bo mamy więcej na to czasu. Oszczędność czasu jest zatem pozorna. To wcale nie sylogizm. Gdybyśmy do Tajlandii musieli jechać kilka miesięcy, to byśmy tam na wakacje nie jechali. Bez samochodu, samolotu, czy pociągu, wyskok do stolicy na weekend byłby niemożliwy, więc byśmy nie jechali. I tak dalej.

Wybitny pisarz amerykański, Thomas Pynchon, już w latach 90-tych XX wieku pisał (w *New York Times*’ie) ironizując, że największe leniuchy to pisarze, którzy nic nie robią, tylko błędą po meandrach swojej wyobraźni, a w dodatku udaje im się swoje sny sprzedawać. Co więcej, zauważa Pynchon, dzisiaj do lenistwa sprowa-

dza nas telewizja, a co więcej - wywołuje w ludziach pozostałe grzechy śmiertelne, których jest – przypomnę – siedem; poza lenistwem są to: obżarstwo, zawiść, chciwość, żądza, złość i pycha. I tak, oglądając telewizję, obżeramy się, ziewamy zawiścią wobec celebrytów i ludzi sukcesu, łakniemy oferowane w reklamach produkty, rozsada nas złość oglądając wiadomości, trawi żądza, kiedy widzimy sceny erotyczne lub atrakcyjne twarze i ciała innych, no i czujemy pychę z poczucia wyższości i strzępów dystansu, jaki jeszcze w nas pozostał, pomiędzy naszym fotelem a tym, co jawi się na ekranie.

Ale Pynchon nie przewidział rodzącej się wówczas rewolucji cyfrowej, która sprawia, że można żyć prawie w zupełnej izolacji od innych ludzi. Zauważmy, że również platformy internetowe reklamują się i konkurują ze sobą szybkością przesyłania danych. Staje się to wartością samą w sobie i bez zastanowienia przyjmujemy za pewnik, że szybciej, znaczy dobrze. Pod koniec średniowiecza Włosi wymyślili niedorzeczną definicję, że „czas to pieniądź”, a teraz przekonuje się nas, że „szybkość to szczęście” mierzone mega- i terabajtami. A starożytni mówili „*festina lente*” – śpiesz się powoli.

Tak więc, na naszych oczach rodzi się nowa forma relacji międzyludzkich, do których nawiązania i kontynuacji potrzeba minimum energii. Zauważmy, że owe relacje opierają się przede wszystkim, a właściwie – tylko, na języku. Niby dobrze, ale język pisany, bo tym się głównie

w Internecie posługujemy, nie jest mową. Następuje zatem fundamentalna podmiana mowy – jako systemu komunikacji międzyludzkiej – na język, który do tej pory nie służył komunikacji „na żywo”. Istniał w formie pisanej, w literaturze, książkach i dokumentach wszelkiego typu, i bardziej prywatnie – w pamiętnikach i listach. Analfabeci byli „niepiśmienni”, od języka odcięci, posługiwali się tylko mową, a do tego potrzebna była fizyczna obecność choćby jeszcze jednej osoby. Dzisiaj takiej potrzeby nie ma. Dlatego, można przypuścić, grozi nam analfabetyzm w drugą stronę: biegli w języku świetnie komunikują się ze sobą w internecie, ale nie będą umieli porozumiewać się w mowie. Nie skleą składowego zdania. Tworzy się pokolenie „niemówiących”. Zostają w ten sposób odcięci od tradycyjnych kontaktów międzyludzkich i sposobów komunikacji. Fizyczna obecność osób trzecich będzie ich onieśmielać do tego stopnia, że – sparaliżowani - słowa z siebie nie wyduszą. Analfabetyzm w mowie będzie miał (i zapewne już ma) wiele konsekwencji natury psychicznej czy socjologicznej. Doprowadzi do powstania nowych form sztuki i literatury. Zauważmy, że nawet do filmów trafiły już sms-y i teksty pisane na komputerze. Zamiast mowy, mamy formy języka. Ludzie nie rozmawiają, tylko ślą wiadomości. Kamera przeskakuje nie z twarzy na twarz, tylko z jednego monitora na drugi. Twarz aktora traci na znaczeniu. Ale ja – być może naiwnie – nie wierzę, że czas to pieniądź, ani w to, że szybko to dobrze.

www.ilepaneli.pl

Oszczędzaj z ENPHASE IQ7+

- ▶ **GWARANCJA**
25 lat gwarancji produktowej
- ▶ **BEZPIECZEŃSTWO**
konwersja DC/AC na poziomie
każdego modułu
- ▶ **ROZBUDOWA**
bezproblemowa rozbudowa bez
konieczności wymiany inwertera
- ▶ **ZWIĘKSZONE UZYSKI**
niezależnie działające moduły
- ▶ **ENPHASE ENLIGHTEN**
aplikacja na telefon i przeglądarkę
- ▶ **OBSŁUGA
POSPRZEDAŻOWA**
monitoring poprawnej pracy systemu
- ▶ **NIEZAWODNA
PRZY TRUDNYCH DACHACH**
możliwość układania paneli na
różnych połaciach dachu



Biuro sprzedaży:

 **+48 735 159 314**

 **biuro@ilepaneli.pl**



KTO ROBI W KULTURZE, TEGO KULTURA NIE OBOWIĄDUJE

ARKADIUSZ HRONOWSKI

od 2001 roku zawiąduje sopockim SPATiF-em. Odpowiada za serwis muzyki niezależnej Soundrive.pl oraz festiwal muzyki alternatywnej Soundrive Festival. Na stocznioowych 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.

JEDYNE ŻYCIE KTÓRE MA SENS, TO ŻYCIE TOWARZYSKIE

Zdanie autorstwa Edwarda Dziewońskiego długo kojarzyło się z lekkomyślnym traktowaniem życia, a przede wszystkim pogardą wobec istniejącego porządku. W okresie zarówno głębokiej komuny, jak i w czasie gierkowskiej „prosperity” życie towarzyskie to zazwyczaj życie knajpiane w nielicznych klubach nocnych czy restauracjach z dancin-giem. Korzystała z niego szara strefa, artyści i elity rządzące. Większość narodu jednak imprezowała w domach. Nawet sylwestrowe bale długo zarezerwowane były dla elit. Urodziny, imieniny, chrzciny, Dzień Kobiet, a nawet wesela odbywały się w domach. Pubów i klubów nie było. Koledzy na kielichu spotykali się w garażu, piwnicy, na działce, przy gołębniku bądź na rybach. Pozostali mieli przydomek gości spod budki z piwem.

To był czas trzymania nas wszystkich za mordę. Dziś, a raczej wczoraj próbowaliśmy doganiać świat. Szło nam całkiem dobrze, choć jeszcze wiele było do zrobienia. Aż do momentu, kiedy nastąpiła ciemność. Dla większości był to czas rozpoczęcia się pandemii koronawirusa, ale dla bardziej rozgarniętych dzień, w którym obecna władza włączyła swój wsteczny bieg powrotu naszego kraju do czasów komuny. Dziś zaczynamy zbierać plony głupoty narodowej, decyzji naszego jak się okazuje bardzo nieudacznego narodu. Dodam katolickiego narodu, wychowanego w kościółku, który ma wciąż potężne wpływy. Jesteśmy od małego straszeni karami boskimi, kościół łupi nasze umysły, wciska nam ciemnotę i nie zajmuje się tym czym powinien. Czyny najbardziej demoralizują-

ce tę instytucję czyli pedofilię zamiata się pod dywan, a w kościelnych ławkach jak po zażyciu opium dalej Ci sami ludzie. Gratuluję skuteczności. Razem z obecną władzą świetnie im idzie. To jest prawdziwy sojusz nowej komuny z kościołem. Jest o krok od sukcesu, a pandemia szczerze mówiąc spadła im z nieba. Sami w to nie wierzą, ale tak to pewnie komentują popijając wódeczkę. Teraz właśnie nastąpiła szansa na legalne dobiecie nowoczesnego myślenia i rozwoju tego kraju. Strach przed kolejnymi pokoleniami, które myślą inaczej można zabić w końcu ekonomicznie. To świetne posunięcie, bo brak pieniędzy mocno wiąże ręce. Większość zacznie tracić grunt pod nogami. Może nawet nastąpić zbiorowa depresja młodego pokolenia. Spora część tych zaradniejszych pewnie ucieknie za granicę, na co tylko czeka władza. Reszty dokona kościółek w imię boga. Zacznie się nowa dyktatura kościoła i władzy. To świetne połączenie dla tak łatwego w obróbkę narodu jakim są Polacy. I wiara nie ma tu nic do rzeczy. Naród został skutecznie zainfekowany tą doktryną i nie potrafi z niej wyjść. Boi się podjąć decyzji, albo jest wygodny. Dalej chrzci swoje dzieci, potem puszcza je w łapy kleru pod płaszczykiem lekcji religii, by Ci wtłaczali im swoją ideologię, połączoną z podprogowym, politycznym przekazem. Po drodze zaliczą kilkoro i wszystko będzie ok. No i dochodzimy do szczęśliwego finału. Pandemia szaleje, a największy strateg naszego narodu od czasów Gomułki sprytnie pociąga za sznurki. Steruje narodem z wielką łatwością, niczym konsolą do gier.

Życie towarzyskie powoli zaczyna zanikać. Nasze coraz rzadsze kontakty, w końcu ograniczą się do domówek. Znów jedyną rozrywką będą wiejskie i prowincjonalne wesela, festyny organizowane przez władze, gdzie wykonawcy z gatunku disco polo będą kulturalną elitą tego kraju jak niegdyś Trubadurzy. Zresztą w połowie już są. W końcu to rdzennie polska muzyka, a nie jakieś tam kocie gitary z Ameryki. Do wielkich wydarzeń rozrywkowych należeć będą Dzień Kobiet, podczas którego chłac będą głównie mężczyźni, a kobiety będą zapierdalać w kuchni, bo tam zawsze było ich miejsce. Sylwester jako imprezę roku spędzimy ze znajomymi, w większości przed telewizorem, oglądając Sylwestrową Noc Jedynki z Zenkiem i przyjaciółmi oraz Andrzejki gdzie będzie okazja do zbiorowego schłania się w imię naszego Prezydenta. Jeszcze powróci do task legendarny śledzik, kiedy to władza raz w roku, we wtorek pozwoli nam się narębać do nieprzytomności, by robocie na drugi dzień dać odbiór. Na 1 Maja już raczej nie liczymy. Będą za to święta Matki Boskiej Kaszubskiej, Podlaskiej, Podkarpackiej, Mazurskiej, Góralskiej, Zielonogórskiej oraz Matki Boskiej Pieniężnej, którego datą będzie każdy dzień wypłaty. A w SPATiF-ie znów przy jednym stoliku usiądą malarz, aktor, literat, milicjant i kurwa. Pod nim do rana jak za dawnych perełowskich czasów będzie stała suka, aby kontrolować kto i z kim się spotyka. Milicjanci będą chodzić po ulicy, a muzycy i artyści siedzieć w piwnicy. Tylko karny naród w kościółku w imię Boże będzie słuchał przekazu z Nowogrodzkiej. Gena nie wydrapiesz...



WYCIĄGAMY SAM NEKTAR Z DZIAŁAŃ ONLINE.

- / Efektywne kampanie reklamowe
- / Spójna komunikacja w social media
- / Skuteczne kreacje graficzne

 **beeffective**

PERFORMANCE MARKETING
& SOCIAL MEDIA AGENCY

beeffective.pl

+48 694-562-974

Al. Zwycięstwa 96/98, Gdynia

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”.



UNIWERSYTET FAHRENHEITA

W cieniu walki z koronawirusem po wielomiesięcznych sporach wokół kwestii praw osób LGBT ogarnęła nasz kraj fala protestów w sprawie zakazu aborcji w przypadku trwałego uszkodzenia płodu. Jednocześnie szykuje się nam najwyższy w Unii Europejskiej deficyt sektora finansów publicznych w Polsce za 2020 rok w relacji do Produktu Krajowego Brutto (PKB) powstały nie tylko na skutek dużego pakietu pomocowego, ale również w wyniku olbrzymiego bagażu wydatków socjalnych bez pokrycia. Prawdopodobnie osiągnie on poziom 270 mld zł czyli 12 % polskiego PKB, podczas gdy w krajach członkowskich UE wyniesie średnio 7,8 %. Tymczasem Covid-19 nadal testuje wydolność polskiej służby zdrowia oraz innych struktur naszego państwa. W tej smutnej pandemicznej rzeczywistości pojawiają się jednak na Pomorzu śmiałe inicjatywy, które budzą we mnie nadzieję i wizję szybko rozwijającego się regionu. Jedną z nich to powołanie Związku Uczelni w Gdańsku im. Daniela Fahrenheita.

Od lat województwo pomorskie ma dobre tempo wzrostu produkcji sprzedanej przemysłu a potencjał zasobów ludzkich dla nauki i techniki plasuje nasz region w gronie najlepszych województw. Pomimo tego niezadawalająca jest efektywność wykorzystania zasobów sektora badań i rozwoju (B+R) oraz poziom działalności innowacyjnej i aktywności badawczej. Jako województwo pomorskie zajmujemy 180 miejsce na 238 regionów w Unii Europejskiej pod względem działalności innowacyjnej. Dlatego też zarówno środowisko naukowe jak i gospodarcze zastanawia się jak tę sytuację poprawić, zacieśnić współpracę przedsiębiorców z naukowcami oraz pomiędzy największymi pomorskimi uczelniami. Jak wykorzystać potencjał naszych uczelni badawczych do których zalicza się

Politechnika Gdańska, Gdański Uniwersytet Medyczny i Uniwersytet Gdański, aby znalazły się w gronie najlepszych szkół wyższych na świecie. W różnego rodzaju rankingach bierze się pod uwagę m.in. ilość studentów i samodzielnych pracowników naukowych, bazę naukowo - badawczą, liczbę publikacji wymienionych w wybranych indeksach oraz liczbę najczęściej cytowanych naukowców. Na najbardziej znanej rankingowej Liście Szanghajskiej znajdują się tylko dwie polskie uczelnie: Uniwersytet Warszawski i Uniwersytet Jagielloński i to na pozycjach w czwartej setce. Każda pomorska uczelnia pomimo wielu osiągnięć i znanych profesorów jest zbyt mała, aby stanąć w szranki z innymi europejskimi czy światowymi ośrodkami naukowymi.

Z pewnością połączony potencjał naukowy i badawczy wszystkich tych trzech naszych uczelni może przynieść niezwykle pozytywne efekty w każdej dziedzinie nauki. Podczas niedawnej uroczystości nadania doktoratów honoris causa Uniwersytetu Gdańskiego pierwszym po 1989 roku rektorem tych uczelni: prof. Edmundowi Wittbrodtowi, prof. Stefanowi Angielskiemu oraz prof. Zbigniewowi Grzonce dziękowano za podjęcie wspólnego działania, które zaowocowało m.in. powołaniem Trójmiejskiej Akademickiej Sieci Komputerowej, wspólnie zarządzanej i rozwijanej do dziś. Jak podkreśla prof. E. Wittbrodt współpraca uczelni jest koniecznością i naszą powinnością dla podnoszenia jakości życia ludzi, a także dla sprostanania współczesnym wyzwaniom globalnym. Dotyczy to powiązanych ze sobą spraw zdrowia, środowiska, energii, klimatu, medycyny, genetyki, edukacji oraz inżynierii, etyki, filozofii, sztuki i relacji społecznych. W późniejszych latach pomimo zrealizowania kilkudziesięciu wspólnych projektów naukowych i badawczo

– rozwojowych oraz powołania Międzyuczelnianego Wydziału Biotechnologii nie dokonano znaczącej integracji naszych uczelni.

Kilka lat temu podczas dyskusji dotyczącej strategii metropolitalnej w której brali udział m.in. przedstawiciele organizacji pozarządowych i uczelni wyższych zaproponowałem rozważenie możliwości połączenia naszych największych uczelni w jeden uniwersytet z wydziałami technicznymi, medycznymi i humanistycznymi. Argumentowałem nie tylko poprawą interdyscyplinarnej współpracy naukowej i badawczej, ale również lepszym wykorzystaniem zasobów materialnych, wspólnym zarządzaniem bazą mieszkaniową dla studentów oraz centrami sportowymi i konferencyjnymi. Powiało wówczas chłodem i tematu nie podjęto. Dlatego z takim entuzjazmem przyjąłem informację o inicjatywie prof. Piotra Stepnowskiego, prorektora Uniwersytetu Gdańskiego w wyniku której Rektorzy Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego, Politechniki Gdańskiej oraz Uniwersytetu Gdańskiego wystosowali, po podjęciu przez Senat tych uczelni stosownych uchwał, wspólny wniosek w oparciu o który Minister Nauki i Szkolnictwa Wyższego powołał 15 września br. Związek Uczelni w Gdańsku im. Daniela Fahrenheita.

Powodem do dumy jest fakt, że Gdańsk stał się flagowym przykładem budowy skonsolidowanego ośrodka akademickiego, a powstały związek to pierwszy krok w tym kierunku. Mam nadzieję, że przygotowany zostanie kolejny etap konsolidacji i docelowo będzie powołany na bazie uczelni należących do Związku Uniwersytet Fahrenheita, którego zasoby i potencjał umożliwi skuteczne konkurowanie z tradycyjnymi, dużymi polskimi i zagranicznymi ośrodkami akademickimi.

Możesz wszystko.

Mieszkać w Gdańsku, Gdyni lub Sopocie,
żyć dynamicznie w centrum
lub spokojnie wśród zieleni.

oRo

OLIWA
ZŁOTY ŚRODEK TRÓJMIASTA

Myślisz przyszłościowo.

Dzieci? Spacer i zabawa w parku.

Wybierasz mądrze.

Wybierasz złoty środek .



Trójmiejskie Fighterki

KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Dziennikarka, wieloletnia redaktor magazynu W Ślizgu!,
a obecnie zastępca redaktora naczelnego Prestiżu.
Absolwentka Uniwersytetu Gdańskiego i Antwerpskiego.
Na swoim koncie ma nie tylko setki tekstów, ale i kilka
publikacji naukowych. Prywatnie właścicielka i driver
@Prosecco na kółkach, wielka miłośniczka Maanam, a
także alternatywnych podróży i Bałtyku.



FIGHTERKI NASZYCH CZASÓW

Fot. Martyna Niećko



**TYM RAZEM
BEZ SŁÓW...**



BO MAM WYBÓR!





JitTeam™
the human factor of IT

Human, Team, Tech, FairPlay

Dostarczamy gotowe zespoły, które kompleksowo zajmą się Twoim oprogramowaniem. Mamy doświadczenie w budowaniu zespołów idealnie

dopasowanych do potrzeb naszych klientów. Szeroki zakres umiejętności, wiedza, doświadczenie, ciekawi ludzie z pasją – to właśnie Jit.

[https : // jit.team](https://jit.team)

hello@jit.team
facebook.com/jit.team.poland/

Aleja Zwycięstwa 96/98 // 81-451 Gdynia
ul. Twarda 18 // 00-105 Warszawa

TRÓJMIEJSKA

ANNY KIELBASIŃSKIEJ

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Trójmiejsca to stały cykl magazynu Prestiż, w którym wraz ze znanymi i lubianymi mieszkańcami siostrzanych miast, odbywamy inspirującą podróż śladami ich ulubionych miejsc. Tym razem swoje trójmiejskie szlaki zdradzi nam utalentowana polska biegaczka, która wchodzi w skład „złotej”, polskiej sztafety 4 x 400 metrów.

Do Trójmiasta przeprowadziłam się głównie ze względu na trenera. Dzięki temu poznałam swoje miejsce na Ziemi. Często mówię, że mogłabym nie wyjeżdżać na te wszystkie zgrupowania, ponieważ mam tu wszystko, czego potrzebuję. Warszawa kojarzy mi się bardziej szaro i smutno. Wiem, że teraz się rozwija i ma dużo świetnych miejsc, z których zresztą korzystam, ale tutaj w Sopocie mam wrażenie, że ludzie są weselsi, bardziej uprzejmi. Panuje tu taki klimat uzdrowski. Swoją drogą, uważam, że Trójmiasto jest trochę skandynawskie, bo wszystko co tu powstaje, zawsze trzyma bardzo wysoki poziom — jest czyste, schłodne, jakościowe i bardzo estetyczne.

Każde z siostrzanych miast ma w sobie coś wyjątkowego. Gdynia jest ciekawa, ale nigdy nie „kupiła mnie” tak bardzo jak Gdańsk, czy Sopot. Mam tu kilka swoich ulubionych miejsc, jak chociażby **Pastę Miasta**, gdzie serwują przepyszne makarony, czy kawiarnię **Tłok**. Jeżeli choć uczuć jakąś małą okazję to wybieram gdyński **Neon**, który słynie z przepysznych drinków i koktajli. Moim odkryciem jest też **Gdyński Centrum Filmowe**, które urzekło mnie swoją kameralnością. Często, gdy miałam poranki wolne od treningów, chodziłam tam na seanse i nierzadko zdarzało się, że siedziałam na sali kinowej całkiem sama. To moje ulubione kino w Trójmieście - niszowe i niezależne.

Sopot pokochałam za jego duszę i architekturę. Jest tu wiele zabytkowych willi, które nadają miastu ten niepowtarzalny klimat. Szczególnie te w Górnym Sopocie, a sama **ulica Wybickiego** jest po prostu genialna. Miałam to szczęście, że moim stadionem treningowym był właśnie sopocki **Stadion Leśny**. Śmiało mogę powiedzieć, że to najpiękniejszy stadion, na jakim kiedykolwiek przyszło mi biegać. Często przed treningiem rozgrzewałam się wbiegając na **Zajęcie Wzgórze**, gdzie napawałam się niesamowitym widokiem na miasto... Trenując tutaj łączyłam przyjemne z pożytecznym. Moje serce skradł również **Park Północny** — miejsce, które

dosłownie bucha zielenią, a wszystko zaledwie kilka metrów od zatoki. Tu biegnie też, często przeze mnie uczęszczana ścieżka rowerowa, myślę, że unikatowa w skali kraju. Jeżeli plaża to najczęściej wybieram **wejście 33**, jest tu jakoś bardziej kameralnie i klimatycznie. Będąc w Sopocie często zaglądałam też do **Całego Gawła** na przepyszny tatar z tuńczyka z awokado, moim odkryciem były **Dwie Zmiany**, które mają swój specyficzny klimat, a na kawę najczęściej wybierałam się do kawiarni **Las**.

Podążając trójmiejskimi ścieżkami, muszę przyznać, że największą słabość mam do **Oliwy**. Tu wynajmowałam swoją małą kawalerkę, tu miałam swój ulubiony park i najlepszą kawiarnię - **Przelewki**, gdzie panuje przyjazna, otwarta atmosfera i gdzie po prostu rozmawia się z przypadkowo napotkanymi ludźmi. Do **Parku Oliwskiego** często chodziłam oczyścić myśli. W Oliwie znajduje się też moja ulubiona trójmiejska restauracja - **Ryż**, polecam szczególnie kaczkę na chrupko, spring rollsy i tajską herbatę! Z kolei we Wrzeszcu mieści się mój ulubiony **Five Senses Float SPA** - najlepsza forma relaksu, a dodatkowo bardzo zaprzyjaźniłam się z chłopakami, którzy tworzą to miejsce. Podobną słabość mam do **Joga Parku**, dzięki któremu pokochałam tę formę aktywności. Muszę też wspomnieć o **Sztuce Wyboru**, ze względu na sklep z designem, polską modą i ekologicznymi kosmetykami oraz księgarnię, która jest prawdziwą kopalnią nietuzinkowych lektur. W tych okolicach, dwa razy w tygodniu Hala Garnizonu Kultury zmieniała się w **Gdański Bazar Natury**, gdzie uwielbiałam robić zakupy. W Gdańsku oczarował mnie jeszcze **Teatr Szekspirowski** ze swoją arcyciekawą architekturą, **Muzeum II Wojny Światowej** oraz tereny postoczniove. Na koncerty wybierałam się właśnie do **B90**.

Na koniec zostawiam **Stare Miasto**, które zauroczyło mnie swoją bajkową aurą. Absolutnym mistrzostwem świata jest **ulica Mariacka**. Jak dziś pamiętam pierwsze święta w Gdańsku. Tuż przed Wigilią wybrałam się tu na spacer,



Fot. Karol Kacperski

ANNA KIELBAŚŃSKA

polka lekkoatletka, specjalizująca się w biegach na 400 m, jedna z czterech „Aniolków Matusińskiego”, a jednocześnie złota medalistka mistrzostw Europy z Glasgow w sztafecie. Młodzieżowa mistrzyni Europy na 100 m oraz wicemistrzyni na 200 m. Wielokrotna mistrzyni Polski na otwartym stadionie oraz w hali. Uczestniczka igrzysk olimpijskich w Londynie (2012) oraz Rio de Janeiro (2016). Na co dzień, reprezentantka klubu SKLA Sopot. Prywatnie fanka minimalizmu, architektury i fotografii.

delikatnie padał śnieg, a w oknach kamienic tliły się ciepłe kolory — wtedy zagrało wszystko. Gdańsk mnie onieśmielił. To było tak bajeczne, tak bardzo wprowadzające w klimat, że będę miała ten obraz w głowie do końca życia. Za to właśnie cenię Trójmiasto — za wyrazistą osobowość, za spokój, za przyjacielskie podejście, za brak pędu i bliskość natury. Tu odnalazłam swój azyl.



OUTLET

Bez czekania. Świetne ceny.

mesmetric
ATELIER

Zapraszamy do showroomów: Gdynia al. Zwycięstwa 187 | Warszawa ul. Burakowska 5/7 | www.mesmetric.com

ALE NUMER!

6

STOPNI CELSJUSZA



tyle według Światowej Organizacji Meteorologicznej wynosi obliczona dla Gdańska średnia maksymalna temperatura dzienna w listopadzie. Tegoroczny pomiar może jednak okazać się zgoła inny, wyższy, wszak listopad rozpoczął się wyjątkowo ciepło. Piękna złota jesień w końcu odważyła się pokazać na Pomorzu, a wraz z nią – grube zwały kolorowych liści na chodnikach, drogach i dachach trójmiejskich budynków. Cieszymy się, póki możemy – gruzdzień na pewno nie będzie już tak słoneczny!

65

UCZNIÓW I

7

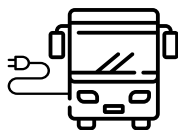
STUDENTÓW



zostało uhonorowanych jednorazowymi stypendiami Prezydenta Miasta Sopotu. Nagrody przyznano za wybitne osiągnięcia naukowe, sportowe, artystyczne, a także (co jest wartością wyróżnienia nowością) za aktywność społeczną. Łącznie na ten cel miasto przeznaczyło aż 103 tysiące złotych. Niestety ze względu na sytuację epidemiczną w kraju coroczna gala wręczenia stypendiów nie odbędzie się stacjonarnie. Zamiast tego do stypendystów wysłane zostaną listy gratulacyjne.

270

KILOMETRÓW



– nawet tyle na jednej baterii może przejechać nowoczesny autobus elektryczny MAN. Maszyna – przez fanów nazywana „elektrycznym lwem” – w ostatnich dniach października wyjechała na gdyńskie ulice. Przejazd był elementem testów zorganizowanych przez miejskie spółki w ramach świeżo uruchomionego przetargu na kolejne pojazdy elektryczne. Jak przyznaje dyrektor ZKM Gdynia, Huber Kołodziej-ski, miasto ma w planach zakupić aż 24 „zielone” autobusy.

2,4

MILIONA ZŁOTYCH



kosztowały unikatowe, kompletne, 330-letnie szachy wykonane z bursztynu, na których nabycie zdecydowało się Muzeum Gdańskie. Szachy pochodzą z 1690 roku, z Gdańska, a dokładniej z miejskich warsztatów bursztynniczych. Konstrukcję drogiej planszy wspierają cztery figurki lwów – zwierząt, których podobizny od XV wieku umieszczane są przy gdańskim herbie. Planszę zdobiją też roślinne ornamenty, ręcznie wykonane figurki i małe szufladki wyściełane niebieskim jedwabiem. Całość prezentuje się wspaniale!



850

CHRYZANTEM

Miasto Sopot odkupiło od lokalnych sprzedawców w geście solidarności. Z powodu ograniczeń wywołanych epidemią koronawirusa cmentarze w całym kraju zostały zamknięte na czas Uroczystości Wszystkich Świętych, czego skutki najdotkliwiej dotknąć miały handlarzy kwiatami. Władze najmniejszego z trójmiejskich miast odkupiły od nich rośliny na łączną kwotę blisko 8 tysięcy złotych. Chryzantemy ozdobiły między innymi sopocki Park Herbistów czy Park Północny.

10,1

TYSIĄCA ZŁOTYCH



kosztował metr kwadratowy mieszkania w Gdańsku na koniec pierwszego półrocza 2020 roku. Najdroższe nieruchomości (18,6 tys. zł) znaleźć można było na Jelitkowie. Drugie miejsce na podium, z wynikiem 17,1 tys. zł za metr, zdobyło Główne Miasto, a więc najbardziej reprezentatywna i turystyczna część gdańskiego Śródmieścia. Podium zamyka położone nieopodal Stare Miasto – tam za metr mieszkania trzeba było zapłacić 13,6 tys. zł.



2,5

ROKU

ma według założeń potrwać budowa gdyńskiego węzła Karwiny. Kosztorys inwestycji opiewa na niemal 122,8 miliona złotych i aż pięć firm wykonawczych złożyło oferty mieszczące się w tej kwocie. Budowa wyczekiwana jest od lat i zarówno mieszkańcy, jak i samorządowcy przyznają, że jej ukończenie znacząco podniesie komfort życia w Gdyni. Według planu węzeł ma powstać u zbiegu ulic Chwaszczyńskiej, Sopockiej i Żniwnej. Oprócz drogi przewidziano m.in. budowę parkingu dla 120 samochodów i 50 rowerów oraz wydzielenie strefy kiss&ride.

3 525

TYS. TURYSTÓW



w bieżącym roku kalendarzowym odwiedziło Gdańsk. Wynik ten był najwyższy od lat i wszystko wskazuje na to, że na razie najwyższy pozostanie. Rok 2020, mimo szczyrzych i usilnych starań branży turystycznej, najpewniej nie zakończy się tak dużym sukcesem. Trwająca w Polsce od marca epidemia poważnie dała się we znaki wszystkim tym, którzy żyją z turystyki. Jako zespół miesięcznika Prestiż Magazyn Trójmiejski trzymamy kciuki za wszystkich przedsiębiorców, których dotknęła pandemia!

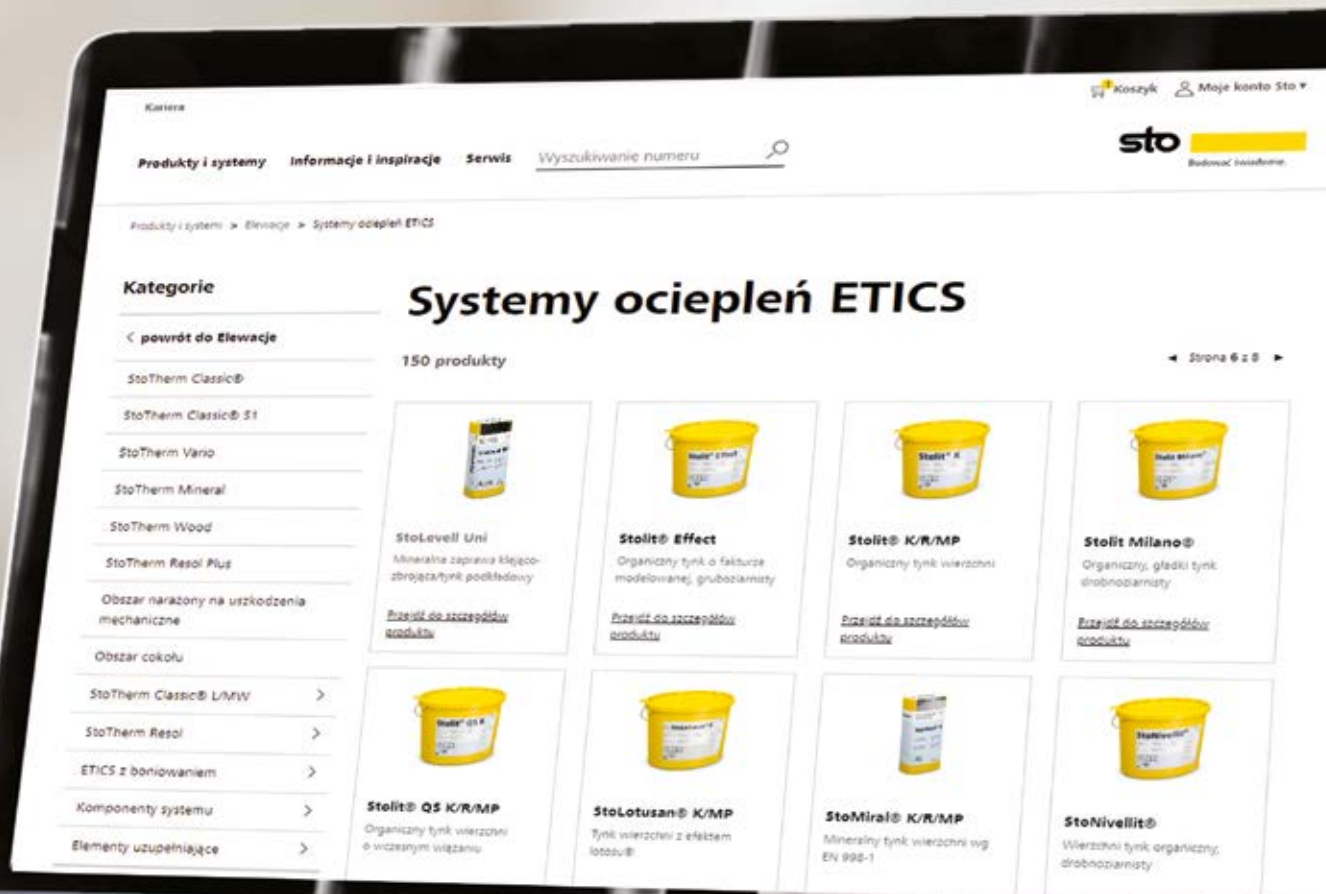


Budować świadomie.

Zamów online

Prosto i szybko

www.sto.pl



AUTORKA: HALSZKA GRONEK



GUACAMOLO SOPOT

Trwający obecnie rok, a zwłaszcza ostatnie tygodnie, to szczególnie trudny czas dla branży gastronomicznej. Są jednak przedsiębiorcy, którzy na przekór wszystkiemu chcą podjąć się realizacji swych kulinarnych marzeń. Przykładem takiego zespołu jest załoga GuacaMolo Sopot – restauracji, która otworzyła się w pierwszych dniach kalendarzowej jesieni. Lokal serwuje dania łączące smaki latynoskie i włoskie z elementami tradycyjnej kuchni polskiej. Lokalizacja sprzyja odwiedzinom – GuacaMolo mieści się tuż przy słynnym „Monciaku”, blisko dworca kolejowego, tuż obok znanego wśród turystów obiektu Molo Hotel.

Sopot, ul. Podjazd 6



LOFTBURGERY

Loftburgery to nowa odsłona znanej i uwielbianej przez trójmieszczan restauracji amerykańskiej Casino Diner. Specjałem Loftburgerów – jak sama nazwa wskazuje – są burgery, czyli w przypadku gdańskiego lokalu brioszki wypełnione kulinarną dobrocią aż po same granice. To miejsce idealne dla tych, którzy pokochali kuchnię Niepokornych, wszak oba lokale reprezentują równie wysoki poziom (głównie za sprawą iście mistrzowskich aspiracji wspólnego szefostwa). Jest przede wszystkim „mięśnie”, ale znajdzie się też co nieco dla wegan. W czasie pandemii lokal realizuje dania na wynos i z dowozem.

Gdańsk, ul. Młyńska 15



SALON SPRZEDAŻY PEUGEOT ZDUNEK

Gdy w wakacje Grupa Zdunek ogłosiła uruchomienie działalności nowego autoryzowanego serwisu Peugeot, oczywiste było, że kwestią czasu jest także otwarcie salonu sprzedaży marki. Dziś możemy już poinformować, że jeden z największych dilerów samochodowych na Pomorzu poszerzył swoje portfolio o salon pod szyldu Peugeot. Dzięki powierzchni blisko 280 metrów kwadratowych we wnętrzu budynku możliwa jest ekspozycja siedmiu aut. Z kolei przed salonem obejrzeć można będzie wszystkie dostępne modele z gamy aut dostawczych i usługowych. Otwarcie przewidziane jest jeszcze na listopad – bądźcie czujni!

Gdańsk, al. Grunwaldzka 295



SALON SPRZEDAŻY RENAULT-DACIA ZDUNEK

Siedziba diler samochodowego, Grupy Zdunek, od wielu miesięcy poddawana jest gruntownym przebudowom i dobudowom. Jesienią do kompleksu dołączył nowy, przestronny salon samochodów marek Renault i Dacia, kończąc tym samym kolejny etap prac renowacyjnych. Obiekt liczy aż 1400 metrów kw. powierzchni rozłożonej na dwóch kondygnacjach. Poza salonami sprzedaży budynek mieści także nowoczesne zaplecze serwisowe, a na zewnątrz – park samochodów demonstracyjnych. Gdański salon jest już trzecim wspólnym salonem marek Renault i Dacia na terenie Trójmiasta. Wszystkie one działają dziś pod szyldem firmy Zdunek.

Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45

PUNKT WIDOKOWY IMIENIA MACIEJA KOSYCARZA

To wspaniała informacja dla wszystkich tych, którzy Trójmiasto uwielbiają podziwiać z perspektywy ptasiej! W ostatnich dniach września, w gdańskiej dzielnicy Siedlce otworzono nowy punkt widokowy. Miejsce dołączyło do piętnastu innych obiektów udostępnionych mieszkańcom w ramach projektu „Spojrzenie na Gdańsk”. Punkt widokowy mieści się na Winnej Górze, a poświęcony został niedawno zmarłemu Maciejowi Kosycarzowi, polskiemu fotoreporterowi przez wiele lat oddanemu miastu Gdańsk. Koszt prac rewitalizacyjnych związanych z uruchomieniem punktu widokowego wyniósł 27 tysięcy złotych i został pokryty z budżetu Rady Dzielnicy Siedlce.

Gdańsk-Siedlce, Winna Góra



UNDERGROUND BARBERSHOP GDAŃSK

Gdański Underground BarberShop to nowo otwarty salon barberski, który przed rebrandingiem znany był pod nazwą Barbershop. Gościem specjalnym październikowego openingu był założyciel studia Stalownia Barbershop Sopot, Łukasz "Kowal" Kowalski. Jak informują właściciele nowego „barbera”, Łukasz Kowalski to przyjaciel gdańskiej załogi, a przede wszystkim profesjonalista i ceniony autorytet w swoim fachu. Jego styl pracy wyróżnia indywidualne podejście do każdego klienta, czyli to, na co Underground BarberShop Gdańsk chce stawiać na pierwszym miejscu. Drodzy Panowie, sprawdźcie ich na własnej skórze!

Gdańsk, ul. Garncarska 7/8/9



ESTHETIC DENTAL STUDIO

Klinika stomatologiczna Esthetic Dental Studio założona przez doktora Martina Bartoszcze to nowy, prestiżowy punkt na mapie Trójmiasta. Misją przyświecającą twórcom kliniki było (i jest!) tworzenie pięknych, a jednocześnie naturalnych uśmiechów, przy zachowaniu najwyższych standardów obsługi. Studio wyróżnia współpraca z najlepszymi laboratoriami dentystycznymi i najwyższej jakości sprzęt. Mikroskopy zabiegowe pozwalają wykonywać zabiegi nawet w 25-krotnym powiększeniu, a nowoczesny tomograf 3D umożliwia zobrazowanie dowolnego obszaru przy zachowaniu minimalnej dawki promieniowania

Gdańsk, ul. Przytulna 11 Gdańsk



FOLKSTAR SOPOT

Najbardziej turystyczną ulicę Sopotu, słynnego „Monciaka”, oświetliło niedawne otwarcie filii popularnego sklepu z pamiątkami Folkstar. W butikku znaleźć można moc pomysłów na prezenty świąteczne, w tym ciekawe pozycje modowe, dodatki do domu, zabawki oraz wyroby rzemieślnicze. Wszystkie te produkty ubrane są w kwieciste wzory nawiązujące do polskich folklorów regionalnych, w tym do folkloru kaszubskiego. Ceny są przystępne, a obsługa rodzinna i miła. Z pewnością każdy znajdzie coś dla siebie!

Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 47



A person is sitting on a patterned armchair in a dimly lit room. The background is a textured wall with a neon sign that reads "ONLY LOVER". The sign is illuminated with a warm, orange-red glow. The person is wearing dark clothing and is sitting with their legs crossed. The overall atmosphere is moody and intimate.

ONLY LOVER

EWA I ARKADIUSZ

HRONOWSCY

SLEPT ALIVE



PIONIERZY Z ELEKTRYKÓW

AUTOR: MICHAŁ STANKIEWICZ

Trzydzieści sześć lat przeżyli jako para. Mieszkali w Szczecinie i Świnoujściu, by pewnego dnia osiąść na stałe w Sopocie. Ewa i Arek Hronowscy od blisko ćwierć wieku wywracają do góry nogami rozrywkowo-kulturalną mapę Trójmiasta. Najpierw sopockim SPATIF-em, a od kilku lat gdańskim B90 Ulica Elektryków. Nową mekką młodych, ale i coraz starszych, której popularność w 2020 roku tak mocno wykroczyła poza ramy Trójmiasta, że stała się turystyczną atrakcją Gdańska na równi z Kościołem Mariackim i Sołdkiem. W rozmowie z Michałem Stankiewiczem opowiadają nie tylko o życiu klubowym i koncertowym, o tym co było i co nas otacza, ale także o tym, co nas czeka. Na pewno na Młodym Mieście. Bo jak zapowiada Ewa: – Pandemia jest tylko jakimś przerywnikiem.







EWA I ARKADIUSZ HRONOWSCY

Ona rodowita gorzowianka, on urodzony w Katowicach. Mieszkali w Szczecinie i Świnoujściu, a od 1996 roku w Sopocie.

– Przypadek. Odbierałem Ewę i syna Dawida z promu powracającego ze Sztokholmu. Zatrzymałem się dzień wcześniej u przyjaciół, którzy mieszkali na Monciaku w Sopocie. Był listopad, środek tygodnia i pełno ludzi. Decyzja nastąpiła natychmiast – mówi Arek.

W tym samym roku otworzyli klub No 5, a od 2000 roku prowadzą SPATIF. W 2013 roku rozpoczęli wielką operację na gdańskim Młodym Mieście od uruchomienia klubu B90, a dwa lata później Ulicy Elektryków. Dzisiaj wokół niej działa wiele projektów, m.in. klub Drizzly Grizzly, Plenum, W4 Food Squat, Soundrive. Organizują też koncerty i festiwale w innych miejscach, a w planach mają Mystic Festival na Młodym Mieście. Mają dwójkę dzieci – Dawida i Patryka. Ich pasją jest żeglownictwo, spotkania z przyjaciółmi i ... to co robią.

W jakiej rzeczywistości koncertowo-rozrywkowej obudzimy się po lockdownie? Będziemy mieć do czego wracać?

Ewa Hronowska: Robimy wszystko, żeby mieć do czego wrócić.

Arek Hronowski: To trudny wyścig i wiatr kręci jak cholera. Kiedyś uprawiałem żeglarstwo i kiedy podczas regat wiatr kręcił, to ci najlepsi zawsze płynęli w dobrą stronę. To nie był fart. Farta możesz mieć raz, a oni zawsze wiedzieli... Wyczuwam te zmiany wiatru.

Przetrwają najlepsi. To jasne. Pytanie tylko jaki to będzie odsetek.

AH: Dzięki Stowarzyszeniu Organizatorów Imprez Artystycznych i Rozrywkowych, w którego skład wchodzi najważniejsi promotorzy, agencje oraz właściciele klubów, sporo rozmawiamy o sytuacji. Jeszcze niedawno byłem przekonany, że 50% z nas zniknie z powierzchni ziemi, a teraz myślę, że może 10%. Chyba nie jesteśmy klasycznymi biznesmenami, mamy inną naturę.

Pasjonaci.

AH: Jesteśmy w stanie dostać wycisk, stracić na jednej edycji festiwalu, stracić na drugiej, po to, żeby trzecią zrobić z niewielkim zyskiem. To branża w dużej części złożona z pasjonatów. Znam tych ludzi i wiem, co mówię. EH: Niemniej ciężko to wszystko spać.

Czyli skończy się lockdown i wszystko wróci tak po prostu?

AH: Jeżeli ktoś się rozłoży, to w jego miejsce wjadą inni. Większość to ludzie, którzy nie chcą rezygnować, bo to jest fajna robota. Natomiast nie wiemy, w jakim kierunku będzie wszystko szło. Po tegorocznym lecie mamy już pewne wnioski. Możemy zrobić koncert Maty dla dzieciaków, a możemy też Kaśki Nosowskiej. Na koncerty Maty sprzedamy w 15 minut kilka tysięcy biletów, a na Kaśkę 20% tego, co przed pandemią. Widać już różne podejście odbiorcy.

To oznacza, że łatwiej i bezpieczniej – z punktu widzenia ekonomii będzie robić koncerty dla dzieci i młodzieży? Bo im starsi tym bardziej boją się przyjąć?

AH: Być może. Bardzo uważnie obserwujemy rzeczywistość i zastanawiamy się nad przyszłym rokiem, nad doborem artystów. Dotąd 50% naszego lineup-u stanowiły gwiazdy zagraniczne w niemal każdym gatunku. Tegoroczne ograniczenia w przemieszczaniu się artystów po świecie mocno zmieniły planowanie. Podobnie może być w przyszłym roku. To jest duży problem, bo logistyka takiego artysty nie bazuje na jednej imprezie, ale całej trasie. Niemniej istotne będą decyzje rządu co do obostrzeń.

EH: Oceniamy, że w optymistycznym wariantcie powrót do normalności w klubach to jesień przyszłego roku.

A festiwalowa normalność?

AH: Taka na maksa dopiero w 2022 roku.

Nie będzie festiwali w 2021?

AH: Live Nation twierdzi, że będą, ale to firma, która zanotowała spadek obrotu o 95% i jej wartość rynkowa na giełdzie mocno spadła. Być może taka deklaracja to ruch uspokajający inwestorów, by ich akcje poszły do góry.



My nawet nie wiemy, jak będzie z podróżowaniem, bo każdy kraj inaczej podchodzi do COVID-u. Ogromne festiwale to potężne nazwiska, w większości zza oceanu. Takich artystów nie bookujesz tydzień przed. Dużo zmian przed nami. Myślę też, że balon finansowy już się napompował i przydałoby się spuścić trochę powietrza.

Balon stawek?

AH: Tak, one tylko rosły. Nie tylko zagranicznym artystom. Polski szołbiz też nie odstawał. Przez ostatnie dwa lata momentami już nie wiedzieliśmy, co robić, tak niektórym odwalilo ze stawkami.

Ile bierze popularny polski artysta? Taki, co zagra na bocznej scenie Openera. Albo na katowickim OFFie.

AH: Te festiwale nie są dobrym porównaniem, bo bardziej myślę o artystach, którzy solo zapelniają hale. Dobrym porównaniem jest Dawid Podsiadło, który jako pierwszy sprzedał stadion, a potem kolejne. Tego nikt dotąd w Polsce nie dokonał.

EH: Ludzie płacą, stawki rosną.

Ale Podsiadło to przypadek szczególny. Zejdźmy niżej.

AH: No, ale pierwszy. To się zaczęło kilka lat temu i nagle eksplodowało. Nastąpiła zmiana warty. Myśmy nie dowierzali, że stawki w ciągu kilku miesięcy mogą skoczyć o 200%. Nie podam ich wysokości, ale to przepaść choćby do tych sprzed 10 lat.

EH: To też jest niesamowite, jak na naszych oczach artyści, którzy grali supporty, nagle przyciągają tłumy.

Mówisz o?

AH: Na przykład o Kortezie.

EH: Na pierwszym jego koncercie było 40 osób, a on był pierwszym z trzech supportów Ola Walickiego. Grał wtedy solo z gitarą.

AH: Tego dnia jego utwór wskoczył na pierwsze miejsce Listy Przebojów Trójki. Potem nastąpiła błyskawiczna eksplozja jego popularności. Kluby takie jak B90 przestały wystarczać. Zaczęły się filharmonie i amfiteatry.

Wyścigi na wielkość publiki. Kto nie ma hali na swoim koncercie, ten słaby?

AH: Bardziej: kto dogoni Dawida (śmiech). I trochę im się nie dziwię. Młodzi, utalentowani, ambitni, kasa leciała jak monsun. Ta pandemia może i przystopowała ich dochody, ale z drugiej strony może uratowała od czegoś? Często następuje taki moment, gdy artysta odrywa się od ziemi. Obserwuję historie wielu z nich i widzę, że sporo z nich odlatuje.

EH: Może to chwilowe wyhamowanie na dobre im wyjdzie.

Czy to oznacza, że ci sami artyści teraz wrócą do klubów?

AH: To się już dzieje. Wkurza mnie jednak, że o ile ci najwięksi przetrwają, bo mają kapitał, o tyle ci u progu sławy mogą nie dać rady. Byli tak blisko ogródka, a tu nagle odwrót.

Szczególnie, że ci najbardziej popularni, wcale nie najlepsi, znaleźli się na sławnej już liście Funduszu Wsparcia Kultury. Wielu celebrytom państwo postanowiło pomóc nie w przeżyciu, ale w utrzymaniu wysokiej stopy życiowej.

Kilku przedsiębiorców przyjechało do Sopotu i zaczęło wykorzystywać koniunkturę, doprowadzając do radykalnego upadku jakości usług gastronomicznych. Pojawiły się też afery kryminalne. Dziś potrzebne jest wietrzenie.

Podstawą wyliczenia były przychody za 2019 rok. Wystarczyło je podać, a państwo obiecało przelew w wysokości 50%. Tak wyliczono gigantyczne stawki nie tylko dla artystów, ale i oddzielnie dla ich menedżerów. Dużo większe niż na utrzymanie wielkich instytucji, jak opery czy teatry.

AH: Gorący temat. Zaznaczam, że to był fundusz wsparcia dla branży związanej z muzyką, teatrem i tańcem. To nie był fundusz wsparcia dla artystów, tak zwanych freelancerów. Media jednak temat rozdmuchały tak, że smród jest ogromny. Niemniej projekt przygotowany był beznadziejnie. To był prawdziwy bubel, który co bardziej cwańszym dał możliwość kombinowania, ile wlezie, a innym całkowicie zamknął drzwi. Sprawę etyki niektórych artystów prowadzących własne przedsiębiorstwa pozostawiam bez komentarza. Niestety cała nasza branża przez to dużo straciła w oczach wielu zwykłych ludzi.

Wspomnieliście, że życie klubowe wróci jesienią 2021. To jaki macie plan na SPATiF?

AH: Nie mamy planu, bo nasze życie planuje dzisiaj kilku nieodpowiedzialnych gości z Nowogrodzkiej w Warszawie. My możemy pomachać szabelką na ulicy, wesprzeć kobiety, ale jesteśmy i tak całkowicie zależni od tego, co powie pan Mateusz na konferencji prasowej.

EH: I nie wiemy, czy przypadkiem dzień później tego nie zdementuje.

Sopocki SPATiF to wasze najstarsze, istniejące do dzisiaj rozrywkowe dziecko. Mocno się zmienił.

AH: Wcześniej była „Piątka”. SPATiF pamiętam z 1996 roku i potem każdy kolejny rok. Przeżyliśmy chyba już trzy zmiany pokoleniowe jeżeli chodzi o klientów. Jeżeli chcesz prowadzić gastronomię, która ma przetrwać więcej niż dwa lata, to musisz mieć odpowiednie podejście. Knajp nie tworzą designerzy, ale ich właściciele. To taki dom, do którego zapraszasz na prywatkę swoich znajomych.

A jaką duszę ma dzisiejszy SPATiF?

AH: Jeżeli spojrzymy na ekipę, która intensywnie tańczyła w SPATiF-ie 20 lat temu, to część z nich już nie żyje. Część odpuściła hulanek, a pozostali są albo zaszcy, albo na odwyku lub są bankrutami. To rzeczywistość. Mamy do czynienia nie z kawiarenką czy pijalnią soków, tylko z miejscem, gdzie można osiągnąć znaczne sukcesy przy barze. Nasza ferajna zmienia się, ale dalej istnieje i staramy się kultywować tradycje chociażby poprzez grudniowe „Jasełka”. Co do frekwencji, nic się nie zmieniło od 20 lat.

EH: W tygodniu nie ma ludzi, a w weekendy jest tłum.

AH: Tylko profil klienta jest inny, ale tutaj już dochodzimy do momentu, w którym jest dziś Sopot.

EH: Dodam, że my działamy absolutnie komercyjnie.

AH: Bo muszę to powiedzieć, że miejsce, od którego zawsze w Sopocie wymagało się udziału 100% artystycznej bohemy, płaci jeden z najwyższych czynszów w mieście. To taki paradoks, o którym wiele osób nie wie. Więc wyciskamy ten hajs, żeby opłacić wszystko, czasami robimy też ambitne koncerty, na które już nikt nie przychodzi. Kiedyś przyciągały tłumy, dziś odstrasza publicznosc.

Jestem mieszkańcem Sopotu, po czterdziestce, dysponuję określonym budżetem na wieczór, raczej wielkości pożądanej przez bary. I wspólnie z moimi przyjaciółmi, także z Sopotu coraz rzadziej zdarza się nam tutaj gdzieś wyjść. Nie mamy odwagi. Kierunek Gdańsk, Stocznia, Elektryków. I nie jesteśmy wyjątkiem.

AH: Myślisz, że mnie zaskoczyłeś?

EH: W 2020 mieliśmy najgorszy sezon w Sopocie, jeśli chodzi o klienta. SPATiF wygląda cały czas tak samo, ale przyjmuje publiczność taką, jaka dziś zjeżdża do Sopotu.

AH: Można powiedzieć, że to nasza wina, ale to nie przejdzie. To jest pewien proces. Ten proces trwa i kropla draży skałę. Co więcej – skała zaczyna pękać. Ten sezon był tego finalnym dowodem.

Czy w Sopocie możliwe jest prowadzenie już nie tyle miejsca artystycznego, ile po prostu dobrej rozrywki?

AH: Ileś tam czynników się zebrało, że Sopot zaczął iść w tym kierunku, a nie innym. Kula śnieżna zaczęła być coraz większa. Doszliśmy do muru. Kilku przedsiębiorców przyjechało do miasta i zaczęło wykorzystywać koniunkturę, doprowadzając do radykalnego upadku jakości usług gastronomicznych. Pojawiły się też afery kryminalne. Dziś potrzebne jest wietrzenie. Każdy dom trzeba czasem przewietrzyć. Może nawet wylać kubel zimnej wody, uderzyć się w łeb, sprzedać mieszkanie i może oddać biznes młodym?

EH: Kiedy wzięliśmy się za budowę Ulicy Elektryków, na początku też nie chcieliśmy działać w grupie. Potem zauważyliśmy, że to jednak działa. Młode pokolenie to nasza przyszłość. Nie było łatwo, ale się dotarliśmy, wspólnie nauczyliśmy, jak wejść w nowy trend.

Do Elektryków jeszcze wrócimy. Na razie zostaniemy w Sopocie.

AH: No więc widzimy, co się dzieje i teoretycznie wiemy co dzisiaj potrzeba Sopotowi, choćby w zakresie – nazwijmy to – rozrywki. I tu nie chodzi o SPATiF, ale o cały Sopot.

Kto ma to zmienić? I jak?

AH: Najpierw należy powiedzieć sobie prawdę. Tak, jestem łysy. Już tego nie zmienisz. Ale może zapuścisz fajną brodę? Jeżeli wódatrze przyjmą to na klatę, to jest pierwszy krok. A drugim powinna być refleksja, co dalej.

Wspomniałeś o przewietrzeniu. Mechanizm wydaje się prosty. Wszyscy, którzy mają świetne pomysły, wiedzę i talent, mogą działać. Realizacje i stanowiska w drodze konkursów. Decydują kompetencje, pomysł, a nie przynależność rodzinna lub znajomość pani Czesi z pokoju 239. Na ile w małym mieście możliwe jest oparcie zarządzania wyłącznie o kompetencje, a nie bliskość relacji, czy zasługi?

AH: To typowy problem małego miasta. Wszyscy się znają, spotykają w spożywczaku, na ulicy, w pubie. Zmiany kadrowe może i coś by zmieniły, ale może tak współpraca i konsultacje z przedsiębiorcami? My tu znamy każdą dziurę. Widzę światło w tunelu.

Planujesz kandydować na prezydenta Sopotu?

AH: Chyba żartujesz.





Koncepcja: Michał Stankiewicz

Foto: Marta Kacprzak

Make Up: Karolina Szimelfennig | Karoli MakeUp

Miejsce: Ulica Elektryków, B90 i Plenum

Skoro jesteś tak zaangażowany, to pytam.

AH: Dużo zawdzięczamy temu miastu i chciałbym po prostu w miarę moich możliwości coś mu dać od siebie. Rządzenie miastem, nawet takim małym jak Sopot, to robota nie dla mnie. Poległbym po tygodniu.

Wspomnieliście o zarządzaniu Elektryków, podzieleniu się władzą z młodymi. W ciągu kilku lat udało się tam stworzyć małe imperium – B90, Drizzly Grizzly, Plenum, W4, a w tym sezonie nowe powierzchnie na zewnątrz. I to pewnie nie koniec.

EH: Osiem lat temu, kiedy pojawiliśmy się na jeszcze nikomu nie znanej Ulicy Elektryków, nie było tam nikogo i właściwie większość nie dawała nam szans na przetrwanie. Najwyżej rok. To była pustynia.

Co jest perłą w koronie?

AH: Dla mnie Drizzly Grizzly. Najbardziej undergroundowe, podziemne. To dla mnie nagroda. Co więcej, tuż przed pandemią klub po sześciu miesiącach działalności zaczął być rentowny. Dla nas to była podwójna radość. Wiedziałem, czego chcę. Wiedziałem, z czym to się je. Wiedziałem, co mnie czeka, i jedyne, co mnie zaskoczyło, to przedwczesny, pozytywny efekt. Ewa chyba woli Ulicę Elektryków (śmiejch).

Skąd zaskoczenie? Przecież w klubach dominuje mainstream, a tak zwanego undergroundu trudno uświadczyć.

AH: Underground istnieje, jest wiele miejsc, gdzie się od czasu do czasu grywa się taką muzykę, tylko za mało w tym konsekwencji. Podobnie jak z jazzem. To odwieczny problem w Trójmieście, bo jazz od lat gra się w przypadkowych miejscach. Jedynie w Żaku jest cyklicznie porządnym festiwal. Wielu zajawkowiczów robi imprezy w różnych zaprzyżnionych miejscach. Tymczasem powinno się od początku do końca kreować dane miejsce, przyzwyczajając, że tutaj się gra taką, a nie inną muzykę. To jest proces.

Czyli Drizzly Grizzly jest już ukształtowanym klubem. A B90? Do tej pory była to sala koncertowa.

AH: Tak i nic poza czekaniem nie zmieniamy. To nasz Miś.

EH: B90 przeszło właśnie metamorfozę. Była sala koncertowa, a teraz będzie również miejscem do spędzenia czasu po koncertach.

Czyli gdyby nie było lockdownu, dzisiaj mielibyśmy już dwa działające kluby na Elektrykach?

AH: Tak. W ciągu tych budynków jest jeszcze przestrzeń o nazwie Plenum, przed laty stworzona dla działań artystycznych. Tam odbywał się Festiwal Alternativa. Aktualnie zrobiliśmy tam już wiele działań, od komercyjnych po te artystyczne.

Tak będzie w przyszłości?

AH: Tak. Śmiało się nawet, że tego lata bez żadnego rozgłosu i wsparcia finansowego każdego tygodnia przybywało w Plenum kolejnych wystaw. Młodzi artyści realizowali u nas swoje wernisaże. Na koniec sezonu mieliśmy całkiem sporo tych prac, co stworzyło niesamowitą przestrzeń. Ludzie mogli przychodzić, oglądać je, a przy okazji posłuchać ambientu, napić się czegoś i porozmawiać. Chyba w tym kierunku chcemy iść. W tym roku powstało też W4 Food Squad, czyli szamka popularna wśród młodych ludzi.

Gdzie chcecie być za kilka lat?

AH: Mamy świetną ekipę skupioną wokół Ulicy Elektryków, gdzie każdy wnosi coś innego. Nasza spółka Square, którą tworzymy wspólnie z Kubą Reza Imani, to początek czegoś nowego. Dzieli nas różnica wieku i każdy ma swoje wizje, ale łączy nas ten cały stoczniowy brud. EH: Co jednak ważne, że jesteśmy już częścią przyszłego Młodego Miasta.

Możemy zrobić koncert Maty dla dzieciaków, a możemy też Kaśki Nosowskiej. Na koncerty Maty sprzedamy w 15 minut kilka tysięcy biletów, a na Kaśkę 20% tego co przed pandemią.

Czyli wszyscy wizjonerzy, planiści, inwestorzy przyjęli już wasze istnienie i działalność jako stały element?

EH: Zauważyli, że jesteśmy aktywni i widzą dobry feedback naszych działań.

Skoro mówimy o różnorodnej ekipie to jak dobieracie repertuar muzyczny? Wykonawców? Pod względem ekonomiki czy gustu?

AH: Ulica Elektryków to muzyka klubowa. Tam się nie wtrynamy. Konsultujemy się tylko, kiedy w grę wchodzi większe stawki dla artystów. Oddajemy sto procent kreacji, bo my nie wywodzimy się z subkultury klubowej. Ironicznie mógłbym powiedzieć, że od kilku lat na Elektrykach leci ta sama piosenka.

No, ale macie kilka miejsc, a nie tylko Elektryków.

AH: Tak, line-up tworzy wiele osób. Są wśród nich między innymi nasz syn Patryk, redaktor naczelny naszego portalu Soundrive.pl Jarek Kowal i ja. Decyduje kasa i dostępność artysty. Ale jest i pasja. Jak coś nas zajara, to lecimy w to. Oczywiście, że pojawia się Excel, z tym że te widełki są u nas bardzo szerokie. To oznacza, że jeżeli artysta kosztuje na przykład 1000 euro i wtopimy 500 euro to nawet tego nie poczujemy, bo odrobimy straty na innym koncercie.

EH: Doświadczaliśmy już tego setki razy, choć były też i poważne wtopy.

Duże?

EH: Spore.

AH: Dziś już szat nie rozdieramy, tylko patrzymy w przyszłość. Nasza największa wtopa została odrobiona dwoma innymi, dobrymi koncertami. Tak więc patrzymy na bilans pod kątem rocznym.

Czyli niektóre koncerty warto mieć, bo są prestiżowe albo po prostu bardzo wam się podobają dani wykonawcy? A innych nie mieć, bo są bardzo słabe wizerunkowo, mimo że dają zysk?

AH: W pewnym sensie. Choć kiedyś byłem bardziej radykalny i dla mnie było już obciachem zagrać Comę w naszym klubie. Zrobiliśmy to dwukrotnie i korona mi z głowy nie spadła, choć robiliśmy gorsze rzeczy. Staramy się rozumieć też nowe trendy, rozumiemy, jak ważny jest też hip-hop wśród młodzieży. Wiemy, że nie można się od tego odcinać, choć nie jestem fanem polskiego hip-hopu.

EH: Jeżeli chcemy być na rynku, to nie możemy się zamykać na jeden rodzaj muzyki.

To jak będzie?

AH: Moim marzeniem, jeśli o to pytasz, byłoby całkowite zrezygnowanie nawet z półkomercyj, życie z rzeczy, które tylko i wyłącznie mi się podobają, które są wartościowe i oryginalne. Wykreowanie danego miejsca z autorską wizją. Już byliśmy gdzieś tam na tej drodze. Stąd właśnie Drizzly Grizzly i pomysł realizacji Mystic Festival w Gdańsku. B90 było o krok od zmiany wizerunku. Wierzyłem w to głęboko i dalej wierzę.

EH: Ta pandemia jest tylko jakimś tam przerywnikiem.

Z RĄK GDAŃSKIEGO GARNCARZA

AUTOR: DOMINIKA RASZKIEWICZ

FOTO: KAROL KACPERSKI

Nietypowo wyciągnięta czarka do kawy, podłużna deska na sushi, misa w kształcie nadmorskiej muszli – wszystko przy użyciu koła garncarskiego. Dla Michała „Shadowland” Majchrowicza nie ma rzeczy niemożliwych. Ręcznie wyrabiane, artystyczne unikaty coraz częściej wędrują na stoły stylowych restauracji. Odwiedzamy kameralny warsztat lokalnego mistrza ceramiki.

Garncarz – zawód, który zniknął? Niekoniecznie. W gdańskim Domu Technika NOT znajduje się pracownia Michała „Shadowland” Majchrowicza, lokalnego rzemieślnika, który wciąż uprawia jeden z najstarszych zawodów świata. Żeby dostać się do tajemniczego warsztatu, najpierw trzeba przejść labirynt korytarzy, a potem zejść schodami do piwnicy... Powiało grozą? Nic bardziej mylnego. Po chwili, znajdujemy się przyjemnie oświetlonym, sporym pomieszczeniu. W oczu rzucają się przede wszystkim metalowe półki, od góry do dołu zastawione ceramiką. Stojące naczynia są w różnych wielkościach i kształtach – od przyjemnych w dotyku, obłych mis i czarek, aż do ostro zakończonych kwadratowych talerzy. Jak mówi twórca, na prośbę zamawiającego jest w stanie stworzyć wszystko. Potrafi wykręcać i modelować krawędzie naczyń w dowolne formy, rzeźbić je warstwowo, bawić się fakturą i kolorem. Warunek jest jeden – nie może pęknąć w piecu.

- W tym miejscu pracuję od trzech lat. Wcześniej pracownia mieściła się w Gdańsku przy ul. Elbląskiej, na terenie starych zakładów. To była całkowita ruina i rudera. Kiedy przyszła sroga zima i termometr w środku wskazywał 10 stopni, to ceramika nie chciała schnąć. Wtedy przypomniałem sobie, że w Domu Technika moja żona broniła doktorat i to może być spokojne miejsce do pracy. Udało nam się wynająć pomieszczenie po dawnym archiwum. Stąd te piękne regały – opowiada Michał, wskazując na kilkanaście wysokich mebli w każdym z kątów.

W pomieszczeniu znajduje się „zorganizowany chaos”. Pracownia zawiera kilka stanowisk. W głębi się wałkuje i rozkłada naczynia w formach, po czym przekłada na płytę karton gipsową, by wysychały. Część przy wejściu to miejsce szkliwienia – naczynia wykłada się na stół i pokrywa szklivami, by później włożyć je do pieców. Sam proces palenia odbywa się w temperaturze 1200 stopni Celsjusza. W centralnym punkcie stoi koło garncarskie, gdzie Michał przekazuje wiedzę podczas warsztatów. Wszystko w otoczeniu gotowych naczyń pieczonych i poukładanych na półkach.

- Na Akademii Sztuk Pięknych nikt nie tworzył ceramiki użytkowej, więc musiałem rozgryźć całą technologię. Wszystko testowałem sam, poczynawszy od małego piecyka o wielkości 50 litrów – wspomina. - Przez cały ten czas bardzo wspierała mnie żona, która także jest artystką, z tym że zajmuje się dźwiękiem. Wielokrotnie chciałem zrezygnować, ale ona napierała mnie energetycznie i wciąż napawała optymizmem.

Ważną osobą na zawodowej drodze Michała jest też tata, który w latach dziewięćdziesiątych pracował jako rzeźbiarz. - Organicznie dorastałem w tym jego artystycznym klimacie. Tata wcześniej był inspektorem w sanepidzie, ale od dziecka hobbistycznie rysował. Nigdy wcześniej jednak nie miał okazji rozwinąć swoich zdolności w tym kierunku, podobnie jak babcia – nauczycielka z zamiłowaniem do aktorstwa i dziadek – wojskowy, którego interesował się rzeźbą w drewnie. Mam wrażenie, że wiele osób z mojej rodziny upierało się przy jakiejś konkretnej drodze zawodowej, zamiast pójść od razu za głosem serca.

Jak mówi, u niego też było zawahanie co do wyboru życiowej ścieżki. - Trochę czasu zajęło mi przyjęcie do wiadomości, że to, że tworzę naczynia, to „wina” ojca, bo on na 10 lat porzucił swoje dotychczasowe życie i zajął się sztuką. Dał mi na to pewnego rodzaju zezwolenie.

Michał zakochał się w glinie na trzecim roku studiów w gdańskiej Akademii Sztuk Pięknych. - Na studiach wielu z nas szukało materiału, który z nim „współgra”, i w którym działanie jest dla niego proste. Tak właśnie było u mnie z lepieniem. Zainspirowało mnie to, że ceramika często potrafi być nieprzewidywalna – mówi Michał. - Tata żartował, że przecież on był pierwszy. Jako dziecko był dla mnie takim niedoścignionym ideałem, a potem chyba go prześcignąłem – przyznaje z uśmiechem.

Tuż po studiach, by się utrzymać Majchrowicz wykonywał witraże czy odrestaurowywał płytki ceramiczne, a dopiero później powstał „Shadowland”, czyli własna, mała pracownia

„Na Akademii Sztuk Pięknych nikt nie tworzył ceramiki użytkowej, więc musiałem rozgryźć całą technologię. Wszystko testowałem sam.



”Tak właśnie było
u mnie z lepieniem.
Zainspirowało mnie
to, że ceramika
często potrafi być
nieprzewidywalna.



ceramikę artystyczną. Nazwa jest nieco przekorna, a swoją etymologię zawdzięcza specyficznej dzielnicy Gdańska – Szardółkom, gdzie artysta miał swoją pierwszą siedzibę. Z cieniem jednak nie ma nic wspólnego, a sam Michał należy do niepoprawnych optymistów. Ot, zwykły pseudonim artystyczny.

Prawdziwy przełom nastąpił jednak dopiero kilka lat temu, kiedy poznał duet z gdańskiej restauracji Metamorfoza – Matyldę Grzelak i Adriana Klonowskiego i zgodził się wykonać dla nich zastawę stołową. - To byli moi pierwsi konkretni klienci. Tworzyłem dla nich piękne rzeczy, dużo rozmawialiśmy o kształtach. Przykładowo, Matylda chciała mieć naczynie do kawy, dzięki któremu można by jeszcze mocniej poczuć jej aromat. Wtedy wytoczyłem na kole czarkę zamykającą się do środka. To było wspaniałe, że mogłem tworzyć dla tego duetu naczynia pod konkretne dania, które sobie wymyślili.

Wraz z Matyldą i Adrianem, Michał uczestniczył w międzynarodowych targach kulinarnych w Mediolanie i wielu edycjach festiwalu Smakuj Trójmiasto. Tam poznawał branżę, potencjalnych klientów i nawiązywał biznesowe relacje. Dziś naczynia artysty w Trójmieście znajdziemy w wielu stylowych lokalach w Trójmieście: Tygle bistro&wine, Niesztuce, Correze, Luis Mexicantina i pubie Flisak'76. - W lokalach naczynia dostają straszny łomot, dlatego muszą być nie tylko stylowe i pasujące do serwowanych dań, ale przede wszystkim wytrzymałe. Bywają restauracje, które dopiero po dwóch latach przynoszą mi lekko obite naczynia, które naprawiam. A bywa i tak, że po miesiącu stłuczone jest dosłownie wszystko – śmieje się.

Michał odnalazł artystyczne powołanie i chętnie się nim dzieli z młodymi adeptami koła garncarskiego. - Dziwię się artystom, którzy nie chcą się dzielić wiedzą. Być może boją się konkurencji. Lecz moim zdaniem konkurencja oczywiście boli, ale też pozytywnie stymuluje. Trochę jest nas na lokalnym rynku, ale to tylko „trochę”. Bo ceramik wciąż jest wymierającym zawodem.





JAK NIE ZOSTAĆ **PĄCZKIEM**

AUTOR: MARTA LEGIEĆ

**Miasto kultury i historii, sukcesu i wielkich pieniędzy, w którym
czuć powiew wolności. Berlin z otwartymi ramionami przyjmuje
każdego, rozkocha w sobie powoli i na zawsze.**

- Ich bin ein Berliner (Jestem berlińczykiem) – te słowa podczas pierwszej wizyty prezydenta Stanów Zjednoczonych w Niemczech od czasu zbudowania Muru Berlińskiego, wypowiedział prezydent USA John F. Kennedy. Niektórzy twierdzą, że popełnił błąd i wyszło, że jest... pączkiem. Prawidłowe użycie niemieckiej gramatyki rzeczywiście może przysporzyć sporo kłopotów. Tak czy inaczej berlińczykiem może tu poczuć się każdy, a i pączki smakują wybornie.

UTKNAĆ W CENTRUM

Centrum miasta porównać można do londyńskiego City - miejscowi pojawiają się tu rankiem, idą do pracy, po czym wracają do siebie. Turyści z całego świata przyjeżdżają tu metrem, na hulajnogach i w autobusach wycieczkowych. W poszukiwaniu największych atrakcji, o których przeczytali w swych przewodnikach, krążą między Alexanderplatz a Bramą Brandenburską i Placem Poczdamskim. Zdeptując utarte szlaki wyjeżdżają przekonani, że Berlin to tylko słynna brama i parę innych charakterystycznych miejsc. Co oczywiste, z takim podejściem nie udaje im się poznać prawdziwego ducha miasta. Jak to zmienić? Najlepiej ruszyć zupełnie inną ścieżką i poznać autentyczne miejsca, o których nie piszą autorzy w standardowych przewodnikach.

Oczywiście o najważniejszych punktach na turystycznej mapie miasta nie wolno zapominać, szczególnie, jeśli jesteście tu pierwszy raz. Na listę „must see” warto wpisać Plac Aleksandra, Wyspę Muzeów, Bundestag, Bramę Brandenburską, Pomnik Pomordowanych Żydów, pałac Bellevue i Kolumnę Zwycięstwa. Wielu wrażeń dostarczy spacer słynną Aleją Lipową prowadzącą od Mostu Zamkowego do Bramy Brandenburskiej, Pałac Księżniczek, Pomnik Fryderyka Wielkiego i doskonale nadający się do wizyty z dziećmi gabinet figur woskowych Madame Tussauds. Można też poszukać śladów Davida Bowiego, który mieszkał kiedyś w Berlinie Zachodnim. Właśnie tu napisał jedną ze swoich najśłynniejszych piosenek - „Heroes”.

PO DRUGIEJ STRONIE MURU

Przez prawie pół wieku front zimnej wojny przechodził przez Berlin. 13 sierpnia 1961 rozpoczęła się budowa Muru Berlińskiego. Dawną granicę rozdzielającą miasto na dwie części dojrzeć można dziś w centrum. Fragmenty muru dzielącego dawniej miasto zostały zachowane jako pomniki w najróżniejszych miejscach pamięci w Berlinie. Są tacy, którzy resztek realnego muru szukają wężąc po ziemi. Dosłownie! I nie ma w tym nic dziwnego. W centrum warto uważnie patrzeć pod nogi, aby wzrokiem wyśledzić wpuszczony w asfalt podwójny rząd brukowych kostek zaznaczających przebieg muru. Szerszy pogląd na temat daje Miejsce Pamięci Muru Berlińskiego przy Bernauer Strasse. W tym miejscu odcinek pasa granicznego zachowany jest w stanie oryginalnym ze wszystkimi zabezpieczeniami granicznymi.

Mur Berliński to też przejścia graniczne między wschodnim a zachodnim Berlinem. Jedno z 8 powstało na Friedrichstrasse. Tutaj w październiku 1961 roku kierowały ku sobie swoje działa czołgi amerykańskie i radzieckie, tutaj udawały się liczne ucieczki. Słynny Checkpoint Charlie, funkcjonujący do 1990 roku, pozostał w swym dawnym miejscu, stając się szczególnym miejscem pamięci. Przy kopi oryginalnej białej budki obłożonej workami wypełnionymi piaskiem, z megafoonem, reflektorami i tablicą z napisem „US Army Checkpoint”, turyści z uśmiechem pozują tu do zdjęć.

Jest jeszcze jedna ciekawa, ale też całkiem odmienna pamiątka przeszłości. Z powierzchnią około 300 hektarów Park Tempelhof jest jedną z największych otwartych przestrzeni miejskich na świecie, prawie tak dużą jak Central Park w Nowym Jorku. W alternatywnych miejscach czas lubi tu spędzać młodzież, starsi gustują w oryginalnych knajpkach. Dawniej sporo się tu działo. Budynek lotniska w latach 30. XX wieku był jednym z największych na świecie. Po II wojnie światowej lotnisko znajdowało się w amerykańskiej strefie okupacyjnej. W latach 70. i 80. zachodnioberlińskie lotnisko dla uwięzionych za żelazną kurtyną mieszkańców demoludów stało się prawdziwą bramą do wolności. Wiele zdesperowanych Polaków lądowało na Tempelhof uprowadzonymi samolotami, uciekając z komunistycznej rzeczywistości. W latach 1963–1987 wylądowało tu 16 uprowadzonych z Polski maszyn. Nie przypadkiem na polskiego przewoźnika w czasach komunizmu mówiono „LOT, czyli Landing On Tempelhof”.

Dla ciekawych dawnych lat, hitem, który wprowadza w temat podzielonego Berlina może być też zwiedzenie Muzeum NRD. To miejsce pozwala dosłownie dotknąć rzeczywistości stworzonej przez komunizm. Przeobrem jest symulowana przejażdżka trabantem, wirtualna przymiarka ubrań z tamtych czasów, a nawet próba pisania cyrylicą.

ŚCIEŻKI NIEOCZYWISTE

Jest w Berlinie wiele miejsc znanych wyłącznie miejscowym. Odkrywanie tych zakamarków przez kogoś, kto wpada tu jako gość, może stać się wielką przygodą. Ot, choćby w RAW-Gelände, nietypowe centrum kultury powstałe w opuszczonych budynkach taboru kolejowego w dzielnicy Friedrichshain-Kreuzberg. Stworzono tu najprawdziwszy plac zabaw dla dorosłych. Serio! Natomiast East Side Gallery to fragment muru berlińskiego, który stał się największą na świecie galerią na powietrzu. Murale zaczęły powstawać już chwilę po upadku muru, wciąż pojawiają się nowe.

Jeśli chcecie w Berlinie spędzić czas niesztampowo, znajdźcie czas na wizytę na niedzielnym pchlim targu na Boxhagener Platz, na seanse filmowe w b-ware Ladenkino, odwiedzenie modernistycznej Frankfurter Allee z takimi perełkami jak Kosmos, Galerie im Turm, Kino International i Café Moskau. Warto odwiedzić też ogród zoologiczny, albo przyglądać się gwiazdom i planetom w planetarium Zeiss. Wytchnienie przyno-

Najlepiej ruszyć zupełnie inną ścieżką i poznać autentyczne miejsca, o których nie piszą autorzy w standardowych przewodnikach.



si oglądanie panoramy Berlina. Tu mamy kilka opcji - można wdrapać się na wieżę kościoła Zionskirche, albo na szczyt gmachu Reichstagu. Lubiącym pokonywać setki krętych schodów pozostaje do zaliczenia Kolumna Zwycięstwa. Berlińskim klasykiem jest też zakończona okrągłą, błyszczącą kopułą wieża telewizyjna Berliner Fernsehturm. Czy to popularne miejsce? Owszem. Statystyki mówią, że rocznie wpada tu milion odwiedzających. Spokojnie i zarazem w otoczeniu miejscowych obejrzymy panoramę miasta w Klunkerkränchen. Ten bar o hipsterskim wystroju, który usadowił się na dachu centrum handlowego w dzielnicy Neukölln, serwuje wyjątkowy widok na Berlin i świetne drinki. Kwitnie tu życie nocne, podobnie jak w innych zakamarkach miasta. Fascynująca berlińska scena klubowa przyciąga imprezowiczów z całego świata. Do legendarnych miejsc należą SO36, Tresor, Berghain i stale przybywa nowych klubów o zwiariowanych nazwach, w zwiariowanych miejscach.

BYĆ JAK JACK NICHOLSON

Bez prestiżowych restauracji, tanich knajpek, barów, lokali gastronomicznych i klubów Berlin nie istnieje. Tu serwuje się smaki z niemal każdego zakątka globu. Są różności kuchni jamajskiej, meksykańskiej, rosyjskiej czy smaki Bliskiego Wschodu. Kilka adresów szczególnie upodobali sobie artyści i gwiazdy Hollywood, czołowi politycy i biznesmeni. W „Café Einstein” roi się od posłów i ministrów, a do „Borchardt” na sznycła po wiedeńsku z sałatką ziemniaczaną wpada Angela Merkel z mężem, Obama, Jack Nicholson i Nicole Kidman. Natomiast George Clooney lubi delektować się stekiem Kobe Beef w „Grill Royal”.

Stolica Niemiec znana jest też z genialnych śniadaniowni. Te rozsypane są po całym mieście. W centrum, na każdym rogu wyrasta miejsce, w którym można dobrze rozpocząć dzień. Podobnie rzecz ma się z winiarniami. Przecież 13 regionów uprawy wina w całym kraju ma do zaoferowania więcej niż tylko słynnego Rieslinga. Na lampkę wina warto wpaść do Rosengarten am Weinbergsweg albo Weinerei Forum. Piwo dobrze smakuje niemal w każdym w ogródku.

Street-food to osobny temat. Na plan pierwszy wysuwa się kebab. Ten berliński klasyk zagościł tu blisko 50 lat temu, gdy w 1971 i 1972 roku imigranci z Turcji otworzyli lokale z tym prostym daniem w Berlinie Zachodnim. Dziś smakosze wszelkiej maści rozpowszechniają opinię, że w Berlinie serwuje się najlepsze kebaby uliczne w Europie. Sprawdźcie, czy mają rację...





E-TECH

HYBRYDY WKRAČAJĄ DO RENAULT

AUTOR: MARCIN WIŁA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Renault od dawna ma w swojej ofercie samochody zasilane prądem. Jednak hybrydy, które łączą napęd elektryczny i spalinowy są nowością. Renault Clio E-Tech Hybrid, Renault Captur i Renault Megane Grandtour E-Tech Plug-In Hybrid – to nowe trio z napędem hybrydowym, które dostępne jest także w Trójmieście.

Współczesna motoryzacja przechodzi dynamiczne zmiany, które całkowicie zmieniają jej oblicze. Rozwój technologii, często wymuszony zmianami prawnymi sprawia, że w wielu markach pojawiają się nowe rodzaje napędu. Konieczność obniżenia zużycia paliwa i emisji CO₂, coraz ostrzejsze normy jakości powietrza i nowe oczekiwania konsumentów sprawiają, że najdynamiczniej rozwija się obecnie elektromobilność.

Pionierem i jednym z liderów na rynku samochodów elektrycznych jest Renault. Oprócz całkowicie elek-

trycznego ZOE, producent niedawno poszerzył gamę o trzy nowe hybrydy w zasadzie wyczerpujące potrzeby klientów. Gamę Renault E-TECH Hybrid i Plug-in Hybrid tworzą trzy modele: Clio E-Tech Hybrid, czyli popularny model miejskiego samochodu z hybrydowym napędem o łącznej mocy 140 KM, nowy crossover Captur E-Tech Plug-in Hybrid o mocy 160 KM z możliwością doładowania akumulatorów z gniazdka oraz doskonale znane, rodzinne kombi Megane Grandtour E-Tech Plug-in Hybrid.

- Chcemy, by wyjątkowe doznania i przyjemność jazdy samochodem z napędem elektrycznym stały się dostępne dla jak największej liczby klientów, zwłaszcza że konsumenci przywiązują coraz większą wagę do racjonalnych, pragmatycznych i inteligentnych rozwiązań — informuje Renault w oficjalnym komunikacie.

CLIO E-TECH HYBRID

Technologia E-Tech w Renault zapewnia każdorazowo rozruch samochodu przy użyciu silnika elektrycznego. W przypadku najmniejszego z modeli - Clio, producent deklaruje, że przy użyciu elektrycznego napędu, średnie zużycie paliwa spada nawet o 40% w porównaniu z wersją spalinową, a zasięg może wynieść nawet 65 km w jeździe miejskiej, gdzie występuje duży odzysk energii. Za sprawą bezgłośnego napędu elektrycznego, samochód cechuje wysoki komfort akustyczny, lepsze osiągi i komfort eksploatacji. Clio samo dba o doładowywanie swoich akumulatorów podczas jazdy bezwładnościowej i hamowania, a kierowca koncentruje się tylko na bezpiecznym prowadzeniu samochodu. Nowy Clio napędzany jest za pośrednictwem seryjnej, automatycznej skrzyni biegów Multi-mode, a system trybów jazdy Multi-Sense umożliwia spersonalizowane wrażenia z jazdy. Ceny Clio Hybrid rozpoczynają się od 88 400 zł.

CAPTUR E-TECH PLUG-IN HYBRID

Hybrydowy Captur zapewnia z kolei dużą wszechstronność eksploatacji. Podobnie jak Clio, może on z powodzeniem pełnić rolę samochodu miejskiego, służącego do codziennych dojazdów do pracy, albo na uczelnie. Ma jednak tę przewagę, że dzięki technologii Plug-in można go doładowywać z tradycyjnego gniazdka, albo za pomocą publicznych ładowarek. Dzięki temu, z w pełni naładowanymi akumulatorami, Captur może przejechać nawet do 50 kilometrów, zasilany tylko prądem. Jeśli natomiast zajdzie potrzeba dłuższego wyjazdu, np. na trasie liczącej kilkaset kilometrów – silnik spalinowy zapewni ciągłość podróży, a jednostka elektryczna dodatkową moc lub zmniejszone zużycia paliwa. Cennik hybrydowego Renault Captur otwiera kwota 129 400 zł.

MEGANE E-TECH PLUG-IN HYBRID

Megane korzysta z tych samych rozwiązań co Captur. Zespół napędowy o łącznej mocy 160 KM zapewnia sporą dynamikę na trasie, a jednostka elektryczna mobilność w mieście, bez hałasu i emisji spalin. W porównaniu do Captura, Megane oferuje jeszcze większą przestrzeń i wyższy komfort jazdy. Zespół napędowy E-TECH Plug-in Hybrid jest aktualnie dostępny wyłącznie w nowym Megane Grandtour, a w późniejszym terminie pojawi się również w wersji hatchback. Ceny tego modelu stratują od 131 900 zł.

Cała flota hybrydowych modeli Renault dostępna jest w trójmiejskich salonach Renault Zdunek.



NOWY MERCEDES KLASY E

TRADYCJA W NOWOCZESNYM WYDANIU

AUTOR: MARCIN WIŁA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Mercedes Klasy E to synonim komfortu i często... taksówki. Choć w pierwszej chwili nie kojarzy się to pochlebnie, to jednak od czasów legendarnego „niezniszczalnego” Mercedesa W123, ten model klasy średniej-wyższej, często wybierany jest do roli wygodnego i intensywnie eksploatowanego środka transportu. Jak zatem sprawuje się hybrydowy model E300 e?

Seria modelowa EQ w Mercedesie, czyli samochody zasilane prądem, nabiera tempa. Gama z każdym rokiem, rozszerza się o kolejne modele, nawet te, które są od zawsze kojarzone są z tradycyjnym dieslem pod maską. Prezentowany model Klasy E to tegoroczny debiutant. Samochód przeszedł lifting, którego zadaniem było odświeżenie wyglądu, upodobnienie go do innych modeli koncernu i przede wszystkim wdrożenie nowych technologii.

Zmiany stylistyczne najlepiej, i już na pierwszy rzut oka, widać w tylnej części. Zupełnie inaczej zaprojektowano lampy, co zmieniło też kształt klapy bagażnika i zderzaka. Z przodu zmiany objęły cały pas, a najwyraźniej widać to po „odwróconej” atrapie chłodnicy, która inaczej niż w poprzedniku, zwęża się teraz ku górze.

Wewnątrz nowością jest kierownica z dotykowymi panelami. Ponadto, zastosowano tutaj najnowszą generację systemu multimedialnego MBUX (Mercedes-Benz User Experience) oraz dwa duże wyświetlacze o przekątnej 10,25 cala każdy, które dla uzyskania efektu panoramicznego zostały umieszczone obok siebie. Opcjonalnie dostępne są ekrany o przekątnej 12,3 cala każdy.

HYBRYDA TYPU PLUG-IN

Testowany przez nas egzemplarz wyposażony był zelektryfikowany napęd z możliwością doładowania akumulatorów. Te, w porównaniu do poprzednika w wydaniu E 350e, uległy znacznemu powiększeniu. Dzięki temu zasięg przy użyciu tylko napędu elektrycznego, wzrósł do nawet 54 kilometrów. Czas ładowania waha się od 1.5 godziny w przypadku szybkich ładowarek (7.4 kW) oraz do około 5 godzin w przypadku domowego gniazdka.

Standardowym napędem jest benzynowa jednostka 2.0 z turbodoładowaniem o mocy 211 KM. Silnik elektryczny dostarcza 122 KM, a moc systemowa obu napędów wynosi 320 KM. Zapewnia to bardzo dobrą dynamikę, bo przy dostępności obu napędów, Klasa E ważąca ponad 2000 kg, potrafi przyspieszyć od 0 do 100 km/h poniżej 6 sekund i maksymalnie osiągnąć nawet 250 km/h. Omawiany system jest III generacją hybryd spod znaku Mercedesa. Silnik elektryczny umieszczony jest pomiędzy jednostką spalinową, a skrzynią biegów 9G-Tronic.



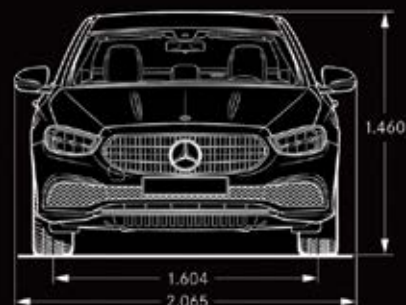


JAK PODRÓŻUJE SIĘ HYBRYDOWA E-KLASĄ?

Jak na Mercedesa przystało – komfortowo. Dodatkowa jednostka napędowa wpływa na znaczne obniżenie hałasu podróży, kiedy korzysta się z trybu bezemisyjnego. Z kolei na trasie, agregat zapewnia dodatkowy zastrzyk mocy. Producent w nowym modelu zaktualizował także oprogramowanie napędu. Dzięki temu kierowca łatwiej może kontrolować zarówno stan naładowania baterii, jak i odzysk energii podczas jazdy.

Test wykazuje, że tradycyjnie dane producenta nie zawsze odpowiadają rzeczywistości. O ile deklarowane zużycie paliwa na poziomie nawet poniżej 2 litrów benzyny na 100 kilometrów jest oczywiście nieprawdopodobne, o tyle zasięg – choć nie taki jak dane w katalogu, okazuje się całkiem niezły i wynosi około 45-47 kilometrów.

Klasa E w hybrydowym wydaniu kosztuje od 230 200 zł. Prezentowany w naszym materiale egzemplarz to wydatek nieco ponad 270 000 zł. Samochód został udostępniony z parku demonstracyjnego dealera BMG Goworowski.



Przyspieszenie:

0–100 km/h: 5,9 s

Prędkość maksymalna:

250 km/h

Zużycie paliwa (miasto):

3,4 l/100 km

Zużycie paliwa (trasa):

6,8 l/100 km

Zużycie paliwa (mieszane):

6,0–5,7 l/100 km (WLTP)

Emisja CO₂:

41 g/km

Kumulacja elektryzujących ofert



Poznaj największy wybór modeli Plug-In Hybrid i elektrycznego Mercedesa EQC. Teraz niższe ceny i 0% wpłaty wstępnej z kwotą rat niższą o wartość VAT, a Klasa A Plug-In Hybrid **już od 1 246 zł netto/mies***.

BMG Goworowski Sp. z o.o.

Gdynia tel.: +48 58 660 49 49 • Gdańsk tel.: +48 58 322 22 22 • Bolesławice k/Słupska tel.: +48 59 848 70 70



EQ POWER

Klasa A 250 e – średnie zużycie paliwa: 1,0-1,3 l/100 km, średnia emisja CO₂: 22-30 g/km

Klasa C 300 e Kombi – średnie zużycie paliwa: 1,6-2 l/100 km, średnia emisja CO₂: 36-47 g/km

GLC 300 e 4MATIC – średnie zużycie paliwa: 1,9-2,7 l/100 km, średnia emisja CO₂: 44-62 g/km

GLE 350 e 4MATIC – średnie zużycie paliwa: 0,9-1,2 l/100 km, średnia emisja CO₂: 21-28 g/km

* Rata miesięczna netto dla modelu A 250 e w promocji Lease&Drive 1% „bez VAT” wynosi jeden procent ceny netto katalogowej pojazdu. W ramach promocji wartość miesięcznej raty netto została obniżona o równowartość podatku VAT. Rata prezentowana dla pojazdu bazowego z wyposażeniem standardowym – prezentowana dla warunków: okres leasingu 24 miesiące, średnioroczny przebieg 15 000 km, wpłata wstępna 0% wartości samochodu, gwarantowana wartość końcowa, w ofercie zawarte jest ubezpieczenie Pakiet Gwarancyjny na okres 24 miesięcy. Produkt Mercedes-Benz Leasing Polska Sp. z o.o. skierowany jest do przedsiębiorców. Wyliczenie rat miesięcznych ma charakter wyłącznie informacyjny i nie stanowi oferty w rozumieniu artykułu 66 par. 1 Kodeksu cywilnego. Promocja dotyczy pojazdów z rocznika 2020, w przypadku których realizacja zamówienia oraz odbiór pojazdu nastąpią do dnia 31.12.2020 r.



DS3 CROSSBACK E-TENSE

WZÓR SAMOCHODU MIEJSKIEGO

AUTOR: MARCIN WIŁA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

DS3 Crossback idealnie wpisuje się w ideę miejskiego samochodu dzisiejszych czasów. Jest nowoczesny, awangardowy, ma nieduże wymiary i podwyższone zawieszenie do radzenia sobie z małymi przeszkodami. Do tego w wersji E-Tense, ma coś czego pragną włodarze wszystkich cywilizowanych metropolii – bezemisyjny napęd! Oto wzór współczesnego samochodu miejskiego według francuskiej klasy premium.



Możliwość bezgłośnego przemieszczania się, a do tego brak jakichkolwiek spalin. Już te dwa argumenty przemawiają na korzyść tego samochodu w kontekście jazdy miejskiej. Jednak zalety najmniejszego z DSów na tym się nie kończą. DS3 Crossback wygląda nowocześnie, awangardowo i po prostu bardzo oryginalnie. Trudno jest go pomylić z jakimkolwiek innym samochodem tego segmentu. Zresztą nie jest on zbyt rozbudowany. Miejskie samochody premium, do tego w wydaniu elektrycznym, oferuje jeszcze tylko MINI.

Samochód wyróżnia się detalami, o jakich jeszcze do niedawna wśród samochodów miejskich nikt nie słyszał. Chowane, chromowane klamki, genialne reflektory DS Matrix LED Vision i doskonałe wykończenie z przewodnim motywem rombów. Styliści podobno wzorowali się na paryskich butikach i tak jak one, design nowego modelu, ma być jedyny w swoim rodzaju.

W parze z oryginalnym projektem zewnętrznym i wewnętrznym, idzie także komfort jazdy. W końcu DS to samochód francuski, więc musi być wygodnie. Zawieszenie filtruje nierówności o klasę, a nawet dwie wyżej, niż sugeruje to segment rynkowy samochodu. Jednak najistotniejszą rzeczą w przypadku E-Tense jest napęd. Silnik elektryczny dostarcza ekwiwalent

136 koni mechanicznych i liniową dawkę stale dostępnego momentu obrotowego 260 Nm. Owocuje to przyspieszeniem 8.7 sekundy od 0 do 100 km/h i prędkością maksymalną 150 km/h. Obie te wartości, jak na samochód miejski, są więcej niż wystarczające. W pełni naładowane akumulatory, według producenta, powinny wystarczyć na 300 kilometrów jazdy. Realnie, wartość ta wynosi 220-250 km, w zależności od stylu jazdy. Jeśli jednak wykaże się on cierpliwością i sprzyjać mu będą warunki na drodze, możliwe jest zbliżenie się do deklaracji producenta.

DS3 Crossback przede wszystkim trafia w gust kobiet. W klasie samochodów miejskich oferuje nową (wysoką!) jakość wykończenia, stylistyki oraz wszelkich „bajerów”. Odpowiada też aktualnej modzie na samochody o uterenowionym charakterze, z podwyższonym zawieszeniem i lepszą widocznością „z góry”. Ma to swoje odzwierciedlenie w cenie. DS3 Crossback E-Tense kosztuje minimum 159 900 zł w podstawowej wersji, a blisko 200 000 zł zapłacimy za bogato wyposażony egzemplarz z naszego testu. Na koniec warto wspomnieć, że „elektryki” zgodnie z polskim prawem mogą legalnie jeździć po bus-pasach omijając w ten sposób korki, a także w wielu miastach parkować za darmo.



„MAFIA”, „GREASE” I HOT RODY

AUTOR: BARTOSZ GONDEK

FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Stały bywalec gier komputerowych, twórca kultowego stylu Hot Rod i symbol nowoczesnej motoryzacji dla amerykańskiej klasy średniej. Ford A powstał w zawrotnej jak na okres przed II Wojną Światową, liczbie 4,858,644 sztuk i nadal cieszy oko miłośników klasyków. Także w Trójmieście.

*Trójmiejski
Klasyk*





Model A był fordowską rewolucją. Po modelu T, który zmotoryzował świat, ale był szalenie prymitywny, amerykańska klasa średnia otrzymała pojazd, który choć nadal prosty, można było nazywać komfortowym. W standardzie miał progi, drzwi, czy rozrusznik elektryczny, włączany małym pedałem umieszczonym obok przyspieszenia.

Co ważne – model A był pierwszym Fordem o standardowym układzie prowadzenia, czyli z „normalną” skrzynią biegów i pedałami sprzęgła, hamulca i gazu. Model T miał zupełnie inny system, który w przedwojennej Polsce wymagał oddzielnego prawa jazdy. Napędzał go prosty, 3,3-litrowy silnik benzynowy o mocy 40 KM. Zbiornik paliwa, o pojemności 38 lub 42 litrów, umiejscowiony był za silnikiem, pod przednią szybą, a zasilanie paliwem odbywało się grawitacyjnie, czyli z pominięciem pompy paliwa. Samo leciało. Bębnowe, mechaniczne hamulce, choć dziś nieco nas śmieszą, wtedy były czymś wartym zauważenia. W końcu Ford T przez cały okres produkcji posiadał jedynie hamulce mechaniczne spowalniające tylną oś. Po premierze w 1927 roku przyjęty z dystansem, na rynku było już wtedy dużo niezbyt drogiej a zaawansowanych technicznie konkurentów, szybko zyskał uznanie klientów. W efekcie produkowany był nie tylko w USA, ale także w Europie, Argentynie, a nawet w ZSRR, gdzie zmotoryzował sowiecką Rosję.

Choć jego produkcję zakończono w 1931 roku, mimo to Ford A żył nadal. Mocna konstrukcja sprawiała, że jeszcze pod koniec lat 40-tych był częstym widokiem w amerykańskim interiorze, a firmy produkujące części miały z czego żyć. Do momentu kiedy to młodzi Amerykanie stworzyli Hot Rody, które stały się elementem nowej subkultury młodzieżowej. Do budowy Hot Roda potrzebna była solidna podwozia starego samochodu, oraz nowoczesnego silnika. Najlepiej mocarnego V8. Tak skomponowany pojazd, pozbawiony dodatkowo wszelkich możliwych niepotrzebnych elementów, idealnie nadawał się do ścigania. Do jego budowy najlepszy był zaś właśnie... Ford A.

Hot Rody na stałe wpisały się do amerykańskiej popkultury. Były kanwą do nakręcenia paru filmów, w tym kultowego „Hot Rod Gang”, czy świetnie znanego „Grease”. W czasach nam bardziej współcze-



snych, stały się bohaterami kultowych gier „Mafia” i „GTA San Andreas”. Od kilku lat dwa takie samochody możemy podziwiać z powrotem na drogach w Trójmieście. Z powrotem, bo bywały tutaj przed i nieco po wojnie. Po kilkudziesięcioletniej przerwie, powróciły, w wersji Faux Cabriolet i klasycznej Karecie. Żółta karetka, przypominająca amerykańskie taksówki, pojawiła się w garażu pana Jarosława Milewskiego sześć lat temu, kiedy jej właściciel obiecał żonie, że po zabytkowych motocyklach, przesiądzie się na nieco bezpieczniejsze zabawki. Rywalem Forda był Fiat 508. Oba piękne. Ford jednak zdecydowanie łatwiejszy w naprawach i to zdecydowało. Miał być też jedyny. Dziś jest jednym z... trzech. Rychło obok zaparkował Fiat 600 D z 1965 roku i Maserati rocznik 1991. Tak to już jest z tymi klasykami.

Trójmiejski klasyk to nowy cykl magazynu Prestiż, w którym bierzemy pod lupę najciekawsze klasyki, które na co dzień zamieszkują trójmiejskie garaże. To nie tylko opis konkretnej jednostki, ale przede wszystkim barwna historia, która się za nią kryje.

KLASYKA NA PRZEDMIEŚCIU

PROJEKT: ALEKSANDRA KUZA ELEMENT A STUDIO ARCHITEKTURY

FOTO: TOM KUREK

AUTOR: HALINA KONOPKA

Szlachetna dekoracja, niezwykła atmosfera spokoju, dostojność, spójność kolorystyczna, unikatowe schody i piękny widok na Zatokę Pucką. Tym wyróżnia się klasyczna rezydencja na przedmieściach Gdyni, zaprojektowana przez Element A Studio Architektury. Mieszka w niej polsko-brytyjska para i mnóstwo elementów prosto z pracowni cenionych projektantów.

Styl klasyczny powstał już w XVII wieku we Francji, a co więcej dominował przez ponad dwa stulecia. Urzekł swoją prostotą i jasnością reguł. Dzisiaj wybierają go ludzie, którzy cenią tradycję i ponadczasowość, bo jedno jest pewne — klasyczne wnętrza nigdy nie wychodzą z mody. Taką drogą podążyli również mieszkańcy rezydencji położonej na przedmieściach Gdyni, w Suchym Dworze. Polsko-brytyjska para, Ania oraz Simon wraz z dwójką synów w wieku wczesnoszkolnym, są aktywną rodziną, dużo podróżują i uwielbiają przyjmować gości. Na co dzień Simon jest właścicielem międzynarodowej firmy, ale w wolnym czasie znakomicie spełnia się w roli kucharza. To właśnie jego pochodzenie miało bardzo duży wpływ na klasyczny charakter domu.

- Zastałam puste wnętrze, skorupę, w której była winda i dwie ściany nośne na środku domu. Z biegiem czasu, wnętrze otrzymało podziały wyznaczone przez zwyczaje i codzienne życie rodziny. Skala budynku, bo aż 550m², pozwoliła na dobór i projekt nietypowych mebli. Kilka z nich pojawiło się wraz z właścicielami







nadając niepowtarzalny charakter całości. Były też elementy szyte na miarę, jak chociażby schody, stworzone przez trójmiejskich rzemieślników — opowiada Aleksandra Kuza z Element A Studio Architektury.

Wnętrza powstały w stylu spójnym z budynkiem. Jak przystało na styl klasyczny, dominują tu stonowane kolory. Pierwsze skrzypce gra biel, która pojawia się niemal w każdym pomieszczeniu. Natomiast granat, zieleń i matowa czerń doskonale ją uzupełniają i są w pewnym sensie ograniczone, przez co doskonale wpisują się w neutralny charakter domu. Wizytówką rezydencji są duże przeszklenia. Mowa tu nie tylko o oknach, przez które wpada ogromna ilość światła dziennego, ale również o pięknych przeszklonych drzwiach. Pojawiają się one w wersji białej oraz czarnej i doskonale powiększają przestrzeń. Również szklane ściany i przegrody są elementem, który wydziela poszczególne pomieszczenia bez ograniczeń dla światła, powodując doskonały efekt przenikania. Wnętrza stanowią jedną całość, mimo wyraźnego podziału na funkcję, a spójność kolorystyczna utrzymuje ład i harmonię.

Równie mocnym elementem wnętrza jest podłoga, która praktycznie w każdym pomieszczeniu jest taka sama. Mieszkańcy postawili na dębowe, szrotkowane, lite deski zabezpieczone specjalnym olejowoskiem w czarnym kolorze. Całość ułożona jest w jodłę francuską i została wykonana na specjalne zamówienie przez gdańskiego parkieciarza. W pełni unikatowe są też schody, zaprojektowane przez Aleksandrę Kuzę. Powstały w gdańskiej stolarni, później w surowym stanie przetransportowano je na przymiarkę, a dopiero po akceptacji właścicieli, trafiły do lakierni. Według projektantki właśnie schody były najtrudniejszym elementem całego projektu i wzbudzały najwięcej emocji. Wystarczy zresztą tylko na nie spojrzeć.

We wnętrzu płynnie połączono też tradycję z odrobiną nowoczesności. Tło i wszystkie elementy stałe są klasyczne, natomiast meble i dodatki to powiew współczesności, przez co można je dowolnie aranżować i dostosować do panujących trendów. Wśród tych wyróżniających się szczególnym designem są shuttersy, czyli wewnętrzne okiennice, przez które wnętrze uzyskało lekko przydymiony, delikatny charakter. Szczególną uwagę zwraca również nietuzinkowe oświetlenie, piękny stół w jadalni oraz kamienne, mozaikowe posadzki w łazienkach, które są utrzymane w kolorystyce, a kontrastują jedynie formą. Efekt potęgują drzwi wewnętrzne oraz wszechobecna sztukateria ścienna i sufitowa.

W domu znalazło się wiele przedmiotów zaprojektowanych przez znanych, europejskich projektantów. W tym m.in. lampy od Moooi, Eicholtz i Porta Romana, stół od brytyjskiej marki Julian Chichester, skandynawskie klamki Formani oraz meble, komody i stoliki z włoskiej firmy B&B Italia.

Element A Studio Architektury

Aleja Zwycięstwa 241, Gdynia

+48 601 509 317

biuro@elementastudio.com

www.elementastudio.com



MEBEL, KTÓRY DAJE WOLNOŚĆ

AUTOR: HALINA KONOPKA | FOTO: SOPHIETHEPICTURE

Na co dzień może być wygodnym podnóżkiem, stolikiem, czy pufą, natomiast w nocy, w zaledwie kilkadziesiąt sekund, zmienia się w wygodny materac do spania. To właśnie Revolution Couch – plastyczny mebel, który nie narzuca swojego przeznaczenia.

Chyba każdy, choć raz w swoim życiu, spotkał się z sytuacją nieplanowanego przenocowania znajomych. Wtedy zazwyczaj większość z nas sięga po wielki, dmuchany materac wyciągnięty z ciemnych zakamarków mieszkania... Istnieje jednak sposób, by uniknąć typowego „zagracenia” i niewygody. Z pomocą przychodzi młoda, gdyńska marka, która w sprytny sposób ukryła materac w funkcjonalnym meblu, dając przy tym pełną swobodę wykorzystania.

- Moja głowa działa w sposób, w którym świat wydaje się przezroczysty. Widzę potrzeby, rozwiązania, powielania, i dużo doceniam – opowiada Natalia Gutkiewicz, Head of Brand RevolutionCouch. - W Warszawie moje mieszkanie było małe, a znajomych przewijało się dużo. Miałam nierozkładaną, duńską sofę. W prezencie od mamy dostałam do niej „dostawkę”, która kryła w sobie materac na stelażu metalowym złożony na kilka części. To był mebel, który pozwalał na przenocowanie jednej osoby. Patrząc na to zastanawiając się jak pozbyć się tego dużego kwadratu, który na co dzień zabiera mi przestrzeń. Na dodatek przez jego ciężar i skomplikowane rozkładanie, nigdy go nie użyłam. Do dziś zalega na poddaszu w domu rodzinnym. To rozpoczęło bieg wydarzeń, dzięki któremu zrodził się Revolution Couch – wspomina.

Revolution Couch różni się od innych mebli tym, że niczego nie narzuca. Może być wygodnym podnóżkiem przy kanapie, stolikiem, pufą, otomaną, leżanką dla pupila, a nawet wystawką, na której ustawimy książki, kwiaty, czy lampkę – zastosowań jest wiele, tak naprawdę ogranicza nas tylko wyobraźnia. Jest zaskakująco lekki (waży niecałe 10 kg) i łatwy w przenoszeniu. Jednak jego najważniejszą cechą jest możliwość błyskawicznego rozłożenia. Wystarczy rozpiąć zamek i zdjąć pokrowiec, a w niecałą minutę zamieni się w materac do spania.

Póki co, Revolution Couch występuje w czterech wersjach kolorystycznych: bursztynowym, beżowym, białym i grafitowym. Warto zaznaczyć, że każdy z nich, ze względu na gdyńskie korzenie, nawiązuje do morza – nie tylko ze względu na kolory, ale również fakturę materiału.

- Każdy z pokrowców działa zarówno na zmysł dotyku, jak i wzroku. Beż odpowiada kolorowi jasnej plaży Gdyni, a piasek zinterpretowany został jako drobna plecionka. Biel nawiązuje do fal rozbijających się o plażę. W mikroskali zauważymy w fakturze materiału wzburzone fale, a w dotyku czujemy zamsz. Z kolei grafit to analogia do kamienia z Morza Bałtyckiego, który jest mokry i połyskujący, dlatego został welurem. Całą czwórkę uzupełnia bursztyn. Głębia tego koloru odpowiada barwie bursztynów wyciąganych z głębi Bałtyku, a pożądane ciepło w dotyku znalazłam w tkaninie, która bezapelacyjnie przypomina kaszmir – tłumaczy Natalia.

To jednak nie koniec. Twórcy marki zapowiadają, że kolejne pokrowce będą tworzyć w kolaboracji z ceniowymi artystami i brandami. Pierwszym z nich jest współpraca ze streetwearową marką 2005 Warsaw.

- Revolution Couch poznałem kilka miesięcy wcześniej i od razu pokochałem ten pomysł. Przy naszym projekcie chciałem zmaksymalizować funkcjonalność i wydatność, jaką może dać ten produkt, zachowując przy tym jego prostą bryłę i delikatną estetykę – opowiada Mikołaj Barczewski, Art Director firmy 2005 Warsaw.

Nowa wersja kolorystyczna prawdopodobnie będzie dostępna jeszcze w tym roku. RCouch’a można kupić na oficjalnej stronie www.revolutioncouch.com oraz w gdańskim showroomie Lumman online. Czyim jeszcze zaskoczą nas trójmiejscy twórcy? Wszystko wskazuje na to, że usłyszymy o nich nie raz.

Fot. Willa Wincent / Martyna Wolanska @martynawolanska_



Fot. Ladnebebe / Sophie & the picture/ Iwona Sokulska /mod. @dobrazona



Fot. Ladnebebe Sophie & the picture/ Iwona Sokulska



POSZEWKA FROTTI
HOME&YOU
home-you.com

FOTEL ALTAIR
COMFORTY
euforma.pl



BERRY FUSION

Istnieją odważne barwy, które pasują do każdego stylu wnętrza. Idealnym przykładem jest fioletowo-różowa paleta barw, która może być zarówno gwiazdą aranżacji, jak i jej bazą. Szczególnie teraz, gdy przyroda zmienia swe barwy, warto wprowadzić te kolory do swojego wnętrza i stworzyć w nim wyjątkową jesienną aurę.

LAMPA MUFFINS
BROKIS
mesmetric.com



LAMPA KONKO FLOOR
LOFTLIGHT
euforma.pl

FOTEL GINKA
TABANDA
tabanda.pl



PUF CLOUD & TRADITION
mesmetric.com



FIRENZE PUFA/PODNÓŻEK
designzoo.pl



LIUKU PENDANT
designzoo.pl

ZACZEŁO SIĘ OD LINOLEUM

AUTOR: HALSZKA GRONEK

Każdy, kto liczy na bogatą ofertę podłóg, drzwi i dywanów, powinien zajrzeć do Eurodomu – wyjątkowego salonu mieszczącego się na gdańskiej Strzyży. Choć firma świętowała ostatnio 30-lecie działalności, jej właściciele podkreślają, że w biznesie nie powiedzieli jeszcze ostatniego słowa. Katarzyna Dobek-Leszczuk prowadząca Eurodom wraz z mężem opowiedziała nam o podejściu do biznesu i planach na przyszłość firmy.

Trzy dekady działalności już za Wami. A jakie były początki?

Eurodom powstał we wrześniu 1990 roku. Pomysł na biznes zrodził się z popytu na określoną grupę towarów i z ograniczonego dostępu do nich. Ludzie poszukiwali artykułów do wykańczania wnętrz i to stanowiło dla nas siłę napędową.

Czy jakiś produkt cieszył się wówczas największą popularnością?

W latach dziewięćdziesiątych bardzo ważnym elementem były wykładziny PCV z rolki, czyli tak zwane linoleum. Był to czas świetności tego produktu, kiedy to tanim kosztem można było szybko zmienić wygląd mieszkania lub „ukryć” wysłużoną, nie najlepiej wyglądającą podłogę. Oczywiście jakość i estetyka pozostawiały wiele do życzenia, ale nie to było wtedy najważniejsze. Dzisiaj wydaje się to nieprawdopodobne, ale w czasie komunizmu większość mieszkańców wyglądała... tak samo.

Ale nie zostaliście tylko przy linoleum.

Oczywiście, firma stale się rozwijała, wzbogacała swoją ofertę i wprowadzała do niej produkty „z zachodu”, które z biegiem czasu nie tylko narzuciły wyższą jakość materiałów, ale także zmieniły szeroko rozumiany „interior design”. Wnętrza zaczęły rozkwitać. Wcześniej, z braku powszechnej dostępności do szerokiej gamy asortymentu, ciężko było dobrać poszczególne elementy do wystroju wnętrza tak, aby wszystko było spójne. Kupowało się zwykle „co rzucili” i każdy był zadowolony, że udało mu się to kupić. Gdy jednak w sklepach zaczęło pojawiać się więcej różnorodnych produktów, można było zacząć świadomie wybierać poszczególne elementy do wnętrza. To był bardzo ważny i przełomowy czas.

W tym czasie Eurodom nie był jeszcze w rękach pani i pani męża.

Ówczesny właściciel odszedł na zasłużoną emeryturę w roku 2014. Wtedy podjęliśmy wyzwanie i trudną decyzję o zakupie przedsiębiorstwa. Był to dla nas bardzo intensywny okres.

Ale dziś nie żałujecie. Można chyba powiedzieć, że decyzja była udana?

Bardzo! Eurodom to dziś nie tylko nasza praca – to nasze życie, albo przynajmniej bardzo istotna jego część, z której jesteśmy dumni.

Z czego najbardziej?

Dzisiaj Eurodom bierze udział w tworzeniu domów i mieszkań trzeciego już pokolenia mieszkańców Trójmiasta i okolic. To bardzo nobilitujące, ale też wymagające odpowiedzialności. Zdarzają się nam wzruszające sytuacje, kiedy starsi ludzie odwiedzają się za pomoc lub dobrą obsługę domowym ciastem. Kiedy dziadkowie przychodzą z wnukami, aby tak jak oni kupili „porządną podłogę na długie lata w Eurodomie”. Czasami klienci wracają po latach, aby zakupić drzwi, podłogi i dywany do nowego mieszkania. Są też młodzi ludzie, którzy razem z nami tworzą swój pierwszy, wymarzony dom. To spora dawka zaufania i robimy wszystko, by nie zawieść ludzi. Ich zadowolenie dodaje nam wiatru w żagle.

Fot. Karol Kacperski



Stawiacie na ludzi w swoim biznesie?

Zdecydowanie! Może dlatego, że Eurodom od zawsze był firmą rodzinną... Eurodom to ludzie: nasi pracownicy, klienci, dostawcy, kontrahenci, architekci i dekoratorzy oraz ekipy budowlane. Bardzo dużą wartością są dla nas relacje międzyludzkie. I za każdym z naszych produktów stoją ludzie.

A jakie macie plany na przyszłość Eurodomu?

Stale poszerzamy portfolio naszych produktów. Przykładowo od niedawna sprzedajemy drzwi zewnętrzne i bramy garażowe. Wprowadzamy też bardzo innowacyjne rozwiązania, takie jak łatwocyszczące dywany dla alergików. W naszej ofercie można też znaleźć panele laminowane ze strukturą drewna, które można przyklejać do posadzki na nieograniczonych metrażach, bez konieczności wykonywania dylatacji. Są całkowicie wodoodporne, z najwyższą klasą ścieralności AC6 (Haro Tritty 200 Aqua). Rewolucyjnym produktem są także ciche panele laminowane z systemem ComforTec, które o 60% redukują odgłos stukania. Nowości mogłabym wymienić naprawdę wiele, ale wracając do pytania: chcemy dalej się rozwijać i poszerzać asortyment.

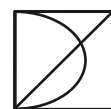
Czy pandemia ma szansę przeszkodzić w tych planach?

Nie da się ukryć, że obecna sytuacja jest ciężka dla przedsiębiorców, zwłaszcza dla małych i średnich firm. My cały czas prężnie działamy. Przez 30 lat Eurodom przetrwał różne problemy i zawirowania gospodarcze – jesteśmy dobrej myśli i wierzymy, że nasza ciężka praca, najwyższej jakości produkty, doświadczenie i wspaniali ludzie, którzy tworzą i kooperują z Eurodomem, wspólnie uchronią nas przed konsekwencjami lockdownu.



INSPIRUJĄCE DODATKI
& POMYSŁY NA UPOMINKI

designzoo.pl



designzoo

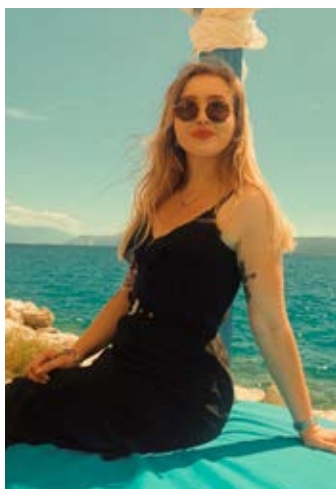
Sopot, Al. Niepodległości 606/610

info@designzoo.pl | +48 881 932 608 | [designzoo.poland](https://www.designzoo.pl)

STOP!

NA POJEDYNEK WYZYWA: MICHALINA DOMOŃ

W życiu każdego przychodzi czasem taki moment, że mamy dosyć. Wtedy jedyne co jest pewne i nieodzowne to zmiana. Nie chcemy „dobrej zmiany”, ale zmiany na lepsze. Aby ją osiągnąć niezbędny jest dialog. Gorzej jednak, jeśli nasz rozmówca cierpi na różne niedomagania lub co gorsza mówimy w dwóch różnych językach. Żeby nas usłyszano, musimy krzyczeć.



**artystka kombinatorka, fanka
tataży z czipsów, czipsów,
zwierzątek i roślin**

Rysuję, bo... w dalszym ciągu nie wygrałam w totolotka

Mój pierwszy rysunek przedstawiał...

grubego kotka

Pobudzają moją kreatywność... ładne

utwory muzyczne i proza życia

Artysta dojrzewa... po pierwszej wypłacie

Największe wyzwanie to... ćwiczenia sportowe po całym dniu przy komputerze

Stop łamaniu praw kobiet w Polsce.

Mam dosyć... odbierania kobietom wolności wyboru.

Nie zgadzam się na... traktowanie nas przedmiotowo i zmuszania do heroizmu, szczególnie w tak trudnych czasach.

Nie zgadzam się z... pozbawianiem Polek prawa do decydowania o ich ciele i życiu

Stop ograniczaniu wolności kobiet, mamy XXI wiek i prawo do stanowienia same o sobie. Czas na zmiany!

KAROLINA LASOTA



Pojedynek Rysowników

PAULINA WICZANOWSKA (WICZA)



studentka grafiki, fanka Pei

Rysuję, bo... lubię
Mój pierwszy rysunek przedstawiał...
 najprawdopodobniej jakieś bazgroły
Pobudzają moją kreatywność... lęki
 przed prokrastynacją
Artysta dojrzewa... całe „żyćko”
Największe wyzwanie to... dieta

Stop... decydowaniu o cudzym życiu
Mam dosyć... braku szacunku do
 siebie nawzajem
Nie zgadzam się... na bójki u mnie
 w mieście
Nie zgadzam się z... całym światem
 ... czasami
Stop... posiadaniu smutnych buziek :(

MADE IN 3CITY

ROHEWELT

(niem. rohe - surowy, welt - świat)

AUTOR: KLAUDIA KRAUSE-BACIA | FOTO: AGNIESZKA MURAK

Niespotykane połączenie świata nadbałtyckiego, polskiego i żydowskiego objawiające się w surowych kapeluszach, czapkach i biżuterii. To właśnie Rohewelt – trójmiejska marka stworzona przez Roberta Ropel Hewelta, z manifestem, etyką i wolnością w tle.

Rohewelt to obiecująca marka modowa, która z dumą podkreśla swoje trójmiejskie korzenie. Wystartowała w 2018 roku, a w jej ofercie znajdują się: czapki, skarpetki, biżuteria oraz kapelusze. Te ostatnie są chyba najbardziej spektakularne, a szczególnie siedmioboczny kapelusz, którego upodobała sobie zresztą sama Róisín Murphy (była wokalistka Moloko) podczas australijskiej trasy koncertowej.

Za ten polsko-żydowsko-trójmiejski mariaż inspiracji odpowiada 27-letni Robert Ropel Hewelt. Studiował architekturę na Politechnice Gdańskiej, ukończył Państwową Szkołę Muzyczną, jednak swoje „ja” postanowił wyrazić właśnie w Rohewelt. - Pomysł na własną markę tlił się we mnie od dziecka. Na początku nie był jasno określony, lecz z biegiem lat, kiedy kształtowała się moja świadomość, kształtowało się też DNA Rohewelt, w które dziś wpisuje się miłość, szacunek, walka o równość, ale także etyczna, zrównoważona moda – tłumaczy Ropel Hewelt, właściciel Rohewelt.

Nazwa marki nawiązuje nie tylko do nazwiska projektanta. „Rohe welt” to po niemiecku „surowy świat”, który przejawia się nie tylko w estetyce i formie projektów, ale jest również nawiązaniem do polskich realiów. - Moda jest odzwierciedleniem naszej rzeczywistości, a matrix, w którym przyszło mi się wychowywać, od zawsze był pełen niesprawiedliwości, wykluczeń i absurdów. Surowy świat odnosi się nie tylko do krajobrazu, ale i do polskiej mentalności. Od antysemityzmu i ksenofobii, po homofobie, z którymi nigdy się nie godziłem. Swój manifest, sprzeciw zarówno wobec prawicowych

rządów, jak i religijnemu fanatyzmowi, przejawiam właśnie w kapeluszach, - atrybutach artystów. Jestem jednak, paradoksalnie, osobą uduchowioną na swój indywidualny, pozareligijny sposób, a siedmiobok kapelusza ROHE symbolizuje właśnie tę część mojej duszy. Wewnętrzną harmonię i boską siłę, które są w każdym z nas – tłumaczy Robert.

Formy czapek i kapeluszy mają głębokie znaczenie. Jedne nawiązują do kultury żydowskiej, inne do stoczniowej historii Gdańska. Na przykład, kapelusz HEWE to hołd oddany pokoleniom Żydów, które niegdyś tworzyły gospodarkę i kulturę polskich miast. Co ciekawe, dolną stronę runda ozdabiają hafty, które nawiązują do aureoli z wczesnochrześcijańskich wizerunków świętych. W ofercie znajdują się też czapki, inspirowane nakryciami głowy dokerów. To aluzja do stoczniowej historii Gdańska. Według projektanta, mycki łączą stoczniovy proletariaty z żydowskimi mieszczaństwami, multikulturowego niegdyś, Wolnego Miasta Gdańska.

W walce o lepszą przyszłość mody marka stawia na etykę i lokalność. Czapki wytwarzane są w Gdyni, w zakładzie krawieckim, w którym kiedyś pracowała babcia Hewelta. Wszystkie produkowane jest z niewielkim śladem węglowym, a opakowania pochodzą z recyklingu. Pokrowce na kapelusze szyte są właśnie z odpadów, a same kapelusze są rzemieślniczym dziełem prosto ze Śląska, wytwarzanym w sposób zrównoważony w zakładzie o europejskich standardach. Nie doświadczymy tu importu materiałów z Azji, który wciąż jest popularny wśród wielu polskich marek, kosztem ludzkiego wyzysku i środowiska.







- Cały czas zastanawiam się w jaki sposób przekształcić Rohewelt, aby jeszcze bardziej działać w zgodzie ze swoimi wartościami i szacunkiem do natury. Póki co, od niedawna razem z Sebastianem Kulisem (Roślinne Porady) tworzymy ogrody naturalistyczne, pełne życia i harmonii. Nasza estetyka jest przeciwieństwem popularnych w Polsce trawników z żywotnikami. Ogród jest dla mnie obrazem, strefą zen, oazą bioróżnorodności, a nie placem zabaw dla dzieci. Choć jedno drugiego nie wyklucza. Dzisiaj, tworzenie ogrodów, sadzenie roślin i tworzenie mini ekosystemów to moje zadośćuczynienie i nadzieja na lepsze jutro. W ten sposób łączę naturę ze sztuką – podsumowuje młody projektant.







SZTUKA UPIĘKSZANIA

AUTOR: HALINA KONOPKA | FOTO: KAROLINA CHĘCIŃSKA

Większa personalizacja zabiegów, mniejsza inwazyjność, lepsza diagnostyka, inne kanony piękna i wreszcie, ogromny wachlarz usług kosmetycznych – tak wyglądają dziś nowoczesne kliniki medycyny estetycznej. O zmianach na przestrzeni ostatnich lat, trendach i najsukuteczniejszych zabiegach, opowiada Aleksandra Brunath, właścicielka kliniki Brunath Medical Esthetic, dla której medycyna estetyczna to nie tylko praca, ale przede wszystkim styl życia.



Jak w ciągu ostatniej dekady zmieniła się medycyna estetyczna?

Zmiana jest naprawdę zauważalna, zarówno w świadomości klientów czy dostępności usług kosmetycznych, jak i w wykorzystywanych technologiach. Ogromna konkurencja na rynku powoduje, że klient wymaga dzisiaj większej personalizacji zabiegów, jeszcze lepszej diagnostyki i zaufania do umiejętności kosmetykologa. Najnowsze technologie w konkurencyjnych cenach, które stanowią podstawę oferty wiodących klinik, nie zastąpią odpowiedniego doboru zabiegów, a przede wszystkim umiejętności ich wykonania. Zmieniły się trendy estetyczne i kanony piękna oraz wachlarz usług kosmetycznych dostępnych w gabinetach. Klinika, która chce być na czasie, powinna oferować szerokie spektrum zabiegów, aby korekcję czy pielęgnację przeprowadzić jak najbardziej holistycznie. Inwazyjność zabiegów również przeżyła ogromne przeobrażenie, czasami te same efekty można osiągnąć bez jakiegokolwiek ingerencji. Przykładem może być różnica pomiędzy niemi PDO a oferowanym przez nas HIFU UTIMS (high-intensity focused ultrasound, potocznie nazywane „liftingiem bez skalpela”) – efekt jest niezwykle podobny, jednak te metody znacząco różnią się czasem regeneracji i dyskomfortem pozabiegowym. Z szerokim zakresem działalności gabinetów związane jest również pewne zagrożenie związane z odpowiednim doбором zabiegów i ich wykonaniem. Kosmetykolog powinien widzieć potrzeby oraz możliwości danej klientki i umiejętnie starać się osiągnąć zamierzony cel. Jest artystą wykorzystującym technologie, aby tworzyć piękno.

Zatem zmiany na płaszczyźnie wykorzystywanych technologii są ogromne, a czy równie mocne przeobrażenia nastąpiły w samym kanonie piękna? Jakie są dzisiaj trendy?

Z całą pewnością. Kilka lat temu modne były wyraźne rysy twarzy, na przykład znaczne powiększanie ust. Takie zabiegi dawały ładny efekt, ale ingerencja była mocno zauważalna. Dzisiaj zabiegi mają poprawiać symetrię twarzy, wydobywać piękno, ale w tym samym czasie ogromnie liczy się naturalność tego efektu. Pożądane jest, aby sama korekcja pozostawała w cieniu. Efekt „WOW” powinien brzmieć: „Świetnie wyglądasz..., co zrobiłaś?”. Zmiana powinna być wyczuwalna, ale prawie niezauważalna. Dostrzeżenie asymetrii twarzy i delikatna korekcja, prowadząca do wydobywania piękna konkretnego klienta, jest właśnie



tą nieuchwytną sztuką, która przy wielkiej konkurencji gabinetów i szerokiej ofercie zabiegów robi prawdziwą różnicę.

Z jednego gabinetu do nowoczesnej kliniki. Tę podróż i duży rozwój oferty można z pewnością nazwać sukcesem w branży. Co uznaje Pani za swoje największe osiągnięcie?

Z pewnością moim największym sukcesem od początku było i jest nadal zaufanie klientów, którzy czasami nawet pomimo zmiany miejsca zamieszkania, również poza granicami Polski, wracają do mnie systematycznie i chcą, żebym w dalszym ciągu ich prowadziła. Rozwój kliniki do obecnego stanu, inwestowanie w specjalistyczny sprzęt czy rozszerzanie oferty było dla mnie wymogiem świadczenia jeszcze lepszych usług, nigdy nie stało się celem samym w sobie. Uważam, że jeżeli robi się to, co się naprawdę kocha, to pragnie się na ten temat wiedzieć wszystko... dlatego śledzę branżowe czasopisma i strony producentów, jeżdżę na szkolenia oraz targi - wszystko to, żeby poznawać nowości i nieustannie mieć otwarty umysł na innowacje, które mogą przynieść, a właściwie już przynoszą, korzyści moim klientom. I właśnie największą nagrodą są dla mnie osoby, które mi zaufały i korzystają z moich usług od wielu lat. Rozbudowa kliniki i wzrost ilości wykonywanych zabiegów nie byłyby możliwe bez wysoko wykwalifikowanej kadry, która prócz wiedzy podzieli ze mną wielką pasję do naszej pracy. Sukcesem, a raczej wielkim szczęściem jest mój zespół, do którego mam pełne zaufanie i z którego efektów pracy jestem naprawdę dumna.

10 lat doświadczenia - to zaleta czy wada w tak szybko zmieniającej się branży?

Och, doświadczenia nie da się niczym zastąpić - łapię się na tym, że idąc ulicą patrzę na ludzi i myślę, co można byłoby zmienić,



ulepszyć. Przez ostatnich kilka lat żyję medycyną estetyczną, nieustannie o niej myślę i pogłębiłam wiedzę z nią związaną. To nie jest tylko moja praca, ale styl mojego życia. Tej pasji nie da się niczym zastąpić. Oczywiście na początku musi być wrażliwość na piękno, potrzeba piękna w sobie samej, a później praktyka, która pokazuje, czy ma się talent... od pierwszego dnia czułam się ze strzykawką i igłą jak z długopisem, którym piszę od lat, było to dla mnie coś zupełnie naturalnego. Początki cechuje pasja, ale dopiero połączona z doświadczeniem i wrażliwością na piękno daje wspaniały efekt. Dla mnie medycyna estetyczna jest rodzajem sztuki. Sztuki, która pozwala moim klientkom czuć się pewnie i pięknie. Często jest metodą poradzenia sobie z głęboko zakorzenionymi kompleksami. Niejednokrotnie widziałam głębokie wzruszenie moich klientek, kiedy po zabiegu zobaczyły siebie w lustrze... takie chwile dają mi wielkie szczęście. Moje doświadczenie nigdy nie zagłuszy tego uczucia, a jedynie sprawia, że mogę pomagać im jeszcze bardziej efektywnie.

Przyzna Pani, że pewność i piękno przejawia się również w samym wyglądzie kliniki, która naprawdę robi wrażenie.

Klienci przychodzą do mnie, żeby poczuć się lepiej, żeby odzyskać lub ugruntować pewność siebie. Jestem przekonana, że to samopoczucie kształtuje się w momencie przekroczenia progu kliniki. Od lat interesuje się architekturą wnętrz, ich piękno i harmonia pozwala się zrelaksować, wyciszyć. Od nich w dużej mierze zależy nasz nastrój i samopoczucie. Zawsze było dla mnie ważne, aby oprócz wysokiej jakości zabiegów oferować moim klientom poczucie komfortu oraz piękna. Medycyna estetyczna w moim rozumieniu to nie tylko zabiegi czy technologia, ale przede wszystkim samopoczucie osób korzystających z moich usług. Potrzeba estetyki związana jest również z pięknem wnętrza, sensualną muzyką i zapachami przemawiającymi do naszych zmysłów. Chciałabym, żeby czas spędzony w mojej klinice dawał klientkom możliwość wyciszenia się i skoncentrowania na sobie, chwilę wytchnienia i zatrzymania w pędzącym świecie.

Okres jesienno-zimowy to najlepszy czas na poprawę kondycji naszej skóry. Na który z zabiegów warto się teraz skusić?

Jesień i zima to najlepszy okres, w którym można bezpiecznie wykonywać zabiegi z zakresu kosmetycznej i medycyny estetycznej. Szczególnym zainteresowaniem cieszą się w tym czasie zarówno depilacja laserowa, laser frakcyjny CO2, jak również laserowe zamykanie naczyń. Dużą popularność zyskały także radiofrekwencja mikroigłowa (RF) oraz HIFU UTIMS. Szczególnie godna polecenia jest również Jett Plasma - niezwykle skuteczny oraz bezinwazyjny zabieg korekcji opadających powiek, który nie niesie za sobą żadnych skutków ubocznych, występujących przy typowej blefaro-plastyce. Jednak obecny trend promuje dbanie o swoje ciało przez cały rok - bez względu na sezonowość obserwujemy bardzo duże zainteresowanie zabiegami endermologii Alliance LPG najnowszej technologii, które znakomicie redukują cellulit i ujędrniają skórę. Ale jak już powiedziałam, selekcja zabiegów powinna być spersonalizowana podczas pierwszej wizyty i dobrana pod indywidualne potrzeby konkretnej osoby. Jestem głęboko przekonana, że każdy z nas jest piękny, a moim zadaniem jest pomóc to piękno w pełni wydobyć.

Początki cechuje pasja,
ale dopiero połączona
z doświadczeniem
i wrażliwością na piękno
daje wspaniały efekt





Magazyn Linia
nowoczesne czasopismo
o sztuce, designie,
architekturze, pięknych
wnętrzach oraz rynku
nieruchomości.



PLAN NA JESIEŃ: KOMPOSTOWANIE

Kompostowanie. Dla jednych to praktyka stara jak świat, dla innych inicjatywa, która nabrała rozpędu w ostatnim czasie ze względu na trend less waste. Jedno jest pewne – kompostowanie to mądry sposób na wykorzystanie odpadów pochodzenia organicznego, które stanowią aż 1/3 domowych śmieci. Aby było efektywne, trzeba pamiętać o przestrzeganiu kilku zasad.

Gotujesz zupę, obierasz włoszczyznę, a obierki z warzyw wyrzucasz do pojemnika na zmieszane odpady. Zamykasz szafkę i zapominasz o sprawie. W ciągu dnia podobną czynność wykonasz jeszcze kilka razy. W końcu śmieci wylądują w większym kontenerze i zostaną zutyliżowane. Warto jednak zmienić nawyki i pójść bardziej wartościową drogą, a mianowicie rozpocząć przygodę z kompostowaniem. Dlaczego? Po pierwsze redukujemy liczbę śmieci, po drugie otrzymujemy pełnowartościowy nawóz naturalny, który przyda się w ogrodzie i na balkonie, po trzecie – żyjemy bardziej ekologicznie i troszczymy się o środowisko. Ale od początku.

CZYM JEST KOMPOSTOWANIE?

To naturalna metoda gospodarowania odpadami, która polega na przetwarzaniu materii organicznej w wyniku naturalnych procesów biochemicznych, w których biorą udział różne mikroorganizmy – nicienie, bakterie beztlenowe czy grzyby – oraz tlen, azot i fosfor. Wskutek rozkładu powstaje kompost, czyli bogaty w składniki odżywcze materiał o ziemistym zapachu, który można wykorzystać jako nawóz w przydomowych ogrodach czy uprawie roślin balkonowych. W naturalnych warunkach proces możemy zaobserwować w przyro-

dzie, podziwiając jak natura radzi sobie z opadłymi liśćmi, gałęziami czy uschniętymi roślinami – wyciągając z obumarłej materii składniki mineralne, które zasila glebę.

ROBIMY KOMPOST

Tyle teorii. Czas na praktykę, bo do stworzenia domowego nawozu potrzeba odpowiednich warunków. O czym warto pamiętać? Podstawą jest kompostownik – można go kupić w gotowej wersji w marketach ogrodniczych albo zrobić samemu z desek lub zaimpregnowanych belek. Warto zastanowić się nad jego usytuowaniem w ogrodzie, bo nie każdy zakątek się nadaje. Najlepsze będzie miejsce zacienione i osłonięte od wiatru, nieco wzniesione, aby woda opadająca w nim nie kumulowała. Dobrym rozwiązaniem jest ulokowanie go blisko kwitnących drzew, np. bzu, co sprawi, że zapachy powstające podczas procesów biochemicznych nie będą uciążliwe. Na koniec – najlepszy okres na założenie kompostownika przypada od wiosny do późnej jesieni – wtedy w pojemniku lub przyimie oprócz odpadów kuchennych znajdują się także te ogrodowe.

CO WRZUCAĆ DO KOMPOSTOWNIKA?

Wydaje się to oczywiste, a jednak nie wszystko, co organiczne nadaje się do tego celu. Kompostownik to nie ogrodowy śmietnik – odzwierzęce i niektóre roślinne części nie tylko nie sprzyjają procesowi butwienia, ale także mocno go zaburzają, powodując np. gnienie.

- Zaczynając przygodę z kompostowaniem warto sprawdzić, co można kompostować, a co nie, aby nasze wysiłki nie okazały się daremne. Odpady kuchenne, obierki z warzyw i owoców, resztki ugotowanego obiadu, rozdrobnione skorupki jaj, fusy po kawie i herbacie, oraz ogrodowe, ziemia z doniczek, zwiędłe kwiaty, liście, gałęzie, resztki żywopłotu i skoszona trawa, jak najbardziej nadają się jako wsad do kompostownika. To samo tyczy się niezadrukowanego i miękkiego papieru (papier śniadaniowy, chusteczki). Istnieje jednak liczna grupa produktów, których nie powinniśmy poddawać temu procesowi. Są to nadgniłe i zainfekowane rośliny, ocet i musztarda, owoce cytrusowe i banany (ze względu na liczne chemiczne opryski) czy produkty odzwierzęce, takie jak: nabiał, mięso, skóry, kości i tłuszcz. Te ostatnie zamiast butwieć zaczną gnić, przyciągając muchy i zwierzęta – podpowiada Marta Krokowicz, Brand Manager marki Paclan, produkującej m.in. biodegradowalne worki na śmieci.

Zakładanie przydomowych kompostowników to dobry sposób na wykorzystanie domowych resztek i uzyskanie naturalnego nawozu do użytku gleby. Przekonali się o tym także właściciele balkonów, którzy mogą korzystać z tej formy recyklingu, wybierając nowoczesne wermikompostowniki. Bez względu na miejsce, warto przetwarzać!



#ZERO WASTE NIE TYLKO W DOMU

Ideę kompostowania coraz częściej wyznają też wszelkie restauracje. Jedną z nich jest na pewno gdańska Zakwasownia, która od początku swej działalności dba o to, by absolutnie nic się nie zmarnowało.

- Raz w tygodniu, właściciel ekologicznego gospodarstwa odbiera od nas beczki naturalnych odpadów produkowanych przez naszą kuchnię oraz sfermentowane warzywa. Tak mocno ukiszonej kapusty, buraków i jabłek nie wykorzystamy, jednak on będzie mógł zużyć je do stworzenia bazy pod naturalny kompost, a także pełnowartościowej paszy dla zwierząt, co później zaowocuje wspólnym i naturalnym nawozem potrzebnym do rozwoju roślin oraz poprawy właściwości gleby. Cieszy nas ten zamknięty obieg... — podkreśla Magdalena Bator z Zakwasowni.



TYGLE

BISTRO & WINE

PRĘGA WOŁOWA Z KARMELIZOWANYMI ZIEMNIAKAMI, SAŁATKĄ Z OGÓRKA KISZONEGO I BOCZNIAKU ORAZ SOSEM Z MARYNOWANĄ GRUSZKĄ

Składniki:

1kg pręgi wołowej bez kości, 0,5kg ziemniaków

Marynata:

4 szt. liścia laurowego, 5 ziarenek pieprzu,
5 ziarenek ziela angielskiego, 2 ząbki
czosnku, 18g soli, 9g cukru brązowego,
1 gałązka rozmarynu, 1 gałązka tymianku

Przygotowanie:

Zamarynowaną wcześniej pręgę pieczemy w temperaturze 130°C przez ok. 3 godziny. Mięso należy trzymać w piekarniku do momentu aż pręga zacznie się rozpadać. Następnie całość przekładamy do prostokątnego naczynia, rozkładamy na równo i dociskamy drugim naczyniem, o tym samym wymiarze. Po wystygnięciu, pręgi wycinamy w pożądane formy. W międzyczasie ziemniaki marynujemy w oleju, soli i rozmarynie, i pieczemy przez 45 minut w temperaturze 150 °C. Tak upieczone, wrzucamy na patelnię i dodajemy słony karmel. Wyrzucamy tak długo, aż całe pokryją się karmelem. Całość podajemy w towarzystwie sałatki z ogórka kiszzonego z gorczycą i boczniakiem oraz sosem z marynowaną gruszką.

SAŁATKA Z BOCZNIAKA

Składniki:

8 szt. boczniaka ostrygowego, 3 szt. szalotki, 4 szt. ogórka kiszzonego, 2 łyżki miodu, 1 łyżeczka gorczycy, sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Szalotkę, boczniaki oraz ogórka kroimy w większe nieregularne kawałki. Na patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy szalotkę i smażymy do momentu aż delikatnie się zarumieni. Do szalotki dorzucamy boczniaka. Smażymy przez chwilę, a na koniec dodajemy ogórki kiszone. Sałatkę doprawiamy świeżym koperkiem, pieprzem, solą, miodem oraz gorczycą lub musztardą francuską.

SOS Z MARYNOWANĄ GRUSZKĄ

Składniki:

Redukowany wywar mięsny, 400ml śmietany 30%, gruszka piklowana - wedle uznania, 50g masła, sól i cukier do smaku

Przygotowanie:

Cały smak, który zostaje z pieczenia pręgi redukujemy do gęstości karmelu, a następnie dodajemy śmietanę. W momencie, gdy sos się zagotuje - doprawiamy. Później dodajemy zimne masło, a piklowane gruszki wygrzewamy w sosie przez krótką chwilę.



polskie smaki



GĘSIE ŻOŁĄDKI Z BABĄ ZIEMNIACZANĄ I PIKLOWANYMI BURAKAMI

Składniki:

800g gęsich żołądków (ok. 7-8 połówek), 1kg tłuszczu z gęsi, 4 gałązki tymianku, 4 ziarna jałowca, 4 ziarna ziela angielskiego, 4 ząbki czosnku, 2 gałązki rozmarynu, 2 listki laurowe, Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Żołądki oczyścić ze skórki, opłukać w zimnej wodzie i osuszyć. Zamarynować w przyprawach i zostawić na dobę. Po upływie tego czasu, żołądki należy oczyścić z przypraw i zanurzyć w gorącym tłuszczu. Gotować powoli, na małym ogniu, przez mniej więcej 2-3 h w temperaturze 95°C. Tak przygotowane żołądki podajemy na babie ziemniaczanej z piklowanymi buraczkami.

BABA ZIEMNIACZANA

Składniki:

1kg ziemniaków puree, 1,5kg surowych, tartych ziemniaków, cebula, 8 szt. jaj, 0,5kg mąki pszennej, gałka muszkatołowa, sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszamy, wkładamy do formy wysmarowanej tłuszczem lub plastrami słoniny i pieczemy około 1h i 45 min w temperaturze 180°C.



Fot. Karol Kacperski | Brovarnia Gdańsk

GĄSKI, GĄSKI DO DOMU!

AUTOR: KLAUDIA KRAUSE-BACIA

Gęsina, nazywana arystokratką wśród drobiu, po wielu latach wróciła na polskie stoły. Co więcej, podobnie jak indyk u Amerykanów, doczekała się swojego święta. 11 listopada, w Polsce kojarzony ze świętem niepodległości, to również międzynarodowe święto kulinarne. To czas Świętego Marcina i pieczonej gęsi, która jest główną bohaterką stołów!



Tak jak Amerykanie zjadają pieczone indyki na Święto Dziękczynienia, tak w Polsce ze Świętym Marcinem zaczyna kojarzyć się gęszina. Jednak nie jest to amerykańskie zapożyczenie, a powrót do korzeni! Dawniej na Pomorzu oraz w wielu regionach Polski przed dniem Świętego Marcina należało zakończyć wszystkie prace polowe, bo już później nie można było niepokoić ziemi. Wówczas po raz ostatni przed zimą wypuszczano bydło na pastwisko, a sam dzień Świętego Marcina był okazją do najedzenia się do syta tuż przed 40 dniowym postem, poprzedzającym Boże Narodzenie.

Gęsi jemy od wieków. Gęszina regularnie królowała na polskich stołach już od XVI wieku. Jej wykwintny smak oraz właściwości zdrowotne doceniano zarówno na królewskich dworach, jak i podczas domowego obiadu. Dawniej, było to bardzo popularne danie w Polsce, o czym świadczą staropolskie przysłowia: „Na święto Marcina najlepsza gęszina: patrz na piersi, patrz na kości, jaka zima nam zagości”. Później w zaborze pruskim hodowano ich już miliony, a przed wojną każda szanująca się knajpa serwowała w sezonie gęsinę.

Szczególną wartość miała gęszina pomorska, która swego czasu była flagowym produktem regionu. Potrawy przyrządzane z gęsięgo mięsa były w pewnym sensie znakiem rozpoznawczym kuchni kaszubskiej. Najbardziej charakterystyczną potrawą znaną powszechnie na Kaszubach jest rodzaj pasty z gęsim mięsem, zwany okrasą. Surowe mięso z gęsi sieka się tasakiem z tłuszczem (czasem z kośćmi), po czym trafia ono do glinianych garów, a na końcu jest zasypywane solą. Bardzo popularna była też zupa z brukwi na gęsinie, która w ostatnich latach ponownie zaczęła gościć na pomorskich stołach. Innym znanym daniem jest gęś pieczona z jabłkiem albo półgęsek nazwany tak ze względu na fakt, że wycięta pierś stanowiła niemal pół gęsi. Dzisiaj gęszina wraca do łask, a kucharze z chęcią zaczynają sięgać do staropolskich przepisów.

Fot. mat. prasowe



Gęsia legenda

Święty Marcin, urodził się w IV wieku w Panonii na terenie dzisiejszych Węgier. Marcin w wieku 15 lat został żołnierzem. Chłopiec, zgodnie z ówczesną tradycją, przyjął chrzest w Wielkanoc w 339 roku. Porzucił jednak służbę wojskową, ponieważ wówczas chrześcijanie nie mogli być żołnierzami, ponieważ wiązało się z tym przelewanie krwi. Na skutek splotu wydarzeń, Święty Marcin stał się pustelnikiem i założycielem wspólnoty monastycznej. Wbrew swojej woli został wybrany na biskupa Tours w 371 roku. Zmarł 8 listopada 379 roku, a jego ciało zostało pochowane 11 listopada – dlatego tego dnia obchodzimy święto Marcina.

Jedna z legend głosi, że Święty Marcin nie chciał przyjąć godności biskupa i postanowił się ukryć przed wysłannikami papieża, którzy przybyli do niego z nominacją. Schował się w zabudowaniach gospodarczych i posłańcy pewnie by go nie odnaleźli, gdyby nie... gęsi. Podniosły one straszliwy hałas i w ten sposób zdradziły kryjówkę mnicha. Tak właśnie, dzięki gęsiom, Marcin został biskupem, a potem świętym. Gęsi szybko stały się najważniejszym atrybutem Świętego Marcina, a w jego święto obowiązywał zwyczaj zanoszenia tłustych gęsi do dworu, do klasztoru oraz do kościoła. W tym dniu kończono także gromadzenie zapasów na zimą, dlatego wypełnione po brzegi zgromadzonymi produktami piwnice nazywano „marcinowymi spiżarniami”. Tak Święty Marcin stał się również patronem jesiennych zapasów.



- Gęś można przyrządzić w bardzo prostej, sprawdzonej formie. Wystarczy natrzeć ją dużą ilością majeranku, posypać solą i pieprzem, a następnie nadziać jabłkiem lub gruszką ze śliwką. Tak przygotowaną gęś upiec powoli od czasu do czasu polewając tłuszczem z pieczenia. Zapach jaki wydobywa się z pieca jest naprawdę niepowtarzalny. Taką gęś warto podać z sosem miodowym z portem, modrą kapustą z pomarańczą, gratinem z buraka lub z kopytkami – opowiada szef kuchni gdyńskiego Crudo.

Dlaczego warto jeść gęsinę? Gęsinina to ciemne mięso, bardzo delikatne w smaku i dużo zdrowsze od np. wieprzowiny. Czerwone mięso z gęsi jest bogate w fosfor, potas, cynk, magnez i żelazo. Zawiera też dużo cennego białka. Może nie należy do najchudszych, ale zawiera korzystne dla naszego organizmu kwasy tłuszczowe, a także prozdrowotne kwasy omega-3 i omega-6. Gęś ma też pozytywny wpływ w profilaktyce schorzeń naczyniowo sercowych oraz korzystnie wpływa również na nasz organizm w zaburzeniach nastroju. Co więcej, stwierdzono iż tłuszcz z gęsi posiada właściwości afrodyzjakalne! W okresie jesiennym warto więc szczególnie skusić się na gęsinę, i zadbać o tradycję, kubki smakowe i zdrowie.



Gabinety SPA do wynajęcia

Luksusowy, nowoczesny hotel czterogwiazdkowy w Sopocie posiada w swoim SPA do wynajęcia powierzchnie do użytku dla branży beauty. Pięć gabinetów o łącznej powierzchni 66,57 m².

Wszystkie pomieszczenia wyposażone są w klimatyzację, wielofunkcyjny panel do sterowania oświetleniem oraz muzyką, szafki drewniane w zabudowie, zlew, łóżka zabiegowe ze skórzanym obiciem i elektronicznym mechanizmem sterującym.

Dodatkowo jeden z gabinetów wyposażony jest w świetnej jakości fotel do pedicure.

Doskonała lokalizacja i bardzo wysoki standard całego budynku. Do wspólnego użytkowania recepcja wraz z poczekalnią. Na terenie SPA znajdują się także dwie sauny, fitness oraz basen zewnętrzny w pięknym ogrodzie.

W celu ustalenia kwestii cen oraz dodatkowych informacji zapraszamy serdecznie do kontaktu telefonicznego pod nr tel. **+48 882 075 344** kamil.czajkowski@hotelsopot.eu



★★★★
**HOTEL
SOPOT**

ul. Haffnera 88
81-715 Sopot, Polska
hotelsopot.pl



Fot. Tomek Kamiński

Serio

WSPÓLNY CEL

AUTOR: HALSZKA GRONEK

Manna 68, Haos, Serio, Chianti, Toscana, Moshi Moshi Sushi, Moje Miasto, Zakwasownia oraz gdański i sopocki Thai Thai – te dziesięć trójmiejskich restauracji od niedawna wraz ze swoimi daniami rozwozi także Prestiż. Bo lokalne wsparcie to podstawa. Zwłaszcza w czasach kryzysu.

GASTRO X PRESTIŻ

Ci, którzy śledzą nasze media społecznościowe, z pewnością wiedzą, że od listopada oprócz klasycznej dystrybucji Prestiż dostępny jest również w wybranych restauracjach. Własny, papierowy egzemplarz magazynu można otrzymać, zamawiając jedzenie na wynos.

– W ten sposób pragniemy dotrzeć do wszystkich tych, którzy chcieliby nas przeczytać, pooglądać, ale którzy nie chcą lub nie mogą w tym pandemicznym czasie szukać nas – tak jak do tej pory – na mieście – tłumaczy Klaudia Krause-Bacia, zastępca redaktora magazynu Prestiż. – To oczywiście nie jedyny powód rozpoczęcia kolaboracji z trójmiejską gastronomią. Wierzmy, że nasi czytelnicy są realną siłą mogącą wspomóc lokalne restauracje w okresie dla nich najtrudniejszym.

Ponowne ograniczenie działalności, do tego brak optymistycznych prognoz i widmo niechcianych, acz koniecznych do przetrwania cięć w kadrze pracowniczej – to wszystko składa się na mizerny obraz aktualnej sytuacji gastro. Jednak przedsiębiorcy się tak łatwo nie poddają. W rozmowie z Prestiżem opowiedzieli o swoich odczuciach, sposobach walki z kryzysem i planach na przyszłość.

ALE WRÓĆMY DO POCZĄTKU

A na początku był szok. Nie dlatego, że sytuacja z marca znów się powtórzyła, bo na to właściciele trójmiejskich restauracji byli w stanie się przygotować. Szok był efektem wyjątkowo krótkiego czasu na wdrożenie zmian, a dokładniej

na zamknięcie działalności stacjonarnej. Sytuacji nie łagodził brak konkretnych deklaracji pomocowych ze strony rządu.

– Jak drogowców zaskakuje zima, tak sztaby kryzysowe zaskoczyła jesienna eskalacja pandemii, a nas błyskawiczne zamknięcie restauracji – tłumaczy Anna Orzech, właścicielka gdańskiej Manny 68. – Nie ogłasza się zamknięcia całej branży na mniej niż dobę, i to tuż przed weekendem. Przecież w tak krótkim czasie nie można cofnąć dostaw zakupionego towaru, w tym niestety jedzenia, które najwyczejniej w świecie w wielu lokalach się zmarnowało. Zamiast oszczędzać w tych trudnych czasach, pieniądze poszły w błoto.

Sytuacja nie była łatwa, ale po pierwszym, niespodziewanym ciosie przedsiębiorcy wstali z ringu i podjęli rękawice. To nie był nokaut. To było wyzwanie.

– Poniekąd kryzys nas zmobilizował do nowego myślenia – przyznaje Joanna Stefaniak-Mroczek, marketing manager sopockich restauracji Chianti i Toscana. – Jesteśmy nawet na pewien sposób wdzięczni za to doświadczenie, bo w jego wyniku powstały nowe pomysły na rozszerzenie działalności.

– Nasza firma musiała przejść błyskawiczną restrukturyzację na wszystkich możliwych szczeblach: od zamówień, przez odpowiednie dopasowanie zmian i czasu pracy, aż po odpowiednie dostosowanie się do obostrzeń – dodaje Oskar Kubicki, właściciel gdyńskich lokali Haos i Serio. – Zadbanie o wszystkie te elementy razem stworzyło nam szansę na przetrwanie.

Fot. mat. Moshi Moshi Sushi



Moshi Moshi Sushi



Fot. Nikola Leien

Thai Thai

W DOMU TO NIE TO SAMO... ALE TO ZAWSZE COŚ!

Jedynym możliwym sposobem na utrzymanie biznesu w trybie niestacjonarnym było przejście na „wynos”. O ile niektóre restauracje nie miały z tym większego problemu, tak dla innych transformacja była najtrudniejszym zadaniem.

Sopocki lokal Moshi Moshi specjalizujący się w przysmakach kuchni japońskiej, czy też trójmiejskie restauracje Thai Thai z kuchnią tajską od dawna realizowały wynosy. Ich właściciele wspólnie przyznają – dania azjatyckie do tego się po prostu nadają. Gorzej z kuchnią fine diningową, której istotą jest dbałość o wielozmysłową przyjemność z jedzenia w lokalu – o muzykę, zapach, wystrój...

– Restauracja Zakwasownia to koncept fine casual, w którym serwujemy dana w nieformalnej atmosferze, z należytą dbałością o gości i najmniejsze szczegóły. Stworzenie oferty na wynos było dla nas nie lada wyzwaniem – przyznaje Kamila Niezgaj z Zakwasowni.

– To, co goście kochają w Toscanie, czyli kameralny klimat, cudowna obsługa oraz najlepsza carbonara pod słońcem, było trudne do zaoferowania w wersji na wynos. Dlatego też potrzebowaliśmy więcej czasu, aby dostosować nasze dania do opcji, która jest możliwa w obecnej rzeczywistości. Zarówno w Toscanie, jak i w naszej drugiej restauracji, Chianti, nową kartę oparliśmy o dania, które smakują równie dobrze nawet po kilkunastu minutach od wyjścia z kuchni. Mamy burgery, pinę romanę, zupy i makarony – tłumaczy Joanna Stefaniak-Mroczeek.

– Nasze lokale należą do miejsc, w których nie tylko się je, ale przede wszystkim miło spędza czas – dodaje Oskar Kubicki. – Skala zamówień, niezależnie jak wielka by nie była, nigdy nie odda nam tego, co w naszej branży jest najpiękniejsze: wizyt gości, uśmiechów, rozmów... słowem życia! Oczywiście doceniamy fakt, że w ogóle możemy pracować, jednak z wytęsknieniem patrzymy w przyszłość i marzymy o powrocie normalności.

DRAKOŃSKIE PROWIZJE

Z wynosami nieodrodnice wiążą się dowozy, choć oczywiście nie w przypadku każdej restauracji. Gdańskie bistro Zakwasownia realizuje zamówienia tylko z odbiorem własnym, rekompensując przy tym zaangażowanie klientów gorącą kawą i świeżymi wypiekami z autorskiej i wegańskiej piekarni. Powód? Nie dla każdego dowozy są atrakcyjne czy opłacalne. Zwłaszcza gdy popularni pośrednicy, na których usługi część lokali musi się zdecydować, pobierają sporą prowizję.

– Portale tego typu mają wysokie prowizje, sięgające nawet 30%. Jest to dla nas nieopłacalne, nie widzimy w takich aplikacjach szansy na zarobek – tłumaczy Żaneta i Jaromir Wysoccy, właściciele restauracji Moje Miasto. – Zawsze oferowaliśmy możliwość zapakowania dań na wynos, ale nie promowaliśmy się w tym kierunku. Dowozy, oczywiście własne, wprowadziliśmy do oferty przy pierwszym zamknięciu na wiosnę. Dojeżdżamy do klientów na teren Gdyni, ale jesteśmy otwarci na uzgodnienie warunków dostawy poza ten obszar.

Wysokie koszty to nie jedyne utrudnienia związane z usługami pośredników. Trzeba o nich mówić głośno – nie każdy konsument jest ich świadomy, na czym często tracą restauracje.

Fot. Chianti Grill Bar



Restauracja Chianti Grill Bar

Fot. Arkadiusz Burcon



Zakwasownia restauracja vegan&organic



Fot. Manna 68

Manna 68

– Dla nas liczy się czas dostawy dań pod wskazany adres. Wszystkie aplikacje działają zbiorczo, przez co mogą powodować opóźnienia w dostawie, a to negatywnie wpływa na jakość jedzenia – dodaje managerka sopockiej Toscani i Chianti. – Przy obecnej skali dowozów staramy się pracować nad tym, aby nasz gość doceniał to, że sami „serwujemy” nasze posiłki w możliwie najkrótszym czasie i w jak najlepszej cenie.

– My co prawda współpracujemy z aplikacją pyszne.pl, wiedząc, jak dużą siłę dotarcia ma serwis. Mimo wszystko zachęcamy jednak naszych gości do zamówień telefonicznych bezpośrednio u nas. W zamian oferujemy 10-procentowy rabat na wszystkie pozycje z naszej karty, pomoc przy wyborze dań i możliwość ich dopasowania do indywidualnych wymagań naszych klientów – dodaje Aleksandra Janta, managerka Moshi Moshi Sushi.

JESZCZE BĘDZIE PRZEPĘKNE

Zła sytuacja trójmiejskiej gastronomii to nie tylko efekt restrykcyjnych obostrzeń prawnych, lecz także mniejszego popytu związanego z obawami mieszkańców o ich bezpieczeństwo oraz znaczących spadków turystów. Dość powiedzieć, że w przypadku samego Gdańska liczba gości odwiedzających miasto spadła latem o 13% względem lata 2019 roku. Co więcej, spadek w grupie turystów zagranicznych, często bardziej zamożnych od rodzinnych, wyniósł aż 78%.

– Nasze lokale znajdują się w topowych lokalizacjach w Sopocie i Gdańsku, więc odwiedzali nas głównie goście zagraniczni, których od dawna już w Trójmieście po prostu nie ma. Oczywiście przetrwamy na wyno-

sach i dowozach, ale ten rok bez dwóch zdań zaliczymy do najgorszych w naszej 10-letniej historii – podkreślają właściciele trójmiejskich restauracji Thai Thai.

Choć nasi rozmówcy zgodnie przyznają, że wynosy zapewniają niespełna 10-20% normalnych utargów branży, a zysk lokali nie wystarcza na pokrycie wszystkich kosztów stałych, to nadzieja nie opuszcza żadnego z nich. Na razie wielkich dochodów nie będzie – trzeba cieszyć się z tego, co pozostało.

– Tego, co robimy, nie mierzymy w kategoriach opłacalne czy nieopłacalne – przyznają właściciele Zakwasowni. – Bardzo kibicujemy wszystkim restauracjom, zwłaszcza w tak ciężkich chwilach dla gastronomii.

– Skupiamy się na pozytywnych emocjach i takie teraz mamy – dodaje Joanna Stefaniak-Mroczek z Chianti. – Bardzo duży wpływ na nasze odczucia mają oczywiście goście. Doceniają to, co robimy. Czasami wskazują, że coś moglibyśmy poprawić. To wszystko jest motywujące do działania.

Optymizm pociąga za sobą kolejne pomysły na innowacyjne rozwiązania. Gdyńskie lokale Haos i Serio rozpoczęły realizację usług cateringowych dla stałych partnerów, a Thai Thai ruszył ze sprzedażą voucherów prezentowych. Kolacja w dobrej restauracji, gdy to wszystko się już skończy, a restauracje będą mogły działać jak kiedyś, będzie przeżyciem na wagę złota. By tego doczekać, musimy wspólnie wspomóc branżę. Razem damy radę.

URATOWANY PRZEZ LOKALSÓW

AUTOR: SZYMON KAMIŃSKI | FOTO: KRZYSIA BRZozowska

Kultowy sklep rybny „Miruna” od kilku dekad niezawodnie służy gdańszczanom. Niestety przez pandemię przedsiębiorstwo stało na krawędzi przepaści. Tym razem uratowała je okoliczna mieszkanka, która przedstawiła historię pana Czesława Wykowskiego w sieci. Właśnie wtedy masowo zaczęli przyjeżdżać tu „ludzie z akcji”.

Sklep jeszcze śpi. Panuje półmrok. Do pomieszczenia wchodzi pan Czesław i miejsce zaczyna powoli się rozświeć. Czas na codzienny rozkład dnia. Trzeba rozłożyć niedawno przywieziony od rybaków towar. W powietrzu unosi się charakterystyczny zapach morza, wilgoci i ryb. Dzisiaj właściciel poleca: łososia, śledzia i flądrę – prosto z Morza Bałtyckiego. Wie, co mówi, w końcu zajmuje się tym od przeszło trzydziestu lat.

RYBA ZAMIAST WARZYW

Przygoda Czesława Wykowskiego rozpoczęła się wraz z końcem lat 80., dokładnie w 1987 roku. To wtedy zrezygnował z handlu warzywami, by w okresie jesienno-zimowym przebranżowić się i zająć sprzedażą ryb. Nie posiadał żadnej wiedzy i doświadczenia w tej materii. Postawił wszystko na jedną kartę. Jak mówi: „tak zawodowo wyszło, to nie było zainteresowanie rybami, żadne pasje. Takie były czasy”. Swój biznes rozpoczął w okresie, kiedy sprzedawano się dużo ryb bałtyckich. Sklepy mięsne, spożywcze i wszystkie inne jakoś ciągnęły swój byt, ale to branża rybna wiodła wtedy prym, bo ryba była dostępna, zwłaszcza na wybrzeżu.

Z nieosłoniętych targowisk, przez sprzedaż hurtową, aż do pierwszego sklepiku na Czyżewskiego – tak w skrócie wyglądały pierwsze kroki w zawo-
dzie handlowca pana Czesława. Otwarcie sklepu stacjonarnego odbyło się 1995 roku i było ukoronowaniem wcześniejszych działań, następnym

stanął na Kołobrzesckiej. Równolegle toczyła się praca w hurcie. W posiadaniu była również obwoźna przyczepa handlowa, która stacjonowała głównie we Wrzeszczu na ulicy Mickiewicza. Obecnie, cała działalność skupiona jest w sklepie rybnym prowadzonym pod nazwą „Delikatesy Rybne Miruna”. Rozpoczął on swoją działalność pod koniec 2017 roku na Siedlcach i był kontynuacją aktywności handlowej prowadzonej wcześniej w Oliwie.

WIEDZA PRZEZ PRAKTYKĘ

Właściciel „Miruny” handlem rybami zajmuje się już ponad trzydzieści lat. Pod jego pieczęcią zawsze była organizacja dostawy oraz opieka nad sprzedażą. Tak zostało do dziś. Codziennie rano, w okolicach godziny 7:00, pojawia się w sklepie. Następnie jedzie do dostawców po towar i dopiero po powrocie przygotowuje ryby – wystawia to, co przywiózł i wyciąga z chłodni również to, co zostało z dnia poprzedniego. Obsługuje klientów od 10 do 17, a później zamyka sklep, sprząta, pakuje ryby do chłodni i dopiero wtedy zmierza do domu.

Jedyną pomoc na jaką się zgadza, jest ta udzielona w gronie rodzinnym. Takie wsparcie, najbardziej istotne jest w okresie przedświątecznym, właśnie wtedy ryby są jednym z najbardziej pożądanym towarów. Tuż przed Bożym Narodzeniem, w pomoc angażują się trzy córki. Teraz już zajęte swoim życiem, ale jak mówi pan Czesław, są obeznane w branży i tajnikach handlu.

”Stawiam na
jakość. Ryba teraz
to rarytas dla
osób, które na to
stać. Niestety.





RYBNY TO NIE HIPERMARKET

O popularności sklepu i zaufaniu klienta do tego miejsca, świadczy przede wszystkim jakość dostaw. Lata pracy pozwoliły właścicielowi na nawiązanie stałych kontaktów i znajomości. Ma sprawdzone miejsce i ludzi, na których może polegać, i którym ufa. Z doświadczenia wie, że nie ze wszystkimi można handlować, a co najważniejsze – wie też, gdzie zaopatrzyć się w dobrą, świeżą rybę. Towar sprowadza najczęściej od rybaków z Władysławowa, Pucka i okolic Wejherowa, ale sklepowe chłodnie zaopatrują również stawy rybne na „Grobli”.

- Stawiam na jakość. To podstawa, żeby w ogóle wzbudzić zainteresowanie klienta. Nie jest to łatwa branża, bo ryba aktualnie jest droga, zatem trzeba dopilnować, żeby była dobra. Duża liczba dostawców nie jest wskazana. Sklep rybny to nie hipermarket, tu towar jest bardziej wyselekcjonowany. Niestety, w dzisiejszych czasach ryba to rarytas dla osób, które na nią stać – opowiada Czesław Wykowski, właściciel „Miruny”.

LUDZKI ODRUCH

Pandemia zaskoczyła wielu przedsiębiorców. Wszyscy sądzili, że to chwilowe, jednak z upływem czasu, docierały nowe obostrzenia i wskazania, które bezpośrednio wpływały na handel. Klientów ubywało. Nie inaczej było w przypadku sklepu rybnego „Miruna”. Koszty cały czas były i mimo że nie rosły, zaczęły się kumulować. Płynność finansowa sklepu malała. Z pomocą przyszła dopiero akcja Michaliny Kochanowskiej, która za pomocą Facebooka zachęcała ludzi do zakupów w sklepie. 23 czerwca na jej profilu pojawił się post, który aktualnie post ma prawie 9 tys. udostępnień, około 700 komentarzy, a liczba reakcji oscyluje wokół 4 tys.

Znajomość pana Czesława z panią Michaliną była czysto sąsiedzka. On prowadził sklep, a ona mieszkała tuż za rogiem i od czasu do czasu robiła zakupy w okolicznym rybnym. Na tym kontakt zazwyczaj się kończył – na zwykłym „dzień dobry”.

Sytuacja zmieniła się, gdy kobieta była świadkiem rozmowy telefonicznej sprzedawcy. Z zasłyszanych słów wywnioskowała, że rozmawia on z urzędniczką na temat swoich problemów finansowych i zaległości w czynszu. Odpowiadał do telefonu spokojnie, mimo że było widać jego podenerwowanie. Po rozmowie był zniechęcony i lekko załamany. Opowiadał o mniejszym ruchu i o powstających długach. Ograniczony towar za ladą również rzucał się w oczy. Kobieta dokonała zakupu i pożegnała się. To właśnie wtedy, podczas powrotu do domu, wpadła na pomysł użycia social mediów do zorganizowania pomocy. Na swoim prywatnym profilu napisała post, w którym zachęcała znajomych do zakupów w sklepie.

- Pan Czesław o wszystkim wiedział, zgodził się na zrobienie kilku zdjęć do publikacji. Na początku był trochę sceptyczny. Pytał, „co to w zasadzie da?”, lecz finalnie się zgodził, machnął ręką i tak jakoś poszło – komentuje Michalina Kochanowska.

Aktualnie ich kontakt nadal określają mianem zwykłego, sąsiedzkiego. Pani Michalina często przychodzi do sklepu po zakupy, a pan Czesław wita ją wtedy z uśmiechem na twarzy. Nawiązała się jakaś nić porozumienia między nimi. Czasami zagląda też, by jedynie przywitać się i pozdrowić, czasami wpada z dziećmi. Jak twierdzi: „ten człowiek to kopalnia wiedzy o rybach. Wystarczy go zapytać, by chętnie podzielił się swoim doświadczeniem i snuł historię o rybach”.

Właściciel kultowej „Miruny” ma jeden plan – utrzymać sklep w takim stanie, w jakim jest.

„PRZYJECHAŁEM Z AKCJI”

Kilka dni po akcji w social mediach do sklepu masowo zaczęli przyjeżdżać ludzie, czasami nawet spoza okolicy.

- Goście rozmawiają ze mną o całej tej sytuacji, i mówią: „przyjechałem z akcji”. Zadowoleni klienci polecają sobie mój sklep i produkty, które sprzedaję. Co więcej, często wracają, a to cieszy najbardziej – wspomina właściciel „Miruny”.

Co prawda, kolejek pod sklepem nie było, ale z dnia na dzień zainteresowanie zakupami rośnie. Towaru nigdy nie zabrakło, zresztą jak mówi właściciel – zawsze jest przygotowany na większy zbył.

Teraz, cztery miesiące po akcji sprzedawca mówi, że sytuacja się ustabilizowała. Internetowa akcja dużo pomogła, jednak kolejna fala epidemii sprawiła, że znowu obroty spadły. Większość klientów sklepu „Miruna” to starsi ludzie, głównie seniorzy, a co za tym idzie grupa ryzyka. Wiadomo, że rzadziej wychodzą z domu, bo się boją o zdrowie. Jednocześnie obostrzenia zamknęły ludzi po siedemdziesiątce w domu, wyjątkiem są ich wyjścia z konieczności. Pan Czesław narzeka jednak na „Godziny dla seniorów”.

- Od 10 do 12 to obecnie najgorszy okres. Seniorzy mogą przychodzić cały dzień, ale blokują innym czas. Jeśli chodzi o handel, większość handlowców jest niezadowolona, bo nic się w tym czasie nie dzieje. Przynajmniej w tych małych sklepikach, a dla nas to naprawdę spore utrudnienie.

Wspominając o przyszłości, właściciel kultowej „Miruny” ma jeden plan – utrzymać sklep w takim stanie, w jakim jest. Chciałby, żeby klientów było więcej, ale jest zadowolony z tego, co ma. Teraz jest w wieku przedemerytalnym, a później nie zamierza już pracować w branży. Jak mówi, swoje już wypracował. Teraz chce odpocząć.



KOLORY PRZEMIAN POLSKIEGO MALARSTWA

AUTOR: HALSZKA GRONEK

Do pierwszych dni stycznia w Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie można będzie podziwiać zbiór dzieł sztuki Krzysztofa Musiała – cenionego znawcy i kolekcjonera sztuki polskiej, filantropa i mecenas młodych talentów. Wydarzenie jest tym ciekawsze, że zbiór Musiała to zdaniem krytyków jeden z najcenniejszych i najbardziej różnorodnych polskich zbiorów prywatnych.

Gdy Krzysztof Musiał rozpoczynał ścieżkę życia związaną ze sztuką polską XIX, XX i XXI wieku, najpewniej sam nie przypuszczał, jak wielkie rozmiary przybierze jego przyszła kolekcja. Dziś zbiór, którego część poświęconą polskiemu malarstwu obejrzeć można w Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie, zachwyca nie tylko pokazaną listą nazwisk twórców, lecz także imponującą wartością artystyczną, której nie powstydziliby się najwybitniejsi kolekcjonerzy i miłośnicy sztuki.

- Towarzyszę kolekcjonerskiej pasji Krzysztofa Musiała od wielu lat. Nie przestaje mnie zadziwiać jego ciekawość świata, otwarcie na różne artystyczne działania, tak w Polsce, jak i na świecie – przyznaje Jerzy Wojciechowski, historyk sztuki. - Nie sposób kw stonować faktu, że kolekcja Musiała jest jedną z najciekawszych w Polsce.

STO SIEDEMDZIESIĄT ODCIENI I BARW

„Kolory Przemian. Malarstwo polskie z kolekcji Krzysztofa Musiała” to wyjątkowa prezentacja aż 170 polskich malowideł dobranych w całość w ten sposób, by zarazem ujawnić indywidualny gust kolekcjonera i zachować większe zespoły dzieł poszczególnych artystów, oddając tym samym ich autorski kunszt. Wszystkie je zobaczyć można w Sopocie, na wystawie nadzorowanej przez Bogusława Deptułę.

Kurator poszukiwał artystycznych wątków, które z jednej strony są trwałe i powracają w wielu pracach różnych artystów niczym artystyczne tropy, a z drugiej – ukazują bogactwo możliwych rozwiązań, stylistyk oraz emocji towarzyszących powstawaniu autoportretów, martwych natur czy kompozycji figuralnych. Prace miały też oddawać sam gust kolekcjonera, Krzysztofa Musiała, choć nie był to główny cel doboru eksponowanych dzieł.

- Prezentowana teraz w Sopocie wystawa polskich obrazów z jego kolekcji jest trafnym przeglądem, jakkolwiek nie odzwierciedla w pełni kształtu kolekcji. Nie taki zresztą był zamiar – dodaje Jerzy Wojciechowski. - Krzysztofem Musiałem kierowała bowiem chęć stworzenia kolekcji, która by w miarę obiektywnie odzwierciedlała historię polskiej sztuki. Ten utopijny plan udało mu się w dużej mierze zrealizować, jednak czegoś takiego nie da się oczywiście dokonać w pojedynkę.



Olga Boznańska, Autoportret, 1906

PRZEGLĄD POLSKIEGO MALARSTWA

Krzysztofowi Musiałowi udało się stworzyć reprezentatywny zbiór ukazujący dzieje polskiej sztuki – od czasów Wojciecha Gersona po współczesność. Sopotcka wystawa nie przedstawia ich wszystkich (to mogłoby okazać się wręcz niemożliwe), lecz skupia się jedynie na malarstwie polskim.

Wśród dzieł, które zobaczyć będzie można na sopockiej wystawie, pojawiają się prace takich artystów jak Michałowski, Matejko, Gerson, Wyczółkowski, Fałat, Ślewiński, Stanisławski, Boznańska, Wyspiański, Weiss, Makowski, Malczewski, Zak, Strzemiński, Stażewski, Czapski, Cybis, Nacht-Samborski, Potworowski, Brzozowski, Fangor, Wróblewski, Nowosielski czy Lebenstein. Repertuar łączy zarówno artystów przedwojennych, jak i tych działających w drugiej połowie ubiegłego wieku. Całość udało się skoordynować dzięki wsparciu finansowemu Miasta Sopot.

Kolory Przemian. Malarstwo polskie z kolekcji Krzysztofa Musiała

Kurator: Bogusław Deptuła

Miejsce: Państwowa Galeria Sztuki w Sopocie

Wystawa czynna będzie do 3 stycznia 2021 roku, od wtorku do niedzieli w godzinach 11:00 – 19:00.



W DRODZE PO OSCARA

AUTOR: HALINA KONOPKA

Krótkometrażowy animowany film gdańskiej reżyserki, Katarzyny Warzechy, zatytułowany „We Have One Heart”, nagrodzono niedawno na Międzynarodowym Festiwalu Filmowym w Chicago. To oznacza, że polska produkcja trafiła na tzw. długą listę oscarową.

„We Have One Heart” ma na swoim koncie sporo wyróżnień. Ostatnim i najbardziej prestiżowym, jest zwycięstwo w Międzynarodowym Festiwalu Filmowym w Chicago w kategorii najlepszy krótkometrażowy dokument. Dzięki temu, film znalazł się na tzw. długiej liście oscarowej i już wkrótce przyjrzą się mu członkowie Amerykańskiej Akademii Filmowej, którzy co roku przyznają nominacje do najważniejszej nagrody w świecie kinematografii.

Co cieszy szczególnie, w produkcję w większości zaangażowani są ludzie z Trójmiasta. Reżyserką filmu jest rodowita gdańczanka Katarzyna Warzecha, absolwentka Szkoły Filmowej im. Krzysztofa Kieślowskiego w Katowicach oraz Wajda School & Studio w Warszawie. Autorką storyboardu jest uznana Marta Kacprzak, autorem ilustracji jest Bartek Glaza, głos jednej z postaci podkłada Marianna Zydek, a filmowy plakat zaprojektowała Agata Królak. Sercem produkcji jest właśnie Trójmiasto. Stąd też pochodzą bohaterowie filmu: Adam, Ania, Ignacy i Maja Witkowsy. Warto podkreślić, że ścieżkę dźwiękową do filmu skomponował właśnie Adam Witkowski, który wykorzystał w tym celu brzmienie oryginalnych irackich instrumentów.

„We Have One Heart” to opowieść inspirowana rodzinną historią gdańskiego plastyka i muzyka, Adama Witkowskiego. Wzruszająca animowana historia o pamięci, utracie i poszukiwaniu korzeni, oparta na prawdziwych doświadczeniach artysty. Opowieść o wielkiej miłości polskiej studentki i irackiego Kurda przerwanej przez wojenną zawieruchę – a jednocześnie kronika dorastania kolejnego pokolenia u schyłku PRL i stopniowego odkrywania rodowych tajemnic. W 11-minutowej produkcji połączono animację rysunkową z materiałami archiwalnymi, co daje niesamowity efekt wehikułu czasu i z powodzeniem przenosi widzów niemal 40 lat wstecz. Oprócz materiałów wideo i zdjęć, reżyserka wykorzystała też listy, które matka Adama Witkowskiego wymieniała w latach 80. z miłością swojego życia.

Światowa premiera filmu odbyła się na jednym z najważniejszych festiwali filmów dokumentalnych Visions du Réel w Szwajcarii, a zwycięstwo w Chicago otwiera przed trójmiejską produkcją długą drogę do oscarowej nominacji.

Biblioteczka PRESTIŻU

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE - BACIA

Długie, ciemne wieczory, to idealny czas na dobrą książkę, która rozświetli jesienną aurę. W listopadowym zestawieniu nowości wydawniczych tradycyjnie zadaliśmy o lektury z trójmiejskim pierwiastkiem. Nie zabraknie podróży śladami niezwykłych Gdańszczan, przewrotnej historii „Elemki”, nagrodzonej powieści o demonach niemieckiej historii i nietuzinkowego zapisu współczesnej obyczajowości. Każdy znajdzie coś dla siebie!

JAK PRZEJĄĆ KONTROLĘ NAD ŚWIATEM 2

Autor: Dorota Masłowska

Wydawnictwo: Wydawnictwo Literackie



Peryferie Hawany, trzewia Szanghaju i mikrokosmos lokalnego oddziału Poczty Polskiej. Apetyt na miłość, COVID-19 i hot@16challenge. JPKNS 2 to drugi tom głośnych tekstów Doroty Masłowskiej, które na przestrzeni lat wyewoluowały w stronę autorskiego gatunku z pogranicza eseju, stand-upu i pamiętnika. Wyczulona na język ulicy i mediów Dorota Masłowska obiektem refleksji czyni (nie)ważne i potoczne: urząd pocztowy, kurs szycia, podróz, stypendium pisarskie, obyczaje pandemiczne. Poddaje analizie rozmaite detale i sfery naszej codzienności, tworząc oryginalny zapis współczesnej obyczajowości. Książka ukazuje się w unikalnej oprawie graficznej autorstwa Macieja Chorażego.

GDĄŃSK. ŚLADAMI ZNANYCH LUDZI

Autor: Gabriela Pewińska, Grażyna Antoniewicz

Wydawnictwo: Polska Press

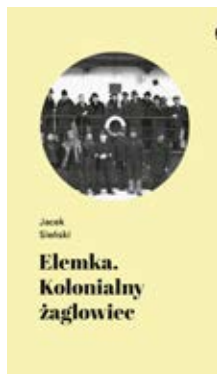


To niezwykła podróz śladami Zbigniewa Cybulskiego, Kality Jędrusik, Edmunda Fettinga, który mieszkał w starej willi na Matejki 4 we Wrzeszczu, czy Grażyna Wolszczak, która dzieciństwo spędziła na starej Oruni. Z tą dzielnicą związany był też Jerzy Samp. Nie obyło się też bez poddarsza Ryszarda Strycy, a także domu przy cichej uliczce we Wrzeszczu, gdzie mieszkał reżyser Zbigniew Kuźmiński. Pojawili się Krzysztof Klenczon, Aleksander Skowroński, Hugon Lasecki oraz Zbigniew i Maciej Kosycarz. Autorki przez wiele lat chodziły śladami tych aktorów, malarzy, pisarzy, poetów... Zglądały do mieszkań, ogrodów, do teatralnej garderoby, na scenę, do piekarni z dzieciństwa, kawiarni, do starego kredensu, w parkowe aleje, nawet na cmentarze. — odkrywały miasto na nowo. To Gdańsk z teatralnej anegdoty, z emocji i wspomnień, ze skrawków wyrwanych z duszy, ze śmiechu i też.

ELEMKA. KOLONIALNY ŻAGLOWIEC

Autor: Jacek Sieński

Wydawnictwo: Marpress



Jacek Sieński, trójmiejski dziennikarz, historyk, muzealnik i żeglarz, w ciekawy sposób przedstawił historię polskiego żaglowca, który, przewrotnie, znany jest ze swojego pecha. Zbudowany w 1918 roku w Kanadzie (pod nazwą Cap Nord) pływał rzadko, bo silnik nieustannie ulegał awarii. Przechodził z rąk do rąk, by w sierpniu 1934 roku w końcu trafić do Polski. Amerykański szkuner zakupiła Liga Morska i Kolonialna. Tytułowa „Elemka” miała być statkiem szkoleniowym, ale także pływać do portów afrykańskich, by szukać nowych rynków zbytu. Jej los potoczył się jednak inaczej... Ta książka to nie tylko historia jednego statku, ale również epizodu z czasów II Rzeczypospolitej Polskiej: planu założenia polskich kolonii.

CZAS GRZECZU. JAŚMINOWA SAGA

Autor: Anna Sakowicz

Wydawnictwo: Poradnia K



„Czas grzechu” to pierwszy tom gdańskiej sagi zatytułowanej „Jaśminowa saga”. Cykl będzie się składał z trzech części i opisuje losy kilku pokoleń rodziny Jaśminskich. Akcją pierwszego tomu powieści rozgrywa się głównie w Gdańsku w latach 1916-1939, jednak miasto jest nie tylko tłem i miejscem akcji, ale również jednym z jej bohaterów. Burzliwe losy Jaśminskich rozgrywają się w miejscu o skomplikowanej historii, w którym początek ma druga wojna światowa i w którym nie zawsze dobrze jest być Polakiem; w czasach, gdy kobiety walczą o prawa wyborcze i kiedy Europa próbuje zawładnąć ideologia faszystowska. Co ciekawe, właśnie Jaśminskie grają tu pierwsze skrzypce. Trzy siostry, trzy osobowości i też trzy zupełnie inne spojrzenia na świat oczami kobiet z początku XX wieku. Dzieje Jaśminskich to porywająca opowieść o marzeniach, rodzinnych tajemnicach, o miłości i śmierci, a także o niezwykłym Gdańsku.

KSIAŻĘ

Autor: Magdalena Parys

Wydawnictwo: Agora

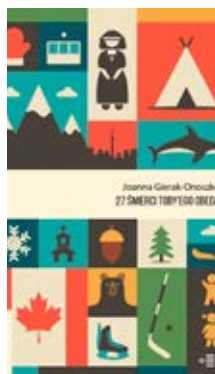


Magdalena Parys urodziła się w Gdańsku, ale od 1984 roku mieszka w Berlinie, tam też tworzy. Ostatnia propozycja jej autorstwa to kontynuacja berlińskiej trylogii, a zarazem porywająca powieść o demonach historii. Autorka brawurowo porusza temat odradzającego się faszyzmu w wojsku i policji. W katedrze zostają odnalezione zwłoki ukrzyżowanego księdza. W niejasnych okolicznościach wybucha pożar na imigranckim osiedlu, a w poszczególnych landach rosną nastroje separatystyczne i odżywa toksyczny nacjonalizm. Komu są na rękę pozornie nie związane ze sobą sprawy? W meandrach afery będą musieli się odnaleźć prezydent berlińskiej policji Tschapiński, dziennikarka Dagmara Bosch i komisarz Kowalski, a stawką jest nie tylko przyszłość państwa, ale również ich poplątane życie osobiste.

27 ŚMIERCI TOBY'EGO OBEDA

Autor: Joanna Gierak-Onosko

Wydawnictwo: Dowody na Istnienie



Za ten reportaż, trójmiejska dziennikarka Joanna Gierak-Onosko, otrzymała niedawno nagrodę Nike Czytelników. Co prawda, wydano ją w maju 2019 roku, jednak za sprawą licznych wyróżnień, publikacja jest wciąż aktualna. Ten książkowy debiut to owoc dwóch lat spędzonych w Kanadzie. W swoim reportażu autorka kreśli obraz Kanady, który burzy nasze wyobrażenia o tym kraju. „27 śmierci Toby'ego Obeda” to reporterska opowieść o winie i pojednaniu, zbrodni bez kary i ludziach, którzy wymykają się przeznaczeniu. Autorka opisuje przede wszystkim historię kanadyjskiego systemu szkół z internatem — rdzennym mieszkańcom odbierano dzieci, stosowano przemoc fizyczną i psychiczną, co odbiło się na ich późniejszym życiu. Ostatnie z tych szkół zamknięto w 1996 roku. „27 śmierci Toby'ego Obeda” to również historia o wykluczeniu z powodu pochodzenia, rasy czy poci i próbie zadośćuczynienia za wyrządzone krzywdy.

Prestiżowe IMPREZY

AUTORKA: HALSZKA GRONEK

CZYLI SUBIEKTYWNY PRZEGLĄD WYDARZEŃ



24. FESTIWAL SZEKSPIROWSKI



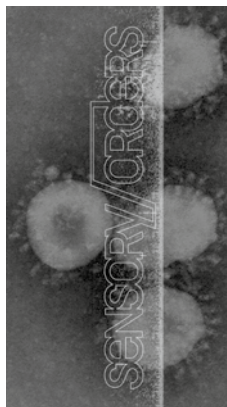
Festiwal Szekspirowski, jeszcze kilka lat temu znany jako „Gdańskie Dni Szekspirowskie”, to międzynarodowa impreza teatralna poświęcona idei teatru elżbietańskiego. W poprzednich edycjach organizatorzy – Gdański Teatr Szekspirowski i Fundacja Theatrum Gedanense – gościli takie gwiazdy, jak Luk Perceval, László Bocsárdi, Elizabeth LeCompte, Robert Sturua, Silviu Purcarete, Edward Hall czy Giuseppe Dipasquale. Tegoroczna – już dwudziesta czwarta! – edycja z racji trwania pandemii będzie wyjątkowa. Całość odbędzie się w formie hybrydowej, a nie wykluczone, że całkowicie online'owej, jeśli sytuacja epidemiczna w kraju będzie tego wymagać. Nie zabraknie jednak tego, co w teatrze najważniejsze – mistrzowskiej gry, muzyki i wyjątkowych przeżyć.

Wydarzenie online
20-28 listopada

PRESTIŻ PATRONUJE



WYSTAWA SENSORY ORDERS W ŁAŹNI



„Sensory Orders” to wystawa prezentująca dwadzieścia dziewięć prac stanowiących artystyczne i naukowe odpowiedzi na jedno z zasadniczych pytań nurtujących naszą epokę: jak odczuwamy świat w czasach skrajnej niepewności? Na całość ekspozycji składają się prace wyłącznie elektroniczne – teksty, nieruchome i ruchome obrazy oraz dźwięki. Dzieła przekraczają granice państw, dziedzin i kultur. Ich autorami są pochodzący z piętnastu różnych krajów artyści sztuk wizualnych i performatywnych, a także antropologowie, projektanci, socjologowie, architekci, historycy nauki, kompozytorzy, fizycy i inni badacze. Wszystkich ich łączy namysł nad skomplikowanym spletem sił ludzkich, technologicznych i biologicznych.

Wydarzenie online
5 listopada 2020 - 10 stycznia 2021

DO SPOTKANIA

DO OGLĄDANIA

DO SŁUCHANIA

IMS

G R O U P



WYDAWNICTWO



TELEWIZJA



COPYWRITING

EVENT
MARKETINGPUBLIC
RELATIONS

PHOTO

Sopot, Stanisława Moniuszki 10



redakcja.trojmiasto@msgroup.pl



kultura
**SIE
KRĘCI**

biznes
**SIE
KRĘCI**

sport
**SIE
KRĘCI**

trójmiasto
**SIE
KRĘCI**

prestiz
magazyn trójmiejski

WŚLUGI
dla przedsiębiorców

ARCHITECTURA • DESIGN • SZTUKA
LINIA

LUSTRO
zdjęcia i filmy

DOLNE MIASTO

UKRYTE ŻYCIE KAMIENIC

AUTOR: SYLWIA GUTOWSKA | FOTO: KRZYSIA BRZozowska

**Dawna dzielnica fabryk
i przedsiębiorstw przez wiele lat
uchodziła za niebezpieczną.
W ostatnich latach, dzięki rewitalizacji
i pracy mieszkańców, dała się
odczarować. Zła sława ustępuje
urokowi przedwojennych kamienic.
Bo Dolne Miasto to jedna z niewielu
części Gdańska, gdzie większość
budynków przetrwała II wojnę
światową. I jedna z tych, które wciąż
pozostają nieodkryte.**

Z okien kamienicy
na rogu Wróblej
i Szczygłej
wyglądają
mieszkańcy. Stoją
tak w oknach
już od roku. To
murale Katarzyny
Jurgi.





Budynki Dolnego Miasta widziały niejedno. Jak chociażby ten, w którym mieści się Centrum Sztuki Współczesnej Łaźnia przy ulicy Jaskółczej. Instytucja kultury swoją nazwę wzięła od pierwotnego przeznaczenia swojej siedziby. „Łaźnia” naprawdę była łaźnią miejską. Otwarto ją w 1905 roku i przez długie lata, nawet po II wojnie światowej, pełniła tę funkcję. – Mniej więcej do lat 70. XX wieku wielu mieszkańców ciągle nie miało w mieszkaniach łazienek – tłumaczy Jacek Górski, lokalny przewodnik i prezes stowarzyszenia „Opowiadacze Historii Dolnego Miasta”. Po katastrofie elektrowni jądrowej w Czarnobylu w 1986 roku łaźnia miała być miejscem pierwszej pomocy dla „vipów” na wypadek, gdyby podobny los spotkał budującą się wtedy elektrownię w Żarnowcu. Kaszubskiego Czarnobyla nie ukończono, zmienił się ustrój, a w połowie lat 90. budynek przy Jaskółczej przejęli artyści skupieni wokół Grzegorza Klamana. Na początku lat 2000 miasto w porozumieniu z artystami utworzyło oficjalnie CSW Łaźnia. Spod niej ruszamy na spacer po okolicy.

OCALAŁE KAMIENCE

– Około osiemdziesiąt procent budynków przetrwało II wojnę światową – mówi Jacek Górski. Takim nagromadzeniem kamienic sprzed obu wojen cieszą się tylko Biskupia Górka, Nowy Port i część Oruni. Większość kamienic Dolnego Miasta pozostaje w opłakanym stanie. Czekają na swoją kolej w procesie rewitalizacji, który Dolne Miasto przechodzi od kilku lat. Podzielony na dwa etapy proces rozpoczął się w 2009 roku.

Jednym z budynków, które odzyskały już dawną świetność, jest kamienica „pod sową” na ulicy Przyokopowej. Biała fasada budynku z 1901 roku wygląda jak tort śmietankowy. Nad wejściem pyszni się biały ptak. Budynek wybija się nad sąsiadujące z nią kamienice z obdrapanym tynkiem. Piękne nawet takie jakie są, w sąsiedztwie „sowy” każą sądzić, że potraktowane dobrze, będą równie olśniewające.

Z okien kamienicy na rogu Wróblej i Szczygłej wyglądają mieszkańcy. Stoją tak w oknach już od roku. To murale Katarzyny Jurgi. Artystka

wpadła na pomysł, by zagospodarować tymczasowość zabytkowej kamienicy i zarazem oddać hołd mieszkańcom Dolnego Miasta. Ich portrety wstawiła w otwory okienne. Parapetowe plotki to jeszcze do niedawna bardzo popularny sposób spędzania czasu na Dolnym Mieście. Nie trzeba było nawet jechać na plażę – latem wystarczyło otworzyć okno i już kwitło życie towarzyskie, i to bez wychodzenia z domu. A pod kamienicą mieściła się jedna ze słynnych piekarni. Można tam było wypiekać też własny chleb. Dziś pozostał po niej tylko sztyl.

Jedną z uliczek, które mogą być niekończącą się inspiracją dla fotografów, jest ulica Wierzbowa. Wzdłuż kilku metrów stoją kamienice z zaskakująco bogatymi zdobieniami. Prężący mięśnie kurosi – kamienni mężczyźni podtrzymujący obramowanie okien patrzą na kariatydy – kobiety-rzeźby, które robią to samo na kamienicy po drugiej stronie. Pewnie każdy, kto tam trafi i spojrzy na fasady, pomyśli sobie: jak coś tak niecodziennego może stać w tak niepozornym miejscu? Zza firanki jednego z okien macha kobieta, pozdrawia nas. Jacka Górskiego znają wszyscy, od zawsze mieszka na Dolnym Mieście. A więzi sąsiedzkie są tu jak w małym miasteczku. Mieszkańcy angażują się we wspólne działania, jak „Zielona Zielona” z 2015. W ramach projektu, zainicjowanego przez architektów z ASP, sąsiedzi obsiali ulicę Zieloną drzewkami i zbudowali domy dla owadów.

Na Dolnym Mieście jest też kilka większych budynków. Jednym z nich jest Dworek Uphagena z 1800 roku. Ponad pół wieku później trafił w ręce kupca, który rozbudował go i założył szpital katolicki. Po upadku komunizmu ulica, przy której stoi kompleks, zmieniła nazwę na Kieturakisa. Profesor Kieturakis na Pomorze przyjechał z Wilna. W Gdańsku działał w latach 40.-70. Był jednym z najlepszych polskich chirurgów tamtych czasów. W 1963 roku jako pierwszy wszczepił elektryczny rozrusznik serca. Do niedawna Dworek Uphagena należał do Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego, jednak uczelnia sprzedała je deweloperowi, firmie Arche. Od kilku lat powstaje tu hotel.





WODNE SZLAKI I TRAMWAJE

Nie każdy wie, że kilka wieków temu spora część Dolnego Miasta była zalana wodą. Dzisiejsza ulica Wróbla była kanałem, a Śluza – jak nazwa wskazuje – służyła odprowadzającą wodę do Motławy.

Jedne z najbardziej znanych terenów Dolnego Miasta to te, na których przez wiele lat odbywał się festiwal teatrów ulicznych FETA. Jeśli ktoś wybierał się do tej części miasta zanim dotknęła ją rewitalizacja, to prawdopodobnie właśnie na FETĘ. Plac Wałowy czy dawne fortyfikacje tworzyły dla niej idealne plenery.

Tuż przy fortyfikacjach znajduje się Kamienna Śluza z widokiem na bastion. Optywające je kanały i Opływ Motławy można poznać z kajaka. Kto mieszka w Trójmieście i nie wie, co to Żabi Kruk, musi tę niewiedzę szybko nadrobić. Z poziomu wody Gdańsk odczuwa się zupełnie inaczej.

Oprócz wodnych, Dolne Miasto miało też trakcje tramwajowe. Na ulicy Toruńskiej – tej, przy której mieści się Muzeum Narodowe w Gdańsku – z budynków wystają metalowe pręty. To rozetki tramwajowe, ślady nieistniejących dziś torów. To na nich zawieszane były kable. Niedaleko ulicy Toruńskiej stoi dawna zajezdnia tramwajowa, obecnie stojąca przed rewitalizacją. Z tym miejscem wiąże się historia sięgająca o wiele dalej niż początki wieku elektryczności. Gdy Dolne Miasto było obrzeżami Gdańska, nikt nie myślał jeszcze o kanalizacji, a miasto nawiedzały częste epidemie, postawiono tam dom zarazy. Ulicę, przy której się mieściła, ochrzczono analogicznie ulicą Zarazy (Pestilenzgasse). W XIX wieku przyszedł czas na nowe przeznaczenie terenu – domy mieszkalne. Pozostała tylko nazwa ulicy, niezbyt zachęcająca potencjalnych mieszkańców. Zmieniono więc ją na Ogrodową (Garten Strasse). Dopiero potem powstała tam zajezdnia tramwajów – najpierw konnych, później elektrycznych. Dawna zajezdnia jest dziś spółką prywatno-publiczną. Oznacza to, że jej część zapełnią lokale usługowe, a część zabytkowa musi zostać nienaruszona. Jaki będzie efekt końcowy? Miasto zajezdnię zaliczyło do drugiego etapu rewitalizacji. Mieszkańcy czekają na ostateczny efekt.

NOWE ŻYCIE

Historia Dolnego Miasta to też historia powojennych migracji Polaków ze Wschodu. Gdy w 1945 roku przesunęły się granice, to na stacji kolejowej Brama Nizinna zatrzymywał się pociąg z Kłodna. - Wsiadający z niego ludzie szli jedyną drogą, przez Dolne Miasto, często tam zostając – mówi Jacek Górski. Zaczęli organizować sobie życie, zatrudniać się w tutejszych zakładach przemysłowych.

Dzisiaj Dolne Miasto jest na nowo siedliskiem działań społecznych. Mieszczą się tu stowarzyszenia, jak na przykład: oddział Mrowiska Centrum Reduta. Organizacja z główną siedzibą we Wrzeszczu działa dla młodzieży – organizuje zajęcia artystyczne, spotkania z psychologami i pedagogami, nie pozwala, by młodzi ludzie zostali sami. Przy ulicy Reduta Wysok 2 mieści się Inkubator Sąsiedzki. W placówce bezpłatne usługi dla mieszkańców Dolnego Miasta świadczy prawnik i psycholog, odbywają się tu spotkania, działa klub małego dziecka. Jest punkt informacyjno-doradczy dla cudzoziemców, Nieodpłatne Poradnictwo Obywatelskie. Spotykają się tu też Opowiadacze Historii. Natomiast w nowych budynkach niedaleko Opływu Motławy znajdują się TBS-y. Tuż przy nich działa Hub Kreatywny – biurowiec przeznaczony dla młodych, innowacyjnych firm. Właścicielem hubu jest inkubator przedsiębiorczości Starter, należący do Gdańskiej Fundacji Przedsiębiorczości. W budynku mieszczą się startupy, jak Brain Scan, firma doskonaląca technologię tomografii komputerowej mózgu, czy biuro architekta.

Dolne Miasto przyciąga też gdańskie instytucje kultury. Oprócz Łaźni i jej ważnych wystaw artystycznych, ze swoim projektem edukacyjnym dzia-

Rewitalizacja pociąga za sobą nie tylko biznes, ale i nowych mieszkańców. Ci wieloletni mówią już o lokalach na wynajem z częstą rotacją lokatorów. Złą sławę zastąpił urok kamienic.

ła tu Nadbałtyckie Centrum Kultury. Projekt „Game of Gdansk” polega na popularyzacji historii Dolnego Miasta i włączaniu uczniów w uczestnictwo w przestrzeni publicznej. Młodzież ma za zadanie stworzyć własną grę komputerową opartą na historii Starego Przedmieścia, czyli części Dolnego Miasta.

Choć w mniejszym natężeniu niż na głównej osi Gdańska, tutaj również powstają nowe miejsca spotkań, nie tylko dla wieloletnich mieszkańców. Kilka lat temu w dawnej Królewskiej Fabryce Karabinów otworzyło się „Podwórko” – alternatywna przestrzeń pubowo-street foodowa. Postindustrialny krajobraz Fabryki siedl w parze z tworzącą się właśnie modą na alternatywne imprezownie. Niestety „Podwórko” nie podzieliło sukcesu 100-cznic czy Ulicy Elektryków. Za to w Królewskiej Fabryce Karabinów mieści się dzisiaj restauracja Łąka Bar.

Dawna dzielnica fabryk przyciągnęła też wielkie firmy odzieżowe z Pomorza. Dawniej przy ulicy Kamienna Grobla mieściła się firma Batycki. Teraz w jedną z najbardziej okazałych budowli na Dolnym Mieście przy ulicy Łąkowej ma w swoim posiadaniu LPP. Siedzibą producenta Reserved jest dawny Gdański Monopol Tytoniowy, który działał w Gdańsku do lat 70. XX wieku. W 2015 LPP ogłosiło plany rozbudowy swoich biur.

- W latach, gdy firma była jeszcze hurtownią, w miejscu dzisiejszej centrali LPP usytuowane były nasze magazyny. Przywiązanie do Dolnego Miasta oraz jego dobra lokalizacja względem centrum Gdańska sprawiły, że ostatecznie postanowiliśmy wykorzystać to miejsce na naszą siedzibę i dalszą rozbudowę centrali. Ostatnie lata przywróciły dzielnicy jej świetność: odnowiono elewacje okolicznych budynków, zainwestowano w nową nawierzchnię ulicy Łąkowej, wprowadzono nowe rozwiązania komunikacyjne, powstał też piękny deptak. Dolne Miasto ponownie zaczęło tętnić życiem. Przybywa coraz więcej restauracji, kawiarni, co dodatkowo przyciąga mieszkańców i turystów. Obserwowane zmiany bardzo nas cieszą, zwłaszcza że jako LPP również mieliśmy swój wkład w proces rewitalizacji – zależało nam, aby dawna siedziba Gdańskiego Monopolu Tytoniowego zachowała swoją estetykę i oddawała część historii Dolnego Miasta. Decyzja o budowie kolejnych budynków utrzymanych w duchu historycznej zabudowy jest kolejnym krokiem w tym kierunku. Nie bez znaczenia jest również zaangażowanie LPP w wydarzenia w naszej dzielnicy, poprzez które staramy się budować ducha tego miejsca wśród lokalnej społeczności – napisała w oświadczeniu Monika Wszeborowska, rzeczniczka prasowa LPP.

Rewitalizacja pociąga za sobą nie tylko biznes, ale i nowych mieszkańców. Ci wieloletni mówią już o lokalach na wynajem z częstą rotacją lokatorów. Także turyści coraz częściej przekraczają nieprzekraczalną do niedawna granicę ulic Podwała Przedmiejskiego/Elbląskiej. Złą sławę zastąpił urok kamienic. Jaki będzie ciąg dalszy? Nie tylko mieszkańcy przypatrują się kolejnym etapom zmian Dolnego Miasta.

Trójmiejskie Insta Story

INSTAGRAMA PRZEJRZAŁA I WYBRAŁA MICHALINA DOMOŃ (@letsfollowthewhiterabbit)

Fotopamiętnik, kanał społecznościowy, narzędzie promocji, które z powodzeniem wyparło inne social media. Instagram zaspokaja szeroki wachlarz potrzeb współczesnego człowieka i wpisuje się w fakt, że żyjemy w czasach obrazów i infografik. Obraz zastępuje coraz częściej słowo pisane. 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.

@gustavsky_

Obserwuj

Żeby zachwycić się światem, nie musimy jechać w dalekie podróże. Przekonują o tym zdjęcia Konrada Gustawskiego, który od kilku lat konsekwentnie fotografuje swoje ulubione miejsca w Trójmieście. Są one owocem spacerów pośród natury w poszukiwaniu nowych kadrów i zamiłowania do wsłuchiwania się w odgłosy stoczni nocą.



Nazywam się Konrad Gustawski

Jestem fotografem

Urodziłem się i mieszkam w Gdańsku, moim ulubionym miejscem na świecie są tereny stoczniowe nocą.

Robię zdjęcia, bo to moja pasja i podobno mam oko do ciekawych kadrów.

W fotografii interesuje mnie przede wszystkim możliwość przedstawienia mojego spojrzenia na świat.

Instagram służy mi do dzielenia się moimi dziełami z szerszą publicznością oraz do szukania inspiracji.

Gdybym mógł zrobić tylko jedno zdjęcie, sfotografowałbym żurawie stoczniowe.

Z Trójmiastem łączy mnie cała historia mojego dotychczasowego życia.

Trzy najbardziej fotogeniczne miejsca w Trójmieście:

terminal DCT widoczny z plaży na Stogach

żurawie stoczniowe

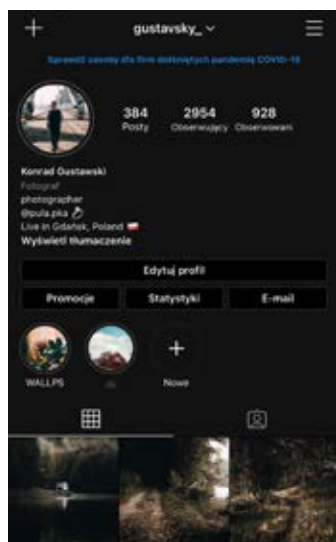
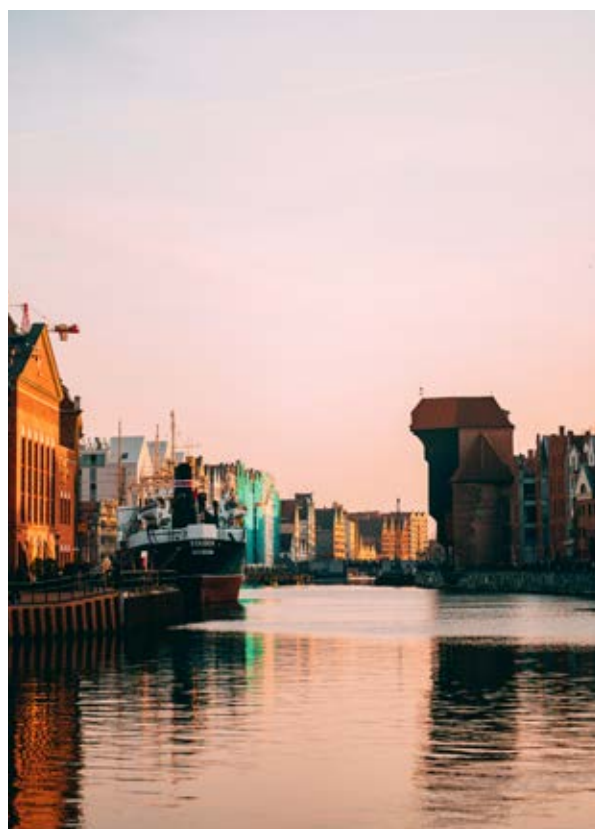
las Wyspy Sobieszewskiej

Trzy ulubione adresy w Trójmieście:

Wyspa Sobieszewska

tereny Stoczni Cesarskiej

Kolonia Artystów



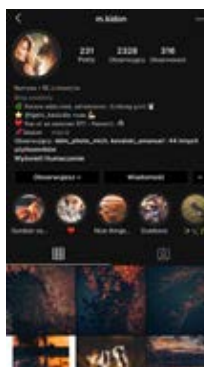
Insta nominacje

@gustavsky_



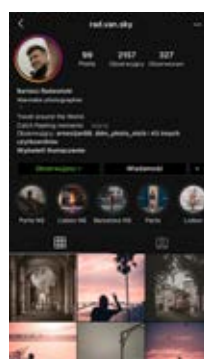
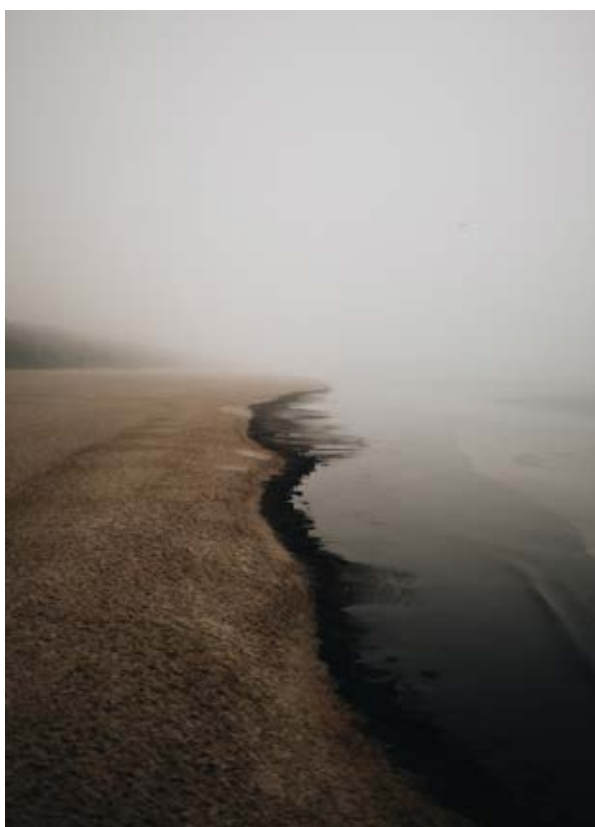
@helpyourmemories

mobilny trójmiejski fotograf,
fantastyczne i minimalistyczne
spojrzenie na świat



@m.kidon

energiczna osoba, motywująca
do działania, zaraża innych
swoją pasją do fotografii



@rad.van.sky

kolejny mobilny fotograf,
przedstawiający w swoich
zdjęciach mnóstwo emocji
i piękna



@tomek__c

z zamiłowaniem
umożliwia spojrzenie na
tereny trójmiejskie z innej
perspektywy

W SIECI Z ...



Fot. Karol Kacperski

PIOTR WITKOWSKI

urodził się w 1988 roku w Gdańsku. Absolwent PWSTviF w Łodzi. Od 2012 aktor Teatru Wybrzeże. W 2019 roku zagrał główną rolę w filmie „Proceder” Michała Węgrzyna. Wcielił się tam Tomasza Chady, kultowego rapera zmarłego rok wcześniej. Za tę rolę został niedawno laureatem nagrody „Pomorskie Sztormy w kategorii Kulturalne Odkrycie 2019 Roku.

PIOTREM WITKOWSKIM

AUTORKA: KLAUDIA KRAUSE - BACIA

Internet jest dla mnie przede wszystkim przestrzenią wymiany informacji i kopalnią inspiracji. Tam obserwuję kilka portali, osób, publicystów, którzy udostępniają ciekawe i często powszechnie niedostępne informacje. Nie do przecenienia, są również platformy cyfrowe, na których mogę oglądać nieskończenie wiele filmów i seriali. Staram się oglądać co najmniej jeden film dziennie, by czerpać inspirację i podsycać swoją pasję.

Dzień zaczynam najczęściej od **Facebooka** i **Instagrama**. Z tego pierwszego korzystam głównie po to, by zrobić poranny przegląd prasy i sprawdzić nowinki z filmowego świata. Natomiast Instagram założyłem z tego względu, że zobowiązują mnie do tego umowy. Jest to najbardziej frywolny z portali społecznościowych, ale staram się obserwować tylko te konta, które mają wartość intelektualną, humorystyczną albo towarzyską. Śledzę **@kgonciarz**, bo jestem fanem jego działalności, **@MakeLifeHarder**, ponieważ szalenie mnie bawi i poprawia humor oraz konto **@jakubczarodziej**, bo raz na kilka dni jest zdrowy opiniacz. Obserwuję też kilka muzeów sztuki i mniej znanych grafików, uwielbiam głos wybitnego **@davidattenborough**, czasami zaglądam na profil **@karolinakp**, chociaż często się z nią nie zgadzam. Śledzę również konta kilku moich ulubionych aktorów i aktorek, oraz moich ulubieńców - Adama Bodnara **@adbodnar** i Olę Tokarczuk **@tokarczuk_olga**. Myślę, że w dzisiejszych czasach warto obserwować publicystów i artystów, którzy mają różne światopoglądy i drogi twórcze. W dobie algorytmów dostosowujących treści do naszych „lajków”, naprawdę warto konfrontować się z wieloma stronami tej samej kwestii.

Jak każdy, mam też swoje ulubione aplikacje. Często używam **Masterclassy**, gdzie

znajdują się amerykańskie wykłady on-line. Inspirują i uczą. Z kolei **Audioteka**, wypełnia mi czas na treningach, podczas sprzątania i innych nudnych, koniecznych czynności, nie tracąc czasu „przerobowego mózgu”. Do słuchania muzyki i podcastów używam **Spotify**. Korzystam też z **UberEats**, bo zwyczajnie nie potrafię gotować. Jestem również wielkim fanem **Traficara**, ponieważ często podróżuję służbowo po różnych miastach. Z **YouTube** korzystam rzadko. Używam go głównie jako platformy komunikacyjnej, kiedy wstawiam castingi on-line. Na youtuberów i blogerów szkoda mi czasu. Należę do dziwaków, którzy kupują jeszcze papierowe gazety i książki. Mam do nich zdecydowanie większe zaufanie. Muszę też przyznać, że uwielbiam **Ellen DeGeneres**, **Norton Graham** i ich chat-show, bo zwyczajnie bawi mnie to poczucie humoru i ciekawia ich goście. Podobają mi się dezynwoltura i klasa w ich rozmowach, której u nas w programach nie uświadczylem. Jeżeli chodzi o gry, to nie należę do gamerów, szkoda mi na to czasu i osobiście wybieram książkę. Tam zanurzam się w wykreowanym przez kogoś, specjalnie dla mnie, świecie. Czasami włączam **Netflix** i **Canal+**, na którym jest wspaniała selekcja (są tam też produkcje HBO). A także, co jakiś czas, korzystam z portalu **ninateka.pl**.

Dzisiaj w Internecie najbardziej drażnią mnie celebryci, promocja biedy intelektualnej i hołdowanie, głównie i przede wszystkim, niskim wartościom. Czy wyobrażam sobie świat bez niego? Pod wpływem tego pytania - wyobrażam. Wyobrażnia to moje narzędzie pracy, także jest dość sprawna. Jednak równie dobrze mogę wyobrazić sobie życie na Marsie (śmiech)! Dużo mówi się teraz o szkodliwości mediów społecznościowych i staram się o tym pamiętać, za każdym razem, kiedy ich używam.

PROMOCJA
MATERACY FIRMY
MATERASSO
DO KOŃCA ROKU
od **20%** do **25%**



Salon Snu Hever - Gdańsk 1

CH Rental Park
ul. Przywidzka 9
80-174 Gdańsk
tel.: 697 444 533
e-mail: rental@new-hever.pl
pon-sob 10:00-20:00
/ niedz 10:00-18:00

Salon Snu Hever - Gdańsk 2

CH City Meble
Al. Grunwaldzka 211
80-266 Gdańsk
tel.: 533 905 833
e-mail: top@new-hever.pl
pon-sob 10:00-20:00
/ niedz 10:00-18:00

Salon Snu Hever - Rumia

Galeria Wnętrz Alucolor
ul. Grunwaldzka 6
84-230 Rumia
tel.: 791 509 793
e-mail: rumia@new-hever.pl
pon-pt 10:00-19:00
/ sob 10:00-15:00



WOONERFY W TRÓJMIEŚCIE

ULICE BUDZĄ SIĘ DO ŻYCIA

AUTOR: KRZYSZTOF KRÓL

**Ulica do mieszkania – brzmi jak oksymoron?
Niekoniecznie. Woonerf to miejsce, w którym piesi i
rowerzyści mają pierwszeństwo, a kierowcy czują się
gośćmi. Dzięki swojej przyjazności staje się coraz
popularniejszą formą organizacji ruchu w europejskich
i polskich miastach. Także w Trójmieście.**



Fot. mat. prasowe

Piesi, rowerzyści i samochody obok siebie na jednej, tej samej płaszczyźnie, a wszystko w towarzystwie licznych, zielonych nasadzeń i małej architektury - taki jest właśnie Woonerf. To rozwiązanie coraz częściej stosują miasta, które chcą uchodzić za przyjazne dla wszystkich uczestników ruchu. Sam pomysł wywodzi się właśnie z chęci zrównoważenia roli pieszych, rowerzystów i samochodów wobec powszechnej dominacji tych ostatnich w przestrzeni publicznej. Ma na celu wykreowanie wypełnionej zielenią, małą architekturą i spokojem pasa drogowego, który jednak łączy się z ograniczeniem wjazdu dla pojazdów. W przypadku woonerfu ruch samochodów jest tak zorganizowany, aby każdy kierowca wjeżdżający na jego szybko zorientował się, że musi ustąpić pierwszeństwa pozostałym użytkownikom drogi. Wizualnie bliżej jest mu do deptaka niż do standardowego pasa ruchu.

ZACZĘŁO SIĘ W HOLANDII

Pierwszy Woonerf powstał w Holandii, światowej stolicy rowerów i zrównoważonej miejskiej przestrzeni. Pierwsze współdzielone przestrzenie ulicy zaczęły się pojawiać w latach 70. w odpowiedzi na samochodową dominację, która coraz powszechniej rozlewała się po miastach. Powszechność samochodu, jako środka transportu, nikogo nie dziwi, jednak szybko zauważono, że w miastach spadał komfort życia, a często również poziom ich estetyki. Architekci miejscy wprowadzili więc rozwiązania, dzięki którym piesi, rowerzyści i kierowcy samochodów na nowo uczą się koegzystencji.

Gerard Schuurman, Holender, dyrektor projektu Stoczni Cesarskiej w Gdańsku, który od 3 lat mieszka w Polsce potwierdza, że woonerfy na całym świecie zaczynają odgrywać coraz istotniejszą rolę.

- Dla mnie najważniejszą kwestią jest współdzielenie przestrzeni miejskiej przez jej różnych użytkowników - wyjaśnia Gerard Schuurman. - Projekty placów czy ulic powodują, że proces koegzystencji zachodzi organicznie. Kierowcy niejako zmuszeni są do ograniczenia prędkości, co skutkuje większym bezpieczeństwem w okolicy. Byłbym za całkowitym wyłączeniem ruchu samochodowego w ścisłych centrach miast, jednak jest to nierealne, a doświadczenia z istniejącymi woonerfami pokazały, że są one doskonałym kompromisem w jego pozytywnym znaczeniu.

W Polsce pierwsze woonerfy zaczęły się pojawiać w 2014 roku w Łodzi. Rozwiązanie przygotowane na ul. 6 sierpnia, szybko docenili mieszkańcy okolicznych domów, co w kolejnym roku poskutkowało zgłoszeniem do budżetu obywatelskiego aż sześciu kolejnych projektów, a liczba ta rosła i w kolejnych latach. Efektem spowolnienia ruchu i ograniczenia miejsc postojowych jest często pojawienie się w okolicy większej ilości usług, kawiarni i intensywniejszych relacji sąsiedzkich wzdłuż zmienianej ulicy. W pobliżu drugiego łódzkiego woonerfu na ul. Traugutta pojawił się plac zabaw dla dzieci i nowe lokale usługowe, które korzystają ze zwiększonego w okolicy ruchu pieszego.



Fot. Ewa Karendys/Architektura&Biznes

MNIEJ SAMOCHODÓW, WIĘCEJ ŻYCIA

Na Pomorzu jednym z nich może pochwalić się Gdynia. Pierwszy woonerf powstał w 2019 roku na części ul. Abrahama, która wcześniej po obu stronach była zastawiona samochodami. Realizacja odbyła się z inicjatywy mieszkańców w ramach budżetu obywatelskiego na odcinku pomiędzy ul. 10-lutego, a Batorego. Liczba miejsc parkingowych została zredukowana z 30 do 7. Obecnie na długości 100 metrów jednokierunkowa ulica prowadzona jest na wyniesieniu. Wzdłuż niej postawiono ławki, posadzono krzewy, a rosnące drzewa zabezpieczono estetycznymi osłonami. Na jego całej długości obowiązuje ograniczenie prędkości do 20 km/h. Taka forma organizacji ruchu zniechęca do wjazdu na tę ulicę, co przekłada się na skuteczne ograniczenie ruchu. Projektant gdyńskiego woonerfu, Łukasz Pancewicz z pracowni projektowej A2P2 podkreśla, że woonerfy sprawdzają się w przestrzeniach osiedli bądź ciągów pieszych w śródmieściach np. ulic handlowych, przestrzeni z usługami w parterach.

- Ich głównym zadaniem jest stworzenie bezpiecznej przestrzeni w bezpośrednim otoczeniu miejsca zamieszkania bądź w ważnych przestrzeniach publicznych śródmieścia. (...) To także miejsca, gdzie ograniczana jest anarchia parkingowa. Wiele zależy od nastawienia władz i mieszkańców. Zastosowanie tego typu rozwiązań wiąże się z od-

zyskiwaniem przestrzeni miast dla pieszych – wyjaśnia Łukasz Pancewicz.

Gdyńscy przedsiębiorcy, prowadzący swoje lokale przy powstałym woonerfie, pytani o odbiór nowej miejskiej przestrzeni, nie ukrywają swojego entuzjazmu wobec przeprojektowanej ulicy.

- Uważam, że to świetny pomysł – mówi Krystyna Gruszka z pracowni Amazing Decor, położonej przy ul. Abrahama 29.
- Takich miejsc powinno być więcej i to nie tylko w Gdyni, ale i w innych miastach w Polsce. Niewątpliwym atutem jest to, że ulicy prawie w całości nie zastawiają samochody, jak to było wcześniej. Jest za to jest dużo zieleni. Mamy też więcej klientów przez to, że ta część Abrahama stała się przyjazna pieszym.

Podobnie ocenia to rozwiązanie Magda Modrzejewska-Tek z pracowni Floral Design z ul. Abrahama 27.

- Woonerf świetnie funkcjonuje, to bardzo miła przestrzeń. Wiele ludzi przychodzi w tę część ulicy, aby spędzić czas w kafejkach czy kawiarniach. Myślę, że takie przestrzenie w miastach są jak najbardziej potrzebne. Jeszcze trzy lata temu na tym odcinku Abrahama stał samochód na samochodzie, co uniemożliwiało ruch pieszych. Aktualnie komfort życia mieszkańców się poprawił, a sama przestrzeń jest o wiele bardziej estetyczna – opisuje Magda Modrzejewska-Tek.



Fot. mat. prasowe

CZAS NA OLIWĘ, MŁODE MIASTO I SOPÓT

Jeden z woonerfów ma powstać w gdańskiej Oliwie, w sąsiedztwie Olivia Business Centre. Projektowana ul. Nowa Sudecka będzie miała ponad 400 metrów długości. Co istotne inwestycja zostanie sfinansowana w przeważającej części przez inwestora parku biurowego. W jej ramach powstanie nie tylko nowy pas drogowy, zakładający spowolniony, współdzielony ruch, ale planowany jest również długi pas zieleni, w ramach którego zasadzonych zostanie 67 drzew oraz kilkaset krzewów i kwiatów. Podobnie jak w innych woonerfach, także w Gdańsku pojawią się miejskie meble, stojaki na rowery, ławki parkowe, podwyższone krzesła miejskie i stoły, kosze na śmieci i inne elementy miejskiej małej architektury.

Kolejne woonerfy planowane są na terenie Młodego Miasta, gdzie Stocznia Cesarska Development i Stocznia Centrum Gdańsk przygotowują swoje projekty rewitalizacji dawnych terenów przemysłowych. Ich master plany przygotowały dwa bardzo doświadczone biura projektowe, które zaplanowały komunikację na tych terenach w dużej mierze właśnie w formule współdzielonej przestrzeni drogowej.

- Stawiamy sobie za cel stworzenie na naszym terenie jednej z najbardziej ekologicznych dzielnic Gdańska, więc woonerfy będą tu występować dosyć powszechnie – mówi Gerard Schu-

рман ze Stocznia Cesarska Development. - Główny szlak komunikacyjny naszej dzielnicy, historyczna ul. Narzędziowców, będzie doskonale nadawała się do organizacji w formie woonerfu. Od niej odchodzić będą kolejne drogi, również zorganizowane na zasadzie koegzystencji ruchu pieszego, samochodowego i rowerowego. Czujemy się odpowiedzialni za wysoką jakość przestrzeni, którą wykreujemy i chcemy wyznaczać nią pewne standardy zagospodarowania miejskiej przestrzeni. Woonerfy to obecnie najlepsze rozwiązania, aby móc tworzyć wysokiej jakości, przyjazne i bezpieczne miejsce do życia. Szczególnie w miejscach o tak dużym znaczeniu jak Stocznia Cesarska – podkreśla.

Swoją woonerf zacznie w tym roku budować również Sopot. W sumie ma on mieć 1,2 km długości i powstanie w kwartale ulic: Parkowa, Kordeckiego, Wojska Polskiego, Kilińskiego, obejmując ulicę Chrobrego, Drzymały, Traugutta i Poniatowskiego. Dodatkowo, na końcu tej ostatniej, przy wejściu na bulwar nadmorski, przewidziano tzw. „Bramę do morza” - element przestrzenny nawiązujący do nieistniejącego już łuku przy wejściu na sopockie moło. Całość mają ozdobić drobnolistne lipy, żywopłoty z grabu i rabaty z trawami ozdobnymi, różami i hortensjami. Miasto wyda na ten cel ok. 16 mln zł. Zgodnie z zapisami, prace budowlane powinny być zrealizowane do końca 2021 roku. Na chwilę obecną, ulice w Dolnym Sopocie będą największą strefą woonerf w Trójmieście.



ENERGIA NIE Z TEJ ZIEMI

AUTOR: HALSZKA GRONEK, SYLWIA GUTOWSKA | FOTO: KRZYSZTOF NOWOSIELSKI

Choć nasza planeta jest w złej kondycji, to zbyt wolno zmienia się świadomość społeczna. Naszą misją jest to zmienić. Dlatego dajemy gotowe rozwiązania – mówi Michał Choroszuca, współwłaściciel Ilepaneli.pl. Wraz ze współnikiem, Arturem Rapaczem propagują energetykę rozproszoną i dostarczają instalacje fotowoltaiczne.

Fotowoltaika nie należy do najprostszych dziedzin. Co was pchnęło właśnie w tę stronę?

Artur Rapacz: Misja! Szukaliśmy branży, w której tak samo jak klient ważne jest środowisko. Chcieliśmy „robić zmianę”, jakkolwiek górnolotnie by to nie brzmiało.

Michał Choroszuca: Należymy do grona ludzi młodych i nieobojętnych na to, co nas otacza. Wiemy, że w rękach właśnie naszego pokolenia leży przyszłość następnych pokoleń. Czujemy się w obowiązku, by o nią zawalczyć.

A teraz sytuacja jest zła?

M.Ch.: Gorzej – jest krytyczna! Nieopamiętaną chęcią zysku skutkującą niezrównoważonym podejściem do biznesu doprowadziliśmy naszą planetę do momentu, w którym walczymy z czasem. Niestety już teraz szanse na powodzenie w tej walce są niskie. Według wielu klimatologów zostało nam nie więcej niż 40 lat

na to, by zupełnie zaprzestać emisji dwutlenku węgla – inaczej będziemy musieli liczyć się z nieodwracalnymi zmianami, które wpłyną na jakość życia na Ziemi. Po prostu musimy zacząć działać. My, młodzi ludzie. Zwłaszcza że nasze państwo nie ma w tej kwestii czym się pochwalić.

Masz na myśli polską energetykę?

M.Ch.: Nie tylko, ale trzeba jasno podkreślić, że energetyka jest dużym kawałkiem tego „tortu”. Kryzys klimatyczny bezpośrednio wiąże się z nadmierną emisją dwutlenku węgla. Emisją, która w przypadku naszego kraju jest ogromna. Dość powiedzieć, że elektrownia w Bełchatowie, która wytwarza najwięcej, bo aż 20% polskiej energii, jest niechlubnym numerem 1 pod względem największej emisji CO₂ w Europie.

A.R.: Problem z polską energetyką wykracza poza przykład jednej elektrowni. Potrzebna jest całłościowa transformacja energetycz-

na. My propagujemy przejście na energetykę rozproszoną, w której wiele małych jednostek, w tym prywatnych przedsiębiorstw, będzie wytwarzać energię elektryczną ze źródeł odnawialnych i niekonwencjonalnych.

W czym taka transformacja miałaby pomóc?

A.R.: W przypadku energetyki scentralizowanej, czyli takiej, jaka ma miejsce u nas, prąd dostarczany jest do konsumentów na dużą odległość. Taka dystrybucja generuje około dwóch miliardów złotych straty roczne. Gdyby energia dopływała do domów od rozproszonych wytwórców, system działałby sprawniej, oszczędniej i mniej obciążająco dla środowiska naturalnego.

M.Ch.: Energetyka rozproszona to rozwiązanie na miarę XXI wieku. Niestety polskie realia są dalece odległe od takiego stanu – u nas mamy do czynienia z konsolidacją sektora, i to konsolidacją konserwatywną, dziś już niemal archaiczną, przez co wysoce nieefektywną. Większość bloków węglowych w Polsce ma ponad 40 lat i wymaga natychmiastowej modernizacji. Jej koszt można by przeznaczyć na stworzenie systemu rozproszonych i odnawialnych źródeł energii, co byłoby lepsze i dla przedsiębiorców, i dla klimatu.

By zmienić energetykę na rozproszoną, musimy poczekać na zielone światło od władzy. Ale energetyki odnawialnej nic nie blokuje, można ją wdrażać już teraz. Wy to robicie, przy czym stawiacie na fotowoltaikę. Dlaczego?

A.R.: Niech liczby mówią same za siebie: instalacja fotowoltaiczna o mocy 4 kWp to ekwiwalent aż 1420 posadzonych drzew – tyle CO₂ obecnie eliminujemy z atmosfery w ciągu... 25 lat! Poza tym fotowoltaika jest szybka do wdrożenia i – za sprawą sprzyjających regulacji prawnych – opłacalna, czego nie można powiedzieć przykładowo o wiatrakach.

Co konkretnie proponujecie klientom?

A.R.: Świadczymy usługi kompleksowe – od przygotowania projektu, przez dobór komponentów i dopełnienie formalności związanych chociażby z dofinansowaniem, aż po montaż gotowej instalacji fotowoltaicznej.

M.Ch.: Korzystamy z komponentów, które uznawane są za najlepsze na świecie. Przykładowo oferujemy rozwiązania od Enphase Energy – cenionej firmy z Kalifornii. Wspólnie z przedstawicielami marki pracujemy nad popularyzacją najbardziej innowacyjnych



rozwiązań. To w naszej opinii zdecydowanie najlepszy system dla mikroinstalacji przydomowych na świecie.

Tak zaawansowane rozwiązania pewnie ciągną za sobą wyższą cenę?

A.R.: Patrząc krótkofalowo – owszem. Warto jednak podkreślić, że nasz system może być o 10% droższy od klasycznych rozwiązań, ale koszt instalacji zwraca się po 6-7 latach. Mówimy o tym jasno i otwarcie, stawiamy na szczerość w relacjach z klientami.

Sześć lat to naprawdę niewiele. Jak to możliwe?

A.R.: Konsument korzystający z fotowoltaiki nie płaci za prąd, musi regulować jedynie opłaty stałe, które miesięcznie wynoszą ok. 7 złotych. Przy tak niskich kosztach nie potrzeba dekad, by koszt instalacji się zwrócił.

M.Ch.: Nasze systemy mają nawet 25 lat gwarancji produktowej. Oznacza to, że przez ćwierć wieku jesteśmy wolni od opłat za prąd i niezależni od zakładu dostarczającego energię. Warto też podkreślić, że istnieje możliwość uzyskania dotacji z Ministerstwa Środowiska w ramach programu „Mój prąd” na instalacje o mocy od 2 do 10 kWp.

Czyli w przypadku fotowoltaiki mamy korzyści z jednej strony środowiskowe, bo nie ma emisji CO₂, a z drugiej – finansowe, oczywiście w perspektywie długofalowej.

M.Ch.: Dokładnie!

Brzmi to zbyt idealnie. Aż muszę spytać: gdzie jest haczyk?

A.R.: [Śmiech] „Gdzie jest haczyk?” było pierwszym pytaniem, jakie przyszło mi do głowy, gdy po raz pierwszy usłyszałem o fotowoltaice. Wszyscy mówili o tym w samych superlatywach. Zacząłem się zastanawiać: skoro fotowoltaika daje tyle korzyści, to dlaczego wszyscy nie mają jej już w domach? Teraz wiem, że po prostu świadomość w polskim społeczeństwie jest niewielka – my chcemy to zmieniać.

M.Ch.: Dodam też od siebie, że fotowoltaika to produkt, którego nie trzeba ani koloryzować, ani wybielać. On broni się sam, wystarczy zajrzeć do profesjonalnych opracowań i danych. Wiemy, że działając w tej branży, oferujemy produkt premium – droższy, ale dający długofalowe korzyści. Co jednak najważniejsze, dajemy produkt, który jest w stanie ocalić naszą planetę. A to było i jest dla nas priorytetem.





GDAŃSK POD LUPĄ

AUTOR: KLAUDIA KRAUSE - BACIA

Turystyka: duży spadek turystów zagranicznych, a w zamian spory przyrost krajowych. W sumie w tym roku 960 tys., wobec 1,08 mln rok temu. Rynek biurowy (dane za całe Trójmiasto) 898 tys. m, a w tym roku 60 tys. m kw. nowej powierzchni. Rynek pracy: bezrobocie o 0,8 pkt% więcej niż rok temu. Z tarczy skorzystało 48 tys. podmiotów na kwotę 297 mln zł. Wydatki miasta około 300 mln w dół (z pierwotnego budżetu na 4,28 mld). W ratingu Fitcha: piątka z minusem. Tak wygląda w skrócie bilans gdańskiej gospodarki po trudnych, pierwszych 7 miesiącach pandemii, który przygotował dziennik „Rzeczpospolita”.



Fot. mat. prasowe

W czerwcowym rankingu europejskich aglomeracji „The Tech Cities of the Future” przygotowanym przez wydawnictwo fDi intelligence X TNW związane z brytyjskim dziennikiem The Financial Times, Trójmiasto zajęło bardzo wysokie, czwarte miejsce, tuż za Londynem, Barceloną i Berlinem. Eksperti ocenili tam 50 miast biorąc pod uwagę przedsiębiorczość, ich rozwój i ekosystem. Gdańsk oceniony został wysoko również przez agencję ratingową Fitch, która przyznała miastu ocenę „A-”, wskazując jednocześnie, że w przeciwieństwie do innych, miasto ma spore możliwości ograniczania wydatków i perspektywę stabilnych przychodów w przyszłości.

- Ocena „A-”, to porównując do skali szkolnej piątka z minusem – komentowała po ogłoszeniu wyników Aleksandra Dulkiwicz. - Sytuacja budżetowa i zarządzanie nią to efekt naszej ciężkiej, codziennej pracy i realizacja wieloletniej strategii finansowej. Czas pandemii nie jest dobrym czasem, także dla samorządowców, bo to żadna satysfakcja ograniczać niektóre usługi dla mieszkańców. Najważniejsze jednak, że tę ostrożną drogę naszych pierwszych oszczędności oceniono jako właściwą. Wierzę że ostatecznie wszyscy w końcu uporamy się z kryzysem i wrócimy do normalnego funkcjonowania.

Choć oceny są wysokie to pandemia zostawia już widoczne skutki, które postanowiła przeanalizować „Rzeczpospolita”. Jak pisał dziennik w specjalnie przygotowanym raporcie „Potencjał inwestycyjny Gdańska w nowych realiach gospodarki” miasto po stronie dochodów bieżących straciło w tym roku już 135,9 mln zł, z czego: 50 mln zł z tytułu mniejszych wpływów z podatku PIT, 30 mln zł – z podatku CiT, 40 mln zł z tytułu wpływów z biletów komunikacji miejskiej i 15,9 mln zł z powodu utraty innych źródeł. By ratować finanse władze miasta obcięły wydatki bieżące o 5% i przesunęły w czasie niektóre inwestycje. W sumie po stronie kosztów budżet będzie odchudzony o blisko 300 mln zł, co ma pozwolić miastu na bezpieczne przejście przez pandemiczną rzeczywistość.

GLOBALNI GRACZE

Branża stoczniowa, paliwowa, energetyczna i budowlana - to cztery najważniejsze filary gdańskiego przemysłu. Tutaj swoją siedzibę ma druga w Polsce co do wielkości firma paliwowa - Lotos oraz gdańska firma LPP S.A., która w ciągu 30 lat urosła do krajowego potentata w branży odzieżowej. LPP posiada 5 marek, w tym Reserved, sprzedaje swoje produkty w 1700 sklepach na 3 kontynentach. W tym roku LPP zanotowała blisko 125% wzrostu sprzedaży online. Dzięki temu mimo lockdownu drugi kwartał tego roku zamknęła zyskiem.

Równolegle, jak podaje w raporcie dla Rzeczypospolitej Alan Aleksandrowicz, zastępca prezydenta Gdańska, w mieście rozwija się sektor nowoczesnych usług informatycznych, finansowych, badawczo-rozwojowych czy szeroko rozumianych usług wspólnych. W ciągu ostatnich 20 lat swoje siedziby lub potężne oddziały ulokowały tu globalne firmy, takie jak: PwC, Bayer, Intel, Amazon, Nordea, Boeing, czy Luthansa Systems. Tworzenie zaawansowanych technologii to także domena firm powstałych w Gdańsku. Inkubatorem nowych technologii jest Gdański Park Naukowo-Technologiczny działający przy Pomorskiej Specjalnej Strefie Ekonomicznej, który koncentruje się na wspieraniu innowacyjnych rozwiązań dla przemysłu. Działa tutaj wiele startupów, prowadzone są też programy akceleryacyjne, m.in. Space3ac Intermodal Transportation, którego misją było rozwijanie polskiego sektora kosmicznego. Warto wspomnieć, że właśnie w GDPNT swoją siedzibę ma Polska Agencja Kosmiczna i Pomorski Klaster Interizon.



BEZPIECZNE MIASTO

Turystyka od zawsze była jedną z ważniejszych gałęzi trójmiejskiej gospodarki. To właśnie dzięki niej, centrum Gdańska przypomina dziś duży plac budowy. Największe efekty rewitalizacji widać wokół gdańskiej starówki. W 2019 roku ruszył tu kompleks Wyspa Spichrzów, a dziś trwa rozbudowa dzielnic na wschód od Motławy.

Turystyka napędza koniunkturę nie tylko w gastronomii i budownictwie, ale jest też kołem zamachowym tzw. przemysłu czasu wolnego. Póki co, mimo pandemii ten rok nie był zupełnie stracony. Latem Gdańsk odwiedziło aż 960 tys. osób, nieco mniej niż w 2019 (1,08 mln). A według danych podanych przez Aleksandrę Dulciewicz dla „Rzeczpospolitej”, Gdańsk w okresie letnim był najczęściej odwiedzanym polskim miastem, a jednocześnie został uznany przez European Best Destination za jeden z najbezpieczniejszych miast europejskich w dobie pandemii koronawirusa.

Zmienił się natomiast sam profil turystów. Aż 90% stanowili rodzeni podróżnicy, pozostali to obcokrajowcy. Wśród tych drugich najwięcej było Niemców (35,7%), a następnie Skandynawów (14,8%). Odwiedzający wystawili bardzo wysokie oceny Gdańskowi – aż 8,9 w 10 punktowej skali. Największą atrakcją było koło widokowe Amber Sky – wg danych Gdańskiej Organizacji Turystycznej wskazało je aż 21,6%.

PODIUM DLA BIUROWCÓW

Trójmiejski rynek powierzchni biurowych jest jednym z największych w Polsce. Dlaczego? To proste. Odpowiada za to głównie dobre położenie Trójmiasta i świetne warunki życia, a także dostęp do wykwalifikowanej, specjalistycznej kadry. Wg danych Colliers International na koniec trzeciego kwartału 2020 roku łączna powierzchnia biurowa w Trójmieście wynosiła 898 tys. m kw., dając mu trzecie miejsce w Polsce jeżeli chodzi

o rynki regionalne – po Krakowie (1,52 mln) i Wrocławiu (1,23 mln). Co istotne – ze wspomnianych 898 tys. metrów ponad dwie trzecie powierzchni znajduje się w samym Gdańsku.

Mimo pandemii rośnie potencjał. W ciągu dziewięciu miesięcy w Trójmieście do użytku oddano ponad 60 tys. m kw. nowej powierzchni, co dało drugie miejsce w Polsce (po Krakowie). Trójmiasto ma też relatywnie niski współczynnik pustostanów – 9,4% w stosunku do średniej krajowej (11,9%).

Powszechnie stosowany Home office nie spowodował spadku nowych transakcji na tym rynku.

- Obłożenie w znaczeniu liczby rezydentów zmieniło się wyłącznie na plus – wyjaśnił „Rzeczpospolitej” Krzysztof Król, manager komunikacji w Oliva Business Centre. - W ostatnim okresie zostały podpisane cztery nowe umowy z Grupą RMF, PZU, Abax, Veco, m.in. na najwyżej położone biuro w Polsce, poza Warszawą. Obecni rezydenci również dobrali nową powierzchnię najmu o łącznej powierzchni 10 tys. m.kw.

Do największych kompleksów biurowych oprócz OBC należy położona obok Alchemia, a także planowany Airport City Gdańsk. Ten ostatni jest inwestycją Portu Lotniczego Gdańsk Sp. z o. o., w którym Miasto Gdańsk posiada ponad 33% udziałów. Tuż obok lotniska stanie 7 budynków o łącznej powierzchni 120 tys. m. kw. Nazwy biurowców mają nawiązywać do alfabetu lotniczego: Alpha, Bravo, Charlie, Delta, Echo, Foxtrot, Golf i Hotel. Obecnie trwa budowa pierwszego biurowca, który ma zostać oddany do użytku w kwietniu 2021 roku.

Mocnym filarem są inwestycje firmy Torus, do której należy wspomniana Alchemia, i która ma w planach kolejne obiekty w innych częściach miasta – w Oliwie i Wrzeszczu. Nowe biurowce mają być gotowe w 2021 roku. Z kolei do 2023 roku na tzw. Młodym Mieście, czyli terenach po-



stoczniowych Torus chce wybudować Doki Office, zespół biurowców o łącznej powierzchni 37 tys. m kw.

WODA I POWIETRZE

Gospodarkę Gdańska w znacznym stopniu determinuje położenie geograficzne. Nic więc dziwnego, że stolica Kaszub, położona na wybrzeżu Bałtyku i jednocześnie u ujściu największej polskiej rzeki - Wisły - jest najważniejszym ośrodkiem gospodarki morskiej i jednocześnie międzykontynentalnym węzłem transportowym. Najważniejszą rolę pełni w nim port, który co roku bije kolejne rekordy przeładunków. Rok 2019 zamknął się rekordową liczbą 52 mln ton, przez co trafił do czołowej piętnastki największych europejskich portów, i jest czwartym portem na Bałtyku. Pierwsze skrzypce gra tu zdecydowanie głębokowodny terminal DCT, przyjmujący wielkie ładunki międzykontynentalne, które potem trafiają do mniejszych portów.

Ten rok dla gdańskiego portu jest trudny. W pierwszym półroczu udało się przeładować 23,2 mln ton towarów, co stanowi spadek o 15,2 proc. w porównaniu do analogicznego okresu w 2019 roku. Jednak są też wzrosty. Mimo pandemicznej sytuacji wzrósł obrót zbożem (o 188,8 proc.), ładunkami określanymi jako „inne masowe” (o 10 proc.) oraz rudą (o 1127 proc.).

Port Lotniczy Gdańsk im. Lecha Wałęsy jest trzecim lotniskiem w Polsce pod względem ruchu lotniczego. W 2019 roku obsłużył 5 mln pasażerów. W tym roku lockdown i niestabilna sytuacja spowodowała, że w ciągu trzech kwartałów z usług portu skorzystało już tylko 1,47 mln pasażerów. Władze portu wierzą jednak w sukcesywny powrót pasażerów i szacują, że odrabianie strat zajmie około trzech lat.

- W lipcu było ich 154 tysięcy, w sierpniu ponad 233 tysiące, a we wrześniu prawie 178 tysięcy – wylicza Tomasz Kloskowski, prezes Portu Lotniczego Gdańsk. - To znaczy, że powoli wracamy do latania. W gdańskim porcie

w tym roku mamy szansę na obsłużenie w sumie około dwóch milionów pasażerów, w ubiegłym mieliśmy ich ponad pięć milionów i ten spadek jest realnym skutkiem koronawirusa.

WSPARCIE PRACOWNIKÓW

Wbrew pozorom, wiosenny lockdown i trwająca pandemia, w niewielkim stopniu zmieniły rynek pracy w Gdańsku. Od stycznia do czerwca stopa bezrobocia wzrosła z poziomu 2,4% do 3,1%. Na koniec czerwca zarejestrowanych było 7,9 tys. osób bezrobotnych, w tym 4,3 tys. kobiet. Największy wzrost bezrobotnych zanotowano w sektorach: handel hurtowy i detaliczny oraz naprawa pojazdów samochodowych. Jeżeli chodzi o zawody to najwięcej pojawiło się bezrobotnych sprzedawców (394), kucharzy (99), magazynierów (67), doradców klienta (87), fryzjerów (58). Na koniec września 2020 stopa bezrobocia w Gdańsku wzrosła do 3,3%, co oznacza wzrost o 0,8% punktu procentowego rok do roku.

Decydujące znaczenie miała postawa i wola walki gdańskich przedsiębiorców. Większość z nich podjęło wiele działań, których celem była ochrona miejsc pracy. Często członkowie zarządu zrezygnowali z wynagrodzeń, wstrzymywano wypłaty dywidendy, zredukowano wszelkie koszty personalne, obniżono wynagrodzenia i czas pracy, albo wysyłano pracowników na postojowe.

Nie bez znaczenia były też programy pomocowe, zarówno te rządowe, którym dystrybucją zajmowały się urzędy pracy, jak i inicjatywy samorządowe. Wg Gdańskiego Urzędu Pracy na koniec października 2020 z pomocy w samym Gdańsku i powiecie gdańskim skorzystało 48 089 podmiotów, a udzielone wsparcie przekroczyło 297 mln zł.

Autorem raportu w „Rzeczpospolitej” jest Michał Stankiewicz, redaktor naczelny Prestiż Magazyn Trójmiejski i szef MS Group.

ALKOSPOT

NOWE SPOJRZENIE NA ALKOHOL

AUTOR: HALSZKA GRONEK

Różne bukiety, szczepy, apelacje i destylacje... świat alkoholi jest pełen smaków! Kuba Szłapka, właściciel gdańskich salonów AlkoSpot z wysoko półkowymi trunkami, przekonuje, że chcąc wybrać dla siebie najlepszą opcję, warto postawić na profesjonalne doradztwo. W rozmowie z Halszką Gronek opowiada o najlepszych polskich winnicach, zaskakujących wyzwaniach i o nowym typie klienta.



Prowadzenie sklepu z alkoholami to chyba bardzo wdzięczna praca? [śmiech]

Oj tak! Świat alkoholi jest ogromny i niesamowicie ciekawy. Zagłębianie się w detale produkcji, poznawanie nowych szczepów oraz gatunków win czy udział w niezwykle dynamicznym rozwoju polskiego rynku piw rzemieślniczych daje mnóstwo satysfakcji.

To ciekawość pchnęła cię do otworzenia biznesu w tej branży?

Prawdę mówiąc, pierwotna przyczyna była inna. Od ponad 10 lat jestem związany biznesowo z nadmorską miejscowością Jantar. Tam wraz z żoną prowadzimy sklepy spożywcze. Lokal usługowy w Gdańsku był sposobem na dywersyfikację działalności gospodarczej. Szybko jednak okazało się, że z pozoru zwykły biznes może być naprawdę bardzo pasjonujący. Nawet kontakt z producentami potrafi być niesamowitą przygodą. Ich pasja do swojej pracy jest bardzo zaraźliwa.

Mówią, że jak jest pasja, to biznes sam się kręci...

Coś w tym musi być! AlkoSpot jako salon alkoholi premium został ciepło przyjęty zarówno przez okolicznych mieszkańców, jak i turystów. Udało nam się zbudować grupę stałych klientów. Postawiliśmy na bogatą ofertę, przystępne ceny i oczywiście wykwalifikowaną kadrę. Kolejnym krokiem w rozwoju było otwarcie drugiego salonu w gdańskim kompleksie DeoPlaza, a pod koniec 2020 planujemy ruszyć z trzecią lokalizacją – tym razem na osiedlu RiverView przy Angielskiej Grobli. Do naszych salonów bardzo łatwo dojechać samochodem, a miejsca parkingowe znajdują się przy samych wejściach.

Imponujące jest, z jak dużym sukcesem odnaleźliście się na trójmiejskim rynku. Było ciężko?

Jak każda firma zmagamy się z różnymi wyzwaniami. Największym

okazał się ogrom wiedzy niezbędnej do zdobycia, by zapewnić odpowiednią obsługę naszych gości.

Alkohol to skomplikowany świat?

Zagadnienia związane z winem czy whisky są znacznie bardziej wymagające, niż mogłoby się wydawać. Aby zapewnić profesjonalną obsługę, szybko wzięliśmy się do roboty. Kursy WSET, liczne degustacje oraz szkolenia, wyjazdy na targi i imprezy branżowe... To wszystko pozwoliło nam uzupełnić wiedzę. A że w tej branży apetyt rośnie w miarę picia, to wciąż prężnie się rozwijamy.

Chcecie przebić sieciówki?

Trzy lata działania na tym rynku pokazały nam, że są dziedziny, w których z racji statusu małego gracza nie ma lekko. Dziś wiemy jednak, jak działać w sąsiedztwie marketów oraz dyskontów, i znaleźliśmy obszary, w których jako mała firma świetnie sobie radzimy.

Wasz target to pewnie koneserzy, smakosze?

Bardzo często mamy do czynienia ze świadomym konsumentem. Do AlkoSpotu przychodzą goście, którzy szukają ulubionych apelacji win lub regionów w przypadku whisky. Często na podstawie opisu ulubionych smaków dobieramy odpowiedni trunk. Coraz rzadziej natomiast poszukiwana jest "najtańsza flaszką".

To chyba nie tylko dowód na to, jakich macie klientów, lecz szerzej – na zachodzące w naszym kraju zmiany społeczne.

Obserwacje branży wyraźnie pokazują, że wśród Polaków rozwija się nowa kultura spożywania alkoholu. Podobnie jak w wielu rozwiniętych krajach, tak i u nas najważniejsza staje się przyjemność

z delectowania się trunkiem oraz możliwość spędzenia czasu w gronie bliskich osób.

Widzimy również wzrost zainteresowania polskimi produktami. To bardzo cieszy! Zachwycamy się europejskimi winami, nawet nie wiedząc, jak znakomite wino robi nasz rodzimy Turnau, Kojder czy Silesian...

Jak pokażnym asortymentem możecie się pochwalić?

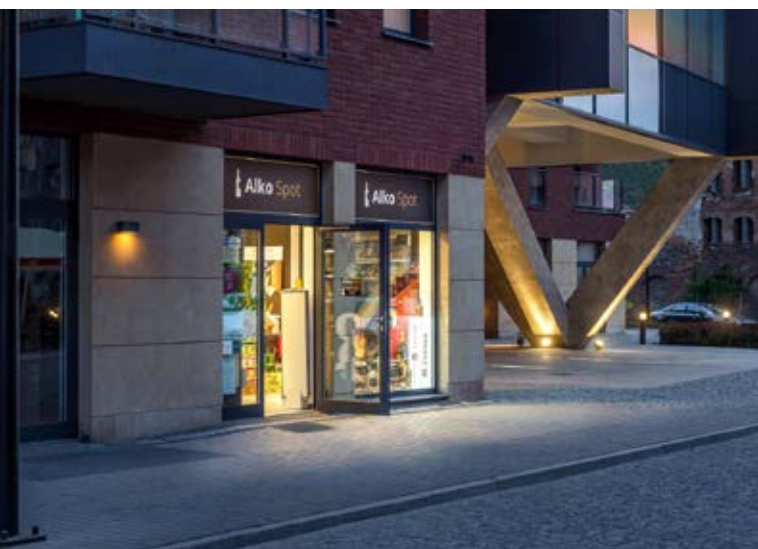
W swojej ofercie posiadamy obecnie około 350 etykiet whisky, 450 win, 350 piw, 200 wódek, 100 rumów, 100 ginów oraz liczne koniaki i likiery. Do tego sporo narodowych, unikalnych trunków, jak pisco, cachaca czy ouzo.

A coś dla najbardziej wymagających koneserów?

Wśród naszych zbiorów można znaleźć takie perełki, jak whisky Brora czy Port Ellen z nieczynnych już destylarni. Jest Chivas Icon, czyli ikona szkockiej, 9-litrowy szampan Mumm czy likier z liści koki. Mamy też najlepsze szampany, jak Dom Perignon P2, Armand de Brignac czy Krug. Dla koneserów mocnych trunków proponujemy bogatą ofertę whisky Signatory Vintage, których moc beczki średnio wynosi ok. 57%. No i oczywiście nie zabrakło u nas humidora z bogatym asortymentem cygar.

Czy nasi czytelnicy znajdą u was coś w sam raz na święta?

Czas bożonarodzeniowy to znakomita okazja do obdarowania bliskiej osoby. Zapraszamy do sprawdzenia naszej oferty zestawów prezentowych. Na ten sezon poza standardowymi paczkami przygotowaliśmy sporo nietuzinkowych upominków. Kosze zamieniliśmy na blaszki do pieczenia, durszlaki czy miski... Poza oryginalnym wyglądem, zaskakują praktycznością.



AlkoSpot Gdańsk

ul. Chmielna 71/4,
ul. Chmielna 10UB10 DeoPlaza
.... i już wkrótce ul. Angielska Grobla 35 RiverView

www.alkospotgdansk.pl

KRZYWYM OKIEM

MICHAŁ STANKIEWICZ

Zaczynał w Gazecie Wyborczej, od 1999 r. dziennikarz „Rzeczpospolitej”. Współpracuje też z TVN. Autor wielu reportaży śledczych, m.in. o przemyśle na okrętach marynarki wojennej, korupcji w Straży Granicznej, czy też tekstów ujawniających istnienie mafii paliwowej. W 2007 roku jako jeden z pierwszych dziennikarzy podjął temat pedofilii w kościele. W 2012 był współautorem filmu dokumentalnego w TVN o finansach kościoła. Laureat wielu ogólnopolskich nagród, m.in. „Watergate” Zarządu Głównego Stowarzyszenia Dziennikarzy Polskich oraz Fundacji Batorego. Dwukrotnie nominowany do Grand Press, a także do Mediatorów. Prywatnie żeglarz, tenisista i muzyk. Założyciel Prestiżu i szef MS Group.



W ŚWIECIE KADROWYCH TAJEMNIC

Gdańska Energa zakończyła sponsorowanie stadionu w Letnicy. Niewiele można dobrego powiedzieć o zarządzaniu tą spółką przez kadry PiS, ale to chyba pierwsza od lat decyzja, której raczej trudno się dziwić. Stadion jest obiektem bardzo efektywnym, ale poza meczami ligi stosunkowo niewiele się na nim dzieje. Na pewno jeżeli chodzi o spektakularne imprezy o zasięgu krajowym, a pewnie także są ważne dla potencjalnego sponsora. Obciążeniem są też straty jakie ponosi od lat.

Niemniej, jest też wiele pozytywów. To przede wszystkim powołanie dwóch spółek do zarządzania stadionem zamiast sześcioletniego, dzięki czemu już na starcie uzyskano dużą oszczędność. Zaletą są też decyzje kadrowe. Ostre wymogi stawiano przez lata podczas otwartych, publicznych konkursów do zarządów stadionowych spółek, czy też podczas doboru rad nadzorczych. Dzięki temu wszystkie decyzje - czy chodziło o zlecenie usług czy też wynajęcie powierzchni na stadionie zapadały w oparciu o jasne, znane wszystkim kryteria, bez jakiegokolwiek uprzywilejowania.

Stadionowi pomogły też inne miejskie spółki, które posiadają łóżka VIP. Tutaj wykorzystano sprytny zabieg. Problem w tym, że piłka nożna skupia wokół siebie różne środowiska, nie tylko rodziny z dziećmi, porządnych kibiców i biznesmenów, ale też kiboli i przestępców. Lista

polskich klubów jakie opanowali kibole jest długa. Tylko w ostatnim czasie TVN24 pokazał reportaż o Ruchu Chorzów opanowanym przez przestępczą grupę kiboli, włącznie z trybunami VIP. To smutna rzeczywistość. W Gdańsku udało się przed tym obronić, stosując unikatową taktykę defensywną. By nie dopuścić osób niepożądanych - łóżka VIP wypełniono miejskimi spółkami. To jednak nie koniec wyjątkowej strategii. Te same łóżka - zamiast prezesom - przeznaczono do użytku szeregowym pracownikom miejskich spółek, ich rodzinom, a także osobom poszkodowanym losowo. W tym samym czasie prezesi, a także działacze sportowi różnych szczebli z kupionymi z własnych pieniędzy biletami siadali na zwykłych trybunach.

Trudno się dziwić, że te starania zostały nagrodzone złotym medalem dobroczynności na 19. Światowym Zjeździe Komunalnych Użytkowników Łóż VIP w Sofii.

No i nie wykluczone, że dzięki dobremu wizerunkowi, a mimo strat, stadion znajduje nowego sponsora strategicznego.

Tymczasem Energa spogląda uważnie na Grupę Lotos S.A., która ma nowego prezesa. Została nią Zofia Paryła, zastępując Pawła Majewskiego, powołanego z kolei na prezesa PGNiG. Nowa prezes jest zaledwie szóstą osobą pełniącą to stanowisko w Lotosie od 2015 roku, czyli od

czasu kiedy rządy przejął PiS. To oznacza, że Lotosowi wciąż nie udało się dogonić Energi, gdzie od objęcia nadzoru przez PiS zmian na fotelu prezesa dokonywano już 10 razy.

Dlatego w Lotosie szykują postulat do PKN Orlen. Nasz narodowy koncern naftowy przejął w tym roku kontrolę nad Energią, a wkrótce ma także kontrolować Lotos. Tym samym od niego może zależeć, która z tych dwóch firm wygra rywalizację. Obecnie Lotos do Energi traci cztery nominacje.

- Jest to do nadrobienia w ciągu roku. O ile założymy, że w 2021 roku Energa nie dokona żadnych zmian, a my będziemy je dokonywać co kwartał - mówi „Krzywemu Oku” osoba związana z Lotosem. - Wtedy pod koniec 2021 roku nastąpi wyrównanie, będziemy mieć 10 zmian, a na początku 2022 możemy wyjść na prowadzenie powołując 11 prezesa.

Energa nie zamierza jednak oddać pola bez walki. Wg nieoficjalnych informacji - każda zmiana w Lotosie ma spotkać się ze stanowczą odpowiedzią energetyków.

- Jeżeli Lotos złoży taki postulat i dzięki niemu dokona roszad na fotelu prezesa, my również będziemy wnioskować o to samo. Ale podwójnie! - zdradza wysoko postawiony pracownik Energi S.A.

biura w samym centrum Gdyni

SQUARE



fot. Krzysia Brzozowska



Szymon Romanowski, właściciel Galerii Triada,
wraz z Grażyną Romanowską



Marta Julia Piórko, malarka,
Tomasz Mueller, redaktor naczelny kwartalnika Artysta i Sztuka



Szymon Romanowski, właściciel Galerii Triada



Jarosław Jaśnikowski, artysta malarz

WYSTAWA JAROSŁAWA JAŚNIKOWSKIEGO W TRIADZIE

W październiku w gdańskiej Galerii Triada odbyła się pierwsza indywidualna wystawa Jarosława Jaśnikowskiego, polskiego artysty malarza pochodzącego z Legnicy. Jaśnikowski jest dziś najbardziej znanym twórcą surrealizmu i polskiego steampunku w malarstwie, czyli swoistej odmiany fantastyki naukowej czerpiącej z estetyki i inżynierii maszyn parowych epoki wiktoriańskiej. Wernisaz wystawy odwiedzili wspaniali goście, w tym Tomasz Mueller, redaktor naczelny kwartalnika Artysta i Sztuka, czy Wojciech Derek ze stołecznej Galerii Sztuki Współczesnej Foksal 17.



Dominika i Sławomir Rybkowie, kolekcjonerzy sztuki



Wojciech Derek z Galerii Sztuki Współczesnej Foksal 17, wraz z małżonką



Jarosław Jaśnikowski, artysta malarz;
Szymon Romanowski, właściciel Galerii Triada



Wojciech Derek z Galerii Sztuki Współczesnej Foksal 17,
wraz z małżonką;
Jarosław Jaśnikowski, artysta malarz;
Radosław Jaśnikowski, właściciel Wydawnictwa "Lux Artis"

fot. Fokus Art Kuba Dąbrowski



Jakub Friedenberger, organizator konferencji, właściciel Lifeguard Gdynia;



działek kmrdr hab. Bartłomiej Pączek, prof AMW



Monika Borek, wiceprezesa Stowarzyszenia Morska Baza Szkoleniowa Mechelinki;
Robert Fredrych, Gecko Head Gear Polska; Bartosz Cieślinski, co-founder Jit Team;
Mariusz Bessman, co-founder Jit Team; Zdzisław Jaroni, dyrektor PUK PEKO;
Sebastian Borek, wiceprezes Stowarzyszenia Morska Baza Szkoleniowa Mechelinki;
Maciej Niedostatkiwicz, prezes Stowarzyszenia Morska Baza Szkoleniowa Mechelinki



dr Tomasz Zalewski, prezes WOPR Województwa Zachodniopomorskiego

KONFERENCJA ON DUTY 2020

Tegorocznej – trzeciej już! – edycji Konferencji On Duty poświęconej ratownictwu wodnemu towarzyszyła wyjątkowa gala wręczenia podziękowań. Wyróżnione zostały osoby i podmioty wspierające projekt Rescue Eco Patrol na wodach Zatoki Puckiej. Organizatorzy uhonorowali także przedstawicieli podmiotów wprowadzających najlepsze innowacje dla bezpieczeństwa. Do rąk wyróżnionych trafiły nagrody Kordyertowy Kompas ufundowane przez Stowarzyszenie Studiów i Analiz Bezpieczeństwa.



Michał Pyka, vice prezes AED MAX



Jakub Friedenberger, organizator konferencji, właściciel Lifeguard Gdynia;
Michał Przysiecki, radny gminy Kosakowo;
Sebastian Borek, vice-prezes Morskiej Bazy Szkoleniowej Mechelinki



Sławomir Woźniak, ratownik wodny szczecińskiego WOPR;
Urszula Wieczorek, właścicielka
Agencji Promocji Sportu i managerka MS Group;
Tomasz Szulc, prezes oddziału powiatowego WOPR w Białogardzie



Urszula Wieczorek, właścicielka Agencji Promocji
Sportu i managerka MS Group;
Filip Orłowski, właściciel Ratownictwo wodne Filip Orłowski



Krzysztof Podniewski, radca prawny i wspólnik Podniewski i Wspólnicy;
Joanna Czapka, managing partner w Partners International



Michał Stankiewicz, prezes zarządu MS Group;
Joanna Czapka, managing partner w Partners International



Agnieszka Leszczyńska-Mieczkowska, właścicielka Galerii Art in Architecture;
Michał Stankiewicz, prezes zarządu MS Group



Filip Wiencek, sales and partnership manager w Warsaw Concierge Group;
Katarzyna Mazurek, kierowniczka ds. sprzedaży i marketingu
w Warsaw Concierge Group



Marcin Wojciechowski, członek zarządu i główny architekt
Grupy Inwestycyjnej Hossa SA;
Marzena Krychowska, architektka i projektantka w K&L Smart Design



Robert Grisdale, dyrektor w British International School Gdańsk;
Artur Warszawski, doradca ds. nieruchomości w Partners International



Krzysztof Podniewski, radca prawny i wspólnik Podniewski i Wspólnicy;
Maciej Dobrzyński, konsul honorowy Królestwa Hiszpanii;
Izabela Disterheft, kierowniczka oddziału Partners International w Trójmieście;
Joanna Czapka, managing director w Partners International

THE BRIDGE

W październiku odbył się wernisaż wystawy pt. „The Bridge” zorganizowanej przez agencję nieruchomości Partners International. Celem wydarzenia była nie tylko promocja lokalnych artystów, lecz także zwiększenie świadomości na temat tego, jak wiele sztuka i architektura mogą zyskać dzięki sobie. Wydarzenie odbyło się w prywatnej rezydencji z portfolio Partners International, a kuratorami wystawy były galeria Art in Architecture oraz Akademia Sztuk Pięknych w Gdańsku.



Magdalena Watkowska, starsza doradczyni ds. nieruchomości
w trójmiejskim oddziale Partners International Trójmiasto,
wraz z Klientami



doradcy Partners International i goście



Dagmara Rozkwitalska, project manager w Stoczni Cesarskiej;
Gerard Schuurman, project director w Stoczni Cesarskiej



Mariusz Zawadzki i Patrycja Pawlak-Riahi, właściciele Restauracji Vinegre



Bernardo Madeira, doradca ds. nieruchomości w Partners International;
Joanna Czapka, managing director w Partners International;
Agnieszka Piontek, doradca ds. nieruchomości w Partners International;
Iwona i Mateusz Kądzickowie



zespół Partners International



Joanna Czapka, managing director w Partners International;
Ewelina Szindler, właścicielka studia OhiPhoto;
Urszula Gala, właścicielka Trattoria la Cantina;
Anna Pstrągowska - właścicielka Concept Anna Pstrągowska



Ewelina Szindler, właścicielka studia OhiPhoto;
Urszula Gala, właścicielka Trattoria la Cantina;



Małgorzata Drygiel, kierowniczka biura
Partners International w Trójmieście

ZNAJDZIE NAS W PRESTIŻOWYCH MEJSCACH!

KAWIARNIE

Culcinaria Unam, Gdańsk, ul. Hemara 1; **Unam Marina**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **Marmolada Chleb i Kawa**, Gdańsk, ul. Słomskiego 5 (osiedle Garnizon); **Mount Blanc**, Gdańsk, **Galeria Bałtycka**, **Costa Coffee**, ul. Słowackiego 19; **Sztuka Wyboru**, Gdańsk, ul. Słowackiego 19; **Rosse Rosse**, Gdynia, ul. Świętojańska 45 (Bałtyk Plaza); **Costa Coffee**, Gdynia, Centrum Riviera; **Costa Coffee**, Sopot, Krzywy Domek; **Mount Blanc**, Gdynia, Centrum Riviera; **C Corner Cafe**, ul. Świętojańska 78A; **Costa Coffee**, Gdynia, CH Kif, Ogrynetka, Gdynia, ul. 3 Maja 27; **Cucio Babka**, Gdynia, al. Piłsudskiego 30; **Alt Cafe**, Gdynia, ul. Legionów 112/71 (Altus); **Cafe Resto**, Sopot, Hotel Rezydent; **Mount Blanc**, Sopot, Centrum Haffnera; **Cafe Faber**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; **Pizakola ciekoty**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **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 Kawiarz**, Gdynia, ul. Nowidza 9; **Strefa Inspiracji**, Gdynia, City Meble; **MB Design**, Gdynia, City Meble; **MB Design**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Galla Collezio**, Gdynia, City Meble; **Sergo**, Gdynia, City Meble; **WIC Home**, Gdynia, City Meble; **This is Wood**, Gdynia, City Meble; **Milo Home**, Gdynia, City Meble; **Orzech Meble**, Gdynia, City Meble; **Kaan Meble**, Gdynia, City Meble; **Corso Italia**, Gdynia, City Meble; **Italmoble**, Gdynia, City Meble; **Mandalin**, Gdynia, City Meble; **Primavera Furniture**, Gdynia, City Meble; **Rad-Pol**, Gdynia, City Meble; **Meble Matkowski**, Gdynia, City Meble; **Garden Space**, Gdynia, City Meble; **Livingroom**, Gdynia, City Meble; **Columbus Caffee**, Gdynia, Forum Gdynia; **Etno Cafe**, Gdynia, Forum Gdynia; **Bacio di Caffee**, Sopot, ul. Grunwaldzka 46; **Zaprawa**, Sopot, ul. Północnej 19; **Ziarenko**, Sopot, ul. Tadeusza Kościuszki 12; **Park Cafe**, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 96/98; **Lavenda Cafe & Galeria**, Gdynia, ul. Starowiejska 11; **Milo Home**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Taranko**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Witek Home**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Kawiarz Tłok**, Gdynia, ul. Józefa Wybickiego 3;

RESTAURACJE/PUBY/KLUBY

True, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Rysz**, Gdańsk, ul. Stary Pymek Oliwki 2; **Jak się mieszka**, Gdańsk, ul. Opata Jakuba Rybińskiego 24; **Stary Manek**, Gdańsk, ul. Słowackiego 3; **Mami Sushi**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 5; **Wozownia**, Gdańsk, ul. Grodowa 6; **Pimwira Rajców**, Gdańsk, ul. Długi Targ 44; **Zafishowani**, Gdańsk, ul. Tatarska 6; **Officina**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 415 (Argon); **Grass**, Gdańsk, ul. Szeroka 12/122; **Mottawa**, Gdańsk, ul. Starościana 21/1; **Tekstylia**, Gdańsk, ul. Szeroka 11; **AIDL inspired by design**, ul. Partyzantów 6; **Majolika**, Gdańsk, ul. Jana Ułchagana 23; **Machina**, Gdańsk, ul. Chlebicka 13/16; **Fishmarket**, Gdańsk, Targ Rybny 6; **Fellini**, Gdańsk, Targ Rybny 6; **Correze**, Gdańsk, ul. Starościana 27/27; **Hard Rock Cafe**, Gdańsk, ul. Długi Targ 34/38; **Goldwasser**, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22; **Lao Thai**, Gdańsk, Targ Rybny 11; **Wojciech** od Mottawy; **Sempre**, Gdańsk, Targ Rybny 11; **Wojciech** od Mottawy; **Sushi 777**, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 22; **Mito Sushi**, Gdańsk, ul. Szeroka 50; **La Cucina**, Gdańsk, ul. Szeroka 86; **Patio Espanol**, Gdańsk, ul. Tandeta 1; **Restauracja Filharmonia**, Gdańskul, Oliwianka 1; **Restauracja Ritz**, Gdańsk, ul. Szafarnia 6; **Restauracja Szafarnia 10**, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; **Iskazywa Sushi**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11; **KOKU Sushi**, Gdańsk, (Olivia Business Centre), ul. Grunwaldzka 472; **Lula**, Gdańsk, ul. Cyprina Kamila Nowidza 4 (Garnizon); **Ping Pong**, Gdańsk, ul. Słowackiego 62 (Garnizon); **Elksir**, Gdańsk, ul. Hemera 1 (Garnizon); **Lobster**, Gdańsk, Olivia Business Centre; **Tawerna**, Gdańsk, ul. Powornicza 19/20; **Mon Balzac**, Gdańsk, ul. Płwna 36/39; **Browm**, Gdańsk, ul. Szafarnia 9; **Gabriel Bowkie**, Gdańsk, ul. Długie Pobrzeże 11; **Mono Kitchen**, Gdańsk, ul. Młota 28/30; **Płwna 47**, Gdańsk, ul. Płwna 47; **Big Apple**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 578; **Restauracja Magia**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Bistro Szwarc**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241; **Expendidos**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 243; **Milo Mi**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245; **Punkt**, Gdynia, ul. Władysława IV 49; **Moje Miasto**, Gdynia, Skwer Kosciuszki 15; **Głuchy Teatr**, Gdynia, ul. Świętojańska 52; **Fedde Bistrot**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Cosmo Ristorante**, Gdynia, CH Kif; **Del Mar**, Gdynia, **Plaza Mięsa Śródmieście**; **Hashi Sushi**, Gdynia, ul. Przebendowskiego 38; **Chiwa Mondo** (restauracja i kawiarnia), Gdynia, InfoBox; **Barracuda**, Gdynia, Bulwar Nadmorski 10; **Brower Port**, Gdynia, Bulwar Nadmorski; **Vinagre 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. Abraham 40; **Ogniem i Piecem**, Gdynia, ul. Świętojańska 87; **Makia i Kawa**, Gdynia, ul. Świętojańska 65; **AleBrowar**, Gdynia, ul. Starowiejska 40B; **Biały Kłok**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Mondo di Vinagre**, Gdynia, ul. Polska 1; **Pietrusek Kawa i Woda**, Gdynia, ul. Antoniego Abraham 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 Abraham 80/86; **Jakubiak w Sopocie**, ul. Wybickiego 48; **Nowy Świat**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63/2; **Pelican**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Thai Thai**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Błętny Pudel**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **U Kuchary**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 60; **Ristorante bota**, Sopot, ul. Grunwaldzka 111; **Morskie 9**; **Pizzeria Sempre**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 49; **White Marin**, Sopot, ul. Woska Polskiego 1; **Browar Miejski**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 35;

Cruzo, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 36; **Avocado**, Sopot, Plac Zdrowia 1; **Tapas de Rucola**, Sopot, ul. Generala Józefa Pułaskiego 15; **Pick&Roll Club**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3/5; **Pak Choi**, Sopot, ul. Morska 4; **Pieprz**, Sopot, ul. Haffnera 7; **Smak Morza**, Sopot, Al. Franciszka Mamuski 2; **Restauracja Amici**, Sopot, ul. Jana Kazimierza 2; **Restauracja Petit Paris**, Sopot, ul. Grunwaldzka 12/16; **Restauracja Pinokio**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 45; **Sushi77**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 53 (Krzywy Domek); **Bulaj**, Sopot, ul. Fikosa; **Amici**, Sopot, ul. Fikosa; **Villes**, Sopot, Al. Niepodległości 737; **Aquella**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35 (Hotel Villa Aqua); **Fidel**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **Hashi Sushi**, Sopot, Dworzec Sopot; **Whiskey on the Rock**, Dworzec Sopot; **Bagazownia**, Dworzec Sopot; **Seaford Station Restaurant, Bar & Kif**, Dworzec Sopot; **Secretariat**, Ihder Sopot; **Polskie Smaki**, Sheraton Sopot; **Wave**, Sheraton Sopot; **Tu Można Marzyć**, Gdańsk, ul. Opata Jakuba Rybińskiego 25; **Mosze Ramen**, Gdańsk, ul. Oborników Wybrzeża 17/4; **Falowiec**, Gdańsk, ul. Oborników Wybrzeża 2; **Pobite Gany**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 21; **Tako**, Gdańsk, ul. Słowackiego 13/15; **Przepis na**, Gdańsk, ul. Jaskłowa Dolina 132/5; **Meat Shack BBQ**, Gdańsk, ul. Ludwika Waryńskiego 26/27; **Papierowka**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Canis Restaurant**, Gdańsk, ul. Ogarna 27/28; **Guga Sweet & Spicy**, Gdańsk, ul. Starościana 22/23; **La Pampa Steakhouse**, Gdańsk, ul. Szeroka 32/35; **Gvara**, Gdańsk, ul. Chlebicka 48/51; **Fino**, Gdańsk, ul. Grzaska 1; **T-bone Steak House**, Gdańsk, ul. Długi Targ 22; **Long Street 52**, Gdańsk, ul. Długa 52/53; **Restauracja Sapore**, Gdańsk, ul. Tłoka 27/28; **Kozłowa Złota Brama**, Gdańsk, ul. Długa 81/83; **Niesztuka Restaurant&Bar**, Gdańsk, ul. Mariacka 2/3; **Neighbour's Kitchen**, Gdańsk, ul. Szafarnia 11/112; **Chleb i Wino**, Gdańsk, ul. Stągiewna 17; **Słony Spichlerz**, Gdańsk, ul. Chmielna 10; **Wolowina Bistro**, Gdańsk, ul. Zabi Kruk 16; **Stacja Food Hall**, Gdańsk, Galeria Metropolia; **Menya Musashi**, Gdańsk, Forum Gdynia; **4 Pietro bistro & restaurant**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 82; **Kif Atelier**, Gdańsk, ul. Aleja Franciszka Mamuski 2; **Pub Charlie**, Sopot, ul. Jana Jerzego Haffnera 59; **Pelikan**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63; **Satwala Bistrot**, Sopot, ul. Generala Józefa Bema 6; **Prosty Temat**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 60; **Moshi Moshi Sushi**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 63/1; **Chianti Grill Bar**, Sopot, Generala Kazimierza Pułaskiego 90/1; **Medusa Bar**, Sopot, ul. Plac Zdrowia 1 (Dom Zdrowia); **Szkłama**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 25; **3 Siostry**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 6; **BOTO**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 54B; **La Mareja**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 38/20; **Pierogarnia Jarek Pierogowski**, Sopot, ul. Bohaterów Monte Cassino 11; **No 5 Beer bar & coffeehouse**, Sopot, ul. Haffnera 8; **Starlet**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Prosto**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Dolce Vita**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Goddling Sopot**, ul. Smolna 21; **Symfonia Smaków**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **GARD Taste Scandinavian**, Gdynia, ul. Wąsingtona 19; **Trafik Jedzenie i Przyjaciele**, Gdynia, ul. Skwer Kosciuszki 10; **Tokyo Sushi**, Gdynia, ul. Mściwoja 9; **Obeza 86**, Gdynia, ul. Starowiejska 30; **Neon**, Gdynia, ul. Antoniego Abraham 39; **F.Mingia**, Gdynia, Bulwar Nadmorski im. Feliksa Nowowiejskiego; **Ducha66**, Gdynia, ul. Świętego Ducha 66; **POP in**, Gdynia, ul. Antoniego Abraham 64

SALONY FRYZJERSKIE I KOSMETYCZNE

Atelier Brozowski, Gdańsk, Podwale Staromiejskie 109/112B; **Quiris**, Gdańsk, ul. Galczyńskiego 12; **Club Fryzjerski Alternative**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 471; **Jacques Andre**, Gdańsk, ul. Elzbietarska 9/10; **Salon Fryzjersko - Kosmetyczny Excellent**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5A; **Salon Fryzjerska Artystycznego Degowis**, Gdańsk, ul. Heweliusza 31; **Rocciaoli**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Rocciaoli**, Gdańsk, Olivia Business Centre; **Prime Club Fryzjerski**, Gdańsk, ul. Rajska 1/5; **Permanent Makeup Płecz**, Gdynia, ul. Świętojańska 43/15; **Make up Your Mind**, Gdynia, ul. Bema 5/1; **PSSW Mat-Spot**, Gdynia, ul. Orłowska 86; **Instytut Piękna Dolce Vita**, Gdynia, Skwer Kosciuszki 18; **Iwona Donarska - Permanent Make Up**, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43(okol 27); **Branski Salon**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/14 (Nowe Otłowo); **Salon Fryzjerski Studio F**, Gdynia, ul. Świętojańska 43/19; **Salon Sopot**, Sopot, Al. Niepodległości 775; **Sopocki styl beauty expert**, Sopot, ul. Boh. Monte Cassino 46; **Salon urody Drausal**, Sopot, ul. Niepodległości 739/1; **Włoski Salon Fryzur**, Sopot, Al. Niepodległości 648/1; **Haibair**, Sopot, Sopot; **Falla**, Gdańsk, ul. Hynka 65; **Instytut Urody POR FAVOR**, Gdańsk, ul. Mariana Hemara 15/12; **Easy Barbers**, Gdańsk, ul. Mikosza Białoszyjskiego 10; **Szpari Klak**, Gdańsk, ul. Majura Hubala 19; **Secret Avenue**, Gdańsk, ul. Partyzantów 3; **Baltica Beauty**, Gdańsk, ul. Partyzantów 8; **Lorenzo Coletti**, Gdańsk, ul. Trzy Lipy 4/2; **Barber Shop**, Gdańsk, ul. Garmarska 7/8/9; **QUIRIS House of Hair&Beauty**, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 15; **Studio SBR**, Gdańsk, ul. Garszewski 17; **Expert K&M**, Gdańsk, Forum Gdynia; **Royals Hair & Body**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 52; **Lovethair & BarberShop**, Gdańsk, ul. Franciszka Mamuski 9/16; **Body Shape Garden**, Sopot, ul. Jana Jerzego Haffnera 6 (Krzywy Domek); **Beauty Box**, Sopot, ul. Słobieskiego 2/1; **ReNew Institute**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Mathias Hair Design**, Gdynia, ul. Antoniego Abraham 74; **Yasumi**, Gdynia, ul. Łużycka 1B; **Abacusson Instytut Urody**, Gdynia, ul. Wielkopolska 168 / ul. Olgierda 45;

SPA&WELLNES

Five Senses, Gdańsk, ul. Nowidza 4; **Thao Thai**, Gdańsk, ul. Szeroka 86/87; **Deo Hamen Instytut-Medica Day Spa**, Gdańsk, ul. Kapłana 30; **Instytut SPA w Hotelu Dzierżewski**, Gdańsk, ul. Bytowska 4; **Bali Spa**, Gdańsk, ul. Szeroka 42/43; **Nadobne**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 457; **Quadrille Spa**, Gdynia, ul. Folwarczna 2; **Instytut Gienies**, Gdynia, ul. Elsmjonda 2; **Vanity Day Spa**, Gdynia, ul. I Armii WP 26/11; **Day Spa Vita**, Gdynia, ul. Abraham 11/110; **OXO Spa**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Maya 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; **Aqua Spa Sopot**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 3/5; **Body & Mind Clinic**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 413; **Diamond Clinic**, Gdańsk, ul. Jana Heweliusza 22; **Spa Hotel Hanza**, Gdańsk, ul. Tatarska 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**, ul. Kartuska 31/2; **Kłonek Makeup Room**, Gdynia, ul. Jaskłowa Dolina 5/2; **Kashmir Spa**, Gdańsk, ul. Ławendowe Wzgórze 16

MEDYCYNĄ ESTETYCZNĄ I KOSMETOLOGIA

Skinlab, Gdańsk, ul. Hemara 2; **Dr Kondej**, Gdańsk, ul. Oborników Wybrzeża 7; **Perfect Medicine**, Gdańsk, ul. Kobrzeńska 63; **Clinica Dermatologica**, Gdańsk, ul. Marii Skłodowskiej-Curie 3; **Clinica Dobosz**, Gdańsk, ul. Partyzantów 14; **Instytut Kosmetykologii Babian**, Gdańsk, ul. Hynka; **Klinika Zdzisław**, Gdańsk, ul. Piękna H&Bmed, Gdańsk, ul. Jaskłowa Dolina 8; **Gdańska Klinika Urody**, Gdańsk, ul. Starościana 2/2; **Klinika Górszewska**, Gdynia, Al. Legionów 11/22; **Lassal Medical Clinic**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 90/9; **Veoli Clinic**, Gdynia, ul. Świętojańska 43; **Hevena Beauty**, Gdynia, ul. I Armii WP 8/5; **Beauty Medicine**, Gdynia, ul. Wincenckiego Pola 27; **Prodem**, Gdynia, ul. Świętojańska 135/2; **Klinika Estetyki**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/11; **Centrum Medyczne Nowe Orłowo**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 245/8 Nowe Orłowo; **Allura Institute**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/7 Nowe Orłowo; **Care Medica** by **Karolina Sozanska**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/6 Nowe Orłowo; **Klinika Orłowo**, Al. Zwycięstwa 241/11 Nowe Orłowo; **Klinika Urody Medidem**, Gdynia, ul. Abraham 36; **Instytut Urody Agata Partylka**, Gdynia, ul. Strzelców 1/4; **Sopocka Fabryka Urody**, Sopot, ul. Smolna 10; **Derm-All**, Sopot, ul. Armii Krajowej 116/5; **Medissima**, Sopot, ul. Armii Krajowej 72/3; **MedSpa by dr Kobylńska**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 14/7; **Mam, Gdańsk**, Albatros Towers, Al. Rzeczypospolitej 4; **Sztorm Tattoo Studio**, Gdańsk, ul. Cyprina Kamila Nowidza 13/16; **Instytut Medycyny Estetycznej Butowska**, Gdańsk, ul. Chmielna 71/73; **Klinika Urody Sopot**, ul. Generala Władysława Adamsa 3/19; **Iwona Donarska - Permanent Make Up Academy**, Gdynia, ul. Starowiejska 41/43; **Wound Medicine**, Gdynia, ul. Generala Józefa Bema 16/2; **Medycyna Estetyczna Dr Marcini Nowak**, Gdańsk, ul. Jana Kilińskiego 1/70

HOTELE

Number One, Gdańsk, ul. Jagłana 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. Tatarska 6; **Królewski**, Gdańsk, ul. Oliwianka 1; **Amber Tower**, Gdańsk, ul. Szafarnia 10; **Holland House**, Gdańsk, ul. Długi Targ 33/34; **Grand Cru**, Gdańsk, ul. Ryerska 11/12; **Hotel Sadova**, Gdańsk, ul. Łąkowa 60; **Hotel Almond**, Gdańsk, ul. Toruńska 12; **Hotel Kuracjany**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 255; **Hotel Nadmorski**, Gdynia, ul. Elsmjonda 2; **Courtyard by Marriott**, Gdynia, ul. Jerzego Wąsingtona 19; **Hotel Villa Baltica**, Sopot, ul. Emilii Plater 1; **Hotel Rezydent**, Sopot, Pl. Konstytucji 3 Maja; **Sheraton Sopot**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **Sofitel Grand Sopot**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 12/14; **Villa Antonia**, Sopot, ul. Obr. Westerplatte 35; **A. Mala Anglia**, Sopot, ul. Grunwaldzka 94; **Dworek Adami**, ul. Powstańców Warszawy 80; **Hotel Sopot**, Sopot, ul. Haffnera 88; **Villa Senzato**, Sopot, ul. Grunwaldzka 48; **Hotel Haffner**, Sopot, ul. Haffnera 59; **Villa Aqua**, Sopot, ul. Zamkowa Góra 35; **Hampton by Hilton**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 22/22; **Hilton**, Gdańsk, ul. Targ Rybny 1; **Mercurie**, Gdańsk, Staro Miasto, Gdańsk, ul. Heweliusza 22; **IBB Hotel**, Gdańsk, ul. Długi Targ 14/16; **Holiday Inn**, Gdańsk, ul. Chmielna 1; **Hotel Redisson**, Gdańsk, ul. Chmielna 10/25; **Sopot Marriott Resort & Spa**, Sopot, ul. Bitwy Pod Płocznami 59; **My Story Sopot Apartments**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 53A; **Hotel Bayjorn**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 7; **Hotel Opera**, Sopot, ul. Stanisława Moniuszki 10; **Hotel Wila Lubiz**, Gdynia, ul. Orłowska 43; **Willu Wincet**, Gdynia, ul. Wincenckiego Pola 33

KLUBY FITNESS

Zdrofit, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 256 (Kif); **Zdrofit**, Gdynia, ul. Kazmierza Górskiego 2; **Calypso**, Sopot, Al. Niepodległości 697/701 (Sopot); **Sheraton Fitness**, Sopot, ul. Powstańców Warszawy 10; **CrossFit Trójmiasto**, Sopot, 3 Maja 69C; **Zdrofit**, Sopot, ul. Dworcowa 7; **Akademia Światowego Człowieka**, Gdańsk, ul. Kaprów 3a/16; **Aquastacja**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 411; **Zdrofit**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 42; **Calypso**, Sopot, ul. Niepodległości 697/701;

SALONY SAMOCHODOWE

BMW Zdunek, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; **Bawaria Motors**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 195; **Audi Centrum**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 44; **Renau Zdunek**, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 43/45; **Mercedes-Benz**, Gdańsk, ul. Miałki Szlak 44/45; **Opel Serwis Haller**, Gdańsk, ul. Odysseusa 20; **Subaru Zdzisław**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 256; **A. British Automotive**, Gdańsk, ul. Abraham 5; **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. Druskiennika 1; **Auto Mobil**, Gdynia, ul. Wielkopolska 241; **Volvo Drywa**, Gdynia, ul. Parkowa 2; **Mercedes BMG Goworowski**, Gdynia, Łużycka 9; **Ford Edge Car**, Gdynia, ul. Owiana 31; **Audi Centrum Gdynia**, ul. Łużycka 3A; **Volkswagen Plichta**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 42; **Peugeot JD Kulę**, Gdynia, ul. Chwaszczyńska 128; **Honda**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 162; **Porsche Centrum Sopot**, Sopot, Al. Niepodległości 956; **Porsche Approved**, Sopot, Al. Niepodległości 948; **KMJ Zdunek**, Gdańsk, ul. Grunwaldzka 295; **Hyundai Margo**, Gdynia, ul. Al. Grunwaldzka 250; **Hyundai Margo**, Gdynia, ul.

Morska 511; **RCP Exhausts**, Gdańsk, ul. Kartuska 447; **Skoda Plichta**, Gdańsk, ul. Lubowidzka 42; **Zdunek K.M.J.**, Gdynia, ul. Wielkopolska 250; **Autoryzowany serwis Seata Auto Miras**, Gdańsk, ul. Zawodników 2

KLINIKI I GABINY LEKARSKIE

Nord Clinic, Gdańsk, ul. Nowidza 30/2; **Polmed**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 82; **Perfect Smile Clinic**, Gdańsk, ul. Konopnickiej 10; **Invicta**, Gdańsk, ul. Rajską 10 (Madison); **Vivadental**, Gdańsk, Al. Zwycięstwa 48; **Impladent**, Gdańsk, ul. Kartuska 31/2; **DentaClinic**, Gdańsk, ul. Beniewskiego 1/2; **Victoria Clinic**, Gdańsk, ul. Jaskłowa Dolina 5/7; **Krypsin Dent**, Gdańsk, ul. Partyzantów 9; **Nawrocki Clinic**, Gdańsk, ul. Czarny Dwór 10/34; **Prodent**, Gdańsk, ul. Rajską 10; **Medyczna Gdynia**, Gdynia, ul. Władysława IV 59; **Reha Prestige**, Gdynia, ul. Kielecka 10; **Clinica Del Mare**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/1; **Medico Dent**, Gdynia, ul. Powstania Styczniowego 23; **Stomatolog Lidia Siatkowska**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/7; **Marcin Rudnik Dermatolog**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/3; **Sanus Dentis**, Gdynia, ul. Hryniewickiego 6 C/12; **OrtoDent**, Gdynia, ul. Strzybowska 26; **Mawiedent**, Gdynia, ul. Strzelców 11B/4; **Ardent Beauty&Care Dentistry**, Sopot, ul. Jagiełły 42; **Den Arte**, Sopot, ul. Armii Krajowej 122; **Identical**, Sopot, ul. 1 Maja 5; **Fandent**, Gdańsk, ul. Juliusza Słowackiego 71/2; **Infiniti Centrum**, Gdańsk, ul. Szczeszeńska 9; **1DayClinic**, **Pl Szpital Jednego Dnia**, Gdańsk, ul. Zabi Kruk 10; **Bilkop** - laserowa korekcja wzroku, Sopot, ul. Jana Jerzego Haffnera 6; **As Dent**, Sopot, ul. Polna 44; **Dental Clinic**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 237/6; **Cadent**, Gdynia, ul. Parkowa 6/1E

SKLEPY I BUTIKI

City Meble, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 211; **Electronic Point**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 234; **Max Mara**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Marella**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Time Trend**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **TUI Centrum Podróży**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Trussardi**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Patrizia Artyon**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Patrizia Artyon**, Gdynia, ul. Aleja Zwycięstwa 256; **Jack Wolfskin**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Denon**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Rosenthal**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Marc Opolo**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Betty Barclay**, Gdańsk, Galeria Bałtycka; **Lumam**, Gdańsk, Al. Grunwaldzka 414; **Elements**, Gdańsk, ul. Przywidzka 4; **Moma Studio**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 211; **Novelle**, Gdańsk, ul. Aleja Grunwaldzka 211; **Hever**, Salon Snu, Gdańsk, ul. Przywidzka 7; **IKA-Kolor**, Gdańsk, ul. Al. Grunwaldzka 211; **Galeria Rubio**, Gdańsk, ul. Słomskiego 5 lok.66; **OOE Eyewear Concept Store**, Gdańsk, ul. Szeroka 15/17; **Perfumeria Galilii**, Gdańsk, ul. Szeroka 15/17; **Silk Epoque**, Gdynia, ul. Orłowska 53A; **DaSea People**, Gdynia, ul. Abraham 29; **Studio Dago**, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); **Spermen**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 256; **Pracownia AGD**, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); **NAP**, Gdynia, ul. Legionów 112 (Altus); **Hymnos Beds**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 239; **Flader Art**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 241/18 (Nowe Orłowo); **Seni i Zdrowie**, Gdynia, ul. Al. Zwycięstwa 256; **Living Story**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 235/2 (Nowe Orłowo); **Butik Baldinini**, Gdynia, ul. Armii Krajowej 28; **Butik New Classic**, Gdynia, ul. Świętojańska 44; **Butik MarcCain**, Gdynia, ul. Świętojańska 44; **Butik Men Classic&Sport**, Gdynia, ul. Świętojańska 33; **Men Boutique**, Gdynia, ul. Armii Krajowej 9; **Optical Christel**, Gdynia, CH Kif; **Optical Christel**, Gdynia, Al. Zwycięstwa 256; **Sportfornia**, Gdynia CH Kif; **Patrizia Pede**, Gdynia, CH Kif; **Lidia Kalita**, Gdynia, CH Kif; **Marella**, Gdynia, CH Kif; **Betty Barclay**, Gdynia, CH Kif; **Max Mara**, Gdynia, CH Kif; **Hoxeline**, Gdynia, CH Kif; **MM Fashion**, Gdynia, CH Kif; **La Mania**, Gdynia, CH Kif; **Liu Jo**, Gdynia, CH Kif; **Magnific**, Gdynia, CH Kif; **Marciano Guess**, Gdynia, CH Kif; **Deni Cler Milano**, Gdynia, CH Kif; **KOKAI**, Gdynia, CH Kif; **Tu Trussardi**, Gdynia, CH Kif; **Henry Lloyd**, Gdynia, CH Kif; **Bizuu**, Gdynia, CH Kif; **N.Nagel**, Gdynia, CH Kif; **Apia**, Gdynia, CH Kif; **Swarowski**, Gdynia CH Kif; **Guess**, Gdynia, Centrum

GRAVIS



NOWECZESNE BIURA NA WYNAJEM W CENTRUM WRZESZCZA

Green Hills
INVESTMENT

ul. Wołoska 16
02-675 Warszawa
+48 22 506 58 55
+48 538 209 800
biuro@ghigroup.pl
www.ghigroup.pl

www.gravis-office.pl

MONTE CASSINO 27

DOBRY KURS NA PRZYSZŁOŚĆ

NOWE APARTAMENTY
PRZY MONTE CASSINO W SOPOCIE

Najlepsza lokalizacja

Elastyczne rozkłady mieszkań już od 25mkw

Atrakcyjne lokale usługowe

Idealna nieruchomość inwestycyjna

Tylko 300 m do mołu i plaży

ZAINWESTUJ NAD MORZEM



SPRZEDAŻ PROWADZI


PREMIUM
REAL
ESTATE
AGENCY
**partners
international**

Aleksandra Rzodkiewicz
a.rzodkiewicz@partnersinternational.pl
partnersinternational.pl/inwestycje/monte-cassino-27

ZADZWOŃ
790 399 079