

# Express

## BIZNESU

WESZLIŚMY NA  
GRZAŚKI TEREN

JEST LEPIEJ NIŻ WSZYSCY  
PRZYPUSZCZALI

TRZEBA ODDAĆ  
PAŁECZKĘ MŁODSZYM

MARCIN  
POPIELARZ

NAGRODĄ SĄ MIĘDZYLUDZKIE RELACJE









# Wynajmij luksusowy jacht na Mazurach

**Rezerwacja  
i sprzedaż czarterów:**

+48 505 700 731 | [info@flowczarter.pl](mailto:info@flowczarter.pl)

**Port:**

Ekomarina Sunport  
Stare Sady 4 BK, 11-730 Mikołajki

**[flowczarter.pl](http://flowczarter.pl)**



EQE

# DLA CIEBIE. DLA TWOICH ZMYŚŁÓW. W PEŁNI ELEKTRYCZNY EQE.

Wjedź w nową erę mobilności z elektrycznym EQE. Z zasięgiem aż do 670km i pakietem korzyści: atrakcyjny Leasing 102,9%\*, najnowszy Wallbox Mercedes-Benz w cenie auta oraz usługa ładowania Mercedes Me Charge.

Zapraszamy do salonów Mercedes-Benz BMG Goworowski



EQE 350+: łączne zużycie energii: 15,6 kWh/100 km; emisja CO<sub>2</sub> 0 g/km

\*Promocyjny Leasing w Mercedes-Benz Leasing Polska sp. z o.o., przeznaczony dla firm. Prezentowany koszt procentowy umowy 102,9% uzyskiwany jest przy następujących parametrach kalkulacji: okres umowy 24 miesiące, wpłata wstępna 25% ceny pojazdu, wartość końcowa 19%, stała stopa oprocentowania. Powyższe wyliczenie jest przykładowe i nie stanowi oferty w rozumieniu Kodeksu Cywilnego. Zawarcie umowy oraz jej warunki uzależnione są od wyniku oceny sytuacji finansowej Klienta oraz jego zdolności do zaciągania i regulowania zobowiązań. Zapytaj Doradców Handlowych w Autoryzowanym Salonie Mercedes-Benz o więcej szczegółów nt. produktu finansowego i dostępności pojazdów w ramach akcji promocyjnej.



### Zapraszam do lektury

Po rozmowie z Marcinem Popielarzem, szefem kuchni w Białym Króliku, byłem głody. Dosłownie. To jak mistrz, niewątpliwie nim jest, opowiadał o gotowaniu pobudziło wyobraźnię. Od tego był już tylko krok, aby kubki smakowe zaczęły pracować z większą intensywnością. Mam nadzieję, że po lekturze rozmowy z moim imiennikiem i Państwo zapragną spróbować czegoś smacznego. Zresztą kulinarnych rozmów w Express Biznesie jest kilka. Między innymi z Maliką, która świętuje dziesięciolecie restauracji w Gdyni. Jak sama przynajmniej jest to trochę gorzki jubileusz, bo w mieście z morza i marzeń dzieje się coraz mniej, a to nie przyciąga klientów do lokalu. Optymizmem nie napawa także komentarz ekonomiczny profesora Jerzego Hausnera, który był wicepremierem wygłosił na otwarciu Forum Przedsiębiorstw w Gdyni. Na szczęście są i lepsze wiadomości. Okazuje się, że mimo pandemii oraz wojny na Ukrainie jest lepiej niż można było się spodziewać w hotelarstwie. Mówi o tym Krystyna Hartenberger-Pater, dyrektor marketingu i sprzedaży Radisson Blu Hotel, Sopot. Michał Targowski raczej nie trzeba nikomu przedstawiać. Przez prawie pół wieku kierował gdańskim ogrodem zoologicznym. Po 44 latach pracy, w tym dużą część jako dyrektor, odchodzi na emeryturę. Zdradza nam m.in. co było dla niego najtrudniejsze w podjęciu decyzji i który z podwładnych w zoo na jego widok pluje. Przed nami w najbliższych dniach dwa ciekawe wydarzenia. Jedno z nich na stałe wpisało się do kalendarza wielu z nas: Open'er Festiwal w Gdyni. Mikołaj Ziółkowski jego twórca podzielił się kilkoma ciekawymi przemyśleniami na temat kultowej już imprezy. Drugie wydarzenie, to otwarcie Food Hall Montowania w Gdańsku. Ponad 20 restauracji w jednym miejscu. Zaczęłam od jedzenia i kończę tym samym. Nie pozostaje mi nic innego jak życzyć Państwu smacznej lektury.

**Marcin Dybuk**

Redaktor Naczelny  
m.dybuk@expressy.pl

### Od wesela do pogrzebu

Maciej Gajos w ósmej minucie doliczonego czasu gry w meczu Lechii Gdańska z Legią Warszawa, strzelił nietuzinkowego gola. Piłkarz zauważył, że bramkarz rywala jest daleko nad przedpołu i huknął z własnej połowy. Przelobował Kacpra Tobiasza i gdańscy zawodnicy mogli się cieszyć z wygranej nad świeżo upieczonym wicemistrzem kraju. Złoto w tym sezonie przypadło po raz pierwszy w historii Rakowowi Częstochowa. Niestety, dla Lechii to była ostatnia bramka strzelona na własnym, jednym z najpiękniejszych w Polsce, stadionie. Przynajmniej przez rok, oby nie dłużej, gdańszczanie będą grać w pierwszej lidze.


### Łatwo wrócić nie będzie

Choć powrót do ekstraklasy dla klubu, który boryka się z dużymi problemami organizacyjnymi - ogólnie ujmując - wcale łatwy nie będzie. Wiedzą dobrze o tym kibice w Gdyni, gdzie Arka od kilku sezonów w barażach kończy walkę o powrót do najwyższej klasy rozgrywek. Zastużony klub z grodu nad Motławą w ekstraklasie grał przez ostatnie 15 lat. Widziałem na stadionie, kiedy po przegranym meczu z Zagłębiem było wiadomo, że Lechię czeka degradacja, płaczących młodych kibiców. Trudno było im zrozumieć jak ich ukochana drużyna mogła spaść, tym bardziej, że sezon rozpoczęła w europejskich pucharach. Zaczęło się od dobrej zabawy na weselu, a skończyło pogrzebem. Tych, którzy nie rozumieją tego co się wydarzyło w ciągu kilku ostatnich miesięcy w Lechii jest więcej.

### Czy miasto mogło zrobić więcej?

Mnie dziwi fakt, że miasto Gdańsk, które jest jednym z największych sponsorów klubu nie interweniowało, kiedy co chwilę w mediach pojawiały się informacje o problemach w spółce. Wiem, ktoś powie, że to prywatne przedsiębiorstwo, które ma właściciela i zarząd i do nich należy kierowanie firmą. Prawda, tylko w interesie miasta było zrobić wszystko lub przynajmniej jak najwięcej, aby nie dopuścić do degradacji klubu. Bo ta jest sporym problemem dla Gdańska. Nie jednym. Miasto przekazując część środków na sponsoring liczy na dobrą promocję. Klub grający w europejskich pucharach, najlepiej dobrze, wywiązuje się z zobowiązań. Przykładem, który mogliśmy śledzić w minionym sezonie piłkarskim była postawa Lecha Poznań, który dotarł do ćwierćfinałów Ligi Europy. Nie znam ekwiwalentu reklamowego drużyny z Wielkopolski, ale na pewno liczona jest w milionach złotych. Klub, który gra w pierwszej lidze o pucharach może zapomnieć, zainteresowanie tymi rozgrywkami też jest dużo niższe, nawet od tych w ekstraklasie, tak więc ekwiwalent reklamowy jest dużo mniejszy. A Polsat Arena świecąca jeszcze większymi pustkami niż podczas meczów ekstraklasy? No, ale to już inna historia. Lechii Gdańsk, zresztą tak samo Arce Gdynia, życzę jak najszybszego powrotu do ekstraklasy.



 /ExpressBiznesu

 /Express\_Biznesu

# W TYM NUMERZE

NAGRODĄ SĄ MIĘDZYLUZDZKIE RELACJE ROZMOWA MIESIĄCA Z MARCINEM POPIELARZEM	8
KRÓTKIE INFO - 12 ARTYKUŁÓW BIZNES	12
WESZLIŚMY NA GRZĄSKI TEREN BIZNES	16
BALTICON ROZWIJA SIĘ W PORCIE GDAŃSK BIZNES	19
POTRZEBNI SĄ NAM LUDZIE O MOCNYM KRĘGOSŁUPIE BIZNES	20
EDUKACJA MŁODZIEŻY BIZNES	22
NIESAMOWITE 150 LAT GDAŃSKICH TRAMWAJÓW ROZMOWA Z MACIEJEM LISICKIM	24
POSTAWIŁEM NA TO, CZEGO BRAKOWAŁO BIZNES	28
ZAJRZAŁ W GŁĘBIĘ BAŁTYKU BIZNES	34
NIE BOIMY SIĘ RYZYKA BIZNES	36
CELEM JEST DOSTARCZANIE NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI PRODUKTU BIZNES	38
OK BOOMERS! OD VUCA DO BANI FELIETON - DOROTA SOBIENIECKA-KAŃSKA	41
JEST LEPIEJ NIŻ WSZYSCY PRZYPUSZCZALI TEMAT MIESIĄCA	42
ZASKOCZYĆ SMACZNIE GOŚCI TEMAT MIESIĄCA	45
DZIESIĘĆ LAT RESTAURACJI MALIKA TEMAT MIESIĄCA	48
TURYŚCI ZAGRANICZNI WRACAJĄ POWOLI TEMAT MIESIĄCA	50
JACHT ZAMIAST HOTELU CZAS WOLNY	52
SEA RANGER DLA TURYSTÓW I FANÓW ŻEGLARSTWA CZAS WOLNY	54



## PARTNERZY EXPRESSU BIZNESU:



NASZ MAGAZYN MONITOROWANY JEST PRZEZ  
INSTYTUT MONITOROWANIA MEDIÓW:







- 56** KIEDYŚ ŁODZIE PODWODNE, TERAZ PODNIEBNE JEDZENIE  
CZAS WOLNY
- 59** PARK, KTÓRY PRZYCIĄGA TURYSTÓW I FILMOWCÓW  
CZAS WOLNY
- 62** CZAS JAKO BENEFIT - CHWILOWA MODA, CZY TREND NA LATA?  
PORADNIK - JOANNA KAMIŃSKA
- 64** PRACUJĄC Z POKOLENIAMI Y I Z  
FELIETON - JOLANTA SZYDŁOWSKA
- 65** KRAJOWY SYSTEM E-FAKTUR CZYM JEST, OD KIEDY I DLA KOGO OBOWIĄZKOWY  
FELIETON PRAWNIK - RYSZARD STOPA
- 66** XII EDYCJA CHARYTATYWNEGO BALU Z SERCEM ZA NAMI  
LIFESTYLE
- 68** KRÓTKO W TEMACIE  
LIFESTYLE
- 70** KAŻDE POKOLENIE MA PRAWO DO WŁASNEJ MUZYKI  
LIFESTYLE
- 72** MICHAŁ TARGOWSKI: TRZEBA ODDAĆ PAŁECZKĘ MŁODSZYM  
LIFESTYLE
- 75** BIZNES ZAKWIŁ W GŁOWIE. DOSŁOWNIE!  
PODRÓŻE
- 78** NIERUCHOMOŚCI W BUŁGARII - POLACY MOGĄ BEZ PRZESZKÓD KUPOWAĆ  
NIERUCHOMOŚCI
- 79** BUŁGARIA, ZAPACH RÓŻ I MORZA CZARNEGO  
PODRÓŻE
- 80** SAMORZĄDOWCY PISZĄ DO PREMIERA RP  
SAMORZĄD
- 81** TYSIĄCE TURYSTÓW W BŁOTNIKU  
SAMORZĄD
- 82** UBO RECEPTĄ NA WZMOCNIENIE DEMOKRACJI  
SAMORZĄD
- 84** PARK KASZUBSKI OTWARTY DLA MIESZKAŃCÓW PO REWITALIZACJI  
SAMORZĄD
- 86** SZEROKA DYSKUSJA POMORSKICH SEKRETARZY  
SAMORZĄD
- 87** MAŻ JUSTYNY KOWALCZYK ZGINĄŁ W ALPACH  
POŻEGNANIE

## REDAKCJA

**PREZES**  
PR MEDIA GROUP SP. Z O.O.  
Piotr Ruszewski

**WYDAWCA:**  
PR MEDIA GROUP Sp. z o.o.,  
Aleja Zwycięstwa 24,  
80-219 Gdańsk,  
tel. 58 736 16 92  
redakcja@expressy.pl,  
www.expressbiznesu.pl  
ISSN 2080-5179



**REDAKTOR NACZELNY**  
Marcin Dybuk  
m.dybuk@expressy.pl

**SEKRETARZ**  
**DS. ADMINISTRACYJNYCH:**  
Magdalena Chmielewska  
tel. 796 600 155  
m.chmielewska@expressy.pl

**SKŁAD I ŁAMANIE**  
Michał Szymerowski  
Ryszard Fedorowicz

**DZIENNIKARZE**  
Przemysław Schenk  
Krzysztof Witecki  
Dawid Majakowski  
Patrik Gochniewski  
Witt Miller  
Tomasz Podsiadły  
Remigiusz Kamiński  
Maja Dybuk

**FELIETONIŚCI:**  
Jolanta Szydłowska  
Aldona Dybuk  
Joanna Kamińska  
Tomasz Limon  
Ryszard Stopa

**MARKETING/REKLAMA/PR:**  
Rafał Laskowski  
(dyrektor handlowy)  
r.laskowski@expressy.pl  
tel. 791 980 155  
Joanna Symeryak  
(dyrektor ds. marketingu i reklamy)  
j.symeryak@expressy.pl  
tel. 796 100 155  
Danuta Bieszke  
(doradca ds. reklamy)  
d.bieszke@expressy.pl  
tel. 660 731 138



## NAGRODĄ SĄ MIĘDZYŁUDZKIE RELACJE

**Marcin Popielarz, wspólnie z żoną Martyną postanowili założyć fundację, której główną ideą jest szkolenie nowych mistrzów. Chcemy wysłać kucharzy na zagraniczne staże do miejsc z gwiazdkami Michelin – zdradza twórca restauracji Biały Królik. Szef kuchni w rozmowie z Marcinem Dybukiem opowiada także o tym, kiedy przestał być furiatem, co ceni w pracy innych ludzi, jak trafił do kuchni, a także czym jest dla niego miłość i jak się wabią dwa jego buldożki francuskie.**



**Czym jest dla Ciebie miłość?**

To jest najsilniejsze uczucie, jakie w nas funkcjonuje. Czując to do drugiej osoby, tworzymy piękne rzeczy. Uczucie ma także odniesienie do rzeczy niematerialnych, na przykład gastronomii. Rozpoznam czy ktoś gotuje z miłością, czy jest tylko dobrym rzemieślnikiem. Dlatego miłość jest najważniejszym uczuciem.

**Jak miłość przejawia się w Twojej kuchni?**

Przez zaangażowanie. Muszę jednak przyznać, że mam dużo łatwiej, bo wszystkie koncepty, które tworzymy, prowadzę z żoną, którą kocham. Warto jednak dodać w tym miejscu, że gotowanie to świadczenie usługi, a ja kocham zadowalać gości.

**Kocham to pojemne słowo. Gotowanie, zadowalanie gości, a jak to wygląda w życiu prywatnym?**

Żona jest najważniejsza w moim życiu. Za każdym facetem osiągniętym sukces stoi mądra i rozważna kobieta. Tak jest w moim przypadku. Nie brakuje mi wad, jestem m.in. narwany, a Martyna potrafi zbalansować te negatywne cechy. Pomaga mi we wielu aspektach. Jest kalkulacyjną osobą i kilka razy zastanowi się przed podjęciem decyzji. Odwrotnie jest ze mną, jestem porywczy. Przeciwności się przyciągają i tworzy się wielka miłość.

**To rodzinne spotkania biznesowe muszą być burzliwe.**

Staramy się ich unikać. W przypadku jakiegokolwiek polemiki lepiej, żeby nie było przy tym postronnych osób. Jeśli mamy coś ważnego do omówienia z najbliższymi współpracownikami, zamykamy się z nimi i opracowujemy cele. Uważam, że trzeba mieć obrany wspólny kierunek. Czasami droga jest wyboista, ale jeśli się kocha i są dobre intencje, to często jesteśmy gotowi na ustępstwa. Dzięki temu osiągamy nasze efekty.

**W kuchni jesteś mistrzem i osobą, która nadaje ton. Czy w tej przestrzeni też jest miejsce na kompromis?**

Zdarza się (śmiech). Cenię sobie opinie ludzi, z którymi gotuję. Jeśli goście mają doświadczyć smaków, które pozostaną im w pamięci, niezbędna jest wymiana zdań. Lepiej, aby to wszystko wydarzyło się w kuchni. Nie pozjadałem wszystkich rozumów. Cenię uwagi załogi, ludzi którzy często przy mnie uczyli się zawodu. Niekiedy ich percepcja smaku jest lepsza od mojej. Ponadto ludzie z którymi pracuję, tak jak ja, chcą dobrze. Co nie zmienia faktu, że samemu trzeba wiedzieć, czego się chce, aby nie być jak chorągiewka na wietrze.

**Twoje ego wtedy nie cierpi?**

Nie, choć muszę przyznać, że mam duże ego. Jednak przez lata nauczyłem się słuchać i ustępować. Otwierając Białego Królika w 2015 roku nie słuchałem innych. Z biegiem czasu wzięłem sobie do serca powiedzenie „tylko krowa nie zmienia poglądów”. Dlatego teraz chętnie wsłuchuję się w opinie innych.

**Kiedy pierwszy raz trafiłeś do kuchni?**

Do profesjonalnej kuchni trafiłem w 2005 roku. To było miejsce człowieka, którego obecnie zatrudniam w Sulęcynie, gdzie jest szefem kuchni.

**Czyli Twój poprzedni szef jest obecnie Twoim pracownikiem?**

Tak. To on zaraził mnie pasją do gotowania.

**Czytałem w jednym z wywiadów, że gotować się nauczyłeś od babci i mamy. To jak jest w rzeczywistości?**

Trochę walczę z opinią, że od dziecka marzyłem, żeby zostać kucharzem. Tak nie było. Pochodzę z małej wsi. Od początku myślałem tylko o tym, aby zostać piłkarzem. Kiedy jednak doszedłem do ściany, na której było napisane, że to się nie uda, zacząłem szukać innego zajęcia. Przyznam, że na siłę. Mama powiedziała, że muszę mieć zawód i zasugerowała zostanie kelnerem lub kucharzem. Wybrałem coś pomiędzy, zostałem technikiem organizacji. Uczyłem się tam z przeświadczeniem, że nie chcę pracować w tym zawodzie. Kiedy trafiłem na pierwsze praktyki do Łukasza „Bigosa” Miecznikowskiego, zobaczyłem, że dobrze się bawiąc, będąc w dobrym towarzystwie, robiąc kreatywne rzeczy, można się realizować. Wtedy złapałem bakcyła, który towarzyszy mi do dzisiaj (śmiech).

**Ile jest w Tobie artysty, a ile rzemieślnika?**

To musi być wypośrodkowane, a i to jest zależne od sytuacji. Kiedy mamy, przykładowo w tym sezonie do zrealizowania 65 wesel we wszystkich obiektach, to trzeba być dobrym rzemieślnikiem (ale z duszą artysty). Natomiast jeśli w piękną sobotę przychodzi do Białego Królika w Gdyni 35 osób, które chcą być zafascynowane daniami, fajnie być artystą. Są też dni, kiedy robię piękną kolację, tak jak ta, która była inspirowana Panem Kleksem. Przygotowałem osiem dań, które musiały pobudzić zmysły gości. Ale i w tym przypadku artysta musiał współpracować z rzemieślnikiem. Niekiedy w tej pracy zapomina się o jednej rzeczy. To wszystko może pięknie wyglądać, ale muszą temu towarzyszyć podstawy kulinarne. Nie da się pominąć tego etapu i celować od razu w szczyty. Ponadto przy tym wszystkim trzeba pamiętać, że pieniądze nie spadają z nieba. Małe talerze, to jedno, druga część biznesu stanowią imprezy masowe oraz okazyjne. Ja lubię robić rodzinne imprezy okolicznościowe.

**Ile czasu zajmuje przygotowanie kolacji Pana Kleksa?**

Rozpocząłem pracę półtora tygodnia wcześniej, od małych rzeczy np. jadalnych świeczek zrobionych z lubczyku. Z bezpośrednimi przygotowaniem wystartowałem trzy dni przed, bo wszystko musi być świeże. To jest fajna zabawa. Takie wydarzenia generują zyski, choć wyznaję zasadę, że nie organizuję takich kolacji, aby zarobić. Robię to nawet taniej, niż gdybyśmy zamówili danie z menu restauracji. To nic odkrywczego – również i nasi goście borykają się z szalejącą inflacją. Przygotowując specjalną kolację nie musi ona kosztować 600 złotych, a może 195. Od kreatywności kucharza zależy na jakim poziomie estetycznym i kulinarnym będzie.

**Na ile osób była przygotowana kolacja Pana Kleksa?**

95 osób i osiem dań. Przy przygotowaniach pracowało siedmiu kucharzy i 12 kelnerów.

**Jakie były wrażenia po?**

Super (śmiech). We wrześniu planujemy Pana Kleksa w kosmosie.



### Jakim jesteś szefem?

Na pewno wymagającym i trochę furiatem, ale zdaję sobie z tego sprawę. Jestem dla pracowników kolegą, ale wiedzą, że nie przekracza się pewnych granic. Istotne jest jedzenie i komfort gości, którzy do nas przychodzą. Jeśli to zostanie zachwiane, to nie znajdą we mnie dobrego kolegi. Ludzie na kuchni pracują ze mną po kilka lat i wspinali się po szczeblach w hierarchii. Każdy z nich jest na swoim miejscu, a ja im ufam. Wolę wyszlifować mojego człowieka i popracować z nim, aby miał podobny styl myślenia. Nie biorę ludzi z zewnątrz. Przez osiem lat działania restauracji Biały Królik „wychowałem” 14 szefów kuchni.

### To dużo, czy mało?

Dużo. Tutaj nabrali doświadczenia i poszli w świat. Przenieśli się w inne miejsca, gdzie zostali szefami kuchni i odnoszą sukcesy. Cieszę się, że mogłem ich czegoś nauczyć. Śledzę ich poczynania i widzę, że korzystają z moich receptur. To mi sprawia radość. Dana osoba zapracowała sobie na to, żeby wziąć ze sobą te przepisy i wykorzystywać je w „swojej” kuchni.

Powiedziałeś w jednym z wywiadów, że szef kuchni często naprawia to, z czym nie poradzili sobie rodzice. Rozwiń proszę tę myśl.

Nigdy nie doszedłbym do tych wniosków, gdybym tego nie przeżył. Byłem wychowywany z dwoma starszymi braćmi. Rodzice byli w pracy, musieli na nas zarabiać. Wychowywaliśmy się w skupisku rodzinnym, z kuzynami. Takie wychowanie obarczone jest błędami, które ujawniają się m.in. w pracy zawodowej. Szef kuchni często jest nazywany drugim ojcem. Wyłapuje wychowawcze uchybienia i je koryguje. Słabsze jednostki mobilizuje i sprawia, żeby poczuły się pewnie. Trzeba znaleźć mocne strony oraz potrafić ich dowartościować. Trzeba wywołać impuls, który sprawi, że stanie się lepszą jednostką. Miałem już takie przypadki. Na niektórych działa krzyk, na innych nacisk, ale nie można tego odbierać źle. Spędzamy ze sobą dużo czasu w ciągu dnia, w ciągu tygodnia, w ciągu miesiąca. Jeśli zwrócę komuś uwagę na coś pięć razy dziennie, to nauczy się danej rzeczy w miesiąc. Miałem pracowników z Ukrainy, których nauczyliśmy mówić po Polsku w pół roku.

**Jednym z elementów Waszej pracy jest też zaufanie.**

To jest fundament. Nie można go kupić. Jeśli kucharz dochodzi do danego stanowiska, to zasługuje na wysokie wynagrodzenie. Nie lubię oczekiwać finansowych od nowych osób. Chcę z kimś przepracować dwa - trzy miesiące, zbudować relację, zobaczyć na co go stać. Jeśli pokaże, że jest wartościową osobą, która zna się na pracy, to wtedy rozmawiamy o konkretach.

### Co musi pokazać?

Przede wszystkim zaangażowanie. Uważam, że Biały Królik to specyficzne miejsce. Stawiam na ludzi młodych, którzy chcą wspiąć się po szczeblach kariery. To nie jest miejsce dla tych, którzy chcą zbudować CV w pół roku. Tutaj pracują ludzie, którzy mają konkretny cel, a to widać w oczach.

### Rozpoznajesz w danym kucharzu pasję?

Tak. Podczas niedawnego wyjazdu do Belgii spotkałem kucharza z pasją, który widząc nowe rzeczy zadawał wiele pytań. Cenię sobie ludzi, którzy pytają.

### Co cenisz w życiu poza kuchnią?

Nauczyłem się korzystać z wolnego czasu. Kiedyś objawem mojego pracoholizmu było, to że wstydziłem się wziąć wolne. Uważałem się za nadczłowieka. Dzisiaj potrafię już wygospodarować dwa dni wolnego i nie wstydzę się tego.

### Jak się tego nauczyłeś?

Wracamy do początku rozmowy - żona wyjaśniła mi, że nie mogę tak pracować. Miałem w sobie mechanizm kontroli nad wszystkim, a to doprowadzało mnie do szaleństwa. Musiałem o wszystkim wiedzieć. Martyna mnie nauczyła, że nie można kontrolować wszystkiego i że trzeba zaufać ludziom. Przez to zdobyłem w założeniu inny wymiar szacunku.

### Jaki największy komplement usłyszałeś?

Lubię, jak ktoś mówi, że się nie wywyższam. Lubię pracować jak inni. To pokazuje, że sodówka nie uderzyła mi do głowy. Zresztą uważam, że nie ma jeszcze powodu, aby tak się stało, choć nasze restauracje osiągnęły sukces. Jesteśmy rozpoznawalni w Polsce, a nawet w Europie.

### Mówisz, że nie osiągnąłeś wielkiego sukcesu, ale nagród, które otrzymałeś jest wiele. Zapytam jednak przekornie, który sukces jest dla Ciebie najcenniejszy?

Brałem udział w wielu konkursach i wracałem z nagrodami, co oczywiście cieszy, ale największym sukcesem jest to, że ktoś odchodząc darzy mnie szacunkiem, zadzwoni w urodziny, święta, pochwali się osiągnięciami. Niektórzy moi współpracownicy są szefami kuchni w zagranicznych restauracjach. Przez dwa lata pracowałem w Anglii. Po kilku latach, kiedy już pracowałem w Polsce, zadzwonił do mnie były szef i powiedział, że jest dumny z tego co osiągnąłem. To był dla mnie ogromny komplement. Dlatego najbardziej cenię takie właśnie międzyludzkie relacje - to najcenniejsza nagroda jaką otrzymuję za moją pracę.

### Postanowiliście z żoną jeszcze bardziej podzielić się Waszym sukcesem.

Mamy wielu świetnych kucharzy, którzy zdobyli doświadczenie za granicą. Przykładem jest m.in.: Wojciech Modest Amaro, czy Paweł Dołżonek. Wracając do Polski, byli uzna-



nymi szefami kuchni. W latach 2010-2013 mieliśmy rozkwit, zaczęły powstawać fajne restauracje w zabytkowych lokalizacjach. Nagle rzeczy, które wcześniej nie dawały pieniędzy, zaczęły przynosić zyski. Jedną z profesji, która na tym zyskała, był szef kuchni. W 2013 roku, w ostatniej fali wyjazdów, udałem się po naukę za granicą. Wróciłem dwa lata później i też zacząłem dzielić się wiedzą. Od mojego wyjazdu minęło dziesięć lat. W tej chwili już mało kto wyjeżdża uczyć się za granicą. Mam wrażenie, że zbliżamy się do ściany, a osoby rozpoczynające pracę w Polsce wolniej się uczą. Te spostrzeżenia spowodowały u Marty i u mnie refleksję. Zadaliśmy sobie pytanie co możemy zrobić dla tych wszystkich ludzi pracujących w polskiej gastronomii. Zaczęliśmy od własnych kucharzy, których wysyłaliśmy do innych restauracji np. z dwoma gwiazdami Michelin. Okazało się, że dobrze sobie radzili. To był impuls do założenia naszej fundacji. Jesteśmy fundatorami, dogrywamy całość, ale każdy może się do nas przyłączyć. Główną ideą jest szkolenie nowych mistrzów. Chcemy wysyłać kucharzy na zagraniczne staże do miejsc z gwiazdkami Michelin. Fundacja opłaci lot w obie strony oraz mieszkanie na okres stażu. Potem są dwie opcje. Taka osoba może tam zostać, jeśli dostanie zatrudnienie albo wraca do Polski bogatsza o zdobytą wiedzę. Mamy wielu utalentowanych ludzi, którzy potrzebują szerszego horyzontu kulinarnego, z którym zetkną się za granicą. Sam tego doświadczyłem.

#### **Dużo uwagi poświęcasz kuchni regionalnej. Skąd takie zamiłowanie?**

Pracując w Sheratonie, znalazłem na jednej ze stron rządowych spis produktów regionalnych wraz z recepturami. To była kopalnia wiedzy. Do dzisiaj zresztą funkcjonuje. To pozytywnie wpływa na kreatywnych kucharzy, którzy dzięki tym przepisom wpadali na wiele ciekawych pomysłów. Jest mnóstwo rzeczy, którymi można się zainspirować. Mnie od początku przygody z gastronomią nie inspirowały np. włoskie składniki, tylko regionalne.

#### **W którym kierunku zmierza Marcin Popielarz?**

Obecnie ważną jest rozważa we wszystkim, co robię. Zatrudniamy wiele osób i z wiekiem uczę się rozważać w podejmowaniu biznesowych decyzji. Zawsze zmierzam w kierunku zadowolenia gościa, ale i pracownika. Tworzymy spójną grupę hotelową dla świadomych gości.

#### **Jaki to jest świadomy gość?**

To gość, który tak jak my przykładą uwagę do tego co je, interesuje się miejscem, w którym przebywa. My z żoną nie potrafimy działać bez określonej misji. Nie chcemy prowadzić zwykłego hotelu, a takie miejsce, które wywołuje pozytywne emocje, rodzi się miłość o którą mnie pytałeś na początku. Szukamy gości, którzy czują i myślą podobnie jak my.

#### **Czy jest jakieś pytanie, którego nikt Ci nie zadał, a chciałbyś, żeby padło?**

Jak nazywają się dwa nasze buldożki francuskie.

#### **To jak się nazywają?**

Stefan i August (śmiech).

## MARCIN POPIELARZ

urodził się w 1989 roku w Nowym Dworze Gdańskim. Wykształcenie zdobył w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku. Mimo młodego wieku ma bogate doświadczenie zawodowe ukształtowane m.in. w restauracjach hoteli: Hilton Gdańsk (Mercato) oraz Sheraton Sopot (Wave Restaurant), w londyńskiej Social Eating House, a następnie w Oslo w Kolonihagen Frogner i słynnej restauracji Maaemo. W styczniu 2015 roku otworzył w Gdyni restaurację Biały Królik, z którą związany jest do dziś jako Chef Patron. Restauracja mieści się w Pałacu Quadrille, nietuzinkowym miejscu inspirowanym powieścią „Alicja w Krainie Czarów”. Ciężka praca Marcina zaowocowała m.in. czterokrotnym wyróżnieniem przewodnika kulinarnego Gault & Millau (aktualnie 3 czapki), nagrodą Szefa Kuchni Polski Północnej oraz dwiema nominacjami do Szefa Roku. Kolejny sukces to konkurs San Pellegrino Young Chef 2018, w którym Marcin mierzył się z 20 innymi młodymi szefami z całego świata i dostał się do pierwszej trójki jako jedyny przedstawiciel Europy. W 2019 roku został jednym z jurorów tego konkursu. W tym samym roku Marcin otworzył drugi wyjątkowy obiekt: kompleks apartamentowy Leśny Dwór w Sulęcynie oraz przynależącą do niego restaurację Biłki Trus, gdzie kuchnię cechuje przede wszystkim kaszubska prostota i przywiązanie do tradycji. Marcin znany jest z zamiłowania do kuchni polskiej oraz regionalnej opartej o produkty oraz receptury z Kaszub, Kociewia i Żuław.



Rozmawiał Marcin Dybuk

# BIZNES

## DRUTEX OBRONIŁ PRESTIŻOWY TYTUŁ

Bytowska firma ponownie otrzymała od Forbesa wyróżnienie najlepszego pracodawcy w kategorii „Budownictwo”.

Przedsiębiorstwo zarejestrowane w Bytowie zanotowało kolejne wyróżnienie, które trafiło do pokaźnej już kolekcji nagród, do których należą m.in.: Złoty Laur Klienta, Plus X Award, Ambasador Polskiej Gospodarki, Filar Polskiej Gospodarki. - Ponowne zwycięstwo w tak prestiżowym rankingu, to nie tylko ogromny powód do satysfakcji, ale także zobowiązanie do utrzymywania najwyższych standardów w zakresie troski o pracowników i tworzenia dla nich optymalnych warunków do pracy i rozwoju. Mamy wspaniały zespół, który reprezentuje ponad 100 zawodów – komentuje Leszek Gierszewski, założyciel i prezes Drutexu. Całe zestawienie zostało przygotowane przed Forbes we współpracy z firmą Statista.

## ROSZADY W BRANŻY FITNESS

**Firma Benefit Systems dokonała zakupu kilku klubów sieci Saturn Fitness, w tym znajdującego się w Gdyni.**

Ta transakcja jest kontynuacją procesu koncentracji w branży fitness, ponieważ wcześniej to samo przedsiębiorstwo nabyło Calypso Fitness i Total Fitness. Sama wartość tego

posunięcia wynosi niecałe 28 mln. zł. Może jeszcze wzrosnąć ta kwota w przypadku osiągnięcia przychodów przez Saturn Fitness Group, które są zawarte w umowie. Benefit Systems po dokonaniu tych ostatnich transakcji powiększył liczbę własnych placówek fitness do 192, rozmieszczonych po całym kraju.



## ANWIL PLANUJE INWESTYCJĘ W GDAŃSKU

**Spółka z Grupy Orlen planuje na terenie gdańskiego portu budowę morską terminala przeładunkowego.**

W założeniu zdolność przeładunkowa obiektu ma oscylować wokół 300 tys. ton rocznie. Inwestycja jest związana z rozbudową mocy produkcyjnych

Anwilu obejmujących wytwarzanie nawozów. Na obecnym etapie procesu zakupowego spółka oczekuje ofert w dwóch wariantach - w zakresie budowy terminalu realizującego funkcje importowe oraz eksportowe. Planowanie zakończenia inwestycji trzeci kwartał 2026 roku.

## GDAŃSK POLSKĄ CENTRALĄ MOL

Firma ma w planach przeprowadzenie rebrandingu 100 stacji do końca lata. Pierwsze stacje paliw w Trójmieście w barwach MOL zostaną otwarte w wakacje.

Węgierska spółka wzmacnianie marki w Polsce rozpoczyna od zmiany krajowej siedziby, która pozostaje w Gdańsku, a zostanie ulokowana we Wrzeszczu. Warto przypomnieć, że pod koniec zeszłego roku PKN Orlen zawarł z MOL umowę sprzedaży na rzecz węgierskiego kon-

cernu 100% udziałów w Lotos Paliwa, spółce zarządzającej stacjami paliw. W Trójmieście logo nabywcy będzie widnieć na 14 stacjach oraz kilku w okolicznych miastach. Ponadto węgierska firma planuje wspierać jako sponsor lokalne inicjatywy kulturowe oraz sportowe.



## SPOTKANIE PRZEDSIĘBIORCÓW Z ATRAKCJAMI

Dyskusje, zwiedzanie zakładu produkcyjnego – tak wyglądało spotkanie członków Kaszubskiego Związku Pracodawców zorganizowanego razem z firmą Rockfin sp. z o.o.

Hasłem przewodnim tego wydarzenia było „Wspólnie budujemy rynek”. Na początku kierownictwo

jak wygląda proces produkcyjny. Otrzymali też informacje o działaniach promocyjnych, jak zdobywać rynki zagraniczne oraz o działalności marketingowej firmy.

Po zwiedzaniu odbyła się dyskusja na powyższe tematy. Przedsiębiorcy mieli okazję do prezentowania własnych firm i zapewnienia



firmy Rockfin przedstawiło zebrałym prezentację, która poświęcona była działaniom przedsiębiorstwa z Żukowa.

Następnie uczestnicy zostali zaproszeni na zwiedzanie zakładu produkcyjnego. Każdy był wyposażony w kamizelkę oraz kask. W takim rynsztunku mogli zobaczyć,

o chęci współpracy. Takie spotkania przynoszą wiele korzyści, ponieważ członkowie zrzeszeni w Kaszubski Związek Pracodawców mają możliwość nawiązania kontaktów biznesowych i współprac z różnymi firmami na terenie Kaszub i województwa pomorskiego.

## MISTRZOSTWA MŁODYCH ZAWODOWCÓW

Można już rejestrować się na konkurs EuroSkills Gdańsk 2023. To ósma edycja odbywającego się co dwa lata konkursu EuroSkills, największego w Europie wydarzenia związanego z kształceniem zawodowym i doskonaleniem umiejętności.

W konkursie uczestniczą setki młodych profesjonalistów z Europy. Rywalizują o tytuł najlepszego fachowca w wybranej dziedzinie. Konkurencji będzie aż 45. Można powiedzieć, że EuroSkills to olimpiada fachowców. Ceremonia otwarcia odbędzie się na stadionie, na którym będzie parada wszystkich narodowych drużyn. Turniej odbędzie się od 5 do 9 września 2023 r. na terenie stadionu Polsat Plus Arena Gdańsk oraz Amber Expo. EuroSkills Gdańsk 2023 to nie tylko wydarzenie dla uczniów szkół zawodowych i branżowych. Widzowie również będą mogli sprawdzić umiejętności w specjalnej strefie „Try-a-Skill”. Uczestnicy będą mogli zmierzyć się w 45 konkurencjach z wielu dziedzin: branży budowlanej, meblarstwa, chłodnictwa i klimatyzacji. Młodzi profesjonalści zmierzą się również w frezowaniu CNC, cukiernictwie, mechanice samochodowej czy florystyce. Słowem, każdy znajdzie coś dla siebie. Jak szacują organizatorzy do Gdańska przyjedzie ponad 600 zawodników z 32 krajów Europy. Zmagania ocenią będzie 500 ekspertów. ekspertów.

**Anna Kłos**

## SOPOCKA FIRMA Z PRESTIŻOWĄ NAGRODĄ

Grupa Ergo Hestia zanotowała sukces, otrzymując wyróżnienie Lidera ESG podczas Banking & Insurance Forum.

Jak zaznaczyła kapituła nagrody, sopoockie przedsiębiorstwo wspierając środowisko i osób z niepełnosprawnością w aktywizacji zawodowej, czy regularnie redukując emisję CO2, wyróżnia się na tle rynku tworzenia ubezpieczeń. Nagroda Lidera ESG jest kolejnym

wyróżnieniem dla Ergo Hestii w tym zakresie (ESG). Oprócz tego firma w przeszłości zostawała laureatem Srebrnego oraz Zielonego Listka CSR Polityki, a jej inicjatywy co roku trafiają do Raportu „Odpowiedzialny biznes w Polsce” Forum Odpowiedzialnego Biznesu.

## NOWOCZESNE CENTRUM INFORMATYCZNE CK STOS

Centrum Kompetencji STOS powstało na kampusie Politechniki Gdańskiej. Gdańska uczelnia jest investorem projektu

Nowopowstały obiekt ma stać się siedzibą Centrum Informatycznego Trójmiejskiej Akademickiej Sieci Komputerowej. Pracę nad tą skomplikowaną inwestycją rozpoczęły się w czwartym kwartale 2020 roku. W ramach projektu wybudowano nowoczesny obiekt wraz z instalacjami wewnętrznymi, sieciami zewnętrznymi, przeróbkami sieci, a także w ramach opcji zagospodarowanie terenu w postaci parku. Poza potrzebną infrastrukturą specjalistyczną, to w CK STOS zastosowano wszelkie dostępne na rynku systemy bezpieczeństwa, czyli m.in.: monitoringu wizyjnego, system włamania oraz napadu, czy system kontroli dostępu. Nad sprawnością wszystkich składowych sprawuje pieczę specjalny serwer. Obok tradycyjnego bezpieczeństwa zadbało o wsparcie energetyczne obiektu, budując zasilanie generatorowe oraz instalację paliwową, która składa się z dwóch zbiorników podziemnych o pojemności 32 tys. litrów, od których na dach biegną rurociągi stali nierdzewnej karbowanej, giętkie, rozwijane z bębnow, niczym kable elektryczne. Wstawiono też na dach obiektu dwa generatory prądotwórcze, zainstalowane w specjalnych kontenerach. Budynek CK STOS ma powierzchnię 14 tys. m<sup>2</sup> oraz kubaturę 63 tys. m<sup>3</sup>. W kondygnacjach podziemnych znajdują się głównie garaże. Na parterze znajdują się serwerownie, a na wyższych kondygnacjach pomieszczenia biurowe, projektowo-laboratoryjne, studio RTV czy sala konferencyjna. Sama bryła budynku została podzielona na dwie części. Jest przedzielona osią widokową z Góry Szubienicznej na Gmach Główny Politechniki Gdańskiej.

## SUKCES GDYŃSKICH LEKARZY

**Lekarze Szpitala św. Wincentego a Paulo w Gdyni przeprowadzili po raz pierwszy małoinwazyjny zabieg tętniaka łuku aorty.**

Kiedy ok. 50-letni chory trafił na gdyński Oddział Neurologiczny z poważnymi objawami udaru, personel medyczny zdołał ustabilizować jego stan oraz zaczął diagnozowanie mężczyzny. Wykryto, że to tętniak łuku i aorty piersiowej był przyczyną zatoru. Dużą nowością był fakt, że w przypadku tego tętniaka operowano endowaskularnie w standardzie. Wprowadzono specjalny stentgraft (fenestrowany, który był wyposażony w specjalny otwór umożliwiający połączenie z tętnicą podobojczykową), więc rurkę z tworzywa, która ma na celu dociśnięcie powłoki do ściany aorty i uszczelnienie naczynia

### **Zabieg zakończony sukcesem**

Operacja została przeprowadzona w miej-

scowym znieczuleniu oraz przy płytkiej sedacji, czyli procesu obniżenia aktywności mózgu, który przeprowadza się za pomocą środków farmakologicznych. Wykonano zabieg z minimalnego dostępu przez nakłucia tętnic. Wprowadzona technika pozwala na uniknięcie otwarcia klatki piersiowej i konieczności często operacji w krążeniu pozaustrojowym. Dzięki temu utrata krwi oraz późniejsza rehabilitacja są minimalne. Cała skomplikowana procedura była wspierana przed prof. Piotra Kasprzaka (chirurg naczyniowy z Uniwersytetu w Ratyzbonie) oraz dr. Rafała Maciąga (Warszawski Uniwersytet Medyczny). Obaj lekarze mają ogromne doświadczenie w tej dziedzinie. Operacja zakończyła się sukcesem, a sam pacjent powrócił do obowiązków zawodowych już po trzech tygodniach od przeprowadzonego zabiegu.





## „KONDOR” TRAFIŁ W RĘCE PRZEDSIĘBIORCY

**Jak poinformowała Agencja Mienia Wojskowego, okręt podwodny trafił do nowego właściciela, który rozważa uczynienie z niego atrakcji turystycznej**

Okręt „Kondor” został wycofany ze służby w 2017 roku. Pod koniec zeszłego

plany względem zakupu, choć dokładny los jednostki nie jest jeszcze znany. Okręt podwodny „Kondor” miałby w domyśle zostać atrakcją turystyczną, podobnie do ORP Błyskawicy w Gdyni, która co roku cieszy się zainteresowaniem wśród turystów lub ORP Fala



roku została podpisana umowa na jego sprzedaż, a nowym nabywcą została firma SAB Andrzej Syldatk. Obecny właściciel tego okrętu, to firma z Nowej Wsi Lęborskiej, a jej działalność obejmuje sprzedaż hurtową złomu oraz odpadów, ale istnieje duża szansa, że „Kondor” nie zostanie pocięty na tzw. żyłki. Właściciel firmy nie ukrywa, że istnieje już

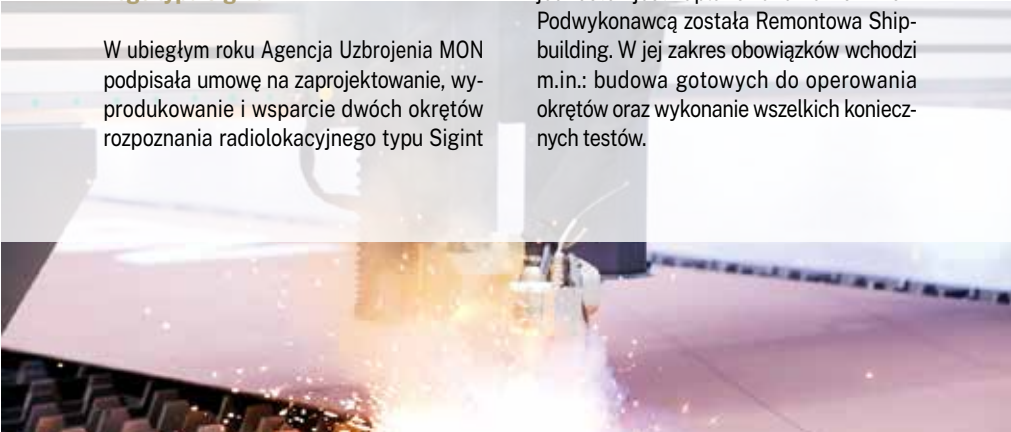
i ORP Władysławowo stojące na lądzie w Kołobrzeskim Skansenie Morskim. Warto wspomnieć, że „Kondor” nie jest pierwszym, takim nietypowym zakupem Andrzeja Syldatka. Jest właścicielem chociażby zabytkowej lokomotywy parowej, ale też prowadzi klub piłkarski Anioły Garczegorze, który gra w IV lidze.

## RUSZYŁA BUDOWA OKRĘTU DELFIN

**Pod koniec kwietnia w Remontowa Shipbuilding nastąpiło uroczyste cięcie blach pod budowę pierwszego z dwóch okrętów rozpoznania radioelektronicznego typu Sigint.**

W ubiegłym roku Agencja Uzbrojenia MON podpisała umowę na zaprojektowanie, wyprodukowanie i wsparcie dwóch okrętów rozpoznania radiolokacyjnego typu Sigint

(Signal Intelligence) w ramach projektu Delfin dla Marynarki Wojennej RP ze szwedzką spółką Saab. Całkowita wartość kontraktu wynosi ok. 620 mln euro. Sama dostawa jednostek jest zaplanowana na 2027 rok. Podwykonawcą została Remontowa Shipbuilding. W jej zakres obowiązków wchodzi m.in.: budowa gotowych do operowania okrętów oraz wykonanie wszelkich koniecznych testów.



## UNIKATOWA PLACÓWKA PRODUKCJI WODORU

**W Elblągu działa już pierwsza naswicie dwukierunkowa instalacja produkowania wodoru w oparciu o ogniwa stałotlenkowe, współpracująca z blokiem biomasowym BB20 elektrociepłowni.**

W 2022 r. wodór stanowił mniej niż 2% zużycia energii w Europie i był wykorzystywany głównie do produkcji produktów chemicznych, takich jak tworzywa sztuczne i nawozy. 96% tego wodoru było produkowane przy użyciu gazu ziemnego, co powodowało znaczne ilości emisji CO<sub>2</sub>. Komisja Europejska postuluje, aby do 2030 roku produkować 10 mln ton wodoru odnawialnego, czyli zielonego. Będzie on używany m.in. do napędzania pojazdów, ogrzewania ale też produkcji paliw syntetycznych. Projekt Centrum Badawczo - Rozwojowego im. Faradaya oraz Instytutu Maszyn Przepływowych PAN, zrealizowany w oparciu o technologię Instytutu Energetyki i z udziałem jego ekspertów, został zlokalizowany w Elblągu na terenie elektrociepłowni należącej do spółki Energa Kogeneracja. Instalacja współpracuje z blokiem biomasowym BB20, produkując zielony wodór. Jej unikalną cechą jest to, że może ona również działać jako ogniwo paliwowe, przetwarzając wodór na prąd elektryczny. Rozwiązanie tego typu może być używane nie tylko do produkcji wodoru, który posłuży np. do napędu samochodów czy autobusów, ale także jako magazyn energii. Chociaż instalacja w Elblągu jest nieduża, jej moc wynosi 10 kW, to samo jej uruchomienie było ważnym kamieniem milowym na drodze rozwoju technologii wodorowych w kraju. Zapotrzebowanie na tego typu instalacje będzie w najbliższych latach rosnąć.

**Anna Kłós**

# WESZLIŚMY NA GRZĄSKI TEREN

Forum Przedsiębiorstw w Gdyni rozpoczęło się, można już chyba powiedzieć tradycyjnie, od wykładu profesora Jerzego Hausnera, który podsumował zawirowania w sytuacji ekonomicznej Polski ostatnich miesięcy. Niestety, obraz zarysowany przez byłego wicepremiera nie wygląda najlepiej i zdaje się, że trudno szukać pozytywnych przesłanek. Prezentujemy obszerne fragmenty wykładu ekonomisty.







- Obecnie obserwujemy ujemną dynamikę produkcji przemysłowej w Polsce. To jest ważny sygnał, ponieważ niezależnie od tego, jaki jest jej udział w wytwarzaniu produktu krajowego, to jest ta gałąź działalności gospodarczej, która nadaje trwale wysoką dynamikę gospodarczą. To, co obecnie obserwujemy od kilku miesięcy, jest ujemną dynamiką na poziomie 5,2%. Więc mamy do czynienia z wyhamowaniem produkcji przemysłowej, szczególnie produkcji przetwórstwa przemysłowego. To jest niewątpliwie negatywny sygnał. [...]

#### KONSUMPCJA TEŻ SPADA

Ważnym sygnałem zmieniającym się przynajmniej na razie, jest spadający popyt konsumpcyjnym, ale nie sądzę, że sytuacja ta utrzyma się w drugiej połowie roku. To przejaw zauważalnych konsekwencji zaostrzenia polityki monetarnej, czyli podniesienia stóp procentowych i konsekwencje relatywnie wysokiej inflacji, której rozkład efektów jest zróżnicowany. Przede wszystkim powoduje on osłabienie siły nabywczej największej grupy konsumentów, czyli ludzi o niskich oraz przeciętnych dochodach. W rezultacie spada popyt konsumpcyjny. Dynamika ujemna jest na poziomie minus 5%. To jest istotna zmiana, bo trzeba pamiętać, że przez wiele lat głównym czynnikiem, który dynamizował polską gospodarkę, była konsumpcja. Jeśli ten motor zostałby trwale osłabiony, to kreuje się pytanie: co mogłoby dać nam tę wzrostową siłę?

#### URUCHOMIONE ZOSTANĄ TRANSFERY

Od razu powiem, że sytuacja, którą obserwujemy w pierwszym kwartale i zapewne częściowo w drugim tego roku, się zmieni. Wkrótce zostaną uruchomione transfery finansowe na poziomie 1,7% PKB (ok. 25 miliardów zł), które trafią do rolników, czy emerytów. Będą także inne działania, które podbiją sprzedaż, więc zaobserwujemy wzrost konsumpcji. Trzeba jednak pamiętać, że to będzie miało konsekwencje, podbije inflację i wydłuży proces dezinflacji.

#### RYNEK PRACY I WYNAGRODZENIA

Nie obserwujemy wzrostu bezrobocia oraz znacznego likwidowania zatrudnienia. Niemniej widać, że słabnie dynamika zatrudnienia, a liczba nowotworzonych miejsc pracy jest mniejsza niż w poprzednich okresach. Jednocześnie widzimy, że część przedsiębiorstw decyduje się na likwidowanie miejsc pracy. To na razie nie rzutuje na rynek. Więc nie występuje groźba wysokiego bezrobocia. [...]

Popatrzmy na dynamikę funduszu płac w przedsiębiorstwach. Aktualnie mamy do czynienia z sytuacją, kiedy wynagrodzenia nominalne przy aktualnej dynamice ok. 13% - mniejsza od inflacji - notują realny spadek. Nie jest on dramatyczny, ale jeśli chodzi o wynagrodzenia, to jest na około dwu, trzy procentowym minusie. Jednocześnie to oznacza wzrost presji płacowej. Trzeba pamiętać, że ona nie ustąpi, dopóki będzie wysoka inflacja. Przedsiębiorstwa, które w ostatnim okresie miały wzrost kosztów wszystkich pozycji (materiałów, usług itd.), odczuwają bardziej wzrost kosztów pracy, ponieważ coraz mniej jest rezerw na cięcie kosztów. W związku z tym presja staje się poważnym problemem.

#### MINIMALNE WYNAGRODZENIE

Byłem jednym z pomysłodawców wprowadzenia w Polsce ustawowego kształtowania minimalnego wynagrodzenia jako porozumienia między pracownikami i pracodawcami. Obecnie

to nie jest wynik dialogu społecznego tylko rezultat arbitralnego założenia przez władze, która nawet nie udaje, że jest dialog w tej sprawie. Problem polega na tym, że minimalne wynagrodzenie, jeśli ta kategoria ma mieć sens, musi być tak skonstruowane, żeby opłacało się pracować przy jednoczesnym zatrudnianiu. To jest prosta kategoria ekonomiczna, ale ma własną logikę. Ta równowaga jest osiągana wtedy, kiedy płaca minimalna jest poniżej 50% płacy przeciętnej. Obecnie rząd zaproponował 60% minimalnego wynagrodzenie w stosunku do przeciętnej. To jest kategoria, w której przestaje się opłacać zatrudniać ludzi o niskich kwalifikacjach. Tam, gdzie trzeba ich zatrudniać np. w usługach publicznych, pojawia się dramatyczna sytuacja, kiedy nie można w wystarczającym stopniu sfinansować wynagrodzeń. To są konsekwencje braku myślenia ekonomicznego i nieszanowania mechanizmów, które kiedyś w kraju udało się wypracować.

### INFLACJA I NBP

Ekonomiści najmniej przejmują się wskaźnikiem inflacji konsumenckiej, o którym jesteśmy informowani co miesiąc. Będzie spadać systematycznie z różnych powodów. Będę zdziwiony, ale chciałbym, żeby tak było, jeśli na koniec roku inflacja będzie jednocyfrowa. Nie mówię, że to nie jest możliwe. Obecnie większość ekonomistów uważa, że będzie wynosić 9-11%. To będzie nadal wysoka inflacja. Ekonomistów martwi wskaźnik inflacji bazowej, który jest liczony po wyeliminowaniu cen energii i żywności. Jest ważny, ponieważ pokazuje czynniki wewnętrzne wpływające na inflację. Stale rośnie, a obecnie wynosi 12%. Gdyby popatrzeć na to, co stało się między lutym i marcem, to można by sądzić, że nasza skumulowana inflacja na koniec roku byłaby znacznie wyższa niż ta, którą podałem i to jest prawdopodobne. Dlatego pytanie brzmi: jakie działania gospodarcze mogłyby zmniejszyć tę presję inflacyjną, która dezorganizuje gospodarkę. Ma negatywnie wpływać nie tylko na aspekty społeczne, ale na rachunek ekonomiczny. Zaczniemy przenosić uwagę od sterowalnej gospodarki i tego odzwierciedlenia sfery realnej, a patrzmy, co się dzieje od strony polityki monetarnej itd.

### DWA RAZY WYŻSZA NIŻ W EU

Więc widzimy, że inflacja jest dwukrotnie wyższa od strefy euro (7%). Można powiedzieć, że w innych krajach spoza sfery euro w regionie inflacja jest wyższa od Europy Zachodniej. Widać problem. W momencie, kiedy nie będziemy podnosić stóp procentowych, trzeba pamiętać, że to będzie powodować zakłócenia równoważenia naszej gospodarki. Nie chcę analizować tej sytuacji, którą uważam za przejściową, kiedy obecnie mamy wzmocnienie złotego w stosunku do euro oraz dolara. Musimy patrzeć na kurs, który jest kursem równowagi. Jeśli popatrzymy na dłuższy okres czasu, to on wskazuje na osłabienie złotego. Nasza waluta osłabia się bardziej niż np. korona czeska, to znaczy, że nasza polityka w zakresie stabilności monetarnej zostanie osłabiona. To pokazuje, że nie należy tolerować tak wysokiej inflacji. Ważne jest, żeby NBP nie podejmował działań komunikacyjnych, które nie

odpowiadają ocenie sytuacji i żeby przestał uprawiać propagandę, a zajął się rzetelnym informowaniem oraz prowadzeniem polityki, która sprzyja dezinflacji.

### JAKA JEST RECEPТА?

Wróćmy do produktu krajowego brutto. Licząc w 2013-2021 roku, mamy okres dużego wzrostu gospodarczego, tzw. koniunktury. Może tego nie docenialiśmy, ale trzeba pamiętać, że nasz wytworzony produkt wtedy wzrósł o 20%. Nie mówię, że wtedy nie było problemów gospodarczych, ale to były perspektywiczne lata. Stąd przedsiębiorstwa miały dobre wyniki finansowe, niestety to miniona sytuacja. Problem dynamiki wzrostu gospodarczego jest jednym z kluczowych, który musi zostać postawiony pod dyskusję ekonomiczną. Obecnie mamy do czynienia z ujemną dynamiką wzrostu gospodarczego. Ten pierwszy kwartał stał pod znakiem recesji technicznej, czyli wytworzyliśmy o 2,3% mniej niż w tym samym okresie w zeszłym roku. Raczej ta sytuacja nie będzie się pogłębiać. Najprawdopodobniej nastąpi zerowy wzrost gospodarczy. Przy tym należy pamiętać, że ten opisywany wzrost był w dużym stopniu stymulowany przez konsumpcję i inflację. Dlatego pytanie brzmi: na czym opierać się ma nasz wzrost gospodarczy w dłuższym okresie czasowym, biorąc pod uwagę wysokość inflacji. Odpowiedź jest oczywista. Źródłem naszego przyszłego wzrostu gospodarczego powinien być wzrost produktywności wykorzystania różnych zasobów wytwórczych. Przez cały okres transformacji siłą polskiej gospodarki była produktywność wykorzystywania zasobów, która rosła szybciej w Polsce od krajów, z którymi handlujemy. Dzięki temu zmniejszyliśmy dystans. Musimy do tego wrócić, a kluczem są inwestycje przedsiębiorców. Bez dużej fali inwestycji wytwórczych nie da się uzyskać wzrostu produktywności, a to oznacza, że nie da się osiągnąć takiego wzrostu, który by odpowiadał naszemu potencjałowi.

### TYLKO Z NAWIGACJĄ

Obecnie znaleźliśmy się w sytuacji, którą nazywam wejściem na grząski teren. W nim trzeba poruszać się wolniej, ale z dobrą nawigacją. Jeśli nie będziemy robić kolejnych kroków za pomocą narzędzi nawigacyjnych, to wpadniemy w grzęzawisko. Dlatego tak ważne jest to, czy polityka gospodarcza będzie respektować rzeczywisty obraz sytuacji gospodarczej. Jednocześnie analizy w nieco dłuższym okresie czasu wskazują, że zmniejsza się produkt potencjalny Polski ze względu na dużą lukę inwestycyjną, która występowała mimo wysokiego wzrostu gospodarczego i dobrych wyników finansowych przedsiębiorstw. Mamy niską dynamikę inwestycji i udział inwestycji. Przypominam, że celem tzw. strategii na rzecz odpowiedzialnego rozwoju jest osiągnięcie udziału inwestycji w PKB rządu 25% a my zeszliśmy do poziomu 16-17%. W związku z tym chcę wyraźnie powiedzieć, że dynamika potencjalnego produktu będzie słabła, więc trudniej będzie uzyskiwać wysokie przyrosty tak, aby nie zagrozić równowadze makroekonomicznej. [...]

Dawid Majakowski  
Foto Anna Rezulak/ARP



# BALTICON ROZWIJA SIĘ W PORCIE GDAŃSK

**W ramach inwestycji powstała infrastruktura do przeładunku pełnych i pustych kontenerów oraz zakupione zostały nowoczesne urządzenia przeładunkowe.**

Tu na razie jest ściernisko, ale będzie kontenerowisko – mógł pomyśleć cztery lata temu Tomasz Szmidt, prezes BALTICON-u, kiedy podpisywał z Alanem Aleksandrowiczem, wiceprezydentem Gdańska umowę na 30-letnią dzierżawę. 10 hektarów w pobliżu Trasy Sucharskiego, Martwej Wisły i linii kolejowej w Porcie Gdańsk budził nadzieję, na rozwój. Niestety, kiedy pracownicy weszli na plac budowy nowego lądowego terminalu kontenerowego, zamiast ścierniska zastali krajobraz księżycowy. Okazało się, że teren zryli „przedsiębiorcy” bursztyniarze, którzy pokazali ochronie sfałszowany dokument z Urzędu Miasta, a który pozwolił im wejść. Wprowadzili ciężki sprzęt, sprawnie wykopali coś w rodzaju rzeki i korzystając z wodociągu miejskiego i zajęli się wypłukiwaniem bursztynu. Ukradli też licznik zużycia wody. Na szczęście obecnie teren wygląda już zupełnie inaczej.



## **Balticon SA kończy budowę terminalu intermodalnego**

Dzieje się to w ramach realizacji projektu, finansowanego przez Unię Europejską, pn. „Budowa terminalu intermodalnego służącego do przeładunku kontenerów w relacjach droga-kolej, lub kolej-droga, składowania kontenerów oraz czynności usługowych niezbędnych do funkcjonowania kontenerowego transportu intermodalnego”. W ramach inwestycji powstała infrastruktura do przeładunku pełnych i pustych kontenerów oraz zakupione zostały nowoczesne urządzenia przeładunkowe. - Usytuowanie terminalu na terenie najszybciej rozwijającego się portu Europy, czyli Gdańska, jest

gwarancją sukcesu przedsięwzięcia. Plac składowo-przeładunkowy o powierzchni sześciu hektarów jest przystosowany do obsługi 75 000 TEU rocznie oraz składowania 7700 TEU. Klienci będą mogli korzystać z połączeń intermodalnych, a także z usług dodatkowych, takich jak składowanie kontenerów oraz ich serwisowanie. W najbliższych miesiącach zostanie uruchomiony również skład celny. Planowane są też inwestycje na kolejnych 3 ha oraz na 1 hektarze fabryka kontenerów i parkingi – mówi Tomasz Szmidt.

Tekst i zdjęcia **Anna Kłos i Joanna Symeryak**

# POTRZEBNI SĄ NAM LUDZIE O MOCNYM KRĘGOSŁUPIE

**Hanna Machińska** prawniczka i działaczka społeczna z bogatym dorobkiem w zakresie wdrażania europejskich standardów prawnych do prawa polskiego, w tym w dziedzinie ochrony praw człowieka i prawa antydyskryminacyjnego była gością Forum Przedsiębiorstw w Gdyni. Pani doktor prelekcję poświęciła sytuacji ludzi na granicy polsko-białoruskiej. Poniżej obszerna relacja.



Cieszę się, że mogę podzielić się z Państwem naszymi wspólnymi troskami. Mówimy o wiarygodności Polski. Po części chciałabym powiedzieć o praworządności, ale o innym aspekcie, czyli sytuacji ludzi na granicy polsko-białoruskiej. To jest doświadczenie nie tylko z czasu, kiedy pracowałam w biurze Rzecznika Praw Obywatelskich, ale doświadczenia zdobywane podczas wielu spotkań z organizacjami pozarządowymi. Nie ulega wątpliwości, że taką podstawową wartością jest przestrzeganie ludzkiej godności. O tym mówi polska konstytucja, czy teksty prawa międzynarodowego. Warto też przytoczyć słowa wybitnej polskiej etyczki – prof. Marii Osowskiej: „Potrzebni nam są

ludzie o mocnym kręgosłupie, którzy nie chwieje się z każdą zmianą wiatru. Decyduje o nim posiadana hierarchia wartości. Uparta obrona ich stanowi postawę, którą nazywamy godnością”.

## **Godność ludzka jest deptana**

Ta godność, której nie można pozbawić człowieka, nie jest respektowana. Jej ochrona jest zadaniem dla każdego z nas i wszystkich formacji zawodowych. Nie możemy być obojętni. Dlatego opowiem chronologicznie o tym co się dzieje na granicy polsko-białoruskiej. Doznajemy tam traumy, nie mówiąc już o ofiarach. Widać, jak dramatycznie



jest deptana godność tych ludzi, czyli uchodźców, którzy uciekają z obszarów wojny. Każdy z nas, gdyby był w takiej sytuacji, ratowałby własne życie oraz rodziny. Widzieliśmy różne przypadki, dlatego razem z Państwem chciałabym się zastanowić nad tym, gdzie leży problem. Takie rzeczy w Polsce nigdy nie powinny się zdarzyć, wyrzucanie ludzi i narażanie ich na utratę zdrowia oraz życia po stronie białoruskiej. Wiemy, że ta dramatyczna sytuacja jest spowodowana przez reżim Łukaszenki. Tylko zadajemy sobie pytanie, w jaki sposób my odpowiadamy za tego typu politykę. Odpowiadamy prawem pięści i wyrzucamy ludzi. Strażnicy mówią, że odprowadzają ich do linii granicznej. My mówimy na to wywózki, które są zakazane w prawie międzynarodowym i krajowym. Łamiemy Konwencję Genewską, która mówi, że ludzi, którzy nielegalnie przekraczają granicę, nie wolno karać. Nie można wywozić tam, gdzie mogą być narażeni na utratę życia. [...]

### Wywózki są zakazane

Rada Europy donośnie mówi, że wywózki są zakazane przez prawo międzynarodowe. Dunja Mijatović, Komisarz Praw Człowieka Rady Europy, która była w Polsce, uczestniczyła razem z nami w akcji ratowania ludzi w lesie. Wydała rekomendację o zakazie wywózek. Mówiła, że to nie dotyczy tylko Polski, ale też innych państw. Taką metodę stosują państwa w Europie, czyli wywózki i budowa murów. Ostatnio nawet Finlandia zbudowała trzykilometrowy mur, który ma powstrzymać napór ludzi w desperacji, ofiar tortur. Mogę przytoczyć fakty, rodziny z dziećmi wielokrotnie są wyrzucane z granicy, ponieważ istnieje rozporządzenie ministra spraw wewnętrznych i administracji w sprawie zawieszenia lub czasowego ograniczenia ruchu granicznego na określonych przejściach granicznych. To rozporządzenie było pierwotną tzw. podstawą prawną do wykonywania wywózek. Wojewódzkie Sądy Administracyjne orzekając w poszczególnych sprawach, mówią, że to rozporządzenie zostało wydane z naruszeniem prawa i nie ma podstawy prawnej. Te same sądy mówią o naruszeniu międzynarodowego prawa, czy konstytucji. Z jakim to się spotyka odbiorem?

### Funkcjonariusze łamią prawo

Funkcjonariusze mówią, że to są decyzje sądowe dotyczące konkretnych przypadków. Jeżeli nie rozporządzenie, to mamy ustawę o ochronie cudzoziemców, która wprowadza procedurę o wydaniu postanowienia o opuszczeniu Polski oraz o zakazie wkraczania na teren państw Schengen. Więc to są iluzoryczne regulacje prawne, które w żaden sposób nie są spójne z prawem krajowym i międzynarodowym. Na granicy polsko-białoruskiej mamy przykład praw tych osób, które żądają ochrony międzynarodowej, a funkcjonariusz tego nie dostrzega. To jest podstawowe złamanie zobowiązań krajowych i międzynarodowych. Obecnie toczy się sprawa wniesiona przez Afgańczyków, którzy zostali wypchnięci z Polski. Mamy sytuację, że kiedy komuś uda się przekroczyć granicę Polski, to ma minimalne szanse na otrzymanie ochrony międzynarodowej. Obecnie mamy ponad 40 zidentyfikowanych ofiar i 300 zaginięć. Tego nie

powinno być w Polsce. Tu jest potrzebny ogromny przeciwnik, bo nie możemy pozwolić sobie na to, żeby w świetle tzw. prawa stosowano brutalne praktyki. [...]

### Nie wytłumaczymy się z tego

Nasz kraj okazuje się opresyjny. Mundur funkcjonariusza budzi przerażenie wśród tych ludzi. Mówię to z wielkim bólem, ponieważ spotkałam wielu wspaniałych funkcjonariuszy i funkcjonariuszek, też na granicy polsko-białoruskiej, gdzie ubierali tych ludzi i starali się otoczyć ich opieką. W obecności przedstawiciela Rzecznika nigdy nikt nie wykonał wywózki. Chciałabym powiedzieć, że mamy dwie granice w Polsce: polsko-ukraińską, gdzie funkcjonariusz jest pomagającą osobą. Widziałam dramat, nie tylko tych ofiar wojny, ale też w oczach funkcjonariuszy. [...] To, co kładzie się cieniem na reputacji Polski, to jest granica polsko-białoruska. Nie wytłumaczymy się z tego. Dlaczego? Odpowiedzialnych za obecny stan jest wielu. Po pierwsze, straszliwa propaganda, która się sęczy i mówi, że uchodźcy przenoszą choroby oraz sieje nienawiść. Nigdy nie powinna mieć miejsca w Polsce. Z drugiej strony konieczne są też stanowcze działania sądów.

### Używa się paralizatorów

Ogromny koszt niesienia pomocy ponoszą aktywiści. Wspomniana już ustawa o cudzoziemcach, która jest sprzeczna z prawem też stanowi wielką trudność. Możemy jedynie głośno się temu sprzeciwić. Obecnie przygotowujemy projekt obywatelski nowelizacji, ale ma małe szanse powodzenia. Choć samej nowelizacji musi towarzyszyć zasada zakazu wywózek. Jeżeli tego nie będzie, to o tym nie ma mowy. Następnie mamy tę dramatyczną praktykę. Kiedy rozmawiam z funkcjonariuszami, to pytam się, w jaki sposób to się technicznie odbywa, ponieważ nie potrafię sobie wyobrazić, posiadając rodzinę, jak można komuś powiedzieć, że się ich wywiezie. A tam używa się m.in. paralizatorów. Ludzie doznają ogromnych szkód. Funkcjonariusz odpowiadając na moje pytania, mówi, że wywózki trwają 24h, więc wywozi się w nocy kobiety i dzieci do lasu, w ten sposób jest fundowana psychiczna trauma, której nie jesteśmy sobie w stanie wyobrazić. Funkcjonariusze odwołują się też do rozporządzenia ministra i do wydanych rozkazów. Na to jest jedna odpowiedź. Czy wykonanie rozkazu, który jest łamaniem prawa, powinien być wykonany? Nie. [...]

### Każdy z nas ma obowiązek

Każdy z nas ma nie tylko prawo, ale też obowiązek działania, bo ponosimy odpowiedzialność za obraz Polski na świecie. Nie da się tego przykryć fantastycznymi działaniami całego społeczeństwa w przypadku uchodźców z Ukrainy. Musimy pokazać te czarne miejsca na ziemi. Dla nas niestety, tym czarnym punktem jest granica polsko-białoruska. Wystąpienie Hanny Machińskiej zostało przyjęte gromkimi oklaskami.

**Marcin Dybuk, Przemysław Schenk**



## TOMASZ LIMON

Prezes Zarządu i Dyrektor Zarządzający „Pracodawców Pomorza”. Propagator zasad etyki i społecznej odpowiedzialności biznesu, zaangażowany w rozwój ekonomii społecznej. Uczestnik prac organów przedstawicielskich, m.in. Pomorskiej Rady Przedsiębiorczości, Rady Regionów Konfederacji Lewiatan, Sztabu Pomorskich Przedsiębiorców. Członek Rady Ekspertów Wydziału Ekonomicznego UG, Konwentu Gospodarczego PG, Rady Konsultacyjnej Wydziału Zarządzania PG, Rady Fundacji Gdańskiej oraz Rady Fundacji „Theatrum Gedanense” jako jej przewodniczący.

# EDUKACJA MŁODZIEŻY

**Środowisko przedsiębiorców od lat jak mantrę powtarza, że u podstaw rozwoju przedsiębiorstw jest nowoczesna, spełniająca oczekiwania rozwijającej się gospodarki edukacja. Po raz kolejny jesteśmy światkami debat i dyskusji poświęconych szkołom. Czy znów będzie to tylko czcze gadanie, z którego dużo nie wynika?**

W pierwszej połowie maja tego roku odbyło się w Gdyni XVIII Forum Przedsiębiorstw organizowane przez Agencję Rozwoju Pomorza. W ramach Forum odbyło się szereg interesujących prelekcji i debat poświęconych gospodarce i jej rozwojowi w naszym województwie. Jeden z paneli był poświęcony wyzwaniom przed którymi staje edukacja wobec rynku pracy. W dyskusji wzięli udział eksperci, przedstawiciele edukatorów, czyli szkół, pracodawcy, czyli biznes oraz przedstawiciel samorządu województwa.

### PAUPERYZACJA SZKÓŁ

Podczas niezwykle merytorycznej dyskusji można było się dowiedzieć, jak wygląda praktyczna współpraca edukacji z biznesem. Zaprezentowano wzorcowe przykłady aktywności szkół i pracodawców w szkoleniu młodzieży. Z kolei przedstawiciel samorządu wojewódzkiego mówił o budowaniu pomorskiego systemu jakości edukacji z wykorzystaniem również pieniędzy unijnych. W dyskusji poświęcono sporo czasu na ograniczenia, które hamują postępowość nowoczesnej edukacji. Jednym

z nich jest pauperyzacja szkół w tym całego środowiska nauczycielskiego. Od 2023 roku początkujący nauczyciel zarabia 3690 zł/brutto, czyli w przeliczeniu o 6% więcej od najniższej krajowej. Dla porównania w 2007 roku ten sam nauczyciel zarabiał relatywnie mniej jednak jego wynagrodzenie było o 54% wyższe od płacy minimalnej.

### DEGRADACJA ZAWODU NAUCZYCIELA

Od wielu lat systematycznie następuje degradacja zawodu nauczyciela na tle całego społeczeństwa. I to nie chodzi tylko o poziom wynagrodzeń, ale również dostrzegamy upadek autorytetu zawodu nauczyciela, przemęczenie środowiska ciągłymi zmianami, które rządzący im oferują. To wszystko powoduje, że coraz mniej osób planuje rozwój kariery w mało prestiżowej dzisiaj edukacji. Poważny problem dostrzegany jest na wszystkich poziomach kształcenia dzieci i młodzieży. Prawdziwy dramat rozgrywa się w edukacji branżowej i technicznej, gdzie od lat brakuje nauczycieli zawodu a problem ten systematycznie narasta.





### NAUCZYCIEL W WIEKU 60 LAT

Średnia wieku nauczycieli przedmiotów zawodowych w kraju zbliża się do 60 lat. Bywa tak, że dyrektorzy szkół muszą prosić emerytowaną kadrę nauczycielską o poprowadzenie zajęć z przedmiotów zawodowych, gdyż w innym przypadku będą zmuszeni zakończyć kształcenie w danym zawodzie. Co bardziej świadomi przedsiębiorcy, którzy wiedzą że obopólna współpraca przynosi im korzyści angażują się systematycznie w kształcenie zawodowe oddelegowując na własny koszt pracowników do nauki przedmiotów zawodowych w szkołach. Jednak nie jest to powszechne i systemowe a w proces edukacji zaangażować się mogą z większą atencją firmy średnie i duże, gdyż wymaga to od nich większych nakładów finansowych i zasobów ludzkich, których małym firmom brakuje.

### RZĄD MUSI DZIAŁAĆ

Jednak problemy edukacji nie zostaną rozwiązane przez biznes. Edukacja jest dobrem publicznym i to rządzący powinni być w pełni odpowiedzialni za jej kształtowanie

podejmując dialog społeczny nie tylko z przedsiębiorcami, ale również z rodzicami oraz trzecim sektorem zaangażowanym w procesy edukacyjne. Wielokrotnie podczas dyskusji poświęconych kształceniu dzieci i młodzieży padają uwagi dotyczące archaicznego modelu edukacji w naszym kraju, które w swoich założeniach sięga XIX wieku, kiedy to wprowadzono edukację powszechną na terenie ówczesnego zaboru pruskiego.

Rzeczywiście można dyskutować co do mechanizmów tworzących ten system, gdyż obecne czasy wymagają nowoczesnych rozwiązań dostosowanych do wyzwań rynku pracy XXI wieku. Pomimo antypolskiej działalności podczas zaborów trzeba stwierdzić, że kanclerz Bismarck u podstaw rozwiniętej gospodarki widział na pierwszym miejscu edukację. I tu trzeba się z tym zgodzić. To edukacja jest fundamentem naszego rozwoju nie tylko w sferze ekonomicznej, ale również światopoglądowej. Bez nowoczesnej i wzorowej edukacji nie uda nam się zbudować społeczeństwa obywatelskiego.

**Tomasz Limon**

Foto **Anna Rezulak/ARP**

Autorami śródtytułów jest redakcja "Express Biznesu"



Prezes GAiT Maciej Lisicki na tle ważnych dokumentów dotyczących komunalizacji przedsiębiorstwa z początku XX wieku.

# NIESAMOWITE 150 LAT GDAŃSKICH TRAMWAJÓW

**Maciej Lisicki, prezes miejskiej spółki Gdańskie Autobusy i Tramwaje w rozmowie z *Expressem Biznesu* opowiada niezwykłą historię gdańskich tramwajów. Zdradza początki, opowiada o twórcach oraz o trudnościach, z którymi musiało się zmagać przedsiębiorstwo.**

W styczniu 1863 roku, kiedy na ziemiach polskich szykowano się do wybuchu powstania przeciwko Rosji, do Gdańska przybył, aby objąć funkcję burmistrza, Leopold von Winter, 40-latek ze złamaną urzędniczą karierą zberlińską. Tak zaczęła się rewolucja. Taką, która z prowincjonalnego Gdańska, apatycznego miasta, cierpiącego represje za wspieranie Polski i Napoleona, uczyniła prężną metropolię. Budowa wodociągów i kanalizacji spowodowała zakończenie epidemii. Przybyszowi nie spodobały się także miejscowe ulice. Szczególnie jego żonie, która

z każdego wyjścia do miasta wracała z utyłtym brzegiem długiej spódnicy:

- Bierz, dylizans –radził mąż.
- Wróć cała w siniakach po jeździe po tych wybojach – prychała gniewnie żona.

Tak mogło to wyglądać. W każdym razie nadburmistrz Winter pomyślał, że należy sprawić, iż w mieście kursować będą tramwaje. Takie jak w Berlinie. Konne, (bo przecież jeszcze nie wynaleziono elektryczności). Większa szybkość, poprawa komfortu jazdy, to były zalety nowego sposobu podróżowania.



## O TYM JAK WYGLĄDAŁY POCZĄTKI KOMUNIKACJI TRAMWAJOWEJ W GDAŃSKU OPOWIADA MACIEJ LISICKI, PREZES MIEJSKIEJ SPÓŁKI GDAŃSKIE AUTOBUSY I TRAMWAJE.

### Kto rozpoczął działania?

Deweloper, inżynier i menedżer. Berliński kupiec, bankier i deweloper Heinrich Quistrop zamierzał powtórzyć w Gdańsku swój sukces berliński. Zauważył możliwość uzyskania wysokich dochodów ze sprzedaży budynków znajdujących się na dobrze skomunikowanym terenie. Powołał zatem spółkę, która uzyskała koncesję na budowę w Gdańsku tras tramwajowych, które w konsekwencji podniosłyby wartość terenów i domów zlokalizowanych w jej pobliżu. Potrzebował jednak fachowca znajdującego się na budowie linii. Został nim inżynier Johannes Busing. Trzecim ojcem gdańskiej komunikacji tramwajowej został dyr. Oskar Kupferschmidt.

### Która linia została uruchomiona jako pierwsza?

Pierwsza trasa tramwajowa prowadziła z Targu Siennego przez Targ Rakowy, ul. 3 Maja, przez istniejącą wtedy Bramę Oliwską, Aleję Zwycięstwa, Aleję Grunwaldzką, aż do skrzyżowania z obecną ul. Pomorską, w samodzielnej wtedy Oliwie. Jazda próbna oraz policyjny odbiór techniczny czterech wozów tramwajowych jadących od stóp Góry Gradowej do stacji w Oliwie przy zajezdni (budynek ten dotrwał do naszych czasów, choć w zrujnowanym stanie), odbył się w sobotę 21 czerwca 1873 roku. Pasażerowie mogli wsiąść do tramwaju następnego dnia, czyli w niedzielę 22 czerwca. Były to tramwaje konne, ale wagony toczyły się po szynach, co eliminowało wstrząsy pojazdów. Nowy rodzaj lokomocji od razu zdobył dużą popularność. Kursy tramwajów odbywały się co 20 minut, planowano w niektórych godzinach nawet co 10, ale brakowało wagonów. Ostatni kurs zaczął się w Gdańsku o północy, aby mogli z niego skorzystać widzowie z Teatru Miejskiego przy Targu Węglowym. Potocznie, tzw. ulica zwąta go Lumpensammler (zbieracz lumpów).

### Potem był tylko rozwój i sukcesy?

Niestety, kiedy wszystko rozwijało się tak pięknie, nastąpił międzynarodowy kryzys. Spekulacje akcjami kolejowymi w Stanach Zjednoczonych wywołały krach na wiedeńskiej giełdzie, potem na berlińskiej

”

### IMPREZA URODZINOWA

**Gdańsk z dumą zapisuje nowe karty historii gdańskich tramwajów i pielęgnuje pamięć o niej – mówi prezes Gdańskich Autobusów i Tramwajów Maciej Lisicki. – Gdańsk ma swoją flotę pojazdów zabytkowych, w tym unikatowy na skalę światową tramwaj konny z 1873 r., a także tramwaje Bergmann z 1927 r., Ring z 1930 r., Konstal N z 1952 r., Konstal 102Na z 1970 r., Konstal 105N z 1977 r., czy trzywagonowy Konstal 105Na z 1982 r. Tramwaje z zabytkowej floty są atrakcją ważnych w życiu miasta wydarzeń i przestrzenią wielu projektów społecznych. Serdecznie zapraszam na piknik rodzinny z okazji 150-tej rocznicy gdańskich tramwajów, który odbędzie się 25 czerwca na placu przy Centrum Wystawienniczokongresowym Amber Expo.**



i niewypłacalność banku, w którym aktywa miał ulokowane Heinrich Quistrop. To oznaczało też kłopoty dla gdańskich tramwajów. Co prawda przedsiębiorstwo nie zlikwidowano, ale zredukowano działalność. Taki stan trwał aż cztery lata. Przez ten czas kilkakrotnie wystawiano je na licytację, ale nikt nie kwapił się do zakupu.

### Skąd przyszedł ratunek?

Oskar Kupferschmidt ocalił firmę. W roku 1877 odbyła się kolejna licytacja. Tzw. masę upadłościową przedsiębiorstwa kupił po bardzo okazyjnej cenie 173 tys. marek jej dotychczasowy dyrektor Oskar Kupferschmidt. I to było najlepsze, co firmę mogło spotkać. Już w styczniu 1878 roku wystąpił on o koncesję na nową linię, do Oruni, kończącą się przy ul. Gościnniej. Wieś Orunia liczyła wtedy ok. 4,4 tys. mieszkańców, w dużej części była to klasa robotnicza dojeżdżająca do pracy w Gdańsku.

### Jak się w tej rzeczywistości zachował zarządzający miastem nadburmistrz Winter?

Umożliwił wjazd tramwajów do śródmieścia. Nadburmistrz od początku postanowił skończyć z dawnym, wręcz średniowiecznym, kształtem miasta, ze śródmieściem nastawionym na odparcie potencjalnych wrogów. Postanowił rozluźnić fortyfikacyjny gorset. Na początek kazał przekopać wały ziemne po obu stronach Bramy Wyżynnej i rozebrać tamujące ruch przedproża ul. Długiej. Nadburmistrz i dyrektor tramwajów dobrze się dogadywali. Ten drugi przedstawił pomysł dwutorowej linii od Targu Siennego przez świeżo wybudowaną groblę przy Bramie Wyżynnej, a następnie obok wspomnianej bramy i Katowni, wiodącej na ul. Długą i Długi Targ. Trasa została oddana do użytku w maju 1885 roku. To był początek realizacji planów opanowania śródmieścia przez tramwaje. Wkrótce doszła trasa od Długiego Targu przez ul. Stągiewną i Długie Ogrody do dzisiejszej Bramy Żuławskiej oraz odnoga tej trasy na Dolnym Mieście (ul. Łąkową i Wróblą). Jeszcze trzy śródmiejskie linie zostały uruchomione w czasach Wintera. W roku 1887 tramwaje konne dotarły też z Targu Siennego przez Siedlce do Emaus. Kiedy Leopold von Winter w roku 1890 postanowił, ze względu na stan zdrowia, zrezygnować ze stanowiska i opuścić Gdańsk, na zachodzie Europy raczkowała już nowa technologia – elektryczność.

### Jak na nią zareagował dyrektor Kupferschmidt?

Spodobała mu się rewolucja elektryczna. Pierwszy na świecie pojazd szynowy napędzany energią elektryczną zaprezentował w roku 1879, na wystawie przemysłowej w Berlinie, Werner von Siemens. Choć potraktowano go w kategoriach kolejki dla dzieci w parku rozrywki, już dwa lata później Siemens uruchomił w tym mieście, na trasie 2,5 km, pierwszy w świecie regularny tramwaj o tym napędzie. Ludzie z kręgu biznesu od razy zwiertzyli szansę zarobienia dużych pieniędzy. Wśród nich był też Oskar Kupferschmidt. Zdawał sobie jednak sprawę, że jego firma (DSE) nie dysponuje ani odpowiednimi pieniędzmi, ani wiedzą technologiczną, aby ten światowy wynalazek wypróbować w Gdańsku. Zatem sprzedał przedsiębiorstwo berlińskiej firmie AEG zawartszy w umowie warunek, że AEG przeprowadzi elektryfikację gdańskich tramwajów. Rada Miasta udzieliła AEG koncesję na eksploatację tramwajów na 40 lat. Dla realizacji tego zadania berlińskie przedsiębiorstwo powołało swój oddział ALS, a kierownictwo w nim objął Oskar Kupferschmidt.

### Na jak długo i z jakim skutkiem?

Oskar Kupferschmidt zarządzał gdańskimi tramwajami aż do emerytury, czyli przez 50 lat i były to dla tej instytucji świetne lata. Dodatkowo doprowadził do wybudowania miejskiej elektrowni, oczywiście węglowej (przy Targu Rakowym), która dostarczała prąd dla tramwajów. Pierwsze regularne kursy tramwajów o napędzie elektrycznym rozpoczęły się w 1896 roku. Były to trasy: z Targu Sienego do Oruni i z Nowych Ogrodów do Emaus. W krótkim czasie zaczęły dołączać inne trasy, a prąd elektryczny

zaczęły wykorzystywać także fabryki i gospodarstwa domowe. Potrzebna była nowa elektrownia. Wybudowano ją w Nowym Porcie. Pod koniec XIX wieku w Gdańsku rozpoczęła działalność druga spółka tramwajowa – DES, która jednak wkrótce wpadła w kłopoty finansowe, co zaskutkowało połączeniem obu spółek, które od 1903 roku działały i intensywnie się rozwijały pod nazwą DES.

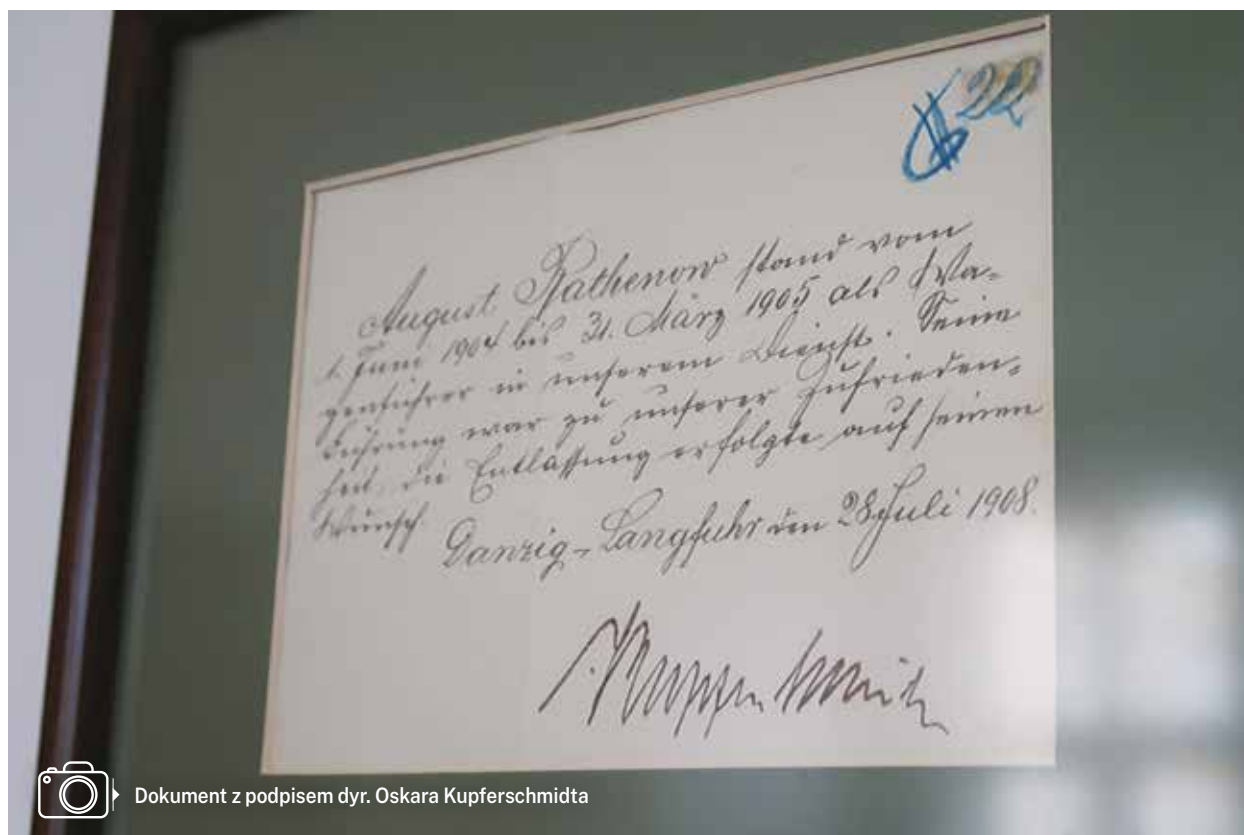
### I znów wkroczyła tzw. wielka polityka?

Niestety. Trudnym czasem, (nie tylko dla tego przedsiębiorstwa), była I wojna światowa. Udało się ją jednak jakoś przetrwać. Po jej zakończeniu, jak wiadomo, powstało Wolne Miasto Gdańsk. W 1921 roku zgromadzenie wspólników DES podjęło decyzję podniesienia kapitału akcyjnego z 5 do 10 mln. marek. W zamian miasto zobowiązało się do nabycia wszystkich nowych akcji, stając się w ten sposób de facto właścicielem spółki. Kto nią zarządzał? Oczywiście Oskar Kupferschmidt, aż do przejścia na emeryturę w 1927 roku.

### Zatem właściwie nastąpiła komunalizacja miejskich tramwajów?

1 stycznia 1933 roku włączono w struktury DES miejską spółkę autobusową. Po raz pierwszy w Gdańsku kompleksowym zarządzaniem komunikacją tramwajową i autobusową zajmuje się jedno przedsiębiorstwo miejskie. I tak to trwa do dzisiaj, mimo rozlicznych zawirowań historii. Obecnie są to Gdańskie Autobusy i Tramwaje.

Rozmawiała Anna Kłos



Dokument z podpisem dyr. Oskara Kupferschmidta



1873



2023

150 

 LAT

TRAMWAJÓW  
W GDAŃSKU





## POSTAWIŁEM NA TO, CZEGO BRAKOWAŁO

**Prowadzi firmę TEMIS od ponad 30 lat. Tadeusz Skajewski zaczynał sam, zajmując się m.in.: pracami biurowymi. W rozmowie z Express Biznesu, wspólnie z synem Markiem opowiadają o kulisach sukcesu firmy z Chojnic, a także o jej codziennym funkcjonowaniu.**

**Proszę zdradzić pierwszą przesłankę sukcesu.**

**Tadeusz Skajewski (prezes firmy):** Pierwszą? Postaw na to, czego Tobie brakuje, bo pewnie innym też. To było w czasach przemian ustrojowych początku lat 90-tych. Państwowe przedsiębiorstwa upadały, trzeba było szukać innej szansy życiowej, korzystając z nowych uwarunkowań. Kupiłem po okazjnych cenach tokarkę, frezarkę oraz spawarkę i wykonywałem usługi ślusarsko-spawalnicze w garażach na obecnej działce. Początki nie były łatwe, bo wszystko

musiałem robić sam – zaopatrzenie, wykonawstwo i nawet prace biurowe. Brakowało różnych rzeczy, największe problemy były z gazami przemysłowymi. A wokół otwierali swe firmy hydraulicy, ślusarze, spawacze. Pomyślałem, że skoro ja mam takie problemy z pozyskaniem gazów technicznych, to inni z pewnością też. Więc pojechałem do przedsiębiorstwa EURO-GAZ w Bydgoszczy i udało mi się zostać ich przedstawicielem. Zatem miałem już te gazy na miejscu, w Chojnicach, co od razu zauważyli klienci.





### Wtedy Pan pomyślał, że...?

**TS:** Trzeba dowozić produkt do klienta. Na początku korzystałem z usług firmy transportowej, ale szybko postanowiłem zacząć tworzyć własny transport. Pierwszy samochód kupiłem na początku 1993 roku na kredyt (wysoko oprocentowany) w Banku PBK, potem drugi. Opłaciło się, bo poszerzyliśmy bazę klientów. To oni podpowiedzieli mi, na co powinienem postawić dalej, więc zacząłem handlować artykułami spawalniczymi i otworzyłem hurtownię stali. Kolejnym krokiem, jak się później okazało kluczowym dla rozwoju firmy, było utworzenie własnej produkcji gazów sprężonych.

### Dlaczego stworzyliście Państwo (z rodziną i najbliższymi współpracownikami), firmę SPAWMET?

**TS:** To była obrona przed praktykami obcego kapitału. Cztery zagraniczne przedsiębiorstwa przejęły stacje separacji powietrza wraz z rynkiem dystrybucji gazów. Byliśmy dla nich konkurencją, więc nie mogło być mowy o odsprzedaży nam gazów skroplonych, z których mogliśmy wytwarzać gazy sprężone. Zarejestrowałem wtedy firmę „SPAWMET”, która kojarzona była ze spawaniem metali

i bez problemu ta firma zakupywała gazy skroplone. I tak zostało do dzisiaj, że SPAWMET zakupuje gazy skroplone, przetwarza je i napełnia butle, a TEMIS zajmuje się dystrybucją tych gazów.

### Ten tlen okazał się hitem sprzedażowym, kiedy wybuchła epidemia covidu?

**TS:** Już wcześniej dostarczaliśmy tlen medyczny do szpitali. Jak łatwo zauważyć, przed placówkami medycznymi w Trójmieście stoją zbiorniki z naszą nazwą i logo. Podobnie na oddziałach intensywnej terapii. Niemniej pandemia to był okres dużych wyzwań produkcyjnych i logistycznych, ponieważ musieliśmy się zaopatrzyć w ogromne ilości ciekłego tlenu, aby zapewnić ciągłość dostaw tlenu medycznego, zarówno skroplonego jak sprężonego, do szpitali. To był taki chrzest bojowy dla mego syna Marka, który po skończeniu studiów podjął pracę w naszej firmie..

### Panie Marku, proszę przypomnieć którąś z antycovidowych akcji...

**Marek Skajewski (wiceprezes firmy):** W grudniu 2021 roku, czyli w szczycie pandemii, otrzymałem alarmujący telefon



ze szpitala zakaźnego w Gdańsku, dotyczący sporego zużycia tlenu. Wtedy podjęliśmy wspólnie z dyrekcją szpitala decyzję o wymianie zbiornika na dwukrotnie większy, dotychczasowy o pojemności 10 ton starczał na 36 godzin. Wtedy „pod tlenem” było 220 pacjentów z tego połowa była z ciężkim przebiegiem covidu, czyli z problemami z oddychaniem. Oczywiście zmobilizowaliśmy się tak, aby jak najszybciej dostarczyć taki zbiornik. Mieliśmy tylko cztery godziny na wymianę zbiorników, ponieważ na tyle czasu wystarczało awaryjne, rezerwowe zaopatrzenie w tlen szpitala. Nasi pracownicy tak się sprężyli, że cały proces potrwał trzy godziny – łącznie z podłączeniem i zatankowaniem nowego zbiornika. Ten nowy wystarczał na 4–5 dni.

#### **Dostarczanie gazów medycznych to wciąż dominująca branża Waszej firmy?**

**MS:** W Polsce są cztery duże koncerny i dwie polskie prywatne firmy zajmujące się produkcją gazów medycznych, w tym nasza. Z gazu skroplonego wytwarzamy gaz sprężony i tłoczmy go do butli. Te trafiają do ponad 200 szpitali w północnej i centralnej Polsce. Nasz park butlowy wynosi ponad 40 tys. sztuk. Jednak przeważającą branżą jest przemysł metalowy oraz spożywczy. Dostarczamy również tlen skroplony naszymi cysternami do zbiorników kriogenicznych zainstalowanych przez naszą firmę.

#### **Zbiorniki kriogeniczne - co to takiego?**

**MS:** To zbiorniki do przechowywania silnie schłodzonego gazu, np. tlenu, argonu czy azotu. Zajmujemy się głównie montażem takich zbiorników sprowadzanych z firm ze Słowacji i Czech, w tym Auguste Cryogenics. W ciągu ostatnich lat postawiliśmy ponad 150 kriogenicznych zbiorników o pojemności od 5 do 30 ton. Wykorzystują je też inne branże: gastronomiczne, spożywcze, przetwórstwo rybne, i oczywiście tradycyjnie – przemysł ciężki, maszynowy, metalurgiczny, samochodowy.

#### **Jesteście postrzegani jako firma nowoczesna i chętnie popularyzująca unikalne techniki...**

**MS:** Organizujemy corocznie w Chojnicach Dzień Nowych Technologii. Dużym zainteresowaniem cieszyły się zawsze pokazy czyszczenia suchym lodem. Odbywa się to bez zdzierania, czyli naruszania czyszczonej powierzchni, a skuteczność widoczna jest gołym okiem. Można je wykonywać dla wielu branż: motoryzacyjnej, metalowej, budowlanej, spożywczej i tworzyw sztucznych. Prezentowaliśmy też możliwości nowej wycinarki laserowej z przystawką do wycinania profili oraz rur.

#### **Wasze największe obecnie marzenie to?**

**TS:** Aby wreszcie dopłynął do gdańskiego portu statek z maszynami, które zamówiliśmy w Indiach. W ramach rozwoju przedsiębiorstwa wybudowaliśmy nową halę do produkcji podtlenku azotu, który ma zastosowanie głównie w branży spożywczej i medycznej. Trochę się denerwujemy, ponieważ to inwestycja z unijnego programu, którą musimy zakończyć w bieżącym roku.

Rozmawiała **Anna Kłos**





BALTIC SEA  
HOUSE

# BAJDEWIND

KOMFORTOWE DOMY NAD MORZEM  
ŁEBA / NOWĘCIN

tel. 500 541 700 | [www.balticseahouse.pl](http://www.balticseahouse.pl)





**Fotowoltaika, która zmniejsza koszty energii dla części wspólnych budynku (oświetlenie na klatkach, oświetlenie zewnętrzne, windy, otwieranie bram garażowych).**





## Wierzyca Residence Pelplin

- nowoczesne budownictwo
- położone w samym centrum miasta
- Dworzec PKP, Ośrodek Zdrowia, Poczta, Posterunek Policji w odległości ok. 200m.
- rozbudowany plac zabaw dla najmłodszych
- windy
- komórki lokatorskie
- parking podziemny
- internet światłowodowy
- teren zielony (miejsce na pikniki)
- całodobowy monitoring



Pompy ciepła - również zasilane są energią z fotowoltaiki. Dzięki temu rozwiązaniu, mieszkańcy płacą znacznie mniej za ciepłą wodę.



Posiadamy również stację uzdatniania wody, która działa na potrzeby zmiękczenia wody dla wszystkich mieszkańców.

## MIĘDZYNARODOWY KONKURS RZEŹBIARSKI BALTIC HORIZONS

# ZAJRZAŁ W GŁĘBIĘ BAŁTYKU

**Andrius Labašauskas z Litwy laureatem międzynarodowego konkursu rzeźbiarskiego Baltic Horizons. Kapituła doceniła jego projekt Głębia Landsort za wyraźne nawiązanie do ekologii oraz dobre wpasowanie się w przestrzeń miejską Sopotu. Jesienią rzeźba stanie w Parku Północnym, w centrum turystycznym kurortu.**

Wernisaż, w trakcie którego został wyłoniony zwycięzca Baltic Horizons, odbył się 28 kwietnia 2023 w Państwowej Galerii Sztuki w Sopocie. Na miejscu byli nominowani ze wszystkich uczestniczących krajów – Finlandii, Litwy, Łotwy oraz Polski.

Andrius Labašauskas otrzymał nagrodę główną w wysokości 95 000 euro. Dodatkowo nagrodzone zostało Centrum Sztuki Współczesnej w Wilnie, które nominowało artystę do konkursu.

Andrius Labašauskas jest absolwentem Wydziału Rzeźby na Wileńskiej Akademii Sztuk Pięknych. Rzeźbę studiował także na Massachusetts College of Art and Design. Jednymi z najbardziej znanych jego prac są „light sculptures” – rzeźby świetlne.

### TRZY KOLORY RZEŹBY

Projekt artysty nawiązuje do Głębi Landsort, która jest najgłębszą częścią Morza Bałtyckiego i znajduje się w zachodniej części basenu gotlandzkiego, pomiędzy południowo-wschodnim wybrzeżem Szwecji a wyspą Gotlandią. Artysta stworzy w Parku Północnym negatywową wersję dna Bałtyku – przestrzeni, gdzie mieszkańcy Sopotu i przyjezdni mogliby usiąść, zrelaksować się, korzystać z niej jako strefy wypoczynku, zastanowić się nad kwestiami klimatycznymi, przechodząc obok lub siadając i czytając rzeźbę. W nocy rzeźba posłuży jako obiekt obserwacyjny bieżących anomalii klimatycznych. Po zmroku Głębia Landsort będzie oświetlona przez inteligentny system iluminacji. Jeśli temperatura jest wyższa od rocznej normy dnia, obiekt jest oświetlony w czerwonym spektrum, a jeśli jest chłodniej, oświetlenie rzeźby zmienia się na niebieskie spektrum. Jeśli temperatura jest zgodna z normą roczną, rzeźba będzie oświetlona na białą.





### SOPOCKA TRADYCJA

Baltic Horizons to jednocześnie konkurs rzeźbiarski i szeroka platforma dialogu społeczno-artystycznego z udziałem partnerów z regionu bałtyckiego. Jednym z jego celów jest podtrzymanie i rozwinięcie sopockich tradycji współpracy z artystami z różnych obszarów kultury. Założeniem Baltic Horizons jest budowanie trwałych i szerokich społeczności, a także nowych pól artystycznej współpracy w regionie Morza Bałtyckiego.

Stan ekologiczny Bałtyku zmusza bowiem do szerszego myślenia o regionalnych partnerstwach, a sztuka jest jednym z najlepszych pól realizacji trwałej współpracy opartej o wspólne cele.

Konkurs powstał z inicjatywy ERGO Hestii i Miasta Sopot. Organizatorem konkursu jest Funda-



# 95000

NAGRODĘ W EURO  
OTRZYMAŁ ZWYCIĘZCA

cja Artystyczna Podróż Hestii we współpracy z Państwową Galerią Sztuki w Sopocie oraz partnerami projektu, którymi są: Muzeum Narodowe w Gdańsku – Oddział Sztuki Nowoczesnej, Muzeum Sztuki Nowoczesnej EMMA w fińskim Espoo, Muzeum Sztuki Bourse, część Łotewskiego Muzeum Narodowego w Rydze (Łotwa), Centrum Sztuki Współczesnej w Wilnie.

Remigiusz Kamiński



# NIE BOIMY SIĘ RYZYKA

## Justyna Wińska - Malicka

- z branżą usług ubezpieczeniowych, jako broker związana jest już od 25 lat. Specjalizuje się w kompleksowej obsłudze klientów z branży produkcyjnej, gospodarki odpadami, komercyjnych powierzchni biurowych i handlowych oraz administracji publicznej. Jest dyrektorem nowo powstałego w Gdańsku oddziału MENTOR S.A.

### **Jak toruński Mentor S.A. zamierza podbić Pomorze Gdańskie?**

Myślę, że jako firma z blisko 30-letnim doświadczeniem na rynku usług brokerskich mamy wiele do zaoferowania. Chcemy współpracować, pomagać, wspierać i dawać spokój w biznesie pomorskim firmom. Do tej pory faktycznie byliśmy widoczni bardziej w środkowej i południowej części kraju, choć oczywiście pracowaliśmy także z gdańskimi firmami. W ubiegłym roku otworzyliśmy oddział w Gdańsku (w budynku Office Island, w pobliżu Galerii Bałtyckiej), aby być bliżej naszych obecnych i przyszłych klientów. To 14 oddział firmy w kraju i za granicą.

### **Rynek usług brokerskich jest mocno konkurencyjny. Czym może wyróżnić się Mentor?**

Od lat zajmujemy czołowe miejsca wśród brokerów wyłącznie z polskim kapitałem. Stworzyliśmy blisko 30 wyspecjalizowanych biur, z których każde przeznaczone jest do innej dziedziny gospodarki. Ubezpieczamy m.in. rynek energetyczny, chemiczny, rynek inwestycji w systemie „pod klucz” od projektu, po budowę i funkcjonowanie realizacji, rynek ubezpieczeń lotniczych i rolnych, oraz wiele innych. Jesteśmy w czołówce brokerów zajmujących





się ubezpieczeniami w służbie zdrowia. Z naszych usług korzystają instytucje rządowe i samorządowe. W Polsce mamy ponad 2,5 tys. klientów, a kwota ubezpieczonego majątku to 300 mld zł. Likwidujemy ponad 16 tysięcy szkód rocznie i co warto podkreślić, wspierając klienta na każdym etapie prowadzenia postępowania szkodowego. Kładziemy także duży nacisk na rozwój technologiczny i cyfryzację, tworząc autorskie narzędzia informatyczne. To też stanowi wartość dodaną do naszej podstawowej działalności brokerskiej.

#### Jakie to rozwiązania?

Tworzymy portale obsługi, aplikacje, czy panel klienta. A jednym z naszych najnowszych narzędzi informatycznych jest aplikacja Mentor Risk Control (MRC), służąca do przeprowadzania audytów bezpieczeństwa w zakładach produkcyjnych. Pomysłodawcą tego rozwiązania jest Łukasz Nowakowski, Dyrektor Biura Oceny i Zarządzania Ryzykiem. Z dumą mogę powiedzieć, że została ona nagrodzona w konkursie na zwiększenie poziomu cyfryzacji w firmie zorganizowanym przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości i służy kolejnym naszym klientom, wytyczając nowe trendy w branży. MRC systematyzuje

przeprowadzanie kontroli w zakładzie, dzięki czemu możliwe są standaryzacja i powtarzalność audytów, w tym zachowanie ciągłości przyjętej polityki bezpieczeństwa i otrzymanych zaleceń. To z kolei często przekłada się na lepsze warunki ubezpieczeniowe, ale przede wszystkim na bezpieczeństwo w firmie.

#### Pani specjalizuje się m.in. w ubezpieczeniach firm produkcyjnych. Jak chcecie przekonać pomorskich przedsiębiorców do współpracy?

Nowy oddział Mentor S.A. w Gdańsku funkcjonuje od ponad roku. Z satysfakcją mogę stwierdzić, że w tym czasie zrealizowaliśmy lub jesteśmy w czasie finalizacji wielu ciekawych projektów związanych z ulokowaniem tzw. „trudnych ryzyk”. W tym zakresie mamy ogromne wsparcie wspomnianego Biura Oceny i Zarządzania Ryzykiem. Dzięki ludziom, nowym technologiom i inżynierom ryzyka jesteśmy gotowi pomóc naszym klientom w uzyskaniu ochrony ubezpieczeniowej, a także pobudzić konkurencyjność wśród ubezpieczycieli. Efektem tego może być pozyskanie kilku ofert dla klientów, którzy do tej pory mieli ograniczony wybór lub nie mieli ochrony wcale.

**Remigiusz Kamiński**



**BROKER  
UBEZPIECZENIOWY**

**LUDZIE  
WIEDZA  
TECHNOLOGIA**

**Nowy Oddział  
na Pomorzu Gdańskim**



## CELEM JEST DOSTARCZANIE NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI PRODUKTU

**Rozmowa  
z Jackiem Janiszewskim,  
byłym ministrem rolnictwa,  
przewodniczącym Rady  
Programowej Welconomy,  
a także doradcą zarządu  
firmy Fitovalor.**

### **Dlaczego warto stosować produkty firmy Fitovalor? Co przekonuje do stosowania koncentratów organiczno-mineralny, nawóz płynny, dolistny i doglebowy?**

Głównym celem firmy jest dostarczanie rolnikom najwyższej jakości naturalnych nawozów i środków ochrony roślin, które są w pełni bezpieczne dla środowiska m.in. dla ludzi i zwierząt w naszym otoczeniu. Nasz uniwersalny koncentrat O-80 zawiera wszystkie składniki pokarmowe niezbędne do prawidłowego rozwoju roślin i zapewnienia obfitych i jakościowo dobrych plonów.

Koncentrat O-80 to nowoczesna alternatywa dla tradycyjnych nawozów mineralnych dla większości upraw: zbóż jarych oraz ozimych, roślin korzeniowych, oleistych, cukrodajnych, warzyw i owoców; roślin włóknistych, traw, roślin bobowatych i buraków pastewnych.

Naszą propozycją, alternatywną dla tradycyjnych nawozów chemicznych (mineralnych) jest koncentrat O-80 i inne produkty firmy Fitovalor Sp. z o.o., które mają na celu zrównoważone zwiększenie plonów, poprawę ich jakości

oraz wzmocnienie odporności roślin na zmiany klimatyczne, a jednocześnie w znaczący sposób, obniżenie dawek nawozów mineralnych, co przekłada się na ostateczne koszty produkcji roślinnej.

Nasza wiedza i doświadczenie z pewnością pozwoli na pomoc i rzetelne doradztwo w wyborze produktów nawozowych Fitovalor! Zachęcamy do kontaktu!

### **Jesteś organizatorem Welconomy Forum in Toruń. To impreza wielotematyczna. Dlaczego tak duży blok tematyczny poświęćcie kwestii rolniczym? Czym jest AgroWelconomy?**

Welconomy in Toruń to przestrzeń dialogu. Miejsce, podczas którego spotykają się ludzie różnych poglądów. Potrafiący ze sobą dyskutować. Analizować kondycję współczesnego świata. Bezpieczeństwo żywnościowe stanowi tego element. Wojna w Ukrainie tylko tego dowodzi. Miałem zaszczyt być Ministrem Rolnictwa i wiem, jak wiele przed nami. Dlatego tak dużą wagę przykładam do



debaty na temat polityki rolnej. Jeśli nie będziemy potrafili sprostać tym wyzwaniom, staniemy przed koniecznością nowych zobowiązań. Kto wie, może to szansa, może zagrożenie.

**Obecna sytuacja w rolnictwie nie jest prosta. Jakie działania powinien podjąć rząd aby poprawić sytuację w rolnictwie?**

Sytuacja w sektorze rolnym nigdy nie była, nie jest i podejrzewam, nie będzie prosta. Przede wszystkim

konieczna jest diagnoza, zdefiniowanie wyzwań. Bez tego trudno mówić o rozwiązaniach. Dziś, co wydaje się szczególnie ważne, należy uwzględnić uwarunkowania międzynarodowe. Co więcej, zachęcam do dyskusji na temat Krajowego Planu Rozwoju Rolnictwa. Jest to moja autorska idea. Zdiagnozujemy stan rzeczy, zdefiniujemy cele, nie bójmy się działać.

**Andrzej Czerwiński**



# O80

FITOVALOR

Innowacyjny preparat  
organiczno – mineralny  
przeznaczony do stosowania

**na wszystkie  
rodzaje gleb i upraw**



Wysoka koncentracja składników i zastosowana przez autorska technologia wytwarzania preparatu sprawia, iż koncentrat O-80 w znaczący sposób **poprawia jakość gleby i zwiększa plon**

## 50-100%

już po 3 latach

stosowania, lub do 30% przy zastosowaniu w pierwszym roku.

➤ [zobacz więcej na fitovalor.pl](http://fitovalor.pl)

- Przyspiesza wzrost rośliny i jej początkowy rozwój
- Skraca czas dojrzewania plonów oraz zwiększa ich ilość i jakość
- Działa kompleksowo, zwiększając odporność roślin na choroby, suszę i niskie temperatury
- Przyspiesza metabolizm, wzmacnia fotosyntezę i biomasę
- Stymuluje rozwój systemu korzeniowego roślin
- Poprawia właściwości chemiczne, fizyczne i biologiczne gleby
- Przyjazny dla ludzi i zwierząt
- Związki chelatowe umożliwiają roślinom przyswajanie mikroelementów aż do 90%

**FITOVALOR SP. Z O.O.**

ul. MARCINA BYLICY 2, 32-300 OLKUSZ  
tel.: +48 515 115 586 • email: [info@fitovalor.pl](mailto:info@fitovalor.pl)

**el-logic**  
INSTALACJE  
ELEKTRYCZNE

instalacje przemysłowe  
i elektryczne  
[el-logic.pl](http://el-logic.pl)

**si4**

projektowanie i budowa  
maszyn dla przemysłu  
[si4.pl](http://si4.pl)

**SONING**

cyfrowa transformacja  
działań biznesowych  
[sonnig.eu](http://sonnig.eu)

Zapraszamy również do zapoznania się  
z **naszymi pozostałymi markami**



## DOROTA SOBIENIECKA-KAŃSKA

Dyrektor Gdańskiego Klubu Biznesu. Wydawca, dziennikarka, wykładowca, doradca public relations, media relations, etyki biznesu i CSR. Absolwentka filologii polskiej Uniwersytetu Gdańskiego. Członkini Rad Konsultacyjnych przy Hevelianum, wydziałach Ekonomii i Zarządzania oraz Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej Politechniki Gdańskiej, Rzecznika MŚP, Fundacji Hospicyjnej Pomorze Dzieciom. Członkini Rady Programowej Konferencji „Solidarni w rozwoju” Open Eyes Economy Summit. Doradca public relations w wielu firmach i instytucjach. Redaktorka i tłumaczka wydawnictw książkowych. Członkini Pomorskiej Rady Przedsiębiorczości i Pomorskiego Zespołu ds. Kobiet



# OK BOOMERS!

## OD VUCA DO BANI

**No i przyszło nam żyć, w prawdziwie ciekawych czasach... Boomerskie pokolenie było, według niektórych źródeł, pierwszym, które dożywa licznie sędziwej starości... Było autorami ruchów hippisowskich, całej kontrkultury, rewolucji seksualnej i zapoczątkowało rewolucje technologiczną.**

Dzisiaj jest oskarżane o dramatyczne skutki globalnego ocieplenia, opór wobec ekologii, konserwatyzm, konsumpcjonizm, krótkowzroczność polityczną i generalnie uporczywe trzymanie się własnych poglądów, które mają determinować cudze życie... Boomersi nie są podobno elastyczni, siedzą wygodnie w swoich bańkach komfortu i za żadne skarby nie dają się z nich wywlec.

### JEDYNE CO PEWNE TO ZMIANA

A przecież i tak są dobrzy w gonieniu nowych technologii i nawet sztucznej inteligencji. Już nawet przyzwyczaili się do teorii VUCA, wymyślonej przez amerykańskich wojskowych teoretyków przywództwa, jeszcze w poprzednim stuleciu. Akronim angielskich słów oznaczających „zmiennosc”, „niepewność”, „złożoność” i „niejednoznaczność” definiował naszą rzeczywistość po zamachu na WTC. Wtedy dobitnie przekonano się, że taki właśnie będzie świat i już nie wróci do poprzednich paradygmatów. Jeszcze teraz tłumaczymy „Zetkom” i „Ygrekom”, że jedyne co pewne to zmiana. Nieprzewidywalna. Zaskakująca o nieznanym i trudnym do określenia skutkach. Czarne łabędzie nadciągają stadami. Nie wystarczy już wyciągać wniosków z przeszłości. Trzeba projektować wszystko na nowo, bez wzorów i matryc.

### WRÓŻKI NIE BĘDZIE

Ledwo się przyzwyczajamy do świata VUCA, a już okazuje się, że to nieaktualne! Nie oznacza to, że będzie znów

tak jak kiedyś. Nie pojawi się bajkowa wróżka rodem z twórczości Andersena i nie zarządzi: „Wszystko na swoje miejsce!”. Wręcz przeciwnie. Będzie jeszcze gorzej. Do zmienności, niepewności, złożoności i niejednoznaczności (które nie znikną) dochodzi jeszcze dodatkowy chaos: „nieliniowość”, „kruchość”, „niepokój” i „niezrozumiałość”.

### SPOSÓB POZNAWANIA ŚWIATA

BANI to akronim, który powstał po pandemii. Jamais Cascio stwierdził, że VUCA nie określa precyzyjnie dzisiejszego, pocovidowego i polockdownowego świata, w którym prawdziwa wojna wybuchła w środku Europy, a sztuczna inteligencja oszukuje nas na każdym kroku. W dodatku szybko się uczy. Warto zwrócić uwagę na wieloznaczność określenia „nieliniarny”. Dla generacji „Zet” i „Ygrek” to między innymi sposób poznawania świata, czytania. Tradycyjna książka prowadzi nas liniowo, zgodnie z nurtem myśli autora od początku do końca. Od A do Z. To zajmuje trochę czasu, ale pozwala poznać tok myślenia, znaleźć w nim jakiś logiczny sens. Dzieci ekranowe przeskakują z informacji na informację na słowo, na ikonę, na cokolwiek. Nudzą się i nie mają powodu do utrzymywania na siłę uwagi przez dłuższą chwilę...

Co innego Boomers! Ok Boomers!

P.S. Zaprzyjaźniony „Zet” zwrócił mi uwagę, że „Boomers” to nie generacja – to stan umysłu, a pesel może mieć z tym niewiele wspólnego.

# JEST LEPIEJ NIŻ WSZYSCY PRZYPUSZCZALI

**O tym w jakiej kondycji są po pandemii polskie hotele, a także o tym co zmieniło się w podejściu gości. Których jest mniej, a których więcej? Co musi się zdarzyć, aby klient z zagranicy wrócił do Polski i jaka jest recepta na sukces. O tym i jeszcze kilku innych zagadnieniach rozmawiamy z Krystyną Hartenberger-Pater, dyrektor marketingu i sprzedaży Radisson Blu Hotel, Sopot.**



## W jakiej kondycji są polskie hotele?

Nie mogę wypowiedzieć się za wszystkie hotele, jedynie o naszym obiekcie i lokalizacji, w jakiej się znajdujemy. Na pewno inna jest kondycja hoteli w dużych metropoliach. Wszystko też zależy od sezonu i renomy obiektu. Nie ma jednej odpowiedzi, natomiast jest lepiej, niż wszyscy sądzili. Pandemia mocno dotknęła branżę turystyczną, hotelarską, czy gastronomiczną i to był dla nas wszystkich trudny czas, okres po pandemiczny też nie należał do łatwych. Problem stanowiło przywrócenie procesów operacyjnych czy organizacja personelu, który w dużej mierze podczas pandemii szukał zatrudnienia w innych sektorach, tych które nie były zamrożone. Ku pozytywnemu zaskoczeniu wszystko dosyć szybko wróciło do normy. Podczas tegorocznych ferii zimowych odnotowaliśmy lepsze wyniki w porównaniu z tymi sprzed pandemii. Dla osób nieaktywnych w sportach zimowych wyjazd nad Bałtyk jest atrakcją samą w sobie. Wszystko zależy od oferty danego hotelu itd. Obecnie możemy powiedzieć, że u nas, w Sopocie sezon trwa przez cały rok. Występują oczywiście różne natężenia. W jednym okresie dominuje klient indywidualny, a w innym biznesowy czy korporacyjny. Można policzyć na palcach jednej ręki miesiące w których obłożenie jest niższe

## Z czego wynika fakt, że jest lepiej, niż się tego spodziewaliście?

Na przestrzeni lat zmieniło się podejście Polaków do odpoczynku. Kiedyś wyjeżdżano na dwutygodniowe wakacje, teraz wybierają się kilkudniowy wypoczynek, ale za to częściej w ciągu roku. To między innymi za sprawą większej mobilności, ale i rosnącej świadomości. Dodatkowo, kiedy podczas pandemii byliśmy zamknięci w domach obudziła się w Polakach potrzeba podróżowania i takiego wewnętrznego sprzeciwu wobec ograniczeń i wszelkich narzuconych zakazów. Dlatego wielu z nas szukało sposobu, żeby wyjechać, aby złapać nieco oddechu oraz dystansu. Teraz już z pełną świadomością potrzeby odpoczynku planujemy wyjazdy i realizujemy je spontanicznie lub w bardziej zorganizowany sposób.

## A jaki wpływ na sytuację hoteli ma inflacja?

Mimo inflacji oraz wysokich kosztów życia, wciąż stać nas na podróże i hotele wysokiej klasy. Wzrost cen nie spowodował odpływu gości hotelowych. Zmianę taką obserwujemy,



to raczej długość pobytów. Polacy jeżdżą częściej w ciągu roku, ale na krótszy okres. Taki standardowy pobyt poza weekendowymi, to w tej chwili 3-4 dni. Ponadto sezon trwa niemal przez cały rok. Najpierw mieliśmy wakacje, które były pierwszym momentem głębszego oddechu po pandemii. Potem płynnie przeszliśmy w okres jesienny, w którym entuzjastów wypoczynku nad Bałtykiem również nie brakuje. Grudzień to z kolei już święta, dalej Sylwester. Początek roku to już ferie zimowe, a niedługo po nich Wielkanoc i majówka. Ponadto goście, którzy odwiedzili nasz hotel podczas konferencji, chętnie wracają na indywidualny pobyt.

#### Coś jeszcze się zmieniło po pandemii?

Skróciło się okno rezerwacyjne, tzn. goście dzwonią później, właściwie na ostatnią chwilę, są bardziej spontaniczni w decyzjach przyjazdowych. Kiedyś takie rezerwacje ad hoc były związane z pogodą. Obecnie warunki atmosferyczne nadal mają duży wpływ, ale nie są jedynym czynnikiem, który decyduje o wyborze miejsca. Nie da się tego wytłumaczyć żadnym mechanizmem rynkowym, klienci teoretycznie wciąż wrażliwi są na cenę, ale nawet np. niższa cena oferty wakacyjnej, która wchodzi na rynek w kwietniu, nie powoduje przyspieszenia decyzji zakupowej. Oczywiście są okresy, które wyprzedają się z lekkim wyprzedzeniem m.in.: majówka, czy Wielkanoc, ale zwykle weekendy czy nawet wakacje już nie.

#### Zgadzisz się z opinią, że w czasie pandemii zobaczyliśmy, co bardziej lubimy?

Myślę, że zaczęliśmy bardziej doceniać to, co było oczywiste i dostępne na wyciągnięcie ręki, a koło czego przechodziliśmy bez większej emocji. Odkryliśmy swoje potrzeby i dążymy do ich zaspokajania. Taki zdrowy egoizm i nagradzanie siebie samego. Jeśli trzeba wybierać, to wolimy zrezygnować z innych rzeczy niż z podróży i odpoczynku.

#### Jak wypadła majówka i Wielkanoc 2023?

Jesteśmy zadowoleni, choć nie ukrywam, że to był dla nas czas wytężonej pracy. Jednak w końcu pracujemy po to, aby ktoś inny mógł odpoczywać (śmiech). Praktycznie nie mieliśmy komplet w Wielkanoc. Muszę przyznać, że majówka nas jednak trochę zaskoczyła. Przy tym rozkładzie kalendarza byliśmy przekonani, że będą dwie majówki, a wszystko skumulowało się w zasadzie do 3 maja. Ten drugi termin poszedł raczej już



regularnym trybem sprzedaży weekendowej. Pamiętajmy jednak, że jesteśmy obiektem, który ma aż 219 pokoi. Przy pełnym obłożeniu jest u nas ponad 500 gości, tak więc nawet przy obłożeniu 50 % pracujemy na pełnej mocy operacyjnej.

”

**Odkryliśmy swoje potrzeby i dążymy do ich zaspokajania. Taki zdrowy egoizm i nagradzanie siebie samego. Jeśli trzeba wybierać, to wolimy zrezygnować z innych rzeczy niż z podróży i odpoczynku.**

#### Zmienił się czas pobytu gości na krótszy, czy rezerwacji. Co jeszcze uległo zmianie?

Szybko wrócił ruch indywidualnego klienta. Więcej jest polskich gości. Powrócił też ruch konferencyjny czy kongresy, co stanowi drugi filar działalności obiektu. Posiadamy największe hotelowe centrum konferencyjnym w Trójmieście, dostajemy mnóstwo zapytań i to zdecydowanie cieszy. Natomiast najwolniej wracają zagraniczni goście. Przed pandemią Szwedów, czy Norwegów było w Sopocie naprawdę dużo. Teraz jest ich znacznie mniej i mamy świadomość, że ten proces powrotu mocno się wydłuży.

#### Co musi się zdarzyć, żeby zagraniczny klient wrócił do polskich hoteli?

Na pewno nie możemy działać tak, jak przed pandemią. Zmieniły się m.in.: sposoby docierania do nowych klientów. Dlatego wszyscy musimy się nieco przeorganizować i na nowo układać ścieżki działania. Porównując do Skandynawii wciąż jesteśmy konkurencyjną cenowo destynacją,



a oferta jest jeszcze bardziej rozbudowana i dostosowana do potrzeb czy preferencji odbiorców. Siatka bezpośrednich połączeń jest dobrze rozwinięta, wizerunek Sopotu wśród Szwedów czy Norwegów jest bardzo pozytywny dlatego wszystko sprzyja temu powrotowi. Lockdown w Skandynawii zablokował wszystko, a następnie na sytuację wpłynęła wojna w Ukrainie. Goście zagraniczni bali się, że jesteśmy zbyt blisko frontu. W przekazach medialnych nie brakowało informacji, że w Polsce jest dużo uchodźców i może także z tym klient zagraniczny nie chciał się konfrontować. Myślę, że teraz dobry PR i siła rekomendacji osób, które przyjeżdżają do nas, korzystnie wpływa na sytuację. Mamy jednak świadomość tego, że to chwilę musi popracować. Zauważmy, że to gość ze Skandynawii był filarem w trakcie niższego sezonu. Gdyby nie wzrost mobilności Polaków, to zeszły rok nie byłby taki dobry. Również nie moglibyśmy z takim optymizmem patrzeć w 2023.

#### **Mówiłaś, że jednym z filarów jest indywidualny klient, a drugim konferencje. Czy to jest recepta na dobry biznes?**

Wszystko zależy od rangi, skali, lokalizacji hotelu. Ułożyliśmy ofertę oraz przygotowaliśmy infrastrukturę w taki sposób, że jesteśmy w stanie zabezpieczyć obie funkcje. To pozwala nam efektywnie działać przez cały rok. Ważne jest, żeby było to miejsce, do którego chce się przyjechać i spędzać w nim czas, a nie jedynie przenoćować i pędzić dalej. Stawiamy na atrakcje dla gości tak, aby cały czas pozytywnie ich zaskakiwać i dawać im dodatkowe, wartościowe emocje. Posiadamy własną winnicę we Francji dlatego np. bezpłatna degustacja win często pojawia się w programie. Zimą wspólnie morsujemy, organizujemy seanse saunowe. To wszystko spotyka się z bardzo pozytywnym odzewem gości, a nas napędza do dalszego działania.

#### **Jakich konferencji można się spodziewać w najbliższym czasie w Sopocie?**

Prężnie działamy z konferencjami od półtora roku. Mamy kilka ambitnych realizacji na koncie, które zaczynają być u nas cyklicznie organizowane wśród nich Europejskie Forum No-

wych Idei czy Akademia Dermatologii Estetycznej. Ten rok to już trzecia edycja obu wydarzeń. Idealnie byłoby mieć zaplanowany rok z góry i w każdym miesiącu event na 400 czy 500 osób, ale świat nie jest tak idealny, choć mocno nad tym pracujemy. Mamy na koncie sporo wydarzeń z branży medycznej, konferencji z obszaru IT czy premier aut, ale nie wskazują jednej wiodącej tematyki. Każdy event niezależnie od tematyki czy liczby osób traktujemy z takim samym zaangażowaniem. Wyznajemy zasadę, że nawet z małej 20-30 osobowej grupy może narodzić się w przyszłości coś dużego.

#### **Kibicowaliście, aby nie udało się naprawić Stadionu Narodowego w Warszawie i mecz Polski z Albanią odbył się w Gdańsku?**

Mamy dobre relacje z PZPN, ale nie pracujemy na wyłączność. Kadra narodowa miała u nas zgrupowanie w czasie pandemii. Czuli się tutaj komfortowo i jest to dla nas niezwykle ważne, że obiekt się sprawdził. Piłkarze czy trenerzy również wracają do nas, odbywają się szkolenia. Oczywiście liczyliśmy na to, że mecz Polska vs Albania odbędzie się w Gdańsku i na kolejne mecze reprezentacja będzie jeździć z Sopotu. Tym razem się nie udało się. Niemniej jednak jesteśmy otwarci na kolejne projekty.

#### **Jaka jest recepta na dobry wynik w hotelarstwie?**

Trzeba być autentycznym i wiarygodnym. To o czym mówimy i czym zachęcamy do przyjazdu musi mieć odzwierciedlenie w realnie świadczonych usługach. Za każdą usługą z kolei stoją ludzie. Jeżeli zabraknie odpowiedniego podejścia, empatii i tego czegoś, co nazywamy w branży podejściem hospitality, to nic z tego nie będzie. Można mieć piękny hotel z cudownie zaaranżowaną przestrzenią, a będzie pusty. Dużą uwagę przywiązujemy do opinii i uwag gości, bo to daje nam pełny feedback i możliwość bieżącego usprawniania procesów czy rozwijania oferty w takim kierunku, jakiego oczekują.

Rozmawiał **Marcin Dybuk**





**W restauracji Con Giardino odbyła się kolacja degustacyjna. Goście próbowali dań przygotowanych przez trzech uznanych szefów kuchni, którzy prywatnie są też przyjaciółmi.**

**Jakie mają Panowie odczucia po kolacji degustacyjnej zorganizowanej w restauracji Con Giardino w Gdańsku?**

**Jakub Łysk (organizator):** Była to kolejna z odstępów kolacji degustacyjnych. Każda z nich wnosi ze sobą bardzo dużo emocji oraz nauki. Jest to ogromna przygoda, a zarazem lekka trema czy wszystko wyjdzie tak, jak sobie zaplanowałem. Entuzjazm gości jest dla mnie najlepszym wynagrodzeniem takiego wieczoru.

**Wojciech Rzepecki (CSM Ingredients Polska):** Wszystko wyszło zgodnie z planem. Najważniejsze jest to, że goście byli zadowoleni. Zadowolenie samych kucharzy jest mniej ważne. Powiedziałbym, że uczestnicy tej kolacji byli podskocytowani oraz pod wrażeniem podawanych dla nich dań. Po to organizuje się takie wydarzenia, aby zaskoczyć czymś innym, niż to, co goście mogą zjeść na co dzień. Jako kucharze byliśmy zaskoczeni oraz szczęśliwi tymi pozytywnymi reakcjami zgromadzonych na sali.

**Paweł Dołżonek:** Bardzo dobre, współpracuję z Kubą od kilku lat. Było super.

**Jaka jest idea oraz cele organizowania takiego typu wydarzeń?**

**JŁ:** Przede wszystkim wydarzenie to traktuję mocno marketingowo. Poprzez promocję kolacji degustacyjnej w różnych mediach, również na profilach osób będących moimi współprowadzącymi jestem w stanie zwiększyć zasięg. Wielu gości po takiej kolacji, bądź nawet samej relacji stali się stałymi bywalcami restauracji Con Giardino.

**Jak przebiegały przygotowania do kolacji?**

**JŁ:** Zaczęło się od spotkania, ustalenia produktów i ułożenia menu. Motywem kolacji była wiosna. Wówczas przy pomocy doświadczonego sommeliera dobraćaliśmy wina do dań. Manager Przemysław Lisowski był odpowiedzialny za przygotowanie sali wraz z zapewnieniem muzyki na żywo, a my na kuchni zespołowo przygotowaliśmy się do wydarzenia.

**Każdemu z Panów przypadały po dwa składniki, wokół których miał skomponować dania. Co to konkretnie było?**

**WR:** Ja miałem rabarbar i truskawkę. Chciałem trochę zaskoczyć gości, dlatego przygotowałem tzw. desery-niedesery. Z truskawki zrobiłem tatar wzbogacony o żelkę z kefiru oraz miętę. To było fajne połączenie. Natomiast głównym deserem był chłodnik z rabarbaru.

**JŁ:** Pierwszym ze składników był czosnek niedźwiedzi, który przedstawiłem w czterech odstępach (kiszony, marynowany, świeży i gotowany). Jako drugi był królik, z którym świetnie się komponują zielone warzywa i tamaryndowiec. W moim odczuciu było to idealne połączenie.

**PD:** Mi przypadły szparagi oraz łosoś bałtycki. Czuję się komfortowo w warzywach oraz rybach, dlatego ten zestaw był dla mnie idealny. Choć wyzwaniem było przygotowanie szparagów na zimno, ale poradziłem sobie z tym, korzystając ze wcześniejszego doświadczenia oraz zainspirowałem się podróżą we Francji. W przypadku łososia chciałem go połączyć z rzodkiewką, na którą obecnie mamy sezon. Kiedy byłem w Japonii, to zauważyłem, że często kucharze dodają tartą rzodkiewkę do ryby. Dlatego zainspirowałem się

tym rozwiązaniem. W moim wydaniu była w dwóch postaciach: pocięta na plastry, ale też starta na jakby puree. W przypadku sosu do ryby też zaczerpnąłem inspirację z Japonii (wywar z glonów oraz suszonych tuńczyków i tłusta śmietana).

**Panie Pawle, wspomina Pan o inspiracjach czerpanych z innych państw. Które kraje udało się Panu jeszcze odwiedzić i stamtąd czerpać kulinarne doświadczenie?**

**PD:** Byłem w Szwajcarii, Włoszech, Japonii. W Anglii mieszkałem przez kilka lat, czy na Malediwach.

**Panie Wojtku podczas kolacji zabawił Pan też gości na sali. Jak Pan odnajdywał się w tej roli?**

**WR:** Dobrze, to nie była moja pierwsza kolacja tego typu. Zorganizowaliśmy już wiele takich wydarzeń wspólnymi siłami, dlatego mamy takie branżowe żarty, które rozbawiają gości. Oprócz kwestii jedzeniowej zależy nam też na dobrej atmosferze, aby ludzie nie siedzieli spięci w oczekiwaniu na dania, ale czuli się swobodnie i mogli zadawać pytania. Wszyscy na takich wydarzeniach bywają lekko zestresowani, w tym kucharze. Zależy nam, aby przygotowywane jedzenie smakowało, ale też rozładowanie napiętej atmosfery jest istotne. Jestem wesołym człowiekiem, więc nie mam z tym problemu.

**Jakie humory panowały na kuchni podczas kolacji degustacyjnej?**

**WR:** Chyba jeszcze lepsze niż na sali. Na co dzień jesteśmy przyjaciółmi i świetnie czujemy się we własnym towarzystwie. Dobrze nam się współpracuje i dosyć często razem działamy w kuchni podczas wielu wydarzeń. Przykładowo w tej samej restauracji przygotowywaliśmy charytatywną kolację: Kucharze pomagają. Dobrze się znamy i świetnie bawimy się ze sobą, gotując. Niejedni mogliby pozazdrościć nam atmosfery na kuchni.



**Jakie mają Panowie nastawienie do organizowania takich kolacji degustacyjnych?**

**WR:** Popieram takie wydarzenia, nawet sam będę organizować takie kolacje. To jest odskocznia od codziennej pracy. Możemy też zaskoczyć czymś nowym gości. Poza tym takie wydarzenia integrują. Spotykamy się z różnymi kucharzami, cukiernikami, których czasami zapraszamy z całej Polski. Akurat przy tej okazji wszyscy byliśmy z jednego regionu.

**PD:** To są potrzebne wydarzenia. Zespół, który pracuje na danej kuchni na co dzień, ma okazję poznać innych szefów kuchni. Będąc w innych restauracjach przez kilka dni, poznajemy inne metody gotowania, czy wymieniamy się doświadczeniami itd. Warto dodać, że późniejsze rozmowy z gośćmi pokazały, że byli zadowoleni z tej kolacji degustacyjnej.

**Jak zaczęła się Panów przygoda**

**z gastronomią?**

**WR:** Mój brat był cukiernikiem, ale nie za bardzo chciał się w to angażować. W moim przypadku było odwrotnie. Spodobało mi się to, dlatego poszedłem w tym kierunku. Poznawałem wszystkie dziedziny cukiernictwa od podstaw. Kocham i lubię to, z tego względu dobrze się bawię przy tym.

**PD:** Zaczynałem karierę gastronomiczną w Londynie, choć przed wyjazdem nie miałem styczności z gotowaniem, nawet amatorskim. Jadąc do Anglii, miałem myśl, że będę tam trzy miesiące, trochę zarobię i wrócę do Polski na studia. Tam trafiłem na kuchnię, dzięki pomocy znajomej. Mój pierwszy szef kuchni był Szwajcarem, z ogromnym doświadczeniem i już pierwszego dnia zaraził mnie pasją do gotowania.

**JŁ:** Zacząłem jako 16-latek praktyki w hotelu. Zawsze traktowałem gotowanie jako pasję, a nie pracę. Gdy zacząłem odwiedzać inne kraje, zobaczyłem, ile mam do odkrycia. Z każdej podróży przywożę nowe inspiracje i smaki.





**Czy pamiętają Panowie pierwsze przygotowane danie przez siebie?**

**WR:** Tak, to chyba była drożdżówka w cukierni Polanka, w Gdańsku.

**JŁ:** Nie pamiętam pierwszego dania przygotowanego przez siebie, ale zawsze wspominam kuchnię mojej babci, która z wielką starannością przygotowywała wszystkie posiłki.

**PD:** Trudno powiedzieć, nie pamiętam.

**Jakie jest Panów popisowe danie?**

**WR:** Tort bezowy jest moim popisowym deserem, który za każdym razem robi wrażenie. Mam też własny, unikalny styl. Dzięki temu jak ktoś z branży spojrzy na dany deser, to wie, czy jest mojego wykonania.

**PD:** Mam takie danie, które darzę ogromnym sentymentem. Jest nim risotto z selera. Zamiast ryżu używam tego warzywa w postaci korzenia pokrojonego w drobne kawałki i przygotowuję to jak risotto. Jest podawane z żółtkiem kurczym, grejfrutem, czarną truflą i parmezanem.



**Z jakimi wyrzeczeniami wiąże się praca Szefa Kuchni?**

**WR:** Od wyrzeczeń fizycznych poprzez te psychiczne (napięcie i presja czasu). Często na naszej pracy cierpią nasze rodziny, ponieważ nie mamy dla niej wystarczająco dużo czasu. Dlatego to poświęcenie obowiązkom zawodowym jest wielopłaszczyznowe. To jest temat rzeka.

**PD:** To temat rzeka. To wszystko zależy od miejsca, w którym obecnie się pracuje. Jeśli to jest restauracja z gwiazdami, to kucharz nie ma życia poza pracą. Sam miałem taki etap, że dzieci myślały, że mieszkam na kuchni. Wychodziłem, jak one jeszcze spały, a wracałem, kiedy już zasypiały. Taka sytuacja mogła mieć miejsce nawet przez siedem dni w tygodniu. Nie każdy potrafi sobie poradzić z takim wyrzeczeniem, dlatego wiele osób potem szuka pracy w bardziej cywilizowanych godzinach.

**JŁ:** Zgadzam się z kolegami, choć najtrudniej pogodzić pracę z obowiązkami rodzinnymi.

**Są Panowie Szefami Kuchni. Jak ważna jest to funkcja w funkcjonowaniu całej kuchni?**

**WR:** To jest najważniejsza osoba w kuchni, czy jak w moim przypadku – cukierni. Szef Kuchni jest mózgiem całej operacji. Często goście przychodzą do danej restauracji specjalnie dla konkretnego szefa kuchni albo jedzenie, które on gotuje. Dlatego na tej funkcji spoczywa ogromna odpowiedzialność.

**JŁ:** Jestem szefem kuchni i współwłaścicielem, więc spoczywa na moich barkach ogromna odpowiedzialność aby utrzymać standard na odpowiednim poziomie.

**PD:** Przede wszystkim szef kuchni jest liderem. Dobry lider to taki, że pod jego nieobecność kuchnia funkcjonuje, jakby tam był. Szef kuchni powinien też cechować się umiejętnością prawidłowego rozdysponowania obowiązkami wśród zespołu na kuchni. Trzeba też umieć słuchać ludzi w zespole i ich szanować.

**Czy macie Panowie jakieś marzenia związane z życiem zawodowym?**

**WR:** Nadal marzę o najlepszej cukierni w Polsce i do tego dążę. Choć trzeba pamiętać, że to nie jest tylko moja praca, ale przede wszystkim pasja.

**PD:** Tak, mam nadzieję, że teraz je realizuję. Od trzech lat wyszedłem z codziennej kuchni. Nie pracuję w restauracji ani w hotelu. Zajmuję się gospodarstwem rolnym moich rodziców i zacząłem uprawiać warzywa metodą naturalną. Rozwijam ten projekt i przy okazji gotuję z tych warzyw. Moim marzeniem jest restauracja na farmie, ale to czas pokaże.

**JŁ:** W moim zawodzie jest jeszcze wiele wyzwań i rzeczy do odkrycia. Marzeń jest wiele i sukcesywnie dążę do ich spełnienia.

**Przemysław Schenk**





fol. Izabela Rakowska



# DZIESIĘĆ LAT RESTAURACJI MALIKA

**Okolo roku temu przeczytaliście mili Państwo rozmowę ze znakomitą gdyńską restauratorką Ewą Maliką Szczy-Juchnowicz, spiritus movens restauracji Malika mieszczącej się przy Armii Krajowej w Gdyni. W tych pogawędkach nie zdarza mi się wracać do rozmówców jednak tym razem będzie inaczej. Pędzę do Maliki, gdyż rok 2023 jest rokiem jubileuszu. Restauracja zaprasza Państwa już od dziesięciu lat, co na trudnym rynku gastronomicznym jest nie lada sukcesem.**

**Malika, witaj! Promieniejesz! Zanim porozmawiamy o twojej dziesięcioletniej podróży kulinarnej powiedz, co się zmieniło przez rok?**

Największy sukces to obecność już drugi raz w pierwszej pięćdziesiątce restauratorów w Polsce wg rankingu Forbsa.

**Tylko gratulować.**

Owszem, jest czego. Jak zaczynałam dziesięć lat temu

nawet nie śniłam o takim wyróżnieniu. Chciałam zyskać kilka lat przetrwać na rynku.

**Otóż to, idąc do ciebie minąłem kilka świeżo zamkniętych restauracji. Były znane, lubiane, a nie przetrwały. Na twoich drzwiach nie widzę kłódki ani wielkiego baneru „na wynajem”.**

Jesteśmy w trendach, obserwujemy gusta gości, podążamy za nimi. I co najważniejsze, a wcale nie oczywiste stawiamy na jakość produktów.



**Liczysz na ruch turystyczny czy może masz stałych klientów?**

Przez ten czas pozyskaliśmy ogromne grono tych, którzy regularnie nas odwiedzają. Uważam, że to wielka wartość. Przychodząc do nas wiedzą, że nie będą anonimowi, że się znamy.

**Rodzą się przyjaźnie?**

Bardzo często.

**Mówiąc o klientach używasz słowa „gość”, dlaczego?**

To jest istota zrozumienia znaczenia słowa „restauracja”. To miejsce, gdzie przychodzi się odpocząć, spędzić wspólnie czas, mieć przyjemność przebywania z innymi i oczywiście pysznie zjeść. My jesteśmy gospodarzami, pragniemy ugościć bywalców tak jak kiedyś goszczono w domach wydając przyjęcia. Jestem przekonana, że ta filozofia, takie spojrzenie na restaurację jest kluczem do sukcesu.

**Obserwując cię wiem, że znasz wartość słowa „zespół”. Znam wiele osób na stanowiskach zarządzających, którym wydaje się, że nie ma znaczenia kto tworzy firmę i że zawsze można wymienić pracownika, wszak rynek jest spory...**

Zespół jest filarem dobrze prosperującej firmy. Przecież to nie ja tylko my wszyscy tworzymy tę atmosferę, o której mówiliśmy przed momentem. Dzięki ludziom, z którymi pracuję możemy emanować serdecznością i ciepłem tak potrzebnym w zimnej wietrznej Gdyni.

**Lubicie się?**

Tak, to ważne. Wiem też, że jesteśmy zespołem, gdzie każdy za każdego stanie murem.

**Wróćmy do jubileuszu, jak to się zaczęło?**

W 2013 roku otworzyliśmy Malikę, a powstała ona z tęsknoty za moim dzieciństwem. Kiedy zaczynaliśmy większość produktów z naszej maghrebskiej kuchni nie była szerzej znana. Ciecierzycyca, tajjine, hummusy, couscous dzisiaj już popularne wtedy były nowością, a dla mnie urodzonej i wychowanej w Algierii podróżą do czasu młodości.

**Chwyciło?**

Tak, zwłaszcza, że chwilę po otwarciu dostałem się do programu Top Chef w Polsce.

**Prawie go wygrałaś...**

Doszłam do finału.

**W jaki sposób?**

Niosłam ze sobą energię tych dań, słońca, życzliwości, która jest w tych krajach i otwartości.

**Trochę więcej niż jedzenie...**

Restauracja to też jest trochę więcej niż jedzenie. Taką filozofią można wiele zwojować. Pamiętaj, że ludzi dobrze gotujących jest bardzo dużo...

**Uczyłaś się wcześniej fachu?**

Gotowałam od zawsze, a restaurację otwierałam z trzyletnim doświadczeniem w pracy w kuchni profesjonalnej.

**Prawie wygrałaś Top Chefa, Warszawa zaczęła Cię ciągnąć?**

Bardzo. W tym czasie Trójmiasto kulinarnie było mocno w tyle za stolicą. Miałam możliwość uczenia się od koleżanek i kolegów po fachu, a w Warszawie jest ich wielu. Program dał mi ogromne możliwości i starałam się je wykorzystywać jak najlepiej.

**Ale wróciłaś do najwietrzniejszego miasta w Polsce „z morza i marzeń”. Czy dzisiaj to miasto pozwala realizować marzenia?**

(Śmiech) Na pewno tak, jednak cudoownie byłoby aby wróciło to, co jeszcze kilka lat temu było charakterystyczne dla Gdyni, energia rozwoju i dynamika, która w tej chwili przeniosła się do Gdańska. Było zdecydowanie łatwiej kiedy co tydzień coś się działo. Teraz tych aktywności jest zdecydowanie mniej. I to da się odczuć i za tamtymi czasami tęsknię... myślę, że nie tylko ja.

**Czego życzyć jubilatce?**

Trudne pytanie... pełnych stolików i aby żaden z gości przychodzący do nas nie czuł się jak klient.

**To teraz ja poczuję się jako gość, zwłaszcza, że zgłodniałem. Czy mogę poprosić o kartę?**

Z dużą przyjemnością Tomku...

O autorze:

**TOMASZ PODSIADŁY**

Reżyser, edukator, animator kultury. Twórca Bałtyckiego Teatru Różnorodności. A także sprawdzony i znakomity konferansjer! Człowiek, który nie boi się także pytać i szukać odpowiedzi.



# TURYŚCI ZAGRANICZNI WRACAJĄ POWOLI

**Z Martą Chełkowską, dyrektorką Departamentu Turystyki w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Pomorskiego, a także prezes Zarządu Pomorskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej rozmawiamy o kondycji turystyki w regionie.**



## **Co jest najbardziej potrzebne do prawidłowego funkcjonowania w branży turystycznej?**

Uprzejmość, umiejętność nawiązywania kontaktów międzyludzkich, cierpliwość, talent do wiązania ludzi i środowisk...

Nie jest Pani surową szefową departamentu, która podsumowuje, karci i wymaga?

Takie cechy są może przydatne w wojsku. Moim głównym zadaniem jest to, aby cała turystyczna branża województwa ze sobą współpracowała. Potrzebne są dobre relacje – międzynarodowe i lokalne. Pomijając inne względy muszę pamiętać, że pracuję przede wszystkim z podmiotami prywatnymi, którym

niewiele mogę nakazać. Zresztą nie chciałabym. Kluczowa jest taka komunikacja, która rozwija współdziałanie – zarówno podmiotów prywatnych, jak samorządowych czy instytucjonalnych.

## **Efektom Pani działań ma być zadowolenie turystów i wczasowiczów?**

Nie tylko. Turystyka w takim województwie jak nasze jest ważną dziedziną gospodarki. Korzystamy z renty położenia bogactwa zabytków kultury. Wg ostatnich badań w regionie pomorskim mamy ponad 16 tys. firm turystycznych, z których ponad



15 tys. to obiekty noclegowe dysponujące 330 tysiącami miejsc noclegowych. Obiekty skategoryzowane stanowią niewielki %, bo tylko w wysokości 2. W ostatnich dwóch latach, dzięki bonowi turystycznemu zarejestrowało się wiele firm, co spowodowało znaczny wzrost liczby obiektów dostępnych dla turystów. Sam bon wspierał przyjazdy rodzin z dziećmi i popyt na ofertę atrakcji turystycznych. Pomorskie nadal zajmuje miejsce w czołówce kraju ze względu na wielkość bazy noclegowej.

**To duży napływ pieniędzy do samorządowego budżetu pomorskiego...**

Trzeba pamiętać, że branża turystyczna tworzy też szereg miejsc pracy w branżach współpracujących. Zatem skoro jedno miejsce noclegowe generuje kilkanaście miejsc pracy w branżach turystycznej i współpracujących, na jedno miejsce noclegowe, których jest co najmniej 330 tys., to widać, że w turystyce pomorskiej pracuje ok 3,3 mln osób, licząc 10 miejsc pracy na 1 miejsce noclegowe. Turystyka jest dziedziną interdyscyplinarną i jej wszechstronny wpływ pokazała pandemia.

**Jak mocno dotknęły branżę turystyczną wydarzenia o charakterze światowym, takie jak covid czy wojna na Ukrainie?**

Epidemia, ogólnie rzecz biorąc, w niewielkim stopniu. Nawet w roku 2020 nie mieliśmy większych problemów frekwencyjnych latem. Zmieniła się natomiast struktura przyjazdów, dominowali goście krajowi, chętnie spędzający czas w regionie na obszarach przyrodniczych, z dala od tłumów. Rok 2021 wypadł trochę gorzej, turystów zagranicznych była nadal minimalna liczba, natomiast turyści krajowi powracali do uznanych miejsc wypoczynku. Obecnie zapowiada się, że Polacy zapewnią 4/5 ruchu turystycznego, choć biura turystyczne mocno promują tzw. wakacje marzeń, czyli wyjazdy zagraniczne. W ostatnim czasie powoli wracają do nas turyści zagraniczni – szczególnie Skandynawowie i Niemcy, coraz częściej odwiedzają nas Czesi. Niestety wojna na Ukrainie ogranicza ten ruch.

**Jakie jeszcze cele stawia sobie zarówno Pani jak i cała branża?**

Naszym celem jest zmiana marki regionu z destynacji głównie letniej i wypoczynkowej na destynację wypoczynkową, w tym wypoczynku aktywnego. Takie podejście pomoże nam pokonać barierę sezonowości i pozwoli na zrównoważony rozwój turystyki w całym regionie. Kluczowy jest tu rozwój turystyki rowerowej, kajakowej, żeglarskiej,



**Naszym celem jest zmiana marki regionu z destynacji głównie letniej i wypoczynkowej na destynację wypoczynkową, w tym wypoczynku aktywnego. Takie podejście pomoże nam pokonać barierę sezonowości i pozwoli na zrównoważony rozwój turystyki w całym regionie.**

konnej i sportowej. Nasz region ma też walory prozdrowotne. Zgodnie z trendami dbałości o zdrowie, chcemy wykorzystać właściwości uzdrowiskowe województwa i przyzwyczaić naszych mieszkańców i gości do pilnowania zdrowia i sprawności, czyli działań profilaktycznych, a nie tylko rehabilitacyjnych. Poza tym stawiamy na rozwój turystyki biznesowej, która również wpływa na powstanie oferty całorocznej. Coraz więcej kręgów gospodarczych czy naukowych planuje u nas organizację szkoleń czy kongresów, łącząc merytorykę z wypoczynkiem. Pod tym względem najpopularniejsze są miesiące jesienne i wiosenne. Coraz więcej obiektów stara się dopasować do potrzeb organizatorów takich wydarzeń.

**Czy uwzględniacie w planach ogólnopolskie akcje, takie np. jak Rok Kopernikowski?**

Oczywiście. Gdy tylko mamy w ramach takiego hasła coś do zaoferowania. Jeśli chodzi o obchody 550 rocznicy urodzin wielkiego astronoma, włączyliśmy się w program dotyczący trzech województw: kujawsko-pomorskiego, warmińsko-mazurskiego i naszego właśnie, choć trzeba przyznać, że uzupełnimy ofertę pozostałych regionów.

**A co jest naszą marką?**

Sporo elementów pracuje na naszą markę. Gdańsk jako wybitne miasto historyczne, dyscypliny takie jak żeglarstwo, kajakarstwo czy sztuka bursztynnicza. Bursztyn jest symbolem naszego wybrzeża i jego mieszkańców, cieszymy się otwarciem Muzeum Bursztynu w Gdańsku, które bije rekordy popularności. W trakcie wielu wystaw czy pokazów bursztyn budzi zainteresowanie widzów, obecnie przygotowujemy się do uczestnictwa w Wystawie Światowej Expo 2025 w Osace, w Japonii, gdzie bursztyn również pokażemy. Pomorskie to wyjątkowa przyroda i kultura, Trójmiasto jest magnesem wydarzeń kulturalnych i oferty kultury dla naszych gości, natomiast sam region zaciekawia ofertą wypoczynku w znanych atrakcjach i mnie znanych miejscach.

**Czego na koniec życzyć Pani, osobie odpowiedzialnej za tak ważny a jednocześnie atrakcyjny filar gospodarczy regionu?**

Chciałabym, aby branża turystyczna współpracowała ze sobą, a jej oferta przyciągała turystów bez względu na porę roku.

Rozmawiała **Anna Kłos**

# JACHT ZAMIAST HOTELU

**Mimo ograniczonego czasowo sezonu jacht cieszy się coraz większym uznaniem wśród Polaków jako forma wypoczynku. Małgorzata Maślankowska przybliży Express Biznesowi, w jaki sposób oferta Flow Charter dostosowuje się do wymagań klientów.**

**Żeglowność staje się coraz popularniejszą formą spędzania wolnego czasu. Jakie są tego przyczyny?**

Od kilku lat obserwujemy rosnące zainteresowanie spędzaniem wolnego czasu na jachcie, żagłowiec czy domku na wodzie. Połączenie tej formy wypoczynku z luksusowym jachtem motorowym wyposażonym we wszelkie wygody dla całej rodziny, znajomych czy przyjaciół staje się coraz bardziej popularne, ponieważ pozwala połączyć wypoczynek, aktywne spędzenie czasu i odkrywanie nowych ciekawych miejsc. Choć przede wszystkim daje możliwość decydowania gdzie i kiedy się zatrzymamy i co zobaczymy. Sami sobie jesteśmy wiatrem, żagłem i okrętem. Polacy cenią wygodę i swobodę w wypoczynku. Szukają alternatywy dla luksusowych hoteli przepelnionych turystami.

**Czy rosnąca popularność żeglarstwem ma odzwierciedlenie w liczbie wynajmowanych jachtów znajdujących się w ofercie firmy?**

Tak, obserwujemy znaczny wzrost zainteresowania wynajęciem jachtów motorowych przez klientów, którym oferujemy różnej wielkości jachty dostosowane do indywidualnych wymagań - spełniając najwyższą jakość obsługi i serwisu tak,



żeby klienci czuli się jak u siebie, a jednocześnie mieli okazję poczuć się jak w luksusowym hotelu na wodzie. Dokładamy wszelkich starań, żeby nasza oferta wypełniała oczekiwania klientów. Dlatego też zawsze staramy się wprowadzać do oferty coraz ciekawsze usługi. Kawa na naszych jachtach to podstawa, a świeża pachnąca pościel to standard.

**W którym miesiącu zazwyczaj mają Państwo najwięcej wypożyczeń?**

Sezon w Polsce jest ograniczony czasowo, dlatego staramy się przygotować flotę do sezonu letniego już w kwietniu, a szczególnie na majówkę. Oczywiście, największe obłożenie jest w ramach długich weekendów oraz świąt kalendarzowych a sezon wakacyjny: czerwiec, lipiec i sierpień - standardowo należy do najbardziej popularnych. Obserwujemy także zainteresowanie żeglownością poza sezonem, kiedy klienci cenią sobie spokój ponad słoneczną pogodę.

**Jakimi łodziami Państwo dysponujecie?**

W naszej flocie posiadamy luksusowe jachty motorowe typu Futura 40 Grand Horizon oraz sprawdzoną mniejszą jednostkę Nautika 1000 Soley z 2015 roku. Nasza flota charakteryzuje się łatwością obsługi i prostotą nawigacji. Proszę pamiętać, że są to jednostki, które nie wymagają posiadania patentu sternika. Każdy z klientów znajdzie coś dla siebie - wytrawny żeglarz jak i amator.

**Do jakich odbiorców jest skierowana oferta?**

Jest skierowana do każdego klienta. Flota jachtów motorowych tych mniejszych i tych większych oraz dopasowana cenowo może spełnić wymagania niemal każdego klienta. Każdy znajdzie u nas coś dla siebie. Jesteśmy elastyczni. Oferujemy różne pakiety i promocje - co cenią nasi klienci, wracając do nas co sezon oraz dokonując rezerwacji z dużym wyprzedzeniem.

**Czy osoby dopiero chcące rozpocząć przygodę z żeglarstwem też znajdą coś dla siebie?**

Nasza flota jest jedną z najnowocześniejszych. Jachty motorowe są w pełni automatyczne, łatwe w nawigacji, a obsługa







urządzeń pokładowych nie sprawi problemu nawet początkującemu żeglarzowi. Nie wymagamy posiadania patentu sternika motorowodnego. Oczywiście każdy nowicjusz przechodzi szkolenie, zanim wyruszy w rejs, żeby czuł się bezpiecznie i mógł w pełni korzystać z jachtu. Nowoczesne sterowanie elektroniczne sterami strumieniowym daje radość z rejsu i przede wszystkim bezpieczeństwo.

#### **Jak wygląda wyposażenie poszczególnych jachtów?**

Jachty spełniają wymagania najbardziej wymagających klientów. Rekomendowane są dla 6 do 8 osób. Futura 40 Grand Horizon to luksusowy apartament. Jacht wyposażony jest w 3 oddzielne kajuty z łazienkami. Własny węzeł sanitarny daje poczucie prywatności dla każdego mieszkańca kajuty, a kosmetyki w łazienkowych szafkach dopełniają dzieła. Mesa to miejsce spędzania wspólnego czasu. W pełni wyposażona kuchnia daje możliwość przygotowania niemal każdego posiłku. Każdy jacht posiada część wypoczynkową. Jest to rufa statku – otwarta z zadaszeniem (bimini), wyposażona w komplet mebli wypoczynkowych. Oprócz tego na dziobie jachtów można zrelaksować się na materacu wypoczynkowym lub na leżakach. Futura 40 dodatkowo posiada cieszący się dużą popularnością

flybridge – czyli dodatkowe koło sterowe z miejscami siedzącymi dla towarzyszącej załogi.

#### **Co zawiera ubezpieczenie wynajmowanych jachtów przez Flow Charter?**

Jachty posiadają wykupione ubezpieczenie Jacht CASCO, OC i NNW oraz ubezpieczenie od kradzieży silnika i przedmiotów osobistych załogi. Jednak wymagamy dodatkowo zabezpieczenia w postaci kaucji, standardowo pobieranej w przypadku wynajęcia każdego środka transportu.

#### **Co powinien zrobić klient w przypadku wystąpienia usterki w jachcie podczas rejsu?**

W przypadku awarii lub usterki oferujemy serwis na całym szlaku Wielkich Jezior Mazurskich. Każdy z klientów dysponuje numerem telefonu do mnie jako przedstawiciela armatora oraz do bosmana, wydającego jacht. Podczas całego rejsu jesteśmy do dyspozycji. Nasi Klienci są pod opieką Flow Charter 24 godziny na dobę.

**Przemysław Schenk**





# SEA RANGER DLA TURYSTÓW I FANÓW ŻEGLARSTWA

**Firma Techno Marine jest w trakcie testów nowego jachtu turystycznego, który oficjalną premierę będzie miał już za kilka tygodni.**

#### **Dane techniczne Sea Rangera**

długość całkowita: 13,6m  
liczba osób: 6  
szerokość z złożonymi burtami: 3,5m  
szerokość z rozłożonymi burtami: 5m  
wysokość od stępki bez masztu: 3,3m  
maksymalna prędkość: **ponad 50 węzłów**

Dwa lata trwały prace nad nowym jachtem, który odnajdzie zastosowanie zwłaszcza wśród pasjonatów żeglarskiego, czy szeroko pojętej branży turystycznej. Poza luksusowym wyglądem jednostki, która ma wyróżniać Sea Rangera na tle innych jachtów, Techno Marine przygotowało szereg udogodnień.

- Jestem zadowolony z pracy biura konstrukcyjnego oraz całej załogi, która dopinała ten projekt. Przede wszystkim chcieliśmy uzyskać trochę inaczej wyglądający jacht, aby się wyróżniał na tle innych. Jeśli chodzi o udogodnienia, to warto podkreślić, że jednostka posiada dwa pokłady: dziobowy i rufowy, dwa stacjonarne silniki VOLVO o mocy 440KM każdy, przeszkloną kabinę (z przyciemnionymi szybami), główne drzwi trzy skrzydłowe, drzwi boczne przesuwane. Trzeba do tego dodać dwustrefową klimatyzację, ster strumieniowy, czy instalację wody zimnej oraz ciepłej. To tylko kilka udogodnień zastosowanych w Sea Rangerze, ale ważne jest to, że nasz nowy jacht będzie mógł pływać przy wietrze do 6 w skali Beauforta, dzięki wytrzymałemu kadłubowi oraz poszczególnych elementów – mówi Sebastian Majewski, właściciel firmy Techno Marine.

#### **Jednostka w trakcie testów**

Firma Techno Marine jest zlokalizowana w Malborku z bezpośrednim dostępem do rzeki Nogat, co ułatwia przeprowadzanie testów na wodzie nowych jednostek. Podobnie jest w przypadku jachtu Sea Ranger.

- Zazwyczaj podstawowe testy w rzece trwają min. 10 godzin. Natomiast najważniejsze są te po wypłynięciu na zatokę. Przy nowej jednostce trwają 20-30h. Wiatr, fala, uderzenia o te fale, czy rozwinięcie dużej prędko-





ści powodują, że łatwo można wychwycić różne niedoskonałości, które następnie korygujemy. W przypadku Sea Rangera nie byliśmy jeszcze na morzu, ale jestem przekonany, że jakieś drobne rzeczy wykryjemy, bo to jest dopiero prototyp. Takie ostatnie testy planujemy przeprowadzić pod koniec czerwca – wyjaśnia Sebastian Majewski, właściciel firmy Techno Marine.

**Warto też wspomnieć, że w przyszłości producenci Techno Marine planują więcej wariantów Sea Rangera pod względem długości.**

- Mamy w planach jednostkę o długości 16 metrów, 20m oraz 24-metrową. W jakim tempie to będzie się rozwijać? Myślę, że co dwa lata będzie najprawdopodobniej powstawać nowy projekt – dodaje Sebastian Majewski.

#### **Debiut pod koniec lipca**

Jak zdradził Sebastian Majewski, Sea Ranger pierwszy raz pokaże się szerszej publiczności już podczas największych targów jachtowych na wodzie w Polsce – Polboat Yachting Festival, które są zaplanowane na 27-30 lipca 2023 r. i tradycyjnie odbędą się w Marina Yacht Park w Gdyni.

- Sea Ranger zostanie zaprezentowany podczas Polboat Yachting Festival i od razu proponowany potencjalnym klientom – zaznacza Sebastian Majewski.

**Andrzej Czerwiński**



# food hall MONTOWNIA

## KIEDYŚ ŁODZIE PODWODNE, TERAZ PODNIEBNE JEDZENIE

Otwarcie zapowiadali od kilku miesięcy. Dwadzieścia restauracji od Azji przez kilkanaście krajów Europy po Jamajkę, śniadaniownia czynna od siódmej rano i trzy bary, w tym największy w Trójmieście. Scena z muzyką na żywo i z winyli, wydarzenia kulturalne, rozrywka i lokalni artyści – za darmo. To wszystko pod dachem starej, zabytkowej hali U-Bootów w Stoczni Gdańskiej, odrestaurowanej i zmienionej w zagłębienie kulinarno-kulturalne.

Ma działać od początku lata.

Ta wielka inwestycja zaczęła się w 2020 roku, w jednym z najtrudniejszych momentów na rynku gastronomicznym (i nie tylko) od lat: najpierw pandemia, później wojna w Ukrainie i inflacja, rosnące niemal z dnia na dzień ceny materiałów budowlanych, prądu, gazu, jedzenia. Jaki jest finał Food Hall Montowni? Sprawdzamy.

### 20 NOWYCH RESTAURACJI MIMO INFLACJI

– Moja przygoda zawodowa z gastronomią i rynkiem spożywczym trwa już kilkanaście lat. Integracja branży, współdzielenie, ekonomia współdzielenia to kierunki i idee które są mi bardzo bliskie. Być może dlatego łatwiej było mi decydować się na tę inwestycję – mówi Krzysztof

Cybruch, prezes firmy Food Hall Poland, która odpowiada za stworzenie hali kulinarnej w Montowni. – Proces powstawania takich miejsc jest dość długi, oczywiście odczuwalne są dla mnie wszystkie rynkowe przeszkody, ale jestem przekonany, że tworzenie food hallu jest najlepszą optymalizacją finansową i ryzyk biznesowych. Być może też fakt, że pochodzę z Gdańska, pomógł mi w rzeczowej ocenie sytuacji. Urodziłem się tu i dorastałem, halę U-Bootów znam z młodości, bywałem w niej na koncertach ponad 20 lat temu. Wiem, że drzemie w niej ogromny potencjał, tak samo jak w całym powstającym Młodym Mieście w Stoczni Gdańskiej – uważa.



Do food hallu Cybruch zaprosił dwadzieścia projektów restauracyjnych: większych, z osobnym wejściem oraz obsługą kelnerską i mniejszych, które będą wydawały jedzenie na halę. Część z nich to zupełnie nowe restauracje tworzone dla Montowni, a wśród nich: Chix Olafa Sternickiego, który po kilku latach spędzonych w Skandynawii i współpracy m.in. z kucharzami Nomy, najlepszej restauracji świata, wrócił do Gdańska tworzyć własną kuchnię; Fiori, czyli restauracja włoska współtworzona przez Mieszka Rzewnika za którym stoi kilkanaście lat gastronomicznych sukcesów i wiele lat spędzonych we Włoszech; Melted Aleksandra Gajdusa, restauracja z kuchnią alpejską serwująca mało znane w Polsce danie raclette czy śniadownia Green Egg, która będzie serwowała śniadania i tapasy od świtu do nocy.

### WIĘKSZOŚĆ KUCHNI SPOZA TRÓJMIĘSTWA

Większość miejsc to nieznanne jeszcze w Trójmieście kuchnie. W hali pojawi się sześć knajp z Azji: japońska Sakana, tajskie Silk & Spicy, wietnamska Madame Pho, indyjskie Curry Leaves, chińsko-japoński Dim Sum Ramen i łączący kilka azjatyckich tradycji kulinarnych Noodle House. Poza tym będzie można zjeść w gruzińskim Chmeli Suneli, ukraińskim Kozaczoku, brytyjskim Sea You Fish & Fish, a także w knajpcie z kuchnią bliskowschodnią, w restauracji łączącej kuchnię jamajską, karaibską i hawajską oraz w nowej burgerowni. Desery mają być luksusowe, od butikowej cukierni DESEO Patisserie & Chocolaterie.

Z marek znanych już w Trójmieście: Great Greek Izabeli i Michała Paliwoda, ale ze zmienioną, powiększoną kartą; frytki belgijskie od The Fry Adama Głosa i Grzegorza Grodka, Meksyk od Banditos Burritos.

Poza knajpami pojawiają się trzy bary: główny, stojący na środku hali Bloop Bar z 32-metrami obsługi barmańskiej, inspirowany morskimi baśniami i mitami, tap bar z kilkudziesięcioma rodzajami piw, w tym z paroma ważonymi specjalnie dla Montowni w Nowym Browarze Gdańskim, bar z winem i na dokładkę – bar sezonowy przed halą.

### MA BYĆ EKO I DLA LUDZI

– To miejsce nowe dla Trójmiasta pod każdym względem. Mamy ożywiony zabytek z lat 40. ubiegłego wieku, a w nim bardzo ciekawy miks kuchni w przestrzeń o powierzchni niemal 2,5 tys. mkw, rzut beretem od zatłoczonych uliczek Starego Miasta. Budynek jako pierwszy w Polsce łączy food hall z pięknymi, hotelowymi loftami i centrum konferencyjnym – a to daje nowe możliwości organizacji spotkań, wydarzeń firmowych, kulturalnych, artystycznych. To miejsce wyróżnia surowy, niebanalny design, historyczne elementy i sporo wszechobecnej sztuki – opowiada szef Food Hall Poland. – Poza tym Montownia jest całoroczna, nie działamy tylko w sezonie. Tu mieszkańcy mają poczuć się dobrze. Myślę, że pomoże w tym kalendarz wydarzeń rozrywkowych i kulturalnych, w 99 procentach bezpłatny dla wszystkich gości, który z czasem stanie się stałym elementem życia hali.

Miejsce ma działać z szacunkiem dla środowiska. – Jedzenie serwujemy na porcelanie, a dania na wynos w ekologicznych opakowaniach. Dzięki porcelanie i naszej własnej zmywalni zmniejszyliśmy ilość odpadów zmieszanych o 90 proc., a ilość zużytej wody do mycia spełni najwyższe standardy Unii Europejskiej – obiecuje Cybruch. Dodaje, że dach i ogródek Montowni będą pokryte zielenią. Na placu przy hali stanął już zadaszony parking dla rowerów.

### KAWIARENKI I MAŁE RESTAURACJE NIE ZGINĄ

Kolejnym interesującym elementem projektu jest sztuka, niekoniecznie bardzo poważna. Potężną, stałą instalację artystyczną inspirowaną tajemniczym dźwiękiem „Bloop” odkrytym przez amerykańskich naukowców, stworzył dla food hallu duet gdańskich artystów: Marcin Zawicki, profesor gdańskiej ASP oraz renomowana, niezależna kuratorka i twórczyni instytucji sztuki, Aneta Szyłak. Instalację można oglądać z niemal każdej części hali.

Otwarcie Food Hall Montowni jest planowane na przełomie wiosny i lata 2023 roku. Wejście od ul. Lisiej Grobli 7.





## NAJSZYBSZY TREND W GASTRONOMII

**KRZYSZTOF CYBRUCH,  
PREZES FIRMY FOOD HALL POLAND**

Food hall jest obecnie najszybciej rozwijającym się trendem w gastronomii, ale nie życzyłbym nam, aby tylko w podobnych miejscach się jadło i piło. Ulubione kawiarnie, restauracje na ulubionej ulicy, wnętrza i ogródki w najpiękniejszych miejscach miasta w jeszcze inny sposób rozpalają nasz apetyt. Wierzę że tak zostanie. A dla klientów poszukujących większego kulinarnego wyboru, lubiących gwar i miastotwórcze przestrzenie łączące jedzenie z rozrywką – kierunek food hall'owy będzie miejscem nowych doznań i nowych znajomości przy wspólnych stołach.

### JAK Z HALI U-BOOTÓW ZROBIONO JADALNIĘ

Historycy spierają się o dokładną datę, ale Montownia została prawdopodobnie wybudowana około 1940 roku dla celów militarnych. W środku produkowano elementy niemieckich okrętów podwodnych, U-Bootów. To jeden z niewielu zachowanych do dziś w Europie przykładów niemieckiego przemysłowego budownictwa wojennego.

Po 1945 roku wojenna historia hali zostaje wymazana. Dostaje numer 89A i przez okres peerelu pełni funkcję głównego magazynu obszaru A Stoczni Gdańskiej im. Lenina. Na bocznej elewacji zachował się nawet propagandowy mural: „Przez współzawodnictwo pracy do wykonania planu 6-letniego. 1950-1955”.

Razem z początkiem nowej epoki budynek zmienia się w klub. Lata 90., otwierają się legendarne w niektórych kręgach Kazamaty owiane nieestety trudną sławą i w końcu zamknięte przez mafijne porachunki. W 2004 roku na parterze powstaje Centrum Stocznia Gdańska: miejsce z muzyką, wystawnymi rautami polityków, galami boksu, wydarzeniami kulturalnymi i społecznymi, jak wigilie dla bezdomnych. Koncerty na terenie CSG grali chyba wszyscy znani polscy artyści poprzedniej dekady, wśród nich Kora, Myslovitz, Hey, przyjeżdżała zagranicą, m.in. DubPistols, Ennio Morricone, Pendulum. Przed halą koncert z okazji 20-lecia wolnej Polski grali Kylie Minogue i Scorpions, było i słynne muzyczne przedstawienie Jeana-Michel Jarre'a z okazji 25-lecia Solidarności, które obejrzało na żywo ponad 200 tys. osób. Miejsce zamknęło się po kilkunastu latach.

W 2020 roku rozpoczyna się procedura wpisania hali do rejestru zabytków, a gdański deweloper Euro Styl, którego dawna hala U-Bootów jest obecnie własnością, zaczyna jej wielką rewitalizację pod opieką konserwatora. Okazuje się, że budynek – w przeciwieństwie do wielu niszczących na terenie starej stoczni – jest w dobrym stanie i można przeznaczyć go na nowe funkcje. Zapada decyzja: na parterze powstanie food hall, na trzech piętrach lofty o charakterze hotelu. To już rozwinięty trend w Stanach Zjednoczonych i Europie Zachodniej przy rewitalizacji historycznych budynków przemysłowych - w Polsce pomysł pojawia się pierwszy raz.

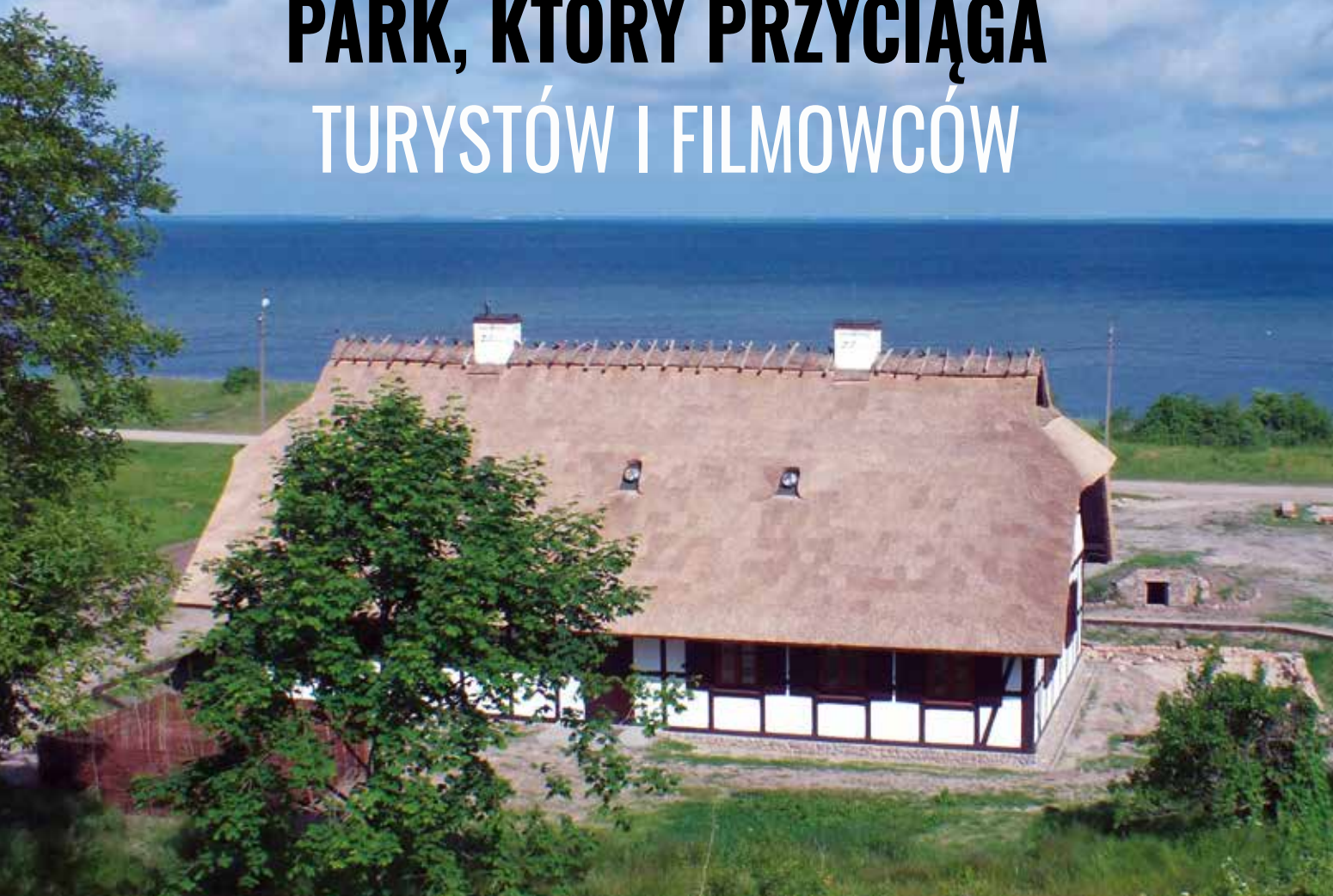
Architekci z gdańskiej pracowni Rayss Group zachowują oryginalną, surową konstrukcję. Odnawiają przedwojenne tory, bruk, trzy suwnice we wnętrzu, potężne drzwi wejściowe, a historyczne okna wyjmują z elewacji i montują przy drzwiach do apartamentów. Zielony kolor, który pojawia się m.in. na suwnicach i metalowych elementach zamalowanych w latach 90. na czerwono - jest oryginalnym kolorem z lat 40.

Foto **Dominik Kulaszewicz**





# PARK, KTÓRY PRZYCIĄGA TURYSTÓW I FILMOWCÓW



## 10-lecie Parku Kulturowego Osada Łowców Fok w Rzucewie, Gmina Puck. Czy warto było go tworzyć?

To już 10 lat, kiedy w czerwcu 2013, otwarto w Rzucewie jedyny nad Bałtykiem park kulturowy. Uroczyste otwarcie zgromadziło wielu Gości: samorządowców, archeologów, architektów, mieszkańców Gminy Puck. Park powstał na terenie Cypla Rzucewskiego, miejsca o bogatej historii, tej najstarszej znanej jedynie z badań archeologicznych, i tej poznawanej ze źródeł pisanych. Dziś park działa, odbywają się spotkania, warsztaty dla dzieci i dorosłych, imprezy, takie jak: Łowisko, Dzień Bursztynu, Europejskie Dni Dziedzictwa, Gminna Sobótka i inne. Park Kulturowy Osada Łowców Fok wpisał się już w gminny pejzaż kulturalny.

### ZABYTKI ARCHEOLOGICZNE

Koncepcja Parku została opracowana na podstawie wieloletnich badań archeologicznych prowadzonych na osadzie z epoki kamienia. Park Kulturowy jest formą ochrony zabytków. Tworzy się go w celu zachowania krajobrazu kulturowego i wyróżniających się krajobrazowo terenów z zabytkami charakterystycznymi dla miejscowej tradycji budowlanej i osadniczej. Na terenie Cypla Rzucewskiego istniała wieś folwarczna zwana Kruszwicą. Do dziś zachowały się resztki zabudowy. Cały teren prądziejowej osady, jak również dawna wieś, zostały wpisane w roku 1984



i 1989 na listę zabytków archeologicznych województwa pomorskiego. Obszar Cypla wchodzi w zasięg Nadmorskiego Parku Krajobrazowego i obszarów Natura 2000. Te uwarunkowania przyrodnicze i kulturowe ochroniły obszar parku przed niekontrolowaną zabudową. Już w 1994 w czasie międzynarodowej konferencji zorganizowanej z okazji 100-lecia odkrycia rzucewskiej osady, przedstawiony został postulat o trwałej ochronie osady z epoki

i nadmorski krajobraz kulturowy. Plan utworzenia parku kulturowego uzyskał pozytywną opinię Pomorskiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków. Na podstawie tychże opracowań Rada Gminy w Pucku podjęła uchwałę o utworzeniu Parku Kulturowego Osada Łowców Fok w Rzucewie, Gmina Puck. W 2009 Biuro Architektoniczne „Atrio” z Gdyni i dr inż. arch. Grzegorz Rzepecki opracowali dokumentację projektową w uzgodnieniu z Nadleśnic-



kamienia w Rzucewie i zapis ten znalazł się w Planie Zagospodarowania Przestrzennego – Ostonino część północna, wykonanego na zlecenie Gminy Puck w 2007. Plan ten stał się podstawą wykonania dwóch opracowań dotyczących „Koncepcji zagospodarowania Parku Kulturowego – Osada Łowców Fok w Rzucewie, gmina Puck” autorstwa Teresy Lzewskiej i Danuty Król.

#### **PONADREGIONALNE WARTOŚCI**

Przedstawiona koncepcja utworzenia parku brała pod uwagę ponadregionalne wartości stanowiska archeologicznego, walory kulturowe dawnej wsi Kruszwica

twem Wejherowo, na terenie którego znajduje się część stanowiska archeologicznego. Prace budowlane rozpoczęto jesienią 2012. Budowa Parku została dofinansowana z programu Operacyjnego Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007 – 2013. Uroczyste otwarcie Parku odbyło się 27 czerwca 2013 roku.

#### **SZEROKA OFERTA**

Parkiem Kulturowym Osada Łowców Fok zarządza Ośrodek Kultury, Sportu i Turystyki w Gminie Puck. Szeroka oferta edukacyjna skierowana jest do mieszkańców



i turystów coraz liczniej odwiedzających Rzucewo. Prezentowane wystawy w „Chacie Kaszubskiej” dotyczą najstarszej historii gminy Puck. Wystawa zatytułowana „Rzucewo w epoce kamienia” prezentuje odkrycia archeologiczne z osady datowanej na epokę kamienia. Ukazywane są różne aspekty życia dawnych łowców i rybaków. Wystawę uzupełniają filmy o tematyce archeologicznej. Druga stała ekspozycja poświęcona jest pradziejom gminy Puck, a trzecia to wystawa o rybakach znad Zatoki Puckiej ze zbiorów miejscowego kolekcjonera Krzysztofa Garstkowiaka. Istotnym uzupełnieniem wystaw są lekcje i warsztaty prowadzone przez animatorów OKSiT, czy zaproszonych specjalistów. Atrakcją jest spacer ścieżką edukacyjną, przy której zlokalizowano rekonstrukcje archeologiczne przypominające o dawnych mieszkańcach epoki kamienia.

### **TURNIEJ RZUCANIA OSZCZEPEM**

Tradycją działań promocyjnych i edukacyjnych są organizowane od 2005 Europejskie Dni Dziedzictwa. Zawsze w drugim tygodniu września można spotkać w Parku uczestników europejskich dni. Coroczny program określa Narodowy Instytut Dziedzictwa. Dotychczas przygotowano ponad 20 wystaw czasowych. W EDD uczestniczą twórcy ludowi ziemi puckiej prezentując hafty kaszubskie, wytwory z kości i rogu, malarstwo i rzeźby. Teren Parku sprzyja organizacji plenerów malarskich i rzeźbiarskich. Od wielu lat w czasie EDD organizowany jest „Pomorski Turniej w rzucaniu oszczepem przy pomocy neolitycznego miotacza”.

### **LICZNE ATRAKCJE**

W Osadzie odbywają się konferencje, prezentacje projektów badawczych dotyczących dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego północnych Kaszub. W 2016 z okazji 25-lecia Samorządu Gminy Puck zorganizowana została konferencja: „Park Kulturowy Osada Łowców Fok w Rzucewie – krajobraz-archeologia-historia”. Podczas EDD zaprezentowane zostały projekty: „Wolontariat dla kaszubskiej Nordy”, „Wolontariat dla domu pomorskiego”, „Inwentaryzacja skarbcza benedyktynek” w Żarnowcu, realizowane przez Towarzystwo Upiększania Miasta Pucka i OKSiT. Kolejna konferencja TUMP i OKSiT w 2018 na terenie Parku: „Europa. Rzeczypospolita. Prusy Królewskie. Nowożytność” zgromadziła naukowców z kilku środowisk uniwersyteckich. W 2019 roku odbyła się konferencja podsumowująca projekt „Zespół osadniczy z epoki kamienia – Rzucewo, gmina Puck, stanowisko 1”. Dla Muzeum Archeologicznego w Gdańsku partnerami był Urząd Gminy w Pucku i OKSiT. Powstały dwie wystawy: „Kamienie z rzucewskiej osady” i „O rybołówstwie z rzucewskiej osady”. W roku 2022 w Parku realizowany był projekt pt. „Stworzenie ścieżki dydaktycznej dla Parku Kulturowego Osada Łowców Fok w Rzucewie i punktu informacji turystycznej

w Ostoninie”. Realizacja projektów wiązała się z cyklem wykładów, których tematami były zagadnienia związane z nadmorską przyrodą i dziedzictwem kulturowym. W lipcu 2022 przygotowano planszową wystawę o Parku Kulturowym, która prezentowana była w czasie obchodów 100-lecia odkrycia Kopalni Krzemienia Pasiastego w Krzemionkach. Ostatnia Jubileuszowa międzynarodowa konferencja archeologiczna 21-22.04.2023: Park Kulturowy w Rzucewie, ochrona i rozwój otworzyła nowe spojrzenie na jego rolę w przestrzeni społecznej.

### **PARK PLANEM FILMOWYM**

Innym rodzajem spotkań na terenie Parku Kulturowego są odbywające się przy kapliczce nabożeństwa majowe. Ale również zawody sportowe, w tym: „Bieg o Puchar Komendanta Policji”, festyny ekologiczne przygotowywane przez Koło Wędkarskie z Pucka i Nadleśnictwo Wejherowo. W programie działań Parku znajdują się też spotkania z okazji: Nocy Muzeów, Gminnego Festiwalu Nauki, Niedzieli i Lata z archeologią. Teren Parku był planem zdjęciowym filmu „Całe szczęście” i serialu „Słoborn”. Z roku na rok wzrasta ilość osób odwiedzających Park Kulturowy. Jest miejscem spacerów osób poszukujących ciszy i spokoju, zachwycających się nadmorskim pejzażem.

### **WYRÓŻNIENIE ZA DOBRY POMYSŁ**

„Na tle archeologicznych parków kulturowych Osada Łowców Fok w Rzucewie jest wyróżniającym się przykładem dobrze wcielonej w życie idei oraz konsekwencji w jej realizacji.”(T. Błyskosz, NID). W 2014 Gmina Puck otrzymała za realizację Parku Kulturowego w Rzucewie wyróżnienie Marszałka Województwa Pomorskiego w konkursie „Najlepsza przestrzeń publiczna województwa pomorskiego”. Podkreślono m.in. dobre wyeksponowanie wartości archeologicznych, wysoką wartość edukacyjną i adekwatną do miejsca ascetyczną oprawę krajobrazową. W latach 2015–2018 Park Kulturowy otrzymywał wyróżnienia Narodowego Instytutu Dziedzictwa za organizację Europejskich Dni Dziedzictwa.

OKSiT skutecznie promuje dziedzictwo kulturowe północnych Kaszub. Są to serie folderów o zabytkach gminy, publikacje i albumy. Odpowiedź na pytanie, czy warto było stworzyć Park Kulturowy w Rzucewie, może być tylko jedna. Warto było! Organizowane imprezy i spotkania sprzyjają integracji społeczności lokalnej i turystów. Wypracowana w Parku Kulturowym forma udostępniania i promocji jest wspólnym sukcesem władz Samorządowych Gminy Puck i Ośrodka Kultury, Sportu i Turystyki w Gminie Puck.

**Danuta Król**  
**dr Jan P. Dettlaff**

www.gmina.puck.pl, www.oksitpuck.pl,  
facebook rzucewo.com



## JOANNA KAMIŃSKA

od 15 lat dba o najlepsze praktyki HR w polskich firmach. Obecnie prowadzi butikową firmę -Go 4 HR, w ramach której wdraża działania HR do firm, realizuje projekty i szkolenia z obszaru HR oraz wizerunku pracodawcy. Jest także psychologiem, wykładowcą akademickim i autorem tekstów o tematyce HR.

# CZAS JAKO BENEFIT - CHWILOWA MODA, CZY TREND NA LATA?

**Zachowanie równowagi między pracą, a życiem prywatnym to podstawa, która ma duży wpływ na to jak firmy budują obecnie kulturę organizacyjną. Pracownicy bowiem nie tylko chcą realizować cele biznesowe, ale także dbać o całościowe samopoczucie. Ważnym elementem w tym obszarze jest między innymi czas na to, co jest dla nich ważne - rodzina, pasje, odpoczynek, podróżowanie...**

Czy pracodawcy mają możliwość kształtowania benefitów w taki sposób, aby zadbać o te obszary? Zdecydowanie tak i mamy co najmniej kilka rozwiązań, z których można wybierać.

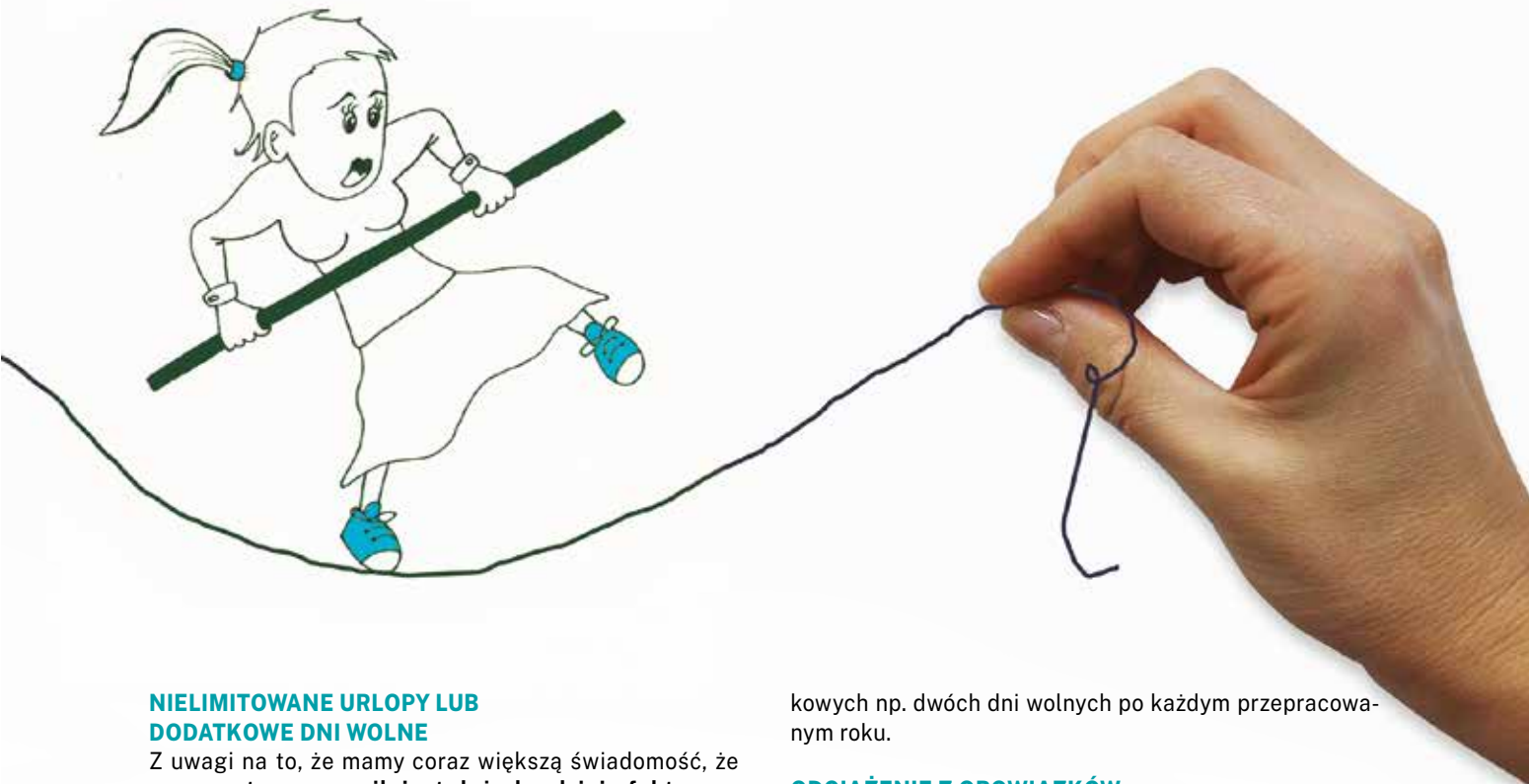
### KRÓTSZY TYDZIEŃ PRACY

Trend 4-dniowego tygodnia pracy, 7-godzinnego dnia lub krótszych godzin pracy w piątki, to już nic nowego, ale wciąż dostępnego w niewielkiej liczbie firm. Te organizacje, które zdecydowały się na skrócenie czasu pracy dostrzegają pozytywne efekty w postaci nie tylko **wzrostu zadowolenia pracowników**, ale także **lepszyc efektów biznesowych** ich pracy.

Jeśli myślimy o tym rozwiązaniu, warto zwrócić uwagę na kilka elementów:

- istotą jest utrzymanie pełnego wynagrodzenia, bez zmniejszenia wymiaru etatu;
- nie wszędzie jesteśmy w stanie to wprowadzić z uwagi na specyfikę pracy;
- niektórych firmach podniesie to koszty związane z koniecznością zatrudnienia dodatkowych osób;
- ważne jest monitorowanie, czy wskaźniki biznesowe nie ulegają pogorszeniu.





### NIELIMITOWANE URLOPY LUB DODATKOWE DNI WOLNE

Z uwagi na to, że mamy coraz większą świadomość, że **wypoczęty pracownik jest dużo bardziej efektywny**, część firm dopuszcza większą swobodę w korzystaniu z dni wolnych. Nielimitowany urlop daje pracownikom możliwość wzięcia pełnej odpowiedzialności za swoją pracę i zadania w czasie, który zależy od nich.

Jeśli myślimy o tym rozwiązaniu, warto zwrócić uwagę na kilka elementów:

- sprawdzi się tam, gdzie możemy rozliczać pracownika zadaniowo - nie jest to rozwiązanie dla każdej firmy i stanowiska;
- konieczne jest wypracowanie zasad dotyczących korzystania i zgłaszania nieobecności, aby urlop pracownika nie wpływał negatywnie na cele firmy oraz aby uwzględniał zastępstwa przez innych pracowników.

Jeśli nielimitowany urlop jest zbyt dużym krokiem naprzód, można wprowadzić mniej obciążające rozwiązania, na przykład oferować **dodatkowy dzień wolny** w urodziny, czy rocznicę pracy. Może to być również opcja dodat-

kowych np. dwóch dni wolnych po każdym przepracowanym roku.

### ODCIĄŻENIE Z OBOWIĄZKÓW

To forma oszczędzania czasu, która obecnie mocno się rozwija. Wystanie listów, odebranie ubrań z pralni, zakupy, wyszukanie miejsca na wakacje lub nawet posprzążanie mieszkania - to zadania, które zabierają dużo czasu i choć odbywają się w godzinach poza pracą, to mogą być doskonałym benefitem pracowniczym.

Jeśli pracownik może swój czas poświęcić na zadania, które są dla niego ważne, jest zdecydowanie bardziej zadowolony i wypoczęty, a to w konsekwencji przekłada się na jego większą wydajność w pracy. Dlatego też benefity związane z posiadaniem asystenta do wyżej wymienionych zadań zyskują na sile, a na rynku mamy coraz większy wybór dostawców tego typu usług.

Dbłość o czas to zdecydowana przyszłość benefitów i kształtowania oferty dla pracowników. Warto więc poszukać w swojej firmie możliwości, aby zacząć wspierać o ten obszar. Nie od razu muszą być to wielkie rzeczy, **czasami mała zmiana potrafi zrobić dużą różnicę.**

Tekst Joanna Kamińska



## JOLANTA SZYDŁOWSKA

Prezesa Gdańskiej Fundacji Kształcenia Menedżerów. Od blisko 25 lat zaangażowana w działalność w organizacjach pracodawców. Społecznie pełni funkcję Prezeski Forum Pracodawców Północy. Reprezentuje stronę pracodawców w Wojewódzkiej Radzie Dialogu Społecznego. Od czerwca 2021 jest Przewodniczącą Pomorskiego Zespołu ds. Kobiet. Kwestie związane z aktywnością zawodową kobiet, równością praw kobiet i mężczyzn to obok spraw gospodarczych najważniejszy obszar jej aktywności. Pracowała w branżach produkcji spożywczej, energetyce, usługach. Zarządza zespołami liczącymi od kilku do kilku tysięcy osób.

# PRACUJĄC Z POKOLENIAMI Y I Z

**Autorytet oderwał się od wieku. Trzeba sobie na szacunek zasłużyć? Zapracować? Porobiło się.**

Jeszcze niedawno narzekaliśmy (jako starsze pokolenie), że młodzi nie mają pasji, że o nic nie walczą. Nie angażują się społecznie. Władze NGO starzeją się i nie mają sukcesorów. W firmach temat sukcesji jest jednym z poważniejszych, bo ich twórcy często nie mają komu przekazać osiągnięć życia. **I nagle okazało się, że młode pokolenia mają pasje tylko odmienne. Ich spojrzenie sięga daleko w przyszłość w kwestiach klimatu i środowiska.** Młodzi mężczyźni czują się odpowiedzialni za równość kobiet i mężczyzn. Partnerstwo jest dla nich czymś naturalnym. Nie chcą pracy, która zdominuje ich życie. Zaskakujące i piękne. Pamiętam te momenty zaskoczenia jakimi były akcje Strajku Klimatycznego, wystąpienie Greta Thunberg na szczycie ONZ, protesty młodzieży. A pracując z nimi wiem jedno, łatwo nie jest.

### **CZASEM MUSZĘ „TRZYMAĆ SIĘ KRZESŁA”**

Próbuję przeskoczyć tę dzielącą nas różnicę i biorę na siebie reakcje, które co tu ukrywać czasem boją. Mimo twardości i doświadczenia. Próbuję oferować samodzielność, szacunek do ich zdania i umiejętności. Pewnie wychodzi mi to różnie w zależności od odbiorcy i od sprawy. Czasami trochę po staremu liczę na jakąś taryfę ulgową z ich strony. Staram się i nieraz otrzymuję nagrodę w postaci rozmowy, która świadczy o tym, że jestem partnerem do szczerzej wymiany zdań, poglądów, idei. Czasem muszę „trzymać się krzesła” i powściągać emocje. Czasem się martwię gdy przeglądam statystyki świadczące o ich wrażliwości i walce z brakiem zrozumienia.

### **BOOMERSI NIE MAJĄ MONOPOLU**

Młodsze generacje nas zaskakują, szokują, zadziwiają, wkurzają. Nie wybierają dróg jakie dla nich wymarzyliśmy. Zapewne starsi denerwują młode pokolenie bo przeszkadzają, nie rozumieją, nie nadążają. Boomersi (czyli starsze pokolenie) nie mają monopolu na wiedzę i doświadczenie. Wiedza nie płynie już w jednym kierunku. To młodzi są lepsi w wirtualnym świecie, technologiach, mediach. Mają inną wrażliwość i priorytety. Inaczej patrzą na świat. Autorytet oderwał się od wieku. Trzeba sobie na szacunek zasłużyć? Zapracować? Porobiło się.

### **OPLACA SIĘ**

Jednak nad relacjami oplaca się popracować. Nawet szkolić się w łączeniu i komunikacji międzypokoleniowej. Często w pracy łapię się na tym jak młodzi dużo wnoszą w firmie radości, humoru. Fajnie zaczynać jest dzień gdy ktoś na korytarzu mówi do mnie z uśmiechem „Cześć Jola”. Ale pracuje mi się świetnie z każdą generacją i jak widzę w moim różnorodnym wiekowo środowisku wszystkim pracuje się bardzo dobrze. I powitanie i uśmiech otrzymuje się od każdego. Czyli jak się chce to można zbudować zespół dobry i różnorodny pokoleniowo. A patrząc na masowe ruchy młodych ludzi jestem im wdzięczna, że przejmują się losem świata, a ich idee są wartościowe, słuszne i odważne.



radca prawny  
**RYSZARD STOPA**  
 Kancelaria Radcy Prawnego

Ryszard Stopa radca prawny prowadzący Kancelarię Radcy Prawnego od 1986 r. Doradza przedsiębiorcom z zakresu między innymi prawa energetycznego, bankowego, stoczniowego i budowlanego. Reprezentuje również osoby fizyczne we wszelkich sprawach sądowych i pozasądowych. Arbiter Sądów Arbitrażowych, Rozjemca, Mediator, Inżynier Kontraktu, członek Stowarzyszenia Inżynierów Doradców i Rzeczoznawców SIDIR



# KRAJOWY SYSTEM E-FAKTUR

## CZYM JEST, OD KIEDY I DLA KOGO OBOWIĄZKOWY

**Krajowy System e-Faktur to system teleinformatyczny służący do wystawiania, przechowywania i przesyłania faktur. Inaczej mówiąc, jest to centralna baza faktur pozwalająca na stały dostęp do zbioru wystawionych dokumentów przez Internet. Wejście systemu w życie zaplanowano na dzień 1 lipca 2024 r.**

System KSeF umożliwi przedsiębiorcom elektroniczne wystawienie faktury oraz przesłanie jej innym podmiotom. Jeśli faktura zostanie źle wystawiona albo będzie zawierała błędy, automatycznie zostaniemy poinformowani o odrzuceniu faktury w Systemie. Z drugiej strony, możliwe jest także monitorowanie faktur przez organy podatkowe oraz przeprowadzenie zautomatyzowanych kontroli podatkowych.

### CZYNNY PODATNIK VAT

Zgodnie z założeniami, System przeznaczony jest dla przedsiębiorców będących czynnymi podatnikami VAT, ale i zwolnionych z tego podatku. Integrować się z systemem mogą także podatnicy prowadzący działalność w Polsce, którzy korzystają ze szczególnej procedury unijnej OSS oraz posiadający polski identyfikator podatkowy NIP.

W związku z bieżącym poprawianiem faktur przez System, nie ma możliwości wystawienia dokumentu błędnego lub niekompletnego. Wówczas faktura zostanie odrzucona, a System nie zarejestruje jej, ani nie nada numeru. W przypadku odrzucenia faktury na skutek błędu, nie będzie konieczności wystawienia korekty. Co więcej, w systemie nie ma możliwości wystawienia noty korygu-

jącej, duplikatu faktury czy też faktur wystawianych za pomocą kas fiskalnych. Nie wystawi się faktur VAT RR oraz faktur pro forma. Na marginesie, należy wskazać, że ustawodawca postanowił wcześniej wprowadzić zmiany dotyczące wystawiania faktur zaliczkowych i korygujących. Zmiany mają wejść już we wrześniu tego roku, ale to inny temat.

### OBOWIĄZEK OD PRZYSZŁEGO ROKU

Obecnie nie ma obowiązku korzystania z Systemu e-Faktur, jest to rozwiązanie dobrowolne. Natomiast konieczność integracji z tym systemem pojawi się już w przyszłym roku, dlatego dobrze jest zapoznać się z jego zasadami i obsługą. Zakłada się, że będą przewidziane kary za niedopełnienie obowiązków. Karane będzie wystawienie faktury poza Systemem czy też nie przesłanie faktur do Systemu.

Założeniem Systemu jest oszczędność czasu przedsiębiorców i urzędników. Przewiduje się również zmniejszenie wysiłku przedsiębiorców wkładanego w dokumentację transakcji, a także likwidację konieczności przesyłania do urzędów skarbowych plików JPK. Przedsiębiorcy nie będą musieli archiwizować faktur, ponieważ będą one przechowywane w Systemie przez dziesięć lat.



# XII EDYCJA CHARYTATYWNEGO BALU Z SERCEM ZA NAMI

**Są wydarzenia, które poruszają ludzkie serca. Nie inaczej było podczas imprezy charytatywnej, na której zbierane były środki dla Fundacji Hospicyjnej im. ks. Dutkiewicza, świętującej w tym roku piękne jubileusze.**

- To jest dla nas szczególnie rok. Obchodzimy 20-lecie Fundacji Hospicyjnej i 40-lecie Hospicjum im. ks. Dutkiewicza - mówiła Anna Janowicz, prezeska Fundacji Hospicyjnej. - Kilka lat temu przystąpiliśmy do stworzenia Centrum Opieki Wytchnieniowej. Sama budowa rozpoczęła się w lutym ubiegłego roku, a teraz w sierpniu będziemy już przyjmować pierwszych podopiecznych, więc tempo mamy bardzo duże, a to też zasługa wszystkich Państwa - naszych darczyńców. I właśnie zbiórka środków m.in. na ten cel, Centrum Opieki Wytchnieniowej przyświecała idei tegorocznego, XII Charytatywnego Balu z Sercem. Podobnie jak w ubiegłym roku wydarzenie miało miejsce w Olivia Start Top, na 34 piętrze. Tematem przewodnim była kultura mołdawska.

Najwięcej emocji wzbudziły licytacje - cicha i głośna. Wśród przedmiotów, które goście licytowali znalazły się te prosto z serca, jak na bal przystało: szkolenie AMG Driving Academy na Autodromie Jastrząb k. Radomia od Mercedes-Benz Witman, kolacja dla czterech osób w towarzystwie Grzegorza Skawińskiego i Waldemara Tkaczyka w restauracji True, szkolenie na katamaranie z wicemistrzem świata Kubą Surowcem, spacer z przewodnikiem po Stoczni Remontowej, koszulka Roberta Lewandowskiego z Bayernu Monachium wraz z autografem, zwiedzanie winnicy Milestii Mici w Mołdawii oraz dwie butelki mołdawskiego wina ze



Złotej Kolekcji, wizyta w Parlamencie Europejskim i wspólny lunch w Brukseli z poseł do Parlamentu Europejskiego Magdaleną Adamowicz oraz garnitur szyty na miarę, ufundowany przez salon Nie tylko dla Dżentelmenów wraz z konsultacją wizerunkową oraz upominkiem od Glenfiddich.

**Dawid Majakowski**  
Foto Łukasz Wajszczyk







## SPOJRZENIE Z WYSOKOŚCI NA SPRZEDAŻ



**Optymalizacja procesu sprzedaży, czyli jak w tym samym czasie wygenerować nawet kilkukrotnie większą sprzedaż. Dlaczego ja mam od CIEBIE kupić? i Po prawie 30 latach nie zgadzam się w sprzedaży na... I dlatego proponuję... konkretne narzędzie. To tematy prelekcji, które zostały wygłoszone podczas konferencji Morfologia Sprzedaży.**

W Olivia Centre odbyła się konferencja z udziałem ciekawych prelegentów. Przed wydarzeniem organizatorzy umożliwili uczestnikom zwiedzanie największego centrum biurowego w Polsce, jakim jest Olivia Star, od ogrodu zimowego po Olivia Star Top, czyli: trzy restauracje, taras widokowy i najwyżej ulokowane centrum konfe-

rencyjne w Polsce. Część zwiedzania poprowadził Maciej Kotarski – Leasing Director Olivia Centre. Pierwszą prelegentką podczas konferencji była Barbara Piasek, która omawiała temat „Optymalizacja procesu sprzedaży, czyli jak w tym samym czasie wygenerować nawet kilkukrotnie większą sprzedaż”. Z prelekcji uczestnicy dowiedzieli się m.in.: które elementy warto automatyzować i dlaczego; jak zintegrować działanie marketingu i sprzedaży, aby efektywność obydwu zespołów była zmaksymalizowana; czy jaką rolę będzie odgrywało AI i jak ją wykorzystywać w sprzedaży jeden na jeden. Jako drugi wystąpił Łukasz Kosuniak, który przyjechał do Gdańska z tematem: “Dlaczego ja mam od CIEBIE kupić?” W tej prelekcji zostały przedstawione dwa kluczowe elementy propozycji wartości. Podczas wystąpienia padły też odpowiedzi na takie kwestie jak m.in.: dlaczego nie warto oglądać się na konkurencję tworząc propozycję wartości i czy do czego w praktyce wykorzystać propozycję wartości. Ostatnie wystąpienie pt. “Po prawie 30 latach nie zgadzam się w sprzedaży na... I dlatego proponuję... konkretne narzędzie.” wygłosił Tristan Tresar, który już przed wydarzeniem zapowiadał, że: Będzie to najbardziej intymna rozmowa o sprzedaży, swoisty coming out, który na scenie wydarzy się tylko raz.



## DNI OTWARTE PROBODY CLINIC

**Loteria balonowa, pokaz zabiegu, bezpłatne konsultacje – to tylko niektóre z atrakcji, które czekały na uczestników w dniu otwartym gdańskiej kliniki.**

Podczas wydarzenia eksperci kliniki ProBody Clinic byli do dyspozycji gości, dając możliwość przeprowadzenia bezpłatnych konsultacji w zakresie medycyny estetycznej, kosmologii, treningowi przygotowania motorycznego oraz fizjoterapii. Poza możliwością konsultacji zaprezentowano najnowsze urządzenie kliniki, które jest przeznaczone do walki z cellulitem oraz modelowania sylwetki. Po tym zaprezentowano zabieg przy użyciu tego sprzętu. Goście zostali też zapoznani z szeroką gamą usług Kliniki z zakresu kosmologii: zabiegi pielęgnacyjne, zabiegi antycellulitowe, zabiegi modelujące sylwetkę oraz zabiegi anti-aging.



## ELEGANCJA I OSIĄGI ELEKTRYCZNEGO AUDI

Premierowe dni elektrycznego Audi Q8 e-tron w Audi City Gdańsk. Podczas kameralnych spotkań było można z bliska poznać nowy elektryczny model producenta z Ingolstadt, a także posłuchać wykładu o jego unikalnych cechach i innowacjach.



Audi Q8 e-tron to samochód w pełni elektryczny, który łączy w sobie elegancję, sportowe osiągi oraz innowacyjne technologie. Jego design oraz rozwiązania techniczne sprawią, że jazda tym autem ma być niezapomnianym doświadczeniem.



## KRÓLEWSKA OPOWIEŚĆ Z WYSP



„Opowieści z Wysp - w kręgu muzyki i kultury brytyjskiej” Wyjątkowy koncert uświetniający obchody Koronacji Króla Karola III objęty Patronatem przez Konsula Honorowego Zjednoczonego Królestwa Brytanii i Irlandii Północnej w Gdańsku Pana dra Marka Głuchowskiego.



## ZASKAKUJĄCE ZESTAWIENIE FAUNY

Wernisaż utalentowanej artystki – dr. Agnieszki Gewartowskiej odbył się w Gdańsku. Artystka zaprezentowała dzieła, które wprowadziły zgromadzonych w świat nieokleśnianych kolorów przyrody.

W Galerii Sztuki Glaza Expo Design można było podziwiać dzieła, które prezentują zaskakujące oraz intrygujące zestawienia fauny i flory. Dr. Agnieszka Gewartowska zafascynowana bogactwem i mocą przyrody, przelała na płótna niesamowitą energię, które są niezwykle widowiskiem dla odwiedzających tę wystawę.

## DANIA Z GRILLA

Ostatniego dnia kwietnia w sopockiej restauracji L'Entre Villes odbyło się wydarzenie dla rodzin, którym serwowano wyjątkowe dania z grilla.

Organizatorem całego wydarzenia była restauracja L'Entre Villes, która mieści się w ponad 100-letniej, odrestaurowanej willi w Sopocie. Za przygotowanie wyjątkowych dań z grilla dla zgromadzonych gości (w tym rodzin z dziećmi) byli odpowiedzialni: Sławomir Hahn – Szef Kuchni L'Entre Villes oraz Diana Volokhova, czyli finalistka II edycji MasterChefa. Prowadzi własną pracownię cukierniczą „Więcej”. Kocha bakłażana i potrafi go zrobić na tysiąc różnych sposobów.







# KAŻDE POKOLENIE MA PRAWO DO WŁASNEJ MUZYKI

**Open'er Festiwal od lat bije rekordy. Na pierwszej imprezie po pandemii, frekwencyjny. W lipcowym, tym przed nami, popularnością muzyków, którzy pojawiają się na scenie. Jest też wydarzeniem kulturalnym, które w Polsce przyciąga najwięcej obcokrajowców. Twórcą tego fenomenu jest Mikołaj Ziółkowski, którego spotkałliśmy podczas gdyńskiego Forum Przedsiębiorstw.**

Czy jesteśmy w stanie przejść do ofensywy kulturalnej i stać się eksporterem polskiej kultury, nie tylko muzycznej, na rynkach międzynarodowych? To pytanie, którym „poczęstował” Mikołaja Ziółkowskiego prowadzący z jego udziałem panel Forum Przedsiębiorstw, Mateusz Zmysłony. Eksport kultury jest niezwykle trudnym tematem, o wielu wątkach – mówił Mikołaj Ziółkowski. - Natomiast mogę powiedzieć, że wątek polskiej kultury na Open'erze był zawsze ważny. Nasz projekt jest komercyjnym wydarzeniem z elementami misyjnymi. Prawdą jest jednak, że nie tylko my mamy takie podejście. W Polsce ułożyło się tak, że festiwale często organizują ludzie kochający kulturę, którzy posiadają społeczny background i dlatego podejmują nieekonomiczne decyzje. Podobnie my. Przekazujemy na festiwalu, na wydarzenia kulturalne, poza muzyczne, dwa miliony złotych. Od zaprzyjaźnionych biznesmenów, którzy działają w klasycznych branżach słyszę, że to absurdalne działania. Na szczęście czasami nie brakuje poczucia misji społecznej także w przestrzeni biznesowej.

## **Co stoi za sukcesem festiwalu?**

Udało nam się stworzyć wydarzenie, na które przyjeżdżają artyści z najwyższej półki – twierdzi Ziółkowski. – Przebiliśmy się do powszechnej wiedzy. Nie mamy zbyt wielu marek, wydarzeń, które są porównywalne ze światowymi odpowiednikami. Open'er jest festiwalem, który przyciąga co roku największą liczbę obcokrajowców ze wszystkich polskich wydarzeń kulturalnych. Festiwal ma 20 lat. Jesteśmy świadkami zmiany pokoleniowej. Są trzy, które uczestniczą w wydarzeniu. My jesteśmy pokoleniem X, które zaczynało festiwal. Pojawia się też już Alfa. Największą grupą uczestniczącą w festiwalu są ludzie w przedziale 16-34 lat.



### Promocja na skalę światową

Sza (Solána Imani Rowe) jest piątą globalnie streamowaną artystką na świecie. Jest headlinerką Open'era. Kiedy ogłosiła trasę koncertową okazało się, że jesteśmy jedynym festiwalem w Europie, na którym wystąpi. Gdynia pojawiła się obok takich miast jak Amsterdam, Paryż, Zurich, Berlin, Manchester, Londyn czy Dublin. Post na Instagramie polubiło 2,1 mln ludzi. To jest promocja jakiej nie da się kupić za dziesiątki tysięcy euro. To są procesy, które budują markę. Kolejnym przykładem jest Labrinth, który po kilku latach wystąpił na najważniejszym festiwalu amerykańskim w Kalifornii. U nas zagra jedyny koncert w Europie. Te dwa przykłady pokazują, jak za pomocą ciężkiej pracy zespołowej, udało nam się wypromować Gdynię.

### Nadszedł trudny czas

Jeszcze dziesięć lat temu rozmawialiśmy o tym jaki będzie świat, co możemy zrobić, jak rozwijać Trójmiasto i region. Niestety, muszę przyznać, że ostatnie lata są pod tym względem fatalne. Nie ma myślenia o wizji, a są pytania jak przetrwać, jaki będzie kolejny rok. Nie ma partnerów do rozmów o przyszłości, strategii, jak ma wyglądać Polska w Europie. Mam poczucie, że Open'erem budujemy w oczach ludzi z zewnątrz nieprawdziwy obraz naszego kraju. Cały czas otrzymuję od artystów liczne pytania na temat sytuacji ludzi LGBT w Polsce. Muszę się nagimnastykować, aby nie mówić na zewnątrz źle o Polsce, bo tego nie umiem. Ale poziom wstydu związany z procesami, które śledzimy nad Wisłą w ostatnich latach, jest duży. Artyści to wrażliwi ludzie i nie jest im obojętne gdzie pojedą i zagrają koncert. Oczywiście są i tacy, którzy za kasę wystąpią wszędzie, ale są w mniejszości, a tłumaczenie się z tego podczas konferencji jest trudne. Dlatego mam nadzieję, że ten rok będzie przełomowy i wrócimy do rozmów o przyszłości Trójmiasta, Pomorza i Polski.

### Festiwal po pandemii

W zeszłym roku mieliśmy największą frekwencję na Open'rze. Osób, które odwiedziły festiwal chociażby jednego dnia było 150 tysięcy. Natomiast świat jest tak skonstruowany, że pewne procesy szybko się zmieniają. Agresja Rosji na Ukrainę tak szybko zmieniła z perspektywy Polski priorytety, że zapomnieliśmy o pandemii. Prawda jest jednak też taka, że covid w ogóle nie wpłynęła na koncerty, czy wydarzenia, które były dedykowane młodym ludziom. Natomiast wydarzenia skierowane do osób 40+ notowały 50 procentowe spadki. Z tego względu, że minął już ten strach, to nie ma żadnego przełożenia. Oczywiście ciągle inaczej funkcjonują firmy i nie wszyscy pracownicy wrócili



do biur, ale na przykład my w nim pracujemy, bo wspólne działanie jest ważniejsze i lepsze.

### Hip hop odporny na kryzys

Ostatnie miesiące i okres kryzysu nie jest dobry dla kultury. Poczynając od kin, teatrów, koncertów, problemy były duże, choć festiwale są dosyć kryzysoodporne. To pewnie dlatego, że mają charakter wyjazdowy, w okresie letnim. Obecnie jest tak z kulturą, że jeśli żywność kosztuje 2-3 razy drożej, to z wydatków wycina się najpierw koncerty i inne atrakcje, choć ciekawostką jest to, że nie dotyczy to dzieci. Dlatego najmniejsze spadki widać w hip-hopie.

### Różnice ważne przy odbiorze sztuki

Myślę i oceniam, patrząc na wielu poziomach, że konflikt pokoleniowy może być największy w historii. Różnice w postrzeganiu świata, czy słuchaniu muzyki jest ogromny. Przykładowo, gdybyśmy zorganizowali Open'era z przebojami sprzed 15 lat, to na terenie festiwalu znalazłoby się 10 tysięcy osób. Badania dowodzą, że ludzie przestają słuchać nowej muzyki w wieku 27-29 lat. Wracają do znanych kawałków. Oczywiście jest grupa fanów, która cały czas czegoś szuka. Obecnie absolutnie dominuje hip hop. Jeżeli weźmiemy TOP 50 polskiego Spotify, to 40 artystów reprezentuje hip hop. Kolejna 5-6 to zagraniczni artyści hip-hopu i dwójka zagranicznych z popu. Każde pokolenie ma prawo do własnej muzyki i wyrażania emocji. Obecnie najbardziej je w grupie 16-34 lat generuje hip hop. Muzyka rockowa nie jest generacyjna.

Opracował **Marcin Dybuk i Przemysław Schenk**  
Foto **Anna Rezulak/ARP**



# MICHAŁ TARGOWSKI: TRZEBA ODDAĆ PAŁECZKĘ MŁODSZYM

**Trudno sobie wyobrazić gdański ogród zoologiczny bez Michała Targowskiego, który związany jest z instytucją od 44 lat. A tylko dwanaście lat krócej jest jego dyrektorem. Jednak to się zmieni. Wielki miłośnik zwierząt zapowiedział przejście na emeryturę.**



## **Ogłosił Pan przejście na emeryturę po prawie pół wieku pracy w ZOO. Jak trudna to była decyzja?**

To była trudna decyzja, ale „chodziła” za mną od jakiegoś czasu, ponieważ dane mi było pracować przez trzy lata od osiągnięcia wieku emerytalnego. Z każdym rokiem to narastało. Postanowiłem w porozumieniu z przełożonymi, że odejdę na emeryturę w lipcu tego roku. 3 marca poinformowałem załogę o mojej decyzji. Przede mną jeszcze dwa miesiące pracy, a w ciągu najbliższych dni dowiemy się o konkursie na nowego dyrektora. Tak jak w piosence zespołu Perfect: Trzeba wiedzieć, kiedy ze sceny zejść... Miałem świadomość, że ta decyzja była słuszną. Zmieniają się style zarządzania, czy wizja dostosowana do współczesności. Jestem świadomy, że w gdańskim ZOO potrzeba nowoczesnego spojrzenia na rozwój tego miejsca. Myślę, że osoba, która mnie zastąpi, będzie miała ku temu okazję, żeby dalej rozwijał się ogród. Mam wewnętrzne przekonanie, że trzeba oddać pałeczkę młodszemu.

## **Będzie Pan musiał pożegnać się z ludźmi, miejscem oraz zwierzętami. Które będzie najtrudniejsze?**

Na pewno będę dobrze wspominać ludzi. Zżyłem się z załogą i to jest jedno z moich najcenniejszych osiągnięć. Pamiętam, kiedy zaczynałem pracę, praktycznie cały czas spędzałem z pracownikami. Nabierałem wiedzy, doświadczenia. Wiele osób z moich początków dalej pracuje w gdańskim ogrodzie zoologicznym. Na każdym zebraniu starałem się podkreślać, jak ważne dla mnie było to, że tolerowali moją osobę przez tyle lat oraz obdarzali kredytem zaufania, niezbędnym zwłaszcza od momentu, kiedy zostałem dyrektorem. Na pewno pozostaną mi wspaniałe wspomnienia związane również z samymi zwierzętami, do których powinien być taki sam szacunek. Natomiast, jak to w życiu bywa, są wyjątki. Pojawiały się zwierzęta, która poprzez charakter, czy zachowanie, dawały się we znaki. W pamięci pozostaną relacje z niektórymi drapieżnikami: lwami, pumami, ale też z szympansamami, czy orangutanami. We wspomnieniach szczególną pozycję będą mieć również kondory, czy pierwsze żyrafy w historii, które przybyły do gdańskiego zoo.

## **Które zwierzęta w gdańskim zoo jeszcze pamiętają początki Pańskiej pracy?**

Mamy jeszcze kondory, które żyły, kiedy zaczynałem pracę. Co prawda to są już sędziwe osobniki, mają ok. 70 lat. Jest jeszcze



cały szereg żółwi, które pamiętają moje początki. W gronie krokodyli mamy jednego osobnika w podeszłym wieku, niestety już bezzębnego, ale mieszkał w zoo, kiedy przybyłem do tej pracy. On był jednym z pierwszych mieszkańców gdańskiego ogrodu zoologicznego. Pozostałe gatunki należą do młodszych pokoleń.

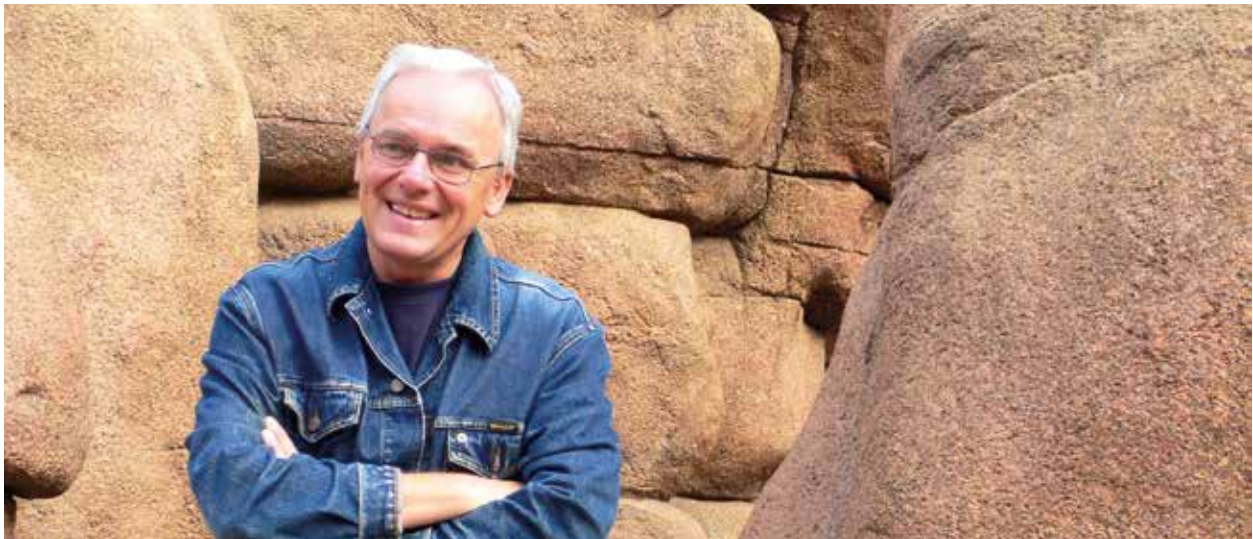
**Czy ma Pan już pomysły na życie na emeryturze po zamknięciu tego pięknego rozdziału w życiu?**

Na razie to są jedynie teoretyczne rozważania, ale związane ze zwierzętami. Za wcześniej jest, żeby mówić o szczegółach. Myślę, że przez pierwsze miesiące będę oswajać się

ukrywam, że miałem ambicje, żeby się wykazać, ale najpierw poznawałem życie zwierząt drapieżnych. Mimo niezbyt dużych zarobków sama praca bardzo mnie wciągnęła.

**Jakby Pan zareagował, gdyby ktoś wówczas Panu powiedział, że w tym miejscu spędzi 44 lata?**

Zdawałem sobie sprawę, że ta praca będzie moją jedyną. Kiedy ją zaczynałem, to nawet nie pomyślałem, że mógłbym zostać dyrektorem. W momencie, jak przejąłem to stanowisko, byłem ostrożny w przewidywaniach dotyczących długości mojej pracy w zoo. Przez pierwsze lata sprawowania dyrektorskiej funkcji cieszyłem się, że tam się utrzymałem. Przecież nie miałem



z tzw. wolnością. Muszę to jeszcze wszystko sobie przemyśleć.

**W jakich okolicznościach trafił Pan do gdańskiego zoo?**

Kończyłem studia o specjalizacji ornitologia na wydziale biologii, na Uniwersytecie Gdańskim. Wtedy zastanawiałem się nad kolejnymi krokami. Przypadkiem dowiedziałem się, że w gdańskim zoo podobno poszukują mężczyzny do biura. Więc tam poszedłem i zostałem przyjęty. Zostałem przydzielony do sekcji drapieżników jako asystent. Przez pierwsze lata pracy zapoznawałem się z filozofią pracy przy zwierzętach drapieżnych, ale przy tym poznawałem inne działy. W wyniku tego poszerzały się moje zainteresowania. Z tego względu że byłem najmłodszy w zespole, to zostawałem przydzielany do wszystkich transportów zwierząt z naszego zoo oraz z innych ogrodów zoologicznych. Dzięki temu poznawałem wiele takich miejsc, ludzi, czy specyfikę tej pracy. Następnie miałem roczną przerwę, ponieważ musiałem odbyć służbę wojskową. Po powrocie zaproponowano mi stanowisko kierownika działu hodowlanego. Miło wspominać ten okres, ponieważ to była praca w dużej mierze, w terenie przy zwierzętach, z ludźmi. Następnie nadeszła końcówka 1990 roku i został rozpisany konkurs na nowego dyrektora, który na początku 1991 wygrałem. Tak to się zaczęło.

**Jak Pan zapamiętał pierwszy dzień w nowej pracy?**

Te pierwsze dni zachowały mi się w pamięci. Wówczas to było dla mnie wszystko nowe, nieznanne, ale fascynujące. Pierwsze dni upłynęły na rozmowach z ówczesnym dyrektorem. Nie

wiedzy ani doświadczenia w zakresie prowadzenia firmy. Nie byłem przygotowany do bycia dyrektorem. Po wygraniu konkursu na to stanowisko nastąpiło zderzenie z rzeczywistością w wielu aspektach.

**Podobno już w szkole podstawowej Pan wiedział, że zostanie dyrektorem zoo?**

Na pewno napisałem takie wypracowanie, że w przyszłości chciałbym zostać dyrektorem zoo i mieć psa, który pomagałby mi w tej pracy. Choć stylistycznie chyba nie spodobało się to nauczycielce, ponieważ nie dostałem dobrej oceny. Przyroda zawsze otaczała mnie od najmłodszych lat. Tymi aspektami interesował się mój dziadek oraz ojciec. W domu mieliśmy dużo atlasów oraz książek przyrodniczych. Dlatego interesowałem się zwierzętami oraz szeroko rozumianą przyrodą, a później wybrałem biologiczny kierunek studiów.

**Objął Pan funkcję dyrektora w 1991 roku. Jak na przestrzeni lat zmieniało się zoo na Pańskich oczach przez ten okres Pana pracy?**

Zoo miało to szczęście, że cieszyło się sympatyczną prasą, ale w tamtych czasach można było cieszyć się z małych osiągnięć. Wówczas ludzie nie mieli możliwości zagranicznych wyjazdów i porównywaniach polskich ogrodów zoologicznych z tymi zachodnimi. Dlatego o nas powstawało wiele artykułów i zazwyczaj miały pozytywny wydźwięk. Ponadto kiedy zaczynałem pracę, to zoo posiadało 17 kotłowni koksowych. Na każdym kro-



ku podczas zwiedzania ogrodu leżały chałwy koksu do ogrzewania poszczególnych pawilonów. Jedną z pierwszych inwestycji było przejście na gaz. Ten proces trwał 1,5 roku. Poza tym zoo miało piaszczyste i leśne alejki, które ulegały poważnym zniszczeniom podczas ulew i trzeba było je często naprawiać. Dlatego cały ogród został wykafelkowany i to przyczyniło się do zupełnie innego komfortu zwiedzania. Potem nastąpiła era budowy maźniarni dla szympanów i małp drzewnych. Muszę wspomnieć też o dużej inwestycji związanej z żyrafami. W sumie realizowaliśmy wiele większych oraz mniejszych projektów, które sukcesywnie zmieniały nasze zoo. Zmiany dotyczyły nie tylko infrastruktury, ale też rodzajów posiadanych zwierząt. Kiedyś kupowało się okazy z danych gatunków, ale nie mieliśmy takich pieniędzy. Kiedy zostaliśmy członkiem Europejskiego Stowarzyszenia Ogrodów Zoologicznych w 1993 roku, to zmieniła się sytuacja, ponieważ weszła dyrektywa, że zwierzę nie ma wartości finansowej. Więc przekazuje się zwierzęta do innych ogrodów, ale o odpowiednich warunkach, za darmo, pomijając koszty transportu. Dzięki temu w gdańskim zoo pojawiły się żyrafy, hipopotamy karłowate, wielbłądy, małpy, pingwiny, pelikany, czy flamingi itd. Gdybyśmy nie należeli do tego Stowarzyszenia, to raczej nie byłoby tych zwierząt u nas.

#### **Odejście których zwierząt najbardziej Pan przeżywał?**

Myślę, że wielkim przeżyciem jest upadek słońca. Byłem świadkiem 3-4 takich sytuacji. Śmierć słońca jest ogromnym poruszeniem dla pracowników zoo, ale też towarzyski życia, jeśli dany osobnik taką ma. Za każdym razem musimy starać się odizolować samicę od ciała towarzysza, kiedy zamierzamy przeprowadzić sekcję, ponieważ dla niej to jest trauma. W moim zoologicznym życiorysie przeżyłem też odejście szympanów. Duży kawał historii w naszym zoo zapisała para Karol i Kasia, które to osobniki trafiły do nas w 1973 oraz 1976 roku jako szympaniątko. Żyły ze sobą kilkadziesiąt lat. Karol odszedł

w około 2007 roku, a Kasia dwa lata temu. Ona była najstarszą szympanią, która jeszcze urodziła potomstwo. Nie wspominając o tym, że z szympanami można złapać bliskie porozumienie, choć potrafi zmienić charakter w ciągu sekundy. Do tej pory kiedy czasem przechodzę koło szympanów, to wyczuwają moją obecność. Zaczynają podnosić rąbany i się radują. Dlatego za każdym razem jest przykro, kiedy z danym osobnikiem przychodzi pora rozstania.

#### **W zeszłym roku zoo odwiedziło 600 tysięcy ludzi. W czym tkwi sukces gdańskiego ogrodu?**

Myślę, że nałożyło się wiele czynników na to. Na pewno poczuliśmy wolność po pandemii. Do tego w samym Gdańsku było dużo turystów. Dlatego mieliśmy po raz pierwszy okazję osiągnąć poziom 600 tys. Wcześniej to oscylowało w granicach 470 tys. osób. Prawda jest taka, że frekwencja zwiększa się też w momencie powstawania nowych obiektów, ponieważ wtedy odwiedzający przychodzą z ciekawości. Na pewno zaletą naszego zoo jest teren, który jest piękny oraz urozmaicony oraz ma długą trasę zwiedzania (5km). Zwierzęta mają duże wybiegi. To jest największy ogród zoologiczny w Polsce, jeśli chodzi o powierzchnię. Mamy szczęście, że wyrobiliśmy sobie też stałą liczbę gości, ponieważ robimy różne statystyki.

#### **Przez 44 lat pracy w zoo zapewne zdarzały się trudne sytuacje. Która z nich była najtrudniejsza?**

Były trudne sytuacje. Kiedy sprowadziliśmy lwy, to po dwóch tygodniach samiec zagryzł jedną z samic. Tak zdarza się czasem na wolności. Wówczas to była nowa grupa i po prostu doszło do sporu, który skończył się drastycznie. Przeżywałem tę sytuację. W jednym przykrym zdarzeniu sam brałem udział. Napadł mnie orangutan przy podawaniu środka leczniczego, który zadziałał z opóźnieniem. Na szczęście tamta samica pogryzła mi jedynie nogi oraz ręce, ponieważ na wolności często rzucają się sobie do gardeł w samoobronie. Do teraz jak ta samica mnie widzi, to pluje na mnie. Dlatego staram się omijać jej wybieg, żeby ją nie prowokować, bo pamięta tamtą sytuację. Podsumowując, muszę przyznać, że przez te lata szczęście mnie szczelnie otuliło.

#### **Jakie widzi Pan zadania przed nowym dyrektorem?**

Przede wszystkim dalszy rozwój ogrodu. Został przyjęty program do 2030 roku. Trzymajmy kciuki, aby na te planowane działania zapisane w dokumencie znalazły się środki. Myślę, że nowy dyrektor powinien aktywnie uczestniczyć w tym. Są plany hodowlane, ale nowe zwierzęta można sprowadzać, jeśli posiada się odpowiednie warunki. Dlatego należy poprawiać te rzeczy w miarę możliwości, aby sprowadzenie nowych gatunków było możliwe. Myślę, że to powinno się udać, bo w młodym ciele, młody duch.

#### **Zbliża się sezon letni, który sprzyja turystyce. Jakby Pan zachęcił ludzi do odwiedzania gdańskiego ogrodu zoologicznego?**

Mimo podniesienia cen biletów ze względu na wzrost kosztów utrzymania zoo mamy szeroką ofertę zniżek. Ogród jest czynny przez cały rok. Ten, kto do nas przyjedzie, nie będzie się nudzić. Można tutaj spędzić miło czas, też z całą rodziną. Mamy bogaty zbiór zwierząt, ale również piękny teren wokół. Zwiedzający na pewno nie będą zawiedzeni.

Rozmawiał **Przemysław Schenk**



## BIZNES ZAKWITŁ W GŁOWIE. DOSŁOWNIE!

Są małżeństwem działającym w branży agroturystycznej od ośmiu lat. Prowadzą różne działalności, które są dodatkową atrakcją dla Lawendowej Osady. Bartosz i Barbara Idczak opowiadają Express Biznesowi o tym jak robi się pachnący biznes.

**Od ilu lat prowadzą Państwo agroturystykę?**

**Bartosz:** Zaczął się ósmy rok naszej działalności agroturystycznej.

**Dlaczego postanowili Państwo na taki kierunek biznesowy?**

**Bartosz:** Najpierw razem z żoną pracowaliśmy na etacie w Gdańsku. W pewnym momencie sama firma przestała nam odpowiadać, a jeszcze planowaliśmy dzieci. Kilka czynników przyczyniło się do tego, że zaczęliśmy myśleć o zmianach w życiu.

**Barbara:** Wszystko zaczęło się od uprawiania lawendy. Po jakimś czasie nasi znajomi podsunęli nam pomysł, aby założyć agroturystykę ze względu na piękną okolicę, gdzie mieszkamy itd. Ta myśl zaczęła nam kwitnąć w głowach, aż podjęliśmy decyzję, że wchodzimy do tej branży. Zaczęliśmy myśleć nad formą tej agroturystyki. Chcieliśmy, aby goście mieli oddzielną przestrzeń, dlatego są chaty. Same budynki miały nawiązywać do kultury regionu. Tak narodził się pomysł Lawendowej Osady.

**Czego wymaga odpowiednie prowadzenie takiego biznesu?**

**Barbara:** Bardzo dużej liczby godzin pracy oraz odpowiedniego planowania.

**Bartosz:** Dodałbym do tego wiarę w to, co się robi. Teraz jest trochę łatwiej, bo rozmawiamy z odwiedzającymi i słuchamy ich sugestii. Pewne pomysły realizują się naturalnie i na bieżąco staramy się rozwijać agroturystykę. Chyba nie jest wymagane specjalne wykształcenie do prowadzenia takiego biznesu, chociaż oprócz samej agroturystyki należymy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych. W tym przypadku elementy naszego wykształcenia pedagogicznego są pomocne. Wykształcenie chemiczne żony też przydaje się w innym segmencie naszej działalności, czyli przetwarzaniu uprawianej lawendy na różne produkty. Więc te wszystkie elementy naszych poczynań tworzą całość.

**Barbara:** Dlatego to wymaga ogromnego wkładu pracy, ponieważ praktycznie pracujemy cały czas, nie ma u nas standardowego modelu ośmiogodzinnego. Wszystko trzeba zaplanować oraz zrealizować własnymi siłami w obszarze funkcjonowania agroturystyki: planowanie







menu dla gości, przygotowywanie atrakcji itd. Trzeba myśleć o dalszym rozwoju i jednocześnie ogarniać bieżące kwestie.

**Bartosz:** Na pewno się nie nudzimy, ale ta praca daje nam ogromną satysfakcję.

**Jakie atrakcje czekają na odwiedzających Państwa agroturystykę?**

**Barbara:** Masaże, zabiegi, rytuały, gorąca balia z jacuzzi, sauna z aromaterapią, grotta solna, czy zadaszony basen na świeżym powietrzu. Oferujemy kąpiele ziołowe, ale mamy też obserwatorium astronomiczne.

**Bartosz:** Organizujemy warsztaty z przetwarzania lawendy, ale też kulinarne, czy kosmetyczne. Nie brakuje u nas takich zajęć dedykowanych dla dzieci i rodzin posiadających potomstwo.

**Jacy ludzie zazwyczaj do Państwa przyjeżdżają?**

**Bartosz:** Ciekawe osoby z różnymi pasjami. Lubimy też, kiedy odpoczywają u nas rodziny z dziećmi. Przyjeżdżają również pary oraz grupy znajomych. Może to miejsce niekoniernie jest przeznaczone do głośnych imprez, ponieważ my oraz nasi goście preferują ciszę i spokój, których u nas szukają. Choć organizujemy m.in.: wieczory panieńskie, czy spotkania firmowe, ale w spokojnym tonie. Goście mogą też realizować różne aktywności sportowe, bo niedaleko nas są wyciągi narciarskie, a tak mamy piękne lasy. Grzybiarze również nie będą zawiedzeni. Częstymi gośćmi są też biznesmeni, ponieważ potrzebują czasem odciążenia się od codzienności i towarzyszącemu temu stresowi. Dlatego ludzie biznesu dobrze wypoczywają u nas.

**Który okres roku jest dla Państwa najbardziej opłacalny, a który najmniej?**

**Bartosz:** Niewątpliwie okres czerwiec – wrzesień jest najlepszym okresem w sezonie, zwłaszcza lipiec, kiedy kwitnie lawenda. Wówczas ledwo znajdujemy czas na sen. Wtedy jest największa intensywność, ale agroturystyka i gospodarstwo działają przez cały rok i ciągle coś się dzieje oraz jest ruch. W przypadku miesięcy z mniejszym ruchem to myślimy o nowych atrakcjach, planujemy następne kroki, czy realizujemy remonty. W tym okresie szykujemy również produkty z lawendy oraz oferujemy warsztaty. Jedyne momenty przestoju następują, kiedy mamy urlop.

**Jaką widzą Państwo przyszłość przed branżą agroturystyczną?**

**Bartosz:** Niezmiennie twierdzą, że przed branżą agroturystyczną rysuje się świetlana przyszłość. Coraz częściej ludzie szukają wypoczynku z daleka od zgiełku. Agroturystyki mają też bogatsze oferty, my jesteśmy tego przykładem. To są miejsca, które mogą z powodzeniem konkurować z hotelami.

**Barbara:** Przy tym mają kameralność oraz niepowtarzalny klimat i są blisko natury.

**Bartosz:** Myślę, że branża agroturystyczna poradzi sobie, ponieważ zwiększa się liczba osób, które współpracują lokalnie z tymi miejscami. To wszystko powoduje, że wieś może oferować coraz więcej.

**Przemysław Schenk**



www.honest.com.pl

# HONEST



**WYNAJEM KONTENERÓW - WYWÓZ ODPADÓW**



**ROZBIÓRKI I WYBURZENIA**

ul. Wschodnia 29  
80-066 Gdańsk

tel. 515 192 851  
tel. 58 305 88 44

biuro@honest.com.pl



# NIERUCHOMOŚCI W BUŁGARII POLACY MOGĄ BEZ PRZESZKÓD KUPOWAĆ

**Są to inwestycje opłacalne, które mogą przynosić stałe dodatkowe dochody z najmu. Nic nie stoi też na przeszkodzie, by samemu zdecydować się na pobyt sezonowy lub stały w tym pięknym i gościnnym kraju.**

Koszty życia, takie jak zakup żywności i przedmiotów codziennego użytku są tu dużo niższe niż w Polsce! W Bułgarii panuje łagodny klimat, są piękne krajobrazy, bliskość morza i gór, a co za tym idzie wielu ośrodków narciarskich, piaszczystych plaż czy źródeł mineralnych.

## PRZYSTĘPNE CENY MIESZKAŃ

Ważnym czynnikiem są także ceny nieruchomości w Bułgarii. W porównaniu z innymi krajami europejskimi są wyjątkowo przystępne, np. już do 55 000 euro można nabyć mieszkanie o powierzchni około 70 m<sup>2</sup>. Podatek od nieruchomości wynosi tu tylko około 0,15% jej wartości notarialnej, a koszty utrzymania są stosunkowo niewielkie. Wszystko to sprawia, że wiele osób postrzega je jako dobrą inwestycję, która może przynosić konkretny dochód z najmu. Domami i apartamentami w tym kraju interesują się także mieszkańcy Polski. W artykule podpowiadamy czy Polak może kupić nieruchomości w Bułgarii i jak wygląda cała procedura nabycia. Prawo bułgarskie sprzyja obywatelom Unii Europejskiej w kwestii nabywania nieruchomości. Polacy mogą więc swobodnie dokonywać ich zakupu. Podobnie jak w Polsce i całej Europie odbywa się on poprzez przeniesienie własności aktem notarialnym. Musi być sporządzony i przygotowany w Bułgarii, a wszystkie transakcje odbywają się w euro.

## JAK POLAK MOŻE KUPIĆ NIERUCHOMOŚĆ W BUŁGARII?

Pomijając kwestię wyboru odpowiedniego domu czy apartamentu, sama procedura zakupu nieruchomości nie jest skomplikowana i zajmuje nie więcej niż kilka dni roboczych. Należy podpisać umowę przedwstępną i wpłacić zadatek o wysokości 10% jego wartości. Konieczne jest również założenie konta w bułgarskim banku. Opłatę rezerwacyjno-depozytową wnosi się na konto depozytowe notariusza. Taki zadatek na rzecz sprzedającego jest wliczany do ceny domu przy umowie przeniesienia własności. Może wynosić od 1 000 do 2 000 euro.

Specyficznym wyglądem sytuacja z zakupem działek w Bułgarii przez cudzoziemców. Mogą je kupować bez przeszkód tylko obywatele Unii Europejskiej. Polak nie będzie miał więc pod tym względem żadnych trudności. Istotne jest, że nabywając dom, nie trzeba tego robić razem z ziemią, na której stoi. Właściciel mimo to może budować na miejscu dowolne obiekty związane z tą nieruchomością.

## JAKIE SĄ KOSZTY ZAKUPU I UTRZYMANIA?

Zakup mieszkania w Bułgarii, nie jest droższy niż w Polsce. Jednak sama cena nie wyczerpuje wszystkich płatności, na jakie trzeba być przygotowanym. Do kosztów trzeba jeszcze doliczyć:

- takse notarialną, która wynosi zwykle od kilkudziesięciu do kilkuset euro i można ją negocjować,
- podatek od czynności cywilnoprawnych, wynoszący od 3 do 5% wartości transakcji. Finalna wysokość podatku zależy od wyceny sporządzanej do celów podatkowych przez miejscowe organy podatkowe bezpośrednio przed transakcją.

Kupno mieszkania, apartamentu lub domu w Bułgarii wiąże się też z koniecznością ponoszenia kosztów stałych. Zalicza się do nich wspomniany już podatek od nieruchomości. Natomiast w przypadku nabycia mieszkań lub apartamentów w zamkniętych kompleksach, dochodzą koszty zarządzania i opieki nad częściami wspólnymi. Wynikają one z umowy z firmą zarządzającą i wynoszą zwykle od 4 do 17 euro za metr kwadratowy całkowitej powierzchni lokalu rocznie.

Do tego dochodzą jeszcze koszty dodatkowe, czyli opłaty za media na podstawie wskazań liczników, które obejmują np. zużycie wody i energii. Dobrą informacją jest to, że w Bułgarii nie ma opłat abonamentowych ani przesyłowych, więc płaci się tylko za zużycie faktyczne.

LUXURIA ESTATE



# BUŁGARIA, ZAPACH RÓŻ I MORZA CZARNEGO

**Sezon letni w Bułgarii trwa dłużej niż nad Bałtykiem. Morze Czarne cieplejsze jest, a pogoda słoneczniejsza. Możliwości i warunki wypoczynku, atrakcje kulturowe, historyczne, przyrodnicze mieliśmy okazję poznać, podczas spotkania w Gdańsku, którego gospodarzem był Jan Strawiński – konsul generalny Republiki Bułgarii w Gdańsku, prezydent Stowarzyszenia Konsulów Honorowych w Polsce.**

Spotkanie prowadził Mikołaj Kostov – radca Ambasady Republiki Bułgarii w Warszawie, dyrektor utworzonego w 2021 roku Narodowego Przedstawicielstwa Turystycznego Republiki Bułgarii w Polsce.

## KRAINA IDEALNA NA WYPOCZYNEK, DLA ZDROWIA I SPORTU

Radca Ambasady wypunktował największe atuty Bułgarii. To jedno z najstarszych państw Europy, już w 860 roku przyjęło chrześcijaństwo. Posiada 40 tys. zabytków, z tego 7 na liście dziedzictwa UNESCO. Błękitne (tak!) Morze Czarne ma dwieście plaż, z tego 35 oznaczonych Błękitną Flagą. Woda o temperaturze 22–26 st. C, która nawet w październiku mierza 23 st. C. Można uprawiać wszelkie sporty wodne. Z ziemi tryskają różnorodne zdrowotne wody mineralne. Ze skuteczności słyną lecznicze błota. Wiejskie ogrody i miejskie skwery pachną różami, wyrabiany z nich olejek jest ulubioną przez turystów pamiątką z wakacji, oraz mnóstwem ziół, których eksport wynosi 15 tys. ton rocznie.

## CZARUJE MORZEM, PLAŻĄ, PRZYRODĄ I HISTORIA

**Kaliakra** to twierdza na skalistym cyplu wcinającym się w Morze Czarne. W 1444 była własnością polskiego króla Władysława (syna Jagiełły), kiedy jeszcze nie miał przydomka Warneńczyk.

**Bałczik, czyli Białe Miasto** zostało zbudowane na skałach wapiennych. Zachwyca pałacyk królowej Marii Coburg (ślada rumuńskiej okupacji), po której pozostał jako główna atrakcja miejscowości – wraz z przepięknym ogrodem botanicznym, drugim w Europie pod względem bogactwa eksponatów.

**Albena** szczyli się najwspanialszą plażą w Bułgarii, o długości 5 km, szerokości 150 metrów i wodą o temperaturze 30st.C. Obfitość błot leczniczych z Jeziora Liman przyciąga chcących poprawić zdrowie i urodę.



Druga z lewej dyrektor Marta Chelkowska, obok Mikołaj Kostov – radca Ambasady Bułgarii

**Złote Piaski** wzięły nazwę od legendy o piratach, którzy zakopali na plaży skarb. Co prawda złośliwi bogowie przeobrazili złoto w piasek, ale i tak jest to skarb dla Bułgarów z branży gastronomiczno-hotelarskiej. W tym popularnym kurorcie samych hoteli jest 240. Dodatkowym magnesem są lecznicze borowiny i wodorosty.

**Warna.** Liczące 340 tys. mieszkańców, jedno z najstarszych miast Bułgarii – powstało ok. 520 r pne. Miejsce bitwy z Turkami w listopadzie 1444 roku podczas której zginął nasz król Władysław, później Warneńczykiem zwany. Jedyna zbroja z tamtego czasu w zbiorach tamtejszego muzeum jest polska, ale raczej nie Warneńczyka.

**Słoneczny Brzeg,** czyli nomen omen. 300 hoteli, park wodny, urzędzenia sportowe dużej różnorodności. Trochę takie Las Vegas Europy.

**Burgas,** choć to drugie z dużych miast Bułgarii, uchodzi za najbardziej przyjazne dla mieszkańców. Będąc tam nie zapomnijcie odwiedzić parku z pomnikiem naszego wieszczka Adama Mickiewicza. Unikalne wody mineralne wytryskujące z ziemi sięgają temperatury 41,5 st.C!

O atrakcjach Bułgarii można długo mówić i jeszcze dłużej pisać – szczególnie, że rozwija się tam intensywnie także turystyka zimowa. W kraju tym jest 39 gór, w których jest do zdobycia 24 szczytów o wysokości ponad 2500 m n. p. m. I 140 o wysokości ponad 2 tys. metrów. Może lepiej tam pojechać na narty zamiast wciąż zadeptywać Zakopane! O atrakcjach Bułgarii, w tym tych nad Morzem Czarnym mówili również Maria Shishkova – Area Head of Business Development Bułgaria oraz Asia Georgiewa i Dymitr Taczew z Meliá Hotels International. Temat wystąpienia brzmiak: „Bułgaria: turystyka spa&wellness w połączeniu z wakacjami nad Morzem Czarnym” i „Wymarzone wakacje są możliwe z Meliá Hotels International”

Anna Kłos

# SAMORZĄDOWCY PISZĄ DO PREMIERA RP



**26 pomorskich samorządów wspólnymi siłami opracowało memorandum w sprawie rządowego programu dla powiatu lęborskiego, wejherowskiego i puckiego w związku z planowaną budową elektrowni jądrowej.**

Samorządowcy wzywają premiera Mateusza Morawieckiego do pilnego rozpoczęcia kompleksowego dialogu nt. procesu inwestycyjnego związanego z pierwszą w Polsce elektrownią jądrową. To już trzeci tego typu dokument, który został przekazany Prezesowi Rady Ministrów. Poprzednie memoranda trafiły do premiera w 2016 i 2022 r. Niestety nie było na nie odpowiedzi. Samorządowcy liczą na to, że do trzech razy sztuka.

## DO TRZECH RAZY SZTUKA?

*- To nasza trzecia próba zwrócenia uwagi na szereg działań w regionie, które są konieczne dla sprawnej realizacji budowy elektrowni. Wzywamy Mateusza Morawieckiego do rozpoczęcia kompleksowego dialogu. Oczekujemy, że tym razem zostaniemy potraktowani poważnie* – mówił **Mieczysław Struk, marszałek województwa pomorskiego.**

Pod dokumentem oprócz marszałka podpisali się wójtowie gmin: Łęczyce, Luzino, Choczewo, Linia, Wejherowo, Szemud, Gniewino, Krokowa, Kosakowo, Puck, Nowa Wieś Lęborska, Wicko, Jastarnia, prezydenci i burmistrzowie z: Rumi, Wejherowa, Redy, Pucka, Władysławowa, Helu, Łeba, Cewice, Lębork oraz starości Pucka, Wejherowa, Lęborka.

## GŁOS SAMORZĄDOWCÓW

Podczas specjalnie zwołanej konferencji prasowej w Muzeum Piśmiennictwa i Muzyki Kaszubsko-Pomorskiej w Wejherowie oprócz marszałka województwa pomorskiego uwagi wygłosili też samorządowcy, w tym m.in.: powiatu wejherowskiego.

*- Aktywnie współpracowaliśmy przy powstawaniu tego dokumentu, akcentując konieczność modernizacji i powsta-*

*nia nowej infrastruktury. Najbardziej oczekiwaną inwestycją jest m.in.: modernizacja dróg wojewódzkich. Jesteśmy w szczególnym położeniu, jeśli chodzi o układ drogowy oraz kolejowy. Infrastruktura musi być rozbudowana, żeby podolać przyjętym harmonogramom. Zakłada się, że pierwszy reaktor zostanie uruchomiony w 2033 roku* – mówiła **Halina Grzeszczuk, zastępca burmistrza Redy.**

*- Jesteśmy gotowi do dialogu. Wiemy, że elektrownia jądrowa jest kołem zamachowym dla regionu. Wiemy też, jakie są potrzeby ludzi. Jesteśmy na miejscu i potrafimy rozmawiać z mieszkańcami* - zaznaczała **Beata Rutkiewicz, zastępca prezydenta ds. rozwoju miasta Wejherowo.**

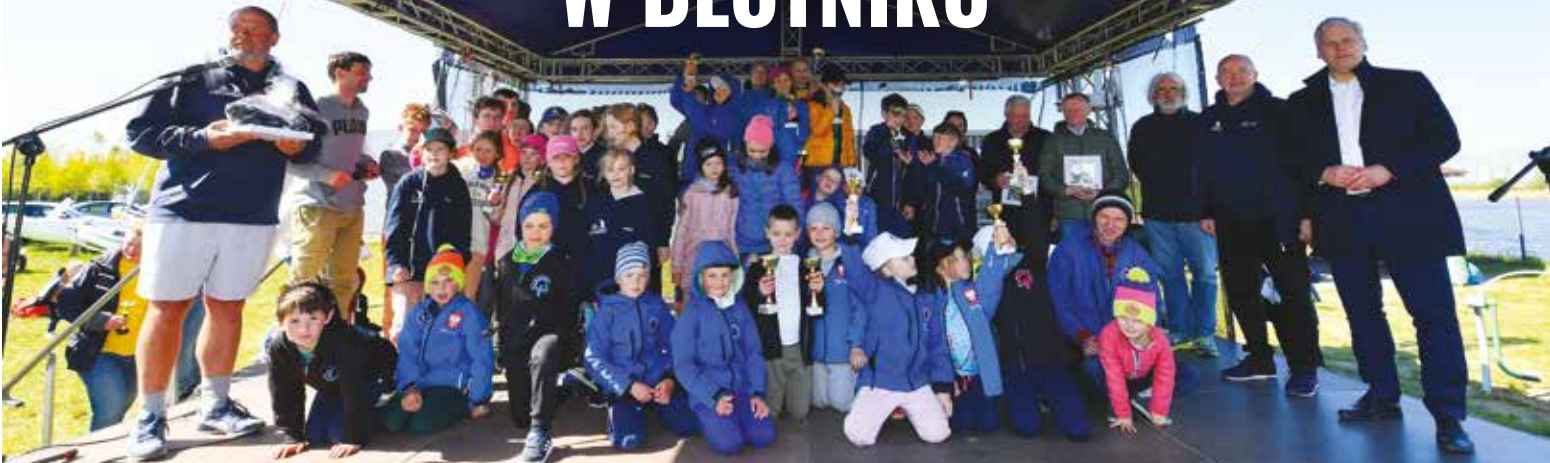
## DOKUMENT SKŁADAJĄCY SIĘ Z PIĘCIU DZIAŁÓW

Działania zawarte w memorandum zostały podzielone na pięć działów, które odnoszą się do takich kwestii jak: edukacja i rozwój zasobów ludzkich, rozwój gospodarczy, dostępność drogową, warunki życia i atrakcyjność osiedleńcza oraz infrastruktura elektroenergetyczna. Część dotycząca infrastruktury transportowej, szczegółowo opisuje sieć drogową regionu i wskazuje, które trasy powinny zostać zmodernizowane lub wręcz wybudowane od podstaw. Wskazane są też niezbędne inwestycje w zakresie sieci kolejowej. Z kolei w dziale poświęconemu rozwojowi gospodarczemu samorządowcy wskazują na konieczność np. stworzenia i wypromowania z otoczeniu elektrowni nowych produktów turystycznych takich jak drogi rowerowe. W memorandum zwraca się też uwagę na kwestie edukacyjne.

**Andrzej Czerwiński**



# TYSIĄCE TURYSTÓW W BŁOTNIKU



**Słoneczna, choć nieco chłodna aura nie odstraszyła miłośników holenderskich klimatów i sportów wodnych. Tysiące osób z całego kraju przez tydzień zaglądały do Błotnika, gdzie odbyła się kolejna odsłona akcji „O rany. Tulipany!”.**

Zwieńczeniem eventu był piknik (13 maja). Tydzień wcześniej do portu zawitali z kolei młodzi sportowcy, którzy wzięli udział w regatach w ramach Żeglarskiego Pucharu Żuław, który jest nową imprezą na żeglarskiej mapie północnej Polski. Poza Błotnikiem młodych żeglarzy gościć będą jeszcze: Sobieszewo, Tolkmicko i Elbląg/Suchacz. Impreza dedykowana jest przede wszystkim początkującym miłośnikom żeglarstwa. W dwudniowych regatach wzięło udział ok. 60 zawodników, reprezentujących 6 klubów. Żeglarze rywalizowali w klasie optimist i mariner 19 o Puchar Wójta Gminy Cedry Wielkie. Kolejne zawody, już w czerwcu, odbędą się w Sobieszewie.

## PIERWSZE KROKI

*- Nasi zawodnicy stawiają dopiero pierwsze kroki w tym dość trudnym i wymagającym sporcie. Wierzę jednak, że z czasem będą oni odnosić sukcesy i będzie o nich głośno nie tylko w żeglarskich świątku* – mówi wójt Janusz Goliński.

Najlepszym żaglarzom puchary i medale wręczali Karol Rabenda – podsekretarz stanu w Ministerstwie Aktywów Państwowych, Janusz Goliński – Wójt Gminy Wielkie, Jacek Michalski – Burmistrz Nowego Dworu Gdańskiego i Jerzy Szalach-Burmistrz Nowego Stawu.

## O RANY. TULIPANY

Oczkiem uwagi minionego tygodnia była jednak akcja „O rany. Tulipany”. Tylko 3 maja na tulipanowe pole mogło zawitać nawet 15 tysięcy osób.

*- Prywatne przedsięwzięcie organizowane od kilku lat staje się doskonałą formą promocji gminy. Kwitnące tulipany sprawiają, że na krótki okres gmina Cedry Wielkie staje się*

*Holandią. W przyszłości chciałbym stworzyć na naszym terenie swego rodzaju Keukenhofu, który w Holandii stał się największą wiosenną atrakcją kraju, a podziwiają ją przyjeżdżający turyści z całego świata. Dla tego przedsięwzięcia znalazłem już odpowiednie miejsce – przy Kanale Piaskowym. Pomysł mógłby być wzbogacony o wiatrak odwadniający, który miałby przy okazji spełniać rolę edukacyjną związaną z ochroną przeciwpowodziową. Są to dość ambitne plany i mam nadzieję, że kiedyś będą one zrealizowane* – mówi Janusz Goliński.

## BARWY, KTÓRE CIESZĄ OKO

Pomysł jest godny uwagi, szczególnie że w XVI wieku Ołędrzy zaczęli napływać z Niderlandów i zamieszkiwać na żuławskich ziemiach. Na razie oczy zwiedzających cieszy feeria barw tulipanowych pól.

*- Tym razem na majówkę wybraliśmy się do Trójmiasta, ale już pierwszego dnia nasi gospodarze zabrali nas na żuławską wieś, gdzie pierwszy raz w życiu mogliśmy podziwiać kolorowe pola, stworzone przez tulipany. Trochę Wam zazdrozczę. Żałuję też, że podobnych przedsięwzięć nie organizuje się w Wielkopolsce, ale Błotnik to nie koniec świata i na pewno wrócimy do Was nie jeden raz* – mówi nam Ireneusz z wielkopolskiego Śremu.







Jednym ze zwycięskich projektów był ten, zgłoszony przez Technikum im. Stefana Bieszka pod nazwą „Radiowęzeł Bieszka”. Na zdjęciu inicjatorzy ze starostą chojnickim Markiem Szczepańskim.



## UBO RECEPTĄ NA WZMOCNIENIE DEMOKRACJI

**„Zawodowe lepsze jutro”, „Kasa z klasą”, „Nasza szkoła jest przyjazna i wygodna” – to nazwy tylko niektórych zwycięskich projektów, zgłoszonych w ramach Uczniowskiego Budżetu Obywatelskiego Powiatu Chojnickiego. – Jego celem jest zwiększenie zaangażowania naszych uczniów – mówi starosta chojnicki Marek Szczepański.**  
**– Postanowiliśmy na ten cel przeznaczyć w tym roku 140 tys. zł.**

Uczniowie szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Chojnicki bardzo poważnie podeszli do tematu Uczniowskiego Budżetu Obywatelskiego. Głównie dlatego, że w każdej z placówek walka toczyła się o 10 tys. zł. Tyle bowiem maksymalnie można było otrzymać na realizację projektu, który uzyskał największą liczbę głosów. Grupy inicjatywne z każdej ze szkół, po pierwsze musiały wypełnić wnioski, w których opisywały zaproponowany przez siebie projekt, a następnie przeprowadzały promującą go kampanię po to, aby uzyskać jak największą liczbę podpisów. To właśnie one, obok spełnienia wymogów formalnych, decydowały o tym, który z pomysłów otrzyma dofinansowanie.

### **Duże zaangażowanie**

– *Wśród naszych uczniów było ogromne zaangażowanie* – mówiła podczas podsumowania **nauczycielka Dorota Gibowska** ze Szkoły Podstawowej Specjalnej nr 4 w Chojnicach. – *Wszyscy uczniowie koniecznie chcieli podpisać się pod projektem, aby mieć pewność, że doczekają się w naszym ogrodzie nowego miejsca do zabawy i nauki. Dla uczniów zwycięstwo ich projektów było ogromnym sukcesem.*  
 – *Teraz będziemy mogli puszczać muzykę podczas przerw*

– mówił **Jakub Pasiński** z Technikum im. Stefana Bieszka w Chojnicach które niedługo będzie mogło pochwalić się radiowęzłem.

### **30 dni na realizację**

Pieniądze trafiły już na konta wszystkich czternastu szkół. Jednym z pomysłów zmodernizować system nagłaśniający auli, drudzy planują przeznaczyć je na piknik integracyjny, a kolejna grupa uczniów uznała, że w ich szkole przydałby się właśnie radiowęzeł. Teraz na realizację swoich pomysłów mają 30 dni.

– *To jest bardzo pozytywne, że nasz pomysł spotkał się z takim zainteresowaniem* – mówi **starosta Marek Szczepański**. – *Chociaż uczniowie nie mieli zbyt dużo czasu, podeszli do tematu bardzo odpowiedzialnie. Zaproponowane projekty są przemyślane i jak widać bardzo potrzebne.* Samorządowca cieszy przede wszystkim aktywną postawą młodych ludzi, bo taka była główna idea Uczniowskiego Budżetu Obywatelskiego. – *W tym projekcie chodzi nam o zaangażowanie uczniów w życie ich szkoły, a przez to też w budowanie postawy obywatelskiej. To jeden z elementów naszej polityki oświatowej* – dodaje samorządowiec.





### Taka postawa ma znaczenie

Jednak nie tylko o realizację polityki oświatowej chodzi staroście Szczepańskiemu. Budowanie postawy obywatelskiej ma dużo szersze znaczenie i przynosi szereg korzyści. Przede wszystkim wzmacnia świadomość społeczną, przyczynia się do aktywnego uczestnictwa w procesach demokratycznych. Może też prowadzić do aktywnego dążenia do zmian społecznych i politycznych. – *Postawa obywatelska, którą w tym wypadku wykazali się nasi uczniowie w przyszłości może prowadzić do aktywnego dążenia do zmiany społecznej i politycznej oraz promuje poczucie odpowiedzialności za dobro wspólne* – podsumowuje starosta.

Remigiusz Kamiński



Plakat promujący idee  
Uczniowskiego Budżetu  
Obywatelskiego Powiatu  
Chojnickiego.

POWIAT CHOJNICKI



Uczniowski  
Budżet Obywatelski  
POWIATU CHOJNICKIEGO



# PARK KASZUBSKI OTWARTY DLA MIESZKAŃCÓW PO REWITALIZACJI

**Położony pomiędzy ulicami Sobieskiego i Strzelecką w Wejherowie, z nowymi nasadzeniami i uporządkowaną zielenią, przebudowaną infrastrukturą, nowoczesnymi rozwiązaniami architektonicznymi w zakresie zagospodarowania i wypoczynku – tak wygląda obecnie Park Kaszubski, który po rewitalizacji zyskał nowy charakter.**

Park Kaszubski jest kolejną zieloną enklawą w centrum miasta, o powierzchni prawie 2 ha – atrakcyjnym miejscem odpoczynku, relaksu i zabawy dla wejherowian. Prace wykonywane były w ramach projektu „Rewitalizacja Śródmieścia Wejherowa”, na który władze miasta zdobyły unijne dofinansowanie. W ramach kompleksowej rewitalizacji przebudowano dotychczasowe alejki parkowe oraz sieci: wodociągową, kanalizacyjną, oświetleniową i teletech-

niczną. Zamontowano nowe elementy małej architektury m.in. podesty, ławki, ławy, leżanki, siedziska (łącznie 55 sztuk), huśtawki, donice, kosze, stojaki na rowery. W strefie zabaw znajdują się: planetarium, zestawy huśtawkowe, urządzenia sprawnościowe, huśtawka bocianie gniazdo. Posadzono ponad 21 tys. sztuk krzewów i kwiatów oraz 18 drzew (10 brzoź i 8 lip.) Cały teren jest oświetlony i objęty monitoringiem wizyjnym.





Utworzona została także strefa pamięci – miejsce upamiętniające cmentarz ewangelicki, który znajdował się w tym miejscu do 1951 roku. W 2021 r. przeprowadzono w parku prace ekshumacyjne, a odnalezione szczątki 87. osób cywilnych i żołnierzy (znajdował się tam także cmentarz żołnierzy niemieckich z okresu I i II wojny światowej), zostały ponownie pochowane na niemieckim cmentarzu wojennym w Glinnej w woj. zachodniopomorskim. Łączny koszt inwestycji to 3 780 664 zł, w tym dofinansowanie ze środków Unii Europejskiej.

### SKUTECZNA REALIZACJA STRATEGII

- *Na mapie Wejherowa pojawiło się nowe miejsce idealne do spacerów, spotkań ze znajomymi czy zabawy dla dzieci. Zrewitalizowany Park Kaszubski to jeden z przykładów na to, że mamy pomysły, strategię i ją skutecznie realizujemy* – mówi **prezydent Wejherowa Krzysztof Hildebrandt**.

- *Główną ideą powstania takiego miejsca w śródmieściu Wejherowa było utworzenie zielonej enklawy do odpoczynku i relaksu dla mieszkańców. Obecnie Park Kaszubski to nie tylko nawiązanie do historii i starego parku, ale również wprowadzenie nowoczesnych rozwiązań. Jest to specyficzne miejsce w naszym mieście, mające charakter historyczny. Park powstał na terenie dawnego cmentarza ewangelickiego oraz cmentarza z okresu II wojny światowej. Park Kaszubski jest terenem wielofunkcyjnym, a jego wielkość i położenie pozwoliło na wprowadzenie wielu form aktywności oraz odpoczynku w pełni wykorzystując jego potencjał.*

### KONSULTACJE SPOŁECZNE I KONKURS

Jak podkreśla Beata Rutkiewicz, zastępca prezydenta Wejherowa ds. rozwoju miasta, miasto kompleksowo podeszło do zagospodarowania tego terenu. Przy planowaniu konkretnych rozwiązań rewitalizacyjnych wzięto pod uwagę m.in. głos mieszkańców, którzy mogli wyrazić swoje opinie podczas konsultacji społecznych.

- *Na podstawie najlepszych prac wykonanych przez studentów architektury, powstał projekt Parku Kaszubskiego* – mówi **Beata Rutkiewicz, zastępca prezydenta Wejherowa**. - *Pierwsze miejsce zajęła praca wykonana przez Marię Raszkiewicz, Julitę Smoter, Joannę Szulfer i Natalię Szwajkowską. Opiekunem konkursu ze strony Politechniki Gdańskiej była dr hab. Anna Górka z Wydziału Architektury. Koncepcja była bardzo dobra i prawie*

# 3,8

MILIONA  
TO ŁĄCZNY KOSZT  
INWESTYCJI

*wszystkie elementy z tej pracy wykorzystano w realizowanym właśnie projekcie. Stąd nowoczesność, świeżość i nowatorskie elementy architektoniczne. Park po rewitalizacji zyskał nowy charakter i dziś jest dowodem na to, że w centrum miasta może znaleźć się miejsce piękne, zielone i idealne do relaksu.*

### PARK KASZUBSKI TO MIEJSCE PRZYJAZNE DLA MIESZKAŃCÓW

Satysfakcji nie kryją wejherowscy radni, którzy zabiegali o realizację inwestycji: Tomasz Groth, Justyna Ostrowska, Leszek Szczypior i Rafał Szlas.

Rewitalizacja parku została przeprowadzona w ramach projektu „Rewitalizacja Śródmieścia Wejherowa”, na który miasto zdobyło dofinansowanie w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020.







# SZEROKA DYSKUSJA POMORSKICH SEKRETARZY

**OZE, prawidłowa organizacja wyborów parlamentarnych w gminach, bezpieczeństwo informacji w podmiotach publicznych – to tylko niektóre tematy, które były poruszone podczas Forum Sekretarzy Województwa Pomorskiego.**

Całe wydarzenie miało charakter dwudniowy i odbyło się w Jastarni. Organizatorem była Fundacja Rozwoju Demokracji Lokalnej im. Jerzego Regulskiego, która takie spotkania dla sekretarzy organizuje od 2002 roku.

*- Sekretarze województwa pomorskiego cyklicznie spotykają się na wyjazdach szkoleniowych m.in. po to, aby pogłębiać wiedzę nie tylko o samorządzie terytorialnym, ale też dotyczącą zarządzaniem kapitałem ludzkim. Ponadto spotykając się w grupie, możemy wymieniać się wzajemnie spostrzeżeniami i to jest wielką wartością dodaną – mówi dr Bogusław Suwara, jeden ze współorganizatorów Forum Sekretarzy Województwa Pomorskiego, Sekretarz Miasta Wejherowa, wykładowca akademicki i Prezes Forum Sekretarzy Województwa Pomorskiego.*

## **BOGATA TEMATYKA FORUM**

Ogólna tematyka Forum była szeroko zakrojona. Pierwsze wystąpienie dotyczyło ustawy o doręczeniach elektronicznych z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w Kodeksie Postępowania Administracyjnego, czy nowych obowiązków administracji publicznej.

Pozostałe wystąpienia dotyczyły: energetyki rozproszonej OZE dla gmin, czy bezpieczeństwa informacji w podmiotach publicznych. Nie zabrakło też poruszenia kwestii prawidłowego sposobu zorganizowania i przeprowadzenia wyborów parlamentarnych 2023 w gminie. Ponadto te-

matem jednego z wystąpień było podejmowanie decyzji w kontekście wiedzy o mózgu – zagadnienia z komunikacji międzyludzkiej oraz przywództwa.

## **PRELEGENCI WYDARZENIA**

Za opiekę merytoryczną podczas Forum Sekretarzy Województwa Pomorskiego sprawował m.in.: Jacek Wojciechowski – adwokat, doktor nauk społecznych, który jest członkiem powiatowej komisji wyborczej, czy uczestnikiem międzynarodowej misji obserwacyjnej OBWE. Ponadto drugim opiekunem merytorycznym był Henryk Mruk, który jest absolwentem i emerytowanym profesorem Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu. Jego tematyka pracy naukowej i dydaktycznej obejmuje zagadnienia z zachowań konsumentów, ekonomii behawioralnej, rozkładania dochodów ludności. Jest również współtwórcą koncepcji teoretycznych oraz badań praktycznych w zakresie marketingu farmaceutycznego.

Trzecim z opiekunów merytorycznych tego wydarzenia był trener procedur administracyjnych oraz systemów zarządzania w jednostkach administracji publicznej i informacji danych osobowych – Jacek Wajs. W tym zakresie przeszkolił liczne urzędy miast, gmin, starostwa powiatowe, jednostki organizacyjne JST, czy urzędy marszałkowskie.

**Andrzej Czerwiński**



# MAŻ JUSTYNY KOWALCZYK ZGINĄŁ W ALPACH

**Gdańszczanin od dłuższego czasu przebywał w Szwajcarii, realizując ambitny plan zdobycia wszystkich 82 czterotysięczników. Jeden z ataków szczytowych zakończył się tragicznie.**

Kacper Tekieli w Szwajcarii przebywał razem z żoną Justyną Kowalczyk-Tekieli oraz synem Hugo. Jeden z najlepszych wspinaczy na świecie realizował projekt, podczas którego chciał zdobyć wszystkie na świecie 82 czterotysięczników. Do tragedii doszło podczas samotnego ataku na Jungfrau (4158 m n.p.m.), w dość trudnych warunkach. Kontakt ze wspinaczem urwał się w środę, a jakiś czas później została podana informacja o pojawieniu się na miejscu lawiniska. Jeszcze później okazało się, że znajduje się tam ciało. Finalnie w czwartek rano (18 maja) wyjaśniło się, że był to Kacper Tekieli, który został zlokalizowany przez ratowników w obszarze poniżej Rottal Couloir.

Głos w tej przykrej sprawie za pośrednictwem mediów społecznościowych zabrała już żona zmarłego wspinacza.

- „Był najcudowniejszy. Był najpiękniejszą osobą na świecie” - napisała Justyna Kowalczyk-Tekieli na Facebooku, żegnając męża.

## Kim był Kacper Tekieli?

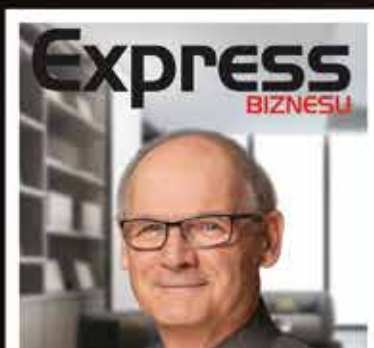
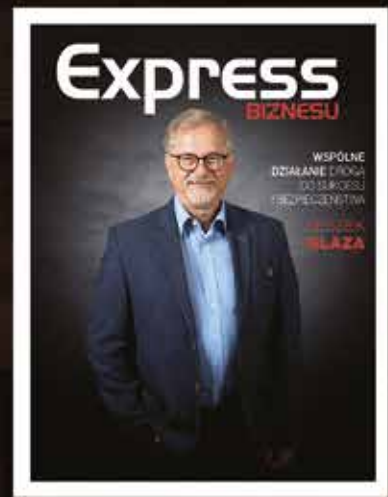
Urodził się 23 listopada 1984 roku w Gdańsku. Ukończył studia filozoficzne i zajmował się wspinaczką sportową, której był instruktorem. Ten tytuł został mu nadany przez Polski Związek Alpinizmu. Był uczestnikiem programu Polski Himalaizm Zimowy (2010-2015). W ramach projektu brał udział w wyprawach na Makalu i Broad Pea Middle. Uczestniczył też wraz z Pawłem Karczmarczykiem w akcji ratunkowej na Shivling w indyjskich Himalach (6543m), w 2016 roku. Kacper Tekieli łącznie przeszedł około 300 dróg wspinaczkowych w Tatrach, wiele z nich pokonywał samotnie. Zaliczył najważniejsze ściany słowackich oraz polskich szczytów. Wspiął się również w Alpach (słynna „trylogia alpejska” północnych ścian: Eiger, Grandes, Jorases, Matternhorn), na Alasce, w Norwegii oraz na Kaukazie. Warto też przypomnieć, że Tekieli w listopadzie 2019 r. bez użycia liny pokonał północno-wschodnią ścianę Eigeru drogą Laupera, a dwa lata później dokonał pierwszego zimowego przejścia Expandera, czyli najstępniejszej tatrzańskiej łańcuchówki, razem z Maciejem Ciesielskim i Piotrem Sułowskim.

Prywatnie był mężem Justyny Kowalczyk, dwukrotnej mistrzyni olimpijskiej w biegach narciarskich i dwukrotnej mistrzyni świata, którą poślubił 24 września 2020 roku w Gdańsku. Rok później (2 września 2021) małżeństwo doczekało się syna.

Przemysław Schenk









# Nieważne, co Ty czytasz. Ważne, kto czyta o Tobie.



Docieramy do źródeł,  
prezentujemy fakty,  
fachowe opinie.

To idealne rozwiązanie  
dla tych, którzy chcą  
być widocznii  
wśród przedsiębiorców.



## ZAMÓW PRENUMERATĘ

IMIĘ I NAZWISKO:

---

STANOWISKO:

---

FIRMA:

---

DANE DO FAKTURY:

---

ADRES DO WYSYŁKI:

---

---

E-MAIL:

---

TELEFON KOMÓRKOWY:

---

PODANE DANE OSOBOWE BĘDĄ PRZETWARZANE PRZEZ FIRMĘ NORDAPRESS W CELU PODJĘCIA DZIAŁAŃ PROWADZĄCYCH DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA PRENUMERATY, ORAZ W CELACH MARKETINGOWYCH NA PODSTAWIE ART. 23 UST. 1 PKT. 5 USTAWY Z 31 SIERPNIA 1997 R. O OCHRONIE DANYCH OSOBOWYCH (DZU Z 2002 R. NR 101, POZ 926 ZE ZM.J). PRZYSŁUGUJE PANI/PANU PRAWO DOSTĘPU DO TREŚCI SWOICH DANYCH ORAZ PRAWO ICH POPRAWIENIA. PODANIE DANYCH OSOBOWYCH JEST DOBROWOLNE.

REDAKCJA NORDAPRESS  
UL. GNIEWOWSKA 7  
84-200 WEJHEROWO

E-MAIL:  
REDAKCJA@EXPRESSBIZNESU.PL



*Pomorska  
Grupa Zakupowa*



Nieoceniona pomoc  
w opiece nad **seniorami**



# LUXURIA

## ESTATE



## ZAINWESTUJ W APARTAMENTY GRUZJA/BATUMI

Pomogę przejść wszystkie formalności dotyczące zakupu nowoczesnego apartamentu inwestycji klasy premium w pobliżu zabytkowej części Batumi. Dwudziestotrzypiętrowy aparthotel Portline by Gumbati zaprojektowany został tak, aby ze wszystkich apartamentów zapewnić widok na Morze Czarne lub góry.



Bezpieczny i pewny  
developer



Ponad 20 lat doświadczenia  
na rynku nieruchomości



Inwestycje  
w najatrakcyjniejszych  
aglomeracjach w Gruzji



Wysoki standard  
i nowoczesna architektura



Ponad 500 000 mkw.  
wybudowanej powierzchni



Własne zespoły  
projektantów i architektów



[j.symeryak@luxuria.com.pl](mailto:j.symeryak@luxuria.com.pl)  
+48 796 100 155