MAGAZYN POMORSKI

MP

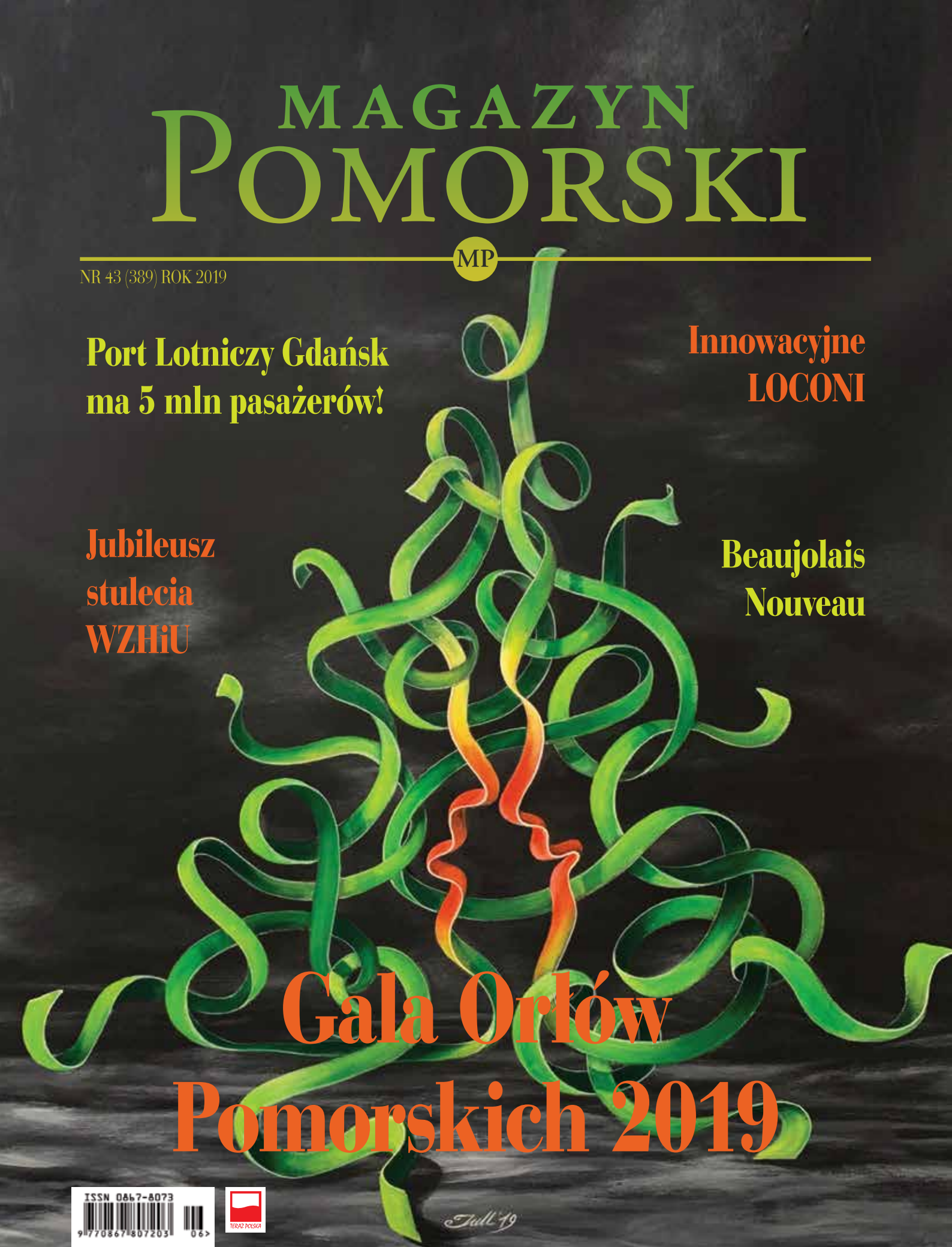
NR 43 (389) ROK 2019

Port Lotniczy Gdańsk ma 5 mln pasażerów!

Innowacyjne LOCONI

Jubileusz stulecia WZHiU

Beaujolais Nouveau



Gala Orłów Pomorskich 2019

ISSN 0867-8073

TERAZ POLSKA

web24
software house

Pomorski Park Naukowo - Technologiczny
Al. Zwycięstwa 96/98
Gdynia 81-451

kim jesteśmy?

- software house
- projekty na miarę

co robimy?

- strony i sklepy online
- aplikacje webowe
- systemy CRM
- grafika
- budowanie marek i branding

(58) 690 73 25 web24@web24.com.pl www.web24.com.pl

Citigold

Bankowość prywatna Citi Handlowy wyróżniania nagrodami

Forbes ★★★★★ Najlepsza ocena w rankingu bankowości prywatnej Forbes 2019

EUROMONEY PRIVATE BANKING 2019 Najlepsza oferta bankowości prywatnej w Polsce 2019

Więcej na citigold.pl

Bank Handlowy w Warszawie S.A. Konto Osobiste Citigold to rachunek płatniczy. Szczegółowe informacje na temat opłat i prowizji dla Konta Osobistego typu Citigold są dostępne w Tabeli Opłat i Prowizji: Konta oraz Linia kredytowa dla Klientów indywidualnych na www.citihandlowy.pl. Najwyższa ocena w rankingu bankowości prywatnej Forbes 2019 z 28.02.2019 r. (źródło: www.forbes.pl). Lider bankowości prywatnej w Polsce w Private Banking and Wealth Management Survey 2019 z 06.02.2019 r. (źródło: www.euromoney.com). Materiał nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu Cywilnego. Znaki Citi oraz Citi Handlowy stanowią zarejestrowane znaki towarowe Citigroup Inc., używane na podstawie licencji. Spółce Citigroup Inc. oraz jej spółkom zależnym przysługują również prawa do niektórych innych znaków towarowych tu użytych.

122019/MG

NASZE ROZMOWY

44 Centrum Kształcenia sukcesem stoczni CRIST SA – z Karoliną Parkitną, szefową Działu Organizacyjno-Administracyjnego Stoczni Crist SA, rozmawia Alina Kietrys
46 AQ z Linowca niemożliwe czyni możliwym – rozmowa z Ewą Sulewską, dyrektor zarządzającą AQ Wiring Systems STG sp. z o.o.
50 Innowacyjne Loconi Intermodal – z Lidią Dziewierską, prezes Zarządu, rozmawia Marek Grzybowski
54 Rodzinna atmosfera i zdrowy styl życia to nasza dewiza – rozmowa z Dorotą Karnikowską, dyrektorem i współwłaścicielką Hotelu Wieniawa SPA & Wellness w Rekowie Górnym
58 Kobiety zwierają szeregi w morzu mężczyzn – rozmowa z Wandą Dobrowolską-Parfieńczyk, prezesem WISTA POLAND
102 Nigdy dość poszukiwań – z Leszkiem Skrlą, artystą śpiewakiem i profesorem Akademii Muzycznej w Gdańsku, rozmawia Alina Kietrys
106 25-lecie Olimpia Group, czyli wielka moda zagościła w Trójmieście – z Barbarą Zaborowską, prezesem Zarządu spółki Olimpia Group, właścicielką działających m.in. w Trójmieście salonów marek Max Mara, Patrizia Pepe i Max Mara Weekend, rozmawia Alina Kietrys
116 Pomysłów mam bardzo dużo – o swojej pracy opowiada Alina Wiszowata, właścicielka firmy cukierniczej i projektantka mody

AKTUALNOŚCI

6 Orły Pomorskie wręczone
8 Laureaci Orła Pomorskiego 2019
34 Gala Orłów Pomorskich 2019
43 Ufaj pasjonatom – felieton Jacka Kotarbińskiego
60 I znowu mija rok... – felieton Aliny Kietrys
62 Jubileusz stulecia wojewódzkiego zrzeszenia Handlu i usług w Gdańsk
66 Port Gdynia dużą perłą w koronie polskiej gospodarki
68 Młodzi twórcy kultury w Gdańsku nagrodzeni
69 Agro na obcasach
70 Pierwszy regularny serwis kolejowy łączący Chiny z Gdańskiem
72 Przewietrzymy Polskę
74 Warsztaty z Natalią Partyką
75 Beaujolais Nouveau 2019
76 Luxury Night w Starym Manežu
78 Port Gdańsk i Port lotniczy Gdańsk razem na rzecz Portu Centralnego
80 Sopockie Perły rozdane
81 Gdynia pomaga łączyć Europę
82 Spotkanie świąteczne Starogardzkiego Klubu Biznesu
84 Jubileusz Państwowej Inspekcji Pracy
85 Ponad 9,3 mln zł na nowe przystanie kajakowe i jachtowe na Pomorzu
86 PZM chce wspierać obecność firm na rynkach światowych
87 Dołącz do najlepszych z Godłem „Teraz Polska"
88 Pierwsi pacjenci przyjęci
90 Świątecznie w restauracji „Gdańskiej"
92 Obywatelskie spotkanie Gdańszczan
94 Gdańsk i Kaliningrad „Połączeni bursztynem"
96 Przy wspólnym stole Wigilia Oliwska
98 60 lat pracy Marii i Henryka Lewandowskich. Lubimy sprawiać ludziom przyjemność
101 5-milionowy pasażer Portu Lotniczego Gdańsk
110 Grace Collection na wybiegu Moscow Fashion Week
112 Marka Wspiera Markę
114 Szmaragdowa Gala
120 Leśny Dwór w Sulęczynie. Prawdziwa perła Kaszub
124 Nowy ciekawy obiekt. Tradycja i nowoczesność
126 Centrum Nauki Experyment w Gdyni
127 IX Gdański Międzynarodowy Festiwal Chóralny przed nami
128 Paweł Halaba w Treflu Gdańsk
130 Futsalove dziewczyny na Uniwersytecie Gdańskim
132 Mistrzostwa Europy Morsów
134 Orły Pomorskie składają życzenia

Wszystkim Czytelnikom „Magazynu Pomorskiego", naszym Przyjaciołom życzymy pełnych miłości i spokoju Świąt Bożego Narodzenia. Niech Nowy Rok przyniesie Państwu tę odrobinę szczęścia, która sprawi, że wszystkie podjęte działania zakończą się sukcesem.

Prezes Grażyna Wiatr wraz z zespołem „Magazynu Pomorskiego"

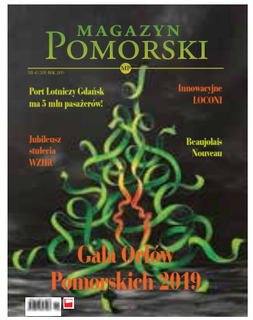
MAGAZYN POMORSKI

Wydawnictwo Prasowe Edytor sp. z o.o.
81–596 Gdynia
ul. P. Gojawiczyńskiej 3/C/6
tel. +48 58 6 291 995
redakcja@magazynpomorski.eu

Prezes: Grażyna Anna Wiatr
Redaktor naczelny: Alina Kietrys
Zespół: Anna Kwiatek, Zbigniew Żukowski, Paweł Janikowski, Jerzy Uklejewski, Cezary Spigarski, Liwia Zaborska, Michał Okoniewski, Marek Grzybowski
Skład: Maciej KREDA Jurkiewicz, www.produktart.pl
Dział foto: AJF Media, Jarosław Woliński, Maciej Kosycarz KFP, Radosław Michalak, Fotogrupa, Marta Domańska, Krzysztof Lewandowski/ Photo&More, Sławomir Panek

Szukaj nas na:

www.magazynpomorski.eu



Na okładce:
Obraz namalowany przez Julla Dziamskiego dla „Magazynu Pomorskiego"

BIAŁYCH ŚWIĄT I KOLOROWEGO NOWEGO ROKU 2020!

życzą

Międzynarodowe Targi Gdańskie SA

amberexpo

ORŁY POMORSKIE 2019 WRĘCZONE

Tegoroczna, XVI Gala Orłów Pomorskich miała bardzo uroczystą oprawę. Do Dworu Artusa na zaproszenie „Magazynu Pomorskiego" – organizatora plebiscytu pod patronatem Marszałka Województwa Pomorskiego – przybyło prawie trzysta osób z województwa pomorskiego. Nagrody wręczał wicemarszałek województwa pomorskiego Wiesław Byczkowski, a w części artystycznej wystąpili znany baryton Leszek Skrla, artysta Opery Bałtyckiej, i sopranistka Agata Dukalska.

Gości powitali wicemarszałek Wiesław Byczkowski i prezes Wydawnictwa Prasowego Edytor oraz wydawca „Magazynu Pomorskiego" Grażyna Wiatr.

Nagrodą specjalną, Orłem Pomorskim 30-lecia Wolności RP, uhonorowano firmę CIECHOLEWSKI – WENTYLACJE. Tę nagrodę przyznano założycielowi firmy, zmarłemu w sierpniu tego roku Zbigniewowi Ciecholewskiemu – Człowiekowi twórczemu, pracowitemu, od 42 lat oddanemu firmie znanej i cenionej na rynkach europejskich, Człowiekowi, któremu na sercu leżało dobro, który wspierał bezinteresownie wiele placówek i instytucji. Laudację wygłosił burmistrz Skarszew Jack Pauli. Podkreślił w niej zasługi śp. Zbigniewa Ciecholewskiego, przypomniał Jego dokonania oraz osiągnięcia firmy. Statuetkę odbierał bardzo wzruszony Robert Ciecholewski, syn Pana Zbigniewa, a równocześnie od kwietnia tego roku prezes Zarządu spółki, który jest kontynuatorem dzieła ojca. Obiecał, że dołoży wszelkich starań, by nadal była to bardzo dobrze działająca i znacząca w regionie firma.

Laureatem Laureatów Orła Pomorskiego, nagrody przyznawanej zgodnie z tradycją tego plebiscytu, został Starogardzki Związek Pracodawców – Klub Biznesu, który skupia ponad 180 przedsiębiorców. Statuetkę odbierali: prezes Grzegorz Borzeszkowski, wiceprezes Elżbieta Rembiasz i dyrektor biura Barbara Stanuch. Laudację wygłosił Janusz Stankowiak, prezydent Starogardu Gdańskiego, który podkreślił wkład Klubu Biznesu w rozwój miasta, gminy i regionu oraz zwrócił uwagę na istotną rolę ekonomiczną zrzeszonych w klubie przedsiębiorstw.

Kolejnych dziesięć statuetek w Plebiscycie Orła Pomorskiego 2019 wręczono następującym firmom:

AQ Wiring Systems STG – wiodący dostawca systemów okablowania w wielu branżach przemysłowych, który działalność produkcyjną rozpoczął w 1999 roku. Statuetkę w trakcie gali odebrała menedżer generalna Ewa Sulewska, a laudację wygłosiła Magdalena Forc-Cherek, wójt gminy Starogard Gdański. Pani wójt zaznaczyła, że uhonorowanie tej firmy, która jest chlubą gminy, sprawiło jej osobistą radość, a pani Sulewska przyznała, że jest zaszczycona przyznanym wyróżnieniem.

Kolejną statuetkę zdobyła firma **ETMAL, obecna na rynku od 1999 roku**, która stale się doskonali i odpowiada na najbardziej nowoczesne zamówienia rynku. Specjalizuje się w hydraulice siłowej i ciągle ma nowe zlecenia od wymagających partnerów. Nagrodę odbierali prezes Dorota Karnikowska i Andrzej Antczak – współzałożyciel firmy i członek Zarządu. Laudację wygłaszał prof. Marek Grzybowski, wykładowca Uniwersytetu Morskiego, prezes Bałtyckiego Klastra Morskiego.

Statuetkę **Orzeł Pomorski Ekologii** otrzymała **firma INFRACORR, która funkcjonuje na rynku z sukcesami od trzydziestu lat** i dostarcza nowoczesne technologie, urządzenia i usługi ciepłownicze. Nagrodę odbierał pan Maciej Borowik – dyrektor Centrum Nowych Technologii Infracorr. Laudację wygłaszał Tomasz Balcerowski, prezes Zarządu Ekoinbud i Ecologiq.

Orzeł Pomorski Innowacyjności trafił w tym roku do **LOCONI INTERMODAL SA – firmy, której główne hasło brzmi: „Przenosimy z dróg na tory".** To firma łącząca różne gałęzie transportu. Statuetkę odbierała Lidia Dziewierska – prezes Zarządu, a laudację wygłaszał Adam Meller – prezes Zarządu Morskiego Portu Gdynia SA.

Biuro Usługowe MARIO otrzymało w tym roku statuetkę Orzeł Pomorski Dobroczynności. Biuro zajmuje się kompleksowym czyszczeniem statków, separatorów olejowych, cystern, a także odbiorem odpadów, na rynku działa od 13 lat. Statuetkę odbierał Mariusz Grzęda, właściciel biura, w otoczeniu kilkunastu dziewcząt z drużyny rugby, którą wspiera Biuro Usługowe Mario. Laudację wygłaszał Andrzej Kowalczys, radny Gdańska.

Miejski Klub Sportowy OGNIWO SOPOT został laureatem, bo osiągnął w tym roku imponujące wyniki sportowe. Ogniwo Sopot to polski utytułowany klub rugby, który obecnie jest mistrzem Polski. Statuetkę Orła Pomorskiego odbierali prezes klubu Jan Kozłowski, trener Karol Czyż i kapitan drużyny Piotr Zeszutek. Laudację wygłaszał Adam Korol – wioślarz, mistrz olimpijski w Pekinie, czterokrotny mistrz świata, a także minister sportu i turystyki w rządzie Ewy Kopacz.

Prezes Zarządu **Dariusz Cegielski, szef firmy Grupa TRANS POLONIA**, odbierał statuetkę **Orzeł Pomorski Społecznej Odpowiedzialności.** Ta Grupa Kapitałowa widoczna jest na rynkach polskich i europejskich. Zachowuje najwyższe standardy bezpieczeństwa i usług w organizacji transportu. Laudację wygłaszała prof. Monika Bąk, dziekan Wydziału Ekonomicznego Uniwersytetu Gdańskiego.

Statuetkę **Orła Pomorskiego 2019 otrzymał Kazimierz WIERZBICKI**, prezes Zarządu i właściciel Grupy TREFL. Jego znana i popularna od lat firma zajmuje się produkcją gier planszowych, puzzli, zabawek, posiada także spółki sportowe. Od kilku lat w Grupie Trefl funkcjonuje wytwórnia filmów rysunkowych dla dzieci. Laudację w Dworze Artusa wygłaszał Leszek Kopeć – dyrektor Festiwalu Polskich Filmów Fabularnych i prezes Zarządu Pomorskiej Fundacji Filmowej.

Women's International Shipping & Trading Association – WISTA Poland otrzymało statuetkę Honorowy Orzeł Pomorski. Nagrodę odbierały Wanda Dobrowolska-Parfieńczyk, prezes i członkinie Zarządu Anna Wypych-Namiotko i Dorota Dwulit. Panie nie ukrywały radości i wzruszenia, a prezes podkreśliła, że najbardziej zależy im na promowaniu tematyki morskiej, myśli morskiej i dokonań ludzi morza. Misją tej międzynarodowej organizacji sieciowej jest wspieranie kobiet na poziomie zarządzania w sektorze morskim, handlowym i logistycznym. WISTA Poland chętnie przypominania, że Bałtyk jest naszym dobrem narodowym, od którego nie możemy się odwracać. Laudację wygłaszał Dariusz Jellonek – generalny menedżer V. Ships i prezes Polskiego Związku Zarządców Statków.

Wielkimi brawami zgromadzeni w Dworze Artusa nagrodzili firmę **ZIAJA Zakład Produkcji Leków i pana Zenona Ziaję**, założyciela i prezesa Zarządu, który odbierał statuetkę Orła Pomorskiego 2019. Laudację wygłaszał Zbigniew Canowiecki, prezydent Pracodawców Pomorza, w której przypomniał zasługi firmy i jej obecność w Polsce i na świecie. Z pewnością Ziaja jest ambasadorem Pomorza ze swoimi znanymi i uznanymi kosmetykami sprzedawanymi na świecie w milionach sztuk.

Autorką wręczonych w czasie gali statuetek Orła Pomorskiego jest rzeźbiarka Katarzyna Kałużna-Konieczna.

Po części oficjalnej wszyscy laureaci i laudatorzy wraz z gośćmi spotkali się na uroczystym poczęstunku w Piwnicy Rajców. Była to kolejna okazja do składania życzeń i gratulacji.

Partnerami uroczystej gali byli:
Partnerzy Strategiczni: Zarząd Morskiego Portu Gdynia, Stocznia CRIST, PB Górski, ACTIVA Developer, Pracodawcy Pomorza
Partnerzy Główni: Pomorski Regionalny Fundusz Poręczeń Kredytowych, CANPOL Człuchów, Piwnica Rajców
Partnerzy: OPEC Gdynia, AN-ELEC, POLMOR Bytów, IGLOTEX

LAUREACI ORŁA POMORSKIEGO 2019

Od lewej: Barbara Stanuch – dyrektor biura, Elżbieta Rembiasz – wiceprezes, i Grzegorz Borzeszkowski – prezes Starogardzkiego Klubu Biznesu – Związek Pracodawców, Andrzej Antczak – współzałożyciel firmy, członek Zarządu, i Dorota Karnikowska – prezes Etmal, Mariusz Grzęda – BU Mario, Ewa Sulewska – menedżer generalny AQ Wiring Systems STG, Dariusz Cegielski – prezes Grupy Trans Polonia, Lidia Dziewierska – prezes Loconi Intermodal SA, Dorota Dwulit – wiceprezes, Wanda Dobrowolska-Parfieńczyk – prezes, i Anna Wypych-Namiotko – wiceprezes WISTA Poland, Kazimierz Wierzbicki – prezes Grupy Trefl, Maciej Borowik – dyrektor Centrum Nowych Technologii Infracorr, Zenon Ziaja – prezes Ziaja Zakład Produkcji Leków, Karol Czyż – trener, Jan Kozłowski – prezes MKS Ogniwo Sopot, i Piotr Zeszutek – kapitan drużyny rugby, oraz Robert Ciecholewski – prezes Ciecholewski–Wentylacje.

Fot. Krzysztof Lewandowski Photo&More, Joanna Oleszek, Jarosław Woliński, Andrzej Basista, Cezary Spigarski, Ryszard Dmowski

ORZEŁ POMORSKI 30.LECIA WOLNOŚCI RP

CIECHOLEWSKI – WENTYLACJE

Robert Ciecholewski – prezes Ciecholewski–Wentylacje.

Jacek Pauli, burmistrz Skarszew.

**Statuetkę odbiera Robert Ciecholewski, prezes Zarządu.
Laudację wygłasza Jacek Pauli, burmistrz Skarszew.**

Statuetkę Robertowi Ciecholewskiemu – prezesowi Ciecholewski–Wentylacje, wręcza Wiesław Byczkowski – wicemarszałek województwa pomorskiego.

LAUREAT LAUREATÓW ORŁA POMORSKIEGO

STAROGARDZKI ZWIĄZEK PRACODAWCÓW – KLUB BIZNESU

Od lewej: Barbara Stanuch – dyrektor biura, prezes Grzegorz Borzeszkowski i Elżbieta Rembiasz – wiceprezes Starogardzkiego Klubu Biznesu – Związek Pracodawców.

Od lewej: wręczający statuetki Ireneusz Ćwirko i Krzysztof Kulczycki – prezesi Stoczni CRIST SA, dyrektor Barbara Stanuch, wiceprezes Elżbieta Rembiasz i prezes SKB-ZP Grzegorz Borzeszkowski.

Janusz Stankowiak, prezydent Starogardu Gdańskiego.

Statuetkę odbierają: prezes Grzegorz Borzeszkowski, wiceprezes Elżbieta Rembiasz i dyrektor biura Barbara Stanuch. Laudację wygłasza Janusz Stankowiak, prezydent Starogardu Gdańskiego.

ORZEŁ POMORSKI 2019

AQ WIRING SYSTEMS STG

Ewa Sulewska, menedżer generalny AQ Wiring Systems STG.

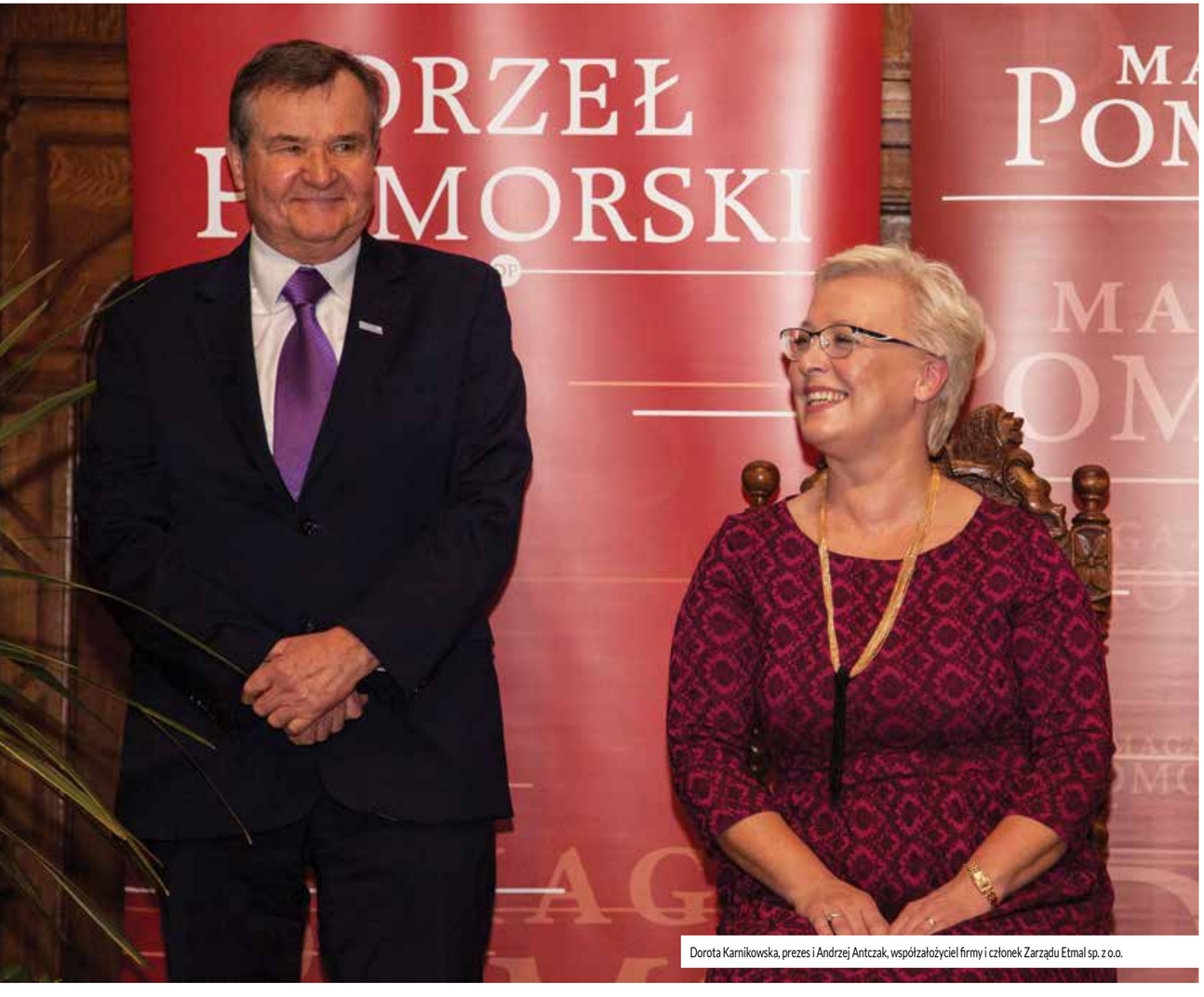
Statuetkę Ewie Sulewskiej – generalnemu menedżerowi AQ Wiring Systems STG, wręcza Wiesław Byczkowski, wicemarszałek województwa pomorskiego.

Statuetkę odbiera menedżer generalny Ewa Sulewska.
Laudację wygłasza Magdalena Forc-Cherek, wójt gminy Starogard Gdański.

Magdalena Forc-Cherek, wójt gminy Starogard Gdański.

ORZEŁ POMORSKI 2019

ETMAL



Dorota Karnikowska, prezes i Andrzej Antczak, współzałożyciel firmy i członek Zarządu Etmal sp. z o.o.

Prof. Marek Grzybowski, wykładowca Uniwersytetu Morskiego, prezes Bałtyckiego Klastra Morskiego.

Statuetkę odbierają Dorota Karnikowska, prezes i Andrzej Antczak, współzałożyciel firmy, członek Zarządu.
Laudację wygłasza prof. Marek Grzybowski, wykładowca Uniwersytetu Morskiego, prezes Bałtyckiego Klastra Morskiego.

Wicemarszałek województwa pomorskiego Wiesław Byczkowski wręcza statuetkę Dorocie Karnikowskiej – prezes Etmal sp. z o.o. Obok stoi Andrzej Antczak – współzałożyciel firmy, członek Zarządu Etmal sp. z o.o.

ORZEŁ POMORSKI EKOLOGII

INFRACORR

Maciej Borowik – dyrektor Centrum Nowych Technologii Infracorr.

Statuetkę odbiera Maciej Borowik – dyrektor Centrum Nowych Technologii Infracorr.
Laudację wygłasza Tomasz Balcerowski, prezes Zarządu Ekoinbud i Ecologiq.

Tomasz Balcerowski, prezes Zarządu Ekoinbud i Ecologiq.

Wiesław Byczkowski wręcza statuetkę Maciejowi Borowikowi – dyrektorowi Centrum Nowych Technologii Infracorr.

ORZEŁ POMORSKI INNOWACYJNOŚCI

LOCONI INTERMODAL SA

Lidia Dziewierska, prezes Zarządu Loconi Intermodal SA.

Lidii Dziwierskiej – prezes Loconi Intermodal SA, statuetkę wręcza Adam Meller – prezes Zarządu Morskiego Portu Gdynia SA, laureat Orła Pomorskiego, a dyplom wicemarszałek województwa pomorskiego Wiesław Byczkowski.

Statuetkę odbiera Lidia Dziewierska, prezes Zarządu.
Laudację wygłasza Adam Meller, prezes Zarządu Morskiego Portu Gdynia SA

Adam Meller, prezes Zarządu Morskiego Portu Gdynia SA.

ORZEŁ POMORSKI DOBROCZYNNOŚCI

BIURO USŁUGOWE MARIO

Mariusz Grzęda, właściciel BU Mario.

Statuetkę wręcza Wiesław Byczkowski, wicemarszałek województwa pomorskiego (w głębi). Przy mikrofonie Andrzej Kowalczys i Marlena Mroczyńska z Biało-Zielonych Ladies Gdańsk.

Andrzej Kowalczyk, radny Gdańska.

Statuetkę odbiera Mariusz Grzęda, właściciel.
Laudację wygłasza Andrzej Kowalczys, radny Gdańska.

Drużyna rugby – Biało-Zielone Ladies Gdańsk.

ORZEŁ POMORSKI 2019

MIEJSKI KLUB SPORTOWY OGNIWO SOPOT

Jan Kozłowski – prezes klubu (w środku), trener Karol Czyż i kapitan drużyny Piotr Zeszutek (z prawej).

Dariusz Cegielski, prezes Grupy Trans Polonia.

Statuetkę odbierają Jan Kozłowski, prezes klubu, Karol Czyż, trener i Piotr Zeszutek, kapitan drużyny. Laudację wygłasza Adam Korol, wioślarz, mistrz olimpijski w Pekinie, 4-krotny mistrz świata, minister sportu i turystyki w rządzie Ewy Kopacz.

ORZEŁ POMORSKI SPOŁECZNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI

GRUPA TRANS POLONIA

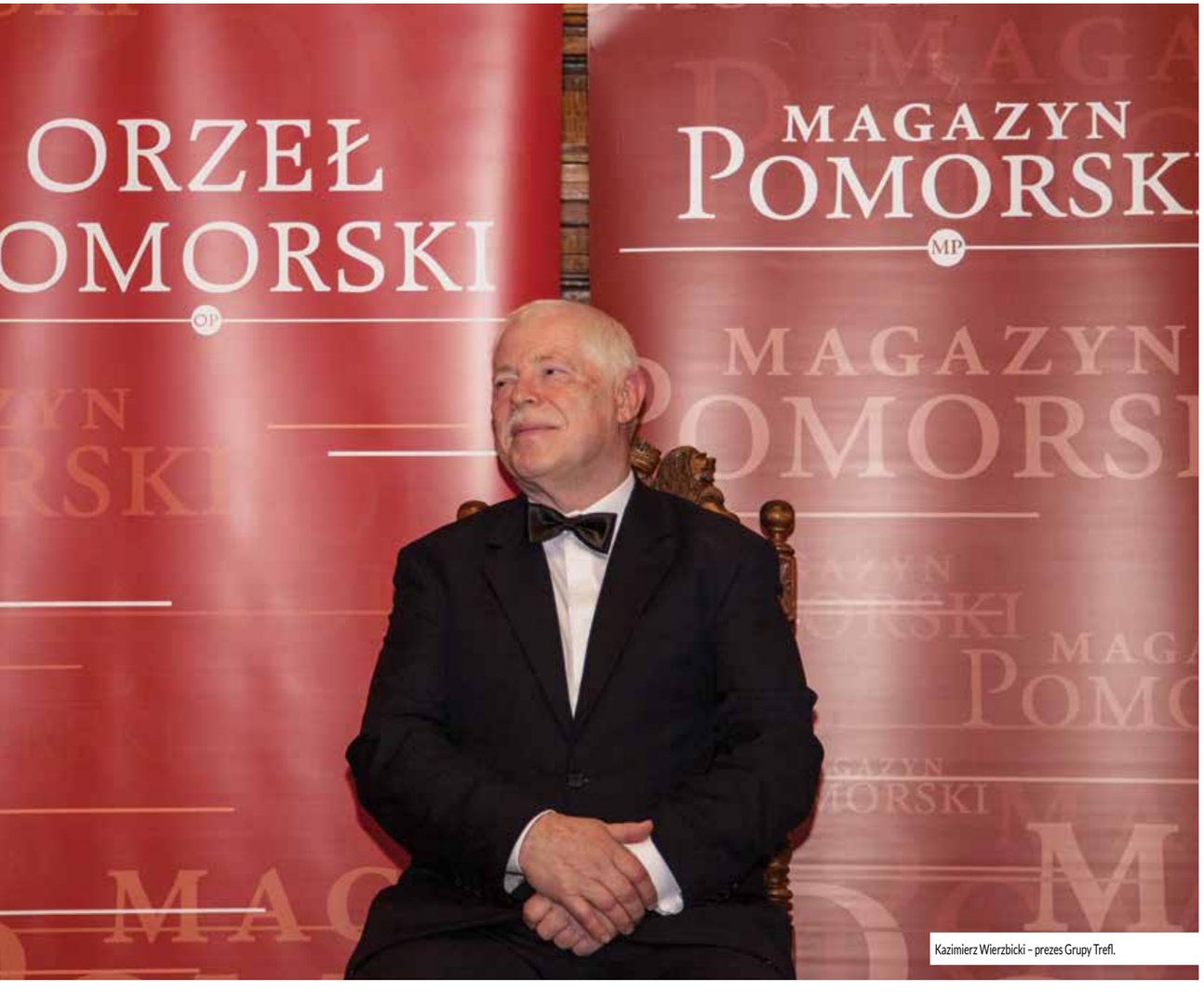
Prof. Monika Bąk – dziekan Wydziału Ekonomicznego Uniwersytetu Gdańskiego, i Dariusz Cegielski – prezes Grupy Trans Polonia.

Wiesław Byczkowski- wicemarszałek województwa pomorskiego wręcza statuetkę Dariuszowi Cegielskiemu – prezesowi Grupy Trans Polonia.

Statuetkę odbiera Dariusz Cegielski, prezes Zarządu.
Laudację wygłasza prof. Monika Bąk, dziekan Wydziału Ekonomicznego Uniwersytetu Gdańskiego.

ORZEŁ POMORSKI 2019

KAZIMIERZ WIERZBICKI



Kazimierz Wierzbicki – prezes Grupy Trefl.

Przy mikrofonie Leszek Kopeć – dyrektor Festiwalu Polskich Filmów Fabularnych, prezes Zarządu Pomorskiej Fundacji Filmowej.

**Statuetkę odbiera prezes Zarządu i właściciel Grupy TREFL.
Laudację wygłasza Leszek Kopeć, dyrektor Festiwalu Polskich Filmów Fabularnych, prezes Zarządu Pomorskiej Fundacji Filmowej.**

Dyplom Kazimierzowi Wierzbickiemu wręcza Wiesław Byczkowski – wicemarszałek województwa pomorskiego.

Statuetkę Kazimierzowi Wierzbickiemu wręcza Andrzej Pastuszka – prezes Activa Developer, laureat Orła Pomorskiego.

HONOROWY ORZEŁ POMORSKI

WOMEN'S INTERNATIONAL SHIPPING & TRADING ASSOCIATION – WISTA POLAND

Wiesław Byczkowski wręcza statuetkę prezes Wandzie Dobrowolskiej-Parfieńczyk. Po lewej stoi wiceprezes Anna Wypych-Namiotko, po prawej Dorota Dwulit, wiceprezes WISTY Poland.

Dariusz Jellonek, generalny menedżer V. Ships, prezes Polskiego Związku Zarządców Statków.

W środku prezes Wanda Dobrowolska- Parfieńczyk i członkinie Zarządu Anna Wypych-Namiotko i Dorota Dwulit (z prawej).

Stautetkę odbierają Wanda Dobrowolska- Parfieńczyk, prezes i członkinie Zarządu Anna Wypych-Namiotko i Dorota Dwulit. Laudację wygłasza Dariusz Jellonek, generalny menedżer V. Ships, prezes Polskiego Związku Zarządców Statków.

ORZEŁ POMORSKI 2019

ZIAJA ZAKŁAD PRODUKCJI LEKÓW

Zenon Ziaja – założyciel, prezes Zarządu Ziaja Zakład Produkcji Leków.

Zenon Ziaja otrzymuje statuetkę z rąk Wiesława Byczkowskiego – wicemarszałka województwa pomorskiego.

Statuetkę odbiera Zenon Ziaja, założyciel, prezes Zarządu.
Laudację wygłasza Zbigniew Canowiecki, prezydent Pracodawców Pomorza.

Zbigniew Canowiecki, prezydent Pracodawców Pomorza.

GALA ORŁÓW POMORSKICH 2019

Fot. Krzysztof Lewandowski Photo&More, Joanna Oleszek, Jarosław Woliński, Andrzej Basista, Cezary Spigarski, Ryszard Dmowski

Od prawej: Patrick Dahlemann – sekretarz stanu Meklemburgii – Przedpomorza, Cornelia Pieper – konsul generalna Niemiec, Grażyna Wiatr – prezes, wydawca „Magazynu Pomorskiego", Wiesław Byczkowski – wicemarszałek województwa pomorskiego, Małgorzata Chmiel – posłanka na Sejm, Piotr Borawski – wiceprezydent Gdańska, Tadeusz Aziewicz – poseł na Sejm, Jerzy Borowczak – poseł na Sejm, i prof. Marek Grzybowski.

Organizatorka Gali Grażyna Wiatr – prezes, wydawca „Magazynu Pomorskiego".

W imieniu patrona honorowego Wiesław Byczkowski – wicemarszałek województwa pomorskiego.

Sławomir Siezieniewski – dziennikarz prowadzący Galę.

Agata Dukalska – studentka Wydziału Musicali Akademii Muzycznej.

Leszek Skrla – śpiewak operowy, baryton, profesor sztuk muzycznych.

Grażyna Wiatr – prezes, wydawca „Magazynu Pomorskiego" i Adam Meller – prezes Zarządu Morskiego Portu Gdynia.

Senator RP Bogdan Borusewicz i prezes Grażyna Wiatr.

Od lewej: Sławomir Michalewski – wiceprezes Portu Gdańsk z żoną, Janusz Różalski – prezes OPEC Gdynia, i Grażyna Wiatr.

Jan Żółtowski – prezes Interplastic i prezes Grażyna Wiatr.

Hanna Zych-Cisoń – wiceprzewodnicząca Sejmiku Województwa Pomorskiego, i prezes Grażyna Wiatr.

Prezes Grażyna Wiatr i Andrzej Pastuszka – prezes Activa Developer.

Od lewej: Karol Czyż – trener rugby, Bartosz Marczyński – wiceprezes MKS Ogniwo Sopot, i prezes Grażyna Wiatr.

Ireneusz Ćwirko – prezes Stoczni CRIST, z żoną i prezes Grażyna Wiatr.

Dariusz Cegielski – laureat Orła Pomorskiego Społecznej Odpowiedzialności, prezes Grupy Trans Polonia i wydawca „Magazynu Pomorskiego" Grażyna Wiatr.

Ewa Sulewska – laureatka Orła Pomorskiego, dyrektor AQ Wiring Systems STG, prezes, wydawca Grażyna Wiatr i Kazimierz Wierzbicki – laureat Orła Pomorskiego, prezes i właściciel Grupy Trefl.

Ryszard Ostrowski- właściciel ANRO i Ryszard Kokoszka -Konwencja Przedsiębiorców Województwa Pomorskiego.

Elżbieta Rembiasz – wiceprezes, i Grzegorz Borzeszkowski – prezes Starogardzkiego Klubu Biznesu – Związek Pracodawców, laureata Laureatów Orła Pomorskiego.

Od lewej: Beata Gajewska, Gabriela Flissikowska-Mroczkiewicz, Barbara Glaza, Grażyna Wiatr i Grażyna Paturalska.

Od lewej: Aleksandra Harasiuk, Grażyna Wiatr i Dorota Karnikowska.

Prof. Marek Grzybowski – prezes Klastra Bałtyckiego, i Janusz Daszkiewicz – właściciel Szkoły Wyższej Pomerania.

Od prawej: Zenon Ziaja – laureat Orła Pomorskiego, prezes Ziaja LTD z żoną Aleksandrą i Zbigniew Canowiecki – prezydent Pracodawców Pomorza z żoną Iwoną.

Członkinie WISTY – laureata Honorowego Orła Pomorskiego: od lewej: Dorota Karnikowska, Barbara Łazarczak, Hanna Borejszo, Grażyna Wiatr, Magdalena Bulc, Dorota Dobrowolska-Parfieńczyk, Beata Balcerzak, Anna Wypych-Namiotko, Dorota Bastrikin, Dorota Dwulit.

Agnieszka Klimczak i Grażyna Wiatr.

Od lewej: Józef Zawadzki – dyrektor ZMP Gdynia i pracownik naukowy AWFiS, oraz Grzegorz Trzeciak – prezes Squadron.

Ewa Sulewska – laureatka Orła Pomorskiego, dyrektor AQ Wiring Systems STG z pracownikami.

Od lewej Elżbieta Komarnicka – właściciela Galerii Sztuki SAS, Włodzimierz Komarnicki – prezes Nord-Consulting. Grażyna Wiatr i Krystyna Sitek.

Grażyna Wiatr i Wanda Dobrowolska-Parfieńczyk.

Krzysztof Dolny – prezes Femax, z żoną Beatą.

Mariusz Grzęda – laureat Orła Pomorskiego, właściciel BU MARIO, prezes Grażyna Wiatr i Andrzej Kowalczys – radny Gdańska.

Od lewej: Grażyna Wiatr, Mirka Winczura, posłanka Małgorzata Chmiel, Emilia Podhajska i Andrzej Czernomord.

Bankiet w Piwnicy Rajców.

Andrzej Popadiuk – prezes Gdańskiej Fundacji Kształcenia Menedżerów, i prezes Grazyna Wiatr.

Sławomir Ostrowski – adiunkt Politechniki Gdańskiej z partnerką.

Od lewej: Anna Regulska, Anna Stankiewicz-Ostaszewska, konsul Magdalena Pramfelt, Małgorzata Tobiszewska i Dorota Lipińska.

Alina Kietrys – redaktor naczelna „Magazynu Pomorskiego", wykładowca Uniwersytetu Gdańskiego, i Grażyna Wiatr – prezes Wydawnictwa Prasowego Edytor, wydawca „Magazynu Pomorskiego".

Od lewej: Grzegorz Gosk – Kaszubski Klub Biznesu, i Grzegorz Turniak – Akademia Grzegorza Turniaka (z prawej).

Joanna Kaszubowska – generalny menedżer Sofitel Grand Sopot, podczas losowania wśród gości gali voucherów do restauracji Art Deco na kolację trzydaniową dla dwóch osób.

Sylwia Gadomska – dyrektor generalny Grupy Hotelowej Orbis, generalny menedżer hotelu Mercure Stare Miast Gdańsk, losuje vouchery na śniadanie do restauracji hotelowej.

Od lewej: Tadeusz Zagórski – prezes Rady Naczelnej Zrzeszeń Handlu i Usług, prezes Grażyna Wiatr i Piotr Dilling – dyrektor biura WZHiU.

Magdalena Forc-Cherek, wójt gminy Starogard Gdański, odbiera voucher do SPA hotelu Haffner w Sopocie.

Piotr Borawski – wiceprezydent Gdańska, i prezes „Magazynu Pomorskiego" Grażyna Wiatr. Z tyłu Aldona Wojtczak – prezes Fundacji Metapomoc.

Dariusz Cegielski – prezes Grupy Trans Polonia, i Marek Kacprzak – konsul honorowy Republiki Austrii.

Jerzy Borowczak i Tadeusz Aziewicz – posłowie na Sejm.

Projektant Michał Starost i Grażyna Wiatr.

Od lewej: Halina Ostrowska, Grażyna Wiatr, Maria Lewandowska, Anna Ziemiańska, Danuta Stefanowicz i Danuta Wałęsa.

Marek Charzewski – burmistrz Malborka, i prezes Grażyna Wiatr.

Od lewej: Andrzej Syldatk – prezes AN-Elec, i Przemysław Kisielewski – Bank CITI Handlowy.

Janusz Stankowiak – prezydent Starogardu Gdańskiego, i prezes Grażyna Wiatr. W głębi Marek Kacprzak – konsul honorowy Republiki Austrii.

Laureat Orła Pomorskiego Dobroczynności Mariusz Grzęda z żoną Bogumiłą Jokiel.

Robert Ciecholewski – prezes Ciecholewski–Wentylacje, laureata Orła Pomorskiego 30-lecia Wolności RP, z partnerką i prezes Grażyna Wiatr.

Zenon Ziaja – laureat Orła Pomorskiego, prezes Ziaja LTD z żoną Aleksandrą i Grażyna Wiatr –wydawca „Magazynu Pomorskiego".

Od lewej: Anna Dziekońska, Joanna Jedel, Hanna Borejszo, Barbara Glaza, Grażyna Wiatr, Agnieszka Langowska, Beata Peters, Magdalena Bilc, Karolina Ambroziak, Aleksandra Harasiuk i Anna Stankiewicz-Ostaszewska.

Od lewej: Beata Peters, Alina Geniusz-Siuchnińska i Dorota Wollenszleger.

Od lewej: Jerzy Stuczyński i Roman Zagórski.

Sommelier Przemysław Gwardzik – Pracownia Red Wine & Whisky.

Od lewej: Mieczysław Grzegorz Gołuński – burmistrz Kartuz, i Alain Mompert – konsul honorowy Francji.

Zespół AQ Wiring Systems STG.

Ewa Sulewska – laureatka Orła Pomorskiego, dyrektorka AQ Wiring Systems STG, i Magdalena Forc- Cherek – wójt gminy Starogard Gdański.

Ufaj pasjonatom

Jacek Kotarbiński
Ekonomista, autorytet świata marketingu, mentor innowacyjnych firm, konsultant zarządów, trener biznesu. Autor bestsellerowej „Sztuki Rynkologii" i bloga kotarbinski.com.

Pasjonaci uwielbiają opowiadać o swoich fascynacjach, najbardziej tym, którzy wykazują jakieś zainteresowanie ich wywodem lub potrafią nawiązać intelektualny kontakt. Tak rodzą się genialne wynalazki, zmieniające świat albo głośne procesy, które go poruszają. A wszystko zaczęło się od mormońskiego, nastoletniego rolnika i gospodarstwa w dalekim Idaho.

Czy można mieć czternaście lat, uprawiać pole i stworzyć coś wyjątkowego? Philo Farnsworth był członkiem rodziny, która w 1921 r. wydzierżawiła farmę w Rigby w stanie Idaho. Chłopak ma zostać rolnikiem. Znajduje na strychu książki techniczne opisujące między innymi wynalezienie radia, które wtedy jest już bardzo popularne. Rynkiem rządziła amerykańska korporacja radiowa RCA, ówczesny odpowiednik Google i Apple razem wziętych. Philo napotyka w literaturze wzmiankę o technologii emitującej równocześnie dźwięk i obraz. Wielu próbowało ją wdrożyć, ale nikomu dotychczas się nie udało. Jednak młody chłopak patrzy na świat odrobinę inaczej niż naukowcy.

Zauważa, że efektem jego orki są przecinające pole równoległe linie. Uznał, że tak właśnie może wyglądać… obraz telewizyjny, pod warunkiem, że linie będą poruszać się wystarczająco szybko. Kreśli na kartce świtający mu w głowie schemat dysektora – serca kamery telewizyjnej, lampy wykorzystującej zjawisko fotoemisji. Schemat pokazuje nauczycielowi, który przyjmuje go z nieukrywanym uznaniem. Po siedmiu latach Farnsworth wierzy, że uda mu się skomercjalizować swój wynalazek. Zwraca uwagę Davida Sarnoffa, amerykańskiego przedsiębiorcy, twórcy mediów początku XX wieku, prezesa RCA, która uruchomiła pierwszą sieć radiową NBC. Sarnoff nie stał się jednak dobrym aniołem biznesu Farnswortha. Zatrudnia elektronika, Vladymira Zworykina, któremu nie udaje się skopiować dysektora. Dopiero podstępem i pod pozorem zainteresowania kupnem licencji, Rosjanin wyciąga kluczowe informacje od naiwnego chłopaka. Sąd rozstrzygnął, kto wymyślił telewizję. Kluczowym dowodem stał się szkic dysektora, który nauczyciel Farnswortha przechował w swoim archiwum. Wiele lat później Philo nie był zachwycony rozwojem telewizji. Marzył, by stała się narzędziem edukacji dla każdego i motorem społecznego rozwoju. Rosnące powodzenie oper mydlanych i tabloidyzacji burzyło ten obraz.

Pioniera można poznać po tym, że ma strzały w plecach. Historia wynalazców pełna jest ludzi, których wiecznie wyśmiewano. Ludzie uznają początkowo wiele innowacji za głupie czy niepotrzebne. Managerowie marketingu IBM, podobnie jak dwadzieścia innych firm, wyśmiali Chestera Carlsona, twórcę Xeroxa i kserokopiarek. Morały z powyższych historii? Zbieraj rysunki swoich dzieci, szczególnie fascynatów, którzy na świat patrzą inaczej, wychodząc poza utarte schematy. Nigdy nie wiadomo, kiedy taki bazgroł stanie się dowodem w sprawie patentowej. Po drugie, nie lekceważ innowatorów ze względu na ich wiek. Geniusze rodzą się z myślenia pod prąd. Po trzecie, ostateczny efekt innowacji niekoniecznie musi być zgodny z oczekiwaniami twórcy. Technologią kserowania nikt nie był zainteresowany, a Carlson mógł ją rozwinąć dopiero dzięki rządowemu projektowi w innym zakresie. I czwarty, najważniejszy. Nigdy, ale to przenigdy, nie paplaj wszystkim o niuansach technicznych swojego pomysłu. Coś o tym wiedział Steve Jobs. Czasem o powodzeniu konceptu decyduje banalny detal, niuans, którego istnienie tylko Tobie wpadło do głowy. I na deser. Zawsze uważaj na potencjalnych mecenasów swoich pomysłów. Nigdy nie wiadomo, czy nie będą Sarnoffem.

Centrum Kształcenia sukcesem Stoczni CRIST SA

Z Karoliną Parkitną, szefową Działu Organizacyjno-Administracyjnego Stoczni Crist SA, rozmawia Alina Kietrys.

Dobre kadry to dzisiaj problem wielu firm. Specjaliści w stoczni to podstawa funkcjonowania firmy. Jak Stocznia CRIST SA zapewnia sobie dobrą kadrę?
Na dzisiejszym rynku pracy wiele firm ma problem ze znalezieniem wykwalifikowanej kadry. Jako CRIST poszukujemy zawodowców w produkcji: monterów, szlifierzy, spawaczy. Staramy się więc budować nasz zespół tutaj, na miejscu. Dlatego powołaliśmy wewnętrzne Centrum Kształcenia, w którym przygotowujemy ludzi do potrzebnych nam zawodów. Wśród osób, które szkolimy, są zarówno ludzie młodzi, którzy szukają swojej pierwszej pracy, jak również osoby dojrzałe, które chcą się przekwalifikować. Wśród zawodów, do których przyuczamy, są monter i spawacz. Oczywiście nie jest to typowo ustawiczne kształcenie zawodowe, tylko praktyczne przygotowanie do pracy w stoczni.

Jak zostało zorganizowane Centrum Szkolenia?
Inicjatywa wyszła bezpośrednio z działu produkcji i została szybko podjęta przez prezesa i cały zarząd firmy. Dział HR musiał to tylko ubrać w ramy organizacyjne. Wiedzieliśmy, że po samym szkoleniu nie możemy od razu rzucić ludzi na głęboką wodę, do działów produkcyjnych. Ktoś musiał się systematycznie tym projektem opiekować i w ten sposób wypracowaliśmy funkcję opiekuna zawodowego, który zajmuje się przeszkolonymi osobami. Muszę przyznać, że mamy już pierwsze efekty. Trwa trzecia tura szkolenia.

Czy najpierw uczy się teorii, a potem jest praktyka?
Zdecydowanie większy nacisk kładziemy na praktykę, bo teorię można dzisiaj pozyskać z różnych źródeł. Oczywiście jest trochę teorii – rysunki, ogólna budowa jednostek pływających, szczególnie ważna dla ludzi, którzy nigdy nie mieli kontaktu ze stocznią. To są elementarne podstawy dotyczące budowy statku. Potem następuje bezpośrednia praktyczna nauka, na podstawie której kształcący się otrzymują np. certyfikaty uprawniające do spawania. W tej dziedzinie kształcenie odbywa się w tzw. szkółce. Osobny jest sposób kształcenia monterów rurociągów, spawaczy czy monterów kadłubów. Osoby kształcące się w kolejnym etapie zostają członkami zespołów brygad mistrzowskich. W takiej brygadzie powoli wdrażają się do pracy i do rzeczywistości stoczniowej. Myślę, że uczenie działania i pracy w zespole też jest bardzo ważne, bo daje elastyczne przejście od nauki do późniejszej pracy produkcyjnej. Istotnym elementem jest tutaj stała opieka nad wstępującym do zawodu, potencjalnym pracownikiem.

A więc jest to swoista szkoła mistrza i ucznia.
Można to tak określić. Obie strony muszą się nauczyć ze sobą kooperować. Dużą rolę pełni tutaj olbrzymie doświadczenie naszych pracowników produkcyjnych. Poza Centrum Kształcenia mamy też praktykantów i stażystów ze szkół zawodowych czy techników, którzy kształcą się w zespołach produkcyjnych.

Jaki jest nabór do Centrum Kształcenia Stoczni CRIST SA?
W jednej turze, w grupie monterów, mamy około piętnastu osób, w grupie spawaczy jest ich zwykle około dwudziestu. Przyczyną jest fakt, że zawód spawacza jest bardziej rozpoznawalny na rynku i funkcjonuje nie tylko w branży stoczniowej. Co istotne, w każdej ze szkolonych grup kandydaci muszą mieć określone predyspozycje zawodowe.

Czy te osoby płacą za szkolenie?
Nie, my pokrywamy wszystkie koszty, ale kształcący się mają rodzaj zobowiązania w momencie, kiedy nie podejmą z nami współpracy. Celem naszych kursów jest pozyskanie przygotowanych zawodowo pracowników. W trakcie kursu płacimy – z jednej strony za kurs, z drugiej – wypłacamy wynagrodzenie „szkoleniowe" dla kształcących się osób.

A ile osób odchodzi po kursie, nie zostaje w stoczni?
Z naszych danych po pierwszym kursie wynika, że około 70% procent szkolących zostało z nami.

To zadowala stocznię?
Oczywiście, chcielibyśmy, żeby ten wskaźnik był wyższy. Ten pierwszy kurs był też dla nas swoistą nauką, więc sądzę, że z tych następnych pozostanie więcej osób. Na pierwszym szkoleniu część osób nie doszła do końca kursu, po prostu okazało się, że praca, do której ich przygotowujemy, jest dla nich za trudna. Nie każdy się do tej pracy nadaje i nie ma co się tutaj dziwić, ale dla wielu praca w stoczni jest bardzo ważna i stanowi istotny element ich życia.

Na te kursy przychodzą ludzie, którzy niewiele wiedzą o stoczni?
Część ludzi ma rodziny w stoczni i przychodzi, by kontynuować rodzinną tradycję i oni wiedzą, że tutaj można zarobić dobre pieniądze. Niektórzy są np. po studiach, ale nie po kierunkach, które dają dobre możliwości zawodowe i dlatego w Centrum Kształcenia próbują zdobyć nowe umiejętności. Czasami są to osoby, które pływały na statkach i teraz chcą się przekwalifikować i pracować na lądzie. A więc motywacje, by zgłosić się na kurs są różne.

Zgłaszają się głównie mężczyźni?
Tak, ta praca jest naprawdę trudna i fizycznie wymagająca. Kondycja oraz sprawność fizyczna każdej osoby jest bardzo ważna.

Czy Centrum Kształcenia Stoczni CRIST SA jest pierwszą tego typu placówką?
Różne podmioty stoczniowe próbują podjąć działania szkoleniowe. Młoda, nowa kadra jest bardzo istotna w każdej firmie. Wiem, że po naszej próbie inne stocznie też zaczęły kształcić – niektórzy po raz pierwszy, inni wznowili swoje działania. Z jakim rezultatem, to oczywiście ciężko ocenić. Dla nas powstanie Centrum Kształcenia okazało się dużym sukcesem i na pewno będziemy je w przyszłości rozwijać.

Dziękuję za rozmowę.

AQ z Linowca niemożliwe czyni możliwym

Rozmowa z Ewą Sulewską, dyrektor zarządzającą AQ Wiring Systems STG sp. z o.o.

Około godziny jazdy samochodem z Gdańska, w Linowcu niedaleko Starogardu Gdańskiego działa nowoczesna firma AQ Wiring Systems STG, której produkty – wiązki kablowe – znajdują się w urządzeniach, z których codziennie korzystają miliony ludzi na całym świecie. W ubiegłym roku zakład miał obroty rzędu 68 mln zł. Chyba nie będzie przesadą powiedzieć, że o istnieniu takiej firmy wie niewielu mieszkańców Pomorza.

Może tak być. Chociaż w tym roku firma, która działała pod różnymi nazwami, obchodziła dwudziestolecie istnienia. Produkcja kabli jest mało medialna, nie jest o nas głośno, nawet sami często się zastanawiamy, jak to zmienić. Nie ma produktów pod naszą nazwą, nazwą AQ – nasi klienci to znane światowe marki. Podejmujemy próby uatrakcyjnienia wizerunku firmy i pokazania, że wykorzystujemy nowoczesne technologie m.in. aby zachęcić młodych ludzi do zatrudnienia się w firmie.

Od niedawna firma ma nową siedzibę, w Linowcu niedaleko Starogardu Gdańskiego. Wcześniej mieściła się w o wiele skromniejszym budynku przy ul. Iwaszkiewicza w Starogardzie. Przeprowadzka do nowoczesnej hali o powierzchni prawie 7 tys. m² odbyła się w listopadzie. W budynku jeszcze czuje się zapach farby, jest jasno, przestronnie, nowocześnie. W najbliższych miesiącach z pomocą specjalistów ma się zakończyć urządzanie siedziby. Ile osób pracuje w firmie?

Obecnie 340 osób; 80% załogi stanowią kobiety, głównie z rejonu Starogardu Gdańskiego, ale wiele osób dojeżdża do pracy też z Trójmiasta.

> W magazynie materiałów wykorzystywanych w produkcji znajduje się 9,5 tys. aktywnych numerów, czyli komponentów.

Nowa siedziba to szansa na dalszy rozwój firmy. Hala produkcyjna pozwala na zwiększenie zatrudnienia do 600 osób.

Tak, takie mamy możliwości. Trudno jest określić, w jakim czasie osiągniemy takie zatrudnienie, wszystko zależy od naszych klientów, od sytuacji na światowych rynkach. Ale rzeczywiście ciągle udaje nam się pozyskiwać nowych klientów.

Nabór na stanowiska montażowe prowadzimy w sposób ciągły. Nie dlatego, że brakuje nam pracowników, ale dlatego, że szukamy ludzi o najwyższych kompetencjach. Cały czas szkolimy nowych pracowników, oceniamy i pytamy ich, gdzie chcieliby pracować. Najpierw taka osoba poznaje wszystkie stanowiska, a potem może sama zdecydować, co chciałaby robić, praca na jakim stanowisku najbardziej jej odpowiada. Kluczem do sukcesu jest też to, że osoby, które przychodzą do nas do pracy, mają prawo poznać różne możliwości i potem wybrać sobie miejsce, które najbardziej im pasuje. Jeżeli ktoś mówi, że wiązki kablowe tzw. proste są dla niego zbyt nudne, to proponujemy mu pracę przy wiązkach skomplikowanych.

W jaki sposób firma pozyskuje nowych klientów?

Jeździmy na targi odbywające się głównie w Niemczech i nasi najwięksi klienci zostali tam pozyskani. 80% naszych produktów trafia na rynki niemieckojęzyczne.

Pierwszą z pięciu podstawowych wartości AQ jest koncentracja na kliencie. To jego potrzeby i jego satysfakcja są najważniejsze w firmie.

Klient jest zawsze na pierwszym miejscu. Nasza strategia to posiadanie dużej liczby klientów, odpowiadanie na ich potrzeby, słuchanie od samego początku, ale też dywersyfikacja branż. Wiązki kablowe montowane są na dwie

wartości i wybiera jedną, z którą się identyfikuje lub nad rozwojem której chciałby pracować. Jeśli oceni, że zrealizował już wybraną wartość, to może stać się ambasadorem innej.

Każdy pracownik jest ambasadorem jakiejś wartości. Pani – jak widać na wizytówce – jest ambasadorką wartości: prostota jest piękna.
W pracy i w życiu przyświeca mi filozofia: nie komplikujmy spraw, codzienne zadania wykonujmy bez zbędnej biurokracji.

Nawet podczas krótkiej wizyty w siedzibie firmy można poczuć i zauważyć dobrą, serdeczną, wręcz rodzinną atmosferę. Z wieloma pracownikami jest Pani po imieniu.
Bardzo ważna jest dla nas dobra atmosfera w pracy, staramy się budować poczucie więzi. Naszą firmę budują dobre, partnerskie relacje nie tylko ze wszystkimi kontrahentami i dostawcami, ale też z pracownikami.
Zaangażowanie załogi było bardzo widoczne podczas naszej niedawnej przeprowadzki. Każdy tak bardzo się starał, tak bardzo chciał znaleźć się w nowym miejscu, że zrobiliśmy to w sześć, a nie w dziesięć zaplanowanych dni.
Organizujemy też imprezy integracyjne, ostatnią z tańcami mieliśmy w listopadzie w restauracji Hubertus, pracownicy uczestniczą w biegach, spływach kajakowych, w wyprawach w góry. Przedstawiciele AQ zdobyli już najwyższe szczyty Szwecji, Niemiec i Polski.
Mamy „owocowe wtorki", czyli dostawę jabłek, bananów, mandarynek dla całej załogi.
Pracownicy mogą podnosić swoje kwalifikacje w szkoleniach i kursach, np. komputerowych, językowych, z umiejętności miękkich, np. jak komunikować się z ludźmi. Pieniądze na ten cel pozyskujemy m.in. z funduszy unijnych.

W ogromnej hali produkcyjnej pracują przy stołach lub przemieszczają się pracownicy ubrani w koszulki polo w różnych kolorach. Najwięcej jest osób w niebieskich koszulkach.
Żeby ułatwić komunikację i identyfikację, pracownicy na hali produkcyjnej oraz wspierający produkcję są ubrani w koszulki polo w kolorze uzależnionym od rodzaju wykonywanej przez nich pracy. W niebieskich koszulkach pracują montażyści, których jest najwięcej. Białe koszulki noszą trenerzy, którzy swoją wiedzą i doświadczeniem wspierają pracowników oraz wprowadzają do pracy nowo zatrudnionych. Żółte koszulki należą do gniazdowych, czyli do osób, które zarządzają grupą osób w danym gnieździe, czyli określonym segmencie produkcji wiązek. Liderka bądź lider ma czarną koszulkę, pomarańczową – osoba, która dostarcza pracownikom brakujące materiały. Czerwone koszulki należą do pracowników kontroli jakości. Pracownicy serwisu noszą popielate koszulki. W zielonych koszulkach pracuje dział wdrażania i testowania nowych projektów.

zmiany. A na maszynach praca wre na trzy zmiany.
Naszym atutem – chociaż bardzo wymagającym – są krótkie serie i duża różnorodność produktów. Klienci wymagają od nas dużej elastyczności, zrozumienia dokumentacji, wykonywania prototypów. Mamy klientów z różnych branż. Specjalizujemy się w branży rolniczej. Nasze wiązki kablowe montowane są też w maszynach leśnych, pojazdach obsługujących lotniska, maszynach pakujących oraz w sprzęcie medycznym wykorzystywanym do transfuzji krwi.

> „Kablem zużytym w ciągu roku do produkcji w fabryce w Starogardzie można dwukrotnie owinąć Ziemię wzdłuż równika (ok. 80 tys. km).

Czy firma projektuje także wiązki kablowe?
Najczęściej klient przysyła gotowy projekt i zamawia wiązkę według załączonego schematu. My natomiast mamy kompetencje, wiedzę, żeby zaproponować jeszcze lepsze rozwiązania i wtedy nasi inżynierowie to opracowują. Klienci korzystają z takiej możliwości. Dla niektórych z naszych klientów opracowujemy całą dokumentację, projektujemy wiązkę. I to jest wartość dodana dla naszych klientów, nasza przewaga nad konkurencją.

Koncentracja na kliencie to pierwsza podstawowa wartość firmy AQ. Jakie są pozostałe cztery?
Prostota, przedsiębiorczość w biznesie, efektywność kosztowa, odwaga i szacunek – to jest też taki nasz styl życia, postępowania. Traktujemy firmę jak własną, każdy podchodzi do niej bardzo biznesowo. Pracownicy czują się za nią odpowiedzialni, bo są świadomi tego, po co to robią, do czego te wiązki kabli są wykorzystywane. Zeszliśmy z odpowiedzialnością „na dół" i to jest moim zdaniem podstawa zarządzania w takich dużych organizacjach.
Każdy pracownik, zatrudniając się u nas, przechodzi szkolenie z naszych

W tym roku firma obchodziła jubileusz dwudziestolecia działalności. Jest Pani założycielką firmy i dzięki temu, że pochodzi Pani ze Starogardu, siedziba firmy też znalazła się w tym mieście. Od 2016 roku spółka ma już kolejnego właściciela.
Pierwszy właściciel, spółka joint-venture Connecto AB ze Szwecji i firmy Alphabet Stoneridge Inc. z USA w 1999 roku, planował zbudować zakład w Grudziądzu. W marcu 2003 roku firma została wykupiona przez szwedzką firmę Cablage Team AB (Gerdins Group). W październiku 2016 roku właścicielem została AQ Group. Pierwsze wiązki kablowe zostały wyprodukowane w 1999 roku dla ABB Robotics, Ericsson Telecommunication i John Deere.

Firma może pochwalić się wieloma nagrodami.
Najbardziej cieszą i najcenniejsze są nagrody od klientów. W tym roku nagrodził nas nasz największy klient, niemiecki producent maszyn rolniczych Krone. Podczas wręczania nagrody klient podkreślił, że jest to nagroda dla dostawcy, który „niemożliwe czyni możliwym". Firmy niemieckie doceniły też producenta i dostawcę ze Starogardu Gdańskiego w latach 2010 i 2013.

W listopadzie odebrała Pani też statuetkę Gryfa Pomorskiego 2019 przyznawaną przez „Magazyn Pomorski". Firma otrzymała też m.in. czterokrotnie Gazele Biznesu, Lidera Eksportu, Pomorską Nagrodę Jakości, Medal za wspieranie rozwoju Przedsiębiorczości.
Pani osobiście została nagrodzona za zaangażowanie w tworzenie odpowiednich warunków dla prowadzenia i rozwoju nowoczesnej firmy, działania na rzecz rozwoju eksportu i wysoką jakość produkcji. Doceniono Panią także za kreowanie pozytywnego wizerunku biznesmena. Jakie są różnice między kobiecą a męską twarzą biznesu?
Kobiety potrafią lepiej słuchać i słyszeć; panowie nie zawsze są w stanie usłyszeć [śmiech]. Potrafimy też bardziej wczuć się w sytuację, szukamy rozwiązań a nie rywalizujemy.

Dlaczego ciągle jest tak mało kobiet menedżerek?
Kobietom brakuje odwagi. Szybko się poddają. Pomimo pewnych przeciwności powinny starać się dostrzegać też szanse. Nie brać wszystkiego osobiście, zauważać, że nie wszystko zależy ode mnie i szukać wsparcia zespołu. Słuchać krytyki, nie obrażać się na uwagi, tylko pomyśleć np. o skorygowaniu swojego zachowania.
Podczas oceny pracy swoich kierowników zawsze ich proszę o ocenę także mojej pracy, o wskazówki, co mogłabym zrobić inaczej. Zawsze odbywa się to w cztery oczy i bardzo to sobie cenię.

Jakie plany ma firma? Co jeszcze można zrobić ?
Na ponad dwuhektarowej działce należącej do firmy jest jeszcze miejsce pod nową halę o powierzchni ok. 3 tys. m2. Planujemy, że inwestycja mogłaby rozpocząć się za około pięć lat.
Natomiast na teraz wyzwaniem jest dla mnie takie udoskonalenie firmy, aby marzeniem mieszkańców regionu stała się praca w AQ. Chociaż mamy już takich pracowników, którzy mówią, że zawsze marzyli o pracy u nas, wielokrotnie próbowali dostać się i w końcu im się udało.

Co trzeba jeszcze zrobić, żeby mieszkańcy np. powiatu starogardzkiego marzyli o pracy w AQ?
Autobus już do nas dojeżdża. Może uruchomimy catering? W maju przyszłego roku ma być gotowa ścieżka rowerowa i ciąg pieszy ze Starogardu do Linowca, co znacznie poprawi bezpieczeństwo dojeżdżających rowerem do pracy. Ścieżka powstanie dzięki finansowemu zaangażowaniu trzech samorządów: starostwa powiatowego, miasta i gminy wiejskiej. Prace mają ruszyć na wiosnę.

Dziękuję za rozmowę i życzę realizacji planów.

Rozalia Pietrzykowska

Klienci referencyjni AQ Wiring Systems STG
Krone, Nordson, Komatsu, Scania, Zoeller Tech, ABB, Overaasen, Note, Lachenmeier, DeLaval, Vaderstad, Cargotec, Glova Rail, Indexator i wielu innych

Innowacyjne Loconi Intermodal

Z Lidią Dziewierską, prezes Zarządu, rozmawia Marek Grzybowski.

Pracując po kilkanaście godzin dziennie, dostosowywaliśmy firmę do potrzeb rynku. Jednocześnie walczyliśmy o dobry rozkład jazdy dla naszych pociągów, skracanie czasów przejazdów między terminalami morskimi i lądowymi oraz przekonywaliśmy nowych klientów do korzystania z kolei. Zakupiliśmy kolejny teren pod budowę terminalu intermodalnego w Zbąszynku, w województwie lubuskim oraz zapewniliśmy stały rozkład jazdy do Warszawy

Loconi Intermodal zdobywa kolejne nagrody – w 2019 r. Bursztynowa Kaczka od Krajowej Izby Gospodarki Morskiej i Orzeł Pomorski Innowacyjności przyznawany przez czytelników „Magazynu Pomorskiego", wcześniej dwukrotnie Bursztynowe Jajko za wprowadzenie i rozwój przewozów intermodalnych o charakterze liniowym oraz w uznaniu za bardzo szybkie reagowanie na zmieniającą się sytuację rynkową i konsekwentną realizację strategii rozwoju transportu intermodalnego w Polsce. Jak w kilku słowach można scharakteryzować firmę?

Loconi Intermodal to aktualnie jeden z czołowych operatorów na polskim rynku transportu intermodalnego. Zapewniamy dwieście pięćdziesiąt połączeń kolejowych miesięcznie do i z polskich portów. Obsługujemy pięć relacji. Na pięciu terminalach oraz w centrali do dyspozycji naszych klientów jest już stu dziesięciu pracowników. W zeszłym roku przewieźliśmy w systemie intermodalnym ponad 180 tys. kontenerów TEU, a w tym roku spodziewamy się pobić rekord ponad 200 tys. TEU.

Niespełna dziesięć lat temu, już w drugim roku działalności, Loconi Intermodal przeniosło z dróg na tory ponad 40 tys. TEU kontenerów oraz uruchomiło terminale kolejowe w Radomsku i Poznaniu. Skąd pomysł na biznes w czasach, gdy transport drogowy oferował konkurencyjne stawki i był bardziej elastyczny niż kolej?

Firmę uruchomiliśmy, opierając się na doświadczeniu wyniesionym z działalności firmy logistycznej, dla której wówczas dostępne w Polsce rozwiązania intermodalne nie stanowiły realnej alternatywy dla transportu drogowego. Jak również stosunkowo niewiele regionów gospodarczych było połączonych z polskimi portami transportem intermodalnym. Do Gdańska i Gdyni docierały one głównie transportem kołowym. Dziś sytuacja jest trochę lepsza, a transport intermodalny rośnie w skali kraju średnio ponad 10% rocznie. Istotnym problemem transportu kolejowego była nieprzewidywalność czasu dowozu kontenera z portu do terminalu w głębi kraju. Jednym z krytycznych czynników utrudniających w przekonaniu klientów korzystanie z transportu intermodalnego był czas przewozu. Wreszcie działający na polskim rynku globalni gracze, zarówno z rynku detalicznego, jak i producenci, zwracają po dziś dzień uwagę na ochronę środowiska. Szczególnie ważnym czynnikiem determinującym wzrost popytu na przewozy kolejowe kontenerów były wymagania Unii Europejskiej, która finansowała projekty logistyczne. Jednym z głównych kryteriów decydujących o rozliczeniu środków pomocowych beneficjentów realizujących inwestycje infrastrukturalne było włączenie do obsługi łańcuchów logistycznych transportu intermodalnego.

Uruchamiamy działalność operatora intermodalnego jako biznes i jako pierwsze nasuwa się pytanie o rentowność przedsięwzięcia. W terminalach pełna gotowość całą dobę. Pociągi kontenerowe muszą być załadowane nie tylko w kierunku importowym – trzeba również dowieźć kontenery do portów. Jak uzyskać masę krytyczną, która zapewni zysk i rozwój firmy?

W naszym przypadku kluczowe znaczenie dla zbudowania skali było wdrożenie strategii sprzedażowej opartej m.in. o neutralność. Loconi pracuje wyłącznie na zasadzie wyspecjalizowanego spedytora dalszego dla operatorów logistycznych, co w praktyce wiąże się z tym, że Loconi nie występuje jako podmiot konkurencyjny wobec swoich klientów, tak jak czasami ma to miejsce w przypadku relacji między przewoźnikami morskimi a firmami logistycznymi.

Między innych z tego powodu zyskaliśmy stałe zaufanie klientów – prowadzimy stałą współpracę z ponad stu pięćdziesięcioma firmami logistycznymi, dla których chcemy być narzędziem i wsparciem w tym, żeby wzmacniali swoje relacje i pozycję ze swoimi klientami bezpośrednimi, importerami i eksporterami. Z tymi klientami budujemy założenia do kontraktów intermodalnych, dzielimy się know-how i w efekcie zwiększamy skalę wspólne realizowanych wolumenów.

Pracując po kilkanaście godzin dziennie, dostosowywaliśmy firmę do potrzeb rynku. Jednocześnie walczyliśmy o dobry rozkład jazdy dla naszych pociągów, skracanie czasów przejazdów między terminalami morskimi i lądowymi oraz przekonywaliśmy nowych klientów do korzystania z kolei. Zakupiliśmy kolejny teren pod budowę terminalu intermodalnego w Zbąszynku, w województwie lubuskim oraz zapewniliśmy stały rozkład jazdy do Warszawy. W efekcie, zaledwie trzy lata od uruchomienia działalności, przewieźliśmy 80 tys. TEU, dwa razy więcej niż w drugim roku działalności.

Nie wyobrażam sobie, by takie tempo wzrostu nie wymagało ciągłych zmian i ciągłego zaangażowania wciąż za małego personelu. Wiadomo też, że ludzie się wypalają lub po prostu chcą zmienić pracę. Nie wszystkim również pasuje praca w stanie ciągłej gotowości. Czy entuzjazm kierownictwa przezwyciężył opór pracowników przeciwko zmianom?
Faktycznie. Firma rozwijała się pod presją zmian w otoczeniu i wewnętrznych potrzeb organizacyjnych. Oczywiście byli pracownicy, którzy musieli borykać się z naporem ciągłych zmian. Tym bardziej, że doskonaliliśmy również strukturę wewnątrz firmy – firma ewoluowała. W 2015 r. mieliśmy już sto pięćdziesiąt połączeń intermodalnych i przewieźliśmy ponad 130 tys. kontenerów dwudziestostopowych. Organizacja musiała dostosować się do rynku. Trzeba było zwiększyć regularność w przewozach intermodalnych, uwzględniając fakt, że DCT Gdańsk obsługiwane jest przez duże aliansе oceaniczne, a statki nie zawsze przychodzą regularnie do portu. Zwiększyła się podaż kontenerów w ruchu intermodalnym. Rosły również nasze oczekiwania w stosunku do partnerów zajmujących się transportem kolejowym kontenerów. Przebudowaliśmy naszą firmę w cztery działy, które zapewniają sprawną obsługę wszystkich funkcji niezbędnych w organizacji transportu intermodalnego. Całopociągowa obsługa pociągów na terminalach BCT oraz DCT oraz wprowadzenie stałych okien przeładunkowych znacznie usprawniło naszą organizację i poprawiło obsługę rosnącej liczby kontrahentów.

Na ostatniej gali Orła Pomorskiego wśród wyróżnionych menedżerów liczne grono stanowiły panie. Jest ich coraz więcej w biznesie morskim i logistycznym. Tegoroczne Forum Kobiet w Logistyce odbyło się pod hasłem „Bądźmy sobą, czyli jak rozwijać firmę w czasach różnorodności, gdzie poszukiwać nowych obszarów działalności, zachowując przy tym tożsamość i wartości naszych organizacji". Jest Pani laureatką w kategorii dostawców TSL. Jak Pani Prezes postrzega miejsce i rolę pań w spedycji i na stanowiskach menedżerskich? Czy skandynawski model parytetu pań na stanowiskach kierowniczych może sprawdzić się w Polsce?
Logistyka w Polsce, szczególnie w Trójmieście, rozwija się bardzo dynamicznie. W spedycji pracuje coraz więcej kobiet, nie tylko w działach spedycyjnych, ale również na etatach księgowych, w informatyce i w pionie organizacyjnym. Szacuję, że na wysokich stanowiskach menedżerskich

około 15% to panie, a ich liczba rośnie. To oznacza, że prowadząc rozmowy biznesowe, średnio w co dziesiątym przypadku rozmawiam z menedżerką. W wielu branżach, w tym w logistyce, o awansie w coraz mniejszym stopniu decyduje płeć, a w coraz większym kompetencje i umiejętności organizacyjne. Myślę, że w Polsce w awansie kobiet przeszkadzają zarówno bariery wynikające z tradycji, jak i pewna wstrzemięźliwość w dążeniu do zajmowania stanowisk kierowniczych. Kobiety przebijają się jednak i świetnie sprawdzają się w branży spedycyjnej, o czym świadczą efekty firm, którymi kierują.

W przypadku Loconi International efekty są widoczne. Ponad 180 tys. TEU na torach w ciągu roku. Do czytelnika najlepiej przemówią cyfry. Jakie liczby mogą zilustrować efekty zmian organizacyjnych w firmie, u jej partnerów oraz kontrahentów?
Dzisiaj zapewniamy przewóz kontenera między terminalem morskim a lądowym w głębi kraju w ciągu dziesięciu do dwunastu godzin. Mamy również istotny udział w krajowych przewozach intermodalnych. W ubiegłym roku w polskich portach na kolej zostało przeładowywane około 550 tys. TEU, podczas gdy na rzecz samego Loconi – prawie 200 tys. TEU. To krótko mówiąc, o 200 tys. mniej kontenerów na drogach. Jednak najważniejszą wartością jest to, że zbudowaliśmy sprawny łańcuch intermodalny zapewniający usługę intermodalną od drzwi do drzwi. Obsługujemy ponad sto pięćdziesiąt firm spedycyjnych. Współpracujemy z najważniejszymi morskimi terminalami kontenerowymi.

Marynarzom życzy się stopy wody pod kilem i pomyślnych wiatrów. Spedytorowi intermodalnemu życzmy stabilnych rozkładów jazdy i rosnącego rynku kontenerów. Dziękuję za rozmowę.

Rodzinna atmosfera i zdrowy styl życia to nasza dewiza

Rozmowa z Dorotą Karnikowską, dyrektorem i współwłaścicielką Hotelu Wieniawa SPA & Wellness w Rekowie Górnym.

Kiedy pojawił się pomysł na założenie hotelu w pałacu w Rekowie Górnym?
Pomysł wypłynął od mojego taty. To była jego inicjatywa. Zawsze marzył o rodzinnym biznesie w formie hotelu. W 2006 roku natrafił na okazję zakupu zdewastowanego pałacu w Rekowie Górnym. Kiepski stan techniczny nieruchomości nie przerażał go, wręcz przeciwnie – mobilizował do działania. Przedstawił mi swój pomysł i propozycję udziału w tym przedsięwzięciu. Zdecydowałam się od razu i bez obaw.

Od pomysłu do realizacji upłynęło niewiele czasu.
Tak, wszystko działo się na wysokich obrotach. Pracowaliśmy z zapałem. Bardzo zaangażowaliśmy się w ten projekt i poświeciliśmy mu dużo czasu. Nie tylko my, ale cały zespół, bo były to wspólne starania. W 2006 roku wykonaliśmy prace projektowe, aby zniszczony dwór dostosować do funkcji hotelarskich i gastronomicznych. Prace remontowe trwały przez cały 2007 rok. Pierwsza impreza odbyła się w hotelu na powitanie 2008 roku. Od tego momentu zaczęliśmy działalność operacyjną i przyjmowanie gości.

Na tym jednak nie zakończył się rozwój hotelu?
Po pięciu latach działalności czuliśmy potrzebę zaproponowania naszym gościom czegoś nowego i podjęliśmy decyzję o poważnej rozbudowie. W tym momencie dołączyła do mnie moja siostra, Elżbieta Pohl-Duczmal. Powstał drugi budynek – stylizowany dworek SPA. Jest tam dodatkowych piętnaście pokoi, duże profesjonalne sale konferencyjne, a co najważniejsze – cudowne SPA z basenem, saunami, gabinetami masażu i kosmetycznymi oraz wyjątkowym gabinetem HAMMAM. W nowej części wszystko było projektowane od podstaw, mogliśmy więc realizować nasze marzenia. W starym budynku byliśmy ograniczeni wymogami konserwatora zabytków i wielu pomysłów nie udało się urzeczywistnić.

Czym szczególnie wyróżnia się Wieniawa?
Hotel jest bardzo dogodnie położony. Leży w trzyhektarowym, zabytkowym parku graniczącym z Puszczą Darżlubską. Jest stąd blisko do morza, tylko 7 kilometrów do Pucka. W promieniu 50 kilometrów są: centrum Gdańska, Hel, Kaszuby i Łeba. Można więc uatrakcyjnić sobie pobyt, odwiedzając te miejsca, a jednocześnie odpocząć blisko natury. Dbamy o to, aby nasi goście mieli co robić. Promujemy zdrowy styl życia. Mamy ofertę zarówno dla lubiących spokój, jak i aktywność sportową. Dla tych, którzy lubią spacery, jest w okolicy mnóstwo szlaków pieszych. Można wędrować do Pucka i do Wejherowa. Są liczne szlaki rowerowe. Organizujemy pobyty zdrowotne ze specjalną dietą, rozmaite warsztaty. Proponujemy usługi sportowe, na przykład symulator golfa, zarówno dla początkujących, jak i wprawnych graczy. Są trzy korty tenisowe, w tym jeden kryty, dwa boiska do squasha. To znakomita atrakcja na sezon jesienno-zimowy.
Od maja do końca września, a gdy pogoda sprzyja to nawet do połowy października, organizujemy imprezy w plenerze: wesela, przyjęcia, garden party, pikniki i turnieje firmowe. W naszej ofercie jest organizacja jubileuszy, Walentynek, Dnia Kobiet, Andrzejek. Raz w roku urządzamy bal charytatywny. Mamy komplety gości na Wielkanoc i Boże Narodzenie oraz na Sylwestra. Z reguły w październiku kończymy sprzedaż i zostają tylko pojedyncze pokoje dla spóźnialskich.
Tym, co nas szczególnie wyróżnia, jest piękne SPA. Gdy planowałyśmy je z siostrą, chciałyśmy, aby było to coś wyjątkowego. Postawiłyśmy na hammam. Jest to gabinet w stylu marokańskim czy też tureckim. To piękna sala przypominająca wschodnią łaźnię. Stoją tam ogrzewane kamienne stoły, na których wykonuje się trwający dwie godziny rytuał oczyszczania i namaszczania skóry. Używamy wspaniałych kosmetyków wschodnich, na przykład: mydła arganowego, różnych olejów i glinki. Dbamy o każdy centymetr ciała naszych gości, a także o ich doznania zapachowe.

A jaką kuchnię proponujecie klientom?
Jest to kuchnia polska, ale nie w tradycyjnym rozumieniu, oraz kuchnia europejska, głównie włoska. Przede wszystkim dbamy jednak, aby to, co podaje-

Dorota Karnikowska i Elżbieta Pohl-Duczmal (z lewej), siostry-właścicielki hotelu i SPA.

my na stół, było zdrowe. Nie stosujemy jedzenia przetworzonego i produktów mrożonych. Bazujemy na świeżych produktach regionalnych.

Czym osobiście jest dla Pani ten hotel?
Dzisiaj jest dla mnie pasją, realizacją moich zamierzeń, możliwością rozwoju, a także sposobnością spotykania przeróżnych ludzi i spełniania ich marzeń. Gdy zaczynałam, prowadzenie hotelu było czymś zupełnie nowym w moim życiu. Przedtem zajmowałam się zarządzaniem finansami.

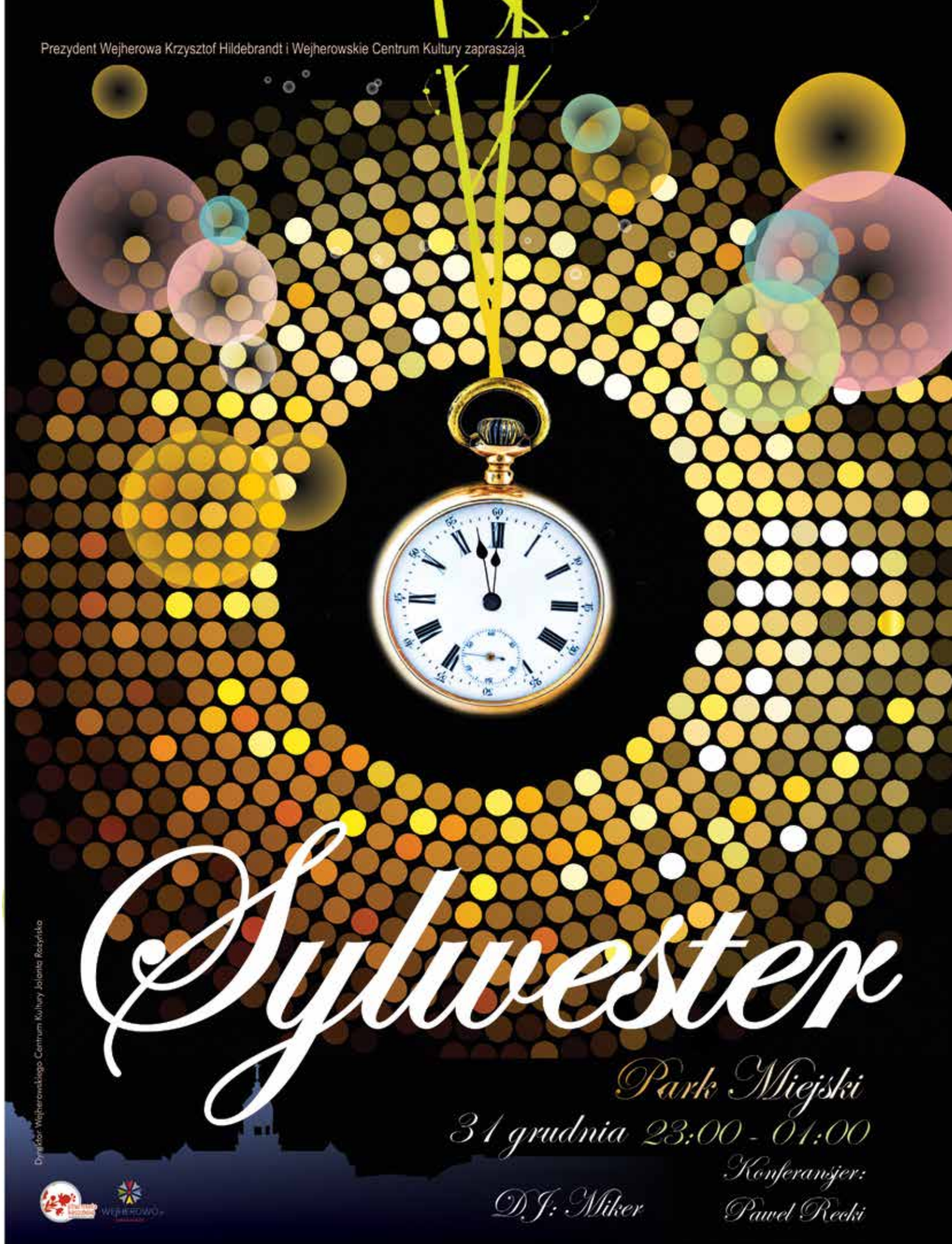
Jak wspomina Pani pierwsze kroki w tej branży?
Na początku robiłam wszystko intuicyjnie. Poznawałam ludzi, którzy zajmują się hotelarstwem. Zapisałam się do organizacji działających w tej branży. Bardzo wspierali mnie rodzice. Wszystkiego uczyłam się od nowa, a jednocześnie wypracowywałam swój własny styl prowadzenia hotelu. Nasz hotel jest mały, butikowy, nie stosujemy więc na siłę rutynowych hotelarskich procedur. Mamy indywidualne podejście do klientów. Goście przyjeżdżają do nas właśnie po rodzinną atmosferę. Jesteśmy elastyczni. Uwzględniamy diety naszych gości i inne kwestie, aby czuli się u nas komfortowo. Dzięki staraniom całego naszego zespołu, nie tylko moim, goście do nas wracają. To nas najbardziej cieszy. Praca w hotelarstwie jest grą zespołową. Tu na każdym etapie ludzie spotykają ludzi – od powitania, przez recepcję, do pożegnania. Każdy członek zespołu jest ważny i ma wpływ na to jakie wrażenie hotel pozostawi na gościach. Najwyższa jakość jest konieczna na wszystkich etapach obsługi.

Jakie mają Państwo plany na przyszłość?
Chcemy doskonalić nasz rodzinny biznes. Przyszedł czas na poprawę infrastruktury, która po dwunastu latach jest już lekko nadszarpnięta. Planujemy zastosować nowe technologie wchodzące na rynek, bo goście tego oczekują. Mamy zamiar skorzystać z unijnych funduszy na rozwój. Będziemy robić jeszcze więcej imprez w plenerze. Mamy na to potencjał w naszym pięknym i rozległym parku. Rozszerzymy współpracę z biurami zagranicznymi ponieważ przyjeżdża do nas sporo gości z Holandii i ze Skandynawii, głównie ze Szwecji.

Zapraszamy przez cały rok.

Dziękuję za rozmowę.

Rozmawiała Maja Drutowska



Wanda Dobrowolska-Parfieńczyk (w środku), Anna Wypych-Namiotko i Dorota Dwulit (z prawej).

Kobiety zwierają szeregi w morzu mężczyzn

Rozmowa z Wandą Dobrowolską-Parfieńczyk, prezesem WISTA POLAND.

Przypomnijmy Czytelnikom, czym jest WISTA.
WISTA to międzynarodowe stowarzyszenie kobiet zatrudnionych w gospodarce morskiej. Pełna nazwa brzmi Women's International Shipping & Trading Association. Organizacja zawiązała się nieformalnie w 1974 roku w Londynie podczas świątecznego spotkania kobiet z branży morskiej, głównie armatorek i brokerek frachtujących. Inicjatorki aliansu postanowiły spotykać się regularnie i wymieniać się doświadczeniami zawodowymi. Oficjalna rejestracja Stowarzyszenia nastąpiła w 2004 roku. Od początku organizacja działa bardzo sprawnie. Z roku na rok przybywa krajów członkowskich i członkiń stowarzyszenia. Liczy ono obecnie 3400 osób w 45 krajach.
Z założenia w stowarzyszeniu działają panie zajmujące kierownicze stanowiska w sektorze morskim. Pracują w logistyce, transporcie, w portach, są oficerami i kapitanami statków. To także armatorki, spedytorki, agentki ubezpieczeniowe i celne, konstruktorki statków, rzeczoznawczynie, prawniczki, wykładowczynie na uczelniach, specjalistki od bezpieczeństwa, a także mediatorki z porywaczami. Nie jest to organizacja feministyczna. Do współpracy serdecznie zapraszamy mężczyzn.

Jaka jest misja WISTY?
Głównym celem stowarzyszenia jest tworzenie sieci stałych powiązań biznesowych w sektorze morskim, co sprzyja efektywnej wymianie informacji i dobrej atmosferze biznesu. WISTA wspiera kobiety w gospodarce morskiej, zdominowanej przez mężczyzn. Pomaga im w rozwoju zawodowym i podnoszeniu kwalifikacji. Ułatwia zawiązać profesjonalne kontakty, prezentowanie osiągnięć. Cele te realizujemy na wiele sposobów. Od 1974 roku organizujemy coroczne konferencje międzynarodowe, za każdym razem w innym kraju. Konsekwentnie poznajemy specyfikę gospodarki morskiej w różnych miejscach na świecie. Staramy się, aby tematy konferencji były bardzo aktualne. W tym roku konferencja odbyła się na Kajmanach, w ubiegłym roku w Tromso, gdzie na przykład miałyśmy sposobność zapoznać się z działalnością morską Norwegii za kołem polarnym. W Singapurze zwiedzałyśmy olbrzymi zmechanizowany terminal kontenerowy. Wielokrotnie byłyśmy w Stanach Zjednoczonych, Kanadzie, w Azji i wielu państwach europejskich. Te osobiste doświadczenia, gdy od środka poznajemy przedsiębiorstwa morskie w różnych krajach są bezcenne w pracy. Tak poszerzamy swoją praktyczną wiedzę. Coroczne zjazdy mają również na celu wsparcie nowo powstałych oddziałów stowarzyszenia.

Kiedy i dlaczego dołączyła Pani do Stowarzyszenia?
Moja przygoda z WISTĄ zaczęła się w 1993 roku, a już rok później byłam po raz pierwszy na corocznej międzynarodowej konferencji w Rapallo we Włoszech. Zaraziłam się tam entuzjazmem koleżanek z innych krajów i zapragnęłam z nimi współpracować. Pracowałam wówczas w dziale eksploatacji zbiornikowców w gdyńskim oddziale PŻM. Otworzyło się dla mnie fantastyczne forum wymiany poglądów i wyrażania potrzeb zawodowych. Komunikacja między nami była wówczas genialna. Kontaktowałyśmy się często, a nie było wówczas telefonów komórkowych i internetu. Zawsze wiedziałam, gdzie mogę znaleźć pomoc czy radę ekspertów, gdy potrzebowałam informacji rynkowych z pierwszej ręki. Na przykład gdy szukałam na rynku ładunku dla statku. Najbardziej jednak ceniłam i nadal cenię sobie osobiste kontakty, które są zawsze na pierwszym miejscu w biznesie.

Prezes Wanda Dobrowolska-Parfieńczyk.

A jakie były początki WISTY Poland?
Współpraca z WISTĄ była dla mnie ogromną wartością. Namawiałam więc koleżanki po fachu do przystąpienia do stowarzyszenia. Na początku byłyśmy trzy i działałyśmy nieoficjalnie. Trudno było wówczas znaleźć piętnastu członków-założycieli. Dążyłam jednak do założenia formalnego stowarzyszenia WISTA Poland. Sprawy nabrały tempa, gdy przedstawiłam ten pomysł ówczesnej minister gospodarki morskiej Annie Wypych-Namiotko. Ta idea od razu wydała się jej warta realizacji i od września 2013 roku działamy formalnie. Rejestracja organizacji nastąpiła w sprzyjającym klimacie. Wówczas w gospodarce morskiej pracowało już więcej kobiet. Przyjmowano je również w większej liczbie do szkół morskich i technicznych. Zaczęło się mówić o roli kobiet w sektorze morskim. Obecnie WISTA Poland liczy trzydzieści pań świetnie wykształconych, z doskonałym doświadczeniem.

Jak rozwija się stowarzyszenie w Polsce?
Po pierwsze, jest nas dwa razy więcej niż w momencie rejestracji. Jest między nami ciągła wymiana informacji. Obecny Zarząd WISTY Poland, a przede wszystkim koleżanki Dorota Dwulit (BCT Gdynia), Magdalena Jabłonowska (Petrobaltic), Lodzia Drozdowska (Amber Brokers), Karolina Sypion-Babś (PRS) oraz Karolina Gałecka (Sea-Tech), bardzo aktywnie pracują nad kolejnymi krokami do przodu.
Zorganizowałyśmy wiele spotkań, które poszerzyły nasze horyzonty zawodowe. Konsekwentnie poznajemy instytucje, firmy morskie i ludzi tam pracujących. Byłyśmy m.in. w Urzędzie Morskim, Instytucie Oceanologii Państwowej Akademii Nauk, w Aluship, w PRS-ie, w stoczniach w DNV GL. Krótko mówiąc, coraz lepiej znamy polski świat morski, a środowisko poznaje nas. Organizujemy spotkania integracyjne i okolicznościowe.
Aktualnie prowadzimy akcję edukacyjną wśród dzieci i młodzieży „Adopt a ship". Popieramy inicjatywę Stowarzyszenia Zarządców Statków o przywrócenie statkom polskiej flagi. Wspieramy też ideę poszerzenia polskich armatorów. Naszym wielkim sukcesem przy wsparciu wielu firm była zorganizowana we wrześniu w Gdańsku konferencja pt. „Efekty komunikacji wielokulturowej". W ramach poznawania spraw związanych z morzem chcę miedzy innymi zorganizować wycieczkę na przekop Mierzei Wiślanej, aby na żywo zapoznać się z tym projektem. Tradycyjnie w styczniu przyszłego roku planujemy spotkanie noworoczne i wysłuchanie wykładu prof. Dariusza Filara, który przedstawi nam założenia gospodarcze na najbliższy rok. W przyszłym roku chcę też rozpocząć nowy cykl spotkań pod nazwą „Debaty przy kawie". Będą to rozmowy i rozważania o kobietach w transporcie i logistyce (poparte badaniami) o tym, jak dobrze sobie radzą w tej branży, w gąszczu nowych przepisów prawnych, nowych sytuacji gospodarczych. Nasz sukces polega na tym, że jesteśmy profesjonalne, zaangażowane, mamy otwarte umysły i wzajemnie się wspieramy. Cieszy mnie to, że koleżanki członkinie mają wiele pomysłów na rozwijanie się i utrwalanie naszej działalności w środowisku.

Jaką pozycję w branży morskiej ma obecnie WISTA?
Cały świat morski już dawno nas zauważył. WISTA jest rozpoznawalna w gospodarce morskiej. Jest na przykład partnerem i konsultantem dla IMO – wyspecjalizowanej Organizacji Narodów Zjednoczonych, organizacji najważniejszej i z wielkim autorytetem dla światowej społeczności morskiej. WISTA International współpracuje także z World Maritime University w Malmoe.

Jakie są krótko- i długoterminowe cele Stowarzyszenia?
Priorytetem WISTY International jest kontynuacja promocji WISTY jako światowej sieci networkingowej, bo to jest jej istota. Chcemy, aby dołączyło do nas więcej państw. Warto, bo członkami WISTY są osoby doświadczone, dobrze wykształcone i świecące przykładem w świecie morskim. Aktualnie – tak jak i IMO – zwracamy szczególną uwagę na rolę technologii cyfrowej, która zmienia świat. Jesteśmy też po to, aby zachęcać kobiety do nauki, a potem wykorzystywania nowoczesnych technologii w sektorze morskim. Dzisiaj nie możemy o nich zapominać, bo w naszej branży innowacje i rozwiązania dbające o równowagę ekologiczną są wręcz koniecznością. Dowodem są statki bezzałogowe przyjazne dla środowiska. Cyfryzacja i automatyzacja statków oraz portów jest częścią transformacji sektora morskiego i jest ściśle związana z ich wydajnością ekonomiczną. Kobiety pracujące w sektorze morskim muszą być na bieżąco z ogromnym tempem zmian i chcemy, aby były ich częścią. Dlatego w WISCIE podejmujemy też tematy rodzinne w celu wypracowania programów dla firm morskich, aby były bardziej przyjazne rodzinie, dając tym samym szanse zawodowe kobietom.

Dziękuję za rozmowę.

Rozmawiała Maja Drutowska

Stowarzyszenie WISTA Poland podczas Gali Orłów Pomorskich otrzymało nagrodę Honorowego Orła Pomorskiego. Gratulujemy!

I znowu mija rok...

Alina Kietrys, dziennikarka, publicystka, nauczyciel akademicki na Uniwersytecie Gdańskim

Mam wrażenie, że wszystko już było. Albo prawie wszystko. Mija kolejny rok... Jestem z natury realną optymistką i staram się przekonywać, że warto dostrzegać walory naszego tu i teraz. Szczególnie w czasach, kiedy sporo zagrożeń wokół, kiedy Gdańsk doświadczył prawdziwej traumy po śmierci prezydenta Pawła Adamowicza. Ale mamy też sporo szczęścia ekonomicznego, kulturowego, choć gorzej z politycznym. Nie będę jednak zajmowała się stricte polityką, bo nie czuję się specjalistką w tej dziedzinie. Na szczęście wiem, na czym się znam.

A więc demonstruję wielką własną radość. Po raz czwarty (choć Wikipedia uważa, że piąty), za mego życia jestem świadkiem, że Polce, Polakowi wręczana jest Nagroda Nobla. To naprawdę wyjątkowe szczęście.

Nagroda Nobla przyznana Oldze Tokarczuk poruszyła i rozgrzała niektóre środowiska do żywego. Zamiast fetować laureatkę, cieszyć się, że uznano Polkę i polską literaturę na świecie, pojawili się nowi, nadzwyczajni znawcy prozy i eseistyki Tokarczuk. Widać jesteśmy specyficznym społeczeństwem. Bardziej cenimy sobie podziały polityczne niż wartość i mądrość słowa. Oczywiście zgodnie z polską tradycją najwięcej do powiedzenia głośno i publicznie mieli ci, co nie czytali ani „Ksiąg Jakubowych", ani „Biegunów", „Zagubionej duszy" czy nawet „Gry na wielu bębenkach". Ale co tam, czytanie to ciągle nasza pięta Achillesowa, niezależnie od grupy społecznej, żeby nie rzec – od „warstwy". Wolimy raczej mówić, a ściślej gardłować niż analizować i argumentować. Przypominam sobie dyskusje po nagrodach Czesława Miłosza czy Wisławy Szymborskiej. Też nie brakowało bezsensownych oponentów. No cóż, tworzymy nowe elity. Niektóre „nowalijki" znam nawet osobiście i cieszę się, że poznaje je opinia publiczna, a nie tylko ja zmagam się z moim doświadczeniem. Pięćdziesiąt lat pracy w zawodzie dziennikarza i ponad dwadzieścia jako nauczyciela akademickiego (a tyle „stuknęło" mi w tym roku) daje szanse na wielorakie kontakty. Niektórych żałuję.

Zauważyłam ostatnio, niestety ze smutkiem, że publika lubi krzykaczy, operujących dosadnym słowem i uważających, że mogą więcej. Doświadczam tego osobiście ,prawdę mówiąc, szlag mnie trafia. Przed świętami powinnam odpuścić, a jakoś nie mogę.

Mój nowy sąsiad w nobliwej dzielnicy Wrzeszcza remontuje dom. Podaje się za inżyniera i właściciela firmy. Ma szmal, co widać, i żonę notariusza, więc ten duet bezkarnie łamie przepisy budowlane. Soczystą, zaradną polszczyzną „pan" właściciel wydaje polecenia ukraińskim pracownikom i mimo że remont domu jest w dzielnicy objętej ochroną konserwatora zbytków, robi, co chce, bez tzw. żółtej tablicy informującej o inwestycji. I nikomu nic do tego. To moja i kilku sąsiadów tegoroczna trauma.

Koniec roku to czas podsumowań. Jakie były te minione dni? Oczywiście różne. Powodów do zmartwień nie brakowało, ale i radości też było sporo. Mnie cieszy kondycja trójmiejskich scen: od dziecięcych, młodzieżowych poprzez sceny amatorskie do zawodowych teatrów. Wielość w tym wypadku to różnorodność. I świetnie, że włodarze miast to rozumieją i wspierają. Cieszy mnie też nadzwyczajnie nagroda im. Ireny Solskiej przyznana Dorocie Kolak przez Międzynarodowy Klub Krytyki Teatralnej AICT. Wybitna aktorka Teatru Wybrzeże, profesor Akademii Muzycznej w Gdańsku, aktorka teatrów warszawskich, aktorka filmowa w tym roku, dzięki świetnej formie artystycznej została uhonorowana wieloma nagrodami. To powód do radości i składania gratulacji, co niniejszym czynię. Nagroda im. Ireny Solskiej jest szczególna. Przyznawana jest za istotny wpływ na rozkwit sztuki aktorskiej. Otrzymały ją wcześniej m.in. Danuta Szaflarska, Nina Andrycz, Emilia Krakowska, Anna Seniuk czy Ewa Wiśniewska. Grudniowa uroczystość w Warszawie była kameralna, ale Dorota Kolak jak zwykle z klasą – otwarta i bezpretensjonalna. Takie gwiazdy na polskich scenach czy w filmie to marzenie wielu widzów. I dlatego jestem ciągle wierna teatrowi, choć często wydaje mi się, że już różne nowatorskie pomysły nowych gniewnych artystów widziałam wcześniej na scenie i to w lepszej formie. No cóż, wiek ma swoje przywileje. Już niejedno się widziało i niejednego doświadczyło. Teraz moda na „srebrzystych". Dobro czyni się dla seniorów. Nie ironizuję. Cieszę się. Chociaż zdecydowanie nie lubię akcyjności, czyli tzw. dni seniora. Dbajmy o siebie na co dzień, a nie „rozsiewajmy dobroć" okazjonalnie. Cenię szczerość, drażni mnie sztuczna konwencja. Zależy mi, żeby w wielu branżach w naszym regionie było coraz lepiej, żeby osiągano nie tylko spektakularne, ale autentyczne sukcesy. I dlatego nadal lansuje hasło Wojciecha Młynarskiego „Róbmy swoje", ale z sercem i uczciwie. Czego wszystkim Czytelnikom i Sympatykom „Magazynu Pomorskiego" życzę najserdeczniej w roku 2020. A w okresie świątecznym odpocznijcie Państwo od codzienności!

Od lewej: Leon Brzozowski, kanclerz Kapituły Odznak Naczelnej Rady, odznaczeni złotymi odznakami Naczelnej Rady: Grzegorz Prusak, Alicja Derc, Stanisław Podsiadło, Małgorzata Sekuła, Magdalena Barca, Bożena Konewka, Jerzy Stuczyński, Zofia Brzozowska oraz Tadeusz Zagórski, prezes Naczelnej Rady Handlu i Usług.

Fot. Dariusz Tryzna/Kurier Kaszubski

Jubileusz stulecia Wojewódzkiego Zrzeszenia Handlu i Usług w Gdańsku

Uroczystości jubileuszowe Zrzeszenia połączone ze Świętem Kupca rozpoczęto mszą świętą w Archikatedrze Oliwskiej dnia 8 grudnia 2019 roku. Następnie spotkanie z udziałem około 200 gości odbyło się w salach Hotelu Mercure Gdańsk Posejdon.

Przybyli przedstawiciele m.in. Kancelarii Prezydenta RP, a także parlamentarzyści, członkowie Zrzeszenia, organizacji centralnych i wojewódzkiego samorządu gospodarczego, prezesi bratnich organizacji kupieckich z kraju.

Podczas gali uhonorowano Brylantowymi i Złotymi Odznakami Naczelnej Rady zasłużonych członków Wojewódzkiego Zrzeszenia Handlu i Usług w Gdańsku oraz przedstawicieli organizacji samorządu gospodarczego i miast, w tym panią Aleksandrę Dulkiewicz, prezydent Gdańska.

Szczególnie podniosłym momentem uroczystości było uhonorowanie pana Andrzeja Dudy, prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej, Brylantową Odznaką Naczelnej Rady za otwartość na współpracę z organizacjami samorządu gospodarczego, wrażliwość na problemy polskiej przedsiębiorczości oraz wspieranie rozwoju mikro i małych firm. Odznakę przekazano na ręce Doradcy Prezydenta RP Piotra Karczewskiego.

Po części oficjalnej odbył się bankiet i recital znanego kompozytora i piosenkarza Wojciecha Gąssowskiego, a następnie w przyjaznej atmosferze kontynuowano rozmowy.

Członkowie Prezydium Zarządu Naczelnej Rady: Tadeusz Pankowski- wiceprezes, Jerzy Kikta, Mirosław Posłuszny, Marek Rogolski, Sławomir Michalik i Ghassib Kronfly- wiceprezes.

Tadeusz Zagórski – prezes Naczelnej Rady Zrzeszeń Handlu i Usług (z lewej), i poseł na Sejm Kazimierz Smoliński.

Prezes Bożena Mariańska z Konina i prezes Tadeusz Zagórski.

Prezes Tadeusz Zagórski (w środku) oraz Mirosław Posłuszny – prezes Zrzeszenia we Wrocławiu z żoną.

Prezes Tadeusz Zagórski oraz Józef Pyzik, prezes Zrzeszenia w Nowym Sączu z żoną.

Od lewej: Andrzej Czernek – wiceprezes Fundacji Polskiego Godła Promocyjnego „Teraz Polska", i Tadeusz Zagórski – prezes Naczelnej Rady Zrzeszeń Handlu i Usług.

Od lewej: Aleksander Mróz – Starszy Cechu Rzemiosł Różnych w Sopocie, Piotr Karczewski – doradca społeczny prezydenta RP Andrzeja Dudy, i Tadeusz Zagórski – prezes Naczelnej Rady Zrzeszeń Handlu.

Tadeusz Zagórski – prezes Naczelnej Rady Zrzeszeń Handlu, Renata Juszkiewicz – prezes Polskiej Organizacji Handlu i Dystrybucji, i Leon Brzozowski – Kanclerz Kapituły Odznak Naczelnej Rady.

Poczet Sztandarowy, Roman Zagórski – członek Zarządu Prezydium Naczelnej Rady (z prawej), Jerzy Stuczyński – przewodniczący Komisji Rewizyjnej WZHiU.

Prezes Tadeusz Zagórski i Magdalena Górska, prezes Wyższej Szkoły Handlu i Usług.

Od lewej: prezes Tadeusz Zagórski, Stanisław Markowski z Kartuz i kanclerz Leon Brzozowski.

Nieco historii

Wojewódzkie Zrzeszenie Handlu i Usług w Gdańsku jest kontynuatorem Związku Towarzystw Kupieckich na Pomorzu, które powołano 27 listopada 1919 roku w Grudziądzu. Prezesem organizacji został Tadeusz Marchlewski. Członkami założycielami Związku Towarzystw Kupieckich na Pomorzu były Towarzystwa Kupców Samodzielnych z wielu miejscowości Pomorza, m.in. z Chojnic, Gniewa, Czerska, Kartuz, Kościerzyny, Nowego, Pelplina, Starogardu Gdańskiego, Tczewa, Torunia i Tucholi.

Związek Towarzystw Kupieckich był najpoważniejszym zrzeszeniem gospodarczym na Pomorzu, reprezentującym cały handel pomorski. Powołanie tej organizacji stanowiło milowy krok w dziedzinie organizacji handlu. Najważniejszym problemem był problem polonizacji Związku. Wolność narodowa dawała stanowi kupieckiemu nową pozycję społeczną, nakreślała nowe zadania gospodarcze i polityczne. Na przyłączenie ziem Pomorza do Macierzy kupiectwo pomorskie przychodziło zorganizowane. Placówki wykupione z rąk niemieckich przechodziły w ręce polskie. Hasło Związku „W jedności tkwi siła" było bardzo ważne. Związek Towarzystw Kupieckich zajmował się także obroną zawodu kupieckiego, szeroko pojętą pomocą w sprawach podatkowych oraz kredytami. Jednak w II Rzeczpospolitej dotknęły też Związek inflacja i kryzys gospodarczy. W pierwszych dniach wojny 1939 roku kupiectwo pomorskie poparło akcję wyżywienia i wyekwipowania armii polskiej. Szybko rozpoczęła się germanizacja Pomorza. Zginęli wybitni przedstawiciele polskiego społeczeństwa: kupcy, księża, nauczyciele, urzędnicy. Lasy koło Grupy, koszary w Tczewie, Szmalcówka i Barbarka w Toruniu, lasy piaśnickie, szpęgawskie i Stutthoff to miejsca znaczone krwią. Zakończenie II wojny światowej to dla kupiectwa Pomorza powiązanie zaplecza gospodarczego z portami oraz obsadzenie placówek handlowych na terenach odzyskanych. Zjazd w dniu 2 września 1945 roku na prezesa Związku Towarzystw Kupieckich powołał Tadeusza Marchlewskiego.

W dniu 18 listopada 1945 roku w Bydgoszczy Zarząd podjął uchwałę o podziale związku, pierwszy – z siedzibą w Bydgoszczy dla województwa pomorskiego, drugi – dla województwa gdańskiego z siedzibą w Gdyni. Zjazd Kupiectwa województwa gdańskiego obradował w Gdyni w dniu 9 grudnia 1945 roku. Dzień ten przejdzie do historii jako powołanie Związku Zrzeszeń Kupieckich z siedzibą w Gdyni. W latach 1945–1948 nastąpił rozwój prywatnego handlu i gastronomii, po roku 1948 administracyjnymi środkami likwidowano sieć prywatnego handlu i usług. 8 lipca 1951 roku w wyniku zmian organizacyjnych powołano Związek Zrzeszeń Prywatnego Handlu i Usług województwa gdańskiego. Rok 1956 nieco poprawił sytuację. Kolejne przekształcenie nastąpiło 12 listopada 1971 roku, gdy powołano Wojewódzkie Zrzeszenie Prywatnego Handlu i Usług. Lata 80. przyniosły wzrost prywatnej sieci handlowej i gastronomicznej.

Przełom XX i XXI wieku to nowy rozdział w historii Wojewódzkiego Zrzeszenia Handlu i Usług w Gdańsku. Organizacja skupia na zasadach dobrowolności kupców, gastronomików i usługodawców z terenu województwa pomorskiego. Zrzeszenie poprzez Biuro Wojewódzkie i Biura Rejonowe wspiera członków doradztwem prawnym, organizacyjnym, podatkowym i finansowym, promuje małą przedsiębiorczość w regionie, prowadzi działalność szkoleniową, informacyjną, a także realizuje działania integracyjne (coroczne pielgrzymki na Jasną Górę, wycieczki, spotkania rekreacyjne, bale kupieckie). Wojewódzkie Zrzeszenie Handlu i Usług utrzymuje aktywną współpracę z wieloma organizacjami z terenu województwa pomorskiego, z parlamentarzystami, samorządami i władzami regionu. Zrzeszenie jest członkiem Naczelnej Rady Zrzeszeń Handlu i Usług w Warszawie.

Tadeusz Zagórski – prezes Naczelnej Rady Zrzeszeń Handlu, Zbigniew Canowiecki – prezydent Pracodawców Pomorza, i Piotr Dilling – dyrektor biura WZHiU.

Od lewej: Wiesław Szajda – prezes Pomorskiej Izby Małych i Średnich Przedsiębiorstw, Tadeusz Zagórski – prezes Naczelnej Rady Zrzeszeń Handlu, i Leon Brzozowski – Kanclerz Kapituły Odznak Naczelnej Rady.

Od lewej: prezes Tadeusz Zagórski, Jacek Fortuna, wiceprezes Krakowskiej Kongregacji Kupieckiej i kanclerz Leon Brzozowski.

Od lewej: kanclerz Leon Brzozowski, prezes Tadeusz Zagorski i wiceprezydent Gdańska Piotr Borawski.

Od lewej: kanclerz Leon Brzozowski, prezes Tadeusz Zagórski i Andrzej Szydłowski – b. prezydent Światowej Organizacji Piekarnictwa.

Port Gdynia dużą perłą w koronie polskiej gospodarki

Po raz drugi Zarząd Morskiego Portu Gdynia SA otrzymał tytuł Perła Polskiej Gospodarki, zajmując pierwsze miejsce w kategorii Perły Duże w XVII edycji Rankingu Pereł Polskiej Gospodarki – obiektywnego pozycjonowania polskich przedsiębiorstw, zorganizowanego przez redakcję anglojęzycznego magazynu ekonomicznego „Polish Market" wspólnie z ekspertami Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie.

Badanie rankingowe obejmuje ponad 2000 firm, których przychody z całokształtu działalności gospodarczej w okresie roku wyniosły: co najmniej 100 milionów złotych – Perły Duże, oraz powyżej 1 miliarda złotych – Perły Wielkie. Opracowany przez naukowców ze Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie algorytm szereguje przedsiębiorstwa, posługując się międzynarodowymi wskaźnikami audytorskim. Patronatu honorowego nad tegoroczną Galą Pereł Polskiej Gospodarki udzielili: wicepremier, minister nauki i szkolnictwa wyższego Jarosław Gowin, minister rozwoju Jadwiga Emilewicz, minister funduszy i polityki regionalnej Małgorzata Jarosińska-Jedynak, Polskie Towarzystwo Ekonomiczne, Narodowe Centrum Badań i Rozwoju.

„Stoimy w obliczu przełomowych inwestycji i dzisiejsze wyróżnienie jest potwierdzeniem podejmowanych przez nas decyzji. Z dumą przyjmuję nagrodę w imieniu wszystkich pracowników, bez których Port Gdynia nie byłby tak okazałą Perłą Gospodarki Polskiej. Otrzymane dziś wyróżnienie cieszy, ale i zobowiązuje, by utrzymać pozycję lidera" – akcentuje Adam Meller, prezes Zarządu Morskiego Portu Gdynia SA.

Uroczysta Gala XVII edycji Rankingu Pereł Polskiej Gospodarki, która co roku gromadzi środowiska biznesowe, naukowe oraz przedstawicieli świata kultury, odbyła się 10 grudnia na Zamku Królewskim w Warszawie.

„Uzyskana po raz kolejny pierwsza pozycja Portu Gdynia wśród Dużych Pereł Polskiej Gospodarki najlepiej świadczy o naszej stabilnej kondycji finansowej, dzięki której ze spokojem patrzymy w przyszłość" – dodaje Maciej Bąk, wiceprezes Zarządu Morskiego Portu Gdynia SA. „Warto podkreślić, iż o pozycji firmy w rankingu nie decyduje kryterium przychodów, a efektywność i dynamika rozwoju przedsiębiorstwa. Duża Perła to dla wszystkich Pracowników Portu Gdynia wielka nagroda za skuteczną realizację założonych celów."

Nadmienić należy, że Port Gdynia zajął pierwsze miejsce w rankingu w kategorii Perły Duże, wyprzedzając takich potentatów polskiej gospodarki jak m.in. Volkswagen Motor Polska, KGHM, Grupa Azoty SA, Orange Polska i PZU SA oraz PKO BP.

Przemawia Adam Meller, prezes Zarządu Morskiego Portu Gdynia SA.

pomorski fundusz pożyczkowy

Nadchodzący czas
niesie ze sobą wiele radości oraz refleksji
dotyczących minionego okresu
i planów na nadchodzący Nowy Rok.
Z tej okazji pragniemy złożyć życzenia
przeżywania Świąt Bożego Narodzenia
w zdrowiu, radości i ciepłej rodzinnej atmosferze,
a w Nowym Roku wielu sukcesów
z podjętych wyzwań.

Aneta Grzębska
Prezes Zarządu wraz z Pracownikami
Pomorskiego Funduszu Pożyczkowego Sp. z o.o.

RADOSNYCH ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA
WYPEŁNIONYCH MIŁOŚCIĄ I SPOKOJEM
ORAZ WSZELKIEJ POMYŚLNOŚCI
W NADCHODZĄCYM NOWYM ROKU.

PRZEWODNICZĄCA RADY MIASTA
MAŁGORZATA CZARNECKA-SZAFRAŃSKA

BURMISTRZ PRUSZCZA GDAŃSKIEGO
JANUSZ WRÓBEL

RADNI MIASTA PRUSZCZ GDAŃSKI
PRACOWNICY URZĘDU MIASTA

Laureaci 2019

Młodzi twórcy kultury w Gdańsku nagrodzeni

Po raz dwudziesty przyznano w Gdańsku nagrody miasta dla młodych zdolnych twórców. Otrzymali je ilustrator Patryk Hardziej, artystka interdyscyplinarna Martyna Jastrzębska i Piotr Pawlak – pianista.

Nagrodę publiczności w głosowaniu internetowym zdobyła uczennica szkoły baletowej im. Janiny Jarzynówny-Sobczak Julia Ciesielska. Na uroczystości w Żaku wręczono też Nagrodę Miasta Gdańska za Promocję Kultury Miasta Gdańska im. Marcina Opitza. Laureatem został Marek Rogala, który stworzył i prowadzi portal ESKAEM.pl – Szybka Kultura Miejska. Każdy z laureatów otrzymał nagrodę w wysokości dziesięciu tysięcy złotych.

Patryk Hardziej to multidyscyplinarny ilustrator, projektant grafiki użytkowej, kurator i wykładowca Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku. Został nagrodzony za kompleksową identyfikację wizualną wielu gdańskich wydarzeń kulturalnych, takich jak Gdańskie Targi Książki (2018 i 2019), Octopus Film Festival (2018 i 2019), Festiwal Narracja (2018). Projektował również plakaty do takich filmów jak „Ułaskawienie" w reżyserii Jana Jakuba Kolskiego", „Mowa ptaków" Xawerego Żuławskiego, „Słodki koniec dnia" Jacka Borcucha i „Wilkołak" Adriana Panka. Hardziej jest także twórcą monograficznej wystawy „Karol Śliwka. Polskie projekty. Polscy projektanci".

Martyna Jastrzębska to artystka intermedialna, absolwentka i doktorantka Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku, nominowana za zdobycie nagrody Woman Art Award 2019 podczas wystawy „Woman's Essence" towarzyszącej Pawilonowi Bangladeszu na 58. Biennale Sztuki w Wenecji. Była też finalistką międzynarodowego konkursu „CFA Artist of the Year 2018 Award" oraz zdobyła główną nagrodę w czwartej edycji Gdańskiego Biennale Sztuki (2017).

Piotr Pawlak jest pianistą, ale także studentem matematyki na Uniwersytecie Gdańskim. Obsypany nagrodami na wielu festiwalach, uczeń prof. Waldemara Wojtala na Akademii Muzycznej w Gdańsku. Jest zdobywcą I nagrody oraz nagrody ex aequo za najlepszą improwizację w XI Internationaler Chopin-Klavierwettbewerb Darmstadt, II miejsca i nagrody specjalnej na Międzynarodowym Konkursie Muzyki Polskiej im. S. Moniuszki w Rzeszowie oraz I miejsca i dwóch nagród specjalnych na Międzynarodowym Konkursie Młodych Pianistów „Chopin pod Wawelem" w Krakowie. Zdobył również II miejsce i dwie nagrody specjalne w VIII International Chopin Piano Competition w Budapeszcie.

Laureatka publiczności Julia Ciesielska zdobyła tytuł Młody Tancerz roku 2019, zajęła II miejsce w kategorii taniec współczesny w XXI Ogólnopolskiego Konkursu Tańca im. Wojciecha Wiesiołowskiego w Gdańsku i I miejsce w kategorii taniec współczesny podczas XV Międzynarodowego Konkursu Choreografii „Riga Springs 2019" oraz tytuł Młody Talent w Międzynarodowym Festiwalu Choreograficznym im. G. Balanchine w Kutaisi (Gruzja) w 2018 roku.

Nagrody przyznawane są osobom, które nie przekroczyły 35. roku życia. Wszystkim młodym laureatom „Magazyn Pomorski" serdecznie gratuluje i życzy kolejnych sukcesów!

Agro na obcasach

„Agro na obcasach" to program dedykowany kobietom działającym w sektorze rolnym, dzięki któremu bank BNP Paribas pragnie podkreślić ich niezwykłe osiągnięcia w codziennej pracy na rzecz rozwoju agrobiznesu.

W Starym Maneżu w Gdańsku odbyło się kolejne już spotkanie z cyklu „Agro na obcasach". Bank BNP Paribas we współpracy z Pomorską Izbą Rolniczą zaprosił Panie reprezentujące segment Agro z województwa pomorskiego na koncert „Solo" w wykonaniu Waldemara Malickiego.

Gości przywitali prezes Pomorskiej Izby Rolnicazej Wiesław Burzyński, oraz dyrektor Makroregionu Gdańsk Bankowości Detalicznej i Biznesowej Sebastian Szkołut. Panie miały możliwość konsultacji kosmetycznej i wykonania bezpłatnego makijażu. Dodatkowo dwanaście pań otrzymało vouchery zabiegi kosmetyczne, zakup bielizny oraz zestawy kosmetyków. Po koncercie goście zostali zaproszeni na poczęstunek. Wydarzenie prowadził Marcin Żebrowski.

Pierwszy regularny serwis kolejowy łączący Chiny z Gdańskiem

21 listopada w DCT Gdańsk uruchomiono pierwsze stałe połączenie kolejowe Euro China Train. Pociąg regularnie przyjeżdżać będzie z Xi'an w Chinach poprzez terminal lądowy Adampol Małaszewicze do morskiego terminalu kontenerowego DCT w Porcie Gdańsk.

Przybycie pociągu otwiera zupełnie nowy rozdział w kontekście transportu intermodalnego i koncepcji „One Belt, One Road", która zakłada stworzenie szybkiego i pewnego połączenia Chin z resztą świata. Polska od samego początku powstania inicjatywy była jej ważną i integralną częścią. Uroczystość jest zwieńczeniem wielomiesięcznych rozmów prowadzonych przez polskie władze i spółki: Zarząd Morskiego Portu Gdańsk, Adampol oraz DCT Gdańsk, zaangażowanych w rozwój tej inicjatywy.

Pierwszy pociąg został uroczyście powitany przez przedstawicieli władz Polski oraz innych krajów. Ministerstwo Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej reprezentował Grzegorz Witkowski, Podsekretarz Stanu. Wiceminister podziękował przedstawicielom spółek za wkład w rozwój transportu intermodalnego i podkreślił wysoką dynamikę rozwoju Portu Gdańsk w ostatnich latach.

Czas przejazdu kolejowego towarów z Chin do terminalu w Małaszewiczach, jednego z największych terminali kolejowych o znaczeniu międzynarodowym w Polsce, trwa od 9 do 10 dni. Czas podróży z Małaszewicz do Gdańska to jedynie 1 lub 2 dni, a możliwe jest skrócenie całego tranzytu nawet do 10 dni. Przyjazd kolejnego pociągu z Chin planowany jest na grudzień, a regularne transporty cotygodniowe na tej trasie ruszą już od stycznia 2020. „Nowe połączenie kolejowe z Chin bezpośrednio do Portu Gdańsk jest alternatywą dla portów zachodnioeuropejskich, która znacząco skraca czas dostawy kontenerów na rynki Skandynawii i Wielkiej Brytanii. Widzimy w tym szansę na wykorzystanie naszej mocno rozwiniętej siatki połączeń i infrastruktury przeładunkowej" – mówi Łukasz Greinke, prezes Zarządu Morskiego Portu Gdańsk SA, obecny na wydarzeniu. „Dzięki temu rozwiązaniu jesteśmy w stanie przyśpieszyć transport towarów z Chin nawet o 5 dni. Należy pamiętać również o mniejszej liczbie operacji na kontenerze, co przekłada się na mniejsze koszty. Od dziś Port Gdańsk może zaoferować szybszą, tańszą i konkurencyjną wobec obecnie funkcjonujących rozwiązań usługę."

Kontenery przeładowywane będą na DCT Gdańsk, największym terminalu kontenerowym na Bałtyku. Od tego roku DCT wchodzi w skład grupy PSA – jednego z czołowych światowych operatorów terminali kontenerowych.

„Od 2010 roku DCT Gdańsk obsługuje bezpośrednie połączenia oceaniczne z Dalekim Wschodem, umożliwiając Polsce połączenie z największym szlakiem handlowym transportu morskiego między Europą a Azją. Zapewnia również sprawną wymianę handlową produktów naszego regionu z Azją. Dziś jesteśmy świadkami uruchomienia stałego połączenia kolejowego między Chinami a Gdańskiem i cieszymy się, że możemy być częścią tego serwisu. To wartość dodana dla portu, rozszerzony wachlarz możliwości dla klientów. To dowód, że transport morski oraz lądowy mogą rozwijać się i współistnieć w harmonii, umacniając tym samym pozycję Portu Gdańsk i terminalu DCT jako Północnej Bramy dla najszybciej rozwijającego się regionu w Europie" – komentuje Cameron Thorpe, prezes Zarządu DCT Gdańsk.

Firma Adampol, zaangażowana w utworzenie serwisu Euro China Train, od 20 lat prowadzi działalność w zakresie międzynarodowego i krajowego transportu samochodów osobowych, dostawczych i półciężarowych. Firma posiada do dyspozycji kilka tysięcy autotransporterów oraz kilkaset specjalistycznych wagonów.

„Firma Adampol ma już wieloletnie doświadczenie w przeładunkach pociągów z Chin na swoim terminalu na granicy polsko-białoruskiej. Każdego dnia przez Małaszewicze przejeżdża 19 pociągów ze wszystkich najważniejszych chińskich terminali lądowych. Połączenie między terminalem lądowym Adampol Małaszewicze a terminalem morskim DCT Gdańsk otwiera wiele szlaków transportowych, które będą konkurencyjne w stosunku do istniejących, np. te prowadzące z Chin przez Hamburg i Duisburg do Wielkiej Brytanii czy Skandynawii mogą zostać zastąpione i w rezultacie przyspieszone aż do 5 dni. Alternatywne szlaki transportowe, które tworzy jeszcze bardziej umocni pozycję portu Gdańsk w Europie" – dodaje Elena Łukanowa, prezes Zarządu Adampol SA.

REKLAMA

przewietrzymy Polskę

Postulaty Europejskiej Partii Ludowej

1 Wspieramy kogenerację wysokiej efektywności, gdzie obok ciepła dla centralnego ogrzewania produkujemy elektryczność - to ważny element stabilizacji dla odnawialnych źródeł energii, zapewniający ich szybszy rozwój.

2 Zadbaliśmy o wsparcie środków z UE dla rozwoju sieci ciepłowniczych w Polsce. Pozwoli to zastąpić ogrzewanie ze spalania paliw niskiej jakości, a czasem toksycznych śmieci w domowych przestarzałych piecach.

3 Naszym priorytetem od lat jest energia obywatelska – by ludzie mogli sami produkować prąd i ciepło - z paneli fotowoltaicznych czy pomp ciepła. Wprowadziliśmy również dobre regulacje dla rozwoju odnawialnych źródeł energii w Polsce, m.in energetyki wiatrowej, czy biogazowni.

4 Walczymy o dalsze silne wsparcie dla rozwoju ciepłownictwa i kogeneracji w UE, jak również dla rozwoju nisko- i zeroemisyjnych indywidualnych źródeł ciepła oraz energetyki prosumenckiej.

Jarosław Kalinowski
Poseł do Parlamentu Europejskiego - Polskiego Stronnictwa Ludowego
Europejska Partia Ludowa

Krzysztof Hetman
Poseł do Parlamentu Europejskiego - Polskiego Stronnictwa Ludowego
Europejska Partia Ludowa

Adam Jarubas
Poseł do Parlamentu Europejskiego - Polskiego Stronnictwa Ludowego
Europejska Partia Ludowa

www. eppgroup.eu/pl/poland

Wesołych Świąt

Niech magiczna moc wigilijnego wieczoru
przyniesie spokój i radość.
Niech każda chwila świąt Bożego Narodzenia
żyje własnym pięknem,
a Nowy Rok obdaruje nas pomyślnością
i szczęściem we wspólnej europejskiej rodzinie.
Najpiękniejszych świąt Bożego Narodzenia
życzy

Krzysztof Hetman

Poseł do Parlamentu Europejskiego

Członek Komisji Rozwoju Regionalnego,
Komisji Zatrudnienia i Spraw Socjalnych
oraz Komisji Rynku Wewnętrznego i Ochrony Konsumentów

grupa epl w parlamencie europejskim

Europejska Partia Ludowa to największa grupa polityczna w Parlamencie Europejskim. Promujemy ambitną Europę, która chroni ludzi, pielęgnuje nasze wartości, stwarza możliwości i wzmacnia pozycję obywateli.

PSL

www.krzysztofhetman.pl

Sukces sportowy zaczyna się w głowie

Warsztaty z Natalią Partyką

Fundusz Natalii Partyki zorganizował dwudniowe warsztaty dla zawodników olimpijskich i paraolimpijskich. Młodzi sportowcy dowiedzieli się, jak w nowoczesny sposób rozwijać swoje talenty, zdobywać sponsorów i jak promować się w mediach społecznościowych, a także poznali metodę TRE – czyli na czym polegają ćwiczenia uwalniające od napięć i traumy.

W warsztatach wzięło udział dziesięciu wybranych sportowców różnych dyscyplin – stypendystów Funduszu Natalii Partyki. Dzięki warsztatom z psychologii sportu dowiedzieli się, jak ważna jest dobra koncentracja w sporcie. Podczas warsztatów z dietetyki sportowej poznali zasady, jak jeść przed i po treningu lub w dniu zawodów, by mieć jak najlepsze wyniki. Część warsztatów dotyczyła promocji sportowców na Facebooku, Instagramie, YouTubie czy Twitterze, a także informacji o koniecznym kontakcie z mediami.

Pierwszy dzień warsztatów zakończyła Magdalena Kwaśniewska-Tafel (Remedium Centrum Rozwoju) – specjalistka metody TRE. Jej celem jest przywrócenie ciała do naturalnej równowagi, w której wszystkie układy (neurologiczny, biochemiczny, anatomiczny) pracują w harmonii.

Stypendyści Funduszu Natalii Partyki wzięli udział w badaniu Magdaleny Kwaśniewskiej i Tomasza Zawadzkiego – ekspertów MindSonar. To nowoczesna metoda pomiaru psychologicznego stosowana powszechnie w Holandii, zarówno w sporcie, jak i w biznesie. Trenerzy uważają, że badanie to pozwala lepiej zrozumieć, w jaki sposób człowiek myśli i co jest dla niego ważne w konkretnej sytuacji. Uczestnik badania otrzymuje raport na temat swojego sposobu myślenia, które wpływa na emocje i zachowanie. Następnie konsultant MindSonar omawia z badanym, co można na podstawie uzyskanych wyników wnioskować i nad czym warto jeszcze pracować. Stypendyści Funduszu Natalii Partyki z pewnością bardzo skorzystali w trakcie tego spotkania. A Natalia Partyka opisała dokładnie swoje doświadczenia z badaniem i zamieściła je na blogu swojego Funduszu.

„Nikt nie robi takich warsztatów"

Fundusz Natalii Partyki powstał, aby wspierać młodych sportowców, którzy z powodu różnych przeciwności losu mają trudności z rozwojem kariery. To już IV edycja programu stypendialnego dla zdolnych młodych zawodników. „Każdy warsztat uzupełnia wiedzę stypendystów o tematy, których znajomość jest niezbędna do budowania profesjonalnego podejścia do sportu, a do której zawodnicy w Polsce rzadko mają dostęp. Po poprzednich trzech edycjach konkursu stypendialnego wiemy, jak bardzo im się ona przydaje. Zawodnicy mówią otwarcie, że to kompleksowe przygotowanie znacząco poprawia ich wyniki sportowe. Nikt nie robi takich warsztatów i nam o takich rzeczach nie opowiada, nawet na zgrupowaniu kadry narodowej. Jest to duża dawka wiedzy, która bardzo mi pomaga w osiąganiu założonych celów" – mówi Oskar Kwiatkowski, reprezentant Polski w snowboardzie i dwukrotny stypendysta Funduszu Natalii Partyki.

Organizatorem warsztatów jest Natalia Partyka, Fundacja Dobra Sieć i firma MindSonar, dzięki wsparciu finansowemu internautów na platformie Polak Potrafi i firmie Allianz Polska. Partnerem programu stypendialnego Funduszu Natalii Partyki jest sieć sklepów Biedronka.

Od lewej: Bożena Bruhn – asystentka konsula honorowego Francji na Pomorzu , Grażyna Wiatr – prezes Wydawnictwa Prasowego „Edytor" wydającego „Magazyn Pomorski", Tomasz Deker – cukiernik z tytułem mistrza świata, właściciel T.Deker, Marta Lewandowska – właścicielka szkoły muzycznej Concertino Rafał Lewandowski – właściciel szkoły muzycznej Concertino, Wojciech Sadoch – prezes Peugeot, Iwar Przyklang – prezes spółki VINCI Energies Polska (której podlega spółka Axians), Alain Mompert – konsul honorowy Francji na Pomorzu, Joanna Kaszubowska – dyrektor hotelu Sofitel Grand Sopot, Tomasz Koprowski – szef kuchni w restauracji hotelu Sofitel Grand Sopot, Grażyna Mompert – żona konsula honorowego Francji na Pomorzu, Andrzej Szydłowski – właściciel piekarni Szydłowski, były prezydent światowej Unii Piekarzy i Cukierników.

Beaujolais Nouveau 2019

Tradycyjnie w trzeci czwartek listopada w hotelu Sofitel Grand Sopot odbył się wieczór Beaujolais Nouveau 2019. Wydarzenie, zorganizowane przez konsula honorowego Francji na Pomorzu Alaina Mompert, zgromadziło ponad sto osób, które powitały znane i uznane na całym świecie Beaujolais Nouveau.

W ramach święta Beaujolais Nouveau można spróbować młodego czerwonego wina pochodzącego z tegorocznych zbiorów. Jak co roku na całym świecie odbywają się festiwale wina i degustacje. Wielu specjalistów twierdzi, że im starsze wino, tym lepsze, są jednak smakosze, które doceniają świeżość młodego wina i znajdują w nim wiele ciekawych aromatów. Tradycja tego święta narodziła się we Francji w regionie Beaujolais, gdzie od setek lat lokalni producenci wina, tuż przed początkiem adwentu, kosztują trunku z danego roku. Dla producentów i sommelierów jest to okazja do sprawdzenia, jakie będzie tegoroczne wino.

W wieczorze w Sofitel Grand Sopot uczestniczyli przedstawiciele korpusu dyplomatycznego, ludzie związani z kulturą i sztuką, edukacją, biznesem, przedstawiciele Stowarzyszenia Francuzów za Granicą, Towarzystwa Przyjaźni Polsko-Francuskiej Alliance Française. Wieczór był okazją do wspólnego celebrowania święta w formie degustacji wina w towarzystwie wysokiej jakości serów i wędlin przygotowanych w formie bufetu. Goście wysłuchali występu zespołu szkoły muzycznej Concertino.

Alain Mompert, konsul honorowy Francji na Pomorzu, podczas powitania podkreślił, że wszyscy obecni goście ze względu na ich życie osobiste i zawodowe są ambasadorami i przyjaciółmi Francji. Szczególnie podziękowania konsul Mompert skierował do Sofitel Grand Sopot, Axians Atem Polska, Vinci Energies, Peugeot INTERVAPO, piekarni Szydłowski oraz La Bagatela, cukierni T.Deker, hipermarketu Leclerc oraz Carrefour Gdańsk za ich wkład w organizację tego wieczoru. Patronat nad wydarzeniem objął „Magazyn Pomorski".

Od lewej: Joanna Kaszubowska – dyrektor hotelu Sofitel Grand Sopot, Alain Mompert – konsul honorowy Francji na Pomorzu, Grażyna Mompert – żona konsula honorowego Francji na Pomorzu, Iwona Canowiecka – żona prezydenta Pracodawców Pomorza, Zbigniew Canowiecki – prezydent Pracodawców Pomorza,

Goście gali.

Luxury Night w Starym Manežu

Podziękowanie za miniony rok zespół Citigold banku Citi Handlowy z Trójmiasta zorganizował luksusowo we Wrzeszczu w stylowym Starym Manežu. Gościem specjalnym był znany aktor i juror „Tańca z Gwiazdami" Andrzej Grabowski.

Luxury Night to już tradycja banku Citi Handlowego, która odbywa się przy okrągłych stołach w towarzystwie marek z segmentu premium. Zespół Citigold banku Citi Handlowy podziękował w ten sposób za rok 2019 i składał życzenia na rok następny.

Tego typu uroczyste spotkania odbywają się od trzech lat. Są to prezentacje branżowe skierowane do osób, które interesują się inwestycjami finansowymi. Przygotowywana jest też specjalna część rozrywkowa wieczoru. Tym razem wieczór umilał Andrzej Grabowski, aktor bezpośredni w kontaktach, sypiący barwnymi opowieściami o swoich rolach serialowych i filmowych. Aktor miał też czas na indywidualne rozmowy, wspólne zdjęcia i na autografy, które rozdawał z przyjemnością. Gościom w trakcie spotkania towarzyszyli też artyści śpiewający – tenor Przemysław Radziszewski, znany z programu talent-show, i pianistka Marta Żak. Menu tego wieczoru było wykwintne – zarówno zimny bufet, jak i ciepłe dania były smakowite.

Luxury Night to również prezentacje luksusowych marek. W tym roku przedstawiono wyroby jubilerskie marki Jubitom, eleganckie, niezwykle pięknie prezentujące się koszule i garnitury na miarę z Tailors Club, świetne kosmetyki firmy Moroccanoil, najnowszą inwestycję Chlebova-Apartamenty zaanonsował NDI Development, obecni byli także z nietuzinkowymi projektami Mesmetric Atelier i Mercedes Benz Witman. Partnerzy wydarzenia przygotowali specjalne prezenty dla gości. To był naprawdę miły wieczór.

Andrzej Syldatk – prezes AN-Elec.

Honorowy konsul Generalny Republiki Turcji Serdar Davran z żoną Iwoną.

Alina Łuczycka – prezes Allcon Budownictwo, i prof. Jacek Jassem.

Przemysław Kisielewski – dyrektor Zespołu Opiekunów Klienta CITI Bank Handlowy, uczestniczy w przekazywaniu nagrody JUBITOMU z rąk prezesa Jarosława Gąski.

Od lewej: wiceprezes Sławomir Michalewski i Łukasz Greinke – prezes Zarządu Morskiego Portu Gdańska, oraz Tomasz Kloskowski, prezes Portu Lotniczego Gdańsk.

Port Gdańsk i Port Lotniczy Gdańsk razem na rzecz Portu Centralnego

Port Gdańsk zyskał kolejnego ważnego partnera na rzecz realizacji Portu Centralnego. 6 grudnia zarządy obu portów podpisały list intencyjny w sprawie współpracy przy wspieraniu budowy i efektywnego wykorzystania Portu Centralnego.

Oficjalne podpisanie Listu Intencyjnego miało miejsce w części terminalu pasażerskiego T2 Portu Lotniczego w Gdańsku. List podpisali Łukasz Greinke – prezes Zarządu Morskiego Portu Gdańsk, i Sławomir Michalewski – wiceprezes Zarządu Morskiego Portu Gdańsk ds. Finansowych. Port Lotniczy Gdańsk reprezentował Tomasz Kloskowski – prezes Zarządu.

Idea nawiązania współpracy powstała wraz z opracowaniem przez Zarząd Morskiego Portu Gdańsk koncepcji budowy Portu Centralnego, który w swoich założeniach uwzględnia m.in. powstanie terminala dla statków pasażerskich. Inwestycja morska w połączeniu z nowoczesną infrastrukturą portu lotniczego otwiera szansę na stworzenie w Gdańsku miejsca wymiany pasażerów i załóg. Celem jest, aby w Gdańsku rozpoczynały się i kończyły wycieczki statkami pasażerskimi po Morzu Bałtyckim. Aby osiągnąć założony cel, obie spółki powinny ze sobą ściśle współpracować, tak aby turyści otrzymali najlepszą usługę. Wprowadzenie tego rozwiązania pozwoli lepiej wykorzystać również gdańską bazę hotelową. Współpraca pomiędzy portami docelowo zakłada udogodnienia w ruchu pasażerskim pomiędzy portem a lotniskiem w zakresie dokonywanych odpraw.

Lokalizacja planowanego terminala pasażerskiego w porcie w Gdańsku pozwoli na szybką komunikację z najbardziej atrakcyjnymi turystycznie punktami w Gdańsku i na całym Pomorzu. Dzięki już istniejącej oraz planowanej infrastrukturze drogowej i kolejowej Gdańsk jest idealną bazą wypadową do atrakcji zlokalizowanych również w innych miastach, jak np. Toruń czy Warszawa.

„Nowy terminal pasażerski umożliwi zawijanie największym wycieczkowcom na świecie do Gdańska, który obecnie ze względu na brak odpowiedniej infrastruktury nie może przyjmować tak dużych jednostek. Naszym celem jest, aby statki pasażerskie zatrzymywały się w Gdańsku na dłużej niż tylko kilka godzin. Rozwiązanie, którego dotyczy dzisiejsze porozumienie, popularne jest w wielu europejskich portach, na przykład w Kopenhadze czy Sztokholmie" – mówił Łukasz Greinke, prezes Zarządu Morskiego Portu Gdańsk.

„Bardzo liczymy, że rozwój Portu Centralnego przyczyni się do rozwoju całego regionu. Mamy nadzieję na ożywienie gospodarcze, ale także na zwiększoną liczbę turystów, którzy postanowią przypłynąć do naszego kraju na pokładach statków wycieczkowych. Turyści ci, a także załogi statków, to potencjalni klienci naszego lotniska, którzy będą z niego korzystać, planując swoje podróże"– powiedział Tomasz Kloskowski, prezes Zarządu Portu Lotniczego Gdańsk.

Dodatkowym atutem dla operatorów cruisowych będzie bliskość infrastruktury stoczniowej, która pozwoli na dokonywanie drobnych napraw i przeglądów. Celem jest, aby w porcie możliwe było zaopatrzenie jednostek w różne produkty, co przy wielkości tych jednostek oznacza również budowę odpowiedniego zaplecza logistycznego.

REKLAMA

KOMPLEKSOWA OBSŁUGA SZKÓD SAMOCHODOWYCH

ANRO®

Ryszard Ostrowski

NAPRAWY BEZGOTÓWKOWE

NAPRAWY POWYPADKOWE
BLACHARSTWO-LAKIERNICTWO

ZGŁASZANIE SZKÓD
w siedzibie naszej firmy

PONAD 35 LAT DOŚWIADCZENIA

GDAŃSK BRZEŹNO
UL. GDAŃSKA 21F
TEL. (58) 522-11-11

ASSISTANCE 24h
tel. 605-696-000

tel. (58) 522-11-11
biuro@anro.info
/anrogdansk

AUTO-KOSMETYKA

OFERTA JESIEŃ-ZIMA:

OCZYSZCZENIE I ODNOWA LAKIERU

ZABEZPIECZENIE LAKIERU PRZED ZIMĄ
(auto myje się pod wpływem deszczu)

CZYSZCZENIE WNĘTRZA POJAZDU
(pranie tapicerki/czyszczenie skórzanej tapicerki)

www.anro.info

Sopockie Perły rozdane

Podczas uroczystej gali, zorganizowanej 5 grudnia w hotelu Sofitel Grand Sopot, poznaliśmy laureatów pierwszej edycji konkursu Sopockie Perły. Nagrody dla najlepszych przedstawicieli branży turystycznej w Sopocie przyznano w pięciu kategoriach. Organizatorem Konkursu i Gali była Sopocka Organizacja Turystyczna we współpracy z Urzędem Miasta Sopotu.

Sopockie Perły po raz pierwszy zagościły w kalendarzu imprez nadmorskiego kurortu. Konkurs zorganizowali dla branży turystycznej miasto Sopot oraz Sopocka Organizacja Turystyczna. Łączna pula nagród wynosiła 25 tys. zł. Zwycięzców wybrała kapituła konkursowa, którą tworzyli: prezydent Sopotu Jacek Karnowski, Anna Golec-Mastroianni – prezes Sopockiej Organizacji Turystycznej, przewodnicząca Komisji Turystyki i Uzdrowiska Rady Miasta Sopotu Aleksandra Gosk, prezes Pomorskiej Organizacji Turystycznej Marta Chełkowska, wiceprezes Sopockiej Organizacji Turystycznej Katarzyna Choczaj oraz eksperci tematyczni: Reni Jusis – wokalistka, kompozytorka, autorka tekstów; Juliusz Machulski – reżyser, scenarzysta, producent filmowy; Jacek Janowski – dyrektor w Departamencie Promocji i Turystyki Krajowej Polskiej Organizacji Turystycznej (POT); Kamil Sadkowski – kulinarny obieżyświat; Karol Weber – inspektor hotelowy.

„Sopot to perła Trójmiasta. Dokładamy wszelkich starań, aby doskonalić ofertę turystyczną naszego miasta. Chcemy umacniać pozycję Sopotu jako uzdrowiska i miejsca wielu prestiżowych wydarzeń kulturalnych i sportowych. Cieszy nas duża liczba zgłoszeń w pierwszej edycji konkursu. Mamy nadzieję, że na stałe wpisze się w tradycję miasta Sopotu" – mówiła prezes Sopockiej Organizacji Turystycznej Anna Golec-Mastroianni podczas otwarcia gali.

Do konkursu zgłosiły się 43 firmy, a rywalizacja w poszczególnych kategoriach była wyrównana. Ostatecznie w gronie zwycięzców znaleźli się: Hotel Haffner – w kategorii pobyt, kwiaciarnia Fijoł – w kategorii debiut, Kino Letnie na Molo – w kategorii wydarzenie, sklep ekologiczny z eko-kawiarnią EKOSOPOT Katarzyna Maliszewska – w kategorii pro eko, oraz Restauracja Polskie Smaki – w kategorii kulinaria.

Gdynia pomaga łączyć Europę

Komisja Europejska wraz z Agencją Wykonawczą ds. Innowacji przeznaczyła nowe środki finansowe na realizowanie inwestycji związanych m.in. z rozwojem zarządzania ruchu kolejowego, elektromoblinością, paliwami alternatywnymi czy projektami z sieci bazowej TEN-T. O tym, jak we właściwy sposób przygotować wnioski aplikacyjne o pozyskanie dofinansowania, można było dowiedzieć się podczas specjalnej konferencji zorganizowanej w Gdyni.

Ogłoszone przez Komisję Europejską i Agencję Wykonawczą ds. Innowacji i Sieci konkursy realizowane są w ramach instrumentu „Łącząc Europę" (CEF). Przy okazji ich przeprowadzania w Gdyni odbyła się specjalna konferencja, dzięki której aplikanci mogli dowiedzieć się, jak we właściwy sposób przygotować i złożyć odpowiednie wnioski.

„Przed nami bardzo duże wyzwania. Wiele z nich powiązanych jest z realizacją ambitnych przedsięwzięć, np. dotyczących elektromobliności, o której rozmawialiśmy dokładnie w tym samym miejscu dwa tygodnie temu. Próbowaliśmy wtedy znaleźć odpowiedź na pytanie, jak bardzo droga musi być ta rewolucja i ta odpowiedź brzmi niestety – musi być bardzo droga, ale jest konieczna. Dzięki takim instrumentom jak CEF będziemy w stanie te wyzwania finansować" – komentuje Katarzyna Gruszecka-Spychała, wiceprezydent Gdyni ds. gospodarki. „Bardzo się cieszę, że ministerstwo zdecydowało się zorganizować konferencję akurat w Gdyni. To wskazuje, że to my jesteśmy tym miastem, które wyznacza kierunek i oczywiście taką pozycję chcielibyśmy utrzymać."

Dzień Informacyjny CEF 2019 odbył się w Pomorskim Parku Naukow-Technologicznym Gdynia. Podczas spotkania podmioty zainteresowane pozyskaniem dofinansowania mogły dowiedzieć się, w jaki sposób przygotować projekty i złożyć wnioski aplikacyjne. Omówione zostały oba ogłoszone w ramach Instrumentu „Łącząc Europę" konkursy, a zatem Transport Reflow Call 2019 oraz Transport Blending Facility. Zaprezentowane również zostały przykładowe projekty CEF, które realizowane są w obszarze paliw alternatywnych oraz które mają potencjał do wsparcia w ramach naboru Blending Facility.

Budżety konkursów wynoszą 198 milionów euro dla CEF Transport Blending Facility oraz 1,4 miliarda euro w przypadku CEF Transport Reflow Call 2019.

Pierwszy z konkursów wspiera dwa obszary: rozwój paliw alternatywnych oraz rozwój Europejskiego Systemu Zarządzania Ruchem Kolejowym (ERTMS). Wsparcie CEF z Blending Facility będzie kierowane do projektów posiadających ograniczoną rentowność finansową, ale mających potencjał przyciągania finansowania rynkowego. Decyzja o udzieleniu dofinansowania CEF będzie oparta na harmonogramie dla projektów gotowych do wdrożenia, czyli projektów inwestycyjnych. Ostatecznym terminem złożenia wniosku jest marzec 2021 roku, o ile wcześniej dostępne środki nie zostaną wyczerpane.

Z kolei konkurs CEF Transport Reflow Call wspiera inwestycje w ramach kilku priorytetów. Są to projekty: wstępnie zidentyfikowane na sieci bazowej TEN-T, prototypów urządzeń pokładowych ERTMS, bezpiecznej infrastruktury, Inteligentnych Systemów Transportowych (ITS) dla dróg, Jednolitej Przestrzeni Powietrznej (SESAR), Autostrad morskich, a także działań dotyczących infrastruktury w węzłach sieci bazowej, w tym węzłach miejskich.

Wojciech Szczurek, prezydent Gdyni.

Barbara Stanuch – dyrektor biura Starogardzkiego Klubu Biznesu – Związek Pracodawców.

Spotkanie świąteczne Starogardzkiego Klubu Biznesu

W świątecznej atmosferze 9 grudnia w Restauracji Hubertus Starogardzki Klub Biznesu Związek Pracodawców podsumował mijający rok. W wigilijnym spotkaniu uczestniczył senator RP Ryszard Świlski, posłowie na Sejm Kazimierz Smoliński i Sławomir Neumann oraz 150 gości ze środowisk biznesowych, samorządowcy, przedstawiciele oświaty, kultury, sportu i wielu spółek.

„Zbliżamy się do końca roku – roku sukcesów, wyzwań czy mniej spektakularnych działań. To czas nie tylko na podsumowania i refleksje, ale też na krytyczne i pozytywne spojrzenie na otaczającą nas rzeczywistość. To czas na marzenia i przemyślenia na przyszłość, na wzajemne wyrażenie własnych oczekiwań" – powiedziała, witając gości, Barbara Stanuch, członek zarządu i dyrektor Biura SKB-ZP.

„Rok 2019 był dla Klubu trudny" – powiedział prezes SKB-ZB Grzegorz Borzeszkowski. „Odeszli od nas wieloletni przewodnik i organizator naszego klubowego życia Edward Sobiecki, nieodżałowany Zbyszek Ciecholewski – wspaniały przedsiębiorca, przyjaciel i kolega, spalił się zakład Iglotex. Te wydarzenia wstrząsnęły wieloma przedsiębiorcami."

Wspomniał również, że w 2019 roku SKB-ZP po raz kolejny otrzymał statuetkę Orła Pomorskiego ufundowaną przez „Magazyn Pomorski". Podkreślił, że podczas gali wręczania nagród Starogard był silnie reprezentowany, gdyż obok SKB-ZP nagrodę otrzymała firma AQ Wiring Systems i pośmiertnie Zbigniew Ciecholewski.

Grzegorz Borzeszkowski podziękował też wszystkim wójtom, burmistrzom, prezydentom, starostom, dyrektorom, naczelnikom, komendantom i szefom wszystkich instytucji, którzy współpracują z SKB-ZP. „Jesteście naszymi partnerami. Wspieracie nas w sytuacjach, które wydają się bez wyjścia. Bardzo wam za to dziękuję" – powiedział i dodał – „Chciałbym, abyśmy wszyscy weszli w 2020 rok z dużym optymizmem, pomimo barier, trudności i wyzwań, tym bardziej, że na Kociewiu jest wspaniały klimat do robienia biznesu."

Podczas spotkania zostały wręczone nagrody i wyróżnienia dla przyjaciół starogardzkiego biznesu. Medal za wspieranie rozwoju przedsiębiorczości jako wyraz szacunku i uznania za dokonania na tym polu otrzymali: Małgorzata Rezmerowska Naczelnik Starogardzkiego Urzędu Skarbowego, komendant Powiatowej Policji insp. Bogusław Ziemba, komendant Powiatowy Państwowej Straży Pożarnej st. bryg. Dariusz Śmiechowski oraz prezes Wydawnictwa Edytor w Gdyni i wydawca „Magazynu Pomorski" Grażyna Wiatr.

Od lewej: Zbigniew Jarecki – prezes Kaszubskiego Związku Pracodawców, inspektor Bogusław Ziemba – komendant Powiatowej Policji, i Janusz Stankowiak – prezydent Starogardu Gdańskiego.

Zenon Sobiecki – właściciel GRASO, i Kazimierz Smoliński – poseł na Sejm.

Mirosław Chyła – burmistrz Pelplina (w środku).

Od prawej: Sławomir Neumann – poseł na Sejm, Patryk Gabriel – wicestarosta powiatu starogardzkiego.

Od lewej: st. bryg. Dariusz Śmiechowski – komendant Powiatowej Państwowej Straży Pożarnej, Elżbieta Rembiasz – wiceprezes, i Grzegorz Borzeszkowski – prezes SKB-ZP.

Prezes Grzegorz Borzeszkowski, Grażyna Wiatr – wydawca „Magazynu Pomorskiego", i Mariusz Szwarc – wiceprezes SKB-ZP.

Od lewej: inspektor Bogusław Ziemba – komendant Powiatowej Policji, i Mariusz Szwarc – wiceprezes SKB-ZP.

Od 100 lat w trosce o warunki pracy

Jubileusz Państwowej Inspekcji Pracy

Z okazji jubileuszu stulecia Państwowej Inspekcji Pracy odbyła się konferencja na Politechnice Gdańskiej. Dekret „o urządzeniu i działalności inspekcji pracy" podpisał Naczelnik Państwa Józef Piłsudski w 1919 roku.

W trakcie uroczystości na PG pracownicy z co najmniej dwudziestoletnim stażem pracy otrzymali medale okolicznościowe. Gratulacje składali m.in. poseł Janusz Śniadek – przewodniczący Rady Ochrony Pracy, europoseł Anna Fotyga, prof. Sławomir Milewski – prorektor PG, Bogdan Drzastwa – zastępca Głównego Inspektora Pracy. a także partnerzy z województwa pomorskiego współpracujący z Państwową Inspekcją Pracy.

W większości wystąpień podkreślano, że praca powinna znajdować się pod stałą ochroną i kontrolą władzy państwowej. Prof. Sławomir Milewski zauważył, że w działalności naukowej Politechniki Gdańskiej szczególne dba się o właściwe warunki pracy. O historii i roli Państwowej Inspekcji Pracy mówił też zastępca Głównego Inspektora Pracy – Bogdan Drzastwa. Zwrócił również uwagę na znaczącą rolę PIP w systemie prawnej ochrony pracy w Polsce, a także na współpracę z organizacjami społecznymi, związkowymi czy uczelniami.

Druga część spotkania na Politechnice Gdańskiej miała charakter naukowy. Analizowano społeczny nadzór nad warunkami pracy w Polsce jako wyzwanie na przyszłość oraz dyskutowano o bezpieczeństwie higienie i warunkach ergonomicznych w miejscach pracy. Uczestnicy jubileuszowego spotkania obejrzeli film o działalności Państwowej Inspekcji Pracy i wystawę zatytułowaną „Od wieku na rzecz ochrony pracy".

MS

Ponad 9,3 mln zł na nowe przystanie kajakowe i jachtowe na Pomorzu

Rozbudowa portu jachtowego w Krynicy Morskiej oraz przystani w Rzucewie nad Zatoką Pucką, do tego nowe pomosty, przystanie i rynny do wodowania kajaków na Redzie – unijne dofinansowanie pozwoli rozwinąć infrastrukturę żeglarską i kajakową na Pomorzu. Inwestycje powstaną w ciągu najbliższych dwóch lat.

Umowy o dofinansowanie projektów wsparcia atrakcyjności walorów dziedzictwa przyrodniczego podpisali 6 grudnia 2019 r. marszałkowie województwa pomorskiego Mieczysław Struk i Wiesław Byczkowski oraz przedstawiciele samorządów z Krynicy Morskiej, Pucka i Wejherowa.

Kajakiem przez Meandry Północy

Na rzece Reda prowadzone będą dwie inwestycje. Pierwszą zrealizuje gmina Puck. Wybudowana zostanie przystań w miejscowości Moście Błota. Brzeg zostanie umocniony, a schody umożliwią dojście do nowego pomostu. Powstanie też rynna do wodowania kajaków. Dodatkowo zmodernizowana zostanie droga prowadząca do przystani i ustawione zostaną znaki drogowe i wodne. Całość kosztować będzie ok. 789 tys. zł, a unijne dofinansowanie wyniesie ponad 655 tys. zł.

Drugi projekt, w gminie Wejherowo, to budowa przystani kajakowej nad jeziorem Orle oraz dwóch w Bolszewie nad rzeką Redą. Nad jeziorem Orle powstanie pomost kajakowy i rekreacyjny. Będą też wiaty, stoły oraz mała architektura. Wodowanie kajaków ułatwi slip kajakowy. Z kolei w Bolszewie oprócz pomostów będzie suszarka na kajaki i miejsce na ognisko. Ustawione zostaną tablice informacyjne z informacjami turystycznymi. Projekt kosztować będzie ponad 1,1 mln zł, a dofinansowanie z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego wyniesie ponad 926 tys. zł.

Jachtem po Zatoce Puckiej i Zalewie Wiślanym

Nie tylko kajakarze będą zadowoleni z podpisanych 6 grudnia br. umów. Dwa projekty dotyczą infrastruktury dla żeglarzy. Dzięki ponad 6,7 mln zł unijnego dofinansowania w Krynicy Morskiej rozbudowany zostanie port jachtowy. Wybudowany zostanie budynek sanitarno-socjalny oraz magazyn. Na nabrzeżu ustawiony będzie żuraw i wózek widłowy do wodowania jachtów. Zainstalowany zostanie także nowy pomost pływający, dzięki czemu w przystani będzie 13 dodatkowych miejsc do cumowania.

Z kolei w Rzucewie nad Zatoką Pucką wybudowany zostanie pomost stały. Dzięki inwestycji na przystani będzie mogło jednocześnie cumować nawet 10 jednostek. Co istotne, miejsca będą dostosowane dla różnych jednostek, w tym jachtów mieczowych i o małym zanurzeniu. Całkowita wartość projektu to ponad 1,2 mln zł, a dofinansowanie ze środków Unii Europejskiej wyniesie około 655 tys. zł.

Porozumienie GZM i Portu Gdynia

PZM chce wspierać obecność firm na rynkach światowych

Wspólne inicjatywy na rzecz rozwoju sieci transportowej łączącej Metropolię z nadmorskim miastem, wsparcie współpracy firm z GZM z Portem Gdynia, wymiana wiedzy na temat działań badawczo-rozwojowych w dziedzinie logistyki i transportu – to jedne z głównych punktów podpisanego 27 listopada porozumienia między Górnośląsko-Zagłębiowską Metropolią a Zarządem Morskiego Portu Gdynia SA. Ma ono dotyczyć współpracy przy rozwoju sieci transportowej.

„Podpisanie listu intencyjnego w zakresie współpracy przy projektach badawczo-rozwojowych pomiędzy GZM a ZMPG SA jest ważnym etapem, który pokazuje, że Port Gdynia ciągle się rozwija, nieustannie poszukując innowacyjnych rozwiązań. Mieliśmy już okazję współpracować z GZM w kwestii rozwoju technologii usług dronowych w obszarze infrastruktury krytycznej. Zależy nam na nawiązywaniu współpracy z podmiotami zaangażowanymi w innowacje. Liczymy, że podjęta współpraca, oparta m.in. na wymianie wiedzy o najlepszych praktykach, może stać się w przyszłości zalążkiem nowych wspólnych przedsięwzięć" – komentuje prezes ZMPG Adam Meller.

„Chcemy tworzyć dobre warunki na rzecz wspierania inwestorów. Atutem Metropolii jest jej strategiczne położenie na przecięciu szlaków komunikacyjnych Europy oraz rozwinięta infrastruktura transportowa i logistyczna" – tłumaczy Grzegorz Podlewski, wiceprzewodniczący zarządu GZM. „Bardzo ważne jest pozyskiwanie do współpracy strategicznych w skali Polski partnerów zarządzających kluczowymi węzłami w infrastrukturze transportowej jak Port Gdynia."

Podpisane porozumienie zakłada wspólne inicjatywy na rzecz rozwoju sieci transportowej – głównie autostrady A1 oraz międzynarodowej linii kolejowej C-E 65. Metropolia oraz Port Gdynia zakładają także wymianę wiedzy i doświadczeń związanych z zastosowaniem nowych rozwiązań i technologii, głównie w dziedzinie transportu i logistyki.

Port Gdynia jest nowoczesnym portem uniwersalnym. Specjalizuje się w obsłudze ładunków drobnicowych, w tym głównie zjednostkowanych, przewożonych w kontenerach i w systemie ro-ro, czyli na statkach dostosowanych do przewozu pojazdów drogowych i szynowych, w oparciu o rozwiniętą sieć połączeń multimodalnych z zapleczem, regularne linie żeglugowe bliskiego zasięgu oraz połączenia promowe. Port Gdynia jest ważnym ogniwem VI Korytarza Transeuropejskiej Sieci Transportowej TEN-T.

Po 10 miesiącach 2019 roku Port Gdynia przekroczył już granicę 20 mln ton ładunków. W najbliższych latach zwiększa się zdolności przeładunkowe portu. Na sztucznym lądzie przy nabrzeżu Śląskim i Szwedzkim, powstanie głębokowodny Port Zewnętrzny. Zdolności przeładunkowe kontenerów zwiększą się aż o 2,5 mln TEU.

Dołącz do najlepszych z Godłem „Teraz Polska"

Trwa przyjmowanie zgłoszeń do 30. edycji Konkursu „Teraz Polska". Znów nagrodzone zostaną najlepsze produkty, usługi i innowacje, a Godło „Teraz Polska" będzie pomagać milionom klientów w dokonaniu właściwego wyboru podczas zakupów.

Godło „Teraz Polska" należy do najefektywniejszych znaków promocyjnych. Istnieje od 30 lat i przez ten czas nigdy nie zawiodło zaufania, które pokładają w nim krajowi konsumenci, rzetelnie wskazując to, co najlepsze na polskim rynku. Zasady wyboru laureatów Konkursu są tak skonstruowane, że szanse na zwycięstwo w nim mają zarówno małe, lokalne firmy, jak i krajowi potentaci.

„Produkty, usługi i innowacje oznaczone symbolem »Teraz Polska« charakteryzują się wysoką i stabilną jakością, są nowoczesne, wyjątkowe oraz mają atut krajowego pochodzenia. Wysoka rozpoznawalność znaku »Teraz Polska« wśród konsumentów wpływa pozytywnie na działania promocyjne firm, wspomaga budowanie marki, a także wzbudza zaufanie do nagrodzonych przedsiębiorstw" – mówi Krzysztof Przybył, prezes Fundacji Polskiego Godła Promocyjnego, organizatora Konkursu „Teraz Polska".

Jak Godło „Teraz Polska" jest odbierane przez klientów

Aby potwierdzić, w jaki sposób konsumenci oceniają znak „Teraz Polska", Fundacja co roku przeprowadza badania społeczno-rynkowe. Oto podstawowe fakty związane z postrzeganiem Godła „Teraz Polska" przez klientów (badania zostały zrealizowane przez ASM – Centrum Badań i Analiz Rynku, w latach 2017–2019): 79,3% respondentów uważa, że Godło „Teraz Polska" jest dobrym sposobem oznaczania wysokiej jakości polskich produktów i usług; 77% osób, które zauważyły Godło „Teraz Polska" na produktach i usługach, dokonało zakupu tych produktów; 74,4% badanych jest w stanie podać marki lub grupy produktowe oznaczone Godłem „Teraz Polska"; 72% badanych twierdzi, że Godło „Teraz Polska" gwarantuje wysoką jakość produktu.

„Znak »Teraz Polska« stanowi dla firm umieszczających go na swoich produktach i usługach proste i czytelne potwierdzenie wysokiej jakości oferty. Jest to szczególnie istotne w kontekście deklaracji dotyczących aktualnych decyzji zakupowych i poszukiwania przede wszystkim produktów charakteryzujących się wysoką jakością. Uważam, że te kwestie są ważne zarówno dla właściciela małej rodzinnej firmy, działającej lokalnie, jak i dla osoby zarządzającej dużym przedsiębiorstwem" – mówi Michał Lipiński, dyrektor Konkursu „Teraz Polska".

Co o Konkursie „Teraz Polska" sądzą jego laureaci

„Pierwszy raz Godło »Teraz Polska« otrzymaliśmy 14 lat temu, a po raz drugi w 2019 roku. Już pierwsza nagroda pokazała, jak bardzo jest pomocna w dotarciu do konsumenta. Sprawdza się także na rynkach światowych" – mówi Katarzyna Furmanek, prezes Laboratorium Kosmetycznego Floslek.

„»Teraz Polska« jest najbardziej rozpoznawalnym symbolem promującym polskich przedsiębiorców. Dzięki niemu wysyłamy sygnał, że jesteśmy solidnym kontrahentem, a nasze produkty są najwyższej jakości" – twierdzi Krzysztof Pruszyński, prezes Blachy Pruszyński. „W Warsaw Genomics odczytujemy geny. Przyznanie nam Godła »Teraz Polska« jest potwierdzeniem tego, w co wierzymy: że dzięki naszym działaniom Polska może być pierwszym krajem, w którym każdy pacjent będzie objęty opieką medyczną, jakiej potrzebuje, a ta potrzeba jest w dużej mierze zapisana w naszych genach" – kwituje Anna Wójcicka, prezes Warsaw Genomics.

Jak się zgłosić do Konkursu „Teraz Polska"

Wszelkie informacje można znaleźć na stronie www.terazpolska.pl, a także dzwoniąc pod nr tel. 22 826 01 91 lub pisząc na adres e-mail: konkurs@terazpolska.pl.

Centrum Opieki Geriatrycznej w Sopocie

Pierwsi pacjenci przyjęci

Umowę na dofinansowanie inwestycji ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014–2020 podpisano w kwietniu 2017 r. Roboty budowlane rozpoczęto we wrześniu 2017, a inwestycję zakończono w październiku 2019 roku.

Od połowy listopada w Centrum Opieki Geriatrycznej przyjmowani są pacjenci. Przy ulicy 23 marca w Sopocie chorzy starsi ludzie znajdują potrzebną im pomoc medyczną i psychologiczne wsparcie. Pacjenci będą przyjmowani na podstawie skierowań lekarzy Podstawowej Opieki Zdrowotnej, które będą konsultowane przez zespół specjalistów pracujących w sopockim centrum.

Wspólnymi siłami wielu zaangażowanych osób, w tym marszałka województwa pomorskiego Mieczysława Struka, prezydenta Sopotu Jacka Karnowskiego, prezydentów Gdańska – Aleksandry Dulkiewicz, i Gdyni – Wojciecha Szczurka, wszystkich członków Obszaru Metropolitarnego, a przede wszystkim prezes Pomorskiego Centrum Reumatologicznego w Sopocie doktor Barbary Gierak-Pilarczyk, zbudowano w Sopocie nowoczesny szpital przeznaczony do pomocy i leczenia starszych mieszkańców Sopotu i metropolii trójmiejskiej.

Decyzję o realizacji inwestycji podjął Zarząd Województwa Pomorskiego. Koszt utworzenia Centrum Opieki Geriatrycznej w Sopocie wyniósł ponad 31 mln zł. Projekt sfinansowano ze środków unijnych z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014–2020, w ramach mechanizmu Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych przeznaczono 20,1 mln zł oraz ze środków Gminy Miasta Sopotu i Pomorskiego Centrum Reumatologicznego – 10,9 mln zł.

Jest to pierwszy wysokospecjalistyczny szpital geriatryczny w województwie pomorskim, który w sposób kompleksowy opiekować się będzie osobami starszymi. W szpitalu przy 23 Marca w Sopocie działa oddział geriatryczny stacjonarny sprawujący całodobową kompleksową opiekę medyczną nad chorymi w podeszłym wieku. W strukturze oddziału przewidziano 42 łóżka szpitalne: 17 na oddziale rehabilitacji stacjonarnej oraz 25 łóżek na oddziale geriatrycznym. Dzienny oddział geriatryczny sprawuje opiekę nad samodzielnymi chorymi, którzy ukończyli już 60 lat. Na oddziale

psychogeriatrycznym osoby potrzebujące uzyskają wsparcie i pomoc psychiatryczną i psychologiczną. Poradnia Geriatryczna będzie wykonywać świadczenia medyczne w formie ambulatoryjnej. Działają tu także Pracownia Tomografii Komputerowej i Pracownia Rentgenodiagnostyki ogólnej. Pacjenci mają do dyspozycji sale do ćwiczeń pod fachowym okiem specjalistów, a także pełny zestaw aparatury medycznej koniecznej w zabiegach rehabilitacyjnych. Doświadczeni fizjoterapeuci czuwają nad prawidłowym przebiegiem zlecanych przez lekarzy zabiegów.

W celu zapewnienia całodobowej opieki nad osobami starszymi i wsparcia ich opiekunów i rodzin projekt przewiduje stworzenie systemu teleopieki, w trakcie której lekarze będą na bieżąco konsultować pacjentów.

Kompleksowa oferta Centrum Opieki Geriatrycznej obejmuje również działania skierowane do rodzin pacjentów. Powołano więc Punkt Konsultacyjny, który będzie prowadził wspierające szkolenia dla rodzin.

Stała i kompleksowa opieka medyczna w sopockim centrum oraz właściwa diagnostyka i leczenie są ogromną szansą na poprawę warunków życia wielu starszych osób w naszym regionie. To na pewno jedna z najważniejszych inwestycji medycznych w naszym województwie w mijającym roku, choć w dniu otwarcia centrum słusznie podkreślano, że to zaledwie kropla w morzu potrzeb, bo społeczeństwo się starzeje i po prostu wymaga fachowej wielokierunkowej opieki.

AK

Świątecznie w restauracji „Gdańskiej”

Na zaproszenie kanclerza Kapituły Stowarzyszenia Absolwentów Uniwersytetu Gdańskiego dr. Henryka J. Lewandowskiego oraz członków stowarzyszenia w restauracji „Gdańskiej” odbyło się uroczyste świąteczne spotkanie z okazji jubileuszu 50-lecia Uniwersytetu Gdańskiego.

Wśród zaproszonych gości byli m.in. Danuta Wałęsa, ks. biskup prof. Marcin Hintz z parafii ewangelicko-augsburskiej, prof. dr hab. Jerzy Gwizdała – rektor Uniwersytetu Gdańskiego, prof. Bernard Lammek – b. rektor Uniwersytetu Gdańskiego, Hanna Zych-Cisoń – wiceprzewodnicząca Sejmiku Województwa Pomorskiego. Licznie zgromadzeni przedstawiciele środowisk kościelnych, samorządowych, ludzie nauki, kultury oraz biznesu wysłuchali koncertu kolęd w wykonaniu Cappelli Gedanensis, po którym kanclerz Stowarzyszenia Henryk J. Lewandowski w imieniu Kapituły SAUG nagrodził wybranych gości medalem jubileuszowym i pięknym dyplomem za szczególne zasługi na rzecz Alma Mater.

Po części oficjalnej gospodyni gospodarze uroczystości i właściciel „Gdańskiej” zaprosił na wykwintny poczęstunek.

Danuta Wałęsa i prof. Henryk J. Lewandowski.

Danuta Wałęsa i Maria Lewandowska.

Obywatelskie Spotkanie Gdańszczan

Doroczne Obywatelskie Spotkanie Gdańszczan odbyło się w Filharmonii Bałtyckiej. Po raz czternasty wzięli w nim udział najaktywniejsi mieszkańcy miasta. Gospodarzem uroczystości była po raz pierwszy prezydent Aleksandra Dulkiewicz.

„Pierwszy raz w tej roli, przejęta, staję przed Państwem. Dziękuję, że zechcieliście przyjąć zaproszenie. To ważny dla mnie moment, bowiem w jednym miejscu gromadzą się ludzie, którzy tworzą krwioobieg miasta, stanowią jego najcenniejszy kapitał. Wszyscy państwo przyjmijcie wyrazy wdzięczności i szacunku" – tak Aleksandra Dulkiewicz witała zgromadzonych.

W tegorocznym spotkaniu wzięło udział blisko tysiąc osób: parlamentarzyści, przedstawiciele korpusu dyplomatycznego, władz samorządowych, radni dzielnic, szefowie stowarzyszeń, przedstawiciele biznesu, szefowie gdańskich placówek oświatowych, organizacji pozarządowych oraz najbardziej aktywni gdańszczanie.

Wspomnienie tragicznie zmarłego prezydenta Pawła Adamowicza było wzruszającym momentem. „To wielka, niepowetowana strata i wciąż niezabliźniona rana. Dla mnie osobiście, ale wiem też, że dla bardzo wielu z nas powiedziała prezydent" – powiedziała Aleksandra Dulkiewicz.

W trakcie uroczystego przemówienia pani prezydent przedstawiła zespół najbliższych współpracowników, podsumowała ostatni rok pracy. Pośród zrealizowanych planów i inwestycji wspomniała Centrum Edukacyjne Jabłoniowa, budowę wiaduktu Biskupia Górka, remont torowiska na Stogach, rozpoczęcie projektu Domu Zdrojowego w Brzeźnie czy wprowadzenie programu wsparcia dla osób młodych uzależnionych od Internetu i realizację programu wsparcia dla seniorów – złota rączka na telefon. Przypominała także spotkania z mieszkańcami dzielnic przy okrągłym stole.

„Moją prawdziwą radością jest wprowadzenie bonu żłobkowego i realizacja miejskiego programu in vitro, dzięki któremu tylko w tym roku przyszło na świat 81 nowych gdańszczanek i gdańszczan, a od początku trwania programu 157 małych obywateli Gdańska" – mówiła prezydent Dulkiewicz.

W planach na 2020 rok Aleksandra Dulkiewicz wymieniła między innymi wprowadzenie zielonego budżetu obywatelskiego. Zapowiedziała rozpoczęcie budowy objazdu Bramy Nizinnej, zakończenie projektu Nowej Bulońskiej i rozpoczęcie planowania Nowej Świętokrzyskiej.

„Ważne jest dla mnie ożywienia terenów postoczniowych. Służyć ma temu budowa tunelu pod Motławą, który odciąży komunikacyjnie Śródmieście, a poprowadzi ruch samochodowy i linię tramwajową z terenów postoczniowych do ulicy Elbląskiej. Rozpoczynamy także pracę nad studium możliwości przebicia się pod torami, aby połączyć aleję Grunwaldzką z Zaspą i dowiązać komunikację do linii tramwajowej przy Rzeczpospolitej. Wiele projektów miejskich poprawiających jakość życia w dzielnicach, chcę połączyć w jeden pakiet programów, aby wszędzie tam, gdzie jest to możliwe przy okazji różnorakich inwestycji kompleksowo powstawały chodniki, drogi rowerowe, oświetlenie, miejsca postojowe dla aut. Systematycznie będziemy oferować kolejne miejsca w żłobkach. Planujemy nowe szkoły, zwłaszcza w południowych dzielnicach Gdańska."

Na zakończenie prezydent przypomniała o przyznanej Gdańskowi nagrodzie Księżniczki Asturii w kategorii Zgoda.

„Król Filip VI podczas uroczystości mówił: Gdańsk to dziś tętniące miasto, pełne życia i światła. Przeżyło wiele tragedii, walczyło o demokrację i wolność, poniosło bolesne straty. Zawsze było to miejsce spotkania różnych kultur" – wspominała prezydent. „Tego Państwu i sobie życzę u progu nowego roku. Niech Gdańsk zawsze będzie bezpiecznym domem, miejscem zgodnego życia, wspólnotą ceniącą wolność, równość i demokrację, troszczącą się o siebie wzajemnie w duchu solidarności. Dobrego 2020 roku dla nas wszystkich!" – tymi słowami zakończyła spotkanie pani prezydent.

Doroczne Spotkanie Gdańszczan uświetnił koncert Andrzeja Piasecznego.

REKLAMA

REKLAMA

Starogard Gdański

Niech radość i spokój Świąt Bożego Narodzenia towarzyszy wszystkim przez cały Nowy 2020 rok. Mieszkańcom i Przyjaciołom Starogardu Gdańskiego najserdeczniejsze życzenia składają

Przewodnicząca Rady Miasta Starogard Gdański
Anna Benert

Prezydent Miasta Starogard Gdański
Janusz Stankowiak

Gdańsk i Kaliningrad „Połączeni bursztynem”

II poziom, sale wystawowe Wielkiego Młyna.

Muzeum Gdańska oraz Muzeum Światowego Oceanu w Kaliningradzie otrzymały unijną dotację na projekt „Połączeni bursztynem”. Złożony w lipcu 2018 r. do Programu Polska–Rosja 2014–2020 wniosek oznacza przyznanie obu muzeom kwoty 2 293 426,24 euro w ramach priorytetu współpracy transgranicznej w celu ochrony dziedzictwa historycznego, naturalnego i kulturowego.

Nowe Muzeum Bursztynu zostanie otworzone w Wielkim Młynie w Gdańsku w czerwcu 2021. Rosjanie przygotują w Kaliningradzie Centrum Kultury Podwodnej w budynku dawnej Państwowej Manufaktury Bursztynu w Królewcu.

„Bardzo cieszę się z tego, że możemy tak po gdańsku, otwarcie współpracować, bo tak właśnie staramy się realizować nasze inwestycje. Mam nadzieję, że dzięki temu projektowi Wielki Młyn będzie domem nie tylko dla tych, którzy kochają bursztyn, ale też dla tych, którzy go jeszcze nie poznali, a także będzie domem dla naszych sąsiadów” – powiedziała na konferencji Aleksandra Dulkiewicz, prezydent Gdańska.

24-miesięczny projekt zakłada szereg działań na rzecz adaptacji dwóch obiektów o charakterze zabytkowym, tj. Wielkiego Młyna w Gdańsku oraz położonej nad Pregołą części dawnej Państwowej Manufaktury Bursztynu w Królewcu z przyległymi barakami.

„Na salach wystawowych w nowym Muzeum Bursztynu znajdą się najciekawsze eksponaty ilustrujące jedną z najstarszych i najciekawszych opowieści Gdańska” – mówi Waldemar Ossowski, dyrektor Muzeum Gdańska. „W zabytkowych murach, na dwóch piętrach w Wielkim Młynie zaprezentujemy nowoczesną wystawę z setkami eksponatów, z których co czwarty to darowizna od osób prywatnych i instytucji.”

Bursztynowe dziedzictwo dla każdego

Wspólny projekt polsko-rosyjski ma na celu udostępnienie dziedzictwa związanego ze Złotem Bałtyku dla każdego gdańszczanina i turysty. Tych ostatnich do samego Gdańska przybywa rocznie ok. 2 mln, zaś do obwodu kaliningradzkiego ok. 2,3 mln. Przed zamknięciem Małego Ruchu Granicznego z Rosją w 2016 r. nad Motławą i Pregołą ruch turystyczny był żywszy – korzystało z niego ok. 3 milionów obywateli. Mimo zamknięcia granic Muzeum Bursztynu z roku na rok poprawiało wyniki frekwencyjne. Obecnie odwiedza je blisko 100 tys. osób., a może niemalże dwukrotnie więcej. Dyrekcja rosyjskiego Muzeum Światowego Oceanu przewiduje, że Centrum Kultury Podwodnej odwiedzi ok. 15 tys. zwiedzających.

Już od otwarcia w 2006 r. Muzeum Bursztynu w gotyckim Zespole Przedbramia poszukiwano innego miejsca na nową siedzibę. Niewielkie gotyckie pomieszczenia i klatki schodowe Katowni praktycznie uniemożliwiają zwiedzanie osobom niepełnosprawnym, a dla osób starszych stanowią wyzwanie. Blisko 65% ankietowanych wskazało, że obecna siedziba Muzeum Bursztynu nie jest przyjazna dla zwiedzających. Problem z łatwą dostępnością do kultury dotyczy fatycznie co czwartego zwiedzającego – ponad 12% polskiego społeczeństwa to osoby niepełnosprawne, a blisko co piąta osoba to seniorka bądź senior. Podobne proporcje poświadczają statystki obwodu kaliningradzkiego – tu 8% społeczeństwa to osoby niepełnosprawne, a 24% to osoby starsze. Oba nowe muzea mają być dostępne dla każdego.

Infografika Nowe Muzeum Bursztynu w Wielkim Młynie.

Nowe Muzeum Bursztynu w Gdańsku zyska kilkukrotnie większą przestrzeń wystawienniczą, ma ona wzrosnąć prawie trzykrotnie – z 380 m2 do 1012 m^2. W nowym gmachu ma powstać także przestrzeń na działalność edukacyjną, której w Zespole Przedbramia brakuje. Na potrzeby usługowo-gastronomiczne zostanie przeznaczona dolna kondygnacja – znajdziemy tu restauracje i sklepy z wyrobami jubilerskimi. Na pozostałych kondygnacjach zostanie zaaranżowana wystawa stała, sala wystaw czasowych i pomieszczenia administracyjno-biurowe.

Nowe muzea w czerwcu 2021 r. za blisko 9,5 mln zł

Podjęte przez oba muzea działania będą miały nieco inny zakres. W Gdańsku celem jest adaptacja i aranżacja części budynku na potrzeby wystawy stałej wraz z przygotowaniem stosownej dokumentacji, zaś w Rosji – częściowe przygotowanie budynku i oddanie do użytku pomieszczeń przy manufakturze. Projekt zakłada także przeprowadzenie polsko-rosyjskich seminariów na rzecz ochrony dziedzictwa kulturowego. Udostępnienie budynków do zwiedzania planowane jest na czerwiec 2021 r.

Projekt „Połączeni bursztynem” zakłada działania na łączną kwotę 2 293 426,24 euro. Beneficjent – Muzeum Gdańska, ma do dyspozycji 1 550 009,56 euro, z czego wkład własny to 155 000,97 euro, a dofinansowanie ze środków UE 1 395 008,59 euro. Partner – Muzeum Światowego Oceanu – będzie zarządzać budżetem o wartości 743 416,68 euro, z czego 74 341,66 euro to wkład własny, a 669 075,02 euro stanowi dofinansowanie Federacji Rosyjskiej. Dofinansowanie Unii Europejskiej i Federacji Rosyjskiej wynosi łącznie 90% wartości projektu.

W Muzeum będzie prezentowana także sztuka współczesna.

Las Bursztynowy w nowym Muzeum Bursztynu.

REKLAMA

Szanowni Państwo,

Proszę przyjąć najserdeczniejsze życzenia świąteczne i noworoczne od wszystkich mieszkańców gminy Kosakowo. Nasza Mała Ojczyzna, która rozwija się dynamicznie w bezpośrednim sąsiedztwie Gdyni i w oparciu o morski brzeg Zatoki Puckiej, to miejsce, gdzie nie tylko od święta właśnie, chcemy czuć się wygodnie i spędzać czas w gronie rodziny, przychylnych sąsiadów oraz zawsze mile widzianych gości.

Przekazujemy na ręce wszystkich Czytelników wyrazy najlepszego zdrowia, pomyślności w nadchodzącym 2020 roku, wielu okazji do radości i spełnienia marzeń. Oby nadchodzące dni i miesiące przepełnione były atmosferą miłości, optymizmu oraz przynosiły tylko dobre wiadomości.

Za mijający, a niezwykle intensywny rok, dziękuję wszystkim zaangażowanym w działania na rzecz rozwoju Gminy Kosakowo. Ufam, że bogatsi o doświadczenia płynące ze współpracy na lokalnym i ogólnopolskim poziomie dobrze wykorzystamy każdy nowy dzień w 2020 roku, który – jak wiemy – będzie znamienny dla Północnych Kaszub nie tylko z okazji rocznicy stulecia zaślubin Polski z morzem.

Marcin Majek
Wójt Gminy Kosakowo

Przy wspólnym stole Wigilia Oliwska, 21.12.2019

Bezpłatne warsztaty rodzinne, kiermasz świąteczny, kolacja wigilijna przygotowana przez uznanych gdańskich mistrzów kuchni, ekumeniczne spotkanie i odsłonięcie Bożonarodzeniowej Szopki z Piasku – jest wiele powodów, by spotkać się na tegorocznej Wigilii Oliwskiej 21 grudnia.

Pierwsza szopka, zrealizowana przez Fundację Wspólnota Gdańska, powstała w 2009 roku w… Gdyni. Tegoroczna szopka, która ponownie stanie przed Oliwskim Ratuszem Kultury, jest już dziewiątą szopką. Do zrealizowania tak dużej rzeźby potrzeba około 80 ton budulca. Pracuje nad nią czwórka trójmiejskich artystów: Maciej Krause (jest również autorem projektu), Mariusz Otta, Dominika Kuczkowska i Katarzyna Mikłasz. Prace rozpoczęły się 9 grudnia.

„Na artystyczny sukces składa się wiele czynników. Uzdolnieni rzeźbiarze specjalizującą się w pracy z odpowiednio dobranym piaskiem z małą domieszką gliny. Ważne jest mocne ubicie piasku wsypanego do drewnianych skrzyń tworzących szalunki, a także odpowiednia temperatura i wilgotność powietrza zarówno w trakcie ubijania piasku, jak w procesie rzeźbienia. Po demontażu skrzyń odbywa się stopniowe rzeźbienie w ubitym piasku od góry aż do poziomu gruntu" – tłumaczy Marzena Świtała z Fundacji Wspólnota Gdańska – organizatora tego wydarzenia.

Tegoroczna szopka będzie tryptykiem – grupą trzech rzeźb. Środkowa przedstawia biblijną scenę Bożego Narodzenia. „Projektując szopkę, wykorzystałem nie tylko tradycyjną, biblijną scenę Bożego Narodzenia i jeszcze dwie rzeźby przedstawione w stylistyce kapliczek wotywnych. A jakie postaci pojawią się w dwóch piaskowych kapliczkach? Opiekuńcze, czule pochylające się nad człowiekiem – tym zrodzonym w stajence i tym, który przyjdzie zobaczyć szopkę" – mówi rzeźbiarz Maciek Krause.

Odsłonięcie szopki z piasku i ekumeniczne spotkanie, podczas którego zgromadzą się duchowni jedenastu kościołów i związków wyznaniowych w Gdańsku, zwieńczy Wigilia Oliwska. Wspólny posiłek, śpiewanie kolęd, składanie życzeń, dobre rozmowy i kosztowanie potraw podarowanych przez oliwskich gastronomików, ale również przez mieszkańców nie tylko Oliwy.

W ten grudniowy wieczór będziemy gościć Aleksandrę Dulkiewicz – prezydent Gdańska, przedstawicieli Kościoła Rzymsko-Katolickiego, Ewangelicko-Augsburskiego, Ewangelicko-Metodystycznego, Polsko-Katolickiego, Prawosławnego, Greckokatolickiego, obrządku ormiańskiego, Kościoła Zielonoświątkowego, Gminy Wyznaniowej Żydowskiej, Związku Postępowych Gmin Żydowskich BEIT, Kościoła Adwentystów Dnia Siódmego i Muzułmańskiej Gminy Wyznaniowej.

„Chcemy łączyć ludzi i budować wspólnotę" – mówi Jolanta Leśniewska, dyrektor Fundacji Wspólnota Gdańska. „Marzy nam się, abyśmy, mimo różnic w przekonaniach, wierze, darzyli się wzajemnym szacunkiem, potrafili rozmawiać i słuchać siebie nawzajem."

Organizatorem wydarzenia jest Fundacja Wspólnota Gdańska, organizacja pozarządowa działająca na rzecz kultury, sztuki i integracji społecznej od 2007 roku. Fundację można wesprzeć, przekazując 1 proc. podatku dochodowego – KRS 0000286430.

Bożonarodzeniowa Szopka z Piasku będzie prezentowana przed Oliwskim Ratuszem Kultury (ul. Opata Jacka Rybińskiego 25, Gdańsk-Oliwa) do 6 stycznia 2020 roku.

Plan zdarzeń 21 grudnia 2019 (sobota)
Oliwski Ratusz Kultury, Gdańsk Oliwa, ul. Opata J. Rybińskiego 25. Wstęp wolny
12.00–18.00 Kiermasz świąteczny (Fundacja Mam Marzenie, Fundacja Sprawni Inaczej, Gdańskie Towarzystwo Fotograficzne) (sala na parterze)
13.00 i 14.30 Świąteczne eko-dekoracje. Rodzinne warsztaty (sala na parterze)
Wstęp bezpłatny, obowiązują zapisy: pracownia@wspolnotagdanska.pl
13.00 i 14.30 Ozdabiamy papier do prezentów. Rodzinne warsztaty (pracownia na piętrze)
Wstęp bezpłatny, obowiązują zapisy: pracownia@wspolnotagdanska.pl
15.00–15.45 Śpiewajmy! (Szkoła Podstawowa nr 35 w Gdańsku, Zespół Sznirele Perele z Beit Trójmiasto) (sala na parterze)
16.00–16.10 Odsłonięcie Szopki z Piasku (przed budynkiem)
16.10–17.10 Bądźmy wspólnotą! Spotkanie ekumeniczne z duchownymi różnych wyznań (przed budynkiem)
17.10–18.00 Wieczerza wigilijna (dziedziniec za budynkiem)
18.00–19.00 Spektakl Teatru Cieni (sala na parterze)

Współorganizatorem wydarzenia jest Rada Dzielnicy Oliwa, a partnerem Fundacja Choinki Gdańskiej, sponsorem firma Aste sp. z o.o.

Projekt dofinansowano ze środków Miasta Gdańska.
Partnerzy: Pierogarnia Mandu, Restauracja Fischgarten, Pinata Mexican Food, Jak Się Masz? Bistro, Stary Rynek Piekarnia & Cafe, Classic Restaurant, Coffee Perk, Brasserie Tu Można Marzyć by Tomasz Deker, Kafe Delfin, Hotel Haffner, Korporacja Budowlana Doraco.

REKLAMA

60 lat pracy Marii i Henryka Lewandowskich

Lubimy sprawiać ludziom przyjemność

O pięknym jubileuszu zawodowym Marii i Henryka Lewandowskich dowiedziałam się od znajomych. 60 lat pracy w gastronomii – niebywały czas doświadczeń: bardzo dobrych, dobrych, ale i czasami trudnych. Doświadczenie, inicjatywy, zrealizowane pomysły, marzenia... Nazbierało się tego co nie miara. Spotykamy się oczywiście w restauracji „Gdańskiej". Henryk Lewandowski ogląda mecz w telewizji w saloniku na zapleczu, a pani Maria przegląda zdjęcia. Zaczynamy wspominać.

„Poznaliśmy się z Henrykiem w szkole gastronomicznej we Wrzeszczu. Kończyliśmy zasadniczą szkołę, ja trochę wcześniej, bo w 1958 roku, a Henryk po mnie" – mówi Maria Lewandowska. „W tej szkole od razu podpisywaliśmy umowy o pracę. Byłam więc pracownikiem młodocianym, bo jeszcze się uczyłam. Mieliśmy trzy dni nauki w szkole i trzy dni praktyki w restauracjach. Moja pierwsza praktyka była w »Lotosie« przy Wajdeloty we Wrzeszczu. Tam produkowano bardzo dużo garmażu. Ja robiłam śledzie, śledzie i jeszcze raz śledzie różnych rodzajów i sałatki jarzynowe. Z »Lotosu« przewędrowałam do »Kameleona« vis a vis Parku Oliwskiego i jeszcze jako uczennica pracowałam »Pod Kominkiem«, gdzie kierownikiem był Gerard Robakowski – dla nas, uczniów, autorytet. A potem to był mój pierwszy szef z prawdziwego zdarzenia. Bardzo dużo nauczyłam się w jego firmie. Był człowiekiem wielkiej kultury i znawcą różnych kuchni" – dodaje Maria Lewandowska.

Po praktykach i zakończeniu szkoły od razu dostali etatową pracę. Henryk Lewandowski pracował w zakładach gastronomicznych w Gdańsku, a potem w „Aldze" w Sopocie i w „Wikingu" w Nowym Porcie. Maria – we Wrzeszczu w „Akwarium". Nie miała jeszcze 18 lat, a była kelnerką i rodzice musieli wyrazić zgodę na jej pracę. Potem była kawiarnia „Mocca" we Wrzeszczu i znowu powrót „Pod Kominek".

Początki nie były łatwe, ale pani Maria i pan Henryk chcieli pracować w gastronomii. To był ich świadomie wybrany zawód. Przełomowy zawodowo był dla obojga rok 1965. Panią Marię wytypowano jako jedną z najlepszych pracownic na wyjazd do Karlowych Warów. To była ministerialna wymiana najlepszych dziesięciu pracowników gastronomii z całej Polski. Pojechali kelnerzy, kucharze, cukiernicy. Na tej wymianie był też Henryk Lewandowski. Praktyka w Czechosłowacji trwała rok. Nauczyli się bardzo dużo: odpowiedzialności, punktualności, dokładności w pracy i dobrej obsługi klienta. Grandhotel Pupp w Karlowych Warach był wytworny, urządzony z przepychem, dla bogatych gości. Przyjeżdżali Szwajcarzy, Niemcy, Austriacy. Na obsługę specjalnych gości – przedstawicieli rządu, dyplomatów – pracownicy z sejfu pobierali złote sztućce. I każdy odpowiadał osobiście, żeby ilość sztućców zgadzała się przy zwrocie.

Dziesięcioosobowa grupa z Polski była specjalnie szkolona i przygotowywana do zawodu. Uczyli się też języka niemieckiego i czeskiego.

„To był ważny epizod w naszej pracy, bo po powrocie Henryk został pełnomocnikiem ówczesnego ministra handlu wewnętrznego i usług Edwarda Sznajdera i potem kierownikiem sali w »Cristalu« we Wrzeszczu" – mówi pani Maria. „Wtedy jeszcze nie byliśmy z Henrykiem parą" – dodaje. „Zaczęło się od przyjaźni. Ale Henryk mi bardzo imponował, był elegancki i miły, choć zawsze wymagający. Wszystkie pracownice wtedy zerkały w stronę Henia. On był już specjalistą i cenionym pracownikiem. Jako inspektor sporo jeździł i kontrolował jakość pracy w wielu restauracjach."

Pobrali się w 1968 roku. Henryk Lewandowski w tym czasie pracował już w Zjednoczeniu Przemysłu Gastronomicznego. Wesele dla kolegów zrobili w restauracji hotelu Monopol w Gdańsku.

„Dla rodziny wesele było w domu" – mówi pani Maria. „Tata mój musiał rozebrać piec, żeby się wszyscy goście zmieścili, a Heniu z centymetrem mierzył stoły, które mój ojciec robił, bo był stolarzem, żeby można było wszystkich usadzić."
Przeglądamy zdjęcia...

„Kolejna moja praca była w kawiarni »Kameralna« na Długiej w Gdańsku. Tam było elegancko, odbywały się fajfy. Pracowałam z późniejszą panią Szydłowską. Przez te ciągłe zmiany miejsc pracy poznałam wielu ludzi. No i urodził się nasz pierwszy syn. Pomagała mi bardzo moja mama, bo przez pierwsze pięć lat małżeństwa mieszkaliśmy z rodzicami, a potem dostaliśmy mieszkanie w falowcu na Przymorzu i urodził się drugi syn. Henryk zawsze gotował w domu i robił zakupy. Synowie potrafili zamawiać sobie różne zupy i Heniu oczywiście im gotował. Wyjeżdżaliśmy często razem z synami w różne ciekawe miejsca w Polsce i zagranicą. A teraz mamy pięcioro wnuków i dwóch prawnuków. Młodszy syn Piotr jest kucharzem w restauracji »Gdańskiej«, a starszy Leszek – kierownikiem zmiany. Obaj są absolwentami gdyńskiej szkoły gastronomicznej."

Naszą rozmowę przerywa niespodziewanie pan Henryk. Wyszedł po cichu i wrócił z dwoma bukietami kwiatów. Ja dostałam piękne róże, a pani Maria goździki... „Z jakiej okazji?" – zapytałam. A pan Henryk odpowiedział: „Bez okazji" i uśmiechnął się serdecznie.

„Heniu był dla mnie zawsze inspiratorem, podpowiadał, doradzał" – kontynuuje pani Maria. „I tak skończyłam kurs kierowników sali. Otwierałam kawiarnię »Parkową« na Oruni za namową Henryka. A po ojcu Konstantego Kulki – wiadomo, znakomity skrzypek światowej sławy – po jego ojcu objęłam restaurację »Adrię«. A potem był jeszcze bar »Jacek« i kawiarnia »Morska« z pysznymi ciastkami i miłymi popołudniowymi koncertami. Ci gdańszczanie, którzy pamiętają »Morską«, wiedzą, że to było popularne miejsce, do którego przychodzili stali bywalcy: emerytowani naukowcy, lekarze, ale też studenci Politechniki Gdańskiej i Wyższej Szkoły Pedagogicznej. Bywały też na małej kawusi i ciasteczku eleganckie panie mecenasowe, doktorowe, profesorowe w szykownych kapeluszach" – wspomina Maria Lewandowska.

A potem jeszcze na drodze zawodowej pani Marii pojawił się Bastion św. Elżbiety i piękna winiarnia z koncertami artystów z Teatru Muzycznego. I znowu zmiana – na kawiarnię LOT-u. To było ciekawe miejsce, bo tam Maria Lewandowska zainspirowana pomysłem marszanda Mirosława Zeidlera założyła w piwnicach kawiarni galerię „WLOT", w której promowała prace młodych artystów plastyków. Państwowa Wyższa Szkoła Plastyczna (dzisiaj Akademia Sztuk Pięknych) była tuż obok. I tak powstała galeria studencka, w której mecenasem była Maria Lewandowska. Jako pierwszy zainteresował się tym projektem Krzysztof Gliszczyński, dzisiaj profesor ASP, i namówił Kubę

Bryzgalskiego, by przygotowali pierwszą wystawę. Udało się. Eksponowano w galerii „WLOT" prace malarskie, rzeźbę, tkaninę, grafikę. Niektóre dzieła wywoływały prawdziwą dyskusję, bowiem prace artystyczne studentów w latach 80. miały już społeczny wymiar. Galeria „WLOT" prowokowała do dyskusji o nowych funkcjach sztuki. Po Gliszczyńskim galerię przejął Tomasz Woźniakowski, wówczas student Wydziału Grafiki. Do kawiarni przychodzili profesorowie, m.in. słynny prof. Kazimierz Ostrowski –znakomity artysta i wykładowca gdańskiej uczelni. Kawiarnia LOT dostała jednak wymówienie dzierżawy lokalu i tym samym skończył się żywot galerii „WLOT".

W listopadzie 2019 roku z inicjatywy Fundacji Chmura odbył się zjazd artystów, którzy wystawiali w galerii „WLOT". . Przyjechali m.in. profesorowie Krzysztof Gliszczyński, Jan Buczkowski, Aleksander Widyński, Krzysztof Wróblewski, a wszystko za sprawą pani Aleksandry Grzonkowskiej, która postanowiła przypomnieć, że taka galeria dla młodych artystów sponsorowana przez Marię Lewandowską istniała w Gdańsku. Zorganizowano wystawę plakatów i zdjęć. Ożyła historia sprzed 34 lat.

Aż w końcu na początku lat 90. zaczął się proces prywatyzacji. Czasy transformacji stworzyły nowe okoliczności ekonomiczne dla gastronomów.

Oboje państwo Lewandowscy byli osobami już znanymi i bardzo doświadczonymi. Henryk Lewandowski zrezygnował wtedy z „Akwarium" – lokalu we Wrzeszczu, który prowadził – i zaczął szukać nowego miejsca. Restaurację „Gdańską" stworzył od podstaw. Jest w miejscu, w którym wcześniej był sklep obuwniczy. Maria Lewandowska przejęła w ajencję restaurację „U Szkota" przy ulicy Chlebnickiej. Ostatecznie właścicielami tych dwóch miejsc stali się Lewandowscy w drugiej połowie lat 90. Akt własności podpisywali w sylwestra 1997 roku. Zaciągnięte kredyty napawały ich niepokojem, ale wiedzieli, że muszą się zmobilizować.

I znowu budowali indywidualną markę gastronomiczną, tym razem na Głównym Mieście w Gdańsku. Organizowali uroczyste spotkania z udziałem establishmentu Trójmiasta: polityków, duchownych, ludzi kultury, palestry i samorządowców.

Tę nową epokę budowali z nowymi wyzwaniami, bo wcześniej zainwestowali w siebie. Zrobili oboje maturę, pokończyli kursy specjalistyczne na kierowników obiektów gastronomicznych. Pani Maria była także ławnikiem w Sądzie Pracy w Gdyni przez pięć kadencji i Sądzie Okręgowym w Gdańsku. Do dzisiaj działa w Klubie Kiwanis i Stowarzyszeniu Emaus.

Henryk Lewandowski po maturze zrobił studia prawnicze magisterskie, a potem jeszcze doktorat. Na Uniwersytecie Gdańskim zorganizował i prowadził jako kanclerz Stowarzyszenie Absolwentów UG. Na Ukrainie, w Kijowie wykładał razem z byłym rektorem Mirosławem Boruszczakiem i tam nadano mu tytuł profesora Akademii Galicyjskiej.

Henryk Lewandowski organizuje do dzisiaj doroczne spotkania środowiska akademickiego, które są okazją do rozmów i wspomnień. Pani Maria nie ukrywa, że te spotkania są bardzo ważne.

„My kochamy ludzi" – mówi. „Goście przychodzą, by oczywiście spotkać się i zjeść coś dobrego, ale również by porozmawiać. Oboje z Heniem lubimy tę atmosferę. To są miłe okazje."

Henryk Lewandowski publikował artykuły i felietony o prawie w turystyce, o obyczajach. Przez lata pracował jako wykładowca, adiunkt i prodziekan w Wyższej Szkole Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku. Przygotował skrypty dla studentów i 13 innych publikacji. Wydał kilka książek, m.in. „Biesiadowanie w dawnym Gdańsku" czy „Tajemnice kultury salonów gdańskich", a także Księgę Jubileuszową na 45-lecie Uniwersytetu Gdańskiego.

Państwo Lewandowscy są rozpoznawalni, mają swoje przyjaźnie trwające latami. Jeden z przyjaciół, pan Roman Chmiel, mieszka w Stanach Zjednoczonych od 1974 roku, ale utrzymują stały kontakt. Razem pracowali w gastronomii – on był kierownikiem restauracji „Pod Wieżą" w Gdańsku i prowadził restaurację „Pod Niedźwiadkiem" we Wdzydzach. Teraz jest biznesmenem w Chicago. Przyjaźnią się z Kazimierą Niedbalską, która przez 36 lat prowadziła restaurację i herbaciarnię „Newska" we Wrzeszczu, i państwem Kokoszkami, z którymi utrzymują kontakty od 50 lat. Ryszard Kokoszka przez lata prowadził „Cristal". Ciągle, jeśli tylko zdrowie pozwala, podróżują. I choć dzisiaj już po 60 zawodowych latach: trudnych i pięknych, mówią, że są emerytami, ciągle starają się bywać i przyjmować życzliwych sobie ludzi. Są otwarci. Mają też pracowników, którzy są z nimi od lat.

„Heniu ma na lodówce spis pracowników. Pozaznaczał wszystkie uroczystości: imieniny, urodziny. Lubimy sprawiać naszym pracownikom przyjemność i wspierać ich, choć zawsze byliśmy też wymagający. Ludzie, którzy z nami pracowali, wiedzieli o tym.

Alina Kietrys

5-milionowy pasażer Portu Lotniczego Gdańsk

Port Lotniczy Gdańsk przekroczył kolejną barierę i postawił kolejny krok milowy, bo w 2019 roku obsłużył 5 milionów pasażerów. 16 grudnia 2019 roku Port Lotniczy Gdańsk im. Lecha Wałęsy zorganizował uroczystość i uhonorował 5-milionowego pasażera.

5-milionowy pasażer, a właściwie dwie pasażerki, pani Marzena i jej córka Hania, przyleciały do Gdańska z Frankfurtu na pokładzie samolotu linii Lufthansa. W Gdańsku zostały uroczyście powitane przez władze samorządowe, w tym Mieczysława Struka – marszałka województwa pomorskiego, Piotra Borawskiego – zastępcę prezydenta Gdańska, Katarzynę Gruszecką Spychałę – zastępcę prezydenta Gdyni, i Magdalenę Jachim – zastępcę prezydenta Sopotu. Wśród gratulujących był też gospodarz lotniska Tomasz Kloskowski – prezes Portu Lotniczego Gdańsk, i Frank Wagner – szef Lufthansy w Polsce. Firma ta ufundowała nagrodę dla 5-milionowych pasażerek, voucher na kolejną podróż z tą linią lotniczą po Europie.

„Kończący się rok był znakomity. Rekordowa liczba podróżnych, najlepszy wynik finansowy w historii lotniska, kilka nowych, atrakcyjnych połączeń od naszych przewoźników. 2019 rok był też przełomowy pod względem inwestycyjnym. Rozpoczęła się budowa pirsu terminalu pasażerskiego T2, ruszyliśmy też z projektem nowej biurowej dzielnicy przy lotnisku, czyli Airport City Gdańsk" – powiedział Tomasz Kloskowski, prezes Portu Lotniczego Gdańsk im. Lecha Wałęsy.

REKLAMA

Z okazji Świąt Bożego Narodzenia życzymy, by Jezus Chrystus napełniał Wasze serca dobrem i nadzieją, abyście mogli na co dzień odkrywać i doświadczać "jak dobry jest Pan".
Niech nadchodzące Święta oraz cały 2020 rok będą pełne miłości i radosnych dni.

Burmistrz Skarszew Jacek Pauli

Sekretarz Gminy Marcin Byczkowski

Przewodniczący Rady Miejskiej w Skarszewach Józef Kamiński

Nigdy dość poszukiwań

Z Leszkiem Skrlą – artystą śpiewakiem i profesorem Akademii Muzycznej w Gdańsku – rozmawia Alina Kietrys.

Ponad trzydzieści lat pracy artystycznej i świetne recenzje z wielu spektakli operowych. To zapewnia poczucie sukcesu.
Na pewno towarzyszy mi poczucie, że czegoś w życiu dokonałem. Ale ciągle coś odkrywam, odkrywam także siebie jako człowieka i jako artystę. Ciągle poszukuję nowych wyzwań. Praca z młodzieżą w Akademii Muzycznej w Gdańsku daje mi powiew młodości, więc mimo swego wieku mam bardzo dużo energii. Na lekcjach śpiewu stale ich mobilizuję i zarażam swoją pasją śpiewania. Ciągle szukam artystycznych doznań i muzycznych uniesień także z młodymi przyszłymi artystami. Stałe poszukiwanie w moim zawodzie jest wręcz konieczne. Nie mogę spocząć na laurach, rozwój jest częścią artystycznej osobowości.

A czego Pan przede wszystkim uczy młodych śpiewaków?
Przede wszystkim uczę ich techniki wokalnej, bo ona jest najistotniejsza. Zwłaszcza męskie niskie głosy – baryton czy bas – przy dobrej technice mogą ze swoich umiejętności długo korzystać. Uczę ich również wrażliwości na sonorystykę wokalną, jaką wydobywają z własnej krtani. Głos nie ma jednej barwy, wybieramy akcenty, które budują odpowiednią barwę głosu. Uczę ich również, by w śpiewaniu zawsze szukać siebie. Bardzo często pytam, jak się moi studenci czują ze swoim głosem: czy jest im dobrze, czy jest im wygodnie. To są żmudne godziny pracy i ćwiczeń. Nigdy dość nauki i poszukiwań.

Każda rola niesie coś nowego i oryginalnego?
Zdecydowanie tak i ciągle myślę, że jeszcze kilka ważnych ról przede mną. Każde nowe wyzwanie wokalne to ciągły rozwój i nowe doznania artystyczne, które w efekcie budują wiedzę i charyzmę artysty.

Zaśpiewał Pan znakomite partie solowe w klasyce repertuaru operowego, najsłynniejsze arie dla barytona.
Ale jeszcze nie wszystkie. Głos barytonowy, zwłaszcza u Verdiego, został obdarzony wieloma wcieleniami scenicznymi i wieloma tytułowymi partiami. Marzy mi się nowy tytuł „Simon Boccanegra" Giuseppe Verdiego. Byłbym wówczas jednym z niewielu barytonów, który ma w swoim repertuarze wszystkie wiodące partie. Mam tu na myśli „Nabucco", „Makbet", „Rigoletto", „Falstaff"... to są tytułowe role w operach Verdiego, które mam w dorobku. Są też pierwszoplanowe role, które także śpiewałem, jak w „Trubadurze" czy w „Traviacie", w „Otello", w „Ernani", one także dały mi wielką satysfakcję. Czekam zatem na „Simon Boccanegra" i wtedy będę spełniony.

Śpiewa Pan w Operze Bałtyckiej, w której zaczynał Pan karierę i w Bydgoszczy w Operze Nova. Czy to są dwa światy?
W Gdańsku mamy teraz nową dyrekcję, która buduje nowy repertuar i pewnie to jest taki czas, kiedy sporo może się zmienić w doborze tytułów i realizatorów do poszczególnych spektakli. Jest szansa na inne spojrzenie i nowe horyzonty. Ostatnia premiera, może nie łatwa w odbiorze, nie dla każdego widza, ale jest pozycją bardzo ciekawą, wciągającą słuchacza w relację słowno-muzyczną. To jest spektakl na dobrym poziomie. Myślę, że trzeba zainteresować widza i przyzwyczajać do otwartości na różne propozycje. Opera bydgoska ma bardzo szeroki wachlarz propozycji repertuarowych, głównie tych z klasyki operowej. Repertuar buduje się w oparciu o własną wizję artystyczną, ale też zbudowany być powinien na przesłankach, by sprostać oczekiwaniom widza. On jest najważniejszy, bez widza teatr nie istnieje.

W Gdańsku ranga Opery Bałtyckiej się zachwiała m.in. przez spory personalne i żądania finansowe.

Fot. Joanna Illuque

Myślę, że obecna dyrekcja zażegnała nieporozumienia i miejmy nadzieję przywrócona zostanie ranga instytucji artystycznej, która ma świetną tradycję i ważne dokonania. Spory i niesnaski, napięcia, strajki nikomu nie służą, szczególnie w instytucji artystycznej. W operze musi być wspólna płaszczyzna porozumienia, żeby osiągnąć zamierzony artystyczny efekt. Praca powinna przynosić satysfakcję, a żeby tak było, powinien być spokój wśród różnych ekip pracujących w operze. To bardzo złożony organizm. Razem powinni pracować soliści, chór, balet z dyrygentem, reżyserem, scenografem, choreografem i oczywiście różne pracownie i obsługa techniczna sceny. To jest mechanizm złożony z bardzo wielu trybów. Widzów najbardziej obchodzi efekt artystyczny. Zatem bardzo ważna jest dobra jakość spektaklu operowego.

Od lat problemem jest prawdziwa sala operowa w Gdańsku.
To prawda. Ta sala w budynku we Wrzeszczu de facto nie nadaje się do obcowania z tak wielką sztuką. Ciągle w trakcie trwania spektaklu słychać samochody i tramwaje, a czasem sygnał karetki pogotowania. To bardzo rozprasza widza i często burzy nastrój przedstawienia. Kiedyś mówiło się o nowej operze, która mogłaby zostać zbudowana na Placu Zebrań Ludowych. Myślę, że byłoby to wspaniałe miejsce, doskonale skomunikowane i świetnie wyeksponowane w krajobrazie miasta. Ponieważ bywam we wszystkich operach w Polsce, śmiem twierdzić, że Gdańsk ma najmniej urodziwy budynek operowy. Szkoda, bo potencjał ludzki i artystyczny jest tu ogromny!

Śpiewa Pan w operach we Wrocławiu, w Bydgoszczy, w Krakowie, w Szczecinie, w Poznaniu, w Warszawie. Czy artystę dzisiaj się wynajmuje, czy artysta zgłasza chęć zaśpiewania w jakiejś realizacji?
Nie zabiegam specjalnie o promocję, bo jestem na tym rynku już ponad trzydziestu lat i moje nazwisko jest powszechnie znane. Jednak młodzi ludzie dzisiaj bardzo często zabiegają o agentów i jest to słuszna postawa artystyczna. Agent szuka dla wchodzących na rynek artystów odpowiedniego teatru i repertuaru. Większość teatrów, poza gdańską operą, ma swój stały zespół solistów. U nas zlikwidowano już jakieś dziesięć lat temu etatowy zespół i niestety się nie odtworzył. Więc śpiewają u nas głównie soliści gościnni. Wydaje mi się jednak, że taki podstawowy zespół solistów dobrze byłoby mieć w Operze Bałtyckiej. To raptem osiem osób, po dwóch artystów na każdy głos. Niby niewiele, a jednak zespół, który związany byłby z tą gdańską sceną. Teatr tworzą ludzie i często się z nim jednoczą. To ważny aspekt!

A ile ról ma Pan w stałym repertuarze?
Ról przygotowanych mam ponad pięćdziesiąt. Ale takich stałych ról, w aktualnym repertuarze, że mogę natychmiast zaśpiewać, jest około dwudziestu. Żeby rola zostawała w pamięci muzycznej, konieczna jest powtarzalność.

Czy trudno jest się nagiąć do gotowych już spektakli?
Bywa trudno. Nie zawsze do końca rozumiem koncepcję, zwłaszcza reżyserskie. Bo reżyserzy dzisiaj potrzebują autorskich poszukiwań, stąd często zmieniają czy przeinaczają sens samego libretta, a to w efekcie daje różne skutki. Ja przyjeżdżam na spektakl z tzw. kręgosłupem wokalnym i adekwatnym do roli zachowaniem scenicznym, staram się być wierny muzyce i tekstowi.

Jak dzisiaj trzeba dbać o głos?
Sądzę, że nie trzeba dbać w jakiś szczególny sposób, tak jak to bywało kiedyś, ale higiena głosu zawsze jest wskazana. Mój głos nie paraliżuje moich codziennych zachowań, więc nie biję na trwogę, gdy mam zaśpiewać wieczorem spektakl.

Pana pasją stała się polska liryka wokalna. Nagrał Pan pieśni znakomitych kompozytorów: Chopina, Paderewskiego, Karłowicza, Moniuszki.
To prawda. Oprócz pieśni Moniuszki, Chopina i Paderewskiego nagrałem rzadko wykonywane pieśni Karłowicza. Nagrałem trzy płyty pod wspólną nazwą „Polska Liryka Wokalna". Uważam, że skoro jestem polskim artystą, mogę najlepiej wypowiedzieć się w rodzimej muzyce. Zamierzam jeszcze nagrać następne płyty, myślę w przyszłości o współczesnych kompozytorach – o Henryku Czyżu, Macieju Małeckim czy pieśniach Tadeusza Bairda. W ubiegłym roku nagrałem jeszcze kolędy Romualda Twardowskiego. Płyta została wydana przez firmę Acte Préalable, która bardzo promuje polską muzykę i sprzyja artystom, którzy pragną taką muzykę nagrywać.

Moniuszko jest Pana wokalną miłością.
Zdecydowanie tak, nagrywam nie tylko pieśni. Latem zrealizowałem swój projekt i powstała płyta z ariami operowymi z wybranych dzieł scenicznych Stanisława Moniuszki. Znajdują się na niej arie z oper „Halka", „Flis", „Verbum Nobile", „Straszny dwór", „Paria", „Jawnuta". Projekt muzyczny udało się zrealizować przy ogromnym finansowym wsparciu rektora Akademii Muzycznej w Gdańsku i ufam, że będzie wizytówką tej uczelni. W jednej z ostatnich recenzji Jacek Marczyński, warszawski krytyk muzyczny [stały recenzent „Ruchu Muzycznego" – dop. red.], napisał po bydgoskim „Strasznym dworze": „Leszek Skrla niczym ojciec pokazał, jak należy czuć polonezowy rytm słynnej arii Miecznika. Coraz mniej mamy takich moniuszkowskich śpiewaków". Inna recenzentka Barbara Mielcarek-Krzyżanowska zauważyła: „Soliści wieczoru zaprezentowali się świetnie. Leszek Skrla doskonale wszedł w rolę Miecznika, kreując głosowo i aktorsko postać dostojnego szlachcica, zatroskanego o losy ojczyzny ojca. Powiedzieć można wręcz, iż – w pozytywnym tego słowa znaczeniu – zdominował spektakl". To było dla mnie bardzo miłe i poczytuję sobie to za wielki komplement. Tak operuję głosem, by w ujęciu wokalnym Moniuszko był i dostojny, i wyrazisty zarazem. Moniuszko to nie była miłość od pierwszego wejrzenia, ale dzisiaj jestem przekonany i wiem na pewno, że twórczość Moniuszki to ogrom pięknej, słowiańskiej muzyki i kawał dobrego warsztatu kompozytorskiego. Dziś jestem ogromnym admiratorem jego dzieł i stale będę dbać o to, by Moniuszko zawsze był obecny w moim repertuarze tak operowym jak i koncertowym!

Bardzo serdecznie dziękuję za rozmowę. Mam nadzieję, że dalsza satysfakcja artystyczna będzie towarzyszyła pełnej sukcesów Pana pracy.

25-lecie Olimpia Group Wielka moda zagościła w Trójmieście

Z Barbarą Zaborowską, prezesem zarządu spółki Olimpia Group, właścicielką działających m.in. w Trójmieście salonów marek Max Mara, Patrizia Pepe i Max Mara Weekend, rozmawia Alina Kietrys.

Fot. Joanna Oleszek

Olimpia Group – firma, którą Pani stworzyła – obchodzi w tym roku 25-lecie. Jest doskonale kojarzona z luksusowymi markami modowymi. Jak to się zaczęło?

Zaczęło się w 1994 roku, ale nie od razu od wielkiej mody. Zaczynałam od perfumerii. Marzyłam o naprawdę dobrym zapachu, który podkreślałby moją osobowość, sprawiał przyjemność. Szybko okazało się, że wiele kobiet ma taką samą potrzebę jak ja. Dior, Lancome, Chanel, Gucci czy Estee Lauder brzmiały wtedy jak powiew wielkiego świata. Dopiero w 2000 roku otworzyłam pierwszy salon odzieżowy – była to Max Mara w gdyńskim Klifie. Przeniesienie biznesu do centrum handlowego to była przełomowa decyzja. Zanim powstały galerie handlowe, liczyły się tylko sklepy przy handlowych ulicach. Również miałam swój, oczywiście przy Świętojańskiej w Gdyni. Handlowcy obawiali się wejścia do galerii ze względu na wysoki czynsz, konieczność podpisania wieloletniej umowy najmu czy pracę przez siedem dni w tygodniu. Ale ja intuicyjnie czułam, że to będzie przyszłość. Pierwszy był Klif w Gdyni, potem Klif na Woli w Warszawie, w dzielnicy, która wtedy nie była dobrze kojarzona, a jednak ja wierzyłam, że podejmuję słuszną decyzję. Intuicja jest w biznesie nieoceniona. Teraz jako członek BCC czy Klubu Polskiej Rady Biznesu mogę zagadnienia związane z prowadzeniem działalności gospodarczej poruszać w dużo szerszym kontekście. Wymiana doświadczeń, konsultacje, wewnątrz branżowe dyskusje są bardzo potrzebne i rozwijające.

Teraz nie zajmuje się Pani tylko i wyłącznie prowadzeniem biznesu?

To prawda. Zdobyłam doświadczenie i biznesowe, i życiowe. Rozwijam się jako człowiek, jako kobieta. Relacje, jakie udało mi się nawiązać na polu zawodowym i prywatnym, nauczyły mnie patrzeć nie tylko na swoje własne potrzeby. Staram się zatem wykorzystywać potencjał mojej firmy w akcjach charytatywnych. Od kilku lat Olimpia Group wspiera stowarzyszenie Dress for Success, które pomaga kobietom w trudnej sytuacji życiowej w drodze do uzyskania niezależności finansowej, ale przede wszystkim wspiera w znalezieniu pracy. Symbolicznie i praktycznie. Przekazujemy potrzebującym wsparcia osobom odzież, która może im pomóc uzyskać pewność siebie i lepsze samopoczucie w trakcie rozmowy kwalifikacyjnej, a potem również na nowym stanowisku pracy. Organizujemy też charytatywne pokazy mody. Kilka lat temu zorganizowałam na Politechnice Gdańskiej pokaz i licytację luksusowych usług i przedmiotów kolekcjonerskich. Dzięki temu udało nam się zebrać 46 200 złotych na specjalistyczny ultrasonograf do badań śródoperacyjnych dla kobiet z chorobą nowotworową. Współdziałałam wówczas z kierownikiem Katedry Chirurgii Onkologicznej profesorem Januszem Jaśkiewiczem.
Olimpia Group swój sukces już osiągnęła. Mocno czuję, że teraz jest czas, by się tym dobrem dzielić z innymi. Ważne dla nas działanie na rzecz drugiego człowieka.

Pokazy mody i wydarzenia modowe organizowane przez Olimpia Group to zawsze duże wydarzenie.

W mojej branży pokaz mody to najlepszy sposób, by zaprezentować ofertę, zaciekawić, zainspirować. Mam to szczęście, że reprezentuję marki, które mają wyrobioną doskonałą renomę. Nie trzeba ich szczególnie reklamować ani nikogo przekonywać, że są dobre. Jednak pokaz mody to zawsze okazja, by w najbardziej bezpośredni sposób pokazać, co jest modne, jak się nosić, a przede wszystkim… jest to okazja do spotkania. W dzisiejszym, coraz bardziej wirtualnym świecie, takie chwile są po prostu niezwykle cenne.

Przyzna Pani, że takie spotkania przekładają się potem na sukcesy Pani firmy?

Oczywiście. Poza pokazami organizowanymi przy okazji większych wydarzeń, w czasie małych eventów, dla specjalnie zaproszonych gości, prezentujemy nowości z kolekcji. To jeden ze sposobów na budowanie relacji z wymagającymi klientkami. One nie chcą samodzielnie przeglądać setek wieszaków w wielkich, sieciowych sklepach. Potrzebują porady, stylizacji, wyczucia i szczerości naszych doradców. I to wszystko od nas otrzymują, a potem wracają po więcej. Dla mnie osobiście to wielka życiowa przygoda, bo w ten sposób poznałam wielu przyjaciół. Świat jest pełen ciekawych ludzi, a praca taka jak moja daje okazję ku temu, by ich spotkać, wysłuchać, odpowiedzieć na ich potrzeby. Podobny tok myślenia mają doradcy w moich salonach – niezależnie od tego, czy jest to Max Mara, Patrizia Pepe czy Max Mara Weekend. I czy jest to Gdańsk, Gdynia, Warszawa czy Katowice. W na-

szych salonach od lat pracują ci sami doradcy – świetnie znają swoje klientki i ich potrzeby.

Klientów przyciągają również produkty.
Tak, bo są to renomowane marki. Pewne produkty należą do kanonu absolutnego „must have". Przecież płaszcz Teddy Bear Max Mary to najlepiej sprzedający się płaszcz na świecie! Chodzą w nim wielkie gwiazdy, polityczki, biznes woman, kobiety, które znają się na modzie. Teraz ten klasyk został odświeżony przez nową kolorystykę – dostępny jest również Teddy Bear turkusowy, koralowy, żółty czy ecru. Kamelowy płaszcz Manuela, Rialto czy Madame to modele, które są już ikonami, bo płaszcze to w ogóle flagowy produkt Max Mara i to się po prostu wie.
Podobnie jest z Patrizią Pepe. To jest marka, która zawsze jest na bieżąco z najnowszymi trendami, a nawet niektóre wyprzedza. 12 lat temu otworzyłam pierwszy w Polsce salon Patrizia Pepe w Warszawie, więc klientki już miały okazję się zapoznać z filozofią tej marki. To są odważne, czasem trochę ekstrawaganckie modele. Ale wszystkie łączy jedno: świetna jakość materiału, kroju, wykonania.
Świadome kobiety wiedzą, że kiedy wyglądają dobrze, to w codziennym życiu lepiej się czują, są pewniejsze siebie, a komplementy dodają im energii. Dobrej jakości tkanina, fachowo, ręcznie skrojona i perfekcyjnie odszyta będzie dobrze prezentowała się przez cały dzień, choćby w tym czasie było nie wiadomo ile „spotkań na szczycie". Właśnie to kupują nasze klientki – odzież, ale też pewność i spokój. Na takie potrzeby doskonałą odpowiedź ma Max Mara, która kolekcje konstruuje według filozofii „total look". Ta marka dba o kobietę od stóp – od butów na różne okazje – po dopasowane do stroju torebki, szale, biżuterię.

Czy kolekcje są skierowane głównie do kobiet biznesu?
Nie tylko, to zależy od kolekcji i linii produktów. W moich salonach można ubrać się na każdą okazję. Ale są zawody, które wymagają, żeby przez cały dzień wyglądać profesjonalnie. A to z całą pewnością zapewnia wysoka jakość odzieży. Napięty harmonogram zajęć takich osób wymaga doskonałej organizacji, a dobrze skomponowana garderoba może w tym pomóc. Odpowiednio dobranej sukience wystarczy tylko inna oprawa w postaci zmiany żakietu, butów, torebki, dodatków, by cały strój zupełnie zmienił charakter. Dla zapracowanych kobiet taka możliwość „żonglowania strojem" to nieoceniona pomoc. Dlatego w każdej szafie powinno być kilka świadomie skomponowanych zestawów ubrań z dodatkami.

Miuccia Prada mawiała „To, co masz na sobie, świadczy o tym, jak prezentujesz się światu". Czy Pani też tak uważa?
Powinniśmy ubierać się stosownie do okoliczności. Strój jest sposobem na to, by podkreślić wagę spotkania, wyrazić nasz szacunek do osoby, z którą się spotykamy. Pamiętajmy, że strój nie służy tylko temu, żeby zabłysnąć. Zbliżają się święta Bożego Narodzenia, w naszej tradycji jedne z najważniejszych w roku. Wiele osób weźmie w związku z tym udział w spotkaniach wigilijnych, przedświątecznych. To właśnie są takie okazje, które warto podkreślić strojem, bo jednak to coś więcej niż zwykłe spotkanie robocze. Równie ważny jest strój, kiedy do świątecznego stołu zasiadamy z rodziną. Przecież to nie jest zwykły obiad czy kolacja. A często w szaleństwie świątecznych przygotowań o tym, w co się ubrać, myślimy kwadrans przed uroczystością. Właśnie w takich sytuacjach ratuje nas wcześniej skomponowana garderoba.

Jak w Pani ocenie ubierają się Polki?
Wiele podróżuję, więc mam okazję porównać polską ulicę z tym, co widzę w Europie i na świecie. I z pełnym przekonaniem mogę powiedzieć, że Polki mają dobry gust. Potrafią dopasować ubrania do swojej figury, lubią nowości, ale nie popadają w ekstrawaganckie skrajności. Nie jest zachwiana granica pomiędzy tym co modne, a tym co jest zbyt udziwnione. Widzę to również u moich klientek, które chcą być wystylizowane i modne, ale nie przesadnie ekstrawaganckie. Efekt jest w sumie bardzo dobry.

A co jest modne tej zimy?
Kreatorzy Max Mary ubierają w tym sezonie kobiety od stóp do głów w wymowną czerń. Wymowną, bo przyciągającą niebanalnymi krojami. Czarny kojarzy się z nudą, ale przestaje taki być, kiedy poprzez tkaniny, krój i dodatki oprawiony zostanie w stylistykę glamour. Glamour pozwala błyszczeć i dodaje pewności siebie. Dla osób, które czerni nie tolerują, kolekcja uzupełniona została żółtymi, turkusowymi i kobaltowymi zestawami. Na to w tym sezonie stawia Max Mara.
Z kolei zimowa kolekcja Patrizii Pepe powstała w tym roku pod hasłem „Mood on Moon" i była inspirowana zdjęciem Davida Bowie'ego w metalicznym kombinezonie w kwiaty. W kolekcji znajdziemy więc akcenty z garderoby męskiej, dużo aksamitu, ale też akcenty z kosmicznym błyskiem, które mają podkreślać kobiecość.
Jeśli zatem sięgniemy po połyskujące elementy, na pewno będziemy na czasie.

Czy moda i nowe kolekcje to całe Pani życie?
Moje życie prywatne i zawodowe się przenikają i nie mam zamiaru przed tym uciekać. Uwielbiam podróżować, więc zaproszenia na Fashion Week do Mediolanu, Nowego Jorku czy Berlina to cudowne okazje. Takie wielkie wydarzenia modowe to spotkania z wielkimi kreatorami. Na przykład we wrześniu tego roku w Mediolanie spotkałam się z Patrizią Bambi, właścicielką i kreatorką marki Partizia Pepe. To był niezwykle inspirujący, wręcz dodający mi skrzydeł czas.
W czasie moich podróży zwracam też zawsze uwagę na witryny, rozwiązania stosowane w centrach handlowych, sposób ekspozycji towaru, pracę personelu.

A kiedy jestem w Trójmieście, korzystam z uroków naszych miast – dużo jeżdżę na rowerze, gram w golfa i uwielbiam dobre, zwłaszcza polskie, kino. Jestem na każdym festiwalu filmowym w Gdyni.

Dziękuję za spotkanie i rozmowę. I życzę wesołych i dobrych świąt Bożego Narodzenia w imieniu „Magazynu Pomorskiego".

Barbara Zaborowska i Patrizia Bambi – właścicielka i kreatorka Patrizia Pepe.

Grace Collection na wybiegu Moscow Fashion Week

Sukces Grażyny Paturalskiej

Pokaz marki Grace Collection, który odbył się w czasie Moskiewskiego Tygodnia Mody (Moscow Fashion Week) pod koniec października w Gostinym Dworze, spotkał się z gorącym przyjęciem moskiewskich wielbicielek mody i licznego grona zaproszonych gości. Autorką kolekcji była Grażyna Paturalska, projektantka i stylistka związana z Trójmiastem.

Zaprezentowane w Moskwie ubrania i torebki w pokazie Grace Collection uznane zostały za jedną z najciekawszych i największych prezentacji. Patronat honorowy nad pokazem objął dyrektor Wojciech Kolignan z Zagranicznego Biura Handlowego w Moskwie Polskiej Agencji Inwestycji i Handlu. Pokaz marki Grace Collection był zwieńczeniem Dnia Polskiego, zorganizowanego przez agencję, w którym uczestniczyły polskie firmy poszukujące partnerów do współpracy.

Grace Collection była jedyną polską marką, która wystąpiła z własnym pokazem mody składającym się z czterdziestu stylizacji na różne okazje.

„Zaprezentowanie Grace Collection na Moscow Fasion Week było dla mnie wielkim i niezapomnianym przeżyciem" – mówi Grażyna Paturalska. „Z jednej strony trema przed konfrontacją ze światowymi kreatorami mody, a z drugiej – bardzo trudne logistycznie i organizacyjnie przedsięwzięcie ze skomplikowanymi procedurami, w tym celną odprawą towarów. Ale było warto zmierzyć się z takim wyzwaniem.

Targi Moscow Fasion Week i zaprezentowanie kolekcji w Gostinym Dworze (położonym w bezpośrednim sąsiedztwie Placu Czerwonego) to prestiżowe przedsięwzięcie. W trosce o światowy poziom wydarzenia organizatorzy dokonują restrykcyjnej selekcji marek, które są prezentowane na targach.

Po pokazie wiele osób gratulowało Grażynie Paturalskiej przedstawionej kolekcji. Pytano też, czy można od razu kupić prezentowane modele. Niestety, tym razem kolekcję przygotowano tylko na targi. Twórczyni kolekcji podziękowała wszystkim, którzy pomagali w realizacji tego niełatwego wyzwania. I dodała: „Fakt udziału w Moscow Fashion Week stworzył mojej autorskiej marce portfolio, które zapewne będzie procentowało również w odbiorze moich projektów na rynku polskim, bo to głównie tutaj chcę tworzyć kolejne odsłony mojej kolekcji".

Siłę działań wizerunkowych Grażyna Paturalska sprawdzi niebawem ponownie w Moskwie na rozmowach biznesowych B2B, podczas konferencji w branży mody zatytułowanej Platforma BE Together.

Marka Wspiera Markę

Czwarta łódzka edycja pokazu Marka Wspiera Markę promująca polskich projektantów zorganizowana została w listopadzie przez Personal Branding Polska. Zabytkowa sala Domu Towarzystwa Kredytowego w Łodzi zgromadziła wielu gości, którzy obejrzeli dziesięć wyjątkowych i różnorodnych kolekcji.

Na pokazie zaprezentowała swą kolekcję inspirowaną folkiem czarnogórskim zatytułowaną „Cold Love Stones" Vesna Krivokapic. Na scenie pojawiła się kolekcja COSEL – młodej marki z Gdyni, absolwentki łódzkiej ASP. Zaprezentowała dwanaście projektów inspirowanych nadrukami zwierzęcymi. Kolekcja „Królowa Safari" miała oryginalny charakter i unikatowe projekty przygotowane z grafikiem. Kolejny pokaz przedstawiła projektantka debiutująca na dużym wydarzeniu modowym – Joanna Jóźwiak. „Look Deeper" to kolekcja prezentująca nowoczesną formę wzbogaconą o unikatowy detal. Błysk metalicznych ekoskór w połączeniu ze zwiewnymi materiałami był pokazem pełnym dynamiki. Kolejne minuty należały do marki De La Fotta, która promuje różnorodność modeli w zależności od wieku, rozmiarów, stylu życia i osobowości. Romana Kryściak to projektantka z Zabrza, którą cechuje odwaga i wysmakowany styl. Nie boi się wyzwań, jest pewna siebie i tak też była jej kolekcja. ByCabo to kolejna marka z Trójmiasta. Gdańska marka podkreślała kobiecość, fantazyjne detale, lekkość i swobodę. W jej kolekcji zatytułowanej „Mity greckie" projektantka połączyła kobiece i męskie elementy garderoby. Hulya Eric jest absolwentką Międzynarodowej Szkoły Kostiumografii i Projektowania Ubiorów w Warszawie. Ta projektantka stawia na rękodzieło – wykorzystuje techniki szydełkowania. Kolekcja „ERATO" Patrycji Plesiak to kolekcja projektowana z myślą o nadchodzących świętach i Sylwestrze. Pojawiły się tkaniny z efektem 3D w złotej i granatowej kolorystyce. Klaudia Bartmańska, do niedawna praktykująca w atelier Macieja Zienia, teraz założycielka marki BARTMANSKA, pochodzi z Zamościa. W prezentowanej kolekcji „Modern Romance" postawiła na romantyczne zdobienia w postaci kwiatowych aplikacji, z detalami z piór, cekinów i koralików. Pojawiły się drapowania, asymetryczne upięcia i przeźroczystości w kreacjach wieczorowych. Jako ostatnia na wybiegu pojawiła się Angelika Józefczyk z kolekcją „Midnight Garden", która utrzymana była w glamrockowym klimacie. Mat łączyła z błyskiem, a frędzle przeplatała z metalowymi zdobieniami. Kolekcja nawiązywała dla lat siedemdziesiątych.

Czwartą edycję pokazu Marka wspiera Markę z zainteresowaniem oglądali przedstawiciele telewizji, magazynów modowych, osoby związane z branżą włókienniczą, blogerzy modowi, styliści i wielu prawdziwych fanów trendów i polskiej kreatywności.

Szmaragdowa Gala

24 listopada w gdyńskim Hotelu Nadmorskim odbyła się gala charytatywna „Miłość. Szmaragd. Kobieta", która zgromadziła dwustu gości i wystawców. Wydarzenie odbywało się pod hasłem Kobiety Kobietom.

Gala zorganizowana została przez Iwonę (z zawodu położną) i Michała (wiceprezydenta Gdyni) Guciów, Daniela i Małgorzatę Leczkowskich – właścicieli „Szmaragdowej Café", Monikę Bakkal oraz Paulinę Marwińską – właścicielkę agencji kreatywnej Maarwin, wraz z Fundacją „Dom Marzeń" oraz stowarzyszeniem „Dlaczego Nie".

Organizatorzy gali wybrali szczególny cel – zgromadzenie funduszy na zorganizowanie mamom dzieci z niepełnosprawnościami zabiegów kosmetycznych, odnowy biologicznej oraz szerokiego wachlarza regeneracji ciała.

Podczas wydarzenia mamy dzieci szczególnej troski zaprezentowały swoją metamorfozę dokonaną przy pomocy ambasadorek gali podczas pokazu mody na szmaragdowym dywanie, po którym panie przechadzały się w charakterze modelek.

Niezwykły pokaz, przebiegający w pełnej radości atmosferze, przygotowany został przez Emerald Queen i firmę TARANKO, za fryzury odpowiedzialna była Anna Lisewska, właścicielka salonu „Scarlet" z Gdyni. Szmaragdowy tort zaserwowała gościom „Szmaragdowa Café" z Gdyni. Z licytacji nagród i sprzedaży cegiełek uzyskano około 30 tys. zł.

Pomysłów mam bardzo dużo

O swojej pracy opowiada Alina Wiszowata, właścicielka firmy cukierniczej i projektantka mody.

Kiedy podjęła Pani decyzję, że będzie się zajmowała cukiernictwem, czyli czymś, co wymaga bardzo wrażliwego podniebienia i estetycznego oka?
Odkąd pamiętam, miałam potrzebę i wielką przyjemność otaczania się kolorami, ładnymi i oryginalnymi rzeczami. To było trochę karkołomne i niełatwe w czasach mojego dorastania. Królowała raczej szarość i pustki w sklepach. Miałam to szczęście, że moja mama była estetką, piękną i zaradną kobietą. Mieszkaliśmy w Sopocie i zawsze stroje, wypieki, gotowanie, goście, oprawa spotkań rodzinnych i towarzyskich to było coś, w czym mama super się odnajdywała. Tata był marynarzem z dobrym gustem i, mając ku temu możliwości, stroił mamę, przywożąc z zagranicy piękne ubrania, buty i ozdoby do domu. Mama zajmowała się starszą siostrą Aleksandrą i mną, domem, czekaniem na męża i przyjmowaniem gości. Rejsy ówczesnych marynarzy były bardzo długie, więc ciężko było mi nawiązać bliską więź z ojcem, nawet wstydziłam się go prosić, żeby przywoził mi zabawki, flamastry czy ubrania. Namawiałam mamę, żeby robiła to w moim imieniu. Brak tej zażyłej relacji przez ciągłe długie rozstania odbił się na mnie i pewnie nadal gdzieś głęboko doskwiera. Mama była osobą czynu i bardzo marzyła, żeby rozpieszczać podniebienia klientów w swojej kawiarni, którą wymyśliła sobie w naszym domu w Sopocie pod lasem. Nie udało się, bo mój tata, który pochodził z Białegostoku, uważał, że żona nie powinna pracować. Był męski, z poczuciem opiekuńczości i hierarchii i był zdania, że to mężczyzny obowiązkiem jest zarobić na dom i rodzinę. Ale mamie całe życie czegoś brakowało i pomimo „złotej klatki" nie czuła się szczęśliwa. Po kilku ładnych latach „obdarowała" nas wyczekanym synem, bratem. Po następnych kilku, gdy byłyśmy już panienkami, a brat odchowany, znalazła swoją drogę, pomagając ludziom po ciężkich przejęciach i doświadczeniach życiowych. Dawało jej to poczucie, że robi coś ważnego i wartościowego oraz dodawało dużo sił do zmagania się z czasami nielekką codziennością. Przez kilka lat uczestniczyłam w tym przedsięwzięciu z mamą, aż przyszedł czas do pójścia swoją drogą. W Sopocie wspólnie z mężem prowadziliśmy restaurację.

W którym miejscu?
„Pod Strzechą", w samym sercu miasta, przy Monte Casino. Tam się poznaliśmy. Mój przyszły mąż był tam kierownikiem. Potem na trochę innych, lepszych warunkach prowadziliśmy restaurację „Wczasowa". Był to bardzo wesoły i towarzyski czas. Uwielbiamy pysznie karmić ludzi, pięknie podawać jedzenie oraz desery i przyglądać się, jak miło jest naszym klientom sprawiać małe radości. Mieliśmy swoje popisowe dania i świetną szefową kuchni – Irenę Widrowską, zawsze było bardzo gościnnie i smacznie. Nasza starsza córka Natalia, która ma 36 lat, bardzo dobrze tamte lata pamięta i wspomina. Jest otwarta na ludzi i zawsze chętna do pomocy osobom w potrzebie. Gastronomia jest specyficznym zajęciem, zawodem – można by rzec, że to stan umysłu. Obowiązkowy kontakt z różnorodnymi ludźmi kształtuje człowieka. A potem mój mąż pojechał do USA, by zarabiać na wymarzony własny dom.

Teraz mieszkacie Państwo w Gdyni. Produkcja cukiernicza, a teraz również garmażeryjna także jest w Gdyni?
Tak, chcieliśmy mieć coś swojego w „bezpiecznej" odległości od rodziców, czyli tak, żeby było blisko do odwiedzin, biesiadowania i niedzielnych wspólnych obiadów, a jednocześnie na tyle daleko, żebyśmy uczyli się samodzielnego życia. Nie było łatwo. Obrzeża Gdyni na początku lat dziewięćdziesiątych nie były miejscem nadającym się do otwierania restauracji z powodu braku zapotrzebowania. Dom był bardzo duży, sklepy dość daleko, a ja całkowicie niezorganizowana w robieniu zakupów. Mieszkając w domu rodzinnym i żywiąc się w restauracjach, nie wyrobiłam w sobie nawyku myślenia o niezbędnych artykułach spożywczych. Mama setki razy ratowała mnie, pożyczając mi potrzebne produkty. Była osobą bardzo zorganizowaną i gospodarną. Od czasów szkolnych mam usposobienie sowy – każda pora jest za wczesną, by pójść spać… Zarówno to, jak i brak mamy pod ręką oraz sklepów przyczyniły się do powstania pomysłu na otwarcie sklepu ogólnospożywczego na parterze domu. Żebym spiżarkę o każdej porze dnia i nocy miała pełną [śmiech]. Sklep musiał być otwierany bardzo wcześnie rano, co stanowiło dla mnie nie lada wyzwanie. Można się kłaść spać o 6 rano, ale nie wstawać o tej porze… Pokonałam siebie i otwierałam nasz nowy interes o tej dramatycznej dla mnie godzinie. Ruch w sklepie przerósł moje wszelkie oczekiwania. Zdobyłam bardzo wielu stałych klientów. Szybko musiałam zatrudnić ludzi do pomocy w sklepie. Mąż jeździł po towar, czyli w tamtych dziwnych czasach zdobywał produkty, a ponieważ jest otwarty i zaradny, lubi kontakty z ludźmi, to na tych giełdach i w hurtowniach miał swoje „chody". To na pewno nam bardzo pomogło. Kiedyś nieźle trzeba było się napracować, żeby zrobić bogate zaopatrzenie do sklepu.

Wtedy też funkcjonował handel wymienny.
To prawda. Opowieści o tym, jak i co się zdobyło do jedzenia, ubrania lub sprzęty domowe czy inne produkty, były ciekawe i często śmieszne. Nasz sklep był otwarty do północy, bo taka była potrzeba. Więc pracowaliśmy zmianowo po kilka ekspedientek na zmianie. Pomyślałam, że to dobry czas na drugie dziecko, skoro tak super się układa i coraz mniej zajmuje mnie praca w sklepie i przy sklepie. Mieliśmy super kierowniczkę sklepu, naszą niestety już świętej pamięci „Mireczkę". Była z nami i pracowała u nas ponad dwadzieścia pięć lat. Troszkę się uwolniłam od wstawania skoro świt i mogłam powrócić do mojej pasji projektowania, wymyślania, szycia i ubierania ludzi, rodziny i siebie w troszkę ciekawsze projekty, niż można było dostać w sklepach. W 1995 roku przyszła na świat moja druga córeczka Paulina. Przez parę lat baliśmy się zamknąć sklep i wyjechać na urlop. Myśleliśmy, że stracimy klientów, co okazało się nieprawdą. Po powrocie z pierwszego wyjazdu dostaliśmy wiele sygnałów od ludzi, że cieszą się, iż mogą znowu robić zakupy w ich ulubionym sklepie. To były dobre czasy dla małych i średnich polskich sklepów.

A czy powiększyła Pani powierzchnię sklepu i asortyment towarów?
Tak, musiało być coraz więcej towaru, często na życzenie klientów. I wtedy wpadłam na pomysł, żeby właśnie w sklepie wygospodarować miejsce na galotę do ciast. Szukałam dostawców na dobre, świeże, domowe wypieki. Był z tym pewien problem. Przypadek sprawił, że sama zaczęłam piec. Zaczęło się od twarogu sprzedawanego w hurtowych ilościach prosto ze skrzyń. Był pyszny, ale kiedyś nie sprzedał się w całości, a szkoda było wyrzucić. A że byłam już w posiadaniu przepisu na sernik teściowej, którego pilnie strzegła przez lata, postanowiłam nadać drugie życie temu twarogowi [śmiech]. Prawdę mówiąc, w moim gdyńskim domu piekłam ciasta dla najbliższych dwa razy w roku – na święta. Ale ten twaróg, który został, plus zdobyty przepis teściowej mnie zmobilizowały. Zaczęło się od dwóch blaszek pieczonych jednocześnie w moim prywatnym piekarniku. Opracowałam specjalną metodę pieczenia.

Potrzeba matką wynalazków.
Tak. I tak jest przez całe moje życie. Moje serniki zniknęły ze sklepu natychmiast. Pierwszej porcji nie zdążyłam nawet spróbować. Wtedy kupiłam kilka takich „działkowych" piekarników z grzałkami elektrycznymi, a także zaproponowałam moje wypieki innym sklepom. I poszło nadspodziewanie dobrze.

I szło bez problemów?
No nie do końca. Spotykamy na swoich drogach życiowych ludzi życzliwych lub trochę mniej życzliwych. I ci drudzy z tylko sobie znanych powodów uprzykrzali nam życie, nasyłając różne instytucje kontrolujące, opowiadając przekomiczne historie. Pierwszym lokalem cukierniczym był dom weselny mieszczący się na działkach ogrodniczych z odpowiednio wyposażonymi pomieszczeniami do produkcji żywności. Zakupiliśmy wtedy, wydawało mi się, duży piec na około dwadzieścia blach. Obecnie posiadamy dwa, każdy na sto dwadzieścia blach. Tamten piec okazał się zupełnie nietrafionym, palącym ciasta sprzętem. A ja płakałam i lamentowałam, wywalając kilograma-

mi nieudane wypieki i byłam coraz bliżej rezygnacji. Nie uwierzy Pani, ale na początku myślałam, że ser z pozostałymi produktami dobrze kręciłby się… w betoniarce [śmiech]. Taką miałam wyobraźnię. Miksery kuchenne były zbyt słabe i zbyt krótkie. Pierwsze olbrzymie ilości, które przerosły nasze, moje wyobrażenia, kręciłam specjalną wiertarką, konstrukcyjnie podobną do miksera. Uczyłam się dosłownie wszystkiego sama. To było moje laboratorium. Musiałam też przepisy na ciasta dostosować do dużych ilości. Po dwóch miesiącach przestaliśmy się mieścić w domu weselnym i tuż przed świętami Bożego Narodzenia przenieśliśmy się do większego budynku. W fachowej prasie przeczytałam o terminie targów cukierniczych organizowanych w Poznaniu. Tam szukałam specjalnych urządzeń, rozmawiałam z ludźmi (i robiłam z siebie „blondynkę", bo byłam zielona w tym temacie). Wiele się dowiedziałam i nauczyłam. Zaczęłam też wprowadzać inne gatunki ciast poza sernikami. Jedną z pierwszych restauracji, z którą podjęliśmy współpracę ponad dwadzieścia lat temu, była „Przystań" w Sopocie nad morzem – do dzisiejszego dnia zarówno szefostwo, jak i klienci doceniają nasze wyroby, teraz również garmażeryjne.

Jak rodzina oceniała te Pani poczynania cukiernicze?
Myślę, że mam ADHD myślowe [śmiech]… Pomysłów mam bardzo dużo, często za dużo, na co moja rodzina żartobliwie reaguje powiedzeniem „jak Ty masz pomysł, to my już się boimy". Mąż bardzo mnie wspiera w szalonych pomysłach modowych, z innymi różnie bywa. Na początku po przeprowadzce z Sopotu do Gdyni, zanim otworzyliśmy sklep, strasznie zwlekał z pierwszym dotowarowaniem. Z bezsilności przytachałam pierwszy szyld reklamowy naszego sklepu i postawiłam w sypialni, żeby go dopingować do wyruszenia po towary. I udało się. Nawet to polubił. Po wymyśleniu nowego sposobu na zarabianie pieniędzy – pieczenie ciast, nic nikomu nie mówiłam, na wszystkie ewentualne pytania rodziny chciałam znaleźć i przygotować odpowiedzi, tak aby niczym nie mogli mnie zażyć ani zniechęcić. Dopiero jak znalazłam pomieszczenie do produkcji i syna znajomych z samochodem przystosowanym do wożenia ciast oraz kilku potencjalnych odbiorców, powiedziałam, czym będę się zajmować i że liczę na pomoc ze strony męża i starszej córki. Nawet przyjaciele mi to odradzali, mówiąc, że cukiernictwo to bardzo trudny interes, i mieli rację, bo lekko nie było i nie jest. Ale się udało i to na szeroką skalę. Przez te wszystkie lata współpracowaliśmy z wieloma firmami: Geant, Billa, Ellea, Alma, Bomi, Zatoka, Piotr i Paweł, Społem, Tesco, Stokrotka, Sano, Ribena oraz wieloma mniejszymi sklepami i restauracjami. Po niektórych z nich nie ma już nawet śladu, a z innymi dobra współpraca trwa po dziś dzień. A ja w poczuciu niepewności, którą przeżywałam przy naszym sklepie, kiedy zaczęły jak grzyby po deszczu wyrastać kolejne dyskonty i obraz handlu spożywczego zaczął się diametralnie zmieniać, wiedziałam, że muszę myśleć o przyszłości.

Tworzyła Pani własne przepisy?
Tak, bo jestem zbieraczem smaków i widoków. Eksperymentowałam początkowo na bazie sernika, dodając nowe składniki. Poza tym podpatrywałam i smakowałam. Pamiętam, że jak na miejscu nie mogłam rozszyfrować smaku, to przywoziłam do domu ciastko i powoli rozkładam na czynniki pierwsze. Nie miałam technologa, więc wszystkie moje ciasta – ponad czterdzieści gatunków – są z moich przepisów i z mojego laboratorium [śmiech]. Robiłam początkowo ciasta domowe, a nie cukiernicze. Bo nie jestem cukiernikiem z zawodu. A zależało mi, żeby robić takie wypieki, w których byłam dobra. Potem rynek wymógł na mnie, żebym też robiła ciasta z kremem, owocami. Mogę się również pochwalić wieloma pięknymi tortami, które wyszły spod mojej ręki, oraz słodką oprawą licznych imprez prywatnych oraz komercyjnych – pysznymi minideserami, mufinkami, tortami bezowymi i nie tylko.
Kolekcjonuje Pani przepisy cukiernicze?

Czytanie przepisów w gazetach czy w książkach trochę mnie rozczarowało, bo miałam czasami wrażenie, że piszący nie sprawdzają swoich przepisów. A ja jestem praktykiem. Lubię pracować także fizycznie. Wyrywa mnie do pracy, lubię produkcję i pracę z ludźmi oraz ludzi, którzy często pracują wiele lat w naszej firmie. Niektórzy wyjeżdżali do pracy za granicę, ale potem wracali. Kilka małżeństw skojarzyło się w cukierni, urodziły się dzieci… ale panie po urlopie macierzyńskim wracały do pracy. Przez kilka lat pracowałam też z moim bratem Rafałem. U nas w firmie panuje rodzinna atmosfera, staramy się o to już dwadzieścia trzy lata. Gotując obiady dla mojej rodzinki, często robię ilości „hurtowe", bo wielką radość sprawia mi karmienie moich pracusi. Bardzo ich podziwiam i na łamach tego magazynu dziękuję, że wytrzymują ze mną, bo nie zawsze jest to łatwa sprawa i lekka praca.

Przy Pani charakterze i ciągłych poszukiwaniach okazało się, że ciasta to za mało. Jest Pani także projektantką mody.
Projektowanie towarzyszy mi od wielu lat. Jak byłam dziewczynką, lubiłam sobie wymyślać stroje. Moja babcia pięknie haftowała, mojej mamy przyjaciółka szyła trochę, więc ciągle miałam coś oryginalnego.
Jak byłam starsza, to koleżanki przychodziły, żeby je ubrać na jakąś imprezę. Lubię przerabiać i dawać ciuchom drugie życie. Jestem zbieraczem, bo moda zatacza dziwne koła i wraca to, co było modne przed laty. Lubię malować materiały, zmieniam ich pierwotny stan i eksperymentuję. Tworzę ubrania z dodatkami często z materii niekoniecznie pierwotnie do tego przeznaczonych.
Kilka lat temu byłam chora i musiałam siedzieć w domu. Wzięłam ołówek i zaczęłam przerysowywać twarze z gazet, obrazów i kalendarzy. Szkice wyszły całkiem wiarygodnie. Wtedy zrozumiałam, że trzeba wszystkiego próbować.

Wiem, że i w tej dziedzinie mąż Panią wspiera.
Mąż jest wielkim estetą. Tomek i nasza wspólna droga od trzydziestu ośmiu lat, zmieniły mnie z nieśmiałej, zatrwożonej dziewczyny z górnego Sopotu w osobę, którą teraz jestem. Mąż dodawał mi zawsze pewności siebie, nawet przy każdym mniej czy bardziej szalonym, pokręconym pomyśle. Był zawsze w okolicy, a bardzo często w samym epicentrum. Potrafiłam zarazić męża moją pasją modową. Kupuje materiały, często nie tylko te potrzebne do konkretnego mojego pomysłu, ale również takie, które wpadają jemu w oko. I powstają niepowtarzalne projekty, do których zamki, guziki, podszewki i gadżety również Tomek kupuje. I są to prawdziwe perełki.

Początkowo chciałam, żeby ta pasja pozostała taką moją, nie na pokaz. Ale córki mnie ciągle wypychają. I już teraz wiem, że powinnam pokazywać swoje projekty. Kilka razy brałam udział w Fashion Weeku w Łodzi, w Warszawie. Tam jest kolorowo i pięknie. Fascynują mnie ludzie z pasją. Jakiś czas temu miałam przyjemność uczestniczyć oraz być partnerem projektu Ladies in Red, którego pomysłodawczynią oraz organizatorką jest Maria Gotkiewicz, którą poznałam dzięki mojej wieloletniej przyjaciółce Ani Borejszo. Wspierałam również swoimi projektami wizualne metamorfozy kobiet, które w swoim życiu potrzebują wsparcia i przemian zainicjowane przez Marię.

A kiedy pokaz mody w Trójmieście?
Intensywnie o tym myślę i mam kilka niekonwencjonalnych pomysłów na organizację pokazu. Mam nadzieję, że już niedługo, wiosną. Na razie musimy dopiąć kilka projektów z naszej dziedziny cukierniczo-garmażeryjnej, które wydają się już bliskie sfinalizowania, a kosztowały wiele czasu i energii. Trzy lata temu weszłam w „dziurę rynkową", czyli produkty, których nie było na rynku. Nasze produkty garmażeryjne są w tej chwili w wielu punktach np. w sieci delikatesów Gzella, Dominik Mięsny, sieci sklepów Nowak, Kummer oraz wielu innych, a także restauracjach i firmach cateringowych. Więc moda musi jeszcze chwilkę poczekać, ale tylko chwilkę.

Niespokojny duch znowu zwyciężył. Czy jest Pani kobietą sukcesu?
Nie wiem dokładnie, co to znaczy. Moja siostra Ola mieszka od ponad trzydziestu lat w Niemczech, zajmuje się tam polityką i jest dużo bardziej poukładana ode mnie. Często mamy odmienny punkt widzenia na różne tematy, ale zgadzamy się, że póki żyjemy, gonimy królika i wcale nie musimy go złapać… Cały czas trzeba coś w życiu robić. Ja lubię tworzyć i jestem przekonana, że wiele osób może intensywniej wykorzystywać swoje możliwości. Nasz mózg robi nam swoiste sprawdziany, powinniśmy używać zdrowego rozsądku i analizować. Warto żyć tak, aby nie potwierdzić przypadkiem myśli Bertranda Russella: „Większość ludzi prędzej umrze, niż pomyśli". Najważniejsze, żeby z własnych pomysłów czerpać radość, działać pożytecznie oraz rozsiewać pozytywną energię. I warto pamiętać, żeby się z innymi ludźmi dzielić. Robię to z radością. Moim sukcesem na pewno są dla mnie moje córki i nasza rodzina.

Życzymy wielu sukcesów w 2020 roku.

Leśny Dwór w Sulęczynie

Prawdziwa perła Kaszub

Hotel Leśny Dwór w Sulęczynie to miejsce nietuzinkowe i klimatyczne. Pieczołowicie odrestaurowany przez firmę PB Górski osiemnastowieczny dworek myśliwski i współczesna oficyna składają się na ten wyjątkowy obiekt, który aspiruje do miana prawdziwej perły Kaszub. Jakość wykończenia oraz umiłowanie do eleganckich detali nasuwa na myśl siostrzany Hotel Quadrille w Gdyni.

Malownicze położenie nad samym jeziorem Węgorzyno, w otoczeniu zieleni i pięknej przyrody gwarantuje, że można tu doskonale wypocząć. Sulęczyno to samo serce Kaszub, leżące na styku pięciu krain geograficznych: Pojezierza Kaszubskiego, Pojezierza Bytowskiego, Wysoczyzny Polanowskiej, Równiny Charzykowskiej i Borów Tucholskich. W okolicy panuje wszechobecny spokój i cisza. Malownicza przyroda i bogate zaplecze rekreacyjne to raj dla miłośników wycieczek pieszych i rowerowych, nordic walkingu oraz dla pasjonatów aktywności wodnych. Można tu także jeździć konno, a okoliczne wsie i miasteczka kryją w sobie liczne turystyczne atrakcje. Jedno z takich unikalnych miejsc to Kamienne Kręgi w Węsiorach.

Sulęczyno słynie też z organizacji różnorodnych wydarzeń, które podkreślają naturalny potencjał miejsca i eksplorują jego piękno. Są to na przykład: Międzynarodowy Festiwal Akordeonowy czy Jazz w Lesie. Ten ostatni, organizowany od 1995 roku w ostatni weekend lipca, ma już ustaloną renomę i stałych fanów, w końcu występowali tu najwybitniejsi przedstawiciele gatunku. Jazz w Lesie od samego początku związany jest z Leśnym Dworem, dzięki czemu samo miejsce rozpoznaje wiele osób. Obecni właściciele kontynuują muzyczne tradycje i organizują tu koncerty oraz recitale.

Kameralny klimat tego trzydziestopokojowego obiektu pozwala w pełni rozkoszować się ciszą i spokojem. Prywatna plaża z molo ułatwia korzystanie z uroków sportów wodnych. Leśny Dwór to wymarzone miejsce dla miłośników rybołówstwa, a także spływów kajakowych czy też spokojniejszych wypraw na łódkach i rowerach wodnych. Dobrze odnajdą się tu też miłośnicy jazdy na rowerze czy nordic walking.

W gorszą pogodę czy poza sezonem warto odwiedzić kameralną strefę wodną z widokiem na jezioro. Do dyspozycji gości jest tu basen, jacuzzi, sucha sauna, łaźnia parowa. W podziemiach znajduje się sala bilardowa oraz kręgielnia.

Latem w urokliwej altanie nad samym jeziorem można skosztować propozycji grillowych i regionalnych trunków. Jesienią i zimą miejsce to przeobraża się w nastrojowy klub, w którym przy ogniu trzaskającym w kominku goście czytają, delektują się winem i grają w gry planszowe.

Leśny Dwór ma w ofercie organizację imprez okolicznościowych, szkoleń, konferencji, pobytów integracyjnych. Ważną część działalności obiektu stanowią wesela. Zjawiskowy plener idealnie nadaje się na ceremonię zaślubin, przyjęcie weselne czy sesje zdjęciowe. Imponująca sala balowa z widokiem na jezioro może komfortowo ugościć 120–140 osób, a sala restauracyjna to gustowna przestrzeń na przyjęcia do 80 osób.

Niemałą rolę odgrywa też restauracja Biôłi Trus mieszcząca się w obiekcie, proponująca jedyną w swoim rodzaju mistrzowską kuchnię kaszubską, prowadzoną przez szefa Marcina Popielarza. Ten młody i utalentowany kucharz znany jest z zamiłowania do kuchni polskiej w wydaniu regionalnym, opartej o lokalne produkty i stare receptury Kaszub, Kociewia i Żuław, którym nadaje drugie życie.

Marcin Popielarz jest finalistą konkursu San Pellegrino Young Chef 2018, gdzie znalazł się w gronie trzech najlepszych młodych kucharzy na świecie. Ten wirtuoz gotowania skutecznie udowadnia, że nasza rodzima kuchnia może konkurować ze światową. Marcin Popielarz wywodzi się z Żuław Wi-

ślanych. Pasją do gotowania zaraziły go w najmłodszych latach mama oraz babcia, a doświadczenie zdobywał w Polsce i za granicą. Największym wyzwaniem było dla niego stworzenie od podstaw w 2015 r. restauracji Biały Królik w Hotelu Quadrille w Gdyni, którą to z sukcesem prowadzi do dziś jako Chef Patron. W Biôłym Trusie Marcin serwuje tradycyjne kaszubskie potrawy na talerzach z tutejszym wzorem czy stołach podobnie zdobionych.

Wystrój restauracji nawiązuje do historii i myśliwskich korzeni Leśnego Dworu. Nie brak w niej jednocześnie nowoczesnych akcentów. Wnętrze ocieplają żywe kolory i różnorodne struktury ścian, a wysokie, wychodzące na jezioro okna sprawiają, że jest tu jasno i przestronnie. Biôłi Trus to z założenia miejsce niezobowiązujące i przystępne, w którym każdy może się poczuć jak w domu. Proponowana tu kuchnia to idealne dopełnienie każdego spotkania czy uroczystości.

Leśny Dwór w Sulęczynie to nasza rekomendacja na udany wypoczynek nie tylko w sezonie. Jest tu urokliwie praktycznie o każdej porze roku. W grudniu obiekt zaprasza na tradycyjne Boże Narodzenie na kaszubską nutę oraz Sylwestra nad jeziorem. W styczniu organizowane są relaksujące ferie z animacjami dla dzieci. W lutym można tu świętować Walentynki w ramach pakietów dla par. W marcu planowane jest spotkanie dla pań z okazji Dnia Kobiet, a w kwietniu – zwyczajowa Wielkanoc. W międzyczasie oferta Leśnego Dworu poszerzy się o warsztaty z jogi, obozy kondycyjne czy pobyty integracyjne.

M. Drutowska

FIBARO
Home intelligence

FIBARO
Home intelligence
Instalator
INTELIGENTNE DOMY:
fibaro-gdansk.com
+48 500 621 700
biuro@fibaro-gdansk.com
https://www.facebook.com/InstalatorFibaro
ZMIENIMY KAŻDY DOM
W INTELIGENTNY

Dowolna konfiguracja i prosta rozbudowa

Bez kucia ścian
Instalacja w 1 dzień
Oszczędność energii do 30%
Sterowanie oświetleniem i roletami
System bezprzewodowy
Obsługa informatyczna firm
Systemy monitoringu

USŁUGI IT
mmsystems.pl
+48 882 701 701
biuro@mmsystems.pl
M&M systems

Fot. Joanna Oleszek

Nowy ciekawy obiekt

Tradycja i nowoczesność

Odrestaurowane wnętrza dawnego klasztoru, menu łączące polskie tradycje kulinarne z nowoczesnością i szeroki wybór win to oferta otwartego uroczyście na początku grudnia ciekawego kompleksu na Targu Siennym w Gdańsku.

Znajdują się tam restauracja Monastico, pizzeria, wine bar w podziemiach dawnego klasztoru i apartamenty hotelowe. Zaproszeni goście mogli doceni kunszt kulinarny szefa kuchni Marcina Leszczyńskiego i zwiedzić obiekt. Częścią merytoryczną wieczoru opiekowali się Jerzy Nacel i Wojciech Konkiel, przedstawiciele Gdańskiego Oddziału Zrzeszenia Kaszubsko-Pomorskiego.

„W tym miejscu mieszkały, pracowały, tworzyły i działały na rzecz nie tylko mieszkańców Gdańska siostry elżbietanki" – mówił Wojciech Konkiel. „Dla nas ważne, żeby ten kontekst historyczny zachować, a także utrwalić pamięć o historii i duchu tego miejsca. W tym budynku więziony też był Konstantyn Dominik, pierwszy biskup pochodzący z Kaszub."

Jerzy Nacel poinformował, że siostry elżbietanki założyły w tym obiekcie nie tylko przedszkole, ale też rodzaj szpitala – hospicjum. Prowadziły również mały pensjonat, który zasilał fundusz na pomoc hospitalizowanym. A na początku lat dwudziestych w tym budynku zamieszkał pierwszy biskup gdański pochodzenia irlandzkiego – Edward O'Rourke.

Gościom w dniu otwarcia zaproponowano czterodaniowe menu: kolorowe buraki z kozim serem, orzechami i ziołami, jako danie pierwsze – troć z czerwoną kapustą, selerem, koprem i tymiankiem cytrynowym, danie główne stanowiła wykwintna cielęcina, a na deser zaserwowano czekoladę, sable i marynowane jeżyny. Wszystko smakowicie przygotował szef kuchni Marcin Leszczyński. Za dobór odpowiednich win odpowiadał sommelier Przemysław Gwardzik.

„Stawiamy na polską kuchnię w trochę bardziej nowoczesnym wydaniu" – mówił szef kuchni. „Mam nadzieję, że stworzymy nowy koncept na kulinarnej mapie Gdańska. Chcemy organizować degustacje, kolacje komentowane i inne ciekawe wydarzenia kulinarne."

Wieża Eiffla w Gdyni i zabawa w To Takie Proste

Centrum Nauki EXPERYMENT w Gdyni

Gdyńskie Centrum nauki EXPERYMENT utrwaliło się już w krajobrazie Trójmiasta. Wystarczy przejechać główną trasą między Gdańskiem a Gdynią, by w Redłowie – tuż przed centrum Gdyni – trafić na błyszczące i oświetlane duże okna, za którymi kryją się prawdziwe cuda techniki: wymyślne konstrukcje, nietypowe zabawki, pomysłowe struktury o dziwnych kształtach i kolorach, kule, prostokąty, ząby, przemyślne figury o typowej i nietypowej fakturze. To wręcz kraina „technicznej baśni", ale również cudowna przestrzeń myśli naukowej i naukowego eksperymentu.

Jean-Paul Lubliner i Elisabeth Duda.

EXPERYMENT jest pierwszym na Pomorzu interaktywnym centrum nauki. Centrum powstało tuż po znanym warszawskim Centrum Nauki Kopernik. Gdyńska placówka ma już dwanaście lat. Chciałoby się rzecz, jak ten czas leci. Dopiero co startowali, a już zorganizowali tysiące spotkań, warsztatów, pokazów, zajęć i wykładów. Ulepszyli i powiększyli główną wystawę. Namawiają dzieci i młodzież, a także dorosłych, by pokochali naukę: od chemii przez fizykę, astronomię do matematyki, eksperymentów elektrycznych i biotechnologicznych włącznie. By pokochali kuchnię molekularną i manufaktury piękna. Odpowiadają na wszelkie naukowe pytania: od najprostszych po najtrudniejsze. Łatwo się tu dowiedzieć, co to jest elektroliza, suchy lód, wir w butelce albo czary w słoiku. A we wszystkich spotkaniach uczestniczą chętnie młodzi ludzie: od przedszkolaka po licealistę. Nie brakuje też studentów.

Nic zatem dziwnego, że dużą popularnością cieszyła się w mijającym roku pierwsza edycja Science Communication, czyli festiwal dotyczący komunikowania w nauce. To zdarzenie odbyło się z udziałem studentów z rożnych uczelni Trójmiasta. Takie spotkanie w EXPERYMENCIE pozwoliło lepiej rozumie, co dzieje się na co dzień w gabinetach naukowców i w laboratoriach. Naukowcy na całym świecie uczą się komunikacji, by sprawnie i ciekawie opowiadać o tym, co ważne. Science Communication w gdyńskim EXPERYMENCIE to także festiwal studenckich kół naukowych. Odbył się z powodzeniem.

Jeszcze do 5 stycznia 2020 roku trzeba koniecznie zajrzeć do EXPERYMENTU, by obejrzeć niezwykłą wystawę zdjęć wieży Eiffla. To 130 ujęć jednego miejsca w sercu Paryża – dzieło Jeana-Paula Lublinera. Ojciec fotografika był Polakiem, a matka Francuzką. Lubliner jest również architektem i designerem, kocha sztukę. Skończył Państwową Wyższą Szkołę Architektury w Paryżu – La Villette. Blisko czterdzieści lat temu założył własne Radio Nova, a potem czasopismo „Citizen K", poświęcone modzie i ciekawym trendom w sztuce.

Wieża Eiffla, nazywana Żelazną Damą Paryża, ma 324 m. Już od 130 lat budzi emocje mieszkańców i turystów. To również najbardziej rozpoznawalny symbol Francji. Zdjęcia wykonane przez Lublinera pokazują, że ten obiekt może być „bohaterem" fotograficznej opowieści, jednocześnie obrazując codzienne i odświętne zdarzenia w różnych porach roku. Zdjęcia robione były pod koniec ubiegłego stulecia, odmierzały czas do roku 2000. Mimo że minęło już 19 lat, nie straciły niczego ze swej urody. Wieża Eiffla bywa na tych fotogramach również tłem różnych istotnych wydarzeń. Artysta każde ze zdjęć uzupełnił podświetlonym napisem – szyldem. Warto to zobaczyć.

Najnowszą ofertą w EXPERYMENCIE jest wystawa zatytułowana „To Takie Proste". Ekspozycję stworzyła firma Kurt Hüttinger GmbH & Co. KG. – czołowy europejski producent wystaw interaktywnych. 26 stanowisk zostało podzielonych na cztery strefy tematyczne – Główka Pracuje, Mechaniczny Plac Zabaw, Technoświat oraz Pomyśl, Zrozum – Zrób. Każda z części koncentruje się na innej dziedzinie nauki: matematyce, fizyce, technologii i mechanice. Zdobywanie wiedzy na tej wystawie odbywa się w formie zabawy. Wszystkie stanowiska nawiązują wizualnie do klocków z popularnej gry Tetris. To właśnie kolorowe wielokształtne elementy stanowią podstawę każdego z eksponatów. Korzystanie z eksponatów angażuje, a wizyta na poszczególnych stanowiskach jest pasjonująca. To świetny pomysł na rodzinne spędzenie wolnego czasu. Wystawa będzie czynna aż do 15 maja 2020 roku. „Magazyn Pomorski" poleca wycieczkę do EXPERYMENTU w Gdyni, do Centrum Nauki, w którym nikt nie będzie się nudził.

Alina Kietrys

IX Gdański Międzynarodowy Festiwal Chóralny przed nami

Gdański Międzynarodowy Festiwal Chóralny odbędzie się między 13 a 15 marca 2020 roku. Będzie to dziewiąta edycja. Część konkursową zaplanowano w auli Politechniki Gdańskiej – współorganizatora festiwalu.

Dodatkowo odbędą się koncerty towarzyszące w gdańskich kościołach (m.in. w kościele rektorskim pw. św. Katarzyny oo. Karmelitów).

Co roku w festiwalu uczestniczą ciekawe zespoły z całej Europy. Podczas tegorocznego spotkania, poza znakomitymi chórami polskimi, usłyszymy zespoły z Austrii, Czech, Estonii, Finlandii, Islandii, Norwegii, Litwy, Łotwy, Niemiec oraz Rosji.

Chóry będą oceniane przez międzynarodowe jury w składzie: Javier Busto – uznany kompozytor i dyrygent hiszpański, Vytautas Miškinis – światowej sławy litewski kompozytor muzyki chóralnej, Paweł Łukaszewski – jeden z najwybitniejszych kompozytorów polskich młodego pokolenia, Tove Ramlo-Ystad – wybitna dyrygentka norweska, oraz prof. Grzegorz Rubin – ceniony znawca chóralistyki z Gdańska.

Wstęp na wszystkie koncerty odbywające się w ramach festiwalu (przesłuchania konkursowe, koncerty dodatkowe w kościołach, koncert galowy z ceremonią wręczenia nagród) jest bezpłatny.

REKLAMA

Fot. 058sport.pl / Trefl Gdańsk

Paweł Halaba w Treflu Gdańsk

Damy z siebie wszystko!

Sezon 2019/2020 to czas wielkich zmian w drużynie Trefla Gdańsk. Posadę trenera objął debiutujący w tej roli Michał Winiarski. Do składu dołączyło kilku nowych, młodych graczy. Jednym z nich jest Paweł Halaba, który z każdym kolejnym meczem udowadnia, że jest w świetnej formie i to właśnie dzięki niemu drużyna ma szansę osiągnąć sukces w lidze.

Jak się zaczęła Twoja przygoda z siatkówką?
Przez zupełny przypadek. Osiem lat zajmowałem się tańcem towarzyskim, ale za bardzo urosłem i musiałem z tego zrezygnować. Równolegle uczęszczałem na SKS-y z siatkówki w moim rodzinnym mieście, w Płocku. Trenowałem raz w tygodniu, aż w końcu dopisało mi szczęście. Mój trener studiował z prezesem klubu młodzieżowego Metro Warszawa. Pojechałem na obóz z Metrem, a tam uznali, że może coś ze mnie być, tylko muszę się przenieść do Warszawy, żeby regularnie trenować. Miałem wtedy 15 lat. Nie dostałem jednak pozwolenia od rodziców na wyjazd do Warszawy, bo bali się o mnie. Pozwolili mi jednak na dojazdy do Warszawy na treningi w weekendy.

A kiedy nastąpił przełom? W końcu teraz jesteś zawodnikiem Plus Ligi.
Grałem w Metrze. Trener wybrał mnie do szerokiej dwunastki na finały mistrzostw Mazowsza, potem finały mistrzostw Polski. Wszedłem na boisko i zostałem już do końca zawodów. Grałem naprawdę dobrze. Zauważył mnie trener reprezentacji Polski. Wziął mnie na rozmowę i powiedział, że jeżeli będę trenował regularnie, to obiecuje mi, że będę grał w reprezentacji. Wróciłem do domu i wspólnie z bratem przekabaciliśmy rodziców. Ostatecznie pozwolili mi przenieść się do Warszawy. Poszedłem do świetnego liceum, zdałem doskonale maturę i zdobyłem brązowy medal mistrzostw Polski. Chciałem połączyć naukę z graniem, więc poszedłem do pierwszoligowej drużyny AGH Kraków i studiowałem informatykę.

Młodzi siatkarze zawsze mają swoich idoli. Czy Michał Winiarski był dla Ciebie autorytetem, kiedy zaczynałeś karierę? Czy może ktoś inny?
Michał był jednym z trzech moich ulubionych zawodników, ale moje serce zawsze kradł Osmany Juantorena. Zawsze chciałem być taki jak on. Podobała mi się jego dynamika, skoczność. Był moim ulubionym zawodnikiem. Michał Winiarski był na drugim miejscu.

Dopiero od tego sezonu jesteś w Treflu, ostatnio grałeś w VK Czeskie Budziejowice, a potem w Hypo Tirol Alpenvolleys Haching. Co dała Ci gra za granicą?
Pewność siebie. W obu zespołach byłem liderem i wiedziałem, że spoczywa na mnie duża odpowiedzialność. Zdawałem sobie sprawę, że jak będę dobrze grał, to moja drużyna będzie wygrywała. Przestawiłem zupełnie myślenie i rozwinąłem także umiejętności sportowe.

Teraz jesteś w Gdańsku. Jak Ci się podoba miasto?
Rok temu mieszkałem w Alpach, a teraz mieszkam nad morzem. Jest inaczej, ale tak samo dobrze. Przed sezonem byłem w Gdańsku maksymalnie pięć razy. Teraz nie mamy za bardzo czasu, żeby zwiedzać, ale w okresie przygotowawczym w pierwszym tygodniu zajęć trener dał nam dość dużo wolnego. Bardzo podobała mi się plaża w Brzeźnie i oczywiście starówka. Ludzie są tu bardzo otwarci i wiem, że jest tu wiele możliwości na spędzanie wolnego czasu.

Patrząc na twoje statystyki, jesteś w świetnej formie. Czym ona jest spowodowana? Rozkwitasz przy konkretnych zawodnikach, trenerze?
Na pewno składa się na to kilka rzeczy. Od pobytu za granicą poprzez osoby, które mnie otaczają na boisku. Super się ze sobą czujemy, jest naprawdę dobra atmosfera, przez co łatwiej i spokojniej się gra. Trener gra z nami na boisku, to jest jego styl. To on nakreślił mi od razu przed sezonem, co jest do poprawy i nad czym będziemy pracowali. Mam teraz duże jego zaufanie, dobrze mi się gra i sprawia mi to dużą radość.

Dobra atmosfera, o której mówisz, jest bardzo widoczna. Nawet gdy tracicie punkty, to nie odbiera wam to radości z gry.
Dobra atmosfera jest zarówno, jak wygrywamy, ale także jak przegrywamy. Bo dobre drużyny potrafią wychodzić z opresji. Fajne akcje z dużym ryzykiem nas bardzo nakręcają i powodują dużo uśmiechu.

Wasza drużyna składa się w większości z młodych zawodników. W czym jesteście mocniejsi od doświadczonych graczy z wieloletnim stażem?
Rzeczywiście jesteśmy młodym składem, ale są też zawodnicy, którzy już jakiś czas grają w tej lidze. Młodość, młodością, ale doświadczenie jest także po naszej stronie. Trener sprawił, że to jest nasza moc i tylko razem możemy wygrywać.

Czy siatkarze w ogóle mają wystarczająco dużo wolnego czasu, by prowadzić normalne życie?
Tak. Praktycznie codziennie wieczorem jesteśmy wolni. Do osiemnastej mamy trening, a potem spotykamy się ze znajomymi, z rodzinami. Oczywiście w tym zawodzie są też pewne ograniczenia, np. mamy określoną dietę. Wiemy, czego nie należy jeść, ale jeśli mam ochotę na pizzę, to zjem pizzę. Ale to są wyjątkowe sytuacje. Trzeba jeść dużo owoców i warzyw, to podstawa naszego menu.

Zbliżają się święta, jakie masz plany? Czy już ustalaliście z trenerem, że będziecie mogli wrócić do domów rodzinnych?
Tak. Pierwszy raz od trzech lat będę na święta w domu, w Płocku. Dostaliśmy pięć albo sześć dni wolnego. Święta spędzę w gronie dużej rodziny. To babcia jest szefową i to ona przygotowuje świąteczne potrawy. Ja przyjadę 23 grudnia i postaram się pomóc mamie. Na pewno zrobię barszcz. A nasza domowa wigilia jest bardzo tradycyjna, czyli jedzenie do syta, kolędy, no i prezenty.

A po świętach powrót – kolejne mecze i walka o tytuł mistrza Polski?
Wracamy i nic nie zmieniamy. Zero presji, walka do ostatniej piłki. Damy z siebie wszystko.

Dziękuję za rozmowę.

Z Pawłem Halabą rozmawiała Agnieszka Halman

Futsalove dziewczyny na Uniwersytecie Gdańskim

One też potrafią!

Różne charaktery, wspólna pasja i jeden cel – udowodnić, że dziewczyny też potrafią grać piękną piłkę. Każda jest inna, wszystkie wyjątkowe. Na treningach budują drużynę.

AZS UG Futsal Ladies to kobieca sekcja futsalu Uniwersytetu Gdańskiego założona przez Tomasza Aftańskiego w 2010 roku. Dziś drużyna liczy ponad dwadzieścia zawodniczek, które pod okiem trzech trenerów (trenera głównego, trenera przygotowania motorycznego oraz psychologa sportu) rozwijają swoją pasję do futbolu.

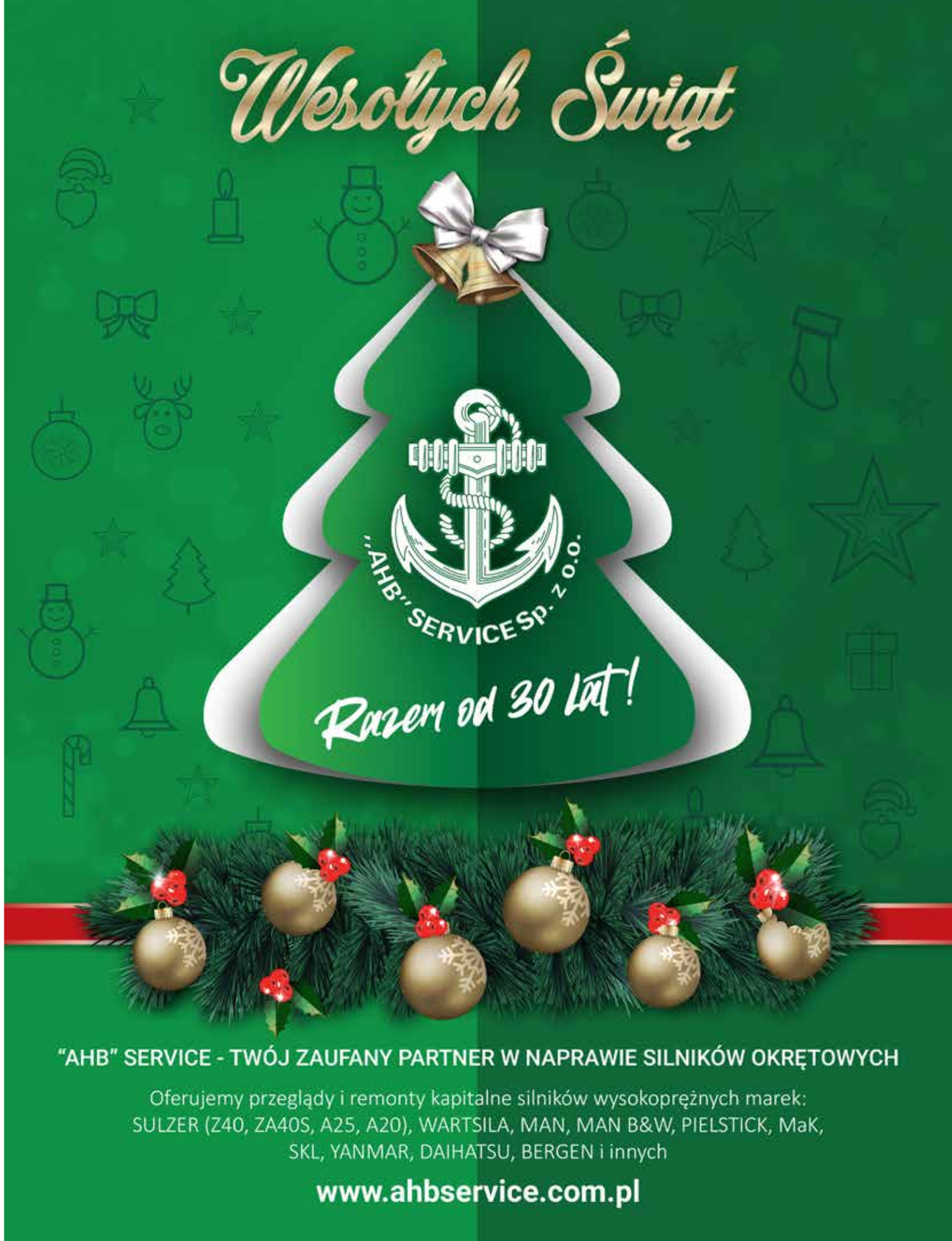
„Praca z kobietami to spore wyzwanie. Dla mnie – jako trenera, który pracował z mężczyznami na najwyższym poziomie – początki były bardzo wymagające. Musiałem się mentalnie przestawić na zupełnie inny styl komunikacji. Teraz, po dziewięciu latach doświadczenia w prowadzeniu tego zespołu, twierdzę, że cały czas się uczę. Oczywiście, jak w każdej drużynie mamy chwile radości i momenty smutku, ale zarządzanie tak wspaniałą grupą dziewczyn to dla mnie powód do dumy. Dziewczyny dają od siebie bardzo dużo, często więcej niż mężczyźni. Myślę, że tworzymy razem coś więcej niż po prostu drużynę. To swego rodzaju rodzina, która dzieli wspólną pasję do piłki nożnej. Jestem pełen podziwu dla dziewczyn, że pomimo natłoku wielu spraw (uczelnia, praca, życie prywatne) znajdują czas na sumienne, regularne treningi" – mówi trener Tomasz Aftański.

Obecnie dziewczyny rozpoczęły swój czwarty sezon na najwyższym szczeblu krajowych rozgrywek – Ekstralidze Futsalu Kobiet organizowanej przez Polski Związek Piłki Nożnej. Z sukcesami reprezentują Uniwersytet Gdański w turniejach akademickich, m.in. Akademickich Mistrzostwach Polski, Akademickich Mistrzostwach Pomorza czy w ogólnopolskich i międzynarodowych imprezach sportowych.

„Jestem związana z drużyną od 2014 roku. A zespół wciąż się zmienia. Z roku na rok zbieramy cenne doświadczenie i gramy coraz lepiej. Od początku rozwijamy się na wielu płaszczyznach, podniosła się jakość gry, wprowadziliśmy więcej taktyki, zwiększyliśmy intensywność treningów, a pod względem medialnym przodujemy wśród futsalowych zespołów. AZS UG Futsal Ladies to przede wszystkim pasja do halowej odmiany piłki nożnej, czerpanie radości z każdej chwili na boisku, euforia po wygranej, łzy po porażce, pot wylany na treningach. Mimo że każda z nas jest inna, to połączyła nas miłość do futsalu. Możemy liczyć na siebie zarówno na boisku, jak i poza nim. Jesteśmy zgraną ekipą" – mówi zawodniczka Iwona Wudarczyk.

Futsal to piłka nożna w wersji micro – mniejsze boisko, mniej piłkarzy, ale serca i pasji do gry nie określa długość linii boiska. Coraz więcej do powiedzenia w tym sporcie mają kobiety. Na każdym kolejnym meczu udowadniają, że można grać widowiskową piłkę, którą naprawdę chce się oglądać. AZS UG Futsal Ladies to jeden z wielu przykładów, że dziewczyny też potrafią.

Liwia Zaborska



Mistrzostwa Europy Morsów

Zimowe pływanie na czas

W Mistrzostwach Europy Morsów wzięło udział 260 morsów z 10 krajów. Dwudniowe zawody to 64 starty w 24 kategoriach wiekowych, różnych stylach pływackich i na dystansach od 25 do 400 m.

Mistrzostwa rozpoczęto uroczyście w Dworze Artusa, skąd uczestnicy i towarzyszący im partnerzy z różnych organizacji przeszli wraz z orkiestrą kaszubską na miejsce zawodów w przystani jachtowej Szafarnia. Zawody rozpoczął prezes Polskiej Fundacji Morsów Lech Bednarek przepłynięciem dystansu 25 m z platformą w barwach narodowych, na której umieszczono flagę z palącym się lampionem. To był symbol na cześć wielkiego przyjaciela morsów św. pamięci Prezydenta Miasta Gdańska Pawła Adamowicza. W imieniu władz Gdańska i województwa pomorskiego otwarcia zawodów dokonali dyrektor Biura d/s Sportu Adam Korol i dyrektor Departamentu Sportu Urzędu Marszałkowskiego Maciej Kowalczuk. Uczestników powitali także dyrektorzy Gdańskiego Ośrodka Sportu – Leszek Paszkowski i Kamil Koniuszewski.

Najmłodszą uczestniczką zawodów była 12-letnia Patrycja Stolińska, a najmłodszym uczestnikiem 17-letni Kacper Moroz. Jedną z atrakcji zawodów był wyczyn 23-letniej mistrzyni świata morsów Hanny Bakuniak, która postanowiła pobić własny rekord na dystansie 1 mili morskiej (1609 m). Dokonała tego w czasie 23:07:16. Jest jedyną Polką, która liczy się na świecie w tej dyscyplinie sportu.

Wielką niespodzianką zawodów był udział w mistrzostwach popularnej dziennikarki telewizyjnej Anny Popek, która pierwszy raz zdecydowała się wziąć udział w takich zawodach i popłynęła na dystansie 50 m, zdobywając złoty medal. Okrzyknięto ją miss mistrzostw Europy. Anna Popek poinformowała w imieniu ambasadorów o inicjatywie Polskiej Fundacji Morsów dotyczącej społecznej akcji nauki pływania i ratownictwa wodnego.

W trakcie uroczystego zakończenia Mistrzostw Europy Morsów w Ratuszu Miejskim rozdano medale, upominki i nagrody. Podkreślono, że prezes Lech Bednarek i jego zespół perfekcyjnie przygotowali te zawody. Padła propozycja, by za rok w Gdańsku odbywały się Mistrzostwa Świata Morsów.

REKLAMA

W oczekiwaniu na zbliżające się
Święta Bożego Narodzenia i Nowy Rok
pełni nadziei spoglądamy w przyszłość.
Składamy życzenia zdrowia, pogody ducha,
spełnienia wszystkich marzeń,
zawodowej satysfakcji i wielu sukcesów.

Przewodniczący Rady
Powiatu Kartuskiego

Mieczysław Woźniak
wraz z Radnymi Powiatu

Starosta Kartuski

Bogdan Łapa
wraz z Pracownikami
Starostwa

*„Noc cicha świat w mroku tuli,
Nad Grotą wciąż Gwiazda lśni...
W objęciach Swojej Matuli
Dziecina marzy Swe sny...”*
O. Henryk Pagiewski

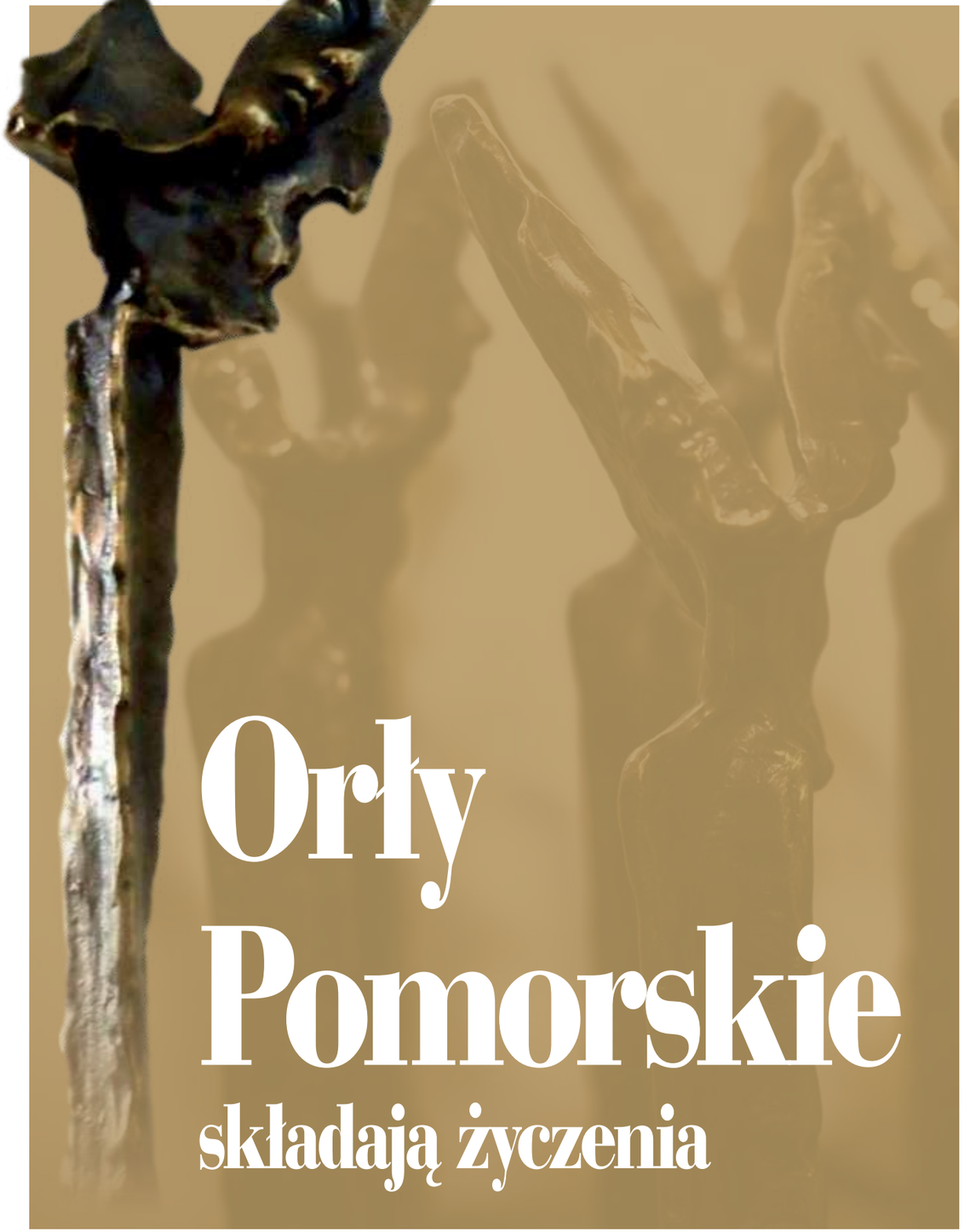
REKLAMA

*Z okazji zbliżających się Świąt Narodzenia Pańskiego,
życzymy Państwu zdrowia oraz ciepłych chwil, spędzonych w gronie najbliższych.
Wesołych Świąt i Szczęśliwego Nowego Roku!*

Przewodniczący Rady Miejskiej
Witold Szmidtke
wraz z radnymi Gminy Żukowo

Gmina Żukowo

Burmistrz Gminy Żukowo
Wojciech Kankowski
z pracownikami Urzędu Gminy



Orły Pomorskie
składają życzenia

Niech magia Świąt Bożego Narodzenia
Wypełnia ciepłem wszystkie mroźne dni,
A blask gwiazd przypomina, że czasem wystarczy tylko
wypowiedzieć życzenie…
Spełnienia wszystkich świątecznych życzeń!

życzą
Zarząd oraz Pracownicy PRFPK sp. z o.o.

POMORSKI REGIONALNY FUNDUSZ
PORĘCZEŃ KREDYTOWYCH SP. Z O.O.

**Świąt wypełnionych radością i miłością,
Niosących spokój i odpoczynek.
Nowego 2020 Roku
Pełnego optymizmu i szczęścia**

**życzy
Andrzej Pastuszka**

CRIST®

Najlepsze życzenia z okazji Świąt Bożego Narodzenia
oraz wszelkiej pomyślności w Nowym Roku 2020
życzą
Zarząd i Pracownicy CRIST SA

GÓRSKI

Niech czas Świąt Bożego Narodzenia
będzie pełen atmosfery radości,
wytchnienia i zatrzymania
od codziennego pędu.
A Nowy Rok obdaruje
pomyślnością i szczęściem, która sprawi,
że wszystkie podjęte działania
zakończą się sukcesem.

życzy
Zarząd Przedsiębiorstwa Budowlanego GÓRSKI

Radosnych, spokojnych,
pełnych ciepła i nadziei
Świąt Bożego Narodzenia
oraz wszelkiej pomyślności,
sukcesów i wytrwałości w realizacji
planów w Nowym 2020 Roku

w imieniu
„Pracodawców Pomorza"
życzą:

Prezes Zarządu
Tomasz Limon

Prezydent
Zbigniew Canowiecki

Pracodawcy Pomorza

Z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia
życzymy Państwu
ciepłych i radosnych chwil spędzonych przy wigilijnym stole.
Niech ten czas będzie wolny od codziennych trosk,
a nadchodzący Nowy 2020 Rok
przyniesie dużo pomyślności
i szczęścia w życiu osobistym
i zawodowym.

Zarząd Morskiego Portu Gdynia S.A.

15 YEARS
TPG

Z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia
życzymy Państwu wielu pięknych, rodzinnych chwil
przepełnionych ciepłem i radością.
Wraz z nadchodzącym Nowym 2020 Rokiem
życzymy wszelkiej pomyślności zarówno
w życiu osobistym, jak i zawodowym,
a także wielu sukcesów i spełnienia
najskrytszych marzeń.

Prezes Dariusz Cegielski
wraz z Pracownikami

TPG
TRANS POLONIA GROUP

AN-ELEC

Zdrowych, Wesołych i Radosnych
Świąt Bożego Narodzenia
oraz Szczęśliwego Nowego Roku życzy
Zarząd oraz pracownicy firmy AN-ELEC

opec
z nami cieplej

Z okazji Świąt Bożego Narodzenia
Okręgowe Przedsiębiorstwo Energetyki Cieplnej
życzy swoim Klientom dni wypełnionych
radością i ciepłem świątecznego nastroju.
Niech wyjątkowa i magiczna wigilijna noc
przyniesie szczęście w nadchodzącym
Nowym Roku.

Aby przy świątecznym stole
Nie zabrakło ciepła i rodzinnej atmosfery,
A Nowy Rok niósł ze sobą szczęście i pomyślność
życzy
Ryszard Stopa

Związek Pracodawców
S K B
Starogard Gdanski

Z okazji Świąt Bożego Narodzenia i Nowego Roku 2020 Zarząd Starogardzkiego Klubu Biznesu wraz z Członkami Związku składa wszystkim najserdeczniejsze życzenia. Życzymy rodzinnych i radosnych Świąt, w Nowym Roku niech spełniają się marzenia, nie opuszcza optymizm, wiara i szczęście, a nade wszystko zdrowie. Wszelkiej pomyślności w życiu osobistym oraz zawodowym.
Dziękując za dotychczasową współpracę, wyrażamy nadzieję, że nadchodzący rok przeniesie wzajemne korzyści i satysfakcję.

Za Zarząd:

Prezes Zarządu
Grzegorz Borzeszkowski

Dyrektor Biura
Barbara Stanuch

Święta Bożego Narodzenia
Niosą ze sobą chwile radości
Oraz refleksji dotyczących
Minionego okresu i planów
Na nadchodzący Nowy Rok.
W tych wyjątkowych dniach
Chcemy Państwu życzyć
Wszelkiej pomyślności, sukcesów
I zadowolenia z podjętych wyzwań

Bogumiła Jokiel i Mariusz Grzęda
Biuro Usługowe MARIO w Gdańsku

Global service mario®

CIECHOLEWSKI
WENTYLACJE

Drodzy Pracownicy i Przyjaciele naszej firmy
Ciecholewski – Wentylacje sp. z o.o.

Zbliża się ten jedyny i wyjątkowy czas w roku. Za kilka dni, gdy zaświeci pierwsza gwiazdka, siądziemy do wigilijnego stołu. O północy pójdziemy na Pasterkę, a potem rozpoczniemy świętowanie Bożego Narodzenia. Niech ten czas w ciepłym i pięknym świetle błyszczącej choinki będzie dla nas specjalny. Postarajmy się wspólnie pomyśleć o tym, co ważne, dobre i spokojne wokół nas. Dostrzeżmy siebie nawzajem. I nich te nasze Życzenia Świąteczne trafią do wszystkich serc, zarówno tych radosnych, jak i tych, które potrzebują wsparcia.

Życzę Wszystkim w imieniu Zarządu firmy Ciecholewski – Wentylacje sp. z o.o. zdrowia, pogody ducha i spełnienia marzeń w 2020 roku.

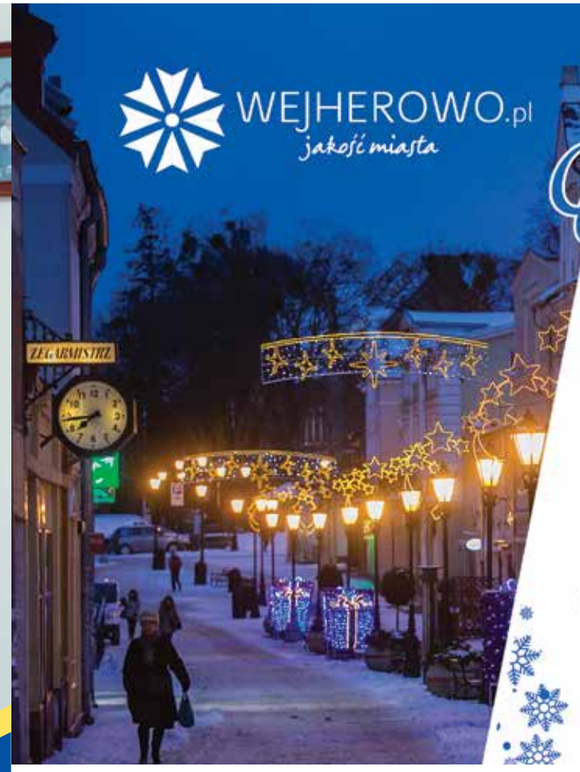
Zapewniam, że jak będziemy działać razem, dla naszego wspólnego dobra uda nam się znowu osiągnąć wiele.
Szczęśliwych świąt i do siego roku!

Robert Ciecholewski
Prezes Zarządu

INFRACORR

W niezwykły czas przeżywania Świąt Bożego Narodzenia,
w chwili łączącej ludzkie serca, przesyłam pozdrowienia
i serdeczne życzenia: zdrowia, szczęścia i radości,
a w Nowym Roku abyśmy Bogiem silni byli.

Zbigniew Borkowski
Prezes Zarządu Infracorr



Wesołych Świąt

Święta Bożego Narodzenia to czas szczególny dla każdego z nas.
To czas rodzinnych spotkań, niezwykłej atmosfery
i wzajemnej życzliwości.
Składamy Państwu najserdeczniejsze życzenia:
wesołych, pogodnych, ciepłych Świąt
i cudownych przeżyć przy świątecznym stole.
Niech Nowy Rok 2020 będzie pełen radości i nadziei
oraz przyniesie spełnienie marzeń i realizację osobistych zamierzeń.

Przewodniczący Rady Miasta
Jacek Gafka
wraz z radnymi

Prezydent Miasta Wejherowa
Krzysztof Hildebrandt
wraz ze współpracownikami

Z okazji Świąt
Bożego Narodzenia
życzę Państwu
wiele radości i miłości,
spokoju i odpoczynku
od zgiełku dnia codziennego
oraz rodzinnej atmosfery
przy wigilijnym stole.

Nowy Rok 2020
niech przyniesie Państwu
dużo zdrowia, nie szczędzi
sukcesów osobistych i zawodowych
oraz pozwoli na realizację
wszystkich planów.

Marek Charzewski
Burmistrz Miasta Malborka

Reda
... z perspektywą

Radosnych Świąt w gronie bliskich,
Spełnienia wszystkich marzeń w Nowym Roku,
zdrowia i pogody ducha
oraz wielu sukcesów i satysfakcji
w życiu zawodowym i osobistym
życzą

Przewodniczący Rady Miejskiej
Kazimierz Okrój

Burmistrz Miasta Redy
Krzysztof Krzemiński

Boże Narodzenie 2019

„Jest taki wyjątkowy wieczór w roku,
gdy wszyscy obecni gromadzą się przy wspólnym stole.
Jest taki wieczór, gdy gasną spory, znika nienawiść.
Wieczór, gdy łamiemy opłatek, składamy życzenia.
To noc wyjątkowa... Jedyna... Niepowtarzalna...
Noc Bożego Narodzenia".

Spokojnych i radosnych, pełnych ciepła i nadziei
Świąt Bożego Narodzenia.
Niech ten cudowny i niezapomniany czas
wypełni nasze serca miłością,
a Nowy 2020 Rok przyniesie spełnienie
wszystkich planów i marzeń.

Przewodniczący Rady
Powiatu Wejherowskiego
Józef Reszke

Starosta Wejherowski
Gabriela Lisius

Wejherowo, Boże Narodzenie 2019 r.

Z okazji Świąt Bożego Narodzenia,
Przepełnionych nadzieją i magią wigilijnej
nocy, kierujemy do Państwa płynące z serca
życzenia radosnych, spokojnych świąt oraz
pomyślności w nadchodzącym Nowym Roku.

Przewodniczący Rady Gminy Przywidz
Michał Jasiński
oraz Radni Gminy

Wójt Gminy Przywidz
Marek Zimakowski
wraz z Pracownikami Urzędu

BROWAR RESTAURACYJNY
W SAMYM SERCU GDAŃSKIEJ STARÓWKI

Piwnica Rajców
BROWAR · RESTAURACJA
GDAŃSK

Piwnica Rajców
ul. Długi Targ 44
80-830 Gdańsk
789 444 650

www.piwnicarajcowgdansk.pl

Wydawnictwo bernardinum

Noworoczna promocja

~~99,90 zł~~ **60 zł**

Stanisław Danielewicz, Marcin Jacobson
Rockowisko trójmiasta

~~44,90 zł~~ **30 zł**

Katarzyna Korczak
Ślad. Opowieści gdańszczan

~~34,90 zł~~ **24,90 zł**

Arkady Fiedler
Dywizjon 303 wer. filmowa

~~44,90 zł~~ **34,90 zł**

Jerzy Radomski
Czarny Diament tnie oceany

~~49,90 zł~~ **39,90 zł**

Romuald Koperski
Pojedynek z Syberią

~~49,90 zł~~ **39,90 zł**

Romuald Koperski
Przez Syberię na gapę

~~49,90 zł~~ **39,90 zł**

Romuald Koperski
Syberia zimowa Odyseja

~~39,90 zł~~ **34,90 zł**

Romuald Koperski
Na wiosłach przez Atlantyk

~~39,90 zł~~ **29,90 zł**

Tadeusz Biedzki
Wyspy niepoliczone

~~49,90 zł~~ **34,90 zł**

Marek Pindral
Chiny od góry do dołu

~~41 zł~~ **29,90 zł**

Kinga Choszcz
Nepal – pierwsza wyprawa

~~44,90 zł~~ **34,90 zł**

Ewa Cichocka
Sycylia między niebem a morzem

Zamówienia:

Noworoczna promocja trwa do końca stycznia 2020

Wydawnictwo „Bernardinum" Sp. z o.o.
ul. Biskupa Dominika 11, 83-130 Pelplin, tel. +48 58 531 64 81, kom. 662 014 683

Koszt wysyłki: przesyłka płatna za pobraniem – 15 zł, przesyłka płatna z góry – 12 zł
www.ksiegarnia.bernardinum.com.pl • **zakupy@bernardinum.com.pl**