zima 10/2017 ISSN: 2353-8023

OSOBOWOŚCI i sukcesy

Marcin Paździor
Wykwitne praliny

PAWEŁ DEŁĄG
Podbój rosyjskiego kina

Biżuteria w bibliotece
Dom Emisyjny Manuscriptum

NAJLEPSZE RESTAURACJE W POLSCE
Katarzyna Obara
i zespół OKWineBar

Luksusowy Tubądzin

Aleksander Doba
KOLEJNY RAZ PRZEZ OCEAN

Hala Stulecia
z kolekcją zdjęć Marylin Monroe

Władysław Grochowski
W harmonii z naturą

SYLWIA ROMANIUK

FASHION DESIGNER

Atelier Sylwia Romaniuk

Aleje Ujazdowskie 41, Warszawa

www.sylwiaromaniuk.com

OD REDAKTORA NACZELNEGO

Szanowne Panie, *Szanowni Panowie*

Prezentujemy Państwu jesienno-zimowe wydanie magazynu „Osobowości i Sukcesy", które mamy nadzieję, umili Państwu coraz dłuższe i chłodniejsze wieczory. Za nami szereg niezwykłych wydarzeń, którymi pragniemy się z Państwem podzielić na łamach naszego pisma. Jednym z nich był mój jubileusz z okazji 60-tych urodzin, które obchodziłem w bardzo optymistycznym gronie. Z tego miejsca pragnę Wszystkim podziękować, którzy 16 października świętowali razem ze mną ten wyjątkowy dzień w Klubie Nova Maska w Warszawie. Emocji, wzruszeń i świetnej zabawy nie było końca… Zapraszam do zapoznania się z relacją zdjęciową z tego wydarzenia.

Za nami również Gala „Optymista Roku 2017", która odbyła się 19-go sierpnia br. w nowo otwartym hotelu „Folwark Łochów". Podczas Gali statuetki trafiły w ręce prawdziwych optymistów, którzy uśmiechem i życzliwością zarażają innych. Z kolei 20 sierpnia odbył się Światowy Festiwal Optymizmu, gdzie stężenie optymistów na metr kwadratowy było niewiarygodnie wysokie.

Kolejnym niezwykłym wydarzeniem była po raz pierwszy zorganizowana przez nas Gala „Osobowości i Sukcesy Śląska Roku 2017", która odbyła się w 27 maja w hotelu Arche w Częstochowie. Tym razem postanowiliśmy nagrodzić niezwykłe Osobowości oraz Sukcesy w regionie śląskim, co okazało się to strzałem w dziesiątkę!

Zachęcamy również do lektury w postaci przeprowadzonych przez nas wywiadów, a wśród nich m.in. z Pawłem Delągiem, Władysławem Grochowskim, prof. Mirosławem Ząbkiem, a także Aleksandrem Dobą, który opowiada o swojej trzeciej transatlantyckiej wyprawie kajakiem przez ocean.

Consuella, Mariusz, Grażyna i Natalia Pujszo
60-lecie Optymisty

Mamy nadzieję, że prezentowany przez nas numer magazynu „Osobowości i Sukcesy" napawa Państwa optymizmem. Tym bardziej, że… „Nie ten odnosi sukces, kto wcześnie rano wstaje, ale ten kto wstaje uśmiechnięty!"

– Mariusz Pujszo

osobowości

10 **Władysław Grochowski**
W harmonii z naturą

14 **Mateusz Grzesiak**
Jak doszedł do tego, co ma dziś?

18 **Robert Frone**
i jego 27 nominacji w przewodniku Michelin

30 **Relaks w uzdrowisku**
Rozmowa z Krzysztofem Grządzielem

36 **Stylista pięknych wnętrz**
Nowe trendy od Grupy Tubądzin

41 **20 lat zamknięte w pralinach**
Marcin Paździor i jego słodkie królestwo

76 **Przełamując tabu**
Rozmowa z dr. Mariuszem Wójtowiczem

44 **W pracowni marzeń**
Z wizytą u Sylwii Romaniuk

52 **Na wybiegach**
Od Mediolanu po Pekin z Wiolettą Urbańską

56 **Z optymizmem przez życie**
Rozmowa z Robertem Rutkowskim

68 **Zrozumieć swiat**
Rozmowa z Robertem Firmhoferem z Centrum Nauki Kopernik

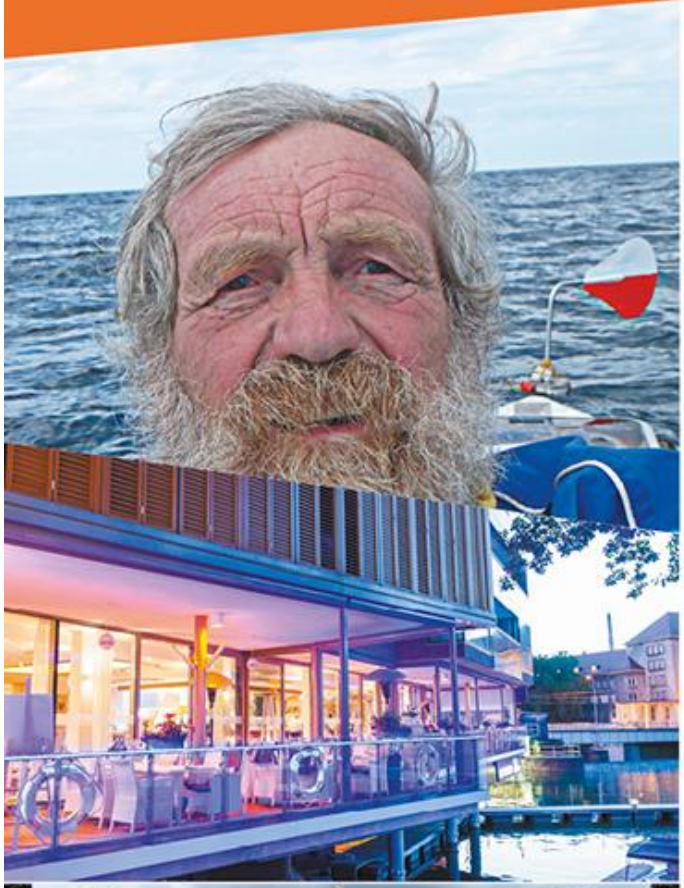
93 **Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk"**
Rozmowa ze Zbigniewem Cierniakiem

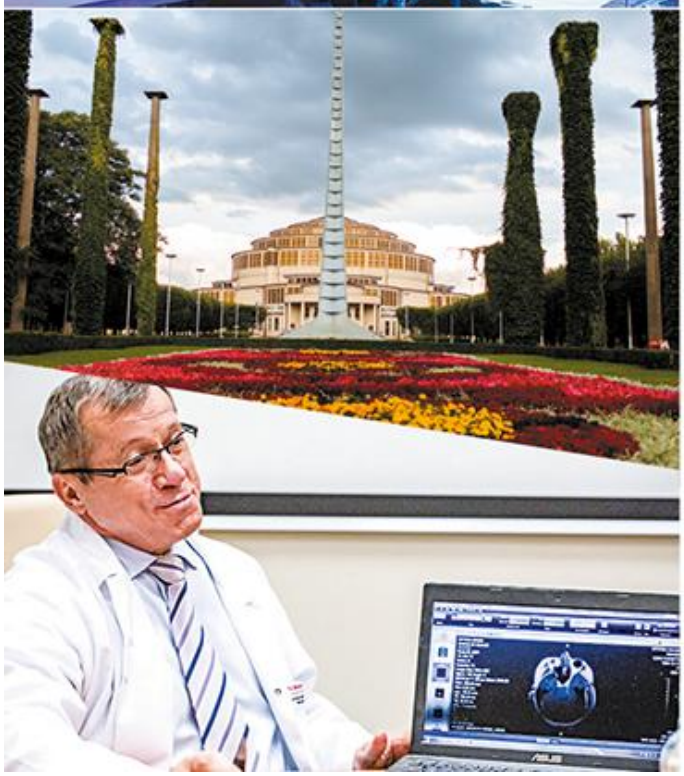
102 **Piwna rewolucja**
Z wizytą w BeerLab

Twój idealny pakiet pobytowy znajdziesz na

www.hotelmikolajki.pl

sukcesy





110 **Po prostu Paweł Deląg**
O rosyjskim kinie i nie tylko

118 **Nowe kierunki neurochirurgii**
Przybliża prof. Mirosław Ząbek

123 **Szef Roku**
Rozmowa z Robertem Sową

132 **Trzeci raz kajakiem przez ocean**
Niesamowity wyczyn Aleksandra Doby

137 **Strzelając do jednej bramki**
O swoim zespole opowiada Katarzyna Obara

140 **Biżuteria w bibliotece**
Cenne faksymile i manuskrypty

144 **Joanna Indiana**
Poszukiwanie skarbów z Joanną Lamparską

147 **Perła światowego dziedzictwa**
Co ma wspólnego Marylin Monroe z Halą Stulecia?

Wydawca
Excellent Events
ul. Dragonów 2/51
00–467 Warszawa
info@e-ev.pl

Redaktor Naczelny
Mariusz Pujszo
601 283 089
mariusz.pujszo@e-ev.pl

Zastępca Red. Naczelnego
Wiola Wrzesińska
600 804 466
wiola.wrzesinska@e-ev.pl

Sekretarz Redakcji
Katarzyna Bińczyk
501 600 743
katarzyna.binczyk@e-ev.pl

Dział księgowo-administracyjny
Consuella Pujszo
601 360 363
consuella@e-ev.pl

Reklama i marketing
Kasia Motloch
505 809 249
katarzyna.motloch@e-ev.pl

Grafik Prowadzący: Kasia Lach – kasia.lach@e-ev.pl
Korekta: Agnieszka Orłowska

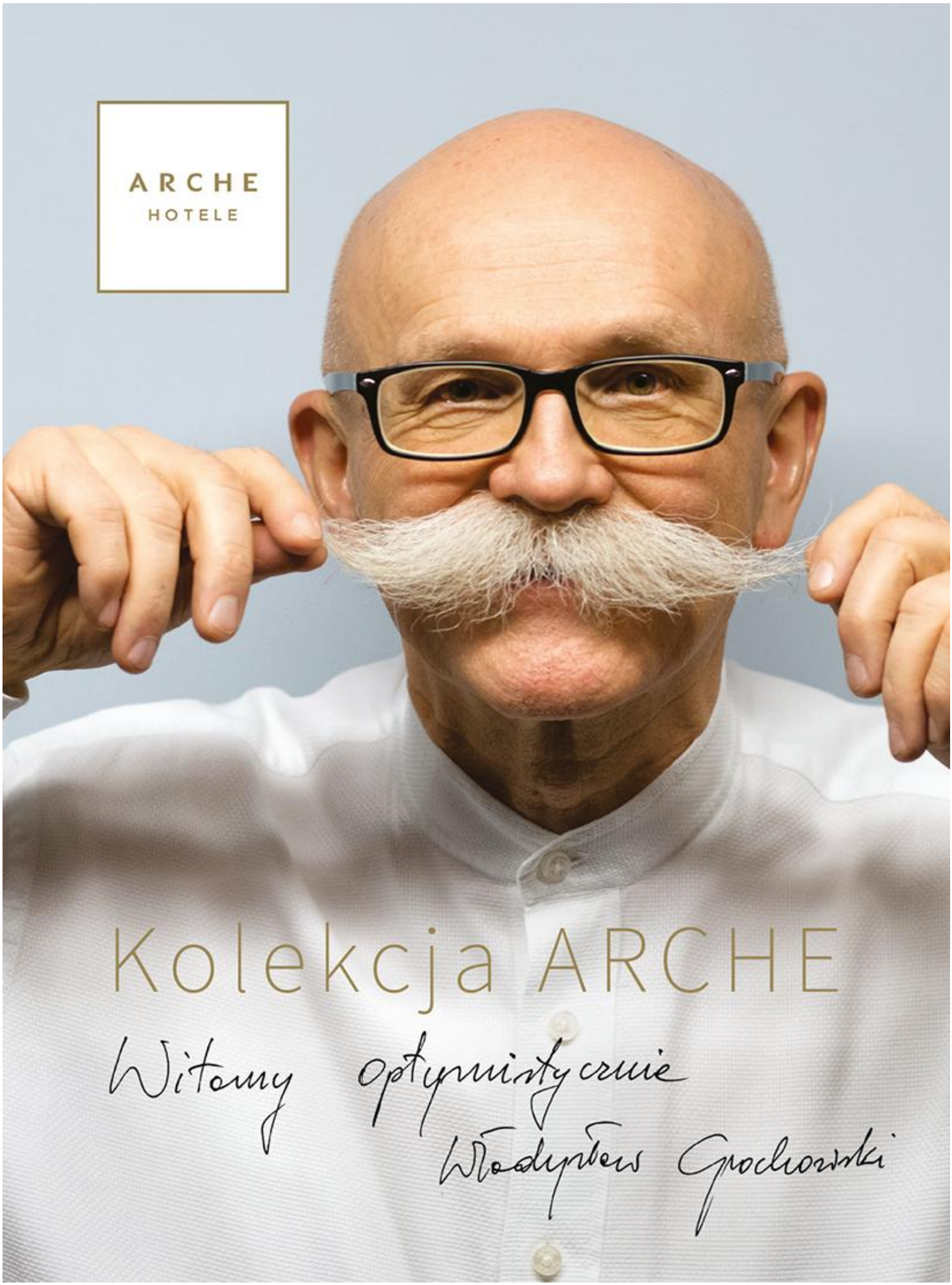
Zespół
Zuzanna Kamińska, Łukasz Giersz, Grażyna Wejner, Elżbieta Siwek, Kamila Nowak, Grażyna Madejczyk

Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść zamieszczonych reklam i materiałów sponsorowanych

BRUBECK®
BODY GUARD

Inspired by nature.

brubeck.pl


ARCHE
HOTELE
Kolekcja ARCHE
Witamy optymistycznie
Władysław Grochowski

PAŁAC I FOLWARK
ŁOCHÓW

231 POKOI, 21 SAL KONFERENCYJNYCH
SPA&WELLNESS, KRĘGIELNIA

ul. Konopnickiej 1, 07-130 Łochów
tel. 25 675 11 14
www.palaclochow.pl

SIENIAWA
PAŁAC HOTEL

59 POKOI, 10 SAL KONFERENCYJNYCH
ZAPLECZE REKREACYJNE

ul. Kościuszki 32, 37-530 Sieniawa k. Rzeszowa
tel. 16 649 17 00
www.palacsieniawa.pl

· ZAMEK ·
JANÓW PODLASKI
* * * *

199 POKOI, 15 SAL KONFERENCYJNYCH
DR IRENA ERIS BEAUTY PARTNER, REHABILITACJA

ul. Zamkowa 1, 21-505 Janów Podlaski
tel. 83 379 08 52
www.zamekjanowpodlaski.pl

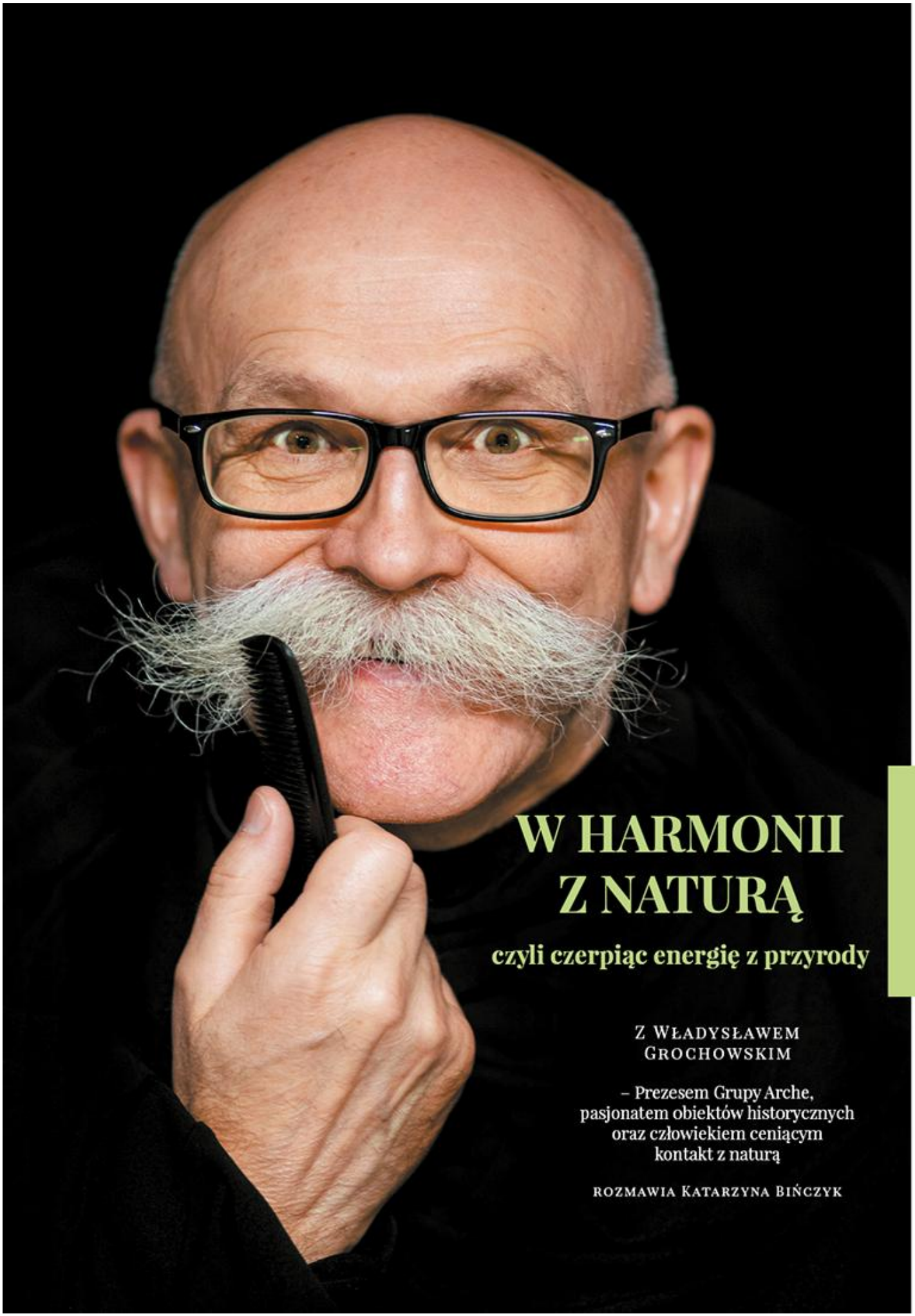
HOTEL TOBACO

115 POKOI, 7 SAL KONFERENCYJNYCH
RESTAURACJA U KRETSCHMERA

ul. Kopernika 64, 90-553 Łódź
tel. 42 207 07 07
www.hoteltobaco.pl

OPTYMISTYCZNE MIEJSCA 2017

www.arche.pl



W HARMONII Z NATURĄ

czyli czerpiąc energię z przyrody

Z Władysławem Grochowskim

– Prezesem Grupy Arche, pasjonatem obiektów historycznych oraz człowiekiem ceniącym kontakt z naturą

rozmawia Katarzyna Bińczyk

fot. Marek Wiśniewski

Zacznijmy od Pana pasji do obiektów historycznych, budynków z duszą tj. Cukrownia Żnin czy Klasztor we Wrocławiu. Z czego zrodziła się w Panu potrzeba przywracania starym budynkom dawnej świetności?

A gdybym to wiedział… (śmiech). Próbowałem to robić od razu po studiach. Zaczynałem od mniejszych obiektów takich jak Krępa koło Garwolina, ale nie wychodziło. W końcu udało się mi zrealizować Pałac i Folwark w Łochowie. Po różnych błędach przyszła potrzeba realizacji bardziej ambitnych zadań.

A do którego ze swoich obiektów ma Pan szczególny sentyment, może słabość?

Nie mam sentymentu do tylko jednego obiektu. Mogę to porównać do rodzica, który jednakowo kocha wszystkie swoje dzieci. Bo wszystkie moje obiekty można potraktować właśnie jak takie „dzieci". W zależności do którego pojadę, to czuję się w nim najlepiej. Ponadto do każdego z nich podchodzę bardzo autorsko i indywidualnie.

Jest Pan człowiekiem podejmującym się zadań, które innych mogą przerastać. Jest to wynikiem dużej ambicji, czy chęci wyzwań?

Może wyzwań, a może i wygody… (śmiech) Bardzo nie lubię konkurować, stąd też im więcej jest chętnych, to ja uciekam z danego miejsca. Wolę sobie chodzić swoimi drogami i wybierać obiekty, których nikt nie chce, a jeśli się udaje, to jest dodatkowa satysfakcja.

Pana hotele są idealnym miejscem na organizację gal, eventów czy koncertów. Który z hoteli jest w stanie pomieścić największą liczbę gości?

W tej chwili mam dwa takie obiekty, czyli Zamek Biskupi w Janowie Podlaskim oraz Pałac i Folwark w Łochowie. Folwark przy zasiadanym bankiecie jest w stanie pomieścić do 1000 gości, a w przypadku konferencji nawet do 2000. Myślę, że z czasem powstanie obiekt, który będzie mógł pomieścić jeszcze większą liczbę gości.

Czy ma Pan już w planie taki obiekt?

Tak, największym obiektem będzie Cukrownia w Żninie. W Łochowie jest przeszło 230 pokoi, a w Żninie szykujemy ok. 400. To będzie naprawdę olbrzymi obiekt.

Miałam okazję być w dwóch z Pana hoteli: w Zamku Biskupim w Janowie Podlaskim oraz w Pałacu i Folwarku Łochów. Muszę przyznać, że wszystko jest tam dopięte na ostatni guzik, od pięknych wnętrz, po smaczną kuchnią, a kończąc na przemiłej obsłudze. Jaki jest sposób na perfekcjonizm?

Cieszę się, że Pani to tak odbiera, bo ja widzę tam jeszcze wiele do zrobienia. Perfekcjonistą nie jestem, choć staram się wszystko robić najlepiej jak potrafię. Myślę, że choć do perfekcji się dąży, to nigdy się do niej nie dochodzi. Człowiek chciałby coraz lepiej wszystko robić, ale jednak później dostrzega różne niedostatki. A to mobilizuje, by w kolejnych projektach coś tam poprawić. Uważam, że zawsze może być lepiej.

Jest Pan Prezesem Grupy Arche, która z jednej strony świadczy usługi deweloperskie, z drugiej hotelowe, a z trzeciej strony zarządza siecią barów „Kuchnia za ścianą" oraz Parkiem Handlowym w Siedlcach. Skąd taka wszechstronność?

Pewnie gdybym musiał sam wszystko robić, to bym się ograniczał. Mam swoje pomysły i niektóre z nich gdzieś na dłużej zostają, wtedy mogę je przekazać innym ludziom i wspólnie je realizujemy. Choć czasami wydają się niektóre z nich nierealne, to jednak udaje się i wszystko zaczyna się samo dziać. Ja lubię trudniejsze zadania. Wszechstronność mojej działalności wynika z tego, że mając kilka branż jest bezpieczniej, bo jeśli jedna z nich jest w kryzysie, to druga ją wzmacnia.

Choć czasami niektóre pomysły wydają się nierealne, to jednak się udaje i wszystko zaczyna się samo dziać.

fot. Agnieszka Król

Które wartości wyniesione przez Pana z domu rodzinnego przydają się w biznesie?

Zawsze podkreślam, że zaufanie. Ogólnie można powiedzieć, że jest to swojego rodzaju wada genetyczna, bo mam bezgraniczne zaufanie do innych ludzi. Poza tym mam krótką pamięć i jak zdarzy się coś złego, to momentalnie wyrzucam to z pamięci. Takie podejście jest bardzo wygodne, bo okazuje się, że nawet ci, którzy powszechnie stosują inne metody w biznesie, zwykle mają skrupuły by mnie oszukiwać. Moja rodzina darzyła bezgranicznym zaufaniem innych ludzi. Taka była w szczególności mama i dziadek.

Jest Pan człowiekiem niesamowicie aktywnym, a doba ma tylko 24 godziny. Czerpie Pan energię z pracy zawodowej, czy ma Pan swoje sposoby na relaks i odpoczynek?

U mnie praca musi być różnorodna, bo nie jestem w stanie pracować długo przy jednym zadaniu. Bardzo lubię jeździć samochodem nocą przez Polskę. Nie mam problemu by wyruszyć np. po północy i przejechać 400 kilometrów. Poza tym żyję blisko natury i myślę, że ten kontakt z naturą daje mi z jednej strony siły, a z drugiej dystans do pewnych spraw. Lubię spacerować po lasach. Mam piękne stado danieli, od których się dużo uczę… Dwa lata zajęło mi zdobycie ich zaufania. To piękne uczucie, gdy zdobywa się zaufanie dzikiego zwierzęcia.

Pomimo tego, że z powodzeniem realizuje Pan swoje plany i spełnia marzenia, to jest Pan człowiekiem niesamowicie skromnym i nieprzywiązującym wagi do dóbr materialnych. W dzisiejszych czasach to raczej rzadkość…

Myślę, że dużo cenniejsze od dóbr materialnych są wartości, które się wyznaje i którymi się żyje. A te materialne dążenia są nieistotne. Najważniejsze są świadomość, praca, obcowanie z naturą, a przede wszystkim zdrowie.

Jaki jest Pana przepis na sukces?

Moim przepisem na sukces jest trwałe dążenie do realizacji marzeń, bo nic samo nie przychodzi. Trochę trzeba pracy i trochę szczęścia, bo sukces może pojawić się w każdej chwili. Istotne jest również znalezienie własnych sposobów regeneracji sił. W moim przypadku jest to wspomniany kontakt z przyrodą. By osiągnąć sukces, naprawdę nie trzeba tak wiele - wszystko jest w głowie. Rzeczy materialne może dają jakiś tam sukces, ale czy szczęście? Przecież prawdziwego szczęścia się nie kupi…

Dziękuję za rozmowę!

bürstner

NAJLEPSZY sposób na udane wakacje

Ixeo Time

Lyseo A

Ixeo I

- SPRZEDAŻ SAMOCHODÓW I PRZYCZEP KEMPINGOWYCH
- WYNAJEM
- SERWIS
- CZĘŚCI I AKCESORIA

BÜRSTNER-POLSKA Sp. z o.o., GENERALNY PRZEDSTAWICIEL NA POLSKĘ,
60-478 POZNAŃ, UL. LUTYCKA 105 · Tel. 61 656 70 28 · Tel. wypożyczalnia 797 123 132
e-mail: biuro@buerstner.pl, www.buerstner.pl

Konkurencja? Widzę ją codziennie, gdy patrzę w lustro.

Dr Mateusz Grzesiak

– trener, wykładowca akademicki, konsultant, biznesmen, mąż i ojciec. Mężczyzna wielu ról. Perfekcjonista, który nie pozwala sobie na nudę. Jego motto życiowe brzmi: „Stwórz życie, w jakim jesteś najlepszą wersją siebie, masz czego pragniesz, pomagasz innym i zmieniasz świat". Jak doszedł do tego, co ma dziś?

fot. Arkadiusz Wiedeński

Mateusz Grzesiak jest nazywany najbardziej znanym psychologiem i trenerem rozwoju osobistego w kraju. Gdy w 2004 roku ukończył prawo na Uniwersytecie Warszawskim, niewiele osób w Polsce interesowało się tą tematyką. Cztery lata później jako magister studiów psychologicznych na Szkole Wyższej Psychologii Społecznej w Warszawie wiedział już, że wiele z tego czego się nauczył, nie ma przełożenia na prawdziwe życie. Postanowił to zmienić i dlatego od 14 lat prowadzi szkolenia oraz wykłady na całym świecie dla osób prywatnych oraz firm. Jest znany na rynkach europejskich, latynoskich i amerykańskich (USA, Wielka Brytania, Niemcy, Włochy, Brazylia, Izrael, Meksyk). Do tej pory przeprowadził ponad 10 000 godzin szkoleń, które prowadził w 7 językach. Wśród jego klientów znajdują się gwiazdy estrady i sportu, zarządy firm, średnia i wyższa kadra menedżerska (10 firm z rankingu Fortune 500), czołowi przedsiębiorcy oraz dziesiątki tysięcy osób z całego świata. Z sukcesem współpracował m.in. z takimi markami jak: Volkswagen Bank, Audi, Aviva, Porsche, Atlas, Noble Bank, Coca-Cola, Danone, LOTOS, Sysmex oraz Infosys. Z jego szkoleń korzystają firmy z branży motoryzacyjnej, paliwowej, finansowej, IT, ubezpieczeniowej, konsultingowej oraz energetycznej. Jest pracownikiem naukowym Wyższej Szkoły Biznesu w Dąbrowie Górniczej, wykłada na uczelniach w Polsce i zagranicą.

PRZEPIS NA SUKCES

Najbardziej lubi spędzać czas z rodziną albo uprawiać sport. Jednak doskonale jest mu znany świat gwiazd i ludzi sukcesu. Dorota Gardias - dziennikarka i prezenterka, Michał Bowsza - Audi brand manager, Arkadiusz Muś - twórca PressGlassu, Brian Tracy - amerykański autor bestsellerowych książek, Przemysław Saleta - mistrz świata w kick-boxingu, Jaga Hupało – artystka czy Agnieszka Kaczorowska - mistrzyni świata w tańcu – to tylko niektóre nazwiska osób z pierwszych stron gazet, z którymi współpracuje Mateusz Grzesiak. Niejednemu przewróciłoby się od tego w głowie. „Żeby twardo stąpać po ziemi potrzebna jest silna osobowość. Nad tym pracowałem i pracuję cały czas" – mówi Mateusz Grzesiak. Jest bezpośredni. Mówi, co ludzie powinni, a nie co chcą usłyszeć. Szkoli innych, uczy się, wykłada na szkołach wyższych, pisze książki z zakresu psychologii sukcesu, zmiany i relacji, marketingu. Do tej pory wydał ich 13, a „Success and Change" otrzymała od magazynu psychologicznego „Charaktery" - nagrodę Teofrasta dla najpopularniejszej książki psychologicznej w Polsce. Jego ostatnia książka „Psychologia Hejtu" jest poświęcona zjawisku nienawiści w internecie i skutecznym technikom radzenia sobie z hejterami, z którymi ma do czynienia na co dzień. Ale to go nie powstrzymuje. W 2017 roku obronił pracę doktorską pt. „Kształtowanie marki osobistej z wykorzystaniem serwisu YouTube na przykładzie Polski i USA". Od 2013 roku jest prezesem zarządu spółki Starway. Z powodzeniem realizuje strategię wchodzenia w świat szkoleń e-learningowych i cyfryzacji biznesu.

JEŚLI BIZNES, TO NA GLOBALNĄ SKALĘ

Mateusz Grzesiak rozpoczął swoją działalność w 2004 roku, organizując szkolenia dotyczące szeroko pojętego rozwoju osobistego oraz komunikacyjnego. Dziś zarządza Starway Institute i prowadzi własną telewizję szkoleniową (http://www.mateuszgrzesiak.tv/), z pomocą której dostarcza osobom zainteresowanym rozwojem osobistym, marketingiem i sprzedażą oraz relacjami, kursy i programy szkoleniowe online. Zarządza biznesem, wykorzystując narzędzia z zakresu Mixed Mental Arts – autorskiego systemu. System łączy komunikacyjne narzędzia pochodzące z różnych dziedzin, w celu stworzenia nowatorskich modeli zmiany w życiu osobistym i biznesie. Jest popularyzatorem „bizuki" – łączenia nauki z biznesem. Jego wybitne osiągnięcia biznesowe potwierdzają nagrody m.in. Manager Award 2017 za implementacje innowacyjnych strategii sprzedaży oraz nowoczesnych form zarządzania w polskich firmach. Zapytany o to czy obawia się konkurencji, odpowiada z uśmiechem – „Konkurencja? Widzę ją codziennie, gdy patrzę w lustro".

500 TYS. FANÓW O CZYMŚ ŚWIADCZY

Jak sam mówi, w jego słowniku nie ma pojęcia „nuda". Można się o tym przekonać, wchodząc na jeden z profili Mateusza Grzesiaka w social mediach i czytając jego posty. Z Facebooka dowiemy się nie tylko tego, że obsesyjnie ćwiczy brazylijskie jiu-jitsu i zapasy, ale również, że każdego dnia inspiruje i uczy ponad pół miliona użytkowników z całego świata. Ma także konto na Instagramie i prowadzi kanał na YouTube.

Materiały wideo, które tam zamieszcza liczą ponad 10 mln wyświetleń. Niedawno uruchomił amerykański kanał na YouTube – Dr. Matt, z pomocą którego zamierza dotrzeć do anglojęzycznych użytkowników na całym świecie. Łącznie w mediach społecznościowych Mateusza Grzesiaka regularnie obserwuje 500 tys. fanów.

ALE MEKSYK, CZYLI PRZECIWIEŃSTWA SIĘ PRZYCIĄGAJĄ

Od 7 lat Mateusz Grzesiak jest mężem doktor farmakologii Iliany Ramirez i ojcem Adriany. Przyszłą żonę poznał 10 lat temu podczas jednego ze swoich szkoleń w Mexico City, gdy demonstrował kursantom techniki komunikacyjne. Choć oboje pochodzą z dwóch różnych światów, razem tworzą szczęśliwy związek oparty na synergii potencjałów - według mediów stanowią przykład „power couple". Poznanie Iliany, wyjście cało z porwania w Brazylii w 2014 roku, schudnięcie ponad 30 kilogramów w ciągu 7 miesięcy, napisanie najpopularniejszej książki psychologicznej w kraju, wyleczenie się z nadciśnienia i prowadzenie szkoleń na całym świecie – uważa za swoje największe życiowe osiągnięcia.

Mówi o sobie, że jest obywatelem świata. Uwielbia mocną kawę, argentyńskiego Malbeca, podróże oraz poznawanie nowych miejsc i ludzi – odwiedził blisko 120 krajów. Chce przeżyć swoje życie w służbie idei, w które wierzy. Jest optymistą, który zaraża swoją pasją innych. I ma na to dowody – jedną z wielu nagród, które otrzymał jest statuetka Optymista Roku 2017 za „inspirowanie milionów Polaków do pozytywnego myślenia, wzajemnej życzliwości i współpracowania ze sobą, a także za propagowanie idei rozwoju osobistego oraz motywowanie do innowacyjności i kreatywności w życiu zawodowym".

Chce przeżyć swoje życie w służbie idei, w które wierzy. Jest optymistą, który zaraża swoją pasją innych. I ma na to dowody – jedną z wielu nagród, które otrzymał, jest statuetka Optymisty Roku 2017

fot. Arkadiusz Wiedeński

Wielka Gala

OSOBOWOŚCI i SUKCESY

Roku 2018

WIOSNA 2018

sukces roku 2018

ZOSTAŃ PARTNEREM GALI

www.osobowosciisukcesy.pl
info@e-ev.pl

MAGAZYN OSOBOWOŚCI i SUKCESY

EE excellent events

fot. Tomasz Gotfryd

Biznes TO PRZEDE WSZYSTKIM *psychologia*

z Radosławem Froncem

z wykształcenia psychologiem, z pasji właścicielem 11 restauracji, 27-krotnie nominowanych przez prestiżowy przewodnik Michelin

rozmawia Katarzyna Bińczyk

Main Square Hospitality Group™

Z wykształcenia jest Pan psychologiem, zawodowo właścicielem 11 wyśmienitych krakowskich restauracji. Czy wyuczony zawód pomógł Panu w biznesie?

Można powiedzieć, że na pewno nie przeszkodził. Na studiach związany byłem z nurtem psychologii zorientowanej na proces, pewien aspekt z nim związany, a mianowicie syntetyzowanie różnych terapeutycznych podejść, doświadczeń, teorii informacji - wydaje mi się bardzo użyteczny. Istotą było i jest niezmiennie pracować w otoczeniu osób, które rozumieją na czym polega etos pracy takiego przemysłu jak hospitality. A to rzecz niezwykle jeszcze rzadko występująca w przyrodzie na naszym rynku pracy. Jako grupa jesteśmy wyjątkowo uprzywilejowani, bo mamy zespół znakomitych

fot. archiwum własne

młodych ludzi w większości przekonanych do tego, co jest fundamentalną misją naszej firmy. Z kolei ja jestem przekonany, że to oni właśnie są nadrzędną jej wartością. Czasami ułatwia to uświadomienie swojej faktycznej roli impresario, która polega również na wytworzeniu takiego dobra niematerialnego, które dla naszych gości będzie subiektywnie odczuwalne, jako przeznaczone dla niego. I w ten oto sposób podstawowe psychologiczne instrumenty znajdują zastosowanie w naszych relacjach.

Kiedy otworzył Pan swoją pierwszą restaurację? Od czego to się zaczęło?

Pierwszą fascynacją była kawa sama w sobie. Dlatego po latach wcześniejszych doświadczeń biznesowych nie mających żadnego punku styczności z gastronomią, wraz z przyjacielem z lat studenckich Rafałem Chrząszczem postanowiliśmy założyć kawiarnię. Idea powstała w 2003 roku, a w 2004 w lokalu na Karmelickiej 14 powstało Friend's Coffee. Przygoda z kawiarnią dała mi przedsmak prawdziwej przygody. To był czas pięknej inicjacji z arkanami sztuki biznesu restauracyjnego. Tak nas to urzekło, że w lokalu w oficynie tuż przy kawiarni w 2006 roku otworzyliśmy Trattorię Mamma Mia, która z powodzeniem istnieje do dziś.

Pana restauracje wystrojem nawiązują do przeszłości, tworząc lekko barokowy klimat. Skąd taki pomysł?

Lokale, w których prowadzę restauracje zlokalizowane są w obrębie krakowskiego Rynku. Mam to niezwykłe szczęście, że są to w większości piękne zabytkowe

„Kawiarnia dała mi przedsmak prawdziwej przygody, to był czas pięknej inicjacji z arkanami sztuki biznesu restauracyjnego.

Każda z restauracji ma dostarczać naszym gościom innego rodzaju wrażeń.

kamienice, z fragmentami polichromii czy kolebkowym sklepieniem. W wielu przypadkach kontekst lokalizacji, substancja lokalu, budynku, istotnie determinują koncepcję restauracji oraz ich wystroju.

Serwują Państwo kuchnię polską i włoską. Dlaczego akurat taki wybór?

Z niezwykle prozaicznej przyczyny: z miłości bezwarunkowej do Włoch i szacunku do tradycji polskiej. Nie bez znaczenia jest również psychologiczny aspekt oceny szans powodzenia inwestycji.

Restauracje są odwiedzane zarówno przez miejscowych, jak i turystów. Jaka jest recepta dotarcia do obu tych grup?

Sukces naszych restauracji, mój i całego zespołu to suma wielu różnych zdarzeń. Dziś sytuacja jest inna niż 13 lat temu, kiedy nie było niezliczonej ilości blogów kulinarnych, social mediów i nie było świadomości korzystania z ich potencjałów, które obecnie pozwalają na zupełnie inną formę ekspozycji restauracji i dotarcia do klientów. Trzeba jednak wiedzieć i pamiętać o tym, że ten rodzaj mediów służy do przedstawienia przede wszystkim wartości, którymi kierują się ludzie stojący za firmą.

Czym się różnią Pana restauracje? Czy każda jest dedykowana innej grupie docelowych gości?

Różnią się od siebie zasadniczo. Każda z restauracji ma dostarczać innego rodzaju wrażeń naszym gościom. Istotne jest również to, że w zależności od koncepcji restauracji, gości, okazji, w restauracji tworzy się swoisty spektakl czytany w sposób szczególny przez naszych klientów. Nasz zespół zawsze dba między innymi o to, by ten wyjątkowy rodzaj

fot. archiwum własne

Zespół Pieśni Tańca „Śląsk" z dyrektorem Zbigniewem Cierniakiem i Mariuszem Pujszo
Natalia Pujszo
Grzegorz Jędrzejewski, Piotr Zelt, Jarosław Jakimowicz, Krzysztof Skiba, Mariusz Pujszo, Jacek Kawalec, Robert Moskwa, Rafał Mroczek, Michał Szyc i Piotr Świerczewski
Optymista Roku 2017
Iwona Pavlović i Mariusz Pujszo
Mateusz Grzesiak, Iwona Pavlović, Prof. Mirosław Ząbek, Danuta Stankiewicz, Stefan Friedmann, Jerzy Bończak, Jacek Kawalec, Krzysztof Skiba, Piotr Pogon
Maciej Orłoś - laureat statuetki „Optymista Roku 2017"
Krzysztof K.A.S.A. Kasowski
Michał Szyc, Piotr Świerczewski, Piotr Zelt, Mariusz Pujszo, Rafał Mroczek i Filip Prokop (Zielony Polska Waluta Lokalna)
dr Mateusz Grzesiak
Ewelina Muszyńska, Maciej Orłoś, Beata Gogulska (QuantumLive), Robert Rutkowski i Marcin Muszyński
Prowadzący Galę – Kasia Motloch i Daniel Klusek
Jerzy Bończak, Andrzej Saenger (Paw Druk), Iwona Pavlović oraz Wojciech Strugarek
Jerzy Gruza, Stefan Friedmann, Jarosław Chałas z żoną - laureaci statuetek „Optymista Roku 2017"
Mariusz Pujszo, laureat statuetki „Optymista Roku 2017", Jerzy Bończak i Krzysztof K.A.S.A. Kasowski
Prezes Grupy Arche - Władysław Grochowski, Prezes Ergo Pro Peter Grudniak

Boccanera

Jakie są Pana pasje?

Restauracje to wiodąca i ukochana część mojego życia, z małżonką albo samodzielnie w większości, o ile nie wszystkie podróże dedykuję kulinariom i operze.

Co jest Pana życiową dewizą?

Nie wiem czy to jest utrzymane w konwencji dewizy życiowej czy też nie, ale mam świadomość ograniczonego czasu jakim dysponujemy w ogóle. Trzy może cztery niekiedy aktywne dekady życia, a w najlepszym przypadku jedna, gdzie żyjemy naprawdę świadomi własnych potrzeb. To jest wystarczający powód, żeby nie podtrzymywać w sobie pewnych iluzji, bo to prawie zawsze niepowetowana strata.

Z powodzeniem prowadzi Pan kilkanaście restauracji. Co jest składową takiego sukcesu?

Przychylność losu jest nieodzowna, czasami pozwala zrozumieć, że podstawą motywacji stają się wartości, a nie gotówka, a w innym przypadku pozwala poznać i pielęgnować relacje z wyjątkowymi ludźmi.

Dziękuję za rozmowę!

fot. archiwum własne

PATRZĄC NA ŚWIAT

Drewniane okna i drzwi marki Serhej

Zuzanna Kamińska

Marka Serhej obecna na rynku od 25 lat i stała się synonimem wysokiej klasy drewnianej stolarki otworowej. Zarówno okna jak i drzwi produkowane są ze starannie wyselekcjonowanych partii drewna, wprowadzając niepowtarzalny klimat ciepła w każdym pomieszczeniu. Taki efekt może dać tylko materiał naturalny, który jest stosowany w budownictwie od setek lat.

Produkty marki Serhej przez lata zyskały swoją renomę, dzięki wyjątkowemu wzornictwu oraz nieustannej poprawie jakości, przy wykorzystywaniu wszelkich innowacji technologicznych. Wszystkie wyroby, produkowane są wyłącznie na zamówienie, dostosowane do indywidualnych potrzeb Klientów, z możliwością wyboru zarówno gatunku drewna, kolorystki oraz akcesoriów, spośród szerokiej gamy wzorów,

fot. Serhej

kształtów i kolorów. Dzięki temu każde wnętrze może stać się miejscem niepowtarzalnym i wyjątkowym, zależnym tylko od wyobraźni i gustu Klienta.

W ofercie Serhej znajdziecie Państwo wzory okien i drzwi, zarówno klasycznych, o łagodnych kształtach, jak i nowoczesnych, coraz częściej stosowanych w architekturze.

Świadoma swoich możliwości marka Serhej w pełni wykorzystuje swój potencjał, by tworzyć wysokiej jakości drzwi i profile okienne stolarki zabytkowej. Z kolei za cel stawia sobie poszukiwanie rozwiązań, które będą źródłem satysfakcji i zadowolenia swoich Klientów. Nieustannie doskonaląc swoje umiejętności, tworzy na rynku wzorce rzetelności i profesjonalizmu.

W innowacji firma Serhej upatruje źródła swojej konkurencyjnej przewagi. Nie boi się wyzwań ani wymagających Klientów. Nieustannie poszukuje nowych rozwiązań, projektując je w oparciu o najnowsze technologie, dzięki którym może sprostać rosnącym wymaganiom rynku. Jednocześnie pozostaje wierna swojej filozofii funkcjonowania, łącząc nowoczesność i odwagę z doświadczeniem i dbałością o naturę.

Dbałość o drobiazgi i koncentrację na każdym etapie produkcji uznaje za nieodzowne elementy tworzenia drzwi i profili okiennych. Wyróżnia je duża estetyka i wrażliwość na detale. Ich produkty wykańczane są z finezją i dbałością o każdy szczegół. Dzięki temu wydobędą z każdego wnętrza prawdziwe piękno i klimat.

Połączenie umiejętności i pasji z technologią sprawia, że wytwarzane przez nich produkty posiadają duszę i techniczną

Zarówno okna jak i drzwi, produkowane są ze starannie wyselekcjonowanych partii drewna, wprowadzając niepowtarzalny klimat ciepła w każdym pomieszczeniu. Taki efekt może dać tylko materiał naturalny, stosowany w budownictwie od setek lat.

fot. Serhej

doskonałość. Drewno wybierane jest pod czujnym okiem doświadczonej załogi, której pracę wspierają najwyższej klasy urządzenia. Powiązanie tych dwóch płaszczyzn pozwala im nie tylko realizować produkcję na szeroką skalę, ale również tworzyć produkty doskonałe.

Swoje produkty tworzą w oparciu o najwyższe standardy funkcjonalności i nowoczesności. Dokładają wszelkich starań, aby dzięki zastosowanym rozwiązaniom każdy dom był komfortowy i wygodny. Stąd też okna i drzwi firmy Serhej pozwalają tworzyć przestrzeń o niebanalnym charakterze.

„Drewno wybierane jest pod czujnym okiem doświadczonej załogi, której pracę wspierają najwyższej klasy urządzenia.

Gala „Osobowości i Sukcesy Śląska Roku 2017" odbyła się w Hotelu Arche w Częstochowie.

Laureaci statuetki „Sukces Śląska Roku 2017": Catering Consonni, Klinika Esthetic Zone, Magazyn Modny Śląsk, Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk", Wojewódzki Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, Grupa mPark Hotel Modus, Telewizja TVS, Dziennik Zachodni, Teatr Rozrywki w Chorzowie

Prezentacja kolekcji Folk Design projektantki Larysy Knap.

Laureaci statuetek „Osobowość Śląska Roku 2017", czyli Krzysztof Hanke, Sambor Czarnota, Mikołaj Krawczyk, Prof. Wiesław Banyś, Jarosław Lasecki, Maja Sablewska, Anna Guzik-Tylka, Piotr Gacek, Tomasz Sętowski i Henryk Talar

STATUETKI ROZDANE

relacja z gali

Gala „Osobowości i Sukcesy Śląska Roku 2017" za nami

W dniu 27 maja odbyła się Gala „Osobowości i Sukcesy Śląska Roku 2017" w hotelu Arche w Częstochowie wraz z inauguracyjnym otwarciem obiektu. Na zgromadzonych Gości czekał szereg atrakcji.

Wyszukane menu, wyselekcjonowane alkohole oraz liczne występy artystów takich jak: Ewa Kuklińska, Jerzy Grunwald, Dariusz Stachura czy Krzysztof „Kasa" Kasowski zapewniły niezwykłe emocje. Urozmaiceniem Gali był pokaz mody „Folk Design" Larysy Knap, a także licytacja na rzecz Fundacji Leny Grochowskiej i Fundacji Jestem Optymistą.

Kulminacyjnym momentem wieczoru było jednak wręczenie statuetek „Osobowość Śląska Roku 2017", „Na drodze do sukcesu Śląsk 2017" oraz „Sukces Śląska Roku 2017" przyznane osobom, firmom i instytucjom związanym z regionem śląskim.

Podczas tego wyjątkowego wydarzenia statuetki „Osobowość Śląska Roku 2017" odebrali: Krzysztof Hanke, Sambor Czarnota, Mikołaj Krawczyk, prof. Wiesław Banyś, Jarosław Lasecki, Maja Sablewska, Anna Guzik-Tylka, Piotr Gacek, Tomasz Sętowski, Henryk Talar, Joanna Bartel, prof. Paweł Buszman, Halina Mlynkova, Jerzy Grunwald, Zygmunt Łukaszczyk, Eugeniusz Budniok, Urszula Dudziak, Kamil Durczok, Wojciech Kuśpik, Krzysztof Sodowski, Prezydent Częstochowy Krzysztof Matyjaszczyk.

Statuetki „Sukces Śląska Roku 2017" otrzymali: Catering Consonni, Klinika Esthetic Zone, Modny Śląsk, Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk" im. Stanisława Hadyny, Wojewódzki Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, Grupa mPark Hotel Modus, Telewizja TVS, Dziennik Zachodni i Teatr Rozrywki w Chorzowie.

Z kolei statuetki „Na drodze do sukcesu Śląsk 2017" trafiły do: Marii Sitko, Janusza Wali, Krzysztofa Drabika i Marty Manowskiej. Ponadto na Gali pojawiły się osoby ze świata nauki, biznesu i show-biznesu, a wśród nich prof. Michał Kleiber, Marek Włodarczyk, Marcin Mroczek i inni.

Ten wyjątkowy wieczór prowadzili Kasia Motloch i Ryszard Rembiszewski. Organizatorem Gali jest Mariusz Pujszo, a także firma Excellent Events oraz magazyn „Osobowości i Sukcesy".

– Zuzanna Kamińska

Laureaci statuetek „Osobowość Śląska Roku 2017", a wśród nich: Joanna Bartel, Prof. Paweł Buszman, Halina Młynkova, Jerzy Grunwald, Zygmunt Łukaszczyk, Eugeniusz Budniok, Urszula Dudziak, Kamil Durczok, Wojciech Kuśpik, Krzysztof Sodowski oraz Prezydent Częstochowy Krzysztof Matyjaszczyk.

Występ Ewy Kuklińskiej

Laureaci statuetek „Osobowość Śląska Roku 2017", a wśród nich: Joanna Bartel, Prof. Paweł Buszman, Halina Młynkova, Jerzy Grunwald, Zygmunt Łukaszczyk, Eugeniusz Budniok, Urszula Dudziak, Kamil Durczok, Wojciech Kuśpik, Krzysztof Sodowski oraz Prezydent Częstochowy Krzysztof Matyjaszczyk.

Od lewej: Mariusz Pujszo, autor obrazu Tomasz Sętowski, od prawej Marek Włodarczyk i wygrywający licytację obrazu Grzegorz Tarnawa

Oficjalne przecięcie wstęgi Hotelu Arche w Częstochowie. Od lewej: Organizator Gali Mariusz Pujszo, Prezydent Miasta Częstochowy Krzysztof Matyjaszczyk, Prezes Grupy Arche Władysław Grochowski

Teresa Mielechow, Mariusz Pujszo, Grażyna Szapołowska

Goście Gali „Osobowości i Sukcesy Śląska Roku 2017"

Krzysztof KASA Kasowski, Ryszard Rembiszewski, Kosiuszko Stachura

Mariusz Pujszo z malarzem Tomaszem Sętowskim

Właściciel hotelu ARCHE Władysław Grochowski oraz para prowadzących Kasia Motloch i Ryszard Rembiszewski

Od lewej: Eugeniusz Budniok, Andrzej Pilot - prezes zarządu WFOŚiGW w Katowicach, Zygmunt Łukaszczyk, prof. Paweł Buszman

Tomasz Janikowski Vice Dyrektor Zespołu Śląsk z solistką zespołu

Hotel Arche w Częstochowie, w którym odbywała się Gala „Osobowości i Sukcesy Śląska Roku 2017"

Prowadzący Galę – Kasia Motloch i Ryszard Rembiszewski

Stoisko Wódki Wyborowa

GRUPA Arche

BRUBECK BODYGUARD

OSOBOWOŚCI i SUKCESY

Arche HOTEL CZĘSTOCHOWA

OSTOYA VODKA · WYBOROWA · G.H.MUMM CHAMPAGNE · CHIVAS · Ballantine's · DELUXE

ECO MARINE · FOLK DESIGN · VISION · Esthetic Zone · brainLight · RMF MAXXX · PARTNER CENTER · FLAASH

dobre wino.pl · FERRARI · NIMBUS · Wielkie Wina · Cukiernia CONSONNI · MODNY

OnlineGroup · TVS · Grupa mPark · domodarchitekta · FAME · Kapitał

LUKSUSOWE-WAKACJE.PL

DLA WYMAGAJĄCYCH

Ponad 20 Lat Doświadczenia w Branży Turystycznej

Zwiedziliśmy dla Państwa ponad 50 krajów min. : Malediwy , Bali , USA , Filipiny , Wietnam , Singapur , Malezja , Chiny , Dominikana , Meksyk , Portoryko , Bahamy , Malezja , Korea , Tajlandia , Singapur , Emiraty , Japonia , Mauritius , Sri Lanka.

AZJA

Tajlandia, Malediwy, Bali, Wietnam,
Emiraty Arabskie, Sri Lanka, Indie, Chiny, Filipiny
Japonia, Malezja, Oman, Singapur

EUROPA

Grecja, Hiszpania, Cypr, Włochy, Portugalia,
Chorwacja, Malta

KARAIBY:

Dominikana, Kuba, Jamajka, Aruba, Barbados,
Meksyk, Martynika, Kajmany

AFRYKA:

Kenia, Zanzibar, Mauritius, Seszele, Maroko,
Wyspy Zielonego Przylądka

GRUPA TURYSTYCZA HOLIDAYCAFE.PL

www.najlepsze-lastminute.pl www.luksusowe-wakacje.pl www.najlepsze-wakacje.pl
www.rajskie-wakacje.pl www.udane-wakacje.pl www.holidaycafe.pl

KONTAKT VIP: 692 380 733 lub 780 105 895
BIURO : 32 769 14 14

REALIZUJĄC TRZY MISJE

W trosce
o poprawę zdrowia pacjentów,
promocję turystyczną regionu
i minimalizację bezrobocia...

Z właścicielem
Uzdrowiska Wieniec-Zdrój

KRZYSZTOFEM GRZĄDZIELEM

rozmawia Mariusz Pujszo

Uzdrowisko Wieniec-Zdrój powstało w 1923 roku i jest jednym z najstarszych oraz najpiękniej położonych uzdrowisk na Kujawach. Pomimo upływu lat jest też najchętniej odwiedzanym uzdrowiskiem w tym regionie. W czym tkwi tajemnica takiego sukcesu?

Myślę, że sukces zawdzięczam temu, iż Uzdrowisko Wieniec-Zdrój jest nowoczesnym obiektem z bogatą ofertą zabiegową, strefą SPA, aquaparkiem oraz licznymi innymi atrakcjami. Posiadamy salę bowlingową, kilka barów, kawiarnię, aptekę, sklep oraz salon fryzjersko-kosmetyczny. Ponadto Uzdrowisko jest zlokalizowane wśród 100-letnich lasów sosnowych, tworzących mikroklimat. Wokół Uzdrowiska znajduje się park z ławeczkami, a na jego terenie posadziliśmy kilkadziesiąt tysięcy kwiatów tj. róże, tulipany, żonkile, hiacynty, juki i mahonie. To wszystko powoduje, że ludzie tu przyjeżdżają i chcą tu wracać.

W skład Uzdrowiska Wieniec-Zdrój wchodzą też stare obiekty...

Nowy obiekt Uzdrowiska Wieniec - „Jutrzenka" połączony jest z budynkami Hutnik, Hel, Zacisze, Tęcza, Wrzos oraz z Zakładem Przyrodoleczniczym, gdzie odbywa się większość zabiegów. Wszystkie stare budynki zostały zrewitalizowane i połączone tunelem, co umożliwia swobodne przemieszczanie się w przypadku złej pogody.

Uzdrowisko Wieniec-Zdrój jest wyposażone w szpital, sanatorium oraz Zakład Przyrodoleczniczy. Jakim zabiegom są poddawani kuracjusze?

Przede wszystkim leczymy tutaj pięć podstawowych schorzeń czyli: schorzenia narządu ruchu, schorzenia związane z reumatologią, kardiologią, psychosomatyczne oraz związane z układem oddechowym. Szczególnie polecamy zabiegi z borowiny, które pomagają na wiele schorzeń. Ponadto oferujemy usługi w postaci fizjoterapii, kinezjoterapii, a także kąpiele kwaso-węglowe i siarkowe.

Mikroklimat, pijalnia wód mineralnych, a także same właściwości wód leczniczych potwierdzone przez Ministerstwo Zdrowia i Państwowy Zakład Higieny wpływają również na skuteczność leczenia. Przy jakich schorzeniach są szczególnie polecane?

Nasze wody polecane są przy chorobach przewodu pokarmowego oraz przemiany materii. Od niedawna zaczęliśmy również na szerszą skalę produkcję wody mineralnej Selenka. Woda ta ma doskonały smak

i wyjątkowe właściwości, bowiem zawiera kationy selenu, które wpływają na ogólną poprawę stanu zdrowia. Ponadto selen jest pierwiastkiem życia, który eliminuje zachorowalność na raka, poprawia ciśnienie krwi oraz zmniejsza zawartość cukru w organizmie.

Uzdrowisko oferuje również szereg możliwości dla aktywnych tj. aquapark, kręgielnię oraz salę bilardową. Na jakie atrakcje mogą liczyć kuracjusze?

Przede wszystkim organizujemy wycieczki z przewodnikiem, ciekawe wieczorki taneczne, recitale na fortepianie oraz koncerty. Z kolei w naszym aquaparku znajduje się osiem jacuzzi, pięć saun, grota solna, tężnia jodowa - zatem każdy znajdzie coś dla siebie.

Dla smakoszy serwowana jest także wyśmienita kuchnia, która zadowoli nawet najbardziej wyrafinowane podniebienia. Jakie dania serwowane są w restauracji uzdrowiska?

Mamy bardzo dobrego szefa kuchni z ogromnym doświadczeniem. Wyjątkowo polecamy policzki wołowe, gulasz z jelenia, mięso z żubra, sandacza w sosie porowo-szafranowym, wołowinę po burgundzku, dania rybne oraz zupy, które szczególnie zachwalają nasi pacjenci.

Niedawno uruchomili Państwo leczenie komercyjne. Na czym polega ta oferta?

Od niedawna prowadzimy komercyjne leczenie w turnusach jedno i dwutygodniowych. Średni, dzienny koszt pobytu to 180 zł z trzema posiłkami, trzygodzinnym pobytem w aquaparku oraz ofertą trzech zabiegów. Stosunkowo niska cena sprawia, że leczenie to jest niemal na każdą kieszeń.

Co jest głównym założeniem Państwa uzdrowiska?

Nasze uzdrowisko realizuje trzy podstawowe cele. Pierwszym z nich są działania poprawiające zdrowie naszych pacjentów oraz zapewnienie im wypoczynku i szeregu atrakcji. Drugim celem Uzdrowiska Wieniec-Zdrój jest promocja turystyczna miasta Włocławek i gminy Brześć Kujawski oraz propagowanie turystyki w całym regionie. Trzecim założeniem jest minimalizacja bezrobocia w regionie - uzdrowisko zatrudnia ok. 400 osób. Właśnie te trzy główne cele są stabilnym fundamentem funkcjonowania Uzdrowiska Wieniec-Zdrój.

Dziękuję za rozmowę!

fot. Uzdrowisko Wieniec-Zdrój

BIAŁY KAMIEŃ
★★★★
HOTEL & MEDI-SPA
ŚWIERADÓW-ZDRÓJ

Hotel & Medi - SPA Biały Kamień ****

- Najwyżej położony hotel w Świeradowie-Zdroju
- Luksusowe pokoje i apartamenty
- Hotel Przyjazny Rodzinie
- Ponad 1000m² strefy SPA & Wellness z panoramicznym basenem
- Pierwszy w Polsce WellU Anti Aging Institut
- Kuchnia zgodna z ideą powrotu do natury, wyłącznie lokalne produkty

HOTEL PRZYJAZNY RODZINIE

wellU ANTI AGING INSTITUT

LAUREAT KONKURSU

PRESTIGE SPA AWARDS

NAJLEPSZE BEAUTY SPA 2016 W POLSCE
NAJLEPSZE FAMILY SPA 2017 W POLSCE

WWW.BIALYKAMIEN.COM
Świeradów-Zdrój, ul. Leśna 8, tel. +48 75 78 17 551

JAK BYĆ *pewnym siebie* LIDEREM *w niepewnych sytuacjach*

BEATA GOGULSKA

fot. archiwum prywatne

Dzisiaj chcę Ci opowiedzieć o tym, jak utrzymać wysoką pewność siebie jako lider, zwłaszcza w niepewnych i ciężkich sytuacjach. Jeśli jesteś osobą, która podejmuje ostateczne decyzje, ponosi największe ryzyko lub bierze na siebie odpowiedzialność – jesteś liderem. Zapewne doskonale zdajesz sobie sprawę jak trudno jest podejmować decyzje pod presją czasu, kiedy wszystkie oczy zwrócone są na Ciebie, dodatkowo zachowując przy tym właściwy poziom pewności siebie. W końcu kto chciałby mieć nad sobą niepewnego lidera w czasie, gdy trzeba się zmierzyć z krytyczną sytuacją lub trudną decyzją.

Ostatnio jeden z moich klientów zapytał mnie jak liderzy utrzymują i budują swoją pewność siebie w niepewnych i trudnych sytuacjach, zwłaszcza kiedy muszą działać pod presją czasu lub otoczenia. Czy ich pewność siebie wynika z ich cech charakteru, czy może można się jej nauczyć i rozwinąć?

Moja odpowiedź na oba pytania brzmi TAK. Dysponując pewnymi cechami charakteru łatwiej jest być pewnym siebie przywódcą. Jednak pewność siebie jest nawykiem, który można w sobie zbudować i rozwinąć na dowolnym poziomie.

Prawda jest taka, że wyzwania i niekomfortowe sytuacje w codziennym życiu zawodowym i prywatnym nie muszą być trudne. Po prostu musisz wiedzieć jak we właściwy sposób do nich podejść, aby ćwiczyć nawyki budujące niezachwianą pewność siebie w każdej sytuacji.

Poczucie własnej wartości w działaniu

Żeby upewnić się, że zachowasz wysoką pewność siebie w każdej sytuacji, bardzo ważne jest posiadanie mocno rozwiniętego poczucia własnej wartości. W dużym skrócie można rzec, że poczucie własnej wartości to odpowiedź na pytanie jak bardzo sobie ufasz i na ile siebie lubisz.

Podejmowanie ryzyka

Im bardziej sobie ufasz, tym większą pewność posiadasz. Im bardziej się szanujesz i lubisz, tym efektywniejszy i wydajniejszy jesteś w każdym obszarze swojego życia. Poczucie własnej wartości jest kluczem do wykrzesania z siebie jak najlepszych zachowań, zarówno jako lider jak i osoba prywatna.

Przeżywanie życia spójnie ze swoimi najgłębszymi wartościami jest fundamentem, który pozwala na cieszenie się wysokim poczuciem własnej wartości. Ludzie, którzy mają jasność tego w co wierzą i cenią najbardziej, nie pozwalają sobie na pójście na kompromisy w temacie swoich wartości. Lubią i szanują siebie jeszcze bardziej niż ludzie niemający pojęcia co tak naprawdę jest dla nich ważne. Jest bardzo istotne abyś zawsze wiedział jakie rzeczy, działania i przekonania są dla Ciebie nienegocjowane, niezależnie od sytuacji. Ten element stanowi „kręgosłup" każdego prawdziwego lidera.

Pamiętaj, że uczucia i działania zawsze oddziałują na siebie nawzajem. Jeśli czujesz się w jakiś sposób, twoje działania zawsze będą adekwatne do tego jak się czujesz. Tak samo w drugą stronę. Jeżeli działasz lub zachowujesz się w pewien sposób, twoje działania będą generować uczucia spójne z nimi. Oznacza to, że jeśli działałbyś by twój czas był ekstremalnie wartościowy, to twoje działania sprawią, że będziesz czuł się ważną i wartościową osobą.

Podejmowanie ryzyka jako lider

Innym sposobem na budowanie pewności siebie, która pozwoli Ci poradzić sobie w każdej sytuacji jest ciągłe praktykowanie odważnego przywództwa. Całe nasze życie jest pełne różnego rodzaju ryzyka. Za każdym razem, gdy podejmujesz jakieś działania, których wynik jest trudny do określenia lub przewidzenia, podejmujesz ryzyko. Podejmujesz niewielkie ryzyko przy swoich standardowych czynnościach. Podejmujesz większe ryzyko, kiedy zaczynasz duży projekt lub chcesz zainwestować w coś nowego. Ryzyko towarzyszy Ci zawsze, kiedy podejmujesz decyzje o działaniu w momencie, kiedy szans i prawdopodobieństwa nie da się do końca określić.

Problemem nie jest sama decyzja o podjęciu ryzyka, lecz to na ile kompetentny i - co za tym idzie - jak pewny siebie i odważny jesteś w sytuacji brania na siebie właściwego ryzyka, z właściwych powodów, na drodze do osiągniecia właściwych celów.

Im lepszy będziesz w analizowaniu i ocenianiu ryzyka, tym wyższa będzie twoja pewność siebie. A to w następstwie przełoży się na wysoki poziom wiary we własne możliwości w niepewnych sytuacjach. Jednym z najlepszych sposobów na rozwinięcie w sobie zdolności do podejmowania inteligentnego ryzyka jest świadome i ciągłe robienie rzeczy, których się obawiasz i boisz, krok po kroku. Nie chodzi tutaj o skakanie z samolotu bez spadochronu. Po prostu praktykuj opieranie się swojej naturalnej tendencji do wracania do strefy komfortu, samozadowolenia i słabej wydajności. Weź jakiś strach lub obawę, której możesz teraz doświadczać i potraktuj ją jako wyzwanie – to okazja do twojego rozwoju i stania się lepszą osobą. Staw czoła swoim obawą, kontroluj je, stań się ich Panem i ćwicz działanie pomimo obaw. To jest znak rozpoznawczy pewnych i nieustraszonych liderów.

Sztuka radzenia sobie z błędami

I na koniec - bycie pewnym siebie liderem nie oznacza, że zawsze masz rację lub że na koniec dnia musi stanąć na Twoim. Lider musi być odważny, ale także musi być otwarty na możliwość, że może się pomylić. Historia pełna jest liderów, którzy ostatecznie ponieśli porażkę, ponieważ nie chcieli kwestionować swoich własnych założeń i przekonań. Więc nie daj się złapać w pułapkę ego. Staniesz się dużo bardziej odważną i pewną siebie osobą, kiedy będziesz umiał przyznać się do pomyłek. Kiedy popełnisz błąd lub podejmiesz złą decyzję, bądź szczery z innymi oraz samym sobą i miej odwagę przyznać się do błędu. Jest różnica pomiędzy byciem pewnym, a byciem ślepym. Może się nie mylisz, ale zawsze bądź otwarty na taką możliwość, to sprawi, że staniesz się dużo pewniejszym siebie liderem, ponieważ otworzy to twój umysł na inne pomysły, sposoby myślenia, perspektywy i rozwiązania w niepewnych sytuacjach.

Beata Gogulska

Optymista Roku 2016, Osobowość Roku 2016 i Twórca Luksusu 2016. Coach, Trener oraz Prezes Zarządu QuantumLive sp. z o.o. Pomaga ludziom obudzić ich pewność siebie, dzięki czemu mogą cieszyć się pełnią życia i realizować swój potencjał. Więcej na BeataGogulska.pl

MONOLITH, kolekcja Mulina

GRUPA TUBĄDZIN

Stylista pięknych wnętrz

Grupa Tubądzin to nie tylko jeden z największych w Polsce i najlepiej rozpoznawalnych producentów płytek ceramicznych, ale przede wszystkim doradca wszystkich, którzy pragną oryginalnych aranżacji i nowatorskich pomysłów na wnętrza. Jako pierwsza firma w kraju zaprosiła do współpracy przy tworzeniu kolekcji płytek Macieja Zienia, słynnego projektanta mody, a w 2016 r. została w Polsce pionierem w produkcji płyt wielkoformatowych pod marką MONOLITH, sięgających 120 x 240 cm.

fot. Grupa Tubądzin

Design i współpraca ze światowej sławy projektantami

Oferta Grupy Tubądzin to pięć marek: MONOLITH, Tubądzin, Korzilius, Domino i Arte, skierowanych do różnych grup klientów i ponad 200 kolekcji płytek. Marka od 2009 r. współpracuje z jednym z najbardziej rozpoznawalnych polskich projektantów mody Maciejem Zieniem, który dotychczas stworzył dla Tubądzina sześć wyjątkowych serii płytek inspirowanych światowymi metropoliami, a obecnie pracuje nad kolejnymi wzorami. Firma współpracuje także z Dorotą Koziara, jedną z najwybitniejszych polskich projektantek, artystek, architektów wnętrz, która jest przewodniczącą jury międzynarodowego konkursu Tubądzin Design Awards organizowanego przez producenta dla architektów, projektantów i studentów. Niezaprzeczalnym elementem wyróżniającym ofertę Ceramiki Tubądzin są wielkoformatowe płyty MONOLITH stanowiące rewolucję na polskim rynku płytek ceramicznych, a także gresowe deski marki Korzilius. Dotychczas wielkoformatowe produkty gresowe były sprowadzane na polski rynek wyłącznie z zagranicy. Płytki o dużych rozmiarach pozwalają na ogromną swobodę w projektowaniu i aranżowaniu wnętrz, pozwalając wyjść poza ramy standardowego myślenia o projekcie pomieszczenia z wykorzystaniem płytek ceramicznych.

MONOLITH
Pierwsze polskie płyty wielkoformatowe

Inspiracją przy tworzeniu pierwszych kolekcji marki MONOLITH był kamień i beton, jednak w odróżnieniu od nich płyty Ceramiki Tubądzin są zawsze jednakowe kolorystycznie, co pozwala zachować spójność i estetykę aranżacji. Najnowsze kolekcje wielkoformatowych płyt swoją stylistyką nawiązują do tradycji

MONOLITH, kolekcja Pietrasanta

kamieniarskiej, sięgającej starożytności. Kolekcje Aulla, Massa, Torano, Mulina oraz Pietrasanta swoje nazwy otrzymały na cześć Włoskich miast mieszących się w rejonie Carrary. Regionu od wieków kojarzonego z wydobyciem kamienia. Wielkoformatowe płyty MONOLITH Ceramiki Tubądzin mogą być montowane nie tylko wewnątrz pomieszczeń - na podłogach i ścianach - ale także na zewnątrz, jako okładzina elewacji wentylowanych. Ich możliwości zastosowania, nie kończą się na ścianach i podłogach, płytki MONOLITH, sprawdzą się doskonale jako okładzina kuchennego blatu czy mebli.

KORZILIUS
Ceramiczne deski

Nowe kolekcje marki Korzilius to płytki ceramiczne odzwierciedlające prawdziwe drewno ale są zdecydowanie mniej pracochłonne w utrzymaniu. Nie trzeba ich impregnować, jak w przypadku naturalnego drewna, dodatkowo płyty ceramiczne nie absorbują wody. Świetnie sprawdzą się więc w łazienkach. Naturalne kolory gresów, od bieli przez szarości, aż po głęboki brąz, pozwalają stworzyć wnętrza nie tylko przytulne, ale też bardzo nowoczesne.

Korzilius, kolekcja Wood Land Beige

Tubądzin, kolekcja Abisso

30 x 75
Interesujący format

W portfolio marki Tubądzin znaleźć także można cieszące się niesłabnącą popularnością i wielokrotnie docenione, zarówno przez architektów jak i firmy handlowe, płytki z kolekcji 30 x 75 - Abisso będącej połączeniem łagodnej, mlecznej bieli, głębokiego granatu oraz szarości; Royal Place inspirowanej naturą – przede wszystkim polskim drewnem z właściwą mu kolorystyką i usłojeniem, czy Elementary o miękkich, pastelowych beżach i brązach oraz dymnych szarościach. 30 x 75 od Ceramiki Tubądzin to nieograniczone możliwości dla każdego. 7 różnych kolekcji, łączących różne style, trafia w najbardziej wyrafinowane gusta. Wysoka jakość wykonania i niepowtarzalne wzory to ogromna dawka niezapomnianych wrażeń estetycznych oraz gwarancja satysfakcji na długie lata.

Tubądzin, kolekcja Abisso

fot. Grupa Tubądzin

MONOLITH, kolekcja Aulla

30x60
Ponadczasowa klasyka

W ostatnim czasie Ceramika Tubądzin uzupełniła popularną ofertę płytek w rozmiarze 30 x 60 cm o nowe kolekcje: Abigale, Sfumato, Blinds, Malena i Tortora. Różnorodne inspiracje łączy wspólny mianownik – odwołanie do natury i stonowane barwy, które pozwolą we wnętrzu stworzyć prawdziwą oazę relaksu, tak niezbędną przy dzisiejszym stylu i tempie życia.

Wyróżnienia

Grupa Tubądzin to laureat wielu prestiżowych nagród i wyróżnień m.in. dwukrotnie Godła Promocyjnego „Teraz Polska", „Pereł Ceramiki UE", „Łazienki – Wybór Roku", „Złotego Medalu 2017". Za wkład w rozwój polskiej przedsiębiorczości, Polski Klub Biznesu przyznał Grupie Tubądzin tytuł: „Firmy Dwudziestolecia". Właściciel przedsiębiorstwa, Andrzej Wodzyński, uhonorowany został między innymi tytułem „Biznesmen Dwudziestolecia" oraz nagrodą „Oskara Polskiego Biznesu".

– mat. prasowe grupy Tubądzin

fot. Grupa Tubądzin

Tubądzin, kolekcja Sfumato

GRAND LUBICZ

UZDROWISKO USTKA

NAJWIĘKSZE NA POMORZU SPA & WELLNESS / MEDICAL RESORT

PONAD 300 W PEŁNI KLIMATYZOWANYCH POKOI

CENTRUM SPA & WELLNESS

/ BASEN REKREACYJNY ZE ZJEŻDŻALNIĄ I SZTUCZNĄ RZEKĄ / 4 TOROWY BASEN SPORTOWY / BASEN TERMALNY Z WODĄ SOLANKOWĄ / JACUZZI / STREFA SAUN / GABINETY SPA / GROTA SOLNA

CENTRUM KONFERENCYJNE

/ EVENTY / INTEGRACJA / SPOTKANIA BIZNESOWE / KONFERENCJE / IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE / 8 SAL KONFERENCYJNYCH

CENTRUM ROZRYWKOWE

/ 4 TOROWA KRĘGIELNIA / BLACK PEARL DISCO CLUB / SQUASH / CUBEBALL / TENIS / FITNESS / SIŁOWNIA I SALE FITNESS / POKOJE ZABAW DLA DZIECI / KONSOLE DO GIER

UZDROWISKO USTKA Sp. z o.o.
ul. Wczasowa 4 • 76-270 Ustka
tel. 59 841 82 00 • recepcja@grandlubicz.pl
www.grandlubicz.pl

20 lat zamknięte *w pralinach*

Moją pasją od najmłodszych lat jest czekolada, z której potrafię tworzyć zarówno wyrafinowane w smaku praliny, jak i niepowtarzalne rzeźby czekoladowe. Jestem specjalistą z ponad 20-letnim doświadczeniem zawodowym, które zdobywałem pod okiem najwybitniejszych mistrzów w wielu krajach Europy. Jestem również dyplomowanym Mistrzem Cukiernictwa oraz pedagogiem zawodowym przystosowującym młodzież do zawodu. Zapraszam do słodkiej podróży!

– Marcin Paździor

fot. Paweł Syposz

„Pozwól sobie na krótką chwilę przyjemności i udaj się w podróż do słodkiego świata ręcznie robionych pralin. Do produkcji moich czekoladek używam wyłącznie naturalnych i starannie wyselekcjonowanych składników.

WIEDZA I DOŚWIADCZENIE

Podczas licznych szkoleń w Europie poznałem trendy cukiernicze z całego świata. Wiedzę na temat uprawy, zbioru i przerobu ziarna kakaowego wzbogaciła wyprawa do Ameryki Południowej, podczas której odwiedziłem trzy plantacje ziarna kakaowego. Pierwsze kroki jako zawodowy cukiernik stawiałem w najbardziej znanych, prestiżowych cukierniach, a także znakomitych restauracjach i hotelach.

Współpracowałem z dużymi firmami branżowymi, prowadząc pokazy cukiernicze dla pracowników cukierni w całej Polsce. Kierowałem zespołem sprzedażowym, sprawowałem opiekę nad merytorycznym zakresem szkoleń personelu, a także przeprowadzałem rekrutacje oraz audyty kawiarni i lodziarni.

Kilkukrotnie byłem jurorem międzynarodowego, prestiżowego konkursu „World Chocolate Masters". Jestem autorem wielu publikacji na temat szeroko rozumianej czekolady w czasopismach branżowych. Specjalizuje się w ręcznie robionych pralinach, recepturach pitnych czekolad, wyjątkowych deserach oraz tabliczkach czekoladowych. Moich specjałów możesz skosztować w wielu miejscach w Polsce, Czechach i na Słowacji.

DLA SMAKOSZY CZEKOLADY

Z myślą o satysfakcji klientów kładę nacisk na jakość moich produktów, ale też na profesjonalizm przeprowadzanych przeze mnie szkoleń, których odbyło się już ponad 8 tysięcy, zarówno w Polsce jak i zagranicą. Podążam za potrzebami klientów i pędzącym rozwojem rynku cukierniczego. Moim największym sukcesem jest zadowolenie klienta oraz świadomość, że sprostałem jego oczekiwaniom.

Misją mojej firmy jest pomoc i wsparcie wszystkich producentów – zarówno profesjonalistów jak i hobbystów – w zakresie produkcji wyrobów czekoladowych. Służę wiedzą i wieloletnim doświadczeniem w zakresie nabycia surowców oraz niezbędnych maszyn, czy opracowań dotyczących procesów produkcji. Ogromną wagę przywiązuję do jakości, choć jak wiadomo, za jakością idzie cena. Cieszy mnie fakt, że polscy producenci i konsumenci potrafią już docenić wysokogatunkową czekoladę.

TAJEMNICA TKWI W NADZIENIU

Organizacja FEDRA (www.fedra.eu) zorganizowała 1 czerwca 2016 r. podczas Europejskiego Szczytu Biznesowego w Brukseli konkurs Regional Chocolate Award. Znalazłem się w zaszczytnym gronie uczestników wybranych spośród chocolatierów z całej Europy. Zadanie konkursowe polegało na przygotowaniu 200 pralinek na bazie gorzkiej czekolady. Jurorami byli uczestnicy Szczytu Biznesowego. Zdobyłem zaszczytne **II miejsce**, otrzymując więcej głosów niż belgijscy mistrzowie cukiernictwa. Głównym celem konkursu była promocja producentów regionalnych. Nagrodę wręczył Willy Borsus – belgijski minister ds. małych i średnich przedsiębiorstw. Jest to dla mnie kolejne znaczące osiągnięcie w karierze i jestem dumny, że moje polskie czekoladki mogą z sukcesami konkurować pośród europejskich wyrobów.

fot. Paweł Syposz

fedra
Federation of Regional Growth Actors in Europe

II miejsce
Regional Chocolate Award
Bruksela 2016

Marcin Paździor
CHOCOLATIER & PATISSIER

www.marcinpazdzior.com

W pracowni Marzeń

SEN NA JAWIE SYLWII ROMANIUK

Jest Pani mamą dwóch cudownych chłopców. Jak łączy Pani życie rodzinne z zawodowym?

Prowadzenie własnego Atelier pochłania bardzo dużo czasu oraz energii. Sesje zdjęciowe, projektowanie nowych kreacji czy ciągłe poszukiwanie ścieżek rozwoju narzuca tempo, które momentami staje się zawrotne. Wtedy z pomocą przychodzi moja rodzina. Jest jednocześnie wsparciem oraz spokojem, który pozwala mi złapać balans, dystans i chwile oddechu. Myślę, że życie zawodowe i rodzinne w moim przypadku bardzo się przenika jednak mąż, dzieci i najbliżsi zawsze będą na pierwszym miejscu.

Wiemy, że po kreacje Sylwii Romaniuk sięga coraz więcej klientów z zagranicy. Czy w związku z tym planuje Pani ekspansję na rynki międzynarodowe?

To prawda, wśród kobiet noszących moje kreacje odnajdziemy Rosjanki, Brytyjki czy mieszkanki Zjednoczonych Emiratów Arabskich. O planach wolałabym nie mówić zbyt wiele, wolę opowiadać o efektach. Niemniej jednak po sukcesie Fashion Week w Dubaju propozycje spływają z całego świata i staramy się je dobierać tak, aby jak najbardziej były zgodne z założeniami naszej marki.

Który ze światowych projektantów, muzyków lub artystów miał największy wpływ na Pani twórczość?

Na moją obecną wizję świata, projektów miała wpływ bardzo duża liczba artystów. W muzyce jest to Fryderyk Chopin. Z jego utworami po raz pierwszy miałam styczność jako kilkuletnia dziewczynka. Romantyczne i przenikające melodie towarzyszą mi do dzisiaj i zapewniam, że niektóre z moich sukni tworzone były właśnie podczas dźwięków tych kompozycji. Na pewno malarstwo Rubensa zakorzeniło we mnie pasję do tworzenia ubrań dla prawdziwych, pewnych siebie kobiet.

Nie od dziś wiadomo, że pomimo postępu czasu kobietom wciąż jest nieco trudniej odnosić sukcesy w biznesie. Jak odnajduje się Pani w tej rzeczywistości?

Nikt nie mówił, że będzie łatwo. Czy to wystarczający powód, aby nie realizować swoich marzeń? Na pewno nie dla mnie. Myślę, że moją siłą jest to, że realizuje swoją pasję. Codziennie tworzę, spełniam się jako artystka oraz mama dlatego łatwiej mi iść przez życie jako pewna siebie kobieta z jasno wyznaczonym celem.

Atelier Sylwii Romaniuk znajduje się w pięknej, zabytkowej kamienicy przy Alejach Ujazdowskich w Warszawie. Co przesądziło o tejże lokalizacji?

Miejsce jest wyjątkowe. Pomimo pięknych wnętrz oraz niespotykanego już niestety klimatu jest z nim związana pewna historia. Gdy odwiedziłam tę kamienicę po raz pierwszy, zauważyłam, że nad wejściem znajdują się cztery rzeźby kobiet podtrzymujących na swoich barkach balkon. Silne, niezależne a przy tym kobiece i zmysłowe. Dokładnie takie jak kobiety, dla których projektuję. Stąd wybór miejsca nie tylko ze względu na bardzo dobrą lokalizację, czy unikalne wnętrza, ale i na symboliczny charakter.

Uważa Pani, że istnieje ideał kobiecości?

Kobiecość to coś, co nosimy w sobie. To poczucie delikatności, zmysłowości i eteru, który roztaczamy wokół siebie. Taki blask mamy tylko my, kobiety. Stanowi on o naszej wyjątkowości. Kanony piękna zmieniały się na przestrzeni lat wielokrotnie i dostosowywały się do trendów. Siła i wewnętrzny urok pozostaje na zawsze.

Czy Pani projekty nie są zbyt odważne dla polskich realiów?

Polki mają cudowny styl. Dzięki podróżom po świecie z czystym sumieniem mogę przyznać, że nasze wyczucie trendów nie ustępuje Francuzkom czy Włoszkom. Idziemy cały czas do przodu, otwieramy się na nowe smaki, wystroje czy zapachy. Tak samo jest z modą. Staram się pomóc w odczarowaniu szarych ulic. Tworzę sny, które spełniają się w rzeczywistości. Życie to bajka, sprawmy, aby była jak najpiękniejsza!

rozmawiała Joanna Sokołowska - Pronobis.

Atelier Sylwia Romaniuk

Aleje Ujazdowskie 41, Warszawa

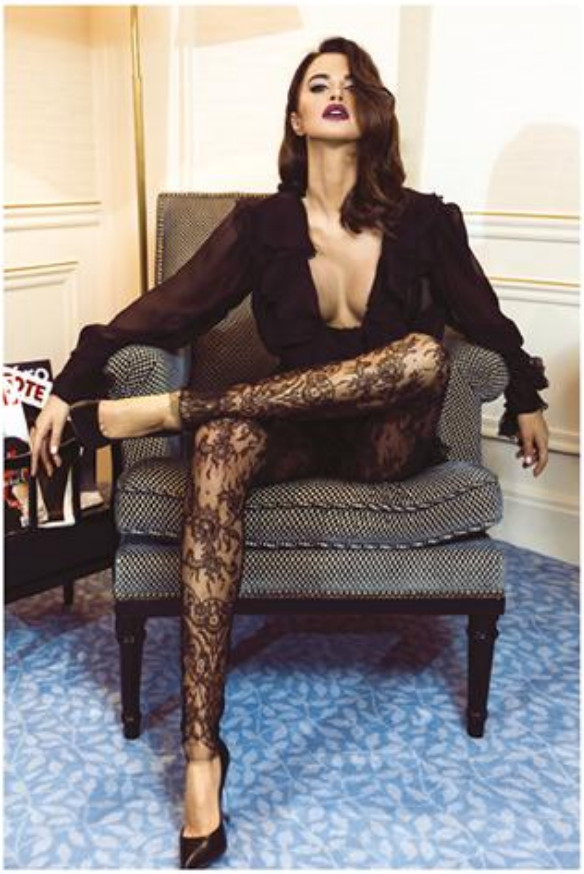
www.sylwiaromaniuk.com

fot. Oleander Studio

"Od S".

Jestem kobietą pełną miłości i pasji.

"Moda jest dla mnie sztuką, a wszystkie moje projekty rodzą się z inspiracji. Tworzę suknie, które mają podkreślać najważniejsze chwile w życiu. Każda koncepcja jest niepowtarzalna i stanowi krok w mojej podróży poza granice kreacji. Każdą projektuję z równie głębokim zaangażowaniem".



fot. Oleander Studio

www.sylwiaromaniuk.com

Boutique Montblanc Warszawa - ul. Nowy Świat 6/12 · **Boutique Montblanc Warszawa** - Galeria Mokotów
Boutique Montblanc Kraków - Galeria Kazimierz
Noble Place Warszawa Galeria Mokotów · Noble Place Gdynia Klif

SARTORIAL

ART OF TAILORING

Sartorial Atelier
ul. Bolesława Prusa 2
00-493 Warszawa
Sheraton Warsaw Hotel

Rezerwacja spotkania:
+48 570 564 000
+48 570 562 000

www.sartorialgroup.com

CHRISTIAN LAURENT®

POZNAJ EKSKLUZYWNY WYMIAR PIĘKNA

ŁĄCZĄCY PRZYJEMNOŚĆ WYRAFINOWANEJ PIELĘGNACJI
ORAZ INNOWACYJNĄ **TECHNOLOGIĘ DERMOFUZJI 4D**

PREMIERA

www.ChristianLaurent.eu

SUPER LUKSUSOWA
MARKA ROKU 2017

Christian Laurent® to nowa, ekskluzywna marka kosmetyków do pielęgnacji twarzy i ciała powstała we współpracy dwóch laboratoriów badawczych w Polsce i we Francji, w odpowiedzi na najnowsze światowe trendy w dziedzinie pielęgnacji. Stworzona dzięki temu unikalna koncepcja wysokiej klasy kosmetyków czerpie z wyrafinowanej definicji luksusu, wykreowanej przez francuskich geniuszy nauki i pielęgnacji.

Nowoczesne, przełomowe technologie, wyselekcjonowane składniki aktywne skomponowane w aksamitnych formułach o zmysłowych zapachach zapewniają pełnię niezwykłych doznań oraz olśniewające efekty pielęgnacyjne. Kompozycje zapachowe kosmetyków Christian Laurent® zostały opracowane we współpracy z wiodącymi francuskimi kreatorami ekskluzywnych nut zapachowych prosto z Grasse – światowej stolicy przemysłu perfumeryjnego.

LMR SUPER LUKSUSOWA MARKA ROKU 2017

Wierzymy, że każda kobieta zasługuje na najlepszą pielęgnację. Dlatego od lat analizujemy francuski oraz światowy rynek kosmetyczny i słuchamy potrzeb naszych klientek. Używamy naturalnych, ekskluzywnych składników z różnych zakątków świata i czerpiemy inspiracje z najnowocześniejszych technologii oraz zabiegów dermokosmetycznych, aby precyzyjnie odpowiedzieć na szczególne wymagania Twojej skóry.

Chcemy, aby Twoje kosmetyki były niczym szyte na miarę suknie francuskich projektantów – idealnie dopasowane do Twoich potrzeb, wydobywające naturalne piękno, dodające Twojemu stylowi splendoru i luksusu w najczystszej formie. **Nasza misja to tworzenie luksusowych kosmetyków o spektakularnej skuteczności i ekskluzywnym designie, abyś mogła poczuć się wyjątkowa. Przecież taka właśnie jesteś.**

Zuzanna Kamińska

NA WYBIEGACH

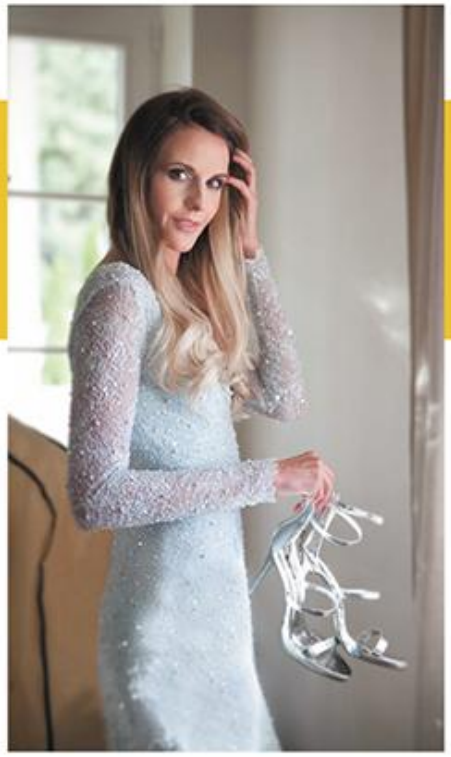
Lookbook dla Ciriana

WIOLETTA URBAŃSKA

- ma 22 lata, pochodzi z Rybna w województwie warmińsko-mazurskim. Od 4 lat mieszka w Warszawie, gdzie studiuje zarządzenie i dowodzenia na Akademii Sztuki Wojennej. Od wielu lat jej hobby jest modeling i podróżowanie. Uwielbia pozować do zdjęć i chodzić na wybiegach. Dzięki tej pasji miała okazję być w różnych europejskich i azjatyckich państwach. Wioletta Urbańska jest tegoroczną finalistką Miss Polski 2017 (finał 3 grudnia 2017), a od niedawna właścicielką Szkoły i Agencji Modeli i Modelek VIOGIC. Kocha zwierzęta. Najważniejsza jest dla niej rodzina.

Od razu po napisaniu ostatniego egzaminu maturalnego, który Wioletta Urbańska zdała w iławskim liceum, wsiadła do pociągu i przyjechała do Warszawy – miasta, którego nie znała dobrze. Na rozmowie o pracę była już miesiąc wcześniej, gdzie dostała pracę opiekunki do dzieci. Pomimo, że pochodziła z niewielkiej miejscowości, to ruch na ulicach wielkiego miasta jakim jest Warszawa, nie paraliżował jej. Wprost przeciwnie - za kierownicą czuła się jak ryba w wodzie. Zawoziła dzieci do szkoły, na zajęcia dodatkowe, pomagała podczas odrabiania lekcji, organizowała czas wolny, robiła zakupy; musiała być dostępna 24 godziny na dobę. Już wtedy miała za zadanie zarządzać m.in. produktami w spiżarni oraz czasem, już nie tylko swoim. Robiła to nieświadomie, ale mimo młodego wieku bardzo dobrze. Teraz wie, że

fot. archiwum Wioletty Urbańskiej



Łódź Fashion Young 2017, fot. Krzysztof Szymczak

Z sesji Miss Polski, fot. Dorota Tyszka

może wpisać w swoje CV stanowisko: niania i młody manager. Często wieczorami obmyślała plan działania na kolejny dzień. Ile czasu musi robić obiad, by zdążyć odebrać podopiecznych ze szkoły; ile zajmie dojazd na taniec, śpiew czy basen, w różnych godzinach dnia; trzeba podliczyć paragony za zakupy spożywcze; trzeba odebrać uczennicę ze szkoły i jechać kupić białą koszulę na zakończenie roku szkolnego, bo wyrosła z koszuli, którą miała na rozpoczęciu.

W końcu przyszedł czas na wyniki matur. Gdy je otrzymała, ucieszyła się z wysokiej liczby punktów z rozszerzonej matury z języka polskiego i zaświeciła się jej lampka. „Może tak dziennikarstwo?" Ale nie była pewna... Dopiero po roku wyjazdów na kontrakty zagraniczne jako modelka, z zamiłowania do latania zdecydowała się na bycie studentką lotnictwa. Jednak po miesiącu przeniosła się na sąsiedni kierunek – zarządzanie i dowodzenie. Obecnie jest na etapie pisania pracy licencjackiej i nie może uwierzyć, że trzy lata tak bardzo szybko minęły.

Początkowo nie myślała o tym by zostać modelką. Pewnego razu, gdy była jeszcze nianią, siostra Karolina dostała internetowe zaproszenie na casting do agencji modelek w Warszawie. Wioletta Urbańska po

„Wtedy po raz pierwszy usłyszała pytanie: „A Ty nie chcesz spróbować?". Po dwóch tygodniach obie siostry otrzymały informację, że dostały się razem do agencji modelek. Jaka to była radość!

Sesja zdjęciowa z Chin

odwiezieniu dzieci do szkoły, zabrała ją i mamę ze stacji, po czym wszystkie trzy dotarły do biura. Wtedy po raz pierwszy usłyszała pytanie: „A Ty nie chcesz spróbować?". Po dwóch tygodniach obie siostry otrzymały informację, że dostały się razem do agencji modelek. Jaka to była radość! Najpierw wyjechała na kontrakt do Chin, a jej siostra po miesiącu doleciała do niej. Potem był także wspólny Mediolan. Dzięki kontraktom poznały prawdziwą pracę modelek. Wioletta Urbańska doskonale pamięta, gdy podczas China Fashion Week po pokazie, w którym pierwszy raz w życiu postawiła nogę na wybiegu, leciały jej łzy… z satysfakcji i szczęścia! Wiedziała wtedy, że to jest właśnie to, co kocha – chodzenie po wybiegu. Chwila przyjemnego stresu, gdy prezentuje się ubiór. Choć zawsze traktowała i nadal traktuje to jako hobby. Uchylając rąbka tajemnicy Wioletta Urbańska nie kryje tego, że jest to ciężka pasja. Należy się do niej przygotować psychicznie. Dlaczego? By nie zawieść samej siebie. Np. na setnym już castingu w tym tygodniu, wśród setek dziewczyn trzeba długo czekać na swoją kolej, by przejść selekcję. Jeśli projektant stwierdzi, że pasujesz do ubiorów, czy do reszty wybranych już dziewczyn – przechodzisz dalej. Jeżeli nie, po raz kolejny nie zostałaś wybrana do pracy - do tego po co przyleciałaś tyle kilometrów, do tego co tak bardzo kochasz, od czego już się uzależniłaś podczas pierwszego zlecenia. Taka sytuacja to nic złego, zdarza się ciągle na różnych kontynentach świata, ale może źle poskutkować. Wioletta Urbańska podkreśla, że do takich i podobnych wydarzeń trzeba tak przygotować modelkę, by nie wpłynęły na nią negatywnie. Trzeba przede wszystkim informować, co może ją spotkać. Źle jest, gdy modelka zaczyna czuć się jak wieszak, czuć bezradność, bezsilność, demotywację. Przestaje wierzyć w swoje możliwości, po jakimś czasie przestaje się starać. Wchodzi na castingi z miną smutną, obrażoną bądź zmęczoną rutyną, a taka osoba odpada już na początku castingu.

W książce, która była jej pomocą podczas pisania pracy licencjackiej, zapadło jej w pamięć pewne zdanie: „Zarządzanie zorientowane na cel wymaga uświadomienia sobie faktu, że nie można zadowolić wszystkich." W prowadzeniu agencji modelek pomaga jej doświadczenie, które zdobyła jako modelka. Jakiś czas temu w jej życiu nie chodziło jeszcze o zarządzanie, ale także o cel; cel jakim było dostanie pracy np. w pokazie. Od kiedy uświadomiła sobie, że na drugim, czwartym, kolejnym castingu nie może zadowolić wszystkich, było łatwiej. Mówiła trudno i nadal starała się dalej. Tak jest i teraz. Podczas początków firmy zawsze są wielkie upadki i nieczęsto wielkie wzloty. Jednak nie zrezygnowała na starcie. Pracuje ciężko. W planach ma rozwój agencji. Wioletta Urbańska chce cieszyć się znakomitą renomą w Polsce oraz za granicą, a na to sama wie, że musi sobie zasłużyć. Marzy o współpracy z najlepszymi osobami, firmami z branży modelingu.

Dlaczego akurat agencja modelek? Pomyślała wtedy: „Przecież nie znam się na zwierzętach, by założyć cyrk. Mam kochane dwa psy, sokoła i rybki, ale tak naprawdę znam się tylko na chodzeniu po wybiegach, pozowaniu do zdjęć oraz jeżdżeniu na kontrakty zagraniczne". Dlatego po czterech latach bycia modelką, powstała agencja Viogic - dzięki doświadczeniom jakie zdobyła i chęci przekazywania cennych wskazówek modelkom. Jej celem jest nie tylko odpowiednie zarządzanie agencją, ale również uczenie jak prawidłowo chodzić na wybiegu i pozować do zdjęć, a przede wszystkim informować, motywować, udzielać cennych rad. Przykro jej, gdy słyszy, że agencje modelek każą się modelkom zmienić i drastycznie odchudzić. Na szczęście nie wszystkie agencje takie są. Bo Wioletta Urbańska nie pozwoliłaby by jej agencja wpływała negatywnie na zdrowie modelek.

fot. archiwum Wioletty Urbańskiej

ZAINWESTUJ W MIESZKANIE POD WYNAJEM!

Zakup mieszkania pod wynajem od Dom Development to inwestycja, która się opłaca:

- Najlepsze lokalizacje w całej Warszawie
- Wsparcie w wykończeniu mieszkań i pozyskaniu finansowania
- Wysoka jakość w atrakcyjnych cenach
- Szeroka gama funkcjonalnych metraży

tel. 22 351 66 22

www.domd.pl

DOM DEVELOPMENT

Z ROBERTEM RUTKOWSKIM – psychoterapeutą, pedagogiem, trenerem umiejętności psychologicznych

rozmawia KASIA MOTLOCH

Z OPTYMIZMEM PRZEZ ŻYCIE

ROBERT RUTKOWSKI
– prowadzi w Warszawie prywatny Gabinet Psychoterapii i Rozwoju Osobistego. Leczy uzależnienia, depresje, prowadzi szkolenia, warsztaty, wykłady motywacyjne dla firm.

Jest Pan Psychoterapeutą, musi mieć Pan zatem dużo wiary w siebie. Jaka jest na nią recepta?

To pytanie właściwie należałoby zadać rodzicom: co zrobić, żeby ukształtować nowe życie, tak aby miało wiarę w siebie? Czasami jest za późno, bo mamy już przekazany pewien skrypt. Obrazuje to anegdota: Żona piecze co weekend wspaniałe mięso, które bardzo mężowi smakuje. Mąż, chcąc się dowiedzieć jaka jest recepta na ten wspaniały smak, pyta: –"Jak nauczyłaś się przyrządzać to mięso?" Żona odpowiada: – „To rodzinny przepis." – „Dobrze, ale jednej rzeczy tu nie rozumiem. Za każdym razem kroisz końcówkę mięsa z jednej i z drugiej strony,

fot. archiwum prywatne

po czym wkładasz do piekarnika. Jak to wpływa na smak?" – „Moja matka tak robiła, babka i tak dalej – taki jest przepis." Mąż nie dawał za wygraną, poszedł do teściowej. Teściowa odpowiedziała: – „Smakuje? To się nie interesuj". W końcu poszedł do babci, najstarszej seniorki rodu i zadaje to samo pytanie – „Dlaczego stosujecie ten patent, że końce mięsa kroicie z dwóch stron?" – „Jak to dlaczego? Bo garnek był za mały." Tak się kształtują nasze skrypty, czasami kompletnie bez sensu są przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Dzieciństwo jest zatem bardzo ważne i istotne jest to, żeby było ono szczęśliwe...

Jak mówią niektórzy specjaliści, nie ma czegoś takiego jak szczęśliwe dzieciństwo. Zawsze znajdziemy jakieś napięcia, krzywości, negatywne doświadczenia. Rodzice którzy chcą mieć szczęśliwe dzieci, co często robią? Każą – „Jak zrobisz to i to, to będziesz szczęśliwy, a ja będę szczęśliwa, że Ty jesteś szczęśliwy". Każdy z nas ma takie wspomnienie, łącznie ze mną. Mój ojciec wymyślił sobie, że ja będę szczęśliwy według jego skryptu idąc do technikum, którego nienawidziłem. To technikum jest dla mnie wyznacznikiem kawałka mojego życia, niezwykle skutecznie zdemolowanego. Teraz jednak z perspektywy lat uśmiecham się i dziękuję też za różne złe historie w moim życiu, które w pewien sposób mnie ukształtowały.

Jakie wskazówki dać rodzicom, żeby nie popełniali takich błędów?

Źródłem nieszczęść, braku wiary w siebie, jest niestety czarna pedagogika. Przykład: 19-letnia, mądra, śliczna dziewczyna, zajęła 2 miejsce wśród 30 dzieciaków startujących na zawodach pływackich w swojej szkole. Szczęśliwa, podzieliła się osiągnięciem z mamą, która na to odpowiedziała: „Czy Ty jesteś niepoważna? Przecież przegrałaś, z czego się cieszysz?" Takie zachowanie zabija człowieka. Co zatem należy robić? Wzmacniać, chwalić, przytulać, cieszyć się ze wszystkich sukcesów, nagradzać – gestem, spojrzeniem. To nie muszą być materialne nagrody, wręcz nie powinny być, a bezwarunkowa akceptacja.

A jak w dorosłym życiu można zwiększyć swoją wiarę w siebie?

To jest element pracy z moimi pacjentami, kiedy proszę ich, żeby przygotowali na kolejną sesję listę sukcesów, które udało im się osiągnąć. Na początku większość nie przynosi żadnych. Mają nieadekwatne proporcje, oczekują sukcesów spektakularnych, prawie że Nagrody Nobla, żeby móc o tym wspomnieć. Natomiast, jedna z moich pacjentek, w końcu na którejś z sesji powiedziała mi: „Osiągnęłam wczoraj sukces – udało mi się zaparzyć genialną herbatę". To jest ta sztuka uważności, dostrzegania radości w drobnych czynnościach.

Dlaczego ludzie nie dostrzegają tych sukcesów?

Obecnie jesteśmy zasypani informacjami na każdym kroku, telewizor, telefon, iPad itd. Cytuję Alvina Tofflera: „Przyjdą takie czasy, kiedy człowiek w natłoku nowinek technicznych, różnych wynalazków cywilizacyjnych, pogubi się, przestanie wyrabiać." Amerykanie zbadali, że człowiek w średniowieczu przyjmował w ciągu roku tyle informacji, ile teraz przyjmuje człowiek w ciągu jednego dnia. Mózg się nie zmienił, ma tą samą objętość. O czym to świadczy? Światowa organizacja zdrowia, ostrzega od 2000 roku, że ilość zaburzeń psychicznych ludzi na świecie, którzy nie są w stanie sprostać temu co się wokół nich dzieje, rośnie w sposób absolutnie lawinowy.

Czy we współczesnym świecie da się być optymistą? Co to jest Optymizm?

Optymizm jest owocem, na powstanie którego składa się wiele czynników, takich jak praca sadownika, ogrodnika, odpowiednia gleba, dobra sadzonka drzewa owocowego. Wtedy dzięki ciągłości sekwencji, które po sobie następują,

Co zatem należy robić? Wzmacniać, chwalić, przytulać, cieszyć się ze wszystkich sukcesów, nagradzać – gestem, spojrzeniem. To nie muszą być materialne nagrody

Optymizm jest pochodną konsekwencją życia w równowadze i harmonii. Ma on być adekwatnym odzwierciedleniem naszego stanu ducha.

mamy nasz owoc, w tym wypadku optymizm.

Jak zostać optymistą?

Optymizm nie może być celem samym w sobie: „Moim celem jest być optymistą." – to nie zadziała. Podobnie jest z pieniędzmi. Gdy ktoś postawi sobie za cel bycie bogatym, to się może niekoniecznie mu udać. Bogactwo, optymizm – mamy przy okazji. Celem głównym jest zgoda z samym sobą. Robienie tego, co w danym momencie chcę i mogę, mając jasne filtry percepcyjne (czyli niezakłócone przez alkoholizm, narkomanię, hazard, pracoholizm itd.). Optymizm jest pochodną konsekwencją życia w równowadze i harmonii. Ma on być adekwatnym odzwierciedleniem naszego stanu ducha, dlatego dobrze jest też czasami chwilę się posmucić, bo smutek jest nam potrzebny do chwil refleksji.

Czy uważa Pan, że w Polsce jest więcej optymistów czy pesymistów?

Pesymistów, zdecydowanie. Jesteśmy w Warszawie, ale bywamy w różnych miejscach, mamy skalę porównawczą. Ci którzy mieli okazję pracować z Anglosasami, Amerykanami zauważają ważną rzecz. My Polacy mamy fantastyczne przygotowanie techniczne, merytoryczne w różnych zawodach, ale większość z nas ma kompleksy, niskie poczucie własnej wartości. Polacy mimo, że mają lepsze wykształcenie, kwalifikacje, nie są w stanie zarządzać grupą ludzi. Są ku temu dwa powody: Polacy to głównie indywidualiści z brakiem umiejętności współpracy w grupie. Drugi powód to ciągłe stwierdzenie, że „nie jestem wystarczająco dobry, muszę być najlepszy". Amerykanie chwalą się każdym swoim sukcesem, np. „Dyplom za udział w biegu skautów w Michigan" Za udział? Co to w ogóle za sukces? Pytamy. Tak za udział. Tego nie ma w Polsce, my się dopiero uczymy kształtowania poczucia własnej wartości przez kotwiczenie swoich sukcesów.

Czy optymizm jest zaraźliwy?

Absolutnie tak. Jeśli ktoś się do nas uśmiecha, nawet nieszczerze, to mózg również pozytywnie na to reaguje. W Polsce za mało się uśmiechamy, szczególnie na ulicy, nawzajem do siebie. Jest to pozytywny wirus, który warto rozprzestrzeniać.

Czy da się udawać optymistę?

Za uśmiechem można też się chować. Często pracuję z ludźmi publicznymi, osobami, które w anturażu wizualnym są ludźmi sukcesu. Mają nazwiska, majątki, statusy społeczne i ekonomiczne na bardzo wysokim poziomie. Jednak to tylko zewnętrzność. Mam przywilej zajrzenia poza tę dekorację, część na pokaz i okazuje się, że uśmiech jest często przylepiony. Fotografia na Facebooku szczęśliwych ludzi na wakacjach, jest tylko projekcją, wizualizacją.

Co Pan myśli o propagowaniu optymistycznych postaw wśród społeczeństwa?

W latach 90. wykłady dla dzieciaków i młodzieży w ramach profilaktyki uzależnień polegały głównie na tym, że przychodził „mądrala" do szkoły i opowiadał dzieciom jakie są potwornie złe konsekwencje brania narkotyków – czyli motywowanie bodźcami negatywnymi. A jak działa ludzki mózg? Najlepiej kształtuje się go bodźcami pozytywnymi. Potrzebujemy „lajków", chwalenia, zauważenia tego dobrego, co udało nam się zrobić. Cała praktyka powinna bazować na promowaniu postaw pozytywnych, prozdrowotnych, ludzi sukcesu, ludzi którzy są szczęśliwi, zadowoleni z życia. Do nich powinniśmy równać, a nie pokazywać upadłych, pogubionych.

Na koniec. Jaka jest Pana rada by być w dobrym nastroju na co dzień?

Człowiek będzie szczęśliwszy i lepiej nastawiony do życia, jeżeli przynajmniej raz dziennie się spoci. Prosty sposób – wysiłek, nie od razu w kategoriach triatlonu czy maratonu, ale zrobienie czegokolwiek by ciało poczuło że żyje.

Dziękuję za rozmowę

PAFOS

GRUPA TANECZNA

TANIEC W DOBRYM STYLU

LATINO, CHA CHA, ANTRE, ORIENTAL, KOWBOJSKI, CYGAŃSKI, KABARETOWY,
WESELA, IMPREZY FIRMOWE, KONCERTY I FESTYNY, IMPREZY KLUBOWE

WWW.FACEBOOK.COM/PAFOS.DANCE
KONTAKT: 665 126 668

Alina Strześniewska, Maciej Orłoś, Jarosław Chałas, Robert Rutkowski, Izabela Żebrowska, Marcin Muszyński

Nagrodę „Optymistyczna Firma Roku 2017" otrzymali: QuantumLive, PAW Druk, LFP Industrial Solutions, Zielony – Polska Waluta Lokalna, Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk", tytuł „Optymistyczne Miejsce Roku 2017" zdobył Hotel Bacówka Radawa & SPA a „Optymistyczny Produkt Roku 2017" – BrainLight.

relacja z gali

Magik Marcin Muszyński, Prezes Grupy Arche Władysław Grochowski, Ewelina Muszyńska i Mariusz Pujszo

GALA Optymista Roku 2017

Profesor Michał Kleiber z żoną Teresą Sukniewicz-Kleiber

Władysław i Lena Grochowscy

19-go sierpnia br. w Łochowie odbyła się Gala „Optymista Roku 2017" połączona z otwarciem luksusowego hotelu „Pałac Łochów" i „Folwark Łochów" Grupy Arche. Gala została zorganizowana na cześć i w przeddzień Światowego Festiwalu Optymizmu 2017.
Kulminacyjnym punktem wieczoru było nagrodzenie statuetkami osób i firm, które swoją optymistyczną postawą, uśmiechem i życzliwością zarażają innych, a w swojej działalności kierują się szacunkiem i kulturą. Największy Optymista Mariusz Pujszo sam osobiście wręczał statuetki. Tytuł „Optymista Roku 2017" otrzymali: Piotr Pogon, Izabella Żebrowska, dr Mateusz Grzesiak, Iwona Pavlović, prof. Mirosław Ząbek, Jarosław Chałas, Maciej Orłoś, Robert Rutkowski, Bilguun Ariunbaatar, Danuta Stankiewicz, Alina Strześniewska, Marcin Muszyński, Stefan Friedmann, Jerzy Bończak, Krzysztof Skiba, Jacek Kawalec oraz Reprezentacja Artystów Polskich. Podczas Gali została wręczona także specjalna statuetka „Super Optymista Roku 2017", którą otrzymał Jerzy Gruza, twórca wielu programów i widowisk telewizyjnych, reżyser, scenarzysta filmowy. Człowiek o wielkim poczuciu humoru i dystansie do otaczającego świata.

Firmom, które popierają optymizm w swoich działaniach wręczono również nagrody „Optymistyczna Firma Roku 2017". Certyfikaty otrzymali: Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk", QuantumLive, PAW Druk, LFP Industrial Solutions, Zielony Polska Waluta Lokalna, Zakład Stolarsko-Budowlany Zdzisław Serhej oraz Zonda. Nagrodę „Optymistyczne Miejsce Roku 2017" otrzymała Bacówka Radawa SPA, a „Optymistyczny Produkt Roku 2017" otrzymał fotel do masażu firmy BrainLight. Kapituła wyróżniła tytułem „Optymista Warmii i Mazur Roku 2017" Dominikę Świątecką-Majewską, a tytuł „Optymista Mazowsza Roku 2017"otrzymała Ewelina Liszewska.

Wręczono także stypendia dla młodych, uzdolnionych artystów, a dzięki stypendium będą mogli rozwijać swoją pasję. Uzdolnieni muzycznie stypendyści to: Zuzanna Szyfer, Martyna Leszcz, Jasiek Bidiuk, Amelka Bakalarz oraz zespół taneczny Wolf Gang.
Galowy wieczór uświetniły występy artystyczne wielu wokalistów takich, jak: Krzysztof K.A.S.A Kasowski, Agnieszka Wiechnik, Natalia Pujszo, Danuta Stankiewicz, a także Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk". W świat magii Gości wprowadził Marcin Muszyński wielki magik i iluzjonista, finalista programu „Mam Talent". Na scenie pojawiła się także Izabella Żebrowska, która oczarowała Gości klasyką gry na skrzypcach. Podczas wieczoru odbyła się licytacja przedmiotów ofiarowanych na poczet Fundacji „Jestem Optymistą" oraz licytacja obrazów na poczet Fundacji Leny Grochowskiej. Tego dnia było bardzo optymistycznie!

– Kamila Nowak

La Grande Mamma

spektaklu był udany i mile wspominany przez gości.

Do której z założonych restauracji ma Pan szczególny sentyment?

Nie mógłbym faworyzować żadnej z restauracji, a jeśli nawet nie przyznałbym się Pani do tego.

Jakie cechy osobowości powinien mieć dobry restaurator? Jakie cechy Pana osobowości przydają się w tym biznesie?

Trudno o tym mówić w sposób jednoznaczny. Sądzę jednak, że dobry restaurator musi po prostu kochać ludzi, interakcje, być świadomy tego, że restauracja to o wiele więcej niż regularny biznes: to sposób na życie, bo mówiąc z przymrużeniem oka, restauracja po prostu uwielbia czas właściciela. Kolejna właściwość to intuicja i pomimo, że poleganie na przeczuciach zwykle jest ryzykowne i może się okazać kosztowne, bo jak wiadomo powszechnie wysiłek poznawczy to fatyga na dłuższą metę nie do zniesienia, to w moim przypadku odegrała jednak istotną rolę. Trzeba wiedzieć, że budowanie restauracji to poruszanie się w obszarze o bardzo niskiej trafności.

Co jest najważniejsze w biznesie restauracyjnym? Doskonałe jedzenie, oryginalny wystrój, piękne zastawy stołowe, dobra obsługa, czy coś jeszcze innego?

Bezspornie w takim przedsięwzięciu wiele zależy od tzw. współczynnika inteligencji emocjonalnej zespołu lub jeśli ktoś woli współczynnika hospitality. Jest on mierzalny w postaci poziomu zadowolenia gości i polega głównie na dostarczeniu najlepszych możliwych wrażeń.

Jakie jest Pana ulubione danie?

Nie zaryzykuję, musielibyście Państwo poświęcić całe wydanie (śmiech). Jest ich po prostu tak wiele, że trudno byłoby mi się zdecydować na jedno. Wszystko zależy od okoliczności, okazji, miejsca.

Czy często chodzi Pan do innych restauracji?

Owszem, lubię wiedzieć co się dzieje w moim otoczeniu gospodarczym, ale inspiracji kulinarno-obyczajowych szukam poza krajem. Rzecz nie jest tylko o jedzeniu. To rytuały, kultura pracy, podejmowania gości. Prawie zawsze wakacje z rodziną są z kulinarnym tłem. Bywamy wówczas w rozmaitych miejscach, czy to w Lizbonie, Madrycie, Londynie czy w Paryżu, u mniej lub bardziej znanych szefów kuchni. Czerpiemy z tego jak najwięcej. Po prostu jemy, pijemy wino, rozmawiamy, spędzamy wspólnie czas.

Konferansjer musi być optymistą

Z KONFERANSJEREM DANIELEM KLUSKIEM O JEGO PASJI, ENERGII I OPTYMIZMIE ROZMAWIA JAKUB KRAŚNIK.

fot. archiwum prywatne

Prowadząc galę Optymista Roku i Festiwalu Optymizmu przez wiele godzin żartowałeś na scenie i tryskałeś energią. Skąd ją bierzesz?
Właśnie ze sceny, ze spotkania z gośćmi i publicznością. Praca konferansjera polega na byciu pośrednikiem między tymi, którzy pojawiają się na scenie, a tymi, którzy to oglądają. To zapowiadanie dobrej energii, dawanie jej również od siebie. To również jej otrzymywanie od tych, którzy czekają na to, co zaraz wydarzy się na scenie. Energii jest więc tam mnóstwo. Ja ją od jednych otrzymuję i przekazuję innym. Poza tym po prostu bardzo lubię swój zawód. A gdy praca jest pasją, to podchodzi się do niej z ogromnym zaangażowaniem i wielką radością. Często od publiczności słyszę, że tę radość i pasję widać, gdy wychodzę na scenę. To największy komplement, jaki mogę usłyszeć.

A trema? Ma ją chyba każdy, kto występuje publicznie. Szczególnie gdy jest się obserwowanym przez kilkutysięczną publiczność lub widzów
Oczywiście trema jest zawsze. Można ją jednak zminimalizować, dobrze przygotowując się do swojej pracy. Gdy zna się dobrze scenariusz wydarzenia, jest mniej rzeczy i okoliczności, które mogą cię zaskoczyć i przeszkadzać w pracy. Poza tym są też próby, rozmowy z reżyserem koncertu czy gali oraz z artystami, którzy pojawiają się na scenie. Trema jest potrzebna, jeśli jest motywująca, nie paraliżująca. Dzięki niej starasz się być jak najlepszy. A wtedy nieważne czy przed sceną jest sto osób czy dziesięć tysięcy. Gdy jesteś pewny tego, co masz zrobić, masz luz i komfort pracy. Wtedy wchodzisz na scenę, uśmiechasz się, witasz publiczność i starasz się zapewnić jej kilka fantastycznych godzin. Bo przecież wszyscy właśnie po to się spotykamy na scenie i przed nią.

Przez kilkanaście lat pracy jako konferansjer przejechałeś pewnie setki tysięcy kilometrów.
Często jest tak, że jednego dnia pracuję na Pomorzu, a dzień później na przykład na Śląsku lub na Lubelszczyźnie. Jestem człowiekiem drogi, lubię

podróże, lubię oglądać Polskę zza szyb samochodu. Kiedy prowadzę auto, mam czas, żeby pomyśleć o tych emocjach, których właśnie doświadczyłem, i zaplanować kolejne wydarzenie. Kilka lat temu jechałem z ekipą z Gdyni do Poznania. Gdy wyjeżdżaliśmy, zaczęła się burza śnieżna. Już na wylotówce z Gdyni TIR-y stawały w zaspach śnieżnych. Jechaliśmy bardzo długo, a przed Poznaniem okazało się, że wszystkie drogi wjazdowe są zamknięte przez policję, właśnie z powodu fatalnych warunków na drodze. Gdy po 12 godzinach jazdy, tuż przed rozpoczęciem eventu, wreszcie dotarliśmy do celu, wszyscy byliśmy potwornie zmęczeni. Ale wtedy zaczął mnie już ogarniać entuzjazm na myśl o kolejnym spotkaniu z publicznością. Szybko zapomniałem o zmęczeniu, bo konferansjer przekazuje tylko dobrą energię.

Mimo że starasz się być najlepiej przygotowanym do prowadzenia koncertu czy eventu, z pewnością zdarzają się nieprzewidziane sytuacje? Jak wtedy na nie reagujesz?

Spontanicznie. Praca konferansjera uczy improwizacji. Podczas gali z okazji jubileuszu jednej z firm, musiałem o pewnych sprawach technicznych mówić po polsku i po angielsku, bo goście byli z całej Europy. W scenariuszu przygotowałem sobie wszystko w dwóch językach, po polsku czarną czcionką, po angielsku – czerwoną. Gdy wszedłem na scenę na próbę techniczną, świeciło we mnie światło białe. Ale już podczas wydarzenia było ono czerwone, co oznaczało, że w miejscu wersji angielskiej pojawiły się białe plamy. Trzeba więc było o technicznych zawiłościach opowiadać językiem laika. To się udało, ale stresu trochę było. Potem nawet jeden z gości z Danii chciał wiedzieć od jak dawna interesuję się jego branżą, bo opowiadałem o niej w tak naturalny sposób. Innym razem podczas imprezy plenerowej okazało się, że na pół godziny przed rozpoczęciem części oficjalnej wysiadł prąd. Organizatorzy walczyli z problemem, a publiczności z minuty na minutę było coraz więcej. Gwiazdą tego wieczoru był Krzysztof KASA Kasowski, przyjaciel Festiwalu Optymizmu i autor hymnu optymistów. Gdy zobaczyłem przy scenie wóz straży pożarnej, wiedziałem, że imprezę da się uratować. Przez godzinę prowadziłem ją, opowiadając zabawne anegdoty przez strażackie głośniki, a w przerwach wymyślałem kolejne konkursy dla zgromadzonej widowni. Na scenę wróciłem dopiero wtedy, gdy prąd ponownie został podłączony. Koncert i wszystkie inne punkty programu odbyły się mniej więcej o czasie, a część widzów była przekonana, że to, co się działo, było starannie zaplanowane i bardzo oryginalne.

Na scenie widać twoją radość i optymizm. W życiu prywatnym też tak jest?

Oczywiście. Jestem optymistą, czasem chyba nawet niepoprawnym. Staram się skupiać uwagę i myśli na tym, co pozytywne, piękne i radosne. I wiem, że to działa, że przynosi efekty. Wiadomym jest, że pozytywne nastawienie nie wystarczy, potrzebne jest jeszcze dużo pracy. Ale podchodząc do życia z optymizmem i radością, łatwiej jest wykonywać zadania i realizować cele. Sam każdego dnia rano nastrajam się pozytywnie na cały dzień, a wieczorem, gdy przychodzi czas podsumowań, skupiam się na tym, co mi się udało i co dobrego się przydarzyło. Staram się przeżyć życie radośnie i dzielić się z innymi tą radością. Prywatnie i zawodowo. Wierzę, że każdy kolejny dzień będzie lepszy od poprzedniego, dlatego już się nie mogę doczekać jutra i przede wszystkim imprez, które będę miał okazję poprowadzić. Wszystkie dobre i optymistyczne chwile mojego zawodowego życia można śledzić na www.konferansjer-event.pl oraz na funpage'u Konferansjer Daniel Klusek na Facebooku.

DZIĘKUJE ZA ROZMOWĘ

fot. Marcin Kamiński

Bacówka Radawa Spa

WYWIADU UDZIELIŁA PANI JOANNA PREISNER ORAZ PAN PAWEŁ PREISNER

Państwa hotel jest zlokalizowany w jednej z najbardziej malowniczych miejscowości Podkarpacia. Czy stąd padł wybór właśnie na Radawę?

Obiekt powstał z pasji do architektury, gór i ciepła rodzinnego. Nietypowa lokalizacja jaka została wybrana na budowę Bacówki Radawa SPA jest nieprzypadkowa. Zapach iglastych puszczy, który unosi się w powietrzu po porannym deszczu to niezwykłe przeżycie dla każdego. Zawartość jodu w radawskim powietrzu uwalniana z mikroklimatu sosnowych lasów jest porównywalna do nadmorskiego. Osoby, którym doskwierają choroby wybierają właśnie ten kierunek na wypoczynek i regenerację organizmu. Bacówka to również miejsce, które łączy wszystkie pokolenia. Dzieci odnajdują tutaj swój drugi dom korzystając z piaskowych rajów, rodzice zażywają chwili relaksu zatapiając się w aromacie świeżo parzonej kawy, a babcia z dziadkiem wracają z koszami pełnymi grzybów nazbieranych w trakcie spaceru po ścieżkach zdrowia. Bacówka Radawa SPA jest miejscem umożliwiającym zjednoczenie się z naturą.

Hotel Bacówka Radawa Spa to pierwszy czterogwiazdkowy hotel dla dzieci. Jak i kiedy zrodził się taki pomysł na biznes?

Właściwie to Bacówka została stworzona przez dzieci. Trójka wspaniałych urwisów wymyślała, w końcu przekonała rodziców, że to wspaniały pomysł. Moc wyobraźni dzieci sprawiła, że powstał hotel, z którego najmłodsi goście nie chcą wyjeżdżać! Radawa zawsze budziła w nas pozytywne emocje, to tutaj się spotkaliśmy. Darzymy niezwykłym sentymentem miejsce, od którego zaczęła się nasza wspólna podróż przez życie. Tutaj nasze dzieci stawiały pierwsze kroki. Nie szukaliśmy miejsca. Samo nas znalazło. Rozpoczynając projektowanie naszego pasterskiego domu, namówieni przez dzieci postanowiliśmy postawić wysoko poprzeczkę i założyliśmy, że będzie to hotel czterogwiazdkowy. Dzięki wielu dyskusjom w małym gronie rodzinnym, ustaliliśmy misję naszego obiektu i tak właśnie powstał pierwszy **4 **** hotel dla dzieci**. Miejsce idealne, w którym dzieci się bawią, a rodzice odpoczywają.

Jakie atrakcje są skierowane do najmłodszych?

Bezpieczne place zabaw, rozległe piaskowe raje, warsztaty dla małych majsterkowiczów, kino i sala LEGO to tylko część naszych atrakcji. Baseny zapewnią w upalne dni dużo orzeźwienia, a wieczorne seanse bajkowe z paczką popcornu gwarantują miło spędzony dzień. Komunikację dzieci z Recepcją umożliwia specjalny Punkt Obsługi Małego Klienta, dzięki któremu rodzice spokojnie mogą delektować się zaparzaną w szklanym imbryku herbatą, a mali goście realizują swoje hotelowe zachcianki. Nasz szef kuchni jest

również czarodziejem tworzącym cuda na talerzu - nie straszne mu przygotowanie jadalnych klocków lego, śniadań i obiadków, które zaskoczą każdego małego krytyka kulinarnego. Dzieciaki mogą samodzielnie składać zamówienia w restauracji poprzez tablet iBac Pro, w którym znajduje się menu dziecięce. Każdy maluch uwielbia Bacusia- naszą 2-metrową maskotkę, która bawi, rozśmiesza i sprawia, że na każdej buzi pojawia się wielki uśmiech. Ale to nie wszystko! Na dzień dobry, maluch dostaje paszport, który uzupełnia różnymi pieczątkami w czasie swojego pobytu. Dzwoniąc do Bacówki już w słuchawce usłyszycie piosenkę, której bohaterem jest właśnie Bacuś. Drogę powrotną do domu umila im Audiobook o przygodach Bacusia i jak na prawdziwą Bacówkę przystało posiadamy również owczarnię, w której mieszkają prawdziwe baranki. Dla zapominalskich mamy również sklepik, w którym każdy rodzic może zakupić smoczki, pampersy i inne potrzebne produkty.

Hotel Radawa Spa jest też miejscem prorodzinnym, bowiem i dla dorosłych przewidziany jest szereg atrakcji?

Każdy metr kwadratowy naszego domu pasterskiego został przygotowany tak, aby nie tylko zapełnić czas dzieciaków, ale również udogodnić pobyt rodzicom. Podczas gdy ich pociechy spędzają czas z Kid's Concierge, dorośli zażywają relaksu. Tak naprawdę rodzice mają chwilę spokoju, nikt nie zakłóca ich wypoczynku. Ponieważ w naszej ofercie są zabiegi SPA dla dzieci, rodzice często wykorzystują ten moment, aby również skorzystać z masaży relaksujących. Okoliczne lasy powodują, że wszyscy chętnie korzystają z wypraw rowerowych oraz spacerów. Są też tacy, którzy korzystają ze spływów kajakowych, a jeszcze inni spędzają czas przy aromatycznej kawie nad wodą.

Jakie są Państwa plany rozwoju?

Nasze plany zmieniają się każdego dnia. Jedne czekają zamknięte głęboko w szufladzie na swój czas, inne zaraz po śniadaniu zaczynamy realizować. Stanęliśmy przed nowym wyzwaniem - dbanie o zdrowie gości. Biorąc pod uwagę szybki tryb życia jaki prowadzimy oraz brak możliwości dbania w życiu codziennym o nasz organizm postanowiliśmy stworzyć własną FARMĘ ZDROWIA. W nowych działaniach Bacówkę Radawa SPA będzie wspierać ekipa lekarzy Centrum Medycznego MEDYK. Jako pierwszy kliniczny hotel w Polsce stworzyliśmy unikalne pakiety, które będą odnawiać, wzmacniać i oczyszczać organizm. Każdy pakiet jest wspierany przez lekarzy, dietetyków, trenerów personalnych oraz fizjoterapeutów. Oferta jaką przygotowaliśmy jest dedykowana również dzieciom. Warto przecież już od najmłodszych lat dbać o nawyki zdrowego odżywiania. Z okazji otwarcia Farmy Zdrowia organizujemy wielki Bieg Po Zdrowie w Radawie. Kolejnym projektem jest Bacusiowa Akademia Gotowania. Dzieci będą mogły przygotować pyszności pod okiem naszego Szefa Kuchni oraz uczestników programu Top Chef. Jesteśmy też w trakcie powiększania bazy noclegowej. Przygotowujemy plażę z altanami letnimi, łowisko pstrągów oraz przystań. Planujemy również rozbudowę Strefy Relaksu. Po cichu zdradzimy, że będziemy hotelem, w którym powierzchnia placów zabaw będzie większa od łącznej powierzchni apartamentów noclegowych!

Również kuchnia oferowana w Państwa hotelu zasługuje na uwagę, bowiem jak można wyczytać ze strony „Szef kuchni łączy awangardę z nowoczesnością". Co to oznacza w praktyce?

Jesteśmy szczęściarzami! Dlaczego? Ponieważ ludzie, z którymi mamy możliwość pracować to osoby kochające to co robią. I tak właśnie jest z naszym Szefem Kuchni. To prawdziwy artysta. Smacznie, klimatycznie i niepowtarzalnie. To hasło promujące Restaurację Ferula. Zespół kucharzy tworzących kompozycje barw, struktur i faktur został już kilkukrotnie doceniony przez krytyków kulinarnych. Filozofią naszej kuchni jest zamiłowanie do ekologii, promocji lokalnych produktów i tradycyjnych potraw. Slow Food, który zagościł pod naszym dachem to gwarancja jakości serwowanych potraw, a także promocja zdrowego stylu życia oraz kultury spożywania regionalnych produktów.

Organizują Państwo również imprezy okolicznościowe oraz konferencje. Do kogo skierowana jest ta oferta?
Nasza wyjątkowość sprawiła, że wybiera to miejsce wiele firm na organizację różnego rodzaju imprez i eventów. Organizujemy zarówno małe jak i duże konferencje. Posiadamy piękną Salę Bankietową i w pełni multimedialne sale, które mogą pomieścić nawet 300 osób. Imprezy integracyjne to również nasze pole do popisu. Wieczory tematyczne, dodatkowe atrakcje scalające grupę oraz warsztaty cieszą się dużym powodzeniem. Organizujemy także imprezy okolicznościowe dla osób indywidualnych, takie jak wesela, urodziny czy inne ważne uroczystości rodzinne. Bacówka Radawa SPA jest symbolem prestiżu oraz gwarancją, że każdy gość odnajdzie tu swoje miejsce.

Wychodząc naprzeciw dużym i małym firmom oferują Państwo specjalne umowy korporacyjne. Jakie możliwości taka umowa stwarza kontrahentom?
Tak jak już wspomnieliśmy, Bacówka Radawa SPA przygotowana jest również dla gości z sektora biznesowego oferując dodatkowe korzyści. Umowa korporacyjna to produkt, który przygotowany jest specjalnie na taką okazję. Oferuje pracownikom danej firmy lub jej ważnym kontrahentom specjalne, niższe ceny pobytów w Hotelu. Dodatkowo ułatwia proces rezerwacji i opłaty pobytów. Umowa nie zobowiązuje korporata do wykonania jakiejkolwiek liczby rezerwacji, jest natomiast dodatkowym benefitem, jaki pracodawca może oferować swoim pracownikom podnosząc w ten sposób prestiż swojej firmy.

Pokoje hotelowe są połączeniem komfortu z luksusem. Proszę opowiedzieć o Państwa bazie noclegowej.
Na terenie obiektu znajdują się luksusowe pokoje hotelowe oraz zewnętrzne apartamenty Modern Folk, wyposażone w salony z kominkami i zewnętrzne paleniska. Każde z tych pomieszczeń jest unikatowe i indywidualnie trafiające do gości, ponieważ różnią się od siebie nie tylko wielkością, ale i designem. Posiadamy również pokoje rodzinne składające się z dwóch części – sypialni rodziców oraz specjalnego pokoju dla dzieci. W obiekcie znajduje się wypożyczalnia filmów i bajek, w związku z czym każdy maluch może oglądnąć swoją ulubioną kreskówkę, nawet w kinie. Pokoje rodzinne posiadają także przestronne tarasy z placami zabaw. W części parterowej znajdują się pokoje DE LUX wraz z udogodnieniami dla osób niepełnosprawnych, a niebawem stworzymy też apartamenty zewnętrzne, znajdujące się bezpośrednio przy plaży.

Jaki jest Państwa przepis na sukces?
Sukces to przede wszystkim możliwość robienia tego co się kocha. To możliwość zajmowania się czymś co sprawia, że umieramy z tęsknoty za każdym kolejnym dniem, a także możliwość przebywania z ludźmi, którzy sprawiają że ta tęsknota się potęguje. Rodzina, przyjaciele, współpracownicy... To dzięki wsparciu i motywacji jaką nam dają możemy określić w czym tkwi sekret sukcesu.

DZIĘKUJE ZA ROZMOWĘ

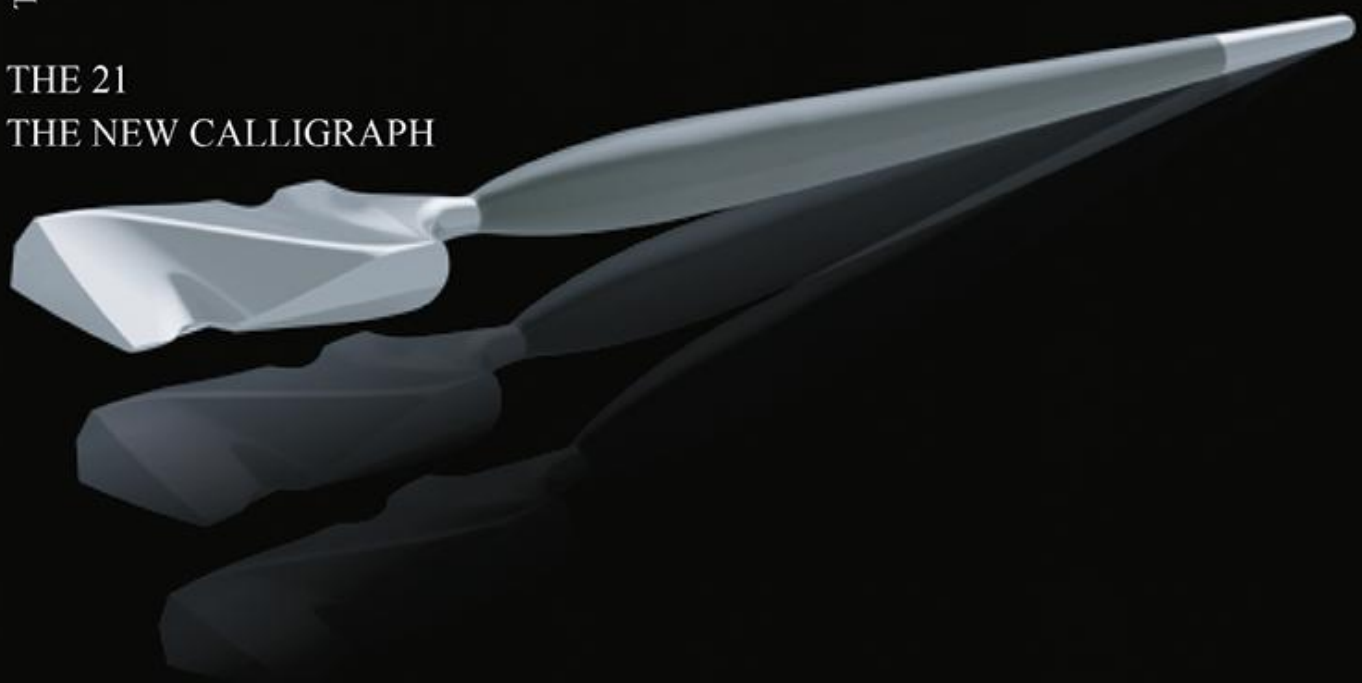
Kasia Motloch

AUTOR ZDJĘĆ : KRZYSZTOF CZAPKA

Twórca FRANK BRORMANN

Calligraphy Cut®

THE 21
THE NEW CALLIGRAPH



Więcej sukcesów dzięki **CIĘCIU KALIGRAFEM**

Ambasador Calligraphy-Cut w Polsce

Agnieszka Bereś

THE STYLIST
agnieszka bereś

SALON THE STYLIST ul. Baldachówka 8/8 35-061 Rzeszów (17) 862 80 81
CH Millenium Hall ul. Kopisto 135-030 Rzeszów stoisko nr 246, II piętro (17) 77 00 489

Zrozumieć świat

Z Robertem Firmhoferem – dyrektorem i współtwórcą Centrum Nauki Kopernik rozmawia *Kasia Motloch*

fot. Filip Klimaszewski

ROBERT FIRMHOFER

– historyk filozofii, wieloletni członek Zarządu i były Prezydent ECSITE – Europejskiego Stowarzyszenia Centrów i Muzeów Nauki. Jest ekspertem Komisji Europejskiej. Od lat zajmuje się nowoczesną komunikacją naukową.

Ukończył Pan historię filozofii. Czy ten kierunek przydaje się w Pana pracy zawodowej?

Bardzo. Filozofia wyposaża w pewne uniwersalne kompetencje, związane z umiejętnością analizy, syntezy, krytycznego myślenia – niezwykle ważne we współczesnym świecie umiejętności. Filozofia uczy kreatywności, dyscypliny myślenia. Jednak, gdybym dzisiaj podejmował decyzję o kierunku studiów to do filozofii dołączyłbym neurobiologię albo fizykę.

Jakie eksponaty w Centrum Nauki Kopernik cieszą się największym zainteresowaniem zwiedzających?

Z naszego punktu widzenia ważniejsze od eksponatów są doświadczenia zwiedzających. Zwiedzający przychodzą do Kopernika z własną wizją świata, przekonaniami, które później konfrontują z przebiegiem i treścią danego doświadczenia. W związku z tym mają bardzo różne preferencje. Eksponaty, które warto wyróżnić to takie, które nie tylko pozwalają na samodzielne przeprowadzenie doświadczenia, ale także umożliwiają uczestnictwo we wspólnym doświadczeniu z innymi,

także z ludźmi, których nie znamy. Dodatkowo mają jeszcze jedną cechę – otwartość. Nie ma w nich określonego przepisu na przeprowadzenie doświadczenia, wymagają kreatywności. Zwiedzający szukają rozwiązań, eksplorują, obserwują, co robią inni i to ich inspiruje. W ten sposób ich aktywne zwiedzanie przypomina trochę proces badania naukowego.

Czy z jakichś eksponatów już trzeba było zrezygnować?

Na przykład zrezygnowaliśmy z symulatora trzęsienia ziemi. Trzęsienie ziemi jest dramatycznym wydarzeniem, prawda? Natomiast zaaranżowana przez nas sytuacja, w której zwiedzający stali na trzęsącej się platformie, mając poczucie bezpieczeństwa i komfortu, wyglądała jak zabawa. W związku z tym reakcja, zwłaszcza bardzo młodych zwiedzających, była zupełnie nieadekwatna do tego zjawiska.

W Centrum Nauki Kopernik znajdują się laboratoria. Na czym polegają zajęcia w nich?

Mamy laboratorium fizyczne, chemiczne, biologiczne, pracownię robotyczną i nowoczesne laboratorium technologii cyfrowych. Prowadzimy tam zorganizowane zajęcia dla grup szkolnych od wtorku do piątku i dla indywidualnych zwiedzających w weekendy. Podstawową ideą jest to, żeby uczestnicy mieli szansę zetknięcia się z metodą pracy naukowców, czyli z metodą badawczą. Chodzi o to, żeby zrozumieć, że nauka oznacza postawienie pewnej hipotezy, a następnie zweryfikowanie jej poprzez doświadczenie.

Czyli sposobem na efektywną naukę jest jej praktyka?

Zdecydowanie tak. Uczenie się z podręcznika ma charakter czysto teoretyczny, bez dotknięcia tego co jest istotą nauki, czyli samego procesu badawczego. Ucząc się tylko teoretycznie poznajemy jedynie wyniki, które nie zawsze rozumiemy. Często szkoła nie daje nam szansy zrozumienia, że nauka jest procesem samodzielnego dochodzenia do wiedzy i zrozumienia prawidłowości, które regulują nasz świat.

Jakie aktualnie wystawy możemy podziwiać w Koperniku?

Mamy siedem wystaw stałych i jedną wystawę czasową – „Płyń lub giń". Jednym z najmocniejszych eksponatów tej wystawy jest model tonącego statku, w którym można przejść przez część pomieszczeń, pochylonych pod bardzo dużym kątem, gdzie dodatkowo świeci migające światło jak w czasie alarmu na statku. Dla niektórych zwiedzających jest to bardzo emocjonalne doświadczenie. Oprócz tego można u nas obejrzeć stałe wystawy tj. „Nowy świat w ruchu", „Bzzz!" – dla małych dzieci do szóstego roku życia, „Regeneracja" – przeznaczona dla młodzieży i dorosłych, „Człowiek i środowisko" oraz „Korzenie cywilizacji". Istnieje także wystawa poświęcona optyce i iluzjom optycznym, która pokazuje jak działa nasz mózg i w jaki sposób możemy go oszukać – optyka ma bezpośredni związek

Galeria RE Generacja, fot. W. Surdziel

„Nauka jest procesem samodzielnego dochodzenia do wiedzy i zrozumienia prawidłowości, które regulują nasz świat

Budynek CNK, fot. Agata Steifer

Chcemy stworzyć nowy ośrodek badawczo-rozwojowy, który zajmowałby się badaniami nad procesami uczenia się oraz tworzyłby nowe rozwiązania, które mogłyby być upowszechniane.

z iluzjami. W przestrzeni planetarium znajduje się jeszcze wystawa poświęcona Ziemi, jako przedmiotowi obserwacji i badań kosmicznych.

Niebem Centrum Nauki Kopernik jest planetarium.

Niebo Kopernika jest przestrzenią, w której opowiadamy piękne historie przy pomocy bardzo poruszających obrazów, które możemy oglądać na kopule, czyli na ekranie sferycznym. Mamy tam podwójne wyposażenie. Pierwszy to tak zwany projektor optomechaniczny, który wyświetla dwadzieścia milionów gwiazd. Jest to niezwykle wierny obraz nocnego nieba, jaki można zobaczyć tylko w wysokich górach, gdzie powietrze jest rozrzedzone. Towarzyszy mu cyfrowy system projekcyjny o najwyższej dostępnej rozdzielczości 8K. Dzięki niemu możemy oglądać obrazy o dużej jasności z bardzo żywymi barwami.

W czym pomagają te sprzęty?

Przy pomocy tych projektorów wyświetlamy zarówno filmy, które kupujemy na całym świecie, ale także własne produkcje. Nasz pierwszy film zdobył chyba wszystkie możliwe nagrody na międzynarodowych festiwalach filmów fulldome. Można go zobaczyć w Chinach, w Korei, w Japonii, w Stanach Zjednoczonych,

w Kanadzie i w wielu krajach europejskich. Tematyka filmów jest bardzo różnorodna. Najwięcej jest jednak filmów o kosmosie i zwiedzający też najbardziej tego oczekują. W planetarium proponujemy także pokazy na żywo, podczas których można porozmawiać z prezenterem. Ponadto widzowie mogą uczestniczyć w koncertach muzyki poważnej i jazzu oraz pokazie muzycznym z efektami laserowymi. Ten ostatni zdobył nagrodę na festiwalu pokazów laserowych w Las Vegas.

Czy uważa Pan, że polskie społeczeństwo jest ciekawe świata i wiedzy?

Gdybym miał oceniać po doświadczeniu, które zdobywam tutaj w Koperniku, to odpowiedziałbym „tak". Co roku odwiedza nas około miliona stu tysięcy zainteresowanych. Większość z nich jest spoza Warszawy, także z zagranicy. Jest to drugi wynik frekwencyjny w Europie. Bardzo dużą popularnością cieszy się organizowany przez nas Piknik Naukowy na Stadionie Narodowym, na który przychodzi około stu tysięcy osób w ciągu jednego dnia (to jest największa impreza na świecie tego typu). Nawet cykle trudnych, wieczornych wykładów mają komplet publiczności.

Czy są jeszcze jakieś projekty nad którymi Pan i Centrum Nauki Kopernik pracujecie?

Tak. Jest kilka projektów, ale najważniejszy z nich to jest projekt Pracowni Przewrotu Kopernikańskiego. Chcemy stworzyć nowy ośrodek badawczo-rozwojowy, który zajmowałby się badaniami nad procesami uczenia się oraz tworzyłby nowe rozwiązania, które mogłyby być upowszechniane, zarówno poprzez sektor publiczny – naszymi organizatorami są Ministerstwo Edukacji, Ministerstwo Nauki i miasto Warszawa, ale także przez sektor komercyjny. Ten projekt wymaga wybudowania nowego obiektu obok Kopernika, gdzie znalazłyby się laboratoria i część badawcza.

Czyli mowa o największym projekcie?

Tak, to jest projekt na kilkadziesiąt milionów złotych. Będziemy składać wniosek o dofinansowanie do RPO województwa mazowieckiego. Jesteśmy na krótkiej liście Kontraktu Terytorialnego, konkurencja jest duża, więc nie wiem, jaki będzie efekt, ale jestem przekonany, że pracownia powstanie. Oprócz tego naszym istotnym celem jest przebudowa wszystkich aktualnych wystaw. Do tego stopnia, że zwiedzający, którzy byli w ostatnich latach – nie poznają tej przestrzeni.

Kopernik charakteryzuje się pracą zespołową, ale w tym Centrum Nauki pracują też indywidualiści z różnymi pomysłami. Jak udaje się to połączyć?

Jesteśmy takim zespołem, w którym cenimy indywidualności wtedy, kiedy potrafią pracować zespołowo. Kiedy powstaje jakiś pomysł czy projekt, zbiera się grupa osób, która nad nim pracuje. Jeżeli cel jest dobrze sformułowany i nie określamy, w jaki sposób go osiągnąć – uruchamia się kreatywność pracowników. Pracownicy mogą poszukiwać różnych dróg, które będą prowadzić ich do konkretnego celu.

Centrum Nauki Kopernik jest ogromnym sukcesem dla Polski. Z czego Pan, jako dyrektor jest najbardziej dumny?

Jestem dumny z budynku, z eksponatów, z zespołu, ze wszystkich nagród, które otrzymaliśmy, ponadto z tego, że jesteśmy tak licznie odwiedzani. Ale najbardziej jestem dumny z tego, co widzę codziennie w oczach naszych odwiedzających, a jest to ciekawość, zaangażowanie, pasja, niekiedy kompletnie zapomnienie o codzienności, otwartość, uśmiech, radość. I to są rzeczy bezcenne.

Dziękuję za rozmowę!

Majsternia, fot. R. Kowalewski

Future Clinic

„WYBIERZ PRACĘ, KTÓRĄ KOCHASZ, I NIE PRZEPRACUJESZ ANI JEDNEGO DNIA W WIĘCEJ W SWOIM ŻYCIU.
KONFUNCJUSZ.

AUTOR ZDJĘCIA: SYLWIA KOWALSKA

▲Właściciele Future Clinic

ROZMOWA ZE WSPÓŁWŁAŚCICIELKA FUTURE CLINIC, HALINĄ GAWLIŃSKĄ:

Na czym polega wyjątkowość Future Clinic?
W moim przekonaniu, chodzi tu o sposób patrzenia na piękno. Pojęcie "piękna" nigdy nie było dla mnie jednowymiarowe. Od najmłodszych lat żywiłam przeświadczenie o tym, że piękno to coś więcej, aniżeli gładka skóra i wypielęgnowane kosmyki włosów. Wychowano mnie w poszanowaniu dla zasady, zgodnie z którą piękno kryje się pod powierzchnią tego co oczywiste i fasadowe. To coś, co tkwi w nas głęboko i stanowi także o tym kim jesteśmy, a nie tylko jak wyglądamy. Ważne jest, aby zauważać piękno "głębiej". Nie chodzi tu jednak tylko o oko obserwatora, lecz przede wszystkim o nas same. Aby poczuć się piękną, musimy zauważyć i zrozumieć to, co w nas samych (w naszym ciele, ale i sposobie bycia oraz myślenia) czyni nas wyjątkowymi. To jednak pierwszy krok. Drugim jest znalezienie w sobie odwagi, aby pokazać to wszystko światu. To właśnie filozofia przemiany w Future Clinic..

Nie uważasz, że jak na właścicielkę kliniki medycyny estetycznej to dość nietypowe podejście? W końcu na pierwszy rzut oka, zajmujesz się właśnie tym, co "fasadowe"...
Wręcz przeciwnie. Moja praca daje mi nie powtarzalną okazję do obserwacji tego, jak i czy zmiana wyglądu zewnętrznego wpływa realnie na poprawę samopoczucia moich klientek. Oczywiście - dokonują upragnionych poprawek mankamentów własnej urody - często odzyskujemy dobre samopoczucie. Chwilowo zyskujemy także na pewności siebie. Zmiana ta, jest jednak chwilowa i nie pociąga za sobą realnej, trwałej odbudowy poczucia własnej wartości, jeśli nie jest poparta odpowiednią zmianą w sposobie myślenia. My kobiety zaczynamy od złej strony. Aby nabrać odwagi i pewności siebie, aby zyskać przekonanie o wartości jaką sobą reprezentujemy, zaczynamy od poprawy wyglądu zewnętrznego. To dobry krok tylko pod warunkiem, że za poprawkami urody idzie zmiana w podejściu do samych siebie.

Co Pani przez to rozumie?
Zawsze interesowałam się urodą, modą, wnikliwie analizowałam osobowości, pragnienia i marzenia spotykanych na mojej drodze ludzi. Zauważyłam, że ludzie piękni częściej się uśmiechają, częściej realizują swoje pasje i osiągają sukcesy. Patrząc przez pryzmat potrzeb swoich klientek, zdałam sobie sprawę, że poprawki urody jakie oferują im typowe gabinety medycyny estetycznej, to tylko pierwszy krok do wywołania uśmiechu powodowanego realnym, pełnym i wielowymiarowym samozadowoleniem. Przywracanie tegoż ostatniego, stało się moją prawdziwą pasją. Prowadziłam gabinet kosmetologii i medycyny estetycznej, ale świadoma potrzeby holistycznego podejścia do tematu "filozofii zmiany" czułam wciąż niedosyt. Dotarło do mnie, że medycyna estetyczna to nie wszystko, a kobiety potrzebują pomocy w uświadamianiu sobie, że prawdziwa przemiana to niezwykle złożony proces. Muszą zadbać o zdrowie, zdać sobie sprawę jak ważne jest odpowiednie odżywianie i zażywanie sportu. Muszą odkryć w sobie talenty, uwierzyć w nie i umiejętnie wykorzystać, aby przyniosły realne efekty w postaci prawdziwej, kobiecej, życiowej satysfakcji.

Czyżby medycyna estetyczna zeszła wówczas na dalszy plan?
Ależ skąd! Stała się doskonałym pretekstem do pomagania kobietom chcącym dokonać zmiany, w osiągnięciu znacznie szerszych i bardziej kompleksowych efektów. Wspominam ówczesną drogę swojej kariery zawodowej jako długą, ale konsekwentną; przepełnioną historiami kobiet, które stawały mi się coraz bliższe. Wypełnioną szczegółową analizą tych historii i poszukiwaniem rozwiązań, które spędzały mi sen z powiek. Szczęśliwie, w odpowiedniej chwili, na mojej drodze, pojawił się człowiek, który zrozumiał moje zaangażowanie. Okazał się wyznawać podobne poglądy i filozofię życia. Mowa tu o Grzegorzu Wróblu - specjaliście z zakresu dietetyki, zdrowia i treningu personalnego, a dziś także... moim życiowym partnerze. Tożsame podejście do rzeczy spowodowało, iż nasza współpraca zaczęła rozwijać się w naturalny, niewymuszony sposób. Proporcjonalnie do jej rozwoju, poszerzeniu uległa więc także oferta usług Future Clinic. Dziś „FUTURE CLINIC" Centrum Kosmetologii Estetycznej, Dietetyki i Treningu to zwarta oraz niezwykle zaangażowana grupa ludzi, których praca jest jednocześnie prawdziwą pasją. Zasady działania naszego zespołu opierają się na rzetelnej, pełnej wiedzy pracy i holistycznym podejściu do klienta

klienta. Tylko dzięki wierności opisanym zasadom odnosimy spektakularne efekty.

JJesteście "lekiem na całe zło".
Zaryzykowałabym takie stwierdzenie. Nasi klienci poszukują w nas wsparcia i źródła poprawy własnego samopoczucia, nadszarpniętego nierzadko mniejszymi lub większymi życiowymi dramatami, porażkami, problemami... Część z nich oczekuje tej poprawy poprzez zmiany w wyglądzie zewnętrznym i zabiegi medycyny estetycznej. Część zgłasza się do nas, aby rozpocząć walkę z własnymi, głęboko zakorzenionymi kompleksami, które skutecznie pozbawiają ich radości życia. Jeszcze inna część przychodzi, aby stracić na wadze lub wymodelować ciało. Nierzadko zdarza się także, że przybywają po pomoc z problemami zdrowotnymi. Pragniemy zmieniać ludzi na lepsze, zarówno w dziedzinie urody, zdrowia, jak i ich ogólnego samopoczucia.

Czyżby właśnie z tego zrodził się pomysł projektu: "Metamorfoza Nowe Życie"?
Tak! Projekt "Metamorfoza Nowe Życie" to ukoronowanie starań naszego zespołu o wszechstronne i kompleksowe podejście do budowania lepszego samopoczucia naszych klientów. Uczestnik rzeczonego projektu przechodzi absolutną transformację. To reperkusja wspomnianych wcześniej analiz i pokłosie tegorocznego projektu: „Metamorfoza Nowe Życie Mamy", którego rozmach i spektakularne efekty wzbudziły żywe zainteresowanie szerokiej rzeszy obserwatorów. W nas samych wzbudziły ukryte pokłady energii do walki o więcej! Sama urodziłam 3 dzieci. Wiem jakie emocje towarzyszą kobietom tuż po porodzie, jak ciężko wrócić do formy i odnaleźć się w nowej rzeczywistości. Mam wiele przyjaciółek i znajomych. Wiem, że i one miały podobne odczucia. Postanowiłam więc zawalczyć o podbeskidzkie „mamuśki" i zmotywować je do walki o siebie.

Udało się poderwać tłumy?
Oddziaływanie projektu „Metamorfoza Nowe Życie Mamy" przeszło moje najśmielsze oczekiwania. Do castingu zgłosiło się 50 mam! Wszystkie borykały się z podobnymi rozterkami. Wszystkie chciały czuć się znowu piękne jak przed ciążą, pewne siebie. Spośród uczestniczek castingu, postanowiliśmy wybrać jedną finalistkę. Zwyciężyła Katarzyna Wojcieszczak. Prezentacja Kasi podczas podczas castingu przekonała nas, że to właśnie ona, najbardziej i najpilniej potrzebuje naszej pomocy. Przez 6 miesięcy pod bacznym okiem specjalistów z Future Clinic, młoda mama odzyskiwała urodę, figurę oraz utraconą pewność siebie. Wraz z nimi odnalazł się także zapomniany wcześniej wdzięk i radość życia. W projekcie uczestniczyli psychologowie i trenerzy z zakresu szkoleń zawodowych, dzięki którym - zmianom w wyglądzie zewnętrznym Kasi, wtórowały zmiany w sposobie jej myślenia o sobie samej i otaczającej ją rzeczywistości.

Kasia stała się dowodem na to, że "można"?
Trzeba tylko chcieć. Kasia, która zaprezentowała się kilkudziesięcioosobowej widowni podczas gali finałowej akcji, to kobieta, która w niczym nie przypominała uczestniczki castingu. Piękna, smukła, pełna klasy i wyczucia smaku, pewna siebie, zabawna i błyskotliwa, z niewymuszoną lekkością rozkochała w sobie wszystkich gości wydarzenia, którzy nie potrafili ukryć zaskoczenia efektami jej przemiany. O to właśnie chodzi w działaniach naszego zespołu. O to chodzi w projektach organizowanych przez nas metamorfoz. Sęk w tym, aby prowadzić do "zmiany" w pełnym tego słowa znaczeniu. Sprawiać, aby jej uczestnik nie tylko mógł pochwalić się efektami wykonanych u niego zabiegów estetycznych, ale i był gotowy na zupełnie nową jakość życia, z której korzystać będzie w sposób świadomy własnych atutów. Aby był władny przekuć je na wszystkie sfery swego życia, np. zadowalający kontakt z otoczeniem, satysfakcję w życiu osobistym, być może rewolucję w życiu zawodowym. By mógł uśmiechać się szeroko i przekazać innym energię, którą otrzymał od nas podczas metamorfozy. Dobra energia wraca, a uśmiech bywa zaraźliwy. Zwłaszcza ten prawdziwy, naturalny, płynący podobnie jak wspomniane na wstępie "piękno" - wprost ze środka naszej duszy.

DZIĘKUJE ZA ROZMOWĘ

MEDYCYNA ESTETYCZNA - DIETETYKA - TRENING PERSONALNY - MAKIJAŻ PERMANENTNY - KOSMETOLOGIA

FUTURE CLINIC BIELSKO -BIAŁA
UL PARTYZANTÓW 44
792 600 775
668521616
WWW.CENTRUMZDROWIAIURODY.PL

Print Media

NASZYM SZEFEM JEST KLIENT.

Rafał Demczuk – założyciel firmy, był na pierwszym roku, gdy postanowił otworzyć punkt xero przy bibliotece na AON-ie (obecnie ASW) w Warszawie. Punkt okazał się strzałem w dziesiątkę.

RECEPTA NA SUKCES.

Sukces firmy opiera się na fundamentach, które dotyczą zarówno małego xero jak i profesjonalnej drukarni wielkoformatowej. Są to: niska cena, szybkość wykonania zlecenia oraz jakość obsługi. Jest jeszcze jedna rzecz – zaznacza R. Demczuk – pracownicy wiedzą, że ich szefem jest klient. Ta świadomość gwarantuje najlepszą obsługę i jakość usług.

TRUDNE POCZĄTKI

Kolejne filie powstawały przy uczelniach w tempie jedna na rok. Przełomowy okazał się rok 2008. Był to projekt stworzenia centrum kopiowania, wyposażonego w 30 maszyn, 12 stanowisk obsługi klienta, zdolnego obsłużyć ponad 400 klientów dziennie. Ludzie z branży śmiali się. R. Demczuk nie dał się jednak zniechęcić i w maju 2008 roku otworzył XeroDruk przy Nowowiejskiej 5, będący największym punktem xero w Polsce.

PRĘŻNY ROZWÓJ USŁUG.

Sukces punktu na Nowowiejskiej był doskonałym sygnałem, że należy zacząć wprowadzać firmę na kolejny poziom, jakim jest poligrafia specjalistyczna. W 2013 roku powstała Drukarnia i Agencja Reklamowa PrintMedia24.pl. Tu skupiły się wszystkie posiadane technologie oraz studio graficzne. Przy PrintMedia24.pl powstało wydawnictwo. R. Demczuk i jego zespół z PrintMedia24.pl zdobyli w 2017 roku nagrodę Sukces Roku 2017. Firma znalazła się wśród takich marek jak: Wittchen, Quatar Airways.

SIŁĄ JEST ZESPÓŁ!

W naszej firmie pracują ludzie, a nie maszyny i systemy komputerowe. Nie zamykamy się w gąszczu procedur i zawsze staramy się mieć otwarte umysły na wszelkie rozwiązania. Wciąż powtarzamy: to klient jest naszym szefem i jak on ma problem, to nie można bezradnie rozkładać rąk, tylko po prostu trzeba mu pomóc. O terminie realizacji decyduje klient. Gdy inni odmawiają, my dbamy o każdego klienta i pomagamy na każdym kroku. Naszą siłą jest zespół – mówi M. Pietrzyk.

▲ fot. archiwum Excellent Events

1128

GRIMBERGEN

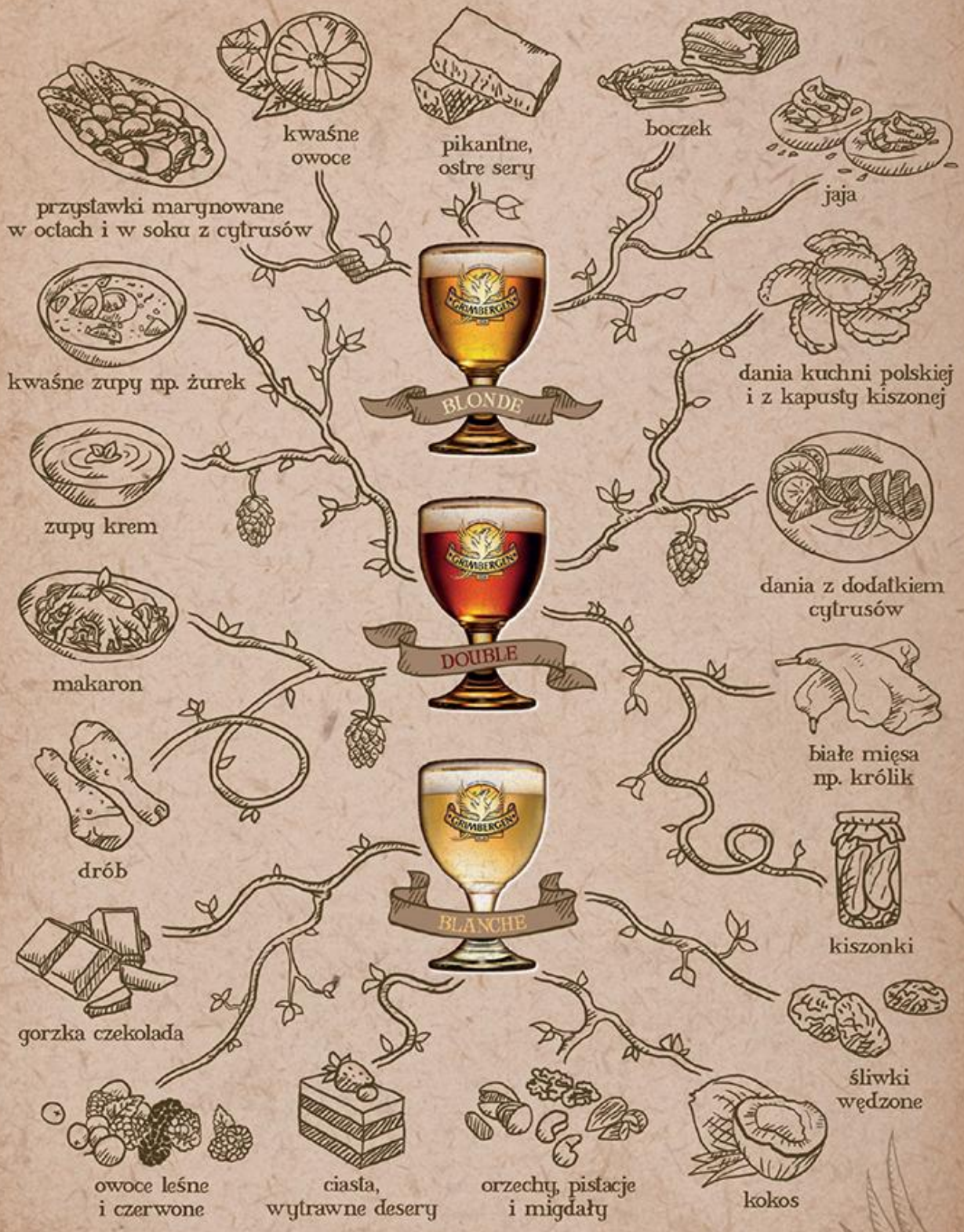
Piwo Grimbergen to trunek, za którym stoi prawdziwa historia. Jego korzenie sięgają 1128 roku, kiedy to założyciel zakonu norbertanów – Norbertus, założył na terenie hrabstwa Grimbergen swoje Opactwo, w którym od samego początku, zaczęto warzyć piwo.

W średniowieczu mnisi z Opactwa Grimbergen wierzyli, że piwo jest zdrowsze niż woda, dlatego też podawali je strudzonym wędrowcom, aby ugasić ich pragnienie. Pomimo tego, że aż trzy razy Opactwo trawił pożar, za każdym razem odradzało się ono niczym Feniks z popiołów. Wraz z nim rozwijała się także wyjątkowa receptura legendarnego piwa Grimbergen.

Receptura piwa Grimbergen bazuje na wodzie, słodach jęczmiennych oraz pszenicznych, przyprawach, karmelu i chmielu najwyższej jakości. Piwo serwowane jest w unikalnych kielichach, a dostępne tylko w najlepszych lokalach w Polsce.

Marka Grimbergen posiada w swojej ofercie trzy gatunki piwa: Blonde, Blanche oraz Double. Ich wyjątkowe smaki oraz aromaty doskonale komponują się z różnymi daniami. Sztuka łączenia piwa i jedzenia czyli beer & food pairing, jest rozwinięciem foodpairingu, czyli metody łączenia składników dania na podstawie ich wspólnych cech.

METODA KONTRASTU



BEER & FOOD PAIRING

Beer & Food pairing daje szansę wypróbowania nieoczywistych i niepowtarzalnych smaków: szlachetnego chmielowego napoju oraz przystawek, deserów i dań głównych skomponowanych na bazie składników o odpowiednio dobranych do wariantu piwa smakach i aromatach.

Sztuka beer & food pairingu, której ambasadorem jest Janusz Fic, szef kuchni restauracji „Dwór Sieraków", posiadacz dwóch czapek Gault&Millau oraz ambasador marki Grimbergen, poleca kilka różnych zasad łączenia piw z posiłkami. Jedną z nich jest metoda kontrastu, która spodoba się wielbicielom niebanalnych połączeń kulinarnych.

Wedle tej zasady łączy się przeciwieństwa smaków i aromatów zawartych w daniach z tymi obecnymi w piwie. „Łamanie" dominującego smaku piwa albo potrawy zachodzi dzięki komponowaniu słodkiego piwa z pikantną lub kwaśną potrawą.

Intensywny w smaku Grimbergen Blonde najlepiej połączyć z przystawkami o przeciwstawnym, kwaśnym smaku. W jego towarzystwie sprawdzą się przekąski marynowane w occie lub kwaśnych sokach, na bazie jaj i boczku, czy sery o ostrym posmaku.

Delikatnie słodki i wyczuwalnie owocowy Grimbergen Double warto komponować z daniami głównymi na bazie kiszonych warzyw i białych mięs. Jego wyrazisty charakter przełamią także potrawy z dodatkiem cytrusów oraz makaronu.

Przy dobieraniu deseru do piwa Grimberen Blanche zgodnie z omawianą zasadą, warto postawić na smaki intensywne, zapadające w pamięć.
Do tego łagodnego, pszenicznego wariantu pasują m.in.: gorzka czekolada, czerwone owoce, orzechy, pistacje, migdały czy wędzone śliwki.

Zapraszamy do kulinarnych podróży wraz z inspiracjami marki Grimbergen.

Więcej o marce Grimbergen, zasadach beer&food pairingu
oraz listę lokali znajdziesz na:
www.grimbergen.pl

Luksus
w Sercu Podlasia

EKSKLUZYWNE POKOJE
WYKWINTNA RESTAURACJA
LOBBY BAR Z TARASEM
CENTRUM KONFERENCYJNE
STREFA WELLNESS Z SAUNAMI I BASENEM
CENTRUM REHABILITACJI

Dr Irena Eris
BEAUTY PARTNER

DAJ O SIEBIE ZADBAĆ
WYPOCZNIJ W SPA

ARCHE
HOTEL

Zamek Janów Podlaski, ul. Zamkowa 1, 21-505 Janów Podlaski, tel. +48 83 379 08 50, rezerwacja@zamekjanowpodlaski.pl
www.zamekjanowpodlaski.pl

we Wrocławiu to nazwa obiektu wpisanego na listę światowego dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego UNESCO. A to właśnie geniusz projektanta Hali Stulecia Maxa Berga jest podstawą uznania budynku we Wrocławiu za jeden z najcenniejszych dla dziedzictwa ludzkości. Na całym świecie, we wszystkich encyklopediach i podręcznikach historii architektury budynek ten występuje pod nazwą Hala Stulecia. Do dziś nie znalazłem właściwego pomysłu jak bezkonfliktowo rozwiązać ten problem, uwzględniając argumenty zwolenników i przeciwników nazewnictwa Hali. Aby przybliżyć jak trudny to problem dodam, że nasza spółka nosi nazwę Hala Ludowa Sp. z o. o., na terenie zaś spółki stoi obiekt wpisany na światową listę UNESCO pod nazwą Hala Stulecia...
Niewątpliwym wyzwaniem jest stworzenie infrastruktury umożliwiającej stałą ekspozycję wspomnianych fotografii Marilyn Monroe i innych gwiazd Hollywood. W 2014 roku nasza spółka na aukcji kupiła za 6,4 mln zł 3394 fotografie. To jedna z nielicznych w Polsce kolekcji fotografii obrazujących świat filmu i mody lat 50., 60., 70. i 80. wykonanych przez takiej klasy artystę -fotografika. Kolekcja ma wielki potencjał wystawienniczy. Potrzebny jest jedynie ciekawy obiekt, w którym fotografie te znajdą swoje miejsce. W lipcu 2015 roku pokazaliśmy na czasowej wystawie w naszym Centrum Kongresowym 160 fotografii. Przybyło… 50 000 osób. To naprawdę wielki sukces! Ale teraz trzeba stworzyć wystawę stałą, a to nie jest proste zadanie.

Dziękuję za rozmowę, życząc wielu dalszych sukcesów.

▲ *fot. Milton H. Greene*
Zdjęcia z kolekcji Hali Stulecia

”

To jedna z nielicznych w Polsce kolekcji fotografii obrazujących świat filmu i mody lat 50., 60., 70. i 80. wykonanych przez tej klasy artystę-fotografika.

▲ *fot. Milton H. Greene*
Zdjęcie z kolekcji Hali Stulecia

o również historycznej budowli z 1913 roku. Ponadto w pobliżu zlokalizowane jest owe wrocławskie Afrykarium, które w 2015 roku odwiedziło 2,1 mln gości. Te wszystkie elementy to tylko część bogatej oferty dla odwiedzających Wrocław i kompleks Hali Stulecia.

Pracował Pan w produkcji telewizyjnej. Czy to przydaje się w zarządzaniu obiektem?

Obie branże są bardzo podobne pod pewnym względem. I w Telewizji i w Hali Stulecia tym samym sprzętem można realizować najróżniejsze projekty. Kompleks Hali Stulecia umożliwia realizację właściwie każdego rodzaju przedsięwzięcia. Jedynym ograniczeniem jest kreatywność naszego zespołu oraz kreatywność naszych kontrahentów. Codziennie rozważamy różne formuły i tematy imprez. To bardzo ważne aby sobie umieć wyobrazić tak samą imprezę jak i jej oddziaływanie na widzów. Czyli jak w Telewizji. I jeszcze jedno podobieństwo. W takiej spółce jak nasza oraz w Telewizji trzeba być przygotowanym na codzienne zaskoczenia, bo bardzo rzadko zaplanowane przedsięwzięcie udaje się zrealizować według precyzyjnego harmonogramu. Bardzo rzadko też udaje się trafić w gusta widzów, a w świecie mediów społecznościowych każda „wpadka" jest bardzo bolesna. Trzeba więc ciągle doskonalić swoje umiejętności.

Sukces i porażka to nieodłączne tło procesu zarządzania...

Sukcesem jest sfinansowanie ze środków własnych spółki ekspozycji Panoramy Plastycznej Dawnego Lwowa. Uruchomiona ekspozycja jest niezwykłym, wręcz zaczarowanym miejscem na mapie Wrocławia. Aż dziwne, że takie „Lwowskie Muzeum" powstało dopiero w 2015 roku.

Swoistą porażką jest nieustanny brak akceptacji dla nazwy... Hali Stulecia – wielu Polaków używa nazwy Hala Ludowa. A nazwa Hala Ludowa nie ma żadnego innego wymiaru jak nostalgiczny. Tymczasem Hala Stulecia

▲ *Relaks przy fontannie*

▲ *Wnętrze Hali*

▲ *Pokaz fontanny multimedialnej*

fot. archiwum Hali Stulecia

▼ *Hala z lotu ptaka*

wiernego" Lwowa.) Ponad 1200 metrów kwadratowych powierzchni gastronomicznych pozwala obsłużyć nie tylko setki tysięcy gości spacerujących po kompleksie, ale również dziesiątki tysięcy uczestników różnego rodzaju imprez odbywających się na terenie spółki. To wszystko o czym mówię stanowi propozycje dla każdego, kto znajdzie się na terenie kompleksu Hali Stulecia – jako spacerowicz lub jako uczestnik imprezy.

Przestrzeń Hali jest zaskakująco wielofunkcyjna. Organizuje się tu wystawy, konferencje, przeróżne wydarzenia kulturalne. Zapewne organizacja każdego z nich kosztuje wiele pracy.

Kompleks Hali Stulecia jest miejscem, gdzie historia splata się z współczesnością. Uważam, że to również przestrzeń nieograniczonych kreacji. Proszę sobie wyobrazić, że bywają dni, kiedy na terenie kompleksu, odbywa się kilka wydarzeń jednocześnie, np. targi w kuluarach Hali Stulecia, koncert muzyczny pod kopułą, sympozjum naukowe we wrocławskim Centrum Kongresowym, zaś na terenach zewnętrznych wieczorne pokazy wrocławskiej Fontanny Multimedialnej, po których zobaczyć można seanse Kina Plenerowego. Fenomenem tego miejsca są szerokie możliwości organizacyjne, realizowane przez zespół ludzi pracujących z wielkim zaangażowaniem i poświęceniem, bardzo często pod presją czasu. To właśnie ludzie, pracownicy naszego przedsiębiorstwa, tworzą klimat i atrakcyjność kompleksu Hali Stulecia.

Hala Stulecia to nieodzowny element przestrzeni Wrocławia. Można ją także zwiedzać...

Działalność turystyczno-rekreacyjna jest istotnym obszarem naszej działalności. Każdego roku kompleks Hali Stulecia oraz zlokalizowane w jej sąsiedztwie atrakcje odwiedza kilkaset tysięcy turystów z kraju i zagranicy. Najważniejszym oczywiście elementem jest sama Hala Stulecia, którą wiele osób zna z zewnątrz i ze środka, ale nie zdają sobie sprawy z niezwykłej historii jej projektowania, budowy i obecnie już 103-letniego funkcjonowania. W 2012 roku otworzyliśmy Centrum Poznawcze Hali Stulecia, czyli interaktywną, multimedialną ekspozycję dotyczącą historii i architektury Hali, Terenów Wystawowych i samego Wrocławia oraz Europy z końca XIX i pierwszych trzech dekad XX wieku. Opowiadamy o istocie modernizmu w architekturze. Integralną częścią wystawy są widowiskowe i jedyne tego typu w Europie stałe pokazy videomappingu pod kopułą Hali. Dodatkowo w minionym roku udostępniliśmy zwiedzającym kolejną stałą ekspozycję, czyli wspomnianą Panoramę Plastyczną Dawnego Lwowa. W samym kompleksie budynków, budowli i terenów zielonych otaczających Halę, największą popularnością cieszą się pokazy także wspomnianej wrocławskiej Fontanny Multimedialnej. Tuż obok fontanny zlokalizowany jest Ogród Japoński – brama do niezwykłego Parku Szczytnickiego, który w środku miasta rozciąga się na powierzchni ponad 100 hektarów. W czerwcu zeszłego roku zakończył się remont i otwarto wspaniałą ekspozycję najwybitniejszych dzieł w Muzeum Sztuki Współczesnej. Muzeum mieści się w Pawilonie Czterech Kopuł – mowa

fot. archiwum Hali Stulecia

Hala Stulecia jest niezwykłym miejscem na mapie Wrocławia i jedynym wrocławskim obiektem, wpisanym na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO. W czym tkwi sekret jej niewątpliwego uroku?

Hala Stulecia jako jedno z najchętniej odwiedzanych miejsc Miasta Spotkań – Wrocławia zachwyca nie tylko unikalną konstrukcją i wykorzystywanymi materiałami budowlanymi, ale także malowniczymi terenami przyległymi. Historyczna budowla z 1913 roku wzniesiona została z myślą o organizacji imprez masowych. Twórca Hali niemiecki architekt Max Berg nazwał ją „Katedrą demokracji". Obiekt w momencie oddania do użytku był najpotężniejszą konstrukcją z żelbetonu na świecie i szczycił się największą kopułą zbudowaną od czasu wzniesienia rzymskiego Panteonu. Odbywały się w niej wystawy, festiwale, turnieje i zgromadzenia. Gościli w niej wybitni przedstawiciele świata nauki, kultury, sztuki i sportu. Wpis Hali Stulecia w 2006 roku na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO, jako jedno z najważniejszych osiągnięć dwudziestowiecznej architektury, podkreślił unikatowość i prestiżowy charakter tego miejsca. Przede wszystkim warto sobie uświadomić, że spółka, którą kieruję zarządza wielkim siedemnastohektarowym kompleksem, wpisanym na listę światowego dziedzictwa UNESCO. Te piękne tereny stały się rekreacyjnym centrum Wrocławia. Na wrocławski Rynek chodzi się pospacerować, odwiedzić restaurację, kawiarnię, a tu tysiące wrocławian oraz turystów przychodzi odpocząć i to najczęściej aktywnie. Po pierwsze przychodzą podziwiać unikatowy obiekt, ale również po to, by odetchnąć świeżym powietrzem, wziąć udział w licznych imprezach plenerowych. Jeszcze do niedawna dominowało podejście, że otoczenie Hali Stulecia, ze względu na swój unikatowy charakter, nie powinno być zakłócane imprezami, przewoźną gastronomią itp. I to co jest najbardziej zauważalną zmianą, która zaszła w ostatnich latach, to przesunięcie punktu ciężkości z imprez organizowanych w budynkach kompleksu Hali Stulecia na rzecz imprez plenerowych. W sumie rokrocznie odwiedza nasze obiekty ponad 700 tys. gości. Jest to efekt wielkiego wysiłku inwestycyjnego poniesionego na remont Hali i terenów do niej przylegających, uruchomienia wielopoziomowego parkingu, ale również (a z turystycznego punktu widzenia może przede wszystkim) uruchomienia jednej z największych w Europie instalacji Fontanny Multimedialnej, która i w dzień i po zmierzchu stanowi ogromną atrakcję turystyczną Wrocławia. Co więcej od 2014 roku, po drugiej stronie ulicy, dzięki olbrzymiej inwestycji we wrocławskim ZOO, powstało Afrykarium. Afrykarium, czyli wodny świat Afryki, odwiedza rocznie 1,5 mln gości! Zainteresowani przyjeżdżają z całego kraju i zagranicy. Szczególnie w okresie letnim są to dwa obiekty, Afrykarium i kompleks Hali Stulecia, należące do najczęściej odwiedzanych atrakcji turystycznych w kraju.

Jak wpływa na funkcjonowanie spółki tak wielka liczba odwiedzających?

Jesteśmy zainteresowani stałym rozwojem. Dlatego nieustannie myślimy o ciągłym uatrakcyjnianiu naszych propozycji dla odwiedzających i poszerzaniu wachlarza usług dla organizatorów imprez, którzy zainteresowani są wynajmem obiektów lub przestrzeni plenerowych. Podstawowym zadaniem spółki jest utrzymywanie całego kompleksu Hali Stulecia w jak najlepszym stanie. A to oznacza oczywiście wielkie nakłady finansowe. Zawsze możemy liczyć na szczodrość większościowego udziałowca naszej spółki – Gminę Wrocław. Jednocześnie naszą ambicją jest ciągłe zwiększanie przychodów z wynajmu, sprzedaży biletów do Centrum Poznawczego, usług cateringowych, rozwijaniu innych usług skierowanych do organizatorów imprez, a także z funkcjonowania parkingu – by funkcjonować z własnych środków i odciążyć Gminę Wrocław w nakładach na inwestycje. Chcielibyśmy wziąć na siebie pełną odpowiedzialność za przyszłość kompleksu budynków, wpisanych na listę światowego dziedzictwa. Duża liczba odwiedzających to także element marketingowy. Wielu organizatorów imprez na terenie obiektów spółki może liczyć na tysiące widzów. Największa „bolączka" wielu organizatorów – frekwencja u nas jest z góry zagwarantowana!

W Hali Stulecia, Centrum Kongresowym i na terenach zewnętrznych, w 2016 roku zorganizowaliśmy łącznie 320 imprez. To były koncerty, sympozja, konferencje, targi, kongresy i imprezy sportowe, zloty food trucków, giełdy staroci i wiele innych – czasami bardzo „egzotycznych" projektów. Nie wolno zapomnieć, że od 2014 roku jesteśmy właścicielami ogromnej kolekcji fotografii Miltona Henry'ego Grenee'a, w tym ponad 1000 ujęć samej Marilyn Monroe oraz innych kilkuset gwiazd Hollywood. Wystawy tych fotografii stają się naszym kolejnym „produktem". Na terenie Hali Stulecia działa już 5 lat niezwykłe multimedialne muzeum poświęcone historii budowy Hali Stulecia i szerzej wrocławskiej (a nawet europejskiej) architektury okresu modernizmu. W następnym pomieszczeniu eksponujemy nadzwyczajną Panoramę Plastyczną Dawnego Lwowa autorstwa lwowianina inżyniera architekta Janusza Witwickiego. Ekspozycja jest niezwykle emocjonalna. Cały projekt jest bardzo mocno związany z losami wielu wrocławian. (Jak wiadomo, przodkowie wielu dzisiejszych wrocławian przybyli do Wrocławia po wojnie właśnie z „zawsze

Światowe dziedzictwo na pełnych obrotach

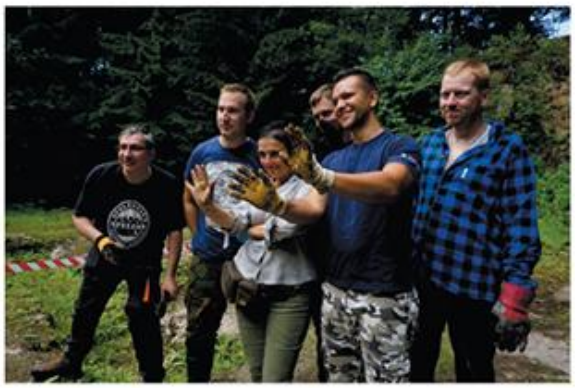
Z ANDRZEJEM BAWOROWSKIM,
PREZESEM ZARZĄDU WP HALA LUDOWA SP. Z O. O.
ROZMAWIA MARIUSZ PUJSZO

jego prawnik, a następnie inne związane z nim osoby. Z licznych dokumentów, rozmów i badań archiwalnych udało się scalić nieprawdopodobną opowieść nie tylko o ostatnich miesiącach wojny, tajnej akcji ukrywania, ale także przerażającą historię komunistycznych zbrodni i przekrętów. Jednak przygoda z von Schreckiem jeszcze się dla mnie nie skończyła. Musiałam czekać wiele lat, żeby móc podjąć kolejne wątki i mam nadzieję, że ta praca zaowocuje w przyszłym roku nową książką. Wyjaśnienie owej sprawy może być bardzo zaskakujące.

W SIERPNIU KAŻDEGO ROKU MOJA FUNDACJA ORGANIZUJE DOLNOŚLĄSKI FESTIWAL TAJEMNIC W ZAMKU KSIĄŻ W WAŁBRZYCHU.

Czy taka kobieta jak Ty w ogóle chodzi w szpilkach, masz małą czarną?
Oczywiście, wychodzę czasem z podziemi. Kilka tygodni temu ukazała się moja nowa książka, napisana wspólnie z Piotrem Kałużą, zatytułowana „Miasta do góry nogami. Podziemia Europy i jej tajemnice". Zeszliśmy do najbardziej tajemniczych podziemi, m.in. pod Lizboną, Edynburgiem, Rzymem, Berlinem, Paryżem, na Malcie. Spaliśmy m.in. w czterogwiazdkowym hotelu w szwajcarskich Alpach, 300 metrów pod ziemią. Podziemia to jedna z moich pasji, ale tak naprawdę najbliższe są mi zamki i pałace - to im poświęcam większość swoich książek. Uwielbiam spotykać się z ich właścicielami, przy kominku słuchać opowieści o duchach, romansach, tajemnicach, kryminałach sprzed lat. Wtedy mała czarna, szpilki i kieliszek dobrego wina są najlepszymi przyjaciółmi kobiety.

DZIĘKUJE ZA ROZMOWĘ



Poszukiwaczka skarbów" - jak to romantycznie brzmi! Co Ty właściwie robisz? Szukasz złota, zaginionych miast, Bursztynowej Komnaty?
Joanna Lamparska: Dużo czytam.

Czytasz? Czyli, że każdy jest poszukiwaczem?
Oczywiście! Każdy z nas kocha tajemnice, zagadki, słowo „skarb" zawsze elektryzuje. Urodziłam się na Dolnym Śląsku, gdzie dorastamy wśród legend o poniemieckich skrytkach. Góry poryte są dziurami. To przecież tutaj w czasie II wojny światowej powstał kompleks podziemnych budowli o kryptonimie „Riese", czyli „Olbrzym". W czasach PRL-u Wojciech Jaruzelski i Czesław Kiszczak szukali tu hitlerowskich skarbów. U nas w końcu ukryty jest Złoty Pociąg.

To on istnieje?
No właśnie, i w tym tkwi sedno całej tajemnicy! Zaraz po zakończeniu II wojny polska komisja rewindykacyjna Ministerstwa Kultury i Sztuki odnajdowała na Dolnym Śląsku niemieckie skrytki z zagrabionymi zabytkami, m.in. z obrazami Matejki. Osiedleńcy trafiali na tzw. rodzinne skarbczyki, skrzynie z ubraniami, garnkami, sztućcami, magazyny pełne pościeli, futer, mebli. Na bazie tych prawdziwych historii powstawały opowieści o wielkich skarbach, m.in. Złotym Pociągu. Kiedy pisałam książkę o tym tajemniczym składzie, co chwilę dostawałam mnóstwo nieprawdopodobnych informacji. Pociąg jednak się nie odnalazł, a nie jest igłą w stogu siana. Dlatego mówię o czytaniu. Jakiekolwiek poszukiwania zaczynają się od czytania właśnie, od żmudnych godzin w archiwach. Nawet Indiana Jones musi najpierw trafić na jakąś tajemniczą mapę, żeby iść jej śladem.

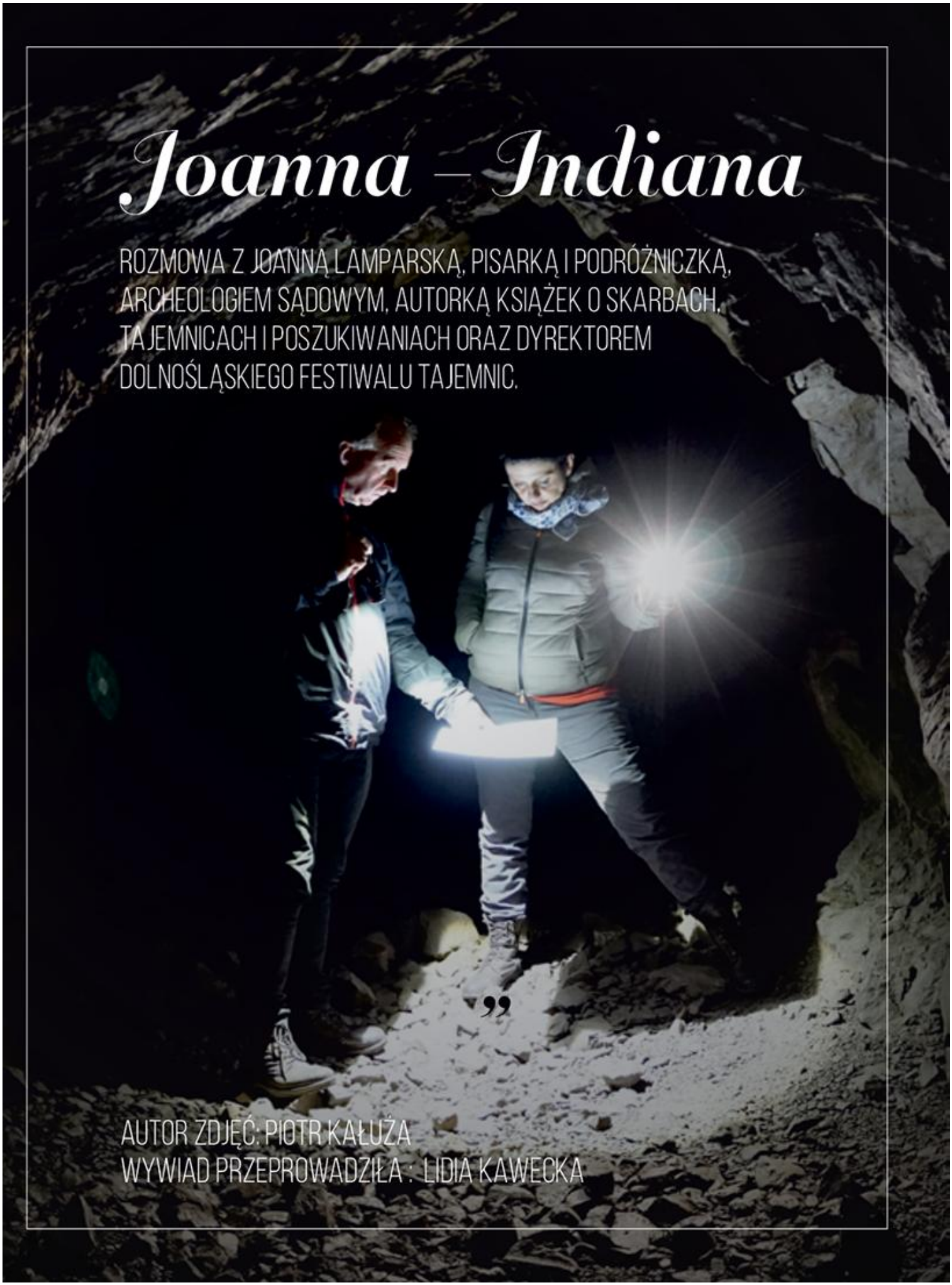
Indiana Jones to prawdziwy awanturnik. Przedziera się przez dżunglę, wchodzi do niebezpiecznych podziemi, strzela, spotyka się ze złoczyńcami. Ty masz tak samo?
Poszukiwania to całe życie z wariatami. Ale to szaleństwo jest zamknięte w przepisy prawne, które określają w jakich ramach możemy się poruszać. Taki Indiana Jones nikogo nie pyta o zgodę, kopie w drzwi i nagle trafia do jaskini pełnej skarbów. W Polsce wolno prowadzić poszukiwania po uzyskaniu zgody właściciela terenu oraz konserwatora zabytków, który najczęściej wymaga, żeby eksploratorom towarzyszył archeolog. Jakiś czas temu otrzymałam informację o dobrach kościelnych ukrytych pod koniec II wojny światowej w bazylice w Strzegomiu. Wiele dni szukaliśmy tego miejsca, odkryliśmy ciekawą kryptę. Potem prowadziłam badania w zamku w Międzylesiu przy polsko-czeskiej granicy, znaleźliśmy tam szwedzkie monety z XVII wieku. W obydwu przypadkach wparcie archeologiczne pomogło przybliżyć eksploratorom metody takich badań, archeologom zaś zapoznać się z pasjonatami. W sierpniu każdego roku moja fundacja organizuje Dolnośląski Festiwal Tajemnic w Zamku Książ w Wałbrzychu. W jednym miejscu spotykają się wtedy eksploratorzy, archeolodzy, policjanci zajmujący się przestępstwami przeciwko zabytkom, muzealnicy, pracownicy instytucji odpowiedzialnych za ochronę i odzyskiwanie zabytków. Ich wspólne rozmowy są naprawdę gorące.

„JAKIEKOLWIEK POSZUKIWANIA ZACZYNAJĄ SIĘ OD CZYTANIA WŁAŚNIE, OD ŻMUDNYCH GODZIN W ARCHIWACH. NAWET INDIANA JONES MUSI NAJPIERW TRAFIĆ NA JAKĄŚ TAJEMNICZĄ MAPĘ, ŻEBY IŚĆ JEJ ŚLADEM.

Od lat piszesz książki o tajemnicach. Jest jeszcze coś do odkrycia?
Moje życiowe motto to: „tajemnico krocz za mną". Im dłużej zajmuję się tą tematyką, tym więcej zadaję sobie pytań. Niektóre tajemnice z historii, którymi się zajmuję są gotowymi scenariuszami na film. Przez kilka lat otrzymywałam intrygujące listy od człowieka, który przedstawiał się jako niemiecki saper biorący udział w ukrywaniu skrzyń o nieznanej zawartości. Skrzynie zostały złożone w kilku miejscach na Dolnym Śląsku, m.in. w zamku Grodno. Człowiek ten podpisał się jako kapitan von Schreck. Po jego śmierci skontaktował się ze mną

Joanna – Indiana

ROZMOWA Z JOANNĄ LAMPARSKĄ, PISARKĄ I PODRÓŻNICZKĄ, ARCHEOLOGIEM SĄDOWYM, AUTORKĄ KSIĄŻEK O SKARBACH, TAJEMNICACH I POSZUKIWANIACH ORAZ DYREKTOREM DOLNOŚLĄSKIEGO FESTIWALU TAJEMNIC.



AUTOR ZDJĘĆ: PIOTR KAŁUŻA
WYWIAD PRZEPROWADZIŁA : LIDIA KAWECKA

Wartością dodaną naszych ksiąg są biżuteryjne oprawy, których proces twórczy jest arcyskomplikowany i długotrwały. Warto dodać, że księgi te są również wyjątkowym prezentem dla głów państw, hierarchów kościoła, czy innych zasłużonych ludzi.

Warto dodać, że księgi te są wyjątkowym prezentem dla głów państw, hierarchów kościoła, czy innych zasłużonych ludzi.

Kogo ma pani jeszcze na myśli?

W związku z 500. rocznicą Reformacji wydajemy właśnie faksymile Biblii Marcina Lutra, znanej jako Septemberbibel. Jest to kopia egzemplarza z 1522 roku, unikatowego w skali światowej, bo należącego pierwotnie do bliskiego Lutrowi Jana Grammana, który przyczynił się do Reformacji. W oryginale widzimy wiele jego komentarzy, najprawdopodobniej powstałych podczas rozmów z ks. dr. Lutrem. Ze względu na rangę wydania, uroczyście przekażemy pierwszy egzemplarz zwierzchnikowi Kościoła Ewangelicko-Augsburskiego w RP – biskupowi Jerzemu Samcowi. Z kolei pierwszy egzemplarz faksymile Biblii Gutenberga, zrobiony na podstawie znajdującego się w Diecezji Pelplińskiej oryginału z tzw. „szczęśliwą winą drukarza", podarowany został Papieżowi Janowi Pawłowi II. Naszą Złotą Biblię Papieską, z 1. numerem w edycji, podarowaliśmy Papieżowi Franciszkowi oraz autorowi jej przekładu biskupowi Kazimierzowi Romaniukowi.

Wyobrażam sobie, że po waszą faksymile nut koncertu F-mol Chopina ustawi się kolejka Japończyków!

Też się tego spodziewamy. Szczególnie, że faksymile oprawiona zostanie równie mocno jak faksymile wpisana na listę UNESCO „Pamięć Świata" – De Revolutionibus. Zdradzę, że będzie uszlachetniona 24. karatowym złotem, srebrem i kamieniami jubilerskimi. Nie będzie w niej jednak meteorytu Munionalusta, bo Chopin jak wiemy nie zajmował się ciałami niebieskimi.

Czemu ma służyć wasz certyfikat notarialny?

Określa numer egzemplarza w serii i potwierdza autentyczność faksymile.

Muszę niezwłocznie odwiedzić stronę www.manuscriptum.pl. Dziękuję za rozmowę.

fot. Antykwariat Polski

Skąd pomysł na popularyzację w Polsce tak niezwykłego przedsięwzięcia z pogranicza kultury, sztuki i biznesu?

Pomysł wziął się z analizy potrzeb rynkowych. W czasach niepewnych ekonomicznie szukamy inwestycji, które w dynamicznie zmieniającym się świecie, dadzą poczucie stabilizacji. Szukamy inwestycji, które cieszą się większym zaufaniem, z uwagi na wartość historyczno-kulturalną lub tradycyjną. W związku z tym co jakiś czas pojawiają się inwestycje zupełnie awangardowe. Coraz częściej słyszy się o kolekcjach typu wine banking, whisky banking, starych aut, starodruków czy białych kruków. Szczególnie te ostatnie uważane są za inwestycje bezpieczne, a jednocześnie nie można oprzeć się ich splendorowi. Niestety większość owych ksiąg jest bezcenna i niedostępna dla zwykłego człowieka. Dlatego zainspirowani sukcesami światowych oficyn wydawniczych, które już w latach 70. zaczęły podejmować się trudu wydawniczego kopii naukowych (zwanych faksymile) bibliofilskich unikatów, postanowiliśmy przypomnieć najcenniejsze pozycje z polskiego księgozbioru.

Zatem czy każdy może nabyć reprodukcję De Revolutionibus Kopernika lub Biblię Gutenberga?

Niestety nie każdy. Te księgi emitowane są w limitowanych, potwierdzonych notarialnie nakładach. Do tego ze względu na precyzję wykonania, skomplikowane technologie poligraficzne, czy sztukę introligatorską są niezwykle drogie. Zazwyczaj kupują je pasjonaci historii i sztuki chcący posiadać namiastkę kulturowego dziedzictwa Europy. Polują na nie bibliofile, którzy nie mogą nabyć oryginału lub kolekcjonerzy rzeczy wyjątkowych.

Wróćmy do wartości inwestycyjnej. Zrozumiałym jest, że „białe kruki" są formą inwestycji, ale wy oferujecie jednak reprodukcje.

Nawet w najbardziej renomowanych na świecie antykwariatach, jak Antykwariat Polski – ten w tle naszej rozmowy, nie znajdziemy unikatów jak wspomniany przez panią De Revolutionibus Kopernika. Jest on dostępny tylko dla kadry naukowej Uniwersytetu Jagiellońskiego. Nie znajdziemy również Biblii Gutenberga, której pozostało na świecie tylko 18 kompletnych egzemplarzy i każdy wart jest nawet kilkadziesiąt mln dolarów. Nie kupimy nigdzie jedynego kompletu manuskryptów Leonarda Da Vinci – Kodeksu Leicester, wartych ponad 30 mln dolarów, czy pierwszego wydania zbioru dzieł Williama Szekspira – Pierwszego Folio, wartego 20 mln dolarów. Te cymelia rzadko można nabyć nawet na aukcjach dzieł sztuki. Dlatego

Nazywamy je księgami manuskryptowymi – bo są ręcznie tworzone, lub jubilerskimi – bo ich oprawy to jubilerska robota w kruszcu i drogich kamieniach.

też pojawiła się potrzeba stworzenia ich wiernych reprodukcji – kopii naukowych – równie wyjątkowych i cennych, ale już dostępnych dla „zwykłego śmiertelnika". Trzeba również podkreślić, że dzięki reprodukcjom oryginały przeleżą bezpiecznie zamknięte w sejfach kolejne wieki. I tak powstały oficyny wydawnicze specjalizujące się w faksymiliach. Nasze faksymilia są dodatkowo jubilerską robotą, w kruszcu i drogich kamieniach. Limitowane do max. 200-500 egzemplarzy. Po wyczerpaniu tego nakładu można je nabyć już tylko na rynku wtórnym, który jak pokazuje historia, winduje ich ceny w niedługim czasie nawet o 300%. Kontrolujemy to. Bierzemy udział w odkupie faksymiliów od pierwszych właścicieli i w dalszej sprzedaży.

I są to inwestycje bezpieczniejsze niż inne?

Doświadczenia kolekcjonerów, antykwariuszy czy inwestorów pokazują, że rynek ten nie poddaje się finansowym zawirowaniom. Co ważne, jest bardzo emocjonujący. Księgi faksymilowe poszukiwane są na świecie już od wielu lat. Wartością dodaną naszych ksiąg są, jak wspomniałam, biżuteryjne oprawy, których proces twórczy jest arcyskomplikowany i długotrwały.

Biżuteria w bibliotece awangardą wydawniczą

Do Polski dotarł światowy trend kolekcjonowania skarbów bibliofilskich: manuskryptów, inkunabułów, białych kruków, skrywanych w sejfach księgozbiorów uniwersyteckich, muzealnych czy prywatnych kolekcji. O najcenniejszych księgach świata opowiada

Dorota Wójtowicz-Wielgopolan

– rzeczniczka Domu Emisyjnego Manuscriptum. Ta awangardowa oficyna wydawnicza bierze na siebie odpowiedzialność tworzenia kopii naukowych bezcennych ksiąg, w niespotykanych nigdzie indziej na świecie jubilerskich oprawach.

Rozmawia Kasia Motloch

fot. Antykwariat Polski

A nasz fondant czekoladowy na deser bije rekordy sprzedaży! To są klasyki i nie odważę się usunąć ich z karty, bo wiem, że Goście na nie wracają.

Wspomniała Pani o inspiracjach z różnych zakątków świata. Czy ma Pani takie ulubione miejsca do których chętnie wraca?

Takim miejscem, do którego zawsze wracam z sentymentem jest Barcelona. Tam spędziłam część swojego wczesnodorosłego życia. Poza tym kuchnia hiszpańska jest mi bliska. Generalnie, kuchnia europejska jest niekończącym się źródłem inspiracji, bo jest niezmiernie zróżnicowana i – co dla mnie najważniejsze – oparta na produktach, które są na wyciągnięcie ręki. Muszę przyznać, że nie mam w sobie zachwytu smakami Azji. Ta kuchnia potrafi mnie chwilowo oczarować, ale nie jest to mój „kulinarny raj".

Czy restauracja OKWineBar oferuje jakieś ekstrawaganckie danie?

To zależy co dla kogo jest „ekstrawaganckie", bo kiedyś tzw. „piąta ćwiartka" to był standard, a dziś podroby sąodkrywane na nowo. W OKWineBar serwujemy np. móżdżek cielęcy przyrządzany według klasycznej receptury. Dla części Gości to zbyt „ekstrawaganckie", a inni doceniają ten „klasyk" i móżdżek jest jednym z częściej wybieranych dań. Podobnie rzecz się ma z grasicą czy ozorem, ale jakość broni się zawsze.

Jaka jest Pani ulubiona potrawa?

To się zmienia w zależności od pory roku – tak jak ulubione wino. W swojej restauracji zdarza się, że przez kilka dni jem to samo. Raz jest to matjas holenderski, raz tatar wołowy, a innym razem po prostu klasyczny Cezar. W zasadzie nie mam ulubionej potrawy. W innych restauracjach lubię – poza testowaniem „nieznanego" – próbować dań, które już znam, np. zupy cebulowej, chociażby po to by zobaczyć jak dany szef kuchni ją serwuje. To ciekawe doświadczenia.

Co Panią cechuje?

Nie wiem na ile można wierzyć w horoskopy, ale jestem zodiakalnym Bliźniakiem. Podobno charakteryzuje mnie zainteresowanie dosłownie wszystkim – chęć poznawania nowych ludzi, nowych miejsc i coś w tym musi być, bo potrafię wybrać się na drugi koniec świata tylko po to, żeby zobaczyć nową ulubioną winnicę.

Jaki jest Pani przepis na sukces?

Kluczowa jest konsekwencja w działaniu i otaczanie się odpowiednimi ludźmi. Mam na myśli stworzenie dobrego zespołu w pracy, obecność partnera, w którym ma się wsparcie. Najważniejsze jest jednak wiedzieć czego się chce, a potem to konsekwentnie realizować. Choć jestem właścicielką, to biorę aktywny udział w codziennym życiu restauracji, a to nie jest takie oczywiste. Czuję się szefową zespołu, co oznacza dla mnie, że jak jest coś do zrobienia to pracujemy wszyscy razem: od pomocy kuchennej, przez kelnerów, kucharzy, szefa kuchni, managera do właściciela. Wszyscy siadamy przy wspólnym stole i podsumowujemy co było oraz planujemy kolejne dni. W tym widzę sens: gdy wszyscy strzelają do jednej bramki, bo wtedy tylko przynosi to sukces.

Dziękuję za rozmowę!

fot. archiwum OK Wine Bar

Pracowałam w TVP2. W trakcie trwania mojego urlopu wychowawczego, nagle zostałam zwolniona przez ówczesną szefową (listem poleconym!). Od tej pory przestałam wierzyć w tzw. „kobiecą solidarność". Po jakimś czasie „odwyku od mediów", doszłam do przekonania, że nie mam powodów obrażać się na rzeczywistość. Tak zrodziła się myśl, by otworzyć restaurację. Jeden z moich „planów B" na życie stał się w ten sposób „planem A".

Czy prowadzenie restauracji jest podobne do pracy w telewizji?

Można szukać podobieństw. Dla mnie jest podobnie, bo codziennie przychodzą nowi goście, pojawiają się nowe wyzwania, każdego dnia dzieje się coś nowego. Restauracja jest takim miejscem, w którym można – będąc właścicielem – wszystko sobie wyreżyserować według własnych oczekiwań. Choć pomysł jej założenia jest wynikiem mojego bolesnego rozstania z telewizją, to teraz – po niemal 6 latach – mogę przyznać, że stworzyłam swoje własne „show".

Czy wróciłaby Pani do telewizji? Czy brakuje Pani tych telewizyjnych emocji i atmosfery?

Ja zaczynałam pracę w Telewizji Polskiej w 1995 roku i to była zupełnie inna telewizja niż dziś. Wtedy były całkowicie inne czasy, inni ludzie i inne warunki pracy. Kiedy w 2009 roku dostałam wypowiedzenie z pracy to muszę przyznać, że był to dla mnie cios. Musiałam najpierw uwolnić się od tego narkotyku, którym jest telewizja. Przepracowałam to sama ze sobą i jestem już na innym etapie życia. Czy dziś wróciłabym do telewizji? Dziś do Telewizji Polskiej na pewno nie!

Dziś jednak nie brakuje Pani nowych wyzwań?

Cały czas pojawiają się przede mną nowe wyzwania. Jestem Radną Rady Miejskiej we Wrocławiu już drugą kadencję. Prowadzę restaurację. Poza tym zdarza mi się jeszcze poprowadzić okolicznościowe imprezy, moderuję konferencje biznesowe czy gospodarcze. Wyzwania są wpisane w moje życie, a to daje mi napęd i satysfakcję.

Ma Pani silną, wyrazistą osobowość. Czy to pomaga w biznesie?

Generalnie charakter człowieka w znaczący sposób kształtuje najbliższe otoczenie, bo charakteru zmienić się nie da, a otoczenie można próbować (śmiech). Ja mam niemal 30-osobowy zespół pracujący nie tyle DLA mnie, co ZE mną. W naszej restauracji mamy miejsce dla niemal 150 Gości, a właściwe ich przyjęcie nie byłoby możliwe bez pracy całego zespołu – wszystkich, od pomocy kuchennej po właściciela. Nie wyobrażam sobie, abym poprowadziła ten biznes, gdybym była nieśmiała. Moi znajomi czasem żartują, że stworzyłam takie miejsce, gdzie sama piszę scenariusz, reżyseruję, a na końcu jeszcze realizuję. Podczas szczególnie istotnych wieczorów zdarza mi się również występować.

Restauracja OKWineBar słynie z doskonałych win. Skąd sprowadzane są te trunki i czym się Pani kieruje w ich doborze?

OKWineBar to restauracja, winiarnia i sklep. W naszej karcie win jest reprezentacja każdego liczącego się regionu winiarskiego na świecie, więc – poza Francją, Włochami i Hiszpanią – mamy wina z bardzo egzotycznych miejsc jak Urugwaj czy Liban. Naszą ambicją jest, aby Goście mieli możliwość poznania tych win, więc opierając się na technologii CoraVin, „otwieramy" niemal każdą butelkę dla jednego nawet kieliszka. Doborem win zajmuje się nasz sommelier Kamil Śladewski, który jest w dziesiątce najlepszych sommelierów w Polsce, a miesiąc temu był IV na Międzynarodowych Mistrzostwach Młodych Sommelierów Calvet Sommelier Cup by Grands Chais de France. Mam przyjemność konsultowania zaproponowanych przez niego win, ale to on oczywiście ma decydujący głos. Dla mnie to wielka przygoda odkrywania świata win, a jest to świat bez końca.

Zwykle dobra restauracja ma jednego sommeliera, a Pani ma ich aż trzech.

Na pewno nasza restauracja ma największą liczbę sommelierów na metr kwadratowy w tej części Polski i jest postrzegana przez Stowarzyszenie Sommelierów Polskich jako „kuźnia talentów". Kamil jest Head Sommelierem, ale w OKWineBar pracuje także najlepszy sommelier wśród kobiet i kobieta wśród sommelierów na Dolnym Śląsku – Malwina Ozga. Zaś na początku sommelierskiej drogi jest Daniel Kossowski, który ma na swoim koncie pierwsze wyróżnienia. Poza winem oferujemy również docenianą kuchnię, czego dowodem są choćby Czapki Gault&Millau, które otrzymujemy regularnie od 2015 roku. To kolejny nasz powód do dumy.

Skąd czerpane są pomysły na dania oferowane przez Państwa restaurację?

Nasza karta jest bardzo krótka i zmienia się sezonowo. Nad całością czuwa oczywiście szef kuchni Jarosław Bugajski, ale niektóre dania zostały „przywiezione" przeze mnie ze świata i udało mi się namówić szefa na wprowadzenie ich do naszego menu. I tak w karcie znalazły się andaluzyjskie krewetki piri piri w skwierczącej oliwie z chili i czosnkiem czy ośmiornica z grilla, o której Goście mówią, że jest lepsza od tej w Chorwacji.

Strzelając do jednej bramki,

czyli całym zespołem po sukces

Z **Katarzyną Obarą** – dziennikarką, prezenterką telewizyjną i właścicielką jednej z najlepszych restauracji w Polsce rozmawia *Katarzyna Bińczyk*

fot. archiwum OK Wine Bar

Pani restauracja OKWineBar jest jedną z najlepszych restauracji w Polsce. Czemu zawdzięcza Pani ten sukces?

Myślę, że sukces naszej restauracji jest wynikiem konsekwencji w realizacji planów, dobrej intuicji, a także odpowiednio dobranego zespołu. Ostatnio dostaliśmy gwiazdkę za najlepszą restauracyjną kartę win na świecie /"World's Best Wine List 2017"/, przyznawaną przez magazyn „The World of Fine Wine". Jest to wyróżnienie porównywalne do Gwiazdek Michelin, które przyznaje się najlepszym restauracjom głównie za menu. Filozofią restauracji OKWineBar jest serwowanie najlepszych win z całego świata oraz wykwintnej kuchni. Nasza restauracja oferuje ponad 400 tytułów win, a w restauracyjnej piwniczce znajduje się ponad 2000 butelek i to nas wyróżnia. Docenienie restauracji OKWineBar przez międzynarodowe jury jest więc niewątpliwym wyznacznikiem najwyższej jakości.

Skąd wziął się taki pomysł na biznes?

„Po 110 dobach bez dwóch minut, wskoczyłem na ziemię Kontynentu Europejskiego. Euforia mnie rozsadzała, radość ze mnie tryskała.

WU: Nigdy Pan nie miał kryzysu?

Jako „Optymista Roku 2016" nigdy nie miałem kryzysu. Nie myślałem i nie mówiłem: mam dosyć, zabierzcie mnie stąd, nie chcę widzieć kajaków. Jednak bez optymizmu nie dałbym rady przepłynąć oceanu kajakiem. To był niezbędny warunek – być optymistą przy realizacji marzeń. Bez tego się ich nie zrealizuje, a od nich zaczynamy, potem ambitne plany, solidne przygotowanie się do nich, a potem konsekwentna realizacja.

KB: Jak na optymistę przystało pokonał Pan wszelkie przeszkody i dopłynął do celu, zakańczając swoją III transatlantycką wyprawę. Jakie uczucia Pana towarzyszyły gdy dopłynął Pan wreszcie do Le Conquet i zakończył swoją podróż?

Były to wspaniałe uczucia! Po 110 dobach bez dwóch minut, wskoczyłem na ziemię Kontynentu Europejskiego. Euforia mnie rozsadzała, radość ze mnie tryskała. Ostatniego dnia miałem tylko do przepłynięcia 500 metrów. Jednak w nocy był bardzo silny wiatr, w dodatku padało, ale moja radość przebiła chmury i nawet deszcz przestał padać. Następnego dnia samochodem z kajakiem na przyczepie wyruszyliśmy w drogę powrotną do Polski. Zajęło nam do dwie doby. Na zaproszenie pani konsul odwiedziliśmy Ambasadę Polską w Paryżu, a potem przejechaliśmy z triumfem przez Champs-Élysées i dookoła Łuku Triumfalnego. Okrążyliśmy rondo trzy razy, a ja stałem wtedy w kajaku z polską flagą w ręku, kiwałem do wszystkich i darłem się: „Vive la France, Vive la Pologne!". Trochę obawiałem się reakcji policji, ale oni też kiwali radośnie. Może dlatego, że jestem taki sympatyczny, albo, że na rufie miałem napisane „POLICE", chociaż oni odczytywali to inaczej. Bardzo radosne przywitanie było przed Miejskim Ośrodkiem Kultury w Policach. Wszyscy chcieli się pierwsi przywitać, jednak najpierw, po kilku miesiącach rozłąki z najważniejszą osobą – żoną, padliśmy sobie w ramiona. Potem witałem się z władzami miasta, rodziną, wnuczkami, synową… Były tam już pierwsze wywiady i ogromna radość, że dokonałem czegoś wielkiego. A teraz mogę się dzielić swoimi wspaniałymi przeżyciami z innymi. Z samym optymizmem niczego bym nie dokonał, gdyby nie pomoc i wsparcie wielu osób, które pomagały w przygotowaniu wyprawy i samej jej realizacji. Oni też popierali optymizm, choć nie zawsze byli pewni tego, że ukończę swoją wyprawę z sukcesem. Ostatecznie optymizm jednak zwyciężył i radość udzieliła się wszystkim!

Dziękujemy bardzo! Jednocześnie życzymy uśmiechu i radości na co dzień!

fot. Aleksander Doba

Jakbym nie był optymistą – nic by z tego nie wyszło.

Władysław Grochowski, Mariusz Pujszo i Aleksander Doba – Super Optymiści Roku

to wybijanie ze snu i czuwanie. Spałem tylko w nocy i czułem niedosyt snu w dzień, narastające zmęczenie.

KB: Czy kajak jest w stanie pomieścić jedzenie i picie na kilka miesięcy? Czy trzeba mocno oszczędzać prowiant żeby zapasy starczyły na całą podróż?

Kajak jest w stanie pomieścić jedzenie i picie na kilka miesięcy. W pierwszej wyprawie, która trwała 99 dób i trzeciej mającej 110 dób, nie było z tym problemu, zawsze zostawał nadmiar. Starczyłoby jedzenia jeszcze na miesiąc pływania. Druga wyprawa była w najszerszej części Atlantyku i trwała aż 167 dób, czyli pół roku. Nie mieściła się odpowiednia ilość jedzenia w środku. Do tego było bardzo ciasno. Na wierzchu kajaka została zbudowana prowizoryczna skrzynka wodoszczelna. Miałem tam jedzenie na miesiąc. Po zjedzeniu tego miałem skrzynkę wyrzucić, ale wykorzystałem ją – zrobiłem dodatkową ściankę, chroniącą przed zalaniem kabinę. Miałem kilkadziesiąt litrów wody pitnej w zapasie. W pierwszej i drugiej wyprawie zbiornik miał 120 litrów. Dopływając do Florydy miałem jeszcze 116 litrów wody pobranej w Lizbonie. Miałem dobrze wyliczony czas trwania wyprawy, dlatego nie musiałem oszczędzać prowiantu. Zwracałem zawsze uwagę na to by mieć urozmaicone jedzenie o trwałości trzyletniej oraz kaloryczne. Brałem wiele słodyczy, ponieważ traciłem dużo kalorii. W pierwszej wyprawie straciłem około 20kg, w drugiej 10, a trzeciej 11kg.

WU: Czy zdarzyło się Panu na oceanie wyjść z kajaka żeby popływać?

Nie zdarzyło się. Nawet podczas pierwszej wyprawy, podczas upału i gorąca! Statków nie widać, lądu nie widać – postanowiłem się wykąpać. Popełzłem na rufę kajaka cały goły, ja taki radosny chłopiec (chłopiec, bo nie lubię udawać starego), że za chwilę będę się kąpał w czystej, ciepłej wodzie, radośnie popluskałem nogami i zauważyłem 20 metrów ode mnie, że duża płetwa płynie w moją stronę. Od razu chęć do kąpieli odeszła. Nie cieszyłoby mnie spotkanie z rekinem, dlatego nie wychodziłem z kajaka do wody po to by się wykąpać. Wchodziłem do oceanu tylko z plaży gdzie byli ludzie.

KB: Na ile optymizm pomógł Panu w realizacji swoich marzeń?

Jakbym nie był optymistą – nic by z tego nie wyszło. Jedynie ogromny optymista może się podjąć takiego wyzwania, jakim jest przepłynięcie oceanu kajakiem. Ocean Atlantycki został przepłynięty przez kajakarzy 6 razy: dwóch Niemców, jednego Brytyjczyka i jednego Polaka. Życiowy optymizm pomógł mi dobrze przygotować się do zadań i umożliwił mi spełnienie tego. Nastawiony byłem na zrealizowanie tej wyprawy i każdej innej na 150%.

fot. Aleksander Doba, Excellent Events

łaskawa, kierując kajak zgodnie z kierunkiem wiatrów, przeciwnym niż plan podróży?

Faktycznie, miałem wtedy silny i bardzo zimny wiatr z północy, a także ze wschodu. Z trudem oddalałem się od kontynentu Ameryki Północnej. Pierwsze trzy tygodnie były dla mnie ciężkie, mało przyjemne, dlatego, że nie byłem przyzwyczajony do zimnych wód i wiatrów. W pierwszych dwóch wyprawach miałem klimat tropikalny, walczyłem z upałami, a w trzeciej przez zimno było bardzo ciężko. Miałem specjalne ubrania, które zakładało się długo i warstwami. Były one niewygodne, a i tak byłem mokry przez fale. Występowały często mgły i trafił się nawet jeden sztorm oraz wiatry, które prawie doprowadzały do kolejnych sztormów. Był to duży wysiłek, dużo wiosłowania, a rezultaty posuwania się niewielkie.

WU: Walka z żywiołem zaskutkowała uszkodzeniem steru, jednak i w tej sytuacji świetnie Pan sobie poradził, wykorzystując swoje umiejętności inżynierskie...

Po miesiącu od opuszczenia Ameryki Północnej, nadszedł silny sztorm, który miał 8 stopni Beauforta. Ustawiłem kajak rufą pod wiatr, by fale atakowały tylko metr szerokości kajaka, a nie siedem metrów długości, co mogłoby się wiązać z rozbiciem. Wypuściłem za burtę dryfkotwę – dwudziestometrową linę z małym spadochronikiem, przez ucho z pręta by naprowadzała kajak jak chcę, rufą do wiatru i fal. W sumie miałem pięć dryfkotew. Od czasu uszkodzenia steru była to sytuacja, gdzie mogłem stracić życie, dlatego ważne było utrzymywać kajak rufą do wiatru i dbać by dryfkotwa pracowała dobrze. Jednak uszkodziła się jeszcze rurka u podstawy samosteru, przez siłę owiniętej wokół niej i naprężającej się dryfkotwy. Nadałem wiadomość przez telefon satelitarny: poważna awaria steru, niemożliwa do naprawienia przeze mnie. Jednak, że jestem inżynierem-mechanikiem sam szukałem rozwiązania. Wymyśliłem układ zastępczy, zdemontowałem krążek sterowy, przeciąłem rurkę powyżej gdzie była ułamana, obciąłem oś steru i wykorzystałem z niej jedną część. Obniżyłem cały układ, demontując samoster. W płetwie sterowej zrobiłem szereg otworów czubkiem noża i świderkiem, umocowałem go do płetwy sterowej, wykorzystując różne taśmy zaciskowe. Trzeba było sobie radzić, nie miałem przecież wiertarki na kajaku. Po zamontowaniu ucieszyłem się – działa, ale po pięciu dobach przez silny wiatr, układ poluzował się niestety. A ja już myślałem wcześniej o silniejszym układzie zastępczym. Z materiałów, które miałem na kajaku, zmontowałem nowy. Mogłem dopłynąć z nim do Europy. Nie mogłem jednak używać samosteru, który umożliwiał ustawienie kajaka w lepszym kierunku niż spycha wiatr. To była główna niedogodność. Zgłosiłem, że naprawa przeze mnie nie jest całkowicie skuteczna. Podpłynął do mnie statek Baltic Light, wszedłem do niego na pokład po drabinie sznurowej, następnie wciągnięto kajak. Rurka została pospawana, oś steru została pospawana i wyprostowana. Po 4 godzinach mogłem wyruszyć dalej. Umożliwiło mi to ukończenie wyprawy o 2 czy 3 tygodnie wcześniej niż gdyby tej naprawy nie było. Było to bardzo ważne, bo we wrześniu trafiłyby się częstsze i silniejsze sztormy.

KB: Proszę nam o nich opowiedzieć...

Podczas trzeciej transatlantyckiej wyprawy kajakowej miałem pięć sztormów. Dowiadywałem się o jednym z nich, tym najgorszym o sile nawet do 10 stopni w skali Beauforta, z różnych źródeł co kilka godzin. Nawet rodzina pytała: czy chcę się ewakuować? Odpowiedziałem, że o żadnej ewakuacji nie ma mowy, zamierzam przetrwać ten sztorm w kajaku i zacząłem się przygotowywać szykując dryfkotwy. Pod koniec sztormu przerwała się linka dryfkotwy. Rozebrałem się, założyłem szelki asekuracyjne z pasem, do którego przymocowana była lina, wpiąłem się karabińczykiem do taśmy asekuracyjnej na pokładzie, będąc jeszcze częściowo w kabinie. Wypełzłem na pokład w sztormie. Otworzyłem pokrywę bagażową, wyjąłem dryfkotwę zapasową. Kajak był już ustawiony bokiem. Gdybym nie był przywiązany na pewno spadłbym do wody. Skończyłem mocować dryfkotwę, a kajak zaczął ustawiać się rufą do wiatru. Wycofałem się, zasłoniłem kokpit, wpełzłem z powrotem do kabiny, położyłam się i odetchnąłem. Zrobiłem to sam, bez kaskadera. Szkoda, że nie nakręciłem filmu. Chociaż cenzura by nie pozwoliła go wyświetlać, bo byłem całkowicie goły, ale akcja była niesamowita, choć najdramatyczniejsza ze wszystkich moich działań w różnych wyprawach. Nie było chwili czasu na zastanowienie się. Akcja była krótka, szybka, sprawna, dzięki temu uratowała mnie i kajak.

WU: A teraz ciekawostka... Jak wygląda spanie w takim kajaku? Czy śpi się w pozycji siedzącej?

Nie śpi się w pozycji siedzącej. Miałem założenie i tak zostało zrobione, by mieć małą kabinę z przodu kajaka. Nie było tam dużo miejsca. Pod podwójne półki płócienne, gdzie miałem najcenniejsze rzeczy, które nie mogły ulec zamoczeniu, wsuwałem nogi. Między ściankami tułów. Układałem się w pozycji leżącej. Fale kołysały mnie, jeśli poczułem mocniejsze uderzenie, budziłem się z myślami: a to tylko fala, ale przy okazji sprawdzałem czy nie ma w okolicy statku, czy nie widzę świateł czy wszystko jest w porządku. Zawsze jest

Katarzyna Bińczyk: 7 maja tego roku po raz kolejny zaczął Pan realizować swoje marzenie, rozpoczynając swoją trzecią wyprawę przez ocean. Jakie szczegóły utkwiły Panu w pamięci z dnia rozpoczęcia tej wyprawy?

Podczas trzeciej wyprawy miałem trzy starty. Pierwszy był 29 maja 2016 roku, ale musiałam przerwać kajakowanie w czwartej dobie, ponieważ miałem wypadek. Po tym jak kajak sprowadziłem do Polski, naprawiłem go, wysłałem do Ameryki i byłem gotowy do ponownego startu – kontynuacji trzeciej transatlantyckiej wyprawy kajakowej. W ten dzień pojechaliśmy z przyjaciółmi nad zatokę Sandy Hook, w której miałem wypadek. Było dużo przygotowań, dlatego start zaczął się dopiero po zmierzchu. Wówczas wiał silny, zimny wiatr. Po pożegnaniu ze znajomymi i tubylcami wystartowałem po ciemku.

Wioletta Urbańska: Krótko po starcie wyjątkowo silny wiatr uderzył w Pana kajak, znosząc go na pobliskie skały. Co człowiek myśli w chwilach zagrożenia? Czy przeważa strach, adrenalina, a może zdrowy rozsądek?

Nie było wtedy zagrożenia bym mógł rozbić się na skałach, ale był bardzo silny wiatr, który popychał mnie na plażę Sandy Hook. Jeśli wyruszyłem z Ameryki Północnej to kolejnym miejscem, gdzie miałem postawić nogę była Europa – to była idea wyprawy. Jednak dzięki holowaniu na spokojniejsze wody oceanu, nie musiałem wracać na brzeg. W mojej karierze był moment, gdzie groziło mi rozbicie na skalistych wyspach wybrzeża Kornwalii. Podczas silnego wiatru chciałem opłynąć je najpierw od południa, potem stwierdziłem, że lepiej będzie od północy i trzeba odczekać aby rano kontynuować wyprawę w kierunku kanału La Manche. Jednak silny prąd zepsuł moją koncepcję, po zmroku zmienił kierunek i zaczął mnie spychać między wyspy. Choć widziałem światła portu i miasta, nie chciałem lądować. Wiosłowałem, zmieniałem kursy, tak by ominąć wyspy skaliste, tym razem od południa. Byłem wtedy zdecydowany, że będę wiosłował całą noc, a o świcie znajdę zaciszne miejsce by pospać – tak też było. W chwili zagrożenia przeważa u mnie zdrowy rozsądek. Myślę co mogę zrobić, jak zareagować na bieżącą sytuację. Staram się sam rozwiązać problem, sytuację by uratować sprzęt. Gdyby było bardzo duże zagrożenie rozbicia o skały, wtedy skorzystałbym ze środków wzywania pomocy np. czerwonych rakiet by ludzie na lądzie mnie zauważyli.

KB: Tego samego dnia na oceanie przywitały Pana delfiny. Uznał Pan to za dobry znak?

Tak, przepływały blisko mnie dwa delfiny. Uznałem to za dobry znak. Witali mnie gospodarze wód, to było bardzo miłe przywitanie nie tylko z delfinami, ale i oceanem.

WU: Na kilka dni wskutek załamania pogody i zbyt wysokiego ryzyka przewrócenia i rozbicia się kajaka podjął Pan decyzję o tymczasowym powrocie na ląd i zatrzymaniu się w zatoce Barnegat w New Jersey. Postój pomógł też w regeneracji sił, by po pięciu dniach ponownie wyruszyć na ocean?

Po kilku dniach miałem ostrzeżenie o silnym sztormie, który mógłby mnie zepchnąć na ląd i musiałbym szukać schronienia podczas sztormu. Po tej informacji nie oddaliłem się daleko od lądu. Gdybym usiłował to zrobić to sztorm ze wschodu i tak dopchnąłby mnie do lądu, wiec po czterech dobach zdecydowałem się zatrzymać i schronić bezpiecznie w porcie, przeczekać sztorm i po nim wyruszyć ponownie na ocean. Postój pomógł trochę w regeneracji sił lecz nie miałem nadwyrężonych mięśni. Przygotowywałem się cały czas pod różnymi względami by wyruszyć jak tylko poprawią się warunki pogodowe. 16 maja o 6:47 czasu nowojorskiego, a 12:47 polskiego czasu, ze stanu New Jersey, odbył się trzeci start trzeciej transatlantyckiej wyprawy kajakowej.

KB: I wtedy spotkały Pana kolejne utrudnienia, bo Zatoka Nowojorska nie była dla Pana

W chwili zagrożenia przeważa u mnie zdrowy rozsądek. Myślę co mogę zrobić, jak zareagować na bieżącą sytuację. Staram się sam rozwiązać problem, sytuację by uratować sprzęt.

fot. Aleksander Doba

TRZECI RAZ KAJAKIEM PRZEZ OCEAN

Po raz trzeci zrealizował swoje marzenie przepłynięcia kajakiem przez ocean. Podczas podróży zmagał się z niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi w postaci silnych wiatrów i sztormów. Pomimo tego walczył do końca i po raz trzeci… wyszedł z tej walki zwycięsko!

---

z ALEKSANDREM DOBĄ,
kajakarzem, podróżnikiem i odkrywcą
rozmawiają KATARZYNA BIŃCZYK *i* WIOLETTA URBAŃSKA

Sebastian Jarmolski, Mariusz Pujszo i Jarosław Chrobociński

Tatiana Sosna-Sarno, Mariusz Pujszo i Jerzy Gruza

Peter Grudniak i Mariusz Pujszo

Mariusz Pujszo i Andrzej Wodzyński

Consuella, Mariusz, Grażyna i Natalia Pujszo

Mariusz Pujszo i Paweł Deląg

Mariusz Pujszo i Bilguun Ariunbaatar

Mariusz Pujszo, Piotr Wawrzaszek, Mariusz Sandomierski, Serafina Ogończyk-Makowska

Mieczysław Wachowski, Mariusz Pujszo i Anna Kalata

Mariusz Pujszo i Krzesimir Dębski

Danuta Stankiewicz i Mariusz Pujszo

Ryszard Rembiszewski i Piotr Wyrwas

Roman Szczeblewski i Mariusz Pujszo

Małgorzata Kosik i Mariusz Pujszo

Mieczysław Wachowski, Mariusz Pujszo, Dorota Obrycka

NOWA MANSKA
WIELKIE WINA
DELUXE
ŁĄCZEŃ MASŁE

Mariusz Pujszo, Iliana Ramirez i Mateusz Grzesiak

Dariusz Wojdyga, Agnieszka Gąsior, Mariusz Pujszo, Marek Roefler, Consuella Pujszo

Anna Hamela

Jerzy Grunwald i Mariusz Pujszo

Ryszard Rembiszewski, Dariusz Wojciechowski, Krzysztof K.A.S.A. Kasowski

Consuella, Mariusz, Grażyna i Natalia Pujszo

Andrzej Wiśniowski, Mariusz Pujszo, Mariusz Sandomierski, Robert Durzyński i Andrzej Placzyński

Optymistyczna sześćdziesiątka!

URODZINY MARIUSZA PUJSZO

„16 października spotkaliśmy się w Klubie Nova Maska w Warszawie, gdzie świętowaliśmy moje 60-te urodziny. Optymistycznie dziękuję wszystkim za przybycie, ale przede wszystkim dziękuję najważniejszym kobietom mojego życia: mamie Grażynie, żonie Consuelli i córce Natalii (Oczywiście wszystkie są Pujszo). A także Wam drodzy Przyjaciele, dzięki którym ten wieczór zostanie na bardzo długo w mojej pamięci" – powiedział Mariusz Pujszo.

Na urodziny przybyło ponad 250 osób, które świętowały ten szczególny dzień Super Optymisty, założyciela i Prezesa Fundacji Jestem Optymistą, wydawcy magazynu „Osobowości i Sukcesy", organizatora wyjątkowych towarzysko-biznesowych Gal takich jak „Luksusowa Marka Roku" czy „Osobowości i Sukcesy", aktora, reżysera oraz scenarzysty filmowego.

Wśród tłumnie przybyłych gości było wiele gwiazd i celebrytów oraz ludzi ze świata biznesu. Pojawili się między innymi: Krzesimir Dębski, Paweł Deląg, Jerzy Gruza, Ryszard Rembiszewski, Larysa Rabińska, Mateusz Grzesiak, Anna Kalata, Mieczysław Wachowski, Krzysztof Kalicki. Niespodziankę przygotowali Danuta Stankiewicz, Anna Hamela, Krzysztof K.A.S.A. Kasowski oraz Jerzy Grunwald, którzy zaskoczyli Super Optymistę specjalnie przygotowanymi występami.

Uwagę wszystkich gości przyciągnął oryginalny tort w wykonaniu Cukierni Warszawskiej „Pączek w Maśle", na którym można było zobaczyć Jubilata w jednym ze swoich aktorskich wcieleń. Wśród wielu oryginalnych prezentów był jeden szczególny wykonany po raz pierwszy na świecie przez firmę Tubądzin wielkich rozmiarów obraz w formie płytki ceramicznej z wizerunkiem Jubilata w stroju Napoleona. Pyszny catering przygotowała Restauracja Sushi Gruba Ryba oraz Restauracja Rybna u Rysia. A pragnienie gości ugasiły trunki dostarczone przez firmę Wielkie Wina oraz Deluxe.

Kamila Nowak

Zdjęcia: Łukasz Giersz

REWIA TANECZNA "RISING STARS REVUE"

Została stworzona w 2001 roku przez tancerza i choreografa Konrada Bikowskiego. Rewia prezentuje widowiskowe show tj. spektakle rewiowe, spektakle taneczno-muzyczne z udziałem Bandu, spektakle plenerowe, tematyczne pokazy taneczne, warsztaty integracyjne, naukę tańca, ponadto atrakcje typu: fire show, LED show, pokazy akrobatyczne, taniec w kielichu, tancerka wyskakująca z tortu, mimowie, szczudlarze itd. Rewia Taneczna "Rising Stars Revue" współpracowała z Arminem van Buurenem, Tiesto, Fragmą, Luną, ATB i Madonną. Dodatkowo RSR brała udział w takich projektach jak: „White Sensation Europe Tour", „Mam talent" i „Jaka to melodia?". "Rising Stars Revue" są twórcami spektaklu rewiowego wystawianego na deskach Teatru Variete w Krakowie. Ich głównym założeniem jest przenieść widzów w świat blichtru i bogactwa, jakim charakteryzują się show rewii w Paryżu czy Las Vegas. W 2006 roku otrzymali tytuł od prasy w Warszawie: „Najbardziej pożądana rewia taneczna w Polsce". Obecnie zrzeszają ponad 60. zawodowych tancerzy, a oddziały mają w takich miastach jak Warszawa, Szczecin, Londyn i Mediolan.

"RISING STARS REVUE" ATELIER

Jest to miejsce zrzeszające niszowych twórców wszelkich dziedzin związanych z modą. "Rising Stars Revue" Atelier to sklep oraz pracownia specjalizująca się w kostiumach scenicznych, ubiorach na wielkie gale, sukniach wieczorowych i wyjątkowych sukniach ślubnych. Atelier specjalizuje się również w tworzeniu scenografii na koncerty i pełnej aranżacji artystycznej dla gwiazd. Z kolei na specjalne zamówienie tworzy autorskie perfumy oraz bukiety z biżuterii. Łączą stare zapomniane już techniki szycia wraz z nowoczesnymi rozwiązaniami, tworząc wyjątkowe suknie ślubne. W gronie ich projektów znajdują się suknie i kostiumy tworzone m.in. dla Olgi Szomańskiej, Pauli, Asteya Dec czy Ladies of Power. Ubierali do takich programów jak: „Taniec z Gwiazdami", „Jaka to Melodia?" czy „Mali Giganci".

„ICH GŁÓWNYM ZAŁOŻENIEM JEST PRZENIEŚĆ WIDZÓW W ŚWIAT BLICHTRU I BOGACTWA,

Rewia Taneczna "Rising Stars Revue"

ZDJĘCIA : MICHAŁ MORYL

Drukuj w PAW DRUKu!

PAW DRUK to 27-letnia, nowoczesna drukarnia z bogatym doświadczeniem i wieloletnią tradycją. Zajmuje się kompleksową usługą druku offsetowego i cyfrowego. W tworzeniu nowych produktów kierujemy się potrzebami naszych Klientów. **Niemal 80% produktów tworzonych każdego miesiąca to nowe realizacje stworzone po raz pierwszy!** Do głównych specjalizacji firma dumnie zalicza:

- materiały reklamowe (POS, opakowania, katalogi, kalendarze, broszury, itp.)
- materiały biurowe (wizytówki, koperty, listowniki, notatniki, planery, itp.)

i wiele, wiele innych papierowo-kartonowych produktów.

Klienci firmy to znane, duże przedsiębiorstwa produkcyjne i usługowe z całego świata. **Na koniec 2016 roku produkty firmy były wysyłane do 36 Państw**. PAW DRUK to przede wszystkim zgrany, kreatywny zespół specjalistów pracujący na nowych maszynach w najnowocześniejszych technologiach. W 2016 została do nas dostarczona nowa maszyna do druku UV marki KOMORI. Jest to **pierwsza taka konfiguracja w Europie!**

W obecnych czasach silnie konkurujących ze sobą rynków **firmy nie mogą sobie pozwolić na bierność**. Razem z nami możesz stworzyć produkty wpisujące się w nowe trendy i przygotowane na zmiany, jakie niesie przyszłość.

projektujemy | drukujemy | rozwijamy się

PAW DRUK DRUKARNIA

PAW DRUK
DRUKARNIA

Druk stał się nietradycyjną formą promocji, szansą na nieszablonowe dotarcie do Klienta.

Zastanów się przez chwilę - druk to w tej chwili nietradycyjna forma promocji. Oto czasy, w których się znajdujemy - królestwo bloggerów, portali społecznościowych, reklamy w telewizji, radiu, artykułów i reklamy na niemal każdej stronie internetowej. Rynek reklamowy wciąż rośnie wraz z coraz większą świadomością na temat możliwości wpływu na decyzje konsumenta.

8 najczęstszych mitów na temat materiałów drukowanych i branży poligraficznej.

#1 Materiały drukowane są zbyt drogie

- nie jest to prawda, obecnie druki to jedne z najbardziej kosztowo-wydajnych metod promocji.

#2 Konsumenci nie używają drukowanych materiałów

- czy poznałeś kogokolwiek, kto nie skusiłby się na darmowe gadżety? Kalendarze, pudełka, notatniki, torby reklamowe, książki, naklejki to produkty, koło których zdecydowana większość konsumentów nie przechodzi obojętnie.

#3 Najlepiej wybrać najtańsze drukowane materiały jakie znajdziesz

- co prawda nie ma nic złego w znalezieniu najtańszej oferty, jednak aby materiały odróżniały się od reszty powinny mieć perfekcyjną jakość, którą przy najniższej cenie nie zawsze da się osiągnąć. Zatem postaw nie na najtańszą, a na najkorzystniejszą ofertę.

#4 Inwestowanie w media masowego użytku to lepsze rozwiązanie

- w obecnych czasach trzeba trafiać do Klienta personalnie, jeżeli chcesz, żeby wiadomość do niego dotarła. Drukowane materiały to jeden z najlepszych sposobów, aby osiągnąć ten efekt. Pomyśl o zwykłych kartkach pocztowych, które dostajesz na święta. Wolałbyś je otrzymywać w formie elektronicznej lub jako życzenia na stronie internetowej marki „X"? W personalnej komunikacji jest coś, co trudno odtworzyć w cyfrowym świecie.

#5 Nic nowego się nie dzieje w branży poligraficznej

- nic bardziej mylnego. Branża poligraficzna ciągle ewoluuje; wystarczy przejść się do dowolnego supermarketu i spojrzeć na opakowania kosmetyków lub standy o najbardziej wymyślnych kształtach.

#6 Wszystkie drukarnie są takie same

- ten mit nie mógłby być dalszy od prawdy. W firmie PAW DRUK jesteśmy bardzo dumni z faktu, że wyróżniamy się w branży jakością, poziomem innowacji i obsługą naszych Klientów na najwyższym poziomie. Dowodem na to są posiadane przez nas liczne referencje.

#7 Materiały drukowane szybko się niszczą

- o ile będziesz inwestował w jakość wykonania, katalogi, pudełka, standy i wiele innych materiałów promocyjnych będą się świetnie prezentowały i wyróżniały firmę na tle konkurencji.

#8 Mój biznes nie będzie czerpał korzyści z drukowanych materiałów

- drukowane materiały promocyjne mogą obrać dowolny kształt, a uszlachetnione tłoczeniami, lakierowaniem lub hotstampingiem będą wyróżniały się z tłumów przeciętnych, niezauważalnych, masowych form promocji.

kawałek chałwy. Lubię też kwaśne żelki, jeśli można powiedzieć, że są one słodyczami. Wolę zjeść przystawkę i danie główne, niż danie główne i deser. Poza tym z cukrem muszę być na bakier, bo wiek nie ten, a i genetyczne uwarunkowania robią swoje, bardzo tego pilnuję. To samo się tyczy przygotowywania deserów, nie przepadam za tym.

Myśli Pan, że gotowanie kiedyś się Panu znudzi?
Na 100% wiem, że nie. Za każdym razem jest inaczej, nawet jeśli przygotowuje się tę samą potrawę. Liczą się szczegóły wpływające na całość, tak jak w życiu. To drobiazgi i drobne czynności potrafią zmienić charakter dania. Mówi się przecież, że diabeł tkwi w szczegółach... Poza tym po tylu latach nie jest tak, że ja od rana do nocy stoję przy garnkach. Teraz bardziej wymyślam, nadzoruję, pomagam moim chłopakom i gotuje wtedy, kiedy mam ochotę.

A co dalej? Jakie ma Pan plany na przyszłość? Kiedy spokojna emerytura?
No mam nadzieję, że nieprędko, bo mam ciągły głód na działanie. Lubię nowe wyzwania, a moja aktywność nie spada z wiekiem. Cieszy mnie ta nadmierna pobudliwość. Planów na przyszłość jest mnóstwo, m.in. nowa książka, nowe bankiety, kolejna trasa wakacyjna, kolejna kampania medialna i najważniejsze - mogę już zdradzić i oznajmić po raz pierwszy tutaj - otwieram nową restaurację! Będzie to restauracja podobna do N31, która spełni oczekiwania gości, którym nie zawsze udaje się zarezerwować stolik, bo ciągle mamy nadkomplet. Remont już trwa. Chcemy wystartować pod koniec roku i możliwe, że w tym roku Sylwestra spędzę w połowie w Centrum na Nowogrodzkiej, a w połowie na Saskiej Kępie na Zwycięzców.

Czyli jedyne co mogę Panu życzyć to zdrowia, by mógł Pan realizować kolejne plany.
Chyba tak, bo to najważniejsze. A ja czytelnikom życzę mnóstwo ciekawych doznań kulinarnych i poszukiwań smaku doskonałego...

DZIĘKUJĘ ZA ROZMOWĘ

fot. archiwum prywatne

fot. archiwum prywatne

fot. archiwum prywatne

czystość wokół siebie i kuchnia to po prostu jego miejsce. Nie trzeba być geniuszem w przygotowaniu jajecznicy, ale trzeba znać podstawowe zasady i włączać myślenie. Niewątpliwe są jeszcze pokora i upór, a przede wszystkim kreatywność pomaga w kuchennym funkcjonowaniu. Znam wielu fajnych chłopaków, którzy po prostu cieszą się, że gotują i nie muszą startować w konkursach, ani popisywać się publicznie używając najnowszych technologicznie urządzeń - gotują tak, że palce lizać! Takich myślących i pracowitych mam szczęście mieć w swoim teamie, z czego jestem nadzwyczaj dumny.

”

POKORA, UPÓR, A PRZEDE WSZYSTKIM KREATYWNOŚĆ POMAGA W KUCHENNYM FUNKCJONOWANIU.

Jednak Pana autorski konkurs to jeden z tych najważniejszych na kulinarnej mapie, a dla młodego kucharza to niewątpliwie bardzo dobry start.
Kulinarny Talent stworzyłem dla młodych kucharzy, którzy chcą się sprawdzić i spróbować sił w rywalizacji z rówieśnikami. To taki początek, który może dać wiele możliwości. Mowa o jednym z najbardziej medialnych konkursów kulinarnych w Polsce. Dzięki temu młody adept sztuki kulinarnej w obecności kamer i sporej publiczności sprawdza swoje umiejętności i może pochwalić się tym w rozmowie z dziennikarzami. Jak wiadomo, młodzi to lubią. Fajne są też nagrody i oczywiście staż w mojej restauracji. W 2018 roku będzie 10. edycja - jubileuszowa, więc zapraszam na to wydarzenie już dziś. edycja, więc zapraszam na to wydarzenie już dziś.

Czas jubileuszy to czas wspomnień, zwłaszcza że niedawno miał Pan urodziny. To był dobry rok?
Myślę, że jeden z najlepszych w moim życiu. Gorzką lekcję dostałem wcześniej. 2017 rok był petardą - jak mawiamy w kuchni. Zjeździłem miejsca, które mnie zainspirowały, poznałem interesujących ludzi, jurorowałem w konkursach, gdzie podglądałem jak radzą sobie młodzi szefowie, odwiedziłem wiele fajnych lokali gastronomicznych gdzie zajadałem się rozmaitymi przysmakami. To fajna praca i doświadczenia, a inspiracja i poznawanie wpływa na mnie i na moją kartę menu w N31. Pierwszy rok z drugiej pięćdziesiątki zaliczam do naprawdę udanych.

A wakacje? Czy istnieje w Pana kalendarzu czas na wypoczynek?
Ale ja wypoczywam w pracy. Wakacje zawsze mam pracowite. W tym roku, jak zazwyczaj, miałem zajęte wszystkie letnie weekendy. Zjeździliśmy kulinarnym tirem Polskę wzdłuż i wszerz. Ponad 20 akcji plenerowych, bo również z koncertami RMF Maxxx nie mogłoby się obyć bez dobrego jedzenia. I tu nasza rola. Rozdajemy jednorazowo 2 tysiące porcji pysznych dań całkowicie za darmo. Ludzie nas uwielbiają, a my mamy wakacyjną trasę, jak niejedna gwiazda muzyczna. A patent na mój wypoczynek? Sen. Jak tylko wsiadamy do auta, natychmiast następuje regeneracja mojego organizmu. Odpływam i za kilka godzin mogę robić kolejny event.

Rozmawiając z kucharzem nie mogę nie zapytać o kulinarne trendy, modę i ulubione potrawy. Panie Robercie co jeść?
Odpowiem przekornie - wszystko! Trzeba próbować i korzystać z tego, że mamy dostęp do składników z całego świata. Najbardziej oryginalne przyprawy, dobrej jakości mięso i ryby, owoce morza, podroby, teraz wszystko jest trendy. Proszę wyobrazić sobie wolno gotowanego dzika, z sosem jałowcowym i buraczkami z rokitnikiem. Albo dorsza atlantyckiego z solirodem i kawiorem. No i oczywiście moja ulubiona gicz z jagnięciny walijskiej z sosem rozmarynowym i puree z topinamburu. Czyż nie brzmi pysznie? Takie dania wymyśliłem niedawno - do zimowej odsłony mojego menu w N31. Sam ciągle testuje różne kuchnie i szukam smaków w rozmaitych miejscach. Zdarza mi się zjeść ramen czy dobre sushi, na które jadę przez pół Warszawy. Na Podlasie jeżdżę zjeść dobry ser i kumpiak, a ostatnio odkryłem rewelacyjne miejsce z dobrymi, polskimi winami. Winnica w Mierzęcinie - taka polska Toskania.

A słodkości? Lubi Pan desery?
Mimo, że nie wyglądam, to nie przepadam za słodyczami. Croissant z konfiturą do kawy jest ok, czasem gałka dobrych bakaliowych lodów, a czasem

Jest Pan szczęściarzem?
Chyba trochę tak. Mimo smutków i burz, jednak więcej jest powodów do radości. Spotykam wciąż fajnych ludzi i życie układa się tak, jak niejeden by sobie wymarzył.

Pytam w kontekście ostatnich wydarzeń. W święto Szefów Kuchni otrzymał Pan tytuł Szefa Roku 2017 na gali Poland 100 Best Restaurants. Było zaskoczenie? To kolejna nagroda w Pana życiu, liczył Pan je kiedyś?
Rzeczywiście nagród i wyróżnień trochę przez 50 lat się uzbierało. Nie liczę i nie poleruję ich codziennie. To bardzo miłe, ale nie one są najważniejsze. Satysfakcja z dobrze wykonanego zadania, radość z pasji, którą się wykonuje i zadowolenie innych to moja największa nagroda. Przez całe lata zawsze starałem się być prawdziwy i oddany temu, co robię. Sztab ludzi, z którymi pracuję dodaje mi sił, bo to zazwyczaj młodsi ode mnie i to od nich czerpię energię. Staram się być optymistą, a nagroda Szefa Roku dała mi kolejnego kopniaka do działania.

Jak jest tak miło, to nie sposób nie wspomnieć o nagrodzie dla restauracji.
To chyba nawet ważniejsza nagroda, gdybym miał je klasyfikować. To nagroda zbiorowa, dla nas pracujących na Nowogrodzkiej i dla wszystkich, którzy to miejsce odwiedzają i je kreują. W drugie urodziny restauracji nie spodziewaliśmy się aż takiego wyróżnienia, chociaż pozytywnych opinii mamy full. Najbardziej cieszą te rankingi, gdzie to goście oceniają i tak się też stało z tytułem przyznanym przez Poland 100 Best Restaurants. Tak dzieje się na międzynarodowym TripAdvisor, gdzie ciągle jesteśmy w pierwszej trójce. Tak jest niemal codziennie, kiedy goście oceniają to, co dostali na talerzu. Jak mówi młodzież „dajemy radę", chociaż to naprawdę ciężka praca.

No właśnie. Czy jest Pan pracoholikiem? I czy teraz liczy się tylko restauracja?
Pracoholizm nie kojarzy mi się dobrze, wolę sformułowanie pasjonat. Jedzenie i gotowanie to temat przewodni mojego życia, a restauracja - naturalnie, że jest ona jednym z najważniejszych elementów, ale są też inne aktywności. Jestem ambasadorem marki Prymat - wielkiej firmy, która ciągle się rozrasta i daje mi wiele zadań. Aktualnie trwa akcja z telewizją TVN „Mistrz Smaku", gdzie jestem jurorem. Zgłoszeń przyszło mnóstwo i razem z Darią Widawską, Grażyną Wolszczak i Michelem Moran musimy znaleźć zwycięzcę, który wygra 100 tys. złotych. To naprawdę odpowiedzialne zadanie. Ponadto dzięki naszej współpracy, jeździmy co roku do kilkunastu szkół gastronomicznych, gdzie prowadzimy warsztaty dla uczniów. Gotujemy, uczymy, nagradzamy - jest z tego wielka radość dla obydwu stron. Jako ambasador marki, jestem też głównym ekspertem jeśli chodzi o nowe mieszanki i nowe produkty - testuję, podpowiadam i sprawdzam. Dużo się dzieje.

SATYSFAKCJA Z DOBRZE WYKONANEGO ZADANIA, RADOŚĆ Z PASJI, KTÓRĄ SIĘ WYKONUJE I ZADOWOLENIE INNYCH TO MOJA NAJWIĘKSZA NAGRODA. PRZEZ CAŁE LATA ZAWSZE STARAŁEM SIĘ BYĆ PRAWDZIWY I ODDANY TEMU, CO ROBIĘ.

Musze zapytać też o imprezy. Nie ma chyba drugiego Szefa kuchni, który przygotowywałby tyle bankietów co Pan.
Fakt, jestem kreatorem największych bankietów. Niemal wszystkie imprezy medialne przygotowuje mój team. Samochód Roku Playboya, Kobieta Roku Glamour, Elle Style Awards, Urodziny Party, Viva Photo Awards, Plejada, Róże Gali - to tylko niektóre nasze tegoroczne realizacje. Codziennie dostajemy na restauracyjną skrzynkę mailową mnóstwo zapytań o cateringi. Nie wszystko możemy zrobić mimo drugiej kuchni, którą mamy tylko na potrzeby zewnętrznych poza restauracyjnych akcji. Nie idziemy na ilość, bo od małego wiem i uczulam wszystkich wokół, że jakość musi być perfekcyjna.

No właśnie, kucharze z którymi Pan pracuje muszą być perfekcjonistami. A po czym poznać dobrego fachowca w kuchni?
Kucharz to nie tylko zawód, ale często sposób na życie. Cechy dobrego kucharza? Czasem wystarczy chwila by zobaczyć, że ktoś ma pojęcie o produktach, jest dobrze zorganizowany, dba o

Szef Roku – Robert Sowa

Kucharz, restaurator i autorytet w dziedzinie sztuki kulinarnej. Kreator menu największych wydarzeń w Polsce. Znany z programów telewizyjnych, propagator kuchni polskiej w nowej odsłonie. Autor książek kulinarnych i ambasador marki Prymat. Właściciel N31 Restaurant&Bar – najlepszej polskiej restauracji w 2017 według Poland 100 Best Restaurants.

Pozytywny pracoholik, bo kocha gotować i... jeść!

Z Robertem Sową

rozmawia

Mariusz Pujszo

fot. archiwum prywatne

Wierzejki

z komina

Wierzejskie Specjały

fot. Excellent Events

mózgu?

Obecnie w onkologii podaje się leki do działania ogólnego, gdzie niewielki ich procent dostaje się do mózgu, a całą resztą obciążone są inne narządy. Stąd też terapia genowa będzie przełomem w dziedzinie lecznictwa onkologicznego.

Kilka lat temu przeprowadził Pan serie operacji w czasie rzeczywistym. Jak one przebiegały?

Współczesna chirurgia mózgu jest prowadzona obrazem, czyli rejestruje się obraz mózgu pacjenta dzień lub dwa dni wcześniej. Operacje w czasie rzeczywistym były robione w rezonansie. Do przeprowadzenia takiej operacji niezbędny jest sprzęt, który nie może zawierać żadnego metalowego elementu, bo magnes by go wciągnął. Byłem pierwszym w Europie, który kupił wiertarkę przystosowaną do takiej technologii. Wówczas jeszcze nikt w Europie nie myślał, że to będzie nowy kierunek w medycynie.

Jako pierwszy w Polsce wprowadził Pan też głęboką stymulację mózgu. Proszę powiedzieć na czym to polega?

Odbywa się to za pośrednictwem wszczepienia do mózgu czterech elektrod w określone struktury. Stymulator, który jest pod skórą można ustawiać pilotem. Generuje on prądy wysokiej częstotliwości 130 herców, które hamują aktywność nadaktywnych neuronów. Dzięki temu drżenie ustępuje i pacjent funkcjonuje normalnie. Wszczepiać stymulatory do mózgu nauczyłem się w Kalifornii. Dzięki temu zacząłem leczyć chorobę Parkinsona.

Zatem pacjenci mają dostęp do najnowszej technologii leczenia?

Nasi pacjenci mogą być tak samo leczeni jak pacjenci w Ameryce, bo procedura jest w katalogu świadczeń gwarantowanych. Na początku był tylko jeden ośrodek oferujący taki typ leczenia, a teraz już cały kraj wszczepia stymulatory i leczy. To są sukcesy, które od myśli zrealizowały się do życia.

Czyli dzisiejsza medycyna jest zależna od technologii?

Rzeczywiście nasze życie coraz mocniej zależy od wysoko zaawansowanych technologii. Z kolei wysoko zaawansowane technologie są kosztowne. Jednak bardzo często różne badania są finansowane przez firmy inżynierii genetycznej z innego kontynentu, a wszystko po to, by nowy lek czy nowy kierunek leczenia poprawił komfort życia dziesiątkom tysięcy ludzi...

Serdecznie dziękuję za rozmowę!

chorób nowotworowych i nienowotworowych mózgu. Plan wprowadzenia Gamma Knife do naszego kraju udało się zrealizować w 2011 roku, choć nie było to wcale łatwe.

Możemy to porównać do Alberta Einsteina, który mimo tylu przeszkód wierzył w swoją teorię, pozostając optymistą.

Jeśli na optymizm spojrzymy poprzez pryzmat ciężkiej pracy i pozytywnego myślenia by osiągnąć cel, to wówczas faktycznie marzenia się spełniają.

O tym, że marzenia się spełniają opowiada poruszający reportaż o Panu pt. „Czarodzieje medycyny".

To bardzo wzruszający materiał przedstawiający pełny dzień pracy ze mną, skonstruowany na podstawie krótkich rozmów. Reportaż ten jest właśnie o marzeniach, które udało się spełnić – choćby takich jak Centrum Genowej Terapii Mózgu, czy wspomniany nóż gamma.

Spełnił Pan marzenia wielu pacjentów umożliwiając im powrót do zdrowia i normalnego życia. Jakie przeszkody stały na drodze w realizacji projektu Gamma Knife w Polsce?

Próbując zrealizować projekt Gamma Knife w Polsce było tysiące chwil i powodów by się zatrzymać w pół drogi, czy na końcu drogi i wycofać się. Chociażby przeszkodą było samo ustawodawstwo, które nie jest w stanie nadążyć za rozwojem technologii medycznych.

Czy wiara pacjenta jest ważnym aspektem w leczeniu?

Wiara w sukces terapii i pozytywne nastawienie pacjenta ma bardzo istotne znaczenie. Myślę, że w przypadku terapii musi zaistnieć jakiś rodzaj chemii, więzi, fluidów, bioprądów między zespołem, który leczy a pacjentem, który poddawany jest takiemu leczeniu. Stąd też uważam, że dobre nastawienie pacjenta ma znaczenie, choć na pewno nie jest to kluczowe.

Jakie są kolejne cele środowiska medycznego w zakresie neurochirurgii?

Celem środowiska medycznego jest stworzenie terapii genowej w chorobie Parkinsona, dzięki której będzie można cofnąć zegar i chorobę o 30-40 lat, doprowadzając pacjenta do stanu gdy choroba się dopiero zaczynała. Następnym projektem jest podawanie chemioterapii w postaci terapii genowej prosto do guza mózgu w ciągłej infuzji. Będzie to jedyne miejsce w Polsce, które będzie oferowało taki sposób leczenia.

A w jaki sposób leczy się obecnie nowotwory

fot. Excellent Events

Celem środowiska medycznego jest stworzenie terapii genowej w chorobie Parkinsona, dzięki której będzie można cofnąć zegar i chorobę o 30-40 lat.

fot. Paulina Łyczkowska

Nowe kierunki neurochirurgii

Z PROFESOREM MIROSŁAWEM ZĄBKIEM

wybitnym lekarzem, neurochirurgiem i nauczycielem akademickim

– *rozmawia* Mariusz Pujszo

Został Pan wyróżniony tytułem „Optymista Roku 2017". Czy optymizm jest pomocny w medycynie?

Tak, o ile jest poparty ciężką pracą i wiarą w to, co się robi. Ja dość trzeźwo patrzę na świat, oceniając fakty. Dotychczas udało mi się zrealizować bardzo wiele dużych projektów poprzez konsekwentne działanie i ciągłą pracę. Pozytywne myślenie, wiara w sukces i praca powodują, że wiele planów można ziścić. Takim przykładem jest Centrum Gama Knife.

Jak wyglądała droga stworzenia Centrum Gamma Knife?

To kilkanaście lat wiary w realizację tego projektu. Polska była jednym z nielicznych krajów w Europie, który nie dysponował urządzeniem Gamma Knife. Urządzenie służy do małoinwazyjnego leczenia wielu

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM

dwudziestu lat i przynosi to pozytywne efekty. Dzięki temu wciąż zwiększam ilość wartościowych kontaktów.

Czy warto chwalić się sukcesem?

Zdecydowanie tak. Lubię mówić, że największy sukces jest przede mną. Widzę ten sukces i dlatego jestem w Polsce. Myślę, że jest tu bardzo dużo możliwości. Zresztą moim celem jest promocja polskich firm poza Europą. Chcę stać się eksporterem numer jeden w Europie.

Jaka polska postać historyczna jest Panu najbliższa?

Józef Antoni Poniatowski. To postać reprezentująca przyjaźń polsko-francuską. Był jedynym obcokrajowcem, mianowanym marszałkiem przez Napoleona. Do końca wierny krajowi, a jego powiedzenie: „Bóg mi powierzył honor Polaków i jemu samemu go oddam" - jest wartością ponadczasową. Dla mnie to postać z którą się identyfikuję, ponieważ wytrwałość, honor i upór w dążeniu do celu to cechy, które nas łączą.

Przebywa Pan od kilku lat w Polsce. Jaki region jest Panu najbliższy?

Zwiedziłem sporą część Polski. Uważam, że jest to piękny kraj, a każdy zakątek ma swoisty urok. Moim ulubionym miejscem jest jednak Trójmiasto. Szum morza, widoki i złote piaski doskonale koją stresy i pozwalają na chwile relaksu. Lubię nadmorskie romantyczne restauracje z przepyszną polską kuchnią, ale też z elementami przysmaków śródziemnomorskich.

Dziękuję za rozmowę. Życzę sukcesów i realizacji postawionych celów.

Józef Antoni Poniatowski (...) to postać, z którą się identyfikuję, ponieważ wytrwałość, honor i upór w dążeniu do celu to cechy, które nas łączą.

połączenia pasji z biznesem.

Czy widzi Pan różnicę między Europą Zachodnią, a Polską?

Biznes i mentalność są zupełnie inne. W każdym kraju obowiązuje inny język, inne zwyczaje, inne prawo. Grupy biznesowe w Europie z którymi pracuję dzielą się na trzy główne: łacińska - tu najlepsze kontrakty zawiązuje się podczas biesiady przy dobrym jedzeniu, zakrapianym wykwintnym winem; anglosaska - tu obowiązkowa jest degustacja różnych gatunków piwa; słowiańska - a tu przy sutym stole biznesy zakrapia się wódeczką. Oczywiście jest to trochę przekoloryzowane, reasumując - co kraj to obyczaj!

Myśli Pan, że w Polsce mamy potencjał?

Dla mnie w tym czasie i w tej konstelacji biznesowej, Polska ma najlepszy potencjał i „asy w rękawie". Parę lat temu Polska była „przedsionkiem" produkcyjnym Europy. Dziś polscy biznesmeni, firmy i produkty cieszą się uznaniem na świecie, a grono odbiorców wciąż się zwiększa. Myślę, że sytuacja ekonomiczna w Europie jest sprzyjająca polskim biznesom oraz jest oknem na świat, dającym możliwości rozwoju. Polskie firmy nie muszą bać się świata, ponieważ rodzime produkty są najwyższej jakości, mają konkurencyjne ceny i ważne jest to, że są produkowane w kraju.

Czy uważa Pan, że osobowość bardzo pomaga w biznesie?

Tak, przede wszystkim empatia, optymizm i otwartość na świat to klucz do sukcesu. Moja dewiza to: „Nie mów za dużo, słuchaj co inni mówią, analizuj i działaj". Tak postępuję od

W kopalni soli w Mohammedia (Maroko)

Rodzinnie z rodzicami i braćmi w Deauville

Z mamą i bratem

fot. archiwum prywatne

Dla mnie w tym czasie i w tej konstelacji biznesowej, Polska ma najlepszy potencjał i „asy w rękawie". Dziś polscy biznesmeni, firmy i produkty cieszą się uznaniem na świecie, a grono odbiorców wciąż się zwiększa

Z PASJĄ DO HISTORII

z SALAH PICARD

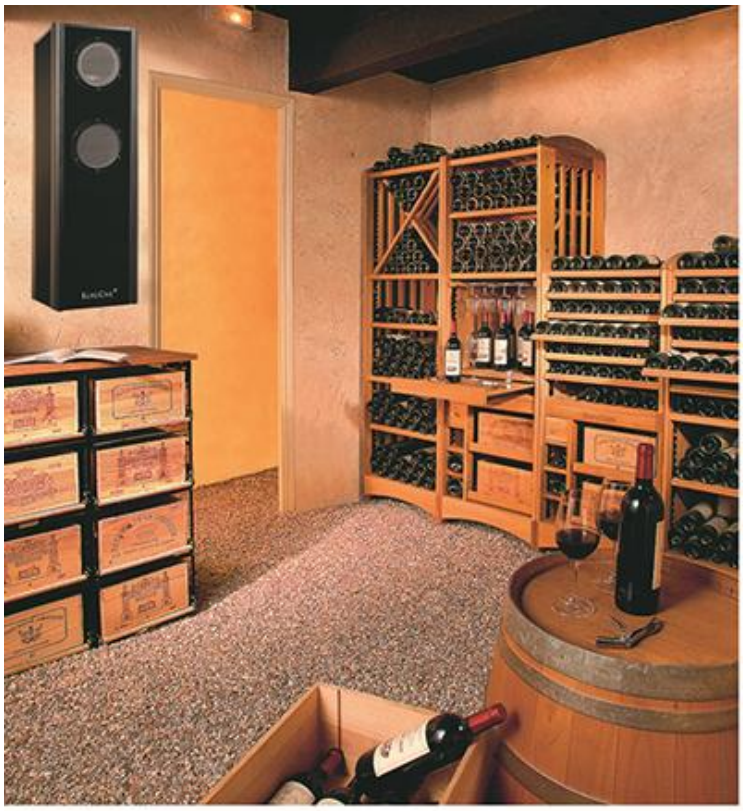
– doktorem nauk humanistycznych w zakresie historii rozmawia GRAŻYNA MADEJCZYK

Czy nie przeszkadzała Panu zamiana pięknej, słonecznej Francji na polską, kapryśną aurę?

Nie. Dlatego, że urodziłem się i mieszkałem na północy Francji w Beauvais. Nasze lokalne powiedzenia to: jak się rodzisz to z cegłą w brzuchu i z parasolką. Drugie to: u nas pada dwa razy w tygodniu - od poniedziałku do środy i od czwartku do niedzieli (śmiech). Stąd też polska pogoda mi nie przeszkadza, czuję się jak w domu.

Jest Pan doktorem nauk humanistycznych w zakresie historii, ale zajmuje się Pan biznesem. Jak to się stało?

Historia to moja pasja, ale najpierw skończyłem studia na kierunku marketing, zarządzanie i biznes międzynarodowy w Paryżu. Biznes, historia i znajomość języków to czynniki, które są ze sobą ściśle powiązane. Znajomość historii danego kraju, mentalność mieszkańców i ich zwyczaje są bardzo ważne w nawiązywaniu relacji, przeprowadzaniu transakcji i kontraktów zakończonych sukcesem. Moja decyzja o podjęciu studiów historycznych na paryskiej Sorbonie dała mi możliwość



PIWNICZKANAWINA.PL

SPECJALISTYCZNY PORTAL O TRADYCYJNYCH I NOWOCZESNYCH PIWNICZKACH NA WINO

EUROCAVE SHOWROOM - WARSZAWA

UL. POWĄZKOWSKA (WJAZD - UL. DUCHNICKA 3) 01-796 WARSZAWA

TEL: 512-991-661 MAIL: WARSZAWA@WIELKIEWINA.PL

fot. Excellent Events

Karolina Gorczyca, Paweł Deląg i Mariusz Pujszo w filmie „Komisarz Blond i Oko sprawiedliwości"

filmu „Wszystko albo nic". Czy to jedyna pańska zagraniczna produkcja, która weszła do kinowej dystrybucji polskiej?

Jeżeli chodzi o produkcję kinową, to tak. Myślę, że szansę na to ma również film „Wiking", choć jeszcze za wcześnie, żeby o tym mówić. Inne produkcje zagraniczne z moim udziałem były pokazywane w telewizji: „Klucz Salamandry", „Tak bardzo się nienawidziliśmy" czy „Snajper: Broń zemsty".

Grał Pan w języku rosyjskim, czeskim, greckim, łacińskim, francuskim, niemieckim i angielskim. Jak to jest możliwe, żeby nie znając danego języka tak świetnie się nim posługiwać?

Nie znam łacińskiego, greckiego ani niemieckiego, ale to wszystko można opanować z pomocą nauczyciela. Trzeba włożyć w to jednak dużo wysiłku. Najlepszym przykładem jest mój udział w produkcji „Kierunek Rzym – przeznaczenie Rzym". Będąc na próbach czytanych, w pewnym momencie powiedziałem do reżysera i producentów: „Słuchajcie, zróbmy film po łacinie. Widziałem niedawno Pasję i tam mówią po armeńsku i łacinie – to brzmi genialnie". Oni podchwycili tę myśl. Trzy tygodnie przed zdjęciami dostałem tekst i wtedy dopiero naprawdę się przeraziłem, ponieważ moja rola składała się z olbrzymich monologów. Musiałem wszystko opanować w ekspresowym tempie.

To było na pewno nie lada wyzwanie.

Tak, ale przyznam, że sprawiło mi dużą frajdę. Rozkładałem na części strukturę zdań, ich znaczenie, musiałem nauczyć się rytmu i smaku tego języka. Bardzo polubiłem łacińskie frazy – one po prostu kapitalnie brzmią! Na premierze filmu profesorowie z Sorbony powiedzieli, że na szczególną uwagę zasługuje Paweł Deląg, bo jego łacina naprawdę przypomina łacinę oryginalną.

Czy uważa Pan, że kariera aktorska utrudnia w jakimś stopniu prowadzenie ustabilizowanego trybu życia?

Na pewno niemożliwe jest ustalenie szczegółowego harmonogramu dnia. Nie jestem w stanie również przewidzieć, co będzie mnie czekało za tydzień ani jakie projekty zrealizuję w danym roku.

Czyli niezbędna jest elastyczność?

Tak. Z jednej strony trzeba być elastycznym, a z drugiej strony mieć cierpliwość słonia i wytrwałość bawoła. Zawód wolny ma to do siebie, że nie ma szefa, czyli kogoś, kto nas kontroluje. Potrzebna jest ogromna samodyscyplina żeby każdego dnia się mobilizować. Inaczej sytuacja wygląda gdy ktoś jest na stałe związany z teatrem, który jest dla aktora zarówno miejscem pracy, domem, a czasem rodziną. Teatr bardzo mocno porządkuje życie. Ja tego nie mam, w związku z tym doświadczam życia w całym pięknie niespodziewanych zdarzeń i projektów, które się pojawiają.

Jakie są Pana najbliższe plany?

Aktualnie działam na obszarze produkcyjnym. „Wszystko albo nic" jest pierwszym głównym filmem, w którym uczestniczyłem mocno jako producent. Przede wszystkim stawiam na to, aby robić projekty dla widza, czyli takie, które mają szansę na zgromadzenie wielotysięcznej bądź milionowej widowni.

Który przymiotnik do Pana bardziej pasuje: szalony czy spokojny?

Lubię harmonię, ale z drugiej strony bardzo lubię adrenalinę. Tak samo jak lubię towarzystwo, nowe okoliczności i sytuacje, też bardzo cenię sobie dom, rodzinę i zrównoważony tryb życia.

Dziękuję bardzo za rozmowę!

Jest Pan jednym z nielicznych Polaków, który gra w zagranicznych filmach, jakie były początki tej drogi?

Przypadek, ale też chęć. Potem pojawiła się okazja, którą oczywiście trzeba było trochę sprowokować, jak wszystko w życiu. W ogóle cała moja kariera zaczęła się od pierwszego filmu poza granicami Polski. To była „Śmierć w płytkiej wodzie", pierwsza rola w Budapeszcie i myślę, że to był taki znak. Potem następny film, w którym brałem udział „Lista Schindlera" – też nie był filmem polskim. Wyjazdy były związane z tym, że kiedy skończyłem PWST w Krakowie, teatry nie miały finansowania. Cała gromada świeżo upieczonych studentów, razem ze mną została bez pracy i perspektyw.

Pojawiła się okazja, którą oczywiście trzeba było trochę sprowokować, jak wszystko w życiu. Cała moja kariera zaczęła sie od pierwszego filmu poza granicami Polski.

Później zagrał Pan kilka filmów w Polsce.

Tak, ale po filmie „Quo Vadis" był taki moment – między 2001 a 2005 rokiem – w którym Komitet Kinematografii w Polsce został rozwiązany. Powstał Instytut Sztuki Filmowej i to był czas, w którym zacząłem rozglądać się za angażem. Potrzebowałem pracy, ale tej pracy w Polsce nie było. Pojechałem do Francji i tam od razu wygrałem casting. „Les Femmes d'abord" – to był mój pierwszy poważny film nakręcony poza granicami Polski. Grałem w nim jedną z głównych ról w towarzystwie znakomitej obsady. Potem zrobiłem we w Francji jeszcze około siedmiu filmów, a największą produkcją okazał się „Nous nous sommes tant hais", czyli „Tak bardzo się nienawidziliśmy", gdzie grałem główną rolę razem z Sarah Biasini.

Jak rozpoczęła się Pana przygoda z Rosją?

To była zabawna historia. W roku 2001 poleciałem do Moskwy na premierę filmu „Quo Vadis". Tam poznałem producentów rosyjskich, którzy budowali największą rosyjską firmę produkcyjno-dystrybucyjną – Central Part 3. Wcale nie chciałem tam lecieć, ponieważ w Polsce krążyły wówczas legendy o tym, jaki w Rosji panuje chaos. Mimo wszystko Rosja mnie zafascynowała i pomyślałem, że dobrze byłoby coś jednak zrobić. Po powrocie do kraju przez 6 lat telefon milczał – aż do 2007 roku, kiedy zadzwonił do mnie... Pawel Lolo – tak przedstawił się rozmówca. Po chwili dodał: „Byłem na premierze Quo Vadis, ale pewnie mnie nie pamiętasz. Wtedy zajmowałem się sprzedażą warzyw, teraz zajmuję się filmem i chciałbym żebyś zagrał główną rolę w mojej produkcji". I tak właśnie zagrałem w filmie „Czerwiec 1941", a Pawel Lolo de facto pomógł mi otworzyć drzwi na rynek rosyjski.

Jest Pan uznawany za jednego z najprzystojniejszych polskich aktorów. Często mówi się, że wygląd dużo pomaga w życiu. Czy tak też było w Pana przypadku?

Jerzy Kawalerowicz zawsze mówił o tym, że są warunki psychofizyczne, którymi aktor dysponuje. Aktora w swojej fizyczności wykorzystuje się w określonych gatunkach filmowych, w określonych scenariuszach. Fizyczność nas określa, szczególnie w tym zawodzie. Natomiast czy pomaga czy przeszkadza, to jest zupełnie odrębna rzecz. Myślę, że dużo zależy od tego co człowiek ma w środku.

14 marca odbyła się premiera

fot. Excellent Events

Paweł Deląg – zadebiutował w 1993 roku w Teatrze Powszechnym im. Zygmunta Hübnera, grając rolę zbójnika Łamagi. Znany i lubiany, ma na swoim koncie wiele ról zarówno w filmach jak i serialach takich jak „Młode wilki", „Zróbmy sobie wnuka", „Quo Vadis", „Chłopaki nie płaczą" czy „Wiking".

Po prostu... Paweł Deląg

Z doskonałym aktorem Pawłem Delągiem rozmawia Kasia Motloch

ORYGINALNY I MARKOWY PRODUKT POLSKI

Magazyn ALL INCLUSIVE, luksusowy kwartalnik turystyczno-podróżniczy, oryginalny, wyjątkowy i prestiżowy produkt polski, istnieje już od 12 lat. Jego pomysłodawcą i twórcą jest Michał Domański, młoda i ambitna osobowość, działająca na rynku turystycznym i wydawniczym już od ponad dwóch dekad. ALL INCLUSIVE to jedyny w Polsce magazyn, który dociera bezpłatnie do profesjonalistów, jak i indywidualnych czytelników z najwyższej półki. Zawiera najbardziej merytoryczne i rzetelne informacje od podróżników, pasjonatów i odkrywców świata. Cieszy się wielkim uznaniem ekspertów turystycznych i medioznawców oraz swoich odbiorców.

Nic więc dziwnego, że podczas uroczystej Gali „Osobowości i Sukcesy Roku 2017", która odbyła się 11 kwietnia 2017 r. w hotelu Courtyard by Marriott Warsaw Airport, ekskluzywny magazyn ALL INCLUSIVE został laureatem ogólnopolskiej nagrody „Sukces Roku 2017". Kapituła konkursowa, złożona z przedstawicieli redakcji magazynu „Osobowości i Sukcesy" oraz wybitnych osobowości nagrodzonych w minionych edycjach, uznała ALL INCLUSIVE za wiodący luksusowy magazyn hobbystyczny, turystyczny w Polsce, rosnący w siłę z roku na rok, oryginalny i markowy produkt polski.

Co wyróżnia ALL INCLUSIVE na rynku wydawniczym? To jedyny w Polsce magazyn turystyczno-podróżniczy, który nie ma zwrotów, ponieważ 100 proc. egzemplarzy trafia bezpłatnie pocztą (imiennie) wprost do rąk odbiorców: prezesów, dyrektorów, właścicieli firm oraz biur podróży, agencji turystycznych i hoteli, do najważniejszych instytucji, izb, stowarzyszeń, organizacji i fundacji w naszym kraju. 100 proc. jego czytelników to ludzie kochający podróże, bardzo często wyjeżdżający z Polski, a także zwiedzający nasz kraj, zawsze szukający najlepszych produktów i usług. ALL INCLUSIVE to jedyny na rynku polskim luksusowy magazyn, o najwyższym poziomie edytorskim, który jest dostępny bezpłatnie. Każde wydanie ma aż ok. 220 bogato ilustrowanych stron. To czyni z ALL INCLUSIVE największy magazyn turystyczno-podróżniczy w Polsce.

ALL INCLUSIVE
www.all-inclusive.com.pl

sukces roku 2017

od 1911

Cukiernia CONSONNI®

NASZE SPECJAŁY:

Ciasto Drożdżowe Maślane • Ciasteczka Owsiane

Czekolady i praliny • Pieczywo • Torty i torciki • Lody tradycyjne

WWW.SKLEP.CONSONNI.PL

PRODUCENT: **CONSONNI**, ul. Strażacka 38,
42-125 Kamyk, tel. 34 318 39 22, www.consonni.pl

znajdź nas na **facebooku!**
/ **FIRMA CONSONNI**

PRODUKTY CONSONNI NAGRODZONE I WYRÓŻNIONE !

Slow Food®

Consonni

Doświadczenie, rzemiosło i najlepsze składniki

Ponad 100 lat tradycji, rodowód z włoskiej Lombardii, tradycyjne receptury. I odwaga, która kazała Zdzisławowi Bartelakowi w wieku 39 lat porzucić dyrektorski garnitur na rzecz piekarskiego fartucha. Dziś jego firma nazywana jest cukierniczym porsche, a jej właściciela napędza to samo, co przed 20 laty – przekonanie, że sukces to zadowolenie ludzi.

Historia firmy Consonni może stanowić scenariusz hollywoodzkiego filmu – założone w 1911 roku we Włoszech rodzinne przedsiębiorstwo przez lata doskonaliło się w rzemiośle cukiernictwa i piekarstwa budując swoją reputację. Z pokolenia na pokolenie rodzice i dziadkowie przekazywali dzieciom wiedzę, doświadczenie i te same wartości – aby wytwarzać produkty uczciwie, z szacunkiem dla tych, którzy je jedzą. Tradycja i rodzina! Nie ma dla Włochów większych świętości. W jaki więc sposób przekazywany z rąk do rąk zeszyt z przepisami na najlepsze pieczywo i ciasta z Lombardii trafił do podczęstochowskiej wsi Kamyk, która dziś jest siedzibą Consonni?

POLSKA KARTA

Polski rozdział „sagi Consonni" rozpoczął się w 1991 roku za sprawą Haliny Bartelak (szwagierki Giovanniego Consonni) i jej męża Zdzisława Bartelaka. Koligacje z rodziną włoskich cukierników, początek transformacji ustrojowych w Polsce i marzenie, by rozwinąć „coś swojego" zaowocowały odważną decyzją. Zdzisław Bartelak rzuca pracę w zakładzie energetyki cieplnej, wspólnie z żoną zaciąga kredyt pod zastaw domu, przywozi na wypożyczonej przyczepie włoskie maszyny i otwiera piekarnię – cukiernię. W siermiężnej jeszcze Polsce początku lat 90. Bartelakowie oferują klientom trzydzieści smaków lodów, a sam pan Zdzisław zostaje czeladnikiem w firmie cukierniczej w Mediolanie. Pod okiem fachowca uczy się wypiekać panettone – tradycyjne włoskie ciasto z bakaliami – dziś wspólnie z Ciastem Drożdżowym Maślanym jest ono wizytówką firmy. Proces produkcji trwa, bagatela, 72 godziny, wymaga sterylnych warunków, dbałości o szczegóły i najlepszych składników, m.in. miodu, świeżego masła i homogenizowanych żółtek. Wyrabiane ze starannością i czułością ciasto odwdzięcza się puszystą strukturą, aromatem masła i wyjątkową delikatnością.

DOBRE JAK KIEDYŚ

Jakość to słowo-klucz tego biznesu. W dobie produkcji przemysłowej, ręczne wyrabianie produktów jest aktem odwagi, ale i świadomą decyzją. Consonni to produkty niszowe, luksusowe. Drogie, ale z najwyższej półki. Stoją za nimi: wieloletnie doświadczenie, nauka rzemiosła, tradycyjne receptury i najlepsze składniki. Tu nie ma kompromisów, w Consonni nie produkuje się inaczej dla siebie, a inaczej dla innych. Tę uczciwość i jakość doceniła organizacja Slow Food Polska, przyznając firmie Zdzisława Bartelaka swoją rekomendację – warto dodać, że jedyną w Polsce dla producenta wyrobów cukierniczych.

DROŻDŻOWE MAŚLANE

Wypieki Consonni to zawsze tradycyjne przepisy. Szczególna duma cukierni to Ciasto Drożdżowe Maślane, jedyne w Polsce ze znakiem Jakość Tradycja, przyznawanym najwyższej jakości produktom tradycyjnym oraz prestiżowym znakiem Teraz Polska. Ciasto swój wyjątkowy smak zawdzięcza m.in. naturalnym drożdżom, wytwarzanym i hodowanym we własnym zakresie. Dziś produkty Consonni można kupić w sklepach firmowych i patronackich w miastach Warszawa, Kraków, Wrocław, Częstochowa oraz w sklepie internetowym producenta (www.sklep.consonni.pl).

Małgorzata Rybczyńska
Sylwia Piecuch

dań serwowanych w najlepszych restauracjach, z których każde będzie jednak unikatowe i charakterystyczne dla BeerLab.

Idea piwa, które można postawić na stołach najlepszych restauracji w towarzystwie szampana, wina czy whisky, nie jest nowa. To światowy trend. Od wielu lat najznamienitsi szefowie kuchni poszukują alkoholi innych niż wino, które możliwie najlepiej podkreślą walory ich wykwintnych dań.

Tak jest miedzy innymi w Maaemo w Oslo (trzy gwiazdki Michelin), gdzie w ramach menu degustacyjnego serwowane jest piwo z małego browaru Bøgedal w duńskim Vejle lub kopenhaskiej Nomie (dwie gwiazdki Michelin) uznawanej za najlepszą restaurację na świecie.

Również w Polsce świadomość klientów rośnie wyjątkowo szybko. Chcąc wpisać się w ten trend warszawska restauracja Senses (jedna gwiazdka Michelin) również wprowadziła piwo do swojego menu degustacyjnego. Jest to właśnie Rubio, belgijski blond tworzony przez BeerLab.

W zgodzie z filozofią browaru, piwa BeerLab trafiają tylko do wybranych miejsc. Najważniejsza jest ich unikatowość i jakość. I tak produkty BeerLab można spotkać w szeregu lokali wymienionych w polskiej edycji przewodnika Michelin. Oprócz wyżej wspomnianego Senses, BeerLab jest przykładowo obecny w Brasserie Warszawskiej, Nolicie i Amber Room w Warszawie, czy też w Wodnej Wieży w Pszczynie i krakowskiej restauracji Pod Nosem – w tych wyjątkowych miejscach, gdzie jedzenie i alkohol to część dobrego stylu życia.

(AS)

fot. BeerLab

Idea piwa, które można postawić na stołach najlepszych restauracji w towarzystwie szampana, wina czy whisky, nie jest nowa. To światowy trend.

Znajdujący się w okolicach Piaseczna browar z zewnątrz wygląda niepozornie. Dopiero w środku można się przekonać jak bardzo przemyślana jest to inwestycja. Dzisiaj BeerLab może pochwalić się jedną z najlepszych instalacji do produkcji piwa wśród browarów rzemieślniczych w Polsce.

Ciągłe dążenie do doskonałości charakteryzuje BeerLab nie tylko na każdym etapie produkcji, ale również w zakresie estetycznej strony przedsięwzięcia. Eleganckie, subtelne etykiety, butelki sprowadzane z toskańskiej huty szkła, która od pokoleń produkuje butelki do wina – to wszystko składa się na wyjątkowy produkt klasy premium. Na pierwszy rzut oka na tle innych browarów rzemieślniczych w Polsce, oferta BeerLab wydawać się może wręcz zachowawcza. W stałej ofercie browaru znalazły się bowiem trzy klasyczne style piwa: belgijski blond, artisan pilsner oraz kawowy angielski porter. Różnice są widoczne gdzie indziej. Koncepcja BeerLab była klarowna: stworzyć klasyczne, dopracowane piwa idealnie pasujące do wyrafinowanych

Eleganckie, subtelne etykiety, butelki sprowadzane z toskańskiej huty szkła, która od pokoleń produkuje butelki do wina – to wszystko składa się na wyjątkowy produkt klasy premium.

Szalecki i jego wspólnik, chcący pozostać anonimowym, warszawski prawnik z dużej międzynarodowej kancelarii. To on był założycielem i pomysłodawcą BeerLab – pierwszego w Polsce browaru tworzącego piwa premium. Aleksander Szalecki na co dzień prowadzi firmę doradczą specjalizującą się funduszach europejskich i finansowaniu badań naukowych. Chętnie inwestuje w nowe technologie, miedzy innymi w przedsiębiorstwo Creotech Instruments – największą polską spółkę z branży kosmicznej, której jest akcjonariuszem i wiceprzewodniczącym Rady Nadzorczej.

Do przedsięwzięcia BeerLab dołączył później, jako inwestor. Chętnie podkreśla, że inwestuje w inicjatywy, które go ciekawią, a projekt stworzenia pierwszej w Polsce marki piwa premium i idea przyświecająca BeerLab zafascynowały go od razu. Aleksander i jego wspólnik swój cel realizują skutecznie i konsekwentnie, organicznie budując pozycję marki.

fot. BeerLab

Piwna rewolucja

Z wizytą w BeerLab

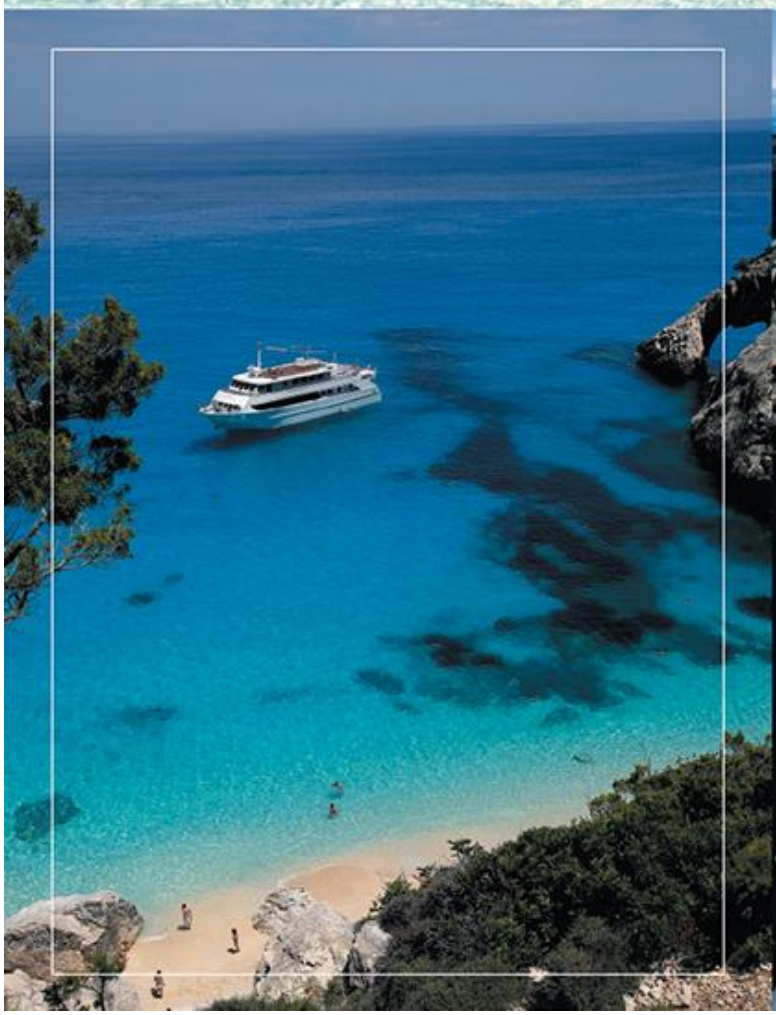
Rynek Rynek rzemieślniczego piwa w Polsce jest bardzo młody. Piwna rewolucja w naszym kraju rozpoczęła się ledwie około pięć lat temu. Zjawisko piwnej rewolucji na świecie to odpowiedź na rynkową dominację browarów koncernowych.
Dziś w Polsce istnieje już około 150 browarów rzemieślniczych. Wraz z ich powstawaniem pojawił się silny trend do eksperymentowania i proliferacja nowych, często bardzo odważ
nych piw.

Piwo rzemieślnicze to jednak głównie ludzie. Za każdym piwem stoją konkretne osoby i ich autorskie pomysły, wynikające z osobistych zainteresowań i fascynacji. To autorska wizja, oparta na subiektywnych preferencjach. Właśnie dzięki temu piwa rzemieślnicze są tak ciekawe i wyraziste.

Historia powstania browaru BeerLab wyróżnia się na tle innych browarów rzemieślniczych w Polsce. Jego właściciele, choć są miłośnikami piwa, nie warzyli bowiem piwa w domowym zaciszu, nie eksperymentowali samodzielnie w poszukiwaniu nowych smaków.
Pomysł na założenie browaru zaczął kiełkować w ich głowach przy okazji uroczystej kolacji w jednej z eleganckich warszawskich restauracji. Wykwintna kuchnia, doskonałe wina i… piwo koncernowe. Piwo, które niejednokrotnie jest napojem bardziej złożonym i skomplikowanym niż wino, a właściwie jego brak, stało się właśnie przyczynkiem do powstania BeerLab.
Browar BeerLab ma czterech wspólników. Na co dzień jednak pierwsze skrzypce grają dwie osoby: Aleksander

”

SUKCESEM JEST MÓC ROBIĆ TO, CO KOCHAMY MAJĄC SATYSFAKCJĘ, ALE JEDNOCZEŚNIE ŻYĆ W ZGODZIE Z SAMYM SOBĄ MAJĄC POCZUCIE BEZPIECZEŃSTWA I POGODĘ DUCHA.



fot. archiwum Renata Travel

fot. Agnieszka Maklowicz

Czym jest dla Ciebie sukces?
Sukces to dla mnie realizacja najskrytszych marzeń, nie zatracając przy tym istotnych wartości takich jak: lojalność, wdzięczność, uczciwość, moralność, zdobywając szacunek i respekt innych. Sukcesem jest móc robić to, co kochamy mając satysfakcję, ale jednocześnie żyć w zgodzie z samym sobą mając poczucie bezpieczeństwa i pogodę ducha.

DZIĘKUJĘ ZA ROZMOWĘ

STRONA INTERNETOWA:
WWW.INCOMINGRENATATRAVEL.COM
FACEBOOK:
WWW.FACEBOOK.COM/RENATATRAVELINCOMING
SARDYNIA NA WCZASY:
WWW.FACEBOOK.COM/SARDYNIANAWCZASY

NOTKA BIOGRAFICZNA

Renata Olejnicka urodziła się 26 kwietnia 1972 roku w Kole. Ukończyła College Hotelarsko-Turystyczny w Poznaniu. Studiowała także zarządzanie przedsiębiorstwami na Akademii Ekonomicznej. W 2001 roku przeprowadziła się na Sardynię. Od 2004 roku prowadzi swoje biuro Renata Travel, które zajmuje sie organizowaniem i realizacją wycieczek zagranicznych dla Sardyńczyków oraz pobytów wypoczynkowych i zwiedzania na terenie Sardynii i Sycylii dla turystów z całego świata.

fot. Renata Travel

RENATA OLEJNICKA

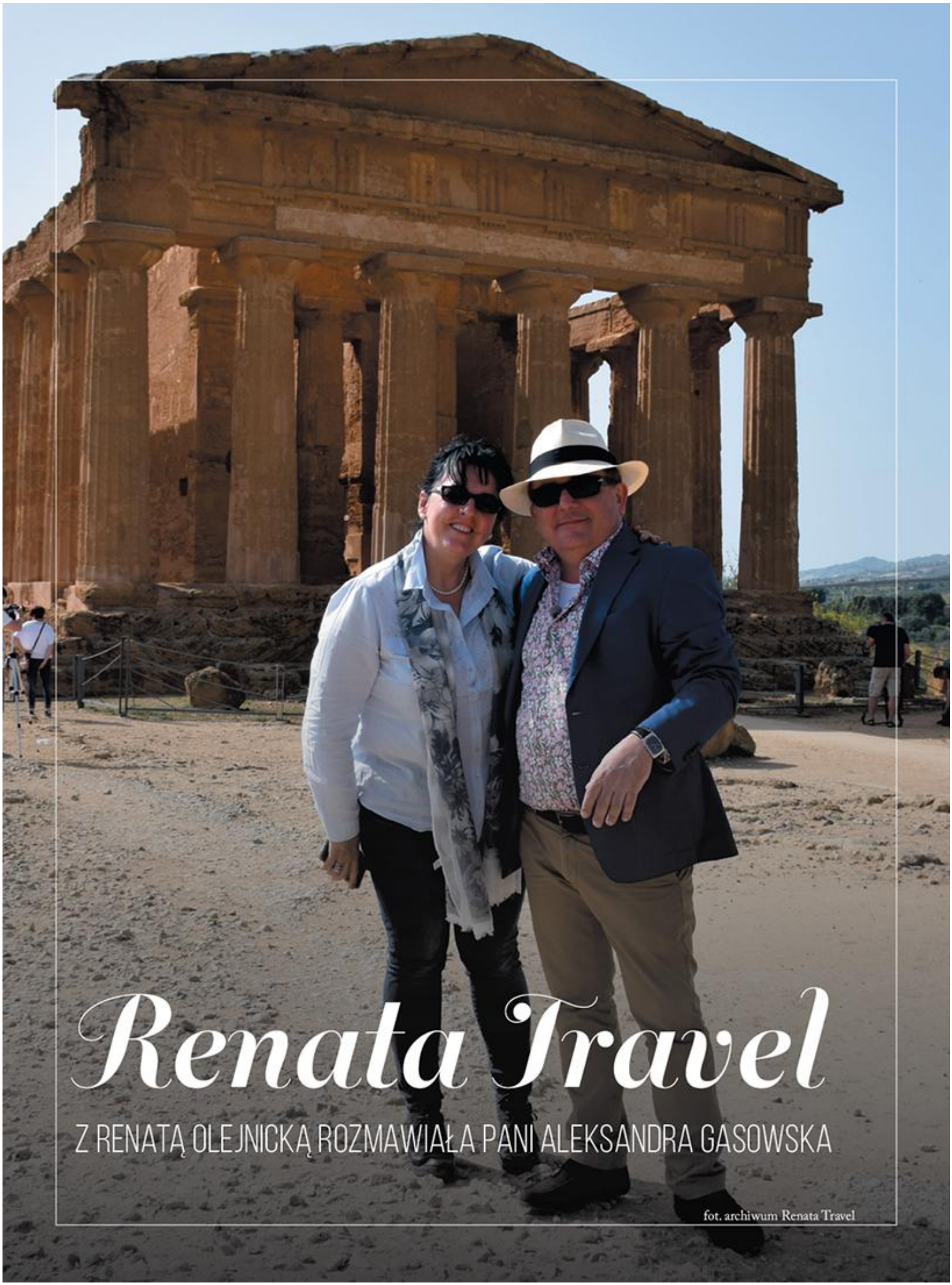
Renata Olejnicka od ponad 15 lat pracuje w branży turystycznej i jak sama mówi „w tym biznesie potrzeba wiele wytrwałości, kreatywności i pasji". Od 2001 roku mieszka na Sardynii, na której odnalazła swój drugi dom – miłość i przyjaciół. Od tamtej pory nieustannie buduje mosty pomiędzy Polską i Włochami. Żarliwie i z wielkim oddaniem promuje te dwa bliskie jej sercu kraje, a w szczególności Sardynię i Sycylię, które ujęły ją swoją różnorodnością, niesamowitą historią, dziewiczą naturą, doskonałą kuchnią oraz gościnnością mieszkańców. W 2004 roku założyła biuro podróży Renata Travel, które z sukcesem rozwija. Jej firma zajmuje się organizacją spotkań, kongresów, wyjazdów integracyjnych, eventów, realizuje programy dla grup zorganizowanych na terenie Sardynii i Sycylii, organizuje wyjazdy tematyczne, degustacje win, a także zapewnia wynajem jachtów i luksusowych samochodów. Oferuje unikalną bazę noclegową na terenie tych fascynujących wysp i stara się zapewnić każdemu klientowi spełnienie marzeń o idealnej podróży. Renata jest nieuleczalną optymistką, zawsze z uśmiechem i pozytywną energią podchodzi do nowych projektów i wyzwań. W pracy wyznaje takie zasady jak uczciwość, profesjonalizm oraz lojalność. W ostatnich latach Renata bardzo dużo serca, czasu i zaangażowania poświęciła promocji Sardynii na polskim rynku. Przy współpracy z Renata, Robert Maklowicz zrealizował cztery odcinki swojego programu opowiadającego o Sardynii, jak również cztery odcinki opowiadające o Sycylii
. Biuro Renata Travel przygotowało szereg prezentacji. Współpracowało przy realizacji wielu publikacji w znanych na polskim rynku magazynach tj. Twój Styl czy All Inclusive. To właśnie dzięki współpracy z Renatą Twój Styl opublikował trzy artykuły na temat Sardynii oraz w 2016 roku trzy przepiękne sesje fotograficzne.

Dlaczego warto pojechać na Sardynię?
Renata Olejnicka: Nie bez powodu Sardynia nazywana jest wyspą 7 kontynentów. Na 24 000 m2

”
RENATA JEST NIEULECZALNĄ OPTYMISTKĄ, ZAWSZE Z UŚMIECHEM I POZYTYWNĄ ENERGIĄ PODCHODZI DO NOWYCH PROJEKTÓW I WYZWAŃ. W PRACY WYZNAJE TAKIE ZASADY JAK UCZCIWOŚĆ,PROFESJONALIZM ORAZ LOJALNOŚĆ

Sardynii możemy odnaleźć wszystko - różnorodność przyrody, oryginalną i mało znaną historię, doskonałą i autentyczną kuchnię, gościnnych mieszkańców oraz bogate i nietypowe rzemiosło. To, co najbardziej fascynuje na Sardynii to pomost pomiędzy przeszłością a teraźniejszością, istniejący dzięki wciąż żywym tradycjom i historii etnograficznej. Ale również jej różnorodność - ciągle nas czymś nowym zaskakuje. Nie zapominajmy też o rozmaitości geologicznej Sardynii oraz o przeróżnych odcieniach morza i krystalicznie czystej wodzie. Wzdłuż całego wybrzeża Sardynii istnieje nieskończona ilość malowniczych plaż, wkomponowanych w zapierającą dech w piersiach naturę. To wszystko sprawia, że Sardynia to miejsce, które z pewnością należy odwiedzić. Ogromną przyjemność sprawia mi przybliżanie innym uroków tej cudownej wyspy.

Co kochasz najbardziej w swojej pracy?
Najbardziej kocham to, że sprzedaję marzenia. Wakacje to jeden z najbardziej oczekiwanych momentów w codziennym życiu każdego z nas. To czas zabawy, relaksu, oderwania się od rzeczywistości. To jedno z piękniejszych wspomnień każdego człowieka. Moja praca opiera się na nieustannym kontakcie z ludźmi, na byciu autentycznym. Kocham możliwość pokazywania innym różnych części świata. Sama też uwielbiam podróżować.



Renata Travel

Z RENATĄ OLEJNICKĄ ROZMAWIAŁA PANI ALEKSANDRA GASOWSKA

fot. archiwum Renata Travel

KULISY URODY

Kulisy Urody *to miejsce, które zrzesza specjalistów świata kosmetycznego, fryzjerskiego, mody i relaksu. W swobodnej atmosferze i kawiarnianym poczęstunku, spotkaj się z naszymi ekspertami i porozmawiajmy o Twojej urodzie.*

ul. Żeromskiego 14 (wejście od Lisowskiej) | Warszawa Bielany
502 926 000 | www.kulisyurody.pl | kontakt@kulisyurody.pl

z uznaniem. Nie spodziewaliśmy się także, że Japończycy tak bardzo interesują się Polską, mają ogromną wiedzę na temat polskiego folkloru. Jako ciekawostkę podam, że piosenkę „Szła dzieweczka" uważają za japońską piosenkę ludową.

Niedawno został Pan uhonorowany prestiżową złotą statuetką „Modulor" Ogólnopolskiego Konkursu „Modernizacja Roku". To kolejne wyróżnienie po uzyskaniu dwa lata temu przez „Śląsk" tytułu „Modernizacja Roku 2014".

Od 2005 roku, na potrzeby projektu Śląskiego Centrum Edukacji Regionalnej, Zespół prowadził na niespotykaną w historii obiektu skalę prace adaptacyjno-remontowe. Nadaliśmy świetności zarówno fasadzie pałacu, jak i jego wnętrzom, zaadaptowaliśmy poddasze na bazę noclegową, przywróciliśmy historyczny wygląd pałacowej wieży. Pracom remontowym poddano sieć uzbrojenia podziemnego, w tym między innymi kanalizacji i sieci elektrycznych. Ostatni tak kompleksowy remont miał miejsce ponad 100 lat temu, więc łatwo sobie wyobrazić w jakim stanie była część pałacu. Unowocześniliśmy i dostosowaliśmy do potrzeb Zespołu także budynki w obrębie zespołu pałacowo-parkowego.

Co uważa Pan za swój największy sukces w zespole „Śląsk"?

Dla artysty sukces to uznanie płynące z zewnątrz, wyrażane brawami, wzruszeniem widzów, ale to także liczne nagrody i wyróżnienia jakie otrzymujemy. Specjalnie używam słowa my - Zespół. Całe moje życie zawodowe, ale i osobiste związałem ze „Śląskiem". Za najcenniejsze zawsze będę uważać sukcesy wyróżniające Zespół jako całość. Pracujemy na nie zespołowo, każdy z nas wnosi do Zespołu swoją cząstkę talentu, pasji, ciężkiej pracy a efekt jest wspólnym dziełem. Nawet moje imienne nagrody traktuję jako zbiorowy sukces Zespołu. Jeśli miałbym wskazać swoje szczególne osobiste osiągnięcie to myślę, że w kategorii sukcesu można rozpatrywać drogę, jaką przeszedłem w Zespole - od artysty do dyrektora.

Dziękuje za rozmowę życząc wielu sukcesów.

▲Koncert Galowy - ICE Kraków

▲Koncert Kędzieżyn- Koźle

▲Występ -Teatr Tychy

▲Koncert Norwegia -Stilaringen

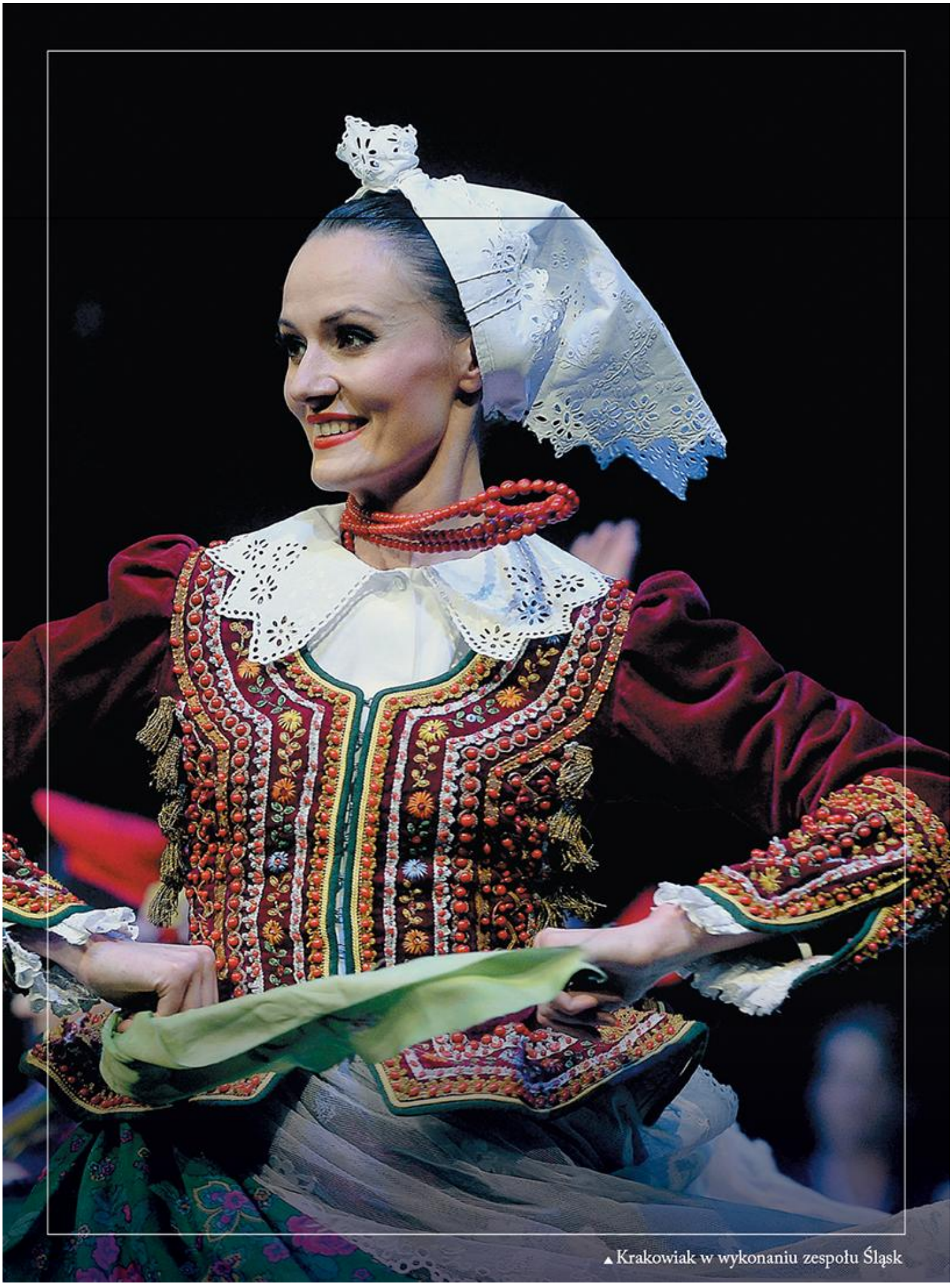
Po to są przesłuchania, żeby takie diamenty wyłonić z tłumu, a potem oszlifować pod kierunkiem naszych pedagogów.

Jak wygląda przeciętny dzień pracy w „Śląsku"? Czy przygotowanie do występów oznacza setki godzin prób i pracę od świtu do nocy czy jest również czas na relaks, przyjaźnie, żarty?
Przygotowania do koncertów to setki godzin prób. Każdy, kto chce zostać artystą Zespołu, musi być świadomy tego, że efekt podziwiany na koncercie jest wypadkową ciężkiej pracy. Wspólny sukces wymaga poświęcenia, a prestiż Zespołu z 65-letnią historią nie pozwala na przypadkowość. Jesteśmy jedną wielką rodziną, która potrafi się wspierać, przyjaźnić, razem bawić, a jak trzeba to nawet twórczo spierać. Już Stanisław Hadyna nazywał Zespół Słoneczną Republiką, co zobowiązuje.

Zespół właśnie zaczyna wyjątkowy, bo jubileuszowy sezon artystyczny, związany z 65-leciem istnienia. Czy na te urodziny „Śląsk" przygotowuje specjalne wydarzenia?
Repertuar wzbogacił się o piękne tańce ze Spisza w chorografii Marii Wnęk, specjalizującej się w tańcach tego regionu. W planach jest kilka większych koncertów w prestiżowych salach. W listopadzie wchodzimy do studia nagrań, aby zarejestrować nową płytę z polskimi pieśniami patriotycznymi. To przedsięwzięcie projektowane nie tylko z okazji naszego jubileuszu, ale również na 100-lecie polskiej niepodległości. W przyszłym roku planujemy dłuższe podróże zagraniczne: wiosną wyjazd do Stanów Zjednoczonych, jesienią do Francji, jesteśmy także w trakcie ustaleń wyjazdów na inne kontynenty.

Dotychczas „Śląsk" odwiedził niemal 50 krajów na pięciu kontynentach, dał ponad 7 tysięcy koncertów dla ponad 25 milionów widzów. Z pewnością nie brakowało chwil pełnych wzruszeń i zaskoczeń. Jakie Pan najbardziej zapamiętał?
Każde spotkanie z publicznością za granicą jest dla nas wzruszające. Ogromnym przeżyciem są koncerty dla wyczekującej na Zespół Polonii, jak i te dla widzów, którzy spotykając się z nami po raz pierwszy poznają polską kulturę. Szczególnie utkwiła mi w pamięci podróż do Japonii. Wydawałoby się, że to naród oszczędny w okazywaniu emocji. A jednak podczas występów owacyjnie nas oklaskiwali, pokrzykiwali czy tupali

▲ Teatr Rozbark



▲ Krakowiak w wykonaniu zespołu Śląsk

Podczas gali Optymista Roku 2017, Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk" im. Stanisława Hadyny został uhonorowany tytułem Optymistyczna Firma Roku. Co dla Pana oznacza kierowanie optymistyczną firmą?

Przede wszystkim to możliwość spokojnego projektowania działalności. Tak, żeby nasza dynamika, nowe pomysły nie napotykały na przykład barier finansowych, które mogłyby Zespół ograniczać w procesie twórczym. Rozwijamy się artystycznie, mamy znakomitą kadrę pedagogów, wspaniałych artystów. Rewitalizacja naszej siedziby dała mocny impuls do rozwoju - to pozwala na optymistyczne spojrzenie w przyszłość. Przez 65 lat kilka pokoleń budowało wspaniały wizerunek Zespołu. Nam pozostaje go pielęgnować, podnosić poziom artystyczny i umacniać markę.

„Śląsk" to firma, przedsiębiorstwo czy wciąż jeszcze miejsce, gdzie spotykają się pasjonaci kulturowego dziedzictwa tej części Polski?

„Śląsk" to przede wszystkim jakość, profesjonalizm, wszechstronność i pasja. Od wielu lat poszerzamy działalność tak, aby nie ograniczała się wyłącznie do prezentacji scenicznych, koncertów. Mamy szeroką ofertę edukacyjną, turystyczną, organizujemy imprezy plenerowe. Zapraszamy do siebie iposzukujemy odbiorców w każdym wieku, od kilkuletnich aż po seniorów. Od 2005 roku, wraz z powołaniem do życia Śląskiego Centrum Edukacji Regionalnej, skupiamy wokół Zespołu nie tylko publiczność, ale i pasjonatów dziedzictwa kulturowego.

Choć nazwa Zespołu nawiązuje do konkretnego regionu kraju, w repertuarze ma pieśni i tańce pochodzące praktycznie z całej Polski. Ponadto szeroki repertuar operowy, oratoryjny i sakralny. To sposób na zainteresowanie swoją twórczością szerszej publiczności?

Myślę, że to przede wszystkim sposób na sprostanie oczekiwaniom publiczności. Oczywiście u podstaw oferty programowej Zespołu niezmiennie znajdują się programy ludowo-narodowe, twórczość Stanisława Hadyny, ludowe inspiracje Wojciecha Kilara, pionierskie choreografie Elwiry Kamińskiej - to wszystko co budowało pierwotną świetność Zespołu. Ale już Stanisław Hadyna wprowadzał do repertuaru na przykład muzykę Mozarta. Z czasem okazało się, że fantastyczny chór Zespołu znakomicie radzi sobie z muzyką oratoryjną,, operową czy sakralną, a publiczność przyjmuje takie koncerty równie entuzjastycznie co repertuar ludowy.

„Śląsk" to jedna z najbardziej znanych i rozpoznawalnych na świecie polskich marek kulturalnych. Na Wasze koncerty za granicą przychodzi tylko Polonia czy również obcokrajowcy ciekawi polskiej kultury?

Na pewno Polonia stanowi naszą wdzięczną publiczność. „Śląsk" jest łącznikiem z ojczyzną, którą mają w sercach. Są jednak wyjazdy zagraniczne, gdzie język polski wśród widzów to rzadkość. Tak było przykładowo podczas miesięcznych wyjazdów koncertowych naszego baletu na Festiwale Kultury Narodów do amerykańskich stanów Tennessee czy Missouri, gdzie publiczność amerykańska miała okazję po raz pierwszy zapoznać się z polską kulturą. W Japonii polskie tańce ludowe to fenomen. Moim zdaniem moda na ludowość ma zasięg ogólnoświatowy i choć sentyment zawsze będzie przyciągał na koncerty naszych rodaków, to ciekawość obcokrajowców również dostarczy nam wspaniałej publiczności.

Zespół artystyczny „Śląsk" to dzisiaj ponad 120 osób: chór, balet i orkiestra. Łatwo jest zapanować organizacyjnie nad tak liczną grupą?

Przeszedłem w Zespole „Śląsk" całą ścieżkę kariery - od artysty, który przez 20 lat występował na scenie, przez koordynatora pracy artystycznej, menagera, zastępcę dyrektora do spraw promocji i marketingu aż po dyrektora Zespołu. Znam tę instytucję od podszewki na każdym szczeblu. Taka zawodowa historia na pewno ułatwia zarządzanie Zespołem, który tworzy w tej chwili prawie 300 osób. Jest jednak coś, co wyróżnia ten zespół ludzki - łączy nas wszystkich pasja i poczucie misji - choć może to brzmieć górnolotnie. Bez takiego podejścia bylibyśmy zapewne zakładem pracy, jakich wiele.

Praca w „Śląsku" to dla artystów wielki prestiż. Ci, którym udało się dołączyć do Zespołu, często wiążą się z nim na wiele lat. Kto i w jaki sposób może się stać częścią „Śląska"?

Co jakiś czas organizujemy nabór uzupełniający do działów artystycznych: chóru, baletu
i orkiestry. Zapraszamy na tak zwane audycje zarówno osoby dysponujące wykształceniem artystycznym, po szkołach muzycznych, baletowych, ale i amatorów, którzy mają za sobą na przykład doświadczenie w zespołach folklorystycznych. Po to

WIZYTÓWKA POLSKI

Moją misją jest służenie kulturze

PRZEZ 20 LAT WYSTĘPOWAŁ JAKO ARTYSTA ZESPOŁU PIEŚNI I TAŃCA „ŚLĄSK". DZIŚ JEST JEGO DYREKTOREM. ENERGIĘ, PASJĘ, OPTYMIZM I MIŁOŚĆ DO POLSKIEJ KULTURY ZASZCZEPIA TERAZ W KOLEJNYCH POKOLENIACH ARTYSTÓW „ŚLĄSKA" I PUBLICZNOŚCI NA CAŁYM ŚWIECIE.

ZE ZBIGNIEWEM CIERNIAKIEM ROZMAWIA JAKUB KRAŚNIK.
ZDJĘCIA : IREK DOROZAŃSKI

▲ Dyrektor : Zbigniew Cierniak

Przygotowywane z mistrzowską precyzją i dbałością o każdy detal tak powstają cukiernicze dzieła sztuki o idealnej równowadze między formą, a smakiem. Kunszt mistrza połączony z innowacyjnymi rozwiązaniami oraz naturalnymi składnikami najwyższej jakości powoduje, że goście tej warszawskiej cukierni mają okazję spotkać i spróbować najnowsze trendy cukiernicze. Jednakże lokalizacja: Krakowskie Przedmieście 83 – dokładnie nad trasą WZ zobowiązuje, dlatego też specjalnością zakładu jest cukiernicza wizytówka Warszawy – ciastko WZ-ka. Przygotowywany według tradycyjnej receptury deser urzeka warszawiaków i skrada serca zagranicznych turystów. To właśnie z powodu tej WZ-ki w tym właśnie miejscu zaczyna się lub kończy każdy spacer po warszawskiej Starówce. Pączek w Maśle oferuje tradycyjne pączki warszawskie z nadzieniem różanym, czy powidłami śliwkowymi. Przygotowywane na bieżąco gorące pączki posiadają niezrównany smak i przez wielu uznawane są za najlepsze w Warszawie. Cukiernia ta posiada także całoroczną lodziarnie, gdzie fani i smakosze mogą odkrywać zarówno smaki, jak i dzięki szklanym ścianom sam proces produkcji. Wykonywane są tutaj tradycyjne lody rzemieślnicze przy użyciu starannie dobranych receptur od włoskich mistrzów cukiernictwa. W okresie jesienno-zimowym produkowanych jest 8 smaków, a w okresie letnim liczba smaków dochodzi do 40. Jedno jest pewne – wszystko w tej cukierni jest pyszne jak pączek w maśle!

Katarzyna Boczkowska

fot. Pączek w Maśle

JAK... PĄCZEK W MAŚLE

Pączek w Maśle – Cukiernia Warszawska to miejsce magiczne, gdzie najlepsze tradycje warszawskiej sztuki cukierniczej spotykają się z najnowszymi trendami Modern Sweet Desserts. Pomysłodawcą i twórcą tego przedsięwzięcia jest znany warszawski restaurator Jarosław Chrobociński – autor sukcesu kilkunastu marek gastronomicznych. Człowiek, który wyzwania biznesowo-gastronomiczne traktuje jako pasję, nie boi się ryzyka, z uporem trwa przy swoich pomysłach, co zwyczajowo już kończy się sukcesem. Gwarancją sukcesu cukierni Pączek w Maśle jest Konrad Mikiel mistrz cukiernictwa, ciastkarstwa i piekarnictwa, który zdobywał swoją wiedzą i doświadczenie na wielu kontynentach co potwierdzają zdobyte przez niego nagrody, wyróżnienia i międzynarodowe certyfikaty. Był uczestnikiem i laureatem wielu wydarzeń i konkursów na całym świecie, takich jak:

– Joygelato Pastry &Bakery Academy in Vergiate (Mediolan)
– Chocolate & Pastry Schow SIGEP Rimini
– Gelato Akademy Bologna
– AFC Pastry School USA Piscataway, New Jersey
– Backforum Backmittel Hannover

Hotelem. Oznacza to, że firma The Resort Group PLC będzie zarządzać wszystkimi zebranymi nieruchomościami w White Sands Hotel & Spa w imieniu inwestorów. O Państwa nieruchomościach dowiedzą się miliony turystów na całym świecie, ale to my odpowiadamy za obłożenie, czynsz, zarządzanie, utrzymanie i sprzątanie. Podsumowując, to doskonała okazja inwestycyjna, która nie przysporzy żadnych problemów. Wystarczy usiąść wygodnie w fotelu i cieszyć się pewnym zyskiem. Dodatkowo mogą Państwo skorzystać z opcji urlopu w swojej luksusowej nieruchomości przez pięć tygodni rocznie – będą mieli Państwo możliwość przekonać się sami, co najlepszego Cabo Verde ma do zaoferowania. Kwitnąca branża turystyczna tworzy wysoki popyt na luksusowe obiekty. Na Wyspach Zielonego Przylądka sezon turystyczny trwa cały rok. Gwarancja doskonałej pogody sprawia, że popyt na wypoczynek na Wyspach Zielonego Przylądka jest wysoki cały czas. Atrakcyjność kraju zwiększa rosnąca liczba bezpośrednich lotów, obsługiwanych przez największe firmy turystyczne.

Dlatego nie dziwi fakt, że Światowa Rada Turystyki i Podróży (WTTC) spodziewa się, że tylko w 2017 r. Cabo Verde odwiedzi ponad 578 tys. turystów i prognozuje, że liczba ta wzrośnie do 728 tys. osób do 2027 r., co przełoży się na 8,8 mld CVE (eskudo kabowerdeńskich) i wzrost o 5,8% rocznie. Powyższe dane sprawiają, że każdy kto zastanawia się nad zabezpieczeniem na przyszłość, uzna inwestycję w luksusową nieruchomość na wynajem za ekscytującą.

Skontaktuj się z The Resort Group PLC jeszcze dziś, aby dowiedzieć się więcej o możliwościach inwestycyjnych. Zwracamy uwagę, że istnieje możliwość spędzenia wakacji na Wyspach Zielonego Przylądka i zobaczenia White Sands Hotel & Spa przed dokonaniem zakupu nieruchomości. Nazwaliśmy tę opcję „Try Before You Buy".

THE RESORT GROUP PLC.

Beach Resort & Spa, przyciągnęły ponad milion turystów i uzyskały wiele nagród oraz wyróżnień branżowych w latach 2011-2015. Niedawno Grupa podpisała umowę z wiodącą spółką turystyczną, która gwarantuje przyjazd ok. 1 mln gości do 2019 r. Pierwsi goście przybyli do MELIÁ Llana Beach Resort & Spa oraz TUI Sensimar Cabo Verde Resort 18 grudnia 2016 r. Znajduje się tam ponad 600 apartamentów, które mogą pomieścić 43 873 osoby rocznie, co przekłada się na ok. 500 miejsc pracy dla lokalnej ludności.

W 2011 r., Rob Jarrett utworzył The Cape Verde Foundation, której zadaniem jest wspieranie i podejmowanie działań na rzecz mieszkańców i społeczności lokalnych Wysp Zielonego Przylądka. W ramach programu społecznej odpowiedzialności biznesu, organizowanego i zarządzanego przez pracowników The Resort Group PLC, prowadzone są działania na rzecz pomocy kabowerdeńskich dzieci. Prezydent Republiki Wysp Zielonego Przylądka - Jorge Carlos Fonseca, nagrodził Roba Jarretta Odznaczeniem Drugiej Klasy za nieocenione zasługi dla gospodarki i inwestycji, jak również za stworzenie setek miejsc pracy.

The Resort Group PLC planuje kolejne inwestycje – w branży turystycznej zrealizuje projekty bardzo atrakcyjnych pięciogwiazdkowych kurortów, zaangażuje się również w rozbudowę infrastruktury i pracę Fundacji na rzecz społeczności lokalnej. Zdaniem Grupy, za sprawą stale rosnącej i ugruntowanej gospodarki Wysp Zielonego Przylądka - luksusowy, pięciogwiazdkowy obiekt White Sands Hotel & Spa, zlokalizowany na wyspie Boa Vista - będzie kolejnym spektakularnym sukcesem.

INWESTYCJA W TWOJĄ PRZYSZŁOŚĆ: WHITE SANDS HOTEL & SPA

Każda przemyślana inwestycja zapewnia wzrost kapitału i gwarantowany zwrot. White Sands Hotel & Spa to właśnie taka okazja inwestycyjna. Najnowszy projekt The Resort Group PLC – White Sands Hotel & Spa umożliwia inwestorom wybór dowolnej z 835 luksusowych nieruchomości, pogrupowanych na 16 różnych kategorii, które znajdują się na terenie pięciogwiazdkowego kurortu, położonego w jednej z najbardziej obiecujących destynacji turystycznych na świecie.

Usytuowany na pięknej Boa Vista na Cabo Verde hotel, stanie się jedną z największych atrakcji na wyspie, po otwarciu zaplanowanym na koniec 2018 roku. Branża turystyczna święci coraz większe sukcesy na Wyspach Zielonego Przylądka dzięki opinii, że jest to jedno z najpiękniejszych i dziewiczych miejsc na wypoczynek. Kraj został wymieniony jako jedna z dziesięciu najlepszych destynacji na świecie, które gwarantują długoterminowy rozwój turystyki. Utrzymująca się przez cały rok temperatura od 25°C do 30°C, kryształowo czysta woda, niepowtarzalny kabowerdeński styl życia i niezwykła gościnność przyciągają coraz większą rzeszę turystów, co zwiększa zapotrzebowanie na luksusowe obiekty. Obecnie popyt znacznie przewyższa podaż.

Inwestycja w nieruchomość zlokalizowaną w nowym hotelu White Sands & Spa Resort to prawdziwa okazja, aby czerpać korzyści z tego kwitnącego rynku, zdywersyfikować i umocnić swój portfel, a także zapewnić sobie i swojej rodzinie dodatkowe zabezpieczenie.

OFERTA 12/7/5

Nasz sprawdzony model inwestycyjny, zbudowany jest wokół doskonałej oferty 12/7/5 Property Options. Oferta zakłada, że inwestorzy uzyskują pewne 12% zwrotu w skali roku, liczone już od pierwszego dnia po dokonaniu zakupu, nawet jeżeli obiekt White Sands Hotel & Spa jest jeszcze w fazie budowy. Następnie, po otwarciu hotelu, przez kolejnych pięć lat, inwestorzy będą otrzymywać gwarantowane 7% zysku w skali roku z wynajmu, co zapewnia długoterminowe bezpieczeństwo inwestycji. Po upływie pierwszych pięciu lat, The Resort Group PLC zobowiązuje się odsprzedać nieruchomość w imieniu inwestora, jeżeli zaistnieje taka potrzeba. To wszystko sprawia, że oferta 12/7/5 Property Options to niesamowita okazja – oprócz gwarantowanych zysków, każdy inwestor będzie korzystać z naszego Programu Zarządzania

KWITNĄCA BRANŻA TURYSTYCZNA TWORZY WYSOKI POPYT NA LUKSUSOWE OBIEKTY

THE RESORT GROUP PLC I WYSPY ZIELONEGO PRZYLĄDKA

The Resort Group PLC to czołowa spółka branży hotelarskiej, specjalizująca się w budowie luksusowych pięciogwiazdkowych hoteli i kurortów oraz zarządzaniem nimi. Jest ona partnerem strategicznym najlepszych na świecie sieci hoteli i biur turystycznych, w tym TUI Travel, Melia Hotels International, Staigenberger Hotels and Resorts oraz Hilton Wordlwide. W 2016 r. The Resort Group PLC otworzyła pierwsze hotele tylko dla dorosłych na wyspie Sal – TUI Sensimar Cabo Verde Resort i MELIÃ Llana Beach Resort & Spa – powiększając tym samym liczbę dotychczasowych dwóch obiektów działających na tej wyspie. Grupa zatrudnia bezpośrednio ponad 2000 osób, z czego ponad 90% pracowników to kabowerdeńczycy.

Grupa zarządza całokształtem procesu deweloperskiego – od pozyskania gruntów, opracowania projektu architektonicznego, aż po zarządzanie każdym etapem prac budowlanych. Ze względu na fakt, że możemy pochwalić się szeregiem pięciogwiazdkowych projektów, zrealizowanych terminowo, w ramach ustalonego budżetu i według planu, jesteśmy partnerem wybieranym przez wiodące spółki hotelarskie, które prowadzą działalność na terenie obiektów i czerpią z nich korzyści. Grupa specjalizuje się w dostarczaniu najwyższej jakości obiektów oraz wyjątkowych wspomnień z wakacji – zajmujemy się nie tylko budową i prowadzeniem kurortów, ale świadczymy również szereg usług hotelarsko-gastronomicznych i rozrywkowych.

Minęło już ponad dziesięć lat od kiedy Rob Jarrett, założyciel i prezes The Resort Group PLC, wpadł na pomysł zlokalizowania luksusowych kurortów na niewielkich wysepkach archipelagu, położonego w pobliżu zachodniego wybrzeża Afryki. Wtedy właśnie na Wyspach Zielonego Przylądka rozpoczęła swoją działalność Grupa specjalizująca się w realizacji luksusowych, pięciogwiazdkowych projektów, której celem jest tworzenie przyjaznego i nadzwyczajnego otoczenia. Swoje pierwsze kroki w biznesie Rob Jarrett stawiał w dziale sprzedaży i dystrybucji w Prudential Corporation, po czym zadecydował zbudować własną firmę i zajął się działalnością deweloperską. Determinacja, aby realizować projekty w sposób terminowy, w ramach budżetu i z zachowaniem branżowych standardów, pozwoliła mu uzyskać wsparcie banków inwestorów oraz rozszerzyć działalność o inwestycje w obiekty w Hiszpanii i Kanadzie. W rezultacie założył The Resort Group PLC, gdzie stworzył niesamowity zespół utalentowanych liderów, których umiejętności zwiększają szanse na sukces na Wyspach Zielonego Przylądka.

GRUPA SPECJALIZUJĄCA SIĘ W REALIZACJI LUKSUSOWYCH PIĘCIOGWIAZDKOWYCH PROJEKTÓW, KTÓREJ CELEM JEST STWORZENIE PRZYJAZNEGO I NADZWYCZAJNEGO OTOCZENIA

Z łatwością można dostrzec, dlaczego rozwój działalności na wyspie Sal stanowił tak atrakcyjną perspektywę. Przepisy prawa zakazujące nadmiernej zabudowy w połączeniu z dziewiczą przyrodą i bliskością natury sprawiły, że turystyka dopiero raczkowała. Po kilku trudnych latach dla zdominowanej przez rolnictwo, kabowerdeńskiej gospodarki, w 2007 r. sektor ten borykał się z problemami i odnotowano spowolnienie gospodarcze. Z czasem eksperci zaczęli dostrzegać oznaki ożywienia, a w tym samym roku gospodarka wzrosła o ok. 6,6%. Zanotowano spadek inflacji, a prognozy dotyczące dalszego wzrostu były optymistyczne na sytuację wpłynęły pozytywnie także nowe inwestycje zagraniczne.

Rozwój turystyki i stabilna sytuacja gospodarcza sprawiły, że inwestorzy dostrzegli szansę zaangażowania się już na samym początku, a Cabo Verde okazało się być trafnym wyborem. Turystyka niezaprzeczalnie stanowiła ważny element sukcesu The Resort Group PLC. Z każdym rokiem statystyki wyglądają coraz lepiej, a turyści zwracają się coraz częściej w stronę tego barwnego i bogatego kulturowo archipelagu. Grupa otworzyła swój pierwszy kurort na wyspie Sal w 2011 r. w czasie wzmożonego rozwoju turystyki, a do 2016 r. liczba odwiedzających sięgnęła 644 tys. Tymczasem prognozy Międzynarodowego Funduszu Walutowego pokazują, że gospodarka wzrośnie o 3,7% w 2017 r. i o 4,1% w 2018, 2019 i 2020 r.

Pierwsze dwa projekty – The Resort Group PLC, MELIÃ Tortuga Beach Resort i MELIÃ Dunas

The Resort Group

„GRUPA SPECJALIZUJE SIĘ W BUDOWANIU NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI OBIEKTÓW ORAZ DOSTARCZANIU WYJĄTKOWYCH WSPOMNIEŃ Z WAKACJI

AUTOR ZDJĘĆ : THE RESORT GROUP PLC.

www.pawdruk.pl

drukuj w PAW DRUKu!

WSZYSTKO
w jednym miejscu

PAW DRUK
DRUKARNIA

62-002 Suchy Las, ul. Obornicka 49a, tel. +48 61 843 38 10, **e-mail: biuro@pawdruk.pl**

projektujemy | drukujemy | rozwijamy się

Człowiek z nowymi pomysłami jest wariatem, dopóki nie odniesie sukcesu – *Mark Twain*

powoduje u mnie strach i na jej widok robi mi się słabo. Druga rzecz, która daje mi kopa to adrenalina. Potrafię pracować pod presją, wręcz lubię skomplikowane sytuacje, które wymagają szybkiej reakcji. To mnie nakręca, ale też przypomina, za co tak kocham swój zawód.

Dorastał Pan w medycznej rodzinie. Rodzice mieli wpływ na wybór przez pana przyszłego zawodu?

Zarówno moja mama jak i ojciec pracowali w środowisku medycznym. Mój tato był stomatologiem. Pamiętam kiedy zafascynowany pracą ojca, znalazłem w domu metalowe instrumenty dentystyczne i włożyłem je do… kontaktu. Z czystej ciekawości oczywiście (śmiech). Mi się na szczęście nic nie stało, ale jak ojciec wrócił z pracy to była niezła awantura. A tak mówiąc poważnie, wychowując się w domu stomatologa – pasjonata, przesiąkłem tą atmosferą i wybór studiów był dla mnie oczywisty, chociaż tato był pewien że wybiorę studia stricte lekarskie i pójdę w tym kierunku. Obserwując go jednak przy pracy, czułem że to moje powołanie.

Ojciec był dla Pana mentorem?

Zdecydowanie. Bardzo przeżyłem jego śmierć. Okres ochronny się skończył, w wieku 18 lat musiałem szybko dorosnąć i przejąć męskie obowiązki domowe. Ojciec był moim idolem, człowiekiem który prowadził mnie przez życie. Wiele się od niego nauczyłem.

Po latach pracy i zbierania doświadczeń w zawodzie, co mógłby Pan przekazać innym?

Steve Jobs powiedział „Wasz czas jest ograniczony, więc nie marnujcie go żyjąc cudzym życiem" i „Jedynym sposobem na robienie wielkich rzeczy jest robienie czegoś, co się kocha." Uważam, że należy korzystać z życia, czerpać z niego ile się da. Błogosławieństwem jest wykonywanie pracy którą się lubi. Ja mam to szczęście.

Czy może Pan o sobie powiedzieć, że jest Pan szczęściarzem?

Tak jestem. Jestem zdrowy, mam zdrowe ręce, dzięki którym robię to co kocham. Mam wokół siebie przychylnych mi ludzi, ale i los. Ponadto myślę, że mam taką umiejętność maksymalnego wykorzystywania okoliczności, a zwłaszcza szczęścia. Myślę, że to nie sukces daje szczęście, ale szczęście jest sukcesem.

Co znaczy dla Pana odnieść sukces?

„Odnieść sukces" to nic innego, jak doczekać się ostatecznego wypełnienia ciężkiej pracy w połączeniu z podejmowaniem ryzykownych decyzji. Sukces to jest ciążka praca, konsekwencja, długa droga na której są także trudności. Bez wiary w siebie, że los mi sprzyja, że mam wszystko to co jest mi potrzebne do jego osiągnięcia, przy najdrobniejszej trudności człowiek zrezygnowałby z dążenia do wcześniej wyznaczonych celów. Implantologia to dziedzina która się ciągle rozwija i wymaga ciągłej edukacji. Pogłębianie wiedzy też pomaga w osiągnięciu wyznaczonych celów. Warto się cały czas rozwijać intelektualnie. Do tego dawka kreatywności. I to co zawsze powtarzam: jak się kocha to co robi to połowa sukcesu za nami, reszta to ciężka praca. Odnieść sukces oznacza również to, że należy być sobą i cieszyć się dosłownie każdą chwilą. Tak jak powiedział Louis Tomlinson „ Bądź sobą bo każdy inny jest już zajęty".

Jest pan optymistą?

Zdecydowanie tak. Myślę, że każda osoba, która prowadzi swoje przedsiębiorstwo bez optymizmu nie osiągnęłaby sukcesu i zamierzonych celów.

To jakby Pan określił siebie?

Mark Twain zrobił to za mnie mówiąc, że: „Człowiek z nowymi pomysłami jest wariatem, dopóki nie odniesie sukcesu". Lubię zmiany, ryzykowne decyzje, czasami bardzo ryzykowne. Myślę, że ten cytat pasuje do mnie.

Dziękuję za rozmowę.

fot. Klinika Koryzna

Z takim resume mógłby Pan spokojnie pracować zagranicą. Mimo to pozostał Pan w Polsce.

Po uzyskaniu tytułu Master Of Science in Oral Implantology, który jest najwyższy w dziedzinie jaką się zajmuje, faktycznie otrzymałem dwie bardzo lukratywne propozycje z zagranicy: jedną z Hong-Kongu a drugą ze Zjednoczonych Emiratów Arabskich, ale odrzuciłem je. Budowałem swoją firmę przez lata, nie jest tak łatwo i szybko pozyskać zaufanie pacjentów. Pieniądze nie są najważniejsze, tylko satysfakcja jaką daje mi moja praca. Jestem lokalnym patriotą i gdziekolwiek wyjadę, czy to na konferencje, czy na szkolenia, zawsze podkreślam to skąd pochodzę i kim jestem.

Co trzeba zrobić by zajść tak wysoko?

Wytrwałość i dużo wiary w siebie. To dwie bardzo ważne cechy, które mi pomogły. Aby uzyskać ten tytuł musiałem mieć już doświadczenie w implantologii. Ta droga nie zawsze była usłana różami, ciężko na to zapracowałem, ale robiłem to też z przyjemnością. Na studiach miałem kolegów z całego świata: od Szwajcarii, Niemiec, Danii po Izrael, Singapur czy Kostarykę. Nie wszyscy wytrwali do końca.

Wiele osób boi się wizyty u stomatologa. W Pana gabinecie w ogóle tego nie czuć.

Ja oraz cały personel kliniki traktujemy pacjentów po partnersku. Śmiejemy się, rozmawiamy, stwarzamy bezstresową atmosferę. Do tego klinika jest kameralnym miejscem. Nasi pacjenci przez to czują się bezpiecznie i spokojnie.

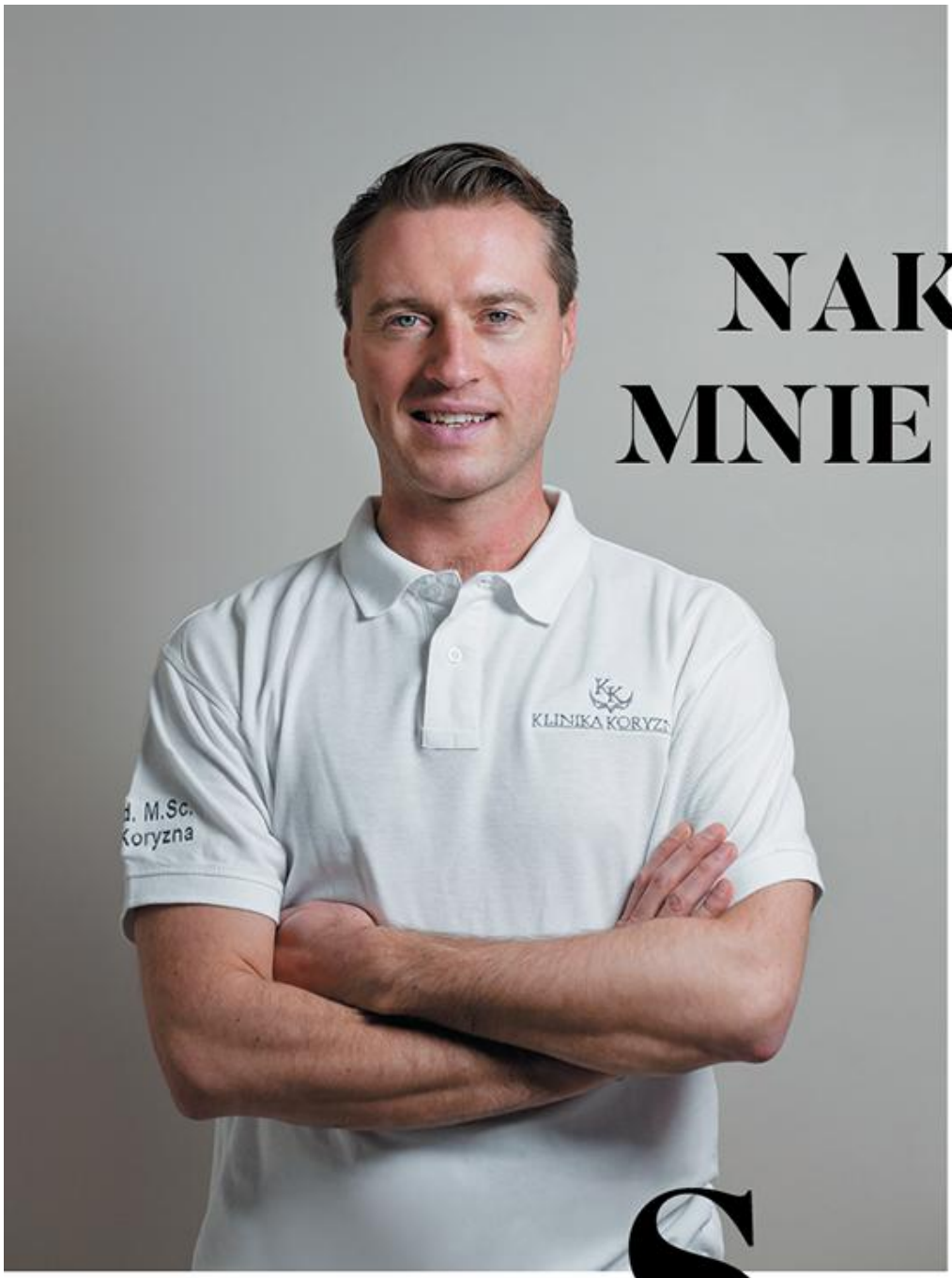
To w połączeniu z Pana talentem i wiedzą powoduje, że Pana gabinet odwiedzają pacjenci z całego świata.

Nawet czasem nie mam pojęcia skąd oni wszyscy są (śmiech). Wiąże się z tym anegdota. Jednym z moich pacjentów był rzecznik prasowy NATO. Kiedy siedział w poczekalni zawsze zagadywał innych pacjentów. Któregoś razu przyniósł ze sobą gwóźdź, młotek i tablicę na której były flagi różnych państw oraz napis „our patients". Okazało się, że to moi pacjenci. Tablica zawisła na ścianie. Także jak na nią spojrzymy to zobaczymy m.in. flagę: Luksemburga, Norwegii, Niemiec, USA, Kanady, Wysp Owczych, Brazylii, Rosji, Ukrainy, Filipin, Arabii Saudyjskiej. Także myślę, że nie muszę, nigdzie wyjeżdżać by leczyć osoby z innych krajów.

Co Pana napędza w pracy?

Jestem osobą optymistycznie nastawioną do życia. Nie uśmiecham się tylko wtedy kiedy śpię. Takie też mam podejście do swojej pracy. A to co mnie w niej napędza, to być może zabrzmi makabrycznie, ale jest to… krew (śmiech). Akurat moja profesja jest trochę… krwawa. Uwielbiam ten metaliczny zapach krwi. Inaczej sprawa ma się z krwią, w moim prywatnym życiu. Wystarczy, że się skaleczę w palec i nawet jedna niewinna kropla

fot. Klinika Koryzna



NAKRĘCA MNIE PRACA

z dr n. med M.Sc
Master of Oral Implantology

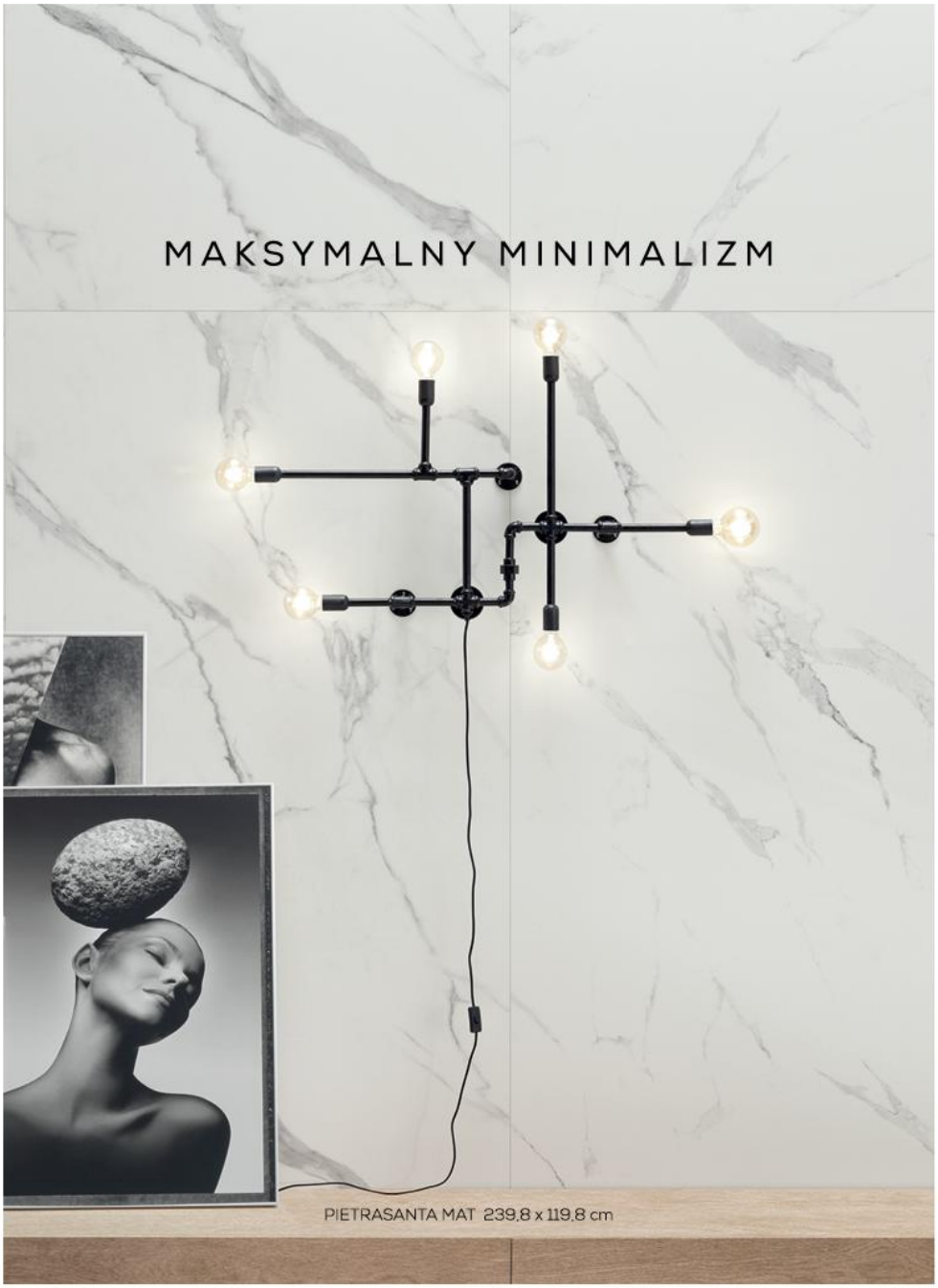
KACPREM KORYZNA

rozmawia Aneta Dolega

KORYZNA CLINIC
IMPLANTOLOGIA I STOMATOLOGIA

Szczecińska Koryzna Clinic specjalizuje się w implantologii. Wyposażona w najlepszy sprzęt, w tym nowoczesny system CEREC wykorzystywany w protetyce 3D, gwarantuje swoim pacjentom zdrowy uśmiech i dobre samopoczucie. Tą medyczną placówką kieruje dr n. med. Kacper Koryzna, który posiada prestiżowy tytuł Master Of Science in Oral Implantology.

To najwyższy stopień naukowy w dziedzinie implantologii. Doktor otrzymał go na Uniwersytecie Goethego we Frankfurcie nad Menem. Na niemieckiej uczelni studiują lekarze z całego świata. Tytuł otrzymują najlepsi z najlepszych. Kacper Koryzna należy do tego elitarnego grona, a tytuł doktora otrzymał mając zaledwie 28 lat. Takich jak on lekarzy jest niewielu. Oprócz tego współpracuje z pochodzącą z Korei Południowej i cenioną na świecie firmą medyczną Osstem, jest jej głównym konsultantem na zachodnią część Polski.



120 x 240

120 x 120

Zachwyca wszechstronnością i niepowtarzalnym wzornictwem
Imponuje wielkością i wyrafinowanym stylem
Urzeka harmonijnością, dzięki dyskretnemu łączeniu płyt
Wielki wymiar odkryty w kilku nowych formatach

www.tubadzin.pl/monolith

MONOLITH
TUBADZIN

WSPIERAMY MŁODE TALENTY

Euro Holding

Ringier Axel Springer Polska