jesień 2017

DC

Diamonds Club business & life magazine

Magazyn o ludziach z PASJĄ
www.dcmagazine.pl
CENA 14,99 ZŁ (w tym 8% VAT)

Turystycznie i biznesowo

TURCJA

Agata Lang
O Tour de Pologne

Karol Strasburger
o pasji do sportu, aktorstwie i zasadach życia

Pabianice
miasto nie tylko włókiennicze

Wiesław Bober
i jego projekty kulinarne z pasją

Na okładce

Leszek SERGIEL
Opowiada o rozwoju pracowników

S. 12 | **LUDZIE Z PASJĄ** Prezydent Pabianic o (nie)spełnieniu
S. 16 | **HOTEL Z PASJĄ** Biały Kamień Świeradów Zdrój
S. 54 | **FIRMA Z PASJĄ** Lobosad - producent świeżych soków

ISSN 2451-5183

SCUBASPA
MALDIVES
Dla czytelników DC
ceny na Malediwach topnieją.
Zadzwoń i zapytaj o szczegóły.
Ilość promocyjnych voucherów ograniczona.
Tel.:+48 537 000 835

Przeszłości NIE ZMIENISZ...

„Życie przynosi każdego dnia coś nowego, pod warunkiem, że się na to NOWE otworzymy. Wielu żyje jednak w przeszłości i przeszłością i tam niestety zagląda zbyt często. A co gdyby przeszłość nie istniała? Puśćmy wodzę fantazji…"

Zastanówmy się, jak by świat wyglądał, gdyby istniało tylko to co TU i TERAZ oraz TO CO PRZED NAMI? Musielibyśmy, chcąc nie chcąc patrzeć 'do przodu', 'przed siebie'...

Jeden z największych sportowców w historii, wielki siłacz z Austrii, który niemal został prezydentem USA, mawia: „Nie oglądaj się za siebie! Nie mamy wpływu na to co za nami, jedynie na to co przed nami"

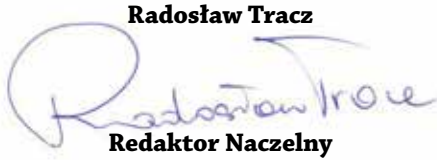
Możemy wyciągnąć wnioski z tego co było, wstać, otrzepać się z kurzu i wybrawszy kierunek pójść do przodu.

Les Brown, jeden z największych mówców motywacyjnych mawia: „Siła do działania pochodzi z tego co przed Tobą!" Inny wielki wizjoner, przedsiębiorca i mówca, Dexter Yager, kiedy jego współpracownicy przychodzili do niego po radę, ale jednocześnie trochę pouzalać się nad sobą, zabierał ich do salonów samochodowych, na nadbrzeża gdzie były zacumowane piękne jachty, pokazywał dzielnice, z luksusowymi domami... Po takich sesjach pytał: „czy możesz przypomnieć z jakim problemem do mnie przyszedłeś? Większość już nie pamiętała o swoich problemach, nie koncentrowała się już na przeszłości. Dlaczego? Bo został w nich zaszczepiony nowy bodziec do działania, cel który spowodował skupienie uwagi na przyszłości.

Wszyscy wielcy tego świata, którzy zostawili po sobie spuściznę, koncentrowali się na tym co mogą osiągnąć w przyszłości, a nie na tym czego nie osiągnęli w przeszłości. Zasłyszałem kiedyś, że jeśli chcesz poznać przyszłość, stwórz ją sam.

A jaki jest Twój cel na życie?

Radosław Tracz



Redaktor Naczelny
r.tracz@dcmagazine.pl

Diamonds'Club **business magazine**
www.dcmagazine.pl

Wydawca: DC sp. z o.o.,
53-148 Wrocław,
ul. Wolbromska 18/1b
mail: office@dcmagazine.pl
Redaktor naczelny:
Radosław Tracz
e-mail: r.tracz@dcmagazine.pl

Projekt graficzny:
Agencja Red Baron Świdnica
Skład i przygotowanie do druku:
Mirosław Jurczak
Okładka:
Leszek Sergiel
zdjęcie: Red Baron Agency

Magazyn współtworzyli:
Wiesław Bober, Leszek Sergiel, Karol Strasburger, Jan Brown, Daniel Tracz, Jerzy Jakubowski, Agata Lang, Michał Zieliński, Joanna Szczepaniak, Creativ Agency Sp z o.o., MCJ, Urząd Miasta Pabianice
Materiałów niezamówionych redakcja nie zwraca. Nadesłanie materiałów do redakcji jest równoczesne z przekazaniem praw autorskich. Redakcja zastrzega sobie prawo do zmian i skracania nadesłanych materiałów. Kopiowanie i przedruk pisma może nastąpić tylko za pisemną zgodą wydawcy. Wydawca i redakcja nie biorą odpowiedzialności za treść zamieszczanych reklam i ogłoszeń.

Zły los może się odmienić szybciej, niż się zdaje... Trzeba walczyć i odważnie poprosić o pomoc!

Marcin Daniec

Diamonds'Club business magazine

Diamonds'Club **business magazine**

jesień 2017

Business...

REJONY (NIE)ZNANE

STR 8

Pabianice – włókiennicze Eldorado.

PRZEDSIĘBIORCA Z PASJĄ

STR 12

Grzegorz Mackiewicz-Prezydent Pabianic o (nie)spełnieniu.

HOTEL Z PASJĄ

STR 16

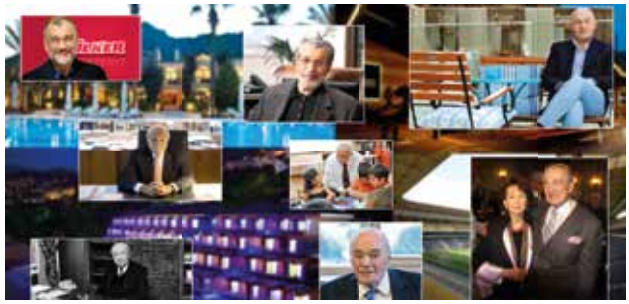
Biały Kamień-Król Kurortu w samym sercu Kotliny Jeleniogórskiej.

LUDZIE Z PASJĄ

STR 26

Inwestycja w człowieka to zawsze najlepsza inwestycja. Leszek Sergiel zdradza szczegóły inwestowania w nas samych

LUDZIE SUKCESU



STR 48

Jak zarobić miliardy w Turcji-droga do celu w wykonaniu najbogatszych Turków?

SPORTOWE PASJE

STR 58

Agata Lang o potencjale Tour de Pologne, mozolnie budowanym latami.

Diamonds'Club **business magazine**
jesień 2017

… or Pleasure

CZŁOWIEK Z PASJĄ

STR 22
Wiesław Bober i jego kulinarne królestwo

CZŁOWIEK WIELU PASJI

STR 30
Karol Strasburger o miłości do sportu, aktorstwie i życiu.

KRAJE I TERYTORIA

STR 36
TURCJA-kraj łączący Europę z Azją.

WYDARZENIA

STR 74
Co ma wspólnego gęsina z Pabianicami?

PODRÓŻE MARZEŃ

STR 42
Czym urzeka Antalya? Daniel Tracz zdradza szczegóły wizyty.

WYDARZENIA

STR 78
Gdzie dobrze zjeść i miło spędzić czas?

Włokiennicze ELDORADO

Pabianice znajdują się w aglomeracji łódzkiej. Stanowią zarazem centrum 120-tysięcznego powiatu. Funkcjonują tutaj najważniejsze dla społeczności instytucje i urzędy. Miasto liczy 66 tys. mieszkańców i obejmuje obszar 33 km^2.

TEKST I ZDJĘCIA: **UM PABIANICE**

Dogodne położenie w środku Polski, w pobliżu autostrad, linii kolejowych i autobusowych oraz portu lotniczego Łódź-Lublinek, sprzyja wszechstronnej aktywności gospodarczej i szeroko pojętej współpracy.

Miasto szczyci się unikalnym układem urbanistycznym, świadczącym o bogatej przeszłości. Renesansowe budowle sąsiadują z XIX-wiecznymi fabrykami i pałacami przemysłowców. Udanej rewitalizacji podlegają dawna zabudowa, np. Fabryka Wełny i miejsca wypoczynku, np. park J. Słowackiego. Rekreacji i uprawianiu sportu służą m.in. hala tenisowa, pływalnia kryta, kąpielisko, stadion, pole golfowe. W mieście występuje przemysł chemiczny, spożywczy, elektromaszynowy, odzieżowy, drzewny. Rozwija się rzemiosło. Powstają centra handlowo-usługowe, banki i hotele. Przyjazne miasto nad rzeką Dobrzynką jest otwarte dla inwestorów i gości z kraju, i zagranicy.

Stosunkowo niewielkie miasto zapewnia komfort i bezpieczeństwo. Stwarza warunki do pracy, nauki, twórczości artystycznej, wychowywania dzieci. Mamy do czynienia z bliskimi relacjami społecznymi, nieśpiesznym trybem życia, chęcią niesienia pomocy, przywiązaniem do lokalnych tradycji, zaangażowaniem na rzecz wspólnoty. Jednocześnie w każdej chwili możemy korzystać z przebogatej oferty, jaka gwarantuje wielka Łódź. Urok średniej wielkości miasta splata się nierozerwalnie z atrakcjami metropolii.

ZIEMIA OBIECANA

Przemysłowe oblicze miasta ukształtowało się w XIX wieku. Od 1825 r. przybywali do miasta fachowcy z Czech, Śląska, Saksonii. Dzięki ulgom celnym i podatkowym, gwarantowanym przez Królestwo Polskie, a także dzięki rządowym subsydiom mieli tu bardzo korzystne warunki do inwestowania w działalność przemysłową. Następowały szybkie zmiany demograficzne. Znaczący procent ludności stano-

wili obywatele narodowości niemieckiej i żydowskiej. 11 września 1825 r. przyjechał do miasta Bogumił Krusche, założyciel rodu pabianickich przemysłowców i finansistów. Działalność rozpoczął od manufaktury skupiającej sześć warsztatów tkackich. W połowie XIX wieku Pabianice były już miastem przemysłowym o profilu włókienniczym. Według danych z 1848 r. było tu 6 dużych manufaktur bawełnianych, w których pracowało 636 pracowników, a obrazu przemysłowego rozmachu dopełnia 54 samodzielnych mistrzów tkackich z 535 czeladnikami i uczniami. Pabianice liczyły 4128 mieszkańców, a 26 procent z nich utrzymywało się z włókiennictwa. W 1850 r. Beniamin Krusche, syn Bogumiła, sprowadził do Pabianic pierwszą maszynę parową. Rozpoczęła epoka rewolucji technicznej. Fabryka Beniamina Kruschego wyprzedziła konkurentów. W 1853 r. zatrudniała już 202 pracowników, a także wchłonęła kilka słabszych przedsiębiorstw. W 1859 r. w Pabianicach powstała druga co do wielkości fabryka Rudolfa Kindlera, której dogonienie konkurencyjnej fabryki Kruschego zajęło 20 lat. Do połowy lat sześćdziesiątych rozwijało się wyłącznie włókiennictwo. Dopiero w 1865 r. ruszyła fabryka papieru, a w 1889 fabryka chemiczna. Likwidacja obowiązków pańszczyźnianych umożliwiła mieszkańcom wsi poszukiwanie pracy w mieście. Pojawiła się nowa warstwa społeczna – robotnicy. Ostatnie ćwierćwiecze XIX wieku to czas fuzji kapitałów, które zaowocowały powstaniem wielkiej burżuazji przemysłowej. W końcu XIX wieku jej podstawę stanowiły firmy Krusche i Ender, Kindler oraz Fabryka Chemiczna CIBA. Wtedy też Pabianice zajmowały drugie miejsce po Łodzi pod względem produkcji tkanin bawełnianych, wełnianych i mieszanych. Pabianice stały się istotną częścią Ziemi Obiecanej. Tym mianem określano miejsce, gdzie można prowadzić dobre interesy, pracować i godziwie zarabiać.

ENERGIA niespełniona

Grzegorz Mackiewicz

Nie jestem człowiekiem spełnionym. Nie startowałem na prezydenta po to by nim być, tylko aby po latach ciężkiej pracy z zespołem moich współpracowników móc spojrzeć na miasto i być dumnym z jego osiągnięć.

ROZMAWIAŁ: **RADOSŁAW TRACZ**
ZDJĘCIA: **UM PABIANICE**

Dzień dobry Panie Prezydencie. Na początku dziękuję za poświęcony czas i gratuluję pasji, z jaką podchodzi Pan do pracy. Takie podejście wyniósł Pan z domu, czy nabył w trakcie działań menadżerskich?
To pewnie efekt specyficznego połączenia dosyć surowego wychowania rodzinnego w oparciu o wartości katolickie, długoletniej pracy w spółce pracowniczej oraz sprawowania przez szesnaście lat funkcji w samorządzie.

Zanim objął Pan posadę, można by było powiedzieć posługę Prezydenta Pabianic mówił Pan tak: „Jestem gotowy wziąć odpowiedzialność, poświęcić swoje siły, to czego się nauczyłem i wszystkie swoje chęci po to, by to miasto wszyscy, którzy w nim mieszkają pokochali". Czy ma Pan wrażenie, lub przeświadczenie, że osiągnął Pan swój cel.
Z pełną świadomością odpowiem, że tak. Inwestycje na najbliższe lata przy wsparciu środków zewnętrznych opiewają na ćwierć miliarda złotych. Dawno wyszliśmy z planu naprawczego i spłaciliśmy pożyczkę zaciągniętą na ratowanie szpitala, co było obciążeniem dla miasta. Cieszą nowe inwestycje, w tym szczególnie nowe centrum handlowo-rozrywkowe „Tkalnia". Prywatni inwestorzy trafnie ulokowali swoje fundusze. Turystów coraz więcej, a pofabryczne centrum miasta przyciąga swoją wyjątkowością i – dosłownie – smakiem. Mamy miasto aktywnych ludzi. Cykliczne koncerty, międzynarodowy festiwal muzyczny, aktywność wszystkich pokoleń widoczna jest na każdym kroku. Nawet Warszawa nie jest nam groźna i to Pabianice zostały w tym roku Rowerową Stolicą Polski. Kilka tysięcy osób przyjechało do nas ostatnio na Runmageddon, czyli ekstremalny bieg z przeszkodami, w którym triumfował kto? Pabianiczanin.

Jest Pan młodym człowiekiem, energii ma Pan z pewnością wiele. Ludzie osiągając sukces, a niewątpliwie takim człowiekiem Pan jest, często wpadają w tzw strefę komfortu. Skąd czerpie Pan wciąż nowe inspiracje do działania?
Nie jestem człowiekiem spełnionym. Nie startowałem na prezydenta po to by nim być, tylko aby po latach ciężkiej pracy z zespołem moich współpracowników móc spojrzeć na miasto i być dumnym z jego osiągnięć. Zawsze coś można zrobić lepiej, coś można poprawić. Inspiracji w Pabianicach nie brakuje. W szczególności tą inspiracją są ludzie.

Pabianice kojarzą się ludziom z innych rejonów kraju, z małym miastem pod Łodzią. A jak Pan chciałby, aby były kojarzone?
Pabianice wracają do tradycji lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych. Nigdy nie będą już centrum przemysłu włókienniczego, ale intelektualne pokłady naszych mieszkańców doprowadziły do pojawienia się nowych branż, które są dziś motorem napędowym pięknego, historycznego i niezwykle ciekawego miasta.

Miejscem magicznym na mapie Pabianic jest Hotel Fabryka Wełny. Czy może Pan przybliżyć historię tego miejsca sprzed epoki hotelowej? Jakiego rodzaju fabryka tu była, kto był jej właścicielem, ile osób pracowało, w jakich latach została zamknięta?
Fabryka Wełny mieści się na terenie, który w drugiej połowie XIX wieku należał do spółki fabryczno-handlowej „Bracia Baruchowie" i stanowił przykład zabudowy fabrycznej charakterystycznej dla okręgu łódzkiego w początku XX wieku. Fabryka Baruchów specjalizowała się w produkcji tkanin wełnianych lekkich, a także ciężkich drukowanych wyrobów wełnianych i bawełnianych. Po upadku fortuny

Baruchów nieruchomość zmieniała właścicieli. Po 1945 r. powstały Państwowe Zakłady Przemysłu Bawełnianego „Dobrzynka", a później „Pawelana". Po rewitalizacji budynek odrestaurowano, zachowując jak najwięcej szczegółów i detali dawnej fabryki. Dzięki inwestycji udało się ożywić to miejsce i przywrócić jego historię.

Czy może Pan zdradzić jak wyglądała droga w przekształcenie starej fabryki, z pewnością mocno zdewastowanej, w ten nowoczesny dzisiaj obiekt?
Na to mógł się tylko zdecydować wizjoner i człowiek bezgranicznie kochający Pabianice. Stare budynki pofabryczne zrewitalizować, przekształcić, rozbudować i dać im nowe życie to niezwykła sztuka. Jeszcze trudniejsze wydaje się tchnąć w te mury nową, świetną atmosferę. I tam gdzie kiedyś stały maszyny, dziś słychać gwar rozmów, a większość z nich chwali piękno tego miejsca. Potwierdzają to również nagrody zdobyte przez Fabrykę Wełny w wielu konkursach.
Dzięki m.in. takim ludziom jak Andrzej Furman, Pabianice się rozwijają i zachęca to inwestorów do lokowania swojego potencjału biznesowego w tym mieście?
Oczywiście. To miejsce zmieniło również klimat i postrzeganie Pabianic jako miasta, które nie tylko oczekuje na inwestorów, ale oferuje im najwyższej klasy warunki wypoczynku, relaksu i ucztę gastronomiczną w „atelier" Wzorcownia by Wiesław Bober.

Przejeżdżając przez Wasze miasto, nie sposób odnieść wrażenia, że Pabianice od strony biznesu to głównie szwalnie. Czy inne gałęzie biznesu również są reprezentowane?
Czy można kilkunastotysięczny zakład zamienić w kilka tysięcy małych podmiotów? Pabianice pokazały, że tak, a część z nich wyrosła na potentatów i liderów w nowych branżach. Mamy przodujące polskie firmy z zakresu farmacji, elektroniki, przetwórstwa rolno-spożywczego, produkcji narzędzi, firmy odzieżowe i oświetleniowe.

O kim warto było by wspomnieć z historii Pabianic, o kim być może dzisiaj nie pamiętamy, lub zwyczajnie nie wiemy, a kto miał wpływ na życie mieszkańców, czy rozwój tego regionu?
Zapewne dostojnik Kapituły Krakowskiej, który zdecydował o powstaniu Pabianic na jej dobrach. Następnie fabrykanci, którzy znaleźli najlepszy klimat do rozwijania interesów, a dziś to całe grono pabianiczan kochających nasze miasto.

Grzegorz Bernard Mackiewicz (ur. 8 lutego 1975 w Pabianicach) – polski samorządowiec, w latach 2011–2014 wiceprezydent, a od 2014 prezydent Pabianic.
Absolwent Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Łódzkiego. Pracował jako kierownik biura rady powiatu pabianickiego oraz naczelnik wydziału w starostwie powiatowym.
W 1998 po raz pierwszy został wybrany na radnego Pabianic.
W wyborach w 2014 z powodzeniem ubiegał się o prezydenturę Pabianic jako kandydat KWW Blok Samorządowy Razem, wygrywając w drugiej turze głosowania z wynikiem około 63% głosów.

Król KURORTU

Hotel & Medi – SPA Biały Kamień oddalony jest zaledwie kilkaset metrów od centrum uzdrowiska Świeradów-Zdrój. Obiekt położony jest w otulinie malowniczej góry Biały Kamień, zapewniając ciszę i spokój oraz zniewalające widoki. Świeradów-Zdrój to miejsce, które warto odwiedzić o każdej porze roku. Wiosną, latem i jesienią zachwyci nas piękno przyrody, szlaki turystyczne oraz trasy rowerowe, w tym ponad 80 kilometrowy Singltrek łączący Czechy i Polskę.

BIAŁY KAMIEŃ

★★★★

HOTEL & MEDI-SPA

ŚWIERADÓW-ZDRÓJ

Zimą Świeradów-Zdrój z najnowocześniejszą w Polsce koleją gondolową staje się kurortem dla sympatyków białego szaleństwa. Goście docenili jakość obsługi i klimat w Białym Kamieniu. Dzięki temu hotel po raz kolejny został laureatem w prestiżowym konkursie SPA Prestige Awards 2016 jako Najlepszy Hotel SPA & Wellness oraz Najlepsze Beauty SPA.

Hotel & Medi – SPA Biały Kamień to wyjątkowe miejsce do organizacji pobytu firmowego
Organizatorom konferencji i szkoleń gwarantujemy: – stałą opiekę jednego dedykowanego Państwu opiekuna
– indywidualne traktowanie każdego z organizatorów,
– jasne, rzetelne dokumenty rozliczające imprezę o szczegółowości oczekiwanej przez najbardziej wymagających partnerów.

Najlepszą propozycją na wieczorne imprezy jest sala panoramiczna z tarasem i niesamowitym widokiem na Góry Izerskie. Konstrukcja z drewnianych bali, ceglany piec chlebowy, oryginalne grillowisko dodadzą charakteru każdej uroczystości- impreza okolicznościowa, spotkanie firmowe – do 80 osób

Po rozbudowie hotelu, zakończonej w 2012 roku, do dyspozycji naszych Gości oddajemy 26 pokoi rodzinnych w obiekcie czterogwiazdkowym, w tym pokój dla osób niepełnosprawnych oraz apartament Platinium klasy VIP. W obiekcie trzygwiazdkowym posiadamy 34 pokoje dwuosobowe, 4 luksusowe pokoje typu apartamentowego (pokój dzienny oraz sypialnia) oraz apartament SPECTRE klasy VIP z sauną i jacuzzi. Każdy pokój wyposażony jest w łóżko z ekologicznym materacem, kabinę prysznicową z antypoślizgowym brodzikiem, suszarkę do włosów, TV LCD, telewizję satelitarną, telefon, darmowy dostęp do internetu WiFi, sejf, lodówkę, wodę mineralną, klimatyzację.

Kuchnia Hotelu Biały Kamień to dania przygotowywane ze starannie wyselekcjonowanych produktów pochodzących z ekologicznych hodowli i upraw, zgodnie z ideą powrotu do natury. Na miejscu wypiekamy chrupiący chleb, wędzimy swojskie kiełbasy, a codziennie na śniadanie serwujemy domowy dżem jagodowy z owoców zebranych w izerskich lasach, oraz miód z naszej własnej pasieki. Nasi Goście

mają możliwość wyboru opcji wyżywienia. Codziennie w hotelowej restauracji serwowane są obiadokolacje w formie bufetu, dla Gości korzystających z pakietów*. Oferujemy również dania a'la carte.

Mixology Coctail Bar by Radziu Wieczorek to najlepsze alkohole z różnych zakątków świata, egzotyczne dodatki, świeże owoce, sztuka barmańska, bloki lodu kruszone japońskim szpikulcem- wszystko to w otoczeniu płomieni zamknietych w ArteO i hiszpańskiego alabastru. Dodatkową atrakcją jest taras z letnim ogródkiem. * w przypadku gdy liczba osób korzystających z opcji obiadokolacji jest mniejsza niż 20 osób, nasi Goście mają możliwość zamówienia dania a'la carte w cenie obiadokolacji.

WIĘCEJ: WWW.BIALYKAMIEN.COM

BIAŁY KAMIEŃ

★★★★

HOTEL & MEDI-SPA

ŚWIERADÓW-ZDRÓJ

TEKST I ZDJĘCIA: **WZORCOWNIA BY W.BOBER**

WZORCOWA
KUCHNIA

Wiesław Bober należy da wąskiego grona najlepszych i najbardziej doświadczonych kucharzy w Polsce. Gotował dla artystów, filmowców, ludzi świata polityki oraz Miss World. Słynie z doskonałego wyczucia smaku i komponowania niebanalnych dań. Jego pasją jest myślistwo dlatego jego menu wzbogacane jest o potrawy z dziczyzny.

ROZMAWIAŁ: **RADOSŁAW TRACZ**

Jako szef kuchni zaspakaja gusta najwybredniejszych podniebień kuchni już od prawie 25 lat. Branża gastronomiczna zafascynowała go i pochłonęła całkowicie. Już w dzieciństwie przejawiał talenty kulinarne i – zachęcany przez rodzinę – postanowił zdawać do szkoły gastronomicznej. Wybór okazał się jak najbardziej słuszny.

Wiesław Bober pod patronatem Klubu Szefów Kuchni brał udział w wielu wydarzeniach kulinarnych na terenie Polski i zagranicą. Współuczestniczył w organizowanych Dniach Polskich w Kaprun (Austria) oraz Maso Corto (Włochy), propagując kuchnię polską. Był jurorem w wielu konkursach kulinarnych organizowanych na terenie całej Polski. Swą wiedzą dzieli się z młodymi adeptami sztuki kulinarnej. Wyszkolił wielu kucharzy, którzy osiągają sukcesy kulinarne w kraju i za granicą.

Obecnie jego dań można spróbować w Restauracji PRZĘDZALNIA w Hotelu Fabryka Wełny & SPA oraz **jego autorskiej Restauracji Wzorcownia by Wiesław Bober.**

Patrząc na Pana nie można odnieść wrażenia, że wszystko jest na swoim miejscu: nienaganny ubiór, pozytywne nastawienie, prestiżowe miejsce w którym obecnie Pan się spełnia. Musi Pan być spełnionym człowiekiem…Czy gotowania każdy może się nauczyć?

Każdy może się tego nauczyć, a z czasem gotowanie może stać się prawdziwą przyjemnością. Cała sztuka tkwi w prawidłowym połączeniu składników oraz odpowiednio dobranych przypraw. Gotowania można się nauczyć korzystając z książek kucharskich lub skorzystać z kursu gotowania, programy kulinarne w TV również mają ogromna oglądalność. Oczywiście trzeba posiadać talent, sztuką jest układanie potraw na talerzu, dekorowanie i oczywiście tworzenie smaków. Gotowanie jednak jest sztuką a dobry kucharz, to artysta. Nie każdy jednek może wyczarować magię na talerzu.

Jak w takim razie ugotować sukces na talerzu?

Gotowanie to moja pasja. Staram się ciągle eksperymentować, tworzyć nowe kompozycje smakowe.

Kulinaria wymagają odpowiedniej oprawy. Dania na talerzu muszą kusić swym wyglądem. Delektujemy się nie tylko smakiem ale wyglądem potraw.

Staram się, aby moje dania były nie tylko smaczne ale pięknie wyglądały.

Pana ulubiona kuchnia…

Moją ulubioną kuchnią jest kuchnia polska. Robię wszystko, aby połączyć smaki kuchni polskiej z nowościami kuch-

ni światowej. Kartę dań tworzę zgodnie z czterema porami roku w oparciu o produkty sezonowe. Jak zawsze podkreślam, jestem zafascynowany kuchnia francuską, która od wieków miała duży wpływ na inne kuchnie świata, jak również polską.

Skąd czerpie Pan inspirację do działania?
W poszukiwaniu nowych smaków sięgam do przeszłości i korzystam ze starych przepisów, podróży po świecie Eksperymentowanie, łączenie coraz to nowszych smaków pozwala mi na tworzenie coraz ciekawszych smaków**.**

Dużo Pan podróżuje po świecie?
Sporo. Moja ostatnia podróż do Włoch zaowocowała wprowadzeniem do karty nowych dań a szczególnie potrawy kuchni włoskiej – Ossobuco cielęce – duszona gicz cielęca.
Polacy coraz częściej podróżują po świecie i wiedzą czego oczekiwać w danej restauracji. Ludzie sa coraz bardziej świadomi, poszukując nowych smaków.

Skąd pomysł na Pabianice. Pochodzi Pan z Zagłębia, mieszkał Pan już w Kotlinie Kłodzkiej…czy kucharz musi być jak marynarz?
Nigdy nie można przewidzieć, czy w danej chwili postąpi się właściwie. Zawsze pozostanie niepewność czy decyzja odejścia do innej pracy i skorzystania z innej propozycji była dobra, zważywszy, że kuszą inne nowe wyzwania. Rzeczywiście mieszkałem w Kotlinie Kłodzkiej, gdzie spełniałem się zawodowo aż na swej drodze spotkałem wspaniałego człowieka, właściciela Hotelu Fabryka Wełny w Pabianicach. Gdy otrzymałem propozycję pracy, nie wahałem się ani chwili. Przeczucie mnie nie myliło, że będzie to miejsce, gdzie będę mógł rozwijać swoje pasje zawodowe i spełniać się. Właściciel, perfekcjonista dla którego nie ma rzeczy niemożliwych, który pragnie aby jego hotel był dobrym i aby była serwowana wyśmienita kuchnia, wielki pasjonat dobrego jedzenia wspiera mnie w moich dążeniach, aby być najlepszym. Cóż, jeśli w Zagłębiu Dąbrowskim nie ma tak ciekawego miejsca dla mojego rozwoju zawodowego jak Fabryka Wełny Hotel & SPA muszę być jak marynarz (uśmiech).

Czego możemy się spodziewać przybywając do Wzorcowni by Wiesław Bober w Fabryce Wełny w Pabianicach?
Restauracja Wzorcownia by Wiesław Bober jest pierwszą autorska restauracją w Pabianicach. Wzorcownia to raj dla smakoszy. Udało nam się stworzyć miejsce na światowym poziomie. Wyjątkowa atmosfera, eleganckie wnętrze i przede wszystkim doskonałe jedzenie. To nowoczesna restauracja zgodna z najnowszymi, kulinarnymi trendami. Wzorcownia powstała z mojej pasji do tworzenia dobrego jedzenia. Tradycyjne składniki łączę w nowoczesny, zaskakujący sposób ale z zachowaniem harmonii. Jest to miejsce poszukiwania nowych smaków. Zawsze chciałem mieć własną restaurację stworzoną od podstaw. Wzorcownię prowadzę według własnej wizji. Jest to restauracja z najwyższej półki, odpowiednia zarówno dla gości biznesowych poszukujących miejsca na wytworną kolację jak i dla rodzin z dziećmi, mających ochotę na wyjątkowy niedzielny obiad.

WZORCOWNIA

PROFESJONALIZM
w szczegółach

Leszek Sergiel

ROZMAWIAŁ: **RADOSŁAW TRACZ**
ZDJĘCIA: **WITALNI.PL**

Jestem zwolennikiem ewolucji, nie rewolucji. W praktyce nie ma przedsiębiorstw idealnych i nie ma totalnie niewydolnych. Te ostatnie po prostu upadają, zanim się zorientują w swoich deficytach.

Redakcja DC: Skąd pomysł na nazwę Witalni?
Leszek Sergiel: To nie pomysł na nazwę. Nazwa przyszła, jeżeli można tak powiedzieć, w wyniku intensywnego myślenia nad tym czym chciałem się zajmować. A pomysł zamykał się do szkolenia osób bezrobotnych, wśród których było wielu młodych ludzi niemających pracy z powodu braku doświadczenia. Brak pracy, z kolei powodował, że nie posiadali pieniędzy, aby brak doświadczenia zastąpić praktycznymi szkoleniami. Postanowiłem to odwrócić. Postanowiłem szkolić takie osoby inwestując własne środki i sięgać po ich zwrot do kasy przedsiębiorstw, które te osoby zatrudniały po ich wyszkoleniu podczas pośredniczenia w zatrudnianiu.

Czym zajmuje się Pana firma?
Głównie doradztwem organizacyjnym firm, szkoleniami i rekrutacją pracowników. Optymalizujemy procesy w zakresie HR i obszarach sprzedaży. Reorganizuję struktury, pomagamy określać systemy wynagrodzeń, systemy rozwoju pracowników. Szkolimy z zakresu umiejętności menedżerskich, handlowych i tzw. umiejętności „miękkich", bez których trudno funkcjonować w zespole

Jak długo jesteście obecni na rynku?
Z dumą mogę powiedzieć, że w kwietniu br minęło nam piętnaście lat. W tym czasie mieliśmy zaszczyt i przyjemność przeszkolić ponad siedemnaście tysięcy uczestników

Do kogo skierowana jest Wasza oferta?
Głownie do przedsiębiorstw, które są w okresie rozwoju lub zmian. Do przedsiębiorstw, które zmieniają dziedzinę działania, poszerzają ofertę, poszukują nowych sposobów dystrybucji lub nowych rynków. Wszędzie tam, gdzie jakość i efektywność pracy stanowią istotną przewagę.

Mówi się, że dom lepiej postawić na nowo, aniżeli remontować. Czy tak samo jest z przedsiębiorstwem, które ma problemy organizacyjne?
Nie ma jednoznacznej odpowiedzi na tak postawione pytanie. Każdy przypadek jest inny. Jestem zwolennikiem ewolucji, nie rewolucji. W praktyce nie ma przedsiębiorstw idealnych i nie ma totalnie niewydolnych. Te ostatnie po prostu upadają, zanim się zorientują w swoich deficytach.
W każdej funkcjonującej firmie na ogół znajduje się potencjał, na którym można budować i przebudowywać. Ważną kwestią jest czas, w którym dostrzeżone zostają np. luki w kompetencjach kadry, luki związane z procesami i procedurami w obszarze zarządzania.

Największe wyzwanie, z jakim się Pan spotkał w czasie swojej działalności?
Tu nie ma czasu przeszłego. Non stop spotykam się zarówno ja, jak również wszyscy nasi eksperci z oporem pracowników przedsiębiorstw, które wkraczają na drogę zmiany. Rozumiem to zjawisko i wiem, że zmiana nawyków jest procesem, którego początek stanowi wewnętrzna motywacja do zmiany. Tej nigdy nie za dużo. Ten obszar, to prawdziwe wyzwanie. Drugim wyzwaniem jest zaufanie

do naszej firmy i zaufanie do kadry zarządzającej. Często bywa tak, że przed współpracą z nami, nasi klienci podejmowali wcześniej wysiłki w kierunku poprawy istniejącego stanu i przynosiło to różne skutki. Często pozytywne, ale np. nieodpowiednio prezentowane. Efekty naszej pracy nie pojawiają się w relatywnie krótkim czasie, co osłabia zaufanie do nas. Wszystko się zmienia przy pierwszych sukcesach osób i firm, którym asystujemy. Tak, asystujemy. Bo to właściwie robimy.

Jak buduje się sukces w przedsiębiorstwie?
Nie mam prostej recepty. Doświadczenie mi podpowiada, że to w większości przypadków bardziej suma ciężkiej pracy w oparciu o sprawdzone zasady. Profesjonalizm w szczegółach i kompetencje zespołu. Mistrzostwo osobiste wykorzystywane prze każdego pracownika na rzecz organizacji. Niewątpliwie ważne są kreatywność i odwaga w innowacjach.

Czy bez szkoleń nie jesteśmy sobie w stanie poradzić na rynku?
Pewnie tak. Wiele osób uważa szkolenia za stratę czasu i pieniędzy. Tak poważnie, to szkolenia nie stanowią koniecznego warunku sukcesu na rynku. Mogą coś przyśpieszyć, ułatwić, obniżyć koszty. Są ważne, ale nie najważniejsze. Na szkoleniach zdobywa się ok. dziesięciu, piętnastu procent potrzebnych nam umiejętności. Ważniejszym źródłem jest wymiana doświadczeń podczas pracy. Można by rzec, że wystarczy nauczyć ludzi współpracy i będą się uczyć nawzajem, ale to jednak nie takie proste i oczywiste.

Przeprowadził Pan szereg szkoleń. Jaka ilość osób przewinęła się przez Pana działania?
Niemalże od początku działalności ewidencjonujemy certyfikaty, stąd wiem, że to ponad siedemnaście tysięcy uczestników. Dla naszej firmy to powód do dumy. To siedemnaście tysięcy znajomości i kilkanaście razy więcej pytań, odpowiedzi. To niezliczona liczba fascynujących historii, przypadków. To sukcesy i niekiedy porażki.

Jakieś trudne przypadki?
Nie pamiętam. Bywa tak, że raz na rok trafi się uczestnik, który zostaje „przymuszany" do skorzystania ze szkolenia. Potrafi w pierwszych minutach to zademonstrować i tyle. Na ogół zmienia ocenę wydarzenia na pozytywną. Nie określamy uczestników jakimikolwiek etykietami typu „trudny" i przestrzegam siebie i naszym trenerów przed etykietowaniem uczestników. Uważam, że nadawanie etykiet innym osobom, zwłaszcza ich deprecjonujących, wpływa negatywnie na budowanie z nimi relacji. Ustawia osobę etykietującą na ogół wyżej. A to już pierwszy krok do porażki trenera na sali szkoleniowej. Poza salą również.

Największy sukces jaki był Pana udziałem?
Mam nadzieję, że przede mną. Cieszą mnie sukcesy moich słuchaczy i nie ma w tym kokieterii. Cieszą mnie efekty klientów, którzy odzyskują czas na życie prywatne, dzięki lepszej organizacji ich pracy, działów, przedsiębiorstw.

Jak długo trwa proces wdrażania standardów w firmie?
To pochodna tak wielu zmiennych, że trudno jednoznacznie odpowiedzieć. Zależy to od takich czynników jak: wielkość firmy, liczba zatrudnionych, liczba oddziałów, odległość pomiędzy nimi. Ważny jest też poziom zaangażowania wyznaczonych do zespołu osób. Ich dostępność, ich ilość czasu. Najdłuższy projekt trwał trzy lata. Dotyczył firmy produkcyjnej, zatrudniającej obecnie ponad pięciuset pracowników

Jakie to są koszty? Czy każdego na to stać?
Myślę, że nikogo nie powinno być stać na niską sprawność organizacyjną. W firmach powstają głównie koszty, a przychody generuje się na zewnątrz. Brak pilnowania kosztów, to wolniejszy rozwój. W firmach istnieje wiele obszarów i procesów, które generują koszty nie zawsze widoczne bez szczegółowej analizy i przede wszystkim bez ich precyzyjnego zdefiniowania. Definiowanie procesów, niekiedy pozwala dojść do wniosku, że dany proces jest zbędny i nie ma potrzeby, aby generował koszty.

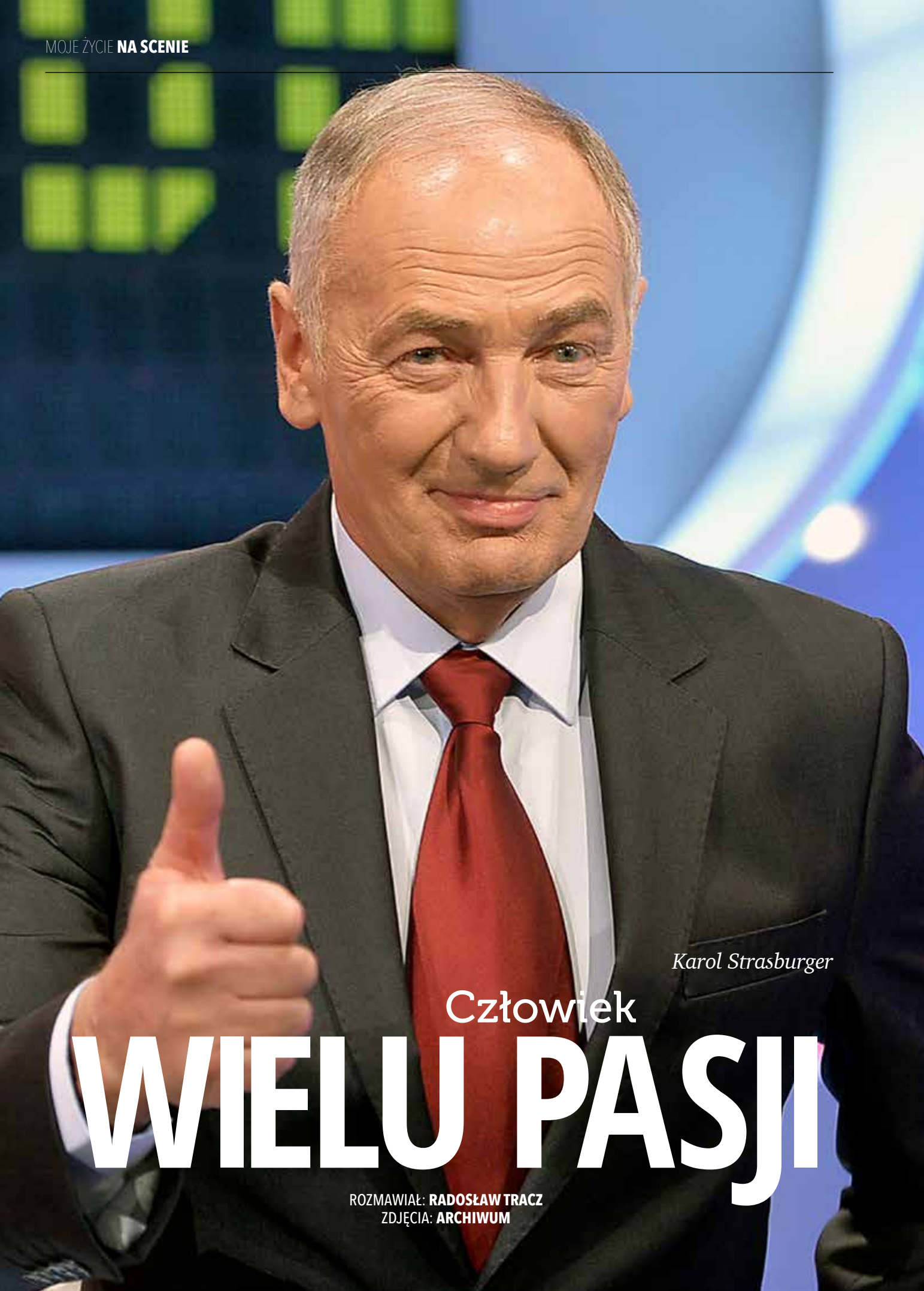
Z jakimi branżami Pan współpracuje? Jakieś ulubione?
Każda branża ma określoną specyfikę, która determinuje funkcjonowanie przedsiębiorstwa. Dla mnie to obszar, w którym orientują się nasi zleceniodawcy. Z mojego punktu widzenia, interesuje mnie typ firmy. To czy to firma produkcyjna, handlowa czy usługowa. Nie jestem w stanie opanować niuansów każdej branży. Proces usprawniania organizacji, to wynik synergii pomiędzy fachowością branżową naszych klientów i naszym doświadczaniem zarządczym. Miałem przyjemność współpracować m.in. z producentami materiałów budowlanych, producentami pojazdów i części samochodowych, firmami budowanymi i firmami usługowymi w tym z branży turystycznej od touroperatorów po hotele.

Czy daje Pan gwarancję efektu swoich działań?
To jedno z oczekiwań naszych klientów. Jedyne co mogę zaproponować, to rzetelność i wywiązywanie się z zobowiązań. Angażujemy się w firmę naszych klientów niemalże jak we własną. Chciałbym gwarantować efekt i obiecywać naszym uczestnikom szkoleń, że po naszych szkoleniach będą sprzedawali sto procent więcej, będą mieli łatwe, przyjemne chwile w pracy i będą żyli długo i szczęśliwie. W rzeczywistości, moja odpowiedzialność zawodowa nie pozwala mi na takie gwarancje. Nie mam wpływu na to, co uczestnik zrobi z otrzymaną wiedzą i doświadczeniem podczas szkolenia. Nie mam wpływu na to, czy będzie miał w swojej firmie i w swoim środowisku stworzone warunki do zastosowania poznanych umiejętności. Również po za moim wpływem pozostają takie czynniki, jak sytuacja w branży, sytuacja gospodarcza i choćby ustawodawstwo. Miernikiem naszej jakości są bardziej referencje i rekomendacje, jakich udzielają nam nasi klienci po zakończonych projektach, niż nasze deklaracje.

LESZEK SERGIEL

Założyciel i właściciel firmy witalni. Licencjonowany trener sprzedaży, zarządzania i umiejętności interpersonalnych. Licencjonowany trener metodą HAE (horse assisted education). Specjalizuje się szkoleniach Kadry Handlowej, Kadry Zarządzającej oraz prowadzi szkolenia „wyrównujące" świadomość gospodarczą pracowników każdego szczebla. Wielokrotnie współpracował i prowadził zajęcia we wrocławskiej i opolskiej Wyższej Szkole Bankowej również na poziomie MBA. Posiada osiemnastoletnie doświadczenie w branży szkoleniowej. Przeprowadził blisko 20 000 godz. szkoleń w swoich specjalizacjach. Jest praktykiem – zawodowo przed pracą w branży szkoleniowej pełnił głównie funkcje związane ze sprzedażą i zarządzaniem od handlowca do dyrektora handlowego. Obecnie w ramach outsourcingu zarządza zespołami handlowymi w firmach klientów. Dzięki tej praktyce, Leszek prowadzi szkolenia zawsze w oparciu o teraźniejsze realia rynkowe. Aktualnie doradca wielu firm w zakresie organizacji przedsiębiorstw, zarządzania, handlu i rekrutacji kadr. Autor wielu artykułów drukowanych w periodykach branżowych. Jest skutecznym menedżerem, mentorem i doradcą. Swoją pracą inspiruje uczestników do wysiłku w kierunku rozwoju ich umiejętności i tym samym podniesienia jakości życia zawodowego, rodzinnego i osobistego. Uświadamia, że najcenniejszym kapitałem jaki posiada każdy człowiek są jego kompetencje

WIĘCEJ NA WWW.WITALNI.PL



Karol Strasburger

Człowiek WIELU PASJI

ROZMAWIAŁ: **RADOSŁAW TRACZ**
ZDJĘCIA: **ARCHIWUM**

Od 1994 roku prowadzi Pan „Familiadę". Nie znudziło się Panu jeszcze?
Nie! Jeżeli robi się coś, co się lubi, to się to nie nudzi. Druga sprawa, że nie robię tego codziennie, tak więc mam czas od tego odpocząć. Dodatkową sprawą jest to, że mam ten program trochę" dla siebie" To znaczy, że nie muszę powtarzać po nikim tekstów, nie mam odgórnie ustalonego scenariusza, poza oczywiście regulaminem. Odtwarzanie i powtarzanie czyichś słów nie jest dla mnie czymś przyjemnym. Możliwość rozmowy z ludźmi podczas programu uruchamia mnie trochę dziennikarsko. Bardzo sobie cenię rozmowy z ludźmi, które również zmuszają mnie to szerszego rozwijania się pod kątem czy to sportowym, czy technicznym.

A jak wyglądał Pana start z Familiadą"? Odbywały się castingi na prowadzącego?
Nigdy nie wiem co się dzieje przede mną czy za mną. Ja wiem tylko, co się dzieje ze mną. W przypadku tego programu, dostałem propozycję od Grzegorza Brachoła. Poprosił mnie o zastanowienie. Przemyślałem, dałem odpowiedź, a czy oni się zastanawiali wcześniej to szczerze powiedziawszy nie wiem i nigdy się nie dopytywałem. W ogóle nie przejmuję, czy ktoś byłby lepszy czy gorszy. Mnie to w ogóle nie interesuje. Mogę powiedzieć... że castingu nie było(uśmiech)

Przewidywał Pan, że to potrwa tyle lat?
Ja przewidywałem, że to potrwa do 3 miesięcy (uśmiech) Na początku poprosiłem organizatorów o szansę sprawdzenia się na 3 miesiące. Chciałem zobaczyć, czy sobie z tym poradzę, czy to udźwignę. Ale to było trochę tak, że jak coś robisz, powinieneś to robić na 100%. Bardzo ciężko pracowałem nad tym, aby stworzyć ciekawą formę przekazu. Długo się zastanawiałem nad tym, czy sobie poradzę z tym programem, bo w każdym kraju Europy ten teleturniej jest inny. To jest różnica osobowości, kultury, zachowań. Na przykład amerykańska Familiada mi się nie podobała, niemiecka również. Ale ja sobie powiedziałem, dlaczego mam pobierać czy czerpać wzory od innych. Przecież mogę stworzyć coś własnego. Chciałem, aby polska Familiada odróżniała się od tej amerykańskiej- krzykliwej, cukierkowej. Dlatego postanowiłem, że poszukam „głębi" poprzez rozmowy z uczestnikami. Dalej zaczęło to już żyć „swoim życiem". Bardzo chętnie słuchałem opinii ówczesnej właścicielki licencji, amerykanki, która jak później przyznała publicznie, uznała mnie za jednego z najlepszych prowadzących Familiadę w Europie.

> *Jedna rzecz która mi przyświeca w życiu: rób to, co lubisz i w czym się realizujesz!*

Pan jest najdłużej prowadzącym Familiadę w historii?
Ciężko mi odpowiedzieć, bo w Stanach ten program trwa dłużej niż u nas.

Ale tam było pewnie wielu prowadzących.
Z pewnością. Ale na przykład czy angielska Familiada jeszcze funkcjonuje czy niemiecka, która zaczynała równo z polską wersją? Nie wiem. Uważam, że lepiej unikać próby porównywanie się z innymi prowadzącymi.

Zdarza się, że przyjaciele dają Panu jakieś rady w kwestii prowadzenia programu?
Tak, my słuchamy siebie nawzajem. Widziałem ostatnio czeską Familiadę, która mi się bardzo podobała. Tam stworzyli zupełnie inny program. Trwa dużo dłużej od polskiej, zrobiło się wielkie show; tam ten program trwa 1,5 godziny, są 2 sceny, na których się bardzo dużo dzieje. Trochę zmienił się regulamin u Czechów. Nawet myślałem, aby przenieść te zmiany na polski rynek, ale zmiany regulaminu związane są ze zmianą produkcji. Właściwie te programy powinny trwać w granicach 25 minut. Był też taki zwyczaj, że wszyscy prowadzący z całego świata składali sobie życzenia z okazji rocznic. Na przykład jak mi mijał 1500. odcinek, to prowadzący z całej Europy wysyłali mi nagrane życzenia i to było fajne. Odtwarzaliśmy to w jednym z programów.

Osoby występujące w programie TV, często są zestresowane, przez co są zamknięci w sobie. Na ile Panu pomogła szkoła aktorska czy aktorstwo w „otwieraniu" ich?
Myślę, że szkoła aktorska pomogła mi, że w ogóle się znalazłem w tym programie. Natomiast element aktorstwa tu jest kompletnie nieprzydatny. Prowadzenie programu jest czymś osobistym. Tutaj nie odgrywa się konkretnej roli. Tutaj nie można niczego grać, nikogo udawać. Były takie przypadki, że prowadzący uczyli się jakichś tekstów czy naśladowali innych i to było widoczne. Natomiast tu trzeba być oryginalnym. Trzeba być sobą. Ja na początku prowadzenia Familiady czułem, że zachowuję się jak aktor. Jednak to nie szło w dobrym kierunku. Będąc prowadzącym musisz być szczerym, prawdziwym, uczciwym…Musimy być również przygotowani na dobre jak i na złe oceny. Często będą walić w nas jak w bęben za to jak się ubieramy, jak się wysławiamy itd. Aktorowi jest łatwiej „schować się za rolą". Prowadzący nie ma takiej możliwości.

Miał Pan momenty, kiedy czuł Pan się zmęczony, wypalony?
Nie, nie.

To skąd Pan czerpie inspirację?
Z radości, którą daje mi rozmowa z ludźmi. Lubię poznawać ludzi. Dla mnie to jest swojego typu wyzwanie. Teraz pytanie, czy się podoła temu wyzwaniu? Często jest tak, że przyjeżdża grupa policjantów, lekarzy, księży i ja mam wyzwanie, żeby się z nimi „zaprzyjaźnić", żeby podołać rozmowie. Dla mnie największą satysfakcją jest to, że jak się kończy program i ktoś odpada, to on chce jeszcze tu wrócić. Dla mnie jest to taka nagroda i potwierdzenie, że on się dobrze bawił. Próbuję zbudować dobrą atmosferę. Nie wyśmiewam się z ludzi, którzy są często trochę bezradni, bo są pierwszy raz przed kamerą, tylko próbuję się razem z nimi śmiać.

> *Trzeba mieć marzenia, bo one nas stymulują do rozwoju, ale musimy mieć jeszcze pokorę do swoich umiejętności i wiedzy*

W latach 60. zapowiadał się Pan na dobrego sportowca. Co spowodowało, że został pan aktorem a nie gimnastykiem artystycznym?
Jedna rzecz która mi przyświeca w życiu: rób to, co lubisz i w czym się realizujesz! Jeżeli ktoś ma chodzić do pracy czy na trening i narzekać na to, co robi …to bardzo mu współczuję. Szkoda mi ludzi, którzy przez 40 lat muszą chodzić do pracy, której nie lubią. Potem ta praca jest wykonana niepoprawnie i niestarannie. Dlatego rozumiem młodych ludzi, którzy ciągle czegoś szukają i nie mogą się odnaleźć. Ja siebie kiedyś nie widziałem jako aktora. Funkcjonuje jednak często coś takiego jak „przypadek" i on ma wpływ na całe Twoje życie. Widzę po gościach Familiady, że ok. 80% ludzi wykonuje zupełnie inne prace, niż się wyuczyli.

Czyli szkoła nie do końca jest nam potrzebna w takiej formie, w jakiej jest?
Nie, jest potrzebna, chociażby dlatego, że dzięki niej człowiek wie, czego nie chce robić. Uważam, że każda szkoła jest potrzebna. Byłem na Politechnice, w szkole morskiej i mimo, że ich nie ukończyłem, uważam, że dotknąłem takich tematów, które mi pomagają w dzisiejszym życiu. Według mnie bardzo ważne jest, aby człowiek wiedział, czego nie chce robić. Obecnie obserwujemy całą masę ludzi pchających się do czegoś, do czego się nie nadają.

Powiedział Pan, że lubi wyzwania. Czy dla Pana wyzwaniem jest szukanie ideału w tym co Pan robi?
Rzeczywiście, jestem człowiekiem, który jeżeli już coś robi, to stara się z tego wyciągnąć jak najwięcej. Może nie jestem idealistą, ale na pewno nie traktuję tego, co robię"po łebkach". Jeśli gram w tenisa czy jeżdżę na nartach, robię to na 100%. Oczywiście mam świadomość miejsca w którym jestem, dlatego nie będę rywalizował z Federerem w tenisie, bo nie mam najmniejszych szans, ale to nie oznacza, że nie

przyglądam się temu co on robi, aby przynajmniej trochę zbliżyć się do jego poziomu. Traktuje to jako swój wzór. Nie traktuję jako wzór ludzi, którzy są słabsi ode mnie w danej dziedzinie. Powinniśmy przecież się rozwijać, robić postęp.

Czyli Pan szuka sobie autorytetów również w dziedzinie tenisa?
Tak, patrzę jak grają ludzie, jak uderzają, jaką mają technikę. W ogóle ja uważam, że człowiek przez całe życie powinien szukać sobie autorytetów w różnych dziedzinach, nie tylko w tenisie…aby się ciągle rozwijać. Nie tak, że ktoś zjeżdża na nartach i robi mnóstwo błędów, ale mówi, że go to w ogóle nie obchodzi. On zjeżdża po to, żeby zjechać. Taka koncepcja jak dla mnie jest kompletnie nie do przyjęcia. Jak już zjeżdżam, to robię to najlepiej jak się da. Oglądam jak to robią mistrzowie świata i staram się ich w jakimś stopniu naśladować i z każdym razem gdy przyjeżdżam na narty, poprawiam swoje umiejętności. I tenis jest też takim sportem, którego się uczymy przez całe życie.

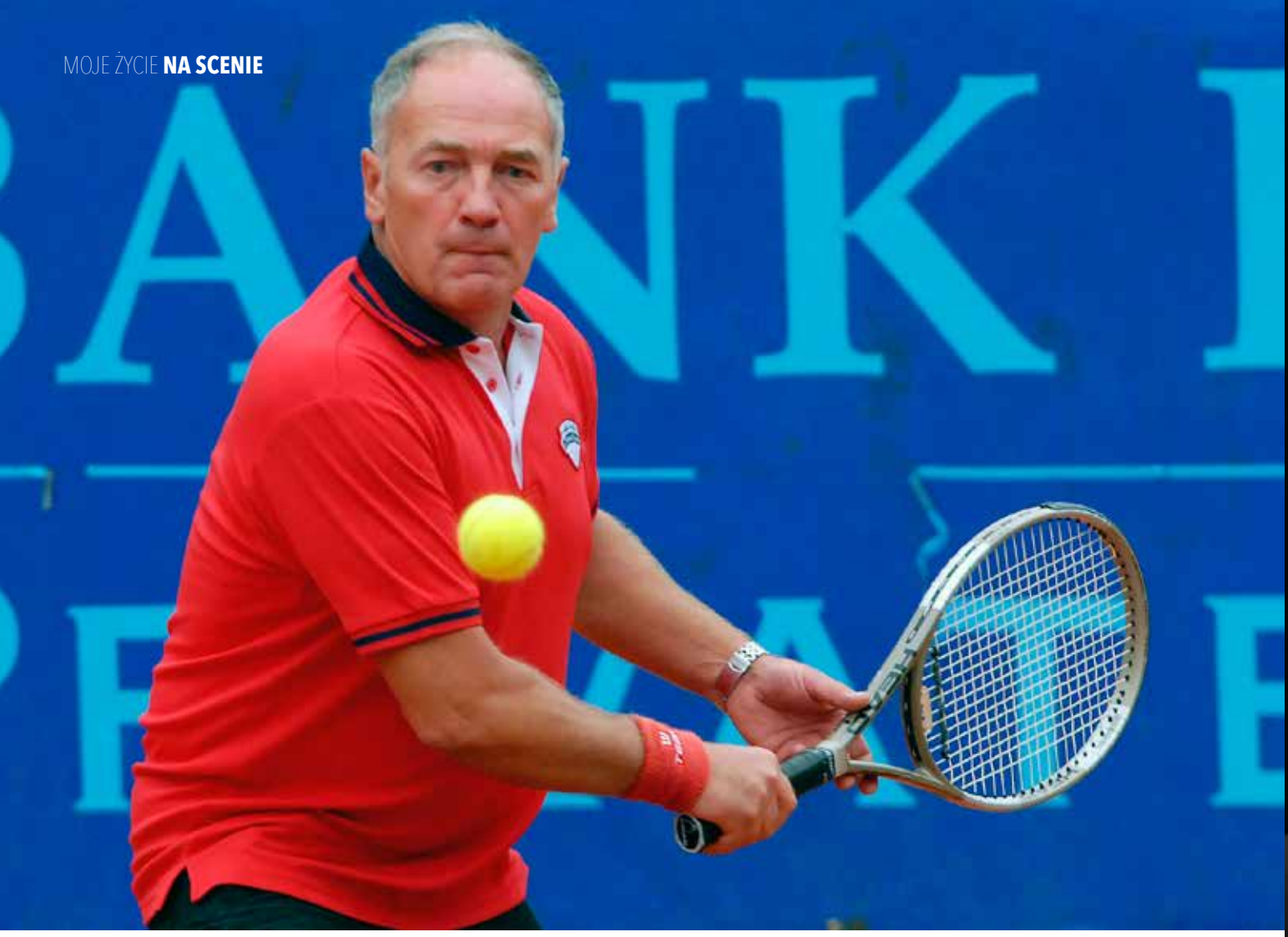
A jak długo trwa Pana przygoda z tenisem?
Przeszło 30 lat.

30 lat.dość długo. Więc jest to sport, który Pan uprawia najdłużej? Tak wyczynowo.
Niekoniecznie(uśmiech). Obecnie wyczynowo żadnego sportu nie uprawiam. Kiedyś wyczynowo uprawiałem gimnastykę przyrządową w klubie"Legia" …

I zdobył Pan z nią drużynowe mistrzostwo Polski.
Tak, to było chyba w 2 klasie. Ale wszystkie inne sporty uprawiałem amatorsko. Ogólnie jestem takim zapaleńcem sportu, nie wiem dlaczego, bo z pewnością nie dla chwały! Może dla wysiłku!(uśmiech) Podziwiam ludzi za ich wyniki sportowe.

Spotkaliśmy się na śniadaniu w hotelu podczas turnieju tenisa artystów i była to godz 7.00…i byliśmy jedynymi w restauracji, poza obsługą. Mógł pan pospać do 10., ale widać bardzo Pana ciągnie na kort.
Tak to jest, że jak polubisz jakiś sport, to cię tak wciągnie, że możesz robić to o każdej porze, dla samego ruchu, dla sportu. Ale największą siłą jest ta pasja, która człowieka trzyma w tym co robi. Najbardziej doceniam w sobie właśnie te moje pasje. Mam ich sporo i gdyby mi je zabrać-było niewesoło! Każde zawody, każdy wyjazd na narty czy na deskę surfing'ową-jest niesamowitym motorem do życia. Dodatkowo wyzwala to potrzebę stawiania sobie nowych celów, m.in. związanych z zakupem sprzętu sportowego. Trochę przeraża mnie jak niektórzy młodzi ludzie, choć nie tylko, chcieliby mieć pewne rzeczy na „już". Kiedy uprawiasz sport, nawet amatorsko, powoli poznajesz zarówno techniki jak i tajniki związane ze sprzętem. Dziwi mnie, kiedy ktoś chce mieć najlepszy sprzęt, nie dlatego że to jest jego pasja, ale dlatego, że wyczytał, że to jest najlepszy sprzęt!

Być może ktoś po przeczytaniu tego wywiadu zweryfikuje swoje myślenie.
Mam taką nadzieję. Załóżmy, że stać by mnie było na kupienie aparatu fotograficznego za 50 tys zł. Pytanie, po co? Czy ja go w pełni wykorzystam? Jeśli fotografowanie jest moją pasją, ok. Ale jeśli tylko dlatego, że mnie stać-to jest już fanaberia. Jeśli ktoś chce kupić ferrari, ale nie wie dlaczego, niech nie kupuje. Kiedy młody człowiek, który dosta-



je od tatusia najlepszy komputer, w którym tak naprawdę nie potrafi uruchomić połowy programów, jest zwyczajnie niedorzecznością. Trzeba mieć świadomość miejsca, w którym się znajdujemy. Dotyczy to każdej dziedziny życia. Oczywiście należy zmierzać do rzeczy najlepszych, ale to się nie dzieje w ciągu roku czy dwóch. To jest proces. Trzeba mieć marzenia, bo one nas stymulują do rozwoju, ale musimy mieć jeszcze pokorę do swoich umiejętności i wiedzy.

Jeszcze nie tak dawno marzycieli wytykano palcami. Dzisiaj się to zmieniło, ale nadal o potędze marzeń nie uczą w szkole.

Tak postępowali ludzie, którzy nie chcieli aby inni do czegoś doszli. Ale musimy odróżnić marzenia od mrzonek. Jeśli ktoś zaczyna od ścigania się samochodem o małej jednostce napędowej, ma prawo marzyć o wygrywaniu wyścigów F1. Ale takiego prawa nie ma ktoś, kto tylko o tym mówi, ale nic w tym kierunku nie robi. Miałem okazję przejechać się z Krzyśkiem Hołowczycem jego samochodem rajdowym. Pomimo tego, że jak od wielu lat regularnie jeżdżę samochodem, przepaść pomiędzy jego a moimi umiejętnościami jest ogromna. Wniosek jest prostu-chcesz być najlepszy w danej dziedzinie, musisz poświęcić wiele, wiele godzin dziennie na trening i doskonalenie siebie przez wiele lat. I tutaj właśnie marzenie jest elementem nakręcającym nas do działania.

Dziękuję za rozmowę.

Dziękuję.

KAROL EDWARD STRASBURGER

(ur. 2 lipca 1947 w Warszawie) – polski aktor teatralny, filmowy i telewizyjny. Od 17 września 1994 jest gospodarzem teleturnieju Familiada w TVP2. W młodości uprawiał gimnastykę sportową w klubie Legia Warszawa (największe osiągnięcie – drużynowe mistrzostwo Polski w 1964) oraz występował w cyrku.

Początkowo był studentem Wyższej Szkoły Morskiej w Szczecinie, a następnie absolwentem Państwowej Wyższej Szkoły Teatralnej w Warszawie.

Debiutował w 1970 w serialu Kolumbowie. Po ukończeniu PWST został zaangażowany do Teatru Dramatycznego m.st. Warszawy, którego dyrektorem do 1982 był Gustaw Holoubek. W tym teatrze pracował do połowy lat 80. Zagrał m.in w Królu Learze w reż. Jerzego Jarockiego (1977), w Mordzie w katedrze (1983) też w reż. Jarockiego, Nocy Listopadowej (1978) w reż. Macieja Prusa i Operetce Witolda Gombrowicza. W latach 70. zagrał wiele ról w filmach wschodnioniemieckich i czechosłowackich. W roku 1976 wystąpił w serialu Polskie drogi w reżyserii Janusza Morgensterna.

We wrześniu 2008 roku wydał w Hachette Polska Sp. z o.o. własną książkę kulinarną Apetyt na życie.

POCZĄTEK WYPRZEDAŻY OPLI Z ROCZNIKA 2017

Największy wybór aut
Niemiecka technologia
\+ Oferty za ułamek ceny

Jak by nie liczyć, wychodzi Opel

Mokka X z rabatem do:
3 500 zł*

Astra Sedan z rabatem do:
10 000 zł*

Corsa z rabatem do:
7 000 zł*

PRZYSZŁOŚĆ NALEŻY DO WSZYSTKICH

*Rabaty dotyczą wybranych modeli. Liczba modeli w ofercie ograniczona.
Zużycie paliwa i emisja CO_2: Opel Astra HB: 6,1–3,5 l/100 km, 141–93 g/km; Opel Mokka X: 7,9–4,3 l/100 km, 155–114 g/km; Opel Corsa 3d: 6,0–3,4 l/100 km, 140–89 g/km; wg Rozporządzenia WE 715/2007 oraz WE nr 692/2008, w cyklu mieszanym, na podstawie oficjalnych testów w warunkach laboratoryjnych. Rzeczywiste wartości mogą różnić się od podanych w zależności od wyposażenia pojazdu, zachowania kierowcy, warunków atmosferycznych, nawierzchni, jak i innych czynników natury nietechnicznej. Informacje na temat złomowania samochodu, przydatności do odzysku oraz recyklingu są dostępne na opel.pl

MM Cars Katowice	MM Cars Wrocław	MM Cars Lubin	MM Cars Warszawa
ul. Lotnisko 81	ul. Karkonoska 50	ul. Legnicka 65	Al. Jerozolimskie 237
tel. 32 787 33 33	tel. 71 332 91 10	tel. 76 746 77 00	tel. 22 250 90 60
kontakt@mmcars.pl	kontakt.wroclaw@mmcars.pl	kontakt.lubin@mmcars.pl	kontakt.warszawa@mmcars.pl

MM CARS GROUP

Atrakcje

PO TURECKU

Turcja to olśniewające miejsce, które leży na granicy Azji i Europy. Jej żywa kultura oraz wyjątkowa kuchnia robi ogromne wrażenie na wszystkich, którzy przybyli do tego kraju. Wspaniałe krajobrazy – od Morza Śródziemnego nasączonego słońcem, do potężnych gór i suchych stepów – są atrakcją samą w sobie.

NAJLEPIEJ OCENIANE ATRAKCJE TURYSTYCZNE W TURCJI

Każdy znajdzie tu coś dla siebie, od atrakcji które oferuje Stanbuł, przez możliwości zgłębiania historii dzięki wędrówkom poprzez ruiny Efezu lub upajanie się surrealistycznymi panoramami w Pamukkale i Kapadocji, skończywszy na pięknych plażach, których kraj ten oferuje niezliczoną ilość.
Zapraszamy w podróż po najlepiej ocenianych atrakcjach Turcji.

AYA SOFYA

Bazylika Hagia Sophia, Aja Sofia (gr. Ἁγία Σοφία, tur. Ayasofya) – muzeum w Stambule (dawny Konstantynopol). W przeszłości świątynia chrześcijańska, następnie meczet. Budynek uważany za najwspanialszy obiekt architektury i budownictwa całego pierwszego tysiąclecia naszej ery.
Będąc świątynią chrześcijańską, nosił nazwę Kościoła Mądrości Bożej (zwany czasem również Wielkim Kościołem). Była to najwyższa rangą świątynia w Cesarstwie Bizantyjskim, katedra patriarsza oraz miejsce modłów i koronacji cesarzy. W ciągu wieków niedościgniony wzór świątyni doskonałej i niemal symbol Kościoła bizantyjskiego. Została ufundowana przez Justyniana I Wielkiego, w obecnym kształcie powstała w okresie od 23 lutego 532 do 27 grudnia 537. Po zdobyciu Konstantynopola przez Turków w 1453 zamieniona na meczet (wtedy m.in. dobudowano minarety). Świątynię miał przyćmić wybudowany w XVII wieku Błękitny Meczet. Obecnie muzeum. Nazwa kościoła znaczy dosłownie „Boża Mądrość" i odnosi się do jednego z atrybutów Boga.

EPHESUS (EFEZ)

Efez – w starożytności jedno z 12 miast jońskich w Azji Mniejszej. Leżało przy ujściu rzeki Kaystros do Morza Egejskiego na terenie obecnej Turcji. Jeszcze przed przybyciem kolonistów greckich osiedlały się na tym terenie ludy Karów i Lelegianów

CAPPADOCIA

Kapadocja – kraina historyczna w środkowej Turcji i centralnej części Anatolii, znana przede wszystkim z charakterystycznych form tufowych, tworzących księżycowy

krajobraz oraz z domów i kościołów wykutych w tufowych skałach. Raj dla tych, którzy chcą polatać balonem.

TOPKAPI PALACE

Wizyta w Pałacu Topkapi w centrum Stambułu, który był rezydencją sułtanów przez ponad 380 lat, od 1453 roku, wprowadzi nas w świat luksusu i przepychu. Budowę rozpoczęto za panowania sułtana Mehmeda II Zdobywcy

w 1453 roku, zaraz po zdobyciu Konstantynopola, a zakończono w 1465 roku.

W pałacu Topkapı znajduje się harem, były to pomieszczenia mieszkalne sułtańskiej rodziny. Na czele haremu stała matka panującego sułtana. Zgodnie z prawem islamskim, sułtan mógł mieć cztery żony. Jeśli chodzi o konkubiny, islam zezwalał, aby mężczyzna miał ich tyle, ile może utrzymać. Harem składa się z kilkuset komnat, ale udostępnione do zwiedzania jest tylko kilkanaście.

Do najważniejszych punktów wycieczki należy Agalar Taşligi (dziedziniec Czarnych Eunuchów), Cariye ve Kadinefendi Taşligi (dziedziniec Konkubin i Żon), pokoje Sułtanki Matki, łaźnia sułtana oraz Hünkar Sofasi (komnaty władcy), największe w haremie, zdobione kafelkami z Delft.

Obecnie Topkapı jest głównym obok Hagia Sophia punktem wycieczek do Stambułu.

PAMUKKALE

(tur. Bawełniany zamek lub Bawełniana twierdza) – turecka miejscowość położona w dolinie Cürüksu (w starożytności zwanej Doliną Lycos), około 18 km od Denizli.

Słynie z wapiennych osadów powstałych na zboczu góry Cökelez. Wypływająca z gorących źródeł woda, bogata w związki wapnia i dwutlenek węgla, ochładzając się na powierzchni, wytrąca węglan wapnia, którego osady układają się w nacieki i stalaktyty. Na zboczu góry, wykorzystując nierówności terenu, powstają progi, półkoliste i eliptyczne baseny wody termalnej, ukształtowane w formie tarasów, oddzielone od siebie obłymi zaporami, po których spływa woda. Proces ten trwa nieprzerwanie od około 14 tysięcy lat. Twory te w czasach rzymskich nazywane zostały trawertynami.

KLASZTOR SUMELA

Monaster Sumela (gr. Μονή Παναγίας Σουμελά – dosł. monaster Matki Bożej, tur. Sümela Manastırı) – nieczynny męski klasztor prawosławny w okolicach miasta Mączka

w prowincji Trabzon, w Turcji, historycznie w jurysdykcji Patriarchatu Konstantynopolitańskiego. Nazwa wywodzi się z pontyjskiej odmiany języka greckiego i oznacza „Monastyr Przenajświętszej na górze Mela"

Według legendy klasztor został ufundowany w czasach panowania Teodozjusza Wielkiego, zaś przebudowany za rządów Justyniana Wielkiego z inicjatywy wodza wojskowego Belizariusza. Badania na terenie monasteru nie potwierdziły jednak, by jego istnienie sięgało opisywanych czasów.

NEMRUT DAĞI

To jeden z najwyższych szczytów leżącego w południowo-wschodniej Turcji pasma Antytauru. Położony na 38°20'N i 38°45'E szczyt wznosi się na wysokość 2134 m n.p.m

Rangę tego miejsca wyznaczył najlepiej zachowany zespół świątynno-sepulkralny zbudowany przez króla Kommageny Antiocha I Theosa Dikajosa Epifanesa Filoromajosa Filhellena ok. r. 62 p.n.e. Kompleks składa się z tumulusa (kurhanu) o wysokości 50 metrów, usypanego z drobnych odłamków skalnych oraz trzech tarasów, które przylegają do tumulusa od wschodu, północy i zachodu. Każdy taras ozdobiony jest grupą pięciu monumentalnych (8 m wysokości) rzeźb przedstawiających samego Antiocha jak i jego „braci i siostry" – bogów synkretycznego panteonu persko-greckiego. Wszystkie postacie przedstawiono w strojach typowych dla I wieku p.n.e. na tych terenach, a każdy posąg opatrzony jest objaśniającą inskrypcją. Do każdego z tarasów prowadziła niegdyś osobna Droga Procesyjna, a całość była „chroniona" przez liczne posągi lwów i orłów. Podstawę tumulusa oraz cokoły posągów obiegał monumentalny fryz przedstawiający rzeczywistych i mitycznych przodków króla.

RUINY MIASTA ANI

W 961 roku Ani stało się stolicą Armenii (państwo Ani) pod rządami Bagratydów. Okres świetności to czasy panowania Gagika I, na początku XI wieku. Miasto zostało złupione przez Turków Alp Arslana 16 sierpnia 1064 roku. W 1236 roku miasto zdobyli Mongołowie, niszcząc je. Zarówno po najeździe Turków, jak i Mongołów Ani było odbudowywane. W 1319 roku zniszczyło je trzęsienie ziemi. W konsekwencji pociągnęło to za sobą stopniowy upadek miasta, które w XVII wieku zostało

zapomniane. Ruiny Ani są największym i najwspanialszym świadectwem ormiańskiej kultury, religii i potęgi z przeszłości.

ASPENDOS

Starożytne greckie miasto w Azji Mniejszej, znane dziś z najlepiej zachowanego starożytnego amfiteatru na 15

000 miejsc, również obecnie wykorzystywanego do różnego rodzaju przedstawień i pokazów. Miejscowość leży 50 km od Antalyi

WYPRAWA JACHTEM PO MORZU ŚRÓDZIEMNYM

Tureckie wybrzeża Morza Śródziemnego oferują mnóstwo atrakcji do zwiedzenia. Jest to idealne połączenie wypoczynku w promieniach słońca z podziwianiem wspaniałych widoków wybrzeża. Rejs na jachcie jest numerem jeden dla odwiedzających Bodrum, Fethiye. Strome stoki leśne, ukryte zatoczki sportowe maleńkich białych piaszczystych plaż i setki rozrzuconych wysp są idealnym miejscem do odkrywania drogą morską tego rejonu świata.

Z czym kojarzy się

TURCJA?

Z pewnością dla każdego z czymś innym. Oto 9 ciekawostek na temat tego kraju

Turcja jest odpowiedzialna za 80% światowego eksportu orzechów laskowych

Uważa się, że arka Noego była na górze Ararat w Turcji

Pierwszy w historii Kościół chrześcijański zbudowany przez człowieka znajduje się w Antiochii w Turcji

Wielki Bazar w Stambule ma 64 ulic, 4.000 sklepów i pracuje tam 25 000 osób.

Święty Mikołaj urodził się w Patara w Turcji

Tulipany zostały sprowadzone do Europy przez tureckich kupców w XVI wieku

Turcja była miejscem narodzin postaci historycznych, takich jak Ezopa, Homer i św. Paweł Apostoł

Istanbuł to jedyne miasto na świecie, które obejmuje dwa kontynenty, a tylko 3% Turcji znajduje się w Europie

Stara turecka tradycja mówi, że „obcy przekraczający próg jest gościem Bożym przez co najmniej trzy dni"

Materiał powstał dzięki uprzejmości Biura Radcy ds. Kultury i Informacji Ambasady Turcji z siedzibą w Warszawie, przy Krakowskim Przedmieściu.
Więcej: www.turcja.org.pl

MAGICZNA

Turcja

Dzięki zaproszeniu Pani Agaty Aydin z Biura Radcy ds. Kultury i Informacji Ambasady Turcji przy Krakowskim Przedmieściu w Warszawie, miałem możliwość zwiedzić i pokochać niesamowity fragment Turcji, jakim niewątpliwie jest Antalya.

TEKST I ZDJĘCIA: **DANIEL TRACZ**

Wiele osób przestrzegało mnie przed wyjazdem do Turcji, ze względu na sytuację i wydarzenia, które miały tam miejsce w ostatnim czasie. Jednak żadna z przestróg się nie sprawdziła.
Już na lotnisku, tuz po przylocie odczułem, że Turcja to kraj bardzo przyjazny i gościnny. Z każdym dniem moje nastawienie do Turków, efektem kuli śnieżnej, stawało się coraz bardziej pozytywne.
Antalya, w moim odczuciu, jest miejscem magicznym, co ma odzwierciedlenie w ilości odwiedzających to miejsce każdego roku turystów. Zapierające dech w piersiach widoki, które tworzą góry Taurus, zestawione z turkusową wodą morza Śródziemnego…nie wiem, ilu słów musiałbym użyć, aby opisać piękno tego miejsca.

Kultura, widoki i cudowna pogoda zawsze idą w parze ze świetnie zorganizowanym kompleksem hoteli, które ku mojemu zaskoczeniu są naprawdę na najwyższym światowym poziomie. Mieszkaliśmy w Calisia Luxury Resort, byliśmy gościnnie również w Cornelia Diamond Golf Resort&Spa Belek

Łatwo jest się rozleniwić w takim miejscu, ponieważ jako gość hotelowy miałem wszystko czego potrzebowałem, a nawet nadto…ogromny bufet (śniadanie, lunch i kolacja) połączony z grillem…coś niesamowitego.
Do tego zawsze świeże warzywa i owoce, wyśmienite mięso i owoce morza…poezja.

Oczywiście nie samym wypoczynkiem człowiek żyje, w związku z tym miałem czas i przyjemność zwiedzić takie miejsca na mapie Antalyi, jak Stare Miasto, Antalya Archeological Museum czy Aspendos Ancient Theatre…a także Kursunlu Waterfalls

Więcej o magicznym miejscu, jakim jest Antalya znajdziecie Państwo na: http://turkeyhomepl.org/DestinationAntalya.aspx

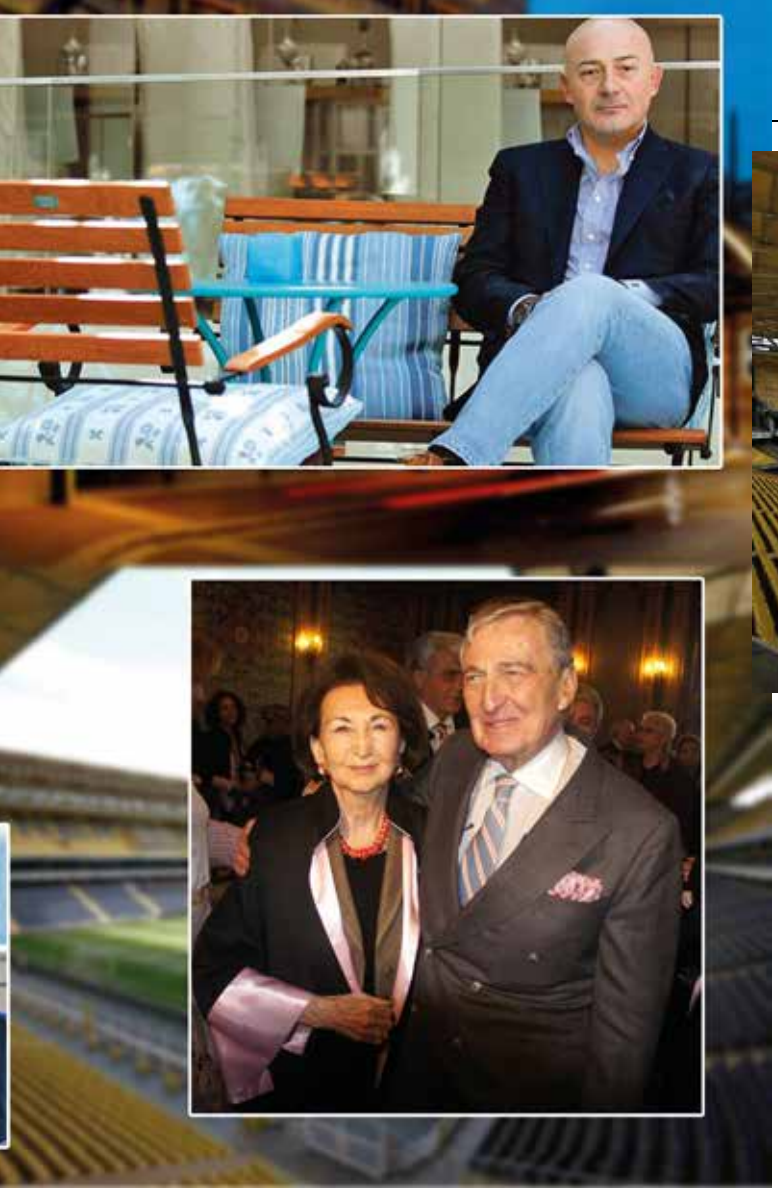
Jak zrobić

MILIARD

w Turcji

„Nie musisz mieć dużo pieniędzy, aby angażować się w odpowiedzialność społeczną. Musisz mieć dobry umysł i dobre serce"

TEKST I ZDJĘCIA: **JAN BROWN**



Murat Ulker jest najbogatszą osobą w Turcji z majątkiem szacowanym na 4,4 miliarda dolarów. Zarządza holdingiem Yildiz, który z kolei jest największą firmą spożywczą w Turcji. Zatrudnia 56 000 pracowników. Jest potentatem na rynku ciastek i słodyczy. Do jego portfolio należą takie marki jak: Godiva, McVitie's, Penguins i Jaffa Cakes. Ulker ma również udziały w funduszach typu venture, finansach, opakowaniach, handlu hurtowym, nieruchomościach.

Przez rozległe biznesy na terenie Wielkiej Brytanii, Murat zainteresował się kupnem klubu piłkarskiego Newcastle United. Kwota jaką chce wydatkować na ten cel, to 220 mln funtów.Z Nazwisko Ulker pojawia się również przy okazji wizyty na stadionie Fenerbahce Stanbuł, który nazywa się Ülker Stadium Fenerbahçe Şükrü Saracoglu Sports Complex.

Firma Ulker została założona w roku 1944 przez ojca Murata, Sabri Ulkera, który tak opisuje stan obecny:

Biorąc pod uwagę wielkość Ülker dzisiaj, widzę, że firma należy nie tylko do nas – rodziny, akcjonariuszy i pracowników – ale także do całej Turcji. Jako turecki pionier branży spożywczej na arenie światowej, produkty Ülker zajmują miejsce na półkach w supermarketach w wielu krajach, od USA po Niemcy. Oczywiście, to było coś, o czym nie mogłem nawet marzyć jako młody przedsiębiorca. Jak mogłem marzyć o takich rzeczach w tych latach, kiedy nawet ciężko nam było znaleźć sprzęt do produkcji? W tamtych latach trudno było sprostać popytowi wewnętrznemu, nie mówiąc o eksporcie. Jednak ciężka praca

i walka pozwoliły nam to zrobić. Uważam, że dzięki ciężkiej pracy, cierpliwości i ambicji, i byciu pokornym, można odnosić sukcesy we wszystkim, co robimy.

Miejsce drugie zajmuje Husnu Özyegin z majątkiem szacowanym na 2,7 miliarda USD, właściciel spółek holdingowych Fina i Fiba, które inwestują w handel detaliczny, finanse, energetykę, nieruchomości, obsługę pocztową i budowę statków. W 2014 r. zainwestował w sektor ochrony zdrowia i stał się 50-procentowym partnerem szpitala Nightingale we Florencji. W tym samym roku kupił ośrodek wypoczynkowy Tekirova od grupy Rixos w Antalyi a także zbudował centrum handlowe Shenyang w Chinach. Husnu urodził się w 1945 r. Jego dziadek był tureckim kupcem odzieżowym, który nie chodził do college'u, ale zaszczepił swojemu potomstwu uznanie dla wartości edukacji. W młodości Özyegin kształcił się w Stanach Zjednoczonych – uczęszczając na Oregon State University i HBS. Do Turcji powrócił w 1972 r. Przez lata pracował i zdobywał doświadczenie w bankowości. W roku 1987 sprzedał swoje domy i za wszystkie oszczędności otworzył swój pierwszy bank, Finansbank.

„Przedsiębiorczość naprawdę oznacza podejmowanie ryzyka" – mówi Özyegin. Finansbank wyrósł na jeden z największych banków prywatnych w Turcji, z 200 oddziałami w 10 krajach. „Wciąż jestem bezpośrednim kierownikiem moich firm", mówi, zauważając, że cieszy się wyzwaniem budowania przedsiębiorstw. „Pracownicy i menedżerowie chcą pracować w firmach, które rosną" – mówi po prostu. „Chcą się rozwijać wraz z firmą."

Jako filantrop obecnie kładzie nacisk na zaangażowanie biznesu w poprawę dostępu do wysokiej jakości edukacji. „Po odkryciu, że tylko 5 procent dziewcząt, które ukończyły szkoły podstawowe na obszarach wiejskich, uczęszcza do liceum, wiedzieliśmy, że musimy coś zrobić", mówi Özyegin, który wybudował 25 akademików dla dziewcząt obok szkół średnich w 20 prowincjach. „To było bardzo satysfakcjonujące" – mówi, zauważając, że 40 procent tych dziewcząt kontynuuje naukę na uniwersytetach. Özyegin przekazał setki milionów dolarów na pomoc Turcji, ale wierzy, że to nie wkład finansowy zmienia świat, ale zamiar. „**Nie musisz mieć dużo pieniędzy, aby angażować się w odpowiedzialność społeczną" – zauważa. „Musisz mieć dobry umysł i dobre serce".**

Jedną z najbardziej znanych firm w Turcji jest rodzinne imperium Koc Holding.

Kiedy w 1927 Vehbi Koç, rejestrował firmę nazwał ją „Koçzade Ahmet Vehbi". Zajmował się handlem, został lokalnym przedstawicielem Ford Motor Company i Standard

Oil. Kiedy Ankara stała się stolicą młodej Republiki Tureckiej, prace budowlane wzrosły, a Vehbi Koç rozpoczął handel materiałami budowlanymi i sprzętem. W latach 40. Koc przejmował wiele firm, które plajtowały, zatrudniając w nich byłych właścicieli. Traktował ich uczciwie, a oni odpłacali mu tym samym. Jednym z takich zakupów był budynek w Stambule należący do Ormianina o imieniu Margarios Ohanyan, który sprzedał nieruchomość o wartości 1,5-2 mln lirów w drodze publicznej aukcji po cenie znacznie poniżej wartości, by uniknąć płacenia podatku

Vehbi Koç skonsolidował wszystkie firmy noszące jego nazwisko pod tym samym dachem w 1963 roku i założył Koç Holding A.Ş. Era gospodarstw w Turcji rozpoczęła się od tego kroku przez Vehbi Koç i wielu biznesmenów poszło za nim. Grupa ma dzisiaj również międzynarodowe partnerstwa ze znanymi firmami, takimi jak Fiat, Ford Motor Co., Yamaha i Allianz. Podczas swojej 76-letniej kariery stworzył ogromną organizację z ponad 108 firmami z Grupy Koç, z których wszystkie specjalizują się w różnych sektorach, takich jak żywność, handel detaliczny, finanse, energia, motoryzacja, turystyka i technologia. Grupa Koç zatrudnia 80 000 pracowników, ma obroty około 40 miliardów dolarów. Dziś jest to jedno z 200 największych przedsiębiorstw na świecie. Koç przeszedł na emeryturę w 1984 roku, aby poświęcić więcej czasu na działalność społeczną. Zmarł w 1996. Jego syn Rahmi przejął kierownictwo w spółkach Grupy Koç.

Miejsce 3. na liście najbogatszych ludzi w Turcji zajmuje Semahat Arsel (ur.1928).

Jest członkiem zarządu Koc Holding, rodzinnego konglomeratu. Zarządza inwestycjami turystycznymi grupy, w tym Setur Tourism i Divan Hotels.

Cierpiała na przedłużającą się chorobę dziecięcą, która zmotywowała ją do wspierania edukacji pielęgniarskiej i badań. Jest prezesem i założycielką 23-letniego Semahat Arsel Nursing Education & Research Center (SANERC), wiceprezydentem Florence Nightingale Foundation i założycielką Akademii Pielęgniarstwa Uniwersytetu Koc. Jej siostra Suna Kirac i brat Mustafa Rahmi Koc są także miliarderami.

Miejsce 3 zajmuje również brat Semahat Arsel, Mustafa Rahmi Koc (ur. 1930) To dobrze znana osobistość biznesu w Turcji, a także wielki filantrop. Został prezesem największej firmy w Turcji, Koc Holding w 2003 roku. Założył muzeum Rahmi Koc w 1991 roku. W muzeum znajdują się setki przedmiotów, od statków naturalnej wielkości po igły gramofonowe. Pasjonuje się antykami, a także morzem i żeglarstwem.
Majątek Mustafa Rahmi szacowany jest na 2,5 miliarda USD.

Na 5. miejscu znajduje się Ferit Faik Sahenk.
W roku 2015 był najbogatszym człowiekiem w tym Turcji z wartością netto około 3,4 miliarda USD. W roku 2001, po śmierci ojca, przejął kierownictwo rodzinnej firmy Dogus Holding, Jego majątek dzisiaj szacuje się na 2,4 miliarda dolarów
Firma Doguş Construction and Trade Ltd. została założona 17 czerwca 1966 r. przez Ayhana Şahenka. Podczas gdy Turcja przekształciła się z kontrolowanej przez państwo gospodarki w kierunku kapitalizmu rynkowego w latach 80., Dogus zaczął odgrywać rolę importera i joint venture w branży motoryzacyjnej, turystycznej i żywnościowej, z takimi gigantami jak Volkswagen, Sheraton i ConAgra.
W 1989 r. syn Ayhana Şahenka, Ferit Şahenk, wrócił do Stambułu z tytułem licencjata z marketingu w Boston College. Wtedy ojciec wysłał go na praktyki do Dogus ,Garanti Bank, gdzie szkolił się 8 lat.
Ferit przejął Doguş po tym, jak jego ojciec, zmarł w wieku 72 lat. Zrzekł się kontroli nad Garanti Bank, sprzedając w 2004 r. 1/4 trzeciego największego banku w kraju General Electric za 1,6 mld USD, co zostało uznane za ważny krok w kierunku większej liberalizacji tureckiego sektora bankowego, który został poważnie dotknięty kryzysem gospodarczym w 2001 r. Ferit prowadzi także tureckie nieruchomości medialne, które zdobywają ponad 10 procent krajowego rynku reklamowego. W swoim portfolio posiada również sklepy znanych marek a także sieć hoteli. Zatrudnia 18 tys osób obsługując ponad 5 mln klientów

Kolejną znaczącą firmą w Turcji jest firma ENKA. Została założona w 1957 roku jako partnerstwo Şarika Tary i jego szwagra, Sadiego Gülçelika, inżynierów budownictwa lądowego, którzy ukończyli Politechnikę w Stambule. Obecnie firma zatrudnia samych tylko pracowników budowlanych, przeszło 40.000.

Sarik Tara urodził się w 1930 roku w Macedonii. Przybył do Turcji w wieku 12 lat. W wieku 54 lat przekazał firmę swojemu synowi, Mehmetowi Sinie, ale pozostał zaangażowany w sprawy firmy. ENKA obejmuje i zajmuje się kontraktowaniem budownictwa, inwestycji w nieruchomości, produkcję energii. Na tym ostatni polu jest największym prywatnym producentem energii w Turcji. Szczególnie aktywnie działa w Rosji, gdzie jego firma ma swoje biura, centra handlowe, hotele a także hipermarkety, supermarkety i centra handlowe w całym kraju. ENKA zbudowała również budynki ambasady USA w Gwinei Równikowej, na Dominikanie i w Afganistanie. Szacuje się, że wartość netto Sarik Tara wynosi 2,4 miliarda USD. Nr 6. na liście najbogatszych Turków.

+48 695 877 177

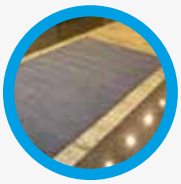
biuro@multiclean.pl
www.multiclean.pl

MULTICLEAN
experci od higieny

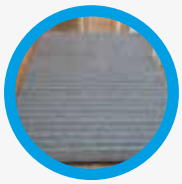
Maty wejściowe MultiClean

Odpowiedni system mat wejściowych może w 95% ograniczyć ilość piasku, błota i kurzu wnoszonych do wewnątrz i tym samym zmniejszyć koszty utrzymania obiektu, konserwacji i renowacji podłóg. Unikalny splot włókien powoduje, że mata zatrzymuje i pochłania wszelkie zanieczyszczenia, bez względu na ich rodzaj oraz pochodzenie.

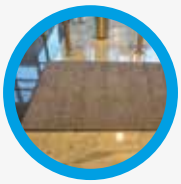
Stosowane przez nas maty absorbują średnio do 4,5 kg zanieczyszczeń na m2. Maty spełniają również bardzo istotną funkcję antypoślizgową, zapewniając poczucie bezpieczeństwa wszystkim użytkownikom.



Maty standardowe

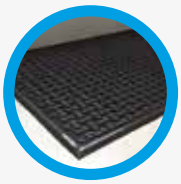


Super Maty



Maty bawełniane

Maty Logo

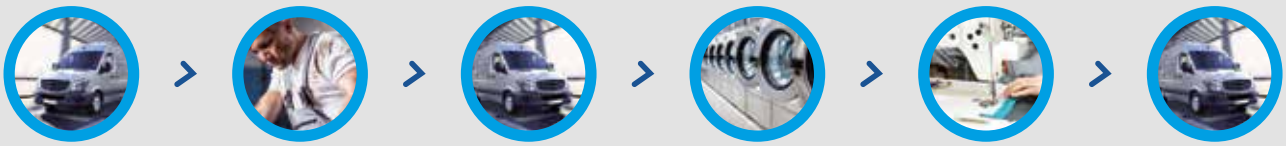


Maty antyzmęczeniowe

Maty higieniczne

Pralnia MultiClean Szybką i kompleksowa obsługa pralnicza

Nasza usługa obejmuje rzetelną, szybką i kompleksową obsługę pralniczą. Korzystając z naszego serwisu oszczędzają Państwo zarówno swój czas, jak i pieniądze. Dopuszczamy możliwość prania odzieży, która jest własnością Klienta. Wysoka elastyczność oraz system logistyczny pozwala na dostosowanie się do indywidualnych potrzeb i wymagań Klienta.

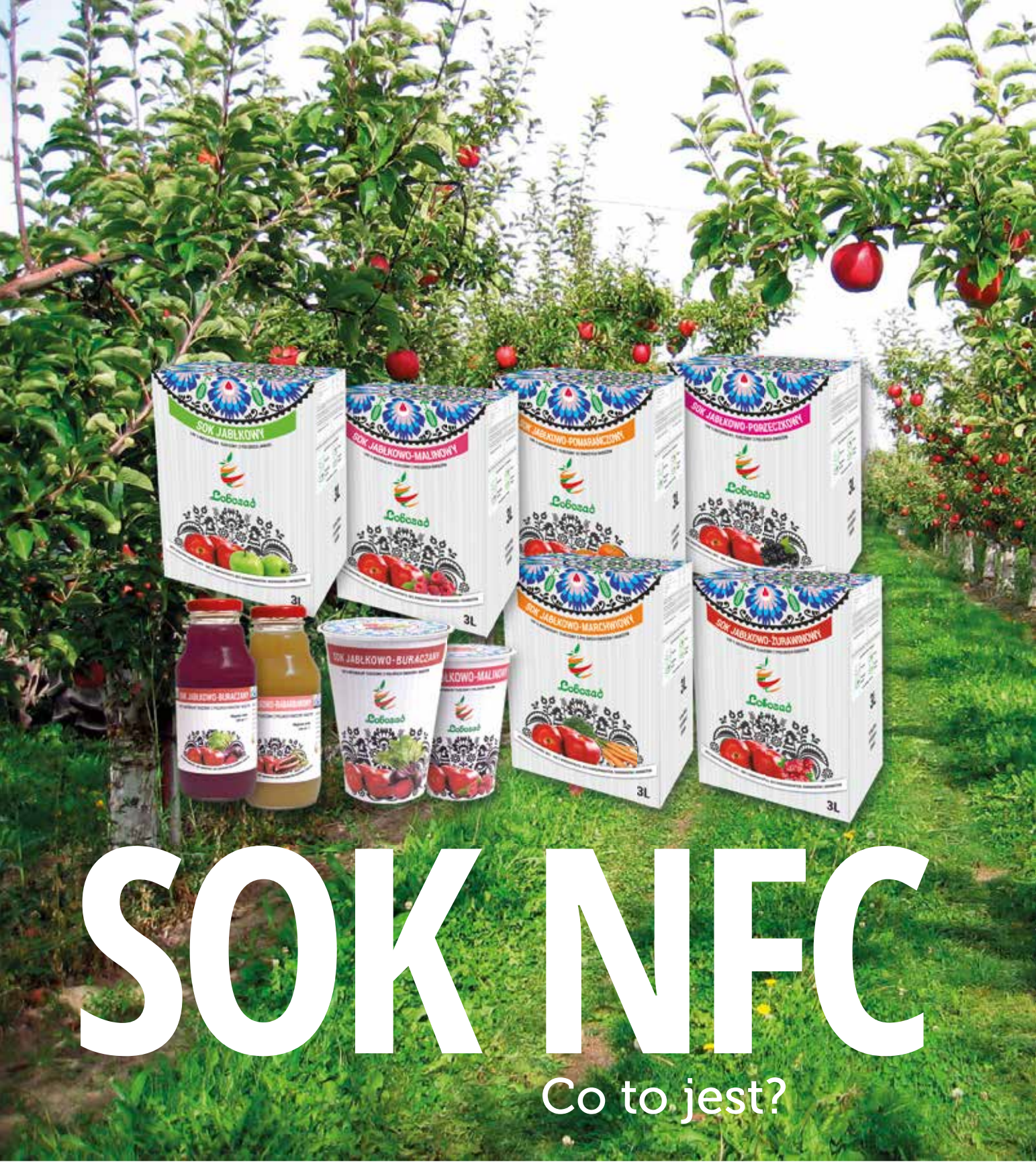


MultiClean Lady Care Pojemnik sanitarny do damskich toalet

Pojemnik MultiClean Lady Care umożliwia bezpieczne i komfortowe gromadzenie odpadów sanitarnych (podpaski, tampony itp.)

Pokrywa pojemnika otwierana jest za pomocą przycisku pedałowego, a specjalna konstrukcja pokrywy pozostawia zawartość stale zamkniętą i niewidoczną dla użytkownika.

Standardowo każdy pojemnik zawiera specjalny granulat o działaniu wysuszającym, dezynfekującym oraz niwelującym nieprzyjemne zapachy (w pokrywie znajduje się dodatkowo koszyczek na wkład zapachowy).



SOK NFC

Co to jest?

Sok NFC (z ang. NFC – Not From Concentrate/nie z koncentratu) jest to sok bezpośredni, wyprodukowany poprzez tłoczenie lub wyciskanie surowych owoców lub warzyw. Jest to sok naturalnie mętny.

Co to znaczy „sok naturalnie mętny"?

Jest to sok nie poddany klarowaniu i filtracji, zawiera cząstki miąższu. Taki sok jest bogaty w bioaktywne składniki: pektyny, związki fenolowe oraz w błonnik i naturalne witaminy. Dzięki temu produkt jest wysokowartościowy i zdrowy.

Jak jest produkowany sok NFC?

Dojrzałe i umyte owoce/warzywa trafiają do rozdrabniacza, potem do wytłaczarki gdzie jest tłoczony sok. Następnie sok trafia do zbiorników buforowych, z których jest tłoczony do pasteryzatora. W pasteryzatorze sok jest pasteryzowany w przez 20 sekund w temperaturze 78-80* C. Po pasteryzacji sok jest konfekcjonowany w butelki lub w opakowani typu Bag in Box.

Jaką trwałość ma sok NFC?

Trwałość soku NFC wynosi 6-mcy. Po otwarciu sok należy spożyć w ciągu 21 dni, a to dzięki odpowiedniej technologii pakowania i konstrukcji zaworka Vitop, w który jest wyposażony worek foliowy. Konstrukcja zaworka zapobiega dostaniu się powietrza podczas nalewania soku.

Jednym zdaniem: czym się różnią soki LOBOSAD od innych dostępnych na rynku?

Dla mnie najważniejsza jest jakość.

Skąd pomysł na dystrybucję soków i dyspenserów-chłodziarek?

Jest to odpowiedz na zapotrzebowanie rynku.

Oferta skierowana jest do obiektów hotelarskich ale nie tylko. Czy osoby prywatne również mogą skorzystać z Państwa oferty? W jaki sposób można zamówić dostawę?

Nasza oferta skierowana jest do każdego, kto chce pić naturalne soki. Zamówienia można dokonywać przez stronę internetową lub mailowo.

Często cena decyduje o wyborze produktu przez klienta. Natomiast „soki" nie zawsze są sokami. Na co zwrócić uwagę przy wyborze?

Na to żeby sok nie był rozcieńczany wodą. Wiem, że jest to trudne, ale w pogoni za jak najniższą ceną mogą znaleźć się w handlu produkty, które są tylko z nazwy sokami 100%. Żeby produkt był dobry, smaczny i zdrowy to musi być uczciwie i z dobrych składników wyprodukowany, a to kosztuje. Dotyczy to wszelkiego rodzaju produktów spożywczych. Dlatego warto współpracować z firmą, która zagwarantuje nam najwyższą jakość.

Czym się różni sok od nektaru?

Sokiem można nazwać napój, który został wyprodukowany ze zdrowych, dojrzałych, świeżych lub schłodzonych owoców.arzyw, mający kolor, smak i zapach charakterystyczne dla owoców.arzyw, z których został zrobiony. Nie może być rozcieńczany i sztucznie konserwowany. Nektar to rozcieńczony wodą sok, przecier albo mieszanina tych produktów. Minimalna zawartość soku w nektarze jest ściśle określona i wynosi od 50% do 25% zależnie od rodzaju owocu. Dopuszczone jest stosowanie cukru lub substancji słodzących maksymalnie do 200g/l.

A co z sokami pochodzącymi z koncentratu?

W celu wytworzenia koncentratu sok poddawany jest w długim czasie bardzo wysokiej temperaturze, która likwiduje z soku całą wodę. Większość witamin i minerałów jest rozpuszczalna w wodzie dlatego podczas tego procesu tracona jest ich znaczna ilość. Gdy pijemy sok z koncentratu nie znamy miejsca pochodzenia koncentratu, nie wiemy kiedy koncentrat został wyprodukowany i zapewne zostały dodane syntetyczne witaminy, które o wiele gorzej są przyswajalne przez nasz organizm.

Jakich składników dodawanych do soków powinniśmy się wystrzegać?

Prawdziwy sok 100% nie może zawierać konserwantów, barwników i aromatów oraz nie powinien być dosładzany cukrem lub słodzikiem i sztucznie witaminizowany.

Podsumowanie

Niesłodzony, świeży, wytłaczany, mętny sok, to produkt, który wśród soków można uznać za najzdrowszy. Najlepiej, chociaż nie najprościej jest przygotować go w domu i spożyć bezpośrednio po przygotowaniu. Ale w wielu przypadkach brakuje nam do tego sprzętu, czasu i chęci. Dlatego firma Lobosad wychodzi naprzeciw gastronomii w hotelach, restauracjach, pubach i cateringach oraz do klienta indywidualnego oferując im świeżo tłoczone soki oraz nowoczesny dyspenser-chłodziarkę do soków. Zapraszam na prezentację urządzenia połączoną z degustacją soków.

SMOOTHIE Z ARONIĄ

Składniki:

– 1 szklanka zmrożonej aronii
– 2 jabłka
– 2 łyżki cukru (można wymienić na stevię)
– 1 szklanka jogurtu naturalnego
– 1 szklanka soku jabłkowo-aroniowego
– szczypta kardamonu

Wykonanie:

– wszystkie składniki umieścić w blenderze i dokładnie zmiksować
– schłodzić przed podaniem

SMOOTHIE Z CZARNĄ PORZECZKĄ

Składniki:

– 2 banany
– szklanka naturalnego jogurtu
– szklanka soku jabłkowego z czarną porzeczką
– pół szklanki czarnej porzeczki
– 3 łyżki syropu klonowego

Wykonanie:

– wszystkie składniki umieścić w blenderze i dokładnie zmiksować
– schłodzić przed podaniem

KOMPOT TRUSKAWKOWY Z WANILIĄ

Składniki:

– 250 g swieżych truskawek
– 1 l soku jabłkowo-truskawkowego
– 1 łyżeczka pasty z wanilii lub ziarenka z 1 laski wanilii

Wykonanie:

– pokroić drobno umyte truskawki
– wsypać truskawki do soku
– dodać pasty z wanilii
– wszystko dokładnie wymieszać i wstawić do lodówki

TourdePologne®

Polskie szosy dla młodej

GWIAZDY

Najlepsi kolarze świata kontra ci, którzy dopiero marzą o wielkiej karierze. Do tego tłumy kibiców – oto przepis na udaną imprezę sportową światowego formatu. Tak właśnie wyglądał 74. Tour de Pologne. Na początku sierpnia na polskich szosach do walki ruszyli kolarze z najlepszych ekip świata.

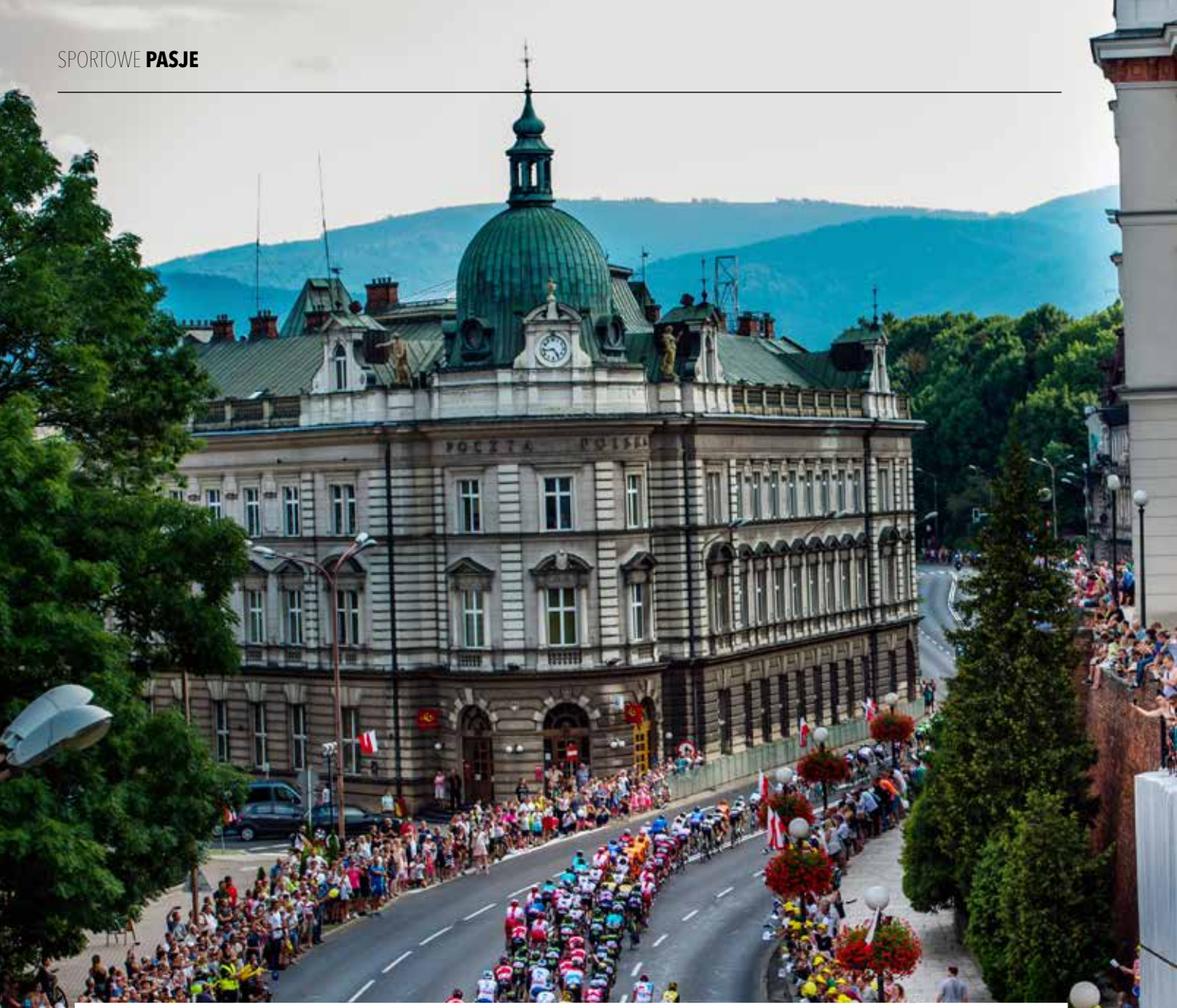
TEKST: **MICHAŁ ZIELIŃSKI, AGATA LANG**
ZDJĘCIA: **SZYMON GRUCHALSKI.**
ORAZ ARCHIWUM LANGTEAM I ARCHIWUM UEC

TAURON
TAURON

LOTOS
BORA

BORA
hansgrohe
HYUNDAI

BUKOVINA
RESORT
TAURON


POCZTA POLSKA

HOTEL
BUKOWINA
74.TourdePologne
TourdePologne
Jedynka
HYUNDAI
BUKOWINA

Błyszczał Peter Sagan, dzisiaj już trzykrotny mistrz świata. Słowak jest dzisiaj największą gwiazdą peletonu. Przed laty zaczynał wielką karierę w Tour de Pologne, teraz wrócił i długo był na dobrej drodze do powtórzenia wyczynu z 2011 roku. Kibice z Polski trzymali kciuki za Rafała Majkę. Kolarz z Zegartowic, dwukrotny król gór Tour de France i trzeci kolarz Vuelta a Espana, też chciał powtórki na polskich szosach i celował w triumf jak w 2014 roku. Ostatecznie, po siedmiu dniach rywalizacji na ponad 1100-kilometrowej trasie, zabrakło mu dwóch sekund.

Najlepszym okazał się Belg Dylan Teuns. Młody, zdolny kolarz przyjechał do naszego kraju w wysokiej formie i potwierdził ogromny talent.

– To może być początek wielkiej kariery. Teuns ma wszystko, aby stać się kolejnym na liście tych, którzy pierwszy raz błysnęli u nas, a później pokazywali talent w wielu innych imprezach – mówił dyrektor generalny Tour de Pologne Czesław Lang i trudno się z nim nie zgodzić. Przed Belgiem błyszczeli u nas przecież choćby Alberto Contador, Marcel Kittel czy wspomniany Sagan.

Teuns wygrał wyścig przede wszystkim dzięki triumfowi na mecie trzeciego odcinka w Szczyrku. Później obronił koszulkę lidera Carrefour i nie dał się zgubić Majce, ani innym asom. – Dałem z siebie wszystko, bo naprawdę chciałem dać moim kibicom tę wygraną – mówił później Polak. Majka przystąpił do walki niedługo po wypadku przez który musiał wycofać się z Tour de France, ale pokazał kolejny raz, że jest wielkim wojownikiem. Tym razem nie wyszło, ale tacy kolarze nigdy się nie poddają, więc już teraz wielu zaciera ręce i czeka na kolejną edycję największej corocznej imprezy sportowej w naszym kraju. A w 2018 roku czeka wszystkich niezwykły wyścig. Będzie to 75. edycja, dokładnie 90 lat po pierwszym wyścigu i jednocześnie po raz 25. za organizację Tour de Pologne będzie odpowiadał Czesław Lang.

Michał Zieliński/Lang Team

r Wyścigu / Race Director

START
Tour de Pologne
Carrefour
Kraków
TVP 1
HYUNDAI
LOTOS
onet
TAURON
Carrefo

Tuż po zakończeniu 74. Tour de Pologne redakcja DC Magazine rozmawiała nieco o historii ale również o planach na przyszłość, z Agatą Lang

Który to wyścig w Pani wydaniu, jako współorganizatora?
Zaczęłam w 2008 pracować w Lang Teamie, ale już wcześniej przez wiele lat pomagałam w wyścigu

W jaki sposób?
Prowadziłam m.in. Radio wyścigu.

Na żywo, w trakcie jazdy kolarzy?
Tak. To jest radio informacyjne. Przekazuje się w trakcie wyścigu informacje do wszystkich wozów technicznych o kraksach, czasach etc

Jak można podsumować miniony wyścig?
Jesteśmy bardzo zadowoleni, była bardzo ciekawa lista startowa, mieliśmy m.in. mistrza świata-Petera Sagana, który przyjechał prosto z Tour de France, Rafała Majkę i wielu innych. Dla nas 74. Tour jest już zamknięty, obecnie pracujemy nad 75.

Zatem co na temat 75. Tour de Pologne może Pani zdradzić?
Nie wiem co dyrektor by na to powiedział(śmiech) Jedyne co mogę powiedzieć, to to, że takie miasta jak Kraków, Katowice, Bukowina z pewnością powtórzą się. Bardzo byliśmy zadowolenie z etapu w Szczyrku, myślę więc, że również i tam się spotkamy za rok.

Czyli lista sponsorów na następny rok jest wciąż otwarta.
Zawsze jest otwarta(śmiech)

Kolarstwo to największa Pasja Agaty Lang?
Tak. To jest rodzinna pasja. Dziadek ścigał się na rowerze, potem tata…

Pani również jeździ na rowerze, czy tylko o tym pięknie opowiada?(uśmiech)
Trochę jeżdżę(śmiech)…ale nie tak dużo jak tata. Startowałam nawet w wyścigu w Dani w tym roku, w trakcie mi-

strzostw Europy. Ale mam też inne pasje. Jestem architektem wnętrz, niestety nie mam na to czasu obecnie.

Jak się wyrastało pod skrzydłami takiego człowieka z pasją, jak Czesław Lang?
Tato bardzo wiele mnie nauczył, m.in. tego, że zawsze trzeba w życiu dążyć do swojego celu, stawiać sobie nowe wyzwania, być skromnym i ciężko pracować, krok po kroku dążyć do realizacji własnych marzeń.

A jakie plany może nie na 75. ale 80. czy kolejne Tour de Pologne?
Mamy wiele planów. Być może wyjdziemy z wyścigiem poza granice Polski, mamy propozycje z Austrii, zobaczymy (śmiech)

Tour de Pologne, czyli wyścig dookoła Polski, a mówi Pani o Austrii, nie ma tu niespójności?
Nie. Dzisiaj takie wyścigi, aby być coraz bardziej atrakcyjnymi, przenikają różne kraje. W następnym roku np. Giro d'Italia wyruszy z Palestyny. To jest bardzo wielka popularyzacja kolarstwa w innych krajach niż tylko kraj organizatora.

Dlaczego Tour de Pologne nie zachacza o północne krańce kraju?
Kilka lat temu startowaliśmy w Gdańsku, ale wiadomo że bardziej atrakcyjnymi dla widza są tereny górskie. Natomiast tendencje są dzisiaj takie, aby skracać wyścigi, gdyż kalendarz kolarski jest bardzo napięty.

Czy Tour de Pologne się nakłada na inne wyścigi?
Tak, nakłada. Wiele wyścigów się nakłada na inne. Ten sam problem ma Giro d'Italia z Tour de California czy wyścig Paris-Nicea z Tirreno-Adriatico.

Ile osób podczas 74. Tour zebrało się wzdłuż trasy?
Ok 3 mln.

To gdyby każdemu dać chorągiewkę biało-czerwoną… byłoby kolorowo.
Planujemy(śmiech)…na przyszły rok.

A w jaki sposób reklamują się sponsorzy, wspierający wyścig?
Miejsc jest mnóstwo, ale z pewnością najbarwniejsza jest kolumna reklamowa.
Wygląda to niczym karnawał. Masa oklejonych kolorowych samochodów, z różnymi figurami na dachu. Taka kolumna przejeżdża na pół godziny przed peletonem, hostessy rozdają różne gadżety.

Poza klasycznym Tour de Pologne organizujecie Państwo jeszcze m.in. Nutella Mini Tor de Pologne. Skąd pomysł na to?
Jak tata był mały, zobaczył mini wyścig pokoju i w nim wystartował. Były to dla niego wielkie emocje, wielkie wrażenia i postanowił przenieść tą formułę na Tour de Pologne. Na początku nazywało się to „Nadzieje Olimpijskie", następnie razem z partnerem Ferrero, zmieniliśmy nazwę na obecnie obowiązującą. Jest to wielka zabawa dla dzieci, ale jednocześnie ogromna popularyzacja tej dyscypliny wśród dzieciaków.

Czy dziecko powinno mieć swój rower aby wystartować?
Tak. Rower i kask. Natomiast od nas otrzymuje piękny pakiet startowy. Udział jest darmowy.

Jaki limit wiekowy?
Dwie kategorie to dzieci od 8. do 12. roku życia. Trzecia kategoria to wyścig dla młodzików, tam starują już członkowie klubów kolarskich. To już jest naprawdę profesjonalny wyścig.

Nie wiem czy Pani zdaje sobie sprawę, ale opowiadając o Nutella Mini Tour de Pologne, uruchamia się Pani, i opowiada o tym z wielką pasją(uśmiech) To chyba jest Pani „dziecko"?
Tak, dokładnie. Z chwilą jak rozpoczęłam współpracę z Lang Team, właśnie dla tego projektu oddałam całe swoje serce(uśmiech) To już 10 lat tego wyścigu, w tym roku przewinęło się ok 2500 dzieciaczków. Ten wyścig odbywa się codziennie, dzieci startują na tej samej trasie jak dorośli, oczywiście dużo krótszej, bo tylko na ostatnich kilometrach etapu, ale trasie zabezpieczonej, obrendowanej, także mogą się poczuć jak profesjonaliści. Będę chciała, aby w przyszłości ten wyścig rozwinął się również poza granice Polski aby móc zapraszać dzieciaczki z innych krajów, ale to jeszcze przed nami.

Tour de Pologne to oczywiście popularyzacja kolarstwa ale również promocja naszego kraju.
Mówiła Pani o ilości osób wzdłuż trasy, a jak duża jest widownia podczas transmisji telewizyjnej? Czy nie wie Pani (uśmiech) …
(Śmiech) Wiem, wiem. Ok 2 mln…dziennie.

Gratuluje sukcesów i do zobaczenia na 75.wyjątkowym Tour de Pologne.
Dziękuję.

ELEGANCKO I GUSTOWNIE

Jak ważna jest ergonomia w łazience?
– Design,
– szeroki wybór produktów,
– idealne dopasowanie elementów
Z odpowiedzią przychodzi firma MCJ, obecna na rynku polskim od 1996 roku.

TEKST I ZDJĘCIA: **MCJ**

Od 1996 roku firma MCJ nieprzerwanie pozyskuje kolejnych klientów zarówno w Polsce jak i poza granicami kraju. Jako producent luster, pojemników łazienkowych, oświetlenia i biokominków, nieustannie pracuje nad utrzymaniem jakości produktów. Sprytne i eleganckie rozwiązania MCJ pozwolą w łatwy sposób dodać klasy i blasku Twojej łazience.

Dynamiczny rozwój w dobie zmieniających się trendów możliwy jest dzięki połączeniu trzech elementów: wieloletniego doświadczenia, bezkompromisowego podejścia do jakości oraz innowacyjnych, autorskich projektów. Tylko lata doświadczeń, tysiące prób i prototypów pozwalają na utrzymanie najwyższych standardów. Zespół MCJ wierzy, że kluczowe znaczenia mają detale, dlatego szczególną uwagę poświęca im już na etapie projektowania i doboru materiałów, a także w trakcie wszystkich kolejnych procesów technologicznych.

Efektem starań firmy są tysiące zadowolonych klientów indywidualnych oraz wieloletnia współpraca z szeregiem odbiorców na całym świecie.

więcej na www.mcj.pl

Tureckie PRZYSMAKI

Turcja kusi kuchnią, nie sposób wymienić najważniejsze potrawy kojarzone z tym krajem. Ale spróbujmy...

KEBAP

Kebap, podstawą nowoczesnej kuchni tureckiej, oznacza po prostu „rusztu" i obejmuje dania tak różnorodne jak kestane kebap – pieczone kasztany sprzedawane w workach papierowych przez ulicznych kupców. Bardziej znaną odmianą tego dania są dania mięsne w różnych stylach, w zależności od regionu pochodzenia. Najbardziej znany jest Iskender kebap, wynaleziony przez Iskender Efendi Bursa w 1867 roku, gdzie cienkie jak brzytwa kawałki jagnięciny obtoczone są w jogurcie, sosie pomidorowym i maśle.

SIMIT

Ten skromne danie ma swoje korzenie w XVI wieku.
Dziś to rodzaj obwarzanków, które w większości kraju nazywają się Simit podczas gdy w Izmirze używa się określenia Gevrek, co znaczy chrupki.
Podobnie jak w innych krajach są one jadane podczas śniadania, z masłem oraz dżemem lub serem.

AYRAN

Turcy uwielbiają ich jogurt, zjadają rocznie ponad 2 miliony ton tego białego produktu. Pochodzący sprzed tysiąca lat temu z Azji Środkowej. Dziś to baza do zup i sałatek jak cacik. Ulubionym również jako napój chłodzący, słony Ayran.

DOLMA I SARMA

Turecka dolma to potrawa, w której ryżem i mięsem nadziewane są wydrążone papryki, pomidory, cukinie, bakłażany ...a następnie jest to powoli duszone. Te same składniki są w sarmie, w tym przypadku jednak zawinięte w liściach winogron lub kapusty. Oba dania są podstawą przy stole dla niemal każdej okazji.

BAKLAVA

Ten deser rzeczywiście pochodzi z Azji Środkowej, a stamtąd rozprzestrzenił na cały świat. Gdy w końcu trafił do Europy, Wiedeńczycy zmodyfikowali go jako strudel. Dziś niekwestionowanym królestwem baklavy jest miasto Gaziantep, gdzie stojące słodkie stosy ciast, oblane miodem i pokryte pistacjami, są formą sztuki.

KURUFASULYE

To skromne danie z fasolą kremową duszoną w sosie pomidorowym ma bardzo wielu zwolenników.

ŚWIADOMOŚĆ siebie

Chcesz coś zmienić, ale brakuje Ci motywacji do działania?
Chcesz uwolnić się od 8-godzinnego trybu pracy?
Chcesz ruszyć ze swoim pomysłem na biznes?
Chcesz zmienić nudną pracę na pracę marzeń?
Chcesz pracować na swoje sukcesy i zacząć budowę swojego „imperium”?
Chcesz przestać biec i wreszcie poczuć spokój i wolność?

TEKST I ZDJĘCIA: **JOANNA SZCZEPANIAK**

Książka „Jak rzucić wszystko i wyjechać na Bali?" może być pomocna w znalezieniu odpowiedzi na powyższe pytania
To książka, po której przeczytaniu mamy siłę, aby zacząć żyć na nowo i to na swoich zasadach. Vademecum motywacji, które w 20 rozdziałach daje konkretne wskazówki, jak odmienić swoje myślenie, bo przecież wszelkie zmiany zachodzą najpierw w umyśle i to właśnie tam musimy dokonać metamorfozy. Polecana m.in przez Radio Chilli Zet, portal Obcasy.pl czy znanego blogera Volantification.

KSIĄŻKA „JAK RZUCIĆ WSZYSTKO I WYJECHAĆ NA BALI?"

Wyspa Bali jest jedynie metaforą wspaniałego życia bez zmartwień, nie mylcie więc tej książki z publikacją o tematyce podróżniczej. Ta wyjątkowa książka motywacyjna w 20 rozdziałach zawiera klucz, który może stać się bezcenną motywacją do działania i początkiem zmian na lepsze.
Książka pokazuje, że możemy żyć tak, jak chcemy i osiągnąć to, co innym wydaje się być niemożliwe. Daje tak zwany „power" do działania i wskazuje, krok po kroku, drogę do wolności. Poświęcona m.in, sile prawa przyciągania, drodze do własnej wolności finansowej oraz sposobom, dzięki którym możemy znacząco odmienić swoje życie na lepsze. To lektura obowiązkowa dla każdego, kto szuka motywacji i wsparcia w realizacji swoich celów.
„Wdrożenie tych wszystkich zasad sprawiło, że jestem osobą wolną, która robi to, co kocha, która nie jest ograniczona 8-godzinnym trybem pracy i 20 dniami urlopu na cały rok. Przebudzenie pozwoliło mi wyrwać się z machiny, która nie pozwala na czerpanie pełnej radości z życia, a która nakazuje bieg przez płotki bez możliwości wytchnienia i zatrzymania się. Nie oznacza to, że spoczęłam na laurach, ponieważ cały czas pracuję nad tym, aby utrzymać obecną sytuację. Najważniejszym obszarem, który cały czas poznaję i rozwijam, jest świadomość. Świadomość siebie, swoich myśli, świadomość sensu istnienia. Pogłębianie świadomości jest kluczowe do tego, aby pewnie stąpać po ziemi i znać cel działań, którym poświęcamy swój cenny czas.".

Joanna Szczepaniak, autorka książki

SKĄD TYTUŁ KSIĄŻKI?

Kilka lat temu mnóstwo osób dawało „like'a" na Facebooku dla strony „Niedługo rzucę wszystko i wyjadę na Bali". Polubiło ją setki tysięcy osób, co świadczy o tym, że prawie każdy po cichu marzy sobie, aby rzucić „robotę" i być wolnym człowiekiem. Większość z tych osób pozostała na etapie marzeń. To błąd! Wolność jest w zasięgu ręki!
O ludziach, którzy rzucili pracę i zaczęli robić to, co kochają, zwiedzają świat, cieszą się życiem – krążą legendy. Każdy o nich mówi, następnie pokiwa głową i wraca do swojego świata. Poranek, wyjście do pracy, biurko, komputer, korki, powrót, sklep. Halo! Może warto cieszyć się każdym dniem i przestać wyczekiwać „magicznego piątku"? Jak się okazuje, ta wolność, i ta wymarzona egzotyczna wyspa, i to upragnione leżenie na słońcu z drinkiem w dłoni, będące oczywiście metaforą szczęśliwego życia -są bliżej, niż myślisz. Uwierz, a w Twoim życiu zaczną dziać się cuda!

RECENZJE KSIĄŻKI

„Vademecum dla każdego, dla kogo średnia krajowa i nudna praca to za mało. Fantastyczna książka, która pokazuje, że nie ma takiej rzeczy w życiu, której nie dałoby się zmienić odpowiednim podejściem. W 20 rozdziałach znajdziemy przepis na drogę do wolności, również tej finansowej. Po jej przeczytaniu można zrozumieć błędy, które na co dzień popełniamy i zamienić je na działania, które dadzą nam realne szczęście. Polecamy!"

Martyna Wawryło-Wojciechowska, Radio Chilli Zet

„Jak rzucić wszystko i wyjechać na Bali? To książka, po której przeczytaniu mamy siłę, aby zacząć żyć na nowo i to na swoich zasadach. Misją naszego portalu poza rzetelnym informowaniem jest wzbudzanie w kobietach pewności siebie oraz motywacja do podejmowania działań, która gdzieś latami jest skrywana w nas. Tu widzimy wspólny cel. Książka w 20 rozdziałach daje konkretne wskazówki, jak odmienić swoje myślenie, bo przecież wszelkie zmiany zachodzą najpierw w umyśle i to właśnie tam musimy dokonać metamorfozy. Kiedy zmienimy myślenie – zaczynają w naszym życiu dziać się „cuda".
Książkę czyta się lekko i przyjemnie, ale nie banalnie. Polecamy ją zarówno płci pięknej jak i mężczyznom.

Monika Rebelak, Redaktor Naczelna Obcasy.pl

O AUTORCE

Joanna Szczepaniak – ponad 10 lat pracowała w wielu korporacjach, redakcjach i agencjach kreatywnych, ale dopiero praca na własny rachunek stała się dla niej przepustką do szczęścia i wolności. Wdrożenie zasad opisanych w książce sprawiło, że jest osobą wolną, która robi to, co kocha, która nie jest ograniczona 8-godzinnym trybem pracy i 20 dniami urlopu na cały rok. Przebudzenie pozwoliło wyrwać się z machiny, która nie pozwala na czerpanie pełnej radości z życia, a która nakazuje bieg przez płotki bez możliwości wytchnienia i zatrzymania się. Jej największą pasją jest pisanie, w tej roli spełnia się od najmłodszych lat. Obecnie pracuje nad trzecią książką. Na co dzień od 10 lat prowadzi lifestyle'owego bloga Must Have Fashion (musthavefashion.pl)

Gęsina – ZAPOMNIANE dobro narodowe

Kucharze Bartłomiej Kornacki i Przemysław Gościniak z Restauracji Warszawskiej w Hotelu Centrum w Sosnowcu wygrali II edycję Ogólnopolskiego Festiwalu Kulinarnego „Gęsina nie tylko na Św. Marcina" organizowaną 19.08.2017 w hotelu Fabryce Wełny w Pabianicach. W pokonanym polu pozostawili 11 profesjonalnych ekip z całej Polski.

TEKST I ZDJĘCIA: **WZORCOWNIA BY W.BOBER**

„Gęsina nie tylko na Św. Marcina" to ogólnopolski, autorski konkurs kulinarny skierowany do profesjonalnych kucharzy i organizowany przez zespół Hotelu pod przewodnictwem Szefa Kuchni Wiesława Bobera. Konkurs był wyjątkową okazją do zobaczenia w akcji zawodowych kucharzy, pracujących z gęsiną – nieco zapomnianym, polskim dobrem narodowym.

– Gęsina jest głęboko zakorzeniona w polskiej tradycji kulinarnej. Hodowla gęsi w Polsce rozpoczęła się już w XVII wieku – mówi organizator konkursu Wiesław Bober. – Mimo faktu, że obecnie jesteśmy największym producentem gęsiny w Europie, to stosunkowo rzadko gości ona na polskich stołach. Organizując festiwal kulinarny chcieliśmy to zmienić.

Rywalizacja konkursowa odbywała się w hotelowej Restauracji Przędzalnia. Dwanaście zespołów podzielonych na trzy tury rywalizowało na czterech profesjonalnie przygotowanych Stanowiskach. Ich poczynania obserwowało jury degustacyjne i techniczne złożone ze znanych szefów kuchni, przedstawiciele mediów z całej Polski oraz liczna widownia. Zmagania konkursowe prowadzili Adam Gessler i Artur Moroz.

W opinii jury w skład którego wchodzili m.in. Jerzy Pasikowski (przewodniczący), Robert Sowa czy Kurt Scheller poziom konkursu był bardzo wysoki, a wszystkie zespoły bardzo dobrze poradziły sobie z powierzonym zadaniem. Najlepiej wypadł wspomniany zespół z Sosnowca przygotowując Podwędzany filet z gęsi, smażone foie gras, konfiturę z gruszki i jabłka z miodem i assiette z marchwi. Drugie miejsce zajęli Łukasz Grabowski i Mariusz Roch z Restauracji The Piano. Podium uzupełnili reprezentanci restauracji Filharmonia Smaku z Łodzi – Kamil Skrok i Jakub Włodarczyk.

Ogłoszenie wyników konkurs miało miejsce podczas uroczystej gali prowadzonej przez Panią Monikę Zamachowską. O podniebienia gości zadbał zespół Hotelu Fabryka Wełny pod przewodnictwem Szefa Kuchni Wiesława Bobera. Wieczór uświetnił także występ zespołu wokalno-

-instrumentalnego Capri New Beat z Krakowa. Honorowy patronat nad II edycją Ogólnopolskiego Festiwalu Kulinarnego „Gęsina nie tylko na Św. Marcina" objęli Marszałek Województwa Łódzkiego Witold Stępień, Prezydent Miasta Pabianice Grzegorz Mackiewicz oraz Starosta Powiatu Pabianickiego Krzysztof Habura.
Patronat merytoryczny nad konkursem sprawował Klub Szefów Kuchni, Doceń polskie oraz Euro Toques.
Konkurs nie odbyłby się gdyby nie pomoc sponsorów i partnerów wydarzenia, którzy wsparli sztukę kulinarną i docenili zaangażowanie kucharzy.

SPONSORZY GŁOWNI:

Gastro Magic Service – Wypożyczalnia Gastronomiczna, Zakłady Mięsne ZYGA, Krajowa Rada Drobiarstwa

SPONSORZY STRATEGICZNI:

De Care – Bonne Maman, Bidfood FARUTEX, Partner Center, Spółdzielnia Mleczarska Gostyń w Gostyniu

SKŁAD JURY KONKURSOWEGO:

Jerzy Pasikowski – Przewodniczący jury
C-Michel Labarre
Jean Bos
Kurt Scheller
Giancarlo Russo
Robert Sowa
Theofilos Vafidis
Tomasz Purol
Patryk Dziamski
Tomasz Szymański

UCZESTNICY KONKURSU:

- Hotel Holiday Inn, Dąbrowa Górnicza – Damian Broda, Sebastian Guziur
- Filharmonia Smaku, Łódź – Kamil Skrok, Jakub Włodarczyk
- Restauracja Zielona Górka, Pabianice – Dawid Pluta, Jędrzej Lewandowski
- Hotel Centrum – Restauracja Warszawska, Sosnowiec – Bartłomiej Kornacki, Przemysław Gościniak
- Hotel Jan Sander, Rąbień – Adam Kowalski, Jarosław Komala
- Restauracja The Piano, Bytom – Łukasz Grabowski, Mariusz Roch
- Zielnik Bistro, Katowice – Sebastian Stellwag, Martyna Rusin
- Restauracja Kredens Smaku, Suwałki – Urszula Ruszewska, Edyta Gulan
- Hotel Tobaco – Restauracja u Kretschmera, Łódź – Aneta Wiśniewska, Tomasz Moszyński
- Restauracja Wzorcownia by Wiesław Bober – Fabryka Wełny Hotel & SPA, Pabianice – Tomasz Woźniak, Robert Biernacki
- Restauracja Drukarnia, Warszawa – Marcin Molik, Patryk Robak
- Restauracja Inny Wymiar, Warszawa – Jakub Botta, Artur Sułkowski

100 NAJLEPSZYCH restauracji

Finał VII edycji elitarnego przewodnika Poland 100 Best Restaurants w tym roku odbył się w Warszawie w Pałacu Sobańskich i był to zdecydowanie najgorętszy dzień w tym roku. Wieczór zgodnie z zapowiedziami organizatorów był niezapomnianym wydarzeniem. Gala i sam przewodnik to świetne podsumowanie tego, co dobrego wydarzyło się w polskiej gastronomii i doskonały impuls do dalszego rozwoju branży restauracyjnej.

TEKST I ZDJĘCIA: **CREATIVE AGENCY EVENTIC SP. Z O.O.**

Wybór miejsca okazał się trafny. W sali kryształowej Pałacu Sobańskich odbywały się huczne bale przedwojennej Warszawy. Swój obecny kształt Pałac zawdzięcza hrabinie Emilii z Łubieńskich Sobańskiej, która postanowiła przebudować renesansową willę według projektu Leonarda Marconiego w 1876 roku. Od 2009 roku w Pałacu mieści się restauracja Amber Room.
Piękne wnętrza zabytkowego Pałacu wspaniale współgrały z nowoczesnymi multimediami. Dzięki swoim nowatorskim rozwiązaniom obiekt ten był doskonałym miejscem na organizację Gali Poland 100 Best Restaurants Awards 2017.
Konkurs i zarazem przewodnik po najlepszych restauracjach w Polsce to prestiżowy, pierwszy i jedyny w skali kraju projekt o takim zasięgu i formule. Restauracje są bowiem w głównej mierze oceniane przez konsumentów dzięki temu ocena jest bardziej obiektywna i wiarygodna niż recenzja jednego lub garstki krytyków kulinarnych. Na ocenę i końcowy wynik składają się: ocena restauracji przeprowadzona przez ankieterów wśród klientów odwiedzających daną restaurację, głosowania na stronie internetowej akcji, głosowania w mediach społecznościowych oraz ocena inspektorów przeprowadzona podczas badania Mystery Shopping.

Nagrody były przyznawane w KATEGORII: **NAJLEPSZA RESTAURACJA W POLSCE** oraz **NAJLEPSZA KARCZMA W POLSCE** w czterech grupach: **AWARD OF EXCELLENCE – jeden widelec**, **BEST OF AWARD OF EXCELLENCE – 2 widelce**, **GRAND AWARD – 3 widelce** oraz **GRAND AWARD – 3 widelce plus**. Miejsce restauracji w grupie ustalane jest na zasadzie – 75% oceny konsumentów – ankiety, głosowania, 25% oceny inspektorów.
Najlepszą restauracją w Polsce została N31 RESTAURANT & BAR z Warszawy nagrodę odebrał szef kuchni Robert Sowa. **Tytuł najlepszej karczmy w Polsce 2017 roku przypadł LITWOROWEMU DWOROWI z Białki Tatrzańskiej.**
Przyznano również nagrody specjalne – **SZEFEM KUCHNI ROKU 2017** został Robert Sowa,(zdj 1) **OSOBOWOŚCIĄ KULINARNĄ ROKU 2017** został Robert Skubisz.(zdj 2) **NAJLEPSZYM TELEWIZYJNYM PROGRAMEM KULINARNYM 2017** został Polski Grill – TVP S.A. **KSIĄŻKĄ KUCHARSKĄ ROKU 2017** została „Z miłości do lokalności" Tomasza Jakubiaka a **NAJLEPSZĄ IMPREZĄ ROKU 2017** „GOTUJ Z SERCEM" – zorganizowana przez KLUB SZEFÓW KUCHNI podczas Finału Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy.
Zaraz po uroczystym rozdaniu nagród, goście rozkoszowali się wspaniałymi potrawami przygotowanymi przez szefa kuchni restauracji Amber Room Roberta Skubisza. W menu między innymi: – tatar z tuńczyka, awokado, chilli, kolendra, chrupiące taco, – dojrzewająca polędwica wołowa, pieczona dynia piżmowa, purée z kasztanów, musztardowiec, – pierś z perliczki sous vide, pieczarki Portobello, sos tymiankowy, – pieczony filet z dorsza, zielone warzywa, bok choy, papryka, oliwa ziołowa, – udziec jagnięcy, kasza gryczana, sos piwny a na deser – czekolada Varlhona, karmelizowana gruszka, kamyczki solony karmel, – tapioka kokosowa, mango, biała czekolada, trawa cytrynowa, – gâteau czekoladowe, masło orzechowe, sól Maldon. Nie zabrakło również jak co roku tortu Poland 100

Best Restaurants 2017 przygotowanego na tę okazję przez firmę Ambasador92.

NAJLEPSZA RESTAURACJA W POLSCE 2017
N31 RESTAURANT & BAR – Warszawa

GRAND AWARD 3 WIDELCE PLUS

AMBER ROOM – Warszawa
ATELIER AMARO – Warszawa
LA BRASSERIE MODERNE – Warszawa
N31 RESTAURANT & BAR – Warszawa
RESTAURACJA BELVEDERE W ŁAZIENKACH KRÓLEWSKICH – Warszawa
RESTAURACJA PLATTER BY KAROL OKRASA – Warszawa
SENSES RESTAURANT – Warszawa
STREFA RESTAURACJA & BAR – Warszawa
RESTAURACJA BLOW UP HALL 5050 – Poznań
RESTAURACJA WZORCOWNIA BY WIESŁAW BOBER – Pabianice
RESTAURACJA WODNA WIEŻA – Pszczyna
APPASSIONATA – Radzionków
GÓRALSKA TRADYCJA – Zakopane
RESTAURACJA HALKA – Zakopane

GRAND AWARD 3 WIDELCE

RESTAURACJA ALEGLORIA – Warszawa
RESTAURACJA CONCEPT 13 – Warszawa
DEKANT WINEBAR & RESTAURANT – Warszawa
EXCLUSIVE RESTAURANT POD GIGANTAMI – Warszawa
RESTAURACJA MOONSFERA – Warszawa
RESTAURACJA SALTO – Warszawa
WINOSFERA – Warszawa
RESTAURACJA MAGNIFICA – Kraków
RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA – Kraków

Artur Moroz

blow up hall 5050 – Poznań

Belvedere – Warszawa

Dictador Polska

A nóż widelec - Poznań

Anna Cichoń Appassionata

RESTAURACJA COPERNICUS – Kraków
STUDIO QULINARNE – Kraków
RESTAURACJA TRZY RYBKI – Kraków
RESTAURACJA MIODOWA 8 – Wadowice
SALINA RESTAURANT – Bochnia
„LE RESTAURANT" MODRZEWIE PARK HOTEL – Szczawnica
WILLA POPRAD – Rytro
RESTAURACJA ACQUARIO – Wrocław
POD PAPUGAMI RESTAURANT & COCKTAIL BAR – Wrocław
RESTAURACJA POD FREDRĄ – Wrocław
RESTAURACJA SZEROKA № 9 – Toruń
RESTAURACJA HASHI SUSHI – Gdynia
RESTAURACJA BULAJ ARTUR MOROZ – Sopot
TRATTORIA LA CANTINA – Gdańsk
CHAPEAU BAS – Ustka
RESTAURACJA ATMOSPHERE – Słupsk
RESTAURACJA EGO W HOTELU ALTER – Lublin
QUALE RESTAURANT – Łódź
BIESIADA OPOLSKA – Opole
RESTAURACJA PAŁAC WIĘKSZYCE – Większyce
RESTAURACJA PERGOLA – Łańcut
RESTAURACJA THE GARDEN GRILLE & BAR – Rzeszów
RESTAURACJA ASTORIA – Częstochowa
RESTAURACJA BLUEBELL W HOTELU NATURA RESIDENCE – Siewierz
RESTAURACJA JOKER – Tychy
RESTAURACJA THE PIANO – Bytom
RESTAURACJA VILLA GARDENA – Chorzów
RESTAURACJA PAŁACOWA HOTELU ANDERS – Stare Jabłonki
RESTAURACJA REFEKTARZ HOTEL ZAMEK RYN – Ryn
RESTAURACJA ROMANTYCZNA HOTEL SPA DR IRENA ERIS WZGÓRZA DYLEWSKIE – Wysoka Wieś
A NÓŻ WIDELEC – Poznań
PAŁAC TŁOKINIA – Tłokinia Kościelna
RESTAURACJA LUMIÈRE – Przeźmierowo
RESTAURACJA SUBLIMA – Kołobrzeg
Z DRUGIEJ STRONY LUSTRA – Szczecin

BEST OF AWARD OF EXCELLENCE 2 WIDELCE

RESTAURACJA & BAR STARA KAMIENICA – Warszawa
RESTAURACJA BARRACUDA – Gdynia
FEDDE BISTRO – Gdynia
RESTAURACJA BARYŁKA – Gdańsk
ELIKSIR – Gdańsk
RESTAURACJA KARCZMA LWOWSKA – Wrocław
ROCKABILLY – STEAKHOUSE & WHISKY BAR – Kielce
MOO MOO STEAK&BURGER CLUB – Kraków
RESTAURACJA JAZZ BAR – Szczawnica
27 PORCJI – Kraków
PIWNICA RYCERSKA – Kęty
TRATTORIA ANTICA – Opole
RESTAURACJA POLANKA – Krosno
NOVA RESTAURANT – Suwałki

Góralska Tradycja – Zakopane

Monika Ignaciuk

La Brasserie Moderne – Warszawa

Wiesław Bober

Wodna wieża – Pszczyna

Karczma Litworowy Staw

Laskowo Wine&Food – Żory

DWOREK NEW RESTAURANT – Bielsko Biała
RESTAURACJA GIERKRÓWKA – Zawada
RESTAURACJA CADENZA – Katowice
RESTAURACJA MAGIEL KULINARNY – Sosnowiec
RISTORANTE OSTERIA LE BOTTI – Tychy
RESTAURACJA LASKOWO WINE & FOOD – Żory
RESTAURACJA ORZECH I MIÓD W HOTELU SPA LASKOWO – Jankowice
RESTAURACJA UMAMI – Pyskowice
RESTAURACJA MONTE – Carlo – Kielce
GOŚCINIEC RYŃSKI MŁYN – Ryn
RESTAURACJA MIRAMARE HOTELU AURORA FAMILY & SPA – Międzyzdroje
RESTAURACJA PARK CAFFE – Koszalin
RESTAURACJA CYNAMON – Ustronie Morskie

AWARD OF EXCELLENCE 1 WIDELEC

RESTAURACJA HALKA – Warszawa
SZARA EMINENCJA – Warszawa
PRODIŻ WARSZAWSKI – Warszawa
SZARA EMINENCJA – Piaseczno
RESTAURACJA ALYKI – Wrocław
MARINA OŁAWA TAWERNA KAPITAŃSKA – Oława
RESTAURACJA TAAKA RYBA – Sumina
RESTAURACJA ZIELONY OGRÓD – Zabrze
RESTAURACJA GRANDE COZZE – Kielce

NAJLEPSZA KARCZMA W POLSCE 2017

KARCZMA LITWOROWY STAW – Białka Tatrzańska

GRAND AWARD 3 WIDELCE

KARCZMA LITWOROWY STAW – Białka Tatrzańska
KARCMA MUZYKANCKO – Poronin
KARCZMA CICHY KĄCIK – Krynica Zdrój
KARCZMA POD SOKOŁEM – Sokółka

BEST OF AWARD OF EXCELLENCE 2 WIDELCE

JAKUBOWA IZBA – Ryki
KARCZMA NA KOCIERZU – Kęty

AWARD OF EXCELLENCE 1 WIDELEC

KARCZMA POLSKA ZAGRODA – Sopot

ŚWIATŁO
ujarzmione

„Lampy kryształowe z nutą stylu glamour, które tworzą tajemniczą aurę luksusu i elegancji, a bogactwo ich form i materiałów zachwyca coraz więcej zwolenników. Nieodłącznym elementem stylu glamour są stylowe żyrandole z kryształami, które dodają wnętrzom blasku. Kolekcje lamp Maestra, Alessa i Imperia firmy Spotlight pozwalają tworzyć efektowne aranżacje pomieszczeń."

Firma **SPOT Light** z siedzibą w Cisku na południu Polski powstała w 1996 roku.
Zakres działalności obejmuje projektowanie, produkcję i dystrybucję lamp energooszczędnych, lamp szklanych –plafonów, opraw z elementami drewnianymi oraz ekskluzywnych żyrandoli.

W ofercie **SPOT Light** znajdują się lampy do mieszkań i rezydencji oraz do obiektów użyteczności publicznej. Tworzymy specjalne projekty dla hoteli a także dla wymagających klientów.

SPOT Light jest jednym z największych dostawców do sieci DIY oraz najlepszych salonów oświetleniowych w Polsce. Eksportuje do Niemiec, Francji, Szwajcarii, Czech, na Słowację, Węgry, Białoruś, Rosji, Austrii, Litwy, Łotwy, Danii, Estonii, Finlandii, Grecji i Australii.

Tworząc ofertę bazuje na najnowszych rozwiązaniach technicznych oraz trendach w wyposażaniu wnętrz.
Zachowuje najwyższe standardów jakościowe pod kątem trwałości, estetyki i wysokiego poziomu technicznego. Wiele uwagi poświęcamy również kwestii oszczędności energii – stąd coraz więcej w naszej ofercie oświetlenia typu LED. Wszystkie oferowane przez SPOT Light lampy odpowiadają najsurowszym normom europejskim.
Nowocześnie zorganizowane zaplecze logistyczne oraz serwis posprzedażowy w powiązaniu z siecią przedstawicieli handlowych pozwala nam na szybkie reagowanie na potrzeby naszych klientów na terenie całego kraju.

W kompozycjach w stylu glamour dominuje wyrazista paleta barw, na którą składają się szarości, fiolety, róże a także klasyczna czerń i biel. Zestaw mocnych kolorów rozjaśniają akcenty bieli oraz błyszczące dodatki srebra lub złota Jedną z cech prezentowanego stylu są kontrasty, czyli zestawienie klasycznych elementów z nowoczesnymi.

SPOT light

Więcej informacji na stronie www.spotlight.pl

Duotex®

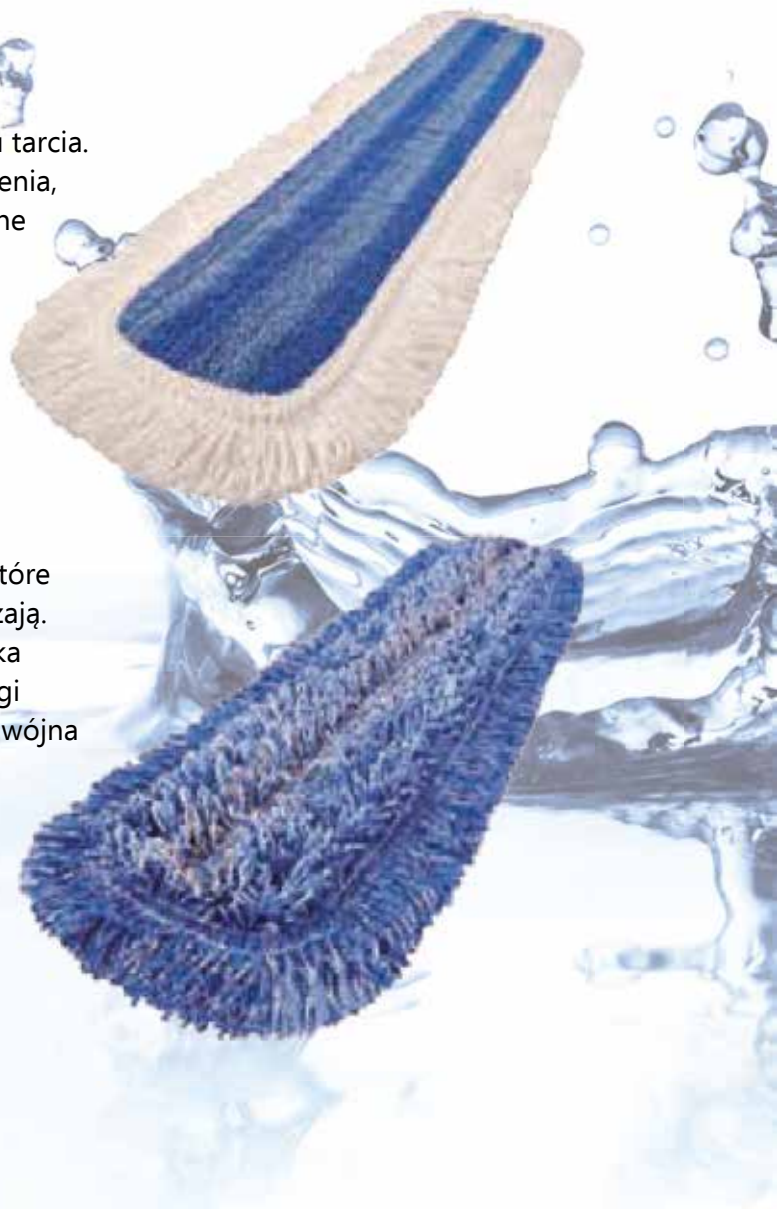
THE UNIQUE TEXTILE TECHNOLOGY

Wszystkie nasze wyroby i akcesoria powstają we własnych zakładach produkcyjnych w Polsce, dzięki czemu czas dostawy do klienta jest skrócony do minimum.

Produkty Micro System jako pierwsze uzyskały akceptację zgodnie z kryteriami Nordic Ecolabel w wersji 2.0. Koncepcja Duotex® oparta jest na ekologicznych kryteriach i zakłada jak najmniejsze oddziaływanie na środowisko naturalne od etapu projektowania, poprzez produkcję do gotowego produktu. Obecnie nasza oferta produktów z mikrowłókien ze znakiem Nordic Ecolabel należy do najbogatszych na rynku.

MicroSweep Duotex® Ergo

Mop z mikrowłókna o najlepszych właściwościach w zakresie usuwania brudu i najniższym współczynniku tarcia. Spełnia najwyższe wymogi w odniesieniu do czyszczenia, higieny i ergonomii. W 100% rozszczepione i skręcone mikrowłókno, także we frędzlach.
Podwójna warstwa mikrowłókna.



MicroWet Duotex®

Unikalna mieszanka specjalnie dobranych włókien, które równie skutecznie absorbują płyn, co go rozprowadzają. Przeznaczony do sprzątania na mokro. Bardzo wysoka wydajność przy sprzątaniu. Spełnia najwyższe wymogi w odniesieniu do utrzymania czystości i higieny. Podwójna warstwa mikrowłókna.

MICRO SYSTEM
ul. Dworcowa 4
05-500 Piaseczno; POLAND
Tel.: +48 22 757 26 00
E-mail: info@duotex.com.pl
www.microsystemduotex.com

MicroWash

Kij MicroWash umożliwia szybsze i bardziej ergonomiczne mycie podłóg. Wystarczy napełnić kij odpowiednim roztworem. Eliminuje konieczność używania systemów wiaderkowych i kuwetowych.

Butelka do MicroWasha

Butelka 500 ml ze specjalnie zaprojektowanym korkiem, dzięki czemu można łatwo napełnić kij Microwash.

Micro System Duotex AB
P.O Box 405
191 24 Sollentuna; SWEDEN
tel: +46 8 626 91 00
e-mail: contact@microsystemduotex.com
homepage: www.microsystemduotex.com

DC
Diamonds'Club business magazine