

SUKCES

PO POZNAŃSKU

MIEJSKI
MAGAZYN
LIFESTYLÓWY

12(18) / GRUDZIEŃ 2019

ISSN Z545-0174



PAWEŁ DZIAŁAK

ZAWSZE CHCIAŁEM LATAĆ WYSOKO

MICHAŁ GRUDZIŃSKI
LUBIĘ BYĆ GWIAZDOREM

Z SUKCESEM
JARMARK ŚWIĄTECZNEJ RADOŚCI

NOWY PEUGEOT 208

UNBORING THE FUTURE



ELEKTRYCZNY, BENZYNOWY LUB DIESEL
PEUGEOT i-Cockpit® 3D
8-BIEGOWA SKRZY尼亚 AUTOMATYCZNA



MOTION & e-MOTION

PEUGEOT

PEUGEOT REKOMENDUJE TOTAL Zużycie paliwa w cyklu mieszanym WLTP (l/100 km): od 4,1 do 5,9. Emisja CO₂ w cyklu mieszanym WLTP (g/km): od 107 do 134. Podane wartości zużycia paliwa i emisji CO₂ są zmierzone na podstawie procedury WLTP zgodnie z rozporządzeniami (UE) nr 715/2007, nr 2017/1153 oraz nr 2017/1151. Procedura WLTP zastąpiła dotychczasową europejską procedurę homologacyjną (NEDC). Podane wartości zużycia paliwa i emisji CO₂ mogą się różnić od rzeczywistych w zależności od wyposażenia danego pojazdu, w tym wyposażenia dostępnego w opcji lub jako akcesoria fabryczne, oraz typu opon. Zużycie paliwa i emisja CO₂ zależą również od warunków użytkowania samochodu. Dane pokazują wartości od najwyższych do najniższych, uzyskane z uwzględnieniem wyposażenia dodatkowego pojazdu. Wszystkie informacje były aktualne w momencie publikacji materiału. Peugeot Polska Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmian specyfikacji produktów. Szczegółowe informacje można uzyskać w najbliższym punkcie sprzedaży oraz na stronie: <https://www.peugeot.pl/swiat-marki-peugeot/innowacje-i-technologie/wltp.html>. Informacje dotyczące demontażu samochodu, przydatności do odzysku oraz recyklingu są dostępne na stronie internetowej www.peugeot.pl. Zaprezentowany model może się różnić od wersji dostępnych w ofercie, a niektóre opcje wyposażenia mogą być dodatkowo płatne.



Widziałam ją. Siedziała na balkonie, jak co rano, popijając kawę. Nieważne czy było minus dziesięć czy plus dziesięć, zawsze owinięta w ten sam koc. Czasem zapalała papierosa i brała głęboki oddech. Stałam piętro wyżej, widziałam ją jak na dłoni. Nie rozglądała się, chociaż na pewno mnie widziała. Zawsze miała bystre oko. Patrzyła nieruchomo w jeden punkt, widziałam jak po policzkach czasem płynęły jej łzy. Była zmęczona otaczającym ją światem, a każda łza to człowiek, który stanął na jej drodze, udając przyjaciela. Kiedy wychodziła z domu, pięknie ubrana, zawsze miała wysoko uniesioną głowę. Wiele razy widziałam ją na mieście. Uśmiechnięta, towarzyska, brylowała wśród ludzi, którzy ją uwielbiali. Wiedziała, którzy życzą jej upadku, dla których była obiektem, a wręcz plecami na których można wypłynąć. Widziała więcej, niż się wydawało. Kilka razy powiedziałam jej „cześć”. Zawsze kulturalnie odpowiedziała i pytała, jak mija mój dzień. Nie zapominała o uśmiechu. Ciągle gdzieś biegła, ale kiedy zatrzymywała się na swoim balkonie, mogła pomyśleć. Kilka razy powiedziała mi, że marzy o swoim miejscu na ziemi, o jeziorze, szumie drzew, który ją uspokaja.

Tego dnia siedziała na balkonie z kubkiem gorącej herbaty. Widziałam parę unoszącą się wysoko. Pomachała mi. Dostrzegłam w jej oczach ogromny smutek, ale nigdy nie dała po sobie poznać, że ma dość. Odmachałam jej. Uśmiechnęła się delikatnie, jakby wznosiła kubkiem toast. W jej mieszkaniu było coraz mniej ludzi. To też zauważałam. Kiedyś rzuciła mi na schodach – wiesz, jak przestajesz o ludzi walczyć, oni rzadko walczą o ciebie. Jej twarz była spokojna, wiedziała, że po raz kolejny musi unieść to, co daje jej dzień. I unosiła. I kiedy nikt nie miał czasu, ja machałam do

niej, żeby wiedziała, że czasem obcy człowiek staje się bliższy niż „bliscy”. Nie była samotna – była sama, poorana złymi wyborami, zmęczona, zdeptana przez ludzkie zachowania, które mylnie odczytała, zbyt wrażliwa na ten świat. Jak pisał Tadeusz Różewicz: „Szukamy ciepła nawet w kubku z gorącą herbatą, w zaparowanych oknach, bo tak bardzo tęsknimy za ciepłą duszą...”

Czasem jest ktoś obok, kto niewerbalnie, ale woła o pomoc. Potrzebuje chociaż na chwilę przystanąć i ogrzać się w ciepło choćby obcych ludzi. Potrzebuje dobrego słowa, a może czasem tego, by ktoś bezinteresownie pobylł. W okresie Świąt Bożego Narodzenia warto pochylić się nad innymi i podać im dłoń. Warto zastanowić się nad tym, czy miejsce, w którym jesteśmy, jest tym właściwym. Warto pomyśleć, czy ludzie, którymi się otaczamy, są wartej naszej uwagi. Warto pomagać, bo przecież nie ma nic bardziej ludzkiego, niż bycie ludzkim.

Życzę Państwu w imieniu własnym i całego zespołu „Sukcesu po poznaniu” Świąt ludzkich, spędzonych tam, gdzie cieszą się Wasze serca. Życzę takiego miejsca, które będzie Waszym, skąd bić będzie miłość i radość każdego dnia. Życzę Wam tego, byście nigdy nie zwątpili w drogę, którą podążacie, a jeśli ta jest niezdrowa, to może zwyczajnie warto skrócić. Wysyłam do Was szczere: Wesołych Świąt, otwartych serc i umysłów, które pozwolą zrozumieć. Życzę Wam wiary, Aniołów, które staną na drodze i podadzą dłoń, empatii. Mówmy sobie: proszę, dziękuję, przepraszam. Wreszcie życzę Wam własnego miejsca na ziemi, takiego, które będzie dawać Wam szczęście i spokój. Dobrych Świąt!

Joanna Małecka

sukces
PO POZNANSKU

WYDAWCA: Grupa MTP
ul. Głogowska 14, 60-734 Poznań, NIP: 777-00-00-488

REDAKTOR NACZELNA: Joanna Małecka,
joanna.malecka@ntp.pl, tel. 539 190 081

ADRES REDAKCJI:
ul. Głogowska 14, 60-734 Poznań

MAIL: redakcja@sukcespopoznaniu.pl
www.sukcespopoznaniu.pl

REDAKCJA:
Elżbieta Podolska, Anna Skoczek, Małgorzata Rybczyńska,
Klaudyna Bogurska-Matys, Zofia Chalody, Sławomir Brandt,
Krzysztof Grzędzielski, Maciej Gładysz, Anna Jasińska,
Ewa Malarska, Dominika Job, Marta Józefczak

SPECJALISTA DS. SPRZEDAŻY I PROMOCJI:
Hanna Kowal, hanna.kowal@ntp.pl, tel. 539 190 080

PROJEKT I SKŁAD:
Zosia Komarowska, DoraDesign Dorota Kalińska-Luczak

KOREKTA:
Katarzyna Kurzawa

ZDJĘCIA NA OKŁADCE: MATEUSZ JÓZEFOWSKI I KAMIL CHYLEK

DRUK: Poligrafia Janusz Nowak Sp. z o.o.
Wysogotowa, ul. Zbożowa 7, 62-081 Przemierowo

ODDANO DO DRUKU: 2.12.2019 r.

RPR: 3781

Wszystkie materiały są objęte prawem autorskim. Przedruk i wykorzystanie materiałów wyłącznie za zgodą redakcji. Redakcja zastrzega sobie prawo do skracania tekstów i zmiany tytułów nadesłanych materiałów. Redakcja nie odpowiada za treść reklam i materiałów promocyjnych



enter

osiedle



Ruszyła sprzedaż osiedla Enter na Naramowicach!

Zadzwoń **61 110 06 84** i poznaj wyjątkowe **promocje** świąteczne. Oferta ważna tylko do 14 grudnia.

ECHO
investment

*Wszystko
zaczyna się
od Ciebie*





www.enter-echo.pl



prywatny punkt odbioru
przesyłek - dostępny 24 h



wiaty i stojaki rowerowe



wózkarnie



ładowarka eCar

7 | W obiektywie Szymona Brodziaka

ZAPOWIEDZI

8 | Ty możesz zostać najpiękniejszą panną młodą

NA OKŁADCE

20 | Paweł Działak: Zawsze chciałem latać wysoko

WARTY POZNANIA

26 | Oklaski podczas pacierza

30 | Skoda Auto Szkoła: Test z bezpieczeństwa

34 | Dzika Łąka

INSPIRACJE

38 | Czas na świąteczne prezenty

40 | Biżuteria ponadczasowa

GŁOS BIZNESU

42 | Impresariat Muzyczny Duo

PORADNIK

48 | Biznes / Moc w symbolach zapisana

50 | Psychologia / Władza i pieniądze

TWÓJ STYL

52 | Świąteczne i noworoczne

POZIOM WYŻEJ

54 | Specjaliści od wieżowców

58 | Michał Grudziński: Lubię być Gwiazdorem

Z SUKCESEM

64 | Jarmark świątecznej radości

68 | Na sushi do Puszczykowa

ZDROWIE I URODA

72 | Dziesięć lat mniej w kwadrans

74 | Wsparcie dla wątroby

76 | Dzwonię po poradę, czyli e-wizyta u lekarza

SMACZNEGO

78 | Krzysztof Klimczak: Gwiazdy spadają szybko

W PODRÓŻY

82 | Skandynawska przygoda

Z KULTURĄ

84 | Jacek Sykulski: Mam słabość do smutnych kolegów

88 | O kobietach, ale nie tylko dla kobiet

W OBIEKTYWIE

90 | Kolacja w... lesie

91 | Nowy Peugeot 208

92 | Land Rover Defender / Cyfrowy fiskus

93 | Kobiety w SPA

94 | Nowe centrum Toyoty / VW Transporter T6.1

95 | 7. urodziny Sushi Katei

96 | Powerful Woman / Tłumy na Ekocudach

97 | W stylu włoskim / Nauka nie pójdzie w las

98 | Spełnione One

99 | Art! Show / Rekordowe Targi Piwne

100 | Szlakiem Jeźycjady

001 | DODATEK SPECJALNY SPOŁEM



ZDJĘCIE NA OKŁADCE:
MATEUSZ JÓZEFOWSKI I KAMIL CHYLEK

JODŁA KAUKASKA



Jodła Kaukaska to zimowa fotografia, która w pełni oddaje charakter tworzenia mistrza fotografii czarno-białej.

Kadr ten zamieszkał w głowie Szymona Brodziaka, gdy jak co roku kupował choinkę na jednej z poznańskich giełd. Od tego czasu, obraz kobiety uwięzionej w choinkowej siatce nie opuścił fotografa, aż do pewnego grudniowego popołudnia, kiedy to postanowił zrealizować projekt w tym samym miejscu, w którym przyszedł mu do głowy.

Pięknych Świąt!

Szymon Brodziak – wizjoner i visualteller czarno-białej fotografii, wielokrotnie nagradzany na międzynarodowych konkursach. Pierwszy Polak i najmłodszy artysta, którego prace zostały wystawione w Muzeum Fotografii – Fundacji Helmuta Newtona w Berlinie. W 2019 roku potwierdził swoją pozycję w absolutnej światowej czołówce zdobywając 1. miejsce w konkursie World's Top 10 Black&White Photographers, w którym międzynarodowa platforma One Eyeland wyłoniła 10 najlepszych na świecie twórców fotografii czarno-białej. W 2013, podczas Festiwalu Filmowego w Cannes, jury FashionTV Photographers Awards uznało go za najlepszego na świecie fotografa czarno-białych kampanii reklamowych.

Tworzy wizję czarno-białego świata, w którym główną rolę odgrywają kobiety, piękno i emocje. Prace Szymona można na co dzień obejrzeć można w Brodziak Gallery w Poznaniu i Warszawie.

Jego motto brzmi: „Jesteś tym, co widzisz”.



BRODZIAK GALLERY POZNAŃ
SPOT., ul. Dolna Wilda 87
tel. +48 795 770 771

BRODZIAK GALLERY WARSZAWA
Fabryka Koronek, ul. Burakowska 5/7
tel. +48 730 070 999

BRODZIAK GALLERY ONLINE
Piękno w Twoim wnętrzu
www.szymonbrodziak.com

Z tym egzemplarzem „Sukces po poznańsku” przy zakupie plakatów i fotografii autorskich Szymona Brodziaka w BRODZIAK GALLERY POZNAŃ, BRODZIAK GALLERY WARSZAWA oraz na szymonbrodziak.com otrzymasz **10% rabat** – specjalny kod: **SukcesONE** (ważny do końca miesiąca).

I TY MOŻESZ ZOSTAĆ NAJPIĘKNIEJSZĄ PANNĄ MŁODĄ

Już 12 stycznia wystartuje kolejna edycja konkursu Najpiękniejsza Panna Młoda. Jego inicjatorka i pomysłodawczyni – Roma Grzybek – nie kryje radości i już dziś zaprasza wszystkie panny młode na casting, który odbędzie na Targach Ślubnych. Jak to jest zostać najpiękniejszą i dlaczego to wydarzenie jest tak wspaniałą przygodą, opowiada Sylwia Szymenderska, zwyciężczyni tegorocznej edycji.



ROZMAWIA: JOANNA MAŁECKA | ZDJĘCIA: ROMANA WREMBEL

Jak się czujesz jako Najpiękniejsza Panna Młoda? Nie ukrywam, że będąc w jury, głosowałam na Ciebie.

Sylwia Szymenderska: Ojej, bardzo się cieszę. Dziękuję. Czuję się zaszczycona i z dumą noszę ten tytuł, tym bardziej, że jest to werdykt niezależnego jury. Wiem jak wiele serca i zaangażowania dziewczyny wkładają w coroczną organizację, dlatego tym bardziej jestem szczęśliwa, że miałam szansę być częścią tego projektu. Do konkursu dostałam się już po wybraniu finałowej 10, zastępując dziewczynę, która musiała zrezygnować. Byłam bardzo zaskoczona telefonem od Romy Grzybek z pytaniem czy wezmę udział. Nie spodziewałam się tego, a już w ogóle nie spodziewałam się wygranej. Traktowałam udział jako przygodę i poszerzenie własnych horyzontów.

Co zmienił w Twoim życiu ten tytuł?

Jestem raczej osobą nieśmiałą w kontaktach z ludźmi, otwieram się dopiero przy bliższym poznaniu. Nie należę również do osób, które lubią być w centrum uwagi, dlatego konkurs był dla mnie sporym wyzwaniem. Szczególnie Gala Finałowa przed publicznością, podczas której każda z nas musiała się zaprezentować oraz odpowiedzieć na pytania, których wcześniej nie znałyśmy. Dlatego decyzję, że wezmę udział, traktowałam jako dobry moment na próbę przełamania swoich słabości, jako mały punkt zwrotny w niektórych aspektach życia. Myślę, że stałam się bardziej pewna siebie, wzrosło również moje poczucie własnej wartości. Poznałam wiele wspaniałych osób, nie tylko wśród organizatorów, ale również wśród dziewcząt. Taka rada dla nieśmiałych: czasem

nie warto zastanawiać się, co to będzie i czy damy sobie radę. Czasem trzeba po prostu się odważyć i spróbować.

Czy warto startować w tego typu konkursach?

Oczywiście, że warto! Przede wszystkim poznasz wielu nowych ludzi, ich punkt widzenia, nawiązujesz relacje, poznasz nie tylko innych, ale również siebie. Różne sytuacje wymuszają na nas różne zachowania, a nie da się ukryć, że w konkursach nie startujemy codziennie. Uczymy się nowych rzeczy, możemy czerpać inspiracje, motywujemy się do działania. Dreszczyk emocji, który towarzyszy rywalizacji, adrenalina przed ogłoszeniem werdyktu również jest jedyna w swoim rodzaju. Warto choć raz ją poczuć. Konkurs to również nagrody. W przypadku Najpiękniejszej Panny Młodej 2019 były to m.in. suknia ślubna, podziękowania dla gości weselnych, tort, wybielanie zębów, pomoc wedding plannerki, osobista florystyka, zaproszenia na zabiegi Spa, bielizna, biżuteria, makijaż okazjonalny, bon do ekskluzywnego sklepu odzieżowego, pobyt w hotelu oraz wiele innych cennych nagród. Biorąc udział w konkursie nic nie tracisz, a możesz tylko zyskać. Nie tylko nagrody rzeczowe, ale również rozwój osobisty i pewność siebie.

Dlaczego zdecydowałaś się wystartować?

O konkursie słyszałam już parę lat wcześniej. Co więcej, brałam udział w castingu w 2017, ale nie dostałam się do finałowej 10. Z racji tego, że ślub zbliżał się wielkimi krokami (czerwiec 2019), postanowiliśmy z obecnym już mężem, że czas na zakup obrączek. W tym celu wybraliśmy się na Targi



Ślubne, które odbywały się w styczniu. Pół godziny przed zamknięciem Targów, idąc zakupić wybrane obrączki, zatrzymała nas dziewczyna z pytaniem czy nie wezmę udziału. Zgodziłam się spontanicznie. Ponownie zrobiono mi zdjęcie, wypełniłam formularz zgłoszeniowy, po czym miałam czekać na telefon. Jak wspomniałam wcześniej, do finałowej 10 się nie dostałam, byłam 11 i zastąpiłam dziewczynę, która zrezygnowała z udziału. Telefon od Romy był dla mnie nie-malym zaskoczeniem. Warto było spróbować ponownie.

Jak się przygotowywałaś do konkursu?

Przygotowania odbywały się w ciągu miesiąca poprzedzającego galę finałową. Wszystkie finalistki zostały zaproszone do Instytutu Idea Fit&Spa w Poznaniu. Tam mogłyśmy się poznać, poplotkować o naszych zbliżających się ślubach, poddałyśmy się również zabiegom Spa. Następnie odbyła się wizerunkowa sesja zdjęciowa, miałyśmy wykonane fryzury, makijaże oraz biżuterię dobraną przez stylistkę. Po całym dniu czekała na nas uroczysta kolacja w Hotelu Rezydencja Solei w Poznaniu i kolejne dwie sesje zdjęciowe następnego dnia oraz wybór sukienek koktajlowych marki L'avenoir, w których miałyśmy się zaprezentować podczas Gali Finałowej NMP. Był to bardzo sympatyczny weekend, pełen emocji, jak również odskocznia od życia codziennego.



go. W kolejnych tygodniach czekał na nas wybór stylizacji casualowych w salonie marki Niumi oraz sukienek ślubnych w salonie sukni ślubnych Amy Love Bridal. Był to punkt przygotowań, na który wszystkie chyba najbardziej czekałyśmy. Każda z dziewcząt miała okazję przymierzyć nie jedną, a kilka sukienek ślubnych. Same przygotowania do wieczoru Gali Finałowej NMP rozpoczęły się wczesnym rankiem. Miałyśmy wykonane fryzury, makijaże, dobór biżuterii i dodatków, a także próbę choreografii, aby dobrze zaprezentować się na wybiegu.

Co najbardziej zapamiętałaś?

Sympatyczną atmosferę, ogromne starania i zaangażowanie organizatorów, którzy naprawdę wkładają w ten konkurs całe swoje serce. Nie zapomnę również zejścia po czerwonym dywanie na schodach hotelu Blow Up Hall 5050 podczas ogłaszania wyników i emocji, które towarzyszyły mi, gdy okazało się, że zostałam najpiękniejszą Panną Młodą 2019. Tego się nie da opisać, to trzeba przeżyć! Dlatego zachęcam wszystkie przyszłe panny młode do wzięcia udziału w tym konkursie, właśnie dla tych emocji. ■

EDYCJA 2019

PARTNERZY GŁÓWNI: Studio Szminka, INNA Studio

PATRONAT MEDIALNY STRATEGICZNY: Wedding.pl

PARTNERZY: Twoja PeSa, Agencja Spinki, Zaczarowane warkoczki

SPONSORZY GŁÓWNI: Instytut Idea Fit & Spa, Amy Love Bridal, dentista.pl, foods by Ann

SPONSORZY: NeoNail, Le Brate, Happy Pins, Papillon Torty

Artystyczne, Chabur, Dreameye Studio, Apart, L'avenoir, bajzel

PATRONI MEDIALNI: Sukces po poznańsku, Nasz głos poznański,

ZankYou, Lowedin, Klub Kobiet Przedsiębiorczych



Smaki Italy

ul. Szyperska 3, Poznań

Przy ulicy Szyperskiej 3, niedaleko płyty Starego Rynku, pachnie prawdziwą włoską kuchnią. Gości wita Małgorzata Kozłowska, właścicielka, która po 22 latach spędzonych na Sycylii, postanowiła podarować poznaniakom trochę słońca w postaci pysznej kuchni. Można tu spróbować prawdziwych, sycylijskich przysmaków, w tym m.in. własnoręcznie wyrabianej kielbasy, culurgiones – ravioli z czerwonymi ziemniakami, miętą i serem pecorino, wspaniałych dodatków i sycylijskiego piwa. – Mamy dla Państwa pyszną włoską, kwadratową pizzę, którą sprzedajemy także na kawaliki – wyjaśnia Małgorzata Kozłowska. – Można u nas wziąć kawalek na wynos lub zjeść na miejscu jeśli ktoś ma więcej czasu. Wszystkie dodatki do pizzy pochodzą z Włoch, właścicielka nie stosuje tanich zamienników. Ciasto, zanim trafi do pieca, leżakuje 72 godziny. Dla tych, którzy nie mogą sobie pozwolić na taki przysmak jest coś specjalnego – placek z ciecierzycy, według oryginalnej receptury.

Restauracja zaprasza codziennie na dwudaniowe lunchy w cenie 20 zł. Studenci mają specjalną zniżkę w wysokości 10 procent. Kucharze, na zamówienie, wypiekają na miejscu różnego rodzaju chleby, które można zamówić dzień wcześniej. W grudniu właścicielka zaprasza na dania z akcentem świątecznym.



wydarzenia

**PATRONAT
sukcesu**

**Wielkopolski
Związek
Pracodawców
LEWIATAN**

Szkolenia z Lewiatanem

10 grudnia, godz. 11.00, Stowarzyszenie Księgowych, ul. Ziębicka 18: konferencja nt. modelowej procedury pośrednictwa pracy, z udziałem Moniki Fedorczyk, eksperta ds. rynku pracy.

18 grudnia, godz. 15.00, siedziba Wielkopolskiego Związku Pracodawców Lewiatan, ul. Grunwaldzka 104, sala 216,

II piętro: II część szkolenia „Umowy w obrocie gospodarczym – najczęściej popełniane błędy” z udziałem Grzegorza Dudczaka, radcy prawnego, Prezesa Zarządu Fundacji Edukacji Prawnej.

Wielkie Czytanie Olgi Tokarczuk

10 grudnia, godz. 12.00, Sala Lubrańskiego, Collegium Minus UAM przy ul. Wieniawskiego 1

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu zaprasza na spotkanie z twórczością Olgi Tokarczuk. Wybrane fragmenty książek tegorocznej Noblistki czytać będą zaproszeni goście, a także zgromadzona publiczność. Oprócz twórczości Olgi Tokarczuk zaprezentowane zostaną także jej wypowiedzi, fragmenty wywiadów oraz filmów i sztuk teatralnych przygotowanych na podstawie jej twórczości.

Wstęp wolny

**PATRONAT
SUKCESU**

Wystawa Marii Magdaleny Kwiatkiewicz

12 grudnia, godz. 19.00, Empik

Jadąc do Nepalu, już po raz kolejny, Maria Magdalena Kwiatkiewicz skoncentrowana była głównie na dwóch celach – udziale w Tiji Festiwalu odbywającym się najpewniej przedostatni raz w historii – oraz odwiedzinach w szkole w Bakrang, której odbudowę wsparła w 2015 roku, a dziś organizuje i finansuje pracujących tam polskich wolontariuszy. Na udziale w tegorocznym Tiji Festiwalu Marii Magdaleny Kwiatkiewicz zależało wyjątkowo, bo w Mustangu mówi się, że to już jedno z ostatnich organizowanych tam świąt ku czci zwycięskiej walki dobra ze złem. Tajemnicą bowiem nie jest, że przez dolinę Mustangu ma wieść droga łącząca dziś chiński Tybet z Indiami. Zakończenie jej budowy za kilka lat dotkliwie wpłynie na kulturę i losy mieszkańców tej krainy. Tegoroczna wyprawa pozwoliła odkryć Marii oraz Michałowi Kwiatkiewiczom kolejne, niezwykle ciekawe, ale również potrzebujące pomocy miejsce. I o nim w głównej mierze będzie wystawa fotografii, której wernisaż odbędzie się 12 grudnia. Warto dodać, że Kwiatkiewiczowie zorganizowali tam warsztaty plastyczne, podczas których dzieci namalowały piękne obrazki. Oryginały wraz ze zdjęciami ich autorów trafią do darczyńców, a uzyskane w ten sposób pieniądze przesłane zostaną do szkoły Tenjing Bist w Mustangu. – Będzie nam bardzo miło, jeśli w tym przedświątecznym czasie uczestnicy wernisażu otworzą swoje serca i zechcą się podzielić z potrzebującymi. Aby zobrazować skalę potrzeb tych dzieci dodam, że koszty miesięcznego utrzymania jednego ucznia wynoszą około 30 dolarów. Dla nas może to znaczyć nie aż tak wiele, a dla nich bardzo dużo – mówi Michał Kwiatkiewicz.

Wstęp wolny



R E K L A M A



I KONFERENCJA MEDYCYNY INFORMACYJNEJ I ENERGETYCZNEJ W POLSCE



Polskie Towarzystwo
Medycyny Informacyjnej
i Energetycznej

MIĘDZYNARODOWI
PRELEGENCI

11 stycznia 2020
Concordia Design, Poznań

czas trwania

9:30 – 19.00,
rejestracja od godz. 8.30

bilety

cena: 280 zł
first minute do 15.11.2019 – 230 zł

dane do przelewu

Polskie Towarzystwo Medycyny Informacyjnej
i Energetycznej PTMIE, nr konta: Santander Bank Polska
43 1090 1450 0000 0001 4358 7805
tytułem: konferencja 11.01.2020, imię i nazwisko uczestnika

Zgłoszenie uczestnictwa: konferencja.ptmie2020@gmail.com

W cenie: konferencja, materiały, tłumaczenie wykładów obcojęzycznych, napoje
w przerwach, możliwość skorzystania z oferty wystawców.

Więcej informacji:  ptmie tel. 605 877 236

**PATRONAT
SUKCESU**

Apetyt na sztukę

13 grudnia, godz. 19.00, Galeria YES

Galeria YES zaprasza na jedyne takie spotkanie w roku, gdzie sztuka przeplata się z magiczną atmosferą świąt i osadza nas w szerszym, artystycznym kontekście. Poza obiektami biżuteryjnymi skoncentrowanymi wokół stołu zobaczyć będzie można również ceramikę, szkło oraz asambláže. Spotkanie z biżuterią stołu to opowieść o twórcach, sztuce, wzornictwie, obyczajach, historii i kolekcjonowaniu. Inspiracją dla tego tematu stał się nie tylko wyjątkowy świąteczny czas, w którym celebруем kulinarne specjały w gronie bliskich, ale oczywiście przede wszystkim artyści i ich prace oraz zbiory Współczesnej Polskiej Sztuki Złotniczej Marii Magdaleny Kwiatkiewicz i Galerii Sztuki w Legnicy. Czym jest biżuteria stołu? To zarówno tradycyjna zastawa np. sztucze Rytaszuki i Imago Artis przypominające o twórczości powojennej artystów złotników. Designerskie naczynia o pomysłowym zastosowaniu jak obiekty Jacka Byczewskiego to już klasyka współczesnego wzornictwa. Do precjozów zaliczyć też można obiekty o wyjątkowym przeznaczeniu jak filiżanka zaprojektowana przez studenta Uniwersytetu Artystycznego w Poznaniu na 100-lecie Instytutu Historii Sztuki Uniwersytetu Adama Mickiewicza. Surrealistyczne, unikatowe obiekty łączące elementy biżuterii i zastawy np. Michała Ciszaka, Mieczysława Gryzy czy Jacka Barona zaskakują pomysłami i pozwalają odkryć wyjątkowe treści. Prezentowane obiekty to także biżuteria z kulinarnym motywem jak np. projekty Chocokate.

Wstęp wolny


R E K L A M A

Dobre radio na zimę

EMAUS

89,8 fm





**PATRONAT
SUKCESU**

Gala Fundacji Mam Marzenie

14 grudnia, Aula UAM

Zapraszamy na jubileuszową, 15. galę Fundacji Mam Marzenie. Tegoroczne wydarzenie poprowadzi Małgorzata Kożuchowska – ambasadorka Fundacji oraz aktor Maciej Musiał. Wśród wykonawców wystąpi m.in. Mela Koteluk, Sylwia Grzeszczak oraz CoOperate Orchestra. Gala stanie się także miejscem spełnienia marzeń podopiecznych Fundacji. Koncert dedykowany jest przede wszystkim marzycielom, ale również tym, którzy na co dzień pomagają spełniać dziecięce marzenia. Całkowity dochód przeznaczony zostanie na spełnianie marzeń dzieci cierpiących na choroby zagrażające życiu

V Bieg Powstania Wielkopolskiego

27 grudnia, godz. 19.00, Brama Poznania

To już piąta edycja Biegu Powstania Wielkopolskiego – biegu ulicznego w Poznaniu na dystansie 10 km trasą związaną z Powstaniem Wielkopolskim z 1918 roku. Bieg w 101 rocznicę wybuchu Powstania Wielkopolskiego ma za zadanie aktywne upamiętnienie tego pięknego i zakończonego sukcesem zrywu niepodległościowego.



STATE OF MIND

nowy polski streetwearowy brand



stateofmind_collectionshop

www.stateofmind.com.pl



kultura

Paris The Show Poznań

9 grudnia, godz. 20.00, Sala Ziemi

Fenomenalny musical, oddający hołd największym francuskim piosenkom lat powojennych, które stworzyły niezapomnianą atmosferę Paryża lat 40-tych i 50-tych. Spektakl przenosi widzów w świat najsłynniejszych paryskich scen muzycznych i kabaretów, w dzielnicę Montmartre. Musical przygotował i wyreżyserował Gil Marsalla, autor i twórca znakomitego spektaklu Piaf! The Show, który z wielkim powodzeniem był wystawiany kilkakrotnie w Polsce i w ponad 50 krajach na całym świecie. Gwiazdą Paris! The Show jest obdarzona pięknym głosem Anne Carrere, doskonale znana polskiej publiczności z niezapomnianej kreacji Edith Piaf z Piaf! The Show. Podczas spektaklu usłyszymy zarówno jej interpretację piosenek Edith Piaf, jak też innych francuskich szlagierów, w duecie z rewelacyjnym Julesem Grison, wcielającym się w rolę Charles Aznavoura oraz wokalistkę Stephane Impoco. W programie musicalu usłyszymy 30 najbardziej znanych francuskich piosenek, najsłynniejszych artystów sceny francuskiej. Trójce wokalistów, na scenie towarzyszyć będzie zespół muzyczny i tancerze! Całość dopełni bogata oprawa wizualna i scenografia.

Od chwili premiery Paris! The Show był wystawiany na 3 kontynentach! Musical doczekał się wydawnictwa płytowego. W Polsce po raz pierwszy gościł w 2016 roku, wyprzedając sale koncertowe w Gdańsku, Szczecinie i Poznaniu. Honorowy patrona nad trasą objął Ambasador Francji w Polsce. W grudniu artyści do Polski, przybędą prosto z amerykańskiego tournée!

BILETY: www.tobilet.pl



Sylwia Grzeszczak – THE BEST OF

10 grudnia, godz. 17.00, Sala Ziemi

Wokalistka, kompozytorka, autorka tekstów. Słynąca z niezwykłego głosu oraz umiejętności gry na pianinie, których połączenie z wielką gracją i niebywałą łatwością przekuwa w kolejne hity. W 2016 roku, podczas gdy dwie poprzednie płyty Sylwii pokryły się potrójną platyną, artystka pracowała nad kolejnym studyjnym albumem. W sierpniu wystąpiła na gali Eska Music Awards 2016, gdzie zaśpiewała premierowy utwór ze swojego najnowszego krążka – „Tamta dziewczyna”. Podczas wydarzenia otrzymała dwie statuetki w kategoriach Najlepsza Artystka i Eska TV Award – Najlepsze Video za „Tamtą dziewczynę”. W listopadzie ukazał się jej czwarty album studyjny, zatytułowany „Tamta dziewczyna”. Niecały miesiąc po premierze płyta uzyskała status platynowej. W marcu 2017 roku singiel „Tamta dziewczyna” osiągnął status podwójnego diamentu.

BILETY: www.tobilet.pl



Koncert Mitch & Mitch

13 grudnia, godz. 20.00, CK Zamek Sala Wielka

Wygląda na to, że Mitch & Mitch nie przebiją swojej legendy. Po 17. latach grania mają na koncie 7 płyt długogrających nagranych w duecie, kwintecie, oktetcie, nonecie, tentecie, a nawet jako orkiestra i chór. Po elektroakustycznych eksperymentach z Felixem Kubinem, szalonym czasie spędzonym z polskim piosenkarzem Zbigniewem Wodeckim, czy wyprawie do Brazylii, gdzie spotkali się z producentem i muzykiem Kassinem, rok 2019 przyniesie limitowaną winylową EPkę podsumowującą ich wieloletnią miłość do niedocenionego gatunku muzycznego jakim jest library music.

Bilety: 40 zł (przedsprzedaż), 50 zł (w dniu koncertu)



Krzysztof Zalewski Solo Act

15 grudnia, godz. 19.00, Międzynarodowe Targi Poznańskie

Zalewski zagra sam na wszystkich instrumentach znajdujących się na scenie, zapętłając na żywo melodie i tworząc nowe aranżacje swoich utworów. Artysta nie stroni od muzycznych eksperymentów. Jednym z efektów tych poszukiwań jest formuła Solo Act'u – koncertu, podczas którego Krzysztof bierze sam we władanie wszystkie instrumenty znajdujące się na scenie, m.in. bębny, gitarę elektryczną, gitarę akustyczną, szereg instrumentów klawiszowych, bas, ksylofon i przeszkadzajki – loopuje je i nagrywa na żywo, tworząc szczególną muzyczną rzeczywistość.



Pomoc domowa

16 grudnia, godz. 17.30 i 20.30, Teatr Wielki w Poznaniu

Farsa! Pyszna! Jedna z najzabawniejszych, które można zobaczyć na polskich scenach. Tekst wystawiany kilkadziesiąt tysięcy razy na całym świecie. Mąż (Krzysztof Dracz), żona (Katarzyna Gniewkowska), kochanek (Mirosław Kropielnicki), kochanka (Małgorzata Kocik/Barbara Wypych) i zdrady małżeńskie, jak to w farsie. Jedna noc, jedno mieszkanie, dwie sypialnie i... pomoc domowa (Krystyna Janda), kierująca wydarzeniami. Zdrady, znikający alkohol, nieporozumienia, słabości oraz śmieszności ludzkich charakterów. Jednym słowem zabawa, i o nią tu idzie.

Bilety: 40 zł – 145 zł

rezerwacja@gruv-art.com.pl

R E K L A M A







Elfy

ROZRABIAJĄ W GALERII A2

EVENT POPROWADZI:





ZAPRASZAMY NA ŚWIĄTECZNE WYDARZENIE:

14 grudnia 11:00 - 17:00

**elfowe warsztaty, folobudka, dmuchańce,
każde dziecko będzie mogło przejechać się kolejką św. Mikołaja**

**ul. Głogowska 440,
60-004 Poznań**



PIPPIN, czyli historia prawdziwa o poszukiwaniu szczęścia

19 grudnia, godz. 19.00,

21 grudnia, godz. 17.00, Teatr Muzyczny

Polska premiera musicalu, który po raz pierwszy został zaprezentowany na Broadwayu w 1972 roku. Teatr Muzyczny w Poznaniu pokaże nową wersję z 2013 roku. Na scenie oglądamy historię następcy tronu frankijskiego, młodego księcia Pippina, który po zabiciu ojca, króla Karola Wielkiego, obejmuje władzę w zamku. To, co interesuje go najbardziej to intrygi i władza. Pewnego dnia postanawia jednak przewartościować swoje życie i cieszyć się każdą jego chwilą.

Pełna efektów specjalnych, ognia, groteski i humoru muzyczna premiera po tej stronie Wisły! Nie możecie tego przegapić!

BILETY: www.tobilet.pl



Koniec roku z Laskowikiem

31 grudnia, godz. 21.00, Scena na Piętrze, ul. Masztalarska 8

To będzie prawdziwie wybuchowe zakończenie starego roku wraz z Zenonem Laskowikiem i jego przyjaciółmi. Estrada Poznańska zaprasza do Sceny na Piętrze na wieczór kabaretowy Zenona Laskowika i Jego gości pt.: „Która godzina się pytam? Czyli Sylwester z piosenkami kabaretu TEY”.

Zenon Laskowik to jeden z najsłynniejszych polskich satyryków i artystów kabaretowych, twórca cieszącego się wielką popularnością w czasach PRL-u kabaretu Tey. Przez lata występował w duecie, najpierw z Krzysztofem Jaślarem i Januszem Rewińskim, a potem z Bohdanem Smoleniem.

W programie, jak to w kabarecie, znajdą się, skecze, monologi, piosenki. Wraz z Zenonem Laskowikiem wystąpi Zbigniew Górny, Krzysztof Jaślar, Katarzyna Pakosińska, Magda Pawelec, Grzegorz Tomczak oraz Michał Ruksza.

Bilety: 180 zł

The best of... / koncert sylwestrowy 2019

31 grudnia, godz. 16.00/20.00, Teatr Muzyczny

W tym roku wyruszymy z Państwem w muzyczną podróż, zmierzając do wielu niezwykłych miejsc, takich jak wnętrza Opery Paryskiej czy gwarnych ulic Londynu. Dotrzemy też do słonecznej Italii czy krajów latynoskich, pulsujących szalonym, niczym nieskrepowanym rytmem. Zwiedzimy Manhattan i skąpane w parnej wilgoci miasta dalekowschodniej Azji. Podróżować będziemy również przez Polskę, wszak w naszym kraju miejsc pięknych nie brakuje. W programie znajdą się takie utwory jak: „Milord” Edith Piaf, „Yesterday” The Beatles, „All That Jazz” z musicalu Chicago, „New York, New York” Franka Sinatry czy „Wszystko mi mówi, że mnie ktoś pokochał” zespołu Skaldowie. Dodatkową atrakcją będzie prezentacja piosenek pochodzących z musicalu o Ignacym Janie Paderewskim, komponowanego specjalnie dla naszego Teatru.

BILETY: www.tobilet.pl



Sylwester w Polskim z muzyką i duchami

31 grudnia, godz. 19.00, Teatr Polski w Poznaniu

Ostatniego dnia roku scena Teatru Polskiego będzie rozbrzmiewać muzyką graną na żywo przez Kwartet Bardzo Męski i koncertem nowych i starych poznańskich piosenek, znanych wszystkim i zupełnie nikomu. Kurtyna odsłoni romans bamberski ze Starego Rynku i ten z za krat Starego ZOO, satyrę na władzę dawną i obecną przyniosą nieoczekiwane aktualne teksty poznańskich kabaretów z początku XX wieku, a wieczór dopełni zestaw wykwintnych alkoholi.

Klimatyczne wnętrza najstarszego teatru w Polsce nawiedzą także Duchy Mijającego i Przyszłego Roku, Fatamorgany Teatralnych Ekscesów, Widma Nadchodzących Lat Dwudziestych, a więc mary i czary, hokus-pokus i czar mar.

Bilety: 150 zł



FACTORY

**CZAS
PRZYGODY!**

TRESPASS

REGATTA
GREAT OUTDOORS

**MOUNTAIN
WAREHOUSE**

4F

HI-TEC
INSPIRED BY LIFE

BRUGI
READY FOR SPORT SINCE 1956

OUTLET FACTORY POZNAŃ: Dębiecka 1, Luboń



sukces

PO POZNAŃSKU

MIEJSKI
MAGAZYN
LIFESTYLÓWY

CO MIESIĄC W TWOIM DOMU!

Zamów na naszej stronie www.sukcespopoznansku.pl/zamow-do-domu/



www.sukcespopoznansku.pl



YES
galeria

Unikatowa biżuteria polskich projektantów

GaleriaYES.pl

PAWEŁ DZIAŁAK

ZAWSZE CHCIAŁEM LATAĆ WYSOKO

Odkąd 10 lat temu założyli swoją pierwszą firmę, nie zawsze było łatwo i przyjemnie. Paweł Działak – współzałożyciel operatora płatności Tpay, doskonale zdaje sobie sprawę z tego, że biznes to ciężka praca i nieustające wyzwania. Początek pierwszej działalności Pawła niemal nie pozbawił Jego wspólnika domu! Wszystko przez pożar, ale na szczęście, dzięki opanowaniu sytuacji, dom nadal stoi, a Paweł wraz z Jarkiem stworzyli firmę, która obsługuje tak znaczące marki jak PKP Informatyka, InPost, Jakdojade czy Energylandia. Dzięki wdrożeniu systemu obejmującego BLIKA, karty VISA, MasterCard czy Google Pay, miliony ludzi mogą realizować płatności w zaledwie kilka sekund, niekiedy nie zdając sobie sprawy, że stoi za tym poznańska firma – Tpay. Ciekawi Was skąd taki duch przedsiębiorczości zagościł w głowie ówczesnego studenta Politechniki Poznańskiej?

Poznajcie Pawła Działaka – CEO Tpay.

ROZMAWIA: JOANNA MAŁECKA | ZDJĘCIA: MATEUSZ JÓZEFOWSKI I KAMIL CHYLEK

Wchodzę do siedziby firmy Tpay, przy ulicy św. Marcina w Poznaniu.

W sekretariacie wita mnie elegancki mężczyzna i z uśmiechem zaprasza do środka. To Paweł Działak – CEO operatora płatności Tpay. Pomimo wysokiej pozycji zawodowej i skali działalności jego firmy, czuję się jak w domu u dobrego znajomego. Na jednej ze ścian w gabinecie Pawła wiszą zdjęcia samolotów, po drugiej stronie – odrestaurowane skrzydło MiGa. Na komodzie stoi kolejny model. Od razu widać, że płatności nie są jedyną pasją.

Paweł Działak: W biznesie niezwykle ważna jest cierpliwość i wytrwałość. Według mnie to cechy, które da się wypracować. Kiedy byłem małym chłopcem, bardzo chciałem być pilotem wojskowym. Chodziłem na warsz-



taty modelarskie do CK Zamek i chyba właśnie to nauczyło mnie cierpliwości. Potem nadarzyła się okazja i zrobiłem licencję pilota

turystycznego. Lotnictwo jest szalenie wymagające, trzeba trzymać się określonych procedur. Niestety nie dało się pogodzić tego z prowadzeniem firmy, więc musiałem chwilowo odpuścić. Może to pomysł na emeryturę (śmiech)? Znalazłem jednak sposób, aby oderwać się od codziennych zajęć i zacząłem grać w golf. Chociaż nie, tutaj też jestem trochę w pracy, bo poprzez grę można sprawdzić partnera biznesowego. Nikt nie jest w stanie udawać przez cztery godziny (śmiech).

Pan chyba lubi sport?

Tak, bo relaksuje i dodaje energii. Nieraz po prostu sam pojawia się na mojej drodze. Tak np. przez przypadek



WARTO PODKREŚLIĆ, ŻE POLSKA JEST JEDNYM Z NAJNOWOCZEŚNIEJSZYCH KRAJÓW NA ŚWIECIE, JEŚLI CHODZI O SYSTEMY PŁATNICZE. TUTAJ PŁATNOŚCI BANKOWE SĄ REALIZOWANE TEGO SAMEGO DNIA

dowiedziałem się, że mój sąsiad był zawodowym bokse-
rem i – jak można się domyślić – musiałem skorzystać
z tej możliwości. Sport uczy cierpliwości, skuteczności
i tego, żeby nie lekceważyć przeciwnika.

I uczy pokory.

Właśnie tak. Mam też taką zasadę, żeby nigdy się nie
poddawać.

Podobnie było z firmą?

Gdybyśmy się poddali, a było kilka trudnych momentów,
nigdy nie zaszlibyśmy tak daleko. Mówię w liczbie mno-
giej, bo rozpoczynałem działalność ze współnikiem i mo-
im serdecznym przyjacielem Jarkiem Growinem.
Poznaliśmy się chyba nieprzypadkowo (śmiech), bo jako
jedyni reprezentanci kierunku Elektronika i Telekomuni-
kacja Politechniki Poznańskiej stawiliśmy się na obozie,
przed rozpoczęciem nauki. Siłą rzeczy musieliśmy ze sobą
porozmawiać. Później okazało się, że nawet mieszkamy
niedaleko siebie. I tak zaczęła się nasza wspólna droga.

Zaczynaliście od stworzenia połączeń internetowych.

Wystartowaliśmy już na pierwszym roku studiów. Mój
tata, prowadząc firmę, chciał mieć tańszą opcję między-
narodowych połączeń głosowych. To, co wówczas ofero-
wali operatorzy telefonów komórkowych, było nie
do przyjęcia, zwrócił się zatem o pomoc do mnie. Pomi-
mo że nie było to do końca związane z moim kierun-
kiem studiów, postanowiłem spróbować. Lubię
podejmować wyzwania i stawiać sobie konkretne cele.
Wspólnie z Jarkiem szukaliśmy odpowiedniej technolo-
gii i tak powstał serwis VoIP, czyli coś podobnego
do Skype'a. Systemy różniły się tym, że Skype nie świad-
czył wtedy usług komercyjnych. Udało nam się porozu-
mieć i wprowadzić w Polsce serwis z pakietami
darmowych rozmów w całej Europie, a nawet świecie.

Serwis nazywał się DarmowyTelefon. Ten biznes nas za-
skoczył, bo zaczął się bardzo szybko rozwijać. Stwierdzi-
liśmy z Jarkiem, że należy go usprawniać, m.in.
pod kątem płatności.

I tak powstał Tpay?

Jeszcze nie. Początkowo testowaliśmy wszystkie systemy
płatności dostępne na rynku. W ramach ciekawostki po-
wiem, że największe wywodzą się z Poznania, można
więc powiedzieć, że Poznań stał się pewnego rodzaju za-
głębiem fintechu. Systemy płatności istniejące 10 lat te-
mu, nie do końca nas satysfakcjonowały, postanowiliśmy
więc napisać własny – Transferuj. pl, z którym ruszyli-
śmy na ostatnim roku studiów. Dopiero w 2015 roku
marka zmieniła nazwę na Tpay. com, a od paru miesięcy
jest to po prostu Tpay. Pamiętam doskonale chwile, kiedy
zaczynaliśmy tworzyć Transferuj. pl, bo planowaliśmy go
siedząc na wykładach. Niektórzy wykładowcy patrzyli
na nas dziwnie, kiedy rozkładaliśmy sprzęt i zupełnie się
wyłączaliśmy. Robiliśmy to w ostatniej ławce, a to gene-
rowało kolejne problemy. W salach Politechniki Poznań-
skiej, które były bardzo długie, kontakt znajdował się
na początku pomieszczenia. Zdarzało się, że mój przyja-
ciel nosił przy sobie przewód od kosiarki, który służył
nam za przedłużacz (śmiech). Jak już system wystarto-
wał, zaczęliśmy chodzić do banków i rozmawiać
o współpracy. Byliśmy zdziwieni, bo pierwsze dwa bar-
dzo szybko nam zaufały i podłączyliśmy je bezpośrednio.
Jednocześnie cieszyliśmy się, że swoją pracę, w tak krót-
kim czasie, udało nam się udowodnić, że warto z nami
współpracować, a nasz system ma szansę odnieść sukces.

Jak łączyliście oba biznesy?

Szybko musieliśmy z czegoś zrezygnować. Nie dało się
tego połączyć. Czasami większą wartością jest wiedzieć
czego nie robić, niż czym się zająć.

Warto było?

Usługa okazała się strzałem w dziesiątkę. To pozwoliło
nam dalej inwestować w firmę. Praktycznie każdą zarob-
ioną złotówkę wkładaliśmy w jej rozwój. Pamiętam, jak
pracowaliśmy w każdy weekend i na wyjazdach. Z per-
spektywy czasu wiem, że było warto. Właściwie wszystko
robiliśmy sami, chcieliśmy mieć pewność, że wszystko
będzie takie, jakie sobie zaplanowaliśmy. Dziś jesteśmy
jednym z ważnych graczy na rynku.

Ale pozyskiwanie klientów pewnie nie było łatwe?

Oczywiście, to mnóstwo pracy. Wykazywaliśmy się spry-
tem i umiejętnością szybkiego dotarcia do klientów, wy-
korzystując do tego kanały internetowe. Zawsze
uważałem, że kropla drąży skałę i warto do samego końca

walczyć o to, by być na szczycie. Bardzo wierzyliśmy w tę markę i mieliśmy nadzieję, że nastąpi taki dzień, w którym klienci sami zaczną do nas przychodzić. I nastąpił!

Pierwszy poważny klient?

Jeśli chodzi o działalność VoIP'ową, to na pewno był nim Próchnik. Wtedy był to potentat w branży. Z kolei w Transferuj.pl był to klient z branży kurierskiej. Pamiętam nasze pierwsze spotkania z klientami. Umawialiśmy się w hotelu, dopinaliśmy szczegóły, a potem biegliśmy do domu i zajmowaliśmy się stroną techniczną zamówień. Rodzice donosili nam kawę i kanapki. Pierwsze biuro znajdowało się w domu rodziców mojego współnika. Wspominam ten czas z sentymentem.

Pokłóciliście się kiedyś?

Nie nazwałbym tego kłótnią, to były bardziej dyskusje czy sprzeczki. Nauczyliśmy się rozmawiać i wyjaśniać wszystko od razu. Wielką wartością w naszej relacji jest to, że zawsze argumentujemy – nie ma tu miejsca na bezpodstawne sprzeczki. Jeśli dochodzi do trudniejszych rozmów, jest to spowodowane tylko i wyłącznie tym, że zarówno mnie, jak i Jarkowi zależy. Bardzo cenię sobie takie podejście. Co do „gorących” momentów, przypomniał mi się dzień, kiedy Jarek zadzwonił do mnie o 4 nad ranem, że jest pożar w naszym biurze. Byłem pewien, że żartuje, niestety okazało się, że faktycznie zapalił się komputer.

Były jakieś realne zniszczenia w wyniku tego pożaru?

Straciliśmy kilka ważnych komputerów i pokój wymagał totalnego remontu.

Jak udało Wam się wybrnąć?

Chyba podświadomie coś wyczuliśmy, bo parę dni wcześniej kupiliśmy ognioodpornego pendrive'a i zgraliśmy na niego kopię całego systemu. Dzięki temu udało nam się przetrwać. Uratował nas również komputer zakupiony dla babci Jarka, która miała akurat w ten dzień swoje święto i był to przygotowany dla niej prezent.

Jak w ogóle doszło do pożaru?

Myślę, że doszło do zwarcia instalacji elektrycznej w jednym z komputerów. Chcieliśmy szybko zapomnieć o tej sytuacji.

A jak udało Wam się odbudować resztę? W końcu nie da się oprzeć takiej firmy na jednym komputerze?

Oczywiście, że nie. Zainwestowaliśmy w serwerownię, a także porządną, bezpieczną sprzęt. Ta sytuacja nas dużo nauczyła. Od tamtej pory wyjątkowo dbamy o bezpie-

czeństwo. Zdaliśmy sobie sprawę, że nawet niewielki błąd może zaważyć na przyszłości całej marki. Bardzo łatwo jest zaprzepaścić lata pracy.

Dziś firma Tpay to już nie pokoik u rodziców w domu.

No nie, dziś to organizacja podporządkowana określonym procedurom, instytucja, która dynamicznie się rozwija i ma stabilny fundament na rynku. Nadal cenimy sobie elastyczne podejście i profesjonalizm. Stawiamy na bezpieczeństwo i zadowolenie naszych klientów. Dziś nasze decyzje są przemyślane, zweryfikowane. Staramy się zachować złoty środek. Myślę, że można powiedzieć, iż pomimo rozwoju firmy, nadal mamy w sobie coś ze startupu. Nasze podejście do klienta, elastyczność systemu pozostają niezmiennie od lat. Nieco zmieniła się jednak struktura. Wiadomo, firma cały czas się rozwija, jesteśmy coraz większym graczem na rynku – nie nazwałbym nas jednak korporacją. Myślę, że jesteśmy czymś pomiędzy korporacją, a startupem i chciałbym, aby tak zostało. Zresztą ja nigdy nie pracowałem na etacie i nigdy nie chciałem tego robić. Wolność zawsze była dla mnie niezwykle ważna. Chciałem móc podejmować decyzje, mieć realny wpływ na to, co robię i od początku pracować na swoje nazwisko. Nauczyłem się tego od taty, który prowadził własną firmę wiele lat. Pamiętam, jak czasami, po nocach, pomagałem Mu w pracy i uczyłem się podstaw biznesu. Było to bardzo cenne doświadczenie, ale nie była to branża dla mnie. Jestem śpiochem, więc musiałem znaleźć coś innego (śmiech).

Wasza siedziba, choć nie jest to już jeden pokój, w dalszym ciągu znajduje się w Poznaniu.

To prawda, Poznań jest dla nas bardzo ważnym miejscem. Stąd pochodzimy, tu żyjemy. Chcemy by to miasto rozwijało się jako zagłębie fintechu. Bardzo wiele firm technologicznych wywodzi się właśnie z Poznania, także nasza konkurencja. W przyszłym roku będziemy świętować 10 urodziny. To czas, który skłania do refleksji nad tym, co udało się zrobić, a co jeszcze przed nami. Mamy wiele planów i zdecydowanie bierzemy w nich pod uwagę Poznań, ale nie zamykamy się na jedno miasto. Mamy także biuro w Warszawie. Poznań zawsze będzie jednak szczególnym miejscem w moim sercu.

Kim są Wasi klienci?

Nasi klienci to sklepy internetowe i firmy z wielu sektorów. Niezwykle cieszę się z takiej różnorodności. Swego czasu byliśmy specjalistami z zakresu obsługi legalnie działających firm bukmacherskich. Nadal to istotny filar naszej działalności, jednakże rozwinęliśmy współpracę z wieloma innymi branżami. To między innymi carsharing, cateringi dietetyczne, aplikacje oferujące sprzedaż



biletów, standardowe e-commerce'y i wiele innych. Naszymi klientami są potentaci z branży RTV AGD – polskie firmy, z czego jesteśmy bardzo dumni. Płacąc np. za wypożyczenie roweru w Nextbike czy za bilet PKP w Bilkonie, korzystają Państwo z Tpay. Obsługujemy wiele firm internetowych, ale w naszym portfolio są też klienci, którzy łączą offline z online.

A jak według Pana wypada polski rynek, szczególnie na tle konkurencji z Zachodu?

Warto podkreślić, że Polska jest jednym z najnowocześniejszych krajów na świecie, jeśli chodzi o systemy płatnicze. Tutaj płatności bankowe są realizowane tego samego dnia. Tymczasem w wielu krajach takie zlecenie może nadal trwać 2–3 dni. Polski fintech rozwija się bardzo dobrze. Spójrzmy chociażby na BLIKA, czyli polski system, za pomocą którego wykonamy transakcję kilkoma kliknięciami, bez konieczności podawania wrażliwych danych do transakcji. Sami wdramy to rozwiązanie, dzięki czemu ułatwiamy życie tysiącom Polaków każdego dnia.

A wdrożenie, z którego jesteście szczególnie dumni?

To trudne pytanie. Jest wiele platform, z których jesteśmy dumni. Myślę, że wiele zależy od tego, czy mówimy o skali wdrożenia, czy jego innowacyjności. Jednym z moich ulubionych rozwiązań w ostatnim czasie jest projekt, który zrealizowaliśmy wspólnie z WWF i National Geographic. Wykonaliśmy tam widget, który umożliwia wsparcie zagrożonego gatunku sowy (tzw. „sóweczka”) jednym kliknięciem! Płatność zaszyta jest w treści artykułu i jedyne co trzeba zrobić, to potwierdzić płatność BLIKIEM. To nie-

zwykle proste i intuicyjne narzędzie, które mamy nadzieję wdrażać coraz częściej. Z innych projektów, to np. sprzedaż betonu przez Internet, co jeszcze jakiś czas temu mogłoby brzmieć jak żart, a dziś okazuje się, że nie ma rzeczy niemożliwych. W akademiku Poznańskiej Politechniki można, płacąc przez Tpay, skorzystać z pralki na minuty. Bardzo lubimy takie niestandardowe rozwiązania. Ktoś kiedyś nawet wspomniał, że jesteśmy ekspertami od wdrożeń specjalnych – może coś w tym jest!

Niesamowita odpowiedzialność spoczywa na Was, bo przecież obracacie naszymi pieniędzmi.

To rzeczywiście ogromna odpowiedzialność, ale daje dużą frajdę. Z przyjemnością obserwujemy, jak biznesy naszych klientów rosną, jak potrzebują nas kolejne firmy, które muszą wdrożyć szybką płatność. Mało kto wie, że przez Tpay płacił już co drugi Polak. Przeprowadzaliśmy też jedno z pierwszych wdrożeń w Europie z VISA, usługę VISA Checkout, zrobiliśmy też jedno z pierwszych wdrożeń Google Pay. Widać, że Polacy lubią nowoczesność i nie boją się jej.

Odnoszę wrażenie, że – w szczególności „starsze” pokolenie – ma jeszcze opory przed, np. płatnościami kartowymi w internecie. Czy takie płatności są bezpieczne?

Oczywiście, tylko trzeba zachować podstawowe zasady bezpieczeństwa. Jestem w stanie zrozumieć, że w dobie różnego rodzaju phishingów i ataków hackerskich, ludzie obawiają się o bezpieczeństwo swoich pieniędzy w sieci. Jeśli jednak przestrzegamy podstawowych zasad bezpieczeństwa, absolutnie nie ma się



czego bać. W ogóle płatności kartowe są szczególnie komfortowe dla konsumenta, umożliwiając mu bowiem chargeback, czyli zwrot pieniędzy, jeśli nie jest zadowolony z zakupu. Taki zwrot jest trudny do wyegzekwowania, kiedy zapłacimy tradycyjnym przelewem. Takie firmy jak Tpay pośredniczą między klientem a sklepem, co powoduje, że stoimy na straży bezpieczeństwa tych środków. Jako Tpay staramy się edukować rynek. Uważam, że jest jeszcze sporo do zrobienia w tym zakresie. Przecież jeśli można ułatwiać sobie życie i oszczędzać bezcenny czas, to dla czego tego nie robić? Powinniśmy korzystać z zaufanych narzędzi płatniczych, certyfikowanych systemów, cyklicznie poddawanych badaniom, jak właśnie Tpay. Wtedy nie mamy się czego obawiać.

Czy to oznacza, że teraz, w okresie przedświątecznym, warto bardziej zwrócić uwagę na to, jak i gdzie kupujemy?

To czas, kiedy naszą czujność usypiają emocje. Trzeba być bardzo ostrożnym, bo w okresie świątecznego szaleństwa zakupowego, możemy łatwo wpaść w pułapkę. Sprawdzajmy gdzie kupujemy, czy sklep ma zaufany system płatności. Uważajmy na superpromocje, które mogą okazać się wielkim oszustwem. Pamiętam taką sytuację, kiedy jeden ze sklepów, który obsługiwaliśmy, pomimo pozytywnej weryfikacji przez nasze systemy i kilku miesięcy działania, nagle wprowadził niesamowitą promocję na swoje towary. Wszystko działało się w okresie Dnia Kobiet, akcję uruchomiono w weekend. Zainteresowanych kupnem było cztery razy więcej niż zwykle.

I co się stało?

Klient nie zrealizował tych zamówień. Na szczęście byliśmy przygotowani na takie ewentualności. Nasze systemy od razu wykryły nieprawidłowości, dzięki czemu mogliśmy zabezpieczyć środki. Dzięki naszej ingerencji, klienci odzyskali wszystkie pieniądze. Nie muszę chyba wspominać, że zwrot otrzymali tylko ci, którzy wybrali szybkie płatności. Konsumenci, którzy zapłacili bezpośrednio przelewem bankowym, byli na straconej pozycji. Nam udało się zwrócić ponad pół miliona złotych do wszystkich użytkowników.

Dużo mówimy tutaj o bezpieczeństwie transakcji.

Bezpieczeństwo u nas jest na pierwszym miejscu. Od dziesięciu lat budujemy zaufanie płatników. Jesteśmy elementem ostatniego kroku zakupowego, niewidocznym, bo integrujemy wiele narzędzi płatniczych – tych, które są znane i bliższe naszym użytkownikom (np. banki) czy BLIK lub karta płatnicza. Kiedyś nawet robiliśmy badania, które potwierdziły, że konsumenci nie kojarzą integratorów płatności, tylko metodę którą płacą. To jest tak jak z terminalem. Niewiele osób wie, że terminale są obsługiwane przez kilku operatorów.

Sprawdzacie każdego ze swoich klientów?

Oczywiście, musimy to robić. To olbrzymia odpowiedzialność, która na nas spoczywa i nie wyobrażam sobie, abyśmy mogli nie zweryfikować sklepu. Zresztą działamy pod nadzorem KNF (Komisji Nadzoru Finansowego), przez co musimy spełniać wysokie standardy. To daje nam wiarygodność i gwarantuje bezpieczeństwo kupującym.

Co przed Wami?

Przed wszystkim dziesiąte urodziny, które już za kilka miesięcy. Poza tym rozwój, rozwój i jeszcze raz rozwój. Nie lubię stać w miejscu i marnować czasu. Chcemy sięgać coraz wyżej i coraz dalej, zdobywać kolejne rynki, wdrażać nowe metody tak, by każdego dnia ułatwiać życie naszym klientom. Chcemy dalej się rozwijać i być postrzegani jako lider wdrożeń mobilnych czy wdrożeń BLIK. Chcemy wpisywać się w potrzeby naszych klientów. Szykujemy się do obsługi płatności na rynkach zagranicznych, zwłaszcza tam, gdzie swoje produkty zaczynają sprzedawać nasi klienci. Wciąż doskonalimy system, który nie zawodzi, budujemy zaufanie i cieszymy się widząc, że z roku na rok dołącza do nas coraz więcej klientów. Wtedy wiemy, że warto to robić. Tpay to tak naprawdę grupa pasjonatów, ludzi, dla których to nie tylko praca, ale wielka przygoda. Zawsze zależało mi na tym, aby stworzyć miejsce, w którym po prostu będzie chciało się pracować – mam nadzieję, że się udało. ■



FOT. ZBIGNIEW SKIBNIEWSKI

OKLASKI PODCZAS PACIERZA

„Marność nad marnościami i wszystko marność” – słowa z Księgi Koheleta zainaugurowały w 2000 roku projekt Verba Sacra. Wypowiedział je Gustaw Holoubek, którego do poznańskiej katedry przyszło posłuchać wtedy ponad 1500 osób. Projekt miał być jednorazowym przedsięwzięciem, a tymczasem, już za kilka dni, 15 grudnia w tym samym miejscu zabrzmiał 200. raz prezentacja Verba Sacra. Od 20 lat w listopadowe dni na spotkanie z tekstami biblijnymi, ale także klasyką literatury w wykonaniu mistrzów słowa zaprasza reżyser **Przemysław Basiński**, dyrektor Festiwalu Sztuki Słowa Verba Sacra.

ROZMAWIA: **MALGORZATA RYBCZYŃSKA**



FOT. ANNA GALICA

Festiwal startował w lepszych czasach dla słowa...

Przemysław Basiński: Tak trafnie ujął to dziennikarz PAP. Rzeczywiście, startowaliśmy w roku jubileuszu chrześcijaństwa i jednocześnie świętowaliśmy 1000-lecie Zjazdu Gnieźnieńskiego. To był czas dużej akceptacji tego, czym jest chrześcijaństwo i jaki jest jego dorobek. Znajdowało to wyraz nie tylko w wymiarze religijnym, ale także społecznym. Dziś kwestia pewnej poprawności w życiu publicznym znacznie nas ogranicza, a Biblia mówi przecież o sprawach najważniejszych i mówi jednoznacznie. Wtedy zależało mi na tym, aby ludzie usłyszeli teksty, które każdemu wydają się znajome, ale w znaczącej większości zna się je tylko oczami, albo jak pisał Roman Brandstaetter „ma się je na półce”.

To był też czas, kiedy nikt nie myślał „po co nam kultura słowa, skoro możemy wymienić SMS-y”.

No cóż, kultura wysoka znalazła się na marginesie – to jest fakt i nie zmienia tego pojedyncze festiwale teatru, muzyki itd. Preferowane są wielkie masowe imprezy, a te małe roślinki, takie jak nasz Festiwal, które nadają sens naszemu życiu duchowemu, schodzą na dalszy plan. A przecież są jak pieprz, który mimo że bardzo drobny, to jest dla potraw bardzo znaczącą przyprawą (śmiech).

W roku 2000 było sensacją pojawienie się aktora w miejscu dotychczas zarezerwowanym dla duchownych – kościele, z tekstami biblijnymi, które też dotychczas raczej wygłaszane były przez księży. Szybko okazało się jednak, że ludzie przyjęli to żywe słowo jako coś pięknego i bardzo ważnego. Trafiliśmy w lukę, wtedy jeszcze o tym nie wiedzieliśmy, dziś ona jest bardzo widoczna. To brak klasyki w teatrze i w życiu publicznym. Czytamy ją od święta, na co dzień pokrywa się kurzem na półkach.

Przez te wszystkie lata zmieniali się aktorzy, ale także publiczność.

Biorąc pod uwagę wiek, mamy szeroki krąg odbiorców – od 20+ do 60+. To jest publiczność bardzo świadoma, przychodzi do nas z potrzeby intelektualnej, niekoniecznie religijnej. Bo interesuje ich tekst, bo chcą posłuchać konkretnego aktora, bo chcą zrobić sobie metafizyczną pauzę w codziennej gonitwie. Po ich reakcji widać też, że przychodzą z potrzeby serca. Trzy lata temu zakończyliśmy cykl „Modlitwy katedr polskich” i uznałem, że to, co miałem powiedzieć, już powiedziałem. Okazało się jednak, że jest zainteresowanie kontynuacją, że pewne teksty biblijne są jak znaki drogowe, że kolejne pokolenia znajdują w nich

odpowiedź na codzienne pytania. Te teksty, nie wdając się w dyskusję merytoryczną, wyjaśniają wiele ludzkich spraw. Zauważmy, że często ci, którym do tekstów biblijnych daleko, też mówią np. o konieczności przestrzegania dekalogu. Uniwersalność Biblii nie podlega dyskusji, nie da się jej pominąć w historii naszej kultury, literatury. Znowu odwołam się do przyrodniczej metafory. Nasza kultura, nasze życie jest ogrodem, w którym są zarówno wysokie drzewa, jak i mniejsze, i wszystkie tworzą jego bogactwo. Tak też jest z Verba Sacra. I cieszę się, że podobnie myślą władze Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza, z którymi od początku współpracujemy.

Aktorzy chętnie biorą udział w festiwalu?

Myślę, że tak, bo teatr rzadko sięga dziś po klasykę, to bardziej teatr posteksperymentalny – tak bym go nazwał. Tymczasem aktor po szkole teatralnej, gdzie uczy się mówienia, ustawia się mu głos, nie ma gdzie tych umiejętności pokazać. Nie przemawia przeze mnie pycha, ale proszę mi pokazać inne miejsce, gdzie aktor może pokazać swoje umiejętności w zakresie sztuki słowa. Bo to jest występ w katedrze, auli, ale także dla młodych aktorów – udział w konkursie, gdzie mogą się sprawdzić. To dla nich trudne zadanie, bo nie chodzi o recytację, ale o interpretację tekstu, nie tylko trzeba pięknie mówić, ale także wiedzieć co się mówi.

Lista aktorów, którzy wzięli udział w festiwalu, jest imponująca. Po-

cząwszy od wspomnianego już Gustawa Holoubka, wszystkie znane nazwiska mistrzów słowa pojawiły się na plakatach Verba Sacra od 2000 roku.

To prawda. Pomyśl, aby rozpoczął Gustaw Holoubek był strzałem w 10. Potem były sytuacje, że wielcy sceny teatralnej sami podpytywali, kiedy będą mogli wystąpić na Verba Sacra, skoro był tam Holoubek. Nie da się jednak ukryć, że przez te lata wyrosły kolejne pokolenia artystów, wielu znanych odeszło, inni już nie występują, a słowo nie jest powszechnym narzędziem używanym dziś przez młodych aktorów. Stąd też tworzy się pewna grupa twórców częściej współpracujących z nami.

15 grudnia zapraszam do katedry na dwusetną prezentację w ramach Verba Sacra. Wystąpi Adam Woronowicz – aktor, który w festiwalu uczestniczył już 7 razy. Tym razem będzie to „Księga Tobiasza”.

Przez te wszystkie lata biorąc pod uwagę miejsca, aktorów, teksty, na pewno były momenty, które zapamiętał Pan szczególnie.

(chwila zastanowienia) Tak, były takie momenty. Pamiętam prezentację Księgi Hioba w wykonaniu Jana Peszka. Świadomie został wybrany, choć wiadomo, że nie jest to człowiek, który z krzyżem chodzi po świecie, ale jest aktorem, zawodowcem. Jest w tekście taki moment, kiedy Hiob krzyczy do Boga. Zapytałem Jana Peszka, czy to robi, odpowiedział, że oczywiście. Czekaliśmy na ten moment w katedrze, pamiętam chwilę pauzy przed tym fragmentem. Zrobił to! W katedrze zaległa taka cisza, że ludzie nawet bali się oddychać. A potem Mieczysław Leśniczak na trąbce „podniósł” ten krzyk muzycznie, w formie lamentu. Pamiętam też Wielką Klasykę – Grahama Greene’a „Moc i chwała”. Komentatorem był wtedy literaturoznawca ks. prof. Henryk Seweryniak. Pojawił się w auli w stule. Niby nie szczególnego, przecież to ksiądz. Okazało się, że to była stula, którą Jan Paweł II miał w Meksyku podczas pierwszej swojej pielgrzymki. A bohaterem powieści Greene’a jest ksiądz w ogarniętym rewolucją właśnie

Meksyku. Stula była prezentem od Papieża, który prof. Seweryniak otrzymał podczas jednego ze spotkań wigilijnych. Czyż to nie szczególny zbieg okoliczności? Takich niespodzianek było więcej. W roku 2000 jeden ze scenariuszy miał być poświęcony literaturze staropolskiej. Wspólnie z prof. Wiesławem Wydrą wybraliśmy pacierz staropolski, czyli pierwsze modlitwy w brzmieniu naszych przodków. I stanęła Anna Seniuk w poznańskiej katedrze i powiedziała „W jmię oćca...”.

Skończyła, rozległy się oklaski, czyta dalej „Witaj Maryjo, łaski pełna...”. Ponownie oklaski. I nagle uświadomiłem sobie, że to przecież kościół i pacierz, a ludzie klaszczą. To był szczególny moment, a Anna Seniuk zachwyciła wtedy wszystkich swoją interpretacją modlitw staropolskich.

W przyszłym roku Verba Sacra obchodzić będzie jubileusz. O czym Pan marzy, czego życzyć festiwalowi?

Chciałbym, aby festiwal był miejscem spotkań ludzi wiary, nauki i sztuki. Abyśmy mogli wspólnie cieszyć się słowem, abyśmy dotarli do ludzi, którzy dziś jeszcze zamknięci w wirtualnym świecie, jutro zechcą posłuchać słowa na żywo. Współcześnie żywe słowo jest problemem dla młodych ludzi. A przecież dopiero kiedy się wypowiadamy, to słyszymy siebie i zaczynamy siebie rozumieć. Nie możemy być tylko stacjami przekątnikowymi. Myślę też o artystach, aby nie utracili wiary w swój zawód. Sztuka zawsze dążyła do tego, aby wyjaśnić sens życia. Jednym słowem marzę, abyśmy wrócili do słowa. ■

UNIWERSALNOŚCI BIBLI NIE DA SIĘ POMINĄĆ W HISTORII NASZEJ KULTURY, LITERATURY

Z okazji Świąt Bożego Narodzenia
życzę pięknego przeżywania
tego wyjątkowego czasu.

W gronie najbliższych oraz naszej
wielkiej poznańskiej wspólnoty.

Pamiętajmy, że Poznań jest domem
nas wszystkich, i że przy wigilijnych
stołach, jest miejsce dla każdego.

Przed nami czas umacniania
łączących nas więzi – niech staną się
fundamentem naszych przedsięwzięć
w Nowym Roku!

Jacek Jaśkowiak
Prezydent Miasta Poznania





TEST Z BEZPIECZEŃSTWA

Jak ominąć przeszkodę wpadając w poślizg? Jak zahamować awaryjnie? Co zrobić, kiedy tracimy panowanie nad samochodem? I wreszcie – jak hamować na śliskiej nawierzchni, żeby nic nikomu się nie stało? I chociaż wydaje nam się, że znamy odpowiedzi na te pytania, to dopiero kiedy stajemy twarzą w twarz z torem w Skoda Auto Szkoła okazuje się, że teoria i praktyka to dwa odległe bieguny. Jestem wdzięczna wszystkim, którzy zorganizowali dla mnie szkolenie Safe Driving. Dzięki nim na drodze czuję się bezpieczniej i dziś sama bezpieczeństwa uczę innych. Po tej przygodzie jestem pewna, że każdy z Was powinien to przeżyć.

TEKST: JOANNA MALECKA | ZDJĘCIA: MICHAŁ ZMITROWICZ

Poniedziałek. Stoję przed Skoda Auto Szkoła, przy ulicy Głogowskiej 425 w Poznaniu. W środku znajduje się Skoda Auto Lab – najnowocześniejsze, zaawansowane technicznie centrum bezpieczeństwa w Polsce. W każdej z 5 stref można skorzystać z interaktywnych eksponatów, doświadczyć wielu sytuacji drogowych i naprawdę spokojnie. Jest tu także symulator zderzenia i dachowania. Tę część mam już za sobą. Dziś mam na własnej skórze przekonać się, jak to szkolenie wygląda w praktyce.

HAMOWANIE AWARYJNE

Robert Szpindor, trener Skoda Auto Szkoła, podjeżdża po mnie nową Skodą Karoq z automatyczną skrzynią biegów. – Wsiadaj, zaczynamy, zaplanowałem dla Ciebie mnóstwo niespodzianek – mówi, a ja posłusznie zapinam pasy. Nie zdradzał szczegółów, ale wiedziałam, że

chce mnie dużo nauczyć. Obok siedziby Skoda Auto Lab wielki plac – Skoda Autodrom Poznań. Kilka modułów szkoleniowych, wzniesienie, setki słupków, znaki drogowe. Wygląda jak plac manewrowy, tylko o wiele bardziej zaawansowany. – Tutaj będziemy jechać do naszego modułu szkoleniowego, trzymaj się lewej strony. Zaczniemy od hamowania awaryjnego na suchej nawierzchni. Teraz uważnie patrz, co będę robił – mówi Robert. – Zobacz, tam stoją dwa słupki. To jest nasz moment rozpoczęcia hamowania. Wiesz, jak hamuje się awaryjnie? Myślałam, że wiem, ale tak naprawdę w konfrontacji z tym, co mówił Robert, nie wiedziałam nic. Zahamował tak, że samochód niemal stanął dęba. – A teraz przesiadamy się – zatrzymuje samochód i siadam za kierownicą. Denerwuję się, jak zawsze przed czymś, co robię po raz pierwszy. Nigdy wcześniej nie musiałam hamować awaryjnie i chociaż wydawało mi się, że wiem, jak to



się robi, to życie za chwilę to zweryfikuje. – Sprawdzę, czy masz dobrą pozycję za kierownicą, bo to jest bardzo ważne – mówi trener. Dopasowuję fotel, ustawiam lusterka, zapinam pas, który powinien być dopasowany do ciała, a nie do płaszcza, który mam na sobie. – A teraz chciałbym, żebyś zahamowała awaryjnie przy prędkości 50 km/h, czyli przy typowej prędkości, z którą jeździmy po mieście – słyszę od trenera. – To sytuacja, kiedy nagle wybiega Ci przed maskę pieszy albo ktoś hamuje przed tobą. Rozpędzam się zaledwie do 50 km/h. – Hamuj! – krzyczy trener. Wciskam pedał hamulca maksymalnie – tak mi się przynajmniej wydaje. Mija trochę czasu do zatrzymania samochodu. Zdziwiłam się, że trwa to tak długo. – Jeszcze za słabo pracujesz nogą, musisz to zrobić tak, żeby samochód Ci podziękował. Drugie podejście. Wciąż za słabo – korygował moją pracę Robert. Widziałam po sobie, jak reaguje człowiek w momencie zagrożenia. W głowie kłębią się emocje, a auto trzeba zatrzymać tu i teraz, nie za chwilę. – Zobacz jak w przypadku hamowania awaryjnego pracują mięśnie i ile trzeba włożyć w to siły. Pamiętajmy, że ABS nie działa zawsze tak samo. Inaczej na suchej, inaczej na mokrej nawierzchni. Idzie zima, będzie błoto pośniegowe, droga hamowania automatycznie się wydłuży i trzeba o tym pamiętać. Prowadząc pojazd, cały czas musisz mieć nogę zgiętą tak, by móc nią manewrować. – Jeszcze raz – mówi Robert i wracamy na tor. – Hamuj! Wciskam pedał hamulca do końca i czuję wszystkie mięśnie w nodze. Włączają się światła awaryjne. – Widzisz? I to jest hamowanie awaryjne, brawo! A samochód Ci podziękował, włączyły się światła awaryjne. Pamiętaj, że walczymy o to, żeby przeżyć, o najkrótszą i bezpieczną drogę hamowania. Trzeba wszystko robić szybko i precyzyjnie. Systemy, które mamy w samochodzie, chcą



z nami współpracować, musimy tylko dać im sygnał. Każde koło ma czujnik ABS. To Ty musisz dać komunikat: pomóż mi ABS-ie, a on będzie pomagał. Stanowczo, mocno, konkretnie. A teraz zobaczysz, jak to jest na mokrej nawierzchni – Robert kieruje mnie z powrotem na tor jazdy.

HAMOWANIE NA ŚNIEGU

Wysiada z samochodu i idzie do punktu sterowania. Włącza system wodny. Mata poślizgowa robi się mokra. Czekam na to, co się wydarzy i nie ukrywam, że po raz pierwszy widzę coś takiego. – Teraz wjedziesz na matę, z prędkością 50 km/h i na mój sygnał zahamujesz awaryjnie – mówi Robert Szpindor. – Już! Wciskam hamulec. Samochód jakby płynie po mokrej nawierzchni. Kurczowo trzymam kierownicę w obawie, że się obrócimy. Droga hamowania zajmuje około 40 metrów... To naprawdę robi wrażenie. – A teraz podczas hamowania podniesiesz ręce do góry i zobaczysz, że to Twoje kurczowe trzymanie kierownicy jest niepotrzebne – rzuca trener. – A co, jeśli się obrócimy? – pytam. – Zaufaj systemom, które Ci pomogą – odpowiada i wjeżdżamy na tor. – Jedziesz, szybciej, hamuj i ręce do góry! Dotknęłam sufitu trzymając hamulec w podłodze. Kierownica nawet nie drgnęła. Zobaczyłam jak ważny jest moment, chwila, która decyduje o moim życiu. Że jeśli spóźnię reakcję i skupię się na czymkolwiek innym, dojdzie do tragedii.

OMINIĘCIE PRZESZKODY

Zjechaliśmy z maty poślizgowej na drugi tor. Teraz miałam nauczyć się omijać przeszkodę. – Zwróć proszę uwagę na co patrzysz, gdy mijasz przeszkodę, kiedy skręcasz. Tutaj tor jazdy jest niezmiernie ważny, podobnie jak Twoja reakcja – radzi Robert. Omijam kolejne przeszkody, ale mam coraz węższy kąt skrętu, a to nie wróży dobrze. – Spróbuj skręcać szybciej, nigdy nie koncentruj się na przeszkodzie, bo prawdopodobnie w nią wjedziesz. Patrz na nią, ale szukaj drogi – pomaga mi trener. – Pamiętaj, że tył samochodu musi zdążyć, więc pracuj starannie. Tu nie ma bylejakości, tu jest walka o życie. Moduluję stopą, sprawdzam pedał gazu. Próbuję zrobić to jak najszybciej i jak najlepiej. Nie strącam żadnego słupka, chociaż przejeżdżam bardzo blisko. – Perfekcyjnie – chwali mnie Robert. – Jesteś solidna, potrafisz słuchać i szybko się uczysz. Lubię takich ludzi. I masz pokorę za kierownicą, a to bardzo ważne. A teraz połączmy to wszystko na macie poślizgowej.

KURTyny WODNE

Robert włącza kurtyny wodne. Symbolizują drzewa, które trzeba ominąć. – Skręcasz przed przeszkodą, jak narciarz na gigancie. Pamiętaj, że tył musi zdążyć. Niezwykle ważny jest tu moment skrętu, czyli slalom, który przed chwilą ćwiczyłaś. Chciałbym, żebyś robiła to w obie strony. Kiedy zobaczysz dwie pierwsze kurtyny hamujesz awaryjnie. Rozpędzam się. Na zegarach 40





km/h. Mocno wciskam hamulec. Samochód jedzie dalej, ale sprawnie omijam przeszkody. Nagle Robert zaczyna do mnie mówić. Chce mnie rozproszyć, bo przecież nikt w ciszy nie podróżuje. Po raz kolejny wjeżdżam na matę. Przede mną wybucha woda, hamulec, skręt, jeden drugi i zatrzymujemy się awaryjnie. – Jestem z Ciebie dumny – mówi Robert i delikatnie się uśmiecha.

SZARPAK STRACHU

Bałam się szarpaka. Wielokrotnie oglądałam filmy z tego typu szkoleń, kiedy auto wpada w poślizg, obraca się wokół własnej osi i hamuje. – Poczekaj, pójde włączyć – mówi Robert i znika za samochodem. – Jak zapali się zielone światełko to ruszamy. I gazu. Najeżdżam z najmniejszą możliwą prędkością, asekuracyjnie. Tylne koła nagle wpadają w poślizg i tracę panowanie nad samochodem. Zatrzymujemy się. – Co mogłaś jeszcze zrobić? – pyta Robert. – Kiedy koła wpadają w poślizg dodaj gazu. Próbuję jeszcze raz. Tył samochodu w ogóle mnie nie słucha, dodaję gazu, kontruję. Kręcę kierownicą, wychodzę z poślizgu, wracam na swój pas. Dumna z siebie wysiadłam z samochodu. Trzęsą mi się nogi, ale się nie poddaję i próbuję dalej. Raz wychodzi, raz

nie. Po intensywnym treningu skręcamy jeszcze na okrąg. Wjeżdżam na matę poślizgową. Teraz radzę sobie doskonale, bez problemu omijam wyskakujące kurtyny wodne, panuję nad kierownicą. – Brawo, naprawdę jesteś świetnym kierowcą – kwituje Robert i podaje mi dyplom.

Wysiadłam z samochodu i bolały mnie nogi. Czułam ich każdy mięsień. W głowie miały się obrazy, układałam tor jazdy, powtarzałam wszystkie cenne wskazówki Roberta. Kiedy tutaj przyjechałam, nie wiedziałam, że w zderzeniu z pewnymi elementami kierowca okazuje się bezradny, chociaż się stara. Dlatego tak ważne jest to szkolenie i umiejętność opanowania pojazdu, który wpada w niekontrolowany poślizg. To była prawdziwa lekcja jazdy i weryfikacji umiejętności – dla mnie po 18 latach posiadania prawa jazdy. Jestem wdzięczna wszystkim, którzy zorganizowali ten dzień. Dzięki nim na drodze czuję się bezpieczniej i dziś sama uczę bezpieczeństwa innych. Zachęcam wszystkich do udziału w tym szkoleniu. Naprawdę warto! ■

PODZIĘKOWANIA DLA:
MICHAŁ ZMITROWICZ, ROBERT SZPINDOR.





DZIKA ŁĄKA

W tym roku na urodziny od moich przyjaciół dostałam torbę łakoci. Ani trochę nie przypominała zapamiętanej z dzieciństwa, wypchanej po brzegi reklamówki z czekoladą, wafelkami i suszonymi owocami, którą rodzice przynosili z pracy zawsze w okolicach Gwiazdki. Ale nie brakowało w niej wytrawnych smaków płynących z kawałka długodojrzewającego sera Helveticus, porcji miodu z imbirem czy pasty z suszonych pomidorów. Największą niespodzianką okazał się shot dla zdrowia z zakwasu z buraka, imbiru i cytryny. Popijałam go codziennie z kieliszka do wódki przez ponad tydzień, obserwując jakie to dziwne i fajne zarazem. Za pasem Święta, pomyślałam i zapragnęłam nagle odtworzyć te wszystkie smaki znane mi z domów mojej mamy i babci. Pojechałam do Rokietnicy, na zakupy do Dzikiej Łąki – delikatesów blisko natury, gdzie moje kulinarne zachcianki zechciał spełnić właściciel, **Jacek Guzialek**.

ROZMAWIA: **AGNIESZKA MARKIEWICZ** | ZDJĘCIA: **SŁAWOMIR BRANDT**

Dlaczego tak daleko od Poznania?

Jacek Guzialek: Mieszkamy w Mrowinie w gminie Rokietnica, dlatego tu zdecydowaliśmy się otworzyć sklep. Życie z dala od zgiełku dużego miasta, powrotu do natury i smaków – tych prawdziwych, zapamiętanych z dzieciństwa – jest nam bardzo bliskie. W takim też klimacie chcieliśmy stworzyć nasz sklep.

Delikatesy kojarzą się z czymś wytwornym, wytrawnym.

Może faktycznie trochę tak jest. Myślę, że to też kwestia tego, że dzisiaj mamy na wyciągnięcie ręki całą masę półproduktów czy gotowców, którymi się żywimy. W domu dbamy o to, by gotować ze świeżych, smacznych produktów, o dobrym składzie i Dzika Łąka jest przedłużeniem



DO PIEROŻKÓW
BARSZCZ Z WĄSOWA
TEŻ U NAS DOSTANIESZ.
PRAWDZIWY, NA ZAKWASIE,
ESENCJONALNY,
O WŁAŚCIWYM KOLORZE

tej koncepcji. Proponujemy naszym klientom produkty z gospodarstw ekologicznych, od małych wytwórców, często niedostępne w komercyjnych sieciach sklepów. Zanim otworzyłem sklep, przez półtora roku uczyłem się i poszukiwałem smaków w całej Polsce. Teraz to już się tym pasjonuję. Wiem, gdzie wyrabia się dobre sery, wiem kto, gdzie i na jakim dymie wędzi wędliny, rozróżnię schabowego z mięsa ze świni złotnickiej od tego ze zwykłej wieprzowiny. Jakość wielu produktów została już doceniona i posiadają certyfikaty rolnictwa ekologicznego lub są wpisane do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Regionu. Mam tu kefir od Mariana Nowaka z Grabow, weź spróbuj.

Kefir będzie smakował inaczej niż kefir?

Oczywiście. Przy wędlinach i nabiale te różnice są wyczuwalne od razu. Mamy zasadę – nie wprowadzamy na półki czegoś, czego sami nie przetestujemy i nas nie zachwyci. Dzięki temu klienci mogą polegać na naszych produktach. Dajemy im gwarancję, że to, co kupią, jest

świeże, wolne od zbędnej chemii i pochodzi ze sprawdzonego źródła. Niektórzy klienci sami podpowiadają, gdzie szukać, co warto wprowadzić do oferty. Jest taka część asortymentu, w który się zaopatrzyliśmy po rekomendacji klientów i w zasadzie mamy to w sprzedaży przez nich i dla nich. Tacy klienci cieszą najbardziej.

Na przykład?

Produkty ekologiczne i dla osób z nietolerancjami pokarmowymi na laktozę czy gluten – jaja przepiórcze, dżemy słodzone jabłkiem zamiast cukru. Powoli eksplorujemy rynek produktów wegańskich, wegetariańskich. Testuję przegrzki ekologiczne – chipsy, chrupki, tacos bez soli, cukru i konserwantów. Dzięki najmłodszym klientom w sklepie znalazły się alternatywy dla złą sławą owianej Nutelli: miód z kakao i orzechem laskowym, pasta z ciecierzycy i batatów czy czekolada śliwkowa. Są też podpowiedzi przyjaciół czy rodziny, które okazały się strzałem w dziesiątkę – ręcznie wyrabiane pierogi i lody Cassate z Wroniek.

Teraz, przed Świętami Bożego Narodzenia, takie domowe pierożki z kapustą i grzybami jak znalazł.

Do pierożków barszcz z Wąsowa też u nas dostaniesz. Prawdziwy, na zakwasie, esencjonalny, o właściwym kolorze. Dla ambitnych, robiących pierogi samodzielnie, mamy słoje z kapustą z grzybami leśnymi. Oferujemy wspaniałą marchew i seler do sosu greckiego, twaróg na sernik, pstrągi wędzone, dojrzewające oraz w zalewach. Świąteczny stół naprawdę pozwala puścić wodze fantazji, może być zdrowy, smaczny i przywozić na myśl kuchnię naszych mam i babć.

Ale czy w związku z tym, że stawiam na produkty świeże, z krótkim terminem przydatności, bez chemii i przedłużaczy trwałości, nie zapłacę za nie więcej?

Za niektóre produkty przyjdzie Ci zapłacić trochę więcej, ale wynika to na przykład z tego, że warzywa w gospodarstwie ekologicznym nie są przyskane chemią i wymagają ręcznej pracy gospodarzy przy wyrzucaniu chwastów, dbania i czuwania, by szczęśliwie wyrosły. W pracę często zaangażowane są całe rodziny, a proces produkcyjny wynika z tradycji przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Są smaki, za które naprawdę warto zapłacić odrobinę więcej.

To pakuj mi te pierogi. ■

DZIKA ŁĄKA – DELIKATESY BLISKO NATURY

Obornicka 1b, Rokietnica, Poznań

Tel. 508 260 999

Życia zrównoważonego jak bilans, dobrej płynności finansowej i Sukcesu po poznańsku

*wszystkim poznaniakom,
a szczególnie księgowym
i przedsiębiorcom życzy*



**Stowarzyszenie
Księgowych w Polsce
Oddział Wielkopolski
w Poznaniu**

od

1930 2020
90
lat



**Łączymy
pokolenia
księgowych**



www.skwp.poznan.pl



**ANTYCZNA OSŁONKA NA DONICZKĘ**

Cementowa osłonka na doniczkę w kształcie antycznej głowy to prawdziwy wnętrzarski hit ostatnich miesięcy. Dostojnie wpisuje się w aktualne trendy nawiązujący do naturalizmu i nowoczesności, pozostając jednocześnie ponadczasową ozdobą pasującą do każdego wnętrza. Ozdobi zarówno parapet, jak i ogród oraz balkon pięknie eksponując całą roślinę.

Cena: od 39 – 69 zł, SALON: ŚWIAT MEBLI

**PATERA W Kształcie LIŚCIA**

Patera w kształcie liścia w złotym kolorze może posłużyć zarówno jako praktyczna i elegancka taca, jak i ozdobny talerz dekoracyjny. Lekkie tworzywo sztuczne w odcieniu złota i kształcie w nieustająco modnym motywie liścia podkreśli znajomość i zamiłowanie do trendów. Idealnie sprawdzi się jako pomysł na prezent dla każdego, kto kocha motywy roślinne w każdej postaci.

Cena: 79 – 129 zł, SALON: ŚWIAT MEBLI

**POJEMNIKI DEKORACYJNE**

Dla wielbicieli stylowego porządku. Dekoracyjne pojemniki świetnie rozwiążą problem przechowywania przydatnych drobiazgów. Prosty, a zarazem elegancki wzór w stonowanej kolorystyce bieli i szlachetnego złota zachwyci miłośników wysmakowanej klasyki. Wykonane z wysokiej jakości ceramiki pojemniki dekoracyjne świetnie sprawdzą się zarówno pojedynczo, jak i połączone w stylowe pary.

Cena: 59 – 159 zł, SALON: ŚWIAT MEBLI

Czas na świąteczne prezenty!

**CERAMICZNE WAZONY**

Kwiaty chwilowo odchodzą na dalszy plan. Teraz w modzie są przede wszystkim... wazony! Bo piękny wazon to efektowna dekoracja sama w sobie. Warto więc zainwestować w choć jedną sztukę i za jej pomocą wprowadzić do swoich wnętrz odrobinę niepowtarzalnego stylu, a wielbicielom niebanalnej i wysokiej jakości ceramiki sprawić trochę radości, obdarowując ich w święta tym gustownym dodatkiem.

Cena: 39 – 59 zł, SALON: ŚWIAT MEBLI

**BLENDER KUCHENNY BOSCH**

Coś dla prawdziwego miłośnika kulinarnych wrażeń. Blender kuchenny ze stali nierdzewnej marki BOSCH z 12-stopniową regulacją prędkości, dodatkową funkcją Turbo oraz o wyjątkowej mocy silnika pozwoli na szybkie i bezproblemowe przygotowanie nawet najbardziej wyszukanych potraw. Duża ilość przystawek sprawi, że w mgnieniu oka poręczny blender zmieni się w multifunkcyjny mini robot kuchenny.

Cena: ok. 420 zł, SALON: STOLARNIA DA VINCI

**ZESTAW KUCHENNY CLASSICO BUGATTI**

Wysokiej klasy, elegancki zestaw kuchenny marki Bugatti: gustowny fartuch z praktyczną kieszonką, chłonna żakardowa ściereczka oraz łapka kuchenna wykonana ze stuprocentowej bawełny z haftowanym logo to pomysł na świąteczny podarunek dla wielbicieli designerskich akcesoriów i czasu spędzanego w kuchni.

Cena: fartuch 119 zł, ściereczka 48 zł, rękawica 48 zł, SALON: LAMBFIELD



DYFUZOR I ŚWIECE ZAPACHOWE MARKI LOVEOLLI

Nic nie wprowadza w świąteczny nastrój bardziej, niż odpowiednio dobrany zapach. Dyfuzory i świece zapachowe marki LoveOlli są wykonane ręcznie z najlepszych jakościowo składników – naturalnych olejków zapachowych i wosków sojowych z wysoką zawartością perfum, tak aby uzyskać najładniejszy i najtrwalszy zapach. Idealne na prezent dla przyjaciółki, mamy, siostry.

Cena: Dyfuzor zapachowy Shall We Dance 99 zł, świeca All is Bright 59 zł, świeca Under The Mistletoe 99 zł, świeca Shall We Dance 99 zł, świeca Starry Night 99 zł, SALON: LAMBFIELD



FUTRZANY KOC BUGATTI Z PODUSZKĄ JOOP!

Nie ma nic przyjemniejszego jak otulić się miękkim, puszystym kocem w zimowe popołudnie! Ten elegancki model z imitacji naturalnego futra luksusowej marki Bugatti nadaje się do tego celu idealnie – jest delikatny, puszysty i bardzo ciepły. Może służyć zarówno jako pled do okrycia się, jak i gustowna narzuta. W połączeniu z ozdobną, futrzaną poduszką JOOP! stanowią piękny komplet, który pomoże ocieplić salon lub sypialnię.

Cena: koc Bugatti 888 zł, poszewka na poduszkę JOOP! 319 zł, SALON: LAMBFIELD



ZESTAW ŁAZIENKOWY JOOP! CHROMELINE

Marki JOOP! nie trzeba przedstawiać żadnemu miłośnikowi nietuzinkowego designu i najwyższej jakości wykonania. Zestaw akcesoriów łazienkowych z kolekcji Chromeline to propozycja dla najbardziej wymagających osób, które doceniają piękne przedmioty codziennego użytku.

Cena: dozownik do mydła 396 zł, kubek łazienkowy 220 zł, mydelniczka 308 zł, SALON: LAMBFIELD



ŚWIECZNIKI OZDOBNE

Kameralne, rozproszone światło świec pomoże wyczarować niepowtarzalną atmosferę i magiczny nastrój podczas nadchodzących świąt Bożego Narodzenia. Klasyczne połączenie metalu i ozdobnego, specjalnie ciętego szkła w stylizowanych świecznikach spodoba się wielbicielom stylu glamour i odnajdzie się w aranżacji niejednego odświeżonego stołu.

Cena: 40 – 45 zł, SALON: ŚWIAT MEBLI



ZŁOTE ANANASY

Fikuśne dekoracje w formie złotych ananasów wywołają przyjemne wspomnienia lata oraz uśmiech na każdej twarzy niezależnie od pogody! Dekoracje w kształcie tych egzotycznych owoców od kilku sezonów nie wychodzą z mody. Cieszą oczy, jednocześnie pozostając sprytnym pojemnikiem na drobne przedmioty. Idealne dla miłośników niesztampowych i jednocześnie praktycznych ozdób.

Cena: 39 – 69 zł, SALON: ŚWIAT MEBLI



POROŻE JELENIA

Pomysłowa i efektowna ozdoba ścienna. Stylowe poroże w kolorze postarzanego srebra wyeksponowane w pomysłowej jadalni albo salonie z pewnością przyciągnie wzrok niejednego gościa, nie tylko w święta, ale również przez cały rok. Wykonane z zachowaniem wszystkich detali sprawdzi się zarówno we wnętrzach nowoczesnych, jak i tych bardziej stylowych. Cenne trofeum dla wszystkich amatorów zwierzęcych motywów.

Cena: 99 zł, SALON: ŚWIAT MEBLI

Srebrna biżuteria
wykonana
na szydelku
autorstwa
Jolanty Gazdy,
www.galeriayes.pl

PONADczasowa i pełna znaczeń

Wyraża uczucia, emocje, słowa, jest nośnikiem znaczeń, ale i walorów estetycznych.

Dla jednych w pierwszej kolejności zdobi, dla innych znaczy.

Czym dla Ciebie może być biżuteria artystyczna?

TEKST: GALERIA YES, WWW.GALERIAYES.PL | ZDJĘCIA: ALICJA IWAŃSKA | MODELKA: MAGDALENA MENDYK



Klasyczne połączenie srebra i złota w komplecie biżuterii Krzysztofa Roszkiewicza, www.galeriayes.pl



Inny wymiar bursztynu wprost z pracowni Aliny Filimoniuk, www.galeriayes.pl



Kolekcja Miro Doroty Tomaszewskiej, www.galeriayes.pl

Nie podlega modzie, nie reaguje na trendy, jest ponadczasowa, uniwersalna i trwała, a co najważniejsze – coraz bardziej dostępna. Biżuteria artystyczna, na punkcie której warto oszaleć, nigdy nie straci na jakości, wręcz przeciwnie, wraz z dorobkiem artystycznym jej autorów, wygrywanymi przez nich konkursami, organizowanymi z ich udziałem wystawami, będzie cenniejsza. Gdy dodamy do tego wartość sentymentalną i okoliczności jej otrzymania, które sprawiają, że przedmioty stają się „nasze” nawet najmniejszy cień wątpliwości bezpowrotnie znika, bo biżuteria artystyczna jest najlepszą, ponadczasową, i co najważniejsze w pełni już dostępną (również cenowo) formą okazania pozytywnych uczuć!

WYMOWNY MINIMALIZM

Biżuteria z całą pewnością, zgodnie z jej przeznaczeniem i pierwotną funkcją, ma zdobić, wydobywać walory, podkreślać osobowość. Nawet minimalistyczne, proste formy pozwalają osiągać te cele, czego dowodem może być m.in. kolekcja Miro Doroty Tomaszewskiej. W dużych, ale uproszczonych wzorach zaczerpniętych z twórczości Joana Miró, artystka realizuje surrealistyczne motywy zarówno w posrebrzanych, jak i pozłacanych kolczykach, naszyjnikach oraz bransoletach.

Innego rodzaju minimalizm dostrzec można w projektach Darii Siwiak, która kolekcję Manhattan opiera na architektonicznym porządku wysokiej zabudowy tej części Nowego Yorku.

Absolutną ikoną stylu minimal wśród twórców biżuterii jest Jacek Byczewski, który w swoich pracach stworzonych ze stali szlachetnej i złota często zamyka cyrkonie, przenosząc nas tym samym do wymiaru glamour i łącząc zarazem dwa pozornie przeciwległe bieguny.

NIEOCZYWISTY ROMANTYZM

Na oczekiwania kobiet, które chętnie podkreślają swoją delikatność, celnie odpowiada Jolanta Gazda wykonująca swoją biżuterię na szydełku. Do stworzenia misternie tkanych naszyjników zużywa niekiedy setek metrów srebrnego drutu, oddając tym samym strukturę świata widzianego przez mikroskop.

Inspiracje z natury czerpie natomiast Karolina Bik, której kolekcja Algae lub Grass przywołują romantyczne spacerunki po plaży i łąkach.

W tej kategorii odnajdzie się również Dorota Michalska, której kolekcja Perła w Muszli jest nie tylko romantyczna, ale i łącząca pokolenia, bo zawiera zarówno element klasyki – perłę, jak i zaskoczenia – nieregularny, charakterystyczny kształt.

WYTWORNA KLASYKA

Biżuteria autorska również dla takiego nurtu znajduje przestrzeń. Doskonale się w niej odnalazł Krzysztof Roszkiewicz, który w bardzo prostych formach naszyjników i kolczyków zawiera uniwersalizm i wysublimowany styl.

Nowy wymiar klasycznym pierścionkom, a dokładnie obrączkom, nadaje Alina Filimoniuk. Umożliwia bowiem zestawianie kilku egzemplarzy o różnych kształtach w jedną, kompletną kompozycję. Ona również zastosowała w swoich pracach bursztyn, interpretując go jednak w bardzo przyjazny i bezpretensjonalny sposób.

Biżuteria autorska jak widać jest opowieścią, w której kolejne rozdziały zapisują poszczególni artyści. Każda historia jest inna, ale wszystkie równie intrygujące. Warto odnaleźć tę bliską swemu sercu i dopisać własne epizody! ■



IMPRESARIAT MUZYCZNY DUO

Od ponad 20 lat organizują w Poznaniu koncerty i eventy dla dużych firm.

To dzięki nim możemy doskonale bawić się na koncercie Dżemu, a już 20 grudnia pocujemy prawdziwą magię zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia dzięki duetowi

Aga Zaryan i Matt Dusk, którzy wykonają w Sali Ziemi „Christmas Songs”.

I choć się różnią, to przyjaźnią się od zawsze tworząc duo idealne. – Bo naszą pasją jest

muzyka – mówią jednym głosem **Joanna Szafarkiewicz** – artysta muzyk

i **Elżbieta Horbulewicz** – magister sztuki, zapraszając mnie do swojego muzycznego świata.

ROZMAWIA: **JOANNA MAŁECKA** | ZDJĘCIA: **SŁAWOMIR BRANDT**



Patrę na Was i widzę, że bardzo się lubicie.

Joanna Szafarkiewicz: I masz rację. Lubimy spędzać czas ze sobą. Pracujemy razem, ale też spotykamy się poza pracą. Mamy w Puszczykowie grono przyjaciół i nawet razem wyjeżdżamy na wakacje.

Elżbieta Horbulewicz: Zresztą poznaliśmy się, można powiedzieć na ulicy. Początkowo wpadliśmy na siebie na Brzozowej w Puszczykowie, bo obie tu mieszkamy. Potem odwiedzałyśmy się i spędzałyśmy ze sobą coraz więcej czasu. Pewnego dnia mój mąż Piotr powiedział: zróbcie coś razem. Asia jest muzykiem, ty muzykologiem, więc jest Wam po drodze.

JS: Pamiętam, że siedzieliśmy wtedy przy stole. Popatrzyłyśmy na siebie i od razu zabrałyśmy się za wymyślanie nazwy firmy. No i nie chcieliśmy być duetem tylko duo, żeby każda miała swój, odrębny głos.

Dlaczego akurat organizacja koncertów?

JS: Ciągłe ktoś prosił mnie, żeby załatwić jakiś zespół, jakiś koncert. Wywodzę się ze świata muzycznego, pracowałam w Orkiestrze Radia i Telewizji Zbigniewa Górnego, więc z wieloma muzykami znaliśmy i znamy się bardzo dobrze. I tak miałam dostęp do wielu gwiazd i pomagałam moim znajomym znaleźć kogoś fajnego – a to zespół do tańca, a to oprawę jubileuszu firmy. Pamiętamy, że nie były to czasy Internetu. Zaczęło się od firmy Yes i Magdy Kwiatkiewicz, mojej koleżanki. W pewnym momencie doszliśmy z Elą do wniosku, że możemy to przecież robić zawodowo. Z drugiej strony, z wykształcenia jestem artystą muzykiem i chciałam przy tym zawodzie pozostać. Uczylałam więc w szkole Muzycznej Jerzego Kurczewskiego na pół etatu gry na flecie dwa razy w tygodniu, prowadząc zajęcia indywidualne. Lubię pracę z młodzieżą i młodymi ludźmi. Wielu z moich uczniów

jest teraz dyrygentami, np. Adam Banaszak lub solistami, a wielu doskonale radzi sobie w biznesie.

EH: A ja po muzykologii pracowałam w telewizji jako redaktor w redakcji muzycznej. Trafiłam na taki fajny okres, kiedy transmitowane były koncerty na żywo, realizowaliśmy cykliczny program „Salon muzyczny”, „Stereo i w kolorze”, robiliśmy transmisje z Festiwalu w Łańcucie. Potem urodziłam dziecko i się wycofałam. A dziś mamy Impresariat Duo. Wszystko zaczęło się w 1997 roku.

Jak wtedy wyglądała Wasza firma?

EH: Było zdecydowanie łatwiej niż dziś. Firmy chętniej sponsorowały koncerty. Pamiętam, jak startowałyśmy. To było wysokie „C”. Realizowaliśmy koncert Orkiestry Sinfonia Varsovia z chórem „Poznańskie Słowiki” prof. Stefana Stuligrosza, koncert Makowicz/Moździerz, balety. To było coś.

JS: Robiliśmy też dużo imprez zamkniętych dla firm. W sumie to namaścił nas Zdzisław Dworzecki. To był człowiek, który przez wiele lat był dyrektorem Filharmonii Poznańskiej. Pamiętam, kiedy poszliśmy do Niego po raz pierwszy i powiedziałyśmy jaką firmę chcemy otworzyć. On nas wycalał i pobił po różne mówiąc, że mamy Jego błogosławieństwo. Niedługo potem nagle zmarł.

Pierwszy duży koncert?

EH: Wspomniana Sinfonia Varsovia w Farze Poznańskiej, koncert, który realizowała telewizja. Na scenie występował chór Stefana Stuligrosza i soliści. Mamy nawet plakat z tamtego wydarzenia. Pamiętam, jak budowałyśmy podesty, zajmowałyśmy się sprzedażą biletów, dogrywałyśmy szczegóły z artystami, szukałyśmy sponsorów. To był cały mechanizm, żeby wszystko mogło funkcjonować. Dziś od wszystkiego są profesjonalne firmy i jest łatwiej, ale z drugiej strony trudniej, bo większa konkurencja.

Skąd brałyście pomysły na te koncerty?

EH: To było różnie. Czasami my wymyślałyśmy koncerty, a czasami zwracały się do nas agencje, firmy czy sami artyści. I tak jest do dziś. Oczywiście decyzje zapadają na poziomie finansowym – czy to się opłaca czy nie. Robimy dużo mniejszych koncertów, tak naprawdę dla przyjemności, zdając sobie sprawę, że nie będzie to dla nas jakiś zarobek. Są artyści, na których koncerty bilety świetnie się sprzedają i do takich należy m.in. Dżem. Ludzie kochają ten zespół. Cieszymy się za każdym razem, kiedy możemy ten koncert zorganizować.

Dlaczego?

JS: To jest wyjątkowy zespół, bo ci ludzie są prawdziwi. Oni od lat grają swoją, autorską muzykę i z tego żyją. Obojętnie

czy dają mały, czy duży koncert, tak samo się starają. Maciej Balcar, wokalista, jest wspaniałym, niezwykle utalentowanym człowiekiem.

EH: Samemu Dżemu zorganizowałyśmy już chyba z kilkadziesiąt koncertów.

Ile koncertów rocznie organizujecie?

EH: Kilkanaście, z czego dwa lub trzy większe. Do tego dochodzą eventy dla firm.

JS: Są firmy, które są z nami wiele lat i korzystają naszych usług, np. Veolia, Steel Building. U nich naprawdę możemy się wyżyć artystycznie (śmiech). Robiliśmy oprawę na otwarcie wielu firm, np. dla firmy Mercedes, Novol, Kulczyk Tradex. Wiele lat przygotowywałyśmy wspaniałe widowiska artystyczne dla Banku BZ WBK w Pałacu w Zakrzewie. Niezwykłą przygodą dla nas była możliwość współpracy z reżyserami i wizjonerami: Krzysztofem Jasińskim i Jarkiem Maszewskim. Pracowałyśmy też w pałacach: Szczepowice, Krzeslice, Wąsowo. Mierzęcin.

Skąd znacie tych wszystkich artystów?

JS: Dużo chodzimy na koncerty, słuchamy płyt, słuchamy muzyki, mamy też swoje kontakty w świecie biznesu.

EH: Wchodzimy za kulisy, rozmawiamy z menadżerem, artystami. Ludzie boją się kontaktu z muzykami, zupełnie nie wiadomo dlaczego. Oni na to czekają, lubią rozmawiać ze swoimi fanami. To dla nich bardzo ważny moment.

JS: Pod naszymi skrzydłami na stałe są: Dżem, Aga Zaryan, VooVoo, Piotr

Bukartyk, Bogdan Hołownia i inni.

Jest taki koncert, który szczególnie zapadł Wam w pamięć?

JS: Dla mnie Makowicz i Moździerz, projekt na dwa fortepiany w Auli UAM. To było bardzo duże wydarzenie, była konferencja prasowa przed koncertem. Pamiętam, że redaktor z Gazety Wyborczej zapytał wtedy w gazecie, kim jest tajemnicze Duo, które robi taki genialny koncert?

EH: Tak, to rzeczywiście był piękny koncert. Ja będę zawsze pamiętać jeszcze ten nasz pierwszy w Farze Poznańskiej z Orkiestrą Sinfonia Varsovia. To było ogromne przedsięwzięcie telewizyjne, bo była transmisja na żywo. Trzeba było wszystko zsynchronizować. A potem przyszła wielka satysfakcja, bo ze wszystkim sobie poradziłyśmy.

Czy kiedyś coś Wam się nie udało?

EH: Był jeden trudny koncert, który organizowałyśmy jako Fundacja Muzyczna Duo – Włodek Pawlik w Teatrze Wielkim. Występował też Andrzej Seweryn i Lora Szafran.

TAK NAPRAWDĘ
LUDZIE BOJĄ
SIĘ KONTAKTU
Z MUZYKAMI

Wesołych Świąt!

W imieniu zarządu Grupy MTP chciałbym złożyć wszystkim czytelnikom i twórcom magazynu „Sukces po poznańsku” najlepsze życzenia z okazji Świąt Bożego Narodzenia. Poświęćmy ten czas na spotkania z najbliższymi, rozmowy i radość z chwil spędzonych w rodzinnym gronie. Niech Nowy Rok przyniesie wiele nowych historii sukcesu, za którym stoi pasja i marzenie.

życzy

Przemysław Trawa

Prezes Zarządu Grupy MTP





W ogóle to był bardzo dobry koncert, ale z jakichś powodów trudny w sprzedaży. Tak naprawdę nikt nie wie do końca, jakimi prawami rządzi się sprzedaż biletów. Wystarczy, że danego dnia nałożą się dwie imprezy i okazuje się, że nic nie idzie. Ten koncert, pod tym względem, wspominam jako najtrudniejszy.

JS: Koncert sam w sobie był piękny i myślałyśmy, że ludzie będą walić drzwiami i oknami. Bilety się sprzedawały, ale nie było takiego sukcesu, jakiego się spodziewałyśmy. Kiedyś muzycy spóźnili się dwie godziny na Dni Puszczykowa, a ludzie nerwowo kręcili się na płycie przed sceną. Wtedy też był stres.

Co teraz organizujecie?

JS: 20 grudnia w Sali Ziemi wystąpi Aga Zaryan, która zaśpiewa razem z Mattem Duskiem. Z nim pracujemy po raz pierwszy. Będzie to piękny, świąteczny koncert. Premierowe wykonanie duetu! Chciałabym, żeby sala pękała w szwach. Zresztą każdy z tych artystów w ubiegłym roku nagrał specjalną, świąteczną płytę. W Poznaniu premierowo wystąpią z najnowszym repertuarem, który będzie połączeniem ich wielkich talentów.

EH: Będzie piękna oprawa muzyczna i świetna. Ten koncert wprowadzi nas z pewnością w atmosferę Świąt. Zachęcamy wszystkich do udziału w tym wydarzeniu i zapraszamy też firmy, żeby kupowały bilety dla swoich pracowników, bo to może być świetny pomysł na prezent.

Jak długo jeszcze będziecie to robić?

EH: To jest bardzo dobre pytanie i sama je sobie czasami zadaję. Miałymy momenty kryzysowe i zastanawialiśmy się, czy może to już czas zrobić coś innego. A potem znowu wracaliśmy do pracy. My to po prostu kochamy.

Co robicie poza Impresariatem?

EH: Ja gram na pianinie i maluję. Pochodzę z rodziny architektów. I kiedyś pomyślałam sobie, że chyba popełniłam

błąd, bo przecież mogłam iść w tym kierunku, że może ja też potrafię coś namalować. Zaczynałam od akwareli, potem jeździłam na warsztaty. Dużo się nauczyłam od Kasi Jankowiak-Gumnej, która ma swoją galerię ABC Gallery w Strzeszynie. Jest świetnym pedagogiem. I, co jest ciekawe, potrafi wydobyć inne emocje z każdej osoby uczącej się malowania pod Jej okiem i pomóc odnaleźć jej drogę artystyczną. Nawet zaczęłam sprzedawać swoje obrazy. Na Instagramie mam minigalerię, którą prowadzi moja córka.

JS: Ja od ponad 25 lat jestem członkiem Lions Club Poznań Polonia. To jest klub damski. Kiedyś organizowałyśmy bale, od 20 lat są to już przeze mnie wymyślone i zrealizowane koncerty. Jak widzisz, ja nie mogę przestać się tym zajmować (śmiech). Przy okazji tych wydarzeń zbieramy prace na aukcje, które później licytujemy. Pieniądze przekazujemy artystycznie utalentowanej młodzieży oraz dzieciom potrzebującym pomocy. Moja ostatnia podróż, to konkurs muzyczny LEMC z jednym z tych młodych zdolnych ludzi – gitarzystą klasycznym Andrzejem Grygierem, który reprezentował Okręg 121 Polska Lions Clubs International. W październiku 2019 w Tallinie, w Estonii Andrzej zdobył trzecią nagrodę i skasował 2000 euro! Byłam z Niego bardzo dumna. Poza tym opiekujemy się teraz ogniskiem na fyrtku, to miejsce dla dzieci z patologicznych rodzin. Bardzo to lubię, lubię pomagać młodzieży, która jest zdolna, pracowita i zorientowana na sukces.

Jest jakiś koncert, który chciałybyście zorganizować?

JS: Nora Jones. To byłoby coś. Takie padały kiedyś propozycje ze strony pewnej instytucji.

EH: A ja Adele.

Trzymam kciuki.

EH: Dziękujemy i przy okazji życzymy wszystkim cudownego koncertu Agi Zaryan i Matta Duska oraz spełnionych Świąt Bożego Narodzenia.

JS: Zapraszamy na nasze koncerty w 2020. ■

THE 8

GRAN COUPÉ



BAYERISCHE MOTOREN WERKE

Dealer BMW Smorawiński

ul. Obornicka 235

Poznań

tel.: +48 61 84 55 200

www.bmw-smorawinski.pl

M850i xDrive: zużycie paliwa w l/100 km (cykl mieszany): 11,5–11,6. Emisja CO₂ w g/km (cykl mieszany): 260–265.

MOC W SYMBOLACH ZAPISANA. KILKA SŁÓW O HISTORII ŚWIĄTECZNYCH TRADYCJI

Podczas świąt corocznie zaczarowujemy rzeczywistość, zaczynamy tworzyć wokół siebie zupełnie inny świat. Dajemy się porwać czynnościom, które przekazywane przez pokolenia są dla nas tak naturalne i oczywiste, że nie zadajemy sobie pytań o ich sens i przyczynę.

Choinka, bombki, łańcuchy, biały obrus a pod nim sianko, w każdym polskim domu co roku to samo i niezmiennie. Dlaczego właśnie tak i skąd wzięły się te rytuały i symbole?

O czym mają nam przypominać i jaki sens ze sobą niosą?

TATIANA SOKOŁOWSKA

Trenerka umiejętności interpersonalnych, ekspertka etykiety, savoir vivre, profesjonalnego wizerunku oraz występów publicznych. Dyplomowana trenerka biznesu, absolwentka historii sztuki Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu. Kreuje profesjonalny wizerunek kadry managerskiej, kierowniczej oraz pracowników na wszystkich poziomach organizacji. Przygotowuje przedsiębiorców i polityków do profesjonalnego występowania w mediach.

Założycielka i CEO Firmy Business Dress Code.



BUSINESS DRESS CODE
TATIANA SOKOŁOWSKA

S kąd właściwie tradycja choinki i dlaczego w ten właśnie sposób dekorujemy domy w świąteczny czas?

Historycy wskazują na średniowieczne przedstawienia odgrywane w przeddzień świąt, prezentujące biblijną historię Adama i Ewy. Widowiska te stały się na tyle popularne, że 24. grudnia zaczęto nazywać dniem Adama i Ewy. Pamiątką po tych wydarzeniach są obchodzone w tym dniu imieniny. By podczas przedstawienia móc realistycznie pokazać grzech pierworodny, potrzebne było drzewko, na którym zawieszano jabłko, a ponieważ drzewo biblijne musiało być zawsze zielone, wybierano gatunki iglaste.

W Polsce choinka stała się popularna na przełomie XVIII i XIX wieku. Przywędrowała do nas z Niemiec, gdzie tę tradycję odnotowuje się już w XVI wieku. To protestanci wprowadzili tradycję świątecznego drzewka, następnie znalazła ona swoje miejsce również w katolickich domach. W Polsce praktyka ta rozprzeczniła się początkowo na terenach będących pod zaborem pruskim i przyjęła się w większych miastach. Stopniowo zwyczaj zaczął wypierać dotychczasowe sposoby świątecznego ozdabiania domów. Badania etnologów wskazują na to, że choinka zastąpiła zwyczaj, zapewne wywodzący się jeszcze z czasów przedchrześcijańskich, wieszania pod sufitem gałęzi

godły lub świerku. Powszechnie wierzono, że zielone gałęzie mają życiodajne moce i cudotwórcze właściwości, chronią dom i jego mieszkańców przed złymi siłami i urokami, mają zapewnić życie, odrodzenie i płodność.

Zrazu Kościół był choince niechętny. Nie mogąc jednak powstrzymać rozpowszechniania się nowego obyczaju, postanowił włączyć go do chrześcijańskiej tradycji, nadając mu własną symbolikę. Połączono go zatem z pojęciem rajskiego drzewa poznania dobra i zła. Według tej interpretacji świąteczne drzewko znosi granice między niebem i ziemią.

Czubek choinki symbolicznie ginie w przestrzeni nieba i wskazuje światy transcendentne. Dekorujemy go szpicem lub gwiazdą. Przywołujemy w ten sposób dwa różne znaczenia i dwa różne dziedzictwa.

Gwiazda w kulturze chrześcijańskiej ma bardzo długą tradycję i symbolizuje Gwiazdę Betlejemską, za którą podążali Trzej Królowie. Obecnie jej zadaniem jest pomoc w powrotach do domu z dalekich stron, kierowanie do wspólnego stołu wszystkich bliskich i zbłąkanych wędrowców.

Szpic natomiast pojawił się na naszych choinkach dopiero wtedy, gdy wprowadzono szklane ozdoby. Symbolicznie łączy on niebo z ziemią oraz wskazuje punkt na niebie, z którego spłyne na nas wiele błogosławieństw.

Gałązki pierwszych choinek ozdabiane były jabłkami i orzechami. Jabłka to symbol rajskich owoców, a złożone orzechy to przejęty przez kościół pogański symbol dobrobytu, siły i mądrości. Kogo było stać, ozdabiał drzewko własnymi wypiekami. Formowano je w figurki aniołów, gwiazd i zwierzątek. Wszystkie ozdoby przygotowywano w domu.

Hans Greiner to człowiek, któremu zawdzięczamy możliwość zdobienia choinki szpicem oraz dekorować szklanymi bombkami. Był on pracownikiem huty szkła w niemieckim miasteczku Lauscha w Turynii. Legenda głosi, że był tak biedny, że nie mógł zapewnić rodzinie tradycyjnej, ozdobionej łakociami choinki. Postanowił zatem wydmuchać ze szklanych resztek ozdoby imitujące czerwone jabłka. Za jego przykładem poszli inni dmuchacze szkła i w ten sposób nowe de-

koracje stawały się coraz bardziej popularne. W 1848 roku zakład, w którym pracował Hans otrzymał pierwsze komercyjne zamówienie na weihnachtskugeln, rok ten uznaje się za rok narodzin świątecznej, współczesnej bombki.

Tradycję dmuchaczy szkła kultywuje się w Turynii do dziś, a w Lauscha znajduje się obecnie niezliczona ilość małych zakładów produkujących ozdoby.

Każda choinka mieni się światelkami, których zadaniem jest bronienie dostępu złym mocom.

Mają przypominać przyjście na świat Jezusa, który ma być światłem i wskazówką dla błądzących pogan. Są również symbolem, że utracony przez Adama i Ewę dostęp do Drzewa Życia jest na nowo możliwy.

Świeczki na świątecznym drzewku zaczął umieszczać Marcin Luter, będący również orędownikiem tradycji spędzania świąt z rodziną wokół choinki.

W początkach XX wieku zaczęto produkować światełka elektryczne i stopniowo eliminowały one tradycyjne świeczki.

Wieszając na choince słodkości, wyrażamy radość dobrej nowiny, piernikami zapewniamy miłość i długie życie, dzwoneczkami zwiastujemy radość z pokonanego zła i zapewniamy same dobre chwile. Oplatanie drzewka łańcuchem z jednej strony symbolizuje węza, rajskiego kusiciela, ale również zapewnienia rodzinie nierozzerwalne więzy. Pamiętajmy także o aniołkach, które ochronią dom przed złem i zapewnią opiekuńczą moc.

Gdy już udekorujemy choinkę, nie możemy zapomnieć o włożeniu sianka pod obrus. Ten gest to pozostałość po staropolskim zwyczaju, któremu obecnie trudno byłoby zadośćuczynić

– w rogach pokoju stawiano niegdyś snopki niemłocznego zboża, symbolizujące ubóstwo miejsca, w którym narodził się Jezus.

Kolorowa i pięknie ozdobiona choinka, sianko pod obrusem, wspaniałe nakryty stół, tradycyjne potrawy, łamanie się opłatkiem, obdarowywanie się prezentami, to przede wszystkim symbole radości wspólnego, rodzinnego świętowania.

Przy choince gromadzimy się, rozmawiamy i cieszymy się obecnością najbliższych.

Wokół niej dzieje się magia świąt, wesołych! ■

GWIAZDA SYMBOLIZUJE
GWIAZDĘ BETLEJEMSKĄ,
ZA KTÓRĄ PODĄŻALI TRZEE
KRÓLOWIE. OBECNIE
JEJ ZADANIEM JEST
POMOC W POWROTACH
DO DOMU Z DALEKICH
STRON I KIEROWANIE
DO WSPÓLNEGO
STOŁU WSZYSTKICH
BLISKICH I ZBŁĄKANYCH
WĘDROWCÓW

WŁADZA I PIENIĄDZE

Można powiedzieć, że sukces, władza i pieniądze to pokusy wszechczasów. Większość z nas marzy o tym, aby mieć i sprawować kontrolę – przede wszystkim nad tym, co cenione, a czego popyt przewyższa podaż. Mowa tu przede wszystkim o rzeczach namacalnych, takich jak dobra materialne, ale również o dobrach i pojęciach bardziej abstrakcyjnych, takich jak uznanie, informacje czy umiejętności.

IZABELA SOWIŃSKA-BAJON



Od lat związana z prywatnym biznesem, dyrektor zarządzająca Giant Invest, która wiedzę zdobyła na Uniwersytecie Ekonomicznym oraz doświadczenie w zakresie zarządzania łączy z pasją, jaką jest psychologia. Znajomość zagadnień psychologii, którą ukończyła na Uniwersytecie Humanistyczno-Społecznym SWPS, wykorzystuje

zarówno w swojej codziennej pracy, jak również „po godzinach”, prowadząc własną praktykę psychologiczną.

Bardzo często porównujemy się do ludzi, którzy osiągają sukces w różnej postaci: dużej, dobrze prosperującej firmy, ogromnych dochodów czy społecznego uznania, ale nie zastanawiamy się nad tym, co spowodowało, że ten sukces odnieśli i dotarli na wymarzony szczyt.

Aby zrozumieć, jak się tam znaleźli, a nie tylko frustrować się, że „im się UDAŁO, a mi nie”, należy zwrócić uwagę przede wszystkim na cechy ich osobowości – inteligencję (w tym emocjonalną), posiadane kompetencje społeczne oraz aktywność, którą podejmują, a także dokładnie przyjrzeć się ich drodze do sukcesu.

Na podstawie doświadczeń w pracy z takimi osobami mogę powiedzieć, że to osoby, które, po pierwsze, widzą

cały las (podczas gdy większość skupia się na jednym drzewie), a po drugie – posiadają mocno zaktywizowany system dążenia – oznacza to, że reagują przede wszystkim na bodźce pozytywne aniżeli negatywne. Osiągnięcie celu i idąca za tym nagroda napędzają i regulują ich postępowanie, podczas gdy większość społeczeństwa raczej reguluje swoje zachowania na zasadzie zagrożeń i kar.

Można powiedzieć, że taki sposób postępowania jest na swój sposób bezpieczny – wychodzimy bowiem z założenia, że nic złego się nie wydarzy i że łatwo możemy uniknąć kary i zagrożenia. Jednak w takich okolicznościach, trudno jest podjąć ryzyko i postawić wszystko na jedną kartę, ponieważ możliwe negatywne konsekwencje mogą przysłaniać cel i sposób jego realizacji.

Zupełnie inaczej zachowują się osoby ze zaktywizowanym systemem dążenia. Zakładają plan B, ciągle jednak pozostając przekonanymi, że zamierzony cel zostanie osiągnięty. Co więcej, skupiają się na realizacji zadania, podczas gdy większość z nas daje się łatwo rozproszyć, koncentrując się na możliwych proble-

DUŻE PIENIĄDZE I WŁADZA Z JEDNEJ
STRONY DAJĄ OGROMNE POCZUCIE SIŁY,
WYZWALAJĄ POZYTYWNE EMOCJE – DZIĘKI
NIM CZUJEMY, ŻE TO MY KONTROLUJEMY
INNYCH, A NIE ONI NAS, CO JEST BARDZO
UWALNIAJĄCE

mach lub sprawach pobocznych, które w ostatecznym rozrachunku nie mają znaczenia w osiągnięciu założonego celu.

Od czasu do czasu słyszymy o osobach, które wygrały bądź odziedziczyły dużą sumę pieniędzy, ale które w krótkim czasie ją roztrwoniły, bo nie potrafiły tym majątkiem zarządzać. Taka sytuacja może wynikać z faktu, że po pierwsze nie mamy doświadczenia w zarządzaniu takim pieniędzmi, a po drugie – nikt nas tego wcześniej nie nauczył.

To jak z wchodzeniem po drabinie – będąc na pierwszym szczeblu i wskakując od razu na dziesiąty, automatycznie pomijamy naukę pozostałych dziewięciu kroków, które są niezbędne do odniesienia pełnego sukcesu. Oczywiście mądrego zarządzania naszymi zasobami możemy się nauczyć, ale nie mając pewnych cech osobowości, np. otwartości na nowe doświadczenia, sumienności, ekstrawersji, może być nam trudno rozwinąć czy pomnożyć to, co otrzymaliśmy.

Duże pieniądze i władza z jednej strony dają ogromne poczucie siły, wyzwalają pozytywne emocje – dzięki nim czujemy, że to my kontrolujemy innych, a nie oni nas, co jest bardzo uwalniające. Z drugiej strony, po-

kusa okazywania siły i udowadniania swojej wyższości może być destrukcyjna.

U osób, które szybko doszły do władzy, można zauważyć spadek empatii i stereotypowe myślenie, co powoduje, że zaczynają stawiać się ponad wszystkimi. Wielokrotnie w gabinecie spotykam się z osobami ze swego rodzaju manią wielkości rozwiniętą do tego stopnia, że pewne zachowania innych odbierają w zupełnie odmiennym, często skrajnym świetle, dokonując przy tym krzywdzących osądów tylko dlatego, że te nie stosują się do ich narzuconych zasad (nawet tych wykraczających poza logikę i etykę).

Do dużej władzy i dużych pieniędzy trzeba dorośnąć. Gdy nie jesteśmy przyzwyczajeni do posiadania ani jednego, ani drugiego, możemy się wówczas tylko bardziej pogubić, zatracić (bo przecież nie ma takich pieniędzy czy innych dóbr, których nie da się wydać lub zniszczyć) oraz przegapić to, co w życiu najcenniejsze. Dlatego najważniejsze, aby zachować pokorę oraz zdrowy rozsądek, bo jeśli mamy problem z przestrzeganiem podstawowych wartości w życiu, to wielkie pieniądze w niczym nam nie pomogą. ■

R E K L A M A

**Miło jest być docenionym,
a jeszcze milej - DOCENIAĆ!**



Szukasz pomysłu na trafiony prezent dla bliskiej osoby, a może... dla siebie? Przygotowaliśmy dla Ciebie specjalną ofertę voucherów podarunkowych! **PIĘKNY PODARUNEK** o wartości:

300 zł kup za 250 zł

500 zł kup za 400 zł

1000 zł kup za 700 zł



SALAMANDRA
Instytut Zdrowia i Urody



+48 61 671 6600
+48 725 551 661



www.instytut.salamandra.pl
e-mail: recepcja@instytut.salamandra.pl



ul. Grunwaldzka 113
60-313 Poznań



SUKIENKI: EMOID, BIŻUTERIA: BELLO DESIGN



SUKIENKA: NOVAMODA.PL, TOREBKA: PINKO, BIŻUTERIA: OYCA



CEKINOWA SUKIENKA: TRUSSARDI VF.COM.PL



CAŁOŚĆ: EMOI FASHION, BUTY: ZARA, BIŻUTERIA: BELLODESIGN



BLUZKA Z PĘKNIEM NA PLECACH: NOVAMODA.PL, CEKINOWA SPÓDNICZKA: MALINNE



SUKIENKA W PANTERKĘ I CZARNA: EMOI FASHION, BUTY: ZARA, TOREBKA: PINKO, BIŻUTERIA: BELLODESIGN

ŚWIĄTECZNIE I NOWOROCZNIE

TEKST:

MARTA RASCH | KATARZYNA KAROLCZAK
NOVAMODA.PL

Jak co roku o tej porze czekają nas przemile
spotkania z najbliższymi w wyjątkowej,
świątecznej oprawie.

Blasku twojej stylizacji dodadzą błyszczące cekiny, szlachetny aksamit lub typowo świąteczne kolory jak: czerwień, zieleń i bordo. Zachęcamy też do mikrowania klasycznych, codziennych ubrań typu biała koszula, spodnie czy marynarka z tymi bardziej efektownymi jak aksamitna bluzka, cekinowa spodniczka. ■

PO WIĘCEJ INSPIRACJI ZAPRASZAMY NA NASZEGO BLOGA ➔ [BLOG.NOVAMODA.PL](https://blog.novamoda.pl)

ZDJĘCIA: FLARRA KATARZYNA KITAIGRODZKA,
ZA UDOSTĘPNIENIE PRZESTRZENI I PYSZNĄ KAWĘ DZIĘKUJEMY JAK ZAWSZE KLIMATYCZNEJ
WERANDA LUNCH&WINE W STARYM BROWARZE



SPECJALIŚCI OD WIEŻOWCÓW

Czy wieżowiec może odpowiadać na potrzeby dzisiejszego świata i rozwiązywać jego problemy?

Klaudia Gołaszewska i Marek Grodzicki – świeżo upieczeni absolwenci Politechniki

Poznańskiej – udowadniają, że tak. Zwiedzili cały świat w poszukiwaniu inspiracji.

Kształcili się pod okiem największych nazwisk świata architektury. Zdobywają podia kolejnych konkursów, a ich apetyt na tworzenie niesamowitych wieżowców wciąż rośnie.

WYSŁUCHAŁA: **DOMINIKA JOB** | ZDJĘCIA: **ARCHIWUM**



Wieżowiec składa się z 3 podstawowych modułów: wlotowego, solarnego oraz zielonego. Każdy z nich ma przypisane konkretne zadanie, tworząc wspólnie zintegrowany system funkcjonalny. Przy podstawie połączony jest ze szklarniami podgrzewającymi wlatujące powietrze. Zainstalowane heliostaty, czyli kinetyczne zwierciadła, kierują promienie słoneczne do wewnętrznej części komina. Znajdują się one w środkowej części wieży, gdzie wystawione są na maksymalną ekspozycję promieni słonecznych. Skumulowana energia słoneczna podnosi temperaturę, czym wzmacnia strumień przepływającego powietrza w górę. W części mieszkalnej wbudowane są moduły zielone. Wzbogacają powietrze w tlen, wspomagając w tworzeniu zrównoważonego mikroklimatu wewnątrz, a także zapewniają atrakcyjną i zdrową przestrzeń publiczną. Przeszklenia wpuszczają duże ilości światła dziennego wewnątrz, wypełniając światłem atrium komina.

Podczas naszych studiów na Politechnice Poznańskiej, mieliśmy możliwość nauki i pracy aż w siedmiu krajach. Pierwszym wyjazdem była wymiana studencka w programie Erasmus. Potem ja pojechałam do Niemiec, Marek do Danii. Nauczyliśmy się pracy w międzynarodowych zespołach i zapragnęliśmy zdobyć więcej doświadczenia poza granicami kraju. Dlatego po powrocie do Poznania, od razu nabraliśmy ochoty na kolejny wyjazd.

Zostaliśmy przyjęci na praktyki w Manchesterze. To był nasz pierwszy poważny wyjazd zagraniczny. Wynajęliśmy mieszkanie, mieliśmy kontakt z ludźmi z całego świata i poznawaliśmy praktyczną stronę projektowania architektury. Wiele się wtedy nauczyliśmy.

Gdy obroniliśmy tytuł inżyniera, postanowiliśmy skorzystać z rocznej przerwy dziekańskiej, by zdobyć jak najwięcej doświadczenia zawodowego jeszcze przed zakończeniem studiów magisterskich. I tak oto wyjechaliśmy od razu pierwszego dnia dziekanki. Klaudia do Chicago, a Marek do Londynu. Byliśmy wówczas w dwóch topowych, konkurujących ze sobą biurach architektonicznych: SOM (Skidmore Owings & Merrill LLP), które zaprojektowało najwyższy budynek na świecie – Burj Khalifa w Dubaju, oraz Gensler, który stworzył Shanghai Tower – drugi co do wysokości drapacz chmur.

Następnie wspólnie udaliśmy się na staż do Finlandii, gdzie w Helsinkach pracowaliśmy w biurze Lahdelma & Mahlamäki, autorów Muzeum Polin w Warszawie. Po 5 miesiącach udało nam się, tym razem już wspólnie, wrócić do Chicago. Skidmore Owings & Merrill LLP, firma w której pracowaliśmy, powstała ponad 80 lat temu. Pracowaliśmy tam nad wieżowcami w Chinach, Stanach i Australii.

POD OKIEM WYBITNYCH EKSPERTÓW

Na początku nie wiedzieliśmy za dużo o wieżowcach. Stopniowo zaczynaliśmy je coraz bardziej rozumieć i fascynować się nimi. W Chicago poznaliśmy Williama Bakera – prawdziwą gwiazdę wśród inżynierów, który odpowiedzialny był za projekt Burj Khalify w Dubaju. Gdy opowiadał o swojej pracy i doświadczeniach, wspominał też o Stuttgarcie, gdzie właśnie wybieraliśmy się na II semestr studiów magisterskich. Dzięki jego wskazówkom, dostaliśmy się do dobrej grupy, zajmującej się projektowaniem parametrycznym. Przedmiot był prowadzony przez architekta Sama-

KOLEJNYM KONKURSEM BYŁA MODERNIZACJA TERENU MIĘDZYNARODOWYCH TARGÓW POZNAŃSKICH

na Saffariana, jednego z designerów pracujących u sławnej architektki Zahy Hadid w Londynie. Ponownie znaleźliśmy się pod okiem najwybitniejszych nazwisk. To wtedy zamarzyliśmy o znanym, międzynarodowym konkursie eVolo na futurystyczne wieżowce. Mając całe zaplecze doświadczenia i wiedzy, które zdobyliśmy podróżując po świecie, postanowiliśmy wziąć w nim udział... i go wygrać!

KONKURS NA FUTURYSTYCZNY WIEŻOWIEC

Zastanawialiśmy się, czy architektura może pomóc w przeciwdziałaniu problemowi wielkich miast, jakim jest zbyt duże zagęszczenie populacji, korki i rosnąca emisja dwutlenku węgla. Wybraliśmy Chiny dlatego, że tam projektowaliśmy i znaleźliśmy skalę zagadnienia. Zastanawialiśmy się, jak można oczyścić powietrze, nie używając do tego dodatkowej energii. Chcieliśmy

użyć sił natury. Tak powstała koncepcja wieżowca wykorzystującego efekt ciągu kominowego. Wysysa on powietrze przy powierzchni ziemi, następnie oczyszcza je poprzez złożony system filtracji.

Bardzo przydała się nam wiedza zebrana podczas praktyk w różnych częściach świata. Połączyliśmy ze sobą różne elementy i tak powstał projekt oparty na koncepcie działania wieży solarnej. Na dole, gdzie powietrze jest zanieczyszczone, umieściliśmy moduły, które wciągają powietrze i oczyszczają je filtrując. Natomiast na wysokości 400 metrów, gdzie warstwa smogu nie dociera, zaproponowaliśmy moduły mieszkalne.

W konkursie zdobyliśmy II miejsce spośród ponad 400 zespołów. O naszym sukcesie pisała prasa na całym świecie.

MIĘDZYNARODOWE TARGI POZNAŃSKIE

Kolejnym konkursem była modernizacja terenu Międzynarodowych Targów Poznańskich. Istotnym elementem było otwarcie dla mieszkańców Poznania jego zamkniętej przestrzeni. Według naszego założenia, wybetonowany teren miał zmienić się w zielony park, łączący poszczególne obszary targów. Najważniejszym elementem projektu było zaproponowanie dwóch nowych wieżowców. Zaplanowaliśmy je w miejscu obecnego hotelu Sheraton i akademika Jowita. Powstała z tego tzw. zielona rzeka, która poruszyła komisję do żywej dyskusji. Nasz pomysł bardzo się spodobał, zajęliśmy w konkursie drugie miejsce.





Od lewej Michał Hondo, Kinga Grzybowska, Klaudia Gołaszewska, Marek Grodzicki

Projekt ten został częścią naszej pracy magisterskiej. Przygotowaliśmy go pod okiem doświadczonych i znanych poznańskich architektów prof. Ewy Pruszewicz-Sipińskiej i prof. Stanisława Sipińskiego, którzy podzielili się z nami swoją wiedzą i doświadczeniem.

GRUPA PROJEKTOWA

Na zakończenie studiów, wraz z innymi studentami Wydziału Architektury Politechniki Poznańskiej, wyjechaliśmy na miesięczne warsztaty do Chin. Tematem przewodnim seminarium było zaprojektowanie Eco Village. Zajmowaliśmy się opracowywaniem strategii rozwoju obszarów wiejskich, zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju i zielonych technologii. Zobaczyliśmy teren, na którym chcieliśmy postawić zaprojektowany przez nas wieżowiec.

Po powrocie, łącząc siły z przyjaciółmi ze studiów, wystartowaliśmy w kilku innych projektach. Pod szyldem grupy KXM, wraz Kingą Grzybowską i Michałem Hondo, wygraliśmy bardzo znany w Polsce,

studencki konkurs KOŁO na pawilon z przestrzenią publiczną w Olsztynie.

Współpracujemy również z Kubą Wójtowiczem i Filipem Zielińskim. Zaczynamy tworzyć zgraną grupę projektową. Wspólnie wygraliśmy nasz najnowszy konkurs na pawilon widokowy przy Pałacu Kultury, mający promować budowę powstającego Muzeum Sztuki Nowoczesnej. Chcieliśmy, żeby nasz obiekt instalacja stwarzał wrażenie kadru, tak jak robi to teraz popularna aplikacja Instagram. Ma to zachęcać ludzi do zatrzymania się na chwilę i zauważenie tego, co dzieje się wokół.

Za granicą pracowaliśmy nad różnymi wieżowcami, widzieliśmy propozycje, które w Polsce byłyby nie do pomyślenia. Tam nauczyliśmy się, że każdy kształt musi mieć swoje uzasadnienie. Każdy projekt powinien mieć swoją ideę i wartość, a nie tylko ładnie wyglądać. Aktualnie pracujemy nad coraz większymi projektami i liczymy na kolejne sukcesy, nie tylko w Poznaniu, ale na całym świecie. ■

LUBIĘ BYĆ GWIAZDOREM

Cokolwiek o Nim napisać, to za mało, za poważnie, za śmiesznie, nie tak. To aktor-instytucja. Każdy Go zna, rozpoznaje po głosie. Traktują Go jak przyjaciela. Uwielbiają Go dzieci i dorośli. Lubi zaraz po Wigilii przebrać się w strój Gwiazdora. Ma kilka zaprzyjaźnionych domów, gdzie wręcza prezenty. O sobie mówi, że lubi być błaznem, ale bez charakteryzacji. To postać różnorodna. Kiedy prawdziwy klaun się śmieje, to płacze. Dokładnie tak jak ON. Aktor stuprocentowy. **Michał Grudziński.**

ROZMAWIA: ELŻBIETA PODOLSKA | ZDJĘCIA: SŁAWOMIR BRANDT

Niedawno sadził Pan drzewo w ogrodzie, który należał przed laty do Pana babci.

Michał Grudziński: W Lubochni pod Gnieznem, gdzie babka miała majątek, który zabrała komuna. W tym miejscu całe moje rodzeństwo (dwóch braci i trzy siostry), a także mama, posadzili drzewa. Bracia srebrne świerki na froncie, a mama w parczku świerk. Urosł potem bardzo. W latach siedemdziesiątych byłem tam z mamą – był ogromny. Kiedy mama umarła, świerk zaczął schnąć i trzeba było go wyciąć. A sadziłem z inicjatywy Andrzeja Niczyperowicza. Od kilku lat robią tam Dni Lubochni. Zostałem na nie zaproszony i taką przygotowali mi niespodziankę. Posadziłem lipę, literackie drzewo. Kiedy byłem tam z mamą, żyła jeszcze kucharka babki. Stały naprzeciwko siebie dwie staruszki, które na początku milczały i tylko na siebie patrzyły. Obu drżały usta i nagle, tak jak w książkach, kucharka zawołała: Panienska przyjechała! To mnie wtedy rozbawiło i rozczuliło.

Literackie drzewo, bo Pan pochodzi z literackiej rodziny.

No trochę tak, bo ojciec trochę napisał przed wojną, wydał kilka książek. Co prawda nie są to dzieła. Kryśka Feldman mówiła, że czytała ojca książki pod ławką we Lwowie, bo tam takie momenty były. Mam nawet dwie książki, bo tyle się uratowało. Szukałem ojca w Bibliotece Uniwersyteckiej – znalazłem jedną książeczkę. Rogi były tak wyczytane, że wziąłem ją do introligatora i oddałem wzmocnioną. Słyszałem Jego wiersze, które ojciec mi recytował, bo w formie pisemnej się nie zachowały. Trochę przypominały wiersze twórców Młodej Polski. Ojciec pisał do końca życia, np. kiedy leżał w szpitalu – to dla pielęgniarek i lekarzy układał wierszyki i miał wtedy tzw. chody. To zresztą Go zgnubiło.

Mieliśmy taką Ślączkę Emilcię, bo całe dzieciństwo spędziłem w Katowicach, była dla mnie jak druga mama. Mówiła na mnie Michuś. Cudowna dziewczyna. Ale wracając do ojca. Kiedy zostawał sam, a miał chore serce, mówił ze skupieniem: angina pectoris. Patrzył, który szpital ma dyżur i jak był ten zaprzyjaźniony, to dzwonił, żeby Go zawieźli do niego. Miał wikt i opierunek. Któregoś razu jednak nie spodziewał się, że zmieniła się tam obsada. Nie bardzo Go fetowali i nie bardzo znali. Miał nadciśnienie, miał swoje lekarstwa, ale mu tam zabrali. Mówił mi potem ten pacjent, który z nim leżał, że ojciec prosił, żeby mu dali lek na nadciśnienie, bo czuje, że mu bardzo rośnie. Odpowiedź była jedna: co dziadek miał dostać, to dostał. I tak, po którymś razie, miał wylew i nie udało się Go uratować. Akurat grałem komedię w teatrze. W przerwie inspicjentka mi powiedziała, że tato właśnie zmarł. Byłem wtedy nad wyraz komediowy.

Ciężki jest los aktora.

Aktor nie gra tylko wtedy, kiedy umrze. Choć to się zmienia, niestety. Teraz, jak ktoś ma katar to nie przychodzi i robi się zastępstwo. Ci starej daty aktorzy to grają w każdej sytuacji. Zachorowałem kiedyś na żółtaczkę, to czekałem dwa tygodnie do urlopu, żeby dograć i pójść do szpitala. Nigdy mi nie oddali tego urlopu. Zresztą nie prosiłem.

Czy ja powinienem do Pana mówić Panie Hrabia?

No tak mnie ostatnio przedstawiono przed jakimś występem. Niby tak, ale to bardzo biedny hrabia. Ojciec w komunie mówił, że ma pochodzenie rolnicze. Mama mówiła, że arystokratą się jest wewnątrz, a nie na zewnątrz. Nie ma się czym chwalić. To, że ktoś ma jakieś herby, rodowody, jakieś papiery, to nie gra roli. Mama Tomira też była herbowa. No



CIESZYŁBYM SIĘ, GDYBY LUDZIOM BYŁO
DOBRZE NA ŚWIECIE. WSZYSTKIM ŻYCZĘ
JAK NAJLEPIEJ. ŻEBY ROBIŁI W ŻYCIU TO, CO
KOCHAJĄ, MIELI WOKOŁO SIEBIE DOBRYCH
I ŻYCZLIWYCH LUDZI. ŻEBY SIĘ NIE KŁÓCILI



i co z tego. Miała dwa fakultety. Jeden z nich skończyła na Sorbonie, a tutaj ekonomię. Miała po babci objąć prowadzenie domu mody na Palcu Wolności, w okolicach biura paszportowego. Stąd kończyła nie tylko ekonomię, ale też historię sztuki, kostiumologię. Znała perfekty trzy języki. Wyglądała zawsze jak dama, nienagannie ubrana. Zresztą niemiecki, a pochodziła z Poznania, była 1907 rocznik, bardzo Jej pomógł w czasie wojny. Kiedy np. była łapanka, Ona na drżących nogach podchodziła do hitlerowca i perfekcyjnie po niemiecku mówiła: panie oficerze, co tu się dzieje, proszę mnie natychmiast stąd wyprowadzić. I rzeczywiście Ją wyprowadzał w bezpieczne miejsce. Zawsze mi mówiła: ucz się synku języków. I specjalnie dla mamy nauczyłem się Marsylianki. Jak są Francuzi, to im śpiewam i uciekam. Zostawiam ich z tym wrażeniem, że świetnie znam ten język. Jak Niemcy, to mówię fragment z Nietzschego, dla Rosjan mówię wierszyk po rosyjsku. I w ten sposób znam bardzo dużo języków. Moi koledzy aktorzy jeżdżą po świecie, robią kariery także w filmach, a ja jestem 50 lat w Teatrze Nowym i mi to wystarcza. Tu mogę mówić po polsku.

Ale też nie ma co narzekać, bo zagrał Pan ponad 100 ról teatralnych z czego bardzo wiele przeszło do historii. Ponad 30 ról filmowych.

Ja się bardzo bałem filmu i przez wiele lat od niego uciekałem. Uciekałem od „Warszawki”. Grzegorzewski kusił mnie kilka razy, ale się nie zdecydowałem. A z filmami to było tak:

zagrałem u Andrzeja Żuławskiego. Teraz zainteresował się mną trochę Xawery Żuławski. Zagrałem epizodzik w Jego „Mowie ptaków”. Jego mamą była Małgorzata Braunek, z którą byłem na pierwszym roku szkoły teatralnej. I tak naprawdę chyba dzięki Niej się mną zainteresował. Przyszedł na dyplomowe przedstawienie i bardzo chciał, żebym zagrał główną rolę. To były Jego początki. Jego opiekunem był Wajda i On się na mnie nie zgodził, tylko podsunął do tej roli Leszka Teleszyńskiego, który był taki duży i przystojny, a ja to raczej mizerota byłem. Taki pieprzony inteligencik. Zazdrościłem niektórym ich charakterystyczności. Ja byłem taki wymoczek na twarzy. Zawsze chciałem grać charakterystyczne role i do tej pory to lubię, np. w tragifarsach, w których mogę grać tak od góry do dołu. Dał mi rolę Ezechiela. Zrobiło to wrażenie, bo dostałem kolejne propozycje głównych ról, dwóch dużych, ale odmawiałem. Dlaczego? Żeby nie odkryli, że ja się jąkam. Do tej pory się zacinam. Przez lata nie wierzyłem w siebie i byłem schowany bardzo. Teraz już się tego nie wstydzę.

To jest u Pana naturalne.

Zakochałem się w Janie Świdorskiej, który był moim mistrzem. Po egzaminie wstępnym podszedł do mnie, objął mnie i powiedział: no co kochany, mamy taki felerek, co, ale ładnie potrafisz z tego wybrnąć. Na korzyść. Będę opiekunem twojego roku razem z profesorem Tomaszewską. Przestałem być jąkałą, a zyskałem felerek.

Dlaczego z tym felerkiem i wielką nieśmiałością zdecydował się Pan zostać aktorem? Rodzina nie protestowała, bo przecież był to zawód, który nie budził zaufania?

Babka na pewno, gdyby o tym wiedziała, to by się w grobie przewróciła. Kiedyś aktor, kelner i dziwka traktowani byli na równi. A aktorem zostałem, bo bardzo mi się to podobało. Już jako dziecko miałem swój teatrzyk pod stołem. Była kurtyna, ja wymyślałem teksty, a rodzina słuchała. Pamiętam swój pierwszy występ publiczny. Chyba to było na Dzień Kobiet. Emilcia stała w kulisie. Ja tańczyłem jako grzybek i mówiłem wierszyk o Chińczyku, co ryż patyczkiem jadł. Wszystkie dzieci zeszły, a ja podszedłem do krawędzi sceny (w jakimś kinie, bo wysoko było), mama siedziała w pierwszym rzędzie i zawołałem do Niej: widzisz mama, wcale się nie bałem. Dostałem podobno ogromne brawa, jak wieść rodzinna niosła.

Aktor od dziecka?

Od początku bardzo chciałem być aktorem. Grałem różne postaci, wymyślałem sobie. Nie widziałem i nie widzę siebie gdzie indziej. Żadnej pracy się nie brzydzę. Lubię majsterkować. Mogę powiedzieć nawet, że znam się na różnych rzeczach, np. na naprawie elektryczności,



Spokojnych, przytulnych, rodzinnych
Świąt Bożego Narodzenia życzy

GIANT 
meble

UL. BOLESŁAWA KRZYWOUSTEGO 68, POZNAŃ
WWW.GIANTMEBLE.PL/POZNAN

jakieś meble czy prace wodociągowe. Wszystko to wiem. Byłem malarzem pokojowym, kiedy oblałem maturę. Potem poszedłem do pracy w magistracie. To był wydział spraw wewnętrznych. Poprosiłem mamę, żeby uszyła mi takie narękawki. Widziałem na filmach, że urzędnik takie ma. I bawiłem się w teatr. Stawiałem segregatory, a za nimi leżała książka, którą czytałem. Jak przychodził petent to ja wstawałem: serdecznie witam. Potem otwierałem mu drzwi, wypuszczałem. W końcu mnie wypieprzyli stamtąd. Najpierw mnie przenieśli do schronu atomowego, w którym mieściło się takie centrum łączności, gdzie codziennie o 12.00 musiałem sprawdzać radiofalówkę. Zawsze mówiłem: SOS, SOS, kto wzywa, kto wzywa, dupa, dupa. W końcu się zwolniłem, bo mnie uprzedzili, że mnie wyrzucą. Pracowałem też na kopalni i liczyłem wózki. Też mnie wyrzucili, bo robiłem sobie jaja. W końcu wzięli mnie do wojska, gdzie spędziłem dwa lata. Kiedy zdawałem do szkoły teatralnej, to nie miałem matury. Musiałem wszystko nadrabiać. Pojechałem do szkoły zapytać, czy mnie dopuszczają do egzaminu bez matury i usłyszałem, że jak uda mi się zdać egzamin, to w październiku muszę też mieć maturę. Cóż było robić, musiałem zdać dziewięć przedmiotów po tylu latach przerwy. Zdałem pierwszą turę, potem drugą w Lublinie, bo w wojsku byłem w Puławach i załatwili w kuratorium, żebym mógł zdawać maturę jak najbliżej. Na koniec zostały jeszcze trzy przedmioty. I wtedy cudowna mama wynajęła mieszkanie w Lublinie i miałem korepetycje z matematyki, chemii i fizyki. Wyrzucałem książki przez okno. Ona biegała i przynosiła je z powrotem. Gdyby nie Ona, to bym to olał. Mój kuzyn przyjeżdżał z Warszawy, żeby mi pomagać. I zdałem nawet na trzy czwórki.

Najlepszym żołnierzem Pan nie był...

Bardzo dużo siedziałem w areszcie, bo miałem samowolne oddalenia. Uciekałem do domu kultury na próby do teatru amatorskiego, który miał tam swoją sławę. Zastąpiłem nawet Mariana Opanię w roli Wysockiego w „Nocy listopadowej”. Założyłem tam teatr poezji i przygotowałem taki program pt. „Oświęcimskie wiersze”. Wojewódzki dom kultury uparł się, żeby ten nasz program wysłać do Koszalina na przegląd. Oczywiście musiałem mieć zgodę wojska, a ja przecież stary



RACZEJ BYŁEM
SCHOWANY W SOBIE.
LUBIŁEM CHODZIĆ
SAMOPAS. DO TEJ
PORY NIE LUBIĘ NAD
SOBĄ WŁADZY

recydywista, który stale po ucieczkach w areszcie, to komitet partii wymógł na dowódcy, że musi mi dać urlop. Cała jednostka się śmiała, że dostałem urlop nagrodowy. Zdobyliśmy pierwsze miejsce.

Był Pan łobuzem i wywijasem?

Łobuzem nie. Raczej byłem schowany w sobie. Lubiłem chodzić samopas. Do tej pory nie lubię nad sobą władzy.

Trafił Pan w życiu na bardzo wielu znakomitych reżyserów, którzy Pana kształtowali.

Dziwnie mnie odkrywali. Najpierw myśleli, że jestem tylko komediowy. Nagle trzeba było wejść w jakieś przedstawienie w poważną rolę, np. w „Antygonie w Nowym Jorku”. Zastanawiano się, czy dam radę. A potem było zdziwienie i wielkie OOOOOOO.

Marzył Pan o jakiejś roli?

Mnie każda rola odpowiada. Lubię być na scenie, a Hamlet jest przereklamowany. Tam są ciekawsze role. Większą przyjemność sprawiały mi role charakterystyczne. Zawsze od dziecka grałem role starszych od siebie, bo wtedy wydawało mi się, że się nie jąkam. Nie marzę o żadnej specjalnej roli, ale jak Pani pyta, to chciałbym umrzeć na scenie, albo blisko sceny, albo osunąć się, trzymając się za kurtynę.

Lubi Pan Świąta Bożego Narodzenia?

Nie bardzo. Właściwie kiedy wyszedłem z domu rodzinnego, to nie lubię Wigilii. Nie lubię karpia, nie lubię śledzi. Pamiętam dwie, dla mnie szczególnie ciężkie. Pierwsza z nich w wojsku, kiedy to wszyscy wyjechali, a ja nie dostałem urlopu, bo przecież recydywista siedzący stale w areszcie nie może pojechać do domu. I wtedy pojawił się jeden z moich dowódców, który zabrał mnie do siebie do domu, żebym z nimi mógł usiąść przy stole. A druga, to tuż przed odejściem mojej mamy. Zabrałem Ją ze szpitala. Byliśmy we dwoje. To był bardzo ciężki czas, kiedy odszedłem od żony. Pamiętam, jak mama siedziała w fotelu. Nie, nie przepadam za świętami. Lubię natomiast zaraz po Wigilii przebrać się w strój Gwiazdora i mam kilka zaprzyjaźnionych domów, gdzie wręczam prezenty. Staram się, zmieniać głos, żeby nikt mnie nie poznał, ale nie zawsze to się udaje. Bycie św. Mikołajem – to jest to, co lubię w Świętach Bożego Narodzenia. ■



ŠKODA



ŚWIĄTECZNA OFERTA

ŠKODA Auto Szkoła

I stopień Safe Driving

Na specjalnie zaprojektowanych modułach ŠKODA Autodrom Poznań, wyposażonych w szarpak wprowadzający auto w poślizg nadsterowny, nawadniane maty poślizgowe oraz przeszkody wodne, uczestnicy szkoleń uczą się jak kontrolować samochód w awaryjnych sytuacjach na drodze.

PROMOCYJNA CENA: 860 PLN BRUTTO

ŠKODA Auto Szkoła,
+48 602 697 320,
biuro@szkola-auto.pl

Młody Kierowca

Przygotowany program, teoria oraz praktyka pozwoli młodym kierowcom na świadome i odpowiedzialne wprowadzenie do ruchu drogowego. Pamiętajmy, że budowanie tożsamości „dobrego kierowcy” należy zacząć od podstaw i wyrobić prawidłowe nawyki już na początku.

PROMOCYJNA CENA: 490 PLN BRUTTO

ŠKODA Auto Lab



ŠKODA
Autodrom Poznań

ŠKODA AUTO SAFETY

Więcej informacji na stronie
www.szkola-auto.pl



JARMARK ŚWIĄTECZNEJ RADOŚCI

Pierogi, barszcz z uszkami, grzane wino oraz różnego rodzaju słodkości. Ozdoby na choinkę, propozycje na świąteczne prezenty i ponad 30-metrowy diabelski młyn. Takie atrakcje i wiele innych można odnaleźć podczas trwającego Poznańskiego Betlejem. – Jarmark to wyjątkowa przestrzeń w mieście na przeżywanie świątecznej radości – mówi **prof. dr hab. Waldemar Kuligowski**, antropolog kulturowy z UAM, redaktor naczelny kwartalnika „Czas Kultury”.

ROZMAWIA: KRZYSZTOF GRZĄDZIELSKI | ZDJĘCIA: MATEUSZ DACH, DAWID SŁOWIŃSKI, MAŁGORZATA CIEŚLAK



W Poznaniu odbywa się kolejna edycja Betlejem Poznańskiego i po raz czwarty pojawił się też świąteczny jarmark na placu Wolności. Czy poznaniacy wciąż go odkrywają?

Waldemar Kuligowski: W pewnym sensie tak. Dla wielu mieszkańców choćby możliwość spróbowania grzanego wina w cieniu świątecznej konstrukcji z postaciami świętych jest wciąż nowością. Z drugiej strony, część poznaniaków, jak sądzę, doświadczyła już wcześniej atrakcji jarmarków adwentowych wyjeżdżając za granicę. W samym tylko Berlinie odbywa się siedemdziesiąt tego typu wydarzeń. W Poznaniu jednak taki jarmark wciąż należy traktować jako coś nowego.

Czy Pana zdaniem poznaniacy pokochali jarmark świąteczny, tak jak Niemcy?

Trudno na to pytanie jednoznacznie odpowiedzieć. Poznański jarmark na placu Wolności odbywa się od 2016 roku. W Niemczech, we wschodniej Francji czy w północnych Włoszech tradycja organizowania jarmarków narodziła się prawie sześćset lat temu. Mam wrażenie, że my wciąż uczymy się, jak robić taki jarmark i przyzwy-

czajamy mieszkańców do uczestnictwa w nim. Firma ze Stuttgartu, która przygotowuje to wydarzenie, nadal jest na etapie badania, jak poznaniacy przeżywają czas adwentowy, co lubią robić na jarmarku i za co są w stanie zapłacić więcej, a za co mniej.

Z roku na rok jarmark jest jednak coraz bardziej popularny. Doceniamy możliwość spędzenia wolnego czasu w takiej świąteczno-jarmarkowo-rozrywkowej atmosferze. Zachodnia tradycja jarmarków świątecznych zaczyna się więc u nas dobrze przyjmować. Być może mamy do czynienia z pewnego rodzaju „franczyzą tradycji”. A może tradycja jarmarków świątecznych po prostu rozprzestrzenia się i w końcu przysła też do nas. Nie znam bowiem zapisów historycznych mówiących o tym, by na terenie Poznania takie jarmarki odbywały się w przeszłości.

W Poznaniu jarmark świąteczny jest zatem czymś nowym, ale sama tradycja jarmarków już nie.

Tak, tradycja jarmarków narodziła się w średniowieczu. Nie wiemy dokładnie w jakim mieście Europy odbywa się ten najstarszy. Trwają o to spory, ale większość źródeł historycznych wskazuje na Drezno i tamtejszy Striezelmarkt organizowany od 1434 roku. Wcześniej, w miastach, takich jak Wiedeń, Monachium czy Budziszyn, odbywały się „targi zimowe”, choć nie były to jeszcze klasyczne jarmarki świąteczne. Ale gdy formuła się przyjęła, fala zaczęła szybko narastać: Berlin od 1530 roku, Strasburg od 1570, Barcelona od 1786... Dzisiaj możemy je spotkać w bodaj każdym dużym europejskim mieście.

Czy poznański jarmark jest podobny do jarmarków niemieckich, czy coś nas wyróżnia?

Miałem okazję obserwować jarmarki w Dreźnie, Kolonii, Strasburgu, Norymberdze, Monachium... Ta europejska tradycja jest zbiorem powtarzalnych elementów, ale poza tym mamy wiele tradycji i zwyczajów lokalnych czy regionalnych. Jarmarki nie są identyczne, choć na pozór do siebie bardzo podobne. Miejscem jarmarku jest zwykle duży, centralny plac miejski, na którym sprzedaje się świąteczne ciasta, ozdoby, grzane wino, nalewki czy



TRADYCJA
JARMARKÓW
ŚWIĄTECZNYCH
ZACZYNA SIĘ U NAS
DOBRZE PRZYJMOWAĆ

produkty regionalne. Często można na nich kupić lokalne rękodzieło, niedostępne w innych miejscach. Bardzo ważna jest też funkcja charytatywna jarmarków. Podczas nich odbywa się wiele różnego rodzaju zbiórek. Kupując symboliczny bilet na występy chórów czy zespołów wykonujących kolędy i pastorałki, wspiera się jakieś akcje charytatywne. Istotny jest też dzień otwarcia jarmarków. Zwykle zaczynają się one w pierwszy dzień adwentu. Co ciekawe, im bliżej świąt, tym jarmarki w Niemczech czy Francji są bardziej zatłoczone. U nas z kolei jest wtedy osób coraz mniej. Zapewne zajmują nas już wtedy domowe przygotowania do wigilii.

A czy czegoś brakuje w poznańskim jarmarku w porównaniu do tych zachodnich?

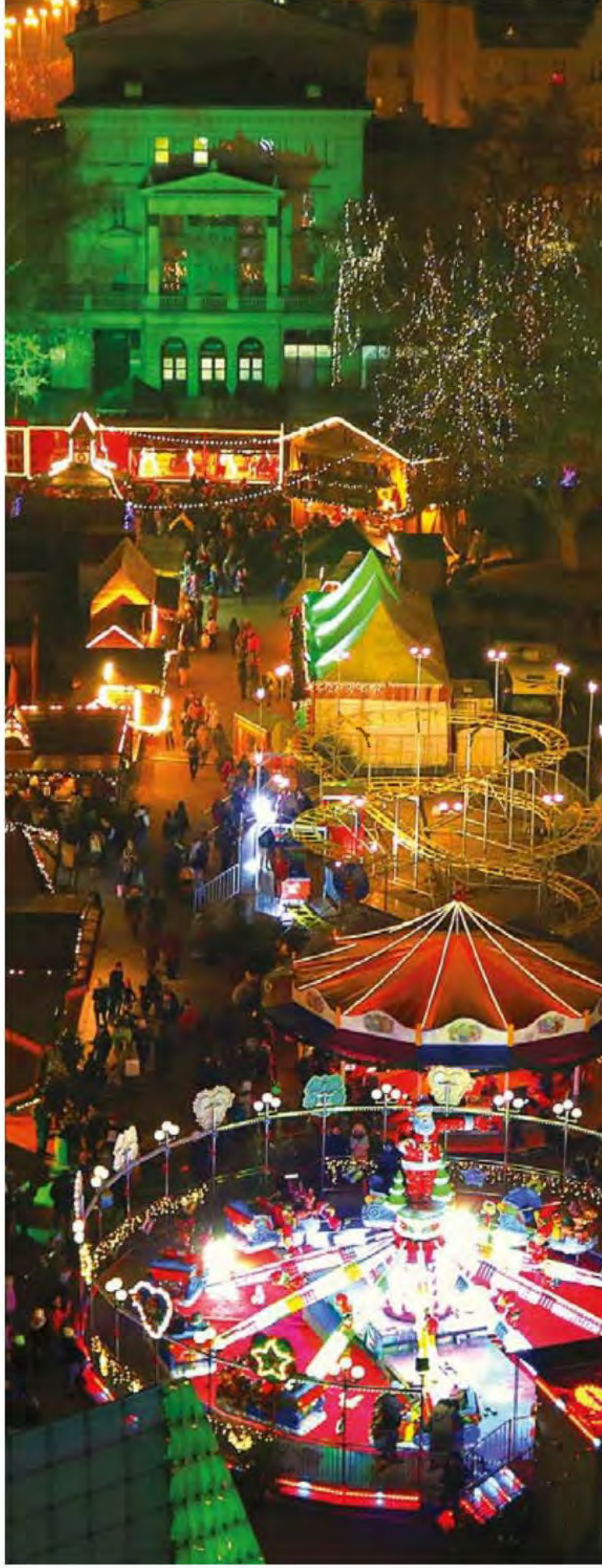
Po pierwsze, odruchu, by na nie często przychodzić. Przejście przez jarmark w Niemczech czy Francji jest naturalne. Po drodze z pracy, uczelni czy ze szkoły. My mamy jednak przekonanie, że jarmark jest taką specjalną okolicznością i np. tylko raz na cały czas jego trwania umawiamy się z rodziną i wspólnie odwiedzamy. Musimy się zatem bardziej ośmielić, przyzwyczaić do myśli, że jest to otwarta tradycja świąteczna dla wszystkich. Na jarmark chodzi się po to, by spotkać się z innymi ludźmi, porozmawiać, zobaczyć, że inni też świętują. To daje poczucie niezobowiązującej wspólnoty. Ludzie czują, że to miejsce przeżywania świątecznej radości, a przecież jarmark bez odwiedzających go tłumów nie ma sensu. Wydaje mi się też, że wciąż jest u nas zbyt mało wymiaru charytatywnego. A przecież czas świąteczny temu sprzyja. Wszystko jednak przed nami. W Dreźnie robią to od wieluset lat, my zaledwie od czterech.

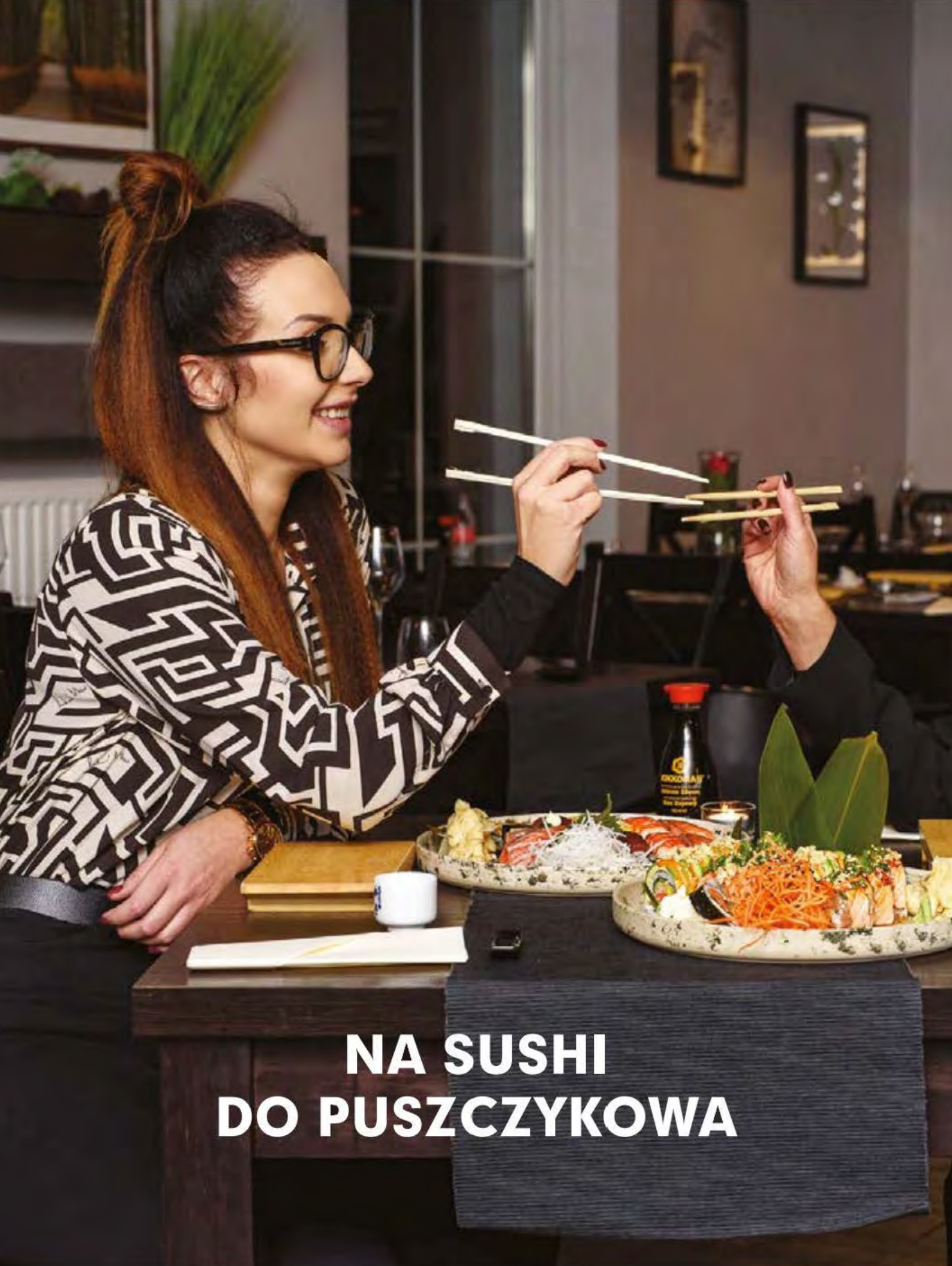
Czy jarmark ma dla Poznania potencjał miastotwórczy i kulturotwórczy?

Z całą pewnością tak. Na Zachodzie jarmarki już na stałe wpisały się w miejski kalendarz wydarzeń społecznych i kulturalnych. Po za tym, przyciągają tłumy turystów. Na niektóre, jak w Stuttgarcie czy Kolonii, przyjeżdża każdego roku dwa, a nawet trzy miliony ludzi. To jest nowa przestrzeń społeczna na interakcje z innymi, w miesiącu, który raczej słabo sprzyja aktywnościom zewnętrznym. Światła, zapach, ciepło, cała wielozmysłowość jarmarków sprawiają, że są to miejsca niezwykle.

Czy jarmark w Poznaniu też ma szansę być już na stałe?

Wydaje mi się, że on nie tylko przetrwa, ale będzie się ciągle rozwijał. Za kilkadziesiąt lat nie będziemy o nim mówić jak o nowince, tylko zastanawiać się, który plac można jeszcze oddać na jarmark, bo plac Wolności okazał się już niewystarczający. ■





NA SUSHI DO PUSZCZYKOWA



TATA W KAŻDY
CZWARTEK ROBIŁ
DLA NAS W DOMU
SUSHI. ZJEŹDŻAŁA SIĘ
WTEDY CAŁA RODZINA
I ZNAJOMI. BYŁA
WIELKA UCZTA

Przy stole w Shushi Katei,
na ryneczku w Puszczykowie, siedzi
Magdalena Lotko – właścicielka,
Zuzanna Lotko – menadżerka i córka
oraz **Fabian Stube** – szef kuchni.

Tlą się świece, pachnie świeżym
jedzeniem. Na stołach w wazonach świeże
kwiaty. Dyskutują o nowych daniach,
o karcie i o tym co uszykują swoim
gościom. Nie boją się wyzwań, serwują
dania kuchni azjatyckiej z niezwykłą
dbałością o szczegóły i smak. Są zespołem,
który mówi jednym głosem. Mają coś
jeszcze, czego brakuje wielu ludziom.

Darzą się niezwykłym szacunkiem,
mówiąc o sobie – rodzina, co wyczuwa
się już po przekroczeniu progu do tego
stopnia, że chce się spędzić z nimi każdą
wolną chwilę. Mnie porwali na zawsze.

ROZMAWIA: **JOANNA MAŁECKA**

ZDJĘCIA: **SŁAWOMIR BRANDT**

Jesteście pierwszą restauracją sushi w Puszczykowie.

Magdalena Lotko: Byliśmy w ogóle pierwszymi, którzy od-
ważyli się otworzyć restaurację sushi poza Poznaniem. Po nas
przyszli kolejni. Przecieraliśmy szlaki. Początki były bardzo
trudne, lokal świecił pustkami. Często wspominam moment,
w którym otwieraliśmy Katei. Goście, którzy nas odwiedzali,
mówili: pani Magdo, czy pani zdaje sobie sprawę z tego, że
otworzyła Pani restaurację w specyficznym miejscu? A ja
zastanawiałam się cały czas o co chodzi. Któregoś razu zapy-
tałam jednego z gości, co to znaczy „specyficzne miejsce”.

Co odpowiedział?

ML: „Przekona się Pani”. Dziś wiem, że mówił o tym, jak
trudno przekonać do siebie i do nowego miejsca mieszkań-
ców. Wiele osób było przyzwyczajonych do jedzenia

w Poznaniu lub zamawiania na wynos, także z Poznania. Potem wracali do swoich domów i odpoczywali. Musieliśmy mieć dużo cierpliwości i wytrwałości.

Zuzanna Lotko: Musieliśmy pokazać gościom, że do nas warto przyjść, bo mamy dobre jedzenie i jest u nas po prostu miło. Długo pracowaliśmy na ich zaufanie.

ML: Od początku postawiliśmy na jakość. Mieliśmy wyższe ceny. Niestety, nie da się czegoś zrobić tanio i dobrze. Wysokiej jakości produkty muszą mieć swoją cenę. I tak kończymy właśnie siedem lat.

Ile czasu trwało przyzwyczajanie mieszkańców do tego, że w Puszczykowie mają dobrą restaurację?

ML: Bardzo długo. To było podzielone na etapy. Początkowo pojawiali się goście tzw. wynosowi, którzy nie przychodzili do nas, a zamawiali jedzenie przez telefon. Zresztą nikt chyba dziś nie wyobraża sobie restauracji bez wynosu. Bardzo ubolewałam nad tym, że ludzie nie chcą do nas przyjść, posiedzieć. Marzyłam o tym, żeby restauracja tętniła życiem. A ludzie po prostu woleli usiąść w domu i zjeść. Dziś jest inaczej. Kiedy zmieniliśmy lokal dwa lata temu i przenieśliśmy się tutaj, zmieniło się wszystko, jakby odczarowało się to miejsce. Ludzie zaczęli do nas przychodzić, spędzać u nas wieczory. Wprowadziliśmy kolacje degustacyjne. W ubiegłym roku musieliśmy zorganizować aż trzy edycje jednej kolacji, tylu było chętnych! Chcę, żeby gość już od wejścia był zadowolony, żeby smacznie zjadł, w miłej atmosferze. U nas każdy traktowany jest indywidualnie. Nazwa Katei zobowiązuje. Dziś widzimy, że ludzie się u nas dobrze czują i po prostu nas lubią. Jesteśmy jedną, wielką rodziną. Najbardziej się wzruszam, kiedy moi pracownicy mówią do mnie „mamo”.

To bardzo piękne...

ZL: W każdą niedzielę mama piecze nam placek, przynosi pączki. To niesamowite.

ML: No tak już mam. Poza tym, jeśli ma się dobry zespół, to trzeba o niego dbać. Cieszę się, że mam takiego szefa kuchni jak Fabian, który jest osobą dowodzącą, autorytetem, ale jednocześnie przyjacielem zespołu.

Skąd pomysł na restaurację?

ML: To był impuls. Przeprowadziliśmy się do Puszczykowa z całą rodziną. Nie znaliśmy specyfiki tego miejsca, ale wiedziałam, że jest tu ogromny potencjał. Nigdy przedtem nie pracowaliśmy w gastronomii. Dużo podróżowaliśmy po świecie. Gdziekolwiek byliśmy, próbowaliśmy lokalnej kuchni, bo zwyczajnie lubimy dobrze zjeść. W pewnym momencie zamarzyliśmy o własnej restauracji.

ZL: Zawsze lubiliśmy sushi i kuchnię azjatycką. Tata w każdy czwartek robił dla nas w domu sushi. Zjeżdżała się wtedy cała rodzina i znajomi. Była wielka uczta.

ML: A po kolacji mama musiała sprzątać (śmiej).

ZL: Któregoś razu, kiedy przechodziliśmy przez rynek w Puszczykowie, tata zatrzymał się i mówi: otworzymy restaurację, tutaj i wskazał lokal. Tylko Zuza, jaką? Ja mówię: sushi, bo my je tak przecież lubimy. Mama nie będzie chciała iść w sushi – odpowiedział.

ML: Miał rację, bo ja widziałam wiele przeciwności. Początkowo chciałam otworzyć coś małego, jakąś przytulną kawiarnię. Rynek gastronomiczny był tutaj mocno ograniczony. Pomyślałam, że porywanie się na sushi to szaleństwo, ale...

Mąż postawił na swoim.

ML: Umówił się z właścicielką lokalu, poszedł, obejrzał, od razu miał plan działania.

ZL: Pamiętam, jak siedzieliśmy z rodzicami wieczorem w salonie i wymyślaliśmy nazwę restauracji. Chcieliśmy, żeby wszystkim kojarzyła się z rodziną. Żebyśmy wszyscy czuli się tam jak w domu. Sprawdziliśmy w słowniku, jak mówi się po japońsku na dom i wyszło – Katei. Pamiętam, jak na początku roznosiłam ulotki po Puszczykowie, a potem stawiałam na sali i obsługiwałam gości. Byłam przerażona, bo nie wiedziałam co mam robić. Dziewczyny powiedziały mi: no jak, bierzesz tacę i idziesz (śmiej).

Mieliście zespół do pracy?

ML: I tu był największy problem. Wiele lat kompletowaliśmy załogę. Dziś mamy świetny zespół, który rozumie się bez słów i pracuje sercem. Wiele nauczyli się od siebie i tworzą jedność, a to jest bezcenne.

ZL: Tak naprawdę wiele zmian nastąpiło półtora roku temu, kiedy dołączył do nas szef kuchni Fabian Stube. Zaczęliśmy zmieniać kartę, proponowaliśmy oprócz sushi dania ciepłe, zimne przekąski, odważyliśmy się łączyć smaki.

Wasz krem z batatów na ostro jest genialny.

ZL: Bardzo dziękujemy. To pokazuje, że Sushi Katei to nie tylko sushi, mamy wiele pysznych dań, także dla dzieci. Na obiady przychodzą do nas całe rodziny. Zresztą Fabian postawił na lokalne produkty. W naszych rolkach pojawia się wołowina z firmy Polskie Steki, mamy jesiotra z Zieleńnicy. Robimy rolki fusion, bawimy się kuchnią. Jest to mało spotykane w restauracjach sushi. I co najważniejsze – u nas się bardzo dobrze przyjęło.

Na siódme urodziny zaserwowaliście gościom 60-kilogramowego, ogromnego tuńczyka. Skąd ten pomysł?

ZL: Zorganizowanie tych urodzin to było dla mnie największe wyzwanie. Wszystko wyszło spontanicznie. Mieliśmy mało czasu. Zaczęło się od pomysłu Fabiana, żeby wprowadzić do restauracji sake. Zaczęłam się rozglądać. Wszystkie firmy, które oferowały sake, jakoś mi nie pasowały. W końcu dostałam namiar na Pana Bartka. Zadzwoiłam i poprosiłam o szkolenie. Powiedział: ależ



Kiedy oddawaliśmy gazetę do druku dowiedzieliśmy się, że Katei Sushi otrzymało Certyfikat Japanese Food Supporter. Gratulujemy!

Pani Zuzanno, przecież ja nigdy nie sprzedałbym Pani sake bez szkolenia. A tak w ogóle to za tydzień przyjeżdża do Polski szef Tamury, Japończyk, to przyjedziemy z nim do Pani. Ugościliśmy Ich, poczęstowaliśmy naszym rogałem świętomarcińskim. Potem byliśmy u Nich na degustacji sake. Któregoś dnia Pan Bartek przyjechał do nas na zupę z jesiotra. I wtedy postanowiliśmy, że na 7 urodziny przygotowujemy premierę sake, że będzie 60-kilogramowy tuńczyk, japońska pianistka, lexusy. Wszystko zorganizowaliśmy w dwa tygodnie.

ML: Po tych urodzinach wiem, że Oni potrafią zrobić wszystko. Jestem z Nich bardzo dumna. Ten lokal wreszcie tętni życiem, mamy mnóstwo gości. Spełniło się moje marzenie i ubolewam nad tym, że czasami w niedzielę musimy odmawiać klientom, bo nie mamy wolnych stolików. Dlatego lepiej wcześniej zrobić rezerwację.

Macie swoje ulubione dania w karcie?

ML: Ja lubię wszystko. Za każdym razem, kiedy próbuję nowej propozycji kucharzy, mówię o niej najlepsza. Kolejna – najlepsza. Nie mam numeru jeden, uwielbiam zupy i chętnie ich kosztuję.

ZL: Dla mnie pad thai. Przez pierwsze pięć miesięcy chyba codziennie jadłam pad thaia z kurczakiem (śmiech). Jest genialny! Nasz jest inny niż wszystkie, bo lekko pikantny.

Fabian Stube: Ja lubię schabowe (śmiech). Tyle lat gotuję kuchnię azjatycką, że chętnie siadam do domowego obiadu. Ale lubię też testować osomaki czy nigiri z nowymi rybkami. Sushi to tysiące kombinacji smaków i produktów. Ze schabowym nie da się nic zrobić (śmiech).

Co szykujecie na przyszły rok?

FS: Będzie nowa karta, szykujemy kolacje degustacyjne. Znowu będziemy łączyć różne smaki. No i może coś jeszcze?

Co?

FS: Nie mogę powiedzieć.

Teraz to musisz powiedzieć.

FS: Możliwe, że będziemy pierwszą restauracją w Wielkopolsce, która będzie miała certyfikat od japońskiego rządu, że robimy sushi zgodnie ze sztuką.

Woow, gratulacje!

ML, ZL, FS: Podziękujemy, jak się uda.

ML: My w ogóle lubimy odkrywać nowe rzeczy. Lubimy rywalizować, sprawdzać się w różnych konkursach. W ostatnich latach braliśmy udział m.in. w konkursie „Gęsina na imieninach”.

Co Wam to daje?

FS: Takie konkursy powodują, że wciąż się rozwijamy, pokazujemy, że Katei Sushi może przygotować dobre sushi, ale i dobrą gęsinę. Sprawdzamy, na jakim poziomie gotujemy. Zawsze dobrze wysłuchać porady od Andrzeja Gołąbka czy Macieja Stelmaszki. Słuchamy krytyki, wiemy co poprawić, co udoskonalić.

To trochę taki test dla Was.

FS: I ogromna dawka energii. Mamy dużo siły i pomysłów, a swój charakter pokazujemy na talerzu.

Co chcielibyście dostać pod choinkę?

FS: Na pewno dużo zdrowia i dużo gości.

ZL: Certyfikat, o którym wspomniał Fabian – Japanese Food Supporter.

ML: O tak, to byłby prezent, który zwieńczyłby tych siedem lat naszej pracy.

I tego Wam życzę. ■

10 LAT MNIEJ W KWADRANS



Dobre kosmetyki, bujne włosy, doskonały makijaż i zabiegi estetyczne potrafią perfekcyjnie odmłodzić twarz. Prawdziwy wiek zdradzają jednak dłonie. **Doktor Jarosław Juska** z Beauty Factory w Poznaniu potrafi w kilkanaście minut odjąć im dekadę. Jak to możliwe?

NEAUVIA

ROZMAWIA: ANNA SKOCZEK | ZDJĘCIA: SŁAWOMIR BRANDT

Jak przyznaje doktor Jarosław Juska, zabiegi, które wykonuje, mają przede wszystkim sprawiać ludziom radość. I chociaż na początku lat 90. nie był przekonany do medycyny estetycznej, to dziś przyznaje, że wynikało to tylko z braku wiedzy. Przekonał się do niej, kiedy z ciekawości zaczął interesować się preparatami, ich zastosowaniem, działaniem. Dziś czuje, że wielu ludziom pomógł pozbyć się kompleksów, bo czasami wygładzając jedną uciążliwą zmarszczkę, pacjent zaczyna się uśmiechać i zmienia całe swoje życie.

Czy dłonie są pierwszą rzeczą, na które zwraca Pan uwagę u pacjentek?

Jarosław Juska: Zawsze zwracam uwagę na oczy, ponieważ każde spotkanie z pacjentką, pacjentem zaczynam

od rozmowy i pytania, co ten ktoś chciałby w sobie zmienić, co mu przeszkadza. W tym miejscu zaczyna się wymienianie, a na końcu pada pytanie „od czego zacząć?”. Odpowiadam wówczas, że od tego, na czym panu, pani najbardziej zależy. Często wcale nie chodzi o to, żeby odjąć sobie lat, tylko o to, żeby poczuć się lepiej i mieć przyjemność z efektu po wykonanym zabiegu. To nie jest tak, że kogoś ucieszą nawet o 10 lat młodsze dłonie, jeśli całe życie marzył o większych ustach.

Czyli dłonie nie są tą częścią ciała, na której pięknie zależy nam najbardziej?

Nie. Na zabieg odmładzający dłonie pacjentki decydują się najczęściej przy kolejnych wizytach. Najpierw faktycznie zmieniają to, co rzuca się najbardziej w oczy.

Ale przecież na swoje dłonie patrzymy w ciągu dnia częściej, niż na swoją twarz.

Tylko, że przykładamy do nich trochę mniejszą wagę.

Co najczęściej na samym początku chcą sobie poprawiać Pana pacjentki?

Likwidują zmarszczki na twarzy, powiększają usta, uwydatniają kości policzkowe. Działają generalnie w obrębie twarzy, przy której są w stanie zrobić bardzo dużo. Czasami aż za dużo. Dopiero z czasem decydują się na odmładzanie dłoni, które przecież bardzo zdradzają nasz wiek. Zresztą jeśli chodzi o medycynę estetyczną w zakresie odmładzania dłoni, to jeszcze kilka lat temu nie za wiele można było zaproponować.

Nie było dobrych metod? Narzędzi?

Nie było takich preparatów, które sprawiałyby, że dłonie wyglądają lepiej na dłużej. Efekty zabiegów przy użyciu różnego typu wypełniaczy utrzymywały się na przykład trzy miesiące. Przyznam szczerze, że w takiej sytuacji nie chciałem nawet mieć takich zabiegów w ofercie. To frustrujące przede wszystkim dla pacjentów, że po kilku miesiącach nie widzą już żadnej poprawy, żadnej różnicy.

Co się zmieniło?

Teraz efekt odmłodzonych dłoni utrzymuje się grubo ponad rok, a po tym czasie i tak dłonie wyglądają o wiele lepiej, niż przed zabiegiem. Wszystko dzięki zastosowaniu preparatu Neauvia. Dłonie wyglądają bardzo ładnie zaraz po zabiegu, ale to nie wszystko. Ich wygląd poprawia się jeszcze w kolejnych dwóch tygodniach, dzięki dodatkom pobudzającym rozwój kolagenu, a na to potrzeba trochę czasu. Mówię o tym z takim przekonaniem, ponieważ najpierw wypróbowałem działanie Neauvii na swojej żonie. Każdego dnia widziałem, jak jej dłonie odzyskują młodość, lekkość i świeżość.

Jak Pan się czuł widząc te zmiany?

Każdego roku odmładzam setki dłoni. Za każdym razem czuję ogromną satysfakcję, ponieważ efekt widzę natychmiast po zabiegu. Cieszą się również pacjenci. To zupełnie coś innego, niż przy użyciu toksyny botulinowej, przy której musimy czekać na efekty. To może być kilka dni, a nawet dwa tygodnie. Tu mamy efekt od razu.

Jak to się robi? Czy odmładzanie dłoni boli?

Nie boli. Zabieg wykonuje się kaniulą, czyli dłuższą, giętą igłą, która jest tępa. Zanim jednak wprowadzę ją pod skórę, dłonie są znieczulane. Mamy więc tak naprawdę trzy niewielkie ukłucia. Jedyne, co czuje pacjent, to delikatne uczucie mrowienia. Po wprowadzeniu 2 mililitrów płynu, trzeba go delikatnie rozmasować i tak naprawdę kończymy zabieg. Wszystko trwa około 15-20 minut.



Na zdjęciach, które mi Pan doktor pokazywał, widać, że zmienia się również kolor dłoni.

Tak naprawdę zmienia się nasz odbiór tego koloru. Skóra się nie zapada, jest napięta, znikają zmarszczki, nie tworzą się cienie. Wydaje się, że dłonie są jaśniejsze. Do tego wszystkiego zabieg jest też bardzo bezpieczny. Tak jak przy wypełnianiu zmarszczek na twarzy, należy liczyć się z pewnymi powikłaniami, tak w przypadku dłoni, nie ma ani powikłań, ani nawet siniaków.

Jak to możliwe, że tylko 2 mililitry wystarczą, żeby osiągnąć efekt?

Dwa mililitry, to mniej niż pół małej łyżeczki do herbaty, więc rzeczywiście wydaje się, że jest to bardzo mało. Natomiast kwas hialuronowy jest substancją, która silnie chłonie wodę i kiedy tak się dzieje, to pęcznieje, powiększa swoją objętość. Do tego nie wypełniamy też wszystkich niedoborów, czy zagłębień, tylko uzupełniamy tak, żeby wszystko po prostu ładnie wyglądało. Dodatkowo jeszcze preparat ma składniki pobudzające powstawanie kolagenu, co widzimy dopiero po upływie dwóch tygodni.

Ile kosztuje taki zabieg?

Odmładzanie dłoni, to koszt 1600 złotych. Cennik wszystkich usług Beauty Factory jest dostępny na stronie i każdy może go sprawdzić przed wizytą.

Mówimy w trakcie tej rozmowy częściej o pacjentkach. Czy mężczyźni też korzystają z zabiegów?

Jedynym zabiegiem, z którego korzystają tak samo często jak kobiety, jest zabieg zmniejszający potliwość. Nie mówimy tu jednak o poprawie wyglądu, tylko o poprawie jakości życia. Jeśli chodzi o poprawę wyglądu i korzystanie z zabiegów medycyny estetycznej, to wszędzie na świecie jest tak, że mężczyźni stanowią niewielki odsetek pacjentów. Chociaż z roku na rok pojawia się ich u mnie coraz więcej. Panowie najczęściej chcą wypełniać zmarszczki. Mam nadzieję, że w przyszłości częściej będą chcieli też odmładzać swoje dłonie. ■

WSPIERANIE FUNKCJONOWANIA I LECZENIE WĄTROBY SUBSTANCJAMI NATURALNYMI

Wątroba stanowi centralny narząd przemiany materii, odpowiedzialny za przebieg ponad 5000 funkcji życiowych i ponad 500 procesów chemicznych warunkujących życie człowieka. Komórki wątroby produkują enzymy uczestniczące niemal we wszystkich przemianach metabolicznych: tłuszczów, cukrów, białek, hormonów i różnych toksyn, w tym leków. Dzięki różnorodności spełnianych funkcji, wątroba jest nieustannie narażana na zaburzenia czynności i działanie czynników prowadzących do stanów zapalnych, stłuszczenia, zwłóknienia, a nawet marskości wątroby.

TEKST I ZDJĘCIA: HERBAPOL

W leczeniu zaburzeń czynności wątroby i dróg żółciowych stosuje się zioła i preparaty ziołowe działające żółciotwórczo i żółciopędnie (wzmagające produkcję i zwiększające wydzielanie żółci z pęcherzyka żółciowego oraz polepszające jej przepływ w drogach żółciowych). Takie działanie wykazują m.in.: liście mięty pieprzowej, ziele karczocha, dziurawca, bylicy piołun, dymnicy, owoc jałowca, kłącze kurkumy oraz korzeń mniszka i rzodkwi czarnej. W leczeniu i profilaktyce uszkodzeń wątroby stosowane są preparaty zawierające sylimarynę, otrzymywaną z owoców ostropestu płamistego (*Silybum marianum*).

SYLIMARYNA jest kompleksem flawonolignanów, którego główne składniki stanowią: sylibina A i B, izosylibina A i B, sylikrystyna, sylidianina i ich pochodne. Udowodnione w licznych badaniach naukowych działanie sylimaryny polega na:

- ▶ pobudzaniu regeneracji uszkodzonych komórek wątroby - poprzez uszczelnianie i stabilizację błon komórkowych hepatocytów (co utrudnia przenikanie toksyn do ich wnętrza) oraz wzmacnianie wytwarzania białek (aktywowanie rybosomowej syntetazy białkowej tRNA)

- ▶ działaniu antyoksydacyjnym - zmiata wolne rodniki (aktywizuje dysmutazy i peroksydazy) oraz wpływa na produkcję i aktywność glutationu - najważniejszego w organizmie naturalnego antyoksydantu i stymulatora odporności
- ▶ działaniu przeciwzapalnym - hamuje działanie czynników wywołujących stany zapalne (5-LOX, prozapalnych prostaglandyn) i uwalnianie histaminy
- ▶ zmniejszaniu syntezy cholesterolu oraz utleniania lipidów
- ▶ ochronie hepatocytów przed śródmiąższowym zwłóknieniem (działaniem kolagenazy).

Preparaty zawierające sylimarynę są wskazane do stosowania w profilaktyce i leczeniu:

- ▶ toksycznych uszkodzeń wątroby wywołanych: etanolem, toksynami przemysłowymi, komunikacyjnymi i roślinnymi (zatrucia muchomore mroźnikiem)
- ▶ polekowych uszkodzeń wątroby (m.in. lekami przeciwzapalnymi, przeciwdepresyjnymi, również w trakcie chemioterapii)
- ▶ wirusowych schorzeń wątroby - m.in. wywołanych wirusem HCV (hamuje wnikanie i replikację wirusa)
- ▶ zaburzeń trawiennych - działa ochronnie na błonę śluzową żołądka, pobudza wydzielanie soku żołądkowego i żółci, podnosi tolerancję na potrawy tłuste oraz wysokobiałkowe, a także zapobiega wytracaniu się złogów i kamieni żółciowych.

W zależności od rodzaju zaburzeń polecane są leki dostarczające sylimarynę w dawce 200 - 400 mg/dobę. W zatruciach kuracja powinna trwać minimum 4 tygodnie, a w schorzeniach przewlekłych 6 - 12 miesięcy. ■

PZZ HERBAPOL jest pierwszym w Polsce (od 1977 r.) producentem leków zawierających sylimarynę: Sylimarolu 35mg, Sylimarolu 70 mg oraz Sylimarolu Vita 150 (z dodatkami witamin), Sylicynaru (z wyciągiem z karczocha) i Essylimaru (z kompleksem sylimarynowo-fosfolipidowym).



 **NIE ZASTĘPUJ.
KUPUJ ORYGINALNY,
SKUTECZNY LEK
- ZDROWIA NIE ZASTĄPISZ**



**Jedzenie, picie...
Wątroba?
Znakomicie!**

Sylimarol®

**Leczy wątrobę i niestrawność.
Wspomaga regenerację i oczyszczanie organizmu.**

Sylimarol® 70 mg, tabletki drażowane. Substancja czynna: 100 mg wyciągu suchego z łuski ostropestu plamistego (*Silybi mariani fructus extractum siccum*). Produkt zawiera glukozę i sacharozę. **Wskazania do stosowania:** wspomagająco w stanach rekonwalescencji po toksyczno-metabolicznych uszkodzeniach wątroby spowodowanych m.in. czynnikami toksycznymi (np. alkohol, środki ochrony roślin) oraz w niestrawności (wzdęcia, odbijania) po spożyciu ciężkostrawnych pokarmów. Wspomagająco w dolegliwościach po przebiegu ostrej i przewlekłej choroby wątroby. **Przeciwwskazania:** nadwrażliwość na którykolwiek ze składników lub na rośliny z rodziny Compositae/ Asteraceae. Nie zaleca się stosowania leku u dzieci poniżej 12. roku życia.
Podmiot odpowiedzialny: Poznańskie Zakłady Żelarskie Herbapol S.A.

TRADYCYJNY PRODUKT LECZNICZY ROŚLINNY Z OKREŚLONYMI WSKAZANAMI WYNIKAJĄCYMI WYŁĄCZNIE Z DŁUGOTRWAŁEGO STOSOWANIA.

PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z ULOTKĄ, KTÓRA ZAWIERA WSKAZANIA, PRZECIWWSKAZANIA, DANE DOTYCZĄCE DZIAŁAŃ NIEPOŻĄDANYCH I DAWKOWANIE ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE STOSOWANIA PRODUKTU LECZNICZEGO, BĄDŹ SKONSULTUJ SIĘ Z LEKARZEM LUB FARMACEUTĄ, GDYŻ KAŻDY LEK NIEWŁAŚCIWIE STOSOWANY ZAGRAŻA TWOJEMU ŻYCIU LUB ZDROWIU.

DZWONIĘ PO PORADĘ...

Korzystanie z nowoczesnych rozwiązań technologicznych w procesie diagnostyki i terapii pacjenta jest niewątpliwie przyszłością medycyny, od której nie ma odwrotu. Jednak by skutecznie i odpowiedzialnie korzystać z tych narzędzi, niezbędne są przejrzyste regulacje administracyjne, które zapewnią bezpieczeństwo prawne personelowi medycznemu, a pacjentom nie tylko pomoc merytoryczną, ale i komfort.

Rozporządzenie w sprawie e-wizyt weszło w życie 1 listopada.

GRZEGORZ SIĘNCZEWSKI

prawnik, zajmuje się zarządzaniem służbą zdrowia i prawem medycznym. Założyciel Law & Med zajmującej się planami rozwoju placówek medycznych i strategiami prawnymi dla zawodów medycznych.



Dzisiejsza technologia pozwala, aby pacjent skorzystał z porady lekarskiej bez konieczności udania się do lekarza rodzinnego. Poza Polską już stosuje się takie rozwiązania z dobrym skutkiem. Również nasz ustawodawca, rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 31 października 2019 r., wprowadził zmianę umożliwiającą „udzielanie porady lekarskiej (...) na odległość przy użyciu systemów teleinformatycznych lub systemów łączności”. Co to oznacza w praktyce? Otóż pacjent będzie mógł zadzwonić do swojego lekarza POZ, aby ten udzielił mu porady lekarskiej bez konieczności wizyty osobistej. Przepisy obowiązujące będą 33 433 lekarzy POZ ze specjalizacją z medycyny rodzinnej, chorób wewnętrznych czy pediatrii, 19 711 pielęgniarek POZ i ponad 6 tys. położnych POZ, a skorzystać z nich będzie mogło 38,4 mln pacjentów. Od decyzji osoby udzielającej porady lekarskiej będzie zależało czy ten rodzaj kontaktu z pacjentem będzie wystarczający, czy też niezbędna będzie wizyta klasyczna. Jak czytamy w uzasadnieniu do rozporządzenia: „rozwiązanie takie powinno przyczynić się do usprawnienia przyjęć w poradniach i organizacji wizyt domowych, ale także zmniejszyć liczbę ryzykownych epidemicznie osobistych kontaktów w okresach zwiększonych zachorowań na grypę i infekcje paragrypowe”. Co istotne, porada na odległość może zakończyć się wystawieniem recepty elektronicznej lub też skierowaniem na badania dia-

gnostyczne. Specjaliści wskazują, że takie rozwiązanie będzie najbardziej przydatne dla pacjentów chorujących przewlekle, np. na cukrzycę lub nadciśnienie. W takich sytuacjach lekarz może zmodyfikować farmakoterapię bez konieczności osobistego zbadania pacjenta, na podstawie dotychczasowej historii choroby i przedstawionych objawów.

W teorii to rozwiązanie wydaje się idealne, a założenia w postaci skrócenia kolejek i ułatwienia pacjentom dostępu do świadczeń medycznych – realne do uzyskania. Problem pojawia się jednak w rozwiązaniach prawnych tego systemu, a właściwie w całkowitym ich... braku. Ustawodawca nie nakłada również obowiązku, aby e-wizyty zostały wdrożone – jest to indywidualna decyzja danej placówki. Pamiętajmy, że aby dane rozwiązanie w świecie medycyny działało sprawnie i z zapewnieniem bezpieczeństwa pacjentów, odbywać się musi w oparciu o szczegółowe procedury prawne, które nie będą tworzone indywidualnie przez dane placówki, ale ogólnie – przez sprawny państwowy system legislacyjny. Ustawodawca nie odpowiada na podstawowe pytania: kto sfinansuje wprowadzenie tych zmian, jak będzie rozliczana taka porada (czy na równi z wizytą osobistą?), czy taka porada może być nagrywana oraz w jaki sposób odnotować taką procedurę w karcie pacjenta. Pamiętajmy bowiem, że e-wizyta lekarza wiąże się z taką samą odpowiedzialnością prawną za przekazane zalecenia, jak diagnoza przekazana tradycyjnie podczas osobistego spotkania. Nie można odmówić słuszności wprowadzaniu nowoczesnych rozwiązań, ale wymaga to czasu i wypracowania wielu procedur, których czytelność zachęci lekarzy do stosowania i zapewni sprawność implementacji. W tej propozycji z całą pewnością tego zabrakło. Można zatem śmiało wnioskować, że w sytuacji, gdy nie ma obowiązku wprowadzenia e-wizyt, to – wobec braku czytelnych przepisów prawnych – placówki nie będą się na nie decydować. Może jednak przyszłość okaże się zaskakująca... A może Państwo skorzystali już z e-wizyty? ■

KLAPP
COSMETICS

NOWOŚĆ
2020

Wyjątkowa **PROMOCJA ŚWIĄTECZNA** już w sprzedaży!

Kosmetyki z wersji limitowanej dostępne są w gabinetach kosmetycznych
oraz hotelowych Spa na terenie całej Polski

Lista miejsc dostępna na: www.klapp-cosmetics.pl

  +48 61 863 92 90

GWIAZDY SPADAJĄ SZYBKO...

Od maja w restauracji Papierówka szefem kuchni jest **Krzysztof Klimczak**. 11 lat temu, ku zaskoczeniu wszystkich, łącznie z rodziną, zebrał się i wyruszył na statek, rozpoczynając swoją długoletnią przygodę z gotowaniem poza Polską. Był pot, trud i zmęczenie. Pracował u boku wielu wspaniałych kucharzy w Londynie i Szwecji, nauczył się nie tylko gotować, ale także pokory, która powinna cechować każdego kucharza. W trakcie rozmowy wyraźnie mówi, że gwiazdy pojawiają się, ale szybko spadają, a kucharza musi weryfikować danie na talerzu, które jest dziełem całego zespołu. Bez teamu w kuchni nie ma sukcesu, jakim jest zadowolony gość.

ROZMAWIA: JULIUSZ PODOLSKI | ZDJĘCIA: EMILIA STASZKÓW

Twoje curriculum vitae jest bardzo bogate...

Krzysztof Klimczak: Pierwsze kroki postawiłem poza Poznaniem, w Kobylnicy, w restauracji, której już nie ma, z kuchnią polską. Stamtąd przeszedłem do Magnolii na ul Głogowskiej, gdzie pracowałem jako kucharz. To były lata dziewięćdziesiąte. Wtedy trzeba było mieć uregulowaną służbę wojskową, a o dostaniu się do dobrej restauracji bez znajomości można było tylko pomarzyć. Rodzice próbowali wkręcić mnie do Merkurego, ale okazało się to niemożliwe. Przyszedł moment, że przez sytuację rodzinną musiałem bardziej pomyśleć o zarabianiu pieniędzy, niż o rozwijaniu umiejętności kulinarnych, dlatego trafiłem do Sphinxa. Nie satysfakcjonowało mnie to, ale przynosiło określone profity. Kiedy sytuacja rodzinna się unormowała, podjąłem decyzję, że muszę poświęcić się gotowaniu, które kocham. Wsiadłem na statek...

No właśnie, to było zaskoczenie dla wszystkich, dla Twoich znajomych, kolegów, ale przede wszystkim najbliższej rodziny.

Tak, zrobiłem to po cichu. Wsiadłem w pociąg, pojechałem na rozmowę kwalifikacyjną do Gdyni. Tam przeszedłem szkolenie z armatorem, zaliczyłem kurs angielskiego i pokazałem, jak sprawny jestem w kuchni. No i tak się zaczęła moja przygoda. Pracowałem przez osiem miesięcy na statku pasażerskim. Była to niesamowita szkoła organizacji pracy, wykorzystania produktów, dyscypliny i pokory.

Wróciłeś na krótko do Poznania. I...

Mocne zderzenie z rzeczywistością. Byłem na rozmowie w Andersii. Szef kuchni był pod wrażeniem moich umie-

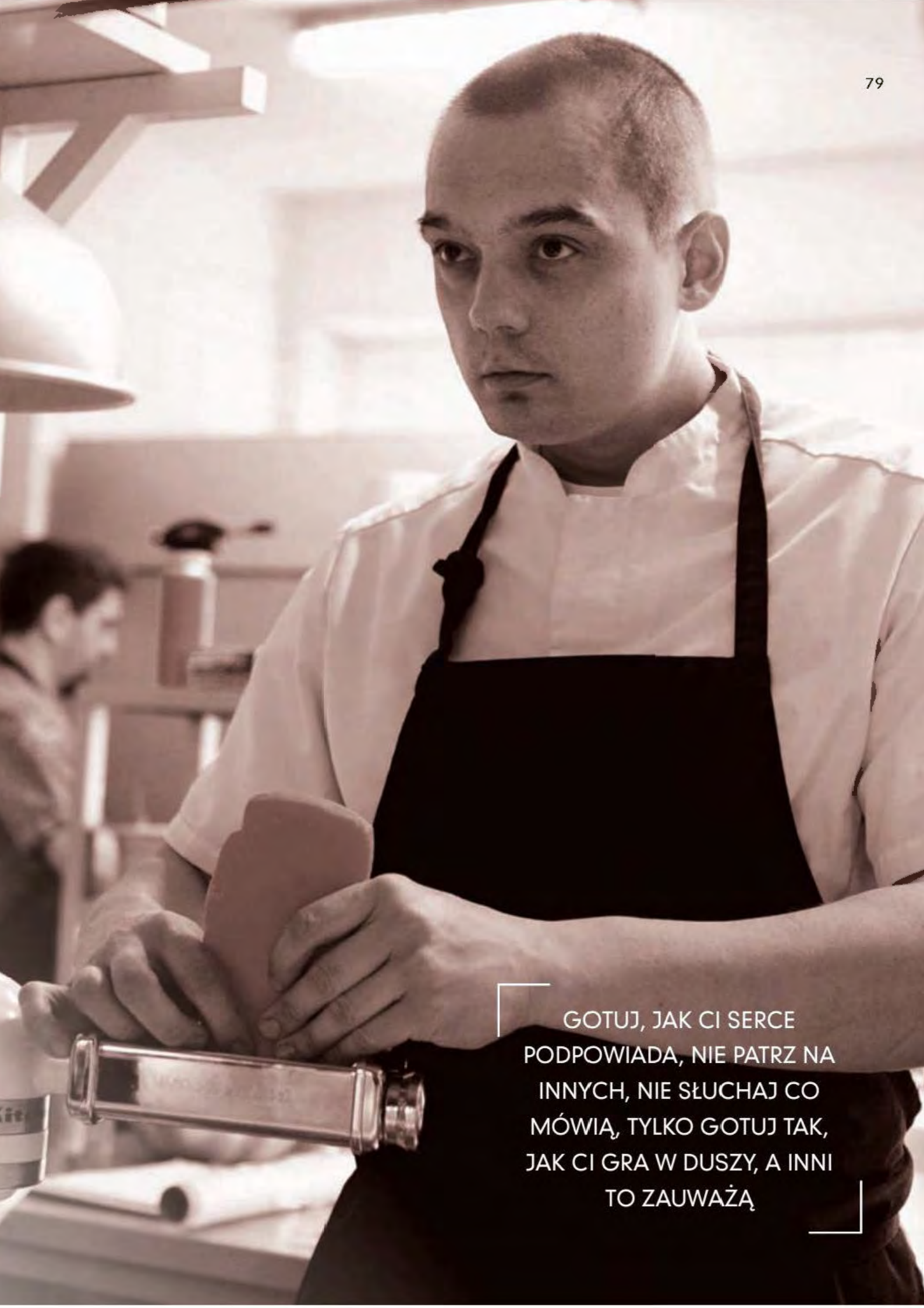
jętności, ale nie dogadaliśmy się co do pieniędzy – propozycja była, delikatnie mówiąc, niewielka. Nie zastanawiałem się długo. Dostałem bardzo dobre rekomendacje ze statku, tak że nie miałem problemu, by znaleźć pracę za granicą. Wysłałem do Londynu trzy CV do różnych agencji i był to strzał w dziesiątkę. Trafiłem do bardzo dobrego hotelu, do Richmond Hill. Tam zaczęła się moja kolejna przygoda. Byłem w szoku, gdy zobaczyłem, jak może pracować kucharz. Bardzo mocno zaczęła mi się otwierać głowa. Spędziłem rok u boku fantastycznego sous chefa z Afryki, który, kiedy zobaczył jak pracuję, powiedział: to jest Twoja pasja i dodał: gotuj, jak ci serce podpowiada, nie patrz na innych, nie słuchaj co mówią, tylko gotuj tak, jak ci gra w duszy, a inni to zauważą.

I były to prorocze słowa?

Chyba tak, bo patrząc na kolejne lata i miejsca pracy, było tylko lepiej, a pożegnanie, jakie mi zgotowano w Szwecji, spowodowało, że miałem łzy w oczach. Dziś tu w Papierówce realizuję słowa mojego sous chefa z Richmonda – gotuję tak, jak mi podpowiada serce.

Jak dalej rozwijała się Twoja kariera w Londynie?

Kolejnym miejscem był Hilton London Tower Bridge, również hotel 4-gwiazdkowy. To był nowy obiekt, byłem tam chefem de partie. Miałem świetnego szefa, który potem otwierał swoje restauracje. Tam pracowałem na daniach à la carte, co tak naprawdę utwierdziło mnie w przekonaniu, że to jest mój żywioł. Jeszcze było jedno wspaniałe miejsce, w którym pracowałem – Sheraton o standardzie dwóch gwiazdek Michelin.



GOTUJ, JAK CI SERCE
PODPOWIADA, NIE PATRZ NA
INNYCH, NIE SŁUCHAJ CO
MÓWIA, TYLKO GOTUJ TAK,
JAK CI GRA W DUSZY, A INNI
TO ZAUWAŻĄ

Szef Pascal pokazał mi np. jak się robi prawdziwego francuskiego omleta. To był fantastyczny człowiek, i chociaż był niski wzrostem, to kiedy wchodził na kuchnię, każdy wiedział, że to jest szef kuchni. I na koniec był Club Morton's dla dżentelmenów. Mieli gwiazdkę Michelina. Zrzekli się jej, by być prywatnym klubem z wykupionym członkostwem. Bardzo wysoki standard à la carte.

Podjąłeś kolejną próbę powrotu do Polski i...

Znowu szok. Długo szukałem pracy, zastanawiałem się, co jest nie tak ze mną czy z moim CV. I kiedy byłem bliski, by pójść na bezrobocie, udało się znaleźć pracę w ABC Kuchni. Super, że była to polska kuchnia, ale ja już byłem na tym etapie, że chciałem czegoś więcej – tego, co grało mi w duszy, pulsowało w sercu. Kiedy zatem pojawiła się okazja, by wyjechać znowu, nie zastanawiałem się. Zagranica dawała mi przez wiele lat to, czego szukam. Wyjechałem zatem na kolejnych 5 lat. Najpierw na północ Szwecji, gdzie pracowałem dla Mercedesa AMG w prywatnym hotelu, jako szef kuchni. Potem zostałem executive head chef na trzy hotele – doszedł jeszcze obiekt BMW i niezależny hotel od kompanii samochodowych. Tam pracowałem trzy lata i poznałem Jonasa Lundgren, z którym zrobiłem dwa eventy dla Formuły 1. Widząc moją pracę, postanowił mnie wziąć do Sztokholmu. Pracowałem z nim długi czas, a w międzyczasie trafiły się jeszcze dwie restauracje z gwiazdkami Michelin – Esperanto i ostatnie moje miejsce pracy – pięciogwiazdkowy Grand Hotel.

Czy to jest najlepszy okres w Twojej karierze zawodowej?

Zdecydowanie tak. Jednak Londyn jest dalej w sercu i każdemu młodemu kucharzowi będę uparcie powtarzał, że jeżeli chce nabyć praktyki i zobaczyć, na czym polega prawdziwa gastronomia, to są dwa właściwe kierunki – Londyn albo Szwecja. Nie chodzi o to, żeby to zobaczyć, tylko o to, by tak na maksa popracować i nabrać pokory, żeby sprawdzić, jak inni kucharze bardzo ciężko pracują za wcale nieduże pieniądze, poświęcając się dla idei, czyli dla tego co kochają najbardziej, dla gotowania.

Wielu kucharzy ma bardzo dobre CV, w których są najsłynniejsze nazwiska szefów kuchni z całego świata. Potem okazuje się, że mają duże problemy, by sprostać wymaganiom. Czego zatem nie wynoszą z tych wyjazdów, a co Ty wyniosłeś?

Zawsze powtarzam, że CV dla wielu jest to aż CV, a dla mnie jest to kartka papieru, na której można wszystko napisać. Uważam, że to z kim się pracowało i gdzie się

pracowało, musi przełożyć się na doświadczenie w pracy i na pokazanie tego, czego się nauczyło na talerzu. Ja wyniosłem najwięcej z mojego ostatniego miejsca pracy – Matbaren i praca z Jonasem. To tam udowodniłem sobie, że niezależnie od presji, niezależnie od tego, jak ciężko się pracuje, to dalej kocha się to, co się robi. I to jest najważniejsze. Bo jest dużo osób, które potrafią wejść do kuchni i to jest tylko jednorazowy strzał. Zrobią danie popisowe i dalej koniec, a są tacy, którzy są fenomenalni w tym, co robią, dzieląc się tym, co zdobyli u innych. Z takimi ludźmi miałem okazję pracować. Takim człowiekiem jest Mathias Dahlgren, który ma mnóstwo szacunku dla swoich pracowników. On nie chodzi z nosem do góry, nie uważa się za gwiazdę. Przykład? Choć nigdy wcześniej mnie nie widział, podszedł do mnie, podał mi rękę i przywitał się słowami: jestem Mathias, witaj w mojej kuchni. To bardzo mnie zbudowało i podniosło na duchu. Wiedziałem, że niezależnie co dalej będzie się działo, chcę tu pracować.

Wróciłeś do Polski m.in. z powodów rodzinnych.

Czy zauważyłeś jakieś zmiany po tych 11 latach w naszej gastronomii?

Powstają fajne restauracje, jest dużo kucharzy, którzy zdobywali za granicą doświadczenie. Nie jest tak, że nie mamy dobrych kucharzy. Mamy, tylko wydaje mi się, że wciąż jednak nie posuwamy się do przodu, lecz stoimy w miejscu. Rynek wciąż nie otwiera nam w Polsce takich możliwości w zdobyciu produktów, jak na Zachodzie. Nasi restauracyjni goście szukają wciąż tego, co jest bezpieczne i znane, i co często ma wieloletnie korzenie. Wydaje mi się, że również właściciele restauracji boją się zaufać kucharzom. Ci najlepsi są według mnie mocno zablokowani przez rynek. Oglądając programy kulinarne czy gastronomiczne widzę, że bazujemy na produktach, na których ja miałem okazję już pracować kilka lat temu.

W takim razie, jak czujesz swoją misję?

Tutaj, w Papierówce, chcę przekonać swoich gości do kombinacji smakowych, by stali się bardziej otwarci na poznawanie szerszych horyzontów smakowych.

Jak byś określił swoją kuchnię?

To kuchnia nowoczesna, ma dużo akcentów francuskich, bo pracowałem długo z Francuzami. Uwielbiam wędzone produkty. Będę chciał przekazywać moim kucharzom jak najwięcej wiedzy, którą zdobyłem za granicą. Będziemy bazować na kuchni polskiej z nowoczesnymi akcentami. Na pewno pojawią się takie dania, jak te, które już są: tatar, śledź. Chcę sięgać ze swoim zespołem po nagrody i wyróżnienia. Chcemy, by nasi goście sami podnosili nam poprzeczkę. ■



100%

MIĘSA Z SZYNKI

PARÓWKI
PRZYGOTOWANE
W 100% Z NAJLEPSZEJ
JAKOŚCI SZYNKI
WIEPRZOWEJ



www.parowkistowki.pl



SKANDYNAWSKA PRZYGODA

Skandynawia to region geograficzny i kulturowy, do którego zalicza się takie państwa jak Dania, Norwegia i Szwecja. Niektórzy wliczają również Finlandię oraz Estonię ze względu na podobieństwo kulturowe i językowe, ale w tej kwestii do dziś trwają spory. Poznaniacy, dzięki nowym połączeniom z lotniska Ławica, będą mogli odwiedzić dwa największe skandynawskie miasta – Kopenhagę i Oslo.

TEKST: MARTA JÓZEFCAK

Kopenhaga to największe duńskie miasto, które przyciąga swoim wyjątkowym klimatem. Jako miasto portowe ma połączenie promowe ze Szwecją, Niemcami, Norwegią i Wielką Brytanią. Ponadto połączone jest z Półwyspem Skandynawskim aż pięcioma mostami, co sprzyja przyjazdowi licznych turystów również drogą lądową. Warto wspomnieć, że w Kopenhadze znajduje się największy port lotniczy Kastrup.

Kopenhaga to miasto, o którym pierwsze wzmianki pojawiły się już w XI wieku. Od tego momentu rozpoczęła się budowa jego potęgi i utrwalanie tradycji. Dziś Kopenhaga przyciąga licznymi zabytkami i miejscami, w których po prostu trzeba być! Należą do nich między innymi zamek Rosenborg, Amalienborg – pałac królewski i rezydencja rodziny królewskiej

z dynastii Schleswig-Holstein-Sonderburg-Glücksburg, Christiansborg – zamek, który był siedzibą rodziny królewskiej, katedra Marii Panny – największy duński kościół oraz Nyhavn – Nowy Port wzdłuż którego rozciąga się malownicze nabrzeże. W Kopenhadze każdy znajdzie coś dla siebie. Duńczycy słyną z aromatycznego i pysznego jedzenia. Najbardziej popularne są tutaj śledzie podawane na różne sposoby, ale też świeże pieczywo, kielbaski na gorąco czy ciastka. Tych wszystkich pyszności można spróbować w licznych restauracjach z gwiazdkami Michelin, ale też w tradycyjnych gospodach, których w Kopenhadze jest wyjątkowo dużo.

Do Kopenhagi polecimy na pokładzie linii Norwegian już od 31 marca 2020 roku dwa razy w tygodniu – we wtorki i w soboty.



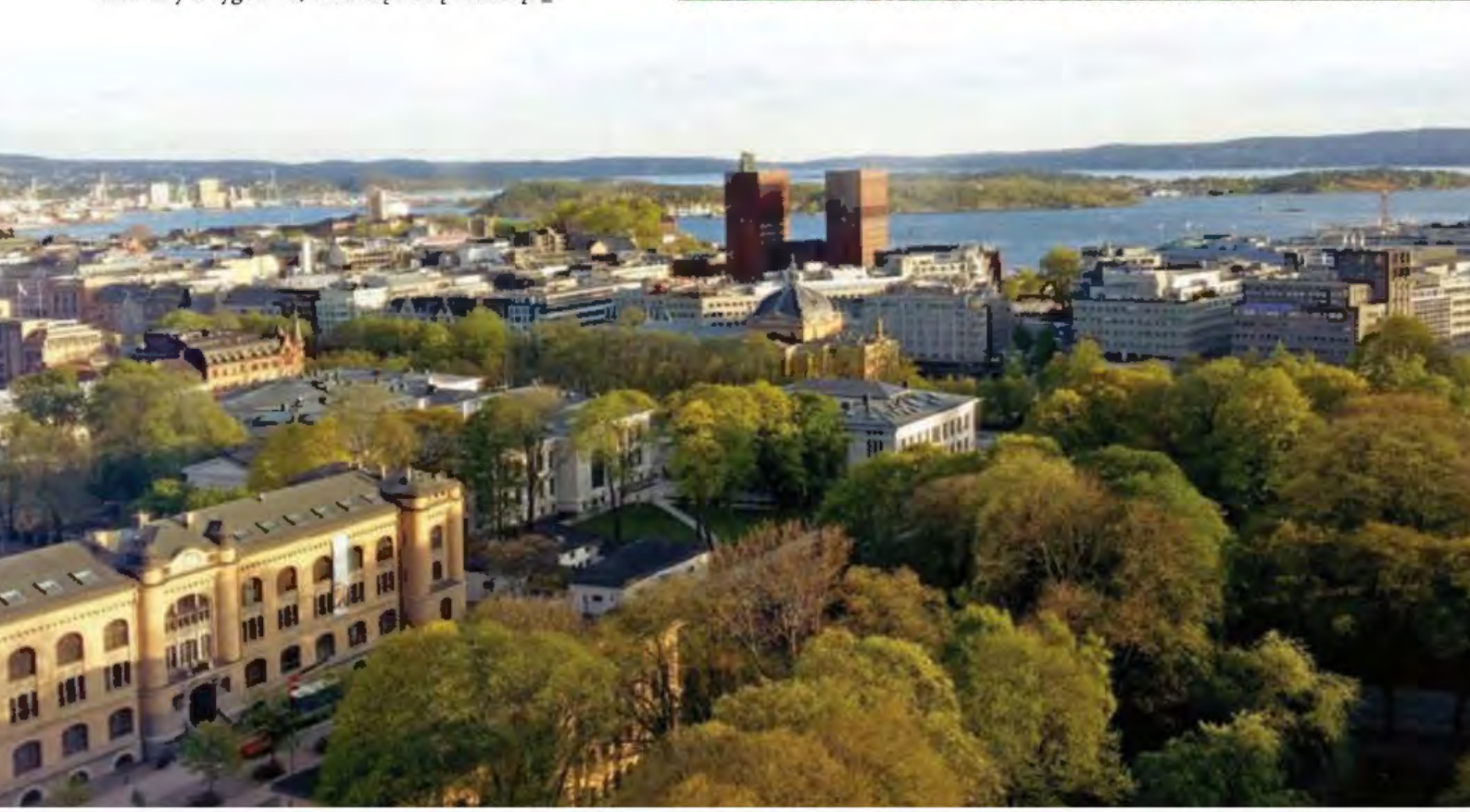
OSLO – KWINTESENCJA SKANDYNAWSKIEGO STYLU

Oslo to niezwykle spójna architektonicznie stolica Norwegii. Choć wielu kojarzy się z surowością, w praktyce miasto jest bardzo przyjazne dla turystów. Trzeba jednak podkreślić, że dla turystów z nieco zasobniejszym portfelem. Oslo spodoba się wszystkim, którzy lubią nowoczesne metropolie oraz ciekawe muzea. Fani kryminalów Jo Nesbø i charyzmatycznego detektywa Harry'ego Hole, na pewno odnajdą tutaj wiele znanych z książek miejsc.

Oslo jest bardzo atrakcyjnym miastem ze względu na swoje położenie. Warto odwiedzić piękny Oslofjord i udać się tramwajem wodnym na wyspy Hovedøya, Lindøya czy Nakholmen. W samym centrum turyści mogą zwiedzić twierdzę Akershus, pałac królewski, ratusz, skocznię narciarską Holmenkollen czy muzea Muncha, Henryka Ibsena, Kon-Tiki, Vigelanda, Łodzi Vikingów czy Norweskie Muzeum Ludowe.

Norwegia znana jest jako kraj smakoszy kawy, a najlepszą z nich można wypić właśnie w Oslo. To tutaj znajduje się kilka palarni kawy oraz wiele kawiarni z sieci Kaffebrenneriet, które serwują ten napój na różne sposoby. Miłośnicy kuchni powinni spróbować norweskiego brązowego sera brunost, naleśników lompe, tradycyjnego norweskiego pieczywa lefse czy kielbasy z lososia lub renifera.

Rejsy do stolicy Norwegii będą realizowane na główne lotnisko Oslo Gardermoen (OSL) linią Norwegian. Loty rozpoczną się 1 kwietnia 2020 roku i będą odbywać się dwa razy w tygodniu, w każdą środę i sobotę. ■





MAM SŁABOŚĆ DO SMUTNYCH KOŁĘD

Święta Bożego Narodzenia są dla Niego pięknym, choć bardzo pracowitym czasem.

Najczęściej można spotkać Go z batutą, partyturą lub przy pianinie, bo sam lubi opracowywać kolędy dla swoich chórzystów. Stawia na to, co nieznane albo zapomniane. Wychował wiele chóralnych pokoleń, w tym grupę Audiofeels.

Jacek Sykulski jest także rozpoznawalnym dyrygentem i kompozytorem.

Był m.in. dyrektorem Państwowej Szkoły Chóralnej, dyrygentem Chóru UAM, a obecnie jest dyrektorem Poznańskiego Chóru Chłopięcego.

Już niedługo chóru będzie można posłuchać podczas „Poznańskiego Kolędowania”.

ROZMAWIA: ANIA JASIŃSKA | ZDJĘCIA: ARCHIWUM PRYWATNE

Sporo wokalnych pokoleń już Pan odchowal, prawda?

Jacek Sykulski: Muszę przyznać, że tak. W świecie muzycznym działam jakieś trzydzieści lat. Niektórzy moi wychowankowie sięgają już po tytuły naukowe, profesorskie. Duma mnie rozpiera. To jest niesamowite uczucie, gdy uczeń przerasta mistrza, bo moim zdaniem to jest właśnie cel edukacji, kształcenia artystycznego. Osoba, która przyjdzie po mnie, ma ponieść dalej to, co dostała. Bardzo liczę, że moi adepci będą kontynuować moją filozofię artystyczną.

Jest Pan wciąż pełen pozytywnej energii muzycznej. Co jest Pańskim panaceum na wypalenie zawodowe?

Muzyka jest bardzo pojemna. Jeżeli człowiek odda jej się bez reszty, to każdego dnia będzie znajdować nowe pokłady. Ma to swoje wady i zalety, bo można dać się złapać w pułapkę i zapomnieć o całym świecie. To jest niebezpieczne i warto mieć blisko kogoś, kto takiego artystę przypilnuje i zdyscyplinuje. Żeby jednak nie zażnać uczucia wypalenia, trzeba nieustannie się rozwijać, jeździć po świecie. Bardzo często jeżdżę do Rosji i widzę, jaki ludzie mają tam niesamowity potencjał, jeżeli chodzi o chóralistykę. Często uczę ich zachodnich technik, ale ja sam również czerpię i korzystam z zasobów i wartości, które są charakterystyczne tylko dla nich. Trzeba być otwartym i zdawać sobie sprawę, że nie jesteśmy wszechwiedzący. Tego typu artysta nigdy nie przechodzi na emeryturę, doskonalą się z upływem czasu, bez względu na wiek. Cała przyjemność w muzyce wcale nie wiąże się z osiągnięciem doskonałości. Tą przyjemnością jest droga, jaką wyznacza ta dziedzina sztuki. Nie wiem czy w ogóle jest coś takiego, jak „doskonałość”. Bóg jest doskonały, a ja jestem ciągle w drodze i to mnie bardzo cieszy.

Oprócz nauczania, dyrygentury, również Pan pisze i komponuje.

Staram się dzielić czas, tak, by objąć to wszystko. Jestem też dyrektorem Poznańskiego Chóru Chłopięcego. Muszę rozdzielić swoje serce i czas na trzy gałęzie. Staram się pracować regularnie. Kompozycja jest według mnie najbardziej wymagająca. Jeżeli nie komponuję dłuższy czas, czuję, że coś we mnie buzuje i koniecznie domaga się, by przelać na papier to, co we mnie siedzi. Mój czas jest zaplanowany niemalże co do sekundy. Muszę być zdyscyplinowany, bo wiem, że jeśli czegoś nie zaaranżuję, nie przepracuję partytury, to moja praca będzie mieć słabsze efekty. Na pewnym etapie życia człowiek nie może sobie pobłażać, bo jest oceniany coraz surowszym okiem. Muszę utrzymywać i dbać o kondycję muzyczną.

Jesteśmy w przededniu Świąt Bożego Narodzenia. Dla muzyków oznacza to trenowanie kolęd i przygotowywanie specjalnego repertuaru. Znajduje Pan także czas na komponowanie, pisanie?

Oczywiście, że tak! To jest piękny czas. Według mnie praca nad kolędami jest szalenie ciekawa. Niektóre zespoły śpiewają te same kolędy i ta praca z ich strony nie jest aż tak wymagająca. Staram się szukać nowości ze świata albo sam też opracowuję utwory. Uważam kolęgę za formę, która niesie za sobą wyjątkowe emocje, ukryte w radości narodzenia, ale one też antycypują to, co przyjdzie potem, tzn. mękę, zmartwychwstanie. To jest całe spektrum emocji. Mam słabość do kolęd, które mają w sobie tęsknotę i smutek. Są po prostu piękne i wzruszające.

Gdzie w tym roku będzie można posłuchać kolęd w Pańskiej aranżacji?

Będziemy śpiewać kolędy w różnych miejscach. Jesteśmy organizatorami Poznańskiego Kolędowania. W tym roku będą to 23 koncerty kilku chórów w wielu kościołach. Poznański Chór Chłopięcy, który prowadzi, także będzie widoczny i zaśpiewamy dla mieszkańców naszego miasta.

Opowie Pan, co Pan przewiduje w repertuarze?

Będzie parę nowości z kolęd polskich. Staram się wchodzić do głębi tych starych utworów, bo w nich jest dużo prawdy, dużo emocji, bliskich naszej duchowości. Będą to utwory typu „Jezu śliczny kwiecie” w moim opracowaniu i dosyć surowej aranżacji, „Najświętsza Panienska”, którą wprowadzam do repertuaru od wielu lat. Każdego roku wykonujemy około 25 kolęd, w tym około 5 nowych. Sięgam również po kolędy ze świata, kolędy rozrywkowe, np. „Hark the herald angels sing” w opracowaniu Take6. Będzie też „Mary did you know” Pantatonix. W tym roku chciałbym też znaleźć utwór, który pochodzi z tradycji prawosławnej, gdyż jest ona również bliska mojemu sercu. Szukam. Jak tylko znajdę, to ją opracuję. Jeszcze mam troszeczkę czasu.

Nie odnosi Pan wrażenia, że my zbyt wiele tych kolęd nie znamy? Powtarzamy zaledwie kilka.

Prawda. Nie znamy, a jeśli coś już w głowie się pojawi, to na ogół jest to jedna zwrotka, a kolęda to przecież jedna wielka opowieść. Jeżeli nie zaśpiewamy jej wszystkich zwrotek, to jest w tym mały sens. Mam taką grupę znajomych, którzy co roku organizują kolędowanie. Przychodzą różni ludzie – od dyrektorów filharmonii, po różne osobistości (nie tylko muzyczne). Każdy przynosi instrument, na którym potrafi grać, ja też czasem siadę przy pianinie. Śpiewamy większość

UWAŻAM KOŁĘDĘ ZA FORMĘ, KTÓRA NIESIE ZA SOBĄ WYJĄTKOWE EMOCJE, UKRYTE W RADOŚCI NARODZENIA

zwrotek i to jest piękne. Wykonujemy utwory, które nie są śpiewane na co dzień a szkoda. Staram się pokazywać swoim dzieciom – uczniom kołedy, których by nigdy nie poznali.

Rodzina musi mieć z Panem cudowne święta. Kołędujecie wspólnie?

Staram się. To jest niesamowite, jak czasem dobieramy się i śpiewamy. Dzieci są już dorosłe, ale spotykamy się i to kołędowanie jest mocne.

Taką moc ma również Poznańskie Kołędowanie.

Czy którąś edycję wspomina Pan szczególnie?

Każda edycja jest inna. Ta, która teraz nastąpi będzie mieć najwięcej koncertów. Najbardziej otworzyliśmy się na chóry, które jeszcze nie uczestniczyły w kołędowaniu. Ta edycja będzie nastawiona na chóry amatorskie. Poznań naprawdę stoi chóralistyką. Ludzie ciągle chcą śpiewać i znajdują w tym radość. Teraz obserwuję mężczyzn, którzy zrywają się z pracy, żeby potrenować na zajęciach. Oni mają z tego ogromną satysfakcję. To niesamowicie pozytywnie nakręca człowieka do życia.

Czy to są osoby, które wyszły spod Pańskich skrzydeł i w dorosłym życiu wracają?

W 99 procentach mężczyźni, którzy śpiewają w PCHCH, to faktycznie moi absolwenci. Niektórzy robią kariery światowe, jak np. Krzysztof Bączyk, który będzie miał niedługo swój debiut w Metropolitan Opera. Z Adamem Kutnym, który śpiewa w Staatsooper w Berlinie, będziemy śpiewać „Requiem” Gabriela Faure’a z okazji 75. rocznicy PCHCH. Nie wszyscy w dorosłym życiu idą w muzykę, jednak widzę, że chór wyciska na nich niesamowite piętno. W ubiegłym roku chłopcy polecili do Chin na miesiąc. Wszyscy bali się, że nie zdadzą egzaminów gimnazjalnych. Okazało się, że zdali lepiej, niż ich rówieśnicy, którzy zostali i normalnie pracowali. To jest pewnego

typu profesjonalizm, który uczy szybszej percepcji. Zachęcam wszystkich.

Ile lat mają najmłodsi adepci chóru?

9 i 10 lat.

Nie bał się Pan brać na siebie taką odpowiedzialność i wyjeżdżać z nimi za granicę?

Pewnie, że na początku miałem obawy, jednak szybko zobaczyłem, że nie warto. Oni doskonale sobie radzili. Takie wyjazdy uczyły chłopaków odpowiedzialności. Mieszkaliśmy w hotelach, więc sami musieli sobie pościelić łóżko, zadysponować pieniędze. Grupami chodzili na kolacje do Chińczyków. Ucząc, szukam również nowych metod. Oni niesamowicie mnie doświadcza.

Rozmawiamy o mężczyznach w chórach, a tymczasem spod Pańskiej batuty wyszło też kilka utalentowanych głosów żeńskich.

Zdecydowanie tak było. Gdy pracowałem w Chórze UAM, śpiewały u mnie Kasia Rościńska, Kasia Wilk, Ewa Jach. Mnóstwo zdolnych dziewczyn tam się znalazło. Nie wiem, na ile była to moja zasługa, a na ile jednak ich zdolności. Miałem szczęśliwą rękę do ludzi. Ten chór był dość zwariowany, bo przychodzili tam szaleni ludzie i musiałem wymyślić dla nich formułę, która by ich zatrzymała i rozwinęła. Byliśmy pierwszym chórem klasycznym, który zaczął śpiewać muzykę rozrywkową. Nagraliśmy płytę „If You love me”, która do dziś cieszy się popularnością w Polsce i na świecie. Pierwsza wzorcowa płyta, z której jestem dumny i do której często wracam w momentach różnych kryzysów.

Z tej ekipy wyodrębnił się w końcu zespół Audiofeels.

Chłopcy zauważyli, że mają siłę. Ujrzeni drogę dla siebie. Nie powiem, że bym był wtedy zadowolony (śmiech). Rzadko który dyrygent jest zadowolony, gdy nagle ośmiu najlepszych facetów mówi mu, że odchodzi z zespołu. Trzeba mieć jednak zawsze na względzie, że ludzi nie mamy na własność. Muszą iść i rozwijać się. Bardzo im kibicuję, bo to nie jest łatwy kawałek chleba.

Jest Pan niewątpliwie spełniony zawodowo, ale na pewno marzy Pan dalej.

Oczywiście! Nie wyobrażam sobie sytuacji, w której siadam w fotelu i oznajmiam, że jestem spełniony i to już koniec. Moja ostatnia próba będzie wtedy, gdy chorzyści zaczną malować paznokcie i czytać książki podczas zajęć. W muzyce nie ma nasycenia. Cały czas chcę się rozwijać. ■



posnania
#ALL ABOUT LIFESTYLE



Kraina prezentów



ŚWIĄTECZNE ATRAKCJE W POSNANII
2-24 grudnia

ODWIEDŹ WIOSKĘ ŚW. MIKOŁAJA
PRZEJEDŹ SIĘ CIUCHCIĄ
ZAPAKUJ PREZENTY

SZCZEGÓŁY NA [POSNANIA.EU](https://posnania.eu)



O KOBIETACH, ALE NIE TYLKO DLA KOBIET

Panie się zachwycają, bo nareszcie ktoś ma odwagę mówić o sprawach do tej pory skrzętnie ukrywanych. Panowie w niektórych momentach czują się nieswojo, traktując słowa aktora jako atak na siebie. „28 dni” to opowieść o tym, co dzieje się z kobietami w różnych fazach cyklu miesięczkowego. To głos w dyskusji na temat wychowania seksualnego.

Reżyserka **Kamila Śliwińska** namówiona przez Macieja Nowaka, dyrektora artystycznego Teatru Polskiego w Poznaniu, sięgnęła po tekst Olgi Szyłajewej w tłumaczeniu Agnieszki Lubomiry Piotrowskiej.

ROZMAWIA: ELŻBIETA PODOLSKA | ZDJĘCIA: M. ZAKRZEWSKI

Skąd pomysł na to, by zrobić spektakl o sprawach, które do tej pory były tabu?

Kamila Śliwińska: Dlatego, że jest tabu, oczywiście. Rozbrajamy wszystkie tabu. W końcu przyszedł czas i na to. Coś wisiało w powietrzu i kiedy pojawił się ten tekst stwierdziliśmy, że zrobimy go teraz albo nigdy. Już w trakcie pracy nad spektaklem pojawiła się cała histeria związana z edukacją seksualną i to jeszcze bardziej nas zmotywowało.

Dotyka on tematu biologii kobiet.

A ta związana jest z edukacją seksualną, którą każdy powinien przejść, a mamy w tym bardzo duże braki. My dorośli. Myślę, że ten spektakl ma taką siłę, żeby nam to uświadomić.

Przy realizacji i podczas premiery nie napotkała Pani na opór ludzi?

Nie. Słyszałam raczej entuzjastyczne opinie. Oczywiście pewne rzeczy mogą się podobać mniej lub bardziej, ale dla mnie najważniejszym celem było to, żeby ten tekst przede wszystkim dotarł. My go wyśpiewujemy w dużej mierze i myślę, że to mu służy. Wynosi go w taką przestrzeń mitu i uświęca. A wracając do pytania o opór, to tak naprawdę tutaj nie ma przed czym się buntować.



W tym przedstawieniu nie ma nic, co nie byłoby prawdą, co pokazywane byłoby tylko z jednej strony. Są w nim zaznaczone i podkreślone pewne absurdy, które się dzieją w traktowaniu biologii kobiet. Jest ona spychana, unieważniana. My same tak do końca nie wiemy, co się w nas wydarza i dlaczego. Jeśli boli, jeśli gorzej się czujemy, przechodzimy kolejne etapy cyklu miesięczkowego i próbujemy to ukryć za wszelką cenę i się do tego nie przyznawać, bo to może stać się argumentem przeciwko nam. Przecież nie powinno tak być. Przede wszystkim wiąże się to z poczuciem wstydu, nawet poczucia winy.

Ten spektakl jest nie tylko dla pań, ale powinni go także obejrzeć panowie.

Oczywiście, jak najbardziej. Jest dla wszystkich. Jest dla bab. Tak, bo baby babom to robią, matki córkom i tak od pokoleń. W dobrej wierze, nieświadomie, ale tam chodzi o świadomość o tym wszystkim, co się w nas i z nami dzieje. W spektaklu pojawia się również wątek męski, który jest istotny w celach poznawczych.

Jak sprawdził się zespół Teatru Polskiego?

Świetnie. Grają wszystkie aktorki tego teatru. Cały przekrój wiekowy, łącznie z nestorką. Każda z tych

cudownych kobiet jest indywidualnością, grają bardzo różne postaci. Niesamowite jest to, że potrafiły wspólnie poczuć i zrozumieć, że siła leży w działaniu grupowym. Nazwałyśmy to grupą mądrych kobiet, bo takie są nie tylko na scenie. Bardzo sobie cenię tę współpracę, między innymi z tego względu, że potrafiły zaznaczyć swoją obecność w przedstawieniu, jednocześnie pozostając w grupie. Zespołowe działanie jest w zasadzie cechą aktorstwa. Widzowie nie zawiodą się na nich.

„28 dni” to spektakl, który wymaga od aktorów umiejętności tanecznych, wokalnych i ogromnej współpracy, tak by jedna postać nie przyćmiła innych.

Tak. Każda ma oczywiście swój moment w przedstawieniu, ale kładziemy nacisk na pracę zespołową. To ogromna praca, bo przecież panie śpiewają na głosy, co nie jest proste i wymagało wielu godzin ćwiczeń. Muzyczny intensywny trening trwał dwa miesiące. Są to aktorki śpiewające, ale przecież nie na co dzień, nie jest to też teatr muzyczny, a ten spektakl jest muzyczny. Panie bardzo się przyłożyły. Było to dla nich wyzwanie, ale też świetnie, z wyczuciem, były poprowadzone przez Joasię Sykalską, która jest kierowniczką muzyczną i dyrygentem.

Czego Pani szuka, chodząc do teatru?

Od długiego czasu jestem po tej drugiej stronie i nawet jak siedzę nie na swoim spektaklu, to oglądam go jakby warsztatowo. Nie umiem inaczej.

Po co robi Pani spektakle? Dlaczego ludzie mają przyjść właśnie na Pani przedstawienia?

Jestem absolwentką Akademii Sztuk Pięknych w Poznaniu. Studiowałam fotografię i na wstępie zostałam zapytana – po się pani zajmuje fotografią? Wtedy odpowiedziałam i do tej pory podtrzymuję tę odpowiedź: robię to dla siebie. Osobiście doświadczam i świadomie przechodzę proces twórczy. W przypadku tego spektaklu, jak i innych, które robiłam, zawsze jest to osobiste rozgrywanie różnych moich postaw i weryfikowanie ich w tej pracy. „28 dni” jest na maksa szczere, jest tam bardzo duża część mnie i tego, co przesłam radykalizując się feministycznie. I to chyba tak jest. Jeżeli ktoś powie, że jego motywacją jest chęć zbawiania w teatrze świata, to nie uwierzę. Trzeba mieć twórczą satysfakcję z tego, co się robi. Jeżeli jest to temat, który ma potencjał zmiany świata, a ten tekst taki ma, to tym bardziej ta moja motywacja wzrasta, żeby oddać temu tematowi siebie i swoje zasoby, a potem pokazać to światu. Ostatecznie chcę mieć satysfakcję patrząc na to, co zrobiłam. I to jest moja egoistyczna potrzeba. ■





KOLACJA W... LESIE

TEKST: JULIUSZ PODOLSKI | ZDJĘCIA: EMILIA STASZKÓW

Urokliwe miejsce Restauracja Za Murem, oddalone lekko od centrum Poznania, ale tyle blisko, że warto tam się wybrać, by trafić na niepowtarzalną atmosferę, nie tylko samej restauracji, ale także otoczenia. Pracują tam w kuchni młodzi ludzie pełni entuzjazmu, zapału i z głową pełną pomysłów. Przygotowali dla gości restauracji wspaniałą kolację pod nazwą „Dary Lasu”.

Goście zostali uraczeni i suszoną polędwicą z jelenia, tatarsm z sarny, kremem borowikowym, risottem z kurkami, dzikiem na danie główne i wspaniałym deserem, który smakami nawiązywał do lasu. Wszystko smaczne, misternie ułożone. To wszystko zasługa wspaniałych kucharzy: szefa kuchni Marcina Deckerta, Michała Korzeniowskiego (obaj Panowie wygrali rywalizację w daniu głównym na konkursie kulinarnym „Gęsina na imieninach”), Maksymiliana Hermanowskiego oraz przyjaciela restauracji, zawsze spieszącego z pomocą Alexa Janasa. A wszystko odbyło się we wspaniale zaaranżowanym wnętrzu, które stworzyło swoim zapachem i elementami dekoracji klimat... leśnego pikniku. ■





NOWY PEUGEOT 208

ZDJĘCIA: PEUGEOT KARLIK

Już wiemy jak wygląda nowy miejski Peugeot 208. Dzięki Peugeot Karlik mogliśmy zobaczyć niesamowitą premierę tego samochodu. Narysowany światłem model i oczekiwanie na jego odsłonięcie porwało wszystkich gości. Specjalny pokaz wykonał zespół Multivisual, finaliści 5. edycji programu Mam Talent. Nowy Peugeot 208 ma silną osobowość, którą widać na pierwszy rzut oka. Niskie nadwozie z długą maską o zmysłowych kształtach świadczy o uwodzicielskim sportowym charakterze. Żywe i oryginalne kolory lakieru sprawiają, że samochód nie przejedzie niezauważony! Dach w kolorze Black Diamondi, nadkola i obramowania szyb w błyszczącym czarnym kolorze i oraz diamentowane felgi z nakładkami podkreślają zdecydowany charakter auta. ■





KRÓL JAZDY PO BEZDROŻACH POWRÓCIŁ

ZDJĘCIA: **LAND ROVER KARLIK**

W salonie Jaguar Land Rover Karlik zaprezentowano klientom najnowsze wcielenie Land Rover Defender w wersji – model 110. Premierowy pokaz poprowadził znany dziennikarz motoryzacyjny Rafał Jemielita. Gościem specjalnym, ambasadorem modeli Defender był Przemysław Kossakowski oraz podróżnik, fotograf, autor książki „Krok po kroku” – Michał Woroch. ■



CYFROWY FISKUS

TEKST I ZDJĘCIA: **ORGANIZATOR**

Jak co roku w Oddziale Wielkopolskim w Poznaniu Stowarzyszenia Księgowych w Polsce odbyła się konferencja zawodowa „Digitalizacja sprawozdawczości podatkowej i jej konsekwencje dla przedsiębiorców”. Ponad 150 słuchaczy zgromadzonych w auli siedziby Oddziału wysłuchało wystąpień ekspertów. ■





KOBIETY W SPA

ZDJĘCIA: SŁAWOMIR BRANDT

SPA dla Umysłu – zostać swoją przyjaciółką – tak nazywało się wydarzenie, zorganizowane dla kobiet w pięknych przestrzeniach SPA 1306 na Termach Maltańskich. Uczestniczki spędziły wieczór pełen spokoju i dobrej energii, podczas którego organizatorzy zaopiekowali się zarówno ich ciałem, jak i umysłem. Był warsztat psychologiczny prowadzony przez Paulinę Ilijew, a w nim sposoby na zaprzyjaźnienie się z samą sobą, oczyszczenie i wyciszenie umysłu oraz dobre wypoczywanie. Uczestniczki dowiedziały się jak zadbać o skórę jesienią i zimą, co to znaczy fryzura podkreślająca urodę, poddały się relaksującemu masażowi oraz odżywczej parafinie dłoni. Przeprowadzono też analizę skóry, by dobrać najkorzystniejszą dla niej pielęgnację. Partnerzy: WS Academy Wierzbicki&Schmidt Poznań Marcelesińska, Klub Kobiet Przedsiębiorczych ■





NOWE CENTRUM TOYOTY

ZDJĘCIA: BARTEK PIASECKI, KARINA SZYMAŃSKA

Dealer Toyota Bońkowscy wzbogacił się o Centrum Samochodów Dostawczych Toyota Professional. Nowy salon mieści się w Sadach niedaleko Poznania. Właśnie w tym miejscu, mieliśmy przyjemność uczestniczyć w uroczystej premierze pionierskiego modelu Toyota Proace City, który jest pierwszym zbudowanym przez Toyotę samochodem dostawczym i osobowym w klasie kompakt. Na uroczystości tłumnie pojawili się zaproszeni goście, na których, po oficjalnej części czekał wytrawny poczęstunek. Można też było odwiedzić stoiska, m.in. z fascynatorami YOKOdesign, obuwie Pasoapaso oraz biżuterią Iconic Store. ■

NOWA ODSŁONA VW TRANSPORTER T6.1

ZDJĘCIA: KARINA SZYMAŃSKA

Po niecałych 4 latach, Volkswagen unowocześnił swoją ikonę i wypuścił na rynek nowego VW Transportera T6.1. W wyglądzie zewnętrznym zmieniły się m.in. grill, reflektory oraz przedni zderzak. Wewnątrz natomiast odkrywamy całkowicie nową kierownicę, wskaźniki, deskę rozdzielczą oraz systemy multimedialne. Ulepszony model został oddany do użytku w sześciu wersjach, a wśród nich znajdziemy Californię i Caravelle. Z okazji premiery nowego modelu w salonie VW Centrum Poznań w Komornikach odbył się Multiweekend, czy dni otwarte, podczas których goście mieli możliwość odbycia jazd testowych najnowszymi modelami VW Samochody Dostawcze oraz skorzystania ze specjalnej oferty na wersję T6.1 Multivan. ■





7. URODZINY SUSHI KATEI

ZDJĘCIA: EMILIA STASZKÓW

Wyjatkowy, 60 - kilogramowy okaz tuńczyka zaskoczył nawet nas. Wspaniali sushi masterzy i szef kuchni Fabian Stube rozprawili się z nim bez żadnego problemu, a później poczęstowali nim gości. Prezentacja wyjątkowo wysublimowanego, oryginalnego japońskiego sake firmy Sake Maruta odbyła się dzięki uprzejmemu Bartkowi, który wprowadził wszystkich w doskonale nastroje. Było mnóstwo pysznych przekąsek, dobrej muzyki w wykonaniu utalentowanej pianistki - Shizuka Okumura. Wieczór dopełniły piękne samochody marki Lexus. Dziękujemy za zaproszenie. ■





POWERFUL WOMAN

ZDJĘCIA: EMILIA STASZKÓW

To był wieczór pełen kobiecej mocy i energii. Kolejnemu spotkaniu Klubu Kobiet Przedsiębiorczych przyświecała idea „Powerful Woman”. Spotkałyśmy się w Puro Poznań, gdzie Kinga Król opowiedziała nam o tym, co łączy Marlin Monroe z Faraonem, co wspólnego ma azjatycki folklor z haute couture, o powerful fashion czyli ubraniach, które dają moc i trochę o historii marki. Odbył się także mini pokaz mody z najnowszą kolekcją CONFASHION. W drugiej części spotkania Dorota Nowocień z Akademii Motywacji Dorota Nowocień, bravurowo opowiedziała o wypaleniu zawodowym. ■



TŁUMY NA EKOCUDACH

ZDJĘCIA: JOANNA OLESZEK

Ekocuda – targi kosmetyków naturalnych po raz kolejny przyciągnęły tłumy miłośników naturalnej pielęgnacji i ekologicznego stylu życia. Jesienna edycja targów spotkała się z bardzo ciepłym przyjęciem uczestników. W końcu jest to jedyna taka okazja, by wypróbować i kupić taką ilość naturalnych kosmetyków w jednym miejscu! Na targach obecne były zarówno polskie, jak i zagraniczne marki, które kusily bogactwem produktów. Jednak Ekocuda to nie tylko

zakupy. To także edukacja. W ramach targów odbyły się wykłady z Kasią Konopą oraz Agnieszką Niedziałek, dotyczące naturalnej pielęgnacji i makijażu, a także warsztaty kosmetyczne organizowane przez markę Pixie Cosmetics. Była to również wyjątkowa szansa, by porozmawiać z ekspertami i producentami kosmetyków, którzy chętnie służyli swoją wiedzą i radą. Wiele stoisk przygotowało na to wydarzenie specjalne oferty. ■



W STYLU WŁOSKIM

ZDJĘCIA: UMP

Miało Poznań przyłączyło się do świętowania Światowego Tygodnia Kuchni Włoskiej obchodzonego na świecie w dniach 18-24 listopada. W Poznaniu zainaugurował święto Pan Aldo Amati, Ambasador Włoch w Polsce i Lugi Iannuzzi, Pierwszy Sekretarz Ambasady oraz przedstawiciele miasta partnerskiego Bologna: prof. Fausto Tinti, Zastępca Prezydenta Miasta Bologna i Giuseppe De Biasi, Dyrektora Gabinetu Prezydenta Miasta Bologna. Gośćmi specjalnymi byli bolońscy kucharze, którzy gotowali wspólnie z poznańskimi

w studiu kulinarnym restauracji Dąbrowskiego 42. Podczas dwudniowych, bezpłatnych warsztatów kulinarnych dla profesjonalistów szefowie kuchni Mario Ferrara z restauracji „Scacco Matto” i Alessandro Gozzi z „Trattoria Bertozzi” zdradzali tajniki kuchni bolońskiej. Wieczorami oglądać mogliśmy w Braku Kultury filmy współczesnej kinematografii włoskiej: „Ostatnie prosecco hrabiego Ancilotto” reż. Antonio Padovani z 2017 roku i 19 listopada o godz. 18:00 „Made In Italy” reż. Luciano Ligabue z 2018 roku. ■



NAUKA NIE PÓJDZIE W LAS

ZDJĘCIA: ORGANIZATOR

Niemalże stu nauczycieli z całej Wielkopolski wzięło udział w Konferencji i Warsztatach zorganizowanych w ramach Europejskiego Tygodnia Redukcji Odpadów, w Ośrodku Doskonalenia Nauczycieli w Poznaniu. Wydarzenie było inauguracją III edycji projektu edukacyjno-ekologicznego EduPak Polska 2019/2020. Zgromadzeni pedagodzy szukali wspólnie z prelegentami odpowiedzi na pytanie „Jak ocalić

świat przed zagładą?” Konferencja i Warsztaty w sposób wielopłaszczyznowy pokazały, że każdy powinien zacząć od siebie, a zmiana codziennych nawyków w domu czy w szkole, ma ogromny wpływ na zmiany globalne. Nauczyciele otrzymali przekrojową wiedzę, materiały dydaktyczne do pracy z uczniami, a także książki, jak robić świadome zakupy by nie szkodzić środowisku przekazane przez Lidl Polska. ■



SPEŁNIONE ONE

ZDJĘCIA: KALINA MODLIŃSKA

Za nami piąta, jubileuszowa edycja Kobiety w roli głównej. Mieliliśmy okazję wysłuchać historii pięciu kobiet, które odpowiadały o swojej drodze w biznesie, o tym jak ważna jest rodzina i jak dziś zbudować dobry zespół. Do debaty zaproszono: Ewę Voelkel – Krokowicz, prezes spółki Pro Design, właścicielkę Concordia Design, Anię Kruk, Martę Wojciechowską – członka zarządu INEA S. A., dr Magdalenę Bartczak – dyrektora strategicznego Colian Sp. z o.o. oraz dr Małgorzatę Kluskę – Nowicką, wicekanclerz Wyższej Szkoły Bankowej. Rozmowę poprowadziła nasza redaktorka naczelnia Joanna Malecka. Nie zabrakło tortu od Cukierni Bezowej Beza i głośnego „sto lat”. Ania Szajerska, Ania Berdowska – gratulujemy i życzymy wszystkiego najlepszego z okazji piątych urodzin. ■



ART!SHOW

ZDJĘCIA: BARTOSZ SEIFERT

Za nami kolejna edycja Art!show. W Meridian's Restauracja&Hotel wystąpił neapolitański artysta Luigi Pagano, odbył się także pokaz mody włoskiej sygnowanej przez LP Pagano Moda Italiana. Swoje prace zaprezentowały m.in. Zofia Kubisiak, Małgorzata Wrzesińska, Agata Amelia Wawrzyniak, Bartosz Seifert, Tomasz Kuźniar, Tomasz Woźniak, SILVA RERUM, Kamila Trzebiatowska-Waśkowicz, Oktopus – Kapelusze. ■



REKORDOWE TARGI PIWNE

ZDJĘCIA: BARTOSZ PUSSAK



Tegoroczne Poznańskie Targi Piwne odwiedziło aż 17 500 osób. W dwóch halach Międzynarodowych Targów Poznańskich stanęło 65 stoisk z piwem i 25 food trucków, w tym największy w Europie firmy Marathon. Można było napić się piwa z browarów rzemieślniczych, a przy tym spróbować kuchni z całego świata. ■





SZLAKIEM JEŻYCJADY

ZDJĘCIA: RYSZARD WITKOWSKI

STYLIZACJA, MODELKA: MAŁGORZATA SIKORSKA, DRESS NO STRESS

NAKRYCIA GŁOWY: EWA OKULARCZYK, YKODESIGN

UBRANIA: TOP SECRET MARCELIN



Jeżycjada to cykl opowieści autorstwa Małgorzaty Musierowicz. Akcje oraz bohaterowie powieści mieszkają w poznańskiej dzielnicy Jeżyce. Marka YKODESIGN postanowiła podążać ulicami Jeżyc, pokazując najnowsze trendy na nadchodzącą jesień. Pojawiły się barwne kapelusze, berety, turbany w przepięknych kolorowych stylizacjach. Sesję rozpoczęto od ulicy Słowackiego 18, gdzie znajduje się żółta kamienica z wieżyczką. Miejsce, w którym Jeżycjada ma swój początek. To właśnie tutaj mieszkała Małgorzata Musierowicz, autorka słynnych powieści. Tu również zakwaterowała rodzinę Żaków, bohaterów pierwszego tomu, czyli „Szóstej klepki”. ■

100 lat Społem

Poznańska Spółdzielnia Spożywców



ZDJĘCIA: SŁAWOMIR BRANDT

DZIĘKUJEMY, ŻE JESTEŚCIE

Dla uczczenia zacnego Jubileuszu 100 – lecia istnienia odbył się Piknik Jubileuszowy dla pracowników Spółdzielni, w którym wzięło udział ponad 400 osób.

Impreza odbyła się nad poznańską Małą.

Każdego pracownika – uczestnika witiał 3-osobowy Zarząd Spółdzielni, wręczając wszystkim medale okolicznościowe upamiętniające zarówno jubileusz jak i piknikową jubileuszową imprezę z napisem „Dziękujemy, że jesteś z nami”.

Nie jednemu przy tej okazji zakręciła się łezka w oku, a gardło ścisnęło wzruszenie. Piknik rozpoczął się powitalnym przemówieniem Prezesa Zarządu „Społem” PSS w Poznaniu. Po nim rozpoczęła się zabawa. Uczestnicy bawili się przy granej na żywo muzyce w wykonaniu zespołu AlCapone Band. Z pomocą iluzjonisty, Piotra Szumnego, który umiał czas pokazem przy stolikach, każdy mógł zostać małym magikiem. Odśpiewano gromkie „Sto lat” na cześć Spółdzielni i każdy poczęstował się przepyszny, ogromnym tortem urodzinowym przygotowanym przez pracownię „Jubilatka” należącą do „Społem” PSS w Ostrowie Wielkopolskim. Były pamiątkowe zdjęcia w fotobudce oraz przy specjalnie dedykowanej ścianie. Zaproszeni na piknik partnerzy biznesowi prezentowali swoje produkty na przygotowanych specjalnie na tę okazję stoiskach firmowych. Punktem kulminacyjnym pikniku było rozlosowanie ponad 170 nagród rzeczowych pośród naszych pracowników. Walizki, zestawy kosmetyków, artykuły gospodarstwa domowego wywoływały radość na twarzach obdarowanych nagrodami osób. Zabawa taneczna trwała do późnego wieczora i po upalnym dniu nie przerwał jej nawet przelotny letni deszcz. To wydarzenie było z pewnością wyjątkowe. Wszak takie zdarza się tylko raz na 100 lat. Na długo zapadnie w pamięci i w sercach, w których do dziś gości pamięć o wspaniałej, cieplej atmosferze, pełnej dobrych słów i serdecznych gestów podczas wspólnego świętowania. Po raz kolejny poczuliśmy, że SPOŁEM naprawdę znaczy RAZEM. ■

ŁUDZKA TWARZ HANDLU



FOT. SŁAWOMIR BRANDT

Jeden z najstarszych sklepów Społem PSS – popularną Betę na osiedlu Piastowskim – prowadzi Henryka Przybył. Ma swoich stałych klientów, ale przybywają też nowi. W tym miejscu nikt nie jest anonimowy. Czasem wystarczy uśmiech i już zostaje się zapamiętanym. Przemile ekspedientki chętnie odpowiadają na pytania, pomagają, doradzają, a nawet sprowadzają towar na zamówienie. Tu można napić się pysznej, gorącej kawy i tak po ludzku, porozma-

wiać. – Jesteśmy dla naszych klientów zawsze – mówi przemila, uśmiechnięta Henryka Przybył. – U nas zawsze panuje ciepła atmosfera, tu człowiek jest dla drugiego człowiekiem. Jestem dumna z tego sklepu i wszystkich, którzy ze mną pracują. I chociaż mogłaby iść na emeryturę, to codziennie o 5.00 rano wchodzi do Bety. Kierowniczka, która oddała całe serce i życie spółdzielczości, z ogromnym szacunkiem i zrozumieniem wysłuchuje swoich klientów. W Społem PSS pracuje już 52 lata. Zaczynała jako kasjerka, dokładnie 5 września 1967 roku w sklepie przy ulicy Bukowskiej, naprzeciwko Międzynarodowych Targów Poznańskich. W 1975 roku podjęła pracę w Supersamie na osiedlu Przyjaźni, gdzie ruch był ogromny. Po jedenastu latach, w 1985, przeniosła się do Bety, w której pracuje do dziś. Przeszła denominację, kryzys w handlu i liczne remonty. – Moim marzeniem zawsze było mieć pełen asortyment, żeby klientom niczego nie brakowało. I to marzenie się spełniło – mówi i z dumą ogląda się za siebie, na sklep, który jest jej drugim domem. ■

KLIENT CHCE Z NAMI POROZMAWIAĆ



FOT. SŁAWOMIR BRANDT

W sklepie spożywczym Sezam na osiedlu Oświecenia ustawiają się kolejki. To tutaj codziennie kupić można świeże pieczywo, warzywa, owoce, mięso. Od samego rana w piecu konwekcyjno-parowym wypiekane są udką i skrzydełka, grillowane szaszłyki oraz zapiekane ziemniaki – to ułatwienie dla często zabieganych klientów szukających pomysłu na obiad. Z kolei miłośnicy gotowania znajdą na sklepowych półkach wiele egzotycznych przypraw i akcesoriów kuchennych. Takiego asortymentu nie ma nigdzie. – U nas klient za-

wsze jest na pierwszym miejscu – uśmiecha się Elżbieta Jurgielewicz, kierowniczka sklepu. – Nawet jeśli czegoś nie mamy w ofercie, to na życzenie klienta zamawiamy towar.

W Społem PSS pracuje już 48 lat. Elżbieta Jurgielewicz kocha swoją pracę i klientów, którzy chętnie do nich przychodzą. Zaczynała w 1971 roku w sklepie przy ulicy Dąbrowskiego. 25 lat pracowała w OH-15 Bartek przy ulicy Muszkowskiej, gdzie awansowała na zastępcę kierownika. W 2005 roku objęła stanowisko kierownicze w OH-12 Jowisz przy ul. Traugutta. Sklep prowadziła z koleżanką, Elżbietą Czarnuch, z którą do dziś pracują w sklepie nr 560 na osiedlu Oświecenia. – Związałam się z ludźmi, którzy tutaj pracują, z naszymi klientami. Część klientów przyjeżdża z Wildy i tutaj robi zakupy – mówi. – Zapraszamy do nas wszystkich. Teraz, w okresie przedświątecznym, przyjmujemy zamówienia na pieczywo cukiernicze oraz wyroby garmażeryjne. Każdego klienta traktuje się tutaj wyjątkowo, doradza, pomaga. Klienci płacą u nas rachunki, korzystają z kas samoobsługowych, doładowują kartę PEKA – dodaje Elżbieta Jurgielewicz. – A my chętnie z nimi rozmawiamy, bo wiemy, że tego potrzebują. ■

OBSŁUGA NA NAJWYŻSZYM POZIOMIE



FOT. EMILIA STASZKÓW

Obiekt handlowy „Newa”, który mieści się na osiedlu Wichrowe Wzgórze, w 2009 roku przeszedł gruntowną modernizację. Stał się nowoczesnym obiektem, w którym każdy klient znajdzie dla siebie zdrowe i wysokiej jakości produkty.

Do wyboru klienci mają również szeroką ofertę produktów gotowych, które przyrządzane są na miejscu przez pracowników sklepu w piecu konwekcyjno-parowym. Jak podkreśla kierownik obiektu „Newa” Regina Leporowska –

Klienci mają do wyboru świeże produkty – udka i skrzydełka kurczaka, karkówkę, szaszłyki oraz ziemniaki. Do nich mogą dobrać zestaw surówek i skomponować pyszne danie obiadowe dla siebie i całej rodziny. Wprowadzenie takiego rozwiązania dedykowane jest osobom młodym, które w codziennym zabieganiu nie mają czasu na gotowanie, ale też dla osób starszych żyjących w pojedynkę. Zawsze mogą oni skorzystać z oferty ciepłych dań gotowych i zjeść smaczny obiad.

„Newa” może poszczycić się nie tylko kompetentną, zawsze chętną do pomocy obsługą, ale też nowoczesnymi rozwiązaniami, jak kasy samoobsługowe.

– Na początku klienci, szczególnie starsi, borykali się z problemem ich obsługi. Zawsze mogli skorzystać z pomocy asystentki, która krok po kroku wytłumaczyła zasady funkcjonowania kasy oraz postępowanie podczas kasowania produktów. Widzimy, że dziś te osoby częściej korzystają z kas samoobsługowych niż z tradycyjnej obsługi. Są dumni z tego, że wszystkie czynności mogą wykonać samodzielnie, a nowa technologia nie stanowi dla nich już problemu – mówi Regina Leporowska. ■

EKO KONCEPT W DOBRYM STYLU



FOT. SŁAWOMIR BRANDT

Sklepy Eko Społem to efekt działań pani prezes „Społem”, która dążyła do otwarcia sklepów promujących wyłącznie produkty ekologiczne – mówi Beata Mikołajczyk, kierowniczka Eko Społem Słowiańska. – Dziś w ramach naszej sieci handlowej w Poznaniu funkcjonują dwa sklepy – przy ul. Słowiańskiej 38 i Młyńskiej 7. W ten sposób staliśmy się pionierami w branży. – Sklep przy ulicy Słowiańskiej zlokalizowany jest w sprzyjającym otoczeniu kilku osiedli, co przekłada się na różnicowanie wiekowe

naszych klientów. Wśród nich są zarówno młodzi, jak i osoby starsze, a wszystkich cechuje chęć spożywania dobrych i sprawdzonych produktów ekologicznych. Wielu naszych klientów boryka się z problemami żywieniowymi, mają alergię oraz są na specjalnych dietach. U nas znajdują naturalne produkty – oleje, ryże, kasze, makarony, ale też przyprawy czy wędliny. Wszystkie są zdrowe i – co najważniejsze – ekologiczne.

Tutaj sprzedawcy starają się zawsze zaopiekować klientem od momentu jego wejścia do sklepu, aż do jego opuszczenia. Doradzają, inspirują do tworzenia nowych dań. – Jako osoba zafascynowana zdrową żywnością, gorąco namawiam klientów do wypróbowania nieznanych im smaków i wzbogacania tradycyjnych przepisów nowymi składnikami – wyjaśnia Beata Mikołajczyk. – Jeśli mówimy o jakości produktów, to przywiązujemy do niej ogromną wagę. Współpracujemy z firmami produkującymi smaczne przetwory z polskich warzyw i owoców, ale też z lokalnymi wytwórcami na przykład olejów tłoczonych. Zauważyłam, że to właśnie regionalne produkty cieszą się ogromnym powodzeniem wśród naszych klientów. ■



Spółdzielnia Uczniowska „Słoneczko”,
w Zespole Szkół Specjalnych nr 102
im. Jana Pawła II,
ul. Przelajowa w Poznaniu,
wykonawca zaproszeń
na Galę Jubileuszową Spółdzielni

PRAWDZIWE WARSZTATY ŻYCIA

W misję Spółdzielni wpisane są również zadania z dziedzin społeczno-wychowawczej i kulturalno-oświatowej.

Jedną z form jest opieka nad Spółdzielniami Uczniowskimi, dla których od 35 lat organizowane są tematyczne konkursy. Każdego roku młodzi Spółdzielcy biorą udział w specjalnie dla nich organizowanych rajdach po ciekawych zakątkach Wielkopolski. Świetnym przykładem jest Spółdzielnia Uczniowska „Słoneczko”, która działa w Zespole Szkół Specjalnych nr 102 przy ul. Przelajowej. Celem Spółdzielni Uczniowskiej jest kształtowanie umiejętności zespołowego działania i gospodarowania, prowadzenie działalności gospodarczej na rzecz szkoły i uczniów oraz propagowanie idei spółdzielczości w środowisku szkolnym. Ich działalność to prawdziwe warsztaty ży-

cia. Młodym spółdzielcom pomagamy na wielu płaszczyznach, m.in. doposażając sklepiki szkolne w różnego rodzaju sprzęty i materiały.

Wszystkie realizowane przez Spółdzielnię działania wspierające i propagujące spółdzielczość uczniowską nie tylko w określony sposób przyczyniają się do rozwoju tego cennego ruchu, ale nadają niezwykle wartościowy wymiar pracy dorosłych spółdzielców, którym współpraca z młodym spółdzielczym pokoleniem daje poczucie dobrze wypełnionego obowiązku i wykorzystania niepowtarzalnej szansy w społecznym dziele wychowania.

Spółdzielnia pamięta też o swoich seniorach organizując spotkania Koła-Seniora-Spółdzielcy. ■

FOT. JOANNA MAŁECKA



SPÓŁDZIELCZOŚĆ TO MOJA PASJA

Miłością do spółdzielni zaraziła ją mama.

Jako działacz spółdzielczy, pomagała w sklepie mięsnym.

Kiedy została przydzielona do komisji rewizyjnej,
jako chemik, musiała nauczyć się ekonomii.

Danuta Rybczyńska z dumą patrzyła, jak rozwijają się
spółdzielnie, a dziś jako Przewodnicząca Rady Nadzorczej

Spółem PSS cieszy się, że może obchodzić 100-lecie

Spółem PSS z tyloma wspaniałymi ludźmi.

Co dla Pani oznacza spółdzielczość?

Danuta Rybczyńska: Dla mnie to przede wszystkim pasja. Zaraziła mnie tym pół wieku temu moja mama, która od początku lat 50. była członkiem i aktywnym działaczem spółdzielczym. Idąc w ślad za mamą, dołączyłam do spółdzielni w 1969 roku. Od 1976 roku, po ukończeniu studiów, zostałam działaczem, a od połowy lat 80. jestem członkiem Rady Nadzorczej.

Jak wtedy wyglądała spółdzielczość?

To były zupełnie inne czasy. Wśród członków i działaczy był ogromny zapał. Poza tym były bonusy ze strony Spółdzielni. Za dokonywane zakupy w sklepach spożywczych, członkowie byli nagradzani. Spółdzielnia prowadziła również ośrodki „Praktyczna Pani”, gdzie świadczyła usługi kosmetyczno-fryzjerskie oraz instruktażu kroju, szycia, robótek ręcznych. Jako członkowie Spółdzielni korzystaliśmy z ulg. Czasy się zmieniły, styl życia się zmienił, ludzie się zmienili. Jednak zasady spółdzielczego działania na pewno nie straciły na aktualności, a wśród członków do dziś panuje przekonanie, że należy dbać o losy Spółdzielni.

No tak, bo Spółdzielnia równa się polskość.

Tak i osobiście ubolewam nad tym, że prowadzimy bardzo nierówną walkę z zagranicznymi sieciami handlowymi. Uważam, że spółdzielczość się dyskryminuje, traktuje

po macoszemu. A może po prostu ludzie przyzwyczaili się, że spółdzielczość sama się obroni? Czekamy na właściwe prawo spółdzielcze, czego sobie i Spółdzielni życzę.

Jak wyglądała Pani praca w Spółdzielni?

Działalam w Komitecie członkowskim przy sklepie mięsnym. Był to okres nieszczęsnych kartek, których może nie wspominajmy. Kiedy w połowie lat 80. zostałam wybrana na członka Rady Nadzorczej, to przydzielono mnie do Komisji Rewizyjnej. Byłam z tego tytułu bardzo niezadowolona, bo z wykształcenia jestem chemikiem i z księgowością i rachunkowością nie miałam nic wspólnego. Ówczesny przewodniczący komisji, który był biegłym rewidentem, udzielił mi bardzo szybkiego kursu i nauczył, jak patrzeć na sprawy ekonomiczne Spółdzielni. Po pewnym czasie zostałam nawet przewodniczącą tej komisji. Trwało to trzy kadencje, a więc 12 lat. Po tym okresie, koleżanki i koledzy członkowie Rady Nadzorczej, wybrali mnie na przewodniczącą. Podjęłam się tego wyzwania, bo wierzyłam, że celem naszego wspólnego działania będzie dobro Spółdzielni i Jej członków.

Trudnego?

Może nie tyle trudnego, co bardzo odpowiedzialnego. Niektórym może się wydawać, że jest to wyłącznie funkcja reprezentacyjna. Ja odbieram to inaczej, jako funkcję bardzo czasochłonną, wymagającą kwalifikacji, zaangażowania i podejmowania trudnych decyzji, nieraz niepopularnych, a przede wszystkim obciążoną ryzykiem odpowiedzialności za losy Spółdzielni. Lubię swoją pracę, która trwa już czwartą kadencję, dlatego że pracuję ze wspaniałymi ludźmi, z którymi tworzymy jedną drużynę.

I skończyliście 100 lat.

100-lecie to przecież cały wiek. Jestem dumna z dorobku Spółdzielni i jako jego spadkobiercy jesteśmy zobowiązani do pielęgnowania go i pomnażania. Uważam, że Spółdzielnia stoi na bardzo solidnych fundamentach, budowanych przez wiele pokoleń spółdzielców. Jesteśmy liczącą się organizacją handlową nie tylko na rynku lokalnym, ale także na rynku krajowym. Jesteśmy Spółdzielnią z dużymi tradycjami, staramy się łączyć tradycję z nowoczesnością modernizując nasze placówki: wymieniliśmy meble, urządzenia chłodnicze, oświetlenie, instalujemy kasy samoobsługowe, prowadzimy dwa piękne sklepy Eko Społem, w których sprzedaż bardzo dobrze się rozwija. W naszych placówkach handlowych gwarantujemy artykuły dobrej jakości, a to jest bardzo ważne dla zdrowia ludzi. 100-lecie Spółdzielni jest dla mnie ogromnym przeżyciem, to wspaniały, zacny jubileusz. Cieszę się, że Spółdzielnia go obchodzi, bo nie ukrywam, że czasy są bardzo trudne i naprawdę trzeba dużego zachodu, żeby prowadzić firmę tak dobrze, jak jest prowadzona Społem Poznańska Spółdzielnia Spożywców. ■



Poznańska Spółdzielnia Spożywców

ROK ZAŁOŻENIA 1919



FOT. SŁAWOMIR BRANDT

PAWEŁ KONIECZNY,

Wiceprezes ds. ekonomicznych Społem Poznańskiej Spółdzielni Spożywców

Społem jest dla mnie... drugim domem. Spędzam tutaj dużo czasu. W ogóle ze Społem związany jestem właściwie od początku mojej drogi zawodowej. Pracuję tu już 21 lat. Tak, to mój drugi dom.

Wybrałem tę firmę, bo... to był trochę przypadek, trochę zachęta poprzednika, który pracował na moim miejscu. Już na studiach zacząłem przychodzić tutaj na inwentury i w ten sposób dorabiałem. Były to moje pierwsze zarobione pieniądze. Na ostatnim roku studiów zacząłem pracę na pół etatu, początkowo jako doradca podatkowy. Przyglądałem się księgowości, podatkom. Założenie było takie, żeby rozwijać siebie i firmę. Teraz tak sobie myślę, że nigdy nie spodziewałem się, że ta wspaniała przygoda będzie trwała tak długo. Wiceprezesem ds. ekonomicznych jestem już 13 lat i praca ta ciągle przynosi mi satysfakcję. Pamiętam, że wtedy znajomi i przyjaciele mówili, że przecież w jednej firmie pracuje się pięć, maksymalnie sześć lat, że

trzeba iść dalej i się rozwijać. A mi po prostu zawsze dobrze się tu pracowało – odnalazłem balans między stresem a spokojem. Poza tym panuje tu świetna atmosfera. Znamy się, mamy do siebie zaufanie. Oczywiście, oczekiwania zawsze mamy wysokie, ale Społem PSS jest gwarancją bezpieczeństwa, stabilizacji i samozadowolenia. **100-lecie Społem PSS to dla mnie...** dobry moment do podsumowania dorobku tej firmy. To dobry powód do wspomnień i analiz, ale także planowania przyszłości i kierunków rozwoju firmy.

Widzę dalsze losy Społem PSS... w różnych barwach. Na pewno będzie wiele wyzwań i problemów. Często powtarzam, że zawsze żyliśmy w permanentnym kryzysie, nacisku konkurencji. Dziś największą niepewnością są zmiany prawne, które mogą nas dotyczyć. Udało się obronić przed podatkiem od obrotu, który byłby bardzo dużym wyzwaniem dla nas, teraz wyzwaniem będą szybko rosnące płace, ceny energii. Poczieszeniem jest to, że dotyka to

wszystkich, także naszej konkurencji. Musimy patrzeć w przyszłość, to co było już nie wróci, pewnych rzeczy nie zmienimy. Musimy być przygotowani na to, co przyjdzie.

Swoich współpracowników... lubię i pewnie gdybym tutaj się dobrze nie czuł, nie pracowałbym w Spółem. Lubię wszystkich – i tych, którzy bezpośrednio ze mną współpracują, jak i pracowników naszych sklepów. Znamy się od wielu lat. W zarządzie też dobrze się rozumiemy, potrafimy ze sobą rozmawiać. Każdy z nas jest inny i ma swoje spojrzenie na różne sprawy. Myślę,

że sukcesem jest to, że potrafimy podejmować decyzje jednomyślnie, pomimo czasem odmiennego zdania.

Pracownikom życzę... na pewno dużo zdrowia, satysfakcji z pracy. Najważniejsze jest to, żeby być zadowolonym z tego, co się robi i lubić swoją pracę. Jako specjalista od finansów, życzę jak najwyższych zarobków, na które musimy jednak sami zapracować.

Czego Panu życzyć? Zdrowia i realizacji wszystkich planów jakie założyłem sobie dla naszej Spółdzielni. Nawet przekraczania tych planów, bo najlepiej jest, kiedy wychodzimy poza ramy. ■

MICHAŁ PASZKOWIAK

Wiceprezes ds. Handlu Spółem Poznańskiej Spółdzielni Spożywców

Spółem jest dla mnie... przede wszystkim spółdzielnią wspierającą ludzi, którzy chcą coś dobrego zrobić. Jest to instytucja odbiegająca od standardów na rynku. Ubolewam nad tym, że jesteśmy postrzegani jako twór epoki minionej, bo to nieprawda. Spółdzielnie powstały dużo wcześniej. Dlatego warto pokazywać znak Spółem po to, by uzmysłowić wszystkim, że mamy niezwykłą historię i ludzi. Chciałbym kiedyś spacerować z wnukiem po Poznaniu i pokazać mu Spółem PSS mówiąc: patrz, dziadek majstrował przy tej firmie (śmiech).

Wybrałem tę firmę, bo... wcześniej współpracowałem z różnymi spółdzielniami. Wiedziałem, jak funkcjonują, że tutaj ważne są wartości. Byłem podmiotem sprzedającym, pracowałem dla producenta. Przyjeżdżałem do spółdzielni i nakłaniałem je do współpracy. Początkowo pracowałem na Dolnym Śląsku w Dolnośląskiej Agencji Handlowej. Potem poznałem poznańskie sklepy, ludzi. Pewnego dnia zobaczyłem ogłoszenie, że Spółem PSS poszukuje wiceprezesa ds. handlu. Złożyłem dokumenty i wygrałem konkurs. I tak pracuję tutaj już 8 lat. Bardzo lubię tę pracę, daje mi możliwość wykorzystywania wszystkich elementów handlowych, które poznałem i których się nauczyłem. Dziś wiem, co oferują nam nasi dostawcy, wiem czego się spodziewać i jak z nimi rozmawiać.

100-lecie Spółem PSS to dla mnie... na pewno duże wydarzenie na rynku. Biorąc pod uwagę jak bardzo dynamiczny jest handel, jak szybko biegnie życie, utrzymanie firmy przez tyle lat nie jest łatwe. Wiele biznesów rodzinnych, państwowych czy prywatnych nie przetrwało nawet kilkunastu lat. Dlatego to wydarzenie jest dla nas bardzo szczególne. Warto dodać, że

poznaniacy są bardzo konserwatywni. Jeśli ktoś przyzwyczaił się do „swojego” sklepu, to będzie tam wracał. Sam chętnie wracam do Bety, naszego sklepu na osiedlu Piastowskim, gdzie robię zakupy i wydaję bejmy (śmiech). Lokalność jest dla nas bardzo ważna, chętnie współpracujemy ze stowarzyszeniami, bierzemy udział w wydarzeniach, pomagamy. Mamy młody zespół w Dziale Handlowym, który nadąża za tym, co dzieje się na rynku, a to jest bardzo ważne.

Widzę dalsze losy Spółem PSS... pod kątem zmian. Na pewno idą dla nas trudne chwile. Ale spółdzielnia rozwija się organicznie, nie rewolucyjnie. Digitalizacja i cyfryzacja jest nieunikniona, wprowadzamy rozwiązania, które mają ułatwiać zakupy naszym klientom, jak kasy samoobsługowe, czy aplikacje lojalnościowe. Myślę, że nasze sklepy utrzymają się ze względu na ludzi, którzy tam pracują, którzy mają kontakt z klientami, zawsze doradzą, pomogą, odpowiedzą na pytania. Kontakt i chwila rozmowy są dziś bardzo ważne.

Swoich współpracowników... znam, chociaż nie wszystkich, bo pracuje tutaj prawie 500 osób. Znam kierowniczkę sklepów, cały mój dział, poszczególne działy, z którymi współpracuję. Pewnie nie potrafiłbym wymienić wszystkich z imienia i nazwiska, natomiast po imieniu na pewno.

Pracownikom życzę... tego, żeby się nie zmieniali i żeby byli, bo to dzięki nim funkcjonuje Spółdzielnia. Chciałbym, żeby wytrzymali to, co dzieje się wokół i wiedzieli, że Spółdzielnia zawsze będzie z nimi. Życzę też wszystkim spokoju i zdrowia.

Czego Panu życzyć? Zdrowia, bo wtedy są siły i chęci do pracy. A to jest potrzebne, żeby nie zostawać w tyle, za konkurencją. ■

ZASADY NA JAKICH SIĘ SPÓŁDZIELNIE SPOŻYWCÓW OPIERAJĄ:

„Spółdzielnia zakłada sklep nie dla zysku, lecz dla zaspokajania potrzeb swych członków, przeto każdy jest chętnie widziany jako członek. Wszyscy spożywczy mają wspólny interes: jak najlepiej zaspokoić swoje potrzeby. Istnieje między nimi w tej dziedzinie solidarność, która się uzewnętrznia we wspólnej organizacji, otwartej i dostępnej dla każdego.”

„Spółdzielnia spożywców, będąc powszechną, jest jednocześnie organizacją demokratyczną. Wszyscy mają jednakowy interes w prowadzeniu spółdzielni i jednakowy głos przy jej zarządzaniu i kontroli. Jeden członek – jeden głos.”

„Sprzedaż wyłącznie za gotówkę, to znaczy zwalczanie kredytu przy sprzedaży artykułów pierwszej potrzeby. Ma to podwójne znaczenie: wychowawcze i gospodarcze.”

„Podział nadwyżek musi się w spółdzielni odbywać inaczej aniżeli podział zysku w przedsiębiorstwie kapitalistycznym: przy podziale nadwyżek członkowie mają prawo do zwrotu nadebranego od nich przy zakupach, a więc do podziału nadwyżek stosownie do wielkości zakupów. Nazywa się to zwrotami od zakupów.”

„Polityczna i wyznaniowa neutralność. Jest ona w ścisłym związku z zasadą powszechności spółdzielni. Interesy spożywców są solidarne bez względu na przekonania i wyznanie.”

„Spółdzielnia spożywców nie jest wyłącznie instytucją gospodarczą, ale i społeczną. Stwarza nowe formy życia gospodarczego, odmienne od istniejących form, których podstawą jest demokratyczny samorząd i sprawiedliwość społeczna.”



ROLA SKLEPOWEGO WEDŁUG CZŁONKÓW:

„Spółdzielnia jest wspólną spiżarnią członków. Powinna więc znajdować się w takim miejscu, ażeby najbliżej było wszystkim przychodzić do niej po towary. (...) Sklepowy jest doradcą członków we wszystkich sprawach związanych z nabyciem danych towarów. (...) Rola ta jest bardzo odpowiedzialna.”

„Pracownicy spółdzielczy stanowią jak gdyby awangardę armii, walczącej o lepszy ład gospodarczy i społeczny na świecie.”

„Sklepowy powinien odznaczać się taktem wobec kupujących bez względu na ich usposobienie. Nieraz zdarzyć się może, że zdenerwowany człowiek lub członkini niesłusznie zrobi wymówkę lub uwagę sklepowemu. Nie należy odwzajemniać się podobnym postępowaniem, natomiast spokojną odpowiedzią zażegnać nieporozumienie. Sklepowemu nie wolno nigdy gniewać się, chociaż członkowie mogą dać ku temu czasami powód. Sklepowy powinien zawsze być w pogodnym usposobieniu. Nie można witać członków wchodzących do sklepu grobową lub złą miną. To może odstraszać od spółdzielni.”

„Nie może sklepowy przerodzić się w biurokrata, który jakby z łaski obsługiwał członków. Każde wejście kupującego powinno wywołać u sklepowego wyraźne zadowolenie, bowiem przyście członka dowodzi, że ma on zaufanie do spółdzielni, jak również i do pracy sklepowego, ponadto powinien on pamiętać, że każdy nowy klient robiąc zakupy poświęca mu pensję.”

„Najlepszą propagandą spółdzielczości ze strony sklepowego będzie dobre wykonywanie przez niego swych obowiązków, grzeczność i uprzejmość w obsłudze, życzliwość w doradzaniu przy zakupach i wytworzenie miłego nastroju w sklepie.”

Źródło: „Podręcznik dla sklepowych spółdzielni spożywców”, praca zbiorowa pod redakcją Juliana Bugajskiego, wydanie II uzupełnione przez T. Pożniaka

FOT. SŁAWOMIR BRANDT



SZANOWNI PAŃSTWO!

Rok 2019 jest rokiem, w którym „Społem” Poznańska Spółdzielnia Spożywców w Poznaniu obchodzi **WSPANIAŁY JUBILEUSZ 100-LECIA ISTNIENIA**.

100 LAT to cały wiek, ale to nie tylko czas, który upłynął. To przede wszystkim ludzie. To wiele pokoleń spółdzielców. Ich emocje, uczucia, pragnienia. Wyrażone w oddaniu, zaangażowaniu, zatroskaniu. Przekute w ciężką, odpowiedzialną, codzienną pracę, splecioną z życiem rodzinnym, z całym życiem. To duma, radość, poczucie satysfakcji i gorycz porażki. Ale nade wszystko to współdziałanie, współpraca, współodczuwanie. Bycie w zgodzie, z nadzieją, która daje siłę, pozwala tworzyć, walczyć i wierzyć, że wszystko co czynimy ma sens i jest ważne. Po prostu bycie razem, **BYCIE SPOŁEM**.

Serdeczną myślą i sercem wypełnionym wdzięcznością i podziękowaniem otaczam wszystkich Członków, Pracowników, Działaczy Społecznych, Kontrahentów i Partnerów biznesowych oraz Klientów i Sympatyków Spółdzielni.

Każdego dnia codzienną pracą Spółdzielnia dopisuje nowe karty swojej historii. Teraźniejszość i przyszłość stawiają przed nami nowe, trudne wyzwania. Podejmować je będziemy z pokorą i odwagą, aby nadal móc legitymować się ogromnym poszanowaniem przeszłości, ubogacaniem teraźniejszości i śmiałym patrzeniem w przyszłość.

Pamiętajmy i bądźmy dumni z tego, że marka **SPOŁEM** wpisana jest na stałe w miasto **POZNAŃ** i wielkie dobrodziejstwo jakim jest nasza ojczyzna **POLSKA**.

Spółdzielnia to **związek ludzi, a nie kapitałów**. To Jej wartość bezcenna.

Wszystkim, którzy wraz ze Spółdzielnią wejdą w jej kolejne stulecie życzę **WSZELKIEGO DOBRA**. Niech nasza zacna Jubilatka kwitnie i rośnie w siłę, niech omijają Ją wszelkie niedogodności i przeciwności losu, niech w oczach społeczeństwa będzie zawsze bastionem dobrego i rzetelnego polskiego handlu.

Korzystając z faktu, że jesteśmy w okresie przedświątecznym, życzę Państwu zdrowych Świąt Bożego Narodzenia, wypełnionych miłością, wzajemną życzliwością i radością Dobrej Nowiny, a Nowego 2020 roku pełnego nadziei i optymizmu oraz nieustającego spełniania marzeń.

*Bo kto wie, czy za rogiem / Nie stoją Anioł z Bogiem / Nie obserwują zdarzeń /
I nie spełniają marzeń? / Więc warto mieć marzenia / I czekać ich spełnienia.*

RADOSNEGO OCZEKIWANIA!

Grażyna Raniewicz-Lis
Prezes Zarządu
„Społem” PSS w Poznaniu

Kalendarium „Społem” Poznańskiej Spółdzielni Spożywców w Poznaniu

1919 – 2019

1919



29.08.1919 r. zostaje założona Spółdzielnia Spożywców „Zgoda” w Poznaniu, licząca 105 członków. Działalność handlową rozpoczęła 10 grudnia otwierając dwa pierwsze sklepy.

1920



Lata 1920-1940 to dynamiczny rozwój oraz wzrost liczby członków, który z 17008 osób w 1921 r. wzrósł do liczby 34617 w 1925 r. W 1938 r. „Zgoda” zaliczona została do najprężniejszych spółdzielni spożywców w kraju.

1940



W latach 1940-1944 Spółdzielnie na ziemiach wcielonych do Rzeszy uległy likwidacji, a ich majątek przekazano na rzecz Niemiec. W lutym 1945 r. „Zgoda” rozpoczęła swą powojenną działalność.

Jesteśmy dumni ze swojego dziedzictwa i dbamy

1919-30

1940

1950

1960

1983



W 1983 r. na bazie „Społem” Oddziału Handlu Detalicznego powołano „Społem” Poznańską Spółdzielnię Spożywców. 19.12.1988 r. spółdzielcy tworzą Izbę Tradycji i Pamięci, skupiającą zbiory historyczne dotyczące spółdzielni z całego województwa.

1990



W latach 90-tych w związku ze „specustawą” likwidowane są zakłady produkcyjne, sklepy i kioski. Zmniejsza się liczba członków Spółdzielni.

1995



W 1995 r. uchwałą Rady Nadzorczej dzień 10 grudnia zostaje ustanowiony świętem „Społem” Poznańskiej Spółdzielni Spożywców w Poznaniu.

1957



15.12.1957 r. Walne Zgromadzenie ustala nazwę Spółdzielni: „Poznańska Spółdzielnia Spożywców”, a rejestry członków liczą ponad 12 tysięcy osób.

1958



W 1958 r. powstaje pierwsza Spółdzielnia Uczniowska przy Szkole Podstawowej nr 12, przy ul. Głogowskiej. Do dnia dzisiejszego Spółdzielnia sprawuje opiekę nad Spółdzielniami Uczniowskimi i ściśle z nimi współpracuje.

1965



W 1965 r. rozpoczyna się budowa Spółdzielczego Domu Handlowego „Alfa”, którego charakterystyczna architektura po dzień dzisiejszy jest punktem orientacyjnym na mapie Poznania dla wielu mieszkańców miasta.

1975



W latach 1975-1977 Poznańska Spółdzielnia Spożywców staje się Oddziałem „Społem” Wojewódzkiej Spółdzielni Spożywców. W 1977 r. Oddział „Społem” WSS staje się „Społem” Oddziałem Handlu Detalicznego.

o kontynuację chlubnej tradycji sięgającej początku XIX wieku.

1970

1980

1990

2000

2010-20

2000



W 2000 r. Spółdzielnia posiada 123 sklepy i 2659 członków. Systematycznie dokonuje wymiany urządzeń i wyposażenia. W placówkach pojawiają się terminale płatnicze i usługi dodatkowe.

2008



Lata 2008-2014 to czas modernizacji największych obiektów handlowych Spółdzielni. Modernizację przeszły między innymi „Beta”, „Newa” oraz „Kącik”.

2011



W 2011 r. zostaje uruchomiony Program Lojalnościowy „Społem znaczy razem”, rozpoczyna się współpraca z Międzyszkolnym Uczniowskim Klubem Sportowym, a także zostaje otwarty pierwszy sklep autorskiego projektu pod szyldem „Eko Społem”.

2019



W 2019 r. Spółdzielnia będzie obchodzić jubileusz stulecia istnienia na poznańskim rynku.

SU

12(18) / GRUDZIEŃ 2019

Kces

PO POZNAŃSKU WEDŁUG SPOŁEM

MIEJSKI
MAGAZYN
LIFESTYLÓWY

ISSN 2545-0174



100 lat społem

Poznańska Spółdzielnia Spożywców