

SUKces

PO POZNAŃSKU

MIEJSKI
MAGAZYN
LIFESTYLÓWY

1(8) / STYCZEŃ 2019

ISSN 2545-0174



MIECZYŚŁAW WALKOWIAK

POZNAŃSKA STRONA SOKOŁOWA

GŁOS BIZNESU
PETIT PARIS

ZA KULISAMI
KARNAWAŁ

Z KULTURĄ
EWA WYCICHOWSKA

ZAPRASZA

mtp
GRUPA

Oferujesz oryginalne wzorniczo produkty, edukujesz
w obszarze designu, łączysz design z biznesem?
Zorganizuj event, spotkanie lub wystawę
i zostań partnerem trzeciej edycji projektu.

miasto miasto żyje designem



8-17.03.2019
POZNAŃ
www.arenadesign.pl

Masz pytania?  kinga.dobrowolska-baczkun@mtp.pl  +48 691 021 458



Nowy rok, nowe daty w kalendarzu, nowe chwile. Przed nami kolejne wyzwania, często też jakieś postanowienia. Ubierając choinkę, zastanawiałam się, czego życzyć sobie w tym 2019. Może tego, żeby wciąż spotykać tak fantastycznych ludzi na swojej drodze zawodowej, którzy zostają w moim życiu. Może tego, żeby nigdy nie zabrakło mi siły, energii i pomysłów. Dziś wiem, że kiedy zamykają się za nami jedne drzwi, drugie muszą się otworzyć. Zakopałam głęboko w sercu wszystko to, czego nie chcę już pamiętać i wszystkich tych, którzy nie są wari, aby ich wspominać.

Z czystą kartą, wstępując w nowy rok, życzę Państwu tego, czego sami sobie życzycie. Panu Mieczysławowi Wałkowiakowi, wiceprezesowi firmy Sokół, życzę takiej siły i konsekwencji w działaniu jaką ma. Darii Kuttene, by wciąż tak wspaniale nas karmiła w swoich Petit Paris. Wszystkim przedsiębiorcom życzę, aby zdążyli z rozliczeniami i by wszystko wyszło na plus, może nawet większy, niż się spodziewają. Obcokrajowcom żyjącym w Poznaniu wysyłam serdeczne pozdrowienia. Do Agaty Lasoty-Jądrzak wysyłam moc powodzenia przy realizacji nowe-

go projektu. Za dziewczyny z Esthetic mocno trzymam kciuki, życząc wielu klientów. Ewie Wycichowskiej życzę wytrwałości w dążeniu do celu i wielu tanecznych wyzwań.

Nowy rok na pewno wielokrotnie wystawi nas na próbę. Najważniejsze to iść do przodu z wysoko podniesioną głową, pomimo różnych przeciwności. Nie ma rzeczy nie do zrobienia, nie ma drogi bez wyjścia, nie ma problemów nie do rozwiązania. Wszystko jest możliwe, jeśli tylko się chce. Życzę Państwu wielu wyzwań, dobrych Aniołów na drodze, które w razie wątpliwości podadzą pomocną dłoń. I kiedy nadejdzie chwila z wieczornymi kilkoma łzami w oczach, to następnego dnia na pewno wyjdzie słońce. Najważniejsze to nigdy się nie poddawać. Oby tylko zdrowie pozwoliło na realizację marzeń. Marzenia budują zawsze i wszędzie. I warto marzyć, bo tylko marzenia dopełniają nasze serca i dusze. A kiedy się spełniają – to pełnia szczęścia. Życzę Państwu i sobie, byśmy nigdy nie przestali marzyć, a nasze serca były zawsze otwarte na innych.

Joanna Małecka

sukces

PO POZNAŃSKU

WYDAWCA: Międzynarodowe Targi Poznańskie
ul. Głogowska 14, 60-734 Poznań, NIP: 777-00-00-488

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

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

MAIL: redakcja@sukcespopoznanu.pl
WWW: sukcespopoznanu.pl

REDAKCJA:

Elżbieta Podolska, Anna Skoczek, Małgorzata Rybczyńska,
Klaudyna Boguska-Matys, Zofia Chalody, Sławomir Brandt,
Krzysztof Grządzielski, Maciej Gładysz, Anna Jasńska,
Ewa Małowska

SPECJALISTA DS. SPRZEDAŻY I PROMOCJI:

Hanna Kowal, hanna.kowal@mtp.pl, tel. 539 190 080

PROJEKT I SKŁAD:

Zosia Komarowska, DoraDesign Dorota Kalińska-Luczak

KOREKTA:

Katarzyna Kurzawa

zdjęcie na okładce:

Sławomir Brandt

DRUK:

Poligrafia Janusz Nowak Sp. z o.o.

Wysogotowa, ul. Zbozowa 7, 62-081 Przemierowo

ODDANO DO DRUKU:

20.12.2018 r.

RPR:

5781

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.

Redakcja informuje, że administratorem danych osobowych jest wydawca czasopisma «Międzynarodowe Targi Poznańskie» z siedzibą w Poznaniu, ul. Głogowska 14. Dane osobowe będą przetwarzane w celach marketingowych i statystycznych, do momentu ich wycofania. Reklamacje i sprzeciw dotyczące przetwarzania danych osobowych w serwisie należy zgłaszać drogą elektroniczną na adres e-mail: iad@mtp.pl (Inspektor Ochrony Danych). W razie takiej konieczności dane mogą być udostępniane wyłącznie podmiotom współpracującym z Administratorem w celu realizacji powierzonych im zadań i usług. Przysługuje Państwu prawo dostępu do treści swoich danych oraz żądania ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania, wycofania zgody lub wniesienia skargi do organu nadzorczego oraz prawo do przenoszenia danych osobowych. Zapewniamy, że dokładamy wszelkich starań, aby zapewnić środki fizycznej, technicznej i organizacyjnej ochrony danych osobowych przed ich przypadkowym czy umyślnym zniszczeniem, przypadkową utratą, zmianą, nieuprawnionym ujawnieniem, wykorzystaniem czy dostępem, zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami.

5 | W obiektywie Szymona Brodziaka

ZAPOWIEDZI

12 | Nowe brzmienie Radia Emaus

NA OKŁADCE

14 | Mieczysław Walkowiak:
Poznańska strona Sokółowa

WARTY POZNANIA

20 | Muzeum sukcesu

22 | Szkoła Belward

RYNEK PRACY

26 | Pracownicy 50+

GŁOS BIZNESU

30 | Zmiany w podatkach

32 | Mały Paryż w centrum Poznania

36 | Już 100 mentorów
wspiera polskich przedsiębiorców

PORADNIK

40 | Tatiana Sokołowska:
Pechowa trzynastka w męskich stylizacjach

RAPORT

42 | Poznań – miasto wielu kultur

TWÓJ STYL

46 | Moda

48 | Butik

POZIOM WYŻEJ

50 | Mój dziadek

Z SUKCESEM

54 | Tajne przez poufne

58 | Życie ma zapach kawy

ZDROWIE I URODA

62 | Gdy depresja jest tą drugą

66 | Ósemki i co dalej?

68 | Karnawał w blasku promiennej cery

PRZEZ SZYBĘ

70 | Nie marnuj, a nie będziesz w potrzebie

SMACZNEGO

74 | Ernest Jagodziński: karnawalowe menu

W PODRÓŻY

78 | Odkryć Maderę

Z KULTURĄ

82 | Ewa Wycichowska: Z miłości do tańca

ZA KULISAMI

84 | Czy mogę cię prosić do tańca...

87 | Szamani od mieszania płyt

W OBIEKTYWIE

90 | Wernisaż Brajera

91 | Odkrywając CK Zamek

92 | Forni Rossi część trzecia

93 | Urodziny / Wymiana kontaktów

94 | Talizmany

95 | Smaczny Loft 46

96 | Sprawozdanie finansowe

97 | Zaśpiewali dla Kubusia

98 | Tu jesteśmy



ZDJĘCIE NA OKŁADCE:
SŁAWOMIR BRANDT

LABIRYNT „JESTEŚ TYM, CO WIDZISZ”



„Labirynt #01”, limitowana fotografia autorska, fot. SzymonBrodziak.com

Pomnik-labirynt Cretto di Burri stworzony przez Alberto Burriego znajduje się na Sycylii, 70 kilometrów na południe od Palermo. Ten labirynt o strukturze przypominającej żółwią skorupę został zbudowany z betonowych bloków według planu ulic starego miasta Gibellina, które zostało zniszczone podczas trzęsienia ziemi w 1968 roku.

To miejsce dla Szymona Brodziaka ma szczególne znaczenie w jego życiowej podróży. Fotograf odwiedził je po raz pierwszy 18 lat temu z ówczesną dziewczyną a obecną żoną. Brodziak wykonał wtedy zdjęcie, z którego nie był do końca zadowolony. W roku 2018 r. postanowił tam powrócić, aby w 13. rocznicę ślubu ponownie sfotografować swoją mużę w tym szczególnym miejscu.

Fotografia miała swoją premierę 18 grudnia 2018 roku w BRODZIAK GALLERY X-Mass Pop-Up przy ulicy Paderewskiego w Poznaniu; do nabycia w BRODZIAK GALLERY Poznań i Warszawa oraz na www.szymonbrodziak.com

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 2013, podczas Festiwalu Filmowego w Cannes, jury FashionTV Photographers Awards uznało go za najlepszego na świecie fotografa czarno-białych kampanii reklamowych. Tworzy wizje czarno-białego świata, w którym główną rolę odgrywają kobiety, piękno i emocje. Prace Szymona można na co dzień obejrzeć 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

www.szymonbrodziak.com

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

koncertowy Poznań

Muzyczne emocje czekają nas już od początku stycznia, a pierwsze półrocze nowego roku zapowiada się naprawdę koncertowo. I choć nie sposób napisać o wszystkich artystach, którzy wystąpią na poznańskich scenach, wybraliśmy najciekawsze muzyczne wydarzenia jakie zaplanowano w mieście do maja 2019 roku.

STYCZEN

Betlejem w Poznaniu

9.01.2019 (środa) godz. 19.00, Hala Arena

Dźwiękami najpiękniejszych kolęd z różnych stron świata znów wypełni się poznańska Arena. Czekają nas wiele muzycznych aranżacji i opracowań literackich z różnych epok, kultur i stron świata. Na scenie zaśpiewają m.in.: Bovska, Grażyna Łobaszewska, Kamil Bednarek, Dawid Kwiatkowski i Mate.O.



Poznański Koncert Noworoczny 2019

12.01.2019 (sobota) godz. 17.00 i 20.00, Sala Ziemi MTP

To będzie już 9-ty Poznański Koncert Noworoczny. Co roku na scenie pojawiają się wielkie gwiazdy polskiej estrady, a oprócz najpiękniejszych walców i polek rodziny Straussów, nie zabraknie wielkich przebojów muzyki rozrywkowej.

Zbigniew Preisner i Przyjaciele. Stare i nowe kolędy

19.01.2019 (sobota) godz. 20.00, Sala Ziemi MTP

Ten wieczór kolęd poprowadzi sam Zbigniew Preisner, znany kompozytor muzyki filmowej i teatralnej. Razem z nim na scenie pojawią się Beata Rybotycka, Maciej Balcar, Edyta Krzemień, Joanna Pocica oraz Jan Karpiel-Butecka z zespołem.



Krzysztof Krawczyk – jubileusz 55 lat

**26.01.2019 (sobota) godz. 19.00,
Centrum Kongresowo Dydaktyczne UM**

Parostatkiem w muzyczny rejs będzie można wybrać się z okazji 55 lat pracy na scenie Krzysztofa Krawczyka. Artysta przypomni nam swoje największe przeboje takie jak: „Zatańczysz ze mną jeszcze raz”, „Jak minął dzień” czy „Mój przyjacielu”.

Koncert Wiedeński

27.01.2019 (niedziela) godz. 17.00 i 19.30, Aula UAM

Na publiczność czekają arie z najsłynniejszych operetek: „Zemsta nietoperza”, „Baron cygański”, „Wesoła Wdówka”, „Księżniczka Czardasza” oraz „Kraina Uśmiechu”. Podczas koncertu usłyszymy znanych polskich solistów operowych, którym towarzyszyć będą kameraliści młodego pokolenia.

LUTY

Koncert Muzyki Filmowej i Epickiej (Visual Concert)

2.02.2019 (sobota) godz. 19.00, Hala Arena

Zapowiada się symfoniczna podróż dookoła świata. Na widzów czeka multimedialne, muzyczne show, podczas którego wystąpi blisko 80-osobowy zespół CoOperate Orchestra i Chór Akademicki UAM. Filmowej projekcji najpiękniejszych miejsc świata towarzyszyć będzie muzyka z takich filmów jak: Gladiator, Avatar, Kod Da Vinci, Piękny Umysł oraz utwory muzyki epickiej, m.in. znanej na całym świecie wytwórni Two Steps From Hell.

21 lat klubu Blue Note: Helen Sung

8.02.2019 (piątek) godz. 20.00, Blue Note Poznań

Z okazji urodzin słynnego, poznańskiego klubu do stolicy Wielkopolski przyjedzie Helen Sung. To jedna z najbardziej rozpoznawalnych pianistek na świecie. Jako liderka swoich zespołów wydała sześć albumów studyjnych, a w karierze grała chociażby z Herbie Hancockiem czy Wayne'em Shorterem.

NOSOWSKA na tłusto i BASTA

17.02.2019 (niedziela) godz. 19.00, Sala Ziemi MTP

Koncert Katarzyny Nosowskiej w Poznaniu to jeden z przystanków jej drugiej części trasy promującej najnowszy album „Basta”. Jak mówi artystka, to najważniejsza dla niej płyta. Stanowi zbiór jedenastu, bardzo osobistych w warstwie tekstowej utworów, których będzie można posłuchać na żywo już w połowie lutego.

Turnau Bedford Tour

18.02.2019 (poniedziałek) godz. 19.00, Teatr Wielki

Grzegorz Turnau przyjedzie do Poznania ze swoim najnowszym albumem „Bedford School”. To pierwsza, anglojęzyczna płyta w dorobku artysty, nagrana z udziałem muzyków zespołu „Shannon”.



Kasia Kowalska – koncert jubileuszowy

19.02.2019 (wtorek) godz. 19.00, Aula UAM

W ubiegłym roku Kasia Kowalska obchodziła jubileusz 25-lecia pracy artystycznej oraz wydała swój nowy album „Aya”, na który fani czekali od 10 lat. Podczas jej koncertu będzie można usłyszeć nie tylko utwory z nowego krążka, ale także największe przeboje piosenkarki.

Mesajah

23.02.2019 (sobota) godz. 20.00, Klub Muzyczny B17

Muzyczna gratka dla fanów reggae. W klubie przy ul. Bługarskiej wystąpi Mesajah czyli Manuel Rengifo Diaz – jeden z najbardziej rozpoznawalnych, polskich artystów muzyki reggae. Od lat podbija serca nie tylko fanów tego gatunku. Na swoim koncercie ma już takie przeboje jak: „Każdego dnia”, „Szukając szczęścia” czy „Lepsza połowa”.

MARZEC



Paweł Domagała

1.03.2019 (piątek) godz. 20.00, Sala Ziemi MTP

Muzyk i jeden z najbardziej rozpoznawanych aktorów młodego pokolenia. Jego piosenka „Weź nie pytaj” stała się w ubiegłym roku wielkim przebojem. Ma już ponad 70 mln odtworzeń na YouTube. Zarówno jej, jak i innych utworów, z pierwszej i drugiej płyty artysty, będzie można posłuchać na żywo podczas poznańskiego przystanku na trasie koncertowej „1984 TOUR”.

Lady Pank

2.03.2019 (sobota) godz. 18.30, Hala Arena

Po ponad 35 latach od premiery albumu „LP1”, który przeszedł do historii polskiego rocka, Lady Pank znów jest w trasie koncertowej. Zespół prezentuje podczas niej zarówno utwory z pierwszej płyty, jak i pozostałe swoje przeboje.

Stare Dobre Małżeństwo

4.03.2019 (poniedziałek) godz. 19.00, Aula UAM

To jeden z najbardziej rozpoznawalnych polskich zespołów z kręgu piosenki poetyckiej i ballady folkowej. Od przeszło trzech dekad jest prowadzony przez Krzysztofa Myszkowskiego. Podczas koncertu zabrzmia m.in. utwory z najnowszej płyty grupy zatytułowanej „Blizny”.

Niemiec inaczej

9.03.2019 (sobota) godz. 19.00, Sala Ziemi MTP

Ten koncert to wyjątkowa okazja do wspomnień ikony polskiej muzyki. Na scenie pojawią się i zaśpiewają: Natalia Niemen, Stanisław Soyka, Janusz Radek, Kuba Badach oraz goście. Utworów takich jak „Pod papugami” czy „Sen o Warszawie” będzie można posłuchać we współczesnych aranżacjach muzycznych.

Ryszard Rynkowski

30.03.2019 (sobota) godz. 19.00, Kino Apollo Teatr

Jego płyty regularnie pokrywają się platyną i złotem. Obdarzony mocnym głosem Ryszard Rynkowski od lat kojarzony jest z takimi przebojami jak „Dziewczyny lubią brąz”, „Wypijmy za błędy” czy „Szczęśliwej drogi już czas”.

koncertowy Poznań

KWIECIEŃ

Raz Dwa Trzy

1.04.2019 (poniedziałek) godz. 19.00, Teatr Wielki

Koncert zatytułowany „Ważne piosenki” będzie podróżą po muzycznym świecie zespołu specjalizującego się w piosence poetyckiej. Od lat grupa udowadnia, że można podążać własną, muzyczną drogą i zyskiwać tym uznanie wśród fanów.

ENIGMA

4.04.2019 (czwartek) godz. 19.00, Sala Ziemi MTP

Trzy nominacje do nagród Grammy i 70 milionów sprzedanych płyt. Enigma to jeden z najpopularniejszych i najbardziej mistycznych projektów muzycznych. W Polsce zagrają po raz pierwszy w historii, a fani mogą liczyć, że usłyszą wszystkie, największe hity zespołu.



Kayah i Bregović

5.04.2019 (piątek) godz. 20.00, Hala Arena

Któż z nas nie pamięta takich hitów jak „Śpij kochany, śpij” czy „Prawy do lewego”? Jeden z najciekawszych duetów w historii polskiej muzyki ponownie wystąpi na jednej scenie i zaprezentuje repertuar z kultowej, wydanej prawie dwie dekady temu płyty.

Café Komedo

26.04.2019 (piątek) godz. 19.00, Aula UAM

Przed nami jazzowa wędrówka po muzycznym świecie Krzysztofa Komedę w 50. rocznicę jego śmierci. Na scenie wystąpi Orkiestra Filharmonii Poznańskiej pod batutą Patryka Pilasiewicza, a na fortepianie zagra Krystjan Randalu.

Maciej Maleńczuk

27.04.2019 (sobota) godz. 19.30, Aula UAM

Maleńczuk to charakterystyczny głos i styl gry na gitarze. Na jego koncercie nie zabraknie utworów takich jak: „Ostatnia Nocka”, „Tango Libido” czy „Dawna Dziewczyna”.

MAJ

Steve Hackett

6.05.2019 (poniedziałek) godz. 20.00, Sala Ziemi MTP

Na ten koncert, fanów starego Genesis nie trzeba zachęcać. Artysta przyjedzie do Poznania w ramach trasy „Genesis Revisited Tour”. Zagra swoje autorskie kompozycje, jak i w całości album Genesis „Selling England By The Pound” z okazji 40. rocznicy premiery tej płyty.



Andrea Bocelli

11.05.2019 (sobota) godz. 20.00, Stadion Miejski

Obdarzony pięknym, tenorowym głosem, od lat uznawany jest za najlepiej sprzedającego się śpiewaka operowego na świecie. Bocelli przyjedzie do Poznania z okazji stulecia Uniwersytetu Poznańskiego. Zagra zarówno największe arie operowe, jak i najsłynniejsze przeboje muzyki popularnej.

Alvaro Soler

17.05.2019 (piątek) godz. 20.00, Sala Ziemi MTP

Ten hiszpański piosenkarz znany jest przede wszystkim z radiowych przebojów „Sofia” czy „El Mismo Sol”. Podczas koncertu nie zabraknie utworów z jego pierwszego, jak i nowego albumu studyjnego „Mar De Colores”.

Chris Botti

31.05.2019 (piątek) godz. 19.00, Sala Ziemi MTP

Jest jednym z najbardziej docenianych instrumentalistów na świecie. W ciągu ostatnich trzydziestu lat współpracował z największymi gwiazdami, a jego wersje na trąbkę utworów „What A Wonderful World”, „Summertime” czy „You Are Not Alone” na pewno nie zabraknie.

Opracował: Krzysztof Grzqdzielski

wydarzenia

V Bieg Zimowy po Wielkopolskim Parku Narodowym

13 stycznia, godz. 12.00, Mosina

V Bieg Zimowy po Wielkopolskim Parku Narodowym odbywa się także w ramach WOŚP. Czekaj na Was nowa trasa! Jaka? Dowiedziecie się w styczniu. Zgodnie z uzgodnieniami z Wielkopolskim Parkiem Narodowym trasę możemy publikować na 7 dni przed biegiem.

Link do zapisów: <https://www.zapisy.maratonczyk-pomiarczasu.pl/bieg-zimowy2019>



Szkolenia z Lewiatanem

7 stycznia, godz. 9.00 – 11.00, siedziba WZP Lewiatan, ul. Grunwaldzka 104, sala 216, II piętro: konsultacje podatkowe z udziałem mec. Pawła Kaźmierczaka, Eksperta WZP Lewiatan w zakresie prawa podatkowego

8 stycznia, godz. 12.00 – 16.00, siedziba WZP Lewiatan, ul. Grunwaldzka 104, sala 216, II piętro: szkolenie „Zarządzanie finansami” część II z udziałem Marii Chaber, Ekspertki WZP Lewiatan.

ZIMA W CK Zamek 2019

14 – 18 stycznia, warsztaty dla dzieci, wiek: 6-12 lat

Godz. 9.00 – 10.30, Bawialnia: Odkrywczy kodu

Warsztaty z robotyki i programowania przy wykorzystaniu programu „Lego Education – WeDo 2.0”.

Godz. 10.30 – 12.00, Sala Prób: Zwierzęcy karnawał

Warsztaty plastyczne z wyobraźni przestrzennej z wykorzystaniem techniki pop-upu. Żginiąc i tnąc papier stworzymy trójwymiarowe elementy, które złożymy między dwiema kartkami papieru. Tak powstanie historia karnawału wymyślonych zwierząt.

Godz. 12.15 – 13.45, Sala 8: Światłoczułość

Warsztaty fotograficzne, podczas których poznamy fotografię non-camerową i analogową. Sprawdzimy na czym polega światłoczułość materiałów fotograficznych, co to jest pędzel świetlny i czy można zrobić zdjęcie pudełkiem.

21 – 22 stycznia, godz. 9.00 – 10.30,

Sala Prób: Botanika miejska

Dwudniowy cykl warsztatów skonstruowanych w formie gry terenowej wokół Zamku. Zagramy w grę z rzeczywistością i wyobraźnią, które wspólnie doprowadzą nas do zaskakujących odkryć.

23 – 25 stycznia, godz. 9.00 – 10.30,

Sala Prób: Atlasy wyobraźni

Warsztaty plastyczne dotyczące zagadnień natury, która jest nieodzownym elementem naszego otoczenia. Zamienimy się w badaczy, odkrywców i twórców atlasów, kolaży i instalacji.

Godz. 10.30 – 12.00,

Scena Nowa: W 5 dni dookoła świata

Warsztaty taneczne, podczas których odkryjemy najsłynniejsze tańce, muzykę i kulturę różnych zakątków świata. Odwiedzimy tajemniczą Japonię oraz Indie, poznamy kulturę wschodu. Zatańczymy taniec afro, damy się ponieść gorącemu, latyńskiemu rytmem Ameryki Południowej oraz skocznym polkom w stylu country. Zawitamy też na plażę Haiti z tańcem Hula.

Godz. 12.15 – 13.45,

Bawialnia (poza 24.01.): Planszomania

W strefie gier planszowych, które rozwijają intelekt, logiczne myślenie i umiejętność przewidywania będziemy mogli poznać nowe, ciekawe gry, a także zabłysnąć w rozgrywkach powszechnie znanych planszówek.

26 stycznia, godz. 10.30 i 13.00,

Hol Wielki: Ukryte – tajemny świat zamkowej fauny i flory

Uczestnicy zajęć będą szukali we wnętrzach Zamku podobnych, a nawet bliźniaczych odnośników do symboli „opisanych” na wystawie. Wędrując po dostępnych przestrzeniach odkryjemy ukryte elementy faun, flory realnej i baśniowej.

SPEKTAKL DLA DZIECI (wiek: od 5 lat)

24 stycznia, godz. 12.15 – 13.30,

Sala Wielka: Czerwony Kapturek,

spektakl Teatru Lalki i Aktora z Wałbrzycha

Wałbrzyski spektakl pomyślany to podróż małej i zbuntowanej Michalinki, nazywającej siebie Czerwonym Kapturkiem, przez demoniczny las, który okazuje się źródłem życiowej mądrości. Dziewczynka, podążając do hipochondrycznej babci, spotyka na swej drodze różne baśniowe postaci: starego, mocno śpiącego Niedźwiedzia, krasnoludki, które uciekają od nieznosnej Śnieżki, Dziewczynkę z Zapalkami, lubiącą podpalać las dla zabawy, zakatowanego Wilka, zapomnianą Babę Jagę oraz pedantycznego gajowego Jana Muchę.

Spektakl będzie tłumaczony na język migowy.

ZIMOWA STREFA ZABAWY (wiek: 3-5 lat)**12 stycznia, godz. 11.00 – 11.45,****Bawialnia: Budowniczości na 5**

Za pomocą plastycznej gliny i kolorowych drewnianych patyczków skonstruujemy wielopiętrowe budynki, które złożą się na wspólne miasteczko.

19 stycznia, godz. 11.00 – 11.45,**Bawialnia: Zima Lubi Dzieci Najbardziej Na Świecie**

Warsztaty tańca kreatywnego

26.01 stycznia, godz. 11.00 – 11.45,**Bawialnia: Śnieżne Miasta**

Warsztaty plastyczne. Powstaną magiczne zimowe miasta, a raczej ich makiety. Budować będziemy m.in. z filcu, folii, piór i z tego, co nam podpowie nam nasza wyobraźnia.

KINOWA ZIMA W ZAMKU**14 i 21 stycznia, godz. 11.00, Sala Kinowa: Kapitan Morten i Królowa Pająków****15 i 22 stycznia, godz. 11.00, Sala Kinowa: Biały Kieł****16 i 23 stycznia, godz. 11.00, Sala Kinowa: Wielki Żółty Lis i Inne Opowieści****17 i 24 stycznia, godz. 11.00, Sala Kinowa: Książka Lili****18 i 25 stycznia, godz. 11.00, Sala Kinowa: Stateczek Eliasz****WYSTAWA – ZWIERZYNIEC ZAMKOWY****22 stycznia – 10 lutego, Hol Wielki****BILETY:**

warsztaty: 10 zł

spektakl: 10 zł

seanse filmowe: 10 zł

wystawa: wstęp wolny

**PATRONAT
SUKCESU****Spotkanie Noworoczne****28 stycznia, godz. 16.00, Sala Teatralna UAM,
ul. Fredry 10**

Zapraszamy na coroczne Spotkanie Przedsiębiorców Wielkopolskiego Związku Pracodawców LEWIATAN (WZP Lewiatan). Udział w spotkaniu wezmą parlamentarzyści, przedstawiciele administracji samorządowej, wyższych uczelni, partnerskich organizacji gospodarczych, a także przedstawiciele związków zawodowych i organizacji społecznych i, przede wszystkim, przedsiębiorcy, zrzeszeni w WZP Lewiatan. W ramach omówienia perspektyw w 2019 r., wystąpi Henryk Bochniarz, Prezydent Konfederacji Lewiatan, która podsumuje także swoją, kończącą się w 2019 r., długoletnią kadencję. Oprócz wystąpień i życzeń, tradycyjnie już, wręczone zostaną zasłużonym przedsiębiorcom oraz firmom nagrody: Odznaki Honorowe „Za zasługi dla województwa wielkopolskiego” oraz statuetki Wielkopolskiego Związku Pracodawców Lewiatan, w ramach kolejnej, szóstej edycji nagrody.

VIII Festiwal Na Szage**31 stycznia – 3 lutego, godz. 15.00, AWF Poznań,
ul. Królowej Jadwigi 27/39**

Tradycyjnie już, w pierwszy weekend lutego 2019 odbędzie się 8. Poznański Festiwal Podróżniczy NA SZAGE! Jego Magnificencja Rektor AWF dr hab. prof. AWF Dariusz Wieliński objął imprezę patronatem honorowym. Jest to największe poznańskie wydarzenie poświęcone w całości podróżowaniu, poznawaniu świata i ludzi.

**PATRONAT
SUKCESU****Podróże Jarosława Kuźniara****2 luty, Międzynarodowe Targi Poznańskie**

Zapraszamy w podróż z Jarosławem Kuźniarą podczas targów TOUR SALON 2019. To spotkanie, podczas którego będzie można poznać nie tylko nowe destynacje, ale także nauczyć się świadomego podróżowania i dojrzałego poznawania miejsc i ludzi.

kultura



Gracze

5 stycznia, godz. 20.00, Teatr Nowy

Spektakl miał premierę 27 kwietnia 2013 roku. 5 stycznia będzie okazją by zobaczyć go po raz ostatni. To opowieść znanego polityka i melomana, rugbysty po groźnym wypadku, hazardzisty... Ich historie koncentrują się wokół dwóch głównych haseł. Pierwsze to poznańskie Jeżyce, z którymi wszyscy są lub byli związani. Drugie – zamykanie do gier, od rozgrywek sportowych przez hazard i gry biznesowe, aż po igranie sobie z samą śmiercią... Na styku tych kręgów rodzą się opowieści mocne, niebanalne i – co istotne – prawdziwe.

Bilety: 45 zł – normalny, 30 zł – ulgowy

**PATRONAT
sukcesu**



Zapiski z wygnania z cyklu Poznańska Premiera

10 stycznia, godz. 19.00, Aula Artis

11 stycznia, godz. 17.30 i 20.30, Aula Artis

Krystyna Janda stoi na scenie. W zwykłej, czarnej sukience. Stoi i mówi. Czasem sięgnie po papierosa. Czasem zaśpiewa. I znowu mówi. Tyle. Nic więcej. Ale tyle wystarczy, żeby wzruszyć i poruszyć. „Zapiski z wygnania” w reż. Magdy Umer w roli głównej z Krystyną Jandą właśnie takie są: doskonale ubogie w formę i bogate w poruszającą treść. Scena jest niemalże pusta, mikrofon, stolik z paczką papierosów i tyle. Ale reżyserka i aktorka świadomie i bezbłędnie wykorzystują technikę – przystaniają w połowie przezroczystym ekranem scenę i wyświetlają na nim zbliżenia twarzy Jandy podczas monologu albo archiwalne zdjęcia. Krystyna Janda została uhonorowana indywidualną nagrodą aktorską za rolę w spektaklu „Zapiski z wygnania” w 24. Ogólnopolskim Konkursie na Wystawienie Polskiej Sztuki Współczesnej.

Bilety: 150 zł – parter, 120 i 70 zł – balkon,
rezerwacja@gruv-art.com.pl lub tel. 61 8471115.

Chaplinada

11 stycznia, godz. 19.00, Aula Uniwersytecka,
Filharmonia Poznańska

Filmy Charliego Chaplina z muzyką na żywo: Charlie na kuracji (The Cure), Imigrant (The Immigrant), Charlie ucieka (The Adventurer), Spokojna ulica (Easy Street).

Bilety: 30 – 105 zł

**PATRONAT
sukcesu**



Vendetta a'la Kobieta

14 stycznia, godz. 19.00, Scena na Piętrze

Fundacja sceny na piętrze Tępis zaprasza na spektakl Urszuli Szydlik-Zielonki i Ilony Zaremby, aktorek Teatru Władca Lalek „Vendetta a'la Kobieta”. Zabawne perypetie dwóch kobiet stanowią kanwę dla próby rozwiązywania odwiecznych problemów damsko-męskich.

Wyrafinowana stylistyka, oryginalny dowcip, gagi słowne i sytuacyjne – to atuty spektaklu. A wszystko to na bazie znakomitych tekstów klasyków polskiego kabaretu. Frywolne kuplety, melodramatyczne recytacje oraz piosenka literacka – całość podana w idealnych proporcjach. „Vendetta a'la Kobieta”, to udany melanż kabaretu z teatrem.

Bilety: 65, 55 i 40 złotych

Halka na ekranie i na estradzie

19 stycznia, godz. 18.00, Aula Uniwersytecka,
Filharmonia Poznańska

Program: Stanisław Moniuszko – „Halka” – projekcja filmu z 1927 roku z muzyką na żywo.

Bilety: 20 zł



NOWE BRZMIENIE POZNAŃSKIEGO RADIA EMAUS

Więcej lokalnych serwisów informacyjnych, audycje autorskie, wieczorne pasma społeczno-religijne, muzyka dobrana do tempa dnia. To tylko część zmian programowych, które można usłyszeć na antenie Radia Emaus od poniedziałku, 17 grudnia.

Tego dnia rozgłośnia rozpoczęła także nadawanie z nowej siedziby przy ul. Chartowo 5 w Poznaniu.

TEKST I ZDJĘCIA: RADIO EMAUS

Lączymy siły ze Świętym Wojciechem Domem Medialnym – mówi ks. Wojciech Nowicki, redaktor naczelny. – Dla spółki to ważna data: 120 lat temu abp Florian Stablewski powołał do istnienia Drukarnię i Księgarnię św. Wojciecha. Teraz, po dwunastu dekadach, firma poszerza działalność o nowy medialny podmiot jakim jest radio.

W nowej siedzibie rozgłośni do dyspozycji pracowników będą trzy nowoczesne studia, w tym profesjonalne studio lektorskie. Najnowsze rozwiązania technologiczne dadzą wiele możliwości głównie w zakresie emisji i produkcji programu radiowego.

– Będziemy bliżej poznaniaków i mieszkańców Wielkopolski – zaznacza ks. Nowicki. – Od poniedziałku do piątku na antenie pojawi się 16 wydań serwisów informacyjnych, w których priorytetem będą wydarzenia ważne dla naszego regionu. Nie zabraknie wiadomości sportowych, ekonomicznych i kulturalnych, a o godz. 8:30 i 17:30 zapraszamy na rozmowy

z gośćmi dnia – dodaje redaktor naczelny Radia Emaus. Obok znanych i lubianych audycji muzycznych, kulinarnych czy poradnikowych, pojawią się też nowe. Na przykład zawiloci językowe pomoże rozwikać w codziennej audycji prof. Jerzy Bralczyk, a w audycji „Dwie nawy” będziemy próbowali spojrzeć na sprawy Kościoła z różnych stron.

Radio Emaus jako społeczno-religijna rozgłośnia Archidiecezji Poznańskiej istnieje od prawie 24 lat. – Chcemy być nadal dobrym radiem, coraz lepszym. Nadając nowe brzmienie nie zrywamy z tradycją. Nazwa i hasło pozostają więc bez zmian, ale pojawi się nowe logo – tłumaczy ks. Nowicki. ■

Nowego brzmienia Radia Emaus będzie można posłuchać od 17 grudnia na dotychczasowych falach:

w Poznaniu – **89,8 FM**, w Lesznie – **90,2 FM**,
w Nowym Tomyślu – **90,4 FM**, w Śremie – **106,2 FM**,
a także w Internecie na **www.radioemaus.pl**.



MIECZYŚŁAW WALKOWIAK

POZNAŃSKA STRONA SOKOŁOWA

Właśnie na rynek wchodzi nowy produkt – parówki „Stówki” –
dzięki czemu Sokołów SA znów wyprzedza konkurencję.

Dzienna produkcja to 1,5 miliona kilogramów produktów,
z czego 25 procent trafia na eksport do ponad 40 krajów na świecie.

W 1999 roku Wielkopolanin **Mieczysław Walkowiak**
obejmował stanowisko Wiceprezesa ds. Handlu i Marketingu,
zostając odpowiedzialnym m.in. za stworzenie nowego brandu dla grupy
sześciu zakładów. Dziś jest dumny, że wspólnie z kolegami z zarządu,
w ciągu 18 lat, zbudowali imperium w branży mięsnej.

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



Spotykamy się w Jego biurze w Warszawie. Nie ma tu marmurów ani czerwonych dywanów. Jest raczej skromnie, pomimo że Sokołów SA osiąga roczną wartość sprzedaży ponad 3,7 mld złotych. Kiedy w latach 90. pracował w Wedlu, uzyskał – według standardów Pepsico – praktyczną wiedzę dotyczącą pracy w korporacji, efektywnego zarządzania handlem oraz budowania marek produktowych. Od samego początku wiedział jak postępować, aby zbudować silny brand. Po pierwszych zauważalnych na rynku sukcesach marketingowych zaproponowano Mu pracę w firmie Sokołów SA, który – wspólnie z zespołem – doprowadził na sam szczyt marketingowej i handlowej piramidy. Pochodzenie z wielodzietnej rodziny ułatwia budowanie dobrych relacji nie tylko w zarządzanych przez Niego zespołach, ale też na co dzień. Realizuje się w pracy, edukacji, na swoim koncie ma doktorat, a w sercu... jeszcze kilka marzeń.

Jako zarząd nie macie siebie czasem dosyć po tych 18 latach?

Mieczysław Walkowiak: Trzeba powiedzieć, że zarząd jest wyjątkowy, dlatego że prezes i jeden z wiceprezesów pochodzą z Sokołowa. Są bardzo zdolni, ambitni i wymagający. Kolejny wiceprezes wywodzi się z województwa podkarpackiego, czyli całkowicie inne przyzwyczajenia, najmłodszy wiceprezes jest z Warszawy, a w dzieciństwie mieszkał w Londynie, ja jestem poznaniakiem. Jak pani widzi to mieszanka wybuchowa. Od września 2001 roku pracujemy w niezmiennym składzie.

Ile razy się pokłóciliście?

Nie pamiętam takiej sytuacji. Kiedy mamy różne poglądy i aktywnie dyskutujemy na spotkaniach, to zawsze dochodzimy do porozumienia, które wszyscy konsekwentnie realizujemy.

O członkach zarządu mówi Pan – koledzy. Rzeczywiście jesteście kolegami?



Jesteśmy nie tylko kolegami, ale nawet przyjaciółmi. Dlaczego? Ponieważ przez wiele lat wspólnej pracy spędziliśmy ze sobą więcej czasu niż z rodzinami. Zapraszamy się na ważne uroczystości rodzinne i osobiste.

Zdarzyło się, że kiedyś kogoś zabrakło?

Tak, ale to bardzo sporadycznie, w okolicznościach, które były w pełni uzasadnione.

Ale kiedyś się przecież rozstaniecie...

Pewnie tak, ale dzisiaj jeszcze nikt nie myśli o odejściu lub rozstaniu.

Czy ten Wasz „stabilny”, wieloletni zarząd, doprowadził grupę Sokołów – początkowo nikomu nie znaną – na sam szczyt?

Każdy z nas w swojej pracy zawodowej wykazał się wiedzą i umiejętnościami na takim poziomie, że zostaliśmy zauważeni i docenieni przez akcjonariuszy Sokołowa. Dostaliśmy

szansę sprawdzenia się w nowotworzonej firmie. Zawsze zanim podejmiemy jakąś strategiczną decyzję, robimy analizę działań konkurencji, rynku i na tej podstawie wyznaczamy sobie cel, czyli co zrobić, żeby być o krok dalej. Następnie analizujemy jakie czynniki wykorzystać do realizacji celów, aby było skutecznie i jak najmniej kosztownie. Podam konkretny przykład. Produkty można promować m.in. w telewizji. Kiedy wprowadza się nową markę na rynek, zalecana jest reklama klasyczna, która polega na produkcji bardzo kosztownych spotów. Dalej planuje się ich emisję w różnych telewizjach, równie kosztowną. I tak też było w pierwszych latach wprowadzania Sokołowa na rynek. Kiedy uzyskaliśmy najwyższą spontaniczną rozpoznawalność marki, skoncentrowaliśmy się na tańszych formach reklamy, tzn. na sponsoringu. Zadawaliśmy sobie wtedy pytanie: jak dotrzeć do naszych konsumentów najbardziej efektywnie i jak najmniejszym kosztem. Jednym z takich przykładów jest nasz długoletni sponsoring „Tańca z gwiazdami”. Wystartowaliśmy z tym projektem dziesięć lat temu. Byliśmy sponsorem programu, co wiązało się z pokazywaniem naszego billboardu przez osiem sekund przed i po programie. To było dla nas za mało, ponieważ nie chcieliśmy być w gęszczu innych sponsorów. Naszym celem było zaistnieć w środku emisji. Licencja niestety nie przewidywała takiego rozwiązania. Zaczęły się negocjacje z producentem programu i udało się. Dzięki temu, nagle, w środku programu, pojawił się billboard sponsorski z hasłem: „Sponsorem nagrody głównej jest firma Sokołów, Szlachetność Smaku”. Mówię o tym, bo chcę pokazać, że to nas wyróżnia. Że my chcemy więcej.

Jaką dziś macie rozpoznawalność?

Przez te wszystkie lata spontaniczną rozpoznawalność marki budowaliśmy na wielu płaszczyznach i różnorodnych formach dotarcia do konsumentów. Zaczynaliśmy 19 lat temu z poziomu 5,5 procenta, a w ostatnich latach to już poziom ponad 52 procent – najwyższy wskaźnik wśród producentów mięsa i wędlin w kraju.

Co Wam to daje?

Pozytywne kojarzenie produktu i marki producenta, korzystnie wpływa na decyzje zakupowe konsumentów.

Jak to się robi?

Dobre pytanie. Na pewno nie da się tego osiągnąć bez odpowiednich ludzi, ich kompetencji, zaangażowania. W pewnym wieku człowiek bazuje na doświadczeniach własnych i prawdach życiowych. Jedną z nich jest dla mnie hasło: dobry szef powinien otaczać się ludźmi mądrzejszymi od siebie. Po co? Po to, żeby mógł się rozwijać iść do przodu. Ja chcę mieć wokół siebie osoby, które w swoim fachu są dobre, bądź bardzo dobre, za to odpowiednio ich motywować.



Po co?

Po to, żeby tworzyć zespół, z którym można realizować wyznaczone cele. W moim departamencie pracuje siedmiu dyrektorów – wszyscy są ze mną ponad 10 lat i nikt nie chce odchodzić (śmiech). Na spotkaniach z moimi pracownikami powtarzam, że w pracy spędzamy połowę swojego życia i musimy postarać się stworzyć taką atmosferę, żeby każdy chętnie tu przychodził. Drugi, istotny pozafinansowy czynnik motywowania pracowników, to docenianie ich pracy. Jeżeli ktoś odnosi sukcesy, trzeba mu za to podziękować. To jest bardzo ważne.

Myśli Pan, że dziś docenianie motywuje pracowników?

Oczywiście, nawet bardzo. Kolejnym czynnikiem, według badań, jest bezpieczeństwo zatrudnienia. Przez tych osiemnaście lat dynamika sprzedaży w naszej firmie, wzrosła o 500 procent, a więc wciąż się rozwijamy, co z pewnością wpływa na stabilność zatrudnienia.

To, że cała grupa nazywa się Sokołów i jest jedną z najbardziej rozpoznawalnych marek w Polsce, to Pana zasługa...

To moja decyzja. Zostałem zatrudniony w 1999 roku po to, aby przygotować strategię handlową, marketingową, pełną wizualizację nowej grupy. Do mnie także należało zaproponowanie nazwy. Były różne pomysły. Po przejęciu przez grupę marek zakładowych, czyli poszczególnych zakładów, m.in. Jarosław w Jarosławiu, Koło w Kole czy Pozmeat w Poznaniu, rozpoznawalnych wśród lokalnych konsumentów, wprowadzenie nowego brandu i likwidacja starego, by-

łały bardzo ryzykownym posunięciem. Miałem sporo wątpliwości, jak to zrobić. A kiedy ma się wątpliwości, to trzeba zrobić analizę SWOT, oceniając plusy, minusy, zagrożenia i szanse. I wtedy wychodzi nam na papierze, w którą stronę pójść. W 1999 roku bazowałem na badaniach spontanicznej rozpoznawalności marek, które wchodziły w skład grupy. Okazało się, że najwięcej osób kojarzyło markę Sokołów (5,5 procent). To był jeden z naszych największych zakładów i, mając największą rozpoznawalność, miał szansę przekonać konsumentów. Po latach okazało się, że to był strzał w dziesiątkę.

Logotyp też wygląda dość niestandardowo.

W tym przypadku postąpiliśmy książkowo. W drodze przetargu wyłoniliśmy firmę, która miała nam przedstawić swoje przemysłane propozycje rozwiązań, oczywiście według naszych sugestii. Nowe logo miało przedstawiać tradycję, wysoką jakość, otwartość, dynamikę, solidność. Otrzymaliśmy kilka propozycji z wyselekcjonowanych firm. Okazało się, że odpowiada nam ta najbardziej kontrowersyjna. Złoty kolor – wysoka jakość, dąb – tradycja, pień drzewa to dłoń, czyli otwartość, życzliwość i dalej podpis Sokołów ze specjalnie dla nas wymyśloną czcionką, ukierunkowaną do góry, co pokazuje dynamizm. Niektórzy wówczas żartowali, że propozycja ta pasowałaby bardziej do producenta stolarki okiennej i drzwi, a nie do branży mięsnej. Proszę sobie wyobrazić, że byliśmy pierwszą firmą na polskim rynku mięsnym, która zmieniła dominujące w komunikacji z konsumentem kolory. Poprzednie logotypy najczęściej miały kształty owalne, a kolorem dominującym był gra-

nat. I może się pani śmiać, ale odcień czerwieni i żółci w naszym logo bardzo pozytywnie wpływa na nas przy wyborze produktów żywnościowych. To nie przypadek, że Mc Donald's jest żółto-czerwony.

To było odważne posunięcie.

Tak. Ale to był dopiero początek. Musieliśmy zmienić wszystkie etykiety. Na pani pytanie jak to się robi, odpowiadam: to jest cały elementarz zdarzeń i decyzji. Praca nad wizualizacją, znakowaniem produktów, lokowaniem produktu, ich pozytywnym kojarzeniem, utożsamianiem się z produktem, wypracowanie celów poprzez pozytywną kolorystykę. W branży mięsnej dominowały marki zakładowe (Koło, Jarosław) i ich zamiana, bez procesu edukacji, była zbyt ryzykowna. Dlatego w pierwszym etapie na etykietach umieszczaliśmy dwa loga: dotychczasowe zakładowe i nowe Sokołów. Po upływie kilku lat te zakładowe eliminowaliśmy, a produkty posiadały już docelową nazwę Sokołów. W branży mięsnej występuje bardzo duża różnorodność produkowa. Ich produkcja często jest rozdrobniona i trudno w takiej sytuacji budować i promować samodzielne marki, dlatego, w naszym przypadku, najbardziej logicznym było zbudowanie marki parasolowej Sokołów, która wspiera wprowadzanie nowości na rynek.

Tak zrobiliście z poznańskim POZMEATem?

Tu było trochę inaczej, bo chcieliśmy reaktywować tę markę. Zrobiliśmy badania i okazało się, że POZMEAT jest znany i pozytywnie kojarzony w Wielkopolsce. Niestety, przerwa w produkcji była zbyt długa, a w jej miejsce weszli inni producenci, którzy z tym samym smakiem, ale pod inną marką, przejęli konsumentów. Nam pozostało wprowadzić na poznański rynek brand Sokołów i dzisiaj produkujemy tutaj m.in. jeden z naszych flagowych produktów – „Parówki z szynki” oraz „Sokoliki” dla dzieci.

Nie żał było Panu wyjechać z Poznania?

Oczywiście, że było, zwłaszcza że tutaj mieszkam, mam żonę, dzieci, rodzinę i przyjaciół. Ale chciałem żyć lepiej i spełniać swoje marzenia. Początkowo nie zakładałem, że moja praca poza Poznaniem będzie tak długo trwała...

Co to znaczy żyć lepiej?

Wychowywałem się i mieszkalem na wsi, w Koźlu, w powiecie szamotulskim, skąd pochodzę. Mam czworo rodzeństwa, w tym starszą siostrę, więc moimi pierwszymi obowiązkami była opieka i dbanie o nich. Rodzice praco-

wali zawodowo i często przebywali poza domem. Zajmowałem się wieloma rzeczami, często wykraczającymi poza to, co robili moi rówieśnicy. Nie mogłem iść do technikum, ponieważ starsza siostra uczyła się w liceum i przebywała internacie, a więc drugie dziecko nie miało już takiej możliwości. Musiałem wybrać szkołę blisko domu. Poszedłem do szamotulskiej zawodówki, którą ukończyłem z wyróżnieniem. Przed końcem roku szkolnego zaproponowano mi pracę w zakładach Cegielskiego. W wakacje zamiast odpoczywać, poszedłem do pracy, żeby od września zacząć naukę w przyzakładowym technikum, które również ukończyłem z wyróżnieniem. To było dla mnie jednak za mało i bardzo chciałem iść na studia, ale lata 70. niestety nie dawały takiej możliwości każdemu. Pomimo tego, konsekwentnie starałem się o skierowanie z zakładu i po czterech latach zostałem studentem na studiach wieczorowych na Politechnice Poznańskiej. Miałem wtedy już żonę i dwóch synów. Było dla mnie ogromnym wyzwaniem, aby to wszystko pogodzić. Determinacja i zaangażowanie pozwoliły mi ukończyć studia terminowo, a w Auli Uniwersyteckiej, podczas Absolutorium, otrzyma-

łem list gratulacyjny od Rektora za wysokie wyniki w nauce. Dalej poszedłem za ciosem – ukończyłem studia magisterskie, a potem podyplomowe na Akademii Ekonomicznej. Na końcu zrobiłem doktorat w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

I po co to wszystko?

Jako mały chłopiec miałem marzenia. Wieczorami lubiłem patrzeć w gwiazdy. Ja w ogóle jestem romantykiem (śmiech). Chciałem mieć szczęśliwą rodzinę, która będzie żyć w godnych warunkach i będzie cieszyć się szacunkiem innych. Żeby to osiągnąć wiedziałem, że muszę zrobić dwie rzeczy: ciężko pracować i się uczyć, bo inaczej się nie uda.

Ale się udało.

Tak, dziś praca jest moją pasją, hobby, przychodzi tu z przyjemnością i dumny jestem ze swojej rodziny.

A dom?

No właśnie, dzisiaj jest piątek i musimy do 14.00 skończyć, bo wracam na weekend do Poznania. I proszę nie myśleć, że będę teraz dwa dni leżał na kanapie. Mam swoją pracę do wykonania, a moja żona czeka z atrakcyjnymi zadaniami. W tym miejscu muszę powiedzieć, że gdyby nie Ona, Jej wsparcie i pomoc, nigdy nie zaszedłbym tak daleko. Ja w ogóle mam szczęście do ludzi i wciąż jeszcze tyle marzeń. ■

JEŻELI KTOŚ
ODNOSI SUKCESY,
TRZEBA MU ZA TO
PODZIĘKOWAĆ.
TO JEST BARDZO
WAŻNE

MUZEUM SUKCESU

Muzeum Powstania Wielkopolskiego w Odwachu na poznańskim Starym Rynku przeżywa prawdziwe oblężenie. W 2018 roku odwiedziło go niemal 40 tysięcy osób.

Tomasz Łęcki, dyrektor placówki, oprowadził nas po ekspozycji, opowiedział o obchodach 100 rocznicy Powstania oraz planach dotyczących budowy nowej siedziby.

ROZMAWIA: ANNA SKOCZEK | ZDJĘCIE: SŁAWOMIR BRANDT

Wykonujecie ciężką pracę, która nie rzuca się tak bardzo w oczy, jak wielkie wydarzenia medialne...

Tomasz Łęcki: Oczywiście, a oprócz tego na bieżąco wzbogacamy naszą kolekcję o pamiątki i eksponaty związane z Powstaniem Wielkopolskim. Zdobywamy je między innymi w trakcie prowadzonych zbiórek. Wyszukujemy też wyjątkowych egzemplarzy na aukcjach, w antykwariatach... Budowanie kolekcji muzealnej to nasze główne zadanie. W roku setnej rocznicy obchodów możemy też pochwalić się wyjątkowymi publikacjami, wśród których jest na przykład nowa wersja albumu ze zdjęciami Kazimierza Gregera – fotografa Powstania Wielkopolskiego. Wzbogacona została bardzo dobrymi tekstami i o samym Kazimierzu Gregerze, i o Powstaniu Wielkopolskim. Mamy też bardzo ciekawą wystawę plenerową z interesującym katalogiem.

Która objedzie całą Polskę...

Wystawa, a raczej instalacja przestrzenna „Wielkopoleanie ku Niepodległej”, do połowy grudnia była prezentowana na poznańskim Starym Rynku. Teraz można zobaczyć ją na placu Zamkowym w Warszawie. Później pojedziemy z nią do Krakowa, Wrocławia, Świętochłowic. Później odwiedzimy jeszcze Białystok, Gdańsk, Toruń, Bydgoszcz, Zieloną Górę. Wszędzie mamy doskonałe lokalizacje, które pozwolą dotrzeć do sporej grupy odwiedzających. Do tego instalacja naprawdę przykuwa wzrok swoją formą. Jest zwieńczona masztami z chorągwiami powstańczymi, wieczorem jest podświetlona, więc jest zarówno spektakularna, jak i czytelna.

Ale czy wystawa wystarczy?

Instalacji towarzyszą rozmaite działania edukacyjne. To między innymi panele dyskusyjne, prezentacje i elementy rekonstrukcji z udziałem ułanów z 15. pułku. Ale te wszystkie działania, o których opowiadam, mają służyć dłużej. Prawdziwym osiągnięciem tego roku jest decyzja o budowie w Poznaniu nowego, nowoczesnego i atrakcyjnego Muzeum Powstania Wielkopolskiego o powierzchni ekspozycyjnej około 3 tysięcy metrów kwadratowych.

Już wiemy, że siedziba muzeum znajdzie się na obszarze, który poznaniacy kojarzą z lodowiskiem Bogdanka...

Sama lokalizacja u stóp Wzgórza Świętego Wojciecha jest bardzo ciekawa. Trzeba podkreślić, że inwestycja będzie dopełnieniem tego miejsca. Mówimy nie tylko o działce z wyeksploatowanym lodowiskiem, ale także terenie, patrząc od pomnika Armii Poznań, który jest za obiektem. Na tych dwóch działkach powstanie i budynek, i uporządkowane otoczenie. Na pewno nie będzie tam żadnych płotów. Nawet kiedy muzeum będzie zamknięte, będzie można do niego podejść, a także skorzystać z otaczającego terenu, który ma mieć charakter rekreacyjny. Chcemy też przeprowadzić przejście pomiędzy istniejącym przedszkolem, a ogrodem sióstr Karmelitanek na Wzgórz, tak żeby można z Muzeum dojść do Krypty Zasłużonych Wielkopolan. To przecież tam znajduje się serce Dąbrowskiego czy trumna Józefa Wybickiego. Idąc kawałek, mamy kościół Karmelitów z jego tradycją i zaraz obok Cmentarz Zasłużonych Wielkopolan. Kawałek dalej jest Pomnik Armii Poznań i o żabi skok – Cytadela...

INSTALACJA
NAPRAWDĘ
PRZYKUWA WZROK
SWOJĄ FORMĄ.
JEST ZARÓWNO
SPEKTAKULARNA,
JAK I CZYTELNA



Będzie to rodzaj kompleksu?

Wiemy już, że powierzchnia budynku ze wszystkimi pomieszczeniami technicznymi, będzie miała około 10 tysięcy metrów kwadratowych. Część przeznaczona na wystawę to 3 tysiące metrów. Odwiedziłem z pracownikami Wielkopolskiego Muzeum Niepodległości przynajmniej kilkanaście muzeów w Polsce, w Berlinie, Budapeszcie, Wiedniu. Widać, że muzea potrzebują większej przestrzeni, odpowiedniej wysokości, tak, aby pewne eksponaty oglądać również z dystansu. Żeby ominąć innych zwiedzających, jeśli na przykład zwiedzają wolniej. Wiemy też, że część pomieszczeń ekspozycyjnych będzie miała nawet 7 metrów wysokości, by można było podwiesić model samolotu.

Czy ma Pan już konkretne plany dotyczące ekspozycji?

Muzea historyczne w Polsce, a przynajmniej część z nich, weszły na ścieżkę muzeów narracyjnych. Sam eksponat już dziś nie wystarczy, trzeba go osadzić w pewnej scenografii. Eksponaty oczywiście są najcenniejsze, ale współczesny odbiorca może nie do końca kojarzyć zastosowanie danego przedmiotu. Konieczne są dziś w muzeach repliki, które można wziąć do ręki, umundurowania, które można przymierzyć. Nawet tu, w Odwachu, mamy takie elementy. Jest też lustro,

gdzie można się obejrzeć, zrobić sobie zdjęcie – czy to tradycyjne, czy selfie z telefonu komórkowego. W nowym Muzeum na pewno chcemy zasygnalizować, że to właśnie na tych ziemiach Polska miała swój początek, ponieważ właśnie świadomość, że to w Poznaniu powstała Polska, była ogromną motywacją do walki o polskość. Później przejdziemy do Polski pod zaborami, żeby pokazać, że Powstanie nie wzięło się znikąd, tylko było konsekwencją pewnych zdarzeń. W końcu chcemy też ukazać znaczenie Powstania dla całej Polski. To oczywiście początek, bo na pewno będzie to muzeum, które rozwija poznaniaków i Wielkopolan, będzie interesujące i w jasny sposób przedstawiające naszą historię mieszkańcom innych części Polski. Chcemy też, by było zrozumiałe, ciekawe oraz atrakcyjne dla zagranicznych turystów.

Kiedy po raz pierwszy będzie można zobaczyć nowe Muzeum i nową ekspozycję?

Najwcześniej za 5 lat, realnie za 7. Nie chcemy się spieszyć. Mamy świadomość, że to inwestycja, która ma służyć przez kolejne 20, 50 lat, przez kolejne wieki. Nie budujemy tego Muzeum dla siebie, tylko dla następnych pokoleń. Gdy nas już nie będzie, obiekt ciągle ma służyć i przypominać o historii. Naszej historii i sukcesach. ■

INNOWACJA, BEZPIECZEŃSTWO I CZAS, CZYLI SZKOŁA BELWARD

Sylwia Bulczyńska-Szwab, od ponad 10 lat jest zawodowo związana z edukacją. Pomysł na stworzenie wyjątkowej szkoły podstawowej zrodził się już bardzo dawno temu.

Poszukiwania odpowiedniego budynku i dogodnej lokalizacji zajęły kilka lat. Dzisiaj wspólnie z mężem **Dominikiem Szwab** nie potrafią dokładnie określić, kto pierwszy zaczął snuć takie plany i marzenia. Zgodnie przyznają, że rola rodziców zmotywowała ich jeszcze bardziej do tego, by stworzyć w Poznaniu szkołę, która będzie inna od wszystkich. To właśnie ich syn stał się najlepszym doradcą i wskazał problemy, z którymi borykają się w dzisiejszych czasach uczniowie.

I tak powstała Prywatna Szkoła Podstawowa Belward.

ROZMAWIA: **KLAUDYNA BOGURSKA – MATYS**

ZDJĘCIA: **EMILIA STASZKÓW**







Doskonale wiedzą, co jest najważniejsze dla rodziców: poziom edukacji, bezpieczeństwo, innowacja i kameralny klimat, który stwarza idealne warunki zarówno dla uczniów, nauczycieli, jak i dla rodziców. Składają także rewolucyjną obietnicę o braku zadań domowych. Odpowiedzialność za naukę i przerobienie materiału ma całkowicie przejąć szkoła.

Państwa hasłem przewodnim są słowa Konfucjusza: „Powiedz mi, a zapomnę. Pokaż mi, a zapamiętam. Pozwól mi zrobić, a zrozumiem”.

Sylvia Bulczyńska-Szwab, Dominik Szwab: Wiemy, z czym zmagają się w dzisiejszych czasach dzieci. Natłok materiału do opanowania wraz z brakiem unowocześniania kanałów przekazywania wiedzy, mnogość zadań domowych i obowiązków – to ich codzienność. Standardem jest już fakt, że rodzic średnio poświęca około dwóch godzin z dzieckiem w domu na realizację materiałów związanych ze szkołą. Pod koniec tygodnia dzieci są tak wykończone, że weekend pozwala im w zasadzie

tylko odpocząć przed kolejnym ciężkim tygodniem. Oczywiście pod warunkiem, że nie ma całej listy zadań domowych, nad którymi czas spędza nie tylko dziecko, ale także rodzice, dziadkowie czy opłacani korepetytorzy. Brak praktycznego wyposażenia w szkołach to także ogromny problem, który w dużym stopniu ogranicza ich możliwości poznawcze. Praca z książką jest w każdej szkole. To jest oczywiste. Trzeba jednak zrobić coś ponad to, coś, by nauka dla dziecka stała się przyjemnością, a nie smutnym obowiązkiem i spełnianiem oczekiwań rodziców. Informacji teoretycznych, którymi są zarzucać uczniowie, jest naprawdę bardzo wiele. Nasza szkoła w dużej mierze będzie skupiała się na praktyce. Praca z książkami i suchymi faktami zapisywanymi w zeszytach była w szkołach za naszych czasów, jednak świat poszedł mocno do przodu. Mamy XXI wiek. Nie możemy udawać, że nic się nie zmieniło. Musimy odpowiadać na zachodzące zmiany, przede wszystkim w szkolnictwie.

Nie boicie się, że edukacja naszpikowana nowoczesnością może przestraszyć niektórych rodziców?

Dzięki nowoczesnym programom audiowizualnym, programom 3D, pozwolą dzieci będą mogły prze-
nieść się do wnętrza organizmu człowieka czy na
pole bitwy pod Grunwaldem albo postawić krok
na księżycu. Chcemy, by dzieci chłonęły wiedzę
w szkole, w ramach przeprowadzanych zajęć, nie-
koniecznie jednak tylko w jej murach. Podpisaliśmy
już umowy z kilkoma placówkami agroturystyczny-
mi, w których będziemy przeprowadzali lekcje. To
nie jest tak, że chcemy, by dziecko uczyło się tylko
dzięki dostępnej nowoczesnej technologii. Chce-
my, by nasze pociechy nauczyły się
używać swoich zmysłów. W starszych
klasach planujemy między innymi
wyjazdy na różnego rodzaju bada-
nia archeologiczne. Trzeba spojrzeć
prawdnie w oczy – w dzisiejszych
czasach dzieci z łatwością posługują
się tabletami i komputerami. To jest
ogromna różnica między pokolenia-
mi. Oczywiście we wszystkim należy
mieć umiar, mogą jednak zapewnić,
że aplikacje i programy edukacyjne,
które będą stosowane w naszej szkole, zachęcą dzieci
do nauki. To jest połączenie edukacji na najlepszym
poziomie z przyswajaniem nowinek technologicz-
nych. Dzieci poruszają się płynnie w świecie wirtu-
alnym. I tak, jak za naszych czasów naturalne było
robienie gazetki ściennej, tak dzisiaj normalne jest,
że dzieci przynoszą swoje prezentacje na pendri-
ve'ach albo przesyłają je nauczycielowi w wirtualnej
chmurze.

A czy szkoła ma już wybranych nauczycieli?

Od kilku miesięcy prowadzimy rekrutację. Spoty-
kamy się z wybranymi nauczycielami, rozmawiamy
o wizji naszej szkoły. W pierwszej kolejności odbywa
się rozmowa z dyrektorem do spraw psychologiczno-
wychowawczych. To właśnie na tym etapie są wyła-
niani najlepsi nauczyciele, którzy prowadzili zajęcia
z uczniami zgodnie z tym, co obiecujemy rodzicom
i dzieciom. Musimy być zgodni i mieć wspólny cel. Nie
chodzi o przeprowadzanie zwykłej hospitacji, która
polega na ocenie przeprowadzanych zajęć – do tego
przecież można się wspaniale przygotować. Zależy
nam na tym, by nauczyciel sam sprawdzał, jak dobrze
przekazuje wiedzę swoim uczniom. Poza tym będzie
to przeprowadzane na tyle często, by w odpowiednim
momencie wychwycić ewentualne braki ucznia i łatwo
je nadrobić, jednak nie w domu, a w szkole, z nauczy-
cielem prowadzącym przedmiot. To szkoła ma być tym
miejscem, w którym dziecko zdobywa wiedzę.

OD KILKU MIESIĘCY PROWADZIMY JUŻ REKRUTACJE DO NASZEJ SZKOŁY

Szkoła ma świetną lokalizację, dodatkowo budynek jest duży i posiada spory parking. Ilu uczniów będzie w szkole Belward?

Budynek jest duży, a zaplecze edukacyjne naszej szko-
ły jest naprawdę imponujące. Dlaczego? Ponieważ
nie chcemy ścisku. Planujemy po dwie klasy z każ-
dego rocznika, a każda z nich nie będzie liczniejsza
niż 20 uczniów. Chcemy, by dzieci w naszej szkole
nie ginęły w tłumie i czuły się bezpiecznie. Mamy
świetnie przygotowaną pracownię chemiczną, sale do
języków obcych, których będzie w naszej szkole kilka.

To odpowiedź na zapotrzebowanie
w zmieniającym się świecie. Do łask
w naszej szkole wraca język rosyjski,
a uczniowie będą mogli jeszcze wy-
brać niemiecki lub hiszpański. Obo-
wiązkowo od pierwszej klasy będzie
nauka języka angielskiego i drugiego,
wybranego języka.

A co z jedzeniem? Będziecie mieli Państwo własną kuchnię?

Jeśli weźmiemy pod uwagę fakt, że
rodzice coraz częściej chcą decydować o tym, co ich
dziecko będzie jadać w szkole, ze względu chociażby
na nawyki żywieniowe, alergię, to posiadanie własnej
kuchni nie wydaje się być dobrym pomysłem. Mówi-
my już tutaj o specjalistycznym żywieniu, którym
powinna się zajmować firma cateringowa. Taka forma
wydaje się nam bezpieczna, zarówno dla dzieci –
dostają jedzenie wybrane przez rodziców, jak i dla
rodziców – płacą tylko za zjedzone posiłki. W przy-
padku własnej kuchni, koszt byłby wliczany w czesne,
bez względu na to czy dziecko jadło, czy też nie. Bę-
dziemy korzystali ze sprawdzonej firmy cateringowej,
która przygotuje posiłki zgodnie z preferencjami czy
potrzebami dziecka.

Czy na szkole podstawowej kończą się Państwa plany?

Początkowo myśleliśmy o szkole podstawowej. Wcho-
dząc jednak dokładnie w świat edukacji widzimy, że
na poziomie szkoły średniej poznański wachlarz ofert
jest także dosyć ograniczony. Dlatego już zaczęliśmy
planować utworzenie liceum ogólnokształcącego. Jest
jednak zbyt wcześnie, by zdradzać szczegóły. Teraz na-
sze prace koncentrują się tylko na szkole podstawowej.
Dbamy o każdy szczegół, o każdą umowę i zlecenie,
które przybliżają nas do tego, by uroczyste przecięcie
wstęgi do szkoły, jakiej jeszcze nie ma w Poznaniu. 23
lutego 2019 roku, zaprosimy rodziców i dzieci na drzwi
otwarte do szkoły, która ich do siebie przekona. ■



KTO URATUJE NASZE FIRMY? PRACOWNICY 50+

Nadszedł czas na zmianę nastawienia wielu pracodawców do starszych pracowników. Przecież znamy sytuacje, gdzie czeka się z utęsknieniem, aż starsi pracownicy szybciej odejdą na emerytury lub sami się zwolnią, ustępując miejsca młodszym. Tymczasem to pracownicy w wieku 50 lat i więcej mogą się stać wkrótce zasobem, na który trzeba będzie stawiać, by nasze firmy działały. Co więcej, nie będzie innego wyjścia.

To już nie przelewki. Zarówno media jak i sami pracodawcy alarmują – mamy coraz większe trudności ze znalezieniem pracowników. Podwyżki płac, dodatkowe świadczenia, umowy o pracę zamiast zleceń na chwilę zatrzymują pracowników, generują koszty, ale... nie tworzą kolejnych pracowników, których firmy potrzebują. Na szczęście mamy około 2 milionów pracujących ze Wschodu. Czyżby to nas ratowało? Na razie, bo fala przybyszów z sąsiadujących krajów maleje, a blisko pół miliona z nich deklaruje chęć podążania za pracą dalej za Zachód.

CO MOŻEMY ZROBIĆ, GDY BRAKUJE PRACOWNIKÓW?

Postęp organizacyjny i technologiczny oraz robotyzacja z jednej strony, a efektywniejsze metody zarządzania ludźmi z drugiej? To może być remedium na brak rąk (i głów!) do pracy. A jeśli możliwości skorzystania z takiego podejścia są ograniczone? Wszak co miało się zadziać w tych obszarach, w wielu firmach się dokonało. Obniżono koszty tam, gdzie to było możliwe, dokonano wielu inwestycji, ale nie zawsze człowieka można zastąpić maszyną. A wdrażanie skutecznych metod zarządzania, by efektywność i motywacja pracowników zastępowała mniejszą liczbę pracowników, to już „wyższa szkoła jazdy”.

Część firm koryguje już swoje plany produkcji czy sprzedaży z powodu braku możliwości wykonania zamówień. W budownictwie, przewozach i w wielu branżach usługowych brakuje operatorów maszyn, budowlańców, instalatorów, magazynierów, kierowców, ale i pielęgniarów oraz personelu pomocniczego. W najbliższych 2–3 latach zabraknie 300–600 tysięcy z nich.

A zatem tak czy inaczej – potrzebujemy pracowników. Jakie są sposoby by ich pozyskać?

„DEMOGRAFIA GŁUPCZE!”

Można się spierać co do liczb oraz tego, na ile obniżenie wieku emerytalnego spowodowało skokowe wycofanie się z rynku pracy i przejście na emeryturę 150 czy 300 tysięcy osób oraz czy w związku z programem 500+ z rynku pracy odeszło 100 tysięcy kobiet czy więcej. Można szukać przyczyn w emigracji zarobkowej młodych Polaków. Nie ulega jednak wątpliwości, że najbardziej znaczącą przyczyną braku pracowników w najbliższych latach jest i będzie... demografia!

Najistotniejsza i szokująca dla wielu prognoza jest taka, że maleje liczba Polaków w wieku największej aktywności konsumpcyjnej, ale i pracowniczej, czyli 20–49 lat – w okresie najbliższych 20 lat, aż o 4,3 miliona, z 16,4 do 11,7 milionów, z czego w najbliższych

DARIUSZ LUDWICZAK

Niezależny Menedżer i Doradca HR z Poznania, z ponad 20-letnim doświadczeniem menedżerskim w dużych firmach (GSK, Wavin). Ekonomista i socjolog. Ekspert WZP Lewiatan. Znamca tematyki pracowniczej i demograficznej. Założyciel portalu www.60plus.pl



WSKAZANIA DLA PRACODAWCY

Zmiana podejścia do zarządzania wiekiem w firmie, w szczególności pracownikami 50plus:

- ▶ Utrzymanie ich w pracy, bo to rodzi „wdzięczność”, a to z kolei lojalność i zaangażowanie.
- ▶ Docenianie doświadczenia to wyższa samoocena, przekładająca się na efektywność.
- ▶ Wymaganie efektywności i zaangażowania, ale nieco inaczej niż od młodych.
- ▶ Starsi pracownicy nie muszą zarabiać coraz więcej, nie muszą wciąż awansować. Bardziej doceniają inne aspekty pracy.
- ▶ „Zarządzanie wiekiem” czyli optymalny MIX generacji.
- ▶ Polityka firmowa „Pracownicy 50+” jako rzetelna komunikacja i zobowiązanie.

5 latach już o 800 tysięcy. Rośnie liczba Polaków starszych, w wieku obniżonej skłonności do konsumpcji, ale i nieaktywnych zawodowo lub w wieku zbliżania się do wyjścia z rynku pracy. W okresie najbliższych 20 lat liczba osób 60+ zwiększy się o 2,4 miliona (z 9,5 do 11,9 milionów), a liczba osób w wieku 50–59 lat zwiększy się o 1,4 miliona (z 4,6 do 6 milionów).

Wniosek z tych prognoz jest jasny – bez starszych pracowników rynek pracy nie będzie w stanie sobie poradzić!

REZERWY OSÓB 50PLUS JEDYNYM RATUNKIEM DLA RYNKU PRACY?

Okazuje się, że największą rezerwą, jak dotąd nie w pełni wykorzystaną, są zasoby pracownicze osób w wieku 50 plus. Dla wielu pracodawców to szokujące odkrycie – czas zmienić nastawienie do pracowników po 50!

JAK ZARZĄDZAĆ PRACOWNIKAMI 50PLUS, BY BYLI EFEKTYWNI?

Generalne kierunki działań w firmie w tym zakresie:

- ▶ rozpoznanie potrzeb pracowników 50plus;
- ▶ zespoły mieszane;
- ▶ elastyczny czas pracy;
- ▶ praca w niepełnym wymiarze;
- ▶ elastyczny zakres obowiązków;
- ▶ przejście ze stanowisk kierowniczych na stanowiska ekspertów i opiekunów;
- ▶ programy angażujące w przekazywanie know-how i sukcesji stanowisk;
- ▶ zmiany w opiece medycznej na rzecz profilaktyki i programów dla 50plus;
- ▶ modyfikacja warunków w miejscu pracy;
- ▶ zmiany w podejściu do programów szkoleniowych i rozwojowych.

Skąd wzięły się te rezerwy? Do niedawna osoby w wieku powyżej 50 lat były „wypychane” z rynku pracy. Proces ten związany był z dość masowym odejściem pracowników na emerytury (również po obniżeniu wieku emerytalnego), a także zwalnianiem pracowników przed osiągnięciem przez nich 4-letniej ochrony tzw. przedemerytalnej. Do tego dodajmy zwalnianie starszych pracowników w wielu firmach, zastępowanych dotąd przez młodszych, w niektórych przypadkach ze względu na wyższą efektywność lub wymagania psychofizyczne. Mówiąc szczerze – w wielu organizacjach panował klimat, by osoby 50+ odchodziły z pracy. W efekcie mamy wielką armię osób nieaktywnych zawodowo w wieku 50–65. W firmach przybywa pracowników w wieku średnim i starszym, a spada liczba pracowników młodszych. To wynika z demografii. Oczywiście wpływ na strukturę wiekową pracowników w danej firmie ma m.in. branża, typ stanowisk, własność i historia firmy. Jednakże w wielu firmach coraz więcej zadań wykonują pracownicy, którzy jeszcze 5–10 lat temu zwykle szykowali się do przejścia na emeryturę lub wręcz na niej już byli. Coraz więcej odpowiedzialności za obsługę innowacyjnych systemów, bądź to cięższych fizycznie prac – dotąd wykonywanych przez młodych pracowników – będzie przypadało na pracowników ze sporym doświadczeniem zawodowym, ale i z pewnymi ograniczeniami psychofizycznymi. Na niektórych stanowiskach „weteranów” nie ma kim zastąpić. To duże wyzwanie dla pracodawców.

PRACOWNIK 50PLUS – WARTO ZATRUDNIAĆ CZY NIE?

Na temat pracowników w wieku powyżej 50 roku życia jak dotąd panowało wiele, nie zawsze pozytywnych, opinii, będących często wynikiem stereotypów. Co ciekawe – ostatnio coraz częściej takie cechy starszych pracowników jak lojalność, odpowiedzialność, cierpliwość, doświadczenie i wiedza, komunikatywność czy dyspozycyjność zaczynają być bardziej doceniane niż kiedyś.

Badania prowadzone wśród pracodawców w roku 2018 przez firmę WorkService potwierdzają tezę – 27% firm planuje zatrudniać nowych pracowników w wieku 50plus. Skąd pozyskiwać takie zasoby i w jaki sposób z nich korzystać? Są dwa źródła ich pozyskania. Po pierwsze – z zewnątrz, czyli pozyskanie i aktywizacja osób 50plus nieaktywnych zawodowo. Znaleźnienie na rynku pracy i zachęcenie do pracy to największe wyzwanie. Potem pracodawców czeka przyuczenie i/lub dopasowanie do stanowisk pracy, a następnie dbanie

o motywację i ciągle wspieranie. Po drugie – z organizacji, czyli zachowanie własnych pracowników 50plus i utrzymanie ich efektywności i zaangażowania. Pracodawców czeka analiza posiadanych zasobów i takie działania organizacyjne, które pozwolą na optymalne wykorzystanie starszych pracowników. Po to, by utrzymać jak najdłużej ich efektywność i zaangażowanie oraz zatrzymać ich w organizacji.

Czy można pozyskać z rynku pracy i zaktywizować osoby 50plus nieaktywne zawodowo, a jeśli tak to w jakim stopniu?

Według danych na 2019 rok, będzie ponad 1,6 mln osób nieaktywnych zawodowo w wieku 50–59 lat, a patrząc szerzej – ponad 4,1 mln takich osób w wieku 50–64. To nie znaczy, że tyle osób czeka na zaproszenie do pracy. Wręcz przeciwnie. Zdecydowana większość z nich jest bierna zawodowo, bez motywacji lub możliwości podjęcia pracy. To duże wyzwanie.

W Polsce w 2017 r., wg danych GUS, wskaźnik zatrudnienia osób w grupie wiekowej 50–65 lat wyniósł 33,2 %. Z czego dla mężczyzn – 43,3%, a dla kobiet – 26,6%. W tym samym czasie takie wskaźniki w krajach UE są zdecydowanie wyższe, np. Islandia – 71,1%, Szwecja i Estonia – powyżej 44,1%, Niemcy, Holandia, Litwa, Wielka Brytania, Dania i Irlandia – powyżej 40%.

Poniżej 20% Polaków w tym wieku jest nieaktywna także społecznie i edukacyjnie, w porównaniu z wieloma krajami UE, gdzie aktywność taka jest na poziomie 40–60%. Nie będzie więc łatwo pozyskiwać ich do pracy. Wiele osób 50plus pozostających przez lata bez pracy, przyzwyczajonych jest to życia na niższym poziomie pod względem kosztów utrzymania. Część „dorabia” sobie w tzw. szarej strefie (np. prace remontowo-malarskie, usługi opiekuńcze, porządkowe). Część otrzymuje świadczenia socjalne i zasiłki, a część emerytury lub renty. Jeszcze inni są schorowani i częściowo niezdolni do pracy w pełnym wymiarze. Kolejne osoby podjęły decyzję o odejściu z pracy kiedyś z powodu wychowywania dzieci lub obecnie wnuków. Są wśród nich także długotrwale bezrobotni, co oznacza stopniową utratę kompetencji zawodowych. Jak przywracać osoby 50plus na rynek pracy? Pracodawcy czekają na znaczące zaangażowanie się w ten proces państwa. Obecne zachęty i wsparcie dla nich są zdecydowanie niewystarczające. Wymagane będą dalsze uproszczenia w zatrudnianiu, zwalnianiu i zmianach w warunkach zatrudnienia osób 50plus ponownie zatrudnianych, a także wsparcie finansowe, zachęcające pracodawców do podejmowania takich nielatwych zadań. ■



W WIELU ORGANIZACJACH
PANOWAŁ KLIMAT BY OSOBY
50+ ODCHOZIŁY Z PRACY.
W EFEKCIE MAMY WIELKĄ
ARMIEŃ OSÓB W WIEKU
50-65 NIEAKTYWNYCH
ZAWODOWO

ZMIANY W PODATKACH DOCHODOWYCH OD 1 STYCZNIA

Od roku 2019 wejdzie w życie wiele ważnych zmian w podatkach, w szczególności PIT i CIT, czyli dochodowych. Dotyczyć będą głównie opodatkowania działalności gospodarczej. Ponadto na zmiany muszą przygotować się płatnicy podatku PIT, głównie pracodawcy i zleceniodawcy. Niewielkie zmiany dotkną rozliczania PIT od dochodów innych niż działalność gospodarcza.

TEKST: LESZEK LEWANDOWICZ

CZŁONEK ZARZĄDU ODDZIAŁU WIELKOPOLSKIEGO W POZNANIU STOWARZYSZENIA KSIĘGOWYCH W POLSCE

Nieliczne z tych zmian będą korzystne dla podatników, ale zdecydowana większość niesie za sobą wzrost obciążeń fiskalnych lub nakładanie dodatkowych obowiązków. Obszerne zmiany w postaci kilku nowelizacji ustaw podatkowych (ponad 300 stron tekstu) zostały wprowadzone w szybkim tempie. Pierwsza z nich została uchwalona dopiero w dniu 4 października 2018 r.

ZEZNANIE PIT PO NOWEMU

Spośród zmian korzystnych obiecującą zapowiadają się nowe zasady składania zeznań rocznych PIT. Będzie można składać je dopiero od dnia 15 lutego 2019 r., tak jak dotychczas do końca kwietnia 2019 r. Od 15 lutego urzędy skarbowe będą udostępniać podatnikom zeznania roczne za rok 2018 sporządzone w wersji elektronicznej. Podatnik będzie mógł wejść na portal podatkowy, gdzie znajdzie swój PIT wypełniony przede wszystkim na podstawie informacji PIT-11 od płatników. Będzie mógł ten PIT zaakceptować bez poprawek albo nanieść poprawki (np. uwzględnić ulgi lub odliczenia). Podatnik nie będzie miał obowiązku korzystania z portalu podatkowego. Jeśli złoży



samodzielnie zeznanie roczne (w wersji papierowej bądź elektronicznej), to zeznanie utworzone na portalu podatkowym zostanie anulowane.

Jeśli podatnik (osoba fizyczna) rozlicza się wyłącznie na podstawie informacji otrzymanych od płatników lub innych podmiotów, a przy tym nie chce skorzystać z ulg lub odliczeń, to... nie będzie musiał robić nic. W dniu 30 kwietnia 2019 r. nastąpi automatyczne zatwierdzenie zeznania rocznego wygenerowanego przez urząd skarbowy.

Niestety to ułatwienie dla wielu podatników wiąże się z nowym obowiązkiem dla podmiotów składających informacje PIT-11 lub PIT-8C. Informacje te będą musiały zostać złożone w urzędach skarbowych już do dnia 31 stycznia 2018 r. i wyłącznie w formie elektronicznej.

MNIEJ KOSZTÓW SAMOCHODOWYCH

Wśród zmian dotyczących opodatkowania działalności gospodarczej największe emocje wzbudziły nowe zasady rozliczania kosztów z tytułu samochodów osobowych. Od dnia 1 stycznia 2019 r. większość podatników będzie mogła zaliczyć do kosztów tylko 75% wydatków związanych z bieżącą eksploatacją samo-



chodów osobowych. W jeszcze gorszej sytuacji znajdują się osoby fizyczne, które w działalności wykorzystywały swój samochód „prywatny”. Wprawdzie nie będą już prowadzić ewidencji przebiegu, ale do kosztów zaliczą tylko 20% wydatków związanych z eksploatacją takich samochodów.

Pewną rekompensatą będzie podwyższenie limitu odpisów amortyzacyjnych zaliczanych do kosztów podatkowych – z 20 000 EURO na 150 000 zł.

Podobnie zostanie podwyższony limit składki ubezpieczeniowej liczonej od wartości pojazdu (ubezpieczenia typu AC). Zmiany nie ucieszą podatników korzystających z leasingu samochodów osobowych. Do kosztów nie zaliczą części czynszu leasingowego (bez wliczonych składek ubezpieczeniowych lub innych usług) w wysokości przekraczającej jego część ustaloną w takiej proporcji, w jakiej kwota 150 000 zł pozostaje do wartości samochodu osobowego będącego przedmiotem umowy.

SOLIDARNI MILIONERZY

Zachęcająco zapowiadała się obietnica obniżenia stawki podatku CIT dla mniejszych podatników z 15% do 9%. Bliższa analiza przepisów prowadzi jednak do wniosku, że krąg podatników korzystających ze stawki 9% będzie węższy niż korzystających dotychczas ze stawki 15%. Pozostali będą płacić podatek wg stawki 19%. Osoby fizyczne, których dochód łączny z róż-

nych źródeł za rok 2019 przekroczy 1 mln zł dopłaci, od nadwyżki powyżej 1 mln, dodatkowe 4% podatku nazwanego „daniną solidarnościową”.

W ostatnim czasie wiele kontrowersji wzbudziło opodatkowanie tzw. „niezrealizowanych zysków” potocznie określane jako „exit tax”. Uchwalone przepisy zawierają wiele niejasności. Niestety w tym zakresie ustawodawca nie uwzględnił krytycznych uwag zgłaszanych w trakcie procesu legislacyjnego, szczególnie dotyczących podatku dochodowego od osób fizycznych. Powyższe przykłady stanowią tylko krótkie zasygnalizowanie wybranych problemów, z jakimi od nowego roku będą spotykać się podatnicy, a w szczególności przedsiębiorcy.



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

TRUDNIEJSZE CZASY DLA PRZEDSIĘBIORCÓW

Na wprowadzanych zmianach stracą wszyscy podatnicy prowadzący działalność gospodarczą. Wprawdzie niewielkie grupy najmniejszych podatników skorzystają z niższej stawki podatku bądź nieznacznego uproszczenia niektórych obowiązków o charakterze technicznym, ale fiskus z nawiązką zrekomensuje to sobie w innych obszarach, także dotyczących tych podatników. Liczne zmiany wprowadzane w szybkim tempie rodzą poczucie braku stabilności prawa. Spory dotyczące interpretacji niektórych nowych przepisów, rozstrzygane ostatecznie przez Naczelny Sąd Administracyjny będą trwały kilka lat. ■

MAŁY PARYŻ W CENTRUM POZNANIA

Daria Kuttene zakochała się we Francji będąc małą dziewczynką. Nigdy nie przypuszczała, że fragment tego kraju zostanie z Nią na zawsze, do momentu, kiedy na Jej drodze stanął Francuz – Cyril. Śmieje się, że mają czwórkę dzieci – Elenę, Eryka i podwójne Petit Paris. Dużo nie brakowało, a byłaby ich piątka... Kocha masło, croissanty z migdałami, ciepłe bagietki i swoich klientów, z którymi codziennie spotyka się w Starym Browarze i na Sołaczu, chociaż początek wcale nie był taki bajkowy.

ROZMAWIA: JOANNA MAŁECKA | ZDJĘCIA: SŁAWOMIR BRANDT

Spotykamy się w Jej domu. Cóрка niecierpliwie czeka na obiad, który za chwilę zaserwuje mama. Pod nogami leniwie przechadza się kot, syn zbiega ze schodów. Daria zapala lampy, częstuje mnie pysznym ciastem czekoladowym. W domu jest ciepło i rodzinnie, tak jak w jej sercu. – Wybacz ten bałagan, ale właśnie się pakujemy przed przeprowadzką – mówi i uśmiecha się serdecznie.

Dom, dwie restauracje, przeprowadzka w toku. Czy Ty masz czas dla siebie?

Daria Kuttene: Lubię swoją pracę, lubię swój dom, czas z rodziną i lubię też czas dla siebie. Nie zawsze jest to łatwe, ale to kwestia organizacji, więc jakoś wszystko udaje

mi się pogodzić. Jestem bardzo zaangażowana w swoją pracę, ale na szczęście w Petit Paris mam dobrych menadżerów – mogę na nich liczyć i bardzo mi pomagają. Mając te dwa lokale – jeden w Starym Browarze, drugi na Sołaczu – czasem nie wiem, do którego pojechać.

Dlaczego?

Bo jak jestem w jednym, to zawsze mam tyle rzeczy do zrobienia, tyle osób, z którymi chcę porozmawiać, gości, z którymi chcę się zobaczyć. Bardzo ich lubię. Trudno jest mi potem wyjść i się przemieścić do drugiego lokalu, bo wiem, że w domu czekają na mnie dzieci. Oczywiście jest ze mną Cyril, ale on często wyjeżdża do Francji, gdzie ma swoją firmę, więc sama muszę robić wiele rzeczy. Kiedy jest ze mną na miejscu, dużo mi pomaga.



Nie tęsknisz?

Pewnie, że tęsknię, ale tak wygląda nasze życie i już się z tym pogodziłam. Zawsze jednak mogę na Niego liczyć i to jest najważniejsze.

Petit Paris w Starym Browarze to Twoje pierwsze „dziecko”. Zawsze kojarzyć mi się będzie z zapachem świeżo wypiekanego pieczywa. Czy Ty lubisz to miejsce?

Uwielbiam, i wiesz co, zaczęłam to miejsce doceniać dopiero teraz, kiedy ten pierwszy szal na Solaczu minął. Spędziłam tam całe lato, od rana do wieczora, bo wszystkiego trzeba było doglądać, sprawdzać, a bywało i tak, że cztery razy dziennie jeździliśmy na zakupy, bo brakowało towaru. Teraz, kiedy przyjeżdżam do Starego Browa-

ru, wchodząc tam, łapię oddech i myślę sobie: to jest moje pierwsze gastronomiczne dziecko, to tu mam swoje miejsce, ulubiony stolik.

Ten na końcu, pod ścianą?

A skąd wiesz? Rzeczywiście, regularnie siadam tam z komputerem.

Wiele razy Cię tam widziałam. Czyli w sumie masz czwórkę dzieci?

(śmiech) Tak. Elenę, Eryka i Petit Paris razy dwa, chociaż ze Starym Browarem jestem mocniej związana emocjonalnie, bo tam powstał ten concept. Dużo nie brakowało, a otworzylibyśmy trzecią restaurację. Pewnie to kiedyś nastąpi.



Właśnie miałam pytać, skąd pomysł, żeby przenieść do Poznania fragment Francji?

Pieczyno i francuskie bistra zawsze były mi bliskie, choćby dlatego, że mój mąż jest Francuzem i często bywam w tym kraju. Zawsze inspiracją były dla mnie te pachnące bagietki. To jest coś niesamowitego, kiedy siedzisz przy obiedzie, a do tego zawsze masz podaną bagietkę. Nieważne czy ją zjesz czy nie, to musi być obecna na francuskim stole. A skąd pomysł? Kiedyś koleżanka poprosiła mnie o pomoc w swojej restauracji. Zostałam menadżerem i bardzo lubiłam tę pracę. Pewnego dnia, jedna z osób, która pracowała tam, a dziś jest ze mną w Petit Paris, powiedziała do mnie: zobacz, w Warszawie jest tyle francuskich knajpek, piekarni, a ty przecież Kochasz Francję, dlaczego nie otworzyć czegoś takiego w Poznaniu? Trafiła idealnie, ponieważ byłam w momencie, kiedy zastanawiałam się, co robić dalej w życiu. Moja przygoda jako menadżerki dobiegała końca, więc idąc za ciosem zaczęłam interesować się czymś na miarę francuskiej piekarni, kawiarni, bistro. Zdradzę ci, że mój mąż, chcąc mnie wesprzeć, pojechał nawet do Paryża na szkolenie piekarnicze.

Dlaczego akurat On?

Dlatego, że lepiej czuł te wszystkie smaki, bo na nich się wychował. Powiedział mi, że jeżeli chcemy otworzyć piekarnię francuską to tylko w Starym Browarze. I tak to się zaczęło.

I wypiekał bagietki?

Ja zajęłam się wystrojem wnętrza, ofertą, rekrutacją, układaniem menu, a mąż wypiekał. Śmieszne było to, że początkowo zatrudniliśmy piekarza, który wcześniej pracował we Francji, ale po dwóch tygodniach zrezygnował. I to był moment, kiedy Cyril przejął stery i wychodziło Mu to doskonale. Potem, po dwóch miesiącach, zatrudniliśmy piekarza.

Co wypiekaliście na początku?

Początkowo wypiekaliśmy bagietki, które wyglądały różnie (śmiech) i bułki. Potem zaczęliśmy wypiekać więcej

chlebów, ciast, quiche, naleśniki gryczane, croissanty, teraz zaczynamy z pancakes. Musieliśmy też wprowadzić jajecznice (śmiech). Pamiętam jak mąż protestował i mówił: jak to, we francuskiej śniadaniowni jajecznica?! Ja mówię: no tak, goście się tego domagają, w końcu taka nasza tradycja. Wprowadziliśmy też omlety.

Ale z bagietką?

Oczywiście, specjalnie podaną w koszyczku. Zresztą wszystko podajemy z naszym pieczywem.

Po co najczęściej sięgali i sięgają klienci?

Croissant z migdałami. To jest nasz flagowy produkt, obok bagietki. Zresztą moje pierwsze kroki do piekarni we Francji były właśnie po tego croissantu. Uwielbiam go.

No dobra. Petit Paris w Starym Browarze to początkowo była piekarnia, potem śniadaniownia, kawiarnia. Obecnie koncepcja chyba wyszła poza te ramy?

Troszkę tak, bo mamy sałaty, naleśniki. Śniadania przez cały dzień! U nas to się troszkę miesza. We Francji jest konkretnie: na śniadanie jesz croissantu, ewentualnie jogurt, pijesz kawę. W południe je się obiad, potem podwieczorek i kolację. W Polsce wszystko jest pomieszane, posiłki jemy o różnych porach. Nawet na naleśnika z jajkiem, szynką i serem klienci przychodzą już o 9 rano. I mamy troszkę więcej propozycji niż tylko śniadaniowe.

Trudno było przekonać poznanianów do francuskich wypieków? My jednak lubimy pszenne chleby, bułki poznańskie. Poza tym, to nie są tanie rzeczy...

To nie są tanie rzeczy – tak mówi mój znajomy (śmiech). No nie było łatwo, potrzebowaliśmy trochę czasu, żeby ludzie się do nas przekonali i przyzwyczaili do naszych propozycji, które są produkcją rzemieślniczą, a więc droższą. Wyrabianie tych produktów zajmuje dużo więcej czasu. Byliśmy strasznie zestresowani i baliśmy się, jak to nasze pieczywo będzie wy-

glądać. Pewnie dlatego oferta początkowa była podstawowa. A potem, kiedy klienci zaczęli jeść, zaufali nam, bo przecież będąc na miejscu przekonywałam ich, żeby próbowali naszych propozycji, powoli się to przyjmowało. Dziś mamy stałych klientów, którzy przychodzą do nas nawet kilka razy w tygodniu, za co bardzo im dziękuję. Nasi klienci nas znają po imieniu, a my doskonale wiemy, że w każdy czwartek koło okna trzeba połączyć stoliki, bo około godz. 10:00 pojawi się grupa przyjaciół. Albo, że pan zamawiający jajecznicę na szynce lubi miejsce przy ścianie i na pewno zajmie dwa stoliki, na jednym postawi śniadanie, na drugim laptopa. Lubimy się z naszymi klientami, dlatego wracają. Chcemy tworzyć miejsce spotkań, gdzie Poznaniacy jedzą dobre rzeczy i po prostu dobrze spędzają czas. Stąd nasze spotkania cykliczne jak Beaujolais Nouveau czy Piernik & Wino. Teraz w Starym Browarze wprowadzamy nowe menu, będzie jeszcze bardziej różnorodnie.

A wiesz, że ja zawsze wracam po bagietkę z suszonymi pomidorami?

Ona w tej chwili dostępna jest w weekendy i rzeczywiście dobrze się sprzedaje. Cieszę się, że Ci smakuje.

Kiedy przyszedł moment na drugi lokal?

Po trzech latach funkcjonowania. Zaczęliśmy myśleć o tym, że skoro to wszystko nam ładnie prosperuje, to dlaczego nie otworzyć drugiego lokalu. Mieliliśmy kilka propozycji lokalizacji, nad którymi się zastanawialiśmy. Pierwsza była przy Starym Rynku, ale ostatecznie nie zdecydowaliśmy się na nią. Druga na Solaczu, o którym zawsze marzyłam. To był spory lokal, w willi, którego też ostatecznie nie kupiliśmy. Uznaliśmy, że to nie jest moment na tak sporą inwestycję. Okazuje się, że czasem jest tak, że się czeka na coś, co wcześniej sobie wyobraziłaś, i to przychodzi nagle, niespodziewanie. Widziałam to miejsce oczami wyobraźni i je znalazłam.

Jak to się stało?

Znajoma opowiedziała mi o lokalu na Solaczu. Początkowo wydawało mi się, że jest ukryty głęboko w parku i trudno go znaleźć. Po jej usilnych namowach pojechaliśmy z Cyrilem zobaczyć. Stałam przed tym budynkiem i zwątpiłam. To było miejsce z moich marzeń, dokładnie tak je sobie wyobrażałam.

I dziś jest tam Petit Paris Solacz?

Tak. Po otwarciu przeżyliśmy prawdziwe obłędzenie. Otworzyliśmy pod koniec czerwca ubiegłego roku. Przez całe la-

to drzwi się nie zamykały. Byliśmy i wciąż jesteśmy prześczęśliwi, że tak to funkcjonuje. To tutaj zorganizowaliśmy dużą akcję charytatywną dla Drużyny Szpiku. W rolę kelnerów wcielili się znani Poznaniacy. Przez trzy dni udało nam się zebrać kilkanaście tysięcy, a dzięki temu pomóc kilku onkologicznym dzieciakom. Dzięki tej akcji powstała swoista społeczność przyjaciół Petit. Wolontariuszki – Kasia Bujakiewicz i Kasia Wilk – odwiedzają nas regularnie. Cały czas się zmieniamy, uczymy, chcemy być coraz lepsi. Obserwują to nasi goście i doceniają. Dla nas największą nagrodą są zadowoleni klienci i tacy, którzy wracają.

Kiedy zakochałaś się we Francji?

Będąc małą dziewczynką miałam kontakt z Francją i Belgią, ponieważ moja ciocia wyszła za Belga. Od tamtego czasu francuskie klimaty stały się mi bliskie. Marzyłam o tym, żeby mieć kontakt z tym krajem i nagle pojawiła się taka możliwość przez...

Jak się poznaliście?

Spotkaliśmy się w jednej z restauracji w Poznaniu. Przyszł Francuz, spojrzeliśmy na siebie i to było to. Bardzo szybko zabrał mnie do Francji na wakacje. Pojechaliśmy do Jego rodziny i było przecudownie. Wtedy przepadłam na dobre. Do dziś

Francja mnie zachwyca. Lubię ich styl, przyzwyczajenia, sposób jedzenia, rozmowy o tym. Słuchaj, oni ciągle mówią o jedzeniu. To jest coś niesamowitego.

Co Cię najbardziej urzekło w tym kraju?

Smak masła. Tam wszędzie dodaje się masło. Moja teściowa używa go bardzo dużo. Jest przepyszne...

I chyba szybko się tyje...

Nie, to tak nie jest. Francuzi jedzą dosłownie wszystko, ale w mniejszych ilościach, i nie mają kłopotów z nadwagą. Kochają jedzenie.

Czy Petit Paris to takie Twoje dopełnienie miłości do Francji?

Myszę, że tak. To jest spełnienie marzeń, chociaż zawsze chciałoby się lepiej, więcej i inaczej. Za każdym razem jadąc do Francji, wracam z głową pełną pomysłów. Cieszę się, że udało nam się stworzyć dwa miejsca na mapie Poznania, gdzie jedząc croissanta wiem, że jest on prawdziwy, wypieczony według francuskiej receptury, jedząc sałatkę z kozim serem wiem, że ten ser przyjechał z Francji i co jest ciekawe – we Francji nie zawsze udało mi się zjeść dobrą, zrobioną własnoręcznie bagietkę. A my wciąż robimy je sami. ■

CROISSANT
Z MIGDAŁAMI.
TO JEST NASZ
FLAGOWY PRODUKT,
OBOK BAGIETKI



JUŻ 100 MENTORÓW WSPIERA POLSKICH PRZEDSIĘBIORCÓW

Do grona mentorów Early Warning Europe, którzy bezpłatnie pomagają przedsiębiorcom w biznesowych kłopotach, dołączyła właśnie setna osoba. To zresztą nie jedyny sukces ponadnarodowego pilotażowego działania równocześnie toczącego się u nas w Polsce, w Grecji, Hiszpanii i we Włoszech. Jesteśmy liderami pod względem liczby przedsiębiorców, którzy zgłosili się do programu. Pomoc konsultantów otrzymało dotychczas łącznie 531 firm z sektora MŚP, a 160 z nich otrzymało już wyjątkowe wsparcie mentoringowe – oparte na życiowym doświadczeniu innego przedsiębiorcy. System rozwoju mentorów w Polsce, za który odpowiada poznańska Fundacja Firmy Rodzinne, stał się również inspiracją dla innych państw.

TEKST: FUNDACJA FIRMY RODZINNE | ZDJĘCIA: ARCHIWUM



Early Warning Europe (EWE) – pilotażowy program testujący rozwiązanie stworzone w Danii, który wystartował równocześnie w czterech państwach Europy, trwa już dwa lata. W tym czasie zbudowano rozległą sieć konsultantów i mentorów w całej Polsce oraz opracowano system doskonalenia i rozwoju kompetencji wszystkich osób zaangażowanych we wsparcie przedsiębiorców w kłopotach. Mentorzy EWE znajdują się w 29 miastach na terenie 11 województw – w zasięgu praktycznie każdego przedsiębiorcy w Polsce, który zechce zgłosić się po pomoc. W Poznaniu i Wielkopolsce łącznie jest ich ponad trzydziestu.

MENTORZY
EWE ZNAJDUJĄ
SIĘ W ZASIĘGU
PRAKTYCZNIE
KAŻDEGO
PRZEDSIĘBIORCY
W POLSCE

SKRUPULATNY DOBÓR MENTORÓW DO DYSKRETNEGO WSPARCIA PRZEDSIĘBIORCY

Właściciele firm przeczuwający rychłe nadejście kłopotów, trafiają do konsultantów i mentorów poprzez dyskretne zgłoszenia na stronach internetowych partnerów realizujących projekt w Polsce – Fundacji Firmy Rodzinne (FFR) i Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (PARP). O zgłoszeniu wie tylko konsultant, który je odbiera, oraz sam zainteresowany pomocą. Jeśli dochodzi do dalszego etapu, o firmie w kłopotach dowiadują się najwyżej jeszcze dwie osoby zaangażowane w udzielenie wsparcia (konsultant i/lub mentor). – Obecnie trwa 130 procesów mentoringowych, a każdy z mentorów miał do czynienia średnio z dwójką potrzebujących wsparcia. Rekordzista pomógł przejść proces zmiany ósemce przedsiębiorców, ale takich z piątką lub szóstką podopiecznych też jest sporo – mówi Eleni Tzoka-Stecka, koordynatorka rozwoju mentorów po stronie Fundacji Firmy Rodzinne.

Zanim jednak przedsiębiorca trafi pod skrzydła mentora, przechodzi skomplikowany proces doboru pod kątem potrzeb firmy i profilu kompetencji mentora, jego dyspozycyjności i odległości geograficznej.

– Ostatecznym sprawdzianem, czy dojdzie do współpracy między mentorem i mentee (tak w terminologii projektu nazywa się osobę pod opieką mentora), jest pierwsze spotkanie. Jeśli nie będzie „chemii pomocowej” pomiędzy zainteresowanymi, proces doboru zaczyna się na nowo. Jeśli nawiążą dobry kontakt, pracują razem przez 3–6 miesięcy – wyjaśnia Eleni Tzoka-Stecka.

SKĄD WZIĘLI SIĘ MENTORZY?

– Mentorzy, zapraszani są głównie spośród aktywnych przedsiębiorców znajdujących się blisko Fundacji Firmy Rodzinne. Chcemy kierować energię obecnych właścicieli na działania społeczne i zrobienie przestrzeni w zarządzaniu firmami dla następnego pokolenia. To wpisuje się w naszą misję. W działanie

WŁAŚCICIELE FIRM
PRZECZUWAJĄCY
NADEJŚCIE
KŁOPOTÓW TRAFIAJĄ
DO KONSULTANTÓW



zaangażowali się zresztą również sukcesorzy i sukcesorki, którzy fantastycznie dzielą się swoimi umiejętnościami – opowiada Katarzyna Gierczak-Grubińska – prezes Fundacji. Adeptci przechodzą dwie intensywne, dwudniowe sesje szkoleniowe, a potem, raz w kwartale, uczestniczą w spotkaniach superwizyjno-sieciujących. Podczas nich dzielą się doświadczeniami z pracy z mentee – poszczególne zdarzenia są anonimowo dokładnie analizowane i omawiane. – Nasze podejście do edukacji mentorów zostało docenione przez partnerów nadzorujących Early Warning Europe na poziomie międzynarodowym i obecnie szkolimy naszych kolegów z siostrzanych organizacji prowadzących projekt w innych krajach – mówi Eleni Tzoka-Stecka.

Nowością w skali projektu, również w porównaniu do prekursorskich projektów realizowanych wcześniej w Danii i Belgii (inspiracji dla Early Warning Europe), jest podejście psychologiczne do tematu kłopotów i edukacja mentorów właśnie w tym zakresie.



Dzięki takiemu szkoleniu, mentorzy uczą się jak wyjść ze swojej aktualnej roli – najczęściej przedsiębiorcy, ale również eksperta lub doradcy – i stać się towarzyszem zmiany. Rozległe doświadczenie, w tym własne wcześniejsze porażki, bardzo w tym pomagają.

PLANY NA 2019 ROK

Fundacja Firmy Rodzinne ma na przyszły rok ambitne plany związane z projektem Early Warning Europe. Zgodnie z przyjętymi założeniami, pomoc ma uzyskać jeszcze ponad 340 firm, z czego przynajmniej 170 prawdopodobnie trafi pod skrzydła mentorów.

Konsultanci czekają zatem na zgłoszenia przedsiębiorców mających kłopoty biznesowe lub przeczuwających ich nadejście. Jak podkreślają realizujący program – problemy mogą być różne i nie należy myśleć o nich tylko w kategoriach finansowych. Zagrożenie utratą płynności finansowej to bardzo widoczny sygnał tarapatów, ale wiele objawów nadchodzącego kryzysu można zauważyć już wcześniej.

Warto zatem zwrócić uwagę na trudności, które mogą doprowadzić do takiej sytuacji. Uczestnicy programu zgłaszali się bowiem z takimi problemami, jak nagły spadek zamówień, potrzeba dostosowania się do nowego prawa, kłopot z pozyskaniem lojalnych pracowników, konflikt osobowy wewnątrz firmy, wymagająca ogromnej uwagi kwestia sukcesji oraz wiele innych. Każdy z nich może doprowadzić do poważniejszych kłopotów – mających już nie tylko konsekwencje finansowe.

Program nazywa się Early Warning (wczesne ostrzeżenie), a nie Last Warning (ostatnie ostrzeżenie) – jak często podkreślają zagraniczni eksperci szkolący polskich mentorów, ponieważ nie należy czekać, aż będzie za późno. Prewencja kosztuje mniej nerwów i może nam pokazać rozwiązania, o jakich sam przedsiębiorca nie myślał. ■

Wiele informacji oraz link do zgłoszenia można znaleźć na stronie internetowej Fundacji:

ffr.pl/ewe oraz [PARP \[parp.gov.pl/earlywarning\]\(http://parp.gov.pl/earlywarning\)](http://PARP.parp.gov.pl/earlywarning)



PECHOWA TRZYNASTKA W MĘSKICH STYLIZACJACH

Nie wystarczy włożyć garnitur by stać się eleganckim. Odpowiedni rozmiar jest kluczowy dla dobrego wizerunku i właściwych proporcji sylwetki, zadecyduje o tym czy będziesz wyglądał jak człowiek sukcesu. To jednak nie wszystko: istotne znaczenie ma kolor, właściwa długość rękawów i właściwie dobrany krawat.



TATIANA SOKOŁOWSKA

Trenerka umiejętności interpersonalnych, ekspertka etykiety, savoir vivre, profesjonalnego wizerunku oraz wystąpień 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

1. DOBRANA MARYNARKA

Dobierzmy marynarkę, której ramiona nie są za szerokie (swoboda ruchów nie zależy od szerokości ramion, lecz od dobrze skrojonych pleców), nie odstaje od klatki piersiowej i gładko się na niej układa. Jeśli na plecach tworzą się poprzeczne fałdy jest ona za ciasna, jeśli pionowe, marynarka jest za duża. Dobrze dobrana marynarka zakrywa pośladki i nie powinna być krótsza.

2. NIEODPOWIEDNIE KOLORY

Choć wielu panom wydaje się, że czarny garnitur jest najbardziej uniwersalnym, nie nadaje się on jednak na wszystkie okazje. Nie jest na przykład odpowiedni do pracy, podobnie jak garnitur brązowy. W sytuacjach służbowych najlepiej sprawdzą się garnitury granatowe oraz w ciemnych lub średnich odcieniach szarości.

3. NIEADEKWATNE GODZINY

Rozróżniamy trzy rodzaje strojów formalnych: white tie – frak, black tie – smoking oraz morning dress – żakiet zwany również jaskółką. Dwa pierwsze to formalne stroje wieczorowe, które można włożyć jedynie po godzinie 18 lub po zapadnięciu zmroku. Przedpołudniowym strojem formalnym jest morning dress, po polsku nazywany żakiem lub jaskółką. Jest to strój odpowiedni na śluby lub podczas wizyt w Ascott.

Pamiętajmy, że włożenie smokingu przed południem lub wczesnym popołudniem jest nietaktem.

4. NIEPRAWIDŁOWE DŁUGOŚCI RĘKAWÓW

Długość rękawów jest kluczowa dla właściwego stylu. Rękaw marynarki nie może zakrywać rękawa koszuli. Powinien sięgać do nadgarstka, tak by spod niego mógł wystawać około 1 centymetr rękawa koszuli zapinanej na guziki i dwa centymetry koszuli o podwójnych, francuskich mankietach, zapinanych na spinki. Rękawy koszuli natomiast nie powinny sięgać dalej niż nasada kciuka. Pod marynarkę nadają się jedynie koszule z długim rękawem, nawet w najbardziej upalne dni.

5. NIEPOPRAWNIE DOBRANY KRAWAT

Reguła doboru szerokości krawatów jest dość prosta. Aby zachować odpowiednie proporcje, do szerokich wyłogów marynarki dobieramy szerokie krawaty i odpowiednio węższe do klap wąskich. Dobrze zawiązany krawat sięga do paska, delikatnie przykrywając klamrę. W codziennych stylizacjach jedwabne krawaty warto zastąpić bawełnianymi, lnianymi lub wełnianymi. Dobrym pomysłem do stylizacji casualowych są również krawaty knit.

Są to krawaty dzianinowe, stąd często nazywa się je „skarpetkami”. Najczęściej są wykonane prosto, bez zwyczajowego trójkątnego zakończenia dołu.

6. ŹLE DOBRANA POSZETKA

Choć poszetki na dobre już zagościły w męskich stylizacjach, często widzimy źle skomponowane zestawienia poszetek z resztą garderoby. Unikamy zestawień identycznego krawatu i poszetki. Oba dodatki powinny jedynie nawiązywać do siebie kolorystycznie. Podstawowa zasada mówi, że jeden z kolorów na krawacie powinien być powtórzony na poszetce. Jeśli nie mamy krawata, nawiązujemy kolorem do marynarki lub innych elementów garderoby – koszuli, spodni, swetra, butów czy skarpet. Kupujemy jedynie poszetki wykonane ręcznie specjalnym szwem tworzącym charakterystyczny rulonik na brzegach. Kolorowe poszetki powinny być jedwabne, białe – bawełniane lub lniane.

7. ZA DŁUGIE SPODNIE

Spodnie, których nogawki są za długie i tworzą fałdy na butach, zaburzają proporcje sylwetki. Zwróćmy uwagę, by nogawki na butach załamywały się jedynie raz, z tyłu sięgały połowy cholewki, a kanty układały się prosto. Zasada ta dotyczy nogawek o szerokości około 22 centymetrów. Obecne trendy w modzie męskiej skłaniają się do nogawek węższych, około 19 centymetrowych. Jeśli zdecydujemy się na taki styl pamiętajmy, że im nogawka węższa, tym powinna się wyżej kończyć, w takich przypadkach – z początkiem cholewki buta.

8. WYPCHANE KIESZENIE

Po zakupie garnituru rozpruwamy jedynie fastrygi w jednej kieszeni – tej, w której nosimy poszetkę. Reszta pozostaje zaszyta, by nie prowokować do wkładania doń portfela, telefonów i innych przedmiotów deformujących nawet najlepiej skrojony garnitur. Wypchane kieszenie pozostaną nawet po wyjęciu z nich naszych skarbków.

9. ZA KRÓTKIE SKARPEY

W Polsce za krótkie skarpety to najprawdopodobniej najczęściej popełniane faux pas w modzie męskiej. Pod żadnym pozorem nie wolno pokazać gołej łydki. Uchroni nas przed tym błędem noszenie długich skarpet. Najpraktyczniejsza jest długość do połowy łydki, choć można również nosić kolanoówki. Skarpety do garnituru wizytowego powinny być wykonane z cienkiej uszlachetnionej bawełny merceryzowanej.

10. ZNOSZONE UBRANIA

Nawet najbardziej ulubiony garnitur, koszula czy krawat mają swój termin przydatności.

Jeśli widzimy, że garnitur zaczyna się wysiwiecać w niektórych miejscach, koszula się przeciera, a krawat mechaci, zalecam wizytę w sklepie lub u krawca.

11. BRAK POPRAWEK KRAWIECKICH

Garnitur powinien idealnie pasować do sylwetki, zatem rekomenduję, by po zakupie wprowadzić niezbędne poprawki. Co równie istotne, w trakcie użytkowania również należy wprowadzać zmiany. Materiał, z którego wykonany jest garnitur, pracuje i niezbędne jest dopasowanie. Ponadto, gdy zmienia się sylwetka,

nawet delikatnie, wpływa to na dopasowanie i elegancką prezencję w garniturze. Najczęstszą poprawką krawiecką jest skracanie spodni. Pamiętać trzeba, że jeśli skracamy spodnie o więcej niż 5 centymetrów, należy je jednocześnie proporcjonalnie zwęzić. Unikniemy efektu łopocącej flagi wokół kostek.

Można, a wręcz należy zadbać o właściwą długość rękawów marynarki. Skracając, koniecznie należy dopilnować właściwej odległości ostatniego guzika

od końca rękawa, która powinna wynosić około 4 centymetrów, co oznaczać może przesunięcie guzików tak, by zachować właściwy dystans.

12. ŹLE DOBRANE BUTY

Buty w stroju męskiej garderobie stanowią często niedoceniany, ale niezmiennie ważny element. Bardzo często, po ocenie właśnie tej części męskiego stroju, można osądzić czy ich właściciel zna zasady dobrego stylu. Eleganckie buty mają skórzaną podeszwę i wykonane są z naturalnej skóry licowanej, mają zaokrąglony czubek, a sznurowadła przeplecione są przez pięć dziurek.

Do garnituru wkładamy buty ze skóry nie lakierowanej. Lakierki nosimy jedynie do fraka i smokingu. ■

NAWET NAJBARDZIEJ
ULUBIONY GARNITUR,
KOSZULA CZY KRAWAT
MAJĄ SWÓJ TERMIN
PRZYDATNOŚCI



POZNAŃ – MIASTO WIELU KULTUR

Brazylia, Hiszpania, Chile, Egipt, Ukraina, Gracja, Białoruś, Kolumbia, Gruzja, Portugalia, Meksyk, Peru... to tylko niektóre z krajów, skąd pochodzi spora część mieszkańców naszego miasta. Różni ich bardzo wiele, ale łączy jeszcze więcej. Kochają Polskę, a swoje miejsce na Ziemi znaleźli w Poznaniu.

TEKST: DOMINIKA JOB | ZDJĘCIA: SŁAWOMIR BRANDT



Białorusinka Aliaksandra Balashova, pod Ratuszem

ALIAKSANDRA BALASHOVA, Rosja, Białoruś, Polska **„Zawsze miałam niesamowite szczęście do ludzi”**

Sasha przyjechała do Polski tak dawno, że dokładnie nie pamięta kiedy. Miała 18 lat, gdy ze względów politycznych zamknięto Jej uczelnię na Białorusi. Tak trafiła do Wyższej Szkoły Nauk Humanistycznych i Dziennikarstwa (obecnie Collegium Da Vinci) w Poznaniu. Razem z kolegą przyjechali tu 24 grudnia i nie rozumieli dlaczego uczelnia jest zamknięta. Byli zagubieni i zdezorientowani. Takie były początki. Trudne.

Później nie było wcale łatwiej. Często popadała w różne tarapaty, jednak zawsze znalazł się ktoś, kto zaoferował jej pomoc. Jak wtedy, gdy nikt z rodziny nie dostał wizy na Jej ślub. – Zawsze traślałam na cudownych ludzi, dlatego zapu-

kałam do sąsiadów i zapytałam czy mi pomogą – mówi. – Źle wypowiedziałam się w kwiaciarni i dostałam bukiet jak na ślub, a nie do ślubu. Sąsiadka Ania przyszła wtedy z pomocą. Ugotowała mi też jajka na wesele, bo nie mogłam się sama wyrobić.

Rodzina męża bardzo dobrze Ją przyjęła, tak samo jak znajomi na uczelni i w pracy.

Nie mówi o złych rzeczach, nawet gdy z perspektywy widzi, że nie zawsze było różowo. Na przykład wtedy, gdy zarabiała dwukrotnie mniej niż osoby, które szkołała do pracy. Ale Ona, nastawiona pozytywnie, zawsze idzie do przodu. – Gdy tu przyjechałam, języka uczyłam się oglądając serial „Pierwsza miłość” – wspomina Aliaksandra. – Porozumiewałam się z ludźmi hasłami z reklam. Swoją pierwszą rozmowę po polsku odbyłam na przystanku autobusowym. – Podszedł do mnie pan i zapytał czy numer 90 już jechał, na co ja odpowiedziałam – nie. Byłam z siebie taka dumna! – śmieje się. Przez 8 lat pracowała w gastronomii. Pewnego dnia dostała propozycję pracy z uczelni, którą kończyła. Miała stworzyć Biuro Współpracy Międzynarodowej i zająć się programem wymiany studentów Erasmus. – To Marcelina wyciągnęła do mnie wtedy rękę, trzymała mnie za nią i prowadziła przez wszystkie ciężkie etapy nowej pracy. Do dzisiaj jestem Jej za to ogromnie wdzięczna. Jest osobą, która bardzo wpłynęła na moje życie, zwłaszcza zawodowe. Wierzyła, że sobie poradzę, a ja czułam satysfakcję, że teraz współpracuję z wykładowcami, a jeszcze dwa tygodnie temu podawałam im brokułową – kwituje Aliaksandra.

Dzisiaj Sasha jest pewna siebie i rozwija skrzydła w kolejnych kierunkach zawodowych. Niedawno Jej znajomi Polacy otworzyli w Poznaniu knajpkę Może Zboże. Pomoc przy rozkręceniu firmy, zarządzaniu i marketingu oddali w ręce obcokrajowców – swoich przyjaciół, którzy tu mieszkają. Na pytanie o narodowość odpowiada: „Jestem Rosjanką, bo moi rodzice są z Syberii, Białorusinką, bo tam się wychowałam, i Polką, bo mam już na to papiery! A Poznań to moje miasto i nie zamieniłabym go na żadne inne”.

ISAIAS EMILIO PAULINO DO CARMO, Brazylia **„W Polsce znalazłem dużo miłości i przyjaźni”**

Doktorant na ostatniej prostej. Brazylijczyk. Wybrał Poznań, ponieważ chciał zgłębiać wiedzę o biogazie i bioenergii. Okazało się, że doradza Mu jeden z najważniejszych specjalistów w Europie, prof. Jacek Dach.

Isaias pochodzi z małego miasta na południu Minas Gerais, regionu słynącego z pysznego nabiału, pięknej



Brazylijczyk Isaias Emilio Paulino do Carmo, w Szkole Tańca Salsa Siempre, pokazuje nam capoeirę

przyrody, wodospadów, szczęśliwych i gościnnych ludzi, bogatej kuchni i prawdopodobnie najlepszej kawy na świecie. – Nie tęsknisz za tym? – pytam

z niedowierzaniem. – Na początku nie było źle, ponieważ kiedy tu przyjechałem, jeszcze było lato. Potem szybko nawiązałem przyjaźnie, podróżowałem po Polsce, poznawałem nową kulturę. Było dobrze – mówi Isaias.

W wolnej chwili promuje kulturę swojego kraju. Organizuje spotkania, pokazy capoeiry, szuka rozwiązań na polepszenie życia w Brazylii. Jego misją jest rozwijanie biznesu między Brazylią a Polską, wprowadzanie nowych produktów i strategii ukierunkowanych na rynek brazylijski. – Poznałem tu wielu dobrych i bliskich mi ludzi, takich jak Ty, Azja, Maria, Matt, Secao, Junior, Gui, Rogerio, Eva... Miałem też ogromnie dużo szczęścia, bo pracowałem z bardzo otwartym i przyjaznym szefem – mówi.

Jest ciągle w ruchu. Jeśli nie wspina się na ścianie, to prowadzi prelekcję na temat, który Go interesuje. Spotkaliśmy się tuż przed zajęciami w Szkole Tańca Salsa Siempre. Cierpliwie pozował do zdjęć i odpowiadał na pytania. To człowiek, który dla swoich bliskich zrobi wszystko i zawsze znajdzie czas na miłą rozmowę i szczery uśmiech, którym zaraża wszystkich dookoła.

HARRISON ALBERTO CUCUNUBA RONDON, Kolumbia

„Początki łatwe nie są, ale bywają czasami zabawne”

Kolejny amigo latino, prosto z Kolumbii. Urodził się nad Morzem Karaibskim w Santa Marta, magicznym miejscu na styku obłędnego krajobrazu morza, dżungli i gór wznoszących się na wysokość 5 775 m n. p. m. Jego rodzina ma tam farmę, gdzie uprawiają jedną z najlepszych kaw na świecie. – Żaden początek nie jest łatwy, zwłaszcza gdy zostawiasz za sobą wszystko, aby rozpocząć nowe doświadczenie. Ale jestem osobą otwartą i radzę sobie z trudnościami, które mnie spotykają – mówi Harry i wymienia te najbardziej oczywiste różnice kulturowe, które mogłyby być problemem, jak np. podejście do zarządzania czasem. Nie przeszkodziło mu to jednak w podejmowaniu kolejnych prac w biurach jako asystent zarządu czy w prowadzeniu badań marketingowych dla polskiej firmy. Jest też byłym instruktorem Zumbi. Obecnie pracuje jako nauczyciel hiszpańskiego.

Opanował język polski, swobodnie się komunikuje. Nadal codziennie się uczy „na ulicy”. – Pewnego, upalnego dnia poszedłem kupić kukurkizę. Trochę się przejęczyłem i powiedziałem: poproszę pół kilograma sukienki. Zorientowałem się, że coś jest nie tak, gdy pani odpowiedziała: przepraszam, ale jeśli oddam ci pół kilogram sukienki, to zostanę goła. Mieliśmy z tego niezły ubaw.



Chilijczyk Victor Baeza i Meksykanin Roman Mendez, w miejscu Havana Club, koncertują tam na żywo

VICTOR BAEZA I ROMAN MENDEZ, Chile, Meksyk **„Polki to najpiękniejsze kobiety na świecie”**

Co takiego sprawiło, że przyjechaliście do Poznania? – pytam szczerze zaciekawiona każdym Latynosem, który przynosi się do naszej strefy klimatycznej. – Polki. Najpiękniejsze kobiety na całym świecie. Dlatego tu jestem! – z entuzjazmem odpowiada Roman. – Przyjechaliśmy za miłością – wtóruje mu Victor.

Ich świat to przede wszystkim muzyka. Drugiego dnia pobytu Romana w Poznaniu, zadzwonił do niego Victor i zaproponował, żeby spotkali się na koncercie znanych. Tak Roman trafił na zespół Punto Latino, z którym później występował. Obecnie uczy też dzieci gry na gitarze.

Victor to typowy człowiek-orkiestra. Oprócz muzyki, kocha też taniec. Jest wicemistrzem świata i dwukrotnym mistrzem Polski w salsie. Pasjonuje się fotografią. Założył Fundację Soy Latino, która wspiera i promuje kulturę latynoamerykańską i przeciwdziała zjawiskom nietolerancji. Pracuje przy wielu różnych projektach. Jednocześnie jest dobrym ojcem gromadki dzieci i jednym z najbardziej uczynnych ludzi, jakich znam. – Macie przepyszny bigos i ogórki kiszzone – śmieje się.

Z tej pozytywnej energii powstał zespół Candela: Victor z Chile, Roman z Meksyku i Alejandro Aquilera z Kuby. To oni stworzyli na Starym Rynku iście kubański klimat. Od środy do niedzieli koncertują na żywo w Havana Club. Turyści i tubylcy – wszyscy dają się ponieść tej niepowtarzalnej atmosferze.

OLESIA VONZA, Ukraina

„Kiedy trzeba, to potrafię obronić i siebie, i jeszcze innym pomóc”

Zabawne historie związane z językiem miała też Ukrainka Olesia. – Zaczęłam nową pracę i powiedziałam, że przyjechałam komunikacją męską, zamiast miejską – wspomina.

Niestety, początki w Poznaniu do przyjemnych nie należały. Nawet nie mając bariery językowej, był to bardzo stresujący czas. Wszystko było nowe, inne. I trudne. Pierwsze mieszkanie jakie znalazła, miało 10 metrów razem z łazienką. Podejmowała się różnych prac, opiekowała dzieckiem, sprzątała. Po zakończeniu jednego projektu, pracodawca nie wypłacił Jej pieniędzy. Przeszukał Jej rzeczy osobiste, telefon, zabrał pendriva. Kolejną pracę dostała u pewnej rodziny, która bardzo Jej pomogła, gdy dowiedzieli się, co spotkało Ją ze strony nieuczciwej agencji. Olesia zajęła się robieniem makijażu i jako Lustro – Photo&Make up zaczęła brać udział w sesjach fotograficznych. Poznawała wielu ludzi, w tym fotografa Sławka, z którym do dzisiaj ma świetny kontakt. – W moim życiu zaczęły pojawiać się nowe osoby, miałam z kim wyjść czasem na kawę, porozmawiać. Bardzo lubiłam te sesje – mówi. – Dostałam pracę na etacie, otrzymałam kartę pobytu, zmieniłam mieszkanie. Można było nareszcie swobodnie oddychać. Stres mijał.

Aktualnie pracuje też jako asystentka prezesów w firmie, w której nie czuje dyskryminacji. Jest zadowolona. – Teraz kiedy trzeba coś wyjaśnić, to potrafię obronić siebie i jeszcze innym przy okazji pomóc. Dobrze mi tu – uśmiecha się Olesia. ■



Ukrainka Olesia Vonza



PO LEWEJ: ZESTAW CREOVNIA, PO PRAWEJ NOVAMODA



SUKIENKA: NOVAMODA, KOLCZYKI: POPLAVSKY JEWELLERY



SUKIENKA MEDICINE, PO PRAWEJ: ZESTAW MEDICINE, PASEK DEPARTAMENT TWÓRCZOŚCI

Karnawał



TEKST:

MARTA RASCH | KATARZYNA KAROLCZAK

NOVAMODA.PL



Jeśli poszukujesz czegoś wyjątkowego, ale nie chcesz szaleć z suknią balową to warto zainwestować w ubranie, które posłuży na inne okazje. Proponujemy łączenie ponadczasowych klasyków z oszałamiającymi dodatkami.

Karnawał to czas w roku, kiedy powinnaś świecić najbardziej, więc wszystkiego rodzaju metaliczne skóry, połyskujące tkaniny i cekinowe dodatki są must have! Białą koszulę połącz ze skórzaną spódnicą, klasyczną marynarkę podkreśl połyskującą kopertówką, lub butami typu glany w świecącej odsłonie. Jeśli lubisz koronki to nowa mała czarna zawsze przyda się w szafie. ■



BLUZKA: MALLINE, SPÓDNICA: MEDICINE

FOTO: OLGA JĘDRZEJEWSKA; MAKIJAŻ: PAULINA TOKAREK; FRYZURY: LE GRAND POZNAŃ; STYLIZACJE: NOVAMODA.PL
WSZYSTKIE UBRANIA MOŻNA KUPIĆ W BUTIKU NOVAMODA, UL. KOŚCIELNA 17, POZNAŃ



NAVONA, 790 zł



PRETTY ONE



YOSHE

last minute



NAVONA, 1880 zł



EOBUWIE.PL, FURLA, 1520 zł



EOBUWIE.PL, FURLA, 479 zł



EOBUWIE.PL



CARL VERSSEN, 647 zł



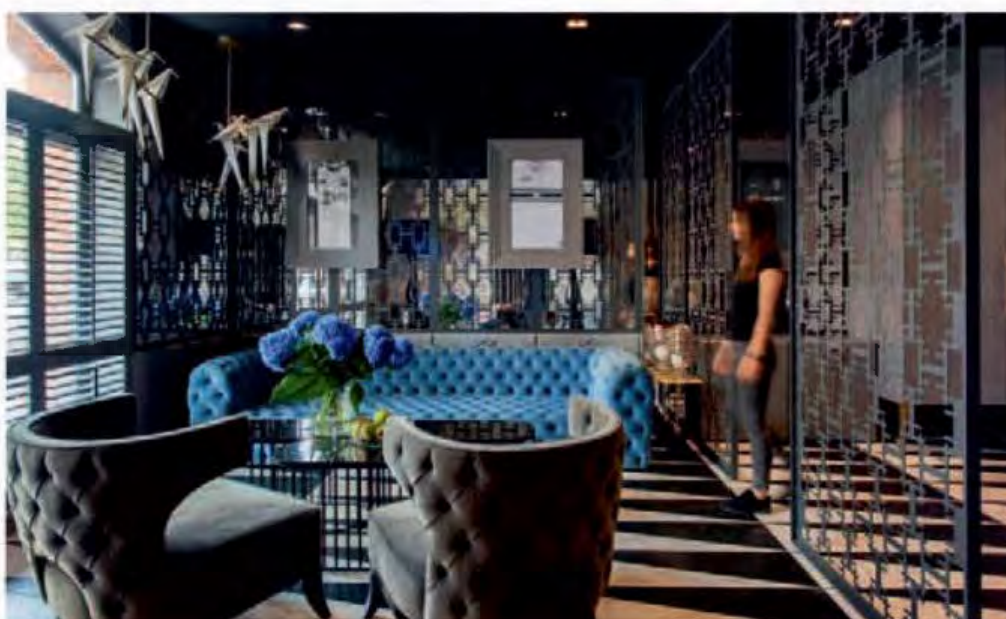
EOBUWIE.PL



EOBUWIE.PL, GINO ROSSI, 599,90 zł



EOBUWIE.PL, KAZAR, 849 zł



INTERIOR DESIGN
KREACJA PRZESTRZENI

www.kreacjaprzestrzeni.com



MÓJ DZIADEK

Na ostatnią Gwiazdkę dostałam w prezencie od rodziców piękną torebkę. Z czarnej, mięciutkiej, dobrze wyprawionej skóry. Chyba najważniejszą jej zaletą jest to, że pachnie. Pachnie Dziadkiem. To on wraz z kilkoma kolegami Zarządowi Polskiego Związku Głuchych przedstawił projekt utworzenia Spółdzielni Pracy Głuchoniemych – i tak w 1951 roku w Poznaniu powstała Spółdzielnia Inwalidów „Jedność”.

TEKST I ZDJĘCIA: EWA MALARSKA

Zamykam oczy i znów mam 6 lat.

Dziadek jest duży. Wysoki i dobrze zbudowany. Buty ma ogromne. Zawsze skórzane, porządnie napastowane i wypolerowane. No, chyba, że jesteśmy na wakacjach – wtedy nosi białe tenisówki. Czyści je kredą. Są takie wielkie, że zdają się być jak śnieżne rakiety. Lekko utyka na prawą nogę. Złamał ją, gdy przewrócił się biegnąc na pociąg.

Złamanie było poważne - trzeba było wstawić w kość kawałek blachy i ześrubować. Przez całe swoje zawodowe życie tylko wtedy skorzystał ze zwolnienia lekarskiego. Jest bardzo pracowity. Codziennie wstaje o świcie, na szóstą idzie do pracy w Spółdzielni. Wraca na obiad, chwilę odpoczywa, potem zamyka się w wydzielonym z części łazienki warsztacie i pracuje. Pracuje do wieczora.



Józef Andreas ze swoją
matką

Odkąd tylko pamiętam niemal codziennie stoję w tym warsztacie przy niskim stole i bawiąc się magnesem i puszką gwoździ – obserwuję człowieka, który kocha mnie jak nikt na świecie. I wdycham najpiękniejszy, bo wydający się być Nim zapach. Skóry i butapremu. Kopyto, młotek, cholewka, zelówka. Dziesięć gwoździ trzymanyh wargami. Ciężki, świszczący oddech – zupełnie taki jak teraz mój – astmatyczny. Gwóźdź. Stuk puk, stuk puk. Gwóźdź. Stuk puk, stuk puk. Gwóźdź. Kolejna cholewka przybita. Następny but. I tak w kółko. Potem, klejenie zelówek. Przycięte wcześniej czekają po prawej stronie stołu, pod niewielkim oknem. Dziadek schyla się i wyciąga spod stołu puszkę, podważa wieczko śrubokrętem i pozwala mi wziąć kilka ciągnących się nitek lekko przyschniętego kleju. Robię z niego kulki, rozciągam, łączę je ze sobą jak plastelinę, w mikroskopijne figurki. To nasza tajemnica. Po chwili Dziadek każe mi iść już do pokoju. Nie wolno mi długo być w warsztacie, gdy używa kleju. Długim korytarzem biegnę do kuchni.

Budzę się. Gdzie jest Dziadek? Mój Dziadek!

Józef Andreas (1918-1986). Równolatek polskiej niepodległości, no, dziesięć miesięcy starszy - urodził



DZIADEK JEST DUŻY.
WYSOKI I DOBRZE
ZBUDOWANY.
BUTY MA OGROMNE



Dziadek z bacią



Legitymacja rzemieśnicza

się w lutym 1918 roku. Był najmłodszym z czwórki rodzeństwa. Miałam szczęście znać i Jego mamę – prababcię Nepomucenę i wszystkie trzy siostry – ciocie: Trudę (Gertrudę), Izę i Anielę. Dziadek i ciocia Aniela urodzili się głusi (obecnie odchodzi się od używania terminu głuchoniemi – wiadomo, że mimo wrodzonej głuchoty można nauczyć się mówić).

Na szczęście istniała w Poznaniu szkoła podstawowa dla dzieci głuchych i niewidomych, którą Dziadek ukończył w 1932 roku. Następnie zaczął uczyć się zawodu w zakładzie szewskim mistrza Wincenego Stróżyka, przy ulicy Dąbrowskiego 43, gdzie po złożeniu w 1936 roku egzaminu czeladniczego został zatrudniony i pracował do 1945 roku. W czasie okupacji pracował również w innym zakładzie szewskim (u p. Feliksa Olejniczaka). Po wyzwoleniu od 1945 do 1951 roku prowadził samodzielny warsztat szewski. Egzamin mistrzowski zdał w 1948 roku.

Środowisko głuchych zawsze było (i nadal jest) bardzo silnie zintegrowaną i znakomicie zorganizowaną grupą społeczną, podejmującą szerokie inicjatywy prowadzące do zwiększenia sprawności i zaradności życiowej swoich członków. Znacomie udaje im się realizować te cele poprzez zajęcia sportowe.

Mój Dziadek był lekkoatletą. Odkąd w 1934 roku wstąpił do Poznańskiego Klubu Sportowego Głuchoniemych, aż do wybuchu wojny nie pominął żadnej okazji, by uczestniczyć w zawodach sportowych.

Z pasją działał na rzecz rozwoju sportowego ducha. Piastował istotne funkcje we władzach klubowych – był gospodarzem, kilkakrotnie prezesem i skarbnikiem Klubu. Podczas okupacji nastąpiła trzyletnia przerwa w działalności Klubu, jednak w 1943 roku dziadek wraz z czterema kolegami pomimo niemieckich zakazów, postanowili wskrzesić sportową działalność, która od tego czasu żywo i szeroko rozwijała się.

Brał również czynny udział w powstaniu Polskiego Związku Głuchych, który jest największą w Polsce organizacją zrzeszającą osoby niesłyszące, słabosłyszące oraz głuche.

Właśnie Zarządowi Polskiego Związku Głuchych Dziadek wraz z kilkoma kolegami przedstawił projekt utworzenia Spółdzielni Pracy Głuchoniemych – tak w 1951 roku w Poznaniu powstała Spółdzielnia Inwalidów „Jedność”. W jej statucie czytamy:

„Celem Spółdzielni Inwalidów jest kształtowanie procesów rehabilitacji zawodowej i społecznej in-

walidów przez ich pracę zawodową oraz działalność społeczno-wychowawczą, dla zwiększenia sprawności fizycznej i zaradności inwalidów, stworzenia im podstaw egzystencji, zaspokojenia potrzeb socjalnych, materialnych i kulturalnych oraz dla dobra Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej.”

Dziadek z ogromnym zaangażowaniem brał udział w pracach organizacyjnych i w początkowym okresie jej działalności był jednym z pierwszych członków Rady Nadzorczej.

W Spółdzielni produkowano obuwie i galanterię skórzaną. Przede wszystkim jednak dbano o rehabilitację, popularyzując różne dyscypliny sportu i aktywny wypoczynek.

Z czasem, wraz z rozwojem, profil jej działalności został poszerzony o produkcję wyrobów sztucznych, szklarstwo, elektrotechnikę, rozwinięto sieć usług

i handlu. Zwiększono zatrudnienie i zainwestowano w infrastrukturę, przenosząc rozrzucone w różnych miejscach miasta zakłady do nowej siedziby przy ulicy Lindego 6, gdzie bardzo poprawiły się warunki pracy. Na większych powierzchniach produkcyjnych pojawiły się nowoczesne maszyny.

ŚRODOWISKO
GŁUCHYCH ZAWSZE
BYŁO BARDZO SILNIE
ZINTEGROWANĄ
I ZORGANIZOWANĄ
GRUPĄ

Jest wrzesień 1986 roku. Właśnie zaczynam pracę w „Jedności”, na stanowisku referenta ds. kadr i tłumacza języka migowego. Z uczuciem dumy, że to mój

Dziadek zakładał tę Spółdzielnię przystępuję do pracy. Kierownik chce mnie sprawdzić. Poleca mi pójść do hali produkcyjnej i przekazać głuchym pracownikom komunikat. Bardzo bawi mnie jego zdumienie gdy widzi serdeczność witających mnie starszych pracowników. A to po prostu koledzy mojego Dziadka, którzy znają mnie od dziecka.

„Jedność” nie przetrwała transformacji. W warunkach konkurencji rynkowej lat 90-tych, pomimo podejmowanych wysiłków, Spółdzielnia zaczęła stopniowo podupadać, aż postawiono ją w stan likwidacji.

Mimo to uważam, że Dziadek i jego koledzy odnieśli wielki sukces - zbudowali od podstaw zakład, który przez 55 lat dawał wielu ludziom miejsce pracy, utrzymanie i poczucie własnej godności. A było im, jako osobom niepełnosprawnym, na pewno znacznie trudniej niż ludziom w pełni zdrowym, ten sukces osiągnąć.

Sięgam po moją nową torebkę. Jak ona pięknie pachnie! ■

TAJNE PRZEZ POUFNE

Podinspektor **Agata Lasota-Jądrzak** z dumą prezentuje dyplom ukończenia studiów doktoranckich. Jest jedyną policjantką w Komendzie Miejskiej Policji w Poznaniu ze skrótem „dr” przed nazwiskiem i zajmuje się niezwykle trudną i wymagającą dziedziną – jest Naczelniczką Wydziału ds. Ochrony Informacji Niejawnych oraz Pełnomocnikiem Komendanta Miejskiego Policji ds. Ochrony Informacji Niejawnych. Pośród tych wszystkich dokumentów, które czasem spędzają Jej sen z powiek, znajduje jednak czas na swoją drugą pasję – teatr, który towarzyszy Jej już trzydzieści lat.

ROZMAWIA: JOANNA MALECKA | ZDJĘCIA: SŁAWOMIR BRANDT

Co to są informacje niejawne w Policji?

Agata Lasota – Jądrzak: Informacje niejawne, to informacje, których nieuprawnione ujawnienie może spowodować szkodę dla RP. Oczywiście należy je rozumieć jako powszechnie niedostępne – nie każda osoba może mieć do nich dostęp – te kwestie uregulowane są przepisami, zasadniczo w ustawie o ochronie informacji niejawnych.

Z tego co wiem, są to informacje niedostępne nie tylko dla – ogólnie rzecz biorąc – obywatela, ale nawet dla niektórych policjantów.

Dokładnie tak. Informacje niejawne klasyfikowane są według czterech klauzul tajności na: informacje zastrzeżone, poufne, tajne i ściśle tajne. Do każdej z tych klauzul okre-

ślona jest odrębna procedura i to, kto może mieć do nich dostęp. Zasada jest taka, że kierownik jednostki organizacyjnej wnioskuje do pełnomocnika ds. ochrony informacji niejawnych o przeprowadzenie określonego rodzaju postępowania sprawdzającego ze wskazaniem klauzuli tajności, wymaganej na danym stanowisku pracy/służby.

Skąd wiadomo, które informacje są niejawne, a które jawne?

Wynika to z ich treści. Osoba uprawniona do podpisywania dokumentu, mogąca być jednocześnie wytwórcą informacji, nadaje klauzulę tajności na dany dokument, zgodnie z przesłankami zawartymi w art. 5 ustawy o ochronie informacji niejawnych dla poszczególnych





klauzul tajności i to ona decyduje o ostatecznej klauzuli tajności dokumentu.

Kto ma do nich dostęp?

Tylko osoby posiadające stosowne uprawnienia, dające rękojmię zachowania tajemnicy w wyniku pozytywnie zakończonych procedur sprawdzających i tym samym legitymujące się poświadczeniem bezpieczeństwa do dostępu do danej klauzuli tajności oraz zaświadczeniem stwierdzającym fakt przeszkolenia z tematyki ochrony informacji niejawnych.

Czy te dokumenty pomagają w wykrywaniu przestępstw?

Jak najbardziej. Szczególnie należy wskazać na pewnego rodzaju formy i metody pracy operacyjnej, dzięki którym można szybko ustalić i zatrzymać sprawcę

przestępstwa lub w wyniku tych działań zatrzymać osobę na tzw. „gorącym uczynku”.

Zdarzyło się odmówić komuś dostępu do informacji?

Tak, ale zdarza się to bardzo rzadko. Muszą wystąpić rzeczywiste przesłanki do tego, aby stwierdzić, że dana osoba nie daje rękojmi zachowania tajemnicy.

Dlaczego zajmujesz się akurat tą, dość trudną, dziedziną? Jest wiele innych, ciekawych wydziałów w Komendzie Miejskiej Policji.

To ciekawa historia. Było tak, że w 1999 roku otrzymałam od ówczesnego Naczelnika Wydziału Dochodzeniowo-Śledczego KMP, w którym pełniłam służbę, propozycję objęcia funkcji kierownika kancelarii tajnej tworzącego się wówczas Zespołu ds. Ochrony Informacji Niejawnych. Szczerze mówiąc, byłam pełna obaw, to było coś nowego, nieznanego, ale propozycję przyjąłam i nie żałuję. Zagwarantowano mi etat oficerski oraz możliwości dalszego rozwoju. Myślę, że to była dobra inwestycja, cały czas się rozwijam, bardzo dobrze czuję się w tej tematyce, choć nie ukrywam, że wymaga ona ciągłego szkolenia się w dobie dynamicznie zmieniających się przepisów i warunków otoczenia zewnętrznego. Dziś zdobytą wiedzą i doświadczeniem mogę podzielić się z innymi, a to daje mi ogromną satysfakcję. W czasie wolnym od służby przekazuję swoją wiedzę studentom, słuchaczom studiów podyplomowych na UAM, Politechnice Białostockiej, w Akademii Biznesu w Dąbrowie Górniczej.

Stąd Twój doktorat?

Zapewne tak. Jestem ambitna, lubię się dokształcać, szkolić. W ogóle lubię być w ruchu. Nauka sprawia mi przyjemność. Ktoś kiedyś powiedział: rób to, co lubisz, a nie będziesz musiał pracować. I ja tak mam. Oczywiście, jak każdy mam chwile zwątpienia i zmęczenia. Jednak chciałabym pokreślić, że bardzo trudno jest pogodzić codzienną służbę z działalnością naukowo-dydaktyczną. Ja miałam to szczęście, że w tym trudnym dla mnie okresie, jakim był czas doktoratu, mogłam liczyć na wsparcie moich przełożonych, bez których przychylności i zrozumienia nie mogłabym się dalej rozwijać, ukończyć w ciągu 3 lat studiów doktoranckich w ówczesnej Akademii Obrony Narodowej w Warszawie i ostatecznie obronić stopień doktora nauk społecznych w dyscyplinie nauk o bezpieczeństwie. Jestem dumna z tego, że udało mi się to osiągnąć.

Ale nie pracujesz sama.

Nie, mam fantastyczny zespół. Zresztą zawsze stawiałam na jakość, rzetelność i lojalność. Staram się, żeby mój ze-

spół też przywiązywał do tego dużą wagę i miał świadomość, jaka to jest ogromna odpowiedzialność.

Dlaczego?

Przede wszystkim dlatego, że wraz z moim zespołem pracowników tworzymy pion ochrony, który sprawuje nadzór nad przestrzeganiem przepisów o ochronie informacji niejawnych w strukturach naszej jednostki. Każdy z pracowników pełni określoną rolę w funkcjonowaniu tego pionu. Począwszy od kierownika kancelarii tajnej, pracownika prowadzącego postępowania sprawdzające, inspektora bezpieczeństwa teleinformatycznego, po osoby samodzielnie prowadzące oddziały kancelarii tajnych. Co ważne, jako jednostka generujemy rocznie około 27 tysięcy dokumentów niejawnych. Stąd mowa o ogromnej odpowiedzialności osób, które posiadają faktyczny dostęp do informacji niejawnych i na co dzień odpowiadają za prawidłowe ich rejestrowanie, obieg, udostępnianie i archiwizację. Tu nie może być mowy o błędach, pomyłkach. Pamiętajmy o tym, że do struktur służb, instytucji posiadających dostęp do tego rodzaju informacji, mogą chcieć przeniknąć działające w tej materii grupy przestępcze, korupcyjne, służby obcego wywiadu, w celu nieuprawnionego pozyskania informacji. I tu czynnik ludzki jest bardzo ważny. Stąd tak wnikliwe procedury sprawdzające w stosunku do tych osób, które mają mieć faktyczny dostęp do informacji niejawnych.

Czy ja dobrze rozumiem, że gdyby te informacje trafiły w niepowołane ręce, to mogłyby dojść do katastrofy?

W przypadku naruszenia przepisów o ochronie informacji niejawnych trzeba podjąć pewien tryb postępowania, który wynika z poszczególnych ustaw. Stąd też, odpowiadając na pytanie, nie dojdzie do katastrofy, ale nieuprawnione ujawnienie określonej klauzuli tajności może spowodować wyjątkowo poważną szkodę lub szkodę dla interesów RP i wówczas zakłóci to bieżące funkcjonowanie poszczególnych instytucji, służb czy innych podmiotów.

Co jeśli tak się stanie?

Przy naruszeniu przepisów o ochronie informacji niejawnych mamy do czynienia z rozdziałem XXXIII kodeksu karnego. Dlatego tak ważna jest edukacja i uświadamianie, że nie pracujemy tu przypadkowo. Samo wydanie poświadczenia bezpieczeństwa danej osobie, to formalna przesłanka do dostępu do informa-

cji niejawnych. Najważniejsze jest czy ta osoba będzie rzeczywiście dawała rękojmię zachowania tajemnicy w trakcie pełnionej służby/pracy.

Śniły Ci się kiedyś te dokumenty?

Śniły mi się (śmiech). Odpowiedzialność za tak dużą jednostkę jak moja powoduje, że czasem zaczynam się zastanawiać czy informacje niejawne są odpowiednio zabezpieczone, czy zapewniam mojej jednostce właściwą ochronę i czy dobór ludzi do tego rodzaju struktur jest właściwy. Myślę, że świadomość w jakich strukturach pełnię służbę, z jak znaczną ilością informacji niejawnych mam do czynienia i jaka ciąży na mnie odpowiedzialność powoduje, że mimo rzetelnej i terminowej pracy funkcjonuję w permanentnym stresie.

Strasznie to skomplikowane. Jak odpocząć od tych wszystkich procedur?

Moim marzeniem zawsze była, obok pracy w służbach, nauka aktorstwa. Już w liceum chodziłam na zajęcia teatralne i filmowe do Centrum Kultury Zamek. Miałam tam wspaniałego nauczyciela, swój autorytet, którego spotkałam po 30 latach. Jest to dr Marek Chojnacki, który kiedyś był kierownikiem grupy improwizacji teatralnych. To z nim stawiałam pierwsze kroki w teatrze. Lubię grać, to mnie odświeża, zresztą w mojej pracy zawodowej czasem trzeba wcielić się w różne role, wówczas zdobyte przeze mnie umiejętności najzwyczajniej w świecie się przydają. Myślę, że doświadczenia

z tamtego okresu nie tylko pozwoliły ukształtować mnie jako człowieka, ale zaowocowały tym, kim teraz jestem. Mogę śmiało powiedzieć, że moja praca jest moją pasją, a sentyment do teatru i filmu pozostanie we mnie na zawsze.

Ale na sentymentach się nie kończy.

Nie, ponieważ właśnie z dr Markiem Chojnackim podejmujemy wyzwanie naukowo-dydaktyczne i chcemy połączyć edukację dla bezpieczeństwa informacji z trenerstwem aktorstwa społecznego. Chodzi o przyjmowanie ról społecznych, kształtowanie wizerunku liderów w bezpieczeństwie informacji. Wiele osób ma ukryte predyspozycje do tego typu pracy, często o tym nie wiedząc, a my, bardzo skutecznie, możemy z nich ten potencjał wydobyć. To jest nasze wyzwanie na rok 2019! ■

KTOŚ KIEDYŚ POWIEDZIAŁ:
RÓB TO CO LUBISZ
A NIE BĘDZIESZ MUSIAŁ
PRACOWAĆ. I JA TAK MAM



ŻYCIE MA ZAPACH KAWY

Przez ulicę Leśnych Skrzatów w Poznaniu przejeżdżają transporty z towarem pochodzącym z najbardziej egzotycznych zakątków świata. Dziesiątki ton świeżej i zielonej jeszcze kawy trafiają do wyjątkowej w skali kraju palarni – Cafe Creator. Już od progu tej niewielkiej, rodzinnej firmy wiedziałam, że będzie to najbardziej aromatyczna rozmowa, jaką w życiu miałam okazję przeprowadzić...

ROZMAWIA: ANNA SKOCZEK | ZDJĘCIA: SŁAWOMIR BRANDT



Dla osób, które uwielbiają kawę, zapach w palarni jest najpiękniejszy na świecie. Co najważniejsze, nawet po dłuższym czasie aromat nie staje się męczący. W pomieszczeniu, w którym znajduje się piec i pracuje pan Leszek, wujek Alicji Jankowskiej, pachnie intensywniej. W pokoju pani Ewy – mamy będącej motorem napędowym rodzinnego biznesu – czuć już zapach zaparzonej kawy. W biurze Alicji Jankowskiej i Kamila Pikulskiego woń jest tak delikatnie przyjemna, że przypomina zmysłowe, ale egzotyczne perfumy. Tam zostaniemy na dłużej.

Alicja Jankowska: Zapach kawy jest wyczuwalny i będzie wyczuwalny całe życie. Moja mama zawsze pachniała kawą i pamiętam to jeszcze z czasu, gdy byłem dzieckiem. Mówi się, że to jeden z trzech zapachów, który jest lepszy niż sam smak produktu. Pozostałe dwa to podobno kurczak z rożna i pieczywo.

Kamil Pikulski: Lubimy ten zapach i nie wyobrażamy sobie życia bez kawy. Zazwyczaj w ciągu dnia pijemy około czterech, ale zdarza się nam czasem wypić na przykład 17. Sprawdzamy wtedy czy z bieżącą dostawą wszystko jest w porządku.



A jak było w 2012 roku, kiedy firma wystartowała?

A.J.: Firma powstała z miłości do kawy. Przez ponad 40 lat moja mama pracowała w Poznańskiej Palarni Kawy Astra. Kiedy przechodziła na emeryturę, dotarło do niej, że nie potrafi żyć bez kawy. Wtedy powstał pomysł, żeby stworzyć niewielką, rodzinną palarnię. Na początku pracowaliśmy tylko we dwie. Najpierw paliłyśmy ziarna, później same je pakowałyśmy i dostarczałyśmy do klientów. To było szaleństwo. Dziś są osoby, które przyznają, że myślały wówczas, że nie miało prawa nam się to udać.

Dlaczego?

A.J.: W Poznaniu rządziła kawa Astra. Wszyscy myśleli, że ludzie zawsze będą ją kupować w marketach, z półki. Gdzie w tym wszystkim my? Przełom nastąpił po trzech latach. Rozwinęłyśmy firmę na tyle, że potrzebowałyśmy wsparcia. Fachowej wiedzy z dziedziny biznesu. Jestem z wykształcenia tancerzem scenicznym po szkole baletowej. Zamieniłam więc świat sztuki na świat biznesu... i innego rodzaju sztuki. Bo kawa też nią jest. Od 2015 roku jest z nami Kamil, który zajął się stroną handlową.

Od samego początku jednak stworzyliście produkt wyjątkowy.

A.J.: Dla mamy, wykształconego technologa, zawsze najbardziej liczyła się jakość, sam surowiec. Stworzyła więc kawę idealną, dobierając odpowiednią mieszankę ziaren z Brazylii, Kolumbii, Gwatemali i Etiopii. Wtedy jeszcze kawę kupowałyśmy od dostawców z Hamburga. Dzisiaj sami jeździmy po świecie i szukamy niewielkich rodzinnych plantacji i takich kaw, których nie można kupić u dużych dostawców.

K.P.: Ostatnio, podczas wyprawy do Indonezji, dotarliśmy do takich wiosek, których mieszkańcy nigdy nie widzieli na oczy białego człowieka. Byliśmy dla nich niesamowitym zjawiskiem.

Kiedy po raz pierwszy wyruszyliście w poszukiwaniu kawy?

A.J.: Pierwszy raz wyjechaliśmy w świat szukać kawy w 2016 roku. Wybraliśmy się wtedy do Kamerunu. Od tego czasu szukamy plantacji każdego roku. Kawę sprawdzamy już na krzaku. Widzimy jak rośnie, jak wygląda zbiór ziaren i już wiemy czy będziemy chcieli ją kupić. Najdalej byliśmy w Timorze Zachodnim.

K.P.: Tam było już ekstremalnie egzotycznie, ale podczas wyprawy udało nam się zdobyć Kopi Luwak, czyli najdroższą kawę świata. To kawa zjadana, częściowo trawiona i wydalana przez łaskuny. Osobiście przywieźliśmy ją z plantacji.

A.J.: Widzieliśmy proces jej powstawania, sami nawet karmiliśmy zwierzęta. Możemy potwierdzić, że nasza ka-



wa pochodzi z hodowli, gdzie łaskuny nie są sztucznie tuczone, tylko zjadają tyle, ile chcą. Nie są trzymane w klatkach. Właśnie dlatego przywieźliśmy stamtąd jedynie 3 kilogramy ziaren. Więcej już po prostu nie było.

K.P.: W przyjaznych warunkach jest przetwarzana powoli. A jeśli chodzi o odczucia smakowe, moim zdaniem, to bardzo dobra kawa.

A.J.: Jak dla mnie jest zaskakująco łagodna. To dlatego, że kiedy jest trawiona przez łaskuny, zostaje oczyszczona ze wszystkiego, co może w kawie nie smakować. Pozbawiona jest zbytnej goryczy, zbytnej kwasowości... Fachowo mówi się, że nie ma ordynarnych, niewłaściwych posmaków. Dla mnie ma idealne proporcje tego, co kawa powinna mieć.

K.P.: Chociaż cena jest zaporowa. Wpływ na nią ma sposób wytwarzania i to, że 90 procent produkcji trafia na rynek japoński.

A.J.: U nas najdroższa kawa świata kosztuje 199 złotych za sto gramów, czyli niemal 2 tysiące złotych za kilogram. Ale to kawa, której nie sprowadzają duzi importerzy. Jest zbyt droga i jest jej zbyt mało na rynku.

Co jest istotne w procesie poszukiwania kawy?

K.P.: W wyszukiwaniu wyjątkowych kaw ważne jest dla nas również to, że skracamy łańcuch dostaw. Nie wspieramy gigantycznych koncernów, tylko małe, rodzinne plantacje, drobnych przedsiębiorców.

A.J.: Sami należymy do Fundacji Firm Rodzinnych i widzimy jakie to ważne. Planujemy rozwój firmy, ale chcemy za wszelką cenę zachować jej charakter. To możliwe, bo na rynku jest sporo dużych przedsiębiorstw zachowujących tożsamość i podstawę, na której powstały.

K.P.: Przemysł kawy jest drugim największym na świecie zaraz po ropie naftowej. Większość trzymają w ręku ogromne koncerny, ale na rynku jest coraz więcej miejsca dla małych, rodzinnych firm takich jak Cafe Creator, które kierują się w swoich działaniach również ekologią i uczciwością. W Polsce tego typu manufakturowych palarni jest około 100, ale większość z nich działa lokalnie. Nas można znaleźć już w Zakopanem, Nowym Targu, Szczecinie, w Sopocie i wielu innych miastach. Jako nieliczni, o ile nie jedyni w kraju, mamy certyfikat przetwórstwa kawy ekologicznej. Dodatkowo opatentowaliśmy sposób przerobu i przemiału kawy zielonej. Współpracujemy też z Wydziałem Towaroznawstwa Uniwersytetu Ekonomicznego. Regularnie udostępniamy studentom nasze ziarna do badań. Naukowcy czasami przyjeżdżają do nas, żeby badać kawę i palić ją na różne sposoby, w różnym czasie, różnej temperaturze.

A.J.: To również ma wpływ na nasz rozwój. W 2018 roku odebraliśmy jedno z naszych najważniejszych wyróżnień – Lidera Przedsiębiorczości. W przyszłości nie chcemy jednak być wielką firmą zatrudniającą kilkadziesiąt osób. Zależy nam na tym, aby zachować swoją wyjątkowość. ■



GDY DEPRESJA JEST TĄ DRUGĄ

O depresji towarzyszącej chorobom neurodegeneracyjnym rozmawiamy
z dr n.med. Agnieszką Remlinger-Molendą.

TEKST I ZDJĘCIA: EWA MALARSKA

Czym są choroby neurodegeneracyjne?

Agnieszka Remlinger-Molenda: Terminem tym określany jest zespół chorób uszkadzających neurony w ludzkim mózgu. Neurony są budulcem systemu nerwowego, na który składa się mózg i rdzeń kręgowy. Zwykle nie mają one zdolności regeneracji i wymiany, zatem nie mogą być zastąpione innymi, jeśli zostaną uszkodzone lub obumrą. To prowadzi do neurodegeneracji, czyli zniszczenia tych obszarów mózgu.

Wynika z tego, że takie choroby są nieuleczalne.

Tak, są nieuleczalne i prowadzą do stopniowej degeneracji i/lub obumierania komórek nerwowych, bardzo osłabiają organizm. Skutkiem tego jest obniżająca się sprawność umysłowa (czyli następuje demencja) albo problemy z poruszaniem się (nazywane ataksją).

Jakie choroby neurodegeneracyjne występują najczęściej?

Choroba Alzheimera (szacuje się, że na świecie co 4 sekundy rozpoznawany jest kolejny jej przypadek) oraz inne rodzaje otępień, choroba Parkinsona wraz z innymi zaburzeniami z nią związanymi, stwardnienie rozsiane, stwardnienie zanikowe boczne, choroba Huntingtona (inaczej zwana płasawicą), ataksja rdzeniowo-mózdkowa, rdzeniowy zanik mięśni czy choroba prionowa (tzw. choroba wściekłych krów). Bardzo często wraz z nimi pojawia się depresja.

Czy depresja przyspiesza rozwój choroby neurodegeneracyjnej?

Organizm ludzki jest całością – zaburzenia lub dysfunkcje jednego z narządów czy układów – prowadzą do deregulacji innych. Dwie choroby występujące jednocześnie zawsze powodują wzajemne pogarszanie, dlatego warto leczyć depresję, bo wówczas i przebieg tej drugiej choroby będzie łagodniejszy.

Jaka jest przyczyna występowania depresji i czy równie często przydarza się ona innej grupie chorych?

Z powodu przewlekłej, nieuleczalnej choroby i wynikających z niej ograniczeń, występują u chorych psychologiczne aspekty tłumaczące pojawienie się depresji. Pamiętajmy, że długotrwały stres, któremu, co oczywiste, poddane są osoby chorujące przewlekłe, może być jedną z przyczyn wywołujących depresję. Badania epidemiologiczne wskazują na częstsze występowanie depresji w przebiegu chorób neurodegeneracyjnych w porównaniu do częstości jej występowania w populacji ogólnej.



WARTO TEŻ
WSPOMNIEĆ,
ŻE NIERZADKO
RODZINA PACJENTA
TAKŻE WYMAGA
POMOCY

**Czy depresja zawsze pojawia się z tymi chorobami?
Czy możliwa jest odwrotna sytuacja – chory naj-
pierw ma depresję, a później rozwija się choroba
neurodegeneracyjna?**

U osób silnych psychicznie, odpornych na stres – depresja może nie wystąpić. Do jej wystąpienia w przebiegu chorób neurodegeneracyjnych predysponują przedchorobowe cechy osobowości. Bywa tak, że depresyjny obraz pacjenta rozwija się w chorobę neurodegeneracyjną, innym razem jest odwrotnie – najpierw wystąpi taka choroba i w jej przebiegu pojawiają się objawy depresyjne.

A czy pacjent z depresją wywołaną taką nieuleczalną chorobą jest trudniejszy do prowadzenia?

Oczywiście – w leczeniu trzeba uwzględnić wzajemne potencjalne oddziaływania leków. Ponadto depresja u pacjentów z chorobami przewlekłymi powoduje dodatkowe nasilenie choroby podstawowej, często zniechęcenie pacjenta i gorszą współpracę. Warto też wspomnieć o tym, że nierzadko rodzina pacjenta także wymaga pomocy. Czasem wystarczy grupa wsparcia, innym razem może być konieczne współleczenie. Są to bardzo trudne sytuacje. Wspomniany już przeze mnie przewlekły stres dotyka przecież w równym, a czasem nawet w większym stopniu, bliskich osób chorujących przewlekłe.

Chyba wszyscy spotkaliśmy wśród swoich znajomych osoby dotknięte depresją. Czy możemy im jakoś dyskretnie pomóc?

Część objawów depresji jest uchwytana dla otoczenia: obniżony nastrój, czyli smutek, prezentowany werbalnie (słysząc go w tonie głosu) czy niewerbalnie (mimika, ekspresja twarzy, postawa), problemy z koncentracją i pamięcią, w życiu zawodowym – częstsze popełnianie błędów, spóźnianie się do pracy (wynikające z zaburzeń snu). Odmianą nastroju depresyjnego może być także drażliwość, wybuchowość czy niepokój psychoruchowy („nosi człowieka”). Warto taką osobę nakłonić do konsultacji u specjalisty.

Ostatnio coraz więcej osób niepokoją problemy z pamięcią. Czy zawsze jej zaburzenia okazują się być spowodowane chorobą Alzheimera lub innymi chorobami neurologicznymi prowadzącymi do demencji, czy mogą być wynikiem depresji?

Każdej depresji towarzyszą zaburzenia funkcji poznawczych, czyli pamięci, koncentracji i koordynacji wzrokowo-przestrzennej. Mogą one sugerować proces otępienny. Lekarz specjalista podczas szcze-

gółowego badania stanu psychicznego pacjenta jest w stanie wykluczyć choroby neurodegeneracyjne i zastosować właściwe leczenie. Co ważne – zaburzenia funkcji poznawczych w przebiegu depresji ustępują po zastosowaniu leczenia, gdyż mają charakter odwracalny.

Zachęcam zatem do kontaktu z neurologiem, neuropsychologiem lub psychiatrą – czasem z kilkoma współpracującymi ze sobą specjalistami, którzy mają odpowiednią wiedzę i narzędzia, aby ocenić stan pacjenta i zastosować właściwe terapie.

Coraz częściej obecnie słyszymy o badaniach klinicznych dotyczących nowych leków. Czy prowadzi się takie badania w zakresie depresji i chorób neurodegeneracyjnych?

Depresja nie jest chorobą jednorodną – nieustannie prowadzi się liczne badania kliniczne nad jej rodzajami, jak również nad nowymi cząsteczkami chemicznymi (lekami) o innych mechanizmach działania niż dotychczas znane.

To samo dotyczy badań prowadzonych nad lekami dla chorych na przewlekłe choroby autoagresywne i neurodegeneracyjne. W niektórych przypadkach badane są nowe leki, niekiedy badania te dotyczą modyfikacji dawek dotychczas stosowanych preparatów. Należy podkreślić, że udział w badaniach klinicznych obwarowany wieloma kryteriami, z których najważniejsze stanowi bezpieczeństwo pacjenta, jest bezpłatny.

Czy warto do nich przystąpić i co można zyskać uczestnicząc w takich badaniach?

Myszę, że na pewno warto taką możliwość rozważyć. Najpierw należy osobiście rozwiązać wszystkie wątpliwości i zapoznać się ze wszystkimi aspektami uczestnictwa. Decyzję o przystąpieniu do badania klinicznego podejmuje pacjent. Zawsze musi ona być świadoma i samodzielna. Co można zyskać? Bywa, że w niektórych przypadkach udział w takim badaniu stanowi jedyną dostępną formę leczenia. ■

Więcej informacji:

► Neurologiczny NZOZ Centrum Leczenia SM Ośrodek
Badań Klinicznych im dr n. med. Hanki Hertmanowskiej
www.hertmanowska.pl

tel. 61 863 00 68,
506 444 900

► Amonaria Gabinety Specjalistyczne,
tel. 570 629 580,
www.amonaria.pl

ÓSEMKI I CO DALEJ?

Zęby mądrości niestety nie dodają rozumu. Kojarzą się raczej z bólem i skomplikowanymi zabiegami. Po co więc wyrastają i jak sobie z nimi radzić, pytamy **dr Małgorzatę Andrzejewską**, specjalistkę od ósepek w Credus Clinic.

ROZMAWIA: JOANNA MAŁECKA | ZDJĘCIA: EMILIA STASZKÓW

Dlaczego ósemki nazywane są zębami mądrości? Przecież w większości przypadków rosną krzywo.

Ponieważ „wyrastają” w dorosłym życiu, kiedy człowiek teoretycznie już powinien być mądry. A na pewno jest mądrzejszy niż podczas wyrzynania się innych zębów (w dzieciństwie). Pamiętajcie, żeby kontrolować swoje ósemki i w razie konieczności usunąć je, zanim spowodują inne problemy w jamie ustnej, np. stłoczenia zębów czy uszkodzenie siódmek.

Czym objawia się wyrastanie ósepek?

Utrudnione wyrzynanie zębów mądrości objawia się bólem, obrzękiem, mogą towarzyszyć temu trudności w połykaniu, szczykościsk, a nawet podwyższona temperatura ciała. Nawracające stany zapalne związane z wyrzynaniem są wskazaniem do usunięcia takiego zęba. Jeśli dolegliwość wystąpiła pierwszy raz, a ułożenie ósemki na to pozwala, można wyciąć kieszeń dziąsłową i tym samym odroczyć zabieg usunięcia zęba.

Czy można usunąć kilka zębów mądrości podczas jednego zabiegu? Jeśli tak to ile?

Medycznie (u ogólnie zdrowych pacjentów) nie ma przeciwwskazań do usunięcia kilku zębów podczas jednej wizyty. Ósemki, ze względu na ich położenie, często wiążą się z większym zabiegiem (zwłaszcza w przypadku zębów zatrzymanych) oraz, w związku z tym, z możliwym dłuższym gojeniem.

Dlatego w niektórych przypadkach odradzamy usuwanie więcej niż jednej ósemki.

Czy zdarzyło się Pani usunąć wszystkie ósemki u pacjenta podczas jednego zabiegu?

Oczywiście! W sytuacji, gdy np. pacjent przyjeżdża tylko na kilka dni i bardzo mu zależy, by wszystkie zęby mądrości usunąć na jednej wizycie – a nie ma przeciwwskazań medycznych – to do takiej prośby się przychylam. Osobiście uważam, że jeżeli pacjent chce przyspieszyć proces pozbycia się ósepek, to warto rozważyć usunięcie dwóch zębów mądrości po tej samej stronie (1 górny i 1 dolny). W ten sposób zachowujemy drugą, nietkniętą przez chirurga, stronę do gryzienia.

Co robić, by zminimalizować dolegliwości bólowe po usunięciu ósepek i żeby rana dobrze się goiła?

Jednym z najważniejszych zaleceń po zabiegowych jest stosowanie zimnego okładu. Przyniesie ulgę oraz zmniejszy ewentualny obrzęk. Chłodzić stronę operowaną należy przez kilka godzin (oczywiście robiąc przerwy, tak by nie odmrozić polika), rozpoczynając tuż po zabiegu. To bardzo ważne, ponieważ to właśnie w pierwszym okresie po zabiegu chłodzenie jest najbardziej skuteczne. Dlatego w Credus Clinic naszym pacjentom zapewniamy specjalistyczne zimne

okłady, dzięki którym mogą rozpocząć proces chłodzenia tuż po zejściu z fotela i w drodze do domu. Jeśli zabieg wykonywany jest popołudniu lub wieczorem, warto zwrócić uwagę, by nie spać na stronie, po której ząb był usuwany. Warto dodać, że jeśli zastosujemy się do wszystkich zaleceń, zabieg chirurgicznego usuwania ósemki absolutnie z bólem wiązać się nie musi. Najważniejsza jest świadomość pacjenta, aby wiedział co robić (i czego nie robić), żeby wspomóc procesy gojenia. Dlatego w Credus Clinic tak duży nacisk kładziemy na edukację, poświęcając pacjentowi odpowiednią ilość czasu.

ÓSEMKI CZĘSTO
WIAŻĄ SIĘ
Z WIĘKSZYM
ZABIEGIEM



A co, jeśli bardzo się boimy?

Oczywiście jeśli pacjent odczuwa silny stres związany z zabiegiem lub cierpi na dentofobię (czyli strach przed leczeniem stomatologicznym lub dentystą) wychodzimy naprzeciw proponując i wykonując zabiegi stomatologiczne w narkozie, w asyście specjalisty anestezjologa. Dzięki temu pacjent przesypia cały zabieg, co zapewnia mu ogromny komfort psychiczny. W Credus Clinic specjalizujemy się w chirurgicznym usuwaniu zębów, również mądrości. Podejmujemy się usuwania ósemek całkowicie zatrzymanych w kości, nawet takich leżących poziomo, a także korzeni zębów, które pozostały po próbie usunięcia zęba w innych gabinetach. Podsumowując: w przypadku delikatnego

chirurga oraz wyedukowanego, świadomego pacjenta, zarówno sam zabieg będzie bezbolesny, jak i okres pozabiegowy przebiegnie bez komplikacji. Zapraszam serdecznie na konsultacje, bardzo chętnie odpowiem na wszelkie pytania oraz wytłumaczę, na czym polega zabieg chirurgicznego usunięcia zęba mądrości. Nie taki dentysta straszny jak go malują. ■

CREDUS CLINIC

ul. Dolna Wilda 6, 61-552 Poznań

Tel. 722 227 777

<http://www.credus.clinic/>



KARNAWAŁ W BLASKU PROMIENNEJ CERY

Jak szybko i skutecznie zadbać o siebie, aby pięknie wyglądać podczas imprezy? Które zabiegi wybrać, żeby były bezpieczne i gwarantowały rewelacyjny efekt? Piękna w tydzień?!

TEKST I ZDJĘCIA: **MAGDALENA DARASZKIEWICZ, KATARZYNA SMOLAK/STUDIO KOSMETOLOGII PROFESJONALNEJ ESTHETIC**

Pierwsza i podstawowa zasada jest taka, że trzeba dbać o siebie regularnie. Na co dzień, dobre przyzwyczajenia gwarantują nam zachowanie skóry w dobrym stanie, a aktywność fizyczna wzmacnia naszą kondycję, co wpływa również na nasz wygląd.

Ale jeśli nie mamy czasu na regularne wizyty w gabinecie kosmetycznym i czujemy oraz widzimy,

że nasza cera jest poszarzała i zmęczona? Są na to cudowne metody – naprawdę! Nawet w dniu wyjścia do klubu, na imprezę można zafundować sobie zabieg bankietowy, który jak za dotknięciem czarodziejskiej różdżki nada gładkości i blasku naszej cerze. W takim cudownym działaniu najlepiej sprawdzają się peelingi. Kwasy: ferulowy, azelainowy czy mlekowy są łagodnymi substancjami i nie są fotouczulające, co bardzo

ważne i dlatego można je stosować o każdej porze roku. Przepięknie rozświetlają skórę, nie powodując podrażnień. – Po peelingu z kwasu ferulowego efekt wypoczętej i jeszcze bardziej rozjaśnionej, pełnej energii cery otrzymamy, gdy zafundujemy sobie witaminową bombę, czyli zabieg z wysokostężonej witaminy C – mówi Katarzyna Smolak, kosmetolog i współwłaścicielka Esthetic Studio w Poznaniu. – Po peelingu, kiedy kwas złuszczy nam martwe komórki naskórka, warto zakończyć zabieg maską w płatach, ponieważ bardzo głęboko wchłoną się naturalne substancje z tejże.

Taki kompleksowy trzyetapowy zabieg jest jak działanie dobrej, życzliwej nam wróżki. Cera promienieje, a makijaż na dobrze odżywionej skórze będzie się trzymał do samego rana.

UKŁONY SZANOWNEJ MASCE

Gdy Doża ogłaszał w Wenecji karnawał wszyscy nosili maski i znikwały różnice społeczne. Wobec maski wszyscy byli równi. W dobrym tonie było powitać się słowami: „Ukłony Szanownej Masce” lub „Uniżony sługa Szanownej Maski”. Dziś, dbając o piękną cerę, warto pochylić się nad maskami, ale tymi z Dalekiego Wschodu. Maski w płatach z naturalnych składników, zawierające czyste oleje mineralne. Skąd się wziął ich fenomen? Za co kochają je Koreanki? Są jak zastrzyki dla skóry stanowiące szybką i skuteczną rewitalizację skóry. Maski Unitouch, zawierające ekstrakty z jaśminu, wody oceanicznej, świetlika, orchidei nawilżają oraz odżywiają skórę głęboko, dzięki czemu w zaciszu własnego domu można swojej skórze zapewnić zabieg odżywczy na najwyższym poziomie. – Wybierając maski w perfumeriach lub sklepach internetowych zawsze trzeba przeczytać skład, czy rzeczywiście dany produkt zawiera najlepsze, pochodzące z natury składniki? Czy w zawartości nie ma barwników, parabenów? – mówi Magdalena Daraszkiewicz, kosmetolog i współwłaścicielka Esthetic Distribution. – Sam napis „Naturalna Maska” niestety nie gwarantuje nam produktu, który będzie darem Matki Ziemi.

W DNIU WYJŚCIA,
NA IMPREZĘ MOŻNA
ZAFUNDOWAĆ
SOBIE ZABIEG
BANKIETOWY

A JEŚLI MAMY AŻ DWA, TRZY TYGODNIE?

Gdybyśmy nieco wcześniej mogły znaleźć czas na przygotowanie się do wielkiego wyjścia to jest to bardzo dobra decyzja. Profesjonalnie i kompleksowo warto skorzystać z technologii ENDERMOLOGIE LPG – ALLIANCE. To zabieg na twarz i całe ciało. Nowoczesny i gwarantujący szybkie efekty. Po trzech zabiegach zdecydowanie poprawia się kondycję skóry, a w 67% następuje wygładzenie cellulitu. Z kolei tenże masaż podciśnieniowy wykonany na twarz zdecydowanie nadaje skórze jędrności, redukuje oznaki starzenia oraz niweluje pierwsze zmarszczki. Zabieg można wykonywać co dwa, trzy dni. Mezoterapia igłowa zastosowana na dwa tygodnie przed bankietem bardzo głęboko i na długo odżywi nam skórę. Już sam proces nakłuwania wpływa korzystnie na przebudowę skóry, a odpowiednie kombinacje substancji aktywnych pozwalają uzyskać rewelacyjne efekty w krótkim czasie. ■



NIE MARNUJ, A NIE BĘDZIESZ W POTRZEBIE

Zrównoważony styl życia to taki, który uwzględnia nasze zdrowie, zarówno fizyczne, jak i psychiczne.

W medycynie mówimy wówczas o homeostazie. A jak to jest w biznesie?

Czy biznes może być zrównoważony?

Czy w obliczu wyzwań dotyczących zmieniającego się życia społecznego i kurczących się zasobów naturalnych, firmy mogą pozwolić sobie na bycie tylko tu i teraz i maksymalizowanie zysków bez spoglądania na to, co nas czeka w przyszłości?

TEKST: GRZEGORZ URBAŃSKI

ZDJĘCIA: VOLVO FIRMA KARLIK



Obecnie na Ziemi mieszka około 7 miliardów ludzi, a przewiduje się, że w 2050 roku liczba ta wzrośnie do 9,5 miliarda. Nasz wpływ na świat, w którym żyjemy jest znaczący i z każdym dniem rośnie. Zużycie energii elektrycznej i nadprodukcja żywności doprowadzają wydajność Ziemi do granic możliwości. Wiele spośród naszych codziennych nawyków oraz używanych produktów ma znacznie większy wpływ na środowisko niż sądzimy, dlatego już dziś warto zastanawiać się nad wyborami i decyzjami, jakie każdego dnia podejmujemy i nad tym, jaką przestrzeń pozostawimy następnym pokoleniom. Największa światowa organizacja działająca na rzecz powstrzymania degradacji środowiska – WWF, regularnie mierzy ślad ekologiczny ludzkości, określający wpływ człowieka na środowisko naturalne i wyznacza punkt, w którym ludzkość wykorzystała zasoby Ziemi przypadające na cały rok do produkcji dóbr i usług, przekraczając tym samym zdolność do ich odnawiania. W bieżącym roku punktem tym był 1 sierpnia, czyli



1 dzień wcześniej, niż w 2017, 20 dni wcześniej niż w 2010 i 3 miesiące wcześniej, niż w 2000 roku.

NAJWAŻNIEJSZY JEST CZŁOWIEK

Sposób, w jaki zarządzamy naszymi zasobami, może się stać początkiem wielkiej uczyty, ale i głodu. „Nie marnuj, a nie będziesz w potrzebie” – mówi przysłowie szwedzkie. Marka Volvo od zawsze troszczy się o komfort, bezpieczeństwo człowieka oraz środowisko naturalne, dążąc do tego, by świat stawał się lepszym miejscem dla wszystkich i stara się sprostać wyzwaniom przyszłości już dzisiaj. W języku szwedzkim istnieje słowo „omtanke” oznaczające „opiekę”, „troskę”, ale także tłumaczone jako „przemyśleć” i zawiera w sobie filozofię ochrony tego, co najważniejsze. Dla Volvo stanowi podstawę myślenia na temat zrównoważonego rozwoju. Przykładem tej troski jest chociażby strategia podejścia do nowych jednostek napędowych, które – poprzez zastosowanie nowoczesnych rozwiązań – mają mniejszą pojemność, ale generują wysoki moment

obrotowy i jednocześnie emitują mniej szkodliwych substancji. Podjęto także decyzję o zaprzestaniu prac nad silnikami wysokoprężnymi, a debiutujące w 2018 roku Volvo S60 jest pierwszym modelem, którego nie będzie można kupić z silnikiem Diesla. Polityka ekologiczna Szwedów nie koncentruje się wyłącznie na samochodach, od 2025 wszystkie fabryki Volvo mają być ogrzewane za pomocą źródeł odnawialnych.

PRZERABIAJ, SORTUJ, NAPEŁNIAJ

Pojęcie recyklingu, którego główną ideą jest dążenie do ponownego wykorzystania materiałów odpadowych, obecne jest w naszym życiu od dawna. Z pewnością rozpoznajemy na opakowaniach różnych produktów charakterystyczny symbol z trzema zielonymi strzałkami, świadczący o tym, że opakowanie nadaje się do przetworzenia. W ten sposób ponownie korzystamy z makulatury, szkła czy metali, wydłużając w ten sposób datę ich przydatności. W najnowszym Volvo XC40 znajdziemy interesujący przykład wykorzystania



tej idei – dywaniki i obicia drzwi zostały wykonane z filcu poliestrowego powstałego w 100% z recyklingu. Czy istnieją proste sposoby by – cenną dla naszej planety – ideę recyklingu traktować jako standard? Z pewnością niezbędne jest zwiększanie świadomości konsumentów, ale także rozwiązania regulowane przepisami prawa oraz propagowane przez rządy państw, jak i władze w lokalnych społecznościach. Szwedzki rząd postanowił na przykład zmniejszyć podatek VAT na usługi związane z naprawą, tak aby powstrzymywać chęć wyrzucania i promować konserwację różnych przedmiotów. Doszło nawet do tego, że Szwecja obecnie importuje tony śmieci z innych europejskich krajów, by zakłady recyklingu mogły funkcjonować.

DODATKOWA WARTOŚĆ

A co jeśli chcielibyśmy w zużyty przedmiot tchnąć nowe życie, zmieniając jego przeznaczenie? Przecież słoiki mogą posłużyć jako wazon lub oryginalne świeczniki, a z palet mogą powstać ramy łóżek, siedziska, kanapy czy stoliki. Gdy przedmiotom przeznaczonym do wyrzucenia nadajemy wartość większą, aniżeli miały pierwotnie, wtedy mówimy o pojęciu upcyklingu. Zjawisko to nie jest niczym nowym, ale ostatnio przybrało na sile, bo prócz rozwijania wyobraźni i umiejętności manualnych, jest formą troski i odpowiedzialności za środowisko naturalne. W upcyklingu najważniejsza jest kreatywność i tylko od nas zależy czy w procesie twórczym wyłoni się dzieło sztuki, czy



produkt użytkowy, a może jedno i drugie? W Poznaniu powstają inicjatywy, które prezentują unikalny sposób myślenia o prowadzeniu działalności gospodarczej. Taki, który uwzględnia wpływ na środowisko naturalne. Jednym z nich jest projekt pARTs, zainicjowany przez Joannę Karlik-Knocińską, właścicielkę salonów Volvo Firma Karlik w Poznaniu i Zielonej Górze, która połączyła swoją miłość do pięknej biżuterii ze skandynawską filozofią świadomego i szczęśliwego życia. Poszczególne elementy kolekcji pARTs zostały zaprojektowane i wykonane zgodnie z ideą upcyklingu. W naszyjnikach, bransoletach oraz brelokach wykorzystano zużyte metalowe nakrętki i uszczelki, płytki z układami modułów elektronicznych, fragmenty

filtrów, a nawet żarówki z kontrolki i bezpieczniki pochodzące z różnych modeli samochodów marki Volvo. Dodatkową wartość stanowi fakt, że projekt biżuterii ze zużytych części został zrealizowany przy współpracy z Anną Orską, projektantką biżuterii i prekursorką upcyklingu w Polsce.

MYŚL GLOBALNIE, DZIAŁAJ LOKALNIE

W zgodzie z ideą upcyklingu powstały dwa pomysły zainicjowane przez pracowników Firmy Karlik. Pierwszym z nich jest pamiątkowa statuetka przygotowana z przeznaczonych na złomowanie części samochodowych. Drugi polega na wykorzystaniu zużytych banerów reklamowych i pasów bezpieczeństwa do produkcji designerskich toreb. Co ważne, wybór wykonawcy tego konceptu nie był przypadkowy i po konsultacjach z Regionalnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej, wybrano do współpracy Spółdzielnię Socjalną FURIA, lokalnego dostawcę, który łączy profesjonalizm działalności gospodarczej z misją tworzenia przyjaznej przestrzeni pracy dla osób z zaburzeniami ze spektrum autyzmu. Podejmując działania na rzecz ochrony środowiska, najlepiej zacząć od siebie i własnego podwórka i sprawdzić czy jest coś do zrobienia w naszym najbliższym otoczeniu. Działając w ten sposób, mamy szansę wesprzeć lokalnych dostawców i, być może, wpłynąć np. na ograniczenie negatywnych skutków transportu z odległego miejsca. Wyzwania, które niesie nam przyszłość, każą poszukiwać kolejnych sposobów na rzecz powstrzymania degradacji środowiska, dlatego niebawem światło dzienne ujrzą kolejne realizacje Firmy Karlik, będące wyrazem odpowiedzialności za środowisko, w którym żyjemy. ■





TATAR, ŚLEDZIK W KARNAWAŁOWYM MENU

Co jeść i w jaki sposób, kiedy w kalendarzu karnawał?

Jakie potrawy przygotować na popularną „domówkę”?

Radzi Ernest Jagodziński, szef kuchni oraz właściciel Restauracji Autentyk.

ROZMAWIA: JULIUSZ PODOLSKI

ZDJĘCIA: ARCHIWUM PRYWATNE BOHATERA

W tym roku obrodziło nam dniami karnawałowymi. Zwracam się zatem do Ciebie jako specjalisty, czy istnieje coś takiego jak kuchnia karnawałowa?

Ernest Jagodziński: Nie jest to łatwe pytanie, ale tak sobie myślę, że ludzie idący na zabawę karnawałową, mniejszą czy większą, mają jakieś konkretne oczekiwania co do miłego spędzenia czasu, czego nieodłącznym elementem jest jedzenie. Te oczekiwania może spełnić szef kuchni przygotowujący menu na zabawę karnawałową, ma on szansę zaskoczyć swoich gości czymś kulinarnie wyjątkowym. Oczywiście są sztampowe przekąski pod wódeczkę czy inny alkohol pojawiający się w tych okolicznościach. Tu jest podobnie jak z zabawami sylwestrowymi, które mają często motyw przewodni – dobrze jeżeli temat zabawy i menu są spójne.

No tak, coś w tym jest. Jeżeli wymyślimy sobie bal wiedeński, to goście zechcą zjeść prawdziwego sznycła wiedeńskiego i tafelspitz, a nie pyrę z gzikiem.

Jest tak jak mówisz, temat balu staje się tematem przewodnim i menu, i muzyki, i strojów, i dekoracji. Kiedy pracowałem w Cucinie, mieliśmy bal karnawałowy kręcący się wokół Paryża i właśnie paryskie było menu. Nie wyobrażam sobie, że wybierając temat Rio, nie pojawiłyby się tancerki samby, a na stołach zabrakło dań z brazylijskiej kuchni. I absolutnie nie będzie korespondowała impreza ze śledziem.

Raczej nie! Ale gdybyśmy się cofnęli do historii, to gdzieś nam przychodzą do głowy i ten wspomniany śledzik i flaki, tatar czy golonka.

Flaki bardzo, bardzo lubię. Ze śledziem jest u mnie różnie. Nie ukrywam, że przyzwyczajony jestem do swojego i tu się raczej nic nie zmieni. Cieszę się, że w Polsce coraz częściej zaczynamy szanować naszą kuchnię, a kucharze chwalą się nią na świecie i z radością pracują na rodzimych produktach. Do tej pory patrzeliśmy z zafascynowaniem na kuchnię śródziemnomorską lub kuchnię orientálną. Obecne trendy w polskiej gastronomii to miks smaków, tekstur, produktów, ale w dużej mierze oparty na polskiej kuchni. Coraz częściej się też zdarza, że idziemy jeszcze bardziej do przodu i sięgamy tylko po polskie produkty i polskie dania.

Gdybyś miał stworzyć, w oparciu o wcześniejsze obserwacje, menu karnawałowe, to co byś proponował swoim gościom?

Tu jeszcze jedna dygresja. Układając menu patrzę na nie coraz częściej z perspektywy swojego wieku i doświadczenia. Na początku swojej kariery kulinarnej pewnie chciałbym zaszaleć i przeniósłbym wszystkie smaki świata na talerz, a w tej chwili sięgnąłbym po wspomniany tatar, śledzik, na pewno coś z jagnięciny. Uważam, że gicz jagnięca podana w fajnej formie z piklami i do tego dodany dżem z grzybów shiitake, ze szpikiem i wywarem wołowym to ciekawa propozycja. To połączenie daje intensywny smak umami. W menu karnawałowym nie pominąłbym ryby. Uwielbiam dorsza, zresztą dobrze o tym wiesz, więc znalazłby się na stole...

Tak wiem, wiem. A dorsz teraz, super sprawa, tym bardziej, że to już pora na norweskiego skreja.

Jeśli o mowa o skreju, to coś w rodzaju zupy Agaty Wojdy, którą robiła w Cucinie na kolację. Ale nie tylko dorsz. Zaproponowałbym troć, którą mamy obecnie

w karcie. Robimy ją trochę jak gravalaxa – marynujemy w soli, limonce i liściach kardamonu. Od sześciu do ośmiu godzin leży w marynacie, a potem go płuczemy i wędzimy w temperaturze ok. 80 stopni, ale nie dłużej niż 3-4 minuty, by nabrała smaku. Dodajemy buraka i cytrynowy sos sojowy ponzu, który robimy sami, ale w formie żelu, a nie sosu. Wychodzi z niego gorzkawe yuzu. Całość podajemy z piklowaną kalarepą i burakiem, który jest słodki i ziemisty. Pomyślałbym też o sezonowanej wołowinie, ale tak dość

mocno pociągniętej w dojrzewaniu. Z takiej wołowiny, przez nas sezonowanej, robimy swoje wędliny, żeby poprobować, w którym momencie to starzenie jest przyjemne, a w którym jest nachalne w smaku. Mówiąc o przyjemności, mam na myśli nuty orzechowe i mleczne wyczuwalne w sezonowanym mięsie. Do tego można dobrać świetne dodatki. Kiedy robiliśmy półroczny antrykot, bawiliśmy się podając ją z truflą, z miso, z rukwią wodną, z bulionem dashi.

A tataro jakbyś podał?

W Autentyku podaję go z olejem rydzowym. To jest rewelacyjne małżeństwo – wołowina i olej rydzowy!

Trochę już wspomnieliśmy o biesiadno-weselnym menu. Czy ktoś, kto będzie chciał podać na karnawałowej zabawie schabowego, golonkę, de volaille czy zraz, powinien się wstydzić swojego wyboru?

Tak jak wspomniałem, dania muszą korespondować

CIESZĘ SIĘ,
ŻE W POLSCE
CORAZ CZĘŚCIEJ
ZACZYNAMY
SZANOWAĆ NASZĄ
KUCHNIĘ



JA TEŻ UWIELBIAM
ZOBACZYĆ, ŻE
MAM WSZYSTKO
NA STOLE I MOGĘ
USIAĆĆ, BY SOBIE
POPRÓBOWAĆ

z wnętrzem i tematem zabawy, z muzyką jaką proponuje organizator. Patrząc na mój lokal, który ma styl trochę skandynawski, trudno jest podać niektóre rzeczy. Oczywiście można zaproponować golonkę, ale raczej na lunch i w inny sposób niż tradycyjnie. Na przykład podać samo mięso, a ze skóry zrobić jakieś cienkie i chrupiące chipsy – takiej nowoczesnej odsłonie się obroni. Golonka, mając mocno kolagenowe mięso, daje się fajnie formować, prasować, obsmażać. Tak właśnie trzeba „kombinować” przygotowując menu karnawałowe. Nie wstydziłbym się podać ozo-
rów na talerzu. Musiałbym jednak je sobie zwizualizować, żeby stworzyły jeden spójny komunikat z imprezą i miejscem. Ze schabowym trochę trudniej, bo tu nie da się nic nowoczesnego zrobić, no bo to klasyk.

Nie każdy idzie do restauracji, ale wiele osób robi jakieś domówki. Co w takim razie na taką imprezkę przygotować, żeby może trochę zaskoczyć gości?

Myszę, że najlepszą formą jest zorganizowanie przyjęcia na kształt koktajlu. W Polsce jesteśmy przyzwyczajeni do wystawiania dobra na stół i biesiadowania przy nim. Robiąc to w luźniejszej formule już będziemy mieli element zaskoczenia. Chociaż powiem szczerze i przyznam się tu, że ja też uwielbiam zobaczyć, że mam wszystko na stole i mogę ze spokojem przy nim usiąść, by ze smakiem sobie popróbować. Przy takiej biesiadnej formule warto mieć przerywniki, choćby w postaci zupy, np. krem z pasternaku podany z ogonami wołowymi. To bardzo niedoceniane mięso, ale uduszone delikatnie i polane sosem z pieczenia na wspomnianym kremie, będzie czymś wyjątkowym. Jeżeli jeszcze podamy go w filiżance do kawy to będzie coś fajnego. Z rzeczy na zimno podałbym ozorek, który można ugotować, a że ma dużo kolagenu, można go też sprasować, potem ładnie pociąć i nie zalewać galaretą, ale podać z galaretką na talerzu z octem sherry, dorzucić świeży i starty chrzan, albo zrobić serek mocno chrzanowy. Jak widać fajnie jest bawić się rzeczami, które są oczywiste i które z chęcią wszyscy zjemy. Zmieniając sposób podania, stworzymy nową jakość. Nie sztuką jest położyć mięso na półmisku i zalać je galaretą – tak robią wszyscy, a my możemy zabłysnąć.

Proponowałbym podać śledzie na kilka sposobów. Spróbujmy np. ugotować czosnek w mleku, a później poddać to redukcji z miodem i octem balsamicznym. Słodczyk czosnku wygotowanego w mleku, bo ostrości pozostaną w płynie, znakomicie zagra ze słodyczą miodu i kwasowością octu. W taki sos włóżcie śledzika i podajcie gościom. Oszaleją. Albo zróbcie czerwoną cebulę w mocno korzennej nucie z goździkami i imbirkiem i dodajcie ją do zamarynowanego śledzia w oleju rydzowym. To też będzie coś innego i oryginalnego.

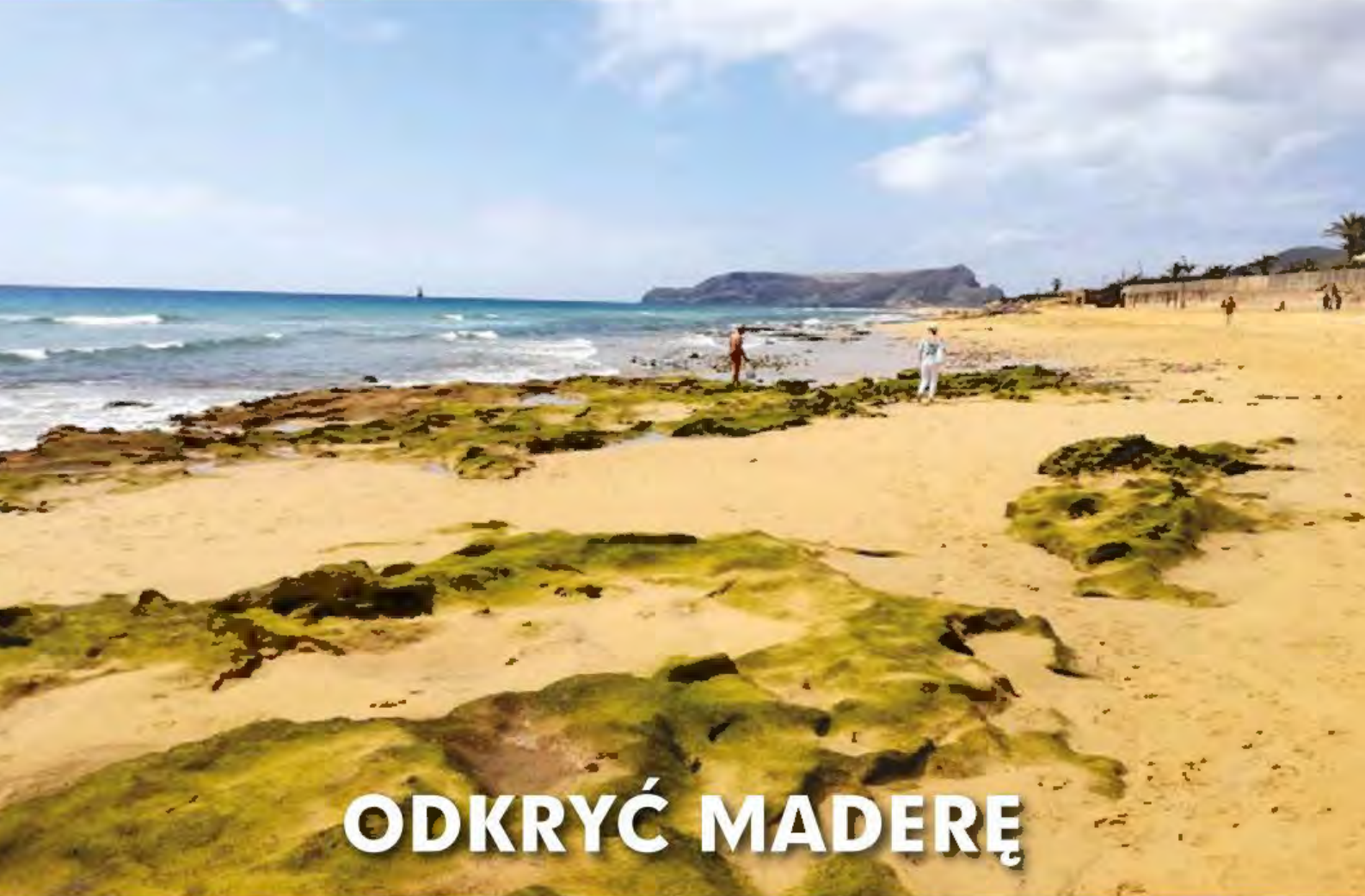


Nie ma się co wstydzić i spokojnie można podać półmisek wędlin, ale tu wzniesmy się na wyżyny i poszukajmy jakiegoś małego producenta, który robi swoje wędliny wyraziste, bo ze starych receptur. Myślę tu nawet nie o szynkach, ale o kaszance, salcesonie, pasztecie z gęsi, który podamy z np. z karmelizowaną figą. Podobnie zrobimy z serami – poszukajmy tych zagrodowych, a nie marketowych.

Pokombinować warto z dodatkami, np. zrobić same-mu żurawinę na zasadzie konfitury. Można zagotować sok z buraka i czarnej porzeczki, lekko zredukować i zagęścić delikatnie dostępnym już na rynku produktem agar agar. Taką galaretkę można podać z mięsami albo wykorzystać do deseru. Można nim owinać dobry pasztet po tym, jak ściągnie na blaszce. Można także zalać galaretką kupiony pasztet, dając mu dodatkową wartość. Jeśli ktoś nie chce robić jej z buraka, niech spróbuje z winogron i czerwonego wina.

A coś wege, mimo tego, że karnawał kojarzy się nam z mięsnym okresem?

Ja uwielbiam buraka i czy upieczemy go z kardamonem, czy z innymi ziołami i potem zrobimy coś na zasadzie steka i dodamy np. dressing na bazie marakui i rukiew wodną – uzyskamy coś, co nawet z chęcią zjedzą mięsożerni. Wracając do buraka. Jeśli ktoś w swojej wegetariańskiej diecie nie wyklucza sera, to możemy go podać z kozim serem. To bardzo klasyczne połączenie. Sięgnąłbym też po topinambur – upiekł i zrobił z niego krem. Wykorzystałbym warzywa, które są mało znane i zapomniane, jak kalarepa. Życzę państwu na Nowy Rok tego, byśmy przy stole zawsze łączyli się, najlepiej przy dobrym jedzeniu. Życzę większej otwartości na smaki, a kucharzom, by odważnie sięgali po klasyki i szukali dla nich nowej kreacji. ■



ODKRYĆ MADERĘ

Madera nazywana jest wyspą wiecznej wiosny – dobra jest więc na każdy czas. Gdy w Polsce jest za zimno lub za gorąco – tam zwykle jest w sam raz, choć pogoda może błyskawicznie się zmienić, gdy tylko opuści się stolicę wyspy Funchal. Madera ma do zaoferowania najwięcej tym, którzy nie lubią siedzieć w jednym miejscu.

TEKST I ZDJĘCIA: **KATARZYNA SUPA**

Madera oczarowuje bogactwem przyrody. O ile zwierząt jest tu naprawdę niewiele, to różnorodność roślin zapiera dech w piersiach. Fakt, że jedna roślina znajduje się jednocześnie w kilku fazach rozwoju jest dość zaskakujący. Na jednym krzewie, w tym samym czasie, można zobaczyć pąki, kwiaty i owoce. Szlaki wiodą przez lasy wawrzynowe i eukaliptusowe (co ciekawe, eukaliptus jest tu traktowany jak natarczywy, nie dający się wypłenić chwast). Na niektórych trasach licznie występują drzewiaste borówki (!). W Polsce borówki kojarzą nam się z niskimi krzaczkami – na Maderze osiągają wysokość ponad 2 metrów. Nie znaczy to jednak, że owoce są większe. Mają standardowy rozmiar. Dość pospolicie występują na Maderze również gigantyczne hortensje, szczególnie na przydrożnych zboczach, jednak nie dla ozdoby, lecz by zabezpieczyć ziemię przed osunięciami.

WEŹ CZAPKĘ I RĘKAWICZKI

Wychodzisz na szlak – bądź przygotowany na wszystko. Buty trekkingowe, a przynajmniej porządne sportowe obuwie, to konieczność nawet na szlakach oznaczonych jako łatwe i przyjemne. W większości przypadków nie należy dać się zwieść tym zapewnieniom. Oprócz solidnego, wodoodpornego obuwia przyda się również polar, kurtka przeciwdeszczowa z kapturem, latarka, a w wyższych partiach gór i na płaskowyżu Paul da Serra (po horyzont płaski jak stół, spowity częściowo mgłą) nawet czapka i rękawiczki. Na półwyspie São Laurenço konieczny jest kapelusz z dużym rondem lub chusta i krem z solidnym filtrem UV. Piękna, słoneczna pogoda i temperatura powyżej 25 stopni Celsjusza w Funchal wcale nie oznacza, że poza miastem warunki pogodowe będą podobne.



Wędrówka po szlakach Madery wzdłuż lewad nauczyła mnie nie ufać rekomendacjom zawartym w przewodnikach, które często opisują trasę jako spacerową, podczas gdy niejednokrotnie trzeba wykazać się odwagą i uważnością, by pokonać trasę wiodącą po murku o szerokości 30 cm mając z jednej strony przepaść, a z drugiej pionową skalną ścianę, po której sączy się woda. Skąd ta woda? Z chmur! Cały system lewad (kanałów wodnych doprowadzających wodę do miast i wiosek) bazuje na wodzie skraplającej się z chmur nieustannie przepływających nad wyspą, czasem również z opadów. Co ciekawe, wodę na Maderze kupuje się nie na metry sześciennie jak u nas, lecz na czas... na przykład godzinę dostępu do wody z lewady.

WYCIECZKA Z PRZEWODNIKIEM

Podczas podróży najlepiej byłoby przemieszczać się środkami komunikacji publicznej, korzystać z autobusów dalekobieżnych, obcować z „lokalsami”. Na Maderze nie jest to takie proste. Autobusy nie docierają do większości najpiękniejszych zakątków, kursują rzadko i nie zawsze ściśle według rozkładu. By odkryć najpiękniejsze zakątki Madery, warto wynająć samochód lub skorzystać z wycieczek organizowanych przez lokalne biura podróży. Miejscowi przewodnicy potrafią zwrócić uwagę na to, czego nie wyczytasz w przewodniku, a przy okazji zatroszczą się o ciebie, kiedy na przykład wpadniesz do lewady lub wyrznie

głową w niskie sklepienie tunelu, przez który wiedzie szlak. Na szczęście na wyspie nie ma żadnych zwierząt, gadów, płazów, owadów, które mogłyby nam zrobić krzywdę, więc wystarczy uważać na samego siebie i... towarzyszy wędrówki. Na maderskich szlakach obowiązują określone reguły, nie wszyscy je znają.

Podróżowanie samochodem po Maderze może być wyzwaniem ze względu na wąskie i kręte drogi, a także swobodne podejście do parkowania pojazdów na poboczach. Sporych emocji dostarcza także jazda dalekobieżnymi autobusami. Momentami miałam wrażenie, że brawura kierowcy rosła wprost proporcjonalnie do liczby pasażerów – tak, jakby chciał się pochwalić zwinnością z jaką pokonuje zakręty, strome wzniesienia czy wymija zaparkowane na pasie ruchu inne pojazdy. Co ciekawe, nikt na nikogo tu nie złorzeczy, nie trąbi – no chyba, że chce dać znać, że nadjeżdża z zakrętu i po prostu go nie widać. Na porządku dziennym są też spóźnienia na trasie. Na autobus wracający z Ribeiro Frio czekałam ponad 2 godziny. Kierowca nie potrafił wyjaśnić dlaczego przyjechał z tak dużym opóźnieniem, a i tak wszyscy byli wdzięczni, że w ogóle przyjechał. To był jedyny autobus powrotny tego dnia...

PRZYJAZNE JASZCZURKI

Na short liście każdego wędrowca powinny się znaleźć bajkowe trasy do Caldeirão Verde czy przez dolinę Rabaçal do wodospadów 25 Fontes i Risco. Woda





szemrząca w lewadzie i otulająca zieleni działają kojąco na zmysły, a dziwnie powyginane drzewa i ciemne tunele pobudzają wyobraźnię. Całkowite przeciwieństwo tych zielonych szlaków stanowi wędrówka po półwyspie São Laurenço. Oprócz pustynnego krajobrazu, porywistego wiatru i palącego słońca oferuje on bajeczne widoki na strome urwiste skały magmowe w różnych odcieniach pomarańczowego i beżu, skąpane w dole w turkusowej wodzie. Półwysep dość powszechnie zamieszkują jaszczurki z gatunku *Lacerta Dugesii*. Są dość towarzyskie, a ponieważ są jedynymi zwierzętami, cieszą się sporym zainteresowaniem turystów – same też są ich ciekawe, czego doświadczyłam, gdy jedna z nich postanowiła wskoczyć na wycelowany w nią obiektyw telefonu komórkowego...

PODZIWIĄĆ SZCZYT

Punkt obowiązkowy to również przylądek Cabo Girão, a w szczególności trasa dojazdowa do punktu widokowego. Sam punkt widokowy jest nieco przereklamowany

PÓŁWYSEP ZAMIESZKUJĄ JASZCZURKI Z GATUNKU *LACERTA DUGESII*

wany (szklany taras nie jest całkowicie przejrzysty, przez co obserwowanie tego, co znajduje się 580 m poniżej jest utrudnione), a z całą pewnością jest to najdroższe miejsce na turystycznych szlakach – mała kawa na wynos kosztuje tu trzykrotność ceny kawy w centrum miasta. Choć z perspektywy przeszklonego tarasu widokowego tego nie widać, u podnóża klifu toczy się intensywne życie towarzyskie – na dole znajduje się kamienista mini

plaża i jedna z lepszych restauracji na wyspie. Spacerowym szlakiem biorącym swój początek z niewielkiej miejscowości Ribeiro Frio z całą pewnością jest trasa wiodąca do punktu widokowego Balcões. Szeroka ścieżka prowadzi do tarasu, z którego w pogodny dzień roztacza się przepiękna panorama na najwyższe szczyty Madery: Pico Ruivo, Pico do Areeiro, Pico do Gato oraz Pico das Torres.

EGZOTYCZNE OGRODY

Funchal, stolica wyspy, rozciąga się na zboczach dość stromo opadających w kierunku portu. Spacerować poza

centrum potrafią zmęczyć. Na pewno warto wybrać się do miejscowości Monte położonej powyżej stolicy (w 15 min dowiezie nas tam panoramiczna kolejka linowa). Jest ona kojarzona głównie z szaleńczą jazdą wiklinowymi saniami oraz tropikalnym ogrodem Monte Palace Tropical Garden. Wędrując przez bajeczne, oniryczne i egzotyczne ogrody tematyczne, przez chwilę można się poczuć jak wędrowiec zagubiony w czasie. Przy wejściu do ogrodów znajduje się oszałamiająca ekspozycja 700 minerałów i kamieni półszlachetnych, a w samym sercu posiadłości wznosi się legendarny Monte Palace Hotel z XIX wieku, w którym swego czasu zatrzymał się Claude Monet.

Będąc na Maderze warto ruszyć na sąsiednią wyspę Porto Santo. Względnie łatwo się na nią dostać promem pasażerskim (zabiera na pokład również samochody), który kursuje zazwyczaj raz dziennie – wypływa o świcie i wraca późno w nocy. Po dwóch i pół godzinie rejsu dociera się do wyspy, która diametralnie różni się od Madery. Jeśli nie korzystasz z pakietu obejmującego rejs i transport do centrum Vila Baleara, spokojnie możesz dotrzeć tam na piechotę lub autobusem miejskim. W porcie i miasteczku panuje harmider, ale z dala od centrum przywita cię błogi spokój – można poczuć się jak na bezludnej wyspie. Porto Santo słynie ze swojej 9 km plaży o aksamit-



nym piasku, który podobno ma również właściwości lecznicze. Polecam ten spacer z przystankiem na lunch w nadbrzeżnej knajpce serwującej lokalne wyśmienite owoce morza, takie jak na przykład grillowane czeszołki, sałatkę z grillowaną ośmiornicą.

WINNA PODRÓŻ

Na maderskich stołach królują dwie potrawy – czarny pałasz serwowany z bananem i smażonymi kostkami z mąki kukurydzianej lub warzywami oraz espedata – szaszłyk z marynowanej wołowiny opiekany na gałązce z drzewa laurowego. Od ulicznych sprzedawców kupić można rustykalny chleb bolo do caco serwowany z masłem czosnkowym lub różnymi innymi dodatkami. W każdym sklepie i lokalu można spróbować tradycyjnego napoju poncha przyrządzanego z wódki trzcinowej, zmieszanej z sokiem z cytryny, miodem i cukrem. Najlepiej smakuje w barach na szlakach pieszych wędrowek – stawia na nogi najbardziej zmęczonego wędrowca. Często podawana jest w towarzystwie marynowanego bobu – ulubionej przekąski mieszkańców. Madera słynie też z wina – najlepszym źródłem wiedzy o historii tego trunku, jego osobliwym procesie produkcji i miejscem, w którym można spróbować niemal cały wachlarz jego odmian, jest Muzeum Blandy's Wine Lodge mieszczące się w dawnej fabryce (nadal leżakują tu beczki z winem). Dobrą okazją do spróbowania odmian wina madera z różnych lokalnych winiarni jest Festiwal Wina odbywający się na przełomie sierpnia i września. Chcąc doświadczyć bogactwa owoców, jakie oferuje wyspa, warto zajrzeć na targowisko Mercado dos Lavradores. Szczególnie duże wrażenie robi różnorodność gatunków marakui. Warto popróbować, ale zakupy robić ostrożnie, najlepiej u sprzedawców ułożonych na obrzeżach rynku, zawsze mając na oku swój portfel. ■



Z MIŁOŚCI DO TAŃCA

Zacząła tańczyć mając 5 lat. Mieszkała na al. Stalingradzkiej w Poznaniu.

Jej sąsiadka, ceniona śpiewaczka operowa, wywróżyła dziewczynce karierę artystyczną.

Profesor Ewa Wycichowska, oprócz bycia wybitną tancerką, choreografem i pedagogiem, 23 lata spełniała się w roli dyrektora Polskiego Teatru Tańca.

ROZMAWIA: ANIA JASIŃSKA | ZDJĘCIA: ARCHIWUM PRYWATNE BOHATERA



ZAPRASZAM
DO INNYCH
PRZESTRZENI,
BO GDZIE JEST
TANIEC, TAM PEWNIE
I JA SIĘ ZNAJDĘ

Po maturze wyjechała do Łodzi. Do Poznania wróciła po latach, żeby zastąpić Conrada Drzewieckiego w PTT. Gdy zrezygnowała z prowadzenia teatru, myślała, że nieco zwolni i będzie cieszyć się spacerami z psem po Żurawińcu, gdzie mieszka. Nadal zaraża swoją pasją tańca.

Czym teraz zajmuje się Ewa Wycichowska?

Ewa Wycichowska: Mam uczelnię i masę obowiązków eksperckich w różnych radach i komisjach. To wszystko angażuje mnie i to na dwa miasta – na Warszawę i na mój Poznań.

Spodziewała się Pani, że córka też zarazi się miłością do tańca?

Paulina dużo przebywała w Teatrze Wielkim w Łodzi, bo wtedy tam tańczyłam. Córka mówiła, że raczej będzie reżyserem i że tańczyć tak jak mama nie chce. Gdy ją zaangażowałam do spektaklu „Miriam”, a miała wtedy 9 lat, magia sceny okazała się silniejsza od wszystkiego. Paulina oznajmiła mi, że napisała podanie do szkoły baletowej a ja wtedy siedziałam w komisji i wszystko robiłam, żeby nie została przyjęta. Okazało się, że ciocie w teatrze ją poduczały i bardzo dobrze zdała egzamin. Naukę zaczęła w Łodzi, a dyplom szkoły baletowej uzyskała już w Poznaniu. Potem, jako pierwsza Polka dostała się na studia tańca współczesnego w London Contemporary Dance School. Wróciła jako nowy człowiek i artystka.

Niektórzy zastanawiali się, czy Paulina przejmie dyrekturę po mamie w PTT.

Paulina wiedziała, z czym to się wiąże, i jeszcze na rok przed moim odejściem powiedziała, że woli zajmować się choreografią i pedagogiką oraz choreoterapią.

Pani udawało się łączyć kierowanie zespołem i tworzenie choreografii.

Chciałam moim choreograficznym dzieciom przede wszystkim oddać swoje doświadczenie. Powstało Atelier PTT dla młodych choreografów. Niestety, ten repertuar został wycofany. Zależało mi na ewolucyjnym przekształceniu formy teatru baletowego w teatr tańca. Nie robiłam oczywiście tego sama. Wiedziałam, że trzeba zaprosić najlepszych ze świata, Matsa Eka czy Ohada Naharina, którzy zostawiali swój sposób pracy, zupełnie inny, niż ja proponowałam i to było bogactwo języków choreograficznych oraz inscenizacyjnych. Dzięki temu wyrosły wspaniałe osobowości tzw. - „Owoce Ewy z drzewa Poznania”: Andrzej Adamczak, Bartek Raźnikiewicz, Karina Adamczak, Agata Ambrozińska, Agnieszka Fertala, Daniel Stryjecki, Paweł Malicki czy właśnie Paulina. Paweł jako jedyny jeszcze został w teatrze, ale nie ma na razie możliwości działania twórczego a uważam, że to bardzo ważne. Nie pracowałam w PTT oczywiście sama. Kiedy zaczynałam dyrektorowanie powstał kierunek dla menedżerów kultury i od razu zapisałam się razem z Jagodą Ignaczak, którą ściągnęłam z Łodzi, żeby zajęła się promocją i stroną literacką w teatrze. Dołączyła jeszcze Katarzyna Anioła jako Dyrektor administracyjny i okazało się, że „w kobietach siła”. To była nasza trójca, która była w stanie zdobyć poza dotacją, 40% funduszy na prowadzenie teatru. Grywaliśmy nawet i po 100 spektakli w kraju i zagranicą. Podziwiałam z dumą „moich” artystów na scenie i to właśnie dodawało mi energii. Po części dla nich stworzyłam w 1994 roku Międzynarodowe Warsztaty Tańca Współczesnego znane później jako Dancing Poznań a teraz – już poza PTT - Dancing FairPlayce Poznań.

Brak sceny stał się dla was atrybutem.

To akurat zasługa Conrada Drzewieckiego. Wymyślił ten teatr w konwencji objazdowej. Podziwiałam go, kiedy uczyłam się w poznańskiej szkole baletowej. Później wyjechałam do Łodzi. Sądziłam, że po roku wrócę do Poznania. Wróciłam po 20stu latach i nie do opery, tylko żeby zastąpić Conrada Drzewieckiego na stanowisku Dyrektora. Prezydent Andrzej Wituski powiedział, że jak się nie zgodzę, to zespół zostanie zlikwidowany. Uległam „szantażowi” i nie żałuję (śmiech).

Powstała książka „Istnienie – grać. Portret Ewy Wycichowskiej”, którą napisała Jagoda Ignaczak. Miała Pani obawy, co pojawi się w niej?

Jagoda jako współpracownik i przyjaciółka nigdy mnie nie zawiodła. Czułam, że kiedyś zacznie pisać, ale nie biografię, tylko o PTT. Pytałam „dlaczego nie napiszesz o tej czy innej osobie? A ona na to „napisz sobie swoją biografię. To jest moja książka i moja wizja”. Jestem bardzo wdzięczna Jagodzie, bo wiele rzeczy wydobyła z archiwów, o których zapomniałam a teraz mam „ściągnąć”.



W tej książce pojawiają się też opisy przyjaźni. Kim jest Bat Saj Han?

Bat to wspaniały tancerz z Ulan Bator, który zastąpił mojego partnera. Waclaw Niedźwiedź na spektakl „Giselle” nie dojechał, bo zatrzymano go w Moskwie. Bat stał się moim partnerem w spektaklu i też pokazał mi Mongolię, która była dla turystów niedostępna. Byliśmy u jego rodziny w stepie, w jurtach, w świątyniach. Byłam obdarowywana różnymi prezentami. Bogusław Kaczyński, prowadząc koncert w Ulan Bator twierdził: „A teraz Ewa i Bat Saj Han. Ich przyjaźń tak się rozwija, że tylko możemy sądzić, że przyjaźń polsko-mongolska będzie wyglądała podobnie”. Bat był spadkobiercą staromongolskich tańców po swoim ojcu, który w latach reżimu został zamordowany. Przez kilka lat utrzymywaliśmy kontakt a później dowiedziałam się, że go też zamordowano. Miał synka, któremu te tańce zdążył przekazać.

Gdzie w najbliższym czasie będzie można spotkać Ewę Wycichowską na polu tanecznym?

Niedawno zrealizowałam „Krzeseła” Ionesco dla Teatru Logos w Łodzi z wybitną aktorską obsadą. Rzecz nie tylko dotyczy starych ludzi ale też tekst jest bardzo aktualny. Mam cichą nadzieję, że zagramy go w Poznaniu. Interesuję się spotkaniami z seniorami i stąd podczas Dancing FairPlayce Poznań, prowadzę zajęcia z „bardzo dorosłymi”.

Życzę, żeby jak najwięcej choreografii pojawiało się w Poznaniu.

Bardzo się cieszę z tej krótkiej rozmowy a jako że w PTT już nie istnieję, zapraszam do innych przestrzeni, bo gdzie jest taniec, tam pewnie i ja się znajduję. ■

CZY MOGĘ CIĘ PROSIĆ DO TAŃCA...

Gdzie te czasy, kiedy to w karnawale bawiono się do białego świtu i do utraty tchu. Tak, tak w spokojnym, statecznym mieście odbywały się huczne bale, ale też domowe spotkania towarzyskie. Tak było

jeszcze w latach osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych ubiegłego wieku.

Dopiero XXI wiek przyniósł znacznie mniejsze zainteresowanie wielkimi balami, nawet tymi sylwestrowymi...

TEKST: ELŻBIETA PODOLSKA

Zapusty, inaczej zwane karnawalem, rozpoczynały się zaraz po Nowym Roku, a kończyły w Ostatkowy wtorek. Był to czas hulanki, swawoli i flirtów. Panny na wydaniu ubierały piękne suknie i wyruszały na łowy, by znaleźć odpowiedniego męża, najlepiej z pieniędzmi i koneksjami. Wszędzie było słychać dzwonki sań, bo kuligi praktycznie codziennie pędziły pomiędzy dworami. Uczty od wieczora do rana, by następnego dnia organizować zabawę u kolejnego sąsiada.

Cały karnawał to pasmo bali, potańcówek i spotkań, ale tak naprawdę najwięcej działo się w ostatnim tygodniu przed rozpoczęciem postu – od tłustego czwartku do wtorku. Jak twierdzono, chciano wybawić się zanim nastanie czas pokuty, umartwiania i ograniczeń w jedzeniu.



STRÓJ USZTY NA MIARĘ

Do karnawału przygotowywano się już dużo wcześniej. Zaglądano do salonów mody, obstalowywano suknie, których krój się zmieniał i unowocześniał. Wypadało być modnym i np. mieć kreację prosto z Paryża lub od pani Remblowej z poznańskiego salonu mody. To ona przez wiele lat dyktowała trendy na salonach. Trzeba było myśleć o tym z wyprzedzeniem, bowiem szycie wielkiej, ciężkiej sukni pełnej ozdób, było zadaniem praco- i czasochłonnym.

WSZY POD PERUKAMI

Panie wcale nie miały łatwo, bo suknie były bardzo niewygodne, ciężko było się w nich poruszać. Za suknią ciągnął się jeszcze tren, który często na balach był po prostu odrywany, bo po kilku tańcach był w opłakanym stanie: podarty i brudny. Co ciekawe, przez wiele wieków nie było najlepiej z higieną. Kąpano się bardzo rzadko, bo to szkodziło zdrowiu. Pod wielkimi perukami na głowach często leżały się wszy. Nienajlepsze zapachy zabijano po prostu... perfumami i pomadami. Dzisiaj trudno sobie to wyobrazić, ale wystarczy przypomnieć kamienice, np. na poznańskich Jeźcach czy Wildzie, gdzie toalety były na półpiętrach, a w mieszkaniach nie było żadnych łazienek. Musiała wystarczyć miska i trochę ciepłej wody. Oczywiście nie było też mowy o praniu przepoconych sukien. Musiały wystarczyć i już. Bardzo ważna była też noszona podczas zabawy biżuteria, wyznaczająca status panny. Wyciągano najcenniejsze rodowe precjoza.

NAUKA TAŃCA

Nie można było przystąpić do zabawy bez umiejętności tańca. Trzeba było doskonale opanować kroki – nie tylko swoje, ale też wspólne tanecznych partnerów. W XX wieku popularne zyskiwały popularność szkoły tańca. W Poznaniu było ich wiele, ale tą najbardziej popularną i prestiżową była szkoła baletmistrza Rochackiego. W jego studiu przy ulicy Wodnej bywały panie i panny z najlepszych domów, odwiedzali je też kawalerowie. A co tańczono wówczas w stolicy Wielkopolski? Nie kaczuszki czy makarenę, jak wiele dziesięcioleci później, a kantredansa, menueta, gawota. Godzinami ćwiczone figury i układy, tak by być gotowym na nadejście sezonu spotkań. Oczywiście na balu był też wodzirej, który ustalał program, prowadził tańce i dbał o to, by nikt się nie nudził.

BAL KUPIECKI

W Poznaniu z XX wieku najważniejszym miejscem spotkań balowych był Bazar. Tam organizowano bal

noworoczny Zaproszenia otrzymywały najlepsze partie z Poznania, ale też z okolicy. To był czas na pokazywanie żon w nowych kreacjach, szukanie mężów córkom, ale też robienie świetnych interesów. Słynny był też „Bal Kupiecki”, odbywający się przez wiele lat, na którym bawili się najbardziej znani mieszczenie. Poloneza zazwyczaj prowadził Stefan Kałamański, znany wówczas kupiec Poznania, właściciel m.in. kina Słońce.

BALE W BAZARZE

Powozy, a potem już samochody jeden po drugim podjeżdżały pod Bazar i wkraczano na salony. Tańce odbywały się w Białej Sali na pierwszym piętrze, dokładnie tam, gdzie dzisiaj można posłuchać kameralnych koncertów. Warto tam zajrzeć, by wyobrazić sobie, jak bawili się przodkowie. Pierwsi goście pojawiali się przed godziną 21. Budynek błyszczał od świateł, a w środku grali już muzycy. Trwało to do białego rana. Dopiero wstające słońce wyganiało ostatnich balowiczów do domów. Wypadało też w sezonie „zaliczyć” bale charytatywne, np. „Bal ochronkowy”, podczas którego zbierano pieniądze na pomoc porzuconym dzieciom, czy dla żołnierzy weteranów. Oczywiście Bazar nie był jednym miejscem, w którym odbywały się zabawy. W Poznaniu było ich wiele, jak choćby na ulicy Wrocławskiej w kasynie czy w Hotelu Saskim. XX wiek przyniósł zmiany w balowych obyczajach. Rozluźniły się nieco surowe zasady i zaczęto organizować bale maskowe. Starsze pokolenie było im przeciwne, bo przecież nie zawsze wiedziano, kto kryje się pod maską i przebraniem. Młodzi ludzie pozwalali sobie na znacznie odważniejsze flirty. Lżejsze i bardziej zwiewne stały się też damskie suknie. Starsi zajmowali się już nie tylko plotkami, ale też grą w karty.

BAWIONO SIĘ W KARCZMACH

Kroniki Poznania odnotowały pamiętny bal w 1848 roku, na który to, na fali rewolucji, postanowiono zaprosić też chłopów z Wildy i Winiar. Nietypowi goście najpierw nie wiedzieli, co mają zrobić, bo nie pasowali strojem, nie potrafili się bawić i tańczyć, nie mieli odpowiednich manier. Kiedy jednak poczęstowano ich alkoholem, ten po chwili rozwiązał problem z nieśmiałością i to chłopci narzucili swój styl zabawy. Aristokracja, przerażona tym, co się działo, uciekała w popłochu, a bal skończył się porażką i skandalem.

Słynne na całą Polskę były też bale korporacji studenckich. Najsłynniejszy odbył się w 1935 roku, a bawiło się na nim ponad 1000 osób, zajmując wszystkie sale Hotelu Bazar. ■



Jędrzeja Zorana Świerczyńskiego najczęściej można usłyszeć w „Browar Pub Słodownia” i „Prywatka”

SZAMANI OD MIESZANIA PŁYT

Polacy coraz lepiej tańczą, mają poczucie rytmu i łatwo ich wyciągnąć na parkiet – przyznają zgodnie Jędrzej Zoran Świerczyński i Wojtek Margin Dominik, znani w mieście didżeje, którzy od ponad 20 lat dyrygują ludźmi na parkietach. Tacy jak oni decydują o tym, jak tegoroczny karnawał zapamiętają bywalcy klubów i karnawałowych bali.

TEKST: MALGORZATA RYBCZYŃSKA | ZDJĘCIA: SŁAWOMIR BRANDT



Wojtek Margin Dominik najczęściej gra w „MUS Bar” i klubokawiarni „Meskalina”

Zoran zaczynał od prowadzenia listy przebojów na żywo w studenckim radiu Afera.

– Ta adrenalina, kontakt z ludźmi to było takie uderzenie, takie nowe doznanie, że wtedy poczułem – o, to jest dla mnie – mówi. Początki Margina to undergroundowe kluby, gdzie grał house i funk. Od zawsze chciał prezentować ludziom muzykę i robił to już w czasach szkolnych. Wspomina, że w latach 90. ludzie byli bardziej otwarci na nową, nieznaną muzykę i dja traktowali jak szamana, który rytmem i pulsem potrafił wprowadzić ich w stan pewnego szczęścia. Podchodzili, pytali o tytuły, wykonawców, oglądali okładki płyt. Widać było spory entuzjazm. – Dziś w paru miejscach w Poznaniu tak się gra, ale określiłbym te miejsca podziemiem – mówi. – Właściciele polegają tam na guście dja i niczego nie narzucają. Dzisiejsze pokolenie clubersów, już nie reaguje na muzykę tak entuzjastycznie, jak te starsze generacje, które do klubów już nie chodzą, bo wychowują dzieci i robią kariery – śmieje się. Tak więc kiedy zmalął apetyt na niezależną muzykę, którą stacje radiowe omijają, zmalala liczba zleceń dla djów i dlatego w pewnym momencie Wojtek Dominik zdecydował się zostać – jak sam mówi – najemnikiem.

Obaj zgodnie podkreślają, że ich rolą jest zbudowanie przez parę godzin dobrego muzycznego opowiadania, które ma swój wstęp, rozwinięcie i zakończenie. I nie ma znaczenia, czy mają do czynienia z 20-osobowym zamkniętym gronem na imprezie firmowej, czy 800-osobowym balem.

Swoją służebną rolę rzemieślnika, który świadczy usługi dla ludności, podkreśla także Zoran. W jego przypadku słowo dj nie oddaje wszystkiego, czym się zajmuje. Jest nie tylko przysłowiowym grajkiem weselnym, ale także konferansjerem, prowadzi konferencje i spotkania międzynarodowe, także w języku angielskim. – Są takie sytuacje, w których trzeba być bardziej wodzirejem w dobrym słowa tego znaczeniu, dyrygentem, który dba o przebieg całego wieczoru – mówi. Do tego potrzebna jest umiejętność obserwacji, takiego rozeznania psychologicznego. Profesjonalny dj reaguje nie tylko na to, jak bawią się goście na parkiecie, ale także – zwłaszcza w przypadku zamkniętych imprez – na to, co dzieje się w dalszej części sali.

NIE GRAM TEGO CO LUBIĘ

Dj ma grać od początku do końca imprezy przeboje, hit za hitem, jak grająca szafa. – Jeśli, któryś z utworów jest nierozpoznawalny, parkiet natychmiast pustoszeje – zauważa Wojtek Dominik. Niby proste, ale ... przecież przebój przebojowi nierówny. – Najważniejsze to wyjść poza swój gust muzyczny, przestać myśleć kategoriami „będę to grał, bo ja to lubię”

– Świadczę usługi dla ludności, muszę mieć dobre rozeznanie na rynku, żeby dobrze przygotować produkt – wyjaśnia Zoran. Ciągła ciekawość i dociekanie nowego, a później słuchanie, słuchanie i słuchanie, to część mojej pracy – dodaje Margin.

Czy grają to, za czym nie przepadają? Np. disco polo? Oczywiście, jeśli klient sobie tego życzy? – odpowiada Jędrzej Świerczyński, zartując. – Jeśli trafiają do mnie nowożeńcy, którzy chcą, abym im zorganizował najważniejszy wieczór w ich życiu, to ja mam ich ewangelizować, że ten artysta to nie do końca, bo to nie jest muzyka, tylko trzy akordy? Nie jestem od kreowania gustów, jestem od kolorów wyjątkowego wieczoru.

Obsługę każdej imprezy zamkniętej poprzedzają spotkania w zamawiającym, gdzie ustala się szczegóły, próbuje zasugerować pewne rozwiązania i przebieg imprezy. – Staram się dokładnie wypytać swoich zleceniodawców, czego ode mnie oczekują. Nie chcę przecież ich zawieść, ale też sam nie chcę mieć wyrzutów sumienia, że gram tylko disco polo – mówi Wojtek Dominik. Tak więc, choć wszystko jest ustalone ...

...NIE MA DWÓCH TAKICH SAMYCH IMPREZ

Żaden z moich rozmówców nigdy nie przychodzi na job (jak mówi się w tym środowisku) z listą utworów, które zagra. – Nie ma czegoś takiego jak sztywny program. Pewny jest początek i koniec, przerwa na oficjalne wystąpienie i godzina, o której np. wjeżdża tort. Reszta to czysta improwizacja, obserwacja parkietu, sali. – wyjaśnia Zoran. Skąd więc wiedzą co zagrają? Zaczyniemy od liczby potrzebnych utworów. – W godzinie mieści się ich około 16., część utworów na pewno powtórzę, bo skoro goście chcą się bawić przy Sławomirze, to czemu nie. Jest kilka wspaniałych evergreenów, które na pewno zagram, kilka razy też pojawi się zapewne utwór Y. M. C. A. Czyli tak naprawdę potrzebuję 120-150 kawałków – wylicza. Ma w bazie 15 tys. utworów, to przede wszystkim baza na cyfrowych nośnikach dźwięku. Nieco inaczej jest w przypadku Wojtka Dominika, który od lat zbierał płyty, najpierw te winylowe, później kompaktowe, a od parunastu lat znowu winylowe, choć cały świat przeszedł na pliki cyfrowe. Też z nich korzysta w swojej pracy, ale nie ma to, jak zapach okładki i czarnej płyty.

Trudne wyzwania stawiają także klienci. Jędrzej Świerczyński wspomina zlecenie – impreza w stylu Jamesa Bonda. – Okey, panowie w smokingach, panie w kreacjach, ale ile numerów z 24 filmów o Bondzie jest tanecznych? Za-

den – śmieje się. Czyli gram numery z filmów o JB w czasie kolacji, kiedy goście jedzą, nawiązuję słownie do tych klimatów, ale poza tym gram hity i robię dobrą atmosferę, bo do tego wszystko się sprowadza! Wojtek Dominik podkreśla, że dzisiaj parkiet oczekuje od dja zdecydowanie większej dynamiki, wręcz takiego agresywnego pompowania. Raczej nie ma mowy o graniu piosenek od początku do końca. Wyciąga się tę rozpoznawalną dla tłumu esencję. – Po takich 7 godzinach, jestem na takiej adrenalinie, że często do 7 rano nie mogę zasnąć – śmieje się. – Myślę, że gdyby dzisiaj ukazał się utwór Freedom George'a Michaela, nie miałby szans stać się przebojem, bo trwa aż 6 i pół minuty- dodaje.

JESTEŚ TAK DOBRY, JAK TWOJA OSTATNIA IMPREZA

Styl Jędrzeja Zorana Świerczyńskiego to dobry kontakt z odbiorcami. Sporo „gada”, jest miłośnikiem humoru sytuacyjnego i często to wykorzystuje. – To stąpanie po polu

minowym, bo nie można przekroczyć pewnej granicy dobrego smaku, ale z drugiej strony nie można być czerstwym facetem. Uwielbiam relacje z ludźmi, obserwowanie jak spadają z nich poszczególne warstwy, jak z cebuli, przestają być spięci. Wykorzystuję swoje doświadczenie radiowe, mieszczę się na tzw. intrach, wchodzę ze słowem w logicznych miejscach numerów. To wszystko łączy się w pewną całość. Raczej nie gram wolnych kawałków, bo interesuje mnie energia, moc, wyciśnięcie gości jak gąbki. Przy stole mikserkim roznosi mnie, jeśli nie mam chryпки po takiej nocy, to znaczy, że nie było dobrze – śmieje się.

– Obserwuję ludzi na parkiecie, bo to część mojej pracy – zaznacza Wojtek Margin Dominik – ale nie jest to obserwacja baby z bloku, która każdego ma na oku. Muszę sprawdzać, jak reagują na to, co robię. Często na większy kontakt z ludźmi nie mam po prostu czasu. Jestem zodiakalną rybą, wyczuwanie emocji i energii to moja specjalność i przekleństwo.

Moi rozmówcy przyznają, że w zasadzie ludzi łatwo wyciągnąć na parkiet, choć ma to swój rytm. Inaczej jest na zabawach klubowych inaczej na zamkniętych imprezach. Zależy to także od tego, czy to duża impreza, czy firmówka. W przypadku małych imprez nikt od razu nie będzie tańczył, goście muszą porozmawiać, coś zjeść, wypić ze dwa toasty. Prawda też jest taka, że im więcej goście piją, tym większa chęć do zabawy i nawet ci najbardziej oporni, na finiszu nie mogą pogodzić się z tym, że to już koniec. ■

PODKREŚLAJĄ,
ŻE ICH ROLĄ JEST
ZBUDOWANIE
PRZEZ PARĘ GODZIN
DOBREGO
MUZYCZNEGO
OPOWIADANIA



WERNISAŻ BRAJERA

W gościnnych wnętrzach redakcji Codziennypoznan.pl, mieszczącej się w Starym Browarze zaproszeni goście oglądali, a potem mieli szansę zdobyć obrazy malarza wybitnego – Stanisława Brajera.

ZDJĘCIA: SŁAWOMIR BRANDT



Przy nastrojowej muzyce Edith Piaf, która jest jedną z ulubionych piosenek artysty, goście mogli oglądać ponad 40 prac, specjalnie wybranych na tę okazję. Artysta, na samym początku podziękował wszystkim za przybycie i wprowadził gości w melancholijny nastrój, skłaniając do refleksji nad każdą swoją pracą. Była też niespodzianka – każdy, kto tego wieczoru przybył do Starego Browaru mógł zakupić los, który trafił do specjalnej kuli. Następnie wylosowano 10 szczęśliwych losów, a do ich właścicieli trafiły obrazy artysty, które powstały specjalnie z tej okazji. ■



ODKRYWAJĄC CK ZAMEK

ZDJĘCIA: RYSZARD WITKOWSKI



Przestawiciele poznańskich marek oraz stylistki spotkały się w Centrum Kultury Zamek, aby połączyć uroki architektury i mody. Nad stylizacjami czuwała Ewa Francuzowicz-Idkowiak oraz Gosia Sikorska z „One robią styl”. Do projektu dołączyła marka YOKOdesign, czyli piękne fascynatory szyte przez Ewę Okularczyk. W sesji wzięła udział także ambasadorka marki Mia Manufaktury - Agata Bieniek. W rolę modelek wcieliły się stylistki: Ewa Francuzowicz-Idkowiak, Agata Bieniek, Ewa Okularczyk oraz Marta Kalwarczyk. Za obiektywem aparatu stanął Ryszard Witkowski. ■



FORNI ROSSI CZĘŚĆ TRZECIA

Już po raz trzeci miałem okazję przygotowywać kolację degustacyjną dla Forni Rossi. Po raz pierwszy w Galerii Malta, gdzie wszystko dla pizzy neapolitańskiej w Poznaniu się zaczęło. Drugie spotkanie świąteczne zorganizowane zostało w Forni Rossi Neapolitan Pizzeria&Restaurant Naramowice, gdzie dalej neapolitańskie smaki cieszą gości.

Tym razem padło na Wildę.

TEKST: JULIUSZ PODOLSKI | ZDJĘCIA: SŁAWOMIR BRANDT

To spotkanie było szczególne. I nie tylko, że odbyło się w kolejnej lokalizacji Forni Rossi Neapolitan Pizzeria&Restaurant Wilda na Niedziałkowskiego. Były to bowiem urodziny Maestro Marcina Garbowskiego oraz specjalna wizyta baristy z Neapolu, który odśpiewał nam uroki neapolitańskiej kawy Toraldo. Tego wieczoru gospodarze spotkania: Ewelina Przygocka oraz Jarosław Przygocki opowiedzieli o planach w nowym miejscu. Ten lokal ma także mieć certyfikat pizzy neapolitańskiej z numerem 777, właśnie tu powstaje jedyna w Polsce szkoła pizzy. Mieliśmy okazję spróbować przystawek oraz dań wraz z deserem pochodzących z okolic Neapolu, które od tego miesiąca na dobre zagospodzą w menu. ■





URODZINY

Izabela Sobiech Make Up Artist Studio zaprosiła na ulicę Kopernika, by wspólnie świętować pierwsze urodziny studia.

Jak było? Zobaczcie sami.

ZDJĘCIA: SŁAWOMIR BRANDT



WYMIANA KONTAKTÓW

Wielka Wymiana Kontaktów już po raz dziesiąty odbyła się w Poznaniu. Jubileuszowe spotkanie w Concordia Design, jak zawsze, było skierowane do przedsiębiorców, którzy nawiązywali liczne kontakty biznesowe.

ZDJĘCIA: EMILIA STASZKÓW

To spotkania, na których przedsiębiorcy nie mają wątpliwości, gdzie trafili i po co – mówi Katarzyna Dziubałka, organizatorka. – Chodzi oczywiście o wymianę kontaktów. Formuła jest niezmienna od kilku lat, a spotkania odbywają się cyklicznie w 14 miastach w Polsce i w Londynie. Są podzielone na trzy części: networkingową, merytoryczną oraz kolację VIP. ■



WIELKA
WYMIANA
KONTAKTÓW





TALIZMANY

Pewien grudniowy wieczór zamienił się w sentymentalną podróż uczestniczek spotkania w Galerii Yes pt. „Talizmany, biżuteria rodzinna”. Było sporo wzruszeń, dobrych emocji i pięknych, jubilerskich pamiątek.

ZDJĘCIA: CZARNA Z CUKREM. STUDIO



Niektóre pochodzą od naszych mam, babć, a nawet prababć. Wszystkie są bezcenne i coś dla nas znaczą. Kolczyki, pierścionki bransoletki, które towarzyszą nam od lat to amulety szczęścia i wspomnień kobiet, które zechciały o nich opowiedzieć. Wśród nich znalazły się m.in. Gosia Korowaj z Chill City, Emilia Staszków, Zofia Chołody, Violetta Ratajczak, czy Joanna Malecka. Do Galerii Yes, przy ulicy Paderewskiego zaprosiła nas dyrektor - Ilona Rosiak. Atmosferę dopełniła muzyka na żywo w wykonaniu niezwykle utalentowanej Lidii Leitgeber, a o wyjątkowy smak zadbała Agnieszka Kaźmierska. ■





SMACZNY LOFT 46

To nie jest zwykła restauracja. To miejsce, gdzie pasja, wystrój i smak łączą się w jedno.

Jeśli jeszcze nie byliście w Kórniku spróbować kuchni Wojtka Klimasa
to koniecznie musicie to zrobić. Jest pysznie.

ZDJĘCIA: SŁAWOMIR BRANDT



Zaledwie 15 minut zajmuje dojazd z Ronda Rataje do Loft46, miejsca które powinien odwiedzić każdy. To nowa restauracja na mapie tych wybitnych i gustownie urządzonych. Jedzenie jest wyjątkowe, przygotowane i skomponowane idealnie zaspokajając nawet najbardziej wybrednych smakoszy. Na czele kuchni stoi szef - Wojtek Klimas, który wkłada w potrawy całe swoje serce. Polecamy szczególnie wątróbkę, podaną z sosem, dorsza z puree z wanilią, rosół z kaczki, sałatkę z kozim serem na ciepło, zresztą wszystko jest pyszne. W restauracji można także zorganizować przyjęcie, a latem planowane jest ustawienie ogródka. Zapraszamy do Kórnika na Rynek. ■





SPRAWOZDANIE FINANSOWE

Za nami szkolenie pt. „Prawidłowe przygotowanie sprawozdania finansowego do badania”, organizowane przez firmę audytorską IDEA AUDYT Sp. z o.o.

Uczestniczyło w nim niemal 40 głównych księgowych oraz dyrektorów finansowych firm współpracujących z IDEA AUDYT Sp. z o.o.

ZDJĘCIA: EMILIA STASZKÓW

W trakcie szkolenia osoby sporządzające sprawozdanie finansowe poznały m.in. zakres zmian w dokumentacji z badania sprawozdania finansowego w porównaniu z rokiem poprzedzającym badany. Każdy uczestnik miał możliwość skorzystania z wiedzy niezależnych biegłych rewidentów – ekspertów w swojej branży oraz podyskutować w wolnych chwilach o trudnych i specyficznych problemach finansowo-księgowych, a w szczególności nawiązać kontakty z przedstawicielami różnych branż. Podczas szkolenia Członkowie Zarządu dokonali prezentacji wyjątkowego, okolicznościowego kalendarza na 2019 rok, który powstał z okazji 10. rocznicy założenia IDEA AUDYT Sp. z o.o. Obrazy wykorzystane w kalendarzu namalowała na specjalne zamówienie zaprzyjaźniona z IDEA AUDYT sp. z o.o. artystka malarka. Dochód z jego sprzedaży przeznaczony jest na pomoc dla niepełnosprawnej Amelki Łazarz. ■





ZAŚPIEWALI DLA KUBUSIA

W Scenie na Piętrze odbył się koncert charytatywny „Echo serc serdecznych”. Zaproszeni artyści dali wyjątkowy koncert, bo cel był równie wyjątkowy – pomoc dla chorego Kubusia.

TEKST: JOANNA MAŁECKA

ZDJĘCIA: SŁAWOMIR BRANDT



Ponad 6 tysięcy złotych udało się zebrać podczas licytacji, która towarzyszyła koncertowi. Przyjaciele Sceny na Piętrze podarowali wiele cennych przedmiotów. Wśród nich znalazła się lalka własnoręcznie wykonana przez Agnieszkę Rożańską, współprowadzącą wieczór. Były obrazy, zaproszenia do Kina Muza, Teatru Nowego, smakołyki od ABC Kuchni, książki. Na scenie pojawiła się Urszula Lidwin z córką, Andrzej Lajborek, duet Yang Xu i Jan Czaja, Agnieszka Warzyński, Bartosz Kuczyk. Na koniec zagrał Krzysztof Antkowiak, który wprowadził gości w melancholijny nastrój. Wydarzenie prowadził Romuald Grząślewicz, któremu życzymy dużo zdrowia i dalszych sukcesów! ■

BIUROWE/MIEJSCA PRACY

Anderska Business Centre	pl. Andersa 7, Poznań
Baltyk Tower	ul. Roosevelta 22, Poznań
City Tower Poznań Sp. z o.o. Sp. k.	ul. Mińska 1, Poznań
K5 Office	ok. Krysowińska 9, Poznań
Nobel Tower	Dąbrowskiego 77A, Poznań
Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe JSC Bosc Tradeack	ul. Sienkowska 4A, Poznań
Quadro Office – Monday Development	ul. Piłsudskiego 166, Poznań
Skalar Office Center	ul. Górska 1, Poznań
Stowarzyszenie Księgowych w Polsce Oddział Włokopolska	ok. Złotkiewicza 18, Poznań
Victoria Business Center	ok. Strzelińska 49, Poznań
Włokopolskie Związki Pracodawców LEWIAZAN	ul. Graważyńska 104, Poznań
Wynagrody Business Center	ul. Solidarności 46, Poznań
Wyższe Technologie Park sp. z o.o.	ul. Krzywoustego 1, Złota 32, Poznań

DLA MAMY I MAŁCZKA

Akademia Aktywny Rodziny	ul. Nad Potrzkiem 22/23, Poznań
Akademia Mamy i Taty	os. Przyjaźni 129, Poznań
Akademia Przedświolska Zielony Staw	os. Batorego 79/2, Poznań
Alma Mater	ul. Główny 57, Poznań
Balyphears s.c. Szkoła Rodzenia. Schoolcare D. Adamskiej	ul. Różana 28 lok. 32, Kołonia
Bezpłatna Nieramowności Szkoła Rodzenia	ul. Bolesława 15, Poznań
Bezpłatna Szkoła Rodzenia Bambino	ul. Górną 17, Poznań
Bezpłatna Szkoła Rodzenia Dzielni	ul. Katowicka 67/60A, Poznań
Bezpłatna Szkoła Rodzenia Genezis	ul. Gęszińskiego 100/102, Śródmieście
Bezpłatna szkoła rodzenia Mama i Ja	ul. Kochanowskiego 6, Poznań
Bezpłatna Szkoła Rodzenia Polana z Sersem	ul. Miodniczek 5/2, Poznań
Bezpłatna Szkoła Rodzenia Poznań	ul. Główny 57, Poznań

Centrum Samorządu Gminy	ul. Michaliewicza 27/4, Puzanina
CMOK	ul. Piekary 6, Puzanina
Dobry Początek – Klub dla Rodzin z Powiatowego Miasteczka Puzanina	ul. Piłsudskiego 64, Puzanina
Imię i Nazwisko – Angielskojęzyczne Przedszkole Monksion Puzanina	ul. Dobregośkiego 25/26, Puzanina
Jasny Zabawa	ul. Pucznarska 108, Galeria Malownicza, Strzeżewo
Lavenderowa Szkoła Rodzina	ul. Wschodnia 25/43, ul. Wolności
LUX AND Szkoła Rodzina w Puzaninie	ul. Kosciuszki 18, Puzanina
Malownicza Szkoła Rodzina	ul. Wyspiarskiego 13, Kierik
Malownicza Szkoła Rodzina	ul. St. Wyspiarskiego 13, Kierik
Matematyk Szkoła Rodzina	ul. Ratycką 35, Puzanina
Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Polonizacja – Ginekologiczny	ul. Piłsudskiego 64, Puzanina
Szkoła Rodzina	ul. Rybacka 30 lok. 5, Gruznowo
St. i J. B. Szkoła Rodzina z Bernatami Jogi	ul. Jankowskiego 8, Puzanina

Papuga – Szkoła językowa dla dzieci i młodzieży
ul. Strzeszyńska 224, Poznań

Papuga – Szkoła językowa dla dzieci i młodzieży os. Lecha 43, Poznań

Papuga – Szkoła językowa dla dzieci i młodzieży
os. Solińskiego 52, Poznań

Papaga – Szkoła językowa dla dzieci i młodzieży	os. Chłopekiego 110, Poznań
Park rekreacyjno sportowy fairPlayce	ul. Białczyńska 10, Poznań
Renax Grzybowska R.	ul. Zakopieńska 54, Poznań

Szkola Rodzinna	ul. Samurajów 5, Puzosin
Szkola Rodzinna przy Ginekologiczno-Pokojniczym Szpitalu Klinicznym	
Im. Karola Marcinkowskiego	ul. Polna 33, Puzosin
Szkola Rodzinna Familialna	ul. Górna Włda 99d, Puzosin
Szkola Rodzinna Feniks	ul. Małe Garbary 2, Puzosin
Szkola Rodzinna Grzybkowi	ul. Młęczowska 21, Puzosin

Szkoła Rodzenna im. Maltgorezky Neugebauer	ul. Św. Rocha 10, Poznań
Szkoła Rodzenna „JLA	ul. Dolna Włkła 87, Poznań
Szkoła Rodzenna Maena Gaja	ul. Marcełińska 98B lok. 312, Poznań
Szkoła Rodzenna Marzeny Wilkzak	ul. Szwajmieda 47b/2, Mosina
Szkoła Rodzenna Nadzyna	ul. Kościelna 2, Oborniki

Szkoła Rodzenna przedPOKIDEM, pl mediaMAMA ul. Starzyńska 21, Kiekrz

Szkoła Rodzenna Świadome Włascicielstwo Morasko 12a, Poznań

TatoStacja, pl Szkoła Rodzenna Własnoręcznie Taty ul. Dzwonkowskiego 13, Poznań

[illegible]

DLA SENIORA	
Klub Kobiet Przedsiębiorczych	ul. Złazczyńska 7/9, Poznań
Klub Seniora	ul. Palacza 7, Poznań
Klub Seniora 82	ul. Krajkowska 10, Poznań
Klub Seniora Automobilklubu Wielkopolski	ul. Towarowa 35/37, Poznań

Klub Seniora Bamberka	ul. Demosławskiego 37, Poznań
Klub Seniora Batory	os. Stefana Batorskiego 25a, Poznań
Klub Seniora Brzozy	os. Rusa 110, Poznań

Klub Seniora Bydlińscy Francuska 107 Piekoszyna S.A.	ul. Serwitutów 4, Poznań
Klub Seniora Cybinka	ul. Warszawskiej 93/95, Poznań
Klub Seniora Feniks	os. Polan 100, Poznań
Klub Seniora Hełman	os. Sobieskiego 52, Poznań
Klub Seniora Jacek i Anna	os. Jagiellońskie 120, Poznań
Klub Seniora Jacek	ul. Słowackiego 19/21, Poznań
Klub Seniora Julia i Jolita	os. Tysiąclecia 4/5, Poznań
Klub Seniora Kapetruk	ul. Galileusza 8, Poznań
Klub Seniora Nika	os. Zwycięstwa 25 F, Poznań
Klub Seniora Piastun	os. Piastowskie 10/4, Poznań
Klub Seniora PKPS Wilda	ul. Prymtylińska 45, Poznań
Klub Seniora Piotrek i Anielko	ul. Podłaski 10, Poznań
Klub Seniora Pomiarówi swemu Bratu	os. Widowne-Węzłowe 130, Poznań
Klub Seniora Polniech niki Pomazalskiej	

PL Marii Skłodowskiej-Curie 5, Poznań	
Klub Seniora przy ODK Stokrotka	ul. Czerwka 11, Poznań
Klub Seniora przy parafii pw. Maryi Immaculaty w Pniewach	ul. Bytnarzewskiej 4, Poznań
Klub Seniora przy Zarządzie Okręgowym Polskiego Związku Emerytów, Rencistów i Inwalidów	ul. Młyńska 5, Poznań
Klub Seniora Rzeszyn	ul. Rymarska 9, Poznań
Klub Seniora Rodzina	os. Czechy 124, Poznań
Klub Seniora Skoteczno	os. Przeczajno 120, Poznań
Klub Seniora Spółkonia Przysian	os. Rusa 6, Poznań
Klub Seniora Tęcza	os. Bohaterów II Wojny Światowej 76, Poznań
Klub Seniora U Sulejowicz	ul. Przewłłna 22, Poznań
Klub Seniora Unik Jesieni	ul. Rejtana 8, Poznań
Klub Seniora Uśmiechaj się	ul. Drukarska 32, Poznań
Klub Seniora Włgier	os. Olsa Białego 5, Poznań
Klub Seniora Wola	ul. Hangarowa 14, Poznań
Klub Seniora Złota Jesień	os. Powstań Harodowych 31, Poznań
Klub Seniora Złota Jesień	os. Pod Lipami 13 F, Poznań

HAIR & BEARD

Adam Szuk Barber	os. Stare Żegrze 38, Poznań
Art Hair Team	ul. Grochowa 44a 5, Poznań
Akademia Wierzbicki & Schmidt	ul. Ostrowska 363, Poznań
Alchemik S.C.	ul. Wąglesława 4, Poznań
Artur Raczewicz Hair Brand	ul. Słowackiego 26, Poznań
Atelier Pracownia Fryzjerska	ul. Rozana 5/2, Poznań
Bester barber & shop	Garbary 48/2, Poznań
DAMIAN SALONI Damian Walendowski	ul. Żdżo 36 e, Poznań
Daniel Barber Shop Poznań	ul. Palczka 11/13, Poznań
Fryzjer Barber Shop	ul. Powstań 10, Poznań
Hair Bazaar Studio s.c.	ul. Krzywczaka 5, Poznań
HUMIK, barber & senns	ul. Św. Marcin 29, Poznań
Lafayette SALONI EXPERT	ul. Ryńska 114, Przemysłowa 1
Le Grand Saloon	ul. Kozia 15, Poznań
Le Grand Saloon Akademia	ul. Czajka 2, Poznań
LEVEL X Salon Fryzjerski	ul. Św. Marcin 24, Poznań
Maestro Salon Fryzjerska	ul. Górna Włoka 83, Poznań
Michał Drop Stylizacja Fryzjer	ul. Warszawska 844, Poznań
Passcey	ul. Bułowska 74/113, Poznań
Passcey	ul. Helmińska 22, Poznań
Pracownia Fryzjerska CutCut	ul. Meissnera 26 (Kłopoty), Poznań
Pracownia Fryzjerska CZESANKA	ul. Dolna Włoka 83, Poznań
Salon Fryzjerski De Witte Ma Swięci Głose	ul. Józefowska 44, Poznań
Salon Fryzjerski BROHEK 3	ul. Woźna 22, Poznań
Salon Taper	ul. Działna 17, Poznań
Salon Venus	os. Pionierskie 40, Poznań
Samus SPA	ul. Nałd Segarika 3, Poznań
Scarface Barber	ul. Włocławska 2, Poznań

KULTURA

Alternatywa Club	ul. Św. Marcin 80/81, Poznań
Biblioteka Poznańskiego Towarzystwa Przyjaciół Nauk	ul. Aemiliuszka 27/29, Poznań
Biblioteka Raczyńskich	Plac Wielki 19, Poznań
Centrum Kultury Zamek	ul. Św. Marcin 60/62, Poznań
Centrum Sztuki Dziecka w Poznaniu	ul. Święty Marcin 40/42, Poznań
Concorchia Design Poznań	ul. Zwierzyniecka 3, Poznań
Dom Kultury Jogo	ul. Nowowiejskiego 3, Poznań
Dom Kultury Osiedla Rusa	os. Rusa 29/10, Poznań
Dom Kultury Polin STD	os. Polan 100, Poznań
Dom Kultury Wierzbak	ul. Wopka Polskiego 6/8, Poznań
Dom Kultury Zofii Jeana (Filia Jagiellońska)	

Don Prestige Residence	os. Powstań Narodowych 31, Poznań
Estrada Poznańska	ul. Św. Marcina 2, Poznań
Fido Film centrum kreatywnych warsztatów dla dzieci	ul. Miastolanka 8, Poznań
Filarmonia Poznańska	ul. Św. Marcina 83, Poznań
Jagiellonika, Dom Kultury	os. Jagiellońska 120, Poznań
Jedynka, Dom Kultury	os. Armii Krajowej 101, Poznań
Kino BURGASIA 19	ul. Bulgarska 19, Poznań
Kino MALJA Charlie Monroe	ul. Rybałki 64, Poznań

Klasyfikacja	ul. Dąbrowskiego 38, Poznań
Klub CYBARKA	ul. Warszawskiej 93/95, Poznań
Klub Integracyjny Młodzieży Sprawnej Inaczej Aryl	os. Cicha Dąbka 68A, Poznań

Stowarzyszenie Miłośników Kultury	ul. Przytyckiego 56, Poznań
Żołenniki. Klub Osiedlowy	ul. Golińskiego 8, Poznań
Żygie. Klub Osiedlowy	ul. Opatowska 37, Poznań
Młodzieżowy Dom Kultury nr 1	ul. Długa 62/63/29, Poznań
Młodzieżowy Dom Kultury nr 2	ul. Za Cytadellą 128, Poznań
Młodzieżowy Dom Kultury nr 3	ul. Jarochowska 18, Poznań
Rea Pęterki. Klub Osiedlowy	os. Orła Białego 5, Poznań
Na Skarpie. Osiedlowy Dom Kultury	os. Piastowskie 103, Poznań
Orbita. Osiedlowy Dom Kultury	os. Kosmonautów 118, Poznań
Orle Gniazdo. Osiedlowy Dom Kultury	os. Lecha 43, Poznań
Osiedlowy Dom Kultury WILCZURBA	os. Zwycięstwa 115, Poznań
Osiedlowy Klub Korona	os. Bolesława Śmiałego paw. 104, Poznań

os. Bolesława Chrobrego 117, Poznań	
Pod Lipami. Osiedlowy Dom Kultury	os. Pod Lipami 106A, Poznań
Raczym. Klub Osiedlowy	ul. Rybnarzewska 9, Poznań
Skład Koszutowy	ul. Szczepaniewskiego 4/6, Poznań
Słonecz. Osiedlowy Dom Kultury	os. Przyjaźni paw. 126, Poznań
Stołeczka. Dom Kultury	ul. Główna 11, Poznań
Teatr Aktywny w Poznaniu	ul. Niezłomnych 1e, Poznań
Teatr 40wy im. Tadeusza Kościuszkowego w Poznaniu	ul. 14. Stycznia 6A, Poznań

Teatr Polski w Poznaniu ul. 27 Grudnia 8/10, Poznań
Teatr Wielki im. Stanisława Moniuszko w Poznaniu ul. Fredry 9, Poznań
Ul. Przyjaciel Kawami i Klub Teatr ul. Mleczyskiego 27/29, Poznań
V. A. Gallery ul. Wierzbowa 16/2 Wysogotowa, Przemierzów
Wojewódzka Biblioteka Publiczna i Centrum Animacji Kultury – Poznań
ul. Prusa 3, Poznań

MODA & DESIGN

Galeria MOTT	Porzecznika Janny Lewandowskiej 16, Poznań
HERBERG	ul. Głogowska 45, Poznań
HERBERG	ul. Zamenhofa 133, Poznań
KARTELL FLAGSTÖRE	ul. Maczmińskiego 23, Poznań
Magda Hasiak	ul. Zwierzyniecka 7, Poznań
MEGA TECHNIKA MEDYCZA I FARMACEUTYKA LIPSE	ul. Łazarska 94, Poznań
NEFER – Galena Handlowa Dry Park	ul. Stanisława Wyspiańskiego 26a, Poznań
Nochlich Collection	ul. Wiełka 18, Poznań
Rommeda S. C.	ul. Kosztelnia 17, Poznań
Optyk prekary 16	ul. Piekary 16/101, Poznań
Projekt Iwona Rydliewicz	ul. Strzalskiego 112/a, Poznań
Salon Intelizy ONLYHER	ul. Dębnińskiego 33, Poznań
SośkaFriends	ul. Czechosłowacka 104, Poznań
Świączki złome Sp. z o.o.	ul. Wschodnich świętych 4, Poznań
VERGILIO	Rynek Krzyżak 3, Poznań
VIA PROMADA 4upiec Poznańsk	pl. Wolny Ludów 2, Poznań
VIA PROMADA Pasaz Rondo	ul. Zamenhofa 133, Poznań
VIA PROMADA Piotr i Paweł – Dąbrowskiego/Tatarska	ul. Trajnicka 1/5, Poznań
VIA PROMADA Piotr i Paweł Piernemsta	ul. Piernemsta 66, Poznań
Wielkopolska Siećka Gdaczewa	ul. Głogowska 248, Poznań
ZAWA	ul. Wiejska 55A, Krosno

MOTORYZACJA

Audi Centrum Poznań Ławica	ul. Bukowska 282 z, Poznań
Audi Centrum	ul. Włocławskiego 7-17, Poznań
Audi Club Peugeot	ul. Okrzei 15, Poznań
Audi Lama	ul. Niziana 21, Poznań
Audi Wado Jacek Wado	ul. Poznańska 90, Baranowo, Proszowice
Audi Wado sp. z o.o.	ul. Rolna 29, Baranowo, Proszowice
Audi-Worm	ul. Obornicka 4, Jełonek koło Poznania, Suchy z
Bemo Motors	ul. Okrzei 19, Poznań
Bemo Motors	ul. Mogielska 58, Poznań
Bemo Motors salon Ford/Store	ul. Reakowska 146, Poznań
Bentchyska Sp. j.	ul. Owiana 27, Poznań
CARS C&B & MORE	ul. Bukowska 49, Świątkowa k. Poznania
CENTRUM POZNAŃ SKODA	ul. J. Wągrowy 9, Poznań - Komorniki
CENTRUM POZNAŃ SKODA	ul. J. Wągrowy 7, Poznań - Komorniki
CENTRUM POZNAŃ VOLKSWAGEN	ul. J. Wągrowy 9, Poznań - Komorniki
Dealer Oboznowe sp. z o.o. sp. z o.o.	ul. Istebna 310, Poznań
DELIKAT	ul. Składowa 17, Proszowice
Diada-Cars S.A. Autoryzowany Dealer i Serwis Mercedes-Benz	ul. Piasia 4, Poznań
Firma Karfil - Salon Honda	ul. Alpa, Baranowo koło Poznania
Firma Karfil - Salon Volvo	ul. Poznańska 30, Baranowo Proszowice
Grupa Ciesielski Sp. z o.o.	ul. Suchołaska 3, Suchy z
Harley-Davidson	ul. Świętego Michała 62, Poznań
IRCHCAPE - Dealer BMW i MINI	ul. Wschodnia 9, Świdzisz
K&K Autoryzowany Salon JAGUAR	ul. Poznańska 30, Poznań Baranowo

Karl's Volvo	ul. Barmieńska 4, Poznań
KROSTOS-OSNY – Dealer Volkswagen	ul. Poznańska 33 Poznań
Labrys Auto Larns Sp. J.	ul. Obornicka 4, Złotych Sady 8
Lexus Poznań	ul. Lechicka 7, Poznań
Marvel Sp. z o.o.	ul. Obornicka 213, Poznań
MOTOCYKLE BUDIAN – 4 CRUISER	ul. Bolognese 63/65, Poznań
Nissan Poland	ul. Tymienieckiego 38, Poznań
Opel Sapot	ul. Wrozesńska 191, Swarzędz-Jasin
P 8 Smokowski 5 Spółka sp. j. Dealer BMW	ul. Obornicka 235, Poznań
Papias i Pasyniak	ul. Armii Poznań 37, Łabów
Pawelkiewicz i Sport Sp. z o.o.	Sępólno 4, Nowy Tomyśl
POLSKA SPINAKA Sp. z o.o.	ul. Obornicka 137, Sady 8
PoliCar	ul. Gostyniowa 9, Poznań
PoliCar	ul. Wrozeskiego 2A, Poznań
Porsche Interativo Polska sp. o.o. Porsche Centrum Poznań	ul. Wrozeska 67, Poznań
Porsche Poznań Frantow –	ul. Bolesława Krzywoustego 70, Poznań
PORSCHE POLINA KRAKOWSKA Volkswagen	ul. Krakowska 446, Poznań
Porsche Poznań Obornicka SKIDIA	ul. Obornicka 249, Poznań
Ragna Cars Sp. z o.o.	ul. Brudzińskiego 3, Poznań
Respeda Wrozesław	ul. Wrozeska 5, Poznań
Salon Sukana	ul. Dąbrowskiego 529 A, Poznań
Sopot sp. z o.o. Salon Citroen	ul. Wrozeska 174, Swarzędz
Sopot sp. z o.o. Salon HYUNDAI	ul. Wrozeska 174, Swarzędz
Toyota Boniowscy	ul. Płakowską 2, Komorniki
Toyota Centrum Poznań	ul. Bolesławska 8, Poznań
TOYOTA KIRKIA	ul. Obornicka 132, Sady 8
Voyager Group Sp. z o.o. Autoryzowany Dealer i Serwis	ul. św. Michała 20, Poznań

NA SŁÓDKO

Adam's Cafe	ul. Marijki 61, Poznań
Arbisan	ul. Szkolna 9, Poznań
Bachman	ul. Wolna 21, Poznań
CACAO Republica	pl. Zamkowa 7, Poznań
Cafe De Vinci	pl. Wolności 10, Poznań
Caffe Lomence	Ná Murawie 8A, Poznań
Caffe Laska	ul. Żydowska 8, Poznań
Ciucci Pap	ul. Wawrzyniaka 3, Poznań
COSTA COFFEE	ul. Dobrejowa 29Poznań
COSTA COFFEE	ul. Stary Rynek 52/54 ngul. Świętochowskiego 12Poznań
COSTA COFFEE	ul. Malburska 1, Poznań
COSTA COFFEE Poznań	ul. Piłsudskiego 1, Poznań
Coffee Pader	ul. Słowackiego 18, Poznań
Cukiernia Kandulsko – Auchan Komornik	ul. Koszowska 432, Poznań
Cukiernia Kandulsko – Auchan Swarzędz	ul. Św. Antoniego 2, Tarnobrzeg Podgórne
Cukiernia Kandulsko – Górczyńskiego-C.H.	

ul. Głogowska 132/140, Poznań
Cukiernia Kandulski – King Cross Marzabini ul. Bakowska 156, Poznań
Cukiernia Kandulski – Piłaza ul. Drużbickiego 2, Poznań
Cukiernia Kandulski Cafe – Stary Browar
ul. Radańska 4 (miejscu lódki na czerwonej stronie), Poznań

Cukiernia Karpacko	ul. Dąbrowskiego 33, Poznań
Cukiernia Kasztelanska	os. Piastowskie 64, Poznań
Cukiernia Pawłowa	Wawrzyniaka 21/A/1A, Poznań
Cukiernia Świeża, Aienada Poznań	ul. Marty 2, Poznań

Cukiernia Sowa, ul. Parkowa	ul. Górska 30, Poznań
Cukiernia Sowa, Młk Centrum Handlowe	ul. Słowackiego 14, Poznań
Cukiernia Sowa, Alalia Poznań	ul. Alalińska 1, Poznań
Cukiernia Sowa, Stary Rówiar	ul. Piłkowska 42, Poznań
Cukiernia Wroniecka 17	ul. Wroniecka 17, Poznań

Delikatesy Zagrodnicza	ul. Węgrniarska 28/A, Poznań
Family Cafe	ul. Grunwaldzka 136, Poznań
Francuska Łazienka, Cukiernia, Jemal-Wolbodziński	ul. Matejki 67, Poznań
Geranium Caffè	ul. Romka Strzałkowskiego 15/III, Poznań
Golebnik	ul. Wileńska 21, Poznań

Kombinat	ul. Koscielna 48, Poznań
MEXICAN	ul. Kramarska 19, Poznań
MinisterCafe	ul. Ratajczaka 34, Poznań
Miejsa	ul. Golebia 1, Poznań
Parle Patisserie	ul. Grawealdzka 33C, Poznań

Składak pachtodajnia i kawienka	ul. Rakajczaka 32, Poznań
SOFA Cafe & Lunch	ul. Żydowska 30, Poznań
Soho	ul. Wroniecka 2/3, Poznań
STARBUCKS CAFE	ul. Długościowa 1, Poznań

STARBUCKS Caffe Zamysł	ul. Miodowa 22, Poznań
STARBUCKS Caffe Pasaz MM	ul. Św. Marcin 24, Poznań
STARBUCKS Caffe Plaza	ul. Drużickiego 2, Poznań
STARBUCKS Caffe Posnamia Almam	ul. Pleszewska 1, Poznań
STARBUCKS Caffe Stary Browar	ul. Piłkiewska 42, Poznań

Stary Wyniek	ul. Żydowska 9, Poznań
WEDIEL Pijalnia -Czekolady	ul. Pleszewska 1, Poznań
Wypiekarnia Kawal/Wypieki	ul. Koscielna 17/114, Poznań
Zakład Cukierniczy Paweł Pietka	ul. Poznańska 29, Międzywona Gostłina

MA WYTRAWNIE

239	ul. Szczepińskiego 10/2, Poznań
12 Sports Bar & Restaurant	ul. Bułgarska 12, Poznań
3 KOLORY	ul. Obornicka 55A, Suchy Las
4 alternatywy	ul. Piekary 8, Poznań
77 Sushi	ul. Woźna 10, Poznań
A.B. Bismarck	ul. Por. Janiny Lewan dowskiej 9, Poznań
Art Sushi, Stary Browar	ul. Poliwiejska 42, Poznań
Avocado	ul. Dąbrowskiego 29, Poznań
Bar a Boo	ul. Tarczaka 11/2, Poznań
Bar a Boo	ul. Jana Pawła II 14, Poznań
Bar a Boo Stary Rynek Poznań	ul. Golebwa 6, Poznań
Bazar Poznański S.A.	ul. Podreweńskiego 8, Poznań
Blogostan	ul. Kościelna 21, Poznań
Bo Poznań	ul. Karszewska 84, Poznań
Casa de Vinos	ul. Krysiewicza 5, Poznań
Cocoon Cafe & Restaurant	ul. Świętosławskiego 9, Poznań
COOL LOOK BOOK	ul. Kłodzkiego 17/2b, Poznań
Cucina 88, City Park	ul. Wyspańskiego 26a, Poznań
Cybina 13	ul. Cybulska 13/2, Poznań
Czame Mleko	ul. Dąbrowskiego 68, Poznań
Czerwona Papryka	ul. Stary Rynek 49, Poznań
Delicia	pl. Wolności 5, Poznań
Dwa Asy	ul. Malborka 118, Poznań
Dym	ul. Ostrowski 12, Poznań
Eatalia	ul. Golebwa 6, Poznań
Egoist	ul. Wyspańskiego 4 (City Park), Poznań
Falla	ul. Włocławskiego 19, Poznań
FIGA	ul. Grunwaldzka 512, Pleszew
Fortezza	ul. Piłsudskiego 1, Poznań
Francuski Łącznik	pl. Spółki 1, Poznań
Fudge Philosophy	ul. Długa 9/1, Poznań
Gajowa 12	ul. Gajowa 12, Poznań
Gescheft	ul. Żydowska 28, Poznań
Giebla 7	ul. Giebla 7, Poznań
Gusto Food & Wine w Hotelu	ul. Szarych Szeregów 16, Poznań
Hagenda	ul. Morasko 38, Poznań
HumHum	ul. Ostrowski 15, Poznań
JONETSU SUSHI	ul. Obornicka 85 (Galeria Suchbolska), Suchy Las
KRAFT	ul. Słowackiego 27, Poznań
Kuchnia YESZYCE	ul. Szamczewskiego 17, Poznań
Kura by Panamo	ul. Wodna 8/5, Poznań
Krykac Sucha 4	ul. Wodna 4, Poznań
La Bottega	ul. Św. Wojciecha 2/1, Poznań
La Ramba Nova	ul. Woźna 5, Poznań
La Ruina	ul. Świdła 3, Poznań
Lars Lars Bistro Pub	ul. Włocławskiego 19, Poznań
Lavenda Gastro & Cafe	ul. Wodna 3, Poznań
LeFarg Bistro&Bar, Stary Browar	ul. Poliwiejska 42, Poznań
Lewacka HBBP Sp. z o.o.	ul. Bałtycka 79, Poznań
Lumina Restaurant&Wine	ul. Wypoczynkowa 69, Baranowo-Poznań
MUGAZYN Food Concept	ul. Księcia Mieszka I 1, Poznań
Mamasari	ul. Tarczaka 24, Poznań
MANEKIN	ul. Komarowa 3, Poznań
Manchewino - chleb i wino	ul. Marceleska 96A/206, Poznań
Manchewino Pole	pl. Andersa 5, Poznań
Mani Sushi	pl. Andersa 5, Poznań
Meat Us	ul. Żydowska 26, Poznań
Mercure Poznań	ul. Roosevelta 20, Poznań
Ministerstwo Browaru	ul. Ratajczaka 34, Poznań
Modra Kuchnia	ul. Michewicza 18/2, Poznań
MOMO love at first bite	ul. Szewska 2, Poznań
Montownia 48	Stary Rynek 48, Poznań
Mykonos	pl. Wolności 14, Poznań
Nagoya Seshi	ul. Wierzbowa 7, lok. 2A, Poznań
Naleśnikarnia Nacz Naleśnik	ul. Marceleska 23, Poznań
NIFTY No. 20	ul. Żydowska 20, Poznań
ODIA, kuchnia polska - norweska	ul. Grunwaldzka 248, Poznań
Ognisty Wok	ul. 23 Lutego 7, Poznań
Okoma Food & Wine	ul. Arkiszewska 9, Poznań
Panna & Rakula	ul. Głogowska 36, Poznań
Pekin	ul. 23 Lutego 33, Poznań
Plein Ference	ul. Stary Rynek 78, Poznań
Pod Niesem	ul. Żydowska 15A, Poznań
Podwójne Kuchnia Tango Klub	ul. Mickiewicza 24a/2, Poznań
POZDENTAL	ul. Obornicka 287, Poznań
Restauracja Autentyk	ul. Grunwaldzka 13, Poznań
Restauracja Dimu Chawze	ul. Wierzbowa 2, Poznań
Restauracja i Hotel Mendian	ul. Litewska 22, Poznań
Restauracja Jamon Office Pauli Dąbrowska	ul. Koszowska 8, Dąbrowa
Restauracja Wodna 13	ul. Wodna 13, Poznań
Restauracja-Browar BIERNA, LE	ul. Pleszewska 1, Poznań
Rimini	ul. Słowackiego 38H, Poznań
RODM	ul. Stary Rynek 80B/2, Poznań
Rozmaitości	Placowo 17, Murawowa Górnica
Ruska Sama Frajda	ul. Golebiewska 27, Poznań
Rybnik 95	ul. Stary Rynek 95, Poznań
Salon WOLFE	ul. Rybaka 10, Poznań
Serdem Dzwon	ul. Kłobka 24, Biskupie Wilki

Slon Seafood	ul. Wyspańskiego 26A/1, Poznań
Sprze House	ul. Kraszewskiego 24, Poznań
SPOT	ul. Dolna Włoka 87, Poznań
Suszone Pomidory	ul. Św. Czesława 13, Poznań
Szarlotka Bistro	ul. Świętosławskiego 12, Poznań
Sztos	ul. Żurawia 19, Poznań
Taraszy Gładzi	ul. 4a Stoku 85 (Park Gładzi, budynek toru rowerowego/sańeczkowego, prawa strona ulicy Na Stoku/Szawłowski), Poznań
TASARY restauracja	ul. Za Brinką 1, Poznań
Tawerna Gryńska	ul. Kantakla 8/9, Poznań
Thaligo	ul. Słowackiego 33, Poznań
TORMO TET	ul. Poliwiejska 22, Poznań
Tomasa i Pomidory	ul. Wyspańskiego 54/1, Poznań
Toska Cantine	ul. Fredry 9 (tył Teatru Wielkiego), Poznań
U Rozemkow	ul. Kosińskiego 69, Poznań
Ulan Browar	ul. Wyspańskiego 26, Poznań
UMAMI SUSHI	ul. Wodna 7/2, Poznań
Violet Sucha & Yakitori	ul. Święty Marcin 9, Poznań
Vivo Piosenki	ul. Fredry 3, Poznań
W Brame	ul. Fredry 7, Poznań
Wazelm	ul. Stary Rynek 71, Poznań
Wieranda Stary Browar	ul. Poliwiejska 42, Poznań
Whiskey in the Jar	ul. Stary Rynek 56, Poznań
Why Thai	ul. Wramska 7, Poznań
Wine & Jar	ul. Stary Rynek 77, Poznań
Wine. Sac. Mielżyński	ul. Włocławskiego 4, Poznań
Wismama Foodwine	ul. 27 Grudnia 9/1A, Poznań
Wismama Pod Czarnym Katem	ul. Włocławskiego 1, Poznań
Witkusi Smalów	ul. Poznańska 24, Poznań
Yasuma	ul. Libelta 14A, Poznań
Yozma Poznań	ul. Krysiewicza 6, Poznań
Yoshi	ul. Wyspa 12, Poznań
Yuzu Restaurant	ul. Roosevelta 22 (Bałtyk), Poznań
Za Gieblą (Kawamari)	ul. Za Gieblą 5, Poznań
Za Kufsam	ul. Wodna 24, Poznań
Zerid Restaurant	ul. Zwierzyńska 3, Poznań

NA ZDROWIE

BaciMedica	ul. Główna 67, Poznań
BOL MEDICA Lekarz Specjalista	ul. Rynekowa 18, Przemirowo
Centrum Dermatologii Estetycznej LEHIS	ul. Wierzbowa 6 (zig Mostowej & Wierzbowej), Poznań
Centrum Medyczne - Poznań Malta	ul. Alpa 4, Baranówko 80, Poznań
Centrum Medyczne - Poznań Plac Andersa	pl. Andersa 5, Poznań
Centrum Medyczne Natężenia Besta Regas	ul. Poznańska 13/VS, Skoczewo
Centrum Medyczne KHEI-MED S.A. Oddział Rynek Poznań	pl. Włocławski 2, Poznań
CENTRUM MEDYCYNIE MED-ALIX	ul. Rynekowa 63, Przemirowo
CENTRUM MEDYCYNIE MED-ALIX	ul. Złotowska 1 (wejście od ul. Fabrycznej), Luboń
CENTRUM MEDYCYNIE SOLIMED	ul. Jana Henryka Dąbrowskiego 77a, Poznań
Centrum Medyczne Stanley	ul. 28 Czerwca 1956 r. 135, Poznań
Centrum Zdrowia La Vie	ul. Paczkowska 9A, Poznań
Centrum Zdrowia Młodych Zmierzaz os. Władysława Jagiełły 33	(przy wejściu telewizyjnym - wejście od ulicy Strzemińskiego), Poznań
CM CORDS	ul. Niepodległości 2, Poznań
CM LUX MED	ul. Poliwiejska 42, Poznań
CM LUX MED	ul. Roosevelta 18, Poznań
CM LUX MED	ul. Włocławskiego 1A, Poznań
CM LUX MED - Medycyna Rodzinna	ul. Świdła 3, Poznań
CM POLIMED	ul. Główna 7, Poznań
CREDUS CLINIC	ul. Dolna Włoka 6, Poznań
Exclusive Dental Studio	ul. Kłobka 81e/111, Poznań
Gabinet Lekarski - Piotr Piórkiewicz	ul. Zagrodzka 28/2, Poznań
Gabinet stomatologiczny Małgorzata Szabirska-Kaiser	ul. Kominka 16, Swarzędz
Gabinet Medyczny Mivina s.c.	ul. Nowina 12A, Poznań
Główna Miła Klinika Stomatologiczna	ul. Kurzębki 16g/118, Poznań
Gromadzka Zespół Medyczny	ul. Falcka 4a/12N, Poznań
Jamieszowicz specjaliści z dziedziny stomatologii	ul. Grunwaldzka 28, Poznań
Klinika Iwita, Nobel Tower	ul. Dąbrowskiego 77A, Poznań
Klinika MEDART	ul. Janiny Omińskiej 51, Poznań
Klinika Okulistyczna Optegra Poznań	ul. Wierzbowa 3, Poznań
Klinika ProfilMedica	ul. Kurzębki 16g/118, Poznań
Klinika Promenista	ul. Promenista 98, Poznań
Klinika Rehabilitacji Kolagenowej i Dermatologii AETERNA	ul. Krzywosławska 72, Poznań
KLINIKA WETERYNARYJNA	ul. Naramowicka 68, Poznań
Klinika Weterynaryjna dr. Grzegorz Wąpatczyński	ul. Księcia Mieszka I 18, Poznań
MARCUSEMED SP. Z O.O.	ul. K. C. Dobrza 26/1, Poznań
M-CLINIC	ul. Świętosławskiego 6, Poznań
Med World Transport Specjalistyczny i Pogotowie Ratunkowe	ul. Zorza 9 lok. 3, Poznań
MEDNET - Ośrodek Diagnostyczny i Leczenia Niepłodności	ul. Janiny Omińskiej 51, Poznań
MED PARTNER POZNAN	ul. Kłobka 24, Biskupie Wilki

Mediant Instytut	ul. Kochanowskiego 17A, Poznań
MEDECADENT - STOMATOLOGIA DLA DZIECI	ul. Pajkowskiego 116A/19, Poznań
MEDECADENT - STOMATOLOGIA DLA DZIECI	ul. Żabłowska 45/3, Luboń
Medical Prestige	ul. Barana 15, Poznań
MediCalrow	ul. Pajkowskiego 118, Poznań
MedPolonia	ul. Obornicka 262, Poznań
MedPolonia	ul. Skarłowicka 42, Poznań
MediMed Gabinet Lekarski	ul. J. H. Dąbrowskiego 77A (Nobel Tower), Poznań
Neo Medica Centrum medyczne: PRD SPA Sp. z o.o.	ul. Świętana 25, Poznań
Neurologiczny NZOZ	ul. Fabianowska 40, Pleszew
NS202 Endomedical	ul. Chwałiszewo 19a, Poznań
NZOZ Centrum Stomatologii Endo	ul. Księcia Stracha 29a, Luboń
NZOZ Olimpia Grunwaldzka	ul. Grunwaldzka 324, Poznań
NZOZ Olimpia Grunwaldzka - PORADNIE	ul. Żabłowska 4/6 (wejście od ulicy Namysłowskiej), Poznań
Poznańskie Centrum Otolaryngologii	ul. Strzy Ludwika 37, Poznań
Praktyka Weterynaryjna MY PET	os. 1000-lecia 30, Poznań
Prywatna Lecznica Certus Sp. z o.o.	ul. Grunwaldzka 156, Poznań
Prywatna Lecznica CERTUS Sp. z o.o.	ul. Dąbrowskiego 262/280, Poznań
Prywatna Lecznica CERTUS Sp. z o.o.	ul. Poznańska 15, Swarzędz
Prywatna Lecznica CERTUS Sp. z o.o.	ul. Wągrowicka 6, Poznań
Przychodnia Lekarska Rodzinna LAMICA - PLUS	ul. Rumkosa 2A, Poznań
Przychodnia ORTOP	ul. Antoniego Kaszkiego 16, Poznań
Przychodnia ORTOP	ul. Jana Urmińskiego 21, Poznań
QHA Medycyna Estetyczna Michał Kubiś	ul. Marceleska 3/1, Poznań
Rehabilitacja C. H. Panarama	ul. Górska 30, Poznań
ROUMED - CHIRURGIA PLASTYCZNA	ul. Wyrzyska 18, Poznań
SPA JAMA DENT SPA	ul. Czarnieckiego 56, Puszczykowo
Syntex Clinic	ul. Kłobka 30, Poznań
Szpital Św. Wójciecha Wielkopolskie Centrum Medyczne Sp. z o.o. S. K. A.	ul. Bolesława Krzywosławskiego 14A, Poznań
VITALIFE CENTRUM ZDROWEGO STYLU ŻYCIA	ul. Zwierzyńska 32/40, Poznań
WASI Lekarze	ul. Ostrowska 363, Poznań

SPORT

36mest MySquash	ul. Górska 108, Poznań
36mest Podziarny	ul. Strzeżyńska 67A, Poznań
36mest Polska	ul. Młoczańska 8, Poznań
36mest Podziarny	ul. Włocławskiego 1A, Poznań
Centrum Tennisowe SOBOTA	ul. Poznańska 43, Sobota, Rokietnica
Equora Fitness Club Galena Panarama	ul. Górska 30, Poznań
Fabryka Formy	ul. Obornicka 85, Suchy Las
Fabryka Formy, Bałtyk	ul. Roosevelta 22, Poznań
Fabryka Formy, Galena A2	ul. Głogowska 440, Poznań
Fabryka Formy, Green Point	ul. Kłobka 91, Poznań
Fabryka Formy, Knapelski	ul. Bolesława Krzywosławskiego 22, Poznań
Fabryka Formy, Poznań	ul. Pleszewska 1, Poznań
Fit For Free Poznań Stadion	ul. Bałtycka 17, Poznań
FITNESS KLUB MAESTRO	ul. Dąbrowskiego 27A, Poznań
FITNESS KLUB MAESTRO	ul. Nowotna 2, Poznań
FITNESS KLUB MAESTRO	ul. Nowotna 2, Poznań
Fitness Point - Galena MAH	ul. Św. Marcin 24, Poznań
FREGATA SWIMMING	ul. Termalna 1, Poznań
Fortown	ul. Kotowa 62, Poznań
Hot Bowling - Galena MM	ul. Św. Marcin 24, Poznań
Hika Fitness	ul. Pajkowskiego 208, Poznań
Ośrodek Przyrodniczy Rataje	os. Pastwiskowe 106a, Poznań
Papuga - Szkoła językowa dla dzieci imiodzienny	ul. Łuszczka 22, Poznań
Platanum Fitness Club	ul. Przybyszewskiego 44a, Poznań
Poznańskie Osiedle Sportu i Rekreacji	ul. Grunwaldzkiego 34, Poznań
Red Fitness	os. E. Raczyńskiego 3/50, Swarzędz
SPORT & BEAUTY Fabianowo	ul. Kowalewska 14, Poznań

URODA

Aspazja Instytut Zdrowia i Urody	ul. Włocławskiego 18, Poznań
ATELIER KOSMETOLOGII COCO PAMEL	ul. Dąbrowskiego 98, Poznań
Browowa Beauty Bar	ul. Naramowicka 5/9, Poznań
DERMATIS	ul. Rynekowa 146, Przemirowo
Dr Małgorzata Hendzel	ul. Promenista 6, Poznań
Dr Osadowska	ul. Morawskiego 3c, Poznań
Edam Hair Studio	ul. Fabryczna 7/3, Poznań
Gabinet Medycyny Estetycznej dr Sylwia Scymaszewska-Knaś	ul. Głogowskiego 18, Poznań
Gardens Spa	ul. Włocławskiego 36/1, Poznań
Hamam SPA	pl. Andersa 3, Poznań
Hamam - chijska SPA	ul. Naramowicka 240, Poznań
Heshe Clinic - Instytut Kobiet	ul. Święty Marcin 18, Poznań
INSTYTUT DENTYSTYKI I SPA	ul. Włodzisława Jagiełły 34/9, Poznań
Instytut Zdrowia i Urody Ewidia	ul. Włocławskiego 3, Poznań
Instytut Zdrowia i Urody Salamandra	ul. Grunwaldzka 113, Poznań
Klinika Esthetique	ul. Piłsudskiego 2, Poznań
Klinika InviMed	ul. Strzeżyńska 49, Poznań
Klinika Ziemlewska	ul. N. Niepodległości 11, Poznań
Muraga Spa	ul. Murawskiego 22/124, Poznań

NO GRAVITY SPA	Grunwaldzka 519 R/3, Pleszew
ODNOHA KLIMBA JEDNEGO DZIECI	ul. Hala 21, Poznań
Promenista	ul. Szupska 31, Poznań
REGENERACJA miejskie spa BATORO	os. Stefana Batorego 80A/1, Poznań
REGENERACJA miejskie spa SPOT	ul. Dolna Włoka 87, Poznań
REGENERACJA miejskie spa ULANSKA	ul. Włocławskiego 14/10, Poznań
Salon Fryzjersko-Kosmetyczny	ul. Kościelna 39 B, Poznań
Salon Saphona	ul. Łaskarska 5, Poznań
Salon SPA Natura	ul. Grunowka 67, Poznań
Salon Urody	ul. Rybaka 13, Poznań
Salon Urody Shenti	ul. Kłobka 55A, Poznań
Salon Urody Shenti 2	ul. Kłobka 55 c, Poznań
Salon z Ogirodem	ul. Lwowskiego 5/1, Poznań
Solange Beauty & Spa	ul. Złotowska 41, Poznań
SPASMON	ul. Marceleska 96b/209, Poznań
Studio Urody Magia MAH	ul. Władysława Jagiełły 29, Poznań

W PODRÓŻY

Apartamenty Pomarańczarnia	ul. Rybaka 12, Poznań
Blow UP Hall	ul. Poliwiejska 32, Poznań
CAFE REGIO	ul. Chłobowa 27, Suchy Las
City Park Hotel & Residence	ul. Wyspańskiego 26A, Poznań
City Sole Boutique Hotel	ul. Wierzbowa 10, Poznań
Fohrwerk Wągrowo	ul. Poznańska 2, Wągrowo, Kleszcz
Garden Boutique Hotel	ul. Włocławskiego 37, Poznań
Hessel Barlandu	ul. Włocławskiego 25, Poznań
Hotel TEY	ul. Świętosławskiego 12, Poznań
HOTEL ****HOTEL SPA	ul. Morawskiego 33, Puszczykowo
Hotel Altus	ul. Św. Marcin 40, Poznań
Hotel Baczynski Medical SPA	Baczynski 12, Niekla
Hotel Brama	ul. Stary Rynek 37/74, Poznań
Hotel DeSilva Premium Poznań	ul. Piekary 5, Poznań
Hotel Edison	ul. Wypoczynkowa 60, Baranowo-Przemierowo
Hotel Gaja	ul. Gajowa 12, Poznań
Hotel Hemik	ul. Spółna 43a, Poznań
Hotel IBB Andersa	pl. Andersa 5, Poznań
Hotel IBIS	ul. Karmierza Włocławskiego 23, Poznań
Hotel IBIS	os. Komarowa 3 Forteczna, Suchy Las
Hotel IKAR	ul. Kosińskiego 118, Poznań
Hotel Inter Sport Sebeska	os. Jana III Sobieskiego 22g, Poznań
Hotel Kaskada	ul. Międzyzdrojska 37, Poznań
Hotel Klegiada	ul. Włocławskiego 5, Poznań
Hotel Księcia Józefa	ul. Ostrowska 391/393, Poznań
Hotel Malta	ul. Kramowa 98, Poznań
Hotel Naramowice	ul. Naramowicka 150, Poznań
Hotel Nowotel	pl. Andersa 1, Poznań
Hotel Nowotel Poznań Alitalia	ul. Termalna 3, Poznań
Hotel Olimpia	ul. Tabakowa 8, Poznań
Hotel Palazzo Rosso	ul. Golebwa 6, Poznań
Hotel Park	ul. Arcybiskupa Baranaka 77, Poznań
Hotel Rodan Sp. z o.o.	ul. Poznańska 54, Strzelno, Rąbki
Hotel Rzymka	ul. Karola Marcinkowskiego 22, Poznań
Hotel Saia	ul. Zimogrodzka 41/49, Poznań
Hotel Sheraton Poznań	ul. Rakowska 249, Poznań
Hotel Simolonia	Simolonia 27, Trzcinica
Hotel Stara Małota	ul. Rybaka 36, Poznań
Hotel Sunny	ul. Kowalewska 12, Poznań
Hotel System Premium	ul. Lechicka 101, Poznań
Hotel T&T	ul. Metalowa 4, Poznań
Hotel Tango	ul. Złotowska 34A, Poznań
Hotel Topaz	ul. Przemysłowa 34A, Poznań
Hotel Twentowski	ul. Głogowska 358a, Poznań
Hotel Włocław	ul. Dolna Włoka 8, Poznań
Hotel Zielmicki	ul. Samka 23, Poznań
Karczma Podkolewa Lesna	Krajnowo 1a, Mosina
Klambka RTAK Sp. z o.o.	Prusim 5, Kwidz
Ostoya Chłobowa ce	Chłobowa 166, Suchy Las
Palak Będlewo	ul. Parkowa 1, Staszew
Palak Białostok HOTELO	Białostok 16, Chłobowa Włocław
Palak Bieduski Hotel Zespół Pałacowo-Parkowy	ul. 1 Maja 82, Bieduski
PALAC INTERCITY WELLNESS & SPA RESORT	Mazowiec 1, Dobrosław
Palak Szczepanów	Szczepanów 14, Włocław
Palak Thoma HOTELO	ul. Kosińska 46, Thoma Kosińska gm. Opatówek
Palak w Brodnicach GLOBAL Sp. z o.o.	ul. Sremska 37, Brodnica
Palak w Kobylniku	Kobylnik, Opatówek
Palak w Kłobku wsi	ul. Parkowa 14, Kłobek
Palak w Wągrowie, hotel	ul. Parkowa 1, Kleszcz, Wągrowo
Palak Wierzyce hotel	ul. Włocławskiego 35, Wierzyce
Port Lotniczy Poznań-Lawica sp. z o.o.	ul. Białostocka 285, Poznań
PUBO Poznań Stare Miasto	ul. Stawna 12, Poznań
Rezydencja Solek B&B	ul. Szewska 2, Poznań
Sleep in hotel & Apartments	ul. Stary Rynek 77, Poznań
Villa Natura	Podreka 3, Dolski

Zostań Najpiękniejszą Panną Młodą!

CASTING

TARGI ŚLUBNE
Poznań MTP
stoisko B174

13 I 2019

przyjdź na stoisko
wypełnij formularz
zapozuj do zdjęcia
wygraj nagrody



JEDYNE TAKIE WYDARZENIE W POLSCE
ZAPRASZAMY PANNY MŁODE Z WYZNACZONĄ DATĄ ŚLUBU

ZAPRASZA



NAJPIĘKNIEJSZA
PANNA MŁODA



www.najpiekniejszapannamloda.pl 601442738_biurow@najpiekniejszapannamloda.pl