Business Traveller Poland

www.businesstraveller.pl

| 9,60 zł (w tym 8% VAT) | NR 7-8/2018 (95) LIPIEC-SIERPIEŃ 2018 |

NOWE LOTNISKO W STAMBULE

| FRANKFURT | TORONTO | PRAGA | SANTO DOMINGO | SHENZHEN |

THE TURTLE IS AN INSPIRATION FOR OUR **DOUBLE SECURITY CONCEPT.** THAT'S WHY **CERTINA** IS HELPING TO ENSURE THE SURVIVAL OF THESE AMAZING CREATURES - AS A PARTNER OF THE **SEA TURTLE CONSERVANCY.** CERTINA.COM

DS ACTION DIVER · SPECIAL EDITION · AUTOMATIC MOVEMENT · DIVER'S WATCH 300 M · ISO 6425 · SWISS MADE

WHEN TAKING RESPONSIBILITY:

COUNT ON ME

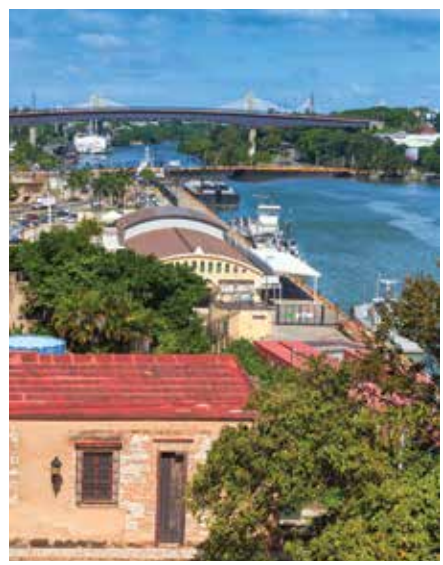
SUPPORTING PARTNER

SEA TURTLE CONSERVANCY

CERTINA

SWISS WATCHES SINCE 1888

DS



Edytorial 6

Na topie
• Wiadomości z linii lotniczych, hoteli, restauracji 8

Temat z okładki
• Największe lotnisko w Europie 12

Tried&Tested
• Joon A340-300 Klasa Biznes 18
• Como The Treasury 20

Raport
• Frankfurt po godzinach 22

Hotele
• Rodzinne wakacje w AccorHotels 30
• Smaki i aromaty kuchni fusion 32
• Wypoczywaj tak, jak lubisz 34

Kierunki
• Powrót do świetności 36
• Fabryka świata 42
• Praska rewolucja kulinarna 46
• Forte Village wakacje marzeń 52
• Odwiedzić bratanków 54
• 4 godziny w... Toronto 64

Travel
• Dodatkowe opłaty w hotelach 56

Moto&Techno
• Niezwykły obiekt pożądania 60

Zapytaj Piotra 66

eden
WŁODARZEWSKA

Domy na Ochocie

yareal.pl

TEL. 22 423 80 80

YAREAL

Business Traveller Poland

Business Traveller Poland
ul. Tamka 16, lok. 4, 00-349 Warszawa
tel.: +48 22 455 38 14, faks: +48 22 455 38 13
www.businesstraveller.pl

Redaktor naczelna Marzena Mróz
m.mroz@businesstraveller.pl

Dyrektor artystyczna Barbara Scharf
b.scharf@businesstraveller.pl

Skład/łamanie LACRIMA
lacrima.barbarascharf@gmail.com

Wydawnictwo R&S Media sp. z o.o. ul. Tamka 16, lok. 4
00-349 Warszawa
tel.: +48 22 455 38 14
faks: +48 22 455 38 13

Wydawca Robert Grzybowski
robertg@businesstraveller.pl

Szef serwisu www.businesstraveller.pl Filip Gawryś
f.gawrys@businesstraveller.pl

Reklama, sponsoring biuro@businesstraveller.pl

Dystrybucja, prenumerata Piotr Grzybowski
p.grzybowski@businesstraveller.pl

Druk LOTOS Poligrafia sp. z o.o.
04-987 Warszawa
ul. Wał Miedzeszyński 98
tel.: 22 872 22 66
www.lotos-poligrafia.pl

Business Traveller Managing Director Julian Gregory

Panacea Media
Lower Ground Floor
41-43 Maddox Street
London W1S 2PD
tel.: +44 20 7821 2700
www.panaceapublishing.com
www.businesstraveller.com

In the US "Business Traveller" is published at 303 Fifth Avenue, 1308, NY 10016, tel.: 1 212 725 3500. In Germany "Business Traveller" is published at Schulstrasse 34, 80634 Munich, tel.: 89 167 9971, fax: 89 167 9937. In Denmark "Business Traveller" is published at Rymarksvej 46, 2900 Hellerup, tel.: 45 3311 4413, fax: 45 3311 4414. In Hungary "Business Traveller" is published at 1074 Budapest, Munkas utca 9, tel.: 36 1266 5853. In Hong Kong "Business Traveller Asia-Pacific and China" are published at Suite 405 4/F Chinachem Exchange Square, 1 Hoi Wan Street, Quarry Bay, tel.: 852 2594 9300, fax: 852 2519 6846. In the Middle East "Business Traveller Middle East" is published jointly by Motivate Publishing, PO Box 2331, Dubai UAE, tel.: 9714 282 4060, and Perry Publications. In Africa "Business Traveller Africa" is published by Future Publishing (Pty) Ltd, PO Box 3355, Rivonia 2128, South Africa, tel.: 27 11 803 2040.

© 2009 Perry Publications Ltd – a subsidiary of Panacea Publishing International Ltd, United Kingdom

Panacea

POMIĘDZY EUROPĄ I AZJĄ

Choć Lotnisko im. Ataturka w Stambule, które jest jednym z największych portów lotniczych w Europie, może pochwalić się całkiem okazałą infrastrukturą, to nie ulega wątpliwości, że w ostatnich latach dosłownie pęka w szwach. Jeszcze 15 lat temu obsługiwało rocznie 20 milionów pasażerów. Dziś liczba ta wynosi aż 64 miliony, a w kolejnych latach prognozuje się dalsze wzrosty.

Wszystko wskazuje na to, że niebawem przeludnione hale odlotów i długie kolejki do odprawy biletowo-bagażowej oraz kontroli paszportowej odejdą w zapomnienie. Planowane na 29 października br. otwarcie nowego międzynarodowego portu lotniczego o roboczej nazwie Istanbul Jeni Havalimani (czyli dosłownie Nowy Port Lotniczy Stambułu) jest odpowiedzią na dynamiczny wzrost ruchu turystycznego w mieście i spodziewany wzrost ruchu tranzytowego.

Nowe lotnisko, wzniesione na powierzchni niemal 7,5 tysięcy hektarów, ma być największym portem lotniczym w Europie i jednym z największych na świecie. Po oddaniu do użytku będzie ono ustępować rozmiarem jedynie lotniskom Denver International w USA oraz King Fahd International w Arabii Saudyjskiej.

Istanbul Jeni Havalimani będzie miało aż sześć pasów startowych: pięć biegnących w kierunku północno-południowym i jeden ze wschodu na zachód, który będzie wykorzystywany głównie przy niesprzyjających warunkach pogodowych. Dzięki przepustowości rzędu 200 milionów pasażerów rocznie i możliwości obsłużenia nawet do 350 kierunków nowe lotnisko ma zasłynąć z punktualności.

Zachęcam do lektury naszego tematu z okładki i życzę udanych wakacji!

Marzena Mróz

Marzena Mróz
redaktor naczelna

SUMMER PARTY
w Leonardo Royal Hotel Warsaw

W Warszawie przy ulicy Grzybowskiej 45 miało miejsce niezwykłe wydarzenie. Dnia 7 czerwca br. Leonardo Royal Hotel Warsaw zorganizował dla swoich najważniejszych klientów i partnerów event pod hasłem SUMMER PARTY. Letnia atmosfera witała gości na wejściu. Organizatorzy zadbali o komfort i doskanałą zabawę z przenikającym motto nowej kampanii sieci *Good to be here again*.

Na uczestników spotkania czekały pyszne przekąski, lody, desery, grill, a czas umilała jazzowa myzyka na żywo. Schłodzonymi drinkami uczestnicy mogli się delektować siedząc na leżaku wśród traw i egzotycznych kwiatów. Całą galę poprowadził Olivier Janiak, a swój udział zaznaczyli goście z centrali w Berlinie m.in. Yoram Biton, który od stycznia pełni funkcję Managing Director Leonardo Central Europe oraz Simone Leonhardt – Cluster General Manager Germany East. Wraz z General Managerem hotelu, Pauliną Kołodziejczyk podsumowali 15 miesięcy obecności na warszawskim rynku oraz uchylili rąbka tajemnicy przyszłych inwestycji sieci Leonardo Hotels na terenie Europy.

Leonardo Royal Hotel Warsaw w marcu 2018 roku zakończył gruntowną renowację obiektu. Pokoje zostały doposażone m.in. w sejfy, a także ekspresy do kawy. Wprowadzono także szereg udogodnień dla gości, takich jak możliwość uchylenia okien, nowe kanały TV oraz szybkie, bezpłatne łącze wi-fi 500 mB na terenie całego hotelu. Hotel jest gotowy na nowe wyzwania.

https://www.youtube.com/user/leonardohotels

Hotel

Wrocław

ART HOTEL – WYJĄTKOWE MIEJSCE

Zaledwie kilka kroków od Rynku we Wrocławiu znajduje się niezwykły hotel, zaaranżowany w murach XVI-wiecznej kamienicy. Gruntowny remont oraz modernizacja pozwoliły na stworzenie przestronnych i przytulnych wnętrz. Stylowy charakter pomieszczeń idzie w parze z nowoczesnością i wszelkimi udogodnieniami dla gości. Wystrój wnętrz, meble oraz pojedyncze detale zostały indywidualnie zaprojektowane i ręcznie wykonane przez miejscowych artystów i rzemieślników. Atutem Art Restauracji są regionalne produkty, których wykorzystanie zapewniło nam członkostwo w Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego oraz ważne miejsce na szlaku kulinarnym Smaki Dolnego Śląska. W Art Hotelu warto skorzystać z oferty dla dwojga. Znajdziemy w niej romantyczną dekorację pokoju i łazienki, śniadanie serwowane do łóżka oraz możliwość skorzystania z masaży i zabiegów kosmetycznych w hotelowym salonie urody Biotigo. Lokalizacja hotelu sprawia, że jest on również wspaniałym miejscem na spędzenie weekendu z rodziną. Planując pobyt w Art Hotelu, warto odwiedzić najstarszy i największy ogród zoologiczny w Polsce. W ofercie znajdziemy pakiet z jednorazowym biletem rodzinnym do zoo i specjalnymi udogodnieniami dla dzieci. Art Hotel sprawdzi się na każdy pobyt we Wrocławiu.

Szwajcaria

Zurych

MIASTO NA CAŁY ROK

Zurych, jedno z najciekawszych i najpiękniejszych miast w Europie, ma w tym roku wiele do zaoferowania. W dniach 6-8 lipca odbywa się Caliente – największy w Europie festiwal muzyki latynoamerykańskiej; zuerich.com/en/visit/caliente. Od 12 lipca przez cały miesiąc można wziąć udział w Allianz Cinema – czyli kinie nad jeziorem; zuerich.com/en/visit/allianz-cinema. Dla amatorów sportu data 29 lipca w Zurychu jest już wpisana do kalendarza, tego dnia odbywa się bowiem Ironman; zuerich.com/de/besuchen/ironman-zuerich.

Street Parade, czyli największe party techno na świecie, odbędzie się 11 sierpnia; zuerich.com/en/visit/street-parade. Natomiast impreza ściągająca do miasta turystów z całej Europy, jaką jest Zurich Openair, rozpocznie się 22 i potrwa do 25 sierpnia;

zuerich.com/en/visit/zuerich-openair. Serię letnich imprez zakończy Weltklasse Zürich – międzynarodowy meeting lekkoatletyczny, który zaplanowany jest na 30 sierpnia; zuerich.com/en/visit/weltklasse-zurich. Jesienią w Zurychu odbędzie się międzynarodowy festiwal filmowy – Zurich Film Festival (27 września – 7 października); zuerich.com/en/visit/zurich-film-festival. Na gości, którzy zdecydują się spędzić w mieście ostatni dzień 2018 roku, czeka pokaz fajerwerków sylwestrowych; zuerich.com/en/visit/new-years-eve-in-zurich.

Podróż

Sephora

KOSMETYKI SEZONU

Sephora proponuje nowe spojrzenie na letnią pielęgnację wraz z najnowszą gamą kosmetyków i zapachów. Pod prysznicem lub w kąpieli od stóp do głów możemy oddać się beztroskiej przyjemności.

Wychodzimy wieczorem, pobudka, bitwa na poduszki, turlanie się w trawie, w słońcu – każda chwila ma swój własny aromat. Co jest duchem nowych, proponowanych tego lata zapachów Feel Good? Wspomnienie, drobne codzienne przyjemności, najszczęśliwsze chwile. Stąd kosmetyki z ekstraktami z bawełny, bambusa, soli z wyspy Bali, różowego grejpfruta.

W podróży szczególnie polecamy świeży i lekki żel pod prysznic w opakowaniu o miękkich i krągłych kształtach, który roztapia się na skórze, myjąc ją i otulając zapachem. Warto wiedzieć: poza tym, że jest bardzo wygodny pod prysznicem, świetnie sprawdza się jako płyn do kąpieli. Do tego ziarnisty peeling do ciała wygładzający skórę. **sephora.pl**

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE, FOTOLIA

Condor na lato

Linie lotnicze Condor mają swą siedzibę, a także główną bazę we Frankfurcie nad Menem, skąd oferują liczne połączenia na trasach krótkiego i dalekiego zasięgu (m. in. do Stanów Zjednoczonych, na Karaiby, do północnej Brazylii, Afryki, a także do tak wyjątkowych miejsc, jak Malediwy, Mauritius czy Seszele). Linie lotnicze Condor operują także z innych portów niemieckich, m. in. z Monachium, Dusseldorfu, Hamburga, Lipska czy Stuttgartu na wakacyjnych trasach europejskich, a w wybranych miesiącach także na najważniejszych trasach dalekiego zasięgu, kiedy to z Monachium czy Dusseldorfu możemy polecieć na pokładach samolotów Condora do Cancun, Punta Cany czy Havany.

Atrakcyjne taryfy z Polski

Linie Condor posiadają atrakcyjne taryfy z Polski do wszystkich swych destynacji dalekiego zasięgu. Umożliwia to wieloletnia współpraca z przewoźnikami tradycyjnymi, operującymi z polskich lotnisk – zarówno z Warszawy – jak i wszystkich najważniejszych portów regionalnych do Niemiec, dzięki czemu pasażer na jednym bilecie odbywa całą podróż z Polski poprzez Frankfurt, Monachium czy Dusseldorf – do miejsca docelowego.

Latem do Ameryki

Sezon letni, to w ofercie Condora liczne niezwykle ciekawe i unikalne destynacje w Stanach Zjednoczonych i Kanadzie. Są wśród nich trasy do Baltimore, Las Vegas, Seatle, Nowego Orleanu, Minneapolis, Austin, Vancouver, czy bardzo malownicze Anchorage w Stanie Alaska. Nowością w siatce połączeń przewoźnika jest Phoenix w Stanie Arizona, skąd w niedługim czasie można znaleźć się nad niezwykłym Wielkim Kanionem. Warto nadmienić, iż z destynacji amerykańskich Seatle i Las Vegas są połączeniami całorocznymi, pozostałe zaś Condor oferuje wyłącznie w sezonie letnim.

Najpiękniejsze zakątki świata

Jeśli chodzi o inne popularne latem połączenia dalekiego zasięgu w siatce połączeń linii Condor, to dominują destynacje typowo wakacyjne w regionie basenu Morza Karaibskiego, m.in. Cancun, Punta Cana, Montego Bay, San Jose, Havana czy Varadero. Dużą popularnością cieszą się także rejsy do najpiękniejszych zakątków świata, takich jak Mauritius czy Seszele, oraz miast afrykańskich, m.in., Zanzibaru, Mombasy czy Windhoek. Condor zaprasza na pokłady swoich samolotów; condor.com

Linie lotnicze

LOT

Z WARSZAWY DO LONDON CITY

Od 7 stycznia 2019 polski przewoźnik będzie obsługiwał dwa razy dziennie bezpośrednie rejsy z Warszawy do London City (LCY). Specjalnie dla tej trasy LOT pozyska cztery nowe samoloty Embraer 190. Rejsy będą obsługiwane według następującego rozkładu połączeń: codziennie (oprócz niedziel) samoloty wystartują do London City o 7:15 i wylądują o 9:00. Popołudniowa częstotliwość z Warszawy została zaplanowana na 16:15 z przylotem o 18:00 (poza sobotami). Rejsy z LCY zaplanowane są na 9:30 czasu lokalnego z lądowaniem w Warszawie o 13:00 oraz o 18:30 z lądowaniem o 22:00. Lotnisko London City Airport jest dogodnie zlokalizowane w londyńskich dokach (w dzielnicy Royal Docks). Jest najbliżej położone do biznesowego i finansowego centrum Londynu: zaledwie 9,6 kilometra od City.

Wakacje

Austria

IDYLLA W BURGENLAND

Dokąd na krótki urlop? Polecamy Burgenland wraz z jego wyjątkowym winnym (ale czasem również niemalże stepowym) krajobrazem, słoneczną pogodą oraz ścieżkami rowerowymi. Wycieczki z przewodnikiem po Parku Narodowym Jezioro Nezyderskie-Seewinkel to doskonała okazja, aby poznać tutejszą rzadką faunę i florę. Ze względu na ornitologiczne bogactwo tego miejsca (bytuje tutaj aż 300 gatunków ptaków),corocznie ten region odwiedzany jest przez wielu miłośników ptactwa, którzy swoich obserwacji mogą dokonywać w aż sześciu parkach krajobrazowych. Na fanów sztuki kulinarnej na wysokim poziomie czekają wyśmienite dania kuchni regionalnej oraz wino, produkowane tu od pokoleń. Koneserzy powinni wybrać się do znajdującego się na południu Blaufränkischland, skąd pochodzi jedno z najsłynniejszych czerwonych win. A na tych, którzy najlepiej odpoczywają podczas zakupów, czeka kompleks Designer Outlet Parndorf ze 160 sklepami oferującymi produkty topowych marek.

Warszawa

Restauracja

EDEN BISTRO

W ogrodzie na starej Saskiej Kępie twórcy magazynu „Usta" otworzyli bistro w modernistycznym Domu Funkcjonalnym z 1928 roku. Menu jest zjawiskowe, znalazły się w nim m.in.: ceviche z grillowanej kukurydzy z awokado i kolendrowym musem z nerkowców z czipsami z tortilli, grzybowe pate brûlée z rukwią wodną i galaretką z balsamicznych truskawek, malezyjska laksa serwowana z tofu w tempurze, z boczniakami i pulpecikami z wodorostów czy eryngi à la przegrzebki serwowane w sosie z alg na polencie z kukurydzy i z sałatką ze świeżych szparagów i fenkułów. W Edenie są też wegańskie śniadania (owsianka na mleku kokosowym z karmelizowanym bananem) oraz najlepszy deser w Warszawie – czekoladowy crème brûlée z pianką z mango i liśćmi kafiru. W ogrodzie Edenu ustawiono szklarnię, w której można kupić ponad 30 gatunków sukulentów. **edenbistro.pl**

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE

Twoje Wymarzone Mieszkanie

APM DEVELOPMENT

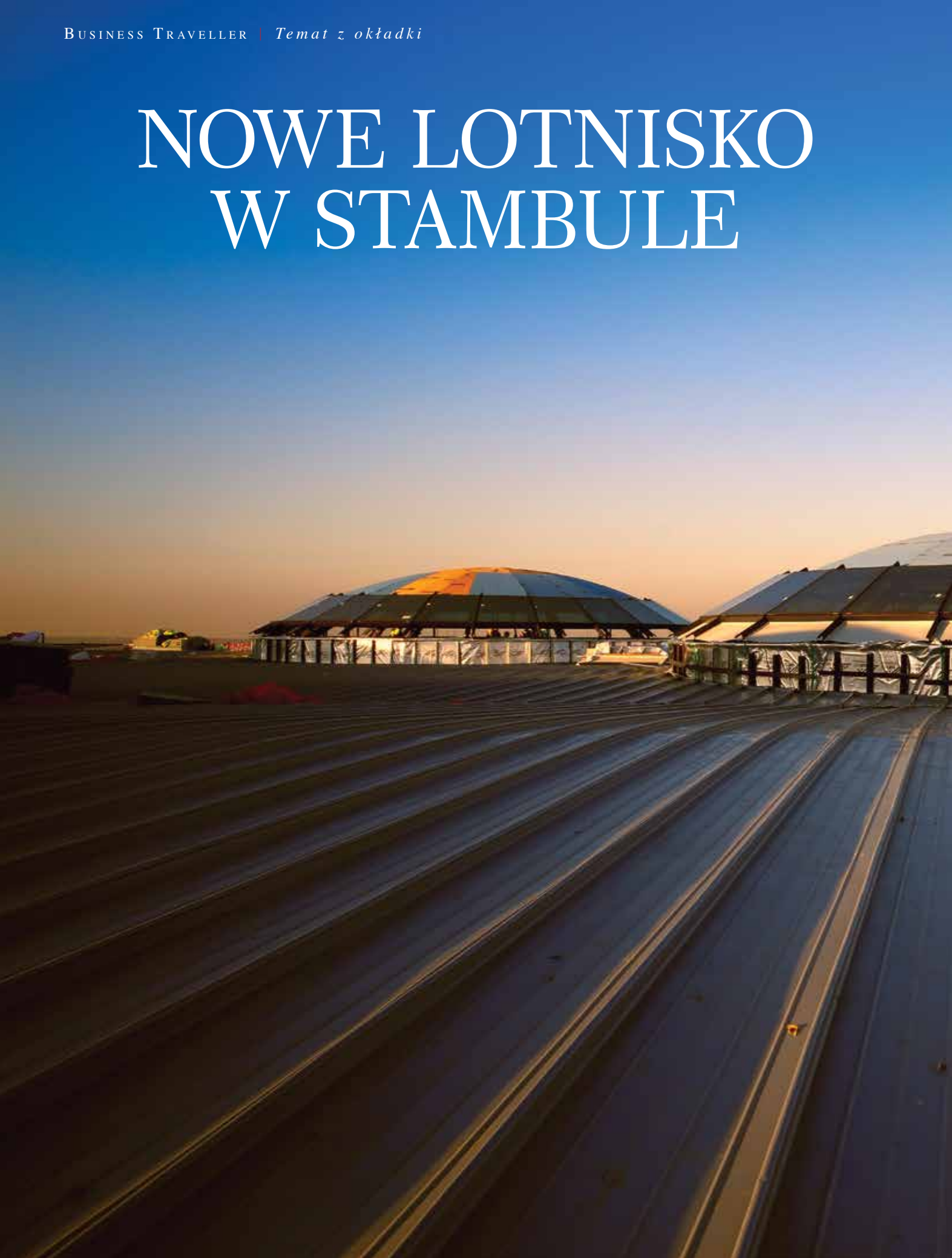
APARTAMENTY
NOWE BEMOWO

tel.: (022) 847 91 86, www.apm-development.com.pl

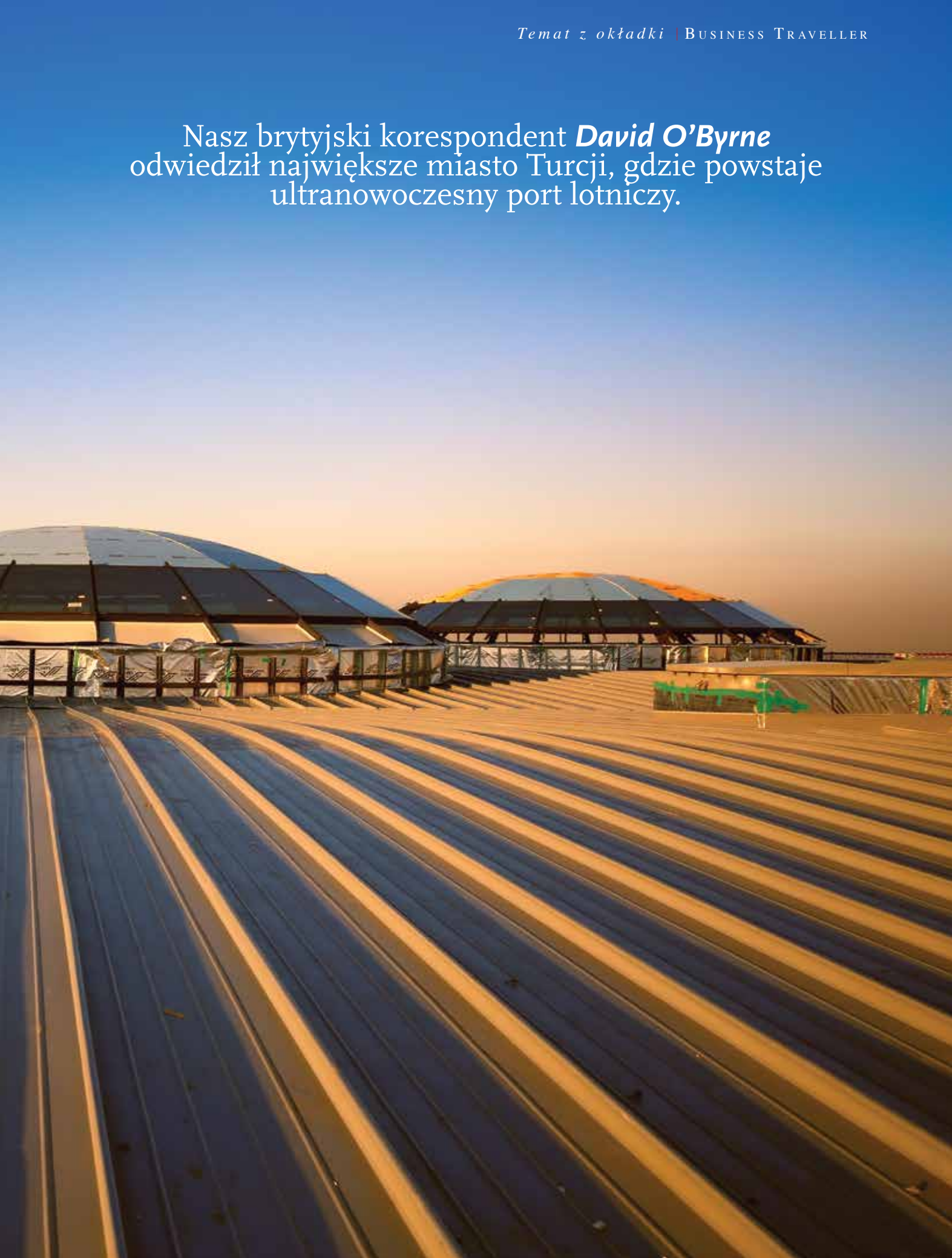
APARTAMENTY
NOWY MARYSIN

sprzedaz@apm-development.pl

NOWE LOTNISKO W STAMBULE



Nasz brytyjski korespondent ***David O'Byrne*** odwiedził największe miasto Turcji, gdzie powstaje ultranowoczesny port lotniczy.



Każdy, kto w ostatnim czasie odwiedził jedno z dwóch międzynarodowych lotnisk w Stambule, zapewne zgodzi się ze stwierdzeniem, że obecnie miasto to trudno nazwać jedynie przedsionkiem Europy.

Współczesny Stambuł jest ważną destynacją turystyczną i biznesową, a zarazem istotnym węzłem tranzytowym dla podróżnych udających się do Azji Wschodniej.

Niestety zarówno Port Lotniczy im. Ataturka, jak i Międzynarodowe Lotnisko im. Sabihy Gokcen są zatłoczone i nie radzą sobie z tłumami pasażerów przybywającymi do miasta, a przewoźnicy chcąc zdobyć dodatkowe sloty (prawo do korzystania z lotniska), muszą stoczyć o nie prawdziwe boje z konkurencją.

ROSNĄCY POPYT

Choć lotnisko im. Ataturka, które jest jednym z największych portów lotniczych w Europie, może pochwalić się całkiem okazałą infrastrukturą, to nie ulega wątpliwości, że w ostatnich latach dosłownie pęka w szwach. Jeszcze 15 lat temu obsługiwało rocznie 20 milionów pasażerów. Dziś liczba ta wynosi aż 64 miliony (dodatkowe 31 milionów przyjmuje port im. Sabihy Gokcen), a w kolejnych latach prognozuje się dalsze wzrosty.

Jednak już niebawem przeludnione hale odlotów i długie kolejki do odprawy biletowo-bagażowej oraz kontroli paszportowej odejdą w zapomnienie. Planowane na 29 października br. otwarcie nowego międzynarodowego portu lotniczego o roboczej nazwie Istanbul Jeni Havalimani (czyli dosłownie Nowy Port Lotniczy Stambułu) jest odpowiedzią na dynamiczny wzrost ruchu turystycznego w mieście i spodziewany wzrost ruchu tranzytowego.

Nowe lotnisko, wzniesione na terenach pobagiennych o powierzchni niemal 7,5 tysiąca hektarów, ma być największym portem lotniczym w Europie i jednym z największych na świecie. Po oddaniu do użytku będzie ono ustępować rozmiarem jedynie lotniskom Denver International w USA oraz King Fahd International w Arabii Saudyjskiej.

Istanbul Jeni Havalimani będzie posiadać aż sześć pasów startowych: pięć biegnących w kierunku północno-południowym i jeden ze wschodu na zachód, który będzie wykorzystywany przy niesprzyjających warunkach pogodowych. Dodatkowo wybudowany zostanie także jeden awaryjny pas startowy, uruchamiany w przypadku problemów z głównymi pasami.

Dzięki przepustowości rzędu 200 milionów pasażerów rocznie i możliwości obsłużenia nawet do 350 kierunków nowe lotnisko ma położyć kres opóźnieniom przy startach i lądowaniach, które obecnie w portach Stambułu zdarzają się nader często.

Władze uzasadniają budowę tak wielkiego obiektu także potrzebą dostosowania się do zmian na europejskim rynku lotniczym, gdzie coraz większą rolę odgrywają połączenia długodystansowe. Tureccy decydenci są zdania, że Stambuł posiada dużo korzystniejsze położenie od portów przesiadkowych w Dubaju oraz Dosze i dzięki temu może z powodzeniem służyć przewoźnikom za przystanek paliwowy oraz punkt tranzytowy dla samolotów kierujących się w głąb Azji. Pełna przepustowość lotniska ma zostać osiągnięta pod koniec przyszłej dekady wraz ze stopniową rozbudową całej infrastruktury.

WIELKIE PROJEKTY

Co prawda port nie został jeszcze oddany do użytku, ale jego terminal oraz wieża kontroli lotów już robią na obserwatorach spore wrażenie i zdołały zdobyć liczne nagrody branży architektonicznej. Przepastny terminal nowego lotniska, charakteryzujący się wysublimowanym rastrowym sufitem, jest dziełem brytyjskiego biura architektonicznego Grimshaw Architects i nawiązuje wyglądem do kopuł starożytnych bizantyjskich kościołów oraz meczetów osmańskich.

Osobliwa wieża kontroli lotów przypomina kwiat tulipana – historycznego symbolu Stambułu. Konstrukcja wieży jest wspólnym dziełem włoskiego studia projektowego Pininfarina oraz amerykańskiego giganta budowlanego firmy Aecom.

Mimo że do października trzeba wykonać jeszcze wiele prac, to większość z 600 schodów i ruchomych chodników w terminalu jest już gotowa do użytku, tak jak większość z 77 bramek i 143 rękawów. Ukończono także wszelkie prace w sekcji terminalu, gdzie znajdą się saloniki lotniskowe, kawiarnie i sklepy. Teraz miejsca te czekają już tylko na swoich najemców.

Po ukończeniu wszystkich prac terminal będzie mógł się poszczycić niemal 500 stanowiskami odpraw rozmieszczonymi wokół 13 wysepek, jak również 228 stanowiskami kontroli paszportowej. Wszystko to w celu zapewnienia płynnej obsługi pasażerów. W hali odlotów przeznaczono 22 tysiące mkw. powierzchni na saloniki lotniskowe, 32 tysiące na lokale gastronomiczne oraz 100 tysięcy na sklepy i punkty usługowe. Oczywiście lotnisko posiadać będzie hotel z 450 łóżkami oraz centrum konferencyjne o powierzchni 10 tysięcy mkw.

Istanbul Jeni Havalimani będzie posiadać aż sześć pasów startowych.Dodatkowo wybudowany zostanie także jeden awaryjny pas startowy, uruchamiany w przypadku problemów z głównymi pasami.

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE, ARCHIWUM

Nowy port lotniczy będzie obsługiwał 200 milionów pasażerów rocznie i 350 kierunków. W terminalu znajdzie się 600 schodów ruchomych i 500 stanowisk odprawy.

NAJNOWSZE TECHNOLOGIE

Jednak nawet najciekawiej zaprojektowane obiekty byłyby nudne, gdyby nie zainwestowano w nich w najnowszą technologię, i trzeba przyznać, że projektanci stambulskiego lotniska odrobili tę lekcję na piątkę.

Pasażerowie podróżujący z portu Istanbul Jeni Havalimani będą mogli m.in. rezerwować online produkty w sklepach bezcłowych, jak również sprawdzać w czasie rzeczywistym lokalizację swojego bagażu.

Dostępna będzie także aplikacja mobilna ułatwiająca pasażerom znalezienie ich samochodu na największym parkingu na świecie, który pomieści aż 40 tysięcy pojazdów (obecnie tytuł ten dzierży parking w kanadyjskim Edmonton). Będzie tu można skorzystać z usługi pielęgnacji i konserwacji pojazdu, stacji benzynowej oraz punktu ładowania aut elektrycznych.

Chociaż obecnie teren lotniska przypomina krajobraz księżycowy, to szefowie konsorcjum odpowiedzialnego za budowę są przekonani, że obiekt zostanie oddany zgodnie z planem. Według urzędników, kiedy 29 października port otworzy podwoje, w pełni funkcjonować będą dwa z sześciu pasów oraz niemal połowa powierzchni terminala, co już na starcie zapewni przepustowość rzędu 90 milionów pasażerów. Umożliwi to przejęcie całego ruchu lotniczego obsługiwanego obecnie przez port im. Ataturka, gdzie niemal z dnia na dzień wstrzymane zostaną rejsowe połączenia pasażerskie.

Trzeci pas startowy w Istanbul Jeni Havalimani zostanie oddany w przeciągu 16 miesięcy od otwarcia lotniska, natomiast po kolejnych 27 miesiącach ukończone zostaną trzy kolejne pasy oraz pas awaryjny.

Do października gotowe będą również wszystkie drogi dojazdowe oraz parking, choć przez pierwszy rok jedynym środkiem transportu publicznego docierającym na lotnisko będą autobusy. W trakcie budowy jest nowa linia metra (o nazwie M11) ze stacji Gayrettepe w centrum Stambułu, która dotrze do portu Istanbul Jeni Havalimani w rekordowym czasie 25 minut (czyli dwa razy krótszym niż z centrum na lotnisko im. Ataturka).

Ogłoszono także przetarg na rozbudowę linii metra Marmaray, która łączy azjatycki i europejski brzeg Stambułu. Po przedłużeniu będzie ona docierać zarówno na lotnisko Istanbul Jeni Havalimani, jak i do portu im. Sabihy Gokcen na wschodnim krańcu miasta. Kolejnym ważnym projektem jest budowa sieci dróg łączących nowy port lotniczy z tureckimi autostradami regionalnymi.

Trwają również przygotowania do budowy szybkiego połączenia kolejowego, które przebiegać będzie przez niedawno ukończony trzeci most na Bosforze zwany Mostem Sułtana Selima Yavuza. Dzięki temu nowy port będzie świetnie skomunikowany także ze stolicą Turcji Ankarą oraz innymi dużymi miastami Anatolii.

SZYBKA ZMIANA

Po uruchomieniu nowego portu lotnisko im. Ataturka będzie obsługiwać już tylko rejsy towarowe, a wszystkie realizowane dotychczas połączenia pasażerskie zostaną przeniesione na Istanbul Jeni Havalimani w ciągu dwóch dni od jego otwarcia.

Ta największa niemilitarna operacja logistyczna w historii Turcji, będąca zwieńczeniem dwóch lat intensywnego planowania, wymagać będzie pełnej koordynacji działań ze strony personelu obu portów, linii lotniczych, tureckiej policji, wojska, jak również całej armii taksówek przewożących pasażerów z jednego lotniska na drugie.

Można odnieść wrażenie, że jedyne, o czym zapomniano, to o nadaniu nowemu lotnisku odpowiedniej nazwy. Urzędnicy nie chcą potwierdzać pogłosek twierdzących, że nowo powstały port zostanie nazwany na cześć prezydenta Turcji Recepa Tayyipa Erdogana. Mówią jedynie, że oficjalna nazwa zostanie podana do publicznej wiadomości w dzień oddania obiektu do użytku. Biorąc pod uwagę wyniki najnowszych sondaży przed wyborami prezydenckimi, które odbędą się 24 czerwca, może to okazać się mądrą decyzją. Mimo ogólnego przekonania, że prezydent Erdogan utrzyma się przy władzy, decydenci rządowi dobrze wiedzą, że wyborcze niespodzianki zdarzają się w Turcji nader często i zapewne dlatego wolą poczekać na ostateczne wyniki, zanim podejmą decyzję o nazwie nowego lotniska.

Club Med
Premium All-Inclusive Resorts
www.clubmed.pl
tel 22 455 38 38
wakacje@clubmed.pl

Idealne wakacje dla rodzin!
Sport, zabawa, beztroska...

Bogate bufety i open bar

Najlepsze lokalizacje na stokach Alp

Wspaniały program i opieka dla dzieci

Linie lotnicze

PARYŻ CDG – KAPSZTAD

JOON A340-300 KLASA BIZNES

KONTAKT
www.airfrance.com

CENA
Bilety w dwie strony w Klasie Biznes z paryskiego lotniska CDG do Kapsztadu zaczynają się od 3800 euro.

CZAS LOTU
11 godzin i 45 minut

Joon to nowa marka linii lotniczych stworzona przez Air France w ramach strategii rozbudowy i zróżnicowania siatki połączeń największego francuskiego przewoźnika. Służy ona także jako swoisty poligon doświadczalny dla nowych rozwiązań, zanim zostaną one wprowadzone (albo i nie) na pokłady samolotów Air France.

Joon posiada całkiem bogatą siatkę krótko-, średnio- oraz długodystansowych połączeń, obsługiwanych maszynami należącymi do spółki matki. Od lipca 2018 roku nowa linia będzie dysponowała flotą siedmiu airbusów 320, czterech 321 oraz czterech 340. Do lata przyszłego roku liczba airbusów 320 i 321 ma wzrosnąć do 18. Choć nie jest to jeszcze pewne, być może jesienią 2019 roku do floty przewoźnika dołączy także airbus 350.

Należy zauważyć, że Joon nie jest tanią linią. Ma ona ponoć wnieść powiew świeżości na rynek. Stoi to jednak w sprzeczności z faktem, iż flota jest dość leciwa, co było widoczne podczas lotu inauguracyjnego.

Latem rejsy do Kapsztadu odbywają się trzy razy w tygodniu, natomiast w zimie ich częstotliwość zwiększa się do pięciu.

WEJŚCIE NA POKŁAD

Na lotnisko w Paryżu dotarłem rano lotem z Londynu. Wejście na pokład odbyło się punktualnie przez bramkę L22. Wkrótce po zamknięciu drzwi samolot wyruszył na pas startowy.

FOTELE

W kabinie Klasy Biznes znajduje się 30 foteli w układzie 2-2-2. Fotele to stary model produktu oferowanego niegdyś przez Air France, jedynie obity nową tapicerką. Model ten rozkłada się niemal na płasko, tworząc łóżko o szerokości 61 centymetrów i długości 2 metrów. Przy każdym fotelu znajduje się port USB oraz gniazdko elektryczne.

Znajdziemy tu także wygodny schowek na gazety, specjalną wnękę na buty oraz obszerny stoliczek wysuwany z podłokietnika. Kabinę Klasy Biznes wyposażono w nowy system rozrywki pokładowej, który jednak doświadcza problemów wieku dziecięcego. Jeżeli przed lotem zainstalujemy na telefonie aplikację Joon, można korzystać z pokładowego Wi-Fi, aby przesyłać treści z sytemu IFE bezpośrednio na nasze urządzenie.

NAJLEPSZE MIEJSCA

Nie polecam foteli 1A i 1C, ponieważ znajdują się one blisko przedniej kuchni pokładowej, jak również dwóch środkowych

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE

siedzeń w rzędzie szóstym, które z kolei sąsiadują z kuchnią tylną. Układ 2-2-2 oznacza, że pasażerowie siedzący przy oknach nie mają swobodnego dostępu do przejścia.

LOT

Kiedy tylko zająłem swoje miejsce, stewardessa zaproponowała mi napój powitalny. Na fotelu czekała na mnie kołdra z prześcieradłem oraz torebka z niebieskimi pantoflami, skarpetkami i nakładkami na słuchawki. Personel pokładowy rozdawał pasażerom także kosmetyczki podróżne, zawierające krem nawilżający firmy Clarins, mgiełkę do poduszek, opaskę na oczy, zatyczki do uszu, szczoteczkę i pastę do zębów.

Pasażerowie Klasy Biznes mieli do dyspozycji dwie łazienki znajdujące się z tyłu kabiny.

Opcja wcześniejszej rezerwacji posiłków przez Internet nie jest w branży nowością, jednak w Joon system ten wygląda nieco inaczej. Na pokładzie pasażerowie mają do wyboru cztery gorące dania główne, a sześć innych potraw można zamówić jedynie online. Niestety zanim personel pokładowy dotarł do mojego rzędu foteli, skończyła się większość dań, więc do wyboru pozostała mi wieprzowina albo kalmary. To chyba najlepszy argument za tym, by lecąc w rejs długodystansowy z Joon zarezerwować posiłek przez Internet.

Jako pierwszą przystawkę podano nam mus z krewetek z galaretką grejpfrutową oraz koktajl. Główną przystawką był plaster pasztetu drobiowego podany z sosem owocowym, sałatką orkiszową oraz chrupiącą bułką. Wybór dań głównych obejmował kurczaka w sosie cytrynowym z makaronem ravioli faszerowanym serem, risotto z sosem szafranowo-bazyliowym, makaron orecchiette z kałamarnicą oraz schab wieprzowy z sezamem i sosem pomarańczowo-octowym. Nie zabrakło także dobrych serów. Na deser wybrałem babeczkę canelé z owocami i czekoladą mleczną.

Jak przystało na francuską linię lotniczą, na pokładzie nie zabrakło dobrych win. Pasażerowie mieli do wyboru szampan, czerwone bordeaux, czerwonego languedoca, chardonnay z Burgundii, a dla miłośników sauvignon blanc przygotowano smakowite sancerre.

Podczas lotu doświadczyliśmy kilku umiarkowanych turbulencji, jednak załoga informowała o tym pasażerów jedynie za sprawą sygnalizacji zapięcia pasów. Pasażerowie mogli także w każdej chwili odwiedzić tylną kuchnię, gdzie czekały na nich drinki oraz przekąski. Choć był to lot dzienny, to światła w kabinie były przygaszone, więc po jakimś czasie postanowiłem się zdrzemnąć. Fotel jest dość wygodny, choć po jego całkowitym rozłożeniu brakuje nieco miejsca na stopy, dlatego najlepiej śpi się w pozycji na skos.

Dwie godziny przed lądowaniem w Kapsztadzie podano drugi posiłek. Do wyboru mieliśmy m.in. tartę kurczakowo-grzybową z kremowym sosem cebulowo-marchwiowym, fileciki z kurczaka w sosie pomidorowym oraz zielonym curry, risotto, placki ziemniaczane ze śmietaną, tymiankiem, szparagami i borowikami oraz filet z łososia podany z pesto miętowym i sałatką z freguli.

Wybrałem fileciki z kurczaka, które były zimne i zabrakło do nich zielonego curry. Stewardessa zaproponowała mi odgrzanie dania, ale odmówiłem. Ostatnie godziny lotu przebiegły spokojnie.

Do Kapsztadu przylecieliśmy zgodnie z rozkładem i szybko opuściliśmy pokład. Przy stanowiskach kontroli imigracyjnej zastała nas dość długa kolejka, ponieważ o tej samej porze wylądował także samolot KLM.

OCENA

Różnice między Klasą Biznes na pokładach linii Joon i Air France są minimalne. Być może jest to celowy zabieg ze strony francuskiego przewoźnika. Więcej ulepszeń znajdziemy za to w Klasie Ekonomicznej i Ekonomicznej Premium nowego przewoźnika, ponieważ znajdują się tam całkowicie nowe fotele.

Tom Otley

Należy zauważyć, że Joon nie jest tanią linią. Ma ona ponoć wnieść powiew świeżości na rynek. Stoi to jednak w sprzeczności z faktem, iż flota jest dość leciwa, co było widoczne podczas lotu inauguracyjnego.

Hotel

PERTH, AUSTRALIA

COMO THE TREASURY

KONTAKT
Como The Treasury
1 Cathedral Avenue, Perth
+61 8 6168 7888
www.comohotels.com/thetreasury

CENA
Od 670 dolarów australijskich za noc (1900 złotych), 1640 dolarów za apartament (4640 złotych).

Mieszczący się w centrum Perth Como Hotel powstał w wyniku gruntownej renowacji XIX-wiecznych budynków, które należały niegdyś do administracji lokalnej, a kilka lat temu zostały przejęte przez firmę deweloperską FJM Property. Wcześniej znajdowała się tu m.in. siedziba poczty głównej, urząd rejestru gruntów, a także skarbiec. Como Hotels to niewielka sieć skupiająca luksusowe hotele pięciogwiazdkowe na całym świecie, w tym m.in. obiekty The Metropolitan w Londynie, Miami i Bangkoku.

POŁOŻENIE

Hotel mieści się u zbiegu ulic St Georges Terrace i Barrack Street, w głównej dzielnicy biznesowej miasta, naprzeciw ogrodów Supreme Court Gardens, około 20 minut jazdy z lotniska.

WRAŻENIA

Przy wejściu głównym do budynku wita gości odźwierny w liberii. Po prawej stronie od wejścia na parterze urządzono salon dla przybywających gości. Nieco dalej znajduje się Treasury Lounge and Bar, którego ściany przyozdobiono przykuwającymi wzrok grafikami z galerii Art Collective WA.

POKOJE

Wszystkie pokoje i apartamenty hotelowe są przestronne. Zaprojektowane przez architekta Kerry'ego Hilla tak, by goście mogli poczuć się w nich jak u siebie, charakteryzują się spokojną paletą kolorów (głównie beże i biele) oraz stylowymi, dębowymi meblami z dodatkami wykonanymi z brązu i skóry.

W każdym pokoju znajdziemy też wygodne łóżko, duże okna wraz z roletami zaciemniającymi, bezpłatny minibar, telewizor LED marki Samsung, telefon VOIP, prywatny sejf oraz centrum robocze z gniazdami USB oraz łącznością Wi-Fi. Jest tu także zestaw do zaparzania kawy i herbaty. W łazience znajdują się przestronna kabina prysznicowa, wanna Kaldewei Duo, dwa lustra, podgrzewana podłoga oraz zestaw kosmetyków kąpielowych Como Shambhala at Home.

Standardowe pokoje City Rooms mają powierzchnię 55 mkw., natomiast apartament Como Suite zajmuje aż 120 mkw.

ZAPLECZE GASTRONOMICZNE

W miejscu dawnego urzędu pocztowego znajduje się restauracja Post, która specjalizuje się w daniach kuchni włoskiej. Na najwyższym piętrze mieści się lokal Wildflower, oferujący gościom wykwintne dania kuchni zachodnioaustralijskiej. Na terenie kompleksu, ale już poza hotelem znajduje się jeszcze kilka innych lokali gastronomicznych, takich jak restauracja Petition Kitchen oraz bary Petition Wine Bar & Merchant i Beer Corner. W podziemiach kompleksu działa restauracja Long Chim, serwująca godne polecenia dania tajskie skomponowane przez australijskiego szefa kuchni i celebrytę Davida Thompsona.

ZAPLECZE KONFERENCYJNE

Na terenie hotelu znajduje się kilka pomieszczeń konferencyjnych, w tym sala posiedzeń zarządu dla 20 osób.

RELAKS

Na jednym z górnych pięter znajduje się mała, acz dobrze wyposażona siłownia, a także 20-metrowy basen z widokiem na centrum miasta. Całości dopełnia doskonałe spa Como Shambhala Urban Escape.

OCENA

Wspaniały hotel, w pełni zasługujący na swoje pięć gwiazdek. Wewnątrz panuje sielski spokój i atmosfera sprzyjająca odprężeniu. Naprawdę warto.

Tom Otley

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE

ecocar.pl

Zadzwoń
+48 123456789

ecocar
KLIKAM I JADĘ

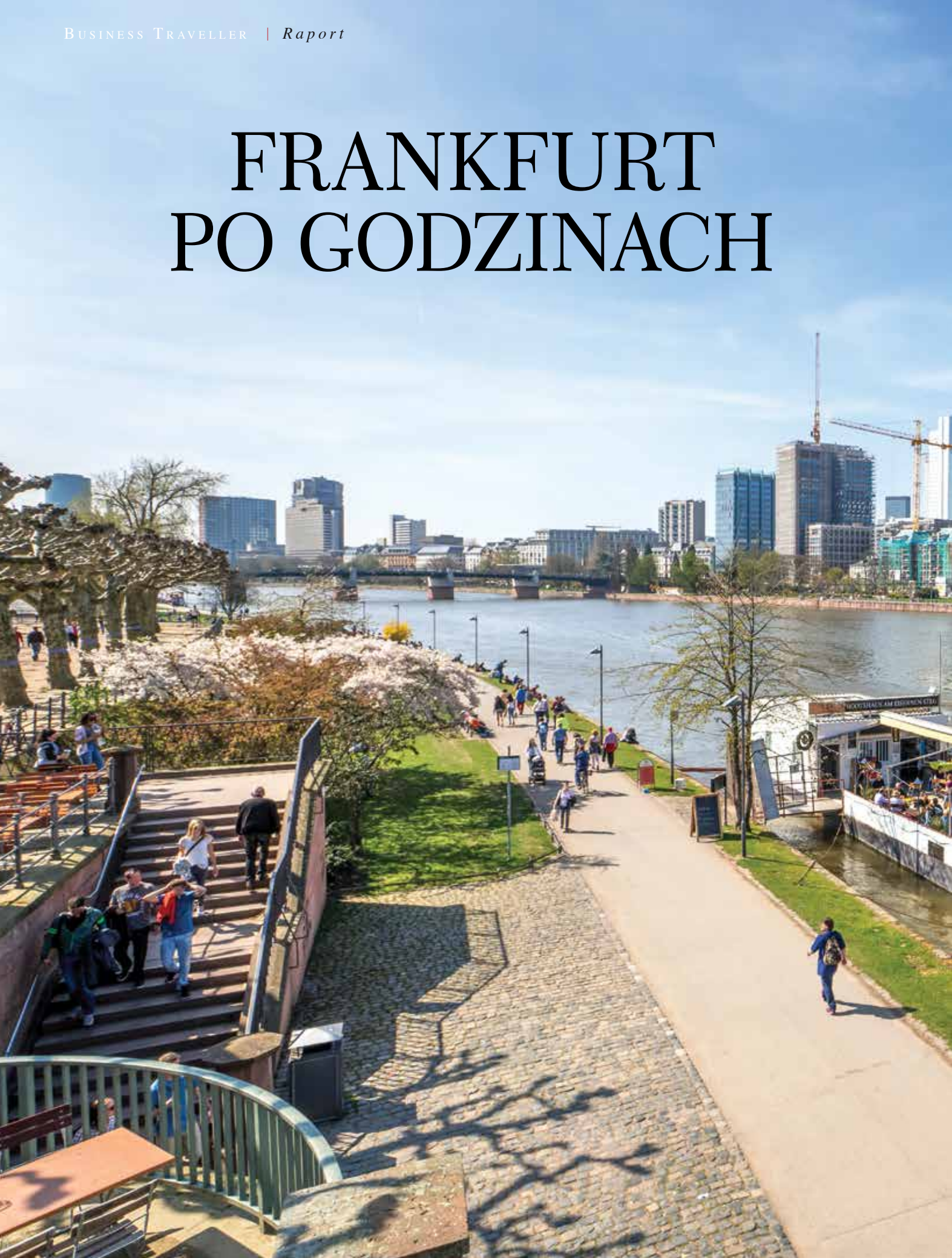
Zamów przez aplikację mobilną EcoCar

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

WARSZAWA • WROCŁAW • GDAŃSK • GDYNIA • SOPOT

FRANKFURT PO GODZINACH



Nasz brytyjski korespondent ***Andrew Eames*** odkrywa uroki Frankfurtu, miasta będącego motorem napędowym niemieckiej gospodarki, słynącego z malowniczych parków, dobrych restauracji i przytulnych tawern.

Jesteśmy we Frankfurcie i zamierzamy tu spędzić kilka dni. Miasto jest nam znane, bo bywaliśmy tu wcześniej, choć zawsze w interesach, nigdy dla przyjemności. Jednak tym razem spróbujemy ustawić nasz plan dnia tak, aby poznać kilka zakątków Frankfurtu, gdzie można wybrać się ze wspólnikiem na swobodną pogawędkę albo po prostu odpocząć przez chwilę od szybkiego tempa wielkiego miasta. Najlepiej tam, gdzie nie ma tabunów turystów. Decydujemy się na nocleg w Hilton Frankfurt Airport, hotelu wielokrotnie nagradzanym, położonym nieopodal Terminala 1, z którego w 15 minut można dostać się do centrum miasta oraz do terenów wystawienniczych.

To biznesowe miasto, w którym znajduje się aż 218 różnych banków, jedynie na pierwszy rzut oka wydaje się być mało przyjaznym miejscem. Co prawda tutejsze centrum jest mało wyraziste, ale w innych dzielnicach znajdziemy wiele ciekawych zakątków, które pozwolą nam inaczej spojrzeć na finansową stolicę Niemiec i poznać ją od podszewki.

PALMENGARTEN I UNIWERSYTET

Wielu turystów biznesowych przyjeżdża do miasta na targi, które odbywają się w kompleksie Messe Frankfurt, lub też na spotkanie w położonej na zachód od śródmieścia dzielnicy biznesowej. Tutejsze ulice to mieszanina stali i szkła, tworzących chłodną, wręcz bezduszną krainę strzelistych wieżowców – krajobraz znany z wielu innych biznesowych dzielnic na świecie. Jednak niemal na wyciągnięcie ręki znajduje się prawdziwa zielona oaza – ogrody Palmengarten (**palmengarten.de**), mieszczące się nieopodal jednej z głównych arterii miasta – Bockenheimer Landstrasse.

Charakterystyczną cechą tego miejsca jest ogromna palmiarnia (Palmhaus), która mogłaby służyć za luksusowy hotel gdzieś na Lazurowym Wybrzeżu. Nie opuszczając centrum Frankfurtu, można tu podziwiać liczne ekosystemy naszej planety: od trawiastej sawanny przez alpejską florę skalną po angielski ogród różany i malowniczy staw z liliami wodnymi.

Większość ekspozycji znajduje się na świeżym powietrzu i skupia się wokół stawów, jeziorek oraz niewielkich wzgórz. Aż trudno uwierzyć, jak w środkowoeuropejskim klimacie udało się zaszczepić zarówno roślinność typową dla subantarktycznego stepu, jak i stref tropikalnych. Wielbiciele ekstremalnej egzotyki mogą także odwiedzić przepastne szklarnie, aby zobaczyć na własne oczy krajobraz pustynny, lasy równikowe, a nawet namibijską pustynię mglistą.

Jeżeli planujemy nieco dłuższą wizytę w Palmengarten, warto zajrzeć tu do kawiarni Siesmayer (**cafe-siesmayer.de**), która jest popularnym miejscem spotkań mieszkańców Frankfurtu. Wczesnym przedpołudniem serwuje się tu przepyszne brunche, na które przychodzą całe rodziny.

Palmengarten znajduje się na skraju ekskluzywnej dzielnicy mieszkaniowej Westend, słynącej ze stylowych willi z przełomu XIX i XX wieku, których właścicielami są dziś lekarze i prawnicy. Przy urokliwych uliczkach i w niewielkich zaułkach znajdziemy liczne lokale gastronomiczne, w tym wyśmienitą Café Laumer (**cafelaumer.de**), nawiązującą stylem do wiedeńskiej kultury kawiarnianej i posiadającą przytulny ogródek otoczony bujną zielenią.

Nieopodal Westendu znajduje się imponujące dzieło architektury modernistycznej, a zarazem posiadające bardzo mroczną historię. Na planie miasta miejsce to widnieje jako Kampus Uniwersytetu Goethego, ale wcześniej, od 1921 roku mieściły się tu wielkie zakłady chemiczne IG Farben, a tutejszy modernistyczny gmach dzierżył miano największego biurowca w Europie. To właśnie w IG Farben

FOT.: FOTOLIA

Tutejsze ulice to mieszanina stali i szkła, jednak niemal na wyciągnięcie ręki znajduje się prawdziwa zielona oaza – ogrody Palmengarten.

Z hotelu Hilton Frankfurt Airport można się dostać do centrum w zaledwie 15 minut. Pokoje i suity są dźwiękoszczelne, a doskonale wyposażone sale spotkań, centrum konferencyjne, ekskluzywny Executive Lounge i świetna restauracja zdecydowały o przyznaniu temu hotelowi wielu nagród.

opracowano formułę Cyklonu B – pestycydu na bazie cyjanku, za którego pomocą podczas drugiej wojny światowej naziści zgładzili w obozach śmierci miliony ludzi. Jak można się domyślać, firma od wielu lat już nie istnieje.

Ale to nie koniec zawiłej historii tego ogromnego kompleksu. Po wojnie, kiedy Niemcy zostały podzielone na sektory kontrolowane przez aliantów, nowym lokatorem budynku została armia amerykańska, która urządziła tu kwaterę główną. To właśnie dlatego przeszklona rotunda gmachu nosi teraz nazwę Eisenhower Cafe i choć obecnie słychać w niej jedynie odgłosy rozmów i śmiech studentów, to w miejscu tym nadal czuć atmosferę minionych lat.

HAUPTBAHNHOF I RZEKA

Weterani podróży służbowych zapewne krzywią się na samo wspomnienie frankfurckiego dworca głównego, ponieważ miejsce to przez wiele lat było azylem dla osób wyrzuconych poza margines społeczny. Okolice Hauptbahnhofu to także okryta złą sławą dzielnica czerwonych latarni, na którą składają się uliczki przylegające do dworca. Jednak obecnie, dzięki stałej obecności licznych patroli policji, obszar ten jest jednym z bezpieczniejszych w mieście i choć na Taunusstrasse nadal mieszczą się podrzędne kasyna i bary z seks tancerkami, to równoległe do niej ulice Kaiserstrasse i Munchenerstrasse zostały poddane rewitalizacji, nie tracąc przy tym swej etnicznej tożsamości.

Na Kaiserstrasse dwa razy w tygodniu odbywa się targ żywności, gdzie można zaopatrzyć się w sery regionalne oraz smakowite wędliny domowej roboty. Znajdują się tu również liczne lokale gastronomiczne, oferujące kosmopolityczne dania: od nowojorskich kanapek pastrami po neapolitańską pizzę. Najlepsze niemieckie schnitzle (kotlet schabowy w panierce) i steki znajdziemy w lokalu o niedwuznacznej nazwie Meat Room (**meatroom-frankfurt.com**), natomiast wegetarianie powinni skierować swojej kroki do indyjskiej restauracji Saravanaa Bhavan (**saravanaabhavan.de**), która słynie z przepysznych wegetariańskich półmisków thali oraz bagietek masala dosa z farszem warzywnym. Wieczorem możemy udać się do Club Orange Peel (**orange-peel.de**), gdzie odbywają się koncerty muzyki jazzowej, bluesowej oraz soul.

Biegnąca równolegle do Kaiserstrasse ulica Munchenerstrasse również tętni życiem do późnych godzin nocnych, jednak panuje tu nieco bardziej orientalna atmosfera, co jest w dużej mierze zasługą zamieszkałej w okolicy społeczności tureckiej.

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE, FOTOLIA

W ładną pogodę warto wybrać się na południe miasta, nad brzeg Menu, gdzie cumują niewielkie łódki oferujące turystom krótkie rejsy po rzece. Z południowego brzegu, po którego stronie znajdują się liczne muzea i galerie, roztacza się malowniczy widok na centrum miasta.

Z tego względu na Munchenerstrasse znajdziemy m.in. męskie salony fryzjerskie oraz sklepiki spożywcze z turecką żywnością.

W bliskim sąsiedztwie dworca mieszczą się także modne koktajl bary, takie jak choćby popularny Plank and Amp, który przyciąga międzynarodową, głównie anglojęzyczną klientelę. Warto wspomnieć także o popularnym kiosku alkoholowym Yok-Yok, który posiada w swojej ofercie niemal 300 marek piwa z całego świata.

Jeśli marzy nam się miła popołudniowa drzemka na łonie natury, to w ładną pogodę warto wybrać się na południe miasta, nad brzeg Menu, gdzie cumują niewielkie łódki oferujące turystom krótkie rejsy po rzece. Z nieco szerszego, południowego brzegu, po którego stronie znajdują się liczne muzea i galerie, roztacza się malowniczy widok na centrum miasta. W co drugą sobotę odbywa się tu także pchli targ. Jedną z ciekawszych atrakcji jest kawiarnia na łodzi o nazwie Bootshaus (**bootshaus-dreyer.de**), zacumowana przy Moście Żelaznym, tuż obok innego nawodnego lokalu zwanego Doner Boat Istanbul, gdzie warto wpaść na przepyszny kebab. Wieczorami oraz w weekendy brzeg Menu jest ulubionym zakątkiem biegaczy, piknikowiczów i biznesmenów, pragnących zrelaksować się tu po całym dniu pracy.

TAWERNY Z APFELWEINEM

Wizyta we Frankfurcie nie byłaby pełna bez zapoznania się z tutejszą kulturą konsumpcji wina jabłkowego. Ta nieco bardziej wytrawna odmiana cydru jest od niego również znacznie mocniejsza i serwuje się ją w specjalnych szklankach nazywanych geripptes oraz glinianych dzbankach zwanych bembel. Wizyta w Apfelweinwirtschaften, czyli jednej z tradycyjnych tawern mieszczących się głównie na południe od Menu w dzielnicy Sachsenhausen, gdzie znajdowały się niegdyś sady jabłkowe, sama w sobie jest niezwykłym doświadczeniem kulturowym.

W Sachsenhausen życie towarzyskie koncentruje się wokół kilku popularnych deptaków biegnących wzdłuż brzegu rzeki, zwłaszcza Paradiesgasse i Rittergasse, gdzie oprócz tawern znajdziemy także dziesiątki innych lokali: od barów sportowych po kluby z szyszą i tańcami brzucha.

Jeżeli jednak zależy nam na wizycie w prawdziwej tawernie, najlepiej wybrać się do Germanii (na Textorstrasse) albo do Struwwelpeter (na Neuer Wall). Oferta gastronomiczna tych lokali jest skromna: pije się tam głównie wino jabłkowe, zagryzając je lokalnymi przysmakami, takimi jak handkäse mit musik, czyli ser z kwaśnego mleka zanurzony w occie i podawany z chlebem oraz poszatkowaną cebulą.

Oczywiście w okolicy nie brakuje także nieco modniejszych i bardziej dystyngowanych lokali, takich jak skryta na tyłach Grosse Rittergasse tawerna Lorsbacher Thal (**lorsbacher-thal.de**), na której dziedzińcu rosną kasztanowce i bujne winorośle. O nieco bardziej finezyjnym charakterze tego miejsca świadczy również bogatszy wystrój jego wnętrz, a także bogaty wybór win (w tym oczywiście jabłkowych) i regularne koncerty muzyki jazzowej oraz występy operowe.

Jednak wiele osób regularnie odwiedzających Frankfurt twierdzi, że Sachsenhausen jest obecnie zbyt turystyczna i jeżeli podzielamy to zdanie, możemy wybrać się do dawnej dzielnicy robotniczej Bornheim (stacja U-bahn Bornheim Mitte), której główny deptak – ulica Bergerstrasse przeobraża się w lecie w jedną wielką restaurację na świeżym powietrzu. Znajdują się tu także dwie najbardziej tradycyjne tawerny w mieście: mieszcząca się w drewnianym budynku karczma Zur Sonne (**zursonne-frankfurt.de**), której początki sięgają 1768 roku, oraz niezwykle popularna XVI-wieczna tawerna Solzer (**solzer-frankfurt.de**). W obu tych lokalach można szybko zapomnieć o otaczającym nas świecie, oddając się miłej rozmowieichłonącatmosferęniczymnieskrępowanej biesiady.

Wizyta we Frankfurcie nie byłaby pełna bez zapoznania się z tutejszą kulturą konsumpcji wina jabłkowego. Ta nieco bardziej wytrawna odmiana cydru jest od niego również znacznie mocniejsza.

FOT.: ARCHIWUM, FOTOLIA

Hilton Frankfurt Airport

Outstanding hospitality and eye-catching design in a prime location.

Enjoy the privileges and privacy of our suites and the exclusive Executive Lounge or prepare for your conference in one of our state-of-the-art meeting rooms.

Conveniently located for business and leisure guests alike, with direct access to Terminal 1 (via skywalk) and the international high speed train station.

Scan the QR code to view our image movie

Visit us at frankfurtairport.hilton.com

Hilton Frankfurt Airport | THE SQUAIRE
Am Flughafen | 60549 Frankfurt am Main | Germany
T: +49 (0)69 2601 2000 I F: +49 (0)69 2601 2001
E: sales.frankfurtairport@hilton.com

Hilton
FRANKFURT AIRPORT

RODZINNE WAKACJE W ACCORHOTELS

Wybierz się na wakacje z całą rodziną i korzystaj z licznych przywilejów gwarantowanych przez hotele marki Novotel, Mercure, Sofitel i ibis Styles grupy AccorHotels w Polsce.

Wspólna podróż wzmacnia więzi rodzinne i daje dzieciom niezapomniane przeżycia. Wybierz się na wakacje z całą rodziną i korzystaj z licznych przywilejów gwarantowanych przez hotele marki Novotel, Mercure, Sofitel i ibis Styles grupy AccorHotels w Polsce.

IBIS STYLES

W hotelach rodzinnej marki ibis Styles dzieci są prawdziwymi gośćmi VIP przez cały rok! W ramach stałej oferty dzieci do 16. roku życia dzieląc pokój z rodzicami, nocują bezpłatnie. Już przy check-in rodziny mogą liczyć na wyjątkowe przywitanie oraz upominki dla najmłodszych, dzięki którym pobyt w hotelach ibis Styles staje się niezapomnianym przeżyciem. Hotele mają przygotowane niezbędne akcesoria dla niemowląt oraz kąciki dla dzieci wyposażone w zabawki, kredki, funkcjonalne mebelki i gry planszowe dla całej rodziny. Kąciki dla dzieci nawiązują do unikatowej opowieści – tematu przewodniego, w jakim wnętrza hotelu zostały zaprojektowane, pobudzając wyobraźnię i kreatywność najmłodszych.

Każdy z hoteli ibis Styles został zaprojektowany tak, aby mieć w ofercie specjalnie przystosowane pod względem rozmiaru i liczby łóżek pokoje, dzięki którym można spędzać czas jak w domu. W telewizji dzieci znajdą minimum dwa kanały przeznaczone specjalnie dla nich. Najmłodsi będą zachwyceni również posiłkami – zarówno w menu śniadaniowym, jak i regularnej karcie – dzięki ofercie specjalnych, uwielbianych przez dzieci dań.

FAMILY&NOVOTEL

Marka Novotel od lat rozwija program Family&Novotel, w ramach którego na dwoje dzieci do 16. roku życia, które dzielą pokój z rodzicami, czeka bezpłatny nocleg i śniadanie. Jeżeli wolą one mieszkać oddzielnie – rodzice dostaną na drugi pokój 50 procent zniżki. Nowoczesne, przestronne i przyjazne pokoje zaprojektowano tak, by wygodnie mogło w nich przebywać dwoje dorosłych wraz z dwójką dzieci. Wyposażono je w podwójne łóżko dla rodziców, telewizję z dziecięcymi kanałami oraz sofę, która po rozłożeniu zmienia się w dwuosobowe miejsce

do spania. W bogatej ofercie Family&Novotel bezpłatne jest również wyposażenie dla niemowląt, m.in. podgrzewacze do butelek, łóżeczka, krzesełka i stoliki do przewijania. Dbając o najmłodszych w ramach programu Family&Novotel, oferowane są również specjalne menu zawierające ich ulubione potrawy, które są zgodne z zasadami zdrowego żywienia. Dodatkowo w okresie wakacyjnym hotele przygotowują liczne animacje i atrakcje dla dzieci w każdym wieku.

W każdym hotelu Novotel zaaranżowane są kolorowe kids corners, w których na najmłodszych czekają gry, zabawy, przybory do rysowania, konsole XBox z dodatkiem Kinect oraz interaktywne stoliki z grami edukacyjnymi.

FAMILY&CO W MERCURE

W hotelach Mercure ważne jest, aby rodziny mogły cieszyć się wspaniałym doświadczeniem, które zostanie przez dzieci zapamiętane na długo. W ramach oferty Family & Co marka proponuje m.in. 50 procent zniżki na drugi pokój dla dzieci oraz upominek dla najmłodszych w dniu przyjazdu. Dodatkowo, zwłaszcza w popularnych wakacyjnych destynacjach, hotele posiadają zindywidualizowaną, rozszerzoną ofertę. Przykładem jest Pakiet Rodzinny w Mercure Mrągowo Resort&Spa, który umożliwia dostęp do rodzinnych rozrywek – m.in. kręgli i bilardu, rowerów, unihokeja, a także wstęp do rodzinnego centrum rozrywki z małpim gajem, huśtawkami i boiskami do gry.

Niezwykle ciepłym i rodzinnym miejscem jest nadmorski Mercure Gdańsk Posejdon. Położony zaledwie kilka kroków od plaży i pięknych tras rowerowych, wyposażony w basen i ogród, niezależnie od pogody zapewnia rozrywkę dla całej rodziny. W restauracji Winestone na najmłodszych czeka specjalny bufet śniadaniowy, w lobby kolorowy kącik zabaw, a pełen zaangażowania zespół otacza dzieci niemal rodzicielską opieką.

THE MAGNIFIQUE FAMILY W HOTELACH SOFITEL

Hotele Sofitel zapraszają całe rodziny do poznania magicznego świata Małego Księcia – bohatera słynnej opowieści autorstwa Antoine'a de Saint-Exupery'ego. Specjalny pakiet The Magnifique Family zapewni najmłodszym gościom wyjątkowe przeżycia. Będą mogli wyruszyć w fantastyczną gwiezdną wędrówkę oraz stać się towarzyszem niesamowitych przygód Małego Księcia.

Oferowany przez zlokalizowane w Warszawie, Sopocie i we Wrocławiu hotele Sofitel pakiet The Magnifique Family obejmuje zakwaterowanie w dwóch pokojach (drugi pokój dla dzieci dostępny jest z 50-procentowym rabatem). W zależności od dostępności pokoje są połączone lub położone w bezpośrednim sąsiedztwie. Mali goście w wieku do 12. roku życia, dzielący pokój z rodzicami, korzystają z bezpłatnego zakwaterowania i specjalnego menu śniadaniowego. Pozostające pod opieką rodziców starsze dzieci w wieku 8-16 lat zostaną zakwaterowane w drugim pokoju.

Na najmłodszych czeka specjalny bufet śniadaniowy, w lobby kolorowy kącik zabaw, a pełen zaangażowania zespół otacza dzieci niemal rodzicielską opieką.

FOT.: IBIS STYLES, NOVOTEL, SOFITEL

SMAKI I AROMATY KUCHNI FUSION

Najważniejszą zasadą każdej kuchni jest dobre wyczucie smaku w dosłownym tego słowa znaczeniu. Szczególnie dotyczy to kuchni fusion. Tym, którzy pierwszy raz słyszą ten termin, wyjaśniamy. Fusion to sztuka łączenia różnorodnych tradycji kulinarnych w jednym daniu, dzięki której powstają nowe, oryginalne wariacje smakowe. Wymaga ona od kucharzy bogatej wyobraźni, ogromnej wiedzy oraz prawdziwego kunsztu.

Restauracja Fusion w hotelu The Westin Warsaw to miejsce must have na kulinarnej mapie Warszawy. Dania przygotowywane z niezwykłą starannością i pasją przez szefa kuchni Janusza Korzyńskiego podbijają serca i podniebienia warszawiaków. Tajemnicą sukcesu są aromaty, smaki i sposób przygotowania potraw. Menu Fusion gwarantuje ucztę dla oczu i podniebienia, a restauracja wprawia w zachwyt swoją niezwykłą, otwartą kuchnią, która umożliwia obserwację procesu przygotowywania potraw. W filozofię marki wpisuje się hasło „Eat Well", czyli „Jedz Dobrze", które jest przewodnią myślą marki.

ULUBIONE MIEJSCE NA SPOTKANIA BIZNESOWE

Dogodna lokalizacja w samym sercu biznesowej części miasta sprawia, że oferta lunchowa w restauracji Fusion cieszy się szczególnym zainteresowaniem wśród biznesmenów oraz pracowników okolicznych biur. Niewątpliwym atutem są bogate w składniki odżywcze dania, które dają zastrzyk energii na resztę pracowitego dnia. Goście restauracji mogą wybrać pomiędzy zmieniającą się w zależności od dnia dwudaniową ofertą bądź zdecydować się na lunch w formie bufetu.

KRÓLESTWO RYB I OWOCÓW MORZA

Koneserzy smaku z niecierpliwością wyczekują piątkowych wieczorów rybnych Fish Market. Romantyczna atmosfera, bogate menu bufetowe, najświeższe owoce morza, w tym wspaniałe przegrzebki i ostrygi, wyszukane gatunki ryb. Goście mają do dyspozycji stacje gotowania na żywo, gdzie pod bacznym okiem szefa kuchni komponują swoje ulubione danie. Możliwość podpatrzenia kucharza w akcji stanowi przedsmak tego, co na nich będzie czekać na talerzu. Ucztowanie kończy się wykwintnym deserem i tu o podniebienia gości dba szef cukierni Adam Jakubowski. Fish Market to wyjątkowa okazja do rozkoszowania się przekąskami w stylu fusion, sałatkami i daniami z woka. Idealny na rozpoczęcie weekendu, randkę, rocznicę bądź spotkanie z przyjaciółmi.

RODZINNA ATMOSFERA

Niedzielne popołudnie spędzone z muzyką na żywo, aromatycznym jedzeniem oraz atmosferą sprzyjającą celebracji. Niedzielny brunch w restauracji Fusion to okazja nie tylko do kulinarnych uniesień, lecz także do uroczystości rodzinnych, gdzie dorośli mogą porozmawiać, a dzieci pobawić się pod okiem doświadczonej animatorki.

Fusion to również nietypowe formy przygotowywania i podawania potraw – dania to niemalże artystyczne dzieła nawiązujące do nurtów w sztuce, dlatego celebracja w takim miejscu zagwarantuje niezapomniane wspomnienia.

Dużym udogodnieniem dla gości jest możliwość rezerwacji online. Jest to sprytne rozwiązanie dla tych, którzy chcą szybko i bezproblemowo zarezerwować stolik oraz skorzystać z ciekawych promocji.

Aby dowiedzieć się więcej lub dokonać rezerwacji, odwiedź: **restauracjafusion.pl**

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE

Niedzielny brunch w restauracji Fusion to okazja nie tylko do kulinarnych uniesień, lecz także uroczystości rodzinnych.

WYPOCZYWAJ TAK, JAK LUBISZ

Dokąd wybrać się na wakacje w Polsce, tak aby cała rodzina była zadowolona? Hotele SPA Dr Irena Eris to idealne miejsca, w których można odpocząć od miejskiego zgiełku i zrelaksować się na łonie natury. Przygotowany na lato ciekawy program animacji sprawi, że tegoroczne wakacje spędzimy zdrowo, aktywnie i ciekawie.

NATURA I AKTYWNOŚCI

Każdy z hoteli – czy to na Wzgórzach Dylewskich, położonych w uroczym zakątku Mazur Zachodnich, czy w Krynicy-Zdroju oraz Polanicy-Zdroju – jest świetnym miejscem dla poszukiwaczy dzikiej przyrody, miłośników ciszy i wszechogarniającego spokoju oraz pasjonatów aktywnego wypoczynku. Wyjątkowe walory przyrodnicze i turystyczne okolicy czy dostępność terenów nienaznaczonych działalnością człowieka stanowią raj dla entuzjastów natury oraz miłośników długich pieszych wędrówek, nordic walkingu, joggingu, wypraw rowerowych i jazdy konnej.

Także na miejscu każdy z hoteli oferuje różnorodność i bogactwo atrakcji, dzięki którym można zadbać o poprawę kon-

dycji fizycznej i popracować nad sylwetką w siłowni, studiu cardio czy podczas zajęć fitness, sesji jogi, gry w tenisa lub squasha. Po wytężonych ćwiczeniach ogromną przyjemność sprawił nam relaks w Centrum SPA z basenem, kompleksem saun i jacuzzi oraz wygodnymi podgrzewanymi leżankami.

DLA DUCHA I CIAŁA

Ponadto szczególnie nas zachwyciły w Hotelach SPA Dr Irena Eris zabiegi na ciało – Slim Mezo-Effect, bazujący na technologii wyszczuplająco-modelującej z fitohormonami, oraz Cellu Body Slim, algowa terapia ujędrniająco-wygładzająca do skóry z cellulitem. Odczuliśmy na własnej skórze, jak po tych zabiegach radykalnie poprawiała się jędrność i elastyczność ciała, i zauważyliśmy natychmiastowy ich efekt. Znane z przepysznej i wykwintnej kuchni Hotele SPA pomagają w utrzymaniu zgrabnej figury, proponując menu obfitujące w dietetyczne daniairóżnorodnekoktajleowocowo-warzywne.

DZIECI SIĘ NIE NUDZĄ

Wybierając się do Hoteli SPA Dr Irena Eris z dziećmi również możemy liczyć na moc atrakcji dla swoich pociech. Z pewnością nie będą się tu nudziły, bowiem wolny czas wypełnią im ciekawe animacje tematyczne, gry, wycieczki, zajęcia sportowe i ogólnorozwojowe, a także zabawy, których autorami są najmłodsi goście. W tym roku Hotele SPA zaprosiły dzieci do współpracy przy tworzeniu własnego programu animacji. Wyróżnione w konkursie „Mam Pomysł" zabawy znalazły się w wakacyjnym harmonogramie. I tak na Wzgórzach Dylewskich dzieci ruszają w „Podróż dookoła świata", w Krynicy-Zdroju biorą udział w „Olimpiadzie na wesoło", a w Polanicy-Zdroju dołączają do „Poszukiwaczy skarbów".

WYTCHNIENIE À LA CARTE

Specjalny wakacyjny pakiet nazwany przyjaźnie „Wytchnienie à la carte" jest propozycją dla osób lubiących spędzać urlop zgodnie z indywidualnymi upodobaniami. Do noclegu możemy dobrać te atrakcje z menu różnorodnych dodatków i usług, zaproponowanych w specjalnej cenie, które najbardziej nam odpowiadają. A więc nie tylko dzieci, ale także i dorośli będą mogli odpoczywać tak, jak lubią. Wakacyjny pakiet w Hotelach SPA Dr Irena Eris to luksusowa i holistyczna propozycja, która będzie idealna dla osób ceniących sobie najwyższą jakość wypoczynku.

Agata Janicka

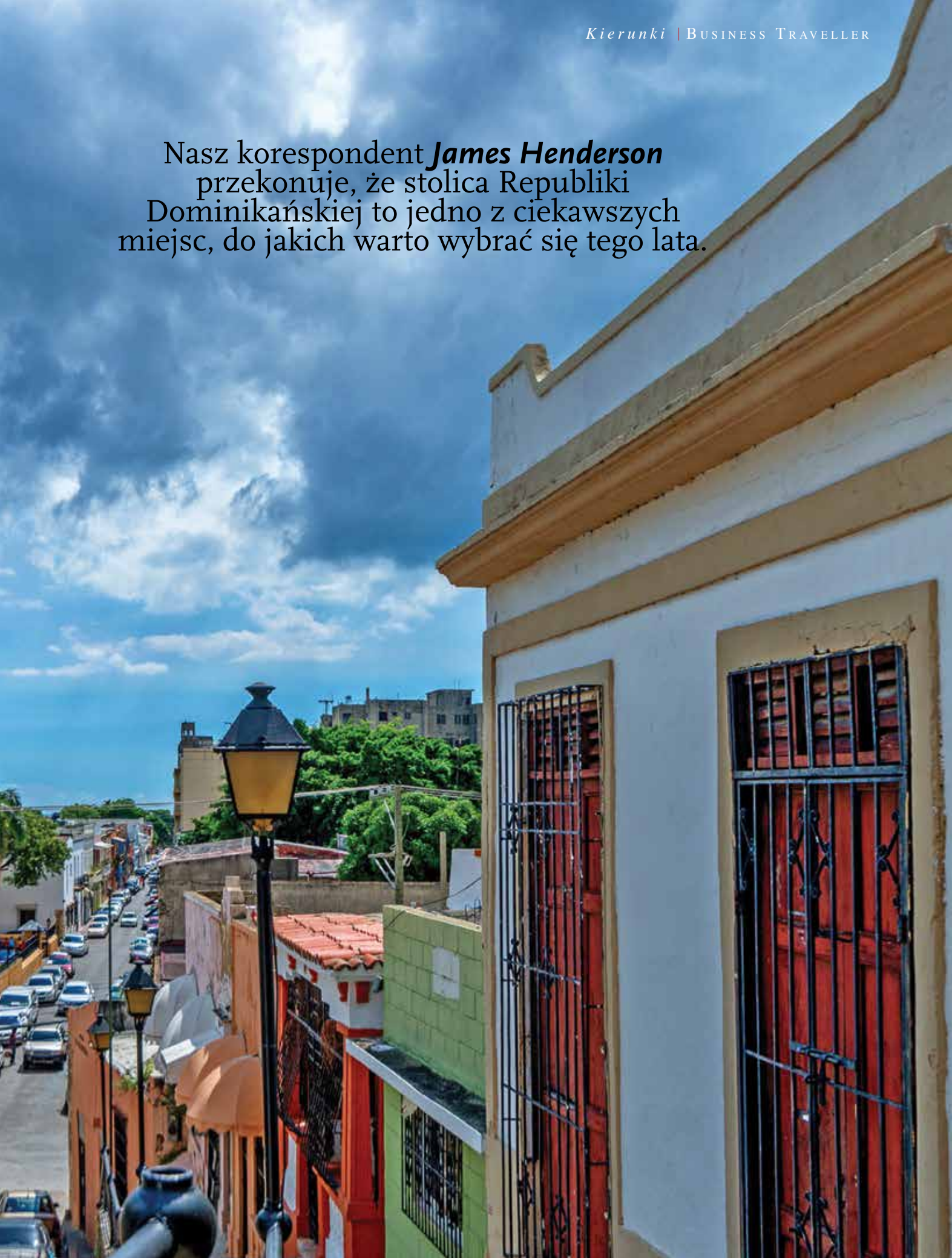
Specjalny wakacyjny pakiet nazwany przyjaźnie „Wytchnienie à la carte" jest propozycją dla osób lubiących spędzać urlop zgodnie z indywidualnymi upodobaniami.

DrIrenaErisSPA.com

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE

POWRÓT DO ŚWIETNOŚCI

Nasz korespondent ***James Henderson*** przekonuje, że stolica Republiki Dominikańskiej to jedno z ciekawszych miejsc, do jakich warto wybrać się tego lata.



Jak wiadomo, turyści pragną wynieść ze swoich podróży wiele niezapomnianych przeżyć oraz poczucie obcowania z autentyczną historią danego miejsca. Santo Domingo spełnia oba te warunki. Można tu, na przykład, przejść się po tych samych barwnie zdobionych płytkach aguayo i wykładanych cegłą dziedzińcach, jakimi w XVIII wieku spacerowali ówcześni mieszkańcy miasta. Ale historia stolicy Republiki Dominikańskiej sięga znacznie dalej, a niektóre tutejsze uliczki pamiętają czasy hiszpańskich konkwistadorów.

Santo Domingo jest jednym z kilku klimatycznych miast kolonialnych regionu Karaibów, takich jak kolumbijska Kartagena, Old San Juan w Portoryko czy też kubańska Hawana. Jest ono także najstarsze z nich, gdyż jego założycielem był brat Krzysztofa Kolumba – Bartłomiej, który na wyspie Hispanioli ustanowił pierwszą osadę. Co ciekawe, tutejsze budynki, choć wzniesione na początku XVI wieku, przypominają europejskie konstrukcje z czasów średniowiecznych, co odróżnia to miejsce od innych postkolonialnych miast Ameryki Łacińskiej, gdzie architektura tamtego okresu jest na wskroś barokowa.

ŚWIETLANA PRZYSZŁOŚĆ

Właśnie dobiega końca czteroletni program renowacji zabytkowej dzielnicy kolonialnej Santo Domingo. Kosztem niemal 31,5 miliona dolarów wyremontowano okoliczne chodniki, ułożono pod ziemią instalacje, a ulice obsadzono bujną zielenią i zamontowano na nich stylowe latarnie. Odrestaurowano także fasady niemal 80 budynków, ale zdecydowanie najbardziej rzuca się w oczy inna zmiana: znad głów mieszkańców i turystów zniknęła plątanina przewodów elektrycznych i telefonicznych, którą w całym regionie Karaibów nazywa się żartobliwie zjawiskiem podniebnego spaghetti.

Dodatkowe 100 milionów dolarów wyłożyli prywatni inwestorzy, adaptując okoliczne budynki na kawiarnie, hotele i galerie sztuki. Wszystko to spotyka się z niemałym uznaniem ze strony turystów odwiedzających najstarsze miasto Nowego Świata.

Z WYCZUCIEM SMAKU

Hotel Billini, który mieści się w dawnym klasztorze wzniesionym na początku XVI wieku, jest niezwykłą, a zarazem wysmakowaną mieszanką dwóch epok. Goście obiektu mogą korzystać w pokojach z najnowocześniejszych rozwiązań technologicznych (stacje dokujące do ipoda, nagłośnienie Bang & Olufsen), a także bliżej poznać historię tego miejsca, podziwiając odsłonięte fragmenty jego starych murów. Podczas prac renowacyjnych odkryto i przywrócono do dawnej świetności koralowo-krzemienne filary z 1550 roku.

Obecny wygląd hotelu jest zasługą Rosadeli Serulle, dominikańskiej projektantki, która kształciła się za granicą.

– Postanowiliśmy połączyć odrestaurowane elementy budynku z nowoczesnym designem. Dlatego zdecydowaliśmy się odkryć fragmenty starych murów obiektu, a zarazem uzupełnić go o wszelkie nowinki techniczne, aby wyróżnić się na tle konkurencji – wyjaśnia.

We wnętrzach budynku wzrok przykuwają wyraziste akcenty w kolorze szkarłatu, jak również haitańskie dzieła sztuki. Nic w tym dziwnego, ponieważ właściciele hotelu są Haitańczykami. Billini wyróżnia się także przestronnym tarasem z basenem na dachu oraz barem wychodzącym na plac przed XVI-wiecznym kościołem.

W mieście wyrastają dziś nowe hotele, bary i restauracje, ale nie zawsze tak było. Od 1965 roku liczba ludności mieszkającej w obrębie murów miejskich zmniejszyła się z 35 do 8 tysięcy. Przez wiele lat nowe inwestycje pojawiały się w innych częściach stolicy – początkowo na wybrzeżu, a nieco później w głębi lądu wznoszono nowe luksusowe wille, apartamentowce i hotele sieciowe, a przy alejach Winstona Churchilla i Abrahama Lincolna powstało centrum finansowe z kilkunastoma strzelistymi drapaczami chmur.

POWRÓT DO ŻYCIA

Druga faza odbudowy zabytkowego centrum jest jeszcze bardziej ambitna od pierwszej. Jej celem jest ożywienie starego miasta, jak również dalsza poprawa okolicznej infrastruktury.

Głównym architektem nadzorującym ten projekt jest Maribel Villalona.

– Współczesne podejście do ochrony zabytków zakłada, że powinny one być częścią żywej tkanki miasta – przekonuje.

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE, ARCHIWUM, FOTOLIA

Każda casa ma własny wewnętrzny dziedziniec, a w jej środku znajdują się odrestaurowane meble z epoki i liczne artefakty, w tym pamiątki religijne, które pomagają oddać ducha dawnego Santo Domingo.

Miasta Ameryki Łacińskiej potrafią oczarować niemal każdego turystę. Przechadzając się ich uliczkami, dostrzeżemy wiele na pozór nieistotnych detali, które razem tworzą jedną intrygującą całość.

– Sukcesem drugiego etapu rewitalizacji będzie podwojenie liczby mieszkańców strefy kolonialnej i przywrócenie jej do życia. Chcemy także aktywnie zachęcać turystów do zwiedzania tego wyjątkowego miejsca – dodaje.

Aby cel ten udało się zrealizować, rząd Republiki Dominikańskiej udzielił stolicy gwarancji pod pożyczkę w wysokości 90 milionów dolarów zaciągniętą w Międzyamerykańskim Banku Rozwoju. Władze prognozują, że przyczyni się to do powstania w okolicy niemal 500 nowych firm, w tym niezwiązanych z turystyką, jak również kolejnych barów, restauracji, pensjonatów oraz galerii.

Konkurs na projekt drugiego etapu wygrał hiszpański architekt Rafael Moneo, który zaproponował, by oprócz kontynuowania prac rozpoczętych w pierwszej fazie otworzyć także mury miasta dla zwiedzających, jak również poddać rewitalizacji kolejne muzea, atrakcje turystyczne oraz fasady 120 budynków. Program skoncentruje się również na potrzebach społeczności lokalnej. Zaniedbane przestrzenie publiczne przestaną wreszcie straszyć swoim wyglądem, a ponad 200 prywatnych domów przejdzie swoisty face-lifting.

Można również zauważyć, że w ostatnich latach zmieniło się podejście decydentów do metod rewitalizacji zabytkowego obszaru Santo Domingo. W latach 80. ubiegłego wieku panowało przekonanie, że zabytkowe obiekty powinny wyróżniać się na tle okolicznych zabudowań. W rezultacie zabytkowe budowle poddane renowacji ponad 30 lat temu stoją dziś osamotnione na dużych otwartych przestrzeniach, jakby z dala od tętniących życiem ulic, które nadają Dominikanie swoisty koloryt.

Przeciwieństwem tych posępnych gmachów jest nowoczesne Muzeum Dziedzictwa Morskiego w dzielnicy Atarazana, zajmujące budynek dawnego Królewskiego Urzędu Celnego (Royal Customs House), przez który przez ponad dwa stulecia przechodziły wszystkie towary przywożone na Karaiby. Muzeum poświęcone jest morskiej historii Dominikany, a w jego kolekcji znajdują się m.in. wraki zabytkowych statków oraz makiety żaglowców w skali 1:1. Nie brakuje tu również ciekawych interaktywnych ekspozycji audiowizualnych. Godne uwagi są również artefakty wydobyte z dna morza, takie jak stare działa okrętowe, fajki, grzebienie i monety sprzed kilkuset lat.

UKRYTE MIASTO

Miasta Ameryki Łacińskiej potrafią oczarować niemal każdego turystę. Przechadzając się ich uliczkami, przez otwarte okna i drzwi okolicznych budynków dostrzeżemy wiele na pozór nieistotnych detali, które razem tworzą jedną intrygującą całość: tu oryginalny łuk romański, tam zabytkowy fresk na ścianie, gdzie indziej rodzina spożywająca razem kolację. Jednak w Santo Domingo możemy poznać te urokliwe domostwa również od środka dzięki kolekcji Casas del XVI, czyli zabytkowych rezydencji pod wynajem.

Każda casa ma własny wewnętrzny dziedziniec, a w jej środku znajdują się odrestaurowane meble z epoki i liczne artefakty, w tym pamiątki religijne, które pomagają oddać ducha dawnego Santo Domingo. Na ścianach Casa de las Mapas wiszą mapy z czasów kolonialnych, a w wystroju Casa del Disenador postawiono na detale nawiązujące do mody (dom ten należał niegdyś do projektanta Oscara de la Renty). Wszystkie te rezydencje są prawdziwymi oazami spokoju, a przy tym oferują gościom wszelkie współczesne udogodnienia, a także usługę lokaja i konsjerża.

We wnętrzach wielu zabytkowych budynków dzielnicy kolonialnej otwierają się nowoczesne bary i restauracje, gdzie wieczorami rozbrzmiewają gorące rytmy merengue i jazzu.

– Santo Domingo jest nieoszlifowanym diamentem, który z dnia na dzień staje się coraz piękniejszy. Jestem przekonana, że miasto to czeka świetlana przyszłość – konstatuje Rosadella Serulles z hotelu Billini.

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE, ARCHIWUM, FOTOLIA

W Santo Domingo możemy poznać urokliwe domostwa również od środka dzięki kolekcji Casas del XVI, czyli zabytkowych rezydencji pod wynajem.

FABRYKA ŚWIATA

Nasza korespondentka ***Tamsin Cocks*** odwiedziła Shenzhen – miasto, które zyskało przydomek fabryki świata, ale jest zarazem niebywale prężnym ośrodkiem innowacji technologicznych.

Wśród strzelistych szklanych wieżowców i nowoczesnych konstrukcji Futian, głównej dzielnicy biznesowej miasta Shenzhen, znajduje się niewielkie skupisko niskich budynków. Walące się rudery dzielnicy Gangxia zwane są żartobliwie domami na wyciągnięcie ręki, ponieważ stoją one w tak wielkim zagęszczeniu, że sąsiedzi mieszkający naprzeciwko siebie mogliby przez okno uścisnąć sobie dłonie.

MIEJSKA WIOSKA

Ta tętniąca życiem miejska wioska, pełna malutkich mieszkań, prywatnych sklepików i straganów z żywnością, zapewnia niedrogie zakwaterowanie tysiącom emigrantów napływającym do miasta za pracą. To niezwykle fascynujący tygiel kulturowy, którego świetną ilustracją jest tutejsza kuchnia uliczna, będąca mieszanką smaków Hunanu i Syczuanu.

Gangxia jest jednym z ostatnich osiedli tego typu, będąc zarazem symbolem gwałtownej transformacji, która sprawiła, że Shenzhen z liczącej 30 tysięcy mieszkańców wioski rybackiej w niespełna 40 lat przeobraziło się w 10-milionową metropolię.

Jednak dni Gangxii są policzone, ponieważ osada ta zajmuje dogodną przestrzeń w samym sercu miasta i zapewne wkrótce zastąpią ją nowoczesne wieżowce, tak jak stało się to w wielu innych częściach Shenzhen. Na szczęście dla właścicieli tych rozpadających się chatek odszkodowanie, jakie dostaną za przeprowadzkę, powinno ustawić ich na całe życie, ponieważ ceny nieruchomości w mieście rosną w niebywałym tempie.

– Nazywamy te osiedla wioskami milionerów – żartuje Grace Huang, dyrektor ds. komunikacji marketingowej w hotelu Hilton Futian. – Jeszcze kilka lat temu za metr kwadratowy płaciło się tu około 10 tysięcy juanów (5700 złotych), ale obecnie ceny te są nawet dziesięciokrotnie wyższe – dodaje.

Gangxia jest ostatnią shenzheńską wioską, ale władze zamierzają ją zlikwidować najpóźniej do 2020 roku.

Choć szybki rozrost ogromnych chińskich miast nie jest niczym niezwykłym, to pod wieloma względami Shenzhen jest przypadkiem szczególnym. W 1979 roku w mieście powstała pierwsza chińska specjalna strefa ekonomiczna, będąca efektem reform gospodarczych zainicjowanych przez ówczesnego sekretarza partii komunistycznej Denga Xiaopinga. Eksperyment okazał się wielkim sukcesem. Otwarcie na inwestycje z zagranicy w połączeniu z bliskością Hongkongu przeobraziło Shenzhen w ważny ośrodek produkcyjny. Swoje fabryki otworzyło tu wielu światowych gigantów, takich jak Foxconn i Apple, dzięki czemu obecnie miasto jest wiodącym wytwórcą elektroniki użytkowej, odpowiadając za niemal 90 procent światowej produkcji w tej branży.

HONGKONG TUŻ-TUŻ

Zmiany zachodzące w Shenzhen są tak gwałtowne, że biznesmeni przybywający tu po kilku latach odnoszą wrażenie, jakby znaleźli się w zupełnie innym mieście.

Pierwszą nową i obecnie najważniejszą dzielnicą Shenzhen jest Luohu, gdzie mieszczą się liczne sklepy i gdzie koncentruje się nocne życie. Znajduje się tu także duże przejście graniczne z Hongkongiem. Pięć lat temu wiele firm przeniosło się do obecnej centralnej dzielnicy biznesowej Futian, gdzie obecnie swoje siedziby ma większość instytucji finansowych, a od niedawna także wiele urzędów lokalnych i państwowych.

W mieście znajdują się również obiekty należące do niemal wszystkich dużych luksusowych marek hotelowych, w tym Shangri-La, Four Seasons, Ritz-Carlton, Marco Polo, Sheraton, Hilton i Langham, a jeszcze w tym roku zadebiutują tu sieci Marriott, Park Hyatt oraz Mandarin Oriental.

– Popyt na miejsca hotelowe jest ogromny – wyjaśnia Huang. – Liczba osób przybywających do Shenzhen w interesach rośnie z roku na rok. Jeszcze kilka lat temu spory odsetek naszych gości stanowili turyści, ale obecnie 95 procent pokoi rezerwowanych jest przez klientów biznesowych– dodaje.

TECHNICZNI GIGANCI

Jednak dynamiczny rozwój Shenzhen obejmuje obecnie także obszary znajdujące się poza nową centralną dzielnicą biznesową, na przykład leżącą na zachodnim krańcu miasta dzielnicę Nanshan. I choć na kontynencie nie brakuje miast uzurpujących sobie miano azjatyckiej Doliny Krzemowej, to nie ulega wątpliwości, że tytułu tego najczęściej używa się w odniesieniu do Shenzhen. Nie bez powodu, ponieważ oprócz bycia fabryką świata miasto stanowi podatny grunt dla innowacji technologicznych. Na świecie istnieje niewiele miejsc, w których można znaleźć zarówno bogaty wybór części i materiałów eksploatacyjnych, jak i producentów zdolnych do podjęcia się niemal każdego szalonego zlecenia. Dodatkowym atutem Shenzhen są jego magazyny elektroniki, takie jak choćby ośmiopiętrowy SEG Electronics Market, gdzie można zaopatrzyć się w niemal każdy podzespół: od płytek drukowanych po diody LED. Warto wspomnieć także o największym targowisku elektroniki przy Huaqiang North Commercial Street, gdzie mieści się ponad 20 hurtowni samych tylko części.

Nic więc dziwnego, że środowisko to było niczym żyzna gleba, na której wyrośli tacy giganci, jak Tencent, Huawei czy też ZTE. Do miasta przenieśli się także inni ważni gracze z branży, w tym serwisy Alibaba oraz Baidu, a każdego roku w mieście powstają nowe, ciekawe start-upy. Według raportu gazety „Financial Times" w Shenzhen działa ponad 180 inkubatorów przedsiębiorczości i niezwykle dynamicznie rozwija się branża usług internetowych oraz tzw. Internetu rzeczy (IoT). Jednym z najbardziej spektakularnych sukcesów wśród start-upów może pochwalić się producent dronów firma DJI. To jeden z 10 chińskich jednorożców, czyli spółek, które już na starcie wyceniane są na co najmniej miliard dolarów.

– Szanghaj jest centrum finansowym, Pekin to polityka i finanse, natomiast Shenzhen jest hubem technologicznym Chin – przekonuje Raymond Su, menedżer hotelu Kempinski Hotel Shenzhen. Su uważa, że miasto stało się liderem nowych technologii również dzięki swojemu stosunkowo młodemu wiekowi.

– Historia nowego Shenzhen sięga lat 50. ubiegłego wieku, więc miasto nie cierpi na syndrom skostniałego myślenia. Dlatego tutejszym inżynierom i informatykom dużo łatwiej przychodzi opracowywanie nowoczesnych rozwiązań. Dodatkowym atutem Shenzhen są perspektywicznie myślące władze lokalne i mniej odczuwalna biurokracja – dodaje Su.

Władze dokładają wszelkich starań, by zatrzymać w mieście młode talenty, oferując im szeroki zakres zachęt finansowych: od ulg podatkowych po program bezpłatnego wynajmu mieszkania dla absolwentów uczelni. A ponieważ status technologicznej stolicy regionu zobowiązuje, to wiele nowoczesnych rozwiązań stosuje się tu również w codziennym życiu. Niemal każdy sklep w mieście oferuje płatności mobilne, a wiele punktów usługowych i instytucji posiada dedykowane aplikacje na komórkę, dzięki którym możemy np. sprawdzić status naszej sprawy albo zamówić taksówkę.

Rozwój Shenzhen nastąpił po 1980 roku, kiedy powstała tu pierwsza specjalna strefa ekonomiczna w Chinach, w której uprzywilejowaną pozycję mieli inwestorzy z branży nowoczesnych technologii.

FOT.: ARCHIWUM

Obecnie Shenzhen liczy około 12,5 miliona mieszkańców, nosi nieoficjalne miano fabryki świata i szczyci się jednym z najbardziej ruchliwych portów kontenerowych.

SPOTKAJMY SIĘ W SHENZHEN

– W mieście odbywają się liczne imprezy poświęcone nowym technologiom – mówi Fiona Liao, dyrektor ds. komunikacji w hotelu Shangri-La w Shenzhen. Największe z nich to konferencja Intel Development Forum, która w ubiegłym roku gościła 20 tysięcy delegatów, oraz zjazd miłośników najnowocześniejszych rozwiązań technologicznych o nazwie Mars Summit. Swoje doroczne imprezy organizują tu także giganci pokroju Apple, Tencent i Huawei.

Liao mówi, że w Shenzhen niezwykle dynamicznie rozwija się branża konferencyjno-imprezowa: – To głównie zasługa świetnego skomunikowania miasta z innymi częściami kraju, jak również wydajnego systemu komunikacji publicznej, dzięki czemu można tu łatwo dotrzeć z punktu A do punktu B – dodaje.

Organizatorzy dużych imprez najczęściej wybierają shenzheński Shangri-La – prawdopodobnie dlatego, że oferuje on ponad 8 tysięcy mkw. powierzchni konferencyjnej oraz mieści się rzut kamieniem od Miejskiego Centrum Konferencyjno-Wystawowego. W ostatnim czasie odbył się tam XIX Międzynarodowy Kongres Botaniczny, na który przybyło ponad sześć tysięcy delegatów ze stu krajów.

Na północ od Międzynarodowego Portu Lotniczego, w dzielnicy Bao'an powstaje nowe centrum kongresowe, które według planów ma być największym obiektem tego typu na świecie. Ten kompleks o nazwie Shenzhen World Exhibition & Convention Centre, który zostanie oddany do użytku pod koniec bieżącego roku, będzie dysponował ponad 500 tysiącami mkw. powierzchni, na którą złoży się 19 hal wystawienniczych oraz kilkadziesiąt sal konferencyjnych.

Jednak Shenzhen World jest tylko jednym z wielu projektów budowlanych, realizowanych w Bao'an. – Zarząd nowego kompleksu kongresowego prowadzi zaawansowane rozmowy z sieciami IHG, Marriott, Hyatt oraz Accor dotyczące budowy w jego sąsiedztwie kilku hoteli cztero- i pięciogwiazdkowych, które oferowałyby razem 4 tysiące pokoi – mówi Mao Daben, wicedyrektor wykonawczy państwowej firmy deweloperskiej China Merchants Real Estate.

Nowy kompleks będzie obsługiwany przez dwie stacje metra, nową autostradę oraz czwarty terminal pobliskiego portu lotniczego, będący częścią planu modernizacji infrastruktury transportowej w mieście. Aby ułatwić nieco życie mieszkańcom dojeżdżającym do pracy w centralnych dzielnicach, władze Shenzhen rozbudowują także lokalną sieć metra, które obecnie posiada osiem linii, a po ukończeniu prac będzie mieć ich aż 11.

Miasto wiąże także wielkie nadzieje z przyszłorocznym otwarciem nowej linii kolei szybkich prędkości na trasie Guangzhou-Shenzhen-Hongkong, która ma znacznie poprawić przepustowość lokalnej sieci transportowej. Po uruchomieniu nowej kolei pasażerowie dotrą z dzielnicy Futian na dworzec Kowloon Station w Hongkongu w zaledwie kwadrans.

Dzięki dobremu transportowi, najnowocześniejszej technologii, pierwszorzędnym obiektom konferencyjnym i doskonałym hotelom pięciogwiazdkowym Shenzhen w ciągu ostatnich 40 lat stało się jednym z najbardziej dynamicznie rozwijających się miast świata i nic nie wskazuje na to, by miało się to zmienić.

SHENZHEN W SKRÓCIE

Shenzhen leży tuż przy granicy ze Specjalnym Regionem Administracyjnym Hongkongu, w prowincji Guangdong. Miasto jest także częścią tzw. Megalopolis Delty Rzeki Perłowej – największego na świecie skupiska miejskiego zarówno pod względem obszaru, jak i liczby mieszkańców. Dynamiczny rozwój Shenzhen nastąpił po 1980 roku, kiedy powstała tu pierwsza specjalna strefa ekonomiczna w Chinach, w której uprzywilejowaną pozycję mieli inwestorzy reprezentujący branże nowoczesnych technologii, zwłaszcza elektroniki. Obecnie Shenzhen liczy około 12,5 miliona mieszkańców, nosi nieoficjalne miano fabryki świata i szczyci się jednym z najbardziej ruchliwych portów kontenerowych na świecie.

PRASKA REWOLUCJA KULINARNA

Nasz brytyjski korespondent ***David Creighton*** odwiedził stolicę Czech, gdzie odkrył nowe bary i restauracje serwujące ciekawe trunki i potrawy.

Kiedy w 1993 roku w wyniku podziału Czechosłowacji powstała Republika Czeska, aby poznać esencję praskich smaków, wystarczyło udać się do pubu Hamburk. Tutejsza kuchnia, w której dominowało mięso, a warzywa służyły jedynie za kwiatek do kożucha, była tłusta i sycąca, a sam lokal spowity gęstym dymem papierosowym. Minęło ćwierć wieku i Hamburk działa nadal, tyle że teraz jego właścicielem jest renomowana grupa gastronomiczna. Zaduch i zapach papierosów odeszły do lamusa, ale nie zmienił się biesiadny klimat lokalu. Natomiast w samej dzielnicy Karlin, gdzie mieści się Hamburk, jest teraz wiele nowych, ciekawych lokali. Rewolucja gastronomiczna ogarnia Pragę niemal tak szybko jak wtedy, gdy w 1918 roku na gruzach upadłego Cesarstwa Austro-Węgierskiego powstało nowe państwo: Czechosłowacja.

KNEDLIKI CZY SUSHI?

Tutejsza kuchnia to obecnie znacznie więcej niż tylko popularne knedliki i ogromne porcje mięsa. Dzisiejsza kulinarna Praga to także pomysłowe potrawy, restauracje nagrodzone gwiazdkami przewodnika Michelin oraz popularne wśród prażan (i turystów) targowiska z lokalną żywnością.

– Kiedy niemal 30 lat temu przyjechałam do Pragi, tutejsza branża restauracyjna była w powijakach. Tymczasem dziś wybór

dobrych lokali jest niemal nieograniczony – mówi Brytyjka Jo Weaver, dyrektor firmy public relations JWA, mieszkająca w Pradze od 1990 roku.

W tamtym czasie w stolicy Czech (wówczas Czechosłowacji) stołowano się głównie w siermiężnych barach, gdzie podawano tanie, choć niezgorsze jedzenie. Do dziś zachowało się zaledwie kilka lokali tego typu, w tym kultowa stołówka Lidová jídelna Těšnov. Przypominająca wystrojem bary sprzed ponad ćwierćwiecza (panele ścienne z ciemnego drewna, obrusy w granatową kratkę i firanki), Lidová jest doskonałą ilustracją tego, jak bardzo zmieniła się praska gastronomia. Liczni wielbiciele tutejszej kuchni – od robotników fizycznych po menedżerów – widzą w tym lokalu wspomnienie dawnych, czasami lepszych dni. Dodatkowym atutem są niskie ceny serwowanych tu potraw, ale nawet do tak zatwardziałego bastionu tradycji wniknęła odrobina nowoczesności: Lidová posiada własną stronę internetową, również po angielsku.

Po aksamitnej rewolucji 1989 roku w Pradze jak grzyby po deszczu zaczęły wyrastać pizzerie i lokale sieciowe, nierzadko serwujące jedzenie wątpliwej jakości. Jednak Lidová jídelna Těšnov od lat cieszy się renomą i jest swoistą ikoną miasta, podobnie jak restauracja V Kolkovně, której menedżer Luboš Havlíček z dumą oznajmia, że zagraniczni goście zawsze najpierw zamawiają dania kuchni czeskiej, przypominającej w dużej mierze bawarską i austriacką. W tutejszym menu znajdziemy m.in. bogaty wybór kiełbas, wędlin, kapustę kiszoną, dania z wołowiny oraz wieprzowiny. Warzywa pełnią tu rolę drugorzędną, a aromat potraw uwydatnia się za sprawą różnorodnych przypraw, byle nie egzotycznych.

Havlíček podpowiada, że V Kolkovně najlepiej odwiedzić w porze lunchu, kiedy serwowane są niedrogie posiłki. Stołujący się tu pracownicy okolicznych biurowców wybierają menu obiadowe (polední menu), składające się z zupy (polévka) i dania głównego (hlavní jídlo). Wśród tych drugich najpopularniejsze są potrawy na bazie gęstego i aromatycznego gulaszu. Równie smaczna jest svíčková na smetaně, czyli polędwica wołowa skąpana w sosie warzywno-śmietanowym i podawana z knedlikiem. Chrupiąca wieprzowina, kotlet schabowy i inne przysmaki serwowane są w towarzystwie popularnej nad Wełtawą sałatki ziemniaczanej.

Jednak wraz z nadejściem rewolucji kulinarnej nawet i ten świat tradycyjnych czeskich potraw ulega wyraźnemu stopniowemu przeobrażeniu. Praska scena gastronomiczna nabiera ogłady, a Havlíček zauważa, że ta dbałość o jakość i różnorodność potraw wynika w dużej mierze z faktu, iż coraz więcej klientów zna i stara się wcielać w życie zasady zdrowego żywienia. Swoją cegiełkę dołożyły także media społecznościowe, w których chętnie zamieszczamy zdjęcia serwowanych nam potraw.

– Klienci mają coraz większe wymagania i liczą nie tylko na wrażenia smakowe, lecz także wzrokowe – wyjaśnia. Brytyjski szef kuchni Paul Day, który jest właścicielem lokali Maso a Kobliha oraz Sansho, zwraca uwagę na zamiłowanie Czechów do podróży i obcowania z innymi kuchniami.

Słynny czeski kucharz celebryta Zdeněk Pohlreich ma jeszcze inne wytłumaczenie na renesans czeskiej gastronomii z najwyższej półki: – Myślę, że społeczeństwo stało się bardziej wymagające, ponieważ kraj szybko się rozwija i stajemy się coraz bardziej zamożni – wyjaśnia. Również prognozy krótkoterminowe dla kraju mogą napawać optymizmem. Ekonomiści przewidują, że w bieżącym roku czeska gospodarka wzrośnie aż o 3,2 procent.

Pohlreich oraz inni znani szefowie kuchni bez wątpienia stanowią ważny element gastronomicznej transformacji Pragi. Wzorują się oni najczęściej na kuchni włoskiej i francuskiej, choć Radek Kašpárek z restauracji Field twierdzi, że obecnie w praskiej gastronomii stawia się głównie na elegancką prostotę: – W tutejszych lokalach coraz rzadziej łączy się kuchnie różnych krajów. Styl fusion jest w odwrocie – twierdzi.

Tutejsza kuchnia to znacznie więcej niż knedliki i mięso. Dzisiejsza kulinarna Praga to pomysłowe potrawy, restauracje nagrodzone gwiazdkami Michelin oraz popularne targowiska z lokalną żywnością.

Wraz z nadejściem rewolucji kulinarnej świat tradycyjnych czeskich potraw ulega wyraźnemu stopniowemu przeobrażeniu.

WPŁYW GLOBALIZACJI

Martin Štangl z restauracji Eska, dla którego inspiracją jest kuchnia nordycka, mówi, że do transformacji praskiej gastronomii przyczyniła się szeroko rozumiana globalizacja: – Ludzie coraz więcej podróżują i obecnie dużo łatwiej jest dostać się na staż w renomowanej restauracji – przekonuje. Radek Kašpárek zauważa także, że stara praska gwardia szefów kuchni powoli się wykrusza, a na jej miejscu pojawiają się nowi ludzie o innych zapatrywaniach kulinarnych, wnosząc do branży powiew świeżego powietrza.

Praska branża gastronomiczna zaczęła również przywiązywać większą wagę do jakości składników, z których powstają potrawy. Im więcej jest wśród nich produktów świeżych, regionalnych i sezonowych, tym lepiej. Paul Day wykorzystuje w swojej restauracji mięso pochodzące z jego własnej rzeźni The Real Meat Society, którą z kolei zaopatrują lokalni rolnicy stosujący ekologiczne metody chowu. W ostatnich latach gospodarstwa tego typu zaczęły cieszyć się rosnącą popularnością, do czego przyczyniła się większa wiedza Czechów na temat prawidłowego żywienia. – Kiedy siedem lat temu podpisywałem umowy z pierwszymi ekorolnikami, było ich jak na lekarstwo, jednak obecnie rynek jest niemal zalany produktami pochodzącymi z takich farm – wyjaśnia.

Oprócz wysokiej jakości produktów do rewolucji kulinarnej przyczynia się także ich pochodzenie. Dla Paula Daya jest to jeden z najważniejszych elementów. – Kilka lat temu w praskich restauracjach panowała moda na mięso pochodzące ze USA i Ameryki Południowej. Ja jednakże uparłem się, że w moim menu gościć będzie jedynie mięso wyhodowane w Czechach – wyjaśnia. Co więcej przybyszowi z Anglii udało się spopularyzować lokalną rasę świń: prestická czarną, która obecnie uważana jest za najlepszą w kraju.

Miłośnicy praskiego jedzenia optymistycznie spoglądają w przyszłość i wierzą, że niebawem uda się udoskonalić jeszcze jeden aspekt tutejszej gastronomii, czyli obsługę klienta. – Nadal zdarzają się tu kelnerzy, którzy traktują gości w dość obcesowy sposób – mówi Isabelle du Plessix, właścicielka praskiego biura podróży Wine Travel in Czech. Jednak jest przekonana, że to wkrótce się zmieni.

Eksperci branży są zdania, że dzięki skupieniu się na produktach regionalnych i pozyskiwanych w ekologiczny sposób czeska kuchnia tradycyjna może zyskać grono nowych wielbicieli. Niekwestionowanym autorytetem w tej dziedzinie jest szef kuchni restauracji La Degustation Bohême Bourgeoise Oldřich Sahajdák, który promuje zdrową

Tu warto zajrzeć

DOBRE LOKALE

- **Coffee Room** Korunní 74, Praga 10 +420 736 171 990 **coffeeroom.cz**
Przytulna, acz nowoczesna kawiarnia
- **Divinis** Týnská 21, Praga 1 +420 222 325 440 **divinis.cz**
Kuchnia włoska i swobodna atmosfera; wyróżnienie Michelin Bib Gourmand 2018
- **EMA Espresso Bar** Na Florenci 3, Praga 1 +420 730 156 933 **emaespressobar.cz**
Minimalistyczna, acz popularna kafejka
- **Eska** Pernerova 49, Praga 8 +420 731 140 884 **eska.ambi.cz/en**
Restauracja, kawiarnia i piekarnia. Wyróżnienie Michelin Bib Gourmand 2018
- **Field** U Milosrdných 12, Praga 1 +420 222 316 999 **fieldrestaurant.cz**
Jedna gwiazdka przewodnika Michelin 2018
- **V Kolkovně** V Kolkovně 8, Praga 1 +420 224 819 701 **vkolkovne.cz**
Tradycyjna czeska karczma piwna
- **La Degustation Bohême Bourgeoise** Haštalská 18, Praga 1 +420 222 311 234 **ladegustation.cz/en**
Menu degustacyjne, współczesna kuchnia czeska; jedna gwiazdka przewodnika Michelin 2018
- **Lidová jídelna Těšnov** Těšnov 1163/5, Praga +420 224 225 421 **lidovajidelna.cz**
Tradycyjna kuchnia czeska serwowana w stołówce rodem z lat 80.
- **Lokál Hamburk** Sokolovská 55, Praga 8 +420 222 310 361 **lokal-hamburk.ambi.cz/en**
Tradycyjny czeski pub w nowoczesnym wydaniu
- **Maso a kobliha** Petrská 23, Praga 1 +420 224 815 056 **masoakobliha.cz**
Menu typu „nic się nie marnuje" (wykorzystuje się wszystkie elementy zwierzęcia); wyróżnienie Michelin Bib Gourmand 2018
- **Můj šálek kávy** Křižíkova 105, Praga 8 +420 725 556 944 **mujsalekkavy.cz/en**
Popularna lokalna kawiarnia; słynie z kawy
- **Na Kopci** K Zavěrce 2774/20, Praga 5 +420 251 553 102 **nakopci.com**
Kuchnia czesko-francuska; wyróżnienie Michelin Bib Gourmand 2018
- **Nejen Bistro** Křižíkova 24, Praga 8 +420 271 249 494 **nejenbistro.cz/en**
Nowoczesne bistro w industrialnych wnętrzach
- **Podolka Karlín** Šaldova 34, Praga 8 +420 222 325 307 **karlin.restauracepodolka.cz**
Bogate menu wegetariańskie
- **Sansho** Petrská 25, Praga 1 +420 222 317 425 **sansho.cz**
Kuchnia azjatycka w stylu fusion; wyróżnienie Michelin Bib Gourmand 2018
- **U Bulínů** Budečská 2, Praga 2 +420 224 254 676 **restaurace ubulinu.cz**
Przytulna restauracja specjalizująca się w daniach czeskiej kuchni

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE, ARCHIWUM

czeską gastronomię w swoim własnym lokalu o nazwie Bistro Milada. Niektórzy znawcy przewidują, że w najbliższej przyszłości ważną rolę w praskiej gastronomii będzie odgrywać kuchnia azjatycka po części za sprawą licznej społeczności wietnamskiej, która osiedliła się w Pradze jeszcze w okresie komunizmu. Już teraz na targowisku azjatyckim SAPA można kupić wiele składników importowanych z Dalekiego Wschodu.

NICZYM W WIEDNIU

W Pradze za panowania Habsburgów rozwinęła się kultura kawiarniana w stylu wiedeńskim, do czego przyczyniły się w dużej mierze tak znane lokale jak Café Savoy, Café Louvre czy też Café Slavia. W okresie międzywojennym branża ta przeżywała rozkwit i, jak można się domyślić, podupadła, kiedy w Czechosłowacji zagościł socjalizm.

W obecnych czasach wspomniane kawiarnie muszą rywalizować z nowymi lokalami, których właścicielami są młodzi przedsiębiorcy o kosmopolitycznych zapatrywaniach. – Sądzę, że pod względem jakości serwowanej kawy Praga może śmiało konkurować z Londynem i Kopenhagą – mówi Jan Valenta z biura podróży Taste of Prague Food Tours. Obowiązkowymi przystankami dla turystów kawoszy są m.in. mieszczący się w centrum EMA Espresso Bar, Coffee Room w dzielnicy Vinohrady oraz Můj šálek kávy w Karlínie.

W kawiarniach można też spróbować czeskiego wina, które cieszy się w Pradze coraz większą popularnością. – Co ciekawe, Czesi spożywają coraz więcej wina, natomiast konsumpcja piwa powoli spada – mówi Isabelle du Plessix, która organizuje wycieczki po winiarniach w regionach Bohemii i Moraw.

PO SĄSIEDZKU

Na terenach poprzemysłowych sąsiadujących ze śródmieściem dzielnic Karlín, Smíchov, a także w zamożnych Vinohradach powstają nowe bary i restauracje. – Vinohrady zawsze były uważane za jedną z najbogatszych dzielnic Pragi, więc to oczywiste, że nie brakuje tu dobrych lokali – wyjaśnia Jan Valenta.

Tutejsze restauracje cechuje swobodna atmosfera, przystępne ceny oraz bogaty wybór dań kuchni czeskiej i międzynarodowej. W Karlínie warto zajrzeć do Nejen Bistro oraz Podolka Karlín. W Vinohradach znawczyni win Isabelle du Plessix poleca śniadania w Mezi srnky oraz U Bulínů – autentycznej czeskiej restauracji, gdzie zawsze panuje pogodna atmosfera. Dobre jedzenie w niewygórowanych cenach znajdziemy natomiast w lokalach Na Kopci oraz Smíchov.

Dużą popularnością cieszą się również targowiska, takie jak Jiřího z Poděbrad i Kulat'ák nieopodal stacji metra Dejvicka. Można tam zaopatrzyć się m.in. w smakowite dżemy, świeże pieczywo na zakwasie oraz przepyszne sery.

Z PIANKĄ

Najsłynniejszym czeskim towarem eksportowym – oczywiście oprócz samochodów marki Škoda – jest piwo. Złoty trunek zwany jest tu także chlebem w płynie, co niezwykle jasno ukazuje jego znaczenie w czeskiej kulturze. Evan Rail, autor książki „Why Beer Matters" („Dlaczego piwo jest ważne"), twierdzi, że „w Pradze znajdziemy prawdopodobnie najlepsze jasne piwo na świecie".

Jego najpopularniejsza odmiana o miodowym zabarwieniu (světlé pivo) pochodzi z przemysłowego miasta Pilzno w Zachodniej Bohemii i stąd też popularna nazwa Pilsner. Piwo ciemne (pivo tmavé) jest tu również powszechnie dostępne, ale znacznie mniej popularne.

Turyści zazwyczaj sięgają po gatunki produkowane przez duże browary, takie jak Pilsner Urquell i Staropramen, ale Rail zachęca ich także do spróbowania świetnych odmian piwa rzemieślniczego.

– Praska branża piwna przeżywa prawdziwy rozkwit. Zaledwie dziesięć lat temu w mieście znajdowało się dziewięć browarów. Teraz jest ich 36 i co chwilę pojawiają się nowe – dodaje Evan Rail.

Rewolucja gastronomiczna ogarnia Pragę niemal tak szybko jak wtedy, gdy w 1918 roku na gruzach upadłego Cesarstwa Austro-Węgierskiego powstało nowe państwo: Czechosłowacja.

www.royalcaribbeancruises.pl

ul. Tamka 16, lok. 4, 00-349 Warszawa

info@rccl.pl, tel.: 00 22 455 38 48

RoyalCaribbean INTERNATIONAL

FORTE VILLAGE WAKACJE MARZEŃ

Ośrodek Forte Village mieści się na 47 hektarach prywatnego parku, tuż nad szeroką, piaszczystą plażą na południowym wybrzeżu włoskiej wyspy Sardynii.

W ubiegłym roku kurort przeszedł gruntowną renowację kosztem 50 milionów euro, w wyniku której oprócz nowego wystroju wnętrz pokoi i apartamentów może teraz pochwalić się także nowymi udogodnieniami, takimi jak nadbrzeżny kompleks restauracyjny Forte Bay, zadaszone baseny oraz całkowicie nowe Thalasso SPA.

Kurort Forte Village leży tuż nad plażą łączącą miejscowości Santa Margherita di Pula oraz Capo Spartivento. Najbliższym dużym miastem jest oddalona o 45 kilometrów stolica wyspy Cagliari, gdzie znajduje się również międzynarodowy port lotniczy.

POKOJE I WILLE

Na terenie ośrodka znajduje się osiem luksusowych hoteli, w tym trzy czterogwiazdkowe (Bouganville, Le Palme i Il Borgo) oraz pięć pięciogwiazdkowych (Hotel Il Castello, Hotel Pineta, Le Dune, Villa Del Parco i Waterfront Suites), a także jedenaście luksusowych willi z prywatnymi ogrodami i basenem. Wszystkie pokoje posiadają klimatyzację, dostęp do szybkiego Wi-Fi, zewnętrzną linię telefoniczną, telewizję satelitarną, sejf i minibar.

HOTELE CZTEROGWIAZDKOWE

Bouganville, Le Palme i Il Borgo to obiekty, na których terenie mieszczą się wygodne bungalowy położone w bujnych ogrodach. To idealna propozycja dla par oraz rodzin z dziećmi w każdym wieku.

HOTELE PIĘCIOGWIAZDKOWE

Leżący tuż przy plaży hotel Le Dune oferuje gościom przestronne bungalowy oraz luksusowe apartamenty. Hotel Castello to elegancki obiekt położony nad samym morzem, którego wyróżnikiem jest duży basen z podgrzewaną wodą. Villa Del Parco jest kameralnym hotelem stworzonym z myślą o parach. Obiekt ten mieści się w prywatnych ogrodach sąsiadujących z Aquaforte SPA i posiada wykwintną restaurację usytuowaną na dachu, skąd rozciąga się przepiękny widok na okolicę.

Dwupiętrowy Hotel Pineta ma kształt podkowy, w której znajduje się przestronny dziedziniec. Obiekt ten mieści się w sosnowym lesie, a jednym z jego atutów są świeżo wyremontowane pokoje na parterze.

APARTAMENTY I WILLE

Apartamenty Waterfront Suites mieszczą się przy samej plaży i posiadają bezpośredni dostęp do morza. Apartamenty Hotelu Castello wyróżniają się pięknymi panoramicznymi widokami na okolicę. Goście luksusowych willi (Villas) mają do dyspozycji prywatne ogrody z basenem oraz z serwisem Batlera.

BARY I RESTAURACJE

Na terenie kurortu znajdziemy zarówno restauracje oferujące menu à la carte, jak i lokale specjalizujące się w daniach z grilla oraz serwowane w formie bufetu. Każdy hotel posiada własną restaurację śniadaniową oraz główną, a także trzy lub więcej innych lokali gastronomicznych, w których serwowane są obiady i kolacje. Restauracje ogólnodostępne to: Brazilian, Forte Grill, Sardinian oraz La Pineta.

Wybór lokali może przyprawić o zawrót głowy, ale bez wątpienia warto wybrać się do: Cavalieri (bogaty wybór przysmaków włoskich i sardyńskich; co wieczór koncert pianisty), Forte Grill (doskonałe sztuki mięs z Włoch, Irlandii i Australii), Belvedere (wykwintna restauracja mieszcząca się na dachu i oferująca dania kuchni włoskiej i sardyńskiej w kreatywnym wydaniu), Il Luogo di Aimo e Nadia (prowadzona przez nagrodzonych gwiazdkami Michelina szefów Pisaniego i Negriniego, którzy urządzają tu regularne „Wieczorki Smakoszy"), Gordon Ramsay (nazwa mówi sama za siebie – lokal należący do brytyjskiego kucharza i celebryty; najlepsza kuchnia i oryginalne połączenia smakowe), Cantina Del Forte (kuchnia sardyńska oraz ogromny wybór win włoskich i zagranicznych), Cookie Cream Vegetarian Restaurant (restauracja wegetariańska serwująca nietuzinkowe dania) oraz Children's Restaurant (idealne miejsce dla małych niejadków). Znajdziemy tu także lokale specjalizujące się w daniach kuchni brazylijskiej i peruwiańskiej. Na terenie kurortu mieści się również wyśmienita pizzeria oraz kilka doskonałych barów, np. Bar Bandiere, Bar Aqvatica, Bar Piazza Luisa oraz Oasis Pool Bar.

SPA

W Aquaforte SPA znajdziemy m.in. łaźnie tureckie, sauny, kilka świetnie wyposażonych gabinetów zabiegowych, a także solarium i trzy baseny. Spa sąsiaduje z innymi obiektami odnowy biologicznej, w tym z kompleksem basenów talasoterapeutycznych, centrum zabiegów błotem, siłownią oraz specjalistycznym ośrodkiem medycznym.

SPORT I REKREACJA

Warto wspomnieć także o dwóch nowych szkółkach, które tego lata pojawią się na terenie kurortu. Pierwszą z nich jest akademia piłki wodnej prowadzona przy współpracy z jedną najbardziej utytułowanych drużyn w Europie – włoską Pro Recco, którą prowadzi legendarny trener Ratko Rudic. Drugą nową propozycją jest szkółka szermierki, w której adepci mogą ćwiczyć pod okiem gwiazd tej dyscypliny: mistrzyni świata z 2006 roku i brązowej medalistki igrzysk w Pekinie Margherity Granbassi oraz wicemistrza olimpijskiego z Londynu Diego Occhiuzziego.

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE

ODWIEDZIĆ BRATANKÓW

Próżno w Europie szukać dwóch tak bliskich sobie narodów, tak zupełnie obcych kulturowo, z innymi językami i tradycjami, a trzymających się razem od ponad tysiąca lat.

Dwie nacje: jedna słowiańska, której korzenie sięgają bagien wschodniej Białorusi, a która narodziła się w Wielkopolsce, i druga, zrodzona na pagórkach dalekiego Uralu, jedyny koczowniczy naród, któremu udało się zakorzenić w Europie Środkowej. Czas pojechać na Węgry, do krainy tokaju i gorących źródeł.

POLAK, WĘGIER...

Kiedy wjechaliśmy na Węgry, serce zaczęło bić mocniej. Jedyny kraj w regionie, z którym nie prowadziliśmy wojen, od średniowiecza mieliśmy wspólnych władców i zawieraliśmy unię. Żeby uwierzyć w znaczenie słynnego powiedzenia, wystarczy prześledzić ostatnie 200 lat naszej historii.

Przejechaliśmy przez Miszkolc i objeżdżając od południa Góry Bukowe, podążaliśmy w stronę winnic egri bikavéra. Mijaliśmy wsie i miasteczka, małe piętrowe bielone domki z czerwoną dachówką, ciągnące się wzdłuż ulic – kadr niczym z XIX-wiecznego Meksyku. Nad ulicami wiszą niezliczone ilości kabli wysokiego napięcia, a na słupach podziwiać można rzędy bocianich gniazd. Dotarliśmy do Egeru. Zamek, pomnik madziarskiego bohatera i kościół minorytów, uznany za najpiękniejszą barokową budowlę na Węgrzech, idealnie wkomponowują się w główny plac starego miasta. Pijąc lampkę wina w takiej scenerii, z pewnością można się zrelaksować. Wokół miasta rozciągają się uprawy winorośli i lokalne winnice. Nieopodal Egeru znajdują się również gorące źródła. My wybraliśmy się do Bogacsa. Węgry słyną z basenów termalnych, postawiliśmy zatem na siarkę. Młoda dziewczyna w recepcji, znając tylko kilka słów po angielsku i po polsku, tłumaczyła nam zasady korzystania z uzdrowiska. Sześć basenów z wodą o temperaturze przekraczającej 36 stopni Celsjusza, lecznicza woda z siarką i innymi minerałami, a dookoła słychać wszędzie język polski.

http://www.bogacsitermalfurdo.hu/index.php/

INNY ŚWIAT

Skierowaliśmy się jeszcze bardziej na południe i przejeżdżając przez jezioro Tisza-to, wjechaliśmy do parku narodowego Hortobagy. Naszym oczom ukazał się najprawdziwszy step, rozciągająca się po horyzont szumiąca na wietrze trawa, z której wystawały tylko gospodarstwa złożone z budynków z bielonymi ścianami i dachami pokrytymi strzechą. Znaleźliśmy się na Nizinie Panońskiej, największej równinie Europy. To tutaj znajdował się koniec drogi wszystkich plemion koczowniczych zalewających Europę: od Hunów przez Awarów, aż w końcu osiedlili się w tym miejscu Madziarowie, narzucając swoją kulturę i obyczaje, a jednocześnie przyjmując chrześcijaństwo. Jadąc prostą drogą, podziwiać można stada gęsi i żurawi, przy drogach stoją znaki ostrzegające przed wężami, ropuchami i traszkami. Byliśmy pod wrażeniem unikatowych gatunków zwierząt, oryginalnej architektury i pasterzy, z którymi można dogadać się

jedynie, gestykulując. Język węgierski jest jednym z najdziwniejszych języków w Europie, jednak ponieważ kraj podlegał silnym wpływom austriackim, ludzie do dzisiaj uczą się tutaj niemieckiego.

VINUM REGNUM REX VINORUM

Droga na wschód prowadzi do Debreczyna, „miasta pośrodku niczego". Oprócz kamienic można podziwiać tu jedynie przytłaczającą, protestancką świątynię, miasto nie ma nawet dostępu do rzeki. Warto więc odbić na północ i zatrzymać się na kawę w Nyiregyhazie, gdzie poczuć można atmosferę Cesarstwa Austro-Węgierskiego. Śliczne, bogato zdobione budowle cieszą oczy bardziej niż lokalna porcja gulaszu podana z kuflem zimnego piwa. Kunszt austriackich mistrzów w pełnej krasie. Zaledwie 30 kilometrów dalej znajduje się miasto, którego nazwę zna każdy Polak. Tokaj leży na rozwidleniu dwóch rzek i jest właściwie małą wioską, która zachwyca zawartością butelek. To tutaj produkowany jest słynny węgrzyn, który tak cenili europejscy władcy. W tym miejscu czas płynie już zupełnie wolno, malutkie prywatne winniczki mają do zaoferowania dziesiątki endemicznych szczepów, z których tylko 5 procent przeznaczone jest na eksport. Tokajskie winnice to rzecz unikatowa, słodki bursztynowy trunek produkowany jest tutaj od setek lat. W tym miejscu zapomnieć można o wszystkich problemach, wielogodzinne degustacje, spływy kajakowe i oczywiście spacery po zabytkowych uliczkach. Miejsce, w którym każdy Węgier zna przynajmniej trzy słowa po polsku: „wytrawne", „półsłodkie" i „słodkie". W Tokaju warto zatrzymać się w hotelu Toldi Fogado, gdzie skorzystać można ze spa i obfitego menu. Z wielką niechęcią udaliśmy się na północ, do ostatniego pogranicznego miasteczka na terenie Węgier. Wydawać by się mogło, że na granicy ludzie mówią w dwóch językach albo przynajmniej ludność jest przemieszana. Nic bardziej mylnego. Choć 2 kilometry stąd znajduje się Słowacja, małe miasteczko używa wyłącznie języka węgierskiego. Jeśli ktoś chce zakupić węgierską wędlinę lub paprykę, musi liczyć się z obszernymi monologami ze strony sprzedawców, proste kupienie kiełbasy to tak naprawdę wykład dotyczący wędliniarstwa, rzecz jasna po węgiersku.

http://www.toldifogado.hu/index.php/pl/

Wschodnie Węgry to miejsce, gdzie natura w subtelny sposób łączy się z zabytkami. To ludzie, którzy zawsze nam pomogą, i relaks, który przyciąga ościenne narody. Tylko tutaj można zarówno wyleczyć ciało, korzystając z leczniczych źródeł, jak i orzeźwić duszę, degustując setki lat wspaniałej historii.

Aleksander Grzybowski

To miejsce, gdzie natura w subtelny sposób łączy się z zabytkami. To ludzie, którzy zawsze nam pomogą, i relaks, który przyciąga jak magnes ościenne narody.

FOT.: A.GRZYBOWSKI, FOTOLIA

DODATKOWE OPŁATY W HOTELACH

Rozpowszechniony jest proceder, polegający na naliczaniu gościom obowiązkowych opłat za rzekomo „dodatkowe" usługi. Zalicza się do nich m.in. takie udogodnienia, jak Wi-Fi, korzystanie z basenu albo siłowni.

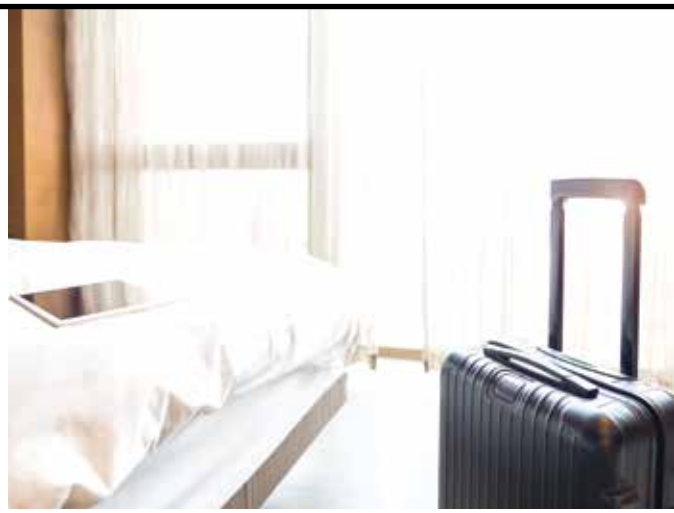
Ponoć prezydent Donald Trump jest najbardziej zapalonym golfistą spośród wszystkich nowych lokatorów zachodniego skrzydła Białego Domu i poświęca temu zainteresowaniu nawet do kilku godzin dziennie. Trump jest także właścicielem 17 klubów golfowych na całym świecie, w tym słynnego Trump Turnberry w szkockim Ayrshire, gdzie rozgrywane są zawody Ailsa Open Championship. Cały kompleks jest także gospodarzem licznych konferencji i imprez firmowych i należy do sieci niezależnych hoteli luksusowych o nazwie Luxury Collection, zarządzanej przez grupę Marriott International.

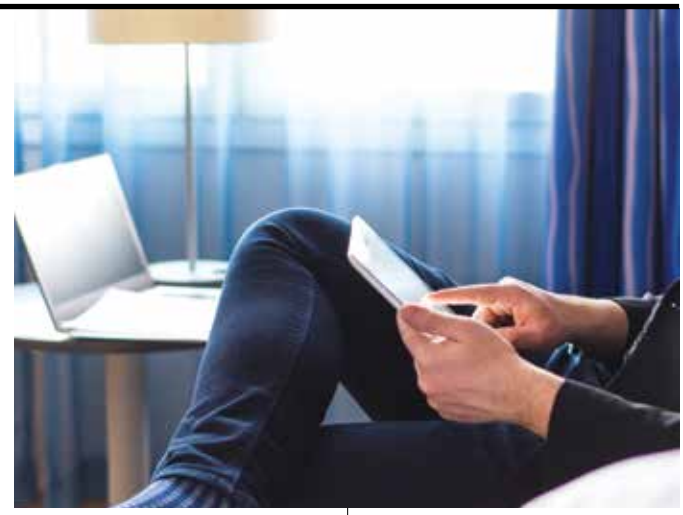
DODATKOWE USŁUGI

Jednak w ostatnim czasie gazeta „The Independent" zarzuciła Trump Turnberry, że jako pierwszy hotel w Wielkiej Brytanii stosuje on rozpowszechniony w Stanach proceder, polegający na naliczaniu gościom obowiązkowych opłat (często zwanych opłatami klimatycznymi) za rzekomo „dodatkowe" usługi. Zalicza się do nich m.in. takie udogodnienia, jak: Wi-Fi, korzystanie z basenu albo siłowni, a nawet dostęp do kawy i wody mineralnej w pokoju. Opłata klimatyczna w Turnberry to ponoć 20 funtów za dzień doliczane do podstawowej ceny za pokój.

PODATKI I OPŁATY

Przepisy obowiązujące w krajach UE nakazują, by ceny zawierały wszystkie obowiązkowe opłaty. Według korespondenta „The Independent" Simona Caldera, który wpadł na trop tej nieprawidłowości, obecnie opłata ta jest prawdopodobnie ukryta w cenie pokoju, choć hotel odmówił odpowiedzi na ten temat.





Fakt ten nie powinien być jednak dla nas zaskoczeniem, ponieważ firma Trump Hotel Management już dawno temu wprowadziła obowiązkową opłatę klimatyczną w wysokości 35 dolarów za noc dla gości hotelu Trump International Hotel w Las Vegas. W przeciwieństwie do Wielkiej Brytanii i Unii Europejskiej w Stanach Zjednoczonych nie ma przepisów zakazujących naliczania ukrytych opłat. Według serwisu resortfeechecker.com obecnie na obszarze USA znajduje się ponad tysiąc hoteli, które stosują taką opłatę w wysokości średnio 21 dolarów za dzień.

Dociekliwym gościom tłumaczy się, że jest to opłata za dostęp do hotelowych obiektów rekreacyjnych, choć nalicza się ją nawet wtedy, kiedy z nich nie korzystamy. Według nowojorskiego Instytutu ds. Hotelarstwa i Turystyki im. Tischa, który od ponad dwóch dekad interesuje się tym problemem, amerykańskie hotele nie ograniczają się jedynie do opłat klimatycznych.

W ostatnich latach w branży hotelowej pojawiły się m.in. opłaty za wcześniejsze zameldowanie i (o zgrozo!) wcześniejsze wymeldowanie, jak również za korzystanie z centrum biznesowego, usługę uzupełniania minibaru oraz pozostawienie bagażu pod opieką konsjerża.

HOTELOWE DANINY

Profesor Bjorn Hanson z Instytutu im. Tischa mówi, że wśród nowych „danin hotelowych" znajdziemy np. opłatę za parking niestrzeżony naliczaną w obiektach zlokalizowanych z dala od centrum miasta.

– W niektórych hotelach należy przygotować się na opłaty dla barmanów i innych członków personelu obsługujących większe grupy gości, a niekiedy nawet za połączenie lub rozdzielenie sal konferencyjnych. Zdarzają się także dodatkowe opłaty za rezerwacje grupowe – wyjaśnia.

Profesor Hanson zauważa również, że w ostatnich latach branża zaczęła stosować dużo bardziej surowe zasady anulowania rezerwacji, naliczając wysokie opłaty za rezygnację z pokoju tuż przed planowanym przyjazdem. W zeszłym roku grupy: Marriott, Hilton i InterContinental Hotels Group wprowadziły takie rygorystyczne zasady w nadziei, że przełoży się to na większe obłożenie pokoi.

Instytut im. Tischa szacuje, że w ubiegłym roku amerykańskie hotele naliczyły swoim gościom opłaty w łącznej wysokości blisko 2,7 miliarda dolarów, co stanowi pięcioprocentowy wzrost w stosunku do roku 2016. Profesor Hanson zauważa, że wiele opłat to dla hoteli niemal czysty zysk, ponieważ nie wiążą się one z koniecznością ponoszenia jakichkolwiek kosztów. Dlatego zyskowność takich danin wynosi nawet 90 procent.

Jednak Hanson zauważa, że rok 2017 był pierwszym rokiem, w którym odnotowano spadek opłat za dostęp do Internetu, prawdopodobnie ze względu na to, że coraz więcej osób ma zagwarantowany bezpłatny Internet w ramach swojego programu lojalnościowego. Na panewce spaliły także próby wprowadzenia opłaty za zagwarantowanie określonego przez klienta rodzaju pokoju, ponieważ okazało się, że nawet za dodatkową opłatą hotele często nie są w stanie zapewnić gościom pożądanego pokoju.

RÓŻNE TRIKI I SPOSOBY

Nie da się jednak zaprzeczyć, że amerykańskie hotele w większości nie ukrywają dodatkowych opłat i starają się szczerze przedstawić gościom, za co będą musieli dopłacić, a za co nie.

– Hotele informują nas o dodatkowych opłatach na swoich stronach internetowych, w e-mailach z potwierdzeniem rezerwacji czy też pokojowych menu – mówi Hanson.

– Oskarżenia o ukrywanie opłat wynikają w dużej mierze z tego, iż goście przyzwyczaili się do niepłacenia za niektóre usługi i rzadko kiedy sprawdzają, czy polityka danego hotelu lub sieci nie uległa zmianie – dodaje.

Można to zrozumieć – rezerwując pokój, najczęściej interesuje nas stawka za nocleg i rzadko kiedy ciekawi nas, za jakie usługi trzeba dopłacić.

Podróżnym, którzy uważają, że niesprawiedliwie naliczono im dodatkowe opłaty, z pomocą mogą przyjść odpowiednie przepisy federalne. Już w 2012 roku

W ostatnich latach w branży hotelowej pojawiły się m.in. opłaty za wcześniejsze zameldowanie i (o zgrozo!) wcześniejsze wymeldowanie, jak również za korzystanie z centrum biznesowego, usługę uzupełniania minibaru oraz pozostawienie bagażu pod opieką konsjerża.

FOT.: FOTOLIA

Wszystko wskazuje na to, że europejskie grupy hotelowe nie będą wzorować się na swoich amerykańskich odpowiednikach, co w dużej mierze wynika z surowych unijnych przepisów.

amerykańska Federalna Komisja Handlu nakazała 22 sieciom hotelowym ujawnienie wszystkich dodatkowych opłat i, według Hansona, nadal żywo interesuje się tą kwestią.

W Wielkiej Brytanii również zauważono ten problem. Brytyjski Urząd ds. Konkurencji bada obecnie zarzuty dotyczące niewłaściwych działań ze strony branży hotelarskiej i aktywnie monitoruje ich internetowe serwisy rezerwacyjne, sprawdzając, „czy ceny podawane klientom zawierają wszystkie koszty rezerwacji oraz czy klienci nie są zmuszeni do uiszczania dodatkowych opłat, które nie widnieją na stronie". W lecie bieżącego roku urząd opublikuje pierwsze sprawozdanie w tej sprawie i jeżeli będzie ono krytyczne, można spodziewać się dalszych działań mających na celu zwiększenie przejrzystości cenowej w branży.

WYJĄTKOWY NOWY JORK

Tymczasem w Nowym Jorku dodatkowe opłaty naliczane są już nie tylko w tradycyjnych ośrodkach wypoczynkowych, ale coraz częściej także w hotelach położonych w centrum miasta. Według doniesień osób, które w ostatnich miesiącach odwiedziły Nowy Jork, niektóre luksusowe obiekty na Manhattanie naliczają gościom za każdy dzień tzw. opłatę miejską, która zwykle wynosi blisko 25 dolarów za pokój. Opłaty tego typu pobierane są m.in. przez hotele New York Hilton Midtown, Westin New York przy placu Times Square oraz cztery obiekty na Manhattanie należące do sieci Marriott. I tak, jak ma to miejsce w Vegas i wielu innych miastach, danina ta jest obowiązkowa i nie wlicza się jej w cenę podaną podczas rezerwacji. Najczęściej proceder ten uprawiają hotele znajdujące się przy Times Square, tłumacząc swoje działania tym, że plac ten jest jedną z najbardziej popularnych atrakcji miasta.

Według nieoficjalnych danych liczba hoteli na Manhattanie, które pobierają opłatę miejską, wzrosła w ciągu ostatnich dwóch lat z 15 do niemal 80, choć profesor Hanson uważa, że tak naprawdę jest ich około 30. Jak widać, nowojorska branża hotelarska nie przykłada wagi do przejrzystości w kwestii opłat.

Dziwić może dość bierna postawa podróżnych na obciążanie ich dodatkowymi sumami. Jednak dla znawców branży wprowadzenie opłat nie jest wcale zaskoczeniem. Choć w ubiegłym roku nowojorskie hotele odnotowały najwyższe obłożenie od ponad 30 lat, to w ostatnich dwóch dekadach ceny pokoi wzrastały jedynie o poziom inflacji. To z kolei zmusiło sieci do poszukiwania przychodów.

Wszystko wskazuje na to, że europejskie grupy hotelowe nie będą wzorować się na swoich amerykańskich odpowiednikach, co w dużej mierze wynika z surowszych unijnych przepisów. Firmy zarządzające podróżami służbowymi są zaznajomione z tą kwestią.

– Obecnie problem ten nie dotyczy hoteli znajdujących się na terenie Starego Kontynentu – wyjaśnia Rebecca Lee z firmy FCM Travel Solutions.

– Spotkaliśmy się już z tą kwestią w przypadku naszych klientów podróżujących do Stanów, jednak po naszej interwencji hotel zrezygnował z obciążenia klienta opłatą klimatyczną. Osoby podróżujące do Stanów w interesach nie powinny być obciążane takimi opłatami, ponieważ ich wizyta ma charakter służbowy, nie turystyczny – dodaje.

Jednak tak długo, jak sieci hotelowe będą szukać kolejnego sposobu na wyciśnięcie z klientów pieniędzy, opłaty miejskie i klimatyczne w USA będą miały się dobrze. Tymczasem prezydentowi Trumpowi pozostaje nadzieja, że jego klub Turnberry, gdzie dzienne stawki za korzystanie z pola golfowego wynoszą do 500 funtów, wyjdzie na swoje nawet bez dodatkowej opłaty, którą musiał znieść, aby nie naruszać przepisów.

David Churchill

FOT.: FOTOLIA

Celebrity Cruises®

That's modern luxury.℠

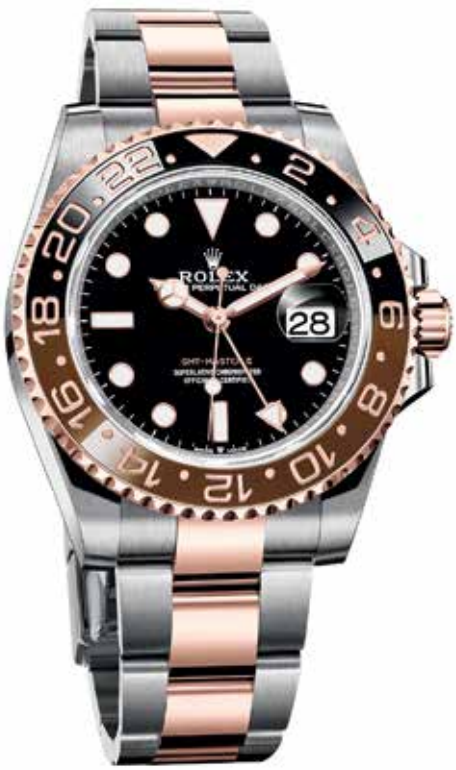
www.celebritycruises.pl

ul. Tamka 16, lok.4, 00-349 Warszawa

tel. 004822 455 38 48

NIEZWYKŁY OBIEKT POŻĄDANIA

Nasz ekspert w dziedzinie zegarków ***Chris Hall*** przekonuje, że pomimo statusu ikony branży firma Rolex nie zamierza wcale osiąść na laurach.



Można śmiało powiedzieć, że fundamenty pod przyszłą sławę marki Rolex położono w latach 1945-63. To wtedy na rynku zadebiutowały niemal wszystkie modele czasomierzy, które w przyszłości miały przynieść firmie rozpoznawalność oraz ogromne zyski. Były to kolejno: Datejust, Air-King, Explorer, Submariner, GMT-Master, Milgauss, Day-Date oraz Daytona. Co niezmiernie ciekawe, większość z nich powstała w wyjątkowo płodnych latach 1953-56.

PONADCZASOWE MODELE

Oczywiście po drodze Roleksowi zdarzały się także inne ciekawe modele, takie jak Deepsea, Sea-Dweller, Explorer II, Yacht-Master, a ostatnio mocno niedoceniony Sky-Dweller. Jednak w większości nie były to zegarki przełomowe, a raczej ewolucje znanych i lubianych modeli. Poza tym Rolex nigdy nie spieszy się z prezentacją nowości, co w tej branży jest raczej normą niż wyjątkiem. Co więcej niemal nigdy nie zdarza się, by ta szwajcarska firma zaprzestała produkcji któregoś ze swoich klasycznych modeli. Prędzej wersji, ale nie modelu. W przypadku Roleksa to wręcz nie do pomyślenia.

DETAL, KTÓRY CIESZY

Czy oznacza to, że najsłynniejsza marka zegarków na świecie od ponad 60 lat nie stworzyła nic godnego uwagi? Wręcz przeciwnie, wszystkie poczynania Roleksa uznawane są przez branżę za znaczące, nawet jeśli mowa o kosmetycznej zmianie w wyglądzie czy też drobnej poprawie działania mechanizmu. Najmniejsze detale umieszczone na tarczy, łącznie z napisami i kolejnością słów, mogą sprawiać, iż jedna wersja legendarnego modelu będzie dziesięciokrotnie cenniejsza od innej. Krótko mówiąc, wielbicieli roleksów cieszą nawet najmniejsze na pierwszy rzut oka drobiazgi.

W ostatnich latach Rolex był światowym pionierem w zakresie istotnych, choć nierzucających się w oczy ulepszeń, takich jak wydłużenie interwałów serwisowych (obecnie pięć lat) i znaczna poprawa dokładności czasomierzy. Mechanizmy Roleksa wyprzedzają o lata świetlne standardy COSC (Contrôle Officiel Suisse des Chronomètres) – szwajcarskiego instytutu badawczego, którego certyfikaty są niczym list żelazny, świadczący o dokładności danego modelu. Wraz z takimi firmami jak Patek Philippe i Ulysse Nardin Rolex stał się także liderem w zakresie wykorzystywania nowoczesnych materiałów i rewolucyjnych metod montażu mechanizmów.

Jednak nasuwa się ważne pytanie: Czy Rolex stał się potęgą, ponieważ wprowadza do swoich zegarków jedynie drobne zmiany, czy też może sztucznie wyolbrzymiamy wagę tych niewielkich ulepszeń, ponieważ w przeciwnym razie nie byłoby czego komentować?

Nie ulega wątpliwości, że firma potrafi zręcznie wykorzystywać popyt na wszelkie wieści dotyczące jej modeli i zdaje sobie sprawę z tego, że nie liczy się liczba innowacji, ale ich jakość. Jedna mała modyfikacja klasycznego modelu może przynieść większe zyski niż całkowicie nowa linia mało ciekawych czasomierzy.

KOLOR PIERŚCIENIA

Na przykład w tym roku firma wypuściła na rynek nową wersję modelu GMT-Master II.

GMT-Master II został poddany kosmetycznym zmianom w wyglądzie, ale też otrzymał wiele ulepszeń mechanizmu.

GMT-Master II powrócił w swoich pierwotnych barwach: czerwonej i niebieskiej, zwanych także kolorami Pepsi.

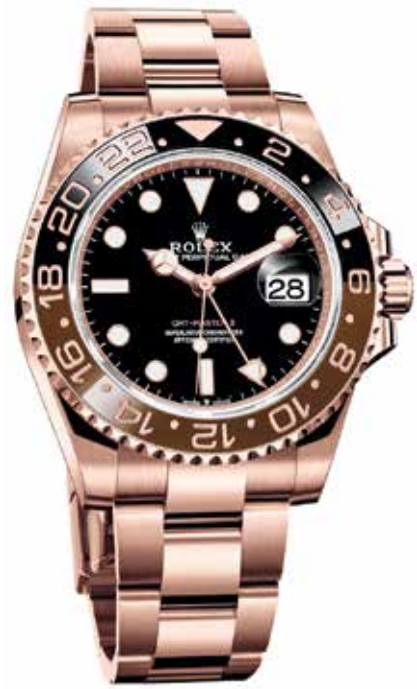
Kluczową zmianą, widoczną już na pierwszy rzut oka, jest tu kolorystyka pierścienia lunety. Przez wiele lat miał on kolor czarno-czerwony, jednak obecnie Rolex postanowił wrócić do oryginalnej czerwono-niebieskiej kolorystyki z 1955 roku (zwanej także kolorami Pepsi). Jest to jedynie pozornie prosta modyfikacja. Proces produkcji dwukolorowego pierścienia wykonanego z ceramiki jest niezwykle skomplikowany i ryzykowny, ponieważ podczas montażu, a konkretnie w trakcie wypalania materiału w temperaturze 800 stopni Celsjusza istnieje prawdopodobieństwo, że oba kolory zleją się ze sobą. Niemniej dla osób niebędących zagorzałymi fanami marki ta zmiana może się wydawać czymś mało istotnym.

GMT-Master II otrzymał także ulepszony mechanizm, który po jednym nakręceniu działa przez 70 godzin (wcześniej 50), może również pochwalić się lepszą odpornością na wahania temperatury i wstrząsy, jak również nową bransoletą. No, może nie do końca nową – bransoletę Jubilee zaprojektowano ponad 70 lat temu, ale jej pojawienie się w tegorocznym GMT-Masterze to ważny news dla fanów marki.

CAŁY UROK

Teraz z pewnością rozumiecie, co miałem na myśli, mówiąc o stopniowych, delikatnych zmianach. Nie zamierzam jednak krytykować strategii, jaką obrał sobie ten szwajcarski producent. Wręcz przeciwnie. Na tym właśnie polega cały urok Roleksa. Przecież nie lada wyczynem jest stworzyć za pierwszym podejściem modele bliskie ideałowi, a jeszcze większym oprzeć się naciskom, by co kilka lat wyważać na nowo otwarte drzwi.

Czy chciałbym, aby raz na jakiś czas Rolex wyszedł z jakąś szaloną nowinką? Na przykład zaprezentował całkowicie nowy model, przeprojektował Submarinera albo produkował zegarki z innych materiałów niż stal albo złoto? Oczywiście, że tak. Po namyśle jednak wolałbym, aby Rolex nie silił się na żadne rewolucje, które mogłyby przynieść mu więcej strat niż korzyści, a fanom marki ogromnych rozczarowań (których w nadmiarze zapewnia im należąca do Roleksa marka Tudor). GMT-Master 2018 to elegancka i nowoczesna wersja klasycznego modelu. Tyle i aż tyle. Umarł król, niech żyje król.



GMT-Master II z 18-karatowego różowego złota z dwukolorowym pierścieniem lunety.

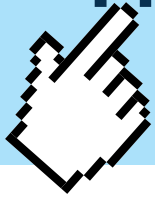
F!TE

Poszerzaj zasięg swojego biznesu IT

z Federation of IT Experts!

Sprawdź korzyści na:

Fite-pl.org



Dowiedz się więcej:

+48 22 393 69 93

members@fite-pl.org

4 GODZINY W... TORONTO

Nasza brytyjska korespondentka ***Jenny Southan*** przekonuje, że lato to najlepsza pora roku, aby odwiedzić tętniącą życiem stolicę kanadyjskiej prowincji Ontario.

Na parterze Bishy mieści się bar Mr C, natomiast na ostatnim piętrze – restauracja Kost, z której roztacza się widok na wieżę CN Tower.

ART GALLERY OF ONTARIO

W Toronto nie brakuje długich ulic (np. Yonge Street ciągnie się przez 86 kilometrów), ale wiele tutejszych atrakcji znajduje się na relatywnie niewielkim obszarze. Spacer po mieście zaczynamy od Galerii Sztuki w Ontario (Art Gallery of Ontario), którą 10 lat temu gruntownie przebudowano według projektu słynnego architekta Franka Gehry. Obiekt posiada stałą kolekcję ponad 95 tysięcy dzieł sztuki: od ekspozycji przedstawiających prace europejskich mistrzów XVII wieku po malarzy północnoamerykańskich tworzących w ubiegłym stuleciu. Obowiązkowym punktem wizyty w tym miejscu jest sekcja dzieł Grupy Siedmiu, czyli kolektywu artystów z lat 20. i 30. XX wieku, którzy słynęli z kolorowych pejzaży przedstawiających kanadyjskie krajobrazy. Warto zwrócić uwagę na dzieła: „Above Lake Superior" Lawrena S. Harrisa, „The Cloud" i „Red Mountain" Fredericka H. Varleya oraz „Falls" i „Montreal River" autorstwa J.E.H. MacDonalda. Na stronie internetowej galerii dowiemy się, że jednym z jej głównych celów jest „przedstawienie światu wyjątkowych dzieł, ukazujących piękno Kanady". **ago.ca**

KENSINGTON MARKET

Zaledwie 10 minut pieszo od galerii mieści się wielokulturowa dzielnica Kensington Market, gdzie znajdziemy m.in. bary taco, sklepy ze zdrową żywnością i starociami, pizzerie i kisoki, w których można kupić jamajskie paszteciki patty. Miejsce to ma kontrkulturowy charakter, czym odróżnia się od reszty miasta, a w niedziele jest całkowicie zamknięte dla ruchu kołowego. Niech jednak nie zwiedzie nas hipisowska atmosfera tego zakątka, bo nie brakuje tu również dobrych lokali, takich jak choćby elegancka restauracja o nazwie Grey Gardens z barem winnym (**greygardens.ca**). Warto tu wpaść, by nacieszyć kubki smakowe przepysznym ravioli ze słodkich ziemniaków z czarnymi truflami, a także kurczakiem nadziewanym liśćmi gorczycy.

Wielbiciele złotego trunku powinni skierować swoje kroki do pubu Kensington Brewing Company (**kensingtonbrewingcompany.com**) przy 299 Augusta Avenue, by spróbować tamtejszego piwa rzemieślniczego. **kensington-market.ca**

LCBO

Z Kensington Market kierujemy się Spadina Avenue do odległego o 20 minut drogi sklepu monopolowego LCBO. Słowo: „monopolowy" jest tu jak najbardziej nieprzypadkowe, ponieważ LCBO jest firmą państwową i posiada wyłączność na dystrybucję i sprzedaż napojów alkoholowych w całej prowincji. Co prawda w coś mocniejszego można także zaopatrzyć się w sklepie wolnocłowym na lotnisku, ale w LCBO znajdziemy znacznie bogatszy wybór trunków, w tym m.in. wino lodowe wytwarzane z mrożonych winogron nieopodal wodospadu Niagara oraz cały przegląd kanadyjskich whisky, takich jak: Canadian Club, Crown Royal, Lot No 40 oraz No 99 Red Cask, wytwarzaną przez firmę należącą do byłej gwiazdy hokeja Wayne'a Gretzky'ego. Od 1 lipca 2018 w prowincji została zalegalizowana marihuana, a licencję na jej sprzedaż posiadać będzie kolejna firma państwowa LCBO (Ontario Cannabis Retail Corporation).

BAR BUCA

Pod koniec XIX wieku Kanada stała się ziemią obiecaną dla przybyszów z Włoch, osiedlających się tu w nadziei na nowe, lepsze życie. Według ostatniego cenzusu niemal pół miliona mieszkańców Toronto (którego populacja to 2,7 miliona ludzi) to bliżsi lub dalsi potomkowie tamtejszych imigrantów. Jednym z ulubionych zakątków włoskich Kanadyjczyków jest Bar Buca, słynący z bogatego menu śniadaniowego, aromatycznych wędlin, pysznych ciast, dobrego wina i smacznej kawy, podawanej również na wynos. Dodatkową atrakcją tego miejsca jest otwarta kuchnia, w której zawsze dzieje się coś ciekawego, a w samym barze panuje wręcz rodzinna atmosfera. Warto wpaść tu między 16:00 i 19:00 na przepyszny aperitif, a późnym wieczorem na rozpływające się w ustach szaszłyki z żeberkiem wołowym, pstrąga rzecznego na surowo w towarzystwie kalafiorowej carbonary z boczkiem pancetta, serem Pecorino Romano i kaczym jajem. Lokal nie przyjmuje rezerwacji, ale niemal zawsze znajdzie się tu jakiś wolny stolik. **buca.ca**

BISHA HOTEL

Ten elegancki hotel, który rok temu otworzył swoje podwoje w dzielnicy Entertainment District, mieści się zaledwie 10 minut

Jednym z ulubionych zakątków włoskich Kanadyjczyków jest Bar Buca, słynący z bogatego menu śniadaniowego.

drogi od wspomnianego wyżej Baru Buca. Obiekt jest nowym przedsięwzięciem Charlesa Khaboutha, prezesa imperium rozrywkowego Ink Entertainment, w którego portfolio znajdują się liczne kluby i restauracje, zarówno w Toronto, jak i w Montrealu oraz Miami. Jednak dotychczas firma nie miała własnego obiektu hotelowego. Na 44 piętrach tego imponującego wieżowca stworzono 96 luksusowych pokoi zarządzanych przez operatora Loews Hotels & Co, a także 355 prywatnych rezydencji. W lutym do użytku oddano nowe piętro hotelowe zaprojektowane przez muzyka Lenny'ego Kravitza. Na parterze budynku mieści się popularny bar Mr C, natomiast na ostatnim piętrze znajdziemy restaurację Kost, z której roztacza się wspaniały widok na wieżę CN Tower. Więcej informacji na stronie: **seetorontonow.com**

FOT.: FOTOLIA, MATERIAŁY PRASOWE, ARCHIWUM

ZAPYTAJ PIOTRA

Listy naszych Czytelników

Piotr Kalita jest związany z rynkiem przewozów lotniczych od blisko 20 lat. Specjalizuje się w segmencie podróży korporacyjnych i dyplomatycznych. Masz wątpliwości? Zapytaj Piotra. Wyślij pytanie na adres: redakcja@businesstraveller.pl

Podróż z dziećmi

Żona mojego szefa urodziła bliźnięta podczas pobytu w placówce zagranicznej, muszę zarezerwować i wykupić dla nich bilety do Polski z Nairobi. Czy jest połączenie bezpośrednie? Czy dzieci dostają zniżkę? Jakie linie są najwygodniejsze? Czy dzieci dostaną swoje miejsca w samolocie? Czy żona szefa może lecieć sama z dziećmi? Czy będzie czekać w długich kolejkach na lotnisku?

Teresa

Pani Tereso
Jedna osoba dorosła nie może sama podróżować z bliźniętami, każde dziecko podróżujące bez swojego miejsca musi mieć dorosłego opiekuna. Najlepiej jeśli pani szef będzie leciał razem z żoną. Taki wymóg wynika bezpośrednio z zasad bezpieczeństwa. Dodatkowo Polska nie ma bezpośrednich połączeń lotniczych z Nairobi (poza rejsami czarterowymi), dlatego wymagana będzie co najmniej jedna przesiadka.

Dziecko do 2 lat (infant), niezajmujące własnego miejsca płaci standardowo 10 procent wartości biletu osoby dorosłej oraz niektóre opłaty lotniskowe i podatki. Limit bagażu nadawanego to zazwyczaj 10 kilogramów. Jeśli zdecyduje Pani wykupić dzieciom własne miejsca (zalecane w przypadku większych dzieci), zniżka waha się od 25 do 50 procent w zależności od typu taryfy (większą zniżkę możemy uzyskać od pełnej stawki, niższą od oferty promocyjnej).

Jeśli dzieci są bardzo małe, najlepiej jest zamówić kołyski (bassinets), które są przymocowane do panelu ścianki w samolocie. Rodzicom i dzieciom będzie wtedy najwygodniej. Taką usługę należy zamówić jak najwcześniej, już w momencie dokonywania rezerwacji, ponieważ liczba kołysek jest ograniczona. Proponuję linie lotnicze, które obsługują połączenia samolotami szerokokadłubowymi, one zapewniają największy komfort. W mniejszych samolotach rodzina może siedzieć osobno, ponieważ w każdym rzędzie jest tylko jedna dodatkowa maska tlenowa dla dziecka.

Proszę również pamiętać, żeby zamówić odpowiednie posiłki dla dzieci z uwagi na ograniczenia dotyczące wnoszenia płynów na pokład samolotu. Istnieje również możliwość podgrzania własnych posiłków. Rodziny z małymi dziećmi mają pierwszeństwo przy odprawie, kontroli bezpieczeństwa oraz przy wejściu do samolotu.

Samolotem i pociągiem

Lecimy do Londynu na spotkanie firmowe, następnie mamy jechać do Paryża pociągiem Eurostar. Czy w pociągu tego typu jest pierwsza i druga klasa? Powinniśmy mieć możliwość zmiany biletu, bo terminy spotkań są płynne. Ile sztuk bagażu mogę zabrać do pociągu?

Aleksander

Panie Aleksandrze
W pociągach Eurostar mamy teoretycznie trzy klasy podróży, ale tylko dwa rodzaje wagonów, jeśli chodzi o rozkład siedzeń. Odpowiednik drugiej klasy to Klasa Standard. Wagony są bezprzedziałowe, mamy w nich cztery miejsca w każdym rzędzie – dwa siedzenia po każdej stronie przejścia. W wagonach Klasy Standard Premier i Business Premier są trzy miejsca w każdym rzędzie w układzie: 1 miejsce – przejście – 2 miejsca. Wśród pasażerów podróżujących samodzielnie najbardziej popularne są miejsca pojedyncze (solo).

Najtańsze bilety są proponowane w Klasie Standard, ceny zaczynają się od kwoty 100 funtów w dwie strony (oferty promocyjne). Bilety są bezzwrotne, zmiany są możliwe za dopłatą 30 funtów za każdy odcinek oraz różnicy taryfowej do następnej dostępnej stawki. Pasażerom Klasy Standard nie są proponowane bezpłatne posiłki, można jedynie skorzystać z wagonu barowego.

Koszt biletu w Klasie Standard Premier zaczyna się od 200 funtów (podróż powrotna). Bilety również nie podlegają zwrotowi, zmiany są możliwe za dopłatą 40 funtów. Pasażerowie otrzymują posiłek (śniadanie lub lunch w zależności od pory dnia). Limit bagażu w Klasie Standard i Standard Premier to dwie sztuki (bez ograniczeń wagowych, największy wymiar nie może przekraczać 85 centymetrów).

Klasa Business Premier to przede wszystkim elastyczność biletów. Pełny koszt biletu to 490 funtów, bilety podlegają całkowitym zwrotom. Rezerwacja może być zmieniona bezpłatnie. Istotna jest tutaj dostępność ostatniego miejsca w pociągu, nie ma żadnej różnicy taryfowej. Pasażerom jest serwowany pełny posiłek z wyborem win, mogą również skorzystać z saloniku biznesowego na dworcu. Limit bagażowy to trzy walizki plus bagaż podręczny.

BOSCH
Technologia bliżej nas

Sekrety przedłużania świeżości

VitaFresh plus

Dzięki nowym lodówkom z systemem VitaFresh Plus możesz przechowywać świeżą żywność do 2x dłużej. Dlatego zdrowy styl życia stał się prostszy. Więcej świeżych pomysłów na **www.nofrost.pl**

Bosch. Marka nr 1 w Europie wśród dużego sprzętu gospodarstwa domowego. Źródło: Euromonitor, ilościowa sprzedaż, 2016.

BW | Best Western®
Hotels & Resorts

Wyższy poziom podróży służbowych

Best Western
REWARDS®
Business Advantage

Dołącz do ekskluzywnego programu dla Małych i Średnich Firm!

Best Western · Vib · Premier Best Western · Signature Collection · Executive Residency · Best Western Plus · BW Premier Collection · Sure Hotel by Best Western · Sure Hotel Plus by Best Western · Sure Hotel Collection by Best Western

www.bestwestern.pl | 00 800 441 1669