Business Traveller Poland
www.businesstraveller.pl
9,60 zł (w tym 8% VAT) | NR 3/2012 (25) MARZEC 2012

MIASTA PRZYSZŁOŚCI

MEXICO CITY | JOHANNESBURG | DUBAJ | UŁAN BATOR | SONGDO

ISSN 2080-7228 INDEKS 256765
ISSN 2080-7228
03>
9 772080 722202

BUSINESS TRAVELLER POLAND MEXICO CITY JOHANNESBURG DUBAJ ULAN BATOR SONGDO NR 3 /2012 (25) MARZEC 2012

Edytorial 4

Na topie
- Wiadomości z linii lotniczych, hoteli, restauracji 6
- Cały ten świat – najciekawsze wydarzenia kulturalne marca 10
- Książki i muzyka 28

Temat z okładki
- Miasta przyszłości 12

Tried&Tested
- Restauracja The Oriental 20
- Hampton by Hilton Berlin 22
- Finnair A330-300 klasa biznes 24
- Blask młodości w Clarins Skin SPA 26

Biznes
- Co kraj to obyczaj 30
- Dziś w menu... dobry biznes 34
- Szanse i zagrożenia dla biznesu 38

Raport
- Smaki na poziomie czyli menu w business class 40

Air Travel
- Polecimy do Pekinu 46
- Nowa klasa podróży – Premium Voyageur 48
- Lotnisko w krainie Azteków 62

Hotele
- Rewolucja programów lojalnościowych 50
- Stawiamy na rozwój 52
- Jak zorganizować spotkanie biznesowe 54

Kierunki
- Dubaj – złoto na pustyni 56
- 4 godziny w... Johannesburgu 80

Smaki świata
- Kawa – siła podnosząca 64
- Dogasająca rewolucja 68

Moto&Techno
- Jabłko do wszystkiego 70
- Najbardziej nowoczesne Volvo 76

Zapytaj Piotra 82

Business Traveller Poland

Business Traveller Poland
ul. Świętokrzyska 36, 00-116 Warszawa
tel. +48 22 455 38 14, +fax +48 22 455 38 13
www.businesstraveller.pl

Redaktor naczelna Marzena Mróz
m.mroz@businesstraveller.pl

Sekretarz redakcji Joanna Kadej-Krzyczkowska
j.krzyczkowska@businesstraveller.pl

Dyrektor artystyczny Barbara Scharf
b.scharf@businesstraveller.pl

Skład/łamanie LACRIMA
lacrima.barbarascharf@gmail.com

Wydawnictwo R&S Media Sp. z o.o. ul. Świętokrzyska 36,
00-116 Warszawa
tel. +48 22 455 38 33
fax +48 22 455 38 13

Wydawca Robert Grzybowski
robertg@businesstraveller.pl

Szef serwisu www.businesstraveller.pl Filip Gawryś

Koordynator Wojciech Tymiński
wojtekt@businesstraveller.pl

Reklama, sponsoring biuro@businesstraveller.pl

Dystrybucja, prenumerata TM Media,
Al. Jana Pawła II 61 lok. 239
tel.+48 22 252 80 38
fax +48 22 252 55 07

Druk Drukarnia TINTA

Business Traveller Managing director
Julian Gregory
Perry Publications, Cardinal House,
39-40 Albemarle Street, London,
W1S 4TE
tel. +44 (0)20 76 47 63 30
www.businesstraveller.com

In the US, Business Traveler 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

PODRÓŻ DO PRZYSZŁOŚCI

Wprawdzie nie piszemy jeszcze o możliwościach odbycia podróży w czasie, ale poruszamy równie futurystyczny temat, jakim są miasta przyszłości. Wyobraźmy sobie zielone oazy u wybrzeży czystych mórz, przypominające fantastyczne konstrukcje statków kosmicznych lub wizje surrealistów. Przewidując, jak będzie wyglądał świat za 20 lat, a także uruchamiając pokłady naszej nieposkromionej wyobraźni, wytypowaliśmy na świecie miejsca wyróżniające się ogromnym potencjałem szybkiego rozwoju. Choć nie ma wątpliwości, że kraje BRIC, czyli Brazylia, Rosja, Indie i Chiny już rywalizują o miano gospodarczych supermocarstw, to w ciągu najbliższych 40 lat Nigeria, Irak i Mongolia również odegrają kluczową rolę. Będziemy też prowadzić interesy w Nowosybirsku, usytuowanym u podnóża Himalajów Chandigarh oraz w chińskim Chongqing. Jednak najbardziej fascynującym wydaje się jeden z trendów, jakim jest budowanie nowoczesnych metropolii – ekologicznych i opartych na inteligentnej technologii. Przykładem może być Masdar City w Abu Dabi, które będzie pierwszym na świecie miastem o zerowej produkcji dwutlenku węgla, korzystającym jedynie z energii słonecznej czy Songdo w Korei Południowej – reklamujące się jako jedno z najbardziej przyjaznych człowiekowi miast świata. Miłej lektury!

Marzena Mróz

Marzena Mróz
redaktor naczelna

WIĘCEJ INFORMACJI ZNAJDZIESZ NA
www. businesstraveller.pl

Warszawa – Pekin
od 1899 PLN

POLSKIE LINIE LOTNICZE LOT
A STAR ALLIANCE MEMBER

Warszawa – Pekin
Najszybsze połączenie dla biznesu

Podróżując w interesach, nie warto tracić czasu. Bądź w Chinach wcześniej i poświęć się sprawom biznesowym. Skorzystaj z wygodnego, bezpośredniego połączenia z Pekinem.

Całkowita cena biletu zakupionego na lot.com, w taryfie First Minute na bezpośredni lot w obie strony w klasie ekonomicznej zawiera wszystkie podatki i opłaty, może ulec zmianie w zależności od terminu zakupu biletu.

lot.com

Hong Kong Airlines
Airbus A 330-200

TYLKO W KLASIE BIZNES

Oto pierwszy rejsowy samolot, który nie ma klasy ekonomicznej, a tylko ekskluzywne klasy Club Premier i Club Classic. Podczas długich lotów Hong Kong Airlines oferują pasażerom na pokładach A330-200 dostęp do Internetu z szybkim połączeniem, smartphone, tablet oraz notebook, a także wyśmienitą kuchnię. Specjalne menu zostało zaprojektowane przez uznanych chińskich i brytyjskich kucharzy. W klasie Club Premier samolot ma 34 fotele w konfiguracji 1-2-1, a klasie Club Classic 82 miejsca w konfiguracji 2-2-2.

Współpraca gospodarcza
Polska – Szwajcaria

ZNAK NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI

Polsko-Szwajcarska Izba Gospodarcza (PSIG) wprowadziła na polski rynek znak jakości swissstandards.pl, którego celem jest propagowanie szwajcarskich standardów jakości i postępowania w obrocie gospodarczym. Ma on gwarantować szwajcarską jakość, niezawodność i innowacyjność. Oficjalne wprowadzenie znaku poprzedziły badania wizerunku Szwajcarii w Polsce przeprowadzone przez znaną firmę badawczą Ipsos Marketing.

– PSIG od lat wspiera i inspiruje gospodarczą współpracę między Polską i Szwajcarią. Jesteśmy przekonani, że jakość i solidność mają kluczowe znaczenie, ponieważ budują zaufanie w kontaktach gospodarczych, które stanowi podstawę ich powodzenia. Dlatego uznaliśmy wprowadzenie wspólnego gwarancyjnego znaku towarowego za celowe – twierdzi Marek Kondrat, prezes PSIG.

Izba przyznaje prawo do używania znaku na podstawie wnikliwej analizy wymaganej dokumentacji, w tym raportów finansowych, a także opinii klientów firmy ubiegającej się o jego przyznanie. Znak ma charakter otwarty. W chwili obecnej użytkownikami znaku są firmy: Alpiq, Brugg Systemy Rurowe, Farby Kabe, Fracht, Franke, GCN Consulting, Hicron, HOBAS, Canpol, Stämpfli, Swissmed, Zehnder i Franke Polska. O przyznanie znaku mogą się ubiegać firmy, które spełniają kryteria przewidziane regulaminem opublikowanym na stronie internetowej Izby.

Nowy hotel
Łódź

WIECHA NA HILTONIE

Na hotelu DoubleTree by Hilton Łódź, którego budowa rozpoczęła się rok temu, zawieszono tradycyjną wiechę. Jest on zlokalizowany w dawnej Łódzkiej Wytwórni Filmów Fabularnych, gdzie obecnie znajdują się studia TOYA, Klub „Wytwórnia" i Łódzkie Centrum Filmowe. Jego otwarcie przewidziane jest na koniec 2012 roku. Goście DoubleTree by Hilton będą mogli korzystać z wielu udogodnień wraz z nagrodami dodawanymi w ramach programu lojalnościowego Hilton HHonors oraz sygnaturą – słodkim powitaniem – legendarnym ciasteczkiem czekoladowym. Łódzki Hilton będzie oferował 193 pokoje, w tym ekskluzywny apartament prezydencki, restaurację na 280 osób, klub fittness i spa z basenem na najwyższej kondygnacji z widokiem na park. Co ważne, hotel posiada idealną lokalizację w centrum miasta.

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE FIRM

Nowe Audi A4

Kolejna odsłona postępu

Siłę postępu można mierzyć różnymi sposobami. W nowym Audi A4 wyrażają ją parametry, które są wynikiem nieustannie wprowadzanych, innowacyjnych osiągnięć technicznych. Na przykład w Audi A4 z sześciocylindrowym silnikiem najnowszej generacji 3.0 TDI i skrzynią biegów multitronic emisja CO_2 wynosi zaledwie 129 g/km przy mocy 204 KM. Z kolei w Audi A4 z nową jednostką 1.8 TFSI redukcja zużycia paliwa w porównaniu z poprzednim modelem wyniosła aż 18%. To wyjątkowe osiągnięcia w dziedzinie konstruowania wydajnych i mocnych jednostek napędowych. Odwiedź jeden z salonów Audi i doświadcz niespotykanej siły postępu.

W nowym **Audi A4 3.0 TDI 150 kW (204 KM) multitronic** zużycie paliwa wynosi w cyklu miejskim: 5,5 l/100 km, poza miastem: 4,6 l/100 km, w cyklu mieszanym: 4,9 l/100 km; emisja CO_2 w cyklu mieszanym: 129 g/km.
W nowym **Audi A4 1.8 TFSI 125 kW (170 KM)** zużycie paliwa wynosi w cyklu miejskim: 7,4 l/100 km, poza miastem: 4,8 l/100 km, w cyklu mieszanym: 5,7 l/100 km; emisja CO_2 w cyklu mieszanym: 134 g/km.

Infolinia: 801 200 500*
*Opłata jak za 1 jednostkę połączenia lokalnego.

Audi
Przewaga dzięki technice

Nowa kampania wizerunkowa

Bezpiecznie w kraju Faraonów

„EGIPT TO MY"

Wystartowała kampania reklamowa Egiptu. Nowy wizerunek kraju faraonów będzie można zobaczyć m.in. na billboardach i w prasie. Reklamy zachęcają do odwiedzenia różnych regionów Egiptu, zarówno tych najbardziej popularnych jak i mniej znanych. Nowa kampania „Egipt to my" opiera się na zintegrowanej komunikacji marketingowej wykorzystującej różnorodne narzędzia (prasę, telewizję, internet). W mediach oraz w przestrzeni miejskiej zobaczymy najciekawsze atrakcje turystyczne tego kraju. Piękne zdjęcia przedstawiają największe kurorty Hurghadę i Sharm el Sheykh oraz nieco mniej popularne wśród turystów miejsca, takie jak Dahab i Taba, z charakterystycznymi dla nich atrakcjami. Oczywiście, w kampanii nie może zabraknąć prezentacji miejsc, które na całym świecie są symbolami tego kraju – Piramid w Gizie, Tamy w Asuanie oraz Doliny Nilu.

„Egipt jest prawdziwym wakacyjnym rajem oferującym ogromne możliwości. Zarówno miłośnicy aktywnego wypoczynku – nurkowie czy kite surferzy – jak i turyści marzący o słodkim lenistwie znajdą tutaj coś dla siebie" – twierdzi Ahmed Shokry, radca ds. turystyki Ambasady Egiptu w Polsce. Zapewnia on również, że Egipt jest krajem w pełni bezpiecznym dla turystów.

Oprócz kampanii reklamowej prowadzone są liczne działania promocyjne. Na początku roku Egipt brał udział w targach ITM Warsaw oraz targach nurkowych „Podwodna Przygoda". Z kolei w kwietniu, podczas targów LATO 2012 wystąpi w charakterze kraju partnerskiego.

– W ubiegłym roku współpracowaliśmy z organizatorami konkursu Miss Polonia i ta współpraca zaowocowała ogromnym sukcesem – podkreśla Ahmed Shok.

Berlin

Targi turystyczne

WSZYSTKO O PODRÓŻACH

W dniach 7–11 marca 2012 roku odbędą się w Berlinie Międzynarodowe Targi Turystyczne. Impreza ta jest idealnym miejscem do poznania nowych trendów podróżniczych, a także nawiązania ciekawych kontaktów. Weź mie w niej udział ponad 10 000 wystawców, m.in. operatorzy wycieczek, systemy rezerwacyjne, przewoźnicy, hotele. ITB Berlin słyną z przejrzystej struktury, są bowiem organizowane przez doświadczoną spółkę Messe Berlin. Szczegółowy program tej bardzo liczącej się w branży turystycznej imprezy można znaleźć na stronie www.itb-berlin.de/en/Events/. Dla osób, które nie mogą wtedy dotrzeć do Berlina, przygotowano specjalny serwis internetowy z wirtualnym rynkiem, w którym mają szansę obejrzeć ofertę wystawców, a także ich katalogi.

Linie lotnicze

SAS

ZAWSZE NA CZAS

Skandynawskie Linie Lotnicze SAS zostały oficjalnie uznane za najpunktualniejsze linie lotnicze w Europie. Co ważne, taki wynik SAS utrzymuje już trzeci rok z rzędu. Dzięki temu, że 88,22% wszystkich lotów realizowanych przez tego przewoźnika dociera do celu na czas, SAS są także trzecimi pod względem punktualności dużymi liniami lotniczymi na świecie (po japońskich przewoźnikach ANA i JAL). Z 239 320 lotów zrealizowanych przez SAS w 2011 roku, 208 972 dotarło do celu na czas. Statystki dotyczące przylotów w 2011 roku są lepsze od danych z roku ubiegłego, kiedy punktualność była na poziomie 86,47%. W 2009 roku SAS odnotowały punktualność na poziomie 89,83%, natomiast w 2008 roku było to 83,92%.

Dane pochodzą z niezależnej firmy Flightstats, która monitoruje punktualność ponad 150 000 lotów dziennie, gromadzi dane oraz przekazuje informacje dotyczące punktualności lotów w czasie rzeczywistym.

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE FIRM, DREAMSTIME

Hilton Warsaw

Gotowy do Euro 2012

SĘDZIOWIE I ANTYDOPING

Hilton Warsaw Hotel&Convention Centre, nagrodzony w 2011 roku kilkoma prestiżowymi nagrodami, m.in. uznany za najlepszy hotel konferencyjny w Polsce, będzie gościł sędziów piłkarskich na zbliżających się Mistrzostwach Europy w piłce nożnej. W Hilton Warsaw Hotel&Convention Centre mieścić się będzie także centrum antydopingowe Euro 2012. Jak twierdzi Remco Norden, dyrektor generalny Hilton Warsaw, hotel jest przygotowany, aby sprostać oczekiwaniom nawet najbardziej wymagających gości. Czeka na nich 314 komfortowych pokoi i apartamentów, centrum konferencyjne, fitness klub Holmes Place oraz kilka restauracji.

Nauka i relaks

Technika dla języka

SITA

Na pewno już o tym słyszałeś, a czy miałeś okazję wypróbować? Usiądź wygodnie, ręce ułóż swobodnie. Na nos załóż urządzenie SITA. Zamknij oczy i wsłuchaj się w rytm swojego oddechu... Tak wygląda jeden z etapów lekcji języka obcego metodą SITA. Nasza redakcyjna koleżanka wypróbowała ją na sobie. W następnym niumerze wyniki testu i jej opinia na temat nauki wykorzystującej zapamiętywanie w stanie relaksu. System SITA został uhonorowany tytułem Jakość Roku przyznawanym przez Polskie Centrum Badań i Certyfikacji SA.

NAJNOWSZE WIADOMOŚCI PRZECZYTASZ NA www. businesstraveller.pl

SONY
make.believe

VAIO zaleca system Windows® 7.

VAIO

Mobilny partner w biznesie

VAIO serii SA

VPCSA3N9E
- Idealny w podróży
- Dostępny z oryginalnym systemem Windows® 7 Professional
- Długi czas pracy na baterii (do 7 godzin, z dodatkową opcjonalną baterią do 14 godzin)
- Podświetlana klawiatura
- Odtwarzacz Blu-ray™
- Jakość ATI®Mobility™ Radeon®

sony.pl/vaio
vaioblog.pl

Pracuj profesjonalnie
Windows 7 Professional

„Sony", „make.believe" i „VAIO" są zastrzeżonymi znakami handlowymi firmy Sony, z siedzibą w Japonii.
„Windows® 7" i logo „Windows®" są znakami handlowymi firmy Microsoft® Corporation, z siedzibą w U.S.A. i innych krajach.

CAŁY TEN ŚWIAT

Najciekawsze wydarzenia kulturalne w marcu

MADRYT KOPIA MONA LISY

Museo Nacional del Prado
W Madrycie pojawił się niezwykły obraz – najstarsza istniejąca kopia słynnej „Mona Lisy". Namalowana w tym samym czasie co oryginał, przez ucznia Leonarda da Vinci i pod jego okiem. Obraz od dawna znajdował się w Madrycie, jednak jego tło było czarne. W trakcie prac konserwatorskich odkryto, że pod spodem znajduje się toskański pejzaż – identyczny z tłem oryginału. Jeszcze w tym roku i oryginał, i kopię będzie można zobaczyć na jednej wystawie w Luwrze.
www. museodelprado.es

POZNAŃ, ŁÓDŹ, WARSZAWA AL DI MEOLA – 3 KONCERTY

Centrum Kongresowe, Palladium, Wytwórnia
Gitarzysta wystąpi 13 marca w Centrum Kongresowym UM w Poznaniu, dzień wcześniej będzie miał koncert w warszawskim klubie Palladium, a 14 marca w Łodzi, w klubie Wytwórnia. Al Di Meola należy do najciekawszych współczesnych gitarzystów jazzowych. W swoich utworach miesza klasyczne brzmienie gitary akustycznej z futurystycznymi dźwiękami syntezatorów i etnicznymi brzmieniami instrumentów perkusyjnych. Inspiruje się jazzem, etniczną world music, rytmami latynoskimi i tangiem. Właśnie promuje swój album „Pursuit of Radical Rhapsody".

LONDYN LUCIAN FREUD

National Portrait Gallery do 27.05.2012
Otwarto długo oczekiwaną wystawę portretów Luciana Freuda, na której możemy zobaczyć ponad 130 prac pochodzących z muzeów i kolekcji prywatnych na całym świecie. Wśród zebranych dzieł zobaczymy niepokojące obrazy przedstawiające członków rodziny – matkę Lucie, córki Esther i Bellę, przyjaciół i kolegów artysty. Na wystawie nie zabraknie słynnego, nigdy wcześniej nie wystawianego publicznie obrazu „Portrait of the Hound" – obrazu przedstawiającego asystenta artysty Davida Dawsona z psem Eli. Jest to ostatnie dzieło malarza, które pozostało nieukończone w chwili jego śmierci. **www.npg.org.uk**

NOWY JORK KANDINSKY W BAUHAUS

Muzeum Guggenheima do 25.04.2012
Od 1922 roku przez 11 lat Wasilij Kandinsky (ur. 1866 w Moskwie, zm. w 1944 w Neuilly-sur-Seine we Francji) wykładał w Bauhaus – finansowanej przez państwo szkole wzornictwa i sztuki w Weimarze. Program szkoły, bazujący na przekonaniu, że rzemiosło dorównuje sztuce tradycyjnej, wzorował się na średniowiecznym systemie cechów, gdzie uczniowie szkolili się pod czujnym okiem mistrzów. Kandinsky prowadził zajęcia wprowadzające i warsztaty malarstwa ściennego. W tym czasie dominującą rolę w obrazowym słownictwie Kandinskiego zaczęły odgrywać geometryczne kształty. Na kameralnej wystawie zobaczyć można prace z tego właśnie okresu. **www.guggenheim.org**

WIĘCEJ O WYDARZENIACH KULTURALNYCH NA CAŁYM ŚWIECIE PRZECZYTASZ NA **www. businesstraveller.pl**

FOT.: EAST NEWS (11),PRIVATE COLLECTION

SITA wykorzystuje fakt, że najszybciej zapamiętujemy, gdy nasze półkule mózgowe pracują synchronicznie

ŻEBY ZAPAMIĘTAĆ....

Właśnie przejechałem samochodem skrzyżowanie. Jestem niezłym kierowcą, nie szarżuję, jeżdżę rozsądnie. A jednak nie jestem w stanie przypomnieć sobie, czy przed trzydziestoma sekundami nie przejechałem skrzyżowania na czerwonym świetle. Nie zwróciłem uwagi? Zamyśliłem się aż tak bardzo, że mogłem spowodować wypadek? Nie wiem, nie mogę sobie przypomnieć...

Wszyscy znamy takie sytuacje. Wyszliśmy z domu i za nic nie możemy sobie przypomnieć, czy zamknęliśmy drzwi na klucz. Nie pamiętamy szczegółów pokonywanej codziennie trasy do pracy, chyba że w czasie drogi wydarzy się coś niezwykłego. Wszystko dlatego, że informacje o rutynowych czynnościach trafiają do naszej pamięci krótkotrwałej, która samoczynnie „resetuje się" już po trzydziestu sekundach.

Jak większość mechanizmów naszego organizmu, także ten ma coś na celu. Po prostu nie zaśmiecamy sobie głowy banalnymi, powtarzającymi się informacjami. Po co pamiętać, w jaki sposób zasznurowałem buty, skoro automatycznie wykonuję tę czynność codziennie?

Ośrodek pamięci mieści się w części mózgu zwanej hipokampem. Odkrycie tego faktu sięga lat 50. W amerykańskim szpitalu dokonano wówczas pewnej operacji. Henry Molaison nie mógł wiedzieć, że jego przypadek zmieni oblicze neurologii. Zabieg, któremu miał zostać poddany, powinien wyleczyć powtarzające się napady epilepsji. Doktor William Beecher Scoville postanowił wyciąć pacjentowi niemal cały hipokamp. Była to ryzykowna decyzja, ale lekarze nie znali jeszcze wtedy znaczenia tej części mózgu, więc stwierdzono, że wyleczenie epilepsji jest celem nadrzędnym.

I rzeczywiście – ataki ustały. Jednak z pacjentem zaczęły dziać się dziwne rzeczy. Po odzyskaniu przytomności zapytał gdzie jest. W odpowiedzi usłyszał, że w szpitalu i że właśnie miał operację. Henry uspokoił się, by po minucie zapytać znowu, gdzie jest i co się z nim dzieje. Spokojnie wyjaśniono mu, że operacja przebiegła pomyślnie. Po kilku minutach pacjent zapytał o to samo... Henry pamiętał, co się zdarzyło przed operacją, ale nie był w stanie przyswoić nowych faktów na dłużej niż kilka minut. Codziennie z zainteresowaniem czytał tę samą gazetę, bo nie pamiętał treści już chwilę po jej odłożeniu. Nie potrafił wrócić z łazienki, bo nie pamiętał drogi, nie mógł się z nikim zaprzyjaźnić, bo po chwili nie rozpoznawał twarzy nowo poznanych osób.

Pamięć krótkotrwała pacjenta pozostała nienaruszona, ale stracił możliwość przenoszenia informacji do pamięci długotrwałej. W ten sposób lekarze dowiedzieli się o funkcji hipokampu w procesie zapamiętywania. Badania mózgu Henry'ego Molaisona pozwoliły dowiedzieć się więcej na temat funkcjonowania ludzkiej pamięci, tym samym przyczyniły się do opracowania nowoczesnych metod nauczania.

Proces zapamiętywania jest szczególnie ważny w przypadku nauki języków obcych, podczas której nasz mózg próbuje zapamiętać słowa będące dla niego czymś zupełnie nowym. Od wieków wykorzystywano w tym celu powtarzanie. Słowo usłyszane jeden raz trafia do pamięci krótkotrwałej, po trzydziestu sekundach jest z niej po prostu wykasowywane. Dopiero powtórzenie go wielokrotnie pozwoli je zapamiętać.

Jednak mozolne wkuwanie wcale nie jest najlepszym sposobem nauki. SITA, nowoczesny system nauczania języków, proponuje rozwiązanie skuteczniejsze. Zamiast mechanicznie powtarzać słowa, naukę dzielimy na określone fazy. Na początek inicjacja, czyli nasze pierwsze spotkanie z tekstem, który chcemy zapamiętać. Najpierw go słuchamy, później czytamy, na koniec jeszcze raz słuchamy. Dzięki tym działaniom informacje trafiają do naszej pamięci krótkotrwałej. Potem zapamiętywanie: w stanie relaksu kilkakrotnie wysłuchujemy tekstu. Dzięki urządzeniu SITA ten etap przebiega w stanie synchronizacji półkul mózgowych, więc łatwiej zapamiętujemy nowe słowa i zwroty. Kolejny etap to aktywizacja. Polega na wypowiadaniu zapamiętanych słów i zwrotów na głos. Ostatni etap lekcji to powtórzenie zapamiętywania. Jeszcze raz w stanie relaksu wysłuchujemy materiału, który chcemy zapamiętać. Dzięki zachowaniu tej kolejności nasza pamięć długotrwała potrafi wzbogacić się o ponad tysiąc nowych słów i zwrotów w trakcie 44 godzin nauki. Kluczem jest stan relaksu, w którym dzięki jednoczesnemu użyciu wielu obszarów naszego mózgu, rosną nasze możliwości zapamiętywania.

A wszystko zaczęło się od przypadku. Podobnie jak wynalezienie penicyliny, wynalezienie szampana, czy odkrycie prawa Archimedesa. Dzisiaj możemy korzystać – już całkiem nieprzypadkowo – ze znajomości funkcji hipokampu, by lepiej uczyć się języków.

Konrad Daniłowski

Więcej informacji na stronie **www.sita.pl** Rabat w wysokości 200 zł przy zakupie urządzenia i czterech poziomów kursow dla czytelników Business Travellera.

REKLAMA

Miasta przyszłości

Nie Londyn i Nowy Jork, lecz miasta Azji i Afryki staną się najważniejszymi metropoliami świata. Zanim jednak spełnią się futurystyczne wizje, poznajmy miejsca, które już zrobiły pierwszy krok na drodze ku przyszłości.

Obecnie robienie interesów w Singapurze czy Hong Kongu to za mało – dobry biznesmen musi mieć zdolność przewidywania, gdzie mogą pojawić się szanse na podpisanie kontraktu.

– Nasze projekty biznesowe planujemy na długi czas naprzód – mówi Adam Newton, dyrektor ds. biznesu i strategii w firmie Shell. – Musimy więc przewidywać, jak będzie wyglądał świat za 20 lat, biorąc pod uwagę zmiany polityczne i gospodarcze.

Jak więc będą wyglądać miasta przyszłości i gdzie będą się znajdować? Martin Raymond, współzałożyciel firmy Future Laboratory, zajmującej się konsultingiem i przewidywaniem trendów, mówi: – W latach osiemdziesiątych Londyn, Hong Kong, Paryż czy Singapur zaczęto kojarzyć z „twardym biznesem" – firmami finansowymi, farmaceutycznymi oraz korporacjami. Tymczasem Toronto, Montreal i Melbourne są nieco bardziej „damskie". To miasta przyszłości, w których dobrze się mieszka dzięki temu, że są one przyjemne, inteligentnie zaprojektowane i ekologiczne.

W Europie mamy choćby włoski Mediolan – ciekawe miasto przemysłowe. Do łask wracają Rzym i Neapol. Na popularności zyskują także Tallinn, Berlin, Praga i Ryga. W USA młodych biznesmenów przyciągają Seattle, Austin, Boulder i Santa Fe. Obecnie firmy często unikają miast monokulturowych, o konserwatywnym podejściu.

Choć nie ma wątpliwości, że państwa BRIC (Brazylia, Rosja, Indie, Chiny) wkrótce będą rywalizować o miano gospodarczych supermocarstw, to w ciągu 40 lat kraje, takie jak Nigeria, Irak, Mongolia również odegrają kluczową rolę. Ben Derudder, profesor geografii społeczno-ekonomicznej na Uniwersytecie w Gandawie, który wspólnie z Uniwersytetem w Loughborough opracował ranking miast świata, przekonuje: – Rynki wschodzące stają się coraz ważniejsze i będą nadal się rozwijać, więc za 20 lat w naszym rankingu odnotujemy znaczny awans np. Bombaju, Sao Paulo, Szanghaju oraz wielu miast na Bliskim Wschodzie.

Jednym z trendów jest budowanie metropolii, które są ekologiczne, naszpikowane inteligentną technologią oraz wykorzystują najlepsze cechy miast już istniejących.

– Miliony ludzi przenoszą się z terenów wiejskich do miast, które muszą ich jakoś pomieścić – mówi Tom Murcott, wiceprezes i dyrektor ds. marketingu w amerykańskiej firmie deweloperskiej Gale International, która buduje Songdo w Korei Południowej i Meixi Lake w Chinach. – Jeśli wierzyć ekspertom, w niedalekiej przyszłości Chiny będą potrzebować około 500 takich miast, a Indie – 300. Każde z nich, to inwestycja rzędu 40 miliardów dolarów, więc koszty są ogromne. Naszymi projektami interesowano się w Wietnamie, Indiach, Ameryce Południowej, Brazylii i na Bliskim Wschodzie – dodaje Tom Murcott.

Oto dziesięć miast, które być może już wkrótce zechcecie odwiedzić...

NOWOSYBIRSK, ROSJA

Ludność ***1,4 miliona***
Powierzchnia ***503 km²***

Warto kupić ciepłe rękawiczki, ponieważ Syberia staje się coraz bardziej atrakcyjnym kąskiem dla biznesu. Nowosybirsk, trzecie co do wielkości miasto Rosji, położone 2800 kilometrów na wschód od Moskwy, już teraz przyciąga międzynarodowe sieci hoteli.

Potwierdza to rzecznik prasowy Rezidora: – Większość nowych hoteli otwieramy na rynkach wschodzących. W ciągu ostatniej dekady popyt na usługi hotelowe w Moskwie i Sankt Petersburgu znacznie się zwiększył, a obecnie skupiamy się na większych miastach regionalnych, takich jak Nowosybirsk, Jekaterinburg i Tyumen. Są to miasta przemysłowe o dużej liczbie ludności i zróżnicowanej gospodarce.

Nowosybirsk jest jednym z głównych dostawców energii elektrycznej, ropy, wody i gazu. Znajduje się tu również ośrodek hutniczy oraz budowy maszyn, ale coraz większą rolę odgrywają sektory takie jak bankowość, high-tech i edukacja. „Krzemowy Las" w dzielnicy Akademgorodok mieści uczelnię, 35 instytutów badawczych, a także siedzibę Rosyjskiej Akademii Nauk.

Do Nowosybirska, zwanego „Bramą do Syberii", dociera kolej transsyberyjska. Miasto ma także międzynarodowy port lotniczy, Tolmachevo, który w zeszłym roku odnotował 25-procentowy wzrost liczby obsługiwanych pasażerów. Swoją siedzibę ma tu także S7 – jedna z najszybciej rozwijających się linii lotniczych w Rosji, która w zeszłym roku przystąpiła do sojuszu Oneworld.

UŁAN BATOR, MONGOLIA

Ludność ***1,1 miliona***
Powierzchnia ***4 700 km²***

Miasto to, również połączone transsyberyjską linią kolejową, jest stolicą i największym miastem Mongolii – państwa które do niedawna kojarzyło się głównie z ludami koczowniczymi i wielbłądami. Sąsiaduje ono od północy z Rosją, a od południa z Chinami, eksportując do obu ogromne ilości surowców. Stany Zjednoczone również interesują się tym krajem. W lipcu 2011 roku ogłoszono, że Mongolia wybrała konsorcjum Peabody Energy na jednego z potencjalnych zarządców złoża węgla koksowego kopalni Tavan Tolgoi.

Ułan Bator nadaje tempo rozwojowi kraju, którego wzrost gospodarczy wyniósł w 2011 roku 8 procent, a rok wcześniej tugrik radził sobie lepiej niż jakakolwiek inna waluta. Nie dziwi więc fakt, że obywatele szybko się bogacą. W ciągu ostatnich lat sklepy otworzyły tu takie marki jak Armani, Burberry, Louis Vuitton i Hugo Boss.

Przypuszcza się, że w 2013 roku rząd przekaże część zysków z wydobycia na uruchomienie państwowego funduszu majątkowego, dzięki czemu wielu obywatelom Mongolii uda się wyjść z ubóstwa. Citigroup

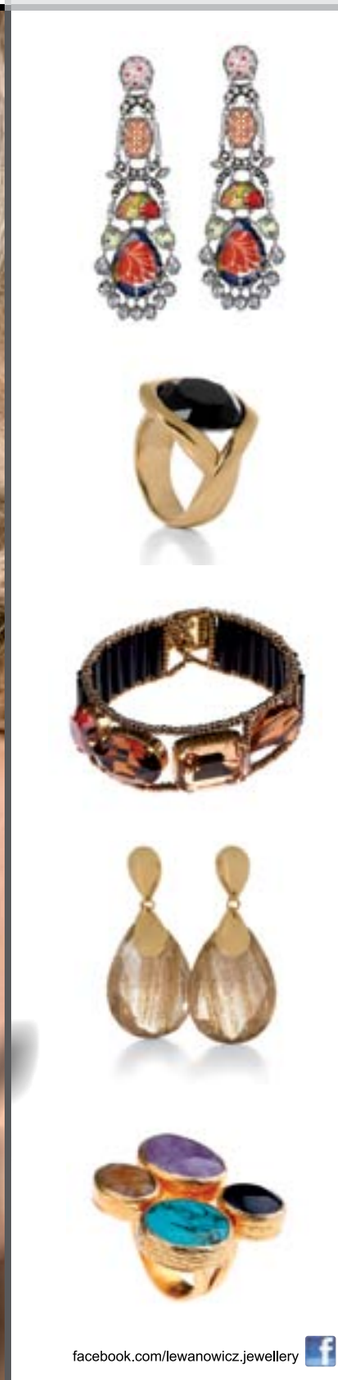
ZŁOTE TARASY
Ul. ZŁOTA 59/44
00-120 **WARSZAWA**
TEL. 697 447 172
tarasy@lewanowicz.com

LEWANOWICZ CAFE
Ul. PLAC GRZYBOWSKI 10/7
00-104 **WARSZAWA**
TEL. 695 447 707
plac@lewanowicz.com

FASHION STREET KRUPÓWKI
Ul. KRUPÓWKI 29/13
34-500 **ZAKOPANE**
TEL. 695 447 703
zakopane@lewanowicz.com

LEWANOWICZ
www.lewanowicz.com

fot:Kama Bork



facebook.com/lewanowicz.jewellery

Nagroda Ministra Gospodarki za Najlepszy Wyrób
za innowacyjne linie wzornictwa i nowatorską formę sprzedaży
Poland's Minister of the Economy Best Product Award
for innovative design lines and new form of sales

Zapraszamy do współpracy
sklepy jubilerskie
tel: 695447705
695447710
695447727

umieściła zaś Mongolię na liście dziesięciu krajów o największym potencjale wzrostu w ciągu najbliższych 40 lat.

CHONGQING, CHINY

Ludność ***32 miliony***
Powierzchnia ***82 400 km²***

Chongqing leży w południowo-zachodnich Chinach, w miejscu gdzie przecinają się rzeki Jangcy i Jialing. Jest jednym z najszybciej rozwijających się ośrodków miejskich na świecie, przewyższającym populacją Malezję, głównie za sprawą setek tysięcy ludzi, których przenosi się tu z terenów wiejskich. W celu zrównoważenia emisji dwutlenku węgla i poprawienia jakości życia mieszkańców, władze nakazały zasadzenie kilku milionów drzew, z których powstanie las o powierzchni 17 000 km².

To górzyste megalopolis jest na dobrej drodze do tego, aby stać się głównym ośrodkiem biznesowym, a tacy potentaci jak Wal Mart, Mazda i Deutsche Bahn już zaznaczyli tu swą obecność. Chongqing ma kilka dużych uniwersytetów, jest czołowym producentem samochodów i motocykli, a także ośrodkiem produkcji stali, aluminium i żelaza. Region ten jest też bogaty w węgiel, gaz ziemny i minerały, a do 2015 roku China National Petroleum Corporation ma wybudować tu ogromną rafinerię ropy naftowej.

Rząd zachęca Chongqing do inwestowania w nowe technologie, choćby dzięki strefie New North Zone o pow. 120 km², która powstała w 2002 roku z myślą o takich branżach jak IT, produkcja oprogramowania, biofarmaceutyków, substancji chemicznych, odzieży i żywności modyfikowanej genetycznie. W ubiegłym roku wartość produkcji wyniosła tam ponad 4 mld dolarów.

MEIXI LAKE, CHINY

Ludność ***180 tysięcy***
(po zakończeniu prac)
Powierzchnia ***6,5 km²***

Meixi Lake to futurystyczne miasto w południowo-środkowych Chinach, w prowincji Hunan. Prace nad jego budową rozpoczęły się w roku 2009, a po ich ukończeniu (w 2020 r.), będzie składać się z dzielnicy biznesowej o wysokiej zabudowie skupionej wokół 40-hektarowego jeziora oraz z ośmiu sąsiadujących z nią „klastrów", w których zamieszka po 10 tysięcy osób.

Szczególną uwagę poświęca się tu tworzeniu ogrodów, dróg wodnych, mikro gospodarstw rolnych i naturalnych terenów zielonych, jak również zrównoważonemu projektowaniu, które zakłada instalację systemów zbierania wody deszczowej oraz budowę energooszczędnych budynków. Firma Kohn Pedersen Fox – główny architekt projektu, nazywa go „nowym modelem chińskiego miasta przyszłości".

Meixi Lake będzie centralnym ośrodkiem strefy West Changsha Pioneer Zone, a swoje miejsce znajdą tam branże takie jak edukacja, badania i projektowanie. Nie zapomniano też o placówkach opieki zdrowotnej, centrach handlowych, hotelu pięciogwiazdkowym i centrum konferencyjnym. Projekt jest wzorowany na Songdo, a jego budową zajmuje się firma Gale International we współpracy z Cisco Systems – dostawcą technologii komunikacyjnych, który w domach i biurach miasta zainstaluje telepresence – czyli system wideokonferencji.

Więcej na kpf.com, gale.mydelphic.com

SONGDO, KOREA POŁUDNIOWA

Ludność ***70 tysięcy,***
300 tysięcy *pracowników*
(po zakończeniu prac)
Powierzchnia ***6 km²***

Songdo reklamuje się jako „inteligentne i zrównoważone, a tym samym jedno z najbardziej ekologicznych miast świata". Dzięki położeniu zaledwie 11 kilometrów od międzynarodowego lotniska Incheon, także jako miejsce z którego „w 3,5 godziny dotrzecie do jednej trzeciej ludności naszej planety". Miasto to jest obecnie w drugim etapie budowy. Pierwszy ukończono w 2009 roku i mieszka w nim około 20 tysięcy osób, a kolejne 25 tysięcy dojeżdża do pracy. Gdy w 2016 roku całość zostanie ukończona, obie liczby powinny gwałtownie wzrosnąć.

Pod koniec 2012 roku w biznesowej dzielnicy Songdo (która jest także Specjalną Strefą Ekonomiczną) zostanie otwarty najwyższy budynek w Korei, czyli 68-piętrowy North East Asia Trade Tower (NEATT). W ciągu kilku lat ma tu powstać wiele innych biurowców, 22,5 tysiąca mieszkań, nowoczesny ośrodek zdrowia oraz kompleks kulturalny z operą i szkołą projektowania.

Tom Murcott z Gale International przekonuje: – Odwiedzając Songdo, możemy zobaczyć ludzi spacerujących w parku, bawiących się na weselach w hotelu Sheraton Incheon, odwiedzających wystawy w centrum konferencyjnym, lub grających w golfa w Jack Nicklaus Golf Club. To żywe miasto, które oddycha pełną piersią.

Songdo prawdopodobnie uzyska certyfikat LEED (lidera ekologicznego pod względem zużycia energii i ochrony środowiska) i, podobnie jak Meixi Lake, będzie dysponować technologią telepresence firmy Cisco.

Więcej na songdo.com

Liderzy

10 najbogatszych krajów PKB per capita wedle siły nabywczej w 2010r.	Najszybciej rozwijające się gospodarki Średni wzrost PKB w latach 2001-2011
KATAR	ANGOLA
LUKSEMBURG	CHINY
SINGAPUR	BIRMA
NORWEGIA	NIGERIA
BRUNEI	ETIOPIA
ZEA	KAZACHSTAN
USA	CZAD
HONG KONG	MOZAMBIK
SZWAJCARIA	KAMBODŻA
HOLANDIA	RWANDA

ŹRÓDŁA: MIĘDZYNARODOWY FUNDUSZ WALUTOWY, THE ECONOMIST

CZANDIGARH, INDIE

Ludność ***1 milion***
Powierzchnia ***114 km²***

Chandigarh leży w północnych Indiach u podnóża Himalajów, jest stolicą stanów Pendżabu i Haryana i uchodzi za jedno z najczystszych miast w Indiach. Jego mieszkańcy cieszą się najwyższymi dochodami na osobę, a współczynnik analfabetyzmu wynosi tam jedyne 20%. Dzięki ojcu nowoczesnej architektury, Le Corbusierowi, który je zaprojektował, miasto słynie też ze znakomitej urbanistyki.

Najprężniejsze sektory to bankowość, obrona, administracja, produkcja papieru i farmaceutyków. Jednak przyszłość będzie należeć do outsourcingu oraz branży IT, głównie za sprawą parku technologicznego Chandigarh Technology Park, gdzie siedziby mają m.in. Infosys i IBM.

Miasto znajduje się o trzy godziny jazdy z Delhi i może pochwalić się działającym od kwietnia 2011 roku nowym terminalem międzynarodowego lotniska. W lipcu 2011 roku swój pierwszy w północnych Indiach hotel otworzyła sieć JW Marriott, a wkrótce to samo zrobią Park Plaza, Starwood i Hyatt.

LUANDA, ANGOLA

Ludność ***5 milionów***
Powierzchnia ***2 257 km²***

Luanda, stolica i główny port Angoli, zdążyła się już otrząsnąć z dramatu wojny domowej. Od zakończenia walk w 2002 roku, powróciła stabilność i nastał czas dynamicznej odbudowy. Powstało miasto-satelita (Luanda Sul), pojawiają się osiedla będące alternatywą dla slumsów, buduje się nowe drogi. Choć ponad 50 procent mieszkańców Luandy żyje w ubóstwie, to w ankiecie przeprowadzonej przez firmę konsultingową Mercer (mercer.com), miasto to uznano za najdroższe do życia dla obcokrajowców.

Luanda ma jedną z najszybciej rozwijających się gospodarek. W ciągu ostatnich pięciu lat, odnotowano tu ponad 60-procentowy wzrost dochodu narodowego brutto na mieszkańca. Przyczynił się do tego m.in. przemysł budowlany, tytoniowy, odzieżowy, przetwórczy i włókienniczy, a także eksport kawy, diamentów, cukru, żelaza, soli i bawełny. Wydobycie ropy naftowej i produkcja paliw również generują spory dochód.

Wkrótce zostanie oddanie do użytku nowe, największe w Afryce międzynarodowe lotnisko, a na lotnisku Quatro de Fevereiro International otwarto w zeszłym roku nowy terminal. Dzięki temu wiele linii lotniczych, w tym Iberia i Lufthansa, uruchomiło już nowe połączenia do Luandy.

Henri Hourcade, dyrektor generalny KLM na Wielką Brytanie i Irlandię, przekonuje: – Angola przeżywa okres silnego wzrostu gospodarczego i jest kluczowym eksporterem ropy, nie dziwi więc fakt, że kraj ten przyciąga coraz więcej inwestorów z zagranicy. Dlatego sądzimy, że nasze nowe połączenie do Luandy ma spory potencjał.

GUADALAJARA, MEKSYK

Ludność ***1,5 miliona***
Powierzchnia ***151 km²***

Guadalajara jest drugim największym pod względem ludności miastem Meksyku po Mexico City. To także ośrodek kultury, który jest kolebką muzyki Mariachi, gospodarzem corocznego Międzynarodowego Festiwalu Filmowego oraz zeszłorocznych Igrzysk Panamerykańskich. Wiele międzynarodowych firm buduje tu swoje fabryki, korzystając z taniej i wykwalifikowanej siły roboczej, zatrudnianej głównie w branży tekstylnej, obuwniczej oraz przy produkcji żywności, stali i leków. Guadalajara stawia też na branże IT, dzięki czemu już zyskała miano „Meksykańskiej Doliny Krzemowej". Nie dziwi zatem fakt, że pojawili się tutaj tacy giganci jak Siemens, Hewlett-Packard oraz General Electric. Około 40 procent produkowanych tu towarów jest eksportowanych do USA.

Jednym z najbardziej znanych projektantów miast przyszłości jest belgijski architekt, Vincent Callebaut. W swoich futurystycznych projektach wykorzystuje wszystkie znane na świecie alternatywne źródła energii. Więcej na www.vincent.callebaut.org

VINCENT CALLEBAUT ARCHITECTURES/www.vincent.callebaut.org

Masdar City będzie pierwszym na świecie miastem o zerowej produkcji dwutlenku węgla. Cała wykorzystywana energia ma pochodzić z baterii słonecznych i nie będzie w nim samochodów.

Guadalajara jest również wysoko oceniania ze względu na stosunkowo wysoki odsetek młodych ludzi, niskie wskaźniki bezrobocia oraz analfabetyzmu, dobrą bazę biurowo-konferencyjną, transport publiczny i sporą liczbę zagranicznych inwestorów.

CURITIBA, BRAZYLIA

Ludność ***1,8 miliona***
POWIERZCHNIA ***430 km²***

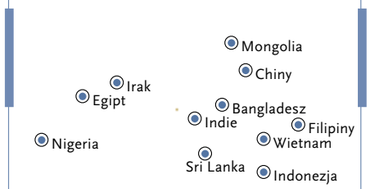
Choć Międzynarodowy Fundusz Walutowy ocenia, że pod względem wzrostu Brazylia będzie w najbliższych latach za pozostałymi krajami grupy BRIC, to Rio de Janeiro i Sao Paolo robią, co mogą, aby stać się częścią globalnego biznesu. Istnieje też szansa na to, że w ciągu dwóch dekad, jeszcze kilka brazylijskich miast stanie się łakomym kąskiem dla zagranicznych inwestorów.

Curitiba, stolica stanu Paraná, słynie z wysokich standardów życia. Zawdzięcza to urbanistyce, budownictwu socjalnemu, wspaniałej sieci autobusowej, niskiemu zanieczyszczeniu powietrza, wszechobecnej zieleni (52 m² na osobę), ścieżkom rowerowym i nowatorskiemu systemowi gospodarki odpadami. Władze chwali się za budowę 50 centrów edukacyjnych, zwanych „Latarniami wiedzy", w których znajdują się biblioteki i darmowy Internet.

UNESCO uznało Curitibę za model do odbudowy afgańskich miast, zniszczonych podczas inwazji USA w 2001 roku. Przemysł motoryzacyjny reprezentują tu Nissan, Volvo i Audi, oddziały mają Kraft Foods czy Exxon Mobil. W mieście łatwo o pracowników mówiących po angielsku, a że pensje są tu niższe niż w innych brazylijskich metropoliach, wiele firm decyduje się na outsourcing, czego przykładem są HSBC Global Technologies, Accenture i Wipro. Lotnisko im. Alfonso Peny znajduje się 17 km od centrum i jest jednym z najlepszych w kraju.

Potencjał gospodarczy

Kraje o największym potencjale wzrostu gospodarczego w latach 2010–2050



ŹRÓDŁO: RAPORT CITIGROUP GLOBAL GROWTH GENERATORS 3G Z MARCA 2011

MASDAR CITY, ZJEDNOCZONE EMIRATY ARABSKIE

Ludność ***40 tysięcy mieszkańców, 300 tysięcy pracowników*** *(po zakończeniu prac)*
Powierzchnia ***6 km²***

Masdar City w Abu Dhabi, to miasto zaprojektowane przez brytyjską firmę Foster and Partners. Kosztować ma około 20 mld USD, a zakończenie prac zaplanowano na rok 2016. Aglomeracja ma mieć niską zabudowę i największą farmę słoneczną na Bliskim Wschodzie, a 80 procent zużytej wody będzie poddawane recyclingowi. Miasto chce przyciągnąć firmy specjalizujące się w czystych technologiach, finansach i badaniach.

Wybudowano już pierwsze sześć budynków na kampusie Instytutu Masdar. Centrum zarządzania miastem (ma produkować więcej energii niż zużywać), a także pierwszy budynek komercyjny – hotel Courtyard o pow. 10 000 m², zostaną otwarte w 2013 roku. Chęć wynajęcia biur wyraziło już kilkadziesiąt firm, które będą czerpać dodatkowe korzyści dzięki temu, że Masdar City zostanie Specjalną Strefą Ekonomiczną.

Wiecej na masdarcity.ae

FOT.: PAP

TOYOTA

Nowa Toyota Avensis
Jakość klasy Premium

Odkryj nową definicję jakości klasy Premium. Poczuj wyjątkową przyjemność płynącą z komfortowej jazdy jednym z najbardziej niezawodnych aut w Europie. Przyjdź do salonu Toyoty i wyjedź z niego samochodem symbolizującym nową jakość.

nowy-avensis.pl

Toyota Avensis – zużycie paliwa i emisja CO_2 (UE 80/1268 z późn. zm.) w zależności od wariantu i wersji auta: od 4,5 do 7,0 l/100 km i od 119 do 170 g/km (cykl mieszany). Informacje o działaniach dotyczących odzysku i recyklingu samochodów wycofanych z eksploatacji: www.toyota.pl.

Restauracja

THE ORIENTAL

KONTAKT:
Restauracja The Oriental
w Sheraton Warsaw Hotel
ul. Bolesława Prusa 2
00-493 Warszawa
tel: 22 450 67 05
www.theoriental.pl

INFO

Restauracja jest usytuowana w samym centrum Warszawy. Mieści się tuż przy Placu Trzech Krzyży, dwa kroki od popularnych teatrów Buffo i Imka, niedaleko budynku Sejmu.

Choć znajduje się w hotelu, zdaje się żyć swoim własnym życiem. Warto wiedzieć, że właśnie w marcu, ta jedna z najciekawszych warszawskich restauracji, zmienia kartę dań. Znajdą się w niej finezyjne potrawy typowe dla kuchni tajskiej, chińskiej, japońskiej i malezyjskiej.

WYSTRÓJ

Wystrój The Oriental, jak na egzotyczne miejsce przystało, jest stylizowany na wzór najlepszych restauracji w Pekinie, Szanghaju czy Tokio. Odpowiedniej wysokości stoły i krzesła z drewna w kolorze czarnym, japońskie wachlarze i parawany, czerwone akcenty na ścianach – wszystko to sprawia, że już przekraczając próg restauracji czujemy się przeniesieni do innej rzeczywistości. Dyskretna orientalna muzyka, wszechobecny japoński minimalizm i unoszący się delikatnie w powietrzu zapach tajskich przypraw są miłą zapowiedzią prawdziwej kulinarnej przygody, która tu na nas czeka.

MENU

Nad kartą dań czuwają dwaj szefowie kuchni sprowadzeni do Warszawy z Tajlandii, a także szef kuchni całego hotelu – Artur Grajber. Jego filozofią jest zaprezentowanie zmian, jakie zachodzą w kuchni orientalnej na całym świecie. Dba również o wyjątkowy dobór smaków potraw, ich aranżację na talerzach, a także – co stali klienci tej restauracji cenią sobie najbardziej – wysoką jakość produktów.

W The Oriental można zjeść tak ekstrawaganckie przystawki, jak: roladki z kaczką i warzywami ze słodko-kwaśną sałatką z cytrusów, tandori rice paper czyli roladki z papieru ryżowego nadziewanego kurczakiem tandori z orzechowym sosem z tamaryndem czy tajską sałatkę z krewetek z mango i lemonkowym sosem chili. Prawdziwym rarytasem jest ocean patak soup, czyli aromatyczna zupa z owoców morza, wśród których znajdują się krewetki, małże, przegrzebki i kalmary – doprawiona chili, grzybami, trawą cytrynową i świeżą bazylią. Hitem nowej karty dań jest chrupiąca kaczka z zielonymi warzywami z woka i słodkim sosem chili. Smakosze docenią też z pewnością filet wołowy smażony w woku w sosie z czarnego pieprzu, hiszpańską polędwicę kobe (200 g) podawaną z kapustą bok choy i sosem czosnkowym z zielonym pieprzem oraz sprowadzane z Nigerii dzikie krewetki Jumbo (ogromne!) z sosem kokosowym i owocami liczi. W nowym menu swoje ulubione dania znajdą również amatorzy langust i homarów. Po tak niezwykłych kulinarnych doznaniach, mogę jedynie wspomnieć o „zwykłych" potrawach z ryżu i makaronu, takich jak nasi goreng czy pad thai.

Na uwagę zasługuje również lista deserów, które oceniam jako lepsze niż te, które jadłam w Tajlandii. Terina kokosowa na czekoladowym spodzie podana z mango nie ma sobie równych. Natomiast deseru z czerwonej fasoli ze słodkim mlekiem kokosowym i lodami waniliowymi nie odważyłam się zamówić. Wydał mi się czystą abstrakcją.

OBSŁUGA

Kelnerzy są nie tylko wyjątkowo kompetentni i dyskretni, ale także inteligentni i dowcipni. Potrafią doradzić w wyborze dań, co nie jest łatwe, zważywszy na obfitość potraw proponowanych w menu. A przy tym w bardzo przyjazny sposób dostosowują tempo przyjmowania zamówienia do preferencji gości, pozostawiając im odpowiednio dużo czasu na zapoznanie się z kartą i podjęcie decyzji.

NASZYM ZDANIEM

Atmosfera i wystrój sprawiają, że The Oriental dla znawców sztuki kulinarnej jest wymarzonym miejscem na kolację. Dania tu proponowane są wyjątkowe i warte niemałych, niestety, wydatków. Za przystawkę zapłacimy od 35 do 60 zł, a za danie główne od 60 do 150 zł. Fakt, że restauracja znajduje się w hotelu, nie powinien onieśmielać. Wyjątkowy klimat tego miejsca polega również na bezpretensjonalnej obsłudze i niemal familijnej atmosferze.

Marzena Mróz

FOT.: MATERIAŁY PRESOWE

Hotel

HAMPTON BY HILTON BERLIN

KONTAKT:
Uhlandstrasse 188-189
tel +49 30 405 0270
www.hamptonbyhilton.com
Cena za pokój (rezerwacja przez Internet, listopad 2011 r.) od 60,35 €.

INFO

Hampton to marka ze średniej półki z portfolio sieci Worldwide Hilton. Wprowadzono ją w roku 1984 z myślą o osobach, które nie lubią przepłacać, ale chcą, aby w cenę pokoju były wliczone pewne udogodnienia, takie jak choćby śniadanie. Obecnie, w standardzie zazwyczaj jest także dostęp do WiFi w pokoju. Na świecie znajduje się 1800 hoteli marki Hampton, a sieć planuje ekspansję na nowe rynki, zwłaszcza azjatyckie.

WRAŻENIA

Hotel widać z daleka za sprawą czerwonego neonu. Lobby wygląda nieźle, dzięki przyciągającym wzrok kanapom, białej ladzie recepcyjnej i niebieskim perskim dywanom. Miła recepcjonistka wytłumaczyła mi gdzie i kiedy serwuje się śniadanie oraz jak korzystać z WiFi. Ponieważ miałem zatrzymać się w Berlinie na 5 dni, zasugerowała mi również wykupienie karnetu WelcomeCard (kosztuje 30 €), wyjaśniając do czego może się on przydać. Do gustu przypadła mi również wyjątkowo przestronna winda.

POŁOŻENIE

Hotel znajduje się między głównymi arteriami miasta – Kantstrasse i Kurfürstendamm – blisko wielu sklepów i restauracji, a także stacji metra (U-Bahn) – Uhlandstrasse i Zoologischer Garten. Ta druga stacja jest jednym z ważniejszych węzłów komunikacyjnych. Dotarcie na nią pieszo zajmuje 10 minut, a po 20-minutowej podróży metrem docieramy na Alexanderplatz i Hackescher Markt.

WYPOSAŻENIE POKOI

Nocowałem w pokoju numer 515, czyli „pokoju rodzinnym z sofą". Jego wystrój był prosty, ale miły. Pokój wyposażono w 26-calowy telewizor z płaskim ekranem i dobrze rozmieszczone oświetlenie. Owalne biurko okazało się wygodne, ale gniazdka były jedynie w europejskim standardzie. Na szczęście w recepcji można otrzymać przejściówkę. WiFi w pokoju obsługuje tylko jedno urządzenie jednocześnie, więc aby skorzystać z Internetu w komórce musiałem najpierw wylogować się z niego na komputerze. Warto też wspomnieć o wspaniałym serwisie – za każdym razem gdy wracałem do pokoju, był on wysprzątany, a wszystkie rzeczy poukładane.

BARY I RESTAURACJE

Otwarte lobby jest wielofunkcyjne i służy także do celów rozrywkowych. Znajduje się tam powierzchnia wypoczynkowa, kącik komputerowy, Bar HUB czynny 24 godziny na dobę oraz pomieszczenia funkcyjne. Tam również podaje się śniadanie w formie bufetu.

ZAPLECZE I RELAKS

W hotelu znajdują się 3 sale konferencyjne, o pow. 30 m², każda oraz Hampton Suite (95 m²). Hotel ma też małą siłownię, gdzie znajdują się bieżnie, orbitrek, ławka do wyciskania ciężarów i maty do jogi.

NASZYM ZDANIEM

Hotel oferuje dobrą jakość za rozsądną cenę. Jest też idealnie położony: wszystkie miejsca, do których chciałem dotrzeć znajdowały się najwyżej o 30 minut drogi z hotelu. Personel jest pomocny i zna się na rzeczy.

Reggie Ho

FOT.: MATERIAŁY PRESOWE, DREAMSTIME

Linie lotnicze

FINNAIR A330-300 KLASA BIZNES

KONTAKT:
www.finnair.com

PIERWSZE WRAŻENIA

Przed lotem do Helsinek odprawy dokonałam przez Internet dzień wcześniej. Na lotnisko Hong Kong International Airport (HKIA) przybyłam więc o 8.30, nadając jedynie walizkę.

Choć na lotnisku są maszyny do drukowania kart pokładowych, udałam się do stanowiska odprawy, by poprosić o wegetariański posiłek podczas lotu. Przy stanowisku Finnair nie było kolejki, więc cały proces zajął pięć minut. Tym samym została mi prawie godzina do lotu o 9.20. Kolejka do kontroli bezpieczeństwa i do odprawy imigracyjnej również była krótka.

SALONIK

Pasażerowie klasy biznes oraz członkowie wyższych kategorii programu lojalnościowego Finnair Plus mają darmowy dostęp do płatnego saloniku Travelers' Lounge, który znajduje się obok bramki numer 1. Salonik jest duży, ale było w nim dość tłoczno. Znajduje się tam bufet, prasa, dostęp do bezprzewodowego Internetu, prysznice oraz spa.

WEJŚCIE NA POKŁAD

Lot AY62 startował z bramki numer 19, niezbyt odległej od salonu. Dotarłam tam pieszo, po tym jak reszta pasażerów weszła już na pokład, więc ominęła mnie kolejka. Na pokładzie mile mnie przywitano oraz zaproponowano zabranie mojej torby podręcznej na miejsce.

MIEJSCE

Airbus A330-300, obsługujący tę trasę, jest podzielony na dwie klasy z 42 miejscami w klasie biznes i 221 w klasie ekonomicznej. Gdy odprawiałam się przez Internet, wybrałam miejsce 6D, znajdujące się w pierwszym rzędzie, za kuchnią. W tej części samolotu są tylko dwa rzędy siedzeń, co daje poczucie pewnej wyjątkowości, mimo sporadycznych hałasów dochodzących z kuchni i klasy ekonomicznej. Bliskość kuchni oznacza też krótszy czas oczekiwania na posiłek.

Fotele w klasie biznes są typu „angled lie-flat", czyli składają się z kilku poduszek. Finnair właśnie wprowadza te fotele w całej flocie, więc tylko niektóre A330 są już w nie wyposażone i nie można być pewnym, że na tej trasie na pewno trafimy na to najnowsze rozwiązanie.

Miałam kłopot ze znalezieniem wygodnej pozycji do siedzenia. Fotele mają twardą obudowę z tyłu, są dość wąskie i oferują tylko trzy opcje ułożenia: pionowo, do snu i w dziwnej pozycji, którą nazwałabym „na banana". W pozycji tej fotel podnosi się i przesuwa do przodu, ale dolna część nie podnosi się wystarczająco i nie reguluje się jej oddzielnie. W wyniku tego, leżenie na fotelu rozłożonym w pozycji innej od całkowicie płaskiej jest niewygodne.

KTÓRE MIEJSCE WYBRAĆ?

Rzędy numer 5 i 6 są idealne, jeśli chcemy szybko wejść na pokład i z niego zejść. Rząd 6 ma też więcej miejsca na nogi. Nie polecam foteli przy oknie, ponieważ może być nam trudno się z nich wydostać, gdy fotel naszego sąsiada będzie rozłożony.

LOT

W końcu udało mi się znaleźć idealną pozycję do leżenia i ucięłam sobie krótką drzemkę. Gdy się obudziłam, ku mojemu miłemu zaskoczeniu odkryłam, że stewardessa przykryła mnie kocem i zostawiła na moim stoliczku butelkę wody.

Zamiast lektury, postanowiłam sprawdzić system rozrywki pokładowej, który ze względu na położenie rzędu 6, znajdował się w podłokietniku fotela. Chociaż system ma opcję audio-wideo na życzenie, znajdowały się w nim jedynie 24 kanały muzyczne i 34 filmy, co moim zdaniem, daje dość wąski wybór, szczególnie gdy porówna się to do oferty analogicznych systemów u azjatyckich przewoźników (ponad 100 filmów, dużo większy wybór muzyki).

Chwilę później personel rozpoczął nakrywanie stoliczków i podał przystawkę, na którą składała się sałatka, grillowane warzywa i zupa z cukinii. Z dań wegetariańskich miałam do wyboru ryż z grzybami lub grzybowe ravioli w sosie pomidorowym. Wybrałam to drugie i muszę przyznać, że było pyszne: delikatne i nie za ciężkie.

W czasie 10-godzinnego lotu regularnie podawano nam przekąski i napoje oraz pytano pasażerów, czy czegoś im nie potrzeba. Gdy nie mogłam się zdecydować, co wybrać do jedzenia, stewardessa zawsze potrafiła mi doradzić. Smakowały mi także czekoladki, którymi nas częstowano (wyprodukowane przez fińską firmę Fazer).

PRZYLOT

Przed podejściem do lądowania wpadliśmy w dość mocne turbulencje, ale samo lądowanie przebiegło bez zarzutu. Przy stanowisku odprawy imigracyjnej nie było kolejki, a nasz bagaż szybko pojawił się na karuzeli. Kilka minut później opuściłam lotnisko.

OCENA

Fotel był dość niewygodny, ale obsługa bardzo sprawna. W ciągu dwóch lat w Finnair na tej trasie będą latały nowe Airbusy A350, które zostaną wyposażone w fotele rozkładające się na płasko. W połączeniu z nienaganną obsługą linii, zapewni to idealny komfort podróży.

Alisha Haridasani

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE

KILKA FAKTÓW
Rodzaj samolotu: A330-300
Układ siedzeń: 2-2-2
Odległość między oparciami: 157,5 cm
Szerokość fotela: 50,3 cm
Wychylenie oparcia: 170 stopni
CENA :
Ceny biletu w klasie biznes rezerwowanego przez Internet zaczynają się od 4168 dolarów.

Salon kosmetyczny

BLASK MŁODOŚCI W CLARINS SKIN SPA

KONTAKT:
Clarins Skin Spa
ul. Różana 8/10
02-548 Warszawa
tel. (22) 875 96 42
kom. 0 515 087 052
www.clarins.pl

INFO
Salon Clarins Skin Spa na warszawskim Mokotowie to relaksujące miejsce, wypełnione wonią aromaterapeutycznych olejków. Gabinety tej marki chlubią się własnymi technikami masażu, nazywanymi Dotykiem Clarinsa. Polega on na tym, że kontakt dłoni kosmetyczki z naszą skórą jest niemal bezustanny. Twórcy tej metody słusznie założyli, że żadne urządzenie nie zastąpi wrażliwości, delikatności i precyzji ludzkiej dłoni. W Clarinsie wszystkie zabiegi oparte są na wyjątkowej, manualnej technice składającej się z serii precyzyjnych gestów, opartych na wnikliwej znajomości anatomii twarzy i ciała.

WNĘTRZE
Salon jest przestronny, sterylnie czysty, gustownie urządzony. Na pierwszym poziomie znajduje się recepcja i sklepik z kosmetykami. Na piętrze – gabinety kosmetyczne, a także hall, w którym można zrelaksować się przed zabiegiem, przeczytać gazetę, porozmawiać. To również miejsce, w którym odbywają się szkolenia i prezentacje, jakie Clarins oferuje dla firm.

ZABIEG
Jest polecany osobom z pierwszymi oznakami starzenia się. Wygładza, rozświetla, napina skórę. Rozpoczyna go demakijaż, a następnie delikatny enzymatyczny peeling twarzy, szyi i dekoltu. Kolejnym etapem jest masaż przy użyciu preparatu z wyciągiem z kofeiny, który poprawia owal i kontur twarzy. Ale to nie koniec przyjemności! Po chwili czeka nas centralny masaż twarzy, szyi, dekoltu i ramion przy użyciu profesjonalnych suplementów, silnie skoncentrowanych i dostępnych tylko w gabinecie. Pod wpływem mocniejszego masażu docierają one w głąb naskórka. Mięśnie rozluźniają się, masaż i mieszanka pro-suplementów działają stymulująco, rozgrzewając skórę. Ważnym elementem zabiegu jest relaks, jaki przynosi masaż mięśni karku. Ostatnim aktywnym jego elementem jest masaż na bazie legendarnej maski Clarins Beauty Flash Mask o działaniu drenującym. Maska rozświetla, wygładza i nawilża. Zabieg kończy nałożenie na twarz serum i kremu – odpowiednich dla danego typu skóry a także – niezwykle przyjemne – umycie i nawilżenie rąk i stóp.

NASZYM ZDANIEM
Wizyta w salonie w zauważalny sposób przywraca idealną równowagę cery, poprawia kondycję mięśni i wygląd twarzy, a dodatkowo wspaniale relaksuje. Zabieg „Blask młodości" poprawia wygląd twarzy, modeluje jej kontur, daje poczucie odświeżenia i wiosennego „odrodzenia". Oprócz dotyku, działa na nas również wyrafinowany, przyjemny zapach stosowanych kosmetyków i olejków (wyłącznie na bazie roślin), a także relaksująca muzyka. Cena: 280 zł.

Marzena Mróz

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE

RYANAIR

www.bzg.aero

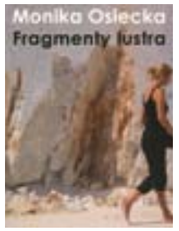
Bezpośrednie loty z Bydgoszczy

London Stansted 7x w tygodniu
Glasgow Prestwick NOWOŚĆ 2x w tygodniu
Dusseldorf Weeze 2x w tygodniu
Birmingham 3x w tygodniu
Dublin 3x w tygodniu
Barcelona Girona NOWOŚĆ 2x w tygodniu

Rezerwacje na www.ryanair.com

KSIĄŻKI I MUZYKA

Książki i płyty poleca Marcin Figurski



Sztuka i podróż

Fascynujący zapis kobiecego doświadczenia i autorefleksji artystki – znanej rzeźbiarki i wyjątkowej kobiety, która do rzeźby dochodziła poprzez lingwistyczne fascynacje Orientem i kulturą Włoch (urodziła się w Mediolanie, mieszkała w Iranie). To intymny, pięknie wydany dziennik zbudowany ze słów, prac rzeźbiarskich i autorskich fotografii. Odkrywa przed nami prywatną, utkaną z fragmentów opowieść o pasji tworzenia, kobiecej cielesności, doświadczeniu macierzyństwa i życiu w podróży. Książka została wydana w dwóch językach: po polsku i po angielsku. Lekturę można zacząć w dowolnym miejscu, a słowa uzupełniają obrazy. Autorka pisze: „Moje życie to fragmenty lustra, w każdym kawałku inny świat. Łączą się w całość tylko moim spojrzeniem."

Monika Osiecka *„Fragmenty lustra"* Słowo/obraz terytoria

Obecność w sieci

To najbardziej osobista z książek autora „S@motności w Sieci". Nieżyjąca matka (Irena Wiśniewska) pisze z czeluści piekielnych do ukochanego syna Janusza na Facebooku. Wpisy układają się w opowieść o rodzinnych historiach, często intymnych i odsłaniających wiele nieznanych aspektów z życia Wiśniewskiego. Powieść zaczyna się od urodzin Hitlera, które właśnie odbywają się w piekle, a później jest już tylko ciekawiej. Znajdziemy tu rozważania o o Bogu, sztuce, chemii ludzkich uczuć. Spotkamy Miloševića i ibn Ladena, Freuda i Curie-Skłodowską, Picassa i van Gogha, Hemingwaya, Leśmiana i Wojaczka. Dowiemy się, dlaczego za każdym razem, kiedy jest w Moskwie, Janusz L. Wiśniewski odwiedza grób pewnej młodej kobiety...

Janusz Leon Wiśniewski *„Na fejsie z moim synem"* Wydawnictwo Wielka Litera

Świat w potrzebie

To przejmująca, reporterska opowieść o współczesnych Indiach i Nepalu. Książka zaangażowana w wielkie światowe konflikty poprzez ukazanie dramatów pojedynczych ludzi: chorych, biednych, rzuconych na margines życia. To nie pocztówka z egzotycznej wyprawy ani też kolorowy folder nakłaniający do podróży na Półwysep Indyjski. Nie znajdziemy w niej cukierkowego wizerunku Tadż Mahal, romantycznych zamków Radżastanu czy majestatycznych Himalajów. Autor zabiera nas w podróż na dno, do bombajskich slumsów, domów publicznych, na głęboką prowincję i w sam środek cichej wojny. Poznajemy skromnych ludzi – bohaterów, którzy mimo wielu przeszkód, zdawałoby się nie do przezwyciężenia – uparcie walczą o swój mały lepszy świat.

Paweł Skawiński *„Gdy nie nadejdzie jutro"* Wydawnictwo Dobra Literatura

Emocje, słowa i głos

Fani tej wokalistki wreszcie się doczekali. Właśnie ukazał się jej piąty album! „Secret Symphony" to idealny zestaw utworów, napisanych przez najwybitniejszych twórców. „To będzie album mojego życia" – twierdzi Katie. Płyta zawiera kompozycję Rona Sexsmitha („Gold In Them Hills"), ulubiony utwór Katie Melua, nagraną wcześniej przez Bonnie Rait („Too Long At The Fair") oraz dobrze znane hity, takie jak „Keeping The Dream Alive". W albumie Katie wraca do współpracy z Mikiem Battem, z którym wydała 3 pierwsze płyty.

Katie Melua *„Secret Symphony"*

Szymanowski w nowej odsłonie

Z uwagi na niezwykły talent oraz narodowość Blechacz jest wymarzonym artystą do prezentowania muzyki Karola Szymanowskiego. Jest również idealnym wykonawcą utworów Debussy'ego, którego muzyka (obok Ravela, Skriabina i Straussa) inspirowała Szymanowskiego. W swym najnowszym albumie sięga po mniej znane kompozycje Szymanowskiego – Preludium i fugę cis-moll oraz Sonatę c-moll op. 8 – to istotna informacja zwłaszcza dla tych, którzy chcieliby bliżej zapoznać się z jego twórczością.

Rafał Blechacz *„Debussy, Szymanowski"*

FOT: MATERIAŁY PRASOWE

PODRÓŻE, KTÓRE KSZTAŁCĄ

Nauka języków za granicą z EF Education

Jak szybko i skutecznie nauczyć się języka obcego? Oczywiście przez praktykę, a trudno o lepszą niż obcowanie z językiem w jego naturalnym środowisku, czyli w kraju, którego mieszkańcy używają go na co dzień. Warto też zadbać, by ta forma edukacji językowej była prowadzona pod okiem ekspertów oraz by istniała możliwość sprawdzenia jej efektywności. Te warunki spełniają zagraniczne kursy językowe i wyjazdy edukacyjne, które firma EF Education organizuje już od prawie 50 lat.

Znajomość języków obcych to w dzisiejszych czasach umiejętność podstawowa. Oprócz powszechnie używanego angielskiego, atutem jest posługiwanie się także innymi językami: hiszpańskim, francuskim czy nawet mandaryńskim. Tak ogromne zapotrzebowanie na edukację językową skutkuje regularnym pojawianiem się kolejnych, nowatorskich metod nauki. Nic jednak nie przynosi takich rezultatów, jak praktyczne posługiwanie się językiem w trakcie wykonywania codziennych czynności. Ta forma nauki pozwala także na zwiedzanie różnych zakątków świata, więc czemu nie skorzystać?

Jeżeli się uczyć, to od najlepszych. EF Education to światowy lider w organizacji zagranicznych kursów językowych. Za swoją misję uznaje łamanie barier językowych, kulturowych i geograficznych, co skutecznie czyni, dzięki sieci ponad 50 szkół zlokalizowanych w najpiękniejszych miastach na całym świecie. Dzięki profesjonalnej kadrze lektorów EF, można szybko i skutecznie nauczyć się nie tylko angielskiego, ale również niemieckiego, hiszpańskiego, francuskiego, włoskiego czy mandaryńskiego.

– Nie ma jednego uniwersalnego programu, który mógłby zaspokoić potrzeby wszystkich osób, pragnących nauczyć się języka – twierdzi Marlena Szymanek, dyrektor zarządzający EF Education. – W EF Education doskonale zdajemy sobie z tego sprawę, dlatego też mamy bogatą ofertę kursów językowych, które są dostosowane zarówno do wieku, jak i branży, w której pracują nasi kursanci.

Uczestnicy kursów EF nie muszą się też obawiać, że treści przekazywane podczas lekcji okażą się niezgodne z ich potrzebami. Każdy z nich ma bowiem możliwość samodzielnego zaprojektowania kursu językowego. Czas to dzisiaj cenny zasób. Nie warto więc go tracić na zbędne informacje.

W ofercie EF nie mogło, oczywiście, zabraknąć kursów przeznaczonych specjalnie dla młodzieży. W ich trakcie młodzi kursanci nie tylko uczą się języka, ale też zwiedzają świat i nawiązują międzynarodowe przyjaźnie. Nauka nie musi już oznaczać godzin spędzonych nad książką. Z EF edukacja językowa staje się niesamowitą przygodą! Kto by nie chciał po zajęciach z angielskiego zanurkować pośród australijskiej rafy czy poćwiczyć włoskiego podczas zwiedzania Rzymu?

Zainteresowani nauką języka za granicą mogą się zapoznać z bogatą ofertą firmy EF dostępną na stronie www.ef.pl. Za jej pośrednictwem można zarezerwować kurs, wybierając spośród 50 szkół zlokalizowanych w najpiękniejszych miejscach na świecie. Znaleźć tam można również informacje na temat autorskiego programu EF – Efekta™ System, który jest jednym z najbardziej zaawansowanych metod nauki języka angielskiego, łączącym nauczanie indywidualne z najnowszą technologią interaktywną, dzięki czemu nauka języka staje się jeszcze skuteczniejsza.

EF Education, ul. Marszałkowska 72/15, 00-545 Warszawa
telefon: (22) 825 01 31
e-mail: podrozejezykowe.pl@ef.com
Facebook : EF Polska www.ef.pl

Co kraj to obyczaj

czyli jak prowadzić interesy za granicą

Wyjazd na roczny kontrakt do Londynu, w międzyczasie kilka biznesowych podróży do Chin, a później krótkie wakacje w Egipcie... Dla wielu ludzi właśnie tak wygląda dzisiejszy świat. Świat, w którym globalizacja, migracje i masowa turystyka sprawiły, że coraz częściej nawiązujemy kontakty z osobami spoza granic naszego własnego kraju. I aby były one efektywne, zarówno na gruncie prywatnym, jak i w życiu zawodowym, niezbędne jest posiadanie choćby minimalnej wiedzy na temat innych kultur.

WCALE NIE TACY SAMI

Pierwszą rzeczą, jaką każdy z nas powinien sobie uświadomić jest fakt, że nie jesteśmy tacy sami. Każdy kraj ma swoją własną kulturę, która może diametralnie różnić się od naszej. Często problem polega na tym, że pojęcie „odmienna kultura" oznacza dla nas kulturę państwa oddalonego o dziesiątki tysięcy kilometrów. Jest w tym odrobina prawdy. Im lepiej znamy daną kulturę lub im więcej ma ona wspólnych elementów z kulturą naszego własnego narodu, tym łatwiej przebiega proces komunikacji. Nie dajmy się jednak zwieść pozorom. Czasami nawet sąsiad zza miedzy może prezentować zupełnie różne od naszych zwyczaje i zachowania. Dobrym przykładem jest tutaj Bułgaria. Wyobraźmy sobie wyjazd do tego kraju i rozmowę z jego mieszkańcem.

Jeśli będziemy chcieli przytaknąć (skinąć głową w przód) Bułgar odczyta to jako słowo „nie" (w taki sposób ten gest jest interpretowany w tej części Półwyspu Bałkańskiego).

Podobne przykłady można mnożyć w nieskończoność. Co gorsza, nie odnoszą się one tylko i wyłącznie do odmiennych interpretacji zachowań niewerbalnych, gdyż kultura to nie tylko gesty. To także system wartości, tradycje i poglądy, które podzielane są przez określoną grupę ludzi i które w znacznym stopniu warunkują ich postępowanie. Jednym słowem, kultura to wszystko, co nas otacza i właśnie z tego względu ma ona wpływ na każdy aspekt naszego życia, również tego zawodowego.

Prowadząc interesy z zagranicznymi partnerami rzadko zdajemy sobie sprawę z tego, jak wielki wpływ na naszą pracę ma kultura. To, czy uda nam się wynegocjować kontrakt, podpisać umowę lub zachęcić do współpracy, w dużej mierze zależy od właściwego zachowania. Z tego względu warto zawczasu solidnie przygotować się do wszelkich wyjazdów oraz biznesowych rozmów także pod względem kulturowym, poznając

zwyczaje naszych partnerów oraz typowe dla ich kraju wzory zachowań. Jednak jak to zrobić? Poniżej przedstawiamy praktyczny przewodnik z zakresu międzynarodowej etykiety biznesowej.

ZAGRANICZNY SAVOIR VIVRE

Singapur W Singapurze na oficjalne spotkania należy zawsze przychodzić punktualnie. Podczas mniej formalnych okazji możemy pozwolić sobie na lekkie spóźnienie (5–10 minut). Singapurczycy najczęściej witają się z obcokrajowcami poprzez uścisk dłoni. Należy jednak pamiętać, że w ten sposób nie wypada witać się mężczyznom z malajskimi kobietami (wystarczy skinienie głową). Spotkania w Singapurze toczą się swoim własnym rytmem i są bardzo formalne. Istotna jest tu hierarchia oraz szacunek dla osób starszych, dlatego nigdy nie wolno krytykować swoich przełożonych lub podważać ich decyzji.

Szczególną uwagę zwracajmy na ton głosu, gesty oraz mimikę – zachowania niewerbalne znaczą dla Azjatów więcej niż słowa. Jako że w Singapurze dąży się do stworzenia harmonijnych relacji między partnerami, konfrontacje nie są mile widziane. Nie powinno się też mówić otwarcie słowa „nie". Lepiej użyć zwrotu: „nie jestem pewien" lub „przemyślę to". Nie należy także błyskawicznie odpowiadać na zadane pytanie. Chwila wahania jest oznaką przemyślenia tematu, szybka odpowiedź natomiast świadczy o braku manier oraz lekkomyślności.

Warto zwrócić uwagę również na sposób wymiany wizytówek. Zawsze podajemy je i odbieramy obiema rękami. Przed schowaniem wizytówki należy ją dokładnie przeczytać – w ten sposób okazujemy szacunek naszemu partnerowi.

Brazylia To kraj na wskroś latynoski. Tutaj biznes to przede wszystkim ludzie, a ważniejsze niż wszelkie umowy są relacje między partnerami. Dlatego warto w szczególności o nie zadbać, zdobywając zaufanie naszego kontrahenta.

W kraju samby nie ma miejsca na szybkie robienie interesów. Zanim zaczniemy negocjacje, warto poświęcić czas na rozmowę na inne, czasem błahe tematy, takie jak np. uwielbiana przez Brazylijczyków piłka nożna. Nie należy być także zdziwionym, gdy usłyszymy od partnerów pytania na temat naszego prywatnego życia – jest to zupełnie naturalny proces poznawania drugiej osoby.

Brazylia, jak większość krajów latynoskich, przywiązuje dużą wagę do języka ciała. Zamaszysta, czasem nawet przesadna gestykulacja jest jak najbardziej wskazana. I mimo że mówimy o interesach, z twarzą pokerzysty z pewnością nikt nic nie wygra. Pamiętajmy również o tym, aby nigdy nie używać gestu OK (kciuk i palec wskazujący złączone w kółko). W Brazylii jest on obraźliwy i wielce niestosowny!

Niemcy Mówiąc o prowadzeniu interesów z Niemcami bezwzględnie trzeba zacząć od punktualności. Według Niemca punktualność to przychodzenie dokładnie o ustalonej godzinie – nie wcześniej i nie później. W tym środkowoeuropejskim państwie każdy bardzo dokładnie planuje swój dzień, więc ignorowanie tych planów jest wielką zniewagą. Czas należy także brać pod uwagę organizując spotkania – najlepiej to zrobić 2–3 tygodnie przed wizytą. Podczas pierwszych negocjacji nie wypada zwracać się do rozmówcy po imieniu, chyba że taka forma zostanie zaproponowana. Nie ma tu również miejsca na rozmowę „o niczym". Na spotkaniu biznesowym dyskutuje się tylko i wyłącznie o interesach.

Z tego względu nie przykłada się tu wielkiej wagi do relacji łączących partnerów. Podczas negocjacji dobrze jest zaprezentować statystyki, dane, fakty. Niemcy jak ognia boją się ryzyka i tego, co nieznane. Konkretne przykłady poparte rzeczowymi argumentami z pewnością zaimponują rozmówcom i utwierdzą ich w przekonaniu, że wspólne interesy to dobry pomysł.

Kanada Kanadyjczycy do swoich biznesowych partnerów podchodzą z pewną rezerwą. Nie są wylewni, stąd nie należy przesadnie „zaprzyjaźniać się" z rozmówcą. Dobrze jest również pamiętać o zachowaniu odpowiedniego dystansu podczas rozmowy – przestrzeń osobista dla mieszkańców tego kraju jest bardzo istotna.

Przy powitaniu wystarczy szybki i zdecydowany uścisk dłoni. Zrezygnujmy przy tym z dotykania łokcia lub ramienia drugiej osoby. Trzeba też pamiętać o tym, że Kanada to kraj wielokulturowy, a jego mieszkańcy posługują się dwoma językami: angielskim i francuskim. I chociaż międzynarodowym językiem biznesu jest język angielski, prowadząc interesy z osobami pochodzącymi z prowincji Quebec, warto choćby przywitać się w języku francuskim.

Podczas negocjacji naszym sprzymierzeńcem będą dobre maniery. Kanadyjczycy nad wyraz często używają słów: „proszę" oraz „dziękuję" i tego samego oczekują od swoich partnerów. Takt oraz rzeczowa dyskusja są kluczem do sukcesu w tym kraju.

Zjednoczone Emiraty Arabskie To kraj muzułmański i religia odgrywa znaczącą rolę w życiu mieszkańców. Z tego względu spotkania biznesowe układane są tak, aby nie kolidowały z czasem przeznaczonym na codzienną modlitwę. Należy unikać prowadzenia interesów w czasie Ramadanu oraz innych ważnych dla muzułmanów świąt.

Podczas powitania preferowany jest uścisk dłoni. Pamiętajmy, aby witać się tylko prawą ręką, gdyż lewa uznawana jest za nieczystą! Czasami na powitanie możemy usłyszeć: „Salaam aleikum" („Pokój z Wami"), wtedy należy odpowiedzieć: „Wa 'aleikum salaam" („I z wami"). To z pewnością zrobi dobre wrażenie na rozmówcy.

Podobnie jak w Singapurze, biznesmeni pochodzący z Emiratów Arabskich przykładają dużą wagę do dobrych relacji ze swoimi parterami. Nie ma tu wyraźnego podziału na życie prywatne i zawodowe. Bardzo istotne jest zaufanie i wzajemna przyjaźń, a większe znaczenie niż umowy na piśmie ma wypowiedziane słowo – niedotrzymanie danej obietnicy to utrata honoru!

WIEDZY NIGDY ZA WIELE

Międzynarodowy savoir vivre to tak naprawdę temat-rzeka. Biorąc pod uwagę ilość państw na świecie, można to zagadnienie zgłębiać w nieskończoność. Powyższy przewodnik zawiera więc zaledwie niewielką część informacji, niemniej jednak jest dobrym wstępem dla wszystkich, którzy zagadnienie komunikacji międzykulturowej chcieliby poznać bliżej. A niewątpliwie warto to zrobić, bo – jak mówi popularne przysłowie – kiedy wchodzisz między wrony, musisz krakać jak i one.

Dagmara Geyer

Co cenimy najbardziej

Kraje o kulturze zachodniej (Ameryka Pn., Europa Pn. i Zach., Australia) – indywidualizm, punktualność, skupienie na transakcji, treść, brak koncepcji „twarzy".
Kraje o kulturze wschodniej (Ameryka Śr. i Pd., basen M. Śródziemnego, Bliski Wschód, Azja, Afryka) – kolektywizm, łagodniejsze podejście do czasu, skupienie na relacjach międzyludzkich, kontekst, koncepcja „twarzy" (ważny jest honor).

Przy powitaniu wystarczy szybki i zdecydowany uścisk dłoni. Zrezygnujmy przy tym z dotykania łokcia lub ramienia drugiej osoby.

FOT.: DREAMSTIME,BIGSTOCK, NA POPRZEDNIEJ STRONIE: DREAMSTIME

DZISIAJ W MENU... DOBRY BIZNES

XVI Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2012

Imprezy targowe to doskonałe narzędzie marketingu bezpośredniego, służące budowaniu pozytywnych relacji z dotychczasowymi i potencjalnymi kontrahentami. Targi to także coraz bardziej wyrafinowane miejsca spotkań biznesowych. Stoiska wystawców najczęściej są tylko jednym z ich wielu elementów. Poza nimi integralną częścią imprezy stają się pokazy, konkursy oraz wydarzenia merytoryczne, takie jak konferencje i seminaria.

Na stałe w kalendarz imprez wystawienniczych wpisują się jedynie najbardziej prestiżowe i ważne dla danej branży wydarzenia. Jednym z nich są Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro, skierowane do sektora gastronomiczno-hotelarskiego. Tegoroczna edycja targów odbędzie się w dniach 21–23 marca, w Centrum Targowo-Kongresowym MT Polska przy ulicy Marsa 56c w Warszawie.

EuroGastro to jedno z najważniejszych wydarzeń dla branży HoReCa w Polsce. Zwiedzający będą mogli zapoznać się z kompleksową ofertą z czterech sektorów: wyposażenia zaplecza kuchennego, żywności i napojów, sektora kawowego, a także wyposażenia sal restauracyjnych i barów.

W tym roku na zwiedzających czekać będzie ponad 250 stoisk. Swoje propozycje przedstawią nie tylko polscy wystawcy, ale również firmy zagraniczne z 21 krajów, także tak odległych i egzotycznych, jak Chiny, Maroko, czy Indie.

PRZEZ ROZWÓJ DO SUKCESU

Targi to nie tylko platforma rozmów biznesowych, ale też niepowtarzalna szansa na wymianę doświadczeń i pomysłów, a także na podniesienie kwalifikacji. Organizatorzy, jak co roku, przygotowali szereg interesujących wydarzeń merytorycznych.

Jednym z nich będzie seminarium „Gastronomia w obliczu zmian", które odbędzie się 21 marca. Podczas spotkania eksperci Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego omówią m.in. kierunki zmian w ofercie usług gastronomicznych, a także aspekty organizacyjno-technologiczne usług cateringowych.

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE

Rezerwacja: +48 22 5 111 555 | rezerwacja@sixt.pl | www.sixt.pl

SIXT rent a car

Zamrażamy do Sixt!

(Tylko u nas ceny spadły nawet do -20%)

Zainteresowani będą mogli również wziąć udział w certyfikowanym szkoleniu „Jak zdobyć klientów i nie zbankrutować, czyli rozważny marketing w czasach kryzysu", którego organizatorem jest serwis informacyjno-kulturalny GdzieZjesc.info. Udział w spotkaniu wymaga dodatkowej rejestracji, a ilość miejsc jest ograniczona.

Ponadto, ostatniego dnia targów, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni zorganizuje wykład „Standardy produkcji, standardy hodowli – co za nimi stoi? Czy to dla naszego dobra?".

KUCHENNE REWELACJE

Tegoroczne targi EuroGastro będą obfitowały w pokazy cukiernicze, kawowe i kulinarne. W Centrum MT Polska będzie więc można podziwiać mistrzów w swoim żywiole. Wyjątkowe popisy i niesztampowe pomysły mogą stać się wyjątkową inspiracją do rozwoju własnego biznesu.

Przez trzy dni targów odbywać się będą między innymi pokazy sztuki cukierniczej, zorganizowane przez członków Fundacji Klubu Szefów Kuchni – Bożenę Sikoń, Tomasza Dekera oraz Pawła Mieszałę. Podczas prezentacji będą oni tworzyć misterne rzeźby z czekolady, wymyślne praliny, trufle czekoladowe, dekoracje w stylu angielskim oraz wielkanocne desery.

Goście zwiedzający EuroGastro będą mieli również możliwość podpatrywać najlepszych baristów przygotowujących

oryginalne napoje kawowe, rywalizujących w ramach II Polskich Mistrzostw Brewers Cup 2012, organizowanych przez Q Coffee i Consonni Gourmet oraz XI Polskich Mistrzostw Barista 2012, przygotowanych tradycyjnie przez Apro Trade.

Na zwiedzających czekać będą także wspaniałe pokazy mistrzów kuchni. Pierwszego dnia targów odbędzie się m.in. VII Festiwal Kuchni Greckiej. Znakomity ekspert i doradca kulinarny, rodowity Grek, Theofilos Vafidis, znany szerokiej publiczności m.in. z programu „Europa da się lubić", będzie zachęcał hotelarzy, restauratorów, kucharzy, a także konsumentów do swoich rodzimych smaków.

Tego dnia odbędzie się również konkurs kulinarny na dania inspirowane smakami Hellady i IV Festiwal Carvingu.

Drugiego dnia EuroGastro młodzi kucharze, będą rywalizować w autorskim konkursie mistrza kuchni – Roberta Sowy, o tytuł „Kulinarny Talent 2012".

Z kolei ostatniego dnia targów, odbędzie się m.in. pokaz „Kuchnia pachnąca tradycją, czyli prezentacja kultury i tradycji kulinarnych Podlasia", przygotowany przez Marcina Budynka – szefa kuchni i dyrektora gastronomii znanego hotelu Warszawa Spa&Resort w Augustowie.

Większość przygotowanych pokazów dostarczy nie tylko doznań artystycznych, ale również smakowych. Chętni będą mogli skosztować prawdziwych rarytasów, przygotowanych podczas prezentacji.

TANIEJ ONLINE

W wydarzeniach XVI Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro można uczestniczyć po dokonaniu rejestracji online (do 19 marca, do godz. 15.00) na stronie **www.eurogastro.com.pl/rejestracja** lub na miejscu. Osoby, które zarejestrują się online uprawnione są do 50% zniżki na bilety.

Więcej informacji o EuroGastro 2012 na stronie www.eurogastro.com.pl oraz na Wirtualnych Targach Gastronomiczno-Hotelarskich **www.e-gastro.com**

Marta Winiarska

W eliminacjach mistrzostw baristów oceniany jest tylko smak i aromat – uczestnicy zaparzają tę samą kawę, a sędziowie punktują kawy w ślepych próbach. Do finałów dostać się może maksymalnie 6 uczestników, z których każdy używa tym razem wybranej przez siebie kawy.

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE

GREAT DEAL
BUSINESS LUNCH
STARTER, MAIN COURSE, DESSERT
every day a new offer
79 pln
AMBER ROOM
RESTAURANT
Pałac Sobańskich
Aleje Ujazdowskie 13, 00-567 WARSZAWA
+48 22 523 66 64, www.kprb.pl/amber
the ingredients of culinary perfection

SZANSE I ZAGROŻENIA DLA BIZNESU

Prezesi wierzą we wzrost przychodów własnych firm w 2012 roku, choć negatywnie oceniają szanse na poprawę sytuacji gospodarczej na świecie.

Według 15. corocznego badania „CEO Survey 2012" przeprowadzonego przez PwC, blisko połowa z ponad 1250 ankietowanych prezesów firm na świecie w ciągu najbliższych 12 miesięcy spodziewa się dalszego spowolnienia gospodarki, a poprawy oczekuje jedynie 15%. Mimo to, 40% zarządzających firmami na świecie wyraziło pewność, że ich spółki odnotują w tym czasie wzrost przychodów.

W Polsce wahanie nastrojów jest jeszcze bardziej widoczne – jedynie 28% zarządzających jest „bardzo pewnych" wzrostu przychodów (w porównaniu z 66% rok temu), a 24% raczej lub w ogóle nie przewiduje osiągnięcia lepszych wyników w ciągu najbliższych 12 miesięcy (rok temu 6%).

Największy spadek zaufania miał jednak miejsce w Europie Zachodniej, gdzie tylko 27% CEO jest pewnych wzrostu przychodów (w porównaniu z niemal 40% w zeszłym roku). W Europie Środkowo-Wschodniej wciąż bardzo pewnych poprawy finansów w tym roku pozostaje 41% prezesów.

– Co ciekawe, zarządzający firmami na świecie wyrażają trzykrotnie większą pewność co do własnej zdolności generowania wzrostu niż istnienia takich możliwości po stronie gospodarki – zauważa Olga Grygier-Siddons, prezes PwC w Polsce. – W dużej mierze wynika to ze świadomości, jak wiele pracy wykonano od początku kryzysu, aby przygotować przedsiębiorstwa do działania w trudnych warunkach. Wydaje się także, że tak długi cykl spowolnienia gospodarczego nauczył firmy, jak można działać w sposób jeszcze bardziej efektywny".

ZAUFANIE DŁUGOOKRESOWE

W perspektywie długookresowej zaufanie ankietowanych również się obniżyło – na świecie 47% respondentów jest „głęboko przekonanych", iż osiągną wzrost przychodów w ciągu trzech lat, co stanowi spadek o 5% w stosunku do zeszłego roku. Szansę poprawy wyników w perspektywie 3 lat widzi natomiast w sumie 89% ankietowanych w badaniu globalnym (94% rok temu).

W Polsce, w odniesieniu do horyzontu trzyletniego, optymizm CEO jest nieco wyższy niż w perspektywie 12 miesięcznej – 33% jest zdecydowanie pewnych, że poprawi wynik finansowy. Po raz kolejny widać, że reakcje i zmiany nastrojów polskich menedżerów są bardziej gwałtowne od tych, które obserwujemy na świecie.

FOT.: ISTOCKPHOTO (2)

ZMIANY ZATRUDNIENIA

Mimo ostrożnych lub wręcz pesymistycznych ocen gospodarki, ponad połowa ankietowanych spodziewa się zwiększenia zatrudnienia w swoich przedsiębiorstwach w ciągu najbliższych 12 miesięcy.

W Polsce mniejszy optymizm dotyczący możliwości wzrostu przekłada się na bardziej ostrożne plany zatrudnieniowe – podczas gdy na świecie wzrostu liczby pracowników oczekuje 51%, a spadku tylko 18% firm, w Polsce zwiększenia zatrudnienia oczekuje już tylko 30%, a redukcji personelu aż 28% ankietowanych.

Pomimo wciąż niekorzystnej sytuacji ekonomicznej, w ostatnim roku około połowa przedsiębiorstw ankietowanych przez PwC podnosiła zatrudnienie. W naszym kraju liczba pracowników wzrosła w 47%, a globalnie w 53% ankietowanych organizacji. Zdecydowana mniejszość firm, odpowiednio 22% w Polsce i 23% na świecie, decydowała się na redukcje zatrudnienia.

– Jeżeli spojrzymy na ankietowane przedsiębiorstwa w podziale na polskie firmy prywatne i firmy zagraniczne prowadzące biznes w Polsce, widać wyraźnie, iż polskie firmy – mniejsze i pozbawione wsparcia firmy-matki – są bardziej zachowawcze w polityce kadrowej – zauważa Witold Orłowski, główny doradca ekonomiczny PwC w Polsce. – Tylko 15% z rodzimych przedsiębiorców planuje zwiększać zatrudnienie, podczas gdy w zachodnich przedsiębiorstwach działających na naszym rynku prawie 40%.

SZANSE I ZAGROŻENIA

Prezesów ankietowanych przez PwC najbardziej niepokoi niepewność wzrostu gospodarczego (87% w Polsce, 80% na świecie). Wśród polskich przedsiębiorstw w czołówce wyzwań znalazły się: wahania kursów walutowych (81% wobec 58% na świecie), bardziej agresywna polityka ze strony konkurencji (74% w Polsce – pytanie nie było uwzględnione w badaniu globalnym), niestabilne rynki kapitałowe (73% wobec 64% na świecie), zmiana popytu i zachowań konsumentów (69% wobec 50%) oraz inflacja (63% wobec 42% na świecie).

W badaniu widać większe niż przeciętnie zaufanie polskich prezesów wobec władz państwowych – są oni mniej niż inni zaniepokojeni reakcją władz na problem zadłużenia (w Polsce 62% wobec 66% na świecie), nadmiernym stopniem regulacji rynku (54% wobec 56%), czy tendencjami protekcjonistycznymi rządów (33% wobec 44% na świecie). Podobny jak na świecie stopień zaniepokojenia dotyczy korupcji w życiu gospodarczym (po 34% w Polsce i na świecie).

MOŻLIWOŚCI WZROSTU

Prawie 1/3 ankietowanych na świecie ma zamiar szukać możliwości wzrostu przez zwiększanie udziału w dotychczasowych rynkach, rozwój nowych produktów i usług.

Tymczasem zarządzający firmami w Polsce upatrują okazji rozwojowych w zwiększeniu udziału na obecnych rynkach (58% wobec 30% na świecie). Rzadziej też widzą szanse we wprowadzeniu nowych produktów lub usług (21% wobec 28%) oraz w rozwoju na nowych rynkach geograficznych (16% wobec 18%). Polacy właściwie nie widzą szans rozwojowych w nowych przedsięwzięciach lub aliansach strategicznych (rozważa je zaledwie 4% wobec 10% na świecie), nie dostrzegają też istotnych możliwości rozwoju poprzez fuzje i przejęcia (1% zainteresowanych wobec 12% na świecie).

– Ten konserwatyzm ma uzasadnienie. Dla polskich firm ekspansja na nowe rynki, zwłaszcza zagraniczne, jest ciągle bardziej ryzykowna, podczas gdy potrzeby polskich konsumentów wciąż nie są zaspokojone, co daje szanse na rozwój skoncentrowany przede wszystkim na lokalnych rynkach. – podkreśla Olga Grygier-Siddons.

W opinii ankietowanych na świecie (59%) rynki wschodzące są ważniejsze niż gospodarki bardziej rozwinięte. Za najbardziej rozwojowe uznano rynki krajów BRIC (Brazylia, Rosja, Indie i Chiny), a także USA i Niemiec. Poproszeni o wymienienie trzech najważniejszych rynków rozwojowych, ankietowani wskazali ponad 60 krajów. Polska znalazła się na 21 pozycji – z Europy Środkowo-Wschodniej wyżej w ocenie prezesów zakwalifikowała się tylko Rosja.

CZAS NA ZMIANY

Sytuacja na poszczególnych rynkach różnicuje priorytety prezesów – o ile na świecie obszarem, w którym CEO widzą potrzebę największych zmian jest zarządzanie talentami (78%), o tyle w Polsce zajmuje ono dopiero piąte miejsce (62% wskazań).

Na podobnym poziomie jest natomiast gotowość do inwestycji w badania i rozwój, zdolności innowacyjne i nowe technologie, które planuje ok. 3/4 prezesów (nr 1 na agendzie CEO w Polsce i nr 2 na świecie). Polscy respondenci jako najważniejsze postrzegają innowacje, które mogą przynieść oszczędności w obecnych procesach (76% wobec 66% na świecie) lub zmienić oferowane dobra i/lub usługi (69% wobec 54%). Rzadziej natomiast wskazują na istotność innowacji prowadzących do powstania nowych produktów (56% wobec 68%), czy nowych modeli biznesowych (44% wobec 56%).

Prezesi na świecie są zgodni, iż w tak zmiennym otoczeniu biznesowym, większej uwagi wymaga zarządzanie ryzykiem (70% w Polsce czyli nr 2 na liście zmian i 67% na świecie – nr 4). Zmian wymaga także struktura organizacyjna (w tym fuzje i przejęcia) – taką potrzebę widzi 62% prezesów w Polsce i 72% na świecie (nr 3 na liście zmian w Polsce i globalnie).

Zarządzający największymi przedsiębiorstwami zwracają też uwagę na korzyści płynące z reputacji firmy i zamierzają w większym stopniu koncentrować się na budowie zaufania (57% w Polsce i 50% na świecie).

W centrum uwagi wciąż pozostaje redukcja kosztów – 76% na świecie wskazało, że obcięło koszty w ciągu ostatnich 12 miesięcy (84% w zeszłym roku). Może to świadczyć o tym, że działania restrukturyzacyjne przynoszą trwałe korzyści. Wciąż jednak 66% prezesów planuje ciąć koszty w ciągu najbliższych 12 miesięcy.

PwC jest siecią firm działającą w 158 krajach. Zatrudniamy blisko 169 tysięcy osób dostarczających naszym klientom najwyższą jakość w zakresie audytu, doradztwa biznesowego oraz doradztwa podatkowego i prawnego. Więcej na www.pwc.pl.

Smaki na poziomie czyli menu w business class

Gdyby nie stare seriale, czasy świetności ery odrzutowców, a wraz z nimi eleganckie stewardessy, wytworne drinki i homary na pokładzie samolotu dawno odeszłyby w zapomnienie. ***Jenny Southan*** sprawdziła dla nas, jak dziś linie lotnicze dbają o podniebienia pasażerów wyższych klas.

Dzięki bogatym zasobom archiwum Biblioteki Transportu amerykańskiego Uniwersytetu Northwestern wiemy, że w 1979 roku pasażerowie lotu British Airways z Londynu do Bostonu zajadali się potrawami stylizowanymi na czasy elżbietańskie i nawet czcionki w drukowanym menu przypominały te używane w języku staroangielskim.

Dla przykładu: „pudding z kapłona podług receptury panny Duffeld – przygotowany z mielonego mięsa kurczaka, mięsa wieprzowego, masła, posiekanych fig, imbiru i cynamonu" popijano „possetem Sir Francisa – gorącym napojem mlecznym z przyprawami różnymi i likierem wzmocnionym". W razie wątpliwości, czy nie chodziło tu bardziej o nowinki kulinarne niż o naprawdę wysoką jakość potraw, warto zauważyć, że okładkę karty dań opatrzono napisem: „Wyśmienite jedzenie".

TĘSKNOTA ZA CONCORDEM

Nieco ponad dekadę temu, pasażerowie lecący Concordem z Nowego Jorku do Paryża mieli do wyboru jeszcze bardziej wyrafinowane smaki. Brunch zaczynał się od „płatków mango i kiwi przyozdobionych czerwonymi owocami", po czym przechodzono do dań ciepłych, takich jak „jajecznica z truflami i medalionami z homara serwowana ze smardzami". Cóż, wygląda na to, że ten rodzaj kulinarnych przygód zniknął wraz z odejściem ery lotów ponaddźwiękowych...

Nowe wynalazki w postaci piekarników parowych, tosterów i kuchenek indukcyjnych, dzięki którym można opiekać steki wedle życzenia pasażera, gotować jajka i piec pizzę przyczyniły się do poprawy jakości posiłków serwowanych w samolotach. Obecnie jednak wiele linii lotniczych tnie ostro koszty, więc nie stać ich na modernizowanie kuchni pokładowych. A tymczasem pasażerowie narzekają na niską jakość składników potraw, brak różnorodności i byle jaki sposób serwowania posiłków.

OSZCZĘDZAMY, CZY NIE?

Od czego zależy jakość i smak dań serwowanych na wysokości 10 000 metrów? Gotowe potrawy, dostarczane na pokład na talerzach (np. mięso i warzywa razem z sosem), muszą znieść trudy transportu do samolotu, gdzie przechowuje się je przez kilka godzin w temperaturze 60°C. Nie powinno więc nikogo dziwić, że podawany pod chmurami posiłek nie wygląda zbyt zachęcająco.

Na szczęście niektóre linie wkładają sporo sił w poprawę jakości posiłków pokładowych, widząc w tym sposób na odróżnienie się od konkurencji. Robin Padgett, wiceprezes ds. cateringu linii Emirates, twierdzi: – Najprościej zaoszczędzić pieniądze na cateringu, ale my oparliśmy się tej pokusie. Nasze posiłki są obfite, przygotowane ze składników wysokiej jakości i z dbałością o szczegóły. Tego samego zdania jest Linda Patrice Celestino, dyrektor generalny ds. usług pokładowych w Oman Air: – Menu nie jest dla pasażera najważniejszym kryterium przy wyborze przewoźnika – mówi – ale z pewnością decyduje o tym, czy zechce on ponownie wybrać tę samą linię.

Menu nie jest dla pasażera najważniejszym kryterium przy wyborze przewoźnika, ale z pewnością decyduje o tym, czy zechce on ponownie wybrać tę samą linię.

WODA, NIE ALKOHOLE

Czasy się zmieniły. Dziś doświadczeni podróżnicy, którzy często jadają w najlepszych restauracjach, mają coraz wyższe wymagania. Coraz lepiej rozumiemy też pojęcie zdrowego trybu życia, więc linie lotnicze muszą brać pod uwagę zawartość soli, tłuszczu i kaloryczność potraw, a także szczególne potrzeby żywieniowe pasażerów.

– Coraz częściej klienci chcą znać składniki potraw oraz ich pochodzenie – mówi Robin Padgett. – Sądząc, że moda na zdrowe żywienie utrzyma się w przyszłości, wprowadziliśmy na pokład opcję „zdrowego posiłku". Rzecznik British Airways potwierdza tę opinię: – Nasi klienci zdają sobie sprawę z tego, jaki wpływ na umysł i ciało ma podróż samolotem. Dla przykładu, obecnie na pokłady naszych samolotów zabieramy dużo więcej wody mineralnej niż 20 lat temu. Za to zmniejszyliśmy wybór alkoholi dostępnych w samolotach, ponieważ większość z nich nie była nigdy degustowana.

W British Airways zmieniła się również oferta posiłków w klasach premium. Rzecznik linii wyjaśnia: – Zrezygnowaliśmy z serwowania potraw z homara, ponieważ nasi pasażerowie rzadko je zamawiali. Postanowiliśmy pozostać wierni temu, co ludzie po prostu lubią – czyli smacznemu jedzeniu, ale nie takiemu, które jest niezdrowe lub ciężkostrawne. Oczywiście, zostawiliśmy parę smakołyków, bo chyba nikt nie wyobraża sobie, by w kabinie pierwszej klasy zabrakło bułeczek z bekonem.

LUKSUS NA POKŁADZIE

Ale choć obecnie pasażerom nie oferuje się w karcie wyrafinowanych potraw, to nadal mogą je zamówić, jeśli tylko sobie tego zażyczą. Chodzi tu przecież o spełnienie oczekiwań – ci, którzy płacą więcej, chcą wiedzieć na co mogą liczyć i dlaczego klasa biznes jest lepsza od ekonomicznej, ale jednak nieco gorsza od klasy pierwszej.

Robin Padgett opisuje to jeszcze dokładniej: – Staramy się, aby pasażerowie klasy biznes mieli szerszy wybór potraw i dodatków (serwujemy im większe tace z serami, lepsze przystawki i sporo deserów). Natomiast w klasie pierwszej dochodzą do tego produkty luksusowe. Na przykład podajemy w niej irański kawior.

FOT.:MATERIAŁY PRASOWE FIRM

Choć obecnie pasażerom nie oferuje się w karcie wyrafinowanych potraw, to nadal mogą je zamówić, jeśli tylko sobie tego zażyczą. Chodzi tu przecież o spełnienie oczekiwań – ci, którzy płacą więcej, chcą wiedzieć na co mogą liczyć.

Mistrzowska kuchnia
ROBERT SOWA POLECA

Twórcą nowoczesnego menu dla pasażerów LOT-u w klasie biznes jest Robert Sowa. Działając zgodnie z hasłem: „Nabierz energii przed spotkaniem w biznesie" proponuje on roladki z łososia, tartę z warzywami i sałatkę owocową. Natomiast na pokładzie samolotu, który od maja br. będzie pokonywał non stop trasę z Warszawy do Pekinu, będzie można skosztować przysmaków kucjni chińskiej.

OLIMPIJSKIE MENU

Dzięki współpracy British Airways z cudownym dzieckiem brytyjskiej gastronomii – Hestonem Blumenthalem oraz z nagrodzonym przez przewodnik Michelin szefem kuchni Simonem Hulstonem, na rejsach długodystansowych serwowane będą specjalne posiłki stworzone z okazji nadchodzących Igrzysk Olimpijskich. To „odważne brytyjskie menu" będzie dostępne w kabinach klasy pierwszej oraz Club World (klasa biznes na trasach długodystansowych), od maja do września (a także w klasie ekonomicznej i ekonomicznej premium). Lista potraw nie jest jeszcze znana, ponieważ oficjalna premiera menu odbędzie się pod koniec marca.

Liczą się tu, jakże istotne, niuanse – przecież to nie zwykły kawior, ale irański, nie po prostu szampan, ale prawdziwy Dom Pérignon. W dzisiejszej kulturze wynoszącej celebrytów na piedestał, nikogo nie zaskakuje fakt, że linie lotnicze chcą utożsamiać się ze znanymi szefami kuchni. W październiku, linie Etihad zaczęły oferować pasażerom pierwszej klasy „jakość pięciogwiazdkowej restauracji" w postaci posiłków à la carte gotowanych przez pokładowych kucharzy przeszkolonych przez wielokrotnie nagradzanego holenderskiego szefa kuchni Thomasa Ulherra. Linie South African Airways zatrudniły znanego miejscowego szefa kuchni Reubena Riffle'a, aby ten przygotował dla pasażerów klasy biznes kilka popisowych dań. W czerwcu 2011 roku japoński przewoźnik All Nippon Airways wprowadził posiłki, których autorami są krajowe sławy: Yuji Wakiya i Masayasu Yonemura. Te wyjątkowe potrawy są dostępne w klasie biznes podczas rejsów do Europy, Ameryki Północnej i do niektórych miejsc w Azji.

PODNIEBNE RESTAURACJE

Program „Star Chefs" linii Lufthansa, która podczas długich lotów w klasie pierwszej i biznes serwuje potrawy przygotowane przez znanych kucharzy, działa już od 11 lat. Linie Singapore Airlines (SIA) były jednym z prekursorów tego trendu, dzięki usłudze „Book the Cook", dostępnej dla pasażerów klas premium już od 1998 roku. Internetowy system umożliwia wcześniejsze zamówienie z menu takich dań, jak „grillowane przegrzebki z koperkowym pesto, czarnym gnocchi z salsą pomidorową i koperkiem szafranowym". Hermann Freidanck, kierownik ds. gastronomii w linii Singapore Airlines mówi: – Obecnie bardziej od ilości podawanego jedzenia, liczy się jego jakość.

Linie lotnicze łączą więc swoje siły z renomowanymi restauracjami. Linie Estonian Air uruchomiły we wrześniu 2011 roku „Podniebną restaurację" („Sky restaurant"), dzięki której pasażerowie klasy biznes mogą spróbować np. „coq au vin z ryżem curry", której autorem jest szef kuchni restauracji Gloria, Dominic, oraz Stenhus w Tallinie. Linia Cathay Pacific także ruszyła z jesienną promocją we współpracy z restauracjami hoteli Swire – do końca stycznia 2012 roku pasażerowie klas premium mogli próbować „duszonego żeberka wołowego z delikatną polentą", przygotowanego przez renomowaną Café Gray Deluxe z Hongkongu.

Zdaniem Heidi Niemenlehto-Jarvinen z linii Finnair, niebawem zamawianie posiłków jeszcze przed lotem nie będzie niczym niezwykłym. – Chcielibyśmy oferować większy wybór dań na pokładzie, ale ich przygotowanie w samolocie nie zawsze jest możliwe. Dlatego postanowiliśmy uruchomić usługę wcześniejszego zamawiania posiłków dla pasażerów klasy biznes. Obecnie coraz więcej osób woli dokonywać takiego wyboru przed lotem.

Od roku pasażerowie klasy biznes fińskiego przewoźnika mają do wyboru trzy karty dań: „Zdrowie i Energia", „Uczta Smakosza" i „Delikatesy Szefa Kuchni".

SZAMPAN NA WYSOKOŚCIACH

Na podróżnych, którzy wybrali klasę biznes, premium lub pierwszą Air France, czeka powitalny szampan, a następnie – jak na kuchnię francuską przystało – wyrafinowane przystawki, cztery dania główne do wyboru (potrawa z mięsa, ryba, risotto lub pasta), deska serów oraz deser (sorbet, owoce lub ciasto). Selekcją win zajął się sam Olivier Poussier. Air France korzysta z usług Servair – największej we Francji i trzeciej na świecie firmy zajmującej się cateringiem na pokładzie linii lotniczych.

Michela Quissac, główny kucharz Servair, stawia głównie na produkty sezonowe oraz moc smaków, będących – jak twierdzi – podstawą dobrego jedzenia, a tym samym dobrego samopoczucia pasażerów. Co roku kuchnie Servair dostarczają ponad stu liniom lotniczym 40 ton foie gras, 100 tysięcy koszy z owocami, 110 ton wędzonego i 25 ton świeżego łososia. Dla linii Air New Zealand, która na pokładach swoich Boeingów 777 ma nowoczesny sprzęt do przygotowywania potraw, najważniejsze jest zapewnienie posiłków najwyższej jakości.

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE FIRM

Matt Cooper, kierownik ds. produktów i usług nowozelandzkiego przewoźnika wyjaśnia: – Nasze menu układa zespół ds. żywienia, którego konsultantami są wybitni szefowie kuchni: Peter Gordon, Rex Morgan oraz Geoff Scott. Następnie uzgadniamy nowe posiłki z naszymi dostawcami cateringu na każdym lotnisku. W karcie znajdziemy takie dania jak „przypieczony nowozelandzki schab jagnięcy z ziemniakami po liońsku i purée z groszku" oraz „curry z kokosowym tofu oraz kawałkami warzyw podane z ryżem i kolendrą". Potrawy są przygotowywane przez kucharza pokładowego i serwuje się je na talerzach z chińskiej porcelany.

GOŚCIĆ CZY POŚCIĆ?

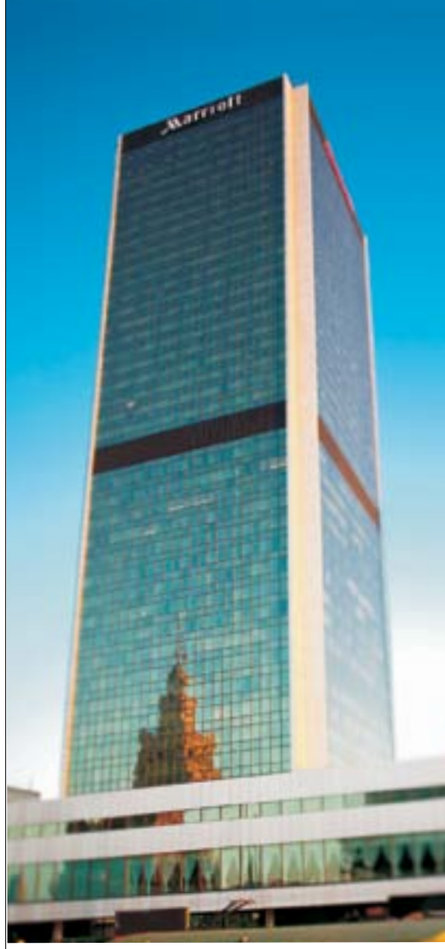
Wiele wskazuje na to, że coraz więcej linii będzie przygotowywać posiłki dla klas premium na pokładzie. Linda Celestino chwali się, że Oman Air już tak robi: – W naszych kartach dań dla klas premium znajduje się sporo pozycji, które częściowo lub w całości przygotowuje się w samolocie.

Jest to możliwe głównie dzięki temu, że w wyższych klasach na jednego członka obsługi przypada niewielu pasażerów. Wydaje się więc, że dzięki rosnącemu zapotrzebowaniu na wyrafinowane posiłki, najlepsze jest wciąż przed nami. Celestino zdaje się to potwierdzać: – Szkocki łosoś czy kawior Osetra z Paryża muszą sporo kosztować, ale zadowolenie klientów jest tego warte.

Gdy do tego dodać najlepsze wina i szampany, koszt ten wzrasta, ale wraz z nim także uznanie ze strony pasażera. Robin Padgett z linii Emirates zgadza się z opinią, że obecnie dobra kuchnia pokładowa jest równie ważna jak kiedyś: – W krajach Zatoki Perskiej jedzenie jest nieodłącznym elementem tamtejszej kultury, a podejmując gości, należy zapewnić im obfity poczęstunek. Gdy w arabskim domu zabraknie jedzenia, jest to uważane za ogromny nietakt ze strony gospodarza. Chcemy, aby ludzie wysiadając z naszych samolotów zawsze myśleli sobie: „To niesamowite – ile tam było jedzenia!". Co kraj, to obyczaj...

WIĘCEJ O MENU W SAMOLOTACH PRZECZYTASZ NA www. businesstraveller.pl

Wiele wskazuje na to, że w przyszłości coraz więcej linii lotniczych będzie przygotowywać posiłki dla klas premium na pokładzie samolotu, zamiast korzystać z usług firm cateringowych.



WARSAW MARRIOTT HOTEL

518 ekskluzywnych pokoi

19 odnowionych sal konferencyjnych

7 wyśmienitych restauracji

w samym sercu Warszawy!

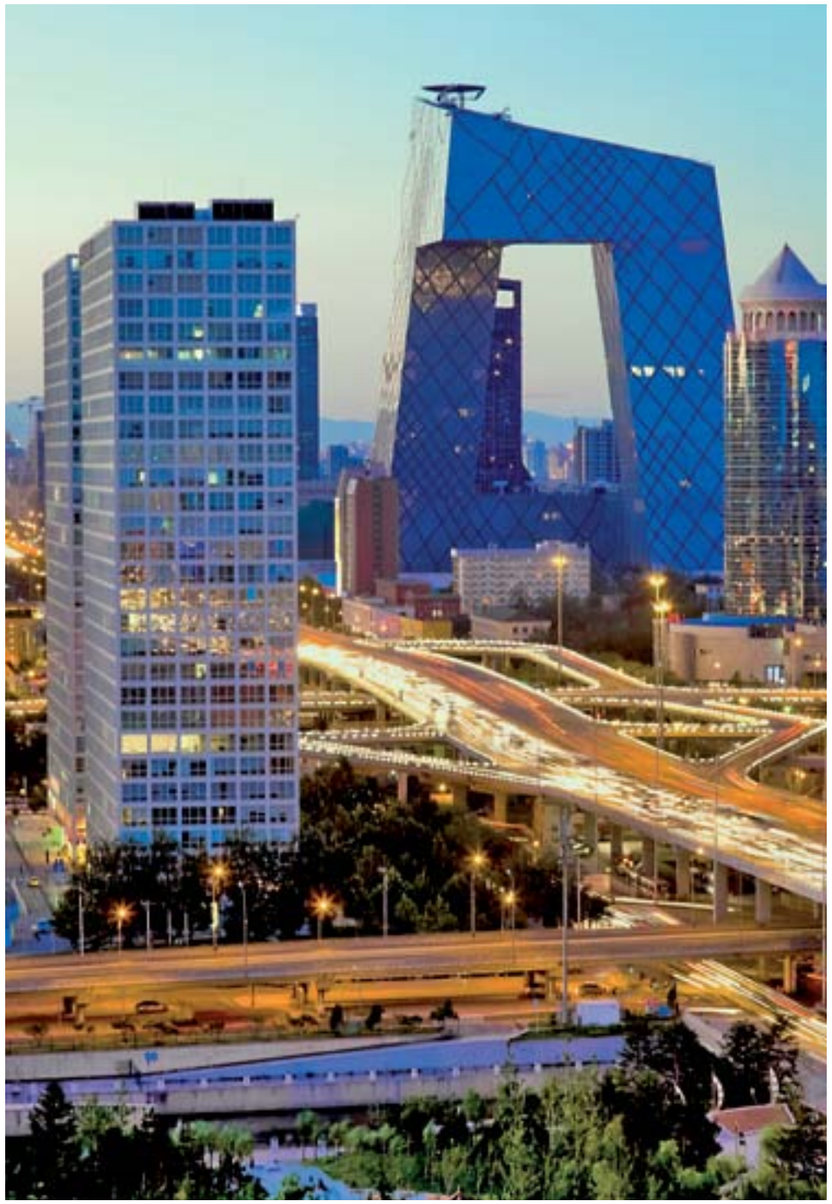
Wypróbuj i Ty!

WARSAW MARRIOTT HOTEL
Al. Jerozolimskie 65/79
00-697 Warszawa
tel.: +48 22 630 6306
mail@marriott.com.pl
warsawmarriott.pl

Marriott WARSAW

POLECIMY DO PEKINU

Zaledwie dziewięć godzin dzielić nas będzie od Zakazanego Miasta, Świątyni Niebiańskiego Spokoju i Chińskiego Muru. PLL LOT S.A. uruchamia nowe bezpośrednie połączenie na trasie Warszawa-Pekin. Pierwszy samolot LOT-u odleci do stolicy Chin 29 maja.



Już po raz trzeci w swej historii PLL LOT podjął decyzję o uruchomieniu połączenia dalekiego zasięgu do stolicy Państwa Środka. Samolot będzie wylatywał z Warszawy trzy razy w tygodniu: we wtorki, czwartki i niedziele o godzinie 16.10, aby dotrzeć do Pekinu o 6.35. Podróż powrotną będzie można odbyć w poniedziałki, środy i piątki, wylatując z Chin o 8.45 lokalnego czasu, aby znaleźć się w Warszawie o 12.40. Samoloty LOT-u będą docierały do Pekińskiego Międzynarodowego Portu Lotniczego (Beijing Capital International Airport) położonego w Shunyi, 20 km na wschód od centrum miasta. Obsługuje on prawie wszystkie międzynarodowe i krajowe połączenia. Jest także głównym portem lotniczym Chin. W czasie godzin o małym natężeniu ruchu można do niego dotrzeć w ciągu 40 minut. Tuż przy terminalu znajduje się stacja metra.

EGZOTYCZNE DESTYNACJE

Kierunek ten obiecuje wiele możliwości. Pekin – serce polityki i kultury Chin, wielki ośrodek gospodarczy z rozwiniętym przemysłem maszynowym, samochodowym, elektronicznym, chemicznym, spożywczym oraz włókienniczym – to jedno z najszybciej rozwijających się miast na świecie. Bezpośrednie połączenie z Warszawy zainteresuje z pewnością nie tylko turystów, ale także biznesmenów, których celem jest Beijing Financial Street – centrum finansowe metropolii czy Zhongguancun – dzielnica nazywana chińską doliną krzemową.

Obsługujące tę trasę boeingi 767 słyną z dobrej klasy ekonomicznej, chwalonej przez pasażerów ze względu na większą przestrzeń na nogi. Podczas lotu będzie można skosztować specjalnie skomponowanego menu, w tym tradycyjnych dań kuchni chińskiej. Marcin Piróg – prezes zarządu PLL LOT ma nadzieję, że za rok polskie samoloty będą pokonywały tę trasę codziennie.

Na stronie internetowej LOT-u można już dziś rezerwować bilety komunikując się nie tylko w języku polskim czy angielskim, ale i w mandaryńskim.

Rozważana jest również opcja wprowadzenia bezpośredniego połączenia na trasie Warszawa-Szanghaj oraz Warszawa-Tokio. Zdaniem prezesa Marcina Piroga rejsy te mogą zostać uruchomione już w 2013 roku.

NOWE SAMOLOTY

Jeszcze w tym roku flota LOT-u zostanie uzupełniona o samoloty najnowszej generacji, za jakie na całym świecie uznaje się boeingi 787 Dreamliner. Dostawa dwóch pierwszych egzemplarzy ma nastąpić do 30 listopada br., a do lutego 2013 roku LOT ma otrzymać łącznie pięć boeingów 787, które zastąpią obecnie eksploatowane samoloty boeing 767. Dostawy dalszych dwóch Dreamlinerów nastąpią w roku 2014 i w połowie 2015 roku.

LICZBY MÓWIĄ

W 2011 roku PLL LOT S.A. przewiozły na połączeniach rozkładowych 4,376 mln pasażerów, to jest o 9% więcej w porównaniu do roku 2010. Łącznie z charterami, LOT przewiózł w 2011 roku 4,635 mln pasażerów. Wynik z działalności podstawowej za rok 2011 wyniósł minus 145,5 mln zł, w porównaniu do minus 163,1 mln w roku 2010. Na taki wynik miały wpływ: dramatyczny wzrost cen paliwa lotniczego o 275 mln złotych (prawie 30%) w stosunku do roku 2010, spowolnienie dynamiki przewozów pasażerskich w Europie w IV kwartale, skokowy wzrost kursu dolara pod koniec roku, a także – konsekwentnie wdrażana restrukturyzacja firmy, której pozytywny wynik – 263 mln złotych w skali roku, więcej niż skompensował powyższe czynniki.

WIĘCEJ PASAŻERÓW

Wykorzystanie miejsc w samolotach w 2011 roku kształtowało się na poziomie podobnym do roku 2010 – średnio około 74%, w miesiącach letnich przekraczając 81%. Na bieżący rok LOT planuje zwiększenie liczby pasażerów o dalsze 9% oraz osiągnięcie dodatniego wyniku z działalności podstawowej do plus 52,5 mln złotych, co pozwoli na bardziej stabilne funkcjonowanie spółki i zakłada w najbliższej przyszłości możliwość rozwoju floty. Zaplanowana na 2012 rok rentowność z działalności operacyjnej zakłada osiągnięcie 52,5 mln złotych zysku i poprawę wyniku operacyjnego o ponad 750 mln złotych w okresie 2010–2012.

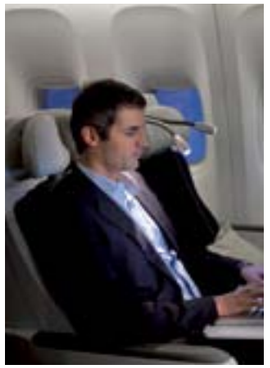
Kierunek ten obiecuje wiele możliwości. Pekin – serce polityki i kultury Chin, wielki ośrodek gospodarczy z rozwiniętym przemysłem maszynowym samochodowym, elektronicznym, chemicznym, spożywczym, włókienniczym – to jedno z najszybciej rozwijających się miast na świecie.

FOT.:MATERIAŁY PRASOWE , ISTOCKPHOTO (2)

AIRFRANCE

NOWA KLASA PODRÓŻY – PREMIUM VOYAGEUR

Oferowana przez Air France na lotach międzykontynentalnych, usytuowana pomiędzy kabiną ekonomiczną i biznes.



40%
więcej przestrzeni, w porównaniu z klasą ekonomiczną, w atrakcyjnej cenie.

To co wyróżnia Premium Voyageur, to przede wszystkim wyjątkowa prywatna przestrzeń podczas lotu, wydzielona dzięki separującej obudowie fotela oraz 40% więcej miejsca w porównaniu z klasą ekonomiczną. Nowoczesne, szerokie fotele posiadają wygodne podłokietniki i regulowany zagłówek oraz podnóżek. Oparcie rozkłada się w ramach obudowy, nie zakłócając przestrzeni pozostałych pasażerów.

Każdy fotel wyposażony jest w 26-centymetrowy ekran i nowoczesny system multimedialny oraz słuchawki z funkcją redukcji hałasu. Pasażer ma też do dyspozycji duży rozkładany stolik, gniazdko do laptopa, osobistą lampkę punktową do czytania oraz podręczne przybory podróżne klasy biznes.

ZRÓŻNICOWANE MENU

Serwis pokładowy rozpoczyna aperitif z francuskim szampanem włącznie, następnie pasażerowie mogą wybrać jedno z dwóch dań ciepłych, którym towarzyszy przystawka i deser oraz wyborne wina. Na rejsach dłuższych niż 10,5 godziny działa też samoobsługowy bufet oferujący przekąski, owoce, kanapki oraz lubiane na całym świecie lody Haägen-Dazs.

PIERWSZEŃSTWO NA LOTNISKU

Na lotnisku pasażerowie Premium Voyageur korzystają z takich samych udogodnień jak w klasie biznes: wydzielonych stanowisk odprawy, pierwszeństwa w wejściu do samolotu oraz dostarczeniu bagażu po wylądowaniu, a także ze zwiększonego limitu bagażowego: 2 sztuki bagażu po 23 kg plus bagaż podręczny.

WYSOKI KOMFORT W ATRAKCYJNEJ CENIE

Dzięki Premium Voyageur pasażerowie Air France mogą doświadczyć naprawdę dużej różnicy w komforcie podróżowania za stosunkowo niewielką różnicę w cenie. Dodatkowo członkowie programu lojalnościowego otrzymują 25% więcej mil, a firmy w programie Bluebiz – 400 zł zwrotu za każdy bilet (w postaci przyznawanych punktów).

Podróżni otrzymują też od linii bezpłatny nocleg w Sofitel Victoria bezpośrednio przed podróżą wraz ze śniadaniem i hotelową limuzynę na lotnisko. Jest to atrakcyjna opcja szczególnie dla pasażerów mieszkających poza Warszawą.

PRZYKŁADOWE CENY ZA PRZELOT W KLASIE PREMIUM VOYAGEUR:

trasa	cena
Warszawa – Nowy Jork	4039 pln*
Warszawa – Pekin	5223 pln*
Warszawa – Waszyngton	4199 pln*

** Przelot w obie strony obejmuje podatki i opłaty lotniskowe, cena podlega zmianom w zależności od terminu.*

REWOLUCJA PROGRAMÓW LOJALNOŚCIOWYCH

Gdy w 1999 r. Starwood Hotels&Resorts wprowadził program SPG, osoby często podróżujące nabrały wiatru w żagle. Rewolucja trwa. Od 1 marca Starwood wprowadza kolejne wyjątkowe benefity dla gości, którzy podróżują po świecie jeszcze częściej.

Nowa oferta Starwood jest efektem trzyletniego programu pilotażowego. Jego celem było wnikliwe poznanie potrzeb gości, których firma nazywa „mega podróżnymi". Jest to zaledwie 2% klientów, jednak ta wąska grupa generuje aż 30% przychodów firmy. W rezultacie tych obserwacji powstały nowe benefity programu SPG, które są rewolucją na rynku hotelarskich programów lojalnościowych. Czego zatem mogą oczekiwać członkowie SPG? – na to pytanie odpowiada Mark Vondrasek, wiceprezes ds. marketingu relacji i lojalności Starwood Hotels&Resorts.

– Od podróżnych wiemy, że oczekują oni większego wyboru, większej kontroli i bardziej spersonalizowanych usług. Dzisiaj, dzięki technologii możemy lepiej zrozumieć naszych gości, ich preferencje, a nawet charakter konkretnej podróży. Zapewniając nowe możliwości wyboru oraz spersonalizowanych usług, wychodzimy poza schemat gromadzenia punktów i budujemy lojalność na całe życie.

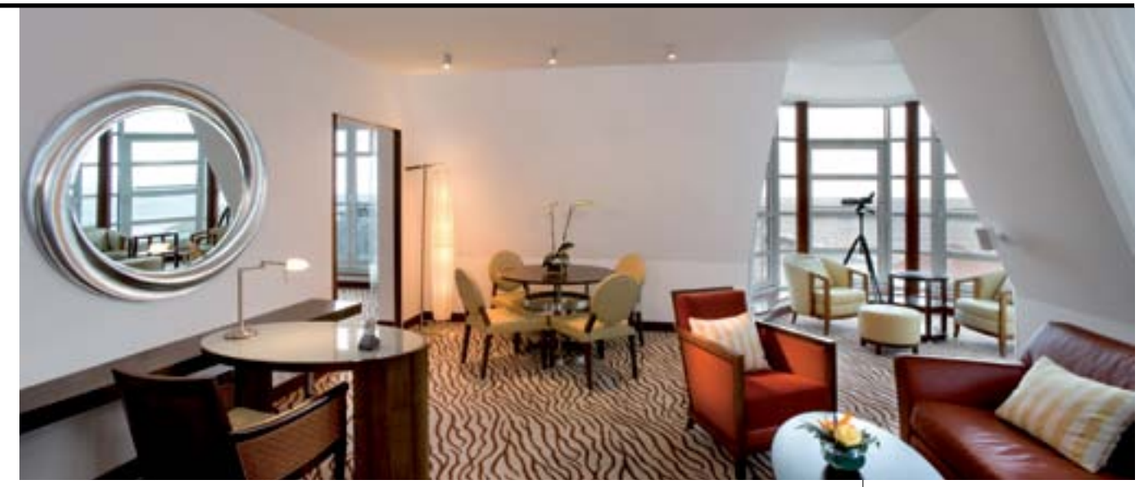
LICZY SIĘ WYGODA GOŚCI

Pierwszą nowością jest usługa Your24™ – dotąd doba hotelowa rozpoczynała się dla wszystkich gości o godz. 15.00. Starwood jest pierwszą siecią w historii branży, która znosi tę zasadę. Your24™ pozwala członkom programu SPG wybrać dowolną godzinę meldowania i wymeldowywania się z hotelu. Na przykład gość, który melduje się o 10 wieczorem może pozostać w pokoju do 22.00 dnia następnego. Z tej opcji mogą skorzystać członkowie SPG, którzy spędzają w hotelach Starwood ponad 75 nocy rocznie.

– Oferowane przez SPG benefity powinny być tak atrakcyjne, by „mega podróżni" wprost nie mogli nie wybrać sieci Starwood – komentuje Mark Vondrasek. – Chcemy też, by program stał się inspiracją dla osób często podróżujących. Wielu członków SPG ma też członkostwo w programach innych hoteli. Jednak wierzymy, że wprowadzone zmiany sprawią, że umocnią oni relacje z nami i będą konsolidować pobyty w naszej sieci.

Kolejną rewolucją jest więc dożywotni status złotego lub platynowego członka SPG.

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE



Status SPG Gold Lifetime™ otrzymają członkowie, którzy spędzili w hotelach sieci łącznie ponad 250 nocy i przez co najmniej 5 lat utrzymali status Gold. Goście, którzy spędzili łącznie 500 nocy i przez 10 lat byli członkami programu Platinum skorzystają z benefitów SPG Platinum Lifetime™.

OSOBISTY AMBASADOR

Od 1 marca br. wszyscy członkowie SPG, którzy spędzają ponad 100 nocy rocznie w obiektach Starwood będą mogli wykorzystać wiedzę osobistych ambasadorów. Co odróżnia tę usługę od tradycyjnego concierge, to wyjątkowa relacja między gościem, a ambasadorem, którzy pozostają w stałym, osobistym kontakcie. Ambasador dokładnie poznaje oczekiwania gościa, a także jest do jego dyspozycji nawet gdy ten nie podróżuje.

Starwood proponuje:

- **Benefit SPG 100 nocy:** po przekroczeniu progu 100 spędzonych nocy, członkowie SPG otrzymują swojego ambasadora.
- **Benefit SPG 75 nocy:** po spędzeniu 75 nocy rocznie w sieci Starwood członkowie otrzymują cztery Starpoints za każdego wydanego dolara. Mogą też uzyskać dostęp do usługi Your24™.
- **Benefit SPG 50 nocy:** po spędzeniu 50 nocy w sieci, członkowie otrzymują 10 nocy jako upgrade do apartamentu.
- **Członkowie o statusie Platinum** (25 pobytów lub 50 nocy w roku) mogą korzystać z bonusowych Starpoints, bezpłatnych śniadań lub lokalnego prezentu.
- **Członkowie o statusie Gold** (10 pobytów lub 25 nocy rocznie) otrzymają powitalny prezent podczas check-in i mogą wybierać spośród bonusowych Starpoints, bezpłatnego dostępu do Internetu w pokoju lub bezpłatnego napoju.

ODROBINA HISTORII

Wszystko zaczęło się w 1999 roku, kiedy na rynek wprowadzony został Starwood Preferred Guest. Był to jednocześnie pierwszy program lojalnościowy w branży hotelarskiej nie ograniczający liczby pokoi, które w zamian za punkty mógł wykorzystać członek programu. W ciągu dekady program ten ewaluował i był wielokrotnie nagradzany, a obecnie oprócz możliwości wymiany punktów Starpoints na darmowe noclegi, oferuje również bezpłatne loty w stu partnerskich liniach lotniczych. Co więcej, miejsca w samolocie nie mają ograniczeń związanych z tym, że są nagrodą w programie, co zdarza się nawet w niektórych programach stowarzyszeń lotniczych. Dzięki Starwood Preferred Guest, klienci mają pewność, że jeżeli w samolocie są tylko wolne miejsca, mogą być one wymienione za punkty Starpoints.

JAK ZBIERAĆ STARPOINTS?

Gromadzenie punktów jest bardzo proste – za każdego wydanego w sieci dolara, gość otrzymuje jeden punkt. Punkty te można wymienić na bezpłatne noce hotelowe, bilety lotnicze, przedmioty partnerów programu, jak np. Amazon, iTunes, Gap itp., ale także walczyć na aukcji SPG Moments, gdzie oferowane są niezwykłe atrakcje, jak np. bilety na mecze, koncerty czy spotkania z gwiazdami.

Warto też pamiętać, że w programie Starwood Preferred Guest istnieją różne poziomy członkostwa, które zależą od liczby pobytów spędzonych w obiektach sieci Starwood i mają swoje benefity.

Zapewniając zupełnie nowe możliwości wyboru oraz spersonalizowanych usług, sieć Starwood wychodzi poza schemat gromadzenia punktów i buduje lojalność na całe życie. Program SPG zwyciężył w konkursie Freddie Awards, który jest odpowiednikiem Oscarów dla programów lojalnościowych.

STAWIAMY NA ROZWÓJ

Z ***Gheorghe Cristescu*** Regionalnym Dyrektorem sprzedaży na Polskę sieci Best Western rozmawia ***Joanna Krzyczkowska***

Do niedawna sieć Best Western była u nas mało znana. To się zmienia?
Rzeczywiście, pierwszy hotel w Polsce otworzyliśmy stosunkowo niedawno, w 2001 roku, ale sieć powstała w USA już prawie 65 lat temu. Od tego czasu nieustannie się rozwijamy i na całym świecie działa ponad 4 tysiące naszych hoteli. Na ten rozwój stawiamy również w Polsce. W 2010 roku mieliśmy 5 hoteli, a w ubiegłym roku było ich już 11.

Czym różni się sieć Best Western od innych?
Podstawową różnicą jest to, że my działamy (choć nie do końca) na zasadzie franczyzy. Jesteśmy organizacją hotelową, takim zrzeszeniem osób lub firm, które działają pod naszą marką, ale nadal pozostają właścicielami swoich hoteli, a my – zupełnie świadomie – pozostawiamy im dużą swobodę w zarządzaniu. Dzięki temu w naszej ofercie mamy bardzo różnorodne placówki – od dużych hoteli, takich jak Best Western Portos lub Best Western Felix w Warszawie – z ponad dwustoma pokojami, po bardzo kameralne. Takim wręcz butikowym hotelikiem jest na przykład Spa&Congres Best Western Żubrówka. A ponieważ jesteśmy właśnie takim stowarzyszeniem, decyzje dotyczące rozwoju, strategii, marketingu nie są narzucane odgórnie, lecz podejmowane wspólnie na corocznych spotkaniach, które odbywają się w naszej europejskiej centrali w Helsinkach.

Korzyści są tak duże, że właściciele hoteli łatwo godzą się z utratą własnej marki?
Ależ oni jej wcale nie tracą. Do własnej nazwy dodają po prostu nazwę sieci. Zresztą u nas minimalna długość kontraktu

franczyzowego wynosi zaledwie dwa lata. To zwiększa poczucie bezpieczeństwa. Podobnie zresztą jak fakt, że nasze władze – prezes, członkowie zarządu również są właścicielami hoteli. Wszystkie problemy naszych członków są im doskonale znane i bliskie. To sprawia, że podejmowane decyzje są przemyślane. Staramy się też mimo inflacji i zmian kursów walut, maksymalnie ograniczać wzrosty opłat. A przy tym hotele zrzeszone w sieci Best Western mają dostęp, głównie on line, do różnych narzędzi podnoszących jakość i efektywność – szkoleń, prezentacji itp., łatwiej im też starać się np. o kredyty.

Jakie warunki musi spełniać hotel, by dołączyć do sieci Best Western?
To zależy od tego do jakiej klasy go kwalifikujemy. Podstawą naszego portfolio jest klasa Best Western, czyli poziom 3 gwiazdek. Wyższy standard ma klasa Best Western Plus. To są miejsca, które chcą się wyróżniać. I sam szczyt – Best Western Premier – to powinien być hotel naprawdę wyjątkowy, nie tylko w sensie jakości usług, standardu, wyposażenia, ale także wyglądu, artystycznego wyrazu. W Polsce mamy trzy takie hotele – w Krakowie, Katowicach i w Białowieży...

Sajia Kekkonen, dyrektor na Filnlandię, kraje bałtyckie i Polskę mówi że sieć jest przyjazna dla przedsiębiorców. Na czym to polega?
Mamy sporo udogodnień, skierowanych właśnie do przedsiębiorców. Na przykład wyjątkowo przyjazne narzędzia rezerwacyjne. Poza normalną procedurą, czyli rezerwacjami przez recepcję lub Internet mamy też call center toll free. Wystarczy zadzwonić i podać miasto, a my naszymi kanałami dystrybucyjnymi załatwimy resztę. To wygodne rozwiązanie dla kogoś, kto dużo lub niespodziewanie podróżuje. Wygodnym rozwiązaniem są też nasze karty Best Western Travel Card. Można je doładować dowolną kwotą przez Internet albo kupić w każdym hotelu i dokonywać nią płatności za wszystkie usługi hotelowe. Karty są imienne lub firmowe, jest to więc wygodne rozwiązanie zarówno dla małych jak i dużych firm, które często delegują pracowników. Mamy też program lojalnościowy – za każdego wydanego u nas dolara przyznajemy punkty, które można wymieniać np. na bezpłatne noclegi.

W Best Western pracuje pan od kilku miesięcy, co uważa pan za swój największy sukces do tej pory?
Chyba samo to, że w ogóle tu jestem. Od dawna śledziłem rozwój Best Western, bo uważam, że franczyza to dobry kierunek rozwoju w hotelarstwie i sporo sieci (z różnym skutkiem) tego próbuje. Cieszę się, że mamy sporo rozpoczętych negocjacji. Ale ja najczęściej mniej myślę o tym, co już zostało zrealizowane, a bardziej o planach. Mam więc nadzieję, że największe sukcesy wciąż są przede mną.

Obserwuje pan rynek hotelowy w Polsce, jak się zmienił w ostatnich latach?
Znam Polskę od lat 90. Wtedy hoteli w ogóle było niedużo, a np. w pełni międzynarodowe sieciowe hotele istniały tylko dwa – Marriot w Warszawie i szczeciński Radisson. Teraz jest o wiele lepiej, pojawiło się sporo hoteli pięciogwiazdkowych, wzrosło też hotelowe zaplecze także w mniejszych miejscowościach. Zwiększyła się więc konkurencja, a to jest dobre dla wszystkich – i dla samych hoteli, i dla klientów.

Widzi pan jakieś różnice między polskimi i zagranicznymi hotelami?
Owszem, i są to różnice dla nas pozytywne. Ja bardzo zwracam uwagę na obsługę i, choć nie chciałbym urazić kolegów z zagranicy, uważam, że u nas jest wyższy poziom.

Świetnie pan mówi po polsku. Skąd?
Miałem takie szczęście, że studiowałem w Polsce. Trochę za namową rodziców, którzy pracowali kiedyś w Warszawie. Najpierw w Łodzi uczyłem się polskiego, potem studiowałem dziennikarstwo w Warszawie i nauki polityczne w Szczecinie. Znajomość języka ułatwia mi też pracę. A Polacy potrafią docenić cudzoziemca, który zadał sobie trud nauczenia się polskiego. Te wszystkie „rz" i „sz" nie są łatwe do wymówienia, nie mówiąc już o pisowni. Kiedy coś piszę – nadal zwykle sprawdzam dwa razy. A przecież od 18. roku życia cały czas mieszkam w Polsce. Spędziłem tu więcej czasu niż w rodzinnej Rumunii. Dobrze się tu czuję i właściwie już uważam się za Polaka. Polką jest też moja żona, Ania.

Jak po dziennikarstwie trafia się do hotelarstwa?
Ja po studiach szukałem pracy, a w hotelu Radisson w Szczecinie szukali pracowników. Znajomi mnie namówili i zostałem portierem. Po 3 miesiącach trafiłem do recepcji. Pracowałem tam 2,5 roku spodobało mi się i już zostałem w branży.

A prywatnie, czym się pan interesuje?
Ostatnio oboje z żoną jesteśmy zaabsorbowani głównie naszą córeczką. Amelka ma 3 i pół roku, niedawno poszła do przedszkola i do mnie należy poranne budzenie. Lubię też czytać, choć na to zawsze brakuje mi czasu i oglądać dobre filmy. Dawniej często chodziłem z żoną do kina, teraz rzadziej, bo wolimy spędzać czas z dzieckiem. Od wiosny do jesieni staram się też regularnie biegać. No i kocham piłkę nożną. Jako dzieciak grałem przez 10 lat, otarłem się nawet o dziecięcą reprezentację Rumunii, ale teraz już tylko oglądam mecze w telewizji.

Komu pan kibicuje?
Oczywiście Polakom.

A jeśli grają z Rumunią?
Wtedy modlę się o remis.

Best Western działa na zasadzie franczyzy. Ale hotele, które dołączają do sieci wcale nie tracą swojej tożsamości. Po prostu dodają nazwę sieci do własnej, a ich właściciele mają bardzo dużo swobody w podejmowaniu decyzji.

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE

JAK ZORGANIZOWAĆ SPOTKANIE BIZNESOWE

kilka kroków do sukcesu z Meeting@Novotel

Kompleksowy program obsługi konferencji Meeting@Novotel pozwala na organizację spotkań biznesowych na najwyższym poziomie.

Odpowiednio zaaranżowane i przeprowadzone spotkanie biznesowe to nie lada wyzwanie dla wielu osób. Ilość czynników, które wpływają na sukces szkolenia, prezentacji czy spotkania integracyjnego może skomplikować cały proces i postawić je pod znakiem zapytania. O czym pamiętać, od czego zacząć, a jakich błędów nie wolno popełnić – radzą eksperci hoteli Novotel.

Zanim przystąpisz do organizacji spotkania, zastanów się jakiego typu wydarzenie ma to być. Spotkanie szkoleniowe, integracyjne czy prezentacyjne, a może burza mózgów?

Należy wszystko przewidzieć tak, aby w trakcie spotkania móc skoncentrować się już tylko na części merytorycznej. Poniżej przedstawiamy kilka cennych wskazówek, które są niezbędne, by nasze spotkanie przekształcić w sukces.

SPOTKANIE SZKOLENIOWE

Przystępując do organizacji takiego typu spotkania, powinieneś pamiętać, że najważniejsze są jego edukacyjne cele. Uczestnicy powinni poczuć chęć nauki i wykorzystania zdobytej wiedzy w praktyce. Sukces kursu szkoleniowego w dużej mierze zależy od tego, czy ludzie dobrze wzajemnie na siebie oddziałują i sami włączają się w rozmowę. Warto pamiętać, żeby zbliżyć uczestników do siebie.

– Osiągniemy to dzięki ustawieniu stołów w sali w kształcie litery „U". To pozwoli na odpowiednią interakcję między uczestnikami i trenerem. W przypadku większych grup, warto jest wykorzystać kilka dodatkowych małych sal, które pozwolą na prace w podgrupach – radzi Ewa Ilaszczuk, Kierownik Działu Sprzedaży z hotelu Novotel Katowice Centrum.

SPOTKANIE INTEGRACYJNE

Integracja pracowników to podstawa do osiągnięcia sukcesu firmy. Dlatego warto, by spotkania integracyjne odbywały się poza biurem, gdzie wszyscy uczestnicy poczują się swobodnie. Atmosfera powinna zachęcać do wymiany poglądów i prowadzenia dyskusji.

– Przy spotkaniach integracyjnych proponujemy organizację dodatkowych atrakcji dla jego uczestników, zarówno na terenie hotelu w formie np. kolacji tematycznej, jak również poza nim; obsługa hotelu może zorganizować zwiedzanie miasta czy wieczorne koncerty. Niezależnie od wyboru, będzie to dobrze spędzony czas, który pomoże zintegrować zespół – radzi Marcin Ziobro, Kierownik Sprzedaży Korporacyjnej z hotelu Novotel Kraków Bronowice.

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE

SPOTKANIA PREZENTACYJNE

Prezentowanie nowego produktu czy usług klientom, konferencje prasowe, podczas których opowiadamy o osiągnięciach, to dla wielu firm już codzienność. Najlepszymi salami do organizacji takich spotkań dysponują hotele. Aby jak najlepiej zaprezentować produkt warto wybrać teatralny układ sali konferencyjnej tak, by mówca był widoczny dla uczestników. W przypadku takich spotkań jedną z najważniejszych rzeczy jest odpowiednie zaplecze techniczne. Rzutnik, ekran, a przy większym audytorium – oświetlenie i nagłośnienie – w te urządzenia powinna być wyposażona sala.

– Przy przygotowaniu sali radzimy wykorzystać elementy identyfikujące firmę, rozwiesić plakaty lub banery, czy też inne materiały, które stworzą odpowiednią atmosferę. Na powitanie gości zaproponujmy uczestnikom ciepłe i zimne napoje. Z kolei na zakończenie spotkania, dobrym rozwiązaniem może być poczęstunek w formie bufetu – proponuje Anna Głuch, Kierownik Działu Sprzedaży z hotelu Novotel Poznań Centrum.

BURZA MÓZGÓW

Spotkania organizowane w celu wymiany pomysłów to najlepsza formuła, jeżeli poszukujesz dobrych, innowacyjnych i kreatywnych rozwiązań na np. wprowadzenie nowego produktu czy usługi, wspólnie z zespołem. Jeżeli zastanawiasz się nad układem sali, zalecamy ustawienie kilku okrągłych stołów. Dla zmaksymalizowania kreatywności, warto przy każdym stole postawić tablice flipchart. Napoje i przekąski powinny być dostepne dla uczestników przez cały czas, dlatego eksperci Meeting@Novotel zalecają podanie poczęstunku w sali.

WSPARCIE EKSPERTÓW

Program Meeting@Novotel zapewnia wsparcie od początku do samego końca projektu. Zespół hoteli Novotel jest odpowiednio wyszkolony, aby móc odpowiedzieć na wszystkie pytania. W ciągu maksymalnie 24 godzin przygotowuje odpowiednią ofertę, sprawdza dostępność terminu oraz sali. Sale konferencyjne są w pełni dostosowane do każdego rodzaju spotkań. Wyposażone w najważniejsze urządzenia multimedialne, dają organizatorom duże poczucie komfortu. Wszyscy uczestnicy spotkania mają możliwość natychmiastowego podłączenia swoich urządzeń do Internetu. Specjaliści zawsze oferują swoją pomoc na miejscu dbając o odpowiednią infrastrukturę. Dostępny jest także zapasowy sprzęt w przypadku awarii. Do każdego projektu przydzielany jest koordynator odpowiedzialny za cały przebieg spotkania. Jego zadaniem jest ciągła dyspozycyjność oraz kontrola wszystkich czynników projektu, by spotkanie przekształcić w sukces klienta.

> Wieloletnie doświadczenie ekspertów Meeting@Novotel to gwarancja sukcesu każdego spotkania.

Twoja CHECK LISTA

– Organizacja każdego spotkania, czy to na 15 czy 500 osób, zawsze jest związana z dużym stresem. Poniżej przedstawiamy listę najważniejszych kwestii, o których powinieneś pamiętać aby Twoje spotkanie zakończyło się sukcesem – mówi Przemysław Orchowicz Dyrektor Działu Sprzedaży z hotelu Novotel Warszawa Centrum.

1. Potwierdzić i zaktualizować rezerwację (sala konferencyjna, pokoje hotelowe, posiłki, usługi dodatkowe, itd.).
2. Określić warunki dotyczące wystawienia faktury.
3. Potwierdzić nazwiska uczestników oraz ich liczbę.
4. Ustalić oznakowanie sal konferencyjnych.
5. Wybrać menu.
6. Ustalić agendę spotkania.
7. Przesłać uczestnikom istotne informacje (adres hotelu i dane kontaktowe, plan dojazdu do hotelu, dostępność miejsc parkingowych, agendę spotkania).
8. Przygotować materiały potrzebne w czasie spotkania (dokumenty dotyczące dyskutowanych kwestii, pomoce do prezentacji, broszury, próbki produktów do demonstracji, wydruki agendy spotkania, nazwisko osoby kontaktowej w hotelu, listę i dane kontaktowe uczestników itd.).

WIĘCEJ INFORMACJI:
www.novotel.com
www.accorhotels.com

Dubaj – złoto na pustyni

Tu wszystko jest naj... Ociekające złotem apartamenty, najwyższe budowle, najbardziej szalone wizje architektów. Pod niebem Orientu zbudowano turystyczny raj – alternatywne źródło dochodów wobec wysychających złóż ropy naftowej. ***Marzena Mróz*** zaprasza do Dubaju.

Egzotyczne kwiaty w samym sercu pustyni, jedyny ośnieżony stok narciarski w Arabii, najdroższe hotele świata, największe centra handlowe i nieprawdopodobne, sztucznie usypane wyspy, które widać z kosmosu – taki właśnie jest Dubaj. Kraj, który niczym fatamorgana, przyciąga turystów z całego świata.

Trudno uwierzyć, że jeszcze 50 lat temu była tu pustynia, zamieszkała przez 6 tysięcy tubylców, trudniących się przede wszystkim rybołówstwem i poławianiem pereł. Dopiero odkrycie w Zjednoczonych Emiratach Arabskich naturalnych bogactw, takich jak złoto i ropa naftowa sprawiło, że tutejsi władcy dorobili się ogromnych fortun.

Wtedy też narodził się pomysł, by część pieniędzy zainwestować w budowę miasta niczym z „Baśni z tysiąca i jednej nocy", w którym najbogatsi tego świata znajdą wszystko, o czym tylko zamarzą.

Do realizacji tych ambitnych zamierzeń Dubaj podchodzi z rozmachem. Tylko tutaj zanim powstanie nowe osiedle, pod całym terenem układa się system rur nawadniających. Tylko w tym mieście jakość życia mierzy się w... metrach kwadratowych zieleni przypadających na jednego mieszkańca. Tylko tutaj usypuje się nie jedną czy dwie sztuczne wyspy, lecz całe archipelagi. Zaczęto „skromnie" – od wyspy The Palm – w kształcie palmowych liści. Kolejny projekt objął już cały świat. I nie jest to metafora – archipelag The World to ponad 300 wysepek układających się w mapę świata.

RAJ BEZ PODATKÓW

Dziś położony na Półwyspie Arabskim, należący do Zjednoczonych Emiratów Arabskich Dubaj, to metropolia licząca 3 mln mieszkańców 150 narodowości. Europejskie firmy zakładają tu swoje filie (handel zagraniczny jest wolny od podatków), Hindusi pracują w hotelach i na budowach, handlują i prowadzą taksówki. Nie brakuje też Pakistańczyków, Turków i przedstawicieli innych nacji z Dalekiego Wschodu. Najliczniejsi są Arabowie, stanowiący 20 proc. ludności. Rodowici mieszkańcy Dubaju to zaledwie 17 procent populacji.

Właściciel Dubaju i jego największy wizjoner Muhammad bin Rashid Al-Maktoum jak za dotknięciem czarodziejskiej różdżki w ciągu kilkudziesięciu lat postawił na środku pustyni najnowocześniejsze miasto na świecie. Jego receptą na sukces było stworzenie inwestycyjnego raju bez podatków i ceł, sprowadzenie do miasta najlepszych architektów, zainteresowanie Dubajem gwiazd showbiznesu. I udało się. Inwestorzy nie zawiedli, a znani aktorzy, piosenkarze, kreatorzy mody i sportowcy pokochali Dubaj od pierwszego wejrzenia.

Miasto niczym z „Baśni z tysiąca i jednej nocy" – miejsce, w którym najbogatsi tego świata znajdą wszystko, o czym tylko zamarzą, płacąc za ten luksus znaczne części swoich fortun.

WAKACJE Z SZEJKIEM

Do Dubaju – jednego z siedmiu Emiratów Arabskich, na czele którego stoi szejk Muhammed Raszid al Maktum, zwany Dream Person lub po prostu Sheikh Mo – warto jechać choćby po to, by na własne oczy zobaczyć niezwykłe projekty architektoniczne, kontrasty społeczne, kupić tanio markową odzież, złote ozdoby, świeże egzotyczne przyprawy, a także wygrzać się w słońcu, nurkować, uprawiać windsurfing i pojeździć na wielbłądzie albo... na nartach.

Miasto utrzymuje się dziś przede wszystkim z turystyki (blisko 300 hoteli i 130 apartamentowców oferuje gościom 30 tysięcy pokoi) i transportu (bezcłowy port morski na skrzyżowaniu szlaków handlowych). Warto również wiedzieć, że Dubaj jest największym importerem złota na świecie.

Podróż najlepiej zaplanować na jesień lub zimę, gdy spadają temperatury i obniża się wilgotność. Wprawdzie ceny wtedy rosną, ale komfort jest nieporównywalny. Upałom ma też zaradzić ostatni pomysł władz – hotel z lodu, w którym dzięki specjalnemu systemowi ochładzającemu, przez cały rok (nawet w lecie, gdy upały sięgają 50 stopni C), miałaby panować stała ujemna temperatura. Czy to się uda? W Dubaju nie ma rzeczy niemożliwych, bardziej liczy się to, czy pomysł spodoba się rezydentom i turystom. Inwestorzy wierzą, że tak.

POGODA DLA BOGACZY

Jednym z pierwszych sławnych inwestorów w Dubaju był David Beckham, który już w 2002 roku kupił posiadłość na jednej ze sztucznych wysp, płacąc za nią 1,6 miliona dolarów. Roger Federer, najlepszy tenisista w historii, już dawno porzucił uporządkowaną Szwajcarię i każdą wolną chwilę spędza nad Zatoką Perską, podobnie jak jego starszy kolega Boris Becker. Mistrz golfa Tiger Woods buduje tu ekskluzywne pola golfowe. Najlepsi kierowcy Formuły 1 także upodobali sobie ten emirat. Mówi się, że Lewis Hamilton zostanie sąsiadem legendy F1 Michaela Schumachera, który ponoć prywatną wyspę dostał od szejka Dubaju w prezencie. To miejsce zauroczyło też Brada Pitta i Angelinę Jolie. Gwiazdorska para kupiła tu wysepkę o nazwie Etiopia (ich adoptowana córeczka Zahara pochodzi właśnie z tego kraju) płacąc za nią 6 milionów

FOT.: ISTOCKPHOTO, BIGSTOCKPHOTO, NA POPRZEDNIEJ STRONIE: DREAMSTIME

dolarów. Aktor zadeklarował już, że chce na niej postawić ekologiczny pięciogwiazdkowy hotel z 800 apartamentami.

I choć od paru już lat słychać o finansowych kłopotach spółki „budującej" The World, w Dubaju strata paru miliardów dolarów to nie jest powód by rezygnować z marzeń. Teraz największym przedsięwzięciem jest tzw. Wyspa Mody, którą zaprojektował m.in. Karl Lagerfeld.

TO TRZEBA ZOBACZYĆ

Dubaj kusi polami golfowymi, parkami wodnymi, wyścigami konnymi, przejażdżkami łodzią po Creeku (kanał dzielący miasto na prawo- i lewobrzeżną część; najlepiej pokonuje się go abrą – wodną taksówką), wyprawami do górskiego ośrodka Hatta i na safari. Pustynia jest oddalona o zaledwie godzinę drogi od centrum i można do niej dotrzeć samochodem. Przejażdżka kończy się w oazie, gdzie na gości czeka arabski posiłek – pieczone i świeże warzywa, kebab, naleśniki z razowej mąki oraz humus.

Wiele osób przyjeżdża tu także po prostu na zakupy. Arabowie pokochali shopping i zachodnie produkty. Nawet w czerwcu, kiedy w Dubaju jest najmniej turystów, gigantyczny Mall of Emirates pęka w szwach. Wokół Dubai Mariny powstaje więc superelegancki, 18-kilometrowy (!) pasaż handlowy i 130 pięciogwiazdkowych hoteli.

Duże wrażenie robi najdroższy kurort świata – Atlantis – usytuowany na sztucznej wyspie w kształcie palmy, który kosztował inwestorów 1,5 mld dolarów. W jego otwarciu uczestniczyli: Oprah Winfrey, Kylie Minogue, Michael Jordan i Janet Jackson. Na wyspie The Palm znajduje się 200 luksusowych willi, 40 najlepszych hoteli, centra handlowe i kina. Może pomieścić pół miliona osób. Stworzona za niebotyczne pieniądze kampania reklamująca to miejsce przekonuje, że wyspę widać nawet z Księżyca.

Jednak zwieńczeniem arabskiego przepychu i – jak niektórzy twierdzą – przesady jest 400-metrowy pokryty sztucznym śniegiem stok w Mall of Emirates, z którego można szusować na nartach po ciężkim, pełnym zakupów dniu. Jak zgodnie twierdzą zarówno mieszkańcy, jak i odwiedzający to miejsce turyści – umiar w tym mieście jest grzechem, a bogactwo to stan naturalny.

CZAR ARABSKIEJ NOCY

Zaledwie 4,5 godziny lotu dzieli gorący Dubaj, w którym wciąż panuje arabskie lato od zimnej Europy. Miasto słynie m.in. z najdroższego na świecie, 7-gwiazdkowego hotelu Burj Al Arab (Wieża Arabów). Powierzchnia najmniejszego z 202 luksusowych apartamentow wynosi 169 m², a największego – 780 m². Ceny najtańszych apartamentów wahają się od tysiąca do sześciu tysięcy dolarów za noc. Najdroższy kosztuje ponad 15 tysięcy. Jedna z hotelowych restauracji, Al Muntaha (co znaczy „najwyższy" lub „ostateczny") leży 200 m nad Zatoką i widać z niej cały Dubaj. Można do niej dojechać panoramiczną windą.

Miasto XXII wieku

W Dubaju na turystów czekają nowoczesne hotele, futurystyczne drapacze chmur, piaszczyste plaże z kołyszącymi się palmami. To jedyne miejsce, gdzie populacja zagranicznych rezydentów z całego świata dziesięciokrotnie przekracza liczbę rodowitych mieszkańców. W nieprawdopodobnym, wielonarodowościowym tyglu kultur, religii i kuchni można się poczuć jak na statku kosmicznym.

Jak zgodnie twierdzą zarówno mieszkańcy Dubaju, jak i chętnie odwiedzający to miejsce turyści – umiar w tym mieście jest grzechem, a bogactwo to stan naturalny.

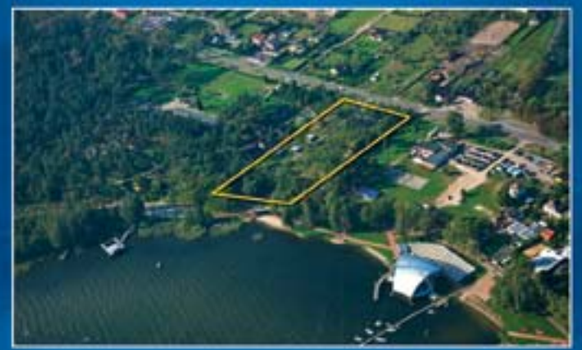
FOT.: ISTOCKPHOTO

AGENCJA
MIENIA WOJSKOWEGO

OLSZTYN, u. Zimowa

Powierzchnia gruntu: 1,8720 ha
Cena: 2 500 000,00 PLN
Przetarg: 15.03.2012 r
Przeznaczenie: usługowo - handlowe

Morzyczyn, ul. Szczecińska



Powierzchnia gruntu: 1,1742 ha
Cena: 2 200 000,00 PLN
Przetarg: 21.03.2012 r
Przeznaczenie: rekreacyjno - wypoczynkowe

Świnoujście, ul. Bohaterów Września

Powierzchnia gruntu: 10,7124 ha
Przetarg: 30.03.2012 r
Przeznaczenie: rekreacyjno - wypoczynkowe

WĘGORZEWO, WDW Węgorzewo

Powierzchnie gruntU: 2,4404 ha
Przeznaczenie: rekreacyjno - wypoczynkowe

ZAINWESTUJ
W NIERUCHOMOŚCI

www.amw.com.pl

Zapraszamy do odwiedzenia stoiska AMW na targach MIPIM w Cannes, w dniach 6 -9 marca, nr stoiska LR3.03

LOTNISKO W KRAINIE AZTEKÓW

Lądując w stolicy Meksyku – Mexico City, trzecim co do wielkości po Tokio i Seulu mieście świata, zamieszkiwanym przez 25 milionów ludzi, widzimy przede wszystkim dwa gigantyczne wulkany. To malownicze Iztaccihuatl i Popocatepetl, które zdają się wyrastać z pasma gór Sierra Nevada, niczym dobre duchy tego miejsca.

Miasto założyli w XIV wieku Aztekowie i nazwali je Tenochtitlán, co znaczy Miejsce Najwyższego Kapłana Tenocha. W 1512 roku zostało zdobyte i przejęte na trzy wieki przez hiszpańskich konkwistadorów. Współczesne Mexico City łączy różne kultury i style. Jest miastem zabytków, nowoczesnych dzielnic i niezwykłych widoków. Jeśli będziemy mieli trochę szczęścia, już z okien samolotu uda nam się zobaczyć świątynie i pałace Azteków: schodkową Piramidę Słońca, Piramidę Księżyca czy Pałac Quetzalcoatla.

PAS W CENTRUM MEKSYKU

Międzynarodowe lotnisko Mexico City Benito Juárez, największe w Meksyku, leży na zachód od centrum meksykańskiej stolicy w odległości zaledwie 13 km. Jest uważane za jedno z najbardziej obleganych lotnisk w Ameryce Łacińskiej i na świecie. Co roku obsługuje 32 miliony pasażerów.

Port ten jest główną bazą największych meksykańskich linii lotniczych Aeromexico i drugą bazą linii Aeromexico Connect. Regularne rejsy odbywa tu większość dużych linii, które oferują bezpośrednie połączenia do ponad 100 miast na całym świecie.

GUACAMOLE W TERMINALU

Lotnisko jest przestronne, funkcjonalne i – zwłaszcza dla Europejczyków – dość egzotyczne. Do swojej dyspozycji podróżni mają dwa terminale pasażerskie: Terminal 1 i oficjalnie otwarty w listopadzie 2007 roku Terminal 2. Pasażerowie mogą tu skorzystać z wielu usług i udogodnień.

FOT.: DREAMSTIME (3), ISTOCKPHOTO

W licznych kawiarniach i barach można się napić doskonałej kawy, restauracje serwują oryginalne tortille, pikantne tacos, flautas, guacamole i antojitos – przepyszne przekąski przypominające hiszpańskie tapas. Znajdują się tam również poczta, apteka, banki, sklepy i liczne punkty informacyjne. Na terenie całego lotniska można korzystać z bezprzewodowego internetu.

Bezpośrednio na terenie terminali zmęczeni podróżnicy mogą odpocząć w jednym z kilku hoteli. Warte uwagi są m.in. Hilton i Camino Real, udekorowane reprodukcjami słynnej nie tylko w Meksyku malarki – Fridy Kahlo, której dom rodzinny można dziś zwiedzać w Coyoacan.

SZYBKI DOJAZD

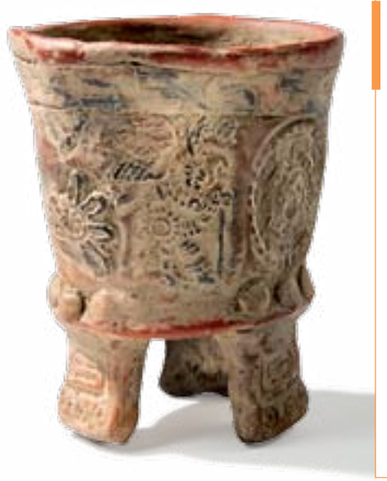
Terminal 2 jest połączony z częścią krajową Terminala 1 przez Aerotrén – jednoszynową kolejkę, dzięki której transfer pomiędzy nimi nie trwa dłużej niż 7 minut.

Taksówki licencjonowane są dostępne po wyjściu z hali odbioru bagażu przy końcu sal A i E, zaraz przy bramkach w hali przylotów, w specjalnych kabinach oznaczonych TAXI/TRANSPORTACION TERRESTRE. Są one obsługiwane przez personel noszący jasnożółte kurtki z emblematem TAXI AUTORIZADO. Bilety należy kupować w specjalnych punktach, podając sprzedawcy adres, pod który chcemy dotrzec. Ceny biletów są stałe, ustalone w oparciu o system strefowy i zależą też od liczby pasażerów. Po zakupie biletu należy przejść na zewnątrz na postój taksówek, gdzie koordynator wskaże pojazd. Bilet oddaje się kierowcy. Czas podróży do centrum miasta to około 35 minut.

Do centrum można też dojechać metrem (czynne od 5 rano). Stacja znajduje się tuż obok terminala krajowego.

A jeśli ktoś wybiera się od razu dalej, może skorzystać z czynnej całą dobę stacji autobusów. Bezpośrednio można z niej dojechać do takich miast jak: Cuernavaca, Puebla, Pchuca, Querétaro, Toluca i Cordoba.

Agata Janicka



Warto wiedzieć

Międzynarodowe lotnisko Mexico City Benito Juárez : Capitán Carlos León s/n
Colonia Peñón de los Baños Delegación Venustiano Carranza
C.P. 15620 México, D.F.
Oficjalna strona lotniska:
www.aicm.com.mx
Wszelkie informacje dotyczące podróży i lotniska można uzyskać pod numerem telefonu +52 55 2482-2424, wew. 2260.
kod IATA: MEX, kod ICAO: MMMX

- Lotnisko jest obsługiwane jest przez siedem firm zajmujących się wynajmem samochodów (Avis, Budget, Hertz, Fresno, Dollar, National Car Renta, Rogal). Ich biura znajdują się zarówno w halach przylotów krajowych, jak i międzynarodowych.
- Na terenie portu lotniczego, przy obu terminalach, znajdują się parkingi krótko i długoterminowe. Podczas ostatniej rozbudowy lotniska powstał również nowy wielopoziomowy parking, na którym mieści się 2500 samochodów.
- Komunikację z miastem i okolicą zapewniają taksówki, autobusy oraz metro.
- Terminal autobusowy znajduje się przy terminalu międzynarodowym. Posiada kilka poczekalni i oferuje takie usługi, jak: VIP lounge, internet, poczekalnie, salę konferencyjną, czytelnie, bary, sklepy oraz kantor wymiany walut.

Smaki świata | Business Traveller

Kawa siła podnosząca

Orson Welles twierdził, że w życiu są trzy rzeczy, których nie można tolerować: ciepły szampan, zbyt podekscytowana kobieta i... zimna kawa. Uważał, że kawa i miłość smakują tylko na gorąco.

Nazwa kawa wywodzi się od starego arabskiego słowa „kahwa", które oznacza „siłę podnoszącą". Odkrycie jej niezwykłych właściwości jest osnute legendą. Opowiada ona o arabskim pasterzu Kaldi, którego zaintrygowało zachowanie kóz tańczących po zjedzeniu owoców z pobliskiego krzewu. Dziś światowa produkcja kawy wynosi 7 mln ton rocznie, a większe znaczenie handlowe niż brunatne ziarenka ma tylko ropa naftowa.

ETIOPSKI RYTUAŁ

Ojczyzną kawy jest Etiopia, gdzie krzewy kawowe zaczęto uprawiać w VI wieku n.e. Początkowo zmielone owoce były po prostu spożywane przed plemiennymi bitwami – dodawały energii i zagrzewały do walki. Natomiast zwyczaj podawania kawy na gorąco liczy sobie „zaledwie" 1000 lat!

Przyjęcie gościa kawą, według starego zwyczaju etiopskiego, miało charakter bardzo uroczysty i trwało kilka godzin. Gospodarz wychodził przed chatę i witał przybysza. Następnie wprowadzał go do wnętrza i sadzał na honorowym miejscu – trójnożnym stołeczku wyciętym z jednego kawałka drzewa uanzy. Gospodyni posypywała miejsce wokół paleniska piaskiem lub świeżo zerwaną trawą. Następnie kładła na palenisko blachę lub ustawiała na nim specjalny ceramiczny piecyk do prażenia kawowych ziaren. Po uprażeniu kruszyła je na kamieniu lub w drewnianym moździerzu, wsypywała do dżebany – dzbanka z kulistym dnem, zalewała wrzątkiem i na chwilę ustawiała na palenisku. Gotowy napar rozlewała do ceramicznych lub wytoczonych z rogu kubków.

Ten rytuał, choć nieco zmodyfikowany, obowiązuje w tym kraju do dziś, a Etiopia jest ważnym producentem wysokiej jakości kawy Arabika. W kraju istnieje prawie 20 tysięcy plantacji, cześć eksportowanej kawy pochodzi też z dziko rosnących krzewów.

MAŁA CZARNA PO ARABSKU

Na Bliskim Wschodzie tradycyjne kawiarnie wciąż cieszą się ogromną popularnością. Jak przed wiekami przystrojone są szklanymi lampami, kolorowymi sznurami i paciorkami. Goście siedzą pod ścianami, na niskich ławach z ażurowymi oparciami, przy składanych stolikach bogato inkrustowane kością, szylkretem czy marmurem.

Arabowie od zawsze lubią gorącą i aromatyczną kawę z mocno uprażonych ziaren. Do tygielka zwanego bagrażem lub kanaką wsypują zmielone ziarna i zaparzają je trzykrotnie. Dodają cukier, cynamon, kardamon lub goździki. Przed podaniem dolewają kilka kropli zimnej wody, aby fusy opadły. Następnie czarny jak smoła wywar rozlewają do kubków i podają gościom.

Dawniej, jako pierwszy, wypijał kawę gospodarz, aby upewnić zebranych, że w napoju nie ma trucizny. Filiżanka wypełniona do połowy kawą była wyrazem szacunku dla osoby, którą częstowano. Nieodłącznym elementem arabskiej tradycji picia kawy było palenie nargili – dużej, pięknie wykonanej i ozdobionej fajki wodnej.

Do tygielka zwanego bagrażem lub kanaką Arabowie wsypują zmielone ziarna i trzykrotnie je zaparzają. Dodają cukier, cynamon, kardamon lub goździki.

Dobroczynna moc kawy

Smakosze tego czarnego, aromatycznego napoju sięgają po niego przede wszystkim ze względu na jego pobudzające właściwości. Dzięki zawartej w napoju kofeinie zmęczenie ustępuje, a organizm dostaje zastrzyk nowej energii. Po filiżance małej czarnej lepiej i sprawniej funkcjonuje umysł, wzrasta aktywność fizyczna, znika znużenie, wzrasta ciśnienie krwi. Naukowcy udawadniają, że kawa – stosowana w niewielkich ilościach – pomaga zmniejszyć objawy astmy. Inną zaletą kawy jest jej pozytywne działanie na nastrój i samopoczucie. Wspomaga ona wydzielanie hormonu szczęścia – endorfiny, a także zwiększa odporność na stres. Dodatkowo kawa zawiera substancje utleniające, które chronią organizm przed szkodliwym działaniem wolnych rodników.

HISTORIA KILKU KRADZIEŻY

Arabowie przez wieki mieli monopol na kawę. Dopiero w XVII wieku kilka sadzonek wykradli im Holendrzy i założyli plantacje na Jawie, Filipinach i Sumatrze. Holendrom jedną sadzonkę wykradł z kolei oficer francuski Gabriel de Clieu. Odtąd także Francja zazdrośnie strzegła swoich upraw na Martynice, Gwadelupie i Gujanie Francuskiej.

Ten stan trwał do XVIII wieku, kiedy doszło do konfliktu granicznego między Gujaną Francuską i Holenderską. Roli mediatora podjął się brazylijski dyplomata Francesco de Melo Palheta. Pogodził zwaśnione strony i poprosił francuskiego gubernatora o sadzonkę kawy. Ponieważ wywóz sadzonek był surowo zabroniony, gubernator odmówił. Przystojny Brazylijczyk zauroczył jednak żonę gubernatora, która na pożegnanie wręczyła mu bukiet z kawowych kwiatów, wśród których znalazły się także... sadzonki. Dzięki temu Brazylia wkrótce stała się kawowym imperium, a dzisiejsze wielkie plantacje pochodzą od kilku sadzonek ukrytych w miłosnym bukiecie.

FOT.: DREAMSTIME, NA POPRZEDNIEJ STRONIE ISTOCKPHOTO

ZIARENKA NAD WISŁĄ

Do dziś nie wiadomo czy kawa dotarła do Polski z Holandii, czy z Turcji. Początkowo był to napój elitarny, z czasem jednak kawa stała się powszechna. Pijano ją z mlekiem, śmietanką, cukrem lub... solą.

Już w 1603 roku lekarz Tomasz Ormiński zalecał jako lekarstwo „koffę", czyli bób arabski. Do rozpowszechnienia kawy w Polsce przyczyniły się również wydana w roku 1769 książeczka: „Opisanie sposobu należytego zażywania kawy tureckiej" oraz wydana 10 lat później komedia „Kawa" Adama Kazimierza Czartoryskiego. Tak czy inaczej, w XIX wieku w polskich dworach kawa była już tak popularna, że do jej parzenia zatrudniano kawiarki, o których pisze w „Panu Tadeuszu" Adam Mickiewicz.

Pierwsza warszawska kawiarnia powstała w 1724 roku w okolicach Ogrodu Saskiego. Jej założycielem był Meyerhofer, królewski dworzanin. Kawiarnia szybko zbankrutowała, ponieważ warszawiacy nie chcieli pić kawy w miejscach publicznych. Dopiero kolejna, otwarta w 1763 roku na rynku Starego Miasta, zyskała popularność. W 1790 roku tzw. kafenhauzy były miejscem propagandy politycznej Kuźnicy Kołłątajowskiej, a w roku 1882 Warszawa szczyciła się już niemal setką kawiarni.

Najsławniejsze z nich to „U Okuniowej" a także wciąż działające: „Honoratka" przy Miodowej oraz kawiarnie w Hotelu Europejskim i Bristolu. W „Ziemiańskiej" przy Mazowieckiej spotykali się Skamandryci, m.in. Julian Tuwim, Jan Lechoń, Antoni Słonimski. Wciąż najsłynniejszym kawiarnianym stolikiem jest ten w kawiarni „Czytelnik" (ul. Wiejska 12), przy którym niemal codziennie zasiadał Gustaw Holoubek, a nadal można przy nim zobaczyć Tadeusza Konwickiego i Henryka Berezę.

Zuzanna Bass

Kawowe mity

Wiele osób uważa, że kawa, tak jak papierosy czy alkohol, silnie uzależnia. Najnowsze badania obalają ten pogląd. Okazuje się, że do kawy można się jedynie przyzwyczaić. Nie podwyższa ona również ryzyka wystąpienia chorób serca, takich jak jego niedokrwienie czy zaburzenia rytmu. Nie wykryto też związku między piciem kawy, a podwyższonym poziomem cholesterolu. Kolejnym mitem jest twierdzenie, że kofeina ma wpływ na wystąpienie osteoporozy. Badania dowodzą, że umiarkowane raczenie się kawą nie ma istotnego wpływu na ilość wydalanego z organizmu wapnia.

Najlepsza kawa DO WYBORU

Espresso – mała, bardzo mocna, czarna kawa. Porcja to 25 ml naparu powstałego z ok. 8 g kawy, zaparzonej pod ciśnieniem. Espresso podaje się w małych filiżankach z grubej porcelany. „Polska" porcja espresso ma na ogół pojemność ok. 35 ml.
Espresso doppio – podwójne espresso.
Lungo – porcja kawy jak na espresso, zaparzona 100–120 ml wody.
Espresso con panna – espresso podawane z „czapeczką" bitej śmietany.
Cappuccino – espresso przykryte dużą porcją mocno spienionego mleka.
Latte – 1/3 mleka gotowanego na parze, 1/3 espresso i 1/3 mleka spienionego.
Espresso macchiato – espresso z jedną lub dwiema łyżkami spienionego mleka.
Latte macchiato – porcja espresso wlana do szklanki mleka zagotowanego na parze.
Caffè americano – espresso, do którego dolewa się gorącą wodę.
Frappe – mocna kawa zmiksowana z lodami.

Kawę podaje się też z syropami smakowymi, najczęściej karmelowym, orzechowym, waniliowym i pomarańczowym; z dodatkiem alkoholu, czekolady, cynamonu, wanilii lub kardamonu, a nawet ze świeżą skórką cytryny.

DOGASAJĄCA REWOLUCJA

Ponieważ Polska wciąż znajduje się na rubieżach winiarskiego świata, niektóre zjawiska w nim zachodzące docierają do nas z opóźnieniem. I tak, kiedy większość naszych rodaków dopiero zaczyna się interesować winami z Portugalii, na Zachodzie przetoczyła się jakościowa rewolucja, która po kilkunastu latach zaczyna się już przesilać i stabilizować.

• Stojak na butelki Grapevine, projektant Ran Lerner, 108 zł, Fabryka Form.

Przemysł winiarski Portugalii przez długie lata trwał w marazmie zanurzonym w morzu przeciętnych i mało charakterystycznych win. Nawet Porto, mimo swojego wyjątkowego charakteru nie było w stanie wykrzesać z siebie choćby ułamka tego, na co je naprawdę stać. Podstawową przyczyną takiego stanu była autorytarna polityka, która zagoniła małych, prywatnych wytwórców w kąt winiarskiej historii, oddając monopol na handel winem gigantycznym spółdzielniom. Taka centralizacja dawała władzom możliwość kontroli nad rynkiem, ale nad jakością sprzedawanych win już nie...

Niemniej kiedy Portugalia otrząsnęła się z rządów idei, w których idea się dawno wyczerpała i zostały już tylko rządy, rozpoczęły się zmiany, które po kilku latach zamieniły się w prawdziwą eksplozję. Na światło dzienne zaczęli wychodzić mali, ambitni wytwórcy, którzy sami produkowali wino i sami je sprzedawali. Dzięki temu uwydatniły się w winach cechy lokalnych siedlisk i regionów, które wcześniej ginęły we wspólnym kotle spółdzielni. Poszczególne Quintas (posiadłości) zaczęły wypuszczać w świat wina autorskie, budowane na długo więzionej, a teraz uwolnionej ekspresji pomysłów i inwencji portugalskich enologów.

NIE TYLKO PORTO

Mimo, że przez lata portugalskie winiarstwo kojarzone było jedynie ze wzmacnianym, słodkim Porto, na fali zmian do łask doszły czerwone wina wytrawne. W środkowym biegu rzeki Douro, wśród skalistych surowych wzgórz ujawnił się największy skarb winiarskiej Portugalii, a może i całego Półwyspu Iberyjskiego – stare, nieco zapuszczone winnice, rosnące na granitowo-wapiennych wzgórzach. Krzewy z wiekiem utraciły młodzieńczą wydajność, ale zyskały na jakości tych pojedynczych gron, które zdołały z siebie wykrzesać, a które są jak espresso z wszystkiego, co było w stanie od siebie dać to surowe, upalne siedlisko.

Dlatego poza czekoladowo-konfiturową koncentracją win powstających w tym regionie, z czasem objawiła się też ich czysta, chłodna mineralna materia, która w takim klimacie bardzo rzadko daje się uwydatnić. Jakby tego było mało ogromna różnorodność lokalnych szczepów, którą winiarze zastali w starych winnicach (do kilkunastu szczepów w jednej), sprawia, że wina są głębokie, rozrzeźbione, a przez to wywołujące przyjemne intelektualne podrażnienie. Wina te mimo międzynarodowej kariery i wielkości wciąż utrzymują relatywnie atrakcyjne ceny, choć w samej Portugalii są znacznie droższe niż gdziekolwiek indziej!

Zupełnie inaczej jest z winami białymi. Poza północnym regionem Minho, w którym powstaje słynne Vinho Verde – młode, żywe, czasem lekko musujące, o niezwykłej świeżości i kwasowości, Portugalia pozostaje uboga w interesujące wina białe. Nawet te „zielone", które z natury mają być proste i bezpretensjonalne udają się zaledwie kilku producentom. I o ile czerwone wina świetnie opierają się nadmiarowi słońca, to białe już nie. Są zbyt zmęczone, przegrzane, tłuste i często zabite beczką, choć trafiają się pojedyncze butelki, które potrafią zaskakiwać życiem i sprężystością.

HIERARCHIA

Rewolucja jakościowa nie zamknęła się w ramach Douro. Przetoczyła się przez cały kraj, motywując producentów do ustanowienia swojej pozycji na nowo i ukazania możliwości swoich winnic. Jednak, o dziwo, fala zmian zaczęła gasnąć niemal równie szybko jak wezbrała i już po kilkunastu latach hierarchia regionów się ustaliła, a niemal wszystkie karty zostały rozdane.

Jako prekursor laur pierwszeństwa zachowało Douro ze swoją inteligentną elegancją. Za nim plasuje się nadmorska Estemadura o nieposkromionej ekspresji, wdająca się w przelotne romanse ze szczepami międzynarodowymi jak Cabernet Sauvignon czy Syrah. Dalej jest nieco schizofreniczne Alentejo, które miota się między solidnym regionem dla codziennych, nieskomplikowanych, ale przyzwoitych win, a pionierstwem w nowoczesnym, eksperymentalnym i dynamicznym winiarstwie. Mniej ciekawe regiony, jak Dao czy Ribatejo, póki co nie zdołały wybić się z agrarnych inklinacji, w czym bardzo przeszkadza zbyt żyzna gleba i równinny charakter. Osobną

klasę buduje natomiast Półwysep Setubal ze swoim wzmacnianym, słodkim Moscatelem i słynna Madeira.

WZMOCNIENIE

Wzrost popularności win wytrawnych był niewątpliwym zagrożeniem dla Porto i innych słodkich win wzmacnianych, produkowanych w Portugalii. Ich marginalizacja byłaby nieodżałowana, bo w tej kategorii trudno konkurować z gęstym, krwistym Porto, czy lekko sentymentalną, balsamiczno-orzechową Madeirą. Jednak mimo płomienności, winna rewolucja nie pożarła swoich dzieci, lecz tchnęła w nie nowe życie.

Obok słynnych win czerwonych pojawiły się nowe Porto, które porzuciły cocacolowy styl wielkich przetwórni i skupiły się na subtelnych różnicach w ekspresji siedliska i myśli twórcy. Uciekają od utlenionej, słodkiej rodzynkowości w stronę krwistej węglowo-torfowej ziemistości, czy pelargoniowo-ziołowej eteryczności. Porto z nieco nudnego stało się kolorowe i dynamiczne.

Madeira miała mniej szczęścia, bo to unikalne wino produkowane na wyspie o tej nazwie przegrywa walkę o skrawki wyspy z infrastrukturą turystyczną. Mimo to zmiany, które przetoczyły się przez Portugalię zasługują na szacunek nie tylko za rozmach i energię, ale przede wszystkim z uwagi na równowagę i delikatność dla wszystkiego, co warte było zachowania i uwydatnienia we własnej tradycji. Dla autentyzmu.

Michał Poddany, Robert Mielżyński

Ogromna różnorodność lokalnych szczepów, którą winiarze zastali w starych winnicach sprawia, że wina są głębokie, rozrzeźbione, a przez to wywołujące przyjemne intelektualne podrażnienie.

FOT.: FABRYKA FORM, ISTOCKPHOTO (2)

Butelka dobrze zamknięta

KOREK Z KORKA?

Coraz częściej trafiamy na butelki zamykane zakrętką lub sztucznym korkiem i to już nie tylko w przypadku tanich win z supermarketu, ale zupełnie przyzwoitych, a czasem nawet wspaniałych. Patrzymy na to w najlepszym wypadku z niepokojem, a w najgorszym z odrazą. Nic bardziej niesprawiedliwego... Nowoczesne zamknięcia, pomijając estetykę, mają przewagę nad tradycyjnym korkiem. Substancje zawarte w korku mogą reagować z winem, psując je. Może być nieszczelny i wino się utleni, może spleśnieć infekując je. Lista wad, które powoduje niedoskonałość korka jest długa, a przewaga tylko jedna. Naturalny korek pozwala na starzenie wina dłużej niż 6-7 lat i dla tej garstki win, które starzeć warto, nikt nie wymyślił nic lepszego. Cała reszta win jest bezpieczniejsza i tańsza pod sztucznym zamknięciem. Choć do dźwięku zrywanej plomby z zakrętki jeszcze długo będziemy się przyzwyczajać...

A MOŻE ZE SZKŁA?

W odpowiedzi na wątpliwą urodę nowoczesnych sztucznych korków czy zakrętek austriaccy producenci stworzyli korki szklane. Brzmi to trochę nieprawdopodobnie, ale udało się. I tak powstało zamknięcie szalenie efektowne, z ledwo widoczną silikonową uszczelką, posiadające wszystkie zalety korka sztucznego, ale bez tej jednej drażniącej wady – wyglądu. Jednak produkcja szklanego korka i butelek do niego przeznaczonych wymaga ogromnej precyzji i dokładności, która jest cechą sztandarową Austriaków i Niemców. Włochom, którzy też próbowali, z jakiegoś tajemniczego powodu nie wyszło...

Moto&Techno | Business Traveller

Jabłko do wszystkiego

Gdy Steve Jobs, nieodżałowany wizjoner technologicznych dzieł sztuki ze znakiem nadgryzionego jabłuszka w herbie, prezentował pierwszy model iPhone'a, wiadomo było, że oto nadchodzi rewolucja. Nikt jednak nie sądził, że iPhone opanuje cały świat i że stanie się to w tempie błyskawicy.

Każdy z kolejnych modeli smartfona marki Apple, na całym świecie wzbudzał ogromne poruszenie i pożądanie. Tak było także z modelem, który miał być piątym z serii i który – koniec końców – na rynku się jeszcze nie pojawił (najnowszy iPhone dostał symbol 4S). Ale tak naprawdę nie ma żadnego znaczenia, że za chwilę pojawi się iPhone piątej, szóstej czy innej generacji. Szaleństwo iPhonowe trwa nadal, a miłośników telefonów „wszystkoumiejących" przybywa wręcz lawinowo. Efekt uboczny? Gadżety do iPhone'a, a także tysiące mniej lub bardziej udanych i sensownych dodatków, aplikacji (użytkownicy pobrali ich już kilka miliardów) oraz urządzeń, które podłączone do iPhone'a mają uprzyjemnić nam życie.

DOKER

Stacji dokujących urządzenia Apple są setki. Jednym z najnowszych i najciekawszych jest JBL OnBeatXtreme. Przenośne urządzenie pozwalające „zaparkować" w specjalnym stojaku także iPoda (i to w jego wszystkich odsłonach), ma sterowanie radiowym pilotem. Dzięki łączności Bluetooth oraz wbudowanemu mikrofonowi, z tej stacji da się korzystać jak z typowego zestawu głośnomówiącego. OnBeat Extreme ma 4 głośniki, każdy o mocy 30 W i kosztuje w Polsce 2200 złotych. jbl.com

ODLOT NAD PARAGWAJ

Amerykanie z firmy Parrot dają okazję wcielenia się w pilota śmigłowca wszystkim zakochanym w „ajfonowych" gadżetach. Latający wehikuł o nazwie AR Drone (cena w Polsce około 1400 zł) jest sterowany bezpośrednio z telefonu, ma cztery śmigła i dwie kamery na pokładzie (przekazują obraz zdalnie, na ziemię). Bateria pozwala na 12-minutowy lot z prędkością 18 km/h, potem musi się ładować przez ponad godzinę. Wystarczy stosowna aplikacja w telefonie oraz nieco wprawy, żeby nagrywać Matkę-Ziemię z lotu ptaka. parrot.com

JAK SIĘ CZUJESZ?

Niepozorny gadżet, którego europejskiej ceny jeszcze nie znamy (będzie to równowartość około 100 dolarów) już wzbudził sporą sensację. Singapurska firma Zensorium postanowiła zająć się stanem zdrowia właścicieli smartfonów z jabłuszkiem na obudowie. Wystarczy do telefonu dołączyć Tinke, bo tak ten sensor ochrzczono, uruchomić aplikację, położyć palec we wskazanym miejscu i już po chwili mamy odczyt pulsu, ciśnienia oraz poziomu dotlenienia krwi. Porównywanie wprowadzonych danych określi długoterminowy indeks witalny naszego organizmu. Smartfon ma więc wszelkie szanse stać się naszą przyboczną siostrą przełożoną. Alkomatu jednak nie przewidziano. Przynajmniej na razie! zensorium.com

POWIĘKSZENIE

Wprawdzie ciekawość to pierwszy stopień do piekła, jednak zoom iPhone'a 4 może chwilami potrzebować wsparcia. Teleobiektyw niemieckiego producenta Rollei daje ośmiokrotne wzmocnienie (18 mm, jasność 1.1) i nadaje się nawet dla paparazzi. W komplecie otrzymamy też mały gustowny statyw, dzięki któremu nie grożą już zachwiania obrazu, a każde zdjęcie będzie ostre jak brzytwa. Dodatkowe wyposażenie waży jedynie 45 gramów, a sam obiektyw kosztuje niespełna 200 złotych. rollei.com

Stacja dokująca JBL OnBeatXtreme

Agua Phone

Przenośna konsola iCade Mobile

FOT.:MATERIAŁY PRASOWE FIRM, NA POPRZEDNIEJ STRONIE ISTOCKPHOTO

NA PODSŁUCHU

Rewolucja prosto z Kanady. Oto Eers, czyli pierwsze na świecie słuchawki, które dostosowują się do indywidualnych parametrów każdego ucha (120 db wyjściowe, z pasmem przenoszenia od 20 Hz do 20 kHz). Proces zajmuje ponoć niewiele ponad 4 minuty. Wystarczy założyć znajdujący się w zestawie system SonoFit i pozwolić, by wkładki z silikonu w kilkadziesiąt sekund same się uformowały. Potem trzeba je tylko założyć na właściwe słuchawki i można korzystać z nich nawet podczas intensywnych zajęć – na pewno nie wypadną z ucha.

HARCOWNIK

iCade Mobile to przenośna konsola do grania, której sercem jest iPhone lub iPad Touch. Wystarczy podłączyć smartfona do maszyny dzięki technologii Bluetooth, a potem odpalić grę. Ergonomiczne klawisze, znane graczom z innych małych konsoli, dają zdecydowanie większe możliwości panowania nad akcją na ekranie. Konsolę można obrócić (jeśli gra jest dostosowana tylko do ekranów pracujących w pionie). W Polsce kosztuje około 350 złotych. ion.com

ROBOCOP

Pomysł powstania urządzenia o nazwie BodyGuard narodził się w głowie Davida Browna po tym, jak usłyszał o tragicznym w skutkach ataku niedźwiedzia na turystkę w Orange County w USA. Wynalazca stworzył więc kewlarową konstrukcję z latarką, kamerą HD (mogącą przekazywać obraz na żywo) oraz paralizatorem elektrycznym zasilanym z własnej baterii. Gdzie tu jest iPhone? W wewnętrznej części urządzenia, zamknięty w specjalnej kieszeni na przedramieniu. Ma zapewnić łączność ze światem i możliwość wezwania pomocy. Wynalazek wspiera finansowo sam Kevin Costner, a pierwsze pokazy odbyły się już na targach policyjnych, wzbudzając ponoć spore zainteresowanie stróżów prawa. Ceny jeszcze nie ustalono. armstar.net

BEZPIECZNIK

Często twój iPhone to nie tylko doskonale spisujący się telefon czy zapisujący miłe chwile aparat fotograficzny. Bywa, że kryje biznesowe informacje i tajemnice, które, nie dość że warte są całkiem sporo, to ich utrata mogłaby przyprawić właściciela o przedwczesną siwiznę. Warto więc kopiować cenne dane na praktycznie niezniszczalnym ioSafe, przenośnym twardym dysku o pojemności – uwaga – terabajta. Kosztuje równowartość 500 dolarów, a producent gwarantuje, że jego obudowa wytrzyma wszelkie warunki atmosferyczne, kontakt z chemikaliami czy paliwem lotniczym, trzy dni pod wodą i nacisk nawet ponad dwóch ton. Łączność ze światem zapewnia mu szybki slot USB 3.0. iosafe.com

STOPY WODY

Zazwyczaj użytkownicy wszelkich urządzeń elektronicznych unikają wody jak ognia, by ich ukochane gadżety nie chwyciły wilgoci, która śmiertelnie zagraża układom scalonym. Oczywiście, i na to znalazł się sposób – iPhone może nurkować bez przeszkód – wystarczy, że umieścimy go w specjalnym wodoszczelnym kombinezonie Aqua Phone. To nieskomplikowane technologicznie rozwiązanie daje szansę, po zainwestowaniu niespełna 250 złotych, robienia spektakularnych podwodnych zdjęć i filmów, a nawet nieskrępowanej dyskusji na czacie. No chyba, że użytkownik zapuści się na bezludną wyspę, na której zasięgu... nie ma. thumbsuk.com

RUCHOME OBRAZY

Amerykanie – jak zresztą my wszyscy – kochają wspomnienia. Tamtejsza firma Optoma skonstruowała więc projektor do iPhone'a. Neo-i pozwala „rzucić" na ekran albo po prostu na ścianę obraz dobrej jakości o przekątnej nawet 120 cali. Smartfon dokowany jest wtedy w specjalnym uchwycie, a całości dopełnia stereofoniczny dźwięk ze wzmocnieniem basów o mocy 16W. Maszynka, która kosztuje 300 dolarów, pracuje na lampach diodowych o żywotności nawet 20 tysięcy godzin. Wejścia VGA i HDMI dają możliwość podłączenia także innych urządzeń. optoma.com

Gadżety do iPhone'a to tysiące mniej lub bardziej udanych i sensownych dodatków, aplikacji (użytkownicy pobrali ich już kilka miliardów) oraz urządzeń, które podłączone do iPhone'a mają uprzyjemnić nam życie.

SZYBSZE PALCE

Chyba każdemu z nas zdarzyło się, pisząc na dotykowym ekranie ważnego sms-a lub wyklikując w pośpiechu istotną notatkę biznesową, popełnić kilka błędów w jednym zdaniu. Czasem jest to takie nagromadzenie pomyłek (oczywiście, im piszemy szybciej, tym łatwiej o literówkę), że dochodzi się do poziomu słynnego wyrazu „fshut" (konia z rzędem temu, kto zgadnie, że chodzi o „wschód"). Z iPhone'm 4 lub 4S to nam nie grozi – wystarczy zapakować go do etui Type n' Slide, wysunąć klawiaturę i... tworzyć, tworzyć, tworzyć. Klawiatura w układzie qwerty ma własne zasilanie (bateria pozwala na 90 minut pracy, potem wymaga podobnego czasu, by się naładować) i działa na odległość do 10 metrów. Niepotrzebne są żadne kable czy dokowanie – urządzenia łączą się za pomocą Bluetooth. **ionaudio.com**

MAŁY DRUKARZ

W ciągu najbliższych tygodni powinien pojawić się w sprzedaży (za ok. 150 dolarów) mały i poręczny, ale wyjątkowo sprawny pomocnik drukarski. Urządzenie firmy Lantronix nie wymaga żadnych dodatkowych aplikacji, a natychmiast pomoże wydrukować wszystko, co kryje twój iPhone. xPrinter Server, tak się bowiem nazywa to urządzenie, łączy się bezprzewodowo z drukarką, a w jego pamięci ukryto pokaźną listę

Type n' Slide

4000 modeli drukarek – od najbardziej znanych po takie, które znaleźć naprawdę trudno. **lantronix.com**

WIBRUJĄCE PRZYJEMNOŚCI

Nie mogło zabraknąć i tego, choć Apple zdecydowanie zwalcza podobne urządzenia, grożąc ich wynalazcom procesami i karami. Specjalizująca się w dostarczaniu cielesnej przyjemności firma OhMiBod nie ulękła się jednak i sprzedaje stosowną aplikację oraz wibratory (fot. na str. 72), dzięki którym poczciwy iPhone zamienia się w prawdziwe centrum sterowania cielesną rozkoszą. Delikatne dotknięcie ekranu wzmaga lub osłabia tempo działania urządzenia. Aplikacja zapamiętuje też ulubione przez właściciela formy działania, które potem można jednym ruchem przywołać z pamięci. Jak donosi producent, zainteresowanie klientów systematycznie wzrasta.

ŚWIŃSKA SPRAWA

Popularność gry Angry Birds osiągnęła tak niebywały poziom, że gadżety z nią związane sprzedają się jak ciepłe bułeczki. Firma Gear4 nie omieszkała tego wykorzystać i zbudowała po prostu plastikowe głośniki w kształcie bohaterów smartfonowej strzelaniny. Zielona świnia w hełmie, pozwalająca wzmocnić dźwięk iPhone'a lub iPoda kosztuje jednak dość słono, bo ponad 350 złotych. **gear4.com**

WSZYSCY ZA MNĄ!

Zastanawialiśmy się, czy nasze pacyfistyczne podejście do rzeczywistości pozwala w ogóle pokazywać takie zabawki. Ale cóż, ten kawałek plastiku nazwany AppBlaster (kosztuje około 100 złotych), to zabawka, która w jednej chwili cofa człowieka do najbardziej odległych lat dzieciństwa, gdy ganiał z patykiem po parku bawiąc się w Czterech Pancernych lub zwyciężając całą obcą armię. Ta zabawa jest równie prosta – podłączamy do urządzenia iPhone'a i po uruchomieniu aplikacji dostajemy obraz z kosmicznego pola walki – jak na automacie w starym salonie gry. Pozostaje celnie trafić. Urządzenie ze stajni firmy Spin Master Ltd. jest przeznaczone dla osób powyżej ósmego roku życia. **spinmaster.com**

Rafał Jemielita

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE FIRM

Nie ma znaczenia, że za chwilę pojawi się iPhone piątej, szóstej czy innej generacji. Szaleństwo trwa nadal, a miłośników telefonów „wszystkoumiejących" wciąż przybywa.

PASJA TO WYJĄTKOWOŚĆ, A NIE PRZECIĘTNOŚĆ.

Wsiądź za kierownicę Zwycięzcy. Nowe BMW serii 3 powstało z pasji do radości z jazdy, innowacji i designu, w przeciwieństwie do swoich konkurentów. Mocne i oszczędne silniki TwinPower Turbo oraz pełno kolorowy wyświetlacz Head-up to tylko jedne z wielu przykładów przewagi technologicznej nowego BMW serii 3. W zależności od Twojego charakteru dobierz jedną z 3 linii stylistycznych: Sport, Luxury lub Modern u Dealera BMW Auto Fus już od 11 lutego. Już dziś zarejestruj się na jazdę próbną na **www.bmw.pl/seria3**

NOWE BMW SERII 3. LINIA SPORT.
PASJA WYGRYWA.

BMW EfficientDynamics
328i 6,4 l/100 km 180 kW (245 KM)

Dealer BMW
Auto Fus
ul. Ostrobramska 73
04-175 Warszawa
Tel.: +48 22 613 90 03
www.bmw-autofus.pl

BMW serii 3 328i: zużycie paliwa w cyklu miejskim: 8,5 l/100 km, pozamiejskim: 5,2 l/100 km, mieszanym: 6,4 l/100 km. Emisja CO_2: 149 g/km.

Zeskanuj kod QR i dowiedz się więcej o nowym BMW serii 3.

NAJBARDZIEJ NOWOCZESNE VOLVO

W tym roku ruszy sprzedaż najbardziej zaawansowanego technologicznie Volvo w historii – V60 Plug-In. Produkcja hybrydowego samochodu w pierwszym roku zostanie ograniczona do jednego tysiąca egzemplarzy, a jego cena w zależności od rynku rozpoczyna się od 57 tysięcy euro.

Wprowadzenie do sprzedaży nowego modelu – V60 Plug-In, to przełomowy moment dla Volvo. To pierwszy na świecie hybrydowy samochód z ładowanym napędem elektrycznym oraz silnikiem diesla. Dzięki połączeniu 2,4-litrowego silnika Diesla o mocy 215 KM, z silnikiem elektrycznym o mocy 70 KM, kierowca w jednym otrzymuje zalety trzech samochodów – elektrycznego, hybrydowego i sportowego.

– Wprowadzając do sprzedaży V60 Plug-in chcemy umocnić naszą wiodącą pozycję w dziedzinie elektryfikacji branży motoryzacyjnej. To innowacyjny model, który umożliwia podczas podróży wybór przez kierowcę trybu jazdy. Żaden inny samochód tego nie oferuje – powiedział Stefan Jacoby, prezes Volvo Car Corporation.

TRZY W JEDNYM

Auto może pracować w jednym z trzech trybów – Pure, Hybrid lub Power. W przypadku wybrania opcji Pure, kierowca podróżuje dzięki energii elektrycznej – zasięg auta wynosi wtedy 50 km. Z kolei tryb Hybrid stanowi najbardziej ekonomiczne połączenie silnika diesla z napędem elektrycznym – samochód zużywa wtedy tylko 1,9 l oleju napędowego na 100 km. Najciekawszą opcją jest jednak Power, w której samochód wykorzystuje pełną moc silnika Diesla i napędu elektrycznego – w sumie 285 KM.

– Właśnie ta możliwość wyboru między trzema temperamentami pojazdu decyduje o wyższości V60 Plug-in wobec pozostałych hybryd dostępnych na rynku. Dzięki przyciskom Pure, Hybrid i Power, samochód ten stanowi idealny wybór dla osoby, która

FOT.:MATERIAŁY PRASOWE

Poczuj muzykę w jej oryginalnym brzmieniu

HTC Sensation XL z Beats Audio™

głosami internautów i czytelników miesięcznika Mobility został wybrany

najlepszym telefonem Multimedialnym 2011 roku!

Teraz usłyszysz każdy dźwięk, zgodnie z zamysłem artysty. A dodatkowo możesz cieszyć się obszernym ekranem o przekątnej 4,7 cala i elegancką, zgrabną obudową o grubości 9,9 mm. Ten niesamowity telefon umożliwia też nagrywanie niezwykłych filmów w jakości HD. To NAJLEPSZY dźwięk i obraz, jaki możesz znaleźć w przenośnych urządzeniach.

Więcej szczegółów na:
www.htc.com/pl

htc quietly brilliant

Powstanie V60 Plug-in Hybrid to synteza bliskiej współpracy Volvo Car Corporation oraz szwedzkiego producenta energii Vattenfall. Prace nad modelem były wspólnie finansowane przez obie firmy.

oczekuje niskiego poziomu emisji dwutlenku węgla przy maksymalnej przyjemności z jazdy – ocenia Stefan Jacoby.

Z CYFROWYMI ZEGARAMI

W pierwszym roku produkcji, auto będzie dostępne tylko w jednym kolorze – Electric Silver ze specjalnym wyposażeniem o nazwie „Pure Limited". Limitowana seria powstała na podstawie pakietu Summum i zawiera m.in. wspomaganie kierownicy zależne od prędkości jazdy, przednie i tylne czujniki parkowania oraz system audio – High Performance Multimedia z 7-calowym wyświetlaczem. Nowością w porównaniu do zwykłej wersji V60 będą cyfrowe zegary (Driver Information Monitor – DIM). Kierowca będzie miał również możliwość indywidualnej konfiguracji informacji wyświetlanych na zegarach.

NOWY SILNIK D6

Silnik nowego Volvo V60 Plug-In będzie oznaczony emblematem D6, który pojawi się w samochodach Volvo po raz pierwszy. Auto zostało również wyposażone w elektryczny napęd na 4 koła. Udało się to osiągnąć dzięki połączeniu napędu konwencjonalnego przednich kół z dołączonym napędem elektrycznym kół tylnych. Tym samym kierowca sam decyduje kiedy potrzebuje napędu AWD, a kiedy wystarczy mu napęd tylko na przednią oś.

Dodatkowe informacje

Mariusz Nycz, Volvo Auto Polska
ul. Puławska 558/560; 02-884 Warszawa
tel.: 22 566 28 20
faks: 22 566 28 88
e-mail: mnycz@volvocars.com

Małgorzata Kubaś, Euro RSCG Sensors
ul. Marynarska 11; 02-674 Warszawa
tel.: 22 444 0 654, 508 012 217
faks: 22 444 0 660
e-mail: malgorzata.kubas@eurorscg.pl

NOWOCZESNY AKUMULATOR

Silnik elektryczny zasilany jest z litowo-jonowego akumulatora 11,2 kWh mocowanego pod podłogą bagażnika. Zaawansowany technologicznie i wyjątkowo niewielkich rozmiarów akumulator składa się z 10 modułów po 20 ogniw każdy. Wbudowany komputer na bieżąco monitoruje działanie układu i porównuje temperaturę oraz poziom naładowania każdego z 200 ogniw. Akumulator ma również wbudowany system chłodzenia wodą, sterowany przez system klimatyzacji samochodu.

Akumulatory samochodu można ładować po podłączeniu do zwykłego gniazdka (230V/6A, 10A lub 16A) w domu lub na parkingu. Czas ładowania zależy od natężenia prądu w gniazdku. Pełne ładowanie przy 10A trwa 4,5 godziny. Przy 16A czas ten ulega skróceniu do 3,5 godziny, a przy 6A trwa 7,5 godziny. Istnieje także możliwość podgrzania lub schłodzenia wnętrza podczas ładowania akumulatorów, by rozpocząć podróż w komfortowych warunkach.

ELEKTRYCZNE HAMULCE

Auto zostało również wyposażone w dwustopniowy układ hamowania. Po naciśnięciu pedału hamulca, system rozpoczyna hamowanie silnika elektrycznego, napędzającego tylną oś. Energia hamowania jest tym samym wykorzystana do ładowania akumulatora. Hamulce mechaniczne uruchamiane są tylko wtedy, gdy wymaga tego sytuacja na drodze. Po pierwszej partii 1000 egzemplarzy przeznaczonej na rok 2013, produkcja modelu V60 Plug-in Hybrid zostanie w kolejnych latach zwiększona do 4–6 tys.

WIĘCEJ O SAMOCHODACH PRZECZYTASZ NA www. businesstraveller.pl

FOT.: MATERIAŁY PRASOWE

Centrum WIELKICH możliwości
Poznań Congress Center
www.pcc.mtp.pl

4 GODZINY W... JOHANNESBURGU

Johannesburg zwany przez miejscową białą ludność Jo'burgiem, a przez czarną Egoli czyli „miastem złota", to jedno z najdziwniejszych oraz najbardziej niezwykłych miast na świecie. Jego tajemnice, cienie i blaski próbuje odkryć ***Marzena Mróz.***

Czy jest piękne? Z pewnością można je tak określić, kiedy wędruje się Newton Cultural Precint albo w okolicy Mary Fitzgerald Square, albo w cieniu zbudowanego w 2003 roku mostu Nelsona Mandeli. Z drugiej strony, nie brak tu miejsc, które zatrważają brzydotą, intrygują i budzą niepokój. To największe i najbogatsze miasto w RPA, od ponad stu lat, odkąd odkryto tu złoto, zmaga się z opinią miejsca, w którym liczą się tylko pieniądze. Władze próbują to zmienić i robią co mogą, by przyciągnąć turystów.

CARLTON CENTRE

Usytuowany przy 152 Commissioner St. wciąż uchodzi za najwyższy budynek w mieście (223 metry). Jego budowę zakończono w 1973 roku. Z 50. piętra znajdującego się na wysokości 202 metrów, zwanego „Top of Africa", roztacza się imponujący widok na Johannesburg i pobliską Pretorię. Za niewielką opłatą można się dostać na samą górę i rozkoszować spektakularną panoramą siedząc przy stoliku w restauracji Marung. Na parterze mieści się centrum informacji turystycznej, plac zabaw, a także największy w RPA... parking.

Dobry adres

Hotel: The Westcliff, 67 Jan Smuts Avenue, 2193. Luksusowy, położony na zboczu, otoczony egzotyczną roślinnością. Z pokoi roztacza się widok na Johannesburg. **www.westcliff.co.za**

Restauracja: Gramadoelas, Market Theatre, Bree St, 2001. Można tu zjeść ulubioną potrawę Nelsona Mandeli – wołowinę z fasolą i kukurydzą, sosatie, pomidorowe bredie i inne tradycyjne dania.

Bar: Buzz 9 Cafe, 7th St, Melville. Usytuowany w urokliwej i bezpiecznej dzielnicy Old Melville – w okolicy nie brak galerii sztuki, antykwariatów i restauracji serwujących kuchnię typową dla Mozambiku czy Malediwów.

MUZEUM APARTHAIDU

Nowoczesny budynek z doskonałą ekspozycją stałą oraz wystawami czasowymi położony przy Golden Reef Road jest przestronny i doskonale wyposażony. Przypomina raczej nowojorską MOMĘ niż afrykański skansen. Prowadzą do niego dwa wejścia: dla kobiet i mężczyzn, które mają przypominać o stosowanym w czasach segregacji podziale na wejścia dla białych i czarnych. Muzeum przywołuje najtragiczniejszy okres w dziejach RPA – czas aparthaidu. Znakomicie dokumentuje prowadzoną przez Partię Narodową politykę, która 20 milionów mieszkańców RPA o ciemnym kolorze skóry uznała za obywateli drugiej kategorii.

Szczególne wrażenie robi sala, w której wisi 131 pętli symbolizujących straconych przed laty więźniów politycznych. Duża ekspozycja poświęcona jest również Nelsonowi Mandeli. Ten niestrudzony bojownik walczący w obronie praw czarnoskórych mieszkańców spędził w więzieniu 27 lat. W 1993 roku uhonorowano go Pokojową Nagrodą Nobla, a w 1994 roku, w pierwszych wolnych wyborach został prezydentem.

GOLD REEF CITY

Obiekt, w którym zrekonstruowano stolicę RPA z XIX wieku. Został zbudowany wokół szybu nr 14, należącego do dawnej kopalni złota. Pieczołowicie odtworzono w nim czasy, kiedy Johannesburg przekształcał się z obozu poszukiwaczy cennego kruszcu, w prawdziwe miasto. Można wybrać się na wycieczkę po nieczynnej kopalni, zobaczyć pokaz tańców plemiennych, a także podziwiać miasto z perspektywy najwyższego w Afryce „diabelskiego młyna".

SOWETO (SOUTH WESTERN TOWNSHIP)

Oddalone od centrum Johannesburga zaledwie o 15 kilometrów, jest nieprawdopodobną mieszanką przepychu i biedy. To 50 osiedli połączonych w jedno ogromne przedmieście, na które składają się slumsy, zwyczajne domki i prawdziwe pałace.

W pierwszych mieszkają bezrobotni Zulusi, w drugich – sklepikarze, kierowcy, a także wielu uprzywilejowanych mieszkańców miasta. Pałace i wille należą do lokalnych milionerów – właścicieli salonów samochodowych i pól golfowych.

Funkcjonuje tu 18 klinik, setki szkół, 7 basenów i największy na świecie szpital – Chris Hani Baragwanath Hospital z 5 tysiącami łóżek. Są też centra handlowe, takie jak nowoczesne Maponya Mall, czterogwiazdkowy Soweto Hotel położony przy Placu Wolności czy Park Thokoza, w którym strumyki płyną pod gałęziami wierzb, a restauracje proponują kuchnię afrykańską i francuską. To wszystko sprawia, że ta okolica jest prawdziwą wizytówką miasta.

Gdzie te czasy, kiedy przewodniki odradzały turystom wjazd do Soweto? Tylko najodważniejsi i najbardziej żądni wrażeń wjeżdżali do centrum samochodem, którego kierowca starał się nie zatrzymywać na skrzyżowaniach w obawie przed napaścią i rabunkiem. Dziś Soweto jest atrakcją turystyczną. Zapoczątkował to Jimmy Ntintili, który w 1985 roku zaczął oprowadzać po mieście wycieczki jako „Jimmy's Face to Face". Do dziś jest to jedna z wiodących, godnych polecenia agencji turystycznych.

Program zwiedzania obejmuje ulicę dwóch Noblistów – Vilakazo. To tu stoi dom biskupa Desmonda Tutu, który Pokojową Nagrodę Nobla dostał w 1994 roku. Niedaleko, pod 8115 przez wiele lat mieszkała rodzina więzionego Nelsona Mandeli. Do dziś zresztą mieszka tu była żona Mandeli – Winnie, a przedsiębiorczy członkowie słynnej rodziny otworzyli doskonale prosperującą Mandela's Family Restaurant.

Warto też zobaczyć Muzeum Hectora Petersona i katolicki kościół Regina Mundi. Przede wszystkim jednak trzeba zagłębić się w mniejsze uliczki Soweto. Usiąść na kamieniu z jego czarnoskórymi mieszkańcami, popatrzeć na świat, pośmiać się i usłyszeć ich ulubiony zwrot hakuna matata – co znaczy nie przejmuj się i bądź szczęśliwy.

Syci wrażeń i widoków przysiądźmy obok któregoś z czarnoskórych mieszkańców miasta, a na pewno usłyszymy w końcu ich ulubiony zwrot hakuna matata, czyli nie przejmuj się i bądź szczęśliwy.

WIĘCEJ O CIEKAWYCH MIEJSCACH PRZECZYTASZ NA www. businesstraveller.pl

FOT.: ISTOCKPHOTO (4)

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

Tani tylko jeden pokój

Na stronie internetowej sprawdziłem ceny w hotelu w Paryżu. W reklamie pojawia się niska cena, ale gdy próbuję zarezerwować 3 pokoje dostaję komunikat, że nie można zrealizować transakcji. Mogę zarezerwować tylko 1 pokój w cenie promocyjnej, pozostałe 2 są już znacznie droższe. Dlaczego hotel nie potwierdza ceny na wszystkie pokoje? Czy muszę do nich zadzwonić, żeby zarezerwować noclegi?

Paweł

Panie Pawle

Sieci hotelowe, podobnie jak linie lotnicze nie mają ustalonej jednej ceny. Jest kilka poziomów cen, uzależnionych od sezonu, długości pobytu, planowanego obłożenia hotelu lub rodzaju pokoju. Dodatkowo sieci hotelowe proponują specjalne stawki dla różnych grup gości: klientów korporacyjnych, seniorów, uczestników programów lojalnościowych.

Przy ustalaniu stawek w konkretnych datach używane są specjalne systemy typu „revenue management", wzorowane na systemach używanych przez linie lotnicze. Na podstawie danych zebranych w poprzednich latach oraz kilkunastu innych parametrów prognozowane jest obłożenie hotelu oraz szacowane są określone poziomy wpływów.

Dlatego w danym okresie hotel może przeznaczyć do sprzedaży 1 lub 2 pokoje według stawki promocyjnej, która nawet nie pokrywa kosztów hotelu. Celem reklamowania promocyjnych cen jest wzbudzenie zainteresowania potencjalnych klientów. Pozostałe pokoje są dostępne w stawce odpowiednio wyższej, zapewniającej zysk. Taka sytuacja zapewne miała miejsce, gdy dokonywał Pan rezerwacji.

Proszę pamiętać, że systemy rezerwacyjne są dynamiczne i ceny zmieniają się dość często. Może Pan spróbować dokonać rezerwacji za kilka dni. Możliwe, że system otworzy promocyjną stawkę na kolejny pokój, ale oczywiście jest to ryzyko leżące po stronie osoby dokonującej rezerwacji. Można oczywiście skonsultować tę sytuację bezpośrednio przez telefon. Teoretycznie hotel korzysta z tej samej bazy danych, co wyszukiwarka internetowa, ale może mieć większą pulę miejsc w sprzedaży bezpośredniej.

Jak poleci hulajnoga?

Jak co roku wybieram się z rodziną na wakacje na Teneryfę. Lecimy bezpośrednio lotem czarterowym. Mam niecodzienne pytanie związane z bagażem. Mój syn chce koniecznie zabrać ze sobą hulajnogę. W poprzednich latach miał mniejszą hulajnogę i nie było z nią problemu, ale teraz dostał nową, która nawet po złożeniu nie zmieści się do walizki. Jakie koszty będą związane z jej transportem?

Paulina

Pani Paulino

Pytanie rzeczywiście niecodzienne, chociaż bardzo ciekawe. Regulacje linii lotniczych mówią dużo o przewozie roweru lub sprzętu sportowego, ale pierwszy raz spotykam się z sytuacją związaną z transportem hulajnogi. Przy rejsach europejskich stosuje się system wagowy przewozu bagażu. Każdy pasażer może zabrać 20 kg bagażu rejestrowego (niektóre linie pozwalają na 23 kg). Nie jest w przepisach sprecyzowana ilość sztuk, zatem może mieć Pani 1 walizkę i osobno hulajnogę. Ważne są tutaj 2 warunki. Po pierwsze łączna waga tych bagaży nie powinna przekraczać 20 kg, a po drugie suma trzech wymiarów hulajnogi (wysokość, szerokość, długość) nie powinna przekraczać 158 centymetrów. Jeśli te warunki nie zostaną spełnione, będzie Pani zmuszona zapłacić za nadbagaż. Opłata za nadbagaż na trasach europejskich wynosi około 10 euro za każdy kilogram. Należy również pamiętać, że za rower zawsze jest pobierana dodatkowa opłata, z uwagi na zbyt duże wymiary. Jeśli więc jest to hulajnoga składana, nie powinna przekroczyć dopuszczalnych wymiarów. Proponuję zabezpieczyć ją dodatkowo, na przykład wkładając do standardowego pokrowca.

Wspomina Pani o przelocie samolotem charterowym. Bardzo proszę sprawdzić dokładnie z przewoźnikiem warunki przewozu bagażu. Linie charterowe bardzo często ustalają własne, mniej korzystne dla pasażera limity. Może to być na przykład 1 sztuka bagażu o wadze nieprzekraczającej 15 kilogramów i wtedy za hulajnogę będzie trzeba zapłacić dodatkowo.

WIĘCEJ O ORGANIZACJI PODRÓŻY PRZECZYTASZ NA www. businesstraveller.pl

TWOJE WYDARZENIA
W NAJWIĘKSZEJ SKALI!
Centrum Targowo-Kongresowe MT Polska

HALA 1

: 185 000 ZWIEDZAJĄCYCH
: 140 KONFERENCJI
: 80 EVENTÓW
: 29 IMPREZ TARGOWYCH

1500 miejsc samochodowych, 60 miejsc autokarowych, 15 200 m² do dowolnej aranżacji

Poznaj skalę największej
Hali Targowo-Kongresowej w Warszawie
www.halamtpolska.pl

Centrum Targowo-Kongresowe MT Polska, ul. Marsa 56c, 04-242 Warszawa

MTPolska