

REYKJAVIK

JUKATAN

PEKIN

GLASGOW

BELLAGIO

LONDYN

Business Poland Traveller

www.businesstraveller.pl

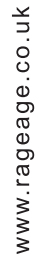
| 9,60 zł (w tym 8% VAT) | NR 4/2014 (50) KWIECIEŃ 2014 |



PODNIĘBNE AUTOSTRADY Kiedy nimi polecimy?

NR 4/2014 (50) KWIECIEŃ 2014

REYKJAVIK | JUKATAN | PEKIN | GLASGOW | BELLAGIO | LONDYN



RAGE AGE



• Miejsca, o których piszemy



Edytorial

Na topie

- Wiadomości z linii lotniczych, hoteli, restauracji
- Najciekawsze wydarzenia kulturalne
- Prezentowania

Temat z okładki

- Podniebny Traffic

Tried&Tested

- Grand Hotel Villa Serbelloni
- Sowa & Przyjaciele
- Stary Dom
- Restauracja Biała Gęś
- Odpowiedź – Galaxy S5

Raport

- Tańsze podróże służbowe

Air Travel

- Lufthansa zapowiada kolejne nowości
- Austrian Airlines – wszystko dla pasażerów

Hotele

- Odkryj słodką tajemnicę hoteli Mercure
- Hamburger w wersji luksusowej

Biznes

- Wizerunek firmy a marka osobista

Kierunki

- Zorza nad Reykjavikiem
- W królestwie Majów
- Pekin od kuchni
- 4 godziny w... Glasgow

Moto&Techno

- Seria marzeń
- Zegarki kontratakują

Zapytaj Piotra

4

6

12

28

14

20

22

24

26

27

30

36

38

40

42

44

48

54

60

72

65

68

74



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.krzyckowska@businesstraveller.pl

Dyrektor artystyczny Barbara Scharf
b.scharf@businesstraveller.pl

Skład/łamanie LACRIMA
lacrima.barbarascharf@gmail.com

Wydawnictwo ul. Świętokrzyska 36,
R&S Media Sp. z o.o. 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
f.gawrys@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
13-200 Działdowo,
ul. Żwirki i Wigury 22,
www.drukarniatinta.pl

Business Traveller

Managing director Julian Gregory
Panacea Publishing
International Limited
Warwick House
25/27 Buckingham Palace Road
London
SW1W 0PP
Tel: +44 20 7821 2700
www.panaceapublishing.com
www.businesstraveller.com

In the US, Business Traveller is published at 303 Fifth Avenue, 1308, NY 10016, tel 1 212 725 3500. In Germany, Business Traveller is published at Schulstrasse 34, 80634 Munich, tel. 89 167 9971,

fax 89 167 9937. In Denmark, Business Traveller is published at Rymarksvej 46, 2900 Hellerup, tel. 45 3311 4413, fax 45 3311 4414. In Hungary, Business Traveller is published at 1074 Budapest, Munkacs 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



KORKI NA NIEBIE

Wielki błękit nad nami jest coraz bardziej zatłoczony. Co roku na całym świecie samoloty przewożą ponad 2,5 miliarda pasażerów. Pomyśleć, że europejska przestrzeń powietrzna zajmuje obszar 10,6 mln kilometrów kwadratowych, strzeże jej ponad 60 centrów kontroli ruchu oraz prawie 17 tysięcy kontrolerów! Przestrzeń USA to 9 mln kilometrów kwadratowych (plus 63 mln km² międzynarodowej przestrzeni nad oceanami), której dogląda 13 tysięcy kontrolerów ruchu. W roku 2010 europejski system kontroli ruchu (ATM) obsługiwał do 33 tysięcy lotów dziennie, a do roku 2020 liczba ta ma wzrosnąć do 50 tysięcy. Airbus szacuje, że do 2032 roku natężenie ruchu lotniczego będzie rosło w tempie 4,7 procent rocznie, a na Bliskim Wschodzie wskaźnik ten przekroczy nawet 7 procent.

Pytanie, jakie postawiliśmy sobie i rozmówcom, zacytowanym w artykule „Podniebny traffic”, który w tym miesiącu jest naszym tematem z okładki, brzmi: czy przyszłością przestworzy i nadzieją na rozwój awiacji są podniebne autostrady, którymi samoloty mogłyby latać w stadach, niczym ptaki? A jeśli tak, czy jest to na pewno bezpieczne rozwiązanie? Zachęcam Państwa do lektury i życzę wielu przemyśleń, które z pewnością będą miały nie tylko osoby często podróżujące.

Marzena Mróz

Marzena Mróz
redaktor naczelna





DOBRY SEN
I PYSZNE ŚNIADANIE
TO ENERGIA
NA CAŁY DZIEŃ



OSZCZĘDZAJ MINIMUM
-25 PLN *
ZA NOCLEG ZE ŚNIADANIEM

TYLKO NA **ibisbudget.com**



Katowice • Kraków • Szczecin • Toruń • Warszawa • Wrocław

*Promocyjna stawka za nocleg ze śniadaniem, minimum -25 PLN, dostępna każdego dnia, wyłącznie dla rezerwacji dokonywanych przez internet na stronach www.ibisbudget.com i www.accorhotels.com, w zależności od dostępności miejsc.



Hotele

Radisson Blu

ODŚWIEŻONE POWIERZCHNIE KONFERENCYJNE

Trzy hotele Radisson Blu – w jeden w Krakowie oraz dwa w Warszawie zakończyły niedawno remonty swoich centrów konferencyjnych. W Warszawie zmiany objęły wszystkie 8 sal w Hotelu Radisson Blu Centrum i aż 10 z 13 sal w Hotelu Radisson Blu Sobieski. Krakowski hotel może poszczycić się zupełnie odświeżonym foyer konferencyjnym oraz odnowionymi wszystkimi ośmioma salami. Odświeżone wnętrza nadały nowy charakter powierzchniom i pomieszczeniom, w których organizowane są spotkania biznesowe, eleganckie przyjęcia i uroczyste gale.

Wszystkie hotele Radisson Blu w Polsce – w Warszawie, Krakowie, Gdańsku, Wrocławiu i Szczecinie – oferują swoim gościom biznesowym najwyższy standard usług. Realizowany przez markę concept Experience Meetings to gwarancja organizacji spotkań na najwyższym poziomie – z odpowiednio dobranym menu, przestrzenią dla kreatywnej pracy, bezpłatnym internetem oraz troską o środowisko.

Austria

Narty

W SŁOŃCU PAZNAUN-ISCHGL

Ischgl zaprasza miłośników białego szaleństwa na wiosenne randez vous. Atrakcyjne pakiety kuszą równie skutecznie jak koncerty gwiazd światowego formatu. Gwarantowany śnieg, doskonałe warunki narciarskie, sport, zabawa i wielkie wydarzenia nie opuszczą alpejskiej stolicy stylu aż do maja.

Kiedy Ischgl dosięgają pierwsze promienie wiosennego słońca, alpejska stolica stylu gwałtownie przyspiesza kroku. Doskonałe warunki narciarskie i koncerty pod gołym niebem pozwalają urlopowiczom łączyć aktywny urlop z imprezami kulturalnymi.



Kwietniowy kalendarz wypełniają same wielkie wydarzenia: „Sterne Cup der Köche” (Puchar Świata Kucharzy; 06–07.04), „Heroes Challenge” (25–26.04), Narciarskie MŚ Gastronomów (9–10.04), Wiosenne Święto Śniegu Alp Trida (13.04) oraz „VW Mountain Move Woche” z koncertami światowych gwiazd. 3 maja sezon zakończy legendarny już koncert „Top of the Mountain”. Do światowych gwiazd, które występowały w Ischgl (Elton John, Pink, Sting, Tina Turner, Jon Bon Jovi, Kylie Minogue) dołączy w tym roku Robbie Williams. Dla wszystkich posiadaczy ważnych skipassów, wstęp na koncerty pod gołym niebem jest wolny!



Linie lotnicze

Lufthansa

PIERWSZA KLASA!

Nowa Klasa Pierwsza Lufthansy została bardzo dobrze przyjęta na świecie. W ciągu kilku miesięcy od jej wprowadzenia, linia otrzymała świetne opinie od kluczowych klientów i ważne nagrody. Klasa Pierwsza Lufthansy i jej poziom obsługi zdobyły 5 gwiazdek w rankingu Skytrax, a American Academy of Hospitality Sciences (AAHS) przyznała Lufthansie nagrodę 5 Star Diamond Award.

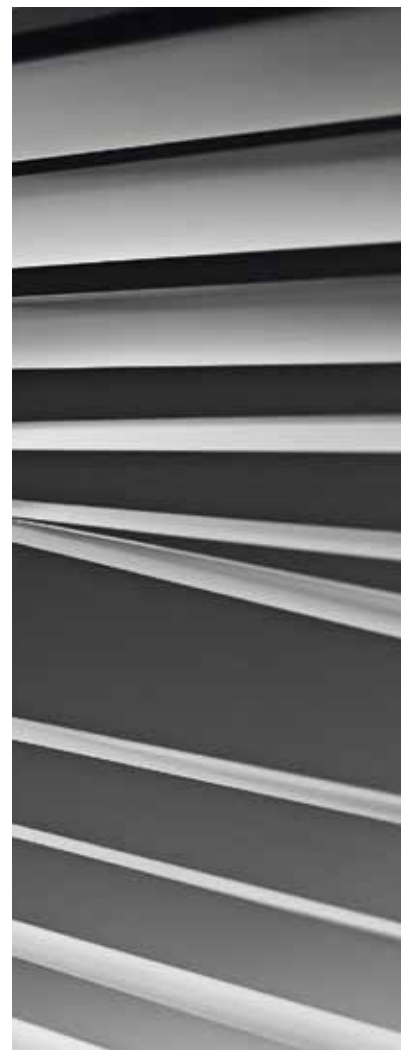
W 2014 roku kluczowe zmiany będą dotyczyły zwłaszcza Klasy Biznes. Podczas rejsów na trasach międzykontynentalnych wprowadzony zostanie specjalny serwis, który pozwoli pasażerom poczuć się jak w najlepszej restauracji. Obecnie w 106 maszynach szerokokadłubowych trwa instalacja 7 000 foteli rozkładających się do pozycji poziomej. Od początku sierpnia 2014 roku pasażerowie Klasy Biznes będą korzystać z najwyższej jakości akcesoriów, takich jak, np. kosmetyczka Samsonite zawierająca świetne kosmetyki greckiej marki Korres.

W salonikach Lufthansy pojawiło się też nowe menu: świeże i zdrowe posiłki, w tym wegetariańskie. Menu śniadaniowe zostało rozszerzone m.in. o kanapki. Posiłki są lepiej opisane, z informacjami ważnymi dla alergików i osób z nietolerancją pokarmową.

Od 1 kwietnia pasażerowie każdej z klas mogą też korzystać z nowoczesnego, jeszcze lepszego systemu rozrywki pokładowej.

Film Noir Edition
The Phoenix Arrow Reborn

A work of **Persol®**





Rejsy

Fjord Line

CENNY OBRAZ NA PROMIE

Ile promów na świecie może się pochwalić cennym, wielkoformatowym płótnem na pokładzie? MS Bergensfjord (warto wiedzieć, że jego kadłub został zbudowany w Polsce, w Stoczni Gdańskiej), najnowszy prom Fjord Line, który wypłynął w dziewiczy rejs 17 marca br. jest jedynym takim na świecie. W dodatku obraz Pera Krogha „Podróż marzeń” został wykonany w latach 50. XX wieku dla statku... o tej samej nazwie. Z tym, że wówczas MS Bergensfjord nie pływał na trasie Dania – Norwegia jak teraz, tylko na trasie międzykontynentalnej, do USA.

Obraz „Podróż marzeń” został wykonany na specjalne zamówienie linii promowych Fjord Line, ma wymiary 4 na 7 metrów.

Uroda

Dr Irena Eris

BODY FIESTA SECRET GARDEN

Zmysłowa seria Secret Garden o zapachu kwiatów to esencja naturalnej elegancji. Rewitalizujący nektar pozyskany z kwiatów wiecznie zielonego tropikalnego krzewu intensywnie pielęgnuje skórę, otaczając ciało zmysłową nutą kwiatów.

Perfumowany balsam odżywczy do ciała intensywnie pielęgnuje skórę oraz perfumuje zmysłowym zapachem akcentując styl i elegancję. Bogaty w cenne minerały, witaminy oraz cukry, rewitalizuje i nawilża skórę. Działanie to wzmacniają odżywczy wosk z oliwek i masło shea. Aktywny kompleks stymulujący tkankowe procesy naprawcze, uruchamia syntezę kolagenu przywracając elastyczność skóry. Drobinki rozświetlające pozostawiają na skórze srebrzystą poświatę. Cena 109 zł/200 ml;

Perfumowany peeling do ciała o kremowej konsystencji, intensywnie wygładza skórę. Bogaty w minerały, witaminy oraz cukry, optymalnie odżywia i nawilża. Cena 105 zł/ 200 ml;

Perfumowana mgiełka do ciała. Wyczuwalne nuty zapachowe: liczi, bergamotka, lilia wodna, peonia, róża, frezja, drzewo cedrowe, piżmo oraz ambra. Cena 55 zł/150 ml



Linie lotnicze

Finnair

WIĘCEJ REJSÓW DO BANGKOKU

Finnair zwiększa częstotliwość swoich połączeń do Bangkoku. Fiński przewoźnik planuje od 30 grudnia 2014 dodać do połączenia obecnie obsługiwanego dwa razy dziennie, trzy rejsy tygodniowo i realizować je przez cały sezon zimowy, aż do 27 marca 2015. Dzięki temu, Finnair będzie oferował do Bangkoku docelowo 17 lotów tygodniowo, więcej niż jakikolwiek inny europejski przewoźnik.

Dodatkowe połączenia odbywać się będą we wtorki, czwartki i soboty. Lot AY091 wystartuje z Helsinek o 20.15 i następnego dnia wylądować w Bangkoku, na lotnisku Suvarnabhumi o 11.00 czasu lokalnego. Rejs powrotny AY092 planowany jest we środy, piątki i niedziele, z wylotem z Bangkoku o 12.45 i lądowaniem w Finlandii o 18.55 czasu lokalnego.



Restauracja

La Rotisserie

KUCHARZ PRZYSZŁOŚCI

Paweł Oszczyk – szef kuchni restauracji La Rotisserie w hotelu Mamaison Le Regina Warsaw – został wyróżniony przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną nagrodą Prix du Chef de l'Avenir – Kucharz Przyszłości.

Szef kuchni restauracji La Rotisserie zaszczytne wyróżnienie odebrał z rąk prezydenta i założyciela Polskiej Akademii Gastronomicznej – Macieja Dobrzyńskiego oraz Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego – Bogdana Zdrojewskiego. Tym samym Paweł znalazł się w gronie najlepszych polskich szefów kuchni. Dołączył do takich osobistości jak Karol Okrasa i Wojciech Modest Amaro – dotychczasowych laureatów tej nagrody.

Prix du Chef de l'Avenir wręczana jest przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną od 1996 roku. Otrzymują ją kucharze, którzy zostali nominowani przez krajową, a następnie wyróżnieni przez Międzynarodową akademię. Wyróżnienie to, świadczy o mistrzowskim poziomie dzieł kuchni narodowej oraz ma na celu ich promocję.

Linie lotnicze airberlin

WZMACNIA KIERUNKI TURYSTYCZNE

W 2014 roku airberlin inwestuje w nowe trasy i produkt. Dzięki partnerstwu z liniami Etihad Airways i partnerami z sojuszu oneworld® proponuje swoim pasażerom połączenia do ponad 250 lotnisk docelowych.

– Jako przewoźnik typu full service airberlin oferuje maksimum komfortu w atrakcyjnych cenach zarówno osobom podróżującym turystycznie, jak i w celach biznesowych – twierdzi Wolfgang Prock-Schauer, Chief Executive Officer airberlin.

W 2014 airberlin poszerza swoją ofertę turystyczną proponując połączenia do kurortów wakacyjnych u wybrzeża Morza Śródziemnego oraz na Kariib, do USA i Abu Dhabi. Linia zwiększyła częstotliwość lotów do dziesięciu lotnisk docelowych w Grecji i pod względem lotów do tego kraju jest liderem rynku w Niemczech, Austrii i Szwajcarii. Airberlin lata na lotnisko Antalya z 18 portów lotniczych w Niemczech, Austrii i Szwajcarii. Tego lata airberlin oferuje też większą liczbę lotów do Turcji z Kolonii, Bonn, Monachium, Norymbergi, Linzu, Grazu, Innsbrucku, Salzburga, Wiednia oraz Bazylei i Zurychu. Larnaca na Cyprze jest nową destynacją airberlin, która będzie obsługiwana przez NIKI z Wiednia, podobnie jak nowe połączenie na Maltę.

Od marca 2014 r. Linia airberlin wprowadziła też połączenia z Düsseldorfu i Wiednia do Madrytu. Także Włochy stanowią ważny kierunek w portfelu airberlin. Pod względem lotów z Düsseldorfu do włoskich miast nadbrzeżnych airberlin jest wyraznym numerem jeden.



Radisson BLU

NIEKTÓRZY NAZYWAJĄ TO LUKSUSEM DLA NAS TO STANDARD

((FREE INTERNET))

OD 2005 ROKU

BEZPŁATNY SZYBKI INTERNET WE
WSZYSTKICH HOTELACH RADISSON BLU
OD 2005 ROKU.

BĄDŹ ZAWSZE ONLINE,
GDZIEKOLWIEK PODRÓŻUJESZ.

DLA BIZNESU.
DLA PRZYJEMNOŚCI.
DLA ODPOCZYNKU.
DLA CIEBIE.
OD RADISSON BLU.

WYBIERZ HOTELE RADISSON BLU
NA SWOJE SPOTKANIE:

GDAŃSK – SZCZECIN – KRAKÓW –
WARSZAWA – WROCŁAW

HOTELS DESIGNED TO SAY YES!

T: +48 22 321 88 92 F: +48 22 320 17 54

groupdesk.poland@rezidor.com
radissonblu.com



Hiszpania

Semana Santa

WIELKI TYDZIEŃ W SEWILLI

Czym jest Semana Santa? Powiedzieć, że to tradycyjne obchody Wielkiego Tygodnia w Sewilli, to tak, jakby karnawał w Rio nazwać uliczną zabawą. „W Wielkim Tygodniu w Sewilli Chrystus umiera ponownie na każdym rogu ulicy” – pisał hiszpański poeta Antonio Florez.

Od Palmowej Niedzieli, codzienne odbywają się tu uroczyste procesje. Pod eskortą oddziału „rzymskich” żołnierzy, idą zakapturzeni „nazarenos” w długich szatach, trzymając zapalone świece. Kilku dziesiątków mężczyzn dźwiga na ramionach platformy–ohtarze, na których ustawiono figury obrazujące wydarzenia z Pasji. To dlatego pogoda jest w tym czasie przedmiotem troski całego miasta – jeśli będzie padać, procesje się nie odbędą, bo deszcz może zniszczyć zabytkowe figury. Uroczystościom towarzyszą tłumy ludzi, wszyscy śpiewają przejmujące religijne pieśni. I choć jest to niezwykle atrakcja turystyczna, kto zobaczy ją na własne oczy, nie będzie miał wątpliwości, że widzi coś prawdziwego.

Więcej na <http://www.andalucia.com/festival/easter/home.htm>

Szwajcaria

Zielona Gryzonia

WŚRÓD JEZIOR, DOLIN I SZCZYTÓW

Tysiąc górskich szczytów, 150 dolin i ponad 600 jezior położonych blisko światowych kurortów, takich jak St. Moritz i Davos Klosters oraz małych i uroczych górskich wiosek, to nie lada rekomendacja dla regionu. Turyści znajdą tu nie tylko ciszę, spokój, naturę i piękne widoki, ale także wiele atrakcji o każdej porze roku. Amatorom wędrowek ułatwią życie bezpłatne kolejki górskie. Rowerzyści długodystansowi będą mogli skorzystać z transportu bagażu, a językoznawców ucieszy możliwość posłuchania śpiewnych fraz języka retoromańskiego, którym mówi 50 tys. mieszkańców.

Szlaki wędrowne w Gryzoni o łącznej długości 10 tys. km i 4 tys. km tras rowerowych otwierają przed gośćmi nieograniczone możliwości. Na przykład podczas wędrowek przez wspaniałe formacje skalne w wąwozie Renu, zwanym szwajcarskim Grand Canyonem, albo podczas wycieczki do lodowca Górnej Engadyny, do którego zewnętrznym jeziorom można dojść w trakcie godzinnej marszu. Rowerzyści będą zachwyceni wymagającą trasą, która wiedzie przez przełęcze w okolicach Arosy albo szlakami w ogrodach polodowcowych w Valposchiavo. Zimą i wiosną na miłośników nart czekają świetnie przygotowane trasy w Laax i Samnaun. Więcej na: www.graubuenden.ch



Hotele

Westin Warsaw

NOWY DYREKTOR

Stefan Friedl objął funkcję dyrektora hotelu Westin Warsaw. Posiada ponad dwudziestoletnie doświadczenie zawodowe, które zdobywał w branży hotelarskiej na całym świecie. Do Warszawy przyjechał z Madrytu, gdzie przez ostatnie trzy lata pełnił funkcję dyrektora sprzedaży i marketingu słynnego hotelu The Westin Palace. Wcześniej pracował m.in. jako zastępca dyrektora generalnego w hotelu St. Regis Bali Resort, dyrektor sprzedaży i marketingu w Dubaju, Frankfurtu, Nowym Jorku, Bazylei i Monachium.

W swojej nowej roli będzie odpowiedzialny pracę działów operacyjnych hotelu, m.in.: gastronomii, recepcji, służby pięter, technicznego i innych.

„Uwielbiam branżę hotelarską – tu każdy dzień jest inny. Kontakty z gośćmi z całego świata, praca zespołowa to elementy, które powodują, że od wielu lat świetnie się w hotelarstwie realizuję i poszerzam horyzonty” – powiedział.

Stefan Friedl studiował w Niemczech na kierunku zarządzanie hotelem, jest również absolwentem licznych szkoleń i kursów z zakresu sprzedaży, marketingu i zarządzania. Uwielbia czytać, gotować i uprawiać sport. Mówi płynnie po niemiecku, angielsku i hiszpańsku.

Turystyka

Francja

TYLKO DLA ORŁÓW

Region Val Thorens we francuskich Alpach na zakończenie narciarskiego sezonu proponuje zawody i zabawę.

6 kwietnia odbędą się 3 Vallees Enduro – malownicze zmagania 3-osobowych zespołów w kilku mniej lub bardziej szalonych narciarskich konkurencjach. Na weekend majowy (1-4.05.) Francuzi proponują narciarską zabawę: przed południem wiosenne szusowanie i opalanie na stokach, a potem do późnej nocy koncerty i konkursy. Wprost ze zbocza na wysokości 3230m puścić się można w dół najwyższym na świecie zjazdem na linie. Tegoroczna nowość – La Tyrolienne – oferuje trwającą prawie 2 min i 1300m jazdę z prędkością ponad 100km/h. Będąc przyczepionym do liny 250m nad ziemią podziwiać można widok dostępny tylko dla orłów.



Linie lotnicze

Emirates

CORAZ WIĘCEJ PASAŻERÓW

Tylko w 2013 roku Emirates obsłużyło ponad 6,3 mln pasażerów na trasach z Europy do tak popularnych miejsc jak Bangkok, Kolombo, Mauritius, Male na Malediwach oraz oczywiście Dubaj. W ubiegłym roku linie dodały 8 nowych miast (w tym Warszawę i Sztokholm) do globalnej siatki połączeń oraz rozszerzyły flotę o 23 samoloty, w tym 15 Airbusów A380. Obecnie przewoźnik ma 45 maszyn tego typu, a kolejne 95 jest zamówionych. Flota Airbusów A380 Emirates realizuje połączenia do 26 miast na całym świecie, w tym obsługuje 98 cotygodniowych lotów do 9 miast w Europie. Od 30 marca na trasie do Monachium lata wyłącznie Airbus A380.

do 30% WYPRZEDAŻ ROWERÓW

KETTLER

MADE IN GERMANY

Infolinia 8801 430 450
www.kettler.pl

QR code

KETTLER POLSKA Sp. z o.o. • www.kettler.pl

WARSZAWA, ul. Okopowa 56 (przy CH KLIF), tel. 22 887 46 17 • KATOWICE, ul. Chorzowska 108, tel. 32 251 13 11 • KRAKÓW, ul. Pilotów 33, tel. 12 421 20 04 • PIŁA, ul. Kossaka 110, tel. 67 215 18 88
POZNĄ, ul. Obornicka 337, tel. 61 843 96 65 • SZCZECIN, ul. Hangarowa 13, tel. 91 488 49 64 (C.H. Top Shopping) • GDYNIA, ul. Świętojańska 130, tel. 58 661 81 18 • ŁÓDŹ, Al. Kościuszki 103, tel. 42 684 90 70

Promocja w wysokości do 30 % obowiązuje wyłącznie na wybrane modele z oferty w okresie od 03.03-30.04 2014 r. lub do czasu wyczerpania zapasów asortymentu promocyjnego. Szczegóły promocji w Salonach KETTLER.

CAŁY TEN ŚWIAT

Najciekawsze wydarzenia kulturalne

WROCLAW JAN LEBENSTEIN

Od 2 kwietnia do 10 sierpnia 2014 r. Muzeum Narodowe we Wrocławiu
Retrospektywna wystawa jednego z najwybitniejszych polskich artystów współczesnych. Pokazane zostaną najbardziej znane cykle: „Pejzaże”, „Figury we wnętrzu”, „Figury kreślone”, „Figury osiowe”, „Potworne zwierzęta”, kompozycje inspirowane mitologią grecką i rzymską, obrazem Böcklina „Wyspa Umarłych” oraz poetyką fin de siècle'u. Widzowie będą mogli również zobaczyć ilustracje do „Folwarku zwierzęcego” Orwella, „Księgi Hioba” i „Apokalipsy św. Jana”.

Muzeum Narodowe we Wrocławiu posiada najbogatszą w kraju kolekcję dzieł Jana Lebensteina, która liczy 126 dzieł. Wśród obrazów olejnych, rysunków, gwaszy, grafik są te najlepsze, m.in. pokazane na Biennale Młodych w Paryżu. www.mnwr.art.pl



KEUKENHOF NAJPIĘKNIEJSZY OGRÓD ŚWIATA

Do 18 maja, Holandia

Najpiękniejszy wiosenny ogród świata rozciąga się między Lejdą a Haarlem. Na 32 hektarach rozkwita tu wiosną 7 milionów kwiatów. Nic dziwnego, że miejsce to należy do najczęściej odwiedzanych i fotografowanych na świecie. W Keukenhof właśnie wypuściło pączki 4,5 miliona tulipanów w ponad 100 odmianach. Nie brakuje słynnego czarnego tulipana Queen of Night, biało-czerwonego Carnaval de Nice i postrzępionych płatków Estelli. Są tu również organizowane koncerty muzyczne i wystawy obrazów. Słynny ogród jest otwarty od 8.00 do 19.30. Kasy są czynne do godziny 18.00; www.keukenhof.nl



85 LAT HISTORII PLL LOT NA UNIKALNYCH FOTOGRAFIACH

6–19 kwietnia 2014 r. Wrocław, CH Magnolia; 4–17 maja 2014 r. Poznań, City Center; 19 maja – 1 czerwca 2014 r. Gdańsk, Galeria Przymorze
Polskie Linie Lotnicze LOT świętują 85 urodziny. To trzecia najstarsza linia lotnicza w Europie i szósta na świecie, występująca nieprzerwanie pod tą samą nazwą i logo. Z okazji jubileuszu LOT przygotował wyjątkową wystawę zdjęć ze swojego archiwum. „Zabieramy Państwa w podróż podczas której, mamy nadzieję, nie raz zakręci się łezka w oku” – mówi Barbara Pijanowska-Kuras, rzecznik PLL LOT. Więcej na: www.lot.com, www.facebook.com/PLLOT, www.national-geographic.pl

NANTES PARADY ULICZNE

**6–12 kwietnia 2014 r.
Kwietniowy karnawał**

To wydarzenie z tradycjami, które pojawia się w kalendarzu tego regionu od XV wieku. Dziś jest drugim co do wielkości karnawałem w kraju.

Rozpocznie się od uroczystej parady na ulicach miasta w niedzielę 6 kwietnia. Trzy dni później w środę 9 kwietnia przewidziana jest specjalna parada dla dzieci. Uroczystości zakończy w sobotę 12 kwietnia, niezwykle paraada nocna. W tym roku motywem przewodnim jest kino. Organizatorzy podkreślają jednak, że temat jest tylko sugestią dla uczestników i każdy może go zinterpretować na swój sposób. Nie zabraknie też innych atrakcji. Więcej na: www.nantes-tourisme.com





ODKRYJ SWOJĄ PRAWDZIWĄ NATURĘ

· 254 POKOJE · 14 SAL KONFERENCYJNYCH · SPA & WELLNESS · GOLF · BASEN WEWNĘTRZNY · ZEWNĘTRZNY BASEN TERMALNY ·
· FITNESS · TENIS · SQUASH · STRZELNICA · ŚCIANKA WSPINACZKOWA · WĘDKARSTWO · KOMPLEKS NARCIARSKI ·
· KOMPLEKS JEŹDZIECKI · WILLE MYŚLIWSKIE · HELIPORT · LOTNISKO ·


ARŁAMÓW
HOTEL
★ ★ ★ ★

WWW.ARLAMOW.PL

PODNIEBNY TRAFFIC

W światowej przestrzeni powietrznej panuje coraz większy tłok. **Marzena Mróz** i nasza brytyjska korespondentka **Jenny Southan** sprawdziły, jak przemysł lotniczy i instytucje zarządzające przestrzenią publiczną radzą sobie z tym problemem.





Przemierzanie globu samolotem to okazja najlepsza z możliwych do podziwiania z bliska chmur – oczywiście zakładając, że mamy miejsce przy oknie. Szare nimbostratusy i puszyste stratocumulusy to częsty widok. Za to prawdziwym rarytasem jest dostrzeżenie wśród chmur innego samolotu. W kontrolowanej przestrzeni powietrznej samoloty muszą utrzymywać między sobą bezpieczny dystans (około 3 mil w poziomie i co najmniej tysiąc stóp w pionie), aby zminimalizować ryzyko kolizji i turbulencji.

Mimo tego na każdym kontynencie, a szczególnie nad wielkimi lotniskami, na niebie można zaobserwować wiele komercyjnych samolotów pasażerskich. Codziennie nad Europą przelatuje 27 tysięcy maszyn, natomiast nad USA aż 50 tysięcy. Brytyjska Służba Kontroli Lotów (NATS)

obsługuje 6 tysięcy lotów każdego dnia – czyli 250 na godzinę. To przeszło dwa razy więcej niż 20 lat temu.

Okazuje się jednak, że instytucje zarządzające przestrzenią powietrzną wcale nie dążą do zmniejszenia liczby samolotów na niebie. Rozwijają nowe technologie i przebudowują przestrzeń tak, aby mogły pomieścić jeszcze więcej odrzutowców. John Grant, wiceprezes Official Airline Guide twierdzi nawet, że pojęcie zatłoczonego nieba po prostu... nie istnieje. – Zwiększonego ruchu w przestrzeni powietrznej nie można porównać choćby z korkami na drogach w piątkowe popołudnie – przekonuje. Oczywiście zdarza się, że w godzinach szczytu albo przy niesprzyjających warunkach pogodowych, kontrola lotów może mieć więcej pracy, ale system zarządzania ruchem na niebie jest wyjątkowo dobrze

skoordynowany i działa tak precyzyjnie, że pasażerowie nigdy nie są narażeni na niebezpieczeństwo.

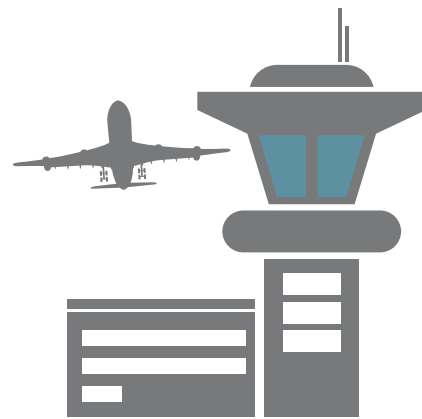
POMYŁKA NIE WCHODZI W GRĘ

Paul Haskins, dyrektor generalny centrum zarządzania ruchem lotniczym w NATS, tłumaczy jak zorganizowana jest przestrzeń powietrzna: – Każdy sektor posiada dokładnie obliczoną maksymalną przepustowość. Liczba ta może się wahać w zależności od wielu czynników – pogody, turbulencji, burz, a także aktywności wojsk powietrznych. Jeśli w danym sektorze robi się zbyt tłoczno, możemy skierować samoloty do innego, modyfikując nieco ich trasę.

Ogromną wagę przykładają do tego, aby pracownicy wieży kontroli lotów czuli się komfortowo (nie muszą nosić mundurów), by nic ich nie rozpraszało (goście przebywa-



Przy niesprzyjających warunkach pogodowych, kontrola lotów może mieć więcej pracy, ale system zarządzania ruchem na niebie jest wyjątkowo dobrze skoordynowany i działa tak precyzyjnie, że pasażerowie nigdy nie są narażeni na niebezpieczeństwo.



jacy na wieży mogą mówić jedynie przyciszonym głosem), żeby byli wypoczęci (mają przerwy co 90 minut). Ich umysł nie może być zakłócany żadnymi bodźcami, przechodzą też obowiązkowe testy na obecność alkoholu we krwi.

– Na lotnisku Gatwick pod Londynem samoloty są prowadzone przez pracowników wieży, którzy wzrokowo kontrolują ich położenie i sprawdzają, czy ich droga kołowania jest całkowicie bezpieczna. Po 30 sekundach od wzbicia się maszyny w powietrze, lot zostaje przekazany kontroli radarowej w Swanwick (lub w szkockim Prestwick), gdzie śledzi się jego położenie w kolejnych sektorach – wyjaśnia Haskins.

WSZYSTKO POD KONTROLĄ

Europejska przestrzeń powietrzna zajmuje obszar 10,6 mln kilometrów kwadratowych i strzeże jej ponad 60 centrów kontroli ruchu (ATC) oraz prawie 17 tysięcy kontrolerów. Przestrzeń USA to 9 mln kilometrów kwadratowych (plus 63 mln km² między-narodowej przestrzeni nad oceanami), której dogląda 13 tysięcy kontrolerów ruchu. W roku 2010 europejski system kontroli ruchu (ATM) obsługiwał do 33 tysięcy lotów dziennie, a do roku 2020 liczba ta ma wzrosnąć do 50 tysięcy.

Według Komisji Europejskiej utrzymanie tak rozdrobnionej przestrzeni będzie kosztowało nawet 5 mld euro rocznie. Przestarczyły system sprawia, że linie lotnicze nie mogą latać najkrótszymi trasami, co znacznie wydłuża czas podróży, zwiększa zużycie paliwa i powoduje opóźnienia połączeń. Komisarz ds. transportu EU Siim Kallas twierdzi, iż jeśli w tej kwestii nic się nie zmieni, to za 10–20 lat ogromny tłok na lotniskach uniemożliwi start i lądowanie dwóm milionom samolotów rocznie.

Dlatego Unia chce stworzyć tzw. Jednolitą Europejską Przestrzeń Powietrzną (Single European Sky), co zwiększy bezpieczeństwa lotów, przepustowość przestrzeni powietrznej i wydajność systemu zarządzania ruchem lotniczym. Zlikwiduje też podział i rozbieżności w kontroli ruchu lotniczego.

Jonathan Nicholson, wicedyrektor ds. komunikacji korporacyjnej w CAA, podaje powód, dla którego warto przyklasnąć temu pomysłowi: – Obecnie każdy kraj posiada własne centrum kontroli lotów, a piloci po przekroczeniu granicy każdego państwa muszą nawiązać kontakt z nowym kontrolerem. To mało efektywne i wprowadza jedynie niepotrzebne zamieszanie. Haskins

przewiduje, że wprowadzenie Jednolitej Europejskiej Przestrzeni nie obędzie się bez problemów. – Decydenci chcą, aby w miejsce 66 centrów kontroli powstało 11 wielkich ATM-ów, które mogłyby współdziałać ze sobą. Szczercie mówiąc, nawet dziś mamy potrzebną do tego technologię, ale główną przeszkodą jest polityka, bo nikt nie chce oddawać własnej przestrzeni powietrznej we władanie innego kraju.

WOJSKOWA PRECYZJA

Co roku na całym świecie samoloty przewożą ponad 2,5 miliarda pasażerów. Do roku 2050, populacja globu wzrośnie z obecnych 7 do 9 miliardów. Airbus szacuje, że do 2032 roku natężenie ruchu lotniczego będzie rosło w tempie 4,7 procent rocznie, a na Bliskim Wschodzie wskaźnik ten przekroczy nawet 7 procent. Gdy lotnisko Al Maktoum International w Dubaju, które ma być największym portem lotniczym świata, będzie już działało na 100 procent swoich możliwości, jego przepustowość wyniesie 160 mln pasażerów rocznie.

Chiny również planują wybudować do 2015 roku 70 nowych lotnisk, aby poradzić sobie z lawinowo rosnącą liczbą połączeń. Boeing wyliczył niedawno, że w ciągu najbliższych 20 lat linie lotnicze działające w rejonie Azji i Pacyfiku będą potrzebowały prawie 13 tysięcy dodatkowych maszyn.

– Do 2032 roku flota przewoźników z Azji i Pacyfiku trzykrotnie zwiększy swoją liczebność z obecnych 5 tysięcy do prawie 15 tysięcy. Tylko to pozwoli sprostać rosnącemu zapotrzebowaniu – twierdzi Randy Tinseth, wiceprezes ds. marketingu w Boeing Commercial Airplanes.

W Europie samoloty cywilne i wojskowe mogą dzielić przestrzeń powietrzną, ale w innych krajach świata strefy zakazu lotów są sporym utrudnieniem dla komercyjnych przewoźników. – Siły powietrzne wielu państw posiadają ogromne połacie przestrzeni powietrznej, w której ćwiczą piloci myśliwców i gdzie strzela się ostrą amunicją, ale przez większość czasu obszary te są niewykorzystywane – mówi Nicholson.

W Chinach komercyjne linie walczą z wojskiem o większy dostęp do przestrzeni powietrznej, ponieważ na dzień dzisiejszy jedynie jej 20 procent może być wykorzystywane przez lotnictwo cywilne.

Z kolei w Zjednoczonych Emiratach Arabskich prawie połowa przestrzeni zarezerwowana jest dla sił powietrznych. Gdyby cywilni przewoźnicy dostali do niej do-

Rozwój ruchu lotniczego

W LICZBACH

55% O tyle od 2007 roku wzrósł rynek lotniczy w państwach rozwijających się.

4,7 % Przewidywany roczny wzrost ruchu lotniczego na świecie do 2032 roku.

71% Przewidywany roczny wzrost ruchu lotniczego na Bliskim Wschodzie do 2032 roku.

600 tys. Roczna liczba startów i lądowań samolotów w Zjednoczonych Emiratach Arabskich.

1,6 mln Przewidywana roczna liczba startów i lądowań w ZEA w roku 2032.



7,4 mld Światowa populacja w 2013 roku.

8,4 mld Przewidywana światowa populacja w 2032 roku.

70 Tyle lotnisk chcą zbudować Chiny w latach 2012–2015.

26 mln Liczba pasażerów podróżujących miesięcznie na trasach długodystansowych w 2012 roku.

67 mln Przewidywana liczba pasażerów podróżujących miesięcznie na trasach długodystansowych w 2032 roku.

42 Liczba mega-lotnisk (obsługujących ponad 10 tys. pasażerów długodystansowych dziennie) w 2012 roku.

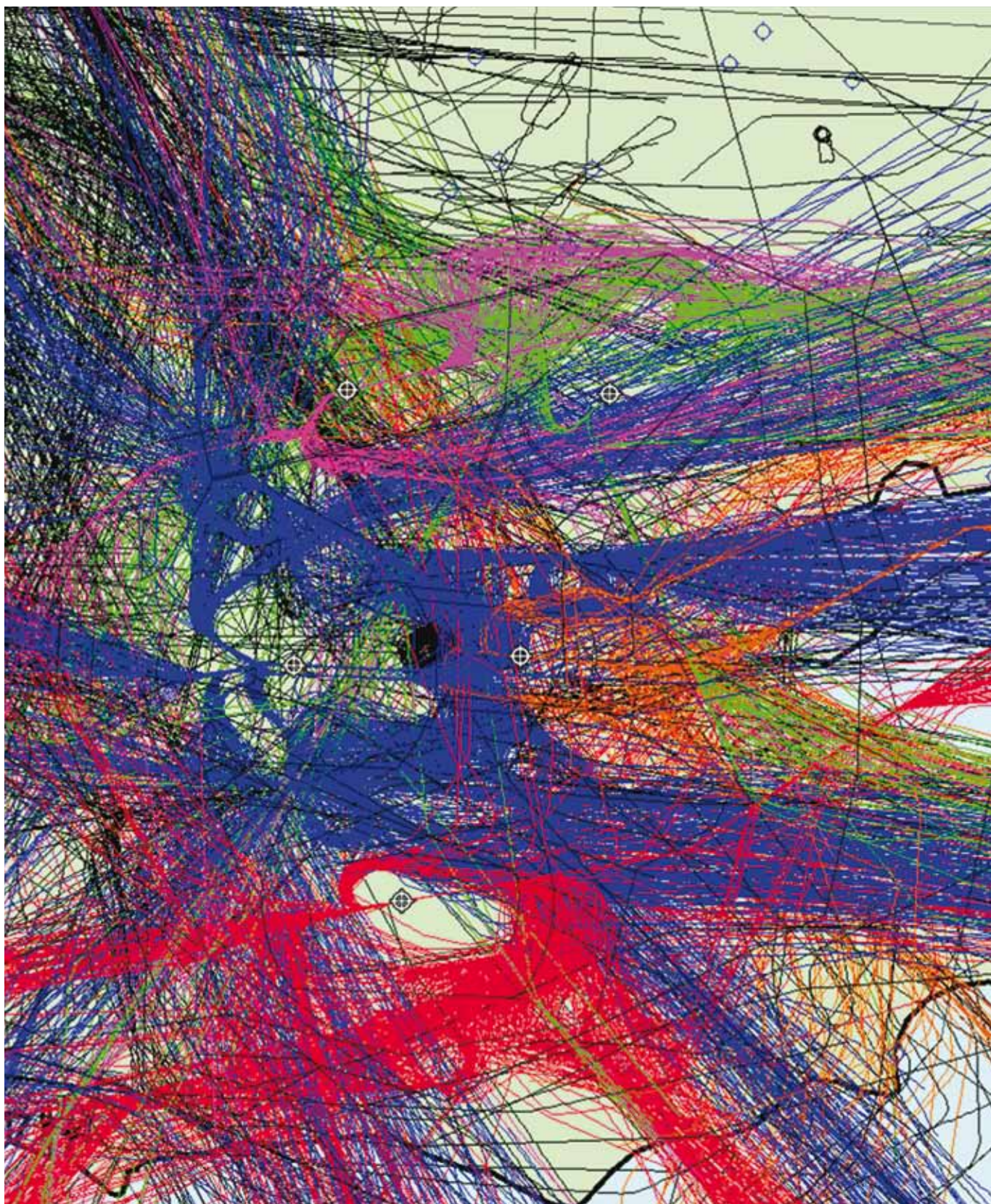
89 Przewidywana liczba mega-lotnisk w 2032 roku.

1 Liczba afrykańskich mega-lotnisk w 2012 roku.

8 Przewidywana liczba afrykańskich mega-lotnisk w 2032 roku.



Źródła: Airbus, ICAO, OAG, ONZ, Światowa Organizacja Turystyki



Graficzny obraz ruchu lotniczego do wysokości 7,5 km. Trasy przylotów i odlotów z Heathrow na niebiesko, z Gatwick na czerwono, Stansted na zielono, Luton na różowo, London City na pomarańczowo. Pozostałe loty na czarno.

stęp, ZEA mogłyby ze spokojem oczekiwać przewidywanego wzrostu liczby samolotów na swoim niebie, z obecnych 741 tysięcy do 1,1 mln rocznie w 2020 roku.

W Indiach aż 65 procent przestrzeni powietrznej przeznaczone jest do działań sił powietrznych, ale w już w ubiegłym roku zdecydowano, by w najbliższym czasie połączyć przestrzeń cywilną z wojskową.

PO PIERWSZE BEZPIECZEŃSTWO

Oprócz przebudowy przestrzeni powietrznej, specjaliści pracują także nad ulepszeniem technologii nawigacyjnej, co pozwoli zwiększyć wydajność przewoźników i kontroli ruchu lotniczego. Prym wiedzie tu amerykański program Next Gen, który wykorzystuje szereg nowoczesnych procedur i technologii. Jednym z takich rozwiązań jest zastąpienie tradycyjnych radarów naziemnych systemami opartymi na satelitach, które co kilka sekund podają pilotom i kontrolerom ruchu dokładne położenie samolotu. Technologia ta pozwoli nie tylko pomieścić w przestrzeni więcej samolotów, które będą mogły latać w mniejszej separacji, ale umożliwi także wyznaczanie krótszych tras i szybsze schodzenie maszyn do lądowania, co zwiększy bezpieczeństwo i przełoży się na spore oszczędności.

– Do 2020 roku wszyscy przewoźnicy, którzy będą chcieli latać w amerykańskiej przestrzeni powietrznej, będą zmuszeni zaopatrzyć maszyny w specjalne urządzenia umożliwiający samolotom przekazywanie ich pozycji przez satelitę. Przez następne 12 lat rząd USA przeznaczy na wdrożenie tego systemu ponad 20 miliardów dolarów, a linie lotnicze będą musiały wysupłać około 15 miliardów – tłumaczy rzecznik prasowy Federalnej Administracji Lotnictwa.

Dave Curtis z NATS mówi, że w Europie również planuje się wdrożenie podobnej technologii: – Obecnie, trasa jaką ma lecieć samolot wyznaczana jest przez radiolatarie oddalone o około 150 km. Po odebraniu sygnału z pierwszego urządzenia, pilot zmierza w kierunku kolejnego. Systemy oparte na nawigacji satelitarnej będą dużo bardziej dokładne i to do nich należy przyszłość.

CIĄGNIE SWÓJ DO SWEGO

W przyszłości być może sprawdzi się pomysł Airbusa, który zaproponował stworzenie „podniebnych autostrad”, którymi samoloty latałyby w stadach, niczym ptaki. Na stronie europejskiego giganta można przeczytać, jak by to wyglądało: „W naturze wielkie ptaki często latają razem, aby zaoszczędzić energię i pokonywać dłuższe dystanse. Podczas

lotu w kluczu skrzydła ptaka lecącego na czele generują wiry, dzięki którym ptak lecący z tyłu zyskuje większą siłę nośną i zużywa mniej energii. Skrzydła samolotów generują ten sam efekt, zwany „wirem brzegowym”. Piloci myśliwców często wykorzystują taką formację, aby zaoszczędzić paliwo”.

Technologia ta przypomina stosowaną w samochodach bez kierowcy, które Google testuje w San Francisco. Rozwiązanie to pozwoli zwiększyć przepustowość dróg aż o 50 proc. – samochody będą jechać bliżej i będą bezpieczniejsze za sprawą czujników informujących komputer o zagrożeniach. Podobne systemy antykolizyjne znajdują się już w samolotach i świetnie się sprawdzają.

– Pracujemy nad zaawansowanymi systemami komunikacji między samolotem i wieżą, które pozwolą zmniejszyć separację między maszynami. Nie sądzę, by w przyszłości samoloty latały w efektywnym kluczu, ponieważ trzeba pamiętać o turbulencjach, ale dzięki naszym rozwiązaniom będą mogły się do siebie zbliżyć – mówi Sebastien Borel, wiceprezes firmy ProSky zajmującej się rozwiązaniami mającymi na celu poprawę wydajności ruchu lotniczego.

Kto wie – może już wkrótce będziemy mogli pomachać z okna naszego samolotu do pasażerów lecących w innej maszynie?

W dalszej przyszłości być może sprawdzi się pomysł Airbusa, który zaproponował stworzenie „podniebnych autostrad”, którymi samoloty latałyby w stadach, niczym ptaki.



GRAND HOTEL VILLA SERBELLONI



KONTAKT

Grand Hotel Villa Serbelloni
– Bellagio
Lake Como Italy – Via Roma
1 Bellagio 22021 (CO) – Italy
tel. (+48) 883382064;
(+39) 031 950216
fax (+39) 031 951529
nforequest@villaserbelloni.com
www.villaserbelloni.com

CENA

pokój jednoosobowy
ze śniadaniem – od 261 euro

To jeden z najstarszych i najbardziej eleganckich hoteli w rejonie jeziora Como i jedyny w Bellagio hotel pięciogwiazdkowy. Położony na urokliwym cyplu, już od XIX wieku podejmuje gości z całego świata. Od kwietnia do listopada salony i duży ogród rozciągający się wokół Grand Hotel dają podróżnym okazję do odpoczynku blisko natury, wśród najpiękniejszych krajobrazów świata.

HISTORIA

Już od ponad stu lat Villa Serbelloni uchodzi za jeden z najbardziej prestiżowych hoteli świata. Powstała w 1850 roku na zamówienie księcia Frizoli z Bergamo, który marzył o posiadłości nad brzegiem

Como. Jej neoklasyczne wnętrza zachwycają: ściany i sufitry ozdobione są freskami i obrazami przedstawiającymi sceny mitologiczne, kasetonowe sufitry zdobią najczęściej motywy kwiatowe. Duże wrażenie robią oryginalne tapety w stylu francuskim, antyczne tapiserie perskie, krzyształowe żyrandole z Murano, meble w stylu empire, Liberty lub neoklasycyzm, a także marmurowe schody, stiukowe kolumny, trompe d'oeil... Sama tylko salle à manger jest autentycznym dziełem sztuki, podobnie jak Sala Królewska, oświetlona wieczorem blaskiem żyrandoli z brązu i krzyształu, które odbijają splendor światła w wielkich lustrach.

Od samego początku Grand Hotel stał się popularny wśród

znakomitych gości poszukujących tu ciszy i spokoju: przedstawiciele rodów królewskich, arystokracji, polityki, a także światowego kina. Monarchowie Hiszpanii, Rumunii, Albanii, Egiptu, Sir Winston Churchill, prezydent Roosevelt, państwo Rothschild, J.F. Kennedy, Mary Pickford, Maria Schell, Clark Gable, Robert Mitchum, Al Pacino – przyjeżdżali tu, mieszkali, przechadzali się po ogrodach korzystając z wyjątkowej gościnności tego miejsca.

DZIŚ

Goście mogą korzystać z luksusowego spa. Mogą również wsiąść do łodzi motorowej i udać się na wycieczkę do historycznych ogrodów lub podziwiać piękno tego miejsca

z samolotu, który ląduje tuż przy samym hotelu. Amatorzy sportów mogą skorzystać z hotelowego centrum fitness i kortów tenisowych, wybrać się na długi spacer albo na wycieczkę rowerową na cypel Bellagio, a następnie popływać w basenie z widokiem na jezioro.

Przy odrobinie szczęścia podczas spaceru spotkamy Georgea Clooneya, Madonnę lub Brada Pitta, którzy w okolicy mają letnie domy. Warto tu przyjechać już wiosną, gdy kwitną azalie. Jak tu dotrzeć? Można dolecieć do Mediolanu i dojechać do Bellagio samochodem. Istnieje również możliwość wyczerterowania prywatnego odrzutowca.

POKOJE

Hotel oferuje 95 pokoi i suit z widokiem na jezioro, park lub wzgórze. Wszystkie pokoje są gustownie urządzone i klimatyzowane, mają telewizor z płaskim ekranem, minibar, wi-fi, łazienkę z oddzielnym prysznicem i dwoma umywalkami, a także osobną toaletę. Classic double ma 29 m², Deluxe double 38 m², Executive double 48 m², a Senior suite 60/75 m². Goście mogą korzystać z sali fitness, sauny, hammamu, basenu, plaży, serwisu concierge. Codziennie wieczorem odbywają się koncerty muzyki na żywo.

RESTAURACJE

Niezapomnianym przeżyciem jest kolacja w restauracji *Mistral* usytuowanej na głównym tarasie, z rozległym widokiem na jezioro. Jej szef, nagrodzony gwiazdką Michelina, Ettore Bocchia zaskakuje propozycjami. W ciągu dnia świetne pasty i przekąski kuchni śródziemnomorskiej proponuje restauracja *La Goletta* położona przy basenie, czynna od 12 do 23. Goście szczególnie lubią w niej celebrować moment zachodu słońca, sącząc przy tym włoskie wino.

SPA

Ma 300 m² i jest to prawdziwa oaza spokoju, ciszy i harmonii. Wszystkie wykonywane tu za-



biegi są inspirowane zasadą, że dobre samopoczucie jest możliwe dzięki wolnemu przepływowi energii, który wytwarza harmonię między duszą i ciałem. Można zamówić jeden zabieg lub skorzystać z pakietów: jednodniowych, weekendowych lub tygodniowych. Do tego pilates, joga, ćwiczenia w sali fitness, pływanie, spacer.

KONFERENCJE I IMPREZY

Sale konferencyjne mogą pomieścić do 400 osób i posiadają pełne wyposażenie audiowizualne, sekretariat, salę prasową. Można tu organizować konferencje, wystawy artystyczne czy pokazy mody z wybiegiem. Sala Królewska ma 265 m², Brevia – 119, Tivano – 114, Nautilus – 55, Lucia 35, a *Mistral* – 156 m².

Miejsce to idealnie nadaje się również na imprezy rodzinne – wesela, chrzty czy zjazdy. Kolacja dla kilkuset osób z widokiem na Jezioro Como i fajerwerki – wszystko jest możliwe...

OCENA

Jeden z najbardziej niezwykłych hoteli w Europie! Zanurzony w wodach alpejskiego Jeziora Como i otaczającej go bujnej roślinności jest miejscem magicznym i wyjątkowym. Elegancki, ekskluzywny i autentyczny. Wszystko co wydaje się tam antykiem – jest antykiem. Właściciele dbają o urodę tego miejsca i słyną z gościnności. Doskonałe miejsce na każdą okazję. Włoski styl, rozmach i najlepszy standard. Polecam!

Agata Janicka

Już od ponad stu lat Villa Serbelloni uchodzi za jeden z najbardziej prestiżowych hoteli świata. Powstała w 1850 roku na zamówienie księcia Frizzoli z Bergamo, który marzył o posiadłości nad brzegiem jeziora Como.

SOWA & PRZYJACIELE

**KONTAKT**

Restauracja
Sowa & Przyjaciele
Warszawa
ul. Jurija Gagarina 2
tel. 22 840 70 71
tel. kom. 795 50 51 52
e-mail:
restauracja@sowaiprzyjaciele.pl
www.sowaiprzyjaciele.pl



Motto życiowe Roberta Sowy – znanego kucharza i autorytetu w dziedzinie kulinarnej: „Życie kocha jeść” realizuje się doskonale w stworzonej przez niego restauracji. Proste wnętrze i doskonale jedzenie, począwszy od potraw kuchni międzynarodowej po dania tradycyjnie polskie, przygotowane z najlepszych, świeżych i oryginalnych produktów.

WNĘTRZE

Ściany w kolorze słonecznej żółci, duże okna i przestronne sale. Miejsce jest tak zaaranżowane, że można w nim zjeść zarówno kameralną kolację, jak i urządzić imprezę firmową na ponad 100 osób. Dostępne są również trzy pokoje VIP, w których można się spotkać, zjeść i porozmawiać w mniejszym, 10-osobowym gronie. Jeden z nich jest nazywany „Cygarnią” – bo można tu zapalić. W „Bibliotece” ściany wyłożone są tapetą przedstawiającą tomy książek.

Goście, którzy przychodzą do restauracji od razu widzą kuchnię odgradzoną od sali głównej

jedynie szybą – miejsce działań mistrza Roberta i jego ekipy. Wrażenie robi również dobrze zaopatrzona winoteka.

MENU

Już studiowanie karty dań jest przyjemnością. Co wybrać na przystawkę: łososia wędzonego dymem z drzew owocowych z mussem z pieczonych buraków, guacamole i sosem vinaigrette z curry, carpaccio z żubra z prażonymi kaparami, oliwkami, kawiozem anchois, oliwą truflową i 36-miesięcznym parmezanem, czy może holenderskiego matjasa z racuszkami ziemniaczanymi, kwaśną śmietaną i czerwonym kawiozem? Zupy: consomme z pręgą wołową, krem z grzybów leśnych z kroplą oliwy z czarnej trufli, a może bisque ze skorupiaków z krewetkami królewskimi i marynowanym mięsem kraba z Alaski? Na drugie danie: filet z dzikiej dorady na purée z zielonego groszku, sola Dover Meuniere, pierś z kaczki barbarie z foie gras z gruszkami glazurowanymi w Łąckiej śliwownicy, udziec z mlecznej jagnięciny w pikant-

nej marynacie marokańskiej – naprawdę trudna decyzja...

Można też skosztować dań z Menu Przyjaciół takich jak: sznycel wiedeński z mizerią, antrykot z wołowiny argentyńskiej czy pierożki z gęsiną. Jest również autorskie menu Roberta Sowy „Jak za dawnych lat”, w którym koronnymi potrawami są: sałatka jarzynowa babci Marysi, pieczony boczek z kminkiem i czosnkiem, kotlet schabowy, nóżki w galarecie czy tatar z wódką i piklami. Na zakończenie – desery. Szczególnie polecam torcik bezowy z lodami imbirowymi i trio sorbetów.

OCENA

Świetne miejsce i na lunch, i na uroczystą kolację, bankiet lub koktajl. Specjalnością restauracji są również niezwykle interesujące pokazy oraz warsztaty kulinarne. Na zamówienie Robert Sowa przygotowuje także wykwintne, ekskluzywne menu degustacyjne. Profesjonalna, świetna obsługa, a do tego porady doświadczanego someliera. Polecam na każdą okazję.

Marzena Mróz



Profesjonalne rozwiązania usługi WIFI dla właścicieli biurowców, najemców, restauracji, galerii handlowych oraz innych lokali usługowych.

- Gwarantowana jakość oraz dostępność usług,
- Estetyczne instalacje wewnątrz budynków,
- Usługi dopasowane do potrzeb klienta,
- Bezpieczny dostęp do internetu,
- Niski koszt administracji usługi oraz sprzętu,
- Profesjonalnie przeprowadzone planowanie radiowe,
- Podział dostępu dla pracowników oraz gości biura,
- Dedykowany Opiekun dla każdego klienta

Aforte więcej niż **Hot Spot**

STARY DOM



KONTAKT

Stary Dom
Warszawa
ul. Puławska 104/106
www.restauracjastarydom.pl

Czynne od poniedziałku
do niedzieli w godz. 12–23.30

Jadłospis

- **Zimny bufet** – śledzie, tatar, deska pieczonych mięs – 19–37 zł
- **Zupy** – domowy rosół, barszcz, żurek – 15–19 zł
- **Ciepły bufet** – gołąbki, pierogi, cynaderki – 15–25 zł
- **Desery** – niesamowicie bogaty wybór domowych ciast, świeżych, pięknych, smacznych – 15–25 zł za porcję (do próbowania dla wszystkich)
- **Alkohole i Wina** – wszystkie polskie trunki jak wódki, miody, nalewki. Butelka bardzo dobrego, pełnego Shiraz – 150 zł; wino domowe – 27 zł za karafkę (1/2 l)

Prawdziwa polska gościnność, przytulna starodawna atmosfera i wspaniałe, domowe jedzenie – restauracja Stary Dom to najlepsza polska wizytówka, którą warto „pochwalić się” przed zagranicznymi gośćmi.

Podając przybyszów ze świata, chcemy pokazać im to, co w Polsce najlepsze. I wcale nie musimy robić tego w myśl dawnej zasady „zastaw się, a postaw się”. Zamiast szukać najdroższej restauracji, lepiej znaleźć miejsce, które pokaże gościom duszę naszego kraju – naszą gościnność, hojność, rytuał biesiadowania.

NIESKRĘPOWANA
ATMOSFERA

W Polsce często do pracy chodzimy ubrani na luzie, a wieczorem stroimy się elegancko. W USA i Zachodniej Europie jest raczej odwrotnie. W świecie biznesu obowiązują ściśle reguły dotyczące ubioru w pracy – ciemny garnitur, krawat, garsonka dla kobiet. Wieczorem jednak obowiązuje bardziej swobodny styl casual. Zamiast korporacyjnego mundurka, mężczyźni często wkładają jeansy i marynarkę, a kobiety zwykłą sukienkę lub

spodnie. Taki strój sprawdzi się w restauracji Stary Dom na ulicy Puławskiej 104/106 w Warszawie – miejscu, które już od wejścia „obiecuje” dobre samopoczucie i nieskrępowaną atmosferę.

WNĘTRZE PEŁNE SMAKU

Znany warszawski restaurator Mariusz Diakowski wraz z równie znanymi kolegami–aktorami, stworzył pełne smaku i piękna stare, polskie wnętrze. Nie ma tu zadęcia ani wysokich cen. Przeciwnie, jadłospis zaskakuje... normalnością. Tradycyjne polskie specjały jak dzik, kaczka, królik, cielęcina w dużych porcjach na drugie danie kosztują ok. 40 złotych. Są też prawdziwe polskie zupy, którym odjęto dawną tłustość, a dodano atrakcyjne podanie, różne przekąski, wśród których oprócz tradycyjnych są nawet krewetki. Największym hitem jest tatar (z licznymi dodatkami do wyboru) uciarty na oczach gości przez uwijającego się kucharza.

W skład zespołu wchodzi panie i panowie, co ciekawe z różnych kategorii wiekowych – jak to w Starym Domu – jest Mirka (64 lata) i Asia (25 lat). Obsługa jest profesjonalna, szybka, mówiąca po angielsku, ubrana

w „fachowy”, długi, fartuch. Nie trzeba czekać na nich ani chwili. Wystarczy usiąść, a na stole pojawi się jadłospis, woda oraz świeży chrupiący chleb (zachwyca cudzoziemców!) z różnymi dodatkami – także tak tradycyjnymi, jak smalec i kiszone ogórki.

Czas oczekiwania na zamówienie (także na gorące dania) jest krótki, wszystkie potrawy są świeże i o odpowiedniej temperaturze. Kelnerzy podsuwają pomysły spróbowania polskich specjałów jak tradycyjne ciasta, śliwówka czy wybór ponad 30 rodzajów sezonowych nalewek np. z pędów sosny, czerwonej mirabelki (ałyńczy), pigwy, jarzębiny.

SPRAWDŹCIE SAMI

Mimo pełnej sali, nie jest ani duszno, ani głośno. W czasie całej kolacji obsługa była idealna, a gdy już wszyscy zbierali się do wyjścia zostali obdarowani niespodzianką. Każdy uczestnik dostał eleganckie pudełeczko z dwoma kawałkami pysznego ciasta. Wszyscy byli zaskoczeni. Okazuje się, że polska gościnność jest tu wszechobecna i tak właśnie żegna się zagranicznych gości. A może i wszystkich? Sprawdźcie sami!

Magdalena Boratyńska



Rejsy marzeń

Ciesz się przyjemnościami na najwyższym światowym poziomie.
Wybierz się w podróż po Morzu Śródziemnym i w inne fascynujące miejsca na świecie!

Celebrity **X** Cruises

www.rccl.pl

RESTAURACJA BIAŁA GĘŚ



KONTAKT

Restauracja Biała Gęś
Warszawa
ul. Belwederska 18 A
tel. +48 22 840 50 60
e-mail: rezerwacje@bialages.pl
www.bialages.pl

Dobre miejsce zarówno na biznesowy lunch, romantyczną kolację we dwoje, rodzinny obiad i firmową imprezę. Tradycyjna polska kuchnia, z której znana jest Biała Gęś, przeplata się tu z potrawami międzynarodowymi. Rekomendacja Michelin na 2014 rok!

WNĘTRZE

Restauracja Biała Gęś mieści się w klimatycznej, otoczonej ogrodem willi z lat 20. XX wieku usytuowanej tuż przy dawnym Trakcie Królewskim, nieopodal Łazienek. Budynek zaprojektował znany architekt Marcin Weinfeld – twórca m.in. przedwojennego warszawskiego drapacza chmur Prudential. Już z ulicy można dostrzec widniejący na elewacji willi zegar ułożony z płytek ceramicznych.

W środku znajduje się kilka sal udekorowanych dziełami sztuki, a także mniejszych pokoi-gabinetów, w których można zjeść kameralny lunch lub kolację. Ja usiadłam w najpiękniejszym miejscu, jakim

– moim zdaniem – jest w Białej Gęsi przeszklona weranda: jasna i przestronna, do której zdają się wchodzić liście otaczających willę drzew. Wiosną, latem i wczesną jesienią można tu również jadać w ogrodzie.

MENU

Jak sama nazwa wskazuje, można tu znaleźć dania ze słynnych na świecie polskich gęsi. Połączony od pasztetu, pierogów na parze, zupy z gęsiny, aż po większe dania, takie jak połówka gęsi czy gęś pod pierzynką – dla 2 lub 4 osób. Moim zdaniem najlepszą potrawą w Białej Gęsi jest chrupiące, idealnie wysmażone foie gras podane z truskawkami i opiekanką chałką. Poezja! Koneserzy mogą również wybrać: tatar z różowego łosia doprawionego na sposób wschodni – z imbirem, mózdzek cielęcy na korzennej grzance, carpaccio z jagnięciny na musie gruszkowym z kalarepą, kotleciki jagnięce na pieczonej czerwonej cebuli, polędwicę argentyńską podaną na gorącym kamieniu, a na deser

tort – Trufkę Czekoladową lub słynny tort bezowy.

Można tu zjeść także świetne tradycyjne dania: domowy rosół z makaronem, góralską kwaśnicę czy kotlet schabowy z buraczkami. Dzieci mają swoje własne menu, m.in. fileciki drobiowe podawane z frytkami.

W weekendy wiele osób przychodzi tu na rodzinne obiady. Zestawy składają się z powitalnego kieliszka wina musującego, zupy i dania głównego (dwóch do wyboru) oraz specjalnych przysmaków dla dzieci.

OCENA

Klimatyczne wnętrze, świetne jedzenie, duży wybór win z możliwością porady sommeliera. Nic dziwnego, że niedawno Biała Gęś otrzymała nie lada wyróżnienie – rekomendację Michelin na 2014 rok. Jako jedna z nielicznych restauracji na świecie, została ponownie wyróżniona przez Wine Spectator za wyjątkową kartę win. Podawane tu foie gras z truskawkami nie ma sobie równych!

Agata Janicka

ODPOWIEDŹ – GALAXY S5

Tak w każdym razie został podobno zaprojektowany – jako odpowiedź na najważniejsze potrzeby i oczekiwania klientów. Nowy smartfon oferuje użytkownikom subtelność elegancji oraz komfort innowacyjnych i niezastąpionych funkcji. GALAXY S5 udowadnia, jak innowacje technologiczne mogą wzbogacić nasze życie.

Piąta generacja urządzeń z serii GALAXY S potrafi naprawdę wiele. I z urządzeniami z czasów, gdy telefon służył do wykonywania połączeń telefonicznych ma niewiele wspólnego. To raczej podręczne biuro, sekretna szuflada w biurku, w której chowamy skarby z przeszłości, album ze zdjęciami, książka telefoniczna... Zresztą nie ma co wyliczać, bo funkcji, które mogą spełniać nowe smartfony jest bez liku. A jeśli GALAXY S5 czegoś nie potrafi, to raczej dlatego, że żaden z klientów dotąd nie wpadł na pomysł, że taka funkcja mogłaby być przydatna. Dziś już trudno wyobrazić sobie choćby wyjście z domu bez naszego smartfona. Niektórzy zapewne woleliby wyjść nie do końca ubrani...

ZATRZYMAĆ CZAS

Cenne wspomnienia na zawsze zatrzymujemy w pamięci, ale kto z nas nie chciałby też móc jeszcze raz zobaczyć je nie tylko w wyobraźni, ale i w realnym świecie? Dlatego możliwość robienia zdjęć jest jedną z najważniejszych funkcji dzisiejszych smartfonów. Nowy GALAXY S5 wyposażono w imponujący, 16-megapikselowy aparat z rozbudowanym menu i interfejsem, dzięki czemu każdy użytkownik może z łatwością robić, edytować i przysyłać zdjęcia.

Nowy smartfon został wypo-

sażony w najszybszy na świecie system ustawiania ostrości (do 0,3 sek.) oraz tryb zwiększonej dynamiki tonalnej (HDR). Dzięki niemu na zdjęciach możemy wiernie odzwierciedlić naturalne światło i barwy niemal w każdych warunkach.

Nowa funkcja selektywnego ustawiania ostrości pozwala wyostrzyć wybrane elementy fotografowanej sceny, równocześnie rozmywając tło. Teraz do uzyskania płytkiej głębi ostrości nie potrzeba już specjalnych zestawów obiektywów.

SZYBKI JAK BŁYSKAWICA

GALAXY S5 oferuje najbardziej zaawansowane funkcje LTE i najlepsze parametry wi-fi. Błyskawiczny transfer danych umożliwia komfortowy odbiór i maksymalną wydajność.

Smartfon obsługuje standard wi-fi piątej generacji 802.11ac oraz 2x2 MIMO, znaczną liczbę częstotliwości LTE w standardzie 4. kategorii LTE. A co z tymi dla których i takie parametry nie wydają się wystarczające? Klientom oczekującym jeszcze szybszych połączeń GALAXY S5 proponuje Download Booster – innowacyjną technologię przyspieszającą transfer danych przez równoczesne korzystanie z wi-fi i LTE. Użytkownicy GALAXY S5 mogą liczyć na najszybsze możliwe połączenie. Choć, oczywiście, trzeba wziąć pod uwagę, że szybkość połączenia sieci mobilnej zależy od operatora.

OSOBISTY TRENER

Dostępna w nowym GALAXY S5 aplikacja S Health 3.0 oferuje teraz więcej narzędzi wspierających dobrą kondycję i samopoczucie. Ten system kompleksowej analizy indywidualnej aktywności fizycznej pomaga użytkownikowi monitorować

stan organizmu. Dodatkowe narzędzia obejmują m.in. kromierz, zapis diet i ćwiczeń, pulsometr. Można też spersonalizować ustawienia dzięki aplikacjom niezależnych producentów i możliwości skomunikowania smartfonu z urządzeniami Samsung Gear.

NIESKAZITELNY STYL

Jako połączenie stylistyki marki Samsung i współczesnych trendów GALAXY S5 przemawia do naszych gustów i zainteresowań. Cienka obudowa o wyrazistym kształcie dostępna jest w kilku wersjach kolorystycznych od węglowej czerni po migotliwą biel. Kto ceni sobie własny styl i indywidualizm, potrafi dobrać wśród nich ten najlepiej dopasowany.

Joanna Krzyczkowska

KONTAKT

www.samsung.pl

CENA

od 2 999 zł



PREZENTOMANIA

Wiosna, Wielkanoc, wakacje właściwie już za progiem... To aż nadmiar powodów, by obdarować najbliższych miłą niespodzianką. A przecież nic nie stoi na przeszkodzie, by zrobić wiosenny prezent także samemu sobie. Oto kilka naszych propozycji.

UN JARDIN SUR LE TOIT

Ta nowość ma wywołać zdumienie, oczarowywać. To nic, że inne ogrody są daleko. Ten będzie tuż obok. Hermes; Eau de Toilette natural spray; Cena 440 zł/100 ml

ARTIST'S PALETTE

Nowa paleta cieni do powiek pozwoli dowolnie eksperymentować z cukierkowym klimatem underground. Tylko w perfumeriach Sephora. Cena 69 zł

CREME ANTI-AGE TRES GLOBALE

Najbardziej kompleksowo działający krem przeciwstarzeniowy. Skóra piękniejsza już od pierwszego użycia. Tylko w perfumeriach Sephora. Cena 75 zł/50 ml

PERFECTION LUMIÈRE VELVET

Aksamitny podkład o ultralekkiej konsystencji. Nawilża, wygładza, daje naturalny efekt matowej cery. CHANEL; Cena 189 zł/30 ml

SAMSUNG GALAXY

Wiosna należy do tabletek. Cztery długo oczekiwane nowości z rewolucyjnej serii GALAXY – NotePRO 12,2" oraz TabPRO 12,2, 10,1 i 8,4. Ceny od 1599 zł





PEELING W ŻELU DO CIAŁA EISENBERG

Połączenie drobinek złuszczących i mikrokapsułek witaminowych usuwa martwy naskórek, ułatwiając dotlenienie i odbudowę komórek. Dostępne w perfumeriach Sephora; Cena – 289 zł/200 ml

UJARZMIENIE AFRYKI

To kolekcja dla wielkich indywidualistek współczesnej cywilizacji. Biżuteria Lewanowicz; broszka-wisiorek tygrys; Cena 470 zł

DIOR ADDICT FLUID

STICK Nie błyszczysz, nie szminkas... Fluid, którego zadaniem jest połączenie koloru, połysku oraz wrażenia „no makeup”. Nowość! W perfumeriach w kwietniu.

FAHRENHEIT Kompozycja, w której skrajności się łączą, a woń kwiatów styka się ze aromatem skóry i drzewa. Cena 429 zł/75 ml

VAN LAACK ROYAL

Wyjątkowa tkanina typu twill podkreśla wysoką jakość i nadaje niepowtarzalny charakter. Jedwabny krawat doskonale uzupełni całość. Cena ok. 650 zł; krawat ok. 350 zł

PTASIE MLECZKO Wejdź na www.ptasiemleczko.pl i zaprojektuj własne opakowanie kultowego smaku. Cena 36 zł

PARSLEY SEED ANTI-OXIDANT

Hydrator – krem o lekkiej konsystencji, silnie nawilża i odżywia; Cena 210 zł/60 ml. Serum – zawiera intensywne składniki przeciwrodnikowe i nawilżające; Cena 285 zł/15 ml. Eye Creme – bogaty w antyoksydanty krem do delikatnej skóry wokół oczu; Cena 305 zł/10 ml



TAŃSZE PODRÓŻE SŁUŻBOWE

Wiele europejskich firmy obniża koszty podróży służbowych. W związku z tym do łask powracają hostele, które w ostatnich latach zmieniły się nie do poznania. Raport naszej brytyjskiej korespondentki **Rose Dykins**.



CHECK IN HOTEL

Wi-Fi Password
Wi-Fi Password

Wi-Fi Password
Wi-Fi Password

Wi-Fi Password
Wi-Fi Password

Wi-Fi Password
Wi-Fi Password

Wi-Fi Password
Wi-Fi Password

Wi-Fi Password
Wi-Fi Password

Wi-Fi Password
Wi-Fi Password

Choć z rozrzewnieniem wspominałyśmy czasy młodości, bezstroskich wycieczek z plecakiem, to dziś na samą myśl o dzieleniu pokoju z grupą obcych osób i braniu prysznica we wspólnej łazience wielu z nas dostaje gęsiej skórki.

W większości nowych hosteli próżno szukać piętrowych łóżek i wspólnych łazienek. Takie widoki to już przeszłość – dziś liczy się komfort i zadowolenie klienta. Hostele kuszą m.in. prywatnymi pokojami z nowoczesnymi łazienkami, darmowym internetem, ciekawie urządzonej przestrzenią ogólnodostępną. Jeśli nie dysponujemy zbyt dużym budżetem, być może warto zrezygnować z pobytu w trzygwiazdkowym hotelu i wybrać właśnie hostel.

CORAZ WIĘCEJ KLIENTÓW

Carl Michel, prezes sieci hoteli Generator twierdzi, że zainteresowanie tą budżetową opcją ze strony turystów biznesowych stopniowo rośnie. – Klienci ci stanowią już 10 procent wszystkich gości i co roku odsetek ten zwiększa się o około 1 procent. Sieć Generator można już nawet znaleźć w korporacyjnych systemach rezerwacji.

– Około 20 proc. naszych gości to osoby podróżujące służbowo, a podczas targów FITUR nawet 40 proc. – mówi Alvaro Hinojosa, dyrektor sieci U Hostels w Madrycie.

Warto pamiętać, że termin „turysta biznesowy” ma szerokie znaczenie. – Nie kierujemy naszej oferty do prezesów i kadry kierowniczej, ale raczej do menedżerów średniego i niższego szczebla, szukających względnie taniego noclegu – mówi Michel.

Co prawda luksusowe hotele oferują lepszy stosunek jakości do ceny w porównaniu do hoteli budżetowych, ale nie oznacza to wcale, że są one znacznie tańsze. Na początku lutego postanowiliśmy porównać ceny pokoi z rezerwacją na termin w kwietniu. Nocleg w pokoju dwuosobowym w hostelu Generator Hamburg kosztował od 76 euro, natomiast koszt jednej nocy w hotelu Ibis Hamburg Alster Centrum wynosił 79 euro. Za jednoosobowy pokój typu Deluxe z łazienką w U Hostels Madrid trzeba było zapłacić 60 euro, podczas gdy w Holiday Inn Madrid jedyne 56 euro. Gdy sprawdziliśmy ceny tydzień później, hostele były o 30 do 50 euro tańsze od hoteli budżetowych.

WYJĄTKOWA ATMOSFERA

Oprócz atrakcyjnych cen hostele kuszą także wyjątkową atmosferą, której próżno szukać w typowych hotelach.

– Podczas podróży służbowych często nocuję w miejscach, w których można porozmawiać z ciekawymi ludźmi przy lampce wina. Nie lubię od razu zaszywać się

w swoim pokoju – mówi Kash Bhattacharya, blogerka i autorka darmowego e-booka „Luksusowe hostele Europy”. – W dobrych hostelach łatwiej znaleźć świetne towarzystwo, a po interesującej rozmowie spędzić noc we własnym, przytulnym pokoju.

Hostele coraz częściej oferują również najrozmaitsze zajęcia grupowe, dzięki którym możemy lepiej poznać lokalną kulturę. Na przykład sieć U Hostels organizuje dla swoich gości darmowe wycieczki po mieście, projekcje filmów, występy flamenco oraz wieczory gier i zabaw. Nie zapominajmy jednak, że w przypadku hosteli przymiotnik „luksusowy” jest odrobinę przesadzony, bo ich oferta jest dość skromna.

– Z luksusowymi hostelami jest mniej więcej tak, jak z tanimi liniami lotniczymi 15 lat temu – mówi Michel. – Wystarczy spojrzeć na linię Easyjet, która zaczynała jako przewoźnik wożący turystów na wakacje, ale po jakimś czasie doszła do wniosku, że jej oferta może także skusić turystów biznesowych. Z hostelami jest podobnie – dostajemy niezły produkt w atrakcyjnej cenie, który może zainteresować każdego. Wystarczy tylko zagwarantować gościom darmowe wi-fi, prywatność, wygodne łóżka oraz szeroki wybór posiłków i napojów.

Ostatnio sieć Generator poszerzyła zakres usług Premium oferowanych w jej



Kopenhaga

hostelach w Barcelonie, Berlinie, Kopenhadze, Dublinie i Hamburgu. Za dodatkowe 15 euro goście otrzymują kosmetyki oraz vouchery na posiłki i napoje. Zyskują także możliwość późnego zameldowania i wymeldowania się z hostelu. – Wkrótce w ofercie Premium pojawi się także szybkie łącze wi-fi – dodaje Michel.

NOWE UDOGODNIENIA

A co z prywatnością? I czy w hostelach istnieje na przykład możliwość bezpiecznego przechowania cennych przedmiotów?

– Pobyt w naszym hostelu nie różni się pod tym względem niczym od pobytu w hostelu budżetowym – przekonuje Michel. – Wszystkie nasze obiekty posiadają dwa rodzaje sejfów – duże, pokojowe, w których można przechować bagaż i które otwiera się za pomocą karty magnetycznej, oraz małe znajdujące się w lobby, w których można schować telefon lub laptop.

Jakiego klimatu możemy zatem spodziewać się w hostelu? Czy nie czujemy się tam jak w akademiku?

– Nawet wśród najbardziej luksusowych hosteli są i takie, w których panuje luźna, wręcz imprezowa atmosfera, która może nie przypaść do gustu osobom podróżującym służbowo – tłumaczy Bhattacharya.

– Większość biznesmenów zatrzymujących się w naszych hostelach, zrzuca z siebie garnitury i zakłada dżinsy, aby wyglądać jak inni goście i zbytnio się nie wyróżniać – mówi Hinojosa.

– Trzeba też zaznaczyć, że wielu naszych klientów to dojrzałe osoby w wieku 30–40 lat – dodaje Bhattacharya. – Hostele to naprawdę miłe miejsca, w których można spotkać ciekawych, życzliwych ludzi i doświadczyć czegoś nowego. To ważne, zważając na to, jak wiele czasu turyści biznesowi spędzają samotnie w podróży.

LUKSUSOWE HOSTELE

● **Generator London** Hostel ten znajduje się nieopodal stacji Euston przy ulicy Tavistock Place, w budynku dawnego posterunku policji i oferuje 868 łóżek oraz 22 pokoje dwuosobowe z łazienką.

– Gdy przyjechałem tam wieczorem, miejsce dosłownie tętniło życiem. Parter podzielony jest na kilka sekcji, a wymyślne graffiti na ścianach oraz zdjęcia Londynu i czerwony autobus przy barze, dodają temu miejscu swojskiego uroku. Atmosfera była miła, a klientela międzynarodowa i w dość młodym wieku, choć przy barze dostrzegłem także kilku nieco starszych gości.



Lizbona



Londyn

Z hostelami jest jak z tanimi liniami – dostajemy niezły produkt w atrakcyjnej cenie. Wystarczy zagwarantować gościom darmowe wi-fi, prywatność, wygodne łóżka oraz wybór posiłków.



Rzym



Londyn



Londyn

W większości nowych hosteli próżno szukać piętrowych łóżek i wspólnych łazienek. Takie widoki to już przeszłość – dziś liczy się komfort i zadowolenie klienta.

Przyzwoity hamburger z frytkami kosztuje tu 6 funtów. Obok baru znajduje się osobne pomieszczenie, w którym można popracować przy komputerze. Niestety, w pokoju nie udało mi się połączyć z wi-fi. Dodatkowym problemem było słabe wygłuszenie pomieszczeń, przez co muzyka dochodząca z baru na parterze skutecznie zakłócała mi sen aż 2.00 w nocy. Na plus należy zapisać wyjątkowo wygodny materac.

W pokoju znajdowało się także biurko z lampką, gniazdko elektryczne, wieszak na ubrania oraz półka. Łazienka była czysta, ale żeby wziąć prysznic, musiałem odczekać parę minut aż woda dostatecznie się nagrzej. Hostel zapewnia gościom mydło i świeże ręczniki, a w łazienkach publicznych na każdym piętrze znajdują się suszarki do włosów. W cenę wliczone jest też śniadanie kontynentalne.

Cena – od 77 funtów za pojedynczy pokój z łazienką, 37 Tavistock Place; tel. +44 (0)20 7388 7666; generatorhostels.com

● **Safestay London** Hostel Safestay London mieści się w dawnej siedzibie Partii Pracy, o dziesięć minut drogi pieszo od stacji metra Elephant and Castle, w niezbyt atrakcyjnej okolicy, choć do City można dostać się stąd w niecałe 20 minut.

Obiekt ten przypomina bardziej hotel budżetowy niż typowy hostel, głównie za sprawą jasnych i dość elegancko urządzonych wnętrz. Przestrzeń ogólnodostępna, w której znajdują się stylowe fotele i skórzane kanapy, wygląda równie gustownie. Gdy przyszedłem tam wieczorem, było w niej na tyle

cicho, by w spokoju można było obejrzeć film na komputerze. Niestety, w pokojach nie ma wifi ani biurek – więc, gdy chcemy popracować, musimy udać się do jednego z pomieszczeń ogólnodostępnych.

Hostel oferuje 407 łóżek w 74 pokojach, w tym 11 typu Private (pojedynczych) z łazienką. Pokój, w którym nocowałem (typu Private) był dość przestronny, posiadał ładną i czystą łazienkę. Znajdował się w nim duży telewizor LCD, ręczniki, stojak na bagaże, zestaw do parzenia kawy i herbaty, mydło, oraz wieszaki. W recepcji (całodobowej) można wypożyczyć suszarkę (kaucja 10 funtów), a wliczone w cenę śniadanie składa się z rogalików i płatków śniadaniowych.

Cena – od 90 funtów za pokój typu Private z łazienką, 144–152 Walworth Road; tel. +44 (0)20 7703 8000; safestay.co.uk

● **The Independente, Lizbona** Hostel ten mieści się nieopodal zabytkowej dzielnicy Bairro Alto, kilkaset metrów od stacji kolejowej Rossio. Znajdziemy tu 11 sypialni wspólnych oraz 4 „apartamenty” – czyli prywatne pokoje z łazienką i balkonem z widokiem na rzekę Tag. Tutejsza baro–restauracja o nazwie Decadente serwuje dania kuchni portugalskiej i posiada prywatny taras.

Cena – apartament od 100 euro; theindependente.pt

● **Plus Berlin** Ten najnowszy obiekt należący do grupy Plus Hostel, mieści się o dwie przecznice od stacji Warschauer Strasse w dzielnicy Friedrichshain. Hostel posiada wydzieloną część, w której znajdują się pry-

watne pokoje hotelowe, ale wszyscy goście mają darmowy dostęp do wi-fi, krytego basenu i sauny. Każdy pokój dwuosobowy posiada własną łazienkę, telewizor LCD i biurko. Dodatkowym atutem Plus Berlin jest sala konferencyjna o powierzchni 242 m² oraz dobra restauracja.

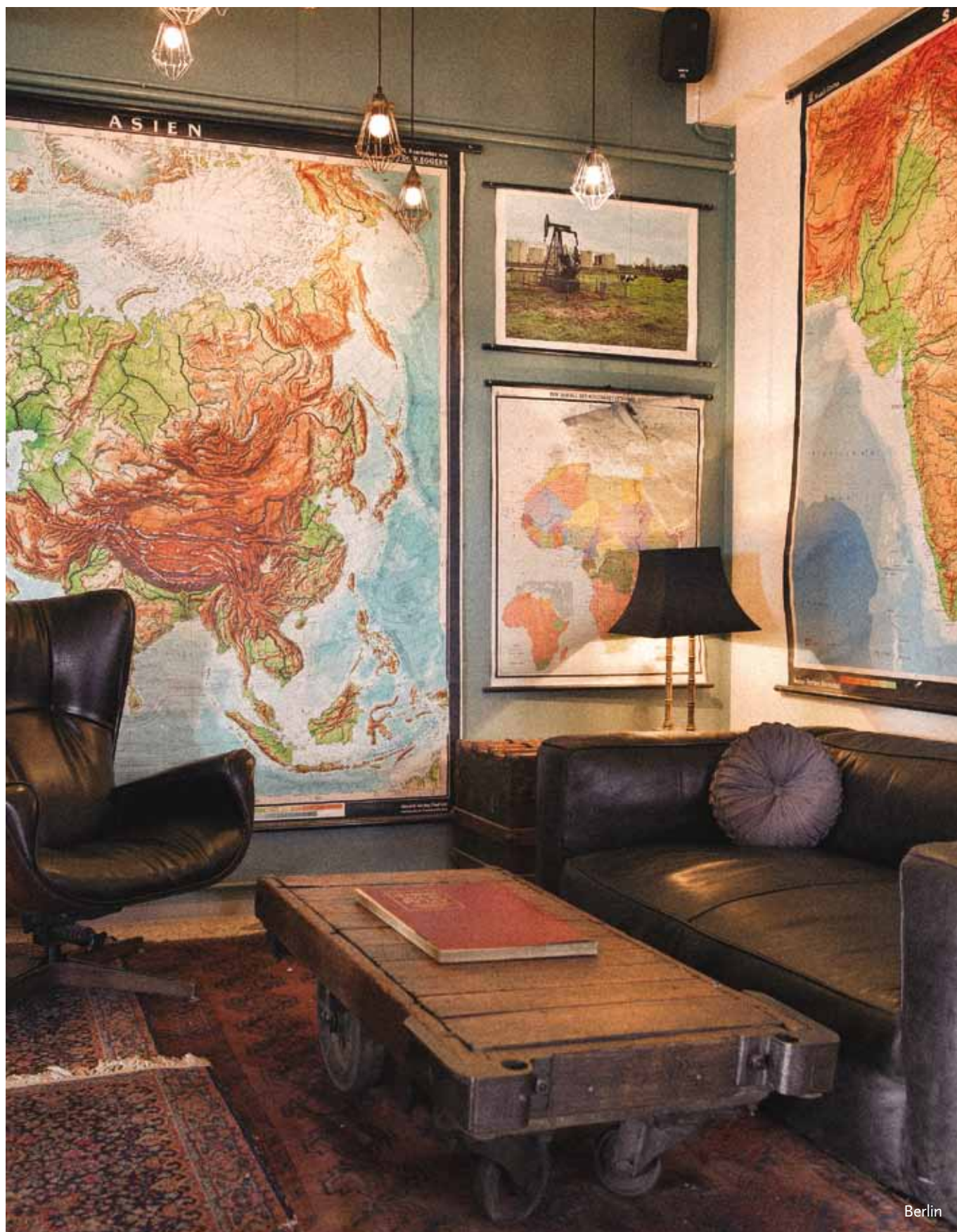
Ceny – pokoje dwuosobowe od 56 euro; plushostels.com

● **Kex Hostel, Reykjavik** Hostel ten mieści się w dawnym budynku fabryki ciasteczek, nieopodal głównej ulicy miasta i oferuje gościom pokoje z widokiem na morze. Oprócz pokoi wspólnych, są tu także trzy pokoje prywatne z własnymi łazienkami. Kex posiada także szereg udogodnień, takich jak darmowe wifi, pralnia, kino, sala konferencyjna, siłownia, salon fryzjerski i tętniąca życiem restauracja serwująca smaczne islandzkie potrawy oraz piwo Viking.

Ceny – pokoje dwuosobowe od 21,500 Kr (ok. 135 euro); kexhostel.is

● **The Beehive, Rzym** Ten barwny hotelo–hostel znajdujący się w pobliżu stacji Termini, oferuje proste pokoje z własnymi łazienkami. Do tego darmowe wi-fi i małe biurko. Znajduje się tu także ogólnodostępna część wypoczynkowa przystrojona dziełami sztuki, a także ogród. Właściciele prowadzą również wegetariańską kawiarnię, mieszczącą się w tym samym budynku, w której trzy razy w tygodniu organizowane są wegańskie wieczorki.

Ceny – pokoje z łazienką od 100 euro; the-beehive.com



Berlin

Hostele kuszą m.in. prywatnymi pokojami z nowoczesnymi łazienkami, darmowym internetem, ciekawie urządzonymi pomieszczeniami ogólnodostępnymi.

LUFTHANSA ZAPOWIADA KOLEJNE NOWOŚCI



KONTAKT
www.lufthansa.com

Pierwszego dnia tego-
rocznych targów ITB
w Berlinie Lufthansa
zaprezentowała nową
Klasę Ekonomiczną Premium.
Rezerwacji biletów w nowej kla-
sie można będzie dokonać już od
maja, na połączenia od listopada
2014 roku. Pierwsze rejsy będą
obsługiwane przez samoloty
typu Boeing 747-8.

Projekt i zalety nowego fotela
są wynikiem pogłębionych ana-
liz i wywiadów z pasażerami, jak
również rozmów z partnerami
handlowymi – procesu prowa-
dzonego z powodzeniem przez
Lufthansę. Po modernizacji
Klasy Pierwszej i Biznes, insta-
lacja 3600 foteli we wszystkich
106 maszynach szerokokadłubo-

wych w ciągu zaledwie roku, to
kolejny krok w stronę umocnie-
nia wiodącej pozycji na rynku.

DOSTĘP DO GLOBALNEJ SIATKI POŁĄCZEŃ

Polscy pasażerowie doceniają
Lufthansę m.in. za wygodny
dostęp do globalnej siatki połą-
czeń oraz najwyższą jakość ofe-
rowanych usług.

Lufthansa obserwuje w ostat-
nich latach szczególnie duży
wzrost zainteresowania pol-
skich klientów kierunkami
azjatyckimi – Bangkok, Singa-
pur, Pekin, Szanghaj to tylko
niektóre z nich. W sezonie let-
nim pojawi się nowe połączenie
do Dżakarty, co z pewnością
ucieszy pasażerów z Polski.

Lufthansa jest jedynym
tradycyjnym przewoźnikiem
międzynarodowym w naszym
kraju, który oferuje tak rozległą
siatkę i kompleksową obsługę.
Wprowadzenie nowej Klasy
Ekonomicznej Premium z pew-
nością spotka się z zaintereso-
waniem polskich pasażerów.

50 PROCENT WIĘCEJ MIEJSCA I NIEMIECKA PRECYZJA

Nowe fotele zostały zaprojek-
towane we współpracy z firmą
müller/romca Industrial De-
sign z Kilonii i wyprodukowa-
ne przez producenta foteli ZIM
Flugsitz znad Jeziora Bodeń-
skiego. W zależności od mo-
delu maszyny, są one do 3 cm
szersze, zapewniając większą

prywatność. Gwarantują do 10 cm więcej przestrzeni, dzięki indywidualnym, szerszym podłokietnikom i konsoli umieszczonej centralnie pomiędzy fotelami. Oparcie fotela można odchylić bardziej niż poprzednio, a odstęp między fotelami wzrósł do 97 cm.

W rezultacie pasażerowie zyskali prawie półtora raza więcej indywidualnej przestrzeni niż w Klasie Ekonomicznej. Zagłówki mogą być wysuwane do maksymalnie wygodnej pozycji. Dodatkowy komfort zapewniają podnóżki o regulowanej wysokości montowane od drugiego rzędu aż do końca i zainstalowane w pierwszym rzędzie – z powodów technicznych – podpórki pod nogi ze zintegrowanymi podnóżkami. Praktyczny uchwyt na butelkę umieszczony przy fotelu, gniazdko elektryczne i przestrzeń na rzeczy osobiste, zapewnią jeszcze bardziej komfortową podróż.

DODATKOWY SERWIS KLASY EKONOMICZNEJ PREMIUM

Pasażerowie Premium mogą zabrać dwa razy więcej bagażu rejestrowanego niż w klasie ekonomicznej – 2 sztuki bagażu podręcznego, każdy o wadze do 23 kg. Za dodatkową opłatą 25 euro, pasażerowie otrzymają dostęp do komfortowych salo-

ników Klasy Biznes Lufthansy. Dotychczas były one dostępne wyłącznie dla pasażerów posiadających określony status w programie Miles & More. Przepisy dotyczące odprawy i bagażu podręcznego są takie same jak w Klasie Ekonomicznej. Na pasażerów Klasy Ekonomicznej Premium czekają na pokładzie miłe niespodzianki: powitalny drink, butelka wody oraz zestaw praktycznych akcesoriów podróży. Posiłki będą serwowane na porcelanowej zastawie.

Pasażerowie mogą korzystać z systemu rozrywki za pomocą dotykowych monitorów lub pilota, którego można używać także do obsługi gier. Monitory są o ok. 2 cale większe niż w klasie ekonomicznej (11- i 12-cal). Ofertę dopełnia bogaty wybór gazet i magazynów.

NAWET DO 52 MIEJSC W ATRAKCYJNYCH CENACH

Klasa Ekonomiczna Premium Lufthansy mieści się w osobnym przedziale – pomiędzy Klasą Ekonomiczną a Klasą Biznes. W zależności od modelu maszyny, liczy od 21 do 52 foteli najwyższej jakości. Montaż w ramach nowej klasy podróży będzie prowadzony od podstaw w całej flocie i rozpocznie się jesienią 2014, a zakończy latem 2015 roku.

Pierwszymi maszynami poddanymi modernizacji będą Boeingi 747-8. Ceny biletów w Klasie Ekonomicznej Premium będą znacznie bliższe cenom w Klasie Ekonomicznej niż w Klasie Biznes. szacuje się, że cena biletu w dwie strony przez północny Atlantyk lub do Azji będzie średnio tylko o około 600 euro wyższa niż w klasie ekonomicznej.

PIĘĆ GWIAZDEK ZA JAKOŚĆ USŁUG I GOŚCINNOŚĆ

Klasa Ekonomiczna Premium jest ważnym elementem kampanii dotyczącej poprawy jakości usług. Prezentacja Klasy Ekonomicznej Premium jest uzupełnieniem licznych usprawnień we wszystkich klasach podróży – zarówno na pokładzie jak i w salonikach – zaplanowanych przez Lufthansę do roku 2015. Do tego czasu cała flota międzykontynentalna Lufthansy zostanie również wyposażona w nowe fotele Klasy Pierwszej i Biznes – łącznie będzie ich 7000.

Oprócz modernizacji wnętrza kabiny, dalszej modernizacji podlegać będzie także serwis pokładowy i naziemny. Celem Lufthansy jest aby poprzez podkreślenie gościnności, maksymalnie wyjść naprzeciw oczekiwaniom pasażerów.

Na targach ITB w Berlinie, Lufthansa zaprezentowała Klasę Ekonomiczną Premium. Rezerwacji biletów w nowej klasie można będzie dokonać już od maja, na połączenia od listopada 2014 roku.



AUSTRIAN AIRLINES WSZYSTKO DLA PASAŻERÓW!



KONTAKT
www.austrian.com

Na lotnisku w Wiedniu czas transferu pomiędzy rejsami to zaledwie 25 minut. Dlatego korzystanie z tego najszybszego – pod względem transferu – lotniska w Europie, oznacza dla pasażerów wyjątkową oszczędność czasu.

Linia lotnicza Austrian Airlines wprowadza tygodniowo sześć dodatkowych połączeń na trasie Kraków–Wiedeń, oferuje swoim pasażerom możliwość korzystnego podwyższenia klasy podróży, a także poprawia komfort w kabinach samolotów na trasach międzykontynentalnych.

WIĘCEJ POŁĄCZEŃ Z KRAKOWA

Austrian Airlines wprowadziło właśnie sześć dodatkowych rejsów w tygodniu na trasie Kraków–Wiedeń. Od 30 marca 2014 roku pasażerowie Austrian Airlines mogą wybierać najdogodniejsze dla siebie połączenie spośród 13 rejsów w tygodniu.

Zwiększenie ilości połączeń oznacza jeszcze lepszy dostęp do siatki połączeń Austrian Airlines. Na lotnisku w Wiedniu czas transferu pomiędzy rejsami to zaledwie 25 minut, dlatego korzystanie z tego najszybszego – pod względem transferu – lotniska w Europie oznacza dla pasażerów wyjątkową oszczędność czasu. Pewnie dlatego tak chętnie wybierają

Austrian pasażerowie udający się w podróż służbową.

WYŻSZA KLASA

Podróżując Austrian Airlines do miast w Europie warto uatrakcyjnić podróż i skorzystać z wyjątkowej oferty na podwyższenie klasy podróży. Mając bilet w Klasie Ekonomicznej wystarczy na stronie austrian.com wykupić za 99 euro (w jedną stronę) podwyższenie klasy podróży i cieszyć się wszystkimi przywilejami pasażera Klasy Biznes. Wśród tych przywilejów są: możliwość nadania 2 sztuk bagażu (2 x do 32 kg), odprawa przy stanowisku Klasy Biznes, limit bagażu podręcznego dla Klasy Biznes, wejście do Business Lounge, serwis Fast Lane (w zależności od warunków na danym lotnisku), mile za przelot w Klasie Biznes, a także wykwintny posiłek przygotowany przez firmę DO & CO.

NOWA KABINA

Austrian Airlines zmodernizowała flotę samolotów międzykontynentalnych, wprowadzając zupełnie nową, nowoczesną ka-

binę pasażerską. W całej flocie międzykontynentalnej (10 samolotów typu Boeing 777 oraz 767) zainstalowano nowoczesne fotele w Klasie Ekonomicznej, ulepszony system rozrywki pokładowej oraz innowacyjne fotele w Klasie Biznes, które w jednej chwili można zamienić w zupełnie płaskie łóżko.

Wyjątkowy projekt kabiny w Klasie Ekonomicznej oznacza całkowicie nowy poziom komfortu podczas dalekiej podróży. Nowe fotele w Klasie Biznes posiadają takie udogodnienia, jak: intuicyjne sterowanie, funkcja masażu i więcej miejsca na bagaż podręczny. Innowacyjny system poduszek powietrznych pozwala na ustawienie fotela w najwygodniejszej dla pasażera pozycji. Całkowicie nowy system rozrywki pokładowej oferuje wybór najnowszych filmów, zapewniając pasażerom rozrywkę w czasie długiej podróży. Wielokrotnie nagradzana firma DO & CO, tak jak dotychczas, zajmuje się przygotowaniem kulinarnych delicji podawanych na pokładach samolotów Austrian Airlines.



AMBER ROOM

RESTAURANT



INGREDIENTS OF CULINARY EXCELLENCE



Michelin Guide Recommendation

Booking : + 48 22 523 66 64, www.amberroom.pl

Pałac Sobańskich, Al. Ujazdowskie 13, 00 - 567 Warsaw

ODKRYJ SŁODKĄ TAJEMNICĘ HOTELI MERCURE



KONTAKT

mercure.com
accorhotels.com

Wtym roku, już po raz drugi hotele Mercure zapraszają gości do wspólnego rozkoszowania się doskonałością czekolady. Sweet Secret by Mercure, to wyjątkowa oferta noclegu ze słodkimi upominkami w polskich hotelach tej sieci. W ramach promocji klienci będą mogli odkryć kolekcję ręcznie wykonanych pralin, które zachwycą swoim smakiem.

SWEET SECRET BY MERCURE

Ze specjalnej oferty można skorzystać rezerwując minimum dwudniowy pobyt w terminie

od 1 kwietnia do 31 maja. Promocja obejmuje wszystkie hotele Mercure w Polsce – goście otrzymują nawet do 30% zniżki na nocleg, pyszne śniadanie, nielimitowany dostęp do wi-fi i słodki upominek przy zameldowaniu – bombonierkę z ręcznie wykonanymi czekoladowymi pralinami. Dodatkową korzyścią są potrójone punkty w programie Le Club Accorhotels.

CZEKOLADOWE MENU

Od 1 kwietnia tego roku we wszystkich barach i restauracjach hoteli Mercure w Polsce wprowadzone zostanie specjal-

ne menu. Znajduje się w nim aromatyczna kawa Gourmand z trzema wykwintnymi pralinami, ciasto czekoladowe z lodami, a także pudełko z 11 nietuzinkowymi czekoladkami.

Cały asortyment czekoladowych smakołyków przygotowała znana w Polsce z doskonałej jakości i unikalności swoich wyrobów manufaktura Chocoffee, słynąca z blisko 90-letniej tradycji. Wśród starannie wyselekcjonowanej kolekcji pralin na szczególną uwagę zasługuje ta stworzona specjalnie dla marki Mercure – połączenie orzeźwiającego aromatu trawy

cytrynowej z zaskakującą nutą tajemniczych przypraw zanurowane w białej czekoladzie.

– Z firmą Chocoffee pracujemy już od ponad 2 lat – mówi David Henry, SVP Sales, Marketing, Distribution and Revenue Management w Orbis S.A. – Cieszę się, że do współpracy przy Sweet Secret by Mercure, udało się nam zaprosić lokalnego producenta czekolady. Marka Mercure podkreśla związek hoteli z tradycją i historią miejsc, w których się znajdują – widać to szczególnie w wystroju wnętrza i w menu hotelowych restauracji, gdzie proponowane są lokalne specjały przygotowane według oryginalnych receptur.

Razem z czekoladą chcemy ofiarować naszym gościom chwilę przyjemności. Wierzę, że dzięki wyjątkowym doznaniom dostarczanym przez nią goście zapamiętają nas na dłużej”.

MARKA MERCURE – JEDYNA TAKA W SWOJEJ KLASIE

Mercure oferuje osobom podróżującym zarówno służbowo, jak i rekreacyjnie atrakcyjną alternatywę w porównaniu do innych sieci hotelowych i hoteli indywidualnych. To zdecydowanie jedna z najlepiej rozpoznawalnych marek cieszących się uznaniem i dobrą reputacją. Każdy z hoteli tej sieci jest inny i ma swój niepowtarzalny cha-

rakter. Obiekty Mercure położone w centrum miast, nad morzem lub w górach, witają gości w 50 krajach na całym świecie.

KAMPANIA PROMOCYJNA SWEET SECRET BY MERCURE

Kampania promocyjno – informacyjna oferty Sweet Secret by Mercure ma miejsce zarówno w hotelach jak i w Internecie. Marka zdecydowała się skupić przede wszystkim na komunikacji z klientami za pośrednictwem social mediów gdzie zorganizowano konkursy z nagrodami. Dodatkowe działania prowadzone są również na stronach www.accorhotels.com i www.mercure.com



Od 1 kwietnia tego roku we wszystkich barach i restauracjach hoteli Mercure w Polsce wprowadzone zostanie specjalne menu. Znajduje się w nim aromatyczna kawa Gourmand z trzema wykwintnymi pralinami, ciasto czekoladowe z lodami, a także pudełko z 11 nietuzinkowymi czekoladkami.



HAMBURGER W WERSJI LUKSUSOWEJ

Hotele Sheraton i Westin rozpoczęły Festiwal Burgerów. Tylko do końca kwietnia można przekonać się, jak niezwykłą potrawą może być „zwykły” hamburger.



KONTAKT
www.sheraton.pl
www.westin.pl

Szefowie kuchni hoteli Sheraton w Warszawie, Krakowie, Poznaniu i Sopocie oraz Westin w Warszawie postanowili podjąć się zadania opracowania listy kreatywnych hamburgerów. Przez kilka tygodni wymyślali i komponowali składniki, aby przygotować menu, które pozwoli miłośnikom dobrej wołowiny na chwilę prawdziwej rozkoszy dla podniebienia.

Festiwal Burgerów w pięciu hotelach potrwa do 30 kwietnia, a goście hotelowych restauracji będą mieli okazję spróbować dań z najwyższej jakości wołowiny połączonej z nietuzinkowymi składnikami jak np. kaczka czy orientalne sosy.

HISTORIA HAMBURGERA

Hamburger zarówno jako potrawa, ale także samo słowo, wywodzi się z Hamburga, choć

przecież wiemy wszyscy, że to amerykański wynalazek. I tak rzeczywiście było, ale... nie do końca. Wszystko zaczęło się od befsztyka po hambursku, czyli kotleta z ręcznie siekanej wołowiny. Potrawę do Stanów Zjednoczonych „sprowadzili” imigranci z Niemiec, a cała Ameryka oszalała na jej punkcie. Ale po kolei...

W 1904 roku garncarz Fletcher Davis, który prowadził

również bar w Teksasie, wpadł na pomysł, by podczas wystaw garmcarskich podawać swoim gościom „befsztyk po hambursku” – z sałatą, musztardą i majonezem. A żeby łatwiej go było zjeść i nie zawracać sobie głowy talerzykami, podawał go na grzance.

PRAWDZIWIY, CZYLI JAKI?

Standardowy hamburger to płaski kotlet z siekanej wołowiny, upieczony na ruszcie lub grillu. Według oryginalnego przepisu mięso powinno być doprawione tylko solą, pieprzem i musztardą, ale przez lata receptura ewoluowała, zapewniając fanom potrawy nowe doznania smakowe. Co ciekawe – słynny befsztyk z Hamburga nie zawierał też bułki.

W idealnym burgerze mięso użyte do jego przyrządzenia nie może być zbyt chude, a to ze względu na to, że tego kotleta nie smaży się na tuszczu. Naturalny tłuszcz sprawia, że burger jest soczysty, pulchny i miękki. Idealnym mięsem na hamburgera jest antrykot.

I ostatnia sprawa – prawdziwy hamburger musi być upieczony na grillu lub ruszcie – nigdy smażony na patelni.

SZALEŃSTWO BURGERÓW

Hotele Sheraton i Westin w swoich restauracjach do 30 kwietnia będą kusić gości kreatywnymi hamburgerami, w których słynny kotlet wołowy został skomponowany z wieloma ciekawymi składnikami, takimi jak np. kaczka, oscypek, marchewka marynowana z imbirem, czy jagnięcina.

W menu znajdzie się sześć propozycji smakowitych burgerów m.in.: Strong Man, czyli burger z mięsa wołowego i confit z policzków wołowych z majonezowym sosem BBQ czy Zealander, czyli burger wołowy z jagnięciną z Nowej Zelandii z pieczoną papryką, serkiem kremowym, ogórkiem, czosnkiem i koperkiem.

Wszystkie burgery z oferty dostępne są w cenach 29–39 zł.



Hamburgerowe menu miłośnikom dobrej wołowiny pozwoli na chwilę prawdziwej rozkoszy dla podniebienia.



WIZERUNEK FIRMY A MARKA OSOBISTA

Jak świadomie kreować swój sukces? Czym jest marka osobista?
Konrad Wilk radzi, jak ją świadomie zbudować.



Znacząca większość polskich przedsiębiorców, którzy wiedzą, jak ważna w kreowaniu wyników firmy jest jej marka, poświęca się jej budowaniu. Wielu udaje się to zadanie i rzeczywiście wygląda na to, że sprawnie prowadzą i koordynują ten proces. Wizerunek, komunikacja z mediami, odpowiedzialność społeczna, profil klienta wydają się być spójne i adekwatne. Strony internetowe korespondują z wizerunkiem i spełniają swoje praktyczne role. Gdy nałożymy jednak na ten obraz wizerunek ich marek osobistych, wszystko błyskawicznie zaczyna się zamazywać, kolory i kształty mieszają

się w nieładzie, pojawia się nieprzyjemne odczucie dysharmonii, wkrada się chaos.

CZYM JEST MARKA OSOBISTA

Marka to coś jasnego, klarownego, mocnego, wyróżniającego się w oczach innych. Marka osobista mówi o tym, kim jesteś, jakie masz wartości, w czym się specjalizujesz, czym się wyróżniasz. Oto dlaczego tak ważne jest pozostać w zgodzie ze sobą, gdy tworzysz swoją markę. Ludzie mogą najwyżej chcieć pracować z tobą, kupować od ciebie, wierzyć tobie, a nie jakiemuś wymyślonemu tworowi, nawet, gdy ten wymysł wydaje się bardziej atrakcyjny od cie-

bie. Marka osobista jest obietnicą. Co obiecuje twoja marka? Obiecuje konkret i stałość. Taka sama usługa, taka sama jakość, ta sama troska i wartość dla klienta z twojej strony. Marka osobista tworzy oczekiwania w umysłach odbiorców i dopóki będą one spełniane, dopóty będzie ona silna. Rób wszystko, by zawsze spełniać tę obietnicę.

DLACZEGO MARKA OSOBISTA?

Jest wiele przyczyn, dla których potrzebujesz świadomie budować markę osobistą. Niektóre z nich, takie jak – poprawa relacji z pracownikami, kontrahentami, partnerami w biznesie, klientami – osiągniesz w krót-

kim czasie. To oczywiście będzie przekładało się na poprawę wyników finansowych, atmosferę pracy, efektywność – twoją i ludzi z tobą związanych, sprawnych i trafnych procesów decyzyjnych, efektywnej komunikacji zarówno z klientami, jak i wewnątrz organizacji. W dłuższym wymiarze czasu świadomie kreowana marka osobista pozwoli ci rozwijać i umacniać sukces, niezależnie od drogi, jaką w życiu pójdziesz i czynników, jakie na tej drodze mogą się pojawić. Mocnym markom osobistym, jak wielkim, porządnie zbudowanym i wyposażonym okrętom nie straszne są sztormy i burze. Nie tylko potrafią je przetrwać, ale przewidzieć, dostrzec, ominąć i zmierzać do celu z wykorzystaniem korzystnych prądów i wiatrów.

JAKI PAN, TAKIE WYNIKI

Niespójność pomiędzy marką firmy, a marką osobistą osoby zarządzającej pozornie może nie wydawać się wielkim zagrożeniem w przypadku dużych organizacji zajmujących się przykładowo produkcją serów topionych albo czekoladek. Dla nabywców tych produktów nie jest problemem poziom spójności marki firmy i marki osobistej właściciela czy prezesa, o którym zwykle nie mają pojęcia, którego osoba nie ma wpływu na ich decyzje zakupowe. Jednak dla osób, które prowadzą własny biznes, np. firmę zajmującą się szeroko rozumianymi usługami, działalnością B2B, gdzie zwykle właściciel komunikuje się z klientami, reprezentuje firmę w kontaktach z partnerami, kontrahentami, podwykonawcami, marka osobista ma decydujące znaczenie dla tożsamości firmy, relacji z otoczeniem, a w konsekwencji oczywiście dla jej wizerunku i wyników finansowych.

Przedsiębiorcy głośnią się i wydają krocie na marketing i działania pro-sprzedażowe nie wiedząc o tym, że to ich marki osobiste wpływają na wyniki w tych dziedzinach. To twoja

marka ma bezpośredni wpływ na decyzje twoich klientów. Od niej musisz zacząć, by uzyskać wpływ na efekty pozostałych działań. Twoja marka kreuje wyniki twojej firmy. A kto kreuje twoją markę?

MASKA NIE ZASŁANIA TWARZY

Marka osobista właściciela wpływa bezpośrednio na wartość organizacji. Niezależnie od tego, czy jest ona duża, średnia, mała, czy jest to samodzielna działalność gospodarcza, czy osoba ta wykonuje zawód lekarza, prawnika, architekta, radcy prawnego, trenera rozwoju itp. Nabywcy, partnerzy biznesowi, kontrahenci odnoszą się do marki osoby, która stanowi o firmie. Najsprawniej zbudowana marka firmy nie będzie w tej relacji miała znaczenia, jeśli marka właściciela okaże się od niej odstawać. Ludzie odnoszą się do ludzi, relacji jakie budują, postaw i wartości jakie reprezentują, poczucia bliskości, tego, jak czują się w jej towarzystwie. Autentyczność osoby szefa ma zawsze pierwszoplanowe znaczenie. Ludzie mają wmontowane czujniki, detektory fałszu. Możemy uważać, że znakomicie kreujemy wyobrażenie o sobie, ale na poziomie niewerbalnym inni wyczuwają, czy jest to zgodne z prawdą i na tym będą budować swój stosunek do osoby, a w konsekwencji do firmy.

PASJA MOTOREM BIZNESU

Wizja, inspiracja, entuzjazm, zaangażowanie, konsekwencja, to kolejne cechy, które świadczą o właścicielu i jego stosunku do tego, co robi, co stworzył, czym zarządza. Jeśli inni poczuwają twoje zaangażowanie, to będą chcieli współpracować, poszerzać działania w powiązaniu z twoim biznesem, będą chcieli, by to trwało, będą polecać cię z przekonaniem innym. Najważniejsza prawda, z którą musi się liczyć każdy właściciel swojego biznesu jest taka, że niezależnie od roli życiowej, w jakiej się w danej chwili znaj-

duje, jego marka powinna mieć charakter stały i niezmienny. To właśnie przez pryzmat właściciela firmy postrzegana jest jej marka, a nie przez pryzmat marki, jaką dla swojej firmy sztucznie stworzył. Mocne marki osobiste to takie, dla których nie ma większego rozdzwieku pomiędzy życiem osobistym i zawodowym. Mocne marki żyją tym co robią, pasjonują się tym, ekscytują się pracą, którą wykonują. Musisz pamiętać, że marka budowana jest na emocjach. Jakie emocje pojawiają się u ludzi na twój temat, taka jest twoja marka osobista i marka twojej firmy. Klienci nie będą rozróżniać ciebie w kontekście prywatnym od ciebie w życiu zawodowym. Dla nich sprawa jest prosta. Ty jesteś twoją firmą.

ZAUFANIE BUDUJE WIĘZI

Zaufanie to jeden z najważniejszych czynników sukcesu. Wszyscy chcemy robić interesy z ludźmi, których znamy, którym ufamy, z którymi czujemy pewnego rodzaju więź, których lubimy, z którymi czujemy się dobrze. Korporacje są w obecnych czasach przeżytkiem. Nie mają twarzy, nie są postrzegane jako troszczące się o klienta, nie budują relacji, nie czujemy ich, nie ufamy im. Korporacje nie mają dobrej marki, bo są bezosobowe. Dlatego zatrudniają ludzi, którym potencjalni klienci zechcą zaufać. Ludzie są gotowi zaufać ludziom, zwłaszcza takim, którzy dbają o te same wartości, co oni. W obecnych czasach nie liczy się logo, ale twarz, postawa i osobowość właściciela i osób reprezentujących organizację.

DZIAŁAJ WŚRÓD SWOICH

Definicja wymarzonego klienta, precyzyjne określenie grupy docelowej w oparciu o własne potrzeby, pasje i osobistą misję zbieżną z misją twojej firmy, to podstawowy czynnik dalszego powodzenia działalności, którą prowadzisz. Ludzie robią interesy z tymi, w towarzystwie których czują się swobodnie.



Konrad Wilk

Certyfikowany przez MLC, GT i ICF, doświadczony coach, trener, mówca, inspirator, mentor. Wspiera przedsiębiorców, ekspertów w rozwoju biznesu poprzez pomoc w identyfikacji, budowaniu i wprowadzaniu w życie świadomej marki osobistej w oparciu o autorski program True You. Temat ten przybliży w książce „True You, marka „Ja”, czyli jak dojrzeć do siebie”*. Stale obecny w mediach, pisze artykuły, udziela wywiadów, bierze udział w seminariach, panelach dyskusyjnych, pełni rolę eksperta.

www.konradwilk.pl



Ludzie robią interesy z tymi, w towarzystwie których czują się swobodnie. To ludzkie emocje decydują o tym, czy klienci zechcą mieć z twoją ofertą do czynienia, czy nie. Potrzebują wrażenia, że dzielą podstawowe wartości z tobą i są do ciebie w pewnych obszarach podobni.

To emocje decydują, czy klienci zechcą mieć z twoją ofertą do czynienia, czy nie. Potrzebują wrażenia, że dzielą podstawowe wartości z tobą i są do ciebie w pewnych obszarach podobni.

Z tego również powodu marka osobista ma niewyobrażalną moc. Dlatego tak ważna jest rozbudowana wiedza na temat samego siebie, by móc zidentyfikować swoją grupę docelową. Ważne, by klient potencjalny zaczął myśleć w ten sposób, że to fajnie, bo macie ze sobą dużo wspólnego, lubi cię i chętnie odezwie się do ciebie. Najważniejsze, by czuł, że jesteś kimś, komu może zaufać.

BUDUJ NA TWARDYM GRUNCIE

Najważniejszym czynnikiem budowania zaufania jest autentyczność, czyli jak największa zbieżność tego kim jesteś, z wizerunkiem, jaki chcesz budować w oczach ludzi. Najlepsze, co możesz zrobić to być prawdziwym. Oczywiście, warto pracować nad swoim rozwojem, neutralizować ograniczenia, które mogą utrudniać budowanie dobrych relacji i osiąganie celów. Uważaj na próby wmawiania otoczeniu, że jesteś inny, niż w rzeczywistości. Nikt nie

lubi być manipulowany. Nie staraj się być kimś, kim nie jesteś, bo to najlepszy sposób aby ponieść porażkę. Nie obawiaj się, że inni poznają twoje słabości. Próby maskowania, manipulowania zaburzają spójność i autentyczność, rzutują na zaufanie i skłonność do zawierzenia tobie i temu, co reprezentujesz. Świadome pokazanie własnych wad sprawia, że raczej zyskujemy uznanie, niż je tracimy.

WIZERUNEK TO PRAWDA O TOBIE

Wszystko co robisz i jak to robisz wpływa na twoją markę. Nie tylko cechy charakteru, świadomość misji i wizji, profesjonalizm, autentyczność, wyjątkowość, spójność wewnętrzna, lecz również ich zewnętrzne przejawy kreują twój wizerunek. Liczy się to, co mówisz, jak mówisz i gdzie. Jakie komunikaty na swój temat zamieszczasz w mediach społecznościowych, jak zachowujesz się w przestrzeni publicznej. Zwróć uwagę, w jaki sposób odnosisz się do innych. Pamiętaj też, że znaczenie dla twojej wiarygodności ma również to jakim autem jeździsz, w co i jak się ubierasz, jaki masz styl. Ważne jest nawet to, czym się

odżywasz i gdzie jadasz, jaka jest twoja aktywność fizyczna, jak dbasz o zdrowie, czym się interesujesz. Na każdym kroku bądź sobą, dbaj o swój rozwój, a to kim jesteś nałóż odzwierciedlać w komunikacji, jaki na swój temat tworzysz.

PRZEWAGA MIARĄ SUKCESU

Większość marek, bo każdy ma markę, budowanych jest przypadkowo. A świadoma marka osobista to przejmowanie kontroli nad tym, czego zdaniem innych nie można kontrolować. Kontrola nad tym, jak jesteśmy postrzegani, co o nas mówią, z czym kojarzą, jakie emocje pojawiają się u innych w związku z nami, daje możliwość wybicia się, zbudowania mocnej i trwałej pozycji na rynku, wpływu na wzrost wyników finansowych.

Świadomie i konsekwentnie wprowadzana w życie marka osobista, która jest spójna z marką twojego biznesu uruchamia naturalne mechanizmy rozwoju, powodzenia, spełnienia, szczęścia, bogactwa.

„Zainwestuj w budowę swojej marki osobistej. Ty jesteś najbardziej wartościową, najbezpieczniejszą, najwyżej oprocentowaną, najcenniejszą, najtrafniejszą inwestycją swojego życia.”*



Nowe BMW serii 4
Cabrio

www.bmw-autofus.pl



Radość z jazdy

WOLNOŚĆ DLA ZMYŚŁÓW.

Zniewalająco piękny design o zdecydowanym charakterze od razu ujawnia zamiłowanie do nieskrępowanej swobody i emanuje sportową dynamiką. Każdy detal nowego BMW serii 4 Cabrio wyraża przede wszystkim jedno - fascynację poczuciem wolności. Otwórz się na nowe wyzwania.

NOWE BMW SERII 4 CABRIO JUŻ ZA 2 153 ZŁ NETTO W OFERCIE BMW COMFORT LEASE.

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

BMW EfficientDynamics
Mniejsza emisja. Większa radość z jazdy.

Wysokość miesięcznej raty leasingowej jest przykładowa i została obliczona przy założeniu następujących warunków: oferta BMW Comfort Lease, opłata wstępna 25%, okres leasingu 36 miesięcy, gwarantowana wartość końcowa 43,93%, deklarowany średnioroczny limit przebiegu 15 000 km, waluta PLN. Rata jest wartością netto. Niniejsza symulacja nie stanowi oferty w rozumieniu Art. 66 Kodeksu Cywilnego. BMW Comfort Lease jest oferowany w Polsce przez BMW Financial Services Polska Sp. z o.o.

ZORZA NAD REYKJAVIKIEM

Nasza brytyjska korespondentka **Jenny Southan** opisuje, jak stolica Islandii wychodzi na prostą, dzięki swoim niezwykłym walorom przyrodniczym i pomysłowym obywatelom.







Niczym z nieba rozświetlonego zorzą polarną,
25 marca o północy do wirtualnych portfeli 330 tysięcy mieszkańców
Islandii spadło 10,5 miliona Auroracoinów.

P o raz pierwszy od ponad tygodnia do Reykjavíku zawitała ładna pogoda. Na gwiazdzistym niebie widać nawet Drogę Mleczną, a park narodowy Thingvellir znajdujący się zaledwie o kilka kilometrów od stolicy, przypomina ciemny kleks na horyzoncie miasta. Przemierzam pokryte skrzypiącym śniegiem ulice stolicy Islandii, wpatrując się w zielonkawę pasemka zorzy polarnej, pojawiającej się co jakiś czas na niebie. I prawie jak z tego świełego nieba 25 marca o północy do wirtualnych portfeli 330 tysięcy Islandczyków spadło 10,5 miliona Auroracoinów (AUR). Tym samym, każdy z mieszkańców tego kraju otrzymał 31,8 jednostek tej kryptowaluty (równowartość około 200 euro), które będą mogli następnie wydać dokładnie tak samo, jak robią to z islandzką koroną.

CYFROWY PIENIĄDZ

Twórca Auroracoin, Baldur Odinnsson, ma nadzieję, że cyfrowy pieniądz pomoże wrócić do łask oficjalnej waluty kraju, która od 1960 roku straciła na wartości aż 99,5 procent, w tym 50 procent podczas krachu sprzed pięciu lat, który zmusił rząd Islandii do wprowadzenia ostrych restrykcji dotyczących przepływu kapitału, a także do ograniczenia wymienialności korony. Odinnsson chce więc podarować Islandczykom nową finansową wolność, ponieważ jego zdaniem w ten sposób będzie można odebrać władzę politykom i oddać ją w ręce narodu.

Auroracoin jest pochodną bardziej znanego Bitcoina, a jej twórca wierzy, że obecnani z technologią Islandczycy szybko zaakceptują tę walutę, ponieważ i tak rzadko korzystają z gotówki.

– Tutaj praktycznie każdy płaci kartami – mówi Bryndis Pjetursdóttir, dyrektor ds. marketingu portalu Visit Reykjavík.

Siedzimy w przytulnej kafejce hotelu Borg w samym centrum Reykjavíku. Po chwili dołącza do nas Georg Ludvíksson, współzałożyciel i dyrektor generalny firmy Meniga, który opowiada nam o oprogramowaniu do bankowości internetowej, które stworzył kilka lat temu.

– Nasza firma pomaga ludziom efektywnie zarządzać ich finansami, a wielu z moich ludzi to byli pracownicy działów IT islandzkich banków, które upadły podczas kryzysu – opowiada.

Ludvíksson wyjaśnia także, że Islandia jest idealnym polem testowym dla jego firmy, ponieważ Islandczycy posiadają mało gotówki i praktycznie nieograniczony



Biotechnologia i turystyka zdrowotna to dwa dynamicznie rozwijające się sektory gospodarki Islandii, choć główne branże eksportowe to nadal energia wodna i geotermalna oraz rybołówstwo.

dostęp do internetu, dzięki czemu mogą w każdej chwili sprawdzić swoją sytuację finansową. Firma zatrudnia obecnie 60 pracowników, a jej klientami są banki ze Skandynawii, Rosji, Hiszpanii, Niemiec, Zjednoczonych Emiratów Arabskich, a także Polski (mBank). Jej roczny obrót to 4,5 mln euro.

ODMŁADZAJĄCE SERUM

Po chwili dosiada się do nas Jon Bjornsson, dyrektor zarządzający Sif Cosmetics. Firma ta również powstała w czasie kryzysu finansowego i zaistniała na rynku dzięki produktowi o nazwie Bioeffect – odmładzającemu serum, w którego skład wchodzi m.in. islandzka woda, popiół wulkaniczny i transgeniczny jęczmień.

– Nasze produkty sprzedawane są w 450 sklepach w Europie, Azji i Kanadzie, a wartość całej firmy to dziś około 17 mln euro – mówi Bjornsson. – Najważniejsze jest jednak to, że Sif sprowadza do kraju twardy pieniądź, bo 70 procent naszych obrotów to eksport – niewiele firm może pochwalić się takim wynikiem.

Podczas naszej rozmowy Bjornsson uświadamia sobie, że zapomniał zapłacić za parking, więc wyciąga iPhone'a i za pomocą aplikacji Leggia zdalnie opłaca kolejną godzinę postoju samochodu. To kolejny dowód na to, w jak wielkiej symbiozie z zaawansowaną technologią żyją Islandczycy.

Inne aplikacje, z których często się tu korzysta to choćby program pozwalający określić stopień pokrewieństwa dwóch osób, co może stanowić spory problem dla singli w tak niewielkiej społeczności.

Wieczorem wybieram się na kolację do restauracji Fismarkadurin (Targ Rybny), którą gorąco mi polecono.

– Dziesięć lat temu Islandczycy jedli głównie jagnięcinę i mnóstwo ryb – mówi Pjetursdottir. – Ale to już przeszłość. Obecnie restauracje oferują ogromny wybór dań kuchni nordyckiej, islandzko-środiemnomorskiej, włoskiej, wegetariańskiej, a nawet południowoamerykańskiej.

Podczas posiłku przysłuchuję się mimowolnie rozmowie dwóch innych klientów z kelnerem. Jeden z nich dość wylewnie opowiada, że obaj przyjechali tu z Danii na konsultacje w sprawie protez i dumnie podwija nogawkę spodni. Naszym oczom ukazuje się metalowa piszczel rodem z „Terminatora”. To dzieło firmy Ossur z Reykjavíku – światowego lidera w produkcji protez kończyn, której jednym z klientów jest sam Oscar Pistorius, uczestnik ostatniej Olimpiady i Paraolimpiady.

CO POSZŁO NIE TAK?

Biotechnologia i turystyka zdrowotna to dwa dynamicznie rozwijające się sektory gospodarki Islandii, choć główne branże

eksportowe to nadal energia wodna i geotermalna, wytop aluminium, oraz rybołówstwo, technologia i transport oceaniczny.

Największy rozkwit gospodarka tego niewielkiego kraju przeżywała w latach 2001–2007, jednakże później nastąpił spektakularny krach, po którym rząd znacionalizował banki i musiał poprosić Międzynarodowy Fundusz Walutowy o wsparcie rzędu kilku miliardów dolarów. Upadek ekonomii Islandii, kraju który jeszcze niedawno był tygrysem Europy, był bolesny i spektakularny. Co poszło nie tak?

– Banki upadły pod ciężarem własnych długów, które aż jedenastokrotnie przekraczały wartość produktu krajowego brutto, więc rząd nie był w stanie ich uratować. Ludzie byli wściekli, ponieważ ich domy, na które zaciągali kredyty, straciły mocno na wartości – tłumaczy Eiríksson. – Kredyt hipoteczny jest powiązany ze wskaźnikiem cen, towarów i usług (CPI), więc gdy wskaźnik ten wzrasta, rośnie także wartość kredytu. Na dłuższą metę nie stanowi to dużego problemu, ponieważ wraz z cenami towarów wzrastają także płace, ale po krachu, wskaźnik CPI skoczył aż o 20% w ciągu roku i nie przełożyło się to na wzrost płac. Wielu Islandczyków straciło też pracę lub musiało zgodzić się na obniżkę pensji. Co gorsza, obowiązująca wówczas ustawa o bankructwie umożliwiała wierzycielom



Turystyka jest ważnym filarem gospodarki Islandii. Ludzie z całego świata przybywają tu, by nasycić oczy niesamowitymi krajobrazami, poszaleć na skuterach na lodowcu i zobaczyć północnoatlantyckie wieloryby.

egzekucję należności aż do śmierci dłużnika, a nawet zakładała dziedziczenie jego długów przez rodzinę.

KUCHENNA REWOLUCJA

Wszystko to doprowadziło do tzw. „Rewolucji Kuchennej” – protestu, podczas którego tysiące ludzi demonstrowało przed gmachem parlamentu z garnkami i patelniami. Doszło także do zamieszek, podczas których po raz pierwszy od 1949 roku władze Islandii zmuszone były użyć wobec demonstrantów gazu łzawiącego. W końcu politycy musieli ustąpić. – Nowy rząd zmienił prawo i obecnie, gdy Islandczyk ogłasza bankructwo, banki mogą ściągać z niego należności jedynie przez dwa lata – mówi Eiriksson.

Kilka lat po kryzysie finansowym, wiosną 2010 roku, doszło do erupcji wulkanu Eyjafjallajökull, który przez kilka tygodni wyrzucał do atmosfery tysiące ton popiołu, uziemiając tym samym ponad 100 tysięcy lotów w całej Europie. Linie lotnicze straciły wtedy ponad 1,6 mld dolarów, a pięć milionów pasażerów musiało przez kilka dni koczować na lotniskach. O ironio, w Re-

ikjawkę oddalonym zaledwie o 120 km od wulkanu życie toczyło się jakby nigdy nic, a międzynarodowe lotnisko Keflavik zamknięto tylko na jeden dzień.

Robyn Mitchell, dyrektor ds. sprzedaży i marketingu w hotelu 1919 należącym do międzynarodowej sieci Radisson Blu, zauważył nawet pozytywne efekty tamtej sytuacji: – Wybuch wulkanu przyniósł nam więcej korzyści niż szkód, ponieważ w tym okresie Islandia nie schodziła z ust całego świata, dzięki czemu zanotowaliśmy ogromny wzrost obłożenia pokoi.

Tu warto zajrzeć

- Visit Reykjavik (visitreykjavik.is)
- Meet in Reykjavik (meetinreykjavik.is)
- Promocja Islandii (islandsstofa.is)
- Harpa (en.harpa.is)
- Błękitna Laguna (bluelagoon.com)
- Oglądanie Wielorybów (specialtours.is)
- Zorza Polarna (Reykjavik Excursions; re.is)
- Wycieczki Golden Circle (mountaineers.is)

WIDOKI, LODOWIEC I WIELORYBY

Turystyka jest ważnym filarem gospodarki Islandii. Turyści przybywają tu nie tylko do tętniącego życiem Reikjawkę, ale także po to, by nasycić oczy niesamowitymi nadmorskimi krajobrazami, poszaleć na skuterach na lodowcu i zobaczyć północnoatlantyckie wieloryby. Od 2000 roku liczba turystów odwiedzających Islandię wzrosła dwukrotnie i w 2012 wyniosła aż 673 tysiące.

W 2013 roku lotnisko Keflavik oddalone o 40 minut jazdy od centrum, również odnotowało rekord, obsługując aż 2,7 mln pasażerów. Narodowy przewoźnik Icelandair od 2009 roku podwoił liczbę obsługiwanych kierunków do obecnych 38.

Wielu biznesmenów wybiera Reykjavik jako miejsce spotkań i imprez biznesowych – szczególnie w położonym na nabrzeżu kompleksie konferencyjnym Harpa, w którego skład wchodzi cztery nowoczesne sale koncertowe, liczne sale konferencyjne i ogromna przestrzeń wystawiennicza.

Kilka lat temu grupa Marriott zamierzała wybudować w Reykjaviku pierwszy pięcio-

gwiazdkowy hotel, ale po islandzkim krachu wycofała się z tych planów. Co prawda ostatnio pojawiły się pogłoski, że podobną inwestycję ma poczynić sieć Starwood, ale lokalni hotelarze są dość sceptyczni.

– To raczej mało prawdopodobne – mówi Mitchell. – W okresie letnim obłożenie pokoi jest dość duże, ale warto pamiętać, jak wysokie są koszty zatrudnienia w Islandii. W wielu hotelach znajdują się całodobowe recepcje, ale praktycznie w żadnym nie uświadczymy całodobowej obsługi pokoi. Wszyscy pracownicy należą do związków zawodowych, które walczą o przywileje swoich członków. Na przykład obowiązkowa premia za pracę po godzinie 17 to aż 33 procent stawki godzinowej, od północy do 8 rano – 45 procent, a w ważne święta, takie jak Boże Narodzenie – aż 90 procent.

Obecnie najbardziej luksusowymi hotelami w stolicy Islandii są Radisson Blu 1919, Hotel Borg, oraz 101, choć w najbliższych pięciu latach ma pojawić się tu siedem nowych obiektów, dzięki czemu obecna baza składająca się z 4 tysięcy pokoi powiększy się o dalszych 1100.

– Sytuacja kraju stopniowo się poprawia, czego dowodem może być wskaźnik PKB, który w zeszłym roku wzrósł aż o 3 procent – mówi Eirikson. – Naszym głównym celem na dziś jest dywersyfikacja przemysłu. Chcemy by powstało tu więcej firm o różnorodnym profilu działalności, ale wykorzystujących także nasze bogate zasoby naturalne – kontynuuje.

CZY DOŁĄCZY DO UE?

Nadal nie wiadomo, czy Islandia dołączy do UE – oficjalne rozmowy rozpoczęły się w 2010 roku i wiadomo, że najtrudniejszym punktem negocjacji będzie ustalenie kwot połowowych. We wrześniu 2013, rząd ogłosił zawieszenie rozmów z Unią.

Obecnie główną siłą napędową gospodarki Islandii jest, obok zasobów naturalnych, nowoczesna technologia. Każdego dnia na całym świecie generuje się terabajty danych, do których przechowywania potrzebne są serwery. Wydaje się więc, iż Islandia ze swoim dziewiczym krajobrazem, nieograniczonym dostępem do wody i tanią energią geotermalną, to idealne miejsce, w którym można ulokować farmy prądożernych serwerów. Co więcej, przechowywanie danych może być również ekologiczne, co udowodniły już dwie islandzkie firmy Verne Global i GreenQloud. – Od 2010 roku ich przychody rosną w tempie 15 procent miesięcznie – mówi Eiriksson.

Tak więc, jeśli wszystko pójdzie dobrze, to nad Islandią wkrótce być może znów zaświeci zorza dobrobytu.



Nadal nie wiadomo, czy Islandia dołączy do UE – oficjalne rozmowy rozpoczęły się w 2010 roku i wiadomo, że najtrudniejszym punktem negocjacji będzie ustalenie kwot połowowych.



W KRÓLESTWIE MAJÓW

Meksykański Półwysep Jukatan to jedno z najciekawszych miejsc na Karaibach. Są tam kilkusetletnie piramidy, romantyczne kolonialne miasteczka, zielona dżungla, pokryte białym piaskiem szerokie plaże, a przede wszystkim przyjaźni ludzie – uśmiechnięci, niewielkiego wzrostu potomkowie Majów.

Cywilizacja Majów rozwijała się na Jukatanie w latach 300–900 n.e. Ten waleczny lud wznosił budynki o harmonijnych proporcjach, zwykle oparte na szerszej podstawie i z finezyjnym zwieńczeniem, zdobione płaskorzeźbami i ornamentami ze stiuku. Do dziś możemy podziwiać doskonale zachowane piramidy, o wiele bardziej stro-

me na Jukatanie niż ich odpowiedniki w innych częściach Meksyku. Na ich szczytach znajdowały się pokryte misternie wykonanymi płaskorzeźbami świątynie z pochyłym dachem. Majowie czcili 166 bóstw, z których każde miało cztery wcielenia, odpowiadające czterem stronom świata. Najważniejszym w pantheonie był Itzamna – bóg ognia. Majowie

uważali siebie za potomków ludu kukurydzy, dlatego ważnym bóstwem był Yum Kaax – bóg kukurydzy, a także Chac – bóg deszczu. W okresie poklasycznym, przybyli z płaskowyżu centralnego na Jukatan Toltekowie wprowadzili tu kult pierzastego węża, czczonego przez Majów pod imieniem Kukulcan. Kres rozwojowi tej cywilizacji położył atak hiszpańskiej inkwizycji.



Tajemnica

KALENDARZA

Inteligentni Majowie doskonale znali się na matematyce i astrologii, ale przede wszystkim fascynowali się zagadką, jaką jest czas. Żeby go dokładnie rejestrować stworzyli bardzo skomplikowany kalendarz, niezbędny m.in. do obliczeń położenia planet. Podstawą obliczeń niemal wszystkich ludów Mesoameryki był 260-dniowy cykl, chociaż jednocześnie używali innego kalendarza – haab, według którego rok liczył 365 dni (18 miesięcy, każdy po 20 dni i 5 dni dodatkowych). Te dwa cykle przebiegały jednocześnie, łączyły się i stanowiły tzw. Kalendarz Okrągły. Trzeba było czekać aż 52 lata, aby data się powtórzyła, a zdarzenie to było hucznie świętowane. Majowie liczyli czas od daty zerowej, za którą przyjęli rok 3113 p.n.e.



PIRAMIDY W CHICHEN ITZA

Chichen Itza to dziś najpopularniejsze stanowisko archeologiczne w całym Meksyku. Najwyższą budowlą jest piramida–świątynia wzniesiona ku czci boga Kukulkana. Jej konstrukcja kryje w sobie tajemnicę opracowanej przez Majów metody pomiaru czasu: cztery rzędy schodów, po 91 stopni każdy, co po zsumowaniu z platformą na szczycie daje liczbę 365. Szczególnie przez dwa dni w roku Chichen Itza jest dosłownie oblegana przez turystów. Przyjeżdżają tu z całego świata, żeby 21 marca i 21 września obserwować niezwykle zjawisko – grę promieni słonecznych na balustradzie północnego ciągu schodów. Sprawia to wrażenie, jakby świetlisty wąż pełzał w dół ku podstawie piramidy (wiosną), a w dniu równonocy jesiennej – pokonywał drogę odwrotną, wskazując w ten sposób czas zbioru plonów.

Niezwykłe poruszającym miejscem w Chichen Itza jest Świątynia Tysiąca Kolumn – wśród których można się dosłownie zagubić – przypominająca o samotności, która towarzyszy każdemu ludzkiemu istnieniu. Na jej szczycie, pomiędzy dwoma kamiennymi węzami stoi ponoć najczęściej fotografowany w obu Amerykach posąg zwany chacmool. Na jego kolanach spoczywa naczynie polewane krwią przez setki lat. Składano bowiem do niego serca ofiar zabijanych ku czci bogów.

Kolejnym intrygującym miejscem w Chichen Itza jest boisko do gry w piłkę – największe i najlepiej zachowane w Ameryce Południowej. Reguły tej rytualnej przed wiekami gry do końca nie są znane. Wiemy, że gracze mogli odbijać piłkę tylko barkami lub biodrami. Każda z drużyn starała się „strzelić gola”, czyli umieścić piłkę w jed-

nym z dwóch kamiennych pierścieni na obu krańcach boiska. Według starych przekazów, przegranym obcinano głowy.

KATEDRA I FLAMINGI

Jadąc z Chichen Itza na wybrzeże, warto zatrzymać się w malowniczym miasteczku Valladolid, które nie zmieniło się od dziesiątków lat. W centrum tej kolonialnej „perełki” znajduje się niewielki plac otoczony kolorowymi domami, przy którym potomkinie dawnego ludu Majów sprzedają haftowane przez siebie obrusy, suknie i firany.

Tuż obok wznosi się katedra pod wezwaniem św. Bernarda z Sieny. Valladolid słynie również z pobliskiego rezerwatu flamingów gromadzących się na lagunach – Rio Lagartos. Warto pamiętać, że w okolicach Valladolid, nawet podczas pory suchej, często po południu pada ulewny, krótki deszcz.

Kulinaria

SMAK ŻYCIA

Jedzenie na półwyspie Yucatán jest wspianiem dopełnieniem wszelkich turystycznych doznań, a posiłek może stać się niezwykle uwieńczeniem dnia pełnego wrażeń. W podróży zrezygnujmy więc ze znanych smaków, przyzwyczajeń czy upodobań i dajmy szansę lokalnym przysmakom. Obok chilli, fasoli i kukurydzy – składników z którymi nieodłącznie kojarzy nam się kuchnia meksykańska – królują tu sałatki na bazie awokado, zielonych pomidorów, smakowitego kaktusa nopal, dyni, ryb, krewetek, kalmarów, owoców tropikalnych takich jak ananasy, papaje oraz desery na bazie wanilii i kakao.

Hiszpańscy konkwistadorzy przywieźli do Nowego Świata produkty kuchni śródziemnomorskiej: kurczaki, wołowinę, ser, pszenicę, oliwę, cebulę i czosnek. Jednak efekt, jaki dało pomieszanie smaków Meksyku, Hiszpanii i Włoch – przeszedł najśmieszniejsze oczekiwania. Najpopularniejsze chyba danie w tym kraju – tacos, czyli różne rodzaje farszu owinięte w ciepły placek (tortille) to dziś dusza meksykańskiej kuchni, a w efekcie fuzja smaków najpopularniejszych potraw zarówno z Europy, jak i z Ameryki Południowej.

LAGUNA PEŁNA ZŁOTA

Cancun w języku Majów oznacza naczynie pełne złota. Rozciąga się wzdłuż 23-kilometrowych plaż i jest idealnym miejscem dla lubiących słońce, nurkowanie, amatorów windsurfingu, katesurfingu, skuterów i nart wodnych. Kurort, powstał w latach 70. XX wieku i od tamtej pory na lagunie przybywa hoteli, sklepów, restauracji i... turystów. Wszyscy spotykają się wieczorem na Bulwarze Kukulkana lub Placu Caracol, przy którym znajduje się ponad 200 sklepów i kawiarni. Luksus i standard do wyboru – od najlepszych sieci hoteli po małe pensjonaty oferujące skromnie urządzone pokoje ze śniadaniem. Jedną z lepszych lokalizacji w Cancun ma położony na końcu cypla Club Med, oferujący doskonałą kuchnię i wszelkiego rodzaju sporty wodne.

PLAŻA PIĘKNEJ CARMEN

Znacznie mniejsza niż Cancun, ale wciąż zachowująca urok meksykańskiego miasteczka sprzed lat Playa del Carmen ma swoich zagorzałych wielbicieli. Jest tu wszystko, o czym w czasie wypoczynku na plaży można zamarzyć – czysta woda, w której można nie tylko kąpać się, ale też nurkować i łowić ryby, wiele barów serwujących drinki popularne i znane na całym świecie, ale także narodowe trunki, takie jak tequila,

mezcal i pulque. Tequila jest produkowana z agawy o niebieskiej barwie, mezcal to wysokoprocentowy alkohol o posmaku wędzonego drewna, a pulque o ostrym aromacie i zdecydowanym smaku ma ponoć właściwości halucynogenne.

Słynna Burbon Street – to również doskonałe miejsce na zakupy. Czego tu nie ma – ręcznie plecione hamaki, bluzki haftowane w kolorowe meksykańskie kwiaty, drewniane ołtarze ze szczególnie czczoną przez współczesnych Meksykanów Matką Boską lub nie mniej popularną w tym kraju znaną malarką Fridą Kahlo, podróbki zegarków światowych firm, najnowsze modele butów firmy Converse i cygara prosto z Hawany – wybór jest ogromny.

Z Playa del Carmen warto wybrać się na oddaloną o 19 kilometrów Cozumel, zwaną przez Majów Wyspą Jaskółek. Ponoć otaczają ją najczystsze wody na świecie, o przejrzystości dochodzącej do 70 metrów.

ŻÓŁWIE, TAPIRY I DELFINY

Na Yucatanie znane są dwa doskonale zorganizowane tematyczne parki rozrywki: Xcaret i Xel-Ha. Można w nich spędzić cały dzień obserwując ogromne morskie żółwie, stada flamingów liczące po kilkaset ptaków, godzinami obserwować motyle wiodące swój krótki żywot w niewielkich rezerwach,





Chichen Itza to najpopularniejsze stanowisko archeologiczne w Meksyku. Ale prócz świątyń, piramid, czy starożytnych boisk piłkarskich znajdziemy tu i takie cuda natury jak jaskinia Ik-Kil Cenote.



Delfiny, obficie nagradzane przez opiekunów rybami, unoszą na swych grzbietach turystów z całego świata, tańczą, śpiewają, a nawet całują zachwyconych tą zabawą ludzi.



FOT.: FOTOLIA (2)

albo z bezpiecznej odległości, przyglądać się dzikim pumom i tapirom.

Dużą atrakcją jest również pływanie z maską i płetwami w podziemnych rzekach, które kilometrami okalają park Xcaret. Ich wody są chłodne, ale możliwość nurkowania pod ziemią i wychodzenia na powierzchnię w licznych jaskiniach jest niepowtarzalnym doznaniem.

Jednak największą atrakcją parków jest z pewnością możliwość pływania z delfinami. Co pół godziny do ogromnych basenów, w których pływają te inteligentne, wesołe zwierzęta wpływa kilkunastu chętnych. Tresowane delfiny, obficie nagradzane przez opiekunów rybami unoszą na swych grzbietach turystów z całego świata, tańczą, śpiewają, a nawet całują zachwyconych tą zabawą ludzi. Przeżycie, które staje się naszym udziałem przy tak bliskim kontakcie z tymi niezwykłymi ssakami, jest jedyne w swoim rodzaju i właściwie trudno je opisać. Delfiny są bardzo delikatne, w swoich zachowaniach kierują się intuicją, a dotyk

ich skóry – przypominającej kauczuk – pozostawia niezapomniane wrażenie.

TULUM – ŚWIĄTYNIE NA KLIFIE

Nie ma piękniejszego widoku na Jukatanie niż ten, który oferuje Tulum – zespół świątyń, zamku i latarni morskiej zbudowanych przez Majów około 900 roku n.e nad samym morzem. Tulum było prawdopodobnie portem, ale i twierdzą, chroniącej Jukatan od strony morza. Położenie – tuż nad urwiskiem, w otoczeniu turkusowych fal, przy pięknej plaży – świadczy o rozbudowanym poczuciu estetyki i fantazji Majów. Dziś wśród dobrze zachowanych zabytków biegają iguany. Turyści w blasku słońca zwiedzają m.in. Świątynię Fresków, w której stare malowidła przedstawiają boga deszczu – Chaca, dochodzą do Świątyni Zstępującego Boga z tajemniczą płaskorzeźbą przedstawiającą boga pszczoł Ab Muxen Caba, aby na koniec zejść na plażę i wykąpać się w spienionych wodach Morza Karaibskiego.

Marzena Mróz

Mecz o głowę

PRZECIWNIKI

Gra w piłkę była we wszystkich prekolumbijskich cywilizacjach pilnie kultywowanym rytuałem. Ostatnie badania wykazują, że do gry kauczukową piłką na licznych w Meksyku boiskach byli zmuszani jeńcy wojenni. Zwykle tak się składało, że przegrywali i wtedy ich głowy składano bogom na ofiarę. Ponoć gra w piłkę była traktowana także jako rozgrywka rozstrzygająca spory, między innymi w dziedzinie polityki. Jednak stronnictwo, które przegrało mecz traciło nie tylko wpływy, ale i życie... Reguły tej gry nie są do końca znane. Naukowcy przypuszczają jedynie, że piłkę można było uderzać jedynie łokciami, ramionami i biodrami, celując do kamiennych obręczy umieszczonych pionowo na pochyłych ścianach. Nasza współczesna piłka nożna regułami znacząco różni się od tej prekolumbijskiej, ale jedno pozostało bez zmian – emocje wywołuje równie silne.



Kamienne obręcze umieszczone na ścianach skalnych to prekolumbijskie... bramki. Piłkę można było uderzać jedynie łokciami, ramionami i biodrami. A i stawka była wyższa niż tytuł Mistrza Świata.



Transit

PEKIN OD KUCHNI

Nowa fala eleganckich restauracji i tętniących życiem barów otwartych niedawno w stolicy Chin dowodzi, że kuchnia tego kraju również przechodzi metamorfozę. Wybierającym się do Pekinu radzimy spróbować już nie tylko kaczki po pekińsku. Oto najmodniejsze pekińskie lokale.

BRIAN MCKENNA @ THE COURTYARD

Brian McKenna jest jednym z najznamienitszych szefów kuchni w Pekinie, a jego potężna postura kontrastuje z delikatnością i wyczuciem, jakim wykazuje się w kuchni, przygotowując dania słynące z idealnego połączenia składników i smaków.

Irlandczyk wniósł powiew świeżości do restauracji, która wcześniej miała doskonałą lokalizację i nie najlepszą kuchnię. Courtyard szczyci się teraz klasycznym menu, dopasowanym kulinarnie do okolicy z widokiem na Zakazane Miasto. Jeśli dania kuchni molekularnej McKenny to dla was zbytnia ekstrawagancja, zawsze możecie tu zamówić pyszny stek z frytkami.

● **Okolica:** Najlepsza dzielnica w mieście, w której niegdyś (przez ponad 500 lat) zamieszkiwali cesarze z dynastii Ming i Qing.

● **Klienci:** Zamożni. Restauracja nastawia się przede wszystkim na pekińskie „grube ryby”.

● **Godne polecenia:** Krab w tempurze; łosoś z patelni z soczewicą pachnącą imbirem i grillowanym foie gras; deser czekoladowy w kształcie wojownika z terakoty.

● **Średni koszt na osobę:** 700 ¥/350 zł

● **Kontakt:** 95 Donghuanmen Avenue, Wschodnia Brama Zakazanego Miasta; tel +86 10 6526 8883; bmktc.com

THE BIG SMOKE

Przytulne miejsce, na które składa się pub i smażalnia mięs. Goście poczuć się tu jak

w... typowej amerykańskiej knajpce. Znajduje się ono w dosyć niepozornej części miasta, na nieco zaniedbanej ulicy pełnej mało reprezentacyjnych barów i knajpek. Za to samo wnętrze The Big Smoke wygląda dużo szykowniej.

Co ciekawe, główny dostawca piwa dla The Big Smoke – firma Capital Brewing Company – ma swoją siedzibę w lokalu, który jest zarazem jej głównym klientem. Produkowane przez nią piwa to m.in. Workers Pale Ale z charakterystycznym logo przedstawiającym uniesioną pięść.

● **Okolica:** Zaniedbana, z eklektyczną architekturą wokół, ale stopniowo pojawia się tu coraz więcej naprawdę przyzwoitych barów i restauracji.



S.T.A.Y.



Jing Yaa Tang

● **Klienci:** Obcokrajowcy tęskniący za domowym jedzeniem oraz (coraz częściej) mieszkańcy Pekinu ciekawi świata i wszelkich zachodnich nowości.

● **Godne polecenia:** Wolno gotowane żeberka, jagnięcina, oraz burgery – do tego przepyszne piwo Workers Pale Ale.

● **Średni koszt na osobę:** 200 ¥/100 zł

● **Kontakt:** Lee World Building, 57 Xingfucun Zhonglu, Dzielnica Chaoyang; tel +86 10 6416 5195

JANES AND HOOCH

To prawdopodobnie najmłodniejszy koktajlbar w mieście, będący ciekawą alternatywą dla saloników hotelowych. Właściciele przeszli samych siebie, by upodobnić to miejsce do nielegalnego baru z czasów prohibicji, urządzając go w ciemnym zaułku z mało zauważalnym wejściem. Przyciemnione światło, kelnerzy we frakach oraz starannie dobrana muzyka cicho sącząca się w tle sprawiają, że Al Capone i jego przyjaciele przemycnicy z lat 20. ubiegłego wieku poczuliby się tu jak u siebie w domu. Warto tu wpaść na niezobowiązującego drinka, ale także, aby uczcić wyśmienitym alkoholem udaną transakcję.

Okolica: Labirynt zaułków, więc warto mieć przy sobie zapisane po chińsku wskazówki dojazdu dla taksówkarza. Bar ukryty jest między dziesiątkami innych lokali w południowej części Sanlitun.

● **Klienci:** Zamożni mieszkańcy Sanlitun.

● **Godne polecenia:** Earl Grey z ginem oraz Fernet z colą – gorzki argentyński drink popularny w czasach przed prohibicją.

● **Średni koszt na osobę:** 200 ¥/100 zł

● **Kontakt:** Gong Ti Bei Lu, Courtyard 4, Sanlitun, Dzielnica Chaoyang; tel +86 10 6503 2757; janeshooch.com

JING YAA TANG

Najnowszy pretendent do tytułu najlepszej restauracji w mieście serwującej kaczkę po pekińsku, mieszczący się w podziemiach hotelu the Opposite House. Głównymi konkurentami Jing Yaa Tang są trzy inne finiszjne restauracje – pobliska Duck de Chine, Made in China – w hotelu Grand Hyatt oraz 1942 Jin Bao Jie. We wszystkich czterech piece opalane są drewnem z drzew owocowych, dzięki czemu podawana tu kaczka posiada niepowtarzalny smak. Restauracje te oferują także szeroki wybór innych uznanych dań kuchni chińskiej.

● **Okolica:** W dzielnicy Sanlitun, tuż przy Sureno – restauracji hotelu Opposite House serwującej dania kuchni zachodniej; na piętrze znajduje się modny bar Mesh.

● **Klienci:** Restauracje należące do hotelu przyciągają głównie artystyczną śmietankę okolicy, projektantów oraz modelki.

● **Godne polecenia:** Kaczka, a także przegrzki gotowane na parze podawane z serem sojowym.

● **Średni koszt na osobę:** 300 ¥/150 zł

● **Kontakt:** Building 1, Taikoo Li Sanlitun North, 11 Sanlitun Road, Dzielnica Chaoyang; tel +86 10 6417 6688; theoppositehouse.com

OPERA BOMBANA

Opera Bombana to najnowsza i najznamienitsza zachodnia restauracja w Pekinie. Jej właścicielem jest zamieszkały w Hongkongu szef kuchni Umberto Bombana, wielokrotnie nagradzany gwiazdkami przewodnika Michelin. Restauracje Bombany w Hongkongu i Szanghaju są uwielbiane przez miłośników prawdziwej kuchni włoskiej, a Opera jeszcze bardziej podniosła poprzeczkę dla lokalnej konkurencji.

● **Okolica:** Restauracja mieści się w centrum handlowym Parkview Green. Warto



Xian

Bogate menu – od klasycznych dań kuchni chińskiej, po specjały z całego świata – taki jest dziś kulinarny Pekin.



Xian

zwiedzić cały mall, choćby ze względu na znajdującą się tu kolekcję sztuki współczesnej, w tym prace chińskich artystów oraz rzeźby autorstwa samego Salvadora Dali.

● **Klienci:** Menadżerowie, dyplomaci, smakosze, pary świętujące specjalne okazje, oraz nowobogacy.

● **Godne polecenia:** Specjalność szefa kuchni to m.in. tagliatelle z mięsem jeżowca, smażony tuńczyk, oraz steki – wszystko w dość wysokich cenach.

● **Średni koszt na osobę:** 600 ¥/300 zł

● **Kontakt:** LG2-21 Parkview Green Fang Cao Di, 9 Dongdaqiao Road, Chaoyang; tel. +86 10 5690 7177; operabombana.com

PINOTAGE

Restauracja Pinotage mieszcząca się na południu dzielnicy Sanlitun, to jeden z dwóch pekińskich oddziałów tej znanej południowoafrykańskiej sieci, prowadzony przez wyjątkowo uzdolnioną szefową kuchni Amber Deetlefs, która szkoliła się w Wielkiej Brytanii m.in. pod czujnym okiem samego Gordona Ramsaya. W menu dominują mięsa i potrawy dostosowane do chińskiego zwyczaju dzielenia się daniami, więc jest to idealne miejsce na nieformalny lunch lub kolację z klientami.

● **Okolica:** Nieco mniej atrakcyjna część Sanlitun, choć do najbardziej znanych rozrywkowych miejsc jest stąd niedaleko – zaledwie kilka minut drogi pieszo.

Klienci: Biznesmeni, smakosze chcący spróbować kuchni południowoafrykańskiej, oraz Chińczycy lubiący dzielić się potrawami i, oczywiście, turyści.

● **Godne polecenia:** Steki, a także typowe dania południowoafrykańskie, takie jak choćby biltong carpaccio – czyli suszona wołowina w wyrafinowanej postaci, a także kurczak z morelami.

● **Średni koszt na osobę:** 300 ¥/150 zł

● **Kontakt:** Building 2, 2-105, Sanlitun SOHO – 1 piętro, 8 Gongti Beilu, Dzielnica Chaoyang; tel. +86 10 5785 3538; pinotage.me

S.T.A.Y.

Właścicielem tej eleganckiej francuskiej restauracji położonej w dzielnicy Shangri-La, jest nagrodzony trzema gwiazdkami przewodnika Michelin szef kuchni Yannick Alléno. To jedna z jego 14 restauracji rozrzuconych po całym świecie i choć najbardziej oddalona od Francji, to Alléno bywa tu wyjątkowo często, chcąc zapewnić najwyższą jakość serwowanych w Pekinie potraw.

– Myślę, że Pekinińczycy rozumieją nasze starania i doceniają to, że wprowadzamy tu dania, których nigdy wcześniej nie próbowali – mówi. – Wiele składników sprowa-

dzamy, ale wiele kupujemy także na miejsku. W Chinach można dostać naprawdę przepyszne warzywa i ryby, a tutejszy kawior jest wręcz wyjątkowy.

● **Okolice:** Niezbyt reprezentacyjne przedmieścia Pekinu, ale i tak warto się tu wybrać, by zakosztować dań Alléno.

● **Klienci:** Zamożni i spragnieni nowych doświadczeń kulinarnych.

● **Godne polecenia:** Menu regularnie się zmienia. Na dzień dzisiejszy warto spróbować ravioli z małżami i szafranem, dorsza gotowanego na parze z sosem z wodorostów, dużą popularnością cieszy się także wołowina wagyu smażona na patelni.

● **Średni koszt na osobę:** 600 ¥/300 zł

● **Kontakt:** 29 Zizhuyuan Road, Dzielnica Haidian; tel +86 10 6841 2211; shangri-la.com

TEMPLE RESTAURANT BEIJING

Restauracja Temple to Pekin w pigułce, czyli nowoczesność umieszczona w historycznym kontekście. Usytuowana jest dokładnie w miejscu, w którym 500 lat temu tybetańscy mnisi spisywali buddyjskie teksty dla cesarzy z dynastii Ming. To obowiązkowy przystanek dla miłośników dobrego jedzenia i nienagannej obsługi. Jej właściciel, Belg Ignace Lecleir, podjął spore ryzyko otwierając tak ogromny lokal w niepozornej alejce nieopodal Zakazanego Miasta, ale opłaciło się, ponieważ tutejsza kuchnia szybko zjednała sobie podniebienia pekińskich smakoszy.

● **Okolice:** Dzielnica hutongów.

● **Klienci:** Wyrafinowani lokalni smakosze i ciekawi kulinarnych nowinek turyści.

● **Godne polecenia:** Ośmiodaniowe menu degustacyjne lub specjały à la carte, takie jak dorsz gotowany w oliwie z oliwek w otocze z czarnej trufl.

● **Średni koszt na osobę:** 600 ¥/300 zł

● **Kontakt:** 23 Songzhusi, Shatan Beijie, Dongcheng District; tel +86 10 8400 2232; temple-restaurant.com

TRANSIT

Elegancka restauracja Transit mieszcząca się w centrum handlowym, wniosła kuchnię sycuańską – serwowaną zazwyczaj w dość prostych pekińskich lokalach – na nowy, o wiele bardziej wyrafinowany poziom. Znajdziemy tutaj nawet poczekalnię z wygodnymi sofami, a wystrój głównej sali jadalnej utrzymany jest w gustownych odcieniach purpury. Kuchnia sycuańska słynie z pikantności, więc... lepiej uważać, co się zamawia.

● **Okolice:** Firma Swire Properties nadała centrum handlowemu nazwę Taikoo Li w nadziei na przyciągnięcie większej liczby klientów, ale bez rezultatu – miejsce to i tak jest dość nijakie.

● **Klienci:** Rodowici Pekinńczycy i obcokrajowcy lubiący ostre potrawy.

● **Godne polecenia:** Kuszące, nowe wcielenia dań sycuańskich, takich jak mao pao dao fu (ser sojowy), oraz wołowina w paryczkach sycuańskich. Warto też spróbować okonia morskiego, sajgoniek z kurczakiem i wołowiny w czerwonym sosie.

● **Średni koszt na osobę:** 500 ¥/250 zł

● **Kontakt:** N4-36, Taikoo Li North, 11 Sanlitun Road, Dzielnica Chaoyang; tel +86 10 6417 9090

XIAN

Nastrojowo oświetlony lokal urządzony w podziemiach budynku, a w nim kilka barów, wydzielona strefa z muzyką na żywo, oraz stół bilardowy. To idealne miejsce na wieczorny relaks przy dobrym drinku. Serwowane tu potrawy są dość proste, takie jak pizza czy skrzydełka kurczaka. Niezwykle interesująca jest za to lista alkoholi, na której znajdują się stare roczniki takich whisky, jak: Auchentoshan, Glenfarclas, Arran, Jura, czy Talisker.

● **Okolice:** Xian znajduje się w pobliżu najznakomitszych dzielnic artystycznych stolicy, łącznie z 798, gdzie w budynkach wzniesionych w stylu Bauhaus mieszczą się liczne galerie i butik.

● **Klienci:** Podróżujący biznesmeni i artyści mieszkający w stolicy Chin – jednym z częstych klientów jest znany chiński artysta – buntownik Ai Wei Wei, którego studio znajduje się nieopodal.

● **Godne polecenia:** Różnorodne gatunki whisky lub specjalne drinki, takie jak choćby Basic Temptation, którego składniki to wódka z trawą cytrynową, Amaretto i świeża limonka.

● **Średni koszt na osobę:** 200 ¥/100 zł

● **Kontakt:** Wschodni Pekin, Jiuxianqiao Road, Dzielnica Chaoyang; tel +86 10 8414 9810; xian-bar.com



Temple Restaurant Beijing

Restauracja Temple to Pekin w pigułce, czyli nowoczesność umieszczona w historycznym kontekście. Usytuowana jest dokładnie w miejscu, w którym 500 lat temu tybetańscy mnisi spisywali buddyjskie teksty dla cesarzy z dynastii Ming.

SERIA MARZEŃ

Dynamika, komfort, efektywność, estetyka i całe morze innowacji – BMW Serii 5 dysponuje wszystkim, czego potrzebuje najchętniej kupowany model klasy executive z górnej półki segmentu premium.



Stale rosnąca sprzedaż przypieczętowała pozycję tego modelu jako światowego lidera w swojej klasie. Ponad milion samochodów BMW Serii 5 – Limuzyna, Touring oraz Gran Turismo – już trafiło do klientów. Teraz rozpoczyna się kolejny rozdział w historii samochodu, który przyzwyczaił świat do imponujących sukcesów. Precyzyjne modyfikacje rozwiązań konstrukcyjnych, nowe warianty silnikowe oraz kolejne innowacyjne dodatki do szerokiej gamy dostępnego już wyposażenia, a także nowości technologii BMW ConnectedDrive po raz kolejny podnoszą atrakcyjność rodziny modeli nowej BMW Serii 5.

WYGLĄD JAK MILION DOLARÓW

Nieważne – przyznajemy się do tego czy nie – wygląd też się liczy. I tu mamy zmiany. Nowe kontury charakterystycznych dla BMW nerkowych wlotów powietrza wraz z na nowo wystylizowanym wlotem powietrza pod zderzakiem wzmacniają sportowy wygląd nowego BMW Serii 5 Sedan oraz Touring. W obu wariantach zaakcentowano szerokość tylnej części samochodu, podkreślając ją ukształtowaniem dolnej części zderzaków, a także wąskimi, ostro wyprofilowanymi i jeszcze bardziej wyrazistymi kształtami tylnych świateł.

Z kolei w Gran Turismo przestylizowany przedni wlot powietrza pod zderzakiem podkreśla solidność auta. Jego odmieniony tył pozwolił na optyczne wydłużenie i obniżenie nadwozia. Trójwymiarowy projekt powierzchni wokół tablicy rejestracyjnej i chromowana listwa pod tylnym zderzakiem dodają głębi sylwetce samochodu.

Reflektory ksenonowe są wyposażeniem standardowym wszystkich modeli, a reflektory adaptacyjne LED po raz pierwszy trafiły na listę wyposażenia opcjonalnego wraz ze światłami przeciwmgielnymi, które również zbudowano w technice LED. Kierunkowskazy umieszczono w obudowach lusterek zewnętrznych. Nowością w BMW Serii 5 są pakiety BMW Luxury Line i BMW Modern Line zawierające ekskluzywne i wyjątkowe elementy wyposażenia. Do tego dochodzi pakiet M Sport dostosowany specjalnie do każdego z wariantów modeli samochodów.

FUNKCJONALNOŚĆ DOSKONAŁA

Nowe detale zbliżają wnętrze do doskonałości i wzmacniają wrażenie, jakie robi ono na pasażerach swoim wyglądem i wyjątkową funkcjonalnością. Wyświetlacz standardowego systemu operacyjnego iDrive jest teraz w wersjach Sedan i Touring umieszczony

w chromowanej ramce. Schowki i uchwyty na napoje w konsoli centralnej tych modeli mają obecnie większą pojemność.

Zmieniona tylna część nadwozia pozwoliła zwiększyć bagażnik nowego BMW Serii 5 Gran Turismo o 60 litrów, dzięki czemu bagażnik ma obecnie aż 500 litrów pojemności. Nowe kolory nadwozia, obręcze kół ze stopu metali lekkich, kolory tapicerki i elementy wykończenia wnętrza dla wszystkich modeli BMW Serii 5 zwiększają ich atrakcyjność i pozwalają na szerszy zakres indywidualizacji.

JESZCZE SZYBCIEJ I DALEJ

Wszystkie warianty nowego BMW Serii 5 stały się szybsze, bardziej ekonomiczne, i czystsze, dzięki całej palecie zastosowanych w nich, starannie zoptymalizowanych rozwiązań i detali. Efektem tego jest zmniejszenie zużycia paliwa. W niektórych wersjach poprawa jest znacząca, uniknięto jednak płacenia za nią spadkiem sportowych możliwości samochodu. Udało się uzyskać wręcz przeciwny efekt i dzisiaj niektóre modele oferują jeszcze lepsze osiągi. Do tego wszystkie silniki już obecnie będą spełniały wymogi normy czystości spalin EU6, która wejdzie w życie od września 2014 roku. W tym celu silniki wysokoprężne wyposażono standar-



Układ wspomagania został nieco przestrojony, by dostarczać bezkonkurencyjnej równowagi między sportowymi osiągnięciami i komfortem jazdy.

dowo w technologię redukcji tlenków azotu BMW BluePerformance.

Samochód został wyposażony w funkcje: odzysku energii hamowania, Auto Start-Stop (także w połączeniu z ośmiobiegową przekładnią automatyczną), wskaźnik optymalnego punktu zmiany biegu i tryb jazdy ECO PRO. W wyposażeniu standardowym znalazł się też cały zestaw technologiczny BMW EfficientDynamics zawierający w tej wersji również tryb jazdy wybiegiem (z rozłącznym układem napędowym), proaktywnym asystentem jazdy ułatwiającym płynne dostosowanie prędkości samochodu do ograniczeń prędkości, które pojawiają się dopiero za chwilę oraz funkcję ECO PRO Route, z której można korzystać mając opcjonalny system nawigacji Professional. Niezależnie od tego prowadzono prace nad optymalizacją aerodynamiki samochodu, uzyskując między innymi obniżenie współczynnika czołowego oporu powietrza (oznaczanego Cd lub Cx).



BMW Serii 5 umożliwia unikalny na rynku zakres inteligentnej łączności, co czyni z niego wzorzec jeśli chodzi o aplikacje biurowe dostępne w samochodzie.

WYBÓR MOCY, MOC WYBORU

Nowa rodzina modeli BMW Serii 5 oznacza też powiększenie gamy silników. W ofercie pojawił się BMW 518d jako nowy model bazowy z silnikiem Diesla. Jego czterocylindrowy silnik wysokoprężny z technologią BMW TwinPower Turbo ma moc maks. 105kW/143KM. Może imponować średnim zużyciem paliwa w cyklu pomiarowym UE – 4,5 l na 100 km i emisją CO₂ na poziomie 119 g/km. W ofercie znajdzie się również BMW 520d xDrive – w nadwoziu Sedan i Touring. Oznacza to, że liczba modeli wyposażonych w inteligentny system napędu wszystkich kół rośnie do siedmiu w przypadku BMW Serii 5 Touring i do ośmiu w BMW Serii 5 Limuzyna. Z kolei BMW Serii 5 Gran Turismo otrzyma cztery wersje silnikowe dostosowane do współpracy z systemem xDrive.

Ofertę silnikową zamyka od góry jednostka, która będzie dostępna we wszystkich wersjach nadwoziowych. Będzie to nowy silnik w układzie V8 z technologią BMW TwinPower Turbo o mocy 330kW/450KM. Paleta jednostek napędowych dostępnych w nowym BMW Serii 5 Limuzyna oraz BMW Serii 5 Touring obejmuje obecnie cztery silniki benzynowe i sześć silników z zapłonem samoczynnym, a także dwa samochody BMW M Performance: BMW M550d xDrive Sedan i BMW M550d xDrive Touring. Klienci decydując się na nowe BMW 5 Gran Turismo mogą wybierać spośród dwóch jednostek benzynowych i trzech wysokoprężnych.

opr. Joanna Krzyczkowska





CZAS SCIENCE-FICTION

Czas schować Rolexy do szuflad. Przyjrzelśmy się dziesięciu zegarkom dysponującym technologią rodem z filmów science-fiction. Będziemy je nosić tego lata.

Wraz z nadejściem ery smartfonów, zegarki na rękę, które przez prawie 150 lat wiernie dotrzymywały nam towarzysztwa, straciły na popularności. Dziś te same firmy, którym zawdzięczamy inteligentne telefony komórkowe, wprowadzają na rynek generację inteligentnych czasomierzy.

Przemysł elektroniczny jest przekonany, że 2014 będzie rokiem tzw. „ubieralnej technologii” (ang. wearable technology). Zapewne niewielu z nas chciałoby nosić na co dzień zabawne gadżety, takie jak okulary Google Glass lub Oculus Rift, ale elegancki zegarek, który jednym dotknięciem można dostosować do własnego stylu, to co innego.

Wszystkie czasomierze opisane w tym tekście są czymś więcej niż zegarkiem. Posiadają funkcję powiadamiania o połączeniach, dzięki której nie musimy już wyciągać komórki z torebki lub kieszeni, by sprawdzić, kto do nas dzwoni. Wiele z nich odczytuje także SMS-y, e-maile oraz wiadomości z portali społecznościowych.

System powiadomień to świetne i wyjątkowo praktyczne rozwiązanie dla biznesu, umożliwiające odczytanie ważnych wiadomości bez potrzeby sięgania po telefon, co szczególnie dobrze sprawdza się podczas ważnych spotkań. Wystarczy jedno dyskretne spojrzenie na zegarek. Równie przydatne są funkcje umożliwiające śledzenie ruchu i zapisujące trasę, jaką przebiegliśmy np. podczas joggingu. Większe zegarki posiadają dodatkowe aplikacje, takie jak nawigacja GPS, która dzięki wbudowanym mapom pozwoli nam bez przeszkód poruszać się po nieznanym mieście.

Wybierając inteligentny zegarek, należy brać pod uwagę dwie ważne kwestie. Po pierwsze, jego system operacyjny musi być kompatybilny z systemem naszego telefonu (najczęściej jest to Apple iOS lub Android). Po drugie, warto rozważyć jaki zegarek bardziej nam się przyda: elegancki i niedrogi, czy naszpikowany funkcjami, ale za to mało poręczny i kosztowny.

Jak dotąd nie stworzono takiego, który sprostałby obu tym wymaganiom. Zegarki Samsung Galaxy Gear czy Neptune Pine imponują mnogością funkcji, są duże i posiadają futurystyczny design. Z drugiej strony, stylowe czasomierze, takie jak Cookoo, Martian Notifier, czy MyKronoz ZeBracelet wyglądają świetnie, ale mają jedynie podstawowe funkcje. Pebble jest prawdopodobnie pierwszym inteligentnym zegarkiem, w którym spróbowano połączyć elegancję z funkcjonalnością.

Nadal nie wiadomo, czy Apple, Google, HTC i Nokia zdecydują się wejść na ten nowy, obiecujący rynek. Być może poczekają aż opadnie kurz po pierwszych, nie do końca udanych prototypach rywali, by z wielką pompą wypuścić własne superzegarki? A może najlepsze produkty wyjdą od firm, które istnieją w tej branży od początku, jak choćby Sony?

Innowacje, które warto śledzić to energooszczędne wyświetlacze, takie jak Mirasol użyty w zegarku Qualcomm Toq, a także komunikacja typu band-to-band (wymiana danych za pomocą pasków) z zegarka Razer Nabu, który już niebawem ma trafić do sklepów.

Jednak na razie inteligentne zegarki to głównie sprzęt dla wielbicieli technologicznych nowinek lub osób, którym wyjątkowo podoba się pomysł sprawdzania wiadomości bez konieczności wyciągania telefonu. Jeśli jednak wśród naszych propozycji nie znaleźliście zegarka, który przypadłby wam do gustu – bez obaw. Wkrótce taki się pojawi.



Bond by się nie powstydział

SAMSUNG GALAXY GEAR

Cena ok. 900 zł
samsung.com/pl

Galaxy Gear to naprawdę świetny zegarek naszpikowany funkcjami i przypominający nieco szpiegowski gadżet. Na jego pokładzie znajduje się aparat o rozdzielczości 1,9 megapiksela, ekran o przekątnej 1,6 cala, głośnik oraz mikrofon. Posiada także funkcje powiadamiania o połączeniach i wiadomościach, sterowanie głosowe, śledzenie aktywności użytkownika, a także bardzo dobre aplikacje, takie jak RunKeeper i Evernote. Jest stosunkowo duży i kompatybilny z tabletami Galaxy Note oraz smartfonami Galaxy S4. Dostępne wersje kolorystyczne to czarny, beżowy, szary, jasnozielony, pomarańczowy i biały.



Zawsze z tarczą

COOKOO

Cena ok. 400 zł
cookooowatch.com

W Cookoo zamiast grubego ekranu dotykowego zastosowano klasycznie wyglądającą analogową tarczę, na której umieszczono proste ikony z powiadomieniami o połączeniach i SMS-ach, a także wiadomościach z Facebooka i Twittera. Za jego pomocą możemy również odtwarzać muzykę, odnaleźć zagubiony telefon, a nawet uruchamiać spust migawki smart-

fonowego aparatu. Cookoo współpracuje ze wszystkimi najnowszymi urządzeniami Apple (działającymi pod systemem OS7) oraz wybranym sprzętem firm Samsung i HTC (działającym pod systemem Android 4.3). Jedną z jego głównych zalet jest wyjątkowa żywotność baterii, którą mierzy się nie w godzinach, ale w miesiącach.

W dobrej cenie

SONY SMARTWATCH 2

Cena ok. 500 zł
sony.pl

Większość inteligentnych zegarków to bardzo proste lub wyjątkowo drogie urządzenia, ale Sony 2 to stosunkowo tani czasomierz, oferujący mnóstwo funkcji. Jest wodoodporny, ma ekran dotykowy o przekątnej 1,6 cala, niezłą baterię (żywotność do 4 dni) i jest kompatybilny z większością smartfonów i tabletów działających pod systemem Android. Posiada także funkcję NFC, dzięki której możemy sparować go z innymi urządzeniami. Producent dołączył też sporo użytecznych aplikacji, takich jak mapy i powiadomienia z Facebooka i Twittera. Interfejs przypomina ekran Androida, więc opanowanie go nie zajmuje wiele czasu. Dostępny w kolorze czarnym.



Sportowa kamera

I'M WATCH

Cena 1249 zł
imsmart.com/pl

Jak przystało na zegarek zaprojektowany we Włoszech, I'M WATCH zachwyca swoim eleganckim wyglądem. Jest także kompatybilny z wieloma systemami operacyjnymi (iOS 4, Android 4.0 oraz Blackberry 10). Zapaleni biegacze mogą go także sparować z monitorem pracy serca Zephyr HxM. Dotykowy ekran o przekątnej 1,5 cala umożliwia dostęp do szeregu aplikacji, takich jak pogoda, notowania giełdowe, wiadomości, kalkulator, strefy czasowe, oraz kompas. Możemy także otrzymywać powiadomienia z Facebooka, Twittera, oraz Instagramu. Niestety, wielu jego użytkowników narzeka na problemy ze sparowaniem go ze smartfonami.



Sklonny do współpracy

MYKRONOZ ZEBRACELET

Cena ok. 300 zł
mykronoz.com

Ten elegancki, szwajcarski zegarek nie posiada żadnych wbudowanych aplikacji. Zamiast tego informuje nas dzwonkiem lub wibracjami o nadchodzącym połączeniu, a niewielki ekran OLED wyświetla numer telefonu osoby dzwoniącej. Dzięki wbudowanemu mikrofonowi i głośnikowi ZeBracelet może być także wykorzystywany jako zestaw głośnomówiący i potrafi odtwarzać muzykę z kompatybilnego z nim urządzenia. Żywotność jego baterii to trzy dni i można go sparować praktycznie z każdym telefonem posiadającym łączność Bluetooth 2.1 lub wyższą. Dostępny w kolorze czarnym, złotym i białym.



Wygląd czyni cuda

PEBBLE STEEL

Cena ok. 750 zł
getpebble.com

Pebble Steel to najlepiej wyglądający inteligentny zegarek z dostępnych na rynku. Jego ekran o przekątnej 1,3 cala wykonano w technologii ePaper, co oznacza, że wyświetlany obraz jest ostry, choć monochromatyczny, niczym w czytniku Kindle. Nie jest również dotykowy, więc trzeba sterować nim za pomocą przycisków. W sklepie Pebble znajdziemy spory wybór aplikacji zarówno na system Android jak i iOS. Sam zegarek jest wodoodporny i nie posiada mikrofonu ani głośników, a jego bateria wystarcza na 5–7 dni pracy. Dostępne kolory to stal nierdzewna i matowa czerń.



Siła tradycji

MARTIAN NOTIFIER

Cena ok. 350 zł
martiannotifier.com

Martian Notifier to atrakcyjnie wyglądający zegarek analogowy wzbogacony o kilka inteligentnych funkcji, które działają w połączeniu z systemami iOS i Android. Jego mały wyświetlacz OLED informuje użytkownika o połączeniach, e-mailach, SMS-ach oraz wiadomościach z serwisów Facebook i Twitter. Można również ustawić różne rodzaje wibracji dla danego typu powiadomienia. Notifier nie ma mikrofonu ani głośnika, ale można za jego pomocą włączyć funkcję głośnomówiącą telefonu. Żywotność baterii obsługującej inteligentne funkcje wynosi około 5 dni, ale sam czasomierz ma też własną baterię, która wystarcza na dwa lata. Dostępny w kolorze czarnym, czerwonym i białym.



W cieniu i w słońcu

QUALCOMM TOQ

Cena ok. 1100 zł
toq.qualcomm.com

Toq to elegancki i wodoodporny zegarek firmy Qualcomm, współpracujący z systemem Android i wyposażony w nowy ekran dotykowy Mirasol. To tzw. ekran refleksyjny, nieposiadający własnego podświetlenia. Obraz jest dobrze widoczny nawet przy pełnym słońcu, natomiast w ciemności można podświetlić go dodatkową diodą. Bateria wytrzymuje do tygodnia na jednym ładowaniu. Wśród aplikacji znajdziemy powiadomienia o połączeniach i wiadomościach, notowania giełdowe oraz prognozę pogody. Istnieje również możliwość dokupienia bezprzewodowej ładowarki i słuchawek.



Wcielenie dyskrecji

RAZER NABU

Cena nieznana
razerzone.com/nabu

Ten zegarek, który wkrótce pojawi się na rynku, przypomina nieco opaskę fitness, ale ma kilka ciekawych funkcji. Mały ekran OLED pokazuje proste powiadomienia w formie symboli. Większy „prywatny” ekran, umożliwia odczytywanie wiadomości i treści powiadomień. Zegarek monitoruje także nasz codzienny wysiłek i sen, a dzięki komunikacji band-to-band (wymianie danych przez pasek) mamy dostęp do funkcji społecznościowych. Nabu współpracuje z systemami Android i iOS, a żywotność jego baterii to około 7 dni. Będzie dostępny w kolorze czarnym, zielonym, pomarańczowym i białym.



Zamiast smartfona

NEPTUNE PINE

Cena ok. 1100 zł
neptunepine.com

Kolejny inteligentny zegarek, który wkrótce zadebiutuje na rynku, dzięki wbudowanemu gniazdu na kartę SIM, będzie mógł w pełni zastąpić smartfona. Ma kolorowy ekran dotykowy o przekątnej 2,4 cala – na tyle duży, by zapewnić bezproblemową obsługę urządzenia. To pełnoprawny zminiaturyzowany smartfon, działający pod systemem Android Jelly Bean (4.1.2), z dwoma aparatami fotograficznymi, odbiornikiem GPS, akcelerometrem, żyroskopem, krokomierzem i cyfrowym kompasem. Bateria wystarcza na dzień intensywnego użytkowania. Będzie dostępny w kolorze czarnym i białym.



Roczna prenumerata Business Travellera
na iPady teraz za DARMO!

Znajdź nas w Apstorze i co miesiąc ciesz się
multimedialnym wydaniem.

MAGAZYN
Business Traveller Poland
NA TABLETY



Spiesz się! Darmowe prenumeraty do zdobycia
tylko w kwietniu!

4 GODZINY W... GLASGOW

To szkockie miasto oferuje nie tylko ciekawe zabytki, ale również oryginalne restauracje i bary. Nasza angielska korespondentka **Rose Dykins** zaprasza do Glasgow.



Na pochodzącym z czasów wiktoriańskich cmentarzu można zobaczyć pomniki wybitnych obywateli XIX-wiecznego Glasgow.

EAST END

Zwiedzanie Glasgow warto zacząć od średniowiecznej wieży zegarowej Tolbooth Steeple w samym centrum miasta. Stąd, kierując się ulicą Gallowgate na wschód, dostrzemy po chwili do baru rybnego Glasgow's Oldest Chippie (otwartego w 1884 roku), gdzie prócz ryb jednym z przysmaków jest baton Mars smażony w głębokim tłuszczu. Tuż obok znajduje się sklep z pamiątkami klubu piłkarskiego Celtic Glasgow.

Ta część miasta jest mniej reprezentacyjna i próżno szukać tu pięknych zabytkowych kamienic, ale to właśnie tutaj czuć prawdziwy charakter Glasgow.

Przy 244 Gallowgate mieści się klub taneczny Barrowland Ballroom, ze sławną elewacją przyozdobioną neonowymi gwiazdami. Klub ten otworzył podwoje w 1934 roku i działał aż do 1958, gdy strawił go pożar. Dwa lata później otwarto go ponownie, tym razem również jako salę koncertową, w której występowały tak znane gwiazdy, jak Bob Dylan, David Bowie, Oasis czy The Proclaimers. Plotka głosi, że w celu lepszego wygłuszenia i zamortyzowania podłogi tanecznej, umieszczono pod nią tysiące przeciętych piłek tenisowych. Dziś, zapewne, udogodnienie to doceniają widzowie, skaczący ile sił w nogach na koncertach organizowanych w Barrowland Ballroom.

Obok klubu znajduje się brama wiodąca na targ Barras, który odbywa się w weekendy od godziny 10 do 17. Handluje się tu głównie płytami winylowymi i bibelotami.

GLASGOW NECROPOLIS

Czas wrócić pod wieżę Tolbooth Steeple i wspiąć się na sam szczyt stromej ulicy High Street. Następnie skręcamy w prawo na John Knox Street, by po kilku minutach dotrzeć do żeliwnej bramy miejskiej nekropolii z czasów wiktoriańskich. Przy krętej ścieżce wiodącej na szczyt wzgórza można zobaczyć wspaniałe pomniki najwybitniejszych obywateli XIX-wiecznego Glasgow.

Strzeliste obeliski, ogromne kamienne anioły i mauzolea są odzwierciedleniem pozycji społecznej pochowanych tu zmarłych.

Szczególnie finezyjnie prezentują się groby kupców, których w czasach, gdy Glasgow było światowym centrum handlu, darzono ogromnym szacunkiem.

Na szczycie wzgórza znajduje się pomnik Johna Knoxa – 18-metrowa kolumna zwieńczona figurą przywódcy szkockiej reformacji. Warto poszukać również miejsca spoczynku niejakiego Andrew McCalla. Choć o nim samym wiadomo niewiele, to na jego grobie znajduje się krzyż celtycki zaprojektowany przez słynnego szkockiego architekta Charlesa Rennie Mackintosha.

Czynne codziennie od 7 do zmierzchu. glasgownecropolis.org

TELLERS BAR AND BRASSERIE

Schodząc ze wzgórza i skręcając w prawo, dotrzemy na Ingram Street, gdzie pod numerem 191 znajduje się budynek zaprojektowany w 1842 roku przez architekta Davida Hamiltona. Przez wiele lat był on siedzibą banków i instytucji państwowych, ale od 1999 roku mieści się tu the Corinthian – kompleks, na który składają się bary, sale funkcyjne, restauracja, oraz kasyno.

Restauracja Tellers Bar and Brasserie znajduje się pod ogromną, ośmiometrową, szklaną kopułą, otoczoną bogato zdobionymi panelami sufitowymi. Warto zwrócić również uwagę na ciekawie wyglądające żyrandole, długi bar ozdobiony lustrzanymi płytkami oraz złote sztukaterie.

Restauracja serwuje znakomite dania kuchni międzynarodowej (m.in. małże, kanapki, steki i sałatki), ale i tak w pamięć zapadnie nam głównie wystrój jej sal. Czynne codziennie przez całą dobę; tel. +44 (0)141 552 1101; thecorinthianclub.co.uk

CITY CHAMBERS

Wychodząc z the Corinthians, skręcamy w prawo na Frederick Street, by dotrzeć na plac George Square, gdzie znajduje się budynek – duma wszystkich Szkotów. Spacerując po 120 komnatach Glasgow City Chambers, natrafimy na wiele odniesień do historii miasta. Na przykład w sali bankietowej znajdują się olejne murale ukazujące młodych mężczyzn pracujących w dokach na rzece Clyde. To dowód, że na przełomie XIX i XX wieku Glasgow było stolicą międzynarodowego przemysłu stoczniewego.

Budynek City Chambers został uroczystie otwarty w 1888 roku przez królową Wiktorię i od tamtego czasu jest siedzibą rady miejskiej. Znajdziemy tu również jedne z największych marmurowych schodów w Europie, wiodących aż na trzecie piętro.

Marmurowe łuki w kolorze ciepłej sepii, grube skórzane obicia ścian i mosiężne żyrandole sprawiają, że miejsce to znacząco



Siedziba władz miejskich – City Chambers i secesyjny betonowy Mackintosh House to architektoniczne symbole Glasgow.



różni się od pozostałych brytyjskich instytucji i panuje w nim bardziej kontynentalna atmosfera. Jest to głównie zasługa londyńskiego projektanta Williama Younga, który inspirował się włoską architekturą.

Czynne od poniedziałku do piątku, w godz. 9–17, wstęp wolny; bezpłatne wycieczki z przewodnikiem odbywają się o godz. 10.30 i 14.30. glasgow.gov.uk

MACKINTOSH HOUSE

Po wizycie w Glasgow Chambers warto wskoczyć do taksówki i podjechać w okolice Muzeum i Galerii Sztuki Williama Huntera. Tuż obok znajduje się wąski, betonowy dom, będący dziełem szkockiego secesyjnego projektanta, malarza i architekta Charlesa Rennie Mackintosha. Można tu na własne oczy przekonać się, że dzieła tego

wybitnego artysty wyprzedzały swój czas o lata świetlne. Po ponownym wzniesieniu domu w 1981 roku, przeniesiono do niego wszystkie meble i dekoracje zaprojektowane przez Charlesa i jego żonę (także artystkę), umieszczając je dokładnie w tych samych miejscach, w jakich znajdowały się w oryginalnym budynku przy 78 Southpark Avenue.

Trudno w to uwierzyć, ale pokój zaprojektowany w 1906 roku, cały w bieli i z minimalistycznym wystrojem, nawet dziś wygląda niezwykle nowocześnie. Mackintosh i jego żona zapraszali tu swoich potencjalnych klientów na konsultacje i aby zaprezentować im swoje prace.

Czynne: wtorek–sobota 10–17 (ostatnia wycieczka o 16), niedziela 11–16 (ostatnia wycieczka o 15); wstęp darmowy. University of Glasgow, 82 Hillhead Street; gla.ac.uk



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@businessstraveller.pl

Tylko w wypożyczalni?

Mój szef leci do Londynu do siedziby firmy. Ma kilka spotkań w Anglii i we Francji i będzie potrzebował samochodu. Szef chce, żeby samochód czekał na niego pod hotelem na przedmieściach Londynu. Agent podróży mówi, że może tylko zamówić samochód na lotnisku albo w wypożyczalni w centrum. Czy mogę załatwić, żeby szef mógł odebrać samochód w hotelu i oddać też w hotelu? Ma napięty kalendarz spotkań i nie ma czasu.

Justyna

Pani Justyno

Rzeczywiście systemy rezerwacji, z których korzystają biura podróży lub systemy rezerwacji online nie posiadają rozwiniętych opcji pozwalających na określenie miejsca dostarczenia samochodu. Z reguły odbiór i oddanie samochodu są ograniczone do punktów wynajmu na lotnisku lub w określonych lokalizacjach w centrum. W niektórych krajach, w tym w Wielkiej Brytanii istnieje jednak możliwość wypożyczenia samochodu z dostawą pod wskazany adres i odbiorem ze wskazanego adresu. Takie usługi świadczy na przykład firma AVIS. Od Pani agenta wymaga to wykonania dodatkowego telefonu i podania wymaganych szczegółów firmie samochodowej.

O ile standardowe rezerwacje samochodów są rzadko gwarantowane kartą kredytową, to w przypadku dostarczenia samochodu gwarancja jest zawsze konieczna. Wymaga to od firmy zaangażowania dodatkowych kierowców (pod wskazany adres muszą podjechać zawsze dwa samochody), dlatego koszty takiego wynajmu są zazwyczaj wyższe. Analogicznie z powrotem – w przypadku oddania samochodu pod innym adresem niż siedziba firmy, koszt wynajmu wzrasta. Umowa wynajmu przygotowana jest wcześniej, dlatego podanie numeru karty jest niezbędne.

Polecam, żeby bardzo dokładnie ustalić termin odbioru samochodu z oddziałem lokalnym firmy. Zazwyczaj nie jest gwarantowana dokładna godzina, ale samochód jest odbierany w określonym przedziale czasowym, na przykład między godziną 14.00 i 18.00. Wymaga to obecności wynajmującego. Oddanie kluczyków można również zlecić recepcji hotelowej, ale hotele nie mają obowiązku pośredniczenia w takich transakcjach.

Konieczne należy zaznaczyć przy wynajmie, że samochód będzie zabierany do Francji, ponieważ wymaga to wykupienia dodatkowego ubezpieczenia. Warto również zadbać o nawigację satelitarną (GPS) rozszerzoną o mapy francuskie.

Jak dostać upgrade w BA?

Mam problem z upgradem na linie British Airways. Ostatnio była promocja na bezpłatny upgrade z klasy biznes do pierwszej. Firma kupiła mi bilet, sprawdziłem, że mam dobrą klasę J, ale upgrade'u nie dostałem. Dwa miesiące temu chciałem zrobić upgrade za punkty z klasy ekonomicznej do biznes – bilet był zbyt tani i też nie dostałem upgrade'u. Jakie bilety mam kupić w przyszłości żeby upgrade dostać?

Łukasz

Panie Łukaszu

Sprawdziłem Pana bilety i rzeczywiście w obu przypadkach nie mógł Pan skorzystać z możliwości upgrade (zmiany do wyższej klasy serwisowej). Pana bilety zostały wystawione według taryf specjalnych, które nie pozwalały na zmianę rezerwacji.

Pierwszy bilet został wystawiony w klasie biznes, w klasie rezerwacyjnej J. Rzeczywiście do 21 marca 2014 r. istniała sezonowa oferta British Airways, pozwalająca na bezpłatne podwyższenie rezerwacji do klasy pierwszej (tylko w jedną stronę) w przypadku wykupienia biletu w standardowej, pełnej taryfie biznesowej (klasa rezerwacyjna J i oznaczenie taryfy, jako „Fully-flex”). Jednak w omawianym bilecie została użyta specjalna taryfa biznesowa, dedykowana wyłącznie pracownikom Pana korporacji. Klasa rezerwacyjna to również J, ale poziom cenowy jest niższy i taryfa posiada ograniczenia dotyczące zmian i zwrotów, zatem nie jest w pełni elastyczna. Z tego powodu bilet nie kwalifikuje się do dokonania upgrade.

Drugi bilet w klasie ekonomicznej został także wystawiony według taryfy promocyjnej. Tutaj obowiązuje analogiczna zasada. Można wykorzystać punkty Avios zgromadzone w programie frequent flyer na dokonanie upgrade, ale pod warunkiem, że wystawiony bilet w klasie ekonomicznej jest w pełni elastyczny. Dotyczy to taryf publikowanych w klasie rezerwacyjnej H lub wyższej. Pana taryfa była znacznie niższa (najniższa klasa rezerwacyjna O), więc upgrade nie był możliwy.

W przyszłości proponuję kupować bilety w oparciu o wyższe taryfy publikowane i zaznaczać chęć dokonania upgrade'u w momencie rezerwacji. Proszę też wziąć pod uwagę, że obowiązuje Pana przestrzeganie firmowej polityki podróży służbowych, która wymaga korzystania ze specjalnych, wynegocjowanych stawek. Dlatego podobna sytuacja może się powtórzyć.

**SIEMENS**

Ekscytujące piękno, futurystyczna technologia.

www.siemens-home.pl

Aktualnie projektanci wnętrz kuchennych coraz częściej proponują proste formy wkomponowane w otwartą, jasną przestrzeń. Najnowsze modele urządzeń Siemens świetnie spełniają te wymagania. Zarówno piekarniki, płyty grzewcze, jak i chłodziarki oraz okapy wyróżniają się ponadczasowym wzornictwem o niezwykle eleganckiej, oszczędnej linii. Ekskluzywna obudowa z materiałów

najwyższej jakości kryje innowacyjne rozwiązania i zaawansowaną automatykę, która zapewnia urządzeniom maksymalną samodzielność i efektywność. Kontrolowane przez elektroniczne systemy sensorowe, pracują oszczędnie i cicho, z gwarancją doskonałych efektów. Dla Twojego komfortu i dla dobra natury. Więcej informacji: www.siemens-home.pl

Siemens. The future moving in.

