

DOKĄD UCIEKAJĄ MENADŻEROWIE LATEM?

EXTRA DZIEŃ W BOLONII

BUSINESS TRAVELLER

POLAND

Maj-Czerwiec 2026
Nr 5-6 / 2026 (141)
19,90 zł (w tym 8% VAT)

MAGAZYN DLA PODRÓŻUJĄCYCH



BURSZTYNOWE RESORT & SPA

MIEJSCE, W KTÓRYM WAKACJE
SĄ DLA CAŁEJ RODZINY, A NIE TYLKO DLA DZIECI

BRISTOL
ŚWIĘTUJEMY
125 LAT KULTOWEGO
HOTELU

WIEDEŃ
KULTURALNY
WEEKEND
W STOLICY AUSTRII

REGENERACJA
EXECUTIVE
WELLNESS W PODRÓŻY
SŁUŻBOWEJ



Prestiż na wyciągnięcie ręki!

Karta kredytowa Mastercard World Elite (RRSO 19%¹) zapewnia:

- szeroki pakiet ubezpieczeń – nawet do 7,5 mln euro
- program LoungeKey i dostęp do saloników VIP na całym świecie²
- brak prowizji za przewalutowanie przy transakcjach w walucie obcej³
- bogaty pakiet usług Mastercard Concierge – dostęp do osobistego asystenta⁴

Wybierz kartę najwyższej klasy.

bnpparibas.pl/wealthmanagement

#BankDobrychDecyzji

RRSO 19%¹

BNP Paribas Wealth Management jest marką, pod którą BNP Paribas Bank Polska S.A. świadczy usługi w zakresie bankowości prywatnej.

¹ RRSO to Rzeczywista Roczna Stopa Oprocentowania obliczona na podstawie reprezentatywnego przykładu na 5.03.2026 r.

² Bezpłatny wstęp do saloników VIP na lotniskach (ponad 1600 saloników na świecie). Więcej na loungekey.com/bnpparibaswealthmanagement.

³ Szczegółowe informacje o karcie kredytowej Mastercard World Elite oraz wskazanych usługach, w tym warunkach ubezpieczenia dla Posiadaczy Karty kredytowej Mastercard World Elite BNP Paribas Bank Polska S.A. dostępne są na stronie bnpparibas.pl/wealthmanagement/bankowosc-codzienna/mastercard-world-elite.

⁴ Serwis Concierge obsługiwany jest przez firmę Mastercard Concierge, Chaussée de Tervuren 198, 1410 Waterloo, Belgia.

Materiał nie jest ofertą. BNP Paribas Bank Polska S.A. z siedzibą w Warszawie przy ul. Kasprzaka 2, 01-211 Warszawa, zarejestrowany w rejestrze przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, nr KRS 0000011571, NIP 526-10-08-546 oraz kapitał zakładowy 147 949 302 zł.



Łączymy pasję do sportu z radością chwil z rodziną, tworząc niezapomniane wakacje dla wszystkich.

Club Med

THAT'S
L'ESPRIT
LIBRE

www.clubmed.pl

BUSINESS TRAVELLER

SPIS TREŚCI

MAJ/CZERWIEC 2026

Raport

8

Topowe wydarzenia

- » Wydarzenie 8
- » Miejsca 9
- » Kierunki 10
- » Smaki 12
- » Top atrakcje 13
- » Uroda 14
- » Kultura 15
- » Zielone mile 16

Jak korporacje zmieniają politykę podróży w erze nowych regulacji klimatycznych?

Explore

28

♦ Extra dzień w Bolonii

Sekrety miasta podcieni (portici), wpisanego na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO w 2021 roku.

♦ Nowa ikona Adriatyku Mövenpick Hotel & Residences Kvarner Bay 30

Wyjątkowy hotel i rezydencje nad brzegiem Adriatyku, idealne na odpoczynek, MICE i inwestycję.



20

TEMAT
Z OKŁADKI

Bursztynowe Resort & SPA – miejsce, w którym wakacje są dla całej rodziny, a nie tylko dla dzieci.

♦ Warszawski Hotel Bristol świętuje 125 lat 34

♦ Podziemne królestwo 42

Niezwykłe atrakcje kopalni soli w Wieliczce.

♦ Regeneracja w podróży służbowej 44

Executive wellness - nowy trend w podróżach służbowych

♦ Lato dla aktywnych 46

Pięć ciekawych gadżetów dla osób aktywnych i pełnych pasji.

♦ Czy leci z nami... pies? 50

jak w 2026 roku wygląda rzeczywistość podróżującego profesjonalisty z psem u boku.

» Sekret ukryty w genach i technologii 48

Rozmowa z dr nauk medycznych Beatą Dethloff, właścicielką klinik Dr Beata Dethloff i Dethloff Art Residence.

Recenzja

53

▶ Jubileusz Czerwonego Wieprza

▶ Poziom 511 Jura Wellness Hotel & SPA 55

Między skałą a lasem – przestrzeń, która na nowo definiuje odpoczynek.

▶ Smak i styl 56

Trufla - wyjątkowa restauracja, idealna zarówno na niedzielny rodzinny lunch, jak i na spotkanie biznesowe.

Wywiad

38

» Wino i wizja

Rozmowa z Adrianem Trofimen, CEO Mimi Group.



▶ Słowińska ucztą 58

Restauracja Wyraj, wyróżniona prestiżowym tytułem Bib Gourmand przez przewodnik Michelin, udowadnia, że tradycje naszych przodków potrafią zachwycić współczesnego, wymagającego klienta.

Kierunki

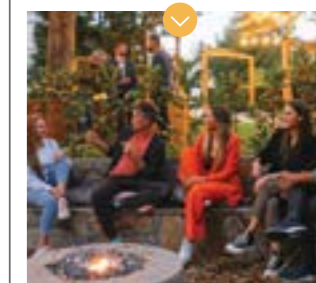
60

▶ 4 godziny w Wiedniu

Trasa „Cesarzkiego Sprintu”, która pozwoli nam poczuć esencję miasta i zasmakować jego dekadentckiej atmosfery

▶ Dokąd uciekają menadżerowie latem 62

„Workation” realny element strategii pracy wielu firm i stylu życia kadry zarządzającej.



Fokus

66

Złote Izy

Skąd się biorą bursztyny i gdzie najlepiej ich szukać.



OD REDAKCJI

SEZON NA RELACJE

Czerwiec to tradycyjnie moment, w którym tempo korporacyjnego świata zaczyna pozornie zwalniać, ustępując miejsca wakacyjnej aurze. W Polsce jednak letnie miesiące już dawno przestały być synonimem kanikuly wolnej od biznesowych spotkań. Wręcz przeciwnie – dynamicznie rozwijający się rynek konferencji i festiwali idei sprawia, że czerwiec, lipiec i sierpień stają się kluczowym okresem dla networkingu, dynamicznych fuzji oraz strategicznego planowania na drugą połowę roku.

Polska latem oferuje unikalny ekosystem biznesowy. Łączy on profesjonalizm nowoczesnych centrów kongresowych w Warszawie, Katowicach czy Gdańsku z nieformalną atmosferą, która sprzyja budowaniu autentycznych relacji. Od prestiżowych forum ekonomicznych, przez technologiczne summity, aż po kameralne spotkania liderów opinii w otoczeniu mazurskich jezior czy nadmorskich kurortów – kalendarz pęka w szwach. Dla współczesnego business traveller'a to idealna okazja, by połączyć obowiązki zawodowe z elementami bleisure, czerpiąc z bogatej oferty kulturalnej i turystycznej naszego kraju.

W tym wydaniu Business Travellera przyglądamy się najważniejszym wydarzeniom, które ukształtują krajobraz na nadchodzące miesiące. Podpowiadamy, gdzie warto być, z kim rozmawiać i jak logistycznie zaplanować letnie podróże służbowe, by uzyskać z nich maksimum efektywności. Przekonujemy również, że letni biznes w Polsce i na świecie ma wyjątkowy, bardziej otwarty charakter, który otwiera drzwi tam, gdzie zimowa rutyna czasem je zamyka.

Życzę Państwu owocnych spotkań i inspirujących podróży w nadchodzącym sezonie.

Marzena Mróz

Marzena Mróz
Redaktor naczelna

Business Traveller Central Europe
ul. Przełęcz 172, 04-965 Warszawa
tel.: +48 22 455 38 14,
faks: +48 22 455 38 13
www.businesstraveller.pl

Redaktor naczelna
Marzena Mróz
m.mroz@businesstraveller.pl

Dyrektor artystyczna
Barbara Scharf
b.scharf@businesstraveller.pl

Wydawnictwo
Business Traveller Central Europe
ul. Przełęcz 172 04-965 Warszawa
tel.: +48 22 455 38 14
faks: +48 22 455 38 13

Wydawca Robert Grzybowski
robertg@businesstraveller.pl

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

**Reklama, sponsoring,
dystrybucja, prenumerata**
Piotr Grzybowski
p.grzybowski@businesstraveller.pl

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

Business Traveller UK
Business Traveller Media Limited
Blackburn House,
Blackburn Road, London, NW6 1RZ
enquiries@businesstraveller.com

Business Traveler US
806 Douglas Road, Suite 409,
Coral Gables, FL 33134, USA.

Business Traveller Germany
Sebastian-Bauer-Straße 28, 81737
München

Business Traveller Netherlands
TRAVel Media BV, Arendstraat 33A,
1223 RE Hilversum,
info@businesstraveller.nl

Business Traveller for Asia-Pacific
48 Craig Road, Singapore, 089686.
Business Traveller Middle East
Motivate Publishing, PO Box 2331,
Dubai UAE

Business Traveller India
3 Hampton Court,
123 Wodehouse Road,
Colaba, Mumbai 400005

© Business Traveller Media Limited

AUGUSTÓWKA *Residence*



Twoje miejsce
na zielonym Mokotowie

✉ sprzedaz@apm-development.pl

☎ 22 847 91 86 | 22 847 91 84

🌐 augustowka.apm-development.com.pl

Raport

Linie lotnicze, hotele, trendy

VinOpera w Castel Mimi

Castel Mimi będzie gospodarzem 9. edycji VinOpera – Międzynarodowego Festiwalu Muzyki Klasycznej, który przenosi operę do jednego z najbardziej uznanych miejsc winiarskich w Republice Mołdawii.

VinOpera to wydarzenie kulturalne na świeżym powietrzu, odbywające się w Castel Mimi Vine Resort w miejscowości Bulboaca, niedaleko Kiszyniowa. Miejsce to jest związane z dziedzictwem Constantina Mimi, jednej z osobistości, które przyczyniły się do rozwoju winiarstwa w Besarabii. Dziś Castel Mimi to winnica, atrakcja turystyczna oraz miejsce ważnych wydarzeń kulturalnych.

Edycja z 2026 roku jest dedykowana sopranistce

Valentinie Nafornitcie, która świętuje 15-lecie swojej kariery artystycznej. Gościem specjalnym będzie tenor Jonathan Tetelmaneden – wybitny artysta liryczny nowej generacji urodzony w Chile i wychowany w Stanach Zjednoczonych, Tetelman studiował w Manhattan School of Music oraz Mannes School of Music. Po przejściu z barytonu na tenor jego kariera rozwinęła się błyskawicznie, owocując występami na najważniejszych scenach, takich jak Royal Opera House, Festiwal w Salzburgu i Metropolitan Opera. Jest szczególnie kojarzony z repertuarem włoskim i rolami w operach Pucciniego.

Podczas VinOpera Nafornitca i Tetelman wystąpią wspólnie

z Miejską Orkiestrą Kameralną „Camerata Chişinău” pod batutą maestro Cristiana Spătaru.

Dla międzynarodowej publiczności VinOpera 2026 to także zaproszenie do odkrywania Mołdawii: kraju o silnych tradycjach winiarskich, artystach występujących na wielkich światowych scenach i miejscach kultury wartych poznania. Wydarzenie łączy w sobie operę, wino i historię miejsca wciąż mało znanego w Europie Wschodniej, a mającego realny potencjał, by zaskoczyć zagranicznych gości.

Udział w tym wyjątkowym wydarzeniu można rezerwować na www.castelmimi.md

4 września 2026



Highline Warsaw

Są miejsca, które oferują przestrzeń i takie, które zmieniają perspektywę. Współczesny rynek MICE, którego wartość przekracza już 900 mld dolarów, coraz częściej wybiera to drugie doświadczenie, angażując uczestników i nadając wydarzeniom nowy wymiar. Highline Warsaw, zlokalizowane na szczycie Varso Tower, odpowiada na ten kierunek, tworząc wielopoziomowe doświadczenie eventowe rozgrywane na blisko 1800 mkw. przestrzeni ponad miastem.

Umożliwia realizację różnorodnych formatów: od spotkań biznesowych i prezentacji, przez eventy lifestyleowe i działania PR, po produkcje contentowe i wydarzenia hybrydowe.

Wydarzenia rozwijają się tu jednocześnie na kilku poziomach – fizycznym, dzięki wysokości i panoramicznej perspektywie miasta; intelektualnym, poprzez zmianę punktu widzenia, która sprzyja nowym ideom; oraz emocjonalnym, intensyfikującym całe doświadczenie. 46. piętro – wprowadza uczestników w kontekst i narrację wydarzenia. 49. piętro (HighGarden Rooftop Lounge) – sprzyja interakcjom i networkingowi. 53. piętro – stanowi punkt kulminacyjny, wzmacniający odbiór wydarzenia. Każdy może doświadczyć tej niezwykłej perspektywy, wjeżdżając szybką windą na „dach Warszawy”; highlinewarsaw.com

POWYŻEJ: Highline Warsaw, jest zlokalizowane na szczycie Varso Tower. Każdy może doświadczyć tej niezwykłej perspektywy, wjeżdżając szybką windą na „dach Warszawy”

Nowa perspektywa

Atrakcja łączy najwyżej położony taras widokowy w UE na 53. piętrze z widokiem 360 stopni, strefami doświadczeń dotyczącymi historii Warszawy oraz zieloną oazą HighGarden Rooftop Lounge na 49. piętrze.

Poczucie wolności

Możliwość spojrzenia na miasto z wysokości jest kluczowa w nowoczesnej turystyce. Najczęściej odczuwanymi emocjami podczas wizyty na tarasie widokowym są zachwyt i poczucie wolności.

Lepszy wizerunek miasta

Highline Warsaw odpowiada również na konkretne potrzeby mieszkańców stolicy. Aż 50 procent warszawiaków wskazało, że w mieście brakuje więcej miejsc z pięknymi widokami i przestrzenią do relaksu.



ACCOR

Portfolio Hoteli premium w Polsce

Grupa Accor wzmacnia obecność w segmencie premium w Polsce i Europie Środkowo-Wschodniej. Powstający w Gdyni flagowy hotel przywita pierwszych gości w 2027 roku pod marką Swissôtel. Inwestycja wniesie świeżą energię na polskie wybrzeże i nową jakość premium na rynku. Dynamiczny rozwój marek premium

w całej Europie Środkowo-Wschodniej podkreśla znaczenie łączenia destynacji typu spa z ośrodkami miejskimi. Swissôtel Gdynia zaof-

eruje 203 przestronne pokoje, w tym apartamenty oraz pokoje typu Vitality Rooms z prywatnym sprzętem do ćwiczeń. Dzięki temu goście będą

mogli zadbać o formę bez konieczności pakowania maty do jogi. Filozofia marki skupia się na witalności i dobrym samopoczuciu. Dlatego

w hotelu znajdzie się strefa Pürovel Spa & Sport z krytym basenem, jacuzzi, saunami i siłownią. Oferta wellness czerpie inspirację z rytmów alpejskich pór roku. Hotel zaoferuje dwie restauracje, lobby bar oraz stylowy Sky Bar z widokiem na morze. Obiekt zaoferuje też centrum konferencyjne i parking podziemny; accor.com





Co słyhać w Szwajcarii latem

Kluczem do tegorocznych wędrówek są krystalicznie czyste wody. Szwajcarskie jeziora i rzeki, zasilane wiosennymi roztopami, osiągnęły zjawiskowy, turkusowy odcień.

Gdy alpejskie szczyty zrzucają zimowe białe czapy, Szwajcaria rozkwita feerią barw. Lato 2026 roku po raz kolejny udowodnia, że ten niewielki kraj w sercu Europy jest prawdziwym arcydziełem natury, które w cieplejszych miesiącach tętni życiem w rytmie bliższym naturze.

Kluczem do tegorocznych wędrówek są krystalicznie czyste wody. Szwajcarskie jeziora i rzeki, zasilane wiosennymi roztopami, osiągnęły

zjawiskowy, turkusowy odcień. Prawdziwym hitem sezonu jest rzeka Verzasca w kantonie Ticino, której szmaragdowa toń przyciąga miłośników fotografii i orzeźwiających kąpiel. Dla tych, którzy szukają majestatycznych panoram, idealnym celem jest klasyczny szlak Pięciu Jezior w rejonie Pizol, oferujący widowiskowe kontrasty między surową skałą a taflą polodowcowych akwenów.

Wodospady, w tym potężny wodospad Rheinfall rozświetlany promieniami słońca, oraz zielone hale pokryte dżwanami dzikich kwiatów tworzą scenię idealną do ucieczki od miejskiego zgiełku. Szwajcaria latem to zrównoważony i bliski naturze wypoczynek – powrót do korzeni, gdzie cykanie świerszczy na łąkach Valais i Echo Alp – dźwięk tradycyjnych drewnianych rogów niosący się po graniach – znaczą więcej niż pośpiech współczesnego świata. Wymagający trekking w cieniu Matterhornu, czy spokojny spacer brzegiem Jeziora Czterech Kantonów? Nigdy nie zapomnisz tych krajobrazów; mojaszwajcaria.com



Nie przegap!

Czy wiecie, że wybrane kolejki górskie w Szwajcarii oferują bezpłatne przejazdy w dniu urodzin? Oczywiście po okazaniu dokumentu tożsamości. Wśród nich znajduje się kolejka linowa Schifftorn (znana również jako Piz Gloria). Jeżeli masz latem urodziny, warto zaplanować ten dzień w Szwajcarii właśnie i celebrować go na stacjach górskich Stechelberg i Murren. Podobne zasady obowiązują również na Brienz Rothorn Railway.

Livigno aktywne latem

Kiedy w Alpach topnieje śnieg, Livigno nie zwalnia tempa. Ośrodek, który zimą gości najlepszych narciarzy świata, latem przechodzi metamorfozę.



Alpejska przestrzeń przechodzi we władanie rowerzystów. W tym roku kurort oficjalnie uruchamia projekt „1816 Bike Zone” – spójny i kompleksowy ekosystem, który łączy wszystkie atuty swojego położenia – alpejskie przewyższenia i nowoczesną infrastrukturę, tworząc jedno z najciekawszych miejsc na rowerowej mapie Europy. Już 13 czerwca udostępniona dla rowerzystów zostanie strefa Mottolino, tydzień później, 20 czerwca, otworzy się Carosello, a 1 lipca dołączy do nich Sitas. Z kolei 27 czerwca odbędzie się wyścig Granfondo Livigno Alè – wydarzenie gromadzące międzynarodowy peleton i pasjonatów w każdym wieku. – Projekt 1816 Bike Zone to nie tylko nowy,

wyrazisty kierunek dla Livigno, ale przede wszystkim nasza deklaracja – mówi Michela Martinelli z Izby Turystycznej Livigno. – Połączyliśmy niesamowitą, liczącą tysiące kilometrów infrastrukturę z ogromnym potencjałem sportowym regionu. Chcemy, aby w Livigno granica między swobodną jazdą a wyczynowym treningiem była dokładnie tam, gdzie ustalili ją sobie sam kolarz. Na wysokości 1816 metrów każdy podjazd smakuje inaczej!

Na wysokości 1816 metrów każdy podjazd smakuje inaczej!

FOT. ARMAND KHOURY/UNSPASH, MATERIAŁY PRASOWE, ISTOCKPHOTO.COM

Więcej niż rejs

1200 wysp, 6000 km linii brzegowej, rozwinięta sieć marin, portów i zatok, sprawia, że Chorwacja od lat pozostaje jednym z najbardziej naturalnych kierunków dla żeglugi rekreacyjnej w Europie.

Dla polskich gości Adriatyk nie jest jednak wyłącznie scenariem rejsu. Coraz częściej staje się pełnym doświadczeniem, łączącym swobodę żeglugi z odkrywaniem wysp, kameralnych portów, lokalnej kuchni, przyrody i nadmorskiego stylu życia.

Z danych badania TOMAS Nautika wynika, że dla 29 procent badanych był to drugi rejs w Chorwacji, a jedna trzecia miała za sobą co najmniej trzy takie wyjazdy. W szerszym kontekście rekordowego 2025 roku, w którym Chorwację zgodnie z danymi z systemu eVisitor odwiedziło ponad 1,2 mln turystów z Polski, a liczba noclegów przekroczyła 7 mln, segment żeglarski dobrze pokazuje, jak zmienia się sposób odkrywania tego kierunku. Coraz częściej nie jest to jednorazowy wyjazd, lecz świadomy sposób odkrywania Chorwacji.

O wyborze Chorwacji decydują przede wszystkim walory naturalne akwenu, postrzegane bezpieczeństwo żeglugi oraz jakość oferty czarterowej, a przygotowanie do wyjazdu ma przy tym coraz bardziej świadomy charakter. Pobyt na wodzie nie kończy się na samej żegludze. Chętnie korzystamy z lokalnej gastronomii i łączymy rejs ze zwiedzaniem i odkrywaniem przyrody.





Przez żołądek do... samolotu!

Zgodnie z maksymą „przez żołądek do serca” linie lotnicze Air France, które od lat są ambasadorem francuskiej gastronomii, inwestują w pokładowe menu. Przewoźnik postanowił uatrakcyjnić posiłki serwowane w klasie Premium, dostępnej na lotach międzykontynentalnych. Kabina Premium, która stanowi tzw. opcję pośrednią między klasą ekonomiczną, a biznes, jest coraz częściej wybierana przez podróżnych poszukujących dodatkowego komfortu, w umiarkowanej cenie. Aby jeszcze lepiej sprostać oczekiwaniom klientów i podkreślić wyjątkowy charakter podróży w tej klasie, teraz Air France zaserwuje swoim pasażerom posiłki w bogatszej formie, dostosowane do pory i długości lotu. Opracowanie dań głównych powierzy renomowanemu, francuskiemu szefowi kuchni, a podniebne menu wzbogaci o kultowe desery, letni koktajl, czy kanapki klubowe.

Klasę Premium można wybrać na wszystkich lotach w międzykontynentalnej ofercie Air France, m.in. do Nowego Jorku, Las Vegas, Santiago de Chile, Vancouver, Hongkongu i wielu innych. Wszystkie te loty odbywają się przez Paryż, gdzie pasażerowie przesiadają się na połączenia międzykontynentalne. Pasażerowie podróżujący w kabine Premium są witani kieliszkiem szampana; airfrance.com



Podwójny sukces La Brasserie Moderne w Sofitelu

Podczas tegorocznej gali Poland 100 Best Restaurants, jednego z najważniejszych wydarzeń branży gastronomicznej w Polsce, Paweł Kaluski, Executive Chef hotelu Sofitel Warsaw Victoria, został uhonorowany prestiżowym tytułem „Szef Kuchni Roku 2026”. To jednak nie jedyne wyróżnienie – restauracja La Brasserie Moderne zdobyła najwyższe odznaczenie w rankingu – 5 widelców.



To osiągnięcie ma szczególne znaczenie, ponieważ przypada na rok jubileuszu 50-lecia działalności hotelu Sofitel Warsaw Victoria – jednego z najbardziej rozpoznawalnych adresów na kulinarnej i hotelowej mapie stolicy. Nagroda 5 widelców dla La Brasserie Moderne potwierdza najwyższy poziom restauracji, która od lat zachwyca gości nowoczesną interpretacją kuchni francuskiej i polskiej. Co więcej, restauracja została niedawno wyróżniona także przez Gault&Millau, zdobywając dwie czapki w słynnym „żółtym przewodniku”.

FOT. MATERIAŁY PRASOWE



Obserwatorium Cheongna Sky Bridge uruchomiło nową atrakcję turystyczną „Edge Walk”, umożliwiającą spacer po zewnętrznej krawędzi konstrukcji zawieszanej 184 metry nad Morzem Żółtym.

Atrakcja została oficjalnie otwarta w piątek, 15 maja, i już od pierwszych dni cieszy się dużym zainteresowaniem turystów. Program obejmuje około 90-minutowe doświadczenie, podczas którego uczestnicy mogą podziwiać

panoramiczne widoki miasta Incheon, portowych nabrzeży oraz wybrzeża zachodniej Korei Południowej. Uczestnicy są wyposażeni w sprzęt zabezpieczający i pozostają pod stałym nadzorem instruktorów.

Koszt udziału w Edge Walk wynosi 60 tysięcy wonów koreańskich, czyli około 170–180 złotych. Liczba miejsc jest ograniczona do 10 sesji dziennie po 20 osób, a najbardziej popularne terminy zostały już w całości zarezerwowane.

Obiekt znajduje się na moście łączącym dzielnicę Cheongna z międzynarodową strefą gospodarczą Incheon. Konstrukcja została ukończona w 2021 roku i stanowi jeden z ważnych elementów nowoczesnej infrastruktury regionu.

Wieża mostowa, na której mieści się obserwatorium, pełni funkcję zarówno techniczną, jak i turystyczną. Cheongna Sky Bridge Observatory zostało wpisane do Księgi Rekordów Guinnessa jako najwyższe położone nad morzem obserwatorium mostowe.

Incheon to trzecie co do wielkości miasto Korei Południowej i jeden z najważniejszych ośrodków gospodarczych, logistycznych i transportowych w regionie.

TEATR CAPITOL

Lato w Capitolu

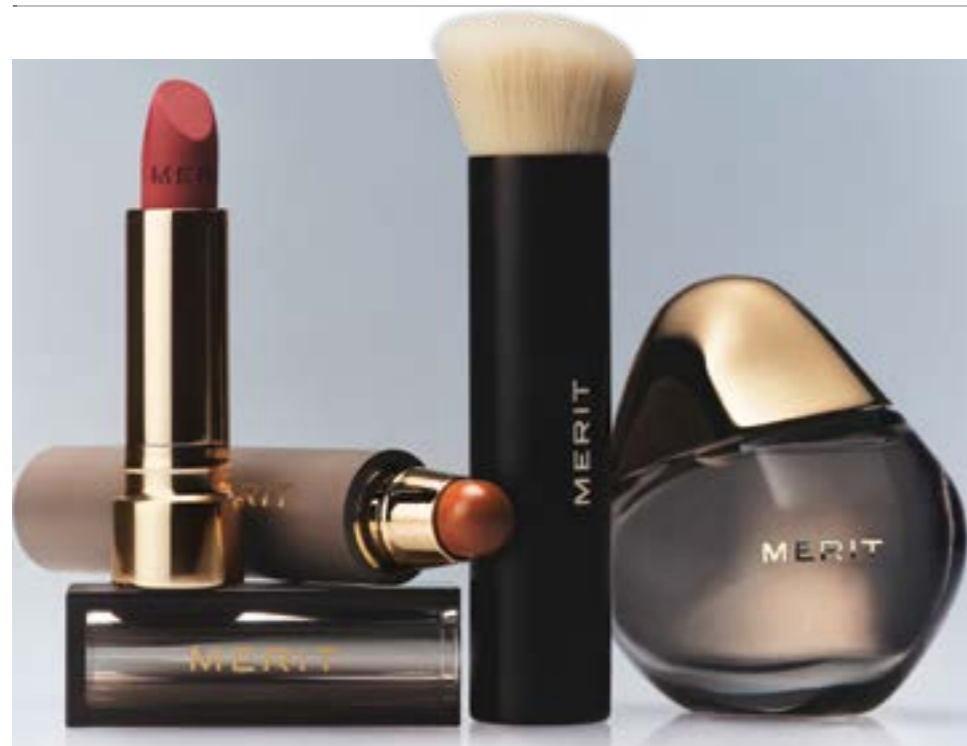
Teatr Capitol zaprasza do klimatyzowanych wnętrz i na repertuar skrojony pod wakacyjny nastrój. Na scenie dominują komedie, farsy z udziałem znanych aktorów oraz widowiska typu dinner show – idealne dla tych, którzy chcą połączyć rozrywkę z odrobiną elegancji. Wśród propozycji znajdują się zarówno nowości, jak i sprawdzone tytuły, które od lat przyciągają publiczność spragnioną



inteligentnego humoru i dobrej zabawy. To repertuar, który nie wymaga przygotowania ani znajomości teatralnych konwencji, wystarczy chęć spędzenia przyjemnego wieczoru. Po sobotnich spektaklach teatr zaprasza widzów na potańcówki. To propozycja szczególnie atrakcyjna dla podróżnych, którzy chcą poczuć lokalny klimat bez konieczności planowania całego wieczoru od podstaw. Dodatkowym atutem są

teatralne bary serwujące napoje i autorskie koktajle. Całość tworzy przestrzeń, w której kultura spotyka się z relaksem, a sztuka nie wymaga pośpiechu. Dla osób odwiedzających Warszawę – zarówno w celach biznesowych, jak i turystycznych – Teatr Capitol może być nieoczywistym, ale trafionym wyborem. To miejsce, które pozwala zwolnić tempo i spędzić wieczór w sposób bardziej wyrafinowany niż standardowe atrakcje miasta; teatrcapitol.pl





NASZE WYBORY

MERIT BEAUTY
To amerykańska marka luksusowych kosmetyków, założona w 2021 roku przez Katherine Power. Słynie z minimalistycznego podejścia, oferując proste produkty ułatwiające szybki makijaż typu „no make-up”, zapewniający naturalny efekt. Od marca 2026 marka jest dostępna w Polsce, wyłącznie w perfumeriach Sephora. Tam właśnie możemy kupić Flush Balm – kremowy róż do policzków, Bronze Balm – rozświetlający bronzer, czy The Minimalist – korektor i podkład w sztyfcie.

Przetestowaliśmy najlepsze kosmetyki dla osób często podróżujących. A więc latem – dla każdego z nas. Oto nasz wybór.

Wszystkie prezentowane kosmetyki są dostępne na sephora.pl

GLOWERY



Before Noon to płynne mleczko nawilżające, które wzmacnia barierę ochronną skóry, zwiększa jej elastyczność i przywraca blask dzięki technologii pro-kolagenowej. Lekkie i intensywne, pobudza skórę znacznie szybciej niż podwójne espresso, zapewniając świeżą, elastyczną i promienną cerę przez cały dzień. Zawiera całą gamę aktywnych

składników: ceramidy o właściwościach ochronnych, Kalpariane™ o działaniu liftingującym, Taladvance™ o działaniu łagodzącym i witaminę E o właściwościach ochronnych. Idealne do cery normalnej, suchej, mieszanej i wrażliwej. Bierze na celownik ziemistą cerę, wzmacnia osłabioną barierę ochronną skóry, niweluje pierwsze oznaki zmęczenia. Dlaczego Kochamy ten kosmetyk? Natychmiast nadaje skórze efekt „glass skin” i stanowi idealną bazę pod makijaż, zapewniając świeży i promienny blask; 150 ml cena 112,67 PLN.

Aestura
ATOBARRIER365 to bestsellerowy mini zestaw kosmetyków nawilżających do skóry suchej i wrażliwej. Zawiera trzy podstawowe produkty do pielęgnacji twarzy: delikatny pianący się preparat oczyszczający o zrównoważonym pH, lekkie i szybko wchłaniające się serum Cera-Ha, a także intensywnie nawilżający krem, który pomaga przywrócić i wzmocnić barierę skóry. Idealnie sprawdza się na co dzień, a przede wszystkim w podróży, gdzie łatwo można wypróbować swoją rutynę pielęgnacji skóry w formatach kompaktowych. Zestaw trzech mini produktów można zabrać ze sobą do bagażu podręcznego, żeby cieszyć się ich działaniem na pokładzie samolotu: cena 139 PLN.



FOT. MATERIAŁY PRASOWE, ISTOCKPHOTO.COM



Biennale w Wenecji

Tegoroczna edycja Biennale Arte 2026 po raz kolejny zamienia Wenecję w światową stolicę sztuki współczesnej.

61. Międzynarodowa Wystawa Sztuki odbywa się pod hasłem „In Minor Keys” i potrwa od 9 maja do 22 listopada 2026 roku. Główne ekspozycje prezentowane są tradycyjnie w Giardini i Arsenale, ale dziesiątki wydarzeń towarzyszących rozlewają się po całym mieście – od zażytkowych pałaców po daw-

ne magazyny portowe i ukryte klaszatory. Kuratorską koncepcję stworzyła wybitna Koyo Kouoh, która zmarła w ubiegłym roku. Organizatorzy zdecydowali jednak zrealizować wystawę dokładnie według jej wizji. Tegoroczna odsłona Biennale skupia się na emocjach, pamięci, duchowości

i relacjach między ludźmi, pokazując sztukę bardziej intymną, refleksyjną i zanurzoną w aktualnych napięciach społecznych oraz politycznych.

W Biennale bierze udział ponad 110 artystów, kolektywów i organizacji artystycznych z całego świata. Wśród najgłośniejszych nazwisk pojawiają się m.in. Laurie Anderson, Nick Cave czy Lubaina Himid. Ogromne zainteresowanie budzą również narodowe pawilony Wielkiej Brytanii, Japonii, Brazylii

oraz powracających po kilku latach – Indii. Jednym z najczęściej komentowanych wydarzeń jest wystawa „Helter Skelter” przygotowana przez Arthur Jafa i Richard Prince dla Fondazione Prada, a także immersyjne instalacje wykorzystujące dźwięk, sztukę cyfrową i performance. W tym roku Biennale mocno koncentruje się również na tematach wojny, migracji, zmian klimatycznych i tożsamości narodowej, co nadaje wydarzeniu polityczny charakter.

BESTSELLERY

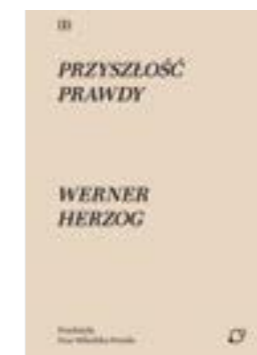


Po warszawsku

To prawdziwie autorskie trasy i konkrety: gdzie iść, na co patrzeć, co przegapić, mijając to sto razy. „Po Warszawsku” to Warszawa w przekroju – od pałaców i fasad Śródmieścia, po industrialne podwórka i uliczki na Pradze. Od miejsc „niewidzialnych”, po ikony modernizmu i socrealizmu. Polecamy autorski przewodnik Łukasza Ostojki-Kasprzyckiego, autora popularnego profilu @PoWarszawsku i varsavianisty Przemysława Ciunowicza; newhomers.pl

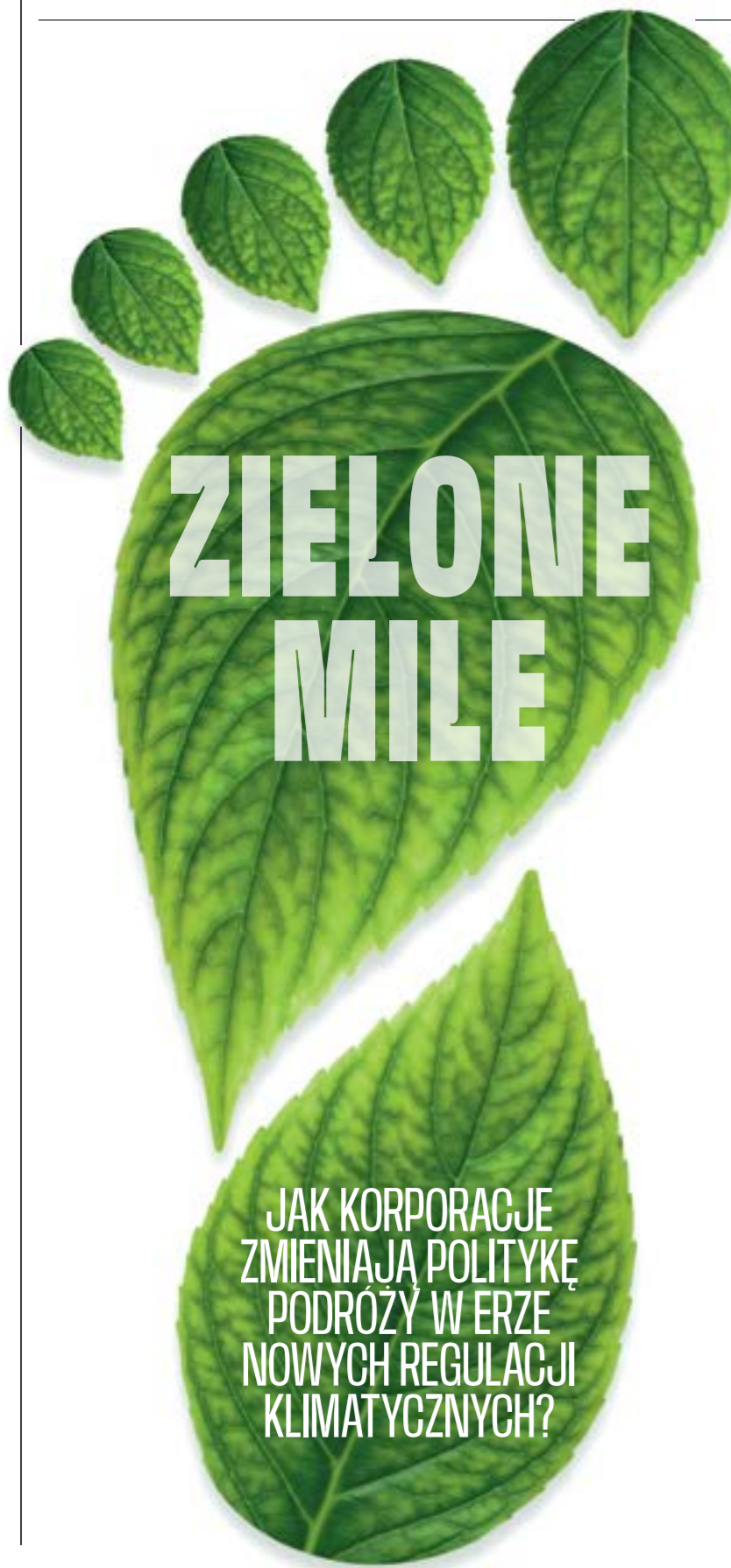
Przyszłość prawdy

Reżyser i pisarz Werner Herzog zadaje jedno z najtrudniejszych pytań naszych czasów: czym jest prawda? A tym samym, jak jej szukać w epoce „postprawdy”? Od ponad 50. lat Herzog poszerza nasze rozumienie prawdy. W filmach i książkach nieustannie przekracza granice między fikcją a rzeczywistością, dokumentem a dramatem, faktami a wyobraźnią. W Przyszłości prawdy artysta stawia pytanie o sens prawdy w świecie zdominowanym przez sztuczną inteligencję; artrage.pl



Odmieniona ziemia

Najlepsza publikacja według The New Yorker, The Times, The Guardian. Zmiany klimatyczne i ich konsekwencje towarzyszą nam od zarania dziejów, a imperia, które nie liczyły się z prawami natury, ściągnięty na siebie zagładę. W książce znajdziemy na to wiele dowodów, od upadku cywilizacji Moche w Ameryce Południowej, po upadek Imperium Osmańskiego. Autor korzystał z najnowszych badań naukowych, a po jej przeczytaniu zmienia się nasze spojrzenie na przyszłość świata; gwfoksal.pl



ZIEŁONE MILE

JAK KORPORACJE ZMIENIAJĄ POLITYKĘ PODRÓŻY W ERZE NOWYCH REGULACJI KLIMATYCZNYCH?

Najbardziej zaawansowane firmy traktują dziś podróże służbowe jak system zarządzania emisjami. Nie pytają już – jak podróżować bardziej ekologicznie, ale – czy ta podróż w ogóle powinna się odbyć – i jaki jest jej realny koszt klimatyczny.

„Zielone mile 2.0” to nowoczesne podejście do podróży służbowych, w którym firmy nie tylko „kompensują” emisję CO₂, ale aktywnie ją mierzą, redukują i zarządzają nią w czasie rzeczywistym. To ewolucja wcześniejszego modelu „zielonych mil”, który opierał się głównie na offsetach (np. sadzeniu drzew). W wersji 2.0 chodzi o coś znacznie bardziej zaawansowanego i systemowego. To zestaw praktyk i narzędzi, które zmieniają sposób planowania podróży biznesowych.

Po pierwsze – pomiar zamiast deklaracji, a więc firmy dokładnie liczą emisje CO₂ dla każdej podróży (lot, hotel, transport lokalny), zamiast opierać się na ogólnych szacunkach. Po drugie – redukcja zamiast kompensacji, a więc priorytetem jest ograniczenie emisji u źródła, np. wybór pociągu zamiast krótkiego lotu, czy wybór hoteli o niższym śladzie węglowym. Liczy się również integracja z systemami rezerwacyjnymi. Podczas bookowania podróży pracownik widzi emisję CO₂ obok ceny i czasu podróży – i często wybiera opcję bardziej zrównoważoną. Warto też zwrócić uwagę na budżety węglowe (carbon budgets), wpro-

wadzając limity emisji dla działów lub poszczególnych pracowników. Ponadto firmy inwestują w paliwa lotnicze SAF i certyfikaty środowiskowe – traktując to jako uzupełnienie, a nie jako główną strategię.

„Zielone mile 2.0” oznaczają, że podróż służbowa przestaje być tylko kosztem logistycznym, a staje się elementem strategii klimatycznej firmy.

NOWA RZECZYWISTOŚĆ: EMISJE SCOPE 3 POD LUPĄ

Podróże służbowe odpowiadają za znaczącą część emisji pośrednich firm. Szacuje się, że Scope 3 stanowi nawet 80 procent całkowitego śladu węglowego przedsiębiorstw. Nic więc dziwnego, że aż 81 procent firm wdraża strategię ograniczania emisji w podróży służbowych.

Efekt jest taki, że travel manager przestaje być logistyką, a staje się „menedżerem emisji”. Firmy nie tylko ograniczają liczbę lotów, ale też wprowadzają wewnętrzne ceny emisji CO₂, preferują kolej zamiast lotów krótkodystansowych, wymagają wyboru hoteli z certyfikatami środowiskowymi, a także integrują dane emisyjne z systemami rezerwacyjnymi. Przykładem jest inicjatywa Green Stay – pierwsze globalne, certyfikowane ISO narzędzie do mierzenia emisji hoteli. Firmy korzystające z tego systemu obniżyły emisje

o średnio 12,24 procent już w pierwszym roku.

SAF: ZŁOTY STANDARD CZY KOSZTOWNA ILUZJA?

Sustainable Aviation Fuel (SAF) to dziś najgorętszy temat w dekarbonizacji lotnictwa. Linie lotnicze deklarują redukcję emisji nawet o 70-80 procent w cyklu życia paliwa. Przykładowo testowy „EcoFlight” jednej z linii ograniczył emisje o 72 procent. Jednak w praktyce korporacyjnej pojawia się pytanie: czy zakup certyfikatów SAF rzeczywiście zmniejsza emisje firmy? Problem nr 1 to brak bezpośredniości. Większość programów SAF opiera się na modelu „book & claim”. Firma kupuje certyfikat, ale fizyczne paliwo może zostać użyte gdzieś indziej. To bardziej instrument finansowy niż realna zmiana w konkretnej podróży. Problem nr 2, to skala przedsięwzięcia. SAF stanowi dziś mniej niż jeden procent globalnego zużycia paliwa lotniczego. Tak więc nawet ambitne strategie nie pokrywają w najbliższych latach rosnącego popytu na loty. Problem nr 3, to koszt. SAF jest 2-5 razy droższy niż tradycyjne paliwo, co oznacza, że wiele firm traktuje go jako „offset premium”, a nie standard. W praktyce oznacza to, że SAF jest ważnym elementem transformacji, ale nie zastąpi ograniczania podróży ani zmiany środków transportu. Coraz więcej firm traktuje go jako uzu-



Analiza programu realizowanego przez Microsoft wykazała, że firma przerosła

50%

podróży z lotów na kolej, co daje redukcję aż

4 438

ton CO₂ rocznie!

Globalna firma fintech Finastra poszła jeszcze dalej. Udział podróży wewnętrznych zredukowano w ciągu 4 miesięcy z 43 procent do

9,8%

Koszty travelowe zostały ograniczone o

50%

Takie działania pokazują coś bardzo ważnego – najbardziej „zielona” podróż to ta, której nie odbyto.

Według danych Transport & Environment, firmy technologiczne ograniczyły emisje z podróży o

49%

w porównaniu z rokiem 2019.

Apple zredukował politykę travelową jedynie o

31%

Google o zaledwie

23%



Priorytetem jest ograniczenie emisji u źródła, np. wybór pociągu zamiast krótkiego lotu.

pełnienie, a nie fundament strategii.

HOTELE: KTO NAPRAWDĘ REDUKUJE EMISJE?

W sektorze hotelowym różnica między realną transformacją a greenwashingiem jest coraz bardziej widoczna głównie dzięki danym. Twarde liczby potwierdzają, że hotele certyfikowane mają średnio o 35 procent niższy ślad węglowy niż obiekty bez certyfikatów, sektor hotelowy obniżył emisje Scope 1 o 25 procent od 2019 roku, a najlepsze programy redukują emisje nawet o 27 procent rok do roku.

Liderami transformacji są: Hilton – z redukcją emisji CO₂ o 47 procent w zarządzanych hotelach oraz wykorzystanie energii odnawialnej w połowie portfolio; Marriott International – spadek emisji o 46 procent na mkw. względem

2016 roku; Accor – minus 60 procent energii z OZE i plan 100 procent do 2030 roku; IHG – redukcja emisji na pokój o 30 procent od 2019 roku; Scandic – aż 55 procent redukcji emisji w dłuższej perspektywie. Warto zaznaczyć, że nie są to tylko deklaracje, ale wyniki powiązane z inwestycjami w elektryfikację systemów HVAC, odnawialne źródła energii, zarządzanie zużyciem w czasie rzeczywistym i optymalizację łańcucha dostaw. Z kolei sieci takie jak 1 Hotels działają w modelu „full-stack sustainability”: 100 procent energii odnawialnej, offset ponad 46 tys. ton CO₂ i projektowanie budynków z materiałów odzyskanych.

CERTYFIKATY: REALNA WARTOŚĆ CZY MARKETING?

Rynek certyfikacji eksplodował: Green Key, LEED, BREEAM, GSTC.

Aż 72 procent hoteli posiada dziś jakiś certyfikat środowiskowy. Ale warto wiedzieć, że nie wszystkie one oznaczają to samo.

Certyfikaty „twarde” (high-integrity), to: LEED / BREEAM – mierzą efektywność energetyczną i projekt budynku; ISO 14001 – system zarządzania środowiskowego; Green Stay (ISO-aligned) – to realne dane emisji per nocleg. Certyfikaty „miękkie”, to z kolei własne oznaczenia OTA, programy lojalnościowe „eco” bez audytu i deklaracje offsetów bez transparentności. Hotele z rzetelną certyfikacją nie tylko emitują mniej, ale też są bardziej rentowne – nawet o 22 procent.

GREENWASHING: JAK GO ROZPOZNAĆ?

W dobie ESG greenwashing staje się coraz bardziej ryzykowny – również prawnie. Firmy



Liczby potwierdzają, że hotele certyfikowane mają średnio o 35 procent niższy ślad węglowy.

→ i travel managerowie uczą się czytać między wierszami. Za „czerwone flagi” można uznać: brak danych Scope 3, offsety zamiast redukcji, brak audytów zewnętrznych, a także ogólne deklaracje „eco-friendly”. „Zielone sygnały”, to z kolei konkretne KPI (np. kg CO₂ per room night), zgodność z GHG Protocol, raportowanie zgodne z CSRD, oraz integracja danych w systemach bookingowych.

EKONOMIA ZRÓWNOWAŻONYCH PODRÓŻY

Paradoksalnie, zielone podróże nie są droższe – a często tańsze. Dane

pokazują, że najbardziej efektywne energetycznie hotele oferują ceny średnio o 17 procent niższe niż najbardziej emisyjne obiekty. Dodatkowo, firmy oszczędzają do 9 procent kosztów podróży przy wdrożeniu strategii ESG, a zrównoważone hotele przyciągają więcej gości i mają wyższe obłożenie. Tak więc sustainability przestaje być kosztem, a staje się źródłem przewagi konkurencyjnej.

PRZYSZŁOŚĆ „ZIELONYCH MIL”

Korporacyjne podróże wchodzą w fazę 2.0. To oznacza dynamiczne raportowanie emisji

w czasie rzeczywistym, integrację danych ESG z systemami finansowymi, automatyczne preferowanie niskoemisyjnych opcji, a także rozwój „carbon budgets” dla pracowników. Największa zmiana jest jednak mentalna. Firmy odchodzą od kompensacji emisji na rzecz ich realnej redukcji. SAF, certyfikaty i zielone hotele są tylko narzędziami. Prawdziwa transformacja polega na zmianie sposobu myślenia o mobilności biznesowej.

Zielone mile 2.0 nie polegają na tym, by podróżować „bardziej ekologicznie”, ale by podróżować mądrzej – albo wcale.

TOP 10 ZASADY ZIELONEJ POLITYKI PODRÓŻY

- 1. Reduce first** – podróż tylko wtedy, gdy jest konieczna. Najbardziej efektywna redukcja to... brak podróży. Firmy ograniczają więc spotkania wewnętrzne face-to-face, a także delegacje o niskiej wartości biznesowej. Celem jest redukcja nawet do 40 procent podróży rocznie.
- 2. Train-first policy** – kolej zamiast samolotu. Jeśli podróż trwa do 4-6 godzin, pociąg będzie najlepszym wyborem. Efektem takiej polityki jest redukcja emisji nawet o 70-90 procent na trasach krótkodystansowych.
- 3. Zakaz krótkich lotów.** Całkowita redukcja lotów w promieniu 500-700 km. Wyjątkiem jest tylko brak alternatywy. Trzeba przyznać, że jest to jedna z najszybszych metod redukcji Scope 3.
- 4. Carbon visibility** – emisja widoczna przy rezerwacji. Systemy bookingowe pokazują kg CO₂ obok ceny, z możliwością porównanie opcji (lot vs kolej vs hotel).
- 5. Carbon budgets** – budżety węglowe. Każdy dział lub projekt ma limit emisji CO₂, podobnie jak budżet finansowy monitorowany miesięcznie.
- 6. Green hotel programme** – selekcja hoteli. Firmy wybierają tylko obiekty z certyfikatami (LEED, ISO 14001). Sieci takie jak Accor czy Hilton są często preferowane właśnie dzięki mierzalnym celom redukcyjnym. Możliwa redukcja emisji noclegów nawet do 20-40 procent.
- 7. Internal carbon pricing** – wewnętrzna cena CO₂. Firmy doliczają koszt emisji do podróży, np. €50-100 za tonę CO₂, co znacząco wpływa na wybór środka transportu. W ten sposób emisja staje się realnym kosztem biznesowym.
- 8. SAF jako uzupełnienie.** Zrównoważone paliwo lotnicze (SAF) jest stosowane dla lotów, których nie da się uniknąć. Jest ono traktowane jako „last mile solution”, a firmy unikają polegania wyłącznie na certyfikatach.
- 9. Zero greenwashingu** – tylko mierzalne KPI. Nowa polityka wymaga raportowania Scope 3, danych per podróż / per noc, a także audytów zewnętrznych. Oznacza to koniec deklaracji bez pokrycia.
- 10. Accountability** – odpowiedzialność pracowników. Zrównoważone podróże to obowiązek, nie opcja. Trzeba wziąć pod uwagę KPI dla menedżerów, raporty emisji dla zespołów oraz szkolenia



FOT. ISTOCKPHOTO.COM

TOP
10

APARTAMENTY
NOWY MARYSIN VII



MIASTO ZA ROGIEM SPOKÓJ ZA OKNEM

☎ 22 847 91 86, 22 847 91 84

✉ sprzedaz@apm-development.pl

BURSZTYNOWE RESORT & SPA

MIEJSCE, W KTÓRYM
WAKACJE SĄ
DLA CAŁEJ RODZINY,
A NIE TYLKO DLA DZIECI



URLOP

z najmłodszymi domownikami w teorii ma być czasem budowania wspomnień i ładowania baterii, w praktyce jednak logistyka i ciągła konieczność zapewniania rozrywki zamieniają go w pełnoetatowe wyzwanie menedżerskie. Bursztynowe Resort & SPA w Steganie to unikalne miejsce, idealnie zaprojektowane dla rodzin z dziećmi.

Obiekt leży na Mierzei Wiślanej, zaledwie 900 metrów od szerokiej plaży, w otoczeniu sosnowego lasu, z dala od zgietku popularnych kurortów. Ta lokalizacja naturalnie nadaje rytm całemu pobytowi. Nowoczesny kompleks dwóch połączonych budynków skrywa tyle atrakcji i udogodnień, że można spędzić tu długi tydzień bez opuszczania resortu. Zamysł stworzenia samowystarczalnej enklawy dla rodzin zrealizowano, łącząc współczesną architekturę z nadmorskim mikroklimatem. Spacer na plażę przez pachnący żywicą las zajmuje zaledwie 10 minut. Bałtycki brzeg zachwyca czystą wodą, szumem fal i zapachem jodu. Ta krótka przechadzka stanowi idealny bufor oddzielający tętniącą życiem strefę dziecięcych zabaw od bezkresu natury, pozwalając rodzicom na wyciszenie przed dotknięciem morskiego piasku.

PRZESTRZEŃ DLA CAŁEJ RODZINY

Projektując Bursztynowe Resort & SPA, zrezygnowano z hotelowych kompromisów na rzecz funkcjonalnej przestrzeni do życia na kilka lub kilkanaście dni. Rodziny z dziećmi wiedzą, jak kluczowa dla udanego wyjazdu jest odpowiednia kubatura oraz ergonomia. Oferowane apartamenty to przestronne wnętrza urządzone z dbałością o detale. Kluczowym elementem są w pełni wyposażone aneksy kuchenne, pozwalające



Widok z okna to basen zewnętrzny, albo zielony las sosnowy. To coś, na co można patrzeć bez poczucia, że się traci czas.

od manualnych warsztatów plastycznych i nauki tańca, aż po wspólne gotowanie.

BASENY DLA DUŻYCH I MAŁYCH

Wodne atrakcje stanowią filar rekreacji w resorcie. Imponujący, kryty basen wewnętrzny z panoramicznymi oknami wychodzącymi na ogród działa niezawodnie przez cały rok. Zimą, wiosną czy jesienią pozwala na aktywny relaks w optymalnej temperaturze wody. Z kolei latem oferta rekreacyjna rozkwita w pełni: do dyspozycji gości są dwa nowoczesne baseny zewnętrzne wtopione w sosnowy krajobraz oraz luksusowe jacuzzi.

CZAS TYLKO DLA SIEBIE

Kiedy dzieci znajdują się pod profesjonalną opieką, rodzice mogą doświadczyć autentycznego, niczym niezakłóconego odpoczynku. Ekskluzywna Strefa SPA&Wellness w to przestrzeń, w której czas przestaje istnieć. Sauna sucha (fińska) pozwala na intensywny detoks, sauna parowa (łaźnia rzymska) doskonale in-

Spacer przez las, 10 minut i jesteś na bałtyckiej plaży. Tej z prawdziwą wodą, wiatrem i zapachem.



na niezależne przygotowanie posiłków. Osobne strefy sypialne gwarantują prywatność rodzicom, podczas gdy dzieci mogą bezpiecznie odpoczywać w swojej przestrzeni. Istnieje możliwość zamówienia łóżeczka dziecięcego, wanienki czy innych akcesoriów. Ciepłe kolory ziemi harmonizują z otoczeniem, wyciszone ściany eliminują odgłosy z korytarza, a wygodne łóżka gwarantują głęboki sen. Widok z okien i balkonów ukazuje albo błękitny basen zewnętrzny z leżakami, albo zielony las sosnowy.

MIEJSCE NA KAŻDĄ POGODĘ

Bursztynowe Resort & SPA to obiekt, w którym dzieci w pozytywnym sensie „znikają” zaraz po śniadaniu i wracają dopiero na obiad – radosne i pełne opowieści. Infrastruktura dedykowana najmłodszym została zaplanowana tak, aby maluchy oraz nastolatki nie odczuwali nudy nawet podczas dłuższego pobytu.

Pogoda nad Bałtykiem bywa kapryśna, jednak tutaj nie stanowi to problemu. Nowoczesny, wewnętrzny plac zabaw to imponująca konstrukcja: wielopoziomowe tunele, bezpieczne zjeżdżalnie, baseny wypełnione tysiącami kolorowych kulek oraz miękkie strefy swobodnej zabawy. To idealne schronienie na deszczowe dni. Kiedy wychodzi słońce, centrum dziecięcego wszechświata przenosi się na zewnątrz, gdzie na bezpiecznym, ogrodzonym terenie czekają drewniane wieże wspinaczkowe i huśtawki. Dla starszych dzieci i nastolatków przygotowano dedykowany Gaming Room – nowoczesny salon gier wyposażony w konsole najnowszej generacji oraz ekrany o wysokiej rozdzielczości z bogatą biblioteką tytułów.

ANIMACJE I WARSZTATY

W sezonie wakacyjnym oraz podczas przedłużonych weekendów obiekt tętni życiem dzięki autorskim programom animacyjnym. Prowadzi je zespół wykwalifikowanych animatorów, którzy potrafią porwać do zabawy nawet nieśmiałe maluchy. Na świeżym powietrzu, w cieniu drzew, odbywają się warsztaty kreatywne. Program obejmuje szerokie spektrum zajęć:



FOT. MATERIAŁY PRASOWE

TEMAT Z OKŁADKI

→ haluje drogi oddechowe i oczyszcza skórę, natomiast nowoczesna sauna infrared (na podczerwień) oferuje łagodne, głębokie przegrzanie mięśni bez nadmiernego obciążania układu krążenia. Po takim seansie na gości czeka Tepidarium z ergonomicznymi, podgrzewanymi leżankami, stanowiące strefę cichego relaksu. Ważnym punktem jest Grotta Solna. Panujący w niej mikroklimat jest nasycony cennymi minerałami i mikroelementami, takimi jak jod, brom, wapń czy magnez. Każda sesja efektywnie wspiera odporność oraz funkcjonowanie układu oddechowego, co ma ogromne znaczenie dla osób żyjących w smogu wielkich miast.



czeka również mnóstwo lokalnych atrakcji, takich jak pelen tajemnic Labirynt Stegna Park, nowoczesny Park Linowy oferujący bezpieczne trasy o zróżnicowanym poziomie trudności dostosowanym do wieku, a także słynna Żuławska Kolej Dojazdowa. Sama plaża w Stegnie zachwyca swoją szerokością oraz faktem, że jest zdecydowanie mniej zatłoczona niż inne kurorty. Wspomniane 900 metrów dzielące resort od brzegu to spacer przez czysty, sosnowy las, który dzięki wysokiej emisji olejków eterycznych sam w sobie stanowi naturalną inhalację.

OFERTY RODZINNE I BIZNESOWE

Bursztynowe Resort & SPA przygotowało kilka atrakcyjnych pakietów pobytowych. Flagową pozycją w ofercie

KONTAKT:

Bursztynowe Resort & SPA
ul. Brzozowa 6,
82-103 Stegna

Odległość od plaży:
900 m (spacer
przez las sosnowy)

Wyżywienie: śniadanie i obiadokolacja (HB) lub samo śniadanie (BB)
Strefa SPA & Wellness czynna przez cały rok
Obiekt przyjazny zwierzętom

PRZYRODA W ZASIĘGU RĘKI

Stegna leży w unikalnym punkcie na geograficznej, na Mierzei Wiślanej. To wąski, piaszczysty pas łądu rozgraniczający wody Zalewu Wiślanego od otwartego Morza Bałtyckiego, niemal w całości pokryty gęstymi borami sosnowymi oraz spektakularnymi wydłami. To jedno z niewielu miejsc nad polskim wybrzeżem, które nie zostało pochłonięte przez masową turystykę i wciąż kryje w sobie dziką naturę.

Dla osób preferujących aktywny wypoczynek na świeżym powietrzu lokalizacja ta oferuje nieprzebrane możliwości. W pobliżu obiektu przebiega słynna międzynarodowa Ścieżka Rowerowa R10. Na dzieci

SMAKI DLA KAŻDEGO



Prawdziwym sercem kulinarnym i towarzyskim kompleksem jest Restauracja Sztormowa. Wyróżniają ją autorskie dania inspirowane polską tradycją kulinarną, przełamana akcentem śródziemnomorskim. Wszystkie potrawy przygotowywane są od podstaw z ekologicznych składników dostarczanych



przez lokalnych producentów i rybaków. Dla dorosłych gości szef kuchni przygotowuje wyrafinowane smaki i estetyczne kompozycje na talerzu. Z kolei z myślą o najmłodszych stworzono specjalne menu dziecięce – potrawy są lekkie i kolorowe. Codzienne wyżywienie serwowane jest w wygodnej



formule HB, obejmującej bogate śniadanie oraz urozmaiconą obiadokolację. Całość oferty gastronomicznej dopełnia stylowy Cocktail Bar, który wieczorami staje się naturalnym punktem spotkań i integracji. Poranne śniadania w Restauracji Sztormowej to osobny, celebrowany rytuał.



Bogato zastawione bufety uginają się od lokalnych wędlin, serów, ryb, sałatek oraz stacji live-cooking, gdzie jajka serwowane są na kilkanaście sposobów. Zapach świeżego pieczywa, aromatycznej kawy i widok przez wielkie szyby na budzący się do życia ogród to idealny początek dnia.

FOT. MATERIAŁY PRASOWE



jest „Pakiet dla rodzin z dziećmi, dzieci gratis”, realizowany w formule HB (bogate śniadanie i obiadokolacja). To oferta, która pozwala zaplanować budżet udanych wakacji, nie rezygnując przy tym z najwyższego standardu usług. Z kolei dla tych, którzy cenią sobie urok Bałtyku poza gorącym sezonem letnim, przygotowano pakiet „Rodzinny czas nad morzem przez cały rok”. To propozycja bez ograniczeń sezonowych, pozwalająca cieszyć się dobrodziejstwami jodu, pustych plaż i luksusowej strefy wellness w dowolnym miesiącu roku. Obiekt jest w pełni przyjazny zwierzętom.

Resort dysponuje również nowoczesnym, w pełni wyposażonym zapleczem konferencyjno-szkoleniowym. W biznesowych kuluarach często powtarza się scenariusz, w którym ostateczna decyzja o organizacji prestiżowego wyjazdu firmowego, sympozjum czy integracji dla kluczowego zespołu zaczyna się właśnie od tego, że manager lub prezes zarządu spędził tutaj wcześniej udane, prywatne wakacje z rodziną. Zachwycony standardem obsługi, jakością restauracji i całoroczną strefą rekreacyjną, pragnie wrócić w to miejsce ze swoim teamem. Mierzeja Wiśłana, bliskość natury, strefa wellness, świetna kuchnia i rozbudowana infrastruktura sprawiają, że Bursztynowe Resort & SPA to destynacja idealna na każdą okazję.

Bursztynowe Resort & SPA to ta rzadka konfiguracja, w której wakacje rodzinne nie są synonimem wyrzeczeń.





ALEJE 138

MARVIPOL[®]
development

**MIERZ
WYSOKO.
MIESZKAJ
JESZCZE
WYŻEJ.**

📞 739 106 906

**NOWE APARTAMENTY PREMIUM
JUŻ W PRZEDSPRZEDAŻY**

📍 ALEJE JEROZOLIMSKIE 138, WARSZAWA

MARVIPOL.PL

Explore

Miejsca, atrakcje, lifestyle

EXTRA DZIEŃ

Bolonia

Pierwsze, co uderza po wyjściu na boloński bruk, to poczucie bezpieczeństwa i ciągłości. Bolonia to miasto podcieni (portici), które w 2021 roku zostały wpisane na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO. Rozciągają się one na długości ponad 40 kilometrów w samym centrum, tworząc gigantyczny, naturalny parasol. Dla podróżującego w interesach to rozwiązanie idealne – bez względu na pałące słońce czy nagłą ulewę, można przejść z hotelu na spotkanie, zachowując nienaganny wygląd. Najdłuższy z portici prowadzi do sanktuarium Madonna di San Luca i liczy blisko 4 kilometry. To nie tylko element architektoniczny, to filozofia życia. Podcienie zacierają granicę między tym, co publiczne a prywatne, tworząc przestrzeń do rozmów, handlu i obserwacji świata.

To miejsce, w którym po ciężkim dniu negocjacji można usiąść z kieliszkiem lokalnego Pignoletto, i spojrzeć na wieże pamiętające czasy Dantego.



TEKST:
MARZENA MRÓZ

Bolognesi cenią sobie buon vivere – umiejętność cieszenia się życiem po godzinach pracy.

ŚREDNIOWIECZNY MANHATTAN

Jeśli podcienia są duszą miasta, to wieże (le torri) są jego kręgosłupem. W XII i XIII wieku Bolonia przypominała dzisiejszy Nowy Jork – nad miastem górowało ponad sto wież budowanych przez bogate rody w celach obronnych, ale i dla podkreślenia prestiżu. Do dziś przetrwało ich kilkanaście, z czego najbardziej ikoniczne są dwie: Asinelli oraz mocno pochylona Garisenda. Wspinaczka na 97-metrową wieżę Asinelli to obowiązkowy punkt programu, o ile nie jesteście przesadnymi studentami (lokalna legenda głosi, że wejście na szczyt przed obroną pracy magisterskiej przynosi pecha). Z góry rozpościera się widok na Bologna la Rossa – Bolonię Czerwoną. Kolorystyka dachówek i cegieł tworzy

spójną, ciepłą panoramę, która od wieków inspirowała artystów i architektów.

SALON EUROPY

Serce miasta bije na Piazza Maggiore. To tutaj znajduje się potężna Bazylika San Petronio – jedna z największych świątyń chrześcijaństwa, której fasada do dziś pozostaje niedokończona, co tylko dodaje jej surowego uroku. Tuż obok, na Piazza del Nettuno, dumnie pręży muskuły rzymski bóg mórz. Fontanna Neptuna to symbol siły i władzy, ale i doskonały punkt orientacyjny dla zagubionych turystów. Dla biznesu kluczowe jest jednak to, co dzieje się wokół placu. W dawnych pałacach, takich jak Palazzo d'Accursio, dziś mieszczą się urzędy i przestrzenie wystawiennicze.

GENIUS LOCI I PRAGMATYZM

Bolończycy są lustrem swojego miasta. Z jednej strony dumni z najstarszego uniwersytetu w Europie zachodniej (Alma Mater Studiorum, zał. 1088 r.), co nadaje miastu intelektualny, nieco buntowniczy sznyt. Z drugiej – niezwykle pracowici i pragmatyczni. To tutaj bije serce „Doliny Motoryzacyjnej” (Motor Valley) – regionu, z którego wywodzą się takie marki jak Ferrari, Lamborghini czy Ducati. Bolognesi są znani z bezpośredniości i dystansu do siebie. Cenią sobie buon vivere – umiejętność cieszenia się życiem po godzinach pracy. Wieczorne aperitivo w jednej z winiarni przy via del Pratello to moment, w którym profesorowie uniwersytetu mieszają się z inżynierami i studentami, tworząc unikalną, inkluzywną tkankę społeczną.

BOLONIA DLA BIZNESU

Współczesna Bolonia to jeden z najważniejszych węzłów logistycznych Włoch. Szybka kolej (Frecciarossa) łączy ją z Mediolanem w godzinę, a z Florencją w zaledwie 35 minut. Lotnisko Guglielmo Marconi oferuje doskonałe połączenia z całą Europą, a targi Bologna Fiere przyciągają rocznie miliony profesjonalistów z branży kosmetycznej, budowlanej i technologicznej.

PLL LOT oferują całoroczne połączenie z Warszawy do Bolonii. Rejsy realizowane są 6 razy w tygodniu z Lotniska Chopina – codziennie z wyjątkiem sobót: w poniedziałki, środy i piątki samolot startuje o 8:35 (LO327), natomiast we wtorki, czwartki i niedziele o 15:15 (LO329). W drogę powrotną z Bolonii podróżni wyruszają o 11:45 (LO328) oraz wieczorem – we wtorki i niedziele o 18:25, a w czwartki o 18:30 (LO330); lot trwa około dwóch godzin i dziesięciu minut; lot.com ♦

KULINARNE TRADYCJE

Nie sposób pisać o Bolonii, pomijając jej przydomek la Grassa (Tłusta). To tutaj narodziły się najstynniejsze włoskie specjały, takie jak mortadella, tortellini, lasagne oraz sos, który świat błędnie nazywa „bolońskim”, a miejscowi określają go jako ragù. W Bolonii jedzenie to prawdziwe sacrum! Dzielnica Quadrilatero, przylegająca do głównego placu, to najstarszy targ spożywczy w mieście. Wąskie uliczki wypełnione są

zapachami dojrzewających serów i szynki. To idealne miejsce na nieformalny lunch biznesowy. Już z daleka poczujecie zapach Mortadella Bologna IGP – delikatnej, aromatycznej wędliny, która jest dumą regionu. Często towarzyszy jej Crescentina (smażone ciasto) oraz kawałki Parmigiano Reggiano, produkowanego w rejonie Emilia-Romania. Będąc w Bolonii trzeba spróbować wybornego

przysmaku, jakim jest Lasagna Verde – przyrządzana z zielonego makaronu z dodatkiem szpinaku. Kolejny rarytas to Gramigna z salsiccią, czyli krótki makaron z sosem na bazie surowej kiełbasy. Trudno odmówić sobie także słynnego dania, jakim jest Cotoletta alla Bolognese – cielęcy kotlet zapiekany z szynką parmeńską i parmezanem. Bolonia to miejsce, gdzie jakość produktu jest bezdyskusyjna.



FOT. MARZENA MRÓZ

NOWA IKONA ADRIATYKU

Usytuowany na malowniczym wzgórzu nad mieniącym się w słońcu wybrzeżem Adriatyku, w samym sercu Zatoki Kvarner, Mövenpick Hotel & Residences Kvarner Bay przygotowuje się na przyjęcie swoich pierwszych gości.

TEKST MARZENA MRÓZ



MÖVENPICK HOTEL & RESIDENCES KVARNER BAY



DOBRA INWESTYCJA

Niezwykle interesującą opcją jest możliwość zakupu jednej z 304 prywatnych rezydencji sygnowanych marką Mövenpick Kvarner Bay, oferujących najpiękniejszy widok na Morze Adriatyckie. Taka inwestycja pozwoli cieszyć się tym wyjątkowym miejscem przez długie lata. Więcej informacji można znaleźć na stronie: movenpick.residenceskvarnerbay.com

Ten nowoczesny nadmorski kurort to jedna z najbardziej wyczekiwanych premier w chorwackiej branży hotelarskiej. Łączy w sobie słynną, inspirowaną szwajcarskimi standardami gościnność marki Mövenpick z pełną luzu elegancją śródziemnomorskiego stylu życia. Położony w pobliżu urokliwego nadmorskiego miasteczka Novi Vinodolski, z widokiem na wyspę Krk, ośrodek został zaprojektowany jako całoroczna destynacja zarówno dla osób szukających wypoczynku, jak i dla klientów biznesowych.

Dzięki lokalizacji na spektakularnym zbroczu opadającym ku morzu, kompleks oferuje panoramiczne widoki na Zatokę Kvarner niemal z każdego zakątka. Położenie to jeden z największych atutów hotelu. Goście mogą z łatwością dotrzeć tu z lotniska w Rijecie, a Zagrzeb, Pula oraz całe północne wybrzeże Adriatyku są dogodnie dostępne samochodem. Mimo doskonałego skomunikowania, w kurorcie panuje spokojna, kameralna atmosfera, a dookoła roztacza się kojący krajobraz pełen śródziemnomorskiej roślinności, drzew oliwnych i krystalicznie czystej wody.

WSPÓŁCZESNE POKOJE I LUKSUSOWE APARTAMENTY PRYWATNE

Kompleks zaferuje 198 nowoczesnych pokoi hotelowych i apartamentów typu suite – wiele z nich z przestronnymi tarasami i nieprzerwanym widokiem na morze. Oprócz części hotelowej, w skład resortu wchodzi 304 rezydencje (tzw. branded residences). W pierwszej fazie sprzedaży dostępne są apartamenty w pierwszej i drugiej linii brzegowej, dzięki czemu Adriatyk ma się dosłownie na wyciągnięcie ręki. Wnętrza łączą subtelne, śródziemnomorskie tony z nowoczesnym designem, naturalnymi materiałami i panoramicznymi oknami, które wpuszczają maksimum światła dziennego i otwierają przestrzeń na spektakularne widoki. Przestronne wnętrza, elegancki design oraz inteligentne rozwiązania systemowe w pokojach spodobać się parom, rodzinom, oraz gościom biznesowym.

WELLNESS Z WIDOKIEM NA MORZE

Tym, co naprawdę wyróżnia ten ośrodek, jest jego skala i różnorodność doznań. Obiekt łączy luksusową ucieczkę



NOWY ROZDZIAŁ DLA TURYSTYKI PREMIUM W CHORWACJI

Dzięki połączeniu nowoczesnej architektury, spektakularnych widoków na morze, bogatej infrastruktury wellness i doskonałych doświadczeń kulinarnych Mövenpick Hotel & Residences Kvarner Bay otwiera nowy rozdział dla turystyki premium na północnym wybrzeżu Adriatyku w Chorwacji. To coś więcej niż tylko hotel – to kurort pomyślany jako samodzielna destynacja, w której śródziemnomorski luz spotyka się z nowoczesnym komfortem, oferując podróżnym pełne zanurzenie w stylu życia Zatoki Kvarner.

nad morze z kompletną ofertą lifestylową. Sercem strefy relaksu będzie jedno z największych centrów wellness i Spa w regionie, którego otwarcie zaplanowano na zimę 2026 roku. Koncepcja Salterra Wellness & Spa obejmuje kryte baseny z wodą morską wzbogaconą o minerały, wanny z hydromasażem, strefy saun, sale do jogi oraz gabinety zabiegowe, w których menu bazuje na uzdrawiających właściwościach adriatyckiego klimatu. Z kolei zewnętrzne baseny Spa z widokiem na morze tworzą wyjątkowo zjawiskową scenę dla rytuałów pielęgnacyjnych o zachodzie słońca.

BASENY, PLAŻE I ATRAKCJE DLA RODZIN

Woda odgrywa kluczową rolę w całym resorcie. Liczne strefy basenów zewnętrznych zostały podzielone na spo-

→ kojniejsze miejsca tylko dla dorosłych oraz tętniące życiem przestrzenie rodzinne, pełne rozrywek i animacji. W strefie dla rodzin znajdują się wodne place zabaw (spray parki) i interaktywne atrakcje dla najmłodszych. Goście szukający wyciszenia mogą natomiast udać się nad kameralne baseny typu infinity, z których roztacza się panorama na całą zatokę.

Dopelnieniem wypoczynku jest bezpośredni dostęp do plaży. Prywatna strefa plażowa łączy w sobie utwardzone tarasy oraz odcinki żwirowe, wyposażone w ekskluzywne domki (cabanas), leżaki i parasole. Przez cały sezon dostępne będą także sporty wodne, siatkówka plażowa i atrakcje dla rodzin.

Rodziny z dziećmi są jednym z głównych adresatów oferty kurortu. W projekcie uwzględniono dedykowane strefy dla dzieci, kluby malucha, programy rozrywkowe oraz przestronne pokoje rodzinne. Sea Breeze Food & Fun to rodzinna strefa basenowa stworzona z myślą o swobodnej zabawie nad wodą, gdzie dzieci i rodzice wspólnie spędzają czas, ciesząc się ulubionymi przekąskami i napojami. Atmosfera jest tu celowo niezobowiązująca, tętniąca życiem i sprzyjająca integracji.

ŚRÓDZIEMNOMORSKIE SMAKI W SERCU KURORTU

Koncept kulinarny w Mövenpick Kvarner Bay to kolejny mocny punkt programu. Na terenie obiektu znajduje się kilka restauracji i barów, z których każdy posiada własną, unikalną tożsamość inspirowaną kulturą śródziemnomorską i smakami Adriatyku.

Affamata: Elegancka restauracja à la carte, będąca sercem doświadczeń gastronomicznych resortu, celebrytuje kuchnię południowych Włoch i śródziemnomorskie tradycje. Dzięki połączeniu wykwintnych dań ze spektakularnym widokiem na morze, ma ona szansę stać się jednym z najważniejszych punktów na kulinarnym mapie wybrzeża Kvarner.

Figo Restaurant: Skupia się na lokalnych, chorwackich składnikach i współczesnej kuchni adriatyckiej. Oliwa z oliwek, świeże zioła, owoce morza i produkty sezonowe



Affamata – restauracja à la carte celebrytuje kuchnię południowych Włoch i śródziemnomorskie tradycje.

definiują menu, które w nowoczesny sposób interpretuje regionalne tradycje. Śniadania serwowane są tu bez pośpiechu i z wielkim rozmachem, natomiast wieczory zamieniają się w tętniące życiem kulinarne ucztę z widokiem na morze.

180° Terrace Bar: To bez wątpienia jedno z flagowych miejsc spotkań w resorcie. W ciągu dnia serwowane są tu rzemieślnicze kawy i lekkie przekąski na tle zapierającej dech w piersiach panoramy wybrzeża. Po zachodzie słońca miejsce to zmienia się w elegancki cocktail lounge, gdzie goście mogą delektować się kreatywną miksologią, lokalnymi winami i muzyką pod gołym niebem. Taras ten ma szansę stać się jedną z najbardziej fotogenicznych lokalizacji na oglądanie zachodów słońca na całym chorwackim wybrzeżu.

IDEALNE MIEJSCE DLA BRANŻY MICE

Poza turystyką wypoczynkową, resort pozycjonuje się jako nowa, kluczowa destynacja dla konferencji i wydarzeń korporacyjnych nad Adriatykiem. Nowoczesne centrum kongresowe z zaawansowanym zapleczem konferencyjnym będzie mogło gościć międzynarodowe spotkania biznesowe, wyjazdy motywacyjne (incentive) oraz luksusowe imprezy. Połączenie zakwaterowania klasy premium, udogodnień wellness i nadmorskiej scenarii tworzy niezwykle atrakcyjną ofertę dla rosnącego rynku podróży typu bleisure, gdzie praca i wypoczynek płynnie się przenikają.

Ofertę uzupełniają bary plażowe Bava i Fjaka, bar basenowy Alba oraz inne punkty, z których każdy oferuje odmienny koncept – od prostych przekąsek i świeżo wypiekanych wyrobów cukierniczych, po autorskie koktajle i swobodną kuchnię międzynarodową. W całym resorcie jedzenie zostało zaprojektowane nie tylko jako usługa, ale jako doświadczenie społeczne i element stylu życia głęboko zakorzeniony w śródziemnomorskiej gościnności. ♦



FOT. MATERIAŁY PRASOWE

Celebrity X Cruises®
JOURNEY WONDERFULL™

PODNOŚIMY POPRZECZKĘ

ODKRYWAJ ŚWIAT W NIEDOŚCIGNIONYM LUKSUSIE

Poznaj nasze innowacyjne statki klasy Edge

Celebrity **EDGE** Celebrity **APEX** Celebrity **BEYOND** Celebrity **ASCENT**



+48 22 455 38 48
INFO@RCCL.PL
CELEBRITYCRUISES.PL



WARSZAWSKI HOTEL BRISTOL ŚWIĘTUJE 125 LAT

HOTEL BRISTOL, A LUXURY COLLECTION HOTEL, WARSAW obchodzi wyjątkowy jubileusz 125-lecia. Z tej okazji przez cały rok zaplanowano wiele wydarzeń i aktywności dla gości hotelowych, turystów i Warszawiaków. Wśród jubileuszowych inicjatyw znajdują się m.in.: zwiedzanie historycznych wnętrz hotelu, jazzowe dancingi, specjalna edycja kultowego Tortu Bristol, urodzinowe praliny inspirowane architektonicznymi ikonami Warszawy czy wielki bal w rocznicę przyjęcia pierwszego gościa.

IKONA WARSZAWY
Hotel Bristol, ikona Warszawy oraz jeden z najbardziej wytwornych i rozpoznawalnych budynków stolicy, obchodzi swoje 125. urodziny. Pierwszego gościa powitano

19 listopada 1901 roku. Fundatorem hotelu był Ignacy Jan Paderewski. Od początku swojego powstania Hotel Bristol stanowił synonim luksusu i nowoczesności, wyposażony był w liczne udogodnienia na najwyższym światowym poziomie. Nieprzypadkowo jego nazwa nawiązuje do angielskiej elegancji.

Hotel od początku swojego istnienia pełnił także rolę instytucji, a nie tylko miejsca oferującego podróżnym nocleg. Był świadkiem

wielkich wydarzeń historycznych i kulturalnych. Przed II wojną światową gościli w nim m. in. śpiewak Enrico Caruso, noblistka Maria Skłodowska-Curie, polityk Herbert Hoover - późniejszy prezydent Stanów Zjednoczonych oraz sławny tenor Jan Kiepura, który dla zgromadzonej publiczności wykonał legendarny koncert z narożnego balkonu. Po II wojnie światowej hotel, przejęty przez państwo, stopniowo podupadał. Dopiero w latach 90. został wyremontowany i otwarty

Hotel Bristol był świadkiem wielkich wydarzeń historycznych i kulturalnych.

ponownie dla gości w 1993 roku. Uroczyste go przecięcia wstęgi dokonała była brytyjska premier Margaret Thatcher. W kolejnych latach hotel odwiedzili m.in. królowa Elżbieta II, Pablo Picasso, aktorki Marlena Dietrich i Sophia Loren, muzycy zespołów Depeche Mode i Rolling Stones, a także reżyserzy, jak Woody Allen i Martin Scorsese. Dziś te nazwiska można podziwiać na Ścianie Sław - instalacji artystycznej, która upamiętnia najznamienitszych gości hotelu.

WYJĄTKOWY JUBILEUSZ

Od stycznia 2026 roku Hotel Bristol zaprasza gości hotelowych, turystów, mieszkańców stolicy oraz swoich partnerów do wspólnego świętowania 125. urodzin.

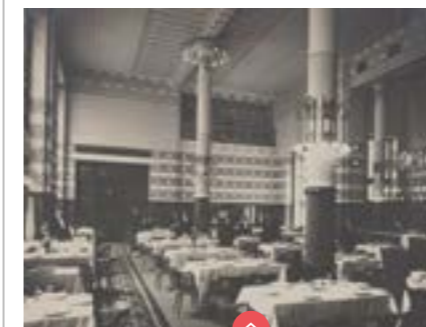
Już dziś zapraszamy wszystkich naszych gości i Warszawiaków na 125. urodziny Hotelu Bristol. To wyjątkowy jubileusz, dlatego postanowiliśmy obchodzić go przez cały rok i zaprosić do udziału nie tylko gości i partnerów, ale również mieszkańców stolicy. Hotel Bristol to miejsce nierozdzielnie związane z życiem kulturalnym i towarzyskim Warszawy. To miejsce-instytucja, które od momentu powstania stało się tłem

wyjątkowych momentów polskiej historii oraz wizyt najznamienitszych przedstawicieli ze świata nauki, polityki, kultury i sztuki - zarówno polskich, jak i zagranicznych. To nasze wspólne dziedzictwo. Jestem bardzo dumna z tak różnorodnego programu i cieszę się, że będziemy świętować go razem - mówi Magdalena Eliaz, dyrektorka generalna Hotelu Bristol, Warsaw.

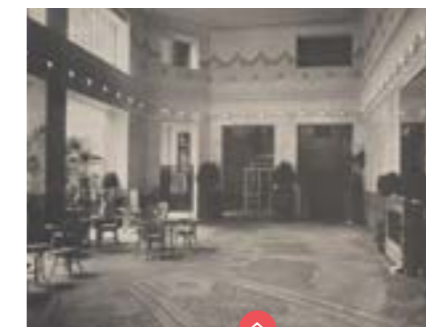
LOGO "125 YEARS. ONE ICON"

Z okazji jubileuszu zaprojektowano logo inspirowane motywem dekoracyjnym widocznym na suficie hotelowego lobby. Autorem oryginalnego ornamentu jest Otto Wagner jr - jeden z czołowych twórców wiedeńskiej secesji. Motyw ten najczęściej interpretowany jest jako dmuchawce. Jego obecność odnajdujemy m.in. na dywanach pięter gościnnych, gdzie wzór powraca w nowoczesnej odsłonie. To jeden z najważniejszych symboli artystycznego dziedzictwa Hotelu - harmonijne połączenie sztuki i architektury.

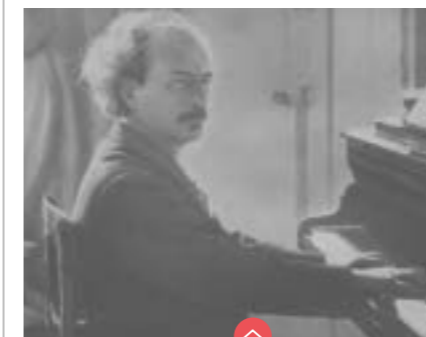
Jubileuszowe logo towarzyszy wszystkim wydarzeniom związanym z rocznicą. Pojawia się także na nowych przypinkach, które ozdobią uniformy zespołu Hotelu. ♦



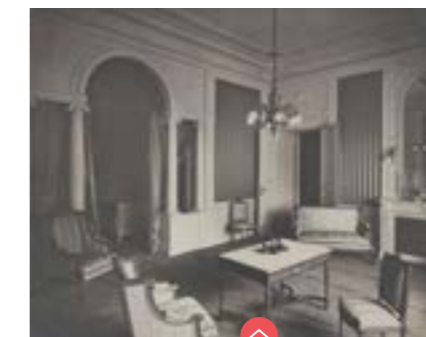
Bar Kolumnowy w Hotelu Bristol, 1925 rok



Hotelowe Lobby, 1925 rok



Ignacy Jan Paderewski



Apartament Paderewski, 1925 rok

Przywołać wspomnień czar...

FOT. MATERIAŁY PRASOWE, NARODOWE ARCHIWUM CYFROWE



Jubileuszowe inicjatywy

W roku jubileuszowym wina Epoch - Estate Blend 2020, pochodzące z winnicy Paderewskiego, będą wręczane na powitanie gościom, którzy zdecydują się na pobyt w Apartamentach Paderewskiego. Planowane jest również wprowadzenie win do stałej oferty barów i restauracji. W Café Bristol pojawi się jubileuszowa edycja Tortu Bristol, stworzona we współpracy z jednym z najbardziej rozpoznawalnych artystów sceny klasycznej, oraz czekoladowe praliny w kształcie architektonicznych ikon Warszawy, dostępne w opakowaniach zaprojektowanych przez lokalną artystkę.

Od czerwca do września możliwe będzie zwiedzanie historycznych wnętrz Hotelu z przewodnikiem. Uczestnicy zobaczą m.in. Apartament Ignacego Jana Paderewskiego, Ścianę Sław, majestatyczny Bar Kolumnowy oraz Salę Malinową. Program uzupełni wystawa organizowana we współpracy z ASP Warszawa, prezentująca prace młodych twórców i twórczyń inspirowane hotelem-ikoną.

Po wakacjach hotel powróci także do Jazzowych Dancingów, a w listopadzie, w rocznicę przyjęcia pierwszego gościa - odbędzie się wielki bal. Wydarzenie będzie kulminacją całorocznych obchodów jubileuszu.

HOTEL BRISTOL, WARSAW - DZIŚ
Dziś Hotel Bristol, Warsaw należy do portfolio marki The Luxury Collection skupiającej ikoniczne hotele, które łączą luksus, autentyczność i głębokie zakorzenienie w lokalnej kulturze. Oferuje 165 luksusowych, stylowych pokoi oraz 41 apartamentów. W Hotelu działają: uwielbiana przez Warszawiaków kawiarnia Café Bristol, restauracja, 2 bary - Bar Kolumnowy oraz gin bar Lane's, sezonowy champagne bar z zapierającym dech w piersiach widokiem na Warszawę, a także sale konferencyjne, Bristol spa z centrum fitness i krytym basenem.

POLSKIE LINIE LOTNICZE

LOT

A STAR ALLIANCE MEMBER

 SAN FRANCISCO

 MAJORKA

Wakacyjne po słońce **kierunki** po przygodę

Odkryj więcej kierunków
i zarezerwuj swój bilet na

lot.com

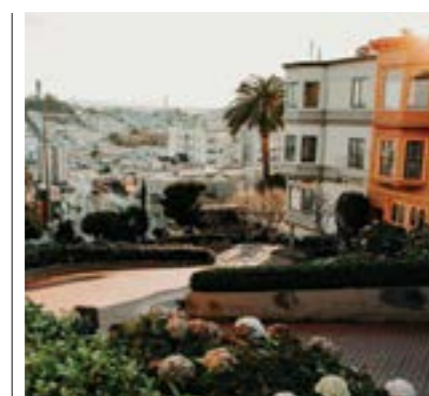
Po przygodę i marzenia!

WAKACYJNE KIERUNKI PLL LOT

Są takie kierunki, które od pierwszej chwili budzą emocje. Pachną wakacjami i obietnicą słońca. Najnowsze propozycje w siatce połączeń Polskich Linii Lotniczych LOT doskonale wpisują się w ten trend - z jednej strony spektakularne San Francisco, z drugiej ponadczasowa Majorka. Dwa zupełnie różne światy, jeden wspólny mianownik: podróż, która zaczyna się już na pokładzie narodowego przewoźnika.

SAN FRANCISCO – KALIFORNIJSKI SEN

San Francisco od lat pozostaje jednym z najbardziej charakterystycznych miast Zachodniego Wybrzeża USA - łączy kalifornijski luz, spektakularne widoki i energię światowych innowacji. Symbolem miasta pozostaje most Golden Gate, który najlepiej pokazuje wyjątkowy



krajobraz zatoki i wzgórz otaczających miasto. Zaledwie krótka podróż od centrum prowadzi do Doliny Krzemowej - centrum globalnych technologii i miejsce, które od dekad definiuje świat biznesu i innowacji. W samym mieście warto odwiedzić także klimatyczne nabrzeże Fisherman's Wharf, znane z restauracji serwujących świeże owoce morza z widokiem na ocean.

Pierwszy rejs do San Francisco zainaugurowany został 6 maja 2026 roku, a realizacja lotów na tej trasie zaplanowana jest do 22 października 2026 r. Pasażerowie będą mogli korzystać z połączeń WAW-SFO-WAW 4 razy w tygodniu. Bezpośrednie połączenie LOT-u to propozycja zarówno dla pasażerów biznesowych, jak i tych, którzy chcą połączyć city break z road tripem po amerykańskim Zachodzie.



MAJORKA – ŚRÓDZIEMNOMORSKI LUKSUS W NAJLEPSZYM WYDANIU

Jeśli lato ma swój adres, z pewnością jest nim Majorka. Największa z Balearów od dawna udowadnia, że potrafi być znacznie więcej niż tylko wakacyjnym klasykiem. Palma de Mallorca przyciąga klimatycznymi uliczkami, marinami i restauracjami serwującymi lokalną kuchnię. Ale największym skarbem Majorki pozostają jej plaże i krystalicznie czysta woda. Ukryte zatoczki otoczone klifami i turkusowe Morze Śródziemne sprawiają, że wyspa jest idealnym kierunkiem zarówno na spokojny wypoczynek we dwoje, jak i z dziećmi.

Wyspa oferuje też szerokie możliwości aktywnego spędzania czasu na łądzie: od rowerowych tras w Serra de Tramuntana, po trekkingi z widokiem na Morze Śródziemne, które pozwalają odkryć jej bardziej surowe i malownicze oblicze.

Połączenia PLL LOT z Lotniska Chopina w Warszawie realizowane będą 3 razy w tygodniu w sezonie letnim 2026, z inauguracyjnym rejsem zaplanowanym już na 30 maja 2026 r. ♦



PODRÓŻ ZACZYNA SIĘ WCZEŚNIEJ

NOWE KIERUNKI LOT-U POKAZUJĄ, ŻE CZASEM WYBÓR NIE DOTYCZY TEGO, CZY LECIEĆ, LECZ DOKĄD W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI. KALIFORNIJSKA ENERGIA CZY ŚRÓDZIEMNOMORSKI SPOKÓJ? Z LOT-EM OBIE ODPOWIEDZI SĄ WŁAŚCIWE.

FOT.MATERIAŁY PRASOWE

Wino i wizja

Z Adrianem Trofimem, CEO Mimi Group – rozmawiała Marzena Mróz.

1 **CASTEL MIMI EWOLUOWAŁO Z TRADYCYJNEJ WINIARNI W PEŁNOWYMIAROWY RESORT WINIARSKI. JAK OPISAŁBY PAN DROGĘ TRANSFORMACJI TEGO MIEJSCA W JEDEN Z NAJBARDZIEJ**

ROZPOZNAWALNYCH KIERUNKÓW ENOTURYSTYCZNYCH W REGIONIE? Mój ojciec nauczył nas – mnie i moją siostrę – jak budować dziedzictwo i robi to nadal. Naszą misją jest tworzenie zrównoważonego biznesu z długofalową strategią rozwoju, którą będziemy mogli przekazać następnemu pokoleniu. Nie szukamy krótkoterminowych zysków, zamiast tego nieustannie oceniamy długofalowy wpływ naszych decyzji. Nasza winiarnia przeszła przez wiele wyzwań, które ukształtowały to, kim jesteśmy dzisiaj. Rosyjskie embargo na mołdawskie wina było punktem zwrotnym, który zmienił całą branżę. Zmusiło nas to do dywersyfikacji biznesu. Dziś stosujemy zarówno dywersyfikację poziomą – jak produkcja brandy poprzez destylację wina – jak i pionową, rozszerzając działalność o usługi takie

ADRIAN TROFIM

Jest dyrektorem generalnym (CEO) Mimi Group oraz jedną z kluczowych postaci stojących za transformacją Castel Mimi w wiodący cel podróży enoturystycznych w Europie Wschodniej. Reprezentując nową generację liderów, łączy szacunek dla rodzinnego dziedzictwa z przyszłościowym, strategicznym podejściem do rozwoju biznesu. Pod jego kierownictwem Castel Mimi przekształciło się z tradycyjnej winiarni w zdywersyfikowany ekosystem hotelarsko-gastronomiczny, integrujący produkcję wina, turystykę premium, wellness oraz międzynarodowe wydarzenia. Trofim znany jest ze swojego nacisku na długoterminowy wzrost, zrównoważony rozwój i innowacje, a także z umiejętności radzenia sobie ze złożonymi wyzwaniami. Aktywnie promuje Mołdawię na rynkach międzynarodowych, pozycjonując ją jako wschodzący kierunek dla ekskluzywnej turystyki winiarskiej.



jak wycieczki winiarskie, hotelarstwo oraz winiarskie spa. Wszystko to było odpowiedzią na zmiany rynkowe. Nasza elastyczność pozwoliła nam szybko się adaptować, sprawnie podejmować decyzje i stale ewoluować. Ostatnie lata nie były łatwe: COVID-19, regionalny kryzys energetyczny w 2021 roku, wojna rozpoczęta w 2022 roku i trwająca w 2026 roku – przyniosły one znaczne ryzyko i niepewność. My jednak podejmujemy te wyzwania i staramy się pozycjonować poza głównym nurtem rynku.

2 **MOŁDAWIA CORAZ SILNIEJ ZAZNACZA SWOJĄ OBECNOŚĆ NA MAPIE TURYSTYKI WINIARSKIEJ PREMIUM. CO PANA ZDANIEM WYRÓŻNIA CASTEL MIMI NA TLE INNYCH EUROPEJSKICH KIERUNKÓW?**

W Castel Mimi wszystko, co robimy, spełnia nie tylko wymogi prawne, ale i standardy międzynarodowe. To buduje zaufanie i wiarygodność u klientów zagranicznych. Stworzyliśmy miejsce, w którym każdy typ klienta znajdzie odpowiednie dla siebie doświadczenie. Tym, co nas wyróżnia, jest połączenie wielu produktów i usług pod jednym dachem. Goście mogą wziąć udział w wycieczce winiarskiej i poznać proces produkcji, stworzyć własny kupaż wina, zjeść kolację w jednej z najlepszych restauracji w Mołdawii lub zrelaksować się w naszym winnym spa oferującym masaże i kąpiele w winie. Ta różnorodność doświadczeń definiuje naszą wyjątkowość.

3 **JAK PROJEKTUJECIE OFERTĘ DLA PODRÓŻNYCH BIZNESOWYCH? JAKIE ELEMENTY SĄ KLUCZOWE DLA SEGMENTÓW MICE I PREMIUM?**

Dla gości biznesowych oferujemy podejście wysoce spersonalizowane. Choć zapewniamy szeroki zakres standardowych opcji, naszą siłą jest personalizacja (customization). Połączenie Castel Mimi z naszym obiektem w centrum miasta – Mimi Hotel w Kiszyniowie – daje nam ogromną elastyczność. Możemy zaoferować zarówno miejskie doświadczenie biznesowe, jak i atmosferę odosobnienia (retreat), z dala od ruchu ulicznego i rozpraszaczy. Najważniejszym elementem w hotelarstwie biznesowym jest spełnianie – i przewyższanie – oczekiwań

FOT. MATERIAŁY PRASOWE



Castel Mimi zmienia oblicze turystyki winiarskiej w Europie.

klienta. Projektujemy nasze usługi z wielką dbałością o szczegóły, skupiając się na małych elementach, które tworzą znaczący efekt końcowy.

4 **JAK WAŻNE SĄ AUTENTYCZNOŚĆ I DZIEDZICTWO PRZY BUDOWANIU NOWOCZESNEGO, LUKSUSOWEGO PRODUKTU HOTELARSKIEGO?**

Autentyczność jest częścią naszego DNA. Choć nie zawsze jest ona najbardziej widocznym elementem, stanowi fundament, na którym budujemy wszystko inne. Pomaga ona tworzyć tożsamość i daje gościom powód do powrotu. Naszym celem jest dostarczanie doświadczeń na poziomie międzynarodowym, przesiąkniętych lokalnym charakterem – zarówno wizualnym, kulturowym, jak i gastronomicznym. Jesteśmy dumni z naszego dziedzictwa i kultury, i chcemy się nimi dzielić ze światem.

5 **JAK EWOLUJĄ OCZEKIWANIA PODRÓŻNYCH BIZNESOWYCH W KWESTII WYPOCZYNKU I REGENERACJI? CZY DOSTRZEGA PAN WZROST TRENDÓW TAKICH JAK „SLOW BUSINESS TRAVEL” CZY „WORKATION”?**

Nasza oferta wypoczynkowa została niedawno rozszerzona o usługi wellness i spa. Naturalnie, doświadczenia te są ściśle związane z winem, ponieważ jest ono naszym fundamentem – wszystko, od wystroju i terapii po kosmetyki, opiera się na winie. Widzimy już, że ludzie coraz częściej szu-

kają miejsc, w których mogą odciąć się od codziennej rutyny i skupić na sobie. Castel Mimi zapewnia właśnie takie środowisko. Workation również staje się coraz popularniejsze. Dostrzegamy ten trend zwłaszcza w Mimi Hotel w centrum miasta, gdzie goście łączą pracę z odkrywaniem Mołdawii, w tym z wizytami w naszej winiarni.

6 **CASTEL MIMI GOŚCI CORAZ WIĘCEJ MIĘDZYNARODOWYCH WYDARZEŃ. KTÓRE PROJEKTY LUB EVENTY BYŁY DLA PAŃSTWA PRZEŁOMOWYMI MOMENTAMI?**

Jednym z największych wyzwań była organizacja Szczytu Europejskiej Wspólnoty Politycznej (EPC) w 2023 roku. Wymagało to sześciu miesięcy przygotowań i najwyższego poziomu bezpieczeństwa przy udziale 49 szefów państw. Czas był kluczowy – wszystko musiało być wykonane co do sekundy. Sukces w realizacji tak złożonego wydarzenia był kamieniem milowym dla naszego zespołu.

Innym niedawnym i bardzo ciekawym projektem było goszczenie ekipy filmowej rumuńskiej produkcji w maju. Pierwsza część tego filmu była bardzo popularna w Rumunii, a druga była częściowo kręcona w Castel Mimi. Dla naszego zespołu te dwa tygodnie były zarówno bardzo wymagające, jak i ekscytujące, ponieważ musieliśmy dostosować nasze operacje do potrzeb pełnej ekipy produkcyjnej, zachowując przy tym nasze zwykłe standardy obsługi. Na tym etapie nie możemy zdradzić więcej szczegółów, ale było to dla nas cenne i unikalne doświadczenie.

7

JAK UDAJE SIĘ WAM ZACHOWAĆ RÓWNOWAGĘ MIĘDZY TRADYCJĄ WINIARSKĄ A INNOWACJĄ – ZARÓWNO W PRODUKCJI WINA, JAK I W ZARZĄDZANIU RESORTEM?

Winiarstwo jest głęboko zakorzenione w tradycji. Jednak pewne procesy wymagają najwyższych standardów higieny i zaawansowanej technologii, aby zapewnić najwyższą jakość. Wykorzystujemy innowacje, aby podnieść jakość przy jednoczesnym zachowaniu tradycyjnych metod. Na przykład, poza siarczynami, nie dodajemy do naszych win niczego innego, mimo że wielu producentów stosuje dodatkowe techniki. Ta sama filozofia dotyczy naszego resortu. Łączymy tradycję z innowacją – historyczne budynki są uzupełnione nowoczesną infrastrukturą zbudowaną według najwyższych standardów. Ta równowaga jest kluczem do naszego sukcesu.

8

JAK WYGLĄDA WASZA WSPÓŁPRACA Z RYNKAMI MIĘDZYNARODOWYMI?

Współpraca międzynarodowa jest niezbędna dla naszego długoterminowego wzrostu. Obecnie eksportujemy do ponad 20 krajów i skupiamy się na budowaniu silnych, trwałych partnerstw opartych na jakości i zaufaniu. Polska jest dla nas ważnym i obiecującym rynkiem, szczególnie w segmencie win premium. Nasze wina są już dostępne u lokalnych partnerów, w tym na stronie www.winnicemoldawii.pl/. Dążymy do dalszego wzmocnienia naszej obecności w Polsce i promowania nie tylko naszych produktów, ale także Mołdawii jako wschodzącego kierunku turystyki winiarskiej.

9

ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ (SUSTAINABILITY) STAJE SIĘ KLUCZOWYM ELEMENTEM W BRANŻY HOTEŁARSKIEJ. JAKIE INICJATYWY WDROŻYŁO CASTEL MIMI W TYM OBSZARZE?

Zrównoważony rozwój jest w pełni zintegrowany z ekosystemem Castel Mimi. Podchodzimy do niego nie jako do trendu, lecz jako do długoterminowego zobowiązania. Zainstalowaliśmy panele fotowoltaiczne o mocy 387 kW i operujemy w oparciu o zdyfer-



syfikowany miks energetyczny, który obejmuje energię słoneczną, elektryczną, pompy ciepła oraz energię odzyskiwaną z pozostałości produkcyjnych. Nasz hotel jest pierwszym w Mołdawii zaprojektowanym tak, by działać bezemisyjnie.

Stosujemy model gospodarki o obiegu zamkniętym – 100 procent odpadów winiarskich jest ponownie wykorzystywanych. Produkty uboczne z winogron są przetwarzane na naturalne nawozy, a odpady z destylacji służą do produkcji energii. Uprawiamy również 7,8 hektara certyfikowanych winnic ekologicznych i nieustannie inwestujemy w zrównoważone rozwiązania opakowaniowe. Poprzez naszą inicjatywę Smartpacking używamy opakowań PET pochodzących z recyklingu i w pełni nadających się do ponownego przetworzenia, co redukuje emisję CO₂ nawet o 77 procent.

Poza wpływem na środowisko, jesteśmy zaangażowani w sprawy naszej społeczności: 67 procent naszych pracowników pochodzi z lokalnego regionu, a my aktywnie wspieramy projekty społeczne i kulturalne w rejonie Anenii Noi.

10

JAKIE SĄ WASZE PLANY ROZWOJU NA NAJBLIŻSZE LATA? CZY MOŻEMY SPODZIEWAĆ SIĘ NOWYCH INWESTYCJI LUB KONCEPTÓW?

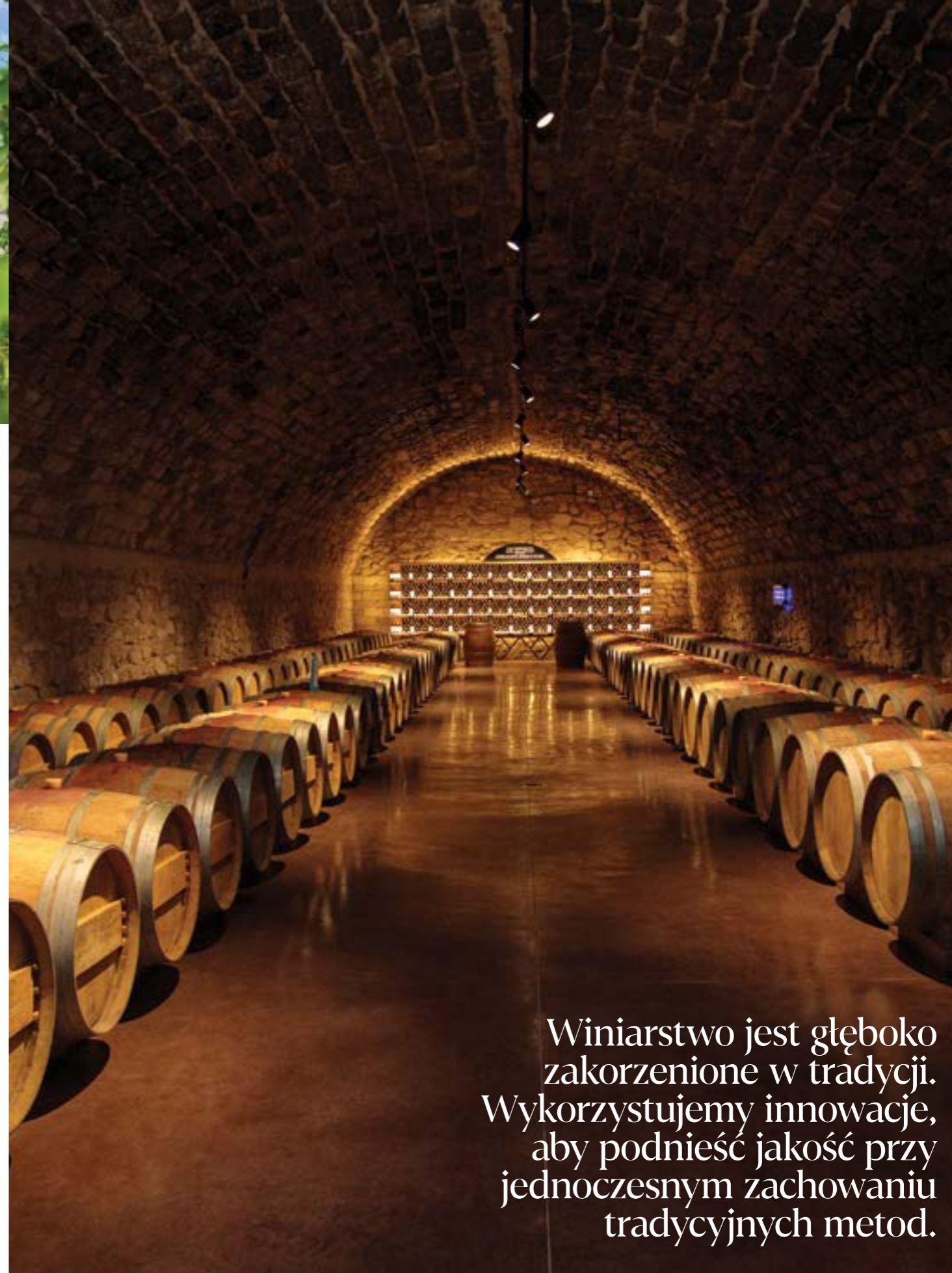
Patrząc w przyszłość, planujemy kontynuować inwestycje w dywersyfikację naszego biznesu, zgodnie z tą samą filozofią długofalowego rozwoju. Jednym z naszych kluczowych projektów jest rozbudowa destylarni Castel Mimi, w której planujemy produkcję whisky. Na tym etapie nie możemy zdradzić więcej szczegółów, ale stanowi to naturalną ewolucję naszego portfolio. Będziemy również kontynuować rozwój nowych doświadczeń w ramach resortu, szczególnie w segmentach wellness i hotelarstwa premium.

11

GDYBY MIAŁ PAN PODAĆ JEDEN PRZEKONUJĄCY POWÓD, DLA KTÓREGO LIDER BIZNESU POWINIEN ODWIEDZIĆ CASTEL MIMI – CO BY TO BYŁO?

Castel Mimi to coś więcej niż cel podróży – to wiarygodny, długoterminowy partner. Zbudowaliśmy elastyczny i zrównoważony model biznesowy, który pozwala nam szybko dostosowywać się do zmian rynkowych przy jednoczesnym zachowaniu wysokich międzynarodowych standardów. Dla potencjalnego partnera wizyta w Castel Mimi oznacza zrozumienie naszej wizji, naszych możliwości i naszego zaangażowania w jakość. To okazja do zbadania realnego potencjału współpracy – czy to w zakresie dystrybucji, hotelarstwa, wydarzeń, czy nowych wspólnych conceptów – w ramach unikalnego ekosystemu, który łączy tradycję, innowację i skalowalność. ♦

FOT. MATERIAŁY PRASOWE



Winiarstwo jest głęboko zakorzenione w tradycji. Wykorzystujemy innowacje, aby podnieść jakość przy jednoczesnym zachowaniu tradycyjnych metod.



PODZIEMNE KRÓLESTWO

Zaledwie kilkanaście kilometrów od centrum Krakowa znajduje się miejsce, które od 1978 roku widnieje na Liście Światowego Dziedzictwa UNESCO, łącząc w sobie surowość przemysłowej historii z wyrafinowaniem nowoczesnej infrastruktury eventowej. Kopalnia Soli „Wieliczka” to nie tylko zabytek, to podziemne państwo, które od wieków dyktuje standardy inżynierii i gościnności.

PODZIEMNE KRÓLESTWO SOLI

Historia kopalni sięga XIII wieku, kiedy to rozpoczęto wydobycie soli kamiennej – surowca, który przez stulecia był jednym z najcenniejszych bogactw naturalnych Polski. Dzięki niemu rozwijało się państwo, a sama Wieliczka stała się jednym z filarów gospodarki Królestwa Polskiego. Dziś – nieczynna już kopalnia – została przekształcona w wyjątkowe muzeum i atrakcję turystyczną. Jej korytarze rozciągają się na długości 250 kilometrów, a najgłębsze poziomy sięgają nawet 327 metrów pod ziemią. Zwiedzający mają dostęp do około 3,5 kilometra trasy turystycznej, która prowadzi przez najbardziej spektakularne komory i kaplice.



TRASA TURYSTYCZNA

To wizytówka kopalni, dedykowana tym, którzy chcą zrozumieć fenomen „białego złota”. To właśnie dochody z wielickiej soli stanowiły niegdyś jedną trzecią wpływów do skarbu państwa, finansując m.in. rozbudowę Uniwersytetu Jagiellońskiego. Wędrówka rozpoczyna się od zejścia po 380 schodach na poziom I (64 metry pod ziemią), by docelowo osiągnąć poziom III (135 metrów). Kaplica św. Kingi to największa na świecie podziemna świątynia pełniąca funkcje sakralne, wykuta

w bryle soli. Jej żyrandole wykonane z solnych kryształów oraz akustyka sprawiają, że jest to jedno z najbardziej prestiżowych miejsc koncertowych w Europie.

TRASA GÓRNICZA

Dla sektora korporacyjnego szukającego wyzwań wykraczających poza standard, kopalnia oferuje Trasę Górniczą. Zlokalizowana z dala od głównego szlaku turystycznego, przy szybie Regis, pozwala uczestnikom wcielić się w rolę „ślepra” (początkującego górnika).

Ubrani w robocze kombinezony, wyposażeni w lampy górnicze i pochłaniacze, goście pod okiem sztygara wykonują realne zadania: mierzą stężenie metanu, wyznaczają drogę za pomocą map i kruszą bryły soli. To doskonałe narzędzie do budowania dynamiki grupy i testowania umiejętności przywódczych w środowisku o ograniczonych bodźcach zewnętrznych.

SERCE KOPALNI

Najbardziej imponującym miejscem w kopalni jest bez wątpienia kaplica poświęcona św. Kingie. Wykuta w całości w soli, zachwyca monumentalną przestrzenią, misternymi żyrandolami oraz rzeźbami przedstawiającymi sceny biblijne. Każdy detal – od posadzki po ołtarz – został stworzony rękami górników-artystów, którzy przez dziesięciolecia przekształcali surowe wnętrza w dzieło sztuki. Kaplica św. Kingi to nie tylko atrakcja turystyczna, ale także miejsce wydarzeń kulturalnych i religijnych – odbywają się tu koncerty, śluby, a nawet msze.



Legenda głosi, że św. Kinga wrzuciła do szybu swój pierścień, który później odnaleziono w bryle soli w Wieliczce – co stało się symbolicznym początkiem istnienia kopalni. Dziś to miejsce nadal żyje – choć już nie jako źródło soli, lecz jako przestrzeń spotkań, kultury i turystyki.

SZTUKA I ŻYCIE POD ZIEMIĄ

Kopalnia w Wieliczce to nie tylko kaplice, ale także dziesiątki komór, podziemnych jezior i rzeźb wykutych w soli. Spacerując jej korytarzami, można zobaczyć sceny przedstawiające życie dawnych górników, narzędzia pracy oraz dawne metody wydobycia. To swoisty żywy podręcznik historii, który pozwala zrozumieć, jak trudna i niebezpieczna była praca pod ziemią. Warto zwrócić również uwagę na wyjątkowy mikroklimat panujący w kopalni – powietrze jest tu czyste, bogate w mikroelementy i wolne od zanieczyszczeń. Dzięki temu działa korzystnie na drogi oddechowe, a na terenie kopalni funkcjonuje również uzdrowisko oferujące terapię speleologiczną. ♦



WELLNESS I MICE

Wieliczka to również kluczowy punkt na mapie turystyki zdrowotnej i biznesowej (MICE). Uzdrawisko: Specyficzny mikroklimat kopalni – powietrze wolne od zanieczyszczeń, bogate w chlorek sodu, magnez i wapń – jest wykorzystywany w leczeniu schorzeń dróg oddechowych. Pobyt nocny w komorze Stajnia Gór Wschodnich to propozycja dla tych, którzy szukają głębokiej regeneracji po intensywnych negocjacjach. Eventy Biznesowe: Kopalnia dysponuje komorami (np. Komora Warszawa), które mogą pomieścić setki gości. Wyposażone w nowoczesne systemy audiowizualne, pozwalają na organizację konferencji, gali czy bankietów w otoczeniu.



FOT. MATERIAŁY PRASOWE

REGENERACJA W PODRÓŻY SŁUŻBOWEJ

Jeszcze niedawno podróż służbowa oznaczała napięty grafik, szybkie przeloty, niedospane noce i funkcjonowanie „na adrenalinie”. Wellness było dodatkiem – jeśli w ogóle.

To jeden z kluczowych elementów strategii pracy kadry zarządzającej. Executive wellness to obecnie narzędzie do utrzymania wydajności, koncentracji i zdrowia w świecie permanentnej mobilności, a nie – luksus.

Lato 2026 tylko potwierdza ten trend. Menedżerowie nie pytają już, czy hotel ma spa. Pytają: czy pomoże mi się regenerować w 24 godziny?

NOWA DEFINICJA PRODUKTYWNOŚCI

Zmieniło się podejście do efektywności. Coraz więcej liderów zdaje sobie sprawę, że przeciążenie i brak regeneracji są przyczyną gorszych decyzji, spadku kreatywności i wypalenia. W odpowiedzi pojawia się nowe podejście: zarządzanie energią zamiast zarządzania czasem.

W praktyce oznacza to planowanie podróży tak, by uwzględniły one momenty regeneracji – począwszy od snu, przez aktywność fizyczną, aż po techniki relaksacyjne. Wellness przestaje być „czasem wolnym”. Staje się integralną częścią dnia pracy.

HOTEL JAKO PRZESTRZEŃ REGENERACJI

Branża hotelarska szybko wychwyciła tę zmianę. Grupy takie jak Accor czy Marriott International rozwijają koncepty, które łączą funkcje biznesowe z ofertą wellness. Nowoczesny pokój hotelowy dla biznesu to dziś nie tylko biurko i szybkie Wi-Fi. To także: materac dopasowany do jakości snu, możliwość zaciemnienia pokoju i kontrola światła, menu poduszek, czy systemy redukcji hałasu. Coraz częściej pojawiają się także pokoje „sleep optimized”, zaprojektowane we współpracy z ekspertami od chronobiologii. W przestrzeniach wspólnych również rośnie znaczenie stref wyciszenia, zielonych tarasów i mikro-spa – dostępnych nawet przy krótkich pobytach.

BIOHACKING W WERSJI MOBILNEJ

Kilka lat temu biohacking kojarzył się z niszową subkulturą entuzjastów technologii i zdrowia z Silicon Valley. Dziś ten termin coraz śmielej wchodzi do świata biznesu, także w Polsce. Szczególnie w kontekście podróży służbowych i executive wellness staje się jednym z najcie-



Największym wyzwaniem podróży służbowych jest brak czasu. Dlatego kluczowe stają się rozwiązania, które działają szybko. Coraz popularniejsze są „wellness express programs” – intensywne, kilkugodzinne sesje regeneracyjne, które można wpasować między spotkania. Obejmują one masaż regeneracyjny, sesje mindfulness, trening funkcjonalny, sauny i hydroterapię. W wielu przypadkach już jeden dzień takiego programu pozwala znacząco poprawić samopoczucie i poziom energii.

FOT. ISTOCKPHOTO.COM

EXECUTIVE WELLNESS

kawszych, ale też często źle rozumianych trendów. Najczęściej stosowane praktyki to ekspozycja na światło dzienne w celu regulacji rytmu dobowego, krótkie sesje oddechowe przed spotkaniami, zimne prysznice lub krioterapia, suplementacja wspierająca koncentrację i regenerację. Hotele i resorty oferują już gotowe programy, które łączą te elementy w spójną całość. Gość nie musi planować – wystarczy, że się zapisze.

CZYM JEST BIOHACKING?

Najprościej mówiąc, biohacking to świadome „zarządzanie własnym ciałem i umysłem” w celu poprawy wydajności, zdrowia i samopoczucia. To zestaw praktyk, które mają pomóc działać lepiej – szybciej się regenerować, dłużej utrzymywać koncentrację, lepiej spać. Nie chodzi jednak o ekstremalne eksperymenty czy futurystyczne technologie. W wersji, która trafia dziś do menedżerów i hoteli, biohacking jest raczej praktycznym narzędziem optymalizacji codziennego funkcjonowania.

Biohacking opiera się na kilku filarach, które można stosować nawet w trakcie krótkiej podróży służbowej:

» Sen jako fundament

Najważniejszy element. Biohackerzy traktują sen jak kluczowy „system operacyjny” organizmu. W praktyce oznacza to: regularne godziny snu (nawet w podróży), ograniczenie światła niebieskiego wieczorem, zadbanie o odpowiednią temperaturę i ciemność w pokoju. Dlatego coraz więcej hoteli wprowadza rozwiązania wspierające jakość snu – od specjalnych materacy, po oświetlenie dopasowane do rytmu dobowego.

» Światło i rytm dobowy

Ekspozycja na światło ma ogromny wpływ na energię i koncentrację. Prosta zasada biohackingu: rano – jak najwięcej naturalnego światła, a wieczorem – jego ograniczenie. W podróży oznacza to np. spacer po przylocie zamiast zamykania się w pokoju.

» Oddech i stres

Techniki oddechowe to jedno z najprostszych, a jednocześnie najskuteczniejszych narzędzi. Kilka minut świadomego oddechania może obniżyć poziom stresu, poprawić koncentrację, przygotować do ważnego spotkania. Coraz częściej takie sesje pojawiają się w hotelowych programach wellness.

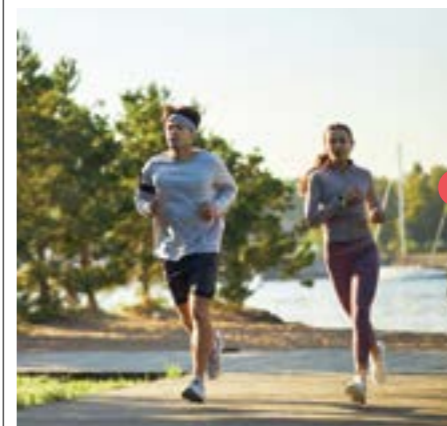
» Ruch – ale inteligentny

Biohacking nie promuje wyczerpujących treningów w podróży. Wręcz przeciwnie – chodzi o krótkie, efektywne aktywności, które pobudzają organizm: szybki spacer, rozciąganie czy krótki trening funkcjonalny. To wystarczy, by poprawić krążenie i poziom energii.

» Temperatura i regeneracja

Ekspozycja na zimno (np. zimny prysznic) lub ciepło (sauna) wspierają regenerację i odporność. Dlatego w hotelach rośnie popularność saun, basenów z zimną wodą, stref hydroterapii.

Dłaczęgp biohacking tak dobrze wpisuje się w styl życia współczesnych menedżerów? Bo odpowiada na realne problemy, takie jak jet lag, zmęczenie



po locie, brak koncentracji czy stres związany z intensywnym grafikiem. Zamiast „przetrwac” podróż, biohacking pozwala ją wykorzystać jako moment regeneracji. Przykład? Przyłot do Nowego Jorku rano, ekspozycja na światło dzienne, lekki ruch, odpowiedni posiłek i kontrola snu – to zestaw działań, który może znacząco skrócić adaptację do nowej strefy czasowej. Czy można mówić już o nowym standardzie, czy raczej jest to chwilowa moda? Wiele wskazuje na to, że biohacking stanie się stałym elementem executive wellness. Wpisuje się on bowiem w szerszy trend rosnącej świadomości zdrowotnej, potrzeby utrzymania wysokiej wydajności i łączenia pracy z dbałością o siebie. Dla menedżerów to narzędzie, które daje realną przewagę – lepsze decyzje, większą odporność na stres i wyższy poziom energii. A w świecie biznesu to właśnie energia staje się najcenniejszą walutą. ♦

Prawdziwym luksusem staje się możliwość wyciszenia, jakość snu, brak pośpiechu.

MINDFULNESS I KONCENTRACJA

Drugim filarem executive wellness jest praca z umysłem. W świecie ciągłych bodźców i presji decyzyjnej zdolność do skupienia staje się kluczowa. Dlatego coraz więcej hoteli oferuje sesje medytacyjne, zajęcia oddechowe i przestrzenie w których można się wyciszyć. Nawet 10–15 minutowa sesja dziennie może znacząco poprawić zdolność koncentracji i obniżyć poziom stresu. Aktywność fizyczna staje się fundamentem regeneracji. Menedżerowie coraz częściej wybierają hotele i lokalizacje, które umożliwiają szybki dostęp do natury. Poranny jogging nad oceanem w Lizbonie, trekking w Dolomitach czy rowerowe trasy w Trentino – to nie tylko przyjemność, ale realne narzędzie poprawy koncentracji. Co ważne, aktywność jest dopasowana do czasu i możliwości. Nie chodzi o intensywne treningi, ale o regularność i jakość ruchu.

JET LAG POD KONTROLĄ

Podróże między strefami czasowymi to jedno z największych wyzwań dla menedżerów. Coraz więcej obiektów i linii lotniczych oferuje rozwiązania, które pomagają zminimalizować jego skutki. To m.in.: oświetlenie dostosowane do rytmu dobowego, specjalne menu wspierające adaptację, rekomendacje dotyczące snu i aktywności. Niektóre hotele współpracują nawet z ekspertami od snu, oferując spersonalizowane plany regeneracji.

WELLNESS JAKO ELEMENT STRATEGII FIRM

Coraz częściej executive wellness przestaje być indywidualną decyzją, a staje się elementem polityki firmowej.

Lato dla aktywnych

Oto pięć ciekawych gadżetów dla osób aktywnych i pełnych pasji. Przydadzą się – już za chwilę!



Smartwatch damski Hama 7020
Cena: 299,99 zł, www.hama.pl

Najnowszy model charakteryzuje się solidną obudową, okrągłą złotą kopertą i gumowym paskiem. Spośród jego zalet warto wymienić dotykowy, kolorowy 1,32-calowy ekran AMOLED, moduły GPS i Bluetooth 5.3, wbudowany mikrofon oraz głośnik do słuchania muzyki oraz prowadzenia rozmów, a także baterię pozwalającą na co najmniej 8 dni pracy. Nie mogło zabraknąć czujników i funkcji pomiarowych, m.in.: kompasu, krokomierza, licznika spalonych kalorii, pomiaru dystansu, pulsometru oraz pulsoksymetru monitorującego poziom natlenienia krwi. Zegarek oferuje też obsługę 110 dyscyplin sportowych i obsługę poprzez darmową, specjalistyczną aplikację Hama FIT Move.



ZTE MC889A Pro
zaawansowany router zewnętrzny (ODU)
Cena: od ok. 1250 zł do 1399 zł (w zależności od sklepu); zteshop.pl

Stworzony do obsługi superszybkiej sieci 5G (zarówno w architekturze SA, jak i NSA) oraz LTE. Wyposażony w potężną platformę Qualcomm Snapdragon X65, pozwala na osiąganie zawrotnych prędkości pobierania danych – aż do 4,3 Gb/s.

Dzięki wbudowanej antenie kierunkowej o wysokim zysku (do 11 dBi) urządzenie doskonale radzi sobie w miejscach o słabym zasięgu, np. na obszarach wiejskich lub w dużej odległości od nadajnika BTS. Montaż na zewnątrz budynku eliminuje tłumienie sygnału przez ściany. Konstrukcja cechuje się odpornością na trudne warunki atmosferyczne (IP67), pracując w temperaturach od -40°C do 60°C. Router posiada szybki port LAN 2.5 Gb/s z obsługą PoE. Do działania w domu wymaga podłączenia wewnętrznego punktu dostępowego (Access Pointa).



Xtorm 3in1 –
ładowarka i powerbank w jednym
Cena: 339 zł; kconsult.pl

To doskonałe rozwiązanie dla często podróżujących, którzy chcą mieć jedno urządzenie, które z powodzeniem zastąpi 3 różne sprzęty: w tym przypadku w jednej obudowie zamknięto szybką (30W) ładowarkę USB, ładowarkę bezprzewodową (o mocy ładowania do 15W w przypadku smartfonów z Androidem) oraz powerbank o pojemności 10,000 mAh (co oznacza, że bez problemu zabierzemy go na pokład samolotu – jednocześnie taka pojemność pozwala na nawet dwukrotne naładowanie smartfona do 100%). Atutem urządzenia są również dwa wbudowane kable USB-C – dzięki czemu nigdy nie zapomnimy o zabraniu odpowiedniego przewodu. Co ważne, w zestawie z urządzeniem znajdziemy adaptery, pozwalające podłączyć je do większości popularnych typów gniazdek.



Transportery na sprzęt Thule
Cena: od 359 zł.; www.thule.com

Thule Chasm Gear Haulers to nowość w ofercie Thule – przepastne i wygodne w użyciu torby na sprzęt i bagaż, które świetnie sprawdzą się zarówno podczas służbowej podróży, jak i na drugi koniec Polski, jak w czasie weekendowej wycieczki za miasto. W ofercie firmy znajdziemy 3 nowe produkty z tej serii: torbę na ramię o pojemności 30l oraz dwa półsztywne transportery o pojemności 55 oraz 80 litrów każdy. Mają sztywne dno z materiału EVA, które sprawia, że stabilnie stoją i chronią zawartość przed wilgocią i brudem – większe modele można też wygodnie złożyć na płasko. Trwała, wodoodporna tkanina jest łatwa do czyszczenia, co zapewnia gotowość na wszelkie przygody, a przemyślnie rozmieszczone uchwyty sprawiają, że nowe torby można zawsze wygodnie przenosić.

Projektor Epson Lifestudio EF-73
w kolorze Night Black
Cena: 6500 zł., www.epson.pl

Łączy obraz 4K PRO-UHD, dźwięk przestrzenny Bose, wbudowane Google TV i luksusowe wykończenie obudowy zamszem, złotem i szkłem. To kompaktowe, mobilne urządzenie łatwo zabrać w podróż lub przenieść z salonu do sypialni, zmieniając każdą ścianę w ekran do filmów, gier, transmisji sportowych czy spotkań z przyjaciółmi. Projektor automatycznie dostosowuje ostrość i wyrównanie, a możliwość wyświetlania obrazu o przekątnej od 30 do 150 cali pozwala łatwo dopasować projekcję do przestrzeni. Subtelne podświetlenie LED i zintegrowana bezprzewodowa ładowarka do smartfona czynią z niego także designerski element wnętrza. Aplikacja Projection Studio umożliwia sterowanie projektorem z poziomu telefonu.



FOT. MATERIAŁY PRASOWE

Sekret ukryty w genach i technologii

Z dr nauk medycznych Beatą Dethloff, właścicielką klinik Dr Beata Dethloff i Dethloff Art Residence – rozmawiała Marzena Mróz.

1 CZY MOŻNA ZATRZYMAĆ CZAS I ZACHOWAĆ MŁODOŚĆ NA DŁUŻEJ?

Czasu oczywiście nie zatrzymamy, ale możemy sprawić, że będzie dla nas znacznie łaskawszy. Współczesna medycyna estetyczna i regeneracyjna daje dziś ogromne możliwości, by skóra dłużej wyglądała świeżo, promiennie i zdrowo. Najważniejsze jest działanie z wyprzedzeniem i dbanie o jakość skóry zanim pojawią się głębsze oznaki starzenia.

Młodość to dziś nie perfekcyjna twarz bez zmarszczek, ale naturalny blask, jędrność i dobre samopoczucie, które widać na pierwszy rzut oka. Na tym skupiamy się w naszej klinice: na subtelnym wspieraniu skóry tak, aby starzała się wolniej i piękniej i tak też brzmi nasze hasło: „Spowalnimy czas”.

DR N. MED. BEATA DETHLOFF

założycielka nowoczesnych klinik medycyny estetycznej, twórczyni konceptu Dethloff Art Residence – gdzie medycyna estetyczna spotyka się ze sztuką, noclegiem, Spa i longevity.



FOT. MATERIAŁY PRASOWE

2

JAKIE ZABIEGI W KLINIKACH DR BEATA DETHLOFF POZWALAJĄ UTRZYMAĆ DOSKONAŁY WYGLĄD PRZEZ DŁUGIE LATA?

Fundamentem długofalowej strategii anti-aging w moich klinikach są biostymulatory tkankowe. Zabiegi te nie zmieniają rysów twarzy, lecz zmuszają organizm do autonaprawy. Kolejnym filarem jest laseroterapia oraz terapie autologiczne, jak osocze bogatopłytkowe czy CGF, czyli skondensowane czynniki wzrostu. To zabiegi, które budują „kapitał młodości” na lata, sprawiając, że skóra starzeje się znacznie wolniej poprzez regenerację.

3

WEDŁUG JAKIEGO KANONU PIĘKNA KSZTAŁTUJE PANI DOKTOR SWOJE PACJENTKI I PACJENTÓW?

Wyznaję kanon Natural Look. Prawdziwe piękno to harmonia i proporcje, a nie przerysowanie. Moim celem jest efekt „wypoczętej twarzy” – pacjent ma wyglądać na zdrowszą i młodszą wersję siebie, a nie na osobę po nieudanych zabiegach. Inspiruje mnie klasyczna estetyka, gdzie priorytetem jest symetria, podkreślenie atutów i zachowanie indywidualnych cech charakterystycznych dla danej twarzy. W mojej ocenie w medycynie estetycznej subtelność jest najwyższą formą klasy.

4

KTÓRE ZABIEGI POLECA PANI DOKTOR ZAPRACOWANYM BIZNESMENOM?

Dla mężczyzn kluczowy jest maksymalny efekt przy minimalnej rekonwalescencji. Polecam zabieg Zaffiro, który daje efekt napiętej odświeżonej i wypoczętej skóry już bezpośrednio po zejściu z fotela i co ważne, ten efekt ujędrnienia pogłębia się w czasie i do tego zabieg jest przyjemny. HIFU czyli tzw. lifting bez skalpela, który modeluje atrybut męstwa – linię żuchwy – bez pozostawiania śladów na skórze. Innym zabiegiem, do którego coraz więcej panów nabiera przekonania jest toksyna botulinowa – subtelnie wygładzająca np. „lwią zmarszczkę”, co nadaje twarzy



W naszej klinice skupiamy się na subtelnym wspieraniu skóry tak, aby starzała się wolniej i piękniej i tak też brzmi nasze hasło: „Spowalnimy czas”.

bardziej przyjazny, odświeżony wygląd, redukując wyraz srogości czy zmęczenia. Na koniec nie zapominajmy o włosach. Mezoterapia igłowa skóry głowy bądź laser tułowy wzmacniają, odżywiają i pobudzają cebulki włosów. To potrafi wyrażnie zahamować wypadanie włosów, na co uskarża się spora ilość panów.

5

NAJNOWOCZĘSIEJSZE TECHNOLOGIE W OFERCIE – CO WARTO POLECIĆ?

W 2026 roku stawiamy na technologie hi-tech, które są precyzyjne i bezpieczne. Szczególnie polecam fotoodmładzanie BBL – to absolutny król w walce z przebarwieniami i fotostarzeniem na poziomie genetycznym. Stosowany jest również przy skórze naczynkowej i trądziku różowatym. Radiofrekwencja mikroigłowa, jest złotym standardem w zagęszczaniu skóry i liftingu termicznym, zaś Icoone zapewnia inteligentne modelowanie sylwetki i drenaż, który wspiera detoksykację organizmu. Laser tułowy poprawia strukturę skóry, zmniejszając pory i przebarwienia.

6

HOLISTYCZNE PODEJŚCIE: „W PIĘKNYM CIELE, ZDROWY DUCH”. JAK TO OSIĄGNAĆ?

Piękno zewnętrzne jest jedynie manifestacją wewnętrznej równowagi. W moich klinikach holistyka to nie puste hasło – łączymy estetykę z diagnostyką genetyczną, medycyną funkcjonalną i dietetyką kliniczną. Aby cieszyć się zdrowym duchem i ciałem, musimy zadbać o gospodarkę hormonalną, mikrobiotę jelitową i odpowiednią suplementację. Gdy organizm jest „dożywiony” od wewnątrz, zabiegi estetyczne dają spektakularne i trwałe rezultaty. Taką właśnie drogą podążamy i prowadzimy wszystkich pacjentów w klinikach Dr Beata Dethloff. ♦



www.drbeatadethloff.pl
www.dethloffartresidence.pl

W dzisiejszym dynamicznym świecie biznesu, granica między sferą zawodową a prywatną zaciera się. Trend bleisure (business + leisure) ewoluował, a wraz z nim zjawisko „paw-travel”. Coraz więcej menedżerów decyduje się na zabranie w delegację swojego czworonożnego partnera. Jeszcze kilka lat temu duży pies w kabinie był widokiem rzadkim, zarezerwowanym przede wszystkim dla zwierząt asystujących. Rok 2026 przynosi jednak przełom. Niektóre europejskie linie (jak m.in. pionierskie inicjatywy we Włoszech) wprowadziły usługi pozwalające na wykupienie dedykowanego miejsca obok właściciela dla psów przekraczających standardowe limity wagowe.

STANDARD W KABINIE (DO 8-10 KG)
Większość tradycyjnych przewoźników, takich jak Lufthansa, Air France, KLM czy LOT, akceptuje małe psy w kabinie pod warunkiem, że ich waga wraz z transporterem nie przekracza 8 kg (wyjątkiem są np. ITA Airways czy KM Malta Airlines, gdzie limit bywa podniesiony do 10 kg). Pies musi spędzić cały lot w torbie pod fotelem.

RASY „NON-GRATA” I DODATKOWE KOSZTY
Jeśli wasz biznesowy partner podróży to mops, buldog francuski czy inna rasa brachycefaliczna (krótkopyska), lot w luku bagażowym jest zazwyczaj wykluczony ze względów bezpieczeństwa (ryzyko problemów z oddychaniem przy stresie i zmianach ciśnienia). W takim przypadku jedyną opcją pozostaje kabina lub podróż lądowa. Za przewiezienie psa zapłacimy od około 50 euro na trasach europejskich, do 200 lub więcej euro na rejsach międzykontynentalnych. Uwaga na limity! Zazwyczaj dozwolone jest przewożenie 1-2 zwierząt na pokładzie, więc rezerwację dla czworonożnika najlepiej zrobić natychmiast po zakupie biletu.

HOTELE, KTÓRE KOCHAJĄ OGONY
W 2026 roku „Pet Friendly” to już nie tylko miska z wodą w lobby. Luksusowe sieci hotelowe, takie jak Belmond,

CZY PODRÓŻ SŁUŻBOWA Z PSEM TO LOGISTYCZNY MAJSTERSZTYK, CZY RACZEJ PRZEPIS NA KATASTROFĘ? SPRAWDZILIŚMY, JAK W 2026 ROKU WYGLĄDA RZECZYWISTOŚĆ PODRÓŻUJĄCEGO PROFESJONALISTY Z PSEM U BOKU.

CZY LECI Z NAMI... PIES?



FOT. ISTOCKPHOTO.COM

Rosewood czy Waldorf Astoria, wzniosły gościnność dla zwierząt na poziom concierge. Nasi pupile mogą liczyć na Menu Room-Service. Gulasz z wołowy wagi czy roladki z lososia dla psa nie są już fanaberią, lecz standardem w hotelach takich jak Le Bristol w Paryżu czy Rome Cavalieri. Zdarzają się również pakiety powitalne, takie jak designerskie legowiska, personalizowane smakołyki i markowe akcesoria do spacerów. Zwykle czekają one już na naszych pupili w pokoju hotelowym. W wybranych, najlepszych hotelach możemy również liczyć na usługi dodatkowe, takie jak choćby profesjonalny dog-walking podczas naszych spotkań biznesowych. Pies jest wtedy zrelaksowany, a my – skupieni na negocjacjach.

PSIE ŻYCIE W DELEGACJI

Podróż służbowa z psem wymaga żelaznej dyscypliny i... dodatkowej walizki. Oto co musisz mieć w „briefcase” swojego psa:
» Paszport i Chip Absolutna podstawa. Pamiętaj o aktualnym szczepieniu przeciwko wścieklicznie (ważnym min. 21 dni przed wylotem w przypadku pierwszej dawki).
» Technologia W 2026 standardem są obroże GPS z monitoringiem funkcji życiowych. Pozwalają one sprawdzić poziom stresu pupila podczas lotu lub szybko go zlokalizować w nowym mieście.
» Dieta i nawodnienie Zmiana karmy w trakcie podróży to ryzyko sensacji



Większość tradycyjnych przewoźników, takich jak Lufthansa, Air France, KLM czy LOT, akceptuje małe psy w kabinie pod warunkiem, że ich waga wraz z transporterem nie przekracza 8 kg

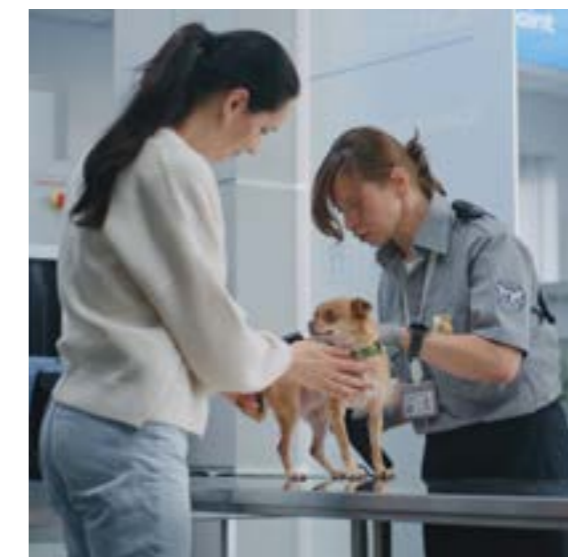
żołądkowych podczas ważnego spotkania. Zabierz zapas własnego jedzenia i składane miski.
» Ograniczenia Przed wylotem warto ograniczyć jedzenie na 6-8 godzin, by uniknąć choroby lokomocyjnej u psa.

GO UŁATWIA PODRÓŻ?

Pomocne będą aplikacje mobilne. Programy typu BringFido czy lokalne bazy restauracji dog-friendly są niezbędne przy planowaniu business lunchu, na który chcesz zabrać psa. Przydadzą się również gadżety, takie jak wyciszające legowiska (noise-canceling mats) które pomogą lękliwym psom odnaleźć się w gwarnym lobby czy na lotnisku. Ważna jest również kwestia etykiety. Trzeba pamiętać, że pies jest naszą wizytówką. Nienaganne maniery pupila w hotelowym lounge budują nasz wizerunek jako opanowanego i zorganizowanego lidera.

Podróżowanie z psem w celach biznesowych staje się płynniejsze dzięki technologii i zmieniającemu się podejściu linii lotniczych. Choć wymaga to więcej planowania, korzyści w postaci niższej skali stresu i wiernego towarzysza w pokoju hotelowym po ciężkim dniu są dla wielu menedżerów bezcenne.

Oto kilka mniej oczywistych faktów i nowinek technologicznych, które w 2026 roku redefiniują podróżowanie z psem w segmencie premium:





→

» **Pet Relief Areas 2.0**

Nowoczesne lotniska przesiadkowe (takie jak Changi w Singapurze, JFK w Nowym Jorku czy hub w Dubaju) oferują już nie tylko kawałek sztucznej trawy za terminalem. Standardem stają się klimatyzowane pokoje z systemem samoczyszczącym, kojącą muzyką i dyfuzorami feromonów, które pomagają psu wyciszyć się między lotami.

» **Jet Lag u psa? To możliwe!**

Badania behawioralne potwierdzają, że psy również odczuwają skutki zmiany stref czasowych. Objawia się to dezorientacją i problemami z apetytem. Ekspert radzą, aby na 3 dni przed podróżą przesunąć godziny posiłków i spacerów o godzinę dziennie w stronę czasu docelowego – dokładnie tak, jak robią to piloci.

» **Sluchawki wygłuszające dla psów**

W kabinach samolotów coraz częściej widuje się psy w specjalnych nausz-

nikach (np. marki Mutt Muffs). Silniki odrzutowe generują dźwięki o częstotliwościach, które dla ludzkiego ucha są niesłyszalne, ale dla psa mogą być bolesne. Taki gadżet to realna dbałość o dobrostan czworonoga.

» **Smart-Transportery z IoT**

Nowoczesne klatki do transportu w luku są teraz wyposażone w czujniki IoT (Internet of Things). Właściciel może na swoim smartfonie w czasie rzeczywistym podglądać temperaturę i wilgotność wewnątrz klatki, poziom stresu psa (na podstawie tętna zintegrowanego z obrożą), a także obraz z kamery szerokąkątnej zamontowanej wewnątrz.

» **Psie menu Anti-Stress**

Niektóre linie lotnicze oferują przed lotem specjalne przekąski z dodatkiem L-tryptofanu lub CBD (tam, gdzie jest to legalne), które naturalnie obniżają poziom kortyzolu. To alternatywa dla silnych środków farmakologicznych,

Hotele organizują wyjścia do pobliskich parków (np. Hyde Park w Londynie czy Central Park w NYC) z profesjonalnym przewodnikiem

które mogą być niebezpieczne przy zmianach ciśnienia.

» **Dog Passport Control**

Wiele krajów wprowadziło cyfrowe bazy danych (np. rozszerzony system EU Pet Passport), dzięki którym skanowanie chipa na granicy automatycznie pobiera certyfikaty zdrowia z chmury. Skraca to formalności na lotnisku z godziny do zaledwie kilku minut. Czy wiecie, że niektóre europejskie hotele biznesowe w Londynie oferują usługę "Pet Networking"? Podczas gdy właściciel czworonoga jest na konferencji, jego pies może uczestniczyć w zorganizowanej grupie spacerowej z psami innych gości, co sprzyja socjalizacji w nowym miejscu.

Termin „pet networking” w świecie hotelarskim odnosi się do inicjatywy, które pozwalają psom na socjalizację, a ich właścicielom na nawiązywanie kontaktów biznesowych i towarzyskich w swobodnej atmosferze. W 2026 roku Londyn jest niekwestionowanym liderem tego trendu, ale podobne rozwiązania znajdziemy w największych metropoliach świata. ♦



WYBRANE HOTELE, KTÓRE SŁYNA Z PSIEGO NETWORKINGU

Większość hoteli korzysta z faktu, że pies jest najlepszym "lodołamaczem". Networking odbywa się zazwyczaj w trzech strefach. Dedykowanym Lounge – miejscu w lobby, gdzie obecność zwierząt jest nie tylko akceptowana, ale i celebrowana. Grupy Spacerowe – gdy hotele organizują wyjścia do pobliskich parków (np. Hyde Park w Londynie czy Central Park w NYC) z profesjonalnym przewodnikiem. Wydarzenia Kalendarzowe, takie jak wernisaże, sesje "Sit

& Paint Your Dog" (malowanie portretów psów przy winie) czy premiery produktów dla zwierząt.

NOWY JORK The Standard, High Line Posiada własny "Dog Run" i organizuje eventy w ogrodzie, gdzie lokalni przedsiębiorcy spotykają się z podróżnymi i ich psami.

MIAMI Loews Miami Beac Program "Loews Loves Pets" obejmuje wspólne śniadania na tarasach, gdzie psy mają własną przestrzeń

do zabawy pod okiem personelu, a właściciele mogą spokojnie rozmawiać.

PARYŻ Le Bristol Hotel ma swojego „rezydenta” (kota lub psa), który wita gości w lobby, tworząc unikalny mikroklimat sprzyjający integracji gości z ich własnymi pupilami.

RZYM Rome Cavalieri (Waldorf Astoria) Oferuje luksusowe "Doggy Spa" i wspólne treningi

na 15-hektarowym terenie parku, co jest naturalną okazją do networkingu w ruchu.

LONDYN Treehouse Hotel London (Marylebone) Hotel ten oferuje "Drinks On The Woof" (każda niedziela). To idealny moment, by w barze na dachu (The Nest) spotkać innych podróżujących i ich pupili przy dedykowanym psim menu. Posiadają też usługę Canine Concierge, która organizuje spacery dla psów hotelowych gości.

Recenzja

Podróże i restauracje pod lupą

NASZ WYBÓR

Jubileusz Czerwonego Wieprza

Założony z pasji do historii i kuchni polskiej Czerwony Wieprz – symbol autentyczności, konsekwencji w budowaniu marki i niezwykłej dbałości o szczegóły – ma już 20 lat!

TEKST MARZENA MRÓZ

To jedna z najbardziej rozpoznawalnych restauracji w Warszawie – miejsce, które od lat stanowi nie tylko punkt na gastronomicznej mapie stolicy, ale jest również elementem jej kulturowego dziedzictwa. Uwielbiają ją sami warszawiacy, ale także goście z różnych regionów Polski i zza granicy.

HOŁD DLA PRZESZŁOŚCI

Restauracja, zlokalizowana przy ulicy Żelaznej 68 w Warszawie, odwołuje się do realiów powojennej Polski i czasów PRL,

lecz nie w formie parodii, ale w duchu inteligentnej stylizacji i nostalgicznego hołdu dla minionej epoki. To koncept, który łączy historyczne inspiracje, satyrę i tradycję kuliOnarną, tworząc przestrzeń pełną humoru, klimatu i autentyzmu.

Karta menu, podzielona symbolicznie na dwie części – „Dla Proletariatu” oraz „Dla Dugnitarzy i Burżujów” – oparta jest na klasycznych recepturach kuchni polskiej i środkowoeuropejskiej.

Znajdują się w niej zarówno potrawy znane z domowych stołów, jak i wy-



FOT. ISTOCKPHOTO.COM, MATERIAŁY PRASOWE

→ kwintne dania inspirowane kuchniami dawnych państw Bloku Wschodniego – Jugosławii, Czechosłowacji, NRD czy Związku Radzieckiego.

Dania są przygotowywane i serwowane z zachowaniem autentycznych smaków, z dbałością o najwyższą jakość produktów i stosowaniem tradycyjnych metod.



RESTAURACJA Z DUSZĄ

To restauracja z duszą, rozpoznawalnym stylem i konsekwentną tożsamością, której nie da się pomylić z żadnym innym miejscem.

Jej wnętrza pełne oryginalnych rekwizytów z lat 50. i 60., plakatów propagandowych, starych gazet i mebli z epoki – tworzą wyjątkową scenografię, docenianą przez międzynarodowe media, podróżników i miłośników nie tylko dobrej kuchni, ale też historii.



DLA WIEPRZA WARTO ODWIEDZIĆ WARSZAWĘ

Czerwony Wieprz otrzymał wiele polskich i międzynarodowych nagród i wyróżnień, a o jego renomie świadczy fakt, że „The New York Times” umieścił go na liście dziesięciu powodów, dla których warto odwiedzić Warszawę.

Restauracja wielokrotnie gościła dyplomatów, artystów, sportowców i znane osobistości życia publicznego. Byli wśród nich prezydenci, premie-



Piotr Popiński – restaurator, kolekcjoner historii i twórca wielu kultowych projektów gastronomicznych w Warszawie

OCENA

Legendarna restauracja i wyjątkowe miejsce na kulinarnej mapie Warszawy. Trudno znaleźć lepsze zimne nóżki w galarecie, befsztyk tatarski, żeberka czy kaczkę po polsku niż te serwowane w Czerwonym Wieprzu. Miejsce z tradycjami i doskonałą obsługą, którego twórcą jest restaurator i wizjoner, kolekcjoner historii i pomysłodawca wielu projektów gastronomicznych w Warszawie – Piotr Popiński.

KONTAKT

Restauracja Czerwony Wieprz
ul. Żelazna 68, 00-866 Warszawa
czerwonywieprz.pl

rzy, ambasadorowie oraz gwiazdzy kina i sportu, m.in. Bruce'a Willis, John Malkovich, Madonna, Lennox Lewis i Karima Benzema. Na ścianach restauracji wiszą zdjęcia upamiętniające wizyty największych sław.

SPOSÓB NA SUKCES

Czerwony Wieprz to również przykład udanej, długofalowej strategii marki w gastronomii zbudowanej na spójnej narracji, wyrazistej tożsamości i doskonałej jakości produktu.

To restauracja, która nie podąża za modą, lecz sama tworzy własny świat, oparty na kulturze, historii i doświadczeniu.

Za powstaniem i sukcesem Czerwonego Wieprza stoi Piotr Popiński – restaurator, kolekcjoner historii i twórca wielu kultowych projektów gastronomicznych w Warszawie.

Jego wizja stworzenia miejsca, które z humorem, ale i z szacunkiem oddaje ducha minionej epoki, stała się jednym z najbardziej charakterystycznych i rozpoznawalnych pomysłów w polskiej gastronomii. Piotr Popiński jest znany z tego, że jego pomysły biznesowe są „długowieczne”. Dzięki temu również Czerwony Wieprz od 20 lat pozostaje punktem odniesienia dla branży HoReCa, będąc przykładem, jak z pasji, autentyczności i konsekwencji można zbudować markę o ponadczasowym znaczeniu i prestiżu. ▶



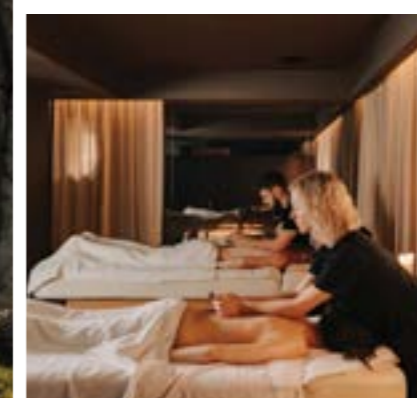
MOCNA STRONA

TO Z CAŁĄ PEWNOŚCIĄ WYRAFINOWANE W SMAKU, CHOĆ PROSTE MENU, ATMOSFERA PANUJĄCA WE WNĘTRZU TEJ WYJĄTKOWEJ RESTAURACJI, A TAKŻE NIENAGANNY SERWIS. GOŚCIE Z CAŁEGO ŚWIATA WRACAJĄ TU, ŻEBY TEGO WSZYSTKIEGO DOŚWIADCZYĆ.

KONTAKT

Poziom 511
Jura Wellness Hotel & Spa
ul. Bonerów 33
42-440 Podzamcze k.
Ogrodzieńca
Tel. 32 | 746 28 00
recepca@poziom511.com

JURA WELLNESS
POZIOM 511
HOTEL & SPA



Poziom 511 Jura Wellness Hotel & SPA

Między skałą a lasem – przestrzeń, która na nowo definiuje odpoczynek: Poziom 511 Jura Wellness Hotel & SPA

Położony na najwyższym szczyście Jury, tuż obok średnio-wiecznego Zamku Ogrodzieniec, Poziom 511 Jura Wellness Hotel & SPA to miejsce, gdzie najważniejsze są bliskość natury, przestrzeń i prawdziwy odpoczynek.

HOTEL WPISANY W KRAJOBRAZ

Wśród wapiennych skał, lasów i jurajskich wzgórz hotel został dyskretnie wpisany w krajo-

braz, gdzie architektura nie konkuruje z naturą, lecz staje się jej częścią. Skały wrastające w bryłę budynku, naturalne materiały i otwarte widoki budują doświadczenie, które najlepiej oddają cztery słowa: skała, woda, wino, Spa.



Jura ma w sobie coś pierwotnego i kojącego jednocześnie. To region wciąż do końca nieodkryty, dzięki czemu zachował autentyczność i spokój. Kilka dni tutaj wystarczy, by odzyskać rytm i zwolnić bez presji planowania każdej godziny.

SKALNE SPA

Sercem hotelu jest skalne Spa – wielokrotnie nagradzana przestrzeń stworzona wokół idei holistycznej regeneracji inspirowanej jurajską naturą. Filozofia Spa opiera się tu na połączeniu nowoczesnych technologii z wodą, aromaterapią, zielarstwem oraz właściwościami winorośli.

jurajska woda czeka również w pokojach, podawana w szklanych butelkach.

RESTAURACJA I WINNICA

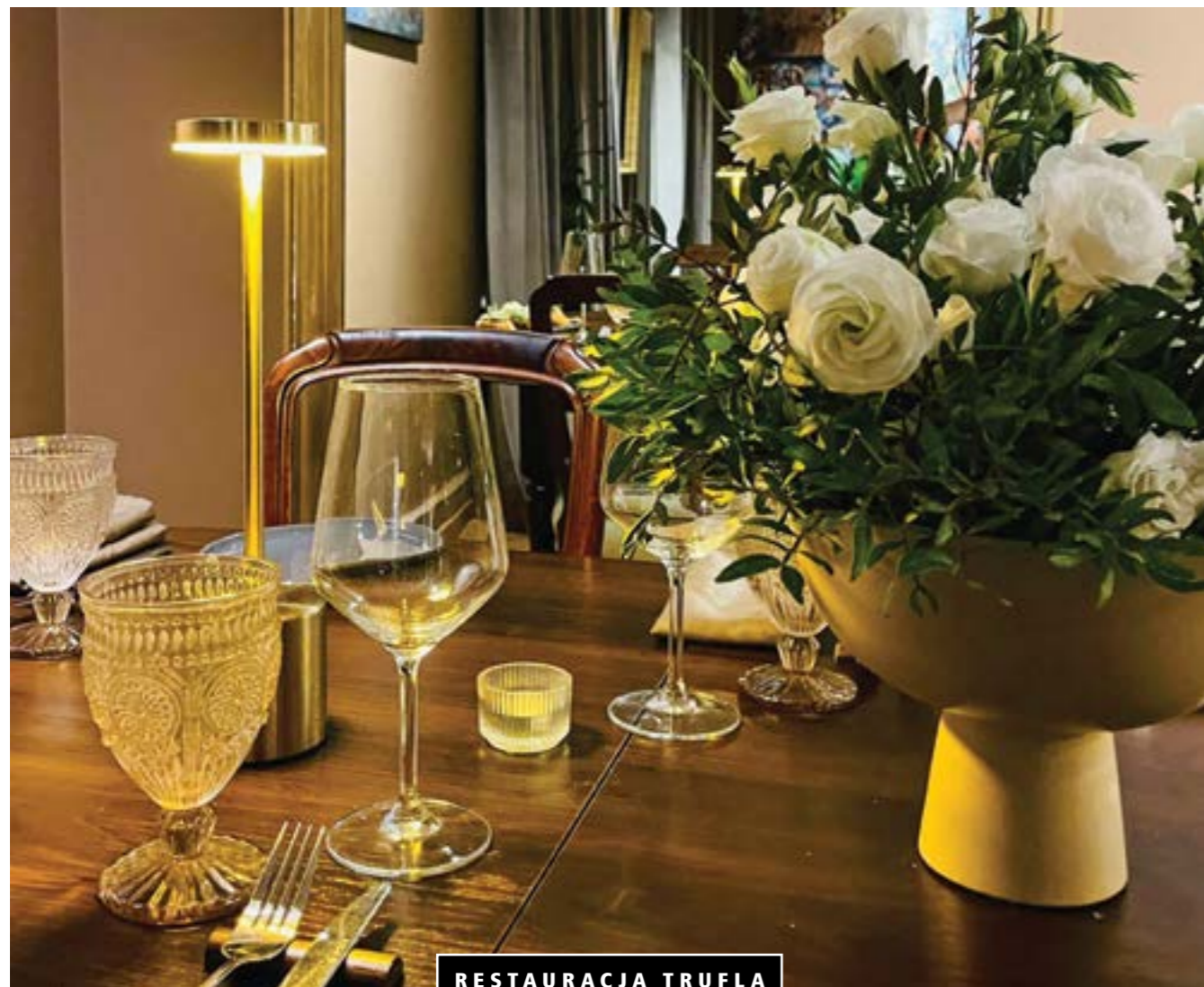
Ważnym elementem doświadczenia jest także Restauracja 511, której kuchnia opiera się na lokalnych produktach i sezonowości. W menu dominują jurajskie sery, ryby od regionalnych dostawców oraz dzikie zioła rosnące w okolicy - oregano i macierzanka. Dopełnieniem jest bogata karta win z całego świata, ze szczególnym miejscem dla win z Winnicy Białe Skały położonej na terenie hotelu, która wraz z Poziomem 511 tworzy spójny koncept Enoturystyczny. Winnica jest przestrzenią codziennych degustacji, pikników, spacerów o zachodzie słońca oraz kameralnych weekendowych koncertów na żywo.

Poziom 511 naturalnie łączy odpoczynek z aktywnością. Jura daje niemal nieograniczone możliwości ruchu – od wspinaczki skałkowej i tras rowerowych po leśne spacerki, biegi i kąpiele leśne. W hotelu goście mogą korzystać z rowerów klasycznych i elektrycznych, a także uczestniczyć w zajęciach jogi z elementami medytacji organizowanych na tarasie z widokiem na winnicę. Organizowane są tu również zajęcia nauki pływania oraz autorskie noce saunowe prowadzone przez doświadczonych saunamistrzów. ▶

NOWOŚĆ W SEZONIE 2026

NOWOŚCIĄ TEGO SEZONU JEST ZEWNĘTRZNA STREFA WELLNESS Z INFINITY POOL USYTUOWANYM NA POLANIE U PODNÓŻA SKAŁY - PRZESTRZEŃ, KTÓRA LATEM NATURALNIE STAJE SIĘ MIEJSCEM ODPOCZYNKU, WYCISZENIA I REGENERACJI.

Goście korzystają z 20-metrowego basenu wypełnionego źródlaną wodą pochodzącą z głębinowego jeziora, ze wewnętrznego jacuzzi na tarasie, saun oraz nowości tego sezonu - infinity pool położonego na polanie pod skałą. Ta sama



RESTAURACJA TRUFLA

Smak i styl

W zabytkowej konstancińskiej willi nazywanej przez mieszkańców Szwajcarką mieści się wyjątkowa restauracja, idealna zarówno na niedzielny rodzinny lunch, jak i na spotkanie biznesowe.

Podwarszawski Konstancin-Jeziorna od lat kojarzy się z prestiżem, spokojem starych willi i kojącym mikroklimatem tutejszych łąk. To miejsce, gdzie czas płynie wolniej, a ucieczka od wielkomiejskiego zgiełku staje się

luksusem dostępnym na wyciągnięcie ręki. W tę unikalną tkankę idealnie wpisuje się restauracja Trufła – kulinarny klejnot, który udowadnia, że prawdziwa elegancja nie potrzebuje blichtru, lecz autentyczności, doskonałego smaku i przestrzeni, w której chce się celebrować chwilę.

GDY DESIGN SPOTYKA NATURĘ

Przekraczając próg Trufli, natychmiast wyczuwamy unikalną synergię między architekturą a otaczającą ją przyrodą. W domu z 1899 roku dominują szlachetne materiały: naturalne drewno, kamień oraz starannie dobrane tekstylia w barwach ziemi, które korespondują z zielenią zglądającą do środka przez okna.

Mahoniowa podłoga skrzypi, a światło gra tu kluczową rolę – w ciągu dnia naturalne promienie słońca rozświetlają przestrzeń, nadając jej lekkiego, niemal wakacyjnego charakteru, wieczorem zaś intymne, ciepłe oświetlenie zamienia salę w oazę dyskrekcji i relaksu. Prawdziwym sercem Trufli w cieplejszych miesiącach staje się jednak jej taras i ogród. Otoczony starodrzewem, pozwala na oddech pełną piersią i sprawia, że obiad czy kolacja zamieniają się w rytuał na łonie natury. Właścicielka Trufli, Marta Malinowska podkreśla, że jej intencją było stworzenie miejsca, w którym chce się spędzać czas zapominając o troskach dnia codziennego.

KULINARNY KUNSZT

Kuchnia Trufli to fascynująca podróż po nowoczesnych interpretacjach klasyki, gdzie punktem wyjścia jest zawsze produkt najwyższej jakości. Szef kuchni i jego zespół traktują gotowanie jak sztukę, unikając jednak zbytniego wyrafinowania. Na talerzach króluje zasada comfort food w wersji premium – jedzenie ma być czystą przyjemnością, zaskakiwać strukturą i uwodzić głębią aromatu.

Karta zmienia się wraz z porami roku, czerpiąc z lokalnych dóbr i darów lasu. Zgodnie z nazwą lokalu,



w menu regularnie pojawiają się akcenty związane z tym najszlachetniejszym z grzybów, nadając daniom głęboki, ziemisty profil, który idealnie rezonuje z otoczeniem Konstancina. Od perfekcyjnie aksamitnych kremów, przez delikatne mięsa i świeże ryby, aż po autorskie, rzemieślnicze

Szef kuchni i jego zespół traktują gotowanie jak sztukę, unikając jednak zbytniego wyrafinowania

MOCNA STRONA

W KWIETNIU 2026 ROKU RESTAURACJA OTRZYMAŁA PRESTIŻOWĄ NAGRODĘ – ZŁOTY WIDELEC, PRZYZNAWANĄ ZAŁEDWIE 50 RESTAURACJOM W POLSCE. JURY DOCENIŁO ZARÓWNO JAKOŚĆ, JAK I POZIOM DAŃ, A TAKŻE STOSUNEK ICH JAKOŚCI DO CENY.



OCENA

To nie tylko miejsce na doskonały posiłek, to platforma o ogromnym potencjale eventowym. Przemysłany układ sal oraz rozległy ogród dają niemal nieograniczone możliwości aranżacyjne. Trufła z sukcesem organizuje zarówno kameralne przyjęcia rodzinne, jak i eleganckie bankiety oraz spotkania biznesowe i premiery marek.

KONTAKT

Restauracja Trufła
ul. Henryka Sienkiewicza 5
05-510 Konstancin-Jeziorna
restauracjatrufła.com



szybkie, biznesowe espresso, czy planuje spędzić tu długie, leniwe popołudnie z przyjaciółmi.

Trufła ma rzadką zdolność adaptacji do nastroju swoich gości. W weekendowe poranki tętni życiem rodzinnych spotkań, gdzie zapach



świeżo parzonej kawy miesza się ze śmiechem i szelestem weekendowej prasy. Z kolei w piątkowe wieczory zyskuje sensualny, klubowy wręcz sznyt, stając się idealną sceną dla romantycznych randek lub celebrowania ważnych życiowych momentów. ▶



Słowiańska ucztą

W nowoczesnej i dynamicznie rozwijającej się przestrzeni Browarów Warszawskich jest miejsce, które przenosi gości w zupełnie inny mityczny wymiar gastronomiczny.

Restauracja Wyraj, wyróżniona prestiżowym tytułem Bib Gourmand przez przewodnik Michelin, udowadnia, że tradycje naszych przodków potrafią zachwycić współczesnego, wymagającego klienta. Wyraj, wedle dawnych słowiańskich wierzeń to mityczna kraina, do której wędrują dusze w zaświatach. Wyobrażano ją sobie jako rajską przestrzeń w koronie drzewa, gdzie dusze wypoczywają, uczują, sycą się wszelkimi dobrami w otoczeniu bujnej natury i towarzystwie bóstw.

NA CZYM POLEGA KONCEPT?

Koncept restauracji opiera się na głębokim powrocie do słowiańskich

korzeni, ale w nowoczesnym, luksusowym wydaniu. Twórcy odrzucili dosłowność, stawiając na autentyczność, rodzimy klimat, sezonowość pór roku i bliskość natury. Już od progu goście są wprowadzani w wyjątkowy rytuał – obsługa potrafi okadzić stolik ziołami, by odgonić złe moce. Wnętrze tonie w zieleni i suszonych kwiatach, a w tle pobrzmiwa klimatyczna muzyka folkowa. To spójne doświadczenie zmysłowe, gdzie tradycyjne wierzenia przeplatają się z nowoczesnym podejściem do gościnności.



Twórcy odrzucili dosłowność, stawiając na autentyczność, mistyczny klimat i bliskość z naturą.

MOCNA STRONA

NAJSILNIEJSZĄ STRONĄ WYRAJU JEST UNIKALNA TOŻSAMOŚĆ OPARTA NA SŁOWIAŃSKIM MISTYCYZMIE. RESTAURACJA NIE TYLKO SERWUJE JEDZENIE, ALE TWORZY SPEKTAKL – OD RYTUALNEGO OKADZANIA ZIOŁAMI PO GENIALNE, RZEMIEŚNICZE KOKTAJLE.

OCENA

Wyraj to absolutna rewelacja na mapie Warszawy i w pełni zasłużone wyróżnienie Michelin Bib Gourmand. Lokal perfekcyjnie łączy magię słowiańskiego folkloru z nowoczesną kuchnią premium. Niezwykły, mistyczny klimat, autorski tatar oraz zjawiskowe podanie potraw i koktajli sprawiają, że to wyjątkowe i niezapomniane doświadczenie.

KONTAKT

Restauracja Wyraj
Browary Warszawskie
ul. Krochmalna 59/lok. U2,
00-864 Warszawa
www.wyrajrestauracja.pl

CO ZNAJDEMY W MENU?

Karta dań to hołd dla zapomnianych smaków, dzikiej natury i darów lasu. Podzielono ją na sekcje, w których znajdziemy m.in. tradycyjne podkłotyki z oryginalnymi dodatkami (np. z wędzonym boczkiem warmińskim czy przecier z czosnku niedźwiedziego), swojskie „pajdy” rzemieślniczego chleba oraz bogate „pieńki” – deski regionalnych wędlin, dziczyzny, serów zagrodowych oraz domowych kiszonek. Wśród dań głównych i przystawek królują raki, siekany tatar z wołu, tradycyjna zalewajka, a także ryby, takie jak miętus, troć, sum czy jesiotr. Dopetnieniem menu są autorskie koktajle i napary oparte na ziołach, miódach pitnych, okowitach i owocach leśnych, noszące nazwy słowiańskich bóstw.

Z CZEGO SŁYNIE WYRAJ?

Wyraj słynie przede wszystkim z bezkompromisowej dbałości o detale, unikalnego rytuału powitania gości oraz niespotykanej nigdzie indziej prezentacji potraw, dekorowanych polnymi kwiatami i ziołami. Miejsce to stało się warszawską enklawą dla fanów neofolku i osób szukających w gastronomii głębszej opowieści oraz ucieczki od powtarzalnych, powierzchownych konceptów. ▶

TEATR CAPITOL

Capitalne LATO

Gramy przez całe wakacje!

- kultowe komedie w gwiazdorskiej obsadzie
- bogata oferta spektakli dla dzieci i młodzieży
- komfortowe, klimatyzowane sale teatralne
- orzeźwiające koktajle i letnie drinki

• KUP

BILET

TEATR CAPITOL

www.teatrcapitol.pl



FOKSAL

BY TEATR CAPITOL

DINNER SHOW

Odkryj świat burleski w sercu stolicy!

Zapraszamy na wieczór pełen elegancji, który kusi i rozpala wyobraźnię.

*W cenie biletu trzydaniowa kolacja. Show odbywa się na IV scenie Teatru Capitol przy ul. Foksal 11.

Patroni Medialni



Partnerzy Teatru

Kierunki

Atrakcje, relaks, kulinaria

4 GODZINY W...

Wiedeń

Wiedeń w cztery godziny to jak próba zjedzenia całego tortu Sachera na raz – zadanie ambitne, nieco ryzykowne dla kondycji, ale absolutnie warte grzechu.

Jeśli nasz pociąg ma opóźnienie, mamy długą przesiadkę na Schwechat lub jesteśmy w stolicy Austrii przejazdem, to lepiej zapomnieć o maratonach po wszystkich muzeach tego miasta. Poniżej trasa „Cesarzkiego Sprintu”, która pozwoli nam poczuć esencję miasta i zasmakować jego dekadentckiej atmosfery. Warto przygotować wygodne buty, bo wiedeński bruk nie wybacza, i pora ruszyć w drogę.

KATEDRA ŚW. SZCZEPANA (STEPHANSDOM)

Naszą ekspresową przygodę zaczynamy w samym sercu

miasta, na placu Stephansplatz, pod „Stefflem” – jak piśczołtliwie nazywają wieżę katedry rdzenni wiedeńscy. Ta monumentalna gotycka budowla jest dla Wiednia tym, czym wieża Eiffla dla Paryża. Najbardziej charakterystycznym elementem katedry jest jej dach, pokrywający 230 tysiącami kolorowych dachówek układających się w herb Cesarstwa.

Warto wejść do surowego, chłodnego wnętrza, by podziwiać późnogotycki ołtarz z Wiener Neustadt oraz misternie rzeźbioną ambonę. Jeśli twoje tyłki są w dobrej formie, wdrapmy się na wieżę południową. Widok na labirynt dachów pierwszej dzielnicy natychmiast wynagrodzi nam wysiłek poko-

nia 343 krętych stopni. Dla tych, którzy wolą oszczędzać siły, dostępna jest winda na wieżę północną, gdzie rezyduje Pummerin – jeden z największych dzwonów bijących w Europie. Jego oryginał odlany z armat zdobytych na Turkach podczas oblężenia Wiednia uległ zniszczeniu w pożarze katedry w 1945 roku. Obecny Pummerin liczy sobie 65 lat i odlano go z metalu odzyskanego z oryginalnego dzwonu.

Więcej informacji: stephanskirche.at

HOFBURG I HELDENPLATZ

Z katedry kierujemy się eleganckim deptakiem Kohlmarkt prosto w stronę Hofburga. To dawna zimowa rezydencja dy-

nastii Habsburgów, która przez ponad siedem wieków służyła jako centrum dowodzenia ogromnym imperium. Kompleks jest tak rozległy, że przypomina miasto w mieście; składa się z 18 skrzydeł, 19 dziedzińców i około 2600 pokoi.

Przechodząc przez imponującą bramę Michaelertor, minimy wejście do Muzeum Sisi oraz do apartamentów cesarskich. Tuż obok znajduje się Hiszpańska Szkoła Jazdy, gdzie w barokowej ujeżdżalni białe ogiery rasy lipicańskiej od stuleci trenują swoje baletowe popisy. Wycho- dząc na Heldenplatz (Plac Bohaterów), trafimy na gigantyczną przestrzeń otoczoną zakrzywioną fasadą z kolumnami Nowego Zamku (Neue Berg) wzniesio-

nego w stylu neobarokowym. To tutaj w 1938 roku ogłoszono Anschluss Austrii, a dziś jest to popularne miejsce spacerów i koncertów.

KAWIARNIA CAFÉ CENTRAL

Nie można powiedzieć, że było się w Wiedniu, nie zaliczając obowiązkowej „godziny z melanżem”. Stolica Austrii kawiarniami stoi, a Café Central to niekwestionowana królowa w tej kategorii. Warto udać się tego historycznego lokalu w Pałacu Ferstla, gdzie czas zdaje się zatrzymywać w XIX wieku pod wysokimi, sklepiionymi sufitami. To tutaj, przy marmurowych stolikach, przesiadywali Lew Trocki, Zygmunt Freud oraz rzesze literatów.

Przy wejściu przywita nas figura Petera Altenberga – pisarza, który Café Central używał jako adresu korespondencyjnego. Menu kawiarni jest całkiem obfite, ale obowiązkowym zestawem każdego turysty powinna być kawa Wiener Melange oraz kawałek strudla jabłkowego z sosem waniliowym lub słynny tort Sachera. Pamiętajmy o jednej z najważniejszych zasad: wiedeńska kawiarnia to instytucja, w której kelner bywa lekko wyniosły i zdystansowany – to nie brak kultury, lecz element tradycji, bez której wizyta nie byłaby autentyczna.

Więcej informacji: cafecentral.wien

OPERA PAŃSTWOWA I ALBERTINA

Spacerem wzdłuż reprezentacyjnego bulwaru Ringstraße dotrzemy do Wiener Staatsoper. To jedna z najważniejszych scen operowych świata, która została pieczołowicie odbudowana po zniszczeniach wojennych. Nawet jeśli nie mamy czasu na arię Mozarta, sam budynek z zewnątrz robi piorunujące wrażenie swoją neorenesansową bryłą.



Warto wejść do surowego, chłodnego wnętrza katedry na placu Stephansplatz. Spacerem wzdłuż reprezentacyjnego bulwaru Ringstraße dotrzemy do Wiener Staatsoper. To jedna z najważniejszych scen operowych świata



Tuż obok opery, na fragmencie dawnych murów obronnych, wznosi się pałac Albertina. Mieści on jedną z największych na świecie kolekcji grafik, ale dla turysty w pośpiechu najważniejszy jest taras przed muzeum. To bez wątpienia najlepszy punkt fotograficzny w mieście. Stojąc przy pomniku konnym arcyksięcia Albrechta, uchwycimy w jednym kadrze gmach opery, zabytkowe kamienice, eleganckie hotele oraz pędzące dotem dorożki (Fiaker). To idealne miejsce na finałowe selfie.

NASCHMARKT: WIEDEŃSKI TYGIEL SMAKÓW

Jeśli pocujemy głód, skierujmy kroki ku Naschmarkt – najświeższemu wiedeńskiemu targowisku, którego historia sięga XVI wieku. To najbardziej

egzotyczny zakątek Wiednia. Na odcinku około półtora kilometra znajdziemy setki stoisk oferujących wszystko: od lokalnych serów, przez perski kawior, po świeże owoce morza.

Naschmarkt to nie tylko zakupy, ale przede wszystkim centrum kulinarne. Można tu usiąść w jednej z licznych restauracji i spróbować tradycyjnego sznycła wiedeńskiego lub zjeść na szybko przepyszne falafele u jednego z ulicznych handlarzy. Jeśli nasza wizyta wypada w sobotę, targ rozrasta się o legendarny pchli targ (Flohmarkt), gdzie wśród starych obrazów i habsburskich pamiątek można znaleźć prawdziwe skarby. To idealne podsumowanie Wiednia – miasta, które jest jednocześnie dystyngowane, ale też otwarte i pełne życia.

INFORMACJE PRAKTYCZNE



Jak się poruszać

Najlepiej pieszo – wszystkie powyższe atrakcje znajdują się w obrębie 1. dzielnicy (Innere Stadt). Naschmarkt oddalony jest o dodatkowe 5-10 minut spacerem.



Komunikacja miejska

Jeśli musimy podjechać dalej, metro (U-Bahn) jest wzorowo oznakowane i szybkie (linie U1 i U3 krzyżują się pod katedrą).



Waluta i płatności

Obowiązuje euro. Choć w większości miejsc zapłacimy kartą, w kawiarniach i na targu warto mieć przy sobie gotówkę na napiwek dla kelnera.

DOKĄD UCIEKAJĄ MENADŻEROWIE LATEM

Jeszcze kilka lat temu „workation” brzmiało jak przywilej freelancerów i startupowców. Dziś to realny element strategii pracy wielu firm i stylu życia kadry zarządzającej.



FOT. ISTOCKPHOTO.COM

→ Lato 2026 pokazuje jednak wyraźnie, że jesteśmy już w nowej fazie tego trendu. Workation 2.0 nie polega na przypadkowym wyjeździe z laptopem pod palmę. To świadomie zaplanowana zmiana środowiska pracy – taka, która zwiększa produktywność, poprawia dobrostan i... buduje przewagę konkurencyjną.



MIASTA, KTÓRE NIE MĘCZĄ
Jeśli już miasta, to takie, które oferują dobrą energię, ale nie przytłaczają. Dlatego Lizbona wciąż pozostaje jednym z ulubionych kierunków. Łagodny klimat, ocean, rozwinięta scena coworkingowa i międzynarodowa społeczność sprawiają, że łatwo tu wejść w rytm pracy. Coraz większą popularność zdobywa też Tbilisi – nieoczywisty wybór, który łączy niskie koszty życia z dynamiczną sceną kreatywną. Dla wielu menedżerów to właśnie takie miejsca stają się najbardziej inspirujące – mniej przewidywalne, bardziej autentyczne. Na mapie mikro-city breaków pojawia się także Lublana – idealna na krótsze workation. Kompaktowa, dobrze skomunikowana, z rosnącą ofertą butikowych hoteli i przestrzeni coworkingowych.



EUROPA BLIŻEJ NATURY

Wbrew pozorom egzotyka nie zawsze wygrywa. W 2026 roku wyraźnie rośnie popularność kierunków europejskich – szczególnie tych, które łączą naturę z wysoką jakością infrastruktury.

Na czele tej listy znajdują się Dolomity. Region przyciąga menedżerów, którzy chcą zacząć dzień od porannego calla, a kończyć go trekkingiem z widokiem na alpejskie szczyty. Luksusowe, ale kameralne hotele oferują nie tylko Spa, ale też dobrze zaprojektowane przestrzenie do pracy – często z panoramicznymi widokami. Podobny trend widać w Trentino – regionie, który coraz śmielej promuje się jako destynacja dla „aktywnych profesjonalistów”. Rano praca, po południu rower, jezioro albo via ferrata. Kluczowe jest poczucie równowagi i brak tłumów typowych dla bardziej oczywistych kurortów.

EGZOTYKA, ALE NA NOWYCH ZASADACH

Nie oznacza to, że klasyczne kierunki tracą na znaczeniu. Bali wciąż przyciąga – ale zmienia się profil gości. To już nie tylko cyfrowi nomadzi, ale też menedżerowie wysokiego szczebla, którzy wybierają prywatne wille, ekskluzywne resorty i miejsca zapewniające ciszę oraz bezpieczeństwo pracy. Kluczowa różnica? Selekcja. Workation 2.0 oznacza unikanie zatłoczonych hotspotów i wybieranie lokalizacji bardziej niszowych – nawet w popularnych regionach



FOT. SAMUEL ARKRIGHT, MAX, ANTONIO ARAUJO/UNSPLASH; ISTOCKPHOTO

HOTELE JAKO PARTNERZY PRACY

Zmienia się także rola hoteli. Jeszcze niedawno szybkie Wi-Fi było dodatkiem. Dziś jest absolutnym standardem – podobnie jak ergonomiczne biurka, sale do wideokonferencji czy możliwość wynajęcia prywatnego biura. Grupy takie jak Accor czy Marriott International rozwijają koncepty „bleisure”, łączące biznes i wypoczynek. Z kolei marki bardziej lifestyle’owe inwestują w design i atmosferę, które sprzyjają kreatywności. Ciekawym trendem jest też rozwój „resortów produktywności” – miejsc, które łączą elementy retreatu, coworkingu i wellness. Dla wielu menedżerów to odpowiedź na problem wypalenia zawodowego.

Workation 2.0 redefiniuje również luksus. Nie chodzi już tylko o standard pokoju czy prestiż lokalizacji. Prawdziwym luksusem stały się cisza i przestrzeń, dostęp do natury, brak tłumów, elastyczność, jakość snu i regeneracji.

Coworkingi, kluby biznesowe, a nawet hotele organizują wydarzenia, które pozwalają poznać innych profesjonalistów.

SOPOLECZNOŚĆ MA ZNACZENIE

Nowym elementem workation jest też potrzeba bycia częścią społeczności. Coraz popularniejsze stają się miejsca, które oferują nie tylko przestrzeń do pracy, ale też networking – formalny i nieformalny. Coworkingi, kluby biznesowe, a nawet hotele organizują wydarzenia, które pozwalają poznać innych profesjonalistów. Dla wielu osób to jeden z najważniejszych aspektów wyjazdu.

PRODUKTYWNOŚĆ W RUCHU

Czy praca z pięknego miejsca rzeczywiście zwiększa efektywność? Coraz więcej badań i doświadczeń firm wskazuje, że tak – pod warunkiem, że wyjazd jest dobrze zaplanowany. Najlepiej sprawdza się model hybrydowy: kilka godzin intensywnej pracy dziennie, a reszta czasu przeznaczona na aktywność fizyczną i regenerację. Taki rytm pozwala utrzymać koncentrację i uniknąć przeciążenia. Co ciekawe, wielu menedżerów deklaruje, że podczas workation podejmuje lepsze decyzje strategiczne. Zmiana perspektywy – dosłownie i metaforycznie – działa.

GO DALEJ?

Workation nie jest już trendem – to nowy standard pracy dla wielu branż. Lato 2026 pokazuje, że kierunek jest jasny: mniej przypadkowości, więcej jakości. Mniej „Instagramowych” destynacji, więcej miejsc, które naprawdę wspierają pracę i życie. Menedżerowie nie uciekają już od pracy. Uciekają z niej – tylko po to, by wykonywać ją lepiej. I być może właśnie w tym tkwi największa zmiana.



Złote tzy

Bursztyn (jantar) to kopalna żywica drzew iglastych, która powstała ponad 40 milionów lat temu. W wyniku procesów geologicznych i utwardzania, płynna żywica przekształciła się w ceniony dziś na całym świecie kamień ozdobny.

Najbogatsze złoża znajdują się w rejonie Morza Bałtyckiego. Prawdziwym bursztynowym eldorado są polskie plaże, ze szczególnym uwzględnieniem Stegny i Mierzei Wiślanej. To tam sztormy najchętniej wyrzucają „złoto Bałtyku” na brzeg. Najlepszy czas na poszukiwania to jesień i wiosna, tuż po silnym, północnym wietrze. Warto szukać go o świcie, wypatrując charakterystycznych, ciemnych skupisk patyków i wodorostów (tzw. kidziny), w których chętnie zaplątują się brytki w kolorze miodu.

FOT: ISTOCKPHOTO.COM

ICON ^{OF} THE SEAS

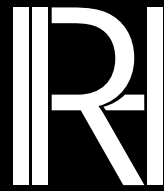
ZDEFINIUJ PRZYGODĘ NA NOWO



REJSY JUŻ W SPRZEDAŻY



ROYAL CARIBBEAN



royal holidays®
royal-holidays.pl

PERŁKI WŚRÓD LUKSUSOWYCH WAKACJI

WWW.ROYAL-HOLIDAYS.PL



- NAJLEPSZE REJSY
- POCIĄGI JAK ORIENT EKSPRES
- WYBRANE I SPRAWDZONE KURORTY
- LUKSUSOWE EKSPEDYCJE SZYTE NA MIARĘ