

2025 **N**asze **DOBRE** Z POMORZA

wydanie bezpłatne
17 października 2025 r.

**Dziennik
Bałtycki**

GŁOS
DZIENNIK POMORZA
POMORZA

Prezentacje kandydatów



MECENAS PROJEKTU

PARTNERZY



ARCHE HOTEL
LOTNISKO GDAŃSK

NASZE DOBRE Z POMORZA 2025 - ZNAK JAKOŚCI, KTÓRY PRYZYNYMY PRODUKTOM I USŁUGOM

To nie tylko plebiscyt, ale również opowieść o ludziach zmieniających naszą rzeczywistość i o markach, które powstały z pasji i zdobywają zaufanie klientów dzięki rzetelności i jakości. „Nasze Dobre z Pomorza” - redakcyjny projekt realizowany wspólnie przez „Dziennik Bałtycki” i „Głos Pomorza” - po raz kolejny wyróżni firmy, które mają realny wpływ na codzienne życie mieszkańców i rozwój regionu. To właśnie ich działania sprawiają, że Pomorskie jest coraz bardziej konkurencyjne, rozpoznawalne i atrakcyjne zarówno dla inwestorów, jak i turystów. Przyznawane wyróżnienia są formą docenienia przedsiębiorców, ale też prestiżowym tytułem budującym zaufanie klientów i kontrahentów. Symbol „Naszego Dobrego z Pomorza” staje się gwarancją jakości i wiarygodności - znakiem, że dana marka ma znaczenie dla regionu i działa w duchu lokalnej odpowiedzialności.

- 11 kategorii dla pomorskich liderów**
- W tegorocznej edycji plebiscytu przygotowaliśmy 11 kategorii, by każda branża mogła pokazać swoje osiągnięcia. Wśród nich znalazły się:
- Auto i Mobilność
 - Edukacja i Rozwój
 - Inwestycje i Nieruchomości,
 - Morskie Technologie, Transport i Logistyka
 - Nowe Technologie

- Pracodawca i Społeczna Odpowiedzialność Biznesu
 - Smaki Pomorza - Producent Żywności
 - Smaki Pomorza - Gastronomia i Produkty Lokalne
 - Turystyka i Rekreacja
 - Usługi Biznesowe i Pomorski Handel
 - Zdrowie i Uroda
- Oceniane są takie aspekty, jak jakość produktów, innowa-

cyjność, etyka biznesowa czy wpływ na lokalną społeczność.

Decyzja Kapituły i głosowanie Czytelników

Ostatecznego wyboru laureatów dokona Kapituła plebiscytu, złożona z ekspertów, przedstawicieli mediów oraz partnerów projektu. Ale swoich faworytów mogą wskazać także mieszkańcy regionu, którzy do 23 paź-

dziernika 2025 roku, do godz. 20.00, mogą bezpłatnie oddać głos na swoją ulubioną firmę. By to zrobić, wystarczy się zalogować i codziennie przyznać do 10 darmowych głosów. Dzięki temu projekt ma charakter nie tylko branżowy, ale też społeczny - to mieszkańcy Pomorza decydują, które marki cieszą się największym zaufaniem.

Gala finałowa - święto pomorskiego biznesu

Zwieńczeniem projektu będzie uroczysta Gala finałowa, zaplanowana na koniec listopada. To wyjątkowe wydarzenie stanie się świętem pomorskiego biznesu, podczas którego poznamy laureatów i nominowanych w poszczególnych kategoriach.

W Gali wezmą udział przedsiębiorcy, przedstawiciele władz samorządowych, partnerzy projektu i patroni honorowi. Wydarzenie będzie połączone z ogłoszeniem wyników prestiżowego rankingu „Złotej Setki” przedsiębiorstw województwa pomorskiego oraz jubileuszem 80-lecia „Dziennika Bałtyckiego”.

Podczas uroczystości redakcja wręczy także specjalne wyróżnienia dla firm, które od dziesięcioleci kształtują gospodarczą tożsamość Pomorza i są przykładem długofalowego sukcesu opartego na wartościach i jakości.

Pomorskie - region, który inspiruje

Pomorskie od lat udowadnia, że jest miejscem, w którym warto inwestować, tworzyć i działać. A dzięki takim inicjatywom jak ten plebiscyt, każdy z nas może zobaczyć, jak wiele dobrego dzieje się tu, na naszym pomorskim podwórku.

- Chciałbym zaprosić do aktywnego udziału w konkursie „Nasze Dobre z Pomorza”. Wasze głosy to nie tylko wyraz sympatii czy uznania. To także jasny sygnał, że doceniacie jakość, pracę i pasję ludzi, którzy w tym regionie tworzą coś wyjątkowego - mówi Maciej Sandecki, redaktor naczelny „Dziennika Bałtyckiego”. - Nasze Dobre z Pomorza to także świadectwo dumy: pokazujemy to, co najlepsze i wspólnie, razem z Czytelnikami, decydujemy, co zasługuje na szczególne wyróżnienie. ©P

AUTOREKLAMA Q504759364A

PARTNER LOKALIZACYJNY

MECENAS PROJEKTU

ARCHE HOTEL
LOTNISKO GDAŃSK


SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO

PARTNERZY

**HONGQI**
Dealer Wojtanowicz

Pomorska Agencja
Rozwoju Regionalnego

Słupski Inkubator
Technologiczny

Słupska Specjalna
Strefa Ekonomiczna

**EMKA**

Tysiące kilometrów dróg, torów i ścieżek rowerowych dla sprawnej komunikacji

Jacek Klein

Dostępność komunikacyjna ma wpływ na wiele decyzji - tych dotyczących osiedlania się i migracji, jak i lokowania inwestycji na danym obszarze. Stąd szeroki program rozbudowy i modernizacji sieci połączeń drogowych, kolejowych, a także rowerowych w naszym regionie. Polityka transportowa Pomorskiego ma zachęcać do korzystania z komunikacji zbiorowej oraz aktywnych form przemieszczania, np. na rowerze.

Kolej na kolej

Województwo pomorskie jest krajowym liderem pasażerskich przewozów kolejowych. Co więcej, rośnie liczba pasażerów korzystających z tego rodzaju transportu. Z kolejowych wojewódzkich przewozów pasażerskich w 2024 r. skorzystało 74,6 mln osób, tj. 13,7 proc. więcej niż w 2023 r. (przy wzroście dla Polski rzędu 8,8 proc.).

Pomorskie charakteryzuje najwyższe wykorzystanie transportu kolejowego w kraju. Województwo od lat zajmuje 1. miejsce w Polsce pod tym względem. Wskaźnik wykorzystania kolei (liczba podróży na jednego mieszkańca) w 2024 r. wyniósł 33,24 (w 2023 r. - 30,15), przy wartości dla kraju 10,8.

Statystyczny mieszkaniec województwa w 2024 r. odbył zatem trzy razy więcej podróży koleją niż przeciętny mieszkaniec Polski.

Dróg nie przybywa lawinowo, ale są w dobrym stanie

W latach 2022-2023 ogólna długość dróg w regionie wzrosła o 1,5 proc. - do ponad 15,5 tys. km. Gęstość dróg ekspresowych i autostrad w regionie pozostaje niższa niż przeciętnie w Polsce. W 2023 r. było to 10,7 km na 1000 km kw., przy średniej dla kraju 16,2 km. Długość dróg wojewódzkich sięga niemal 1,85 tys. km, co przekłada się na 9,5 km na 100 km kw. (Polska - 9,4).

Sieć dróg województwa wymaga znacznych nakładów finansowych z uwagi na intensywną eksploatację. Stan dróg krajowych w regionie jest lepszy niż średnio w kraju. Na koniec 2023 r. 68,6 proc. z nich znajdowało się w stanie dobrym, podczas gdy w Polsce 58,8 proc.. Systematycznie poprawia się stan techniczny dróg wojewódzkich. Na koniec 2024 r. w stanie bardzo dobrym, dobrym i zadowalającym znajdowało się 72,99 proc. całkowitej długości dróg wojewódzkich w regionie (w 2023 r. - 70,9 proc.). Stan 15,44 proc. długości dróg wojewódzkich określono jako niezadowalający, a jedynie 11,57 proc. to drogi w złym stanie technicznym. W dalszym ciągu wyzwaniem pozostaje stan dróg powiatowych i gminnych.

Dobra dostępność mimo korków i strat czasu

Realizacja inwestycji infrastrukturalnych, a także działań organizacyjnych skutkuje stopniową poprawą bezpieczeństwa użytkowników dróg, lecz jest jeszcze dużo do nadrobienia w tej kwestii. W 2024 r. liczba wypadków drogowych



Samochodowa komunikacja indywidualna, komunikacja zbiorowa i rowerowa aktywność - pomorski mikś

wych w województwie wzrosła do blisko 1,7 tys., tj. o 8 proc. w stosunku do roku poprzedniego (przy wzroście dla kraju 2,8 proc.). Niestety, Pomorskie nadal należy do regionów o najwyższej liczbie wypadków na 100 tys. mieszkańców. Rannych w wypadkach drogowych również było więcej niż rok wcześniej - o 10,7 proc. Z kolei liczba ofiar śmiertelnych wzrosła o 5,5 proc. Przy czym wskaźnik liczby ofiar śmiertelnych na 100 tys. mieszkańców był niższy niż średnio w kraju.

Jednym z wyzwań w obszarze transportu drogowego jest zagęszczanie ruchu i korki. W 2024 r. obszar Gdańska, Gdyni i Sopotu zajął 125. miejsce wśród monitorowanych największych aglomeracji na świecie pod względem średniego czasu przejazdu dystansu 10 km oraz 95. miejsce pod względem zatłocze-

nia na drogach. Przejechanie 10 km zajmowało średnio 23 minuty i 6 sekund (o 20 sekund więcej niż w 2023 r.). Poza obszarem metropolitalnym straty czasu występują w miejscach znacznego obniżenia prędkości ruchu. Duże straty czasu mają miejsce na terenach miast powiatowych w tzw. popołudniowym szczycie, dotyczą głównie dróg krajowych, w szczególności: nr 22 (w obszarze Malborka, Starogardu Gdańskiego i Człuchowa), nr 6 (w obszarze Lęborka, Wejherowa, Redy i Rumi), nr 91 (w obszarze Pruszcza Gdańskiego i Tczewa) oraz nr 20 (w obszarze Żukowa). Mimo to dostępność transportowa w zakresie indywidualnego transportu samochodowego jest dobra.

W zasięgu 60-minutowej dostępności indywidualnym transportem samochodowym Trójmiasta znajduje się

nocnym, południowym i zachodnim sieć transportu kolejowego.

W trendzie elektromobilności

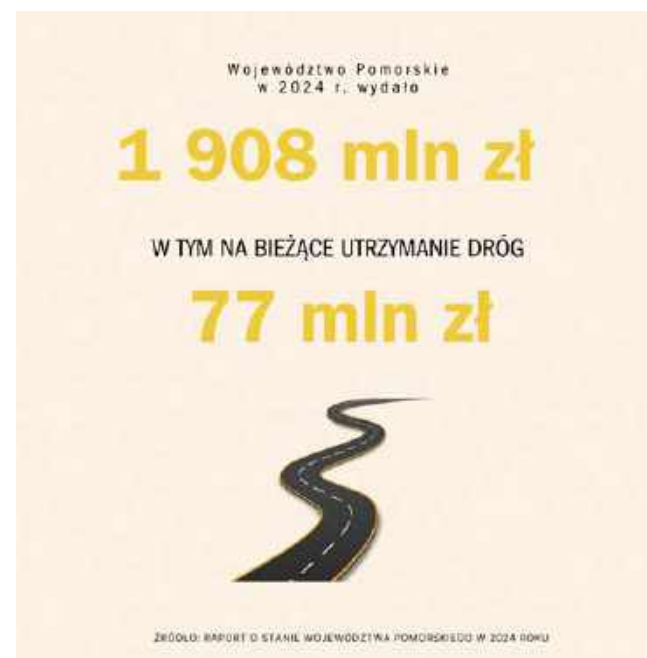
Udział samochodów osobowych elektrycznych i hybrydowych w ogólnej liczbie samochodów osobowych w województwie w 2023 r. wyniósł 0,49 proc. (w Polsce - 0,44 proc.). Rozwija się także infrastruktura ładowania i tankowania pojazdów na paliwa alternatywne. Według stanu na maj 2025 r. w województwie pomorskim znajdowały się 324 punkty ładowania i tankowania pojazdów na paliwa alternatywne (w listopadzie 2023 r. - 213).

Aktywnie i rowerem również w modzie

Stale rozwijana jest infrastruktura rowerowa. Inwestycje te są m.in. efektem zmiany zachowań transportowych Pomorzan. Rośnie długość dróg dla rowerów - w 2023 r. było to 1,76 tys. km, tj. o 7,6 proc. więcej niż rok wcześniej. Gęstość dróg dla rowerów wzrosła do niemal 9 km na 100 km kw. i lokuje Pomorskie na 4. miejscu w kraju (Polska - 6,9 km). Ostatnie lata to również działania Obszaru Metropolitalnego Gdańsk - Gdynia - Sopot mające na celu uruchomienie systemu bezobsługowych wypożyczalni rowerów miejskich - Mevo. System został uruchomiony w listopadzie 2023 r. Od tego momentu systematycznie wzrastało zainteresowanie tym środkiem transportu. W ciągu roku, tj. do listopada 2024 r., użytkownicy systemu wykonali prawie 3 mln podróży i przejechali blisko 10 mln kilometrów. ©©

Łączny budżet Funduszy Europejskich dla Pomorza 2021-2027 to 1752 mln euro, z czego 1254 mln pochodzi z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego

64,4 proc. mieszkańców województwa. Na wielkość wskaźnika wpływa przede wszystkim rozmieszczenie ludności, skoncentrowanej wokół Trójmiasta. Obszar w zasięgu 90-minutowej dostępności transportem zbiorowym Trójmiasta zamieszkuje 66,7 proc. mieszkańców województwa. Obszar ten jest zbliżony do obszaru 60-minutowej dostępności indywidualnym transportem samochodowym, przy czym jego zasięg powiększa rozbudowana w kierunkach pół-



2025

N

naszeDOBRE
Z POMORZA

Wybieramy najlepszy
produkt z Pomorza



AUTO I MOBILNOŚĆ

Mański

Vehicle care

Wojtanowicz

AS-PL

Margo Hyunday

Auto Paw

EDUKACJA I ROZWÓJ

Wyższa Szkoła Społeczno-Ekonomiczna
w Gdańsku

Majaland

Przedsiębiorstwo Gospodarki
Komunalnej w Słupsku

British International School Gdańsk
Powiślańska Szkoła Wyższa

INWESTYCJE I NIERUCHOMOŚCI

Monting Development

SOF Meble Dariusz Szczukowski

DOMESTA Deweloper

Sikora Wnętrza

Tyszkiewicz Nieruchomości

Karko Domy Drewniane

Przedsiębiorstwo Gospodarki
Komunalnej w Słupsku

MORSKIE TECHNOLOGIE,
TRANSPORT I LOGISTYKA

Cargo Lift

GOLDEN SLIDE MARINE

Baltic Maritime Broker

NOWE TECHNOLOGIE

Miejski Zakład Komunikacji
w Wejherowie

Ginter

Mar Dan

PROFFSWELDERS

Dellner

PRACODAWCA I SPOŁECZNA
ODPOWIEDZIALNOŚĆ BIZNESU

Fundacja Integralia

Miejski Zakład Komunikacji w Wejherowie

Fundacja Aktywności Zawodowej

Safe Idea

Saltus Ubezpieczenia

Thai Union

NON Tries

Aerosol Service

SMAKI POMORZA
- PRODUCENT ŻYWNOŚCI

JJDarboven

Dagoma

Takfoods

Polski Ziemniak Sp. z o.o.

Iglotex S.A.

Dolina Dobra

Jaja przepiórcze Złoty Ptak firmy
Czachorowski

SMAKI POMORZA - GASTRONOMIA
I PRODUKTY LOKALNE

Restauracja Piastowska 198

Restauracja Bulaj

Omni Kaiser Patisserie

Perła Bałtyku

Restauracja rybna Rybakówka

Restauracja Casa Italia

Chleb z natury

TURYSTYKA I REKREACJA

Przystań Wygonin

Trzy Fale

Novotel

KOLOROlub

Muzeum Gryf

USŁUGI BIZNESOWE
I POMORSKI HANDEL

Biuro Obsługi Inwestycji de Janauis BP

Centrum instalacyjne AQUA

Konsal Cleaning

Innvigo

Sanipor Gdynia

Design and Businnes Sp z o.o.

Sepix

An-Ba

ZDROWIE I URODA

Trzy Fale

Loton Cosmetics

Verde Clinic

Balia BOX

Centrum Medyczne Tartaczna 2

REKONSTRUKCJA

05.007.753.913.916



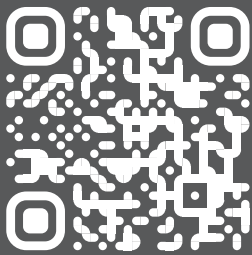
Firma EMKA® w Redzikowie k. Słupska, w woj. pomorskim, zrealizowała projekt budowy najnowocześniejszej instalacji do unieszkodliwiania odpadów medycznych wraz z odzyskiem energii - Instalacji Termicznego Przekształcania Odpadów Medycznych. Oddanie do użytku instalacji w Redzikowie znacząco wzmocni zabezpieczenie epidemiczne województwa pomorskiego. To już druga tego typu inwestycja firmy, współfinansowana ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej. Bliźniaczą instalację uruchomiono też w Kędzierzynie-Koźlu, która zaspokaja potrzeby województwa opolskiego w zakresie unieszkodliwiania odpadów medycznych.

Instalacja to miejsce, w którym w sposób nowoczesny i w pełni bezpieczny dla środowiska naturalnego, pracujących tam osób i okolicznych mieszkańców, następuje termiczne przekształcenie odpadów. W wyniku tego procesu uzyskiwana jest energia, która może stanowić źródło ciepła lub być wykorzystana dalej do produkcji energii elektrycznej. Dewiza firmy, to: „Wiedza, wizja, współpraca.”

emka.com.pl/nasze-instalacje/

„W dzisiejszych czasach odpady to surowce, które idealnie nadają się do odzysku energetycznego”

Krzysztof Rdest
Prezes Zarządu EMKA S.A.



Sprawdź lokalizacje Olejomatów

www.olejomaty.pl



Pobierz aplikację Olejomaty i zgarniaj nagrody!



Stacje diagnostyczne „Mański” - badania techniczne pojazdów w całym województwie pomorskim



Firma „Mański” powstała w 1991 roku. Pierwszym punktem diagnostycznym dzisiejszej sieci była Stacja Kontroli Pojazdów wykonująca przeglądy rejestracyjne pojazdów osobowych i ciężarowych do 3,5 tony zlokalizowane w Sierakowicach. Do 2025 roku powstało łącznie 36 stacji diagnostycznych „Mański”. Profesjonalny sprzęt firmy UNIMETAL, a także znakomicie wyszkolona kadra, zaowocowały wysoką jakością usług. Szybko rozszerzono ofertę usług o ustawianie zbieżności i geometrii kół.

Obecnie w ofercie firmy są przeglądy rejestracyjne pojazdów, geometria, tachografy, badania UDT, ubezpieczenia, szkolenia na operatorów UTB.

– Największym zainteresowaniem cieszą się badania techniczne pojazdów – mówi Krzysztof Mański. – Wykonujemy je w 36 punktach na terenie województwa pomorskiego od ponad 20 lat.

Klientami firmy są osoby indywidualne, firmy, instytucje.

– Nasi klienci doceniają jakość usług, nowoczesne wyposażenie – dodaje właściciel firmy.

Miejscowości, w których znajdują się stacje: • Bolszewo • Czarna Dąbrówka • Człuchów • Dębica Kaszubska • Garcz • Gdańsk – Banińska • Gdańsk – Kartuska • Gdańsk – Lub-



czykowa • Gdańsk – Otomińska • Glinicz • Gniewino • Kaliska • Kartuz • Kępice • Kiełpino • Kolbudy • Kościerzyna • Lębork • Lubichowo • Luzino • Ofiar Stutthofu • Luzino • Przyleśna • Pruszcz Gdański • Przywidz • Rumia • Sierakowice • Sosnowa Góra • Sierakowice • Sychty • Somonino • Stara Kiszewa • Stężycza • Tczew • Trąbki Wielkie • Wicko • Żukowo

Firma cały czas się rozwija i planuje otworzyć kolejne oddziały.

Tachografy

Stacje wyposażone są w najnowsze urządzenia do badania samochodów dostępnych na rynku, wszystko po to, by zwiększyć Państwa bezpieczeństwo na drogach.

Na terenie stacji znajduje się serwis tachografów samochodowych (analogowych i cyfrowych). Świadczone są usługi w zakresie:

- instalacja, naprawa, sprawdzanie tachografów analogowych
- instalacja, naprawa, kalibracja tachografów cyfrowych
- odczyt danych z tachografu cyfrowego
- odczyt danych z karty kierowcy

Ograniczniki prędkości:

- montaż ograniczników prędkości
- kontrola ograniczników prędkości

Stacje z serwisem tachografów:

• Dębica Kaszubska • Garcz • Gdańsk – Kokoszki • Kościerzyna • Kaliska • Lębork • Luzino • Pruszcz Gdański • Trąbki Wielkie

Ubezpieczenia

„Przezorny zawsze ubezpieczony” mówi popularne polskie przysłowie. Firma „Mański” podpisuje się pod nim obiema rękami. W najbardziej kryzysowych sytuacjach gotówka jest wybawieniem z większości kłopotów. To dlatego firma proponuje swoim klientom pakiet

bardzo korzystnych ubezpieczeń.

– Realizujemy pełen zakres ubezpieczeń, w tym ubezpieczenia komunikacyjne, ubezpieczenie domu czy mieszkania, ubezpieczenie na życie i inne. Z przyjemnością przedstawimy klientom najkorzystniejsze warunki, odpowiadające ich oczekiwaniom – mówi pracownicy firmy. – Dzięki doświadczeniu i kontaktom wypracowaliśmy bezkonkurencyjną ofertę ubezpieczeń na rynku w Gdańsku i całym Trójmieście. Doradzamy, jakie warunki najlepiej wybrać dla da-

nego przypadku, zajmujemy się opieką klienta oraz tworzymy ubezpieczenia w dobrych cenach. Zapraszamy do kontaktu z naszym przedstawicielem, który przedstawi szczegółowe warunki, powie, jaki typ ubezpieczenia wybrać oraz przedstawi ofertę.

Myjnie samochodowe

Firma z myślą o rozwijaniu horyzontów w kierunku motoryzacji oraz wygody dla swoich klientów utworzyła dodatkową ofertę, przy wybranych stacjach powstały myjnie samochodowe. Znajdują się one przy tych stacjach: • Gdańsk – Otomińska • Kępice – Pomorska • Kępice – W. Sikorskiego

Dane kontaktowe:

Stacje kontroli pojazdów

tel. 58 341 95 34,
e-mail: oskp.manski@wp.pl

Tachografy

tel. 663 931 990,
e-mail: tachokokoszki@gmail.com

Badania UDT

tel. 782 421 441,
e-mail: tco@europa.com

Ubezpieczenia

tel. 796 176 030,
e-mail: ubezpieczeniamanscy@gmail.com

Myjnie

tel. 537 994 004

www.stacje-kontroli.pl



Waxoyl Polska – szwajcarska jakość



Waxoyl Polska, z siedzibą w Sopocie, to wyłączny dystrybutor szwajcarskich produktów Waxoyl AG – firmy z ponad 85-letnim doświadczeniem w profesjonalnym zabezpieczaniu samochodów, przemysłu, transportu wodnego i lotniczego. To marka, która od dekad wyznacza standardy w ochronie pojazdów i dbałości o ich długowieczność.

Dzięki rozbudowanej sieci sprzedaży, Waxoyl Polska współpracuje dziś z ponad 200 partnerami na terenie całego kraju, a wszystkie punkty partnerskie są starannie szkolone zgodnie z wytycznymi centrali w Szwajcarii. Co więcej, firma ma w swoim portfolio dziesiątki dealerstw samochodowych w całej Polsce, w których można kupić nowe auto już kompleksowo zabezpieczone preparatami Waxoyl.

Kompleksowa ochrona „od zderzaka do zderzaka”
Szeroki asortyment Waxoyl zapewnia

pełne zabezpieczenie i długowieczność pojazdów. Obejmuje m.in.:

- zabezpieczenie antykorozyjne podwozia i profili zamkniętych,
- ochronę lakieru (powłoki ceramiczne, polimerowe i woski),
- ochronę tapicerki materiałowej i skórzanej,
- zabezpieczenie komory silnika – przed utlenianiem aluminium, degradacją gumy i korozją połączeń elektrycznych,
- ochronę szyb,
- ceramiczne zabezpieczenie felg.

Dodatkowo firma oferuje kompletny system do detailingu – od past polerskich, przez środki do mycia i dekontaminacji lakieru, po glinki i akcesoria.

Maksymalna skuteczność, minimalny ślad ekologiczny
Produkty Waxoyl wyróżnia szwajcarska precyzja i jakość, a także troska o środowisko – wszystkie rozwiązania spełniają restrykcyjne normy europejskie i są stale

udoskonalane, aby były jak najmniej szkodliwe przy zachowaniu najwyższej skuteczności.

Na tle konkurencji Waxoyl wyróżnia się również innowacyjnymi inhibitorami korozji – dzięki nim zabezpieczenie działa skutecznie nawet w przypadku powierzchniowej rdzy. Powłoki są elastyczne i odporne na zmienne warunki atmosferyczne, co potwierdzają badania odporności na mgłę solną przeprowadzone zgodnie z normą DIN 50021.

Efekty, które widać na lata

Samochody zabezpieczone produktami Waxoyl dłużej zachowują swój blask i wartość – lakier nie matowieje, podwozie nie ulega korozji, silnik pracuje w idealnych warunkach, a wnętrze pozostaje czyste i pachnące. Co więcej, jako jedna z nielicznych marek, Waxoyl oferuje 5-letnią gwarancję na usługi oparte na swoich preparatach.

Partnerstwo i pasja
Hasło firmy brzmi: „you’ll never work alone” –

i nie są to puste słowa. Waxoyl Polska wspiera swoich partnerów nie tylko dostarczając produkty, ale również know-how, szkolenia, pomoc marketingową i wsparcie przy nowych inwestycjach. To właśnie dzięki temu partnerzy firmy świadczą usługi z najwyższą, wręcz szwajcarską precyzją.

Co więcej, w 2025 roku firma rozpoczęła aktywne wspieranie lokalnego motorsportu, nawiązując współpracę z pomorskim kierowcą Łukaszem Głodowskim, startującym m.in. w zawodach Drift Open.

Waxoyl Polska to marka, która udowadnia, że motoryzacja może łączyć innowacyjność, szwajcarską jakość i odpowiedzialność środowiskową – a wszystko to z centrum dowodzenia w sercu Pomorza.



www.waxoyl.pl

 **Swiss Car Care Technology**

ARTYKUŁ SPONSOROWANY

0011395593

Kompleksowy serwis i obsługa nowoczesnych pojazdów, czyli Auto Paw

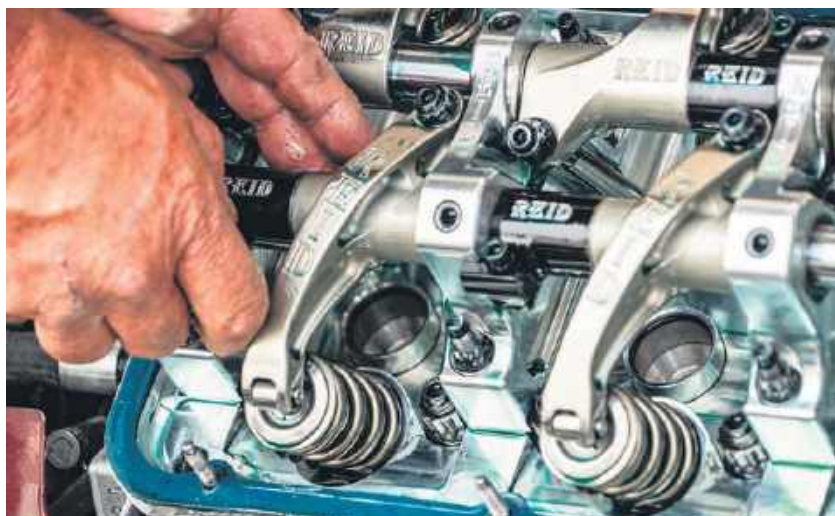
2025 N

Historia firmy sięga 2015 roku - wtedy rozpoczęła w Gdyni działalność pod nazwą Auto Paw. Początkowo specjalizowała się w podstawowych naprawach mechanicznych i diagnostyce samochodowej. Dynamiczny rozwój sprawił, że dziś mieszkańcom Trójmiasta i okolic oferuje kompleksowe usługi serwisowe i motoryzacyjne, zapewniając bezpieczeństwo, komfort i pełne wsparcie w każdej sytuacji.

Klienci mogą liczyć na naprawy mechaniczne i serwis bieżący, diagnostykę komputerową OBD2, obsługę klimatyzacji - w tym testy szczelności azotem i wodorem, wulkanizację, montaż i serwis systemów elektrycznych, mobilny serwis Door to Door oraz wynajem pojazdów.

- Taka różnorodność propozycji sprawia, że nasza firma może sprostać zarówno indywidualnym potrzebom właścicieli samochodów, jak i wymaganiom flot firmowych - mówi Tomasz Zawadzki, który wraz z Krystianem Kaszubą prowadzi Auto Paw.

Dobrze wiemy, że nowoczesna motoryzacja wymaga



nowoczesnego podejścia. Auto Paw należy do nielicznych firm w regionie, które posiadają kwalifikacje do obsługi pojazdów hybrydowych i elektrycznych. Zespół dysponuje uprawnieniami SEP do 1kV oraz przeszedł specjalistyczne szkolenia organizowane przez Akademię Auto Partnera i markę Ford. Dzięki temu firma bezpiecznie realizuje diagnostykę i naprawy układów wysokiego napięcia oraz serwis baterii trakcyjnych - usług, które

wciąż są rzadkością na lokalnym rynku.

Jednym z filarów działalności Auto Paw jest elastyczność. Firma oferuje serwis mobilny Door to Door, w ramach którego zespół dojeżdża do klienta, aby przeprowadzić wymianę opon, akumulatora czy podstawowe naprawy. Rozwiązanie to oszczędza czas i zapewnia komfort kierowcom. Dodatkowo Auto Paw zapewnia szybkie reagowanie w sytuacjach awaryjnych,

co wzmacnia poczucie bezpieczeństwa oraz zaufanie, a to sprawia, że klienci zostają na dłużej.

Klienci indywidualni korzystają z kompleksowych napraw, sezonowych serwisów czy profilaktyki technicznej. Firmy i instytucje zlecają pełną obsługę flot, w tym prowadzenie dokumentacji i terminowe przeglądy. Zaufanie do marki potwierdza m.in. współpraca z firmami Asseco Poland S.A., J.S. Hamilton Sp. z o.o. oraz

Bestfoods Sp. z o.o., które powierzają Auto Paw opiekę nad swoimi pojazdami.

Auto Paw konsekwentnie inwestuje w rozwój technologiczny i kompetencje zespołu. Do najważniejszych działań należą: zakup nowoczesnych urządzeń diagnostycznych, wprowadzenie testów szczelności klimatyzacji metodą azotu i wodoru, planowane wdrożenie geometrii i zbieżności kół 3D, regularne szkolenia z zakresu elektro-

mobilności i nowoczesnych technologii, rozwój kanałów kontaktu i rezerwacji online. Dzięki temu klienci otrzymują profesjonalną obsługę, zgodną z najnowszymi standardami motoryzacyjnymi.



www.autopaw.pl
Gdynia, ul. Sopocka 2
720 805 060

0111392533

Pomorski AS-PL - lider wśród dostawców części i podzespołów elektrycznych do pojazdów

2025 N

Specjalizująca się w sprzedaży alternatorów, rozruszników oraz ich komponentów gdańska firma AS-PL, od lat z sukcesami działająca na Pomorzu i wzmacniająca silną pozycję regionu w tym obszarze, stała się jednym z liderów na rynku części zamiennych w Europie. Jest więc naszym ambasadorem jakości i innowacji. Swoją ofertę kieruje głównie do hurtowni i dystrybutorów części samochodowych.

- Założona w Gdańsku - w 1992 roku - firma, dziś zatrudnia ponad 400-osobową profesjonalną kadrę wykwalifikowanych pracowników - mówi Jakub Rewiński z AS-PL. - Prężnie działamy w branży rozruszników i alternatorów. Współpracujemy z dystrybutorami i hurtownikami części zamiennych z całego świata w obszarze rynku aftermarket, czyli dystrybucji części zamiennych i akcesoriów do pojazdów. Wieloletnie kontakty handlowe i sprzedaż do około 100 krajów na całym świecie sprawia, że spółka znalazła się w czołówce wiodących dostawców części i podzespołów elektrycznych do pojazdów.

Oferta i nowoczesna dystrybucja

AS-PL może się pochwalić niezwykle atrakcyjną ofertą części

do układów rozruchowych i ładowania na rynku wtórnym: alternatorów, rozruszników, komponentów elektrycznych i akcesoriów do niemal wszystkich typów pojazdów - od osobowych przez ciężarowe po rolnicze i przemysłowe. To przewyższa możliwości wielu konkurentów ograniczających się do wybranych segmentów rynku. Produkty marki AS są projektowane z myślą o najwyższej niezawodności i zgodności z wymaganiami OE (Original Equipment). Firma wdrożyła w związku z tym system zarządzania jakością zgodny z normą ISO 9001:2015, a jej produkty przechodzą rygorystyczne testy w nowoczesnym zakładzie produkcyjnym. Daje to klientom gwarancję jakości, przy zachowaniu konkurencyjnych cen. Dzięki zaawansowanemu centrum logistycznemu w Gdańsku AS-PL realizuje zamówienia błyskawicznie, często jeszcze tego samego dnia.

Pomoc techniczna i doradztwo. Zawsze blisko Klienta
Katalog produktów jest dostępny online, a intuicyjna wyszukiwarka znacząco ułatwia wybór. Zapewnianie wsparcia technicznego i konsultacji na każdym etapie daje komfort, pozwala budować z Klientami długofalowe relacje. Jeśli więc szukacie solidnych i sprawdzonych



części zamiennych w przystępnej cenie, cenicie dostępność produktów, szybkość realizacji zamówień i profesjonalne doradztwo - AS-PL odpowie na wszystkie te potrzeby. Rodzinnej marce o międzynarodowej renomie, która łączy jakość z elastycznością obsługi, warto zaufać.

„AS” - marka własna i jeszcze więcej propozycji

Firma, kierując się rosnącymi potrzebami Klientów, trendami rozwoju sektora motoryzacyjnego i zasadami odpowiedzialności środowiskowej, poszerzyła swoją ofertę o markę własną AS. W stałym asortymencie znajdują się również produkty regenerowane - proces ich odnowy odbywa się w zakła-

dzie produkcyjnym AS-PL, pod pełną kontrolą i zgodnie z najwyższymi standardami jakościowymi oraz ekologicznymi. Produkty marki AS, zarówno nowe jak i regenerowane, można znaleźć w hurtowniach motoryzacyjnych zaopatrujących warsztaty i sklepy detaliczne w kraju i za granicą.

Wsparcie dla mieszkańców Pomorza

- Nasza firma daje zatrudnienie setkom mieszkańców regionu - zarówno w działach produkcyjnych, jak i logistycznych, badawczo-rozwojowych czy administracyjnych. Tworzymy stabilne miejsca pracy, korzystamy z nowoczesnych narzędzi rekrutacyjnych, inwestujemy w rozwój kompetencji pracow-

ników, regularnie przeprowadzając szkolenia techniczne i te dotyczące umiejętności miękkich - podkreśla Jakub Rewiński z AS-PL. Co więcej, w ogólnopolskim konkursie „Wyscig Talentów” - projekcie dla uczniów techników motoryzacyjnych - jako Partner Wspierający - firma AS-PL przygotowała pytania z zakresu elektromechaniki, promując swoją ekspertyzę i wspierając edukację techniczną młodzieży.

Nagrody i wyróżnienia

AS-PL wielokrotnie wyróżniano w rankingu Gazele Biznesu, przyznawanym najbardziej dynamicznie rozwijającym się firmom w Polsce. Spółka kilkakrotnie była laureatem prestiżowego rankingu Diamenty

Forbesa, klasyfikującego firmy o najszybszym wzroście wartości. Firma AS-PL w konkursie Gryf Gospodarczy otrzymała dwa wyróżnienia oraz nagrodę główną w kategorii Eksport. To potwierdzenie naszych działań promocyjnych oraz zwiększającej się ekspansji handlowej - dodaje Jakub Rewiński. Firma jest realnym przykładem tego, jak lokalne przedsiębiorstwo może jednocześnie wspierać społeczność i budować rozpoznawalność regionu w kraju i poza jego granicami.



Alternators, Starters & Parts

Wyprzedaż rocznika... podbijamy stawkę!

Odbierz bon 2 000 zł na paliwo
oraz **50%** rabatu na akcesoria Hyundai.



To najlepszy moment, aby zyskać więcej niż kiedykolwiek.

Wybierz swój wymarzony model Hyundai i skorzystaj z wyjątkowych korzyści przygotowanych tylko teraz.

Co zyskujesz:

- **Bon 2000 zł na paliwo** (wcześniej 1000 zł)
- **50% rabatu na akcesoria** (wcześniej 25%)
- **Rabaty nawet do 50 000 zł**
- **Kredy 60/40 z oprocentowaniem 0%**



www.margo.pl/wyprzedaz2025

Nie zwlekaj! Oferta ważna tylko do **12.11.2025**.

Warunkiem skorzystania z oferty jest obowiązek odbioru samochodu do **20.12.2025**.

Zrób pierwszy krok do nowego Hyundai'a już dziś.

www.margo.pl/wyprzedaz2025 tel. (503) 04 04 04

 **HYUNDAI** | **Margo**

Studia w Wyższej Szkole Społeczno-Ekonomicznej w Gdańsku dają praktyczną wiedzę, podnoszą kwalifikacje i umiejętności



Uczelnią z dobrą lokalizacją, świetnymi wykładowcami i kierunkami, na które jest popyt na rynku pracy, jest WSSE w Gdańsku. To właśnie tutaj studenci w okresie studiów nabywają wiedzę i umiejętności, pozwalające z powodzeniem rozwijać się zawodowo.

Wyższa Szkoła Społeczno-Ekonomiczna w Gdańsku jest niepubliczną Uczelnią zawodową, założoną 31 stycznia 2001 roku, wpisaną do Rejestru Uczelni Niepublicznych i Związków Uczelni Niepublicznych prowadzonego przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego pod numerem 192. Mieści się w centrum Gdańska przy ul. Rajskiej 6, co daje dogodnie możliwości dojazdu studentom z Trójmiast i okolic. Sympatyczna atmosfera w niej panująca oraz dobra oferta kształcenia to kolejne atuty, które przyciągają osoby chcące studiować.

- Warto studiować w Wyższej Szkole Społeczno-Ekonomicznej w Gdańsku, bo panuje tu miła, rodzinna atmosfera. Zawsze można liczyć na pomoc i przychylność - mówi Rektor dr inż. Sławomir Niecko prof. WSSE. Kadra uczelni jest pozytywnie nastawiona do studentów, potrafi i chce ukierunkować i nauczyć pozytywnych wzorców. Co ważne, nasza uczelnia oferuje specjalności kształcenia, na które jest popyt na rynku pracy - administracja, zarządzanie, pedagogika i pedagogika wczesnoszkolna, praca socjalna, psychologia, ratownictwo medyczne.

Nauka w WSSE skierowana jest między innymi do osób dorosłych chcących podnieść swoje kwalifikacje i umiejętności, a w szczególności prowadzących własną działalność gospodarczą, pracowników szeroko pojętej administracji, wojskowych, policjantów strażników straży miejskiej, nauczycieli, a także tych wszystkich, których los związany jest z pobytem poza granicami kraju. Uczelnia ponadto daje możliwość ukończenia wcześniej rozpoczętych i przerwanych studiów.

- Ukończone studia oferują korzy-



ści zawodowe, takie jak dostęp do lepszych stanowisk i wyższych zarobków, a także rozwój osobisty poprzez zdobywanie wiedzy, rozwijanie umiejętności miękkich, budowanie sieci kontaktów i realizowanie pasji - mówi Rektor dr inż. Sławomir Niecko prof. WSSE.

Dbłość o podnoszenie efektywności uczenia się
W promowaniu swojej uczelni

Wyższa Szkoła Społeczno-Ekonomiczna stosuje nowoczesne platformy marketingowe w szczególności oparte o te treści, które umożliwiają dostęp na platformach mediów społecznościowych.

- Obejmują one między innymi kanały mediów społecznościowych, takie jak Instagram, TikTok, Facebook - mówi Rektor dr inż. Sławomir Niecko z WSSE - Nie mniej na podstawie ankiet otrzymywanych od naszych absolwentów wynika, że bardzo dobrze spełnia się marketing

szeptany, który możemy uznać za jedno z najskuteczniejszych narzędzi promocji w sieci.

Innowacje, jakie mają miejsce na uczelni, dotyczą zmian w organizacji nauczania. Są to np. zajęcia hybrydowe, indywidualna organizacja studiów. WSSE może poszczycić się certyfikatami i listami gratulacyjnymi związanymi z Nowoczesnym Kształceniem. Wykłady na uczelni prowadzone są w sposób bardzo przystępny i ciekawy dla studentów. Podnoszenie jakości pracy oraz efektywności nauczania jest efektem posze-

rzania programów o nowe treści, integrację nauczania, modyfikacje istniejących programów lub tworzenie własnych, autorskich programów.

- Dodatkowo studenci WSSE znajdują szereg dodatkowych możliwości wsparcia i rozwoju takich jak koła naukowe, samorząd studencki, konferencja, szkolenia oraz możliwość publikacji, wsparcie w rozwoju zawodowym, możliwość realizowania praktyk czy inkubator przedsiębiorczości - dodaje Rektor dr inż. Sławomir Niecko z WSSE



Dane kontaktowe
Wyższa Szkoła Społeczno-Ekonomiczna
w Gdańsku
ul. Rajska 6, 80-850 Gdańsk
tel. (58) 500 52 06
www.wsse.edu.pl



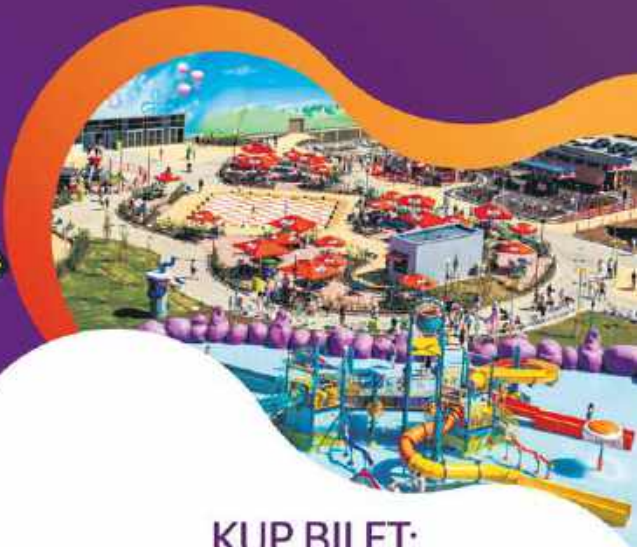
REKLAMA

0111398536



RODZINNY PARK ROZRYWKI

Zabawa, przygoda i bajkowe spotkania - wszystko w jednym miejscu!



KUP BILET:



Meteorytowa 12,
80-299 Gdańsk
Osowa

©2025 Viacom International Inc. All Rights Reserved. ©2025 GTM Spin Master Ltd.

Kierunki ścisłe i techniczne wciąż popularne. Studenci wybierają Politechnikę Gdańską

Martyna Kucybała

Podczas tegorocznej rekrutacji Politechnika Gdańska uzyskała prawie 30 tysięcy zgłoszeń, co wskazuje na rosnącą popularność kierunków ścisłych na Pomorzu!

Kandydaci na studia stacjonarne i niestacjonarne mogli wybierać spośród 45 kierunków na 8 wydziałach. Przygotowano dla nich niemal 5 tysięcy miejsc. W tym roku najwięcej osób aplikowało na Budownictwo (1760 zgłoszeń), na drugim i trzecim miejscu znalazły się Automatyka, cybernetyka i robotyka (1312) oraz Automatyka, robotyka i systemy sterowania (1297). Również Transport i logistyka (1229), a także Mechanika i budowa maszyn (1226) okazały się bardzo popularne.

W przeliczeniu chętnych na jedno miejsce najbardziej obleganymi kierunkami okazały się: Ekonomia (19,7 osoby na miejsce), Analityka gospodarcza (15,7) i Zarządzanie inżynierskie (14,5).

W tym roku na Politechnice Gdańskiej pojawiły się również nowe kierunki: Technologia kosmetyczna i Engineering Management. Pierwszy kierunek łączy chemię, biologię i inżynierię z innowacjami w przemyśle kosmetycznym. Studenci będą mieli okazję tworzyć kremy czy szampony, a także przeprowadzać badania nad bezpieczeństwem i jakością. Kierunek oferuje dwie ścieżki specjalizacyjne: Technologie produkcji kosmetyków lub Formułacje kosmetyczne.

Engineering Management to kierunek oferujący studia z zakresu zarządzania inżynierskiego w języku angielskim. Studenci mogą liczyć na dostęp do nowoczesnych laboratoriów, gdzie będą uczyć się, jak projektować procesy i skutecznie nimi zarządzać.

W ostatnich latach można zaobserwować wzrost kobiet studiujących na uczelniach technicznych. W roku akademickim 2023/24 kobiety stanowiły 33,3% wszystkich studentów uczelni publicznych



Inauguracja roku akademickiego na Politechnice Gdańskiej

i 35,6% niepublicznych. Największy wzrost zauważalny jest na kierunkach związanych z nowymi technologiami (o 15,1% w latach 2020-2024) oraz na kierunkach informatycznych (o 35,3%). Równowaga płci zauważalna jest zaś na nanotechnologii (59,2% kobiet), bioinformatyce (58,1%), analityce biznesowej (55,3%),

informatyce społecznej (52%), a także w biocybernetyce i inżynierii biomedycznej (50,2%).

Według raportu „Kobiety na politechnikach 2025” wsparcie płci żeńskiej w obszarze STEM (Science, Technology, Engineering, and Mathematics) jest kluczowe, ponieważ ich niski udział

może prowadzić do utraty potencjalnych talentów, co wpłynie negatywnie na rozwój społeczno-gospodarczy. Dlatego tak istotne jest, by kobiety częściej wybierały nauki związane z branżą technologiczną, co wzbogaciłoby zespoły o różnorodne spojrzenia.

By zachęcić kobiety do wyboru studiów technicznych,

zainicjowano kampanię „Dziewczyny na politechniki!”, której celem jest przełamanie utrwalonych przekonań o „męskich” i „kobiecych” kierunkach studiów czy zawodach. To największy projekt tego typu nie tylko w Polsce, ale również w Europie Środkowo-Wschodniej. Jego idea narodziła się w 2006 roku. W ramach kampanii organizatorzy współpracują z uczelniami technicznymi w całym kraju, organizując np. Dni Otwarte, podczas których uczennice szkół średnich spotykają się z absolwentkami. Podczas spotkań zwiedzane są laboratoria, organizowane są warsztaty, wykłady oraz pokazy.

Popularność kierunków ścisłych i technicznych rośnie! Świadczy o tym fakt, że w 2024 roku Politechnika Gdańska znalazła się wśród trzech najchętniej wybieranych uczelni w Polsce. Rośnie również liczba kobiet, które wybierają studia na takich uczelniach, udowadniając, że nauka ścisła i techniczna nie tylko należy do mężczyzn. ©

MATERIAL INFORMACYJNY PRZEDSIĘBIORSTWA GOSPODARKI KOMUNALNEJ SP. Z O.O.

GRATY Z CHATY

Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Słupsku od wielu lat pełni kluczową rolę w życiu lokalnej społeczności, realizując zadania związane z gospodarką komunalną i ekologią. Spółka nie tylko dba o codzienny komfort mieszkańców, ale także wdraża innowacyjne projekty edukacyjne i środowiskowe, które kształtują postawy odpowiedzialności wobec otaczającej nas przyrody.

Jednym z flagowych przedsięwzięć jest całoroczny punkt „Graty z chaty” znajdujący się w Słupsku przy ul. Bałtyckiej 11a, będący wyjątkowym przykładem połączenia ekologii, edukacji i troski o społeczność lokalną.

„Graty z chaty” to inicjatywa umożliwiająca mieszkańcom Słupska przekazywanie przedmiotów, które nie są im już potrzebne, ale mogą posłużyć innym. Do punktu można przynieść sprzęt elektryczny i elektroniczny, meble, dekoracje, zabawki, tekstylia czy odzież, a także znaleźć coś, co przyda się w gospodarstwie domowym. Dzięki temu niepotrzebne rzeczy zyskują „drugie życie”, co zmniejsza ilość odpadów trafiających na składowiska i realnie



wspiera ideę gospodarki o obiegu zamkniętym. Rozwiązanie to pozwala jednocześnie na ograniczenie konsumpcji i oszczędności dla mieszkańców, którzy mogą bezpłatnie korzystać z oferty punktu.

Na tle innych inicjatyw „Graty z chaty” wyróżniają się kompleksowością i łatwością dostępu. W jednym miejscu mieszkańcy mogą oddać i odebrać szeroki wachlarz przedmiotów, bez konieczności odwiedzania wielu punktów odbioru czy ponoszenia kosztów. To nie tylko praktyczne udogodnienie, ale również mocny walor

społeczny – rzeczy codziennego użytku trafiają do kolejnych odbiorców, wspierając osoby o mniejszych możliwościach finansowych. Punkt pełni również rolę edukacyjną, promując proekologiczne postawy i zwiększając świadomość ekologiczną wśród mieszkańców Słupska i okolic.

Spółka aktywnie promuje projekt za pośrednictwem strony internetowej, mediów społecznościowych oraz aplikacji mobilnej PGK Wywozy, dzięki czemu mieszkańcy na bieżąco otrzymują informacje o zasadach korzy-



stania z punktu i dodatkowych możliwościach, np. transporcie gabarytów. Ważnym elementem są także wydarzenia plenerowe i akcje ekologiczne, podczas których pracownicy edukują społeczność i zachęcają do korzystania z rozwiązań.

Podstawową grupą odbiorców są wszyscy mieszkańcy Słupska – od młodych osób urządzających pierwsze mieszkania, przez rodziny z dziećmi, po seniorów. Tak szeroka dostępność sprawia, że projekt odpowiada na zróżnicowane potrzeby społeczności: od praktycznych

i ekonomicznych, po ekologiczne i społeczne.

PGK Słupsk stale rozwija tę inicjatywę. Plany na kolejne lata zakładają zwiększenie skali działań promocyjnych, lepsze dostosowanie punktu do rosnącej liczby tekstyliów i odzieży dostarczanych przez mieszkańców, a także dalsze innowacje technologiczne. Dzięki aplikacji mobilnej, systemowi powiadomień i nowoczesnym kanałom komunikacji, spółka nie tylko ułatwia mieszkańcom korzystanie z usługi, ale także buduje wizerunek nowoczesnego i odpowiedzialnego przedsiębiorstwa.

Projekt „Graty z chaty” to także wymierne korzyści dla regionu. Ograniczenie odpadów, ponowne wykorzystanie surowców i wspieranie lokalnych potrzeb wpisują się w ideę zrównoważonego rozwoju. Dla mieszkańców oznacza to realne oszczędności i lepszą jakość życia, a dla miasta – bardziej ekologiczny i innowacyjny wizerunek.

Za swoją działalność PGK w Słupsku zdobyło wiele nagród i wyróżnień – m.in. wysokie miejsca w Ogólnopolskim Rankingu Miejskich Przedsiębiorstw Gospodarki Komunalnej, tytuły Gazeli Biznesu czy nagrody branżowe za ekoinnowacje. Każde z tych osiągnięć podkreśla, że spółka jest nie tylko solidnym partnerem w zakresie gospodarki odpadami, ale też liderem w kreowaniu proekologicznych zmian.

Dzięki takim inicjatywom, jak „Graty z chaty”, Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej w Słupsku pokazuje, że nowoczesna gospodarka komunalna może łączyć skuteczność, innowacyjność i troskę o środowisko. To przykład działania, które realnie zmienia życie mieszkańców, wspiera lokalną społeczność i przyczynia się do budowania lepszej przyszłości naszego regionu.

BRITISH INTERNATIONAL SCHOOL GDAŃSK



☎ 58 342 26 00
✉ info@bisg.edu.pl
www.bisg.edu.pl

Rekrutacja:
728 913 742

Najstarsza międzynarodowa
szkoła w Trójmieście,
z wykładowym językiem
angielskim, autoryzowana
do prowadzenia
Programu Dyplomowego
International Baccalaureate

**Oferujemy edukację dla dzieci
w wieku od 2,5 do 18 lat
w trzech kampusach:**
- przedszkole
- szkoła podstawowa
- liceum

**Odkryj Przedszkole BISG!
Dzień Otwarty**

**Sobota, 25 października, godz. 9:00-11:00
Jagiellońska 46, Gdańsk.
Sprawdź szczegóły na naszej stronie!**



BRITISH EST. 2007
INTERNATIONAL
SCHOOL GDAŃSK

Curious Minds, Global Hearts

The Early Years
Foundation Stage



Powiślańska Szkoła Wyższa – uczelnia, w której praktycy kształcą praktyków



Powiślańska Szkoła Wyższa (PSW), a już wkrótce Powiślańska Akademia Nauk Stosowanych (PANS), to historia ludzi i miejsca. Historia, która zaczęła się od przekonania, że edukacja akademicka powinna być dostępna blisko domu, blisko rodzin, blisko codziennego życia mieszkańców Pomorza. Od samego początku celem uczelni nie było jedynie kształcenie wąskiej grupy studentów, ale tworzenie szans, otwieranie drzwi i wspieranie rozwoju całych społeczności lokalnych.

- Założenie uczelni w Kwidzynie było odpowiedzią na konkretne potrzeby regionu – mówi dr Katarzyna Strzała-Osuch, prof. PANS, rektor uczelni. - Pomorze, dynamicznie rozwijające się, potrzebowało specjalistów w dziedzinach medycznych, społecznych i ekonomicznych. Potrzebowało także miejsca, które dawałoby możliwość nauki na wysokim poziomie bez konieczności opuszczania rodzinnych miejscowości. Powiślańska Szkoła Wyższa powstała więc jako projekt nie tylko edukacyjny, ale i społeczny – zrodzony z pasji, odwagi i troski o przyszłość mieszkańców regionu. Powstała we współpracy z lokalnymi instytucjami, jednocześnie na bazie wzorcowej, popartej wieloma sukcesami współpracy powstały kolejno filie w Gdańsku - we współpracy z głównym szpitalem w Gdańsku – Szpitalem im. M. Kopernika należącym do Podmiotu Leczniczego Copernicus Sp. z o.o., następnie filia w tym samym modelu na zaproszenie miasta Kościerzyna i ich szpitala specjalistycznego powstała właśnie w Kościerzynie, następnie powstała filia w Toruniu we współpracy ze szpitalem miejskim w Toruniu.

Kolejną lokalizacją uczelni będzie Giżycko, gdzie ponownie na zaproszenie uczelni przez władze miasta trwają prace nad utworzeniem filii PANS.

Kształcenie z misją praktyczną

PSW kształci na poziomie licencjackim, magisterskim i podyplomowym, oferując również studia podyplomowe, kursy i szkolenia specjalistyczne. Od początku istnienia uczelnia stawia na



Powiślańska Akademia Nauk Stosowanych

profil praktyczny – przygotowując studentów do realnych wyzwań rynku pracy. Oferuje szeroki wachlarz kierunków i specjalizacji.

- W obszarze nauk medycznych i o zdrowiu kształcimy pielęgniarki, ratowników medycznych, dietetyków i kosmologów – wymienia rektor uczelni. - W obszarze nauk społecznych i ekonomicznych – ekonomistów, menedżerów i specjalistów od zarządzania. Szczególną dumą napawa nas rozwój kierunków anglojęzycznych – Nursing i Economics – które przyciągają studentów z różnych zakątków świata. Uczelnia odpowiadając na potrzeby społeczeństwa otwiera kierunki potrzebne lub utrzymuje te, które jeszcze nie wykorzystwały całego swojego potencjału. Jako jedni z niewielu kształcimy ratowników medycznych na studiach magisterskich, jak i dalej zapraszamy na studia podyplomowe na kierunku pielęgniarstwo.

Ofertę uzupełniają studia podyplomowe, kursy oraz szkolenia, odpowiadające na bieżące potrzeby rynku pracy.

Inwestycje w jakość – infrastruktura i kadry

Uczelnia nieustannie inwestuje w nowoczesne zaplecze dydaktyczne: sale umiejętności pielęgniarstwa i ratownictwa z symulatorami pacjenta, nowoczesne laboratoria, cyfrowe systemy nauczania, narzędzia wspierające naukę praktyczną, realne projekty i warsztaty przygotowujące do realnej pracy. Studenci PSW odbywają praktyki w ponad 140 podmiotach leczniczych, co pozwala im zdobyć doświadczenie w zróżnicowanych



środowiskach – od szpitali, z różnych referencyjności po przychodnie i placówki rehabilitacyjne. To program praktyk i staży, którego skala i jakość wyraźnie wyróżnia uczelnię na tle konkurencji.

- Unikalną cechą PSW/PANS jest elastyczność organizacyjna, której brakuje w dużych, scentralizowanych uczelniach – mówi rektor uczelni. - Na kierunku pielęgniarstwo studenci mogą wybierać pomiędzy trybem poniedziałek-czwartek a trybem czwartek-niedziela. To rozwiązanie odpowiada na potrzeby osób pracujących, łączących studia z obowiązkami rodzinnymi, a także tych, którzy dojeżdżają z dalszych miejscowości. Jednocześnie oba tryby są stacjonarne, ze względu, że inna forma kształcenia nie jest legalna.

To, co jeszcze wyróżnia Powiślańską Szkołę Wyższą, to wyjątkowa kadra dydaktyczna. Tworzą ją wybitni praktycy – lekarze, pielęgniarki, ratownicy medyczni, menedżerowie i przedsiębiorcy – którzy łączą teorię z doświadczeniem. To właśnie praktyczne podejście i wiedza prosto z rynku pracy są tym, co odróżnia uczelnię od dużych, teoretycznych ośrodków akademickich. Jak często podkreślają studenci, zajęcia są nie tylko inspirujące, ale aktualne i nastawione na realne problemy. Nie jest to jedynie teoria z książek.

Uczelnia społeczna – razem dla regionu

PSW to uczelnia głęboko zakorzeniona na Pomorzu. Współpracuje z lokalnymi instytucjami, angażuje się w wydarzenia kulturalne i społeczne, prowadzi akcje charytatywne i tworzy przestrzeń do dialogu.

- Naszą misją jest kształcenie ludzi, którzy wracają do swoich miast i wsi, by tam pracować i rozwijać lokalne społeczności. I to się udaje – w wielu mniejszych miejscowościach nasi absolwenci są realną siłą zmiany – podkreślają władze uczelni.

Uczelnia wprowadza także rozwiązania wspierające studentów. Przełomowym rozwiązaniem w walce z barierami edukacyjnymi jest „Klub Malucha”. To pierwsza i jedyna tego typu inicjatywa w regionie, pozwalająca studentom-rodzicom bezpłatnie zostawiać dzieci pod specjalistyczną i wykwalifikowaną opieką podczas zajęć. Klub od listopada ruszy w Gdańsku, a plan zakłada wdrożenie podobnych rozwiązań we wszystkich lokalizacjach Uczelni. Innymi przykładami innowacji społecznych, które ułatwiają studiowanie i wspierają całą społeczność akademicką, są m.in. Welcome Point dla studentów obcokrajowców, karta rabatowa czy Studencki Fundusz Inicjatyw.



Lokalne korzenie, globalne skrzydła

PSW to także uczelnia otwarta na świat. Jest jedną z najbardziej umiędzynarodowionych uczelni w Polsce - nie tylko spośród uczelni niepublicznych, a i tych publicznych.

- Od lat współpracujemy z partnerami ze świata (nie tylko Europy!) w ramach programu Erasmus+, wysyłając naszych studentów, pracowników i wykładowców na uczelnie na całym świecie, a także przyjmując gości z zagranicy – mówi rektor uczelni. - Na chwilę obecną prowadzimy aż 13 projektów międzynarodowych, z czego w części jesteśmy ich liderem.

Dzięki temu studia w Kwidzynie, Kościerzynie, Gdańsku czy Toruniu są równie otwarte na świat, co te w Warszawie czy Krakowie

- a często bardziej przyjazne i dostępne.

Powiślańska Akademia Nauk Stosowanych to więcej niż uczelnia z Pomorza – to uczelnia dla Pomorza. Tu rodzą się pomysły, które zmieniają lokalną rzeczywistość. Tu powstają kadry, które zostają w regionie, zakładają firmy, prowadzą szpitale, rozwijają edukację.

- Jesteśmy aktywnym partnerem dla samorządów i organizacji – realizujemy badania, projekty, organizujemy szkolenia i wspieramy lokalny rozwój - mówi dr Katarzyna Strzała-Osuch, prof. PANS. - Nasza uczelnia uosabia wszystko, co najlepsze w idei „Dobrego z Pomorza”: praktyczność, innowacyjność, troskę o ludzi i głębokie zakorzenienie w społeczności. I właśnie dlatego wierzymy, że PSW/PANS zasługuje na ten tytuł.



MATERIAŁ INFORMACYJNY DOMESTA

0011399785

Osiedle Urzeka od Domesty. Tu miasto spotyka się z naturą



To nie jest jedna z wielu inwestycji deweloperskich, ale przestrzeń, w której natura i infrastruktura tworzą harmonijną całość. Można więc korzystać z zalet życia w mieście, nie rezygnując z bliskości zieleni i ciszy. Osiedle Urzeka na Jasieniu jest symbolem nowoczesnego Gdańska.

Zachwyci kameralna zabudowa, która harmonijnie wpisuje się w otoczenie. Zadbano tu o każdy detal służący tworzeniu przyjaznej przestrzeni do życia. Lokalizacja umożliwia dostęp do usług, edukacji i komunikacji miejskiej, a sąsiedztwo zieleni i miejsc do rekreacji sprzyja wypoczynkowi.

- Jeszcze niedawno na terenie, na którym realizujemy inwestycję, znajdowała się opuszczona ruina. Zdecydowaliśmy o jej likwidacji i stworzeniu miejsca służącego lokalnej społeczności, pełnego zieleni, z nowoczesną zabudową - mówi Marta Apanowicz, dyrektor Sprzedaży i Marketingu w Domesty.

Dobre przemyślan plan

Układ architektoniczny jest spójny, dopasowany do ukształtowania terenu i wykorzystujący nasłonecznienie w taki sposób, aby wnętrza mieszkań były jasne i ciepłe, a dziedzińce pełne życia. Budynki mają nowoczesne, tarasowe formy, które naturalnie wpisują się w krajobraz. Zadbano o wygodę i jakość codziennego życia: trzyszybowe okna, solidne drzwi antywłamaniowe, cichobieżne windy, miejsca postojowe, hale garażowe i komórki lokatorskie. Wszystkie mieszkania oferowane są w podwyż-



Osiedle Urzeka to inwestycja, która staje się symbolem nowoczesnego miasta

szonym standardzie wykończenia - gładkie ściany malowane na biało, ściany działowe z bloczków gipsowych oraz zamontowane gniazdko i włączniki. Dodatkowo zastosowano parapety z konglomeratu mineralnego - trwałe, estetyczne i nowoczesne. Taki poziom standardu wykończenia pozwala mieszkańcom od razu wprowadzać się do funkcjonalnych, bezpiecznych wnętrz bez konieczności ponoszenia dodatkowych kosztów.

Co ważne, ruch samochodowy przeniesiono na obrzeża osiedla, dzięki czemu jest ono spokojne i bezpieczne. Zielone dachy, pnącza na elewacjach i jasne dziedzińce sprawiają, że żyje się tu komfortowo.

Osiedle rozrasta się i pięknieje - docelowo będzie tu 15 budynków mieszkalnych, pięć już powstaje. W części oddanej do użytku w pierwszym etapie działają lokale usługowe i punkty han-

dlowe, co znacząco zwiększa komfort codziennego życia. Deweloper Domesty wpisuje się więc w realizację idei miasta 15-minutowego, gdzie szkoły, przedszkola, sklepy i komunikacja są w zasięgu ręki - w odległości właśnie 15 minut spacerem lub jazdy rowerem od domu.

Ekologia wpisana w DNA projektu

- Wewnątrz osiedla znajdują się strefy wypoczynku z ławkami, ogrodami deszczowymi i ścieżkami pieszo-rowerowymi. Mieszkańcy mają do dyspozycji kameralne place zabaw przy budynkach oraz centralny plac z boiskiem, sprzyjający integracji społecznej - podkreśla Paweł Zabołowicz, kierownik biura sprzedaży z firmy Domesty.

Sercem Osiedla Urzeka jest zieleń - posadzono tu setki drzew i tysiące krzewów, które poprawiają jakość powietrza, latem obniżają tem-

peraturę i zatrzymują deszczówkę. Rośliny dobrano tak, aby były atrakcyjne przez cały rok - osiedle zmienia się więc wraz z jego porami, oferując mieszkańcom różnorodność natury. Wyjątkowym elementem krajobrazu jest bez wątpienia zrewitalizowana dolina Potoku Oruńskiego. Powstała tu drewniana platforma widokowa z łagodnym spadkiem, dostępna dla osób w każdym wieku - także rodziców z dziećmi w wózkach i osób z niepełnosprawnościami. Jest oświetlona i monitorowana, co pozwala spacerować o każdej porze. Miejsce pełne jest ciszy i zieleni - zamiast hałasu miasta słychać szum potoku i śpiew ptaków.

W sąsiedztwie powstał też naturalny plac zabaw - bez plastiku i sztucznych form. Dzieci mogą korzystać z drewnianych konstrukcji, głazów, piasku i wody - strefa rozwija kreatywność i przede wszystkim zachęca do aktywności na świeżym



Tu znajdziesz wygodne i pełne zieleni miejsce do życia

powietrzu. Osiedle Urzeka jest więc projektem, który nie tylko oferuje mieszkania, lecz także tworzy zrównoważony i funkcjonalny ekosystem.

- Zdecydowaną przewagę rynkową zapewnia Osiedlu Urzeka właśnie unikatowa koncepcja terenów rekreacyjnych, które czynią to miejsce wyjątkowym na tle konkurencyjnych propozycji - mówi Marta Apanowicz z Domesty.

Rozwój dzielnicy i regionu

Realizowana na Jasieniu inwestycja realnie wpływa też na rozwój gospodarczy i społeczny tej części miasta. Jakość zabudowy mieszkaniowej i przestrzeni rekreacyjnej zwiększa atrakcyjność dzielnicy i poprawia bezpieczeństwo, co pozytywnie oddziałuje na lokalny rynek nieruchomości oraz komfort życia mieszkańców.

Projekt angażował lokalne firmy wykonawcze, dostawców materiałów budowlanych i zieleni, a także

pracownie projektowe z regionu, co bezpośrednio przełożyło się na rozwój miejscowych przedsiębiorstw i utrzymanie zatrudnienia. Budowa była także okazją do zaproponowania nowoczesnych rozwiązań ekologicznych, które stają się wzorem dla kolejnych realizacji na Pomorzu.

Nowoczesna promocja i wyróżnienia

Urzeka od początku była promowana jako osiedle „po ludzku” zaprojektowane. W ramach promocji zastosowano innowacyjne narzędzia: wirtualne spacerów 3D, które pozwalają „zajrzeć” do wybranej przestrzeni, interaktywne plany mieszkań, filmy i kampanie online. Organizowane dni otwarte i działania w social mediach budują społeczność wokół projektu.

Inwestycja szybko zdobyła uznanie zarówno wśród klientów, jak i w branży. Nagroda European Property Awards 2025 w kategorii Landscape Architecture potwierdziła, że Urzeka należy do czołówek europejskich inwestycji w zakresie kształtowania krajobrazu. Tytuł „Zaprojektowane po ludzku” przyznany przez Otodom i „Gazetę Wyborczą” pokazał, że osiedle odpowiada na realne potrzeby mieszkańców. Nominacja w plebiscycie Trojmiasto.pl „Najciekawsza Inwestycja Mieszkaniowa 2023” potwierdziła silny lokalny odbiór projektu.

Osiedle Urzeka to więc inwestycja, która nie tylko oferuje mieszkania, ale tworzy ekosystem, wzmacnia lokalną społeczność i staje się symbolem nowoczesnego miasta.



Wyjątkowym elementem krajobrazu jest drewniana platforma widokowa dostępna dla osób w każdym wieku



Miejsce jest pełne ciszy i zieleni - zamiast hałasu miasta słychać szum potoku i śpiew ptaków



Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej sp. z o.o. w Słupsku

Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej sp. z o.o. w Słupsku od lat należy do grona najważniejszych podmiotów działających na rzecz mieszkańców regionu, dbając o sprawną gospodarkę odpadami, środowisko i bezpieczeństwo komunalne. Spółka systematycznie inwestuje w innowacyjne technologie, które podnoszą efektywność procesów i realnie wspierają ideę gospodarki obiegu zamkniętego. Najnowszym przykładem takiego rozwiązania jest zakup mobilnego rozdrabniacza wolnoobrotowego Pronar MRW 2.8 H, który znacząco zmienia organizację pracy i podnosi jakość usług świadczonych przez firmę.

Rozdrabniacz Pronar MRW 2.8 H to nowoczesna maszyna do recyklingu i rozdrabniania różnego rodzaju materiałów – od odpadów komunalnych i wielkogabarytowych, przez pozostałości budowlane, palety, aż po drewno i karpiny.

Wyposażenie w synchronicznie pracujące wały rozdrabniające, neodymowy separator magnetyczny oraz możliwość wyboru programu sterowania pozwala



na dopasowanie działania maszyny do rodzaju przetwarzanego materiału. Wysoka jakość stalowych elementów roboczych gwarantuje długą żywotność i bezawaryjne funkcjonowanie, co jest kluczowe przy intensywnej eksploatacji.

Na tle konkurencji urządzenie wyróżnia się przede wszystkim wszechstronnością. Wymienne wolnoobrotowe wały umożliwiają rozdrabnianie praktycznie każdego rodzaju odpadów, a przystawka kulowa pozwala na szybkie przestawianie maszyny w zależności od potrzeb. Daje to przedsiębiorstwu dużą swobodę organizacyjną i pozwala unie-

ależnić się od zewnętrznych dostawców usług. Dzięki temu PGK Słupsk może elastycznie dostosowywać procesy, unikając nadmiernego gromadzenia odpadów, co minimalizuje ryzyko pożarowe oraz zwiększa odzysk surowców.

Rozdrabniacz kierowany jest głównie do sektora gospodarowania odpadami wielkogabarytowymi, ale ze względu na swoją uniwersalność znajduje zastosowanie także w firmach zajmujących się przetwarzaniem odpadów budowlanych, drzewnych i komunalnych. Zakup maszyny poprzedziły testy w instalacji oraz udział w branżowych wystawach,



co pozwoliło dopasować rozwiązanie do faktycznych potrzeb spółki i regionu.

Nowa inwestycja wpisuje się w długofalową strategię rozwoju PGK Słupsk. Spółka planuje m.in. dalsze działania promujące nowoczesne podejście do gospodarki odpadami, rozbudowę linii technologicznych współpracujących z rozdrabniaczem (np. sita, separatory metali) oraz wykorzystanie go jako pierwszego elementu procesu sortowania odpadów zmieszanych. Wszystko to pozwoli jeszcze efektywniej realizować cele recyklingowe i zwiększać poziomy odzysku zgodnie z unijnymi standardami.

Znaczenie rozdrabniacza dla regionu jest nie do przecenienia. Dzięki niemu odpady, które dotąd trudno było zagospodarować, mogą być ponownie wykorzystane – od metali, przez tworzywa sztuczne, aż po gruz wielkogabarytowy. To nie tylko oszczędności finansowe i organizacyjne, ale przede wszystkim realna korzyść środowiskowa: mniej odpadów trafiających na składowiska, wyższe wskaźniki recyklingu i lepsza jakość powietrza dzięki ograniczeniu zagrożeń pożarowych, ograniczony ślad węglowy.

Działania PGK Słupsk były i są wielokrotnie doceniane w konkursach i rankingach. Spółka zdoby-

ła m.in. wysokie miejsca w Ogólnopolskim Rankingu Miejskich Przedsiębiorstw Gospodarki Komunalnej, tytuł Gazeli Biznesu, wyróżnienia za ekoinnowacje i recykling, a także nagrody w konkursach branżowych. To potwierdza, że firma konsekwentnie łączy profesjonalizm, innowacyjność i odpowiedzialność społeczną.

Nie bez znaczenia pozostają także relacje z mieszkańcami i zespołem – spółka stawia na rozwój swoich pracowników poprzez szkolenia i integrację, a także prowadzi liczne wydarzenia plenerowe i konkursy ekologiczne dla społeczności lokalnej. Dzięki temu buduje trwałą więź z regionem i wzmacnia swoją rolę jako odpowiedzialnego partnera w zrównoważonym rozwoju.

Zakup mobilnego rozdrabniacza Pronar MRW 2.8 H to kolejny krok w stronę nowoczesnej i ekologicznej gospodarki odpadami w Słupsku. To inwestycja, która nie tylko usprawnia procesy i zmniejsza koszty, ale przede wszystkim realnie wpływa na poprawę jakości życia mieszkańców i ochronę środowiska naturalnego. Spółka na zakup rozdrabniacza pozyskała dofinansowanie z WFOŚiGW w Gdańsku.

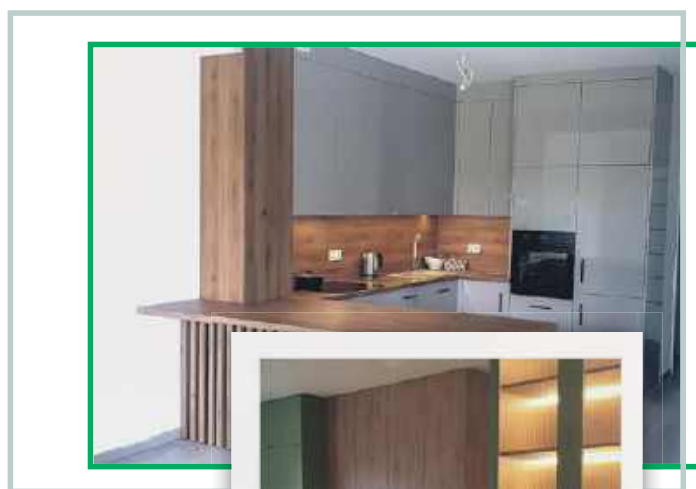
0011395997



SOF MEBLE
DARIUSZ SZCZUKOWSKI

📍 Gdańska 9, Kaczki, Poland, 83-034

**Twój doradca
w zaopatrzeniu
wnętrz**



☎ 665 590 100

✉ biuro@sofmeble.pl

🌐 www.sofmeble.pl

📱 Sof Meble

Miejska przestrzeń, wygoda i zieleń. Oxygen Park to dom, ale też inwestycja w przyszłość



Bez względu na to, kto szuka swojego miejsca do życia - single, pary, czy może rodziny z dziećmi - wszyscy marzą o przestrzeni idealnej. Chcą dla siebie bezpieczeństwa i komfortu. Oxygen Park łączy wszystkie te potrzeby, zapewniając balans między energią miasta a niezbędną ciszą.



Czy w południowej części Gdańska można zamieszkać blisko natury, korzystając jednocześnie z rozwiniętej infrastruktury, jaką oferuje wielkie miasto? Monting Development ma propozycję, która przyciąga uwagę swoim unikatowym połączeniem efektywności ekonomicznej, troski o środowisko i komfortu mieszkańców.

Jasne przestrzenie, różnorodne układy mieszkań

Osiem budynków przy ul. Ofiar Grudnia 70 o niskiej, bo czteropiętrowej zabudowie, zaprojektowano z myślą o zrównoważonym rozwoju. Zachowano między nimi znaczące odległości, co daje poczucie przestrzeni gwarantującej dopływ światła. Dzięki dużym panoramicznym oknom i przeszkłonym balkonowym balustradom wnętrza są jasne i ciepłe. Uwagę przyciągają też funkcjonalne układy mieszkań i ich metraże - od 32 do 77 m kw. Każdy znajdzie wariant odpowiedni dla siebie - także marzący o mieszkaniu z bardzo dużym ogródkiem.

Pierwszy etap inwestycji mieszkaniowej Oxygen Park zakończono już cztery miesiące przed planowanym terminem, a mieszkańcy odebrali klucze w marcu ubiegłego roku. Drugi został oddany do użytkowania pod koniec 2024 roku. Obecnie trwają prace nad budową trzeciej i ostatniej części osiedla.

Zieleń, aktywność, relaks - wszystko blisko domu

Dzisiaj wiemy, że nowoczesne planowanie osiedli mieszkaniowych musi łączyć naturę z wygodnym miejscem do życia. Dlatego już sama lokalizacja Oxygen Parku zachwyca. Z jednej strony wita mieszkańców malowniczy Wąwóz Potoku Kowalskiego, z drugiej zaś - park dzięki przyrodzie Trzcinowisko. To nie



wszystko, na osiedlu zasadzono ponad 400 drzew! Przestrzenie rekreacyjne zostały tak zaprojektowane, by mieszkańcy na miejscu mogli korzystać z plenerowych siłowni oraz stref: relaksu i do grillowania. Jest tu urokliwy plac z fontanną, są dwa miejsca zabaw dla najmłodszych - z podziałem na kategorie wiekowe. Miłośnicy czworonogów mogą korzystać z wybiegów dla psów.

Infrastruktura - klucz do komfortu

Na terenie osiedla zminimalizowany został ruch samochodowy - wszystko za sprawą wygodnych parkingów podziemnych. W mini warsztacie można wypożyczyć potrzebne narzędzia, jest też możliwość korzystania z nowoczesnych rowerowni, w których zainstalowano dwupoziomowe stojaki na jednoślady. W recepcji funkcjonują szafy na przesyłki. A wszystko po to, by ułatwić codzienne życie.

- Podczas spotkań w biurze sprzedaży przykładamy ogromną

wagę do zrozumienia potrzeb każdego z naszych Klientów. Wierzymy, że dobre relacje i komunikacja stanowią jedną z podstaw udanego wyboru i zakupu mieszkania - mówi Agnieszka Kaleta z Monting Development.

Po pierwsze ekologia

Oxygen Park to także ekologiczne rozwiązania związane z dostarczaniem energii. We wspólnej przestrzeni zastosowano energooszczędne oświetlenie LED z czujnikami ruchu. Wykorzystane wysokiej jakości materiały wykończeniowe powodują, że strata ciepła jest znacznie mniejsza, co przekłada się na niższe rachunki za energię elektryczną. Na terenie osiedla znajdują się też wspomagające retencjonowanie wody ogrody deszczowe.

- Nasza długoterminowa strategia oparta jest na innowacyjnych i sprawdzonych technologiach i rozwiązaniach. Wierzymy, że troska o środowisko to stały trend, a nie przejściowa moda - dodaje Agnieszka Kaleta.

Twoja najlepsza inwestycja

Zamieszkanie w Oxygen Park to nie tylko komfort, ale też mądra decyzja na przyszłość. Dzięki przemysłowej lokalizacji oraz planowanej rozbudowie kolejki PKM Południe, wartość nieruchomości będzie rosła, zapewniając mieszkańcom spokój i bezpieczeństwo finansowe. Tym bardziej, że projekt wyróżnia się jakością.

- Nasza firma została wyróżniona wieloma prestiżowymi nagrodami i tytułami. "Gazeta Finansowa" przyznała nam tytuł Lidera Jakości Obsługi Klienta w 2025 i 2023 roku, a także wyróżniła w raporcie Ekologiczna Firma 2023. Otrzymaliśmy również tytuł Deweloper Roku 2023 w prowadzonym przez to samo wydawnictwo plebiscycie - przypomina Agnieszka Kaleta z Monting Development.

To nie wszystko, w konkursie Businesswoman Awards, organizowanym przez magazyn „Businesswoman & Life”, firmę wyróżniono jako „Lidera w kształtowaniu najwyższej jakości przestrzeni mieszkalnych”



i uhonorowano tytułem Przyjazny Deweloper roku 2023. Z kolei Prezes Zarządu i Współwłaściciel Monting Development, Danilo Djurović, został wyróżniony w gronie Najważniejszych Osobowości Sektora Nieruchomości w raporcie „Home & Market”.

Firma Monting Development od lat buduje zaufanie poprzez indywidualne podejście do Klientów,

szybko reagując na pytania, oferując spersonalizowaną komunikację. Kluczowa jest oczywiście spójność działań i wspieranie decyzji, czemu służy choćby wykorzystanie nowoczesnych narzędzi, takich jak makietka 3D. Dzięki niej - w dowolnym momencie - można „wejść” do przyszłego mieszkania, by zobaczyć, jak pięknym widokiem z okien będziemy się cieszyć, mieszkając właśnie tutaj.

MONTING
DEVELOPMENT

Więcej informacji: www.oxygen-park.pl

Biuro sprzedaży
Monting Development
ul. Ofiar Grudnia 70 numer 49, 80-180 Gdańsk
lub pod numerem **58 558 8000**.

Tyszkiewicz Nieruchomości – Pomorze to nasz dom. Jesteśmy tu od 1999 roku



Tyszkiewicz Nieruchomości to firma działająca na rynku nieruchomości od 26 lat. Wszystko zaczęło się w Gdańsku, z pasją, zaangażowaniem i wiarą w to, że ciężka, konsekwentna praca może przynieść realną zmianę na rynku nieruchomości. Tak zaczęli. Dziś biura Tyszkiewicz są nie tylko w Trójmieście, ale także w sercu Kaszub i Kociewia. Tam, gdzie klienci ich najbardziej potrzebują.

- W Gdańsku czujemy się jak w domu - mówi Łukasz Tyszkiewicz. - To właśnie tutaj, 26 lat temu, zaczęliśmy niemal od zera, stawiając sobie za cel ciężką, konsekwentną pracę w zakresie kompleksowego wsparcia sprzedaży i zakupu nieruchomości. Dzięki tej wyteżonej pracy z sukcesem działamy dziś także na terenie Kaszub i Kociewia. Nasze biura w Gdańsku i Gdyni, a także Bydgoszcz, Kościerzynie, Chojnicach, Starogardzie Gdańskim, Wejherowie i Słupsku, mieszczą się w lokalizacjach, do których łatwo trafić.

80 specjalistów. 8 oddziałów

Zespół Tyszkiewicz Nieruchomości tworzy dziś ponad 80 osób. Średni staż pracy agenta nieruchomości przekracza dziś już 5 lat. Silną część zespołu stanowią osoby budujące markę Tyszkiewicz Nieruchomości od ponad dekady.

- Ogromną radość daje nam współpraca z osobami, którym praca otwiera nowe perspektywy i daje niezależność. Obserwujemy ich zawodowy rozwój i cieszymy się kiedy zakładają szczęśliwe rodziny. Jesteśmy dumni i czujemy satysfakcję, że takie osoby tworzą i rozwijają markę Tyszkiewicz Nieruchomości - dodaje właściciel firmy.

Zaszczytne miejsce w gronie Liderów Nieruchomości portalu otodom.pl oraz tytuł najwyżej ocenianej Agencji Nieruchomości w TOP RANKINGU czytelników portalu Trójmiasto.pl, to znaczące i budujące oceny klientów. Firma ma 8 własnych oddziałów na Pomorzu - to obecnie największa sieć biur nieruchomości w regionie. Dzięki tak rozbudowanej sieci są bliżej



klientów i lepiej rozumieją lokalne potrzeby.

- Mówią o nas, że sprzedajemy niesprzedawalne - mówi Łukasz Tyszkiewicz. - Rynek pierwotny to sektor, w którym przez lata wypracowaliśmy opinię skutecznego biura sprzedaży. Nasz model działania opieramy na połączeniu wygodnego biura obsługi klienta ze wsparciem silnego marketingu inwestycji. Nasze

doświadczenie potwierdza dziś ogromna liczba bezpiecznych przeprowadzonych transakcji i udzielonych kredytów hipotecznych.

Pomagają w kredycie i urządzaniu nowego „M”

Tyszkiewicz Nieruchomości specjalizuje się w obsłudze pośrednictwa nieruchomości, sektorze kredytów hipotecznych, a także w komplekso-

wym wsparciu inwestycji dewelopera.

- Nasi klienci otrzymują kompleksowe wsparcie - w tym doradztwo kredytowe, pomoc w całym procesie zakupu i sprzedaży oraz dostęp do indywidualnych rabatów w Castoramie, Leroy Merlin czy sieci Bel-Pol. Budujemy także kanał społecznościowy „Metry Na Kredyt”, by przybliżyć klientom tematykę zakupu

nieruchomości na kredyt.

Firma od lat inwestuje w nowoczesne narzędzia. Pracownicy korzystają z zaawansowanych systemów CRM, nowoczesnych technologii foto i video oraz rozwiązań opartych na AI, które pozwalają nam szybciej i skuteczniej obsługiwać klientów. Do tego dobrze znają lokalny rynek nieruchomości. Udo-
stępniają bazę aktualnych ogłoszeń z Gdańska, Gdyni, Sopotu, Bydgoszczy, Kościerzyny, Chojnic czy Starogardu Gdańskiego, Wejherowa i Słupska.

- Obecnie codziennie odbieramy dziesiątki zapytań klientów o oferty nieruchomości z Trójmiasta, Kaszub i Kociewia, dzięki czemu znacznie skracamy czas sprzedaży zarówno na rynku wtórnym, jak i inwestycji dewelopera. Nasza praca na pomorskim rynku to wiele ludzkich historii, w których uczestniczyliśmy. I co najważniejsze - mamy odwagę sięgać dalej. W branży jesteśmy od 1999 roku!

TYSZKIEWICZ
NIERUCHOMOŚCI

0011396769



KarKo – całoroczne domki szkieletowe drewniane

Domki szkieletowe, w których specjalizuje się firma KarKo z Kościerzyny wyróżnia wyjątkowość i niesztampowość. Są wygodne, funkcjonalne i energooszczędne. Każdy dom dopasowany jest do potrzeb klienta i wykonany z najwyższej klasy materiałów oraz z należytą starannością.

Firma KarKo z Kościerzyny posiada 17-letnie doświadczenie w stawianiu domów szkieletowych.

- Budujemy domy całoroczne, jak i również letniskowe. Korzystamy z najlepszej jakości drewna konstrukcyjnego - mówi Karol Konrad, właściciel firmy. - Jesteśmy dumni z efektów naszej pracy i zadowolenia inwestorów, które przekładają się na funkcjonalność, wygodę i estetykę naszych domów.

Wszystkie zlecenia firma wykonuje z dużą dokładnością i estetyką, dlatego też inwestorzy powracają z kolejnymi zleceniami.

- Domki wykonywane przez naszą firmę są wyjątkowe i niesztampowe - mówi Karol Konrad. - Przede wszystkim są dostosowane do potrzeb klienta. W poprzedniej pracy zajmowałem się przeważnie projektami szablonowymi, co do końca nie dawało mi satysfakcji, dlatego też postanowiłem stworzyć swoją działalność, w której postawiłem na indywidualność i różnorodność, aby klient otrzymał swój wymarzony dom.

Jak dodaje właściciel firmy, praca nad domami często nie jest prosta, jeżeli klient ma specjalne życzenia dotyczące miejsca wykonania, albo niestandardowe rozwiązania, które chce w nim umieścić.

- Staramy się wszystkie te prośby spełniać w miarę możliwości - dodaje. - Nasze domy zawsze powstają z najwyższej klasy materiałów i z należytą starannością, dbając o najmniejsze nawet szczegóły. Są one Naszym Dobrym z Pomorza.

Co warto podkreślić, domy szkieletowe KarKo są maksymalnie energooszczędne. Drewno jest dobrym izolatorem ciepła,



co oznacza, że domy z drewna są łatwiejsze do ogrzewania i chłodzenia. Dzięki naturalnym właściwościom drewna, oszczędza się na kosztach energii potrzebnej do utrzymania odpowiedniej temperatury wewnątrz domu. Zastosowanie w domkach pomp ciepła, rekuperacji skutkiem zmniejszenia zanieczyszczeń powietrza skutkuje zmniejszeniem rachunków za ogrzewanie.

Zalet drewnianego domu jest więcej.

- Drewno jest naturalnym i odnawialnym materiałem budowlanym - mówi Karol Konrad, właściciel firmy. - Korzystając z drewna, pomaga się zmniejszyć negatywny wpływ na środowisko, ponieważ drewno jest bardziej ekologiczne niż materiały takie jak beton czy stal. Budowa domu z drewna jest szybsza niż tradycyjne metody budowlane. Kto chce mieć szybko swój wymarzony dom, powinien wybrać drewno.

Nie da się ukryć, że drewno ma swój urok. Drewniany dom nie dość, że ma świetny wygląd, to jeszcze tworzy przytulne wnętrze.



- Wykonujemy także tarasy, schody wolnostojące, jak i również obłożenie schodów betonowych oraz indywidualne projekty klientów z drewna - mówi właściciel KarKo. - Wszystko zawsze utrzymane w wysokim standardzie. Poprzez wykonywanie prac w naszym regionie dajemy zatrudnienie pracownikom i podwykonawcom z naszych okolic.



ul. Transportowców 1 | Kościerzyna
tel.: 607 916 943 | e-mail: karol.konrad82@wp.pl
www.karko-domy.pl
f KarKoDomyDrewniane

Wymarzone miejsce do życia za ledwie godzinę od Trójmiasta? Kaszubski Dom od Jana Sikory zachwyci jakością i designem



Nadmorskie miasta dają wiele możliwości, zachwycają i dobrze się tu żyje. Ale przychodzi moment, że na chwilę lub dłużej chce się uciec od zgiełku, odpocząć w ciszy, wśród zieleni. Najlepiej na Kaszubach. A co, jeśli można by tam mieszkać dłużej? Na własnym kawałku ziemi, w dobrze zaprojektowanych wnętrzach? Pracownia Sikora odpowie na wszystkie te potrzeby, przygotowując autorski projekt na życzenie, także w wersji premium.

Traficie w najlepsze ręce! Pracownię od ponad 13 lat prowadzi profesor gdańskiej Akademii Sztuk Pięknych Jan Sikora. O studiu projektowym stało się głośno, gdy w 2012 r. za Stację Kultury w Rumi otrzymało Nagrodę Architektoniczną „Polityki”. Co więcej, realizacja okrzyknięta została przez Światowe Stowarzyszenie Architektów Wnętrz (IIDA) w USA mianem „najpiękniejszej biblioteki świata”. Nagro-



dzono m.in. realizowaną dla miasta Sopot Sopotekę, czy modelowy polski loft - Kuźnia w Lesznie.

- Od tego czasu nasze biuro mocno się rozwinęło - dziś pracuje tu blisko 30 specjalistów z różnych dziedzin, odebraliśmy ponad 40 międzynarodowych i krajowych nagród - mówi Jan Sikora.

Architekci zaprojektowali studio Dzień Dobry TVN dla Warner Bros. Discovery, Kunszt Wodny dla Instytutu Kultury Miejskiej czy wnętrza w Sejmie i Senacie RP. Pracownię można kojarzyć z realizacji sopockiego Seafood Station, Diuny czy ostatnio otwartej Meduzy. Członkowie tego gdańskiego zespołu są też autorami najnowszego wystroju dolnej części hotelu Hilton czy pierwszego w Polsce hotelu Radisson RED.

Doceniana za kreatywność i nieszablonowe podejście do projektów pracownia Sikora Wnętrza kojarzona jest również z projektem The Place, czyli miejscem integracji dla środowiska branżowego. Ta blisko 300-metrowa przestrzeń w Stoczni Cesarskiej dostępna jest dla środowiska, partnerów oraz gości.

Kaszubskie Domy Premium - autorska propozycja od Jana Sikory
Choć wielu inwestorów od lat szuka na Kaszubach domu swoich marzeń, niełatwo znaleźć propozycje odpowiadające potrzebom wymagających klientów. Brakuje nieruchomości, które byłyby dopracowane od podstaw i gotowe do zamieszkania bez dodatkowych nakładów. Oferta Jana Sikory jest dla tych, którzy marzą, by zamieszkać w miejscu wyjątkowym - pięknym estetycznie, doskonale położonym, wyposażonym w nowoczesne

rozwiązania technologiczne, a jednocześnie osadzonym w lokalnym kontekście kulturowym.

Kaszubskie Domy Premium to projekt autorski, unikatowa forma butikowych inwestycji, gdzie kompleksowe działanie obejmuje wybór działki, indywidualny projekt, budowę oraz wykończenie wnętrza. Dzięki pełnej kontroli nad całym procesem inwestycja jest spójna, dopracowana w każdym detalu i gotowa do zamieszkania.

Pierwszy dom testowy sprzedano niemal natychmiast, z równie entuzjastycznym przyjęciem spotkały się kolejne realizacje. To najlepszy dowód na to, że Kaszubskie Domy Premium od Jana Sikory odpowiadają na realne potrzeby wymagających klientów - z Trójmiasta i całej Polski - zmęczonych powtarzalną architekturą opartą na białych prostych ścianach czy ideą domu „stodoły”. To także propozycja dla miłośników dobrego designu.

- Debiutujemy z produktem deweloperskim, który ma potencjał, by stać się modelowym kaszubskim domem. Niesie za sobą promocję dobrych wzorców dotyczących lokalnej architektury, uwzględniając wytyczne Wdzydzkiego Parku Krajobrazowego. Dzięki temu promujemy region, doceniając jego lokalne walory przyrodnicze.



Działamy wyłącznie z lokalnymi kaszubskimi rzemieślnikami i wykonawcami, budując społeczność skupioną na wspieraniu produktu innowacyjnego i wysokiej jakości - mówi Jan Sikora.

Nowocześnie, wygodnie i ekologicznie

Projekt jest unikatowy również w kontekście zastosowanych technologii - możliwość pracy zdalnej i niezawodność obsługi zapewnia internet satelitarny Starlink. Ogrzewanie na telefon, pozwalające na przygotowanie domu do przyjazdu, umożliwia jego całoroczne użytkowanie. Inwestycja jest projektowana z wykorzystaniem materiałów i produktów z recyklingu oraz takich, które otrzymują w przestrzeni drugie życie. Jest nośnikiem jakości i idei aktywnego wypoczynku na łonie natury. Oferowane w standardzie sauna i balia promują zdrowy tryb życia oparty o ideę Slow Life. Kon-

cepcja powstaje we współpracy z uznanymi polskimi producentami oraz promuje najnowsze innowacyjne produkty z zakresu architektury i designu.

Wybitna pomorska marka

Zespół architektów tworzy wyjątkowe projekty. Doceniają to i podkreślają zarówno podwykonawcy, jak i klienci. Prężnie rozwijający się zespół tworzą ludzie odważni i stawiający na innowacyjność. Eksplorują kolejne rynki, a nowy produkt - Kaszubskie Domy Premium od Jana Sikory - jest unikatową i promującą Pomorze propozycją deweloperską.



Nowoczesne rozwiązania i technologie morskie powstają i są używane na Pomorzu

Jacek Klein

Przemysł morski na Pomorzu już do dawna nie powinien być postrzegany jako prosta produkcja statków. Dzisiaj to najnowocześniejsze technologie w sferze cywilnej, zbrojeniowej, w dziedzinie nawigacji, rozpoznania, komunikacji i bezpieczeństwa.

Przykładem jest seria niszczycieli min typu Kormoran II. Kadłuby okrętów zbudowane są ze stali amagnetycznej zapewniającej zmniejszenie wykrywalności pól fizycznych okrętu. Na potrzeby realizacji budowy okrętu Remontowa Shipbuilding musiała opanować szereg nowych technologii, przede wszystkim umiejętność konstruowania i spawania kadłuba ze stali amagnetycznej. Trzeba zaznaczyć, że stocznia należy do grona nielicznych, które taką technologię potrafią stosować.

Pojazdy podwodne

Na Pomorzu rozwijane są także zaawansowane systemy

bezpieczeństwa. Wydział Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa PG pracuje nad pojazdem do identyfikacji min morskich oraz obiektów niebezpiecznych o kryptonimie TUKAN. Projekt w przyszłości będzie mógł służyć Marynarce Wojennej RP.

TUKAN będzie służył do wykrywania, klasyfikacji i identyfikacji min morskich oraz improwizowanych środków wybuchowych z wykorzystaniem pojazdów podwodnych sterowanych zdalnie i automatycznie. Pojazd rozpoznawczy przystosowany jest do wodowania z nawodnych platform załogowych oraz bezzałogowych, sterowanych zdalnie, drogą radiową.

Kierownikiem projektu „Opracowanie podwodnego półautonomicznego pojazdu do poszukiwania i identyfikacji min morskich oraz obiektów niebezpiecznych, kr. Tukan” jest prof. Jerzy Kowalski z Instytutu Budowy Okrętów, zaś pomysłodawcą pojazdu i liderem rozwiązań technologicznych jest prof. Lech Rośniński.



Tukan opracowywany przez inżynierów Politechniki Gdańskiej

- Wkrótce rozpoczniemy próby na basenie modelowym Politechniki Gdańskiej. Następnie planujemy przenieść się do ośrodka doświadczalnego w Iławie, gdzie przetestujemy działanie Tukan-a na Jezioraku. Jeśli wszystko przebiegnie zgodnie z planem, kolejnym eta-

pem będą testy na Bałtyku - podkreśla prof. Jerzy Kowalski.

Sam system ma się składać z półautonomicznego pojazdu podwodnego, konsoli operatora i serwera z oprogramowaniem bazującym na sztucznej inteligencji. Konstrukcja o masie około

100 kg będzie zdolna do pracy na głębokości do 200 m. Pojazd wyposażony jest w sonar boczny i czołowy oraz kamerę.

- System, dzięki algorytmom sztucznej inteligencji, sam oceni, który obiekt jest miną, niewybuchem bądź improwizowanym ładunkiem

wybuchowym - dodaje prof. Kowalski. - To nie jest pierwszy pojazd tego typu powstały na Politechnice Gdańskiej. W naszych laboratoriach zostały zaprojektowane i zbudowane systemy Głuptak, Ukwiąg i Morświn, będące na wyposażeniu Marynarki Wojennej RP - dodaje.

Prace nad projektem trwają od 2021 roku i mają się zakończyć w grudniu 2025 roku.

Nawigacja

Budowane obecnie promy ro-pax dla polskich armatorów wyposażone są w zintegrowany mostek z systemami sterowniczymi i nawigacyjnymi. Rozwiązanie integruje najnowocześniejsze technologie ułatwiające sterowanie i nawigowanie statkiem poprzez systemy zaawansowanej automatyki i map nawigacyjnych. Wykonawcą jest Enamor, polska firma specjalizująca się w integracji nowoczesnych technologii z branży morskiej i przemysłu obronowego, a także usługach serwisowych, badawczych oraz projektowych. ©©

REKLAMA

0011397797

Baltic Maritime Broker - partner rynku morskiego i offshore

Firma łączy tradycyjne usługi brokerskie z innowacyjnymi rozwiązaniami dla sektora morskiego i offshore. Aktywnie wspiera rozwój Pomorza, angażując się w projekty morskiej energetyki wiatrowej. Dzięki profesjonalizmowi, elastyczności i innowacyjności BMB zasługuje na miano ambasadora regionu.

Ta młoda, ale niezwykle dynamicznie rozwijająca się firma powstała w 2022 roku w odpowiedzi na rosnące potrzeby rynku morskiej energetyki wiatrowej w Polsce i na Bałtyku. Początkowo koncentrowała się na usługach brokerskich, jednak już w ciągu pierwszych kilkunastu miesięcy działalności rozszerzyła ofertę.

Dziś pośredniczy w czarterach i sprzedaży statków, przeprowadza inspekcje techniczne jednostek pływających, reprezentuje armatorów w kontaktach z towarzystwami klasyfikacyjnymi i ubezpieczycielami, wspiera klientów w procesach przetargowych i negocjacyjnych, dostarcza nowoczesne rozwiązania technologiczne, m.in. w dziedzinie łączności (Starlink, 5G).

Oferta Baltic Maritime Broker skierowana jest do szerokiego grona podmiotów związanych z gospodarką morską: armatorów krajowych

i zagranicznych, firm operujących w sektorze offshore (np. budowa i serwis farm wiatrowych), firm ubezpieczeniowych działających na morzu, banków finansujących inwestycje morskie, przedsiębiorstw poszukujących nowoczesnych rozwiązań technologicznych i komunikacyjnych.

- Tak szybki rozwój sprawił, że staliśmy się nie tylko pośrednikiem, ale także partnerem oferującym kompleksowe wsparcie na każdym etapie projektów morskich i offshore - mówi Marcin Plichta z BMB.

Dzięki integracji różnych usług BMB ułatwia realizację złożonych projektów, zapewniając oszczędność czasu i pełną kontrolę nad procesem. Ta różnorodność klientów potwierdza, że BMB potrafi elastycznie dostosować się do odmiennych oczekiwań i budować relacje oparte na zaufaniu.

Innowacyjność i nowe technologie

Tym, co najbardziej wyróżnia BMB, jest innowacyjność. Firma stale poszukuje i wdraża nowoczesne technologie, które zwiększają bezpieczeństwo i efektywność projektów morskich. Przykładem są systemy łączności satelitarnej i sieci 5G na statkach, modernizacja jednostek pływających czy automatyzacja procesów wewnętrznych. BMB promuje także



kulturę cyberbezpieczeństwa w sektorze offshore, edukując rynek i pokazując, że bezpieczeństwo cyfrowe jest równie ważne jak to techniczne i operacyjne.

Po pierwsze, partnerstwo

Od początku działalności BMB stawia na rozwój poprzez współpracę. Firma aktywnie uczestniczy w konferencjach i wydarzeniach branżowych, organizuje spotkania biznesowe i korzysta z networkingu do budowania relacji. To podejście pozwoliło w krótkim czasie nawiązać współpracę z największymi deweloperami sektora offshore, a także zdobyć doświadczenie na rynkach zagranicznych, m.in. w Danii i Estonii.



Rola w rozwoju Pomorza

BMB to firma brokerska, która przyczynia się do rozwoju gospodarczego Pomorza. Jej zaangażowanie obejmuje m.in.: włączanie lokalnych przedsiębiorców i dostawców do dużych projektów, współpracę przy budowie farm wiatrowych na Bałtyku, które tworzą miejsca pracy i zwiększają niezależność energetyczną, edukację i promocję potencjału polskiego rynku offshore podczas seminariów i konferencji, współpracę z regionalnymi przedsiębiorcami, wzmacniając konkurencyjność lokalnej gospodarki.

Choć działa na rynku od niedawna, BMB ma już imponujące sukcesy: realizacja

dostaw statków do kluczowych badań dla polskich farm wiatrowych, udział w projektach modernizacji i przebudowy jednostek pływających, ekspansja na rynki zagraniczne, uzyskanie statusu oficjalnego partnera BIMCO, jednej z najważniejszych organizacji branżowych, zbudowanie silnej sieci współpracy lokalnej i międzynarodowej. Te osiągnięcia potwierdzają, że BMB to zaufany partner w realizacji ambitnych przedsięwzięć.

BMB BALTIC MARITIME BROKER

REKLAMA

0011389298



CARGO LIFT – Wocław

Cargo Lift to nowoczesna, polska firma przeładunkowa o zasięgu globalnym. Specjalizujemy się w przeładunkach ładunków o niestandardowych wymiarach i wadze, jak i typowo gabarytowych, realizując również projekty z zakresu przewozu ładunków ponadnormatywnych i standardowych na zlecenie spedycji, agencji celnych i armatorów.

Oferujemy między innymi:

- ◆ 10000 m² powierzchni przeładunkowej
- ◆ 2000 m² powierzchni magazynowej
- ◆ transport kontenerowy i ponadnormatywny
- ◆ konsolidację i konfekcjonowanie towaru na paletach
- ◆ dokumentację zdjęciową podczas rozładunków i załadunków towarów
- ◆ paletyzowanie, foliowanie, bandowanie
- ◆ sztautowanie i mocowanie towarów
- ◆ budowa skrzyń i podestów
- ◆ plany załadunkowe
- ◆ przeładunek ADR (łącznie z klasą I II i III)
- ◆ magazynowanie
- ◆ fumigacja

Naszym Klientom gwarantujemy:

- ◆ bezpieczeństwo ładunków
- ◆ profesjonalizm
- ◆ rzetelność i najwyższa jakość świadczonych usług
- ◆ terminowość
- ◆ elastyczność i skuteczność w działaniu
- ◆ indywidualne podejście do każdego zlecenia
- ◆ atrakcyjne i konkurencyjne stawki
- ◆ ubezpieczenie
- ◆ pomoc na każdym etapie realizacji
- ◆ rozwiązania, o których inni nie mają pojęcia
- ◆ kontakt z firmą Cargo Lift, Wocław

Jesteśmy zawsze gotowi, aby odpowiedzieć na Twoje pytania i służyć pomocą. Niezależnie od skomplikowania Twojego projektu, nasz zespół ekspertów jest tutaj, aby Ci pomóc.

Siedziba

Wiesława Gielecka CARGO LIFT
Ul. Gdańska 15 83-020 Wocław
Telefon 698 756 858

Dlaczego warto nam zaufać?

Zaufanie naszych klientów budujemy na solidnych fundamentach, jakimi są wieloletnie doświadczenie, profesjonalizm i rzetelność. Jesteśmy ambitni i chcemy zrewolucjonizować branżę logistyczną, być liderem w dziedzinie przeładunków, jak też ustanowić nowy standard usług. Nasze zamierzenia wyznaczają nam sposób, w jaki chcemy wychodzić naprzeciw wyzwaniom własnym i naszych klientów. Tworzymy markę z ugruntowaną pozycją w branży logistycznej i rozpoznawalną na całym świecie.

Gwarantujemy profesjonalne wsparcie, elastyczność w działaniu, terminowość i wielozadaniowość

HYBRID 776 nowoczesna łódź motorowa nowej generacji z Pomorza



Golden Slide Marine to pomorski producent nowoczesnych łodzi i jachtów motorowych, który od podstaw projektuje i buduje jednostki łączące innowacyjność, komfort i polski kunszt. Firma zlokalizowana w Gdyni Chwaszczynie powstała z pasji do wody i pragnienia, by dostarczać klientom niezwykle doświadczenia na wodzie. Działając w branży marine, producent stawia na bezpośredni kontakt z klientem i elastyczność w dopasowywaniu jednostek do indywidualnych potrzeb. Flagowym produktem firmy jest łódź motorowa HYBRID 776 synonim luksusu, personalizacji i nowej jakości spędzania czasu na wodzie.

Przestrzeń, moc, możliwości

HYBRID 776 to najbardziej przestronna i multifunkcyjna jednostka w ofercie Golden Slide Marine. Zaprojektowana jako platforma do rekreacji, wypoczynku i spotkań towarzyskich na wodzie, łączy w sobie komfort, imponującą przestrzeń, mogąca pomieścić na pokładzie nawet 11 osób, oraz doskonałe osiągi. Długość 7,80 m i szerokość 2,80 m to gwarancja stabilności i ogromnej przestrzeni użytkowej. Zanurzenie zaledwie 0,35 m pozwala na żeglugę zarówno po płytkich jeziorach, jak i przybrzeżnych wodach morskich. Możliwość montażu silnika o mocy do 350 KM zapewnia dynamiczne osiągi i doskonałe właściwości manewrowe, czyniąc ją idealną zarówno do holowania wakeboarderów, jak i szybkich, komfortowych rejsów.

- Model Hybrid 776 został zaprojektowany z myślą o maksymalnym komforcie i rozrywce podczas wielogodzinnych, a nawet wielodniowych wypadów. To pływający salon, gdzie każdy detal jest przemyślany – mówi Piotr Wiśniewski. - Multifunkcyjny pokład dziobowy to serce życia towarzyskiego na łodzi. W zależności od potrzeb, pełni rolę przestronnego łóżka do opalania lub wygodnej strefy wypoczynkowej z elektrycznie rozkładanym stołem, przy którym może zasiąść aż 9 osób.

To łódź, która w zależności od potrzeb w jednej chwili może być areną wodnych szaleństw, a w kolejnej luksusowym, zacisznym miejscem do wypoczynku z rodziną lub przyjaciółmi. To doskonały wybór dla tych, którzy wymagają od łodzi więcej niż tylko przemieszczania się po wodzie.

Każdy detal zgodny z wizją klienta

Jedną z największych przewag rynkowych HYBRID 776 jest pełna personalizacja. To nie jest łódź z katalogu. To unikalne, pływające dzieło sztuki użytkowej, stworzone na specjalne zamówienie.

- Unikalność tej łodzi motorowej nie polega na drobnych ulepszeniach, ale na połączeniu genialnie zaprojektowanej, wielofunkcyjnej przestrzeni zewnętrznej z prawdziwie indywidualnym, personalizowanym podejściem do wykonania i wykończenia. To przede wszystkim personalizacja premium i rzemieślnicze wykonanie – mówią właściciele firmy. - Wszystkie kanapy, poduchy i fotele są szyte na zamówienie z ma-



teriałów najwyższej jakości, wybieranych przez klienta. Każdy element jest dopasowany kolorystycznie i funkcjonalnie do indywidualnych oczekiwań. Klient decyduje o rozmieszczeniu gniazdek, oświetlenia LED, sprzętu kuchennego czy systemu audio. Personalizacja dotyczy również aranżacji przestrzeni. Pokład może być strefą relaksu, imprez lub rodzinnych posiłków.



To podejście sprawia, że każda jednostka HYBRID 776 jest unikalna – odzwierciedla styl życia właścicieli, jego potrzeby i gust.

Kto wybiera HYBRID 776?

Grupa docelowa łodzi HYBRID 776 to wymagający klienci, którzy szukają nie tylko środka transportu, ale przestrzeni do życia. To zarówno profesjonalści i przedsiębiorcy, którzy cenią jakość i indywidualne podejście, ale także entuzjaści sportów wodnych, dla których moc i przestrzeń są równie ważne jak styl i komfort, jak również rodziny szukające aktywnego wypoczynku, chcące spędzać czas razem na wodzie w bezpiecznych i wygodnych warunkach oraz miłośnicy eventów i nietypowych form rozrywki, wykorzystujący łódź jako mobilną przestrzeń eventową.

Wszystkich ich łączy potrzeba posiadania czegoś wyjątkowego – produktu, który nie tylko spełnia funkcje użytkowe, ale również staje się symbolem stylu życia.

Nowe technologie w rozwoju produktu

W Golden Slide Marine świadomie wykorzystuje się nowoczesne technologie tam, gdzie realnie podnoszą one wartość, komfort, bezpieczeństwo i ekologiczność użytkowania łodzi. Cały proces projektowania HYBRID 776 został przeprowadzony przy użyciu zaawansowanego oprogramowania CAD. Pozwoliło to na precyzyjne zaplanowanie każdego elementu, wirtualne testy wytrzymałościowe oraz idealne zgranie wszystkich modułów, co minimalizuje błędy na etapie



produkcji i zapewnia najwyższą jakość końcową. W budowie kadłuba i pokładu stosuje się laminaty poliestrowo-szklane oraz wysokogatunkowe żywice. Zapewniają one doskonały stosunek wytrzymałości do wagi, co przekłada się na lepsze osiągi łodzi, niższe zużycie paliwa oraz większe bezpieczeństwo użytkowników.

- Oferujemy naszym klientom możliwość wyboru najnowocześniejszych silników zaburtowych wiodących światowych marek – mówi Wojciech Mierzejewski. - Jednostki te gwarantują nie tylko wysokie osiągi, ale także znaczącą oszczędność paliwa i niską emisję spalin. Idziemy krok dalej, proponując innowacyjne rozwiązania dla świadomych ekologicznie użytkowników: filtry mikroplastiku, napędy elektryczne i hybrydowe, ekologiczne toalety.

Lokalnie silni, globalnie widoczni

Strategiczną ambicją firmy jest umocnienie pozycji Golden Slide Marine jako cenionej, pomorskiej marki premium, która z powodzeniem konkuruje na rynkach europejskich, oferując innowacyjne i świadome ekologicznie produkty, jednocześnie kultywując tradycję polskiego rzemiosła. Plany rozwoju są naturalną kontynuacją dotychczasowej strategii i odpowiedzią na rosnące zainteresowanie produktami, które ma w swojej ofercie.

- Koncentrujemy się na trzech głównych filarach: rozwoju produktu, ekspansji rynkowej i budowaniu wartości marki poprzez współpracę – mówią właściciele firmy. - Budujemy sieć dealerów i partnerów, aby nasze łodzie trafiały na rynki międzynarodowe. Planujemy rozszerzenie gamy napędów ekologicznych jako gotowych pakietów. Rozwijamy kolejne jednostki oraz nowe funkcje poprawiające komfort i ekologiczność. Aktywnie poszukujemy możliwości dołączenia do branżowych klastrów technologicznych lub stowarzyszeń. Taka współpraca pozwoli na wymianę know-how, dostęp do funduszy rozwojowych i wspólne realizowanie projektów badawczo-rozwojowych. Planujemy rozwój parku maszynowego i optymalizację procesów, zachowując elastyczność i model „na zamówienie”.

Co przemawia za tym, by HYBRID 776 nosiła tytuł „Nasze Dobre z Pomorza”? Po pierwsze jest stąd. Jest projektowana, budowana i stowarzana na Pomorzu przez lokalny zespół. Po drugie – jest dobra. Reprezentuje najwyższą jakość wykonania, innowacyjność i polski design, z których jako region możemy być dumni. Po trzecie – promuje region – jest żywym dowodem na kreatywność i przedsiębiorczość Pomorzan. Każda jednostka wychodząca w świat niesie ze sobą pozytywną opowieść o naszym regionie – o ludziach, którzy potrafią połączyć pasję z profesjonalizmem, tworząc produkty światowej klasy. Co istotne, wszystkie one działają na rzecz regionu. Poprzez swoją ekologiczną misję i promowanie zrównoważonej turystyki wodnej dba o naturalne dziedzictwo Pomorza, które jest naszym największym skarbem. To nie tylko produkt, ale historia o tym, jak pasja, rzemiosło i nowoczesność mogą współistnieć w jednym miejscu – podsumowuje Wojciech Mierzejewski.



Polska Dolina Krzemowa! Pomorze wie, jak korzystać z nowych technologii

Martyna Kucybała

W Polsce startupy pojawiały się stosunkowo niedawno. Stają się coraz bardziej popularne, zwłaszcza wśród młodych ludzi, którzy widzą w nich szansę na założenie działalności bez dużego wkładu finansowego.

Startupy to firmy i działalności, które jako organizacje tymczasowe poszukują modelu biznesowego wartego inwestycji. Charakteryzują się niezależnością pomysłodawcy i bazują na innowacjach, które pojawiają się w konkretnej branży. Są nastawione na rozwiązywanie ważnych problemów na świecie bądź w lokalnym otoczeniu, poprzez produkcję dóbr lub świadczenie usług.

Najczęściej kojarzone są z branżą technologiczną i informatyczną. W rzeczywistości jednak nie ma żadnych ograniczeń i każdy może taki biznes założyć, niezależnie od branży, w jakiej działa.

Tego typu działalność ma zalety, które kuszą wszystkich nimi zainteresowanych. Przede wszystkim startupy nie wymagają dużego wkładu finansowego oraz kapitału początkowego, co sprawia, że chętnie sięgają po nie młode osoby. Po drugie otwarcie własnego przedsiębiorstwa pozwala zyskać bezcenne doświadczenie oraz zdobyć nowe umiejętności, które mogą być z powodzeniem wykorzystane w przyszłości. Wszystko to ostatecznie może prowadzić do szansy na znaczący sukces.

Należy jednak pamiętać, że założenie działalności niesie za sobą również pewne ryzyka, które mogą sprawić, że biznes tego sukcesu nie odnieśli. Badania wykazują, że aż 2 proc. startupów z branży technologicznej upada w ciągu 12 do 24 miesięcy od rozpoczęcia działalności. Globalny sukces osiąga jedynie... 2 proc. Jest to wynikiem braku doświadczenia większości osób, które zakładają działalność bez odpowiednich umiejętności jej prowadzenia.



W Pomorskim Parku Naukowo-Technologicznym w Gdyni działa ok. 250 firm

Przykładów znanych startupów jest wiele, ale niewątpliwie trzeba wspomnieć o Facebooku, czyli sukcesie Marka Zuckerberga, który przerodził się w jedno z najważniejszych mediów społecznościowych na całym świecie. Jego inicjator początkowo tworzył go w wynajmowanym domu, a Facebook przeznaczony był jedynie dla studentów. W Polsce duży sukces odniósł Live

Chat, czyli narzędzie do komunikacji z klientami, które obecnie wykorzystywane jest przez około 15 tysięcy firm z całego świata, w tym przez PizzaHut i Samsunga.

Z Pomorza pochodzi zaś firma, która zyskała uznanie krajowe i globalne. Ivona Software to startup z Gdyni, który stworzył syntezator mowy. Przedsiębiorstwo zostało w 2013 roku przejęte

przez Amazona, a technologia Ivony stała się częścią Alexy. Ich syntezator mowy w latach 2006, 2007 i 2009 został uznany za jeden z najlepszych na świecie w konkursie Blizzard Challenge.

Pomorze jest przez wielu nazywane polską Doliną Krzemową. Wszystko za sprawą Pomorskiego Parku Naukowo-Technologicznego w Gdyni, w którym powstają

najlepsze innowacyjne projekty technologiczne. W Parku działa około 250 firm – głównie w takich dziedzinach jak: automatyka i robotyka, biotechnologia, design, ICT, ochrona środowiska, technologie interaktywne. W Gdyni powstały również: pierwsze europejskie studio zmiksowanej rzeczywistości VR VISIO oraz ekologiczny beton i aparat antysmogowy zaprojektowany przez firmę Andervision. Jit Team - firma z Pomorskiego Parku Naukowo-Technologicznego znalazła się na liście Diamentów Forbesa.

Ważną rolę w rozwijaniu nowych technologii spełnia też gdański Inkubator Przedsiębiorczości Starter. W Słupsku działa Inkubator Technologiczny, który zapewnia pracownikom automatyki, robotyki i systemów wizyjnych oraz odnawialnych źródeł energii czy centrum druku 3D. Inkubatory przedsiębiorczości działają też w Tczewie, Chojnicach, Cierznie, Kartuzach, Kościerzynie, Bytowie, Lęborku, Malborku i Kwidzynie. ©

MATERIAL INFORMACYJNY DELLNER

0011399653

Dellner. Lider systemów łączenia pojazdów szynowych

Firma jest globalnym liderem w projektowaniu, produkcji i serwisowaniu systemów łączenia pojazdów szynowych. Oferowane sprzęgi, przejścia międzywagonowe i amortyzatory są kluczowymi elementami systemów bezpieczeństwa pociągów.

– Działamy w branży od ponad 80 lat, stale inwestując w badania, rozwój i nowe technologie – mówi Joanna Siemieniuk.

Oferta dostosowana do różnych potrzeb

Dellner dostarcza sprzęgi kolejowe kompatybilne z niemal wszystkimi systemami stosowanymi globalnie. Oferuje m.in. rozwiązania zatrzaskowe, SA3, Tightlock i Georg-Fischer, które sprawdzają się w różnych typach transportu: od kolei podmiejskiej i metra, przez lekkie pojazdy szynowe, aż po kolej dużych prędkości i systemy autonomiczne. Dzięki modułowej koncepcji budowy nasze produkty są łatwe w serwisie i pozwalają operatorom na obniżenie kosztów utrzymania taboru.

Partnerstwo i elastyczność
Sukces Dellner nie byłby możliwy bez klientów. Na-



szymi partnerami są producenci taboru kolejowego, operatorzy przewozów pasażerskich i towarowych oraz firmy zajmujące się modernizacją i serwisem. – Oferujemy im nie tylko produkty, ale i kompleksowe wsparcie – od doradztwa, przez wdrożenie, aż po szkolenia i serwis. Naszą filozofią jest rzetelność i elastyczność, które pozwalają spełniać oczekiwania dynamicznie zmieniającego się rynku – dodaje Joanna Siemieniuk.

Innowacje techniczne i cyfrowe

Od początku działalności Dellner wyznacza kierunki rozwoju w branży kolejowej. Firma opracowała pierwszy na świecie amortyzator ga-

zowo-hydrauliczny do sprzęgów oraz rozwiązania High Force Control, które zwiększają bezpieczeństwo podczas kolizji. Jest aktywnym uczestnikiem europejskiego programu wdrażania cyfrowych sprzęgów automatycznych (DAC), które do 2032 roku zastąpią tradycyjne sprzęgi śrubowe w wagonach towarowych. Rozwiązania te umożliwiają automatyczne łączenie wagonów, monitorowanie integralności pociągów, a także obsługę systemów hamulcowych i lokalizację GPS.

Zrównoważony rozwój i odpowiedzialność

Dellner aktywnie uczestniczy w inicjatywach na rzecz ochrony środowiska. Należy do programu Science Based



Targets, redukuje emisję gazów cieplarnianych i zwiększa efektywność energetyczną transportu. Od 2015 roku współpracuje z EcoVadis – globalną platformą oceny odpowiedzialności biznesowej. Wynik w latach 2019-2024 wzrósł z 49 do 71 punktów na 100, co plasuje firmę w gronie 15 proc. najlepiej ocenianych firm kolejowych na świecie. Zrównoważony rozwój obejmuje walkę z korupcją, wspieranie praw człowieka i różnorodności w miejscu pracy oraz dbałość o zdrowie i bezpieczeństwo pracowników. Działania wdrażane są na wszystkich poziomach – od zarządu, przez łańcuch dostaw, po partnerów i społeczności lokalne.

Wkład w rozwój Pomorza

Polski oddział Dellner w Miśszewku projektuje, produkuje i serwisuje sprzęgi stosowane w pociągach w kraju i na świecie. To rozwiązania, które wspierają lokalny łańcuch dostaw, współpracując z firmami metalowymi, elektronicznymi i gumowymi, eksportowane są do ponad 20 krajów (m.in. Singapur, Australia, USA), promując Pomorze jako ośrodek innowacji, poprawiają bezpieczeństwo pasażerów SKM Trójmiasto, gdzie codziennie zapewniają sprawne i ciche połączenia międzywagonowe. Dellner tworzy miejsca pracy, wspiera gospodarkę regionalną i przyczynia się do realizacji celów Europejskiego



Zielonego Ładu poprzez rozwój ekologicznego transportu szynowego.

Nagrody i certyfikaty jakości

Dynamiczny rozwój Dellner Polska został nagrodzony w latach 2021, 2022 i 2023 prestiżowym tytułem „Diamenty Forbesa”, przyznawanym firmom o najwyższej dynamice wzrostu. Firma posiada również certyfikaty: IRIS, ISO 9001, ISO 14001, ISO 3834-2 oraz EN 15085-2 (certyfikat spawalniczy). To dowód wysokich standardów jakości, bezpieczeństwa i zrównoważonego rozwoju. Sprzęgi Dellner, projektowane i produkowane w Miśszewku to przykład lokalnej myśli technicznej o globalnym znaczeniu. Łączą bezpieczeństwo, innowacyjność i ekologię, a ich codzienne działanie w SKM Trójmiasto pokazuje, że Pomorze może być dumne z produktów, które zmieniają oblicze światowej kolei.

Mar-Dan Elektro to kompleksowe instalacje i pogotowie elektryczne



MAR-DAN Elektro to firma działająca na Pomorzu od ponad 10 lat. Specjalizuje się w realizacji instalacji elektrycznych, teletechnicznych i odgromowych, a także w montażu rozdzielnic elektrycznych, systemów alarmowych i monitoringu. Tak szeroka oferta sprawia, że firma jest w stanie sprostać zróżnicowanym potrzebom klientów – zarówno osób prywatnych, jak i firm czy instytucji.

- Doświadczenie zdobywane przez lata oraz setki zrealizowanych projektów w domach, mieszkaniach, obiektach firmowych i budynkach użyteczności publicznej buduje solidną reputację naszej marki, która kojarzy się z rzetelnością, terminowością i wysoką jakością usług - mówi Marcin Worcholski

Wszechstronność to jedna z największych zalet MAR-DAN Elektro. Firma nie ogranicza się do jednego rodzaju instalacji, lecz działa kompleksowo, oferując m.in.: instalacje elektryczne w budynkach mieszkalnych i komercyjnych, systemy teletechniczne, instalacje odgromowe, montaż rozdzielnic elektrycznych, systemy alarmowe i monitoring, serwis i przeglądy instalacji. Dzięki temu klienci mogą w jednym miejscu uzyskać pełne wsparcie w zakresie bezpieczeństwa i niezawodności infrastruktury technicznej.

Pogotowie elektryczne – zawsze dostępne

Jednym z kluczowych elementów oferty jest całodobowe pogotowie elektryczne. Awaria instalacji może wydarzyć się w każdej chwili i stanowić zagrożenie dla życia, zdrowia lub mienia. Mar-Dan Elektro gwarantuje natychmiastową pomoc o każdej porze dnia i nocy. Dzięki temu klienci mają pewność, że w razie problemów mogą liczyć na szybkie i skuteczne wsparcie, co przekłada się na poczucie bezpieczeństwa i zaufanie wobec firmy.

Specjaliści z uprawnieniami

Kartuska firma zatrudnia fachowców z odpowiednimi uprawnieniami. To gwarancja, że wszystkie instalacje i naprawy wykonywane są zgodnie



z obowiązującymi normami i przepisami bezpieczeństwa. Ponadto zespół stale podnosi swoje kwalifikacje, uczestnicząc w szkoleniach i kursach. Dzięki temu może korzystać z najnowszych rozwiązań technologicznych i dostarczać klientom usługi na najwyższym poziomie.

Ofertę Mar-Dan Elektro kieruje do różnych grup odbiorców: właścicieli domów i mieszkań, firm i przedsiębiorstw potrzebujących profesjonalnych instalacji i systemów bezpieczeństwa, instytucji publicznych i budynków użyteczności publicznej, osób potrzebujących szybkiej pomocy w nagłych awariach. Tak szeroka grupa docelowa sprawia, że firma jest elastyczna i potrafi dopasować rozwiązania do indywidualnych potrzeb każdego klienta.

Nowoczesne technologie i rozwiązania

Mar-Dan Elektro korzysta z nowoczesnych systemów alarmowych, monitoringowych oraz zaawansowanych rozdzielnic elektrycznych.

Stale wprowadza na rynek innowacyjne rozwiązania, które podnoszą bezpieczeństwo i komfort użytkowników. Dzięki temu firma nie tylko odpowiada na obecne potrzeby rynku, ale również przygotowuje klientów na przyszłe wyzwania związane z dynamicznym rozwojem technologii.

Wkład w rozwój regionu

Firma odgrywa istotną rolę w gospodarce Pomorza. Zatrudnia lokalnych specjalistów, inwestuje w ich rozwój oraz współpracuje z mieszkańcami, firmami i instytucjami publicznymi. Tworząc miejsca pracy i wspierając lokalną infrastrukturę, przyczynia się do wzmocnienia regionalnej gospodarki i zwiększania bezpieczeństwa mieszkańców.

Największym sukcesem Mar-Dan Elektro jest ponad 10-letnia obecność na rynku oraz setki zakończonych z powodzeniem realizacji. Dzięki wysokiej jakości usług, profesjonalizmowi i szybkiemu reagowaniu firma zdobyła zaufanie szerokiego grona klientów i stała się rozpoznawalną marką w regionie. Filozofia Mar-Dan Elektro opiera się na partnerskich relacjach i budowaniu długofalowego zaufania. Firma stawia na przejrzystą komunikację, terminowość i doradztwo techniczne. Klienci wiedzą, że mogą liczyć nie tylko na solidne wykonanie usług, ale również na fachowe wsparcie w każdej sytuacji – także w nagłych awariach.

Równie ważne są relacje wewnętrzne. Zespół działa w oparciu o wzajemne wsparcie, jasny podział obowiązków i atmosferę współpracy. Firma inwestuje w szkolenia i rozwój pracowników, co przekłada się na motywację, zaangażowanie i lojalność całego zespołu.

MAR DAN ELEKTRO

Dane kontaktowe:

☎ +48 514 354 670

0011398822

Firma PROFFSWELDERS

- profesjonalizm w każdym łączeniu

**Oferujemy
spawanie w trzech
metodach:
MIG, MAG i TIG**

**Proffswelders
to wytwórca
oraz dostawca
elementów
metalowych**

ul. Akacjowa 3
83-022 Grabiny-Zameczek, Poland
48 508 843 545 | Poland
46 739 517 013 | Sweden
info@proffswelders.com
www.proffswelders.com/pl

MZK Wejherowo

pionier ekologicznego transportu wodorowego

Miejski Zakład Komunikacji Wejherowo (MZK) konsekwentnie wprowadza innowacje technologiczne. W ramach modernizacji taboru spółka kupi sześć nowoczesnych, zeroemisyjnych autobusów wodorowych Solaris Urbino 12 hydrogen. Pierwsze pojazdy trafią do Wejherowa jeszcze w 2025 r., kolejne w 2026 r. (inicjatywa wpisuje się w strategię zrównoważonego transportu publicznego w regionie)

Autobusy te napędzane są ogniwami paliwowymi – przechowywany w zbiornikach wodór o łącznej pojemności 1560 litrów jest przetwarzany na energię elektryczną bez generowania jakichkolwiek spalin. Dzięki temu – jak podkreśla prezydent Wejherowa Krzysztof Hildebrandt – nowe pojazdy „przyczynią się przede

pracą ogniw paliwowych, co zapewnia efektywność i bezpieczeństwo eksploatacji. Pojazdy Solaris Urbino 12 hydrogen mają na dachu zbiorniki na łącznie 1560 litrów wodoru – proces konwersji wodoru na energię elektryczną nie generuje żadnych szkodliwych emisji. Do tej pory firma Solaris dostarczyła MZK Wejhero-



Infrastruktura – stacja tankowania wodoru

Równolegle z rozbudową floty trwa budowa niezbędnej infrastruktury. Na terenie zajezdni przy ul. Tartacznej powstaje nowa stacja tankowania wodoru z czterema stanowiskami – tuż obok bazy, co zapewni wygodne i efektywne zasila- nie wodorowych autobusów. W marcu 2025 r. MZK rozstrzygnął przetarg na realizację tej inwestycji; wykonawca ma przygotować stację do 15 grudnia 2025 r., aby wodorowe autobusy mogły ruszyć już od początku 2026 r. Zadanie realizowane jest w formule „zaprojektuj i wybuduj” w ramach III edycji programu Zielony Transport Publiczny. Całkowity koszt inwestycji wyniesie ok. 6 mln zł – 3 mln zł stanowi bezzwrotna dotacja (50%) i kolejne 3 mln zł to preferencyjna pożyczka.

W ramach projektu przeprowadzono też przeszkolenie kadry – wyszkolono 20 kierowców i 10 pracowników technicznych do obsługi nowych pojazdów.

Znaczenie dla środowiska i regionu

Inwestycja MZK Wejherowo jest odpowiedzią na wyzwania ekologiczne Pomorza. Dzięki zerowej emisji autobusów

kańców znacznie przewyższają poniesione nakłady.

Wzór dla innych miast

Program MZK Wejherowo może być przykładem do naśladowania. Podobne przedsięwzięcia realizują już inne polskie miasta – m.in. Poznań, Konin, Lublin czy Wałbrzych – jednak Wejherowo jako pierwsze w regionie łączy jednocześnie zakup wodorowych autobusów z budową własnej stacji tankowania. Spójny harmonogram prac (stacja gotowa do końca 2025 r., uruchomienie autobusów od początku 2026 r.) pokazuje efektywne wykorzystanie środków unijnych



wszystkim do redukcji emisji dwutlenku węgla” i stanowią „najbardziej ekologiczny środek transportu”.

Nowoczesna flota wodorowa

Zakup wodorowych Urbino 12 to kolejny etap rozwoju ekologicznego taboru MZK. Autobusy te wyposażone są w zaawansowane systemy monitoringu i zarządzania

wo 45 autobusów (głównie elektrycznych i hybrydowych), a wodorowe zamówienie stanowi „kolejny krok w transformacji komunikacji miejskiej w kierunku nowoczesnych, ekologicznych rozwiązań”. Dzięki systemowi eSConnect przewoźnik będzie mógł także monitorować zużycie energii i pracę akumulatorów nowych pojazdów.

wodorowych spada poziom zanieczyszczeń powietrza i emisji CO₂ w regionie. Poza tym nowy tabor jest w pełni niskopodłogowy i dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, co podnosi dostępność i komfort podróży. Jak zaznacza prezydent Hildebrandt: „Nowe autobusy wodorowe znacząco popra-



wią jakość usług transportu publicznego..., ale przede wszystkim przyczynią się do redukcji emisji dwutlenku węgla”. Jednocześnie, jak podkreśla zarząd MZK, ta innowacja jest inwestycją długofalową – w słowach prezesa firmy: decyzja o zakupie jest „uzasadniona zarówno z punktu widzenia ekologii, jak i ekonomii”, a korzyści dla środowiska i zdrowia miesz-

i krajowych (program „Zielony Transport Publiczny”) dla dobra mieszkańców. Takie działania stawiają Wejherowo w czołówce proekologicznych innowacji na Pomorzu. To doskonały przykład, jak lokalna firma może wprowadzać nowoczesne technologie i realizować projekty przyjazne środowisku, stając się wzorem dla innych samorządów.

Wielkoformatowa płyta Architekto łączy nowoczesny design i funkcjonalność



Coraz częściej oczekujemy, aby przestrzeń wokół domu, biura czy obiektu użyteczności publicznej była nie tylko funkcjonalna, ale też atrakcyjna wizualnie. Takie możliwości daje płyta Architekto, którą wytwarza chojnicki Zakład Produkcji Materiałów Budowlanych inż. Kazimierz Ginter. Ta wielkoformatowa płyta pozwala tworzyć nowoczesne, reprezentacyjne aranżacje zarówno w przestrzeni publicznej, jak i prywatnej.

Zakład Produkcji Materiałów Budowlanych inż. Kazimierz Ginter to renomowany producent betonowych materiałów budowlanych i elementów małej architektury z siedzibą w Chojnicach, działający od ponad 35 lat. Firma powstała w maju 1988 roku, a jej założycielem jest inż. Kazimierz Ginter. Chojnicka firma uchodzi za jednego z największych producentów materiałów budowlanych na Pomorzu – cechują ją elastyczność produkcji, rygorystyczne standardy jakości oraz sprawna logistyka.

– Produkcujemy szeroką gamę prefabrykatów wykorzystywanych w budownictwie przemysłowym, infrastrukturalnym i mieszkaniowym. Specjalizujemy się w kompleksowej obsłudze inwestycji. Nasza oferta obejmuje bogaty asortyment nawierzchni brukowych. Produkcujemy również stropy prefabrykowane, biegi, balkony, płyty drogowe, ściany oporowe, elementy kanalizacyjne, małą architekturę oraz elementy nietypowe. Co ważne, nie ograniczamy się tylko do produkcji, wspieramy naszych klientów na każdym etapie inwestycji: od doradztwa technicznego i przygotowania rozwiązań projektowych, aż po dostawę i pełną obsługę realizacji. Nasze produkty wyróżniają się trwałością, nowoczesnym wzornictwem, funkcjonalnością i pełną zgodnością z normami – mówi inż. Kazimierz Ginter, założyciel firmy.

Jednym ze szczególnie wyróżniających się produktów jest płyta Architekto. To wielkoformatowa płyta betonowa stworzona z myślą o nowoczesnych przestrzeniach zewnętrznych. Płyta dostępna jest w wymiarach 120 × 150 cm, 120 × 300 cm, 200 × 150 cm oraz 200 × 300 cm. Tak duże wymiary umożliwiają szybkie i efektywne pokrycie dużych powierzchni. Zastosowanie podwójnej

siatki stalowej nadaje płycie dodatkową trwałość i odporność na obciążenia, co stanowi istotne wsparcie podczas użytkowania powierzchni. Jej funkcjonalne cechy, takie jak mrozoodporność i nowoczesny, prosty design sprawiają, że znakomicie sprawdza się w polskich warunkach klimatycznych, gwarantując niezawodność przez lata użytkowania.

Ogromnym atutem płyty Architekto jest jej uniwersalność zastosowania – doskonale sprawdza się zarówno w przestrzeniach publicznych, jak i prywatnych. W miastach i gminach idealnie komponuje się z otoczeniem placów, skwerów czy promenad, gdzie duży format płyt nadaje przestrzeni elegancji i reprezentacyjny charakter. W architekturze prywatnej natomiast świetnie uzupełnia ogrody, ścieżki czy tarasy, tworząc harmonijną, spójną i estetyczną aranżację.

– Płyta Architekto to produkt, który wyraźnie wyróżnia się na tle standardowych rozwiązań dostępnych na rynku – mówi inż. Kazimierz Ginter, założyciel firmy. – Jest to propozycja klasy premium, stworzona z myślą o najbardziej wymagających klientach – zarówno indywidualnych, jak i instytucjonalnych, którzy oczekują nie tylko funkcjonalności, ale również najwyższej estetyki i trwałości. Unikalne rozmiary płyt pozwalają na szybkie pokrycie dużych powierzchni, minimalizując liczbę spoin i tworzą jednolitą, elegancką przestrzeń. Płyty wykonane są z betonu klasy C30/37, co zapewnia wyjątkową wytrzymałość, odporność na ścieranie i niekorzystne warunki atmosferyczne – parametry charakterystyczne dla inwestycji prestiżowych i wymagających najwyższej jakości. Prosta forma i nowoczesny charakter sprawiają, że produkt doskonale wpisuje się w aktualne trendy architektury krajobrazu i urbanistyki.

Tak to się zaczęło

Proces wprowadzenia płyty Architekto to połączenie analizy trendów, innowacji technologicznych i świadomej strategii marketingowej. Dzięki tym działaniom produkt szybko zaistniał na rynku jako nowoczesne i innowacyjne rozwiązanie, które spełnia oczekiwania najbardziej wymagających klientów.

– Wprowadzenie płyty Architekto na rynek było procesem starannie zaplanowanym i poprzedzonym szeregiem działań, które miały zapewnić produktowi odpowiednią jakość, atrakcyjność i rozpoznawalność – mówi Kazimierz Ginter. – Pierwszym krokiem były analizy trendów w architekturze i budownictwie, które jasno wskazywały na rosnące zainteresowanie wielkoformatowymi płytami z betonu architektonicznego. Na tej podstawie powstała koncepcja produktu klasy premium, łączącego nowoczesny design z najwyższymi parametrami technicznymi.

Kolejnym etapem były testy receptury betonu klasy C30/37 oraz dobór odpowiedniego zbrojenia. Zastosowanie podwójnej siatki stalowej poprzedzono badaniami wytrzymałościowymi, które potwierdziły trwałość i bezpieczeństwo produktu. Testowano także mrozoodporność oraz odporność na ścieranie, aby upewnić się, że płyta sprosta wymaganiom zarówno w przestrzeni publicznej, jak i prywatnej.

Firma zainwestowała w nowoczesne formy i urządzenia umożliwiające produkcję płyt o dużych formatach z zachowaniem precyzji i powtarzalności. Dostosowano również procesy kontroli jakości do nowych standardów, co pozwala oferować produkt premium spełniający rygorystyczne normy. Tak uzyskano produkt, który definiuje nowy standard w aranżacji przestrzeni.

Każda partia płyt poddawana jest zaawansowanej kontroli jakości zgodnej z normami ISO 9001:2015 i ISO 14001:2015. Wdrożone innowacyjne procedury kontroli umożliwiają stałe utrzymanie wysokich parametrów technicznych i estetycznych.

– Celem długoterminowym, jaki sobie stawiamy w perspektywie 3-5 lat, jest budowanie świadomości marki wśród architektów i rozszerzenie gamy produktowej Architekto – wprowadzenie nowych kolorów, faktur oraz formatów, aby jeszcze lepiej odpowiadać na potrzeby rynku i zróżnicowane oczekiwania klientów – mówi założyciel



firmy. – Do tego dochodzi dalsza automatyzacja procesów, wdrażanie innowacyjnych rozwiązań zwiększających efektywność i precyzję wytwarzania oraz dalsze działania na rzecz ograniczania śladu węglowego produkcji, stosowania ekologicznych rozwiązań i budowania wizerunku marki odpowiedzialnej społecznie.

Filar gospodarki

Firma Ginter, działająca od ponad 35 lat, jako jeden z największych producentów materiałów budowlanych w regionie, ma realny wpływ na rozwój gospodarczy i społeczny Pomorza – tworzy miejsca pracy, współpracuje z lokalnymi dostawcami i hurtowniami, a także buduje markę regionu. Płyta Architekto jest najlepszym przykładem lokalnej innowacji, która łączy trwałość i nowoczesny design.

– Dzięki temu z pełnym przekonaniem może nosić tytuł „Nasze Dobre z Pomorza” – symbolizując to, co w regionie najlepsze: przedsiębiorczość, innowacyjność i odpowiedzialność społeczną – podkreśla pan Kazimierz, założyciel firmy, który jest członkiem takich organizacji biznesowych, jak: Pomorsko-Kujawska Izba Budownictwa, Pracodawcy Pomorza, Polska Izba Inżynierów Budownictwa, Starogardzki Klub Biznesu – Związek Pracodawców, Polski Klaster Budowlany.



Zakład Produkcji Materiałów Budowlanych
inż. Kazimierz Ginter
Zakład Pracy Chronionej
ul. Kolejowa 4, 89-600 Chojnice
tel. 52 397 40 46
www.ginter.pl
budownictwo@ginter.pl



Zwolnienie podatkowe dla Twojej firmy – sprawdź, czy możesz skorzystać!



Nawet do 60% mniej podatku dochodowego CIT/PIT z tytułu realizacji nowej inwestycji/reinwestycji na obszarze Środkowego Pomorza - to szansa, z której mogą skorzystać przedsiębiorcy dzięki wsparciu programu Polskiej Strefy Inwestycji. Pomorska Agencja Rozwoju Regionalnego, zarządzająca Słupską Specjalną Strefą Ekonomiczną i Słupskim Inkubatorem Technologicznym, od ponad 30 lat tworzy warunki, w których firmy mogą oszczędzać inwestując w swój rozwój.

Zwolnienia podatkowe dla przedsiębiorców

Budowa lub modernizacja zakładu? Dzierżawa nieruchomości pod rozwój firmy? A może zakup lub leasing finansowy maszyn? Inwestycja w OZE na potrzeby prowadzonej działalności? Inne...

W ramach programu **Polska Strefa Inwestycji** przedsiębiorcy mogą uzyskać zwolnienia podatkowe sięgające **od 30% do 60% kosztów kwalifikowanych nowej inwestycji/reinwestycji**. To realne oszczędności i konkretne wsparcie, które ułatwia rozwój biznesu i ogranicza ryzyko finansowe.



Info SSSE

Nieruchomości dla przedsiębiorców na sprzedaż i wynajem
PARR posiada bogatą ofertę nieruchomości na sprzedaż i wynajem m.in.: pod przemysł, magazynowanie, usługi, miejsce obsługi podróży, handel wielkopowierzchniowy, a także nieruchomości własności samorządów z regionu. Dostępne są uzbrojone tereny o powierzchni od 0,5 ha do 160 ha w: województwie pomorskim (Słupsk, Gmina Redzikowo) oraz zachodniopomorskim (Karlino, Sianów, Szczecinek, Wałcz).



Oferta Nieruchomości



Wsparcie dla start-up'ów

Słupski Inkubator Technologiczny, stworzony przez PARR, to nowoczesna przestrzeń skierowana do przedsiębiorców rozpoczynających działalność gospodarczą – tzw. start-up oraz przedsiębiorców już funkcjonujących o dużym potencjale wzrostu lub planujących wdrożenie innowacji. Biura, sale konferencyjne i wsparcie doradcze – wszystko po to, aby nowe pomysły szybciej wchodziły na rynek.



Oferta SIT

Centrum 3D - innowacje w praktyce

Prototypowanie, testowanie, skanowanie, inżynieria odwrotna, krótkoseryjna produkcja – to codzienność w **Centrum 3D**. Laboratorium wyposażone w profesjonalne drukarki i skanery wspiera firmy, które chcą szybciej i taniej wprowadzać innowacje na rynek.



Oferta Centrum 3D

Projekty dla rozwoju regionu

- „Rozwój i Kompetencje na miarę przyszłości subregionu słupskiego” – projekt zakłada przeszkolenie 1600 osób z subregionu słupskiego.
- LIFE Pom Gozilla.pl - celem projektu jest wdrożenie Planu Gospodarki Odpadami dla Pomorza zgodnie z zasadami gospodarki cyrkularnej.



- Pomorski Hub Innowacji Cyfrowych – to krajowe centrum odpowiedzialne za transformację cyfrową przedsiębiorstw. Oferuje dla przedsiębiorców kompleksowe wsparcie w dziedzinie transformacji cyfrowej (Przemysł 4.0, Robotyzacja, AI, VR/AR i Cyberbezpieczeństwo).



Oferta PARR



Mapa dotyczy obszaru Słupskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej

Skontaktuj się i sprawdź szczegóły

Zespół Promocji i Pozyskiwania Inwestorów Pomorskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A.

✉ e-mail: invest@parr.słupsk.pl ☎ tel.: +48 59 840 11 73

Pomorskie w czołówce pod względem dostępu do sieci usług komunalnych

Jacek Klein

Sieć wodociągowa i kanalizacyjna jest jednym z wyznaczników poziomu rozwoju cywilizacyjnego kraju czy regionu. Pod tym względem Pomorskie z pewnością nie ma się czego wstydzić, a nawet wyprzedza nie jeden region w krajach rozwiniętych. Nasze województwo jest jednym z liderów pod względem dostępu do infrastruktury komunalnej. Sieci wodociągowe i oczyszczania ścieków obejmują zdecydowaną większość gospodarstw domowych.

Z raportu o stanie województwa w 2024 r. wynika, że Pomorskie utrzymuje się w ścisłej krajowej czołówce pod względem dostępu do infrastruktury komunalnej. W 2023 r. poziom „zwodociągowania”, podobnie jak w latach poprzednich, plasował region na stabilnym 3. miejscu w kraju, a poziom „skanalizowania” również nieustannie utrzymywał Pomorze na pozycji lidera. Pod względem dostępu mieszkańców do oczyszczalni ścieków, w okresie ostatnich kilkunastu lat, Pomorskie stałe rywalizowało o najwyższe podium w rankingu z województwem zachodniopomorskim. W 2023 r. region przesunął się jednak w rankingu z 1. na 2. miejsce i Pomorze Zachodnie miało prawie dwupunktową przewagę w punktach procentowych.

Woda w prawie każdym domu

Poziom „zwodociągowania” na poziomie regionu rósł ze stałą prędkością rok do roku (o 0,1 p.p.), ale w 2023 r. pozostał jednak na tym samym poziomie co rok wcześniej, przy czym w miastach się nie zmienił, a na wsi wzrósł nieznacznie. Z sieci wodociągowej korzystało 96,8 proc. mieszkańców regionu, w tym 98,9 proc. mieszkańców miast oraz 93,4 proc. mieszkańców wsi.

Zbiornica kanalizacji sanitarna w 2023 r. obsługiwała 84,7 proc. mieszkańców, przy średniej w kraju - 72,6 proc. Warto podkreślić, że region od lat inwestuje w rozwój sieci kanalizacyjnej na wsi i jest liderem pod względem poziomu skanalizowania tych obszarów, natomiast niewiele zmienia się w sytuacji w miastach. Przyczynia się to jednak do zmniejszenia dystansu między miastem i wsią.



FOT. PRZEMYSŁAW ŚWIDERSKI

Pomorskie gospodarstwa domowe są w zdecydowanej większości podłączone do sieci komunalnych

Oczyszczalnie ścieków w 2023 r. obsługiwały 83,6 proc. mieszkańców i wskaźnik ten wahał się w ostatnich latach. Pierwszy raz spadł w 2021 r., a następnie w 2023 r.

Spadek dotyczył zarówno miast, jak też obszarów wiejskich. Może to wynikać z rosnącej popularności instalacji ekologicznych przydomowych oczyszczalni ścieków, które na wsi często wybierane są jako alternatywa do systemowego odprowadzania nieczystości.

Pod względem odsetka korzystających z oczyszczalni ścieków Pomorskie w ostatnich latach utrzymywało się

na 1. miejscu w Polsce, znacząco wyprzedzając pozostałe województwa, ale ostatnio w szybkim tempie zbliżyło się do Pomorza województwo zachodniopomorskie, które w 2023 r. wysunęło się na pozycję lidera w tym rankingu. Średnia w kraju była znacząco niższa - 75,9 proc. Odsetek mieszkańców obsługiwanych przez oczyszczalnie ścieków, podobnie jak w przypadku urządzeń sieciowych, pokazuje dysproporcje: miasto - wieś, chociaż różnice te co roku maleją. Dystans między wsią i miastem pod tym względem jest też znacząco niższy niż średnia kraju.

Zbiornica kanalizacji sanitarna w 2023 r. obsługiwała 84,7 proc. mieszkańców, przy średniej w kraju 72,6 proc.

W układzie powiatowym sytuacja pod względem infrastruktury komunalnej również jest zróżnicowana. Podczas gdy wszyscy mieszkańcy Sopotu korzystają z sieci kanalizacyjnej, w przypadku powiatów kartuskiego i sztumskiego z instalacji tej korzysta ok. 62 proc. mieszkańców. W przypadku ludności korzy-

stającej z oczyszczalni ścieków, najwyższy odsetek charakteryzuje Sopot oraz powiat malborski (ok. 97 proc.), a najniższy - powiat nowodworski, starogardzki i sztumski (ok. 65-70 proc.).

Mniej śmieci, punkty selektywnych zbiórek

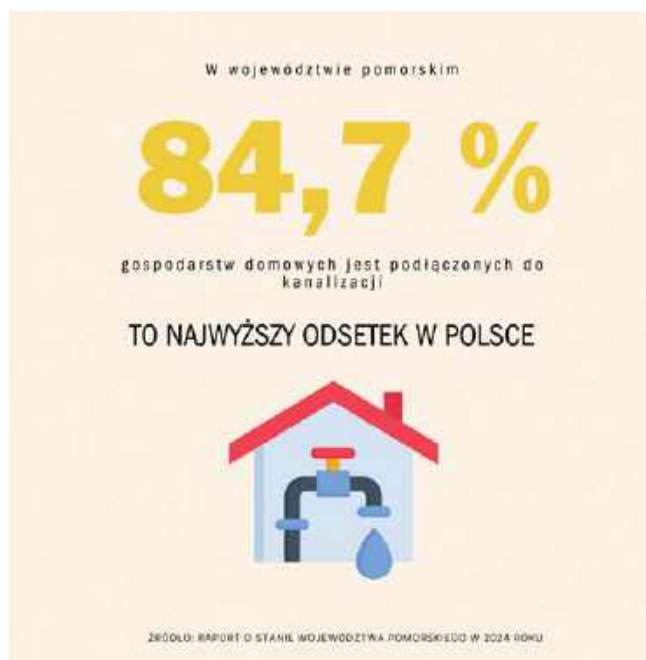
Do 2021 r. rosła ilość odpadów komunalnych na Pomorzu. Od 2022 r. odnotowuje się ich spadek. Zdecydowana większość odpadów pochodzi z gospodarstw domowych (87,5 proc.) i tu po raz pierwszy zanotowano ich spadek rok do roku (o ponad 3 proc.). Większa natomiast od śred-

niej w kraju jest ilość wytworzonych odpadów komunalnych przez jednego mieszkańca, chociaż zanotowano największy w kraju ich spadek (o 11 kg, tj. o ok. 3 proc.). Także udział odpadów zbieranych selektywnie w relacji do ogółu odpadów - co do zasady - systematycznie rośnie. W 2023 r. osiągnął poziom 44,4 proc. (był więc wyższy niż rok wcześniej o 1,4 p.p.) i przekraczał o kilka punktów procentowych średnią w kraju. Pod tym względem Pomorskie utrzymuje się na 3. miejscu w rankingu. Wśród odpadów zebranych selektywnie dominują frakcje: szkło, papier i tektura, tworzywa sztuczne i metale, i, które łącznie stanowią 14,3 proc. ogółu zebranych odpadów i ponad 32 proc. odpadów zebranych selektywnie. Spośród odpadów zebranych selektywnie odpady biodegradowalne stanowią 40,6 proc., ale jest to jedynie 18 proc. ogółu zebranych odpadów komunalnych. Nadal jednak odpady zmieszane, mimo, że ich udział dotąd malał, stanowią ponad połowę odpadów komunalnych (55,6 proc.).

Liczba punktów selektywnego zbierania odpadów komunalnych (PSZOK) od kilku lat utrzymuje się na zbliżonym poziomie. W 2023 r. w województwie funkcjonowało 107 punktów i wszystkie pomorskie gminy zapewniały swoim mieszkańcom możliwość dostarczenia odpadów do PSZOK, utworzonego w danej gminie lub do tego utworzonego wspólnie z inną gminą lub gminami.

Corocznie wzrasta masa odpadów komunalnych zbieranych w punktach. W 2023 r. poprzez PSZOK zbierano 5,6 proc. strumienia wszystkich wytwarzanych odpadów komunalnych, łącznie z odpadami budowlano-rozbiórkowymi pochodzącymi z gospodarstw domowych. Średnio 1 mieszkaniec województwa pomorskiego dostarczał do PSZOK około 24 kilogramy odpadów. Pomimo wyłączenia odpadów budowlanych z definicji odpadów komunalnych z dniem 1 stycznia 2022 roku, gminy w dalszym ciągu zapewniają zbieranie tej frakcji odpadów w PSZOK. Stanowiła ona w 2023 r. ponad 49 proc. wszystkich odpadów zbieranych w tych punktach. Strumień odpadów komunalnych zbieranych w PSZOK, z wyłączeniem odpadów budowlanych i rozbiórkowych, w 2023 r. stanowił 3 proc.

© P



Fundacja Integralia – wspiera różnorodność i dostępność od ponad 20 lat



Od ponad 20 lat udowadniają, że różnorodność jest wartością, a włączenie społeczne realnie wzmacnia potencjał firm i całego społeczeństwa.

Fundacja Integralia to jeden z kluczowych projektów społecznych Grupy ERGO Hestia, działający nieprzerwanie od 2004 roku. Misją Fundacji jest wspieranie osób z niepełnosprawnościami w znalezieniu i utrzymaniu pracy zgodnej z ich kompetencjami oraz budowanie w firmach kultury różnorodności i otwartości.

- Fundacja łączy potencjał kandydatów z niepełnosprawnościami z potrzebami rynku – mówi Dagmara Senda, prezeska zarządu Fundacji Integralia. - Współpracuje nie tylko z Grupą ERGO Hestia, lecz także z wieloma innymi pracodawcami. Przygotowuje zespoły do zatrudnienia, szkoli menedżerów oraz dba o dostosowanie stanowisk pracy do indywidualnych potrzeb pracowników. Dzięki temu osoby z niepełnosprawnościami mogą rozwijać swoje talenty w atmosferze zrozumienia i akceptacji.

Jako agencja pośrednictwa pracy podjęła współpracę z ponad 400 firmami. Do tej pory z bezpośredniego wsparcia Fundacji skorzystało już ponad 1 500 osób, a ponad 620 z nich znalazło zatrudnienie lub odbyło staż. Dzięki środkom pozyskanym z grantów, o łącznej wartości 6,2 mln zł, realizowano programy aktywizacji zawodowej – obejmujące m.in. indywidualne konsultacje ze specjalistami, kursy i szkolenia podnoszące kwalifikacje, a także staże zawodowe. W efekcie tych działań blisko co druga osoba objęta kompleksowym wsparciem znalazła zatrudnienie.

„Sprawny staż” – unikalny program praktyk

Jednym z najważniejszych projektów Fundacji jest program „Sprawny staż” – jedyny ogólnopolski program stażowy dla studentów i absolwentów z niepełnosprawnościami. Program realizowany jest we współpracy z czołowymi firmami w Polsce, które zapewniają



miejsca stażowe, a Fundacja odpowiada za rekrutację, przygotowanie zespołów i wsparcie uczestników.

- Program stanowi gotowy pakiet rozwiązań wspierających strategię Diversity & Inclusion – mówi Dagmara Senda. - Do tej pory w nim wzięło udział ponad 60 osób, z czego blisko 40% kontynuuje współpracę po zakończeniu stażu. Informacje o projekcie i jego uczestnikach dostępne są na stronie www.sprawnystaz.pl, która pełni także funkcję platformy inspiracji i promocji firm w ramach działań employer brandingowych.

Edukacja i zmiana społeczna

Działalność Fundacji to nie tylko wsparcie w zatrudnieniu, ale też edukacja i zmiana świadomości społecznej. Do tej pory w szkoleniach z zakresu savoir-vivre wobec osób z niepełnosprawnościami wzięło udział ponad 8 550 osób – w tym menedżerowie, pracownicy działów HR, a także zespoły obsługujące klientów. W 2025 roku Fundacja przeszkoliła pracowników Metropolii Gdańsk-Gdynia-Sopot oraz ERGO ARENY, w zakresie obsługi klientów z niepełnosprawnościami,

pokazując w praktyce, jak dostępność i inkluzywność podnoszą jakość usług.

Od doradztwa po wdrożenie i nowoczesne technologie

Unikalną cechą Fundacji jest kompleksowe podejście – działa jako agencja zatrudnienia, doradca HR i edukator społeczny. Integralia analizuje potrzeby rynku, wdraża rozwiązania „szyte na miarę” i wspiera każdą ze stron procesu – kandydata i pracodawcę. Fundacja opracowała także model wdrożeniowy dla osób z niepełnosprawnościami, który skutecznie funkcjonuje w Grupie ERGO Hestia i został zaadaptowany przez inne firmy.

W codziennej pracy Fundacja sięga po nowoczesne technologie wspierające dostępność. Strona www.integralia.pl oferuje m.in. tłumacza języka migowego online, platformę rekrutacyjną dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, a także materiały wideo z audiodeskrypcją i napisami. W komunikacji wykorzystywane są media społecznościowe, dostępne serwisy internetowe oraz

dedykowane kampanie promujące dobre praktyki w obszarze zatrudniania osób z niepełnosprawnościami.

Plany na przyszłość i wpływ na Pomorze

W krótkiej perspektywie Fundacja planuje rozwój programu „Sprawny staż” w kolejnych regionach Polski oraz rozszerzenie współpracy z pracodawcami w zakresie wdrażania kompleksowych działań włączających – od szkoleń, przez rekrutację po dostosowanie miejsc pracy. W planach jest również organizacja konferencji, kampanii edukacyjnych oraz publikacja raportów, które mają inspirować rynek pracy do dalszego otwierania się na różnorodność.

W dłuższej perspektywie Integralia zamierza uruchomić programy dedykowane osobom neuroróżnorodnym i 50+, a także działania wspierające rozwój kompetencji menedżerskich w zakresie zarządzania różnorodnymi zespołami.

- Dzięki swojej działalności Fundacja zwiększa zatrudnienie osób z niepełnosprawnościami na Pomorzu i w całej Polsce – mówi pre-



zeska Fundacji. - Edukuje lokalne przedsiębiorstwa w zakresie różnorodności i inkluzyjności, poprawiając standardy obsługi klientów i kulturę organizacyjną firm. Realnie wpływamy na lokalny rynek pracy, włączając osoby wcześniej wykluczone i tym samym zwiększając ich samodzielność finansową. Nasze działania wpisują się w strategię zrównoważonego rozwoju regionu oraz budują pozytywny wizerunek Pomorza jako miejsca otwartego i nowoczesnego.

Jak budujemy zaufanie?

Relacje są fundamentem działalności Fundacji. Z osobami z niepełnosprawno-

ściami Integralia pracuje indywidualnie, oferując wsparcie doradcze już na etapie rekrutacji. Pracodawcom zapewniamy nie tylko dobór kandydatów, ale także kompleksowe szkolenia, doradztwo i wsparcie we wdrożeniu osób z niepełnosprawnościami. Taka postawa buduje zaufanie i lojalność – zarówno wśród klientów, jak i partnerów biznesowych. - Zespół Fundacji to osoby z misją, które stale podnoszą swoje kwalifikacje, dzielą się wiedzą i doświadczeniem. W organizacji panuje atmosfera współpracy, a każdy pracownik ma poczucie, że jego praca ma znaczenie i wpływa na realne zmiany w społeczeństwie – dodaje Dagmara Senda.

Zrób pierwszy krok **w stronę pracy**

Chcesz znaleźć zatrudnienie?

Fundacja Aktywności Zawodowej pomoże Ci rozpocząć tę drogę. Fundacja Aktywności Zawodowej od 2008 roku wspiera osoby z niepełnosprawnościami w wejściu na rynek pracy. Pomaga na każdym etapie – od przygotowania CV po pierwszy dzień w nowym miejscu zatrudnienia.

Co oferuje Fundacja:

- konkretne oferty pracy dopasowane do możliwości kandydata,
- szkolenia, staże i indywidualne doradztwo,
- wsparcie w procesie rekrutacji i rozmowach kwalifikacyjnych,
- bezpłatną pomoc oraz życzliwy i profesjonalny zespół.

Fundacja Aktywności Zawodowej to nie tylko organizacja. To instytucja, która buduje mosty – pomiędzy kandydatami a pracodawcami, edukacją a rynkiem pracy, indywidualnym rozwojem a zmianami systemowymi. Jej misją jest inspirowanie i wspieranie w poszukiwaniu własnej drogi zawodowej.



ul. Romana Dmowskiego 12/3.12
80-264 Gdańsk godziny 8-17

☎ 736 858 551 ☎ 791 002 412
biuro@faz.org.pl www.faz.org.pl



Fundacja Non Tries



Mamy Siebie - **Mamy Wszystko**

Thai Union Poland

- globalna jakość, lokalne serce



Firmę Thai Union Poland (TUP) jako pracodawcę wyróżnia przede wszystkim stabilność zatrudnienia, czego najlepszym dowodem jest średni staż pracy wynoszący ponad 13 lat. To imponujący wynik, który świadczy nie tylko o bezpieczeństwie i lojalności, ale przede wszystkim o tym, że pracownicy czują się w TUP dobrze i zostają na długo.

Thai Union Poland Sp. z o.o. to nowoczesny zakład produkcyjny zlokalizowany w Strzebielinku, będący częścią globalnej grupy Thai Union Group – jednego z największych producentów konserw rybnych. Produkty firmy trafiają do milionów konsumentów na całym świecie, co świadczy o jej skali działania, międzynarodowych standardach oraz zaawansowaniu technologicznym. Wszystko to sprawia, że TUP to nie tylko stabilne, ale też rozwojowe i atrakcyjne miejsce pracy.

Stabilność zatrudnienia i atrakcyjne benefity

Podstawową wartością, jaką oferuje firma, jest stabilność zatrudnienia. Praca na umowę o pracę w przedsiębiorstwie o ugruntowanej pozycji na rynku to coś więcej niż tylko pewność comiesięcznego wynagrodzenia – to także spokój ducha i długofalowe planowanie swojej kariery. Przynależność do międzynarodowego koncernu zapewnia finansowe bezpieczeństwo, również w niestabilnych czasach.

- Jesteśmy częścią globalnego koncernu, co daje bezpieczeństwo finansowe i przewidywalność zatrudnienia – mówi Piotr Sadowski. - Dbamy o dobre warunki pracy i benefity dla naszych pracowników, zapewniając m.in. prywatną opiekę medyczną dla pracowników i ich rodzin, kartę sportową, dofinansowanie dojazdów do pracy oraz premie i dodatki świąteczne. Średni staż pracy w TUP przekraczający 13 lat to nie przypadek. To dowód, że pracownicy czują się tu dobrze i zostają na dłużej. Budujemy kulturę współpracy i wzajemnego szacunku.

Możliwość rozwoju i zdobywania nowych umiejętności

Praca w TUP to również szansa na stały rozwój zawodowy. Jako część globalnej grupy, firma oferuje kontakt z nowoczesnymi technologiami, wysokimi standardami jakości i różnorodnymi obszarami pracy – od produkcji i logistyki po kontrolę jakości, zakupy i administrację. Niezależnie od tego, czy jest się związanym z produkcją, logistyką, kontrolą jakości, administracją czy zakupami – znajdzie się tu przestrzeń do nauki i awansu.

- Nasza siła tkwi w ludziach – mówi Piotr Sadowski. - W Thai Union Poland wierzymy, że sukces tworzą zaangażowani pracownicy. Dlatego inwestujemy w ich dobrostan, wspieramy rozwój i tworzymy środowisko pracy, w którym każdy może czuć się doceniony. Dołączając do naszej załogi, uczestniczy się w dostarczaniu zdrowej i bezpiecznej żywności do klientów na całym świecie. A my dokładamy wszelkich starań, żeby biorąc udział w ambitnym i zrównoważonym rozwoju firmy, pracownik czuł się jak ryba w wodzie!

Firma inwestuje w rozwój pracowników



także poprzez programy rozwoju kompetencji poza pracą produkcyjną – kursy językowe, umiejętności miękkie, zarządzanie. To dowód na to, że TUP nie tylko zatrudnia, ale też aktywnie rozwija swój zespół.

W firmie stawia się również na bezpieczeństwo pracy oraz komfort fizyczny i psychiczny. Ergonomia stanowisk, higiena, odpowiednie przerwy, elastyczność grafiku tam, gdzie to możliwe – to elemen-

ty wpisane w codzienność zakładu. Firma wspiera także wellbeing, oferując wsparcie psychologiczne i dbając o równe traktowanie wszystkich – bez względu na wiek, płeć czy pochodzenie.

Thai Union Poland aktywnie buduje swój wizerunek jako odpowiedzialnego i zaangażowanego pracodawcy, m.in. poprzez: udział w targach pracy i dniach otwartych szkół zawodowych i technicznych, organizowanie konkursu Master-

Chef w szkole gastronomicznej w Rumi, promując wśród młodych jedzenie ryb i przedstawiając ścieżki kariery w firmie, system rekomendacji – premiowanie pracowników za polecenie nowych osób, aktywne włączanie pracowników w procesy decyzyjne – ankiety, grupy fokusowe, sugestie (kaizeny) od pracowników linii produkcyjnych.

Innowacje i nowoczesne technologie

Jako nowoczesny zakład, Thai Union Poland stale wdraża rozwiązania z zakresu automatyzacji i cyfryzacji. Należą do nich: robotyka i automatyzacja procesów produkcyjnych – ułatwia i przyspiesza procesy fizyczne, systemy wizyjne i czujniki jakości – wykrywanie defektów, sortowanie ryb pod kątem wielkości, dashboardsy produkcyjne – pozwalające w czasie rzeczywistym śledzić status linii produkcyjnej, wydajność maszyn, przestoje itp., cyfrowe instrukcje, specyfikacje i mobilne szkolenia, ekrany informacyjne ułatwiające bieżącą komunikację. Dzięki temu praca jest nie tylko bardziej efektywna, ale również bezpieczna i transparentna.

Wpływ na region i społeczność

Zakład w Strzebielinku to miejsce, które od lat odgrywa kluczową rolę na lokalnym rynku pracy. Firma będąca częścią międzynarodowej grupy Thai Union Group – jednego z największych producentów konserw rybnych na świecie – zatrudnia setki mieszkańców regionu i zapewnia im stabilne, bezpieczne zatrudnienie.

- Wpływ zakładu na region jest nie do przecenienia – podkreśla Piotr Sadowski. - Dzięki współpracy z lokalnymi firmami, wpływem podatkowym oraz nowoczesnym standardom produkcji, Thai Union przyczynia się do rozwoju gospodarczego i społecznego gminy Gniewino i całego powiatu wejherowskiego.

Firma nie zapomina też o swojej odpowiedzialności wobec środowiska i konsumentów. Jako część globalnej grupy wdraża rozwiązania wspierające zrównoważony rozwój i dbałość o bezpieczeństwo żywności. To sprawia, że Thai Union Poland to nie tylko zakład produkcyjny, ale też ambasador dobrych praktyk w biznesie i w życiu społecznym.



MZK Wejherowo

pracodawca, który inwestuje w ludzi

Jesteśmy - Miejski Zakład Komunikacji Wejherowo — firmą, której misją od lat jest nie tylko zapewnianie sprawnego transportu publicznego, lecz przede wszystkim tworzenie warunków pracy, w których każdy pracownik czuje się bezpiecznie, doceniony i ma realne szanse rozwoju. Jako lokalny pracodawca z dumą inwestujemy w ludzi — to oni są sercem naszej organizacji i gwarancją jakości usług, które codziennie świadczymy mieszkańcom regionu.

Nasze wartości — ludzie na pierwszym miejscu

W naszej firmie priorytetem są: bezpieczeństwo, profesjonalizm, szacunek i rozwój. Wierzymy, że uczciwe traktowanie pracowników i przejrzyste zasady zatrudnienia tworzą atmosferę zaufania, sprzyjającą kreatywności i odpowiedzialności. Dlatego stawiamy na dialog, jasne procedury i wsparcie w codziennych zadaniach.

Stabilne i przejrzyste zatrudnienie

Oferujemy stabilne formy zatrudnienia oraz warunki zgodne z prawem pracy — naszej polityce przyświeca podejście odpowiedzialnego pracodawcy. Dbamy o to, by każdy pracownik znał swoje prawa i obowiązki, a procesy kadrowe były przejrzyste i przewidywalne. Dążymy do zapewnienia uczciwych warunków finansowych i klarownych ścieżek rozwoju zawodowego.

Bezpieczeństwo i komfort pracy

Bezpieczeństwo pracowników to dla nas priorytet. Inwestujemy w szkolenia BHP, sprzęt ochronny oraz procedury, które minimalizują ryzyko w pracy operacyjnej i serwisowej. Dbamy

także o ergonomię stanowisk pracy, zarówno dla zespołu technicznego, jak i dla kierowców — komfort i zdrowie naszych pracowników to realne kryterium przy podejmowaniu decyzji inwestycyjnych.

Nowoczesne narzędzia i tabor — lepsze warunki dla pracowników

Modernizujemy nasz tabor i infrastrukturę, bo wierzymy, że nowoczesne pojazdy i technologie przekładają się na lepsze warunki pracy. Aktualizacje wyposażenia, systemy wspomagające pracę kierowców oraz cyfryzacja procesów operacyjnych ułatwiają codzienne obowiązki i zwiększają bezpieczeństwo służb. Inwestując w nowoczesne rozwiązania, inwestujemy w jakość pracy naszych zespołów.

Szkolenia i rozwój — inwestujemy w kompetencje

Rzeczniczy pracowników jest jednym z filarów naszej strategii. Organizujemy szkolenia wstępne i okresowe, kursy doszkalające oraz programy wdrożeniowe, które pomagają nowym pracownikom szybko odnaleźć się w obowiązkach. Promu-



jemy awanse wewnętrzne i wsparcie merytoryczne — chcemy, żeby każdy miał możliwość rozwijać karierę w strukturach MZK.

Elastyczność i równowaga między pracą a życiem prywatnym

Rozumiemy, jak ważna jest równowaga między życiem zawodowym a prywatnym. Tam, gdzie to możliwe, staramy się oferować elastyczne rozwiązania organizacyjne, które ułatwiają pogodzenie pracy z obowiązkami rodzinnymi czy edukacją. Szanujemy czas naszych pracowników i dbamy o porządek w planowaniu grafików.

Kultura organizacyjna — zespół, który wspiera
Tworzymy środowisko

oparte na wzajemnym szacunku i współpracy. Promujemy otwartą komunikację między przełożonymi a pracownikami oraz inicjatywy integracyjne, które wzmacniają poczucie przynależności. Doceniamy zaangażowanie indywidualne i zespołowe, celebrujemy osiągnięcia i uczymy się na doświadczeniach.

Rekrutacja — szukamy osób z pasją i odpowiedzialnością

Regularnie prowadzimy procesy rekrutacyjne na stanowiska kierowców, techników, specjalistów obsługi oraz role administracyjne. Szukamy osób, które cenią bezpieczeństwo, rzetelność oraz chęć rozwoju. Oferujemy wsparcie przy wdrożeniu, szkole-

nia oraz jasne warunki zatrudnienia — zachęcamy kandydatów do aplikowania i sprawdzenia aktualnych ofert.

Zapraszamy do współpracy

Jeśli szukasz pracodawcy, który inwestuje w ludzi, oferuje stabilne zatrudnienie oraz realne możliwości rozwoju — MZK Wejherowo to miejsce dla Ciebie. Dołącz do zespołu, który codziennie dba o komfort i bezpieczeństwo mieszkańców regionu, a jednocześnie inwestuje w Twoją przyszłość zawodową.

Do zobaczenia w MZK
— razem tworzymy transport, który działa lepiej dzięki ludziom.

SALTUS Ubezpieczenia, Fundacja MARE i Uniwersytet Gdańsk - razem dla Bałtyku



SALTUS Ubezpieczenia to marka dwóch towarzystw ubezpieczeniowych - SALTUS TUW oraz SALTUS TU ŻYCIE SA. Od trzech dekad firma działa w Sopocie, stale rozwijając ofertę ubezpieczeń majątkowych, życiowych i zdrowotnych, a także nowoczesne kanały sprzedaży. Obecnie SALTUS zatrudnia niemal 400 osób, przez 30-lat swojej działalności zapewnił ochronę blisko milionowi klientów w całej Polsce. Jubileusz 30-lecia to okazja nie tylko do podsumowania dotychczasowych sukcesów, ale także do podjęcia nowych, odpowiedzialnych inicjatyw.



Inauguracja projektu w Nadbałtyckim Centrum Kultury – połączenie nauki, sztuki i troski o Bałtyk



Naukowcy z Uniwersytetu Gdańskiego monitorują efekty pracy

„Zakorzeńmy się w morzu”

- W tym roku SALTUS Ubezpieczenia rozpoczął współpracę z Fundacją MARE przy pionierskim projekcie „Zakorzeńmy się w morzu”. Nasadzenia trawy morskiej w Zatoce Puckiej” - mówi Mariusz Czajka Wiceprezes Zarządu SALTUS Ubezpieczenia. - To projekt, którego celem jest odtworzenie łąk podwodnych w Bałtyku - dodaje. Przypomnijmy, że trawa morska pełni niezwykle ważną funkcję ekologiczną: produkuje tlen, pochłania dwutlenek węgla, filtruje wodę z nadmiaru związków azotu i fosforu oraz stanowi siedlisko dla wielu gatunków ryb i bezkręgowców.

Inauguracja w Nadbałtyckim Centrum Kultury

Oficjalna premiera projektu odbyła się 8 września 2025 roku w kościele św. Jana w Gdańsku - Nadbałtyckim Centrum Kultury. Wydarzenie połączyło naukę, biznes i sztukę. Goście obejrzeli film dokumentalny Krystiana Bielatowicza z realizacji pilotażu nasadzeń morskich łąk oraz immersyjną instalację artystyczną Lindy Lemon „W Głębiniach Bałtyku”. Była to scenografia stworzona ze starych ubrań w ramach projektu upcyklingowego i nawiązującego do naszego nadmiernego konsumpcjonizmu. Oprawę muzyczną przygotował Krzysztof Topolski, wykorzystując nagrania dźwięków z głębin morza. Wydarzenie miało charakter



Płetwonurkowie podczas nasadzeń trawy morskiej w Zatoce Puckiej – pilotażowy etap projektu „Zakorzeńmy się w morzu”

edukacyjny i artystyczny, a jednocześnie pokazało, że troska o Bałtyk to wspólne zadanie naukowców, artystów, biznesu i całego społeczeństwa.

Dlaczego trawa morska jest tak ważna?

Reintrodukcja trawy morskiej w kontekście przeciwdziałania zmianom klimatu staje się globalnym ruchem. Poprzez realizowany projekt chcemy zastosować rozwiązania wypracowane na świecie i winnych rejonach Bałtyku także w Polsce. W ramach pilotażu powstało 5 poletek eksperymentalnych z nasadzeniami trawy, które będą monitorowane przez rok w celu weryfikacji odpowiedniej metody nasadzeń. Prace prowadzą wyszkoleni płetwonurkowie pod nadzorem naukowców z Uniwersytetu Gdańskiego. Łąki trawy morskiej nie tylko wspierają bioróżnorodność, ale też pochłaniają duże ilości węgla - badania wykazują, że 1 m² takiej łąki wiąże średnio 10,7 kg węgla. Dodatkowo usuwają

z Bałtyku nadmiar azotu i fosforu.

Odpowiedzialny biznes. Dla człowieka i natury

SALTUS angażuje się w projekt nie jako sponsor, lecz jako partner, traktując go jako inwestycję w przyszłość regionu. Założenia inicjatywy wpisują się w koncepcję przywracania naturze przestrzeni do samodzielnego odradzania się. To nowoczesne podejście do ochrony środowiska, które zakłada współistnienie człowieka i natury. Dzięki działaniom edukacyjnym prowadzonym wokół projektu, społeczeństwo, może lepiej poznać podwodnych mieszkańców Bałtyku i nauczyć się, jak codzienne decyzje wpływają na stan morza. Projekt opiera się na wieloletnich badaniach naukowców z Uniwersytetu Gdańskiego, którzy od 2018 roku opracowują skuteczne metody transplantacji trawy morskiej. Nasadzenia w Zatoce Puckiej to pilotaż, który pozwoli zweryfikować różne strategie i stworzyć podstawy do przyszłych działań

na większą skalę. Dzięki monitorowaniu nowych łąk co miesiąc przez rok będzie można ocenić skuteczność zastosowanych metod i ich wpływ na ekosystem. Odpowiedzialność ekologiczna wpisana jest w strategię SALTUS Ubezpieczenia. Firma wdrożyła standardy ESG, tworzy produkty proekologiczne, np. ubezpieczenia odpowiedzialności za szkody w środowisku, oraz dba o współpracę z dostawcami, którzy przestrzegają zasad etyki i CSR. Inicjatywa odbudowy łąk morskich to kolejny dowód, że SALTUS postrzega swoją rolę nie tylko jako instytucji finansowej, ale także partnera odpowiedzialnego społecznie i środowiskowo.

Bałtyk - dobro wspólne Pomorza

Morze wpływa na gospodarkę, turystykę, zdrowie i jakość życia. Chroniąc jego



Łąki trawy morskiej nie tylko wspierają bioróżnorodność, ale też pochłaniają duże ilości węgla i usuwają z Bałtyku nadmiar azotu i fosforu

ekosystem, SALTUS wzmacnia również atrakcyjność regionu dla mieszkańców i turystów. Projekt pokazuje, że biznes lokalny może mieć globalne znaczenie, jeśli łączy rozwój ekonomiczny z troską o środowisko. Dzięki takim inicjatywom Pomorze staje się pionierem działań ekologicznych w skali kraju.

Sukcesy, wyróżnienia i ludzie

Przez lata SALTUS Ubezpieczenia zdobył wiele nagród potwierdzających etyczne i nowoczesne podejście do biznesu, m.in. tytuły: SuperEtyczna Firma, Dobra Marka 2024, Laur Eksperta, Teraz Polska, Great Place to Work czy Primus Inter Pares. Firma była wielokrotnie nagradzana za innowacyjność, odpowiedzialność i wysoką jakość obsługi. Największym kapitałem SALTUS są ludzie - niemal 400 pracowników, którzy budują

firmę w oparciu o wartości wspólnoty i odpowiedzialności. SALTUS dba o rozwój swojego zespołu, oferując szkolenia, ubezpieczenia, PPE i udział w inicjatywach proekologicznych. Co roku pracownicy uczestniczą w sadzeniu drzew w Arboretum Wirty, a aktywni rowerzyści nagradzani są dodatkowymi benefitami. Istnieje także SALTUS Sport Team, promujący zdrowy styl życia i integrację. Firma od początku mieści się w Sopocie, a działalność firmy silnie związana jest z Pomorzem. Angażując się w odbudowę łąk podwodnych w Zatoce Puckiej, SALTUS Ubezpieczenia pokazuje, że lokalna firma może wyznaczać standardy odpowiedzialnego biznesu w Polsce. To inicjatywa, która realnie wpływa na przyszłość Bałtyku, a jednocześnie inspirowa mieszkańców regionu do większej troski o środowisko.

SALTUS | 30 lat
UBEZPIECZENIA

Safe Idea. Kancelaria Prawno-Detektywistyczna nowej generacji



Gdynska Kancelaria Prawno-Detektywistyczna Safe Idea od ponad 10 lat na rynku. specjalizuje się w wykrywaniu i przeciwdziałaniu oszustwom inwestycyjnym. To jedna z nielicznych firm w Polsce, która łączy prawo, detektywistykę i informatykę śledczą w ramach jednej kompleksowej oferty. Dzięki temu zespół potrafi rozpoznać mechanizmy przestępstw finansowych, namierzyć sprawców, zebrać i zabezpieczyć dowody akceptowane przez sądy oraz wesprzeć klientów w procesie odzyskiwania utraconych środków.

- Nasza firma, jako jedna z niewielu działających na rynku, została wpisana do rejestru MSWiA, co potwierdza legalność i profesjonalizm prowadzonych działań - podkreśla Damian Dejewski z Safe Idea.

Prawo i detektywistyka
Unikatowym atutem kancelarii jest połączenie klasycznej pracy detektywistycznej z zaawansowanymi metodami analizy cyfrowej. W praktyce oznacza to, że każdy przypadek jest badany wielopoziomowo - od analizy dokumentów i historii transakcji przez śledzenie cyfrowych śladów, aż po wykorzystanie OSINT, czyli otwartych źródeł informacji z internetu i sieci społecznościowych.

Safe Idea nie ogranicza się do gromadzenia dowodów. Zespół przeprowadza także zaawansowane kontrataki - m.in. techniki one-click i zero-click oraz wejścia na pulpity oszustów. Działania kontratakuje były wielokrotnie prezentowane publicznie, również w obecności mediów, m.in. w programie TVN „Czarno na białym”. Ta transparentność wyróżnia kancelarię na tle konkurencji i buduje zaufanie klientów.



Efektom pracy są szczegółowe raporty z zakresu informatyki śledczej, które stanowią pełnowartościowe dokumenty dowodowe w postępowaniach karnych i cywilnych. Obejmują także badania sprzętu elektronicznego: komputerów, telefonów i nośników pamięci,

pozwalając odtworzyć cały przebieg przestępstwa oraz wskazać, gdzie trafiły środki poszkodowanych.

Realna pomoc
Klientami Safe Idea są przede wszystkim osoby prywatne, które padły ofiarą oszustw inwestycyjnych, interneto-

utraciły cały dorobek życia i popadły w spiralę zadłużenia. W takich przypadkach prowadzi sprawy o upadłość konsumencką, dając klientom szansę na nowy start i odzyskanie kontroli nad swoim życiem.

Edukacja i misja

Safe Idea nie działa wyłącznie w interesie komercyjnym. Jej misją jest także podnoszenie świadomości społecznej dotyczącej zagrożeń inwestycyjnych oraz cyberprzestępczości. Prezes kancelarii aktywnie prowadzi podcasty i webinary, w których wyjaśnia mechanizmy działania oszustów i wskazuje, jak się przed nimi chronić. Celem jest więc dotarcie z rzetelną wiedzą do jak największej liczby osób, aby ofiary wiedziały, gdzie szukać realnej pomocy. W dłuższej perspektywie Safe Idea planuje wejść na rynki europejskie i nawiązać współpracę z Interpolem czy Europol, by skutecznie zwalczać międzynarodową przestępczość gospodarczą.

Lider w walce z cyberprzestępczością

Największą wartością Safe Idea są ludzie i historie, które stoją za każdą sprawą. Zespół wielokrotnie pomagał osobom w dramatycznych sytuacjach, ratując je nie tylko przed stratą finansową, ale także przed decyzjami zagrażającymi życiu. Pomoc w odzyskaniu środków czy przeprowadzenie przez proces upadłości konsumenckiej dla wielu klientów oznaczały drugą szansę i odbudowę normalnego życia. Dlatego

kancelaria nie jest postrzegana wyłącznie jako firma prawnicza czy detektywistyczna, lecz jako prawdziwy ratownik ludzkich losów.

- Klienci doceniają fakt, że nie traktujemy ich sprawy jako kolejnej biurokratycznej czynności, ale jako osobisty projekt, gdzie każdy szczegół ma znaczenie. Dzięki temu zyskujemy ich zaufanie i dla wielu stajemy się ostatnią deską ratunku, co widać w licznych pozytywnych opiniach i podziękowaniach, które napływają do nas z różnych miejsc w Polsce - dodaje Damian Dejewski.

Safe Idea to kancelaria prawno-detektywistyczna nowej generacji - łączy detektywistykę, prawo i zaawansowaną informatykę śledczą w jeden spójny produkt. Skutecznie chroni kapitał inwestorów, walczy z cyberprzestępczością i edukuje społeczeństwo, oferując klientom nie tylko profesjonalne raporty i dowody procesowe, ale także nadzieję na odzyskanie bezpieczeństwa i sprawiedliwości.

Dzięki transparentności, renomie i zaangażowaniu zespół Safe Idea stał się nie tylko liderem na Pomorzu, ale też buduje fundamenty do wejścia na rynek europejski, gdzie będzie walczyć z przestępczością finansową na międzynarodową skalę. Renomę kancelarii buduje jakość działań, a nie agresywny marketing. Potwierdzeniem jest przyznane w 2019 roku prestiżowe wyróżnienie „Orły Prawa”.



Innowacje z Pomorza, które zmieniają codzienność – Aerosol Service



Aerosol Service sp. z o.o. od ponad trzech dekad buduje swoją pozycję w branży chemiczno-kosmetycznej, stając się jednym z kluczowych partnerów tego sektora. Firma specjalizuje się w produkcji kontraktowej kosmetyków i chemii gospodarczej oraz w napełnianiu wyrobów aerozolowych. Dziś jej produkty trafiają do 34 krajów na pięciu kontynentach – z Pomorza na cały świat.

Nowoczesny zakład i bezpieczne technologie

Serce działalności spółki bije w nowoczesnym zakładzie w Charnowie. Wyposażona w zaawansowane linie technologiczne fabryka pozwala elastycznie reagować na potrzeby klientów – od krótkich serii testowych po produkcję wielkoskalową.

Aerosol Service konsekwentnie inwestuje w know-how i innowacyjne rozwiązania, dbając jednocześnie o najwyższe standardy jakości i bezpieczeństwa. Firma działa zgodnie z rygorystycznymi normami środowiskowymi, stawiając na zrównoważony rozwój.

– Zapewniamy klientom kompleksową obsługę – od pomysłu, poprzez recepturę i testy, aż po gotowy produkt dostarczony na czas – podkreśla prezes zarządu, **Damian Piotrowski**.

Innowacje doceniane na świecie

Aerosol Service dysponuje własnym działem R&D i nowoczesnym laboratorium, które umożliwiają szybkie tworzenie nowych receptur i wdrażanie rozwiązań wyprzedzających oczekiwania rynku. O randze tych działań świadczą prestiżowe nagrody:

- **PURO** – aplikator uhonorowany w 2025 r. tytułem „Concept of the Year”. Dzięki innowacyjnej konstrukcji zapewnia higienę i wygodę użytkownika, eliminując problem resztek produktu.
- **ACTUO** – pierwszy aplikator umożliwiający korzystanie z aerozolu jedną ręką. Otrzymał wyróżnienie „Best Personal Care Aerosol” w 2020 r.
- **Spray’n’Use** – kieszonkowy zestaw z wymiennymi mini-sprayami, stworzony do precyzyjnego i higienicznego



nego dozowania. Został doceniony już w 2019 r. podczas paryskich targów ADF.

Nagrody te potwierdzają, że Aerosol Service nie tylko podąża za światowymi trendami, ale aktywnie je kreuje.

Ludzie i logistyka – filary sukcesu

Za sukcesem spółki stoją ludzie. Ponad 200 pracowników – inżynierów, technologów, specjalistów jakości i doradców – wspiera klientów na każdym etapie współpracy. Dzięki temu firma zyskała opinię solidnego i elastycznego partnera biznesowego.

Ważny gracz w regionie

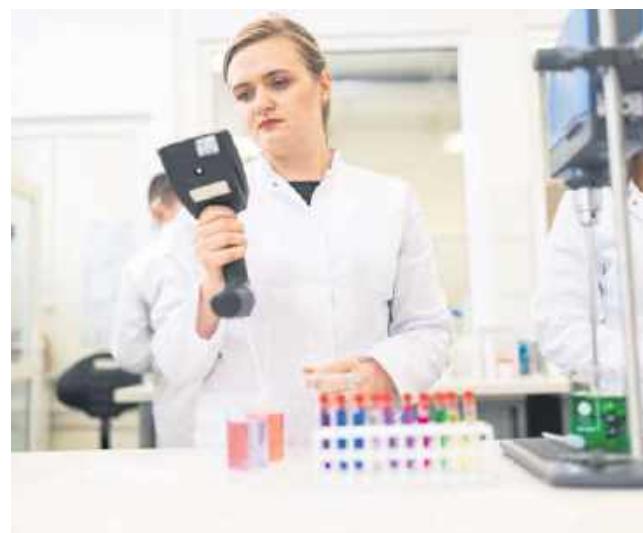
Aerosol Service to także istotny element lokalnej gospodarki. Jako drugi co do wielkości pracodawca w Gminie Ustka, firma aktywnie wspiera rozwój Pomorza Środkowego. Współpracuje z Uniwersytetem Pomorskim i lokalnymi szkołami, oferując praktyki i staże, a także angażuje się w życie społeczne i kulturalne regionu.

Podczas pandemii spółka wspierała lokalne szpitale, a na co dzień inwestuje w wydarzenia edukacyjne, sportowe i kulturalne.

– Chcemy być nie tylko liderem w branży, ale również solidnym partnerem dla naszego regionu – podsumowuje Damian Piotrowski.

Z Pomorza na świat

Historia Aerosol Service to przykład, jak połączenie technologii, innowacji i odpowiedzialności społecznej może przełożyć się na sukces zarówno globalny, jak i lokalny. Z Pomorza do 34 krajów – firma udowadnia, że regionalne przedsiębiorstwo może stać się ważnym graczem na międzynarodowym rynku.



Nasz region ma także atrakcyjną ścieżkę kulinarnych doznań. Byliście tam?

Joanna Surażyńska

Pomorze to region, który zachwyca turystów przyrodą, od rozległych piaszczystych nadmorskich plaż, po rozległe zakątki borów i lasów. Barwną kulturą i dziedzictwem kulinarnym. Zależć tu fascynujące smaki - oryginalne, naturalne i niepowtarzalne. Zapisane w starych i niezwykle cennych kucharskich księgach, okraszone współczesnym sznytem. Mamy w Pomorskiem magiczne miejsca - rodzinne manufaktury z sielską atmosferą i feerią smaków. Te elementy spaja nowa turystyczna inicjatywa - Pomorska Ścieżka Smaków.

Pomorska Regionalna Organizacja Turystyczna stworzyła projekt - „Pomorska Ścieżka Smaków” i pozwala delektować się tradycyjną kuchnią, która może wprowadzić w zdumienie. Jednak to coś więcej niż typowe zwiedzanie czy smakowanie regionalnych potraw. To koncepcja oparta na doświad-



W Swołowie odbywają się warsztaty serowarskie

czeniu - angażuje zmysły, emocje i ciekawość. Pokazuje rzemieślników pełnych pasji, którzy w swoich manufakturach wyczarowują niepowtarzalne smaki, tworzone w spokojnym rytmie, zgodnym z naturą. Miejsca, w których żyją i pracują, są przepełnione spokojem i autentycznością. Nie wieje tu nudą, ale prostotą, która może oczarować i zaskoczyć. Pomorze ma wciąż wiele do odkrycia.

Pomorska Ścieżka Smaków obejmuje cały region, a twórców usług znajdziemy w czte-

rech charakterystycznych subregionach: Gdańsk, Żuławy, Kaszuby, Kociewie oraz Ziemia Słupska. Każdy z nich posiada własną tożsamość kulinarną, tradycje i wyjątkowych producentów, których warto odwiedzić.

Oferta jest niezwykle bogata. Gotowanie na żywym ogniu, gdzie zapach pełnej wiatry zupy miesza się z nutą dymu ogrzewającego wielki żeliwny gar, tworzenie własnoręcznego sera zagrodowego, rozsmakowywanie się



Chwastowe Pole promuje kaszubskie zioła

kaszubskich ruchankach ze świeżym i soczystym musem żurawinowym. Spacerowanie po łące pełnej szumiących ziół. Poznawanie fascynującego i niesamowicie uporządkowanego życia pszczoł, głośkanie radosnych i rozbrykanych kóz. Ponadto możliwość degustacji kraftowych trunków. To miejsca, w których w pełni można doświadczyć, poznać i zrozumieć dziedzictwo regionu. Na gości czekają doświadczenia kulinarne pełne historii, autentyczności

i emocji. Obok degustacji w wielu miejscach można wziąć udział w warsztatach - np. serowarskich u Ewy Statkiewicz w malowniczym Swołowie.

Większość punktów na Pomorskiej Ścieżce Smaków znajduje się poza miastami, w malowniczych wsiach i mniejszych miejscowościach. Dlatego najlepiej zaplanować wyjazd samochodem, zabierając ze sobą rowery dają to największą elastyczność i jeszcze bardziej ak-

tywne spędzanie czasu wolnego. A wszystko to bez pośpiechu, w bliskości natury i w pełnym spokoju.

Powstanie Pomorskiej Ścieżki Smaków jest możliwe dzięki projektowi BASCIL - Innovative Solutions for the Rural Food Production Sector to Diversify into Sustainable Culinary Tourism Services, realizowanemu w ramach współpracy regionów nadbałtyckich. BASCIL ma na celu wspieranie rozwoju turystyki kulinarnej na obszarach wiejskich, poprawę konkurencyjności lokalnych producentów oraz dywersyfikację ich działalności.

W praktyce oznacza to tworzenie nowych usług turystyki kulinarnej - takich jak warsztaty, pokazy czy degustacje, które przyciągają turystów i jednocześnie wspierają lokalną gospodarkę.

W każdym z zakątków Pomorskiego można znaleźć niesamowite miejsca i odkryć wyjątkowe szlaki turystyczne, nie tylko te malowniczo położone wśród natury, ale także kulinarne! ©

MATERIAL PROMOCYJNY GOODVALLEY SP. Z O.O.

Dolina Dobra to lokalne korzenie i dekady doświadczenia

Tu biznes łączy tradycję z nowoczesnymi rozwiązaniami technologicznymi i troską o środowisko. Produkty Doliny Dobra to smak, jakość, ale także gwarancja, że na każdym etapie - od czyli uprawy roślin po gotowy produkt - firma dba o pracowników, lokalną społeczność i zasoby naturalne.

Dolina Dobra to marka, która bazuje na ponad 30-letnim doświadczeniu firmy Goodvalley. Początki przedsiębiorstwa sięgają 1994 roku, kiedy to w Przechlewie na Pomorzu powstały pierwsze gospodarstwa specjalizujące się w hodowli wieprzowiny. Od samego początku działalność jest realizowana zgodnie z modelem „od pola do stołu” - własnych polach uprawnych, produkcji pasz i zakładach przetwórczych. Dzięki temu Dolina Dobra oferuje w 100 proc. polskie mięso i produkty oparte wyłącznie na lokalnych surowcach.

- Wyróżnikiem marki jest pełna kontrola nad każdym etapem procesu: od uprawy zbóż i hodowli zwierząt, aż po gotowy wyrób trafiający na stół konsumenta.



To gwarantuje najwyższą jakość, bezpieczeństwo i brak zbędnych dodatków - mówi Justyna Figiel-Kwapisz, Dyrektor Sprzedaży marki Dolina Dobra.

Kampania „Dobry Skład”

Jednym z fundamentów Doliny Dobra jest krótki skład produktów. Nie znajdziemy w nich konserwantów, sztucznych barwników ani chemicznych wzmacniaczy smaku. Różnicę widać na pierwszy rzut oka, produkty Doliny Dobra bazują na kilku naturalnych surowcach.

Aby podkreślić tę kwestię, marka zrealizowała kampanię „Dobry Skład”. Pokazała w niej, jak szybko można przeczytać etykietę jej parówek (8 sekund), a ile czasu zajmuje zapoznanie się ze składem popularnych produktów konkurencji (nawet 38 sekund). Ten prosty przykład pokazał, że krótki skład to „Dobry Skład”.

Produkcja „od pola do stołu”

Wszystkie produkty Doliny Dobra powstają w Polsce, z polskiego mięsa oraz naturalnych przypraw. Model „od pola do stołu” pozwala kontrolować każdy etap procesu - od jakości pasz, przez dobrostan zwierząt, aż po finalne pakowanie. Tacki, w które pakowane są produkty, pochodzą z recyklingu, co dodatkowo wpisuje się w filozofię zrównoważonego rozwoju. Takie podejście daje konsumentom pewność, że kupują produkt o najwyższej jakości, przygotowany zgodnie z najlepszymi praktykami rolniczymi i hodowlanymi. Dolina Dobra kieruje swoją ofertą do osób, które cenią świadomy styl życia i dokonują rozsądnych wyborów żywieniowych. To konsumenci zwracający uwagę na skład, pochodzenie i naturalność produktów. Ważną grupą odbiorców są rodziny z dziećmi, poszukujące bezpiecznych i sprawdzonych produktów dla najmłodszych.

Marka dba o spójny przekaz, obecna jest zarówno w tradycyjnych mediach - radiu, telewizji czy prasie - jak i w kanałach cyfrowych oraz mediach społecznościowych. Dzięki temu trafia do szerokiego grona klientów, a jej komunikacja opiera się na wartościach związanych z jakością, lokalnością i odpowiedzialnością.

Dlaczego Dolina Dobra?

Badania pokazały, że konsumenci doceniają wartości marki: naturalność, „czystą etykietę” i dbałość o środowisko. Brakowało jednak jasnego podkreślenia polskości. Dlatego, by zaadresować fakt, że cały proces produkcji jest realizowany w Polsce - od uprawy i hodowli, po przetwórstwo i pakowanie - zdecydowano się na stworzenie nowej marki Dolina Dobra. Ta komunikuje lokalne korzenie, dumę z pochodzenia z Przechlewa i polskości na każdym etapie procesu produkcji. To także nazwa,

która uwypukla wartości związane z jakością i odpowiedzialnością wobec natury.

Nowoczesne rolnictwo i innowacje

Rolnictwo i hodowla to filary działalności Goodvalley i Doliny Dobra. Firma łączy tradycję z nowoczesnością - stosuje uprawy bezorowe, ograniczając emisję tlenku azotu, wykorzystuje drony do analizy pól i systemy GPS do precyzyjnego prowadzenia maszyn. W 2023 roku uruchomiono nowoczesny tunel szokowego chłodzenia półtuszy QCT - unikatowy projekt w skali europejskiej, który poprawia jakość i bezpieczeństwo żywności. Firma korzysta również ze zdjęć satelitarnych i instalacji hydrantowych do nawożenia płynnego, co optymalizuje wykorzystanie zasobów. Dolina Dobra stawia na gospodarkę obiegu zamkniętego. Przy fermach powstały biogazownie, które

przetwarzają obornik i biomasę roślinną na energię odnawialną. Biogaz pełni wiele funkcji: energia elektryczna wykorzystywana jest do zasilania gospodarstw, energia cieplna do ich ogrzewania, a jej nadwyżki są sprzedawane do publicznej sieci w jednej z okolicznych miejscowości. Dzięki temu przedsiębiorstwo jest energetycznie samowystarczalne, a jego wpływ na środowisko znacząco się zmniejsza.

Spółeczna odpowiedzialność biznesu

Firma aktywnie wspiera lokalne społeczności, tworząc ponad 1400 miejsc pracy w województwach pomorskim i zachodniopomorskim. Angażuje się w finansowanie ważnych inicjatyw poprawiających infrastrukturę w Przechlewie i innych miejscowościach, gdzie prowadzona jest działalność. Prowadzi także edukację środowiskową - organizuje lekcje dla dzieci i młodzieży, podczas których najmłodsi uczą się, jak wygląda proces produkcji żywności „od pola do stołu” i dlaczego ochrona środowiska jest tak ważna.



REKLAMA

0111392550



Zakład Produkcyjny
ul. Różana 2
84-123 Rekowo Górne

www.sklep.takfoods.pl

Chałwa Rzemieślnicza TakFoods

to słodczy wytwarzana ręcznie według oryginalnej, tureckiej receptury, przeniesionej i rozwijanej w Polsce. TakFoods to manufaktura specjalizująca się w produkcji chałwy rzemieślniczej pasty

pistacjowej i sezamowej (tahini) oraz imporcie bakali z dalekiej Azji, takich jak: pestka moreli gorzka, morela naturalna, morwa. Firma działa w branży spożywczej, oferując produkty naturalne, bez sztucznych dodatków, konserwantów i oleju palmowego.



CHALWA

TAHINI

Jesteśmy dla Ciebie od pon. do pt. w godz. 9.00-16.00

REKLAMA

0111401080

Te kaszubskie jaja to

superfood.

Dołącz do świata super zmiany, dzięki naturalnemu bogactwu wartości odżywczych w jajach przepiórczych.

#żyjpełniej

Złoty ptak
JAJA PRZEPÍÓRCZE

www.zlotyptak.pl

Musztarda Kaszubska – wyrazisty smak i tradycyjna receptura zachwyca od lat

Dagoma to firma z blisko 150-letnią tradycją w przetwórstwie spożywczym. Po jej produkty sięgają zarówno młodzi jak i gospodynie domowe, ale przede wszystkim ludzie z pasją do gotowania. Jednym ze sztandarowych produktów naszej firmy jest Musztarda Kaszubska, której wyrazisty smak oraz niezmienna receptura jest z nami od lat.

– „Historia naszej marki sięga roku 1880” – mówi Katarzyna Orfanos-Łucka. – „Niezmiennie od tego czasu firma Dagoma związana jest z szeroko rozumianą produkcją sosów oraz przetworów owocowo-warzywnych. Od 2001 roku zakład nasz znajduje się terenie Pucka i to właśnie tu powstają nasze wyroby. W naszej produkcji wykorzystujemy regionalne przepisy, ale jednocześnie jesteśmy otwarci na kulinarne nowości. Naszym nadrzędnym celem jest zapewnienie najwyższej jakości produktów i świadczonych usług.

Musztardy to jedne z najstarszych produktów marki Dagoma. Obecnie w ofercie mamy 5 smaków. Musztarda Kaszubska jest tym produktem, który dzięki swojej nazwie jeszcze bardziej podkreśla nasze przywiązanie do regionu. Wytwarzana jest od lat, w niezmienniej recepturze oraz technologii produkcyjnej. Produkt ten charakteryzuje się wyrazistym smakiem oraz gęstą konsystencją. Niepowtarzalny aromat i smak musztardy to zasługa specjalnie dobranych ziaren białej i czarnej gorczycy, octu oraz mieszance wysokogatunkowych przypraw. Musztarda dostępna jest w słoiku 200 g oraz plastikowej tubie o pojemności 480 g. Jest idealna jako dodatek do sosów, dresingów oraz grillowanych potraw.

Musztarda Kaszubska promowana jest głównie na ogólnopolskich akcjach in-outowych w największych sieciach w kraju. Jej nazwa świetnie podkreśla region Kaszub, z którego wywodzi się produkt. Produkt dostępny jest również w największych hurtowniach na Pomorzu oraz sieciach handlowych takich jak: Kaufland, Carrefour, Auchan, Polo-Market, Leclerc, sklepy Mercus, Lewiatan oraz licznych sklepach detalicznych, które cenią sobie jakość. Musztarda Kaszubska od lat posiada certyfikat JAKOŚĆ TRADYCJA (pomorskie).

Nowa linia produkcyjna daje duży potencjał

Obecnie produkcja musztardy przeniosła się do nowej hali produkcyjnej, wyposażonej w nowoczesne maszyny i urządzenia.



Nowa linia pozwala wytwarzać musztardy w sposób szybszy, mniej energo- oraz kosztochłonny.

– Obecnie skupiamy się na ciągłym zwiększaniu sprzedaży w kategorii „musztardy” – mówi Katarzyna Orfanos-Łucka. – Dzięki nowej linii

produkcyjnej mamy bardzo duży potencjał produkcyjny.

Dagoma od lat związana jest z miastem Puck. Marka znana jest dobrze lokalnej społeczności. Pracuje w niej wielu mieszkańców.

– Nasza marka jest bardzo dobrze

znana lokalnej społeczności, wielu mieszkańców Pucka i okolic w okresie wzmózionej produkcji pracuje w naszym zakładzie. Jesteśmy dumni, że wspólnie możemy tworzyć przetwory, które goszczą na stołach całej Polski. Ostatnio również rozszerzyliśmy działania o sprzedaż



naszych produktów na rynki zagraniczne.

Potwierdzeniem dobrej jakości produktów wytwarzanych w puckiej Dagomie są nagrody i wyróżnienia takie jak m.in. Znak Jakość Tradycja (pomorskie) dla kategorii musztard oraz Ogórków Kartuskich. Dagoma jest także laureatem konkursu Dobra Firma 2021 w kategorii Inwestor.

Ale jak podkreśla właścicielka firmy, najlepszym dowodem sukcesów firmy jest ciągłe uznanie i satysfakcja klientów.

– Przywiązujemy szczególną dbałość o relacje z klientami, to ich zaufanie do naszych produktów jest dla nas największą nobilitacją. Dostarczanie im produktów najwyższej jakości jest dla nas priorytetem – dodaje Katarzyna Orfanos-Łucka.

W dobie zmieniających się wymagań rynkowych staramy się być na bieżąco, nie gubiąc przy tym najważniejszych celów jak jakość i tradycja. Codziennie staramy doskonalić naszą organizację, której cele i wartości odpowiadają aktualnym potrzebom naszych klientów.



www.dagoma.com.pl

Polskie ziemniaki jadalne najwyższej jakości od lokalnych rolników



Najwyższej jakości, smaczne ziemniaki - takie chcemy jeść, oferuje konsumentom Polski Ziemniak sp. z o.o. Firma zajmuje się uprawą, przechowywaniem, sortowaniem, pakowaniem i sprzedażą ziemniaków jadalnych. Zrzesza lokalnych rolników, dostarcza ziemniaki różnych odmian (z certyfikatem Global GAP) do sieci handlowych i lokalnych odbiorców w kraju. W Potęgowie prowadzi nowoczesny zakład z halą sortowni i magazynem na 20 tys. ton, co umożliwia całoroczną dostępność ziemniaków wysokiej jakości.

- Oferujemy ziemniaki jadalne najwyższej jakości - mówi Piotr Górski z Polski Ziemniak sp. z o.o. - Dzięki nowoczesnym technologiom, które stosujemy, dostępne są one przez cały rok. Naszą przewagą rynkową jest certyfikacja Global GAP gwarantująca bezpieczeństwo żywności i zgodność z europejskimi standardami, szeroki wybór odmian dostosowanych do różnych preferencji konsumentów (do gotowania, smażenia, pieczenia), bliska współpraca z lokalnymi rolnikami, co zapewnia świeżość i krótszy łańcuch dostaw oraz nowoczesna sortownia i system pakowania umożliwiający dopasowanie



produktu do wymagań sieci handlowych.

Jak to wszystko się zaczęło

W lipcu 2020 roku z lokalnej inicjatywy grupy rolników zawiązał się pomysł stworzenia własnej niezależnej finansowo grupy, która oprócz uprawy zajęłaby się także dystrybucją ziemniaków, które są głównym płodem rolnym na ich gospodarstwach. Postanowiono w tym celu zatrudnić osobę spoza grupy, ale też rolnika, aby poprowadził dla grupy tego typu przedsięwzięcie.

- Ustaliliśmy, że potrafimy uprawiać ziemniaki, potrafimy je zbierać, przechowywać, ładować, a nawet sortować i wstępnie pakować, ale nie mamy doświadczenia

w sprzedaży na rynku ziemniaków konsumpcyjnych - mówi przedstawiciel spółki. - W tym celu spotkaliśmy się z kilkoma wiodącymi podmiotami, które handlują z największymi sieciami w Polsce. Każdemu z nich zaproponowaliśmy udział w spółce i ostatecznie rozpoczęliśmy współpracę z firmą rodzinną Bugaj Sp. z o.o., która ma ponad 30-letnie doświadczenie w uprawie i handlu ziemniakami. Ale zanim to się stało, aby móc wystartować w unijnych projektach, założyliśmy spółkę Polski Ziemniak z o.o. W skład grupy ostatecznie weszło 17 rolników, jedna firma rolna i Bugaj Sp. z o.o.

Nowoczesne systemy i certyfikaty jakości

Założenie spółki to był strzał w dziesiątkę. Klienci, którzy kupują od nich ziemniaki, są pewni jakości, stabilności dostaw i pochodzenia z polskich upraw. Obecnie Polski Ziemniak zaopatruje sieci handlowe i supermarkety w kraju, lokalne sklepy i hurtownie warzywne oraz gastronomię - restauracje, bary, firmy cateringowe. Zanim jednak do tego doszło, powstało profesjonalne zaplecze techniczne, czyli hala sortowni, magazyn na 20 tys. ton, rozbudowano sieć dystrybucji do dużych i mniejszych odbiorców, wprowadzono działania marketingowe oparte na certyfikatach jakości, lokalnym pochodzeniu i całorocznej dostępności, a także nawiązano współpracę z sieciami handlowymi i kontraktację z rolnikami, zapewniając stabilny wolumen i ciągłość dostaw.

- Nowoczesne systemy sortowania i pakowania pozwalają na automatyczne dostosowanie produktu do wymagań klienta, a technologie długoterminowego przechowywania minimalizują straty i pozwalają na dostępność ziemniaków przez 12 miesięcy w roku - mówi Piotr Górski. - Z kolei wprowadzone usprawnienia logistyczne zwiększają efektywność dostaw, tak jak ścisła integracja z lokalnymi rolnikami w ramach krótkiego łańcucha dostaw.

Spółka cały czas się rozwija, ma plany rozwoju zarówno krótkoterminowe, jak i długoterminowe.

- Z tych krótkoterminowych to: zwiększenie udziału w rynku krajowym, poszerzenie współpracy z kolejnymi sieciami handlowymi, inwestycje w marketing wizerunkowy podkreślający lokalność i jakość - mówi Piotr Górski. - Jeśli chodzi o plany długoterminowe, to planujemy rozwój eksportu ziemniaków na rynki zagraniczne, rozbudowę infrastruktury przechowalniczej oraz sortowniczej, wdrożenie ekologicznych technologii uprawy i pakowania oraz wprowadzenie na rynek półproduktów.

Polski Ziemniak sp. z o.o. ma istotny wpływ na rozwój regionu Pomorza. Objawia się to poprzez wspieranie lokalnych rolników i zapewnienie im stabilnego rynku zbytu, tworzenie miejsc pracy w Potęgowie i okolicach, promocję lokalnych produktów o wysokiej jakości, budowanie pozytywnego wizerunku regionu jako miejsca nowo-

czesnego rolnictwa oraz dostarczanie zdrowej i bezpiecznej żywności konsumentom. Dzięki połączeniu lokalności, nowoczesnych technologii i wysokich standardów jakości Polski Ziemniak sp. z o.o. zasługuje na tytuł „Nasze Dobre z Pomorza”.

Wśród sukcesów i wyróżnień zdobytych przez spółkę są: Nagroda Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za wkład w rozwój polskiej branży ziemniaczanej, Pomorski Gryf Medialny w 2024 roku, III Ogólnopolskie targi ziemniaczane na terenie Naszej Firmy w 2025 roku i wdrożenie systemu CoC.

gwarancję rzetelności i dbałości o standardy.

- W relacjach z zespołem stawiamy na partnerską atmosferę, doceniając wkład pracowników w rozwój przedsiębiorstwa - mówi Piotr Górski. - Zapewniamy stabilne zatrudnienie, szkolenia podnoszące kwalifikacje oraz możliwości awansu w strukturach firmy. Dzięki nowoczesnym technologiom praca jest bardziej komfortowa i bezpieczna. Wspólne cele, otwarta komunikacja oraz integracja pracowników sprzyjają budowaniu zaangażowanego i lojalnego zespołu. Nasza firma także ak-



Tak buduje się markę

Firma buduje lojalność i zaufanie klientów poprzez konsekwentne dostarczanie produktów najwyższej jakości, spełniających normy bezpieczeństwa oraz oczekiwania rynku. Kluczowe znaczenie ma transparentna komunikacja, elastyczność w dopasowaniu oferty do indywidualnych potrzeb odbiorców oraz terminowość dostaw. Dodatkowym elementem jest certyfikacja Global GAP, która stanowi

tywnie angażuje się w życie lokalnej społeczności, wspierając inicjatywy społeczne. Stawiamy na zrównoważony rozwój - ograniczamy marnotrawstwo żywności, inwestujemy w energooszczędne rozwiązania i dążymy do wprowadzania ekologicznych opakowań. Ważnym elementem jest również promocja regionu Pomorza jako miejsca nowoczesnej i odpowiedzialnej produkcji rolnej - podkreśla przedstawiciel spółki.



Cafëjnô - jedyna taka kawa z kaszubską duszą



Kawa to coś więcej niż doznania smakowe. Kojarzymy ją ze początkiem dnia, ale też ze spotkaniem, relaksem - z dobrym czasem i ludźmi. Marka Cafëjnô powstaje w Palarni J.J. Darboven w Rumi i łączy kaszubskie korzenie z nowoczesnym podejściem do rzemiosła. To produkt lokalny i autentyczny - stworzony dla tych, którzy w filiżance tego szlachetnego napoju szukają nie tylko smaku, ale czegoś więcej.

Bo Cafëjnô daje poczucie więzi - z miejscem, z kulturą, z ludźmi, którzy ją tworzą. To kawa, która łączy, bo w jej smaku spotykają się pasja i jakość, tradycja i nowoczesność. Dlatego marka zdobywa coraz większe uznanie: klienci wybierają ją nie tylko dlatego, że jest gwarantem wyjątkowego smaku, ale też czują, iż kryje się w niej historia, której częścią mogą się stać.

W stronę lokalności

J.J. Darboven Poland od ponad 30 lat dostarcza kawę i herbatę najwyższej jakości, łącząc tradycję z nowoczesnością. Tworzy produkty odpowiadające na potrzeby zarówno kawiarni i hoteli, jak i biur czy prywatnych odbiorców. Oferuje klasyczne mieszanki i produkty premium.

- Od kilku lat palimy rzemieślniczą kawę w naszej Palarni w Rumi, a w 2025 roku powstała tu nowa marka - Cafëjnô. To ukłon w stronę lokalności i kaszubskich korzeni, a zarazem nowoczesne spojrzenie na świat kawy. W nazwie chcemy połączyć dwa światy: „café” - bo kochamy dobrą kawę



i „fejn” - czyli po kaszubsku „fajne” - mówi Maciej Matynia z Cafëjnô.

W poszukiwaniu smaku

W świecie, w którym szukamy autentyczności i odpowiedzialności, Cafëjnô niesie ze sobą wartości - bliskość i wspólnotę. Bo ta kawa łączy ludzi i daje poczucie więzi z regionem, ale jednocześnie pokazuje, że lokalna palarnia może oferować produkt na międzynarodowym poziomie. Kawa tworzona jest świadomie: ze starannym wyselekcjonowaniem ziaren, w nowoczesnej palarni, z dbałością o każdy detal. Łączy kaszubską tożsamość z globalnym podejściem do jakości - jest autentyczna i rzemieślnicza.

- To, co nas wyróżnia, to właśnie połączenie rzemiosła i innowacji. Dzięki nowoczesnej technologii mamy pełną kontrolę nad procesem palenia, uzyskując czysty profil smakowy i powtarzalną jakość, ale bez utraty charakteru, który nadaje ziarno i jego pochodzenie - dodaje Maciej Matynia.

Kawa z Kaszub, duma Pomorza

Cafëjnô trafia do kilku grup odbiorców, ale wszyscy doceniają jakość i autentyczność. Sięgają po nią doświadczeni kawosze, którzy wiedzą, że nie każda filiżanka smakuje tak samo, a także młodsze pokolenie, wybierające produkty odpowiedzialne, powiązane ze zrównoważonym rozwojem i poszanowaniem środowiska. To również kawa dla mieszkańców Kaszub i Pomorza - symbol lokalnej dumy, którą można postawić na stole i powiedzieć: „to nasza kawa - stąd, z Kaszub”.

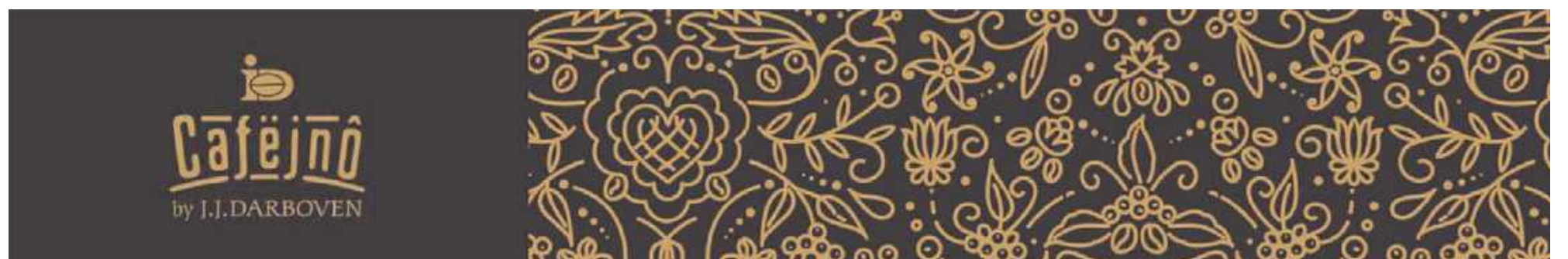
Marka ma także znaczenie dla branży gastronomicznej i hotelarskiej - pozwala restauracjom, kawiarniom i hotelom wyróżnić się ofertą, podkreślając regionalny charakter i serwując gościom coś więcej niż napój. Palarnia w Rumi tworzy ponadto miejsca pracy, wspiera lokalną gospodarkę i promuje Pomorze jako nowoczesne rzemieślnicze miejsce na kawowej mapie Polski. Marka angażuje się w życie społeczności - obecna na wydarzeniach, warsztatach i festywalach, wspiera kulturę i buduje więź z mieszkańcami.

Dzięki Cafëjnô Pomorze ma więc swoją kawę, która nie ustępuje jakością najlepszym markom z wielkich miast czy zagranicy. To kawa z historią i duszą - lokalna, ekologiczna, autentyczna. Dlatego zasługuje na miano „Naszego Dobrego z Pomorza” - bo nie tylko smakuje wyjątkowo, ale też promuje istotne dla mieszkańców wartości. Marka aktywnie angażuje się także w życie lokalnej społeczności. Obecność na letnich kaszubskich wydarzeniach, degustacje i warsztaty budują więź z mieszkańcami. Wspieranie organizacji wielu imprez kulturalnych wzmacnia rozwój lokalnej kultury i pokazuje, że Cafëjnô to nie tylko biznes, ale także odpowiedzialny partner społeczny, gotowy inwestować w to, co buduje, nie ustępując jakością najlepszym kawom z wielkich miast czy zagranicy, a przy tym niosąc dumę z lokalnych korzeni.

Sklep w sieci też jest „fejn”

Tradycję i nowoczesność firma łączy także w obszarze dystrybucji. Cafëjnô jest dostępna w sklepie internetowym - dlatego każdy klient w Polsce i poza nią może spróbować tego najwyższej jakości produktu. Sklep online nie tylko ułatwia zakupy, ale staje się przestrzenią do opowiadania historii marki, dzielenia się wiedzą o kawie i prezentowania pełnej oferty w atrakcyjny i nowoczesny sposób.

- Można więc powiedzieć, że Cafëjnô jest kierowana zarówno do koneserów i świadomych konsumentów, jak i do tych, którzy po prostu chcą się cieszyć filiżanką dobrej kawy, a przy okazji poczuć, że wybierają produkt z duszą - lokalny, ekologiczny i naprawdę „fejn” - dodaje Maciej Matynia.



REKLAMA

0011398602

Innowacje inspirowane tradycją – Pizza po kaszubsku z kabanosem i kiszonym ogórkiem



IGLOTEX

PROSTE
HISTORIE

Iglotex S.A. to jedna z największych firm w branży mrożonej żywności w Polsce. Powstała w 1983 roku w Skórczu na Pomorzu, gdzie do dziś znajduje się główny zakład produkcyjny. zatrudnia ponad 2 200 osób i działa zarówno na rynku detalicznym, jak i gastronomicznym (HoReCa). Firma produkuje szeroką gamę wyrobów, takich jak: pierogi, pizza, warzywa, frytki, zapiekanki i dania gotowe. W portfolio posiada znane marki: **Proste Historie**, **Iglotex Professional** i **World of Taste**, a także realizuje produkcję pod markami własnymi klientów w Polsce i za granicą. Dzięki własnej sieci logistycznej, produkty Iglotex trafiają do tysięcy tysięcy punktów sprzedaży w kraju oraz do ponad 50 rynków zagranicznych.

Regionalny smak w nowoczesnej odsłonie
Nowością w ofercie jest **Pizza po kaszubsku z kabanosem i kiszonym ogórkiem** – produkt, który łączy regionalną inspirację z wygodą współczesnej kuchni. To wyjątkowa kompozycja: **prawdziwy kaszubski kabanos**, **plasterki kiszzonego ogórka**, **kawałki mięsa**, **biała cebulka**, **kolorowa papryka** oraz intensywny **sos musztardowy** na chrupiącym cieście. Wyrazisty, niebanalny smak i ciekawa forma sprawiają, że produkt trafia w gusta zarówno tradycyjistów, jak i miłośników kulinarnych eksperymentów. Pizza została opracowana z myślą o różnych grupach konsumentów: rodzinach szukających urozmaicenia domowego menu, singlach ceniących szybkie i sycające posiłki, fanach kuchni polskiej oraz osobach świadomie wybierających produkty o prostym, naturalnym składzie.

Od koncepcji do produktu
Proces opracowania nowej pizy był efektem pracy zespołu technologów, ekspertów ds. żywienia i marketingu. Obejmował m.in.: – opracowanie receptury inspirowanej kuchnią Kaszub, – testy konsumenckie i dopracowanie smaku, – badania trwałości po mrożeniu i testy przygotowania w domowych warunkach. W komunikacji podkreślono regionalne pochodzenie, nietuzinkowe połączenie smaków oraz wygodę przygotowania. Produkt promowany jest w ramach kampanii „Smaki regionów” – w mediach społecznościowych, punktach sprzedaży i działaniach wizerunkowych.

Nowoczesna technologia, najwyższa jakość
W produkcji stosowane są innowacyjne rozwiązania technologiczne, takie jak **mrożenie szokowe**, które pozwala zachować świeżość, smak i wartości odżywcze.

cze bez użycia konserwantów. Precyzyjne systemy kontroli jakości monitorują temperaturę i wilgotność na każdym etapie, zapewniając bezpieczeństwo żywności i powtarzalność smaku. Zrównoważona produkcja pozwala ograniczyć zużycie energii i surowców oraz minimalizować odpady.

Produkt spełnia rygorystyczne normy jakościowe (m.in. certyfikaty IFS i BRC), a jego skład prezentowany jest w sposób czytelny i przejrzysty.

Gospodarczy wpływ na region
Pizza po kaszubsku powstaje w zakładzie produkcyjnym w Skórczu, co bezpośrednio wspiera rozwój

Pomorza. Firma tworzy miejsca pracy dla mieszkańców regionu – nie tylko w produkcji, ale także w logistyce i administracji. Współpracuje również z lokalnymi dostawcami: warzyw, mięsa, przypraw, opakowań. W ten sposób wspiera rolnictwo, lokalny biznes i całą gospodarkę regionu. Angażuje się też w działania społeczne i kul-

turalne – sponsoruje wydarzenia, wspiera szkoły i inicjatywy lokalne.

Dlaczego „Pizza po kaszubsku” zasługuje na tytuł „Nasze Dobre z Pomorza”?

To produkt mocno zakorzeniony w kaszubskiej tradycji, a jednocześnie idealnie wpisujący się

w potrzeby współczesnych konsumentów. Powstaje w regionie, promuje jego kulinarną tożsamość, napędza lokalną gospodarkę i tworzy wartość dodaną – smak, jakość, autentyczność. Pizza po kaszubsku to coś więcej niż danie gotowe – to sposób na poznanie Kaszub... w domowym piekarniku.

PIZZA PÒ KASZÈBSKÙ
z kabanosem i kiszonym ogórkiem
pizza with sausage kabanos and pickled cucumber

PROSTE HISTORIE

BISTRO

PIZZA PÒ KASZÈBSKÙ
z kabanosem i kiszonym ogórkiem
pizza with sausage kabanos and pickled cucumber

83-220 Skórcz
ul. Leśna 2
+48 58 582 42 59
+48 58 582 43 81
iglotex@iglotex.com.pl
www.iglotex.pl

IGLOTEX

100% kaszubskich kabanosów
prawdziwy sos musztardowy

Proponujemy podania / Serving suggestion / Предложение за предпагане на продукта / Találási javaslat /
Рекомендації по сервіровке / Sugerencia para servir / Suggestion de présentation / Sugestão para servir

Tradycja spotyka smak. Podróż po Pomorzu pełna lokalnych receptur i aromatów

Joanna Surażyńska

Pomorze to region, w którym kuchnia jest czymś więcej niż jedzeniem - to opowieść o historii, tradycji i ludziach, którzy od pokoleń pielęgnują wyjątkowe receptury. To właśnie tutaj spotykają się smaki morza, darów lasów i pól ziem, tworząc kulinarną mozaikę, która zachwyci zarówno mieszkańców, jak i turystów.

Dziedzictwo z pola, morza i lasu

Na pomorskich stołach od zawsze gościły ryby - świeże z Bałtyku czy lokalnych jezior, przyrządzane na dziesiątki sposobów. Śledź po kaszubsku z cebulą i aromatyczną marynatą, zupy rybne czy wędzone węgorze to tylko niektóre z przykładów. Nie brakuje tu też mięsnych specjałów: kaczkę po pomorsku, kaszanki po kaszubsku czy tradycyjnych wędlin wyrabianych według receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Las dostarczał grzybów i jagód, które do dziś są podstawą wielu przetworów, a pola i sady obfitowały w zboża, ziemniaki czy owoce - z nich powstają pyszne wypieki, kiszonki, kompoty i nalewki, które w wielu domach nadal przyrządza się według starych przepisów.

Kuchnia wpisana na listę tradycji

To bogactwo smaków i receptur znajduje odzwierciedlenie na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. To szczególnie rejs, w którym Pomorze ma swoje mocne miejsce. Wpisane zostały na nią m.in. żurawina z Kaszub ucierna na surowo, twaróg żuławski czy gruszka „Gdańczonka”. Te produkty są dowodem na to, że kulinarnie dziedzictwo regionu nie tylko przetrwało próbę czasu, ale też jest wciąż żywe i doceniane.

Restauracje i rzemiosło

Dzisiejsza kuchnia Pomorza to połączenie tradycji i nowoczesności. W lokalnych restau-



Kaszubskie Stowarzyszenie Agroturystyczne
Kościerska Chata zdobyła Bursztynowy Laur Marszałka

racjach obok klasycznych dań kaszubskich coraz częściej pojawiają się propozycje inspirowane światowymi trendami - kuchnią fusion, roślinną czy ekologiczną. Coraz większą popularnością cieszą się także małe piekarnie, lodziarnie i gospodarstwa, które stawiają na naturalne składniki i autentyczny smak.

Smaki, które budują wspólnotę

Jedzenie od zawsze łączyło ludzi - i na Pomorzu ta zasada sprawdza się szczególnie mocno. Spotkania przy stole, festiwale kulinarne, targi czy lokalne konkursy to okazje, by razem odkrywać dawne przepisy i cieszyć się wyjątkowym bogactwem regionalnych produktów.

twem regionalnych produktów.

Pomorskie smaki to nie tylko kuchnia - to żywa opowieść o pasji, naturze i tradycji, która wciąż inspirowa. Kto raz ich spróbuje, długo pamięta aromat chleba z pieca opalanego drewnem, kwaszki smaku śledzia po kaszubsku czy słodczy domowych przetworów.

Bo Pomorze naprawdę smakuje wyjątkowo.

Bursztynowy Laur

Jak smakuje Pomorze? Dla jednych to świeże ryby prosto z Bałtyku i jezior, dla innych aromatyczne wędliny czy domowe wypieki. Bogactwo kulinarne regionu jest ogromne, a konkurs o Bursztynowy Laur Marszałka Województwa Pomorskiego - Pomorskie Smaki powstał właśnie po to, aby te wyjątkowe produkty wyróżnić i promować.

Czym jest konkurs

To prestiżowe wydarzenie, które odbywa się cyklicznie i ma na celu popularyzowanie

dziedzictwa kulinarnego Pomorza oraz budowanie marki regionalnej żywności. Udział w nim mogą wziąć producenci żywności, gospodarstwa rolne, koła gospodyń wiejskich czy szkoły gastronomiczne. Konkurs jest okazją do zaprezentowania najlepszych smaków, przygotowywanych z lokalnych surowców i zgodnie z regionalnymi tradycjami.

Uczestnicy mogą zgłaszać swoje wyroby w pięciu kategoriach:

- produkty pochodzenia zwierzęcego - w tym wędliny, wyroby mleczne, miody czy ryby,
- produkty pochodzenia roślinnego - przetwory owocowe, warzywne, grzybowe,
- produkty zbożowe i cukiernicze,
- napoje alkoholowe i bezalkoholowe,
- inne produkty - szczególnie te, które łączą surowce roślinne i zwierzęce w niebanalny sposób.

Każdy uczestnik może zgłosić maksymalnie pięć produktów, z czego nie więcej niż dwa w jednej kategorii. ©

MATERIAŁ INFORMACYJNY RESTAURACJA PERŁA BAŁTYKU W GDAŃSKU

0011398830

Perła Bałtyku - Smak Pomorza z najwyższej półki

2025



Kandydat w plebiscycie „Nasze Dobre z Pomorza”

To właśnie tutaj - w sercu Gdańska - tradycja spotyka się z nowoczesnością, a kuchnia regionu zachwyci nie tylko gości z całej Polski, ale i smakoszy z zagranicy.

Perła Bałtyku to:

- autorskie dania oparte na lokalnych produktach
- świeże ryby prosto z Zatoki
- smaki Pomorza w eleganckim wydaniu
- gościnność, którą pamięta się na długo

Z dumą reprezentujemy pomorską jakość i z radością bierzemy udział w plebiscycie „Nasze Dobre z Pomorza”.

Jeśli cenisz smak, który wyrósł z tutejszej ziemi i morza - jesteśmy Twoim miejscem.

Zagłosuj na nas! Razem pokazmy, że Pomorze smakuje najlepiej.

Restauracja Perła Bałtyku w Gdańsku Nowym Porcie to miejsce, gdzie świeże smaki morza łączą się z wyjątkową atmosferą nadmorskiego portu. Oferujemy dania inspirowane kuchnią bałtycką, przygotowane z najwyższej jakości składników. U nas poczujesz smak prawdziwego Gdańska - świeże ryby, owoce morza i tradycyjne potrawy w wyjątkowym, nad-



morskim klimacie. Idealne miejsce na romantyczną kolację, spotkanie z przyjaciółmi lub rodzinny obiad.

Stoliki na zewnątrz • Rezerwacje • Odbiór na ulicy

Perła Bałtyku - kulinarna podróż po smakach Gdańska w sercu Nowego Portu.



Gdańsk, ul Oliwska 65

Rezerwacje: ☎ 512 677 282

iwonakwiatkowska1963@gmail.com

f Perła Bałtyku



Chleb z Natury – rodzinna historia o odwadze, pasji i zapachu świeżego pieczywa



Jesteśmy siostrami, które przez wiele lat pracowały w korporacjach. Żyliśmy szybko, intensywnie, z kalendarzem wypełnionym po brzegi. Z czasem zaczęłyśmy jednak odczuwać, że coś jest nie tak – brakowało nam satysfakcji, radości i poczucia sensu w tym, co robimy. Marzyłyśmy o zmianie, o pracy, która przyniesie nie tylko bezpieczeństwo finansowe, ale przede wszystkim szczęście i spełnienie.

Los podsunął nam odpowiedź w momencie, gdy nasze zdrowie zaczęło się buntować. Badania potwierdziły nietolerancję glutenu, a my szybko odkryłyśmy, że bez niego czujemy się zdecydowanie lepiej. Zaczęłyśmy więc eksperymentować w kuchni, z entuzjazmem podejmując pierwsze próby pieczenia chleba bezglutenowego. Nie było łatwo – zamiast puszystych bochenków częściej wychodziły zakalce i rozpadające się kromki. Ale nie poddałyśmy się.

„Naszym marzeniem było upiec chleb, który naprawdę smakuje i pachnie jak chleb, a nie jak jego zamiennik. Taki, który można postawić na stole i z dumą poczęstować rodzinę czy przyjaciół” – wspominamy dziś z uśmiechem.

Tęsknota za prawdziwym chlebem była silniejsza niż porażki. Po wielu miesiącach prób udało nam się opracować sześć pierwszych przepisów, które z dumą testowałyśmy na rodzinie i znajomych. I wtedy nastąpił przełom – bliscy zaczęli wracać po kolejne bochenki, choć wcale nie musieli rezygnować z glutenu. Wiedzieliśmy, że to coś więcej niż domowe eksperymenty.

Tak narodził się Chleb z Natury – nasza bezglutenowa piekarnia, która zrodziła się z siostrzanej pasji, potrzeby zdrowia i marzenia o czymś własnym.

Od początku miałyśmy jasną wizję: tworzyć pieczywo, które jest nie tylko bezglutenowe, ale też zdrowe, naturalne i smaczne. Nie korzystamy z gotowych mie-



stały się dla nas ogromną wartością – i sprawiają, że codzienna praca ma jeszcze większy sens.

Jesteśmy dumne z naszego zespołu fantastycznych osób, które razem z nami dbają o każdy szczegół – od receptur po obsługę klientów. To dzięki nim stale się rozwijamy i poszerzamy ofertę. Nasz Zespół to przede wszystkim super kobiety, ale nie tylko. Mamy też naszego „męskiego rodzyńka” – Gevora, młodego Ormianina, który choć z zawodu nie jest piekarzem, doskonale odnalazł się w tej roli i z pasją wspiera nas każdego dnia. Wspólnie tworzymy zgrany zespół, w którym każdy troszczy się o jakość wypieków i zadowolenie naszych klientów.

Wizja przyszłości

Choć piekarnia działa dopiero od 2022 roku, nasze plany sięgają daleko. Obecnie jesteśmy w trakcie przeprowadzki do większego lokalu, który pozwoli nam poszerzyć ofertę o śniadania i lunchy serwowane na miejscu. Marzy nam się przestrzeń, w której będzie można nie tylko kupić świeży chleb, ale też usiąść z kawą i kromką jeszcze ciepłego pieczywa – tak, by każdy mógł poczuć atmosferę naszej pracy od kuchni.

Rozwijamy również współpracę z firmami cateringowymi, a nasze produkty trafiają już do diety pudełkowej klientów w całej Polsce. W przyszłości chcemy zainteresować naszymi wypiekami hotele, restauracje i sklepy internetowe.

„Naszym marzeniem było stworzenie miejsca, w którym bezglutenowe jedzenie będzie naturalne, zdrowe i smaczne. Teraz marzymy o tym, by dotrzeć z tym chlebem do jak największej liczby osób w Polsce”.

Historia „Chleba z Natury” to historia o odwadze, pasji i siostrzanej więzi. Uwierzyłyśmy, że można zacząć od nowa – i miałyśmy rację. Dziś każdego dnia dzielimy się tym, co udało się nam stworzyć: chlebem z natury, który łączy ludzi i daje radość.

Chleb z natury Piekarnia bezglutenowa ul. Klonowa 1/8 80-264 Gdańsk
www.sklep.chlebznatury.pl



szanek, skrobi pszennej czy sztucznych dodatków. Nasze receptury bazują na prostych składnikach – mąkach, ziarnach i wodzie. To dzięki nim powstaje chleb o smaku, którego brakowało nam najbardziej.

„Chciałyśmy piec chleb, który każdy może jeść bez obaw – od najmniejszych dzieci po starsze osoby z problemami zdrowotnymi. Chleb, który łączy przy stole, a nie wyklucza”.

Nasze flagowe produkty

Choć zaczynałyśmy od kilku chlebów, dziś nasza oferta jest dużo szersza. Każdy produkt ma swoją historię i jest odpowiedzią na potrzeby naszych klientów.

Jednym z naszych ulubionych wypieków jest chleb gryczany na zakwasie – in-

tensywny w smaku, bogaty w błonnik i minerały. To pieczywo, które pokochali nie tylko bezglutenowcy – świetnie komponuje się zarówno z pastami warzywnymi, jak i klasycznym masłem i pomidorem.

Dużą popularnością cieszy się także chleb z pestkami dyni i słonecznika. Jego chrupiąca skórka i aromatyczne wnętrze sprawiają, że trudno poprzestać na jednej kromce. To nasz codzienny bestseller – zdrowy, pożywny i sycący.

Dla osób, które tęsknią za drożdżówkami czy słodkimi przekąskami, stworzyłyśmy bezglutenowe pączki i eklery. Ich delikatne ciasto i naturalne nadzienia udowadniają, że dieta bez glutenu nie musi oznaczać rezygnacji z przyjemności.

Nie zapominamy też o przekąskach na słono. Nasze pizzerinki i focaccie idealnie sprawdzają się na szybki lunch, a pierogi w różnych wariantach smakowych goszczą na stołach klientów nie tylko w okresie świątecznym.

„Każdy nowy produkt to efekt wielu prób i testów. Zdarza się, że pierwszy wypiek ląduje w koszu, ale nie zniechęcamy się – dopiero wtedy, gdy same jesteśmy w pełni zadowolone, wprowadzamy go do sprzedaży”.

Miejsce spotkań i rozmów

„Chleb z Natury” to jednak nie tylko piekarnia. To miejsce spotkań, w którym każdy klient jest dla nas ważny. Uwielbiamy też chwile, gdy możemy zamienić kilka słów, doradzić albo po prostu wysłuchać. Relacje, jakie udało nam się zbudować,

MATERIAŁ PROMOCYJNY OMNI KAISER PATISSERIE

0111397909

Omni Kaiser Patisserie. Słodkości prosto ze Słupska

Jeśli gdzieś spotkacie cukiernię pod marką Omni Kaiser Patisserie, to bądźcie pewni, że jej korzenie wywodzą się ze Słupska. Jej znakiem rozpoznawczym są zarówno eleganckie lokale, ale przede wszystkim wykwintne wyroby cukiernicze.

Historia marki Omni Kaiser Patisserie zaczęła się w 2019 roku w Słupsku. Wtedy właśnie w zabytkowej kamienicy w Słupsku Sławomir Gojdz otworzył pierwszy lokal pod szyldem Kaiser Patisserie. Stało się to z pasji do cukiernictwa oraz fascynacji francuskimi wypiekami, a także do celebracji codziennych rytuałów: porannej kawy, chwili przy herbacie, spotkań z bliskimi, czy czasu dla siebie.

Od tego czasu firma dynamicznie się rozwija, otwierając kolejne lokale w prestiżowych lokalizacjach w Polsce i za granicą. Oprócz Słupska cukiernie Kaiser Patisserie można odwiedzić m.in. w Berlinie, Szczecinie, Koszalinie, Kołobrzegu, Gdańsku, Gdyni, Sopocie, Toruniu oraz w Warszawie. W sumie obecnie to 13 lokalizacji, a w niedługim



czasie sieć planuje prowadzić sprzedaż poprzez sklep internetowy.

Jadnak sercem działalności Omni Kaiser Patisserie jest nowoczesna pracownia cukiernicza zlokalizowana w Słupsku. Wyposażona w najnowocześniejszy sprzęt, umożliwia produkcję różnorodnych słodkości, takich jak monoporce, czekolady, praliny, lody rzemieślnicze czy torty okolicznościowe. Oferta



OMNI KAISER
— PATISSERIE —

obejmuje też ręcznie przygotowywane desery, które zachwycają zarówno smakiem, jak i estetyką wykonania. Cukiernicy twierdzą, że dzięki zaawansowanym urządzeniom są w stanie wyprodukować nawet 100 000 makaroników dziennie. Przy czym używane są wyłącznie naturalne składniki najwyższej jakości oraz świeże owoce. W tym zakresie firma współpracuje prze-



de wszystkim z lokalnymi przedsiębiorcami.

Jak przyznają w Omni Kaiser Patisserie, pomimo dysponowania najnowocześniejszej linii produkcyjnej, to na pierwszym miejscu są ludzie, których przy tak wrażliwym produkcie nie można zastąpić maszynami. Obecnie w całej firmie pracuje 220 osób. Za każdym naszym wypiekiem stoją ludzie – cukiernicy i piekarze najlepsi w swoim fachu.



Z pasją i ogromnym talentem tworzą dzieła sztuki w formie monoporcji, viennoiserie, lodów i pieczywa, które łączą piękno i smak. Firma zapewnia, że priorytetem jest dobra atmosfera pracy oparta na wzajemnym szacunku i współpracy. Pracownicy mogą liczyć na szkolenia oraz zdobywanie nowych umiejętności i udział w ciekawych projektach. Wszystkie lokale marki pracują w oparciu

o standardy HACCP, które umożliwiają zapewnienie bezpieczeństwa żywności oraz ludzi. Natomiast główna pracownia Omni Kaiser Patisserie jest posiadaczem certyfikatu IFS. W krótkiej perspektywie Omni Kaiser Patisserie koncentruje się na rozwoju sieci lokali stacjonarnych. Obecnie firma pracuje nad wdrożeniem sklepu internetowego z nowoczesnymi rozwiązaniami e-commerce, personalizacją oferty online oraz wykorzystaniem narzędzi digital marketingu i social mediów do promocji marki. Rozwija także ofertę obsługi eventów i wesel, wzbogacając ją o nowoczesne formy prezentacji produktów, m.in. interaktywne katalogi i wizualizacje 3D. Jest także plan inwestycji w nowe technologie produkcji, rozwiązania z zakresu automatyzacji procesów, które zwiększą wydajność i jakość wyrobów.

REKLAMA

0011396621

Tam, gdzie morze spotyka się z elegancją

– catering VIP

Sztuka gościnności w wydaniu premium

Klasa. Styl. Smak.

Catering dla liderów.

Restauracja Pub „Bulaj”
al. F. Mamuszki 14, 81-718 Sopot
tel. 668 361 361

OD 21 LAT W SOPOCIE

Catering dla SUPER VIP

Rezerwacja Eventy
✉ rezerwacje@bulaj.pl

Sprawy ogólne
✉ biuro@bulaj.pl

bulaj.pl

2025 **N**

Casa Italia – autentyczna kuchnia włoska w Słupsku



To nie tylko restauracja – to włoski dom w sercu miasta. Autentyczne smaki, certyfikowana pizza neapolitańska, świeże owoce morza, muzyka na żywo i rodzinna atmosfera sprawiają, że miejsce to stało się wyjątkowym punktem na kulinarnej mapie Pomorza. To przestrzeń, w której spotykają się pasja do gotowania, tradycja i nowoczesność.

– Tu każdy może poczuć smak Włoch. Bazujemy na oryginalnych produktach sprowadzanych bezpośrednio z Italii, dzięki czemu dania przygotowywane przez naszego szefa kuchni – rodowitego Włocha Sergio – są w pełni autentyczne – mówi Grzegorz Rocławski z Casa Italia. – Naszą specjalnością są makarony, pizza neapolitańska oraz świeże owoce morza przyrządzane na oczach gości w otwartej kuchni. Uzupełnieniem menu jest szeroki wybór włoskich win, lemoniad i innych specjałów, których smak przenosi do słonecznej Italii – dodaje.

Duża przestrzeń i sala bankietowa

Na tle innych włoskich restauracji to miejsce wyróżniają: przestrzeń z otwartą kuchnią oraz osobna sala bankietowa, w której organizowane są różnego rodzaju wydarzenia. To miejsce idealne na szkolenia, konferencje, spotkania integracyjne, śniadania biznesowe czy imprezy rodzinne. Sala ma osobne wejście, system nagłośnienia oraz rzutnik z ekranem multimedialnym, co pozwala na profesjonalną obsługę każdego eventu.

Piatti del Giorno i świeżość każdego dnia

Oprócz stałego menu codziennie serwowane są tzw. Piatti del Giorno – dania spoza karty, oparte na świeżych składnikach dostępnych danego dnia. Owoce morza są przygotowywane na bieżąco, co gwarantuje najwyższą jakość i wyjątkowy smak. Kulinarna miejscówka jest otwarta 7 dni w tygodniu, a dodatkowo oferuje catering zarówno dla firm, jak i indywidualnych klientów.

Atmosfera, która przyciąga gości

Casa Italia to nie tylko restauracja – to także miejsce spotkań. – Goście przyjeżdżają do nas nie tylko ze Słupska, ale także

z Trójmiasta, Koszalina czy Bytowa. W samym centrum miasta jesteśmy doskonale widoczni i łatwo dostępni. Dzięki domowej atmosferze każdy czuje się u nas wyjątkowo – niezależnie od tego, czy odwiedza nas po raz pierwszy, czy regularnie wraca – mówi Grzegorz Rocławski.

Wyjątkowym elementem oferty są koncerty muzyki włoskiej, które odbywają się na miejscu. Rodowity Włoch z Wenecji umila czas gościom, śpiewając największe włoskie przeboje. To połączenie smaku i muzyki sprawia, że Casa Italia staje się miejscem pełnym klimatu i niezapomnianych wrażeń.

Nowoczesne rozwiązania dla gości

Każdy może w łatwy sposób korzystać z oferty, dlatego na stołach dostępne są kody QR, które umożliwiają szybki dostęp do mediów społecznościowych, skąd można się dowiedzieć o wydarzeniach i promocjach.

– Wkrótce proponujemy wirtualny spacer po restauracji i sali bankietowej – dzięki niemu klienci będą mogli zaplanować ustawienie stołów czy wybrać ulubione miejsce jeszcze przed dokonaniem rezerwacji – podkreśla Grzegorz Rocławski.

Certyfikaty i wyróżnienia

Casa Italia może się pochwalić certyfikatem oryginalnej pizzy neapolitańskiej. Wystarczy dodać, że kucharz Sergio jest członkiem włoskiej organizacji kucharskiej. W 2020 roku restauracja zdobyła statuetkę w plebiscycie Nasze Dobre z Pomorza w kategorii Handel i Usługi za produkt „Oryginalna kuchnia włoska”. To wyróżnienie potwierdza autentyczność i wysoką jakość.

Atutem jest także uczestnictwo w akcjach charytatywnych i wydarzeniach lokalnych. W 2022 roku zorganizowano tu zbiórkę pluszaków dla dzieci z domów dziecka i pacjentów szpitali. Dzięki współpracy z drużyną Czarni Słupsk udało się zebrać kilkaset zabawek, które wywołały uśmiech na twarzach najmłodszych. Restauracja regularnie wspiera wydarzenia kulturalne i sportowe w regionie, angażując się w życie lokalnej społeczności.

Zespół, który tworzy atmosferę

Casa Italia to oczywiście ludzie – stały zespół pracowników, którzy w razie potrzeby jest powiększany, a rodzinna atmosfera pracy przekłada się na ciepłe relacje z gośćmi. Każdy klient traktowany jest indywidualnie, wszystkie szkolenia – baristyczne, sommelierskie i kuchenne – pomagają podno-



sić kwalifikacje zespołu. Dzięki temu wciąż podnoszony jest poziom obsługi.

Choć działa głównie na rynku lokalnym, Casa Italia jest rozpoznawalna w całym kraju. Jadąc nad morze, goście z południa Polski zatrzymują się właśnie tu. To najlepszy dowód, że autentyczna kuchnia śródziemnomorska, rodzinna atmosfera i profesjonalizm niezmiennie przyciągają miłośników włoskiej kultury.

Casa Italia
Stary Rynek 6, 76-200 Słupsk
Tel. + 48 539 990 116
www.casaitalia.com.pl

ARTYKUŁ SPONSOROWANY KALMAR

0011399165

Znacie Rybakówkę? Proponuje nowe miejsce w kulinarnym sercu Gdańska

Ta wyjątkowa marka z tradycją zapoczątkowana w 2012 roku w Dolinie Radości od początku przyciąga smakoszy, zwłaszcza miłośników ryb i owoców morza. Położone w samym sercu Śródmieścia, przy ulicy Stągiewnej 13, nowe miejsce szybko stało się adresem chętnie odwiedzanym zarówno przez mieszkańców, jak i turystów. Przyciąga zarówno gwarancja najlepszej jakości składników, jak też autentyczne smaki i rodzinna atmosfera.

– Właśnie otworzyliśmy w Gdańsku naszą czwartą restaurację. Zapraszamy na Wyspę Spichrzów, gdzie przy ulicy Stągiewnej 13 łączymy tradycję z nowoczesnością, oferując jeszcze bogatsze menu, które zadowoli każdego – mówi właścicielka restauracji. – Zaledwie 50 metrów dzieli ją od Rybakówki przy ul. Stągiewnej 7, działającej już od 6 lat i zyskującej uznanie wielu naszych gości – dodaje.

ARTYKUŁ SPONSOROWANY POMORZANIN SP. Z O.O.



Menu inspirowane morzem i tradycją

Rybakówka ma dostęp do najlepszych i najświeższych składników. Specjalnością są oczywiście ryby i owoce morza – przygotowywane w tradycyjny sposób. Krewetki, małże czy ryby bałtyckie, atlantyckie oraz słodkowodne trafiają do restauracji codziennie, prosto od lokalnych dostawców. To gwarancja świeżości i wyjątkowego smaku, który odróżnia tę kuchnię od wielu innych lokali.

Co ważne, znaczną część towaru restauracja otrzymuje bezpośrednio z rodzinnego zakładu przetwórstwa rybnego prowadzonego przez brata właścicieli. To pozwala na pełną kontrolę nad jakością i daje pewność, że na stoły trafiają ryby z najlepszego źródła. Dodatkowo brat prowadzi firmę na Islandii, specjalizującą się m.in. w produkcji wątróbek z dorsza – stamtąd również sprowadzane są wyjątkowe produkty, które rzadko można spotkać w polskich restauracjach.

W nowej lokalizacji przy ul. Stągiewnej 13 serwujemy także kawior z jesiotra syberyjskiego – prawdziwy rarytas dla koneserów. Co więcej, kawior ten można zakupić również na wynos, w specjalnych opakowaniach termicznych, które gwarantują zachowanie jego świeżości i najwyższej jakości.

Obok klasycznych ryb smażonych czy pieczonych, w karcie można znaleźć także oryginalne kompozycje inspirowane kuchnią śródziemnomorską.

Współpraca z lokalnymi dostawcami i rodzinne zaplecze pozwalają codziennie serwować ryby i owoce morza najwyższej jakości. To właśnie dzięki tej filozofii restauracja zyskała opinię jednego z najlepszych miejsc na kulinarną mapie Gdańska. Goście mogą spróbować zarówno klasycznych dań, jak i autorskich propozycji. Organizowane są tu degustacje owoców morza, podczas których można poznać różne sposoby ich przyrządzania – od prostych, klasycznych metod, aż po bardziej wyrafinowane

kompozycje kulinarne. Do potraw serwowane są starannie dobrane dodatki: sałatki, pieczywo, aromatyczne sosy i świeże zioła. Dzięki temu każdy posiłek staje się kompletną i harmonijną ucztą.

Zespół kucharzy z doświadczeniem

Za jakością dań stoją doświadczeni kucharze, dla których gotowanie jest prawdziwą pasją. Ich wiedza, umiejętności i dbałość o detale sprawiają, że każde danie wychodzące z kuchni jest małym dziełem sztuki kulinarnej. Połączenie tradycyjnych receptur z nowoczesnymi technikami obróbki pozwala na wydobycie pełni smaku. Obsługa restauracji to osoby życzliwe i profesjonalne – potrafią doradzić w wyborze dań, opowiedzieć o składnikach i zadbać o to, by każdy posiłek był wyjątkowym doświadczeniem.

Lunch i kolacja w samym sercu Gdańska

Dzięki dogodnej lokalizacji w Śródmieściu, przy ul. Stągiewnej 13, Rybakówka jest

idealnym miejscem na szybki lunch w ciągu dnia czy uroczystą kolację wieczorem. Menu lunchowe jest różnorodne i codziennie zaskakuje nowymi propozycjami, natomiast kolacje przy świeżych rybach i owocach morza tworzą niepowtarzalny klimat. To świetna propozycja zarówno dla osób pracujących w centrum, jak i turystów zwiedzających Gdańsk. Popularność restauracji sprawia, że w weekendy i święta trudno znaleźć wolne miejsce bez wcześniejszej rezerwacji.

– Zachęcam więc do rezerwowania stolików z wyprzedzeniem – telefonicznie lub online – co pozwala uniknąć oczekiwania i cieszyć się posiłkiem w komfortowych warunkach. To szczególnie ważne dla rodzin czy grup przyjaciół planujących wspólne spotkania – mówi właścicielka restauracji.

www.rybakowka.com

0011391021

Śródziemnomorska tradycja i nowoczesny styl. W restauracji Piastowska 198 lato zatrzymało się na dłużej

Spacerując, odpoczywając nad morzem, świętując z bliskimi lub samotnie, koniecznie wstąpcie do hotelu Prawdzic Resort & Wellness w Gdańsku Jelitkowie. W kulinarną podróż nad Morze Śródziemne zaprasza restauracja Piastowska 198.

Wszystko zaczęło się od pasji do kulinariów i chęci stworzenia miejsca, które połączy wyjątkową jakość potraw z kameralną atmosferą. Sprzyja temu bliskość plaży oraz otaczająca zielen. Tutaj czas na chwilę się zatrzymuje i pozwala naszym gościom

wznieść się na nowy poziom doświadczeń kulinarnych.

- Od lat koncentrujemy się na tym, by nasi goście doświadczyli czegoś więcej. Kluczowe są smaki, ale też atmosfera spotkania. To miejsce nie jest wyłącznie restauracją nad morzem - mówi Paulina Pataj.

O wyjątkowości Piastowskiej 198 świadczy więc absolutnie nieszablonowe podejście do odwiedzających. Tu nic nie musi być oczywiste - o jedzeniu się rozmawia, także z szefem kuchni. Miłośnicy sezonowych produktów i ce-

niący nowoczesną interpretację znanych śródziemnomorskich dań będą zachwyceni.

Menu zmienia się wraz z porami roku, a jego krótka forma pozwala serwować wyłącznie dania najwyższej jakości z ryb grillowanych i pieczonych, makaronów, doskonałej jakości mięs, owoców morza - takie jak burgery, steki i oczywiście pizzę. Są autorskie desery, jest specjalna oferta przygotowana dla najmłodszych gości, dlatego rodziny tak chętnie planują tu wspólne spotkania. Już niebawem pojawią się nowe propozycje kulinarne - w karcie znajdziemy pizzę i makaron w nieco innej odsłonie. Jesienią i zimą królować będą grzyby i dynia.

Kluczem do sukcesu jest niewątpliwie współpraca z lokalnymi dostawcami i producentami, co istotnie wspiera rozwój regionalnej gospodarki. Połączenie wysokiej jakości oferty oraz lokalne działania wspierające program ochrony gatunku bezpośrednio związa-



nego z Pomorzem sprawiają, że restauracja Piastowska 198 może z dumą nosić tytuł „Nasze Dobre z Pomorza”, będąc ambasadorem smaku i gościnności w regionie.

- Wszystko to nie tylko przyciąga mieszkańców i turystów, ale także buduje wizerunek Pomorza jako miejsca, w którym kulinarne tradycje spotykają się z nowoczesnością i troską o środowisko - podkreśla Paulina Pataj.

Sukces gwarantuje wysiłek całego zespołu, który uczest-



niczy w szkoleniach, zdobywa certyfikaty i - obserwując trendy - dba o profesjonalną promocję i obecność w mediach społecznościowych. Ale angażuje się też w tworzenie nowych kulinarnych propozycji i wydarzeń specjalnych - dla indywidualnych gości i firm.

Piastowska 198 ma realną szansę, by stać się jednym z bardziej rozpoznawalnych miejsc na lokalnej kulinarnej mapie, gdzie zarówno mieszkańcy, jak i turyści doceniają profesjonalne i nie-



zwyczajnie oryginalne podejście do kuchni.

Zapraszamy
Gdańsk, Piastowska 198

REZERWACJA
tel. 48 58 553 50 15
prawdzic@prawdzic.com.pl



Szwajcaria Kaszubska - serce Pomorza, które zachwycą o każdej porze roku

Edyta Łosińska-Okoniewska

Mówiąc o Pomorzu nie można nie wspomnieć o powiecie kościerskim, często określanym mianem Szwajcarii Kaszubskiej. To jeden z najpiękniejszych regionów Polski.

Wdzydze - „Kaszubskie Morze”, które zachwycą skalą i wyspami.

Najbardziej rozpoznawalnym punktem regionu jest kompleks Jezior Wdzydzkich, a w jego centrum jezioro Wdzydze - często nazywane „Kaszubskim Morzem”. To rozległy akwen o powierzchni szacowanej w różnych źródłach na ponad 1 500 hektarów, z licznymi naturalnymi wyspami, które nadają mu charakteru i czynią go atrakcyjnym zarówno dla żeglarzy, jak i fotografów przyrody. Na jeziorze znajduje się m.in. Ostrów Wielki - wyspa o powierzchni około 90,7 ha i długości blisko 3 km, uznawana za jedną z największych

wysp jeziornych w Polsce. Dodajmy, że wdzydzkie wyspy i złożona linia brzegowa są ostoją ptactwa wodnego i siedliskiem rzadkich gatunków, dlatego rejsy, kajaki i obserwacje przyrody trzeba planować z szacunkiem dla środowiska. Różnorodność form terenu sprawia, że nawet krótkie wypadki nad wodę potrafią dostarczyć mocnych wrażeń - o wschodzie i zachodzie słońca krajobraz zamienia się w spektakl barw.

Rowerem czy piechotą z daleka od zgiełku

Wdzydzki Park Krajobrazowy otacza kompleks jezior i oferuje setki kilometrów tras dla aktywnych: zorganizowane pętle rowerowe i edukacyjne ścieżki piesze ułatwiają poznanie przyrody i geologii tego regionu. Park chwali się rozbudowaną siecią tras - łącznie dziewięć szlaków rowerowych o długości przekraczającej 200 km oraz sześć ścieżek pieszych o łącznej długości kilkudziesięciu kilometrów a pojedyncze pętle (np. „Dookoła Jezior Wdzydzkich”) sięgają blisko 50 km. Na trasach ustawiono ta-



FOT. MAKSYMILIAN PLUTOWSKI

Powiat kościerski zwany Szwajcarią Kaszubską nosi tę nazwę nie bez powodu

blice edukacyjne, a przy najciekawszych punktach krajobrazowych znajdują się punkty widokowe i miejsca postojowe.

Tymczasem jeziora i rzeki powiatu kościerskiego to znakomite warunki dla żeglarzy, windsurferów, kitesurferów i kajakarzy. Szlaki kajakowe na rzece Wda i łączących ją akwenach pozwalają poznać

przyrodę „od strony wody”. Co oznaczają, że można planować jednodniowe spływy, ale też wielodniowe wyprawy z noclegami na kempingach lub w agroturystykach. Przystanie i wypożyczalnie sprzętu działają sezonowo przy większych jeziorach, a przy brzegu często działają też lokalne bazy oferujące rejsy czy szkolenia.

Przyroda, ptactwo i rezerваты - kto lubi ciszę, znajdzie ją tu

Wyspy na jeziorach stanowią ważne siedliska lęgowe dla ptactwa wodno-błotnego: czapli, perkozów, łabędzi i licznych kaczek. Dzięki temu region zainteresuje ornitologów i osoby, które cenią obserwację przyrody z daleka, z szacunkiem dla przestrzeni życiowej zwierząt. Wdzydzki Park Krajobrazowy chroni te tereny, a lokalne programy edukacyjne i zielone szkoły prowadzą zajęcia przyrodnicze i warsztaty terenowe.

Do osady, na wieżę

Na Kaszubach jednak nie brakuje miejsc, gdzie można poczuć się jak w bajce. Do takich z pewnością należy Dywan w gminie Dziemiany. To niewielka osada kaszubska położona wśród lasów i w pobliżu jezior. Nic dziwnego, że jest tak wyjątkowy, znajduje się bowiem w kompleksie leśnym Borów Tucholskich nad rzeką Zbrzycą w pobliżu jeziora Dywańskiego. Co cie-

kawę, do września 1939 roku przez jezioro na zachód od osady przebiegała granica polsko-niemiecka. Dodajmy, że osada wchodzi w skład sołectwa Trzebuń. Obecnie mieszka tu niewiele osób. Zresztą cała gmina Dziemiany jest miejscem, gdzie przyroda zachwycą swoim pięknem i bogactwem.

Jeśli szukacie czegoś, co pozwoli oderwać się od codzienności, złapać oddech i spojrzeć na świat z innej perspektywy - dosłownie i w przenośni - to Kaszuby mają coś absolutnie wyjątkowego. Wśród jezior, lasów i łąk, w sercu Wdzydzkiego Parku Krajobrazowego, wyrosły wyjątkowe wieże widokowe, które są prawdziwymi perłami tego regionu. Wieża przy stacji wodnej PTTK we Wdzydzach to już klasyk, do tego grona dołącza jeszcze jedno wyjątkowe miejsce - wieża widokowa na szczycie Wieżycy. To miejsca, które uczą uważności, pozwalają się zatrzymać i spojrzeć z dystansu.

©EP

ARTYKUŁ SPONSOROWANY KOLORO LAB

KOLOROlub - przestrzeń twórczej swobody dla dzieci i dorosłych

Tu można odkrywać w sobie twórczą iskrę, bawić się wyobraźnią i doświadczać sztuki w pełnej swobodzie. KOLOROlub to kreatywna przestrzeń działająca w branży edukacji artystycznej i rozrywki kreatywnej, stworzona z pasji do sztuki, koloru i radości życia.

Powstała z potrzeby dzielenia się spontaniczną ekspresją, ruchem i kreatywnością zarówno z dziećmi, jak i dorosłymi. Jej historia zaczęła się od Pracowni KOLORO, prowadzonej przez Anię Szwelicką przez niemal 11 lat, gdzie tworzyła ręcznie malowaną porcelanę, obrazy i skrzyneczki oraz prowadziła różnorodne warsztaty artystyczne. Z czasem narodził się pomysł stworzenia w Trójmieście czegoś większego - przestrzeni dającej możliwość pracy z ludźmi, ich emocjami, kreatywnością i wyobraźnią. - KOLOROlub to miejsce otwarte 7 dni w tygodniu, które łączy edukację, zabawę i rozwój osobisty w inspirującej, bezpiecznej i twórczej przestrzeni - mówi Ania Szwelicka. - Naszym celem jest, aby uczestnicy - niezależnie od wieku - mogli odkrywać w sobie twórczą iskrę, bawić się wyobraźnią i doświadczać

sztuki w pełnej swobodzie. To sprawia, że KOLOROlub jest unikalną atrakcją kulturalną Trójmiasta, przełamującą stereotypy, że sztuka jest tylko dla wybranych. Placówka znajduje się w centrum Gdyni, przy ul. Abrahama 37/5. Oferta obejmuje warsztaty i wydarzenia artystyczne dla różnych grup wiekowych - dzieci, młodzieży, dorosłych i seniorów, kreatywne urodziny, wieczory panieńskie, zajęcia integracyjne dla firm, półkolonie artystyczne, zajęcia tematyczne dla seniorów.

Malowanie emocją i ciałem, warsztaty kreatywne

Jednym z najbardziej rozpoznawalnych elementów oferty KOLOROlub jest Action Painting - ekspresyjna forma malowania całym ciałem, ruchem, gestem i... bez zasad.



To nie jest klasyczna lekcja rysunku. To przestrzeń wolności twórczej, w której farba może kapać, chlapać i rozlewać się zupełnie swobodnie. Nie ma tu ocen, instrukcji „krok po kroku” ani wyznaczonych celu - liczy się proces i emocje. Uczestnicy mogą doświadczyć twórczego flow, pozbyć się napięcia, wyrzucić z siebie stres i zanurzyć się w kolorze. Czasem dosłownie - malując rękami, stopami, czy nawet całym ciałem. Poza action painting, KOLOROlub oferuje bogaty program

warsztatów artystycznych i kreatywnych. Co istotne - wszystkie materiały i narzędzia zapewnia KOLOROlub, a uczestników prowadzą doświadczeni instruktorzy, którzy dbają o komfort, atmosferę i bezpieczeństwo. Dzięki temu warsztaty są dostępne „od ręki” - bez potrzeby wcześniejszego przygotowania czy posiadania doświadczenia artystycznego. - KOLOROlub to nie tylko edukacja plastyczna, ale także przestrzeń do odprężenia, twórczej zabawy, resetu psy-



chicznego - mówi Ania Szwelicka. - Dla osób chcących się wyrwać z rutyny, pobudzić kreatywność albo zwyczajnie spędzić czas inaczej. To jest silny wyróżnik - wielu konkurentów oferuje albo naukę technik, albo zajęcia czysto hobbystyczne, rzadziej oba naraz z takim naciskiem na emocję i ekspresję.

Unikalność w skali Pomorza

KOLOROlub to jedyne takie miejsce na Pomorzu, które wprowadziło innowacyjną

formułę twórczego doświadczenia Action Painting - malowania całym ciałem, gestem i emocją, bez zasad i oceniania.

- Naszą wyróżniającą innowacją jest również sala fluo, w której farby świecą w świetle UV - dodaje założycielka pracowni. - To unikalne wrażenie wizualne, którego nie oferuje żadne inne miejsce w regionie. Dzięki temu uczestnicy doświadczenia nie tylko procesu twórczego, ale także spektakularnego efektu „wow”. To, co również wyróżnia pracownię, to dobrze dobrana kadra - pełna pasji, empatii i dobrej energii. Od momentu powstania, pracownia dynamicznie rozwija się, tworząc nowe miejsca pracy w sektorze usług kreatywnych, wspierając lokalnych dostawców materiałów plastycznych oraz współpracując z partnerami biznesowymi. Przyciągając uczestników z całego regionu, KOLOROlub realnie wpływa na wzrost zainteresowania Trójmiastem jako miejscem kultury i innowacji.

0011398740



REKLAMA

0011393615

Novotel Gdańsk Marina – hotel przy plaży z tradycją i nowoczesnością



To nie tylko hotel zlokalizowany przy plaży – to kompleks łączący komfort, nowoczesne udogodnienia, bogate zaplecze rekreacyjne, unikatowe eventy i najwyższe standardy ekologiczne oraz związane z bezpieczeństwem. Obiekt odgrywa ważną rolę w rozwoju regionu, wspiera lokalną gospodarkę i promuje Pomorze jako atrakcyjne miejsce wypoczynku. Ten rok jest wyjątkowy, obiekt obchodzi swoje 40-lecie. To 4 dekady doświadczeń, profesjonalnej obsługi klientów i niezliczonej liczby cudownych wspomnień gości.

Novotel Gdańsk Marina należy do międzynarodowej sieci Accor Hotels, jednej z największych i najbardziej rozpoznawalnych marek hotelowych na świecie. Sam hotel w Gdańsku Jelitkowie działa od 1985 roku, a jego powstanie wpisuje się w tradycję marki Novotel, obecnej na rynku od 1967 roku. Od samego początku był to obiekt wyjątkowy – położony bezpośrednio przy plaży, oferował nie tylko bazę noclegową, ale także możliwość obcowania z morzem na wyciągnięcie ręki.

- Obecnie Novotel Gdańsk Marina dysponuje 194 pokojami, z których wiele oferuje widok na Zatokę Gdańską. Każdy pokój wyposażony jest w szybki internet, telewizję satelitarną, zestaw do parzenia kawy i herbaty oraz chłodziarkę, co zapewnia pełen komfort zarówno turystom, jak i gościom biznesowym - mówi Marta Musiał.

Rekreacja, gastronomia, biznes

Hotel wyróżnia się bogatą infrastrukturą rekreacyjną. Do dyspozycji gości są: basen kryty, sauna i siłownia, sala cross fit i korty tenisowe, nowoczesny plac zabaw dla dzieci. Dzięki temu pobyt w hotelu łączy odpoczynek z możliwością aktywnego spędzania czasu. W sferze gastronomicznej goście mogą korzystać z: restauracji la carte serwującej wykwintne dania, w tym specjalności rybne, baru Fish Gin z szerokim wyborem ginów, sezonowego beach baru N78 przy samej plaży, który w sezonie letnim staje się jednym z najbardziej klimatycznych miejsc w Trójmieście.

Novotel Gdańsk Marina to także obiekt przyjazny biznesowi. Hotel dysponuje pięcioma profesjonalnie wyposażonymi salami konferencyjnymi, w których dostępne są projektory, nagłośnienie, ekrany i flipcharty. W połączeniu z zielonym ogrodem tworzy to przestrzeń sprzyjającą organizacji konferencji, szkoleń, bankietów czy imprez integracyjnych. Największą przewagą hotelu nad konkurencją jest lokalizacja bezpośrednio przy plaży – to miejsce, gdzie goście mogą wyjść z pokoju prosto na piasek i cieszyć się widokiem morza o każdej porze dnia.



Hotel wraz z marką Decathlon organizuje także innowacyjną strefę N78 – letnie centrum aktywności i wydarzeń. To tutaj odbywają się poranne sesje jogi, muzyczne Coffee Rave, warsztaty sportowe i eventy integracyjne. Dzięki temu hotel łączy wypoczynek z aktywnością i kulturą, stając się miejscem atrakcyjnym nie tylko dla turystów,



ale także dla mieszkańców Trójmiasta.

Oferta hotelu została dopasowana do potrzeb różnorodnych grup: rodzin z dziećmi – dzięki placom zabaw, basenowi i przyjaznej atmosferze, par i turystów indywidualnych – poszukujących relaksu w komfortowych warunkach, gości biznesowych – korzystających z sal konferencyjnych



i pakietów eventowych, osób aktywnych – zainteresowanych sportem i zdrowym stylem życia. Dzięki tej wszechstronności Novotel Gdańsk Marina pozostaje jednym z najbardziej uniwersalnych obiektów hotelowych w regionie.

Innowacje i ekologia

Hotel stale rozwija ofertę poprzez działania marketingowe

i strategiczne partnerstwa. Do najważniejszych innowacji należą: integracja strefy sportowo-rekreacyjnej N78 z ofertą Decathlon – wypożyczanie sprzętu i zajęcia sportowe na plaży, concept Coffee Rave – unikatowe poranki z muzyką elektroniczną i kawą, Business Randki – spotkania networkingowe dla przedsiębiorców z regionu, personalizacja doświadczeń gości poprzez customowanie produktów czy współpracę z innymi markami.

Novotel Gdańsk Marina przykładą dużą wagę do kwestii ekologii i bezpieczeństwa. W 2025 roku hotel otrzymał recertyfikację Green Key, potwierdzającą spełnianie najwyższych standardów środowiskowych. Obiekt posiada certyfikat BREEAM In Use, który potwierdza efektywność energetyczną i ekologiczną budynku.

W zakresie bezpieczeństwa wdrożono system ALL Safe, pozytywnie oceniony przez audyt diligence – stawia to hotel w czołówce najbezpieczniejszych obiektów w Polsce. Dodatkowo wdrożono system Winnow do monitorowania food waste oraz aplikację 2roomz, wspierającą zrównoważony rozwój i komfort gości.

W planach krótkoterminowych hotel zamierza zainwestować w budowę małej elektrowni wiatrowej na dachu, stworzenie zielonego dachu z przestrzeniami rekreacyjnymi i rozszerzenie współpracy z Decathlon oraz Starbucks. W dłuższej perspektywie strategicznym celem jest osiągnięcie statusu lidera zrównoważonej turystyki w regionie i uzyskanie certyfikacji carbon-neutral w ramach sieci Accor.

Znaczenie dla Pomorza

Novotel Gdańsk Marina ma istotne znaczenie gospodarcze i społeczne dla Pomorza. Przyciągając turystów krajowych i zagranicznych, wspiera rozwój branży hotelarskiej, gastronomicznej i usługowej. Organizując wydarzenia sportowe, biznesowe i kulturalne, hotel aktywnie uczestniczy w życiu regionu, budując jego pozytywny wizerunek.

Co istotne, obiekt współpracuje z lokalnymi firmami i inicjatywami proekologicznymi, dzięki czemu jego działalność wspiera rozwój regionalnej gospodarki i promocję Pomorza jako nowoczesnego i atrakcyjnego turystycznie miejsca.

Sukces hotelu buduje również zaangażowany zespół. Pracownicy uczestniczą w licznych szkoleniach, biorą udział w wydarzeniach sportowych i programach prozdrowotnych. Hotel oferuje im dostęp do programu Mind-gram, który obejmuje wsparcie psychologiczne, prawne i podatkowe – to rozwiązanie unikatowe w branży hotelarskiej. Dzięki temu kultura pracy w hotelu opiera się na zaufaniu, trosce o dobre samopoczucie i rozwój pracowników, co bezpośrednio przekłada się na jakość obsługi gości i pozytywną atmosferę w obiekcie.

Dzięki tradycji marki Novotel, innowacyjnym rozwiązaniom i międzynarodowym certyfikacjom, hotel jest symbolem gościnności na najwyższym poziomie i wzorem dla branży w Polsce.

Przystań Wygonin – luksusowo, wygodnie, ale zawsze w rytmie natury



Ten kameralny kompleks turystyczny położony jest na pograniczu Kaszub i Borów Tucholskich, nad prywatnym jeziorem otoczonym lasem. Oferuje wyjątkowe połączenie hotelowego komfortu z autentycznym kontaktem z naturą. Jeśli wolicie odpoczywać z dala od hałaśliwych kurortów, poszukujecie ciszy i harmonii – to miejsce jest dla was.

Historia przystani zaczęła się od marzenia o miejscu, które będzie odskocznią od codzienności. Gdzie czas płynie wolniej, a natura i komfort spotykają się w idealnej równowadze. Z biegiem lat kompleks stał się nie tylko popularnym miejscem uwielbianym przez turystów, ale także rozpoznawalną i cenioną za jakość obsługi marką.

Odpoczynek i aktywność.

Na pewno tu wrócisz

Na gości Przystani Wygonin czekają wygodne prywatne domki z widokiem na jezioro. Każdy z nich został zaprojektowany tak, aby zapewnić prywatność i niezależność. Goście mają do dyspozycji strefę relaksu z jacuzzi i sauną, jest prywatna przestrzeń dla wędkarzy, a także możliwość aktywnego wypoczynku. Propozycji jest wiele - można pływać łódką, kajakiem lub korzystać z coraz popularniejszych SUP-ów. Oferta przystani ucieszy więc każdego - zarówno osoby poszukujące regeneracji i odpoczynku, jak i tych, którzy wolą aktywnie spędzać czas w otoczeniu przyrody. Na uwagę zasługują też wnętrza, które łączą luksus z naturalnym klimatem, tworząc przestrzeń autentyczną i dopracowaną w każdym detalu. Przystań otoczona jest lasem, a sam jej teren jest ogrodzony i niedostępny dla osób z zewnątrz. To gwarancja prywatności i poczucia wyjątkowości. - Naszą ofertę na pewno wyróżnia różnorodność: przygotowujemy pakiety dla par marzących o romantycznym weekendzie, dla rodzin



szukających bezpiecznego miejsca na wakacje, jak i dla firm, które chcą zorganizować kameralne spotkania integracyjne w duchu slow life - mówi Weronika Brzeska. Goście powtarzają często, że kto raz tu przyjechał, na pewno wróci.

Goście są naszymi ambasadormi

Przystań Wygonin wybierają zarówno pary, jak i rodziny z dziećmi - osoby szukające kameralnego luksusu, ceniące jakość i prywatność. Spotkania organizują też firmy chcące budować relacje



i organizować spotkania bez głośnych eventów. Dla wszystkich tych osób ważne jest doświadczanie natury, pielęgnowanie relacji i odpoczynek w otoczeniu, które inspirowało do tego, by się zatrzymać. - Właśnie na autentyczności budujemy naszą

markę, a najlepszymi ambasadormi są goście, którzy tu byli, doświadczyli spokoju, odpoczęli i teraz opowiadają o tym innym, dzieląc się opiniami w mediach społecznościowych, polecając znajomym

właśnie ten kawałek Pomorza. Ale odwiedza nas też wielu influencerów, którzy cenią styl życia slow i pozostające w pamięci podróże. Najlepszym potwierdzeniem naszej jakości jest więc społeczność, która wokół nas powstała - dodaje Weronika Brzeska.

Przystań Wygonin to nie tylko turystyka

Tu na co dzień korzysta się z regionalnych usług i produktów, wspierając tym samym lokalnych przedsiębiorców. Takie podejście sprzyja tworzeniu miejsc pracy i wzmacnianiu rozpoznawalności Kaszub i Borów Tucholskich. Istotny jest też zrównoważony rozwój. - Stosujemy ekologiczne rozwiązania w gospodarce odpadami i w utrzymaniu obiektu, a także promujemy ideę slow life i świadomego wypoczynku w harmonii z naturą. Angażujemy się w życie społeczności, inspirowało do szacunku dla przyrody i pokazując, że Pomorze to nie tylko plaże i znane wszystkim kurorty – to także lasy i jeziora, które skrywają miejsca unikatowe, a funkcjonujące na światowym poziomie – dodaje Weronika Brzeska. Dlaczego przystań jest "Naszym Dobrym z Pomorza"? Ponieważ pokazuje, że w sercu Kaszub i Borów Tucholskich można stworzyć wyjątkowe miejsce turystyczne - luksusowe, ale zakorzenione w lokalności. To tu dowiemy się i pocujemy, że prawdziwy wypoczynek to cisza, natura i czas dla siebie.

Muzeum Techniki Wojskowej GRYF – historia, którą można przeżyć



Muzeum Techniki Wojskowej GRYF w Dąbrówce to unikatowe miejsce na Pomorzu, gdzie historia nabiera życia. Powstało z pasji do zachowania dziedzictwa militarnego i technicznego, a dziś oferuje bogaty program turystyczno-edukacyjny, który trudno porównać z jakimkolwiek innym muzeum w regionie.

To nie tylko ekspozycje – to przestrzeń doświadczeń: można tu wsiąść do pojazdu wojskowego, wziąć udział w dynamicznych warsztatach edukacyjnych, a nawet postrzelać na specjalnie przygotowanej strzelnicy. GRYF popularyzuje wiedzę o technice wojskowej w sposób przystępny, angażujący i zapadający w pamięć.

Nowoczesna edukacja w praktyce

– Naszą siłą jest kompleksowa oferta łącząca edukację, rekreację i historię – mówi Patryk Patelczyk. – Organizujemy nie tylko wystawy, ale też spotkania integracyjne, wydarzenia plenerowe i wyjazdy tematyczne. Dbamy o to, by każda wizyta była inspirującym przeżyciem – zarówno dla dzieci, młodzieży, jak i dorosłych. Muzeum oferuje m.in. przejażdżki pojazdami wojskowymi, zajęcia strzeleckie, warsztaty historyczne, lekcje w terenie czy wydarzenia firmowe. To sprawia, że GRYF staje się nie tylko miejscem nauki, ale i zabawy oraz integracji – miejscem, do którego chce się wracać.

– Naszym celem jest pokazywanie historii techniki wojskowej przez działanie i doświadczanie, a nie tylko przez oglądanie eksponatów – dodaje Patryk Patelczyk.

Unikalne zbiory i żywa historia

GRYF posiada imponującą kolekcję ponad 120 autentycznych pojazdów oraz największy w Polsce zbiór sprzętu saperckiego. To autentyczne maszyny z przeszłości, które nie tylko służyły w armiach, ale dziś pojawiają się również w produkcjach filmowych i rekonstrukcjach historycznych. To muzeum, w którym można dotknąć historii: zobaczyć, jak działa silnik, wsiąść do opancerzonego transportera, poznać techniczne aspekty uzbrojenia czy przekonać się, jak funkcjonowały maszyny sprzed dekad. Wszystko to odbywa się w atmosferze autentyczności i pasji.

Społeczna misja i rozwój

Muzeum GRYF nieustannie się rozwija – rozbudowuje infrastrukturę, wzbogaca zbiory i rozszerza ofertę edukacyjną. Coraz większy nacisk kładzie na współpracę z lokalnymi szkołami i instytucjami. – Budujemy most między przeszłością a teraźniejszością, tworząc przestrzeń, gdzie historia jest bliska i zrozumiała – podkreśla kierownik. – Zależy nam, by dzieci i młodzież wynosiły z GRYF-u nie tylko wiedzę, ale też inspirację. Zespół tworzy doświadczona kadra edukatorów, instruktów

rów i pasjonatów, którzy dbają o bezpieczeństwo i wysoki poziom zajęć. Muzeum posiada również własną strzelnicę, przestrzeń rekreacyjną oraz zaplecze gastronomiczne – dostępne zarówno dla grup zorganizowanych, jak i osób indywidualnych.

Więcej niż muzeum

To miejsce łączy ludzi poprzez wspólne pasje, wartości i doświadczenia. GRYF udowadnia, że historia może być nie tylko nauką, ale także emocjonującą przygodą – niezależnie od wieku.



Muzeum Techniki Wojskowej „GRYF”
ul. ppłk. Ryszarda Lubowiedzkiego 2
84-242 Dąbrówka
tel. 667 910 060



MATERIAŁ PROMOCYJNY TRZY FALE SP. Z O.O.

0011390230

Aquapark Trzy Fale - to jedna z najlepszych propozycji na rodzinne atrakcje



Od rodzinnych atrakcji po chwilę tylko dla siebie. Aquapark Trzy Fale w Słupsku to miejsce stworzone z myślą o dobrej zabawie i odpoczynku. Baseny, saunarium, sport, rehabilitacja i SPA, czyli kompleksowy obiekt dla każdego.

Ten nowoczesny park wodny rozpoczął swoją działalność 6 lat temu i szybko podbił serca odwiedzających. To świetne miejsce na relaks i dobrą zabawę. To obowiązkowy punkt na turystycznej mapie dla rodzin podróżujących z dziećmi i dla wszystkich fanów aktywnej rozrywki wodnej. - Wodne szaleństwo, relaks i regeneracja w nowoczesnym saunarium, odprężenie i luksus w strefie SPA, profesjonalna rehabilitacja, trening w komfortowych warunkach z najlepszymi instruktorami - to sprawa, że nasz aquapark jest wyjątkowy - mówi Anna Żołądek z Aquaparku Trzy Fale. - Klienci wybierają nasz obiekt, bo czują się tu dobrze. Sześć lat działalności Aquaparku Trzy Fale to czas ciągłego rozwoju i zmian. - Najważniejszym celem, jaki sobie stawiamy, jest dostosowanie do potrzeb naszych klientów. Dlatego cały czas inwestujemy, myślimy strategicznie i przyszłościowo - mówi Anna Żołądek. W słupskim aquaparku nie brakuje innowacji i nowoczesnych rozwiązań. Jako jeden z kilku tego typu obiektów w Polsce jest ogrzewany ciepłem produkowanym z biogazu wytworzonego w oczyszczalni ścieków przez Wodociągi Słupsk. - Staramy się wprowadzać nowe technologie w naszych działaniach - mówi Anna Żołądek. - Promujemy nasze usługi w mediach społecznościowych, na bilbordach zainstalowaliśmy ogromny telebim przed wejściem, na którym informujemy o naszych najważniejszych wydarzeniach i usługach. Obecnie jesteśmy w trakcie budowy saunarium zewnętrznego. W planach mamy budowę nowych zjeżdżalni i powiększenie strefy zewnętrznej. Każdy znajdzie coś dla siebie Aquapark Trzy Fale to miejsce dla każdego - dzieci szaleją w wodnej strefie, rodzice relaksują się w strefie SPA i saunarium, sportowcy trenują, osoby szukające powrotu do zdrowia rehabilitują się pod okiem fizjoterapeutów. Każdy znajdzie coś dla siebie. - To kompleksowe centrum rekreacyjno-spor-



towe, bardzo ważne miejsce na mapie Słupska - mówi Anna Żołądek. - Naszym największym osiągnięciem są zadowoleni klienci, których mijamy codziennie na obiekcie. Codziennie z nimi rozmawiamy, słuchamy ich sugestii i uwag. Bardzo wiele z nich jest wprowadzanych. To klienci tworzą to miejsce i atmosferę. Oni są dla nas najważniejsi. W aquaparku znajduje się wiele atrakcji.



Oto one: Strefa wodna: - Baseny rekreacyjne. W strefie rekreacji wodnej znajdziesz wszystko, co potrzebne do udanego dnia. - Basen spor-

towy. Basen posiada 6 torów pływackich, każdy o szerokości 2,5 metra, co gwarantuje komfort nawet przy większej liczbie użytkowników. - Mały

basen rehabilitacyjny. To wyjątkowe miejsce stworzone z myślą o osobach poszukujących profesjonalnej terapii w wodzie oraz bezpiecznej przestrzeni do aktywnej regeneracji. To idealna propozycja zarówno dla osób starszych, pacjentów po urazach, jak i rodzin z dziećmi, które chcą połączyć zabawę z dbaniem o zdrowie. - Zewnętrzny basen solankowy. To wyjątkowe miej-

sce nie tylko dla dorosłych. Rodziny z dziećmi znajdą tu bezpieczne i komfortowe warunki do wspólnego wypoczynku. - Rwaca rzeka. To aż 30 metrów sztucznej rzeki, która płynie dynamicznym nurtem, otaczając wyspę relaksu z jacuzzi i leżankami wodnymi. Ta niezwykła strefa to doskonała propozycja na aktywny, ale i odprężający wypoczynek. - Brodziki dla najmłodszych. Dwa brodziki dla dzieci - stworzone z myślą o najmłodszych miłośnikach wodnej zabawy. Bezpieczna, płytka woda i kolorowe atrakcje. - Zjeżdżalnie. W aquaparku na odwiedzających czekają aż trzy zjeżdżalnie wodne o łącznej długości ponad 350 metrów - każda inna, każda pełna wrażeń. - Letnia strefa zewnętrzna. W wakacje oprócz basenu solankowego można zrelaksować się w strefie chillout. To połączenie błogiego relaksu i odpoczynku na pięknych leżankach wśród kwiatów i roślin, zabawy i szaleństwa dla dzieci, a także strefy, w której można przekąsić coś smacznego, napić się zimnego napoju. - Małpi Gaj - sala zabaw dla najmłodszych. To idealna przestrzeń dla najmłodszych - pełna ruchu, śmiechu i kolorowej zabawy! Na dzieci czeka kulkowe morze, emocjonująca zjeżdżalnia na kole, klasyczna zjeżdżalnia, trampolina, a także jeżdżiki, skoczki i tor przeszkód - wszystko zaprojektowane z myślą o bezpiecznej i radosnej zabawie. - Zielone tepidarium - idealne miejsce do relaksu. Tepidarium znajduje się na antresoli, w cichej i klimatycznej przestrzeni. Czekają tam na Ciebie podgrzewane ceramiczne leżanki, które delikatnie rozgrzewają ciało. Saunarium: - sauna fińska na ok. 100 osób - biosauna - tepidarium solne - sauna infrared - sauna kwiatowa - sauna rzymska - sauna kamienna - strefa relaksu - balie do schładzania Strefa sportu: - siłownia - sale fitness SPA: - masaże relaksacyjne - zabiegi na ciało i twarz Klinika Zdrowia: - masaże lecznicze - fizjoterapia - ortopedia - kinezyterapia - wodolecznictwo - Aquapark Trzy Fale to wyjątkowe miejsce, jedyne takie na Pomorzu, które łączy wiele atrakcji i stref pod jednym adresem - dodaje Anna Żołądek. - To nie tylko basen. To także rozbudowana strefa relaksu, miejsce wytężonej pracy nad swoją sylwetką oraz strefa rehabilitacji, w której można podleczyć zdrowie.

Popyt na biura w Trójmieście. Najemcy wciąż zainteresowani naszym regionem

Mateusz Tkarski

Według firmy doradczej Newmark Polska „Office Occupier - Rynek biurowy w Trójmieście”, w 2024 roku popyt na powierzchnie biurowe w Trójmieście osiągnął drugi co do wielkości wynik w historii.

Raport „Office Occupier - Rynek biurowy w Trójmieście” pokazał na koniec 2024 roku całkowite zasoby nowoczesnej powierzchni biurowej w Trójmieście - wyniosły one niemal 1,07 mln m kw., co stanowi nieznaczny wzrost o 1,6 proc. rok do roku. W ubiegłym roku na trójmiejski rynek trafiło niecałe 19 500 m kw. nowych biur - o 41 proc. mniej niż rok wcześniej. Prawie 75 proc. tego wolumenu (14 500 mkw.) przypadło na dwa budynki biurowe wybudowane w trzecim kwartale 2024 roku w ramach kompleksu Waterfront II. Natomiast w ostatnim kwartale dewelo-

perzy nie oddali do użytku żadnej nowej inwestycji biurowej.

- Od końca 2021 roku obserwowany jest stopniowy spadek aktywności deweloperów w Trójmieście. W grudniu 2024 roku w trakcie realizacji znajdowały się zaledwie cztery inwestycje biurowe o łącznej powierzchni prawie 25 500 mkw., co oznacza spadek o 9 proc. w stosunku do analogicznego okresu w 2023 roku i o ponad 64 poc. w porównaniu ze średnim wolumenem powierzchni w budowie w ostatnich pięciu latach, wynoszącym 71 200 m kw. Wszystkie nowo powstające budynki biurowe znajdują się w Gdańsku. Łącznie prawie 80 proc. powierzchni będącej obecnie w budowie już zostało zabezpieczone umowami przednajmu bądź powstaje na potrzeby własne firm - skomentował Michał Rafałowicz, dyrektor regionalny w Newmark Polska.

Największym komercjalizowanym obecnie obiektem jest biurowiec Punkt



Zainteresowanie biurami w Trójmieście wraca do wysokich poziomów

w Gdańsku, który po ukończeniu zapewni najemcom 12 800 m kw. biur, z czego ok. 70 proc. wynajęło Centrum Usług Wspólnych Arla Foods w ramach umowy przednajmu. Firmy wprowadzą się do niego na początku 2026 r.

W okresie od stycznia do grudnia 2024 roku

w strukturze popytu w Trójmieście dominowały renowacje, które stanowiły połowę całkowitego wolumenu transakcji. Udział nowych umów sięgnął 32 proc.

Najwięcej powierzchni biurowej, bo aż 95 800 m kw., wynajęto w Gdańsku, co stanowiło 82,4 proc. wszystkich

umów. Pozostałe 17,2 proc. (20 000 mkw.) przypadło na Gdynię, a zaledwie 0,4 proc. (500 mkw.) na Sopot.

Wskaźnik biurowych pustostanów w Trójmieście w ostatnich czterech latach utrzymywał się na poziomie powyżej 12 proc. Na koniec grudnia 2024 roku wyniósł

12,5 proc., czyli 0,2 p.p. mniej niż w trzecim kwartale i 0,8 p.p. mniej niż rok wcześniej. Do końca 2025 roku współczynnik powierzchni niewynajętej pozostanie w trendzie spadkowym, głównie ze względu na ograniczoną aktywność deweloperów. Obecnie Trójmiasto oferuje ok. 133 500 m kw. powierzchni biurowej do wynajęcia od zaraz i niecałe 5500 m kw. w inwestycjach będących w trakcie realizacji.

Według prognoz na ten rok aktywność deweloperów pozostanie na niskim poziomie, m.in. ze względu na znaczną dostępność powierzchni biurowych w istniejących obiektach oraz duży udział (50 proc.) renowacji w całkowitym popycie.

Ponadto coraz bardziej rygorystyczne przepisy dotyczące efektywności energetycznej budynków przyczyniają się do rewizji ogólnych kosztów budowy inwestycji biurowych, które i tak są wysokie.

©©

ARTYKUŁ SPONSOROWANY

0011393663

An-Ba, czyli słodki lider z Gdańska



Firma od 2010 roku specjalizuje się w sprzedaży i dystrybucji słodczy. Od początku swojej działalności dostarcza radość zarówno dzieciom, jak i dorosłym, oferując szeroki wybór produktów - od czekolad i lizaków, po żelki, gumy, kolorowe przekąski oraz licencjonowane zabawki ze słodczymi. Dzięki współpracy z hurtowniami, sieciami handlowymi i sklepami marka jest obecna w całej Polsce i wciąż zdobywa nowych klientów.

- Siłą An-Ba jest bez wątpienia połączenie słodczy z elementem zabawy. Dostarczamy licencjonowane produkty przedstawiające znane i lubiane postacie z bajek, co czyni ofertę szczególnie atrakcyjną dla najmłodszych. Każde dziecko znajdzie tu coś dla siebie, a rodzice i dziadkowie mogą mieć pewność, że sięgają po produkty bezpieczne i wysokiej jakości - mówi Aneta Pietrzyk z An-Ba. An-Ba wyróżnia się na rynku kilkoma kluczowymi elementami. Proponuje unikatowe połączenie smaku i ulubionych



bohaterów filmów i kresłówek - słodczy są idealne na prezent, ale zapewnią też codzienną radość. Oferta jest elastyczna, a firma szybko reaguje na zmieniające się trendy i potrzeby rynku. Przykładem jest wprowadzenie kwaśnych, kolorowych i „fun factor” słodczy. Propozycje znajdziemy w supermarketach, ale też w małych sklepach detalicznych. Dzieci, młodzież, ale też dorośli mogą znaleźć w ofercie coś dla siebie. Firma aktywnie promuje swoje produkty, korzystając z najnowszych trendów marketingowych. Obecność na TikToku

i Facebooku pozwala angażować młodszych odbiorców poprzez challenge, zabawne treści i konkursy. An-Ba wykorzystuje także influencer marketing, reklamy eventowe - np. na stadionach piłkarskich - degustacje i promocje. Nie brakuje również kampanii viralowych - jak np. słynne „najkwaśniejsze cukierki świata”, które przyciągają uwagę i budują spontaniczne reakcje smakoszy. An-Ba nieustannie wprowadza nowe smaki i edycje limitowane. Korzysta z nowoczesnych narzędzi cyfrowych, które wspierają zarządzanie zamó-

wieniami, produkcją i logistyką. Automatyzacja procesów magazynowych pozwala na sprawną obsługę rosnącej sieci kontrahentów. Firma ma ambitne cele: chce budować pozycję lidera w segmencie słodczy licencjonowanych w Polsce, planuje ekspansję na rynki Europy Środkowo-Wschodniej, planuje rozwój e-commerce i własnego sklepu internetowego.

Firma może się pochwalić prestiżowymi tytułami i nagrodami, takimi jak Rzetelna Firma, Orły Handlu, Orły Handlu Gold czy obecność w Klubie Biznesu Lechii Gdańsk. Te wyróżnienia

potwierdzają wiarygodność, innowacyjność i wysoką jakość oferowanych produktów. Pracownicy doceniają przyjazną atmosferę i kreatywność, jaką daje praca w branży słodczy. An-Ba dba o rozwój kompetencji poprzez szkolenia i udział w projektach marketingowych. Integracja zespołu odbywa się m.in. podczas wydarzeń promocyjnych, co buduje poczucie wspólnoty i współodpowiedzialności. Stalność zatrudnienia oraz ciągły rozwój sieci dystrybucji zapewniają pracownikom bezpieczeństwo i satysfakcję zawodową.

Aa-Ba to firma, która od lat skutecznie łączy pasję do słodczy, innowacyjność i lokalne wartości. Dzięki licencjonowanym produktom, nowoczesnemu marketingowi i elastycznemu podejściu do rynku stała się jednym z liderów w swojej branży.

www.anba-slodycze.pl
696 450 236
biuro@an-ba.pl



Oficjalny dystrybutor produktów:

The Candy & Toy Factory





Od ponad 13 lat Firma **KONSAL Cleaning** świadczy kompleksowe usługi utrzymania czystości na terenie kilku województw.

Oferujemy usługi w oparciu o wykwalifikowany personel, nowoczesny sprzęt oraz środki chemiczne najwyższej jakości.

SPRZĄTANIE **BIUR**



**JESTEŚMY PARTNEREM
W PORZĄDKU**

Strona · Usługi sprzątania

Świętojańska 45/30, Gdynia, Poland



601 059 609

sekretariat@konsal.pl

konsal-cleaningkonsal.pl

Hurtownia hydrauliczna z Pomorza. Lokalna marka godna zaufania



Historia rozpoczęła się w lutym 2017 roku w Kościerzynie. To właśnie tutaj powstał pierwszy oddział hurtowni, który – dzięki solidności, wysokiej jakości oferowanych produktów oraz profesjonalnej obsłudze – bardzo szybko zdobył zaufanie klientów.

– Dynamiczny rozwój sprawił, że już w kwietniu 2019 roku otworzyliśmy drugi oddział, w Pruszczu Gdańskim, umacniając swoją pozycję na rynku pomorskim – mówi **Paweł Loroff** z Centrum Instalacyjnego AQUA. – Od samego początku naszym celem było dostarczanie produktów z branży wodno-kanalizacyjnej oraz grzewczej zarówno klientom hurtowym, jak i detalicznym. Dzięki temu z tej oferty korzystają zarówno duże firmy wykonawcze, instytucje publiczne, jak i klienci indywidualni poszukujący sprawdzonych rozwiązań do swoich domów i mieszkań – dodaje.

Jakość i profesjonalizm w ofercie

Hurtownia stawia na produkty najwyższej jakości, które jednocześnie dostępne są w przystępnych cenach. Szeroki asortyment obejmuje m.in. elementy instalacji wodno-kanalizacyjnych, rozwiązania grzewcze, armaturę, narzędzia i akcesoria niezbędne w codziennej pracy instalatorów. Co więcej, doświadczeni doradcy na co dzień pomagają klientom w wyborze odpowiednich produktów, a zespół pracowników stale podnosi swoje kwalifikacje, biorąc udział w szkoleniach i kursach branżowych.



– Dzięki temu możemy zagwarantować nie tylko szeroki wybór, ale także rzetelne wsparcie techniczne i indywidualne podejście do każdego klienta – zapewnia **Paweł Loroff**.

Klienci – od firm po indywidualnych inwestorów

Grupa docelowa to różnorodne podmioty: firmy wykonawcze i instalatorskie, instytucje państwowe, klienci indywidualni realizujący prywatne inwestycje oraz osoby poszukujące nowoczesnych rozwiązań dla swoich domów. Niezależnie jednak od skali zamówienia – czy jest to duży kontrakt, czy zakup pojedynczego elementu – firma dba o taką samą jakość obsługi i wsparcia. To właśnie indywidualne podejście do klienta buduje lojalność i zaufanie, które są fundamentem działalności.

Od początku działalności dbamy o to, aby nasza firma była widoczna i rozpoznawalna. Prowadzimy kampanie reklamowe w radiu, prasie oraz internecie, dzięki czemu docieramy do szerokiego grona odbiorców. Nasza obecność na lokalnym rynku wzmacnia również udział w branżowych wydarzeniach i współpraca z różnymi stowarzyszeniami.

– Jesteśmy otwarci na nowe technologie i rozwiąza-

nia, dlatego regularnie wprowadzamy do oferty innowacyjne produkty, które podnoszą standard pracy instalatorów i jakość użytkowania instalacji przez klientów końcowych – mówi **Paweł Loroff**.

Rozwój Centrum Instalacyjnego AQUA to nie tylko poszerzanie oferty i otwieranie kolejnych oddziałów. To także tworzenie miejsc pracy dla mieszkańców Kościerzyny, Pruszcza

Gdańskiego i okolic. Zatrudniając lokalnych pracowników, przyczynia się do wzrostu gospodarczego regionu i rozwoju lokalnej infrastruktury. Obecność na rynku to dowód, że przedsiębiorstwo rodzinne i regionalne może odgrywać istotną rolę w rozwoju społeczności, w której działa.

Są sukcesy i wyróżnienia, są też plany

Jednym z największych sukcesów firmy jest szybki rozwój – od pojedynczego oddziału do stabilnej firmy działającej w kilku lokalizacjach. Pracę doceniono również na zewnątrz – hurtownia otrzymała wyróżnienie „Nasze Dobre z Pomorza”, które potwierdza, że jest marką godną zaufania i ważnym elementem regionalnej gospodarki.



To nie tylko powód do dumy, ale przede wszystkim zobowiązanie do dalszego rozwoju, podnoszenia jakości obsługi oraz rozszerzania oferty.

– Od początku działalności fundamentem naszej firmy jest lojalność wobec klientów i partnerów. Budujemy ją poprzez profesjonalne doradztwo i indywidualne podejście, a nasi pracownicy regularnie uczestniczą w szkoleniach branżowych, aby być na bieżąco z najnowszymi technologiami i trendami. Zaufanie klientów to efekt codziennej pracy, rzetelności i gotowości

do pomocy – zarówno w przypadku dużych kontraktów, jak i drobnych zakupów – dodaje **Paweł Loroff**.

AQUA nie zwalnia tempa. Chce kontynuować dotychczasową współpracę z firmami, stowarzyszeniami i instytucjami, a jednocześnie rozwijać nowe projekty, poszerzać asortyment i wprowadzać nowoczesne rozwiązania technologiczne. Celem jest dalsze umacnianie pozycji na rynku pomorskim oraz wyznaczanie nowych standardów w branży hydraulicznej.

– Jako hurtownia hydro-

liczna z Pomorza udowadniamy, że lokalne przedsiębiorstwo może stać się silną marką, łączącą wysoką jakość produktów, profesjonalne doradztwo i społeczne zaangażowanie. Dzięki lojalności klientów, dynamicznemu rozwojowi i nagrodom branżowym nieustannie wzmacniamy swoją pozycję na rynku. Wierzymy, że nasza filozofia – oparta na jakości, zaufaniu i indywidualnym podejściu – pozwoli nam z dumą nosić tytuł „Nasze Dobre z Pomorza” – dodaje **Paweł Loroff** z Centrum Instalacyjnego AQUA.



MATERIAŁ INFORMACYJNY BIURA OBSŁUGI INWESTYCJI DE JANAUIS BP RYSZARD DE JANAUIS ŚWIĘCKOWSKI

0011392796

Zaprojektujemy i zbudujemy Twój dom. Możesz zaufać naszemu doświadczeniu



Wiele osób przekonuje, że budowa swojego miejsca do życia lub pracy rozpoczyna się od marzeń. Dopiero później przychodzi czas na określenie wszystkich potrzeb, budżetu, wskazanie miejsca, przygotowanie projektu... To nieodzowne, ale formalna strona inwestycji może nas przerastać. W takiej sytuacji najlepiej skorzystać ze wsparcia profesjonalisty. Nagradzane wielokrotnie w historii swej działalności kościerskie Biuro Obsługi Inwestycji de Janauis BP Ryszard de Janauis Święckowski już od 24 lat pracuje z klientami.

To jedna z pierwszych firm - zarówno na Pomorzu, jak i w Polsce - oferujących tego typu usługę; kompleksową obsługę inwestycji budowlanych. Klienci cenią sobie niewątpliwie doświadczenie, fachowość i kulturę obsługi zleceń.

- Inwestorom realizującym swoje pomysły związane z budową obiektów stwarzamy niepowtarzalne warunki i zapewniamy kompleksową pomoc - mówi Ryszard de Janauis Święckowski, dodając, że zakres świadczonych przez firmę usług jest bardzo szeroki.



Kto i kiedy może liczyć na wsparcie

Zarówno prywatni właściciele nieruchomości, jak i firmy chcące modernizować lub budować własne siedziby, a nawet obiekty wielokubaturowe, z pomocą eksperta mogą bezkolizyjnie przebrnąć przez gęszcz obowiązujących przepisów prawnych w zakresie budownictwa. Czym dokładnie w takiej sytuacji trzeba się zająć?



Na pewno szeroko pojętą obsługą w zakresie inwestycji projektowych: od spraw formalnych, poprzez przygotowanie projektu, stworzenie kosztorysu i wyceny inwestycji. Architekt może stworzyć indywidualny projekt budynku, ale firma dysponuje też bazą gotowych projektów do adaptacji. Pomagamy taki projekt dostosować do oczekiwań

jest (po etapie projektowym) nadzór budowlany, czyli np. kierownik budowy. Konieczne są różnego rodzaju protokoły odbiorów czy prób wykonanych instalacji, świadectwa i audyty energetyczne.

Dobrym rozwiązaniem dla potencjalnego inwestora jest usługa typu „Zaprojektuj – Zbuduj”. Dzięki niej może Inwestor zlecić nam wykonanie swej inwestycji praktycznie od A do Z.

W procesie inwestycyjnym niezbędni są geodeci, projektanci, tak architekci, jak i konstruktorzy, kierownik budowy lub inspektor nadzoru budowlanego, pomocny bywa także kosztorysant - rzeczoznawca kosztorysowy - wymienia Ryszard de Janauis Święckowski. Co więcej, firma oferuje roboty ogólnobudowlane - pomoc wykwalifikowanych ekip budowlanych oraz profesjonalnych podwykonawców. Wszelkie formalności - na każdym etapie współpracy - załatwi w imieniu Klienta jako inwestor zastępczy.

Od tego wszystko się zaczęło

W 2000 roku przedsiębiorca zdobył niezbędne w tym zawodzie uprawnienia budowlane i skończył szkołę wyższą w zakresie administracji. Później przyszedł czas na studia

podyplomowe na Politechnice Gdańskiej związane z zarządzaniem i wyceną nieruchomości. Dziś może się pochwalić certyfikatami ukończenia wielu kursów zawodowych. Nabył też ekskluzywne ministerialne uprawnienia audytora energetycznego, kończąc studia podyplomowe w Warszawie. Kolejnym wyzwaniem, które podjął, jest rozpoczęcie w tym roku studiów doktoranckich związanych z obsługą kompleksową - w tym administracyjno-prawno-biznesową inwestycji budowlanych.

Ten nieustanny rozwój zawodowy - podejmowany zarówno przez właściciela firmy, jak i jego pracowników - sprawia, że firma Biuro Obsługi Inwestycji de Janauis BP postrzegana jest jako jedna z kluczowych na rynku. Jest też wielokrotnie wyróżniana zarówno przez klientów, jak i środowisko branżowe.

Marka i sukcesy

Tak naprawdę wszystko zależy od opinii klientów. To oni - indywidualni zlecający - zadowoleni z profesjonalnego podejścia, polecają specjalistów innym. Tak się dzieje i w tym przypadku. Social media pełne są bardzo dobrych opinii.

- Co roku jesteśmy doceniani przez serwis Oferteo, otrzymując certyfikat „Najlepsi” na swoim terenie działania. W serwisie Google i na Facebooku pozytywnie ocenia nas 100 proc. Klientów. Wystawione przez nich referencje również potwierdzają profesjonalizm firmy. To bardzo budujące i motywujące - podkreśla Ryszard de Janauis Święckowski, dodając, że ogromne znaczenie ma też codzienne zaangażowanie pracowników i ciągłe podnoszenie kompetencji w świecie zmieniających się nieustannie przepisów i wytycznych.

Firma nadal chce się rozwijać, by osiągać jesz-

cze lepsze efekty pracy i udoskonalać warunki obsługi klienta i inwestycji. Dlatego współpracuje np. z Pomorską Okręgową Izbą Inżynierów Budownictwa i Stowarzyszeniem Kosztorysantów Budowlanych. W przyszłym roku w lipcu świętować będzie czwartej swojej nieprzerwanej działalności.

- Jesteśmy bardzo dobrą wizytówką naszego regionu i województwa. Świadcząc o tym także referencje Klientów z innych stron kraju i zagranicy, którzy postanowili związać swoje życie z Pomorzem, z Kaszubami. Nasza firma przyczynia się więc i dokłada swoją cegiełkę do wzrostu gospodarczego w regionie - dodaje właściciel, który odebrał m.in. nagrodę Człowiek Roku 2024 „Dziennika Bałtyckiego” oraz Medal Samorządu i Marszałka Województwa Pomorskiego oraz Pomorskiej Okręgowej Izby Inżynierów Budownictwa „De Nihilo nihil fit” - za wkład i zaangażowanie na rzecz rozwoju województwa pomorskiego.

Kluczem do sukcesu tej niedużej kościerskiej firmy niezmiennie pozostają: wysoki poziom świadczonych usług, rozwój, bliskie relacje z klientami oraz wyjątkowa umiejętność budowania atmosfery pełnej zrozumienia i współpracy.



MATERIAŁ INFORMACYJNY SEPIX

0111399511

Słupski Sepix. Tradycja i doświadczenie w branży elektrycznej



Na rynku doświadczenie i zaufanie klientów, to ważne elementy osiągnięcia sukcesu. Taką drogą podąża hurtownia elektryczna Sepix ze Słupska. Firma działa nieprzerwanie od 1991 roku. W tym czasie wyspecjalizowała się w zaopatrzeniu zarówno firm, jak i klientów indywidualnych w artykuły elektryczne oraz w kompleksowej obsłudze inwestycji z branży elektroenergetycznej.

Sepix ma ugruntowaną pozycję na pomorskim rynku artykułów elektrycznych. Hurtownia współpracuje z ponad 300 dostawcami z Polski, Europy i nie tylko. Stan magazynowy to ponad 20 000 artykułów. Oferta jest skierowana do wykonawców, projektantów oraz do odbiorców indywidualnych. Ponadto firma obsługuje inwestycje miejskie oraz jest dostawcą elektrycznego asortymentu do domów i posiadłości.

Ponadto Sepix dostarcza odbiorcom nowe technologie, jak np. innowacyjne podejście do sterowania domem przez smartphony, co daje możliwości zarządzaniem energią i bezpieczeństwem nieruchomości będąc nawet daleko od miejsca zamieszkania.

Ważną ofertą są szkolenia organizowane dla elektryków i projektantów. Poza tym klienci mają możliwość uczestniczenia w programach lojalnościowych, partnerskich, które dają możliwość zbierania punktów i wymiany je na nagrody.

Sukcesywny rozwój firmy zaowocował wejściem w 2004 roku do Grupy Kapitałowej El-Forum, co stworzyło podwaliny do poszerzenia dotychczasowych kierunków działalności. Efektem wprowadzanych zadań było uzyskanie w 2005 i 2007 roku nagrody „Gazeta Biznesu”, przyznawanej najdynamiczniej rozwijającym się firmom w Polsce.



Z kolei w 2008 roku firma otrzymała statuetkę „Srebrnego Niedźwiedzia”, jako lider w promocji słupskiej gospodarki. Obecnie Sepix jest udziałowcem Polskiej Grupy Elektrycznej „Forum-Rondo” Sp. z o.o. Ponadto firma ma oddziały w Lęborku i Koszalinie. Natomiast przynależność do największej grupy

zakupowej w Polsce Forum-Rondo daje jej ogromne możliwości, aby się rozwijać i realizować zamierzone cele.

Istotnym krokiem w umocnieniu pozycji hurtowni na rynku było uruchomienie sklepu internetowego www.sepix24.pl. Otworzyło to drogę do realizowania sprzedaży w całej Polsce.

Natomiast lokalni odbiorcy mają możliwość zamówienia towaru z odbiorem osobistym, oszczędzając przy tym czas.

Sepix nie tylko skupia uwagę na pozycji rynkowej, ale jako firma rodzinna przykłada również wagę do społecznej odpowiedzialności biznesu. Szacunek dla pra-

cowników, to czynnik, który wpływa na dobrą atmosferę w pracy, co zauważają także klienci.

Ponadto firma uczestniczy w wydarzeniach lokalnych promujących aktywny tryb życia, a także wspiera akcje charytatywne, sponсорuje nagrody w biegach dla potrzebujących, dla dzieci niepełnosprawnych.

Przedstawiciele Sepixu podkreślają, że celem firmy jest stanie się największym samoobsługowym centrum elektrotechnicznym na Pomorzu Środkowym, z nową siedzibą firmy.

Bardzo cenimy sobie naszą udaną współpracę z czołowym krajowym producentem osprzętu elektroinstalacyjnego - Elektor - Plast.



0011395188

INNIGO – 10 lat innowacji dla rolnictwa



Firma INNIGO to polska marka o międzynarodowym zasięgu, obecna na wszystkich kluczowych rynkach rolniczych świata. Od momentu powstania w 2015 roku konsekwentnie buduje pozycję jednego z pięciu czołowych dostawców specjalistycznej chemii rolniczej w krajach, w których działa. W tym roku firma świętuje 10-lecie działalności. Jej siłą niezmiennie pozostają jakość, relacje i innowacje.

– Aby produkować preparaty wysokiej jakości, korzystamy z najlepszych surowców i współpracujemy ze sprawdzonymi kontrahentami – mówi Michał Filipowski. – Mamy świadomość, że jest to ważne dla naszych klientów. Budujemy relacje z rolnikami, wsłuchujemy się w ich potrzeby. Rozwijamy innowacje w rolnictwie, szczególnie poprzez wpieranie badań naukowych i edukacji.

Nowoczesny herbicyd do rzepaku

W sierpniu 2025 roku do portfolio firmy dołączył nowy produkt – EL CAMINO 30 SL. To nowoczesny, selektywny herbicyd o działaniu układowym, przeznaczony do powschodowego zwalczania chwastów dwuliściennych w uprawie rzepaku ozimego. Działa systemicznie – jest pobierany zarówno przez liście, jak i korzenie kielkujących chwastów, szybko przemieszczając się w roślinie do stref wzrostowych.

– Efektem działania jest szybkie zahamowanie wzrostu chwastów, deformacje, chlorozy i ich zamieranie – mówi Michał Filipowski. – Środek dostępny wyłącznie dla użytkowników profesjonalnych – rolników. Produkt spełnia najwyższe normy



bezpieczeństwa, nie wymaga okresu karencji i jest przyjazny dla uprawy rzepaku ozimego.

Co istotne, EL CAMINO 30 SL jest jedynym dostępnym obecnie produktem zawierającym aminopyralid na polskim rynku. Substancja czynna – aminopyralid – to skuteczny

komponent mieszanin zbiornikowych do odchwaszczania rzepaku. Zastosowany skutecznie zwalczy takie chwasty jak chaber bławatek, fiołek polny, mak polny, maruna bezwonna, rumianek pospolity, tasznik pospolity.

Dalszy rozwój technologii

INNIGO planuje rozwijać swoją paletę herbicydów tak, by odpowiadała na najbardziej aktualne wyzwania w ochronie roślin.

– EL Camino uzupełnia paletę herbicydów Innigo, ale to nie koniec drogi tej substancji – mówi Michał Filipowski. – W kolejnych sezonach będziemy wprowadzać następne wieloskładnikowe produkty oparte o aminopyralid. – Nasza działalność to nie tylko produkcja środków ochrony roślin. Wspieramy badania naukowe i edukację rolniczą, rozwijając tym samym innowacje w rolnictwie, które realnie wpływają na wydajność i bezpieczeństwo żywności. Przez dekadę udało nam się zbudować markę rozpoznawalną i cenioną w Polsce i za granicą.



Przedstawiciele

Thomas Zisopulos
tel. 530 570 703
thomas.zisopulos@innigo.com

Bronisław Kwiatkowski
tel. 601 597 265
bronislaw.kwiatkowski@innigo.com

www.innigo.com

Ze środków ochrony roślin należy korzystać z zachowaniem bezpieczeństwa. Przed każdym użyciem przeczytaj informacje zamieszczone w etykiecie i informacje dotyczące produktu. Zwróć uwagę na zwroty wskazujące rodzaj zagrożenia oraz przestrzegaj środków bezpieczeństwa zamieszczonych w etykiecie.

Design and Business Sp. z o.o. – to innowacje zmieniają firmy

2025 **N**

Działają na styku wzornictwa przemysłowego, nowych rozwiązań i biznesu. Ich projekty udowadniają, że design to nie tylko estetyka, ale przede wszystkim narzędzie, które zwiększa konkurencyjność i pozwala budować firmy w duchu zrównoważonego rozwoju.

Design and Business

Sp. z o.o. pokazuje, jak łączyć wzornictwo, funkcjonalność i ekologię. Dzięki takim rozwiązaniom powstają atrakcyjne produkty, a przedsiębiorstwa zyskują przewagę konkurencyjną w swojej branży.

– Dzięki kompleksowemu podejściu i wykorzystaniu nowych technologii tworzymy produkty i usługi, które wyznaczają trendy, a jednocześnie realnie wspierają rozwój gospodarczy Pomorza i całej Polski – mówi **Dominika Czechowska** Prezes Zarządu firmy Design and Business Sp. z o.o. – Jesteśmy firmą doradczą-projektową, która od wielu lat wspiera przedsiębiorstwa, głównie z sektora MSP, w rozwoju produktów, wdrażaniu innowacji oraz zmian zgodnych z ideą Gospodarki o Obiegu Zamkniętym. Model działania end-to-end oznacza to, że towarzyszymy klientowi na każdym etapie: od diagnozy procesów i audytów, przez projektowanie i opracowanie strategii, aż po wdrożenie nowych rozwiązań na rynek – dodaje.

Pomagamy firmom się wyróżnić

Jednym z najważniejszych obszarów działalności jest wzornictwo przemysłowe. To nie tylko estetyka, ale przede wszystkim funkcjonalność, ergonomia i zrównoważony rozwój. Projektowanie traktowane jest jako element strategiczny – wspierający budowę marki, modelu biznesowego i całej tożsamości firmy. Klienci zyskują nie tylko nowy produkt, lecz także długofalową wartość dodaną: wzmocnienie wizerunku, wyróżnienie się na tle konkurencji i możliwość wejścia na nowe rynki. Design and Business wspiera firmy z wielu branż – od przemysłu, przez sektor konsumencki, aż po firmy usługowe. Klientami są głównie małe i średnie przedsiębiorstwa.

– Do tej pory stworzyliśmy około 165 innowacyjnych produktów, które znajdują zastosowanie zarówno w sek-



torze przemysłowym, jak i konsumenckim. Prowadzimy projekty badawczo-rozwojowe, w których łączymy wzornictwo z najnowszymi osiągnięciami techniki. Wdrażamy prototypy, nowe technologie oraz rozwiązania cyfrowe oparte na sztucznej inteligencji (AI) i Internecie Rzeczy (IoT). Dzięki temu nasze projekty są osadzone w realnych danych, uwzględniają cykl życia produktu i odpowiadają na współczesne potrzeby użytkowników – dodaje Dominika Czechowska, Prezes Zarządu Spółki.

Współpraca z uczelniami i ekspertami

Design and Business Sp. z o.o. współpracuje z ekspertami z wielu dziedzin – od inżynierii materiałowej, przez robotykę i automatykę, po specjalistów środowiskowych. Buduje interdyscyplinarne zespoły, które skutecznie odpowiadają na stawiane przez rynek wyzwania. Firma nawiązała też partnerstwo z Akademią Sztuk Pięknych w Gdańsku, angażuje się w projekty z Uniwersytetem Merito w Gdańsku, gdzie część specjalistów prowadzi zajęcia dydaktyczne. Dzieli się wiedzą, przekazując sprzęt dydaktyczny i aktywnie wspiera rozwój studentów, tworząc pomost pomiędzy teorią a praktyką i budując ekosystem innowacji na Pomorzu.

– Dla naszych klientów projektujemy również strony internetowe, aplikacje oraz

prowadzimy profile w mediach społecznościowych, dbając o spójny wizerunek i atrakcyjną komunikację. Dzięki temu budujemy przewagę konkurencyjną nie tylko na poziomie produktów, lecz także całej marki – dodaje Dominika Czechowska.

Nowe technologie stanowią fundament podejścia do projektowania. Do analizy danych i wspierania procesów prototypowania wykorzystywana jest sztuczna inteligencja, a Internet Rzeczy pozwala na tworzenie inteligentnych produktów, które komunikują się z użytkownikiem.

– Integracja wzornictwa z AI i IoT daje naszym klientom przewagę rynkową: szybkość wprowadzając innowacje, lepiej zarządzają procesami i mogą skuteczniej konkurować z dużymi podmiotami. To podejście sprawia, że nasze projekty są nowoczesne, praktyczne i gotowe na wyzwania przyszłości – podkreśla Dominika Czechowska.

Kierunki: bezpieczeństwo i ekologia

Plany rozwojowe Design and Business Sp. z o.o. obejmują nie tylko dalsze wzmocnienie pozycji w branży wzorniczej, ale także rozwój projektów związanych z obronnością. Firma tworzy rozwiązania, które zwiększają bezpieczeństwo codziennego życia – od okien odpornych na uderzenia po elewacje zdolne wytrzymać ekstremalne warunki. Równocześnie rozwija transformacje zgodne

z ideą Gospodarki o Obiegu Zamkniętym. Wprowadza projekty ekologiczne, które pozwalają przedsiębiorstwom minimalizować ślad węglowy i racjonalnie wykorzystywać zasoby.

Wkład w rozwój Pomorza

Działalność sopockiej spółki ma realny wpływ na rozwój gospodarczy regionu. Wspiera pomorskie przedsiębiorstwa w konkurowaniu na rynku krajowym i międzynarodowym, pomaga im wdrażać transformacje cyfrowe i ekologiczne, a także chronić własność intelektualną poprzez projekty patentowe.

Współpraca z lokalnymi uczelniami i specjalistami sprawia, że Pomorze staje się jednym z ważniejszych ośrodków kompetencji w zakresie wzornictwa przemysłowego i innowacji. Powstające tu projekty przyciągają uwagę inwestorów, a klienci – korzystając z usług – coraz częściej rozwijają działalność także na rynkach zagranicznych.

Certyfikaty i wyróżnienia

Jakość pracy Design and Business Sp. z o.o. potwierdzają certyfikaty i nagrody. Firma może się poszczycić certyfikatem ISO 9001 w zakresie doradztwa, audytów i szkoleń wzorniczych. Uzyskała również akredytację Spectrum ARP, która potwierdza najwyższe standardy w branży konsultingowej.

– Zostaliśmy laureatami Polskiej Nagrody Inteligentnego Rozwoju 2022, co sta-



nowi dowód na nasz wkład w rozwój innowacji w Polsce. To wyróżnienia, które budują zaufanie do marki i pokazują, że nasze działania są doceniane w skali krajowej.

W zespole promowana jest kultura wymiany wiedzy, wzajemnego wsparcia i kreatywności, co bezpośrednio przekłada się na jakość realizowanych projektów. Powstają tu interdyscyplinarne

zespoły, w których łączy się kompetencje z zakresu designu, inżynierii, środowiska, IT i automatyzacji, dbając o partnerskie relacje zarówno z klientami, jak i wewnątrz organizacji.

Design and Business Sp. z o.o. to indywidualne podejście, elastyczność i skuteczność. Dzięki długofalowej współpracy firma zdobywa lojalność i zaufanie klientów.

Sanipor to nowoczesne podejście do gospodarki odpadami



Miasta rozwijają się dynamicznie i pięknieją, powstają kolejne osiedla. Ale wraz z nowymi mieszkańcami rośnie też ilość odpadów, to naturalne. Sanipor odpowiada na te wyzwania, inwestując w innowacyjne technologie i nowoczesne rozwiązania w transporcie. Wysoko zaawansowane śmieciarki i odpowiednio zaprojektowane systemy transportu odpadów zapewniają większą efektywność pracy i mniejsze obciążenie dla środowiska.

- Nasza firma łączy ponad 90-letnią tradycję z nowoczesnym podejściem do gospodarki odpadami. Dzięki zaangażowaniu, doświadczeniu i ciągłemu rozwojowi technologicznemu spółka jest jednym z liderów branży na Pomorzu - mówi Lidia Matusik.

Firma z tradycjami

Historia PRSP Sanipor sięga 1929 roku, kiedy to w Gdyni powołano Zakład Oczyszczania Miasta - instytucję odpowiedzialną za utrzymanie czystości i porządku w szybko rozwijającym się porcie. Na przestrzeni lat firma zmieniała nazwę i strukturę, zawsze dostosowując się do potrzeb mieszkańców i wyzwań związanych z gospodarką komunalną. Zakład przekształcił się w Miejskie Przedsiębiorstwo Oczyszczania (MPO), a w 1977 roku, decyzją wojewody gdańskiego, powołano Przedsiębiorstwo Robót Sanitarno-Porządkowych w Gdyni. Wtedy działalność rozszerzono także na Rumie, Redę i gminę Kosakowo.

Kolejne przełomowe wydarzenie przyniósł rok 1979. Wówczas powstała pierwsza w Polsce spółka pracownicza w branży oczyszczania. Było to rozwiązanie pionierskie, które pozwoliło na większe zaangażowanie pracowników w rozwój firmy. W 2002 roku przedsiębiorstwo zostało przekształcone w spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością, działającą pod obecną nazwą: PRSP Sanipor sp. z o.o. **Dla mieszkańców i firm** Sanipor specjalizuje się w kompleksowych usługach



komunalnych. Do najważniejszych z nich należą: odbiór i wywóz odpadów komunalnych, segregowanych, przemysłowych i niebezpiecznych, całoroczne oczyszczanie dróg, ulic i placów, dezynfekcja pojemników, zimowe odśnieżanie i zwalczanie gołoledzi, usługi wywozu odpadów w kontenerach i pojemnikach. Obsługuje zarówno mieszkańców, jak i firmy. Dzięki uczestnictwu w postępowaniach przetargowych organizowanych przez Gdynię i okolice samorządy, Sanipor od lat odpowiada za utrzymanie czystości w regionie.

Współpraca z biznesem

Wśród klientów biznesowych są zarówno sklepy, restauracje, biura i szkoły, jak też zakłady przemysłowe. Przedsiębiorcy mają obowiązek zawarcia umowy na odbiór

odpadów z firmą wpisaną do rejestru działalności regulowanej, a gdyńska firma jest w tym zakresie sprawdzonym i doświadczonym partnerem. Szczególne miejsce w ofercie zajmuje obsługa odpadów budowlanych i remontowych, których nie wolno wyrzucać do tradycyjnych pojemników. W zależności od skali inwestycji firma oferuje kontenery o pojemności 5, 7, 15 i 30 m³, a w przypadku mniejszych zleceń - worki typu big-bag. Dzięki temu zarówno duże przedsiębiorstwa budowlane, jak i mieszkańcy planujący remont mogą w prosty sposób zadbać o prawidłową gospodarkę odpadami.

Nowoczesna flota i zaplecze techniczne

Sanipor dysponuje imponującą flotą ponad 60 pojazdów, w tym: przeszło 20 „hakuwami” do wywozu kontenerów

i ponad 40 nowoczesnymi śmieciarkami wyposażonymi w przyjazne środowisku systemy niskoemisyjne. Pojazdy te są dostosowane do odbioru różnych frakcji odpadów i odpowiadają na rosnące wymagania związane z ochroną środowiska. Zaawansowane technologicznie śmieciarki zapewniają bezpieczny transport odpadów, eliminując ryzyko wycieków czy rozprzestrzeniania się nieprzyjemnych zapachów. Ważnym aspektem jest również bezpieczeństwo pracy - zabudowa pojazdów ogranicza ryzyko kontaktu pracowników z niebezpiecznymi substancjami.

Ekologicznie i odpowiedzialnie

Zrównoważony rozwój i ochrona środowiska to jedno z filarów działalności spółki. Sanipor nie tylko odbiera odpady, ale także aktywnie uczest-

niczy w procesach odzysku i recyklingu. Firma poszukuje wyspecjalizowanych odbiorców dla konkretnych frakcji odpadów, takich jak: gruz, makulatura, drewno z odpadów gabarytowych, szkło. Dzięki temu możliwe jest ograniczenie ilości odpadów trafiających na składowiska i uzyskanie wymiernych korzyści ekonomicznych oraz ekologicznych.

Znaczenie dla Pomorza

W branży gospodarki odpadami na Pomorzu Sanipor ma ogromne znaczenie zarówno gospodarcze, jak i społeczne. Regularny odbiór i prawidłowe zagospodarowanie odpadów to nie tylko kwestia estetyki miasta, lecz przede wszystkim ochrona zdrowia mieszkańców i środowiska naturalnego. Spółka zatrudnia doświadczony zespół pracowników, którzy służą doradztwem przy doborze

odpowiednich rozwiązań. Dzięki wieloletniej praktyce i elastyczności Sanipor cieszy się opinią rzetelnego partnera - zarówno w sektorze publicznym, jak i prywatnym.

Obsługując zarówno mieszkańców, jak i przedsiębiorców, firma nie tylko dba o czystość miast, ale też aktywnie wspiera ochronę środowiska i rozwój gospodarki, minimalizując zużycie surowców oraz ilość odpadów i dążąc do ponownego wykorzystania materiałów i produktów. Wielokrotnie nagradzana wyróżnieniem Diamenty Forbesa i Gazele Biznesu, angażuje się również w akcje dobroczynne.



Przedsiębiorstwo Robót Sanitarno-Porządkowych Sanipor Sp. z o.o.

150-letni „Kopernik” to nowoczesne technologie i kadra na najwyższym poziomie

Redakcja

Szpital im. Mikołaja Kopernika w Gdańsku świętuje w tym roku 150-lecie. Jak na staruszka, ma się coraz lepiej jako jedna z najważniejszych placówek medycznych w województwie pomorskim.

Obecny „Kopernik”, od 2013 roku wchodzący w skład spółki Copernicus – podmiotu leczniczego należącego do samorządu województwa pomorskiego, to 12 oddziałów i 7 klinik, ciągle modernizacje i rozbudowy, zakupy najnowocześniejszego sprzętu, pionierskie operacje.

- W placówce odbyły się tysiące operacji i nowatorskie zabiegi. Jednostka może pochwalić się także nowoczesnym sprzętem, takim jak ZAP-X (do radioterapii raka głowy - dop. red.). Szpital zatrudnia wykwalifikowaną kadrę, która nieustannie poszerza swoje umiejętności. Pracuje w nim ponad 1900 osób. Przeprowadzane są wyskospiecjaliz-

styczne procedury medyczne. Wiele zabiegów było w nim wykonywanych pioniersko – podkreśla Mieczysław Struk, marszałek województwa pomorskiego.

Wspomniany ZAP-X to jeden z najnowszych nabytków „Kopernika”. Jest sercem stworzonej za 24 mln zł Pracowni Radiochirurgii ZAP-X. Warto podkreślić, że tylko kilka szpitali w Europie może się poszczycić tą najnowocześniejszą technologią – w Niemczech, Francji, Hiszpanii i Szwajcarii oraz dwa w Polsce (Gdańsk i Olsztyn).

- Nowoczesny akcelerator pozwala na precyzyjne napromienianie guzów, minimalizując ryzyko uszkodzenia zdrowych tkanek. Często też zniszczenie guza możliwe jest już w trakcie jednego zabiegu. A to skraca czas leczenia i poprawia komfort pacjenta. Zabiegi z jego użyciem często nie wymagają hospitalizacji, co obniża koszty i ułatwia pacjentom powrót do normalnego życia – tłumaczy Dariusz Kostrzewa, prezes spółki Copernicus.



ZAP-X - najnowszy nabytek gdańskiego „Kopernika”

To, jak wygląda bieżąca działalność szpitala, oddają liczby. W 2024 roku w „Koperniku” hospitalizowano 29 719 pacjentów, a do 30 czerwca 2025 r. – 14 803. W ubiegłym roku udzielono 489 321 świadczeń (w szpitalu i poradniach), a w pierwszym półroczu 2025 roku 281 036.

Najkrócej w 2024 r. pacjenci przebywali w oddziale otolaryngologii (1,6 dnia), a najdłużej w zakładzie opiekuńczo-leczniczym (103 dni), do połowy tego roku odpowiednio 1,64 (otolaryngologia) i 94,2 (ZOL). Na Szpitalnym Oddziale Ratunkowym w 2024 r. pomocy udzielono 70 490

osobom, a do 30 czerwca br. 35 094.

Historia „Kopernika” sięga czasów niemieckiego miasta, gdy powstał szpital dziecięcy przy obecnej ul. Armii Krajowej. W 1875 roku został przeniesiony z mniejszego budynku do nowych gmachów przy obecnej ul. Nowe Ogrody,

gdzie funkcjonuje do dziś (stąd powód do świętowania 150-lecia). W 1875 r. miał już 100 łóżek i salę operacyjną, działały internia i chirurgia. Zaczął przyjmować mężczyzn. W XX wieku uruchomiono również pogotowie ratunkowe.

Od początku istnienia placówki do 1947 r. prowadziły ją siostry diakoniszy ewangelickie z Meklemburgii. Po drugiej wojnie światowej (w latach 1947-62) oprócz oddziałów wewnętrznych, chirurgicznych i położniczo-ginekologicznego funkcjonowały też: skórno-wnerologiczny, otolaryngologiczny, pediatryczny, gruźlicy dziecięcej, chirurgii dziecięcej i anestezjologii. Rozwój nastąpił w XXI w., gdy powstały nowe kliniki i oddziały: neurologii, gastroenterologii, urazowo-ortopedycznej, kardiologii, chorób wewnętrznych i hipertensjologii, kardiologii dziecięcej i rehabilitacji neurologicznej, udarowy, a także zmodernizowano szpitalny oddział ratunkowy. Od 2018 r. szpital posiada własne lądowisko dla śmigłowców ratunkowych.

REKLAMA

Loton Cosmetics - stwórz własny rytuał pielęgnacyjny

Początki marki tworzącej kosmetyki do pielęgnacji i stylizacji włosów, łączącej rzemieślniczą precyzję z nowoczesną technologią, sięgają 1957 roku. To firma, która do dziś wyznacza standardy jakości i innowacyjności. Flagowa linia wegańskich kosmetyków Amber Therapy Loton Cosmetics jest manifestem piękna i natury.

W tym projekcie tradycja spotyka się z innowacją, a bursztyn - skarb Bałtyku - staje się symbolem odpowiedzialnej pielęgnacji. Produkty powstają w Słupsku, a każda receptura jest efektem pasji i doświadczenia. Kosmetyki Loton - dostępne w największych sieciach handlowych w Polsce i Europie - trafiają już do milionów klientów, którzy cenią je za skuteczność, etykę i piękno w czystej postaci.

Amber Therapy - luksus zaklęty w bursztynie
- Amber Therapy to seria wegańskich kosmetyków

do włosów i ciała inspirowanych bogactwem Pomorza. Każdy produkt zawiera ekstrakt z bursztynu bałtyckiego - naturalnego skarbu o właściwościach regenerujących, antyoksydacyjnych i wzmacniających - mówi Krystyna Dobosz z Loton Cosmetics.
- Formuły wzbogaciłyśmy o czerwone algi i roślinne proteiny, które przywracają włosom i skórze zdrowie, blask i elastyczność - dodaje.
Po te produkty sięgają świadomi konsumenci: zawierają one naturalne składniki, są wolne od parabenów, co potwierdzają badania dermatologiczne. Bursztyn bałtycki, jako składnik przewodni, to nie tylko modny dodatek, lecz aktywny składnik o potwierdzonym działaniu regenerującym, antyoksydacyjnym i wzmacniającym.

Pełen rytuał pielęgnacyjny
Amber Therapy obejmuje kompleksowy zestaw produktów: od szamponów i odżywek, przez maski i wcierki, aż po olejki, serum i żele pod

prysznic. Dzięki temu każdy może stworzyć własny rytuał pielęgnacyjny odpowiadający indywidualnym potrzebom skóry i włosów. Najważniejsze cechy tej bałtyckiej linii to na pewno wysoka naturalność, kompleksowa pielęgnacja włosów i ciała, elegancki design inspirowany bursztynem, lokalne pochodzenie i etyczna produkcja. Innowacje i technologie Bursztynowa seria powstała dzięki nowoczesnym procesom produkcyjnym w Loton Cosmetics, gdzie wykorzystywane są inteligentne emulsje, czyli formuły reagujące na zmieniające się potrzeby skóry i włosów, opracowane we współpracy z ekspertami biotechnologii. Działają tu również cyfrowe systemy kontroli receptur i zrównoważony proces produkcji. Każda partia przechodzi wieloetapowe testy jakości, a surowce - tam, gdzie to możliwe - pozyskiwane są lokalnie. Firma wprowadziła również system recyklingu i rozwija wewnętrzne narzędzia edukacyjne dla

zespołu, by każdy pracownik znał wartości i składniki linii Amber Therapy.

Dziedzictwo i wyróżnienia
Loton Cosmetics od dekad zdobywa nagrody na targach i konkursach, m.in. Złote Medale Targów Kosmetycznych w Gdańsku za serie Trichologia-1 i Spa & Beauty, czy nagrodę Nasze Dobre za linię Provit. Seria Bezszyntetyczna Loton jest na rynku od dekad, a kolejne generacje konsumentów potwierdzają jej skuteczność. Te wyróżnienia to dowód na trwałość marki i zaufanie, jakim cieszy się od pokoleń.

Relacje z klientami i zespołem
Loton to firma, która stawia na autentyczność i otwartą komunikację.
- Edukujemy klientów, prowadzimy dialog w social mediach, wspieramy akcje społeczne i budujemy więzi oparte na wartościach, nie tylko transakcjach - dodaje Krystyna Dobosz. Firma szczeni się atmosferą współpracy i szacunku.



Pracownicy mają możliwość rozwoju poprzez szkolenia, uczestnictwo w targach i projektach.

Ambasador Pomorza
Jako stabilny pracodawca ze Słupska, Loton wspiera lokalne zatrudnienie i tworzy kulturę opartą na etyce, estetyce i odpowiedzialności. W planach są: ekspansja na rynki międzynarodowe, stworzenie linii Amber Therapy Prestige dla hoteli i SPA, rozwój e-commerce oraz wprowadzanie kolejnych produktów z esencją bursztynową. Pierwsze



testy edycji Prestige, m.in. olejków bursztynowych, już zbierają entuzjastyczne opinie w ośrodkach rehabilitacyjnych i salonach SPA. Amber Therapy to nie tylko kosmetyki - to hołd dla Pomorza i jego symbolu, bursztynu. Produkty wspierają lokalną gospodarkę, promują region i podkreślają jego wyjątkowe dziedzictwo.



MATERIAŁ PROMOCYJNY TRZY FALE SP. Z O.O.

0011390248

Rehabilitacja w Klinice Zdrowia Trzy Fale



Masaże lecznicze, terapia manualna, kinezyterapia, wodolecznictwo, korygowanie wad postawy, ortopedia czy fizjoterapia to najważniejsze usługi, które świadczy Klinika Zdrowia w Trzech Falach w Słupsku.

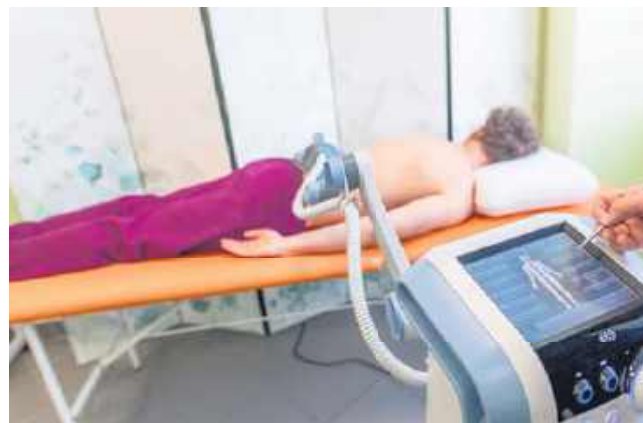
- Ciągłe dostosowywanie usług do potrzeb klientów – mówi Anna Żołądek z Kliniki Zdrowia Trzy Fale. - Prowadzimy ćwiczenia rehabilitacyjne w wodzie, jedyne tego rodzaju w Słupsku. Oferujemy także trzytygodniowe turnusy rehabilitacyjne dla słupszczan dofinansowane przez Urząd Miejski. Prowadzimy także zajęcia korygujące wady postawy u dzieci oraz ćwiczenia dla przyszłych mam.

Usługi rehabilitacyjne w Klinice Zdrowia Trzy Fale skierowane są do wszystkich mieszkańców miasta i okolic. Korzystają z nich dzieci, sportowcy, seniorzy, osoby po operacjach, ci, którzy odczuwają dyskomfort czy ból kręgosłupa, rąk, nóg, głowy, żuchwy czy brzucha. Rehabilitację przeprowadzają wyspecjalizowani fizjoterapeuci.



- Nasza Klinika Zdrowia postawiła na wyspecjalizowanych fizjoterapeutów

i szeroki wachlarz usług rehabilitacyjnych – dodaje Anna Żołądek. - Nasza



strategia kładzie nacisk na indywidualne podejście do pacjenta.

Po konsultacjach fizjoterapeutycznych fizjoterapeuci dobierają indywidualnie za-

biegi dla klientów. To sprawia, że po kompleksowym leczeniu pacjent wraca do zdrowia.

Klinika Zdrowia rozwija się od 6 lat i przez ten czas wiele się zmieniło.

- Nowe sprzęty w tym zakup lasera wysokoenergetycznego, SIS (Super indukcji stymulacji), a także nowe zajęcia, w tym dla przyszłych mam, czy turnusy korekcyjne to dowód na to, że ciągle się rozwijamy i reagujemy na sugestie pacjentów – podkreśla Anna Żołądek.

Od początku funkcjonowania Klinika działa na rzecz rozwoju regionu, dbając o zdrowie mieszkańców, co ważne nie tylko komercyjne, ale także dzięki dofinansowaniu przez Urząd Miasta na bardzo preferencyjnych warunkach. Ścisłe także współpracuje z lokalnymi stowarzyszeniami, klubami sportowymi i instrukcjami, co pozwala sprawniej trafić do grup potrzebujących pomocy.

- Dbamy o relacje z klientami, słuchamy ich uwag i sugestii – mówi Anna Żołądek. - Pacjenci bardzo chwalą atmosferę, jaką panuje w Klinice, a to dla nas najważniejsze.

REKLAMA

0111399278



BaliaBox

– inny wymiar doświadczania sauny i spa

2025 N



Zamiłowanie do saunowania zaczęło się dzięki mojemu tacie, który zbudował swoją saunę po tym, jak wrócił do Polski z Finlandii. Kupił tam piec i przywiózł do Polski. Zbudował przy domu tradycyjną saunę z dużym przedśionkiem, które szybko stało się domowym centrum rozrywki. Miejsce bardzo żywym, o wyjątkowej energii. Miejsce licznych spotkań z rodziną i przyjaciółmi.

Chcę podzielić się tą atmosferą w Baliabox. Zapraszam was do miejsca, w którym odpoczniecie w balii z hydromasażem, zre-

generujecie się w fińskiej saunie i przede wszystkim spędzicie miły czas w gronie bliskich. Obiekt jest wynajmowany przez was na wyłączność.

Stawiamy sobie za cel tworzenie przestrzeni relaksu, gdzie nasi klienci mogą cieszyć się spokojem i odprężeniem w towarzystwie bliskich osób, przy zachowaniu najwyższych standardów czystości, ponieważ wiemy, jak ważne to jest dla naszych klientów.

Czystość to nasz priorytet, dzięki czemu mogą być Państwo pewni, że każdy zakamarek naszego

obiektu jest perfekcyjnie przygotowany, aby zapewnić najwyższy poziom higieny i komfortu podczas Waszego pobytu.

Oprócz stacjonarnych atrakcji oferujemy również usługę mobilnej balii ogrodowej. To idealne rozwiązanie na prywatne imprezy czy relaks w domowym zaciszu.

Dostarczamy balię pod wskazany adres, dbając o najwyższy komfort i wygodę naszych klientów.



Krzysztof Zakrzewski
właściciel Baliabox



f: Baliabox
@: baliaboxbalia
@: @baliabox

www.baliabox.pl
665 975 681



TARTACZNA 2
CENTRUM MEDYCZNE



Kompleksowe usługi diagnostyczne dla wielu specjalizacji, w tym:

- Ginekologia ▪ Radiologia ▪ Onkologia ▪ Kardiologia
- Pulmonologia ▪ Laryngologia ▪ Radiologia
- Dermatologia ▪ Urologia ▪ Chirurgia onkologiczna

Specjalizujemy się w diagnostyce guzów piersi, w tym: USG piersi, biopsje pod kontrolą USG (cienkoigłowe, biopsje gruboigłowe, biopsje mammotomiczne), badania cytologiczne i histologiczne, konsultacje z onkologiem.

Tartaczna 2 /1a, Gdańsk, tel. 58 / 719 1025

www.tartaczna2.pl

REKLAMA

0111398520

STOMATOLOGIA

MEDYCYNĄ
ESTETYCZNĄ



NASZE PROTOKOŁY



VERDE CLINIC
DENTAL & ESTHETIC

Nowa pozycja
w portfolio:
**zabiegi
blefaroplastyki**
(korekta powiek)

Pasja. Sztuka. Uśmiech.

Reda, ul. Wejherowska 71 | ☎ 796 445 445

Znajdujemy się przy drodze krajowej na trasie z Wejherowa do Redy.

Zwolnienie podatkowe dla Twojej firmy – sprawdź, czy możesz skorzystać!



Nawet do 60% mniej podatku dochodowego CIT/PIT z tytułu realizacji nowej inwestycji/reinwestycji na obszarze Środkowego Pomorza - to szansa, z której mogą skorzystać przedsiębiorcy dzięki wsparciu programu Polskiej Strefy Inwestycji. Pomorska Agencja Rozwoju Regionalnego, zarządzająca Słupską Specjalną Strefą Ekonomiczną i Słupskim Inkubatorem Technologicznym, od ponad 30 lat tworzy warunki, w których firmy mogą oszczędzać inwestując w swój rozwój.

Zwolnienia podatkowe dla przedsiębiorców

Budowa lub modernizacja zakładu? Dzierżawa nieruchomości pod rozwój firmy? A może zakup lub leasing finansowy maszyn? Inwestycja w OZE na potrzeby prowadzonej działalności? Inne...

W ramach programu **Polska Strefa Inwestycji** przedsiębiorcy mogą uzyskać zwolnienia podatkowe sięgające **od 30% do 60% kosztów kwalifikowanych nowej inwestycji/reinwestycji**. To realne oszczędności i konkretne wsparcie, które ułatwia rozwój biznesu i ogranicza ryzyko finansowe.



Info SSSE

Nieruchomości dla przedsiębiorców na sprzedaż i wynajem
PARR posiada bogatą ofertę nieruchomości na sprzedaż i wynajem m.in.: pod przemysł, magazynowanie, usługi, miejsce obsługi podróży, handel wielkopowierzchniowy, a także nieruchomości własności samorządów z regionu. Dostępne są uzbrojone tereny o powierzchni od 0,5 ha do 160 ha w: województwie pomorskim (Słupsk, Gmina Redzikowo) oraz zachodniopomorskim (Karlino, Sianów, Szczecinek, Wałcz).



Oferta Nieruchomości



Wsparcie dla start-upów

Słupski Inkubator Technologiczny, stworzony przez PARR, to nowoczesna przestrzeń skierowana do przedsiębiorców rozpoczynających działalność gospodarczą – tzw. start-up oraz przedsiębiorców już funkcjonujących o dużym potencjale wzrostu lub planujących wdrożenie innowacji. Biura, sale konferencyjne i wsparcie doradcze – wszystko po to, aby nowe pomysły szybciej wchodziły na rynek.



Oferta SIT

Centrum 3D - innowacje w praktyce

Prototypowanie, testowanie, skanowanie, inżynieria odwrotna, krótkoseryjna produkcja – to codzienność w **Centrum 3D**. Laboratorium wyposażone w profesjonalne drukarki i skanery wspiera firmy, które chcą szybciej i taniej wprowadzać innowacje na rynek.



Oferta Centrum 3D

Projekty dla rozwoju regionu

- „Rozwój i Kompetencje na miarę przyszłości subregionu słupskiego” – projekt zakłada przeszkolenie 1600 osób z subregionu słupskiego.
- LIFE Pom Gozilla.pl - celem projektu jest wdrożenie Planu Gospodarki Odpadami dla Pomorza zgodnie z zasadami gospodarki cyrkularnej.



- Pomorski Hub Innowacji Cyfrowych – to krajowe centrum odpowiedzialne za transformację cyfrową przedsiębiorstw. Oferuje dla przedsiębiorców kompleksowe wsparcie w dziedzinie transformacji cyfrowej (Przemysł 4.0, Robotyzacja, AI, VR/AR i Cyberbezpieczeństwo).



Oferta PARR



Mapa dotyczy obszaru Słupskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej

Skontaktuj się i sprawdź szczegóły

Zespół Promocji i Pozyskiwania Inwestorów Pomorskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A.

✉ e-mail: invest@parr.słupsk.pl ☎ tel.: +48 59 840 11 73



REKLAMA

0011400934



HONGQI

Dealer Wojtanowicz

Autoryzowany dealer
WOJTANOWICZ

Kcyńska 21A
81-005 Gdynia

SPRZEDAŻ

58 628 42 28
hongqi@wojtanowicz.pl

SERWIS

58 628 42 28
hongqi@wojtanowicz.pl

www.wojtanowicz.hongqi-auto.pl