DZIŚ SPECJALNY DODATEK
MISTRZOWIE SMAKU
PREZENTUJEMY LAUREATÓW AKCJI

Nr ISSN 2353-6195
Nr indeksu 350-079

www.dziennikzachodni.pl

Nr 268 (24 720) | Cena 5,00 zł (w tym 8% VAT)

Środa, 18.11.2026

81 *lat*

DZIENNIK ZACHODNI

Relaks
Krzyżówki do kawy. Nowości w programie TV

Region

Oskarżeni były prezydent i wiceprezydent Chorzowa

Sprawa dotyczy nieprawidłowości w gospodarowaniu środkami publicznymi Chorzowa, m.in. finansowania klubu Ruchu Chorzów.
– Str. 3

Kraj

Coraz większy kryzys wokół Trybunału Konstytucyjnego

NBP wstrzymał finansowanie, a sędziowie TK rozpatrują wnioski o uchylenie immunitetów jego prezesa i wiceprezesa w sądzie
– Str. 8

Katowice przedstawiły budżet na 2027 rok. Miasto planuje wydać 4,41 mld złotych, z czego ponad 870 mln złotych na inwestycje **– Str. 4**

Zawiercie buduje nowoczesną halę widowiskowo-sportową. Trenować w niej będą m.in. siatkarscy mistrzowie z Aluron CMC Warty Zawiercie **– Str. 5**



FOT. MAT. PRASOWE

Racibórz

Na teren dawnego Rafako wraca produkcja. Zakład podnosi Polska Grupa Zbrojeniowa

Arkadiusz Biernat

Racibórz, Łąkowa 33. Wracają miejsca pracy, za każde dziękujemy – można przeczytać na banerze przed dawnym Rafako w Raciborzu, gdzie jeszcze dwa lata temu wisiały dramatyczne transparenty pracowników upadającego zakładu. Dziś podnosi go Polska Grupa Zbrojeniowa. Jelcz i Rosomak zapewnią 500 nowych miejsca pracy, a nawet więcej.



FOT. ARKADIUSZ BIERNAT

W dawnym Rafako produkować będą Jelcz i Rosomak. W planach jest tam realizacja projektu SAN

Blisko dwa lata temu upadło Rafako, a 700 osób straciło pracę. Struktura własności spółki była prywatna i skomplikowana. Podobnie, jak ostatnie lata działalności. Spółka była tak zadłużona, że ogłoszono jej upadłość. W bardzo trudnej sytuacji znalazła się załoga. Przed siedzibą firmy zawisnęło mnóstwo transparentów z dramatyczną treścią. Zwracały uwagę na problem braku miejsc pracy, lokalnej gospodarki i marnowania potencjału ludzi oraz zakładu.

Dziś ten obraz jest zupełnie inny. Liczne transparenty zastąpił jeden, ale bardzo wymowny.

– Racibórz Łąkowa 33. Wracają miejsca pracy, za każde dziękujemy – można przeczytać na banerze niedaleko dużej stalowej konstrukcji z napisem „Rafako". To stabilizator ciśnienia, który miał trafić do elektrowni jądrowej w Żarnowcu. Przypomina o czasach świetności, kiedy w Polsce rozwijano energetykę w oparciu o Rafako.

Przypomnijmy, na apele pracowników i związkowców zareagował rząd. Premier Donald Tusk zapowiadał, że nie zostawi Raciborza z tym wyzwaniem. Efektem tej zapowiedzi jest nowy rozdział w historii raciborskiego zakładu, który produkcję dla konwencjonalnej energetyki zamienił na przemysł zbrojeniowy.

W trzech halach produkcję rozkręca Jelcz. Załogę stanowią pracownicy RFK (spółka powstała na bazie Rafako) oraz Jelcza. W przyszłym roku oba te „organizmy" mają się połączyć na rzecz raciborskiego oddziału spółki z Laskowic, która wchodzi w skład Polskiej Grupy Zbrojeniowej. Montaż pojazdów w Raciborzu rozpoczął się z początkiem listopada. Do końca 2027 roku w cyklu produkcyjnym ma być 40 pojazdów, a 4-10 może zostać ukończonych.

– W przyszłym roku może to być już 200 pojazdów i tę liczbę będziemy sukcesywnie zwiększać z każdym kolejnym rokiem. W 2029 roku maksymalna moc przerobowa osiągnie 700 – powiedział „DZ" Mariusz Ptak, prezes Jelcza.

Plan jest taki, że 2027 rok raciborski Jelcz ma zamknąć z 200 pracownikami. W ciągu kilku lat ma być ich 500, a rocznie z Raciborza ma wyjeżdżać nawet 700 pojazdów.

To nie wszystko. W trzech halach produkcję ma rozwijać Jelcz. W kolejnych dwóch będą realizowane inne projekty zbrojeniowe. W jedną zainwestuje Rosomak.

– Chcemy tutaj spawać rocznie 100 korpusów, które następnie będą trafiać na linie montażowe. To podwoi nasze obecne możliwości – zapowiada prezes Cezary Dominiak, prezes Rosomaka.

Spółka chce mieć możliwość spawania nawet 400 korpusów rocznie. Spółka zatrudni około 50 osób.

Piąta hala w Raciborzu ma być zarezerwowana dla projektu SAN, ale szczegóły nie są jeszcze znane.

Wspomniany transparent w Raciborzu wywiesili pracownicy i związkowcy, którzy długo walczyli o to, aby nie zaprzepaścić potencjału raciborskiego zakładu.

– Apelowaliśmy o to, aby nie zmarnować tego majątku, a także kompetencji ludzi. Przyjęliśmy to, że w energetyce nie będziemy już działać. Takie są obecne uwarunkowania, trzeba być pragmatycznym. Najważniejsze jest utrzymanie ciągłości produkcji, a za tym miejsc pracy – przyznaje Marek Langer, ze związku pracowników Racibórz Łąkowa 33 (dawniej Rafako).

Obecnie w RFK (spółka powstała na bazie Rafako) pracuje około 80 osób, to byli pracownicy Rafako, którzy zadeklarowali chęć dalszej pracy w tym miejscu. W przyszłym roku spółka ma zostać włączona do Jelcza, który w Raciborzu utworzy oddział – a na dziś ma tam ok. 80 pracowników. Do końca 2027 roku ma zatrudniać 200 osób, a kilka lat później nawet 500.

– Rafakowcy pokazali, że potrafią się przekwalifikować i odnaleźć w innej produkcji. Sprawnie przestawiliśmy się z energetyki na zbrojeniówkę. Mam nadzieję, że przy zwiększaniu zatrudnienia sięgnie się po pracowników dawnego Rafako. Przemawiają za nimi kompetencje, doświadczenie oraz zaangażowanie – dodaje Langer.

Jak podkreśla, jest coraz lepszej myśli co do przyszłości zakładu po dawnym Rafako. Powodem tego jest fakt, że za inwestycjami w Raciborzu stoi gigant – Polska Grupa Zbrojeniowa.

eprasa.pl dc86db1813

POLECAMY

JUTRO: Opłaty dodatkowe w sanatoriach PIĄTEK: Dlaczego młodzi ludzie się radykalizują?

18.11.2026
Środa

Dziś imieniny: Romana, Tomasza oraz Karoliny
Telefon alarmowy: 112

DZIENNIK ZACHODNI

Redaktor naczelny
Marcin Zasada
Z-ca redaktora naczelnego
Bartłomiej Romanek
Wydawcy
Jacek Drost,
Agata Markowicz,
Marlena Polok-Kin

www.dziennikzachodni.pl

Polska Press
Makroregion Śląsk, Łódź
Redakcja ul. Baczyńskiego 25a,
41-203 Sosnowiec
tel. 32 634 21 00
redakcja@dz.com.pl
Prezes Makroregionu
Aneta Sarga-Burtan
Dyrektor reklamy
Anna Gałuszka
Biuro reklamy oddziału
tel. 502499257
Druk
Polska Press Oddział Poligrafia,
41-203 Sosnowiec Milowice,
ul. Baczyńskiego 25a

POLSKA PRESS GRUPA

Wydawca Polska Press Sp. z o.o.
ul. Domaniewska 45, 02-672 Warszawa,
tel. 22 201 44 00, fax: 22 201 44 10
Prezes Zarządu Polska Press Grupy
Robert Feluś
Redaktor naczelny Polska Press Grupy
Marek Twaróg
Projekt graficzny, dyrektor artystyczny PPG
Tomasz Bocheński
Dyrektor kolportażu PPG Tomasz Osoliński
Biuro Konsumenta PPG
biurokonsumenta@polskapress.pl, tel. 12 688 85 10

©℗ - umieszczenie takich dwóch znaków przy Artykule, w szczególności przy Aktualnym Artykule, oznacza możliwość jego dalszego rozpowszechniania tylko i wyłącznie po uiszczeniu opłaty zgodnie z cennikiem zamieszczonym na stronie www.dziennikzachodni.pl/tresci i w zgodzie z postanowieniami niniejszego regulaminu.

KONCERT

Dwie legendy heavy metalu zagrają w PreZero Arenie Gliwice

Julia Muc

Judas Priest wracają na Śląsk. 8 lipca 2027 roku wystąpią w PreZero Arenie Gliwice razem z Saxon w ramach trasy „Only The Strong Survive".



FOT. ARCHIWUM PP

Bilety na koncert będzie można kupić od 20 listopada. Dzisiaj rusza przedsprzedaż

Dla fanów ciężkiego brzmienia z województwa śląskiego będzie to kolejna okazja do zobaczenia zespołu Roba Halforda, który wielokrotnie występował już w regionie. Zespół pojawił się w katowickim Spodku m.in. podczas festiwalu Metalmania w 1998 roku, a następnie wracał do Katowic w kolejnych latach. Jeden z ostatnich występów w Spodku odbył się 13 czerwca 2018 roku, kiedy Judas Priest koncertowali wspólnie z Megadeth.

Tym razem Judas Priest przyjadą do Gliwic. Koncert odbędzie się w ramach trasy „Only The Strong Survive", a gościem specjalnym będzie Saxon. To spotkanie dwóch zespołów, które przez dekady współtworzyły historię brytyjskiego heavy metalu.

Judas Priest zasłynęli takimi utworami, jak „Breaking the Law", „Living After Midnight", „Painkiller" czy „You've Got Another Thing Comin'". Saxon, zaliczani do najważniejszych przedstawicieli nowej fali brytyjskiego heavy metalu, mają w repertuarze m.in. „Wheels of Steel", „747 (Strangers in the Night)" i „Denim and Leather".

Organizator przygotował trzy etapy sprzedaży wejściówek:
• 18 listopada, godz. 10 – przedsprzedaż Mastercard Pekao, dla posiadaczy odpowiednich kart Banku Pekao.
• 19 listopada 2026, godz. 10 – przedsprzedaż Ticketmaster.
• 20 listopada 2026 (piątek), godz. 10 – rozpoczęcie sprzedaży ogólnej.

AUTOPROMOCJA

Prenumeruj „Dziennik Zachodni"

tel. 32 555 02 05
bok.prenumerata@polskapress.pl
prenumerata.dziennikzachodni.pl

GRA MIEJSKA

Bytom ma nową atrakcję turystyczną. Figurki harcerzy wskazują kierunek

Julia Muc

W Bytomiu ruszyła nietypowa atrakcja turystyczna. Kilkanaście figurek harcerzy prowadzi mieszkańców przez miejsca związane z historią miasta. Dzięki kodom QR można odkrywać ich przeszłość, odpowiadać na pytania i zdobyć cyfrowy certyfikat. Projekt kosztował 892 tysiące złotych.

Sto lat temu w okolicach dzisiejszego Pomnika Wolności w Bytomiu można było usłyszeć gwizd przejeżdżających pociągów. Dziś niewiele osób zdaje sobie sprawę, że przebiegała tędy linia kolejowa. To jedna z historii, które mieszkańcy i turyści mogą odkryć dzięki nowej grze miejskiej „Harcerscy Przewodnicy". Jej bohaterami są niewielkie figurki harcerzy ustawione w kilkunastu punktach miasta. Każda prowadzi do opowieści o miejscu, w którym się znajduje.

Wczoraj oficjalnie uruchomiona została gra miejska przygotowana przez Hufiec Związku Harcerstwa Polskiego w Bytomiu. Pomysł jest prosty: zamiast tradycyjnych tablic informacyjnych po mieście oprowadzają niewielkie postacie harcerzy, a do poznawania historii wystarczy telefon.

Przy figurkach umieszczono kody QR, których zeskanowanie otwiera przygotowane specjalnie na potrzeby gry materiały. Uczestnicy poznają dzieje poszczególnych miejsc, dowiadują się, jak zmieniały się na przestrzeni lat, a następnie odpowiadają na pytania. Za udzielenie poprawnych odpowiedzi można otrzymać cyfrowy certyfikat.



FOT. UM BYTOM

Żeby wziąć udział w grze, wystarczy odnaleźć jedną z figurek i zeskanować kod QR

Figurki pojawiły się m.in. w pobliżu Domu Polskiego „Ul", dworca, Parku Kachla, Teatru Rozbark oraz stacji kolei wąskotorowej. Pierwsze z nich zaczęto ustawiać już w październiku, wzbudzając zainteresowanie przechodniów.

– Harcerze zapraszają i zabierają mieszkańców i turystów na wspólny spacer po Bytomiu, żeby poznać nasze miasto, żeby zobaczyć, jakie ciekawe miejsca można w nim znaleźć – mówi Jakub Noculak, komendant Hufca ZHP w Bytomiu.

Najciekawszą częścią projektu są historie, które trudno dostrzec podczas zwykłego spaceru. Twórcy gry sięgnęli do przeszłości miasta, pokazując nie tylko jego zabytki, ale również miejsca, których dzisiejszy wygląd niewiele mówi o dawnym przeznaczeniu.

Za wygląd postaci odpowiada Tomasz Kocłega, rzeźbiarz i wykładowca Akademii Sztuk Pięknych w Katowicach. Co istotne, figurki nie są jedynie swobodnym wyobrażeniem harcerzy. Modelami dla artysty byli członkowie bytomskiego hufca ZHP. Ich obecność w przestrzeni miasta ma także historyczne uzasadnienie. Harcerstwo odgrywało ważną rolę w podtrzymywaniu polskiej tożsamości Bytomia w czasach, gdy miasto znajdowało się w granicach Niemiec.

Przygotowanie gry miejskiej „Harcerscy Przewodnicy" kosztowało 892 tys. zł. Przedsięwzięcie jest częścią znacznie większego projektu pod nazwą „Siła harcerskich relacji w procesie transformacji", realizowanego przez bytomski hufiec ZHP. Wartość całego projektu wynosi 5,97 mln zł, z czego 5,38 mln zł stanowi dofinansowanie z Unii Europejskiej. Środki pochodzą z Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji, wspierającego regiony przechodzące zmiany gospodarcze i społeczne.

„Harcerscy Przewodnicy" mają być jednym ze sposobów przypominania o przeszłości przemysłowego miasta i jego przemianach. Zamiast ograniczać opowieść do muzealnych ekspozycji, organizatorzy przenieśli ją bezpośrednio na ulice.

Być może okaże się, że nawet dobrze znane miejsce skrywa opowieść, o której dotąd niewiele osób słyszało.

Oprac. za PAP

POGODA

dziś
10°C/6°C

jutro
11°C/8°C

KALENDARIUM

1307

Według podań Wilhelm Tell, legendarny szwajcarski bohater narodowy, zestrzelił z kuszy (lub z łuku) jabłko umieszczone na głowie swojego syna.

1860

Urodził się Ignacy Jan Paderewski, pianista, polityk, minister spraw zagranicznych, premier RP, zasłużony w walce o suwerenność i niepodległość Polski.

2005

W Katowicach otwarto Silesia City Center, centrum handlowo-usługowe, 1. inwestycję na Śląsku przekształcającą tereny poprzemysłowe w komercyjne. **JJ**

eprasa.pl dc86db1813

POLITYKA LOKALNA

Byli prezydent i wiceprezydent Chorzowa na ławie oskarżonych. Pisma procesowe trafiły do sądu

Grzegorz Olma

Do Sądu Okręgowego w Katowicach trafił akt oskarżenia w sprawie o nieprawidłowości w gospodarowaniu środkami publicznymi Chorzowa. Sprawa dotyczy m.in. finansowania klubu Ruch Chorzów. Na ławie oskarżonych zasiądzie 20 osób, wśród nich są były prezydent miasta oraz jego zastępca. Materiał dowodowy liczy 160 tomów akt, przesłuchano 100 świadków.



FOT. ARCHIWUM

Były prezydent Chorzowa Andrzej K. został zatrzymany w 2025 roku. Sąd nie uwzględnił wówczas wniosku o jego aresztowanie

O skierowaniu aktu oskarżania do Sądu Okręgowego poinformował rzecznik prasowy Prokuratury Okręgowej w Katowicach Aleksander Duda. Sprawa dotyczy nieprawidłowości w gospodarowaniu środkami publicznymi Chorzowa.

– W toku śledztwa zgromadzono obszerny, liczący ponad 160 tomów materiał dowodowy. – Prokurator osobiście przesłuchał ponad 100 świadków, zasięgnął szeregu opinii specjalistycznych m.in. z zakresu audytu, kontroli samorządu terytorialnego i finansów publicznych, zamówień publicznych, reklamy i marketingu, wyceny i analizy ekonomiczno-finansowej oraz księgowości, rachunkowości i finansów, a także uzyskał dokumentację od podmiotów objętych śledztwem, w tym także w wyniku przeszukań – informuje prok. Aleksander Duda.

Według prokuratury od 2011 do 2020 r. dochodziło do nieprawidłowości w finansowaniu ze środków samorządowych spółki Ruch Chorzów. Wsparcie udzielane przez miasto odbywało się w różnych formach – pożyczek, obejmowania akcji emitowanych przez Ruch Chorzów SA, a także przetargu, którego warunki ustalono w taki sposób, by przesądzić zwycięstwo tej właśnie spółki. Jedna z pożyczek w kwocie 12 mln zł udzielona została za pośrednictwem spółki komunalnej.

Wśród zarzutów działanie na szkodę samorządu

Akt oskarżenia obejmuje 20 osób. Wśród nich są m.in. były prezydent miasta oraz jego zastępca. Zdaniem oskarżycieli w wyniku działania oskarżonych miasto straciło 29 milionów złotych, a szkoda po stronie jednej ze spółek komunalnych wyniosła 12 mln złotych.

Oskarżeni odpowiedzą m.in. za działanie na szkodę samorządu Chorzowa, zakłócanie przetargu publicznego, nadużycie uprawnień i niedopełnienie obowiązków oraz przyjmowanie, wbrew przepisom Kodeksu wyborczego, niepieniężnych korzyści majątkowych w trakcie kampanii wyborczej.

„Łączna szkoda, jaką w wyniku opisanych wyżej działań poniosło miasto Chorzów, wyniosła ponad 29 mln złotych. Szkoda po stronie jednej ze spółek komunalnych wyniosła natomiast 12 mln złotych" – podała w komunikacie prokuratura.

Wielowątkowe śledztwo w sprawie niegospodarności prowadziło Centralne Biuro Śledcze Policji pod nadzorem prokuratora 1. Wydziału Śledczego Prokuratury Okręgowej w Katowicach.

Były prezydent Chorzowa Andrzej K. został zatrzymany 2025 r.. Sąd nie uwzględnił wówczas wniosku o jego aresztowanie. Kilka lat wcześniej, zimą 2021 r., Centralne Biuro Śledcze Policji przeprowadziło przeszukania w chorzowskim magistracie, zabezpieczając dokumenty. Przeszukania, na polecenie katowickiej prokuratury, odbywały się również w innych miejscach, m.in. w miejskich spółkach.

MATERIAŁ INFORMACYJNY PFR 0011613908

TEAM POLAND FORUM BIZNESU

„Budujemy ogólnopolski ruch na rzecz globalnej ekspansji polskiego biznesu"

Ponad 300 uczestników reprezentujących przeszło 200 przedsiębiorstw wzięło udział w pierwszym Team Poland Forum Biznesu w Łodzi. Wydarzenie zainaugurowało cykl spotkań poświęconych zagranicznej ekspansji polskich firm. Inicjatywa Team Poland łączy sześć polskich instytucji rozwoju, które wspólnie oferują przedsiębiorcom finansowanie, ubezpieczenia, doradztwo i pomoc w nawiązywaniu kontaktów na zagranicznych rynkach.

„Widzimy rosnące ambicje polskich firm, które coraz odważniej wychodzą na światowe rynki. Team Poland łączy te ambicje z kapitałem, doświadczeniem i możliwościami instytucji finansowych oraz administracji. Tak budujemy ogólnopolski ruch na rzecz globalnej ekspansji polskiego biznesu" – mówi Mikołaj Raczyński, prezes zarządu Polskiego Funduszu Rozwoju. PFR zapowiada wsparcie globalnych ambicji polskich przedsiębiorstw nawet miliardem złotych kapitału.

Team Poland tworzą: PFR, BGK, PAIH, KUKE, PARP oraz ARP. Celem inicjatywy jest zapewnienie firmom dostępu do narzędzi wspierających ekspansję oraz działalność międzynarodową.

One-stop shop dla polskich firm

Oferta Team Poland obejmuje finansowanie inwestycji, ubezpieczenia i gwarancje, doradztwo oraz wsparcie w nawiązywaniu kontaktów biznesowych. Z rozwiązań mogą korzystać zarówno firmy rozpoczynające eksport, jak i przedsiębiorstwa planujące zagraniczne inwestycje czy przejęcia.

– Team Poland to nasze narzędzie ekspansji zagranicznej. To one-stop shop, w którym przedsiębiorcy mogą otrzymać wiedzę, finansowanie i narzędzia do ubezpieczenia ryzyk eksportowych – mówił Andrzej Domański, minister finansów i gospodarki.

Inicjatywa ma nie tylko zwiększać obecność polskich firm na światowych rynkach, lecz także wzmacniać krajową gospodarkę. Ważne jest, by przedsiębiorstwa rozwijały działalność międzynarodową, zachowując w Polsce centra decyzyjne i kluczowe kompetencje. Team Poland pomaga identyfikować firmy gotowe do ekspansji i kieruje je do instytucji oferujących odpowiednie wsparcie.



Team Poland rozszerza grono partnerów

Podczas forum Mikołaj Raczyński, prezes Polskiego Funduszu Rozwoju, ogłosił dołączenie do inicjatywy trzech partnerów: PKO Banku Polskiego, PZU oraz Giełdy Papierów Wartościowych. Ich udział poszerzy możliwości wsparcia przedsiębiorców w finansowaniu inwestycji, zarządzaniu ryzykiem i pozyskiwaniu kapitału.

PKO Bank Polski obsługuje około 700 tys. przedsiębiorstw, a wartość finansowania udzielonego firmom przekracza 130 mld zł. Bank rozwija również działalność w Europie Środkowo-Wschodniej.

– Już dzisiaj obsługujemy prawie trzy tysiące polskich firm za granicą – podkreślił Szymon Midera, prezes PKO Banku Polskiego.

PZU pomoże ograniczać ryzyko zagranicznej działalności

Ekspansja na nowe rynki wiąże się z koniecznością uwzględnienia odmiennych regulacji, warunków gospodarczych i zagrożeń. W tym obszarze przedsiębiorców wspierać będzie PZU, uzupełniając ofertę Team Poland o kompetencje ubezpieczeniowe.

– Chcemy, żeby polskie firmy miały odwagę wychodzić za granicę, ale nie musiały robić tego same. Łącząc kompetencje polskich instytucji, możemy skuteczniej wspierać ich międzynarodowe ambicje – zaznaczył Bogdan Benczak, prezes PZU.

Giełda jako źródło kapitału na rozwój

Kolejnym partnerem Team Poland została Giełda Papierów Wartościowych w Warszawie. Ma przybliżać przedsiębiorcom możliwości pozyskiwania kapitału z rynku publicznego, który może finansować rozwój działalności, ekspansję zagraniczną i przejęcia.

– W Team Poland chcemy pokazywać przedsiębiorcom, jak przygotować firmę do pozyskania inwestorów i wykorzystać możliwości warszawskiej Giełdy do zwiększania skali działalności – powiedział Tomasz Bardziłowski, prezes GPW.

Obecność na rynku kapitałowym może również wzmacniać rozpoznawalność i wiarygodność firmy w relacjach z zagranicznymi kontrahentami.

Od rozmów do konkretnych projektów

Łódzkie forum było okazją do spotkań przedsiębiorców z ekspertami i wymiany doświadczeń. W programie znalazły się debaty, warsztaty i konsultacje dotyczące m.in. wyboru zagranicznych rynków, finansowania inwestycji, zarządzania ryzykiem oraz przejmowania zagranicznych firm. Doświadczeniami dzielili się przedstawiciele przedsiębiorstw rozwijających działalność poza Polską, w tym Oshee i Sanok Rubber Company.

Pierwsza edycja zgromadziła ponad 300 uczestników, pokazując zainteresowanie przedsiębiorców możliwościami międzynarodowego rozwoju i współpracą z instytucjami wspierającymi ekspansję.

eprasa.pl dc86db1813

FINANSE STOLICY REGIONU

Katowice przedstawiły budżet na 2027 rok

Katarzyna Stacherczak

Miasto planuje wydać rekordowe 4,41 mld zł, z czego ponad 870 mln zł przeznaczy na inwestycje. Wśród najważniejszych znalazły się budowa Dzielnicy Nowych Technologii Shaft K, kolejne etapy tramwaju na południe oraz nowe węzły przesiadkowe.

Projekt budżetu miasta na 2027 rok trafił już do Rady Miasta Katowice i Regionalnej Izby Obrachunkowej. O jego ostatecznym kształcie radni zdecydują podczas grudniowej sesji.

Jak podkreśla prezydent Katowic Marcin Krupa, przyszły rok ma upłynąć pod znakiem kontynuacji największych przedsięwzięć rozwojowych w mieście.

- Flagową inwestycją w tym zakresie jest niewątpliwie budowa Shaft K, a więc realizacja Dzielnicy Nowych Technologii. W 2027 r. planujemy wydatkować na ten cel 254 mln zł. Do tego dojdzie realizacja wielu projektów, które również mają zapewnione dofinansowanie z funduszy unijnych - zaznacza.

Wśród najważniejszych inwestycji znalazły się również finalizacja Centrum Himalaizmu im. Jerzego Kukuczki oraz duże projekty transportowe.

- W 2027 rozpocznie się budowa węzłów przesiadkowych „św. Jana" oraz „Kostuchna" - ten drugi jest związany z wyczekiwaną od lat realizacją „tramwaju na południe". Do tego rozpocznie się projektowanie węzła „Podlesie". Projekty te to inwestycje w zrównoważony transport oraz wyższą jakość życia Katowiczanek i Katowiczan - dodaje Krupa.

Projekt budżetu zakłada dochody miasta na poziomie 4,02 mld zł. Dochody bieżące mają przekroczyć 3,6 mld zł. Po stronie wydatków zapisano rekordową kwotę ponad 4,41 mld zł.



FOT. UM KATOWICE

Projekt budżetu miasta na 2027 rok trafił już do Rady Miasta Katowice i Regionalnej Izby Obrachunkowej

Największą część budżetu tradycyjnie pochłonie oświata i opieka wychowawcza. Na ten cel Katowice zamierzają przeznaczyć ponad 1,48 mld zł, w tym ponad 88 mln zł na inwestycje w szkolną infrastrukturę.

Znaczne środki przewidziano także na gospodarkę odpadami i ochronę środowiska, na które trafi niemal 346 mln zł, oraz na pomoc społeczną, politykę społeczną i wsparcie rodzin, które mają otrzymać ponad 403 mln zł.

- Każdą złotówkę przed wydaniem oglądamy dwa razy, jednak dla nas jako miasta priorytetem jest zapewnienie bezpieczeństwa oraz wysokiej jakości życia mieszkankom i mieszkańcom Katowic. W tym pomaga realizacja zadań z budżetu obywatelskiego, zielonego budżetu czy dofinansowanie inicjatyw lokalnych - podkreśla prezydent Katowic.

Na transport i łączność miasto chce przeznaczyć 539 mln zł. Gospodarka mieszkaniowa pochłonie 333 mln zł. Na kulturę, dziedzictwo narodowe i kulturę fizyczną zaplanowano łącznie 368 mln zł. Coraz większym obciążeniem dla finansów miasta pozostaje także obsługa zadłużenia, na którą zapisano 84 mln zł.

Deficyt Katowic wyniesie 388 mln zł

- Projekt uchwały budżetowej na 2027 rok zakłada łączne wydatki na rekordowym poziomie ponad 4,41 mld zł, w tym wydatki bieżące w wysokości 3,5 mld zł. Poziom wydatków bieżących w dużej mierze decyduje o jakości życia w mieście, ważne jest jednak zachowanie właściwej relacji pomiędzy dochodami bieżącymi i wydatkami bieżącymi celem wygospodarowania nadwyżki operacyjnej przeznaczonej na rozwój miasta - informuje skarbnik miasta Danuta Lange.

Na inwestycje Katowice chcą przeznaczyć ponad 870 mln zł. To blisko 20 proc. wszystkich wydatków miasta. Wśród kluczowych przedsięwzięć znalazły się m.in. budowa Shaft K, rozwój transportu publicznego, budowa tramwaju na południe, nowe odcinki dróg rowerowych, termomodernizacje budynków oraz zagospodarowanie terenów poprzemysłowych.

Projekt budżetu zakłada także nadwyżkę operacyjną przekraczającą 74 mln zł.

W projekcie zapisano deficyt na poziomie 388 mln zł, co stanowi niespełna 9 proc. wszystkich planowanych wydatków. Mimo to Katowice utrzymały ratingi Fitch na poziomie BBB+ oraz AA+(Pol), choć ich perspektywa pozostaje negatywna.

REKLAMA 0011613941

CHORZÓW wprawia w ruch

Prezydent Miasta Chorzów

informuje, że Zarządzeniem nr OR.299.2026 z dnia 6 listopada 2026 r. przeznaczone zostały do dzierżawy nieruchomości położone w Chorzowie przy ul. Cichej 6 i al. Bojowników o Wolność i Demokrację, stanowiące:

1. własność Miasta Chorzów, oznaczone działkami nr:
   - 4336/135 o pow. 16 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 4338/138 o pow. 699 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 5128/134 o pow. 232 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 5129/134 o pow. 192 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 5130/134 o pow. 38846 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 5412/131 o pow. 16551 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 5413/131 o pow. 13756 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 5422/137 o pow. 135 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 5423/137 o pow. 6686 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 5424/131 o pow. 404 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 5425/131 o pow. 1012 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 4546/131 o pow. 432 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 4550/131 o pow. 156 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 4620/131 o pow. 751 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 5126/138 o pow. 156 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 5127/138 o pow. 1449 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 5377/146 o pow. 4315 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 5378/146 o pow. 3615 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 5420/146 o pow. 597 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 5426/131 o pow. 78 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 5427/131 o pow. 1947 m², karta mapy 1, obręb 0002,
   - 4749/134 o pow. 56 m², karta mapy 1, obręb 0002,
2. własność Skarbu Państwa w użytkowaniu wieczystym Miasta Chorzów, oznaczona działką nr:
   - 4334/138 o pow. 2 m², karta mapy 1, obręb 0002.

Ww. wykaz został podany do publicznej wiadomości na okres 21 poprzez zamieszczenie na elektronicznej tablicy ogłoszeń – ETO Urzędu Miasta Chorzów przy ul. Rynek 1, 41-500 Chorzów oraz w Biuletynie Informacji Publicznej Urzędu Miasta Chorzów.

REKLAMA 0011613936

CHORZÓW wprawia w ruch

Prezydent Miasta Chorzów

w wykazie stanowiącym załącznik do zarządzenia nr OR. 263. 2026 z dnia 13 października 2026 roku przeznaczył do dzierżawy część działki nr 14/28, karta mapy 33, obręb: 0004.

Ww. wykaz został podany do publicznej wiadomości na okres 21 poprzez zamieszczenie na elektronicznej tablicy ogłoszeń – ETO Urzędu Miasta Chorzów przy ul. Rynek 1, 41-500 Chorzów oraz w Biuletynie Informacji Publicznej Urzędu Miasta Chorzów.

REKLAMA 0011613448

Na podstawie Postanowienia z dnia 14.04.2026 roku Sygn. Akt GL1G/GU/171/2026 syndyk masy upadłości Aneta Brachaczek sprzeda z wolnej ręki majątek wchodzący w skład masy upadłości dłużnika Jacka Pikuły na następujących warunkach:

1. Przedmiotem sprzedaży jest prawo własności nieruchomości gruntowej niezabudowanej zlokalizowanej w gminie Sośnicowice, obręb 0008, Trachy, opisanej w ewidencji gruntów działką numer: 1121/305 o powierzchni 0,5972 ha, dla której VIII Wydział KW SR w Gliwicach prowadzi KW numer GL1G/00128742/3. **Wartość wywoławcza wynosi 29 000,00 zł.**
2. Sprzedaż prawa własności ww. nieruchomości gruntowej następuje na podstawie ustawy z dnia 28 lutego 2003 roku Prawo Upadłościowe (dalej jako PU), Kodeksu cywilnego.
3. Sprzedaż może nastąpić za cenę nie niższą niż wskazana wyżej cena wywoławcza.
4. Oferty w języku polskim lub w tłumaczeniu na język polski przez przysięgłego tłumacza w zaklejonych kopertach uniemożliwiających ich otwarcie z wyraźnym i czytelnym oznaczeniem oferenta, a także z dopiskiem „Postępowanie na sprzedaż składnika majątku dłużnika Jacka Pikuły – NIE OTWIERAĆ" powinny być dostarczone **do dnia 16.12.2026 roku** na adres: **Kancelaria Syndycy Śląscy Aneta Brachaczek, ul. Traugutta 31/1, 44-370 Pszów**. **Liczy się data wpływu.**
5. Składający ofertę na nabycie przedmiotu postępowania powinien pod rygorem nierozpoznania oferty przez syndyka wpłacić na rachunek bankowy ***Organizatora*** prowadzony w Santander Bank Polska O/Rybnik o numerze **13 1090 0088 0000 0001 6706 4339 wadium w wysokości 10% ceny wywoławczej wybranego składnika majątku.** Złożenie chociażby jednej oferty wystarcza do odbycia postępowania na sprzedaż ww. składnika majątku.
6. Rozpoznanie ofert nastąpi **w dniu 17.12.2026 roku o godzinie 10.00** w Kancelarii Syndyka w Pszowie przy ul. Traugutta 31/1 w obecności wszystkich zainteresowanych. Wyboru najkorzystniejszej oferty, stosując kryterium ceny, dokona syndyk masy upadłości. O dokonanym wyborze niezwłocznie zostaje w formie elektronicznej powiadomiony oferent, którego cena została przyjęta.

Cały regulamin określający zasady i formę składania oferty zakupu jak i wymogi formalne tej oferty szczegółowo określone są na stronie syndyka www.syndykat.com.pl lub po uprzednim kontakcie z Syndykiem masy upadłości Anetą Brachaczek.
Wszelkich informacji dot. przedmiotu sprzedaży udziela Syndyk masy upadłości Aneta Brachaczek i Kancelaria Syndyka (kom. 530 219 068), e-mail: aneta.brachaczek@syndykat.com.pl, sylwia.ciuberek@syndykat.com.pl
Można również skontaktować się z wyżej wymienioną osobą celem umówienia się na obejrzenie przedmiotu sprzedaży. Nieruchomość dostępna jest również na stronie Kancelarii Syndycy Śląscy - www.syndykat.com.pl

POD PARAGRAFEM

Za groźby i nachodzenie skończył w areszcie

Katarzyna Stacherczak

43-latek nie chciał pogodzić się z rozstaniem i przez dłuższy czas uprzykrzał życie swojej byłej partnerce. Nachodził kobietę, groził jej śmiercią, a co gorsze - zaczął realizować swoje groźby.



FOT. KMP RUDA ŚLĄSKA

Sprawą zajęli się policjanci z Komisariatu Policji V w Rudzie Śląskiej. Z ich ustaleń wynika, że 43-latek i pokrzywdzona byli wcześniej w związku. Relacja zakończyła się m.in. z powodu problemów mężczyzny z nadużywaniem alkoholu.

Po rozstaniu kobieta zaczęła obawiać się byłego partnera. Mężczyzna miał nachodzić nie tylko ją, ale również jej bliskich. Pojawiał się także w miejscu jej pracy.

43-latek groził kobiecie pozbawieniem życia. Ostrzegał ją, że jeśli nie będzie utrzymywała z nim kontaktu, powybija szyby i spali jej mieszkanie. Nie skończyło się jednak na słowach. Mężczyzna rzeczywiście wybił szybę w oknie mieszkania byłej partnerki, a także podstępem dostał się do środka, naruszając mir domowy.

Mimo obaw przed możliwym odwetem kobieta zdecydowała się zawiadomić policję. Funkcjonariusze z Halemby zatrzymali 43-latka, a zgromadzony materiał dowodowy pozwolił na przedstawienie mu zarzutów.

Mężczyzna odpowie za kierowanie gróźb karalnych, uszkodzenie mienia oraz naruszenie miru domowego. Za popełnione przestępstwa grozi mu kara do pięciu lat pozbawienia wolności. Decyzją sądu najbliższe dwa miesiące spędzi w tymczasowym areszcie.

eprasa.pl dc86db1813

INWESTYCJE

Zawiercie buduje nową halę dla mistrzów

Robert K. Lewandowski

Siedem firm i konsorcjów chce wybudować nową halę widowiskowo-sportową w Zawierciu. Po tygodniach oczekiwania i przesuwanym terminie otwarcia ofert poznaliśmy proponowane ceny. Najtańsza oferta opiewa na niespełna 140 mln zł i tylko nieznacznie przekracza szacowaną wartość inwestycji.



FOT. MAT. PRASOWE

Wizualizacje nowej hali w Zawierciu. Będą w niej trenować m.in. siatkarscy mistrzowie Polski z Aluron CMC Warty Zawiercie

Budowa nowej hali widowiskowo-sportowej w Zawierciu wzbudziła spore zainteresowanie w branży budowlanej. Liczne pytania od potencjalnych wykonawców sprawiły, że termin otwarcia ofert był przesuwany. Ostatecznie nastąpiło to 16 listopada.

Do przetargu stanęło siedem firm i konsorcjów. Teraz rozpocznie się analiza złożonych dokumentów oraz ocena ofert, po której miasto wybierze wykonawcę inwestycji.

Różnica między najtańszą a najdroższą ofertą wynosi niemal 60 mln zł. Najniższą cenę zaproponowało Bielskie Przedsiębiorstwo Budownictwa Przemysłowego S.A. z Bielska-Białej. Firma chce zrealizować zadanie za 139 789 965,49 zł brutto. Najwyżej swoje usługi wycenił Mirbud S.A. – 199 469 100,00 złotych.

Najbardziej znanym użytkownikiem nowego obiektu mają być siatkarze Aluron CMC Warty Zawiercie. Hala będzie jednak znacznie bardziej uniwersalna. Poza meczami siatkarskimi będą mogły odbywać się tam spotkania piłki ręcznej, koszykówki oraz futsalu. Obiekt ma także służyć organizacji koncertów, targów, konferencji i dużych wydarzeń miejskich.

Nowa hala powstanie przy ul. Wojska Polskiego na blisko 15-hektarowej działce przeznaczonej pod rozwój funkcji sportowo-rekreacyjnych.

Ponad 4 tysiące miejsc i centrum wspinaczkowe

Podczas meczów siatkarskich hala pomieści 3395 widzów na miejscach siedzących oraz dodatkowo 150 osób na miejscach stojących. W przypadku koncertów i imprez rozrywkowych pojemność obiektu wzrośnie do ponad 4 tys. uczestników.

Jednym z najbardziej charakterystycznych elementów kompleksu będzie pełnowymiarowe centrum wspinaczkowe. Obiekt ma umożliwić organizację treningów oraz zawodów rangi krajowej i międzynarodowej. Przewidziano również niezależną arenę treningową o powierzchni 651 mkw., dzięki której zajęcia sportowe będą mogły odbywać się równolegle z wydarzeniami organizowanymi na głównej arenie. Projekt uzyskał już pozytywne opinie Polskiej Ligi Siatkówki oraz Polskiego Związku Alpinizmu.

Kompleks zostanie wyposażony w pełne zaplecze medyczno-treningowe oraz blisko 500 miejsc parkingowych, z czego około 100 znajdzie się w części podziemnej.

Podziemna kondygnacja została zaprojektowana zgodnie z zasadą „dual use". Na co dzień będzie pełnić funkcje użytkowe związane z działalnością obiektu, a w sytuacjach kryzysowych ma służyć ochronie ludności.

Wartość inwestycji przed ogłoszeniem przetargu szacowano na 129,9 mln zł. Miasto zakłada pozyskanie finansowania m.in. z Ministerstwa Sportu i Turystyki, Funduszu Obrony Cywilnej i Ochrony Ludności oraz preferencyjnego kredytu z Banku Gospodarstwa Krajowego.

Hala w Zawierciu w liczbach

- 27 369 mkw. powierzchni całkowitej
- 14 704 mkw. powierzchni użytkowej
- 17 290 mkw. łącznej powierzchni pomieszczeń
- 66 983 m sześc. kubatury netto
- 4 kondygnacje, w tym jedna podziemna
- 18,5 metra wysokości

MATERIAŁ INFORMACYJNY ORANGE 0011610592

Szukasz pomysłu na prezent dla swojej rodziny? Podpowiadamy, jak skorzystać ze świątecznej oferty Orange

Szukasz nowego smartfona dla siebie, a może praktycznego prezentu dla bliskiej osoby? Podpowiadamy, jakie parametry telefonu warto wziąć pod uwagę, aby dopasować go do potrzeb przyszłego użytkownika oraz jak przy okazji skorzystać z atrakcyjnej oferty na dodatkowe urządzenie.



Dobrym pomysłem może być smartfon, a nawet dwa, szczególnie kiedy ten drugi kosztuje tylko 1 zł. Jeśli szukasz telefonu dla wymagającego użytkownika, zwróć uwagę na pamięć i możliwości urządzenia. W świątecznej ofercie Orange znajdziesz Samsung Galaxy S26 5G z pamięcią 12/256 GB, który oferuje najbardziej zaawansowaną wydajność i moc oraz wytrzymałą konstrukcję. Z kolei osobie, która potrzebuje telefonu do codziennej komunikacji, przeglądania internetu i podstawowych aplikacji, może odpowiadać jeden z modeli z serii motorola moto g. W świątecznych zestawach Orange znajdziemy m.in. moto g77 5G oraz moto g06 power.

Telefon dla siebie, a drugi dla bliskiej osoby

Świąteczna oferta abonamentowa Orange to propozycja dla tych, którzy planują zakup nowego smartfona, a jednocześnie chcieliby sprawić prezent komuś bliskiemu. W wybranych zestawach do abonamentu drugi smartfon można otrzymać za symboliczną złotówkę. Wśród dostępnych zestawów znalazły się m.in.:

- motorola moto g77 5G 8/128 GB i moto g06 power 4/64 GB;
- Xiaomi REDMI Note 17 Pro 5G 256 GB i Xiaomi REDMI 17 LTE 128 GB;
- Samsung Galaxy S26 5G 12/256 GB i Samsung Galaxy A18 4/128 GB;
- motorola moto g37 power 5G 4/64 GB i moto g06 power 4/64 GB.

W ofercie pojawia się również zestaw motorola edge 70 fusion power 5G z moto buds2 i motorola moto watch za 1 zł.

Zestawy urządzeń, w którym drugie jest za 1 zł, można otrzymać, podpisując nową umowę na wybrany abonament komórkowy (na 24 miesiące) oraz umowę ratalną na pierwsze urządzenie z zestawu. Świąteczne zestawy z drugim smartfonem za 1 zł do wybranych planów są dostępne także dla klientów przedłużających umowę. To idealna okazja, by już teraz pomyśleć o prezentach. Szczegóły oferty, w tym kwoty abonamentów i ceny urządzeń, na: https://www.orange.pl/lp/promocje-abonament-komorkowy.

Dodatkową korzyścią może być drugi tańszy abonament, właśnie do tego smartfonu za złotówkę. Klienci, którzy mają już Plan M lub L i wybiorą kolejny numer z tym samym planem (na 24 mies.), zapłacą za niego 50% taniej niż za pierwszy numer. Oferta dla klientów, którzy udzielili zgód marketingowych i na e-fakturę. Szczegóły rodzinnych numerów: https://www.orange.pl/abonament/rodzinne-numery

Internet i telewizja jako uzupełnienie domowej oferty

Świąteczne propozycje Orange obejmują nie tylko smartfony. Można również połączyć abonament komórkowy z internetem światłowodowym i telewizją, robiąc prezent wszystkim domownikom. W ramach oferty Orange Światłowód Pro nowi klienci wybierający internet o prędkości do 1 Gb/s lub wyższej mogą korzystać z niego bez opłaty abonamentowej przez rok. Osoby łączące światłowód z abonamentem komórkowym otrzymują dodatkowo rabat w wysokości 20 zł miesięcznie. Jeśli jest to pierwszy abonament komórkowy klienta w Orange, przysługuje mu kolejny rabat – również 20 zł miesięcznie przez 24 miesiące.

Dostępna jest także super oferta telewizyjna. Klienci mogą otrzymać łącznie ponad 220 kanałów TV w pakiecie ze światłowodem do 300 Mb/s za 69,99 zł miesięcznie z rabatami przez pierwszy rok. Do zakupionej telewizji Extra TV Orange dodaje Amazon Prime na dwa lata w prezencie.

Rozwiązania przygotowane z myślą o przedsiębiorcach

Świąteczne promocje Orange obejmują również firmy. Przedsiębiorcy mogą wybrać zestawy smartfonów z drugim urządzeniem za 1 zł + VAT. Dostępne są także dodatkowe rabaty – przy zakupie dwóch takich samych Planów Firmowych (M, L lub XL) zniżka na drugą kartę SIM może wynieść nawet 70%.

Warto ponadto zwrócić uwagę na ofertę Internetu Firmowego ze światłowodem o prędkości do 1 Gb/s, 2 Gb/s lub 8 Gb/s. W ramach promocji usługa z dodatkowymi rozwiązaniami, takimi jak wsparcie IT, stały adres IP czy backup danych, jest dostępna przez 12 miesięcy za 0 zł.

Przedsiębiorcy mogą też poznać Cyfrową Firmę – platformę z narzędziami opartymi na AI, które wspierają codzienne zadania związane z prowadzeniem działalności. Do końca 2026 roku można bezpłatnie przetestować podstawową wersję Asystenta AI, korzystając z kodu rabatowego udostępnionego w Mój Orange.

Świąteczna oferta Orange daje wiele możliwości: od wyboru smartfona dla siebie i bliskich, przez połączenie usług mobilnych z domowym internetem i telewizją, aż po rozwiązania dla firm. Szczegóły promocji i dostępność zestawów warto sprawdzić przed zakupem na www.orange.pl.

eprasa.pl dc86db1813

TURYSTYKA

Apartamentowce z widokiem na żeglarskie przystanie i górskie szlaki

Ireneusz Stajer

Zakończyła się budowa kompleksu wypoczynkowego Laguna Beskidów Resort & Spa w Zarzeczu nad Jeziorem Żywieckim. Można już zobaczyć, jak inspirowany architekturą alpejskich kurortów zespół wtapia się w malowniczy krajobraz Beskidów. Za jego projekt odpowiada pracownia Archas Design.

Apartamentowce stanęły na opadającej w stronę jeziora działce o powierzchni czterech hektarów. Cały kompleks składa się z sześciu budynków, w których znajduje się 411 pokoi. Na niemal 30 tys. m kw. powierzchni użytkowej rozplanowano pokoje gościnne, restauracje oraz różnorodne przestrzenie wypoczynkowe i rekreacyjne. Prace nad projektem trwały dwa lata, a poszczególne budynki oddawano do użytku etapami począwszy od 2022 roku.



FOT. MACIEJ ZUBER

Kompleks wyglądem nawiązuje do budownictwa górskiego

Architektura zaproponowana przez Archas Design nawiązuje do tradycyjnego budownictwa górskiego, ale interpretuje je we współczesny sposób. Inspiracją była zarówno lokalna kultura, jak i klimat zaczerpnięty z alpejskich kurortów. Stąd ostro zarysowane dachy, które przywodzą na myśl górskie szczyty.

W kompleksie powstał kryty basen z wysoką, przeszkloną ścianą, przez którą do wnętrza wpada naturalne światło. Do dyspozycji gości są także sauny i siłownie. Całość uzupełniają strefy wypoczynku. Jedno z najbardziej ciekawych miejsc do relaksu znajduje się na dachu budynku. Urządzono tam przestronny taras widokowy z jacuzzi i leżakami.

W przyszłym roku na sąsiadującej z kompleksem wyspie ma powstać Przystań Laguna - nowe miejsce wypoczynku nad wodą, otwarte nie tylko dla mieszkańców i gości resortu, ale również dla innych odwiedzających.

REKLAMA 0011612928

TAURON DYSTRYBUCJA

TAURON Dystrybucja S.A. Oddział w Będzinie, 42-500 Będzin, ul. Małobądzka 141, zarejestrowany w Sądzie Rejonowym dla Krakowa-Śródmieścia, XI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000073321, numer identyfikacji podatkowej NIP 6110202860, wysokość kapitału zakładowego 560 450 156,22 zł, wysokość kapitału wpłaconego 560 450 156,22 zł, ogłasza pisemny przetarg ofertowy nieograniczony na sprzedaż niżej wymienionych środków transportowych:

Lp.	Marka, model, typ	Rodzaj pojazdu /maszyny / urządzenia	Nr rejestracyjny/fabryczny	Rok produkcji	Przebieg orientacyjny [km]/[mtg]	Cena wywoławcza (zł brutto), w tym 23% VAT	Wadium	Uwagi
1	Skoda Citigo	osobowy	SBEVR07	2017	173 964	10 800	Nie dotyczy	
2	Skoda Superb	osobowy	SBE4424A	2018	235 118	18 400	Nie dotyczy	
3	Volkswagen Transporter	ciężarowy	SBE46617	2010	118 654	24 400	Nie dotyczy	
4	IVECO DAILY	ciężarowy	SBE8662J	2013	74 203	74 300	7 430	
5	Koparko-ładowarka HSW 9.50M	maszyna budowlana	950293SW011808	2011	5082 mtg	52 900	5 290	
6	Stacja szybkiego ładowania quick Point 60kW DC-F.60	ładowarka samochodowa	QP-050-1115-060-128-TRN-VER.1	2015	Nie dotyczy	27 552	Nie dotyczy	
7	MAN TGL 10.180 4x2BB PMO184H	specjalny	SBE21364	2008	216 053 km, 6370 mtg	66 100	6 610	
8	Skoda Octavia	osobowy	SBE84852	2014	163 668	8 200	Nie dotyczy	Uszkodzony w kolizji drogowej
9	YUTONG ZK6128BEVG	autobus elektryczny	SBEFF21	2015	162 935	10 250	Nie dotyczy	

Ww. pojazdy / urządzenia można oglądać po wcześniejszym umówieniu telefonicznym w godzinach 8.00-13.00 przez kolejne 3 dni robocze, tj.: 1-3 grudnia 2026 roku, poz. 1-4 w Dąbrowie Górniczej, ul. 11 Listopada 24, poz. 5-8 w Jaworznie, ul. Wojska Polskiego 1, poz. 9 w Będzinie, ul. Kościuszki 134. Szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu sprzedaży można uzyskać, dzwoniąc w godz. 8.00-13.00 pod numer telefonu: 516 112 140. W przetargu mogą wziąć udział osoby fizyczne, osoby prawne lub jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej, a którym ustawa przyznaje zdolność prawną. Warunkami przystąpienia do przetargu i złożenia oferty są:

1. **Wniesienie wadium w wysokości 10% ceny wywoławczej – dotyczy pozycji przetargu nr 4, 5, 7.**
   a) Wadium należy wnosić przelewem do dnia 3.12.2026 r. na rachunek bankowy Sprzedawcy nr: 60 1140 1078 0000 4077 0900 2001. W tytule przelewu wadium powinno być wpisane: marka, model pojazdu, typ maszyny oraz nr rejestracyjny lub nr fabryczny, którego dotyczy wpłata. Za termin wniesienia wadium przyjmuje się termin uznania rachunku bankowego sprzedawcy.
   b) Wadium przepada na rzecz Sprzedającego, jeżeli oferent, którego oferta została wybrana, zrezygnuje z zakupu maszyny lub w terminie 3 dni roboczych od daty otrzymania informacji o wyborze jego oferty nie dokona płatności za maszynę będącą przedmiotem przetargu.
   c) Wadium złożone przez Nabywcę zostanie zarachowane na poczet nabycia pojazdu lub maszyny.
   d) Wadium złożone przez oferentów, których oferty nie zostaną przyjęte albo odrzucone, zostaną zwrócone niezwłocznie po dokonaniu wyboru oferty albo jej odrzuceniu, nie później niż w terminie 14 dni roboczych od daty otwarcia ofert na rachunek bankowy, z którego dokonano wpłaty wadium. Zwrot wadium jest jednoznaczny z niewybraniem oferty.
   e) W przypadku unieważnienia przetargu wadium podlega niezwłocznie zwrotowi.
2. **Złożenie pisemnej oferty na formularzu ofertowym do dnia 3 grudnia 2026 r. do godziny 14:00.** Ofertę należy dostarczyć osobiście lub przesłać za pośrednictwem ogólnodostępnych usług pocztowych lub kurierskich na adres: TAURON Dystrybucja S.A. Oddział w Będzinie, 42-500 Będzin, ul. Małobądzka 141 – Kancelaria ogólna, w zamkniętych kopertach opisanych danymi Oferenta (nadawcy), zaadresowanych na TAURON Dystrybucja S.A. Oddział w Będzinie z dopiskiem na kopercie: **„Oferta kupna pojazdu / maszyny / urządzenia". Nie otwierać przed 4 grudnia 2026 r., godz. 8:30".** Oferty doręczone po wyznaczonym terminie lub w miejscu innym niż wyżej podane nie będą brały udziału w postępowaniu z winy Oferenta. Ofertę należy składać na formularzu ofertowym (Formularz ofertowy – Oddział w Będzinie), zamieszczonym na stronie internetowej: www.tauron-dystrybucja.pl (odnośnik: Przetargi ►Pozostałe ogłoszenia). Formularz ofertowy dostępny będzie również u przedstawicieli spółki upoważnionych do prezentacji przedmiotu przetargu.

Oferta winna być wypisana czytelnie, drukowanymi literami i zawierać:

1. Markę, model, typ pojazdu / urządzenia oraz numer rejestracyjny / fabryczny.
2. Wysokość oferowanej ceny brutto za pojazd / urządzenie (wpisana cyframi i słownie).
3. Dane Oferenta: imię i nazwisko, adres zamieszkania lub nazwę i siedzibę firmy, PESEL – osoby fizycznej lub NIP w przypadku firm, numer telefonu kontaktowego oraz adres e-mailowy.
4. W przypadku osób prowadzących działalność gospodarczą – aktualny wypis z właściwego dla danego podmiotu rejestru.
5. Oświadczenie Oferenta, że zapoznał się z przedmiotem oraz warunkami przetargu i przyjmuje je bez zastrzeżeń.
6. Oświadczenie Oferenta o zapoznaniu się ze stanem faktycznym i prawnym przedmiotu sprzedaży, którego dotyczy oferta.
7. Oświadczenie Oferenta o zapoznaniu się z dokumentem „Klauzula informacyjna TAURON Dystrybucja S.A. dotycząca przetwarzania danych osobowych Oferentów w przetargach dotyczących sprzedaży środków trwałych" znajdującą się pod adresem: https://www.tauron-dystrybucja.pl/RODO oraz oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych Oferenta na potrzeby przeprowadzenia pisemnego postępowania przetargowego.
8. Datę sporządzenia oferty i czytelny podpis lub pieczęć imienną z podpisem Oferenta lub osoby uprawnionej do zaciągania zobowiązań w jego imieniu. Jeżeli uprawnienie osoby podpisującej ofertę wynika z innego dokumentu (KRS, pełnomocnictwo, umowa spółki cywilnej), dokument ten winien zostać dodany do oferty, z tym zastrzeżeniem, iż pełnomocnictwo musi być przedstawione w oryginale.

Oferty niezłożone na formularzu ofertowym oraz oferty, w których wpisane dane będą niekompletne, nieczytelne, bez wyraźnego podpisu, a zaoferowana kwota kupna nie będzie równa lub większa od ceny wywoławczej (minimalnej) podanej w niniejszym ogłoszeniu albo z których treści lub załączników nie będzie wynikało, iż osoba podpisująca ofertę w imieniu Oferenta jest osobą uprawnioną do zaciągania zobowiązań w imieniu Oferenta lub też oferta jest nieważna na podstawie obowiązujących przepisów, zostaną odrzucone. W razie ustalenia, że kilku uczestników przetargu zaoferowało tę samą najwyższą cenę, Komisja poinformuje tych Oferentów o terminie i miejscu złożenia ponownych ofert w celu przeprowadzenia „dogrywki" ofert. **Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 4 grudnia 2026 r. o godzinie 8:30** w siedzibie TAURON Dystrybucja S.A. Oddział w Będzinie, Region Dąbrowa Górnicza, przy ul. 11 Listopada 24, 41-300 Dąbrowa Górnicza, sala nr 111 (I piętro). **Otwarcie ofert jest jawne.** Termin związania ofertą Sprzedający określa na 30 dni od dnia otwarcia ofert.

Pozostałe wymagania:

a) Komisja Przetargowa wybierze Oferenta, który zaoferuje najwyższą cenę za pojazd objęty przedmiotem przetargu, a w przypadku identycznych ofert pisemnych – ofertę z najwyższą ceną wybraną w wyniku przeprowadzenia „dogrywki" ofert.
b) Sprzedający powiadomi Oferenta o wyborze jego oferty niezwłocznie po rozstrzygnięciu przetargu i zatwierdzeniu protokołu w terminie do 5 dni roboczych. Informacja o wynikach przetargu zostanie zamieszczona również na stronie internetowej Sprzedającego: **http://www.tauron-dystrybucja.pl** – wybierając: przetargi, pozostałe ogłoszenia.
c) Wybrany Oferent zobowiązany jest zapłacić cenę nabycia w formie przelewu na rachunek bankowy ERSTE BANK POLSKA S.A. nr: 43 1090 1522 0000 0001 4721 5894 w terminie 3 dni roboczych od daty otrzymania informacji o wyborze jego oferty pomniejszoną o wartość wpłaconego wadium (DOTYCZY POZ. 4, 5, 7).
d) W przypadku niezapłacenia oferowanej ceny pojazdu / maszyny / urządzenia zgodnie z terminem ustalonym w warunkach płatności Oferent traci prawo do zakupu w takim przypadku, jak również w przypadku gdy wybrany Oferent pisemnie zrezygnuje z zakupu, Komisja Przetargowa dokonuje wyboru kolejnej najwyższej oferty i powiadamia Oferenta, który zaoferował kolejną najwyższą cenę.
e) Wydanie pojazdu / maszyny / urządzenia Kupującemu następuje niezwłocznie po zapłaceniu całej należności po uprzednim ustaleniu terminu wydania z osobą odpowiedzialną merytorycznie po stronie Sprzedającego, w dni robocze w godzinach od 8.00 do 13.00.
f) Faktura VAT zostanie wystawiona zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz przesłana za pośrednictwem KSeF lub faktury, które nie mogą być przesłane za pośrednictwem KSeF, zostaną przekazane elektronicznie bezpośrednio na adres e-mail Nabywcy podany w ofercie.
g) Oferty złożone po terminie składania ofert zostaną zwrócone bez ich otwierania.
h) Komisja Przetargowa odrzuci ofertę niezgodną z warunkami przetargu, jak również zawierającą cenę nabycia niższą niż cena wywoławcza.
i) Wyłącza się odpowiedzialność z tytułu rękojmi za wady sprzedawanych pojazdów oraz za braki w ich wyposażeniu.

Sprzedający nie odpowiada za stan techniczny oraz ewentualne wady fizyczne oferowanych do sprzedaży pojazdów / maszyn / urządzeń, oraz nie uzupełnia wyposażenia sprzedawanych pojazdów. Sprzedający zastrzega sobie prawo do unieważnienia przetargu lub wycofania przedmiotu sprzedaży z przetargu bez obowiązku podania przyczyn.

www.tauron-dystrybucja.pl

eprasa.pl dc86db1813

ŚWIĄTECZNE GWIAZDECZKI

Patrzcie na te buzialki! Tak się zaczyna magia świąt

Po raz kolejny tworzymy wyjątkową galerię zdjęć dzieci. Zawsze jest pełna ciepła, uśmiechów i dobrej energii. Zresztą, sami zobaczcie!

Boże Narodzenie to czas wyjątkowy. Pachnie piernikami, rozbrzmiewa kolędami i przynosi mnóstwo radości. A najpiękniejszy jest wtedy, gdy patrzymy na niego oczami dzieci, które potrafią cieszyć się z najdrobniejszych rzeczy, z niecierpliwością wypatrywać pierwszej gwiazdki i sprawiać, że nawet zwyczajny dzień staje się magiczny. Choć do świąt zostało jeszcze trochę czasu, w naszej redakcji już nie możemy się ich doczekać. - Dlatego rozpoczęliśmy zbieranie zgłoszeń do akcji Świąteczne Gwiazdeczki. Dziś prezentujemy Wam pierwsze zdjęcia, które już do nas dotarły - wyjaśnia Katarzyna Adamczyk, opiekująca się plebiscytem Świąteczne Gwiazdeczki. To akcja, na którą co roku czekają rodzice i dziadkowie z całego naszego województwa. - Przesyłają zdjęcia pełne uśmiechów, radości i magicznej energii. Do akcji wciąż można dołączyć, dlatego zapraszamy do przesyłania fotografii najmłodszych mieszkańców regionu - zachęca dziennikarka. To właśnie te wybrane zdjęcia już po raz kolejny rozświetlą świąteczne wydanie naszej gazety. A to nie koniec niespodzianek, bo na laureatów akcji, jak zwykle, czeka mnóstwo atrakcyjnych nagród. Są to: zabawki, książki, sesje zdjęciowe, vouchery prezentowe, a nawet wyjazdy krajowe i zagraniczne. A w wielkim finale nagrodą główną będzie aż 40 tysięcy złotych na spełnienie dziecięcych marzeń!

Więcej o naszej akcji na: dziennikzachodni.pl/gwiazdeczki

MALUSZKI do lat 2



Alicja Zajączkowska, Sosnowiec



Wiktoria Galata, powiat cieszyński



Mateusz Nieradka, Bytom



Liliannka Fitzermann, powiat mikołowski



Konrad Pluta, Rybnik



Tymon Sadowski, Jaworzno



Nadia Haładus, powiat myszkowski



Nikodem Kardas, Katowice



Nikodem Raczek, Chorzów



Milan Brzozowski, powiat lubliniecki

DZIEWCZYNKI i CHŁOPCY od lat 2



Michał Kubiak, powiat będziński



Sebastian Rosiński, Tychy



Nika Borysova, powiat tarnogórski



Liwia Kuźma, powiat wodzisławski



Natan Gąsior, Katowice



Selena Tomica, powiat cieszyński



Hania Woźny, Chorzów



Blanka Jaworska, Bielsko-Biała



Victoria Sikora, Piekary Śląskie



Arina Stachowska, Jaworzno

eprasa.pl dc86db1813

FOKUS

• **Ceny paliw w dół.** Dziś litr benzyny 95 ma kosztować nie więcej niż 5,99 zł, benzyny 98 – 6,64 zł, a diesla – 7,57 zł

POLITYKA

Pat wokół Trybunału Konstytucyjnego narasta. Kto wygra tę połajankę?

Kryzys wokół Trybunału Konstytucyjnego narasta. NBP wstrzymał finansowanie, a sędziowie TK rozpatrują wnioski o uchylenie immunitetów jego prezesa i wiceprezesa w sądzie

Katarzyna Kapusta-Gruchlik

Spór o obsadę Trybunału Konstytucyjnego trwa w najlepsze. Narodowy Bank Polski podjął decyzję o niefinansowaniu i nieprzekazywaniu środków dla TK, co marszałek Sejmu Włodzimierz Czarzasty określił jako działanie, które „ma znamiona" zamachu stanu. Kancelaria Prezydenta chce przedstawić swoją propozycję projektu w sprawie Trybunału Konstytucyjnego po rozmowach w Belwederze, a wczorajsze Zgromadzenie Ogólne Sędziów Trybunału Konstytucyjnego musiało się przenieść do budynku warszawskiego Sądu Okręgowego, choć planowo zaczęło się o godzinie 9 w budynku Trybunału.

Wtorkowe Zgromadzenie Ogólne Sędziów Trybunału Konstytucyjnego, zwołane przez sędzię Annę Korwin-Piotrowską, zajmowało się wnioskami o uchylenie immunitetu prezesa TK Bogdana Święczkowskiego oraz Bartłomieja Sochańskiego.

Ten pierwszy pojawił się przed budynkiem Trybunału i zażądał wpuszczenia do środka siedziby, a także, by – jak mówił – „osoby uzurpujące sobie prawo do bycia w Trybunale Konstytucyjnym" opuściły budynek TK.

– Zaprzestańcie przestępczych spotkań, które mają na celu pozbawienie mnie wolności oraz wyrażenie zgody na uchylenie mojego immunitetu – powiedział Święczkowski.



FOT. PAP/PIOTR NOWAK

Wczoraj Bogdan Święczkowski pojawił się przed siedzibą Trybunału, gdzie zażądał wpuszczenia do środka

Sprawa o uchylenie immunitetów została skierowana przez prokuratora generalnego Waldemara Żurka.

Przed wejściem na salę sądową mec. Bartosz Lewandowski pytany przez dziennikarzy, co znajduje się we wnioskach w sprawie immunitetów, odparł, że nie wie, gdyż pełnomocnicy „nie mogli nawet złożyć pisma w budynku Trybunału Konstytucyjnego". – Biuro podawcze jest zamknięte, nas nie wpuszczono zarówno od strony głównej, jak i przez Kancelarię Prezesa Rady Ministrów – mówił mec. Lewandowski. Podkreślił, że w ich ocenie cała ta sytuacja „to nie jest posiedzenie, tylko spotkanie".

Jak informowała rzeczniczka prasowa Prokuratury Generalnej prok. Anna Adamiak, wnioski o uchylenie immunitetu prezesowi TK odnoszą się między innymi do nieuprawnionego wykorzystania materiałów z kontroli operacyjnej i ujawnienia informacji niejawnych w ramach śledztwa dotyczącego systemu Pegasus. Chodzi o czas, gdy Święczkowski był prokuratorem krajowym, czyli lata 2016-2022.

Prokuratura wnioskuje również o zgodę na pociągnięcie Święczkowskiego do odpowiedzialności karnej ws. przekroczenia uprawnień, niedopełnienia obowiązków przez uniemożliwianie sędziom TK wykonywania funkcji i naruszania ich praw pracowniczych oraz delegowania prokuratorów wbrew przepisom w czasie, gdy Święczkowski pełnił funkcję prokuratora krajowego.

Wnioski te zostały skierowane do Trybunału Konstytucyjnego 30 października – po tym jak przedstawiciele grupy wybranej w tej kadencji Sejmu na sędziów TK przekazali informację, że Anna Korwin-Piotrowska, jako najstarszy stażem sędzia, została kierującą Trybunałem Konstytucyjnym i wydała zarządzenie o przerwie w czynnościach prezesa Święczkowskiego i wiceprezesa Sochańskiego. **PAP**

WARSZAWA

Rząd zdecydował o zamrożeniu cen gazu

Katarzyna Kapusta-Gruchlik

Rząd zdecydował o zamrożeniu cen gazu. Jak zapowiedział premier, rząd ma pracować również nad poziomem cen prądu.

– Zdecydowaliśmy o zamrożeniu cen gazu, jeśli chodzi o odbiorców indywidualnych, gospodarstwa domowe i utrzymamy cenę 197,29 zł za megawatogodzinę. Utrzymujemy program Ceny Paliwa Niżej – powiedział premier Donald Tusk przed posiedzeniem Rady Ministrów.

Ustawa zakłada, że w okresie od 1 stycznia do 31 grudnia 2027 r. obowiązywać będzie maksymalna cena gazu dla odbiorców chronionych, w tym gospodarstw domowych. Dotyczyć to będzie również wspólnot i spółdzielni mieszkaniowych, a także podmiotów realizujących ważne zadania z zakresu użyteczności publicznej, takie jak np. szkoły, szpitale, domy opieki, kościoły i noclegownie. **PAP**

BRUKSELA

Szef MON: zielone światło dla stałej bazy USA w Polsce

oprac. Karolina Wrońska

W Pentagonie jest zielone światło dla stałej amerykańskiej bazy w Polsce – powiedział wicepremier Władysław Kosiniak-Kamysz po spotkaniu w Brukseli z podsekretarzem obrony USA Elbridge'em Colbym.

– Dzisiaj zostało przez sekretarza Colby'ego potwierdzone, że wszystko idzie w dobrym kierunku, wszystko jest na jak najlepszej drodze. Jest zielone światło z Pentagonu i wierzę, że to zielone światło też zaświeci bardzo mocno w Białym Domu – powiedział szef resortu obrony.

Jak przekazał Kosiniak-Kamysz, Colby powiedział, że na ukończeniu już jest przegląd obecności wojsk amerykańskich w Europie. – W pierwszych dniach grudnia będzie przekazana do Białego Domu informacja o zakończeniu przeglądu (...). My tu jesteśmy optymistami: dla Polski w tym przeglądzie mogą być tylko dobre i bardzo dobre decyzje – podkreślił Kosiniak-Kamysz. **PAP**

KRÓTKO

Warszawa

Sejmowa komisja etyki ukarała posłów

Sejmowa komisja etyki ukarała naganą posła Konfederacji Konrada Berkowicza za obraźliwą wypowiedź wobec dziennikarki TVP Justyny Dobrosz-Oracz. Sławomir Mentzen otrzymał upomnienie za słowa dotyczące kobiet służących w policji. Obaj politycy nie stawili się na posiedzeniu komisji i nie usprawiedliwili nieobecności. Sprawę posłanki PiS Dominiki Chorosińskiej, która podczas obrad Sejmu wydawała odgłosy szczekania, odroczono ze względu na jej zapowiedzianą absencję. Berkowicz został ukarany za nazwanie Dobrosz-Oracz „kurtyzaną", gdy pytała go, czy służył w wojsku. Dziennikarka zapowiedziała pozew.

Warszawa

Minister rolnictwa przyjął dymisję współpracownika

Szef gabinetu politycznego ministra rolnictwa Michał Zarzecki złożył rezygnację, którą Stefan Krajewski przyjął. Decyzja zapadła po poniedziałkowej publikacji Wirtualnej Polski. Portal podał, że Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa przejął 2,24 mln zł zobowiązań zadłużonego gospodarstwa Zarzeckiego, a osiem tygodni później został on powołany na stanowisko w resorcie. Ministerstwo zapewnia, że restrukturyzacja przebiegła prawidłowo i nie doszło do naruszenia prawa.

Literatura

Wyróżnienie dla Hanny Krall

Hanna Krall, pisarka i reportażystka, autorka m.in. uznawanej za jedną z najważniejszych książek XX wieku „Zdążyć przed Panem Bogiem", została laureatką tegorocznej Nagrody Polskiego PEN Clubu im. Jana Parandowskiego.



FOT. ADAM JANKOWSKI

Polski nie stać na spór konstytucyjny, dlatego PSL wyszło z inicjatywą resetu konstytucyjnego – dokładnie dlatego, żeby nie tracić szans rozwojowych.

WŁADYSŁAW KOSINIAK-KAMYSZ
wicepremier, lider PSL

eprasa.pl dc86db1813

MISTRZOWIE SMAKU 2026



FOT. GETTY

PARTNERZY PLEBISCYTU

eprasa.pl dc86db1813

FINAŁ PLEBISCYTU

Oto Mistrzowie Smaku 2026. Nagrodziliśmy ich na gali w Poznaniu

Zwycięzców plebiscytu Mistrzowie Smaku 2026 uhonorowaliśmy w trakcie Targów POLAGRA, które odbywają się na Międzynarodowych Targach Poznańskich. 23 września swoje nagrody odebrali laureaci z całego kraju.

oprac. kk









Plebiscyt Mistrzowie Smaku to jedno z najważniejszych i najbardziej uznawanych wydarzeń w polskim świecie gastronomii. Organizator, Polska Press Grupa, wyłania i honoruje czołowych przedstawicieli tej branży.

Mistrzowie Smaku byli wybierani w kilku etapach. Najpierw Czytelnicy dzienników regionalnych należących do Polska Press Grupy oraz serwisów internetowych głosowali na swoje ulubione lokale i profesjonalistów z branży gastronomicznej w poszczególnych województwach. W kolejnym etapie uczestniczyli zwycięzcy, którzy uzyskali najwyższą liczbę głosów w swoich województwach. Wyłoniono triumfatorów w różnych kategoriach na poziomie ogólnokrajowym. I to właśnie oni otrzymali wyróżnienia podczas uroczystej gali rozdania nagród, która odbyła się w trakcie wydarzenia o najdłuższej tradycji biznesowej w Polsce i jednego z kluczowych wydarzeń branży spożywczej i sektora HoReCa – Targów POLAGRA na Międzynarodowych Targach Poznańskich.

Oto laureaci rankingu ogólnopolskiego

Kucharz Roku: I miejsce: Wojciech Mika - Villa Róż, Zakrzów (woj. małopolskie), II miejsce: Magdalena Tymeczko - Atelier Pychotka, Chełmsko (woj. lubuskie), III miejsce: Artur Obiedziński - Restauracja Chatka Obiadka, Skawina (woj. małopolskie).

Kelner Roku: I miejsce: Błażej Gębski - Restauracja Neo, Międzyrzecz (woj. lubuskie), II miejsce: Gabriela Kawęcka - Da Grasso, Międzyrzec Podlaski (woj. lubelskie), III miejsce: Maciej Imalski - Zajazd Staropolski Restauracja hotelu Gromada, Toruń (woj. kujawsko-pomorskie).

Barman/Barista Roku: I miejsce: Samuel Miśkowiec - X-DRINK, Myślenice (woj. małopolskie), II miejsce: Natalia Poniewska - AVA 3.0, Bydgoszcz (woj. kujawsko-pomorskie), III miejsce: Olaf Stubba - Matko i Córko, Gdańsk (woj. pomorskie).

Mistrz Słodkości Roku: I miejsce: Edyta Pałka - Szajnowe szkolenia tortowe, Rybnik (woj. śląskie), II miejsce: Konrad Ruczyński - Słodki Stół Pracownia cukiernicza, Lubawa (woj. warmińsko-mazurskie), III miejsce: Klaudia Rak - Słodkie Cudeńka, Żytno (woj. łódzkie).

Menedżer Gastronomii Roku: I miejsce: Jakub Balcerzak - Surowiec, Wrocław (woj. dolnośląskie), II miejsce: Lakhvir Singh - Restauracja Kwiat Peonii, Poznań (woj. wielkopolskie), III miejsce: Wioleta Pietrzak - Hotel Korona Spa & Wellness, Zemborzyce Tereszyńskie (woj. lubelskie).

Restauracja Roku: I miejsce: Miłość Na Talerzu - Kościan, 3 Maja 1A (woj. wielkopolskie), II miejsce: BEEF and Pepper - Warszawa, Nowogrodzka 47A (woj. mazowieckie), III miejsce: ArtFolwark - Wojnowo, Wojnowo 2 (woj. wielkopolskie).

Bar/Bistro/Jadłodajnia Roku: I miejsce: Bar na Rojnej - Łódź, Rojna 52/B (woj. łódzkie), II miejsce: Bistro u Zośki - Żmigród, Kolejowa 9A (woj. dolnośląskie), III miejsce: Bistro Gadka Szmatka - Wolbrom, Leśna 2 (woj. małopolskie).

Kawiarnia/Cukiernia Roku: I miejsce: R&S Kawiarnia Rozkoszne Smaki - Ustka, Wczasowa 27 (woj. pomorskie), II miejsce: Ani-Babki - Wrocław, Horbaczewskiego 4-6 (woj. dolnośląskie), III miejsce: Filiżanka - Sosnowiec, Małachowskiego 7/1 (woj. śląskie).

Pizza Roku: I miejsce: Da Grasso - Brodnica, Kościelna 4 (woj. kujawsko-pomorskie), II miejsce: Pizzeria Kociak - Rogoźno, os. Przemysława II 3A (woj. wielkopolskie), III miejsce: Pizzeria Pilizza - Nowe Miasto nad Pilicą, Warszawska 51 (woj. mazowieckie).

Lody Roku: I miejsce: Lodziarnia Gelatopiu - Rybnik, Rynek 12 (woj. śląskie), II miejsce: Marinero Caffe - Mrzeżyno, Portowa 14 (woj. zachodniopomorskie), III miejsce: Smak Dzieciństwa Lody Domowe - Strzelin, Sienkiewicza 46 (woj. dolnośląskie).

Burger Roku: I miejsce: Sigma Burger - Piaseczno, Nadarzyńska 60 (woj. mazowieckie), II miejsce: Burgerownia PasiBrzuch - Słubice, Mickiewicza 1A (woj. lubuskie), III miejsce: Chaps - Włocławek, Chopina 10/12 (woj. kujawsko-pomorskie).

Kebab Roku: I miejsce: Kapitan Burger - Police, Bankowa 11Ab/6 (woj. zachodniopomorskie), II miejsce: INDIA KEBAB - Łódź, Rojna 41 Lokal 20 , 91-134 Łódź (woj. łódzkie), III miejsce: Kraft Kebap - Morawin, Morawin 2A (woj. wielkopolskie).

Były podziękowania

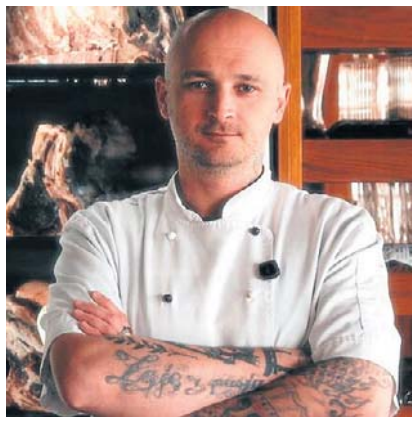
- Chciałbym przede wszystkim podziękować wszystkim, którzy na mnie głosowali, moim przyjaciołom. Naprawdę nie spodziewałem się, że wygram - powiedział Wojciech Mika, laureat I miejsca w kategorii Kucharz Roku rankingu ogólnopolskiego. - Jest to moja pierwsza wygrana, a w zawodzie jestem 18 lat i bardzo się z tego cieszę. W zawodzie kucharza najważniejszy jest spokój, opanowanie nerwów i stresu.

Relację z gali przeczytasz i zobaczysz mnóstwo zdjęć z tego wydarzenia na stronie stronakuchni.pl/gala

eprasa.pl dc86db1813

KUCHARZ ROKU MIEJSCE I

Grzegorz Drużbański



Zaczynał jako pomocnik kucharza, ponad 20 lat temu. W 2009 roku pierwszy raz objął stanowisko szefa kuchni w jednej z bielskich restauracji. Od zawsze lubił gotować i pomagać mamie w kuchni. Przy wyborze szkoły średniej padło na technikum gastronomiczne, co po czasie ocenia jako bardzo dobą decyzję. Co najbardziej lubi w swojej pracy? - Po prostu lubię gotować. Lubię klimat panujący w gastro. Satysfakcję czerpię z tego, że goście wracają do restauracji, bo wiedzą, że czeka na nich wyśmienite jedzenie - wyznaje Grzegorz Drużbański, szef kuchni w Laguna Restaurant w Zarzeczu. Kim jest poza pracą? - Na co dzień mężem, ojcem trójki dzieci. Każdą wolną chwilę spędzam z rodziną - odpowiada. Wysokie miejsce w plebiscycie traktuje jak docenienie jego dotychczasowej pracy zawodowej: - Bardzo się cieszę, że zostałem zgłoszony, nadal nie wiem, kto mnie zgłosił.

MIEJSCE II

Jonasz Papaj



Jonasz Papaj (Freelancer, Sosnowiec) ma za sobą 22 lata doświadczenia a gastronomii. Zaczynał jako uczeń, pracując w restauracji, w wyborze pracy pomogła mu pasja i zainteresowanie zawodem, który z początku poznawał w szkole branżowej. Najwięcej satysfakcji dają mu pozytywne reakcje gości, którzy chwalą sobie dania wykonane przez pana Jonasza. Zapytaliśmy go o to, czym jest dla niego wyróżnienie w plebiscycie. - W jakimś stopniu podsumowaniem mojej pracy, jaką wykonuje na co dzień - dowiadujemy się. Czym zajmuje się po pracy? - Jestem traderem na rynkach finansowych, odpoczywam podróżując - odpowiada.

MIEJSCE III

Krzysztof Grabowski



Krzysztof Grabowski związany z restauracją Gabriella w Gliwicach od wielu lat pracuje jako szef kuchni. Uważa przy tym, że szefem się bywa, a kucharzem - jest. To coś na stałe wpisane w tożsamość naszego wyróżnionego, co stało się czymś znacznie więcej niż tylko pracą. Jest zdania, że kucharz to nie tylko rzemieślnik, który zajmuje się przestrzeganiem proporcji i dorzucaniem składników. - Kucharz to artysta - uważa pan Krzysztof. Właśnie tak widzi swoją pracę. Szczególnie satysfakcjonujące są dla niego pozytywne opinie gości. Każdy głos potwierdzający, że smakowało to dla niego gwiazdka, którą z dumą nosi w sercu.

KELNER ROKU MIEJSCE I

Damian Ciesek



Damian Ciesek został kelnerem z myślą, że będzie to dla niego tylko dorywcza praca. Dziś widzi w niej drogę do samorealizacji. Nasz Kelner Roku odkrył, że w obsłudze gości kryje się coś więcej niż tylko podawanie dań, to sztuka tworzenia niezapomnianych chwil i budowania relacji.

„Każdy, kto choć raz odwiedził naszą restaurację, doskonale zna ten uśmiech i profesjonalizm! Nasz niezastąpiony kelner Damian bierze udział w plebiscycie na Kelnera Roku! Dla nas już dawno jest numerem jeden, ale teraz czas, aby dowiedziała się o tym cała Polska! Damian codziennie dba o to, aby wasze wizyty u nas były wyjątkowe - teraz my możemy zrobić coś dla niego" - tak do głosowania na pana Damiana zachęcała załoga restauracji Sphinx w Gliwicach. Jak widać, poskutkowało! A sam zwycięzca cieszy się, że jego pasja została zauważona i doceniona.

MIEJSCE II

Paweł Kępka



Z zawodem jest związany od czterech lat, dziś pracuje jako kelner w hotelu. Swoją przygodę z gastronomią zaczynał od najmłodszych lat, od dziecka interesowało go gotowanie i wszystko, co się z tym wiązało. - Największą satysfakcję czerpię z tego, jak klient wychodzi zadowolony i to, co mu poleciłem, sprostało jego oczekiwaniom - wyjaśnia Paweł Kępka (Hotel Fero Lux, Korbielów). - To wyróżnienie pokazuje mi, że to, co robię, jest docenione przez innych - wyznaje. Poza pracą stara się spędzić czas aktywnie. Ćwiczy siłowo, a latem często udaje się nad jezioro, dodatkowo uczy się gry na pianinie, bardzo lubi podróżować.

MIEJSCE III

Kinga Tabor



- Swoją przygodę z gastronomią zaczęłam, gdy miałam 19 lat. Początkowo była to po prostu praca, ale z czasem przerodziła się w coś znacznie więcej. Polubiłam kontakt z ludźmi, tempo pracy i to, że każdy dzień jest inny - wspomina Kinga Tabor (Ambrozja, Dąbrowa Górnicza). W tej pracy najbardziej ceni kontakt z ludźmi. Lubi poznawać nowych gości, rozmawiać z nimi i sprawiać, żeby czuli się u nas dobrze. - Poza pracą jestem przede wszystkim mamą i to właśnie rodzina jest dla mnie najważniejsza. W wolnym czasie lubię spędzać czas z bliskimi, odpoczywać, ale też aktywnie spędzać czas – szczególnie na świeżym powietrzu - dodaje.

BARMAN/BARISTA ROKU MIEJSCE I

Paweł Kadłubowski



Kawą zajmuje się od sześciu lat. Początkowo była to po prostu zwykła praca, ale z czasem kawa stała się pasją oraz stylem życia. Zaczynał od podstaw, ucząc się zarówno samego „rzemiosła kawowego", jak i kontaktu z gościem. Z każdym rokiem coraz bardziej chciał poznawać świat kawy - jej pochodzenie, odmiany, metody parzenia, różne profile sensoryczne i przede wszystkim to, jak można przekazywać te pasje innym. - Najbardziej cenię sobie kontakt z ludźmi. Każdy dzień jest trochę inny, a za ekspresem spotykam mnóstwo różnych osób i historii. Największą satysfakcję daje mi moment, w którym przygotowuje komuś kawę, która naprawdę mu smakuje, albo kiedy widzę, że dzięki rozmowie ze mną ktoś zaczyna bardziej interesować się kawą - mówi Paweł Kadłubowski (Bez Cukru, Katowice). W czasie wolnym lubi spędzać czas aktywnie. A kawą interesuje się również poza pracą.

MIEJSCE II

Wojciech Barcik



- Z gastronomią jestem związany od ponad 20 lat. Wszystko zaczęło się od tego, że przyjechałem na weekend do Hotelu Klimczok. Spodobała mi się atmosfera i praca w tym miejscu tak bardzo, że zostałem do dziś. Od 2005 roku nieprzerwanie pracuję w Klimczoku, zdobywając doświadczenie przede wszystkim w pracy barmana i obsłudze gości - mówi Wojciech Barcik (Hotel Klimczok Resort & SPA, Szczyrk). W pracy najbardziej ceni sobie kontakt z ludźmi, dobrą atmosferę i możliwość sprawiania, że goście czują się dobrze. Poza pracą jest przede wszystkim tatą i mężem.

MIEJSCE III

Sara Muras



Sara Muras (Lodomania, Rybnik) od dwóch lat pracuje jako baristka w przytulnej kawiarni. Choć trawiła tam przypadkiem, to odnalazła się w tym miejscu bardzo szybko. Chętnie zgłębiała techniki tego zawodu, także w wolnych chwilach. Dużo satysfakcji daje jej szkolenie się w tworzeniu słodkich, zabawnych wzorków do kaw, aby w ten sposób poprawiać humor gościom. Uwielbia, kiedy klienci odwiedzający lokal robią zdjęcia oraz uśmiechają się do jej autorskich rysunków. Drugą pasją naszej laureatki - także związaną z malowaniem, jest makijaż, w którym pani Sara spełnia się już od wielu lat.

eprasa.pl dc86db1813

MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU MIEJSCE I

Edyta Pałka



- Moja przygoda z cukiernictwem trwa już ponad 15 lat i przez ten czas słodkości stały się nie tylko moją pracą, ale przede wszystkim ogromną pasją - wyznaje Edyta Pałka (Szajnowe szkolenia tortowe, Rybnik). Zaczynała od domowych wypieków, eksperymentowania w kuchni i ciągłego doskonalenia swoich umiejętności. Z czasem zwykłe pieczenie zamieniło się w tworzenie wyjątkowych tortów artystycznych, pełnych detali, emocji i własnych pomysłów. Przez lata upiekła dziesiątki tysięcy biszkoptów, stworzyła własne receptury i techniki pracy. Dziś prowadzi Szajnowe Szkolenia Tortowe, gdzie pokazuje innym, jak tworzyć piękne i stabilne torty, przekazując nie tylko przepisy, ale przede wszystkim lata doświadczenia, triki i rozwiązania, które ułatwiają pracę. - Największą radością jest dla mnie obserwowanie, jak moje kursantki wychodzą ze szkolenia z wiarą w swoje możliwości i tworzą własne słodkie dzieła sztuki - dodaje.

MIEJSCE II

Sabina Bielak



Jej przygoda z cukiernictwem zaczęła się nietypowo. Wszystko dzięki babci. - Zawsze podobało mi się, jak robiła torty. Były piękne... ale z ich smakiem bywało już znacznie gorzej. Te wszystkie torty na margarynie, maśle, spirytusie...okropność. I chyba właśnie wtedy postanowiłam, że moje torty będą nie tylko ładne, ale przede wszystkim naprawdę dobre - wspomina Sabina Bielak (Oto Tort, Tychy). Najbardziej ceni w swojej pracy to, że może być częścią ważnych momentów. Uwielbia odtwarzać detale, które mają znaczenie, przekładać pomysły na coś namacalnego i współtworzyć chwile, które później zostają w pamięci na lata.

MIEJSCE III

Anna Tymcio



Anna Tymcio (Mysłowice) tworzy torty już od 8 lat, choć wszystko zaczęło się zupełnie niewinnie... Od pieczenia tortów dla synów. Początkowo miało być smacznie i wyjątkowo, a skończyło się na tym, że kuchnia stała się małym królestwem, pani Anny, a pieczenie ogromną pasją. - W tej pracy najbardziej cenię to, że mogę połączyć kreatywność z czymś, co sprawia ludziom prawdziwą radość. Uwielbiam moment, kiedy z kilku składników, odrobiny wyobraźni i... zdecydowanie zbyt dużej ilości czasu, powstaje tort, który jest małym dziełem sztuki - tłumaczy. Poza pracą jest przede wszystkim mamą trzech synów i to właśnie rodzina jest dla niej najważniejsza.

MENEDŻER GASTRONOMII ROKU MIEJSCE I

Aron Plewa



Aron Plewa swoją przygodę z gastronomią rozpoczął piętnaście lat temu, mając 21 lat i podejmując pracę jako kelner. Dzięki wieloletniej pracy, zdobywanemu doświadczeniu i stopniowemu przejmowaniu odpowiedzialności rozwinął się zawodowo, a dziś jako manager Barw Śląska w Mikołowie odpowiada za zespół, organizację pracy, standard obsługi i rozwój restauracji. - W swojej pracy najbardziej cenię ludzi oraz możliwość tworzenia miejsca, w którym mogą czuć się dobrze, swobodnie i naprawdę wyjątkowo - mówi zwycięzca. - Satysfakcję daje mi świadomość, że moja praca ma realny wpływ na innych na ich samopoczucie, wspomnienia i sposób, w jaki zapamiętują czas spędzony w naszej restauracji - dodaje. Poza pracą zawodową jest przede wszystkim człowiekiem, dla którego najważniejsza jest rodzina i bliskość osób, które kocha. - Pierwsze miejsce w kategorii Manager Roku 2026 jest dla mnie zaszczytem, wzruszeniem i powodem do dumy - zaznacza.

MIEJSCE II

Beata Tarnawa



Wraz ze zgraną załogą tworzą mały lokal, położony z dala od miejskiego zgiełku, który za to oferuje niezapomniane widoki z okna lub tarasu, domową atmosferę którą zapewnia kilkuosobowy personel, otwarta kuchnia i dania, które jednych dziwią, innych ciekawią, ale w większości wszystkich pozytywnie zaskakują.

Dewizą Beaty Tarnawy (Trzy Ptaki, Wisła) są słowa: „amore et labore", co oznacza miłość i praca, to jest właśnie postawa jej podejścia do zawodu. Takie połączenie pasji i profesjonalizmu daje wymierne efekty, z których najważniejszym jest oczywiście zadowolenie gości. To dla niej nagroda i cel zarazem.

MIEJSCE III

Diana Lukaniuk



Diana Lukaniuk (Restauracja Edelveys, Częstochowa) dba przede wszystkim o to, aby lokal był miejscem, w którym tradycja spotyka się z nowoczesnością, a wyjątkowe smaki i gościnna atmosfera sprawiają, że każda wizyta staje się niezapomnianym doświadczeniem. To miejsce idealne na zorganizowanie przyjęcia okolicznościowego, wesela, chrzcin, uroni, komunii, spotkania firmowego. Nad każdym takim wydarzeniem czuwa nasza laureatka, która stawia na tworzenie wyjątkowego klimatu, indywidualne podejście do każdego gościa oraz profesjonalizm. Właśnie to docenili głosujący w naszym plebiscycie.

RESTAURACJA ROKU MIEJSCE I

Górnicza Gospoda



Górnicza Gospoda zlokalizowana przy ulicy Górniczej 56 w Czechowicach-Dziedzicach to miejsce, gdzie tradycja spotyka się z domowym smakiem i dobrą atmosferą. Tam zawsze pachnie świeżą zupą, solidnym obiadem i... dobrym humorem. Serwują klasyczne, sycące dania - bogracz, żurek, bigos, schabowy w różnej odsłonie, mielone, śledzika czy tatara -wszystko przygotowane tak, jak lubią najbardziej: uczciwie, smacznie i bez kombinowania.

Restauracja Roku w naszym województwie zdaniem Czytelników to idealne miejsce na spotkanie z rodziną, znajomymi albo po prostu na chwilę odpoczynku przy zimnym napoju i porządnej porcji jedzenia. Ich motto brzmi: Górnicza Gospoda - tu się dobrze je, głośno śmieje i zawsze chce wracać. A goście potwierdzają, że trzymają się go każdego dnia.

MIEJSCE II

Karczma u Młynarza



Karczma u Młynarza w Bytomiu to restauracja ze starannie pielęgnowanymi tradycjami, w której podaje się dania kuchni staropolskiej i regionalnej. A wszystko w prawdziwie domowym klimacie. W środku poczujemy zapach tradycyjnych potraw i drewno, które razem tworzą wyjątkową, przytulną atmosferę, do której chce się wracać - po pyszne jedzenie i miłe chwile. Od 21 serwują doskonały smak, rodzinny klimat oraz miłą obsługę. Dzięki temu karczma jest nie tylko idealnym miejscem na organizację imprezy okolicznościowej,, ale też świetnym pomysłem na spędzenie niedzielnego popołudnia.

MIEJSCE III

Deliciosa restaurant & caf



- Masz ochotę na prawdziwy obiad? Taki, po którym odkładasz widelec i myślisz: „No. To było dobre". Właśnie po to jest Deliciosa Restaurant & Café w Pyskowicach - przedstawia lokal przy al. 1 Maja 2 Dariusz Wereta. Od 2026 roku restauracja karmi swoich gości kuchnią, w której polska i śląska klasyka spotyka się z propozycjami dla tych, którzy lubią czasem wyjść poza utarte smaki. Tu nie trzeba zastanawiać się, czy porcja wystarczy. Jedzenie ma smakować, sycić i dawać tę zwyczajną, ale coraz rzadszą przyjemność z dobrego obiadu. A kiedy talerze są już puste, można zostać jeszcze na kawę i deser.

eprasa.pl dc86db1813

BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU MIEJSCE I

Fabrykawka



Fabrykawka w Dąbrowie Górniczej przy ulicy Kościuszki 3/6 to bistro, gdzie możemy skosztować ciekawych kaw jakości speciality (również metod alternatywnych), własnych świeżo pieczonych bajgli prosto z pieca, stale poszerzającej się oferty śniadaniowej dostępnej cały dzień, autorskich ciast własnej roboty, a to wszystko przy akompaniamencie pysznych i orzeźwiających napoi.

Już sama nominacja była dla zespołu wyróżnionego lokalu ogromnym wyróżnieniem i motywacją do dalszego tworzenia miejsca, do którego chce się wracać. Bo tutaj naprawdę chce się przyjść ponownie. Po pyszne jedzenie, wspaniałą kawę i dobrze spędzony czas. Zgrana załoga, która oprócz zamówień serwuje gościom uśmiech, przyjazną atmosferę i mnóstwo pozytywnej energii. To wszystko sprawia, że do Fabrykawki w Dąbrowie Górniczej wraca się po więcej!

MIEJSCE II

Bar Pierożek



Pierogi, kluski na parze, zupy, naleśniki, krokiety, klasyczne, domowe obiady to wszystko i znacznie więcej znajdziemy w Bielsku-Białej przy ulicy Rynek 24. Bar Pierożek słynie z jakości, wspaniałego smaku przypominającego dania jak u mamy, a także z solidnych porcji. Wyróżniony bar to najstarszy i najbardziej rozpoznawalny lokal w mieście w stylu bistro. Domowa kuchnia polska oparta na domowych recepturach, a przede wszystkim smak, do którego się wraca i który nigdy się nie nudzi. Ci, którzy poznali tamtejszą kuchnię, nie kończą na jednej wizycie w Pierożku.

MIEJSCE III

Bistro Verona



Bistro Verona Obiady domowe (Tychy, pl. Korfantego 8) to miejsce, które powstało z prawdziwej pasji do tradycyjnej, uczciwej kuchni. Z czego słyną? - Przede wszystkim z bezkompromisowego podejścia do jakości i powrotu do smaków z rodzinnego domu. Na tle konkurencji wyróżnia nas to, że posiadamy własne zaplecze piekarnicze i cukiernicze. Codziennie rano wypiekamy świeżutkie pieczywo, w tym kultowy, gruby chleb maślany, który błyskawicznie podbił serca Tyszan. To również na naszych autorskich, rzemieślniczych bułkach tworzymy od podstaw zapiekanki, udowadniając, że można to robić bez mrożonych półproduktów - mówi Andrzej Gulej.

KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU MIEJSCE I

Fabrykawka Sosina



- Fabrykawka to projekt nowego bistro na terenie Dąbrowy Górniczej gdzie będziecie mieli okazję skosztować ciekawych kaw jakości speciality (również metod alternatywnych), własnych świeżo pieczonych bajgli prosto z pieca, stale poszerzającej się oferty śniadaniowej dostępnej cały dzień, autorskich ciast własnej roboty, a to wszystko przy akompaniamencie kieliszka dobrego napoju (również polskie etykiety). Wyróżnia nas miłość do dobrej kawy, uśmiech na twarzach naszej obsługi oraz jakość, której nie da się podrobić. Wszystko robimy sami, na miejscu, wkładając w to ogrom serca i pasji - opisuje zwycięski lokal Kacper Sitarz.

Fabrykawka Sosina (Jaworzno, Bukowska 8E/2) to miejsce, w którym kawa speciality spotyka się z relaksem nad Zalewem Sosina w Jaworznie. Serwują starannie wyselekcjonowane kawy od rzemieślniczej palarni, desery, i pyszne lody rzemieślnicze.

MIEJSCE II

Filiżanka

Klienci nazywają to miejsce magicznym za sprawą niesamowitego klimatu. Atmosferę tworzy przytulny wystrój, przyjemny zapach witający gości od progu, a także menu, w którym główną rolę grają oczywiście herbaty, do tego przepyszne wypieki. Nie dziwi zatem fakt, że do Filiżanki goście wracają chętnie i równie ochoczo głosują na swoją ulubioną herbaciarnię. Sympatia klientów zapewniła lokalowi przy ulicy Małachowskiego 7/1 w Sosnowcu nie tylko prestiżowe drugie miejsce w województwie, ale i zaszczytne trzecie miejsce w skali całego kraju w głosowaniu na Kawiarnię/Cukiernię Roku.

MIEJSCE III

Cukiernictwo J. Dudek

W 2023 roku, po 30 latach pracy w jednej sosnowieckiej cukierni Jarosław Dudek postanowił ten etap zakończyć. Podjął decyzję, która od dawna o rozpoczęciu własnej działalności gospodarczej. - Z miłości do słodkości i potrzeby tworzenia czegoś prawdziwego, swojego i wyjątkowego. Od blisko 40 lat czuję się rzemieślnikiem. Od pierwszego dnia kieruję się jedną zasadą: „jakość, a nie jakoś" - bez kompromisów, bez skrótów, bez półśrodków. Tylko najlepsze składniki, dopracowane receptury i pełne zaangażowanie w każde zamówienie. Klienci to czują i cenią, wracają, polecają dalej - mówi właściciel lokalu Cukiernictwo Jarosław Dudek (Będzin, Kościuszki 2).

PIZZA ROKU MIEJSCE I

DOLCE VITA



DOLCE VITA to kawałek Italii wprost przeniesiony do Zawiercia na ulicę Sikorskiego 25A. Prawdziwe włoskie smaki, zarówno na talerzu jak i na półkach, bo w lokalu działają Włoskie Delikatesy. Tu hołduje się zasadzie „gotujemy z tego, co u nas kupisz", można więc w domu samodzielnie odtworzyć serwowane u nas dania i pobawić się włoską kuchnią.

- Nasza pizza przygotowywana jest w typie rzymskim z wysokobiałkowej włoskiej mąki i niewielkiej ilości drożdży. Całą pracę wykonuje tutaj dodatek oliwy i długi czas dojrzewania ciasta. Doskonale ciasto to jedno, drugie to składniki najwyższej jakości. Oryginalne włoskie sery: mozzarella fior di latte, gorgonzola czy burrata, dojrzewające włoskie wędliny i pozostałe dodatki sprowadzane ze słonecznej Italii dopełniają całości - opisuje Pizzę Roku Justyna Witkowska.

MIEJSCE II

Zwadełka



- Od listopada 2024 roku tworzymy miejsce, w którym pasja do włoskiej pizzy spotyka się z domową atmosferą - mówi Jacek Zwadło. Wizytówką Pizzerii i Restauracji Zwadełka (Gliwice, Główna 8) jest ciasto oraz świeże składniki. Każdą pizzę przygotowują z dbałością o najmniejszy szczegół.

- Tytuł laureata w plebiscycie Mistrzowie Smaku 2026 to dla nas ogromne wyróżnienie i dowód na to, że nasza praca ma sens. Dziękujemy gościom za każdy oddany głos, każde dobre słowo i stałą obecność - zdradza pan Jacek.

MIEJSCE III

Pizzeria Czaplomania



Pizzeria Czaplomania (Katowice, Mickiewicza 7) od wielu lat cieszy się niesłabnącą sympatią ze strony klientów. Na koncie mają już wiele ważnych nagród i wyróżnień, które potwierdzają to, że klienci doceniają ich zaangażowanie, pasję i doskonałą pizzę! Paulina Czaplińska wspomina, że pizzeria kilkukrotnie zdobywała czołowe miejsca w plebiscycie Mistrzowie Smaku, dodatkowo może się pochwalić także zwycięstwem w konkursach gastronomicznych oraz wieloma innymi sukcesami. Ich specjałów możemy skosztować także podczas wielu wydarzeń na Śląsku.

eprasa.pl dc86db1813

LODY ROKU MIEJSCE I

Cukiernia Bronowscy



Cukiernia Bronowscy (Cieszyn, Sejmowa1) to rodzinna firma, specjalizująca się w tradycyjnych polskich wypiekach. Tamtejsze produkty, takie jak świeże chleby, bułeczki, ciasta i torty są wykonane z wysokiej jakości, lokalnych składników. Znajdziemy tam szeroki wybór słodkości, w tym ciasteczka, pączki oraz specjalności regionalne. Piekarnia słynie z dbałości o detale, autentycznego rzemiosła i niezmiennego smaku, który zdobywa uznanie w lokalnej społeczności.

- Produkujemy również lody rzemieślnicze - tworzone w całości przez nas. Nasze sorbety przygotowywane są na bazie wody i dużej zawartości owoców sięgającej nawet 80% wsadu, a lody mleczne na świeżym niepasteryzowanym mleku i śmietance, dostarczanych przez lokalną mleczarnię. W naszej ofercie mamy również lody włoskie i świderki - przekazuje Patrycja Rus.

MIEJSCE II

Lodziarnia Gelatopiu



Kiedy w jednym miejscu połączy się miłość do Włoch i słodyczy, wymiesza się to z odrobiną miłości do sztuki, powstaną niesamowite lodowe fantazje. - Nasze gelato jest produkowane na miejscu, w małej pracowni na tyłach lokalu, gdzie dzieje się największa magia. Tam powstaje to, co najlepszego możemy wam zaoferować. Takie właśnie są nasze lody: piękne i niesamowicie dobre. Z ogromną dbałością i z szacunkiem do produktu, z połączenia włoskich tradycji, polskiego mleka i świeżej śmietany, wysokiej jakości kakao, wanilii oraz sycylijskiej pistacji - wyjawia Ania Papierok z Lodziarni Gelatopiu (Rybnik, Rynek 12).

MIEJSCE III

Lody u baletnicy



Sami piszą o sobie: „Różowa kawiarnia z baletową duszą". Co w niej znajdziemy? Aromatyczną włoską kawę, kremowe lody rzemieślnicze, rozpływające się w ustach kremówki i inne słodkości.

Lody u baletnicy (Bytom, Strzelców Bytomskich 256) powstały z połączenia miłości do tańca, smaku i piękna. „Staramy się każdego dnia tworzyć dla państwa z miłością i pasją, by radość gościła w sercach w słoneczne i deszczowe dni, od święta i na co dzień. Aby mogli państwo wracać do nas z zaufaniem, że jak zwykle będzie pysznie!" - przekazywali w trakcie trwania głosowania. I właśnie takie podejście docenili głosujący.

BURGER ROKU MIEJSCE I

Wysmashmyto

Wysmashmyto (Zawiercie, Sikorskiego 17A) to miejsce, dla tych, którzy cenią sobie oryginalny smak i jakość. Podstawą tamtejszych smashburgerów jest oczywiście kraftowa wołowina, aromatyczne sosy, miękka bułka oraz dodatki - sezonowe, świeże i pełne smaku.

„Dziś byliśmy na gali Mistrzów Smaku, żeby odebrać nagrodę za 1. miejsce w plebiscycie na najlepszego Burgera Roku w województwie śląskim. To wasze głosy sprawiły, że możemy dziś trzymać tę statuetkę w rękach. Dziękujemy każdemu, kto na nas zagłosował, wraca do nas i poleca nas dalej. Podziękowania należą się też całej naszej ekipie, bo taka nagroda to efekt pracy każdego dnia, a nie jednego wieczoru" - pisali w swoich mediach społecznościowych. Jak widać, wygrana w plebiscycie okazała się dla całej załogi dużym powodem do radości. I nie ma co się dziwić, to ważne potwierdzenie sympatii i zaufania, jaki darzą ich goście.

MIEJSCE II

Garage 1820

- Serwujemy amerykańskie klasyki z prawdziwym klimatem USA. Nasze bułeczki wypiekamy sami w piecu opalanym drewnem, dzięki temu mają wyjątkowy smak i świeżość - opisuje wyróżnioną burgerownię Anastazja Lesiuk. Garage 1820 (Częstochowa, al. Kościuszki 18/20) to miejsce, w którym stawia się przede wszystkim na jakość, a nie przesadnie duże porcje. Ich burgery są tworzone tak, aby można było zjeść je ze smakiem do końca, bez marnowania jedzenia i zostawiania połowy na talerzu. - Wszystko tworzymy z pasją w rodzinnym gronie i przyjaznej atmosferze - dodaje pani Anastazja.

MIEJSCE III

Śląska 9



Śląska 9 (Wręczyca Wielka, Śląska 9) to burgerownia stworzona z myślą o tych, którzy lubią dobrze zjeść i chcą mieć swoje miejsce, do którego chętnie wracają. - Nasza historia zaczęła się od marzenia o własnym lokalu i przekonania, że dobry burger nie musi być skomplikowany. I tak od roku gościmy w sercach i żołądkach naszych gości. Liczy się jakość i odpowiednie przygotowanie. Smak obroni się sam - przedstawia lokal Klaudia Maciołek. Niewielki, kameralny lokal sprzyja swobodnej atmosferze, a latem dodatkową przestrzenią do odpoczynku jest ogródek. Tutaj każdy może czuć się u nas jak u siebie.

KEBAB ROKU MIEJSCE I

LiAm Kebab

LiAm Kebab to lokalna, rodzinna marka, która narodziła się w Rybniku z pasji do dobrego jedzenia i gościnności. Od samego początku celem lokalu przy ulicy Żorskiej 171 było stworzenie miejsca, w którym jakość składników, autorskie receptury i świeżo przygotowywane dania idą w parze z miłą atmosferą.

W tym bistro nie idą na skróty. Stawiają na jakość i smak, dlatego ich mięso jest zawsze świeże, pozbawione ulepszaczy czy innych niepotrzebnych dodatków. Efekt? Aromatyczne, soczyste, pełne smaku mięso, które idealnie komponuje się z ziemniakami z pieca, warzywami i domowymi sosami. Bo tutaj liczy się skład, smak i uczciwość, nie znajdziemy tutaj „masy kebabowej" tylko prawdziwe jedzenie. Bo w LiAm Kebab karmią innych dokładnie tak, jak sami chcieliby być nakarmieni.

MIEJSCE II

PUB & KEBAB Sajonara



PUB & KEBAB Sajonara (Kalety, Paderewskiego 135) istnieje od 1995 roku, od 2019 po modyfikacji został przekształcony dodatkowo w kebab. W ofercie poza daniami z kebaba znajdziemy szeroki asortyment napojów. Oprócz tego klienci mogą tutaj znaleźć wspaniałą atmosferę. W miłym spędzaniu czasu pomaga także uroczy taras, który tworzy wyjątkowy klimat. Klienci znajdą tam także stół bilardowy, a zimą ogrzeją się przy nastrojowym kominku. Wszystko to sprawia, że do wyróżnionego lokalu chętnie się wraca po pyszne jedzenie oraz wspaniałe doświadczenia.

MIEJSCE III

Szybko i wściekle i Wół na Wołku

Trzecie miejsce ex aequo zajmują lokale: Wół na Wołku (Porąbka, Żywiecka 2) oraz Szybko i wściekle craft kebab (Bielsko-Biała, Kustronia 27A). W obu tych miejscach znajdziemy pełnię smaku i pasję do karmienia gości tym, co najlepsze. Wół na Wołku serwuje dania, którym - zdaniem gości - trudno się oprzeć. Kebab Szybko i Wściekle to numer jeden na lokalnej mapie i najczęściej oceniany kebab w całym mieście! Tysiące pozytywnych opinii od gości nie wzięły się znikąd. To setki kilogramów idealnie dopieczonego mięsa, zawsze świeże warzywa, autorskie sosy i wspaniała ekipa.

eprasa.pl dc86db1813

LAUREACI PLEBISCYTU MISTRZOWIE SMAKU 2026

KUCHARZ ROKU

Bielsko-Biała	**Piotr Korzeniowski**, Restauracja Browar Wirtuozeria, Bielsko-Biała
Bytom	**Michał Szefer**, Cechownia Rozbark Kawa i Strawa, Bytom
Chorzów	**Marek Baron**, Sknerus Bistro, Chorzów
Częstochowa i powiat częstochowski	**Juan Salvador Hernandez Tovar**, Restauracja GRONO, Częstochowa
Dąbrowa Górnicza	**Marcin Ciępka**, Zacisze, Dąbrowa Górnicza
Gliwice i powiat gliwicki	**Krzysztof Grabowski**, Gabriella, Gliwice
Jastrzębie-Zdrój	**Dawid Koczy**, Restauracja Kameralna, Jastrzębie-Zdrój
Jaworzno	**Izabela Kucharz**, Pełna micha 2, Jaworzno
Katowice	**Tomasz Buchczik**, Karcma Pod Strzechom, Katowice
Mysłowice	**Jakub Warszycki**, Trattoria Olivkowa, Mysłowice
Piekary Śląskie	**Aleksandra Kopacka**, Szpital im. Janusza Daaba, Piekary Śląskie
Ruda Śląska	**Karolina Glowacka**, Smash Burger, Ruda Śląska
Rybnik i powiat rybnicki	**Wojciech Michalik**, Japan sun, Rybnik
Siemianowice Śląskie	**Iwona Adamczyk**, Confit FOOD & WINE, Siemianowice Śląskie
Sosnowiec	**Jonasz Papaj**, Freelancer, Sosnowiec
Świętochłowice	**Sandra Góźdź**, Kwestia Gustu, Świętochłowice
Tychy	**Piotr Wasielewski**, Sodexo Polska Sp. z o.o., Warszawa
Zabrze	**Anna Wojciechowska**, Restauracja Vabank, Zabrze
Żory	**Dawid Smelich**, La Terra Aperitivo, Żory
powiat bielski	**Grzegorz Ksiazkiewicz**, Restauracja Pub Stara Rampa, Czechowice-Dziedzice
powiat bieruńsko-lędziński	**Wojciech Szala**, San-Ola, Imielin
powiat cieszyński	**Michał Hernik**, TrioSmak, Cieszyn
powiat kłobucki	**Andżelika Siejka**, Obiady domowe kwadrans, Kłobuck
powiat lubliniecki	**Piotr Oder**, Koku Sushi Lubliniec, Lubliniec
powiat myszkowski	**Piotr Morawski**, Jaś i Małgosia Noclegi i Restauracja, Poraj
powiat pszczyński	**Andrii Chyrva**, Besquid Restaurant, Kobiór
powiat raciborski	**Mateusz Nalik**, Restauracja Opavska, Racibórz
powiat tarnogórski	**Łukasz Andruszkiewicz**, Spichlerz von Donnersmarck, Miasteczko Śląskie
powiat wodzisławski	**Klaudia Bloch**, Sasto, Wodzisław Śląski
powiat zawierciański	**Konrad Szecówka**, Resort Jurajski, Kroczyce
powiat żywiecki	**Grzegorz Drużbański**, Laguna Restaurant, Zarzecze

KELNER ROKU

Bielsko-Biała	**Mateusz Kubaszek**, Tutti Santi, Bielsko-Biała
Bytom	**Matteo Ferchichi**, Kolorova, Bytom
Chorzów	**Jessica Klasik**, Bravo Resto i Bar, Chorzów
Częstochowa i powiat częstochowski	**Michalina Urbanowicz**, Hotel Park 17, Częstochowa
Dąbrowa Górnicza	**Kinga Tabor**, Ambrozja, Dąbrowa Górnicza
Gliwice i powiat gliwicki	**Damian Ciesek**, Sphinx, Gliwice
Jastrzębie-Zdrój	**Dawid Kostka**, Restauracja Kameralna, Jastrzębie-Zdrój
Jaworzno	**Agata Białas**, Duet, Jaworzno
Katowice	**Maria Miszczak**, Restauracja Atmosfera, Katowice
Piekary Śląskie	**Barbara Mol**, Bar Praha, Piekary Śląskie
Ruda Śląska	**Wiktoria Kokot**, Smash Burger, Ruda Śląska
Rybnik i powiat rybnicki	**Zuzanna Szymała**, Restauracja Olimpia, Rybnik
Siemianowice Śląskie	**Anna Ledwoń**, Confit FOOD & WINE, Siemianowice Śląskie
Sosnowiec	**Robert Tanasiewicz**, Idziemy w gory, Sosnowiec
Świętochłowice	**Nikola Galwas**, Willa Styl, Świętochłowice
Tychy	**Anna Stefanowska**, Bistro Verona Obiady domowe, Tychy
Zabrze	**Elżbieta Ziaja**, Restauracja Balaton, Zabrze
Żory	**Paulina Dyrna**, Pizzeria Ludowa, Żory
powiat będziński	**Piotr Ratuń**, Masz Babo Placek, Czeladź
powiat bieruńsko-lędziński	**Kamil Wenerski**, Restauracja Stylowa, Bieruń
powiat cieszyński	**Daniel Gawlik**, Pomodoro Pizza & Pasta, Górki Wielkie
powiat kłobucki	**Marzena Chalińska**, Hotel Coliber, Kłobuck
powiat lubliniecki	**Katarzyna Kaszuba**, Resort Strzelnica, Kochcice
powiat mikołowski	**Patrycja Makówka**, Pizza Italiana, Ornontowice
powiat myszkowski	**Radosław Kowalczyk**, La stazione, Myszków
powiat raciborski	**Dariusz Nowak**, Restauracja Rycerska, Racibórz
powiat raciborski	**Wioletta Urbas**, Restauracja Raciborska, Racibórz
powiat tarnogórski	**Agnieszka Golus**, Atrraversiamo, Tarnowskie Góry
powiat zawierciański	**Patrycja Wójcik**, Bistro Mojego Brata, Zawiercie
powiat żywiecki	**Paweł Kępka**, Hotel Fero Lux, Korbielów

RESTAURACJA ROKU

Bielsko-Biała	**Restauracja Browar Wirtuozeria**, Bielsko-Biała, Pocztowa 39
Bytom	**Karczma u Młynarza**, Bytom
Częstochowa i powiat częstochowski	**Restauracja Edelveys**, Częstochowa, Ludowa 165
Dąbrowa Górnicza	**Paleta Smaków**, Dąbrowa Górnicza, Sobieskiego 6
Gliwice	**Ormiańska**, Gliwice, Siemińskiego 22
Gliwice	**Restauracja Staroofka**, Gliwice, Dolnych Wałów 5
Jastrzębie-Zdrój	**Restauracja Kameralna**, Jastrzębie-Zdrój, Witczaka 5
Jaworzno	**Sezon bistro & restauracja**, Jaworzno, Ciężkowicka 66B
Katowice	**Restauracja Tatiana**, Katowice, Staromiejska 5
Mysłowice	**Trattoria Olivkowa**, Mysłowice, Kacza 2
Ruda Śląska	**Wakame Sushi Bar**, Ruda Śląska, 1 Maja 117A/1
Rybnik i powiat rybnicki	**Restauracja Hajda**, Rybnik, Chwałowicka 44
Siemianowice Śląskie	**Restauracja Piast**, Siemianowice Śląskie, Chopina 6
Sosnowiec	**Idziemy w gory**, Sosnowiec, Lenartowicza 43
Świętochłowice	**Willa Styl Restauracja**, Świętochłowice, Dworcowa 8
Tychy	**Aquarium Restaurant**, Tychy, Dąbrowskiego 33
Zabrze	**Violinowa Chata**, Zabrze, Tarnopolska 30
Żory	**Paterka**, Żory, Kochanowskiego 38A
powiat będziński	**La Venezia**, Będzin, al. Kołłątaja 20
powiat bielski	**Górniczo Gospoda**, Czechowice-Dziedzice, Górnicza 56
powiat cieszyński	**Trzy Ptaki**, Wisła, Malinka 139
powiat gliwicki	**Deliciosa restaurant & caf**, Pyskowice, Al.1 Maja 2
powiat kłobucki	**Słoneczny Brzeg**, Zawady, Wypoczynkowa 27A
powiat mikołowski	**Restauracja Barwy Śląska**, Mikołów, Gliwicka 158A
powiat myszkowski	**La stazione**, Myszków, 3-go Maja 15
powiat pszczyński	**Restauracja Samanta**, Piasek, Katowicka 44
powiat raciborski	**Restauracja Młyn**, Racibórz, Londzina 21
powiat tarnogórski	**Wyrąbane Restauracja i Cocktail Bar**, Tarnowskie Góry, Kościuszki 5
powiat wodzisławski	**Restauracja Olimpijczyk**, Wodzisław Śląski, Chrobrego 316
powiat zawierciański	**Dolce Vita**, Zawiercie
powiat żywiecki	**Bad Polaks Pizzeria & Pub**, Lipowa, Mostowa 1

BAR/BISTRO/JADŁODAJNIA ROKU

Bielsko-Biała	**Bar Pierożek**, Bielsko-Biała, Rynek 24
Bytom	**Jadalnia**, Bytom, pl. Akademicki 3
Częstochowa i powiat częstochowski	**Fantazja Smaku**, Częstochowa, Dwernickiego 11/Lok.3
Dąbrowa Górnicza	**Fabrykawka**, Dąbrowa Górnicza, Kościuszki 3/6
Gliwice	**Kresowe Smaki**, Gliwice, Lutycka 27
Sosnowiec	**Bistro Srebrna Perła**, Sosnowiec, 3-go Maja 39A
Tychy	**Bistro Verona Obiady domowe**, Tychy, pl. Korfantego 8
Zabrze	**Bistro mała Pirania**, Zabrze, al. Korfantego18
Żory	**Bar Mleczny Krówka**, Żory
powiat bielski	**Stołówka**, Czechowice-Dziedzice, Traugutta 46
powiat zawierciański	**Beza**, Zawiercie, Stary Rynek 6

KAWIARNIA/CUKIERNIA ROKU

Bielsko-Biała	**Bistro w Starej Aptece**, Bielsko-Biała, Rynek 15/16
Bytom	**Wparze**, Bytom, Dworcowa 36/4
Chorzów	**Boutique Cafe**, Chorzów, Sobieskiego 14
Częstochowa i powiat częstochowski	**Cukiernia na czasie**, Częstochowa, al. Wolności 4A
Dąbrowa Górnicza	**Kawa na ławę**, Dąbrowa Górnicza, Kościuszki 5
Gliwice	**Śnieżka**, Gliwice, Bednarska 5
Jastrzębie-Zdrój	**INNA.resto**, Jastrzębie-Zdrój, 1-go Maja 45
Jaworzno	**Fabrykawka Sosina**, Jaworzno, Bukowska 8E/2
Katowice	**Tortownia.Metra&Cukiernia**, Katowice, Kopernika 4
Mysłowice	**Dwór Bismarcka**, Mysłowice, Oświęcimska 29
Piekary Śląskie	**Piekarstwo - Cukiernictwo Pietryga S.C.**, Piekary Śląskie, Nankera 188
Ruda Śląska	**Pracownia Cukiernicza WypiekAna**, Ruda Śląska, Józefa Pordzika 1
Rybnik i powiat rybnicki	**Cafe Vienna**, Rybnik, Cegielniana 20
Sosnowiec	**Filiżanka**, Sosnowiec, Małachowskiego 7/1
Świętochłowice	**Kawa i maszket**, Świętochłowice, Katowicka 8
Zabrze	**Don Limon**, Zabrze, Wolności 274
Żory	**Limoncello**, Żory, Garncarska 21
powiat będziński	**Cukiernictwo Jarosław Dudek**, Będzin, Kościuszki 2
powiat cieszyński	**Cukiernia Bronowscy**, Cieszyn, Sejmowa 1
powiat mikołowski	**Pracownia Cukiernicza Kremowe Ciasteczko**, Łaziska Górne, Powstańców 9A
powiat tarnogórski	**Na Wypasie Pracownia tortów i ciast**, Radzionków, Męczenników Oświęcimia 6
powiat żywiecki	**ZoJa Cukiernia Rodzinna**, Żywiec, Kopernika 107/A

LODY ROKU

Bytom	**Lody u baletnicy**, Bytom, Strzelców Bytomskich 256
Region bielski	**Cukiernia Bronowscy**, Cieszyn, Sejmowa1
Region bytomski	**Gelato di Milan**, Ziemięcice
Region gliwicki	**Gelato di Milan**, Gliwice
Region katowicki	**AVJA Lodziarnia**, Mysłowice, Piastów Śląskich 2
Region rybnicki	**Lodziarnia Gelatopiu**, Rybnik, Rynek 12

PIZZA ROKU

Katowice	**Pizzeria Czaplomania**, Katowice, Mickiewicza 7
Region bytomski	**Sajonara**, Kalety, Paderewskiego 135
Region częstochowski	**Pizzeria Kmicic**, Truskolasy, Cmentarna 1
Region gliwicki	**Pizzeria i Restauracja Zwadełka**, Gliwice, Główna 8
Region katowicki	**Kwestia Gustu**, Świętochłowice, Korfantego 1
Region rybnicki	**Pizzeria Ludowa**, Żory, Wodzisławska 117
Region sosnowiecki	**DOLCE VITA**, Zawiercie, Sikorskiego 25A

BARMAN/BARISTA ROKU

1. miejsce	**Paweł Kadłubowski**, Bez Cukru, Katowice
2. miejsce	**Wojciech Barcik**, Hotel Klimczok Resort & SPA, Szczyrk
3. miejsce	**Sara Muras**, Lodomania, Rybnik

MISTRZ SŁODKOŚCI ROKU

1. miejsce	**Edyta Pałka**, Szajnowe szkolenia tortowe, Rybnik
2. miejsce	**Sabina Bielak**, Oto Tort, Tychy
3. miejsce	**Anna Tymcio**, Mysłowice

MENEDŻER GASTRONOMII ROKU

1. miejsce	**Aron Plewa**, Restauracja Barwy Śląska, Mikołów
2. miejsce	**Beata Tarnawa**, Trzy Ptaki, Wisła
3. miejsce	**Diana Lukaniuk**, Restauracja Edelveys, Częstochowa

BURGER ROKU

1. miejsce	**Wysmashmyto**, Zawiercie, Sikorskiego 17A
2. miejsce	**Garage 1820**, Częstochowa, al. Kościuszki 18/20
3. miejsce	**Śląska 9**, Wręczyca Wielka, Śląska 9

KEBAB ROKU

1. miejsce	**LiAm Kebab**, Rybnik, Żorska 171
2. miejsce	**PUB & KEBAB Sajonara**, Kalety, Paderewskiego 135
3. miejsce	**Szybko i wściekle craft kebab**, Bielsko-Biała, Kustronia 27A
3. miejsce	**Wół na Wołku**, Porąbka, Żywiecka 2

eprasa.pl dc86db1813

AUTOREKLAMA

Wszystkie smaki kuchni

stronakuchni.pl



Strona Kuchni

eprasa.pl dc86db1813

LIMA

Papież Leon nie zdołał złapać różańca rzuconego z tłumu – przedmiot uderzył go w oko

Kazimierz Sikorski

Dobra passa papieża Leona w chwytaniu przedmiotów rzucanych przez tłumy dobiegła końca – gdy Ojciec Święty przybywał na mszę pożegnalną w Peru, jeden z rzuconych w jego stronę przedmiotów (prawdopodobnie różaniec) uderzył go w okolice oka.

Papież, kończąc 11-dniową podróż po Ameryce Południowej, dał się poznać jako osoba o zręcznych dłoniach; podczas jego wizyt wierni często rzucają w jego stronę różne przedmioty.

Zdarzało się mu już łapać pluszowe maskotki czy flagi, a podczas audiencji na Placu św. Piotra w Rzymie zatrzymał się nawet, by przyjąć pizzę podarowaną mu przez grupę osób z Chicago.

Jednak w ostatnim dniu podróży, jadąc papamobile. nie zdołał schwytać przedmiotu rzuconego przez tłum zgromadzony w bazie lotniczej w Limie. Na zdjęciach i nagraniach widać, jak papież przeciera oko po tym, jak w jego stronę rzucono przedmiot – stało się to w momencie, gdy pozdrawiał wiernych w drodze na mszę.

Dziennikarka telewizji peruwiańskiej Fatima Massadolid zapytała papieża, jak odbiera ten gest i czy rozumie, że ludzie w Peru kochają Ojca Świętego i przez różne gesty bliskości pragną tę miłość wyrażać.

„Serdeczność Peruwiańczyków, także tej osoby, która z wielką wiarą chciała po prostu podarować mi różaniec, to coś, co pozostaje w sercu... Może także w oku...” – odpowiedział Leon XIV.

Papież Leon XIV zakończył w poniedziałek podróż apostolską do Ameryki Południowej i ze stolicy Peru – Limy, wrócił do Rzymu. 11-dniowa podróż do Urugwaju, Argentyny i Peru była najdłuższa z dotychczasowych podróży Leona XIV w ciągu półtora roku jego pontyfikatu. Ostatnim punktem podróży była papieska msza w bazie lotniczej w Limie, w której uczestniczyło około 1,5 miliona ludzi.



FOT. X

Podczas przejazdu papamobile w Limie ktoś z tłumu rzucił w kierunku Leona XIV różańcem

WOJNA W UKRAINIE

Ukraińcy zaatakowali Most Krymski. Przeprawa zamknięta

Kazimierz Sikorski

W nocy z poniedziałku na wtorek wojska ukraińskie zaatakowały m.in. Moskwę oraz most prowadzący na okupowany przez Rosję Krym. Wojsko użyło pocisku manewrującego FP-5 „Flamingo”.



AFP PHOTO / SŁUŻBA BEZPIECZEŃSTWA UKRAINY

Most jest obecnie zamknięty dla ruchu samochodowego i kolejowego, a żegluga przez Cieśninę Kerczeńską została wstrzymana

Jeden z łuków konstrukcji oraz odcinek jezdni między dwoma filarami całkowicie zniknęły.

„Most krymski. Objęty sankcjami” – napisał na X Władysław Własiuk, pełnomocnik prezydenta Ukrainy ds. sankcji.

Liczący 19 kilometrów długości most łączy rosyjski Kraj Krasnodarski z okupowanym Półwyspem Krymskim, przebiegając nad Cieśniną Kerczeńską. Powstał po zajęciu Krymu przez Rosję w 2014 roku. Część drogową otwarto w 2018 r., a ruch pasażerskich pociągów ruszył w 2019 roku.

Od początku rosyjskiej inwazji most ten był wielokrotnie celem ukraińskich ataków.

Kamera na pocisku zarejestrowała atak

Na nagraniu widać obraz z kamery umieszczonej na pokładzie ukraińskiego pocisku manewrującego „Flamingo” w trakcie lotu w stronę mostu.

Denys Sztilierman, współwłaściciel i główny inżynier Fire Point – producenta pocisku – potwierdził jego użycie na X.

Udostępniając nagranie, napisał: „Dedykujemy to pamięci naszych przyjaciół i kolegów, Andrija i Jurija, bez których nie byłoby to możliwe. Spoczywajcie w pokoju”.

Siergiej Aksionow, mianowany przez Moskwę szef władz okupowanego Krymu, przekazał, że siły ukraińskie zaatakowały most, w związku z czym ruch przez przeprawę wstrzymano.

Rosyjski resort transportu też potwierdził zawieszenie ruchu drogowego i kolejowego. Most Krymski stanowi kluczowy szlak zaopatrzeniowy i transportowy dla rosyjskich sił na okupowanych terytoriach Ukrainy. Ma także ogromne znaczenie symboliczne – inwestycja warta 4 miliardy dolarów była manifestem politycznym mającym utrwalić to, co Putin uważał za jedno ze swoich największych osiągnięć: aneksję Krymu.

Efekt wielu tygodni przygotowań

„Uderzenie w Most Kerczeński było rezultatem siódmego etapu wielotygodniowej operacji opracowanej i koordynowanej przez Służbę Bezpieczeństwa Ukrainy i Sztab Generalny Sił Zbrojnych” – poinformował we wtorek prezydent Ukrainy Wołodymyr Zełenski.

„Dziś każdy może zobaczyć skutki uderzenia w główną wojskową przeprawę łączącą terytorium Rosji z naszym ukraińskim Krymem. Jest to rezultat siódmego etapu operacji, która była realizowana przez kilka tygodni, a została opracowana i koordynowana przez Służbę Bezpieczeństwa Ukrainy wspólnie ze Sztabem Generalnym Sił Zbrojnych Ukrainy” – napisał Zełenski w komunikatorze Telegram.

Szef państwa przypomniał, że Rosja codziennie atakuje ukraińską infrastrukturę, w tym mosty w Zaporożu, Dnieprze, Kijowie i obwodzie odeskim. Prezydent podkreślił, że Ukraina wielokrotnie proponowała Rosji podjęcie kroków na rzecz deeskalacji, „lecz po wszystkich tych propozycjach słyszała jedynie stanowcze odmowy”.

PRAGA

Pociągi zderzyły się przed dworcem w Pradze. Wielu rannych

oprac. Anna Nagel

Co najmniej 46 osób zostało rannych w zderzeniu dwóch pociągów osobowych, do którego doszło we wtorek rano w Pradze. Wypadek na kilka godzin sparaliżował ruch kolejowy w Czechach.

Do kolizji doszło na wiadukcie przed wjazdem na praski dworzec główny. Składy poruszały się wolno i dlatego obrażenia większości poszkodowanych nie są poważne – poinformowała czeska straż pożarna.

Ciężko ranni zostali przewiezieni do praskich szpitali; są wśród nich maszyniści obu pociągów – poinformowało pogotowie ratunkowe.

– Wśród poszkodowanych w zderzeniu pociągów w Pradze nie ma obywateli Polski – przekazał rzecznik MSZ w Warszawie Maciej Wewiór.

Według straży pożarnej nie było potrzeby używania specjalistycznego sprzętu przy wyprowadzaniu pasażerów z pociągów, które się nie wykoleiły. Akcja ratunkowa na miejscu zdarzenia została już zakończona.

Wypadek spowodował wstrzymanie ruchu kolejowego; pociągi dalekobieżne skierowano na inne dworce w mieście. Po trzech godzinach odjazdy i przyjazdy z dworca głównego zostały częściowo wznowione.

W czerwcu 2024 r. w Pardubicach, w środkowych Czechach, w czołowym zderzeniu pociągu osobowego i towarowego zginęły cztery osoby, a 27 odniosło rany. W listopadzie 2025 r. w zderzeniu dwóch składów pasażerskich w pobliżu Czeskich Budziejowic na południu kraju 40 osób zostało rannych. **PAP**

BERLIN

Wyciek dokumentów dotyczących Deutsche Banku

oprac. Anna Nagel

Ponad 15 mln wewnętrznych dokumentów Deutsche Banku trafiło do ponad 50 redakcji. Ujawniają związki z rosyjskimi oligarchami i podejrzane transakcje otoczenia Epsteina.

Według „Der Spiegel” ujawnione dokumenty mogą stanowić największy znany wyciek danych bankowych na świecie. Materiały przekazane mediom przez sygnalistów pochodzą głównie z działów Deutsche Banku zajmujących się przestępczością finansową oraz klientami i transakcjami wysokiego ryzyka. W śledztwie „Inside Deutsche Bank” brały udział m.in. ZDF, „New York Times”, „Financial Times” i „Le Monde”.

Dokumenty wskazują, że w 2021 r. bank rozszerzył działalność w Rosji mimo wcześniejszych ostrzeżeń nadzoru i wykrycia podejrzanych przepływów, z których mogli korzystać oligarchowie związani z Władimirem Putinem.

Pod koniec 2020 r. bank obsługiwał co najmniej 46 rosyjskich oligarchów, w tym Romana Abramowicza, a krótko przed inwazją na Ukrainę udzielał wielomilionowych pożyczek Sbierbankowi.

Ujawniono również ponad 3 tys. podejrzanych transakcji Jeffreya Epsteina i jego otoczenia na ok. 580 mln dolarów. Deutsche Bank uznał przyjęcie Epsteina za błąd i zapewnił, że współpracował z organami nadzoru. Od 2019 do 2025 r. miał wydać dodatkowe 7 mld euro na systemy kontroli.

eprasa.pl dc86db1813

STRONA ZDROWIA

• **Za tydzień:** Grypa czy przeziębienie?Rozpoznasz je bez trudu po objawach; Uzdrowiskowa perełka niedaleko Nałęczowa

PROFILAKTYKA

Nieleczona cukrzyca sieje spustoszenie w całym organizmie. Ludzie często nie wiedzą, że chorują

Cukrzycę uznaje się za chorobę cywilizacyjną, czyli rozwijającą się pod wpływem współczesnego stylu życia. W Polsce choruje na nią około 3 milionów osób, choć aż jedna trzecia z nich nie zdaje sobie z tego sprawy

Monika Żurawska

Cukrzyca jest chorobą metaboliczną, której przyczyną jest zaburzenie wydzielania lub działania insuliny, tj. hormonu produkowanego przez trzustkę. Najczęstsze objawy cukrzycy to zbyt wysoki poziom glukozy we krwi, wzmożone pragnienie, nadwaga i trudno gojące się rany. Jednak pierwsze objawy cukrzycy nie są charakterystyczne. Dlatego wiele osób dowiaduje się o chorobie dopiero wtedy, kiedy poważnie zaczyna szwankować zdrowie.



FOT. 123RF

Cukrzyca dotyka w sumie około 6 procent populacji, a według informacji Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej do 2030 roku ten wskaźnik może wzrosnąć do 10 procent

Mechanizm działania choroby

Cukrzyca to choroba wyniszczająca – jeśli nie kontroluje się poziomu glukozy we krwi, cukier ten sieje spustoszenie w organizmie. Mechanizm uszkodzeń polega na reakcjach glikacji, czyli przyłączania się glukozy do budujących białka aminokwasów albo kwasów tłuszczowych w lipidach. Powstające wtedy struktury powodują degenerację w obrębie komórek i tkanek, a powstałe szkody są nieodwracalne. Cukier niszczy białka podtrzymujące strukturę skóry (takie jak kolagen i elastyna), co powoduje szybsze starzenie się i wiotczenie skóry.

Wymienione procesy leżą u podstaw rozwoju wielu współczesnych chorób, m.in. neurodegeneracyjnych, układu sercowo-naczyniowego czy raka. Cukrzycy towarzyszy zwiększone ryzyko rozwoju schorzeń układu krążenia, degeneracji narządu wzroku, infekcji skóry i dziąseł, neuropatii, problemów ze słuchem, zaburzeń psychicznych, męskiej impotencji, a w skrajnych przypadkach mogą pojawić się komplikacje w obrębie stóp, zakończone zakażeniem i koniecznością amputacji.

Cukrzyca może być przyczyną uszkodzenia nerek, naczyń krwionośnych, a nawet serca. Powodem zapadania na tę chorobę jest odporność na działanie insuliny.

Najważniejsze dwa rodzaje choroby to cukrzyca typu 1, zwana również dziecięcą 1, i cukrzyca typu 2, która dotyka osoby starsze i jest ściśle związana z niewłaściwie prowadzonym stylem życia.

Cukrzyca typu 1

Ten rodzaj cukrzycy dotyka głównie ludzi przed 35. rokiem życia, w tym także dzieci. Potocznie określany jest mianem „cukrzycy młodego wieku". Przyczyna tej choroby to upośledzone działanie układu immunologicznego (odpornościowego), który wytwarza przeciwciała względem prawidłowych komórek beta trzustki. Te regulują odpowiedni poziom insuliny w organizmie.

Niestety, człowiek nie jest w stanie zapobiec wystąpieniu tego typu cukrzycy. Może jednak walczyć z chorobą, stosując, np. dietę niskowęglowodanową, prowadząc aktywny tryb życia, angażujący do wysiłku partie ciała, w które w danym czasie nie otrzymuje zastrzyków z insuliną, zewnętrzne przyjmowanie insuliny i innych leków wspomagających.

Cukrzyca typu 2

Dla odmiany ten typ cukrzycy nazywany jest potocznie „cukrzycą starczą", ponieważ najczęściej występuje u osób między 45. a 60. rokiem życia, a także w podeszłym wieku. Jednak obecnie ze względu na siedzący tryb życia oraz nieprawidłową dietę diagnozowana jest coraz częściej u młodych osób, a nawet dzieci. Na cukrzycę typu 2 może składać się jeden z dwóch czynników.

Pierwszym, zależnym od nas samych, jest otyłość (zwłaszcza otyłość brzuszna), która wpływa na insulinooporność. Ta zapasowa tkanka w jamie brzusznej, nazywana tłuszczem trzewnym, jest najbardziej niebezpieczna dla naszego metabolizmu, ponieważ stale wytwarza związki o działaniu prozapalnym.

Dodatkowo takie „zapasy" w organizmie oznaczają, że trzustka u osób z nadwagą lub otyłych jest przeciążona. Musi produkować często przez wiele lat ponadprzeciętne ilości insuliny, aby zachować odpowiednie stężenie glukozy we krwi. Po długim czasie takiego stanu rzeczy komórki beta trzustki odpowiedzialne za ten proces ulegają wyczerpaniu i osobie chorej pozostaje jedynie sztuczne ingerowanie w poziom glukozy w organizmie.

Drugi czynnik, niezależny od stylu życia konkretnej osoby, to genetyczne uwarunkowanie zaburzenia produkcji lub wydzielania insuliny. W tym przypadku dziedziczy się skłonność do zachorowania na cukrzycę i wszelkie zewnętrzne ingerencję nie pomogą całkowicie temu zapobiec.

Na czym polega leczenie cukrzycy?

● Osoby chore na cukrzycę typu 1 muszą przyjmować insulinę do końca życia. W typie 2. częściej podaje się leki doustne, możliwe (i zalecane) jest przy tym uzyskanie lepszej kontroli nad chorobą dzięki utracie nadmiaru tkanki tłuszczowej (ok. 90 proc. chorych ma nadwagę lub cierpi na otyłość) oraz zmianie stylu życia.

● Koniecznym warunkiem skutecznego leczenia jest zmiana jadłospisu i zwiększenie poziomu aktywności fizycznej. Zaleca się regularny ruch oraz dietę niskoglikemiczną, czyli opartą na żywności o niskim indeksie glikemicznym. Wskaźnik ten jest miarą szybkości, z jaką rośnie poziom cukru we krwi po spożyciu danego produktu. Najniższe wartości charakteryzują naturalne, nieprzetworzone pokarmy roślinne, zwłaszcza warzywa.

● Chorym zaleca się wybieranie nieoczyszczonych ziaren zbóż, a więc pełnoziarnistego pieczywa, kasz, naturalnych płatków, a także nasion roślin strączkowych, orzechów i pestek. Ponieważ jednak to węglowodany w największej mierze wpływają na poziom cukru we krwi, ich spożycie z przetworów skrobiowych i owoców (a zwłaszcza ze słodyczy, które są niezalecane) powinno podlegać ścisłej kontroli.

● Aby obniżyć indeks glikemiczny posiłków, produkty zawierające węglowodany łączy się z chudymi źródłami białka i zdrowymi tłuszczami roślinnymi. Korzystne jest ograniczenie produktów zwierzęcych, ruch po posiłku i spożywanie superproduktów bogatych w antyoksydanty, takich jak przyprawy korzenne czy naturalna kawa.

Te badania wykonuje się przy podejrzeniu cukrzycy:

● stężenie cukru we krwi na czczo – jest to laboratoryjny pomiar poziomu glukozy w krwi żylnej po min. 8 godzinach od ostatniego posiłku,

● tolerancja glukozy – test tolerancji glukozy (inaczej doustnego obciążenia glukozą) to dwukrotny pomiar stężenia glukozy we krwi żylnej, pobranej na czczo oraz 2 godziny po spożyciu roztworu zawierającego 75 g glukozy,

● poziom glukozy i acetonu w moczu – to orientacyjne badanie obecności w moczu glukozy i ciał ketonowych za pomocą testów paskowych, stosowane najczęściej u kobiet w ciąży i osób z cukrzycą typu 1. Pozwala ocenić ryzyko powikłań spowodowanych bardzo wysokim stężeniem glukozy we krwi,

● stężenie peptydu C we krwi – badanie na czczo dla osób niestosujących leczenia cukrzycy, określające zdolność trzustki do produkcji insuliny,

● stężenie określonych przeciwciał uznawanych za czynniki rozwoju cukrzycy – oznaczenie antyciał takich jak ICA, anty-GAD, IAA, IA2beta i Zn8.

eprasa.pl dc86db1813

SANATORIA

Jesienny turnus w uzdrowisku? Świetny pomysł

Nie trzeba nawet mieć skierowania na turnus od NFZ. Każdy może korzystać z leczniczego mikroklimatu uzdrowisk, pić tamtejsze wody mineralne, spacerować po okolicy. Oto 13 uzdrowisk, które polecamy jesienią

Poleca Emil Hoff



FOT. KARINA TROJOK

Większość polskich uzdrowisk to miejsca otoczone lasami, jeziorami czy górami. Jesienią wyglądają jak malowane; można w nich też wypoczywać bez tłumu i zgiełku

1. Kudowa-Zdrój: brama do Gór Stołowych

Kudowa-Zdrój to świetne miejsce na rodzinną wycieczkę z dziećmi, a to za sprawą dodatkowych atrakcji, które mogą spodobać się młodszym turystom i kuracjuszom. Silne wrażenie robi słynna Kaplica Czaszek, warto też wybrać się na spacer po Parku Zdrojowym na Górze Parkowej i do najciekawszych zakamarków okolicy Szlakiem Ginących Zawodów. Kudowa to też dobra baza do wycieczek w Góry Stołowe. Jesienią Błędne Skały czy Szczeliniec Wielki z tzw. Skalnym Miastem wyglądają obłędnie i rozciągają się z nich naprawdę magiczne widoki.

2. Gołdap: relaks w polskiej tajdze

Gołdap otaczają gęste lasy, w tym piękna Puszcza Romincka, nazywana „polską tajgą". Większość drzew jest wprawdzie iglasta, ale puszcza ma też dużą domieszkę dębów, klonów, lip i brzóz, które jesienią mienią się kolorami. Gołdap to świetna baza wypadowa do rowerowych wycieczek, np. Szlakiem Rominckich Jeleni, a poszukiwacze niesamowitych wrażeń mogą odwiedzić zagubione wśród lasów opuszczone wiadukty w Stańczykach.

W samej Gołdapi można skorzystać z nowoczesnych tężni solankowych. Tutejsze Sanatorium Uzdrowiskowe „Wital" znalazło się w moim rankingu najlepszych sanatoriów nad jeziorami.

3. Dąbki: tam nasycisz się jodem

Jesienne sztormy sprawiają, że właśnie o tej porze roku w powietrzu nad morzem jest wyjątkowo dużo jodu (nie wspominając o bursztynie osadzanym przez fale na plażach). Dobrym miejscem, by nasycić się tym jesiennym jodem, są Dąbki, urocza i spokojna wieś uzdrowiskowa, położona jednocześnie nad Bałtykiem i Jeziorem Bukowo, z szeroką plażą ciągnącą się na północ do Darłowa i na południe do Mielna, z punktem widokowym nad Kanałem Szczuczym po drodze.

Tutejszy zakład Bursztyn Medical SPA & Wellness zajął wysokie 3. miejsce w moim rankingu najlepszych sanatoriów nad morzem.

4. Duszniki-Zdrój: idealne na wakacje smogowe

W sezonie grzewczym nadal w wielu miejscach Polski odczuwa się pogorszenie jakości powietrza. Na popularności zyskują tzw. wakacje smogowe, czyli wycieczki z takich właśnie miejsc na tereny słynące z czystego powietrza. Wyjątkowo dobre powietrze mają Duszniki-Zdrój, co czyni je świetnym kierunkiem na jesienne wakacje smogowe – lub choćby tylko „weekend smogowy". W Dusznikach można podziwiać ruiny zamku, renesansowy rynek, piękny park zdrojowy z amfiteatrem. Czystym powietrzem nacieszycie się do woli na szlakach turystycznych, wiodących w Góry Stołowe, Orlickie i Bystrzyckie. Przez Duszniki przebiega Główny Szlak Sudecki, turyści bardzo też cenią trasę do schroniska PTTK „Jagodna".

5. Polańczyk: relaks u bram Bieszczadów

Polańczyk jest malowniczo położony nad Jeziorem Solińskim. Jest tu więc właściwie wszystko: jezioro z zaporą, na której koronę można wejść, piękne, gęste lasy, a nawet nowoczesna kolejka gondolowa, która zabierze was na szczyt Góry Jawor, z którego rozciągają się zapierające dech w piersiach widoki (z wagonika kolejki zresztą też). W okolicy nie brakuje tras pieszych i rowerowych. By cieszyć oczy jesiennymi pejzażami, szczególnie warto wybrać się na punkty widokowe, np. na Horbie i Kubajce. Poza tym Polańczyk to też dobra baza do wypadu w Bieszczady, na tamtejsze połoniny, które właśnie jesienią są najpiękniejsze.

A jeśli wolicie się zrelaksować i podleczyć, w Polańczyku macie wyjątkowo duży wybór sanatoriów cieszących się uznaniem kuracjuszy. „Plon", „Solinka", „ Dedal" i „AMER-POL" znalazły się w moim rankingu najlepszych sanatoriów na NFZ nad jeziorami.

6. Nałęczów: jesienią wzmocnisz tu swoje serce

Nałęczów to przeurocze miasto-ogród i uzdrowisko z długimi tradycjami, którego mikroklimat i wody mineralne wykorzystuje się w leczeniu różnego rodzaju schorzeń kardiologicznych. Tutejszy park zdrojowy słynie z urody i historii – przechadzali się tu znamienici goście Nałęczowa z minionych epok, w tym Bolesław Prus i Stefan Żeromski (obaj mają w uzdrowisku dedykowane sobie muzea). Atrakcje czekają też poza centrum miasta – Nałęczów otaczają unikalne wąwozy lessowe, które jesienią prezentują się naprawdę wyjątkowo.

Kolejowy Szpital Uzdrowiskowy w Nałęczowie oraz tutejsze Sanatorium Uzdrowiskowe Rolnik znalazły się w moim rankingu najlepszych sanatoriów w lasach i puszczach.

7. Goczałkowice-Zdrój: weekend na kolorowo

Goczałkowice-Zdrój to wyjątkowo malownicza miejscowość, niezależnie od pory roku. Zachwyca zabytkowa zabudowa uzdrowiskowa z XIX w. z elementami muru pruskiego i neobaroku, otoczona rozległym parkiem zdrojowym. Jesienią jest tu szczególnie kolorowo, zwłaszcza w rozległych Ogrodach Kapias. To też dobre miejsce dla osób, które najlepiej wypoczywają nad wodą – Goczałkowice leżą nad Zbiornikiem Goczałkowickim, a także jeziorem Łąka i licznymi stawami rybnymi.

Infrastruktura uzdrowiskowa nie pozostawia wiele do życzenia. Zespół Sanatoryjno-Szpitalny Rehabilitacji Narządu Ruchu „Gwarek" zajął 1. miejsce w moim rankingu najlepszych sanatoriów na NFZ nad jeziorami.

8. Szczawnica: jesienne wczasy dla aktywnych

Szczawnica jest nie tylko piękna – dobrze zachowała się tu dawna zabudowa uzdrowiskowa – ale też wyjątkowo dobrze nadaje się na bazę wypadową do wycieczek w Pieniny i Beskid Sądecki. Jeśli lubicie wypoczywać aktywnie w górach, Szczawnica to uzdrowisko w sam raz dla was. Względnie łatwe szlaki wiodą do przepięknych zakątków, w tym np. na Szafranówkę, Bryjkarkę i Bereśnik.

9. Muszyna: niezwykłe ogrody w jesiennej szacie

Muszyna słynie ze swoich ogrodów: sensorycznego, który działa na wszystkie zmysły, i tematycznych, w których podziwiać można niezwykłe aranżacje nawiązujące do obcych kultur, np. greckiej czy chińskiej. Ogrody Muszyny warto zobaczyć o każdej porze roku, również jesienią, zwłaszcza że cała Dolina Popradu wygląda o tej porze roku spektakularnie za sprawą kolorowych liści.

Działające w Muszynie Sanatorium Rehabilitacji Uzdrowiskowej REVITA i Sanatorium Korona trafiły do mojego rankingu najlepszych sanatoriów na NFZ w lasach i puszczach.

10. Supraśl: miejsce pachnące żywicą

Supraśl to wyjątkowo nastrojowa miejscowość, na co niemały wpływ ma zapewne fakt, że punktem centralnym jest tu warowny Monastyr Zwiastowania Przenajświętszej Bogurodzicy z unikatowym muzeum ikon. Jesienią wyjątkowo pięknie jest w zadbanym Parku Saskim, atrakcją są też gęste żywiczne lasy Puszczy Knyszyńskiej – pozyskiwaną z nich żywicę wykorzystuje się do produkcji olejków eterycznych. Zdecydowanie warto wybrać się tam na wycieczkę.

11. Rabka-Zdrój: tu zadbasz o zdrowie dzieci

Mikroklimat Rabki-Zdroju oraz tutejsze wody lecznicze służą każdemu, ale szczególnie dzieciom. Mają pozytywny wpływ na układ oddechowy i krążenia, co ma szczególne znaczenie w sezonie przeziębień i infekcji. Dlatego Rabka-Zdrój wyjątkowo dobrze nadaje się na jesienną wycieczkę z dziećmi. Możecie tu wzmocnić zdrowie i poprawić kondycję w czasie spacerów lub rowerowych wycieczek po okolicznych pasmach górskich: Gorcach, Paśmie Babiogórskim czy Beskidzie Wyspowym.

Sanatorium Holmed w Supraślu znalazło się w moim rankingu najlepszych sanatoriów w lasach i puszczach.

12. Świeradów-Zdrój: ścieżka w koronach drzew

Świeradów w jesiennej szacie możesz podziwiać w unikalny sposób: z trasy Sky Walk, czyli niesamowitej ścieżki w koronach drzew, prowadzącej spiralą na szczyt wieży widokowej, jednej z najwyższych w Polsce. Już ta atrakcja wystarcza, by warto było zaplanować weekend w tej miejscowości: takiego jesiennego spaceru nie odbędziecie w żadnym z wielkich miast.

Do tego w okolicy nie brakuje malowniczych szlaków spacerowych i tras rowerowych, można też wjechać kolejką gondolową na Stóg Izerski i znowu cieszyć się pięknymi widokami.

13. Augustów: jesień pośród jezior

Uroczy Augustów otacza aż 9 jezior, jeśli więc lubicie podziwiać mieniące się kolorami drzewa, odbijające się w tafli wody, w Augustowie nacieszycie oczy i zrobicie prześliczne zdjęcia. Warto wybrać się na spacer np. na molo nad jeziorem Necko. Jest gigantyczne, pod względem powierzchni drugie w Polsce, wliczając mola nad Bałtykiem.

Augustów otacza Puszcza Augustowska z jej licznymi szlakami turystycznymi i słynną Doliną Rospudy. W samym mieście nie brakuje uznanych zakładów leczniczych. Dwa z nich znalazły się w moim rankingu najlepszych polskich sanatoriów nad jeziorami: Pałac na Wodzie Falkowski Medical & SPA oraz Sanatorium Uzdrowiskowe Augustów Medical SPA BiaVita, które zajęło pierwsze miejsce na tej liście.

eprasa.pl dc86db1813

PROGRAMOWO



G. 16:50

Szpital św. Anny

TVN

W bazie pogotowia lotniczego spotykają się Marta, Gośka i Sokół. Otrzymują wezwanie do dwóch mężczyzn, których burza zastała na szlaku w Ojcowie.

Łukasz Wroński mierzy się z widmem cięcia kosztów w szpitalu. Na to wszystko pojawia się Daniel z sądowym nakazem przywrócenia do pracy. Podczas wywiadu prasowego wyjaśnia, jak to się stało, że został posądzony o udział w handlu opioidami oraz oskarża szpital i dyrekcję. Na SOR trafia 70-latka z podejrzeniem zawału, która zasłabła w domu. Kobietę przejmuje dr Rogowski.

G. 18:00

Pierwsza miłość

Polsat

Biały jest załamany kłótnią z Angeliką i faktem, że dziewczyna się od niego wyprowadziła. Próbuje się do niej dodzwonić, ale zapiekła w swojej złości Angelika co chwilę go zrzuca. Nie chce też słuchać argumentów matki ani Melki, które próbują wyjaśnić postępowanie Kamila.

Marta dziękuje Ilonie, że powiedziała jej o problemach Emilki. Jest przygnębiona tym, że nie wie, jak pomóc przyjaciółce. Szymon ma pomysł.



G. 20:15

NA WSPÓLNEJ

TVN



Warska ma asystować Nalepie przy operacji – w planie zabiegu zauważa poważny błąd Lwa! Nalepa wyznaje Orianie, że sobie nie radzi – patrząc na Weronikę w śpiączce czuje się, jak wtedy, kiedy umierała jego żona... Warska jest bardzo poruszona. Niespodziewanie zjawia się jej mąż – jest zaskoczony serdeczną relacją Oriany z Lwem. Pyta żonę, czy wybaczyła mężczyźnie, który... zniszczył jej życie?!

Cieślikowie boją się zostawiać sąsiadkę samą – Żaneta podsyła do nich Andżelę. Pani Janina szybko ma dość jej gadaniny i... idzie sobie! Damian spotyka się z synem Janiny – uzmysławia Mirkowi, że jego matkę wyrzucono na bruk! Cieślik dowiaduje się przykrej prawdy o sąsiadce... Tymczasem Kajetan dopada Dianę Zylm, wnuczkę Janiny – wyjaśnia, że jej babcia żyje i mówi, co jej zrobił ojciec dziewczyny! Zięba zostanie opiekunem syna Eleny?! Włodek chce pomóc Elenie – przejmuje opiekę nad synem, żeby ona mogła w tym czasie pojechać pod Warszawę i wykonać zamówienie na ciasta. Kobieta jedzie i... nie wraca! Wieczorem Zięba zastanawia się, czy nie zgłosić zaginięcia Eleny... Tymczasem Roman zadręcza Dorotę pewny tego, że kobieta zabiła swojego męża!

G. 20:05

Barwy szczęścia

TVP 2

Radomir wytyka Weronice braki finansowe i kadrowe jej redakcji, a w biurze Ciesielskiej wybucha kolejna awantura, gdy Kornel wypowiada jej wojnę. Tymczasem wściekły Błażej robi Weronice wyrzuty za zatrudnienie Radomira. Z kolei Kasia spędza romantyczny poranek z Mariuszem, ale niepokoi ją pomoc Janki ukochanemu w sprzedaży jego gruntów. Podczas gdy Ksawery miło spędza czas z Celiną i zaprzyjaźnia się z nią. Co dalej wyniknie z tej sytuacji?

G. 20:30

Słoneczna. Poza ciszą

TVP 1

Lena Majewska i Dawid Sokołowski starają się rozpocząć nowe życie w Pułtusku, gdzie ich plan otwarcia kliniki psychoterapii spotyka się z chłodnym przyjęciem części mieszkańców. Mimo nieprzychylnych opinii przygotowują się do inauguracji placówki. Wydarzeniem interesuje się również Antoni Zawistowski, który liczy, że pojawienie się nowych mieszkańców przyciągnie uwagę mediów.

Serial opowiada o mieście, gdzie istnieją tematy tabu.

G. 20:50

Na dobre i na złe

TVP 2

Mała Nina dochodzi powoli do zdrowia, a Blanka tym razem nie opuszcza córki ani na krok. Mario postanawia załatwić rodzinie ochronę, korzystając z dawnych znajomości w środowisku mafijnym.

Uwagę policjantów prowadzących śledztwo przykuwa w końcu Zuza, która nie poddaje się i uparcie wraca do szpitala, udając pacjentkę, żeby jednak porwać malutką Ninę.

Tymczasem Wiktoria pracuje już z powrotem w Leśnej Górze. Stale pomaga córce przy małej Ninie. Ma też dla młodych pewną propozycję, czyli wyjazd na stałe do Hiszpanii. Tam mogliby zacząć pracę w szpitalu w Walencji. Wiktoria musi też pomóc starszemu mężczyźnie z silnym bólem brzucha. A gdy chory przechodzi badania, nagle znika w szpitalu jego niesforny wnuczek, który był pod opieką pielęgniarki... Agata czeka natomiast na kontrolną wizytę.



eprasa.pl dc86db1813

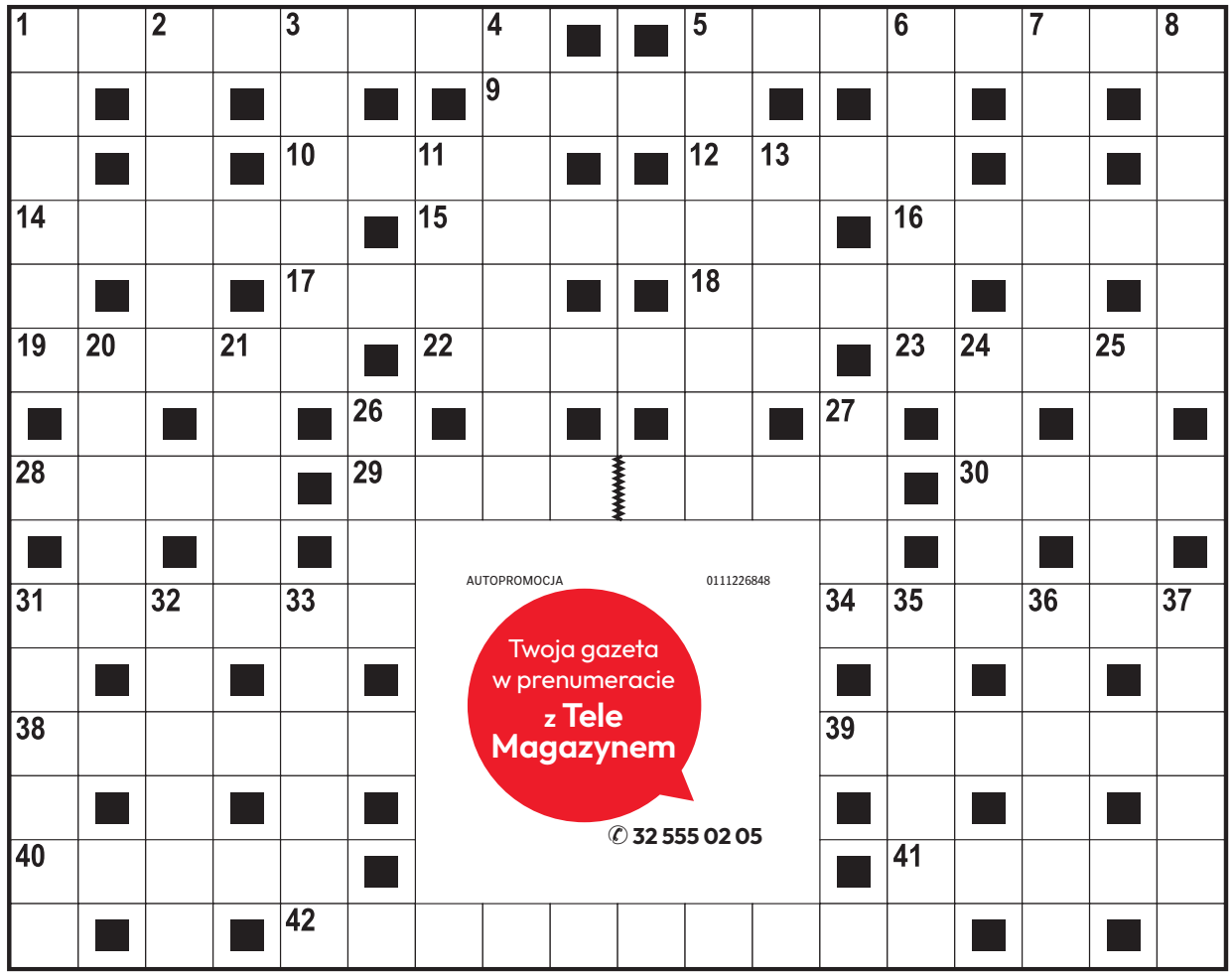
KRZYŻÓWKA NR 178

Poziomo:

1) francuski napój alkoholowy,
5) Piotr, aktor filmowy („Karol. Człowiek, który został papieżem”),
9) krótka charakterystyka postaci,
10) drzewo iglaste w herbie Libanu,
12) zespół trzech muzyków,
14) na nosie Ani z Zielonego Wzgórza,
15) starogreckie naczynie na wino,
16) popularna gra podwórkowa,
17) japoński sport narodowy,
18) fryzura z drobnych loczków,
19) dawna gra w karty z siedmioma królami,
22) palma cukrowa z Azji, preambuła,
23) początek wyścigu kolarskiego,
28) krzykliwy ptak nadmorski,
29) szwedzka aktorka filmowa („Dziewiąte wrota”),
30) jedno z najważniejszych zbóż chlebowych,
31) mały z dużej chmury,
34) człowiek o wielkiej sile fizycznej,
38) … Stone, aktorka z filmu „Nagi instynkt”,
39) osesek w stadninie koni,
40) Nick, zagrał w filmie „Książę przypływów”,
41) ryba z rodziny karpiowatych,
42) Jan, polski poeta („Księga ubogich”).

Pionowo:

1) nowy fragment tekstu,
2) roszada na szachownicy,
3) wywierany przez lobby,
4) rybożerny ptak mazurski,
5) półwypukły ornament architektoniczny,
6) ma jeszcze mleko pod nosem,
7) przejście na stronę wroga,
8) portowe miasto w Grecji,
11) kobieta w talii kart,
13) podwodna skała koralowa,
20) Jerozolimskie w naszej stolicy,
21) na polu przed siewcą,
24) ostra choroba, zakaźna,
25) doskonały mówca, orator,
26) słodkowodna ryba denna,
27) karzeł, opiekun kopalni,
31) zrzut wojska na tyły wroga,
32) broń Andrzeja Kmicica,
33) roczny samiec jelenia lub daniela,
35) metalowe koło na beczce,
36) imię autora powieści „Dżuma”,
37) zaczyn do produkcji chleba.

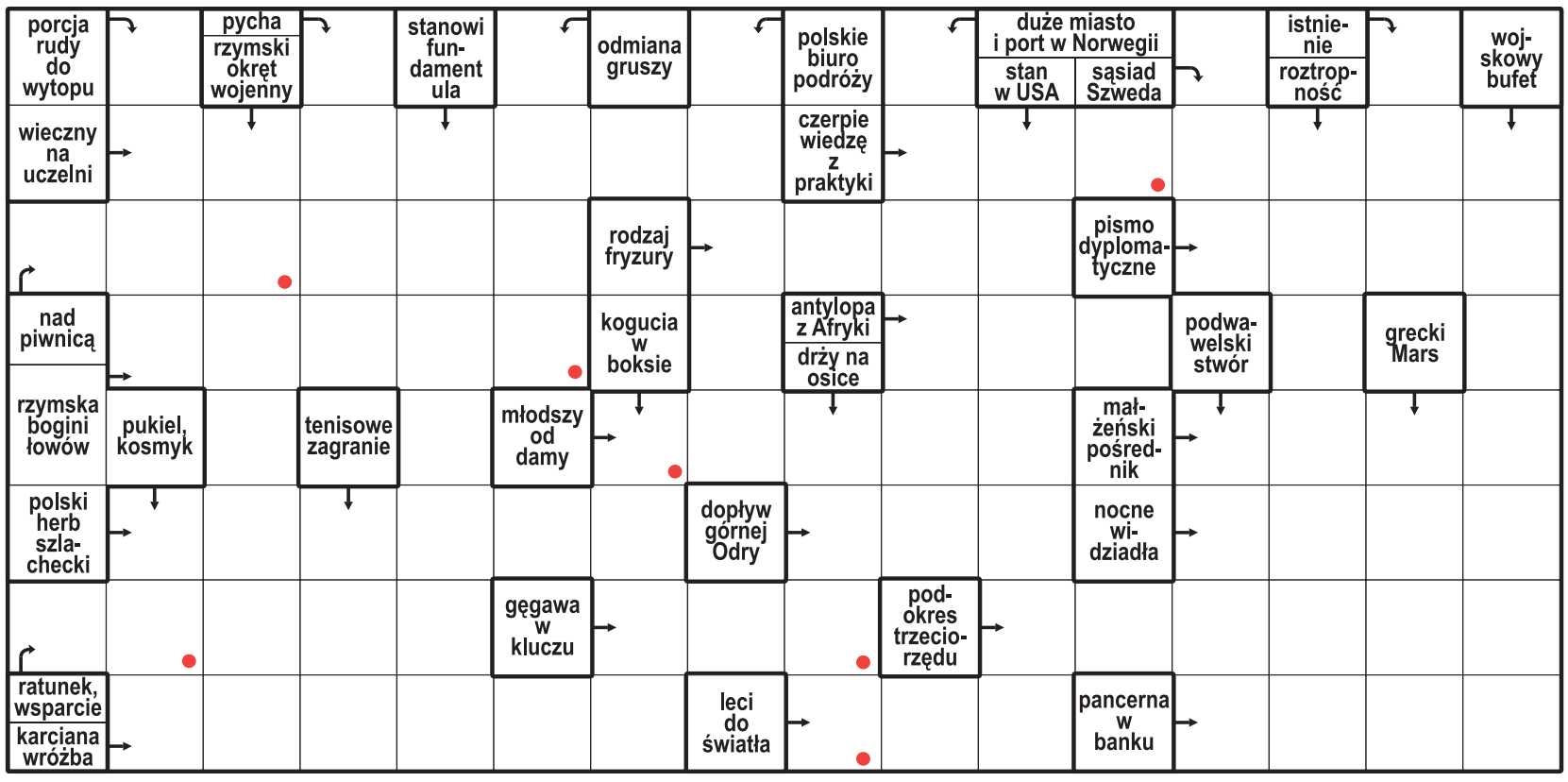


AUTOPROMOCJA 0111226848
Twoja gazeta w prenumeracie z Tele Magazynem
✆ 32 555 02 05

ROZWIĄZANIE NR 177

G	R	O	S	■	U	■	M	■	B	O	S	A	K	■	B	■	B	
■	O	■	T	O	R	N	A	D	O	■	T	■	U	L	I	C	A	
I	M	I	Ę	■	A	■	Z	■	G	I	A	U	R	■	A	■	N	
■	U	■	P	A	N	T	E	R	A	■	N	■	S	■	Ł	■	D	
H	A	R	A	P	■	■	P	■	C	Y	D	R	■	L	Ę	Ż	E	
■	L	■	■	A	N	N	A	S	Z	■	A	■	K	■	W	■	R	
O	D	W	A	R	■	O	■	■	K	■	R	■	A	W	I	Z	O	
S	■	Y	■	A	L	E	K	S	A	N	D	E	R	■	N	■	L	
T	U	P	E	T	■							■	T	R	O	J	A	
Ę	■	A	■	■	O							■	K	■	■	U	■	
P	O	D	R	Ó	Ż							M	A	T	U	R	A	
■	P	■	E	■	E							O	■	E	■	Y	■	
D	O	N	Ż	O	N							P	O	K	O	S	T	
■	S	■	I	■	E							E	■	S	■	T	■	
R	Y	T	M	■	K	A	P	S	Z	T	A	D	■	T	R	A	M	

KRZYŻÓWKA PANORAMICZNA



Litery z pól oznaczonych kropką, czytane rzędami, utworzą rozwiązanie.

ROZWIĄZANIE: PRAWOŚĆ.

HOROSKOP

Wodnik (20.01 - 18.02)
Wrażliwość stanie się Twoim atutem. Horoskop dzienny radzi zaufać sercu, lecz pamiętać też o faktach.

Ryby (19.02 - 20.03)
Kreatywne podejście pomoże rozwiązać problem. Horoskop na dziś sugeruje nie bać się eksperymentów.

Baran (21.03 - 19.04)
Konsekwencja da efekty. Horoskop dzienny na środę radzi nie rezygnować tuż przed ważnym przełomem.

Byk (20.04 - 20.05)
Horoskop dzienny zapowiada, że krótka podróż lub nowa znajomość wniesie świeżą energię do planów.

Bliźnięta (21.05 - 21.06)
Silne emocje wskażą kierunek zmian, horoskop na dziś sugeruje zachować jednak chłodny osąd.

Rak (22.06 - 22.07)
Harmonia wróci tam, gdzie była niepewność. Horoskop dzienny na środę podpowiada, by postawić na dialog.

Lew (23.07 - 22.08)
Porządek w planach ułatwi decyzje. Horoskop dzienny mówi, że jeden szczegół okaże się kluczowy.

Panna (23.08 - 22.09)
Twoja charyzma przyciągnie uwagę. Horoskop na dziś radzi działać śmiało, ale słuchać też innych.

Waga (23.09 - 22.10)
Domowe sprawy znajdą dobre rozwiązanie. Horoskop dzienny na środę wróży, że ciepły gest poprawi relacje.

Skorpion (23.10 - 21.11)
Niespodziewana wiadomość pobudzi pomysły. Horoskop dzienny radzi wykorzystać szansę bez zwłoki.

Strzelec (22.11 - 21.12)
Spokojne tempo przyniesie korzyści. Horoskop na dziś mówi, że rozmowa rozwieje ważne wątpliwości.

Koziorożec (22.12 - 19.01)
Dziś odważny krok otworzy nowe drzwi. Horoskop dzienny na środę to wskazówka, by zaufać intuicji.

eprasa.pl dc86db1813

REKLAMA 0011613421

Przewodnicząca Rady Miejskiej w Sosnowcu
z w o ł u j e
XXXVII sesję Rady Miejskiej w Sosnowcu
na dzień 26 listopada 2026 r., godz. 9^{00},
w sali nr 319 gmachu Urzędu Miejskiego przy al. Zwycięstwa 20 w Sosnowcu.

Porządek obrad Rady jest do wglądu pod adresem: https://sosnowiec.esesja.pl/ i przewiduje m.in.: Przyjęcie ramowego planu pracy Rady oraz zatwierdzenie ramowych planów pracy stałych komisji Rady Miejskiej w Sosnowcu na I półrocze 2027 rok.

REKLAMA 0011613344

STAROSTA GLIWICKI

Działając na podstawie art. 35 ust.1 ustawy z dnia 21 sierpnia 1997 r. o gospodarce nieruchomościami (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 399 ze zm.). informuje,że w Biuletynie Informacji Publicznej, w zakładce Sprzedaż, oddawanie w użytkowanie wieczyste, wydzierżawienie nieruchomości Starostwa Gliwickiego wywieszone zostały do publicznej wiadomości wykazy nieruchomości przeznaczonych do dzierżawy oraz sprzedaży.
Link: https://www.bip.powiatgliwicki.finn.pl/bipkod/27054379
Link: https://www.bip.powiatgliwicki.finn.pl/bipkod/27054756

REKLAMA 0011614268

Miasto i Gmina Janów

Informuje,
że w siedzibie Urzędu Miasta i Gminy Janów na tablicy ogłoszeń wywieszone jest ogłoszenie o trzecich nieograniczonych przetargach ustnych na sprzedaż nieruchomości, będących własnością Gminy Janów, które odbędą się 18 grudnia 2026 r. w godz. od 9.00 do 10.30.
Janów, dnia 17 listopada 2026 r.

REKLAMA 0011613348

OGŁOSZENIE
PREZYDENT MIASTA KATOWICE

informuje

o wywieszeniu na okres 21 dni wykazu z dnia 13.11.2026 r. dotyczącego wyznaczenia do zbycia w drodze przetargu ustnego nieograniczonego położonych w Katowicach siedmiu lokali mieszkalnych przy ul. Lompy 4/1, ul. Lompy 4/6, ul. Lompy 4/7, ul. Lompy 4/10, ul. Lompy 8/4, ul. Lompy 8/5 oraz ul. Radockiego 70a/28 wraz ze sprzedażą udziałów w gruncie.

Niniejszy wykaz został wywieszony na tablicy ogłoszeń w Biurze Obsługi Mieszkańców Urzędu Miasta Katowice, ul. Rynek 1, I piętro, a ponadto został zamieszczony na elektronicznej tablicy ogłoszeń w Urzędzie Miasta Katowice przy ul. Rynek 1 (parter) i przy ul. Młyńskiej 4 (parter).

Wykaz dostępny jest w godzinach pracy Urzędu oraz na stronie internetowej katowice.eu i w Biuletynie Informacji Publicznej bip.katowice.eu.

Ogłoszenia o przetargach na sprzedaż nieruchomości ujętych w powyższym wykazie wraz z ustalonym terminem przetargów ukażą się w prasie oraz na stronie internetowej Urzędu Miasta Katowice katowice.eu najwcześniej po upływie sześciu tygodni od dnia wywieszenia niniejszego wykazu. Pobranie warunków przetargowych będzie możliwe po ukazaniu się przedmiotowych ogłoszeń o przetargach.

Informacji dotyczącej nieruchomości udziela się w Wydziale Gospodarki Mieniem Urzędu Miasta Katowice, ul. Młyńska 4, pok. 616, tel. 32 259 33 17.

REKLAMA 0011613345

OGŁOSZENIE
PREZYDENT MIASTA KATOWICE

informuje

o wywieszeniu na okres 21 dni wykazu z dnia 13.11.2026 r. dotyczącego wyznaczenia do zbycia w drodze przetargu ustnego nieograniczonego położonych w Katowicach dwóch lokali mieszkalnych przy ul. Rybnickiej 16a/26, ul. Dębowej 19a/23, trzech lokali niemieszkalnych przy ul. Sienkiewicza 20/9, ul. Sienkiewicza 20/10 i ul. Mielęckiego 4/7 oraz lokalu niemieszkalnego – użytkowego przy ul. Mariackiej 26/III wraz ze sprzedażą udziałów w gruncie.

Niniejszy wykaz został wywieszony na tablicy ogłoszeń w Biurze Obsługi Mieszkańców Urzędu Miasta Katowice, ul. Rynek 1, I piętro, a ponadto został zamieszczony na elektronicznej tablicy ogłoszeń w Urzędzie Miasta Katowice przy ul. Rynek 1 (parter) i przy ul. Młyńskiej 4 (parter).

Wykaz dostępny jest w godzinach pracy Urzędu oraz na stronie internetowej katowice.eu i w Biuletynie Informacji Publicznej bip.katowice.eu.

Ogłoszenia o przetargach na sprzedaż nieruchomości ujętych w powyższym wykazie wraz z ustalonym terminem przetargów ukażą się w prasie oraz na stronie internetowej Urzędu Miasta Katowice katowice.eu najwcześniej po upływie sześciu tygodni od dnia wywieszenia niniejszego wykazu. Pobranie warunków przetargowych będzie możliwe po ukazaniu się przedmiotowych ogłoszeń o przetargach.

Informacji dotyczącej nieruchomości udziela się w Wydziale Gospodarki Mieniem Urzędu Miasta Katowice, ul. Młyńska 4 pok. 616, tel. 32 259-33-17.

REKLAMA 0011613750

OGŁOSZENIE
PREZYDENT MIASTA KATOWICE

informuje

o wywieszeniu na okres 21 dni wykazu z dnia 16.11.2026 r. dotyczącego wyznaczenia do zbycia w drodze przetargu ustnego nieograniczonego nieruchomości gruntowej położonej w Katowicach przy ul. Marzanny (działki nr 5670/77 i 9065/77).

Niniejszy wykaz został wywieszony na tablicy ogłoszeń w Biurze Obsługi Mieszkańców Urzędu Miasta Katowice, ul. Rynek 1, I piętro, a ponadto został zamieszczony na elektronicznej tablicy ogłoszeń w Urzędzie Miasta Katowice przy ul. Rynek 1 (parter) i przy ul. Młyńskiej 4 (parter).

Wykaz dostępny jest w godzinach pracy Urzędu oraz na stronie internetowej *katowice.eu* i w Biuletynie Informacji Publicznej *bip.katowice.eu.*

Ogłoszenie o przetargu na sprzedaż nieruchomości ujętej w powyższym wykazie wraz z ustalonym terminem przetargu ukaże się w prasie oraz na stronie internetowej Urzędu Miasta Katowice katowice.eu najwcześniej po upływie sześciu tygodni od dnia wywieszenia niniejszego wykazu. Pobranie warunków przetargowych będzie możliwe po ukazaniu się przedmiotowego ogłoszenia o przetargu.

Informacji dotyczących nieruchomości udziela się w Wydziale Gospodarki Mieniem Urzędu Miasta Katowice, ul. Młyńska 4, pok. 616, tel. 32 259 33 17 / 32 259 31 69.

REKLAMA 0011614267

BURMISTRZ MIASTA I GMINY JANÓW

ogłasza

trzecie nieograniczone przetargi ustne na sprzedaż nieruchomości, będące własnością Gminy Janów, które odbędą się w budynku Urzędu Miasta i Gminy Janów, sala nr 4 w dniu 18 grudnia 2026 r.

Oznaczenie nieruchomości nr działki	Nr Księgi Wieczystej	Powierzchnia w ha	Położenie	Cena wywoławcza nieruchomości w zł	Wadium w zł	Opis nieruchomości i przeznaczenie w planie zagospodarowania
51/1	CZ1C/00201718/7	1,3396	Czepurka	100 000,00 trzeci przetarg godz. 9.00	10 000,00	Działka o szer. około 16 m - 38 m. 1R - tereny rolnicze.
1101/4	CZ1C/00064828/8	1,6201	Bystrzanowice	90 000,00 trzeci przetarg godz. 9.15	9 000,00	Działka o szer. około 37 m - 60 m. 2 R – tereny rolniczej przestrzeni produkcyjnej z zakazem zabudowy.
148/2	CZ1C/00086149/4	1,6476	Żuraw	120 000,00 trzeci przetarg godz. 10.00	12 000,00	Działka o szer. około 53 m. 1R - tereny rolnicze.
170/2	CZ1C/00086149/4	0,8284	Żuraw	65 000,00 trzeci przetarg godz. 10.15	6 500,00	Działka o szer. około 48 m. 1 R - tereny rolnicze.

Terminy wcześniejszych przetargów na nieruchomości; I przetarg 3.07.2026 r. godz. 9.15; II przetarg 8.10.2026 r. godz. 9.00 działka 51/1 Czepurka, I przetarg 3.07.2026 r. godz. 9.45, II przetarg 8.10.2026 r. godz. 9.15 działka 1101/4 Bystrzanowice, I przetarg 3.07.2026 r. godz. 11.00, II przetarg 8.10.2026 r. godz. 10.15 - działka 148/2 Żuraw, I przetarg 3.07.2026 r. godz. 11.30, II przetarg 8.10.2026 r. godz. 9.45 działka 170/2 Żuraw. Wadium w pieniądzu należy wpłacić najpóźniej do 14 grudnia 2026 roku na konto Miasta i Gminy Janów Nr 49859100070330092502280010. Za datę wniesienia wadium uważa się datę wpływu środków pieniężnych na rachunek Miasta i Gminy Janów. Ogłoszenie wywieszone jest na tablicy ogłoszeń w budynku Urzędu Miasta i Gminy Janów, ul. Częstochowska 1, 42-253 Janów, a szczegółowe informacje dotyczące przetargów można uzyskać pod numerem telefonu 34/3278048 w. 16, pokój nr 6. Ogłoszenie opublikowane jest na stronie internetowej Urzędu Miasta i Gminy Janów www.janow.pl i w Biuletynie informacji Publicznej, w sołectwach, w których położone są nieruchomości oraz w Śląskiej Izbie Rolniczej w Częstochowie. Miasto i Gmina Janów zastrzega sobie prawo odwołania przetargów.

Janów, dnia 17 listopada 2026 r.

AUTOREKLAMA

aktualne z całej Polski
przetargi

nasze komunikaty.pl

eprasa.pl dc86db1813

DROBNE

Nieruchomości

MIESZKANIA - KUPIĘ

Kupię mieszkanie zadłużone, z trudnym lokatorem, komornikiem, udziały. Gotówka, 883-402-202

Handlowe

MASZYNY URZĄDZENIA

KUPIMY maszyny do obróbki metalu i drewna. Tel.: 782-592-790.

Motoryzacja

OSOBOWE KUPIĘ

AUTOSKUP osobowe, dostawcze (stan obojętny) Dojazd, gotówka 602-871-305, 515-274-430 Własny transport

Zdrowie

ZABIEGI

BUSKO-ZDRÓJ, Pensjonat Sanato Pobyty lecznicze i wypoczynkowe w promocyjnych cenach. Zadzwoń już dziś: 41-378-19-48 lub 696 -958- 319 www.santo.com.pl

Usługi

BIUROWO - PROJEKTOWE

ŚWIADECTWA energetycz: 606307123

PRZEPROWADZKI

A-Z Przeprowadzki+Ekipa: 504709047

Turystyka

KRAJ - GÓRY

WISŁA -Sylwestrowy Kulig z Biesiadą w Kolybie, regionalne menu, Kapela. Tel.503-492-612

Różne

KUPIĘ monety, banknoty, starocie, znaczki, medale, zegarki, rogi, płyty, widokówki, porcelanę: 660-482-319.

PANOWIE preparaty, tel. 788-989-351, 888-033-468

Usługi pogrzebowe

0011457765

POGOTOWIE POGRZEBOWE
KATOWICKIE CMENTARZE KOMUNALNE
ul. Murckowska 9, Katowice
Całodobowo:
32-255 15 51, 607 399 321
www.kck.katowice.pl

AUTOREKLAMA

strefa BIZNESU.pl
Know-how w dobrym biznesie
strefabiznesu.pl

REKLAMA 0011613398

OGŁOSZENIE
Wójt Gminy Mstów
informuje,
że w siedzibie Urzędu Gminy Mstów oraz na stronie internetowej Urzędu został podany do publicznej wiadomości wykaz nieruchomości stanowiącej własność Gminy Mstów, przeznaczonej do oddania w użyczenie, obejmujący część nieruchomości zabudowanej, oznaczonej numerem ewidencyjnym 1035, położonej w miejscowości Kobyłczyce. Ogłoszenie zostało umieszczone na okres 21 dni, tj. od 18 listopada 2026 r. do 9 grudnia 2026 r. Informacje tel. 34/32-84-005 wew. 40.

REKLAMA 0011613449

Na podstawie Postanowienia z dnia 8.07.2026 roku sygn. akt GL1G/GU/676/2026 syndyk masy upadłości Aneta Brachaczek sprzeda z wolnej ręki majątek wchodzący w skład masy upadłości dłużnika Włodzimierza Ostrowskiego na następujących warunkach:

1. Przedmiotem sprzedaży jest udział 1/2 w nieruchomości gruntowej zabudowanej zlokalizowanej w Kleszczowie przy ulicy Klonowej 16, opisanej w ewidencji gruntów działkami numer 290/25 o powierzchni 0,0700 ha oraz 291/25 o powierzchni 0,1251 ha, dla której VIII Wydział Ksiąg Wieczystych Sądu Rejonowego w Gliwicach prowadzi księgę wieczystą numer GL1G/00085760/1. Udział oszacowany jest na kwotę **523 500,00 zł**, zgodnie z operatem szacunkowym z dnia 20.08.2026 roku sporządzonym przez biegłego Iwonę Kubarek.
2. Sprzedaż prawa własności udziału ½ w nieruchomości gruntowej zabudowanej budynkiem następuje na podstawie ustawy z dnia 28 lutego 2003 roku Prawo upadłościowe (dalej jako PU), Kodeksu cywilnego.
3. Sprzedaż może nastąpić za cenę nie niższą niż wskazana wyżej cena wywoławcza.
4. Oferty w języku polskim lub w tłumaczeniu na język polski przez przysięgłego tłumacza w zaklejonych kopertach uniemożliwiających ich otwarcie z wyraźnym i czytelnym oznaczeniem oferenta, a także z dopiskiem „Postępowanie na sprzedaż składnika majątku dłużnika Włodzimierza Ostrowskiego – NIE OTWIERAĆ" winny być dostarczone **do dnia 16.12.2026 roku** na adres: **Kancelaria Syndycy Śląscy Aneta Brachaczek, ul. Traugutta 31/1, 44-370 Pszów**. **Liczy się data wpływu.**
5. Składający ofertę na nabycie przedmiotu postępowania powinien pod rygorem nierozpoznania oferty przez syndyka wpłacić na rachunek bankowy ***Organizatora*** prowadzony w Erste Bank Polska O/Rybnik o numerze **31 1090 0088 0000 0001 6775 6692 wadium w wysokości 10% ceny wywoławczej składnika majątku.** Złożenie chociażby jednej oferty wystarcza do odbycia postępowania na sprzedaż ww. składnika majątku.
6. Rozpoznanie ofert nastąpi **w dniu 17.12.2026 roku o godzinie 11.00** w Kancelarii Syndyka w Pszowie przy ul. Traugutta 31/1 w obecności wszystkich zainteresowanych. Wyboru najkorzystniejszej oferty, stosując kryterium ceny, dokona syndyk masy upadłości. O dokonanym wyborze niezwłocznie zostaje w formie elektronicznej powiadomiony oferent, którego cena została przyjęta.

Cały regulamin określający zasady i formę składania oferty zakupu, jak i wymogi formalne tej oferty, szczegółowo określone są na stronie syndyka www.syndykat.com.pl lub po uprzednim kontakcie z Syndykiem masy upadłości Anetą Brachaczek.
Wszelkich informacji dot. przedmiotu sprzedaży udziela Syndyk masy upadłości Aneta Brachaczek i Kancelaria Syndyka (kom. 530 219 068), mail: aneta.brachaczek@syndykat.com.pl, sylwia.ciuberek@syndykat.com.pl
Można również skontaktować się z wyżej wymienioną osobą celem umówienia się na obejrzenie przedmiotu sprzedaży. Nieruchomość dostępna jest również na stronie Kancelarii Syndycy Śląscy – www.syndykat.com.pl

AUTOREKLAMA

ibo TWOJE DOMOWE BIURO OGŁOSZEŃ

Ogłoszenia drobne
w Twojej gazecie zlecisz bez wychodzenia z domu przez Internetowe Biuro Ogłoszeń

ibo.polskapress.pl

REKLAMA 0011613751

OGŁOSZENIE

PREZYDENT MIASTA KATOWICE

informuje

o wywieszeniu na okres 21 dni wykazu z dnia 13.11.2026 r. dotyczącej nieruchomości stanowiącej własność Miasta Katowice, położonej przy ul. Solskiego (dz. nr 916/36), wyznaczonej do zbycia w trybie bezprzetargowym, w drodze przyłączenia.

Niniejszy wykaz został wywieszony na tablicy ogłoszeń w Biurze Obsługi Mieszkańców Urzędu Miasta Katowice przy ul. Rynek 1 (I piętro), a ponadto został zamieszczony na elektronicznej tablicy ogłoszeń w Urzędzie Miasta Katowice przy ul. Rynek 1 (parter) i przy ul. Młyńskiej 4 (parter).

Wykaz dostępny jest w godzinach pracy Urzędu oraz na stronie internetowej *katowice.eu* i w Biuletynie Informacji Publicznej *bip.katowice.eu.*

Informacji w przedmiotowej sprawie udziela się również pod numerem telefonu 32 259 32 22 oraz w siedzibie Urzędu Miasta Katowice, ul. Młyńska 4, pokój 616a.

REKLAMA 0011613752

OGŁOSZENIE

PREZYDENT MIASTA KATOWICE

informuje

o wywieszeniu na okres 21 dni wykazu z dnia 10.11.2026 r. dotyczącego nieruchomości stanowiących własność Miasta Katowice, położonych przy ul. Mroźnej (dz. nr 786/19, 787/27, 834/29 i 945/19), wyznaczonych do zbycia w trybie bezprzetargowym, w drodze przyłączenia.

Niniejszy wykaz został wywieszony na tablicy ogłoszeń w Biurze Obsługi Mieszkańców Urzędu Miasta Katowice przy ul. Rynek 1 (I piętro), a ponadto został zamieszczony na elektronicznej tablicy ogłoszeń w Urzędzie Miasta Katowice przy ul. Rynek 1 (parter) i przy ul. Młyńskiej 4 (parter).

Wykaz dostępny jest w godzinach pracy Urzędu oraz na stronie internetowej *katowice.eu* i w Biuletynie Informacji Publicznej *bip.katowice.eu.*

Informacji w przedmiotowej sprawie udziela się również pod numerem telefonu 32 259 32 22 oraz w siedzibie Urzędu Miasta Katowice, ul. Młyńska 4, pokój 616a.

0011613967

Z żalem i smutkiem przyjęliśmy wiadomość o śmierci

ŚP

Ks. Jerzego Małoty

proboszcza parafii pw. Zesłania Ducha Świętego w Dąbrowie Górniczej-Ząbkowicach.

Pragniemy złożyć najszczersze kondolencje i wyrazy głębokiego współczucia całej wspólnocie parafialnej.

Marta Bobrowska-Juroff
Przewodnicząca Rady Miejskiej
Miasta Dąbrowa Górnicza
wraz z pozostałymi Radnymi Rady Miejskiej

0011613842

Najszczersze kondolencje oraz wyrazy współczucia z powodu śmierci

Ks. Jerzego Małoty

proboszcza parafii pw. Zesłania Ducha Świętego w Dąbrowie Górniczej-Ząbkowicach

składają

Marcin Bazylak
Prezydent Miasta Dąbrowa Górnicza
Zbigniew Podraza
Prezydent Dąbrowy Górniczej w latach 2006-2018
wraz ze współpracownikami

0011613853

Pogrążonej w żałobie
Rodzinie

najszczersze kondolencje oraz wyrazy współczucia z powodu śmierci

Lesława Jakubika

wieloletniego Zastępcy Naczelnika Wydziału Urbanistyki i Architektury Urzędu Miejskiego w Dąbrowie Górniczej

składa

Marcin Bazylak
Prezydent Dąbrowy Górniczej
wraz ze współpracownikami

AUTOREKLAMA



eprasa.pl dc86db1813

SPORT

Sport w telewizji w środę 18 listopada
- 15.30 i 20 Snooker: German Masters (Eurosport 1)
- 17.20 Siatkówka: Trefl - Aluron Zawiercie, Tauron Liga (Polsat Sport 1)

PIŁKA NOŻNA

Nowy stadion Ruchu coraz bliżej. Kolejny krok został zrobiony



FOT. UM CHORZÓW

Jedna z wizualizacji nowego stadionu Ruchu Chorzów przy ulicy Cichej

Jacek Sroka

W miniony piątek prezydent Chorzowa Szymon Michałek poinformował o wykonaniu kolejnego kroku w kierunku budowy nowego stadionu na Cichej. Odpowiedzialna za tę inwestycję miejska spółka ADM Serwis zakończyła dialog konkurencyjny z potencjalnymi wykonawcami, którzy mają teraz 30 dni na złożenie ofert w przetargu na zaprojektowanie całego stadionu oraz realizację jego pierwszego etapu.

Prezydent Chorzowa Szymon Michałek wielokrotnie publicznie deklarował, że wybór generalnego wykonawcy nowego stadionu na Cichej nastąpi do 12 grudnia. Wielki kibic Niebieskich przejął władze w mieście m. in. dzięki zadeklarowaniu wybudowania na Cichej nowego obiektu.

Odliczanie czasu

W piątek prezydent poinformował, o wykonaniu kolejnego ważnego kroku w tym zakresie. Spółka ADM Serwis odpowiedzialna za tę inwestycję właśnie zakończyła bowiem dialog konkurencyjny z jej potencjalnymi wykonawcami.

- Wykonawcy mają teraz 30 dni na przygotowanie i złożenie ofert. Po ich otrzymaniu poznamy wartość ofert obejmujących zaprojektowanie całego stadionu oraz realizację pierwszego etapu inwestycji. Następnie przeprowadzimy analizę ofert i przystąpimy do wyboru najkorzystniejszej propozycji. Zgodnie z założeniami budowa pierwszej trybuny ma potrwać 24 miesiące od podpisania umowy. Wiemy, jak wiele emocji budzi temat Cichej 6. To miejsce szczególne dla kibiców Ruchu, mieszkańców Chorzowa i wszystkich, którzy od lat czekają na zmiany. Za nami ważny krok milowy, ale przed nami jeszcze dużo pracy - poinformował Krystian Grzeliński, prezes ADM Serwis.

Nowy stadion na Cichej ma pomieścić 22 tysiące widzów, a boisko w porównaniu ze starym obiektem Ruchu ma zostać odwrócone o 90 stopni i zostać usytuowane wzdłuż DTŚ. Stadion ma powstawać etapami.

Etap po etapie

I etap obejmuje wykonanie wszystkich prac przedprojektowych i projektowych, w tym projektu budowlanego dla całego kompleksu oraz wykonawczego dla trybuny głównej, wykonanie trybuny głównej (klubowej) wraz z niezbędnym zapleczem techniczno-funkcjonalnym oraz budynkiem klubowym, a także realizację infrastruktury umożliwiającej użytkowanie stadionu do organizacji meczów piłkarskich zgodnie z obowiązującymi przepisami o bezpieczeństwie imprez masowych i wymaganiami licencyjnymi PZPN. Wykonawca będzie miał na to 24 miesiące.

Etap II obejmuje zaprojektowanie i wykonanie drugiej trybuny - bocznej wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną oraz zagospodarowaniem przyległego terenu. Ta część ma być wykonana w terminie do 12 miesięcy od daty zakończenia Etapu I.

Etap III ma być wykonany w terminie do 15 miesięcy od daty zakończenia Etapu II. Obejmuje on zaprojektowanie i wykonanie trzeciej trybuny - o największej liczbie miejsc wraz z pełną infrastrukturą towarzyszącą, zapewniającą osiągnięcie docelowej pojemności stadionu oraz spełnienie wszystkich wymagań licencyjnych PZPN dla rozgrywek Ekstraklasy oraz UEFA (kat. III).

Etap IV obejmuje zaprojektowanie i wykonanie czwartej trybuny - bocznej wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną oraz zagospodarowaniem przyległego terenu. Ta część ma być gotowa w terminie do 12 miesięcy od daty zakończenia Etapu III.

Wreszcie etap V, który ma być skończony w terminie do 9 miesięcy od daty zakończenia Etapu IV. obejmuje zaprojektowanie i wykonanie docelowego zagospodarowania terenu całego kompleksu stadionowego w zakresie zapewniającym pełną funkcjonalność, bezpieczeństwo oraz dostępność, zgodnie z przyjętą koncepcją architektoniczno-funkcjonalną, Programem Funkcjonalno-Użytkowym oraz wymaganiami przepisów prawa.

Pieniądze

W tegorocznym budżecie na budowę stadionu zarezerwowano 17,8 mln zł, a zgodnie z wieloletnią prognozą finansową miasta do 2040 r. Chorzów planuje wydać na ten cel około 407 mln zł.

PIŁKA NOŻNA - 1 LIGA

Ile warte są dla miast kluby z zaplecza Ekstraklasy? Mamy już konkretne wyliczenia

Rafał Musioł

Firma Grant Thornton policzyła ile wzmianek o miastach wynika z faktu, że występuje w nich klub Betclic 1. ligi, a co za tym idzie ile wynosi tak zwany ekwiwalent reklamowy. Raport dotyczy poprzedniego sezonu, więc znalazły się w nim Chorzów (za sprawą Ruchu), Bytom (dzięki Polonii) oraz Tychy (GKS).

Łączna wartość tak zwanej ekspozycji miast w poprzednim sezonie Betclic I ligi wyniosła 534,4 mln zł, o jedną czwartą więcej niż rok wcześniej. Raport Grant Thornton uwzględnia także wzmianki związane z wyjazdowymi meczami klubów.

- Miasta są obecne w przekazie sportowym na różne sposoby: poprzez wzmianki w tekstach, oznaczenia widoczne na stadionie i strojach zawodników oraz wypowiedzi komentatorów. Największą część wartości nadal przynosiła obecność tekstowa, wyceniona na 246,3 mln zł. To niemal połowa całego wyniku - informują analitycy. - Wyraźnie wzrosło znaczenie nośników statycznych, obejmujących m.in. branding stadionowy. Ich wartość przekroczyła 104 mln zł i była o ponad połowę wyższa niż rok wcześniej. Ważnym elementem promocji pozostawały także nośniki dynamiczne, czyli ekspozycje związane m.in. ze strojami i sprzętem zawodników. Szczególnie ciekawy jest wynik dźwięku. Wartość tej kategorii wzrosła ponad dwukrotnie, mimo że nazw miast odnotowano w niej mniej niż przed rokiem.

Bezapelacyjnym zwycięzcą został Kraków, który miał dwa zespoły: Wisłę i Wieczystą (oba awansowały i grają obecnie w PKO Ekstraklasie). Gród spod Wawelu zgarnął aż jedną trzecią całej puli. W liczbach było to 282.243 ekspozycje (206.490 przypadło na Wisłę) w całej Polsce, co stanowi równowartość reklamy o wartości 155.941.297 zł (116.774.932 zł to część od Białej Gwiazdy).

Za Krakowem uplasował się Chorzów. Ruch jest mocną medialną marką. 100.284 wzmianki (piąty wynik w lidze) zostały przeliczone na 51.966.296 zł. Piąta lokata to Bytom - Polonia była wówczas beniaminkiem. 83.063 ekspozycje to 27. 940.260 zł. Tychy, których GKS spadł w koszmarnym stylu z ligi, zajęły dziewiąte miejsce - 64.542 wzmianki i 20.564.666 zł ekwiwalentu.

Podium, za Krakowem i Chorzowem, uzupełnił Wrocław (130.834/ 47.795.552 zł), a na dnie tabeli uplasowały się Siedlce (43.548/ 10.394.852 zł).

Swój kawałek tortu dostał też Sosnowiec, w którym występowała Wieczysta. Dzięki posiadanemu stadionowi na wynajem pojawił się 635 razy i zyskał 80.417 zł.

A ile jest warty sponsoring tytularny? Nazwa Betclic i oznaczenia „Betclic 1 Liga" w poprzednim sezonie zostały wymienione tyle razy, że wartość tych zmianek wyniosła 309,7 mln zł.



FOT. LUCYNA NENOW

Bytom sporo zyskał na awansie Polonii do I ligi. Wartość wzmianek w przeliczeniu na ekwiwalent wyniosła blisko 28 milionów złotych

eprasa.pl dc86db1813