Bania
_2023
magazyn
_WYWIADY
STEFAN STOPA
AFROMENTAL
_WOKÓŁ HOTELU
KARCMA BANIA
MODA NA WINO
CZWORONÓG
W HOTELU
_OKOLICZNE ATRAKCJE
PANORAMY TATR
SZKOŁA STOK
SYLWESTER NA BANI
_GWIAZDY NUMERU
KATARZYNA
I MACIEJ
STUHROWIE
ZABIERZ DO DOMU

BALL

OFFICIAL STANDARD

Since 1891

Accuracy under adverse conditions

UNI-DIRECTIONAL
SAPPHIRE BEZEL

80 HOURS
POWER RESERVE

COSC CERTIFIED
MANUFACTURE MOVEMENT

REVOLUTIONARY
MICRO GAS LIGHTS

WATER RESISTANT TO
300M/1,000FT

AMORTISER® ANTI-SHOCK
SYSTEM

THE BEST REASON TO GET EXCITED FOR DARKNESS.

Venturing past ordinary limits requires more than a dive watch. It requires a conqueror of darkness, highlighted by a sapphire bezel shining with micro gas tubes. It demands an impenetrable fortress capable of securing a pristine caliber of precision. All combined, it requires a game-changer unafraid of what's to come: Engineer M Skindiver III Beyond.

www.ballwatch.pl

_Kolejne numery „Magazynu Bania" stają się w pewnym sensie kroniką rozwoju Resortu. W pierwszym numerze zapowiadaliśmy powstanie nowego skrzydła, potem sporo miejsca poświęcaliśmy Bania Conference Center. W poprzednim wydaniu jednym z „bohaterów" był Bania Family House, a to, które trzymacie Państwo w rękach, zbiega się z otwarciem Bania Ski, opisanego w obszernym artykule. Życząc Gościom miłej lektury, obiecuję, że nowych tematów na kolejne wydania nie zabraknie!

Paweł Dziubasik,
współwłaściciel Hotelu Bania ** Thermal & Ski**

_DROGI _CZYTELNICY!

_Wybierając się na urlop czy choćby kilkudniowy wypad w góry, pragniemy zatrzymać się w miejscu, gdzie tempo życia wyraźnie zwalnia, a liczne atrakcje, których brakuje nam w domach, mamy dosłownie na wyciągnięcie ręki.

Paradoksalnie, aby spełniać potrzeby relaksu i rozrywki, konieczny jest nieustanny rozwój. I taka jest właśnie filozofia Resortu Bania – pod względem jakości świadczonych usług, infrastruktury i oferty kulturalnej. W tej kwestii czas nie może się zatrzymać, a wracający tu stali bywalcy Hotelu Bania na pewno nie wchodzą „do tej samej rzeki". O tym mówi w obszernym wywiadzie dyrektor Hotelu – Stefan Stopa.

Rosnącą jakość Resortu doceniają także osobistości znane każdemu Polakowi. Kimś takim jest z pewnością aktor Maciej Stuhr i jego żona, uznana dietetyczka, Katarzyna Błażejewska-Stuhr, którzy są bohaterami *cover story*. Z kolei w ramach cyklu Kultura na Bani grają tak cenieni muzycy, jak członkowie formacji Afromental, opowiadający o swoich inspiracjach, koncertach i procesie tworzenia.

Poza tym w numerze dla każdego coś miłego, czyli dokładnie jak w Bani: piękne panoramy, narciarskie szusy, góralska sztuka, trochę przygody i zabawy, lokalne produkty i markowe wina. Nic, tylko przeżywać i smakować!

Redakcja

Redakcja
Wydawnictwo Góry i Góry Books
Projekt i skład
Weronika Krztoń
na zlecenie
Hotelu Bania **** Thermal & Ski

SUZUKI DF350A

REWOLUCJA W ŚWIECIE INNOWACJI

Poczuj pęd powietrza! Silniki Suzuki DF350A to ogromna moc 350 KM, przyspieszenia i prędkości. To też scenariusz na wspaniałą przygodę tam, gdzie jej zapragniesz: na jeziorze czy morzu. Suzuki DF350A jest spotkaniem dwóch światów: innowacji i niezapomnianych przeżyć!

suzuki.pl/marine

SPIS TREŚCI

8 **_KATARZYNA I MACIEJ STUHROWIE**
Odnaleźć siebie

18 **_NIEUSTANNA EWOLUCJA**
Sztuka zarządzania Hotelem Bania

28 **_NOWA KARCMA BANIA**
Odkrywanie potencjału

36 **_NAJWAŻNIEJSZA NOC W ROKU**
Sylwester pod Kotelnicą Białczańską

44 **_AFROMENTAL**
Eklektyczny fenomen

54 **_BANIA PRZYJAZNA ZWIERZĘTOM**
Urlop z pupilem

62 **_SZKOŁA NA STOKU**
Lekcje podczas ferii

66 **_TATRY Z OKIEN BANI**
Strzeliste iglice, wyniosłe szczyty

72 **_SMAKI Z PODHALAŃSKIEJ SPIŻARNI**
Produkty spożywcze marki Bania

78 **_WINNA REWOLUCJA**
O poezji zaklętej w winnym szczepie

84 **_JEDNA TAKA PRZERWA**
Remonty, renowacje i poprawki w 10 dni

90 **_SZTUKA RZEMIOSŁA**
Stolarstwo spod dłuta mistrza

98 **_KOLOROWA MODA NA BANI**
Na wszystkie pory roku

108 **_Z PODHALA W KAUKASKI TYGIEL**
O współpracy góralki z muzułmaninem

114 **_SZTUKA ZARADNOŚCI**
Jak radzić sobie w awaryjnych sytuacjach

_KATARZYNA I MACIEJ STUHROWIE
ODNALEŹĆ SIEBIE

fot. Piotr Drożdż

On – wybitny i ceniony aktor, ona – uznana dietetyczka i psychodietetyczka. Razem z dziećmi z poprzednich małżeństw stworzyli przepiękną i kochającą się rodzinę. Przy okazji pobytu w Hotelu Bania **** Thermal & Ski opowiedzieli nam o swojej miłości, wyzwaniach zawodowych i rodzicielskich oraz sportowych pasjach.

_Pomimo małej ilości wolnego czasu jesteście państwo bardzo aktywną rodziną i wykorzystujecie szerokie możliwości, jakie daje rodzicom Warszawa. Co jest wartością dodaną, kiedy wyjeżdżacie na wakacje?

Maciej Stuhr: Zwykle staram się tym nie epatować, ale akurat na łamach „Magazynu Bania" mogę chyba zdradzić małą rodzinną tajemnicę. Otóż hotel jako zjawisko jest ogromną częścią nie tylko mojego życia. Tak się złożyło, że Kasia i nasi synowie uwielbiają hotelowe życie. Chłopcy zawsze lecą ile sił w nogach, aby zobaczyć nowy pokój. Chociaż odwiedzili już kilkadziesiąt obiektów, fascynują się każdym detalem: mogą to być oryginalne drzwi do szafki albo wspaniałe okno. Ich optymizm i entuzjazm udzielają się i nam, więc wypady w nowe miejsca stały się naszym rytuałem. Czasami lubimy sobie zafundować nawet krótki, jednodniowy wypad. I co tu dużo mówić: tak jak teraz, w przypadku wypadu do Białki, jest po prostu… odświętnie.

_Czy rozpoznawalność potrafi taki odpoczynek utrudniać?

MS: Jest to pewna zmienna, która towarzyszy mojemu życiu właściwie od zawsze, ponieważ z początku doświadczałem jej jako syn znanego człowieka, a później osobiście. Nauczyłem się z nią żyć, chociaż czasami przeszkadza w pełnym relaksie. Jak się jest w kąpielówkach na basenie, czy nawet bez nich w saunie, przyciąganie spojrzeń obcych ludzi potrafi być krępujące. Z tego powodu czasami lubimy wybrać się za granicę, gdzie możemy doświadczyć błogiej anonimowości.

Katarzyna Błażejewska-Stuhr: Jesteśmy normalną rodziną, żyjącą bez ekscesów i nie wzbudzającą kontrowersji, dlatego zwykle nie mamy z tym problemów. Zdarza się oczywiście, że ktoś nam się uważnie przygląda i słyszymy za plecami: „Stuhr czy nie Stuhr?", ale niespecjalnie wpływa to na naszą codzienność. Wszystko zależy od kultury danej osoby. Sytuacje nieprzyjemne, kiedy ktoś dosiada się do nas, bo ma poczucie, że jeśli zna aktora z telewizji czy gazet, to jest jego bliskim kumplem, są na szczęście dość rzadkie. Na co dzień spotykamy się z przejawami zwykłej i nienachalnej sympatii.

_Dzieciństwo niejako zdeterminowało państwa losy i decyzje zawodowe w przyszłości. Pan od dziecka marzył o scenie, pani zaś była córką biolożki, a ojciec chorował na nowotwór, więc zajęcie się dziedziną związaną ze zdrowiem, dietetyką i psychodietetyką, było niejako naturalne.

KBS: To prawda, że trochę nie miałam wyboru. Jeśli dzieci dorastają w danym środowisku i mają na co dzień kontakt z jakąś dziedziną wiedzy, potem łatwiej im pójść tą ścieżką.

MS: Nasze drogi rzeczywiście były trochę podobne. Oboje wiedzieliśmy, co chcemy w życiu robić, a rodzice kładli nacisk na wykształcenie, ale przede wszystkim – niezamykanie się w wąskim kręgu zainteresowań, lecz poszerzanie horyzontów.

KBS: Wspólnym mianownikiem było także harcerstwo, które także nas ukształtowało. A wspomniana przez Maćka otwartość jest rzeczywiście podstawą: oboje mamy ogromny apetyt na życie i nawet w ramach uprawianych zawodów jesteśmy bardzo różnorodni. Gdybyśmy mieli drugie czy trzecie życie albo mogli się sklonować, cały czas byśmy się rozwijali i eksplorowali nowe pola zainteresowań.

Relaks przy Baniowym oczku wodnym |

_W przypadku młodszego syna, sześcioletniego Tadka, jest za wcześnie, aby zastanawiać się, w którym kierunku – zawodowo i życiowo – pójdzie. Ale pewnie o Stasiu wiecie już państwo więcej…

KBS: Na pewno nie wepchniemy ich na siłę na żadną ścieżkę. Też stawiamy na szeroką edukację. Z tego powodu zapisaliśmy synów na uniwersytet dzieci. Lubimy nawet krótkie wycieczki w rozmaite miejsca: żeby pokazać im nie tylko historię oraz geografię tych zakątków, ale też różne kultury. Unaocznić, że w życiu można robić przeróżne rzeczy, uświadomić, jak ważna jest otwartość na inne i nowe. Gdy oni wejdą w dorosłość, prawdopodobnie wiele zawodów, które teraz znamy, może już nie istnieć. Zatem im bardziej elastyczni i wszechstronnie wykształceni będą, tym łatwiej odnajdą się w nowej rzeczywistości.

Choć obaj już deklarują jakieś plany czy marzenia. Tadek do niedawna chciał być wynalazcą, teraz myśli o pójściu w stronę aktorstwa. Staszek z kolei bardziej interesuje się historią, ale na pytanie, kim chciałby zostać w przyszłości, odpowiada tak, jak większość jego rówieśników: youtuberem.

MS: Dziennikarze często pytają, czy rodzice wspierali moją decyzję o aktorstwie, czy wręcz odwodzili mnie od tego. A prawda jest taka, że ani mnie nie odpychali, ani nie popychali. To ja miałem mieć pomysł na siebie. Oni mnie wspierali, dawali szanse edukacyjne i jak najszersze spojrzenie na rzeczywistość. Te decyzje powinny wyjść od dziecka, bo jeśli ojciec mu powie, że ma być lekarzem czy prawnikiem, mamy gotowy przepis na nieszczęście. Prędzej czy później taka osoba wyląduje na kozetce u psychologa.

_Tadek bez wątpienia czuje magię teatru. Widzi pan w nim wtedy siebie na początku lat osiemdziesiątych?

MS: Nie ukrywam, że trafił pan w czuły punkt, bo rzeczywiście rodzi to we mnie jednoznaczne wspomnienia. Ale staram się nie dorabiać do tego przesadnej ideologii, bo nasz syn ma 6 lat i naprawdę wszystko się może jeszcze zmienić, mogą go zafascynować zupełnie inne rzeczy. Rzeczywiście na razie pójście ze mną do teatru jest dla niego jedną z najlepszych rozrywek, co dokładnie znam ze swojego dzieciństwa. Magiczny świat, stwarzana przez ludzi sztuczna rzeczywistość i udawanie innego życia działają na niego jak magnes.

KBS: Chłopcy są do tego stopnia zainteresowani teatrem, że wczoraj byli niepocieszeni, iż nie chcemy ich zabrać na spektakl w reżyserii Krystiana Lupy, *Capri – wyspa skazańców*, który trwa blisko sześć godzin. Nie widzieli żadnego problemu w długości tego przedstawienia.

Fizyczność jest nieodłącznym narzędziem naszej pracy. Muszę o nią dbać, ale też przyglądam się, jak zmienia się przez te wszystkie lata.

_Poznaliście się, gdy pracowała pani w teatrze jako koordynatorka. Na czym polega ten zawód? Ciekaw jestem, czy brak pani czasem atmosfery tego miejsca.
MS: To jedna z najważniejszych osób w teatrze. Odpowiedzialna za cały kalendarz zdarzeń, terminy, bookowanie dostępności aktorów... Święta postać i musi mieć świętą cierpliwość. Ja nie byłbym w stanie tego robić nawet przez jeden dzień.
KBS: Czasami tęsknię za tą magią teatru, ale wtedy zawsze mogę się tam wybrać, choćby w roli widzki. Natomiast w ogóle nie brakuje mi tego stresu, o którym wspomniał Maciek.

_Z pewnością przed poznaniem przyszłego męża kojarzyła go pani z ról kinowych i występów w roli konferansjera albo z kabaretu. Czy na ekranie podobał się pani jako mężczyzna?
KBS: Niespecjalnie. Nie byłam nigdy kinomanką i dopiero będąc z Maćkiem, zaczęłam nadrabiać zaległości w jego filmografii. Za to oglądałam występy kabaretu Po Żarcie i bardzo je lubiłam. Co ciekawe, nie było między nami miłości od pierwszego wejrzenia, przynajmniej z mojej strony. Wręcz przeciwnie: z początku średnio go lubiłam. Na polu profesjonalnym dobrze nam się współpracowało, ale wydawało mi się, że jesteśmy na dwóch różnych biegunach pod względem podejścia do życia i dóbr materialnych.

_Pana wygląd porównywano zarówno do Stinga, jak i do Andersa Breivika. Chyba świadczy to o plastyczności twarzy, którą można aktorsko wykorzystać zarówno w *Listach do M*, jak i w *Szadzi*…
Skojarzenie ze Stingiem jest oczywiście bardzo miłe, a z Breivikiem – wręcz przeciwnie. Niemniej uprawiając ten zawód, raz gra się dobrych, innym razem złych bohaterów, przy czym ci drudzy są często o wiele ciekawsi aktorsko.

Fizyczność jest nieodłącznym narzędziem naszej pracy. Muszę o nią dbać, ale też przyglądam się, jak zmienia się przez te wszystkie lata. Dość długo uchodziłem za młodo wyglądającego człowieka, ale lata lecą. Obecnie jestem w średnim wieku i trudno byłoby grać dalej studentów. Chociaż w filmie mojego ojca *Obywatel* obchodziłem dwudziestolecie występowania w takiej roli, więc i tak dość długo się utrzymałem.

Teraz jednak widzę, że skóra już nie taka, podobnie włosy, trudniej utrzymać sylwetkę... I zastanawiam się, jakie nowe role będę mógł grać. To jest ciekawe, a równocześnie okrutne w naszej profesji, że przychodzi czas grania roli ojców. Kto wie, może niedługo, jeśli dożyję, zostanę ekranowym dziadkiem.

_À propos dbania o siebie, kiedyś powiedział pan: „dzień bez treningu to dla mnie dzień stracony". Tak jest do dzisiaj?
Lubię tak mówić, bo dzięki temu – przy dobrych wiatrach – udaje się zrobić trzy, ewentualnie cztery treningi tygodniowo, ale najczęściej kończy się na dwóch. Jednak gdybym nie zaklinał w ten sposób rzeczywistości, pewnie ćwiczyłbym raz na miesiąc. Staram się każdego dnia myśleć, czy jest możliwe pobieganie, popływanie lub pójście na siłownię i, jeżeli tylko się da, łapię te okazje.

Sport jest stale obecny w moim życiu, choć zeszły rok był trudny, ponieważ miałem dwie operacje, które na wiele tygodni wyłączyły mnie z aktywności. To była prawdziwa katorga: zwiotczenie mięśni, przybranie na wadze, a potem długie miesiące walki o odzyskanie chociaż części dawnej formy.

Przerwa na kawę
w Rotundzie Karcmy Bania |

Z drugiej strony lubię takie wyzwania. Mam wtedy nadwagę i brak mi kondycji, ale ten moment startu, kiedy wreszcie dostaję zielone światło, aby pójść na siłownię czy pobiegać albo móc w ogóle pomarzyć o wyjeździe na narty, to dla mnie kapitalny czas. Wtedy czuję, że ponownie biorę życie w swoje ręce. Daje mi to nieprawdopodobną moc: nawet jeśli nie od razu fizyczną, to psychiczną.

_Trochę przez przypadek odkrył pan triathlon. Czy wciąż go pan uprawia?
MS: Został on w moim życiu, ale w tej chwili już głównie w postaci trzech sportów uprawianych indywidualnie, a nie – jak to się robi na zawodach – jeden po drugim. Na razie nie myślę o kolejnym starcie, ale wciąż biegam, jeżdżę na rowerze, chociaż to zdecydowanie najrzadziej, i pływam. Co ciekawe, gdy zacząłem się przygotowywać do pierwszych startów triathlonowych, największym wyzwaniem było pływanie. Przez długie miesiące nie wyobrażałem sobie pokonania dwóch kilometrów. A teraz jest wręcz przeciwnie: przychodzi mi ono najłatwiej. Jak mawiał mój trener: bieganie to wytrzymałość, rower – siła, a pływanie – umiejętność. I rzeczywiście, kiedy już opanowałem jako tako technikę kraula, nawet teraz mógłbym pokonać taki dystans bez większego problemu. Za to 90 kilometrów na rowerze byłoby już konkretnym wyzwaniem i na pewno nie przebiegłbym potem 21 kilometrów…

_A jak wyglądają pani zamiłowania sportowe? Słyszałem o fascynacji wspinaczką.
KBS: Staram się być aktywna, mając pracę, zapracowanego męża i dwójkę dzieci nie mogę codziennie trenować, ale każdego dnia stawiam sobie za cel pokonanie 7-10 tysięcy kroków i wplecenie w plan dnia mniejszych aktywności. Rzeczywiście kocham wspinaczkę i to już od dwudziestu lat. Miałam kilkunastoletnią przerwę, ale kiedy chłopcy zaczęli chodzić na ściankę, zapisałam się na sekcję w tym samym czasie. Mam nadzieję, że latem uda nam się razem wyjechać w skałki i powspinać.

Nie mam jednego ukochanego sportu, tylko kilka różnych. Z jednej strony wiem, jak pozytywny wpływ ma to na zdrowie fizyczne, a z drugiej – po każdym ruchu czuję się też o wiele lepiej psychicznie. I to jest dobrą motywacją, aby się ruszyć. Zresztą w Hotelu Bania uczestniczyłam kiedyś w tygodniowym obozie kondycyjnym i świetnie wspominam szlifowanie formy w tym miejscu. Był to czas nie tylko intensywnych treningów na sali, ale i genialnych zajęć w terenie, typu nordic walking. Poza tym zapewniano nam rozrywkę, więc sporo kalorii spaliliśmy też na dyskotekach.

Nie zaryzykowałbym jednak stwierdzenia, że znamy się jak łyse konie, bo nieustannie znajduję w Kasi coś, co mnie zaskakuje, co podziwiam i w czym się zakochuję niemal każdego dnia.

_Chyba się nie pomylę, jeśli zaryzykuję stwierdzenie, że pana dieta zupełnie zmieniła się po tym, jak zamieszkaliście państwo razem.
MS: Dużo się zmieniło, choć – zapewne jak większości ludzi – ciągle daleko mi do ideału. Ale znacznie lepiej wiem, ile mnie od niego dzieli i co powinienem zrobić, żeby się do niego zbliżyć. To oczywiście zawdzięczam Kasi i temu, że siłą rzeczy obracam się wokół jej wykładów, książek, audycji radiowych, felietonów. Jem więcej mniejszych posiłków, staram się – choć w moim zawodzie to trudne – nie objadać na noc i spożywać zdecydowanie mniej mięsa, a więcej warzyw i owoców. Lubimy różne smaki, więc musieliśmy wymyślić sobie wspólne potrawy. Siłą rzeczy ta kuchnia zmieniła się z mocno makaronowej na bardziej warzywną.

_Jesteście państwo zwolennikami fleksitarianizmu. Może pani jako ekspertka wyjaśnić, na czym polega ten system żywieniowy?
KBS: Większość badań naukowych pokazuje, że im mniej jemy produktów odzwierzęcych – przede wszystkim mięsa i tłuszczów zwierzęcych – tym jesteśmy zdrowsi. W swojej filozofii staram się jednak nie być restrykcyjna. Wielu ludzi nie wyobraża sobie życia bez mięsa, nie będę więc mojego męża czy dzieci, a tym bardziej pacjentów albo studentów zmuszać do stosowania takiej diety. Odpowiedzią na to jest fleksitarianizm, czyli model żywieniowy, który dąży do ograniczenia spożycia produktów odzwierzęcych. Jeżeli mamy ochotę na mięso, możemy je jeść, ale przynajmniej raz na jakiś czas starajmy się zamienić je na białko pochodzące z roślin.
MS: Ja doszedłem już do etapu, że pozwalam sobie na mięso w drodze wyjątku.

KBS: Fleksitarianizm może ewoluować i jest to sprawa indywidualna. W lodówce w domu zazwyczaj nie ma mięsa, chyba że przyniesie je mąż. Jednak pojawia się ono sporadycznie, a na naszym stole gości coraz więcej strączków i innych roślinnych produktów. Dzięki temu czujemy się o wiele lepiej, jesteśmy zdrowsi, ale też nie mamy wrażenia, że nigdy nam już czegoś nie będzie wolno.

_Mam kilku kolegów, u których to żona pilnuje diety w domu. I gdy urwą się „ze smyczy", natychmiast odreagowują: potrafią zjeść dużo i niezdrowo. Czy na planie filmowym nie zdarzają się panu takie grzeszki?
MS: Odżywianie na planie nie jest łatwe, chociażby ze względu na to, że trudno zachować regularność i jeść więcej mniejszych posiłków. Dlatego zawsze, gdy spędzam tam dużo czasu, a bywa, że są to długie tygodnie, odbija się to negatywnie na samopoczuciu czy wadze. Mam kolegów z ekipy technicznej, których znam od 20 czy 30 lat, a którzy w tym czasie zmienili rozmiar z M na XXL. Rzeczywiście jedzenie w pracy to sfera, w której powinny zajść głębsze zmiany, chociaż niektóre firmy cateringowe stają już na wysokości zadania.

_Z drugiej strony pani zawsze podkreśla, że jeśli mniej zdrowy posiłek czy przekąska to tylko wyjątek od reguły, nie są niczym nagannym.
KBS: Oczywiście. Słodycze, chipsy czy smażone rzeczy nam szkodzą. Ale jeżeli przez większość czasu będziemy jedli produkty zdrowe, ochronią nas one przed szkodliwym działaniem sporadycznego grzeszku żywieniowego. Im bardziej sobie czegoś zakazujemy, tym mocniej o tym myślimy i za tym tęsknimy. Warto więc być dla siebie wyrozumiałym, ale równocześnie mieć świadomość, że kształtujemy nasze zdrowie na lata i tego ciała po-

Nordic walking
na Kotelnicy |

tem nie zmienimy. Oszukując zalecenia dietetyków, oszukujemy przede wszystkim siebie.

_Pan uchodzi za bardzo poukładaną, ekstremalnie uprzejmą osobę z dobrego domu, która lubi oficjalne formy grzecznościowe. Z kolei pani wydaje się bardzo bezpośrednia i szybko przechodzi na ty. Można na tym przykładzie powiedzieć, że przeciwieństwa się przyciągają?
MS: I tak, i nie. Na pewno nie jesteśmy stworzeni z tej samej gliny. Jednak te różnice są fascynujące, dodają kolorytu naszemu związkowi i w najgorszym wypadku są powodem do przekomarzania się. Za to w fundamentalnych kwestiach, jak wychowanie dzieci, pomoc uchodźcom czy spojrzenie na problemy tego świata, tworzymy monolit i wspólny front. Nie zaryzykowałbym jednak stwierdzenia, że znamy się jak łyse konie, bo nieustannie znajduję w Kasi coś, co mnie zaskakuje, co podziwiam i w czym się zakochuję niemal każdego dnia.

_Podobno jednak bywa i tak, że ten superułożony i przyjazny Maciej Stuhr lubi się zdystansować, o czym wspominają współpracownicy z planu. Może pan czasem powiedzieć – za swoim kolegą i jednym z ulubionych poetów, Marcinem Świetlickim – „jestem dzisiaj w nastroju nieprzysiadalnym”?
MS: Ten dystans ludzie bardzo często sami sobie tworzą w głowie. Wynika on ze świadomości, że to już nie jest Maciek Stuhr, który zagrał w filmach *Fuks* i *Chłopaki nie płaczą*, tylko Maciej, który występował w 60 filmach i 10 serialach. Każda nagroda, rola, wypowiedź powoduje, że ten bagaż rośnie i dystans się zwiększa. Niestety, to skutek uboczny długiej kariery.
KBS: W świetle kamer Maciek jest bardzo otwarty i dowcipny, więc wszyscy mają w głowach taki jego obraz i myślą, że to norma. Później, przy bliższym poznaniu, gdy mąż czuje się dobrze i swobodnie, bywa milczkiem, a nawet samotnikiem. Ktoś może to odbierać jako naburmuszenie, a on po prostu odreagowuje wesołe sytuacje publiczne.

_Oboje macie państwo imponujące zawodowe CV. Możecie powiedzieć o mniej znanych epizodach kariery swojej drugiej połówki, które szczególnie cenicie?
MS: Po pierwsze, muszę wspomnieć o aktywności społecznej i wrażliwości na los uchodźców, zwłaszcza na sytuację na granicy polsko-białoruskiej. Odegrałem w tym jakąś rolę, ale jednak poboczną. Jak patrzyłem na Kasię i inne dziewczyny, które tam działały, byłem pod wrażeniem ich odwagi, determinacji i bezkompromisowości. Do końca życia nie zapomnę, jaką siłę prezentowała wtedy moja niewielkich rozmiarów małżonka.

Staliśmy się osobami wyrazistymi, które nie boją się swoich poglądów. Tego też uczymy nasze dzieci, że czasami życie w prawdzie i w zgodzie z wartościami ma swoją cenę.

Teraz z kolei w gąszczu przeróżnych aktywności zawodowych znalazła przestrzeń na doktorat i wzięła się do tego z wielką pasją. Bardzo jestem dumny, że nie tylko Instagram, show-biznes i światła kamer, ale też działalność ściśle naukowa jest bliska jej sercu.

KBS: Ja z kolei uwielbiam słuchać i oglądać Maćka na żywo. Jego role filmowe lubię mniej lub bardziej, ale jestem pod niesłabnącym wrażeniem błyskotliwości i erudycji męża. Uwielbiam, kiedy prowadzi rozmaite imprezy i ma spotkania na żywo. Sposób, w jaki odpowiada i reaguje na różne, czasem niespodziewane sytuacje, jest dla mnie absolutnie fascynujący.

Drugą sferą, którą podziwiam, jest umiejętność zagłębiania się w temat przy pracy: szczególnie nad rolą w teatrze, ale także przy przygotowywaniu się do zajęć ze studentami. Nawet oglądając film, Maciek dostrzega niesamowitą liczbę szczegółów, zwraca uwagę na kąt spojrzenia kamery czy światło. Gdy oglądamy coś razem, często zatrzymuje obraz i zapamiętuje, a nawet notuje pewne uwagi. Tak samo jest z książkami: ja po prostu je czytam, a Maciek czasem zastanawia się bardzo długo nad jednym zdaniem czy konstrukcją.

_A recenzujcie i konsultujecie ze sobą własną twórczość?

KBS: Ja często czytam felietony mojego męża, ale on rzadko moje (*śmiech*).

MS: Muszę zdementować (*śmiech*). Może nie przeczytałem każdej litery, którą napisała Kasia, ale jednak robię nawet wyłom w swoim rytuale słuchania politycznych podsumowań dnia w poranku TOK FM, kiedy Kasia ma okienko w Radiu 357. Jak widać, dla żony potrafię nawet przerwać słuchanie redaktora Żakowskiego.

_Macie państwo wolne zawody, co sprawia, że tych zajęć jest mnóstwo, ale ich natężenie z pewnością zmienia się bardzo dynamicznie. Czy staracie się wzajemnie wspierać i przejmować większość rodzinnych obowiązków, gdy druga połówka jest szczególnie zajęta?

KBS: Ze względu na charakter pracy Maćka wybrałam luźną formę działalności zawodowej i dostosowuję swój czas do jego projektów. Z kolei gdy on jest luźniejszy i więcej bywa na miejscu, przejmuje dom oraz obowiązki związane z dziećmi i psami.

_Bycie dzieckiem słynnego aktora niewątpliwie jest wyzwaniem, szczególnie w wieku, kiedy trzeba się konfrontować ze względnie świadomymi już opiniami rówieśników. W dodatku w pewnym momencie, zabierając głos w sprawach polityczno-światopoglądowych, przestał pan być ulubieńcem części widzów. Jaką macie państwo receptę, aby uodparniać dzieci na związane z tym wyzwania?

MS: Mleko się wylało, bo staliśmy się osobami wyrazistymi, które nie boją się swoich poglądów. Tego też uczymy nasze dzieci, że czasami życie w prawdzie i w zgodzie ze swoimi wartościami ma swoją cenę. Choćby z punktu widzenia prowadzenia firmy pod nazwą Maciej Stuhr naraziłem się sporej części moich klientów i odbiorców, więc doradca biznesowy z pewnością by mnie połajał za większość tych wypowiedzi.

Natomiast oczywiście dzieci trzeba chronić. Nie będę twierdził, że zawsze wiemy, jak to zrobić, ale staramy się podążać za intuicją. Kasia jest mistrzynią w rozmowach rodzinnych. Przełamuje to, że my – mężczyźni, którzy stanowimy w domu większość – czasem mamy problemy, aby wydusić z siebie cokolwiek o uczuciach. Na szczęście ona nas wręcz

Kolacja w Restauracji Góralskiej |

zmusza do tego i te rozmowy rozładowują wiele bomb, które mogłyby wybuchnąć. A czy coś tyka i nie grozi eksplozją, nie wiemy, bo nie jesteśmy jasnowidzami ani ludźmi, którzy zjedli wszystkie rozumy. To nieustanna praca i walka każdego dnia, antycypowanie zagrożenia i próba zapobiegania mu.

KBS: Świadomość, że nawet w czasach największego obłożenia pracą znajdujemy chwilę, aby być we czwórkę i spędzać ten czas wartościowo, z poczuciem bliskości, też mnie uspokaja, jeśli chodzi o poczucie bezpieczeństwa dzieci.

_Czy książkę *Tata 3D*, zawierającą felietony w postaci listów do wspomnianych synków i córki z pierwszego małżeństwa, można w pewnym sensie traktować jako manifest światopoglądowy Macieja Stuhra?

MS: Nie pisałem tych tekstów z taką myślą, ale zebrano je w jednym tomie, z czego jestem bardzo dumny, i chyba mogę potwierdzić, że trafił pan z porównaniem. Niedawno nagrywałem audiobooka i kiedy przeczytałem je jeden po drugim, zdałem sobie sprawę, że żadna inna książka, wywiad czy spotkanie z publicznością nie mówi o mnie tyle, co te felietony. Przez sześć lat pisałem różności jako ojciec trójki dzieci. I przyjmowałem trzy bardzo różne perspektywy: taty maleńkiego dziecka, dorosłej już córki, a także ojczyma nastolatka. Słowa kierowane do czytelnika przybierają tu formę dialogu z dziećmi, dzięki temu otwieram serce bardziej niż zwykle i mówię o rzeczach, które chciałbym im naprawdę przekazać. Coś więc jest na rzeczy z tym manifestem, bo w książce można przeczytać, co naprawdę Maciej Stuhr ma w sercu i głowie.

_Jesteście tu państwo bez dzieci. Takie chwile, nawet w kontekście bezgranicznej miłości, jaką obdarzamy swoje pociechy, też są nam chyba potrzebne?

MS: Mimo że jesteśmy niesłychanie rodzinni, myśli o dzieciach towarzyszą nam właściwie w każdej chwili i ciągle „kombinujemy", jak jeszcze lepiej o nie zadbać, staramy się nie zapomnieć o naszym związku, miłości i intymności, więc kradniemy te rzadkie chwile, żeby móc być tylko dla siebie.

_Biorąc pod uwagę dwunastoletni staż państwa związku, wciąż sprawiacie wrażenie absolutnie w sobie zakochanych. Mówiliśmy sporo o sukcesach zawodowych, ale czy to przypadkiem znalezienie tej drugiej połówki nie jest największą życiową wiktorią i podwaliną pod inne osiągnięcia?

MS: Znów muszę się zgodzić z pana tezą. Nie wiem, jak to jest możliwie, ale cały czas, od tych 12 lat, na każdą myśl o mojej żonie gęba mi się sama uśmiecha. To chyba nie jest normalne w związku, w którym już dawno powinna nastąpić stagnacja i wejście na jakiś inny, bardziej metafizyczny poziom. A u nas ta wzajemna fascynacja jest wciąż bardzo duża i tego życzę każdemu.

Rozmawiał: **Piotr Drożdż**

Pełną wersję wywiadu z dodatkowymi zdjęciami można przeczytać po zeskanowaniu kodu.

_NIEUSTANNA EWOLUCJA

O historii zawodowej, wizjach rozwoju i wyzwaniach związanych z zarządzaniem tak ogromnym przedsięwzięciem biznesowym, jakim jest białczański resort, rozmawiamy z dyrektorem Hotelu Bania **** Thermal & Ski Stefanem Stopą.

_Czy od początku zamierzał pan pracować w przemyśle turystycznym?
Nie do końca. Po technikum wymyśliłem sobie, że zostanę ratownikiem medycznym. Wcześniej miałem już najwyższe uprawnienia ratownika wodnego i czułem, że taka profesja może mnie napędzać i stać się źródłem dużej satysfakcji. Nie ukrywam, że zainspirowała mnie wizja tego zawodu, jaką przedstawiono w popularnym wówczas serialu „Ostry dyżur". Poszedłem więc do studium medycznego i po dwóch latach zacząłem pracę w karetce. Niestety, szybko okazało się, że standardy pracy ratownika medycznego w Polsce różnią się nie tylko od tych wykreowanych przez amerykański serial, ale także od tych, które prezentowano nam w trakcie edukacji. Musiałem więc dokonać korekty planów zawodowych i dostałem się na Akademię Ekonomiczną w Krakowie. Kończąc studia, zacząłem szukać pracy już w turystyce – początkowo myślałem o biurze podróży.

_I – z tego co wiem – już wtedy wylądował pan na Podhalu.
Rozsyłałem swoje dokumenty do różnych firm i odezwało się do mnie Biuro Podróży Trip z Zakopanego, które otwierało wówczas hotel Belvedere. Po rozmowie kwalifikacyjnej zaproponowano mi pracę kierownika ds. rekreacji w tym obiekcie. Wtedy był to jeden z najlepszych hoteli w Polsce, który – jak na ówczesne standardy – miał całkiem pokaźne zaplecze rekreacyjne. Dużo się tam nauczyłem, zarówno jeśli chodzi o hotelarstwo, jak i zarządzanie. W trakcie czteroletniej pracy w tym miejscu ożeniłem się i kupiliśmy z żoną dom w Zębie. Zdecydowaliśmy, że zostaniemy już na Podhalu.

_A jednak w pana CV można znaleźć informację o pracy w charakterze dyrektora ds. marketingu klubu Cracovia, więc mniemam, że – jak to często bywa – życie podyktowało inny scenariusz.
To prawda. W Belvedere spędziłem 4 lata. W późniejszym okresie zajmowałem się także marketingiem. Niemniej w pewnym momencie zacząłem odczuwać pewien niedosyt. Potrzebowałem nowych wyzwań, więc zacząłem rozglądać się po rynku i dostałem propozycję objęcia posady w Miejskim Klubie Sportowym Cracovia. Również tam pracowałem na dwóch stanowiskach – byłem dyrektorem marketingu i kierownikiem obiektu sportowego zarządzanego przez

fot. Piotr Drożdż

| Stefan Stopa

Szczerość i uczciwość właścicieli niejako przenikają wszystkie szczeble hierarchii i powodują, że ludziom dobrze się tutaj pracuje.

spółkę Comarch, głównego udziałowca Cracovii. Trzy lata spędzone w krakowskim klubie znów wiele mnie nauczyły, ale równocześnie uświadomiły mi, że nie chcę pracować w strukturach korporacyjnych. Dlatego ponownie zapragnąłem zmiany, a przede wszystkim chcieliśmy z żoną wrócić na Podhale.

_I wtedy już zaczyna się historia z Banią?
Poniekąd, ale trafiłem tu nieco okrężną drogą, bo po założeniu działalności gospodarczej startowałem w przetargu na obsługę powstających wtedy term w Bukowinie. Finalnie niewiele brakowało, abym wygrał tę rywalizację, bo moja firma została jedną z dwóch, które brano pod uwagę. Niestety – choć z perspektywy czasu: na szczęście – ostatecznie nie zostałem wybrany. Za to podczas przygotowań do startu w nowej branży zrobiłem kompleksowy przegląd tego, co jest oferowane na rynku polskim i międzynarodowym. Dzięki temu zyskałem dużą wiedzę o tym, w jaki sposób może funkcjonować taki park wodny. Mogłem to wykorzystać pół roku później, kiedy dowiedziałem się, iż są plany otwarcia podobnego obiektu termalnego w Białce Tatrzańskiej. Wysłałem wtedy swoje dokumenty do Pawła Dziubasika, z którym umówiliśmy się na spotkanie.

_Od razu znaleźliście wspólny język?
Wtedy Paweł poinformował mnie, że start inwestycji to wciąż niepewna kwestia, bo zależał od tego, czy rodzina Dziubasików otrzyma dotacje. Pół roku później zadzwonił, że budowa termy rusza i jeśli wciąż jestem zainteresowany tą pracą, zaprasza mnie na spotkanie, tym razem w towarzystwie Józefa, jego ojca. Musiałem ponownie przedstawić swój pomysł na funkcjonowanie parku wodnego. Wiedziałem, że są także inni kandydaci, ale finalnie zwyciężyła moja wizja, która okazała się zbieżna z tym, jak to widzieli właściciele. Zaproponowano mi przygotowanie obiektu do otwarcia z możliwością zarządzania parkiem wodnym w przyszłości. Zostałem zatrudniony we wrześniu 2010 roku, a 14 czerwca 2011 roku mieliśmy uroczyste otwarcie. Potem przez dwa lata byłem dyrektorem zarządzającym Parkiem Wodnym Bania. Kolejną dużą zmianę przyniósł rok 2012, kiedy – tuż przed przekształceniem się trzygwiazdkowego Pensjonatu Bania w czterogwiazdkowy Hotel Bania – zostałem dyrektorem zarządzającym także tego obiektu. W 2015 roku wróciłem do Termy w funkcji członka zarządu, a także zasiadłem w zarządzie Hotelu. I tak to trwa do dzisiaj.

_Fakt, że Resort Bania jest biznesem rodzinnym, wciąż budzi zdumienie zarówno wśród ludzi z branży, jak i wśród gości. Co pana zdaniem – z perspektywy osoby, która pracuje w sercu tego interesu od ponad dekady – ma w sobie rodzina Dziubasików, a czego zapewne nie mają inni, że udało się osiągnąć taki sukces?
Wydaje mi się, że kluczowymi cechami członków tej rodziny są szczerość i autentyczność. Mają w sobie determinację, aby osiągnąć konkretny cel, wiedzą, czego chcą, i są dokładni, ale przy tym kierują się uczciwym podejściem do biznesu i współpracowników. Niewątpliwie są także wizjonerami – mają pomysł na to, jak ich firma ma się rozwijać. Moim zdaniem wszystkie te składowe powodują, że udało im się osiągnąć tak duży sukces.

_Zwraca uwagę, że team Bani, szczególnie ten menedżerski, to osoby zżyte ze sobą i bardzo ceniące sobie pracę w tym miejscu. Rotacja na takich sta-

Stefan Stopa |

nowiskach wydaje się naprawdę niewielka. Rozumiem, że team building to ważna kwestia i czuje się pan odpowiedzialny także za tę sferę?
Dobór ludzi przy tego typu działalności okazuje się kluczowy, bo świadczymy usługę charakteryzującą się bezpośrednim kontaktem z kilentem. Bardzo istotny jest także sposób zarządzania pracownikami. Wspomniane szczerość i uczciwość właścicieli niejako przenikają wszystkie szczeble hierarchii i powodują, że ludziom dobrze się tutaj pracuje. Każdy wie, że jest traktowany podmiotowo, a nie przedmiotowo, jego praca i starania są doceniane. Kluczowy wydaje się przykład idący z góry, bo gdy pracownicy widzą, iż właścicielowi zależy i stara się doglądać wielu rzeczy osobiście, to z czystej uczciwości nie można podchodzić do tej pracy inaczej.

_Paweł Dziubasik słynie z perfekcjonizmu w dobrym tego słowa znaczeniu. Ma pan podobne podejście do pracy i zarządzania ludźmi?
Bez wątpienia Paweł jest perfekcjonistą, co widać, słychać i czuć na każdym kroku. Ja też przywiązuję wagę do szczegółów, ale daleko mi do poziomu Pawła. Jednak dzięki temu się uzupełniamy i jest to jeden z tych powodów, dla których przez tyle lat dobrze nam się współpracuje. Bo ja dostrzegam inne aspekty wielu sytuacji i vice versa. Czasem zdumiewa mnie sposób patrzenia Pawła na pewne rzeczy, ale gdyby nie jego perfekcjonizm Resort Bania nie wyglądałby tak, jak wygląda.

_Rozwój Resortu jest bezprecedensowy. Dwa lata temu pan Paweł Dziubasik powiedział w wywiadzie dla magazynu, że zatrudnia 130 osób w Hotelu Bania ** Thermal & Ski i 120 osób w Termie. Jak te liczby zmieniały się od tego czasu?**
Znacznie – dość powiedzieć, że w minionym sezonie zimowym w całym Resorcie pracowało ponad 450 osób. Dzieje się tak dlatego, że zarówno

w hotelu, jak i w termie mocno rozwijamy usługi. Od samego początku nasza praca polega niejako na poprawianiu i udoskonalaniu naszych własnych propozycji. Przygotowujemy daną usługę, a potem obserwujemy, jak jest ona odbierana przez klientów i dostosowujemy ją do ich potrzeb. W takim procesie nie da się uniknąć pewnych błędów, które staramy się sukcesywnie eliminować. Dla przykładu w termie zmieniliśmy całą stronę funkcjonalną, jeżeli chodzi o gastronomię, dobudowaliśmy baseny zewnętrzne, dobudowaliśmy strefę letnią, aż wreszcie zrobiliśmy drugi odwiert. Ostatnią dużą zmianą, którą wprowadziliśmy, jest dostępność saunarium wyłącznie dla gości hotelowych w sezonie letnim.

Podobnie wyglądało to w hotelu i nie mówię tu tylko o kolejnych pokojach, ale o rozbudowywaniu restauracji czy zmianach w lobby, które funkcjonuje obecnie jako sfera wydarzeń kulturalno-rozrywkowych dla gości. No i oczywiście myślę o całej strefie biznesowej, którą także rozbudowujemy i zmieniamy. Te wszystkie przekształcenia w sposób naturalny wymagają większej liczby personelu.

_Czyli ten rozwój to nieustanna seria ewolucji i rewolucji.

Powiedziałbym, że odkąd tu pracuję, trwa ciągła ewolucja. Począwszy od premiery Termy, przez otwarcie pierwszej części hotelu, zmiany w Termie, połączenie Hotelu z Termą, dobudowę części zewnętrznych na Termie i dodatkowych basenów, aż po powstanie kolejnych części hotelu. Podobnie jest z liczbą atrakcji dla naszych gości. Na początku mieliśmy 1–2 koncerty w tygodniu, a cała Kultura na Bani narodziła się jako wydarzenia sobotnie. W tej chwili oferujemy mnóstwo wydarzeń w hotelu – zarówno dla dzieci, jak i dla dorosłych.

_Czy przypomina pan sobie wyzwanie zawodowe, które było szczególnie wymagające, lecz finalnie przyniosło wyjątkową satysfakcję?

Patrząc wstecz, mogę wskazać trzy takie wydarzenia. Pierwszym było otwarcie Termy, bo wiązało się z przygotowaniem wszystkiego od zera: od planu marketingowo-sprzedażowego, zbudowania cennika po zatrudnienie grupy kilkunastu ratowników, zorganizowanie pracy kasjerów, szefów zmian czy sprzątania nocnego. Był to etap praco- i czasochłonny, ale przede wszystkim – stresogenny.

Kolejnym wyzwaniem była transformacja z trzygwiazdkowego pensjonatu z 50 pokojami o wysokim standardzie w hotel czterogwiazdkowy ze 150 pokojami i, co za tym idzie, z dużo większą liczbą pracowników i zdecydowanie bardziej rozbudowaną strukturą organizacyjną. Był to też czas dynamicznych zmian wśród personelu: zatrudniliśmy nowego szefa kuchni i kierownika housekeepingu. Do pracy przyjmowaliśmy mnóstwo osób, które musiały sprostać wymaganiom właścicieli. W dodatku nowy zespół musiał radzić sobie z organizowaniem dużych wydarzeń – na przykład sylwestra dla 500 gości – a na co dzień wydawać śniadania i obiadokolacje.

Trzecim trudnym momentem był okres pandemii. Najpierw musieliśmy psychiczne sprostać trudnemu – na szczęście dla nas krótkiemu – okresowi, kiedy byliśmy zamknięci. A potem wyzwaniem stało się funkcjonowanie jako hotel medyczny i spełnianie wszystkich wymagań, zmieniających się niemal z dnia na dzień, stawianych przez rządzących.

_Patrząc na to z boku, wydaje się, że z trudnego okresu dla branży turystycznej i hotelarskiej, jakim była pandemia, Resort Bania wyszedł jako zdecydowany zwycięzca. Na przykład wzrosty zysków

W ulubionym hotelowym lobby |

w tym czasie były spektakularne. Co w największym stopniu zadecydowało o tym sukcesie?
Przede wszystkim wykorzystaliśmy potencjał wód termalnych oraz posiadania usług medycznych. Drugi aspekt to elastyczność naszej sfery gastronomicznej. Na przykład serwowanie śniadań rozwożonych do 200 pokoi było dość karkołomne, ale akurat my mieliśmy takie możliwości – zarówno kadrowe, jak i sprzętowe. Trzeci to zespół ludzi – zgrany i gotowy do podejmowania trudnych decyzji. O działaniu podczas pandemii postanowiłem osobiście, co oczywiście zaakceptował Paweł Dziubasik, ale wcześniej konsultowaliśmy się ze wszystkimi dyrektorami i kierownikami.

Czy rzeczywiście można mówić, że to dało nam nawet pewien rozpęd? Na pewno o Bani zrobiło się głośno, bo okazaliśmy się jednym z nielicznych tak dużych obiektów, które funkcjonowały i dobrze sobie poradziły. Z drugiej strony trzeba pamiętać, że był to trudny czas, bo pandemia złapała nas w momencie, w którym otwieraliśmy nową część biznesową. Mieliśmy plan marketingowy, zaplanowane kampanie, ramówki i spoty. Konieczność odwołania lub przełożenia tych działań stała się źródłem stresu i niepewności biznesowej.

_Jak wygląda hierarchia w Hotelu i Termie? Rozumiem, że na co dzień jedyną osobą postawioną wyżej od pana jest pan Paweł Dziubasik. Z kolei poniżej w hierarchii mamy zastęp dyrektorów i kierowników poszczególnych działów w hotelu i termie.
To prawda, że Paweł jest kluczową osobą, jeśli chodzi o zarządzanie całym Resortem. Podzieliliśmy się zadaniami w ten sposób, że on skupia się na części wizjonerskiej i budowlanej. Ja zaś jestem bardziej skoncentrowany na sferze organizacyjnej. Oczywiście w dużym stopniu z pomocą i aprobatą Pawła. Trzeba w tym miejscu wspomnieć, że cała rodzina Dziubasików bardzo aktywnie uczestniczy w zarządzaniu Resortem. Mówię tutaj o bracie Pawła – Damianie, który pełni kluczową rolę w poszukiwaniu i rozwoju nowych inwestycji dla spółki, jak i o rodzicach: pani Janinie i panu Józefie.

Tak duży resort jest trochę jak żywy organizm, który żyje i się zmienia.

Potem jestem ja jako członek zarządu i osoba zarządzająca hotelem i termą. Oprócz mnie w hotelu pracuje drugi członek zarządu, który zajmuje się głównie sprzedażą.

Poniżej schodzimy już do struktury dyrektorskiej w termie i hotelu, a następnie mamy całą rzeszę kierowników poszczególnych działów: restauracji, recepcji, housekeepingu, działu technicznego czy marketingu.

_Zarządzanie tak rozbudowanym zespołem to chyba duże wyzwanie.
To prawda, ale na szczęście udało się nam zrekrutować ludzi mądrych, godnych zaufania, z którymi dobrze się pracuje. I to jest chyba klucz do sukcesu. Mimo że nasze struktury się rozrastają i rozwijają, bo ciągle przechodzimy pewną ewolucję – coś dobudowujemy lub zmieniamy. Tak duży resort jest trochę jak żywy organizm, który żyje i się zmienia. Jednak gdy ma się taki zespół, wszystko wydaje się prostsze.

_Rozwój i rozrost Resortu sprawia, że wciąż powstają w nim nowe miejsca, chociażby Kawiarnia na Szczycie, sala fitness lub nowa scena w lobby. Może pan wskazać miejsce w hotelu, w którym czuje się najlepiej?
Jestem zdecydowanym zwolennikiem naszego lobby. Uważam, że jest to świetnie zorganizowana przestrzeń, w której dobrze się czuję i spędzam dużo czasu. Jest to także punkt, w którym dużo się dzieje i można obserwować hotelowe życie.

_Bania przesiąknięta jest podhalańskim duchem i oczywiście architektonicznie nawiązuje przede wszystkim do stylu zakopiańskiego. Pan z kolei jest „ceprem", który osiadł na Podhalu. Ciekaw jestem, czy w domu ma pan dużo drewna, czy też miał on stać się odskocznią od tego, co w pracy?
Nie jestem i nie aspiruję do bycia góralem. Lubię tu być, dobrze się czuję w lokalnych wnętrzach, uwielbiam otoczenie gór, Tatr czy Gorców, i możliwości spędzania w nich wolnego czasu. Natomiast dom to moja twierdza, w której odpoczywam. I nie jest tam ani trochę góralsko.

_Z tego co wiem, dużo pan podróżuje. Podczas wakacji włącza się zboczenie zawodowe i analiza bazy turystycznej czy udaje się wyłączyć ten tok myślenia? Preferujecie państwo miejsca, w których jest sporo ludzi – jak latem czy zimą na Podhalu – a może uciekacie w odludne zakątki?
Staram się, żeby moje życie prywatne było mocno oddzielone od pracy. Dlatego wybieramy małe obiekty albo wręcz prywatne domy. W ciągu ostatnich kilkunastu lat tak wiele czasu spędziłem w dużym hotelu, że na urlopie preferuję coś innego. Czasem, nawet jeśli nie jest to celem, mimochodem znajduję rozwiązania, które można wdrożyć do takiej organizacji jak nasza. Tak się zdarzyło w przypadku podziękowań i ankiety dla gości po pobycie. Kiedyś zatrzymaliśmy się w małym zespole domów prywatnych w Grecji. Był to świetny obiekt zarządzany przez właściciela. Po kilku dniach od powrotu do domu dostałem podziękowania z krótką prośbą o informację, co mi się podobało, a co – niekoniecznie. Od tamtej pory stosujemy takie rozwiązanie także u nas.

_Góry są takim ulubionym miejscem dla pana i pańskiej rodziny czy też chętniej zmieniacie klimat i wybieracie morze?
Jestem miłośnikiem ciepłej i przejrzystej wody. Gdy-

W hotelowej sali fitness |

bym miał się urodzić drugi raz i mógł wybrać, pewnie wskazałbym miejsce tego typu. Dlatego wypoczywamy w takim otoczeniu. Poza tym mocno wierzę w znaną sentencję, że podróże kształcą, więc staramy się jeździć w odległe zakątki, aby za każdym razem zobaczyć czy doświadczyć czegoś nowego.

_Nie mam wątpliwości, że praca na takim stanowisku i zarządzanie tak dużym zastępem ludzi wiąże się ze stresem. Najlepszym sposobem, aby go rozładować, jest oczywiście aktywność fizyczna. Podobno pana wielką pasją jest nurkowanie. Czy to rzeczywiście ten ulubiony sport?
Mam dość rozległe zainteresowania sportowe. Nurkowanie, zarówno z akwalungiem, jak i bez niego, jest moją ogromną pasją. Ostatnio zrobiłem kurs freedivingowy w świetnym miejscu – Deepspot pod Warszawą. Poza tym od kilkunastu lat regularnie gram w squasha i biegam. Sport towarzyszył mi zawsze i myślę, że tak już zostanie. Przez tę godzinę czy półtorej godziny biegania oczyszczam umysł i przy dobrej muzyce układam mnóstwo rzeczy w głowie. Polecam to każdemu.

_Jeśli patrzy się na dynamikę i plany rozwoju Resortu, to widać, że nie zatrzymujecie się ani na chwilę. Zaraz wystartuje nowa Karcma Bania, a już zabieracie się za przebudowę starego skrzydła. Mniemam, że nie sposób się nudzić w takiej pracy?
To jest zdecydowany walor tego miejsca i jeden z powodów, dla którego pracuję tu tak długo. Gdy prześledzimy moje CV, w momencie, w którym nie miałem wyzwań, zazwyczaj zmieniałem miejsce zatrudnienia. W naszym Resorcie przez ciągłą rozbudowę, ale także przez nieustanne dodawanie usług i produktów, praca pozostaje cały czas atrakcyjna. To oddziałuje na cały zespół, bo inni też widzą, że jest tu duża szansa na rozwój osobisty. Nawet jeśli nie są w stanie w danym momencie awansować na wyższe stanowisko, ciągłe zmiany i ewolucja każdego niemal miejsca i usługi w Resorcie Bania sprawiają, że wciąż pojawiają się nowe obowiązki

Przez tę godzinę czy półtorej godziny biegania oczyszczam umysł i przy dobrej muzyce układam mnóstwo rzeczy w głowie.

i pracownicy mogą uczyć się nowych rzeczy. To także jeden z czynników sprawiających, że pracuje się tu dobrze.

_W tym magazynie oraz w gazecie „Wieści" piszemy sporo o nowej Karcmie Bania. Proszę więc o zdradzenie nieco więcej szczegółów – jak będzie wyglądało najstarsze skrzydło Hotelu po przebudowie?
To duża zmiana dla całego Resortu Bania, bo budowę nowego skrzydła planujemy połączyć z rozbudową termy i parkingu. Goście hotelowi będą mieli bezpośrednie przejście także do nowej części termy, w której znajdzie się duża galeria zabaw oraz część handlowa. W samej części hotelowej pokoje i apartamenty zyskają nową jakość, bo zawsze wyciągamy wnioski z dotychczasowych doświadczeń z części już funkcjonującej, zapowiadają się więc zmiany w wyglądzie i wyposażeniu. Zupełnie nową jakość będzie miało SPA Sielsko-Anielsko z nowymi saunami, siłownią, a przede wszystkim basenami – wewnętrznym i zewnętrznym – dostępnymi wyłącznie dla gości hotelowych. Przy rozbudowie zmienimy również całą część restauracyjną. Restauracja Góralska zostanie zdecydowanie powiększona i będzie miała nową, osobną kuchnię i nowe zaplecza.

_Czyli Góralska pozostanie główną restauracją hotelu?
Nawet w jeszcze większym stopniu, bo urośnie na tyle, że będzie można w niej komfortowo serwować wszystkie śniadania czy obiadokolacje. Obecnie wykorzystujemy do tego część konferencyjną, co bywa wyzwaniem organizacyjnym, gdy po śniadaniu musimy przeorganizowywać całą przestrzeń pod potrzeby konferencji.

_Większe perspektywy widzi pan w rozwoju branży MICE czy w kliencie indywidualnym? Jakie są tendencje na rynku hotelarskim?
W większym stopniu jesteśmy nastawieni na klienta indywidualnego. Proporcje określiłbym jako: 70% – gość indywidualny, 30% – biznesowy. Trudno powiedzieć, która gałąź ma większe perspektywy, bo obie rozwijają się bardzo dobrze. Klientów indywidualnych możemy podzielić na rodzinnych, miłośników narciarstwa oraz takich, których przede wszystkich przyciągają spa i terma. Cały czas poszerzamy jednak wachlarz usług i teraz pracujemy nad podniesieniem atrakcyjności oferty dla osób korzystających ze ścieżek rowerowych.

Klient biznesowy pozwala w niskim sezonie zachować duże obłożenie hotelu. Bania Conference Center jest niezwykle konkurencyjne, bo nie ma na Podhalu wielu obiektów charakteryzujących się takim dostosowaniem zaplecza gastronomicznego do przestrzeni konferencyjnej. My mamy świetnie rozwiązany podział sal, umożliwiający dostosowanie się do grup każdej wielkości. Na najwyższym poziomie stoją także strona techniczna i informatyczna. Mnogość nowoczesnych rozwiązań powoduje, że zapotrzebowanie na nasze usługi w branży konferencyjnej okazało się bardzo wysokie.

_Ciekaw jestem, jak zmieniły się oczekiwania, zachowania i charakterystyka gości od czasu, kiedy zaczął pan pracować na Bani.
Bez wątpienia zwiększyliśmy liczbę przyjmowanych klientów rodzinnych. Zanim urozmaicenie i jakość naszych usług urosły, bywaliśmy dla części klientów hotelem drugiego wyboru. Wtedy większość gości przyjeżdżała do nas na dwie czy trzy doby. W okresie wakacyjnym zdarza się, że potrafią spę-

Podczas biegania
na zboczach Kotelnicy |

dzać w hotelu kilka tygodni, co oznacza, że nasza oferta jest naprawdę urozmaicona.

Najważniejsze jest jednak, że mamy zadowolonego gościa, który bardzo często poleca nas innym. Robiliśmy ostatnio ankietę wśród osób, które po raz pierwszy trafiły do nas właśnie w okresie zimowym, aby dowiedzieć się, w jaki sposób znaleźli informację o hotelu i co zadecydowało o wyborze. Okazało się, że 40–50% pytanych to byli goście, którym nas polecono. Jest to najlepszy dowód na wysoki poziom naszych usług.

_Wiem, że pan Paweł Dziubasik zawsze podkreśla, iż to goście mają chwalić efekty państwa pracy. Mimo to ciekaw jestem, jak w trzech krótkich hasłach zachęciłby pan gościa, aby spędził swój wolny czas właśnie u was.

Świetna usługa. Znakomita jakość jedzenia. Fantastyczne możliwości aktywnego spędzenia czasu na zewnątrz. Wszystkie te komponenty składają się na wypoczynek na wysokim poziomie.

Rozmawiał: **Piotr Drożdż**

BANIA SKI
KARCMA BANIA

_NOWA
KARCMA BANIA

Proces powstawania budynku to materializacja mnóstwa pomysłów, wielu marzeń i ogromu inwencji. W jej wyniku pojawia się coś namacalnego, co odpowiada inwestycyjnym założeniom, ale jest też zapowiedzią znacznie większego potencjału, którego istnienia zaledwie się domyślamy. Nie zwlekajmy z odkryciem go, wszak nowa Karcma Bania już stoi!

TRUDNE POCZĄTKI

Zanim przekroczymy próg pachnącego jeszcze świeżością obiektu, warto poznać zaskakującą historię Karcmy, która stała w tym miejscu od 2005 roku. „Budowaliśmy ją w pośpiechu, ale tuż przed oddaniem do użytku wybuchł pożar i wszystko spłonęło doszczętnie" – wspomina dramatyczne wydarzenie Paweł Dziubasik, współwłaściciel Hotelu Bania **** Thermal & Ski. „Pamiętam, że przeżywaliśmy to bardzo mocno, bo był to piękny budynek, w tradycyjnym podhalańskim stylu, z płazów mszonych przez lokalnych cieśli. Później musieliśmy wszystko odtworzyć w półtora miesiąca, chcąc zorganizować Wigilię w prawdziwej góralskiej karczmie" – dodaje.

Postawiony naprędce budynek nie był ani tak ładny, ani funkcjonalny, jak oryginał strawiony przez pożar. Murowane i obłożone drewnem ściany zaledwie imitowały regionalny charakter, jednak to, co powstało w trybie awaryjnym, okazało się całkiem solidnym rozwiązaniem. Oczywiście opracowany szybko projekt miał mankamenty, więc w miarę upływu lat pewne aspekty konstrukcji zaczęły coraz bardziej doskwierać.

Czas nie stał w miejscu również dla całego Resortu Bania – w ciągu prawie dwóch dekad funkcjonowania Karcmy zbudowano Zielony Szałas, Termę i główny budynek Hotelu. Pomiędzy tymi obiektami powstał charakterystyczny pasaż pieszy, więc aż się prosiło, aby nowa Karcma architektonicznie domykała jego wschodnią pierzeję, wpisując się w stylistykę Resortu. Coraz większy wpływ zaczęły również odgrywać względy ekologiczne, którym można sprostać wyłącznie dzięki zastosowaniu nowych technologii... Tak więc przyszła pora na zdecydowane zmiany!

AMBITNE PLANY

„Chcemy skoncentrować liczne usługi w jednym miejscu. Wszystko ma być na wyciągnięcie ręki" – tak rok temu przedstawiał założenia projektu Paweł Dziubasik. Nowy budynek Karcmy miał więc dysponować ponad dwa razy większą powierzchnią niż dotychczasowy, co pozwoliłoby na zapewnienie całorocznej funkcjonalności. Zgodnie z nazwą obiektu nadal dostępna byłaby oferta gastronomiczna – i to w znacznie poszerzonym wymiarze, bowiem poza restauracją zaplanowano też bar typu après-ski. W trzykondygnacyjnym obiekcie znaleźć się miały również kasy sprzedaży karnetów na wyciągi, szkółka narciarska, wypożyczalnia sprzętu sportowego oraz narciarnia (w okresie zimowym) lub przechowalnia rowerów (w pozostałe pory roku). Kolejną nowością była powierzchnia handlowa na parterze, by goście mogli kupić przede wszystkim ekwipu-

Marek Romaniszyn (ETC Architekci), Iwona Petryszyn (ETC A.), Katarzyna Dziubasik, Tomasz Markowski (ETC A.), Anna Markowska (ETC A.) i Paweł Dziubasik podczas uroczystego otwarcia budynku Bania Ski, 17 czerwca 2023 roku |

nek sportowy. Natomiast wyjątkowe usytuowanie budynku Karcmy bezpośrednio u podnóża stoków narciarskich wymagało innowacyjnych rozwiązań architektonicznych, w jak najmniejszym stopniu ingerujących w otoczenie.

Czy udało się zrealizować te ambitne założenia? Sprawdźmy sami.

JUŻ JEST!

Nowy budynek Karcmy Bania zostaje oddany do użytku na początku wakacji 2023. Nawet okiem laika widać, że spełnia on wysokie wymagania, zarówno pod względem innowacyjności projektu architektonicznego, jak i ekologicznych rozwiązań. Najlepiej ujmie to jednak fachowiec. „Obiekt projektowany był w trzech wymiarach, zatem wcześniej dobrze poznaliśmy relacje między nim a pozostałymi budynkami i krajobrazem Białki Tatrzańskiej. Dlatego obyło się bez zaskoczenia: przestrzeń oglądana na żywo jest tożsama z tym, czego oczekiwaliśmy" – stwierdza architekt Tomasz Markowski ze spółki ETC Architekci, która opracowała koncepcję i projekt.

Wagę wyzwania, z jakim musieli się zmierzyć inwestorzy i wykonawcy, możemy natomiast wyczuć w wypowiedzi Pawła Dziubasika: „Budynek jest uroz-

maicony architektonicznie i skomplikowany technicznie – ma na przykład bardzo dużo instalacji. Ze względu na rozwiązania zastosowane w narciarni i pomieszczeniach gastronomicznych poprowadzono wiele układów wentylacyjnych. Poza tym mamy do czynienia z nietuzinkową bryłą, bo jest i łukowaty, zielony dach i dźwigary, które go podtrzymują... Wszystkie te elementy wymagały skoordynowania".

A co z największym wyzwaniem, które miało zapewnić budynkowi Karcmy wyjątkowość w skali całego Podhala, a może i kraju, czyli przeszklonymi pawilonami na piętrze, wyposażonymi w system przesuwnych dachów i ścian? „To trzeba samemu zobaczyć! Przeszklenia są rozmieszczone tak, że z Rotundy rozpościera się widok na stoki Bani, a z restauracji na pierwszym piętrze możemy podziwiać grań Tatr. To najbardziej atrakcyjne panoramy w Białce Tatrzańskiej" – podkreśla Tomasz Markowski. I dodaje: „Nowy budynek świetnie wpisuje się w kompozycje brył całego resortu. Nawiązanie do łukowych, zielonych dachów Termy i Zielonego Szałasu zapewnia poczucie harmonii. Turyści ze stoków narciarskich nie oglądają brzydkich dachów, tylko powierzchnie w zimie pokryte śniegiem, zaś w lecie – roślinnością".

| Rotunda Bar

A CO W ŚRODKU?

W podziemiach budynek Karcmy połączony jest z Hotelem Bania, co umożliwia wygodną komunikację pomiędzy częścią mieszkalną a narciarnią, wypożyczalnią sprzętu i kasami, ułatwia też bezpośrednie wyjście na stok. „Na poziomie −1 znajdują się narciarnie dla gości hotelu i osób z zewnątrz, które będą chciały zabezpieczyć ekwipunek u nas. Każda zamykana szafka posiada własny system suszenia, a poza butami można zostawić w niej również rękawice czy kurtkę. Dodatkowo odpowiedni układ wentylacyjny gwarantuje, że w tych pomieszczeniach nie rozchodzą się przykre zapachy – wyjaśnia Paweł Dziubasik. – Na tym poziomie jest też serwis narciarski i duży, przestronny węzeł toalet".

Poza sezonem zimowym w pomieszczeniach na poziomie −1 można będzie przechować rowery, również elektryczne, na których w Białce jeździ coraz więcej osób. Przewidziano tam stanowiska do ich ładowania.

Na parterze wzrok przyciągają dwa sklepy sportowe, z witrynami i wejściami usytuowanymi również od strony pasażu pieszego. W jednym znajdziemy bardziej luksusową ofertę renomowanych marek, na-

tomiast drugi ma asortyment przystępny cenowo, dla osób, które wybierając się do Białki, zapomniały wziąć gogli, czapki czy rękawic. „Na tym poziomie znajduje się też sezonowa wypożyczalnia sprzętu sportowego – w zimie narciarskiego i snowboardowego, a latem rowerów. Naprzeciwko jest szkoła Stok i kasy biletowe... Choć gość hotelu może bezproblemowo załatwić zarówno kupno skipassów, jak i rezerwację zajęć w naszej recepcji hotelowej" – precyzuje inwestor.

Z kolei piętro zarezerwowano na usługi gastronomiczne, które są znakiem firmowym Karcmy. To właśnie tu znajdują się dwa w pełni przeszklone pawilony, otwierane na południe i zachód dzięki systemowi przesuwnych dachów i ścian. W jednym z nich usytuowano restaurację z bufetami samoobsługowymi, natomiast w drugim, zwanym Rotundą, mieści się bar après-ski z antresolą. „Mam nadzieję, że sezon zimowy okaże się na tyle łaskawy, że dach nad barem będzie zazwyczaj otwarty. A gdy pogoda się popsuje, gwarantuję gościom, że można go będzie zasunąć szybciej niż ten nad Stadionem Narodowym" – żartobliwie podsumowuje Paweł Dziubasik.

DLA AMATORÓW I AMATOREK PARKIETU...

Na zimę szykuje się więc klasyczny klimat après-ski, czyli tradycji znanej z alpejskich kurortów, lecz wciąż mało popularnej na naszych stokach. Wieczorami grać będzie DJ, podtrzymując pozytywną energię, jaką zapewnił dzień spędzony na deskach. Poza tym karczma przy stacji narciarskiej na pewno nigdy nie narzeka na brak wygłodniałych klientów. Ale co będzie się tu działo latem?

„Chcemy zaproponować usługę, której nie ma w najbliższej okolicy. Coś, co można nazwać wieczorkami tanecznymi lub dancingami. Niektórym może się to kojarzyć z latami dziewięćdziesiątymi ubiegłego wieku albo imprezami dla seniorów, ale takie błędne myślenie trzeba odczarować. Na Podhalu jest kilka dyskotek, w których odnajduje się młodzież, ale nie ma miejsca, gdzie można zabawić się w rytm muzyki granej przez dobry zespół taneczny albo kapelę góralską z prawdziwego zdarzenia. Pragniemy zaoferować naszym gościom takie imprezy pięć, a w najwyższym sezonie nawet siedem razy w tygodniu" – mówi Tomasz Rzadkosz, dyrektor ds. marketingu Hotelu Bania.

Nie każdy jest miłośnikiem całodziennej aktywności. Także ci, którzy marzą o spokojnej rozrywce zwieńczającej wieczór, znajdą w Karcmie propozycje trafiające w ich gusta. Na pewno trudno będzie wzgardzić klasyczną biesiadą albo grillowaniem na tarasie otwartym na panoramę stoków.

...I DLA TYCH, CO NA CAŁE ŻYCIE

„Powiedz TAK w Białce Tatrzańskiej" to nowa oferta weselna, do której Karcma Bania wydaje się miejscem wręcz stworzonym. Sale umożliwiają ugoszczenie 200 osób przy okrągłych stołach, a rustykalny styl i nowoczesne rozwiązania zachęcają do organizacji przyjęcia na otwartej przestrzeni, którą w każdej chwili można osłonić szklaną ścianą i dachem.

„To będzie podhalańska perełka branży weselnej. Ogromnym atutem są też tarasy, które pozwalają przeprowadzić na przykład wyjątkową ceremonię ślu-

Sala główna
w Karcmie Bania

bu cywilnego" – wyjaśnia Agnieszka Magiera, event managerka i konsultantka ślubna w Resorcie Bania.

Podobnie jak goście Hotelu Bania, tak i młoda para, która zapragnie uczcić najważniejsze chwile właśnie w Karcmie, poczuje się wyjątkowo traktowana. „Naszym wyróżnikiem jest pomoc przy przygotowaniu imprezy od A do Z. Dwie konsultantki opiekują się każdą parą, pomagając w skomponowaniu indywidualnego menu, doborze dekoracji czy zatrudnieniu podwykonawców – didżeja lub kapeli, filmowców i fotografa" – deklaruje Agnieszka Magiera.

SUMMA SUMMARUM

Gdy przygotowujemy ten numer „Magazynu Bania" do druku, w Karcmie dopracowywane są ostatnie detale, a kalendarz menadżerów powoli zapełnia się zarezerwowanymi datami wesel, koncertów i wydarzeń. Gdy to wydanie trafi w ręce gości, na osi czasu, pokazującej najważniejsze daty w historii rozwoju Resortu, przybędzie kolejny, bardzo ważny punkt.

Opracowali: **Piotr Gruszkowski**
i Agnieszka Adamiecka

Bania
HOTEL

KARCMA BANIA

Zaplanuj wesele w górach / kontakt: wesele@bania.pl

_NAJWAŻNIEJSZA
noc w roku

fot. Piotr Drożdż

Tę wyjątkową noc w roku chcemy spędzić w szczególnym miejscu, przy świetnej muzyce, w dobrym towarzystwie i suto zastawionym stole. A jeśli mamy dzieci, to najlepiej, aby i one doskonale bawiły się wśród rówieśników. Hotel Bania **** Thermal & Ski stara się wyjść naprzeciw wszystkim tym oczekiwaniom.

WYJĄTKOWE WYZWANIE

Chociaż w Hotelu odbywa się wiele imprez okolicznościowych i dużych konferencji, a w najważniejsze święta czy długie weekendy obiekt zawsze pęka w szwach, to przygotowanie oferty sylwestrowej i organizacja zabawy w trakcie tej najważniejszej nocy w roku są wyjątkowym wyzwaniem dla Baniowej załogi. „Sylwester na Bani to wydarzenie, które wymaga kilkumiesięcznego planowania i koordynacji wszystkich działów: promocji, rezerwacji, gastronomii, kuchni, IT oraz marketingu. Każdy etap jest istotny: przygotowanie oferty, opracowanie kulinarnej i artystycznej wizji wieczoru, logistyki samego balu, a potem realizacja wszystkich założeń. Szczególną rolę w tym procesie pełni dział rezerwacji, który stara się sprostać indywidualnym życzeniom gości, na przykład związanym z przedziałem wiekowym, odległością od sceny i parkietu czy preferencjom językowym" – mówi Tomasz Rzadkosz, dyrektor ds. marketingu Resortu Bania.

PAKIETY

Oczywiście najważniejszym elementem pakietów sylwestrowych jest bal dla dorosłych w formie bankietu przy okrągłych stołach, z wykwintną kolacją oraz muzyką do tańca, a także minibal dla dzieci pod opieką animatorów. Oferta obejmuje jednak o wiele więcej: wieczory poprzedzające spędzimy przy muzyce granej na żywo przez markowe zespoły, a dla dzieci przygotowano codzienne i urozmaicone animacje. Jak zawsze, goście mogą cieszyć się nielimitowanym dostępem do Termy Bania oraz wszystkich atrakcji w Sielsko Anielsko Wellness & Spa. „Cieszymy się, że goście, którzy raz spędzili w Hotelu sylwestrową noc, bardzo chętnie do nas wracają. Świadczy to o atrakcyjności naszej oferty, która pozostawia pozytywne wspomnienia. Najwyżej oceniany jest klimat, spójność i oryginalność Hotelu. I oczywiście szampańska zabawa podczas balu" – podkreśla Ewa Galik, kierowniczka ds. rezerwacji indywidualnej.

DLA KAŻDEGO COŚ MIŁEGO

Wraz z rozwojem Resortu i powiększaniem się Hotelu rósł także rozmach sylwestrowego balu. „Przed otwarciem Bania Conference Center, gdzie obecnie organizujemy zabawę, w obiekcie bawiło się 450 osób - dzieci i dorosłych. Teraz ich liczba dochodzi do 800. To spora różnica, która świetnie obrazuje nasz rozwój" – mówi Ewa Galik.

Pałeczkę po dziale rezerwacji przejmuje dział gastronomii. Jego dyrektor, Grzegorz Dziedzic, tak charakteryzuje ten etap: „Zaczynamy od klasyfikacji próśb gości. Już na etapie rezerwacji panie przypisują osoby do konkretnych stolików, według ich preferencji. Potem musimy ten teoretyczny plan wcielić w życie, przygotowując sale i nakrycia. Zawsze staramy się jak najlepiej spełnić indywidualne życzenia, które mogą dotyczyć specyficznej diety, ulubionego rodzaju alkoholu czy wieku biesiadników, z którymi dzielimy stolik".

Przy tak dużym przedsięwzięciu nie można opierać się wyłącznie na własnym zespole, zatem trzeba sięgnąć po sprawdzone firmy zewnętrzne. Jedną z nich jest „Markpol", który zajmuje się przygotowaniem dekoracji sali oraz stolików. Jego właścicielka, Agata Sobczak, tak opisuje ten czasochłonny proces: „Pracę nad dekoracją sylwestrową rozpoczynamy już kilka miesięcy wcześniej – po ustaleniu ogólnej koncepcji z panią Justyną Twardosz, dyrektorką

Stolikowa łamigłówka
w Sali Wierchy

Olivier Janiak
i Andrzej Stanek jak
zawsze w formie

ds. hotelowych. Kolejnym etapem jest stworzenie próbnych elementów, które muszą uzyskać akceptację od zleceniodawcy. W tym roku specjalnie na tę okazję zaprojektowaliśmy oryginalne minidrzewa, ustawione na stołach. Kreowanie takich niestandardowych projektów sprawia nam mnóstwo satysfakcji, a prawdziwym *grande finale* jest widok pięknie przystrojonych sal Wierchy i Trzy Korony. Warto pracować przez wiele tygodni, aby w ostatnim dniu roku zobaczyć taki efekt".

PRZEZ ŻOŁĄDEK DO SERCA

Także dla kucharzy sylwestrowy bal to jedno z największych wyzwań w roku. „Ta noc jest inna niż pozostałe. Zamyka cały rok, a dla wielu jest początkiem czegoś nowego. Do przygotowania menu, jego aranżacji i obsługi bufetów zaangażowani są wszyscy pracownicy Baniowej kuchni. Wspólnie tworzymy sukces. Takie wyzwania, jak Sylwester na Bani, mają to do siebie, że ich realizacja buduje i pozostawia przeświadczenie, że to, co robimy, robimy dobrze" – mówi Adrian Rosół, zastępca szefa kuchni.

Założenie jest takie, że menu przygotowane na najważniejszy bal w roku ma się różnić od codziennej karty, ale nie może kojarzyć się z zestawami dań przygotowywanymi na inne specjalne okazje, na przykład wesela. „To truizm, ale prawda jest taka, że liczy się smak potraw. Jak zawsze staramy się nawiązywać do regionu, w którym żyjemy, ale do tradycji wprowadzamy nowe elementy. Podczas sylwestra 2022 pojawiły się dania z czterech kuchni świata, między innymi śródziemnomorskiej czy azjatyckiej. Nie zapominamy o potrawach w wersji wegańskiej, bo z roku na rok coraz więcej naszych gości staje się zwolennikami takiej diety" – wyjaśnia zastępca szefa kuchni.

Kolacja sylwestrowa ma wypracowany w ciągu ostatnich lat harmonogram: rozpoczyna się przystawką, a następnie do dyspozycji gości zostaje oddany ciepły i zimny bufet, uzupełniany od godziny 20:00 aż do zakończenia imprezy. Idealnym dodatkiem do głównego menu są przekąski, które umilają czas spędzany przy stolikach i stanowią świetny przerywnik pomiędzy pląsami na parkiecie. „Nie są to skomplikowane potrawy. Uważam, że najzwyklejsze nachos czy tortille zmieniają się w oryginalne danie sylwestrowe, jeśli zaserwuje się je z rozmaitymi sosami oraz estetycznie poda" – podkreśla Adrian Rosół.

Znane jest powiedzenie, że na deser mamy drugi żołądek. W trakcie tej szczególnej nocy nie może więc zabraknąć słodkości. Szef cukierni przygotowuje specjalny stół deserowy, na którym – oprócz tradycyjnych ciast i owoców – znajdują się słodkie specjały dopasowane do tematu przewodniego i pozycji w głównym menu.

Szczególną atrakcję stanowi pokaz gotowania na żywo. „Ma to także praktyczny wymiar: starą prawdą jest, że ludzie chętniej sięgają po potrawę, którą przygotowuje się na ich oczach" – zdradza Adrian Rosół.

ZATAŃCZYSZ ZE MNĄ JESZCZE RAZ...

Organizator może zapewnić znakomite jedzenie, najwyższej jakości trunki czy wyjątkowy wystrój wnętrz, ale aby osiągnąć stuprocentowy sukces, musi trafić z repertuarem muzycznym w gusta znakomitej większości. O ten element od wielu lat dba Tomasz Rzadkosz: „W przypadku sylwestra, czyli imprezy, która trwa około ośmiu godzin, trzeba wszystko odpowiednio rozplanować w czasie, aby dozować emocje. Zabawa musi się zacząć od trzęsienia ziemi – jak u Hitchcocka – aby później

Grzegorz Markocki porwał publiczność...

... do znakomitej zabawy na parkiecie

było tylko lepiej. Czym innym jest koncert gwiazdy, na który przychodzą jej fani, a czym innym zorganizowanie zabawy z tańcami i sprawienie, by zespół, którego nikt nie zna – bo zwykle wtedy grają u nas bandy coverowe – zapewnił świetną zabawę".

Podczas sylwestra 2022 najpierw wystąpił Grzegorz Markocki, który kiedyś wygrał odcinek Szansy na Sukces, w oryginalny sposób wykonując szlagier Krzysztofa Krawczyka *Ostatni raz zatańczysz ze mną*, a na co dzień występuje jako lider formacji The Beatlmen. Zespół kilkukrotnie grywał na scenie Kultury na Bani i zawsze porywał publiczność, serwując przeboje liverpoolskiej czwórki. Artysta po raz kolejny udowodnił, że jest urodzonym showmanem i jeszcze zanim do końca wybrzmiały akordy pierwszego utworu, na parkiecie pojawiło się sporo par. Po przerwie, podczas której atrakcyjne nagrody wygrali goście szczycący się największą wiedzą o Resorcie Bania, zagrał zespół Another, na co dzień brawurowo wykonujący muzykę Pink Floyd i nieśmiertelne hity grupy Queen.

„Na ten wieczór nie bierzemy nikogo w ciemno i wszystkie bandy są najpierw sprawdzane podczas letnich koncertów. Świetnym ruchem okazało się znaczne poszerzenie składu formacji Another, która specjalnie pod kątem sylwestrowego show wystąpiła z trzyosobową sekcją dętą. W takim niemal bigbandowym składzie, z dwoma wokalistami, znakomicie zabrzmiały chociażby przeboje latynoamerykańskie, które zawsze sprawdzają się na parkiecie. Oczywiście nie zabrakło polskich evergreenów, szlagierów Abby, Queen czy Boney M. A niekwestionowaną gwiazdą wieczoru był, jak zawsze profesjonalny, Olivier Janiak, który stworzył zgrany konferansjerski duet z naszym Baniowym góralem – Andrzejem Stankiem" – mówi Tomasz Rzadkosz.

Dobrej muzyki na żywo nic nie zastąpi, ale podczas zabawy sylwestrowej nadchodzi moment, aby artystów, którzy dali z siebie wszystko, zastąpił przebojowy DJ, grający do białego rana. Jest to też czas, kiedy goście mogą zamawiać swoje ulubione utwory.

WITAJCIE W NASZEJ BAJCE

Dzieci zaczynają świętować sylwestra wcześniej niż dorośli, bo już o 18:30, kiedy startuje ich bal w Restauracji Tatrzańskiej. Program dla najmłodszych w trakcie imprezy 2022 był równie bogaty, jak dla ich rodziców. Muzykę zapewniał zespół Violka & Bobass, który proponował także zabawy taneczne, a animatorzy zadbali o gry i konkursy z nagrodami. Nie zabrakło wizyt superbohaterów, a starsze dzieciaki mogły szaleć w Sali VR, istnym raju dla miłośników gamingu, gdzie czekały na nie gry w wirtualnej rzeczywistości, strefa retro z klasycznymi hitami z lat 80. i 90., a także symulatory jazdy samochodem. „Najmłodsze dzieci zaprosiliśmy na projekcje bajek do Sali Litwinka. Tam pociechy mogły leżakować, odpoczywać, a nawet zasnąć – nad ich bezpieczeństwem czuwały wykwalifikowane nianie" – dodaje Justyna Twardosz.

WYBUCHOWA KULMINACJA

Oczywiście o północy wszyscy podziwiali wyjątkowy pokaz sztucznych ogni. Choć nad całą Białką Tatrzańską rozbłysły tysiące fajerwerków, to te nad Resortem Bania z pewnością wyróżniały się w „tłumie". Olivier Janiak i Andrzej Stanek odliczali ostatnie sekundy starego roku, wystrzeliły korki szampanów i goście mogli złożyć sobie te szczególne życzenia: do siego roku!

Tekst: **Piotr Drożdż**

Drink bar gotowy
na przybycie gości

Sala Wierchy przed
Sylwestrem

_AFROMENTAL: EKLEKTYCZNY FENOMEN

fot. Tadeusz Bącal

SEQUENTIAL
prophet-6
nord stage 3

Każdy występ z cyklu Kultura na Bani można zapowiedzieć hasłem „Będzie się działo!". Jednak podczas niektórych koncertów dzieje się więcej niż zwykle. Takie było na pewno spotkanie z Baniową publicznością gwiazdy pierwszej wielkości, zespołu Afromental. Zanim emocje po zejściu ze sceny na dobre opadły, porozmawialiśmy z członkami zespołu o tym, co najważniejsze, czyli o muzyce.

Afromental, od lewej: Wojciech Witczak, Bartosz Śniadecki, Tomasz „Tomson" Lach, Aleksander Milwiw-Baron, Tomasz Torres

_Jesteście chyba najlepiej wykształconą muzycznie ekipą w Polsce. Znacie drugi zespół z podobnego nurtu, w którym wszyscy są po szkole czy akademii?

Aleksander Baron: Miło, że o tym wspominasz. Chociaż nie jestem pewny, czy papier i dyplom definiują profesjonalizm, bo znam wielu wybitnych instrumentalistów, którzy po prostu słyszą, nie mając pojęcia, co grają technicznie. Natomiast rzeczywiście tak jest, że każdy z nas ma jakieś muzyczne wykształcenie. Perkusista Tomasz Torres i klawiszowiec Bartosz ***Śniady*** Śniadecki są magistrami sztuki. Żeby było śmieszniej, ja skończyłem liceum muzyczne na saksofonie. Tomasz ***Tomson*** Lach – wokalista – grał na trąbce i chyba na klarnecie swego czasu. Basista – na skrzypcach. Od zawsze byliśmy skazani na muzykę.

_Czy to zmienia jakoś waszą perspektywę na tworzenie?

Tomasz Torres: Wydaje mi się, że wykształcenie jest tu błogosławieństwem i przekleństwem zarazem. Czasami łatwiej byłoby nie analizować tak mocno, tylko po prostu robić. Często łapię się na tym, że to mi niepotrzebnie zaburza proces. Mam na myśli przesadne analizowanie czegoś, co tego tak naprawdę nie wymaga. Zgadzam się z Baronem: jest mnóstwo świetnych muzyków, którzy nie czytają nut, a grają i tworzą cudowne rzeczy.

AB: Z drugiej strony dzięki temu, że znamy branżową

Występ na scenie Kultury na Bani |

nomenklaturę, podczas prób potrafimy jednym zdaniem zdefiniować coś, o co nam chodzi. Nie musimy mówić: „Tu byś zagrał tak, jakbyś się skradał, a tutaj rozrósł, ale lekko zwolnił". Komunikujemy się inaczej: „Tutaj akcent, tu fermata, tu *crescendo* i jedziemy". To na pewno daje nam większą rozpiętość gatunkową i zabawę stylistyką. Sięgając po inne gatunki – jazz, drum&bass czy po prostu pop – również korzystamy z wiedzy, którą otrzymaliśmy w szkole.

_W tym, co gracie, jest pełno smaczków, cytatów, wtrętów. Macie z tego frajdę?
TT: Zdecydowanie. Muzyka robiona przez osoby świadome zawsze pozostawia malutkie „śladziki" dla ludzi, którzy je wyłapią, co nam daje dodatkową radość z grania. Nie szkodzi, że niektórzy tego nie zauważają, bo finalnie najważniejsza jest dobra zabawa.
AB: Jak wykonujemy setny raz jakiś utwór, to już z czystej fantazji i zabawy Tomek czy Wojtek coś implementują. I to jest fajne.

Tomasz Lach: Jeżeli masz do dyspozycji scenę, nie tylko musisz być rzetelnym rzemieślnikiem, ale iść krok dalej, żeby wpłynąć na inne osoby. Zawsze powtarzam, że sztuka nie musi być piękna, tylko ma zostawić jakiś ślad w pamięci słuchacza. Jest cudnie, nawet jeśli będzie to tylko smaczek.
Wojciech Witczak: Element freestyle'u pojawia się u nas na każdym koncercie. Chociaż czasem są to pojedyncze dźwięki, to lubimy dodać jakiś nowy smaczek sprawiający, że jest inaczej niż na poprzednim występie.

_Jak wam się pracuje z producentami nagrań? Próbują na was wpływać?
AB: Wiele płyt nagraliśmy bez formalnego producenta. Dopiero ostatnią zrobiliśmy z Maćkiem Wasio i można powiedzieć, że miał on kontrolę organizacyjno-decyzyjną nad całym procesem. A to dlatego, że udało się stworzyć wcześniej jakieś podwaliny zaufania oraz komfortu przebywania i tworzenia razem.

Element freestyle'u pojawia się u nas na każdym koncercie.

Na przykład w piosence *Odpowiedz*, która była pierwszym singlem z tego krążka, zwrotka brzmiała jak Limp Bizkit. Maciek wtedy zasugerował, aby zostawić tylko bas i bęben, bez gitar. Dzięki temu kawałek zyskał charakterystyczne brzmienie, które spowodowało, że jest od razu rozpoznawalny. Wymaga to pewnej pokory, kiedy prowadzisz okręt, a przychodzi ktoś i mówi: „A spróbuj troszkę inaczej".

WW: I okazało się, że od strony koncepcyjnej jest to chyba nasza najbardziej udana płyta: przemyślana, spójna, najmniej eklektyczna. Każdy dźwięk da się zapisać w nutach, czego wcześniej nie robiliśmy. Można więc mieć nad tą muzyką pełną kontrolę, chociaż wiadomo, że na scenie – jak mówiliśmy – zawsze dochodzi element improwizacji.

_Wszyscy macie swoje plany, ambicje i nisze, w których lubicie się realizować. Zostawiacie to na emeryturę czy staracie cały czas robić jakieś „skoki w bok"?

WW: Afromental jako projekt zawsze polegał na tym, że splataliśmy kilka stylów w jeden kawałek. Dopiero ostatnia płyta jest mniej wielogatunkowa, chociaż nie monostylistyczna, bo też się tam przeplata wiele gatunków muzyki. Ludzie już są chyba przyzwyczajeni, że każdy nasz krążek jest inny.

TL: Przed kolejnym albumem najpierw określamy kierunek. Kiedyś było bardzo metalowo, teraz jest może trochę bardziej rockowo, ale ciężej. Było hip-hopowo, popowo, a nawet w stylu R&B. Zdarzały się także soulowe ballady.

AB: My to wszystko kochamy. To nie tak, że mamy jakąś pozę i wymyślamy sobie, że dzisiaj gramy tak, a kiedy indziej siak. Wszystkie te rzeczy mamy w sercu. Czasem odkładamy gitary i sięgamy po inne instrumenty. Nie zrealizowaliśmy jeszcze co prawda płyty jazzowej czy dubstepowej, ale mamy też takie numery.

TT: Jest utwór nagrany z naszymi ojcami, bardzo jazzowy. Oprócz Afromental robimy też inne rzeczy w innych składach… Z Alkiem lubimy sobie popykać na handpanach. Koncepcje, które nie mieszczą się w tym zespole, realizujemy poza nim.

AB: Nie brakuje nam ani pomysłów, ani apetytu i energii na to, żeby poza Afromental realizować różne projekty. Ja na przykład zrobiłem muzykę do filmu *Jak pokochałam gangstera* i tam operuję barwami orkiestrowymi, więc to zupełnie inne pole do popisu.

TL: Wolność polega na tym, że nikt nam niczego nie narzuca. Nawet producent, Maciek, będący niejako szóstym członkiem zespołu, jedynie patrzy trochę z zewnątrz i proponuje. Dlatego czujemy dużą odpowiedzialność za materiał, nad którym pracujemy. Rock jest w tym momencie niszą, a wokół powstaje mnóstwo muzyki, która zdobywa atencję nie tym, czym powinna. Jeśli ktoś ma wytatuowaną całą twarz i kolorowe włosy, niekoniecznie musi mieć talent, a może dobrze prosperować na scenie.

AB: Z drugiej strony są ludzie, którzy potrzebują kolorowego kolesia z tatuażami na twarzy i tacy, którzy potrzebują riffów gitarowych. Na wszystko jest miejsce.

_Pamiętacie pierwsze zawodowe granie, za które ktoś wam zapłacił?

TL: Pamiętam, jak zagraliśmy koncert i Tomek każdemu wcisnął po nim cztery dychy.

Bartosz Śniadecki: Moja koleżanka ze Śląska znalazła w komputerze skan naszego ridera technicznego z tego okresu. Miał pięć linijek. Było napisane, że jesteśmy młodym zespołem z Olsztyna i Wrocławia, chcemy zarażać ludzi dobrą energią i potrzebu-

„Zmieniliśmy agresję w natężenie" |

jemy po prostu kawałek sceny, zwrot za podróż PKP drugą klasą, a na miejscu możemy dostać jakieś piwko. Byle wyjść na zero.

AB: Ten czas nauczył nas pokory i determinacji. Nie jesteśmy zespołem z castingu, tylko chłopakami z garażu, którzy mieli dużo szczęścia…

WW: Bo szybko podpisaliśmy kontrakt z ogromną wytwórnią na pięć płyt i od tego momentu wszystkie sprawy techniczno-organizacyjne robili za nas inni. Ten czas na początku, kiedy sami kombinowaliśmy i dojeżdżaliśmy na koncerty, był dość krótki.

_Spędzacie w telewizji sporo czasu…

TL: W dodatku z młodymi wokalistami, co chyba daje nam najwięcej energii.

AB: I jest dźwignią promocyjną. W radiu nie grają naszej muzyki, ale jesteśmy widoczni w telewizji, więc medialna pozycja zespołu jest niezła przez hashtag #znanemordy (*śmiech*). Swoją drogą w The Voice of Poland czy The Voice Kids nie ma za wiele przestrzeni, aby pokazać naszą muzykę. Występujemy tam w konkretnych rolach, więc jeśli ktoś idzie na koncert „tych ziomków z TV", to czasami się nie spodziewa, że jest inny repertuar niż *Radio Song* albo *Pray 4 Love*. Na szczęście więcej osób zostaje, niż wychodzi, nawet jeśli są zaskoczone, że jest tak ciężko i dosadnie.

_Macie uczucie, że jesteście już o pokolenie starsi od większości ludzi, którzy przychodzą do The Voice?

AB: Czuję to w kościach (*śmiech*). A bardziej serio: jak pojawiliśmy się na scenie, wnosiliśmy pewną świeżość muzyczną, a dzisiaj bardziej odwołujemy się do klasyków i to młodzież nas zaskakuje.

TT: I jest to dla nas lekcja, bo mając doświadczenie, moglibyśmy mówić innym, jak to się robi, ale prawda jest taka, że są młodsi, którzy – nie słuchając naszych rad – są w niektórych rzeczach lepsi od nas. Na początku występowaliśmy na różnych świętach miast z Lady Pank czy Perfectem. Tam grali mocno

Występ w warszawskim klubie Palladium

dorośli już faceci, a my byliśmy jedną z niewielu ekip złożonych z samych młodziaków. A teraz to my jesteśmy ci starsi, a młodsi są na topie.

_Zatem można powiedzieć, że uspokajacie się w myśleniu o muzyce?
TT: Gdy dawniej wychodziliśmy na scenę, chcieliśmy pokazać, jak bardzo potrafimy być agresywni. A dzisiaj nie chcę już nikomu niczego udowadniać. Wystarczy, jeśli będzie widać, jak bardzo lubię to robić. Nie mam już w głowie: „O! Teraz im pokażę!".
TL: Można powiedzieć, że zmieniliśmy agresję w natężenie.
WW: Mamy profesjonalną wstrzemięźliwość. Nie wszystko podajemy publiczności na talerzu.
AB: Prawda jest taka, że ludzie dają nam kredyt zaufania przez to, że znają nas z telewizora. Jestem prawie pewny, że gdybyśmy nie byli rozpoznawalni, sporo osób szybko uciekłoby sprzed sceny, bo jest to dość intensywne granie.

_Podczas tworzenia nowej muzyki myślicie o tym, żeby numer dobrze się grał w radiu?
TT: Kiedyś próbowaliśmy i okazywało się, że każda nasza próba przychylenia się w tę stronę była kompletnie nieudana. W końcu stwierdziliśmy, że nie będziemy się starać jeszcze bardziej. Wyjątkiem był jeden epizod z *Radio Song*, ale to było nieco prześmiewcze.
AB: To był żart, który okazał się jednocześnie naszym kluczem do sukcesu i popularności, ale też trochę ciążącym nam „plecakiem", bo wylądowaliśmy w szufladzie popowej. Gdyby jednak nie ta piosenka, to pewnie byśmy nadal grali na imprezach dużo wcześniej niż o godzinie 20:00 jako *headliner*.

_Jesteście gadżeciarzami, jeśli chodzi o instrumenty?
AB: Ja chyba wydałem najwięcej z nas wszystkich. Gitar mam pewnie 15 i lutnik właśnie robi mi kolejną, o jakiej zawsze marzyłem. Opowiem wam anegdotę. Grałem koncerty z Hansen Zimmerem, kiedy

Tomson i białczańska publiczność |

był w Polsce w czasie światowej trasy. Wchodzę na próbę techniczną i widzę, że Hans ma takiego zardzewiałego telecastera. Mówię: „Wow, Hans, jaka zajebista gitara! Fender?". A on odpowiada: „It's not a fender. It's trussart. Very expensive. You won't probably ever be able to afford it". Rok później zadzwonił do mnie kolega, mówiąc: „Jest jeden trussart w Polsce, przyjedź zobaczyć". I to właśnie gitara, na której dzisiaj grałem podczas koncertu w ramach Kultury na Bani. Jest w całości wykonana z metalu i nagrałem na niej 70% ostatniej płyty. Z drugiej strony taki sprzęt to inwestycja. Zawsze można go później bez straty sprzedać.

TT: Ja nie jestem kolekcjonerem, ponieważ lubię wszechstronność i wolę mieć mniej instrumentów, ale takich, które przydają się do różnych rzeczy. W dodatku nie miałbym gdzie trzymać dużej liczby różnych modeli. Dlatego staram się je wymieniać, łączyć w różne konfiguracje, niczym puzzle, które sobie dopasowuję do stylu muzyki, jaką gramy.

_Macie jakieś spięcia twórcze w studio?

TT: Gramy razem 18 lat. Jesteśmy starym dobrym małżeństwem, które miało swoje kryzysy. Czasami te zderzenia były mocne, ale teraz już wiemy, jak ze sobą rozmawiać, a przede wszystkim – że trzeba to robić. Obecnie jesteśmy w stanie w miarę sprawnie nakierować siebie nawzajem na właściwe tory. Jak masz pięciu chłopów, zawsze jest trudniej, niż gdy jedna osoba podejmuje wszystkie decyzje.

WW: Czasem uśmiechem da się załatwić więcej niż złą miną. W trakcie pracy nad dwoma pierwszymi płytami każdy z nas próbował pokazać swoje, ale potem zrozumieliśmy, że to nie ma totalnie sensu i zaczęliśmy szukać wspólnej drogi. Jak ją znajdziemy, idziemy razem. Rezultat będzie można sprawdzić, zapoznając się z naszą nową płytą.

Rozmawiał: **Tomasz Biernacki**

a4a all for adventure KRUPÓWKI 30, ZAKOPANE

ODKRYJ SZEROKI WYBÓR ODZIEŻY, GOGLI, KASKÓW I OKULARÓW PRZECIWSŁONECZNYCH MARKI OAKLEY.

_BANIA
PRZYJAZNA
ZWIERZĘTOM

Hotel Bania **** Thermal & Ski to miejsce, w którym dobre samopoczucie gości jest najważniejsze. Właściciele czworonogów najlepiej relaksują się w ich towarzystwie i dlatego w Bani są mile widziani wspólnie z psami i kotami. Akceptowane są zresztą wszystkie udomowione zwierzęta, a w pamięci personelu zapisali się już naprawdę niezwykli goście, jak choćby... miniaturowa świnka.

Przyjmowanie zwierząt w Hotelu Bania nie ogranicza się wyłącznie do zgody na ich pobyt. Każdy pokój, do którego wprowadzają się goście z psem czy kotem, jest specjalnie przygotowywany. Pojawiają się w nim miski na wodę, jedzenie oraz legowisko, a obsługa hotelowa zostaje uprzedzana, że w pokoju może zastać zwierzę – dzięki temu dokłada wszelkich starań, aby przypadkowo go nie wypuścić.

Może się wydawać, że obecność pupili w hotelu oznacza ciągłe zmaganie się ze spowodowanymi przez nie zniszczeniami, ale jest zgoła inaczej. „Z naszego doświadczenia wynika, że to są naprawdę niezwykle rzadkie przypadki. Ludzie, którzy podróżują ze zwierzęciem, znają je doskonale: wiedzą, że dobrze zniesie podróż i nie będzie dla niego problemem, jeśli na jakiś czas zostanie samo w obcym wnętrzu. Mogę powiedzieć, że wynikłych z tego problemów mamy bardzo, bardzo mało" – mówi Agata Münzer, kierowniczka ds. marketingu Hotelu Bania.

Liczba gości, którzy odwiedzają hotel ze swoimi zwierzętami, systematycznie rośnie. W czasie ferii czy letnich wakacji hotelowa menażeria staje się szczególnie liczna. Sprzyja temu lokalizacja obiektu.

Bania przyjazna dla psów już od progu |

Jak wiadomo, do Tatrzańskiego Parku Narodowego wstęp z psami jest zabroniony, ale z Białki niewiele dalej jest w Tatry Słowackie, gdzie taki zakaz nie obowiązuje. Za południową granicą spacery z psami po szlakach cieszą się ogromnym powodzeniem.

Przygotowano też rozwiązanie dla tych, którzy nie chcą oddalać się zbytnio od Bani. Wokół hotelu powstała ścieżka spacerowa dla czworonogów i, rzecz jasna, ich właścicieli, wyposażona w kosze i torebki umożliwiające uprzątnięcie nieczystości i pozostawienie ścieżki w niezmienionym stanie.

Otwartość hotelu na zwierzęta widać już od progu, bo wita nas rzeźba przedstawiająca górala z nieodłącznym owczarkiem podhalańskim. Przed psem stoi miska, zawsze napełniona wodą. Jeszcze przed zameldowaniem się w hotelu czworonogi mogą się więc poczuć jak we własnym domu. Zamknięte dla zwierząt są oczywiście hotelowe restauracje czy cała strefa basenów i term, ale… specjalny letni basen dla futrzanych przyjaciół to pomysł, który pojawił się kilka razy w sugestiach gości, więc kto wie…

Hotel Bania jest firmą znaną z angażowania się w działania z zakresu tzw. społecznej odpowiedzialności biznesu (CSR – Corporate Social Re-

sponsibility). Coroczna impreza w czasie Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy, Dni Zdrowia czy mnóstwo proekologicznych rozwiązań wprowadzanych w białczańskich obiektach – to tylko niektóre przykłady. Ta działalność dotyczy również zwierząt. Od 2022 roku Hotel Bania współpracuje z Fundacją „Kraina Wesołego Czworonoga", która jest blisko związana ze Schroniskiem dla Bezdomnych Zwierząt w Nowym Targu – największą tego typu placówką na Podhalu. Z każdej doby, którą w hotelu Bania spędzi gość w towarzystwie zwierzęcia, 10 zł jest przekazywane na cele statutowe Fundacji.

„Zdecydowaliśmy, że chcemy działać nie tylko dla ludzi, ale też dla zwierząt. Naszą ambicją jest przyczynienie się do budowania i zmiany świadomości w zakresie, w jakim możemy mieć na to wpływ. Współpraca z Fundacją jest też dowodem na doskonałe relacje wśród pracowników Bani. Dobre pomysły są realizowane niezależnie od tego, kto jest ich autorem. W tym wypadku była to inicjatywa, którą wymyśliła Ewa Galik, kierowniczka działu sprzedaży indywidualnej. Tak doskonałą ideę trzeba było wcielić w życie" – mówi Agata Münzer.

Comiesięczny przelew na konto Fundacji umożliwia jej prowadzenie większej liczby akcji promujących adopcję, dzięki czemu zwierzęta przebywające czasowo w schronisku szybciej znajdują swój drugi dom.

Szymon Salawa – pomysłodawca, założyciel i prezes zarządu Fundacji „Kraina Wesołego Czworonoga" – mówi: „chociaż jest dużo organizacji podobnego typu, które wspierają bezdomne zwierzęta, uznałem, że jest miejsce na kolejną, bo mam na to swój własny, indywidualny i trochę może niestandardowy pomysł".

Działania Fundacji nie ograniczają się wyłącznie do starań o sprowadzenie do schroniska osób, które chciałyby adoptować jakieś zwierzę. Jednym z priorytetów jest zmiana obiegowych opinii o takich placówkach i o zwierzętach, które w nich przebywają. Powszechne przekonanie, że wszystkie schroniskowe psy są stare, chore i zmęczone życiem oraz zostały przez właścicieli porzucone, jest błędne, ale – jak w przypadku każdej powtarzanej przez lata „obiegowej prawdy" – zmiana sposobu czyjegoś myślenia wymaga sporo czasu i wysiłku.

Schronisko w życiu psów to jedynie przystanek, krótki epizod, który przytrafia się zwierzakom w różnym wieku. Część z nich to psy zagubione, inne zostały z takich czy innych powodów osierocone.

Działania prowadzone przez Fundację zwiększają zainteresowanie schroniskiem i, co za tym idzie, liczbę adopcji. Wykorzystywane są do tego profile prowadzone w mediach społecznościowych. Każda informacja o psie, który czeka na nową rodzinę, jest przekazywana dalej, użytkownicy sieci społecznościowych dzielą się taką wiadomością między sobą i – choć nie da się zawęzić grona odbiorców wyłącznie do mieszkańców regionu – ostatecznie w niemal każdym wypadku udaje się znaleźć psu nowego opiekuna. Od publikacji zdjęcia do adopcji mija zwykle nie więcej niż kilka dni, co ma ogromne znaczenie dla zwierzęcia. Im krócej przebywa w schronisku, tym lepiej.

Szymon Salawa przypomina: „Adopcja powinna być przemyślana i odpowiedzialna. Należy pamiętać, aby zawsze przeanalizować wszystkie argumenty za i przeciw. Ludzie, którzy o niej myślą, powinni zastanowić się, czy mają możliwości mieszkania w domu z psem i dadzą radę poświęcić mu czas oraz energię. Świadoma i odpowiedzialna adopcja to gwarancja, ale i warunek wspólnej radości oraz bezpieczeństwa zarówno właściciela, jak i naszego nowego czwo-

Początek trasy spacerowej dla gości z psami |

ronożnego przyjaciela". Stara się więc sprawić, żeby schronisko było miejscem, gdzie ludzie będą przychodzić z pozytywnym nastawieniem, bo – jak mówi – „tu po prostu są fajne pieski".

Adopcja psa nie jest łatwą decyzją. Ludzie decydujący się na taki krok mają pewne obawy i żeby dać im pewien komfort, schronisko wprowadziło trzydziestodniowy okres próbny, w trakcie którego zwierzę może do schroniska wrócić. Miesiąc wystarczy, żeby przyzwyczaić psa do nowych okoliczności, na nowo go udomowić. Jest to odpowiednio długi czas, aby poznał wszystkich domowników i inne zwierzęta, w których otoczeniu będzie żyć. Okazuje się jednak, że z tej opcji mało kto korzysta, a efekt jej wprowadzenia jest odwrotny niż ten, którego można by się spodziewać. Szymon Salawa uważa, że dzięki temu, iż przez pierwsze 30 dni można się wycofać, ludzie mają bardziej pozytywne nastawienie do adopcji. Mniej obawiają się tej wielkiej zmiany w codziennym życiu i ostatecznie bardzo rzadko się zdarza, że adoptowane psy wracają do schroniska przed upływem miesiąca.

Ważną częścią działalności fundacji jest edukacja: od wyjaśnienia roli schroniska i funkcjonowania całego systemu, po to, jak wygląda współpraca z lokalnymi władzami, gminą czy Urzędem Miasta. Potrzebne jest też ciągłe przypominanie opiekunom czworonogów, żeby je znakowali w sposób umożliwiający jak najszybszą identyfikację i odnalezienie właściciela. Tak prosta rzecz, jak numer telefonu zapisany na obroży czy pasku wystarczy, żeby ułatwić cały proces.

Współpraca z Hotelem Bania jest zdaniem Szymona Salawy bardzo cenna. Nie chodzi wyłącznie o środki, które co miesiąc wspomagają finanse fundacji. Także obecność na imprezach kulturalnych organizowanych na Bani jest szansą na dotarcie z informacją i akcjami edukacyjnymi do szerokiego grona odbiorców. Efekt widać wyraźnie w tym, jak przybywa osób pojawiających się w schronisku, a zarazem – rośnie liczba adopcji.

Sama procedura jest uproszczona tak, jak to tylko możliwe. Każda osoba przyjeżdżająca do schroniska może wziąć dowolnego psa na wybieg, aby spędzić z nim jakiś czas, po czym tego samego

Szymon Salawa z podopiecznym schroniska

dnia podpisać zobowiązanie adopcyjne i zabrać go do domu. Skomplikowany i wielostopniowy proces bywa bowiem zniechęcający, a uczynienie go bezproblemowym wcale nie powoduje, że ludzie podejmują decyzję o adopcji pod wpływem impulsu czy emocji. Liczba psów, które wracają do schroniska, jest znikoma. Dbanie o to, żeby przyszli potencjalni właściciele rozumieli odpowiedzialność i powagę tego, co robią, daje znakomity efekt, bo niemal wszystkie adopcje są skuteczne. W dodatku większość ludzi dzieli się zdjęciami szczęśliwych czworonogów w ich nowych domach na facebookowym profilu schroniska.

Szymon Salawa uważa, że to właśnie najlepsza reklama. „Prosimy, żeby zdjęcia piesków umieścić w momencie adopcji, a potem na przykład po miesiącu, dwóch, może po pół roku. Widać, jak niesamowicie psy się zmieniają i że mają dobre życie. Jeżeli ktoś zobaczy szczęśliwego psa adoptowanego jakiś czas temu, to jest ogromna zachęta i utwierdzenie w przekonaniu, że nie ma się czego bać. Zdarza się, że po umieszczeniu zdjęć psa w Internecie nawet w tym samym dniu mamy odzew i ludzie umawiają się z nami, że po niego przyjadą".

Współpraca Hotelu Bania z Fundacją i schroniskiem to oczywiście element CSR, ale w rzeczywistości to coś znacznie głębszego i opartego bardziej na szczerych emocjach i potrzebach, a nie na marketingowym planowaniu. Otwartość hotelu na gości przyjeżdżających tam ze zwierzętami nie tylko daje możliwości poczucia się w Białce niemal jak w domu, ale równocześnie pozwala dołożyć cegiełkę i wspomóc działania Fundacji.

„Liczą się człowiek i dobro serca. My się tym właśnie kierujemy. Jeżeli ktoś chce bezinteresownie pomóc, poświęca swój czas i energię, jest to dla nas najcenniejsze. Wszystko inne można kupić, a naszego czasu i dobrych chęci nie da się przeliczyć na pieniądze. Każda osoba, która chociażby udostępnia nasze zdjęcia na Facebooku czy napisze o nas dobre słowo – ma ogromny wkład w to, co staramy się osiągnąć" – podsumowuje Salawa.

Tekst: **Tomasz Biernacki**

BaniA HOTEL

SIELSKO ANIELSKO WELLNESS & SPA

znajduje się na poziomie -1, wejście obok Górskiej Krainy

_SZKOŁA NA STOKU

Anna Žampa

Tak to już jest, że dzieci i ich rodzice odczuwają wielką ulgę, gdy nadchodzi coroczna przerwa od edukacyjnych obowiązków, jaką są ferie zimowe. Szkoła? A kysz, maro! Co innego zajęcia na śniegu – nauka jazdy na nartach lub snowboardzie nigdy się nie nudzi... A potrafi nawet uzależnić i niektórzy każdego roku szlifują zimą swoje umiejętności w tych dziedzinach.

_Góry zajmują niewiele ponad 3% terytorium naszego kraju, nie dziwi zatem, że nie każdy Polak posiada umiejętność jazdy na nartach. Polsce daleko do takiego Tyrolu, gdzie dzieci śmigają po stokach w ramach zajęć szkolnych. Nie można jednak odmówić nam entuzjazmu... Ani chęci doskonalenia się. Aby bezpiecznie jeździć na nartach lub snowboardzie, musimy się tego najpierw nauczyć pod okiem dobrego instruktora lub instruktorki. Spójrzmy, jak to wygląda w Resorcie Bania.

BEZ KOMPLEKSÓW

Skoro powiedziało się A, to trzeba powiedzieć B... Jak to jest z naszymi umiejętnościami jazdy na nartach lub snowboardzie? Czy rzeczywiście wypadamy tutaj gorzej niż inne nacje?

„W porównaniu z zagranicznymi turystami odwiedzającymi Białkę Tatrzańską, Polacy jeżdżą od nich zdecydowanie lepiej" – twierdzi Anna Žampa ze szkoły narciarskiej Stok, do której od ponad 22 lat przychodzą goście z ośrodka Bania. Widząc moje zaskoczenie, dodaje: „Trzeba jednak pamiętać, że Białka jest ośrodkiem wybieranym głównie przez narciarzy początkujących, zwłaszcza tych z zagranicy. Oferujemy infrastrukturę dla rodzin z dziećmi".

Słysząc to, oddycham z ulgą. Bo co to za frajda – złapać króliczka? Wiadomo, że lepiej go gonić – najpierw się ucząc, a później doskonaląc swoje narciarskie umiejętności. Ta nauka trwa całe życie, bo zawsze można jeździć lepiej. „Mamy bardzo wie-

fot. Paweł Starzyk

lu stałych klientów, którzy znają już podstawy, ale czerpią przyjemność z samodoskonalenia się i wracają do nas co roku. Często trenują z tymi samymi, ulubionymi instruktorami. A co najważniejsze, dobrze przyjmują krytykę i konstruktywne uwagi" – podkreśla Anna Žampa.

Aby to się udało, trzeba trafić na nauczyciela, który nie tylko potrafi świetnie jeździć na deskach, ale także wie, jak tego nauczyć. Kogoś takiego ze świecą szukać... Chyba że jesteśmy w Białce Tatrzańskiej. Tu nie będzie z tym problemu.

PO NAUKĘ DO NAJLEPSZYCH

Hotelowi goście i osoby korzystające z okolicznych tras zjazdowych (Bani, Kotelnicy Białczańskiej i Kaniówki) każdego dnia mogą wybierać spośród 120-osobowej kadry szkoły narciarskiej Stok. Prawdopodobnie w żadnym innym ośrodku w Polsce nie pracuje tak wielu instruktorów jazdy na nartach i snowboardzie. Wykupując lekcje w tym ośrodku – telefonicznie, mailowo czy osobiście na terenie hotelu lub w biurze szkoły przy kasach wyciągów – zapewniamy sobie tak potrzebną w trakcie nauki uwagę specjalisty. Stała dostępność instruktorów to duża zaleta, a co najważniejsze, są oni doskonale przygotowani merytorycznie. „Nasza szkoła została Mistrzem Polski Szkół Narciarskich SITN w 2019 roku, jesteśmy też dwukrotnym i aktualnym Wicemistrzem Polski" – informuje Anna Žampa.

Do wyboru są zajęcia na nartach zjazdowych, snowboardzie lub biegówkach, a szkolić nas będą kompetentni pasjonaci, którzy często mają za sobą własne sukcesy sportowe. Możemy zdecydować się na lekcje w kilkuosobowych grupach lub indywidualne, zależnie od preferencji. W pierwszym przypadku czynnikiem motywującym na pewno będzie interakcja z nowo poznanymi ludźmi i element delikatnej, ale jednak rywalizacji – w pozytywnym znaczeniu. Natomiast podczas zajęć prywatnych instruktor skupia całą uwagę na jednym kliencie, co dla wielu osób jest ważne.

ZJAZDÓWKI SĄ DRĘTWE?

Wybierając się do Białki Tatrzańskiej, zwykle mamy już wizję tego, jak chcemy spędzić czas na śniegu. Większość z nas zdecyduje się na jazdę na nartach

fot. Paweł Starzyk

zjazdowych, bo jest to sport „przewidywalny" i uprawiając go, mamy pewność, że nigdy nie będziemy wili się bezsilnie z nogami złączonymi na desce (co bywa krępujące). Nie bez znaczenia jest też siła tradycji. Inni zdecydują się na snowboard – chcąc właśnie tradycję kontestować lub po prostu doświadczyć jeszcze większych emocji. Są jeszcze osoby, którym podoba się narciarstwo klasyczne, czyli coraz popularniejsze biegówki, niesłusznie uważane za mniej „ekstremalne" od swych alpejskich kuzynów. Każdy, kto miał w swoim życiu okazję pędzić po naprawdę szybkiej trasie biegowej, ten wie, że uprawiając ten sport, trudno narzekać na brak adrenaliny.

A co jest najbardziej popularne na białczańskich stokach? „Zdecydowanie więcej mamy klientów na nartach zjazdowych, co również można zaobserwować wśród użytkowników tras. Snowboard jest sportem bardzo zależnym od trendów. Przejawia się to zaskakującymi konotacjami z rejonem Polski – bardziej popularny jest na przykład w Warszawie niż w województwie pomorskim. Deska jest opcją alternatywną, a pierwszym wyborem zazwyczaj są narty" – opisuje lokalną specyfikę Anna Žampa. Na narty najczęściej decydują się dorośli, natomiast wśród młodzieży nadal zauważalne jest duże zafascynowanie snowboardem. Jest to z pewnością przejaw poszukiwania większej wolności, nowych doświadczeń i intensywnych emocji...

A skoro o nich marzymy, to prędzej czy później odnajdziemy drogę do świata freestyle'u, który intensywnie rozwija się w lokalnym snowparku, gdzie możemy niemal dosłownie doświadczyć „białego szaleństwa". Snowpark jest jednak dla wielu pasjonatów sportów zimowych poważnym wyzwaniem. „Nasza szkoła oczywiście prowadzi szkolenia w snowparku – zarówno na snowboardzie, jak i na nartach. Zajęcia z freestyle'u staramy się prowadzić w jak najbardziej bezpiecznych warunkach, a przy tym tak, by zarazić dzieciaki naszą pasją, żeby spróbowały czegoś innego, nowego. Jeśli zwykłe jeżdżenia po trasach wydaje im się zbyt sztampowe, to snowpark jest dla nich świetną alternatywą" – mówi Anna Žampa.

CZYM SKORUPKA ZA MŁODU...

Najmłodsi pasjonaci nart czy snowboardu spotkają się w Białce z ciepłym przyjęciem. Wiadomo, że doświadczenia z dzieciństwa mają fundamentalny

fot. Paweł Starzyk

wpływ na naszą osobowość, a także na to, jaką drogę obierzemy w dorosłym życiu. Dlatego też dzieci pierwsze kroki na śniegu powinny stawiać w bezpiecznym miejscu – wtedy zimowe aktywności będą im się kojarzyły z ekscytującą przyjemnością. Mając to na względzie szkoła Stok przygotowała wyjątkową ofertę – Ferie ze Stokusiem. „To nasz autorski program, który prowadzimy już od kilkunastu lat. Od poniedziałku do piątku, w ramach codziennych dwugodzinnych zajęć dzieciaki trenują i bawią się na śniegu, by następnie – w wersji rozszerzonej – udać się z nami na animację. Każdy dzień dostarcza najmłodszym inne zadania do wykonania. Podczas pierwszego spotkania dzieci są przydzielane do swoich grup, z uwzględnieniem wieku i umiejętności, w których przez tydzień będą jeździły. Cały kurs kończy się zawodami i ceremonią wręczenia nagród" – przybliża szczegóły Anna Żampa. I dodaje: „Ferie ze Stokusiem cieszą się ogromnym powodzeniem. Najmłodsi biorą w nich udział co roku, przez pięć, czasami nawet osiem kolejnych lat". Być może popularność tych ferii bierze się również z tego, że dzieciaki zdecydowanie bardziej wolą zajęcia w grupach – to świetny sposób na integrację z rówieśnikami, a poza tym znają tę formę uczenia się ze szkół lub przedszkoli.

...TYM NA STOKU NIE TRĄCA!

Oswojenie się ze sprzętem to zaledwie początek przygody z narciarstwem. Od samego początku warto też rozwijać koordynację i sprawność ruchową, a przede wszystkim wyrobić sobie właściwe nawyki. Prawdopodobnie nie zapamiętamy wszystkich punktów z dekalogu narciarza, ale z pewnością wpoimy sobie zasadę, by na stoku nie zagrażać sobie i innym. Dla większości osób po kursie oczywiste też będzie, że muszą kontrolować swoją prędkość i tor jazdy, zawsze sprawdzać, co jest przed i za nimi, a także zatrzymać się i pomóc, gdy zauważą, że ktoś miał wypadek na trasie. „Zachęcam też wszystkich do jeżdżenia w kasku. Nawet osoby powyżej szesnastego roku życia, bo do tego wieku jest to obowiązek, a później tylko rekomendacja. Ja w kasku jeżdżę zawsze i nigdy nie zdarza mi się go ściągać na stoku, nawet jeśli jest ciepło" – podsumowuje Anna Żampa.

Tekst: **Piotr Gruszkowski**

_TATRY
Z OKIEN BANI

Panorama Tatr, którą można podziwiać z wielu punktów Resortu Bania, jest bezdyskusyjną atrakcją dla gości i dodatkowym atutem tego miejsca. Niezrównany widok oferują między innymi okna luksusowej Kawiarni na Szczycie. Najwyższe skalne turnie są także tłem odpoczynku w basenach Termy. Wreszcie – przyjrzymy się im z wielu balkonów usytuowanych w zachodnim skrzydle hotelu. W materiale przedstawiamy ciekawostki o wybitnych wierzchołkach Tatr sfotografowanych teleobiektywem z Baniowych okien.

Dwa najwyższe szczyty Tatr Bielskich – Hawrań i Płaczliwa Skała – pięknie wyglądają na zdjęciu wykonanym **z okolic Termy Bania**. Łańcuch Tatr Bielskich leży w Słowacji i ma około 13 kilometrów długości. To najmniejsza, najniższa i najbardziej wysunięta na wschód część Tatr. Nie jest jednak typowym przedłużeniem grani głównej, lecz dochodzi do niej pod kątem prostym. Nazwa pasma pochodzi od miasteczka Biała Spiska.
Jeszcze pod koniec XIX wieku za jego najwyższy punkt uchodziła Płaczliwa Skała. Dopiero Janusz Chmielowski w swoim przewodniku z 1906 roku słusznie na pierwszym miejscu postawił Hawrań. Do 1978 roku na Płaczliwą Skałę biegł oznakowany żółtymi znakami szlak turystyczny z Szerokiej Przełęczy, a wcześniej, w pierwszej połowie XX wieku, znakowana ścieżka prowadziła nawet dalej: na sam wierzchołek Hawrania. Obie trasy zostały jednak zamknięte dla turystów ze względu na ochronę przyrody.

1 Zadnie Jatki
2 Szalony Wierch
3 Płaczliwa Skała
4 Strzystarska Przełęcz
5 Hawrań

W tym fragmencie panoramy Tatr, sfotografowanej **z pokoju numer 201**, na pewno trzeba wskazać cztery wierzchołki lub fragmenty grani, które wyróżniają się swoim kształtem: Kieżmarski Szczyt, Grań Wideł, Łomnicę i Durny Szczyt.

Kieżmarski (2557 m n.p.m.) był jednym z pierwszych najwyższych szczytów tatrzańskich, na których stanęli ludzie. Historycznego wejścia dokonano w 1615 roku, ale prawdopodobnie już wcześniej bywali tam myśliwi polujący na kozice. Po prawej widzimy charakterystyczną Grań Wideł, której nazwy nie trzeba nikomu wyjaśniać. Zalicza się ją do najbardziej widowiskowych tras graniowych, wysoko cenionych przez taterników. Najwyższym jej punktem jest Wielki Szczyt Wideł, zaś najbardziej wymagającym odcinkiem – droga prowadząca na Wschodni Szczyt Wideł.

Łomnica (2634 m n.p.m.) to drugi pod względem wysokości szczyt Tatr. Turyści znają ją przede wszystkim dzięki kolejce linowej, którą można dostać się na wierzchołek, zaś taternicy doceniają walory wspinaczkowe jej zachodniej ściany. Z kolei Durny Szczyt (2622 m n.p.m.) jest czwartą pod względem wysokości górą Tatr i zgodnie z nazwą (durny w gwarze podhalańskiej oznacza „dumny, zuchwały") – najtrudniejszą do zdobycia spośród wierzchołków przekraczających 2600 metrów.

1 Płaczliwa Skała
2 Hawrań
3 Mały Kieżmarski Szczyt
4 Kieżmarski Szczyt
5 Widły
6 Łomnica
7 Durny Szczyt
8 Mały Durny Szczyt

„Nie gubi się on w tłumie wierzchołków, lecz samodzielnie rozpiera się w obie strony na własnych ramionach" – pisał o nim Walery Eliasz Radzikowski, znany malarz i autor przewodników po Tatrach publikowanych pod koniec XIX wieku. Mowa o Lodowym Szczycie, którego majestatyczna sylwetka z wielu miejsc na Podhalu, także z Resortu Bania, prezentuje się najbardziej imponująco w całej panoramie. W nieliczne dni można go dostrzec i łatwo rozpoznać nawet z Krakowa. Nic w tym dziwnego, bo to trzeci pod względem wysokości szczyt tatrzański, najwyższy w grani głównej. Niezwykle dostojnie wygląda także na tym zdjęciu, wykonanym o zachodzie słońca **z balkonu pokoju numer 225**.
Na lewo od Lodowego widzimy charakterystyczną kopkę Śnieżnego Szczytu, a dalej – Baranie Rogi. Ambitni i doświadczeni turyści górscy mogą zdobyć Lodowy Szczyt w towarzystwie kwalifikowanego przewodnika tatrzańskiego. Trzeba jednak pamiętać, że wymagane jest wysokogórskie doświadczenie, świetna kondycja i brak obaw przed przepaścistym terenem.

1 Spiska Grzęda
2 Baranie Rogi
3 Niżni Barani Zwornik
4 Śnieżna Przełęcz
5 Śnieżny Szczyt
6 Lodowy Zwornik
7 Lodowy Szczyt
8 Ostry Szczyt
9 Jaworowa Przełęcz

Na zdjęciu wykonanym **z okolic Termy Bania** wyróżnia się Jaworowy Mur – jedna z najwspanialszych takich formacji w grani głównej Tatr, składający się ze zwartej grupy Jaworowych Szczytów i Jaworowych Turni. Zarówno Jaworowy, jak i Mały Jaworowy Szczyt opadają wybitnymi ścianami w kierunku Doliny Jaworowej. Szczególnie znana jest północna ściana tego drugiego, ponieważ to na niej w 1910 roku wydarzyła się słynna tragedia. W akcji ratunkowej po Stanisława Szulakiewicza, który uległ wypadkowi podczas wspinaczki w górnych partiach urwiska, zginął słynny przewodnik i ratownik górski, Klemens (Klimek) Bachleda.

Z kolei rozległy, ośnieżony szczyt widoczny na prawo to Szeroka Jaworzyńska – najwyższy wierzchołek rozłożystego gniazda górskiego, leżącego na południe od Jaworzyny Spiskiej, rozdzielającego doliny Białki i Jaworową. Szczyt znajduje się na terenie ścisłego rezerwatu przyrody.

1 Jaworowa Przełęcz
2 Wielki Jaworowy Szczyt
3 Pośredni Jaworowy Szczyt
4 Rozdziele
5 Mały Jaworowy Szczyt
6 Staroleśny Szczyt
7 Świstowy Kopiniak
8 Szeroka Jaworzyńska

I wreszcie fragment panoramy z Gerlachem (2655 m n.p.m.) – najwyższym szczytem Tatr i całego łuku Karpat. Dobrze widoczny z tej perspektywy masyw składa się z Zadniego Gerlacha i Gerlacha właściwego, rozdzielonych Przełęczą Tetmajera, przy czym w grani głównej leży tylko ten pierwszy, niższy o blisko 40 metrów.
Nigdy nie prowadziła na niego znakowana ścieżka, ale najłatwiejsze trasy – Próbę Wielicką i Próbę Batyżowiecką – wyposażono w sztuczne ułatwienia: łańcuchy i klamry. Część z nich tkwi jeszcze w ścianach, inne zostały zdemontowane, a turyści mogą legalnie i bezpiecznie osiągnąć wierzchołek w towarzystwie kwalifikowanego przewodnika górskiego. W 1997 roku na szczycie „króla tatrzańskiego" – jak nazwał go Mieczysław Karłowicz – postawiono metalowy krzyż, przy którym obecnie fotografują się niemal wszyscy zdobywcy. Zdjęcie wykonano **z balkonu pokoju numer 333**.

—

1 Staroleśny Szczyt
2 Świstowy Kopiniak
3 Szeroka Jaworzyńska
4 Spismichałowa Czuba
5 Gerlach
6 Zadni Gerlach
7 Batyżowiecka Przełęcz
8 Batyżowiecki Szczyt

SMAKI Z PODHALAŃSKIEJ SPIŻARNI

Wspomnienia z pobytu w Bani to nie tylko piękne widoki, chwile relaksu w SPA, dobra zabawa w Termie czy pamiętne koncerty w lobby, ale także smak i zapach wielu lokalnych potraw. Plus tych ostatnich jest taki, że można je zabrać do domu lub podarować komuś bliskiemu, kupując wyjątkowe Produkty Bania.

Już od trzech lat w Lobby Barze Hotelu Bania Thermal & Ski można zakupić produkty sygnowane naszym charakterystycznym logo. Są to zarówno wyroby kucharzy pracujących w hotelu, jak i starannie wyselekcjonowane artykuły lokalnych wytwórców.

Konfitury, dżemy, pasztety, grzyby marynowane, a także mocno kojarzące się z regionem smalec czy oscypek powstają na miejscu. Z kolei nalewki, piwa, soki, syropy i miody są pozyskiwane od renomowanych niewielkich producentów, którzy gwarantują jakość i dzięki temu zyskali zaufanie szefa kuchni, dyrektora gastronomii i kierownika barów.

Wielu z tych delikatesów można skosztować podczas pobytu w hotelu – w barach czy restauracjach, a nawet korzystając z minibarku – i w ten sposób wybrać swój ulubiony. Znaczna część oferowanych artykułów trafiła do Katalogu Produktów, który goście znajdą na regałach z wydawnictwami Bani. Całą kolekcję można także podziwiać w przeszklonej spiżarce obok Lobby Baru.

W tym wydaniu „Magazynu" prezentujemy nowości: dwie zupełnie nowe nalewki Taternice, jak również znakomite syropy (z pędów sosny, kwiatów czarnego bzu i czarnej porzeczki z imbirem i limonką) oraz konfitury (truskawkę z kwiatem bzu i wiśnię z czeremchą). Wreszcie: nie zabraknie tu kultowego Baniowego smalcu.

BANIA
Syrop z pędów sosny
— naturalny —
BANIA
Syrop z kwiatów czarnego bzu
— naturalny —
BANIA
TATERNICA
PIGWA I SOSNA
500 ML
35% (VOL)
BANIA
TATERNICA
ZIOŁA I PRZYPRAWY
500 ML
44% (VOL)
BANIA
Syrop z czarnej porzeczki z imbirem i limonką
— naturalny —
BANIA
Smalec
data przydatności: 30.09.23 r

Baniowe nalewki cieszą się ogromną popularnością wśród hotelowych gości. Bestsellerem jest z pewnością cytrynówka, wielu zwolenników ma także bardziej korzenna litworówka. Ale od 2023 roku w ofercie pojawiły się dwie Taternice, które mają wszelkie predyspozycje, aby trafić na listę „must have" odwiedzających Białkę. Nowe są receptury, butelki i etykiety... Prawdziwa rewoluc... rewelacja sezonu!

_TATERNICA – ZIOŁA I PRZYPRAWY

„To znakomita nalewka typu *digestivo*: podawana zwykle po większym posiłku, aby wspomóc trawienie. Niektórzy goście lubią też wypić kieliszek przed posiłkiem, dla pobudzenia apetytu. Są w niej – właściwie skomponowane i zbalansowane – słodycz i goryczka" – mówi kierownik barów Hotelu Bania, Cezary Cygan. Swój oryginalny smak oraz aromat zawdzięcza ona ziołom i przyprawom, których użyto aż około 50. Bursztynowa barwa zaś pochodzi od owoców i naturalnego miodu. To zarazem najmocniejsza z Baniowych nalewek: ma 44%!

_TATERNICA – PIGWA I SOSNA

Pigwówki produkowane z owoców pigwowca japońskiego od dawna cieszą się dużą popularnością wśród amatorów wszelkiego rodzaju nalewek z owoców, kwiatów i ziół. W tym przypadku niepowtarzalny smak uzyskano dzięki dodaniu soku z pędów sosny, który od dawna wykorzystywany był w ziołolecznictwie. „To świetne połączenie, którego wcześniej nie mieliśmy" – zapewnia Cezary Cygan.

Baniowe syropy świetnie sprawdzają się degustowane łyżeczką i jako dodatek do herbaty, lemoniad oraz drinków. Wszystkie wyprodukowano z owoców lub kwiatów mających liczne właściwości prozdrowotne, bez użycia chemicznych konserwantów. Słowem, otrzymujemy całkiem unikalne połączenie słodyczy i zdrowia!

_SYROP Z KWIATÓW CZARNEGO BZU

W tradycyjnej słowiańskiej kuchni czarny bez odgrywał ważną rolę: otaczano go kultem i uważano za roślinę magiczną. Dziś ceni się go za prozdrowotne właściwości – wzmacnianie układu odpornościowego i działanie detoksykujące – oraz bardzo oryginalny smak. „Znany drink z tym syropem nazywa się Hugo: mieszamy go z prosecco, limonką i miętą. W wersji bez procentów stosujemy wino bezalkoholowe. W każdym wariancie wspomaga odporność i daje orzeźwienie" – zachęca Cezary Cygan.

_SYROP Z PĘDÓW SONY

Pędy sosny są bogate w olejek eteryczny, który ma działanie przeciwbakteryjne, wspomagające trawienie i antynowotworowe. Profilaktycznie warto spożywać jedną łyżeczkę dziennie w okresie jesiennym lub zimowym, dla wzmocnienia odporności. Choć nie każdy polubi go w wersji solo, to świetnie sprawdzi się jako składnik wytrawnych koktajli – na przykład Negroni.

_SYROP Z CZARNEJ PORZECZKI Z IMBIREM I LIMONKĄ

Owoce czarnej porzeczki to nie tylko bogate źródło witaminy C. Nadają one przetworom także piękny smak i kolor. W tym syropie połączono je z przeciwzapalnym imbirem i orzeźwiającą limonką, co dało niezwykle oryginalny aromat. Syrop świetnie wspomaga układ trawienny, zatem barmani Kawiarni na Szczycie wykorzystują go w drinku Białczański Sad – wraz z likierem z kwiatów bzu, likierem jabłkowym, piwem imbirowym i sokiem z cytryny.

Delektowanie się konfiturami i dżemami przygotowanymi przez kucharzy z Bani to istna słodka symfonia dla zmysłów. A dla kontrastu prawdziwy klasyk: wyborny smalec autorstwa naszych mistrzów.

_KONFITURA: TRUSKAWKA Z KWIATEM BZU

Truskawki mają wiele związków aromatycznych, które szybko uwalniają się w wysokiej temperaturze. Dlatego smak i zapach przetworów z tych owoców znają wszyscy, dorośli i dzieci, często stawiając go na szczycie podium. Mieszanka z kwiatami bzu to zamknięty w słoiczku zapach później wiosny i wczesnego lata. Takie połączenie jest doprawdy magiczne i w jesienny lub zimowy dzień okaże się prawdziwym wehikułem czasu.

_KONFITURA: WIŚNIA Z CZEREMCHĄ

Wiśnie od zawsze były cenione przez naturalną medycynę dzięki działaniu oczyszczającemu organizm z produktów przemiany materii. W naszej konfiturze ich kwaskowość świetnie skomponowała się z osładzającą mocą cukru i unikalnym aromatem czeremchy. Świetnie sprawdzi się ona zarówno jako dodatek do deski serów, jak i składnik kanapki z żytniego chleba ze świeżym podhalańskim twarogiem.

_SMALEC

Czy może być coś bardziej klasycznego dla polskiej kuchni niż zakąska w postaci pajdy chleba ze smalcem, zagryzanej małosolnym ogórkiem kiszonym? Pewnie, że nie. Tylko ostrzegamy – smalec w wersji Baniowej, z kawałkami kiełbasy na dnie słoiczka, naprawdę uzależnia!

Opracowała: **Kinga Pachura**

Poczuj
wyjątkowe
doznania kulinarne z

evian®

DOSKONALE SIĘ PIENI
100% ROŚLINNE

_WINNA REWOLUCJA

Polacy piją coraz więcej win i zwracają uwagę na jakość. Nie inaczej jest z gośćmi Hotelu Bania **** Thermal & Ski, którzy w restauracjach, barach i kawiarniach mają do dyspozycji całą gamę wyjątkowych produktów.

_Na naszych oczach Polska staje się krajem winiarskim: zarówno pod względem spożycia trunku, jak i tempa powstawania winnic. W 2020 roku konsumpcja w przeliczeniu na mieszkańca wyniosła tu 6,4 litra, czyli o 10% więcej w porównaniu z 2016 rokiem.

W Europie najwięcej wina wypijają Francuzi – 44 litry rocznie na dorosłego obywatela. Na drugim miejscu plasują się Włosi, a tuż za nimi Hiszpanie. Nie można się temu dziwić, w końcu tradycja sięga tam czasów Cesarstwa Rzymskiego. Do Polski ten szlachetny trunek przywędrował wraz z chrześcijaństwem. Pierwsze winnice zaczęły powstawać wokół klasztorów. Wino było potrzebne do obrzędów liturgicznych, ale z czasem zaczęto je stawiać również na stołach władców. Podobno krzewy winorośli porastały nawet zbocza Wzgórza Wawelskiego! Niestety, w czasach nowożytnych szlachta

Paweł Świerczek i Grzegorz Dziedzic podczas selekcji win dla Hotelu Bania **** Thermal & Ski

wolała pić piwo i wódkę. A potop szwedzki dokończył dzieła – winnice przestały istnieć. W wąskich kręgach burgundowy trunek wciąż sprowadzano z Węgier, co do naszych czasów przetrwało w nazewnictwie (węgrzyn) i słynnym przysłowiu (Polak, Węgier – dwa bratanki, i do szabli, i do szklanki).

Wino powróciło do łask w dwudziestoleciu międzywojennym, oczywiście tylko wśród przedstawicieli wyższych sfer. Powoli odradzały się też rodzime uprawy, między innymi na Kresach Wschodnich Rzeczypospolitej. Winorośl znakomicie się przyjmowała na stromych, dobrze naświetlonych zboczach Dniestru. Nadeszły jednak smutne czasu komunizmu, które dosłownie i w przenośni zaorały konsumenckie przyzwyczajenia. Wraz ze zmianą granic straciliśmy atrakcyjne pod tym względem tereny na Wschodzie. „W zamian" dostaliśmy wspaniały region w okolicach Zielonej Góry, jednak wino nie pasowało do wizerunku Polaka robotnika, zatem wielowiekową tradycję uprawy i produkcji w zielonogórskim po prostu zniszczono. Na szczęście od końca XX wieku widzimy bardzo intensywny powrót do przeszłości, dzięki czemu wina z tego regionu Polski są bardzo cenione przez znawców.

W PRL-u można było kupić importowane z Węgier egri bikavér i sophię z Bułgarii, ich jakość pozostawiała jednak wiele do życzenia. Na naszych stołach królował słodki wermut czy słynne Sowietskoje Igristoje udające szampana. Zapomnijmy jednak o tych szarych czasach. Niektórzy badacze trendów konsumenckich doszli do ciekawych konkluzji, że w Polsce wino zaczęło zyskiwać na popularności od momentu przystąpienia naszego kraju do Unii Europejskiej. Swoboda podróżowania wzbudziła duże zainteresowanie winami i spowodowała rozwój enoturystyki. Polscy turyści po powrocie do domu chcieli nadal pić włoskie chianti, hiszpańską rioję, francuskie bordeaux czy znakomite niemieckie rieslingi. Na powrót rozsmakowano się w produktach węgierskich, czeskich oraz słowackich. Rynek nie znosi próżni, zaczęły więc powstawać firmy dystrybuujące wina z całej Europy, a nawet świata.

Przypomniano sobie również o jednym z najwspanialszych szlaków handlowych, prowadzącym z Węgier do Krakowa. Jak mówi Paweł Świerczek z firmy Rafa Wino, zaopatrującej Hotel Bania: „Sąsiedztwo Tokaju i Egeru, historyczne tradycje sięgające XVI wieku oraz bliskie relacje z kilkoma młodymi węgierskimi winiarzami sprawiły, że pomysł na import z Węgier był oczywisty. Aktualnie oferta Rafa Wino obejmuje szersze spektrum krajów, w tym przede wszystkim Włochy, Francję i Hiszpanię. Również

Największy wybór win jest w Restauracji Góralskiej. |

polskie produkty coraz częściej dorównują jakością swoim europejskim odpowiednikom i zajmują w naszej ofercie priorytetową pozycję". Egri bikavér i tokaj to dwa najsłynniejsze węgierskie wina. Zupełnie różne, z różnych regionów, o innym przeznaczeniu. Oczywiście trzeba wiedzieć, że każde występuje w kilku odmianach. Tokaj kojarzy się ze słodyczą, ale powszechnie istnieje również w wersji wytrawnej (Tokaji Szamorodni).

„W naszych restauracjach, barach i kawiarni mamy ogromny wybór win. Z roku na rok widzimy, że nasi goście coraz częściej sięgają po wino do posiłków i jako trunek na wieczór: do odpoczynku, rozmowy, lektury. Staramy się dysponować znanymi i rozpoznawalnymi markami, ale również bardzo rzadkimi butelkami z niemal całego świata. Posiadamy więc wina z Węgier, Słowacji, Chorwacji, Francji, Włoch, Hiszpanii, USA, Chile, Argentyny, Australii, Nowej Zelandii, a nawet z Libanu i oczywiście od polskich producentów. Znajdziemy coś zarówno dla konsumenta, który wina pije okazjonalnie, jak i dla prawdziwych koneserów i znawców tego szlachetnego trunku" – mówi Grzegorz Dziedzic, dyrektor do spraw gastronomii Hotelu Bania.

Niezwykle ciekawym zagadnieniem jest szalony wręcz rozwój polskiego winiarstwa. Katastrofa klimatyczna, której przejawem są stale rosnące średnie temperatury, gwałtowne burze czy rozmywanie się pór roku, bardzo mocno dotyka południową Europę. Trudno w to uwierzyć, ale tereny te stają się zbyt gorące i suche dla winorośli, za to korzystny klimat zaczyna panować w Polsce. W latach 2021–22 produkcja wina zwiększyła się tu o 25%, a w okresie ostatnich 7 lat – 6,5-krotnie. W marcu 2022 roku zarejestrowanych było 380 producentów, a areał upraw wynosił 619 hektarów. Dla porównania w 2010 roku zarejestrowanych było zaledwie 21 producentów, którzy uprawiali 36 hektarów.

Obecnie znaczna część winnic to założenia o powierzchni kilku hektarów. Jednak świetne trunki powstają zarówno w olbrzymich, kilkunastohektarowych, jak i w bardzo małych, nieprzekraczających jednego hektara gospodarstwach. Znakomita większość rodzimych winiarzy to pierwsze pokolenie producentów. Aby dorównać swoim zagranicznym kolegom, nie idą drogą na skróty, bardzo często prowadzą ekologiczne uprawy. To wszystko sprawia, że ich propozycje dorównują jakością i smakiem tym importowanym.

„Oferta polskich win w Rafa Wino obejmuje zarówno flagowych: Srebrna Góra, Turnau, czy Barczentewicz, jak i regionalnych, niewielkich produ-

Hotelowi kelnerzy i barmani świetnie znają asortyment i służą gościom fachową pomocą.

centów: Godyla, Rajska, Gostchorze, Margaret, Amelie" – mówi Paweł Świerczek. Wtóruje mu Grzegorz Dziedzic: „W Restauracji Góralskiej mamy wina ze szczepów Seyval Blanc i Hibernal. Pierwszymi osobami, które kilka, kilkanaście lat temu zaczęły pytać o wina polskie, byli goście zagraniczni, szukający lokalnych trunków. Teraz, wraz ze wzrostem rozpoznawalności rodzimych marek, coraz więcej zapytań pochodzi od naszych rodaków".

Polskie wyroby są niestety drogie i trudno im konkurować z tymi pochodzącymi z bardziej popularnych krajów. Zdobywają jednak coraz większą rzeszę klientów. Warto zadać więc sobie pytanie, kto je kupuje i pije. Odpowiada na nie Paweł Świerczek. „Jak to często bywa, najlepszym rynkiem zbytu jest ten rodzimy. Wysoka jakość związana z niewielką skalą produkcji rekompensuje konsumentom wyższą cenę zakupu. Przy tym według mnie Polska ma świetne warunki do wytwarzania jakościowych win białych i musujących, więc w najbliższym dziesięcioleciu, na wzór Wielkiej Brytanii, może stać się ich zauważalnym europejskim producentem. Wiele polskich winnic posiada już certyfikację ekologicznych" – dodaje. „Reakcje są bardzo pozytywne, klienci chwalą lokalne wina i są zaskoczeni ich jakością. Duża część gości już wcześniej je piła lub przynajmniej o nich słyszała. To sprawia, że musimy i chcemy mieć je w swojej ofercie" – potwierdza Grzegorz Dziedzic.

Aby zachęcić klientów do zamówienia wina, niezbędni są świetnie przygotowani kelnerzy i barmani. „Szkolenie personelu traktujemy niezwykle poważnie – bez znajomości asortymentu sprzedaż lub pomoc naszym gościom w wyborze byłaby wręcz niemożliwa. Często organizujemy specjalistyczne szkolenia, które obejmują szeroki wachlarz zagadnień w teorii i praktyce, połączone z degustacją win oraz dopasowaniem ich do naszego menu. Bardzo nam zależy, aby obsługa była przygotowana na każdego gościa. Wszystkie większe zmiany w karcie win są połączone z prezentacją i omówieniem nowych pozycji. Wznawiamy też wyjazdy dla personelu do Węgier i Austrii, które musieliśmy przerwać ze względu na ograniczenia spowodowane covidem. Mam świadomość, że wizyta w winnicy, spotkanie z winiarzem i próbowanie wina na miejscu dają ogromną wiedzę. Dzięki temu kelnerka czy kelner jest w stanie w sposób profesjonalny opowiedzieć o trunku i doradzić przy jego wyborze" – podkreśla Grzegorz Dziedzic.

Pobyt w Hotelu Bania może być dla gości początkiem pasji sommelierskiej. Wino doskonale dobrane do potrawy, podane w odpowiedniej temperaturze

Słynny tokaj Akosa Szokolaia wspaniale smakuje w Kawiarni na Szczycie |

i kieliszku ma szansę sprawić, że miłość zakiełkuje. Takim impulsem może być również wspomnienie, na przykład smaki przywiezione z wakacji. Tu przychodzi nam na myśl Chorwacja. „Lubimy ten kraj, gościnność, a także lokalną kuchnię i wino. Coraz częściej pijamy chorwackie wina: dostępny w Hotelu Bania plavac mali, rukatac czy wyjątkowy dingac goszczą na stołach w całej Polsce. W degustacji wyczuwamy endemiczne odmiany pnączy, tradycyjne metody upraw oraz słoność skał i świeżość morskiej bryzy. Te charakterne trunki przywołują na myśl wakacyjne wspomnienia z pobytu na chorwackim wybrzeżu" – dodaje Paweł Świerczek.

W piciu wina niezwykle ważne jest miejsce. Już od dawna wiadomo, że najlepiej smakuje ono tam, gdzie rosną i dojrzewają owoce. I nie chodzi tylko o wyimaginowaną magię miejsca. W fachowej nomenklaturze istnieje pojęcie *terroir*, które obejmuje wszystkie czynniki mające wpływ na zapach i smak trunku, a więc rodzaj gleby, nachylenie stoku, proporcję słonecznych i deszczowych dni, usytuowanie blisko rzeki czy morza i wiele, wiele innych czynników. To wszystko sprawia, że bardzo modna staje się enoturystyka. Tak opowiada o niej Paweł Świerczek: „Oprócz wyjątkowych win dostępnych w Hotelu Bania, dowodem naszej pasji jest specjalna oferta skierowana do grup, w której proponujemy spędzenie szczególnego dnia w regionie Tokaj. Po wczesnym wyjeździe z hotelu i zaledwie kilku godzinach podróży goście mogą próbować wybitnych win w wyjątkowych okolicznościach przyrody lub w piwnicach, gdzie powstają one od wieków. Wizyta u źródła to najlepszy sposób poznawania trunku".

Doskonałą atmosferę udało się stworzyć również w Hotelu Bania. Do wystroju wnętrza przywiązuje się tu ogromną wagę. „W naszym Hotelu mamy wiele miejsc, w których można zamówić wino. Największy wybór jest Restauracji Góralskiej. W okresie zimowym pobyty umila kapela góralska. Wspaniałym miejscem jest czynny od wiosny do jesieni ogródek. Podczas wieczornych koncertów w lobby warto powspominać chorwackie wakacje przy kieliszku grasevina lub plavaca. Słynny tokaj od wyjątkowego winiarza Akosa Szokolaia będzie zaś wspaniale smakował w połączeniu z absolutnie urzekającym widokiem na panoramę Tatr w Kawiarni na Szczycie" – zachęca Grzegorz Dziedzic.

Nie mamy więc wątpliwości, że coraz więcej gości Hotelu Bania podpisze się pod cytatem: „wino to butelkowana poezja".

Tekst: **Jacek Tokarski**

_JEDNA TAKA PRZERWA

Zapewne wielu gości Hotelu Bania **** Thermal & Ski zastanawia się, jakim cudem niemal wszystko w obiekcie sprawia wrażenie zadbanego oraz regularnie odświeżanego. Oczywiście na co dzień dba o to służba pięter. Ale za tym sukcesem stoi jeszcze jedna tajemnica – przerwa technologiczna, w trakcie której raz do roku zarówno Hotel, jak i Terma są zamykane celem dokonania wszelakich większych remontów, poprawek, renowacji i wymian.

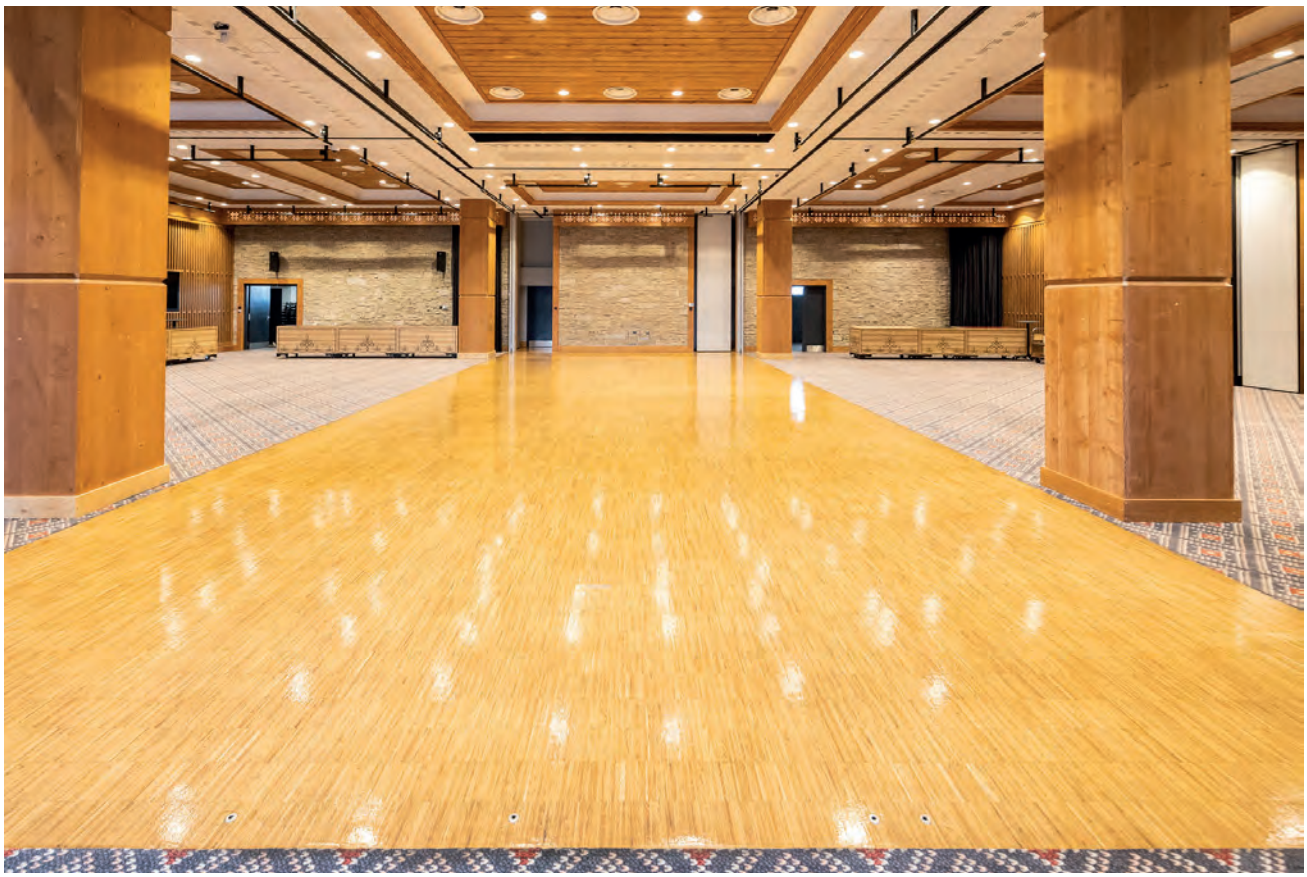
JEDNA SIĘ KOŃCZY, A KOLEJNĄ JUŻ PLANUJE

Planowanie przerwy, w trakcie której wyłącza się cały obiekt, nie jest powszechne w hotelarstwie. Zwykle czasowo zamyka się poszczególne części budynku, wykonując w nich prace remontowe. Hotel Bania jest jednak o tyle szczególny, że o jakości jego oferty stanowi dostępność wszelkich atrakcji, jakie oferuje Terma Bania. Zaś obiekty basenowe muszą być czasowo zamknięte przynajmniej raz w roku. „Dlatego lepiej zrobić to raz, a dobrze i w ciągu dziesięciu dni przeprowadzić wszystkie niezbędne prace remontowe, ale także gruntowne czyszczenie oraz konserwację. Jest to niezbędne, jeśli chcemy zachować obiekty, które są dzień w dzień intensywnie eksploatowane, w dobrym stanie na długie lata" – tłumaczy dyrektor Hotelu Stefan Stopa.

Kiedy zaczyna się planowanie takiej przerwy? „Tak naprawdę zaraz po zakończeniu poprzedniej. Moja rola polega na kontrolowaniu i zatwierdzaniu całego budżetu, a także na inwentaryzacji najważniejszych prac, które musimy zrobić w przyszłości" – odpowiada dyrektor. I dodaje: „W tym roku było dość spokojnie: obeszło się bez dużych zmian, które u nas są dosyć częste. Na przykład kilka lat temu przechodziliśmy gruntowny remont dachu w Termie. Dwa lata temu była przebudowa całego lobby – w tym krótkim czasie musieliśmy wyrobić się ze wszystkimi ciężkimi pracami, aby po ponownym otwarciu Hotelu zostały tylko te, które nie będą uciążliwe dla gości. Z kolei w ubiegłym roku w przerwie technicznej rozpoczęliśmy remont całego saunarium w Termie Bania. Tym razem mogliśmy się ograniczyć do prac konserwacyjnych i niewielkich zmian w obu obiektach".

WIOSENNE PORZĄDKI

Od wielu lat przerwa planowana jest w okresie wiosennym, a dokładne jej umiejscowienie w kalendarzu zależy od daty Świąt Wielkanocnych. Jeśli wypadają one stosunkowo wcześnie – pod koniec marca lub na początku kwietnia – remontowe dzie-



Odświeżenie parkietu w Bania Conference Center

Wstępne przygotowanie nowej wykładziny

sięć dni planuje się po najważniejszym katolickim święcie. Kiedy zaś Wielkanoc jest pod koniec kwietnia, goście dzielą się jajeczkiem w dopiero co odświeżonym obiekcie.

Jakie prace podejmuje się regularnie w trakcie przerwy? „Oczywiście wszystko jest gruntownie sprzątane. Takie czynności wykonywane są na co dzień, ale gdy Hotel jest zamknięty, możemy kompleksowo, w każdym pokoju wyprać wykładziny, firanki, zasłony, odświeżyć materace w łóżkach itd. Równie ważny jest przegląd wszystkich instalacji, co pozwala potem zminimalizować ryzyko awarii" – tłumaczy Stefan Stopa.

KTOŚ NIE ŚPI, ABY SPAĆ MÓGŁ KTOŚ

Dla części hotelowego personelu przerwa w przyjmowaniu gości oznacza najspokojniejszy czas w roku, kiedy praca jest mniej wytężona albo można pozwolić sobie na urlop. Dla innych – na przykład działu rezerwacji czy marketingu – nic się nie zmienia. Jest jednak dział, w którym te dziesięć dni to prawdziwy sprawdzian: mowa oczywiście o technikach.

„Dla nas to wielkie wyzwanie logistyczne, które wymaga pełnej mobilizacji. Przede wszystkim trzeba to wszystko tak zaplanować, aby liczne ekipy nie wchodziły sobie w drogę i wzajemnie nie utrudniały pracy. W poprzednich latach pracowało ich nawet więcej i zakres robót bywał szerszy, ale nawet podczas ostatniej przerwy mieliśmy elektryków, cykliniarzy, fliziarzy, kamieniarzy, dwa zespoły hydraulików, którzy wymieniali rury, zawory i inne elementy, oraz ekipę kompleksowo myjącą wszystkie okna dachowe. Do tego zawsze wykonujemy wszelkiego rodzaju przeglądy. Zgranie tych elementów jest wymagającą układanką. Front robót trzeba precyzyjnie rozpisać w czasie i przestrzeni, a potem reagować na bieżąco, jeśli coś się przedłuży albo jakąś pracę uda się wykonać wcześniej. To okres mobilizacji naszego zespołu, który ma pełne ręce roboty, a równocześnie musi doglądać działań innych" – mówi Adam Kapuśnik, kierownik infrastruktury wewnętrznej Hotelu Bania.

Gość Hotelu czuje się dobrze, jeśli każdy element wyposażenia jest w dobrym stanie, pachnie świeżością, a wszelkie systemy i urządzenia działają bez zarzutu. „Pokoje sprawdzamy według bardzo szczegółowej check-listy. Regulowane są drzwi i okna, otwarta jest każda szuflada, sprawdzona każda klamka. Kompleksowo testujemy systemy klimatyzacji i grzania oraz przeciwpożarowe. Na przykład technicy upewniają się, czy otwarcie każdego okna wyłącza klimatyzację. Dokładnie czyścimy przewody wentylacyjne i wszelkiego rodzaju filtry, a także odpływy kanalizacyjne.

Przestrzenie, z których korzystają goście Hotelu, to oczywistość. Ale równie ważny jest serwis i odświeżenie takich miejsc, jak kuchnia czy pralnia, jeszcze intensywniej eksploatowanych na co dzień. „Jest to jedyny okres, kiedy specjalne ekipy mogą gruntownie wymyć okapy kuchenne i ich kanały wentylacyjne. Podobnie czyścimy maglownice czy wytworniki pary w pralni" – wylicza Adam Kapuśnik.

Szansę, aby wszystko powiodło się w tak krótkim czasie, zwiększa korzystanie z usług rzetelnych ekip. „Staramy się trzymać tych firm, które sprawdziły się w przeszłości. Oczywiście, gdy robimy coś całkiem nowego, musimy czasem zweryfikować nowe jednostki, co wymaga porządnego researchu i zebrania opinii na rynku. Na razie niemal zawsze udaje się trafiać na rzetelnych podwykonawców. Marka Hotelu też na pewno pomaga, bo współpraca z nami to zwykle gwarancja sporych zleceń, które każdy sobie ceni".

Stabilizacja podłogi w łączniku między Hotelem a Termą

Ukrycie okablowania w hotelowej recepcji

TERMA JAK NOWA

Terma Bania ma osobny dział techniczny, który działa 24 godziny na dobę. To dwie osoby, które pracują na każdej zmianie, usuwają na bieżąco wszelkie drobne usterki oraz dbają – jak się żargonowo mówi w tej branży – o technologie. W trakcie nocnej zmiany wykonywane są wszystkie prace, które mogłyby być uciążliwe dla klientów odpoczywających na terenie basenów termalnych.

„Jest jednak oczywiste, że w ciągu roku, w trakcie normalnego funkcjonowania naszego obiektu, nie da się zrobić wszystkiego. Nawet nocna zmiana ma swoje ograniczenia. Dlatego ze wszystkimi większymi poprawkami malarskimi, glazurniczymi, kamieniarskimi oraz kompleksowym czyszczeniem zjeżdżalni i niecek basenowych czekamy na przerwę techniczną. Wówczas całkowicie spuszczamy wodę z basenów, myjemy je, czyścimy posadzkę, odświeżamy zbiorniki retencyjne, wymieniamy i dosypujemy piasek filtracyjny. Jedną z najważniejszych czynności jest płukanie rurociągu geotermalnego, w którym mineralny osad zmniejsza przepływ, a także wymienników. Choć czyścimy je w normalnym cyklu eksploatacji, tylko podczas wyłączenia obiektu możemy je rozebrać, zajrzeć do środka i zobaczyć, czy nie trzeba czegoś wymienić" – opowiada Łukasz Palider, kierownik techniczny Termy Bania.

Podobnie jak w Hotelu, tak i w Termie na wiosnę 2023 roku nie zaplanowano bardzo dużych remontów, renowacji czy wymian. „Robiliśmy renowację zjeżdżalni – malowanie i czyszczenie osadu. Lada z wyspy kasowej została odesłana do stolarza. Ponadto czyściliśmy i odświeżaliśmy zewnętrzną elewację – to kolejny rodzaj pracy, której nie da się wykonać, gdy klienci czekają w kolejce lub po prostu odpoczywają przed wejściem do budynku. Oprócz tego mogliśmy się ograniczyć do wspomnianych wcześniej stałych prac konserwacyjnych. W tym okresie nasza pięcio-, sześcioosobowa ekipa działa pełną parą w ciągu dnia, a dwie osoby zostają na nocną zmianę, także po to, aby mieć kontrolę nad ekipami z firm zewnętrznych, które często kontynuują swoje specjalistyczne zadania do późnych godzin nocnych" – opowiada Łukasz Palider.

W tak renomowanym obiekcie, jakim jest Terma Bania, kwestie estetyczne są ważne i wpływają na komfort gości. Jednak w tej branży jeszcze ważniejszy jest aspekt bezpieczeństwa i higieny. „Zawsze robimy kompleksowe testy antypoślizgowe posadzki, by sprostać wszelkim normom w tym zakresie. Aby spełniać kryteria czystości wody, jesteśmy zobligowani do regularnych – dwa razy w miesiącu – testów wody pod względem bakteriologicznym. Dlatego technologie związane z filtrowaniem, czyszczeniem oraz dozowaniem chemii muszą być supersprawne. My działamy już 12 lat, ale zawsze nadążamy za postępem technicznym i staramy się być o krok przed konkurencją" – podsumowuje Palider.

NIEKOŃCZĄCA SIĘ HISTORIA

Gdy oddajemy do druku ten numer „Magazynu Bania", od przerwy minęły już niemal dwa miesiące. To oznacza, że zarówno dyrektor Hotelu, jak i kierownicy działów technicznych już dopisują kolejne pozycje do wstępnego planu remontowego na rok 2024. I tak jeszcze przez długie miesiące. A wszystko po to, abyśmy niemal w każdym kącie obiektu czuli powiew świeżości.

Opracował: **Tomek Kowalski**

Konserwacja oświetlenia awaryjnego w Termie Bania

Renowacja hamowni zjeżdżalni wodnych

_SZTUKA RZEMIOSŁA

Edward Staszel (Pomidorek) od 30 lat prowadzi w Dzianiszu warsztat stolarski, który pozornie nie różni się niczym od innych – opuszczają go niemal codziennie krzesła, stoły, łóżka czy szafy. Odróżnia go jednak ręka mistrza, który zamiast kopiować znane od stu lat Witkiewiczowskie wzory, tchnął w nie nowe życie i dzięki swojej pasji i nieortodoksyjnemu podejściu do stolarstwa stworzył na podwalinach stylu zakopiańskiego własny.

_Pamięta pan swoje pierwsze narzędzie stolarskie?
Bardzo dobrze, to był winkiel, czyli kątownik, kupiony na targach w Poznaniu, gdzie pojechaliśmy na wycieczkę jako pierwszoklasiści Szkoły Przemysłu Drzewnego w Zakopanem. Wówczas to narzędzie było praktycznie nie do zdobycia. Do tej pory mam go w warsztacie.

_A pierwsze zlecenie?
Gdy miałem 15 lat rzeźbiłem sale – jadalną i konferencyjną – w Księżówce w Domu Rekolekcyjnym Episkopatu Polski . Poszedłem do pracy w wakacje, stawiając jakiś garaż, a tam był akurat inżynier Franciszek Gruszka, który znał mojego dziadka. Podszedł do mnie i zapytał: „A co ty, Mancok**, tu robisz, kiedy przecież twój dziadek był stolorzem, a mnie trzeba rzeźbiarza?". Stwierdził, że nie będę pracował przy garażu, tylko wysłał mnie do rzeźbienia. Bardzo dobry fachowiec, pod którego opiekę trafiłem. Miał mnie zabrać na jeden dzień, a ostatecznie zostałem tam pewnie z półtora roku. I cały czas tylko rzeźbiłem. Wtedy wielcy mistrzowie z Podhala wykonywali tam meble, a ja mogłem pracować u ich boku.

* Mancok – przezwisko Jacentego Staszela, dziadka Edwarda.

_W tym, co pan robi, sporo jest wolności twórczej. Efekt końcowy nie odpowiada w 100% projektowi.
Każdy etap tworzenia mebla, jego budowy, powoduje pewne zmiany. Na początku mam czystą białą kartkę i płaski rysunek. Podczas projektowania wydaje się, że proporcje są idealnie zachowane i że wszystko wygląda tak, jak chciałem. W trakcie budowy dochodzą perspektywa, rysunek drewna. Pracuję wówczas w skali 1:1, podczas gdy projektuję w skali 1:10. Jest jeszcze tło mebla czy innego wyrobu. Wygląd miejsca, w jakim będzie stał, sprawia, że w trakcie pracy wprowadzam zmiany: czegoś ujmuję albo coś dodaję. Czasem po prostu czuję, że mebel jest jeszcze niedoskonały i nie ma właściwych proporcji. Wtedy muszę je nieco zmienić w trakcie pracy. Niekoniecznie uważam, że mogłem coś zrobić lepiej, ale wiem, że mogłem inaczej.

_Co jest ważniejsze: funkcjonalność mebla czy jego uroda?
Jedno i drugie jest ważne, bo meble z naszej pracowni są „szyte" na miarę i muszą spełniać oczekiwania estetyczne nasze i klienta, a jednocześnie powinny być funkcjonalne. Klient musi być z nich

Edward Staszel
(Pomidorek)

Ręczne wykonywanie elementów mebla

zadowolony jako z narzędzi. To nie są przedmioty, na które wyłącznie się patrzy. Siedzi się na nich czy leży, albo pracuje w kuchni, a przecież każdy ma inną anatomię i muszę brać to pod uwagę przy projektowaniu.

_Zdarzyło się panu zrezygnować z jakiegoś zamówienia?
Bardzo często rezygnuję z realizacji zamówienia, jeśli klient nie wie, czego chce, a chciałby uczestniczyć w projektowaniu i tworzeniu tego mebla. Zdaję sobie sprawę, że nasze drogi w którymś momencie się rozejdą i żadna ze stron nie będzie zadowolona. Co innego, gdy zamawiający jest bardzo wymagający, dokładny i skrupulatny. Wtedy widzę, że wie, czego chce i będzie poświęcał uwagę oraz czas na każdym etapie produkcji danego mebla. Wówczas mam pewność, że efekt końcowy będzie dobry. Wyznaję taką zasadę: jeżeli jest trudno na początku, to jest łatwo na końcu.

_Pana warsztat mógłby być znacznie większy i mogłoby w nim pracować 100, nie 15 pracowników. Czemu tak się nie dzieje?
Realizujemy indywidualne zamówienia i po prostu nie da się tego robić masowo, bo wtedy straciłbym kontrolę nad całością. Już przy piętnastu ludziach trudno jest wszystkiego doglądać. Łapię się na tym, że

Edward Staszel
przy projektowaniu wzoru |

na późnym etapie zauważam niewłaściwie dobrany materiał, niedopasowany rysunek drewna, niedobrany floder albo zachwianą proporcję. Mebel jest oczywiście robiony zgodnie z projektem, ale wykonując go własnoręcznie, zmieniłbym kilka rzeczy. A pracownik robi to dokładnie tak, jak narysowałem – według przygotowanego szablonu. I niekiedy jest za późno lub byłoby zbyt kosztowne, żeby cofnąć jakiś etap. Jeżeli są to drobne rzeczy, podejmuję decyzję o zmianach. Jednak wykonano już kilkanaście elementów, trudniej coś cofnąć i wszystko dopasować. Proces ten jest bardzo czasochłonny, nie tylko przez samą pracę nad meblem w warsztacie, ale także dlatego, że drewno przygotowuje się bardzo długo.

_Ile trwa cały proces od momentu, kiedy kupuje pan drewno, do momentu, kiedy gotowy mebel opuszcza warsztat?

Miękkie drewno, czyli świerk, musi się w normalnych warunkach atmosferycznych sezonować minimum rok, a na przykład jesion – około trzech lat. Materiał jest przechowywany na sztaplach, i każdy ubytek jest automatycznie uzupełniany. Jeden sztapel znika i na jego miejsce jest wkładany następny – świeży. Później następuje proces obróbki termicznej, czyli suszenie w suszarni. Przy miękkim drewnie jest to stosunkowo łatwe, proces trwa od dwóch do trzech tygodni, zależnie od średnicy i od gęstości drewna. Przy jesionie, dębie, klonie, wiązie i innych gatunkach

Nie mam prawa zmieniać kardynalnych zasad stylu zakopiańskiego – form, proporcji – bo to jest rzecz święta, ale już zdobnictwo i detale mogę interpretować po swojemu.

drewna wydłuża się to nawet do dwóch miesięcy. Po tym czasie drewno trzeba rozprężyć, czyli z suszarni wędruje ono do tak zwanej rozprężalni, gdzie z wilgotności technicznej osiąga wilgotność użytkową. Najczęściej umieszczam w pomieszczeniu, w którym ma stać mebel, jakiś drewniany element albo po prostu badam fragment drewna, które było w tym miejscu przez jakiś czas. Wiem wtedy dokładnie, jaką wilgotność materiału muszę osiągnąć.

_Jakie zlecenia są najtrudniejsze?
Najtrudniejsze są obiekty użytkowe, takie jak restauracje czy sale weselne, bo tam pojawiają się nieprzekraczalne terminy. Inwestor ma swój plan, przewiduje, że praca zostanie wykonana w określonym czasie. Do danego dnia pewne rzeczy muszą być zrobione. W mojej profesji jest tak, że nie wszystko da się przewidzieć, zaczyna nas gonić czas, a nie możemy zrezygnować z jakości i na przykład ograniczyć liczby zdobień, bo wtedy po prostu stracilibyśmy markę. Dlatego obiekty mieszkalne są znacznie łatwiejsze do zagospodarowania meblami.

_Dla postronnych osób, które spojrzą na to, co pan robi, kojarzy się z tak zwanym stylem zakopiańskim. Ale to tylko pozory, prawda?
To jest jego twórcza interpretacja. Staram się na jego bazie stworzyć styl dostosowany do dzisiejszych czasów. Kiedy powstawał styl zakopiański, były inne wymogi, ludzie mieli inne standardy życia i potrzeby. Dzisiaj te meble pełnią zupełnie odmienne funkcje i oczekujemy od nich większego komfortu. Styl zakopiański opracował jeden człowiek – Witkiewicz. Ja staram się stworzyć coś, co będzie odbiciem mojej osobowości, stylu życia i postrzegania świata. Mebel jest moją interpretacją rzeczywistości i odzwierciedla moją wrażliwość.

Nie kopiuję, tylko tworzę. Nie mam prawa zmieniać kardynalnych zasad stylu zakopiańskiego – form, proporcji – bo to jest rzecz święta, ale już zdobnictwo i detale mogę interpretować po swojemu.

_Ma pan poza stolarstwem jeszcze inne dość angażujące pasje – powozy i konie.
Pierwszą moją pasją były konie, stolarka pojawiła się później, pod wpływem mojego dziadka. Chociaż kocham swój zawód, to gdybym miał wybrać jedno z tych dwóch zajęć, byłyby to konie. W pewnym momencie człowiek uświadamia sobie jednak, że czym innym jest hobby, a czym innym praca. Nie zostałem więc fiakrem ani handlarzem czy hodowcą koni, bo musiałbym z tego żyć, a to w jakiś sposób by mnie ograniczyło. Dlatego utrzymuję się ze stolarki i tworzenia mebli, dzięki którym finansuję swoją największą pasję.

_Jest pan lokalnym patriotą. Czym jest dla pana Podhale?
Każdy region jest piękny, a każda lokalna kultura – wspaniała. Źle się stało, że ludzie, którzy żyją poza

Dłuta rzeźbiarskie |

Kolekcja uprzęży
i pojazdów konnych |

Dawniej to właśnie było piękne, że ludzie z każdej wsi mieli swoich artystów ludowych, muzykantów, stroje i w tym wąskim kręgu budowali odrębność. Podhale było różnorodne i kolorowe

Podhalem wzorują się na nim, bo jest to „medialne". Jesteśmy regionem z bardzo mocną tożsamością i utrzymaliśmy przez wieki kulturę, zdobnictwo, meblarstwo. Proszę zauważyć, że jedynym stylem narodowym w Polsce jest zakopiański. W budownictwie czy meblarstwie nie ma innego. Okoliczne regiony zatracają to, co jest istotne dla nich, co powinni kultywować, chronić przed zewnętrznymi wpływami. Ich mieszkańcy nie powinni naśladować kogoś innego, mieszać tradycji, obyczajów, kultur, tylko – szanując siebie nawzajem – dbać o własną odrębność. Tak kiedyś było na Podhalu. Wtedy zachodnie zbocza Gubałówki odmiennie się ubierały, zaprzęgały konie do delikatnie innych uprzęży niż wschodnie. Ci ludzie inaczej tańczyli i śpiewali. A kiedy udaliśmy się do innych miejsc – do Białego Dunajca, Poronina czy Bukowiny – można było dostrzec kolejne wyróżniki. A teraz wszyscy dążą do jakiegoś ideału i zatracają się w tym. Jeżeli idzie pochód górali, wszyscy są niemal jednakowo ubrani. Dawniej to właśnie było piękne, że ludzie z każdej wsi mieli swoich artystów ludowych, muzykantów, stroje i w tym wąskim kręgu budowali odrębność. Podhale było różnorodne i kolorowe. Teraz znikają te wszystkie subtelności, które były wielką wartością.

_Czuje pan przyjemność i dumę, widząc po latach jakiś swój mebel, balustradę, krzesło? Ma pan to uczucie, że coś po panu zostanie?

Byłoby tak, gdyby nie to piętno samokrytyki. Staram się nie wracać do starych realizacji, bo po latach wydają mi się niedoskonałe. Za to bardzo mnie cieszy, gdy widzę prace moich uczniów. Kilkoro ma swoje warsztaty i dzięki temu mój styl przetrwa, bo oni – na jego bazie – robią swoje. Kiedyś z Jaśkiem Karpielem-Bułecką weszliśmy do restauracji podczas wesela, on się rozejrzał i mówi: „To żeście fajnie tu zrobili". A ja tam byłem pierwszy raz w życiu. Okazało się, że patrzyliśmy na dzieło moich uczniów, trzech braci z Rabki, którzy tak mnie podrobili, że nawet znawca się pomylił. Zawsze im to wypominam. Mówię: „Nie odrysowuj, tylko twórz: bądź sobą, realizuj się przy tym, nie kopiuj tego, co ja zrobiłem, lecz kreuj swój świat".

Ci, którzy kopiują, zatrzymują się w miejscu. A trzeba się rozwijać i przekazywać wiedzę innym, następnym i następnym pokoleniom. To jest przedłużenie mojego dzieła. Mebel się zniszczy, złamie, spali, ale to, czego nauczyłem ludzi – zostanie. Będzie przedłużeniem mojego życia.

Rozmawiał: **Tomasz Biernacki**

Bania
HOTEL

KAWIARNIA NA SZCZYCIE

znajduje się na 4 piętrze Hotelu Bania - zachęcamy do skorzystania z windy widokowej

_KOLOROWA MODA NA BANI

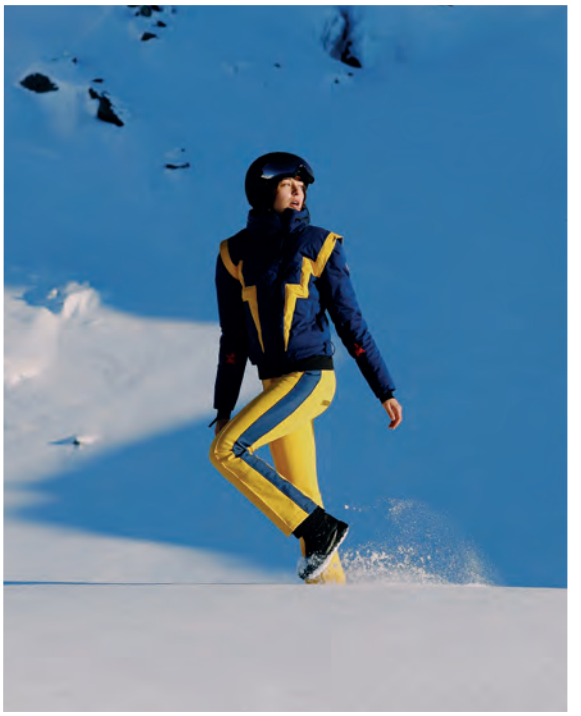
W tym wydaniu „Magazynu" zaprezentujemy państwu markę MC2 Saint Barth, która debiutuje w naszym hotelowym butiku. Latem MC2 Saint Barth to niezwykle oryginalne i kolorowe wzory. Zimą natomiast marka oferuje miłe i miękkie swetry oraz bluzy idealnie nadające się na długi i chłodny wieczór. Już w kolejnym artykule przedstawiamy narciarską kolekcję marki Rossignol na sezon zimowy 2023/24, którą stworzono we współpracy z projektantem Jeanem-Charles'em de Castelbajac. Kolekcja JCDC jest kolejnym wielkim zaskoczeniem dla licznych fanów i fanek tej firmy. Wszystkich zainteresowanych oryginalną i kolorową modą zapraszamy do butiku, który znajduje się przy lobby Hotelu Bania **** Thermal & Ski oraz w budynku Bania Ski!

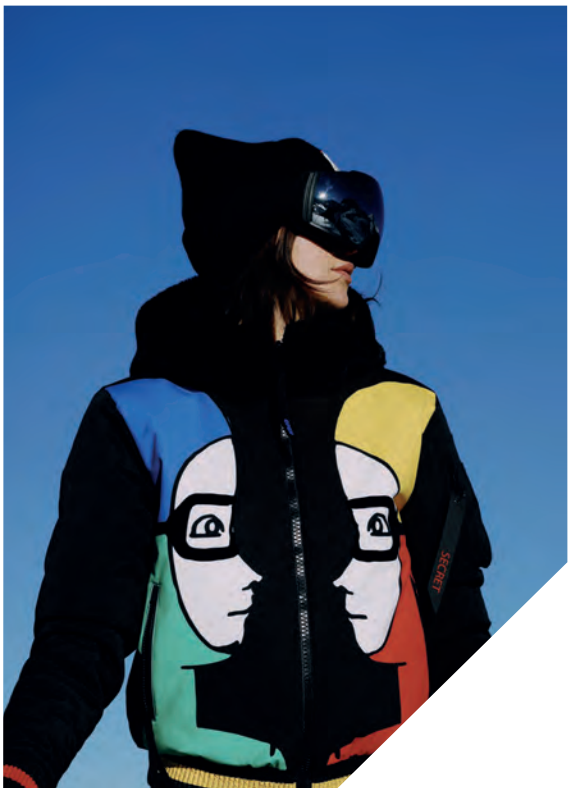
SECRET

KOSMICZNA KOOPERACJA: WSPÓŁPRACA JEANA-CHARLES'A DE CASTELBAJAC Z ROSSIGNOLEM

Projektant Jean-Charles de Castelbajac wraz z marką Rossignol po raz kolejny przenoszą nas w świat barw oraz nietuzinkowych wzorów w zupełnie nowej odsłonie. Kolekcja JCC tym razem stworzona została w oparciu o gwiazdozbiory, międzygwiezdne podróże oraz wyimaginowane konstelacje.

Nowe kroje w połączeniu z ciekawym designem na pewno przypadną do gustu zarówno wiernym fankom tej kooperacji, jak również kobietom dopiero poznającym jej atuty. Koncepcje twórcze francuskiego projektanta oprócz walorów estetycznych odznaczają się wysokimi parametrami technicznymi, charakterystycznymi dla odzieży narciarskiej premium. Kosmiczne oblicze mody w sportowym wydaniu – tak właśnie można określić kolekcje MOONTAIN 2023/24.





SportowyButik.pl

SportowyButik w Hotelu Bania **** Thermal & Ski | ul. Środkowa 181 | 34-405 Białka Tatrzańska | Tel.: 793-477-533 | E-mail: info@SportowyButik.pl

MC2 SAINT BARTH

to firma, której produkty skierowane są do wszystkich, którzy cenią sobie wysoką jakość oraz niepowtarzalny styl. Mężczyźni, kobiety i dzieci znajdą w jej ofercie wyjątkowe ubrania, dzięki którym świetnie zaprezentują się na wakacjach. MC2 SAINT BARTH to nie tylko propozycja dla letników odpoczywających na jednej z karaibskich wysp. Produkty tej marki wkroczyły do świata mody i można się z nimi zetknąć w kurortach na całym świecie – idealnie sprawdzą się także w Białce Tatrzańskiej!

MC2 SAINT BARTH – MARKA, KTÓRA DOSTARCZA RADOŚĆ

Męskie projekty przeznaczone są dla panów, którzy uwielbiają dobrze się prezentować w każdych okolicznościach. Doskonale dopasowane stroje kąpielowe, piękne kolory i tkaniny wysokiej jakości to coś, co wyróżnia markę. Materiał wykorzystywany do produkcji ubrań jest starannie wybrany. W kolekcjach znajdują się zarówno lekkie, zwiewne tkaniny, jak i szybkoschnące materiały, które z pewnością docenią młodzi mężczyźni lubiący aktywnie spędzać czas.

Kolekcja damska jest nie mniej ciekawa i składa się z wielu wyrafinowanych propozycji. Można w niej znaleźć stroje kąpielowe z unikatowym haftem, a także takie, które dopasowują się do sylwetki. Oczywiście wszystkie wykonane są z najwyższej jakości materiałów!

Kolekcja dziecięca z pewnością także zainteresuje wielu klientów. Ciekawe nadruki, bezpieczne dla dzieci tkaniny i dbałość o szczegóły to wyznaczniki produktów z tej serii.

MC2 SAINT BARTH – KOLEKCJE APRÈS SKI

MC2 Saint Barth to propozycja nie tylko na lato, to również kolorowe i eleganckie ubrania po nartach. Przyjdź zimą do hotelowego salonu SportowyButik i obejrzyj kolekcję Après Ski: niezwykłe swetry, bluzy i wiele dodatków, które świetnie się sprawdzą podczas zimowego urlopu.

SportowyButik.pl

SportowyButik w Hotelu Bania **** Thermal & Ski | ul. Środkowa 181 | 34-405 Białka Tatrzańska | Tel.: 793-477-533 | E-mail: info@SportowyButik.pl

SportowyButik.pl

SportowyButik w Hotelu Bania **** Thermal & Ski | ul. Środkowa 181 | 34-405 Białka Tatrzańska | Tel.: 793-477-533 | E-mail: info@SportowyButik.pl

_WE WŁOSACH JEST MOC

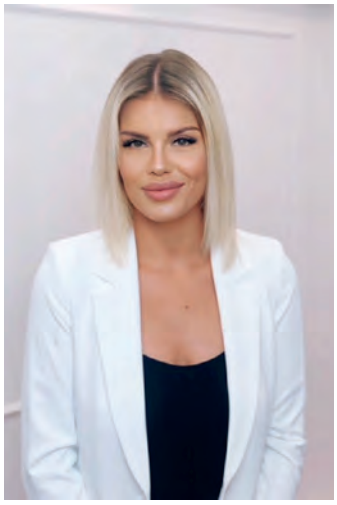
Dziesięć lat temu Ewa Geraszek, trycholożka i stylistka, założyła w Krakowie Klinikę Włosów Beauty for You. Miejsce, w którym zajmuje się klientkami – jak sama mówi – holistycznie. Nie skupia się wyłącznie na tym, co mają na głowie, ale też stara się dać im dobrą energię.

Skąd pomysł, żeby otworzyć Klinikę Włosów? Potrzeba rynku czy realizacja marzeń?
Ewa Geraszek: To połączenie jednego i drugiego. Włosy zawsze były dla mnie ważnym elementem wizerunku i samopoczucia. Często pytano mnie, jak o nie dbam, co robię, że są tak zdrowe i długie. Te pytania pokazały mi, jak świadomość kobiet zmieniła się na przestrzeni lat. Problem słabych włosów czy łysienia realnie wpływa na ich życie. Postanowiłam więc stworzyć miejsce, które odpowie na istniejące potrzeby. Chciałam jednak, żeby było wyjątkowe i zapewniało kompleksową obsługę na najwyższym poziomie. Jako trycholożka wiedziałam, że muszę dbać nie tylko o końcowy efekt, ale również o bezpieczeństwo zabiegów i komfort klientek. Po 10 latach mogę powiedzieć, że się udało i moja klinika jest ceniona w Polsce i za granicą.

Pani dewizą jest nie tylko fizyczna przemiana klientek, ale też wpływ na ich samoocenę i pewność siebie, prawda?
Nie lubię określenia „doczepianie włosów" i jako trycholożka zdecydowanie odradzam wizyty w miejscach, w których zabieg ogranicza się do tej techniki, bo to zwykle oznacza powierzchowne podejście. Przedłużanie, zagęszczanie czy wręcz uzupełnianie łysych miejsc na skórze głowy to skomplikowany proces, który zaczyna się od wnikliwej konsultacji oraz przygotowania zarówno skóry głowy, jak i samych starannie wybranych włosów. Obejmuje również opiekę po zabiegu i gwarancję jego trwałości. Kilka lub kilkanaście godzin spędzonych w Klinice niejednokrotnie zmienia życie naszych klientek. Jak same mówią: nowe włosy dodają im pewności siebie i sprawiają, że odkrywają one swoją kobiecość na nowo. Na naszych profilach w mediach społecznościowych z dumą publikujemy wywiady z nimi, choć czasem wręcz brak im słów, aby opisać, co czują.

_Nie ograniczacie się tylko do pracy z klientkami, szkolicie też stylistów. Co jest dla nich największym wyzwaniem?
Z całą pewnością utrzymanie wysokich standardów i odpowiedzialnego podejścia do pracy. Młodzi ludzie, którzy przychodzą na szkolenia, są często skupieni na zarabianiu pieniędzy, więc wszystko chcą robić jak najszybciej. Bywa, że same klientki starają się pośpieszać stylistów. Podstawą jest przekazanie adeptom tej sztuki, że przeprowadzanie zabiegów to duża odpowiedzialność, a samo zrealizowanie kursu, choć jest niezbędną podstawą, przy braku zaangażowania, cierpliwości i pracowitości może wręcz zaszkodzić, a nie pomóc. Niezwykle mnie cieszy, że wielu znanych stylistów szkoli się właśnie u nas – mają gwarancję, że podzielimy się z nimi nie tylko wiedzą, ale i doświadczeniem. Jedną ze stałych, bardziej znanych kursantek, która przy naszym wsparciu ciągle podnosi swoje kompetencje, jest Caroline Juchniewicz, zwyciężczyni III edycji Hotelu Paradise.

Kim są wasze klientki? Czego szukają w Beauty for You?
Dzisiejsze klientki znacznie różnią się od tych, które odwiedzały Klinikę 10 lat temu. Kobiety są teraz bar-



dziej świadome swoich potrzeb i bardziej odważnie je realizują. Sporo mówi się ostatnio o zdrowym egoizmie – ja widzę go na co dzień. Dawniej kobiety starały się często ukryć taki wydatek przed mężem czy partnerem. Dzisiaj wpisują zabieg i korekty w domowy budżet, jak każdy inny koszt. Mają świadomość, że ich samopoczucie jest kluczowe dla utrzymania relacji czy dobrej pozycji zawodowej. Przychodzą do nas młode mamy, kobiety biznesu, kobiety na jakimś życiowym rozdrożu, te pracujące w korporacjach i te zajmujące się domem. Oferujemy również usługi VIP, czyli udostępnienie Kliniki na wyłączność, z czego korzystają celebrytki i osoby publiczne, bo to gwarantuje im najwyższą dyskrecję.

_Prowadzicie własny skup włosów – zapewne łatwiej byłoby tego nie robić...
Bez tego nie mogłabym twierdzić, że jesteśmy najlepsi! (*śmiech*) Własny skup to istotny element kompleksowego podejścia. Dzięki temu mamy bogate zasoby włosów o różnej strukturze, kolorze czy porowatości, co pozwala nam je idealnie dobrać już na pierwszej wizycie konsultacyjnej. Osoby chcące sprzedać swoje włosy zapraszam na stronę internetową, gdzie dokładnie opisujemy, jak to zrobić.

_Korzystacie również z najlepszych dostępnych technologii, jak urządzenie Infralight. Co jest jego przewagą nad innymi rozwiązaniami?
Bezpieczeństwo zabiegu, trwałość efektu i dyskrecja. Kilka razy w roku uczestniczę w największych, międzynarodowych targach fryzjerskich, więc z pełną świadomością mogę powiedzieć, że jest to najnowocześniejsze urządzenie na świecie, prawdziwy przełom w przedłużaniu i zagęszczaniu włosów. Przewagą tej metody jest to, że możemy jej użyć nawet do cienkich, kruchych, osłabionych włosów. Łączenia są lekkie, niemal niewidoczne, a co najważniejsze, nie są wykonywane pod wpływem temperatury. Mimo że korzystamy ze wszystkich dostępnych na rynku rozwiązań, to wybiera ponad 80% klientek.

_Nie jest pani typową szefową, która nadzoruje zza biurka…
Zdecydowanie nie jestem stereotypową szefową. Nie podnoszę głosu, staram się być osobą, do której zawsze można przyjść i nie bać się zadać pytania. Uwielbiam czuć w zespole i w kontaktach z klientkami dobrą energię. Dbałość o to jest równie ważna, jak profesjonalne umiejętności. Beauty For You działa jak zamek błyskawiczny: wszystkie elementy muszą się idealnie zazębiać. To podstawa w tworzeniu zespołu.

_Przez ponad 10 lat działalności zebrało się na pewno sporo opinii klientek – co najbardziej sobie cenią?
Bezpieczeństwo zabiegów, kompleksowość i dyskrecję, którą dają im komfortowo wyposażone oddzielne gabinety – jest to istotne, bo czasem spędzają u nas kilka godzin. Spora część z nich docenia również atmosferę luksusu i wyjątkowości, którą staramy się je otoczyć. W 2021 roku przeprowadziliśmy w Klinice gruntowny remont i jeszcze lepiej dostosowaliśmy ją do oczekiwań nawet wyjątkowo wymagających klientek. Najbardziej cieszy mnie jednak, kiedy wspominają o dobrej energii, jaką znalazły w tym miejscu, bo ostatecznie to poprawa ich samopoczucia jest celem naszych działań.

_Z PODHALA W KAUKASKI TYGIEL

Barbara Anna Konkolewska

Gdzie diabeł nie może... Na pewno nie dałby sobie rady w dolinie Pankisi. Bo choć to rejon Gruzji, niewiele ma wspólnego z dobrze znanym nam państwem – miejscowi są uosobieniem górskich wojowników, a srogie reguły islamu nie wybaczają błędów. O wyzwaniu, które mogła podjąć tylko kobieta, opowiada BARBARA ANNA KONKOLEWSKA, góralka z podhalańskiej wsi Brzegi i współwłaścicielka Caucasus X-Trek Pankisi LLC, pierwszej agencji górsko-turystycznej w Pankisi.

_Skalne Podhale i dolina Pankisi – co łączy te dwa zupełnie odmienne światy?
Jeśli chodzi o góry, to życie w nich nie różni się wiele. Mamy dokładnie tak samo przerąbane. Stąd pewnie silna rola zasad społecznych. Bez zrozumienia tego mechanizmu nie udałoby mi się tak długo, bo już sześć lat, funkcjonować z tamtejszymi ludźmi i z ich skrajnie inną od naszej religią. Mimo że mentalnie to bardzo odległy świat, potrafię go zaakceptować właśnie dzięki temu, że łączy mnie z nim silna wiara, poszanowanie obyczajów i trudy życia. Nie znam natomiast osoby, a zwłaszcza kobiety, która nie pochodzi z gór, a byłaby w stanie tam wytrzymać... Choć u nas wiele się zmieniło, Podhale trochę zatraciło swoją dziką naturę, górale też zrobili się inni, ale ta wolność, taka góralska śleboda to jeden z najważniejszych punktów wspólnych. Wolność i natura.

_Skąd pomysł na założenie polsko-gruzińskiej, a właściwie polsko-kistyjskiej agencji trekkingowej?
Hmm... były dwa powody. Pierwszy bardzo prozaiczny, egzystencjalny. Do Pankisi pojechałam po prostu jako turystka. Ta perspektywa pozwoliła mi dostrzec, na jakim etapie życia się znajdowałam i co dalej mogło mnie w nim czekać. To był specyficzny

Barbara Anna Konkolewska na stokach góry Tbatana; fot. arch. Caucasus X-Trek

Na trasie „Pankiska Pętla II Tbatana"; fot. arch. Caucasus X-Trek

moment, w którym poczułam potrzebę oderwania się od wielkiego świata, bo żyłam wtedy w korporacyjnym pędzie i prowadziłam swoją firmę... Ciągle ludzie dookoła, wielkie miasto, służbowe wyjazdy, pięciogwiazdkowe hotele, pełny luksus, na bogato... I gdy stanęłam tam w dolinie – bez Internetu, totalnie odcięta od codzienności – poczułam, że resetuje mi się głowa. Zatrzymałam się i pomyślałam sobie: „Kurde, w którą stronę idę?". Wtedy stwierdziłam, że trzeba coś z tym zrobić. Po prostu życia mi było szkoda.

A drugi powód był taki, że gdy znaleźliśmy się w górach, na wysokości 2100 metrów, nigdzie nie było widać ludzi. Żadnych turystów! W Tatrach cieszyłam się, gdy wychodząc o godzinie 4:00 lub 5:00 nikogo nie spotykałam – ale frajda. Jednak to nie jest normalne. Zapytałam naszego przewodnika, jak mu się tu pracuje. Odparł, że w tym roku jest z klientami drugi raz. „Dlaczego?" – drążyłam. „Bo nie ma ludzi". Wtedy pomyślałam, że właśnie tu czeka na mnie moja praca.

Z perspektywy czasu dostrzegam też, co jeszcze mnie tam przyciągało... Smutna refleksja, że góralе podhalańscy gdzieś się zatracili. Przykro mi, bo moi dziadkowie niezwykle dbali tu o ojcowiznę, ale teraz bardziej podziwiam tamtejszych ludzi – za to, że chronią swoje ziemie. W dolinie Pankisi miejscowi nadal stają w obronie przyrody, nie pozwalając na przykład na budowę zapory elektrowni wodnej. Bardzo szanuję tę ich walkę o środowisko, ale też o zachowanie spokoju życia. Poczułam, że tego mi właśnie brakuje. I nie jestem w tym sama... Większość ludzi, którzy do mnie przyjeżdżają, również widzi niekorzystną dla nas różnicę między naszą cywilizacją, która niszczy wszystko, co mamy dane od natury, a tamtejszą filozofią życia.

Mieszka pani i pracuje w Gruzji, ale dolina Pankisi to zupełnie inna czasoprzestrzeń. Kim są zamieszkujący ją Kistowie?

To muzułmanie, którzy 200 lat temu uciekli z Czeczenii do gruzińskiej Kachetii – przed carem, zemstą krwi i tego rodzaju rodowymi historiami. Król kachetyjski dał im ziemię z nadzieją, że będą bronić tego rejonu Gruzji, słynącego z najbardziej żyznych ziem. Bo Kistowie to wojownicy, najsilniejsi i najbardziej waleczni ludzie na Kaukazie. Również obecnie wzbudzają wśród Gruzinów respekt, czasami wręcz strach. Kistami straszy się dzieci, a często też bywa, że taksówkarze z Tbilisi nie biorą kursów do Pankisi.

Podejście kachetyjskich Kistów do religii to złożona historia… Od islamu sufickiego i głębokiej asymi-

Widoki podczas wędrówki z Pankisi do Tuszetii; fot. arch. Caucasus X-Trek |

lacji z gruzińskim prawosławiem, po współczesne czasy, gdy w wyniku wojny czeczeńskiej do Pankisi przybył Chamzat Giełajew wraz ze swoimi bojownikami. To spowodowało, że miejscowi muzułmanie w większości zradykalizowali się i stali tak zwanymi wahabitami. Są też mniej ortodoksyjni – z tego środowiska wywodzi się Abu Bakr Achishvili, z którym prowadzę firmę.

Można było dostrzec potencjał tej doliny?
Sześć lat temu były tam tylko trzy „pensjonaty".

A teraz macie pierwszą agencję trekkingową...
Tak. Wcześniej pojawiały się tam gruzińskie firmy ze swoimi klientami, ale agencji trekkingowej czy przewodnictwa wysokogórskiego w naszym rozumieniu nie było. Abu kiedyś powiedział: „Albo postawią ci w Pankisi pomnik, albo cię zastrzelą". W końcu wprowadziłam tam spore zmiany. Gdy po raz pierwszy przyjechałam do doliny, jedyną perspektywą dla młodych mężczyzn były prowadzone w sąsiednich krajach wojny: czeczeńska, gruzińska, później w Syrii.

Jako pierwszej udało mi się zarejestrować firmę w Pankisi. Stało się to cudem, gdy Abu zgodził się po wielu miesiącach naciskania. Musiał dostać przyzwolenie od wszystkich swoich braci. Bo jak to tak – w ich muzułmańskim środowisku pojawia się chrześcijanka i ma być szefową?

Dzięki swojej pozycji teraz cieszy się pani względną swobodą?
Ale ta ma swoje granice... Mogę chodzić po ulicy w spodniach i bez chusty na głowie – wyjątkiem jest meczet. To duży przywilej, choć są zasady i pewnych rzeczy mi nie wolno. Mimo tego jestem pierwszą kobietą, która zaproponowała tam mężczyźnie i muzułmaninowi założenie agencji górsko-turystycznej. Prowadzonej przez Polkę, chrześcijankę. A najlepsze jest to, że miejscowi wyczuli w tym szansę – że Europejka wniesie coś, czego im brakuje. Jednak gdy założę spódnicę, to mnie nie ma...

Kobiet się nie dostrzega?
To nie tak... Po przyjeździe do Pankisi jedną z bardziej zaskakujących rzeczy było dla mnie to, jaką pozycję w społeczności zajmują kobiety. Bo zawsze miałam w głowie, że muzułmanie źle je traktują. A tam okazało się, że nie ma większej świętości od matki. Owszem, istnieje rygorystyczny podział między kobietami i mężczyznami – w życiu codziennym, na zewnątrz, Ale w domu jest zupełnie inaczej. Te wielkie płoty i mury, którymi otoczone są domy, zapewniają

Nie chcę rezygnować z pracy w Pankisi, tak jak nie chcę rezygnować z Podhala. Nie dałabym rady żyć w jednym miejscu.

prywatność. Kobiety się broni i nikt nie może jej obrazić. Ten wielki szacunek dotyczy nie tylko miejscowych muzułmanek, ale też Gruzinek czy Polek. Po prostu nie pozwala się tam na obrażanie kobiet.

Jednak rola kobiet w tamtejszej tradycji to znacznie bardziej skomplikowana sprawa... Gdy na początku mojej pracy robiłam odprawę z naszymi przewodnikami, nikt na mnie nie patrzył. To kwestia szacunku – w oczy lub w twarz kobiecie może spojrzeć tylko jej mężczyzna, żaden inny. Generalnie nie patrzy się w oczy nikomu, co dla mnie jest nie do przyjęcia, ale u nich to jakby wyzwanie do walki. A wracając do odprawy: powiedziałam, co miałam do powiedzenia, po czym zapadła cisza. Abu zapytał, czy skończyłam, i przekazał im raz jeszcze to samo. Wtedy wszyscy pokiwali głowami. Pieniędzy też nikt nie brał bezpośrednio ode mnie.

W Pankisi zawsze chodzę w spodniach z długimi nogawkami, ale kiedyś było potwornie gorące lato, więc wpadłam na pomysł, żeby założyć kieckę. Ubrałam się odpowiednio, w bluzę i długą czarną spódnicę. Gdy przechodziłam w pobliżu ławek, na których tradycyjnie zasiadała starszyzna, jak zawsze przywitałam się, mówiąc: „Salam alejkum". Panowie popatrzyli na mnie chłodno i usłyszałam zdawkowe: „Zdrastwujcie". Przykro mi się zrobiło, bo z wieloma z nich dobrze się już znaliśmy. Zaczęłam się zastanawiać, co się stało... W sklepiku opowiedziałam o tym zdarzeniu pani, z którą się przyjaźnię. Ona spojrzała na mnie: „A po co założyłaś spódnicę? Od razu widzą w tobie kobietę".

A jaką odzież można mieć na trekkingu?

W górach przez kilka lat chodziłam w długich spodniach. W końcu zapytałam, czy mogę wciągnąć krótkie, bo już nie wytrzymywałam upału. Gdy je założyłam, moim przewodnikom wzrok uciekał w inną stronę, a ja źle się z tym czułam. Po dniu lub dwóch stwierdziłam, że psychicznie tego nie zniosę, bo czułam się jak naga.

Tak jest również wtedy, gdy wędrujemy w grupach kobiecych... Widzisz to zakłopotanie. Na początku moi przewodnicy mieli problem, żeby komuś pomóc, na przykład przeprowadzić dziewczynę przez rzekę... Przyzwyczajali się latami, ale zawsze starali się być bardzo pomocni.

Z bieganiem w ogóle był problem, ale przeforsowałam to. Nawet Abu zaczął biegać, a później oficjalnie dołączyłam do niego... Musiał być ten męski akcent. W końcu zainteresowały się tym dziewczyny, nastolatki, co chyba jednak nie spodobało się ich ojcom. Teraz staram się podjechać samochodem gdzieś dalej, żeby nie rzucać się w oczy. Ale najlepiej, jeśli jeżdżę konno – wtedy jest OK.

Polka katoliczka i Kist muzułmanin. Wydawać się może, że to przepis na potencjalne problemy.

Współpraca z muzułmanami jest bardzo wymagająca i pełna wyzwań. Bo jak jest dobrze, to jest dobrze, ale jak przestaje być fajnie, to już jest bardzo źle. Łatwo tam kogoś urazić, więc wyostrzają się zmysły. Musisz zwracać uwagę na słowa, gesty, spojrzenia. Tak jak szybko możesz sobie zjednać ludzi, tak jeszcze szybciej możesz ich do siebie zrazić. I to na zawsze. A w moim przypadku naruszenie obyczajów panujących w dolinie oznacza, że mogę stracić firmę. Nie jest już tak, że odpowiadam sama za siebie – teraz reprezentuję miejscowych, a to zobowiązuje. Nie mogę więc wstawić na swój Instagram zdjęcia, jakie chcę, bo od razu ktoś do mnie zadzwoni. Oczywiście buntuję się – że to moja przestrzeń, że jestem w Polsce... Ale ta społeczność obserwuje mnie wszędzie.

Uczestniczki trekkingu na szczycie Lamazuri (2250 m); fot. arch. Caucasus X-Trek |

No i moja praca w Pankisi nie jest poprawna politycznie, ponieważ zburzyłam stereotyp Kista, który miał być terrorystą, wrogiem całego świata. A tu zjawia się laska, która cały ten mit odczarowuje. Poszła nawet plotka, że werbujemy do ISIS i przeprowadzamy ludzi przez granicę. Gdybym energię i czas, które poświęcam w Pankisi, spożytkowała w jakimkolwiek innym miejscu świata, miałabym sieć agencji górskich.

Ale zrobiłam tam coś, z czego czuję się dumna jako Polka – Kistowie noszą naszą flagę na rękawach ubrań. A w Pankisi było tak, że albo wisiała flaga czeczeńska, albo żadna. Moi pracownicy noszą więc polskie barwy i cały czas podkreślają, jak szanują Polaków. Plusem jest również to, że chyba jako jedyna osoba tyle wiem o Kistach. Nikt inny nie został tak blisko dopuszczony do ich społeczności.

X w nazwie Waszej agencji sugeruje ekstremalne przygody. Co emocjonującego czeka nas w dolinie Pankisi?

X oznacza przygody na trasie, ale też ekstremalne sytuacje w relacjach międzyludzkich. Pewne rzeczy można tam zrobić albo po raz pierwszy, albo ostatni (śmiech). A tak poważnie, podczas trekkingów nie jest zbyt trudno, ale na pewno dla człowieka z miasta, który przyjedzie tam na wakacje, może być ekstremalnie. Dla bardziej wprawnych turystów będą to umiarkowanie ciężkie wycieczki, trwające od czterech do siedmiu dni, w zależności, jaki rejon wybierzemy. Śpimy pod namiotami, wchodzimy maksymalnie na wysokość 3500 metrów i pokonujemy rwące rzeki. Wędrować można pieszo lub konno, zwłaszcza że sprzyja temu teren – przypominający Bieszczady połączone z Tatrami Zachodnimi. Chcę tam stworzyć bazę noclegową, typowo schroniskową, podhalańską. Żeby przenieść to nasze życie górsko-turystyczne. Będą więc obiady, kawa, a nawet piwo – mam nadzieję, że nie tylko miejscowe bezalkoholowe.

Nie chcę rezygnować z pracy w Pankisi, tak jak nie chcę rezygnować z Podhala. Nie dałabym rady żyć w jednym miejscu. Mam wewnętrzne przekonanie, podświadome pragnienie, że potrzebuję takiego oczyszczania się z tego, co tutaj, i z tego, co tam.

Rozmawiał: **Piotr Gruszkowski**

_SZTUKA ŻARADNOŚCI

Wioleta Domarecka

Czy podczas górskiej wycieczki coś może pójść nie tak? Optymista nie ma takich rozterek, bo „wypadki zdarzają się innym". Realista stwierdzi, że w górach – jak w życiu – bywa trudno i trzeba być przygotowanym na różne sytuacje. A pesymista znajdzie wystarczająco wiele powodów, by nie ruszyć się z domu.

ROZSĄDEK, NIE CHĘĆ SZCZERA

Większość z nas kieruje się w życiu zdrowym rozsądkiem, więc przygotowując się do górskiej wycieczki, raczej nie popadniemy w przesadę. Zazwyczaj trafnie oceniamy własną kondycję, zdajemy sobie sprawę z potencjalnych niebezpieczeństw, wiemy, jaki sprzęt jest niezbędny, a jeśli coś jest dla nas niejasne, bez trudu możemy znaleźć informacje na ten temat w sieci czy w poradnikach... Nic, tylko chodzić w góry! Dlaczego zatem wciąż słyszymy o wypadkach?

Te poważniejsze, kończące się interwencją ratowników, na szczęście nie wydarzają się zbyt często. Znajomy toprowiec stwierdził nawet, że ma zaskakująco mało pracy, biorąc pod uwagę to, jak kuriozalny jego zdaniem ekwipunek zabiera ze sobą wielu „turystów". On jednak nie zajmuje się błahymi skutkami niefrasobliwości wędrowców, do których należą otarte stopy, spieczone od słońca ramiona, urwane paski plecaków, męcząca biegunka. Codzienne problemy amatorów górskich wypadów nie przykuwają uwagi mediów (odpukać), bo nie są ani trochę emocjonujące dla odbiorców, a przecież potrafią skutecznie zepsuć wymarzoną wycieczkę.

Dobra wiadomość jest taka, że z wielu trudnych sytuacji można łatwo wybrnąć. „Bardzo ważna jest wiedza, co spakować do plecaka, jak udzielić pomocy sobie czy innym, a w razie sytuacji awaryjnej – jak zbudować schronienie, odizolować się termicznie od podłoża, rozpalić ogień lub pozyskać wodę. Tych umiejętności musimy się nauczyć, podobnie jak odpowiedzialnego myślenia i radzenia sobie ze stresem" – wyjaśnia Wioleta Domarecka, Prezes Stowarzyszenia Polska Szkoła Surwiwalu.

SOBIERADEK

Uff, robi się poważnie – surwiwal... Oczami wyobraźni widzimy „leśnych dziadków" w militarnych drelichach, którzy zatrzymali się na etapie epoki kamienia łupanego. Kawałkiem krzemienia rozpalą ognisko, a także upolują coś, co można na nim upiec... na

Hamak to jeden z najprostszych sposobów na wygodny nocleg w każdym niemal miejscu |

przykład dorodną dżdżownicę. Imponujące, ale co nam po skautowych sztuczkach, gdy uprawiamy nowoczesny trekking? A jednak, właśnie one się przydają! „Współcześnie surwiwal możemy postrzegać jako sztukę zaradności. Umiejętność odnalezienia się w każdych warunkach, szczególnie wtedy, kiedy wychodzimy ze strefy komfortu i musimy poradzić sobie w nietypowej sytuacji" – definiuje zjawisko Wioleta Domarecka. I dodaje: „W surwiwalu korzystamy zarówno z tradycyjnych, jak i nowoczesnych technik przetrwania, z tego, co mamy dookoła – w mieście, lesie czy w górach. Warto znać sposób rozpalania ognia za pomocą dwóch patyków i kory z brzozy, ale też przy użyciu baterii. Nigdy nie wiemy, w jakim środowisku i warunkach posiadane umiejętności będą nam potrzebne".

Surwiwal to dzisiaj także zwykła zaradność życiowa. Weźmy taką gaśnicę – kto z nas posiada ją w domu? A przecież to podstawowe narzędzie, pozwalające opanować pożar. Niefrasobliwość przejawiamy także w wielu innych sytuacjach. Czy ktoś wozi w samochodzie plecak z kocem, kurtką, rękawicami, czapką, latarką? A przecież tych kilka rzeczy będzie dla nas wybawieniem, gdy utkniemy w środku zimy w korku lub coś innego wymusi dłuższy postój. A czy w torbie, którą nosimy na co dzień, znajdują się mały scyzoryk z podstawowymi narzędziami, ładowarka do telefonu, długopis, kawałek sznurka, taśma samoprzylepna, miniapteczka, karta multitool? Jeśli tak, poradzimy sobie z większością nieprzewidzianych sytuacji.

Postrzeganie surwiwalu jako umiejętności stosowania wyłącznie prostych, polowych rozwiązań też nie jest już aktualne. „Choć preferujemy prymitywne formy bytowania w lesie, nie unikamy dobrodziejstw współczesności. Można przecież korzystać z aplikacji, które ułatwiają rozpoznanie gwiazdozbiorów lub wezwanie pomocy. Często telefony mają kompas i GPS, a ściągnięcie map turystycznych ułatwi nawigowanie" – wyjaśnia Wioleta Domarecka.

fot. arch. Militaria.pl

Nigdy nie wiemy, w jakich sytuacjach posiadane umiejętności okażą się potrzebne

PRZYGODA, KAŻDEJ CHWILI SZKODA

Ruszamy na wycieczkę, jesteśmy podekscytowani, na dodatek musimy się spieszyć, bo chcemy wrócić z trasy przed popołudniową burzą. Jeśli nie spakowaliśmy plecaków dzień wcześniej, rano trudno będzie nam zrobić to tak jak trzeba... O tylu rzeczach musimy pamiętać! Oprócz jedzenia, picia, dokumentów i dodatkowego ubrania w razie zmiany pogody, należy wziąć ekwipunek na „wszelki wypadek" – folię NRC, mapę i odpowiednie aplikacje na telefon, apteczkę, mały scyzoryk z nożykiem i podstawowymi narzędziami, zapalniczkę, krem na otarcia i przeciwsłoneczny. Przyda się minimalistyczny zestaw do szycia lub słynna srebrna taśma, którymi można skleić but (nawet gdy odejdzie podeszwa), przymocować urwany pasek plecaka, zabezpieczyć otartą piętę, a nawet opatrzyć ranę... Komandos poda jeszcze kilkadziesiąt możliwych zastosowań wspomnianej taśmy.

Czy o czymś zapomnieliśmy? „Gdy zabraknie nam picia, możemy wykorzystać filtr do uzdatniania wody. Powinien być na tyle skuteczny, by nie trzeba było jej gotować. Pozwoli pozbyć się zanieczyszczeń mechanicznych – takich jak piasek i muł – oraz biologicznych i chemicznych. A skoro mówimy o uzdatnianiu wody, warto też posiadać tabletki na problemy z jelitami. Poza farmakologicznym zabezpieczeniem przydają się papier toaletowy lub biodegradowalne chusteczki" – dodaje Domarecka.

Nie będziemy skazani na to, że zgubimy się w trasie przez problemy ze sprzętem do nawigacji, jeśli będziemy umieli czytać mapy i posługiwać się kompasem. GPS jest oczywiście bardzo wygodny, ale sygnał satelitarny bywa słaby w górach, a bateria w telefonie zawsze może się rozładować.

Gdy już tak sobie wędrujemy, podziwiając wspaniałe widoki, pojawia się niepokój, że czegoś nie wzięliśmy... Co to może być? No tak, nie mamy latarki! Niby wszystko pod kontrolą, bo planujemy zejść z gór jeszcze przed zmierzchem, a w sytuacji awaryjnej można użyć latarki w telefonie, jednak prawdziwy spokój ducha zapewnia świadomość, że

Gdy zabraknie nam picia, warto wykorzystać filtr do uzdatniania wody |

mamy w plecaku czołówkę – solidnie oświetlającą trudny teren i nie wymagającą trzymania w ręce.

NIE ZOSTAWIAJ ŚLADÓW

Rosnąca świadomość ekologiczna i pojawienie się mody na wypoczynek na łonie natury i bliski kontakt z nią spopularyzowały bushcraft. Kojarzony jest z surwiwalem – oba te nurty przenikają się i uzupełniają, jednak dotyczą innych aspektów sztuki zaradności. „Bushcraft jest umiejętnością życia w harmonii z naturą. Pozwala funkcjonować w dzikim środowisku, niezależnie od warunków, temperatury czy pory roku. To specyficzne rzemiosło, w którym wykorzystujemy najprostsze narzędzia i dary natury" – wyjaśnia Wioleta Domarecka.

Bez względu na to, czy często spędzamy w ten sposób czas, czy też decydujemy się na aktywny wypoczynek tylko czasami, pamiętajmy o powiązanej z bushcraftem etyce środowiskowej. A przede wszystkim kierujmy się jej główną zasadą: nie zostawiaj śladów! Nie chodzi o zabawę w indiańskie podchody, tylko o to, by, korzystając z uroków przyrody, zostawić dane miejsce w takim stanie, w jakim je zastaliśmy. „Idea Leave No Trace to realizowany przez nas program edukacyjny, który promuje świadomą i odpowiedzialną turystykę w plenerze. To styl życia każdego miłośnika gór. Podobnie jak surwiwal, zaczyna się w domu, jeszcze przed wyruszeniem na wycieczkę. Właśnie na tym etapie musimy odpowiednio dobrać sprzęt oraz jedzenie i picie, aby później nie śmiecić i nie musieć kupować dodatkowych napojów w plastikowych butelkach. Można przecież uzupełniać zasoby i korzystać z opakowań wielokrotnego użytku. Wszystkie te zasady wydają się proste i oczywiste, jednak śmieci w lasach i przy górskich ścieżkach ciągle przybywa" – konkluduje pani prezes.

Jeśli dzięki całej tej sztuce zaradności nie pozostawimy śladów po naszym pobycie w górach, możemy uznać wycieczkę za udaną.

Tekst: **Adam Dąbek**

_CO SPAKOWAĆ DO PLECAKA?

Poza oczywistymi rzeczami, jakie zazwyczaj zabieramy na górskie wycieczki (dodatkowa odzież, jedzenie, picie i apteczka), warto pamiętać o ekwipunku na „wszelki wypadek" – korzystamy z niego rzadziej, a przez to bywa pomijany. Najlepiej sprawdzą się przedmioty wielofunkcyjne, za pomocą których zaradzimy zaskakująco wielu awaryjnym sytuacjom.

Folia NRC. Jest lekka i mała po złożeniu, więc nie zabiera dużo miejsca w plecaku, a w sytuacjach awaryjnych bywa niezastąpiona. Chroni przed wiatrem i deszczem, a metaliczna warstwa odbija promieniowanie podczerwone, co pozwala zachować ciepło, gdy jesteśmy wychłodzeni. Można się nią owinąć lub założyć jak ponczo (po wycięciu otworu na głowę) – najlepiej pod wierzchnią warstwę odzieży. Mało osób wie, że z płachty NRC można też zrobić prowizoryczne schronienie: zadaszenie lub mały szczelny namiot.

Nóż typu multitool. To podstawowe narzędzie kojarzące się z surwiwalem. Oprócz solidnego ostrza zaawansowane modele posiadają kombinerki, piłę do drewna, wkrętak, krzesiwo i gwizdek ratunkowy. Funkcje można mnożyć, lecz oznacza to zwiększenie ciężaru noża. W rekreacyjnej turystyce wystarczy mały, ale solidny szwajcarski scyzoryk – z ostrzem, nożyczkami i pęsetą (do wyciągania drzazg lub kleszczy).

Latarka. Konieczność posiadania źródła światła w terenie, czyli latarki ręcznej lub czołowej, jest bezdyskusyjna. Warto rozejrzeć się za modelem z funkcją powerbanku, co dodatkowo zwiększa funkcjonalność tego niezbędnego przedmiotu.

Chusta typu *buff*. Towarzysz każdej wycieczki, bez względu na porę roku. Lekka i niewielka, można ją stosować na wiele różnych sposobów. W chłodne i wietrzne dni chroni głowę przed wyziębieniem, jako czapka lub opaska. Sprawdza się również w upale, zapobiegając udarowi słonecznemu czy osłaniając oczy przed spływającym z czoła potem. Chustę można założyć na szyję lub dłonie, gdy wymagają ogrzania. Posłuży też jako siatka na grzyby.

Taśma naprawcza, zwana srebrną. Dzięki niej poradzimy sobie w wielu trudnych sytuacjach. Ma tylko jedną wadę – standardowy krążek jest duży. Rozwiązaniem jest przewinięcie krótszego odcinka taśmy na butelkę, trzonek kijka lub rękojeść latarki.

Plastikowe opaski zaciskowe, czyli popularne trytytki, to obok srebrnej taśmy podstawowy element zestawu naprawczego. Mają wiele zalet i zastosowań. Można nimi zastąpić urwaną klamrę od plecaka albo sznurówki czy zrobić prowizoryczne raki (zapinając je wokół butów).

Małe i lekkie źródło ognia. Zapalniczkę powinni mieć zawsze przy sobie nie tylko palacze. W sytuacjach trudnych umożliwi rozpalenie ogniska – a to pozwoli przetrwać noc nawet bez ciepłego ubrania – lub zapewni światło. Minimalistyczną opcją jest krzesiwo, którego obsługa wymaga wprawy.

Telefon. O smartfonie nigdy nie zapominamy, ale zanim wyruszymy w góry, wgrajmy aplikację „Ratunek" i mapy turystyczne danego rejonu (jeśli urządzenie ma GPS). Przydaje się też możliwość płatności zbliżeniowych.

Gotówka i karta płatnicza. Przygotowując się do „walki o życie w dziczy", nie zapomnijmy o atrybucie cywilizacji, czyli pieniądzach. Bez nich nie posilimy się w schronisku i nie uzupełnimy napojów w wiejskim sklepiku. Plastikowa karta jest mała, lekka i nie zamoknie, lecz bądźmy przygotowani także na płacenie w miejscach, gdzie nie ma terminali.

_CZY SZALEŃSTWO MOŻE BYĆ BEZPIECZNE?

Magdalena Oszczak, dyrektorka Działu Ubezpieczeń Turystycznych | UNIQA

Mariusz Skoczek, dyrektor zarządzający Pionu Sprzedaży Zdalnej |

Sezon narciarski w Polsce startuje na początku grudnia. Trwa on najczęściej do połowy marca, a jego szczyt kończy się wraz z ostatnim dniem ferii. Fani zimowego szaleństwa zawsze niecierpliwie czekają na ten czas, tym bardziej że polskie góry i ośrodki, takie jak Bania i Kotelnica, mają naprawdę wiele do zaoferowania. Dobrze przygotowane stoki to tylko część inwestycji w bezpieczeństwo.

_Rozmawiamy z Mariuszem Skoczkiem, dyrektorem zarządzającym Pionu Sprzedaży Zdalnej, oraz Magdaleną Oszczak, dyrektorką Działu Ubezpieczeń Turystycznych UNIQA. UNIQA jest partnerem Resortu Bania i od kilku lat oferuje polisy turystyczne, które można wykupić nawet kilka minut przed wejściem na stok. Ubezpieczenie działa od dnia i godziny zakupu.

_Jak najlepiej przygotować się do sezonu?
MO: Ważna jest tak zwana sucha zaprawa. Trening najlepiej rozpocząć przynajmniej dwa miesiące wcześniej. Wielu wypadków i groźnych kontuzji można by uniknąć, gdyby poszkodowani byli lepiej przygotowani kondycyjnie. Druga kwestia to sprawny sprzęt, który - po okresie, kiedy stał kilka miesięcy w szafie – trzeba oddać do regeneracji. Bazując

na statystykach, 80% wypadków na stoku to brawura, brak kondycji oraz źle przygotowany sprzęt. Wcale nie pogoda.

_A kolejny krok do bezpieczeństwa na stoku?
MO: W sezonie zimowym koszty wypadków są kilkukrotnie wyższe niż latem. Zdarzenia na stoku są szczególnie dotkliwe, zarówno dla zdrowia, jaki i dla kieszeni. Dlatego zaraz po kondycji, sprzęcie i technice ważna jest odpowiednia ochrona. Polisa nie zapobiegnie wypadkowi, to jasne, ale na pewno będzie wsparciem finansowym, gdy już do niego dojdzie.

_Na co najczęściej zwracają uwagę państwa klienci, ubezpieczając wyjazd turystyczny?
MS: Przede wszystkim na sumy ubezpieczenia, co nas cieszy, bo jednoznacznie wskazuje, że świadomość odpowiedniej ochrony jest właściwie utrwalona. Nie bez znaczenia pozostaje cena świadczenia. Wcale nie chodzi o ofertę jak najniższą, a o taką, która jest adekwatna do posiadanego zakresu i sum ubezpieczenia. Ważna jest także prostota – intuicyjny proces zakupu i możliwość nabycia polisy tuż przed wyjazdem, a nawet w dniu wyjazdu, z której to opcji klienci chętnie korzystają.

_W Resorcie Bania z oferty UNIQA można skorzystać na miejscu.
MS: Goście wyposażający się w karnet narciarski w recepcji Hotelu Bania, kasach Bania Ski i kasach Ośrodka Kotelnica kupią tam także nasze ubezpieczenia turystyczne, obejmujące niezbędne ryzyka na stoku w Polsce. Są one dostępne również dla obcokrajowców. Nabywca otrzymuje w kasie certyfikat potwierdzający zawarcie ubezpieczenia na wybraną liczbę dni. Jedna osoba może objąć nim całą rodzinę, na przykład małżonka i dzieci. W przypadku szkody wystarczy przedstawić otrzymany certyfikat jako potwierdzenie zawarcia umowy.

_Jakie to są niezbędne ryzyka?
MO: Wymienię kilka: następstwa nieszczęśliwych wypadków, refundacja kosztów leczenia związanych z nieszczęśliwym wypadkiem, refundacja kosztów rehabilitacji związanych z nieszczęśliwym wypadkiem, odpowiedzialność cywilna na stoku za szkody rzeczowe i osobowe oraz ubezpieczenie sprzętu sportowego.

_Czy można mówić o typowych wypadkach na stoku narciarskim? Jaka jest ich skala?
MO: Dokładną liczbę wszystkich wypadków narciarskich z udziałem Polaków trudno oszacować, ponie-

Może to być zaskoczeniem, ale 80 procent wszystkich wypadków na stokach narciarskich zdarza się przy dobrej pogodzie i odpowiednich warunkach do uprawiania białego szaleństwa.

waż nie są prowadzone wspólne statystyki z akcji ratunkowych realizowanych za granicą oraz w Polsce. Dodatkowo w kraju pomoc pechowym narciarzom niosą ratownicy TOPR-u (w Tatrach), GOPR-u (na obszarach górskich poza Tatrami) lub lokalne służby ratunkowe, również prowadzące osobne zestawienia. Jednak nawet spojrzenie na fragmentaryczne statystyki daje obraz tego, jak często w polskich górach dochodzi do sytuacji, w których narciarzowi lub snowboardziście trzeba udzielić pomocy. W sezonie 2022/23 GOPR Beskidy interweniował na stokach 1170 razy. W styczniu 2023 roku zakopiański SOR przyjmował 100 pacjentów dziennie, a czasem więcej. Głównie byli to narciarze ze złamaniami i urazami głowy. Placówka w Zakopanem miała pełne ręce roboty – dosłownie, ponieważ zużywała wówczas kilkaset kilogramów gipsu.

Może to być zaskoczeniem, ale 80 procent wszystkich wypadków na stokach narciarskich zdarza się przy dobrej pogodzie i odpowiednich warunkach do uprawiania białego szaleństwa. Oznacza to, że w większości przypadków wina leży po stronie samego poszkodowanego. Przy tym dość często amatorzy jazdy na jednej lub dwóch deskach są przekonani, że opanowali te umiejętności na wysokim poziomie, ale jeśli tylko trafią na bardziej stromy lub oblodzony stok, wychodzą na wierzch wszystkie ich braki.

_Jakie są najpowszechniejsze urazy przy wypadkach na nartach?

MS: Spośród 1170 akcji GOPR-u Beskidy w trakcie ubiegłego sezonu narciarskiego większość, bo blisko 1000 wypadków, dotyczyła urazów kończyn. W 111 przypadkach doszło do urazu głowy, w 29 – kręgosłupa, a w 24 przypadkach – klatki piersiowej. Pozostałe 20 dotyczyło jamy brzusznej i miednicy.

Urazy kończyn, co ciekawe, to nie wyłącznie złamania. Często dochodzi do naciągnięcia więzadła krzyżowego. Upadki na stoku kończą się zwichnięciami i złamaniami kończyn, a zbyt gwałtowne skręty skutkują zerwaniem więzadeł stawu kolanowego, co wymaga leczenia operacyjnego. Zderzenia z innymi narciarzami lub wpadnięcia na drzewa, barierki czy armatki śnieżne wiążą się natomiast z o wiele poważniejszymi urazami kręgosłupa, głowy (dlatego należy zawsze jeździć w kasku, chociaż ustawa nakazuje to tylko osobom do 16. roku życia) oraz otwartymi złamaniami, często połączonymi ze wstrząśnieniem mózgu i utratą przytomności.

Narciarze są przeważnie narażeni na urazy barków, klatki piersiowej, kolan i nadgarstków, a snowboardziści – głównie kolan, żeber i głowy. Świadomość takich statystyk i konsekwencji wypadków być może spowoduje, że nie będziemy zapominać o bezpieczeństwie własnym i innych. Policjanci i ratownicy górscy co roku apelują o rozwagę i dostosowanie prędkości zjazdów do stanu trasy i liczby użytkowników stoku.

_Jak działa ubezpieczenie? Co mamy do wyboru?

MS: Nasze podejście jest bardzo elastyczne. W tak zwanym systemie kasowym klient może zawrzeć polisę na 1, 2, 3, 4, 5, 6 lub 7 dni począwszy od chwili zakupu lub daty rozpoczęcia ważności karnetu. Rekomendowane jest wykupienie ubezpieczenia na okres obowiązywania karnetu narciarskiego. Po wybraniu odpowiedniego produktu system rejestruje transakcję w bazie danych oraz drukuje certyfikat, stanowiący potwierdzenie ochrony dla klienta. Zawsze przed sfinansowaniem składki dostajemy możliwość zapoznania się z Ogólnymi Warunkami Ubezpieczenia znajdującymi się także na stronie www.tatrysuperski.pl/ubezpieczenia.

UNIQA

żyjmy razem lepiej

Jesteś bezpieczny na stoku.

Kup skipass z ubezpieczeniem UNIQA i myśl tylko o dobrej zabawie na stoku.

uniqa.pl

Materiał reklamowy

GARCAREK
Autoryzowany Salon i Serwis Mercedes-Benz

DEALER ROKU 2022
NAJLEPSZY WŚRÓD WSZYSTKICH MAREK

Życzymy Państwu wspaniałego wypoczynku.

garcarek.pl