

**Sielsko
Anielsko
MEDI SPA**

„W trosce o zdrowie
gości zdecydowaliśmy
się poszerzyć ofertę”
– mówi dr Katarzyna
Dziubasik, właścicielka
hotelowego spa.
s. 5

**Sale
w strefie VIP**

Niezwykłe w każdym
calu – mają wyjątkową
architekturę
i są połączone
tarasami oferującymi
cudowny widok
na Tatry.
s. 3



KOLEJNA BIAŁCZAŃSKA REWOLUCJA!

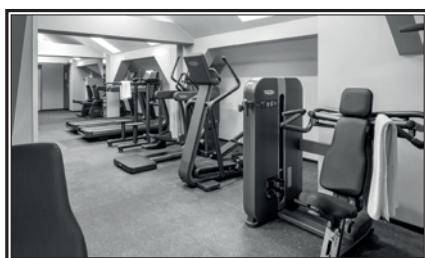
**Rozbudowa Termy, hotelu i gastronomii, jedyna tego typu kolej gondolowa w Polsce, nowoczesna strefa sportowo-relaksacyjna, wielopoziomowe parkingi to tylko niektóre z zaplanowanych zmian.
Dowiedz się więcej na s. 6-7.**

KAWIARNIA NA SZCZYCIE

Eleganckie wnętrza, ekskluzywne alkohole i desery przygotowywane z najlepszych produktów. Przestrzeń ta jest w założeniu enklawą dla dorosłych oraz doskonałym miejscem na spotkanie biznesowe czy też odpoczynek przy filiżance kawy lub szklaneczce wyśmienitego trunku.



Całość na s. 2

**NOWOCZESNA SALA FITNESS**

Oferuje innowacyjny sprzęt, spełniający potrzeby nawet najbardziej wymagających klientów, którzy na niewielkiej przestrzeni mogą wykonać pełen trening na każdą partię mięśni. Dla gości oczekujących fachowej porady zorganizowano „Poranki z trenerem”.

Więcej na s. 4

KULTURA NA BANI

Jak nigdy dotąd jesteśmy spragnieni wydarzeń kulturalnych na żywo. W ramach cyklu Kultura na Bani hotelowi goście oraz letnicy spędzający wakacje w Białce znowu będą mieli okazję spotkać się z artystami przez duże A.



Całość na s. 12

WYDAWCA:
syn Józka, wnuk Karola
– Paweł Dziubasik

Wsparcie redakcyjne i skład DTP:
Wydawnictwo Góry i Góry Books

Nakład:
Kieło zyjdzie, tyło się druknie!

**JESTEŚMY
ODPOWIEDZIALNI**

Zespół zarządzający resortem wie, że konieczne jest postawienie na zrównoważony rozwój. W swoich działaniach nie zapomina również o innych.

Więcej na s. 5



Jednym z atutów Kawiarni Na Szczycie jest przepiękny widok na Tatry

LUKSUS ZDEFINIOWANY NA NOWO

Elegancka przestrzeń, ekskluzywne alkohole i desery przygotowywane z najwyższej jakości produktów, stworzone specjalnie dla gości tego miejsca. To wszystko z widokiem na panoramę całych Tatr Wysokich, Bielskich i Białki Tatrzańskiej.

W niedawno otwartym skrzydle hotelu, nad Centrum Konferencyjnym, usytuowano nowe miejsce na gastronomicznej mapie Resortu Bania – Kawiarnię Na Szczycie. Przestrzeń ta jest w założeniu enklawą dla dorosłych oraz doskonałym miejscem na spotkanie biznesowe i odpoczynek przy filiżance kawy lub specjalnie wyselekcjonowanym alkoholu.

– Kawa, herbata, desery i wysoko-procentowe napoje, które serwujemy w Kawiarni Na Szczycie, nie tylko są produktami premium, ale także ich spora część nie jest dostępna w naszych pozostałych barach czy restauracjach. Ich ekskluzywność dodaje kawiarni prestiżu i atmosfery luksusu – podkreśla Szczepan Majewski, dyrektor gastronomii Hotelu Bania.

O wyjątkowość zadbane także w projekcie lokalu. Całość wyposażenia jest spójna, a piękne łóżce, bar i detale pojawiające się zarówno na suficie, jak i na innych elementach wystroju, wykonane zostały ręcznie przez lokalnych stolarzy, z ogromną dbałością o każdy szczegół. Nadzwyczajny design uzupełnia przeszklenie na całej szeroko-

ści, które umożliwia podziwianie Tatr z każdego miejsca.

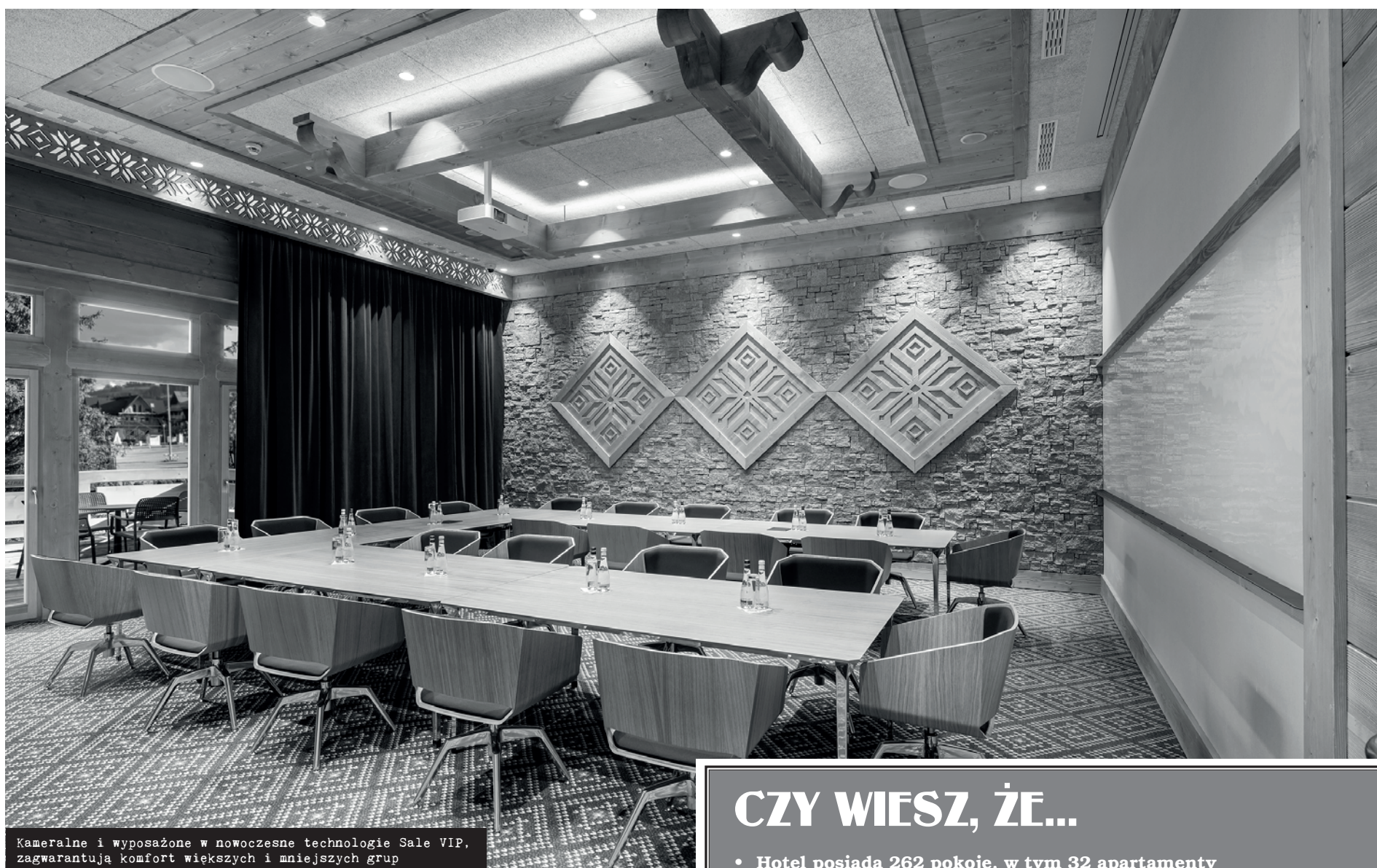
– Delektując się widokiem, można wybrać jeden z wyjątkowych, wyselekcjonowanych alkoholi. Karta koktajli bazuje na produktach lokalnych, a także alkoholach z segmentu premium. Znajdziemy w niej drinki między innymi na alkoholach infuzowanych czy starzonych w dębowej beczce. To inny, niespotykany do tej pory w hotelu sposób serwowania – opowiada Szczepan Majewski.

Poszukujący nowych smaków odkryją w karcie trunki sprowadzane z Azji, między innymi whisky z Japonii i Tajwanu, a także prawdziwą perełkę dla najbardziej wymagających: koniak Martell L'Or De Jean. Znajdują się w nim najstarsze, nawet ponadstuletnie destylaty znanego domu koniaku Martell.

Miłośnicy lokalnych smaków mogą spróbować deserów w nowoczesnej odsłonie, opartych w dużej mierze na tradycyjnych produktach, a także skosztować jednego z regionalnych alkoholi – litworówki, cytrynowki czy wiśniówki z etykietą Hotelu Bania – produkowanych specjalnie dla gości resortu.



Niezwykły bar wykonany został ręcznie przez lokalnych stolarzy



Kameralne i wyposażone w nowoczesne technologie Sale VIP, zagwarantują komfort większych i mniejszych grup

ELASTYCZNOŚĆ W SŁUŻBIE KLIENTOWI

Specjalnie wydzielona przestrzeń w nowym Centrum Konferencyjnym, luksusowe wykończenie wnętrza i najnowsze technologie umożliwiające prowadzenie w pełni profesjonalnych spotkań na każdym szczeblu – tak w skrócie opisać można strefę VIP.

Cztery kameralne pomieszczenia z zapleczem sanitarnym, z których najmniejsze ma 19, a największe 60 metrów kwadratowych, są idealne do przeprowadzania małych szkoleń, posiedzeń zarządu i obrad zespołów pracujących w ramach większej konferencji czy spotkania biznesowego. Możliwość bezpośredniego połączenia ich ze sceną w największej z sal nowego Centrum Konferencyjnego – Trzy Korony – czyni tę przestrzeń jeszcze bardziej elastyczną. Potencjał jej wykorzystania jest niemalże nieograniczony.

– Sale te są niezwykle z wielu względów. Mają wyjątkową architekturę, dwie największe z nich połączone są tarasami, z których rozpościera się cudowny widok na Tatry. Są one przeznaczone na spotkania, które wymagają prestiżowego podejścia. Mamy pełną świadomość, że na biznesowych obradach potrzebna jest czasem możliwość wyjścia na zewnątrz i porozmawiania w nieco mniej formalnej atmosferze – opowiada Tomasz Rządkosz, kierownik ds. organizacji eventów Hotelu Bania.

Oczywiście prócz tego, że przestrzeń spełnia zarówno wysokie wymagania użytkowe, jak i estetyczne, strefa VIP, podobnie jak pozostała część Cen-

trum Konferencyjnego, wyposażona jest w unikalny system audio-wideo i teleinformatyczny. Dzięki temu istnieje pełna swoboda wirtualnych transmisji pomiędzy salami.

– Poza wykorzystaniem biznesowym sale VIP, dzięki połączeniu ze sceną w Trzech Koronach, sprawdzają się w sytuacjach, w których trzeba obserwować wydarzenia odbywające się w sali głównej, a także jako zaplecze potrzebne przy organizacji większych eventów lub backstage dla artystów, gdzie mogą oni swobodnie przygotowywać się do występu – podkreśla Rządkosz.

Strefa VIP zagwarantuje więc komfort spotkań większych i mniejszych grup, pracy zespołów biznesowych czy udziału w wydarzeniach o charakterze rozrywkowym.

– Immanentną cechą Centrum Konferencyjnego Bania jest elastyczność, zarówno jeśli chodzi o rozplanowanie samej przestrzeni, jak i kreatywne wykorzystanie oświetlenia oraz systemu audio. Najnowocześniejsze technologie zostały tu wkomponowane w tradycyjny wystrój, który nadaje przestrzeni elegancki i prestiżowy charakter – dodaje Tomasz Rządkosz.

CZY WIESZ, ŻE...

• Hotel posiada 262 pokoje, w tym 32 apartamenty

Wśród nich znajduje się siedem dwuosobowych Apartamentów Premier ze wspólnym widokiem na Tatry Wysokie oraz wanną wolnostojącą we wnętrzu sypialni. Niesamowita przestrzeń z ręcznie wykonanymi z litego drewna meblami zadowoli nawet najbardziej wymagających klientów.

• Sala Trzy Korony ma dostęp do naturalnego światła

Największa z sal w niedawno otwartym Centrum Konferencyjnym, które znajduje się w nowym skrzydle Hotelu Bania **** Thermal & Ski, to prestiżowa przestrzeń eventowa z naturalnym światłem. Ta cecha wyróżnia ją na rynku MICE!

• W sali Trzy Korony znajduje się stanowisko reżysera

Stworzyliśmy miejsce z widokiem na całą salę, które jest idealne do zarządzania wydarzeniem i czuwania nad każdym jego szczegółem.

• Nowe Centrum Konferencyjne dysponuje wysuwaną trybuną

Pozwala to stworzyć po podziale sali – aulę lub – przy wykorzystaniu jej całej – zapewni lepszą widoczność sceny do ostatnich rzędów.

• Znajdziesz u nas ruchome mosty oświetleniowe

W strategicznych miejscach w salach Trzy Korony, Wierchy i Foyer znajdują się sterowane elektronicznie mosty oświetleniowe, które mogą zjeżdżać bez potrzeby stosowania zwykłych, czyli podnośników koszarowych. Dzięki nim ekipa techniczna montuje światła szybciej i bezpieczniej.

• Wszystkie nasze projektory są laserowe

Gwarantują one zdecydowanie lepszą jakość wyświetlanego obrazu niż projektory lampowe, zwiększoną rozdzielczość i przede wszystkim jasność bez konieczności całkowitego zaciemnienia sali.

• Podczas spotkań wykorzystać można efektowne oświetlenie RGB

Możliwość przyciemnienia oraz pełnej kontroli nad oświetleniem RGB to kolejne cechy Centrum Konferencyjnego. Kolor oświetlenia dobierany jest indywidualnie, zgodnie z systemem identyfikacji wizualnej firmy.

• Sale VIP mają bezpośrednie wyjście na taras

W trakcie spotkań istnieje szansa na zaczerpnięcie świeżego powietrza i miły odpoczynek w wyjątkowym otoczeniu.

• Korytarze techniczne umożliwiają sprawną obsługę wydarzeń

Niewidoczne korytarze ułatwiają sprawne dostarczenie sprzętu i obsługę kelnerską na najwyższym poziomie – bez konieczności poruszania się po tych samych obszarach co uczestnicy konferencji.

• Zapewniamy sprawne i profesjonalne powitanie gości

Hol główny i szatnia z wieloma stanowiskami recepcyjnymi dają szansę bezproblemowego zameldowania nawet dużej liczby uczestników i sprawnego wydawania pakietów konferencyjnych.

• Zmieści się u nas nawet 1000 osób

14 sal z możliwością łączenia w większe pomieszczenia zapewni komfort jednocześnie nawet 1000 osób.

DWIE NAGRODY DLA HOTELU BANIA

Po ubiegłorocznym sukcesie Sielsko Anielsko Wellnes&Spa i tytule „Najlepszego miejsca Gala Beauty Stars 2018”, Hotel Bania ** Thermal & Ski został laureatem dwóch kolejnych prestiżowych tytułów!**

Na początku lutego w Warszawie odbyła się Gala Perfect SPA Awards 2020, uważana za polskie Oscary branży SPA&Wellnes. Była to już 11. edycja konkursu, organizowanego przez wydawcę „Magazynu EDEN”, którego celem jest promowanie zdrowego stylu życia, zachowań podnoszących jego jakość oraz hoteli SPA i Day SPA w Polsce i za granicą. W głosowaniu na najlepsze obiekty udział biorą zarówno goście, jak i eksperci – konsultanci rynku SPA, przedstawiciele branży i mediów.

Wybierając spośród 180 zgłoszonych miejsc z Polski, eksperci przyznali tytuł „Perfect SPA Hotel with Aquapark” Hotelowi Bania, który otrzymał także nagrodę główną i tytuł „Best SPA in Poland 2020”. Ranking 100 Best SPA in Poland tworzony jest przy zachowaniu maksymalnej wiarygodności i obiektywności. Na jego ostateczny

kształt składają się bowiem głosy oddane przez klientów obiektów i ekspertów, a także opinie użytkowników portali rezerwacyjnych i turystycznych.

Podczas uroczystego wręczenia nagród w Warszawie na scenie pojawili się Katarzyna Dziubasik, właścicielka spa Sielsko Anielsko oraz Paweł Dziubasik – współwłaściciel Hotelu Bania.

– Chciałbym serdecznie podziękować jury i organizatorom za ten wspaniały konkurs, ale przede wszystkim chciałbym podziękować mojej żonie. Nie wiem, dlaczego ona się teraz stresuje, skoro ją nagradzają, a nie biją – żartował na początku przemówienia Paweł Dziubasik. – SPA to działalność wyjątkowa, do której trzeba mieć duszę, trzeba wiedzieć, jak do tego podejść, i uważam, że moja żona umie to robić, a Hotelowi Bania dodała skrzydeł. Dziękuję pięknie!



Katarzyna i Paweł Dziubasikowie z nagrodami wręczonymi podczas Gali Perfect SPA Awards 2020

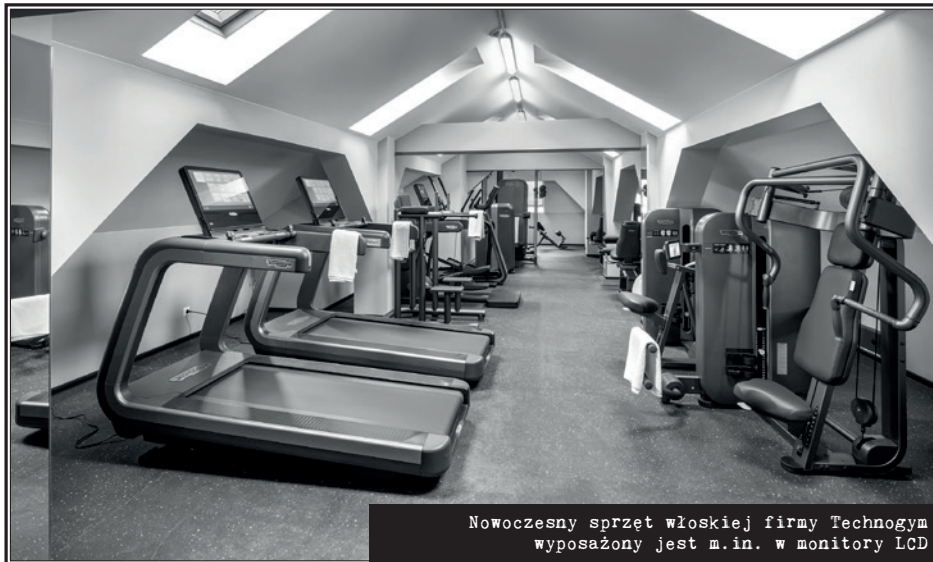
FITNESS NA WYSOKIM POZIOMIE

Niezależnie od pory roku, wyjeżdżając na Podhale, chcemy spędzić urlop aktywnie. Hotel Bania i jego otoczenie to najlepsze miejsce, jakie można sobie wymarzyć, by zrealizować ten plan. Co jednak, jeśli pogoda nie zachęca do przebywania na zewnątrz lub nie chcemy – w podróży służbowej czy na wakacjach – przerywać regularnych treningów? Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom aktywnych gości, Hotel Bania zadbał o nowoczesną salę fitness.

– Sala oferuje nowoczesny sprzęt, spełniający potrzeby nawet najbardziej wymagających klientów – podkreśla Łu-

kasza Rusinowicz, wieloletni zawodowy sportowiec i trener personalny.

Znajdują się w niej między innymi



Nowoczesny sprzęt włoskiej firmy Technogym wyposażony jest m.in. w monitory LCD



Dla gości, którzy dopiero rozpoczynają swoją przygodę z siłownią, powstały „Poranki z trenerem”

rowerki i bieżnie najwyższej jakości, renomowanej włoskiej firmy Technogym, wyposażone dodatkowo w monitory LCD.

– Na stosunkowo niewielkiej powierzchni gwarantujemy dostępność urządzeń, które pozwolą wykonać pełen trening na każdą partię mięśni. Dodatkowym atutem jest opcja połączenia się z WI-FI i ściągnięcia aplikacji kompatybilnej ze sprzętem Technogym w siłowni w naszym mieście, dzięki czemu trening zostanie zapamiętany, a wszystkie rekordy czy wyniki zapisane. Po powrocie do domu łatwo do nich powrócimy. Oczywiście ekrany i Internet można wykorzystać także w inny sposób, na przykład oglądając swój ulubiony serial lub słuchając muzyki i relaksując się – dodaje Łukasz Rusinowicz.

W sali fitness Hotelu Bania odnajdą się jednak nie tylko osoby trenujące na co dzień, ale także wszyscy, którzy chcą zacząć swoją przygodę z siłownią. Właśnie dla nich stworzono „Poranki z trenerem”. Między godziną 9 a 11, bez dodatkowej opłaty, trenerzy personalni wprowadzają chętnych do sali, jednocześnie wyjaśniając zastosowanie poszczególnych urządzeń. Można także skorzystać z indywidualnych zajęć z trenerem, w czasie których dopasowany zostanie odpowiedni trening z uwzględnieniem preferencji i możliwości podopiecznego.

– Czekamy na wszystkich gości. W naszej sali fitness nic nie jest problemem, zawsze chętnie pomożemy i na pewno każdy znajdzie tu coś dla siebie, bez względu na poziom sportowy – zapewnia Rusinowicz.

JESTEŚMY ODPOWIEDZIALNI ZA SIEBIE NAWZAJEM

Ostatnie miesiące nie były łaskawe dla nikogo. W tych trudnych czasach musimy się wspierać i nieustannie szukać rozwiązań przyjaznych dla środowiska oraz lokalnej społeczności.



Baranek Banius zdbi jeden z korytarzy Centrum Zdrowia Dziecka w Warszawie

Resort Bania już od kilku lat stara się konsekwentnie wdrażać kolejne innowacyjne rozwiązania, stawiając na ekologiczną rewolucję. Zespół zarządzający resortem wie, że w duchu odpowiedzialności zarówno za region, jak i przyszłość nas wszystkich, konieczne jest postawienie na zrównoważony rozwój, oszczędzanie wody i energii. Także, a może przede wszystkim, w czasach kryzysu. W swoich działaniach nie zapomina również o innych osobach.

RODZINY SĄ DLA NAS BARDZO WAŻNE

Dla zespołu resortu społeczna odpowiedzialność biznesu nie jest nic nieznanym hasłem, a ich działania nie

kończą się na inicjatywach prośrodowiskowych.

– Zależy nam, by regularnie podejmować działania dobroczynne – podkreśla Agata Münzer, kierowniczka marketingu Termy Bania.

Oferta kompleksu doskonale wpisuje się w potrzeby rodzin. Na najmłodszych gości mnóstwo atrakcji czeka zarówno na terenie hotelu, jak i w Termie.

– Zapewnienie rozrywki i odpoczynku dzieciom oraz ich opiekunom to dla nas jeden z priorytetów. Nie możemy w żadnym wypadku zapominać też o tych maluchach, które na wakacje wyjechać nie mogą, a zdrowie nie pozwala im spokojnie wypoczywać i cieszyć się dzieciństwem – mówi Agata Münzer.

Aby wesprzeć rodziny w trudnym czasie wspólnego przechodzenia przez chorobę, już drugi rok z rzędu podjęto decyzję upiększenia smutnych szpitalnych przestrzeni kolorami.

– Korytarze w szpitalach dziecięcych malujemy w baniowe, górskie motywy. Pojawiają się na nich nasze maskotki: baranek Banius i jelonek Stokus, a także tatrzańskie krajobrazy i zwierzęta. Mamy nadzieję, że przynajmniej w ten sposób możemy sprawić radość dzieciom, które przechodzą niełatwy czas choroby. Pozytywne myślenie i skojarzenia z wakacjami, górską przyrodą i przygodami na świeżym powietrzu na pewno pomagają w rekonwalescencji – przekonuje Agata Münzer.

O spójność wizualną dba agencja Tomato. W ubiegłym roku współpraca z nią zaowocowała realizacją projektu pomalowania korytarza w Centrum Zdrowia Dziecka w Warszawie.

– Nasza inicjatywa została bardzo pozytywnie odebrana, dotarło do nas wiele ciepłych słów. Często podkreślano, że dzięki temu myśli mają szansę uciec choć na chwilę w góry, do wspomnień z wakacji, a maluchom, które do tej pory nie były na południu Polski, pomagają o nich marzyć.

Na początek tego roku planowano odnowienie kolejnego korytarza, tym razem w Szpitalu Dziecięcym im. prof. J. Bogdanowicza w Warszawie. Niestety, wybuch pandemii zahamował działania i dokończenie wybranego na ten rok celu nastąpi, kiedy sytuacja wróci do normy.

– Będziemy powtarzać tę inicjatywę i każdego roku odnawiać inne miejsce. Mamy nadzieję, że wkrótce wrócimy do normalności i będziemy mogli kontynuować wszystkie działania dobroczynne. Nie chcemy z nich rezygnować – dodaje Agata Münzer.

MOŻEMY SPOKOJNIE DZIAŁAĆ

Management resortu Bania wielokrotnie udowadniał, że troszczy się o lo-

kalną społeczność. Hotel Bania **** Thermal & Ski czerpie z regionu to, co najlepsze – wysokiej jakości produkty, tradycję widoczną w architekturze i wnętrzach oraz kulturę. Jednak zgodnie z prawdą, że nie sztuka brać, ale warto i trzeba także dawać, władarze Bani od zawsze wspierali lokalne instytucje i inicjatywy.

– Od kiedy pamiętam, państwo Dziubasikowie byli przychylni Klubowi Sportowemu „Watra”, wspierali nas materialnie i finansowo. Zawsze mogliśmy skorzystać z ich pomocy – podkreśla Andrzej Rabiński, prezes klubu.

Klub Sportowy „Watra” istnieje w Białce Tatrzańskiej od 1973 roku i zrzesza zawodników piłki nożnej – seniorów, młodzież oraz dzieci.

– Sport jest bardzo ważny w naszym życiu. Każdy powinien dbać o aktywność fizyczną, dlatego tak istotne jest wspieranie w rozwoju młodych sportowców. Podobnie jak wsparcie dla muzyków, artystów czy osób z innych dziedzin. Białka nie jest dużą miejscowością i bez względu na to, czym się zajmujemy, uzupełniamy się nawzajem. Dlatego powinniśmy działać solidarnie. Niestety, nie wszyscy rozumieją to tak dobrze, jak państwo Dziubasikowie. Pomoc od lokalnych przedsiębiorców jest też bardzo ważna – podsumowuje Andrzej Rabiński.

Podobnie uważa Michał Stachura, naczelnik Ochotniczej Straży Pożarnej w Białce Tatrzańskiej. Dzięki otrzymanej pomocy finansowej OSP może między innymi zakupić potrzebny sprzęt oraz realizować cele statutowe.

– Wsparcie, które otrzymujemy od miejscowych, jest nie do przecenienia. Atestowane urządzenia są kosztowne, ale też niezbędne w naszej pracy. Bardzo poprawiają jej komfort i bezpieczeństwo. Dzięki wsparciu Hotelu Bania kupiliśmy między innymi zestaw ratownictwa medycznego, pilarkę, sprzęt do oświetlania terenu działań, urządzenie wielofunkcyjne i węże pożarnicze – podkreśla Michał Stachura. – Pan Paweł Dziubasik zapewnił nas wielokrotnie, że zawsze możemy do niego przyjść, jeśli coś będzie potrzebne. Ujął to tak: „Możecie na mnie liczyć”. Takie słowa i postawa przyczyniają się do tego, że lokalne OSP może spokojnie działać.

NOWOŚCI W HOTELOWYM SPA

Sielsko Anielsko Wellness & Spa nieustannie rozwija swoją ofertę. Jego dewizą jest czerpanie z przyrody tego, co najlepsze, bazowanie na naturalnych składnikach oraz wykorzystywanie nowoczesnych i bezpiecznych technologii. Dzięki takiej filozofii goście hotelu mogą skorzystać z doskonale skomponowanych zabiegów i rytuałów SPA.



Katarzyna Dziubasik

Właścicielka Sielsko Anielsko Wellness & Spa. Doktor chemii, farmaceutka, wykłada receptury kosmetyczne i chemię na kierunku kosmetykologia w Bielskiej Wyższej Szkole im. J. Tyszkiewicza. Wykorzystując swoją wiedzę oraz doświadczenie, stworzyła autorską linię naturalnych kosmetyków "Dotyk Anioła".

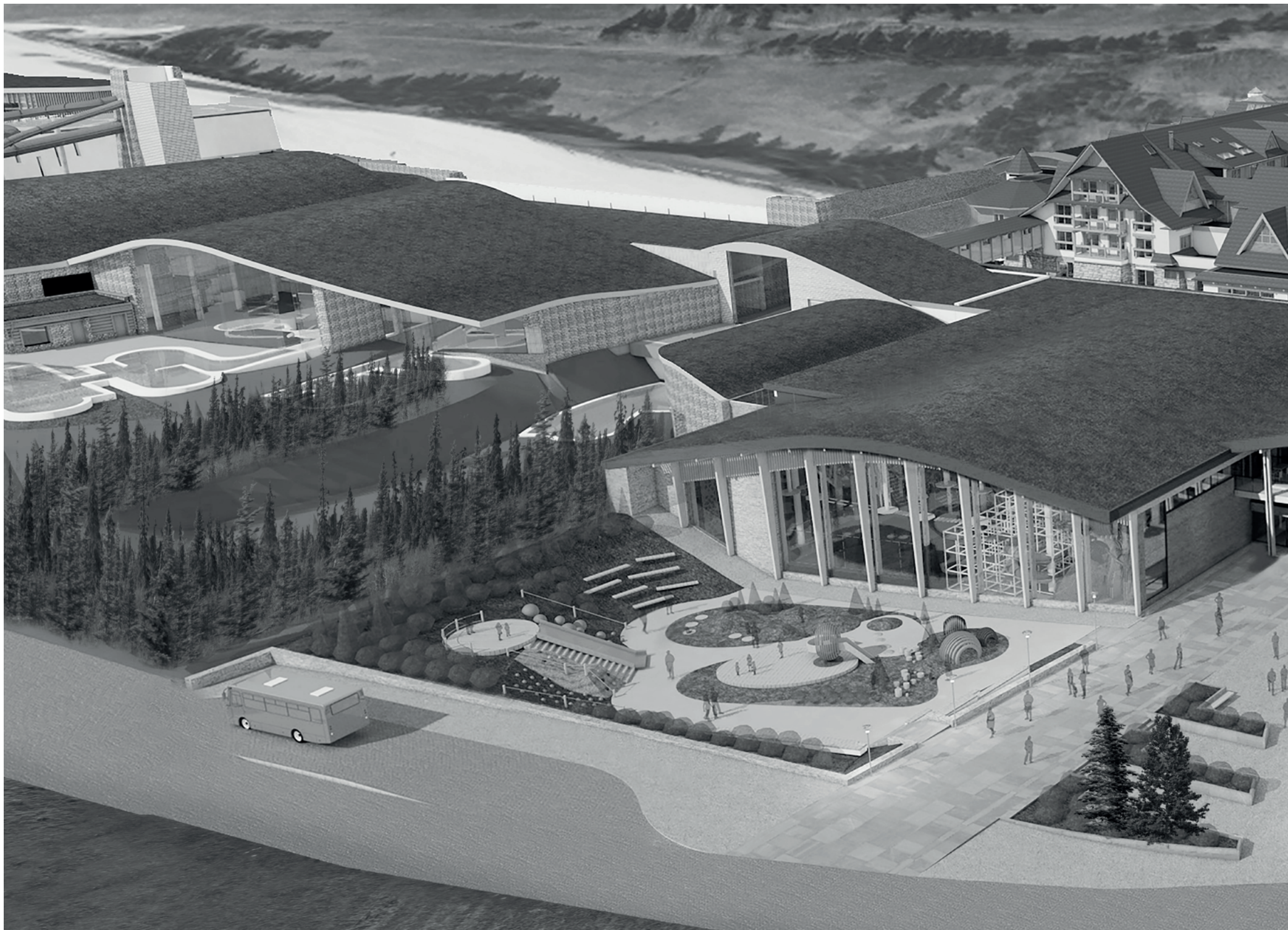
– W trosce o zdrowie naszych gości zdecydowaliśmy się poszerzyć ofertę o Sielsko Anielsko MEDI SPA, w którym będzie można skorzystać z dobroczynnych właściwości fizjoterapii – mówi dr Katarzyna Dziubasik, właścicielka spa. – Doświadczeni specjaliści i indywidualnie dopasowane zabiegi zapewnią najszerze korzyści płynące z naturalnych form leczenia i regeneracji ciała oraz umysłu.

Fizjoterapia oddechowa to propozycja dla osób chcących poprawić elastyczność mięśni gładkich, cyrkulację krwi i limfy, wspomóc reakcję immunologiczną organizmu, znormalizować ciśnienie w jamie brzusznej, zmniejszyć ilość wydzielanego kortyzolu (hormonu stresu), obniżyć aktywność współczulnego układu nerwowego i poprawić przemianę materii.

– Pamiętajmy, że oddech to odruch pierwotny, którego rytm jest głównym miernikiem stanu naszego zdrowia. Nauka oddychania jest trudna, lecz możliwa. Wymaga tylko odpowiedniego podejścia do splecionych tkanek, które przeszkadzają przeponie i mięśniom międzyżebrowym swobodnie się poruszać. Zapraszamy na trening oddechowu z naszym fizjoterapeutą – zachęca dr Dziubasik.

Sielsko Anielsko Spa postanowiło wyjść naprzeciw także osobom, które, mając do dyspozycji mnóstwo innych hotelowych atrakcji, nie znajdują już czasu na zabiegi. W tym celu powstał Room Service Spa.

– Chcielibyśmy dać wszystkim naszym gościom szansę skorzystania z profesjonalnych zabiegów dostosowanych do potrzeb skóry twarzy, ciała i głowy. Teraz będą mogli zakupić profesjonalny oraz specjalnie skomponowany zabieg z limitowanej oferty wraz z instrukcją obsługi i samodzielnie wykonać go w pokoju hotelowym. Większa dawka naszych nowości czeka w gościnnych progach Sielsko Anielsko Wellness & Spa – zaprasza Katarzyna Dziubasik.



BIALCZAŃSKA

„Wieści” mają długą tradycję ogłaszania najważniejszych nowości w Resorcie Bania oraz w najbliższej okolicy. Podobną rozkładówkę zamieściliśmy w 2016 roku w artykule pod tytułem *4 lata Hotelu Bania i co dalej?* Materiał ten zapowiadał nowe skrzydło budynku, które dzisiaj działa już pełną parą. Cztery lata później z przyjemnością ogłaszamy plany kolejnej rewolucji nie tylko w Hotelu Bania **** Thermal & Ski, ale całym resorcie i Białce Tatrzańskiej. Mamy tu na myśli maszyną rozbudowę Termy Bania, która zostanie poszerzona o nowoczesną strefę sportowo-relaksacyjną, handlową, gastronomiczną i wielopoziomowe parkingi. Przebudowie ulegnie także Karcma Bania oraz najstarsza część Hotelu Bania, w której pojawi się basen pływacki i strefa fitness. Wreszcie – *last but not least* – powstanie jedyna tego typu kolej gondolowa w Polsce, łącząca Białkę Tatrzańską z Czarną Górą. Oto imponująca lista nowości, jakich mogą spodziewać się goście Bani w najbliższym pięcioleciu.

NOWA – STARA CZĘŚĆ HOTELU

Znane powiedzenie głosi: „Kto stoi w miejscu, ten się cofa”. Doskonale rozumieją to osoby zarządzające białczańskim resem. Dlatego po oddaniu do dyspozycji gości nowego skrzydła hotelu planowana jest kolejna przebudowa.

– Na miejscu najstarszej części hotelu, która kiedyś była pensjonatem, powstanie nowe skrzydło z podziemnymi garażami, saunami, siłownią i salami fitness. Po przebudowie Sielisko Anielsko Wellnes & Spa będzie sąsiadować z basenem pływackim, na który czeka wielu naszych gości. Tu skupi się więc główna strefa rekreacyjna hotelu. Dodatkowo zaprojektowano nowoczesne i funkcjonalne

apartamenty umiejscowione głównie na najwyższej kondygnacji – opowiada Paweł Dziubasik, współwłaściciel Hotelu Bania.

Pokoje będą oczywiście utrzymane w charakterystycznym dla resortu stylu, który łączy w sobie góralską tradycję, wykonane rzemieślniczo elementy wystroju zaprojektowane specjalnie dla tego miejsca i nowoczesne rozwiązania. Dzięki zaplanowanej przebudowie najstarszego skrzydła hotelu wyrównane zostaną standardy części mieszkalnej. Trzeba pamiętać, że ta część obiektu jest najstarszą i powstawała w latach 2001-2004.

– W związku ze zwiększeniem liczby miejsc noclegowych, podjęliśmy także decyzję o rozszerzeniu przestrzeni ga-

stronomicznej. Restauracja Góralska zostanie rozbudowana i w razie potrzeby będziemy ją mogli podzielić na mniejsze sale – wyjaśnia Dziubasik.

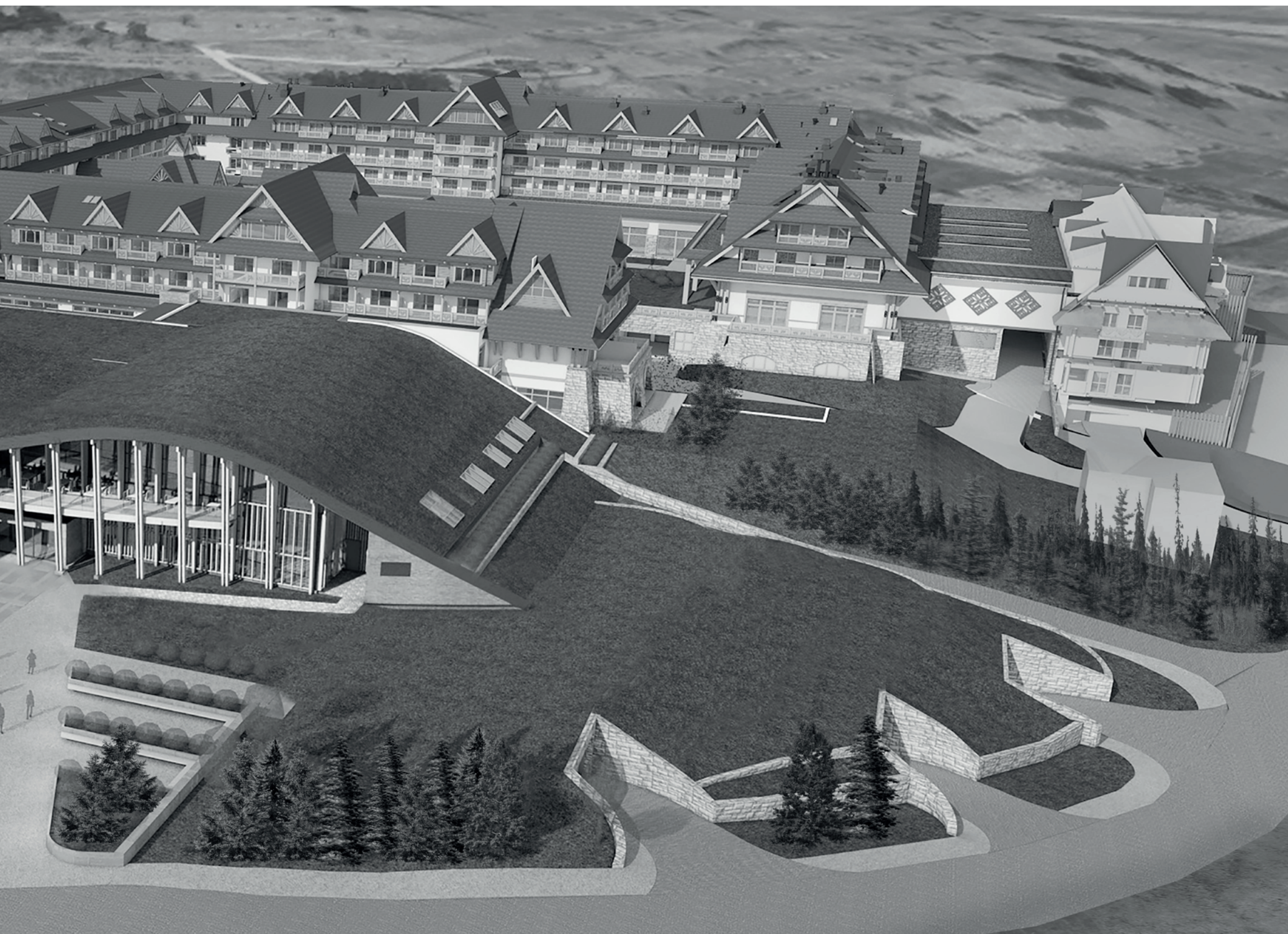
Nowa część hotelu uzyska bezpośrednie połączenie z nowo wybudowaną, wschodnią częścią Termy Bania, którą czeka jeszcze poważniejsza rewolucja.

TERMA BANIA Z SUCHYMI BASENAMI

W nowej części Termy znajdzie się wiele nowości, które pozytywnie zaskoczą wszystkich odwiedzających resort Bania. Na przestrzeni blisko 1500 metrów kwadratowych powstanie galeria z kilkunastoma ciekawymi sklepami oraz zapleczem gastronomicznym. Po-

nadto powstanie Galeria Zabaw o łącznej powierzchni ponad 2000 metrów kwadratowych, pełna atrakcji dla dzieci, młodzieży i starszych.

– Przy maksymalnym obłożeniu będzie się mogło u nas bawić jednocześnie 400 dzieci, które na pewno nie będą się nudzić. Zaplanowaliśmy przestrzeń dla maluchów, gdzie spędzą czas razem z rodzicami, ale także miejsce dla starszych. Najmłodsze dzieciaki wyszaleją się między innymi w licznych suchych basenach czy zjeżdżalniach. Wśród atrakcji dla wszystkich warto wspomnieć o strefie trampolin i linarium, torach przeszkód i ściankach wspinaczkowych. Wchodzimy także w świat wirtualnej rzeczywistości i planujemy zaoferować multimedialną stre-



REWOLUCJA

fę VR z labiryntem laserowym – wymienia współwłaściciel hotelu.

Oferta nowej części Termy nie jest skierowana tylko do gości hotelu. Wręcz przeciwnie: założenie jest takie, że skorzystają z niej wszyscy turyści, którzy odwiedzają Termę czy jeżdżą na okolicznych stokach narciarskich.

– Pomyśleliśmy o takim zaprojektowaniu przestrzeni, by z łatwością pogodzić potrzeby wszystkich członków rodziny. Przykładowo w sezonie zimowym dorośli chcą spędzić czas na nartach, a maluchy czasem nie podziwiają zachwyty deskami lub po prostu szybciej się męczą. Po zrealizowaniu naszego projektu rodzina będzie mogła zaparkować samochód w podziemnym garażu i wyjechać windą do przestrzeni rekreacyjnej, gdzie rodzice zostawią dziecko pod opieką wykwalifikowanej kadry w Galerii Zabaw, a sami pójdą na narty. Po kilku godzinach odbiorą zadowolonego malucha i pójdą z nim na zakupy do galerii lub na obiad, wstępując po drodze do narciarni, aby oddać sprzęt. A po wszystkim zjadą do ciepłego auta. Dodatkowa oferta jest równie ważna dla gości Termy, któ-

rzy po wyjściu z tej strefy będą mogli zostać dłużej w obiekcie i nie wychodząc na zewnątrz, zrobić zakupy lub coś zjeść. Ma to być w pełni wyposażony kompleks, który będzie odpowiadał także na potrzeby gości niezameldowanych w hotelu – tłumaczy Paweł Dziubasik.

W nowej strefie znajdą się ponadto specjalne sale zaprojektowane pod kątem organizacji urodzin dla dzieci lub warsztatów kreatywnych i kulinarnych. Na gości, którzy przyjadą, aby skorzystać z tak bogatej oferty Termy, będzie czekać aż 438 miejsc parkingowych zlokalizowanych na trzech podziemnych poziomach.

Jak widać, Resort Bania jeszcze bardziej otwiera się na wszystkich turystów przyjeżdżających na Podhale oraz mieszkańców regionu, wychodząc naprzeciw ich oczekiwaniom. A kiedy będzie można planować pobyt w nowych przestrzeniach?

– Projekty rozbudowy Termy i modernizacji skrzydła są dość zaawansowane. Oczywiście, wiele zależy od sytuacji, która w ostatnich miesiącach była bardzo dynamiczna. Jeśli jednak wszystko się unormuje, do nowej czę-

ści zaprosimy w ciągu najbliższych pięciu lat – zaznacza Dziubasik.

KARCMA BANIA Z ROZSUWANYM DACHEM

To jednak nie koniec planów modernizacji i przebudowy obiektów resortu. Prawdopodobnie w pierwszej kolejności doczekamy się nowej odsłony Karczmy Bania, która dotychczas funkcjonowała wyłącznie w sezonie zimowym. Nowa bryła karczmy będzie budynkiem unikatowym w skali Podhala, a może i całego kraju, ze względu na oryginalny projekt architektoniczny.

– Przestronne tarasy oraz przeszklony dach to niewątpliwie atuty Karczmy, która ma stać się obiektem wielosezonowym. Przy ładnej pogodzie będziemy mogli rozsunać dach, dzięki czemu goście skorzystają z uroków pięknej podhalańskiej zimy i słońca. Oprócz najważniejszej funkcji gastronomicznej, część dolnej kondygnacji przeznaczymy na dużą narciarnię, wypożyczalnię, szkołękę narciarską i kasy. Nowa Karcma Bania stanie się dostępnym dla każdego miejscem z własną tożsamością i logo – wyjaśnia współwłaściciel Hotelu Bania.

UNIKALNA KOLEJ GONDOŁOWA

Kilka lat przyjdzie nam poczekać na realizację innej niezwyklej w skali kraju inwestycji: kolei gondolowej, która połączy dwie miejscowości, Białkę Tatrzańską oraz Czarną Górę.

– Litwinka, szczyt znajdujący się na terenie Czarnej Góry, jest niestety wciąż bardzo niedocenionym miejscem. Rozpościera się z niej jedna z najpiękniejszych panoram Tatr na całym Podhalu. Znajduje się tam co prawda wyciąg, ale w skali roku potencjał miejsca nie jest wykorzystany. A szkoda, bo to naprawdę niezwykle punkt na mapie regionu – tłumaczy Paweł Dziubasik.

Powstająca kolej ma służyć narciarzom, ale przede wszystkim ukazać piękno miejsc, które połączy. Funkcjonując przez cały rok, niewątpliwie zyska rangę wyjątkowej atrakcji turystycznej, przyciągającej do Białki także latem. Wjazd gondolą z widokiem na całe Tatry w połączeniu z ofertą rozbudowanego Resortu Bania z pewnością otworzy nowy rozdział w historii regionu i sprawi, że Białka Tatrzańska stanie się jeszcze bardziej unikalnym miejscem nie tylko wśród polskich kurortów górskich.



Każdy zadowolony gość to dla nas źródło ogromnej satysfakcji

JAK DZIAŁA HOTELOWY DZIAŁ REZERWACJI?

Stoją na pierwszej linii frontu. Pomagają gościom dokonać wyboru pokoju, daty przyjazdu, atrakcji i sposobu wypoczynku, z uwzględnieniem ich indywidualnych potrzeb. Niezależnie od tego, czy wspierają spotkania na 500 osób, czy pobyt jednej rodziny, zawsze tworzą unikalną więź z gościem, który liczy się dla nich najbardziej. Pracownicy działu rezerwacji to dobre duchy Hotelu Bania, dbające o uśmiech każdej osoby przekraczającej jego próg.

– Jesteśmy bardzo dużym hotelem, więc wydaje się, że pięć osób w naszym zespole to mało, ale zawsze jesteśmy we troje i cały czas ktoś czuwa pod telefonem lub e-mailem. Kontakt z klientem jest najważniejszy – opowiada Ewa Galik, kierowniczka działu rezerwacji indywidualnej.

Rozmowy telefoniczne są niezwykle istotnym elementem ich pracy. To zazwyczaj pierwszy bezpośredni kontakt z przyszłym gościem hotelu. Zadaniem Ewy Galik i jej współpracowników jest przedstawienie całej obszernej oferty hotelu, objaśnienie różnic pomiędzy poszczególnymi standardami pokoi, wskazanie możliwości spędzenia czasu w samym obiekcie i jego otoczeniu, a w efekcie końcowym – idealne dopasowanie oferty do konkretnego klienta.

– Oczywiście, już podczas rozmowy dowiadujemy się, czy goście planują przyjechać na przykład w parze, czy też całą rodziną. Zapewniamy bardzo dużo atrakcji dla dzieci i dorosłych, staramy się, by każdy miał w czym wybierać, czuł się tu dobrze i skorzystał z pakietu stworzonego właśnie dla niego – podkreśla Ewa Galik.

Jak zaznacza kierowniczka działu rezerwacji indywidualnej, wielu gości powraca regularnie do Hotelu Bania, mają już nawet swoje ulubione pokoje, a także przyjacielskie relacje z poszczególnymi pracownikami. Nawiązują się znajomości, które sprawiają, że stali bywalcy wracają jeszcze chętniej, a pracownicy działu są w stanie przygotować dla nich jeszcze ciekawsze oferty, z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb. Mimo tego, że hotel posiada aż 262 pokoje, pięcioro pracowników poświęca uwagę każdej osobie, tworząc wyjątkową atmosferę tego miejsca, gdzie nie tylko tradycja łączy się z nowoczesnością, ale także

profesjonalizm i atuty dużego obiektu z rodzinną, ciepłą atmosferą.

– Jestem w Hotelu Bania już dziewięć lat, na różnych stanowiskach. Kontakt z klientem to zawsze wielki plus mojej pracy. Bezpośrednia rozmowa daje niezwykłą satysfakcję, tak jak każdy zadowolony gość wyjeżdżający od nas – dodaje Ewa Galik.

LICZY SIĘ OTWARTOŚĆ

Podobnie uważa Małgorzata Suska, kierowniczka działu rezerwacji grupowej.

– Stały kontakt z klientem i infor-

macja zwrotna od niego, niezależnie od tego, jaka by ona była, to podstawa. Gdy słyszymy, że klient nie wyobraża sobie organizacji wydarzenia w innym miejscu oraz że wraca do Hotelu Bania nie tylko ze względu na zaplecze, ale też ludzi, którzy tu pracują, jest to dla nas źródło największej satysfakcji.

Małgorzata Suska wraz z zespołem (Agnieszka Magiera i Marta Kłincewicz-Jandura) zajmują się kontaktem z klientami, którzy w hotelu organizują różnego typu wydarzenia i konfe-

rencje. Ich praca polega na opiece od pierwszego kontaktu, a więc sprzedaży i odpowiedzi na zapytania, poprzez próbę znalezienia złotego środka pomiędzy oczekiwaniami klienta a możliwościami hotelu, które w tej chwili są praktycznie nieograniczone, aż po serdeczną opiekę na miejscu i finalne rozliczenie. A potem na utrzymywaniu kontaktu z klientem, co również odgrywa niebagatelną rolę.

– Utrzymywanie kontaktu opiera się na dość indywidualnym podejściu. Oczywiście mamy pewne wypracowane procedury, na przykład po pół roku od ostatniego kontaktu nawiązujemy rozmowę. Jeśli znamy naszego gościa i wiemy, że zawsze przyjeżdża w danym okresie, odzywamy się kilka miesięcy wcześniej. W przypadku zimowego sezonu nawet z półrocznym wyprzedzeniem, bo wtedy miejsca znikają u nas szybko. Staramy się planować za klienta i pilnować dla niego terminu – opowiada Małgorzata Suska.

O tym, jak dobrą relację z klientami mają pracowniczki działu, świadczy między innymi fakt, że w trudnym dla wszystkich czasie pandemii pozostawały one z nimi w stałym kontakcie telefonicznym (dopytując, czy wszystko jest w porządku i jak się mają w tym ciężkim czasie). Wbrew pozorom indywidualne podejście i dbałość o szczegóły bardzo liczy się również przy pracy z rezerwacjami grupowymi.

– W tym fachu trzeba mieć otwarty umysł i uśmiech na twarzy, nie zamykać się na klienta. Chociaż, paradoksalnie, to właśnie tutaj nauczyłam się stawiania granic, szukania kompromisów, spotykania się w pół drogi, co jest tak naprawdę – finalnie – korzystne dla klienta, uczestników i samego wydarzenia. Pewne ograniczenia sprawiają, że eventy są lepiej zorganizowane, bardziej sprawne. Od niedawna mamy nowe Centrum Konferencyjne, które jest wymarzone miejsce do organizacji różnych wydarzeń, od bardzo skomplikowanych konferencji po realizację typowo sceniczne – dodaje Małgorzata Suska.

Zaangażowanie pracowników działu rezerwacji jest kolejnym dowodem na to, że w Hotelu Bania liczy się każdy gość, a na jego zadowolenie składa się zarówno profesjonalna obsługa, jak i spersonalizowana oferta.

KOLEJNE STACJE W TATRY SUPER SKI

Sezon narciarski 2019/2020 zakończył się zdecydowanie przedwcześnie. Tym bardziej warto już teraz pomyśleć o nadrobieniu utraconego z powodu pandemii czasu i zaplanować białe szaleństwo na podhalańskich stokach.

Projekt Tatry Super SKI powstał w 2018 roku, w wyniku porozumienia właścicieli 14 stacji narciarskich. Jeden wspólny skipass, łączący ośrodki z Podhala, Spisza i Pienin, to doskonałe rozwiązanie dla wszystkich miłośników sportów zimowych. Dzięki niemu, w zależności od warunków, pogody, a także samopoczucia, możemy dowolnie wybierać trasy dopasowane do naszych potrzeb na dany dzień.

Pod koniec 2019 roku do Tatry Super SKI dołączyły trzy kolejne stacje: Rusiń-Ski w Bukowinie Tatrzańskiej, Długa Polana w Nowym Targu oraz Meander Ski&Thermal Park w Orawicach na Słowacji. Obecnie karnet obejmuje już 84 koleje i wyciągi, a także 91 tras narciarskich o różnych stopniach trudno-

ści i łącznej długości 57 kilometrów. Sześć tras posiada homologację FIS, jednocześnie w ośrodkach wyznaczone są specjalne strefy nauki, dzięki czemu każdy, niezależnie od

poziomu zaawansowania, odnajdzie idealne stoki dla siebie.

Skipass Tatry Super SKI można kupić we wszystkich stacjach oraz na stronie www.tatrysuperski.pl.



Skipass Tatry Super SKI obejmuje już 17 stacji narciarskich



Około 600 osób bawiło się na balu sylwestrowym w niedawno otwartym Centrum Konferencyjnym

NOWY ROK, NOWE MIEJSCE

W nowy rok wchodzimy najczęściej z planami i nadziejami. Życzymy sobie i bliskim, by był jeszcze lepszy i łaskawszy od poprzedniego. W nadchodzące miesiące patrzymy z optymizmem, jednocześnie świętując to, co udało się przeżyć lub osiągnąć w minionym okresie. Dla wielu z nas noc sylwestrowa to magiczny moment, który pragniemy spędzić w wyjątkowy sposób, w towarzystwie ważnych osób i w przepięknym otoczeniu. Te warunki łatwo spełnić w Hotelu Bania.

Salę utrzymaną w eleganckiej i nowoczesnej stylistyce, odważnie czerpiącej z tradycyjnego stylu górskiego, to idealne miejsce na sylwestrowy bal. A powitanie nowego roku jest doskonałą okazją, by otworzyć dla gości drzwi nowo powstałego Centrum Konferencyjnego.

– Nową część hotelu udostępniliśmy dla gości tuż przed Bożym Narodzeniem. Pierwszym dużym wydarzeniem, które odbyło się w Centrum Konferencyjnym, była wigilia zorganizowana dla blisko 700 osób. Ale to właśnie sylwester był pierwszą imprezą z muzyką na żywo i tańcami. W trzech salach – Trzy Korony, Wierchy i Foyer – rok 2020 przywitało z nami 550 gości. Bawili się dorośli, starsza młodzież oraz dzieci – wspomina Tomasz Rządkosz, kierownik ds. organizacji eventów Hotelu Bania.

DLA KAŻDEGO COŚ DOBREGO

Najmłodsi goście mogli spędzić sylwestra w swój ulubiony sposób, zamiast eleganckiego bankietu czekało na nich mnóstwo atrakcji. Czy kino nocne, popcorn i dyskoteka nie brzmią już wystarczająco zachęcająco? A propozycji dostosowanych do wieku było o wiele więcej.

– Dawną salę konferencyjną podzieliśmy na trzy osobne sale, w których bawiło się około 200 dzieci. W zależności od wieku czekała na nie w pierwszej dyskoteka, w drugiej – teatrzyk interaktywny i animacje, a w trzeciej – kino nocne z bufetem dla najmłodszych, popcornem i wygodnymi pufami oraz leżakami. W osobnej sali stworzyliśmy także, podobnie jak w poprzednim roku, game room. Dzieciaki mogły rywalizować ze sobą w znane i lubiane gry w trybie wie-

loosobowym – podsumowuje Tomasz Rządkosz.

Niezależnie od tego, czy sylwestra w Hotelu Bania spędzał cztero- czy trzynastolatek, każdy mógł znaleźć coś dla siebie. Równie urozmaiconą propozycję przygotowano w Centrum Konferencyjnym dla dorosłych.

TRZY SCENY, JEDNA ZABAWA

Nowe skrzydło hotelu to dla organizatorów zarówno wyzwanie, jak i możliwości, których wcześniej nie mieli. W poprzednich latach zabawa sylwestrowa odbywała się w dwóch osobnych salach. Oznaczało to tak naprawdę dwie odrębne imprezy prowadzone przez różnych konferansjerów, z oddzielnymi scenami i zespołami.

– Brakowało wtedy spójności – zauważa Tomasz Rządkosz. – Dla mnie największym wyzwaniem podczas pracy nad tegorocznym sylwestrem było połączenie wydarzeń w trzech salach w jedną imprezę. Myślę, że nam się to udało.

W salach Trzy Korony i Wierchy zorganizowano bankiet, bufet i dwie mniejsze sceny. We Foyer znajdowały się parkiet oraz scena główna, na której występowali wyjątkowi goście.

– Całą noc uczestnicy sylwestra mogli bawić się przy świetnym zespole coverowym, Gosia Markowska Band. Gwiazdą wieczoru był natomiast charakterystyczny wokalista Mateusz Ziółko ze swoim zespołem. Zagrali naprawdę bardzo dobry koncert, z całym setem składającym się z nieśmiertelnych przebojów grupy Queen. Wysocki poziom trzymał także prowadzący Mariusz Kałamaga, który potrafi odnaleźć się zarówno w roli konferansjera, jak i wodzireja, podobnie jak artyści towarzyszący naszym gościom na

małych scenach – wspomina Tomasz Rządkosz.

To właśnie na nich, jeśli akurat na scenie głównej trwała przerwa, występowali wodzireje prowadzący animacje oraz podtrzymujący atmosferę zabawy. W jednej z sal w tej roli można było zobaczyć Jarka Kmitrzuka i Jolę Mrotek, w drugiej zaś animacje góralskie prowadził niezawodny Andrzej Stanek.

ZACHWYCAJĄCY WYSTRÓJ

Zorganizowanie wydarzenia tej skali w Centrum Konferencyjnym, które zostało otwarte zaledwie dwa tygodnie przed sylwestrem, było nie lada wyzwaniem. Z uwagi na ograniczony czas oraz niezwykle rozbudowany system audio, w tym roku nie udało się wykorzystać w pełni wszystkich rozwiązań technologicznych.

– Zaplecze multimedialne nowych sal kryje jeszcze wiele możliwości, których na powitanie roku nie udało się pokazać. Cieszymy się jednak, że już

podczas premiery sprawdziliśmy pewne rozwiązania. Na przykład wiemy, że sam dizajn Centrum Konferencyjnego, wraz z wykorzystaniem sufitowego oświetlenia RGB, zrobił na gościach ogromne wrażenie – tłumaczy Tomasz Rządkosz.

Mimo sporej niepewności, która zawsze towarzyszy organizatorom podczas premierowych wydarzeń w nowych miejscach, już pierwszy sylwester w nowej odsłonie okazał się sukcesem dzięki sprawnej organizacji, zastosowaniu nowoczesnych technologii i wykreowaniu wyjątkowego wystroju.

– Po tym pierwszym dużym wydarzeniu mogę z całym przekonaniem powiedzieć, że założenia projektowe, które prezes hotelu Paweł Dziubasik przyjął przy budowie nowego skrzydła, zostały spełnione w stu procentach i nowa część zarówno pod względem funkcjonalnym, jak i estetycznym robi wrażenie na każdym gościu, który zawita w jej progach.



Jedna impreza w trzech salach okazała się sukcesem, a wystrój nowej części hotelu zachwycił gości



PIĘKNO TKWI W PROSTOCIE

Obfitość kolorów, zapachów i smaków. Słodkie truskawki i pomidory, kwaśne maliny czy soczysty arbuzy. Lato kojarzy się z bogactwem świeżych produktów, które przywołują wspomnienia beztrojskich wakacji, biegania po łąkach i obiadów na łonie natury. To także najwdzięczniejsza pora roku w kuchni.

Chyba nie ma osoby, która nie lubiłaby letnich miesięcy. Odpoczynek, relaks, słońce, długie dni i krótkie noce, a do tego różnorodność i dostępność najlepszych owoców oraz warzyw, z których skomponować można nieskończoną liczbę doskonałych dań. To idealny czas na odświeżenie menu Restauracji Góralskiej Hotelu Bania.

– Duże zmiany w naszej karcie występują dwa razy w roku: przed sezonem zimowym, na przełomie listopada i grudnia, oraz przed sezonem letnim – na przełomie wiosny i lata. Częściej zmieniana jest pierwsza strona w karcie, czyli tak zwana wstawka. Staram się tam promować dania związane z porami roku – opowiadał jeszcze przed sezonem szef kuchni Hotelu Bania **** Thermal & Ski, Piotr Chlebda.

POSZUKUJĄC BALANSU

Jakie dania królują więc obecnie w karcie? Można w niej odnaleźć między innymi letnią sałatkę z wędzoną gęsią i winogrem musztardowym, makaron tagliolini z polędwicą wołową, polędwicę z dorsza skrei w towarzystwie camemberta i sosu holenderskiego, a dla wegetarian prawdziwy rarytas od razu kojarzący się z górską wycieczką – pierogi z rydzami.

– Wydawać by się mogło, że ogromny wybór produktów sprawia, iż trudniej wyselekcjonować tylko kilka z nich

i stworzyć krótką kartę sezonową, jednak wbrew pozorom letnia wkładka jest stosunkowo łatwa do przygotowania. Właśnie dzięki dużej dostępności świeżych warzyw, owoców i ziół komponowanie menu jest proste i bardzo przyjemne – podkreśla Chlebda.

Dania, które finalnie trafią na stół gości Hotelu Bania, tworzone są w oparciu nie tylko o produkty sezonowe, ale także tradycję miejsca, w którym powstają. Od początku zespołowi restauracji przyświecała idea, by lokalnym potrawom nadać nowoczesny charakter. Szczególnie istotne jest to właśnie o tej porze roku. W wakacje stawiamy bowiem najczęściej na lekkie smaki, podczas gdy kuchnia góralska kojarzy się w większości z potrawami stosunkowo ciężkimi.

– Przyznam, że kuchnia Podhala nie jest fit, ale za to bardzo smaczna, posiada swój urok i właśnie dzięki mieszanin jej z kuchnią nowoczesną – bałkańską czy środkowoeuropejską – można osiągnąć balans pomiędzy ciężką tradycją a współczesnymi trendami i tym, czego oczekuje nawet najbardziej wymagający klient – podkreśla szef Baniowej Kuchni.

NA FINAŁ: DELICJA

Jak w efekcie wygląda poszukiwanie idealnych potraw?

– Jednym z dań, które królują la-

tem na podhalańskich stołach, jest zupa saładowa, gotowana na żentycy z grulami i spyrkom, czyli z ziemniakami i słoniną. W tym roku zdecydowałem się umieścić w karcie chłodnik litewski, jednak z dodatkiem wędzonego combra z sarny. Ten składnik sprawia, że smak klasycznego chłodnika staje się głębszy, wyraźny, z lekkim aromatem wędzonej dziczyzny. Nadaje mu charakter, którego zupie saładowej również odmówić nie można – opowiada Chlebda.

Dodatek sarniny nie jest przypadkowy. Zespół Restauracji Góralskiej korzysta ze starych receptur, które nieustannie doskonalili. Wiele produktów przygotowuje własnoręcznie. Zaliczają się do nich także mięsa wędzone tradycyjnym sposobem.

– Ponadto przez cały rok sami wypiekamy chleb oraz ciasta i komponujemy desery. Możemy się między innymi pochwalić oryginalnymi pralinami. Dodatkowo w okresie letnim serwujemy własne dżemy i konfitury. Wszystkie nasze produkty powstają bez użycia konserwantów, ulepszaczy czy wzmacniaczy smaków. Dążę do tego, aby w niedalekiej przyszłości stać

się manufakturą kojarzoną z dobrym produktem wysokiej jakości – podkreśla Piotr Chlebda.

Pozostając przy deserach, nie można zapomnieć także o tym, który zjemy w Hotelu Bania tylko w obecnym sezonie. Już sama jego nazwa – Delicja – zachęca, by skusić się na słodkie zwieńczenie posiłku.

– Jego głównymi składnikami są słodka śmietanka, gorzka czekolada, karmel, orzechy włoskie, wódka oraz masa kukułkowa. W efekcie otrzymujemy deser o konsystencji delikatnego ptasiego mleczka i gorzkiej czekolady, z lekką nutą alkoholu. Jest bardzo prosty i równie smaczny – wyjaśnia szef kuchni.

To właśnie w prostocie tkwi siła aromatów lata. Doskonałe o tej porze roku produkty nie potrzebują wielu dodatków, by powstały z nich dania, które każdy gość Resortu Bania z pewnością zapamięta na długo. W trakcie kolejnych miesięcy ich smak będzie przywoływać wspomnienia beztrojskiego czasu spędzonego na Podhalu i kusić, aby powrócić do ulubionego resortu zimą, kiedy czekają nas inne atrakcje.



DZIAŁO SIĘ, ŻE HEJ!

Choć ten sezon zimowy został nieoczekiwanie przerwany przez ogłoszenie pandemii COVID-19, przez co wielu z nas nie zdążyło go „zamknąć”, przed odwołaniem wszelkich imprez masowych i mniejszych eventów w Białce Tatrzańskiej wydarzyło się naprawdę wiele.

SNOW EXPO na śniegu

Spotkania ze specjalistami i testy sprzętu wiodących producentów – „SNOW EXPO na śniegu”, które odbyło się w dniach 14–15 grudnia 2019 roku w Białce Tatrzańskiej, było doskonałym otwarciem sezonu narciarskiego.

Grudniowa impreza stała się znakomitą szansą na rozpoczęcie przygody z zimowymi sportami, a dla doświadczonych miłośników białego szaleństwa okazją do zapoznania się z nowościami proponowanymi przez branżę. Wszyscy chętni mogli sprawdzić i porównać w jednym miejscu, całkowicie za darmo, narty oraz deski takich firm, jak: Burton, Dynastar, Elan, Flux, Majesty, Nitro, Ride, Rome SDS, Rossignol, Stöckli, Wed'ze, Völkl. Przy okazji można było spotkać się ze specjalistami, profesjonalnymi narciarzami oraz riderami, którzy chętnie dzielili się swoją wiedzą i doświadczeniem.

Wydarzeniu towarzyszyła prezentacja najnowszej kolekcji samochodów Ford, marki będącej partnerem SNOW EXPO w sezonie 2019/20.

Puchar Europy FIS w Białce Tatrzańskiej

Ponad 100 zawodników z 18 państw, czołówka narciarskiego i snowboardowego Pucharu Europy FIS oraz najlepsi rowerzyści zmierzali się w spektakularnych zawodach Big Air, rozgrywanych w ramach 17. edycji Garmin Winter Sports Festival 2020.

W dniach 14–15 lutego Kotelnica Białczańska zamieniła się w europejskie centrum sportów akcji. Widowiskową konkurencję Big Air można w skrócie opisać tymi słowami: wysokie i daleki loty oraz niesamowite ewolucje. W rywalizacji narciarzy najlepsi okazali się Dmitrii Mulendeev i Lena Prusakova z Rosji, natomiast wśród snowboardzistów triumfowali Motiejus Morauskas z Litwy i reprezentantka Polski Katarzyna Rusin.

Niezwykłe widowiskowe były także zawody rowerowe cyklu FMB World Tour. Obroty wokół własnej osi i salta wykonywane na rowerze na stoku narciarskim robią ogromne wrażenie także na miłośnikach sportów zimowych. W rywalizacji na dwóch kółkach zwyciężył Dawid Godziek.

„Start do nart” z Radiem ZET

Już po raz dziesiąty ekipa Radia ZET wyruszyła w Polskę na największe stoiki narciarskie. Finał tegorocznej imprezy odbył się w dniach 21–23 lutego w Białce Tatrzańskiej, przy Hotelu Bania.

Tym razem ekipa Radia ZET, na czele z Kamilem Noselem, Michałem Adamskim i Michałem Korościeniem odwiedziła sześć ośrodków narciarskich: Czarną Górę, Wisłę, Szczyrk, Czarny Groń, Krynicę Górską i Białkę Tatrzańską, gdzie odbył się finał imprezy. „Start do nart” to wydarzenie, w trakcie którego przez cały weekend można odwiedzić specjalnie przygotowane narciarskie miasteczko. Nie inaczej było także w tym roku. Na wszystkich chętnych czekała masa atrakcji. Konkursy z nagrodami dla młodszych i starszych, bezpłatne testy sprzętu zimowego, ciepłe przekąski i napoje, a wszystko to w atmosferze świetnej zabawy.

Bitwa Piracka w nowej odsłonie

Piraci ponownie otworzyli sezon snowboardowy w Polsce. Tym razem jednak z jeszcze większym rozmachem, przekształcając zawody w trzydniową, pełną atrakcji imprezę – Pirates Festival.

Park Pirates po raz kolejny przygotował snowpark na Kotelnicy Białczańskiej, gdzie w dniach 4–6 stycznia rozegrano indywidualne i drużynowe zawody. W sobotę wyłoniono najlepszych polskich riderów, którymi w tym roku zostali Kuba Dytkowski, Maciek Długosz i Jakub Szkaradek. Kolejnego dnia podczas Team Battle walczyły drużyny z całego kraju. Pierwsze miejsce na podium zdobyła ekipa Mervin Poland.

Pirates Festival to jednak już nie tylko zawody. W tym roku po raz pierwszy wystawcy zaprezentowali nowości, a każdy chętny mógł bezpłatnie przetestować sprzęt wiodących producentów. Organizatorzy podkreślają, że szykują kolejne niespodzianki, więc z niecierpliwością czekamy na otwarcie sezonu 2021!

Bezpieczeństwo da się połączyć z dobrą zabawą

11 stycznia na Kotelnicy Białczańskiej odbyła się jubileuszowa, piąta edycja imprezy „Bezpiecznie na nartach”. Edukacyjny event ma na celu uwrażliwić wszystkich użytkowników stoków na zagrożenia wynikające z braku zachowania podstawowych zasad.

We wszystkich edycjach „Bezpiecznie na nartach” uczestniczyło łącznie już kilkanaście tysięcy osób. Fakt, że tak wielu narciarzy wciąż szuka informacji o bezpieczeństwie na stokach, jest bardzo pozytywnym trendem. Wychoząc naprzeciw tym potrzebom, organizatorzy po raz kolejny zadbali o ciekawe prezentacje, pokazy i wykłady o tym, jak zachowywać się na stokach, by spędzony na nich czas był wypełniony nie tylko świetną, ale także bezpieczną rozrywką. Dla uczestników imprezy przygotowano w tym roku wiele atrakcji, które uświadamiały, że unikanie zagrożeń w trakcie jazdy nie musi oznaczać rezygnacji z dobrej zabawy. Partnerem piątej edycji był projekt Tatr Super Ski, który rozszerzył się o kolejne trzy stacje narciarskie, a wśród osób wspierających akcję „Bezpiecznie na nartach” znalazły się w tym roku Jagna Marczułajtis oraz Sylwia Jaśkowiec.

Liczy się pomysł

„Mobilna ścigacka”, która nazywana jest także „zjazdem na byle czym”, zdecydowanie nie zasługuje już na to miano. Konstrukcje, które pojawiły się na stoku Kotelnicy Białczańskiej w tym roku, były skomplikowane, zabawne i perfekcyjnie przygotowane.

W zawodach, odbywających się 8 marca w Białce Tatrzańskiej, liczy się nie szybkość, ale pomysł i wykonanie pojazdu, w którym pokonana zostanie specjalnie przygotowana trasa. Tegoroczna, szósta edycja imprezy pokazała, że kreatywności zawodnikom wciąż nie brakuje. Organizatorzy nieustannie podkreślają, że ich mottem jest dobra zabawa i duża dawka pozytywnej energii, ale poza humorem i miło spędzonym czasem „Mobilna ścigacka” to także zawody, podczas których skład sędziowski ocenia konstrukcje pojawiające się na stoku.

Choć wybór nie był prosty, zwyciężyła ekipa „Śnieżnych korsarzy”, która trasę pokonała w imponującym statku pirackim. Drugie miejsce powędrowało natomiast do zespołu „Pędzących jeleni”. Do kolejnej edycji imprezy jeszcze trochę czasu, więc już teraz warto pomyśleć o zaprojektowaniu własnego bolidu.

Snowboardziści dla snowboardzistów

OSCYP Snowboard Contest to najstarsze i największe przedsięwzięcie snowboardowe w Polsce. Zawody, na które co roku czekają wszyscy najlepsi riderzy w Polsce, odbyły się już po raz 12. w Białce Tatrzańskiej.

Impreza tworzona przez zawodników dla zawodników to święto snowboardzistów. Na stokach Kotelnicy 1 lutego rywalizowali ze sobą prawdziwi ekstremaliści. Za przeszkody odpowiadała niezastąpiona ekipa Park Pirates, a kibicująca startującym publiczność mogła wziąć udział w testach sprzętu Burton Snowboards oraz zapoznać się z nowym modelem kamery GoPro Hero8 Black.

Najlepszym riderem tegorocznej edycji został pochodzący ze Śląska Rafał Sypień. Drugie miejsce zajął Wojtek Pawlusiak, a na najniższym stopniu podium stanął Marek Rauba.

– Cieszę się, że udało mi się wygrać, bo faworytów było co najmniej kilku – podkreślał Sypień po ceremonii wręczenia nagród.



Zawodnikom „Mobilnej ścigackiej” nie brakuje kreatywności. Fot. Michał Adamowski



Future Folk i krzesanie na scenie Kultury na Bani

THE SHOW MUST GO ON

Nieprzewidywalne wydarzenia pierwszej połowy 2020 roku sprawiły, że jak nigdy dotąd jesteśmy spragnieni występów kulturalnych na żywo. Gospodarze resortu próbują wyjść naprzeciw tym oczekiwaniom i, mimo wciąż niestabilnej sytuacji w branży eventowej, przygotować jak najciekawszy program w ramach kultowego już cyklu Kultura na Bani. Turyści, którzy przyjadą do Białki w okresie wakacyjnym, po raz kolejny będą mieli okazję posłuchać zespołów grających folk, przypomnieć sobie największe klasyki muzyki rozrywkowej dzięki koncertom renomowanych bandów coverowych, a także zrozumieć fenomen muzyki góralskiej, słuchając występów miejscowych kapel. Oczywiście nie zabraknie atrakcji również dla najmłodszych.

W ubiegłym sezonie Kultura na Bani zyskała nowy wymiar dzięki unowocześnionej i rozbudowanej scenie. Muzycy bardzo chwalili sobie te zmiany, podkreślając, że białczańskim gospodarzom ewidentnie zależy na komforcie występujących u nich artystów. „Czuć ogromną gościnność gospodarza, wszystko jest zawsze przyszykowane, jest miło i profesjonalnie” – podkreślali członkowie zespołu Future Folk w wy-

wiadzie dla „Magazynu Bania”, dodając: „Gdy pierwszy raz tu występowaaliśmy, mieliśmy wrażenie, że gramy z ciężarówkami. A teraz czujemy się jak Rolling Stones na dobrej scenie”. Gdy muzycy mają zapewniony komfort, a do tego publiczność zgotuje im dobre przyjęcie, dają z siebie wszystko i chętnie wracają na kolejne koncerty. Nie inaczej będzie z Future Folk, których zobaczymy także w sezonie 2020. Rzut

oka na powyższe zdjęcie powinien wystarczyć, aby poczuć, jaki „czad”, albo po góralsku – „krzesanie”, jest na koncertach tej wyjątkowej kapeli łączącej nutę góralską z nowoczesną muzyką elektroniczną. Możemy więc być pewni, że na kolejnym, bodajże jedynastym występie Staszka Karpiela-Bułecki i jego kolegów w Białce będą się świetnie bawić zarówno krakowiacy, jak i górale (nawiązując do ich znanego przeboju). W dodatku, biorąc pod uwagę, że muzycy od dłuższego czasu zapowiadają nową płytę, jest spora szansa, że usłyszymy zupełnie nieznane utwory. Koncert będzie jednym z serii folkowych występów, które odbędą się w soboty o godz. 20.

W sierpniowe piątki ze sceny Kultury na Bani usłyszymy też największe hity muzyki popularnej. Wykonają je czołowe zespoły coverowe, a finałowy koncert zagra ceniony Another Pink Floyd, uznawany za najlepszą polską kapelę grającą repertuar kultowej grupy dowodzonej niegdyś przez Rogera Watersa i Davida Gilmoura. Brytyjski zespół ma w Polsce wielu fanów, którzy z pewnością docenią kunszt charyzmatycznego wokalisty Normana Powera i instrumentalistów, których zebrał klawiszowiec i założyciel Andrzej Łakomy. Nie ma wątpliwości, że takie evergreeny, jak *Another Brick in the Wall*,

Shine On You Crazy Diamond, *Money* czy *Comfortably Numb* wybrzmiały znakomicie w górskim otoczeniu.

Zanim usłyszymy covey szlagierów, w lipcowe piątki na Baniowej scenie zagrają kapele góralskie. Z kolei w wakacyjne wtorki miłośnicy klasyków kinematografii spotkają się w ramach cyklu Kino na stoku. Plenerowe seanse filmowe mają wielu fanów zarówno wśród gości hotelu, jak i letników, którzy po wizycie w termie zostają, aby obejrzeć ciekawy film.

Management Bani nigdy nie zapomina o najmłodszych gościach, którzy przyjeżdżają do Białki, i specjalnie dla nich – w niedzielę o godzinie 17 – zaplanował występy ulubieńców dzieci, duetu Beti & Bobass. Mówi się, że dzieciaki są najtrudniejszą publicznością, ale wokalistka i pedagożka Beata „Beti” Bełtowska oraz multiinstrumentalista Kuba „Bobass” Wilk doskonale wiedzą, jak trafić do serc i umysłów widzów od lat trzech do kilkunastu.

Jak widać, nawet w tych niepewnych czasach Kultura na Bani ma się dobrze i organizatorzy dokładają wszelkich starań, aby utrzymać wysoki poziom z minionych lat. Nie ma wątpliwości, że po miesiącach oglądania koncertów na ekranie, każdy dźwięk i obraz odbierany na żywo będzie smakował jak nigdy dotąd.



Another Pink Floyd wraz z dziecięcym chórem: „We don't need no education”