

PODSUMOWANIE PROGRAMU WIZYTY STUDYJNEJ W WOJEWÓDZTWIE POMORSKIM

DZIEŃ 1 – 7.10.2015

1. RESTAURACJA SZARARNIA10 (www.szafarnia10.pl/pl/taras-vip)

Niezwykle atrakcyjne położenie przy urokliwym Starym Mieście oraz bezpośrednie sąsiedztwo z nowoczesną jachtową Mariną Gdańsk sprawia, że restauracja stała się charakterystycznym punktem na kulinarnej mapie miasta. Dolny taras tworzy niekonwencjonalne przedłużenie powierzchni restauracyjnej, umożliwiając gościom podziwianie z bliska zabytków Długiego Pobrzeża i Wyspy Spichrzów.

„Szafarnia 10” to fuzja znakomitych dań kuchni polskiej i regionalnej, bogatej w świeże ryby i owoce morza. Goście odwiedzający restaurację mają możliwość wyboru doskonałych produktów sezonowych z lokalnych gospodarstw i manufaktur. Oprócz tego mogą na żywo zobaczyć każdy etap przygotowania swojego dania. W miejscu gdzie spotyka się nowoczesność z tradycją, skosztować można również perfekcyjnie przyrządzonych dań mięsnych. Mistrzowie sztuki kulinarnej stawiają sobie za cel, aby codziennie stworzyć kilka propozycji spoza karty głównej. Ich twórczość i autorska sztuka przygotowania potraw to pewna obietnica unikatowych i zaskakujących połączeń smakowych.

MANAGER RESTAURACJI I SZEFEF KUCHNI: GRZEGORZ LABUDA

MARKETING MANAGER: MARIUSZ KUPREWICZ m.kuprewicz@szafarnia10.pl

2. HOTEL WIENIAWA (www.hotelwieniawa.com)

Hotel****Wieniawa oraz SPA & Wellness Wieniawa to zespół pałacowo-dworski w okolicach Trójmiasta niedaleko morza. Jest miejscem idealnym zarówno do odpoczynku, pracy i zabawy dla Państwa. Dla Gości hotel przygotował 31 przytulnych pokoi, z których 16 znajduje się w [XIX wiecznym pałacu](#), kolejne 15 w nowo wybudowanym Dworku. Hotel Wieniawa to kameralny hotel nad morzem dla osób ceniących ciszę i prywatność – w Wieniawie Goście poczują magię miejsca i czasu, a właściciele dołożą wszelkich starań aby ich pobyt stał się wyjątkowy i niezapomniany.

Zabieg wykonany: Rytuał „Wschód słońca nad wieniawskim parkiem” pielęgnuje ciało od stóp do głów. Zabieg rewitalizuje skórę twarzy i pielęgnuje dłonie, rozluźnia spięte mięśnie pleców oraz dodatkowo wprowadza w stan odprężenia podczas masażu kaszubskim miodem.

WŁAŚCICIEL: DOROTA KARNIKOWSKA biuro@hotelwieniawa.com

3. SIERRA GOLF CLUB (www.sierragolf.pl)

Kompleks Sierra Golf Club położony jest w Pętkowicach koło Wejherowa, na obszarze 82 ha, w odległości około 25 kilometrów od zachodnich granic Trójmiasta. Piękno natury, doskonale wyposażenie i profesjonalizm obsługi oraz dbałość o wygodę Gości tworzą niepowtarzalną atmosferę klubu. SGC to nie tylko bezpieczne pole golfowe, ale także miejsce spotkań przyjaciół, których łączą wspólne pasje.

Sierra Golf Club spełnia wszelkie standardy światowe- oferuje pełnowymiarowe, 18-to dołkowe pole golfowe klasy mistrzowskiej (par 72), wyposażone w nowoczesny driving range (26 osłoniętych od deszczu stanowisk), putting, chipping i pitching green. Obecnie klub zrzesza ponad 280 członków. Entuzjastów golfa ciągle przybywa, dzięki czemu podnosi się poziom gry. Z roku na rok Sierra Golf Club wprowadza więc do kalendarza nowe, prestiżowe imprezy.

PREZES: SEBASTIAN MAGRIAN Sebastian.magrian@sierragolf.pl

EVENT & MARKETING SPECIALIST: MARIA TROZYSKA



PODSUMOWANIE PROGRAMU WIZYTY STUDYJNEJ W WOJEWÓDZTWIE POMORSKIM

DZIEŃ 1 – 7.10.2015

4. PAŁAC CIEKOCINKO & RESTAURACJA 1906 GOURMET RESTAURANT (www.palacciekocinko.pl)

Tam gdzie kręta droga, wiodąca przez kaszubskie lasy i wioski kończy się przed wykutą w metalu bramą, ozdobioną proporcami z liściem dębu i sylwetkami koni, tam zaczyna się jedna z piękniejszych przygód w życiu tego, kto bramę tę przekroczy. Po tej stronie raj, dębowa aleja poprowadzi Was przez morze zieleni, aż po wysypany jasnymi otoczkami podjazd Hotelu, gdzie od tej chwili możecie zdać się na wyjątkowy i jedyny w swoim rodzaju serwis Pałacu Ciekocinko Hotel Resort & Wellness.

Tu wszystko jest na wysokim C. Począwszy od standardu obiektu, poprzez jakość obsługi, błysk sreber i brzęk porcelany w pałacowej restauracji, radosne pyki, kolejnych odkorkowywanych butelek, szelest gęsto tkanych zasłon, promienie słońca ślizgające się po secesyjnych tapetach, barwionych tak jak 100 lat temu w manufakturze Bradbury & Bradbury w Kalifornijskim San Francisco.

*Przyjeżdż. Zobacz. Zostaniesz
Sandra Piwowarczyk-Bałuk oraz Tomasz Bałuk*

Obiekt Pałac Ciekocinko Hotel Resort & Wellness usytuowany jest w miejscowości Ciekocinko w otoczeniu pięknej zieleni. Na miejscu znajduje się restauracja serwująca dania do wyboru z karty. Goście mogą też korzystać z bezpłatnego bezprzewodowego dostępu do Internetu.

Z okien roztacza się widok na ogród. Pokoje wyposażone są w telewizor z płaskim ekranem oraz minibar. W łazience znajduje się szlafrok, suszarka do włosów oraz wanna lub prysznic. Dodatkowe wyposażenie obejmuje sejf, pościel oraz sejf na laptopa.

W Pałacu Ciekocinko Hotel Resort & Wellness do dyspozycji Gości jest czynna przez całą dobę recepcja oraz ogród. Pozostałe udogodnienia obejmują zaplecze konferencyjne, wspólny salon oraz sprzedaż biletów. Na miejscu i w okolicy panują dobre warunki do uprawiania rozmaitych form aktywnego wypoczynku, w tym jazdy konnej oraz turystyki pieszej i rowerowej. Do dyspozycji Gości jest bezpłatny parking.

W odległości 5 km od obiektu znajduje się wybrzeże Morza Bałtyckiego oraz rezerwat przyrody Mierzeja Sarbska.

SEF KUCHNI: PAWEŁ DOŁŻONEK

PR & MARKETING SPECIALIST: BOGNA BOJANOWSKA bogna.bojanowska@palacciekocinko.pl



DZIEŃ 2 – 8.10.2015

1. HOTEL QUADRILLE CONFERENCE & SPA (www.quadrille.pl)

Quadrille Conference & Spa Gdynia to ekskluzywny kompleks pałacowo-parkowy, który łączy w sobie dary natury z historią oraz nowoczesnością. Elegancki i starannie dobrany wystrój nawiązuje do obiektów butikowych, w których każdy apartament cechuje niepowtarzalny styl i bogata kolorystyka. Na terenie obiektu znajduje się również ekskluzywna SPA oraz restauracja Biały Królik, w której serwowane są wyjątkowe dania przygotowane z regionalnych produktów.

Quadrille conference & spa zlokalizowane jest w sercu trójmiejskiej Metropolii. Obiekt mieści się w jednej z najpiękniejszych dzielnic Gdynia Orłowo. Pełen relaks zapewniają tu rozległy, historyczny Park z licznymi zabytkami przyrody oraz bliska odległość do morza. Do największych atrakcji Orłowa należą Klif i Molo, skąd pobrzedem można przejść do samego centrum Gdyni. Gdyński bulwar, przy którym cumują słynne statki Dar Pomorza czy też ORP Błyskawica, to spotkanie z historią, które warto podjąć. Godne uwagi są również Oceanarium i Akwarium Gdyniście oraz Pomorski Parku Naukowo – Technologiczny.

KIEROWNIK DZIAŁU SPRZEDAŻY I MARKETINGU: ANNA AMSOLIK anna.amsolik@quadrille.pl

2. GALERIA AMBERMODA (<http://www.ambermoda.com>)

Autorska Galeria Mariusza Gliwińskiego. Kolekcje prezentowane w Galerii AmberModa ma unikatowy charakter i wykonana jest wyłącznie ze starannie dobranego naturalnego bursztynu bałtyckiego. Uzupełnieniem kompozycji z bursztynu są kolorowe kamienie z całego świata. Do każdego zakupu pasjonaci bałtyckiego bursztynu otrzymają certyfikat Międzynarodowego Stowarzyszenia Bursztynników z oryginalnym podpisem projektanta. Poza kolekcją biżuterii Mariusza Gliwińskiego Galeria proponuje wystawy czasowe, konsultacje z autorem i spotkania z modą. W przyległej pracowni otwartej można również obserwować proces powstawania biżuterii oraz wziąć udział w warsztatach bursztynowych.

WŁAŚCICIELE: DANUTA I MARIUSZ GLIWIŃSCY mg@ambermoda.com

3. MUZEUM EMIGRACJI (<http://www.muzeumemigracji.pl>)

Historia wyjazdów z ziem polskich toczyła się na przestrzeni setek lat. W najróżniejsze części świata wyruszano zarówno za chlebem, jak w poszukiwaniu wolności i innego życia. Nie zmieniło się to po odzyskaniu przez Polskę niepodległości. W wędrówkę ruszono pieszo, pociągami, na pokładach statków, a później i samolotów. Po wstąpieniu do Unii Europejskiej emigracja stała się pokoleniowym doświadczeniem milionów młodych Polaków. Dziś prawie każdy zna kogoś, kto zdecydował się na emigrację. Na całym świecie żyje ponad 20 milionów ludzi polskiego pochodzenia. Co wiemy dziś o jednym z najważniejszych zjawisk w polskiej historii? Czy potrafimy ocalić przed zapomnieniem pamięć o milionach ludzi, którzy pamięć o Polsce zaszczepili swoim dzieciom i wnukom? Czy możemy poczuć to, czego doświadczali Polacy opuszczający swoje domy pod koniec XVIII wieku lub zrozumieć, co to znaczy emigrować na początku XXI wieku? Czym jest emigracja w dobie podróży lotniczych? W Gdyni powstało pierwsze w kraju muzeum poświęcone historii polskiej emigracji. Z inicjatywy władz miasta w historycznym gmachu Dworca Morskiego, skąd przez dziesięciolecia wpływały polskie transatlantyki, powstaje instytucja, która o dziejach wyjazdów i losach Polaków na świecie opowie w ścisłym związku ze współczesnością. Historia emigracji pisze się bowiem każdego dnia. Jej najróżniejsze wymiary przedstawi wystawa stała.

SPECJALISTA DS. PR I MARKETINGU: KATARZYNA MEJNA k.mejna@muzeumemigracji.pl



DZIEŃ 2 – 8.10.2015

4. STARY BROWAR KOŚCIERZYNA (www.starybrowarkoscierzyna.pl)

Stary Browar Kościerzyna to miejsce, gdzie Goście odnajdą niepowtarzalny klimat wynikający z mariażu nowoczesności z elementami spuścizny historycznej tego wyjątkowego miejsca. Obok nowoczesnego centrum handlowego znajdziemy hotel, restaurację, pub oraz pizzerię, gdzie Gościom zagwarantowany zostanie doskonały wypoczynek i wyborna kuchnia, którą uzupełni degustacja aromatycznego piwa, warzonego we własnym browarze.

SZEF KUCHNI: SŁAWOMIR MIOTK

DYREKTOR MARKETINGU: MAGDA OWSIANY marketing@starybrowarkoscierzyna.pl

5. GDAŃSKI BOWKE (www.gdanskibowke.com)

Jest takie miejsce w Gdańsku, w którym zatrzymał się czas...

jest takie miejsce, w którym można poczuć portowy klimat sprzed 200 lat, rozkoszując się smakiem polskiej kuchni i najlepszych trunków. W restauracji "Gdański Bowke", specjalnie dla Gości, każdego dnia, wypiekany jest świeży chleb, lepione są własnoręcznie pierogi i właściciele i obsługa wkładają całą swoją pasję i umiejętności w przygotowanie wyjątkowych potraw, które zadowolą największych nawet smakoszy i amatorów tradycyjnych, polskich smaków. Na łasuchów czekają pyszne praliny wypełnione likierem Goldwasser oraz doskonała aromatyczna kawa przygotowana z dbałością o najmniejszy nawet szczegół. Piwoszy zapraszamy na degustację piwa z regionalnych browarów, w tym naturalnego, niepasteryzowanego piwa "Gdański Bowke", warzonego specjalnie dla naszej restauracji przez mały, rodzinny browar, z uwzględnieniem wielowiekowych tradycji najlepszych gdańskich piwowarów. Restauracja Gdański Bowke to jedyne i niepowtarzalne miejsce, w samym sercu starego Gdańska, idealne na spotkanie z przyjaciółmi lub rodzinny obiad.

SZEF KUCHNI: MARCIN FALISZEK

WŁAŚCICIEL: ADAM KALEŃSKI info@gdanskibowke.pl

6. GDAŃSKI TEATR SZEKSPIROWSKI (<http://teatrszekspirowski.pl>)

Gdański Teatr Szekspirowski jest instytucją kultury założoną wspólnie przez Województwo Pomorskie, Gminę Miasta Gdańska i Fundację Theatrum Gedanense. Prowadzi szeroko zakrojoną działalność artystyczną i edukacyjną.

Celem działalności Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego jest prezentacja i upowszechnianie kultury teatralnej, a także kreacja działań artystycznych. Co roku, wspólnie z Fundacją, GTS jest organizatorem Festiwalu Szekspirowskiego w Gdańsku, w ramach którego prezentowane są dzieła Williama Szekspira w wykonaniu zarówno polskich jak i światowych wykonawców. Historia Festiwalu Szekspirowskiego sięga roku 1993, kiedy to Fundacja Theatrum Gedanense po raz pierwszy zorganizowała Gdańskie Dni Szekspirowskie.

Dla Gdańskiego Teatru Szekspirowskiego istotnym celem jest współpraca ze środowiskiem artystycznym, a także naukowym i społecznym ruchem artystycznym i kulturalnym. Program ten realizowany jest poprzez organizowanie koncertów, wystaw, konferencji, a także uczestniczenie we współpracy i wymianie artystycznej krajowej i zagranicznej.

DYREKTOR: JERZY LIMON

KOORDYNATOR DZIAŁU MARKETINGU: MARTA WIŚNIEWSKA marta.wisniewska@teatrszekspirowski.pl

7. RESTAURACJA BIAŁY KRÓLIK (www.bialy-krolik.pl)

Biały Królik to miejsce, które poszerza horyzonty smaków. Niepowtarzalny wystrój sal wprowadza w magiczny świat baśni i nawiązuje do charakteru dań. Tradycyjne potrawy ubrane są w dodatki, które odpowiadają współczesnym trendom.

Menu restauracji Biały Królik z Gdyni sięga korzeni kuchni polskiej, bogatej w mięsa, ryby, warzywa, sery i leśne zioła. Kreatywność Szefa Kuchni pozwala przenieść się w podróż do smaków z dzieciństwa. Specjalnością restauracji są receptury zamknięte w obrębie Kaszub, Żuław i Mierzei, dzięki czemu restauracja wspiera lokalne gospodarstwa. Wyselekcjonowani producenci dostarczają naturalne, świeże i pełnowartościowe składniki. Mamy więc pewność, że przygotowane w restauracji dania zawsze są najwyższej jakości.

SZEF KUCHNI: MARCIN POPIELARZ

DZIEŃ 3 – 9.10.2015

1. SŁOMA & TRYMBULAK (www.slomatrymbulak.com)

Ludzie, którzy oprócz ubrań projektują również dodatki, biżuterię, wnętrza i wydają unikalne książki. Dbając o każdy szczegół, troszczą się, aby przestrzeń wokół nas wyglądała wyjątkowo i nabierała głębszego sensu. Jola Słoma i Mirek Trymbulak to niezwykła para. Są projektantami mody, wegetarianami, którzy prowadzą program kulinarny Atelier smaku i którzy pięknie piszą o jedzeniu i smakach. Wydali dwie książki: Nakarmić duszę i Ubrać duszę. Na tym nie koniec - wydali również płytę z muzyką medytacyjną, która pachnie kadzidełkami. Prawdziwa magia. Codziennie medytują i przeżywają świadomie każdą chwilę życia - czytamy na ich stronie. Zdrowy i piękny styl życia oraz wegetariańską kuchnię propagują w telewizji i na łamach różnych magazynów.
SŁOMA&TRYMBULAK info@slomatrymbulak.com

2. RESTAURACJA SZTUCZKI - z elementami kuchni molekularnej (www.sztuczka.com)

Kuchnia autorska szefa kuchni Rafała Wałęsy. Nowatorska i kreatywna. Najciekawsze kulinarne miejsce w Trójmieście. Nowoczesny design restauracji i profesjonalna obsługa. Dania Rafała Wałęsy jada się wszystkimi zmysłami, dzięki wykorzystaniu rozmaitych umiejętności i technik kucharskich. - *Wiele czynników ma wpływ na odczuwanie przez nas dania, dlatego staram się w ciekawy sposób łączyć różne faktury, np. w jednym daniu znajdzie się coś płynnego, gładkiego, twardego* - mówi Rafał Wałęsa. - *Jedzenie powinno nas cieszyć, poruszać i inspirować. Liczy się też atmosfera oraz jak się czują nasi goście, dlatego kładziemy duży nacisk na dobrą obsługę, odpowiednio dobraną muzykę i wystrój.*

SZEF KUCHNI: RAFAŁ WAŁĘSA

MANAGER RESTAURACJI: ŁUKASZ CHWOJNICKI rezerwacjasztuczka@gmail.com

KOORDYNATOR PROJEKTU POMORSKIE PRESTIGE: IZABELA KOCH

TEL.: (+48) 501 545 366/ @: i.koch@prot.gda.pl

