

O' LIVING

BISTRO OLIWA & MODERNA HOLDING



Panorama Oliwy z ok. 1841 r. Widok na Bazylikę Archikatedralną (fot. Biblioteka Narodowa)

100-lecie przyłączenia Oliwy do Gdańska

1 lipca 2026 roku mija dokładnie sto lat od momentu, gdy Oliwa - wówczas samodzielna gmina Wolnego Miasta Gdańska - oficjalnie stała się jego dzielnicą. Decyzja, która zakończyła wielowiekową odrębność tej miejscowości, nie wynikała z planowego działania władz ani z woli mieszkańców, lecz z finansowej katastrofy.



W NUMERZE:

Najlepsza inwestycja
w Gdańskiej Oliwie?Nowi mieszkańcy
Gdańskiego ZOO!Tajemnice
Szefa KuchniCo się wydarzyło
Kinie Delfin?

Sto lat w Gdańsku. Historia przyłączenia Oliwy do miasta

1 lipca 2026 roku mija dokładnie sto lat od momentu, gdy Oliwa - wówczas samodzielna gmina Wolnego Miasta Gdańska - oficjalnie stała się jego dzielnicą. Decyzja, która zakończyła wielowiekową odrębność tej miejscowości, nie wynikała z planowego działania władz ani z woli mieszkańców, lecz z finansowej katastrofy.



Pocztówka rok ok. 1910. Ulica Cystersów – dawniej Klosterstrasse (fot. polska-org.pl)

Od klasztoru cystersów do ośrodka osadniczego

Historia Oliwy rozpoczyna się w XII wieku. W 1186 roku książę Sambor I przekazał cystersom ziemię, na których powstało opactwo oliwskie. Zakonnicy sprowadzeni z Danii i Niemiec utworzyli kompleks klasztorny, który przez stulecia pełnił funkcję centrum religijnego, gospodarczego i administracyjnego.

Opactwo oliwskie posiadało rozległe dobra ziemskie obejmujące okolice dzisiejszej północnej części Gdańska. W jego strukturze funkcjonowały folwarki, młyny, stawy rybne oraz osady służebne. Oliwa rozwijała się jako zaplecze gospodarcze klasztoru, a jej układ przestrzenny pozostawał podporządkowany jego działalności. W średniowieczu i wczesnej nowożytności miejscowość była wielokrotnie niszczona, m.in. w czasie najazdów Prusów oraz wojen z Krzyżakami. Kluczową rolę w odbudowie odgrywali kolejni opaci, którzy zarządzali majątkiem klasztornym.

Przy pierwszym rozbiorze Polski, w 1772 roku, Oliwa przeszła pod panowanie pruskie. Według ówczesnego spisu ludności zamieszkiwały ją zaledwie 484 osoby. W 1829 roku zakon cystersów został poddany sekularyzacji, a dwa lata później - formalnej kasacie. Ostatni opat zmarł w 1836 roku. Po likwidacji opactwa Oliwa stopniowo traciła dotychczasowy charakter i zaczęła się przekształcać w nowoczesną osadę miejską.

Pierwsze struktury administracyjne

Przez pierwszą połowę XIX wieku na czele gminy stał sołtys (Dorfschulze), wybierany co trzy lata w trybie honorowym. Pierwszym platnym naczelnikiem gminy został 1 listopada 1852 roku Gustav Schilling. Siedzibą władz gminnych był przez długie lata tzw. Dom Zarazy - dawne wójtostwo klasztorne przy Starym Rynku Oliwskim 15, zbudowane jeszcze w XIV wieku, a więc starsze od pozostałych zachowanych budynków klasztornych.

Budynek zyskał swoją ponurą nazwę w związku z epidemią dżumy z 1709 roku: bracia zakonní sprawowali w nim posługę religijną dla zarażonej ludności, a kolejnych dziewięciu z nich padło ofiarą zarazy. Od 1836 roku obiekt znajdował się w posiadaniu gminy i przez wiele dekad pełnił funkcję siedziby urzędu. W 1853 roku, obok urzędu sołtysa, powołano organ reprezentacji właścicieli ziemskich - zarząd gminy, który z czasem stał się reprezentantem wszystkich zameldowanych mieszkańców.

Powolny rozkwit

Jednym z kluczowych wydarzeń była budowa w 1822 roku utwardzonej drogi łączącej Oliwę z Gdańskiem. Ułatwiło to transport i komunikację, a Oliwa zaczęła funkcjonować coraz silniej w orbicie miejskiej Gdańska. W 1864 roku, decyzją gdańskiej rejencji, do Oliwy przyłączono okoliczne miejscowości: Pelonken (Polanki), Schwabental (Dolinę Radości) i Mühlhof (Młyniec). Sołtys Schilling nie dożył dalszego rozwoju gminy - w 1867 roku padł ofiarą cholery. Jego następca Hermann Tümmler zarządzał Oliwą do 1874 roku; za jego kadencji wybrukowano podmokłą drogę, dzisiejszą ulicę Opatą Jacka Rybińskiego.

W drugiej połowie XIX wieku rozwijała się infrastruktura kolejowa. W 1870 roku uruchomiono linię kolejową łączącą Gdańsk z Sopotem, przebiegającą przez Oliwę. Stacja kolejowa w Oliwie stała się jednym z ważnych punktów komunikacyjnych regionu. Rozwijała się również zabudowa mieszkaniowa. W Oliwie osiedlali się urzędnicy, rzemieślnicy i pracownicy kolei. Powstawały pierwsze kamienice i domy o charakterze miejskim.

Wiosną 1873 roku Niemieckie Towarzystwo Tramwajów Konnych Quistorp z Berlina zbudowało linię tramwaju konnego Gdańsk– Oliwa, wznosząc stajnie dla 160 koni przy odgałęzieniu do Jelitkowa. Przedsięwzięcie szybko jednak zbankrutowało - ruch wstrzymano już w następnym roku, a tory między Oliwą a Wrzeszczem usunięto w 1879 roku.

Przełom wieków: dynamiczny rozwój

Pod koniec XIX wieku Oliwa zaczęła się gwałtownie rozrastać. W 1881 roku zamieszkiwało ją 3921 osób, a już w 1900 roku - ponad 6400. Do 1919 roku liczba mieszkańców wzrosła do niemal 12 tysięcy. Za kadencji naczelnika Paula Luchterhanda (1903–1914) Oliwa rozwinęła się szczególnie intensywnie. W 1907 roku uruchomiono gazownię, w 1911 roku wybudowano wodociąg, a 1 maja 1901 roku otwarto linię tramwaju elektrycznego Gdańsk– Oliwa. W 1908 roku przedłużono ją do Jelitkowa.

W 1907 roku do Oliwy przyłączono Jelitkowo i Konradshammer (rejon dzisiejszego Parku Przymorze). Inkorporacja Jelitkowa wprowadziła Oliwę do grona bałtyckich kąpielisk morskich - już od końca XIX wieku miejscowość nosiła status kurortu powietrznego (Luftkurort). 16 sierpnia 1909 roku uroczyscie otwarto tam halę plażową, łazienki i molo.

W latach 1912–1913 wybudowano nowy budynek liceum (obecne V LO), a od 1910 roku urząd gminy mieścił się przy Schloßgarten 25 (ul. Opatą Jacka Rybińskiego 25), w dawnym budynku żeńskiej szkoły, który szybko zaczął być nazywany ratuszem.

Oliwa w Wolnym Mieście Gdańsku

W 1920 roku, na mocy traktatu wersalskiego, utworzono Wolne Miasto Gdańsk. Oliwa znalazła się w jego granicach jako odrębna gmina. W 1921 roku funkcję burmistrza Oliwy pełnił Herbert Creutzburg - prawnik i były oficer artylerii. Za jego kadencji rozwinęło się miejscowe szkolnictwo, a do Oliwy przyciągnięto nowe zakłady przemysłowe: fabrykę produktów spożywczych dr. Oetkera, pierwszą fabrykę czekolady (początkowo pod nazwą „Olka”, następnie „Anglas”, dziś ZPC „Bałtyk”) oraz wytwórnię farb i lakierów „DAOL”. Zakłady te zatrudniały mieszkańców i wpływały na rozwój gospodarczy gminy.

W 1924 roku Senat Wolnego Miasta Gdańska nadał gminie oliwskiej herb: na srebrnej tarczy widniało owocujące, zielone drzewo oliwne, na którego pniu umieszczono małą tarczę z herbem Gdańska. Mimo posiadania herbu, burmistrza i ratusza, Oliwa nigdy formalnie nie uzyskała praw miejskich. W 1922 roku zamieszkał w Oliwie administrator apostolski, bp Edward O’Rourke, późniejszy pierwszy ordynariusz diecezji gdańskiej.

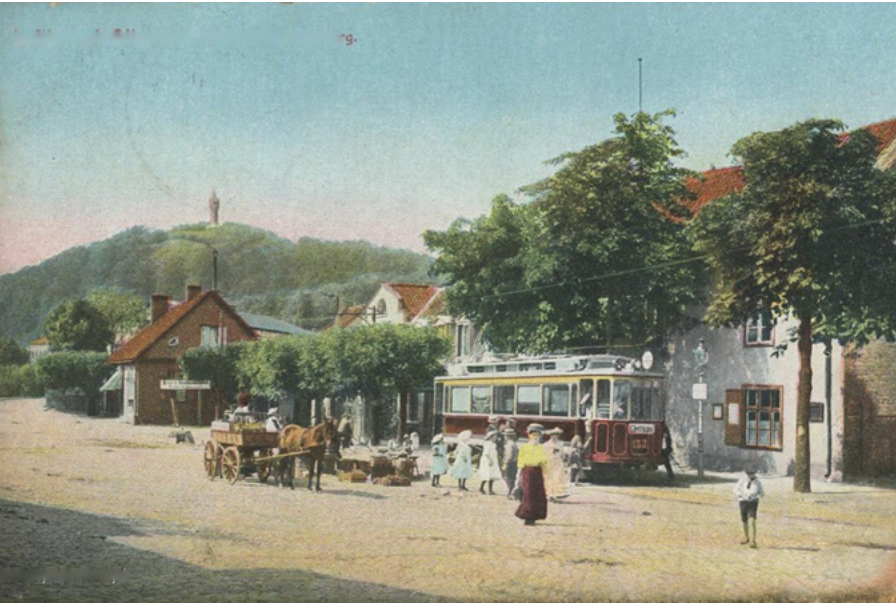
Katastrofa finansowa i koniec samodzielności

We wrześniu 1925 roku ogłoszono upadłość Gminnej Kasy Oszczędnościowej w Oliwie. Straty finansowe, w których ułokowane były również środki gminne, wyniosły 2 miliony guldenów gdańskich. Malwersacje finansowe przypisywano początkowo głównie Arturowi Raubemu - politykowi gdańskiej partii komunistycznej i przedsiębiorcy, który uciekł za granicę, jednak w marcu 1926 roku sam oddał się w ręce policji we Francji. W toku śledztwa ustalono, że za lekkomyślną politykę kredytową odpowiadał przede wszystkim zarząd kasy. W maju 1927 roku sąd uznał Raubego winnym i skazał go na cztery miesiące więzienia, zaliczając mu na poczet kary czas spędzony w areszcie śledczym.

Dla samej gminy skutki były druzgocące. Jeszcze rok wcześniej kasa gminna zamknęła się nadwyżką: w 1924 roku wpływy wyniosły 1 372 873 guldeny gdańskie, a wydatki - 1 271 728 guldenów. Teraz gmina stanęła na skraju bankructwa.

Gdańsk czy Sopot?

W atmosferze paniki finansowej i głębokiego niezadowolenia mieszkańców Oliwa musiała zwrócić się o pomoc finansową. Zainteresowane były dwa sąsiednie ośrodki: Sopot, któremu zależało zwłaszcza na wchłonięciu jelitkowskiego kąpieliska, oraz Gdańsk, patrzący z zainteresowaniem na rozległe, niezabudowane tereny między morzem a linią kolejową. Za przyłączeniem do Sopotu opowiadali się niemieccy konserwatyści zasiadający w zarządzie gminy, jednak tego pomysłu nie udało im się przeformować.



Pocztówka rok. 1911. Przystanek tramwajowy przy dzisiejszej ul. Stary Rynek Oliwski. W tle wzgórze Pacholek (fot. dawnaoliwa.pl)



Pałac Opatów (fot. Aleksandra Grynko)

Pertraktacje między Oliwą a Gdańskiem toczyły się we wrześniu i październiku 1925 roku. Strona oliwska stawiała warunki: utrzymanie dotychczasowych taryf za media (prąd, gaz i wodę), zachowanie charakteru uzdrowiskowego dla Oliwy i Jelitkowa oraz dalsze inwestycje w infrastrukturę drogową. Gdańsk był gotów pomóc finansowo tylko pod jednym warunkiem - wcielenia Oliwy do miasta.

4 listopada 1925 roku rada gminy Oliwa podjęła decyzję o przyłączeniu do Gdańska. Dzień później uchwałę ratyfikowała Rada Miasta Gdańska. Sejmik powiatu Gdańskie Wyżyny bezskutecznie protestował, wnosząc o odszkodowanie za utratę Oliwy w wysokości 1,4 miliona guldenów - roszczenia te zostały całkowicie oddalone.

Ostatnie posiedzenie i uroczystość przejęcia

30 czerwca 1926 roku odbyło się ostatnie posiedzenie przedstawicielstwa gminy Oliwa. Było to formalne zakończenie działalności samorządu gminnego. 1 lipca 1926 roku Oliwa została oficjalnie włączona do Gdańska. W wyniku decyzji administracyjnej obszar Gdańska powiększył się o około 1520 hektarów, a liczba mieszkańców włączonego terenu wyniosła ponad 14 tysięcy osób. Oliwa stała się integralną częścią miasta.

Dziś, sto lat po przyłączeniu, Oliwa jest miejscem, w którym czytelne są zarówno ślady opactwa cystersów, pruskiej modernizacji, jak i miejskiej integracji z Gdańskiem. Pozostaje też jednym z najlepiej rozpoznawalnych historycznych obszarów miasta, z zachowanym układem przestrzennym i licznymi obiektami dziedzictwa kulturowego.

Ciekawostki

Dom Zarazy. Najstarsza siedziba władz Oliwy przy Starym Rynku Oliwskim 15 sięga XIV wieku, a więc jest starsza niż pozostałe zachowane budynki poklasztorne. Swoją makabryczną nazwę zawdzięcza epidemii dżumy z 1709 roku, kiedy to dziewięciu kolejnych braci zakonnych, sprawując posługę dla zarażonej ludności, zmarło na tę chorobę. Budynek istnieje do dziś i jest objęty ochroną konserwatorską.

Tramwaj, który zbankrutował. Pierwsza linia tramwaju konnego łącząca Gdańsk z Oliwą, otwarta wiosną 1873 roku, upadła już rok później. Stajnie dla 160 koni stały puste; część budynków rozebrano, a dawną siedzibę zarządu sprzedano w 1878 roku administracji wymiaru sprawiedliwości, która urządziła tam więzienie pomocnicze dla żebraków i włóczęgów. Więzienie funkcjonowało do 1904 roku, ku wielkiej radości mieszkańców.

Garnizon, który mógł zmienić historię. W 1858 roku dowódca dywizji von Brauchitsch zaproponował stałe rozmieszczenie szwadronu wojska w Oliwie. Reprezentacja gminy odrzuciła tę ofertę, nie dostrzegając ekonomicznych korzyści.

Herb, który przeżył gminę. Nadany w 1924 roku herb Oliwy - drzewo oliwne z gdańską tarczą na pniu - przestał pełnić formalną funkcję znaku urzędowego już dwa lata po jego przyznaniu. Do dziś jest jednak używany przez lokalnych działaczy i społeczników jako symbol dzielnicy.

Oliwa nigdy nie była miastem. Mimo posiadania burmistrza, ratusza i herbu Oliwa pozostawała formalnie gminą ziemską (Landgemeinde). Uzyskanie praw miejskich, choć zdawało się bliskie, zostało uniemożliwione przez kryzys finansowy z 1925 roku. Liczby. W 1881 roku Oliwę zamieszkiwały 3921 osoby; w 1900 roku - ponad 6400; w 1919 roku — niemal 12 tysięcy; w sierpniu 1924 roku - 13 927 osób, z których 11 267 posiadało obywatelstwo Wolnego Miasta Gdańska.

Są pieniądze na remont Domu Polskiego

Dom Polski przy ul. Stary Rynek Oliwski 8, jeden z symboli Oliwy, zyska nowe oblicze. Ponad stuletni, szachulcowy budynek przejdzie gruntowny remont elewacji frontowej wraz z pracami towarzyszącymi. Dotację na remont w wysokości 380 tys. zł przyznała Rada Miasta Gdańska. Dzięki dofinansowaniu możliwe będzie zabezpieczenie i odnowienie zabytku, który od końca XIX wieku stanowi ważny element architektonicznego i społecznego dziedzictwa dzielnicy.



Dom Polski w obecnym stanie

Dom Polski w Oliwie to jeden z najbardziej charakterystycznych budynków dawnej Oliwy - malowniczy, szachulcowy dom stojący przy historycznym trakcie prowadzącym do pocysterskiego zespołu klasztornego. Choć dziś wielu mieszkańców kojarzy go przede wszystkim jako urokliwy zabytek wpisujący się w atmosferę starej Oliwy, jego historia ma także wymiar społeczny i narodowy.

Budynek powstał w ostatniej ćwierci XIX wieku, w okresie intensywnego rozwoju Oliwy, która znajdowała się wówczas w granicach państwa pruskiego. Charakterystyczna konstrukcja szachulcowa - drewniany szkielet wypełniony cegłą - była typowa dla architektury Pomorza i północnych Niemiec. Dom przy Starym Ryнку Oliwskim 8 wyróżniał się jednak nie tylko architekturą, ale również funkcją społeczną.

W końcu XIX i na początku XX wieku Oliwa była miejscem ścierania się wpływów niemieckich i polskich. W tej części Pomorza polska inteligencja, kupcy i działacze społeczni starali się podtrzymać język oraz kulturę narodową mimo postępującej germanizacji. W okresie Wolnego Miasta Gdańska znaczenie takich miejsc jeszcze wzrosło. Polacy mieszkający w Gdańsku i Oliwie tworzyli własne instytucje społeczne, edukacyjne i kulturalne. Dom Polski był przestrzenią integracji lokalnej społeczności - organizowano tu zebrania, wydarzenia towarzyskie i inicjatywy patriotyczne. Budynek stał się jednym z punktów identyfikujących polską obecność w Oliwie.

Po II wojnie światowej funkcje obiektu zmieniały się wielokrotnie. Sam budynek przetrwał jednak zniszczenia wojenne i zachował swoją oryginalną bryłę. Dzięki temu do dziś można podziwiać charakterystyczną konstrukcję ryglową oraz historyczny detal architektoniczny, który przypomina o dawnej zabudowie Oliwy sprzed ponad stu lat.

Od 1987 roku obiekt znajduje się w rejestrze zabytków województwa pomorskiego. Dziś jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych przykładów XIX-wiecznej architektury szachulcowej w Oliwie i ważnym elementem historycznego krajobrazu Starego Rynku Oliwskiego. W sąsiedztwie znajdują się inne wyjątkowe zabytki dawnej Oliwy - m.in. Dom Zarazy, Archikatedra Oliwska oraz dawne zabudowania opactwa cystersów.

Dom Polski pozostaje symbolem dawnej, wielokulturowej Oliwy - miejsca, gdzie historia architektury spleta się z historią polskiej tożsamości w Gdańsku.



Ul. Armii Polskiej 8-10 (Stary Rynek Oliwski). Pocztówka (fragment składanki) wysłana w 1987 roku z Gdyni - UP Gdynia 2 (zbiory Piotra Leżyńskiego)



Ul. Stary Rynek Oliwski. Od lewej nr 7, 8 i 9. 1994 rok (fot. Krzysztof Jakubowski)

Nowi mieszkańcy w oliwskim ZOO

Gdański Ogród Zoologiczny przeżywa wyjątkowy czas. Ostatnie miesiące przyniosły zarówno spektakularne narodziny, jak i przyjazdy nowych, rzadkich gatunków z innych europejskich ogrodów. To nie tylko powód do radości dla odwiedzających, ale także ważny element globalnych programów ochrony zagrożonych zwierząt.

Największe emocje budzą narodziny hipopotamka karłowatego - jednego z najrzadszych ssaków Afryki. Mała samiczka przyszła na świat w marcu i od pierwszych dni znajduje się pod troskliwą opieką matki Maleli. Jej ojcem jest Sapo, który mieszka w oliwskim ZOO od ponad dekady. Małuch ważył przy urodzeniu około 5 kilogramów i rozwija się prawidłowo, choć przez pierwsze tygodnie życia pozostawał głównie w ukryciu. Opiekunowie podkreślają, że narodziny tego gatunku mają ogromne znaczenie, ponieważ hipopotamki karłowate są zagrożone wyginięciem, a ich populacja w naturze liczy zaledwie kilka tysięcy osobników.

To jednak nie jedyne młode zwierzę, które w ostatnim czasie pojawiło się w zoo. Wcześniej ogromne zainteresowanie wzbudziły narodziny żyrafy - pierwsze w historii gdańskiego ogrodu. Takie wydarzenia należą do rzadkości, ponieważ porody tych zwierząt są skomplikowane i wymagają specjalistycznej opieki. Młoda żyrafa szybko stała się jedną z największych atrakcji dla odwiedzających, symbolizując rozwój i rosnące możliwości hodowlane placówki.

Równolegle zoo wzbogaciło się o nowych mieszkańców przybyłych z innych części Europy. Jednym z nich jest piżmowół arktyczny - potężny ssak przystosowany do życia w ekstremalnych warunkach tundry. Zwierzę przyjechało do Gdańska z Helsinek i już teraz wzbudza ogromne zainteresowanie, tym bardziej że jest to jedyny przedstawiciel tego gatunku w Polsce. W przyszłości planowane jest rozszerzenie hodowli, co może przyczynić się do lepszego poznania i ochrony tych zwierząt.

Do grona nowych lokatorów dołączyły także papugi kea - niezwykle inteligentne ptaki pochodzące z Nowej Zelandii, znane z ciekawości i umiejętności rozwiązywania problemów. Ich obecność w Gdańsku to nie tylko atrakcja dla zwiedzających, ale również szansa na prowadzenie działań edukacyjnych, pokazujących złożoność zachowań zwierząt i ich zdolności poznawcze.

Wszystkie te wydarzenia - zarówno narodziny, jak i przyjazdy nowych osobników - są częścią szerszej strategii współpracy europejskich ogrodów zoologicznych. Wymiana zwierząt między placówkami oraz kontrolowane rozmnażanie w ramach programów hodowlanych pozwalają zachować różnorodność genetyczną i zwiększać szanse przetrwania zagrożonych gatunków.

Gdańskie zoo coraz wyraźniej zaznacza swoją pozycję na mapie nowoczesnych ogrodów zoologicznych. Nie jest już tylko miejscem rekreacji, ale ważnym ośrodkiem ochrony przyrody, edukacji i badań. Nowi mieszkańcy - zarówno ci mali, jak i ci przybyli z daleka - są najlepszym dowodem na to, że takie działania mają sens.



Papugi kea (fot. Paweł Ciesielski)



Młoda żyrafa (fot. Magdalena Paprocka)



Hipopotamek karłowaty (fot. Paweł Ciesielski)

Wspomnień czar: kino Delfin

Kino Delfin w Gdańsku Oliwie przez kilkadziesiąt lat pozostawało jednym z najważniejszych punktów życia kulturalnego dzielnicy, a zarazem miejscem, które dobrze oddaje historię polskich kin osiedlowych drugiej połowy XX wieku. Jego dzieje są opowieścią nie tylko o filmach, ale też o zmianach społecznych, urbanistycznych i obyczajowych, które stopniowo przekształcały sposób, w jaki mieszkańcy miast obcowali z kulturą.



Ul. Opata Jacka Rybińskiego nr 11. Fotografia z 1977 roku.
(ze strony www.FotoPolska.eu (Yanek))

Historia obiektu sięga okresu przedwojennego, kiedy Oliwa była niemiecka, a w tym miejscu działało kino znane jako Roxy. Po 1945 roku, wraz ze zmianą granic i powojenną odbudową miasta, kino zostało szybko uruchomione ponownie. Nadano mu nazwę Polonia, a jego ponowne otwarcie w lipcu 1945 roku miało wymiar symboliczny – było pierwszym kinem w powojennej Polsce i jednym z pierwszych miejsc w powojennym Gdańsku, gdzie mieszkańcy mogli wrócić do kontaktu z kulturą w zniszczonym mieście.

W pierwszych latach powojennych repertuar kina był podporządkowany realiom odbudowującego się państwa i systemu dystrybucji filmowej. Wyświetlano przede wszystkim kroniki filmowe, produkcje radzieckie oraz pierwsze polskie filmy powojenne, które pełniły nie tylko funkcję rozrywkową, ale również propagandową i edukacyjną. Kronika Filmowa, obowiązkowa przed każdym seansem, była dla wielu widzów podstawowym źródłem informacji o kraju i świecie. W tamtym czasie kino pełniło funkcję znacznie szerszą niż dziś – było miejscem spotkania, ale też oknem na rzeczywistość, której w codziennym życiu często brakowało.

Przełomowym momentem w historii obiektu był rok 1952, kiedy kino otrzymało nazwę Delfin. Zmiana ta wpisywała się w szerszy proces standaryzacji i reorganizacji instytucji kultury w Polsce Ludowej. Od tego momentu kino zaczęło funkcjonować jako typowa placówka dzielnicowa, silnie związana z lokalną społecznością Oliwy. Nie było dużym obiektem – wręcz przeciwnie, jego kameralny charakter stał się jedną z cech definiujących jego tożsamość.

Jednym z najbardziej zapamiętywanych elementów kina była jego lokalizacja w bezpośrednim sąsiedztwie torów tramwajowych. Przejeżdżające tramwaje były stałym elementem seansów – sala potrafiła delikatnie drżeć, co dla jednych stanowiło uciążliwość, a dla innych nieodłączny element klimatu miejsca. Kino nie miało w sobie nic z anonimowości wielkich obiektów – było blisko życia ulicy, blisko mieszkańców, niemal wpisane w rytm dzielnicy.

W kolejnych dekadach Delfin pełnił rolę klasycznego kina osiedlowego, które dla wielu mieszkańców było pierwszym kontaktem z dużym ekranem. W repertuarze pojawiały się zarówno filmy polskie, jak i produkcje zagraniczne, w tym kino radzieckie, francuskie czy włoskie, które w latach 60. i 70. zdobywało w Polsce szczególną popularność. Widzowie mogli oglądać zarówno ambitne kino artystyczne, jak i popularne produkcje przygodowe czy melodramaty, które przyciągały szeroką publiczność.

Ważnym elementem działalności kina były także seanse poranne i szkolne. Dla wielu uczniów z Oliwy i okolic kino było miejscem obowiązkowych wyjść edukacyjnych, podczas których prezentowano filmy historyczne, adaptacje literatury oraz produkcje o charakterze wychowawczym. W ten sposób kino stawało się częścią systemu edukacji, a jednocześnie budowało pierwsze doświadczenia filmowe kolejnych pokoleń.

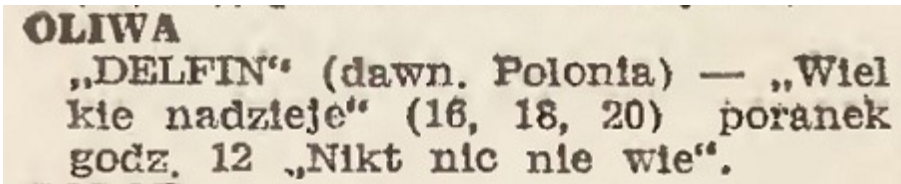
Nie bez znaczenia była również rola społeczna kina. W czasach, gdy oferta rozrywkowa była ograniczona, Delfin stanowił jedno z niewielu miejsc, gdzie mieszkańcy mogli wspólnie spędzać czas. Seanse były wydarzeniem towarzyskim – spotykano się przed kinem, dyskutowano o filmach, a sam rytuał wyjścia do kina miał charakter niemal uroczysty. W pamięci wielu mieszkańców zapisał się też specyficzny klimat obiektu: wejście przez budynek mieszkalny, niewielka sala oraz bliskość ulicy i przejeżdżających tramwajów, które były stałym, niezamierzonym elementem seansu.

W latach 70. i 80. kino nadal działało regularnie, jednak zmieniające się warunki społeczne i technologiczne zaczynały wpływać na jego pozycję. W tym okresie coraz większą rolę odgrywała telewizja, która stopniowo przejmowała funkcję podstawowego medium filmowego. Pod koniec lat 80. i na początku lat 90. kino zaczęło tracić na znaczeniu. Transformacja ustrojowa przyniosła gwałtowne zmiany w systemie dystrybucji filmowej, pojawiły się także nowe modele konsumpcji kultury. Małe kina dzielnicowe, pozbawione inwestycji i modernizacji, nie były w stanie konkurować z nowymi obiektami i zmieniającymi się oczekiwaniami widzów. Kino Delfin zakończyło swoją działalność w 1991 roku.

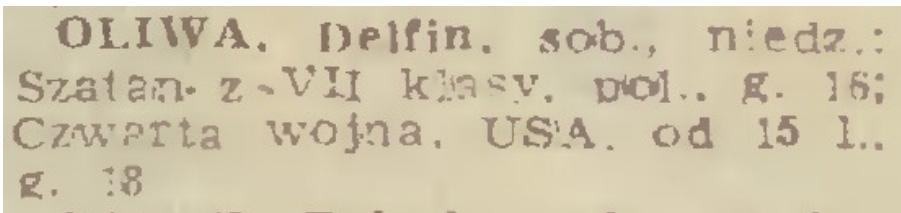
Po zamknięciu budynek przez pewien czas pełnił funkcje niezwiązane z kinematografią, a sama przestrzeń ulegała stopniowym przekształceniom. Mimo to w pamięci mieszkańców Oliwy Delfin pozostał miejscem o wyjątkowym znaczeniu. Wspomnienia o nim często mają charakter nostalgiczny – dotyczą nie tylko konkretnych filmów, ale też atmosfery wspólnoty, która dziś w dużej mierze zniknęła z krajobrazu miejskiej kultury.



Bilet z 5 grudnia 1945 roku na film produkcji ZSSR z 1941 roku pt. „Antoni Iwanowicz gniewa się”. W roli głównej Władimir Gardin. (zbiory Piotra Leżyńskiego)



Dziennik Bałtycki z 25/26 maja 1952 roku (zbiory Bałtyckiej Biblioteki Cyfrowej)



Dziennik Bałtycki z 2/3 lutego 1991 roku (zbiory Bałtyckiej Biblioteki Cyfrowej)

Szpital Dziecięcy Polanki – 50 lat służby najmłodszym

Siedem oddziałów, sześć pracowni diagnostycznych i 14 poradni specjalistycznych. W szpitalu rocznie hospitalizowanych jest ponad siedem tys. pacjentów, udzielanych ok. 25 tys. porad ambulatoryjnych, pracuje w nim ponad 450 osób. Szpital Dziecięcy Polanki im. Macieja Płażyńskiego w Gdańsku obchodzi swoje 50-lecie.

Tak dostojny jubileusz to okazja nie tylko do świętowania, ale także moment refleksji nad historią miejsca, które od dziesięcioleci wpisane jest w krajobraz zdrowotny Pomorza i którego działalność objęła już setki tysięcy dzieci. Choć jubileusz odnosi się do utworzenia nowoczesnego szpitala dziecięcego w 1976 roku, historia leczenia najmłodszych przy ulicy Polanki jest znacznie dłuższa.

Sanatorium w oliwskich lasach

Jej początek przypada na 1 czerwca 1950 roku. W zabudowaniach dawnego Dworu IV w Oliwie Zakład Ubezpieczeń Społecznych uruchomił Państwowe Przeciwgruźlicze Sanatorium Dziecięce. W powojennej Polsce gruźlica pozostawała jednym z najpoważniejszych problemów zdrowotnych. W momencie inauguracji, sanatorium mogło przyjąć 80 pacjentów w wieku od 3 do 15 lat. Bardzo szybko okazało się, że ze względu na ówczesną sytuację epidemiczną, wszystkie łóżka wypełniły się pacjentami.

Jeszcze w tym samym roku powstała tu również Przyszpitalna Szkoła Podstawowa, w której nauki pobierały dzieci leczące się w sanatorium. Dwa lata później powstał Dom Młodzieżowy przeznaczony dla starszych pacjentów. Ważną datę stanowi również styczeń 1967 roku, kiedy z obecnego Szpitala Copernicusa przeniesiono cały Oddział Chorób Płuc i Gruźlicy. Już wtedy zaczynał kształtować się profil placówki, który przez następne dekady miał stać się jej znakiem rozpoznawczym – leczenie chorób układu oddechowego u dzieci.

Rok 1976 – narodziny współczesnych Polanek

Najważniejszy przełom nastąpił w połowie lat siedemdziesiątych. Dzięki staraniom dyrektora Czesława Pujanka dotychczasowe sanatorium zostało przekształcone w Specjalistyczny Zespół Opieki Zdrowotnej nad Matką i Dzieckiem. 21 lipca 1976 roku oddano do użytku nowoczesny, czterokondygnacyjny budynek szpitalny dysponujący 160 łóżkami. To właśnie ten moment uznawany jest za początek działalności Szpitala Dziecięcego Polanki w formie znanej do dziś.

Nowa placówka powstała na bazie wieloletnich doświadczeń w leczeniu chorób płuc, ale od początku rozwijała się jako szpital wielospecjalistyczny przeznaczony dla dzieci z całego regionu.

Specjalizacja, która stała się znakiem rozpoznawczym

Od początku funkcjonowania szpital koncentrował się na leczeniu schorzeń układu oddechowego. W kolejnych dekadach dołączyły do nich alergologia oraz immunologia kliniczna. Dzisiaj właśnie te dziedziny stanowią jedne z najmocniejszych stron placówki. Szczególne znaczenie ma rozwój leczenia mukowiscydozy. Polanki są jedynym na Pomorzu ośrodkiem prowadzącym kompleksową diagnostykę i leczenie pacjentów z tą chorobą – zarówno dzieci, jak i dorosłych.



Szpital Dziecięcy Polanki (fot. archiwum szpitala)



Szpital Dziecięcy Polanki (fot. archiwum szpitala)

Przez lata rozwijano także intensywną terapię dziecięcą, diagnostykę specjalistyczną, rehabilitację oraz leczenie wielu chorób przewlekłych wieku dziecięcego. Obecnie Szpital Dziecięcy Polanki im. Macieja Płażyńskiego jest publicznym wielospecjalistycznym szpitalem dziecięcym obejmującym opieką niemowlęta, dzieci i młodzież do 18. roku życia. W szpitalu funkcjonują między innymi poradnie alergologiczne, kardiologiczne, nefrologiczne, endokrynologiczne i rehabilitacyjne. Działa także Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii wyposażony w nowoczesną aparaturę monitorującą funkcje życiowe oraz Oddział Jednego Dnia wykonujący zabiegi laryngologiczne i chirurgii dziecięcej.

Nagrodą jest uśmiech dziecka

W historii pomorskiej ochrony zdrowia niewiele jest placówek, które tak silnie wpisały się w świadomość mieszkańców regionu jak Szpital Dziecięcy Polanki im. Macieja Płażyńskiego w Gdańsku. Dla wielu rodzin jest miejscem pierwszej diagnozy ciężkiej choroby, pierwszej operacji dziecka, pierwszej walki o oddech, zdrowie i życie. Dla tysięcy lekarzy, pielęgniarek, rehabilitantów i pracowników administracji był i pozostaje miejscem zawodowej służby.

Przez pięć dekad zmieniały się technologie medyczne, możliwości diagnostyczne i organizacja ochrony zdrowia. Najważniejszym osiągnięciem pozostają jednak nie budynki, aparatura czy statystyki. Są nim kolejne pokolenia dzieci, które dzięki pracy lekarzy, pielęgniarek, rehabilitantów i całego personelu mogły wrócić do zdrowia i normalnego życia. To właśnie one są najtrwalszym świadectwem historii Szpitala Dziecięcego Polanki.



Dwór IV – tu powstało Państwowe Przeciwgruźlicze Sanatorium Dziecięce (fot. dawnaoliwa.pl)

Jedzenie nie może oszukiwać, czyli o gotowaniu bez skrótów

Nie wierzy w drogi na skróty, nie goni za trendami i nie uznaje kompromisów w kwestii produktu. Jonasz Jasiński gotuje prosto, ale nigdy banalnie – łącząc sezonowość, precyzję, wyobraźnię i odwagę w komponowaniu smaków. Z szefem kuchni Bistro Oliwa rozmawiamy o jedzeniu, które ma być uczciwe wobec gościa i zostawać w pamięci na długo po ostatnim kęsie.

Jakim szefem kuchni, jakim kucharzem jest Jonasz Jasiński?

Jonasz Jasiński jest szefem kuchni spokojnym, opanowanym, do tego drobiazgowym i takim, który dba o szczegóły. Dania, które podaje naszym gościom muszą być nieprzesycone, tak żeby każdy składnik był wyczuwalny na podniebieniu. Stosuję maksymalnie 3-4 składniki, które się uzupełniają.

Co było momentem przełomowym, w którym zrozumiałeś, jakim szefem kuchni chcesz być?

Nie było jakiegoś konkretnego wydarzenia, ale myślę, że ukształtowały mnie miejsca, w których gotowałem. Z każdego czerpałem wiedzę nie tylko o gotowaniu, ale też o produktach, o organizacji pracy w kuchni, zarządzaniu kapitałem ludzkim. Chłoniąłem zarówno te dobre, jak i też te złe strony, których nie chcę powielać w swoim miejscu. W Pałacu Ciekocinko, butikowym hotelu słynącym z wyśmienitej kuchni, nauczyłem się, jak korzystać z tego co nam daje natura. W restauracji Elik sir w Gdańsku nauczyłem się jak wykorzystywać produkt w stu procentach, tak żeby z jednej marchewki wykorzystać marchewkę, obierki i sok.

Pałac Ciekocinko to natura, sezonowość i fine dining. Elik sir to kuchnia konceptualna, podejście technologiczne, czasami nawet wręcz naukowe do gotowania. Co dziś zostało z tych doświadczeń w Twoim gotowaniu?

Skupienie się na produkcie, żeby go wykorzystać w 100%, i żeby właśnie pokazać ten produkt w nieoczywistej odsłonie. Przykład? Zupa ogórkowa, do której dodajemy popcorn z kaszy gryczanej. Albo olej koperkowy, który zatrzymuje się w kubkach smakowych, mimo że fizycznie koperku w ogórkowej nie ma.

Ogórkowa to pewnie Twój smak z czasów dzieciństwa...

Tak. Fantastyczna, prosta zupa, która jednak nie musi zawsze smakować tak samo. Ale zupą mojego dzieciństwa był krupnik o bardzo intensywnym, wręcz wędzonym smaku i aromacie. Generalnie, większość smaków mojego dzieciństwa była wyrazista – tak gotowała moja babcia, podobnie mój tata. Mi też się to udzieliło.

Jakie jeszcze smaki kojarzą Ci się z dzieciństwem?

Kaszanka i podroby. Podrobów nigdy nie lubilem. Odczarowałem te smaki dopiero, jak sam zacząłem gotować. Byłem zaskoczony jaką teksturą może być na przykład ozór, jak podatny na obróbkę jest to mięsień. Tam nie ma żadnych przerostów, czyste, miękkie mięso. Rozumiem jednak, że wielu ludzi może być uprzedzonych, ale gwarantuję, że smak ozora, dobrze przyrządzonego, może być naprawdę wyjątkowy.

Jak definiujesz dziś „dobre jedzenie” – czy to bardziej emocja, technika, produkt, czy kontekst?

Wszystko co w wymieniłeś, ale dobre jedzenie to przede wszystkim takie, które nie oszukuje ludzi. Jeżeli mówimy, że w daniu jest lubczyk, to jest to lubczyk, a nie natka pietruszki. Jeśli w karcie jest czosnek niedźwiedzi, to jest to faktycznie ten składnik, a nie na przykład szpinak zmiksowany z czosnkiem. W gastronomii tych dróg na skróty jest mnóstwo, ale w Bistro Oliwa uczciwość wobec gości to fundament. W restauracji ważna jest powtarzalność smaków. Jeśli jakieś danie dzisiaj smakuje tak, a za kilka dni zupełnie inaczej, to znaczy, że na kuchni coś nie gra. Na wszystko, co serwujemy naszym gościom układam receptury, pilnuję procedur, technologii, sposobu przygotowania, podania. Brak dróg na skróty, jakościowe produkty, dobrze zorganizowana kuchnia to gwarancja spokoju.



Jonasz Jasiński – najbardziej uśmiechnięty Szef Kuchni w Trójmieście

W Bistro Oliwa widać połączenie kuchni polskiej, europejskiej i wpływów świata – co decyduje, że dane połączenie ma sens, a inne już nie?

Kompozycja, proporcje i wiedza kucharza. Lubię łączyć smaki nieoczywiste, zaskakiwać gości, np. gruszka z pietruszką czy owies z czekoladą. Wierzę, że gość przychodzi do restauracji po doświadczenie. Coraz mniej gotujemy w domu, coraz mniej poświęcamy czasu na jedzenie, coraz mniej celebруем spożywanie posiłków. Dlatego musi otrzymać coś, co zapamięta, co go zaskoczy, czego nie zrobi sobie sam w domu. Przykładowo, jeśli mamy już schabowego, to dajmy do niego ziemniaki z ogniska. Smakują zupełnie inaczej, mają też wartość sentymentalną, no i w domu raczej ich nie zrobimy.

Jak wygląda proces budowania dania – zaczynasz od produktu, techniki, emocji czy od czegoś jeszcze innego?

Dla mnie to jest dosyć złożony proces. Nie zamykam się i nie rozmyślam całymi dniami. Mam otwartą głowę, otwieram się na inspirację, które płyną do mnie w drodze do pracy, podczas spacerów, spotkań. Bardzo dużo daje też praca z zespołem, otwiera głowę na nowe pomysły. Inspiracja zmienia się w konkretny pomysł, gotujemy, próbujemy, zmieniamy, korygujemy, aż w końcu finalną wersję poddajemy ocenie większego grona. Zbieramy opinie, analizujemy i ostateczna forma dania trafia na stół.



W Bistro Oliwa widać połączenie kuchni polskiej, europejskiej i wpływów świata

A jak wrażliwe muszą być kubki smakowe kucharza, aby był dobrym kucharzem, aby potrafił rozpoznać to, co może być dobre i zaskakujące dla jego gości?

Ciężkie pytanie. Moje kubki smakowe reagują na dania z charyzmą, dobrze doprawione, w których niczego nie brakuje. Jak próbujesz, to czujesz uderzenie smaku. Nie lubię potraw płtykich, miałkich smaków. Staram się tak dobierać składniki, aby jeden podbijał smak drugiego. Tworzą się wtedy smaki umami. Na przykład burak świetnie komponuje się z hi-biskusem. Tymianek podbija smak gruszek. Często obserwuję reakcje gości na to, co jedzą i największą satysfakcję mam, gdy nie używają pieprzu i soli.

Smaki umami – jakie to smaki?

Smaki umami to są takie smaki, od których trochę się uzależniamy. To są te smaki, których zaczyna nam brakować po paru dniach, które wspominamy, za którymi tęsknimy.

Jak ważna jest dla Ciebie sezonowość – czy to fundament, czy tylko inspiracja?

Na pewno fundament. W Bistro Oliwa bardzo mocno kierujemy się sezonowością. Po pierwsze produkt sezonowy ma jakość, świeżość, ma też wpływ na emocje gościa, bo z reguły długo się na niego czeka i za tym smakiem tęsknimy. Ale jest też podłoże czysto pragmatyczne. Gastronomia to przecież biznes, a w sezonie są najlepsze ceny danego produktu.

Bistro Oliwa to miejsce między śniadaniem, lunchem a bardziej ambicjonalną kuchnią – czym ono właściwie jest w Twojej głowie?

Miejscem z dużym potencjałem, które się coraz mocniej rozwija, które ma swoją tożsamość. Szefem kuchni w Bistro Oliwa jestem od pół roku, cały czas przyglądam się naszym gościom, aby jak najlepiej poznać ich oczekiwania. Cieszy mnie rosnąca frekwencja, jestem dumny z ogromnej ilości pozytywnych opinii w internecie. Chcę, żeby to miejsce tętniło życiem, bo tutaj wszystko jest spójne – świetne jedzenie, które można celebrować, piękne wnętrza, klimatyczne patio i kompetentna obsługa. Nazywamy się Bistro Oliwa, ale jesteśmy najlepszym przykładem na to, jak zacierają się granice między bistro a restauracją. U nas nie czekasz długo na posiłek, tak jak w restauracji, a z drugiej strony otrzymujesz jakość restauracyjną, niedostępną w większości bistro na rynku.

Jak chcesz, żeby ludzie czuli się po wyjściu z restauracji – syci, zaskoczeni, spokojni, a może zainspirowani?

Na pewno nie chcę, żeby goście wychodząc od nas, czuli się ciężko, przytłoczeni. Sam nie lubię jedzenia, które zapycha i które wspominasz przez to, że po prostu się przejadłeś. U nas można zaspokoić głód, ale też karmimy tak, aby smaki pozostały w pamięci. Na tym mi zależy.

Gdybyś miał wybrać jedno danie z menu Bistro Oliwa, które trzeba spróbować?

Oj, niesamowicie trudny wybór! Ale chyba postawiłbym na łososia, który wydaje się dość oczywistą rybą, ale mamy tutaj ten element zaskoczenia w postaci kiszzonego szczypioru, jarmużu i boczników. To wszystko doprawiamy sosem na bazie wermutu i ziołami.

Jak bardzo śledzisz trendy gastronomiczne i czy w ogóle bierzesz je pod uwagę, przejmujesz się nimi, stosujesz się do nich?

Do trendów gastronomicznych mam stosunek obojętny. Nie lubię się nimi kierować, bo moda na coś przychodzi i przemija. Wolę trwałość, konsekwencję, rozwój ewolucyjny, a nie pod wpływem jakiegoś trendu. Wiadomo, że muszę mieć orientację w tym, co się dzieje w mojej branży, ale fundamentem są oczekiwania naszych gości.

A czy jest jakiś trend gastronomiczny, jakieś zjawisko, które chciałbyś, aby zniknęło, aby nigdy więcej nie powróciło?

Kuchnia molekularna. To już się poniekąd samo dzieje, rynek dokonał weryfikacji i te wszystkie tekstury, pianki, żele i inne bajery już same zanikają. Dobry produkt, prostota oparta na jakości, kompozycji smaków obroni się sama, nie trzeba dorabiać molekularnej otoczki.

Na koniec naszej rozmowy zapytam o to, jakie zmiany czekają nas w najbliższym czasie w menu Bistro Oliwa?

Niedługo wprowadzamy nową wkładkę tematyczną, a niedługo potem nowe, menu śniadaniowe i popołudniowe. Warto nas obserwować, bo zaskoczeń nie zabraknie.



Dania z nowej karty śniadaniowej



Każde danie przyprawiamy szczerym uśmiechem i serdecznością

Oficyna – tam, gdzie codzienność smakuje lepiej

Do Oficyny nie trafia się przypadkiem. Trzeba zejść z ulicy 10 Lutego, wejść w bramę, minąć podwórko i dopiero wtedy zobaczyć miejsce, które od dziesięciu lat jest dla wielu Gdynian jednym z najpewniejszych adresów na kulinarnej mapie miasta. Jest tu zapach chleba, widok otwartej kuchni, półki z warzywami i lodówki z gotowymi daniami. Jest też ktoś przy ladzie, kto pamięta, że dziecko klientki lubi konkretną zupę, a ktoś inny wraca zawsze po ten sam chleb.



Zofia i Ian Weiss

Oficyna działa właśnie w tej skali: codziennej, bliskiej, uważnej. I może dlatego po dziesięciu latach jest czymś więcej niż sklepem z jedzeniem czy bistro schowanym w podwórku. Jest miejscem, które weszło w życie swoich klientów.

Założyła ją Zofia Weiss - architektka, która wróciła do Polski ze Stanów Zjednoczonych i bez wcześniejszego doświadczenia w gastronomii stworzyła firmę zatrudniającą dziś ponad dwadzieścia osób. Zaczynała z przekonaniem, że codzienne jedzenie zasługuje na dużo więcej uwagi, niż zwykle się mu poświęca. Że zupa zabrana do pracy, obiad dla dziecka, chleb na rano czy gotowe danie podane w domu mogą być przygotowane z taką samą starannością jak potrawa w dobrej restauracji.

To myślenie zaczęło się wcześniej - od ziemi.

Piętnaście lat temu Zofia i Ian Weiss kupili gospodarstwo w Przytokach, na skraju Kaszubskiego Parku Krajobrazowego. To tam, w kontakcie z sezonem, głębią i codzienną pracą przy uprawach, zaczęło kształtować się ich myślenie o jedzeniu: o jego pochodzeniu, jakości i wpływie na środowisko. Kuchnia Oficyny od początku była więc związana z czymś bardzo konkretnym - z produktem, który ma swoje źródło, sezon i sens.

Dlatego w Gdyni menu zmienia się codziennie. Taki jest rytm prawdziwej sezonowości. Kuchnia reaguje na to, co danego dnia jest najświeższe, najlepsze, najbardziej warte ugotowania. Raz jest to rozgrzewająca zupa, innym razem danie roślinne, coś mięsnego, sałatka albo wypiek. Zawsze chodzi o to samo: żeby nakarmić ludzi dobrze.

„Dobrze” oznacza tu jednak także: pysznie. Oficyna ma zespół kucharzy z doświadczeniem, talentem i dużą ciekawością jedzenia. Stale się kształcą, pogłębiają wiedzę i doceniają pracę na wyjątkowo dobrych składnikach - zawsze świeżych, w znacznej większości ekologicznych, wybieranych bez kompromisu. To właśnie spotkanie jakości produktu z umiejętnościami kucharzy sprawia, że nawet najprostsze dania potrafią zostać w pamięci.

W Oficynie codzienność jest najważniejsza: dziecko po szkole, rodzic po pracy, ktoś z biura, ktoś po chorobie, ktoś, kto nie ma dziś siły gotować, ale nadal chce zjeść uciechwie. Ta powtarzalność - zwykła, ale wymagająca - przez lata zbudowała najważniejszą walutę Oficyny: zaufanie.

Z ankiet przeprowadzonych wśród klientów wynika, że znaczna część z nich wraca do Oficyny od wielu lat. Dla niektórych rodzin to miejsce stało się częścią codzienności. Najpierw były zupy dla dzieci, obiady po szkole i ulubione dania zabierane do domu; dziś część tych dzieci przychodzi już sama - jako dorośli klienci, z własnego wyboru. W świecie gastronomii, który często żyje nowością, to szczególny rodzaj sukcesu.

Zaufanie w praktyce

W Oficynie zaufanie zaczyna się od atmosfery, ale szybko okazuje się czymś bardzo konkretnym: sposobem pracy, wyborem składników i rozmową z ludźmi.

Ma swoje miejsce w etykietach, na których znajduje się pełen skład dań. Ma je także w otwartej kuchni, gdzie klient może zobaczyć codzienną pracę zespołu. Widać je w relacjach z dostawcami, które trwają latami - jak współpraca z Młynem Oliwskim, partnerem Oficyny od początku jej historii. Widać je również w decyzjach, żeby wybierać składniki świeższe, lepsze, bardziej wiarygodne i bliższe wartościom firmy.

Tak samo ważny jest zespół. Oficyna zaczynała jako trzysobowa firma, dziś tworzy ją ponad dwadzieścia osób. Jej kultura pracy opiera się na rozmowie, współodpowiedzialności i przekonaniu, że jakość jedzenia zależy nie tylko od receptury, ale również od jakości relacji między ludźmi. To wymagający model. Potrzebuje czasu, cierpliwości i dużej uważności. Być może właśnie dlatego przetrwał pandemię, kryzysy kosztów i napięcia, które przez ostatnie lata dotyczyły niezależną gastronomię.

W tym sensie Oficyna jest miejscem rzadkim. Łączy gospodarstwo, kuchnię, delikatesy, piekarnię, gotowe dania i bardzo osobisty stosunek do klienta. Daje wybór osobom, które jedzą mięso, wybierają kuchnię roślinną, potrzebują produktów bezglutenowych albo szukają po prostu dobrego chleba. W każdej z tych kategorii chodzi o to samo: o smak, jakość i uczciwy skład.

Dziś ta historia ma także swój oliwski rozdział. Nie zmienia on sensu Oficyny, ale pokazuje, że jej wartości można przenieść w inne miejsce i inny kontekst - tam, gdzie codzienność mieszkańców, pracy i sąsiedztwa potrzebuje podobnej uważności.

W Oficynie widać ślad architektonicznego doświadczenia Zofii Weiss: uważność na proporcje, funkcję i codzienny komfort. To podejście przeniosło się na sposób prowadzenia firmy - od organizacji kuchni, przez estetykę delikatesów, po prostą zasadę, że forma ma wspierać produkt, a nie go przykrywać.



OFICyna OLIVA

Oficyna Oliwa mieści się w budynku Moderny, w dzielnicy o szczególnym charakterze: historycznej, zielonej, a jednocześnie coraz bardziej miejskiej i współczesnej. W Oliwskiej lokalizacji nie ma kuchni na miejscu. Jest za to punkt delikatesowy, w którym można kupić gotowe dania, wypieki, warzywa i wybrane składniki od sprawdzonych dostawców. To naturalne przedłużenie gdyńskiej Oficyny, a nie jej kopia. Nie chodzi o powtórzenie atmosfery podwórka z Gdyni, lecz o przeniesienie tych samych wartości w nowy kontekst: bardziej sąsiedzki, osadzony między Parkiem Oliwskim, okolicznymi domami, miejscami pracy i codziennymi trasami mieszkańców. W budynku Moderny, w dzielnicy o silnej tożsamości i dużej kulturze codzienności, taka obecność wydaje się naturalna. Oficyna Oliwa nie próbuje zmieniać charakteru miejsca. Raczej delikatnie się w nie wpisuje.

Gdynia i Oliwa są dwoma różnymi adresami tej samej idei. Pierwszy wyrósł z podwórka i otwartej kuchni, drugi dopisuje do tej historii nowe sąsiedztwo. Łączy je przekonanie, że dobre jedzenie nie musi być odświętne, żeby miało znaczenie.

Po dziesięciu latach Oficyna nadal pozostaje miejscem nieoczywistym. Jej siła nie wynika z widoczności, lecz z konsekwencji: z codziennych decyzji, powtarzalnej jakości i zaufania ludzi, którzy wracają.

To nie jest opowieść o szybkim sukcesie, ale o cierpliwym budowaniu miejsca, które stało się częścią życia swoich klientów. Oficyna przez dekadę udowodniła, że codzienne jedzenie może mieć wagę: może budować relacje, dawać poczucie bezpieczeństwa i tworzyć wspólnotę wokół prostych, uczciwych wyborów.

Lex est quod notamus

„Prawo jest sztuką stosowania tego, co dobre i słuszne” - taka jest filozofia działania notariusz Pauli Wyczyńskiej i notariusz Martyny Klein, prowadzących swoją kancelarię w kompleksie biurowym Oliwa 501 przy Alei Grunwaldzkiej w Gdańsku. Wpisanie kancelarii WK Notariusze w strukturę kameralnego obiektu biurowego stanowi element szerszego modelu zagospodarowania przestrzeni, w którym funkcje biznesowe i usługi formalno-prawne współistnieją w jednym adresie.



WYCZYŃSKA I KLEIN • NOTARIUSZE w kompleksie Oliwa 501, Aleja Grunwaldzka 501

„Prawo jest sztuką stosowania tego, co dobre i słuszne” - taka jest filozofia działania notariusz Pauli Wyczyńskiej i notariusz Martyny Klein, prowadzących swoją kancelarię w kompleksie biurowym Oliwa 501 przy Alei Grunwaldzkiej w Gdańsku. Wpisanie kancelarii WK Notariusze w strukturę kameralnego obiektu biurowego stanowi element szerszego modelu zagospodarowania przestrzeni, w którym funkcje biznesowe i usługi formalno-prawne współistnieją w jednym adresie.

Obecność kancelarii notarialnej w budynku o charakterze biurowym wpisuje się w obserwowany od kilku lat rozwój Oliwy jako miejsca, w którym koncentrują się usługi związane z obsługą biznesu, nieruchomości oraz sprawami korporacyjnymi. W bezpośrednim sąsiedztwie funkcjonują liczne firmy, kancelarie prawne, biura rachunkowe i centra usług wspólnych, co sprawia, że wiele potrzeb i spraw można załatwić w jednej części miasta.

Notariusz jako wyspecjalizowany prawnik pełni w polskim systemie prawnym funkcję osoby zaufania publicznego. Świadczona obsługa prawna w zakresie prawa cywilnego następuje przede wszystkim poprzez tworzenie aktów notarialnych, dokumentów związanych z obrotem nieruchomościami, sprawami spadkowymi, ugodami czy działalnością gospodarczą. Odpowiada za prawidłową formę i treść czynności prawnych, ich zgodność z przepisami oraz zabezpieczenie interesów stron i innych podmiotów, których dane czynności mogą dotyczyć.

W kancelarii znajdującej się w budynku Oliwa 501 rzetelne wsparcie prawne dostosowane do indywidualnych potrzeb udzielane jest w uporządkowanej i spokojnej atmosferze, bez presji i z poszanowaniem prywatności. Stosowane przez notariuszy optymalne rozwiązania i metody skutkują kształtowaniem relacji prawnych w sposób bezpieczny, zgodny z obowiązującymi aktami normatywnymi i odpowiadający wymaganiom zarówno osób prywatnych, jak i podmiotów gospodarczych.

A w Oliwie jednych i drugich nie brakuje. Sama dzielnica przechodzi obecnie dynamiczne przeobrażenia. Tradycyjna, historyczna Oliwa coraz mocniej łączy swój akademicki i kulturalny charakter z funkcjami biznesowymi. Sąsiedztwo kampusu Uniwersytetu Gdańskiego, licznych biurowców oraz rozwiniętej infrastruktury komunikacyjnej sprawia, że właśnie tutaj coraz częściej lokowane są usługi wymagające bezpośredniego kontaktu z klientem i wysokiego poziomu specjalizacji.

W tym kontekście obecność kancelarii WYCZYŃSKA I KLEIN • NOTARIUSZE w kompleksie Oliwa 501 jest kolejnym elementem wzmacniającym funkcję tego miejsca jako lokalnego centrum usług profesjonalnych.

O’Clinic – medycyna, która wyprzedza potrzeby

Proces starzenia skóry postępuje stopniowo i dyskretnie. Pojawiają się pierwsze zmarszczki, przebarwienia oraz wiotkość zauważalna przede wszystkim w dolnej części twarzy. Stosowana dotychczas rutyna pielęgnacyjna przestaje przynosić oczekiwane rezultaty i nierzadko pojawia się nadwrażliwość na wcześniej stosowane kosmetyki. W takich sytuacjach rozmowa o zabiegach zaczyna się nie od listy procedur, ale od próby zrozumienia, co właściwie się wydarzyło i jak można to naprawić. Takie podejście oferują specjaliści z O’Clinic, która swoją siedzibę ma w kameralnym biurcu Oliwa 501.



Prof. dr hab. n. med. Wioletta Barańska-Rybak – uznany autorytet w dziedzinie dermatologii i medycyny estetycznej

O’Clinic to nowoczesna, kompleksowa placówka, w której wiedza medyczna, technologia i estetyka spotykają się z uważnością na człowieka. To przestrzeń stworzona dla osób świadomych – takich, które oczekują nie tylko efektów wizualnych, ale przede wszystkim bezpieczeństwa, jakości i długofalowego podejścia do zdrowia skóry. W O’Clinic estetyka nie jest celem samym w sobie – jest naturalnym rezultatem dobrze prowadzonej terapii.

Holistyczne podejście do zdrowia skóry

Do kliniki trafiają osoby z różnymi potrzebami. Część z nich mierzy się z częstymi schorzeniami dermatologicznymi takimi jak trądzik zwykły, trądzik różowaty, łuszczyca, atopowe zapalenie skóry, czy różne typy łysienia. Inni przychodzą z problemami natury estetycznej – utratą jędrności, zmęczonym wyglądem skóry, pierwszymi oznakami starzenia takimi jak przebarwienia i zmarszczki. Wspólnym mianownikiem jest często potrzeba czegoś więcej niż pojedynczej procedury – konieczne jest opracowanie planu terapeutycznego i pielęgnacyjnego indywidualnie dobranego do potrzeb konkretnego pacjenta. Podejście w O’Clinic można określić jako holistyczne – choć nie w sensie deklaratywnym, tylko praktycznym. Zanim zaproponuje się jakiegokolwiek leczenie czy zabieg, analizowany jest cały kontekst: ocena stanu skóry, jej reaktywność, historia wcześniejszych terapii, styl życia, dieta, pielęgnacja, ekspozycje zawodowe i szereg innych czynników które mają wpływ na jej kondycję. Dodatkowo sporządzana jest dokumentacja fotograficzna w nowoczesnym systemie obrazowana 3D, która pozwala na niezwykle szczegółową ocenę stanu skóry. Dopiero na tej podstawie budowany jest plan działania. U jednej osoby będzie to leczenie dermatologiczne i wyciszenie stanu zapalnego, u innej stopniowa odbudowa jakości skóry przy użyciu laseroterapii czy zabiegów regeneracyjnych. Czasem kluczowe jest też to, żeby... zrobić mniej. Odstawić nadmiar produktów, odpocząć od inwazyjnych zabiegów i pozwolić skórze wrócić do równowagi przy pomocy odpowiednio dobranej terapii i pielęgnacji.

Nowoczesna technologia i doświadczenie zespołu

W tle pracuje nowoczesna medycyna estetyczna – lasery, urządzenia do stymulacji i regeneracji tkanek, technologie wspierające przebudowę skóry. Ale nie są one traktowane jako narzędzia do „zmiany twarzy”, tylko do przywracania jej naturalnych procesów biologicznych i poprawy jakości skóry i zachowania naturalnego piękna i przedłużenia młodości. To podejście przekłada się też na efekt końcowy. W O’Clinic nie chodzi o tworzenie nowych rysów twarzy i pogoń za „trendami” lansowanymi w mediach społecznościowych. Tutaj stawia się na subtelna poprawę: świeższy wygląd, lepszą strukturę skóry, wyrównany kolor, wrażenie wypoczętej twarzy – bez utraty naturalnych proporcji i indywidualnych cech. Zespół tworzą doświadczeni lekarze i specjaliści, którzy stale rozwijają swoje kompetencje i pracują zgodnie z aktualną wiedzą naukową. Nad całością czuwa prof. dr hab. n. med. Wioletta Barańska-Rybak – uznany autorytet w dziedzinie dermatologii i medycyny estetycznej, aktywnie zaangażowana w rozwój nauki, edukację lekarzy oraz tworzenie standardów leczenia zarówno na gruncie krajowym jak i międzynarodowym.

Standard opieki, który robi różnicę

Pacjenci często podkreślają, że ważne jest dla nich poczucie bezpieczeństwa i brak presji na szybki efekt. Zamiast obietnic „natychmiastowej metamorfozy” otrzymują spokojny proces, w którym następuje sukcesywna poprawa jakości skóry, a efekty budowane stopniowo i w sposób przewidywalny. Równie ważna jak proces leczenia, jest również opieka przed i po zabiegu. Klinika przykładą też dużą wagę do komfortu, dyskrekcji i jakości obsługi. Wnętrza O’Clinic zostały zaprojektowane w taki sposób, aby sprzyjały wyciszeniu i poczuciu bezpieczeństwa – to przestrzeń, w której medycyna spotyka się z jakością na najwyższym poziomie.



O’CLINIC wyróżniają wnętrza, które zostały zaprojektowane na najwyższym poziomie.

Śląska firma buduje Trójmiasto. Adamietz w Oliwie

Oliwa od lat przyciąga firmy, które nie chcą być kolejnym logotypem w wielkim kompleksie biurowym pełnym wieżowców. Wołają proporcje: park za oknem, tramwaj pod drzwiami, biuro, gdzie wszyscy się znają. Adamietz – firma budująca obiekty przemysłowe, obiekty użyteczności publicznej, budynki komercyjne, sportowe i mieszkaniowe – wybrała tak samo. Gdański oddział jednego z największych generalnych wykonawców w Polsce mieści się przy al. Grunwaldzkiej 501, w biurcu Oliwa 501 – kamienicy wzniesionej przez Moderna Holding.



Budynek mieszkalny wielorodzinny Gdynia Nowa Chylonia, inwestor Marvipol

Żeby zrozumieć, dlaczego Adamietz w ogóle trafił do Gdańska – i dlaczego na taki adres – trzeba najpierw pojechać myślami do Strzelec Opolskich. To tam w 1994 roku Rajmund Adamietz zakładał firmę budowlaną. Wcześniej pracował na rynkach niemieckich, gdzie uczył się precyzji, punktualności i szacunku do jakości. Wrócił z tym багаżem na Śląsk i zaczął budować – dosłownie i w przenośni. Przez trzy dekady lokalna firma przerodziła się w grupę kapitałową z rocznym obrotem sięgającym 2 miliardów złotych, zatrudniającą ponad 1600 osób. Adamietz buduje dziś obiekty przemysłowe dla Tesli i Mercedesa, realizuje inwestycje publiczne w największych polskich miastach. Skala jest europejska. Ale firma nadal nosi imię swojego założyciela i nadal zachowuje się jak firma rodzinna. Rajmund Adamietz sam mówi, że przez lata zmieniło się w firmie niemal wszystko, poza wartościami i śląskimi korzeniami. To zdanie brzmi jak slogan, dopóki człowiek nie pozna bliżej tego, jak Adamietz działa w terenie.

Czterdzieści osób, wiele placów budowy

W Trójmieście pracuje około 40 osób. W firmie tej wielkości to niemal kameralny oddział – i właśnie na tym polega jego siła. W miejscu, gdzie każdy zna każdego, decyzje padają szybko, problemy nie toną w korporacyjnych procedurach, a nowy pracownik nie potrzebuje miesiąca, żeby zorientować się, do kogo iść z pytaniem. Atmosfera pracy jest tu inna niż w wielkich biurach pełnych open space’ów, gdzie można miesiącami nie zamienić słowa z połową piętra. Tutaj jest konkretnie, bezpośrednio, po ludzku. Hierarchia istnieje, ale nie dominuje klimatu. – Adamietz buduje też relacje z miejscem, w którym funkcjonuje. Firma współpracuje z lokalnymi podwykonawcami i partnerami w Trójmieście, wierząc, że dobra inwestycja jest zainicjowana w środowisku, w którym powstaje. Pieniądże wydane na budowę w Gdańsku nie uciekają w całości gdzie indziej – część zostaje tu, w lokalnych firmach i ludziach z regionu – mówi Krzysztof Rytlewski, dyrektor oddziału w Gdańsku.

Trójmiejski ślad

Portfolio gdańskiego oddziału obejmuje inwestycje z różnych segmentów: budownictwo mieszkaniowe, przemysłowe, specjalistyczne i infrastrukturalne. Trzy realizacje mówią o tym najlepiej. – Adamietz jest generalnym wykonawcą rozbudowywanego Szpitala św. Wojciecha w Gdańsku. Powstanie tam Centrum Zaawansowanej Diagnostyki Nowotworów. To jedna z tych inwestycji, których społeczne znaczenie jest trudne do przecenienia. Nowotwory to w Polsce pierwsza przyczyna przedwczesnych zgonów – a jednym z kluczowych czynników przeżywalności jest czas: między pierwszym podejrzeniem a postawieniem diagnozy i wdrożeniem leczenia. Centrum na Zaspie ten czas skróci – dodaje Krzysztof Rytlewski.



Widok z lotu ptaka na wkomponowaną w Motławę budowę hotelu Golden Tulip Gdańsk Old Town, inwestor Marvipol

Zupełnie inną inwestycją jest hotel Golden Tulip Gdańsk Old Town – czterogwiazdkowy kompleks, który Adamietz buduje na Wyspie Spichrzów przy ul. Chmielnej. Obiekt na 22 tysiącach m² powierzchni będzie oferował 330 pokoi sprzedawanych w systemie condo z aneksami kuchennymi, w tym liczne apartamenty dwupokojowe, a także strefę fitness i saunę. Adamietz obecny jest też w Gdyni. W dzielnicy Chylonia firma realizuje nowoczesny budynek mieszkalny z częścią usługową i pełną infrastrukturą techniczną. W sumie powstanie tu 214 lokali mieszkalnych.

Więcej niż plac budowy

Poza generalnym wykonawstwem Adamietz projektuje i wytwarza też profile zimnogięte oraz płyty warstwowe – w skali 2 milionów m² rocznie. Własne zaplecze produkcyjne to nie tylko oszczędność, ale przede wszystkim kontrola jakości na każdym etapie realizacji. Można zapytać, dlaczego firma tej skali nie wybrała szklanego wieżowca z widokiem na Zatokę. Odpowiedź jest prosta: bo Adamietz nie szuka widoku. Szuka środowiska, w którym dobrze się pracuje, w stylu pasującym do DNA firmy. Oliwa ma swoje proporcje. Kameralne biuro przy pętli tramwajowej, park za rogiem, w odpowiedniej bliskości do centrum, żeby być w centrum wydarzeń – wystarczająco, żeby zachować własny klimat. Trochę jak sama firma – duża, ale nie korporacyjna. Obecna, ale nienachalna.



Zespół ADAMIETZ S.A. Oddział Gdańsk

Fizjoterapeuci ramię w ramię z lekarzami. Zmiana w podejściu do leczenia

Jeszcze niedawno fizjoterapia kojarzyła się głównie z rehabilitacją po urazach i operacjach. Dziś coraz częściej staje się jednym z filarów leczenia, a nie jego dodatkiem. O tym, jak zmieniło się podejście do pacjenta, dlaczego kluczowe jest myślenie interdyscyplinarne i na czym polega przywracanie sprawności w praktyce, mówią Paweł i Katarzyna Szuba, założyciele Centrum Fizjoterapii Funkcjonalnej w Gdańsku Oliwie.

Coraz częściej mówi się o medycynie interdyscyplinarnej. Co to właściwie oznacza w praktyce?

Paweł Szuba: Interdyscyplinarność stała się jednym z najważniejszych kierunków rozwoju współczesnej medycyny. To spojrzenie na człowieka jako całość. Skuteczne leczenie wymaga znalezienia przyczyny problemu, a nie tylko walki z jego objawami. Dlatego tak duży nacisk kładzie się na diagnostykę oraz współpracę specjalistów różnych dziedzin. **Katarzyna Szuba:** W naszym oliwskim centrum obok fizjoterapeutów pracują również lekarze różnych specjalności, a model działania opiera się na wspólnym spojrzeniu na pacjenta i jego problem zdrowotny. Pacjent ma otrzymać diagnozę, plan leczenia i terapię w jednym miejscu.

Czy można powiedzieć, że dziś fizjoterapeuci stali się pełnoprawnymi partnerami lekarzy?

Paweł Szuba: Zdecydowanie tak. Pamiętam czasy, kiedy fizjoterapia była trochę z boku głównego nurtu medycyny. Dziś jesteśmy częścią zespołów terapeutycznych. W ortopedii, neurologii, kardiologii, pulmonologii, reumatologii czy pediatrii fizjoterapia jest dziś bardzo ważnym elementem procesu leczenia. Naszą rolą jest często postawienie tej ostatniej kropki nad „i”, która pozwala pacjentowi wrócić do zdrowia.

W swojej pracy często powtarza Pan hasło „Przywracamy sprawność”. Co ono oznacza?

Paweł Szuba: Sprawność to coś więcej niż brak bólu. To możliwość normalnego funkcjonowania. W praktyce oznacza to pracę nad przywracaniem funkcji organizmu, edukację pacjentów oraz budowanie trwałych zmian, które mają zapobiegać nawrotom problemów. W czasach, gdy wielu pacjentów miesiącami krąży między gabinetami różnych specjalistów, najbardziej zależy mi na tym, aby pacjenta leczyć, nie zalecać.

Jak zatem leczyć, by wyleczyć, a nie zaleczyć?

Paweł Szuba: Wychodzimy z założenia, że aparat ruchu leczy się właśnie w ruchu. Nawet najlepsze leki i najnowocześniejsze procedury nie przyniosą pełnych efektów, jeśli pacjent nie odzyska prawidłowych wzorców ruchowych i nie nauczy się ponownie korzystać z możliwości własnego organizmu. **Katarzyna Szuba:** Tutaj kluczowa jest właściwa diagnoza i dobranie odpowiednich metod i technik terapeutycznych, a te cały czas ewoluują. Wspomagamy się również najnowszymi zdobyczami technologii, która jest bardzo pomocna, ale - co zawsze powtarzam - nigdy nie zastąpi indywidualnego podejścia do człowieka.

Centrum Fizjoterapii Funkcjonalnej od lat współpracuje ze sportowcami i ze środowiskiem akademickim. Jakie znaczenie ma takie doświadczenie?

Paweł Szuba: Sport jest wymagającym środowiskiem. Tam bardzo szybko weryfikuje się skuteczność metod leczenia i rehabilitacji. Pracujemy m.in. ze szczytowiornistami Wybrzeża Gdańsk, hokeistami gdańskiego Fudeko czy siatkarkami Gedanii. Wiedzę i doświadczenia zdobyte w sporcie wykorzystujemy później także w pracy z pacjentami, którzy nie mają nic wspólnego z profesjonalnym treningiem. Mocno też wierzę w to, że medycyna powinna rozwijać się dzięki połączeniu praktyki i nauki. Dlatego też współpracujemy z Gdańskim Uniwersytetem Medycznym i Uniwersytetem WSB Merito.

W Oliwie działacie już od ponad dziesięciu lat. Jak przez te lata zmienili się sami pacjenci?

Katarzyna Szuba: Obserwujemy wzrost liczby pacjentów przeciążeniowych - to naturalna konsekwencja mody na sport. Biegacze amatorzy, osoby trenujące na siłowni, ludzie wracający do aktywności po latach przerwy. Ciało często nie jest przygotowane na nagły wzrost obciążeń, co kończy się przeciążeniami ścięgien, stawów czy problemami z kontrolą ruchu.



Katarzyna Szuba i Paweł Szuba - Centrum Fizjoterapii Funkcjonalnej



Paweł Szuba - właściciel i fizjoterapeuta

Ale jest jeszcze jedna zmiana, którą warto wskazać - widzimy coraz więcej pacjentów młodszych, nawet w wieku 20-30 lat, którzy mają problemy typowe kiedyś dla osób starszych - bóle kręgosłupa, sztywność, ograniczenia ruchomości. To konsekwencja pracy siedzącej i życia w stałej pozycji statycznej. **Paweł Szuba:** Podsumowując - mniej mamy dziś „klasycznych urazów”, a więcej złożonych problemów funkcjonalnych, wynikających z trybu życia. I to wymaga innego podejścia: mniej schematycznego, bardziej analitycznego i interdyscyplinarnego.

A co po ponad dwunastu latach działalności pozostaje dla Was najważniejsze?

Katarzyna Szuba: Ludzie dla ludzi - to fundament i motyw przewodni naszej pracy. Jeśli kiedyś stracilibyśmy ten cel z oczu, dalsze prowadzenie takiego miejsca nie miałoby sensu. Celem jest przywracanie ludziom sprawności w pełnym tego słowa znaczeniu. Nie chodzi wyłącznie o usunięcie bólu czy poprawę wyników badań, a o powrót do aktywności, do pracy, do życia bez ograniczeń.

Antracyt jedną z najlepszych inwestycji mieszkaniowych w Trójmieście

Inwestycja Antracyt w gdańskiej Oliwie, zrealizowana przez Moderna Holding, została doceniona przez mieszkańców Trójmiasta. W plebiscycie portalu Trojmiasto.pl na „Najciekawszą Inwestycję Mieszkaniową Trójmiasta 2025” zajęła trzecie miejsce, zdobywając 908 głosów.



Ciemna elewacja Antracytu połyskująca we wschodzącym słońcu (fot. Swoboda Malko)

To kolejny sukces projektu, który już wcześniej zdobył uznanie na arenie międzynarodowej, m.in. w konkursie European Property Awards. Najnowsze wyróżnienie potwierdza silną pozycję Antracytu jako jednej z najbardziej charakterystycznych i dopracowanych architektonicznie realizacji mieszkaniowych w regionie.

Oliwa – miejsce, które definiuje jakość życia

Jednym z największych atutów inwestycji jest jej lokalizacja. Gdańsk Oliwa od lat uchodzi za jedną z najbardziej pożądaną dzielnic do życia - nie tylko w Trójmieście, ale i w całej Polsce. To przestrzeń, w której historia spotyka się z nowoczesnością, a miejski rytm harmonijnie współgra z naturą. Antracyt powstał przy ul. Czyżewskiego w bezpośrednim sąsiedztwie lasów oliwskich - jednego z największych kompleksów leśnych w obrębie miasta. Codzienny kontakt z naturą nie jest tu luksusem, lecz naturalnym elementem życia. Poranne bieganie po leśnych ścieżkach, spacerzy czy wycieczki rowerowe zaczynają się właściwie tuż za progiem budynku.

Jednocześnie Oliwa oferuje doskonałą dostępność komunikacyjną. Bliskość głównych arterii Trójmiasta, przystanków SKM oraz rozwiniętej infrastruktury miejskiej sprawia, że mieszkańcy mogą sprawnie przemieszczać się między Gdańskiem, Sopotem i Gdynią. W zasięgu kilku minut znajdują się również centra biznesowe, uczelnie wyższe oraz instytucje kultury. Nie bez znaczenia jest także wyjątkowy charakter samej dzielnicy - kameralna zabudowa, zabytkowe wille, Park Oliwski czy Archikatedra Oliwska budują unikalny klimat miejsca, które sprzyja spokojnemu, świadomemu stylowi życia.

Komfort codziennego życia

Projekt wyróżnia się wyrazistą, ponadczasową architekturą. Pięciokondygnacyjny budynek wykończony został ciemną, połyskującą ceglą - nawiązującą do tytułowego antracytu, najszlachetniejszej odmiany węgla, materiału trwałego, eleganckiego i odpornego na upływ czasu. Kompozycja bryły opiera się na grze kontrastów, wyraźnych podziałach i detalach inspirowanych historyczną zabudową Oliwy.

Antracyt to inwestycja, która została zaprojektowana z myślą o realnych potrzebach mieszkańców. W inwestycji zaprojektowano 45 mieszkań o powierzchniach od ok. 30 do ponad 117 m2. Duże znaczenie ma tu funkcjonalność mieszkań oraz ich relacja z otoczeniem. Wnętrza charakteryzują się dużymi przeszkleniami, które zapewniają doskonale doświetlenie oraz otwierają przestrzeń na widok zieleni. Do mieszkań przynależą balkony, tarasy oraz ogródki, co dodatkowo wzmacnia poczucie kontaktu z naturą i prywatności. To szczególnie istotne w kontekście współczesnych potrzeb - dom przestaje być jedynie miejscem do spania, a staje się przestrzenią do życia, pracy i odpoczynku.

Ważnym elementem inwestycji jest także jej kameralny charakter. Ograniczona liczba mieszkań sprzyja budowaniu sąsiedzkiej wspólnoty i poczuciu prywatności, które coraz częściej staje się wartością samą w sobie. To też jeden z fundamentów Superior Living - autorskiej filozofii Moderna zakładającej tworzenie przestrzeni, które inspirować, dają komfort i wnoszą wartość do codzienności mieszkańców.

Oliwa 501 i 505 – dzielnicowy hub usługowy

Kompleks biurowy Oliwa 501 i Oliwa 505 w Gdańsku Oliwie to dziś znacznie więcej niż adresy biurowe - to spójny ekosystem usług, w którym spotykają się medycyna, psychologia, diagnostyka, prawo, biznes i nowe technologie. Dzięki starannie dobranej strukturze najemców, miejsce to funkcjonuje jak lokalne centrum usług wysokiej jakości, odpowiadające na realne, codzienne potrzeby mieszkańców Trójmiasta, ale także firm i inwestorów.



Oliwa 501 i Oliwa 505 (fot. Swoboda Malko)

Położenie w Oliwie - jednej z najlepiej skomunikowanych i najbardziej prestiżowych dzielnic Gdańska - sprawia, że kompleks naturalnie wpisuje się w dynamicznie rozwijającą się „korytarz biznesowo-usługowy” północnej części miasta. To przestrzeń, w której można jednego dnia zadbać o zdrowie, przejść specjalistyczną diagnostykę, skonsultować sprawy prawne i spotkać się w sprawach biznesowych.

Medycyna i zdrowie

Jednym z najmocniejszych filarów kompleksu jest sektor medyczny i okołomedyczny, który tworzy wyjątkowo kompletną ofertę usług zdrowotnych.

O’Clinic to nowoczesna klinika medycyny estetycznej, skupiona na poprawie jakości życia pacjentów poprzez bezpieczne i zaawansowane procedury anti-aging. Klinika oferuje szeroki zakres zabiegów w obszarze medycyny estetycznej - od terapii skóry, przez modelowanie konturów twarzy, po zabiegi laserowe i regeneracyjne. To miejsce, które łączy medyczne podejście z estetyką i indywidualnym planowaniem terapii.

Noir Dental Clinic reprezentuje najwyższy standard nowoczesnej stomatologii. Klinika oferuje kompleksową opiekę - od profilaktyki i higienizacji, przez leczenie zachowawcze i endodoncję, aż po zaawansowaną implantologię i stomatologię estetyczną. Pacjenci mogą liczyć na leczenie w oparciu o nowoczesną diagnostykę oraz technologie cyfrowe, co skraca czas terapii i zwiększa jej przewidywalność.

W implantologii specjalizuje się też klinika **Dr Sobczak**. Stojąca na jej czele dr Barbara Sobczak to światowy autorytet w dziedzinie implantologii i protetyki, autorka innowacyjnej metody Sobczak Concept® - w pełni cyfrowego implantologicznego protokołu leczenia.

Tomma to jeden z kluczowych elementów infrastruktury diagnostycznej kompleksu. Centrum specjalizuje się w zaawansowanej diagnostyce obrazowej, w tym rezonansie magnetycznym i tomografii komputerowej. Obecność takiego podmiotu w Oliwie 501/505 sprawia, że proces diagnostyczny może być szybki, kompleksowy i skoordynowany - bez konieczności przemieszczania się między różnymi placówkami w mieście.

AJ Clinic to specjalistyczna placówka okulistyczna, wyróżniająca się kompleksowym podejściem do chirurgii powiek oraz połączeniem medycyny estetycznej z okulistyką funkcjonalną. Klinika wykonuje plastykę powiek górnych i dolnych, a także zabiegi medyczne, takie jak korekcja ptozy (opadania powieki), odwijania i podwijania powiek czy procedury rekonstrukcyjne, poprawiające nie tylko wygląd, ale również funkcję aparatu ochronnego oka i komfort widzenia.

Pacjenci cenią AJ Clinic za indywidualne podejście, naturalne efekty, dyskrecję oraz wysoki standard opieki. Potwierdzeniem jakości i zaufania jest tytuł „Najlepszego Okulisty Roku” w plebiscycie Hipokrates, przyznany dr Agnieszce Jaszczuk. Klinika podkreśla również, że operacje powiek mają często nie tylko wymiar estetyczny, ale także zdrowotny - poprawiają pole widzenia, redukują uczucie ciężkości powiek, łzawienie i dolegliwości wpływające na codzienne funkcjonowanie.

Zdrowie psychiczne i dobrostan

Ważnym elementem oferty Oliwa 501 i 505 jest również wsparcie psychologiczne i psychoterapeutyczne, odpowiadające na rosnące potrzeby w zakresie zdrowia psychicznego. **Nurt** - centrum terapii to przestrzeń dedykowana pracy nad zdrowiem emocjonalnym i psychicznym. Oferuje pomoc psychologiczną i psychoterapię dla dzieci, młodzieży i dorosłych. To miejsce, w którym można pracować nad stresem, kryzysami życiowymi, relacjami, zaburzeniami lękowymi czy wypaleniem zawodowym. Istotnym elementem działalności centrum jest tworzenie bezpiecznej, stabilnej przestrzeni terapeutycznej, opartej na relacji i zaufaniu.

Prawo, finanse i nieruchomości

Kompleks pełni również funkcję lokalnego centrum obsługi prawnej i notarialnej, co czyni go szczególnie wygodnym dla klientów indywidualnych oraz biznesowych.

Paula Wyczyńska i Martyna Klein, czyli **WK Notariusze**, świadczą pełen zakres usług notarialnych - od umów sprzedaży nieruchomości, przez sprawy spadkowe, po obsługę czynności korporacyjnych. Obecność notariatu w kompleksie biurowym o takim profilu znacząco ułatwia procesy transakcyjne i inwestycyjne.

Uzupełnieniem ekosystemu biznesowo-usługowego Oliwa 501 i Oliwa 505 są również podmioty z sektora finansowego oraz nieruchomości, które wzmacniają inwestycyjny i transakcyjny charakter kompleksu. Swoją siedzibę ma tu **Alior Leasing**, będący częścią grupy **Alior Bank**, oferujący kompleksowe finansowanie inwestycji dla klientów biznesowych. Oddział specjalizuje się w rozwijaniach leasingowych dla firm, wspierając rozwój przedsiębiorstw poprzez finansowanie środków trwałych, sprzętu, floty czy inwestycji rozwojowych.

W kompleksie działa także firma **Artflat Nieruchomości** - biuro specjalizujące się w pośrednictwie i obsłudze rynku nieruchomości. Firma wspiera klientów w procesach sprzedaży, zakupu i wynajmu mieszkań, domów oraz lokali komercyjnych, oferując doradztwo oraz kompleksową obsługę transakcji.

Inżynieria i technologie

Oliwa 501 i 505 to również przestrzeń dla firm o silnym profilu biznesowym i technologicznym. **Adamietz**, jeden z liderów polskiego rynku budowlanego, prowadzi tu swój trójmiejski oddział. Firma działa jako generalny wykonawca dużych inwestycji kubaturowych i przemysłowych, realizując projekty na terenie całego kraju. **LSN** to firma działająca w obszarze nowoczesnych technologii i rozwiązań cyfrowych. Jej obecność w Oliwie 501/505 wpisuje się w rosnący trend przenikania się sektora IT, usług i biznesu w przestrzeniach typu mixed-use, gdzie obok tradycyjnych usług funkcjonują firmy technologiczne i innowacyjne.

Gastronomia, zakupy i usługi

Dopełnieniem funkcji użytkowej kompleksu Oliwa 501 i Oliwa 505 jest również strefa gastronomiczna i codziennych usług, która sprawia, że miejsce to działa jak w pełni samowystarczalna przestrzeń miejska. Na terenie kompleksu znajduje się Bistro Oliwa - świetnie oceniana restauracja, która pełni rolę kluczowej przestrzeni gastronomicznej w tej części Gdańska Oliwy. **Bistro Oliwa** opiera swoją ofertę na restauracyjnym podejściu do jedzenia - z dbałością o jakość produktów, sposób podania oraz komfort doświadczenia gościa. Poranna oferta śniadaniowa obejmuje świeże, zróżnicowane propozycje - od klasycznych zestawów śniadaniowych, przez lekkie opcje bazujące na pieczywie, nabiale i warzywach, aż po bardziej sycące kompozycje, które pozwalają rozpocząć dzień w spokojnym, restauracyjnym rytmie. W porze lunchu Bistro Oliwa stawia na dania sezonowe i starannie komponowane menu, które zmienia się w zależności od dostępności składników i pory roku. W ciągu dnia restauracja funkcjonuje jako miejsce spotkań - zarówno biznesowych, jak i mniej formalnych.

Uzupełnieniem oferty gastronomicznej jest **Oficyna** - nowoczesne delikatesy ekologiczne, które łączą sklep stacjonarny, autorską kuchnię, kawiarnię specjalty (organiczna kawa i matcha) oraz kompleksowe usługi cateringowe. Na miejscu codziennie przygotowywane są świeże dania na wynos - obiady, zupy, sałatki, pasty śniadaniowe, chleby na zakwasie, wypieki, smoothies, soki coldpress, desery oraz przetwory. W ofercie sklepu znajdują się starannie wyselekcjonowane produkty ekologiczne, w tym warzywa, owoce, nabiał, mięso oraz marki premium i produkty od lokalnych dostawców.

Oficynę wyróżnia własna kuchnia gwarantująca świeżość, transparentny skład produktów oraz sezonowe, różnorodne menu, obejmujące także propozycje wegańskie i bezglutenowe. Firma prowadzi również własne gospodarstwo na Kaszubach, dzięki czemu część plonów trafia do sprzedaży zaledwie kilka godzin po zbiorach. Uzupełnieniem działalności jest catering obejmujący śniadania biznesowe, spotkania rodzinne, kolacje i pokazy live cooking.

Istotnym udogodnieniem dla użytkowników jest również obecność sklepu Lidl, który zapewnia dostęp do pełnej oferty zakupów codziennych. A w oczekiwaniu na przyjęcie do lekarza, czy spożywając pyszny posiłek w Bistro Oliwa można też zadbać o swój samochód - w garażu podziemnym w budynku Oliwa 505 działa bowiem ręczna myjnia samochodowa Power. Skorzystacie tutaj też z usług detailingu.

Miejsce codziennych spraw i ważnych decyzji

Dzięki tak szerokiej ofercie, kompleks Oliwa 501 i 505 staje się miejscem, w którym można załatwić wiele spraw podczas jednej wizyty - od badań diagnostycznych, przez konsultacje lekarskie i terapeutyczne, po podpisanie umowy notarialnej czy uzyskanie porady prawnej. To przestrzeń zaprojektowana z myślą o wygodzie mieszkańców i przedsiębiorców - łącząca wysoką jakość usług, nowoczesną infrastrukturę i doskonałą lokalizację w sercu Oliwy. W efekcie powstał nie tylko kompleks biurowy, ale lokalne centrum kompetencji - miejsce, które realnie odpowiada na potrzeby współczesnej dzielnicy i jej mieszkańców.

O L I W A
501

ADAMIETZ - firma budowlana

ALIOR LEASING - leasing

ALIOR BANK S.A. - bankowość

BISTRO OLIWA – restauracja

OFICYNA – delikatesy, gastronomia

O’CLINIC – medycyna estetyczna, dermatologia

LSN - informatyka

WYCZYŃSKA I KLEIN – kancelaria notarialna

ARTFLAT – biuro pośrednictwa nieruchomości

MODERNA HOLDING - deweloper

O L I W A
505

NOIR DENTAL CLINIC - stomatologia, implantologia

DR SOBCZAK – stomatologia, implantologia

NURT Centrum Terapii – psychiatria, psychologia, psychoterapia

AJ CLINIC – okulistyka, plastyka powiek

POWER – myjnia samochodowa

TOMMA – diagnostyka obrazowa

LIDL – dyskont spożywczy

HAMPTON BY HILTON – hotel

Pionierska rewitalizacja Czerwonych Koszar w Gdańsku z nagrodą TOPBuilder

Scala History / Noli Gdansk Old Town - rewitalizacja gdańskich Czerwonych Koszar, która wyznaczyła nowe standardy odpowiedzialnego budownictwa w Polsce – zdobyła nagrodę TOPBuilder. Nagrodę przyznaje kapituła powołana przez magazyn Builder tym inwestycjom, które realnie zmieniają oblicze polskiego budownictwa. Wspólny projekt Moderna Holding i Urban Partners zwyciężył w kategorii „Udana modernizacja/rewitalizacja”.



Rewitalizacja zabytkowego budynku Czerwonych Koszar (fot. Swoboda Malko)

TOPBuilder to jedna z najbardziej cenionych nagród na polskim rynku budowlanym. *- Przez dekady budynek Czerwonych Koszar stał w centrum miasta, a jakby go nie było. Maszynny gmach przy ulicy Łąkowej - jedna z pierwszych rzeczy, którą widzi każdy wjeżdżający do Gdańska - popadał w zapomnienie, choć jego ceglane mury pamiętają jeszcze pruskie bataliony piechoty z końca XIX wieku. Dziś jest punktem odniesienia dla całej branży: pionierska rewitalizacja przywróciła zabytkowy obiekt do życia zgodnie z rygorystycznymi standardami zrównoważonego rozwoju, potwierdzonymi certyfikatem BREEAM – mówił podczas gali Jakub Jakubowski, Communications Manager Moderna Holding.*

W zrewitalizowanym budynku inwestor stworzył concept serviced living funkcjonujący pod nazwą Noli Gdansk Old Town. Mieści się tu blisko 400 w pełni wyposażonych apartamentów, a obiekt łączy elastyczność pobytu z komfortem własnej przestrzeni i bogatym pakietem stref wspólnych: siłownią, sauną, kuchnią, pralnią i coworkingiem. Model celowo wykracza poza kategorię tradycyjnego mieszkania czy hotelu - oferuje stabilność długiego pobytu, a jednocześnie infrastrukturę wspierającą codzienne życie i budowanie lokalnej społeczności.

Partnerstwo, które zbudowało standard

Za ambitnym projektem stoi wyjątkowe partnerstwo pomiędzy Moderna Holding a funduszem Urban Partners. Wymagania inwestora wykraczały dalece poza to, czego rynek standardowo oczekuje od rewitalizacji historycznych budynków.

- Od początku współpracy z Moderną zależało nam, aby Noli Gdansk Old Town był projektem, który realnie odpowiada na współczesne wyzwania związane ze zrównoważonym rozwojem i jakością życia w mieście. Postawiliśmy wysokie wymagania w zakresie efektywności energetycznej, jakości zastosowanych materiałów, ograniczania śladu środowiskowego oraz komfortu codziennego użytkowania budynku - mówi Magdalena Terefenko, Vice President Urban Partners Poland.

Złożoność projektu wynikała również z konieczności pogodzenia wymagań inwestora i współczesnych technologii budowlanych z historyczną tkanką obiektu, co wymagało precyzyjnych rozwiązań projektowych i wykonawczych. Całość prac prowadzona była pod ścisłym nadzorem konserwatora zabytków.

- Wykorzystując dostępne technologie budowlane oraz konstrukcyjne, byliśmy w stanie spełnić nie tylko rygorystyczne wymogi konserwatora, ale też zadbać o ograniczenie operacyjnego i wbudowanego śladu węglowego i przystosować budynek do maksymalnej wydajności energetycznej, dzięki chociażby systemowi odwiertów geotermalnych. Pozwoli to na znaczne oszczędności, ale przede wszystkim pomoże skutecznie zniwelować nadmierną emisję CO2 - tłumaczy Dyrektor Techniczny Moderna Holding, Norbert Cendrowski.

Inżynierski majstersztyk pod zabytkową fasadą

Skala technicznego wyzwania była nieporównywalna z żadnym wcześniejszym projektem rewitalizacyjnym w Polsce. Pod budynkami wykonano ponad 13 kilometrów odwiertów geotermalnych. To jedna z najbardziej zaawansowanych instalacji tego rodzaju w kraju, zintegrowana z pompami ciepła i miejską siecią ciepłowniczą. Uzupełnieniem jest fotowoltaika na dachach o łącznej mocy 49 kWp oraz wentylacja z odzyskiem ciepła na poziomie 85 procent. Całością zarządza zautomatyzowany system BMS, optymalizujący działanie wszystkich instalacji.

W trosce o środowisko zastosowano materiały o minimalnym śladzie węglowym, potwierdzone środowiskowymi deklaracjami EPD. Zoptymalizowano też transport, dostawy, wywóz odpadów i wiele innych elementów wpływających na ograniczenie zarówno operacyjnego, jak i wbudowanego śladu węglowego.



Budynek przed rewitalizacją 2020 r.



Budynek po rewitalizacji 2026 r.

ANONSY I OGŁOSZENIA OLIWSKIE



Dobry styl zaczyna się od dobrego miejsca
- w Buongiorno zadamy o Twój wygląd

Buongiorno Barber Shop to nie tylko miejsce – to rytuał.

Stworzyliśmy to miejsce z pasji do rzemiosła i ludzi. Wierzymy, że dobry barber to nie tylko precyzją cięcia, ale też uważność, rozmowa i wyczcucie stylu. Każda wizyta to dla nas okazja, by zadbać o Twój wygląd, samopoczucie i pewność siebie.

U nas możesz się rozsiąść, złapać oddech i wyjść z głową – dosłownie i w przenośni – podniesioną.

- 2 minuty z Bistro Oliwa!
- Precyzyjne strzyżenie męskie
- Profesjonalna pielęgnacja brody
-

Umów się lub odwiedź nas:

501 776 520
Al. Grunwaldzka 515

Obserwuj nas:

buongiorno_barbershop
buongiorno-barbershop.pl

MIEJSCE NA TWOJĄ REKLAMĘ

A TYMCZASEM SERWUJEMY COŚ RÓWNIE APETYCZNEGO
— PRZEPIS NA NALEŚNIKI OD NASZEGO SZEFA KUCHNI.

NALEŚNIKI Z PALONYM MASŁEM

Do przygotowania ciasta potrzebujemy:

- 8 jajek,
- 0,5 kg mąki,
- 1 l mleka,
- 0,12 kg cukru,
- 0,1 kg palonego masła,
- szczyptę soli.

Jajka łączymy z mlekiem i cukrem, a następnie dodajemy mąkę oraz sól. Całość mieszamy do uzyskania gładkiej konsystencji. Na sam koniec wlewamy palone masło, które nadaje naleśnikom delikatny, orzechowy posmak i głębszy aromat.

KONTAKT: MARKETING@MODERNA.PL



TY DELEKTUJESZ SIĘ POSIŁKIEM, MY DOPIESZCZAMY TWOJE AUTO.

Jesteśmy tuż za ścianą! Zostaw nam kluczyki i odbierz swój samochód lśniący jak z salonu!
W naszym studio każde auto traktujemy jak supersamochód.

- ★ Myjnia ręczna
- ★ Aplikacja powłok
- ★ Korekta lakieru
- ★ Detailing wnętrza

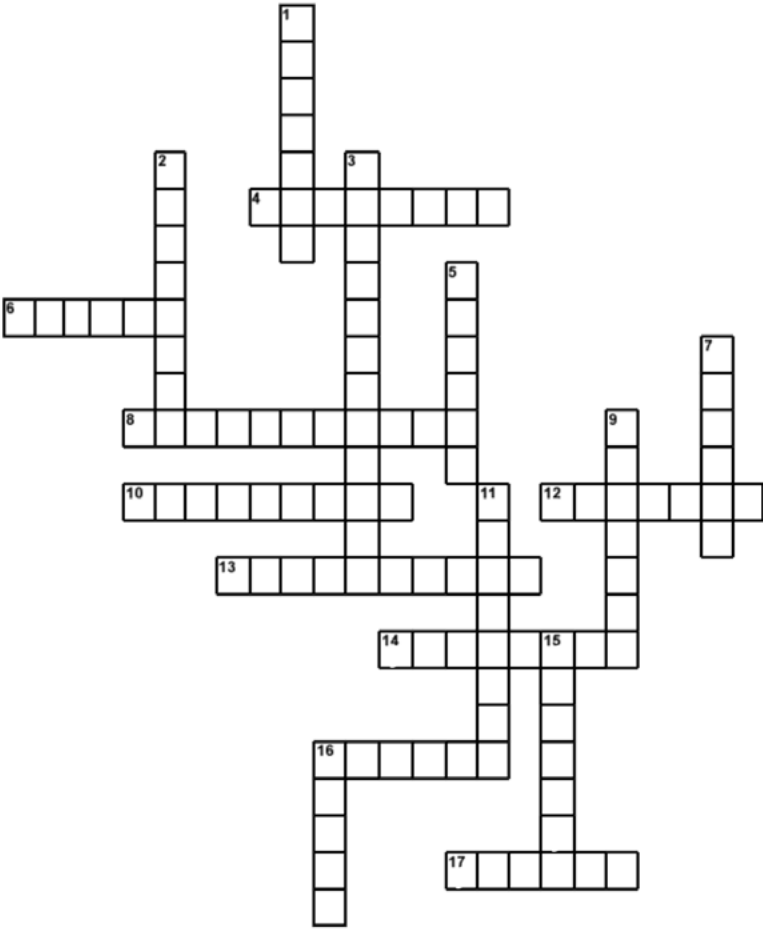
Gdańsk, Al. Grunwaldzka 505
tel. 509 593 593



Chwila na rozrywkę

OLIWSKA KRZYŻÓWKA

TIP: wszystkie odpowiedzi znajdziesz w treściach wydania



Poziomo:

- 4. Nazwa inwestycji Moderny przy ul. Czyżewskiego w Oliwie
- 6. Jakie drzewo znalazło się w herbie gminy oliwskiej nadanym w 1924 „roku”
- 8. Jest karłowaty i niedawno urodził się w oliwskim ZOO
- 10. Groty Szeptów w Parku Oliwskim nazywane są inaczej Uszami ...
- 12. Pierwsze kino w powojennej Polsce powstało w Oliwie. Jak się nazywało?
- 13. Nazwisko patrona Parku Oliwskiego
- 14. Jeden z ogrodów w Parku Oliwskim utrzymany w stylu orientalnym
- 16. Miasto, do którego można było dojechać z Oliwy tramwajem „konnym w 1873 roku?
- 17. Imię szefa kuchni Bistro Oliwa

Pionowo:

- 1. Deweloper, który wybudował kompleks biurowo-usługowy Oliwa 501 - Oliwa 505
- 2. Zakon, który ukształtował Oliwę jako przestrzeń rolniczo-duchową zanim stała się częścią Gdańska
- 3. Ten omlet zjesz na śniadanie w Bistro Oliwa
- 5. Po pierwszym rozbiórze Polski Oliwa trafiła pod zabór ...
- 7. Nazwisko mistrza olimpijskiego, którego imię nosi hala gimnastyczna AWFIS
- 9. Przy jakiej ulicy znajduje się szpital dziecięcy w Oliwie?
- 11. Wzniesienie w Oliwie stanowiące punkt widokowy na Trójmiasto
- 15. Które państwo, obok Rzeczypospolitej, było sygnatariuszem „Traktatu Pokojowego” podpisanego w 1660 r. w Pałacu Opatów?
- 16. Dominujący styl architektoniczny Katedry Oliwskiej

WYKREŚLANKA

D	G	B	I	N	B	O	R	K	M	E	A	S	U	A	R	C	A	R	J	L	G	R	O
C	E	J	L	Y	N	N	A	J	O	W	D	P	E	S	H	S	Z	Y	F	Y	L	S	G
K	M	L	B	A	P	T	S	B	D	H	L	H	H	P	D	N	U	O	K	W	Y	E	P
E	S	N	E	L	A	C	Z	T	E	Y	K	T	R	P	F	B	L	F	U	I	E	W	G
J	T	U	A	P	C	L	B	D	R	E	P	R	A	Z	T	P	C	K	D	R	L	E	J
S	N	M	C	J	Y	P	R	A	N	T	R	A	C	Y	T	A	Z	E	D	N	P	H	U
O	A	H	J	I	S	P	O	U	A	E	O	R	E	P	M	K	F	D	W	Z	K	P	W
K	G	T	E	F	T	U	C	B	S	Y	W	U	H	P	F	S	T	L	N	Y	A	R	P
O	L	I	W	N	E	R	I	L	G	U	A	J	T	R	S	C	H	Z	T	P	U	O	H
E	O	K	M	J	R	S	Z	O	M	I	N	I	L	U	D	K	C	A	H	A	K	B	T
P	J	T	I	T	S	C	G	F	W	U	S	A	B	S	R	O	I	F	F	E	A	L	W
U	Z	P	K	H	I	P	O	P	O	T	A	M	E	K	J	S	K	U	P	E	U	A	B
N	L	Z	L	P	Z	I	N	M	F	J	L	L	S	I	P	H	B	H	O	T	J	N	P
G	J	J	R	D	I	O	N	I	Z	O	S	A	F	S	P	U	P	O	L	O	N	I	A
O	K	I	F	C	O	D	Y	H	B	J	K	H	E	L	A	G	C	H	A	O	E	K	W
B	A	F	Y	E	R	L	M	I	C	K	I	E	W	I	C	Z	N	N	N	A	J	G	S
J	A	Y	D	E	Z	K	I	U	B	N	R	F	Y	M	H	O	S	D	K	H	B	H	C
J	Z	C	O	W	W	P	R	S	A	B	I	J	A	P	O	Ń	S	K	I	T	K	P	N
D	R	C	B	H	L	Z	B	S	K	D	M	Y	W	S	Ł	P	Z	T	O	U	J	Y	P
Y	C	W	E	H	S	L	Z	M	Y	U	N	T	R	D	E	P	W	T	B	G	P	H	N
H	L	L	F	P	S	L	L	N	Y	G	D	A	Ń	S	K	J	E	N	R	W	O	R	Z
Z	P	I	R	Y	Y	R	E	A	N	O	L	P	P	N	Y	K	C	O	N	S	M	H	H
R	R	H	Y	J	D	D	U	H	A	T	W	R	C	J	E	R	J	U	P	K	K	S	Z
L	J	S	L	G	W	L	I	G	J	Y	U	H	G	J	O	N	A	S	Z	P	R	H	C
J	L	U	H	C	G	B	R	A	L	K	L	J	D	F	J	B	I	P	E	D	P	I	Z

ANTRACYT
POLANKI
POLONIA
BLANIK
CYTERSI
PRUSKI
MODERNA
PACHOLEK
SZWECJA
MICKIEWICZ
HIPOPOTAMEK
OLIWNE
JONASZ
GOTYK
DIONIZOSA
PROWANSALSKI
JAPOŃSKI
GDAŃSK

O’LIVING

Drodzy Czytelnicy, Mieszkańcy Oliwy,
Sąsiedzi i Partnerzy,

Oliwa ma w sobie coś, czego nie da się zaprojektować ani zaplanować w biurze architektonicznym - rytmem codzienności spleciony z historią, zielenią parków, spokojem ulic i energią ludzi, którzy ją tworzą. To dzielnica, w której klasztorne mury spotykają się z nowoczesnym biznesem, a sąsiedzkie rozmowy wciąż mają znaczenie.

Oddajemy w Państwa ręce świeże wydanie gazety O’Living poświęconej Oliwie - miejscu, które jest dla nas szczególnie nie tylko jako przestrzeń do życia i pracy, ale również jako siedziba Moderna Holding. To właśnie tutaj, przy al. Grunwaldzkiej 501, rozwijamy nasze projekty, tworzymy przestrzenie mieszkaniowe i biurowe oraz współtworzymy tkankę miejską tej dzielnicy.

Ta gazeta powstaje z potrzeby rozmowy. Chcemy pokazywać Oliwę w jej pełnym wymiarze - od lokalnych inicjatyw społecznych, przez historie mieszkańców, po działalność oliwskich firm i instytucji. Chcemy także przybliżyć Państwu nasze działania - nie jako zamknięty świat inwestycji, ale jako element większej całości, w której wszyscy funkcjonujemy na co dzień.

Szczególne miejsce chcemy poświęcić oliwskiemu biznesowi - lokalnym firmom, usługom i przedsiębiorcom, którzy tworzą gospodarcze serce dzielnicy. Zachęcamy Państwa do obecności na łamach gazety O’Living: do pokazania swojej działalności, opowiedzenia historii marki, zaprezentowania oferty, a także skorzystania z przestrzeni reklamowej. Wierzymy, że silna Oliwa to także widoczny, aktywny i dobrze opowiedziany lokalny biznes.

Ale przede wszystkim - to ma być przestrzeń wspólna. Dlatego zapraszamy do współtworzenia gazety. Jeśli organizują Państwo wydarzenie, prowadzą ciekawy biznes, widzą problem, który warto nagłośnić, albo po prostu mają historię, którą warto opowiedzieć - jesteśmy otwarci. Ta gazeta może i powinna żyć dzięki mieszkańcom Oliwy.

Wierzymy, że dobra dzielnica to nie tylko architektura i inwestycje, ale przede wszystkim relacje, komunikacja i poczucie wpływu na otoczenie. Dlatego traktujemy to wydawnictwo jako zaproszenie do dialogu - między mieszkańcami, biznesem i nami jako jednym z uczestników oliwskiej codzienności.

Milej lektury i do zobaczenia w Oliwie - na spacerze, w pracy, w kawiarni i na łamach kolejnych numerów.

Redakcja „O’Living”.

WYDAWNICTWO:

moderna