Echo KLIMAWENTU

WYDANIE 1/2020

„Najdłużej w życiu pozostają chwile, których nie planujemy".

Czas Gdyni

Niebieskie strefy szczęścia

Ozonator KILLVIR – hit sprzedaży

American dream po polsku

KLIMAWENT
www.klimawent.com.pl

Drodzy Czytelnicy!

Epidemia COVID-19 pokrzyżowała wiele naszych planów i zmusiła nas do zmiany codziennego funkcjonowania: część z nas zmieniła tryb pracy, plany wakacyjne trzeba było przełożyć, a wiele codziennych nawyków – zmienić. Również w wypadku jubileuszowego numeru „Echa Klimawentu" większość założeń sprzed epidemii straciła na aktualności. Ale cóż zrobić? Nikt z nas nawet w najczarniejszych scenariuszach nie przewidział takiego obrotu spraw, nie pomyślał, że na tak długi czas kwarantanna stanie się naszą codziennością, a stan wysokiego ryzyka zakażenia zostanie z nami na długo... I w końcu: że ta trudna sytuacja odmieni naszą codzienność w tak znaczący sposób.

Właśnie z powodu pandemii 15. numer „Echa Klimawentu" wychodzi z 4-miesięcznym opóźnieniem. Ale nowa jest nie tylko data druku. Założeniem jeszcze sprzed pandemii było, że jubileuszowa edycja naszej gazety ukaże się w nowej odsłonie: z nowymi modułami tematycznymi. Mamy nadzieję, że te zmiany przypadną do gustu naszym czytelnikom, że jeszcze chętniej będą po nią sięgać pracownicy Klimawentu, jego partnerzy biznesowi, a także klienci. I że gazeta będzie źródłem rzetelnej wiedzy o produktach naszej firmy, o jej strategii i przyświecającej idei.

Redakcja „Echa Klimawentu"

Redaktor naczelna:
Natalia Kaszyńska

Redaktor wydania:
Agnieszka Klawikowska

Redakcja i korekta:
Agnieszka Szymanowska-Pancer

Współpraca:
Kamila Stankowska

3 Czas Gdyni
4 Pochłaniacze dymu tytoniowego Smoke Absorber w Lidlach
5 American dream po polsku
6 Niebieskie strefy szczęścia
7 Do pracy, jak co roku – rowerem
8 Covidowe szaleństwo
8 Czego nauczyła nas kwarantanna?
9 Ozonator KILLVIR – hit sprzedaży
10 Dział Ochrony
11 Helena Łazarek – 13 lat w Ochronie
12 Miłośniczka zwierząt – Iwona Manikowska
13 Kreta w pigułce
14 Wege blog
15 Trójmiejskie smaki... lody
16 Mój kontakt z naturą
16 Warzywnik na balkonie
17 Ekowymiana w Klimawencie
17 O! Horror!
18 Ciekawostki z życia firmy
19 Nowi pracownicy
19 W następnym numerze...

Echo KLIMAWENTU
WYDANIE 1/2020

Wydawca: KLIMAWENT S.A.
ul. Chwaszczyńska 194, 81-571 Gdynia
www.klimawent.com.pl

Nakład: 600 sztuk
Redaktor naczelna: Natalia Kaszyńska
Redaktor wydania: Agnieszka Klawikowska
Współpraca: Kamila Stankowska
Druk: PIXELLA
Redakcja i korekta: IN VERBO Agnieszka Szymanowska-Pancer
e-mail: echo@klimawent.com.pl

Czas Gdyni

10 lutego 2020 r. w Teatrze Miejskim w Gdyni odbyła się uroczysta, urodzinowa sesja Rady Miejskiej. Wręczono na niej medale im. Eugeniusza Kwiatkowskiego za wybitne zasługi dla naszego miasta.

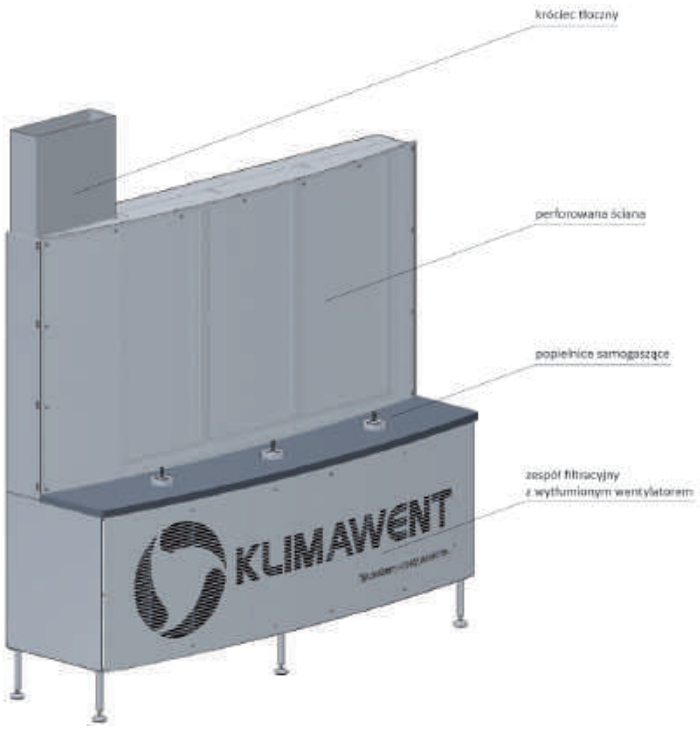
Medal im. Eugeniusza Kwiatkowskiego ma wieloletnią tradycję. Od lat 90. jest przyznawany jako wyraz szczególnego uznania za zasługi dla rozwoju Gdyni oraz rozsławianie jej w kraju i na świecie. Jedną z trzech osób, które w tym roku odebrały to zaszczytne wyróżnienie, był prezes Klimawentu Janusz Kaszyński.

Okazją do spotkania w Teatrze Miejskim była 94. rocznica nadania Gdyni praw miejskich. Sesja przebiegła w uroczystym nastroju, a sala teatru była wypełniona po brzegi. W przemówieniach nie zabrakło odniesień do historii Gdyni i zasług, które do jej rozwoju od lat wnoszą ludzie z pasją, kochający Gdynię. Jak podkreśliła otwierająca sesję przewodnicząca Rady Miasta, pani Joanna Zielińska: „Dzięki niesamowitym ludziom, wizjonerom, zapaleńcom [...] wyrosło nowoczesne europejskie miasto". Również prezydent Wojciech Szczurek w przemówieniu nie szczędził laureatom ciepłych słów: „To osoby cieszące się wielkim szacunkiem i uznaniem w życiu naszego miasta. To cisi bohaterowie, chcemy ich pokazywać i prezentować ich postawy, także z nadzieją, że dobry przykład może wpływać na innych" – podkreślał.

Autorka: Natalia Kaszyńska

Źródło: młodagdynia.pl

Pochłaniacze dymu tytoniowego **SMOKE ABSORBER w Lidlach**



Od 15 listopada 2010 r. w Polsce został wprowadzony zakaz palenia w miejscach publicznych. Palić nie można między innymi w barach, restauracjach i dyskotekach (chyba, że mają oddzielną wentylowaną salę). Również w wielu zakładach pracy pracodawcy wyznaczyli specjalne pomieszczenia przeznaczone na palarnie.

Wychodząc naprzeciw takiemu zapotrzebowaniu, Klimawent oprócz specjalnych przeszklonych kabin dla palaczy, skonstruował urządzenie typ SMOKE ABSORBER. Nowoczesny pochłaniacz dymu tytoniowego przeznaczony do montażu właśnie w takich palarniach, w których nawet 20 osób może jednocześnie palić papierosy, nie powodując uciążliwości dla otoczenia. Urządzenie wyposażone jest w wysoko skuteczne filtry przeciwpyłowe HEPA klasy H13 wychwytujące cząstki smoliste ze skutecznością 99,95% oraz kasety z granulowanym węglem aktywnym pochłaniającym zanieczyszczenia gazowe, takie jak nikotyna czy tlenek węgla.
Jednym z użytkowników tych urządzeń jest również sieć Centrów Dystrybucyjnych Lidl.
W ostatnich latach powstało wiele takich obiektów w całej Polsce. Każdy nowo wybudowany budynek jest wyposażany w urządzenie typu SMOKE ABSORBER. Zamontowaliśmy je już w takich miejscowościach, jak Pruszcz Gdański, Bydgoszcz, Nowa Wieś Legnicka, Jankowice, Stryków, Brzozówka koło Tarnowa, Będzin.
Raz w roku Klimawent przeprowadza roczne serwisy tych urządzeń wraz z wymianą filtrów.
W tym roku powstają kolejne nowe projekty. Mamy nadzieję, że będą one służyć naszym klientom jak najlepiej i jak najdłużej.

Autorka: Bożena Matysek

American dream po polsku

Już nie raz na łamach „Echa Klimawentu" pisaliśmy o tym, że nasza firma nie działa jedynie na rynku krajowym, ale stara się też rozwijać swe przedstawicielstwa za granicą. Jednym z takich krajów, w których już od dwóch dekad z sukcesem funkcjonujemy, są Stany Zjednoczone.

Klimawent USA LLC powstał w 2000 r. Impulsem do założenia amerykańskiego przedstawicielstwa było uczestnictwo naszej firmy w wystawie w Centrum McCormick w Chicago.
Decyzja o obecności Klimawentu na targach w Stanach Zjednoczonych była posunięciem bardzo odważnym i była obarczona znacznym ryzykiem. Prezes firmy, Janusz Kaszyński, od początku dostrzegał ogromny potencjał rynkowy w Ameryce, miał jednak pełną świadomość, że należy działać rozważnie. W tamtym czasie trudno było bowiem przewidzieć, jakie rezultaty przyniesie to przedsięwzięcie. Jednak już w trakcie targów okazało się, że zainteresowanie zwiedzających prezentowanym sprzętem jest wyraźne, i ten fakt napawał prawdziwym optymizmem.
Decyzja o utworzeniu w Chicago przedstawicielstwa Klimawentu w Ameryce Północnej zapadła dość szybko, ale nie była decyzją pochopną, co potwierdza fakt, że to przedstawicielstwo funkcjonuje do dziś. W pozyskiwaniu nowych klientów istotne znaczenie miały cykliczne prezentacje naszych urządzeń na wystawach w Las Vegas, Toronto oraz Chicago. Uznanie wśród użytkowników wzbudziła i do dzisiaj wzbudza dobra jakość i solidne materiały, z których nasze urządzenia są produkowane: stal, aluminium (bez tworzyw sztucznych). Dodatkowo, co niezmiernie ważne, nowe projekty Klimawentu realizowane i modernizowane w Polsce, na bieżąco uaktualniają amerykańską ofertę, czyniąc ją wciąż atrakcyjną i nowoczesną. Takie działania powinny umożliwić Klimawentowi dalsze funkcjonowanie na rynku Ameryki Północnej.

Autor: Marek Jurewicz

Niebieskie strefy **szczęścia**

Pandemia COVID-19 i lawina działań wprowadzanych w wyniku wzrostu zachorowań to niezwykle trudne doświadczenie dla ludzi w każdym zakątku świata. Zrozumiałe są takie emocje, jak lęk o życie i zdrowie swoje oraz swoich bliskich, strach związany z utratą możliwości zarobkowania czy obawa o kolejny potencjalny lockdown. Ale to także czas refleksji na temat tego, w jakim miejscu jako ludzkość jesteśmy. Czy człowiek rzeczywiście jest tak wszechmocny, jak dotychczas o sobie myślał? Czy może w nieskończoność zaciągać u przyrody dług, zakładając, że nie zwróci się ona przeciwko niemu?

Chyba większość z nas przy okazji pandemicznych doświadczeń myśli o tym, że jednak należy podać w wątpliwość styl życia, który dotychczas prowadziliśmy. A jak się okazuje – na świecie nie brakuje ludzi, od których możemy się uczyć funkcjonowania zgodnego z rytmem przyrody i w pełnym szacunku do tego, co ta przyroda oferuje. I to właśnie taki styl opłaca się najbardziej, bo nagrodą za jego prowadzenie jest długowieczność, co zresztą zostało potwierdzone naukowo.

Już wiele lat temu naukowcy odkryli, że w różnych częściach świata i w różnych szerokościach geograficznych występują społeczności, w których znacznie większy od przeciętnego odsetek ludzi w dobrej kondycji psychofizycznej dożywa 100 lat i więcej. Tak jest na przykład na włoskiej Sardynii, greckiej Ikarii, półwyspie Nicoya w Kostaryce czy na japońskiej Okinawie. Te miejsca nazwano niebieskimi strefami (od koloru, jakim oznaczano na mapie badane kręgi). Okazało się, że mimo dużego oddalenia te miejsca łączy kilka wspólnych cech. Jedną z pierwszych zależności, które odkryto, był fakt, że niebieskie strefy charakteryzuje bardzo czyste powietrze oraz pagórkowate ukształtowanie terenu, które zmusza mieszkańców do ciągłego, ale umiarkowanego ruchu. Jest to bardzo ważny wyznacznik długowieczności, jednak nie tylko on decyduje o dobrej jakości życia. Mieszkańców niebieskich stref łączą też wspólne cechy mentalne i przede wszystkim – nawyki żywieniowe. Z badań wynika, że ci ludzie są bardzo mocno przywiązani do rodziny, żyją otoczeni kręgiem przyjaciół. Wspólnotowość jest jedną z najważniejszych wartości, które wyznaczają im rytm codziennego życia. Są też mocno zaangażowani w życie lokalne (widać to na przykład w organizacji przestrzennej – wygospodarowana wspólna przestrzeń zawsze pełni ważną funkcję – jest miejscem spotkań, rozmów, zabaw). Podobnie podchodzą do kwestii zdrowotnych. Niewielki jest w tych miejscach odsetek osób palących tytoń czy pijących alkohol (alkohol – zwłaszcza bogate w polifenole domowe wino czy sake – pije się często, ale w niewielkich ilościach). Jednak – jak tłumaczą badacze – kluczowa jest dieta. Mieszkańcy niebieskich stref rzadko się objadają. Wyznają zasadę, że je się po to, żeby żyć, a nie odwrotnie, i zawsze odchodzą od stołu najedzeni w około 80%. Podstawą diety jest pokarm pochodzenia roślinnego: warzywa, owoce, orzechy, nasiona oraz pełne ziarno. Większość spożywanego jedzenia pochodzi z własnych przydomowych ogródków. Mieszkańcy niebieskich stref jedzą więc bardzo sezonowo, sami tłoczą oliwę, produkują wino czy sake. Mięso oraz nabiał pojawiają się na stołach sporadycznie, najwyżej raz w tygodniu. Również sól i cukier to produkty, których się nie nadużywa.

Społeczność niebieskich stref przez wiele lat obserwował Dan Buettner, słynny dziennikarz „New York Timesa" i „National Geographic". Swoje spostrzeżenia opisał w książce „Niebieskie strefy. 9 lekcji długowieczności od ludzi żyjących najdłużej". Polecam tę publikację każdemu – na pewno w tym trudnym dla wszystkich czasie to doskonała lekcja tego, co w życiu najważniejsze.

Autorka: Natalia Kaszyńska

Do pracy, jak co roku – **rowerem**

Trudna sytuacja związana z epidemią koronawirusa pokrzyżowała wiele naszych planów, z wielu wydarzeń musieliśmy zrezygnować. Jednak coroczny gdyński konkurs „Do pracy jadę rowerem" nie został odwołany - wciąż trwa jego 9. edycja.

Rejestracja firm rozpoczęła się jeszcze przed przymusową kwarantanną - 17 lutego 2020 r., a rowerzyści przystąpili do rywalizacji 2 marca. Jeśli nie wydarzy się nic nieprzewidzianego, to konkurs będzie trwał do 25 października.

Większość reguł rowerowej rywalizacji nie uległa zmianie. Jak w poprzednich edycjach, również tym razem zarejestrowanie w danym tygodniu 6 przejazdów upoważnia do odbioru śniadań rowerowych (w tym roku ich ogólna pula wynosi 11 500, a dostawcą jest firma Food4you). Po wyczerpaniu się puli śniadań przyjdzie czas na upominki rowerowe. Na nagrody finałowe przeznaczono 22 000 zł. Wśród uczestników, którzy zarejestrują minimum 60 przejazdów i wezmą udział w uroczystym zakończeniu, zostaną rozlosowane nagrody o wartości 200, 350 i 500 zł.

Jak co roku w Klimawencie znaleźli się chętni do kontynuowania rowerowej rywalizacji. Rowerzystów jest 5, tym razem są to sami panowie. Organizację spajają zaś panie: Natalia Kaszyńska i Lucyna Martynowska. Trzymamy kciuki za naszych rowerzystów i życzymy im, aby w tym trudnym dla wszystkich czasie przynajmniej konkurs rowerowy stanowił namiastkę normalnego życia.

Oto lista Klimawentowej drużyny i osiągnięcia rowerzystów z etapu, kiedy 15. numer „Echa Klimawentu" został oddany do druku.

Lp.	Rowerzysta	Liczba przejazdów	Pokonany dystans
1.	Andrzej Dybowski	80	198
2.	Jarosław Dziaduła	78	312
3.	Adam Korpacki	40	564
4.	Sławomir Sobkowiak	87	204
5.	Adam Szulist	88	302

Autorka: Natalia Kaszyńska

Covidowe szaleństwo

Temat pandemii zdominował jubileuszowy numer „Echa Klimawentu". I trudno się dziwić - to wyjątkowy czas. Z niepokojem śledzimy wzrost zachorowań, statystyki nie napawają optymizmem. Wiemy już na pewno, że Covid-19 zostanie z nami na długo, a antidotum na niego póki co pozostaje w sferze wyzwania dla naukowców.

Każdy z nas próbuje oswoić tę nową trudną sytuację po swojemu. Natłok docierających informacji przefiltrowujemy przez własną wrażliwość oraz odporność. I z tej odmienności właśnie rodzą się różne podejścia do wielkiej niewiadomej, którą wciąż pozostaje dla nas koronawirus.
Jednak niezależnie od tego, jaki jest nasz poziom lęku przed chorobą, powinniśmy solidarnie, dla dobra wszystkich przestrzegać elementarnych zasad, o których mówią epidemiolodzy. Częste mycie rąk i ich dezynfekowanie, zakładanie maseczek, unikanie dotyku podczas powitań czy stronienie od zaludnionych miejsc nie są w tej trudnej sytuacji jedynie frazesami. To zasady, dzięki którym na pewno uda się ograniczyć liczbę zachorowań i ocalić wiele osób z grupy ryzyka. Pamiętajmy - ludzie szczególnie narażeni to często nasi bliscy - rodzice, dziadkowie, przyjaciele, sąsiedzi... Warto przestrzegać podstawowej dyscypliny, aby zapewnić im elementarne bezpieczeństwo.
Ostrożność i samodyscyplina na pewno zaprocentują też w miejscach pracy, w przestrzeni, za którą odpowiedzialni jesteśmy my wszyscy i na której utrzymaniu powinno nam zależeć. Nieustannym źródłem niepokoju jest przecież fakt, czy uda się zachować ciągłość funkcjonowania firm. Nie tylko w naszym kraju bezpieczeństwo gospodarcze zostało poważnie naruszone, a kolejny przestój grozi ogromnym kryzysem.
Nasza ostrożność i odpowiedzialność wydają się w tej sytuacji jedyną drogą. Może właśnie dzięki nim szybciej uda się wrócić do normalnego życia.

Autorka: Natalia Kaszyńska

Czego nauczyła nas **kwarantanna**?

Epidemia Covid-19 opanowała cały świat i zawładnęła naszą rzeczywistością w stu procentach. W mediach możemy przeczytać na ten temat wiele, są dane liczbowe, relacje ludzi, mnóstwo przewidywań, prognoz i teorii. Redakcja „Echa Klimawentu" postanowiła się dowiedzieć, jak pracownicy firmy radzili sobie w tym trudnym czasie. Oto kilka wypowiedzi...

Natalia Kaszyńska

Covid-19 rzeczywiście opanował cały świat... Na początku nie było wiadomo, z czym dokładnie mamy do czynienia, informacje podawane w mediach wydawały się przedziwne, nierealne. Jednak czas pokazał, że należy dbać o najprostsze zasady, takie jak mycie rąk, zachowanie dystansu społecznego, unikanie skupisk ludzi, chodzenie w maskach oraz - w wypadku choroby - pozostanie w domu i solidne wyleczenie, aby nie narażać na infekcję innych. Jestem optymistką i myślę, że jeśli będziemy przestrzegać tych podstawowych wytycznych, to opanujemy wirusa, a nie - on nas.

Monika Odejewska

Cała historia z pandemią bardzo źle na mnie wpłynęła. Przede wszystkim bardzo mocno odczułam ograniczone kontakty z najbliższymi, głównie z moją mamą, która jest już w podeszłym wieku i ma dość duże problemy zdrowotne, moim wnuczkiem oraz córką mieszkającą za granicą. W tym momencie czuję się odizolowana społecznie. Poza tym dochodzi obawa o zdrowie moje i moich najbliższych. Martwię się i zastanawiam, jakie skutki ekonomiczne przyniesie pandemia, ale to pokaże nam najbliższa przyszłość.

Damian Denysiuk

Nie powiem, żeby wpłynęła na mnie pozytywnie, bo mimo wszystko jest to ograniczenie w poruszaniu się, jest mniejsza aktywność fizyczna, dlatego człowiek czuje się wtedy trochę gorzej. Wszystkie obostrzenia są uciążliwe, aczkolwiek potrzebne, aby utrzymać się w dobrym zdrowiu. Generalnie należy zachować pozytywne myślenie, choć nie jest to łatwe. W moim codziennym funkcjonowaniu zmieniło się to, że wychodząc na dwór, bardziej się pilnuję, ograniczam kontakt z innymi ludźmi, staram się unikać dużych skupisk osób i przede wszystkim rzadziej chodzę na zakupy.

Katarzyna Wittstock

Po początkowej fazie przerażenia emocje opadły. Trzeba realistycznie patrzeć na rzeczywistość i robić wszystko, co możliwe, aby się nie zarazić, a z drugiej strony żyć normalnym życiem. Przesada zarówno w jedną, jak i w drugą stronę jest niebezpieczna dla zdrowia, zarówno psychicznego, jak i fizycznego.

Przed nami sezon jesienno-zimowy. Zakażonych koronawirusem z dnia na dzień przybywa. Dlatego mimo trudnego dla wszystkich i często dość stresującego czasu bądźmy dla siebie wyrozumiali i trzymajmy się zdrowo.

Ozonator **KILLVIR** – hit sprzedaży

Sytuacja związana z pandemią Covid-19 i wprowadzanie coraz to nowych, zaostrzonych reguł społecznego funkcjonowania oraz reżimu sanitarnego zmobilizowały zespół Klimawentu do stworzenia urządzenia, które mogłoby w tym trudnym dla wszystkich czasie realnie przyczyniać się do zwiększania poziomu bezpieczeństwa w miejscach użyteczności publicznej.

Z potrzeby chwili w dziale konstrukcyjnym we współpracy z prototypownią zostało opracowane urządzenie do odkażania powietrza w pomieszczeniach takich instytucji, jak szpitale, przychodnie, szkoły i przedszkola, oraz hotele, restauracje i zakłady pracy. Stworzyliśmy ozonator KILLVIR w dwóch wersjach: KILLVIR 48 (o mocy 250 W, wadze 8 kg i wymiarach 600 x 390 x 250 mm) oraz KILLVIR 15 (o mocy 150 W, wadze 6 kg i wymiarach 470 x 390 x 250 m). Urządzenie służy do wytwarzania ozonu - gazu, który ma silne właściwości odświeżające i odkażające (ten gaz znacznie skuteczniej niż chlor neutralizuje obecne w powietrzu bakterie, wirusy i grzyby). Jego zadaniem jest dezynfekowanie powietrza w pomieszczeniach po to, aby zmniejszać ryzyko rozprzestrzeniania się drobnoustrojów chorobotwórczych, w tym koronawirusa.

Korzystanie z urządzenia KILLVIR wymaga przestrzegania określonych reguł. W miejscu, w którym zostało ono włączone, nie można przebywać (wysokie stężenie ozonu ma duży potencjał odkażający, jednak nie pozostaje obojętne dla zdrowia). Podczas działania urządzenia świeci się czerwona lampka ostrzegawcza. Gaśnie ona po 30 min od ustania pracy i dopiero po upływie tego czasu można bezpiecznie wejść do pomieszczenia i w nim przebywać.

Mamy nadzieję, że KILLVIR będzie się cieszył dużym zainteresowaniem klientów, a jego codzienna praca w różnych miejscach w Polsce pozwoli skutecznie zatrzymać wzrost zachorowań na COVID-19, a tym samym - ocali niejedno ludzkie życie.

Autorka: Natalia Kaszyńska

Dział **Ochrony**

W niniejszym numerze „Echa Klimawentu" przybliżymy Państwu pracę Działu Ochrony - zespołu, którego funkcjonowanie jest dla firmy niezmiernie istotne.

Kierownikiem Działu Ochrony w firmie Klimawent jest pan Henryk Adamczyk, a sam zespół liczy 12 pracowników. Wszyscy oni gorliwie pełnią powierzone im zadania. Skład osobowy działu w ostatnim czasie ulega zmianom, ponieważ część pracowników doczekała na tym stanowisku emerytury.

Praca Działu Ochrony jest niezmiernie ważna i warto mieć tego pełną świadomość. Na co dzień jego pracownicy trzymają pieczę nad bezpieczeństwem wszystkich osób pracujących w Klimawencie oraz nad całym majątkiem firmy. To właśnie oni należą do pierwszych osób, które mają kontakt z odwiedzającymi Klimawent gośćmi. Są więc wizytówką firmy, ale jednocześnie pierwszym i kluczowym filtrem bezpieczeństwa. To właśnie ich zadaniem jest rozpoznać, czy przypadkiem osoby podające się za interesantów nie są gośćmi niepowołanymi, czy nie mają złych intencji i nie stanowią realnego zagrożenia dla pracowników firmy oraz dla jej majątku. Ponadto mają w dyspozycji klucze do wszystkich pomieszczeń we wszystkich budynkach Klimawentu i ich zadaniem jest powierzać je właściwym osobom.

Praca w Dziale Ochrony nie jest łatwa. Zespół pracuje przez całą dobę, 7 dni w tygodniu, w systemie dwuzmianowym (po 12 godzin). W każdej z dwóch odrębnych portierni zlokalizowanych w dwóch różnych punktach na terenie firmy nieustannie musi być obecny pracownik. Na nocnych zmianach pracownicy nie tylko sprawują nadzór nad bezpieczeństwem budynków i terenu firmy, lecz także troszczą się wzajemnie o swoje własne bezpieczeństwo - asekurują się, są ze sobą w stałym kontakcie. Każdej nocy na terenie całej firmy musi się odbyć obchód, który potwierdzi, że w żadnym z budynków i pomieszczeń nie miała miejsca awaria, nie cieknie woda, nie doszło do spięcia elektrycznego czy zaprószenia ognia. Pracownicy sprawdzają także, czy wszystkie okna i drzwi są właściwie pozamykane. I wreszcie muszą pilnować, aby nie doszło do kradzieży, co w obliczu konfrontacji z potencjalnymi przestępcami stanowi dla nich bezpośrednie zagrożenie.

Na szczęście do tej pory w historii firmy nie miało miejsca żadne ryzykowne zdarzenie, mimo to nieustanna czujność i rzetelność w wykonywaniu obowiązków pracownika ochrony są wymogami kluczowymi. Wszystkim członkom tego zespołu serdecznie dziękujemy za sprawowanie pieczy nad naszym bezpieczeństwem.

Autorka: Agnieszka Szymanowska-Pancer

Helena Łazarek – 13 lat w Ochronie

Moduł „Twarze Klimawentu" cieszy się wśród naszych Czytelników sporym zainteresowaniem, co skłoniło nas, aby nadać mu również nową odsłonę – przybliżać sylwetki tych pracowników, którzy doczekali w naszej firmie emerytury.

I tak z końcem lutego 2020 r. pracę w Klimawencie zakończyła pani Helena Łazarek, pracownica Działu Ochrony. Pani Helena przepracowała w firmie prawie 13 lat. W rozmowie wspominała, że ten czas minął jej niezmiernie szybko i bez żadnych niebezpiecznych incydentów (na szczęście, bo przecież praca w Dziale Ochrony nie należy do najbezpieczniejszych). Powierzone obowiązki starała się wykonywać bardzo sumiennie, dbała o mienie firmy jak o swoje własne. Zapytana o to, co ceniła sobie w Klimawencie najbardziej, zaznaczyła, że wartością nadrzędną zawsze była dla niej serdeczność ludzi. Starała się wspierać innych, dodawać im otuchy. Na emeryturze pani Helena najpierw planuje solidnie odpocząć, ale nie zamierza się nudzić. Jest bowiem osobą, która ma wiele zainteresowań i zawsze znajduje sobie jakieś zajęcie. Lubi kulinaria, książki o tematyce medycznej i kucharskiej, a także szycie (od jednego z synów dostała w prezencie maszynę do szycia i planuje się zajmować drobnymi pracami krawieckimi na potrzeby własne i swoich bliskich). Jeśli chodzi o film, to preferuje mocne kino akcji i kino przygodowe. W telewizji zaś najbardziej ceni sobie programy nadawane na kanale Planete. Godzinami mogłaby oglądać filmy o wszechświecie, filmy przyrodnicze (zwłaszcza te o życiu dzikich zwierząt), a także reportaże z podróży w różne zakątki świata. Pani Helena lubi też podróżowanie. Najchętniej wyjeżdża w góry – stara się je odwiedzać każdego roku. Bardzo dobrze czuje się w Małopolsce, zwłaszcza w okolicach Piwnicznej i Krynicy, ceni sobie także Wieliczkę, Częstochowę i Kraków. Do tych miejsc będzie na emeryturze na pewno wracać. Z kolei w Gdyni będą Państwo mogli spotkać panią Helenę na Bulwarze Nadmorskim – to jej ulubione miejsce na długie spacery.
Redakcja „Echa Klimawentu" w imieniu wszystkich pracowników życzy wszystkiego najlepszego – dużo szczęścia, zdrowia i pięknych podróży.

Autorka: Agnieszka Szymanowska-Pancer

Miłośniczka zwierząt

Iwona Manikowska

„Twarzą Klimawentu" jubileuszowego wydania „Echa" jest pani Iwona Manikowska pracująca w Sekcji Zakupów. Zawodowo - świetna negocjatorka cen kupowanych przez Klimawent podzespołów, a prywatnie - wielka miłośniczka zwierząt, zwłaszcza psów.

Pani Iwona związała się zawodowo z Klimawentem we wrześniu 2003 r. i od tego czasu pracuje jako specjalista do spraw zakupów. Swą pracę zaczynała w Dziale Logistyki, a od czasu restrukturyzacji w firmie jest członkiem zespołu Sekcji Zakupów. W swojej pracy najbardziej ceni sobie kontakt z ludźmi oraz to, że każdy dzień przynosi nowe wyzwania, nowe sytuacje, czymś zaskakuje.
Prywatnie pani Iwona ceni sobie codzienny kontakt z naturą, jednak w rozmowie na plan pierwszy zdecydowanie wysuwa się jej miłość do psów. Choć obecnie nie jest właścicielką żadnego czworonoga, to w przeszłości miała ich już kilka, a przez wiele lat prowadziła nawet hodowlę seterów irlandzkich. Niestety, w rozmowie podkreśla, że strata zwierzęcia to bardzo bolesne doświadczenie, dlatego na razie nie podejmuje decyzji o kupnie lub przygarnięciu kolejnego. Nikogo nie zdziwi jednak fakt, że pani Iwona nie pozostaje obojętna na los psów i bardzo angażuje się we wszelkie akcje pomocowe, które tych zwierząt dotyczą.

Pani Iwona bardzo lubi wizyty w teatrze - Teatr Miejski w Gdyni to miejsce, które wraz z mężem odwiedza regularnie. Rodzinną tradycją państwa Manikowskich jest także kibicowanie. Ten zwyczaj zaczął się wtedy, kiedy córka pani Iwony trenowała koszykówkę, jednak z upływem czasu pasja kibicowania sportowcom została przeniesiona również na inne dyscypliny, na przykład na siatkówkę oraz tenis.
Pani Iwona uwielbia podróżować. Swych bliskich zawsze namawia na kierunki, które gwarantują wyższą temperaturę niż ta na Pomorzu. Stara się wybierać miejsca ciekawe pod względem przyrodniczym, ale niezbyt oddalone od cywilizacji. Dla pani Iwony dobra podróż nie musi wieźć na koniec świata - jej ulubionym kierunkiem jest Hiszpania, ale nie ta kontynentalna, tylko należące do kraju wyspy, zwłaszcza Majorka. Lubi także zwiedzać polskie miasta, spośród których szczególnie upodobała sobie Toruń oraz Rzeszów.
Gotowanie nie jest szczególną pasją pani Iwony, gotuje raczej z poczucia obowiązku niż dla przyjemności. Jednak skoro już musi to robić, to stara się, żeby jej rodzina jadała zdrowo. W swojej kuchni wykorzystuje wiele warzyw, zwłaszcza pieczonych, ceni sobie potrawy z kasz, makaronów, przyrządza humus. Dba, aby jej bliscy jedli posiłki regularnie i aby w potrawach mięso nie odgrywało zbyt często głównej roli. Stara się także na co dzień, w miarę możliwości chronić przyrodę, bo według niej kluczowe jest zaczynanie od własnego domu i drobnych gestów.

Autorka: Agnieszka Szymanowska-Pancer

KRETA w pigułce

Kretę udało mi się zwiedzić podczas wakacji. Jest ona największą grecką wyspą i jednocześnie piątą co do wielkości w basenie Morza Śródziemnego. Jej linia brzegowa wynosi ponad 1000 km.

Z powodu dużej popularności Grecji jako kierunku wakacyjnego można się tam dostać za pośrednictwem lotów czarterowych z biur podróży, ale także tanich linii lotniczych.

Kreta, nie dość, że jest piękna, to jeszcze bardzo ciekawa - oferuje wiele niezwykłych miejsc, które zapierają dech w piersiach. Uważam, że błędem byłoby spędzić wakacje w jednym miejscu, dlatego warto przed wyjazdem zastanowić się, co zwiedzić, następnie wypożyczyć samochód i zobaczyć te wspaniałe miejsca lub chociaż ich część.

Tak jak już wspomniałem, aby dotrzeć do najciekawszych miejsc wyspy, należy wypożyczyć samochód. W największych miastach, a także w wielu kurortach nie będzie z tym najmniejszego problemu. Co do dróg – są w średnim stanie, ale ruch na nich nie jest zbyt duży.

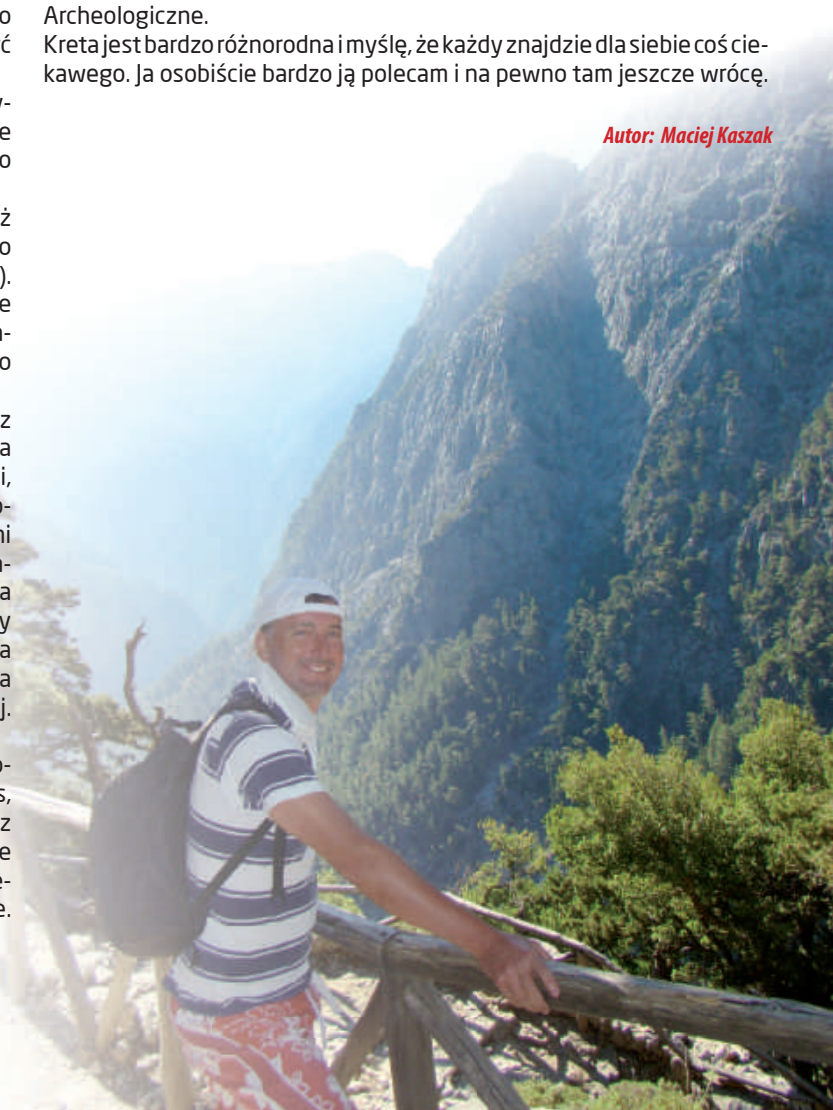
Kreta łączy w sobie piękno niesamowitych widoków, cudownych plaż wraz ze wspaniałymi zabytkami starożytności (między innymi odkryto tutaj jedne z najstarszych, mające 5,7 mln lat ślady przodków człowieka). Podczas mojej wycieczki objazdowej udało mi się zwiedzić przepiękne plaże: Laguna Balos (jedna z najpiękniejszych plaż na świecie), Falasarna, Preveli, Elafonisi i Matala. Każda z tych plaż jest inna i dlatego są takie niepowtarzalne.

Ciekawostką, jaką udało mi się zobaczyć, jest wąwóz Samaria. Wąwóz położony jest w południowo-zachodniej części Krety, w paśmie Lefka Ori. Jest on najdłuższym suchym wąwozem w Europie (18 km długości, dla turystów udostępnione jest ok. 16 km). Szlak turystyczny rozpoczyna się na wysokości 1227 m n.p.m. i wiedzie stromymi schodami w dół, do poziomu ok. 600 m n.p.m. Po drodze spotykamy wiele zabytków, aż docieramy do koryta strumienia rzecznego. Teraz droga wiedzie szlakiem wyschniętego strumienia, a po obu stronach mamy kilkusetmetrowe ściany skalne. Droga kończy się w momencie dotarcia do Morza Śródziemnego i trwa ok. 6 godzin. Wyprawa nie jest łatwa i dlatego nie jest przeznaczona dla osób o słabej kondycji fizycznej. Mimo to wrażenia widokowe, jakie pozostawia, są niesamowite.

Na wyspie znajduje się wiele zabytków cywilizacji starożytnej i nowożytnej. Udało mi się zobaczyć ruiny pałacu w Knossos, Fajstos, Gortynę (dawna stolica Krety w okresie panowania rzymskiego) oraz ruiny zamku weneckiego w Rethymno. Paradoksalnie najsłynniejsze ruiny pałacu minojskiego w Knossos podobały mi się najmniej, ponieważ zostały poddane betonowym rekonstrukcjom oraz pomalowane. Jest to jednak kolebka kultury europejskiej, dlatego warto to miejsce zobaczyć. Zabytki w Fajstos i Gortynie są wspaniałe, gdyż pozostały w stanie, w jakim odkopali je archeolodzy. Wielkość ruin daje wyobrażenie o tym, jak dawniej imponujące były te miejsca. Ostatnim zabytkiem, jaki zobaczyłem, jest zamek wenecki Fortezza w mieście Rethymno. Został on zbudowany w XVI w. przez wenecjan w obronie przed turecką napaścią. Pozostały tylko mury zewnętrzne, ale na terenie znajdują się meczet, cysterny, chrześcijańska kaplica oraz Muzeum Archeologiczne.

Kreta jest bardzo różnorodna i myślę, że każdy znajdzie dla siebie coś ciekawego. Ja osobiście bardzo ją polecam i na pewno tam jeszcze wrócę.

Autor: Maciej Kaszak



WEGE blog

Szakszuka z jajkiem i grahamką

Składniki:

- oliwa z oliwek - 20 g (2 łyżki)
- jaja kurze całe - 224 g (4 sztuki)
- czosnek - 5 g (1 ząbek)
- cebula - 100 g (1 sztuka)
- bazylia (świeża) - 8 g (8 listków)
- pomidory z puszki (krojone) - 400 g (4 porcje)
- papryka żółta - 70 g (0,5 sztuki)

Czas przygotowania: 30 minut

1. Na rozgrzanej na patelni oliwie podsmażyć pokrojoną w drobne piórka cebulę. Następnie dodać pokrojoną w kostkę paprykę. Jak trochę zmięknie, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i przyprawy (szczyptę chili lub ostrej papryki, szczyptę wędzonej papryki i opcjonalnie nieco kuminu).
3. Dodać pomidory, sól, pieprz, oregano, zamieszać i smażyć na większym ogniu ok. 5-10 minut, aż pomidory zmiękną i nieco odparują.
4. Do podsmażonych pomidorów wbić jajka (zrobić 4 zagłębienia, do których można wbić jajka, dzięki czemu nie rozleją się po całej patelni) i doprawić solą. Przykryć i gotować około 3-6 minut do czasu, aż białka jajek będą ścięte, a żółtka pozostaną półpłynne.
5. Podawać ze świeżą bazylią i z pieczywem.

Szakszukę najlepiej jeść z grahamką. Zamiast jajka można dodać kawałki sera feta - smakuje równie pysznie.

Kotlety z cukinii z pieczonymi ziemniakami w sosie koktajlowym

Składniki:

- ciecierzyca (w zalewie) - 120 g (6 łyżek)
- cebula dymka - 40 g (2 sztuki)
- cukinia - 300 g (1 sztuka)
- pietruszka, liście - 12 g (2 łyżeczki)
- jajo kurze - 28 g
- otręby owsiane - 28 g (4 łyżki)
- olej kokosowy (stały) - 20 g (1 łyżka)

Czas przygotowania: 90 minut

1. Ciecierzycę odsączyć z zalewy lub użyć 120 g wcześniej ugotowanej do miękkości, obrać z łusek i rozgnieść dokładnie widelcem.
2. Cukinię zetrzeć na grubych oczkach tarki, pozostawić na 20 minut na sicie i dodatkowo jeszcze odcisnąć z nadmiaru wody.
3. W misce wymieszać ciecierzycę, cukinię, drobno posiekaną pietruszkę, cebulę wraz ze szczypiorkiem, jajko, 2 łyżki otrębów i przyprawy.
4. Z powstałej masy uformować kotlety, obtoczyć w otrębach i smażyć na rozgrzanym oleju, z obu stron na złoty kolor.

Sos koktajlowy z musztardą (przepis na 2 porcje)

Składniki:

- jogurt grecki - 100 g (5 łyżek)
- musztarda - 10 g (1 łyżeczka)
- keczup - 22 g (1,5 łyżki)

Czas przygotowania: 5 minut

Jogurt wymieszać z ketczupem, musztardą i przyprawami do smaku: zieloną czubricą, ziołami prowansalskimi, pieprzem, słodką lub wędzoną papryką w proszku i kozieradką.

Ziemniaki z pieca

Składniki:

- oliwa z oliwek - 10 g (1 łyżka)
- ziemniaki - 210 g (3 sztuki)

Czas przygotowania: 25 minut

1. Ziemniaki obrać, wrzucić do wrzątku i gotować do momentu, aż będą lekko twarde.
2. Oliwę wymieszać ze słodką papryką, oregano, tymiankiem, świeżo mielonym pieprzem i odrobiną soli.
3. Ziemniaki odcedzić i pokroić na ćwiartki.
4. Następnie wymieszać z marynatą i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 15 minut (aż w środku będą miękkie, a na wierzchu lekko rumiane).

Autorka: Natalia Kaszyńska

Trójmiejskie smaki... LODY

Czy znają Państwo kogoś, kto nie lubiłby jeść lodów? Tego najpopularniejszego deseru świata nie trzeba chyba nikomu rekomendować. Wszystkim przypomina przecież dzieciństwo, kojarzy się z wakacjami i odpoczynkiem. W upalne dni daje odrobinę wytchnienia, pozwala odetchnąć od uciążliwej temperatury i celebrować chwilę.

Nie sposób nie zauważyć, że ciągu ostatnich lat w branży produkcji lodów dokonała się zmiana, a w zasadzie to nawet pewien rodzaj rewolucji – ogromną popularność zyskały lody rzemieślnicze wytwarzane z naturalnych składników, w niezwykłej ilości smaków i ich połączeń. Już raczej nie zaskakują nas lody o smaku słonego karmelu, masła palonego, wiśni w rumie, szarlotki czy ogórka. W Trójmieście jak grzyby po deszczu wyrastają coraz to nowe lodziarnie. Gdyby stworzyć listę rekomendacji, to byłaby ona bardzo długa. Miś, Kwaśniak, Paolo Gelateria, Słony Karmel, Miło mi, Bacio di Caffè, Beza-Krówka, Capuccino Cafe... to tylko wierzchołek „góry lodowej". Niektóre lodziarnie – takie jak Miś czy Kwaśniak – mają długą historię, istnieją od lat 50. i 60. XX w. i są częścią wspomnień naszych rodziców i dziadków. Inne, choć powstały już w XXI w., również nawiązują do starych tradycji i bazują na sprawdzonych, pilnie strzeżonych recepturach.
Warto jednak pamiętać, że każda lodziarnia czy kawiarnia serwująca lody to również kawałek historii i ludzie, którzy ją stworzyli. Na pewno każdy z Państwa ma takie ulubione miejsce, do którego zagląda znacznie częściej niż do innych. Zachęcamy, aby zabawić w nim trochę dłużej i spróbować poznać losy jego właścicieli. Może się wówczas okazać, że wcześniej zajmowali się oni zupełnie czymś innym, a w wyniku pragnienia życiowej odmiany poświęcili się tej wyjątkowej gałęzi gastronomii. Taką historię ma na przykład sopocka kawiarnia Bacio di Caffè przy ul. Grunwaldzkiej 4/6. Jej właścicielka – pani Katarzyna Malicka – zrezygnowała z pracy urzędnika administracji rządowej i swą zawodową energię zdecydowała się poświęcić na prowadzenie świetnej kawiarni serwującej właśnie lody produkowane w sposób rzemieślniczy.
Z panią Katarzyną o lodach można rozmawiać godzinami. Jest absolutną profesjonalistką w swym nowym fachu, ale także osobą niezwykle otwartą, lubiącą ludzi. Swój biznes stworzyła od podstaw. Oparła go na własnym pomyśle, który konsekwentnie od 6 lat realizuje i rozwija. Receptury serwowanych lodów są jej dziełem autorskim. A to nie lada wyczyn, bo opracowała już 180 różnych smaków i wciąż ma pomysły na nowe. Pani Katarzyna zna swoich klientów, wie, jakie mają upodobania (z ciekawych spostrzeżeń, którymi podzieliła się w rozmowie, jest to, że dzieci lubią sorbet ogórkowy, a dorośli na przykład lody mascarpone z malinami, zieloną herbatę czy gorgonzolę z gruszką). Zatem – jeśli mają Państwo ochotę na lody o smaku kwiatów czarnego bzu, lawendy, karmelizowanej cebuli czy inne ciekawe odkrycia – Bacio di Caffè to najlepszy adres. To lody stworzone dzięki ciężkiej pracy i wspaniałej wyobraźni.

Autorka: Natalia Kaszyńska

Mój kontakt **z naturą**

Od najmłodszych lat lubiłam ruch i przestrzeń, dlatego każdą wolną chwilę spędzałam na świeżym powietrzu, a moją pasją była jazda na rowerze.

Gdy skończyłam 15 lat, mój wzrok pogorszył się, musiałam zmodyfikować ulubioną aktywność. Gdy w Polsce pojawiła się moda na nordic walking, od razu wiedziałam, że to coś w sam raz dla mnie. Stopniowo wyzwoliłam się od popularnych kijków, dając ciału zupełną swobodę i pozwalając, by samo znalazło dla siebie najlepszą formę aktywności. Tak zaczęły się długie spacery, 10-kilometrowe marsze z elementami biegu.

Moje ciało przepełniała radość z kontaktu z naturą, jej pięknem i harmonią. Doceniam chwile samotności z dala od codziennego zgiełku. Lubię fotografować piękno przyrody, którą spotykam. To przeważnie małe formy, które są w zasięgu mojego wzroku. Dzięki fotografii i możliwości powiększenia mogę podziwiać świat niedostępny dla moich oczu, na przykład wnętrze kwiatu, którego normalnie bym nie zobaczyła.

Po wyczerpującym marszu lubię usiąść i posłuchać śpiewu ptaków – to dla mnie najlepsza medytacja. Polecam każdemu kontakt z prawdziwym światem.

Autorka: Izabela Polasz

Warzywnik na balkonie

Jak spróbujesz samodzielnie wyhodowanego pomidora, prosto z krzaka, nigdy nie zasmakuje ci już taki ze sklepu. Pierwszy kęs od razu przypomina mi smak dzieciństwa.

Ekologiczna uprawa warzyw i owoców jest możliwa nawet na balkonie, tarasie czy parapecie.

Zacznijmy od podstaw. Nie każde warzywo czy owoc nadaje się do uprawy w skrzyniach, donicach, a tylko tak możemy je uprawiać na balkonie. Dużo zależy od pogody i tego, ile czasu jesteśmy w stanie poświęcić na pielęgnację i doglądanie naszych przyszłych zbiorów.

Idealnie do uprawy w dużych donicach nadaje się pomidor. Najlepiej wybrać odmiany szczepione, które dają znacząco większe zbiory i są bardziej odporne na wszelkie choroby. Pamiętaj, że nie jest łatwo takie odmiany kupić. Ważne jest solidne podlewanie. I nigdy nie lejemy wody po liściach, tylko prosto do donicy. Pomidor powinien zawsze mieć mokrą ziemię na wysokość pięści. Warto poczytać w intrenecie na temat przycinania i uszczykiwania liści oraz o prowadzeniu pomidora na 1-2 pędy. Kiedy sadzonki już podrosną, pamiętaj o usuwaniu pędów bocznych.

Pamiętaj, aby pomiędzy pomidorami zasadzić aksamitkę, idealnie odstrasza robaki i pięknie wygląda.

Jeśli masz mały balkon, wybierz odmiany koktajlowe. Taki pomidor bez problemu urośnie nawet w 20-litrowej doniczce.

Jeżeli masz duże donice na pomidory, warto dosiać do nich po bokach bazylię. Idealnie sprawdza się także rukola. Jednak ta lubi się płożyć, więc może trzeba będzie ją lekko przycinać.

Jednego roku, zachęcona poradą ogrodniczki, posadziłam ogórki. I tego warzywa polecić nie mogę. Pracy dużo, a jedzenia na 2 dni. Chociaż muszę przyznać, że jego smak zrekompensował moją pracę. Jednak więcej sadzić go nie będę. W dodatku z 3 sadzonek 2 nie przetrwały.

Jeżeli masz bardzo jasny balkon i pogoda będzie idealna, super sprawdzą się truskawki wiszące. Jednak nie nastawiaj się na wielkie zbiory. Ale dla spróbowania niesamowicie smacznych owoców warto. Pamiętaj jednak, że duże opady deszczu plus silne słońce może truskawki zabić.

Jeśli zaczynasz swoją przygodę z sadzeniem warzyw i owoców, postaw na gotowe sadzonki od ogrodnika. Oczywiście jeśli chcesz, możesz pobawić się w sadownika i zasiać własne warzywa. Jednak na początku warto mieć lekką pomoc. Przynamniej będziesz mieć większą pewność, że sadzonki się przyjmą.

Pamiętaj, że siejąc pomidory i inne miododajne rośliny, wspieramy nasze pracowite pszczoły. Korzyść jest tu obopólna.

Autorka: Sandra Jasińska

Ekowymiana w Klimawencie

Praca w danym miejscu nie polega tylko na wymianie konkretnych usług, wykonywaniu określonych, zapisanych w umowie zobowiązań. Między ludźmi nawiązuje się więź, relacje dojrzewają, z niektórych czasem rodzi się prawdziwa przyjaźń. Im więcej takich naturalnych relacji, tym lepsza jest atmosfera pracy oraz efektywność. I to bardzo cieszy.

A dlaczego o tym wspominamy? Bo choć w krótkim tekście chcielibyśmy nawiązać do obserwacji jednego z przejawów takich właśnie więzi. A chodzi mianowicie o rozwijającą się między pracownikami wymianę różnych towarów, która sięga dalej niż tylko zawodowe zobowiązania. Pracownicy Klimawentu wymieniają się kontaktami do sprawdzonych wytwórców zdrowej żywności (np. producentów miodu czy jaj), dostarczają sobie nawzajem plony z własnych ogródków, pieką na zamówienie ciasta czy tworzą rękodzieło. To bardzo pozytywny przejaw dobrych relacji między pracownikami naszej firmy.

Autorka: Natalia Kaszyńska

O! Horror!

Horror to gatunek literacki zwany też fantastyką grozy. Powstał, by u czytelników wywoływać stan ciała i duszy nazywany katharsis. Był znany już w starożytności. Miał powodować u odbiorcy intensywne doznania, takie jak trwoga, której celem było działanie terapeutyczne, prowadzące do oczyszczenia duszy.

Obecnie ten gatunek literacki zdecydowanie uległ uproszczeniu i w większości przypadków to literatura science fiction lub fantasy w okrutniejszej, brutalniejszej retoryce niż zwykłe powieści tych gatunków.

Niestety, jest wiele niezbyt interesujących pozycji wywołujących raczej śmiech niż grozę. Jednak wśród nich można znaleźć prawdziwe perełki, które (mimo że nie wierzymy przecież w gusła i oddajemy prym nauce) powodują ciarki na plecach.

Na mojej subiektywnej liście autorów tego gatunku literackiego znajdują się:

- William Peter Blatty z jego najsłynniejszą pozycją „Egzorcysta”,
- Stephen King, między innymi za powieści „Cujo”, „Lśnienie”, „Smętarz dla zwierzaków”,
- Bram Stoker ze słynnym „Draculą”.

Tych autorów i te powieści z czystym sercem rekomenduję i dodam tylko, że nie bez powodu wszystkie z tych pozycji zostały przeniesione na wielki ekran.

Oczywiście sytuacją idealną byłoby najpierw przeczytać książkę – co zawsze gorąco polecam, a następnie obejrzeć ekranizację, bo poza genialnym „Lśnieniem” reszta może nieco (lub nawet bardzo) rozczarować... Zresztą, jak to książki mają w zwyczaju (szczególnie te z elementami fantastyki), do każdego przemawiają inaczej i są różnie interpretowane, więc warto się przekonać, gdzie zaprowadzi nas nasza własna wyobraźnia. Polecam gorąco raz na jakiś czas sięgnąć po literaturę z gatunku horroru. Nawet jeśli okaże się, że nie poczujecie dreszczy na plecach, to na pewno oderwie was ona od problemów i spraw codziennych, a to w dzisiejszym świecie rzecz bezcenna.

Autorka: Kamila Stankowska

Ciekawostki z życia firmy

Pomoc gdyńskim seniorom

13 grudnia 2019 r. pracownicy naszej firmy nie musieli zabierać ze sobą drugiego śniadania - tego dnia można było zjeść w Klimawencie prawdziwie wykwintny posiłek. Przeprowadzona w firmie akcja „Zostań Świętym Mikołajem" obfitowała w smaczne i wyszukane propozycje kulinarne. Dania na słodko i wytrawnie, mięsne i dla wegetarian - każdy znalazł coś dla siebie. Wszystko było tak zdrowe i smaczne, że przez żołądek udało się dotrzeć do serc wielu pracowników. W akcji dobroczynnej zebraliśmy aż 1131,49 zł! Za tę kwotę zostały przygotowane zestawy prezentów dla gdyńskich seniorów. Podstawowe środki czystości, artykuły spożywcze i słodycze trafiły do trojga gdyńskich stulatków. Nie obyło się bez łez wzruszenia i ciepłych podziękowań. Akcja została przeprowadzona w porozumieniu z Urzędem Miasta Gdyni, którego pracownicy wskazali nam osoby najbardziej potrzebujące. Nie było to pierwsze i ostatnie tego typu wydarzenie - w przyszłości chcemy je kontynuować. Pragniemy w ten sposób zwrócić uwagę i uwrażliwić ludzi na potrzeby osób starszych, którzy często żyją bardzo blisko nas, a pozostają niedostrzeżeni.

Klimawenciątko

Jan Stosik
12.07.2020 r.
Waga: 3460 kg

Ślub

Pan Andrzej Loks 08.08.2020 r. wstąpił w związek małżeński z panią Mariolą Krzyżanowską. Młodej Parze życzymy wszystkiego najlepszego na nowej drodze życia.

Tłusty Czwartek

Tłusty Czwartek przypadał w tym roku 20 lutego. Pączek jest nieodzownym elementem tego dnia. W Klimawencie zawsze celebrujemy to święto. Nie mogło więc zabraknąć słodkiego poczęstunku i w tym roku. Królowały klasyczne pączki z marmoladą!

Nakrętki

Z przyjemnością informujemy, że dzięki Państwa sercu, zaangażowaniu i ofiarności zebrane plastikowe nakrętki zostały przekazane na leczenie Lilianki. Dziękujemy za okazane zrozumienie, empatię, życzliwość i piękny przykład niesienia pomocy potrzebującym.

Pracownicy mają głos

Drodzy Pracownicy Klimawentu.
Jeśli macie jakieś problemy lub potrzebujecie doradztwa w kwestii nurtującej Was sprawy, zapraszamy serdecznie do „Pokoju zwierzeń", tuż obok Działu Marketingu.
Kontaktować się z nami możecie bezpośrednio lub za pomocą adresu e-mail: radapracownicza@klimawent.com.pl.
Jesteśmy zawsze to Waszej dyspozycji i służymy pomocą.

Rada Pracowników

Nowi **pracownicy**

Piotr Deoniziak
Prototypownia

Ewa Frankowska
Dział Administracji

Błażej Kitowicz
Pracownia Konstrukcyjna

Sławomir Sobkowiak
Dział Produkcji CNC

Marek Stankiewicz
Ochrona Obiektów

W następnym numerze...

Już dziś zachęcamy do tworzenia z nami następnego, jesiennego numeru „Echa Klimawentu". Zgodnie z naszymi założeniami nowy numer będzie miał nową szatę graficzną, nowe branżowe bloki tematyczne, ma być skupiony wokół promowania naszych produktów. Będzie nam niezmiernie miło współtworzyć pismo z naszymi Czytelnikami.
Do zobaczenia jesienią.

Redakcja „Echa Klimawentu"

Kartka z **ferii**

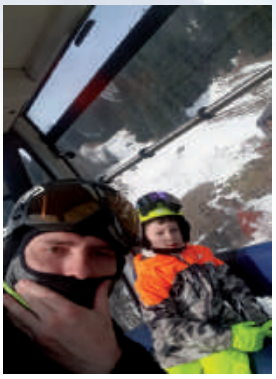
XiaoTian Guo z kolegami,
Warszawa, Polska

Natalia i Oskar Kaszyńscy,
Rewa, Polska

Henryk Adamczyk,
Kołobrzeg, Polska

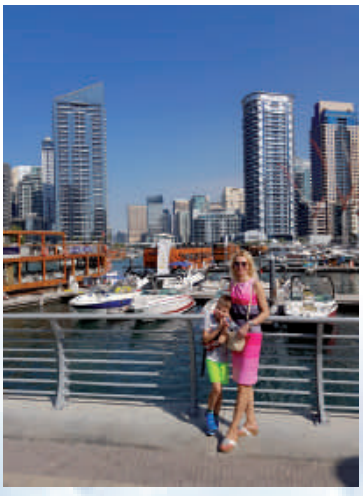
Anna Lont z tatą,
Gdańsk, Polska

Agnieszka Klawikowska,
Białka Tatrzańska, Polska



Alan Kaszyński z synem,
Mayrhofen, Austria

Sławomir Sadowski z córką,
Gdynia, Polska



Joanna Koniarek-Majkowska z synem,
Dubaj, Zjednoczone Emiraty Arabskie

Sławomir Sobkowiak,
Gdańsk, Polska

Beata Adamczewska,
Folgarida, Włochy

Katarzyna Wittstock,
Gdynia, Polska