



**Z duchem
CZASU**
Jak nowe technologie pomagają nam przekonać gości, że warto zatrzymać się w naszym hotelu?
str. 3

**Kuchnia
na „Bani”**
W naszym hotelu działają trzy restauracje – Góralska, Tatrzańska i Róhatka. Różni je charakter serwowanych dań.
str. 8

ISBN 978-83-62010-40-0



LATO PEŁNE MUZYKI!

Całość na 6-7 str.

WYDAWCA:
syn Józka, wnuk Karola
– Paweł Dziubasik

Wsparcie redakcyjne i skład DTP:
Media Kolorowe

Nakład:
Kieło zyjdzie, tyło się druknie!

Termalne nowości

Lato 2017 to jeszcze więcej atrakcji dla gości Termy Bania. Z myślą o spragnionych wodnych szaleństwach przygotowaliśmy nowy trzytorowy ślizg wodny. Mamy też miłą niespodziankę dla osób korzystających z oferty naszego Saurarium.

Całość na 2 str.

Sielsko Anielsko najlepsze w Polsce!

Do naszej bogatej kolekcji nagród i wyróżnień w maju dołączyliśmy kolejne. Hotel Bania**** Thermal & Ski Sielsko Anielsko Spa w Białce Tatrzańskiej zwyciężył w tegorocznej edycji SPA PRESTIGE AWARDS i został uznany najlepszym Hotelem SPA & Wellness w Polsce.



Całość na 2 str.



Medal od marszałka

Janina i Józef Dziubasikowie znaleźli się w wąskim gronie osób i instytucji uhonorowanych przez Województwo Małopolskie za pracę, poprzez którą promują nasz region w Polsce i na świecie.

Całość na 3 str.

Hotel w budowie

Trwa budowa nowego skrzydła hotelu. Już w przyszłym roku będziemy dysponować łącznie 260 pokojami – w tym specjalną ofertą dla rodzin i nową przestrzenią konferencyjną przeznaczoną dla klientów biznesowych.



Całość na 4-5 str.

JESTEŚMY NAJLEPSI W POLSCE!



Do naszej bogatej kolekcji nagród i wyróżnień w maju dołączyliśmy kolejne. Hotel Bania ** Thermal & Ski Sielsko Anielsko Wellness & Spa w Białce Tatrzańskiej zwyciężył w tegorocznej edycji SPA PRESTIGE AWARDS i został uznany najlepszym Hotelem SPA & Wellness w Polsce. Nasz obiekt nie miał sobie równych w głosowaniu internetowym oraz w ocenie jury.**

Konkurs, w którym nagradzane są najlepsze Hotele SPA & Wellness i DAY SPA w Polsce zorganizowano już po raz 11. – Ten konkurs wskazuje na jakość polskich obiektów SPA. Gdy zaczęliśmy tych obiektów było raptem 50 i trudno było wybrać spośród nich kilka naprawdę super. Teraz mamy twardszy orzech do zgryzienia, bo jest ich 700 – mówił podczas gali Paweł Polka, organizator SPA PRESTIGE AWARDS.

Głosowanie odbywało się od stycznia do marca w kilku etapach. Hotele SPA i DAY SPA wybierane były poprzez głosowanie internetowe oraz sms-y m.in. przez użytkowników portali spahotele.pl, spa-info.pl oraz gości hoteli i salonów kosmetycznych, a także Jury. W konkursie uczestniczyło ponad 70 obiektów SPA. Rywalizowały one łącznie w 20 ka-

tegoriach w tym m.in. najlepszy Hotel SPA & Wellness w Polsce, najlepsze Day SPA & Beauty Salon w Polsce, Obja-

wienie SPA Roku, SPA Prestige Design Award czy Najlepszy Resort SPA.

Uroczysta gala, której organizatorem jest Comfortum Travel & Projects odbyła się 18 maja 2017 r. w Teatrze Sabat Małgorzaty Potockiej w Warszawie. Radości podczas odbierania nagrody nie kryła Katarzyna Dziubasik. – Zwyciężyliśmy w głównej kategorii, czyli jako najlepszy hotel SPA i Wellness w Polsce w 2017 r. Długo na to czekaliśmy i w końcu się udało. Takie konkursy na pewno podnoszą prestiż miejsca – nasi klienci bardzo zwracają na to uwagę. Dla nas jest to również ważne, mobilizuje nas do jeszcze lepszej pracy.

Hotelowe SPA – nasza duma

SPA&Wellness Sielsko Anielsko to wyjątkowe miejsce w naszym hotelu. Powinni je koniecznie odwiedzić wszyscy, którzy szukają ciszy, odprężenia, chcą odzyskać siły vitalne i poczuć, czym jest prawdziwy relaks.

W strefie Sielsko na gości czekają cztery sauny o różnej temperaturze i wilgotności – jodłowa, chlebowa, kamienna i fińska, a także pokój relaksu, gdzie dopełnieniem odpoczynku będzie kąpiel w basenie lub studni górskiej.

W strefie Anielsko fachowa obsługa pomaga gościom zadbać o ciało, dłonie, skórę twarzy i paznokcie. Proponuje gamę egzotycznych masażów (m.in. kamieniami, stemplami, świecami, ale także okłady z siana) i zabiegów pielęgnacyjnych (w tym nawilżających, złuszczeniowych, oczyszczających), a także holistyczne zabiegi – dla ciała i ducha. Do dyspozycji gości jest też nowoczesny salon fryzjerski. Wszystkie wnętrza są utrzymane w stylistyce nawiązującej do drewnianego wystroju hotelu i rozświetlone płomieniami świec. Jeden z gabinetów przeznaczony jest specjalnie dla par.



TERMALNE NOWOŚCI

Lato 2017 to jeszcze więcej atrakcji dla gości Termy Bania. Z myślą o najmłodszych, spragnionych wodnego szaleństwa przygotowaliśmy nowy, trzytorowy ślizg wodny. Mamy też miłą niespodziankę dla osób korzystających z oferty naszego Saunarium.

Ale jazda!

Latem w Termie Bania bawimy się jeszcze lepiej, ponieważ ofertę basenową Strefy Relaksu i Strefy Zabawy wzbogaca jedyna w regionie tak rozbudowana Strefa Letnich Atrakcji. Tworzą ją Mokry Plac Zabaw (a w nim m.in. armatki wodne i zraszacze), Dmuchany Wodny Plac Zabaw (na powierzchni prawie 400 m² rozmieszczono baseny, zjeżdżalnie, rynny i ślizgi wodne), boisko do siatkówki plażowej i strefa kąpiele słonecznych z 500 wygodnymi leżakami. Gdy z nieba leje się żar, strefa cieszy się naprawdę wielkim powodzeniem u gości. Na nowy sezon letni przygotowaliśmy coś specjalnego – 3-torowy Ślizg Wodny o wspólnej długości po-

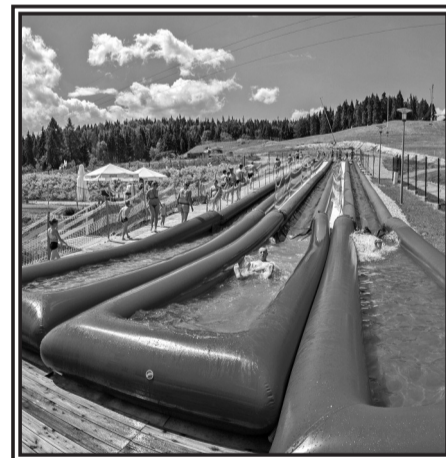
nad 150 m! – Ślizg równomiernie nawadniany gwarantuje zabawę, jakiej latem w Termie Bania jeszcze nie było. Całość zlokalizowano w Strefie Zabawy tak, by czas spędzony tam głównie przez młodych i rodziny z dziećmi był wypełniony wszelkimi aktywnościami po brzegi – mówi Monika Radwańska z Termy Bania. Inwestycję realizowano na terenie, który do tej pory wykorzystywano głównie w wakacje, dlatego prace w najmniejszym stopniu nie ingerowały w funkcjonowanie obiektu. Dodatkowo dmuchane atrakcje znalazły swoje miejsce tuż obok inwestycji zrealizowanej nieco wcześniej – Wodnego Placu Zabaw,

dzięki temu powstała imponujących rozmiarów Strefa Letnia.

Zmiany w Saunarium

Nasze Saunarium to jedyne takie miejsce na Podhalu, które oferuje gościom niemal wszystkie dostępne dzisiaj warianty saunowania, a co więcej także komfort basenów termalnych i przepiękny ogród, który otacza basen zewnętrzny i jedną z saun.

Na powierzchni ponad 1000 m² znajdziemy: Saunę Fińską, Łaźnię Parową, Grotę Kamienną, Saunę Starą Góralską i Ruską Banię. W tej strefie zlokalizowano także basen z wodą chłodzącą do pływania o temp. do 24°C, tężnię solan-



Z nowych ślizgów można korzystać od czerwca

kową, pokój relaksu z koloroterapią oraz basen relaksacyjny z surową, siarkową wodą termalną.

W kwietniu – w trosce o komfort gości – Saunarium zostało rozbudowane. – Na ten cel przeznaczono dotychczasową, Strefę VIP. Do tej pory istniało poczucie, że oddzielenie tej części drewnianą ścianą tworzy pewien dystans. Przeprowadzono wiele rozmów z klientami, którzy w stu procentach zaaprobowali nowy pomysł – mówi Monika Radwańska z Termy Bania. Potrzeba było dwóch tygodni, by niewidoczna strefa VIP zyskała nowy wygląd. Zamieniono ją w piękny taras widokowy, na którym swoje miejsce znalazła część wypoczynkowa, drink bar, jacuzzi i sauna fińska.



Saunarium po kwietniowej rozbudowie

Wiemy, że to co oferujemy w Hotelu Bania to usługa najwyższej jakości, ale o tym potencjalny Gość przekona się dopiero po przyjeździe. Nasze zadanie to przekonać Go do wyboru hotelu, a nowe technologie pomagają nam w tym niełatwym zadaniu. Dzięki nim możemy sprawić, że każdy może niemalże „dotknąć” pokoi, „posmakować” górskich potraw i „poczuć” termalny klimat wypoczynku. Dalej już tylko kilka prostych kroków i widzimy się „na Bani”.

ZA PAN BRAT Z NOWYMI TECHNOLOGIAMI

W Hotelu Bania umiejętnie łączymy przeszłość z teraźniejszością i tradycję z nowoczesnością. Tę ostatnią widać m.in. na naszej nowej stronie internetowej, poprzez którą klienci mogą rezerwować pobyt pod Tatrami nie ruszając się sprzed ekranu własnego komputera. O tym, jak to działa i z jakich nowoczesnych narzędzi korzystamy w kontaktach z gośćmi, opowiada Marcin Dragan z firmy Profitroom – wiodącego dostawcy technologii rezerwacyjnej dla hoteli.

– Od kilku tygodni Hotel Bania ma nową stronę internetową. Jak długo powstawała?

– Nad stroną internetową pracowaliśmy przez kilka miesięcy, ale współpracę z hotelem zaczęliśmy już dwa lata temu od instalacji na poprzedniej stronie internetowej silnika rezerwacji internetowych – Upper Booking Engine. Dostarczyliśmy narzędzie, dzięki któremu goście, którzy chcą zarezerwować sobie pobyt w Hotelu Bania mogą w bardzo prosty sposób zrobić to samodzielnie i otrzymać natychmiastowe potwierdzenie. Nasze wieloletnie doświadczenie pokazuje, że w zależności od tego jak prezentowane są treści i jak zoptymalizowana jest strona internetowa pod kątem silnika rezerwacji internetowych, efekt rezerwacji dokonywanych on line może być mniej lub bardziej zadowalający. Podjęliśmy się współpracy przy tworzeniu strony dla hotelu, by poprawić efektywność tego rozwiązania. W naszej branży mówi się o współczynniku konwersji – chcieliśmy, aby był on jak najwyższy.

Z perspektywy gościa – internauty oznacza to jeszcze łatwiejszą i bardziej intuicyjną obsługę systemu rezerwacji miejsc przez Internet.

– Czy widać już pierwsze efekty tych zmian?

– Nowa strona działa od niedawna, ale już zanotowaliśmy dwukrotny wzrost liczby rezerwacji internetowych, co nas oczywiście bardzo cieszy. Cały czas pracujemy nad stroną, bo obecnie nie jest już tak jak niegdyś, kiedy to w niezmiennym wydaniu strona funkcjonowała przez nawet 2-3 lata. Cały czas będziemy ją optymalizować. Choć klient tego nie widzi, realizujemy kilka eksperymentów, tzw. testów A/B, które pozwalają nam przygotować jeszcze lepszy produkt. Część użytkowników w tym samym czasie otrzymuje jedną wersję systemu czy strony internetowej, podczas gdy reszta trochę inną. One oczywiście realizują ten sam cel, ale każda w trochę odmienny sposób. My wyciągamy wnioski, która z tych wersji jest bardziej efektywna dla użytkownika końcowego, czyli gościa i ją wdrażamy u wszystkich. W trybie ciągłym wprowadzamy więc niezbędne poprawki.

– A sama strona? Co stanowiło dla was największe wyzwanie?

– Największym wyzwaniem była bardzo złożona oferta całego kompleksu – na stronie są informacje nie tylko o hotelu, ale także m.in. o termie, SPA czy stoku narciarskim. Wszystkie te podmioty w zależności od pory roku mają różne atrakcje, a na cenę pobytu w hotelu – różną w zależności np. od pory roku czy konkretnego dnia – składa się wiele dodatkowych elementów. Od strony marketingowo-technologicznej było to zatem dość złożone zadanie. Poza tym dużym sprawdzianem dla nas było także przygotowanie strony internetowej na urządzenia mobilne, które jak wiemy

mają swoje ograniczenia – mały ekran, niższa wydajność i przepustowość danych. Pracowaliśmy nad takim pokazaniem treści – tekstu, zdjęć, video, aby oferta na smartfonach czy tabletach była możliwie pełna i dostępna. Z uwagi na wspomniany wcześniej szeroki wachlarz hotelowej oferty i fakt, że chce-



my, aby i tą drogą goście dokonywali rezerwacji, było to spore wyzwanie. W tej chwili już wiemy, że blisko połowa ruchu na stronie to zasługa użytkowników urządzeń mobilnych, a współczynniki konwersji są bardzo zadowalające.

– Na stronie dostępny jest też chat z obsługą hotelu, klient może zamówić sobie kontakt telefoniczny o dogodnej dla niego porze...

– To prawda – integrujemy rozwiązania różnych dostawców, ale staraliśmy się, aby nie rozpraszały gościa i nie pojawiały się zbyt nachalnie. Naszym głównym celem jest to, by potencjalny gość obsłużył się samodzielnie, szybko i wygodnie, bez konieczności kontaktu telefonicznego czy poprzez chat. Dajemy jednak internautom taką możliwość, bo zauważyliśmy, że nadal wiele osób woli

zadzwoić, wypytać o wszystko, rozwiązać wszystkie wątpliwości i dopiero z taką wiedzą decyduje się na pobyt. Razem z Hotelem Bania prowadziliśmy badania nad naszym nowym produktem Guest Connect, czyli systemem klasy CRM (ang. Customer Relationship Management) dedykowanym tylko dla branży hotelarskiej. Celem tego rozwiązania jest pewna automatyzacja i usprawnienie procesów na linii klient – hotel po to, by pracownicy hotelu znali potrzeby stałych gości i sprawnie mogli ich lepiej obsługiwać. Choć w Hotelu Bania dział call center jest duży, to w wysokim sezonie dochodzi tu do pewnych przeciążeń wynikających przede wszystkim z czasu trwania rozmów z potencjalnymi gośćmi. Z uwagi na to, że każdy klient ma swoje potrzeby, kalkulacja możliwych wariantów cenowych pobytu zajmuje sporo czasu. Szczególnie złożony jest proces wyliczenia oferty dla rodzin z dziećmi, gdzie hotel musi doradzić optymalną aranżację pokoju, dostawek itp. Wraz z Hotelem Bania wypracowaliśmy więc takie rozwiązanie, które łączy system rezerwacji on line z pomocnikiem dla konsultanta i gościa. W trakcie rozmowy z klientem w czasie kilku sekund obsługa może skalkulować nawet najbardziej skomplikowaną ofertę i przesłać do zainteresowanego, gdy ten cały czas jest jeszcze na linii. Propozycja jest spersonalizowana i można się z nią zapoznać na spokojnie, a potem dokończyć rezerwację on line. Podsumowując – razem z hotelem unowocześniliśmy ten tradycyjny, analogowy sposób kontaktu z gościem.

– Czy wykorzystywanie nowych narzędzi w procesie sprzedaży w tej branży to dziś norma?

– Niekoniecznie. Hotel Bania jest bardzo odważny w stosowaniu nowinek technologicznych. Nie boi się eksperymentów, bo ich celem jest usprawnienie wszystkich procesów obsługi gościa.

– Jakie są priorytety współpracy Profitroomu z Hotelem Bania na najbliższe miesiące?

– Przez najbliższe miesiące będziemy się nadal koncentrować nad rozwojem silnika CRM, aby obsługa gości była jeszcze bardziej efektywna. Biorąc pod uwagę fakt, że Hotel Bania rośnie i zapewne niebawem pojawią się kolejne elementy w jego ofercie, to z pewnością pracy nam nie zabraknie. Przy sprawdzonym systemie liczba pokoi czy hotelowych gości nie ma aż tak wielkiego znaczenia, jednak z doświadczenia wiem, że im większy obiekt, tym więcej wyzwań dla naszej firmy.

SREBRNY MEDAL ZA PROMOCJĘ MAŁOPOLSKI

Janina i Józef Dziubasikowie znaleźli się w wąskim gronie osób i instytucji uhonorowanych przez Województwo Małopolskie za pracę, poprzez którą promują nasz region w Polsce i na świecie. Pamiątkowy srebrny medal z rąk marszałka Jacka Krupy odebrał Paweł Dziubasik.

Medale za Zasługi dla Województwa Małopolskiego – złote, srebrne i brązowe wręczono podczas uro-

czystej gali w Teatrze im. J. Słowackiego w Krakowie. Była ona punktem kulminacyjnym obchodów tegorocznego Święta Małopolski. – *Chcemy podkreślić i pokazać, że samorząd regionalny to nie tylko instytucje. To nie procedury i zarządzenia, które można łatwo zmieniać bez większych konsekwencji. Samorząd to ludzie, którzy wspólnie decydują o swoim najbliższym otoczeniu. Bycie Małopolaninem to coś więcej niż metryczka w dowodzie. To ważna część naszej tożsamości* – mówił podczas gali Marszałek Jacek Krupa.

Najwyższe odznaczenie – Złoty Medal Honorowy za Zasługi dla Województwa Małopolskiego – przypadło



Paweł Dziubasik odebrał medal z rąk marszałka Jacka Krupy i przewodniczącej Sejmiku Województwa Małopolskiego Urszuli Nowogórskiej.

Państwowemu Muzeum Auschwitz – Birkenau w Oświęcimiu. Podczas gali uhonorowano także siedmiu wybitnych mieszkańców Złotymi i Srebrny-

mi Krzyżami Małopolski. Wśród wyróżnionych znaleźli się m.in. znakomici skoczkowie narciarscy – Kamil Stoch i Dawid Kubacki.

JESZCZE WIĘCEJ



Tak już w przyszłym roku będzie wyglądał nasz hotel

Trwa budowa nowego skrzydła hotelu.

Już w przyszłym roku będziemy dysponować łącznie 260 pokojami – w tym specjalną ofertą dla rodzin – i nową przestrzenią konferencyjną przeznaczoną dla klientów biznesowych. Jedno pozostanie jednak bez zmian – pod każdym względem nowe skrzydło będzie spójne z tym, co jest już dobrze znane i z czego słyniemy: połączenia nowoczesnego komfortu oraz góralskiego ciepła.

WYJĄTKOWE MIEJSCA

– Do nowej inwestycji dojrzelaliśmy trzy lata. Kiedy otwieraliśmy istniejącą część hotelu, w sezonie zimowym 2012/2013, już myśleliśmy o tym, co dalej i jak to wszystko ma funkcjonować w przyszłości. Wtedy mieliśmy jednak pewne wątpliwości, bo nie wiedzieliśmy jak hotel będzie funkcjonował, czy oferta spodoba się gościom, jak bardzo uda nam się trafić w ich gusta. Czterogwiazdowego hotelu w Białce nie było, jednak obiekty tego typu w naszym najbliższym otoczeniu dawały nadzieję, że jest zapotrzebowanie na taki standard. Liczyłem, że hotel zlokalizowany tuż obok term i u stóp jednego z najpopularniejszych ośrodków narciarskich w Polsce również się obroni. I tak się też stało – mówi Paweł Dziubasik, Prezes Zarządu Spółki kierującej hotelem i ośrodkiem narciarskim Bania.

Nowe skrzydło hotelu powstaje w miejscu szczególnie ważnym dla całej rodziny Dziubasików, gdzie prawie 70 lat temu swój dom zbudował senior rodu – dziadek Karol. Tam mieszkali Józef i Janina Dziubasikowie oraz ich synowie – Paweł i Damian. W tej przestrzeni przyjmowali swoich pierwszych gości. – Tam właściwie wszystko się zaczęło, dlatego darzymy ten teren szczególnym sentymentem. Upływ czasu zrobił jednak swoje z dawnymi zabudowaniami, trzeba było zdecydować co dalej. Jako przedstawiciel młodszego pokolenia przeżywałem to pewnie mniej niż mama, Janina. Przed podjęciem decyzji o rozbudowie rozmawialiśmy o tym z moim – nieżyjącym już dziś – dziadkiem, Karolem, który był na tyle światłym człowiekiem, że – mimo iż serce mówiło pewnie co innego – rozumiał potrzebę zmiany. Podobnie zresztą jak mój ojciec, Józef. Wzięliśmy pod uwagę rosnące wymagania naszych klientów, dlatego zdecydowaliśmy o wyburzeniu starych obiektów. Zmiany są trudne, ale niezbędne, aby iść do przodu – mówi Paweł Dziubasik.

CO W NOWYM SKRZYDLE?

Po rozbudowie hotel będzie dysponował 261 pokojami, w których będzie mieszkać nawet 700-800 osób. – Najszym głównym celem było takie zaprojektowanie nowej przestrzeni, by mimo iż obiekt będzie spory, klient nadal miał poczucie komfortu i przytulności – dodaje Dziubasik.

Na poziomie od I do III zaprojektowano część pobytową, a w niej: 91 pokoi dwuosobowych z możliwością dostawek, 20 apartamentów, aneksy kuchenne na piętrach, spektakularną windę, która skomunikuje część mieszkalną z parterem i kawiarnią widokową. Wszystkie pokoje będą klimatyzowane, a z okien dużej ich część-

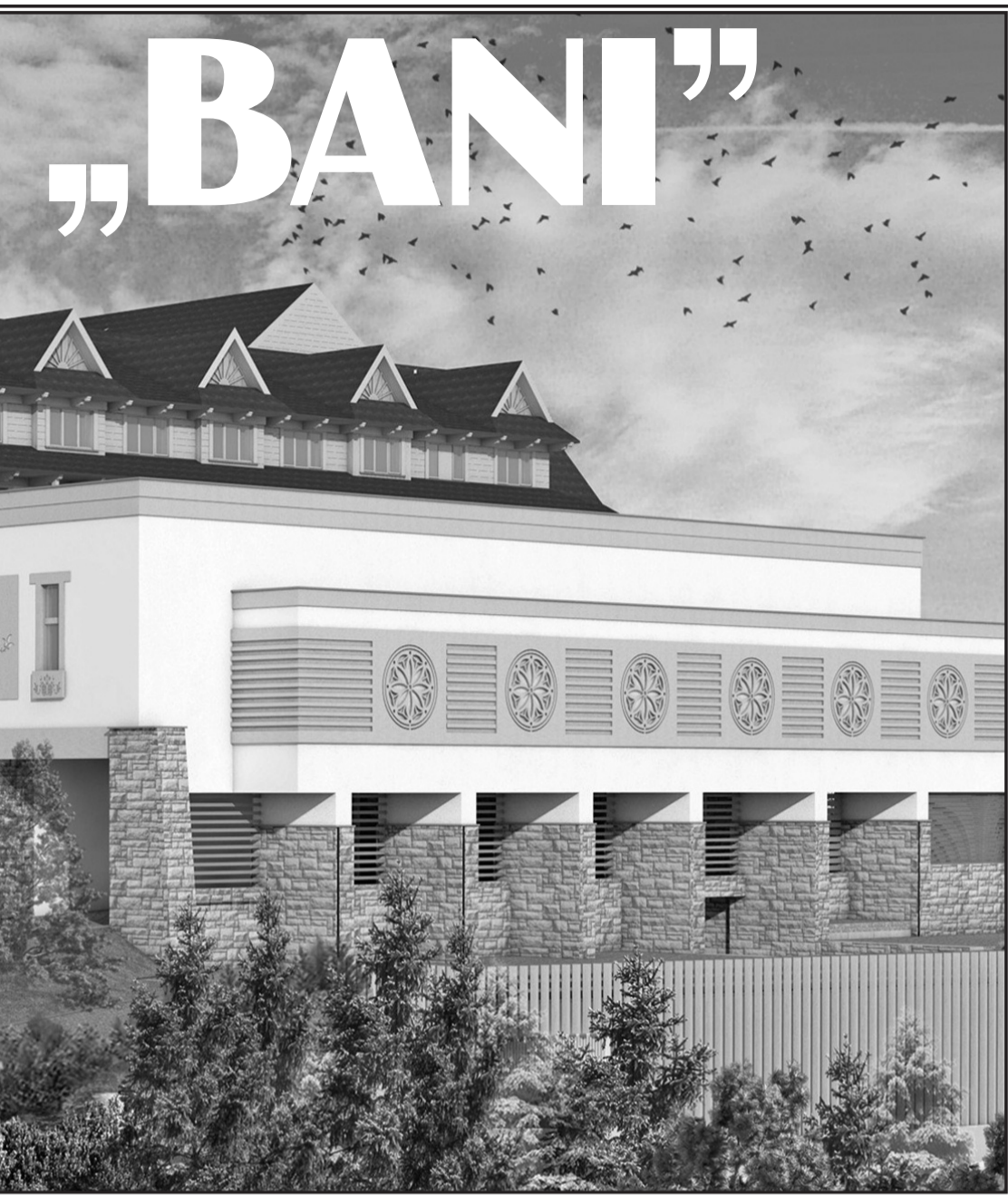
Hotel Bania 2018 to:
230 pokoi
31 apartamentów
900 miejsc konferencyjnych
270 miejsc w garażu

ci goście będą mieć widok na Tatry. Ergonomicznie zaprojektowane wnętrza, lepsza ich akustyka, więcej przestrzeni oraz odświeżony design – to

wszystko ma cechować pokoje w nowo budowanym skrzydle. – Przewidzieliśmy więcej jednostek apartamentowych czyli dwupokojowych, przeznaczonych dla dwóch osób dorosłych z dwójką czy nawet trójką dzieci. Wiem z własnego doświadczenia, że znalezienie odpowiedniego lokum dla rodziny 2+2 nie zawsze jest takie proste. My damy taką możliwość już z poziomu rezerwacji on line. Ten element oferty wzorujemy na rozwiązaniach funkcjonujących w USA – z ergonomicznie zaprojektowaną przestrzenią, odpowiednim wyposażeniem i prostym designem – przekonuje Paweł Dziubasik.

Na poziomie 0 znajdzie się część konferencyjno-bankietowa, która zajmie łącznie powierzchnię 3,5 tys. m². Pomieści ona jednocześnie ponad 900 osób i będzie ją można podzielić na 14 niezależnych sal konferencyjnych. Zostanie ona bezkolizyjnie połączona z centralną kuchnią. Oznacza to, że tzw. droga serwisowa nie skrzyżuje się z drogą gościa. Na tym poziomie znaj-





dzie się sala estradowa, w której organizowane będą koncerty, kabarety, spektakle teatralne zarówno dla gości indywidualnych, jak i dla firm. Dla najmłodszych powstanie sala kinowa. System akustyczny sal bankietowo-konferencyjnych będzie dostosowywany do rodzaju wydarzenia. Swobodę aranżacji dekoracyjno-świetlnej zapewni system opuszczanych sztankietów estradowych, relingów sufitowych i haków. W nowym skrzydle zastosowane zostaną najnowsze rozwiązania multimedialne, każdy będzie mógł wypożyczyć zestaw do tłumaczeń symultanicznych.

Na czwartym piętrze zlokalizowane będzie centrum fitness. Tu też znajdzie się kawiarnia widokowa, do której wywiezie nas wyjątkowa winda. Goście będą mogli zaparkować swoje auta na dwupoziomym parkingu, do którego będą prowadzić dwa wjazdy.

PO ROZBUDOWIE

Gdy nowe skrzydło zostanie uruchomione, zmiany zajdą także w istniejącej części hotelu. W powiększonym lobby powstanie specjalnie wertylowana palarnia i sala zabaw dla

17 tys. m²

– taką powierzchnię użytkową będzie mieć nowe skrzydło hotelu. Złożą się na nią 3,5 tys. m kw. części konferencyjno-bankietowej, 4 tys. m kw. pokoi i apartamentów, 6 tys. m² garaży i 3,5 tys. m² powierzchni technologicznej.

– Rozciągniętość i rozmiar obiektu w sensie pozytywnym będzie gubić naszego klienta. Zadbamy o to, by nasi goście nie tłoczyli się w jednym miejscu. Powstanie kilka punktów gastronomicznych o różnym charakterze. W jednym miejscu będzie można spokojnie w ciszy przeczytać książkę, a w innym bawić się na koncercie. W ramach możliwości oddzielimy też gości konferencyjnych od indywidualnych – zapewnia Paweł Dziubasik.

dzieci. Na stałe będzie działać profesjonalna scena, powiększą się przestrzenie zajmowane przez sklepy, przebudowane zostaną też samoobsługowe bufety.

Po rozbudowie Hotel Bania będzie największym obiektem w Polsce zaprojektowanym w architekturze lokalnej, z uwzględnieniem wykorzystania drewna i naturalnego kamienia. – Calej naszej rodzinie od zawsze za-

leżało na stworzeniu czegoś unikatowego. W takiej skali to trudne, ale mam nadzieję, że możliwe. U nas stawiamy na nieulegający modom regionalizm. Goście doceniają ten klimat w istniejącej części hotelu. Dołożymy wszelkich starań, aby równie dobrze czuli się w nowym skrzydle – kończy Paweł Dziubasik.

Wypoczywający w Hotelu Bania nie muszą się martwić – będziemy robić wszystko, aby trwająca inwestycja nie zakłóciła im pobytu. Prace są realizowane w wewnętrznym pierścieniu hotelu, podczas gdy wszystkie atrakcje (między innymi góralski grill, Ogród Zabaw dla dzieci czy miejsce letnich koncertów) znajdują się na zewnątrz pierścienia i na stokach Bani.

KIEDYŚ, I DZIS

Czterogwiazdkowy hotel, terma i ośrodek narciarski – to wszystko składa się dziś na ofertę turystyczną kompleksu w Białce Tatrzańskiej. To niezwykle miejsce zaczęło powstawać wiele lat temu i od samego początku angażowało czas, trud i wyobraźnię całej rodziny Dziubasików.

Początek turystycznej działalności rodu Dziubasików w Białce Tatrzańskiej to jeszcze lata 70-te ubiegłego stulecia, wtedy tuż obok wyciągu należącego do kopalni Bolesław Śmiały stał ich mały kiosk gastronomiczny. W latach 80-tych powstaje DW Janina, a w nim 9 pokoi i mała jadalnia dla turystów. Janina Dziubasik zajmuje się turystami, a jej mąż, Józef zaczyna na poważnie myśleć o zaspokojeniu ich narciarskich potrzeb. W 1983 roku montuje na Bani orczyk z prawdziwego zdarzenia! – *To były zupełnie inne, bardzo trudne czasy. Rozwój był, ale bardzo powolny. Głośniej zrobiło się o nas dopiero w 1994 roku, gdy podczas bezśnieżnej zimy u nas były tłumy, bo Białka jako pierwsza w kraju miała armatki do sztucznego śnieżenia* – wspomina Józef Dziubasik.

Popularność Białki wśród narciarzy rośnie. Rosną też ich potrzeby i wymagania. W 2001 roku następuje przełom. Rusza Kotelnica Białczańska. Wcześniej jednak do pomysłu trzeba było przekonać ponad 50 górali. – *U nas miedza zawsze była święta, a myśmy ludziom powiedzieli, że ona nie istnieje, a z dzierżawy będą mieli profity. Niektórzy długo nie mogli w to uwierzyć* – wspomina Józef Dziubasik. Udało się m.in. dzięki zaangażowaniu sołtysa Władysława Piszczka i Tomasza Patureja, który pełni dziś funkcję prezesa ON Kotelnica Białczańska.

Rodzina Dziubasików chce, by na „Bani” turyści mogli korzystać z kompleksowej oferty, dlatego buduje trzygwiazdkowy pensjonat i Karczmę Bania. Żeby goście przyjeżdżali do Białki przez cały rok, a nie tylko na narty, realizuje kolejny z pomysłów. Korzystając z tego co na głębokości 2500 m kryje ziemia w Białce Tatrzańskiej powstaje terma, która rusza z wielką pompą w czerwcu 2011 roku. Równolegle trwa też budowa hotelu. Pierwsi goście przyjęci zostali w sezonie 2012-2013, a w tej chwili trwa rozbudowa obiektu.

– *Zawsze marzyłem o tym, aby w Białce zrobić coś fajnego i na wysokim poziomie, aby miejscowość, czy szerzej – cała gmina – na tym zyskała. Zaczynaliśmy z żoną od zera. To, że marzenia udało się zrealizować w takiej skali zawdzięczam ciężkiej pracy całej mojej rodziny. Cieszę się, że mój syn myśli perspektywicznie i wzbo-gaca ofertę hotelu. Jeśli komuś podoba się hotel Bania dzisiaj, to z pewnością będzie zachwycony jego nową częścią, bo nie rezygnujemy z naszych głównych założeń – połączenia tradycji góralskiej z nowoczesnością. Dzięki inwestycji uzupełnimy naszą ofertę o do tej pory niedostępne u nas funkcjonalności* – mówi z dumą Józef Dziubasik.

DW Janina w 1981 roku.



PRZED NAMI LATO PEŁNE MUZYKI!

Solidna porcja wydarzeń kulturalnych to nasza propozycja na lato w Białce Tatrzańskiej. Od samego początku istnienia naszego obiektu staramy się ubogacić pobyt gości serwując im dużo dobrej muzyki – tej współczesnej i tej sprzed lat. Na naszej scenie gościli m.in. Tymon Tymański, Zakopower, Sidney Polak, Trebunie Tutki czy Voo Voo. Ponieważ jesteśmy hotelem rodzinnym, wiele uwagi poświęcamy także propozycjom dla najmłodszych. Promujemy też twórczość młodych zespołów z okolicy – jednemu z nich pomagamy finansowo w nagraniu debiutanckiego albumu. Sprawdź, co proponujemy na nadchodzące miesiące.

W tym roku podczas sobotnich koncertów wystąpią u nas takie gwiazdy jak:

FUTURE FOLK – 1 LIPCA, 12 SIERPNI

REDLIN – 8 LIPCA

POZYTYWNE NAKRĘCENI – 15 LIPCA

TREBUNIE TUTKI – 22 LIPCA

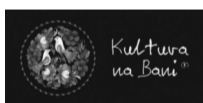
PSIO CREW – 29 LIPCA

KAPELA HANKI WÓJCIAK – 19 SIERPNI

PERCIVAL – 26 SIERPNI



Wszystkie wakacyjne koncerty w ramach Kultury na Bani dostępne są za darmo nie tylko dla gości hotelowych, ale także wszystkich zainteresowanych.



„Kultura na Bani” to nazwa projektu, obejmującego cykl wydarzeń kulturalnych rozgrywających się u stóp Bani w wakacyjne weekendy. Na scenie prezentują się młodzi wykonawcy oraz gwiazdy – zarówno sceny folkowej, jak i artyści nawiązujący do folkloru Podhala.

W nadchodzące wakacje w sobotnie wieczory będzie można u nas usłyszeć m.in. zespół Future Folk, Redlin, Trebunie Tutki, Pozytywnie Nakręceni czy Kapelę Hanki Wójciak.

front
kulturalny

Bardzo ważnym elementem weekendowych wydarzeń jest konkurs „Front Kulturalny”, pod-

czas którego młode, lokalne zespoły, występujące w każdą sobotę przed główną, folkową gwiazdą wieczoru, walczą o głos publiczności. Zwycięzca konkursu otrzymuje nagrodę w wysokości 5 tys. złotych, którą może przeznaczyć na nagranie pierwszej płyty.

W wakacje nie zapominamy również o wielbicielach innych gatunków

muzycznych. W każdy piątek na hotelowej scenie prezentują się zespoły coverowe grające muzykę między innymi Beatlesów, czy Queen. W niedzielę „Kultura na Bani” poświęcona jest dzieciom, a codziennie od godz. 10:00 do 18:00 na najmłodszych czekają tematyczne animacje.

W NASZYM KLUBIE

KLUB BANIA to miejsce popularne zarówno wśród okolicznych mieszkańców, jak i odpoczywających w Białce turystów. W każdy weekend, w godzinach 21.00-06.00 rozbrzmiewają tu taneczne rytmy różnych gatunków muzycznych. Muzyka lat 60., 70., 80., ale także współczesna, rozgrzewa parkiet do czerwoności. Ci, którzy nie lubią tańczyć mogą zagrać w bilard i piłkarzyki. Przez cały rok dla miłośników muzyki i tańca organizowane są najróżniejsze imprezy. W czasie wakacji w klubie rozbrzmiewa muzyka na żywo. Tutaj można spotkać wyjątkowych artystów, m.in. Luisa Nubiola – kubańskiego, jazzowego wirtuoza saksofonu.



JAKBY BYŁO MAŁO...

Lokalne zespoły – niekoniecznie góralskie usłyszeć można także w hotelowym lobby, w którym króluje soul i jazz. Występuje tutaj m.in. zakopiańska artystka Hanna Zbyryt. Dodatkowo w Restauracji Góralskiej organizowane są biesiady z muzyką góralską i Harnasiem, który z humorem opowiada m.in. o góralskich tradycjach.

Więcej informacji o przygotowywanych przez nas imprezach na stronie: www.latowbialce.pl.

ZABAWY CIĄG DALSZY

W Białce Tatrzańskiej w wakacje nie sposób się nudzić. Tuż przy hotelu albo zaraz po sąsiedzku – na Kotelnicy Białczańskiej i w Bukowinie odbywają się zawody sportowe, festyny, przeglądy folklorystyczne... Zachęcamy do udziału w wakacyjnych imprezach.

MISTRZOSTWA POLSKI CROSS MONSTER

– 29 lipca, Białka Tatrzańska

Od czterech lat na zakończenie lata na terenie Ośrodka Narciarskiego Kotelnica Białczańska rozgrywane są wyjątkowe zawody, jedyne na świecie Mistrzostwa Polski Cross Monster. Monsterroller to górską odmianą hulajnogi, która służy do zjazdów terenowych po trawie na stoku narciarskim. Na białczańskie zawody zjeżdżają najlepsi w Polsce zawodnicy Monsterroller. W czasie widowiskowych zawodów rywalizują w dwóch konkurencjach – drużynowym Monster Slalom oraz liczącym 1300 metrów Zjeździe na Krechę. Wydarzeniem towarzyszącym jest niezwykle popularna wśród młodzieży Kolorowa Eksplozja, podczas której uczestnicy wyrzucają w powietrze różnokolorowy proszek, tworzący wielką, tęczową chmurę.



NTT SYSTEM LG QUERSUS

30 czerwca – 2 lipca, Białka Tatrzańska

Po raz drugi w tym roku, na szczycie Kotelnicy Białczańskiej odbędą się zawody SUPER GAME e-sport. Gracze rywalizować będą w drużynowym turnieju Counter-Strike: Global Offensive oraz rozgrywkach indywidualnych w takie gry jak Counter-Strike: Global Offensive, League of Legends oraz FIFA 17.



SABAŁOWE BAJANIA

9-13 sierpnia, Bukowina Tatrzańska

Organizowane są w Bukownie Tatrzańskiej od 1967 roku. Impreza od kilku lat mająca rangę międzynarodowej, jest symbolem bukowińskiej kultury. Nazwa wydarzenia wywodzi się od przydomka Jana Krzeptowskiego „Sabały”, gawędziarza i pieśniarza podhalańskiego, którego postać jest dla współczesnych symbolem dawnej góralszczyzny. Do Bukowiny Tatrzańskiej na pięć sierpniowych dni zjeżdżają się gawędziarze, muzycanci, drużbowie, starości weselni i śpiewacy z całej Polski, prezentując folklor wszystkich regionów. Ocenia ich jury złożone z wybitnych etnografów, etnomuzykologów i znawców folkloru, którzy zwracają uwagę na każdy szczegół – od stroju, po czystość gwary i interpretację wykonawczą.

FESTYN BIAŁCZAŃSKI

5-6 sierpnia, Białka Tatrzańska

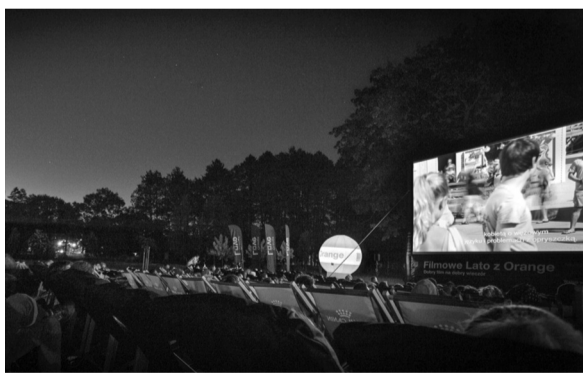
Co roku, w pierwszy weekend sierpnia, Białka Tatrzańska zamienia się w tętniące życiem centrum kultury góralskiej. Na parkingu pod Kotelnicą odbywać się będzie największa impreza lata na Podhalu. W tym roku na Festynie Białczańskim bawimy się już po raz dwudziesty pierwszy. Jednym z najbardziej barwnych elementów imprezy jest konkurs na Cepra i Ceperkę Roku. Turysty przebywający na Podhalu uczestniczą w najróżniejszych konkurencjach, aby zasłużyć sobie ten zaszczytny tytuł. Mieszkańcy czekają zaś na wybór Harnasia Roku. Młodzi górale, którzy rywalizują ze sobą, udowodnić muszą, że potrafią śpiewać, tańczyć oraz posiadają wiedzę na temat zbójnictwa na Podhalu. Każdego roku na scenie Festynu Białczańskiego goszczą największe gwiazdy polskiej muzyki. W poprzednich latach publiczność bawiła się przy muzyce takich zespołów jak: IRA, Strachy na Lachy, czy Dżem. Tym razem usłyszymy **KAMIŁA BEDNARKA, PIERSI I ANIĘ DĄBROWSKĄ.**

Filmowe Lato z Orange i Multikinem

sierpień-wrzesień, Białka Tatrzańska

Filmowe lato z Orange i Multikinem to najnowsza wakacyjna atrakcja w Białce Tatrzańskiej. Podhalańska miejscowość będzie jedną z trzydziestu czterech, w których przez okres letni odbywać się będą pokazy największych hitów i tytułów wprawiających w doskonały nastrój.

Pokazy filmowe będą bezpłatne i dostępne dla każdego. Podczas rozpoczynających się po zmierzchu projekcji kina plenerowego na stoku przy Hotelu Bania będzie można obejrzeć dwa obrazy: „Chce się żyć” (czwartek, 10 sierpnia) i „Za jakie grzechy dobry Boże?” (niedziela, 17 września). Kino plenerowe zawita także do Rabki Zdroju i Szczawnicy.



GONIACKA

25-27 sierpnia, Białka Tatrzańska

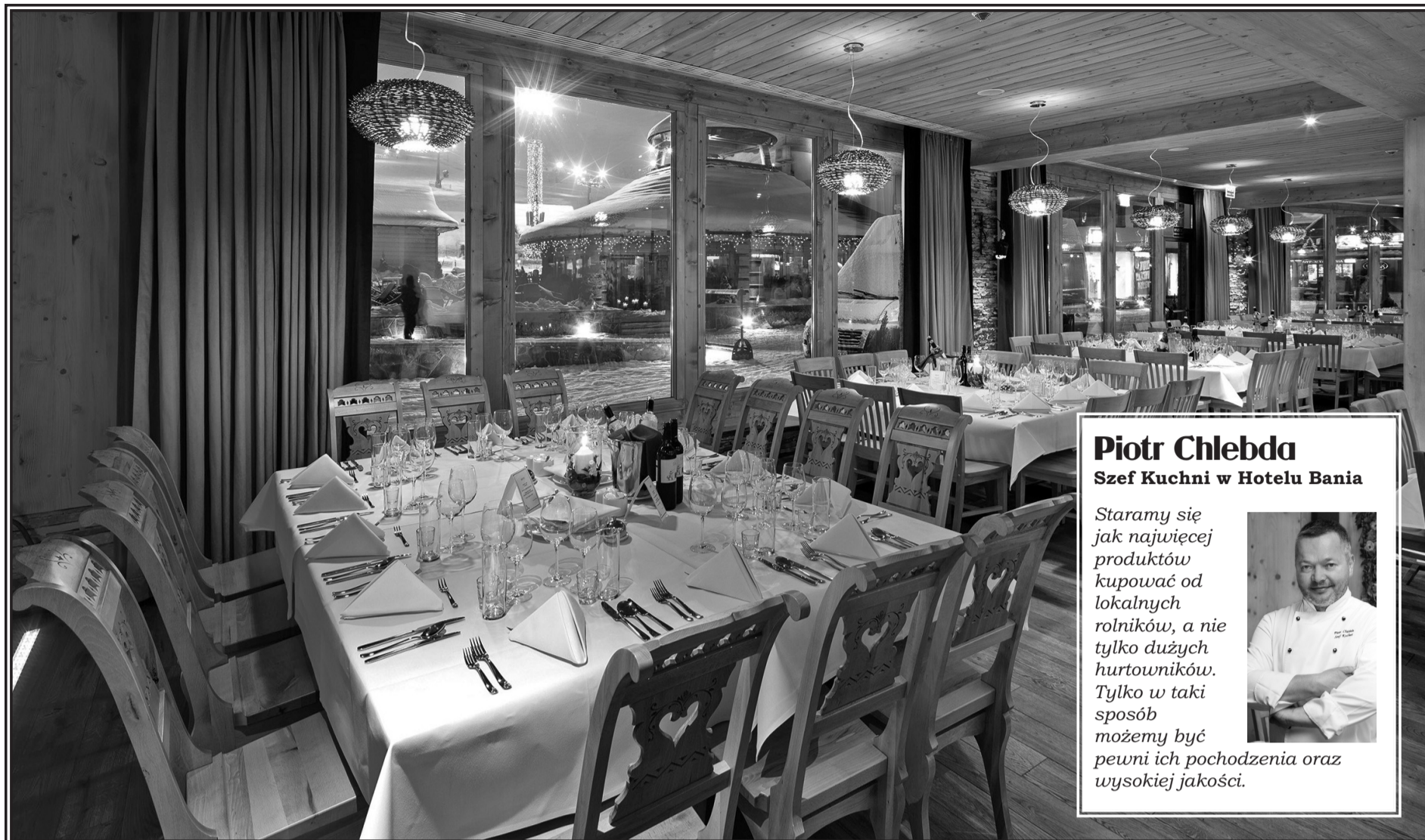
To jedna z największych letnich, biegowych imprez na Podhalu. Podczas trzydniowego pikniku zawodnicy i zawodniczki ścigają się na różnych dystansach. Podczas 5-kilometrowego biegu po zwycięstwo i chwałę wśród góralskiej braci zdobyć można Puchar Ośrodka Narciarskiego Kotelnica Białczańska.

Dla miłośników mocnych wrażeń przygotowany jest „Hotel Bania GONIACKA HET NA GRAPE” – 21-kilometrowy wyścig po halach i szczytach, przez leśne drogi, potoki, wzdłuż trasy narciarskiej, który zadowoli nawet najbardziej wymagających „ścigaczy”. A na tych, którym jeszcze będzie mało, czeka najbardziej ekstremalny wyścig – GÓRALSKO WYCIERUCHA. Na dystansie 8 km, podczas morderczych podbiegów w błocie, zawodnicy wylewają morze potu i łez. Specjalnie dla kobiet przygotowywany jest również BIEG KRASNYCH DZIEWEK.

TOUR DE POLOGNE

4 sierpnia, Bukowina Tatrzańska

To największe wydarzenie sportowe w Polsce, zaliczane do prestiżowego cyklu UCI Pro Tour. Od kilku lat najlepszych kolarzy świata możemy oglądać również w gminie Bukowina Tatrzańska. Na przedostatnim, górskim odcinku trasy, zawodnicy ścigają się o premie górskie i tytuł „najlepszego górala”. Na trasie wyścigu swoich sił spróbować mogą także amatorzy, których zmagania odbywają się na dzień przed rozpoczęciem zawodów.



Piotr Chlebda Szeff Kuchni w Hotelu Bania

Staramy się jak najwięcej produktów kupować od lokalnych rolników, a nie tylko dużych hurtowników. Tylko w taki sposób możemy być pewni ich pochodzenia oraz wysokiej jakości.



SEZONOWOŚĆ I GÓRALSKI SMAK

W naszym hotelu działają trzy restauracje – Góraliska, Tatrzańska i Rohatka. Różni je charakter serwowanych dań, łączy dbałość o jakość, profesjonalna obsługa i osoba Szefa Kuchni – Piotra Chlebda, który czuwa by podniebienia naszych gości dostały zawsze tylko to, co najlepsze.

Jeden hotel, trzy restauracje

W Restauracji Tatrzańskiej nasi goście spędzają poranki i wieczory. Tu serwujemy bowiem śniadania i obiadokolacje. Do wyboru jest szeroki wachlarz dań „na ciepło” i „na zimno” oraz wypieki hotelowej cukierni – pyszne ciasta i swojski chleb. Restaurację Góraliską polecamy zarówno na romantyczną kolację, jak i business lunch. Serwowane są w niej dania góraliskiej kuchni regionalnej i kuchni fusion, która łączy tradycję z europejskimi smakami. Restauracja Rohatka serwuje dania kuchni włoskiej – makarony, ryby i potrawy z owocami morza, które przygotowujemy tylko ze świeżych składników.

Świeżość i tradycja

W karcie są dania ulubione przez gości, których spróbować można przez cały rok. Jak przyznaje jednak Szeff Kuchni, dominuje sezonowość – kuchnia korzysta ze składników, które jako

świeże dostępne są w danej porze roku. – Latem korzystamy w pełni z bogactwa owoców i warzyw. Na upalne dni proponujemy chłodniki, zaczynając tradycyjnie od chłodnika litewskiego, poprzez owocowe, a na chłodniku z żętycy kończąc. Świetnie orzeźwi nas sałatka z arbuza z fetą, karmelizowanymi cebulkami i sosem z limonki. Dużą popularnością cieszą się wszelkiego rodzaju

sałatki. Koniec wiosny i wczesne lato jest też świetnym okresem na szparagi. Podajemy je ze smażonymi smardzami i jajkiem w koszulce. Jesienią, kiedy zwiększa się nasze zapotrzebowanie na energię, na talerzu królują owoce lasu – grzyby, borówki i dziczyzna – wylicza Piotr Chlebda.

Hotelowa kuchnia łączy tradycyjną kuchnię góralską z bieżącymi trenda-

mi w kuchni światowej. Obsługa dokłada wszelkich starań, aby tradycja i spójność potraw Podhala dominowały. – *Góralskie smaki, przygotowywane według tradycyjnych receptur, oparte na mięsie i produktach odczynnych, wykorzystujemy zarówno w przystawkach, daniach głównych, jak i deserach. W restauracjach Hotelu Bania podajemy np. moskole, które świetnie współgrają z fois gras, masłem czosnkowym i rozmarynem, czy zupę saładową, którą gotujemy na żyntycy, zakwasie żytnim oraz sałacie masłowej* – wylicza Szeff Kuchni.

Podstawą góralskiej kuchni jest również jagnięcina. Kotleciki jagnięce praktycznie wystarczą tylko doprawić solą i pieprzem, smakuja niepowtarzalnie, ponieważ owoce wypasane są na halach obfitujących w bogactwo różnorodnych ziół, które później możemy wyraźnie odnaleźć w smaku potrawy.

Zupa saładowa (porcja dla 6 osób):

Składniki:

- * 2 litry żyntycy (ewentualnie można użyć zsiadłego mleka lub maślanki)
- * 350 g kwaśnej śmietany 18%
- * 0,5 kg ziemniaków
- * 100 g masła
- * 6 jaj

Przygotowanie:

Żyntycę wlewamy do garnka i gotujemy na wolnym ogniu. W trakcie gotowania żyntycy zacznie się rozwarstwiać. Gotujemy wtedy jeszcze około 5 min. Następnie przecedzamy przez drobne sito, bowiem potrzebna nam będzie uzyskana sama serwatka. Z włośzczyzny, czosnku, liścia laurowego, ziela, przygotowujemy wywar warzywny. Następnie przecedzamy go do serwatki. Boczek i obraną cebulę kroimy w drobną kostkę, przesmażamy na patelni, dodajemy do na-

- * główka sałaty masłowej
- * 100 g boczku
- * 1 mała cebula
- * jedna wiązka włośzczyzny
- * 4 ząbki czosnku
- * 3 listki laurowe
- * 5 szt. ziela angielskiego
- * szczypta majeranku

szej zupy. Wszystko razem gotujemy około 20 min na wolnym ogniu. Śmietanę hartujemy i wlewamy do zupy. Następnie dodajemy wcześniej opłukaną i poszarpaną sałatę masłową. Doprawiamy solą, pieprzem i trzymamy na ogniu jeszcze przez 5 min. Jajka gotujemy na twardo. Z ugotowanych ziemniaków i masła robimy pure. Następnie pokrojone jajka i pure układamy na głęboki talerz, zalewamy zupą i gotowe. Wszystko możemy posypać drobną posiekany koperkiem. **Smacznego!**



Polecamy

Skosztuj naszych trunków...

W Hotelu Bania kupić można piwo oraz nalewki produkowane pod hotelową marką przez małych, lokalnych wytwórców. Na największą uwagę zasługuje Litworówka – wyjątkowy podhalański specjał. Wytwarzana jest ona na podstawie tradycyjnych, domowych receptur z arcydzieła litworu, zioła rosnącego naturalnie w Tatrach. Nalewka z litworu ma działanie lecznicze – łagodzi ból i działa antybakteryjnie.

... i kiełbasek z ogniska

W sezonie letnim na stoku Bania dla gości organizowane są ogniska z pieczeniem kiełbasek. Swoją wyjątkową atmosferę zawdzięczają wspaniałym widokom, jakie rozpościerają się ze stoku narciarskiego. W ramach cyklu imprez „Kultura na Bani” odbywają się również grille.