

A photograph of the Hotel Orbis Prosna Kalisz building. The building is a multi-story structure with a white facade and numerous windows. The name 'HOTEL ORBIS PROSNA KALISZ' is written in large, blue, three-dimensional letters along the top edge of the building. The sky is clear and blue. The text 'HOTEL ORBIS PROSNA KALISZ' is overlaid in the center of the image in a large, blue, serif font.

HOTEL ORBIS PROSNA KALISZ

Teresa Kucharska
Wrocław, 4th July 2006

Hotel Orbis Prosna

- 5 apartamentów
- 40 pokoiów 1 os.
- 58 pokoiów 2 os.
- sale wielofunkcyjne dla ok. 200 os.
- restauracja dla 70 os.
- klub nocny
- salon kosmetyczny
- fryzjer
- strzeżony parking
- 5 suits
- 40 single rooms
- 58 double rooms
- multifunctional rooms for about 300 people
- restaurant for 70 people
- night club
- cosmetic saloon
- hair dresser
- guarder parking

HOTEL ORBIS PROSNA



recepcja - reception



hall hotelowy - hotel hall

HOTEL ORBIS PROSNA



HOTEL ORBIS PROSNA



restauracja - restaurant

HOTEL ORBIS PROSNA



Sala Konferencyjna Panorama
Panorama Conference Room

Sala Bankietowa
Banquette Room



HOTEL ORBIS PROSNA



night club Piekielko

salon kosmetyczny Yasumi
Yasumi cosmetic saloon



ale, mamy jeszcze wiele do zrobienia
but, we have much to do yet



wiata - canopy



ok. 40% nie
modernizowanych pokoiów
about 40% not renovated
rooms

A photograph of the Hotel Orbis Wrocław, a modern building with a curved facade and many windows. The name 'HOTEL ORBIS WROCLAW' is visible on the top of the building. The text 'NASZE DZIAŁANIA (PRZYKŁADY) OUR ACTIVITY (EXAMPLES)' is overlaid in blue, bold, serif font.

**NASZE DZIAŁANIA
(PRZYKŁADY)
OUR ACTIVITY
(EXAMPLES)**

Teresa Kucharska

Wrocław, 4th July 2006

DNI KULTURY ŻYDOWSKIEJ

JEWISH CULTURE DAYS



DNI KULTURY MONGOLSKIEJ MONGOLIAN CULTURE DAYS



TARGI ŚLUBNE WEDDING FAIRS



The background of the slide is a photograph of the Hotel Orbis Wrocław. The building is a multi-story structure with a distinctive facade of yellow and white rectangular panels. A large sign on the top of the building reads "HOTEL ORBIS WROCLAW". The text "HOTEL W MEDIACH (PRZYKŁADY)" and "THE HOTEL IN MEDIA (EXAMPLES)" is overlaid on the image in a blue, serif font.

HOTEL W MEDIACH (PRZYKŁADY) THE HOTEL IN MEDIA (EXAMPLES)

Teresa Kucharska

Wrocław, 4th July 2006



Szef kuchni w hotelu Orbis Proсна, Wojciech Michalak prezentuje wielkanocną kuchnię z jajkami.

Jajecznicza sobotniej nocy

Rozmowa z Wojciechem Michalakiem, szefem kuchni hotelu Orbis Proсна w Kaliszu.

Czy zgodzi się Pan z opinią, że najprostsza ciepła potrawa do zrobienia to jajecznicza?

- Z mojego punktu widzenia zrobienie tej potrawy nie wymaga wielkich umiejętności fachowych. Z drugiej strony adając sobie sprawę z faktu, że dla kogoś, kto nie ma pojęcia o gotowaniu czy smażeniu, może to być problem.

Czyli?

wał na różne sposoby, np. zrobić ją dodatkowo z farszem grybowym. Pracy mamy na kilka minut, ale dzięki kawiorowi także jako zyskuje na randze.

Która potrawa z jajek jest najtrudniejsza do zrobienia?

- Jajko po benedyktyńsku (przepis obok), bo musimy je przygotować cierpliwie, ściśle według przepisu.

A najsmaczniejsza?

kurzych. A do przetworzenia nadają się także inne.

- Przyjęło się, że nazwa jajko odnosi się tylko do kury. W innym przypadku mówimy o jajku kaczym, strusi. Wszystkim smakoszom polecam delikatne jajko przepiórcze, które - to ciękawostka - nigdy nie przenosi salmonelli. Nie wiem dlaczego ludzie mają uprzedzenia do jajek kaczych, które przecież po-

Potrawy z jaj Jajka panierowane

Jajka na twardo smażymy tak jak schabowego, tyle że panierka mogą być wiórki kokosowe lub starte orzechy. Do tego dodajemy sos: beszamelowy lub holenderski (tj. jenny żółtka na parze z dodatkiem octu owocowego, do tego słodzony rzodkiewne masło oraz wino i podajemy jak majonez; jako dodatek do sosu pomidory lub warzywa).

Efektowne jajka w galarecie

Półtęski jajek na twardo z pomidorami (warzywami, mięsem itd.), zalewany galaretką. Najładniejsze, żeby jajka uładować na lekko ścięgniętej galarecie. Jajka z losostem wędzonym. Miśsiemy lososa ze śmietaną, żółtkami, pomidorami bez skóry. Do tego dodajemy cytrynę, pomidorki kołtąjące i świeże zieleni.

Jajka po benedyktyńsku

Jajko wybijamy do białej cedzawkowej tak, żeby zachowało swoją strukturę i wkładamy do wody z dodatkiem octu, soli i pieprzu. Gotujemy tak, żeby białko się ścięło a żółtko nie! Dodatek jest sos z majonezu, śmietany i musztardy z cytryną. Podajemy to na grzance

Kolejną atrakcję kulinarną przygotowaną przez kaliskie Hotel Orbis Proсна połączono z ciekawą historią o Walończykach oraz promocją polskich Sudetów

MARZENA GRYGIELSKA

Walonowie stanowili specyficzną kaste posiadającą wiedzę tajemną, podobnie jak alchemicy czy astrologowie. Nie parali się ciężką pracą polegającą na wydobywaniu kruszców, tylko pobierali próbki i oceniali zawartość złota. Do dzisiaj nawiązuje się do ich tradycji, określając poszu-

Walońskie skarby i dobra kuchnia



Slawomir Adamski wyjaśnia, jakie właściwości mają minerały



bez złotego trunku. Do specjalności kuchni belgijskiej należą zając w piwie oraz gulasz wołowy.

- Potrawy z belgijskiego stołu przeznaczone są przede wszystkim dla miłośników mięs. Węprzowina, cielęcina czy mięso gulaszowe doskonale smakują duszone w ciemnym piwie - mówi Wojciech Michalak, szef kuchni Hotelu Orbis Proсна.

W samych Karkonoszach i Górach Izerskich sklasyfikowano ponad 50 minerałów. Wiele z nich ma właściwości kamieni szlachetnych i półszlachetnych. Należą do nich m.in. ametysty, kryształy górskie, kwarc dymne, agaty czy topaz.

Do dzisiaj w górskich potokach można bez trudu znaleźć prawdziwe skarby ziemi. W ich poszukiwaniu pomocą służą sudetecy i walońscy członkowie Sudetkiego Bractwa Walońskiego, które powstało w 1999 r. w Szklarskiej Porębie.

- Pilnujemy skarbow ukrytych głęboko w dawnej kopalni uranu. Służymy pomocą w poszukiwaniu cennych minerałów

każdemu, kto rozumie i kocha matkę naturę - podkreśla Slawomir Adamski, strażnik skarbow, który w kaliskim hotelu opowiadał o właściwościach minerałów z rejonu Sudetów.

Do dzisiaj można także napotkać na pozostawione przez Walończyków znaki mówiące o miejscach bogatych w złoto lub zagrażających bezpieczeństwa pod-

Bruksela ze skwarkami, marynowane i suszone wędliny, pasztet z węprzowiny z czosnkiem, pasta z lososa, mus z kaczki czy jabłka w cieście piwnym - to tylko niewielka część menu serwowanego przez pięć dni w restauracji kaliskiego hotelu. Belgijska kuchnia to oprócz wykwintnie podanych dań także uczta dla wielbicieli czekolady. Belgowie zjadają jej około 8 kilogramów rocznie w przeliczeniu na jedną osobę.



Ślub w kompleksowej oprawie

IV Salon Ślubny, Komuniyjny i Okolicznościowy zgromadził w pomieszczeniach kaliskiego Hotelu Orbis Proсна 35 wystawców. Przez dwa weekendowe dni odwiedzający mieli okazję dowiedzieć się, ile może kosztować kompleksowe przygotowanie wesela oraz jakie trendy mody obowiązują w tym roku

Podczas targów prezentowały się firmy związane z szeroko pojętą branżą imprez okolicznościowych. Ślub, wesele, dancing, bankiet czy komunija – to okazje do tego, aby ubrać się elegancko i odświętnie. Obecnie projek-

tanci preferują klasyczne stroje na te okazje, ale również prowokują do odnalezienia jak najbardziej oryginalnego stroju. Teraz np. suknia ślubna jest uszyta nie tylko w bieli, ale i w czerwieni, błękicie czy fioletcie. Projektanci odcięli z

niej żakardowe długie rękawy i uwolnili szyję z niewygodnych kołnierzyków. Uwidacznia ona wszystko to, co panna młoda chce pokazać i jednocześnie ukrywa to, czego się wstydzi. Z taką tendencją zgadzali się również uczestniczący w Salonie.

Widziałam pokazy mody w Warszawie, Paryżu i Madrycie. W modzie ślubnej królują białe gorsety. Wzorując się na wielkich projektantach, proponuję jednak w swojej kolekcji kolor złoty i pragnę zachęcić młode panny, aby miały więcej odwagi w doborze stroju ślubnego – zaznaczyła pani Irena, kaliska modystka.

Jadwiga Michalak w swojej kolekcji pokazała m.in. niepowtarzalne wzory sukien projektantów polskich, włoskich i amerykańskich oraz dodatki zaprojektowane przez krajowych znawców mody. Elżbieta Dominiak zaprezentowała oryginalne materiały i zdobienia. Salon „Sylvia” zachęcał do szycia strojów okolicznościowych według własnych wzorów. Klientka, która zdecydowała się tutaj właśnie zakupić swoją suknię za co najmniej 1500 zł, ma zagwarantowany gratisowy przejazd do ślubu mer-

cedesem klasy S. Nie zabrakło również prezentacji mody męskiej, o którą zadbało „Enico”.

Dla indywidualnych klientów wynajem eleganckiego samochodu to koszt rzędu 500 zł i z taką ofertą wychodziła do klientów kaliska firma Mobile Auto. Największą liczbę wystawców stanowiły jednak kwiatarnie oraz firmy kosmetyczno-fryzjerskie, fotograficzne i filmowe. Profesjonalny film z wesela można było zamówić już za 800 zł, a małą sesję zdjęciową – od 450 zł. Jednym z hitów tegorocznych targów było stoisko z unikalną, ręcznie robioną biżuterią zawierającą kamienie meteoritowe.

– Nie ukrywam, że na tę biżuterię trudno jest znaleźć chętnych, ale myślę, że dzięki takim targom klienci przekonają się do oryginalnych wyrobów jubilerskich – mówi Sławomir Derecki, właściciel stoiska. – Moje wyroby noszą już Michał Wiśniewski, Ewa Kuklińska oraz Izabela Trojanowska.

Smakoszys wyrobów cukierniczych przyciągały swoją oryginalnością stoiska cukiernicze. Odwiedzający podziwiali mistrzowskie wypieki Bożeny So-



Atrakcją tegorocznego Salonu był pokaz mody ślubnej przygotowany przez Jadwigę Michalak z Kalisza. Modelki zaprezentowały suknie ślubne według projektu polskich, włoskich i amerykańskich stylistów



Jedną z nagród w konkursie ogłoszonym na tę okazję przez Radio Eska na najpiękniejsze oświadczenia był złoty wisior z meteoritem pochodzącym z Afryki, oprawionym w złoto. Odebrał go Tomasz Poprawski z Ostrowa Wlkp. dla swojej narzeczonej, bydgoszczanki Agnieszki Jagłowskiej

śniekiej, a także ofertę pijalni czekolady i kawy Chateau Blanc. – Torty wykonane z kartoników to nowość na rynku. Są formą podziękowania dla gości uczestniczących w imprezie. W kartonikach znajdują się lukrowe dragee z prawdziwą, aksamitną czekoladą – wyjaśnia Magdalena Kuźniacka-Gościńska.

W ciągu dwóch dni podpisano kilkadziesiąt kon-

traktów na przyjęcia weselne oraz przyjęcia komunijne już na 2007 rok oraz zebrano kilkaset zamówień na usługi drobne. W tym roku większość stoisk zajmowali lokalni wystawcy. Podsumowując tegoroczną imprezę Teresa Kucharska, organizatorka targów i dyrektor kaliskiego hotelu, zapewnia, że za rok na Salon ściągną firmy z całego kraju.

Kulinary maraton Hotelu Orbis Prosna

Nie tylko golonka



Teresa Kucharska,
dyrektor
Hotelu
Orbis
Prosna

W 2006 r. Hotel Orbis Prosna nie zamierza rezygnować z cieszących się dużą popularnością imprez kulinarnych, których celem jest popularyzacja kuchni regionalnych i narodowych

Od 21 do 25 stycznia, czyli od najbliższej soboty w hotelowej restauracji mile widziani będą amatorzy golonki.

– To już trzecia edycja „Święta piwa i golonki” – przypomina Teresa Kucharska, dyrektor „Prosny”. – A ponieważ dwie wcześniejsze edycje cieszyły się dużym zainteresowa-

niem kaliszczan, postanowiliśmy, że formuła imprezy pozostanie niezmieniona. Czyli – jednolita cena dla wszystkich, dowolność w wyborze i ilości konsumowanych potraw oraz duże rabaty na napoje (prócz wina).

Cena za wstęp wynosi 33 zł od osoby dorosłej, dzieci od 7 do 14 lat płać połowę tej kwoty. Z wyjątkowych przywilejów korzystają maluchy do 6 lat.

– Najmłodsi konsumują bezpłatnie. Oprócz tego dla tej grupy smakoszy przygotowaliśmy bardzo delikatne potrawy z golonki, mając na względzie fakt, że nie należą do lekkostrawnych – wyjaśnia Wojciech Michalak, szef kuchni „Prosny”.

W tym roku amatorzy

golonki mogą liczyć na szerszy niż w latach ubiegłych asortyment golonkowych przysmaków: nie zabraknie sałatek, galaretek, rolad, oraz zup (np. przepysznego gulaszu). Atrakcyjnie wygląda lista dań głównych: golonka po bawarsku, gotowana, po cygańsku, faszerowana, po generalsku oraz absolutna nowość – golonka po redaktorsku. – Z uwagi na dotychczasowe zainteresowanie imprezą prosimy o wcześniejszą rezerwację – podpowiada Teresa Kucharska.

Golonkowe święto to dopiero początek cyklu imprez w „Prośnie”. 11 lutego odbędzie się „Bal walentynkowy”, a dwa tygodnie później, 25 lutego, bal śledzikowy na zakończenie karnawału. „Targi ślubne,

komunijne i okolicznościowe” – impreza z 3-letnią tradycją – planowane są na 11 i 12 marca.

Następna duża impreza kulinarna to „Kuchnia walońska”, połączona z wystawą kamieni półszlachetnych, skamielin, wyrobów ze złota i srebra.

– Kuchnia walońska jest bardzo prosta, ale atrakcyjna: dużo potraw z roślin, ogniska i z rozżarzonych kamieni. Na te specjalty zapraszamy w dniach 25–29 marca.

Natomiast na początek drugiego kwartału, w kwietniu, zaplanowana jest promocja kuchni rosyjskiej, która będzie elementem organizowanych przez Towarzystwo Polska–Wschód „Dni Rosyjskich”.

(pp)

Zaprosili nas:

Wigilia dla najuboższych

Ponad 150 najbiedniejszych kaliszzan zjadło wieczerzę wigilijną w hotelu Orbis Proсна



W tym roku na tradycyjną kolację w czwartek 22 grudnia zaprosił najuboższych poseł PiS Adam Rogacki – organizator spotkania. Wzięli w niej udział najbardziej potrzebujący, wytypowani przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż i kościelne organizacje charytatywne. – Jak co roku podaliśmy typowo polskie potrawy: śledzie, pierogi, karpia, kompot z suszu, kapustę z grochem i zupę grzybową. Dodatkowo dla osób, które nie mogły do nas przybyć przygotowaliśmy 60 paczek żywnościowych – mówi Teresa Kucharska, dyrektor hotelu Proсна. Świąteczne życzenia zgromadzonym złożył biskup kaliski Stanisław Napierała, a oplatkiem z zaproszonymi gośćmi przełamali się także prezydent miasta Janusz Pęcherz i organizator spotkania – poseł Adam Rogacki. (af)

KALISZ. WIGILIA DLA SAMOTNYCH



Przeszło 150 osób, samotnych i z rodzin wielodzietnych, wzięło udział w tradycyjnej wieczerzy wigilijnej, organizowanej przez Hotel Orbis Proсна w Kaliszu. W uroczystości uczestniczyli biskup kaliski, Stanisław Napierała i prezydent miasta, Janusz Pęcherz. Stoły zastawiono tradycyjnymi potrawami wigilijnymi. Przed samą wieczerzą wszyscy przełamali się oplatkiem. Spotkaniu towarzyszyła uroczysta oprawa. Specjalny występ przygotowała młodzież z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu.

– Niech w nikim nie zabraknie nadziei. Jest więcej dobra niż zła, jest więcej miłości w ludziach. Życzę wam pokoju, tego pokoju, którego pragnie każde ludzkie serce. Niech ten rok, który jest przed nami będzie błogosławiony – mówił biskup.

Hotel Orbis Prosna. Dni Kuchni Góralskiej

Górale, kucharze i Andrzej

Deska wędlin i serów regionalnych, kwaśnica i barszcz biały na wędzonce, udziec barani, a na deser... cała kapela góralska. Na imieniny Andrzeja w tatrzańskie opławy zaprosił Hotel Orbis Prosna

Nie po raz pierwszy Hotel Orbis Prosna zapraszał do stołu pełnego potraw z wybranej kuchni regionalnej, nie po raz pierwszy też gamki, piekarniki i patelnie oddano kucharzom z zaprzyjaźnionych placówek, specjalizujących się w charakterystycznych dla danego terenu daniach. Tym razem wybór padł na kucharzy z zakopiańskiego



Hotelu Mercure Kasprowy, którzy przez trzy weekendowe dni gotowali dla gości w Kaliszu.

- Kuchnia, którą proponujemy, nie jest lekka, ale za to doskonale syty najbardziej wygłodniałych na długie, długie godziny -

mówi kucharz Krzysztof Cięciak, szef ekipy spod znaku rondla i chochli, która spod tatrzańskich grani przyjechała przyrządzać potrawy górami pachnące.

Kuchnia wysokokaloryczna, wracająca jednak powoli do łask, w tym

wydaniu okazała się także smaczna, a nawet wykwiśnięta. Np. barszcz biały podawany z hałuskami. Ta popularna zupa przyrządzona przez górali miała konsystencję płynnego jedwabiu i wyrazisty, niepowtarzalny smak, równoważony przez delikatność pływających w niej kluszczyków. Krzysztof Cięciak odkrywał tajemnice nad parującą miseczką: *- Dodajemy maślanki zamiast śmietany i odrobinę boczku wędzonego do smaku.*

Bufet z podobnymi codziennymi-niecodziennymi daniami (pierogi z bryndzą i oscypkiem, kwaśnica po góralsku z ziołami wędzonym, gęś z prawdziwkami, udziec barani w sosie tymiankowo-miętowym...) otwarto już w piątek, 25 listopada. W sobotę wie-

czorem, aby wrażenie górskiej przygody przybliżyć jeszcze bardziej, zagrała kapela góralska. A wszystkich, którzy do tej pory nie skosztowali tych frykasów lub przeciwnie - zdążyli się już w nich rozkocharać, Hotel Orbis Prosna zaprasza jeszcze dzisiaj do g. 20. Jak podczas wszystkich podobnych imprez organizowanych w tym miejscu, obowiązuje zasada: „Jesz, ile

chcesz, a płacisz tylko raz”. Dorośli - 33 zł, dzieci od 7 do 14 lat - 17 zł, młodzież wchodzi gratis. Kucharzy z Hotelu Merkury Kasprowy w Zakopanem już nie ma, ale w Kaliszu w dobrych rękach pozostawili swoje receptury. O efekt końcowy można zatem być spokojnym. Na stole z „góralczyzną” pojawia się też zawiązaniec z jabłkami i makiem. Święta tuż-tuż... (tag)

Regionalni dziennikarze po raz kolejny skrzyżowali sztucce w walce o kulinarne trofea. W niedzielę w ruch poszły noże, sitka i miksery. A wszystko po to, by gotowane przez dziennikarzy potrawy były nie tylko mile dla podniebienia, ale i dla oka

KAROLINA MAKOWSKA

W niedzielne przedpołudnie w kuchni Hotelu Orbis Proсна stawiły się cztery drużyny: radia ESKA, Twojej Telewizji, „Ziemi Kaliskiej” i „Życia Kalisza”. Wszyscy skupieni, doskonale przygotowani (większość była zapatrzona w ściągę – przepisy) i zdecydowani, by wygrać. Gra toczyła się o nie lada trofeum: tytuł mistrza kulinarnego mediów południowej Wielkopolski.

Drużyna „Życia Kalisza” przygotowanie redakcyjne go łosia rozpoczęła od dzielenia ryby na dzwonki. Zadanie w tym samym czasie przysporzyło nie lada kłopotu. Większość noży, jakimi dysponowali hotelowi kucharze, przewyższała bowiem wielkością wszystkie dostępne w naszych domach narzędzia. Od czego

II Mistrzostwa Kulinarne Dziennikarzy

Gdzie jest głowa ryby, czyli Łosoś a' la „Życie Kalisza”

Kulinarna reprezentacja „ŻK”



Nasza potrawa zniknęła w zastraszającym tempie

Łosoś a' la „Życie Kalisza”

Składniki:

5 dzwonków łosia, puszka pomidorów bez skórki (ewentualnie świeże), główka czosnku, oliwa z oliwek, świeża bazylija, pieprzek natki, suszone oregano, sól, biały pieprz.

Przygotowanie:

Pomidory rozdrobić w garncu, dodać pokrojone w plasterki trzy ząbki czosnku, odrobinę oliwy, sól, pieprz, posiekaną bazyliję i oregano do smaku. Gotować mieszając, aż częściowo odparuje i sos zgęstnieje. Na małej ilości oliwy lekko zeszklić dwa pokrojone w plasterki ząbki czosnku, dodać cztery łyżki wody i włożyć łosia. Obsmażyć go w ten sposób z dwóch stron. Po ok. 5 min posypać go grubo posiekaną natką i polać sosem pomidorowym. Najlepiej podawać z pieczywem czosnkowym i białym winem. Życzymy smacznego!

HOTEL ORBIS PROSNA

Około 50 materiałów medialnych rocznie w lokalnej prasie, radiach, telewizjach i portalach internetowych.

Materiał z Dni Kultury Żydowskiej ukazał się także w mediach izraelskich

About 50 medial materials per year were present in local press, radios, TVs and internet portals.

The material about Jewish Culture Days was published in Israeli media also.



SWAT

Teresa Kucharska
Wrocław, 4th July 2006

Mocne strony - strenght

- dobra reputacja w mieście
- największy hotel w mieście
- restauracja, sale konferencyjne z profesjonalną obsługą
- duży parking przy hotelu
- dobra obsługa w recepcji
- przynależność do grupy Orbis
- klub nocny, salon kosmetyczny i fryzjerski w hotelu
- lokalizacja przy głównej ulicy w mieście
- dobre kontakty z dziennikarzami
- elastyczność
- doświadczenie
- good reputation in the city
- the largest hotel in the city
- gastronomic and conference halls and profesional service
- big parking next to the hotel
- good service in the reception
- membership in Orbis Hotel Group
- Night Club, cosmetic saloon, hair dresser in the hotel
- localisation by the main street in the city
- good contacts with journalists
- flexibility
- experience

Słabe strony - weaknesses

- stara elewacja i wiata
- około 40% pokoiów o niskim standardzie
- najwyższy rack rate w mieście
- brak pokoiów klimatyzowanych
- old facade and canopy
- about 40% very low standard rooms
- the highest rack rate in the city
- any air-conditioned room

Możliwości - opportunities

- urozmaicenie oferty turystycznej w mieście
- bliskość dużych miast: Poznania, Łodzi i Wrocławia
- planowana budowa małego lotniska w pobliżu Kalisza
- lokalizacja w środkowej Polsce
- perspektywa rebrandingu na marke Accor
- Rozwój w ramach integracji z Unią Europejską
- wzrost gospodarczy w Polsce
- the evolution of the tourist possibilities in the city
- vicinity of big cities Poznan, Lodz & Wroclaw
- planned small airport next to Kalisz
- localisation in the centre of Poland
- perspectives of rebranding for one of Accor marks
- Developement of integration with European Union
- economic increase in Poland

Zagrożenie - threats

- bliskość dużych miast; Poznania, Łodzi i Wrocławia
- polityka ekonomiczna i podatkowa rządu
- słabe połączenia kolejowe i zły stan dróg
- elastyczność cenowa hoteli konkurencyjnych
- trudności ekonomiczne w wielu firmach
- duże bezrobocie w mieście (ok. 18%)
- vicinity of big cities Poznan, Lodz & Wroclaw
- tax and economic policy of the government
- weak railway lines & wrong roads
- flexibility of pricing in competing hotels
- economic difficulties in some firms
- big unemployment in the city (ca 18%)