



SERWIS INFORMACYJNY

Biuro Prasowe Wydział Informacji, Turystyki i Promocji

tel.12 61 61 709, fax.12 61 61 711, e-mail: bi@um.krakow.pl

2013(1622)

środa, 4 grudnia 2013 r.

Z MAGISTRATU

EKOSPALARNIA JUŻ ZA DWA LATA

Ruszyła budowa krakowskiej ekospalarni. We wtorek, 3 grudnia podpisano akt erekcyjny związany z realizacją zakładu, który ma być gotowy za dwa lata.

- Kończą się trwające od 2008 roku przygotowania, czas rozpocząć budowę. To wielki sukces Krakowa, który jest dziś jednym z liderów spośród wszystkich polskich miast i jako jedno z pierwszych przystępuje do realizacji tej strategicznej dla środowiska inwestycji - mówił Prezydent Krakowa Jacek Majchrowski, podczas podpisania aktu erekcyjnego związanego z budową Zakładu Termicznego Przekształcania Odpadów. Prezydent miasta zaznaczył, że instalacja będzie miała kluczowe znaczenie dla Krakowa: - Nie tylko będzie ostatnim ogniwem w systemie gospodarki odpadami, który pozwoli na uniknięcie kar za zanieczyszczanie środowiska. Ekospalarnia poprawi też bezpieczeństwo energetyczne naszego miasta i przyczyni się do rozwoju wschodniej części Krakowa - wyliczał Jacek Majchrowski.

Podpisanie aktu erekcyjnego było jedynie formalnym początek budowy Zakładu Termicznego Przekształcania Odpadów. Wykonawca inwestycji, koreański koncern POSCO Engineering & Construction Co., Ltd. rozpoczął realizację ekospalarni kilkanaście dni temu, niezwłocznie po tym, jak zniknęły formalne przeszkody na drodze do budowy. Chodzi o decyzję Wojewody Małopolskiego o umorzeniu postępowania odwoławczego w sprawie pozwolenia na budowę. Prowadzone są prace ziemne, a teren, na którym ma powstać spalarnia przygotowywany jest do palowania i budowy fundamentów. Ostatecznie inwestycja ma być gotowa na koniec 2015 roku.

Przypomnijmy, że krakowski Zakład Termicznego Przekształcania Odpadów powstaje według koncepcji architektonicznej pracowni Manufaktura nr 1 z Wrocławia. Obiekt doskonale wpisze się w otoczenie, dzięki wykorzystaniu licznych elementów naturalnych. Będzie on bardziej przypominał okoliczne pola i pagórki niż potężny zakład przemysłowy.

Budowa Zakładu Termicznego Przekształcania Odpadów to ostatnie i niezbędne ogniwo w łańcuchu inwestycji składających się na nowoczesny system gospodarki odpadami w Krakowie. W instalacji o wydajności 220 tys. ton rocznie spalane będą tylko zmieszane odpady komunalne, z których wcześniej wyodrębniono użyteczne surowce wtórne. Co ważne, zakład będzie produkował energię elektryczną i ciepłą.

Przy budowie krakowskiej ekospalarni zostaną wykorzystane najnowocześniejsze rozwiązania techniczne, dzięki czemu możliwe będzie spełnienie najbardziej rygorystycznych norm. Realizacja tej inwestycji wpłynie pozytywnie na rozwój całego miasta, a szczególnie dzielnicy Nowa Huta. Powstanie nowoczesny zakład z nowymi miejscami pracy, zwiększy się nasze bezpieczeństwo energetyczne.

Budowa Zakładu Termicznego Przekształcania Odpadów jest kluczowym elementem projektu pod nazwą „Program gospodarki odpadami komunalnymi w Krakowie”, znajdującego się na liście projektów indywidualnych Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2007-2013. Całkowity koszt projektu netto to około 673 mln zł. (jan.machowski@um.krakow.pl)

AKCJA „ŁAPÓWKA” – TRWA DOGRYWKA

Do końca dnia trwa dogrywka zbiórki na rzecz Krakowskiego Schroniska dla Bezdomnych Zwierząt, prowadzonej w magistracie od ubiegłego tygodnia. Prawie 90 kg karmy i cały bagażnik koców przekazało dziś Miejskie Centrum Profilaktyki Uzależnień. „Łapówki” przynoszą także mieszkańcy Krakowa, a podczas sesji - radni. Przypomnijmy, że przedwczoraj (2 grudnia) Urząd Miasta przekazał już do schroniska ponad tonę pożywienia dla psów i kotów. Dziękujemy wszystkim mieszkańcom zaangażowanym w akcję!

Na ponad tonę pożywienia zebranego w ubiegłym tygodniu w magistracie składa się 680,45 kg suchej karmy dla psów, 214,05 kg suchej karmy dla kotów, 112,36 kg mokrej karmy dla psów i 82,78 kg mokrej karmy dla kotów. Do schroniska z Urzędu Miasta trafiła także góra innych darów, m.in. kołder, ręczników, poduszek, prześcieradeł, kubraczków, a nawet mała klatka i środki opatrunkowe.

Dary przekazali m.in. Prezydent Miasta Krakowa Jacek Majchrowski, Wiceprezydent Krakowa Elżbieta Koterba, Przewodniczący Rady Miasta Krakowa Bogusław Kośmider, Komendant Straży Miejskiej Miasta Krakowa Adam Młot, w imieniu Stowarzyszenia Siemacha - Społeczny Doradca Prezydenta Miasta Krakowa ks. Andrzej Augustyński, kierowca rajdowy Michał Kościuszko, Prezes Fundacji Wisławy Szymborskiej – Michał Rusinek, Dyrektor Biblioteki Polskiej Piosenki Waldemar Domański, Fundacja Aktywnych Obywateli im. Józefa Dietla, Prezes Stowarzyszenia Zarządców i Administratorów Nieruchomości – Jarosław Gołuszka.

I edycja akcji trwała od poniedziałku (25 listopada) do piątku (29 listopada). Z uwagi na duże zainteresowanie Urząd Miasta postanowił przedłużyć akcję - trzydniowa

„dogrywka” zakończy się dzisiaj. Dary mogli przekazywać wszyscy: urzędnicy, mieszkańcy miasta, a także firmy i instytucje, które chciały pomóc bezdomnym psom i kotom. (kinga.sadowska@um.krakow.pl)

NIE SIEDŹ W DOMU, DZIAŁAJ NA OSIEDLU!

Mieszkaś na jednym z osiedli: Azory, Ugorek, Olsza II lub jesteś związany z tymi miejscami? Masz ciekawe pomysły na pozytywne zmiany lub już działasz na rzecz Twojej okolicy? Dołącz do projektu Active Citizens – Aktywna Społeczność w Krakowie i dowiedz się, jak możesz odmienić swoje osiedle! Zgłoszenia przyjmowane są jeszcze do jutra, liczba miejsc ograniczona! Warsztaty odbędą się w dwóch terminach do wyboru: 8 lub 14 grudnia.

Udział w projekcie może wziąć każdy, kto jest związany z jednym z osiedli Azory, Ugorek, Olsza II i zgłosi chęć udziału do 5 grudnia 2013 r. pisząc na adres: wr.umk@um.krakow.pl lub Wydział Rozwoju Miasta Urząd Miasta Krakowa, pl. Wszystkich Świętych 3-4, 30-004 Kraków.

Active Citizens to projekt British Council, realizowany jednocześnie w 30 krajach Europy, Azji i Afryki. Polega na zaktywizowaniu mieszkańców danego kraju /miasta/ osiedla, tworzeniu relacji pomiędzy nimi, a także inicjowaniu współpracy na rzecz lokalnej społeczności. Jego założeniem jest pokazanie mieszkańcom, że sami mogą wprowadzać zmiany i być ich „motorem”, że warto coś zrobić razem.

Kraków zainteresował się projektem w związku z realizowanym programem rehabilitacji osiedli. Podczas spotkania wprowadzającego animatorzy Active Citizens opowiedzą o kulisach projektu. To szansa na poznanie ciekawych ludzi, wymianę doświadczeń, ale przede wszystkim okazja do wspólnej pracy warsztatowej metodą Active Citizens.

Warsztaty dotyczyć będą dialogu społecznego, aktywności społecznej, planowania projektów dla lokalnej społeczności oraz dialogu międzykulturowego. Active Citizens to także szansa na udział w konkursie na dofinansowanie mini-projektów społecznych przygotowanych przez uczestników warsztatów.

Projekt realizowany jest w ramach współpracy Urzędu Miasta Krakowa, British Council oraz zespołu animatorów i animatorek społecznych.

Więcej informacji: www.rewitalizacja.krakow.pl/ActiveCitizens.
(kinga.sadowska@um.krakow.pl)

NOWE STAWKI PODATKÓW

Podczas dzisiejszej (4 grudnia, środa) sesji radni Miasta Krakowa ustalili wysokość stawek podatków od nieruchomości.

Stawki podatku od nieruchomości zostały zaproponowane w wysokości, jaka wynika z zasad przyjętych w Polityce podatkowej Gminy Miejskiej Kraków na lata 2012-2014 uchwalonej przez Radę Miasta Krakowa w lipcu 2011 r. Dotychczasowe działania

polegające na utrzymywaniu stawek na relatywnie niskim poziomie nie odniosły zamierzonych skutków, chociażby w zakresie lokowania w Gminie nowych inwestycji. Wypełniając założenia przyjętej Polityki podatkowej, przyjęto podstawowe stawki na poziomie dopuszczalnego pułapu określonego w obwieszczeniu Ministra Finansów. Korzystając z niskiej inflacji, która wyniosła 0,9%, możliwe jest osiągnięcie zakładanych w Polityce na rok 2014 stawek, przy stosunkowo małych podwyżkach, w porównaniu z poprzednimi latami wprowadzania polityki podatkowej.

Po wejściu w życie nowych stawek, opłata za mieszkanie o powierzchni 70 m² wraz z udziałem w gruncie 20 m² wyniesie 61 zł rocznie (teraz wynosi 57 zł). Mieszkańcy będą musieli zapłacić więcej o 4 zł, czyli kwartalna rata będzie większa o 1 zł. W przypadku budynku mieszkalnego stawka wyniesie 0,74 zł od 1 m² powierzchni użytkowej.

W przypadku budynku przeznaczonego na prowadzenie działalności gospodarczej o powierzchni 100 m² na działce 3 ary podatek w 2014 r. wyniesie 2570 zł (za rok 2013 wyniósł 2465), co oznacza roczny wzrost o 105 zł, czyli miesięczna rata będzie większa o ok. 8,75 zł. Utrzymane zostaną obniżone stawki podatku dla gruntów i budynków związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej na określonych obszarach (Branice), czyli tam, gdzie Miasto chce przyciągnąć inwestorów. Zniżki będą utrzymane także dla przedstawicieli branż chronionych i zanikających. W roku 2014 preferencje dotyczyć będą branż: betoniarstwo, kamieniarstwo, stolarstwo, mechanika pojazdowa, blacharstwo pojazdowe, lakiernictwo pojazdowe, produkcja wyrobów: piekarniczych, cukierniczych, wyrobów mięsnych, kultura fizyczna i sport, udzielanie świadczeń zdrowotnych, prowadzenie żłobków i klubów dziecięcych. Wprowadzenie uchwały pozwoli na osiągnięcie w 2014 r. dochodów z tytułu podatku od nieruchomości na poziomie 447 mln złotych. (joanna.dubiel@um.krakow.pl)

FORMULARZE PODATKOWE PRZYJĘTE

Dziś (4 grudnia, środa) radni przyjęli projekt uchwały dotyczącej wzorów formularzy oraz warunków i trybu składania deklaracji podatku od nieruchomości, rolnego i leśnego za pomocą środków komunikacji elektronicznej.

Dotychczasowy wzór formularzy dla osób fizycznych IN-1 i IN-1/A pozostaje bez większych zmian. Wprowadzono jedynie aktualne podstawy prawne.

Wprowadzone rok temu wzory formularzy dla osób prawnych sprawdziły się w praktyce. Obecnie dokonano jedynie kilku drobnych korekt. Ponadto wprowadzono większą uniwersalność formularzy poprzez wykreślenie we wzorach formularzy stawek podatkowych oraz określenie wspólnych wzorów zarówno do wypełniania w formie elektronicznej jak i pisemnej.

Zachowane zostały dotychczasowe zasady podpisywania i przesyłania deklaracji

elektronicznych. Pozostaje także możliwość wypełniania formularzy długopisem lub skorzystania z komputera przy wypełnianiu deklaracji, a po wydrukowaniu, złożenia odręcznego podpisu i dostarczenia do urzędu deklaracji w formie papierowej. (joanna.dubiel@um.krakow.pl)

SPOTKAJ SIĘ Z MIKOŁAJEM W TRAMWAJU

Kochane dzieci. Jeżeli byliście grzeczne, a na pewno tak było, to w piątek, 6 grudnia (piątek) koniecznie powinniście, razem z rodzicami, wybrać się na poszukiwanie Mikołaja w tramwaju MPK.

Tego dnia (6 grudnia, piątek) w 11 wagonach kursujących na liniach nr: 6, 8, 14, 18 i 50 Mikołaj wraz ze swoimi pomocnikami będzie rozdawał prezenty. Jakże? Tego nie możemy zdradzić, ale zapewniamy, że niespodzianek nie zabraknie. Dla tych, którzy będą wypatrywać Mikołaja w tramwajach mamy podpowiedź: prezenty będzie rozdawał w wagonach prowadzonych przez motorniczych w czerwonych czapkach.

Mikołaj będzie rozdawał prezenty najmłodszym nie tylko w tramwajach kursujących na pięciu wymienionych liniach. W piątek (6 grudnia) na ulice Krakowa wyjedzie specjalny czerwony tramwaj. Będzie go można zobaczyć już z daleka, a najlepiej widoczny będzie, gdy zrobi się ciemno. Mikołaj będzie w nim rozdawał prezenty od godz. 14:00 do 20:00. Na niespodziankę może liczyć każde dziecko, które wsiądzie do specjalnego tramwaju. Każde z nich będzie jednak musiało odpowiedzieć na kilka pytań Mikołaja.

Wagon będzie kursował w centrum miasta wokół Plant oraz przez ul. Starowiślną, Grzegorzeczką, al. Powstania Warszawskiego i ul. Lubicz. Będzie go można także spotkać na ul. Stradomskiej, Krakowskiej i Limanowskiego. Wykona także kurs do Nowej Huty. (katarzyna.fiedorowicz@um.krakow.pl)

KULINARNE TRADYCJE KRAKOWA

Czym wyjątkowym na kulinarnej mapie Polski mogą pochwalić się Kraków i Małopolska? Na to pytanie chcą odpowiedzieć autorzy projektu „Biała Róża – przyjęcia i spotkania krakowskie”. Za cel stawiają sobie stworzenie krakowskiego kulinarnego szlaku.

Różne oblicza małopolskich kulinariów zostały zaprezentowane podczas dwudniowej podróży zorganizowanej dla ekspertów i dziennikarzy kulinarnych z całej Polski, która odbyła się pod koniec października br. – Chcemy mówić o zapomnianych miejscach i tradycjach krakowskich, prezentować je w nowym wymiarze kulinarnym i historycznym – mówi inicjatorka projektu Urszula Kania, krakowska restauratorka.

Podczas inauguracyjnego przedsięwzięcia „Królewskiego przyjęcia krakowskiego” zaserwowano m.in. wędzonego jesiotra z Zatora, szczaw, żurek z topinamburu, comber z sarny, babę z grochu, pigwę. Szef kuchni Białej Róża Łukasz Cichy przygotował kolację w oparciu o historyczne wskazówki prof. Jarosława Dumanowskiego z Uniwersytetu

Mikołaja Kopernika w Toruniu, najślynniejszego w Polsce popularyzatora historii kuchni polskiej. Przy wspólnym stole goście rozprawiali o krakowskich obyczajach biesiadnych, poszukiwaniu historycznych przepisów, tradycjach związanych ze stołem, a także o promocji małopolskich kulinariów. O tradycjach miejscowej gastronomii opowiedział dr hab. Tadeusz Czekalski.

Drugiego dnia uczestnicy projektu zasmakowali także wiejskiego chleba domowego wypieku, podpłomyków z kozieradką, tradycyjnych podkrakowskich wędlin i wędzonych ryb – przygotowanych przez kucharzy z Gościńca „Na Rozdrożu”, a na koniec udali się do Bronowic, do Rydlówki, w której zorganizowano prawdziwie krakowskie przyjęcie, przez miejsce i nazwiska kojarzące się oczywiście z „Weselem” Stanisława Wyspiańskiego.

Dzięki Marii Rydlowej, kustosz Muzeum Młodej Polski, która wraz z synem historykiem Janem Lucjanem Rydlem obrazowo opowiadała o historii, obyczajach i kulinariach bronowian, można było poczuć atmosferę z początków XX wieku, a także skosztować potraw przygotowanych w oparciu o dawne receptury, a zapamiętanych z dzieciństwa najstarszych mieszkańców Bronowic. Na „Krakowski obiad w Rydlówce” złożyły się m.in.: zalewajka i zupa kminkowa (bo kminek to prawdziwie krakowska przyprawa), prażuchy, moskale, faszerowana włoska kapusta, a na deser polenta z sosem różanym. Warto dodać, że podczas spotkania w Rydlówce miała miejsce promocja książki Marii Rydlowej pt. „Moje Bronowice, mój Kraków” (Wydawnictwo Literackie), pełnej barwnych anegdot o ludziach i legendarnej wsi, która na stałe znalazła sobie miejsce w polskiej literaturze.

W ramach projektu „Biała Róża. Spotkania i przyjęcia krakowskie” planowane są kolejne wydarzenia kulinarne skierowane do polskich i zagranicznych turystów, współpraca z historykami i naukowcami, Uniwersytetem Jagiellońskim, Instytutem Kulinarnym w Wilanowie oraz Zamkiem w Pieskowej Skale. (beata.klejbuk@um.krakow.pl)

SZOPKOWY ZAWRÓT GŁOWY

Szopki przygotowane przez seniorów, młodzieżowe i dziecięce, szopki duże, średnie, małe i miniaturowe, wszystkie kolorowe i zachwycające – będzie je można zobaczyć już jutro (5 grudnia, czwartek) na krakowskim Rynku.

71. Konkurs Szopek Krakowskich, organizowany przez Muzeum Historyczne Miasta Krakowa, rozpocznie się o godz. 10:00 tradycyjnie przy pomniku Adama Mickiewicza. O godz. 12:00 rozpocznie się Korowód Szopek, który przejdzie na estradę Targów Bożonarodzeniowych, odbywających się w tym samym czasie na Rynku Głównym. Na scenie twórcy szopek zaprezentują swoje dzieła.

Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu nastąpi 8 grudnia (niedziela) o godz. 12:00 w Międzynarodowym Centrum Kultury (Rynek Główny 25). Wystawę

pokonkursową będzie można oglądać od 9 grudnia do 23 lutego 2014 r. w Pałacu Krzysztofory (Rynek Główny 35).

Szopka krakowska jest zjawiskiem wyjątkowym w skali światowej. Jej forma ukształtowała się w XIX-wiecznym Krakowie, w środowisku murarzy i robotników budowlanych, poszukujących zarobków w okresie jesienno-zimowym. Pierwszy Konkurs Szopek Krakowskich zorganizowało w 1937 r. Miejskie Biuro Propagandy Artystycznej przy Zarządzie Miejskim w Krakowie, z inicjatywy kierownika Biura, Jerzego Dobrzyckiego. Wybuch II wojny światowej przerwał organizację konkursów. Wznowiono je w 1945 r., a od 1946 r. ich przygotowaniem zajmuje się Muzeum Historyczne Miasta Krakowa. Konkursy miały i mają na celu zachowanie tradycji budowy szopek.

Corocznie, w pierwszy czwartek grudnia przed południem, wokół pomnika Adama Mickiewicza zbierają się szopkarze, aby pokazać swoje najnowsze prace. Towarzyszą im tłumnie zebrani krakowianie, rodziny twórców i turyści. W dotychczasowych konkursach wzięły udział setki twórców, niektórzy po kilka, kilkanaście razy, rekordziści – ponad 50 razy. W wielu rodzinach wytworzyła się przekazywana z pokolenia na pokolenie tradycja, którą kultywuje się do dziś. Szopki budują ludzie różnych profesji, wszystkich jednak cechuje bogata wyobraźnia i ogromna cierpliwość.

Konkurs Szopek Krakowskich jest otwarty, udział w nim mogą wziąć wszyscy bez względu na wiek czy miejsce zamieszkania. Każdy uczestnik może zgłosić do Konkursu maksymalnie trzy szopki. Jury ocenia szopki w trzech kategoriach wiekowych: szopki seniorów (powyżej 18 lat), szopki młodzieżowe i szopki dziecięce: do 14 lat. W trakcie obrad Jury wyodrębnia 4 grupy szopek według wielkości: I - duże (powyżej 120 cm), II - średnie (od 120 do 70cm), III - małe (od 70 do 15 cm), IV - miniaturowe (do 15 cm). Dodatkowe informacje są dostępne na stronie www.mhk.pl. (katarzyna.fiedorowicz@um.krakow.pl)

NOWE SZATY DOMU HISTORII PODGÓRZA

Dom Historii Podgórze zaprasza na oficjalne zakończenie prac i odbiór remontu swojej siedziby przy ul. Limanowskiego 13. Uroczystość rozpocznie się jutro (5 grudnia, czwartek) o godz. 14:00.

Remont przywrócił kamienicy dawny szyk, elegancję i urodę. Wraz z odnowioną bramą budynek stanie się niewątpliwą ozdobą ulicy Limanowskiego. Organizatorzy zapraszają na uroczystość wszystkich sympatyków Domu Historii Podgórze, Podgórze w ogóle i wszystkich którzy tej zmianie kibicowali.

Prace przeprowadzono z pieniędzy SKOZK-u, współfinansowała je wspólnota mieszkaniowa Limanowskiego 13. W czasie remontu odkryto napis nad jednym z okien - J.M. Schreiber - nazwisko podgórskiej rodziny szynkarzy. Napis odrestaurowano i częściowo zrekonstruowano, podobnie jak portal okienny oraz kolumny przy bramie wejściowej. W ramach dofinansowania odrestaurowany został front i bok kamienicy.

W planach jest także remont tyłu budynku z drewnianym gankiem.

Na parterze budynku mieści się Dom Historii Podgórze, który po zajęciu całego parteru ma stać się oddziałem Muzeum Historycznego Miasta Krakowa (obecnie jest filią Domu Kultury Podgórze). Dodatkowe informacje o placówce są dostępne na stronie: www.domhistoriipodgorza.pl. (katarzyna.fiedorowicz@um.krakow.pl)

POLACY POWALCZĄ O TYTUŁ MISTRZA ŚWIATA DJ'ÓW

Pięciu Polaków zmierzy się w sobotę (7 grudnia) z zawodnikami z całego świata o tytuł Mistrza wśród DJ'ów. Po raz pierwszy w historii wydarzenia o tytuł zawalczą także dziewczyny! Zapraszamy na Reebok Mistrzostwa Świata DJ'ów IDA. Początek: godz. 19:00, kino Kijów.Centrum.

Steve Nash & Dj Funktion to zeszłorocznymi triumfatorami zawodów, którzy z ogromną determinacją podchodzą do obrony tytułu. Dj Ben zakwalifikował się do ścisłego finału bitwy „online” o miano najlepszego skreczującego Dj'a na świecie, a Dj Slime i Dj De la Rocka to krajowi mistrzowie, którzy dzięki temu automatycznie reprezentują Polskę w finałach.

Największą niespodzianką tegorocznych zawodów jest pierwszy start kobiet. Do równej walki z Dj'ami staną Dj'ki: KCL z Danii oraz Ches z Hiszpanii. Oprócz ich startu ciekawostką jest pojawienie się reprezentantów Indii i Filipin oraz powrót na zawody ekipy reprezentującej Australię/Nową Zelandię. Niewątpliwie najmocniejszym pretendentem do tytułu jest podwójny Mistrz Świata IDA/DMC Dj Vekked z Kanady, który przylatuje bronić zdobytego w Krakowie w zeszłym roku tytułu.

Reebok Mistrzostwa Świata DJ'ów IDA to wydarzenie, które w ostatnich latach zyskało zasłużone miano jednego z najbardziej oryginalnych i awangardowych wydarzeń muzycznych w Polsce. Reebok IDA WORLD FINAL, który odbędzie się w Krakowie, to drugi obok DMC WORLD najważniejszy międzynarodowy turniej dla DJ'ów, mający na celu wyłonienie Mistrza Świata.

Zawodnicy będą walczyć o tytuły Mistrza Świata Dj'ów w kategoriach: „Show” (w której zawodnicy mogą łączyć się w drużyny wykorzystując nieograniczony dostęp do wszelkich urządzeń peryferyjnych typu samplery, efekty, instrumenty muzyczne itd.) oraz „Technical” (tu zawodnicy pokażą indywidualne umiejętności dj'skie na, które składają się melodyjność i spójność setu, beat juggling i scratching).

Jak co roku nie zabraknie dodatkowych atrakcji. W programie znajdą się m.in. koncerty Sokół & Marysia Starosta, Sztigar Bonko oraz pokazy specjalne największych światowych gwiazd turntablizmu, takich jak: Dj Nelson (Francja), DJ Switch (Anglia) czy Modulators z dwukrotnym Mistrzem Świata IDA – Dj'em Epromem. Na samym początku imprezy wyświetlony zostanie najnowszy dokument Tuse Studio „Dj Super Cuts II” opowiadający o polskiej scenie turntablizycznej. Po zawodach i pokazach specjalnych w holu kina odbędzie się impreza muzyczna z udziałem Dj'a Nelsona.

Tegoroczny Reebok IDA WORLD FINAL to już siódma impreza tej rangi przeprowadzana w Polsce. Najważniejszym elementem kampanii promocyjnej imprezy jest specjalnie nakręcony na tę okazję teledysk (można go zobaczyć na stronie: www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=6Y_n2Jikwoo).

Podobnie jak w latach ubiegłych, każdy uczestnik Reebok IDA WORLD FINAL otrzyma okazjonalną płytę CD, na której znajdą się utwory występujących na imprezie artystów.

Organizatorami imprezy są: Agencja Zooteka, IDA POLAND, Kino Kijów. Centrum przy współpracy Urzędu Miasta Krakowa. Dodatkowe informacje są dostępne na stornie: www.idaworld.org oraz www.krakow.pl. (katarzyna.fiedorowicz@um.krakow.pl)

W CZWARTEK

Prezydent Miasta Krakowa Jacek Majchrowski

10:00 – Posiedzenie Komisji Edukacji i Mediów Unii Metropolii, sala Portretowa

10:15 - XXII Forum Turystyki, sala Obrad Rady Miasta Krakowa

Zastępca Prezydenta Miasta Krakowa Tadeusz Trzmieł

11:00 – Prezentacja nowoczesnych automatów biletowych do obsługi Krakowskiej Karty Miejskiej, przystanek Bagatela (od strony Plant)

Zastępca Prezydenta Miasta Krakowa Tadeusz Matusz

10:00 – Posiedzenie Komisji Edukacji i Mediów Unii Metropolii, sala Portretowa

14:00 – Wręczenie Nagród Małopolskiego Oddziału Stowarzyszenia RP w konkursie na najlepszą gazetkę szkolną i portal szkolny, Klub Dziennikarzy Pod Gruszką, ul. Szczepańska 1

Filip Szatanik

Zastępca Dyrektora ds. Informacji