



Dlaczego warto pokazywać toruńską starówkę z innej perspektywy? Jak pogodzić cele biznesowe i wymagania konserwatora zabytków? Czym przyciągać gości do swojego hotelu? O tym, w kolejnym odcinku cyklu filmowego „Tak się robi biznes na starówce!” rozmawialiśmy z Michałem Durmowiczem, właścicielem hotelu Nicolaus.

Czterogwiazdkowy hotel Nicolaus funkcjonuje u zbiegu ulic Świętego Ducha i Kopernika w Toruniu. To niezwykle udane połączenie dawnej i nowoczesnej architektury. Hotelu oferuje 26 pokoi. Każdy jest wyposażony w klimatyzację, łazienkę, bezpłatne WiFi, telewizor. Na gości czekają również apartamenty o powierzchni 48 m kw. W hotelu działa restauracja a'la carte Nicolaus, która serwuje dania autorstwa Szefa Kuchni Bartłomieja Witkowskiego, znanego z programu „Top Chef”. Toruński Hotel Nicolaus to inwestycja Michała Durmowicza, właściciela firmy Hit, która zajmuje się dystrybucją i eksportem owoców i warzyw.

„Tak się robi biznes na starówce!” to projekt prezentujący sylwetki przedsiębiorców, którzy swoją działalność związali z zespołem staromiejskim. Właściciele firm,

salonów tatuażu, lokali gastronomicznych, księgarni, punktów usługowych, sklepów, biur podróży czy piekarni opowiadają o tym, dlaczego zainwestowali w działalność na toruńskiej starówce.

Co tydzień w rozmowie z cyklu „Tak się robi biznes na starówce!” rozmawiamy z właścicielami firm na tematy związane z prowadzeniem działalności gospodarczej na terenie zespołu staromiejskiego. To wizytówka miasta, która przyciąga turystów z całego świata, ale też miejsce, gdzie na co dzień swoje interesy prowadzą biznesmeni z różnych branż. W cyklu filmowym opowiadają o pomysłach na działalność, zdobywaniu klientów, metodach promocji, blaskach i cieniach tak prestiżowej lokalizacji, jaką jest toruńska starówka.

- [Powrót](#)
- [Udostępnij na: X](#)
- [Udostępnij na: FB](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)