



Ława jest piękna, ale jeszcze czegoś nam brakuje - o turystyce i gastronomii rozmawiamy z Markiem Dembińskim [WYWIAD]

data aktualizacji: 2026.07.23



Mądrego zawsze warto posłuchać. A akurat Marek Dembiński, ławski restaurator od lat i lokalny patriota, na temat branży gastronomicznej wie bardzo dużo i to z autopsji. Ba! Doradza często młodszym kolegom po fachu. I jeździ kamperem, bo jak przyznaje - wody miał już trochę dość. Tak, Marek to idealny kandydat do rozmowy na temat turystyki i gastro w naszym mieście!

Spotykamy się w biurze Baru Bistro „**Centrum**” przy ul. Kościuszki, następnie idziemy na taras znajdujący się od strony głównej ulicy. To ostatni z gastro-biznesów założonych przez **Marka Dembińskiego**, który wcześniej prowadził m.in. restauracje „**IMD**”, „**Smoczą Jamę**”, pizzerię „**La Maro**”. A niegdyś dbał o wysoki kulinarny poziom w „**Szopie**” w Siemianach, że o kielbasach smażonych na dawnej ławskiej giełdzie samochodowej nawet nie będziemy wspominać (albo jednak, będziemy – tu link do naszej publikacji na temat giełdy: [Tu tętniło życie Ławy! Historia giełdy samochodowej na stadionie przy ul. Sienkiewicza](#)

[\[ARCHIWALNE ZDJĘCIA\]](#)).

Zdaje się jednak, że wkrótce Iławianin **odda stery** młodszemu pokoleniu, już nawet widzi następców w swoim najbliższym gronie. A za rok – **emerytura!** Zanim jednak Marek przejdzie w stan zawodowego spoczynku, to koniecznie chcieliśmy go wypytać, **co sądzi o obecnej kondycji iławskiej gastronomii, ale też turystyki.**

WYWIAD Z MARKIEM DEMBIŃSKIM

Mateusz Partyga, Info Iława: Pogoda obecnie bardziej jest jak w październiku, niż w lipcu. Czy Ty również odczuwasz jej wpływ na ilość turystów, a co za tym idzie – klientów w barze bistro?

Marek Dembiński, iławski restaurator: - Na pewno obecna pogoda [rozmawiamy w środę 22 lipca – przy red.] **nie jest jakaś rewelacyjna, ale to nie jest aż tak kluczowe, jakby mogło się pozornie wydawać.** Miejmy nadzieję, że idzie ku lepszemu, że będzie cieplej, słoneczniej itd., ale **właściwie od zawsze pogoda w naszym kraju jest tak niepewna, że już dawno się do tego przyzwyczailiśmy.** Praktycznie co roku jest to samo, a my mamy świadomość wynikającą z doświadczenia, że sezon turystyczny w Iławie trwa od okolic 5 lipca, czyli zaraz po zakończeniu roku szkolnego, do końca wakacji. I koniec. **Nie ma więc co zrzucać wszystkich niepowodzeń na niepogodę, tylko trzeba dbać o swój kawałek podłogi.** Bo, cytując klasyka: „Taki mamy klimat...”. I już.

MP: Pracujesz na lokalnym rynku gastronomicznym, który jest też poniekąd częścią branży turystycznej, od wielu lat. Jak z perspektywy czasu i Twoich obserwacji oceniasz ilość turystów przyjeżdżających do Iławy i w ogóle, nad Jeziorak?

MD: - Na pewno jest więcej turystów, niż choćby na początku lat 90-tych ubiegłego wieku. Ale to jest taka **krzywa-zmienna**, bowiem wówczas Polacy nie mieli za

bardzo pieniędzy na zagraniczne wycieczki, a obecnie zwiedzają cały czas i cały świat. I bardzo dobrze, sam dużo podróżuję. Niestety, **problemem jest fakt, że Iława mimo swojego piękna i chęci bycia miastem turystycznym, de facto takim ośrodkiem nie jest. Brakuje u nas odpowiedniej infrastruktury, która jest niezbędna do przyciągnięcia większej liczby turystów. Na tym tle wyglądamy bardzo blado w porównaniu choćby z ośrodkami na Mazurach, gdzie jest całe niezbędne zaplecze.**

Jeszcze nie tak dawno mnóstwo czasu spędzałem na wodzie, najpierw jako żeglarz, a potem jako motorowodniak, ale **jeszcze więcej różnic między Iławą, a innymi turystycznymi miastami dostrzegłem, gdy złapałem bakcyła karawaningu.** Woda już trochę mi się znudziła i przesiedliśmy się do kampera, w którym jest nam bardzo dobrze. **Odwiedzając kolejne pola namiotowe itd. widzę różnicę między miastem naszym, a innymi.**

Dobrym lokalnym przykładem jest tu Ekomarina w Siemianach, gdzie funkcjonuje pole kampingowe, z którego korzystają także miłośnicy karawaningu.

W kontekście branży gastronomicznej uważam, że **kiedyś było łatwiej.** Niech za przykład posłużą nam Siemiany i smażalnia w „Szopie”, którą prowadziłem. **Wówczas kolejka po świeżą rybę zaczynała się o 10 rano, a kończyła po 22, często tylko dlatego, że zabrakło już nam jedzenia do wydawania.** Tyle, że wtedy ludzie często spali pod namiotami, czy też w zakładowych domkach wczasowych i – po pierwsze – nie chcieli gotować lub nie mieli ku temu warunków, a po drugie – **przyjeżdżali nad Jeziorak też po to, aby wydać pieniądze. To nakreślało lokalną gospodarkę i branżę**

gastro. Z kolei w dzisiejszych czasach już tego aż tak bardzo nie widać, a gości z hoteli posiadających kilka gwiazdek także za bardzo nie uświadczymy w naszych lokalnych restauracjach. **To jest zupełnie inna turystyka, niż kiedyś.**

MP: Poruszyłeś bardzo ważny temat w kontekście turystycznego wizerunku Iławy, czyli braku odpowiedniej infrastruktury. Czego zatem najbardziej brakuje naszemu miastu?

MD: - Z punktu widzenia turysty, bo za takiego mogę już uchodzić (śmiech), najbardziej brakuje nam pól namiotowych. Jakichkolwiek. Jest jeszcze naprawdę spora grupa ludzi, którzy chętnie spędzają wakacje w namiotach, ale też w kamperach czy przyczepach kempingowych. I tego, czyli **miejsc dla kamperów i temu podobnych**, również u nas brakuje. **Zapewniam, że szybko znaleźliby się turyści, którzy bardzo chętnie przyjechaliby do naszego miasta kamperami itd., jednak gdzie mają zaparkować i się rozlokować?**

Jeździmy z moją żoną **Iwoną** dużo po Polsce i nie tylko i wszędzie nakłaniam ludzi, żeby odwiedzali Iławę, **zapewniam, że jest piękna, że mamy lasy, piękne jezioro** itp. Bo tak przecież jest w rzeczywistości. Zadają mi jednak wówczas jedno krótkie pytanie, na które nie mogę odpowiedzieć twierdząco: **„Czy macie w Iławie konkretne pole dla kamperów i namiotów?”.**

Co ciekawe, bardzo fajne miejsce w okolicach **Starych Jabłonek** nad jeziorem **Szeląg Wielki**, czyli dość blisko nas, stworzył **pochodzący z Iławy Daniel Kamiński**. Byłem ostatnio w „Tarasach Kątno” i muszę przyznać, że pięknie to wygląda. I taka właśnie baza powinna być także w Iławie. **Szkoda, bo turyści jadą w inne lokalizacje, a**

nie do nas.

MP: Wróćmy jeszcze na chwilę do Twojego zawodowego konika. Jak oceniasz obecną formę branży gastronomicznej w Iławie, choćby w kontekście turystyki właśnie?

MD: - Na całe szczęście, rozwija się. Jest coraz więcej punktów na kulinarnej mapie Iławy, jednak tu też trzeba pamiętać, że cena jedzenia musi być **dostosowana do turysty**. Jeśli już nie gotuje on w domku wczasowym lub nie je w hotelu, to zapewne zje na mieście. **A jak mu zasmakuje, to wróci, jest jednak jeden szkopuł - dania nie mogą być zbyt drogie, a taką tendencję niestety ostatnio obserwuję.** Pamiętajmy o tym, że np. czteroosobowa rodzina patrzy na cennik, **bo taki obiad x4 może naprawdę sporo kosztować.** **Gdy jednak ceny będą przystępne, a jedzenie smaczne, to tacy klienci wrócą do nas.** Może nie jutro, ale pojutrze już pewnie tak. Bo turysta też lubi i nawet powinien jeść w różnych punktach. Wówczas widzi pełen obraz gastro-mapy danego miasta czy ośrodka.

Co do Iławy, brakuje u nas jeszcze smażalni ryb w centrum miasta, nawet w formie food trucków. Paweł Masiczak prowadzi smażalnię „Pod Żaglami” w Porcie Iława i super, sam tam zaglądam, ale przydałyby się jeszcze takie punkty bliżej centrum Iławy. I mam tu na myśli **ofertę stritce rybną.** Widziałem niedawno w Helu, jak **jeden gość rozstawił swoją polową kuchnię z butlami gazu i na dwóch patelniach smażył tylko i wyłącznie śledzie.** Żadnych sałatek, frytek, surówek itd. Tylko śledzie. Kolejka do niego była naprawdę długa, a ryba schodził w mig.

Niemniej jednak, korzystając z okazji wszystkim

moim koleżankom i kolegom po fachu z Iławy i nie tylko życzę powodzenia! Zarówno w sezonie, jak i poza nim.

MP: Na koniec rozmowy przenieśmy się w czasie i przestrzeni. W artykule o historii iławskiej giełdy samochodowej wspominałeś, jak zostałeś niegdyś szefem smażalni w słynnej „Szopie” w Siemianach. Jak możesz, to rozwiń teraz teraz wątek i opowiedz, jak to wówczas wszystko wyglądało?

MD: - Wyglądało to tak, że otrzymałem propozycję prowadzenia smażalni w „Szopie”, a następnie przez kilka dni jeździłem do Siemian PKS-em z reklamówką, w której miałem młotek i gwoździe (śmiech). Potem całą drewnianą konstrukcję smażalni pomalowałem przepalonym olejem i zaczęła się przygoda życia! To były bardzo fajne czasy, a im dalej w las, tym mieliśmy więcej klientów. Raz z właścicielem „Szopy” Michałem Kwiatkowskim odkryliśmy, że stodoła, czyli ta właśnie „Szopa” została prawdopodobnie zbudowana z cegieł, które powstały w cegielni w pobliskim Emilianowie. Swoją drogą to ciekawy temat: czy w Emilianowie rzeczywiście istniała cegielnia?

„Szopa” to było bardzo fajne miejsce, w którym pojawiało się wielu turystów i miejscowych. Nie brakowało też koncertów i różnych innych wydarzeń. Fajne czasy.

MP: Tęsknisz za nimi?

MD: - Momentami tak, ale ja jednak wolę żyć tym co teraz i co przede mną. Fajnie jest powspominać, ale to już było i minęło. Teraz bardziej myślę o tym, co będę robił na emeryturze (śmiech). A o nasz biznes się

nie martwię, bo już widzę następców.

zico

kontakt@infoilawa.pl

Źródło:

<https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/82399-ilawa-jest-piekna-ale-jeszcze-czegos-nam-brakuje-o-turystyce-i-gastronomii-rozmawiamy-z-markiem-dembinskim-wywiad>