



***PERŁA POWIATU 2012***  
***KONKURS GOSPODARCZY STAROSTY RADOMSKIEGO***



## PERŁA POWIATU KONKURS GOSPODARCZY STAROSTY RADOMSKIEGO

W tym roku odbyła się druga edycja Konkursu Gospodarczego w Powiecie Radomskim. W poszczególnych kategoriach nominację otrzymało:

- **Firma Roku (zatrudniająca 50 i więcej pracowników) - 3 firmy,**
- **Mała Firma Roku (zatrudniająca mniej niż 50 pracowników) - 4 firmy,**
- **Gospodarstwo Rolne (powierzchnia 10 ha i więcej) - 4 rolników,**
- **Małe Gospodarstwo Rolne (powierzchnia mniejsza niż 10 ha) - 4 rolników,**
- **Produkt Roku - 3 produkty.**

Zgodnie z regulaminem Kapituła Konkursu może przyznać także Nagrodę Specjalną. Nagrodą tą może zostać objęta dowolna kandydatura, zgłoszona w którejkolwiek kategorii, jeśli Kapituła uzna, że zasługuje ona na nagrodę ze względu na inne walory, osiągnięcia lub właściwości.

Celem Konkursu Gospodarczego „Perła Powiatu” organizowanego przez Starostę Powiatu Radomskiego jest wspieranie rozwoju firm i gospodarstw poprzez promowanie ich oraz zachęcanie do wprowadzania systemów jakości, nowoczesnych technologii produkcji oraz metod zarządzania i marketingu zapewniających sukces rynkowy.

Kapituła w celu wyłonienia laureatów w poszczególnych kategoriach odwiedzała nominowanych w siedzibach firm oraz w gospodarstwach. Oceniając firmy szczególną uwagę zwracano na dynamikę sprzedaży, nakłady inwestycyjne, przyrost zatrudnienia, nakłady na innowacje i podnoszenie jakości. W ocenie gospodarstw istotną rolę odgrywał poziom produkcji i nowoczesność technologii, organizacja gospodarstwa i racjonalność jego wyposażenia, osiągnięte efekty ekonomiczne, estetyka obejścia oraz ochrona środowiska. W przypadku Produktu Roku Kapituła brała pod uwagę: innowacyjność produktu, osiągnięcie sukcesu w zakresie efektów ekonomicznych produktu, osiągnięcie sukcesu w zakresie efektów eksportowych wynikających z wdrożenia produktu, udział polskiej myśli naukowo-technicznej, znaczące wykorzystanie rodzimych surowców i podzespołów oraz charakter promujący region.

W konkursie mogli uczestniczyć przedsiębiorcy, instytucje, podmioty prowadzące działalność lub mające siedzibę na terenie Powiatu Radomskiego, którzy oferują produkty i usługi cieszące się uznaniem konsumentów i wyróżniające się wysoką jakością, estetyką wykonania oraz walorami użytkowymi, a także stosują nowoczesne technologie produkcji oraz metody zarządzania i marketingu zapewniające sukcesy i pewne pozycje na rynku, jak również tworzą nowe miejsca pracy i nie zanieczyszczają środowiska.

Nagroda Gospodarcza Starosty Radomskiego „Perła Powiatu”, którą otrzymują zwycięzcy w formie pamiątkowych statuetek i dyplomów, ma charakter honorowy oraz prestiżowy.

### Skład Kapituły:

**Mirosław Ślifirczyk**, Starosta Radomski – Przewodniczący Kapituły Konkursu

**Teresa Majkusiak**, Wiceprzewodnicząca Rady Powiatu Radomskiego – Członek Kapituły

**Katarzyna Owczarek**, Wiceprezes Zarządu Izby Przemysłowo-Handlowej Ziemi Radomskiej – Członek Kapituły

**Stanisław Szymański**, Kierownik Terenowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Radomiu – Członek Kapituły

**Prof. Mirosław Luft**, Prorektor Uniwersytetu Technologiczno-Humanistycznego im. Kazimierza Pułaskiego w Radomiu – Członek Kapituły





**Mieszkańcy Powiatu Radomskiego**  
**Szanowni Państwo**

Zachęceni ubiegłorocznym powodzeniem konkursu „Perła Powiatu” zdecydowaliśmy się na jego przeprowadzenie po raz drugi. Popularność przedsięwzięcia nie jest przypadkowa, bowiem promowanie wyróżniających się firm, gospodarstw, a także produktów jest coraz bardziej znaczącym elementem naszego rynku.

Inspiracją konkursu i prezentacji jego uczestników – nominowanych i laureatów – podczas kwietniowej gali jest przekonanie, że, nawet w trudnych czasach, można osiągnąć wysoki poziom produkcji i usług. To już europejski poziom i nic dziwnego, bo wielu naszych przedsiębiorców i rolników swój sukces zawdzięcza ciężkiej pracy, ale także środkom pozyskanym właśnie z programów Unii Europejskiej. Ich sukces dobrze służy rozwojowi naszego powiatu, regionu i kraju.

Z tym większą satysfakcją i zadowoleniem przekazuję gratulacje właścicielom, prezesom, kadrze kierowniczej i pracownikom wyróżnionych firm. Jesteśmy też dumni z osiągnięć naszych rolników, szczególnie tych, którzy 12 kwietnia stali się posiadaczami statuetek.

W kolejce czekają następni kandydaci do otrzymania „Perły Powiatu”. Jest ich wielu na naszym terenie i dlatego konkurs promujący efekty ich pracy, przedsiębiorczości, kreatywności i solidności będziemy kontynuować w następnych latach.

Jeszcze raz składam nominowanym i laureatom serdeczne gratulacje i podziękowania. Życzę Państwu zdrowia, pomyślności, kolejnych sukcesów i satysfakcji.

Radom, 12 kwietnia 2013 r.

**Starosta Radomski**  
**Miroslaw Ślifirczyk**



**NOMINOWANI**

**Instytut Techniki  
Budowlanej  
Oddział Mazowiecki  
z siedzibą w Pionkach**



Podstawowym celem działalności Instytutu Techniki Budowlanej od początku jego istnienia (1945 r.) jest zapewnienie jakości polskiego budownictwa oraz ochrona interesów użytkowników obiektów budowlanych poprzez: prace badawcze i rozwojowe, ekspertyzy, orzeczenia i opinie naukowo-techniczne, badania laboratoryjne wyrobów, materiałów i konstrukcji budowlanych, projektowanie i wytwarzanie urządzeń do prowadzenia badań laboratoryjnych oraz upowszechnianie wiedzy. W październiku 2012 roku ostatecznie przeniesiono stanowiska badawcze z Warszawy do Pionek oraz podjęto wszystkie badania, do których uruchomiono m.in. dwa największe piece do badań odporności ogniowej elementów budynku. Powstały stanowiska do prowadzenia badań: odporności ogniowej elementów pionowych, odporności ogniowej elementów poziomych, reakcji na ogień wyrobów budowlanych, reakcji kabli na ogień, rozpowszechniania ognia w pomieszczeniu, odporności dachów na ogień zewnętrzny.

Laboratorium wyposażone jest w centralną oczyszczalnię spalin, zbierającą i oczyszczającą wszystkie produkty uboczne powstałe przy przeprowadzanych badaniach, dzięki czemu cała inwestycja jest ekologicznie bezpieczna.



**Zakład Produkcyjno-  
Usługowy  
„TARKOS” Sp. Jawna,  
Jerzy Kostrzewa,  
Błażej Kostrzewa  
Tomaszów,  
gm. Skaryszew**



Firma „TARKOS” swoją działalność rozpoczęła w 1996 roku, jest spółką rodzinną, właścicielami są ojciec i syn, pan Jerzy i Błażej Kostrzewa. Od początku istnienia działalność dynamicznie się rozwija dążąc do nowocześniejszej linii produkcyjnych.

Przedmiotem działalności spółki jest produkcja wyrobów tartacznych głównie dla branży budowlanej. Firma posiada w swojej ofercie, m.in.: tarcice, kantówki, łaty, kontrłaty, deski, stemple budowlane oraz kompletne więźby dachowe, usługi impregnowania drewna budowlanego metodą zanurzeniową.

Spółka „TARKOS” posiada linie produkcyjne do produkcji tarcicy. Maszyny tartaczne są w pełni zmechanizowane i przystosowane do szybkiego i efektywnego przerobu drewna, pozwalając osiągać duże moce produkcyjne, a co za tym idzie obniżenie kosztów produkcji, co pozwala produkować towar dobrej jakości w konkurencyjnej cenie.

Źródłem sukcesu firmy jest dążenie do zrównoważenia nacisku na rezultaty i na zapewnienie prawidłowej atmosfery wśród załogi.





## NAGRODA GŁÓWNA

### Zakład Przetwórstwa Spożywczego „Maków” Sp. z o.o. Skaryszew



Zakład Przetwórstwa Spożywczego „Maków” Sp. z o.o. w obecnej formie organizacyjno-prawnej działa od 1992 roku, prezesem jest Pan Eugeniusz Kaczkowski. Przedmiotem działania spółki jest skup i przetwórstwo technologią zamrażalniczą owoców miękkich i warzyw. Wieloletnie doświadczenie w tej dziedzinie pozwala oferować produkty z gwarancją najwyższej jakości. Szczególną uwagę w ZPS „Maków” poświęca się utrzymaniu wysokiej jakości produktów, uwzględniając bezpieczeństwo zdrowotne oraz oczekiwania klientów.

Pracownicy na wszystkich szczeblach przedsiębiorstwa są szkoleni i instruowani w zakresie bezpieczeństwa żywności i wymagań odbiorców. Działania firmy ukierunkowane są na osiągnięcie jakości wyrobów satysfakcjonującej klientów. W tym celu w firmie prowadzone są ciągle unowocześnienia linii technologicznych poprzez wprowadzanie nowych maszyn i urządzeń pozwalających na szybkie przetworzenie surowców w wyniku czego zachowują one w większości swoje naturalne wartości odżywcze i gwarantujące otrzymanie wyrobów o wymaganym standardzie.

Potwierdzeniem wysokiej jakości produktów jest ponad 80% udział eksportu w przeważającej części do krajów Unii Europejskiej. Prowadząc ciągle doskonalenie standardów, cała produkcja została objęta systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności: **ISO 9001:2008, HACCP, BRC Global Standard - Food Issue 5: January 2008.**

Od 2002 roku Spółka prowadzi intensywne procesy inwestycyjne, m.in.: zbudowano nową zamrażalnię, zmodernizowano i rozbudowano zakładową oczyszczalnię ścieków, w 100 % wymieniono park maszynowy, doposażono park technologiczny w automatyczne linie sortownicze, maszyny do konfekcjonowania mrożonek owocowo-warzywnych w opakowania na rynek detaliczny. Na najbliższe lata zaplanowano budowę kolejnej chłodni dwukomorowej wyposażonej w system regałów przesuwanych oraz modernizację stacji ujęcia wody, a także zakup nowych maszyn i urządzeń.





**NOMINOWANI**

**„MAK” S.C. Piekarnia  
Kościelniak Józef  
Kowala, gm. Kowala**



Piekarnia „MAK” powstała 1992 roku, jej właścicielem jest Pan Józef Kościelniak. W czasie działania piekarni stopniowo wprowadzano nowe technologie produkcji pieczywa. W ostatnich latach dzięki pozyskanym funduszom unijnym udało się doprowadzić do zautomatyzowania linii do produkcji chleba oraz bułek poprzez zakup linii do chleba „Glinek” produkcji szwedzkiej oraz automatu do bułek „Werner” produkcji niemieckiej. Piekarnia „MAK” posiada w ofercie ok. 50 rodzajów pieczywa produkowanego metodą tradycyjną na naturalnym zakwasie. W ostatnich latach do oferty piekarni wprowadzono nowe produkty, m.in.: chleb żytni bez drożdży, chleb żytni z ziarnami, chleb fitness, chleb na noc, bułki brzoskwińowe, chorwackie i ziołowo-paprykowe.



**Wyrób i naprawa  
przyczep  
Suski Mirosław  
Klwatka, gm. Gózd**



Firma powstała w 1984 roku i zajmowała się produkcją zestawów podwozi trójosiowej wykorzystywanych w rolnictwie, przyczep rolniczych oraz naprawą maszyn rolniczych. Od 1994 roku rozpoczęta została produkcja przyczep towarowych, w roku 2000 firma uzyskała homologację na produkcję przyczep, co pozwoliło poszerzyć ofertę firmy. Aktualnie w ofercie firmy znajdują się: przyczepy lekkie do 750 kg, przyczepy ciężarowe do 3500 kg, lawety, przyczepy specjalne, m.in.: do transportu sprzętu budowlanego, dłużyce, platformy, kontenery izotermi, przyczepy reklamowe, przyczepy podłodziowe, itp. Niekwestionowanym atutem firmy jest produkcja przyczep standardowych oraz przyczep wykonywanych na specjalne zamówienie uwzględniających indywidualne potrzeby klienta.



**„BLACH-BUD”  
Krzysztof Chojnacki  
Skaryszew**



Właścicielem firmy „BLACH-BUD” jest Pan Krzysztof Chojnacki, który prowadzi firmę wraz z żoną od ponad 22 lat. Głównym przedmiotem działalności jest sprzedaż artykułów budowlanych, wykończeniowych oraz wyrobów hutniczych.

Oferta firmy obejmuje szeroką gamę materiałów niezbędnych do wyposażenia budowy, takich jak pustaki, cegły, cement, artykuły izolacyjne, blachodachówkę, rynny. „BLACH-BUD” w ciągłej sprzedaży posiada m.in.: artykuły hydrauliczne, metalowe, elektryczne, ogrodnicze, farby, kleje, chemię budowlaną itp.

Firma jest dystrybutorem znanych producentów krajowych i zagranicznych, w związku z tym klienci mogą liczyć na wysoką jakość oferowanych produktów oraz fachową poradę.





## NAGRODA GŁÓWNA

### ***P.P.H.U. Ryszard Różański „Pod Różami” Jedlnia-Letnisko***



Firma „Pod Różami” powstała w 1990 roku. Swoją działalność zapoczątkowała jako sklep spożywczo-przemysłowy. „Pod Różami” to rodzinna działalność od początku prowadzona przez właścicieli przy znaczącej pomocy dzieci oraz rodziny. Działalność firmy stale się poszerzała i obecnie obejmuje: sklep spożywczo-przemysłowy, hotel, restaurację, catering.

W roku 2010 firma nawiązała współpracę z Zespołem Szkół Muzycznych w Radomiu, otwierając sklepik z bufetem dla dzieci i pracowników szkoły. Podawane są w nim zestawy obiadowe, które cieszą się dużą popularnością. Dania przygotowywane są w myśl „smacznie i zdrowo, jak u mamy”. W lipcu 2012 do użytku oddany został punkt gastronomiczny „Różana Chatka” przy zalewie Siczki w Jedlni-Letnisko.

Hotel „Pod Różami” oferuje komfortowe noclegi niedaleko Radomia. Priorytetem Gospodarzy jest zapewnienie gościom komfortu i wygody podczas pobytu. Niezwykła i kameralna atmosfera oraz spokojna okolica sprzyjają doskonałemu wypoczynkowi i relaksowi na łonie natury.

Restauracja „Pod Różami” serwuje dania kuchni staropolskiej i nie tylko. Oferowane potrawy zaspokoją nawet najbardziej wyszukane gusta smakowe. Przytulne wnętrza, muzyka w tle, miła obsługa i wyśmienite dania sprawią, że każdy posiłek stanie się ucztą dla ciała i duszy.

Firma zajmuje się organizacją wszelkiego typu imprez rodzinnych i firmowych. Organizowane są m.in.: przyjęcia weselne, komunie, rocznice, chrzciny, jubileusze firm, szkolenia, konferencje, imprezy integracyjne i wiele innych według potrzeb i życzeń klientów. Firma zajmuje się również organizacją imprez plenerowych i cateringów. Imprezy plenerowe odbywają się w przygotowanych miejscach, z możliwością rozpalenia ogniska, czy grilla oraz atrakcjami na świeżym powietrzu.

„Pod Różami” to prężnie rozwijająca się firma, zawsze mająca na uwadze dobro i zadowolenie swoich klientów i gości.





**NOMINOWANI**

**Produkcja roślinna  
i zwierzęca  
– trzoda chlewna  
Krzysztof Skóra  
Jedlanka Stara, gm. Iłża**



Pan Krzysztof Skóra prowadzi 67,5-hektarowe gospodarstwo rolne specjalizujące się w hodowli trzody chlewnej w cyklu zamkniętym na bazie pasz własnych. Uprawia głównie pszenicę, kukurydzę, jęczmień, pszenżyto i rzepak. Średni stan macior w ciągu roku to około 35 sztuk, co pozwala osiągnąć roczną sprzedaż na poziomie 700 sztuk. W gospodarstwie przestrzegane są reguły Kodeksu Dobrej Praktyki Rolniczej oraz prowadzony jest Program Rolnośrodowiskowy. Pan Krzysztof korzystał z różnych form wsparcia unijnego dla rolników, co pozwoliło na przeprowadzenie wielu inwestycji m.in. budowę przydomowej oczyszczalni ścieków, a także unowocześnienie parku maszynowego niezbędnego w gospodarstwie. W najbliższych latach Pan Krzysztof planuje rozbudowę budynków inwentarskich w celu powiększenia hodowli trzody chlewnej.



**Produkcja mleczna  
i roślinna  
Krzysztof Kamiński  
Mąkosy Stare,  
gm. Jastrzębia**



Pan Krzysztof Kamiński gospodaruje na 35,71 hektarach, uprawiając pszenżyto ozime, mieszankę jara, kukurydzę oraz trawę. Gospodarstwo wyspecjalizowane jest w hodowli bydła mlecznego, obecnie stado liczy 29 krów o wydajności rocznej jednej krowy na poziomie 6 179 litrów. Roczna produkcja mleka z całego gospodarstwa wynosi 179 204 litrów, przy czym 100 % produkcji obejmuje mleko w klasie ekstra.

Pan Krzysztof przeprowadził w swoim gospodarstwie wiele inwestycji polegających na modernizacji parku maszynowego oraz poprawie stanu infrastruktury podwórka. Inwestycje te możliwe były dzięki wsparciu unijnemu.



**Produkcja mleczna  
i roślinna  
Michał Wójcicki  
Józefów, gm. Jedlińsk**



W swoim gospodarstwie rolnym pan Michał Wójcicki uprawia pszenżyto ozime, jara mieszankę zbożową, kukurydzę oraz trawę. Pan Michał przejął gospodarstwo po rodzicach i ukierunkował je na hodowlę bydła mlecznego i opasowego. Obecnie stado liczy 52 krowy oraz 40 jałówek i cieląt. Wydajność mleka od jednej krowy wynosi rocznie 7500 litrów, co łącznie z całego gospodarstwa pozwala uzyskać roczną produkcję mleka sprzedawanego w klasie ekstra na poziomie 350 000 litrów.

Młody gospodarz korzysta z funduszy unijnych w celu modernizacji gospodarstwa, wprowadzając nowoczesne urządzenia i maszyny rolnicze. Gospodarstwo Pana Michała współpracuje z jednostkami działającymi na rzecz rolnictwa.





## NAGRODA GŁÓWNA

### *Produkcja mleczna i roślinna – Tomasz Witczak* *Kazimierówka, gm. Skaryszew*



Pan Tomasz Witczak prowadzi gospodarstwo o powierzchni 36,5 hektara i specjalizuje się w produkcji mleka. Pan Tomasz jest jednym z czołowych rolników Powiatu Radomskiego hodujących bydło mleczne. Obecnie stado liczy 74 krowy, co pozwala uzyskać roczną sprzedaż mleka na poziomie 470 000 litrów, w całości sprzedawane w klasie ekstra. Wydajność mleka od jednej krowy wynosi 7 000 litrów rocznie.

Za gospodarstwem laureata „Perły Powiatu” w kategorii Gospodarstwo Rolne przemawia także doskonały sprzęt rolniczy, m.in.: ciągnik, beczka asenizacyjna, rozrzutnik obornika, wóz paszowy, prasa, kombajn zbożowy, agregaty, pługi, siewniki znanych producentów sprzętu rolniczego. Pan Tomasz dbając o ochronę środowiska naturalnego wyposażył gospodarstwo w zbiornik gnojowicę i płytę gnojową.

Gospodarstwo pana Tomasza Witczaka zostało zauważone i docenione w latach poprzednich otrzymując następujące wyróżnienia i nagrody:

- Medal „Zasłużony dla Powiatu Radomskiego 2010
- III miejsce w rankingu na najlepszego dostawcę mleka 2002 roku Rolmlecz
- Dyplom uznania za szczególne osiągnięcia w produkcji mleka najwyższej jakości Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
- I miejsce w konkursie „Bezpieczne gospodarstwo”





**NOMINOWANI**

**Produkcja roślinna  
– ogórki pod szkłem  
Mariusz Sałek  
Błaziny Górne, gm. Iłża**



Gospodarstwo Pan Mariusz Sałek przejął po rodzicach i początkowo obejmowało ono szklarnię o powierzchni 800 m<sup>2</sup> i 32 tunele foliowe. W szklarni zastosowano system przemienny produkcji sałaty, ogórka i pomidora, w tunelach produkowano paprykę. Po ślubie pan Mariusz wraz z żoną powiększyli gospodarstwo zakupując działkę w sąsiedniej miejscowości. Obecnie gospodarstwo zajmuje łącznie 9,8 ha, z czego 2,5 ha to powierzchnia szklarni, w której uprawa ogórka prowadzona jest na matach wełny mineralnej metodą opuszczaną. Gospodarstwo Pana Mariusza nieustannie się rozwija, poprzez unowocześnianie procesu uprawowego. Wprowadzono pełną automatykę kotłowni i szklarni, założono rynną uprawową ułatwiającą pielęgnację roślin oraz mającą na celu zapewnienie roślinom lepszego mikroklimatu.



**Produkcja jaj  
z wolnego wybiegu  
Halina Galus  
Błonie, gm. Skaryszew**



Pani Halina Galus wraz z mężem od 34 lat prowadzi 2,5-hektarowe gospodarstwo, główny kierunek produkcji to drobiarstwo, jaja z wolnego wybiegu. Z ok. 4 tys. kur niosek rotacyjnie wymienianych, uzyskują ok. 2 mln jaj rocznie. Kurniki są w pełni zmechanizowane: posiadają paszociągi do zadawania pasz, linię do produkcji paszy, sortownię jaj oraz urządzenie do pakowania. Ferma znajduje się pod stałą kontrolą weterynarii. W gospodarstwie prowadzona jest również dodatkowa działalność związana z utylizacją obornika kurzego. Państwo Galus posiadają linię technologiczną do produkcji nawozu ekologicznego w formie granulatu.



**Sadownictwo  
Robert Piotr Rędzia  
Bierwiecka Wola,  
gm. Jedlińsk**



Pan Robert Rędzia prowadzi gospodarstwo o powierzchni 5,15 hektara, główny kierunek produkcji to sadownictwo. Oprócz jabłek, w sadzie Pana Roberta można znaleźć maliny, czarną porzeczkę i drzewa wiśni pospolitej. W polu uprawiana jest pszenica jara, łubin wąskolistny i ogórek gruntowy. Państwo Rędzia prowadzą gospodarstwo ekologiczne metodami tradycyjnymi, współpracują z jednostkami działającymi na rzecz rolnictwa. Państwo Rędzia prowadzą również pozarolniczą działalność gospodarczą obejmującą sprzedaż artykułów budowlanych oraz usługi związane z wykończeniem i hydrauliką.





## **NAGRODA GŁÓWNA**

### **Produkcja roślinna – papryka i bakłażany pod szkłem – Krzysztof Grzyb Dąbrówka Podłęzna, gm. Zakrzew**



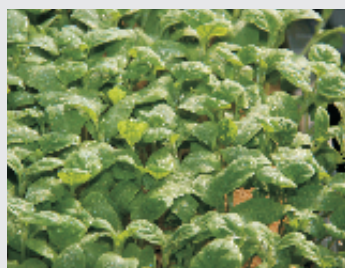
Produkcją papryki Pan Krzysztof Grzyb zajmuje się od 25 lat w tym okresie stopniowo powiększał uprawy, wprowadził pełną automatykę. Obecnie w gospodarstwie o powierzchni 9,45 ha uprawia: paprykę pod szkłem, bakłażana pod szkłem, paprykę pod folią, bakłażana pod folią, zboża, czarna porzeczkę i rośliny okopowe.

Pan Krzysztof jest dystrybutorem nasion warzyw, przedstawicielem i doradcą w zakresie produkcji pomidora, ogórka, papryki w gruncie i pod osłonami wiodącej polskiej firmy.

W gospodarstwie wdrażane są nowatorskie rozwiązania, które prowadzą do oferowania produktów wysokiej jakości, w tym zdrowej żywności. Stosowane są nawozy najwyższej klasy dobierane komputerowo, mieszane mieszalnikiem w oparciu o potrzeby rośliny i jej fazy wzrostu oraz natężenie promieniowania słonecznego. Szklarnie wyposażone są w urządzenia pozwalające na automatyczne zamgławianie, wentylowanie przy pomocy stacjonarnych wentylatorów.

W 2012 roku gospodarstwo Pana Krzysztofa otrzymało następujące wyróżnienia i osiągnięcia:

- Międzynarodowe Targi Ogrodnicze - Gołuchów 2012 - finalista konkursu „Wzorowy ogrodnik” w kategorii warzywnictwo pod osłonami,
- I miejsce w konkursie „Najładniejsza Plantacja Papryki w 2012 roku” przyznane przez Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego na Targach Papryki Przytyk 2012





**NOMINOWANI**

**ELEMENTY  
KERAMZYTOWE  
SYSTEMU SUN BLOCK**

**– JADAR Skaryszew  
(dyrektor fabryki  
Edward Kowalski),  
Skaryszew**



Elementy keramzytowe systemu **SUN BLOCK** produkowane są w zakładzie JADAR w Skaryszewie od 2012 roku. Pustaki **SUN BLOCK** są efektem polskiej myśli naukowo-technicznej, wytwarzane w technologii i na maszynach polskiej firmy **TECHMATIK** z siedzibą w Radomiu. Pustaki te są wybitnym osiągnięciem zespołu polskich inżynierów i techników obu tych fabryk.

Innowacyjność pustaków **SUN BLOCK** polega na ekologiczności, energooszczędności oraz łatwości montażu. Do produkcji pustaków używane jest ziarno keramzytowe, które posiada unikalne właściwości. Do najważniejszych z nich należy przepuszczalność powietrza, co pozwala na regulację poziomu wilgotności w pomieszczeniach, wysoka mrozoodporność i izolacyjność akustyczna, odporność na działanie pleśni i grzybów. Pustaki **SUN BLOCK** są produktem ekologicznym, nie tylko z racji używanego do ich produkcji keramzytu. Odpady produkcyjne są rozdrabniane i ponownie wracają do produkcji.

Pustaki **SUN BLOCK** są łatwe i szybkie w montażu, dzięki zastosowanemu systemowi pióro/wpust murowaną ścianę wznosi się w błyskawicznym tempie.



**DRZWI WEWNĘTRZNE  
DREWNIANE  
„KAJMEX II”**

**Kazimierz Sielwanowski  
Hża**



Drzwi drewniane wykonane z wyselekcjonowanego drewna klejonego i obłogowanego obłogiem 3,5 mm, łamane w łuku składające się z czterech skrzydeł produkowane są w firmie „KAJMEX II”. W drzwiach zastosowane zostały zawiasy chowane oraz prowadnica pozwalająca na złamanie się każdego ze skrzydeł. Drzwi malowane są metodą natryskową w profesjonalnej malarni. Całość dopełnia obróbka wykonana w łuku w ułożeniu poziomym klepek obejmujących całą szerokość muru zamknięta opaskami wykonanymi również w łuku.

Właścicielem firmy „KAJMEX II” jest Kazimierz Sielwanowski. Początkowo przedsiębiorstwo funkcjonowało na rynku jako tartak, nastawiony głównie na produkcję tarcicy budowlanej. Wskutek rozwoju konkurencji na rynku drzewnym firma uruchomiła nowe kierunki produkcji. Zaczęto inwestować w nowe maszyny i urządzenia, dążąc tym samym do wzbogacania asortymentu produkowanych wyrobów.

Obecnie w firmie „KAJMEX II” wyrabiane są zarówno półprodukty takie jak elementy na obłóg czy kantówka drzwiowa, jak i produkty gotowe takie jak drzwi czy schody. Zakład specjalizuje w produkcji klejonej kantówki drzwiowej. Wszystkie produkty wytwarzane są z najwyższej jakości drewna pochodzącego z polskich lasów.





## NAGRODA GŁÓWNA

### „TRADYCYJNE WYROBY WĘDLINIARSKIE” – Gospodarstwo Rolne Elżbiety i Wojciecha Pysiaków Zdziechów, gm. Zakrzew



Wyroby wędliniarskie Państwa Pysiaków posiadają ponad 100 letnią tradycję. Sięgają one początków XX wieku, kiedy to produkcję rozpoczął dziadek obecnego właściciela - Józef Pysiak, który przygotowywał rozmaite rarytasy na stół dziedzica w Cerekwi. Mimo upływu lat wędliny wytwarzane są w niezmienionej postaci z zachowaniem receptur stworzonych przez Dziadka i Rodziców. Produkty sprzedawane są na rynku lokalnym z myślą o klientach, którzy cenią sobie wyjątkową jakość, tradycyjną recepturę i smak wytwarzanego produktu. Za wyjątkowością wyrobów przemawia fakt, iż „Salceson Wizytowy” i „Szynka Zdziechowska” zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych.

W gospodarstwie Państwa Pysiaków produkowane są: salceson wizytowy, szynka zdziechowska, szynka wędzona, baleron wędzony, boczek wędzony, polędwica, kabanosy, kiełbasa jałowcowa, kiełbasa wiejska i kaszanka. Państwo Elżbieta i Wojciech Pysiak stosują system produkcji „od pola do stołu”, dlatego też wyroby wędliniarskie w całości produkowane są z mięsa wieprzowego pochodzącego z własnej hodowli trzody chlewnej, która karmiona jest przede wszystkim paszami produkowanymi ze swoich zbóż. Produkcja wędlin odbywa się w przydomowej masarni, w pomieszczeniach przygotowanych pod nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii. Do wytwarzania wyrobów nie stosuje się środków konserwujących, zabarwiających i poprawiających smak, tylko naturalne przyprawy i zioła. Masarnia wyposażona jest w 2 komory wędzarniane opalane drewnem liściastym.

Poświadczeniem unikalności wyrobów wędliniarskich przygotowywanych w Gospodarstwie Rolnym należącym do Państwa Pysiaków świadczą liczne wyróżnienia, m.in.: Mistrz Województwa Mazowieckiego - AgroLiga 2008 - w kategorii Rolnik, Nasze Kulinarne Dziedzictwo - I miejsce, Mistrz Polski - AgroLiga 2008 - w kategorii Rolnik, Poznaj Smaki Regionów - I miejsce, Radomski Laur Techniki w kategorii Innowacje, Wzorowy Agropodsiębiorca RP, Polski Producent Żywności.





## FINAŁOWA GALA KONKURSU



Za nami Gala Finałowa II edycji Konkursu Gospodarczego Starosty Radomskiego „Perła Powiatu”. Uroczyste ogłoszenie wyników odbyło się w Piątek 12 Kwietnia w Sali Koncertowej Zespołu Szkół Muzycznych im. Oskara Kolberga w Radomiu. Nominowanym i zwycięzcom w poszczególnych kategoriach konkursowych wręczono dyplomu i statuetki.

Sala Koncertowa wypełniła się niemal do ostatniego miejsca, na widowni zasiedli nominowani w poszczególnych kategoriach wraz z rodzinami i osobami towarzyszącymi, a także osoby zainteresowane Konkursem. Gościem specjalny był Pan Tomasz Jędrzejczak, sekretarz stanu w Kancelarii Prezesa Rady Ministrów.



Tradycyjnie galę rozpoczął Starosta Radomski pan Mirosław Ślifirczyk, pomysłodawca konkursu i jednocześnie przewodniczący Kapituły. Starosta przywitał wszystkich gości, następnie pogratulował nominowanym firmom i rolnikom, że własnym przykładem udowadniają, że mimo panującemu kryzysowi powiat radomski jest miejscem gdzie można robić i rozwijać biznes.

Podczas Gali Medalem „Zasłużony dla Powiatu” uhonorowani zostali Dariusz Piątek, wicewojewoda mazowiecki oraz Andrzej Kowalczyk, rolnik z Wrzeszczowa w gminie Przytyk, właściciel 11-hektarowego gospodarstwa, wyspecjalizowanego w produkcji papyki.





Następnie rozpoczęła się zasadnicza część Gali - ogłoszenie wyników Konkursu „Perła Powiatu” i wręczenie statuetek Laureatom w poszczególnych kategoriach.

Tegoroczni Laureaci to:

- Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe Ryszarda Różańskiego "Pod Różami" z Jedlni-Letnisko w kategorii Mała Firma Roku,
- Zakład Przetwórstwa Spożywczego "Maków" Sp z o.o. ze Skaryszewa w kategorii Firma Roku,
- Krzysztof Grzyb z Dąbrówki Podłężnej w gminie Zakrzew w kategorii Małe Gospodarstwo Rolne,
- Tomasz Witczak z Kazimierówki w gminie Skaryszew w kategorii Gospodarstwo Rolne,
- Gospodarstwo Rolne Elżbiety i Wojciecha Pysiaków ze Zdziechowa w gminie Zakrzew w kategorii Produkt Roku.

Kapituła konkursowa przyznała również Nagrodę Specjalną firmie JADAR ze Skaryszewa za działania prorozwojowe i innowacyjność produktu „elementy keramzytowe systemu SUN BLOCK”.

Wręczaniu statuetek towarzyszyły występy Big Band-u Zespołu Szkół Muzycznych pod dyrygenturą Pana Dariusza Krajewskiego. Na zakończenie Gali na scenie pojawił się Kabaret pod Wyrwigroszem, który swoimi skeczami rozbawił publiczność.





## NAGRODA SPECJALNA

W tegorocznej edycji konkursu „Perła Powiatu” kapituła postanowiła przyznać nagrodę specjalną firmie **JADAR** ze Skaryszewa  
**ZA DZIAŁANIA PROROZWOJOWE I INNOWACYJNOŚĆ PRODUKTU**  
**„ELEMENTY KERAMZYTOWE SYSTEMU SUN BLOCK”.**



Firma **JADAR** jest jednym z najnowocześniejszych zakładów produkcyjnych i największym pracodawcą w regionie radomskim. Mając za podstawę ponad 20-letnie doświadczenie w produkcji wyrobów betonowych firma proponuje nowe, innowacyjne rozwiązanie w dziedzinie budownictwa, jakim jest system **SUN BLOCK**.

