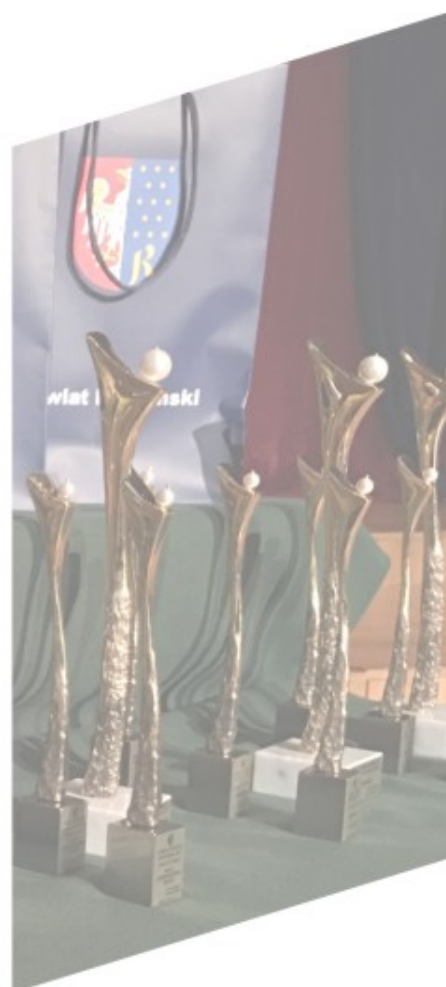




PERŁA POWIATU

KONKURS GOSPODARCZY STAROSTY RADOMSKIEGO



2016



WSTĘP

W tym roku odbyła się szósta edycja Konkursu Gospodarczego Starosty Radomskiego Perła Powiatu. W poszczególnych kategoriach nominowano:

- w kategorii Firma Roku - 4 firmy,
- w kategorii Mała Firma Roku - 5 firm,
- w kategorii Gospodarstwo Rolne - 5 rolników,
- w kategorii Małe Gospodarstwo Rolne - 4 rolników,
- w kategorii Produkt Roku - 5 produktów.

Zgodnie z regulaminem Kapituła Konkursu może przyznać także Nagrodę Specjalną dla dowolnej kandydatury, zgłoszonej w którejkolwiek kategorii, jeśli uzna, że zasługuje ona na nagrodę ze względu na inne walory, osiągnięcia, właściwości.

Celem Konkursu Gospodarczego organizowanego przez Starostę 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, celem wyłonienia laureatów poszczególnych kategorii, 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 istotny był poziom produkcji i nowoczesność technologii, organizacja gospodarstwa i racjonalność jego wyposażenia, osiągane efekty ekonomiczne, estetyka obejścia oraz ochrona środowiska. W przypadku Produktu Roku Kapituła brała pod uwagę: innowacyjność, osiągnięcie sukcesu ekonomicznego i eksportowego, 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, które oferują produkty i usługi cieszące się uznaniem konsumentów i wyróżniające się wysoką jakością, estetyką wykonania oraz walorami użytkowymi, a także stosujące nowoczesne technologie produkcji oraz metody zarządzania i marketingu zapewniające sukcesy i pewne pozycje na rynku jak również tworzące nowe miejsca pracy i te, które 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:

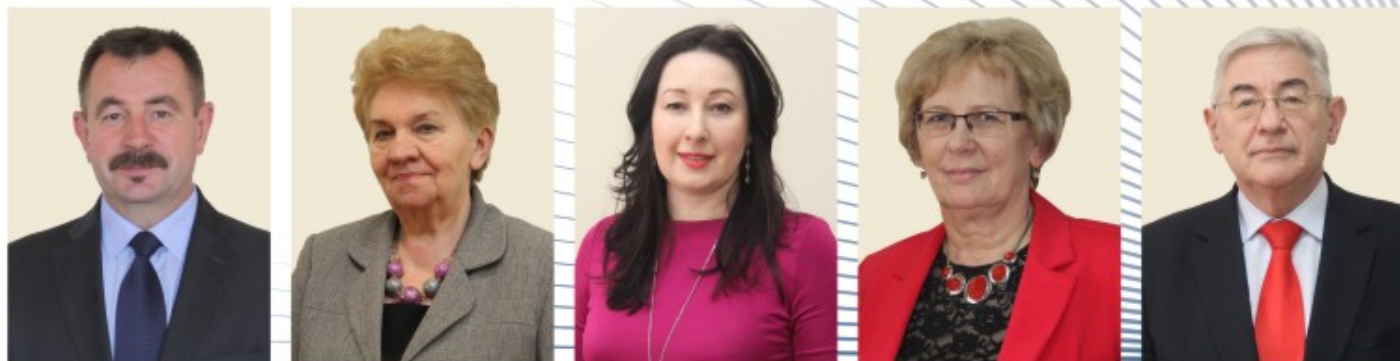
Mirosław Ślifirczyk, Starosta Radomski – Przewodniczący Kapituły Konkursu

Teresa Majkusiak, radna Powiatu Radomskiego – Członek Kapituły

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

Maria Teresa Głowacka, Kierownik Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Radomiu - Członek Kapituły

prof. Mirosław Luft, wykładowca Uniwersytetu Technologiczno-Humanistycznego im. Kazimierza Pułaskiego w Radomiu – Członek Kapituły





Szanowni Państwo

Uczestnicy konkursu „Perła Powiatu”

Z dużym uznaniem obserwuję rozwój firm i gospodarstw prowadzących swą działalność na naszym terenie. Jako gospodarza powiatu i przewodniczącego kapituły cieszy mnie fakt, iż z roku na rok nasz konkurs rozwija się i pomaga Państwu w promowaniu owoców Waszej pracy.

W tym roku zrobiliśmy to po raz szósty. Uwadze kapituły, której serdecznie dziękuję za sprawne i obiektywne przeprowadzenie konkursu, nie uszły także walory szczególnie atrakcyjnych produktów oraz prospołeczna postawa nagrodzonych. Prospołeczna, czyli taka, która, oprócz działalności stricte biznesowej, dostrzega i docenia potrzeby rozwoju kultury, sportu, także nie jest obojętna na ludzkie potrzeby. To nie przypadek, że zwycięzcy konkursu, nie zaniedbując sfery produkcyjnej, podejmują działalność charytatywną.

Jedną z wielu pozytywnych refleksji, które nasuwają się po tegorocznej edycji konkursu, jest spostrzeżenie świadczące o tym, że nasi rolnicy i przedsiębiorcy prezentują nowoczesny sposób myślenia i działania; stosują najnowsze technologie, nie boją się inwestować w rozwój. Godnym odnotowania jest również fakt, że pomimo automatyzacji i szeregu wprowadzanych innowacji, właściciele firm i rolnicy dalej przywiązani są do tradycji i wykorzystywania jej na nowy sposób, przy pomocy nowoczesnych metod i narzędzi.

Szanowni Laureaci!

Dziękuję Państwu za wielki wkład i zaangażowanie w budowę naszej gospodarki. Wiem, jak wiele trudu, poświęceń i wyrzeczeń, kosztuje prowadzenie firm i gospodarstw na poziomie odpowiadającym zapotrzebowaniu rynku i oczekiwaniom kontrahentów. Niech przyznane Państwu statuetki będą dowodem naszego szacunku i najwyższego uznania. Dziękuję za godną naśladowania postawę, troskę o najbliższych i zapobiegliwość oraz za to, że Wasze firmy, gospodarstwa i produkty są dobrą wizytówką naszego powiatu. Życzę zdrowia oraz pomyślności w pracy i szczęścia w życiu rodzinnym.

Starosta Radomski

Mirosław Ślifirczyk



NOMINOWANI

DELIKATESY „MAMBA” PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO HANDLOWO USŁUGOWE „MAMBA” SP. J. ZDZISŁAW I WALDEMAR MROCZKOWSKI

MAKÓW, GM. SKARYSZEW



Firma MAMBA powstała w 1995 roku, po upadku masarni GS w Skaryszewie. Właścicielami są dwaj bracia Zdzisław i Waldemar Mroczkowsky. Od 2004 roku prowadzą działalność w nowo wybudowanym Zakładzie w Makowie. MAMBA prowadzi działalność handlowa w zakresie: skupu i uboju trzody chlewnej i bydła, sprzedaży mięsa, wyrobów wędliniarskich i garmazeryjnych. MAMBA posiada około 30 własnych sklepów. Prowadzi działalność na terenie trzech ościennych województw, gdzie ma swoje oddziały. W 2016 roku MAMBA wybudowała i oddała do użytku nowy sklep o nazwie Delikatesy „Mamba” w Jedlińsku.



KARCZMA CUDA WIANKI S.C, MAGDALENA BERNARDY, NATALIA BERNARDY

KARSZÓWKA, GM. GÓZD



Karczma Cuda Wianki powstała w lipcu 2013 roku z pasji do spotkań i dobrego jedzenia. Położona jest na malowniczej polanie pod lasem w Goździe. Od początku kuchnia karczmy tworzona jest nieustannie przez Szefa Kuchni z międzynarodowym doświadczeniem. Wspiera go zespół, który cały czas się powiększa z uwagi na rosnącą liczbę gości.

Cuda Wianki oferują kuchnię polską z góralską nutą w wysublimowanej oprawie. Wszystkie dania tworzone są na miejscu od podstaw, bez użycia półproduktów.

Gości zachwyca prostota i uroda wnętrza, stworzona na wzór tatrzańskiej architektury.



EL – TRANS PIOTR MATYSIAK

IŁŻA



Firma istnieje na rynku od 9 lat, prowadzi swoją działalność na terenie 3 ościennych województw, gdzie ma swoje oddziały.. Prowadzi szeroką gamę szkoleń, m.in.: kursy prawa jazdy kategorii A, A1, A2, AM, B, B1, B+E, C, C+E, D, szkolenia dla kandydatów na instruktorów, kursy oraz szkolenia okresowe na przewóz osób i rzeczy, kursy ADR, szkolenia zawodowe. Szkolenia realizowane są zarówno dla klientów indywidualnych, jak również przy współpracy z innymi firmami w ramach projektów unijnych.

Firma dysponuje wykwalifikowaną kadrą wykładowców z wieloletnim doświadczeniem w branży szkoleniowej. Rocznie Ośrodek szkoli około 1750 osób.





NAGRODA GŁÓWNA

INTER BOX-PROMOTION - HUBERT CICHOCKI JEDLIŃSK



INTER BOX-PROMOTION jest polskim dynamicznie rozwijającym się przedsiębiorstwem produkującym wszelkiego rodzaju opakowania z papieru i tektury. Firma Pana Huberta działa na rynku od 2005 roku. Odważnie i prężnie wkroczyła na rynek, zdobywając zaufanie odbiorców krajowych oraz zagranicznych.

Opakowania wykonywane są z różnego rodzaju tektur o różnych kolorach. Oferta firmy obejmuje: opakowania klapowe, opakowania fasonowe (z wykrojnika), opakowania do gastronomii oraz dodatkowe wyposażenie do opakowań. Produkowane opakowania mają zastosowanie w wielu gałęziach przemysłu. Na opakowaniach wykonywany jest nadruk techniką fleksograficzną, offsetową oraz przy niewielkiej ilości metodą sitodruku.



Opakowania wykonywane są przy wykorzystaniu zautomatyzowanych procesów i nowoczesnych linii produkcyjnych, co pozwala na osiągnięcie wysokiej wydajności. Duży park maszynowy umożliwia produkcję wieloseryjną, jak i realizację zamówień jednostkowych. Nowoczesne maszyny i narzędzia (klisze, wykrojniki) oraz wykwalifikowana kadra pracownicza umożliwia wykonanie każdego typu opakowania czy wyposażenia do kartonu.



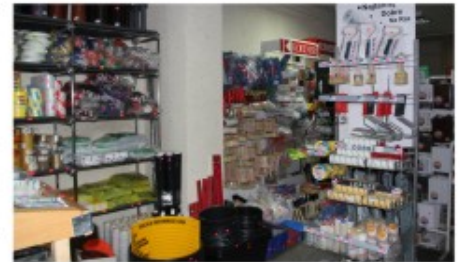
NOMINOWANI

**PRZEDSIĘBIORSTWO HANDLOWO-USŁUGOWE „A.B.C”, TOMASZ KICIOR
JEDLIŃSK**



PRZEDSIĘBIORSTWO HANDLOWO USŁUGOWE „A.B.C” to rodzinna firma, która powstała w 1991 roku. Jest liderem w branży budowlanej na terenie gminy Jedlińsk. Prowadzi kompleksową sprzedaż materiałów budowlanych. Dostarcza je bezpośrednio na plac budowy. Oferuje przy tym konkurencyjne ceny oraz indywidualne rabaty.

W swojej ofercie posiada m.in.: materiały budowlane, kostkę brukową, drzwi i okna, artykuły hydrauliczne i elektryczne, farby i akcesoria malarskie, narzędzia budowlane i inne...



**KOM-TRANS II, WOJCIECH LIS
SKARYSZEW**



KOM-TRANS to rodzinna firma działająca od 1999 roku. Od początku swej działalności firma koncentrowała swoją uwagę na rozwoju transportu krajowego i międzynarodowego.

Podstawowym zakresem działalności firmy jest serwis samochodów ciężarowych oraz sprzedaż części zamiennych. Firma dysponuje dużym doświadczeniem w naprawie samochodów ciężarowych, pracownicy doskonalą swoje umiejętności podczas licznych szkoleń. Firma oferuje również wynajem koparek, koparkoładarek wraz z obsługą operatorską.



**CENTRUM REHABILITACJI PION-MED. S.C, JANUSZ PODZIŃSKI, JUSTYNA MAGDZIK
PIONKI**



Centrum Rehabilitacji PION – MED. S.C powstało we wrześniu 2014 roku. Oferuje kompleksowe zabiegi z zakresu rehabilitacji, a także specjalistyczne konsultacje lekarskie. Zajmuje się leczeniem wszelkiego rodzaju bólów kręgosłupa, stawów i kończyn, mięśniowych, wad postawy oraz rehabilitacją pooperacyjną. Oferuje terapię indywidualną, ćwiczeniami z zakresu kinezyterapii oraz masażami. Zespół tworzą młode i energiczne osoby, stawiające na ciągły rozwój naukowy, by jak najskuteczniej pomagać swoim pacjentom.



**„IRDEKOR”, IRENEUSZ GOSPODARCZYK
LESIÓW, GM. JASTRZĘBIA**



Firma rozpoczęła swoją działalność w roku 2002 roku. Ireneusz Gospodarczyk ukierunkował swoją działalność na usługi w branży budowlanej związanej z wykańczaniem powierzchni głównie biurowych i hotelowych. Świadczy wysokiej jakości usługi stosując nowoczesne rozwiązania technologiczne. Firma IRDEKOR zapewnia wysoki standard obsługi i walory użytkowe o czym świadczy ciągły popyt na jej usługi. Do znaczących realizacji firmy należy salon BMW czy prace przy budowie galerii handlowych Artium i sklepów wielkopowierzchniowych takich jak: Castorama czy Lidl.





NAGRODA GŁÓWNA

RESTAURACJA HOTEL LEŚNY DWÓR

MIROŚLAW MAJCHRZYK

SKARYSZEW



Leśny Dwór świadczy usługi z zakresu hotelarstwa i gastronomii już od 15 lat. To trzygwiazdkowy hotel, usytuowany przy drodze krajowej E9 (Radom – Rzeszów) w Skaryszewie. Budynek otoczony jest urzekającym lasem, nadającym mu niepowtarzalny urok i aurę tajemniczości, a dzięki swojej lokalizacji i przestronnym, nastrojowym salom, idealnie nadaje się do organizacji wesel, przyjęć okolicznościowych, komunii, chrzcin czy imprez rodzinnych.

Oferta Hotelu to 18 pokoi, w tym 2 luksusowe apartamenty. W Leśnym Dworze znajduje się również Restauracja serwująca potrawy kuchni staropolskiej oraz europejskiej, a także nowoczesne, multimedialne sale konferencyjne. Doskonale wyposażenie sal konferencyjnych Hotelu Leśny Dwór, empatyczna, zawsze pomocna obsługa oraz wyśmienita kuchnia Restauracji Hotelu Leśny Dwór, sprawiają, że jest to doskonałe miejsce na organizację konferencji oraz spotkań firmowych.



Leśny Dwór nie zapomina również o dzieciach, najmłodszy Goście mają do dyspozycji nie tylko przytulny kącik do zabawy w restauracji, ale również niezapomnianą moc wrażeń na ogromnym placu zabaw dla dzieci. Miejsce bezpieczne, na najwyższym poziomie według wszelkich wymagań i przepisów przeniesie wszystkich w niezapomniany świat dziecięcych zabaw i fantazji.



NOMINOWANI

DOROTA I SŁAWOMIR ZIELIŃSCY - KUCZKI KOLONIA, GM. GÓZD



Państwo Zielińscy prowadzą gospodarstwo o powierzchni 47,71 ha. Uprawiają kukurydzy na kiszonkę, pszenżyto, mieszanki zbóż jarych, łubinu słodkiego oraz uprawę traw. Specjalizują się w produkcji mleka. Liczebność stada to 20 krów dojnych. Średnia roczna wydajność wynosi ponad 7,5 tys. litrów od jednej krowy. Państwo Zielińscy specjalizują się w chowie i hodowli bydła mlecznego rasy holsztyńsko – fryzyjskiej, simental oraz montbeliarde. Hodowla od początku istnienia znajduje się pod oceną Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka.



MICHAŁ WÓJCICKI - JÓZEFÓW, GM. JEDLIŃSK



Pan Michał wspólnie z żoną prowadzą gospodarstwo o powierzchni 80 ha. Specjalizują się w produkcji mleka. Średnia roczna wydajność stada wynosi 8,7 tys. litrów od krowy. Produkcja roślinna gospodarstwa obejmuje uprawę kukurydzy na kiszonkę, sianokiszonkę, jara mieszankę zbożową oraz ozimą mieszankę zbożową. Pan Michał to młody rolnik, który wprowadza nowe rozwiązania techniczne i technologiczne w swoim gospodarstwie, które służą ochronie środowiska i klimatu. Współpracuje z instytucjami pracującymi na rzecz rolnictwa.



PIOTR LANGER - IĘŻA



Pan Piotr prowadzi gospodarstwo o powierzchni 53 ha, ukierunkowane na prefabrykację ryb oraz zbóż. Produkcja roślinna to uprawa żyta oraz pszenżyta. Jeśli chodzi o gospodarstwo rybne to Pan Piotr wyprodukował w 2016 roku ponad 15 tys. kg ryb. Produkcja ryb odbywa się bez zastosowań środków chemicznych zagrażających środowisku naturalnemu. Ryby karmione są tylko zbożami pochodzącymi z własnego gospodarstwa oraz częściowo zakupionymi. Pan Piotr poprzez dbałość o dobry stan sanitarny stawów oraz ekologiczne karmienie ryb uzyskuje bardzo dobrą jakość mięsa.



PIOTR DOMAGAŁA - ODECHOWIEC, GM. SKARYSZEW



Pan Piotr wspólnie z żoną prowadzą gospodarstwo o powierzchni 20 ha. Specjalizują się w produkcji mleka. Uprawiają: kukurydzę, żyto oraz mieszankę zbożową. Posiadają stado o liczebności 20 krów dojnych, 14 jałówek i cieląt. Średnia roczna wydajność wynosi 8,5 tys. litrów od jednej krowy. Gospodarstwo wyposażone jest w park maszyn przeznaczonych do produkcji mleka oraz sprzętu rolniczego. Piotr Domagała nieustannie modernizuje swoje gospodarstwo oraz stosuje najnowsze metody produkcji mlecznej.





NAGRODA GŁÓWNA

ROBERT ADAMCZYK

ROMANÓW, GM. KOWALA



Pan Robert Adamczyk prowadzi gospodarstwo o powierzchni 30 ha. Główny kierunek produkcji to trzoda chlewna w cyklu zamkniętym oraz produkcja roślinna, która obejmuje: 15 ha pszenżyta, 12 ha mieszanki zbożowej oraz 3 ha jęczmienia. W 2016 roku Pan Robert sprzedał 700 tuczników o łącznej masie 73,5 ton.

Park maszynowy pozwala na wdrażanie nowych technologii i poprawę dobrostanu. Płyta obornikowa, zbiornik na gnojowice, stosowanie efektywnych mikroorganizmów, gospodarowanie nawozem mineralnym zgodnie z zasadami dobrej praktyki rolniczej pozwala chronić środowisko naturalne.



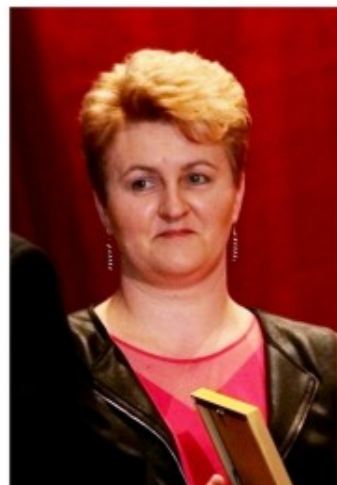
Dzięki możliwości korzystania z programów unijnych, m.in. „MEODY ROLNIK” udało się panu Robertowi wzbogacić park maszyn niezbędny do funkcjonowania gospodarstwa.

Pogłębianie wiedzy i zdobywanie nowych umiejętności pozwala właścicielowi gospodarstwa na wdrażanie nowych technologii.



NOMINOWANI

EWA MARKOWSKA KRZYŻANOWICE, GM. IŁŻA



Pani Ewa prowadzi gospodarstwo o powierzchni około 17,10 ha. Specjalizuje się w produkcji mleka oraz bydła mięsnego. Produkcja zwierzęca jest prowadzona zgodnie z najnowszymi technologiami. Uprawia kukurydzę na kiszonkę, pszenicę ozimą, mieszankę zbożową oraz trawę. Pani Ewa posiada 27 sztuk bydła mlecznego, którego roczna wydajność wynosi 6 tys. litrów od jednej krowy oraz 4 sztuki bydła rzeźnego. Łączna waga sprzedanych sztuk w 2016 roku wyniosła 2,8 tony.

Gospodarstwo Pani Ewy współpracuje z Mazowieckim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego i Powiatowym Zespołem Doradztwa Rolnego w Radomiu.



ANNA CZAPCZYŃSKA MODRZEJOWICE, GM. SKARYSZEW



Pani Ania wraz z mężem prowadzi gospodarstwo rolne o powierzchni ponad 8 ha, ukierunkowane na produkcję roślinną - warzywniczą.

Uprawa warzywnictwa stanowi produkcję: papryki - 0,5 ha, fasolki szparagowej - 0,3 ha. Uprawa polowa: pszenżyto - 1,5 ha oraz łąki o powierzchni 3,5 ha.

W gospodarstwie pani Anna posiada 4 sztuki bydła mlecznego oraz 3 jałówki/cielęta.

Wszystkie plony z gospodarstwa przeznaczone są na sprzedaż, a mleko oddawane jest do mleczarni.



DARIUSZ PIWOŃSKI ODECHOWIEC, GM. SKARYSZEW



Pan Dariusz wraz z żoną prowadzi gospodarstwo o powierzchni 6ha, ukierunkowane na hodowlę koni zimnokrwistych. Punkt Kopolacyjny ogiera oraz punkt zarodowy dla klaczy, jak również wspomniana hodowla koni zimnokrwistych to specjalizacja gospodarstwa Dariusza Piwońskiego. Pan Dariusz posiada 5 klaczy, 1 ogiera i 3 źrebięta. Dumą hodowli jest koń wystawowy, który zdobywa liczne nagrody i wyróżnienie podczas regionalnych wystaw ogierów.

Poza hodowlą koni pan Dariusz prowadzi jednoosobową działalność gospodarczą zajmującą się produkcją mebli.





NAGRODA GŁÓWNA

ROMAN CZWARNO

KOSÓW, GM. KOWALA



Pan Roman (na zdjęciu zięć - Piotr Barszcz) prowadzi gospodarstwo o powierzchni 17 ha ukierunkowane na produkcję roślinno - sadowniczą. W sadzie dominującą przewagą stanowią jabłonie, zajmują one bowiem powierzchnię około 6,5 ha. Produkcja roślinna obejmuje również wiśnie - 2 ha, grusze - 1 ha i rośliny ozdobne - 2 ha. Roczny zbiór jabłek wynosi około 350 ton.

Pan Roman zajmuje się również produkcją i sprzedażą roślin ozdobnych. Od 2001 roku prowadzi w swoim gospodarstwie szkółkę roślin. Wychodząc na przeciw oczekiwaniom klientów, jak również obecnym trendom, w ofercie posiada ponad 2000 odmian i gatunków roślin. Znajdziemy tam krzewy i drzewa liściaste, iglaste, byliny, trawy, pnącza, róże, rośliny iglaste szczepione na pniu, krzewy i drzewka owocowe, jak również korę, kamienie ozdobne, podłoża, nawozy, nasiona, donice i drobny sprzęt ogrodniczy.



Poza produkcją i sprzedażą roślin szkółka oferuje profesjonalne projektowanie terenów zielonych. Wykonuje projekty przydomowych ogrodów, ogrodów użytkowych dla firm, instytucji publicznych, restauracji, projekty małych założeń ogrodowych, donic tarasowych, oranżerii, projekty oświetlenia, nawierzchni, systemów automatycznego nawadniania, małej architektury ogrodowej oraz projekty obszarów miejskich.



KATEGORIA **PRODUKT ROKU**

NOMINOWANI

"RACUCHY Z JABŁKAMI" - WALDEMAR SULISZ

WSOLA, GM. JEDLIŃSK

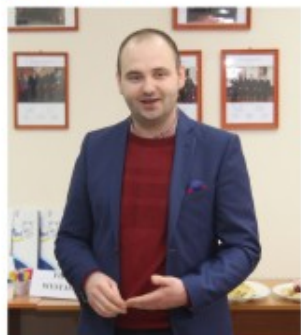


RACUCHY Z JABŁKAMI to ludowy produkt podawany na spotkaniach i biesiadach ludowych w plenerze. Racuch posiada kształt baryłkowaty, nieregularny, powierzchnia chropowata z sękatymi wyrostkami, o barwie brunatno złocistej, na przekroju kremowo żółta. Wielkości od 5 do 8 cm średnicy, słodki o zapachu jabłkowo waniliowym. Wyjątkowość tego produktu wynika z tradycji i specyfiki łączenia składników, co daje smaczny i słodki produkt finalny.



"SZYNKA W ZIOŁACH" - MATEUSZ CZAPLA

JEDLIŃSK



Rodzinną firmę masarską pana Mateusza powstała w 2013 roku. Wędliny przygotowane są według tradycyjnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie bez użycia dodatkowych ulepszaczy smaku. Surowiec pochodzi tylko i wyłącznie z polskich hodowli i od sprawdzonych dostawców. Receptura SZYNKI W ZIOŁACH to powrót do tradycji. Wędlina pozbawiona jest szkodliwych środków chemicznych.



"WORECZEK NANO" - PAWEŁ ADAMCZYK

BIERWCE SZLACHECKIE, GM. JEDLIŃSK



WORECZEK NANO produkowany jest w Przedsiębiorstwie Produkcyjno-Handlowo-Usługowym ADAMCZYK, które działa na rynku opakowań foliowych od 2005 roku. Wykorzystywany do produkcji woreczka nano krzem połączony z polietylenem HDPE jest nową technologią bakteriobójczą. Produkt sprawia, iż przechowywane w nim artykuły żywnościowe utrzymują swoją świeżość nawet pięciokrotnie dłużej niż w zwykłym woreczku. Produkt nie wymaga utylizacji, jest w 100% recyklingowy.



"KAJMAKÓWKA" - MONIKA KOWALCZYK

WOLA GUTOWSKA, GM. JEDLIŃSK



KAJMAKÓWKA to napój alkoholowy uzyskany z połączenia spirytusu z masą kajmakową zaprawioną kawą. To produkt dla koneserów i smakoszy tradycyjnych smaków regionu. Proces pozyskiwania napoju wymaga bardzo dokładnego wymieszania z zachowaniem proporcji składników oraz czasowego wychłodzenia w lodówce. Napój nie jest produkowany masowo, dostępny jest w sklepach z ekologiczną żywnością.





NAGRODA GŁÓWNA

"KIEŁBASA Z OCZKIEM" - SŁAWOMIR SYGOCKI

DĄBROWA JASTRZĘBSKA, GM. JASTRZĘBIA



Kielbasa z oczkiem powstaje w małej, rodzinnej firmie w Dąbrowie Jastrzębskiej w gminie Jastrzębia. Produkt został wprowadzony na rynek w roku 2007 i od tamtego czasu zyskuje kolejnych smakoszy, o czym świadczy wzrost ilości produkcji kielbasy.

Produkcja odbywa się z zachowaniem tradycyjnej technologii obróbki żywności. Swą popularność zawdzięcza nie nowoczesności lecz właśnie zastosowaniu tradycyjnych metod wyrobu, co w zakresie produkcji żywności cieszy się szczególnym uznaniem konsumentów.

Kielbasa z oczkiem powstaje wyłącznie z rodzimego żywca wieprzowego pochodzącego z okolicznych małych hodowli.



Dzięki stosowaniu sprawdzonych i dobrych jakościowo mięs i innych składników wędlin oraz uczciwemu podejściu do biznesu, Masarnia „Sygocki” jest rozpoznawalnym podmiotem gospodarczym w regionie.



FINAŁOWA GALA KONKURSU



Za nami Gala Finałowa VI edycji Konkursu Gospodarczego Starosty Radomskiego "Perła Powiatu". Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu odbyło się w piątek, 10 marca 2017 roku w Sali Koncertowej Zespołu Szkół Muzycznych im. Oskara Kolberga w Radomiu. Nominowanym i zwycięzcom w poszczególnych kategoriach konkursowych wręczono dyplomy i statuetki.

Spotkanie tradycyjnie rozpoczął Starosta Radomski Mirosław Ślifirczyk, pomysłodawca konkursu i jednocześnie przewodniczący Kapituły. Starosta powitał gości oraz pogratulował nominowanym firmom i rolnikom.

Statuetki i dyplomy honorowe wręczali członkowie Kapituły Konkursowej. Finałową Galę poprowadziła silna reprezentacja Wydziału Promocji i Rozwoju Powiatu, – rzecznik prasowy Starostwa Marek Oleszczuk oraz Katarzyna Jakubiak i Mateusz Pijarski.





Głównym punktem Gali było ogłoszenie wyników i wręczenie statuetek Laureatom w poszczególnych kategoriach.

W kategorii Firma Roku największe uznanie kapituły konkursowej zyskała firma **Inter Box-Promotion Huberta Cichockiego z Jedlińska**. W kategorii Mała Firma Roku główną nagrodę zdobyła **Restauracja i Hotel Leśny Dwór ze Skaryszewa**.

W kategorii Gospodarstwo Rolne najwyższe uznanie kapituły zyskało gospodarstwo **Roberta Adamczyka z miejscowości Romanów w gminie Kowala**. W kategorii Małe Gospodarstwo Rolne wygrał **Roman Czwarno, właściciel gospodarstwa rolnego w Kosowie w gminie Kowala**. W kategorii Produkt Roku nagrodę przyznano **Sławomirowi Sygockiemu z Dąbrowy Jastrzębskiej w gminie Jastrzębia za kielbasę z oczkiem**.

Kapituła Konkursu przyznała również Nagrodę Specjalną **Piotrowi Langerowi z Iłży** za szczególne zasługi w rozwijaniu ekologicznego gospodarstwa rybackiego na terenie powiatu radomskiego oraz za wzorową produkcję rybacką.

Galę uświetnił występ Łódzkiej Orkiestry Kameralnej Polskiej Sceny Koncertowo-Operowej pod kierownictwem Bogny Dulińskiej. Wystąpili: Krzysztof Marciniak z Opery Łódzkiej, Mariusz Rutka z Opery Podlaskiej oraz Adam Sobierajski z Opery Krakowskiej, jak również uczennice I klasy Liceum Ogólnokształcącego im. Mikołaja Kopernika w Iłży oraz podopieczni Iłżeckiego Domu Kultury Zofia Mareuła i Natalia Ruśkowska.





PIOTR LANGER – PRODUKCJA RYB ORAZ ZBÓŻ IŁŻA **za szczególne zasługi w rozwijaniu ekologicznego gospodarstwa rybackiego na terenie powiatu radomskiego oraz za wzorową produkcję rybacką**



Produkcja w gospodarstwie pana Piotra odbywa się metodą ekologiczną, bez zastosowania ekstraktów chemicznych. Ryby karmione są zbożami m.in. żytem i pszenżytem, w części pochodzącymi z własnych upraw. Pan Piotr dba o dobry stan sanitarny swoich stawów oraz ekologiczne karmienie ryb. Dzięki temu, uzyskuje bardzo dobrą jakość mięsa.

Powierzchnia gospodarstwa rybnego wynosi 27 hektarów.



Starostwo Powiatowe w Radomiu

26-600 Radom, ul. Domagalskiego 7, tel.: 48 365 58 01, fax: 48 365 58 07, e-mail: powiat@radompowiat.pl,
www.radompowiat.pl

„Konkurs Gospodarczy Starosty Radomskiego PERŁA POWIATU”

publikacja wydana przy współpracy Wydziału Promocji i Rozwoju Powiatu Starostwa Powiatowego w Radomiu.

Opracowanie i druk: nmedia Alicja Cichawa, 26-600 Radom, ul. Zubrzyckiego 6, www.nmedia.pl