



WIADOMOŚCI GOSPODARCZE

M I A S T O O S T R O Ł Ę K A – P O W I A T O S T R O Ł Ę C K I

Nr 10-11

WYDANIE SPECJALNE

17.05.2012

nakład 25 001

Spotykamy się na Kiermaszu i Targach 19 maja – na odwiedzających stoiska czekają atrakcje i promocyjne ceny sprzedawanych wyrobów i usług!

W sobotę, 19 maja w Wyższej Szkole Administracji Publicznej w Ostrołęce (róg ul. Goworowskiej i Korczaka) w godzinach 12.00 -18.00 odbędzie się kiermasz dla mieszkańców połączony z targami i galą podsumowującą konkurs „Czas na Kurpie - Kupuj Lokalne Produkty”. Tego dnia poznacie Państwo produkty nagrodzone w tym konkursie, będziecie mieli też okazję kupić je lub zamówić.

Organizatorzy zadbają o atrakcje dla dzieci. Będą dmuchane zjeżdżalnie, zamek bajdocija, basen chiński (z kulczkami) oraz oczywiście mnóstwo lizaków i innych upominków, a także poczęstunek przygotowany z regionalnych potraw. Wszystko gratis dla przybyłych dzieci. Nie zabraknie także atrakcji dla smakoszy, a wśród nich m.in. pieczony prosiak, serwowany bezpłatnie po zakończeniu gali konkursowej. Na licznych stoiskach targowych będzie można skorzystać z porad ekspertów oraz kupić produkty w atrakcyjnych cenach. Jakże produkty lub usługi będzie można kupić lub zamówić po niższych cenach? Miody z pasieki Kaliszewskich i Niedzwiedzkich, sery kozie z Gospodarstwa Eko-Agroturystycznego w Gralach, chleb z Piekarni Kurpiowskiej Serafin, „wędliny z gospodarstwa” w tym Szynkę Łęgową, która otrzymała najwięcej głosów w konkursie „Czas na Kurpie



– Kupuj Lokalne Produkty”, potrawy z linii „Smaki Kurpiowszczyzny” oferowane przez Karczmę Kurpiowską Ostoja, usługi prania i ozonowania, okna PCV z montażem na stoisku Dom/Vetrex, usługi turystyczne na stoiskach biur podróży Atest Tour Bis i Kurpiowskiej Organizacji Turystycznej, drzwi i meble firmy Wega, projekty domów energooszczędnych Pracowni Architektonicznej - Przestrzeń Kreowana, kupony rabatowe do wykorzystania na zakup artykułów budowlanych Silka i Ytong, lustra i patery firmy Lus-Ar, oświetlenie firmy Marta, biżuterię

artystyczną firmy Ambra-Art oraz odzież z kolekcji dziecięcej pracowni Dorisz. Poszczególne stoiska we własnym zakresie zorganizują także degustację i konkursy z nagrodami. Swoje stoiska będą mieli również Muzeum Kurpiowskie z Wachu oraz lokalni twórcy ludowi, będzie można tu kupić wyroby regionalne, a wśród nich: bursztyny, wycinanki, hafty, koronki, piwo kozicowe, literaturę regionalną, rzeźby, żurawinę kurpiowską itp. Na targach – kiermaszu swoje stoiska wystawią też Kredyt Bank i Bank BPS, z których przedstawicielami można będzie poroz-

mawiać o kredytach i pożyczkach. Niektóre wyższe uczelnie z Ostrołęki również zaprezentują swoją ofertę. W programie targów każdy znajdzie dla siebie coś ciekawego. Na targach – kiermaszu będzie można kupować po niższych cenach, poznać oferty firm, posmakować produktów, spędzić miło czas z dziećmi i co najważniejsze docenić produkty i usługi oferowane przez lokalne firmy produkcyjne, handlowe i usługowe. Krótko mówiąc, czas na Kurpie – kupujemy nasze produkty i wzmacniamy nasze firmy i budżety gminne. **W.K.**



- Kupuj dobre, lokalne produkty i usługi w lokalnych sklepach.
- Wzmacniaj lokalne firmy, które dzięki tobie zatrudnią więcej pracowników i zapłacą więcej podatków do budżetów gmin.
- Twój patriotyzm gospodarczy przekłada się wprost na więcej inwestycji w firmach lokalnych oraz w samorządach.
- Dzięki tobie region kurpiowski będzie szybciej się rozwijał.



Miód nektarowy wielokwiatowy z pasieki „Kurpik” państwa Niedźwiedzkich

Czesław Niedźwiedzki, wspólnie z żoną Teresą od 1975 roku prowadzą pasiekę pszczół. – Do 1983 roku była to pasieka amatorska, a od 1983 roku przeszliśmy na zawód i utrzymujemy się wyłącznie z pszczół – mówi Czesław Niedźwiedzki.

Małżeństwo specjalizujemy się w pozyskiwaniu naturalnych produktów pszczelich z pasiek roz-

mieszczonych wśród łąk, pól i lasów Kurpiowszczyzny, regionu uznanego za jeden z najczystszych w Polsce. Państwo Niedźwiedzcy dbają o zachowanie tradycyjnego smaku i najwyższej jakości oferowanych produktów pszczelich co potwierdzają liczne certyfikaty i wyróżnienia. – Otrzymaliśmy Certyfikat nagrody Perła 2007 roku w konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo” na naj-

lepszy polski regionalny produkt żywnościowy, I miejsce o Laur Marszałka Woj. Mazowieckiego dla mazowieckich producentów żywności w kategorii mazowiecki produkt żywnościowy, certyfikat oraz statuetkę „Czas na Kurpie” za produkt – miód lipcowy w konkursie Kupuj Lokalne Produkty w 2010 roku – wymienia z dumą pan Czesław. Podstawą oferty produktów z pasieki Państwa Niedźwiedzkich są nektarowe miody wielokwiatowe z maja, czerwca i lipca. Miód akacjowy, lipowy, gryczany, rzepakowy, miód nektarowo - spadziowy oraz wiele innych odmian. – Do konkursu Kupuj Lokalne Produkty zgłosiliśmy miód pszczeli wielokwiatowy z czerwca, w którego skład wchodzi nektar z akacji, maliny, kruszyny oraz ziół i innych roślin kwitnących w miesiącu czerwca – mówi właściciel pasieki „Kurpik”. –



W skład miodu pszczeliego wielokwiatowego z czerwca wchodzi nektar z akacji, maliny, kruszyny oraz ziół i innych roślin kwitnących w tym miesiącu



– Zapraszamy na nasze stoisko targowe – mówi Czesław Niedźwiedzki

Jest to miód o bardzo wysokich walorach smakowych i wysokich parametrach jakościowych. Miód nektarowy wielokwiatowy dostarcza organizmowi odpowiednie ilości biopierwiastków i enzy-

mów korzystnie wpływających na przemianę materii. Zawiera bogaty zestaw składników kompleksowo oddziałujących na organizm człowieka (osłabienia fizyczne i psychiczne). Miód ten szczególnie

polecany jest przy alergiach i katarze siennym. – Zapraszamy na nasze stoisko targowe. Przewidujemy degustację naszych miódów oraz ich sprzedaż – zachęca Czesław Niedźwiedzki.

Gospodarstwo eko – agroturystyczne poleca ekologiczne sery kozie

Z hodowli kóz i produkcji ekologicznej znane jest gospodarstwo eko-agroturystyczne przepięknie położone na kolonii wsi Grale w gminie Kadzidło, otoczone lasami, pół kilometra od rzeki Szkwa.



Mieczysław Mąka zaprasza do odwiedzin gospodarstwa, które prowadzi wraz z żoną

Pan Mieczysław Mąka prowadzi je razem z żoną Sabiną. – Pomysł hodowli kóz podsunęli nam nasi goście, którzy zainteresowani byli zdrową żywnością. Odjeżdżając z naszego gospodarstwa, chcieli zabierać ze sobą nie tylko zebrane w okolicznych lasach grzyby, ale także sery, mleko czy inne przetwory z naszego gospodarstwa – mówi Mieczysław Mąka. Teraz hodowla liczy 38 kóz dojnych. Z ich mleka gospodarze

produkują pięć rodzajów sera. Wszystkie z atestem. – Nasze sery zgłosiliśmy do tegorocznej edycji konkursu Kupuj Lokalne Produkty – mówi pan Mieczysław. – Sery twarogowe i masło naszej produkcji mają mniejszą zawartość tłuszczu niż te z mleka krowiego, są także delikatniejsze. Jak mówi właściciel gospodarstwa w Gralach, sery

kozie zalecane są osobom ze skazą białkową, diabetom, można je podawać również dzieciom w wieku 4 - 5 miesięcy. – Serdecznie zapraszamy do gospodarstwa eko - agroturystycznego, gdzie można miło spędzić czas i spróbować naszych wyrobów – mówi Mieczysław Mąka. – Zapraszamy także na nasze stoisko, 19 maja.

„Smaki Kurpiowszczyzny” - linia artykułów spożywczych i gastronomicznych



Karczma Kurpiowska „Ostoja” zaprasza do spróbowania produktów z linii „Smaki Kurpiowszczyzny”

Karczma Kurpiowska „Ostoja” kultywuje tradycje kulinarne Kurpiów. – Kuchnia kurpiowska na tle Polski bardzo się wyróżnia – mówi Mariusz Kleczkowski - prezes zarządu Przedsiębiorstwa Wielobranżowego Forty w Ostrołęce. – Kurpiowszczyzna to kraina, którą zarządzali bartnicy. Potrawy przygotowywano z tego co pozyskali, czyli miodu, dziczyzny i ryb – artykułów dziś luksusowych, tak zrodził się szereg tradycji kulinarnych tej kuchni.

Karczma Kurpiowska „Ostoja” stara się pielęgnować tradycje kurpiowskie, zarówno jeżeli chodzi

o architekturę, wystrój wnętrza, jak i, jeśli nie przede wszystkim, tradycje kulinarne. Do tegorocznej edycji konkursu „Czas na Kurpi - Kupuj Lokalne Produkty” karczma zgłosiła linię regionalnych produktów spożywczych pod nazwą „Smaki Kurpiowszczyzny”. W jej ramach oferuje przysmaki dobrze znane na Kurpiach oraz osobom, które interesują się kulturą kurpiowską, np. jedyne w swoim rodzaju, niewystępujące w innych regionach Polski piwo kozicowe, fafernuchy, łagodniak czy rejbaka. – Jeśli chodzi o rejbaka to posiadamy Rekord Guinnessa w

jego pieczeniu – mówi Mariusz Kleczkowski. – W 2004 roku przygotowaliśmy rejbaka długości 105 m, do jego zrobienia zużyliśmy 600 kg ziemniaków, 300 kg mięsa, kilkaset jaj. Pan Mariusz zaprasza na stoisko, gdzie na zwiedzających czeka degustacja. Prowadzona będzie także sprzedaż artykułów spożywczych. Atrakcją ma być również pieczony prosiak.



Wszystkie rodzaje serów produkowanych przez Państwa Mąka posiadają atesty

Miód wielokwiatowy czerwcowy z gospodarstwa pasiecznego w Długim Kącie



Na targach będzie można kupić miody z pasieki państwa Kaliszewskich po promocyjnych cenach

Państwo Urszula i Andrzej Kaliszewscy z Białobiel od 20 lat zajmują się pszczelarstwem, prowadzą Gospodarstwo Pasieczne w Długim Kącie.

– Pasieka nasza liczy 85 rodzin, jest usytuowana wśród rozległych łąk, lasów, pól z czego czerpią korzyści pszczoły, a zarazem i my – mówi Urszula Kaliszewska, współwłaścicielka gospodarstwa pasiecznego. Państwo Kaliszewscy oferują wiele produktów ze

swojej pasieki, m.in. miód wielogatunkowy tj. miód mniszkowy, wiosenny, akacyjowy, miód lipcowy, wielokwiat lipcowy, propolis pszczeli, a także pyłek kwiatowy, który chętnie spożywany jest przez ludzi oraz miód wielokwiatowy – czerwcowy, który zostanie zaprezentowany na targach organizowanych w Ostrołęce 19 maja. Produkt ten został też zgłoszony do konkursu „Czas na Kurpie - Kupuj Lokalne Produkty”. Miód wielokwiatowy czerw-

cowy charakteryzuje się specyficznym smakiem i konsystencją. Jest ciemnej barwy, po „zasiadnięciu” staje się drobnoziarnisty, mało drażniący, mało żarliwy, ale słodki jak każdy miód. Ma on szerokie zastosowanie w lecznictwie, profilaktyce, ponieważ jest odżywczy, a dzięki zawartości pierwiastków i witamin jest potrzebny dla każdego organizmu. Zawartość domieszek spadzi sprawia, że jest też silnym środkiem, który odtruwa organizm z



Urszula Kaliszewska: Stosując codziennie miód wielokwiatowy - czerwcowy wzmacniamy układ odpornościowy

toksyn dostarczanych np. poprzez picie kawy, alkoholu czy palenie tytoniu. – Stosując codziennie miód wielokwiatowy - czerwcowy wzmacniamy układ odpornościowy – mówi Urszula Kaliszewska. – Zapraszamy państwa do spożywania

miodu z naszej pasieki, ponieważ jest dobry dla zdrowia. Na wspomnianych targach - kiermaszu poczęstujemy gości ciastem miodowym oraz naszymi miodami. Będzie można także kupić nasze miody po promocyjnych cenach.

Wyroby regionalne z Piekarni Kurpiowskiej „Serafin”

– Oferujemy bardzo szeroki asortyment pieczywa – mówi Andrzej Żubrowski - współwłaściciel Piekarni Kurpiowskiej „Serafin”. – Nasza firma specjalizuje się w wyrobach regionalnych: fafernuchy, chleby swojskie, kołaczki razowe, chleby, które niektórym przypominają dzieciństwo.



Pączki z pudrem

Piekarnia produkuje pieczywo na naturalnym zakwasie, według staropolskich receptur, bez konserwantów i polepszaczy. Do konkursu „Czas na Kurpie – Kupuj Lokalne Produkty” zgłosiła: pączki z pudrem, łożatkę wieprzową w chlebie, chleb kołodziej i fafernuchy. Pączki z pudrem wyrabiane są według babcinej receptury, bez barwników, z naturalnymi

jajami. łożatka wieprzowa w chlebie – to surowe łożatka wieprzowa wkładana w surowe ciasto i razem wypiekana. Jest to wyrób regionalny, można powiedzieć kurpiowski. Chleb kołodziej to bardzo wilgotny chleb wielozłazisty na bazie maki żytniej – pyłowej. Małutkie ciasteczka nazywane fafernuchami kurpiowskimi wypiekane są z ciasta chlebowego z dodatkiem marchwi, miodu i odrobiny pieprzu. – Wyroby można kupić w naszych sklepach firmowych w Ostrołęce oraz wybranych sklepach w gminach Łyse, Baranowo, Kadzidło, Lelis – mówi Andrzej Żubrowski. – Zapraszamy do odwiedzenia naszego stoiska na Targach - Kiermaszu, które odbędą się 19 maja w Ostrołęce. Będzie można spróbować naszych produktów.

Piekarnia zapowiada również tego dnia liczne konkursy z nagrodami dla mieszkańców, każdy będzie mógł także kupić wyroby piekarni po promocyjnych cenach.



Andrzej Żubrowski: Wyroby można kupić w naszych sklepach firmowych w Ostrołęce oraz wybranych sklepach w gminach Łyse, Baranowo, Kadzidło, Lelis



Chleb kołodziej



Łóżatka w cieście

SKLEPY FIRMOWE PIEKARNI SERAFIN

Ostrołęka: ul. Sikorskiego 17, ul. Hallera 1, ul. Denisiewicza 4, ul. Piłsudskiego (przy dworcu PKS), ul. Prądzyńskiego lokal 27 (na ryneczku miejskim)



Fafernuchy

Szynka łęgowska



January Marulewski jest jednym z sześciu pracowników masarni w Nowym Podosiu

Masarnia w Nowym Podosiu powstała z zapotrzebowania rynku na zdrowe produkty wyrabiane w tradycyjny sposób. – Produkcję prowadzimy raz w tygodniu. – mówi January Marulewski – jeden z sześciu pracowników masarni. – W asortymencie mamy: szynki, balerony, połówki, boczki, żeberka, słoninę oraz kiełbasy: szynkową, żywiecką, drobiową, ze strychu i łęgowską.

Masarnia tygodniowo produkuje ok. 1,5 tony wędlin. Aby nie były gorzkie, wędzone są one przeważnie

olchą okorowaną. Do konkursu „Czas na Kurpie – Kupuj Lokalne Produkty” firma zgłosiła pyszną szynkę łęgowską przyprawianą naturalnymi przyprawami i wędzoną w tradycyjny sposób. – Nasze wędliny można kupić w sieci sklepów Zielony Market na terenie woj. mazowieckiego np. w Ostrołęce i Makowie – mówi January Marulewski. – Zapraszamy na nasze stoisko targowe - kiermaszowe, 19 maja, gdzie będzie można spróbować naszych wyrobów i kupić je oraz wziąć udział w konkursie.

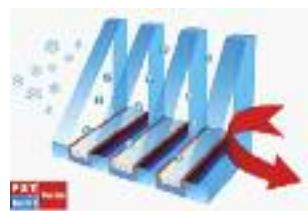


Szynka łęgowska przyprawiana jest naturalnymi przyprawami i wędzona w tradycyjny sposób

Szyba zespolona PST QUATTRO THERMO

Firma Polskie Szyby Termoizolacyjne została założona w 1995 r., przedmiotem jej działalności jest produkcja termoizolacyjnych szyb zespolonych, powszechnie stosowanych w stolarnie drewnianej, aluminiowej oraz w innych elementach budownictwa mieszkaniowego.

– Zakład zaczynał od produkcji 170 szyb dziennie przy obsadzie 15 pracowników – wspomina Czesław Przepiórski - prezes zarządu



du firmy. – Dzisiaj produkujemy 3 tys. szyb na dobę, zatrudniając 110 pracowników. Jesteśmy liczącą się w branży firmą, a biorąc pod uwagę zakłady tylko z polskim kapitałem, znajdujemy się w ścisłej czołówce w kraju.

Długoletnia obecność na rynku pozwoliła zakładowi zdobyć niezbędne doświadczenie. Moce produkcyjne pozwalają na wykonanie 600 tys. mkw. szyb zespolonych rocznie. Termin realizacji zamówień na szyby standardowo wynosi 24 – 48 godzin. W sytuacjach bardzo pilnych firma jest w stanie zrealizować zamówienie tego samego dnia. – Do konkursu Kupuj Lokalne Produkty zgłosiliśmy naszą szybę PST QUATTRO THERMO – mówi Czesław Przepiór-

ski. – Szyba ta składa się z czterech tafli szkła, z których trzy to tafle niskoemisyjne. Do budowy tej szyby użyto ciepłej ramki dystansowej, zaś przestrzeń międzyszybowa została wypełniona argonem i kryptonem. Całość szyby uszczelniono dwustopniowo. Szyba PST QUATTRO THERMO jest najlepszym wyrobem w sytuacji, gdy wymagane jest osiągnięcie maksymalnie niskiego współczynnika przenikania ciepła, stosunkowo wysokiej transmisji światła i neutralności koloru. Zastosowanie ciepłej ramki dystansowej w szybie TST QUATTRO THERMO praktycznie eliminuje występowanie wyroszenia pary wodnej na krawędzi szyby wewnątrz pomieszczenia. Korzyści jakie pływ-



Czesław Przepiórski: Jesteśmy liczącą się w branży firmą, a biorąc pod uwagę zakłady tylko z polskim kapitałem, znajdujemy się w ścisłej czołówce w kraju.



Firma Polskie Szyby Termoizolacyjne wykonuje 600 tys. mkw. szyb zespolonych rocznie

nią z zastosowania szyby TST QUATTRO THERMO to: skuteczna bariera przed stratami ciepła, stabilna temperatura w mieszkaniu, minimalne wroszenia pary wodnej, bariera dla promieniowania ultrafioletowego, lepsze rozproszenie światła, zmniejszenie poziomu hałasu docierającego z zewnątrz, technologia przyjazna naturze. – Dewizą naszej firmy jest nie tylko zysk, ale również zadowolenie klienta – podsumowuje Czesław Przepiórski. – PST to pewność, solidność i trwałość.



Szyby TST QUATTRO THERMO składają się z czterech tafli szkła, z których trzy to tafle niskoemisyjne

Ważne dla firm!



Informujemy, że przedsiębiorcy mogą nadal nadsyłać materiały do opublikowania w „Wiadomościach Gospodarczych” lub na stronę internetową www.czasnakurpie.com.pl. W najbliższym czasie planowana jest akcja promująca ww. stronę internetową wśród mieszkańców regionu i poza nim. Macie więc Państwo niepowtarzalną okazję do skutecz-

nej i bezpłatnej promocji produktów czy też firm. W szczególności oferta skierowana jest do mikro i małych firm z Ostrołeki i powiatu ostrołęckiego. Materiały należy przesyłać elektronicznie na adres rgprojekt@um.ostroleka.pl.

Dodatkowe informacje, tel. 692 695 300 .

Xella zaprasza do odwiedzin swojego stoiska na targach - kiermaszu 19 maja

Dwa namioty firmy Xella staną 19 maja przed budynkiem Wyższej Szkoły Administracji Publicznej w Ostrołęce.

Będzie można w nich skorzystać m.in. z porad eksperta budowy SILKA YTONG. Będzie on doradzał jak najlepiej przygotować się do budowy domu, na co zwrócić uwagę przy wyborze gotowego projektu. Podpowie także jakie formalności należy załatwić przed rozpoczęciem inwestycji, jak i w jej trakcie. Udzieli także informacji dotyczących wyboru materiałów budowlanych. Poza ekspertem na stoisku będą obecni doradcy techniczni i przedstawiciele handlowi oraz instruktorzy, którzy przeprowadzą pokazy murywania. Nie zabraknie rów-



Firma Xella zaprasza do odwiedzin swojego stoiska

niez konkursów zarówno dla dorosłych jak i dzieci np. cięcie bloczków lub wznoszenie najwyższej budowli w jak najkrótszym czasie. Zwycięzcy poszczególnych konkursów

zostaną nagrodzeni. Podczas pokazów murywania zostaną zaprezentowane wszystkie produkty Xella: SILKA, YTONG i YTONG MULTIPOR. Firma przewiduje także rozdawanie

ulotek rabatowych. Szczegóły dotyczące realizacji rabatu odwiedzający targi będą mogli ustalić z p. Marcinem Ochrymiukiem - przedstawicielem handlowym.

Drzwi wykańczane krajowymi produktami wysokiej jakości

Firma WEGA z Ostrołęki jest rodzinną firmą, działającą od 1991 roku. Od początku skupiała się na produkcji mebli. Meble produ-

kowane przez firmę WEGA są meblami twardymi.

Wśród bogatej oferty każdy znajdzie coś dla siebie, by

modnie i wygodnie urządzić kuchnię, pokój, biuro czy gabinet. Firma ostatnio poszerzyła swoją działalność. – Od ponad roku jesteśmy producentami drzwi wewnętrznych – mówi Andrzej Kowalczyk, współwłaściciel firmy WEGA. – Linia drzwi wewnętrznych została zaprojektowana specjalnie dla naszej firmy przez wziętego designera, projektanta mebli i drzwi z Olsztyna. Pod ten projekt sprowadziliśmy z Austrii całkowicie nowy park maszynowy służący do produkcji drzwi wewnętrznych.

Drzwi wykonane są na bazie drewna, MDF, forniru. – W zasadzie tę gamę drzwi można podzielić na drzwi wewnętrzne z forniru i lakierowane – mówi Andrzej Kowalczyk. – Do konkursu Kupuj Lokalne Produkty zgłosiliśmy drzwi pod nazwą LUPUS – są to drzwi pełne i przeszklone. Do ich wykończenia używamy produktów krajowych, które są bardzo dobrej jakości. Zapraszamy do odwiedzenia stoiska na targach - kiermaszu, 19 maja, gdzie każdy będzie mógł zapoznać się z

ofertą firmy i zamówić meble w atrakcyjnych cenach.

– Linia drzwi wewnętrznych została zaprojektowana specjalnie dla naszej firmy przez wziętego designera, projektanta mebli i drzwi z Olsztyna – mówi Andrzej Kowalczyk



Do wykończenia drzwi firma używa produktów krajowych



Kinkiety ledowe do oświetlania luster



Wśród bogatej oferty kinkietów, każdy znajdzie coś dla siebie

Firma „Marta” z siedzibą w Ostrołęce przy ul. Lenartowicza 5, od ponad 20 lat zajmuje się produkcją oświetlenia na rynek krajowy i zagraniczny.

Firma produkuje oprawy oświetleniowe, które używane są głównie bezpośrednio do luster, bądź też są montowane przy kompletach łazienkowych. Wszystkie produkty wyróżniają wysoką jakość materiału i powłok galwanicznych oraz bogata gama wzorów i możliwości zastosowania. – Powłoki galwaniczne preferujemy w kolorach: chrom, nikiel, mat, patyna i satyna – mówi Paweł Malinowski, współwłaściciel firmy „Marta”. – Ponadto w naszej ofercie dostępne są kinkiety ściennie, galerie obrazowe i lampy.

Oprócz podstawowej linii produktów firma wykonuje indywidualne projekty oświetlenia na zamówienie. Oferowane przez „Martę” wzornictwo opraw oświetleniowych daje możliwość dopasowania do stylu wnętrza przy zachowa-

niu pełnej funkcjonalności. – Do konkursu Kupuj Lokalne Produkty zgłosiliśmy kinkiety ledowe do oświetlania luster – mówi Paweł Malinowski. Ekologiczne, punktowe i wyraziste oświetlenie LED stało się jednym z nieodłącznych elementów modnej łazienki, toaletki czy sypialni. Diody świecą dłużej niż żarówki, są energooszczędne, w przypadku tych stosowanych przez firmę „Marta” zużycie energii waha się w granicach 10 lub 20 WAT. Technika LED zapewnia także długi okres użytkowania od 30 do 50 ty-

sięcy godzin w cyklu 8 godzinnym to około 10 lat użytkowania. – Kinkiety ledowe do oświetlania luster charakteryzują się ciekawym wzornictwem – mówi Paweł Malinowski. – Jest to wzornictwo bardzo minimalistyczne, zgodne z obecnymi trendami. Dzięki źródłom światła ledowego można dowolnie aranżować wnętrze, podkreślając jego indywidualny wystrój. – Zapraszamy do odwiedzin naszego stoiska na targach, które odbędą się 19 maja – zachęca współwłaściciel firmy „Marta”.



Siedziba firmy „Marta” znajduje się przy ul. Lenartowicza 5 w Ostrołęce

Kryształowe, grawerowane lustra z Lus - aru

Firma Lus - ar mieszcząca się przy ul. Przemysłowej 1 w Ostrołęce zajmuje się produkcją wyrobów ze szkła i luster. W jej ofercie można znaleźć szklane, a także metalowe elementy wyposażenia wnętrz użyteczności publicznej jak i budynków indywidualnych.

– Naszym sztandarowym produktem są kabiny prysznicowe, w tej chwili wykonujemy ich najwięcej – mówi Paweł Malinowski, właściciel firmy Lus-ar. – Następnie będą to drzwi szklane montowane w różnych systemach. Mogą być one montowane na zawiasach, czyli być drzwiami uchylnymi bądź przesuwными.

Często występują w całych kompletach, czyli drzwi połączone ze szklaną ścianą. Całość stanowi element przestronny, wpuszczający światło do pomieszczenia i jest jednocześnie nowoczesny. – Wyjątkową cechą naszej firmy jest świadczenie usług dla klientów indywidualnych, według ich życzeń i potrzeb przy czynnym naszym udziale w fazie pro-



Paweł Malinowski: Wyjątkową cechą naszej firmy jest świadczenie usług dla klientów indywidualnych, według ich życzeń i potrzeb przy czynnym naszym udziale w fazie projektowania

jektowania – mówi Paweł Malinowski. – Mówiąc krótko: doradzamy, projektujemy, montujemy.

Firma do konkursu „Czas na Kurpie - Kupuj Lokalne Produkty” zgłosiła linię luster kryształowych, grawerowanych, których charakterystyczną cechą jest materiał z jakiego zostały wy-

konane. – Na co dzień spotykamy się z lustrami zwykłymi, te natomiast są wytworzone ze szkła wyższej jakości – mówi właściciel firmy Lus-ar. – Lustro kryształowe, grawerowane są widocznie jaśniejsze i bardziej wyraziste w porównaniu z innymi lustrami. Część z nich jest bardziej klasyczna o harmonijnych kształtach i wyłobionych deseniach, inne są bardzo nowoczesne i niekonwencjonalne. Wszystkie są jednak piękne, bo proste i eleganckie. – Zapraszamy do odwiedzin naszego stoiska, podczas targów - kiermaszu 19 maja – mówi Paweł Malinowski. – Przewidujemy sprzedaż naszych luster i innych wyrobów m.in. pater, po promocyjnych cenach. Planujemy także organizację konkursu dla odwiedzających nasze stoisko.



Lustro kryształowe, grawerowane są jaśniejsze i bardziej wyraziste w porównaniu z innymi lustrami

Muzeum Kurpiowskie zaprasza do swojego stoiska



Muzeum Kurpiowskie w Wachu zostało założone w 2009 roku przez Laurę i Zdzisława Bziukiewiczów.

Przez ten czas małżeństwu udało się zgromadzić ok. 3 tys. eksponatów, dotyczących dawnego życia Kurpiów, które zostały po-

dzielone na działy: tkactwo, bursztyniarstwo, stolarstwo, szewstwo, plecionkarstwo, w domu, w zagrodzie, bartnictwo, strój, stajnia, rzemiosło.

W 2010 r. państwo Bziukiewiczowie odtworzyli XIX w. kopalnię bursztynu. Oprócz zwiedzania w ofercie muzeum znajdują się także pokazy i warsztaty, m.in. kopanie i obróbka bursztynu, robienie kwiatów z bibuły, palm wielkanocnych, ozdabianie pisanek, obróbka lnu czy robienie pierogów.

Państwo Bziukiewiczowie proponują także całodzienne bloki zajęć tematycznych: „Kartoflany dzień” czy „W polu i zagrodzie”. Muzeum Kurpiowskie zaprasza do odwiedzenia stoiska podczas targów, które odbędą się 19 maja. - Na naszym stoisku będzie można kupić wyroby z bursztynu, koronki frywolitkowej i szydełkowej oraz pisanki, a także przepiękną biżuterię, prezentowaną na www.kurpie.com.pl



Podczas targów - kiermaszu na stoisku muzeum będzie można kupić wyroby z bursztynów

Monety okolicznościowe wydane przez Stowarzyszenie Unikat — Przyjazna Gmina

W ubiegłym roku Stowarzyszenie Unikat - Przyjazna Gmina wydało pierwszą ostrołęcką monetę lokalną - 1 Dukat Ostrołęcki.

- Moneta wydana została z okazji 180. rocznicy Bitwy pod Ostrołęką - mówi Adam Kilimon, prezes Stowarzyszenia Unikat - Przyjazna Gmina. Na jej rewersie oprócz nazwy, wid-

nieje też m.in. herb Ostrołęki oraz trzy fale symbolizujące flagę miasta i rzekę Narew. Z kolei na awersie zamieszczono postać Czwartaka na tle bryły Mauzoleum Powstania Listopadowego. - Drugim naszym produktem lokalnym jest 1 Talar Kurpiowski wydany z okazji roku księdza Skierkowskiego - mówi Adam Kilimon. - Na re-

wersie tej monety znajduje się motyw wycinanki kurpiowskiej wraz z logo powiatu ostrołęckiego i nominałem 1 Talar Kurpiowski, na awersie umieszczony został wizerunek księdza Skierkowskiego, znanego społecznika i zbieracza pieśni kurpiowskich. Zarówno dukat i talar mają swoją świąteczną wersję. - Jest to unikalny produkt,

wydany w nakładzie 150 sztuk - mówi Stanisław Nowak z Agencji Nowa Kurpiowska. - Na rewersie monet zostały zamieszczone życzenia świąteczne. Głównym celem tak wydanych monet jest promocja firmy. - Firmy mogą dołączyć tak wydana monetę do swojej oferty, jako upominek - mówi Stanisław Nowak. - Jest to forma reklamy i promocji, bardzo tania, chcielibyśmy sprowadzić koszt tej monety do 10 zł. Taka moneta promowała by nie tylko firmę, ale przede wszystkim miasto i region kurpiowski.



Adam Kilimon zaprasza kolekcjonerów i nie tylko na spotkania do klubu Lokator



Dukat Ostrołęcki

Stowarzyszenie Unikat - Przyjazna Gmina zaprasza w każdą pierwszą i trzecią niedzielę miesiąca o godz. 11 do klubu „Lokator” przy ul. Hallera 13 w Ostrołęce na spotkania tzw. giełdy kolekcjonerskie, podczas których kolekcjonerzy mogą wymienić, sprzedać lub wyceńnić swoje zbiory.



Przykład wykorzystania monety świątecznej

Vouchery prezentowe Kartkonosz – obietnica dana na piśmie

- Idea strony Kartkonosz narodziła się około roku temu - mówi Aleksandra Kozicka, reprezentująca portal internetowy Kartkonosz. - W gronie rodzinnym szukaliśmy kartek internetowych, które można wysłać z okazji Świąt Wielkanocnych. Nie mieliśmy wtedy pojęcia, że robimy nasz pierwszy research.

I tak grupa znajomych z Ostrołęki założyła portal, dzięki któremu można w szybki i miły sposób obsypać bliskich serdecznościami nie zwracając uwagi na odległości geograficzne. - Założenie naszej

strony Kartkonosz Polska jest proste - mówią twórcy portalu. - Brzmi ono: dzień bez miłego gestu jest dniem straconym. Dlatego od początku istnienia Kartkonosz oprócz kartek świątecznych i okazyjnych, oferuje również te z hasłem miłego dnia. - Zaczęliśmy się również posługiwać kalendarzem nietypowych świąt i od tego czasu celebруем święto kota jak i dzień metalowca - mówi Aleksandra Kozicka. Założyciele portalu dbają, aby każdy znalazł kartkę, którą może wysłać szefowi lub bardzo konserwatywnej

cioci. Śledzą także trendy w sieci, aby na bieżąco uaktualniać swoją ofertę. Zarejestrować się na portalu i wysłać kartkę internetową można całkowicie bezpłatnie. Płatne jest wysyłanie kartek drukowanych. - Kartki Kartkonosza można zamówić w drukowanej wersji np. z logo firmy - mówi Aleksandra Kozicka. - Projektujemy również zaproszenia, a także różne materiały firmowe na specjalne zamówienie. Do plebiscytu „Czas na Kurpie - Kupuj Lokalne Produkty” Kartkonosz zgłosił linię voucherów. - Voucher w naszym wykonaniu i rozumieniu to prezent, to pewnego rodzaju obietnica, zobowiązanie, które dajemy bliskiej osobie na piśmie: np. zabiorę Cię na romantyczną kolację, przez najbliższy tydzień

będę wykonywał prace domowe, których nie lubisz itd. - mówi Aleksandra Kozicka. Największe grupa tego typu kartek to vouchery romantyczne: obietnica gorącego pocałunku, romantycznego spaceru, wspólnie spędzonego czasu. Wiele dotyczy sprzątnięcia i wykonywania prac domowych, np. voucher na wyrzucanie śmieci, na przewijanie dziecka itp. Jako zaproszenia na imprezę można używać voucherów na dobry melanż, na którym nadawca zobowiązuje się dobrze imprezować. Jest też kolekcja erotyczna zaadresowana do osób pełnoletnich. - Jeśli masz własny pomysł na voucher możesz go zamówić e-mailem lub za pośrednictwem Ostrołęckiej Galerii Życzeń przy ul. Kilińskiego 31 - mówi Aleksandra Kozicka. Zapraszamy 19 maja na targi, gdzie będzie można odwiedzić nasze stoisko.



Aleksandra Kozicka zaprasza do odwiedzania strony kartkonosz.pl



Kolekcja srebrnej biżuterii inspirowana wycinanką kurpiowską

Marta Ambroziak prowadzi pracownię artystyczną Ambra Art, która zajmuje się produkcją biżuterii z ręcznie formowanego srebra Art Clay Silver.



Marta Ambroziak prowadzi pracownię artystyczną Ambra Art, która zajmuje się produkcją biżuterii z ręcznie formowanego srebra

Srebro, z którego wykonywana jest biżuteria składa się z mikronowych cząsteczek przemysłowo odzyskiwanego srebra, do którego po oczyszczeniu i sproszkowaniu dodawany jest organiczny środek wiążący, przezwany papier oraz woda. W rezultacie powstaje materiał o wyglądzie przypominający glinę, który po uformowaniu i wysuszeniu, wypala się w specjalnym piecu, bądź też ręcznym palnikiem gazowym. W trakcie wypalania woda wyparowuje, środek wiążący wypala się, a cząsteczki srebra łączą się ze sobą. Powstaje w ten sposób wyrób z czystego srebra. – Swoim klientom oferuję biżuterię wykonywaną na zamówienie, na którą mogę nanieść wymyślony przez klienta wzór – mówi Marta Ambroziak. – Oferuję również wykonanie biżuterii personalizowanej, na której można umieścić sentencję ułożoną przez klienta, czy np. odcisk paluszków czy rączek dziecka. Biżuteria personalizowana doskonale nadaje się na prezent i sta-

nowi niepowtarzalną pamiątkę. Pracownia Ambra Art do konkursu „Czas na Kurpie – Kupuj Lokalne Produkty” zgłosiła komplet biżuterii inspirowany kurpiowską wycinanką. Biżuteria została wykonana z Art Clay Silver, cyrkonii oraz Inu. – Inspiracją do powstania tego kompletu była wycinanka z motywem gołąbków – mówi

Marta Ambroziak. – Moje wyroby można kupić bezpośrednio w pracowni, która mieści się w Ostrołęce przy ul. Słowackiego 18, można również obejrzeć przykładowe wyroby na stronie www.ambra-art.blogspot.com

Marta Ambroziak zachęca także do odwiedzenia jej stoiska na targach, które odbędą się 19 maja w Ostrołęce.



Kolekcja biżuterii inspirowana kurpiowską wycinanką



Studio Kosmetyczne „Lecher” dba o komfort i samopoczucie klientów

W Studio Kosmetycznym „Lecher” w Ostrołęce wysoki poziom oferowanych usług idzie w parze z najwyższą jakością i bogatą ofertą stosowanych kosmetyków. Salon współpracuje z wieloma renomowanymi firmami kosmetycznymi m.in. Dermika, Natinuel, Suda, Jansen, dr. Tempt.



Kosmetyczka Magdalena Tyc wykonuje manicure

– Staramy się, aby każdy czuł się u nas miło i komfortowo – mówi Katarzyna Grzyb, właścicielka Studio Kosmetycznego „Lecher”. – Używamy materiałów jednorazowych, więc podczas zabiegów zachowana jest pełna sterylność i higiena ich wykonywania.

Po każdym zabiegu klient otrzymuje wskazówki dotyczące pielęgnacji domowej, a także próbki kosmetyków odpowiednie do rodzaju cery. Wykwalifikowany personel odpowie na każde pytanie dotyczące pielęgnacji, ochrony skóry, kos-

metologii upiększającej itp. – Zawsze w miarę możliwości służymy dobrą radą – mówi Katarzyna Grzyb. W bogatej ofercie salonu znajdują się m.in.: laseroterapia, mikrodermabrazja, oczyszczanie kosmetyczne, zabiegi kwasowe, peeling kawitacyjny, masaż kosmetyczny, manicure hybrydowy, zdobnictwo paznokci, tipsy, akryl, żel, przekłuwanie uszu, bioptron, depilacje woskiem czy zabiegi parafinowe. – Klientom, którzy decydują się na skorzystanie

z kilku zabiegów udzielamy od 10 do 15 proc. rabatu – mówi Katarzyna Grzyb. – Stali klienci otrzymują karty, dzięki którym zabieg jest o 15 zł tańszy.

W Studio Kosmetycznym „Lecher” można kupić także bony upominkowe, które doskonale sprawdzą się jako prezent. Dodatkowym atutem salonu jest jego położenie w centrum miasta, dzięki czemu dojazd nie sprawia większych trudności.



Mikrodermabrazja diamentowa to jeden z wielu zabiegów oferowanych przez Studio Kosmetyczne „Lecher”

Studio Kosmetyczne „Lecher”
Ostrołęka,
ul. Gorbatowa 7c/15
tel. 29 764-63-81
lub 502-616-332
godziny otwarcia:
poniedziałek – piątek 9-18
sobota 9-15

Ubrania marki DiSz – elegancki, dziecięcy styl

Pracownia projektowo - krawiecka „Dorisz” istnieje od 2010 roku. Firma specjalizuje się w szyciu odzieży ciężkiej i lekkiej, odzieży roboczej, a także ubrań dla dzieci (kurtki, bluzki, spódnice, spodnie, sukienki itp.)

– Posiadam bogaty park maszynowy i wykwalifikowaną załogę – mówi Dorota Szczęsna, właścicielka firmy. – Oferujemy szycie na miarę, szycie małoseryjne, projektowanie i odszywanie wzorów odzieży. Współpracujemy z partne-

rami z Anglii, Niemiec, Irlandii i polskimi przedsiębiorcami.

Pani Dorota ukończyła studia magisterskie z zarządzania na warszawskiej uczelni, dzięki nim stała się bardziej pewna, zdobyta wiedza pomaga jej w prowadzeniu firmy i wcielaniu w życie pomysłów, których jej nie brakuje. – Pasja z jaką tworzyłam autorskie kolekcje zaowocowała stworzeniem własnej marki DiSz – mówi Dorota Szczęsna. – Zastosowałam ją w tworzeniu ubrań dla dzieci, tym samym pokazałam dziecięcy styl i piękno jakie w nich istnieje.

Ubrania nowej marki odzieży dla dzieci DiSz wykonane są w szczególności z tkanin naturalnych. Kolekcja jest bardzo elegancka, a zarazem sportowa w niektórych modelach. – W naszej ofercie znajduje

się odzież dla chłopców i dziewczynek w rozmiarach od 116 do 158 (w zależności od modelu) – mówi Dorota Szczęsna – W ofercie znaleźć można sukienki, spódnice, spodnie, rybaczki, szorty, bluzki, koszule, bolerka, marynarki oraz stroje wizytowe. Kolekcję można było zobaczyć w marcu na pokazie mody zorganizowanym w Zespole Szkół Zawodowych nr 2. Ubrania zaprezentowały dzieci z TPD. Ubrania można obejrzeć na stronie www.disz.pl. – Zapraszamy także do zakupu ubrań na stronach Allegro lub w Pracowni Dorisz znajdującej się w Ostrołęce przy ul. 11 Listopada 17 – zachęca właścicielka firmy. Ubranka będzie można też zobaczyć i kupić podczas targów - kiermaszu 19 maja, na stoisku pracowni Dorisz.



Dorota Szczęsna: Oferujemy szycie na miarę, szycie małoseryjne, projektowanie i odszywanie wzorów odzieży



Pani Dorota (na zdjęciu druga z lewej w górnym rzędzie) z dziećmi z TPD podczas pokazu swojej kolekcji w ZSZ nr 2 w Ostrołęce

„Wiejska wędzarnia” - mój ulubiony sklep

Jeszcze do niedawna nie miałem swojego ulubionego sklepu spożywczego. Ale to się zmieniło. Moim ulubionym sklepem stała się „Wiejska wędzarnia” przy ul. Goworowskiej w Ostrołęce. Kilka lat temu napisałem w „Tygodniku Ostrołęckim”, że brakuje mi sklepu, w którym mogę kupić żywność o wysokiej jakości bez chemii i dodatków. Zawsze mnie denerwowało, że najwięcej

miejsca na półkach sklepowych zajmowały chipsy, słodkie napoje gazowane, wyroby masłopodobne i imitacje wędlin. Wolę zjeść mniej a lepiej. Reklamy zachwalające niskie ceny artykułów spożywczych budziły we mnie delikatnie mówiąc – nieufność. W „Wiejskiej wędzarni” jest duży wybór wyrobów mięsnych o świetnej jakości, pyszne konfitury, chleb, własna garma-

zeria o domowym smaku. Nie wszystko jeszcze próbowałem, ale robię postępy. W dodatku miła, fachowa i uśmiechnięta obsługa. Czego brakuje mi w tym w sklepie? Świeżych soków z krótkim okresem spożycia oraz naszych specjalistów kurpiowskich – miodów, chlebów, serów kozich itp. W sumie świetny pomysł na sklep inny niż wszystkie. Będę tam zaglądał często. **Wacław Karolak**



„Wiejska wędzarnia” oferuje żywność wysokiej jakości

Lista stoisk na targach – kiermaszu - 19 maja



- Stowarzyszenie Rozwoju Turystyki i Rekreacji, Kurpiowska Organizacja Turystyczna
- Atest Tour Bis
- Stowarzyszenie Unikat – Przyjazna Gmina grupa „Radosna Twórczość” (Pani Czesława Lewandowska)
- Agencja Nowa Kurpiowska
- Pasieka Pszczela KURPIK Teresy i Czesława Niedźwiedzkich
- Gospodarstwo Pasieczne Andrzeja i Urszuli Kaliszewskich
- Gospodarstwo Eko – Agroturystyczne Sabiny i Mieczysława Mąka
- Przestrzeń kreowana – pracownia architektoniczna
- www.kartkonosz.pl
- RECORD - MR
- Bank Polskiej Spółdzielczości S.A.
- Polskie Szyby Termoizolacyjne
- Wyższa Szkoła Ekonomiczno-Społeczna w Ostrołęce
- Pracownia projektowo - krawiecka DORISZ
- Czesława Kaczyńska (twórczość ludowa)

- Wędliny z Gospodarstwa
- Piekarnia Kurpiowska Serafin
- Karczma Kurpiowska Ostoja
- Dom Maciej Rataj
- Pracownia Artystyczna Ambra-Art
- Lus-ar
- Wega
- Xella Polska
- Janina Krzyżewska (twórczość ludowa)
- Muzeum Kurpiowskie w Wachu
- Restauracja „Pod Jemiołami” w Łodziskach oraz producent indywidualny Henryk Kulesza
- Kredyt Bank S.A.
- Gospodarstwo Agroturystyczne – Garncarstwo Janiny i Adama Murach
- Credit Agricole Bank Polska SA
- Organizatorzy

Ostrołęcki prezydent w pierwszej trójce

Warszawska Grupa Doradców PR rozstrzygnęła plebiscyt „Urząd Przyjazny Mediom i Społeczeństwu”. W kategorii „Prezydent Roku 2011 na Mazowszu” trzecie miejsce zajął prezydent Ostrołęki - Janusz Kotowski. Nagrodę główną otrzymał Andrzej Nowakowski z Płocka, a drugie miejsce zajął

Roman Smogorzewski z Legionowa.

Plebiscyt miał na celu zwrócenie uwagi na istotę sprawnej komunikacji pomiędzy samorządami a mediami lokalnymi i obywatelskimi oraz na komunikację społeczną z mieszkańcami. Jurorami byli dziennikarze lokalni oraz

obywatelscy pracujący na terenie województwa. Zdaniem WGD PR dzięki takim inicjatywom w społeczeństwie wzrasta świadomość roli, jaką odgrywa sprawna wymiana informacji dająca satysfakcję zarówno dziennikarzom jak i urzędnikom. Na dobrej komunikacji

społecznej urzędów korzystają przede wszystkim mieszkańcy gmin Mazowsza. Nagrodzenie dobrych przykładów pomoże też innym urzędom w poprawieniu swojej polityki informacyjnej.



Wyniki w pozostałych kategoriach: Najlepszy Burmistrz Roku 2011 na Mazowszu: Nagroda Główna – Grzegorz Benedyckiński z Grodziska Mazowieckiego, II miejsce - Władysław Dariusz Łokietek z Karczewa, III miejsce - Dariusz Gizka z Warki; Najlepszy Starosta Roku 2011 na Mazowszu: Nagroda Główna - Bogumiła Więckowska z Otwocka, II miejsce - Sławomir Morawski z Ciechanowa; III miejsce - Jan Mączewski z Płońska; Najlepszy Wójt Roku 2011 na Mazowszu: Nagroda Główna – Paweł Kownacki z Wieliszewa, II miejsce – Anna Zwierchowska z Sochocina, III miejsce – Marian Kuś z Przytęku; Rzecznik Prasowy Roku 2011 na Mazowszu: Nagroda Główna – Michał Smoliński z UG Jabłonna, II miejsce - Katarzyna Piechota-Kaim z UM Radom, III miejsce - Elżbieta Wiśniewska z UM Płońsk; Najlepsza Strona WWW Roku 2011 na Mazowszu Nagroda Główna – strona internetowa UG Kowala, II miejsce – strona internetowa UM Mszczonów, III miejsce – strona internetowa UG Pniewy

Okna firmy Vetrex już w Ostrołęce!

Firma Dom z Ostrołęki będzie uczestniczyć w targach 19 maja w Ostrołęce i zaprezentuje wspólnie z producentem Vetrex okna PCV o najwyższej jakości.

Już po raz czwarty Vetrex został nagrodzony godłem „Jakość Roku”. Tym razem nagrodę w kategorii Produkt zdobyło okno V70 Optimal Black, ze względu na unikalne cechy: niespotykaną trwałość, energooszczędność, wyjątkowe walory estetyczne i atrakcyjną cenę. Ponadto firma

otrzymała nagrodę „Jakość Roku Złoto 2012” ze względu na skuteczną realizację przyjętej polityki jakości i wysoki stopień zaangażowania kadry w osiąganie celów jakościowych. Są to niezwykle prestiżowe wyróżnienia, ponieważ plebiscyt organizowany jest we współpracy z czołowymi dziennikami opiniodawczymi „Rzeczpospolitą” i „Dziennikiem Gazetą Prawną” oraz Polskim Centrum Badań i Certyfikacji S.A. Jest największym konkursem pro jakościowym w

Polsce. Nagroda „Jakość Roku” jest przyznawana firmie co roku. Fakt ten potwierdza skuteczną realizację priorytetu marki jakim jest dostarczanie doskonałego technologicznie produktu, zachowującego swoją funkcjonalność przez wiele lat. Vetrex buduje swoją markę w oparciu o najwyższe standardy działania i znakomitą jakość produktów. Cieszymy się, że nasze starania są doceniane zarówno przez naszych Klientów jak i niezależnych ekspertów. Na sto-



isku targowym będzie można uzyskać specjalny upust targowy i porozmawiać z ekspertami o stolarcze.