

# LUBUSKIE

potencjał rynku branży spożywczej, HORECA i e-commerce



LUBUSKIE CENTRUM  
PRODUKTU REGIONALNEGO







# LUBUSKIE

potencjał rynku branży spożywczej, HORECA i e-commerce



**LUBUSKIE CENTRUM  
PRODUKTU REGIONALNEGO**

Zadanie realizowane jest w ramach projektu nr FELB.01.05-IZ.00-0002/23  
pt „Promocja gospodarcza województwa lubuskiego poprzez organizację i udział w krajowych  
i zagranicznych misjach gospodarczych – trzecia edycja” w ramach Działania 1.5 Rozwój przedsiębiorczości – dotacje,  
Typ projektu VI – Tworzenie oferty dla biznesu – obsługa inwestora i eksportera,  
Priorytet 1 Fundusze Europejskie dla lubuskiej gospodarki, Program Fundusze Europejskie  
dla Lubuskiego 2021-2027

#FunduszeUE #UEdlaLubuskiego #UE #PomocUE #FunduszeEuropejskie  
#FunduszeUnijne #FunduszeEuropejskiedlaWojewództwaLubuskiego



Fundusze Europejskie  
dla Lubuskiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską





# SPIS TREŚCI

|                                                                                                              |    |                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------|----|
| Działalność Województwa Lubuskiego jako podstawowego propagatora działalności lubuskich MŚP                  | 4  | Palarnia kawy COFFEE HUNTER                      | 29 |
| Potencjał inwestycyjny dla nowych MŚP na terenie województwa lubuskiego                                      | 7  | Palarnia Kawy Progusta                           | 30 |
| Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze: wspieranie lokalnych producentów i promocja regionu | 10 | Pałac Brühla w Brodach                           | 31 |
| Alpacze Ranczo                                                                                               | 12 | Pałacyk Łąkomini                                 | 32 |
| Anielskie ogrody                                                                                             | 13 | Piekarnia Mika                                   | 33 |
| ANTERS - Piekarnia i cukiernia                                                                               | 14 | Winnica pod Winną Górą                           | 34 |
| ANTERS - Dom chleba                                                                                          | 15 | Przystań Lubniewice                              | 35 |
| Biały Tulipan Rękodzieło                                                                                     | 16 | Salcum-Fixum                                     | 36 |
| Browar EDI                                                                                                   | 17 | Serownia Na Zielonej Łące                        | 37 |
| Decowa Manufaktura                                                                                           | 18 | Sery Kosińscy                                    | 38 |
| Fabryka Waty Cukrowej Bartpol                                                                                | 19 | Sieje Słodycz Patrycja Chabzda                   | 39 |
| Folwark Pszczew Łukasz Robak „Dereniówka”                                                                    | 20 | Skotopaska                                       | 40 |
| Sklep Sezam w Droszkowie                                                                                     | 21 | Temar                                            | 41 |
| Jeffersons catering                                                                                          | 22 | TOVPIKART                                        | 42 |
| MaM Magdalena Michalak                                                                                       | 23 | ULTON s.c.                                       | 43 |
| Masarnia Motyka                                                                                              | 24 | Winnica SaintVincent                             | 44 |
| Mr. Lodzik                                                                                                   | 25 | WeLoveBeds – WeLoveCandles                       | 45 |
| Ollen-POL Sp. z o.o.                                                                                         | 26 | Winnica Łukasz                                   | 46 |
| Ośrodek Wypoczynkowy Łubu Dubu                                                                               | 27 | Winnica Miłsko                                   | 47 |
|                                                                                                              | 28 | Winnica Mozów                                    | 48 |
|                                                                                                              |    | Winnica pod Lipą                                 | 49 |
|                                                                                                              |    | Winnica, serownia, tłocznia oleju. Bukowicki dom | 50 |
|                                                                                                              |    | Zdrowy Bochen                                    | 51 |



## **DZIAŁALNOŚĆ WOJEWÓDZTWA LUBUSKIEGO JAKO PODSTAWOWEGO PROPAGATORA DZIAŁALNOŚCI LUBUSKICH MŚP**

Województwo Lubuskie pełni kluczową rolę w promowaniu i wspieraniu działalności małych i średnich przedsiębiorstw (MŚP) na swoim terenie. Działania te stymulują rozwój gospodarczy regionu, tworzą nowe miejsca pracy oraz poprawiają jakość życia mieszkańców. Wsparcie MŚP jest realizowane przez Województwo Lubuskie za pomocą strategicznych działań, m.in.: pozyskiwanie i rozdzielanie środków z Funduszy Europejskich, wdrażanie własnych programów regionalnych, tworzenie inkubatorów i parków technologicznych, a także organizację wyjazdów na targi czy misje gospodarcze.

Województwo aktywnie pozyskuje i rozdziela środki z Funduszy Europejskich, które są przeznaczone na wsparcie przedsiębiorczości. Dofinansowanie może być przyznawane na inwestycje, rozwój innowacji, szkolenia czy promocję. Ponadto Województwo Lubuskie opracowuje i wdraża własne programy regionalne, które mają na celu wspieranie MŚP. Przykładami takich programów są „Lubuski Program Rozwoju Przedsiębiorczości”, czy „Lubuski Program Innowacji”. Warto podkreślić, że oba programy stanowią kluczowy element strategii wsparcia MŚP, komplementarny do działań finansowanych ze środków europejskich. Ich specyfika polega na elastyczności i możliwości szybkiego reagowania na bieżące potrzeby oraz specyficzne wyzwania, przed którymi stają lubuscy przedsiębiorcy.

**Lubuski Program Rozwoju Przedsiębiorczości** to inicjatywa o szerokim spektrum działania, mająca na celu wzmocnienie konkurencyjności lubuskich MŚP na różnych etapach ich rozwoju. Program często obejmuje wsparcie finansowe na zakup maszyn, urządzeń, technologii czy budowę lub modernizację infrastruktury przedsiębiorstwa. W ramach tego programu możliwe jest również dofinansowanie udziału w targach i misjach gospodarczych za granicą, tworzenia materiałów promocyjnych w językach obcych, czy pozyskiwanie certyfikatów niezbędnych na rynkach zagranicznych.

Przedsiębiorcy mogą również skorzystać z usług doradczych i szkoleniowych: finansowanie specjalistycznych szkoleń, warsztatów i usług doradczych z zakresu zarządzania, marketingu, finansów, prawa czy nowych technologii. Dzięki temu przedsiębiorcy mogą podnosić swoje kompetencje i lepiej radzić sobie z wyzwaniami rynkowymi.

Lubuski Program Rozwoju Przedsiębiorczości to również wsparcie sukcesji w firmach czyli doradztwo prawne i finansowe, a także szkolenia dla sukcesorów czyli przedsiębiorców planujących przejęcie firmy.



Z kolei **LUBUSKI PROGRAM INNOWACJI** koncentruje się na pobudzaniu innowacyjności w sektorze MŚP. Jego główne założenia to:

- wsparcie finansowe projektów badawczo-rozwojowych, mających na celu opracowanie nowych lub ulepszonych produktów, usług czy technologii,
- program może ułatwiać nawiązywanie współpracy między przedsiębiorstwami a jednostkami naukowo-badawczymi, w tym uczelniami wyższymi i instytutami badawczymi poprzez finansowanie wspólnych projektów czy staży naukowych w firmach,
- dofinansowanie działań związanych z wdrażaniem nowych technologii w przedsiębiorstwach, w tym zakupu licencji, patentów czy know-how,
- organizowanie konkursów, konferencji i innych wydarzeń promujących innowacyjne produkty i usługi lubuskich firm,
- wsparcie dla startupów: program może oferować specjalne instrumenty wsparcia dla młodych, innowacyjnych przedsiębiorstw, w tym finansowanie na wczesnym etapie rozwoju, mentoring czy dostęp do infrastruktury.

Oba programy, choć mają odrębne priorytety, często się uzupełniają. Przedsiębiorstwo, które otrzymało wsparcie na inwestycje z „Lubuskiego Programu Rozwoju Przedsiębiorczości”, może następnie ubiegać się o środki z „Lubuskiego Programu Innowacji” na wdrożenie nowych technologii w zakupionym parku maszynowym.

Kolejnym, niebagatelnym wsparciem Województwa Lubuskiego dla MŚP jest tworzenie inkubatorów i parków technologicznych. Miejsca te oferują przedsiębiorcom przestrzeń do pracy, dostęp do infrastruktury oraz wsparcie merytoryczne. Stanowią również kluczowe elementy regionalnej infrastruktury wsparcia przedsiębiorczości, szczególnie dla nowo powstających i innowacyjnych firm. Ich rola wykracza daleko poza udostępnienie fizycznej przestrzeni do pracy, tworząc ekosystem sprzyjający wzrostowi i rozwojowi MŚP.

Inkubatory przedsiębiorczości w województwie lubuskim pełnią funkcję „przedsiębiorczego gniazda” dla startupów i młodych firm. Oferują one preferencyjne warunki najmu, dostęp do wspólnej infrastruktury oraz wsparcie merytoryczne i doradcze. Inkubatory to również spotkania, warsztaty i inne wydarzenia networkingowe, które umożliwiają nawiązywanie kontaktów biznesowych, dzielenie się wiedzą i poszukiwanie partnerów.

Parki technologiczne w województwie lubuskim stanowią bardziej zaawansowaną formę wsparcia, skierowaną często do firm o większym potencjale innowacyjnym i badawczo-rozwojowym: często dysponują specjalistycznymi laboratoriami, centrami badawczymi i prototypowniami, które są udostępniane przedsiębiorstwom na preferencyjnych warunkach.

Parki to również aktywna promocja współpracy między firmami a jednostkami naukowo-badawczymi, ułatwiająca transfer technologii i komercjalizację wyników badań. W ramach swojej działalności parki technologiczne często koncentrują się na określonych branżach lub specjalizacjach technologicznych, tworząc silne klastry przedsiębiorstw o komplementarnych kompetencjach.

Wspierając MŚP Województwo Lubuskie również organizuje i uczestniczy w targach i wystawach, które promują produkty i usługi lubuskich przedsiębiorców. Te wydarzenia stanowią platformę do nawiązywania kontaktów biznesowych i zdobywania nowych klientów. Zaangażowanie województwa w tego typu wydarzenia przybiera różnorodne formy i przynosi szereg wymiernych korzyści dla lokalnych firm.

Województwo Lubuskie często organizuje wspólne stoiska regionalne na kluczowych targach i wystawach, zarówno w kraju, jak i za granicą. Umożliwia to lubuskim przedsiębiorcom prezentację swojej oferty pod wspólnym, rozpoznawalnym logo regionu, co zwiększa ich widoczność i prestiż. Targi i wystawy stanowią doskonałą okazję do bezpośredniego kontaktu z potencjalnymi klientami, dystrybutorami i partnerami biznesowymi.

Województwo Lubuskie organizuje również misje gospodarcze, które często są połączone z udziałem w targach i wystawach za granicą. W ramach misji przedsiębiorcy mają możliwość nie tylko zaprezentowania swojej oferty, ale także uczestniczenia w spotkaniach B2B z potencjalnymi partnerami biznesowymi z innych krajów.

Aktywne zaangażowanie Województwa Lubuskiego w organizację i wspieranie udziału lubuskich MŚP w targach i wystawach jest kluczowym elementem budowania konkurencyjności regionalnej gospodarki. Tworzy realne możliwości dla lokalnych przedsiębiorstw do rozwoju, ekspansji na nowe rynki i zwiększenia swojej rozpoznawalności, co w dłuższej perspektywie przyczynia się do wzrostu gospodarczego całego regionu.

Działania Województwa Lubuskiego jako podstawowego propagatora działalności lubuskich MŚP przynoszą wiele korzyści dla przedsiębiorców. Przede wszystkim MŚP mogą uzyskać wsparcie finansowe na rozwój swojej działalności dzięki funduszom europejskim i programom regionalnym. Województwo Lubuskie wspiera przedsiębiorców w rozwijaniu innowacji, co pozwala im na zwiększenie konkurencyjności i wprowadzanie nowych produktów i usług na rynek.





## POTENCJAŁ INWESTYCYJNY DLA NOWYCH MŚP NA TERENIE WOJEWÓDZTWA LUBUSKIEGO

Potencjał inwestycyjny dla nowych Małych i Średnich Przedsiębiorstw (MŚP) na terenie województwa lubuskiego jest znaczący i opiera się na kilku kluczowych filarach tworzących atrakcyjne środowisko do rozwoju różnorodnych przedsięwzięć.

Przed wszystkim lubuskie ma doskonałe, a wręcz strategiczne położenie geograficzne - bezpośrednie sąsiedztwo z Niemcami otwiera szerokie możliwości współpracy transgranicznej, dostępu do niemieckiego rynku zbytu, łańcuchów dostaw oraz transferu technologii i know-how. To idealna lokalizacja dla firm eksportowo zorientowanych oraz tych, które chcą obsługiwać niemieckich klientów.

Przez województwo przebiegają ważne międzynarodowe i krajowe szlaki komunikacyjne (drogowe i kolejowe), co ułatwia logistykę, transport towarów i dostęp do rynków w Polsce i Europie Zachodniej. Planowane i realizowane inwestycje infrastrukturalne dodatkowo wzmacniają ten atut.

Kolejny filar podnoszący potencjał rozwojowy dla nowych MŚP to rozwijająca się infrastruktura biznesowa czyli przede wszystkim: specjalne strefy ekonomiczne, parki przemysłowe i technologiczne oraz inkubatory przedsiębiorczości.

Na terenie województwa funkcjonują podstrefy Kostrzyńsko-Słubickiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej (K-SSSE), oferujące atrakcyjne ulgi podatkowe dla nowych inwestycji spełniających określone kryteria. To znacząco obniża koszty prowadzenia działalności i zwiększa rentowność inwestycji.

K-SSSE jest jedną z największych i najbardziej atrakcyjnych specjalnych stref ekonomicznych w Polsce, a jej podstrefy zlokalizowane w województwie lubuskim oferują inwestorom szereg znaczących korzyści. Inwestorzy decydujący się na działalność w podstrefach K-SSSE w województwie lubuskim mogą liczyć na znaczące zachęty, z których najważniejszą jest regionalna pomoc inwestycyjna w formie zwolnienia z podatku dochodowego (CIT lub PIT). Wysokość i okres trwania zwolnienia podatkowego zależą od kilku czynników: wielkości przedsiębiorstwa, lokalizacji inwestycji, rodzaju i skali inwestycji – inwestycje tworzące nowe miejsca pracy lub wprowadzające innowacyjne rozwiązania mogą być dodatkowo premiowane. Inwestor musi spełnić określone warunki dotyczące m.in. minimalnej wartości inwestycji i liczby utworzonych miejsc pracy, a także kryteria jakościowe związane z innowacyjnością, ochroną środowiska czy powiązaniem z lokalną gospodarką.

Potencjał inwestycyjny wzrasta również dzięki parkom przemysłowym i technologicznym. Dostępne są tereny inwestycyjne w parkach przemysłowych i technologicznych, oferujące przygotowaną infrastrukturę (drogi, media), co skraca czas i obniża koszty rozpoczęcia działalności. Często zlokalizowane są tam również centra wsparcia biznesu i innowacji.

Województwo Lubuskie posiada kilka znaczących parków, które odgrywają ważną rolę w jego ekosystemie innowacji i przedsiębiorczości:



- **Lubuski Park Przemysłowo-Technologiczny (LPPT) w Zielonej Górze:** jest to największy i najbardziej kompleksowy tego typu projekt w regionie. Powstał z inicjatywy Uniwersytetu Zielonogórskiego, władz województwa, miasta Zielona Góra oraz Kostrzyńsko-Słubickiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej. Jego celem jest wspieranie rozwoju gospodarki poprzez tworzenie nowych miejsc pracy, przyciąganie inwestorów i łączenie sfery nauki i biznesu.
- W ramach LPPT działa też **Park Naukowo-Technologiczny Uniwersytetu Zielonogórskiego**, który koncentruje się na wspieraniu innowacyjnych przedsiębiorstw, transferze technologii i komercjalizacji badań naukowych. Posiada nowoczesne laboratoria (m.in. Centrum Budownictwa Zrównoważonego i Energii, Centrum Innowacji Technologie dla Zdrowia Człowieka, Centrum Technologii Informatycznych) oraz oferuje usługi doradcze i szkoleniowe. W 2023 roku na terenie PNT UZ utworzono **Park Technologii Kosmicznych**. Lokalizacja PTK w sąsiedztwie Parku Naukowo-Technologicznego Uniwersytetu Zielonogórskiego stwarza unikalne możliwości synergii. PNT UZ już teraz dysponuje zaawansowanymi laboratoriami i infrastrukturą, które mogą być komplementarne z planowanymi inwestycjami w PTK. Współpraca ta ma na celu efektywne wykorzystanie potencjału naukowego i technologicznego regionu oraz stworzenie kompleksowej oferty dla przedsiębiorstw z sektora kosmicznego i wysokich technologii.
- **Gorzowski Ośrodek Technologiczny Park Naukowo-Przemysłowy (GOT PNP) w Gorzowie Wielkopolskim:** specjalizuje się w komercjalizacji innowacyjnych rozwiązań w zakresie technologii środowiskowych. Wspiera startupy, prowadzi szkolenia i doradztwo, pomaga w identyfikacji własności intelektualnej i oferuje tereny inwestycyjne. Posiada również ofertę laboratoryjną dla młodzieży w Klubie Młodego Wynalazcy.
- **Regionalne Centrum Technologii i Wiedzy Interior Sp. z o.o. (Park Interior) w Nowej Soli:** prowadzi projekty badawcze, doradza, szkoli, edukuje i inkubuje przedsiębiorstwa. Świadczy usługi w centrach badawczych w zakresie badań korozyjnych, metrologii oraz nauk teleinformatycznych. Wynajmuje powierzchnie biurowe, laboratoryjne i produkcyjne, prowadzi fundusz seed capital i animuje współpracę gospodarczą.
- **Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych (LOliWA) w Kalsku k. Sulechowa:** koncentruje się na transferze wiedzy dla szkolnictwa, ogrodnictwa i przetwórstwa spożywczego. Rozwiązuje problemy technologiczne producentów żywności, świadczy innowacyjne usługi, wykonuje badania i analizy laboratoryjne oraz opracowuje nowe receptury.
- **Centrum Energetyki Odnawialnej Sp. z o.o. (CEO) w Sulechowie:** prowadzi badania w zakresie pozyskiwania, przetwarzania i dystrybucji energii odnawialnej oraz efektywności energetycznej. Wdraża wyniki prac badawczych do oferty firm i obejmuje je ochroną własności intelektualnej.

Trzecim ważnym filarem podnoszącym potencjał inwestycyjny dla nowych Małych i Średnich Przedsiębiorstw (MŚP) na terenie województwa lubuskiego jest dostęp do wykwalifikowanej kadry pracowniczej. Region posiada bogate tradycje przemysłowe w różnych sektorach, co przekłada się na dostępność wykwalifikowanej kadry pracowniczej z doświadczeniem.

W województwie działają też liczne szkoły zawodowe, technika oraz uczelnie wyższe (m.in. Uniwersytet Zielonogórski), kształcące specjalistów w kluczowych dla gospodarki regionu dziedzinach. Współpraca między biznesem a uczelniami stwarza możliwości dostosowania programów kształcenia do potrzeb rynku pracy.

Spore znaczenie mają też względnie niższe koszty pracy w porównaniu do krajów Europy Zachodniej, co stanowi istotną przewagę konkurencyjną dla przedsiębiorstw produkcyjnych i usługowych.



### **W jakich sektorach przoduje Województwo Lubuskie?**

- przemysł drzewny i meblarski – silnie rozwinięty sektor z ugruntowaną pozycją na rynku krajowym i europejskim. Istnieje potencjał do dalszego rozwoju w zakresie innowacyjnych rozwiązań, wzornictwa i wykorzystania nowoczesnych technologii.
- przemysł metalowy i maszynowy – tradycyjnie mocna gałąź gospodarki regionu, oferująca możliwości dla firm specjalizujących się w produkcji komponentów, maszyn i urządzeń dla różnych sektorów.
- przemysł spożywczy – potencjał wzrostu w zakresie produkcji żywności wysokiej jakości, w tym produktów regionalnych i ekologicznych, z możliwością eksportu na rynek niemiecki i inne.
- logistyka i transport – strategiczne położenie województwa sprzyja rozwojowi sektora logistycznego i transportowego, oferując możliwości dla firm świadczących usługi magazynowania, spedycji i transportu międzynarodowego.
- turystyka i rekreacja – walory przyrodnicze regionu (liczne jeziora, lasy, parki krajobrazowe, winiarskie tradycje) stwarzają potencjał dla rozwoju turystyki, w tym agroturystyki, turystyki aktywnej i enoturystyki. Inwestycje w infrastrukturę turystyczną i ofertę rekreacyjną są perspektywiczne.
- energetyka odnawialna – region posiada dobre warunki do rozwoju odnawialnych źródeł energii (OZE), w tym energii wiatrowej i słonecznej. Inwestycje w tym sektorze są wspierane przez politykę krajową i unijną.
- usługi biznesowe (BPO, IT) – rosnący potencjał w zakresie świadczenia usług dla biznesu, w tym outsourcingu procesów biznesowych i usług IT, ze względu na dostępność wykwalifikowanej kadry i konkurencyjne koszty.

Potencjał inwestycyjny dla nowych Małych i Średnich Przedsiębiorstw (MŚP) na terenie województwa lubuskiego to również wsparcie ze środków publicznych: Fundusze Europejskie, Regionalne Programy Operacyjne i wsparcie lokalne.

Województwo Lubuskie aktywnie pozyskuje i dystrybuuje środki z Funduszy Europejskich na wsparcie przedsiębiorczości, innowacji, rozwoju infrastruktury i podnoszenia kwalifikacji kadr. Nowe MŚP mogą ubiegać się o dotacje na rozpoczęcie działalności, inwestycje, badania i rozwój, szkolenia i inne cele.

Województwo wdraża również własne programy wsparcia dla MŚP, dostosowane do specyficznych potrzeb regionu (np. „Lubuski Program Rozwoju Przedsiębiorczości”, „Lubuski Program Innowacji”). Również lokalne samorządy oferują różnorodne formy wsparcia dla nowych przedsiębiorstw, takie jak ulgi podatkowe, preferencyjne warunki najmu lokali czy pomoc w załatwianiu formalności.

Podsumowując, Województwo Lubuskie oferuje znaczący potencjał inwestycyjny dla nowych MŚP wynikający z jego strategicznego położenia, rozwijającej się infrastruktury, dostępu do wykwalifikowanej kadry, perspektywicznych sektorów gospodarki oraz dostępności wsparcia finansowego i merytorycznego. Przedsiębiorcy, którzy zdecydują się na inwestycję w tym regionie, mają realne szanse na dynamiczny rozwój i osiągnięcie sukcesu na konkurencyjnym rynku.



## LUBUSKIE CENTRUM PRODUKTU REGIONALNEGO W ZIELONEJ GÓRZE: WSPIERANIE LOKALNYCH PRODUCENTÓW I PROMOCJA REGIONU

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego (LCPR) w Zielonej Górze to instytucja, która aktywnie działa już od 2018 roku na rzecz wspierania lokalnych producentów oraz promocji regionalnych produktów województwa lubuskiego. LCPR to bogate źródło informacji zarówno dla konsumentów, jak i dla samych producentów, oferując szeroki zakres zasobów i inicjatyw.

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego ułatwia konsumentom dostęp do lokalnych produktów poprzez:

- **bazę producentów:** LCPR oferuje obszerny katalog lubuskich producentów, umożliwiając łatwe wyszukiwanie i kontakt.
- **Nawigator Lubuski:** narzędzie to pomaga w znalezieniu miejsc zakupu produktów regionalnych w całym regionie.
- **Rarytas Lubuski w kuchni:** to cykl spotkań i pokazów gotowania z wykorzystaniem regionalnych produktów, promujący lokalną kuchnię i zdrowe odżywianie. Na stronie [lcpr.pl](http://lcpr.pl) m.in. znajdują się przepisy z poprzednich edycji.
- **warsztaty:** Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego organizuje warsztaty z udziałem producentów, rękodzielników i szefów kuchni, podczas których konsumenci mogą zdobyć wiedzę na temat wytwarzanych produktów.
- **aktualności i wydarzenia:** na stronie [lcpr.pl](http://lcpr.pl) znajdziemy regularne informacje o targach, festiwalach i innych wydarzeniach, na których prezentowane są produkty regionalne.

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego oferuje przede wszystkim producentom szereg narzędzi i inicjatyw, mających na celu rozwój ich działalności. LCPR przyznaje certyfikaty, które stanowią potwierdzenie wysokiej jakości produktów i pomagają w budowaniu zaufania konsumentów. Na stronie [lcpr.pl](http://lcpr.pl) dostępny jest formularz zgłoszeniowy oraz lista certyfikowanych producentów lubuskich.

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego organizuje również szkolenia i warsztaty dla producentów, pomagające im w podnoszeniu kwalifikacji i rozwijaniu biznesu.

Producenci mogą zgłosić się do bazy poprzez wypełnienie ankiety na stronie [lcpr.pl](http://lcpr.pl).

Instytucja aktywnie promuje województwo lubuskie jako region o bogatych tradycjach kulinarnych i wysokiej jakości produktach, organizuje stoiska na targach w Polsce i za granicą, prezentując produkty regionalne i promując lubuskich producentów. Prowadzi też kampanie informacyjne i promocyjne, mające na celu zwiększenie świadomości konsumentów na temat produktów regionalnych. Na stronie [lcpr.pl](http://lcpr.pl) dostępne są filmy z warsztatów oraz artykuły o producentach, prezentujące ich pasję i zaangażowanie.

Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego odgrywa kluczową rolę w rozwoju regionalnej gospodarki, wspierając lokalnych producentów i promując unikalne produkty województwa lubuskiego. Strona internetowa LCPR oraz prowadzone media społecznościowe są cennymi źródłami informacji i narzędziami, które łączą producentów z konsumentami, przyczyniając się do wzrostu popularności i dostępności lubuskich produktów regionalnych.





## Lubuskie przedsiębiorstwa podstawą rozwoju regionu







## Alpacze Ranczo

Alpaki w Łowiej

ul. 3 Maja 7  
68-120 Łłowa  
Gmina Łłowa, powiat żagański  
tel.: 575 761 445  
mail: [alpaczeranczo@gmail.com](mailto:alpaczeranczo@gmail.com)  
[www.alpaczeranczo.pl](http://www.alpaczeranczo.pl)  
[facebook.com/Alpaczeranczo](https://facebook.com/Alpaczeranczo)  
[instagram.com/alpaczeranczo](https://instagram.com/alpaczeranczo)



Alpacze Ranczo to miejsce stworzone z serca – spokojne, rodzinne i pełne bliskości z naturą. Nasze alpaki: Józek, Dyzio, Tadek, Lucek, Hugo, Stefan, Rogalik, Kazik i Gustaw – każdy z nich ma swój charakter i historię. Chłopakami są dla nas jak własne dzieci, a to właśnie one są sercem tego miejsca. Dlatego codziennie otaczamy je troską, uwagą i miłością.

Na co dzień odwiedzamy żłobki, przedszkola, szkoły oraz domy pomocy społecznej, prowadząc cykliczne zajęcia edukacyjne i alpakoterapię. Zarówno dzieci, jak i dorośli uczą się o życiu alpaki, ich pielęgnacji i zwyczajach, rozwijając empatię, uważność oraz spokój, działając jednocześnie w obszarze integracji sensorycznej. Dla wielu to pierwsza okazja, aby doświadczyć tak bliskiego kontaktu ze zwierzęciem – a takie chwile pozostają na zawsze w pamięci.



Szczególnie bliskie naszemu sercu są urodziny wśród alpaki, które odbywają się przez cały rok, niezależnie od pogody. Dysponujemy zaduszoną i ogrzewaną wiatą, dzięki której możemy świętować także zimą. Każde urodziny są inne – przygotowujemy nowe zabawy, tematyczne dekoracje i kreatywne aktywności, ponieważ zależy nam, aby każde dziecko poczuło się wyjątkowo, bo naprawdę jest wyjątkowe.

Zapraszamy także na spacer z alpakami po polach i łąkach. To niepowtarzalna okazja, aby spędzić czas wśród natury i w spokoju. Zarówno spacer, jak i urodziny można wygodnie zarezerwować przez naszą stronę internetową i kalendarz online. Dzięki temu każda wizyta jest starannie zaplanowana i dostosowana do Waszych potrzeb.

Nasze alpaki spotkać można również na festynach, weselach oraz innych wydarzeniach. Dysponujemy profesjonalną zagrodą, a przy alpakach zawsze obecni są opiekunowie, którzy czuwają nad ich bezpieczeństwem i komfortem wszystkich gości.

Tworzymy również produkty z wełny naszych alpaki – czapki robione przez Babcię Alinę. Natomiast AlpaMama ręcznie wytwarza pachnące świeczki sojowe. Kolekcja świeczek zmienia się wraz z porami roku, a każda z nich tworzona jest z dbałością o detale i aromat. Realizujemy także indywidualne zamówienia dla firm, hoteli i pensjonatów, które pragną dodać odrobinę natury i ciepła do swojego wnętrza. Wszystko, co robimy, płynie prosto z serca.

Zapraszamy do Alpacze Ranczo – miejsca, gdzie można naprawdę zwolnić, odetchnąć i poczuć się dobrze. Wszystkie wizyty odbywają się na wyłączność, w kameralnej, rodzinnej atmosferze.





# Anielskie ogrody

Twój ekologiczny ogród jadalny

Budachów 1

66-630 Budachów

Gmina Bytnica, powiat krośnieński

tel.: 501 256 376

mail: eko@anielskieogrody.pl

www.anielskieogrody.pl

facebook.pl/anielskieogrody



## STWÓRZ PRZESTRZEŃ, KTÓRA ZACHWYCA SMAKIEM I WYGLĄDEM

Wyobraź sobie, że Twoi goście delektują się potrawami przygotowanymi ze świeżo zerwanych ziół, warzyw i owoców pochodzących prosto z Twojego ogrodu. Anielskie Ogrody oferują kompleksowe rozwiązanie dla restauracji, hoteli, barów i agroturystyk, które chcą wyróżnić się na rynku, oferując najwyższej jakości ekologiczne produkty oraz unikalne doświadczenia dla swoich klientów.

## PROJEKTUJEMY OGRODY, KTÓRE INSPIRUJĄ I DOSTARCZAJĄ NATURALNYCH PŁONÓW

Specjalizujemy się w tworzeniu ekologicznych ogrodów jadalnych, które mogą przybierać formy klasycznych upraw, grządek wyniesionych lub kopu sferycznych.

### OFERUJEMY:

- Indywidualnie projektowane ogrody dostosowane do potrzeb Twojego obiektu.
- Uprawę warzyw, owoców, ziół, grzybów i jadalnych kwiatów, dopasowanych do lokalnych warunków.
- Profesjonalne szkolenia dla personelu – od pielęgnacji roślin po sposoby ich wykorzystania w kuchni.
- Pełną obsługę marketingową – materiały foto i video, treści do mediów społecznościowych, podkreślające ekologiczną filozofię Twojej marki.

Zrównoważony rozwój i autentyczna ekologia

Nasze ogrody powstają w zgodzie z zasadami permakultury i zrównoważonego, ekologicznego rolnictwa. Stawiamy na naturalne metody uprawy, wspieramy bioróżnorodność, nie używamy chemicznych środków ochrony roślin i dbamy o zdrową, żyzną glebę. Twój obiekt zyska ekologiczną tożsamość, przyciągając świadomych konsumentów ceniących zdrowy styl życia.

### JAK PRZEBIEGA WSPÓŁPRACA?

- Analiza Twoich potrzeb i warunków.
- Opracowanie koncepcji i przygotowanie projektu ogrodu.
- Wykonanie ogrodu.
- Szkolenie personelu w zakresie uprawy i pielęgnacji roślin.
- Obsługa marketingowa podkreślająca ekologiczną wartość Twojego obiektu.

### TWOJE MIEJSCE, TWOJE PŁONY, TWOJA PRZEWAGA NA RYNKU

Ogród jadalny to nie tylko źródło najwyższej jakości składników, ale także niezwykła atrakcja, która zachwyci Twoich gości. Pozwól, by natura stała się integralną częścią Twojej oferty gastronomicznej i wyróżniła obiekt na tle konkurencji.

**Skontaktuj się z nami i stwórz ogród, który będzie inspirować, smakować i przyciągać gości!**





# ANTERS

## Rodzinna piekarnia z tradycjami

ul. Żagańska 29A  
68-113 Jabłonów  
Gmina Brzeźnica, powiat żagański  
tel.: 508 031 201  
mail: arek@anters.com.pl  
www.anters.com.pl  
facebook.com/AntersPiekarniaCukiernia



W małej miejscowości Jabłonów od ponad czterdziestu lat działa piekarnia ANTERS, która znana jest ze swoich tradycyjnych wypieków. To tutaj rodzinna tradycja wypieku pieczywa i ciast przechodzi z pokolenia na pokolenie, łącząc dawną sztukę rzemieślniczą z nowoczesnymi trendami sztuki piekarniczej. Obok aromatycznego chleba, świeżych bułek i chrupiących bagietek, klienci mogą cieszyć się wykwintnymi ciastami i deserami, które są doskonałym dopełnieniem piekarnianych specjałów. Cukiernia ANTERS stała się popularnym miejscem dla tych, którzy pragną zasmakować w prawdziwych słodkościach, łączących tradycję z nowoczesnymi trendami.

Historia piekarni sięga 1980 roku, kiedy Teresa i Andrzej Antczak, pełni pasji do pieczenia, postanowili stworzyć miejsce, w którym tradycyjne



receptury będą przekazywane z pokolenia na pokolenie. Ich marzenie szybko stało się rzeczywistością, a ciężka praca i zaangażowanie sprawiły, że piekarnia zdobyła uznanie wśród lokalnej społeczności. Dziś prowadzeniem firmy zajmuje się ich syn Arek wraz z żoną Anią, a kolejne pokolenie powoli wchodzi w ten fascynujący świat wypieków.

Sekretem sukcesu ANTERS jest połączenie tradycji z nowoczesnością. Firma korzysta ze sprawdzonych receptur, które niezmiennie cieszą się popularnością, ale jednocześnie śledzi trendy i wprowadza nowe smaki oraz innowacyjne rozwiązania technologiczne. Kluczową wartością jest jakość – piekarnia korzysta wyłącznie z naturalnych składników, pochodzących od lokalnych dostawców. Dzięki temu każdy bochenek chleba, każda bułka, każda bagietka, czy ciasto zachowuje niepowtarzalny smak i aromat.

Piekarnia ANTERS jest producentem produktów tradycyjnych wpisanych na listę Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. To wyróżnienie potwierdza, że ich wypieki nie tylko smakują wyjątkowo, ale również są integralną częścią kulinarnego dziedzictwa regionu. Firma nieustannie rozwija swoją sieć sklepów firmowych, dzięki czemu mieszkańcy województwa lubuskiego mogą codziennie cieszyć się świeżym, rzemieślniczym pieczywem i wyrobami cukierniczymi.

Mimo upływu lat i dynamicznych zmian na rynku, jedno w ANTERS, i rodzinie Antczaków, pozostaje niezmiennie – miłość do pieczenia, dbałość o najwyższą jakość i szacunek do tradycji. To właśnie dzięki tym wartościom piekarnia od ponad czterech dekad dostarcza swoim klientom wyjątkowe smaki, które łączą pokolenia przy wspólnym stole. Warto odwiedzić piekarnię i cukiernię ANTERA, aby przekonać się, jak wspaniałe mogą być piekarskie tradycje – smak, który łączy pokolenia.





## ANTERS

Sieć Sklepów „DOMY CHLEBA”

ul. Żagańska 29A  
68-113 Jabłonów  
Gmina Brzeźnica, powiat żagański  
tel.: 508 031 202  
mail: [biuro@domychleba-antczak.pl](mailto:biuro@domychleba-antczak.pl)  
[www.angers.com.pl](http://www.angers.com.pl)  
[facebook.com/DomyChlebaAntczak](https://facebook.com/DomyChlebaAntczak)



W ostatnich latach obserwujemy wzrost zainteresowania lokalnymi produktami spożywczymi, co stanowi impuls do rozwoju sieci sprzedaży pieczywa i wyrobów cukierniczych. Sieć sklepów Dom Chleba powstała w oparciu o własne piekarnie, które codziennie dostarczają klientom świeże wypieki, kładąc duży nacisk na jakość składników oraz tradycyjne metody wypieku. Takie podejście stwarza możliwości dynamicznego rozwoju i zdobycia lojalności klientów. Kluczowe elementy zapewniające sukces w tej branży to strategia rozwoju, lokalność oraz zaangażowanie w budowanie relacji z klientami. W trakcie rozwoju sieci sprzedaży warto także uwzględnić promocję tradycji związanych z pieczeniem chleba i wyrobami cukierniczymi.

### ZWIĘKSZAJĄCY SIĘ POPYT NA ŚWIEŻOŚĆ I JAKOŚĆ

W obliczu rosnącej świadomości konsumentów na temat składników, z których powstają codzienne produkty żywnościowe, piekarnie oferujące chleb i ciastka wypiekane z naturalnych składników zdobywają

przewagę nad masową produkcją. Klienci poszukują nie tylko smaku, ale także autentyczności i bezpieczeństwa produktów. Dlatego rozwój sieci własnych piekarni, które podkreślają jakość i świeżość, staje się kluczowym elementem strategii rynkowej.

### WZMACNIANIE LOKALNEJ OBECNOŚCI

Rozwój sieci sprzedaży powinien być również silnie związany z lokalnością. Współpraca z lokalnymi dostawcami surowców, takimi jak mąka, ziarna czy owoce, przyczynia się do wzmocnienia lokalnej gospodarki oraz budowania relacji z klientami. Lokalne piekarnie często wykorzystują regionalne składniki, co nadaje ich produktom unikalny charakter. Klienci, wybierając takie piekarnie, czują, że wspierają swoje społeczności oraz dbają o jakość spożywanej żywności.

### INNOWACYJNE PODEJŚCIE DO SPRZEDAŻY

Niektórzy przedsiębiorcy decydują się na innowacyjne modele sprzedaży, takie jak wypiek chleba na oczach klientów. Takie rozwiązanie wzmacnia zaufanie i angażuje klientów w proces powstawania produktów. W dobie cyfryzacji, obecność w internecie oraz umiejętność dotarcia do klientów za pomocą mediów społecznościowych są kluczowe dla budowania wizerunku marki.

### ROZBUDOWA SIECI SKLEPÓW – BLISKOŚĆ I WYGODA

Rozwój sieci sprzedaży chleba i ciastek z własnych piekarni to nie tylko kwestia optymalizacji procesów, ale także budowania silnych relacji z klientami i angażowania ich w lokalną społeczność. Kładąc nacisk na jakość, tradycję i innowacje, piekarnie mają szansę nie tylko na przetrwanie, ale i na dynamiczny rozwój w zróżnicowanej oraz coraz bardziej konkurencyjnej branży. Kluczem do sukcesu jest zrozumienie potrzeb klientów oraz umiejętność dostosowania oferty do zmieniających się trendów na rynku spożywczym.





ul. Zielony Las 32  
65-253 Zielona Góra  
Gmina Zielona Góra, powiat Zielona Góra  
tel.: 571 332 201  
mail: bialytulipan@onet.pl  
facebook.com/bialytulipanrekodzieło  
instagram.com/bialy\_tulipan

Biały Tulipan Rękodzieło to rodzinna firma, która powstała z miłości do rękodzieła i tradycyjnych smaków. Nasza historia zaczyna się od pasji do pieczenia pierników – lukrowanych cudeniek, które z powodzeniem mogą stać się ozdobą każdej uroczystości. Nasze pierniki są wytwarzane z najwyższej jakości składników, a ich unikalny smak i estetyczne wykonanie sprawiają, że są doskonałym prezentem na wszelkie okazje. Klientom oferujemy możliwość dodania indywidualnych dedykacji oraz logo firmowego, co czyni nasze produkty jeszcze bardziej wyjątkowymi.

Nasza oferta nie kończy się na piernikach. W Białym Tulipanie wytwarzamy również tradycyjne syropy, które powstają z użyciem lokalnych ziół i kwiatów. Oferujemy syrop z mniszka lekarskiego, kwiatu czarnego bzu, pędów sosny czy pokrzywy, które doskonale podkreślają smak napojów oraz potraw. Nasze domowe przetwory z owoców to prawdziwa uczta dla podniebienia – mus malinowy, dżem z pigwy, powidła śliwkowe, czekoladki



ka, orzechy zielone w syropie, a także konfitura z wiśni to tylko niektóre z naszych specjałów. Dodatkowo, oferujemy susze na napary herbaciane, które doskonale komponują się z chwilami relaksu.

Zdajemy sobie sprawę, jak ważne jest dbanie o środowisko, dlatego w naszej produkcji korzystamy z naturalnych składników. Wytwarzamy świece z wosku pszczelego i sojowego, które wprowadzą do każdego wnętrza niepowtarzalny klimat. Nasze mydła naturalne, stworzone z miłością i dbałością o każdy detal, są idealnym wyborem dla osób ceniących sobie zdrową pielęgnację.

Biały Tulipan Rękodzieło to także miejsce, gdzie pasja spotyka się z edukacją. Organizujemy warsztaty, podczas których uczestnicy mają możliwość rozwijania swoich umiejętności manualnych. Oferujemy zajęcia z zdobienia pierników, malowania toreb, robienia breloków, magnesów, a także ozdabiania jajek metodą batikową. Nasze warsztaty to wspaniała okazja do wspólnego spędzenia czasu w twórczej atmosferze, a także doskonała forma integracji dla rodzin i grup przyjaciół.

Tematyczne warsztaty malowania twarzy są kolejną ciekawą propozycją, która przyciąga najmłodszych uczestników oraz ich rodziców. Dzięki nim każdy może przenieść się w świat fantazji i twórczych pomysłów.

Zachęcamy do śledzenia nas w mediach społecznościowych, gdzie na bieżąco dzielimy się z naszymi klientami nowościami oraz aktualnościami. W Białym Tulipanie Rękodzieło każdy produkt jest tworzony z pasją i dbałością o detale. Dołącz do naszej społeczności, odkryj radość tworzenia i smakuj lokalne, ręcznie robione wyroby, które przynoszą radość i miłe wspomnienia!





## Browar EDI

Tradycja, Smak, Natura

Nowa Wieś 5E

67-400 Nowa Wieś

Gmina Wschowa, powiat wschowski

tel.: 691 056 059

mail: poczta@browaredi.pl

www.browaredi.pl



Browar EDI to rodzinny browar rzemieślniczy, który od 1998 roku warzy piwo w zgodzie z naturą, nie stosując sztucznych dodatków ani konserwantów. Dzięki tradycyjnym metodom produkcji nasze piwa są niefiltrowane i niepasteryzowane, a proces fermentacji przebiega w naturalny sposób, nadając im pełnię smaku i aromatu. Wierzymy, że prawdziwe piwo nie wymaga ulepszczy – jego wyjątkowy charakter kształtuje starannie dobrana receptura, wysokiej jakości składniki oraz czas, który pozwala mu dojrzeć w butelce.

### RZEMIEŚLNICZA PASJA I UNIKALNY SMAK

Nasza oferta obejmuje szeroki wybór piw, od klasycznych po bardziej wyszukane kompozycje. Tradycyjne Jasne i Ciemne to ukłon w stronę miłośników klasycznych smaków, którzy cenią głębię naturalnego piwa.

Dla tych, którzy poszukują niebanalnych doznań, stworzyliśmy wyjątkowe piwa smakowe: Malinowe, Wiśniowe, Miodowe, Imbirowe, Migdałowe, Miętowe oraz Czekoladowe. Każde z nich zawiera naturalne dodatki, które podkreślają jego unikalny charakter i tworzą harmonijną całość. Nasze receptury bazują na połączeniu tradycji piwowarskiej z odważnym podejściem do smaku, co sprawia, że nasze piwa zaskakują i zachwycają nawet najbardziej wymagających koneserów.

### DOSTĘPNOŚĆ I BEZPOŚREDNI KONTAKT

Browar EDI stawia na jakość, dlatego nasze piwa nie są dostępne w masowej sprzedaży. Można je nabyć wyłącznie na targach, jarmarkach i kiermaszach ze zdrową żywnością, a także bezpośrednio w siedzibie naszego browaru w Nowej Wsi. Taki model dystrybucji pozwala nam utrzymać pełną kontrolę nad jakością i zapewnić bezpośredni kontakt z klientami, którzy cenią autentyczność i naturalność naszego piwa.

### ZAPRASZAMY DO ODKRYCIA PIWA TWORZONEGO Z PASJĄ I SZACUNKIEM DO TRADYCJI!







## Decowa Manufaktura

Tradycja, Smak i Pasja

Karszyn 10  
66-120 Kargowa  
Gmina Kargowa, powiat zielonogórski  
tel.: 533 901 901  
mail: decowamanufaktura@proton.me  
facebook.com/Gosciniucedecow



Gościniec u Deców to niezwykle miejsce, gdzie kulinarna tradycja spotyka się z nowoczesnym podejściem do gotowania. Od lat specjalizujemy się w cateringu na najwyższym poziomie, dostarczając naszym klientom zdrowe i smaczne jedzenie, przygotowywane z lokalnych, naturalnych składników.

Nasza oferta skierowana jest do osób prywatnych i firm, które poszukują wyjątkowego menu na imprezy rodzinne, bankiety, spotkania biznesowe czy uroczystości plenerowe. Każde danie komponujemy z największą starannością, dbając o najwyższą jakość, estetykę i niepowtarzalny smak. Sekret naszych potraw tkwi w świeżych produktach, pochodzących od lokalnych dostawców, oraz w pasji, jaką wkładamy w ich przygotowanie. Szczególne miejsce w naszym menu zajmują dania z dziczyzny oraz sezonowe specjały, które odzwierciedlają bogactwo lubuskiej przyrody.



Jedzenie to jednak nie tylko smak, ale również emocje i doświadczenie. Dlatego w Gościńcu u Deców kładziemy duży nacisk na atmosferę i detale, dzięki czemu każde spotkanie staje się niezapomnianym przeżyciem. Nasza restauracja w Karszynie, otoczona malowniczymi lasami i jeziorami, to idealne miejsce na organizację wszelkiego rodzaju wydarzeń. Oferujemy przytulne wnętrza, zadaszone miejsce biesiadne oraz ogród z tarasem, który stanowi doskonałą przestrzeń do spotkań na świeżym powietrzu.

Wierzmy, że kuchnia to również sztuka, dlatego angażujemy się także w edukację kulinarną. Organizujemy warsztaty dla dzieci i dorosłych, podczas których uczestnicy mogą odkrywać tajniki gotowania, poznawać regionalne smaki i rozwijać swoje umiejętności kulinarne. Nasze szkolenia to nie tylko nauka, ale również okazja do wspólnej zabawy i integracji.

Gościniec u Deców aktywnie promuje także turystykę kulinarną i wspiera rozwój lokalnej gastronomii. Współpracujemy z producentami regionalnych wyrobów oraz gospodarstwami agroturystycznymi, organizując spotkania i degustacje, które ukazują potencjał lokalnych producentów. Chcemy, aby nasza kuchnia była ambasadorem lubuskiej tradycji kulinarnej, przyciągając smakoszy z całego kraju.

Gościniec u Deców to miejsce, gdzie tradycja spleta się z nowoczesnością, a każdy posiłek staje się niezapomnianym doświadczeniem. Zapraszamy do odkrycia naszej kuchni i wspólnego celebrowania smaku.





## Fabryka Waty Cukrowej Bartpol

ul. Jana Pawła II 41  
67-320 Małomice  
Gmina Małomice, powiat żagański  
tel.: 605 748 591  
mail: [zdzislawpolak@gmail.com](mailto:zdzislawpolak@gmail.com)  
[www.fabrykawatycukrowej.pl](http://www.fabrykawatycukrowej.pl)  
[facebook.com/Bartpolwatacukrowa](https://facebook.com/Bartpolwatacukrowa)



Nasza firma powstała z pasji do słodkości i pragnienia dostarczania radości ludziom w każdym wieku. Historia naszego przedsiębiorstwa sięga 1997 roku, kiedy to rozpoczęliśmy działalność od sprzedaży waty cukrowej na eventach i festynach. Obserwując uśmiechy najmłodszych i nostalgię dorosłych, szybko dostrzegliśmy, że ten wyjątkowy przysmak zasługuje na coś więcej niż tylko okazjonalną obecność na wydarzeniach.

W 2010 roku, jako pierwsi w Polsce, wprowadziliśmy na rynek watę cukrową w szczelnych opakowaniach, umożliwiając cieszenie się jej sma-

kiem w dowolnym miejscu i czasie. Dziś jesteśmy liderem w produkcji i dystrybucji tego wyjątkowego przysmaku, dostarczając nasze produkty nie tylko na rynek polski, ale także do wielu krajów europejskich.

### WATA CUKROWA W NOWOCZESNYM WYDANIU

Nie jesteśmy zwykłą fabryką waty cukrowej – naszą misją jest łączenie tradycji z nowoczesnością. Oferujemy szeroką gamę smaków i kolorów, które sprawiają, że każdy znajdzie coś dla siebie. Nasze unikalne opakowania gwarantują świeżość i wygodę użytkowania, dzięki czemu wata cukrowa może towarzyszyć Ci zarówno podczas domowych przyjęć, jak i większych wydarzeń.

Dzięki dbałości o najwyższą jakość i bezpieczeństwo, nasze produkty są objęte kontrolą Centrum Badań Jakości. Stawiamy na innowacje i nieustannie pracujemy nad udoskonaleniem naszej oferty, by dostarczać klientom produkty, które zachwycają smakiem i wyglądem.

### RADOŚĆ ZAMKNIĘTA W PUSZYSTEJ CHMURCE

Wata cukrowa to nie tylko słodycz – to emocje, wspomnienia i chwile beztroskiej przyjemności. Dlatego nasz produkt cieszy zarówno dzieci, jak i dorosłych, którzy z sentymentem wracają do smaku znanego z dzieciństwa. Nasza oferta doskonale sprawdza się na urodzinach, weselach, festynach i innych imprezach, dodając im wyjątkowego charakteru.

Każdy może zostać częścią naszej słodkiej historii. Z nami każda chwila może stać się jeszcze bardziej wyjątkowa!





## Folwark Pszczew Łukasz Robak

ul. Batorego 11  
66-330 Pszczew  
Gmina Pszczew, powiat międzyrzecki  
tel.: 881 337 313  
mail: folwark@pszczew.com.pl  
www.folwark.pszczew.com.pl



W otoczeniu malowniczych jezior i rozległych lasów, w sercu Pszczewskiego Parku Krajobrazowego, znajduje się Folwark Pszczew – miejsce, w którym historia spleta się z nowoczesnym podejściem do ekologii i zrównoważonego rozwoju. To wyjątkowa przestrzeń dla miłośników natury, komfortu i autentycznych doznań.

### KOMFORT I AGROTURYSTYKA

Folwark Pszczew oferuje wyjątkowe noclegi w dwóch przestrzeniach – nowoczesnym Spichlerzu oraz rustykalnej Starej Gorzelni. Spichlerz to budynek o eleganckim charakterze, wyposażony w 26 stylowych pokoi, zapewniających komfortowy pobyt dla 70 osób. Wnętrza łączą klasyczną estetykę z nowoczesnymi rozwiązaniami, tworząc atmosferę sprzyjającą relaksowi. Stara Gorzelnia, z kolei, to miejsce o bardziej tradycyjnym klimacie – drewniane meble, naturalne tkaniny i ciepłe światło nadają przestrzeni przytulności, idealnej dla osób pragnących odpoczynku w otoczeniu przyrody.

### WINNICA I SZTUKA WINIARSKA

Folwark Pszczew to także miejsce, gdzie powstają wyjątkowe wina, będące ukoronowaniem pasji i rzemiosła. Uprawiane z dbałością o środowisko, winorośle dają owoce, z których powstają trunki o unikalnym charakterze. Każda butelka kryje w sobie smak regionu, nawiązujący do tradycji winiarskich. Degustacje i enoturystyka pozwalają gościom poznać tajniki produkcji wina i delektować się jego niepowtarzalnym aromatem w towarzystwie regionalnych przysmaków.

### EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO I REGIONALNE PRODUKTY

Dzięki własnemu gospodarstwu ekologicznemu Folwark Pszczew oferuje świeże, naturalne produkty wytwarzane z poszanowaniem przyrody. Warzywa, owoce, przetwory oraz zioła pochodzące z upraw ekologicznych trafiają na stoły gości, a ich jakość i smak są gwarancją zdrowego stylu życia. „Spichlerz Smaków Folwarku Pszczew” to przestrzeń, w której można zakupić produkty prosto z gospodarstwa i cieszyć się ich naturalnym bogactwem.

### MIEJSCE WYJĄTKOWYCH WYDARZEŃ

Folwark Pszczew to idealne miejsce na organizację różnorodnych wydarzeń – od kameralnych spotkań, przez rodzinne uroczystości, aż po duże eventy firmowe i wesela. Doświadczony zespół dba o każdy detal, zapewniając niezapomnianą atmosferę i dopasowanie do indywidualnych potrzeb gości. Bliskość natury, malownicze krajobrazy i profesjonalna obsługa sprawiają, że każde wydarzenie nabiera wyjątkowego charakteru.

Zapraszamy do Folwarku Pszczew – miejsca, w którym natura, tradycja i nowoczesność łączą się w harmonijną całość, tworząc przestrzeń pełną autentycznych doznań.





## Gospodarstwo Rolno-Agroturystyczne „Dereniówka” Zagroda Edukacyjna

Lubiechnia Wielka 8

69-110 Rzepin

Gmina Rzepin, powiat słubicki

tel.: 602 156 199

mail: [dereniowka@wp.pl](mailto:dereniowka@wp.pl)

[www.dereniowka.eu](http://www.dereniowka.eu)

[facebook.com/profile.php?id=100064336286361](https://facebook.com/profile.php?id=100064336286361)

Położone na skraju malowniczej Puszczy Rzepińskiej, gospodarstwo „Dereniówka” to miejsce, gdzie czas zwalnia, a natura staje się najbliższym sąsiadem. Od ponad 70 lat nasza rodzina tworzy tu przestrzeń pełną ciepła i gościnności, oferując alternatywę dla masowej turystyki. Kameralna atmosfera, regionalna kuchnia oraz bliskość natury sprawiają, że każdy gość znajdzie tu spokój i wytchnienie od codzienności.

### PRODUKTY REGIONALNE

Nasza kuchnia bazuje na tradycyjnych recepturach i lokalnych składnikach, z których powstają wyjątkowe przysmaki, cenione w całym regionie. Wśród nich znajdują się m.in.: pączki lubuskie, schab tradycyjny słubicki, domowy chleb na zakwasie, bigos myśliwski oraz pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem. Specjalnością gospodarstwa jest również aromatyczna nalewka z owoców derenia – tradycyjny, starannie przygotowywany trunek o niepowtarzalnym smaku.



### WYPOCZYNEK BLISKO NATURY

„Dereniówka” to idealne miejsce dla osób ceniących ciszę, spokój i kontakt z przyrodą. Oferujemy komfortowy wypoczynek dla rodzin, par i grup przyjaciół. Można tu spacerować po leśnych ścieżkach, obserwować dziką przyrodę lub po prostu cieszyć się harmonią otoczenia. Sezonowe warzywa i owoce, świeże jaja od kur zielononózek, domowe sery, miody oraz ekologiczne wędliny to część naszej codzienności, którą dzielimy z gośćmi.

### MIEJSCE SPOTKAŃ I WARSZTATÓW

Nasze gospodarstwo to także doskonała przestrzeń do organizacji spotkań integracyjnych dla firm, przyjęć okolicznościowych czy warsztatów kulinarnych. Gospodyni „Dereniówki”, Pani Grażyna Dereń, jest wielokrotną laureatką konkursów kulinarnych i chętnie dzieli się swoją wiedzą podczas kursów gotowania i pieczenia. Domowa kuchnia, bazująca na lokalnych produktach, to jeden z głównych powodów, dla których goście wracają do nas co roku.

### ODERWIJ SIĘ OD CODZIENNOŚCI

W świecie pełnym pośpiechu warto znaleźć chwilę dla siebie i swoich bliskich. „Dereniówka” to miejsce, gdzie można na nowo poczuć smak prostych, ale wyjątkowych chwil – przy wspólnym stole, w otoczeniu natury, w ciepłej, rodzinnej atmosferze. Zapraszamy do naszego gospodarstwa, gdzie każdy znajdzie coś dla siebie i poczuje się jak w domu.





*Sezam*  
de Ramer

## Sklep Sezam w Droszkowie

Lokalność, jakość i tradycja

ul. Jaśminowa 1  
66-003 Droszków  
Gmina Zabór, powiat zielonogórski  
tel.: 506 126 587, 697 119 638  
mail: kazimieradrp@gmail.com  
facebook.com/profile.php?id=100057815403274



W dobie sieciowych supermarketów i wielkich dyskontów Sklep Sezam w Droszkowie stawia na wyjątkowość i bliskość z klientami. To miejsce, w którym zakupy nabierają innego wymiaru – liczy się nie tylko asortyment, ale także atmosfera, kontakt z ludźmi oraz dbałość o jakość oferowanych produktów. Sezam to więcej niż sklep – to centrum lokalnych smaków i tradycji, gdzie królują naturalne składniki, rzemieślnicze receptury oraz autentyczność.

### LOKALNE PRODUKTY PROSTO OD DOSTAWCÓW

Naszą misją jest dostarczanie mieszkańcom Droszkowa i okolic najlepszych produktów pochodzących od lokalnych producentów. Znajdziesz u nas świeże jaja z małej hodowli, gdzie kury biegają swobodnie w olchowym lesie, co przekłada się na ich wyjątkowy smak i jakość. W każdą



niedzielę dostarczane są aromatyczne wypieki – idealne do porannej kawy, a na co dzień świeże, chrupiące bułeczki z lokalnej piekarni.

### SEZONOWE I ŚWIĄTECZNE SPECJAŁY

Dbamy o to, by nasza oferta była nie tylko wysokiej jakości, ale także dostosowana do kalendarza świąt i ważnych okazji. Na Boże Narodzenie proponujemy tradycyjne wypieki, ręcznie robione pierogi oraz wyjątkowe słodkości. Wielkanoc to czas na najlepsze mazurki i domowe baby, a na Walentynki czy Dzień Kobiet przygotowujemy wyjątkowe zestawy upominkowe.

### RZEMIEŚNICZE PRODUKTY Z RÓŻNYCH ZAKĄTKÓW

Choć naszym priorytetem jest lokalność, nie zamykamy się na wyjątkowe produkty spoza regionu. W naszym asortymencie znajdziesz wyjątkowe wyroby rybne z wyspy Wolin, w tym aromatyczne zupy rybne, tradycyjne paprykarze oraz ryby w różnego rodzaju zalewach. Prawdziwym hitem są wyroby z dziczyzny oraz inne leśne smakołyki sprzedawane pod marką Dobre z Lasu.

### SKLEP Z DUSZĄ I MISJĄ

Sezam to nie tylko miejsce zakupów – to przestrzeń, w której łączymy nowoczesne podejście do handlu z dbałością o tradycję i autentyczność. Chcemy, by nasi klienci czuli się tutaj jak w domu, mieli dostęp do najlepszych produktów i mogli wspierać lokalnych producentów. To właśnie dlatego nasze półki zawsze pełne są naturalnych, rzemieślniczych specjałów, które przyciągają smakiem i jakością. Zapraszamy do Sklepu Sezam – miejsca, w którym codzienne zakupy stają się kulinarną podróżą pełną smaków, pasji i tradycji!





## Jefferson's Catering

Niezawodne Centrum Eventowe

ul. Ochla-Muzealna 5  
66-006 Zielona Góra  
Gmina Zielona Góra, powiat zielonogórski  
tel.: 515 105 345  
mail: jeffersons@jeffersons.pl  
www.catering.jeffersons.pl  
facebook.com/jeffersons.catering



Z przyjemnością prezentujemy Jeffersons, rodzinne przedsiębiorstwo, które od ponad 20 lat należy do grona czołowych usługodawców w branży gastronomicznej w Zielonej Górze oraz w województwie lubuskim. Nasza firma specjalizuje się w organizacji imprez i eventów, skupiając się na indywidualnych potrzebach klientów oraz współpracy z lokalnymi producentami, co pozwala nam na dostarczanie wyjątkowych i autentycznych doświadczeń.

W Jeffersons stawiamy na kompleksową obsługę, która obejmuje wszystkie aspekty organizacji wydarzeń. Dzięki naszym zasobom – w tym stołom, krzesłom, pokrowcom oraz logistyce transportowej – jesteśmy w stanie zrealizować każde zlecenie, niezależnie od jego skali. Nasze wieloletnie doświadczenie oraz zaangażowany zespół pozwala na obsługę nawet najbardziej wymagających eventów, gwarantując, że będą one wyjątkowe w każdym detalu.

Proponujemy różnorodne usługi, które spełnią oczekiwania zarówno klientów indywidualnych, jak i firm. Organizujemy niezapomniane urodziny, spo-



tkania rodzinne oraz wydarzenia korporacyjne, których integralną częścią jest nasza oferta cateringu, opartego na świeżych, lokalnych produktach. Nasz mobilny Piaggio van serwujący Prosecco Pronto to innowacyjny element, który nadaje wydarzeniom wyjątkowego charakteru. W Jeffersons wierzymy, że dobra atmosfera sprzyja efektywnej współpracy, dlatego każde wydarzenie projektujemy z myślą o tworzeniu sprzyjającej atmosfery relaksu i integracji.

Nasze balowe wydarzenia karnawałowe są niezapomnianą okazją, aby przeżyć wyjątkowe chwile w eleganckiej atmosferze. Oferujemy kompleksowe aranżacje sal balowych, w tym dekoracje oraz pamiątkowe ścianki do zdjęć. Nasza oferta kulinarna z pewnością zaspokoi najwyższe oczekiwania gości, sprawiając, że każdy bal na długo pozostanie w ich pamięci.

Dodatkowo, w sezonie plenerowym organizujemy wyjątkowe ceremonie w malowniczym otoczeniu – czy to pod namiotami, czy pod gołym niebem. Nasz zespół zadba o każdy detal, aby zapewnić niezapomniane doświadczenia zarówno wizualne, jak i kulinarne.

W okresie sylwestrowym przekształcamy halę CRS w Zielonej Górze w największą salę balową w regionie, oferując bogaty program rozrywkowy oraz wyjątkowe atrakcje, które przyciągają gości z różnych zakątków województwa.

Jeffersons to zespół profesjonalistów, dla których organizacja eventów to nie tylko praca, ale prawdziwa pasja. Nasze motto – indywidualne podejście do każdego klienta – jest kluczem do sukcesu naszych wydarzeń. Zapraszamy do współpracy i wspólnego kształtowania wyjątkowych chwil, które na zawsze pozostaną w Państwa pamięci. Jeffersons – to my, którzy tworzymy niezapomniane doświadczenia.



# MAM. MaM Magdalena Michalak

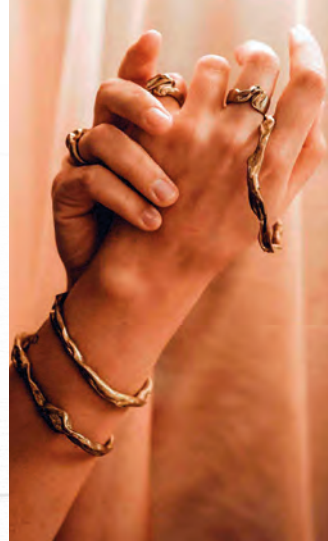
Sztuka Natury w Wyjątkowej Formie

ul. Podgórna 45/4A  
66-004 Zielona Góra  
Gmina Zielona Góra, powiat Zielona Góra  
tel.: 603 310 202  
mail: magda@mamjewellery.com  
www.sklep.mamjewellery.com  
facebook.com/MaM.jewellery

24

Witamy w świecie biżuterii MaM – miejscu, gdzie pasja do tworzenia spotyka się z pięknem natury i wyrafinowaną estetyką. Nazywam się Magdalena Michalak i od lat projektuję autorskie formy biżuterii, które łączą w sobie żywą energię przyrody oraz niezwykle delikatność materiałów. Moje prace rodzą się z inspiracji ukrytych w codzienności, a każdy element biżuterii jest hołdem dla piękna i indywidualności.

Tworzę biżuterię z wysokiej jakości srebra, złota, mosiądzu oraz drewna, wprowadzając do moich kolekcji różnorodne faktury i geometryczne formy. Wierzę, że biżuteria to nie tylko ozdoba, ale przede wszystkim sposób na wyrażenie siebie, swoich wartości oraz własnej osobowości. Moim ce-



lem jest tworzenie wyjątkowych akcesoriów, które podkreślają subtelność i harmonię kobiecego piękna.

Moja przygoda z projektowaniem biżuterii rozpoczęła się podczas studiów plastycznych, gdzie na zajęciach rzeźby miałam okazję zgłębiać klasyczne techniki rzeźbiarskie. Tworzenie woskowych modeli, odlewanie ich w metalu, a następnie żmudne szlifowanie i polerowanie, pozwoliło mi odkryć magiczny proces, który prowadzi teraz do powstania wymarzonych pierścionków czy naszyjników. Każda godzina spędzona nad formą jest dla mnie cennym doświadczeniem, które przyczynia się do rozwijania mojej pasji.

Marka MaM Magdalena Michalak to efekt moich poszukiwań i twórczych dążeń. Oprócz projektowania i tworzenia biżuterii, oferuję także warsztaty. Uczę na nich, jak stworzyć własne bransolety czy wyrzeźbić elementy w wosku, które później zamienią się w gotową biżuterię. Te interaktywne doświadczenia są doskonałą okazją do rozwinięcia kreatywności i spędzenia czasu w pozytywnej atmosferze, zarówno indywidualnie, jak i w gronie współpracowników w ramach integracji firmowych.

W moim sklepie online można znaleźć bogaty wybór minimalistycznej biżuterii. Oferuję różnorodne modele – od delikatnych naszyjników i kolczyków po eleganckie bransoletki i pierścionki. Cała biżuteria jest dostępna w różnych metalach, w tym srebro oraz mosiądzu, z opcją złocenia w popularnych odcieniach żółtego i różowego złota. W mojej pracowni tworzę również jedyne w swoim rodzaju wzory, które nie są dostępne w sprzedaży masowej, co czyni każdą z moich prac niepowtarzalną.

Zapraszam do odwiedzenia mojego sklepu online oraz na warsztaty, by stworzyć coś naprawdę osobistego – biżuterię, która opowie Twoją historię. Dołącz do społeczności MaM!





## MASARNIA MOTYKA MĄKA I CUKIER BY MOTYKA

ul. Szkolna 18  
68-113 Wrzesiny  
Gmina Brzeźnica, powiat żagański  
tel.: 500 012 870  
mail: masarnia.motyka@gmail.com  
www.masarniamotyka.pl  
facebook.com/@MASARNIAMOTYKA

Masarnia Motyka to rodzinna firma z ponad trzydziestoletnim doświadczeniem w rzemieślniczym wytwarzaniu wędlin, kiełbas i szynek. Od zawsze stawiamy na najwyższą jakość, autentyczność oraz szacunek dla tradycji. Nasze wyroby powstają z wyselekcjonowanego mięsa pozyskiwanego od lokalnych, sprawdzonych dostawców. Do ich produkcji używamy wyłącznie naturalnych przypraw, bez sztucznych dodatków, konserwantów czy wzmacniaczy smaku. Każdy etap produkcji odbywa się według starych receptur, które przez lata udoskonalaliśmy, zachowując ich pierwotny charakter. Dzięki temu nasze wędliny, szynki i kiełbasy



zachwycają głębokim, naturalnym smakiem, aromatem oraz niepowtarzalną teksturą. Nasze zaangażowanie w transparentność i uczciwość działań cenione jest przez naszych klientów.

Z dumą organizujemy również wiejskie stoły na weselach, przyjęciach i innych uroczystościach. Nasze produkty – swojskie, aromatyczne i starannie podane – tworzą niezapomniane doświadczenia kulinarne, przenosząc gości w świat autentycznych, regionalnych smaków.

Nasza druga marka, Mąka i Cukier by Motyka, zrodziła się z pasji do jakości i rodzinnego rzemiosła. Już od pięciu lat, wspólnie z bratem, tworzymy miejsce, w którym klasyczne wypieki łączą się z nowoczesnym podejściem do cukiernictwa i piekarnictwa. Nasza pracownia cukiernicza to królestwo aromatów i wyjątkowych doznań smakowych. Codziennie wypiekamy drożdżówki, bułki, chleby, maślane croissanty, pączki z domowymi nadzieniami oraz wyrafinowane słodkości. Każdy wypiek tworzony jest ręcznie z najwyższej jakości składników, co gwarantuje doskonały smak oraz estetykę, która przyciąga wzrok.

Masarnia Motyka i Mąka i Cukier to marki zakorzenione w tradycji, ale jednocześnie otwarte na przyszłość. Łączymy pokolenia i smaki, budując coś o głębokim znaczeniu – nie tylko najwyższej jakości produkty, ale także wspomnienia, emocje oraz historie, które pozostają z naszymi klientami. Zapraszamy do odkrycia świata Motyka – świata, w którym smak ma sens, a jakość jest twarzą rzemieślnika.





## Mr. Lodzik

Lody o niepowtarzalnym smaku

ul. Gen. Andersa 1  
67-300 Szprotawa  
Gmina Szprotawa, powiat żagański  
tel.: 451 002 201  
mail: mr-lodzik@o2.pl  
facebook.com/profile.php?id=100057497647166

Mr. Lodzik to marka lodów rzemieślniczych, która powstała z pasji do tworzenia wyjątkowych smaków. Nasze lody wyróżniają się nie tylko wysoką jakością składników, ale także zaangażowaniem, które wkładamy w każdy etap ich produkcji. Wykorzystujemy świeże, lokalne mleko oraz śmietanę, co nadaje naszym lodom głęboki, naturalny mleczny smak. Każdy smak, który oferujemy, jest efektem starannego procesu twórczego, opartego na autorskich recepturach. Dzięki temu nasze lody mają wyjątkową konsystencję i intensywność smaku, które zachwycają zarówno dzieci, jak i dorosłych.

Nasza oferta jest nieustannie rozwijana, inspirowana smakami, które kochają nasi klienci. Staramy się tworzyć lody, które nie tylko cieszą podniebienie, ale także wprowadzają nowoczesne, kreatywne połączenia smakowe, które zaskakują i cieszą na nowo. Wśród naszych klasyków znajdziesz m.in. wanilię, czekoladę, truskawkę, ale również unikalne kompozycje, które łączą tradycję z nowoczesnością.

Poza pysznymi lodami mlecznymi, w naszej ofercie znajdują się również sorbety oraz lody wegańskie, które są doskonałą alternatywą dla osób poszukujących innych, zdrowych opcji.



Nasze sorbety to połączenie intensywnego smaku owoców z naturalnymi składnikami. Stawiamy na produkty bez dodatku białego cukru, a w każdym sorbecie znajduje się aż 60% owoców, co gwarantuje naturalność i zdrowy charakter naszych produktów. Sorbety to idealny wybór dla osób, które cenią naturalne smaki, intensywność owoców i dbają o zdrowy styl życia.

Wielką radość sprawia nam także możliwość zaoferowania naszym klientom lodów wegańskich. W pełni roślinne i stworzone na bazie mleka roślinnego, nasze lody wegańskie to prawdziwa uczta dla miłośników roślinnych smaków. Można w nich znaleźć takie unikalne kompozycje jak wegańska pistacja, orzeźwiająca yerba mate, a także egzotyczną pinacoladę z ananasem i mlekiem kokosowym, które przeniosą Cię w tropikalne klimaty.

W Mr. Lodzik wierzymy, że lody to coś więcej niż tylko deser – to pasja, radość i przyjemność, którą chcemy dzielić się z każdym. Nasze lody są tworzone z myślą o klientach i ich gustach, bo dla nas liczy się każda opinia i każda chwila w której klienci cieszą się naszymi produktami.







## Ollen-POL Sp. z o.o.

Zdrowie z Inu

ul. Górnośląska 18  
68-200 Żary  
Gmina Żary, powiat żarski  
mail: [biuro@ollenpol.pl](mailto:biuro@ollenpol.pl)  
[www.ollenpol.pl](http://www.ollenpol.pl)  
[facebook.com/ollenpol](https://facebook.com/ollenpol)



Ollen-POL to firma, która łączy pasję do natury z nowoczesnymi technologiami produkcji. Nasza misja to dostarczanie wysokiej jakości produktów z Inu oraz ryb, które wspierają zdrowie i dobre samopoczucie naszych klientów. Dzięki zaawansowanym metodom przetwarzania, oferujemy olej lniany o wyjątkowych właściwościach zdrowotnych oraz świeże ryby, które są doskonałym uzupełnieniem diety.

### OLEJ LNIANY / KONCENTRAT OMEGA - SKARBNIKA NIEZBĘDNYCH NIENASYCONYCH KWASÓW TŁUSZCZOWYCH

Olej lniany, który produkujemy, jest tłoczony na zimno, co pozwala na zachowanie pełni wartości odżywczych. Z uzyskanego oleju lnianego izolujemy NNKT OMEGA 3,6,9 w ultraczystej postaci, które są kluczowe dla prawidłowego funkcjonowania organizmu. Regularne spożywanie koncentratu OMEGA wspiera zdrowie serca, pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu w krwi, poprawia kondycję skóry i wspomaga układ odporno-



ściowy. Zaledwie 1 łyżeczka dziennie zaspokaja dzienne zapotrzebowanie na kwasy Omega 3 dla osoby dorosłej. Dodatkowo koncentrat OMEGA jest całkowicie wolny od sztucznych dodatków i konserwantów, co czyni go idealnym wyborem dla osób dbających o zdrową dietę i urodę. Ze względu na formę monoestrów (tj. bardzo małych cząsteczek) kwasy OMEGA są łatwo przyswajalne. Koncentrat OMEGA z oleju lnianego stanowi roślinną alternatywę dla olei rybich, jest w pełni wegański.

### INNOWACYJNOŚĆ

W Ollen-POL nieustannie dążymy do innowacji. Współpracujemy z renomowanymi jednostkami badawczo-naukowymi, co pozwala nam na wprowadzanie nowoczesnych technologii w procesie produkcji oraz opracowywania nowych produktów, w których wykorzystujemy naturalne właściwości prozdrowotne i odżywcze Inu, zarówno NNKT OMEGA jak również pozostające po tłoczeniu odtłuszczone nasiona Inu, stanowiące cenne źródło błonnika pokarmowego i lignanów, które wspierają regulację gospodarki hormonalnej.

### ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ I HODOWLA RYB

Oprócz produkcji oleju lnianego, Ollen-POL prowadzi także stawy hodowlane, w których główną rybą jest karp królewski. Nasze stawy są prowadzone w sposób zrównoważony, co oznacza, że dbamy o dobrostan ryb oraz jakość wody. Karp królewski, który oferujemy, to nie tylko smaczna, ale również zdrowa alternatywa w diecie, bogata w białko i zdrowe tłuszcze.

### DŁACZEGO OLLEN-POL?

Wybierając Ollen-POL, wybierasz naturalność, jakość i zrównoważony rozwój. Nasze produkty są starannie wytwarzane, a ich skład jest przejrzysty i naturalny. Angażujemy się w ochronę środowiska i współpracujemy z lokalnymi społecznościami, promując zdrowy styl życia.

Odkryj świat Ollen-POL i dołącz do grona naszych zadowolonych klientów, którzy cenią sobie zdrowie i jakość. Z nami możesz być pewien, że inwestujesz w to, co najlepsze dla siebie i swojej rodziny!





## Ośrodek Wypoczynkowy Łubu Dubu

Danków 41

66-500 Strzelce Krajeńskie

Gmina Strzelce Krajeńskie, powiat strzelecko-drezdenecki

tel.: 798 952 877

mail: lubudubu.rezerwacja@gmail.com

facebook.com/osrodek lubudubu

We wsi Danków, na terenie gminy Strzelce Krajeńskie, znajduje się wyjątkowe miejsce, które łączy w sobie spokój, harmonię i bliskość natury z bogatą ofertą kulturalną i kulinarną. Ośrodek Łubu Dubu to przestrzeń stworzona dla osób poszukujących odpoczynku w otoczeniu lasów i jezior, ale także dla tych, którzy pragną aktywnie spędzać czas i uczestniczyć w inspirujących wydarzeniach.

### KOMFORTOWY WYPOCZYNEK

Ośrodek Łubu Dubu oferuje ponad 50 miejsc noclegowych w elegancko urządzonych pokojach hotelowych i apartamentach. Każde wnętrze zostało zaprojektowane z myślą o komforcie gości, zapewniając im idealne warunki do relaksu. Niezależnie od tego, czy planujesz krótki pobyt, czy dłuższą regenerację, znajdziesz tutaj idealne miejsce dla siebie.

### RESTAURACJA Z DUSZĄ

Serce ośrodka stanowi dwupoziomowa restauracja, mogąca pomieścić do 120 osób. To tutaj łączy się tradycja i nowoczesność, a autorska kuchnia

bazuje na świeżych, lokalnych składnikach. Każde danie to nie tylko uczta dla podniebienia, ale także element kultury kulinarnej, którą z pasją propagujemy.

### PRZESTRZEŃ DLA BIZNESU I EDUKACJI

Dysponujemy w pełni wyposażoną salą dydaktyczno-konferencyjną dla 50 osób, idealną do organizacji szkoleń, warsztatów i spotkań biznesowych. To miejsce sprzyja kreatywnej pracy, wymianie doświadczeń i rozwojowi nowych pomysłów.

### AKTYWNOŚĆ I REKREACJA

Ośrodek Łubu Dubu to nie tylko odpoczynek, ale również możliwość aktywnego spędzania czasu. Na gości czekają:

- pole kempingowe z pełnym zapleczem sanitarnym,
- miejsce do organizacji grilla i ogniska,
- sezonowy basen zewnętrzny,
- kort tenisowy z szatniami,
- boisko do siatkówki plażowej,
- siłownia na świeżym powietrzu,
- sauna,
- wypożyczalnia kajaków.

### WYDARZENIA KULTURALNE I NIEPOWTARZALNA ATMOSFERA

Łubu Dubu to także centrum kulturalne, w którym regularnie odbywają się warsztaty, wystawy, koncerty i spotkania artystyczne. To miejsce, gdzie natura przenika się z kulturą, a każdy gość może znaleźć inspirację i chwilę wytchnienia od codzienności.

Zapraszamy do Ośrodka Łubu Dubu – miejsca, gdzie natura, relaks i kultura łączą się w harmonijną całość.





ul. Leopolda Okulickiego 39  
65-559 Zielona Góra  
Gmina Zielona Góra, powiat Zielona Góra  
tel.: 730 760 224  
mail: jarek@coffeehunter.pl  
www.sklep.coffeehunter.pl  
facebook.com/coffeehunterpalarniakawy



W Coffee Hunter wierzymy, że kawa to coś więcej niż napój – to doświadczenie, które angażuje zmysły, budzi emocje i otwiera drzwi do świata niezwykłych aromatów. Jesteśmy palarnią kawy specjalty z Zielonej Góry, gdzie każdy etap produkcji – od selekcji ziaren po ich wypał – jest dopracowany z najwyższą starannością. Tworzymy kawę dla tych, którzy szukają prawdziwej głębi smaku i aromatu, dalekiej od masowej produkcji.

### RZEMIOSŁO I JAKOŚĆ – SEKRETY WYJĄTKOWEGO SMAKU

Kawa specjalty to nie tylko moda, to filozofia, którą kierujemy się każdego dnia. Współpracujemy z małymi, rodzinnymi plantacjami z różnych zakątków świata – od górzystych terenów Etiopii, przez zielone plantacje Kolumbii, aż po słoneczne farmy Brazylii. Ziarna są ręcznie zbierane,

poddawane rygorystycznej selekcji i transportowane w sposób zapewniający zachowanie ich najwyższej jakości.

W naszej palarni stosujemy metodę rzemieślniczego wypału w piecach bębnowych, co pozwala nam kontrolować każdy etap procesu i wydobywać unikalny profil smakowy każdej kawy. Dzięki temu możecie poczuć nuty soczystych owoców, czekolady, orzechów czy nawet kwiatów – wszystko to naturalnie, bez sztucznych dodatków.

### DLA KOGO JEST KAWA SPECJALTY?

Dla każdego, kto chce pić lepszą kawę! Niezależnie od tego, czy dopiero zaczynasz swoją przygodę z kawą specjalty, czy jesteś doświadczonym kawoszem, w Coffee Hunter znajdziesz coś dla siebie. Oferujemy kawy o różnorodnych profilach smakowych, które idealnie sprawdzą się w ekspresie ciśnieniowym, metodach alternatywnych czy klasycznej kawiarence.

### ODKRYJ COFFEE HUNTER ONLINE

Naszą pasję możesz odkrywać również online. W sklepie internetowym [sklep.coffeehunter.pl](http://sklep.coffeehunter.pl) znajdziesz starannie wyselekcjonowane kawy specjalty, opisy smakowe oraz wskazówki dotyczące parzenia. Dbamy o to, by każda paczka była wyjątkowa i dostarczała Ci najlepsze wrażenia smakowe.

Dołącz do świata Coffee Hunter i przekonaj się, jak smakuje prawdziwa kawa specjalty!







## Palarnia Kawy Progusta

Rogi 17

66-439 Rogi

Gmina Lubniewice, powiat sulciński

tel.: 95 75 00 166

mail: sklep@progusta.pl

www.progusta.pl

facebook.com/KawaProgusta

Palarnia Kawy Progusta to miejsce stworzone z miłości do kawy. Każde ziarno, które tu trafia, przechodzi staranną selekcję, aby zapewnić najwyższą jakość i niepowtarzalny smak. Specjalizujemy się w kawie specjality, wypalanej w tradycyjnym piecu bębnowym, gdzie niskie temperatury pozwalają na wydobycie pełni aromatu i charakterystycznych nut smakowych. Nasza kawa to połączenie rzemieślniczej precyzji z pasją, która towarzyszy nam na każdym etapie produkcji.

### POZNAJ TAJEMNICE KAWY

Otwieramy drzwi naszej palarni dla wszystkich, którzy pragną zgłębić tajniki tego niezwykłego napoju. Zwiedzając naszą palarnię, można nie tylko zobaczyć proces wypalania ziaren, ale także dowiedzieć się, jak metody obróbki wpływają na smak i aromat kawy. Spotkania w palarni to okazja, by poznać historię kawy, nauczyć się profesjonalnej degustacji oraz skosztować unikalnych kompozycji smakowych.



### LUBUSKA AKADEMIA KAWY – EDUKACJA I INSPIRACJA

Dla miłośników kawy stworzyliśmy Lubuską Akademię Kawy – miejsce, gdzie pasja łączy się z wiedzą. Organizujemy szkolenia i warsztaty dla osób pragnących doskonalić swoje umiejętności w parzeniu i degustacji kawy. To doskonała okazja, by w kameralnej atmosferze odkryć sekrety kawowych specjałów i poszerzyć swoje horyzonty.

### WYJĄTKOWE MIEJSCE, WYJĄTKOWE DOZNANIA

Nasza palarnia znajduje się w malowniczej okolicy, otoczonej przypałacowym parkiem i ogrodem, co tworzy doskonałe warunki do relaksu przy filiżance aromatycznej kawy. Organizujemy degustację oraz spotkania dla grup i osób indywidualnych, dbając o to, by każde wydarzenie było niezapomnianym doznaniem smakowym i edukacyjnym.

### KAWA Z TWOIM LOGO

Chcesz wyróżnić swój lokal i zaoferować klientom kawę najwyższej jakości? Oferujemy personalizowaną kawę z logo Twojej firmy. To idealne rozwiązanie dla kawiarni, hoteli i restauracji, które chcą podkreślić swoją unikalność i dostarczyć gościom niezapomnianych wrażeń smakowych. Nasza oferta to gwarancja świeżości i niepowtarzalnego charakteru każdej filiżanki.

Zapraszamy do świata kawy Progusta – miejsca, gdzie każdy łyk to podróż pełna smaku, aromatu i pasji.





## Pałac Brühla w Brodach

Plac Zamkowy 9

68-343 Brody

Gmina Brody, powiat żarski

tel.: 667 657 866

mail: [recepca@palacbrody.pl](mailto:recepca@palacbrody.pl)

[www.palacbrody.pl](http://www.palacbrody.pl)

[facebook.com/palac.brühla.brody](https://facebook.com/palac.brühla.brody)



Zespół Pałacowo-Parkowy w Brodach to unikalna przestrzeń, która łączy w sobie bogatą historię, malownicze otoczenie oraz nowoczesne udogodnienia. Wybudowany na początku XVIII wieku przez Henryka von Brühla, znanego dyplomata Augusta III i mecenasa sztuki, pałac był świadkiem wielu znaczących wydarzeń, goszcząc osobistości ze świata polityki, kultury i sztuki. Dziś, dzięki starannym pracom restauracyjnym, możliwe jest przywrócenie blasku tego wyjątkowego miejsca i stworzenie idealnego tła dla różnorodnych wydarzeń.

Oprócz zachwycającej architektury, Pałac Brühla w Brodach oferuje rozbudowaną infrastrukturę, która sprzyja organizacji eventów na najwyższym poziomie. Dwie odrestaurowane oficyny pałacowe mieszczą komfortowe pokoje hotelowe oraz elegancką restaurację. Sale bankietowo-konferencyjne są wyposażone w nowoczesny sprzęt audiowizualny, co umożliwia

prowadzenie szkoleń, konferencji, bankietów, a także wydarzeń artystycznych i integracyjnych.

Malowniczy park otaczający pałac stanowi doskonałe miejsce do relaksu oraz organizacji różnorodnych plenerowych imprez. Spacerując po odkrytych alejkach, można poczuć atmosferę dawnej epoki, w której sztuka i natura tworzyły harmonijną całość.

W ofercie pałacowej restauracji znajduje się innowacyjny projekt Polish Barrels, który przywraca tradycję produkcji alkoholi w nowoczesnym wydaniu. Umożliwia on zwiedzającym i gościom poznanie staropolskich metod wytwarzania alkoholi, sięgających XIII wieku, kiedy to okowita była synonimem jakości i rzemiosła szlacheckiego. Project Polish Barrels łączy bogatą historię z nowoczesnością, oferując wysokiej jakości trunki, które powstają z ekologicznych surowców, zgodnie z henrykowymi recepturami.

Wyjątkowy proces leżakowania w beczkach z renomowanych winnic Półwyspu Iberyjskiego pozwala na uzyskanie unikalnego smaku i aromatu, który wyróżnia nasze alkohole na rynku. Każda beczka jest starannie monitorowana, co zapewnia pełną transparentność procesu produkcji. Goście mają możliwość stać się właścicielem własnej beczki, co otwiera przed nimi nowe możliwości – od degustacji, przez dalsze leżakowanie, aż po sprzedaż.

Pałac Brühla w Brodach to idealne miejsce dla tych, którzy pragną połączyć wypoczynek z delectowaniem się polskimi tradycjami kulinarnymi oraz wyjątkowym doświadczeniem, jakim jest odkrywanie tajemnic produkcji alkoholi. Przepełniony historią, pasją i nowoczesnym podejściem do gościnności, pałac zapewnia niezapomniane chwile zarówno dla gości indywidualnych, jak i grup zorganizowanych.

Zapraszamy do odwiedzenia tego niezwykłego miejsca, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, a każdy zakątek opowiada swoją unikalną historię.



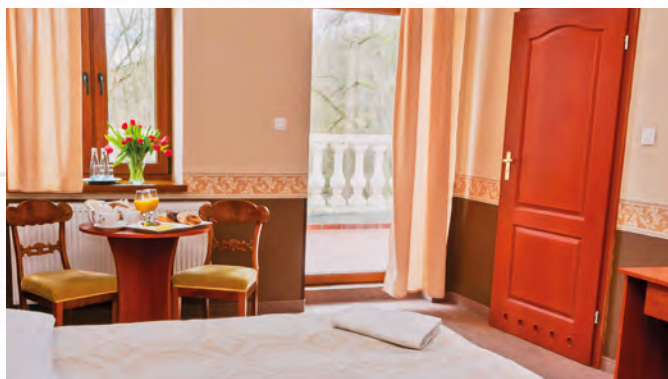




## Pałac Łąkomini

Oaza Spokoju i Inspiracji

Łąkomini 1  
66-433 Lubiszyn  
Gmina Lubiszyn, powiat gorzowski  
tel.: 957 318 024  
mail: [recepca@lakomin.pl](mailto:recepca@lakomin.pl)  
[www.lakomin.pl](http://www.lakomin.pl)  
[facebook.com/palacyk.lakomin](https://facebook.com/palacyk.lakomin)



Pałac Łąkomini to wyjątkowe miejsce, które łączy w sobie urok natury z pełnym komfortem wypoczynku. Zlokalizowany na 8 hektarach przepięknych lasów lubuskich, obiekt otoczony jest bogactwem fauny i flory. Niezwykła lokalizacja sprzyja zarówno relaksowi, jak i aktywnemu wypoczynkowi, a świeże powietrze leśne przyczynia się do regeneracji sił witalnych gości.

Obiekt składa się z dwóch budynków hotelowych, dysponujących łącznie 28 pokojami, co umożliwia przyjmowanie grup różnej wielkości. Pałac Łąkomini stanowi idealną przestrzeń do organizacji wydarzeń integracyjnych i szkoleń. Atutem lokalizacji jest cisza i spokój, które sprzyjają zacieśnianiu więzi w zespole oraz efektywnej pracy umysłowej.

W ofercie znajdują się również różnorodne aktywności rekreacyjne. Teren wokół pałacyku zachęca do spacerów, grzybobrania oraz zbierania owoców leśnych. Możliwość obcowania z naturą sprawia, że goście mogą oderwać się od codziennego zgiełku miasta i zrelaksować w harmonii z otaczającym ich światem. Dodatkowo, w obiekcie znajduje się urokliwe jezioro oraz rzeczka, które dopełniają sielankowego klimatu.

W zakresie organizacji szkoleń, Pałac Łąkomini oferuje pięć sal konferencyjnych, które są w pełni wyposażone w nowoczesny sprzęt, m.in. rzutniki multimedialne, ekrany, tablice flipchart oraz bezprzewodowy dostęp do internetu. Te przestrzenie zostały zaprojektowane z myślą o komforcie uczestników, co przekłada się na efektywność organizowanych spotkań i warsztatów. Dodatkowo, dostępny jest namiot bankietowy, idealny do organizacji świeżych letnich eventów.

Wysoka jakość obsługi gastronomicznej jest kolejnym atutem Pałacyku Łąkomini. W restauracji serwowane są dania kuchni polskiej i światowej, z wykorzystaniem lokalnych składników, takich jak dziczyzna, świeże ryby oraz runo leśne. Ulubione potrawy, takie jak kaczka pieczona w pomarańczy czy baramundi w tymianku, przygotowywane są z dbałością o najwyższą jakość, zarówno pod względem smaku, jak i estetyki podania.

Pałac Łąkomini to miejsce, które sprzyja nie tylko relaksowi, ale i skutecznej pracy zespołowej, ustawiając nowe standardy w organizacji wydarzeń w otoczeniu natury. Dzięki idealnemu położeniu, komfortowym warunkom oraz doskonałej ofercie kulinarnej, Pałac Łąkomini stał się jedną z najbardziej pożądaných lokalizacji na mapie Lubuskiego.





## Piekarnia Mika

Tradycja, Smak i Jakość

ul. Radowska 27

69-110 Kowalów

Gmina Rzepin, powiat słubicki

tel.: 957 599 096

mail: [biuro@piekarnia-mika.pl](mailto:biuro@piekarnia-mika.pl)

[www.piekarnia-mika.pl](http://www.piekarnia-mika.pl)

[facebook.com/PiekarniaMika](https://facebook.com/PiekarniaMika)

Piekarnia Mika to synonim prawdziwego rzemiosła piekarniczego, która rozpoczęła swoją działalność w 1992 roku. Od ponad 30 lat dostarczamy naszym klientom pieczywo najwyższej jakości, wyrabiane z najlepszych naturalnych składników i zgodnie z tradycyjnymi recepturami. Z siedzibą w sercu województwa lubuskiego, zdobyliśmy zaufanie lokalnej społeczności, stając się symbolem doskonałego smaku i niezawodnej jakości.

W naszej piekarni pielęgnujemy dawne techniki wypieku, które pozwalają nam utrzymać autentyczność i wyjątkowy aromat naszych produktów. Każdego dnia przygotowujemy pieczywo z naturalnym zakwasem, starannie dobraną mąką oraz stosując długi proces fermentacji. Dzięki temu nasze wyroby cieszą się głębokim smakiem, chrupiącą skórką i idealną strukturą miąższu. Każdy bochenek chleba, każda bułka czy drożdżówka to efekt naszej rzemieślniczej pasji, doświadczenia i dbałości o detale.



### NASZA OFERTA OBEJMUJE:

- Chleby na naturalnym zakwasie – pszenne, żytnie bez drożdży, graham, razowe.
- Chrupiące bułki – tradycyjne, z ziarnami i otrębami, bagietki, grahamki.
- Ciasta, drożdżówki i pączki – klasyczne wypieki inspirowane domowymi recepturami.
- Wyroby okazjonalne – chleb weselny, świąteczne specjały, mazurki.

Jako firma z wieloletnim doświadczeniem, stawiamy na wyspecjalizowany zespół rzemieślników, którzy z miłością do swojego zawodu, dbają o każdy detal procesu wypieku. Nasze produkty są wytwarzane jedynie z naturalnych składników, bez dodatków chemicznych czy konserwantów, co sprawia, że każdy kęs to prawdziwa uczta dla zmysłów.

### Jakie wartości wspierają naszą działalność?

- **Tradycja i doświadczenie** – korzystamy z wiedzy i technik przekazywanych z pokolenia na pokolenie, co pozwala nam tworzyć wyroby o niepowtarzalnym smaku.
- **Naturalne składniki** – wierzymy, że najlepsze pieczywo powstaje z produktów najwyższej jakości, dlatego wszystkie nasze składniki pochodzą od lokalnych dostawców.
- **Rzemieślniczy proces wypieku** – każda partia ciasta jest przygotowywana ręcznie, z zachowaniem tradycyjnych metod, co zapewnia wyjątkowy charakter naszych produktów.
- **Pasja do twórczości** – nasza miłość do pieczenia kształtuje nie tylko smak, ale również relacje z naszymi klientami, którzy cenią nas za jakość i autentyczność.

Dzięki temu, że nieustannie pielęgnujemy wartości rzemieślniczego wypieku, nasi klienci wracają do nas po smak, który kochają. Tradycyjne wypieki to nie tylko jedzenie – to część naszej historii i dziedzictwa kulinarnego, które z dumą kontynuujemy.

**Zapraszamy do Piekarni „Mika” – miejsca, w którym każdy wypiek ma swoją unikalną historię i duszę!**







## WINNICA POD WINNĄ GÓRĄ

Produkcja win gronowych i enoturystyka

ul. Portowa 44  
66-131 Cigacice  
Gmina Sulechów, powiat zielonogórski  
tel.: 507 148 477  
mail: [winnicapodwinnagora@gmail.com](mailto:winnicapodwinnagora@gmail.com)  
[www.winnicapodwinnagora.pl](http://www.winnicapodwinnagora.pl)  
[facebook.com/WinnicaPodWinnąGóra](https://facebook.com/WinnicaPodWinnąGóra)



### WINNICA POD WINNĄ GÓRĄ TRADYCJA, PASJA, WYJĄTKOWY SMAK

W pobliżu Cigacic, w otoczeniu słońca, rzeki Odry i piaszczystych gleb, odradza się dawna tradycja winiarska regionu. Winnica Pod Winną Górą, założona przez Marzenę i Tytusa Fokszanów, nawiązuje do historycznych korzeni tego niezwykłego miejsca, które przez wieki było ośrodkiem winiarskim i rekreacyjnym.

Nasza 0,5-hektarowa winnica, położona na południowym stoku, powstała w 2014 roku w ramach projektu „Winner Winnice Edukacja Reaktywacja” i od sezonu 2020/2021 jest oficjalnie zarejestrowana, oferując wyjątkowe wina gronowe. Uprawiamy starannie dobrane odmiany winorośli, takie jak Riesling, Johaniter, Solaris, Pinot Gris, Sauvignier Gris, Regent i Rondo, które pozwalają na produkcję win białych, różowych oraz lekkich win musujących typu Frizzante.



### NASZA OFERTA

- Wina białe: Riesling, Johaniter, Solaris, Pinot Gris, Sauvignier Gris
- Wina różowe: Regent, Rondo
- Style win: wytrawne, półwytrawne, słodkie, spokojne oraz musujące Frizzante
- Świece sojowe – ręcznie wykonane, inspirowane naturą i aromatami winnicy

### ODZNACZENIA I NAGRODY

Nasze wina zdobyły uznanie w prestiżowych konkursach, m.in.:

- Grand Prix Winobranie 2021 i Złoty Medal na Ogólnopolskim Konkursie Win w Zielonej Górze
- Złoty Medal 2024 na Międzynarodowym Konkursie Win GALICJA VITIS w Krakowie
- Srebrny Medal na Międzynarodowym Konkursie Win z odmian hybrydowych PIWI 2023 Šardice / Czechy (Morawy)
- Certyfikat Jakości „Wino Warte Zachodu” na Lubuskim Festiwalu Otwartych Piwnic i Winnic w Zielonej Górze

### ENOTURYSTYKA – WINO W NAJLEPSZYM TOWARZYSTWIE

Winnica Pod Winną Górą to nie tylko produkcja wina, ale także miejsce spotkań i relaksu. Oferujemy:

- Zwiedzanie winnicy z degustacją win, regionalnych wędlin i serów wraz z opowieściami o tradycji uprawy winorośli
- Warsztaty winiarskie i szkolenia z zakresu winiarstwa
- Miejsce na plenerowe spotkania integracyjne, ognisko, strefę relaksu i mały plac zabaw dla dzieci
- Możliwość połączenia wizyty w winnicy z rejsem po Odrze z Portu Cigacice lub spacerem historycznym z lokalnym przewodnikiem i regionalistą po dawnym wzgórzu winnym (Cigacice/Górki Małe) gdzie jeszcze można zobaczyć stare poniemieckie nasadzenia winorośli. Podczas godzinnej wędrowki śladami dawnego winiarstwa można podziwiać urokliwą Odrę jak również panoramę wzgórz zielonogórskich. Zapraszamy do odkrycia smaku naszych win i historii, która łączy przeszłość z teraźniejszością.

Winnica Pod Winną Górą – tu tradycja smakuje najlepiej.





## Przystań Lubniewice

Miejsce na wymarzony wypoczynek

ul. Spacerowa 20  
69-210 Lubniewice  
Gmina Lubniewice, powiat sulęciński  
tel.: 533 350 400  
mail: [recepca@przystanlubniewice.pl](mailto:recepca@przystanlubniewice.pl)  
[facebook.com/przystanlubniewice](https://facebook.com/przystanlubniewice)



Przystań Lubniewice to malowniczo położony ośrodek wypoczynkowy, który łączy w sobie relaks, aktywność na świeżym powietrzu oraz możliwość organizacji różnorodnych wydarzeń. Usytuowany w sercu sosnowego lasu nad brzegiem jeziora Lubiąż, oferuje komfortowe zakwaterowanie oraz bogaty wachlarz usług, co sprawia, że każdy pobyt pozostaje niezapomniany.

### ZRÓŻNICOWANA BAZA NOCLEGOWA

Baza noclegowa Przystani Lubniewice pomieści do 250 osób. Oferowane są 33 domki letniskowe, idealne dla rodzin oraz grup przyjaciół, a także 2 pawilony hotelowe, przeznaczone dla osób poszukujących większego komfortu.

### RESTAURACJA I TAWERNA

Doskonała kuchnia stanowi jeden z kluczowych atutów ośrodka. W restauracji serwowane są domowe posiłki inspirowane tradycją polską kuchnią, a tawerna proponuje street food. Dania przygotowywane są na bazie regionalnych składników, zaspokajając różne smaki klientów.

### ATRAKcje DLA KAŻDEGO

Teren Przystani Lubniewice obfituje w atrakcje, które umilają czas Gościom. Dostępne są m.in. piaszczysta plaża, liczne pomosty, kort tenisowy, boiska do siatkówki i badmintonu, a także plac zabaw dla dzieci. Miłośnicy sportów wodnych korzystać mogą z przystani żeglarskiej oraz wypożyczalni sprzętu wodnego (rowerki, kajaki, deski typu sup), co umożliwia aktywne spędzanie czasu na jeziorze.

### IDEALNE MIEJSCE NA ORGANIZACJĘ WYDARZEŃ

Przystań Lubniewice to doskonała lokalizacja do organizacji konferencji, szkoleń oraz imprez integracyjnych. Ośrodek dysponuje w pełni wyposażonymi salami konferencyjnymi, które zapewniają funkcjonalność i komfort podczas spotkań. Fachowa pomoc personelu w organizacji wydarzeń podnosi jakość świadczonych usług.

### NIEPOWTARZALNA ATMOSFERA

Dzięki połączeniu profesjonalnej obsługi, pysznej kuchni oraz wyjątkowego położenia, Przystań Lubniewice zapewnia pobyty idealne dla grup zorganizowanych, jak i osób prywatnych. Ośrodek jest doskonałą destinacją przez cały rok dla tych, którzy pragną wypocząć, zrelaksować się i naładować baterie w otoczeniu pięknej natury. Serdecznie zapraszamy do odwiedzenia naszej Przystani, aby przekonać się, że jest to miejsce spełniające oczekiwania nawet najbardziej wymagających Gości.





ul. Żeromskiego 23  
66-100 Sulechów  
Gmina Sulechów, powiat zielonogórski  
tel.: 601 853 375  
mail: [masarnia@salcum-fixum.pl](mailto:masarnia@salcum-fixum.pl)  
[www.salcum-fixum.pl](http://www.salcum-fixum.pl)  
[facebook.com/SalcumFixum](https://facebook.com/SalcumFixum)  
[instagram.com/salcum\\_fixum](https://instagram.com/salcum_fixum)



opalanej drewnem olchowym. Nie używamy trocin ani dymogeneratorów, co pozwala uzyskać naturalny aromat i głębię smaku. Nasze wędliny charakteryzują się wyjątkową jakością, niepowtarzalnym smakiem oraz zapachem, który doceniają nasi klienci.

Nieustannie się rozwijamy, eksperymentując z nowymi smakami i recepturami. Pragniemy spełniać oczekiwania coraz bardziej wymagających konsumentów, oferując im wyjątkowe produkty o najwyższym standardzie. Jednocześnie pozostajemy wierni naszym zasadom – nigdy nie obniżamy jakości i nigdy nie staniemy się masowym, komercyjnym producentem. Dla nas liczy się autentyczność i rzemiosło w najlepszym wydaniu.

Nasze wysiłki zostały docenione na wielu prestiżowych konkursach i targach. Cztery nasze produkty znalazły się na ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych, co stanowi dla nas ogromne wyróżnienie i dowód uznania dla naszej pracy. Zdobyliśmy również trzy Perły Poznańskich Targów Polagra oraz dwa medale Poznańskich Targów Smaki Regionów. Te nagrody motywują nas do dalszego doskonalenia i utrzymywania najwyższej jakości naszych wyrobów.

SALCUM-FIXUM to marka dla tych, którzy cenią naturalne smaki, tradycyjne metody wędliniarskie i najwyższą jakość. Nasze wędliny to nie tylko produkt – to pasja, tradycja i gwarancja autentycznego smaku.

Salcum-Fixum to mała, rodzinna firma z siedzibą w Sulechowie, w województwie lubuskim. Od 2013 roku specjalizujemy się w produkcji tradycyjnych wędlin i przetworów mięsnych, korzystając wyłącznie z naturalnych składników. Nasza filozofia opiera się na wysokiej jakości surowcu, pochodzącym z małych, lokalnych gospodarstw, gdzie zwierzęta hodowane są w sposób naturalny.

W naszej ofercie znajdują się wyjątkowe wyroby ze świni złotnickiej oraz mangelicy – ras cenionych za doskonały smak i walory odżywcze. Proces produkcji wędlin opiera się na długim peklowaniu, podczas którego wykorzystujemy starannie dobrane zioła. Nie stosujemy sztucznych dodatków, konserwantów ani gotowych mieszanek przypraw – przyprawy mielimy i komponujemy samodzielnie, aby zapewnić naszym wyrobom unikalny smak. Większość naszych wyrobów nie zawiera soli pekło. Wędzenie odbywa się w sposób tradycyjny – w klasycznej wędzarni



## Serowarnia Na Zielonej Łące

ul. Sobieskiego 18  
65-071 Zielona Góra  
Gmina Zielona Góra, powiat Zielona Góra  
tel.: 723 244 919  
mail: karolina@serowarnia.eu  
www.serowarnia.eu



Serowarnia „Na Zielonej Łące”, zlokalizowana w malowniczej Zielonej Górze, to miejsce, gdzie tradycja spotyka się z pasją i miłością do naturalnych produktów. Specjalizujemy się w produkcji serów dojrzewających, twarogów oraz przetworów, które powstają według rodzinnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Staramy się łączyć doświadczenie naszych przodków z nowoczesnym podejściem, by tworzyć produkty najwyższej jakości.

### POWIĄZANIE Z TRADYCJAMI KULINARNYMI REGIONU

Nasza działalność jest głęboko zakorzeniona w kulinarnych tradycjach Zielonej Góry i jej okolic. Inspirujemy się regionalnymi smakami i metodami przetwórstwa mleka, które od lat są częścią lokalnej kultury

Przykładamy ogromną wagę do tego, aby nasze produkty były zgodne z dawnymi zwyczajami i smakami, jednocześnie oferując coś wyjątkowego i świeżego.

### METODY PRODUKCJI

Wszystkie nasze sery i przetwory powstają w tradycyjny sposób, bez użycia chemicznych dodatków. Procesy produkcji i dojrzewania serów przebiegają w pełni naturalnie, co pozwala wydobyć z nich unikalny smak i aromat. Każdy etap, od udoju mleka, poprzez jego przetworzenie, aż po dojrzewanie serów, jest nadzorowany z największą starannością. Nasze przetwory, takie jak masło, jogurty czy konfitury, wytwarzamy ręcznie, korzystając wyłącznie z najlepszych składników.

### POCHODZENIE SUROWCÓW

Najwyższa jakość naszych produktów wynika z faktu, że wszystkie surowce pochodzą z naszego własnego gospodarstwa. Dysponujemy mlekiem krowim od krów rasy Jersey, które słyną z wyjątkowo kremowego mleka, a także mlekiem od naszych kóz i owiec. Zwierzęta są karmione naturalnie, co gwarantuje zdrowe i pełne wartości odżywczych mleko. Dodatkowo, owoce i warzywa używane do naszych przetworów pochodzą z lokalnych upraw, co pozwala wspierać regionalnych rolników, sadowników i utrzymać jakość na najwyższym poziomie.







## Sery Kosińscy

Tradycja, Pasja i Najwyższa Jakość

Siedlnica 1CA  
67-400 Siedlnica  
Gmina Wschowa, powiat wschowski  
tel.: 726 352 515  
mail: sery.kosinscy@gmail.com



Sery Kosińscy to rodzinna serownia, w której serowarstwo stało się prawdziwą pasją i sposobem na życie. Prowadzona przez Darię i Mateusza Kosińskich, zlokalizowana w Siedlnicy niedaleko Wschowy, serownia specjalizuje się w wytwarzaniu rzemieślniczych serów oraz innych wyrobów mlecznych, które powstają z najwyższej jakości mleka. Krowy, których mleko wykorzystujemy do produkcji, są hodowane w sposób naturalny, karmione paszą wolną od GMO i należą do ras Montbéliarde oraz holendersko-fryzyjskiej. To gwarantuje doskonały surowiec oraz wyjątkowy smak naszych produktów.

Dbałość o każdy szczegół i rzemieślnicze podejście do wytwarzania serów sprawiają, że Sery Kosińscy cieszą się uznaniem na ogólnopolskich

konkursach. W 2024 roku serownia została finalistą XXXI Edycji Konkursu ROLNIK-FARMER ROKU, a w 2022 roku zdobyła tytuł Wicemistrza Krajowego Agroliga oraz prestiżowe wyróżnienie „Zasłużeni dla rolnictwa.” Jako producenci w tej branży, dołączyliśmy do Lubuskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego, która jest stowarzyszona z Europejską Siecią Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. Wytwarzanie serów to dla nas nie tylko zawód, ale również misja. Poprzez naszą pracę staramy się propagować poszanowanie Matki Ziemi i promować lokalne, naturalne produkty.

Nasza oferta obejmuje ręcznie wyrabiane sery dojrzewające, w tym brie, camembert w popiele, camembert, blue oraz złocisty. Wytwarzamy także sery z masy parzonej, takie jak burrata, mozzarella i stracciatella. Oferujemy również sery typu włoskiego, w tym ricottę, caciocavallo i scamorzę, a także twarde sery żółte. W naszym asortymencie znajdują się także płynne nabiały – kefiry, maślanki, mleko zsiadłe, jogurty i śmietana – wszystko w szklanych butelkach i słoikach, z dbałością o ekologię. Nie brakuje również serów świeżych, twarogów, masła i sera smażonego. Co najważniejsze, wszystkie nasze wyroby powstają z pełnego, niepasteryzowanego mleka.

Poza produkcją serów prowadzimy warsztaty dla szkół, Kół Gospodyń Wiejskich oraz restauracji. Organizujemy kolacje degustacyjne i edukujemy na temat tradycyjnych metod wytwarzania serów. Wierzymy, że warto promować rodzime produkty i zachęcać do sięgania po najlepsze lokalne wyroby. „Cudze chwalicie, swego nie znacie” – to dewiza, która przyświeca naszej codziennej pracy.

Wszystkie sery przez nas produkowane można nabyć bezpośrednio w naszym przydomowym sklepiku.

Wybierając Sery Kosińscy, wspierasz małe, rodzinne gospodarstwa i doceniasz smak, który płynie prosto z natury. Doświadcz prawdziwego rzemiosła i poznaj smak, który tworzy się z pasją i sercem.







## Sieje Słodycz Patrycja Chabzda

Tradycyjna Polska Krówka

al. Wojska Polskiego 86  
65-762 Zielona Góra  
Gmina Zielona Góra, powiat Zielona Góra  
tel.: 691 531 668  
p.chabzda@siejeslodycz.pl  
facebook.com/SieJeSlodycz  
instagram.com/sieje\_slodycz



Moje krówki to kwintesencja smaku dzieciństwa i tradycji, opartej na sprawdzonych recepturach oraz ręcznej produkcji. Każdy cukierek powstaje z najwyższej jakości naturalnych składników, bez dodatku konserwantów, barwników czy ulepszczy smaku. Dzięki temu moja krówka zachowuje swój unikalny charakter i wielowarstwowy smak.

### RĘCZNA PRODUKCJA - GWARANCJA JAKOŚCI

Produkcja krówek odbywa się ręcznie, czyli każdy etap - od gotowania, przez krojenie, po zawijanie - jest wykonywany z dbałością o najmniejszy detal. Dzięki tradycyjnej metodzie przygotowania kajmaku uzyskuje charakterystyczną strukturę cukierka: początkowo delikatną, kruchą otoczkę i miękkie wnętrze, które z czasem, w naturalnym procesie, kruchej wydobywając głębie smaku cukierka.

### NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI SKŁADNIKI

Wybieram tylko surowce wysokiej jakości od sprawdzonych dostawców. W ofercie posiadam krówki w kilkunastu wyjątkowych smakach. Bazą każdej krówki jest mleko, cukier biały i trzcinowy oraz masło, a naturalne dodatki, typu orzechy, mielona kawa, kakao, kandyzowane owoce, mielona wanilia, mak czy sezam, pogłębiają jej wyjątkowy smak i ciekawą konsystencję. Dzięki temu powstaje produkt doskonałej jakości, który spełnia oczekiwania najbardziej wymagających smakoszy.

### EKOLOGICZNE PODEJŚCIE DO PRODUKCJI

Dbam o to, aby moja działalność była przyjazna dla środowiska. Nie korzystam z energochłonnych urządzeń, a cały proces odbywa się manualnie, co pozwala minimalizować zużycie energii. Wierzę, że tradycyjna produkcja może iść w parze z troską o naturę, dlatego konsekwentnie dążę do zrównoważonego rozwoju.

### SMAK, KTÓRY ŁĄCZY POKOLENIA

Moje krówki to nie tylko cukierek, ale także wspomnienie dawnych lat. To smak, który przywołuje beztroskie chwile i rodzinne spotkania. Każdy kęs to podróż do przeszłości, pełna ciepła i nostalgii. Wybierając moje krówki, wybierasz prawdziwą, polską tradycję. Spróbuj i przekonaj się, jak smakuje prawdziwa, ręcznie robiona krówka!







## Skotopaska

Twój azyl w wiejskim stylu

Darnawa 23  
66-213 Darnawa  
Gmina Skąpe, powiat świebodziński  
tel.: 501 680 068, 503 074 085  
mail: skotopaska@skotopaska.pl  
www.skotopaska.pl  
facebook.com/skotopaska

Szukasz miejsca, w którym naprawdę odpoczniesz? Gdzie cisza nie jest zaktócana miejskim zgiełkiem, a poranki pachną świeżym pieczywem i kawą? Skotopaska to wyjątkowy dom gościnny w poniemieckim gospodarstwie, położony w urokliwej wsi Darnawa, z dala od tłumów i pośpiechu codzienności. To właśnie tutaj, 10 km od Świebodzina i 30 km od Zielonej Góry, czeka na Ciebie pięć klimatycznych pokoi, każdy z własnym charakterem i niepowtarzalnym wystrojem. Wszystkie posiadają łazienki oraz klimatyzację, a do dyspozycji Gości jest również przytulna część wspólna – idealna na rozmowy, czytanie książek czy relaks przy filmie.

### SMAKI, KTÓRE POKOCHASZ

W Skotopasce każdy dzień zaczyna się od pysznego śniadania. Domowe pieczywo, sery, wędliny i lokalne specjały serwowane w formie bufetu to tylko przedsmak kulinarnych doznań. Wiezorami zapraszamy na obiadokolację, przygotowywane z sercem, jak u mamy.

### WYPOCZYNEK W ZGODZIE Z NATURĄ

Lubisz aktywny wypoczynek? Skotopaska to świetna baza wypadowa na piesze i rowerowe wycieczki po lasach oraz w okolicie jeziora Nieśłysz. Oferujemy bezpłatne rowery, kije do nordic walking oraz wygodne hamaki i leżaki do błędnego leniuchowania. A jeśli marzysz o chwili dla siebie – zapraszamy do sauny fińskiej.

### WIĘCEJ NIŻ NOCLEG - PRAWDZIWE DOŚWIADCZENIE

Skotopaska to miejsce stworzone dla tych, którzy cenią kameralną atmosferę, bliskość natury i autentyczną gościnność. Z dala od zatłoczonych hoteli, ale blisko wszystkiego, co ważne. Zapraszamy na niezapomniany pobyt, który na długo pozostanie w Twojej pamięci.

**SKOTOPASKA - PRZYJEDŹ, ODPOCZNIJ,  
ZOSTAŃ NA DŁUŻEJ.**





## Temar

Kompleksy Rehabilitacyjno-  
Wypoczynkowe w Dąbiu i Kołatce

### Kompleks Dąbie

ul. W środku lasu 1  
66-615 Dąbie  
Gmina Krosno Odrz., powiat krosnieński  
tel. 509 044 949  
mail: [dabie@temarsc.pl](mailto:dabie@temarsc.pl)  
[www.kompleksdabie.pl](http://www.kompleksdabie.pl)  
[facebook.com/temar.dabie](https://facebook.com/temar.dabie)

### Kompleks Kołatka

Kołatka 7  
66-627 Kołatka  
Gmina Bobrowice, powiat krosnieński  
tel. 509 044 949  
mail: [kolatka@temarsc.pl](mailto:kolatka@temarsc.pl)  
[www.komplekskolatka.pl](http://www.komplekskolatka.pl)  
[facebook.com/temar.kolatka](https://facebook.com/temar.kolatka)

## KOMPLEKSY WYPOCZYNKOWE W DĄBIU I KOŁATCE – WYPOCZYNEK, ZDROWIE I LOKALNE SMAKI

Zapraszamy do dwóch ośrodków wypoczynkowych: w Dąbiu i Kołatce – miejsc, które łączą relaks z troską o zdrowie oraz promują walory przyrodnicze i kulinarne regionu. Oba kompleksy położone są w otoczeniu lubuskich lasów i jezior, oferując pobyt w spokojnym otoczeniu i dostęp do usług rehabilitacyjnych oraz wypoczynkowych.

## DĄBIE – WYPOCZYNEK BLISKO NATURY I PROFESJONALNA REHABILITACJA

Kompleks położony nad Jeziorem Wielkim to miejsce dla osób ceniących relaks blisko natury. Do dyspozycji gości oddano dwa nowoczesne domki typu DeLux oraz domki w klasycznym stylu, dobrze utrzymane i klimatyczne. Na terenie znajduje się restauracja serwująca dania oparte na regionalnych produktach, a także restauracja zewnętrzna, grill, foodtruck oraz kawiarnia. Dodatkowo przygotowano wydzielone miejsce ogniskowe oraz plac zabaw dla dzieci, a także strefę rekreacyjną z dostępem do plaży i wypożyczalni sprzętu wodnego. Na miejscu działa nowoczesne centrum rehabilitacyjne z szeroką gamą dostępnych masażu oraz różnorodnych terapii np. hydroterapia, kinezyterapia, fizjoterapia. Ośrodek posiada wpis do reje-

stru placówek rehabilitacyjno-wypoczynkowych, co umożliwia organizację turnusów dofinansowanych przez PFRON.

## KOŁATKA – AKTYWNOŚĆ, EDUKACJA I REGENERACJA

Kołatka to kompleks wypoczynkowy położony w lesie nad jeziorem, oferujący bazę noclegową, zaplecze sportowe i rekreacyjne. Goście mają do dyspozycji dużą restaurację składającą się z dwóch sal oraz zewnętrzną kawiarnię z widokiem na jezioro. Na terenie kompleksu znajduje się również wypożyczalnia sprzętu wodnego, plac zabaw dla dzieci oraz miejsce ogniskowe, które sprzyja integracji i wspólnemu wypoczynkowi. Działa tu także Zagroda Owca & Spółka – przestrzeń edukacyjna, w której odwiedzający mogą zobaczyć owce kameruńskie, kury i psy pasterskie. Kołatka oferuje również basen z hydromasażem, halę sportową z matami tatami i interaktywną salę edukacyjną.

Działamy przez cały rok! Specjalizujemy się w organizacji imprez okolicznościowych – wesel, komunii, jubileuszy, pikników firmowych i konferencji. Od lat świadczymy usługi cateringowe: od kameralnych spotkań po duże eventy plenerowe, bankiety, festyny i szkolenia. Elastyczność, doświadczenie i regionalny smak – to nasz przepis na udane wydarzenia.

## TEMAR – DWA ŚWIATY, JEDNO SERCE LUBUSKIEGO WYPOCZYNKU.

Między lasem a jeziorem, między spokojem a aktywnością – te dwa kompleksy to dwie odsłony tej samej idei: tworzenia miejsca, do którego się wraca.



ul. Osiedle Śląskie 7c/5  
65-547 Zielona Góra  
Gmina Zielona Góra, powiat Zielona Góra  
tel.: 570 256 145  
mail: robert@tovpik.art  
www.tovpik.art  
www.facebook.com/tovpikart



W dzisiejszym, szybko zmieniającym się świecie biznesu, znaczenie silnej tożsamości wizualnej jest kluczowe dla sukcesu przedsiębiorstw, zwłaszcza w branżach spożywczych i HoReCa. W tym kontekście, TOVPIKART wyróżnia się jako profesjonalne studio graficzne, które łączy kreatywność z dopasowaniem do potrzeb lokalnych producentów. Nasza misja to nie tylko projektowanie, ale także współpraca, która wspiera rozwój marek i ich obecność na rynku.

## PROJEKTY Z PASJĄ

W TOVPIKART wierzymy, że każdy projekt jest unikalną historią, a my jesteśmy opowiadaczami. Nasze usługi obejmują szeroki wachlarz działań, od tworzenia logotypów i identyfikacji wizualnej, po projektowanie opakowań i etykiet. Stawiamy na innowacyjność i estetykę, by każda

kreacja odpowiadała indywidualnym potrzebom klienta i przyciągała uwagę potencjalnych konsumentów. Pracujemy z najnowszymi trendami w designie, co pozwala nam zaoferować rozwiązania, które są nie tylko efektowne, ale i efektywne.

## KOMPLEKSOWE PODEJŚCIE DO MARKETINGU

Nasza oferta to nie tylko design. Oferujemy kompleksowe wsparcie marketingowe, aby zapewnić, że każda stworzona przez nas koncepcja jest skutecznie wdrożona i komunikowana. Pomagamy w budowaniu spójnego wizerunku marki, organizując kampanie reklamowe, które zwiększają rozpoznawalność i zaufanie klientów. Zajmujemy się również tworzeniem i prowadzeniem stron internetowych oraz kanałów w mediach społecznościowych, co pozwala na aktywne dotarcie do szerokiego grona odbiorców.

## E-COMMERCE I SESJE PRODUKTOWE

W erze cyfrowej, atrakcyjne zdjęcia produktów są kluczem do sukcesu w sprzedaży online. Nasze studio oferuje profesjonalną obsługę sesji produktowych, które uwypatniają unikalne cechy oferowanych towarów. Ponadto, organizujemy sesje okolicznościowe i reportażowe z wydarzeń branżowych, pomagając naszym klientom w dokumentowaniu ich działań i sukcesów.

## JESTEŚMY OTWARCI

Jeżeli jesteś gotowy, aby wynieść swoją markę na wyższy poziom i zrealizować swój projekt z pasją i profesjonalizmem, zapraszamy do współpracy! TOVPIKART to gwarancja jakości, kreatywności oraz innowacyjnych rozwiązań, które mogą odmienić Twoje spojrzenie na marketing i design. Razem stworzymy coś wyjątkowego!





ul. Cicha 10  
66-400 Gorzów Wielkopolski  
Gmina Gorzów Wielkopolski, powiat Gorzów Wielkopolski  
tel.: 727 777 197  
mail: tomasz@ulton.pl  
www.ulton.pl  
facebook.com/ulton.gastro



ULTON to firma z blisko 10-letnim doświadczeniem, specjalizująca się w kompleksowym wyposażeniu obiektów gastronomicznych. Oferta skierowana jest do właścicieli restauracji, kawiarni, hoteli, stołówek szkolnych, kuchni szpitalnych oraz kantyn wojskowych. Misją firmy jest dostarczanie rozwiązań, które nie tylko spełniają najwyższe standardy jakości, ale także odpowiadają na różnorodne potrzeby rynku gastronomicznego.

Doświadczenie zdobyte podczas realizacji licznych inwestycji pozwala firmie na skuteczne zaspokajanie nawet najbardziej wymagających oczekiwań klientów. ULTON dysponuje zespołem specjalistów, którzy na każdym etapie współpracy oferują fachowe doradztwo oraz wsparcie. Proces wyposażenia lokalu gastronomicznego rozpoczyna się od stworzenia projektu technologicznego, który uwzględnia wymagania

sanepidu, a następnie przechodzi do wyboru odpowiedniego sprzętu, niezbędnego do sprawnego funkcjonowania każdej kuchni.

W ofercie ULTON znajduje się bogaty asortyment produktów gastronomicznych, który dostępny jest w formie sprzedaży hurtowej. Dzięki współpracy z wiodącymi producentami sprzętu gastronomicznego, firma zapewnia dostęp do nowoczesnych i innowacyjnych rozwiązań, które zwiększają efektywność pracy w kuchni. Oprócz sprzedaży, ULTON stawia na wszechstronność, oferując również profesjonalny serwis sprzętu gastronomicznego, który szybko reaguje na potrzeby klientów w przypadku awarii.

Zarządzanie inwestycjami odbywa się w sposób kompleksowy, co oznacza, że ULTON realizuje wszystkie prace we własnym zakresie, eliminując tym samym problemy związane z wynajmowaniem podwykonawców. Tego rodzaju podejście pozwala na pełną kontrolę nad jakością wykonywanych usług oraz terminowością realizacji projektów.

Dzięki elastyczności w działaniu oraz umiejętności dostosowywania się do zmieniających się trendów w gastronomii, ULTON zyskał uznanie wśród klientów, którzy cenią sobie profesjonalizm oraz rzetelność. Współpraca z ULTON to gwarancja satysfakcji oraz zrealizowania wizji idealnego lokalu gastronomicznego.

Dla właścicieli lokali gastronomicznych, którzy pragną zainwestować w nowoczesne rozwiązania oraz wysokiej jakości wyposażenie, ULTON stanowi naturalny wybór. Oferta firmy nie tylko odpowiada na bieżące potrzeby rynku, ale także wyznacza standardy, do których dąży gastronomia w Polsce. ULTON to partner, który pomoże w realizacji każdej pasji kulinarnej, tworząc przestrzeń, w której jakość i smak mają priorytetowe znaczenie.





SAINT VINCENT

## Winnica SaintVincent

Uprawa winorośli,  
produkcja win gronowych

Borów Wielki 57 E  
67-124 Nowe Miasteczko  
Gmina Nowe Miasteczko, powiat nowosolski  
tel: 662 080 788  
mail: [winnica@winnicasaintvincent.pl](mailto:winnica@winnicasaintvincent.pl)  
[www.winnicasaintvincent.pl](http://www.winnicasaintvincent.pl)  
[facebook.com/winnicasaintvincent](https://facebook.com/winnicasaintvincent)



Winnica Saintvincent została założona w 2009 roku, czerpiąc z bogatej tradycji winiarskiej regionu. Od 2024 roku prowadzimy uprawy w pełni ekologicznie, stosując naturalne metody pielęgnacji winorośli i ochrony roślin. Na 16-hektarowym areale uprawiamy szlachetne odmiany winorośli: Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat Ottonel, Chardonnay, Auxerrois, Muscat Blanc, Pinot Noir, a także hybrydy Regent i Rondo.

Nasza filozofia opiera się na zrównoważonej uprawie, w której winorośli i otaczający ją ekosystem stanowią jedność. Różnorodność biologiczna ma kluczowe znaczenie, a zamiast chemicznych środków ochrony stosujemy wyłącznie naturalne preparaty. Pracujemy zgodnie z zasadami biodynamiki, co wzmacnia odporność roślin i pozwala wydobyć z owoców to, co najlepsze. Dzięki temu nasze wina są niepowtarzalnym odzwierciedleniem terroir – unikalnego połączenia gleby, klimatu i tradycji winiarskiej.



### RZEMIEŚNICZE WINA O WYJĄTKOWYM CHARAKTERZE

W naszej winiarni powstaje szeroka gama win, wytwarzanych z poszanowaniem natury i przy minimalnej ingerencji. Produkujemy klasyczne wina białe i czerwone, wina orange, półmusujące Pét-Nat oraz wina musujące metodą tradycyjną. Różnorodność technik pozwala nam uzyskać wyjątkowe aromaty i strukturę, które zachwycają zarówno koneserów, jak i osoby dopiero rozpoczynające swoją przygodę z winem.

Nasze wina dojrzewają w kontrolowanych warunkach, a proces fermentacji prowadzimy w sposób naturalny, bez sztucznego przyspieszania. W ten sposób uzyskujemy wina pełne głębi i charakteru, które najlepiej oddają tożsamość naszej winnicy. Każda butelka to efekt pasji, rzemiosła i dbałości o detale.

### DEGUSTACJE I OFERTA DLA FIRM

Winnica Saintvincent to nie tylko produkcja wina, ale również miejsce, gdzie można odkryć jego niezwykły świat. Organizujemy degustacje win połączone z prezentacją lokalnych produktów, zarówno w naszej winiarni, jak i podczas wydarzeń plenerowych. Tworzymy niezapomniane doświadczenia, w których goście mogą poznać tajniki powstawania naszych win i cieszyć się ich smakiem w wyjątkowej atmosferze.

Z myślą o biznesie rozszerzyliśmy ofertę o wina dla firm. Nasze butelki mogą stać się eleganckim prezentem dla kontrahentów, a dedykowane vouchery umożliwiają obdarowanym samodzielny wybór ulubionego wina. Wierzymy, że dobre wino to nie tylko przyjemność, ale także sposób na budowanie i utrwalanie relacji biznesowych.

### POLSKIE WINA NA ŚWIATOWYM POZIOMIE

Winnica Saintvincent jest dowodem na to, że polskie wina mogą konkurować z najlepszymi światowymi markami. Dzięki połączeniu tradycji, innowacji i ekologicznego podejścia tworzymy produkty, które zdobywają uznanie zarówno w kraju, jak i za granicą. Każda butelka naszego wina to podróż przez smaki, aromaty i historię regionu, w którym pracujemy z pasją i zaangażowaniem.





## WeLoveBeds – WeLoveCandles

Małgorzata Pasierbska

Radomia 2a

66-014 Radomia

Gmina Świdnica, powiat zielonogórski

tel.: 696 921 642

mail: [biuro@welovebeds.pl](mailto:biuro@welovebeds.pl)

[www.welovebeds.pl](http://www.welovebeds.pl)

[facebook.com/welovebeds](https://facebook.com/welovebeds)



We Love Beds powstało z pasji do kreowania wnętrz, w których estetyka łączy się z funkcjonalnością. Tworzymy produkty, które dodają wnętrsom charakteru, niezależnie od ich stylu. Wysoka jakość, unikalne wzornictwo oraz ekologiczne podejście to fundamenty naszej marki.

### **PODUSZKI DEKORACYJNE – ELEGANCJA I WYGODA**

Nasze poduszki dekoracyjne wyróżniają się bogactwem wzorów, kolorów i tekstur. Każda z nich to efekt starannej selekcji tkanin oraz dbałości o najmniejsze detale. Stosujemy markowe nici od renomowanych producentów, co gwarantuje trwałość i komfort użytkowania. Nasze poduszki doskonale komponują się zarówno w nowoczesnych, jak i klasycznych aranżacjach, dodając im ciepła i wyrafinowania.

### **POŚCIEL I PLEDY – KOMFORT, KTÓRY POKOCHASZ**

W naszej ofercie znajdziesz również pościelenie wykonane z najwyższej jakości bawełny, zapewniające przyjemność snu i trwałość na lata. Dla miłośników naturalnych tkanin proponujemy ręcznie wykonane plety z wełny chesankowej. Ich niezwykła miękkość i elegancki wygląd sprawiają, że stanowią one nie tylko praktyczny element wystroju, ale także prawdziwą ozdobę każdego wnętrza.

### **WE LOVE CANDLES – NATURALNE ŚWIECE SOJOWE**

Nasza pasja do harmonii i pięknych zapachów zaowocowała stworzeniem kolekcji świec We Love Candles. Wykorzystujemy wyłącznie certyfikowany wosk sojowy, naturalne olejki zapachowe oraz ekologiczne knoty bawełniane i drewniane. Szkło, w którym umieszczamy świece, pochodzi z polskiej huty i jest projektowane specjalnie dla naszej marki. Efekt? Piękno i jakość, które możesz poczuć w każdym zapalonym knocie.

### **IDEALNE NA PREZENT**

Każdy nasz produkt pakujemy w eleganckie, starannie zaprojektowane opakowanie, sprawiając, że staje się on doskonałym pomysłem na prezent. We Love Beds to synonim stylu, jakości i ekologii, który pozwala tworzyć wnętrza pełne ciepła, klasy i wyrafinowania.





## Winnica Łukasz

Wityń 13

66-200 Świebodzin

Gmina Świebodzin, powiat świebodziński

Tel.: 667 485 505

mail: [winnicalukasz@gmail.com](mailto:winnicalukasz@gmail.com)

[www.winnicalukasz.pl](http://www.winnicalukasz.pl)

[facebook.com/WinnicaLukaszNaWityniu](https://facebook.com/WinnicaLukaszNaWityniu)

[instagram.com/winnicalukasz/](https://instagram.com/winnicalukasz/)



Winnica Łukasz to rodzinna winnica znajduje się w miejscowości Wityń, w województwie lubuskim, w powiecie świebodzińskim. Stanowi część XIX-wiecznego zespołu folwarczno-parkowego, otoczonego lasami i polami. To unikatowe miejsce, gdzie natura i historia łączą się w harmonijną całość, tworząc idealne warunki do uprawy winorośli i produkcji wyjątkowego wina.

### HISTORIA I REKULTYWACJA

W 2009 roku rodzina Pietrasik, z inicjatywy Elżbiety i Leszka Pietrasik, postanowiła założyć winnicę w Wityniu. Okazało się, że tradycje winiarskie w tej okolicy mają swoją historię sięgającą wiele lat wstecz. Pierwsza winnica w Wityniu powstała już w 1845 roku, zainicjowana przez miejscowego młynarza Adolfa Albrechta. Choć winnica ta z biegiem czasu uległa zniszczeniu, rodzina Pietrasik nie miała świadomości, że zakłada swoją działalność w tym samym miejscu, gdzie 164 lata wcześniej istniała winnica. Jak pokazuje życie, nie ma przypadków.



### WINNICA DZISIAJ

Obecnie winnica zajmuje powierzchnię 8 ha, a na jej terenie znajduje się ponad 40 tysięcy nasadzeń. Uprawiane odmiany winorośli to Solaris, Johanner, Chardonnay, Hiberna, Muscaris, Riesling, Regent, Reberger oraz Pinot Noir. Każda z tych odmian wnosi unikalny charakter do powstających tu win, które zachwycają zarówno koneserów, jak i tych, którzy dopiero rozpoczynają swoją przygodę z winem.

### ENOTURYSTYKA

Winnica Łukasz to nie tylko produkcja wina, ale także niezapomniane doświadczenia enoturystyczne. Odwiedzający mogą uczestniczyć w degustacjach win, które odbywają się na terenie winiarni lub w XVIII-wiecznej zabytkowej sali degustacyjnej. Spotkania prowadzą winiarze: Zuzanna Pietrasik-Snowball, Ronald Snowball oraz Leszek Pietrasik, którzy dzielą się swoją wiedzą i pasją, przybliżając historię winnicy, metody uprawy winorośli oraz proces produkcji wina. Degustacje obejmują cztery rodzaje win serwowane z lokalnymi serami i przystawkami, co pozwala odkryć pełnię smaku każdego z nich.

### ATRAKCJE DODATKOWE

Winnica Łukasz oferuje także możliwość obcowania z naturą. Na jej terenie znajduje się zwierzyńiec, w którym mieszkają lamy, alpaki, konie, osły oraz stado danieli. To idealne miejsce dla rodzin z dziećmi, które mogą z bliska podziwiać te urocze zwierzęta.

### WSPÓŁPRACA BIZNESOWA

Winnica Łukasz aktywnie współpracuje z lokalnymi restauracjami, hotelami i firmami, dostarczając im swoje wyśmienite wina. To doskonała propozycja dla przedsiębiorstw gastronomicznych i eventowych, które chcą wzbogacić swoją ofertę o regionalne produkty najwyższej jakości. W celu nawiązania współpracy zapraszamy do kontaktu.



# Winnica Miłsko

Wyjątkowe wina

w sercu lubuskiego winiarstwa

ul. Bachusa 21, Miłsko  
66-003 Zabór  
Gmina Zabór, powiat zielonogórski  
tel.: 605 324 142  
mail: [manager@winnicamilsko.pl](mailto:manager@winnicamilsko.pl)  
[www.winnicamilsko.pl](http://www.winnicamilsko.pl)  
[facebook.com/WinnicaMiłskoBachusa21](https://facebook.com/WinnicaMiłskoBachusa21)



Winnica Miłsko znajduje się zaledwie 16 kilometrów od Zielonej Góry, w znanym ze swojej tradycji regionie winiarskim. Jest to miejsce, gdzie tradycja łączy się z pasją i nowoczesnym podejściem do winiarstwa. Historia naszej rodzinnej winnicy rozpoczęła się w 2016 roku, kiedy posadziliśmy pierwsze 500 sadzonek Regenta. To był początek wielkiej przygody, która z czasem przerodziła się w profesjonalną uprawę winorośli i produkcję wysokiej jakości win.

W kolejnych latach naszą winnicę wzbogaciliśmy o szczepy: Cabernet Cortis, Solaris, Muscaris, a w 2018 roku dołączyły do nich Chardonnay, Riesling, Pinot Gris i Pinot Noir. Najnowszym dodatkiem do naszej kolekcji szczepów jest Pinot Blanc, posadzony w 2022 roku. Dziś nasza

winnica obejmuje już 10 hektarów, co czyni nas jednym z największych producentów wina w województwie lubuskim.

Nasze wina powstają w zgodzie z naturą i według najwyższych standardów. Każdy etap produkcji – od ręcznego zbioru, przez staranną selekcję owoców, po dojrzewanie w optymalnych warunkach – odbywa się z dbałością o detale. Dzięki temu możemy zaoferować wina wyjątkowe, pełne głębi i harmonii. Nasze starania zostały docenione w licznych konkursach i na targach winiarskich, gdzie zdobywamy wyróżnienia i nagrody, potwierdzające ich najwyższą jakość.

Winnica Miłsko to jednak nie tylko wino – to także miejsce stworzone z myślą o osobach poszukujących relaksu w otoczeniu przyrody. W sercu winnicy znajdują się dwa komfortowe apartamenty, oferujące niezapomniany widok na rozciągające się winnice. To idealna propozycja dla miłośników spokoju, którzy pragną odpocząć od miejskiego zgiełku i cieszyć się bliskością natury. Apartamenty są dostępne przez cały rok, a każdy pobyt to wyjątkowe doświadczenie.

Zapraszamy również do zwiedzania naszej winnicy i udziału w degustacjach, które odbywają się w naszej klimatycznej sali. To doskonała okazja, by poznać tajniki produkcji wina, odkryć jego różnorodne aromaty i smaki oraz spędzić czas w miłej, kameralnej atmosferze. Organizujemy także szkolenia, spotkania rodzinne, eventy firmowe i inne wydarzenia, dostosowane do indywidualnych potrzeb naszych gości.

Jeśli szukasz miejsca, w którym tradycja spotyka się z nowoczesnością, a wino powstaje z pasją i dbałością o każdy detal – Winnica Miłsko to idealny wybór. Zapraszamy do odwiedzin, degustacji i odkrywania magii lubuskiego wina!





## Winnica Mozów

Miejsce Pełne Smaków i Pasji

Mozów 63

66-100 Sulechów

Gmina Sulechów, powiat zielonogórski

tel.: 660 493 034

mail: kontakt@winnica-mozow.pl

www.winnica-mozow.pl

facebook.pl/winnicamozow

instagram.com/winnicamozow

48



W krajoorazowo urokliwym terenie, na 7 hektarach znajduje się Winnica Mozów – rodzinne przedsiębiorstwo, które łączy tradycję winiarską z lokalnymi przysmakami. Nasza winnica to nie tylko miejsce, gdzie uprawiamy 12 odmian winorośli, ale także przestrzeń, gdzie pasja do wina spotyka się z miłością do dobrego jedzenia.

W Winnicy Mozów produkujemy różnorodne wina: białe, różowe i czerwone, kładąc szczególny nacisk na wina wytrawne i półwytrawne. Roczna aktualizacja naszej karty win pozwala nam na eksperymentowanie z nowymi smakami i odmianami, a wśród tych najczęściej wykorzystywanych znajdują się Riesling, Chardonnay, Sauvignier Gris, Cabernet Cortis i Leon Millot. Dzięki różnorodności winorośli, które uprawiamy, każdy odwiedzający znajdzie coś dla siebie – zarówno miłośnicy delikatnych, aromatycznych trunków, jak i ci, którzy preferują intensywniejsze smaki.

Nasza oferta nie kończy się na winie. Jako wyspecjalizowany producent serów, korzystamy z mleka krowiego pozyskiwanego od lokalnych dostawców, co pozwala nam tworzyć niezwykle smaczne i świeże produkty. W portfolio naszej firmy znajduje się szeroki wybór serów, w tym gouda z truflą, sery macerowane w czerwonym winie, a także unikalne smaki, takie jak ser z kandyzowaną skórką pomarańczową lubiany belgijską czekoladą. Te wyśmienite sery doskonale komponują się z naszymi winami, a ich degustacja to prawdziwa uczta dla zmysłów.

Winnica Mozów to również idealne miejsce na spędzenie czasu w gronie najbliższych. Oferujemy 5 komfortowych pokoi agroturystycznych, które pomieszczą do 12 osób. Dzięki kameralnej atmosferze, każdy gość może poczuć się jak w domu. Nasze usługi obejmują również organizację imprez kulturalnych, okolicznościowych oraz degustacji komentowanych. Jesteśmy otwarci na różnorodne wydarzenia – od prywatnych przyjęć po spotkania firmowe, mogące pomieścić do 100 osób.

W Winnicy Mozów stawiamy na lokalność i jakość. Nasze potrawy są starannie przygotowywane na zamówienie, co pozwala nam na serwowanie autentycznych i smacznych dań, które wprowadzą gości w świat lokalnych tradycji kulinarnych. Każda degustacja, każde wydarzenie to dla nas okazja do dzielenia się naszą miłością do win oraz serów, a także do promowania wartości, które kierują naszą działalnością – miłości do natury, rzemiosła i wspólnej biesiady.

Zapraszamy do odwiedzenia Winnicy Mozów – odkryjcie z nami magię wina i lokalnych serów w atmosferze sprzyjającej relaksowi i radości życia!





## Winnica pod Lipą

Górzynko 44 A  
66-131 Cigacice  
Gmina Sulechów, powiat zielonogórski  
tel.: 603 895 333  
mail: [info@winnicapodlipa.pl](mailto:info@winnicapodlipa.pl)  
[www.winnicapodlipa.pl](http://www.winnicapodlipa.pl)  
[facebook.com/winnicapodlipa](https://facebook.com/winnicapodlipa)

Winnica Pod Lipą położona jest w miejscowości Górzynko, nieopodal malowniczego zakola Odry, w województwie lubuskim, zaledwie 20 km od Zielonej Góry. Założona w 2008 roku winnica zajmuje powierzchnię 1,5 ha. Jej nazwa pochodzi od majestatycznej, starej lipy, będącej symbolem naszego winnego wzgórza.

W Winnicy Pod Lipą, w sprzyjającym klimacie pradoliny Odry, rośnie ponad 3 tysiące krzewów winorośli, obejmujących zarówno klasyczne odmiany szlachetne, jak riesling, pinot gris, pinot noir i traminer, jak i nowoczesne hybrydy regent i johanniter. Dzięki starannej uprawie i optymalnym warunkom klimatycznym, nasze wina wyróżniają się niepowtarzalnym smakiem i aromatem. W naszej ofercie znajdują Państwo białe wina wytrawne, takie jak Riesling, Traminer, Johanniter i Pinot Gris, a także pomarańczowe i czerwone, w tym Pinot Noir i Regent, które doskonale komponują się z regionalnymi potrawami.

W winnicy, gdzie od 2008 roku dojrzewa nasze wino, rodzi się również coś zupełnie wyjątkowego, biżuteria inspirowana winoroślą. Każdy egzemplarz to unikatowy rękodzielniczy projekt, w którym zatopione zostały fragmenty winnych krzewów: liście, kora, drewno, a nawet owoce. W żywicy jubilerskiej zamykamy ulotne piękno winnicy – zatrzymujemy czas jak w kieliszku dobrze zbalansowanego wina. Drewno z najstarszych odmian traminer i riesling zdobi pierścionki, naszyjniki i breloki. Delikatna kora młodych pędów staje się bazą do lekkich kolczyków, a pestki pinot noir, wybarwione po maceracji na głęboki czerwony kolor, tworzą naturalne akcenty bransoletek. Bazą są elementy winorośli, które oprawiamy w srebro lub stal chirurgiczną, często łącząc je z naturalnymi kamieniami: bursztynem z Bałtyku czy krzemieniem pasiastym, zwanym „polskim diamentem”.

Tworzymy z pasją. Tak jak wino dojrzewa w butelkach, tak my zamykamy wspomnienia w żywicy, z szacunkiem do natury i ideą zero waste. To, co pozornie zbędne, w naszych rękach staje się cennym zasobem.

Zachęcamy do odwiedzenia naszej winnicy w okresie od kwietnia do października, gdyż to właśnie wtedy dzielimy się z gośćmi naszą wiedzą i miłością do win. W nowoczesnej winiarni organizujemy degustacje, w trakcie których uczestnicy mają okazję nie tylko kosztować wina, ale także zgłębić tajniki procesu winifikacji oraz zwiedzić naszą przetwórnę i piwnicę. Spotkania w naszej winnicy to również doskonała okazja do poznania rodzajów winorośli uprawianych w regionie i związanych z nimi tradycji. Aby umilić doznania smakowe, do win proponujemy wyborne produkty regionalne, w tym sery, wędliny i świeży chleb od lokalnych producentów. Naszym celem jest stworzenie niezapomnianej atmosfery, w której każdy z gości poczuje się wyjątkowo.

Winnica Pod Lipą to nie tylko miejsce dla miłośników wina. Na terenie winnicy znajdują się także atrakcje enoturystyczne oraz sportowe, takie jak kort tenisowy, boisko do koszykówki oraz duża ogrodowa szachownica. To idealne miejsce na relaks i aktywne spędzenie czasu w otoczeniu natury.

Serdecznie zapraszamy do odwiedzenia Winnicy Pod Lipą, gdzie na miejscu prowadzimy sprzedaż naszych win oraz autorskiej biżuterii zawierającej unikalne elementy winorośli. Dołącz do nas i odkryj pasję, która łączy ludzi, naturę i tradycję.



Bukowica 42  
67-312 Niegosławice  
Gmina Niegosławice, powiat żagański  
tel.: 607 272 008  
mail: [info@bukowicki-dom.pl](mailto:info@bukowicki-dom.pl)  
[www.bukowicki-dom.pl](http://www.bukowicki-dom.pl)  
[facebook.com/profile.php?id=100063569323655](https://facebook.com/profile.php?id=100063569323655)

Bukowicki Dom to niezwykle miejsce na mapie polskiego rzemieślnicze- go winiarstwa oraz produkcji spożywczej. Tworzony z pasją i zaangażo- waniem przez Martę i Marcina Prończuk od 2018 roku, stanowi harmo- nijne połączenie natury, tradycji i rzemiosła. W otoczeniu malowniczych krajobrazów powstają tutaj doskonałe wina, dojrzewające sery oraz tłó- czone na zimno oleje – wszystko zgodnie z zasadami zrównoważonego rolnictwa oraz naturalnych metod uprawy i produkcji.

Nasza działalność opiera się na poszanowaniu cykli przyrody i wyko- rzystywaniu surowców najwyższej jakości. Dbamy o to, by każdy etap pracy – od uprawy winorośli po gotowy produkt – był przeprowadzany z pełnym zaangażowaniem, w duchu autentyczności i szacunku do na- tury. Pasja, tradycja i rękodzielnicza jakość to fundamenty, na których opiera się filozofia rzemieślniczej produkcji.

50



## WINNICA

Bukowicki Dom może poszczycić się winnicą, w której rośnie 6000 krze- wów winorośli, głównie odmian Vitis Vinifera. Uprawa obejmuje szla- chetne szczepy, które pozwalają na uzyskanie win o wyrazistym smaku i aromacie. Każdy etap produkcji jest wykonywany ręcznie – od pielę- gnacji roślin, przez zbiór, fermentację, aż po leżakowanie wina. Dzięki temu każda butelka odzwierciedla unikalny charakter lokalnego terroir. W naszej ofercie znajdują się wina o różnorodnym charakterze:

Solaris – białe, o wyraźnym bukiecie owocowym  
Chardonnay – białe, eleganckie, z nutami dojrzałych owoców  
Pinot Meunier – różowe, delikatnie owocowe  
Pinot Noir – czerwone, o bogatym smaku i aromacie

## SEROWNIA

W 2024 roku do oferty Bukowickiego Domu dołączyła rzemieślnicza se- rownaria, w której wytwarzane są dojrzewające sery najwyższej jakości. Proces produkcji bazuje na tradycyjnych metodach, bez użycia sztucz- nych dodatków. Naturalne dojrzewanie nadaje serom wyjątkowy smak i bogatą strukturę. W naszej ofercie znajdują się:

Morska Bryza – ser typu greckiego  
Klasyczny – ser półtwardy, typu holenderskiego  
Złota Perła – ser półtwardy, typu szwajcarsko-holenderskiego  
Błękitna Rapsodia – ser z niebieską pleśnią  
Parmianka Bukowicka – ser twardy, dojrzewający typu włoskiego  
Produkty świeże, takie jak ricotta, serki i napoje serwatkowe

## TŁOCZNIA OLEJU

Bukowicki Dom oferuje także oleje tłoczone na zimno, produkowane metodą pozwalającą zachować pełnię wartości odżywczych i naturalny aromat surowców. Wytwarzane oleje to:

Boska Prostaczka – olej rydzowy z Inianki  
Pełnia Lata – olej rzepakowy

## FILOZOFIA I MISJA

Bukowicki Dom to nie tylko miejsce produkcji, ale również przestrzeń, w której klienci mogą poczuć bliskość natury oraz doświadczyć auten- tyczności rzemieślniczej pracy. Każdy produkt tworzony jest w duchu tradycji, z pełnym zaangażowaniem i pasją, a to sprawia, że Bukowicki Dom cieszy się uznaniem miłośników naturalnej żywności i rękodzielni- czego winiarstwa.

Zapraszamy do odkrycia Bukowickiego Domu – miejsca, gdzie smak, natura i rzemiosło spletają się w jedną harmonijną całość.





## Zdrowy Bochen

ul. Mieczykowa 131  
65-012 Zielona Góra  
Gmina Zielona Góra, powiat Zielona Góra  
tel.: 605 850 024  
mail: kontakt@zdrowybochen.pl  
www.zdrowybochen.pl  
facebook.com/zdrowybochen

W dobie rosnącej świadomości dotyczącej zdrowego odżywiania, Piekarnia Domowa Zdrowy Bochen wyróżnia się na tle konkurencji, oferując wyłącznie wysokiej jakości pieczywo. Nasza filozofia opiera się na zaspokajaniu potrzeb naszych klientów poprzez dostarczanie pieczywa o naturalnym składzie, które jest nie tylko smaczne, ale przede wszystkim zdrowe.

Specjalizujemy się w wypieku chleba na zakwasie, który nie tylko podnosi walory smakowe, ale również pozytywnie wpływa na proces trawienia. W naszej ofercie znajdziesz szeroki wybór pieczywa, wypiekanego z mąk orkiszowych i żytnich, ale także oferujemy pieczywo bezglutenowe. Nasze chleby bezglutenowe powstają z kaszy gryczanej, jaglanej oraz płatków owsianych, które same mielimy na mąki, aby zapewnić najlepszą jakość i uniknąć zanieczyszczeń glutenem.

Z myślą o klientach, którzy mają szczególne potrzeby żywieniowe, stworzyliśmy ofertę, która łączy zdrowie z różnorodnością. W naszym asortymencie znajdziesz nie tylko chleby, ale także bułki, bagietki oraz ciabaty. Warto zwrócić uwagę na nasze słodkie wypieki, takie jak orkiszowe



drożdżówki z owocami, pączki orkiszowe pieczone w piecu oraz chałkę orkiszową na zakwasie. Dzięki długiej, zimnej fermentacji i wypiekanie na kamieniu szamotowym, nasze produkty mają niepowtarzalny smak i aromat, który zadowoli nawet najbardziej wymagających klientów.

Nasze pieczywo można znaleźć w lokalnych sklepach spożywczych oraz warzywniakach w Zielonej Górze, Świebodzinie, Słubicach, Wolsztynie i Kościanie. Dodatkowo, nasz sklep internetowy umożliwia zamówienie produktów z darmową dostawą na terenie Zielonej Góry oraz z szybkim wysyłaniem kurierskim w pozostałej części Polski.

Regularnie poszerzamy naszą ofertę, wprowadzając nowe produkty, takie jak chleby wypiekane z mąki z prądawnego zboża – płaskurki. Praca w naszej piekarni to nie tylko zawód, ale przede wszystkim pasja. Każdy wypiek to owoc naszej ciężkiej pracy i zaangażowania, a także chęci dostarczania wyjątkowych smaków na stół naszych klientów.

Piekarnia Domowa Zdrowy Bochen to gwarancja jakości i smaku, który docenią zarówno osoby dbające o zdrowie, jak i wszyscy miłośnicy pieczywa!



NOTATKI