

GAZETA  
NA 124

Marek Stefanina  
prezes zarządu Warmińsko-  
Mazurskiego Funduszu  
„Poręczenia Kredytowe”  
Sp. z o. o. w Działdowie



Lat 48. Prezes zarządu Warmińsko-Mazurskiego Funduszu „Poręczenia Kredytowe” Sp. z o. o. w Działdowie. Ukończył Wydział Prawa i Administracji na Uniwersytecie Mikołaja Kopernika w Toruniu oraz studia podyplomowe z zarządzania bankiem komercyjnym w Szkole Głównej Handlowej w Warszawie i studia podyplomowe z pedagogiki w Instytucie Badań Naukowych przy Ministerstwie Edukacji Narodowej. Był kierownikiem filii Banku BPH SA w Nidzicy, a następnie członkiem zarządu w PGKiM Sp. z o. o. w Działdowie. W latach 1997-2003 był przewodniczącym Rady Nadzorczej Działdowskiej Agencji Rozwoju S.A., a od 2008 roku jest członkiem Rady Nadzorczej Olsztyńskich Zakładów Graficznych S.A.

## POWIAT DZIAŁDOWSKI

Krzysztof Stępiak  
właściciel stoczni jachtowej  
„Northman” oraz „Ahoj  
Czarter” S.C. w Węgorzewie



36 lat. Właściciel stoczni jachtowej „Northman” oraz „Ahoj Czarter” S.C., największej firmy czarterującej jachty na Mazurach. Do jego największych osiągnięć należy m.in. wprowadzenie z sukcesem nowoczesnej linii jachtów Maxus, cieszących się wielką popularnością w Polsce i za granicą oraz zdobycie za nie szeregu nagród na targach polskich i zagranicznych. W tegorocznej edycji plebiscytu „Jachtsmen Roku” pisma „Jachting” wygrał w kategorii „Przedsiębiorca”.  
Anna Styrańczak

## POWIAT WĘGORZEWSKI

Kto jest kim  
w biznesie



## Certyfikat daje gwarancję, że jest to produkt ekologiczny Chleb razowy razowemu nierówny

**Z**alewa nas produkcja piekarnicza. W jednym sklepie można spotkać wyroby kilku, a nawet kilkunastu piekarni. Jak w takiej masie różnorodnych wypieków – pieczywa, ciast i ciasteczek rozpoznać te najlepsze? Te najbardziej wartościowe i przyjazne naszemu zdrowiu?

Niestety, nie wszystko co dostępne na rynku jest jednoznaczne. Bywa, że identyczne nazwy nie gwarantują takich samych produktów. Jedną z metod, najskuteczniejszą i najłatwiejszą do zastosowania w momencie zakupów jest kierowanie się certyfikatami i wybieranie znanych nam producentów. Tylko certyfikat zaświadcza o przestrzeganiu norm i zasad ekologicznych w całym procesie produkcji (od rolnika poprzez młyn i piekarnię do półek sklepowych) pozwala na uniknięcie nietrafionych zakupów i rozczarowania. Ale odwrotu zazwyczaj już nie ma. Nie trzeba jednak szukać daleko. Gwarancję popartą certyfikatami Rolnictwa Ekologicznego oraz Dziedzictwa Kulinarne Warmia, Mazury i Powiśle posiada Eko-Piekarnia w Wydminach.

Spółka powstała w lutym 2009 roku, ale jest kontynuatorką bogatej, sześćdziesięcioletniej tradycji piekarni pracującej dotąd pod szyldem Gminnej Spółdzielni Samopomoc Chłopska w Wydminach. – Postawiliśmy na mocny rozwój – nie ukrywa Franciszek Pawłowski, prezes GS SCH w Wydminach. – Utworzenie spółki pozwoliło nam na dokonanie modernizacji piekarni i technologiczny skok wyprzedzający konkurencję. W skromnej dotąd piekarni pojawiły się najnowszej generacji maszyny i urządzenia piekarnicze, nie tylko krajowe ale też zagraniczne, głównie z Włoch. Na modernizację zakładu pozyskano środki z Unii Europejskiej. – Dzięki nowym liniom produkcyjnym gwarantujemy zachowanie jakości na wysokim poziomie całej naszej produkcji – zapewnia Franciszek Pawłowski.

A jest o co dbać. Marka wydmiańskich wypieków została potwierdzona udziałem i nagrodami w licznych targach rolniczych i branżowych, w tym na Światowych Targach Ekologicznych „Biofach” w Norymberdze w 2008 i 2009 roku. Wydmiańskie chleby znalazły swoje poczesne miejsce w Dziedzictwie Kulinarne Warmii, Mazur i Powiśla.

Sukces przyniosły tradycyjne receptury pochodzące z Wileńszczyzny, Grodzieńszczyzny, Lubelszczyzny i Podkarpacia. Swój udział ma także bliskie Warmii i Mazurom Podlasie.

Warto sobie zdać sprawę, że chleb chlebowi nierówny. Nie zawsze nazwa daje gwarancję jakości, a ciemny kolor pieczywa świadczy, że jest to chleb razowy. Wydmiańska piekarnia taką gwarancję daje. Gwarantuje też, że raz zapamiętany smak odnajdziemy w każdym kolejnym bochenku. Dzięki temu niewielki zakład z Wydmian stał się członkiem Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne. Jakość potwierdza każdy kolejny rok, i takie sukcesy jak I i II miejsca na Targach Rolniczych w Olsztynie oraz wyróżnienie za najwyższą jakość w Warszawie. To najwyższa liga piekarnicza, bo konkuruje tutaj ze sobą cała branża, fachowcy, o których uznanie jest bardzo trudno.

Dziś wydmiańska Eko-Piekarnia to asortyment ponad 40 produktów. Najważniejsze spośród nich – co potwierdzili swoim uznaniem liczni klienci – to Chleb Giżycki Herbowy, Chleb Giżycki 0,5 kg, Chleb Gryczany i Słowiński. Warto też – widząc nazwę producenta Eko-Piekarnia – sięgnąć po Chleb Wiejski, Orkiszowy, Pytłowy oraz z oryginalną recepturą – Chleb Świętego Brunona. Eko-Piekarnia gwarantuje, że są one produkowane na naturalnych zakwasach – bez polepszaczy i konserwantów.

Wydmiański zakład zaopatruje sieć sklepów w całej północno-wschodniej Polsce. Wybrane produkty można spotkać w Kętrzynie, Węgorzewie, Giżycku, Orzyszu, Olecku, Elku, Grajewie i Suwałkach. Sukces lokalny przynosi zainteresowanie sieci handlowych z Mazowsza i Pomorza. Tam również wydmiańskie pieczywo wkrótce będzie dostępne.



735310gggi-a-g

**Wyprzedaż ekspozycji - Rabat do -30%!**

**BYDGOSKIE MEBLE**

**Wybierz własne LIVIGNO!**

4200 zł  
**LIVIGNO**  
2F-OTM/BK  
po rabacie  
**3099 zł**  
- zyskujesz  
**1200 zł**

www.helvetia.com.pl

**HF Helvetia Furniture**

PO46 PO46 PO50 PO54 PO55

**PINDUR**  
meble

Zapraszamy!

Salon Meblowy PINDUR  
11-500 Giżycko, Al.1 Maja 17  
tel/fax (087) 428 22 11  
e-mail: meble@pindur.pl  
www.pindur.pl

**DDD**  
DOBRE DLA DOMU

**PODŁOGI  
ŚCIANY  
DRZWI**

Zobacz największą  
ekspozycję drzwi  
w Giżycku!

Ponad 80 skrzydeł drzwiowych do wyboru!



**DDD GIŻYCKO ul. 1 Maja 17 - Salon Meblowy Pindur**  
tel. (87) 428 11 66  
www.ddd.com.pl

704910gggi-b-s