

Nasze Dobre Podlaskie 2009



Czapki z głów przed najlepszymi

Przedstawiamy laureatów konkursu ■ **Lewkowo. Białystok. Choroszcz. Supraśl.**
Mała firma rodzinna i duże przedsiębiorstwo. Tradycja i nowoczesność. Tak hasłowo można podsumować finał naszego tegorocznego konkursu. Kończymy go z nadzieją, że dzięki naszym publikacjom udało się zwrócić Państwa uwagę na osiągnięcia firm i wysiłek ludzi, z których może być dumny nasz region.

Artykuł przemysłowy

Najpopularniejszy Produkt Podlasia

Ceramika Budowlana Lewkowo
Pustak ceramiczny



Ceramika Budowlana Lewkowo to już od 41 lat synonim tradycji i nowoczesnej technologii. Właśnie połączenie tych cech czyni tę firmę jednym z wiodących w Polsce producentów ceramiki budowlanej. To przed tymi faktami kapituła konkursu Nasze Dobre Podlaskie pochyliła się w uznaniu.

A kropkę nad i postawił SMS-owy plebiscyt Czytelników: pustaki Lewkowa są na pewno popularnym produktem – znajdziemy je na budowach Białegostoku, Łomży i Suwałk, Białowieży, Hajnówki czy Warszawy, na Pomorzu, Lubelszczyźnie i na Śląsku. W budynkach użyteczności publicznej, na osiedlach mieszkalnych, murach obiektów sakralnych.

Nasze nagrody będą w Lewkowie w doskonałym towarzystwie: przedsiębiorstwo było wielokrotnie wyróżniane i nagradzane za swoje wyroby, między innymi czterokrotnie Certyfikatem „Fair Play”, Certyfikatem „Najwyższa jakość w budownictwie”, Złotym Medalem im. Kazimierza Wielkiego oraz innymi nagrodami państwowymi i branżowymi.

Co złożyło się na ten sukces? – Nie bez znaczenia jest fakt, że do produkcji używamy własnych surowców, poprzez co w pełni kontrolujemy proces powstawania naszych wyrobów i ich jakość –

podkreśla Aleksander Bondaruk, prezes firmy. – Monitorujemy zarówno proces wydobycia surowca, jak i efekt finalny.

Wśród zalet pustaków z Lewkowa wymienia się fakt, że dzięki zastosowaniu technologii pióropustu oraz zwiększeniu gabarytów produkowanych pustaków uzyskuje się podczas prowadzenia inwestycji znaczące oszczędności zaprawy i skracca czas realizacji. Obiekty powstające z lewkowskich pustaków to budowle ekologiczne i trwałe. A dzięki takim cechom jak bardzo dobra izolacyjność termiczna, ognioodporność, mrozoodporność, ograniczona nasiąkliwość, ceramika z Lewkowa jest znanym i bardzo często wykorzystywanym do wznoszenia budynków materiałem budowlanym. Potwierdzeniem tego jest przyznanie firmie w roku 2006 Europejskiego Certyfikatu Zakładowej Kontroli Produkcji.

Mając tak długą tradycję produkcji, CB Lewkowo jest otwarta na innowacje. Dowód? Choćby opracowanie i wdrożenie pustaka akustycznego (o bardzo wysokiej dźwiękochłonności) w oparciu na dotacjach z unijnego Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka. (PEZ)

Kapituła konkursu Nasze Dobre Podlaskie 2009

Jeszcze raz przypomnijmy, komu w tym roku przypadła ocena propo-

Inne usługi

Kriobank
Leczenie niepłodności małżeńskiej



Centrum Leczenia Niepłodności Małżeńskiej Kriobank jest najstarszym prywatnym ośrodkiem leczenia niepłodności w Polsce – działa od 1989 roku.

– Wieloletnie doświadczenie pozwala nam dysponować wszystkimi metodami leczenia niepłodności, które są dostępne na świecie. Zaś nasze wyniki są porównywalne z wynikami najlepszych tego typu ośrodków – mówi profesor Waldemar Kuczyński, szef ośrodka. – Metody leczenia są zawsze dostosowywane do sytuacji konkretnych pacjentów, przyczyn niepłodności występujących u danej pary, jej przeszłości chorobowej, stosowanego wcześniej leczenia oraz obecnej sytuacji zdrowotnej.

Ośrodek specjalizuje się również w leczeniu niepłodności u osób z uszkodzeniem rdzenia kręgowego oraz nosicieli chorób wirusowych, w tym HIV. Rozwiązania architektoniczne budynku gwarantują łatwe poruszanie się osób jeżdżących na wózkach inwalidzkich.

– Mieści się u nas również najstarszy i największy bank nasienia w Polsce – dodaje profesor. – Dysponujemy nasieniem dawców spełniającym najwyższą jakość, zapewniamy bezpieczeństwo biorczyń oraz szeroki dobór cech dawcy. Prowadzimy również partnerski program dawstwa komórek jajowych na zasadach dwustronnej pomocy udzielanej sobie nawzajem przez pacjentów.

Centrum dysponuje gabinetami zabiegowymi wyposażonymi w wysokiej klasy sprzęt diagnostyczny, który umożliwia bezpieczne prowadzenie leczenia na każdym etapie. Doświadczenie lekarzy oraz najlepszej klasy sprzęt ultrasonograficzny i punkcyjny gwarantują bezpieczeństwo i skuteczność przeprowadzanych zabiegów. Jednak nawet największe doświadczenie bez najnowszych zdobyczy nauki i techniki, czyli profesjonalnego sprzętu diagnostycznego, niewiele mogłoby zdziałać.

– Dysponujemy najwyższym standardem laboratorium embriologicznego, pozwalającym na śledzenie oraz dokumentowanie rozwoju embriologicznego na każdym etapie – mówi lekarz. – Wdrożyliśmy również systemy zapewnienia jakości (Quality assurance) oraz kontroli jakości (Quality Control) w postępowaniu klinicznym, laboratorium embriologicznym oraz laboratoriach diagnostycznych. Wprowadzony został również system zarządzania jakością i środowiskiem ISO 9001 i ISO 14001. (ZAG)

Artykuł wędliniarski

Zakład Mięśny KABO w Porosłach
Kielbasa biebzańska



Miśnią zlokalizowanego w Choroszczy przedsięwzięcia jest „produkcja wędlin godnych naszych polskich rodzin”. Z całym przekonaniem można przyznać, że kielbasa biebzańska – produkt o mocnej i zastrzeżonej już marce – spełnia te wymagania. A świadczy o tym choćby historia jej popularności.

Jak opowiada Anatol Borowik, prezes i współwłaściciel Kabo, kiedyś biebzańska kupowana była głównie w sezonie wakacyjnym, gdy polski turysta ruszał na wояże i zależało mu na trwałym, a smacznym produkcie, który nawet długo przechowywany nie psuje się, tylko coraz bardziej wysycha. Bo biebzańska taka właśnie jest – sucha i krucha, zakrecona w pętelkę.

– W zasadzie nie trzeba jej było reklamować – wspomina prezes. – Sama zyskiwała na popularności i mniej więcej od 2000 roku świetnie się sprzedaje już przez cały rok.

W latach 90. miała odbiorców głównie na Podlasiu. Teraz – oparta cały czas na tej samej recepturze – zadomowiła się nawet w Warszawie. Nie mówiąc już o tym, że eksportowana jest przez firmę do Irlandii czy Londynu.

– A w naszym sklepie przyzakładowym wiele osób kupuje biebzańską, żeby ją wywieźć za ocean – cieszy się Anatol Borowik.

Kielbasa biebzańska nie jest jedyną suchą wędliną rodem z Kabo. W gamie produktów suchych lub podsuszanych są np. tak znane wyroby jak: bindyga, krakowska sucha wieprzowa, krakowska sucha z indyka czy kabanosy drobiowe. Drugą grupą asortymentową Kabo, bardzo szybko zdobywającą klientów, jest garmażeria. Są tu wyroby typowo domowe, takie jak: oscypek, galantyna z kurczaka czy paszтет z żurawiną.

Od chwili, gdy 17 lat temu firma Anatola Borowika i Waczesława Karpieszuka zaczęła działalność, wiele się w niej zmieniło. Początkowo pracowało w niej 12 osób. Dziś – blisko 100. Obecnie – m.in. dzięki dotacjom unijnym – jest to nowoczesne przedsiębiorstwo, produkujące wędliny z mięsa wieprzowego i drobiowego pod stałym nadzorem Weterynaryjnej Inspekcji Sanitarnej z wdrożonym systemem HACCP, gwarantującym bezpieczeństwo żywności. Kabo posiada uprawnienia do handlu na wszystkich rynkach krajów Unii Europejskiej i produkuje 20 ton wyrobów na dobę. (PEZ)

Nowe technologie i usługi IT

Spółka AC SA w Białymstoku
Stag 300-premium



W miniony piątek w Białymstoku odbył się regionalny finał konkursu Krajowy Lider Innowacji 2009. Kiedy w kategorii duża firma dwa dyplomy (innowacyjna firma, innowacyjny produkt) odebrała Katarzyna Rutkowska, prezes białostockiej spółki AC SA, nie byliśmy zaskoczeni. Bo to właśnie Stag 300-premium skonstruowany w tej firmie zdobył w konkursie Nasze Dobre Podlaskie najwyższe uznanie kapituły.

Mariusz Losiewicz – dyrektor ds. badań i rozwoju w AC – za każdym razem podkreśla, że Stag to efekt pracy całego sztabu konstruktorów (a jest ich obecnie 25). O osiągnięciach konstruktorów AC – jeszcze pod nazwą firmy AC BHZ – pisaliśmy w „Porannym” wielokrotnie (AC zajęło 1 miejsce w rankingu Kuriera Porannego „Innowacje 2007” w kategorii Produkcja). Tym bardziej możemy być dumni, że elektronicznie firmy to głównie absolwenci Politechniki Białostockiej.

Każdego roku w pionie badań i rozwoju prowadzonych jest kilkadziesiąt projektów, z których zdecydowana większość trafia do seryjnej produkcji i sprzedazy.

Przypomnijmy, że Stag 300-premium jest najmłodszym i najnowocześniejszym „dzieckiem” w rodzinie Stagów – sekwencyjnych sterowników wtrysku gazu. Stosowanie Staga 300-premium zaleca się w szczególności we wszystkich nowych samochodach, wyposażonych w nowoczesne jednostki napędowe, a także w samochodach o dużej mocy i intensywnie eksploatowanych.

Urządzenie to jest pierwszym na rynku sterownikiem idealnie synchronizującym pracę samochodowej instalacji gazowej ze wskazaniami komputera benzynowego (zmniejsza w ten sposób ryzyko powstania usterek związanych z niedokładną ręczną kalibracją systemu). Dzięki temu silnik zasilany gazem pracuje dokładnie tak, jak w trakcie spalania benzyny.

STAG 300 premium jest przeznaczony do wszystkich samochodów wyposażonych w silniki benzynowe o liczbie cylindrów od 1 do 8. Sterownik ten spełnia wymagania normy emisji spalin Euro 5. Ma gwarancję producenta na 3 lata. Sprzedawany jest w zestawie o nazwie Minikit. W komplecie ze sterownikiem znajduje się nowa lista wtryskowa Valtek typ 34. Jej cechą charakterystyczną jest szybka reakcja na sygnał sterujący, co pozwala na precyzyjne dawkowanie gazu. (PEZ)

Inny artykuł spożywczy

Zakład gastronomiczny Łukaszków
Pączki domowe



Wspomnienie smaków i aromatów dzieciństwa – odpowiedziała nam Maria Łukaszczyk, właścicielka supraskiej Łukaszkówki, gdy spyaliśmy ją, skąd się wziął pomysł na zaoferowanie klientom firmy tego właśnie produktu. Pani Maria przyznała się nam też, że kiedy siedem lat temu postanowiła dołączyć pączki do oferty Łukaszkówki, nikt nie dopuszczał do ich produkcji. Miała do nich taki sentyment, że wstawała codziennie rano, o godz. 3 czy 4, i lepiała kulki za kulka, tak jak robiła to mama.

– Dziś już nie ma takiej możliwości, bo pączki cieszą się ogromnym wzięciem i robimy ich dziennie od 500 do 600 – dodaje Maria Łukaszczyk. – Ale „trzęsiemy się” nad nimi równie mocno, jak przed laty ja sama.

Pani Maria zapewnia, że nadal nie ma mowy, żeby używać do jej pączków gotowych spraszków i wody: Trzymamy się starych przepisów rodziny. Stosujemy odpowiednio ilość cukru, jaj, margaryny i oczywiście spirytusu.

Nadżenia są dwa: z marmolady i makowe. A kupić te przysmaki można zarówno w sklepach firmowych Łukaszkówki, jak i sieci PHU Market czy Lech Garmażeria Staropolska. Ukłon w stronę pączków Łukaszkówki za strony ostatniej z wymienionych firm jest szczególnie wymowny, bo to konkurencja pani Marii. Ale w branży wędliniarskiej, Łukaszkówka jest bowiem także znana z robionych według tradycyjnych receptur, wysokogatunkowych wędlin czy wyrobów garmażeryjnych, jak pierogi, kartacze czy baba ziemniaczana. Firma ma zarówno swój sklep w Białymstoku (to on właśnie dał Łukaszkówce nagrodę w ubiegłorocznym konkursie Nasze Dobre Podlaskie w kategorii inna usługa), jak i restaurację w Supraślu. Zajmuje się też cateringiem.

Mimo że jest małą rodzinną spółką, Łukaszkówka jest już znaną i lubianą marką na Podlasiu. Znaczącym miejscem na naszej gastronomicznej mapie turystycznej.

Kiedy w ubiegłym roku nasz region odwiedzili ambasadorowie państw całego świata, to właśnie pączkami z Łukaszkówki zajął się szczególnie przyjemnością. A mówi się, że tych pączków nie da się jeść bez obliźywania, bo tak obficie są one obpywane cukrem pudrem. Do tustego czwartku jeszcze daleko. Może jednak warto sprawdzić wcześniej? (PEZ)

Najbardziej się cieszyć, że coraz częściej w podlaskich firmach spotykamy świetnie zastosowane innowacje. I to na miarę światową. Docenić trzeba jednak przede wszystkim te propozycje, w których jest również widoczny wkład intelektualny ludzi z naszego regionu.

To były najczęściej przewijające się opinie podczas dyskusji kapituły tegorocznego konkursu Nasze Dobre Podlaskie. Jej członkowie cieszyli się także z widocznego wykorzystania w firmach dotacji unijnych, co świad-

czy o coraz wyższej skuteczności ubiegania się o te fundusze, w których przecież coraz wyżej punktowana jest innowacyjność projektów.

Wysoko został także oceniony fakt, że tym razem konkursowi towarzyszyła prezentacja produktów i usług (firmy miały dowolność skorzystania z tej możliwości). Członkowie kapituły uznali (porównując tegoroczne efekty z ubiegłorocznymi), że również pod względem umiejętności wypromowania samych siebie nasze firmy robią szybkie postępy. I jest to wi-

doczne zarówno w dużych firmach, jak i małych, rodzinnych. Udział w każdym konkursie – wymuszający przygotowanie dokumentacji produktu czy usługi, zebrania pakietu dotychczasowych nagród – uczy przy okazji przedsiębiorców poruszania się na konkurencyjnym baro-dzo rynku.

Kapituła konkursu Nasze Dobre Podlaskie 2009

Jeszcze raz przypomnijmy, komu w tym roku przypadła ocena propo-

zycji konkursowych. Kapitułę tworzyli: Jarosław Brzozowski, miejski rzecznik konsumentów w Białymstoku; Halina Grzelakowska, dyrektor Biura Naczelnej Organizacji Technicznej w Białymstoku; prof. Adam Krętowski, prorektor ds. nauki Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku; prof. Jerzy Nikitorowicz, rektor Uniwersytetu w Białymstoku; Andrzej Parafiniuk, prezes Podlaskiej Fundacji Rozwoju Regionalnego; Waldemar Pawłowski, z-ca dyrektora departamentu Prezydenta Miasta w Białym-

stoku; Izabela Senderacka, dyrektor Centrum Innowacji i Transferu Technologii Politechniki Białostockiej; Ewa Wojewódka, dyrektor generalny Biura Wojewody Podlaskiego; Maryla Pawlak-Zalikowska, reprezentująca redakcję „Kuriera Porannego”.

Przypomnijmy raz jeszcze tegorocznych uczestników naszego konkursu i ich propozycje:

■ **Kategoria – artykuł wędliniarski:**

PMB S.A. krakowska sucha, PMB S.A. parówki śląskie, ZAKŁAD MIĘSNY KABO SP J. kielbasa biebzańska; n. Kategoria – inny artykuł spożywczy: BONA majonez Tradycyjny, PIEKARNIA OKRUSZEK chleb wielozmianisty, PIEKARNIA ZIARENKO chleb żytni staropolski, SIDO SP J. kawa Kamea Arabica, ZAKŁAD GASTRONOMICZNY LUKASZÓWKA pączki domowe; ■ **Kategoria – artykuł przemysłowy:** CERAMIKA BUDOWLANA LEWKOWO pustak ceramiczny, EURO STANDARD obrazy z kamienia;

■ **Kategoria – nowa technologia i usługa IT:** AC S.A. STAG-300 premium, KOLNEX cięcie wody; ■ **Kategoria – inna usługa:** HASS H.A.Z. WASILUK Restauracja Lipcowa Ogród, KRIOBANK leczenie niepłodności małżeńskiej, NSZOZ „CZARODENT” nowoczesna laseroterapia w stomatologii, RYCAR usługa – zamów używane auto z gwarancją. **Zobacz też galerię fotograficzną na**

www.podlaskie.strefabiznesu.pl

NAGRODY DLA CZYTELNIKÓW

Aparaty rozdane

Nagrody za uczestnictwo w SMS-owym plebiscycie Na Najpopularniejszy Produkt Podlasia otrzymają Piotr Sadowski z Białegostoku oraz Helena Piekarska z Narewki. Gratulujemy! I dziękujemy wszystkim głosującym.

