



KLASTER

Bezpieczna Żywność



**Mazowiecki Park
Naukowo Technologiczny**
Park Spółdzielczy w Płońsku




„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”
Podmiot odpowiedzialny za opracowanie i treść katalogu: Mazowiecki Park Naukowo Technologiczny – PS w Płońsku

Klaster Bezpieczna Żywność zrzesza 37 podmiotów:

Cluster of Safe Food unites 37 causes:

1. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego
2. Browary Regionalne Jakubiak Sp. z o.o.
3. „Suraż-Pol” Zakład Przetwórstwa Mięsnego Paweł Surażyński
4. Gospodarstwo Produkcyjno-Handlowo-Uługowe „Kowalski” Krzysztof Kowalski
5. „Koneser” Firma Produkcyjno-Uługowo-Handlowa Julian Bielawski
6. Piekarnia-Cukiernia Piekarczyk S.C.
7. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ciechanowie
8. JP Konsulting Sp. z o.o.
9. Tomasz Rachocki Produkcja Rolnicza
10. PPHU Gerard Sobolewski
11. Wyroby Mięsne-Regionalne Małgorzata Kwiatkowska
12. Zakład Mięsny LENARCIK - Sławomir Lenarcik
13. PPHU ROLPOT Spółka Jawna Królewski i Panek
14. P. P-H Okruszek Tomasz Jarosiński
15. Malwa Food Company Sp. z o.o.
16. „Sad na Zapieckach” Tomasz Bienkowski
17. Anna Szpura Mała Pszczółka
18. Zakład Mleczarski Sp. z o.o. w Płońsku z/s w Skarżynie
19. Przedsiębiorstwo Produkcyjno - Handlowe „Anna” Adam Sierocki Anna Sierocka s. j.
20. UNIFIN-Marcin Bzdyra
21. PPHU Gajm Andrzej Domagała
22. Maciej Obłękowski Produkcja Zbóż
23. LGD Zielone Mosty Narwi
24. MODR Warszawa
25. Stowarzyszenie Rozwoju INNOWACJE
26. Proquimac PCF S.A.
27. P.P.H.U „Pod Różami”
28. Pachniczówka Sp. z o.o.
29. Sery zagrodowe
30. Piekarnia Ratuszowa Radzikowscy s.c.
31. Fundacja Nauka i Edukacja dla Agrobiznesu
32. Lokalna Grupa Działania - Przyjazne Mazowsze
33. R.Dziliński, Rafał Dziliński Nalewkarnia LOLNGINUS
34. Fundacja Pracy Narodów
35. Mazowiecki Park Naukowo Technologiczny – Park Spółdzielczy w Płońsku
36. Sweet Brands Sp. z o.o.
37. Polska Róża Ernest Michalski Sp. z o.o.



 Klaster Bezpieczna Żywność to partnerstwo firm branży rolno-spożywczej zlokalizowanych w województwie mazowieckim. Wspiera działalność przedsiębiorstw w sektorze produkcji i przetwórstwa żywności oraz w sektorach pokrewnych poprzez rozwój współpracy oraz wspólnych przedsięwzięć, łączących m.in. rolników, producentów, przetwórców, handlowców, dostawców technologii i innowacyjnych rozwiązań. Przedsiębiorstwa skupione w Klastrze konkurują ze sobą, ale jednocześnie współpracują w tych obszarach, gdzie przynosi to korzyść dla wszystkich uczestników. Konkurencja i współpraca staje się motorem ich rozwoju. Im więcej firm aktywnie działa w Klastrze, jest się on atrakcyjniejszy, przyciąga więcej podmiotów i tym samym staje się istotnym partnerem na rynku. Celem klastra jest stworzenie największego i najbardziej efektywnego powiązania kooperacyjnego w województwie mazowieckim, którego projekty i działania istotnie wpłyną na rozwój każdego z członków klastra, a co za tym idzie rozwój gospodarczy regionu. Siła Klastra tkwi w zespole i współpracy, które tworzą większy potencjał i umożliwiają szybszą adaptację do zmieniającego się rynku.

 Safe Food Cluster (Klaster Bezpieczna Żywność) is a partnership of agri-food companies located in the Mazovia. It supports the activity of enterprises in the food production and processing sector as well as in related sectors through the development of cooperation and joint ventures, combining farmers, producers, traders, technology and innovative solutions suppliers. Members of the Safe Food Cluster compete with each other, but at the same time cooperate in those areas where it brings benefits to all participants. Competition and cooperation becomes the driving force behind their development. The more companies are active in the Cluster, it becomes more attractive, thus it becomes an important partner on the market. The Cluster's goal is to create the largest and most effective cooperative association in the Mazovia Voivodeship, whose projects and activities will significantly affect the development of each cluster member, and thus the economic development of the region. The Cluster's strength lies in the team and cooperation that create greater potential and allow faster adaptation to the changing market.



Zakład Mleczarski Sp. z o.o. w Płońsku z/s w Skarżynie

🇵🇱 Firma w obecnej formie prawnej działa na rynku od 2000 r. Powstała na bazie OSM w Płońsku z/s w Skarżynie (rok założenia 1927) poprzez utworzenie Spółki z o.o. z PHZ SM „Lacpol” w Warszawie. Sztandarowym wyrobem Firmy są twarogi. Produkowane są z najwyższej jakości surowca, zgodnie z wymogami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i wdrożonym w Zakładzie systemem HACCP. Łączą w sobie bardzo ważne cechy: są bez konserwantów i polepszaczy, całkowicie bezpieczne i naturalne. Dzięki tradycyjnej technologii możliwe jest uzyskanie łagodnego, domowego smaku „białego sera”. Stanowią doskonałe źródło białka, łatwo przyswajalnego wapnia, tłuszczu, węglowodanów i witamin. Są doskonałe do kanapek, sałatek, twarożków ze śmietaną i dodatkami, serników i innych ciast.

Zakład Mleczarski Sp. z o.o.
Aleja Lipowa 6, Skarżyn
09-100 Płońsk
tel. (+48) 23 661 71 13
NIP 567-15-84-657
e-mail: plonsk@lacpol.com.pl

🇺🇰 The company in its current legal form operates on the market since 2000. It was established on the basis of OSM in Płońsk, in Skarżynie (founded in 1927) and PHZ SM “Lacpol” in Warsaw. The company’s flagship product is cottage cheese. It is made of the highest quality raw material, in accordance with food security requirements – The HACCP system. Our cottage cheese is produced without preservatives and chemical food additives. Products are completely natural. Thanks to the traditional technology you get a mild, homemade taste of “white cheese”. A reliable source of protein, easily digestible calcium, fat, carbohydrates and vitamins. They are perfect for sandwiches, salads, cottage cheese with sour cream and toppings, cheesecakes and other cakes.

www.plonsk-lacpol.pl

🇵🇱 Sery zagrodowe to rodzinne gospodarstwo rolne, które prowadzi produkcję mleka. Krowy wypasają się na czystych łąkach, gdzie zioła i polne rośliny tworzą barwną mozaikę. Trzy lata temu po kilku eksperymentach, otrzymaliśmy pyszny ser w procesie dojrzewania, pozwoliło nam to na opracowanie własnych receptur w produkcji serów podpuszczkowych. Sery są cennym źródłem wielu składników, ale przede wszystkim białka o wysokiej wartości biologicznej, łatwo przyswajalnego wapnia i witamin z grupy B oraz witaminy A i D. Dobrą, jakość naszych produktów może potwierdzić nasze członkostwo w Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarного. Stawiamy na zdrowie...

Oferujemy sery świeże krótko dojrzewające oraz długo dojrzewające a także sery twarogowe, włoskie (typu Ricotta), napoje mleczne.

Sery zagrodowe
Kolonia Pogorzel 6
Gmina Osieck
tel. (+48) 502 769 814
e-mail: agnieszka-pietka1977@wp.pl

🇺🇰 Farm Cheese Company is a family farm that produces milk and cheese. Our cows graze on clean meadows where herbs and flowers create a colorful mosaic. Three years ago, after a few experiments, we received delicious cheese in the ripening process. It allowed us to develop our own recipes in the production of rennet cheeses. Cheese is a valuable source of many ingredients, but most of all proteins with high biological value, easily absorbable calcium and B vitamins as well as vitamins A and D. We focus on health... The quality of our products is confirmed by our membership in the European Network of Regional Culinary Heritage. We offer fresh, ripening, soft and hard cheeses.

Sery zagrodowe



🇵🇱 Pasieka „Mała Pszczółka”, znajduje się na wschodzie Polski na terenach Mazowsza, gdzie przenikały się różne kultury. Gmina Stara Kornica to mieszanka Mazowsza, Podlasia i Lubelszczyzny. Jest to pasieka z tradycjami kilku pokoleń. Obecnie mamy 20 rodzin pszczelich, którymi zajmujemy się w sposób tradycyjny. Staramy się zapewnić pszczołom dogodne warunki do pracy nie ingerując intensywnie w ich gospodarkę. Bogactwo roślinności porastające znajdujące się w naszej okolicy, zapewnia pszczołom wystarczające pożytki nektarowe i pyłkowe. Oferujemy miód wielokwiatowy łąkowy. Pasieka nadal się rozwija i mamy wiele planów do zrealizowania. Zapraszamy do naszej pasieki na wszystko co naturalne i zdrowe.

Pasieka „Mała Pszczółka”

Pasieka „Mała Pszczółka”
Stara Kornica 119
08-205 Kornica
tel. (+48) 533 150 175
e-mail: anna.szpura@wp.pl

🇵🇱 Little Bee Apiary is located on the eastern Polish, Mazovia areas where mixed various cultures. Municipality Stara Kornica is situated between Mazovia, Podlasie and Lublin district. It is an apiary with the traditions of several generations. You are always welcome in our apiary.



🇵🇱 Rodzinna firma o pięciopokoleniowych tradycjach pszczelarskich. Specjalizuje się w produkcji i przetwórstwie produktów pasiecznych. Pachniczówka jest pionierem na Polskim rynku w dziedzinie promocji spożycia miodu, a swój cel osiąga przez oferowanie niekonwencjonalnych produktów przygotowanych na bazie najwyższej jakości miodu pszczelego. Do najbardziej ciekawych produktów firmy można zaliczyć Miodoladę – napój słodzony wyłącznie miodem dostępny w 3 smakach, kremy owocowo-miodowe dostępne w 5 wersjach smakowych i należące do tzw. RAWFOOD, czy jedyne w swoim rodzaju Miodowe Piwo Mazowieckie – bezglutenowe piwo warzone z miodu. To tylko kilka przykładów na typowe dla firmy Pachniczówka połączenie tradycji z nowoczesnością. Jeśli jeszcze nie pokochaliście miodu, zapraszamy. Na pewno uda nam się zmienić wasze nastawienie do tego złotego skarbu natury...

Pasieka i Miodosytnia Pachniczówka Sp. z o.o.

Pachniczówka Sp. z o.o.
ul. Połna 2
07-110 Grębków
tel. (+48) 511 710 243
NIP 712-015-34-44
e-mail: biuro@pachniczowka.pl

🇵🇱 A family company with five-generation bee-keeping traditions. Specializes in the production and processing of apiary products. Pachniczówka is a pioneer on the Polish market in the promotion of honey consumption, it achieves its goal by offering unconventional products prepared on the basis of the highest quality of honey. You can choose from a variety of drinks, fruit-honey creams, available in 5 flavors and belonging to the so-called RAWFOOD or unique Mazowieckie Honey Beer – a gluten-free beer brewed with honey. These are just a few examples of the combination of tradition and modernity typical of Pachniczówka. If you have not loved honey yet, we invite you: we will certainly be able to change your attitude to this golden treasure of nature...

www.pachniczowka.pl





SAD na Zapieckach Tomasz Bieńkowski

SAD na Zapieckach
ul. Zapiecki 3
05-180 Pomiechówek
tel. (+48) 503 678 227
NIP 531-165-00-56
e-mail: tomek@sadnazapieckach.pl

🇵🇱 Drzewa owocowe w należącym do nas gospodarstwie uprawiane były już przed wojną. W latach 80 nasi rodzice sukcesywnie rozwijali uprawę sadu. Powiększyli areał upraw do niepełna 30 ha i wyposażyli w odpowiednią infrastrukturę niezbędną do produkcji oraz przechowywania owoców. Idąc śladem naszych rodziców oraz dziadków mając świadomość, że jest to trudny rodzaj działalności chcemy kontynuować i rozwijać tę tradycję. Analizując potrzeby rynku spowodowane coraz większą świadomością konsumentów jeśli chodzi o zdrowe i prawidłowe odżywianie rozpoczęliśmy produkcję i oferujemy dziś SOKI tłoczone NFC w różnych kompozycjach smakowych. SAD na Zapieckach jest członkiem sieci Dziedzictwa Kulinarne.

🇬🇧 Fruit trees in our farm were already cultivated before the World War II. In the 1980 s, our parents gradually developed the cultivation of the orchard. They enlarged the area of crops to less than 30 ha and equipped them with the necessary infrastructure right for fruit production and storage. Following in the footsteps of our parents and grandparents knowing that this is a difficult type of activity, we want to continue and develop this tradition. Analyzing market needs caused by the growing awareness of consumers in terms of healthy and proper nutrition, we started production and now we offer pressed NFC juices in various flavor compositions. SAD on Zapieckach is a member of the Culinary Heritage network.

www.sadnazapieckach.pl



🇵🇱 W gospodarstwie rolnym, od kilku pokoleń zajmujemy się tłoczeniem oleju. Tłoczmy olej lniany i rzepakowy. Przygotowujemy także smakowy olej lniany z ziołami. Od ponad 10 lat zajmujemy się hodowlą Świń Rasy Złotnicka Biała pod nadzorem Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Prowadzone przez nas gospodarstwo jest w dużej mierze samowystarczalne. Sami uprawiamy len i rzepak z którego wytwarzamy olej, sprzedajemy go we własnym zakresie. A pozostałe po nim makuuchy są doskonałą ekologiczną i pożywną paszą dla naszych świńek. Produkty są wpisane na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych. Gospodarstwo osiąga liczne nagrody w województwie jak i na szczeblu krajowym m.in: Farmer Roku, Sposób na Sukces, Agroliga.

Gospodarstwo-Produkcyjno-Handlowo-Ustugowe „Kowalski”
Krzysztof Kowalski
Winniki 18
05-190 Nasielsk
tel. (+48) 661 584 558
NIP 568-119-94-35
e-mail: biuro@olejekowalski.pl

🇬🇧 On the farm, for several generations we have been dealing with oilseed-pressing. We produce cold-pressed linseed oil and rapeseed oil. We also manufacture flavored linseed oil with herbs. For more than 10 years, we have been breeding of Złotnicka Biała pigs – under the supervision of the University of Life Sciences in Poznań. The farm run by us is largely self-sufficient: we grow flax and oilseed rape, from which we manufacture oil, we sell it in our own range. We also use pomace as ecological fodder for our pigs. Our products are included in the National List of Traditional Products. The farm has been awarded many times in regional and national competitions, including “Farmer of the Year”, “Way for Success”, “Agroliga”. Our products won prizes: Laur of the Marshall of the Masovian Voivodeship and Gold Medal of the Polagra Food Fair in Poznań at the Poznań International Fair. The farm is on the list of “Educational Farms”.

www.olejekowalski.pl



Gospodarstwo Produkcyjno- Handlowo- Ustugowe „Kowalski” Krzysztof Kowalski





Wyroby Mięсне – Regionalne Małgorzata Kwiatkowska

🇵🇱 Firma Wyroby Mięsne - Regionalne istnieje na rynku od 1991 roku. Od 2004 roku zajmuje się produkcją wędlin wytwarzanych metodami tradycyjnymi. Do produkcji wyrobów używane jest wyłącznie mięso pochodzące od lokalnych rolników. W procesie produkcji nie wykorzystujemy żadnych środków funkcjonalnych oraz konserwantów. Specyficzny zapach, smak i barwę naszych produktów uzyskujemy dzięki tradycyjnemu wędzeniu drewnem (dębowym i olchowym) oraz doskonale dobranym przyprawom naturalnym. W swojej ofercie posiadamy wędliny wędzone, pieczone oraz dojrzewające. Zakład posiada badania potwierdzające, iż określone produkty są bezglutenowe.

Wyroby Mięsne – Regionalne
Małgorzata Kwiatkowska
Wólka Kikolska 14
05-180 Pomiechówek
tel. (+48) 505 035 912
NIP 531-10-05-077
e-mail: kwiatkowska.wmr@wp.pl

🇬🇧 The company Wyroby Mięsne – Regionalne (Regional Meat Products) has been on the market since the year 1991. It has been manufacturing cold meat with traditional methods since 2004. In the production process is used meat that comes exclusively from local farmers. We do not use any texturising additives or preservatives. The unique flavour, taste and colour of our products we get through smoke-flavouring with oak and alder wood and perfectly composed natural seasonings. With our range we provide smoked, baked and ripened cold meat. The facility has got certification of gluten-free products.



🇵🇱 Zakład Mięsny Lenarcik to firma średniej wielkości z ponad ćwierć wiekową tradycją. Założone przez właściciela - Sławomira Lenarcika w 1991 roku przedsiębiorstwo specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin z mięsa wieprzowego, wołowego, drobiu i dziczyzny. Pozyskując surowiec wieprzowy od lokalnych rolników oraz posiadając własną hodowlę bydła jest w stanie produkować wyroby o wyjątkowych walorach smakowych i zdrowotnych. Z zamiłowania właściciela do myślistwa oraz mając na uwadze trend „fit” w wyrobach spożywczych, zakład stara się popularyzować spożycie dziczyzny, efektem czego w ofercie ZM Lenarcik znajdują Państwo całą gamę mięs kulinarnych oraz wędlin z mięsa zwierzyny łownej.

Zakład Mięsny Lenarcik
- Sławomir Lenarcik
Gotardy 37, 06-126 Gzy
tel. (+48) 23 691 52 40
NIP 566-000-17-87
e-mail: sekretariat@zmlenarcik.pl
handel@zmlenarcik.pl

🇬🇧 Zakłady Mięsne (Meat Processing Plants) Lenarcik is a medium-sized company with over a quarter-century tradition. Founded by the owner - Sławomir Lenarcik in 1991, the company specializes in the production of high-quality cold meats from pork, beef, poultry and venison. The company, thanks to the use of raw pork from local farmers and its own cattle breeding is able to produce products with exceptional taste and health values. Because of the owner's passion for hunting and having regard to the trend of 'fit' in food products the company "ZM Lenarcik" promotes the consumption of venison. In our offer you can find a whole range of culinary meats and cold meats from wild game meat.

www.zmlenarcik.pl



Zakład Mięsny Lenarcik Sławomir Lenarcik



**PIEKARNIA
RATUSZOWA**
RADZIKOWSCY
SIEDLCE
rok zał. 1930

**Piekarnia Ratuszowa
Radzikowscy s.c.**

🇵🇱 Piekarnia Ratuszowa Radzikowscy to firma rodzinna z 80-letnią tradycją. Pieczywo nasze wytwarzane jest według starych receptur okresu międzywojennego – lata 20-30 ubiegłego wieku. Do produkcji stosujemy mąki żytnie gruboziarniste razowe i pszenne z małych młynów lokalnych. Nie stosujemy w produkcji żadnych polepszaczy, konserwantów czy barwników. Produkty posiadają Złote Medale Targów Poznzańskich oraz znak „Jakość – Tradycja”.

Piekarnia Ratuszowa
Radzikowscy s.c.
ul. Piłsudskiego 12
08-110 Siedlce
tel. (+48) 25 632 36 74
(+48) 509 866 680
NIP 821-10-03-927
e-mail: piekarnia@ratuszowasiedlce.pl

🇬🇧 Radzikowscy Town Hall Bakery is a family owned Town Hall Bakery with a 80-year-long tradition. Our breads are made in accordance with unique old recipes from the 20s and 30s of the last century. We use wholemeal, rye and wheat coarse flour from small, local mills. We add no artificial products, preservatives or food colouring.

www.ratuszowasiedlce.pl

🇵🇱 Piekarnia-Cukiernia Piekarczyk jest rodzinną firmą rzemieślniczą. Specjalizujemy się w produkcji wyrobów piekarniczych, ciast deserowych i drożdżowych, ciasteczek drobnych i tortów. Obecnie w swojej ofercie mamy także delikatesowe wyroby garmażeryjne i najwyższej jakości lody naturalne. Jako rodzinna firma rzemieślnicza szczególnie dbamy o jakość naszych wyrobów, starając się łączyć tradycyjne receptury z najnowszymi światowymi trendami w dziedzinie żywienia. Nasze wyroby możemy nazwać wyrobami nowej generacji.

Piekarnia-Cukiernia Piekarczyk
Kroczevo 133
09-142 Zątuski
tel. (+48) 607 248 202
NIP 567-17-32-922
e-mail: kroczevo133@op.pl

🇬🇧 Bakery-Confectionery "Piekarczyk" is a family-owned craft company. we are specialized in the production of bakery products, cakes, yeast cakes, layer cakes and cookies. Currently in our offer we have also delicatessen products and the highest quality natural ice cream. As the family company, we attach great importance to the high quality of our products. we combine traditional recipes with the latest world trends in the field of nutrition. Our products are a new generation products.

www.firmapiekarczyk.pl

**PIEKARCZYK
CUKIERNIA**

**Piekarnia-Cukiernia
Piekarczyk**





Hotel i Restauracja „Pod Różami”

„Pod Różami” to rodzinna firma, która powstała w 1990 r. w Jedlni-Letnisko. Obecnie na działalność firmy składają się: sklep samoobsługowy, hotel, sala bankietowa, restauracja a la carte. Niezwykła atmosfera oraz spokojna okolica sprzyjają wypoczynkowi na łonie natury. Natomiast sala weselna to wymarzone miejsce na wszelakie imprezy okolicznościowe: wesele, chrzciny, imieniny, czy jubileusze.

„Pod Różami” to Twoje miejsce na każdą okazję. Mamy przyjemność pochwalić się członkostwem w Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsza. Prowadząc restaurację bazujemy na potrawach kuchni polskiej, często powracając do rodzimych dań naszego regionu. Produkty własnego wyrobu można zakupić w naszym sklepie internetowym www.sklep-pod-rozami.com.pl. Nasze produkty to połączenie polskiej tradycji z nutką nowoczesności. Zawsze smacznie zdrowo i z pomysłem...

P.P.H.U. „Pod Różami”
Sklep, Hotel, Restauracja
Restauracja „Różana”
Radomska 49, 26-630
Jedlnia-Letnisko
tel. (+48) 501 044 752
NIP 796-007-28-29
e-mail: hotel@pod-rozami.com.pl

„Pod Różami” is a family business established in 1990 in small, but very charming town, Jedlnia-Letnisko. The name „Pod Różami”, means in english „Under Roses” and comes from the family surname. The company is running small hotel, events venue, grocery store and two a la carte restaurants. Our town is located in heart of Poland and has great infrastructure such as small lagoon, cycling paths, forest which makes it perfect spot for weekend get away. Our events venues provide you with endless possibilities for organising weddings, anniversaries, birthdays. Pod Rozami is a place for all occasions. Our restaurant belongs to the European Culinary Heritage in Mazovian District, so you can try traditional polish kitchen during your stay. The products from our offer can be purchased in the online store at www.sklep-pod-rozami.com.pl. “Pod Różami” combines Polish tradition with a touch of modern kitchen.

www.pod-rozami.com.pl

PPHU „ROLPOT” spółka jawna Królewski i Panek jest rodzinną firmą będącą jednym z największych producentów makaronu w Polsce. Od momentu powstania w 1991 r. nawiązaliśmy współpracę z wieloma polskimi i zagranicznymi klientami, a także dowiedliśmy że jesteśmy solidnym i godnym zaufania partnerem. Wykorzystując wieloletnie doświadczenie oraz nowoczesne technologie produkujemy makarony o niepowtarzalnym smaku, potrafiące zadowolić nawet najbardziej wymagających konsumentów. W naszym zakładzie produkcyjnym korzystamy z najwyższej jakości urządzeń takich firm jak BRAINBANTI, PAVAN, TNA, YAMATO i BOSCH. Obecnie posiadamy dwie linie produkcyjne o łącznej wydajności 2 500 ton miesięcznie, co stawia nas w ścisłej czołówce krajowej pod względem mocy produkcyjnych. Od roku 2014 firma posiada wdrożony certyfikat IFS Food Version 6.

PPHU ROLPOT
Spółka Jawna Królewski i Panek
ul. Wyszogrodzka 21C
09-402 Płock
tel. (+48) 24 262 00 83
NIP 774-001-05-42
e-mail: rolpot@rolpot.pl

PPHU „ROLPOT” General Partnership Królewski i Panek is a family company counting among the largest pasta manufacturers in Poland. Since the moment of company establishment in 1991, we have commenced cooperation with numerous Polish and foreign customers and we have repeatedly proved that we are a reliable and trustworthy business partner. Using our rich experience and the modern production technologies, we produce pasta with unique taste, which will satisfy the most demanding customer. The quality of our raw materials and products is continually monitored by our own laboratory during the entire production cycle. We believe that the key to success lies not only in the quality of ingredients and the recipes, but also in strict observance of management systems.

www.rolpot.pl


KRÓLEWSKI

PPHU ROLPOT Spółka Jawna Królewski i Panek



The logo for Okruszek, featuring the word "Okruszek" in a stylized, cursive font inside a blue cloud-like shape.

Firma P.P-H „Okruszek” Tomasz Jarosiński założona została w 1989 r. przez p. Tomasza Jarosińskiego. Obecnie zatrudnia ponad 80 osób. Początkowo byliśmy producentem chrupków kukurydzianych. W kolejnych latach firma rozszerzyła swoją działalność o produkcję makaronów, paluszków, prażynek a także wafli. W 2016 roku została uruchomiona nowa linia do produkcji makaronu spaghetti, natomiast w 2018 roku firma oddała do użytku nowoczesny magazyn wysokiego składowania na 5000 miejsc paletowych. Od 2003 roku firma pracuje zgodnie z najwyższymi standardami jakości BRC.

P.P-H „Okruszek”

Tomasz Jarosiński

P.P-H „Okruszek” Tomasz Jarosiński
ul. Wspólna 18
09-442 Rogozino
tel. (+48) 24 263 79 38
NIP 774-000-43-52
e-mail: okruszek@okruszek.pl

🇬🇧 P.P-H „Okruszek” Tomasz Jarosiński is a family owned company which has been on the market since 1989. Its founder and owner is Tomasz Jarosiński who has taken care of his company's development for more than 28 years. Since the beginning we have wanted to produce food which is both tasty and cheap. We are one of the biggest food manufacturers in our region. Our main goal is a reliable fulfillment of orders complying with recipient's requirements such as high quality of a final product, its price and delivery time. We are a modern company fulfilling all standards. Using new technologies, high class production lines and longitme experience allow us to manufacture the product of the highest quality.

www.okruszek.pl



Firma SWEET BRANDS została założona w 2012 roku jako odpowiedź na rosnące wymagania rynku poszukującego wysokiej jakości produktów i usług. Od samego początku działania firma była nastawiona na rynek międzynarodowy. Firma SWEET BRANDS jest właścicielem marki SWEET&JOY. SWEET&JOY jest młodą, dynamiczną marką produktów wybieranych przez ludzi, którzy poszukują unikalnych, wyjątkowych, wysokiej jakości produktów. Wiemy jak realizować eksport i dostarczać naszym klientom nie tylko najwyższej jakości polskie produkty ale również najwyższej jakości serwis związany z obsługą działań operacyjnych. W naszym asortymencie znajdziecie szeroki wybór ciastek włączając bezy, kruche wafle, belgijskie czekolady i praliny.

SWEET BRANDS
SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
ul. Runa Leśnego 7, Łąki
05-250 Radzymin
tel. (+48) 22 201 23 78
fax: (+48) 22 201 23 79
e-mail: office@sweet-brands.com

🇬🇧 SWEET BRANDS company was established in 2012 as an answer to growing market demand for high quality products and services. From the very beginning, the company's operations were oriented on international market. SWEET BRANDS is the owner of SWEET&JOY brand. SWEET&JOY is young, dynamic brand loved by people who are looking for unique, sophisticated, high quality products. We know how to do export and provide to our customers not only the best Polish products but also the best service. In our assortment you will find wide variety of cookies including meringue cookies, wafer crisps, Belgian chocolates and pralines.

www.sweet-brands.com

The logo for Sweet & Joy, featuring the words "SWEET & JOY" in a bold, sans-serif font with a stylized ampersand.

SWEET BRANDS

SP. Z O.O





Malwa Food Company Sp. z o.o.

🇵🇱 Zajmujemy się produkcją żywności ekologicznej oraz funkcjonalnej. Produkcja nasza jest oparta na surowcach „czystych chemicznie i genetycznie”. Receptury naszych produktów są tak dobrane ażeby nasz konsument oprócz przyjemności jedzenia, spożywał produkty, które będą miały korzystny wpływ na zdrowie i poprawę samopoczucia. Społeczeństwa poszczególnych krajów coraz bardziej są świadome tego jak duży wpływ na zdrowie ma zdrowy sposób odżywiania. My możemy zapewnić, iż wśród produktów przez nas wytwarzanych zarówno ekologicznych jak i prozdrowotnych można znaleźć wspaniałe „zdrowe” przekąski dla dzieci i osób dorosłych, produkty dla osób chorych na cukrzycę, dla osób będących na diecie czy tych których organizm wymaga wprowadzenia do układu pokarmowego błonnika.

MALWA
Food Company Sp. z o.o.
Blichowo 61B
09-452 Blichowo
tel. (+48) 24 265 13 93
NIP 774-323-10-31
e-mail: malwa@malwa.org.pl

🇬🇧 The company specializes in production of organic and functional food. Our aim is to produce healthy products using natural and GMO free ingredients. The recipes of our products are selected so that our consumer, in addition to the pleasure of eating, consumes products that will have a beneficial effect on health and improve well-being. Consumers are increasingly aware that the food they eat has a huge impact on their health. You can be sure that in our rich offer of organic and health-oriented products you can find delicious, healthy snacks dedicated to children and adults, diabetics, people who are on a diet or those whose body is in need of fiber.

www.malwa.org.pl
www.malwafood.com



🇵🇱 Browary Regionalne Jakubiak to polskie przedsiębiorstwo istniejące od 2002 roku i skupiające kilka browarów regionalnych. Właściciel Marek Jakubiak postawił na warzenie piwa naturalnymi metodami (z zastosowaniem otwartej fermentacji) w zabytkowych browarach z poszanowaniem polskiej tradycji piwowarskiej. Produkcja obejmuje tylko świeże piwa, z naturalnych składników, warzone w różnych stylach. W Browarze Ciechan powstało pierwsze w Polsce piwo niepasteryzowane (Wyborne), a piwo Miodowe było prekursorem wśród piw smakowych. Główne marki grupy to Ciechan i Lwówek. Oprócz piwa firma wytwarza również alkohole wysokoprocentowe – m.in. likiery słodowe, a od grudnia 2017 Whisky single malt własnej produkcji.

Browary Regionalne
Jakubiak Sp. z o.o.
ul. Kolejowa 400
05-092 Dziekanów Nowy
tel. (+48) 883 666 608
NIP 524-26-27-811
e-mail: marketing@brjsa.pl

🇬🇧 Regional Breweries Jakubiak is a Polish company founded in 2007 and gathering several regional breweries. Owner Marek Jakubiak decided to brew beer only by natural methods (using open fermentation) in historic Breweries with the respect for the Polish brewing tradition. The production includes only fresh beer, made by natural ingredients, brewed in various styles. In Ciechan Brewery was created the first unpasteurized beer in Poland (Wyborne) and Miodowe beer was a precursor among flavored beers. The main brands of the group is Ciechan and Lwówek. In addition to beer, the company also produces spirits, including malt liquors and from December 2017 single malt Whisky from their own production.

www.brjsa.pl



BROWARY
REGIONALNE
JAKUBIAK

Browary Regionalne Jakubiak



Nalewkarnia
LONGINUS

🇵🇱 Nasza firma jest małym rodzinnym przedsięwzięciem próbującym wskrzesić tradycję produkcji oryginalnych nalewek owocowych i ziołowych. Wytwarzamy nalewki z najlepszych wyselekcjonowanych owoców lub ziół, polskiego spirytusu z niewielkim dodatkiem cukru. Wszystkie prace są wykonywane ręcznie, a nasze nalewki leżakują minimum 12 miesięcy zanim trafią do Państwa. Firma jest członkiem Sieci Kulinarnej dziedzictwa Mazowsza, od trzech lat posiada rekomendację Przewodnika Gault & Millau Polska, a nasze nalewki wielokrotnie zostały wyróżnione Laurem Marszałka województwa mazowieckiego.

R. Dziliński, Rafał Dziliński
**Nalewkarnia
Longinus**

R. Dziliński, Rafał Dziliński
Nalewkarnia Longinus
ul. Leśna 5
06-400 Ciechanów
tel. (+48) 602 187 986
NIP 566-131-32-24
e-mail: rafaldziliński@gmail.com

🇬🇧 Our company is a small family business trying to revive the tradition of producing original fruit and herb tinctures. We produce tinctures from the best selected fruits or herbs, Polish spirit with a small addition of sugar. All works are done by hand, and our tinctures are aged for a minimum of 12 months before they reach you. The company is a member of the Masovian Culinary Heritage Network, has been recommended by the Gault & Millau Poland Guide for three years, and our tinctures have been repeatedly awarded with the Marshal of the Masovian Voivodeship.

www.nalewki.net



🇵🇱 Nalewki Staropolskie tworzone są zgodnie z tradycyjnymi domowymi recepturami, osiągają swój niepowtarzalny smak dzięki wieloletniemu leżakowaniu. Poszczególne rodzaje są wytwarzane w krótkich seriach i są rocznikowane. Nalewki początkowo dojrzewają na słońcu, które wydobywa z owoców cały bukiet najwspanialszych aromatów i smaków, potem przez wiele lat leżakują w gąsiorach. Nalewki Staropolskie to produkty ekskluzywne. Na rynku alkoholowym pozycjonowane są jako produkt niszowy z najwyższej półki pod względem jakości i wyglądu. Cały proces produkcyjny wykonywany jest ręcznie, w domowy sposób.

Nalewki Staropolskie
Karol Majewski i Wspólnicy Sp.z o.o.
ul. Wiosenna 60
05-092 Łomianki
tel. (+48) 22 864 65 47, 501 301 819
fax (+48) 22 122 52 55
NIP 118-16-85-030
e-mail: nalewki@nalewki.pl

🇬🇧 Nalewki staropolskie is a family company. The liquors are created based on the traditional family recipes. Firstly, the liquors mature under the sun which make fruits release the bouquet of finest aromas and flavours. Next, they rest in jars and demijohns in cool dark cellars. This is how they acquire their unique taste. The whole process is performed manually, using home methods. Old Polish Liquors are luxury products. They are positioned on the spirits market as a top-shelf niche product in terms of quality and appearance. Liquors are produced in short series and are year-stamped.

www.nalewki.pl

 **NALEWKI
STAROPOLSKIE**


**Nalewki
Staropolskie**
Karol Majewski
i Wspólnicy
Sp. z o.o.





RYNEK
N A T U R Y


RynekNatury.pl

 Rynek Natury to przedsiębiorstwo społeczne prowadzone w ramach fundacji. Jesteśmy zautomatyzowaną siecią sprzedaży naturalnych produktów wytwarzanych w Polsce. Tworzymy własny kanał sprzedaży w dużych miastach w pełni zautomatyzowany z wykorzystaniem maszyn vendingowych nowej generacji zintegrowanych ze sklepem internetowym. Działamy na bardzo korzystnych zasadach dla producentów zdrowej żywności, produktów naturalnych i ekologicznych. Wspieramy małych, często niszowych producentów umożliwiając sprzedaż w miastach przy minimalnych kosztach obsługi dzięki wykorzystaniu nowych technologii. Zapraszamy do współpracy każdego producenta, który wytwarza dobrej jakości produkty, które można nazwać naturalne i zdrowe.

Fundacja Pracy Narodów
ul. Mazowiecka 9
09-100 Płońsk
tel. (+48) 665 691 673
NIP 567-190-70-37
e-mail: .info@fwn.org.pl


 The Nature's Market is a social enterprise run as part of a foundation. We are an automated sales network of natural products manufactured in Poland. We create own sales channel in large cities fully automated using the new generation vending machines integrated with the online store. We operate on very favorable terms for producers of healthy food, natural and organic products. We support small, often niche producers, enabling sale in cities with minimal service costs due to the use of new technologies. You're welcome to cooperate with us if products that you offer are good quality that can be called natural and healthy.

www.RynekNatury.pl

 Proquimac to firma z ponad 40-letnim doświadczeniem w świecie kolorów i pigmentów do wszystkich zastosowań spożywczych. Posiadamy szeroką gamę produktów naturalnych, barwników do żywności, pigmentów oraz barwników syntetycznych, które produkujemy i dystrybuujemy wśród wszystkich klientów na całym świecie. W Proquimac nadajemy kolor życiu.

PROQUIMAC PCF S.A.
ul. Calle Berlin 3
08-233 Vacarissas
tel. (+48) 93 828 06 73
e-mail: info@proquimac.com

Krzysztof Wodecki
Sales Manager Poland
Proquimac PFC S.A.
(+48) 601 778 452
www.proquimac.com

 Proquimac is a company with more than 40 years experience on world of colours and pigments for all kind of food applications. We hold a wide range of Natural, Colouring Foods, Pigments and Synthetic colours, which we produce and distribute among all clients all around the world. In Proquimac we give colour to live.

www.proquimac.com



PROQUIMAC
Food&Pharma


PROQUIMAC
PCF S.A.




POLSKA IZBA
PRODUKTU
REGIONALNEGO
I LOKALNEGO

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego


Polska Izba Produktu
Regionalnego i Lokalnego
ul. Widok 20
00-023 Warszawa
tel. (+48) 22 692 71 11
NIP 526-27-87-073
e-mail: izba@produktyregionalne.pl


 Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego od 2004 r. zrzesza producentów tradycyjnej i regionalnej żywności. Misją Izby jest promocja produktów regionalnych, informowanie o ich walorach i rozwój rynku tych produktów. PIPRIŁ jest twórcą systemu „Jakość Tradycja” – krajowego systemu jakości żywności służącego wyróżnieniu tradycyjnych produktów wysokiej jakości. Jest wydawcą magazynu „Smak i Tradycja”.



 The Polish Chamber of Regional and Local Products (PIPRIŁ) has been established in 2004, it brings together traditional and regional food producers. The Chamber's mission is to promote regional products, as well as providing information about their values and development of the market of the traditional and regional products. PIPRIŁ is the creator of the certification system "Quality Tradition" - a national food quality system, aiming to distinguish traditional high-quality products. The Chamber is the publisher of the "Taste and Tradition" magazine.

www.produktyregionalne.pl

 Lokalna Grupa Działania – Przyjazne Mazowsze działa na obszarze 10 gmin wiejskich i 1 gminy miejskiej powiatu płońskiego. Administracyjnie obszar należy do województwa mazowieckiego. Łączna powierzchnia terenu wynosi 1368,19 ha, liczba mieszkańców – 57 tys. Obszar LGD położony jest ok. 60 km od aglomeracji warszawskiej, region ten ma charakter rolniczy. Pod względem gospodarczym występują tu w przewadze jednoosobowe małe i średnie przedsiębiorstwa. Na specyfikę obszaru składają się następujące elementy: dziedzictwo kulturowe, związki z historią żydowską, szlak sienkiewiczowski, guzik sochociński z muszli rzecznej, zagłębienie truskawek i innych owoców a także obszary chronionego krajobrazu – „Zielone Płuca Polski”. Pomoc LGD skierowana jest do mieszkańców gmin obszaru objętego Lokalną Strategią Rozwoju, w szczególności przedsiębiorców, twórców, przedstawicieli organizacji i instytucji, lokalnych liderów.

 The area of Local Action Group "Friendly Mazovia" consists of 10 rural boroughs and 1 municipal borough, the Płońsk District. As for administrative division this area belongs to the Mazovian Voivodship. The total land area is 1368,19 ha and there are 57 thousands of inhabitants. The area is about 60 km from the Warsaw agglomeration and is primarily agricultural. This place is the predominance of micro-enterprises being run as one-person business small and medium enterprises. The uniqueness of the Local Action Group area comprises of the following elements: cultural heritage, relations to Jewish history, Sienkiewicz route, Sochocin button made of river shell, orchard of strawberries and other fruit, as well as protected landscapes areas – Poland's "Green Lungs". The help of the Local Action Group is directed to the inhabitants of the communes of the area covered by the Local Development Strategy, in particular entrepreneurs, creators, representatives of the organizations and institutions, local leaders.

www.lgdpm.pl




Lokalna Grupa Działania - Przyjazne Mazowsze


Lokalna Grupa Działania
- Przyjazne Mazowsze
ul. H. Sienkiewicza 11
09-100 Płońsk
tel. (+48) 23 661 31 61
NIP 567-175-90-160
e-mail: lgdpm@wp.pl



Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego

 Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego jest państwową jednostką organizacyjną posiadającą osobowość prawną, której zadaniem jest prowadzenie doradztwa rolniczego obejmującego działania ukierunkowane na podniesienie konkurencyjności rynkowej gospodarstw rolnych, wspieranie zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich oraz podnoszenie poziomu kwalifikacji zawodowych mieszkańców obszarów wiejskich.

Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Warszawie
ul. Czereśniowa 98
02-456 Warszawa
tel. (+48) 22 571 61 00
NIP 521-33-19-840
e-mail: sekretariat@modr.mazowsze.pl

 Mazovian Agricultural Advisory Centre is a state organizational unit with legal personality, whose task is to provide agricultural advisory services including activities aimed at improving the market competitiveness of agricultural holdings, supporting sustainable development of rural areas and developing the professional qualifications of rural residents.


www.modr.mazowsze.pl



Mazowiecki Park Naukowo Technologiczny

Park Spółdzielczy w Płońsku

Mazowiecki Park Naukowo Technologiczny
- Park Spółdzielczy w Płońsku
ul. H. Sienkiewicza 11
09-100 Płońsk
tel. (+48) 23 683 44 37
e-mail: info@mpnt.pl
www.mpnt.pl

 Mazowiecki Park Naukowo-Technologiczny (MPNT) jest inicjatywą mającą na celu przede wszystkim wsparcie sektora rolno-spożywczego z wykorzystaniem przewag konkurencyjnych Mazowsza. To jest nasz główny priorytet, ale nie jedyny. Park współpracuje z przedsiębiorcami, naukowcami i regionalnymi instytucjami publicznymi w celu osiągnięcia wspólnych celów i realizacji wspólnych projektów. Park koncentruje się również na rozwoju biotechnologii, energii odnawialnej, innowacjach w rolnictwie, a także na wzmacnianiu klastrów. Jesteśmy zarejestrowani jako stowarzyszenie osób prawnych (forma prawna: spółdzielnia), która realizuje wspólne projekty gospodarcze w interesie i imieniu swoich członków. Mazowiecki Park Naukowo Technologiczny jest koordynatorem Klastra „Bezpieczna żywność”. Klaster skupia firmy, instytuty badawcze i organizacje otoczenia biznesu działające w sektorze rolno-spożywczym z Północnego Mazowsza. W 2017 r. Klaster został nagrodzony Brązową Wytwórną European Cluster Excellence Initiative.

Mazowiecki Park Naukowo-Technologiczny

- Wspiera przedsiębiorców w stosowaniu nowych technologii i umożliwia dostęp do ekspertów, informacji, badań rynkowych i analiz
- Zapewnia uniwersytetom i instytucjom badawczym możliwość świadczenia usług dla firm, zapewnia wsparcie dla sektora badawczo-rozwojowego oraz łączy naukowe wynalazki z biznesem
- Wspiera partnerów biznesowych, inwestorów i akcjonariuszy, a także pomaga w pozyskiwaniu funduszy na przedsięwzięcia
- Sektory zaangażowania
- Żywność rolno-spożywcza
- Biotechnologia
- Ekologia
- Energia odnawialna
- Technologie informacyjne w sektorze rolno-spożywczym

 Mazovia Science and Technology Park (MSTP) is an initiative aimed to primarily support the agri-food sector using the competitive advantages of the Mazovia region. It is our major priority, but not the only one. The Park cooperates with entrepreneurs, scientists and regional public institutions to achieve common goals and implement joint projects. The Park is also focusing on biotechnology development, renewable energy, innovations in agriculture, as well as enhancing clusters. We are registered as an association of legal entities (legal form: cooperative), which carries out joint economic projects in the interest and on behalf of its members. Mazovia Science and Technology Park is the coordinator of the Cluster “Safe food”. The cluster brings together companies, research institutes and business support organizations operating in agro-food sector from North Mazovia. In the 2017 the cluster has been awarded with the Bronze Label of the European Cluster Excellence Initiative.

Mazovia Science and Technology Park:

- Supports entrepreneurs in application of new technologies and enables access to experts, information, market research and analysis
- Offers universities and research institutions an opportunity to deliver services for companies, provides support to R&D sector, and links scientific inventions with business
- Supports business, investors and shareholders partnerships, as well as assists fundraising for ventures
- Sectors of engagement
- Agri-food
- Biotechnology
- Ecology
- Renewable energy
- Information Technologies in the agri-food sector



KLASTER

Bezpieczna Żywność

www.klaster.mpnt.pl



Zachęcamy do odwiedzenia stron internetowych:
www.mazowieckie.ksow.pl, gdzie można znaleźć informację
o bieżących inicjatywach i wsparciu KSOW oraz
www.ksow.pl, gdzie można zarejestrować się jako Partner KSOW.



Mazowiecki Park Naukowo Technologiczny

Park Spółdzielczy w Płońsku

www.mpnt.pl