

## **Roman Ciężyński**

Piekarnia Ciężyńscy istnieje od 1989 r. Firmę prowadzą Roman Ciężyński oraz jego dwaj bracia: Piotr i Paweł. Początkowo przedsiębiorstwo funkcjonowało tylko przy ul. Łokietka w Gostyniu. Od 1995 roku jednak uruchomiono dodatkową działalność – przy ul. 1 Maja w Gostyniu. Obecnie wypieki braci Ciężyńskich można kupić w dwóch sklepach firmowych oraz punktach w całym powiecie gostyńskim.

Pieczywo produkowane jest z najlepszych surowców i według sprawdzonych receptur. Zanim wypieki trafią do sprzedaży, przeprowadza się wiele prób. Obecnie w ofercie znajduje się 12 podstawowych gatunków chleba. Wypiekane są chleby mieszane, żytnie, żytnie razowe, pszenne, pszenne graham z pełnego przemiału. Jednym z najciekawszych produktów, będących wizytówką firmy, jest chleb biskupiański.

Piekarnia Ciężyńscy wspiera organizację najważniejszych wydarzeń w powiecie gostyńskim. Aktywnie włącza się w imprezy dedykowane mieszkańcom powiatu gostyńskiego. Od lat z dużym sercem przygotowuje stoisko piekarzy i chlebowe przedszkole na Dożynki Powiatowe na Świętej Górze. Wspiera organizację Paradiso – Dni Młodych na Świętej Górze. Ponadto służy radą i pomocą merytoryczną – właściciele firmy byli jurorami podczas konkursu kulinarnego dla kół gospodyń wiejskich w czasie Dnia Mleka oraz konkursu na najładniejszy wieniec dożynkowy w czasie Dożynek Powiatowych na Świętej Górze. Aktywnie włącza się też w życie parafii – Kościoła pw. Świętego Ducha w Gostyniu. Współpracuje także z Caritasem.

Piekarnia Ciężyńscy od lat propaguje tradycję wypiekania chleba. Pokazuje młodym ludziom, że jest to element kultury, który warto propagować. Robi to w sposób innowacyjny. Chętnie zaprasza do siebie dzieci, które z bliska mogą przyjrzeć się procesowi wypiekania chleba. Ponadto w czasie Dożynek Powiatowych wystawia stoisko i organizuje chlebowe przedszkole, gdzie pokazuje, jak powstaje chleb. O tym, że działania są skuteczne, a marka lubiana, może świadczyć fakt, że corocznie otrzymuje tytuł "Dobre Smaki Powiatu" dla najlepiej rozpoznawalnych marek powiatu.