# Balbina i Jerzy Kończalscy - WZOROWY AGROPRZEDSIĘBIORCA RP 2018




REKOMENDUJE
Ryszard Kruziński
Właściciel Gospodarstwa Rolnego w Okoninie
Wzorowy Agroprzedsiębiorca RP 2016
Wicemistrz Krajowy AgroLigi 2014:
- Balbina i Jerzy Kończalscy to ludzie czynu, realnie stąpający po ziemi. Drobnymi, dobrze przemyślanymi kroczkami, zbudowali znaczące przedsięwzięcie gospodarcze, z którego usług na wysokim poziomie mogą korzystać, zarówno różne instytucje, organizacje i firmy z terenu powiatu rypińskiego, jak też prywatnie liczni mieszkańcy. Godne podkreślenia jest też ich bezinteresowne zaangażowanie w pomoc dla ludzi potrzebujących, w tym środowisk niepełnosprawnych, oraz ich efektywna współpraca w tym względzie z władzami różnych szczebli. O takich, jak Balbina i Jerzy Kończalscy, mówi się, że odnieśli sukces, pozostając przy tym ludźmi skromnymi i życzliwymi innym.

Od przydworcowego sklepiku - do niezwykłej Sali Kryształowej

Balbina Kończalska: - Oboje wywodzimy się z rodzin rolniczych, więc wszystko, co związane z rolnictwem nie było, i nie jest, nam obce. Nie baliśmy się też innych wyzwań. Tak naprawdę, to nasze zainteresowanie handlem okołorolniczym zaczęło się jakiś czas po powrocie męża z Kanady.

Jerzy Kończalski: - W 1985 r. udałem się na zaproszenie kuzynów do Kanady. Pojechałem, jak wielu innych mnie podobnych, żeby popracować, no i zarobić. Kuzyni załatwili mnie pracę na 1000-

hektarowej farmie, nastawionej na produkcję roślinną i bydło opasowe. Pracowałem tam uczciwie i nieźle zarobiłem. Przywiezione pieniądze postanowiliśmy w coś zainwestować. Po przemyśleniach, zdecydowaliśmy się postawić na handel.

Był rok 1990. Zmieniał się ustrój. Zewsząd rozlegało się wołanie: bierzcie sprawy w swoje ręce. No to wzięliśmy! Najpierw był niewielki sklep spożywczy w pobliżu dworca PKS i PKP w Rypinie. To były jeszcze czasy, kiedy wielu ludzi podróżowało autobusami i koleją. Codziennie z domu do pracy, i z powrotem. Każdy musiał coś kupić do zjedzenia bądź do domu. Słowem interes się kręcił. A my musieliśmy z czasem sklep rozbudować i na zmianę stać za ladą. W 1995 r. kupiliśmy bar na rypińskim dworcu PKS i PKP, a w 2011 r. zdecydowaliśmy się na wydzierżawienie drugiego sklepu w Rypinie. Jak widać - na dobre wsiąkliśmy w handel.

Nam jednak ciągle było za mało. Zorganizowaliśmy więc bal dla rodziców dzieci uczęszczających do Przedszkola nr 3, z którego dochód w całości został przeznaczony na to właśnie przedszkole. Zaczęliśmy także świadczyć usługi cateringowe, zarówno dla instytucji, jak i osób prywatnych. Do ważniejszych przedsięwzięć w tych czasach niewątpliwie należy zaliczyć bardzo udany piknik dla policji. W końcu postanowiliśmy wydzierżawić salę bankietową w Miejskim Domu Kultury w Rypinie, żeby organizować w niej duże imprezy.

Oddanie w 2008 r. do użytku nowo wybudowanego Hotelu „Pod Modrzewiami" z pokaźną Restauracją „Modrzewiowa", to było swoiste przejście do wyższej ligi i zarazem znacznie poważniejsze wyzwanie przed nami. Po 10 latach funkcjonowania naszego hotelu i restauracji, możemy odpowiedzialnie powiedzieć, że to był strzał w dziesiątkę. Dorobiliśmy się bowiem stacjonarnego i funkcjonalnego miejsca, do którego wielu mieszkańców Rypina i okolic chętnie zagląda. Właściwie to odbywają się u nas wszystkie ważniejsze wydarzenia oficjalne miasta Rypin i powiatu rypińskiego. Gościmy też często uczestników rozmaitych seminariów, spotkań firmowych, a także przyjęć prywatnych i rodzinnych typu: wesela, chrzciny czy imieniny. Jest tego tak dużo, żeby wszystkim zadośćuczynić – wybudowaliśmy w 2014 r. nowoczesny obiekt z oryginalną Salą Kryształową, w którym odbywają się rozliczne bale, uroczystości weselne i inne imprezy obliczone na setki uczestników. Za każdym razem mamy osobistą satysfakcję, kiedy to bezpośrednio po ich zakończeniu otrzymujemy spontaniczne podziękowania od gości, a od wielu instytucji i organizacji społecznych słowa uznania wyrażone pod naszym adresem na piśmie. To niezwykle ważna dla nas ocena wysiłku całej naszej załogi w należyte przeprowadzenie powierzonego nam zadania.

I jeszcze jedno: udaje się nam połączyć działalność usługowo-handlową, która jest w naszym przypadku dominującą, z prowadzonym gospodarstwem rolnym. Otóż większość płodów rolnych, zwłaszcza z sadu, jest przetwarzana na miejscu przez wynajętą przez nas tłocznię mobilną i rozprowadzana w naszych sklepach oraz firmowej restauracji. Tym sposobem robimy przede wszystkim wyśmienite soki jabłkowe, które – z uwagi na walory smakowe i prozdrowotne - szybko znajdują odbiorców. Hitem jest sok jabłkowy ekologiczny, do którego wsad stanowią jabłka pochodzące z zakupionego przez nas 1-hektarowego sadu ekologicznego. Stali bywalcy Restauracji „Modrzewiowa" chętnie sięgają także po powidła z śliwek węgierek pochodzących z własnego sadu. Znaczną część naszych jabłek konsumpcyjnych sprzedajemy w naszych sklepach oraz – we współpracy z wrocławską firmą Impel – dostarczamy do wielu szpitali na terenie woj. kujawsko-pomorskiego.

---

Balbina i Jerzy Kończalscy, właściciele Firmy Produkcyjno-Usługowo-Handlowej oraz 20-hektarowego gospodarstwa rolnego w Starorypinie, w którym 6 ha zajmuje sad (jabłonie, grusze, czereśnie, wiśnie, śliwy i leszczyna), a na 9 ha uprawiana jest kukurydza. Swą działalność

gospodarczą zaczynali w 1990 r. od uruchomienia - ulokowanego obok dworca PKS i PKP - małego sklepiku spożywczego w powiatowym Rypinie. W 5 lat później wykupili na rypińskim Dworcu PKS i PKP bar z „garmażerką", a w 2001 r. wydzierżawili drugi sklep. Kilkunastoletnie doświadczenia, zdobyte w handlu i cateringu, postanowili wykorzystać w rozszerzeniu swojej działalności o segment usług hotelarsko-restauracyjnych, oddając w 2008 r. do użytku w Starorypinie Hotel „Pod Modrzewiami" wraz z restauracją „Modrzewiowa". Wychodząc naprzeciw rosnącym potrzebom na swoje usługi, w 2014 r. wybudowali nowoczesny obiekt z Salą Kryształową, zdolną pomieścić ponad 350 gości i na wynajęcie której zapisy składane są z 2-letnim wyprzedzeniem. Wszystkie biznesy usługowe i handlowe prowadzone przez Balbinę i Jerzego Kończalskich mają charakter rodzinny. Coraz większą pomoc w różnych przedsięwzięciach, w których znajduje stałe zatrudnienie 10 osób, okazują im syn Grzegorz wraz z synową Izą (absolwenci Uniwersytetu Przyrodniczo-Technicznego w Olsztynie). Działalność gospodarcza i filantropijna Balbiny i Jerzego Kończalskich (wspierają oni rzeczowo i finansowo liczne organizacje społeczne, m.in. zajmujące się osobami niepełnosprawnymi) cieszy się uznaniem w środowisku lokalnym. Ich Firma Produkcyjno-Usługowo-Handlowa w Starorypinie została wybrana Mistrzem AgroLigi 2018 Województwa Kujawsko-Pomorskiego w kategorii Firmy.

(za „AGRO" 6-7/2018)