



Bieńkowsky zapraszają do bibi! Lodziarnię w sercu Ławy prowadzi nowe pokolenie

data aktualizacji: 2026.04.30



Są takie miejsca, do których wpada się raz... i chce się do nich wracać. Właśnie takie chcieliśmy stworzyć, otwierając w zeszłym roku naszą lodziarnię - mówią właściciele bibi. To też jeden z powodów, dla których wrócili w rodzinne strony, aby, korzystając ze swojego doświadczenia i rodzinnych tradycji, gościć Was u siebie.

Za tym miejscem stoi prawdziwa rodzinna historia.

Cukiernictwo to od lat część życia właściciela, Łukasza Bieńkowskiego. Jego tata od ponad 30 lat prowadzi cukiernię i piekarnię, a wujek otworzył jedną z pierwszych cukierni w Ławie, która

działa do dziś, oferując wyroby w oparciu o wieloletnią tradycję.

- To doświadczenie i wiedza, przekazywane z pokolenia na pokolenie, są dziś dla nas ogromnym wsparciem i fundamentem tego, co tworzymy w bibi. Za to wsparcie jesteśmy ogromnie wdzięczni naszej rodzinie - podkreśla Łukasz.

Jak przyznaje, goście często pytają o nazwę „bibi”.

- Miała być krótka, prosta i taka, którą nawet małe dzieci zapamiętają od razu. A przy okazji ma swoje znaczenie. Jest to nawiązanie do naszego nazwiska, Bieńkowscy (podwójne „bi”), ale też do słowa „bee”, które po angielsku oznacza pszczołę. A że mamy w domu małego Gucia... wszystko jakoś naturalnie się połączyło - uśmiecha się właściciel.

Rozpoczynający się właśnie nowy sezon to dla nich duży krok do przodu. Zrobili remont i kupili nowy sprzęt, dzięki czemu **serwowane przez nich lody rzemieślnicze powstają na miejscu, na bieżąco**. Są świeże, dopracowane i tworzone z dużą dbałością o jakość.



- Wyszukujemy najlepsze składniki, współpracujemy ze sprawdzonymi firmami i stale uczymy się od osób, które od lat tworzą lody z prawdziwą pasją - opowiada Łukasz Bieńkowski. - Sami też je uwielbiamy i regularnie odwiedzamy najlepsze lodziarnie w Polsce, a przed otwarciem naszego miejsca byliśmy w Bolonii - miejscu, gdzie lody to coś więcej niż deser, żeby szukać inspiracji i poznawać nowe smaki.



Oprócz **lodów rzemieślniczych**, których smaki regularnie zmieniają, mają też **lody włoskie** tworzone na prawdziwej śmietanie i mleku. Do tego **świderki**, **szejki** robione na bazie dostępnych lodów gałkowych oraz **granity ze 100% owoców** - bez konserwantów i barwników, za to z intensywnym, orzeźwiającym smakiem.



Można u nich również napić się **dobrej kawy**. W tym sezonie postawili na wysokiej jakości ziarna z palarni i **bardzo ich cieszy, że spotyka się to z Waszymi pozytywnymi opiniami**. Znajdziecie tu również **espresso za jedyne 5 zł** - idealne na szybkie pobudzenie.





I oczywiście gofry - chrupiące, przygotowywane według rodzinnej receptury, które w zeszłym roku pokochaliście. Do tego prawdziwa bita śmietana i dodatki, dzięki którym każdy może stworzyć swoją ulubioną kompozycję.







- Dla nas liczy się nie tylko jakość, ale też atmosfera. Zależy nam, żeby każdy czuł się u nas swobodnie i przy każdej wizycie było miejsce na uśmiech i krótką rozmowę. Najbardziej cieszy nas to, że wracacie i że możemy Was poznawać - podkreślają właściciele.

Już 1 maja obchodzone będą pierwsze urodziny bibi i z tej okazji lodziarnia przygotowuje dla Was kilka niespodzianek.

Wpadnijcie i poznajmy się przy lodach! :-)

Uwielbiają, kiedy wracacie!

bibi zaprasza na rzemieślnicze lody, pyszne gofry, orzeźwiające napoje i dobrą kawkę!

Ława, ul. Sobieskiego 2 - DO ZOBACZENIA!



Wrócili w rodzinne strony, aby, korzystając ze swojego doświadczenia i rodzinnych tradycji, gościć Was u siebie. Cukiernictwo to od lat część życia właściciela, Łukasza Bieńkowskiego. Teraz zaprasza Was do własnej lodziarni.



W bibi pyszną ochłodę znajdą... nie tylko ludzie. W nadchodzące gorące dni zapraszamy też na lody dla Waszych czworonogów!



Artykuł promocyjny.

Źródło:

<https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/81566-bienkowscy-zapraszaja-do-bibi-lodziarnie-w-sercu-ilawy-prowadzi-nowe-po-kolenie>