



Kultowe miejsca Ławy: sklep piekarni Razowiec przy ul. Kopernika

data aktualizacji: 2026.09.05



Tu panuje zasada: kto pierwszy, ten ma bułkę i/lub chleb! Sklep otwierany jest o 4.30, teoretycznie działa do 12.30, ale fakty są takie, że czasem już nawet ok. godz. 10 nic tu nie kupisz. A czemu? Bo jest tak dobre i cenione!

Od razu zaznaczamy – to nie jest artykuł sponsorowany. Jak już sam tytuł głosi, w tekście tym chcemy przybliżyć po prostu **jedno z kultowych miejsc** w naszym mieście. Takie, które jest **silnie zakorzenione w społeczeństwie, cenione** i w którym panuje fajny, oryginalny (swojski) klimat. Kto wie – może z tego zrodzi się nowy cykl? Póki co, zaczynamy od pierwszej miejscówki.

Historia jednego zdjęcia na rogu

Właściwie to pomysł na ten artykuł narodził się tuż po opublikowaniu zdjęcia sklepu piekarni „**Razowiec**”, który znajduje się przy **ul. Kopernika, tuż przy skrzyżowaniu z ul. 1 Maja**. Sama piekarnia natomiast mieści się na Lipowym Dworze, tuż przy przystanku autobusów ZKM przy ul. Lipowy Dwór 11.

Jak wówczas, w poście opublikowanym 1 czerwca br. na Facebooku na tzw. dzień dobry napisaliśmy:

„Halo, halo Iława i okolice! Budzimy się, już jest - tak uwielbiany przez nas wszystkich - poniedziałek! ;) **I właśnie na sam początek dnia obraz, który ewidentnie kojarzy się z porankiem.**

Jest wiele kultowych, legendarnych miejsc w Iławie. Ten sklep lokalnej piekarni z Lipowego Dworu, a mieszczący się na rogu ul. Kopernika / 1 Maja idealnie pasuje do tego grona. Od wielu lat codziennie rano przychodzą do niego klienci. I najlepsze jest to, że **sklep zamykany jest w momencie, kiedy wszystkie bułki, chleby, drożdżówki itp. zostaną sprzedane** - rozsądne rozwiązanie.

Fot. Mateusz Partyga

PS. Wspierajmy lokalnych przedsiębiorców!”

No i się zaczęło! Ale było tylko pozytywnie, bo innej opinii niż na plus o tej piekarni nie słyszeliśmy. Oto tylko niektóre komentarze spod tego postu, który zebrał prawie pół tysiąca reakcji na FB:

„Najlepszy chleb, bułki, rogałe i najlepsza obsługa”

„Przemiała kobieta tam pracuje - **lubię tam zajrzeć po 5 rano w trakcie biegania po świeże pieczywo**”

„Dawniej kupowałam, teraz mam daleko, ale **jeśli coś zostanie do mojego przyjazdu - zgarniam hurtowo**”

„**Codziennie kupuje tutaj chleb.** Przepyszny, od wielu lat ten sam smak prawdziwego pieczywa.”

„Bardzo dobre pieczywo i miła Pani tam pracuje”

„Pieczywo kupuje od lat. **Pozdrawiam ciepłutko Panią ze sklepiu.** Miłego dnia życzę”

„Tak, to prawda. Piekarnia z tradycją i **miałem zaszczyt tam rozpocząć swą edukację jako piekarz.**”

„Pozdrawiam serdecznie panią ze sklepu, najlepsze pieczywo na terenie Iławy”

„Najlepsze pieczywo....drożdżówki mega. Polecam”

„**Najlepsze pieczywo w Iławie.** Serdecznie pozdrawiam Panią Krysę”

Jest tego oczywiście dużo więcej, a prawie wszędzie pojawia się określenie „naj”. Szczegóły [TUTAJ](#).

Postanowiliśmy zatem jeszcze raz wybrać się do „**Razowca**”, aby porozmawiać z przemiłą panią **Krysią** (o czym sami zaświadczamy, bo też tam czasami robimy zakupy).

"Nie wiedziałam, że ludzie aż tak dobrze o nas myślą"

Pani Krysia na początku naszej wizyty dziękuje za ten post, bo – jak się okazało – po jego publikacji do piekarni przyszli także zupełnie **nowi klienci**, którzy wcześniej nie wiedzieli o istnieniu tego sklepu.

- Czytałam te wszystkie komentarze i było mi niezwykle miło.
Szczerze mówiąc, nie wiedziałam, że ludzie aż tak dobrze o nas myślą. Dzięki waszemu zdjęciu i tej treści mieliśmy okazję zobaczyć, jak Iławianie oceniają nas i naszą pracę. To było super!

Wiemy, że jest dla kogo pracować, wstawać tak wcześnie i sprzedawać nasze produkty

- mówi **Krystyna Przyborowska**, która w „*Razowcu*”, w tym punkcie, pracuje od 2017 roku. I jak przyznaje, bardzo lubi tę pracę, choć dla wielu byłaby ona dość męcząca, zwłaszcza w kwestii godzin jej rozpoczęcia.

- **Sklep przy ul. Kopernika otwieramy o 4.30, wcześniej oczywiście mój szef, Piotr Migdał, właściciel piekarni, przywozi z Lipowego Dworu świeżutkie produkty.** Mamy wielu stałych klientów, z najbliższej okolicy, ale także z dalszych punktów. A kiedy zamykamy sklep? No tak, jak pan napisał: **gdy sprzedamy już wszystkie produkty**, a czasem się zdarza, że jest to godzina 10, tak jak było choćby wczoraj

- tłumaczy sprzedawczyni, która przerywa na chwilę rozmowę z nami, bo do sklepu wszedł kolejny klient. Akurat **pan Jarosław najbardziej lubi chleb żytni.**

- **Kupuję w tym sklepie już od kilku lat i potwierdzam, że pieczywo z „Razowca” jest naprawdę bardzo dobre**

- przyznaje Iławianin w trakcie rozmowy z nami,



Pan Jarosław z Hawy kupuje w "Razowcu" już od kilku lat (fot. Mateusz Partyga)

Chyba największą wartością sklepu, poza oczywiście bułkami, chlebami i drożdżówkami (są jeszcze napoje, ale już więcej asortymentu nie trzeba, to jest piekarnia nie market) jest właśnie pani Krysia i jej **podejście do klientów**. Z każdym zamieni słowo, każdemu doradzi, porozmawia o codziennych radościach i troskach.

- Klienci są niezwykle istotni, to oni dają nam zarobić na życie, to dzięki nim mamy pracę. Oni oraz ekipa z naszej piekarni tworzymy całość. A właśnie, muszę tu koniecznie powiedzieć o panu Piotrze Migdale. Otóż mam wspaniałego szefa! To bardzo dobry człowiek, skromny, bardzo pracowity. I uważam osobiście, że nawet trochę niedoceniany

- ocenia pani Krysia.

W tym momencie wchodzi pani Alina, którą sprzedawczyni oczywiście zna doskonale.

„Pani Alinko, a może pani woli jednak ten węższy chlebek? Mam tu taki w sam raz dla pani...”

I jak tu nie lubić takiej piekarni i do niej nie wracać?

- Myślę, że nasze pieczywo tak dobrze smakuje naszym klientom ponieważ **tworzone jest tylko i wyłącznie ze sprawdzonych, oczywiście naturalnych składników według tej samej receptury od lat. Mąkę także kupujemy z tego samego młynu, z miejscowości Rynek w powiecie nowomiejskim**

- zauważa pani Krystyna.

Rodzinna tradycja z Lipowego Dworu. Od 40 lat ten sam smak!

Nie ma przypadku w tym, że na położonym na samej północy osiedlu od lat znajduje się piekarnia (a kiedyś były nawet dwie!). Lipowy oddalony jest od centrum Ławy o ok. 4 km, miejscowe społeczeństwo miało często daleko do sklepów w mieście (nie było marketów, tylu sklepów spożywczych, ale też samochodów itd.), a dzięki lokalnym piekarniom bardzo blisko własnych domów miało świeżutkie pieczywo pochodzące z pewnego źródła. I ten zapach!... Człowiekowi od razu ślinka cieknie po brodzie, a chleb taki zjadłby od razu, bez krojenia.

Niestety, mimo usilnych prób **nie namówiliśmy pani Krystyny na zdjęcie. Zresztą, Piotra Migdała także. Może i tak ma być?** Wolą pracować i robić swoje, niekoniecznie pokazując swój wizerunek w mediach. **Skromność** – to cecha wspólna ekipy z „Razowca”.

Ba! z właścicielem piekarni z Lipowego to w ogóle ciężko jest się skomunikować. Jeśli znacie piekarzy, to wiecie w jakim (dobowym) trybie pracują. **Gdy inni śpią**, to oni dbają o każdy szczegół swoich wypieków, które już rano trafią na nasze stoły.

To jest generalnie ciekawa historia, bo pan Piotr był najpierw **ucznieniem zawodu piekarza** w „Razowcu”, piekarnię w połowie lat 80-tych ubiegłego wieku założył **Jerzy Strzelecki**. Następnie został jej pracownikiem, a w międzyczasie ... **zakochał się w córce szefa, Renacie**. Dziś małżeństwo razem prowadzi piekarnię, a o pani Renacie też się nasłuchaliśmy pozytywnych w sklepie.

- Muszę przyznać, że rzadko odbieram telefony w trakcie pracy, rzadko też oddzwaniam. Nie zależy mi na rozgłosie, ale akurat na pana telefonem odpowiedziałem

- mówi uśmiechem Piotr Migdał, któremu być może spodobała się nasza determinacja – kilkakrotnie próbowaliśmy złapać z nim kontakt, jednak udało się dopiero za którymś razem.

- **Nasza piekarnia działa od 40 lat, cały czas tworzymy chleby, bułki i drożdżówki według sprawdzonych przez lata receptur.** Mamy obecnie już tylko jeden sklep, przy ul. Kopernika, ale nasze produkty można też kupić w innych

punktach na terenie Iławy i choćby Wikielca

- mówi Piotr Migdał.

Szybko jednak kończymy rozmowę, bo nie chcemy mu przeszkadzać. Wkrótce 18.00, początek pracy. A przecież te pyszne chleby itd. same się nie zrobią...

zico

kontakt@infoilawa.pl

Źródło: <https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/82832-kultowe-miejsca-ilawy-sklep-piekarni-razowiec-przy-ul-kopernika>