



Cukiernia działa od 1980 r. Zajmuje się produkcją lodów tradycyjnych, lodów świderków oraz wyrobem ciast, deserów, gofrów.

W swojej działalności doczekała się wielu nagród, wyróżnień i odznaczeń. Szefowa cukierni posiada platynową odznakę mistrza za szkolenie uczniów w zawodzie cukiernik. Przysmaki wykonane w cukierni można spotkać na licznych kiermaszach, konkursach i targach produktów regionalnych w całej Polsce. Cukiernia Marii Siej wypromowała powiat lubartowski produktami: makowiec lubartowski i paszteciki z grzybami. Produkty te zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Cukiernia pani Marii Siej stała się rozpoznawalną marką miasta i powiatu.

Nagrody przyznane kandydatowi:

1. Certyfikat ISO 9001:2008 z 2009 r. zakres certyfikacji: produkcja wyrobów ciastkarskich i lodów.
2. I miejsce w konkursie „Wojewódzki Lider Smaku 2009” w kategorii przekąski i dania gotowe za paszteciki z grzybami.
3. I miejsce w konkursie „Wojewódzki Lider Smaku 2010” w kategorii wyroby ciastkarskie za makowiec lubartowski.