



GAZDASÁGI TÜKÖR

A DUNAÚJVÁROSI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA ÁLTAL TÁMOGATOTT MELLÉKLET



Áadták az Év Dunaújvárosi Vállalkozása díjakat három kategóriában

Kamarai bál: tizedszer is siker

Tíz éve rendezte meg először a vállalkozók bálját a városi kamara, amelynek legfontosabb szerepe a térség vállalkozói között az összetartozás érzésének erősítése egy kötetlen, ugyanakkor rangos, ünnepélyes esemény keretében.

Kóhalmi Kálmán

DUNAÚJVÁROS Az eseményre látogatás mellett persze évről évre azért döntenek a bálozók, hogy ott jól érezzék magukat, és hogy ez jellemzően így is történik, azt jól jelzi, hogy már tízéves hagyományról beszélhetünk. A köszöntő beszédben Králik Gyula, a városi kamara elnöke úgy fogalmazott, az elmúlt években „remek közösség kovácsolódott össze a vállalkozók bálján”. Néhány számmal illusztrálta, miként lehetővé tettek a különböző menyiségekben, a tíz bál, amelyen egy falu népességének megfelelő vendég fordult meg az évek alatt. Majd hozzátette:



A Fun Company partizene kar színvonalas zenéje remek hangulatot teremtett, megtöltötték a táncparkettet

Fotók: DKIK

„Szükség van ilyen alkalmakra. Öneledt, mulattató, szórakoztató pillanatokra, ünnepkre, nevetésekre. Olyan él-

ményekre, amelyek mosolyt csalnak az arcunkra még évek múltán is. Az előbb azt mondtam, jó időt töltöttünk

együtt – és a jó idők jó emlékeket hagynak maguk után. Tíz éve bálozunk együtt, és meggyőződésem, hogy ki-ki meg-

őrizte a jó idők jó emlékeit az elmúlt esztendőkből.”

Hagyomány az is, hogy a helyi kamara a bálon adja át az Év

Dunaújvárosi Vállalkozása díjakat is, három kategóriában, így volt ez idén is, a díjazottakról az 5. oldalon olvashatnak.

A Fun Company partizene kar színvonalas zenéje remek hangulatot teremtett, megtöltötték a táncparkettet, és sikert arattat a Fitness Team Art Dance Academy műsora, valamint a szírvendég, Koszi Janka előadása is. Érdekességeként megemlíthető, hogy min-

„a jó idők jó emlékekkel hagynak maguk után...”

den fellépő dunaújvárosi vagy városi kötődésű. A Campus étterem biztosította az ételeket, az italok felszolgálását, a vendéglátás színvonalára is hozzájárult ahhoz, hogy jó hangulatban telt a bál éjszakája. Aki részt vett az eseményen – vagy nem tudott ott lenni, de kíváncsi lehet az ott történtekre -, felidézheti a kamara honlapján (www.dkik.hu) megtalálható képgalériával.



Remek közösség kovácsolódott össze a vállalkozók bálján

Értékes nyeremények a tombolán

A vállalkozók bálján ismét nagy sikert aratott a tombolásorsolás, 502 sorsjegyet vásároltak, amiből 251 ezer forint bevétel származott. A befolyt összeget az elnökség döntése alapján a kamara a helyi kiváló mesterek és iparosok elismerésére fordítja. A főnyeremények igen vonzóak voltak. A Karsai Zrt. felajánlásával egy hatéjszakás balatonszemesi nyaralás két felnőtt és két gyermek részére a Karsai Pihenőházban. A Hankook Tire Magyarország Kft. egy garan-

mibroncsot ajánlott fel, 100 ezer forint értékben. Radnóné Tóth Anikó felajánlása pedig egy olajfestmény volt. Értékes nyereményeket ajánlottak fel a következő támogatók is: Bartók Kamaraszínház és Művészeti Ház, Ibolya Virágüzlet, Momert Zrt., Captivity Szabadulószoba, Info Dunaújváros, Pannon Oktatási Központ, Humán-Pszichó Bt., Mygymstick Dóczi Zsuzsival, Corner Trade Kft., IMV Irodaszer Kft., Dunaújvárosi Hírlap, Keszler János gyógymasszőr, Cserepes Pálincatanya.

órizte a jó idők jó emlékeit az elmúlt esztendőkből.”

Hagyomány az is, hogy a helyi kamara a bálon adja át az Év



Koszi Janka műsora, hangja, stílusa sokakat elbűvölt

Az új szakképzési törvény és végrehajtási rendelete: a duális képzés megerősítése

Kiemelkedő hangsúlyt kap az együttműködés

DUNAÚJVÁROS A 2020. január 1-jétől hatályos új szakképzési törvény és annak február 7-én megjelent végrehajtási kormányrendelete a duális képzés megerősítése érdekében számos új feladatot határozott meg a gazdaság szereplői, illetve a duális képzőhelyek részére, amelyek egyben új lehetőségeket is hordoznak. Ezek megvalósításához az országos és területi gazdasági kamarák, ahogy eddig is, a továbbiakban is hathatós segítséget nyújtanak annak érdekében, hogy minél több felkészült szakember szolgálja ki az új igényeket megfogalmazó gazdaság valamennyi ágazatát.

A 2020 szeptemberétől az új Szakmajegyzék szerint induló duális képzésekben a

2021/2022-es tanévtől az eddigi tanulószerződések helyett szakképzési munkaszerződést lehet kötni, amely jobban szolgálja a munkáltatói igényeket a munkaerő-utánpótlás biztosítása érdekében. A megújult szakképző intézményekben, azaz a hároméves szakképző iskolákban és az ötéves technikumokban a tanulók a képzés első szakaszában közös ágazati alapozásban vesznek részt, ezt követően, a képzés második szakaszában, kerülhet sor a duális képzőhelyeken a szakképzési munkaszerződések megkötésére.

A megújult szakképzés rendszere a duális képzésre vonatkozóan számos változást tartalmaz. A duális képzőhelyek, vállalatok, cégek gyakorlati képzését a gazdasági ka-

mara által kidolgozott korszerű minőségrányítási szempontrendszer segíti annak érdekében, hogy a szakmát tanulók valóban minőségi, modern szakmai képzésben részesülhessenek. A kamara a duális képzőhelyek szakoktatónak felkészítését továbbra is a 2019-es bevezetése óta sikeres kamarai gyakorlati oktatói képzéssel támogatja.

A duális képzőhelyek képzési tevékenységének állami támogatása (normatíva) előreláthatóan illeszkedni fog az új duális képzéshez és a szakképzési munkaszerződések alapján fizetendő munkabérhez, ennek

részletei a későbbiekben kerülnek egyeztetésre. A szakmai tudás mérése során a gazdaság szereplőinek szakertelme az ágazati alapvizsgák és a szakmai vizsgák vizsgabizottságában történő részvétel által érvényesül.

A szakképzés és felnőttképzés lokálisan várható eredményeinek tervezhetőségéért megyei szinten létrehoz a kamara olyan munkaerő-piaci egyeztető kereteket és ágazati munkacsoporthatákat, amelyek a gazdaságfejlesztési irányok minden fókuszálnak a munkaerőpiac és a szakképzés kapcsolatára. Ennek központi témája

megújulnak a képzési és kimeneti követelmények a tananyagok digitalizációja és a képzés korszerűsítése mellett.

A kamarák pályaorientációs tevékenysége továbbra is kiemelkedő hangsúlyt kap, amelynek segítségével a szülvő és a gyermekek is betekintést kaphat egy vonzó szakmai életpályára.

A „mester” szakmájának kiválója, aki követi a technikai, technológiai változásokat, újít és megújul, és tudása mellett ezt a szemléletet tovább is adja. A mestercím elérését nem a tanulási folyamat lezárásának, hanem egy „mester életpályamodell” kezdetének tekinti az új rendszer, amelynek megismeretése már a pályaorientációs szakaszban elkezdődik. 2020-tól megújul a mesterképzés és vizsgáztatás folyamata,

Annak érdekében, hogy a Szakképzés 4.0 Stratégiában megfogalmazott előremutató célok sikeresen és hatékonyan megvalósulhassanak, minden szereplőnek az együttműködésre kell helyeznie a hangsúlyt. A gazdasági kamarák célja, hogy minél több információ jusson el a vállalatokhoz a gördülékeny és sikeres átállás érdekében.

KK

Gyakorlati
képzés: kor-
szerű minő-
ségrányítási
szempontok
szerint

Bemutatjuk az Év Dunaújvárosi Vállalkozása díjjal kitüntetett cégeket

Kis helyi cégként indulnak, cél a nemzetközi piac

A Clasman Kft. kapta az Év Vállalkozása díjat ipari kategóriában. A cég jelentős növekedést ért el az elmúlt években, új innovációjuk pedig nemzetközi érdeklődést is elindított.

Kőhalmi Kálmán

DUNAÚJVÁROS A társaságot 2011-ben alapították a Dél-Magyarországi Építőipari Klaszter menedzseri feladatainak ellátására (innen származik nevük szóösszetétele). Ezt a tevékenységet hamar kiegészítették különböző technológiai rendszerek kivitelezésével, csövek szerelésével, kisebb acélszerkezetek megvalósításával. A megrendelők elsősorban a környező cégekből kerültek ki.

A két tulajdonos, Mendi Tamás és Pintér Attila a „garázscégre” már ekkor is úgy gondolt, mint egy nagyra növekvő vállalkozásra. Minél több hozzáadt értéket kívántak előállítani, így egy kisebb telephelyen elindították a gyártást is, majd tervezéssel is elkezdték foglalkozni. 2015-ben aztán a

déli iparterületen egy 3,5 hektáros telephelyen, 4000 négyzetméteres, daruzott csarnokban már nagyobb volumenben indulhatott meg a gyártás. Rozsdamentes termékeket, tartályokat állítanak elő, elsősorban az élelmiszeripar, a borászatok számára. Ezekhez hagyományos acélszerkezeteket készítenek, és a helyszínen készszerelik a kapcsolódó berendezésekkel, csőrendszerrel, vezérlésekkel együtt. Tehát a tervezéstől a gyártáson keresztül az átadásig komplex szolgáltatást nyújtanak a megrendelőknek. Ehhez az összes szükséges minőséssel rendelkeznek. Több környező országban vettek részt a Coca-Cola, a Pepsi beruházásaiban, és itthon – példaként említve – a Hungrana vagy több villányi, szekszárdi, nagyrédei, mátrai, alföldi ismert borászat fejlesztéseiben.

A vállalkozás rendkívül dinamikus növekedést ért el az elmúlt években, tavalyelőtt közel 900 milliós volt az árvételük, tavaly már közel 1300 milliós, idén pedig már 4 milliárd forintnyi megrendelé-



Mendi Tamás és Pintér Attila, a Clasman Kft. tulajdonos-ügyvezetői a díj átvétele után Fotó: DKIK

sük érkezett. Jelentős fejlesztések történtek a gyártási folyamatban, azonban olyan innovációkra is tudtak energiat, pénzt fordítani, amelyek

nagyságrendekkel növelteket a cég értékét.

Tavaly egy 750 milliós pályázatból, az Óbudai Egyetemmel közösen, egy olyan fej-

lesztést indítottak el, amelynek a célja egy olyan, bárhol gyorsan telepíthető, önfelépülő acélszerkezetes épület kiállítása, amely elsősorban

hadászati, rendészeti felhasználású. A prototípus még az első félévben elkészül. Ehhez kapcsolódva egy egész termékcsoport kifejlesztése indul el, munkásszállót, nyaralót, emeletes és családi házat is ki lehet majd alakítani az általuk kidolgozandó, szabadalmazás alatt álló megoldásokkal. Az épületek magas minőségben kivitelezhetők egy házgyárban, a belső gépészettel együtt, így minimális a helyi szerelési igény. A bekerülési költség alacsonyan tartható, az épületek passzív és okos házakká alkothatók. Egy nagy világvállalat megkeresésére pedig már egy sugárterápiás centrum kifejlesztése indul el, amelyet a berendezésekkel együtt kiállítva lehet majd nagyon gyorsan telepíteni.

A lakossági felhasználású épületek az év második felében kerülhetnek piacra, jelentős a nemzetközi érdeklődés, a Clasman Kft. tökebevonással tervez elindítani egy mintagyárat, majd megteremteni a nemzetközi forgalmazás lehetőségét.

Koksosztályozás, motoros hajó, lótenyésztés

Már több lábon állnak



A Reál-Száll Bt. tulajdonos-ügyvezetői: Kakas Antal és fia, Dávid az oklevéllel, plakettel

A társaság két tulajdonosa Kakas Antal és fia, Dávid. Kakas Antal húsz éven keresztül a Kavics-Ker Kft. ügyvezetője is volt, nyugdíjazása után tudott nagyobb figyelmet fordítani a Reál-Száll Bt. működtetésére. A társaság egyre jelenősebb eredményeket ér el, az utóbbi két évben közel megduplázták az árvételt és a társaság adózás előtti eredményét is. 2019-ben 470 millió forint volt az árvétel és 40 millió forint az adózás előtti eredmény.

A Reál-Száll Bt. a kezdetektől a Dunaújvárosi Kereskedelmi és Iparkamara tagja, Kakas Antal ügyvezető jelenleg is megválasztott küldött.

A Széchenyi Kártya Program forgóeszköz- és beruházási hitelét is igénybe vették a városi kamara irodáján keresztül.

A társaság foglalkoztatott létszáma meghaladja az ötven főt, jellemző az alacsony fluktuáció, a minimálbér 260 ezer forint, amelyet a rövid távú tervek szerint 300 ezer forintra kívánnak emelni. minden munkakörben nagy hangsúly fektetnek a képzésekre, a megfelelő szakmai ismeretek, képzettségek megszerzésére. A cég célja a bevételek és az eredmény további növelése, így a tevékenységszerkezet stabilizálását, a szervezettség és a termelékenység javítását tartják fő feladatuknak. KK

Pecsenyék és házias ételek, két üzletből

Sok munka, sok örööm

DUNAÚJVÁROS Szabó Istváné üzletét, a nevét viselő Anna Pecsenyesütőjét nyolc éve nyitotta a piac Kenyérgári úti sarkán, a modern szolgáltatóház részben. Vendégei követték korábbi, a piac belső részén lévő üzletéből. Hiszen már ott bizonyította minőség iránti elkötelezettségét. Ma már két üzletet visz egyedül, hiszen öt éve megnyitotta a volt laktanya területén Manana nevű üzletét is.

A vendéglátás kísérte végig életét, az abonyi lány Cegléden cukrásznak tanult, majd presszóban dolgozott. Férje mezőfalvi, így oda költözve ott keresett munkát. Kocsmában dolgozott, de nehezen viselte. Vállalkozásban büfécosival járták a vásárokat férjével, sőgorával. Ezt sem érezte sajátjának, pedig minden dolgogni szerető ember volt, szavai szerint tizenennyolc éves korá óta minden napját munkában töltötte (csak a karácsony kivételével). Hat évig eladó volt a Kék Dunában, ezt a munkát szerette.

A változást az hozta életébe, amikor sőgora átadtak neki a piaci üzletet, vigye tovább. Súlyos betegség után, pénz nélkül, de belefogott, Istenben bízva. Másfél év után már az új helyen, mai helyén alakította ki üzletét, szintén a nulláról. Majd öt éve ismét a nulláról indította el a volt laktanyában az üzletét, amelyet eredetileg lányának szánt, aki azonban Angliában ka-



Szabó Istvánné veszi át az elismerést Králik Gyulától, a városi kamarai elnökétől

pott jó állást, indított karriert.

Hatalmas munkával járt a két üzlet elindítása, a Mannát gyakorlatilag két kezével alakította olyanná, amilyennek szerette volna. És a két üzlet azóta is rengeteg munkát ad számára, nehéz megfelelő munkaerőt találnia, így maga is sokszor beáll a hiányzó dolgozó feladatait ellátni, az üzletek vezetésével járó egyéb kötelezettségei mellett. Arra is jut figyelme, hogy a Hit Gyülekezetével karoltve rendszeresen tartanak ételosztást a rászorulóknak.

Nem volt könnyű kialakítania a megfelelő beszállítói kört, hiszen legfontosabbnak tartja a minőséget, ugyanakkor kedvező áron kell kínálnia ételeit. Házias ételeket készítenek,

alapelve, hogy csak olyat kínál, amit maga is szívesen megenne. Folyamatosan fejlesztenek kínálatukon, a Mannából már a házhoz szállítást is elindították a kezdetekben. Ott az okoz még problémát, hogy kevesen tudják, reggelizni is lehet, pedig sokan laknak, dolgoznak a környéken, ahogy ez délnél meg is látszik.

Szeretné kialakítani a cukorbetegek, laktóz- és gluténérzékenyek, más egészségi problémákkal küzdők számára étrendet, salátákat, zöld köreteket kínálni, azonban nagyon drágák az alapanyagok. Ma a húsáremelkedés is nagy gondot okoz. Minimális haszonnal dolgozik, nem mutathat fel vagyont, családjával megélnek az üzletből. Sok munkával, sokak öröömre.