



Az innovációnak nincs eleje, vége

FEJLESZTÉS A díjat nyert szalagkorlátoktól jelentős megrendeléseket vár az ügyvezető

KÖHALMI KÁLMÁN

Az Év Vállalkozása Díjat az ipari tagozattól a múlt hét szombaton megtartott Vállalkozók bálján a DAK Acélszerkezeti Kft. kapta. Tarány Gábor ügyvezető igazgatóval viszont a cég innovációs díjával kapcsolatban kezdtük a beszélgetést.

Másfél hete bejárta az országos sajtót a hír, hogy a DAK Acélszerkezeti Kft. által fejlesztett, szabadalmaztatott, biztonságos, a járműveket az ütközés után az útra visszaterelő szalagkorláttal a Minőség-Innováció 2016 pályázaton a nemzetit követően a nemzetközi megmérettetésén, középvezetők kategóriában is a Minőség-Innováció Díj nyertesei lettek. Hogy Tarány Gábor elmondja: a Prágában megtartott díjátadón nagyon neves cégekkel állhatunk egy sorban, például a rangos svéd autógyártóval. Az ügyvezető szerint nagy felelősség, hogy egy magyar találmány idáig el tudott jutni. Ehhez egy jól működő, innovatív szakemberekből álló csapatra van szükség. A DAK rendelkezik ezzel, saját erőből meg tudták oldani a fejlesztést.

Raadásul a kifejlesztett terméket már sok helyen beépítették, hiszen hatéves az ötlet, az utolsó, áttörést jelentő

tesztet 2015 szeptemberében végezték el, az azóta gyártott és eladott szalagkorlátok már ezzel a technológiával készültek.

A téma kapcsán az ügyvezető igazgató megfogalmazza véleményét: az innovációnak nincs eleje és vége. És talán érdemes erre a meglátásra odafigyelni, hiszen gyakorlatilag újítót mondja, aki másfél tucat szabadalommal rendelkezik. Mint hangsúlyozza: mindig nyitott szemmel jár a világban, ennek során persze főként a szakmájával kapcsolatos ötletek jutnak eszébe, de nem kizárólag. Így a gondolatok születését ez a mentalitás készíti elő, sok előzménye van tehát. És ennek a fejlesztésnek sincs vége, márciusban újabb teszteket végeznek, hogy a korlárendszer még jobban meg tudjon felelni az új úthálózatoknál előírt biztonsági követelményeknek.

Mikor az innováció üzleti hatásaival kapcsolatban kérdezzük, meg tudjuk, egyszerű, költséghatékony megoldásról van szó. Száz százalékosan magyar alapanyagot használnak fel a gyártáshoz, a legnagyobb beszállító az ISD Dunaferr. Az üzleti érdeklődés is megindult, például egy kínai nagybefektető az innovációs nagydíj kapcsán ismert meg a terméket, és elindult az üzlet. Emellett más érdeklődők is vannak. Tarány Gábor sze-



FOTÓ: ADY GÉZA

Az ipari tagozattól a díjat Tarány Gábor ügyvezető vette át

rint, bár konkrétumokról még nincs itt az ideje beszélni, a város életében is elég jelentős ez a fejlesztés, hiszen a többlet forgalom nemcsak a dolgozóknak és a tulajdonosoknak kedvez, hanem a beszállítóknak, és közvetve az egész térségnek is.

Ugyanakkor azt is hangsúlyozza, emellett cégüknek még számos termékköre van:

telekommunikációs tornyok, ipari acélszerkezetek, épületek acélszerkezetei, zsalu- és állványrendszerek. Bérhorganyzást is vállalnak saját tulajdonú horganyzójukban. És persze ott vannak a közutak legkülönbözőbb acélszerkezetei, amelyek közé a mostani fejlesztés is tartozik. Tarány Gábortól megtudjuk, az előbbiekről is nagy a kereslet,

stabil partnereik vannak sok környezetben, Németországban, Ausztriában, de szállítottak már Norvégiába, vagy az USA-ba is, vagy éppen Albániába. A jövőben bővíteni akarják piacukat Szlovákiában és Romániában. Az előző uniós ciklus pénzügyi zárása következtében 2015-ben (hiszen az általuk gyártott acélszerkezetek jelentős részét uniós támogatású projekteknek építik be) jelentősen megnőtt az árbevételük, így előkelő helyre ugrott a száz százalékosan magyar magántulajdonú vállalkozás a megyei TOP 100-as listán (ezen a téren itt első), és az országban is benne vannak az első ötvenben.

ják tervezéssel, helyszíni szereléssel, fővállalkozással bővíteni a tevékenységüket, és nem akarnak egy szinten túl növekedni. Hosszú távon, jól, jó minőségben kívánják ellátni a megrendelőket termékekkel.

És fontosnak tartja az ügyvezető igazgatót azt is, hogy megőrizzék a cégüknél a családias hangulatot. Nincsenek soklépcsős irányítási rendszerek a DAK-nál, így nagyon közvetlenül tud kapcsolatot tartani akár a termelésben közvetlenül dolgozó munkatársakkal, például a hegesztővel is. Pedig a cég két telephelyen ma mintegy 500 főt foglalkoztat. Hogy ezek, a kollektíva működésében hasznos, közvetlen kapcsolatok erősödjenek, még tartják a családi napok hagyományát, ahol a vezetők, munkavállalók együtt főznek, feleségeikkel, gyerekeikkel töltik el a napot, együtt játszanak.

Az innováció nagy jelentőségű a város életében is

A kamarai díjról Tarány Gábor, az 1964-ben, a Dunai Vasmű által alapított tevékenység hagyományait őrző, telephelyét működtető cég vezetője elmondta, az ismert mondas jutott eszébe ennek kapcsán: senki sem lehet próféta a saját hazájában. Nekik sikerült, ez jó érzéssel tölti el. És persze tettek is érte, üzleti eredményeiken túl a közösségi szerepvállalással is.

A minőségnek ára van, és sokat kell tenni érte

Jakó Tamás a kezdetektől egyéni vállalkozóként dolgozik, a vállalkozásba bekapcsolódott felesége, s már a fiai is

KÖHALMI KÁLMÁN

Év Vállalkozása Díjat a kézműves tagozattól 2017-ben Jakó Tamás egyéni vállalkozó kapta, családjával együtt örültek az elismerésnek.

Jakó Tamás 1989 áprilisában lett egyéni vállalkozó. Akkor nyitotta első cukrászdáját: a Március 15. téren, egy bérelt helyiségben, 56 négyzetméteren, egy cukrásszal nyílt meg a Lilla cukrászda. Ezt a helyiséget hamarosan kinőtték, felépítette új cukrászdáját a Béke városrészben, a Lobogó utca 1-ben, amely azóta is működik a városrész lakóinak nagy meglepetésére. És nem csak az ő meglepetésükre, hiszen sokan járnak oda a város és környéke más területeiről is.

Kétezer óta pedig új Jakó Cukrászda is működik a Vasmű úton, így a belvárosban is színvonalas környezetben fogyaszthatjuk el süteményeiket, kávéikat. A cukrászat a Béke városrészi egységben üzemel, itt készítik el a rendezvényekre, családi eseményekre megrendelt, közkedvelt tortákat, süteményeket, pogácsákat is.

Jakó Tamáshoz a vállalkozás indulását követően egy évvel csatlakozott felesége, aki elsősorban az adminisztrációt

terén segíti a munkáját, és bőven akad ilyen feladat. Évek óta már két fia is bekapcsolódott a kisvállalkozás tevékenységébe. Egyikük a Vasmű úti cukrászdában dolgozik, és Jakó Tamás reményei szerint idővel majd átveszi az egész vállalkozást. Pótolja azt a fiatalos lendületet, ami a tavaly december végén nyugdíjba ment apjából néha már hiányzik (bár, tegyük hozzá, ha nem mondja, nem gondoltuk volna, hogy már nyugdíjas korú, és a lendülete is igencsak fiatalos). Persze, a munkát folytatja, amíg az egészsége bírja, mondja a vállalkozó.

Hiszen még sokat kell tanulnia fiának – mondja –, át kell még adnia számára a közel harminc év vállalkozói tapasztalatát. Egy kisvállalkozás nagyon komplex feladatot jelent a tulajdonosa-vezetője számára. És sorol néhányat az alaptevékenységek mellé napi szinten pluszmunkát jelentőkből, amelyek persze mind rá várnak: karbantartás, eszközök, tisztítószerek beszerzése, ellenőrzése, munka- és tűzvédelem, a különböző hivatalok ellenőrzései, a velük, illetve a partnerekkel való kapcsolattartás stb. És persze ott van a munkatársakkal való foglalkozás, motiválásuk, a közös, eredményes munka szervezése. Mindezt csak sok tapasztalattal lehet elsajátítani, ebben még segítségére kíván lenni a fiának.

Rengeteg könnyebbé teszi jelent számára másik fia tevékenykedése is, aki az informatikai háttér megteremtésében vesz részt. Jakó Tamás már a '90-es évek elején, a Március 15-e téren lévő üzletükben is nagy hangsúlyt fektetett az informatikára, saját programot írtak a cukrászda működéséhez. És azóta is egyre több területen veszik igénybe a számítógépet, a programokat, a világháló nyújtotta lehetőségeket. El se tudja képzelni, hogyan tudnának működni e nélkül a háttér nélkül.

Ugyanakkor nehezen barátkozik meg azzal, hogy e-mailben, közösségi oldalon kapjanak megrendeléseket. Na nem céges eseményekhez, hagyományos partnereiktől, a bejáratott módon, hanem családi rendezvényekre, extra kívánságokkal. Szerinte ebben az esetben mindkét fél számára hasznosabb a személyes találkozó, hogy az eredmény valóban a megrendelő elkötelezettségét tükrözze. Ugyanakkor tudja azt is, hogy a világ efelé halad, igyekezzenek is alkalmazkodni hozzá.

A változó világhoz számos más módon is alkalmazkodnak, hiszen szakmájukban, a cukrászatban is nagy átalaku-

lások zajlanak. Ahogy az egész hazai gasztronómiában. Már a városban is érződik, hogy bővül az igényes vevők köre, bár még mindig hatalmas azok száma, akik árat és nem minőséget vesznek. Jó példa erre a fagyfalt, amelynek terén az elmúlt években visszaesett a forgalom, talán nem kell kitérni rá, milyen okból. Viszont már érezhető volt, hogy sokan mégis inkább visszatértek hozzájuk.

Jó kezdeményezések tartják a „Magyarország tortája” országos akciókat, sok éve részt vesznek benne, sokan

Fontos részvételük a gyakorlati szakképzésben

éppen emiatt keresik őket. Egyébként is kapcsolatot tartanak a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületével, figyelik a szakmai híreket, cukrászdemutatókra járnak, megismerik az új alapanyagokat, recepteket, eljárásokat. Az őket jellemző igényességgel igazodni akarnak a változó elvárásokhoz, lehetőségekhez.

Jakó Tamás egy cukrásszal kezdte tevékenységét, ma már tizenhárom munkatársat al-



FOTÓ: ADY GÉZA

Csaknem harmincéves munkát ismert el a Jakó Tamásnak adott díj

kalmaz, és tizenkét tanuló képez a vállalkozása. Hamarosan ez utóbbi szám is növekszik. Úgy ítéli meg, hogy a középiskolai szakképzés jó irányba halad, eredményei mutatkoznak annak, hogy több idő jut gyakorlati képzésre. Ugyanakkor a felnőttképzés terén még van hova fejlődnie a rendszernek, ez meglátszik az eredményességén.

És persze az is gond, hogy bár ilyen nagy számban tanulnak nála, mégis folyamatosan

hirdet állást. Tehát ez sem biztosítja a megfelelő utánpótlást. Sokan a végzettség nélkül (de már régebb óta ott dolgozók is) külföldre mennek, vagy éppen elhagyják a szakmát. Ennek ellenére elengedhetetlennek tartja a szakképzésben való részvételüket, amely a szakmai fejlődésüket is szolgálja. Ezen munka során jó partneri kapcsolatot alakítottak ki a városi kamarával, és évek óta a rendezvényeinek a beszállító is.