

A PÉNZ BESZÉL

SZERKESZTI: HEGEDŰS SZABOLCS, FÁBIÁN GYÖRGY ■ 2006. NOVEMBER 6.

NAPI MELLÉKLETEK

Kedd GYÓGY-ÍR
Szerda LÉGYOTT
Csütörtök BIZALMASAN
Péntek DÉLMADÁR
Szombat SZIESZTA

WWW.DELMAGYAR.HU

AZ ALAPÍTÓK MONDJÁK KI A VÉGSŐ SZÓT A PRESZTÍZS DÍJRÓL

A szakmai zsűri már döntött

Sokakat érdekel, milyen szempontok alapján ítélik oda a legjobbaknak az üzleti élet Oscarját, a Délmagyarország Presztízs Díjat. A szakmai előzsűri elnökét, Hetesi Erzsébetet, az egyetem gazdaságtudományi karának dékánját (képiünkön) a beérkezett több mint harminc pályázat elbírálásáról kérdeztük.



Az elmúlt napokban a legnehezebb helyzetben az a független szakértőkből álló szakmai előzsűri volt, amelyik az idei Presztízs Díj pályázatai közül kategóriánként kiválasztotta a legjobb háromat. A végső szót azonban – hogy ki áll majd ki november 23-án a színpadra az üzleti élet Oscar-díjáért – az alapítók, a Masterfoods Kft., a KÉSZ Kft., az Allianz Hungária Rt., a Csongrád Megyei Kereskedelmi és Iparkamara, valamint a lapjainkat kiadó Lapcom Lapkiadó és Nyomdaipari Kft. képviselői mondják ki.

Az előzsűri tagjainak nevét, akárcsak eddig, idén sem árultuk el, hogy a legszínvonalasabb, legpártatlanabb munkát végezhessek el a háttérben. A napokban lezárult munkáról Hetesi Erzsébetet, a háromtagú előzsűri elnökét, a Szegedi Tudományegyetem Gazdaságtudományi Karának dékánját kérdeztük. Elmondta, idén, a Presztízs Díj harmadik „előválogatásán” módosítottak a zsűri összetételén: az egyik kolléga számvitelben jártas szakértőként a beszámolókat, mérlegeket ellenőrizte, a másik résztvevő pedig a kis- és középvállalkozásokról szerzett ismereteivel segítette az értékelést.

A zsűri a mérgeléskor főleg azt díjazta, hogy a vállalkozás megalakulása óta mennyire fejlődött dinamikus, mennyire volt nyereséges, egy adott térségben mit tesz az ott élők foglalkoztatásáért, milyen a beszállítói partnerkapcsolata, milyen referenciákat, elismeréseket tud felmutatni. A szakértők arra is figyeltek, hogy a vállalkozás mennyire javítja egy település imázsát, mivel járul hozzá környezete fejlődéséhez.

2006

DÉLMAGYARORSZÁG

PRESZTÍZS DÍJ

déséhez. Miután idén harmadszorra írták ki az alapítók a pályázatot, a zsűrinek arra is figyelnie kellett, hogy ne ugyanazok a szereplők kapjanak elismerést, akik már korábban is dobogóra állhattak. „Másoknak is teret engedtünk” – mondta Hetesi Erzsébet egyetemi docens.

Idén a zsűrielnök szerint nagyon nehezen hoztak döntést, sokat vitáztak, napokig töprengtek, mire megfontoltan előterjesztették javaslatukat a legjobb háromról, olykor négyről. A szakértők maguk is kíváncsian várják, hogy az alapítók kinek ítélik oda a Presztízs Díjat. A tavalyi lista egyébként egyezett az ő véleményükkel. (Az alapítók fenntartják maguknak azt a jogot, hogy ha úgy ítélik meg, akkor ne hirdessenek végeredményt valamelyik kategóriában.) Hetesi Erzsébet még azt is elmondta: a bírálat során ragaszkodtak a pályázati kiírás szövegéhez, és csak az alapján döntöttek, amit a pályázók magukról leírtak. Más külső tényező, saját ismereteik nem befolyásolták őket a sorrend megállapításában.

F. K.

HAT KATEGÓRIÁBAN

A Presztízs Díj alapítói úgy határozták meg a kategóriákat, hogy azokba bármilyen méretű, típusú vállalkozás „beleferjen”. A foglalkoztatottak száma alapján a vállalkozások méretét tekintve három csoportot – kisvállalkozás (1-5 fő), középvállalkozás (6-20) és az év vállalkozója (20 fő felett) – különböztetünk meg. Az év üzletembere díjjal a kimagasló, a vállalat sikerét meghatározó személyes teljesítményt szeretnénk elismerni. Egy fejlett, modern gazdaság megkülönböztető jellemzője az innovációs képesség, a környezettudatos gondolkodás: ezért hirdettük meg újra az Üzleti innováció és Az év környezetvédelmi díja kategóriát.

Árkád nyílt Győrött

MM

Új Árkád bevásárlóközpont nyílt pénteken Győrött, a budapesti és a pécsi után az országban harmadikként. A 25 milliárd forintos beruházás keretében 35 ezer négyzetméteres eladóterület létesítményt emelt a nemzetközi ECE cég – mondta Gyalay-Korpos Gyula, az ECE Budapest Kft. ügyvezető igazgatója. A Rába Magyar Vagon- és Gépgyár belvároshoz közeli egykori telephelyén épített bevásárlóközpontban 125 üzlet kapott helyett két szinten.

Két hónapja lapunkban arról írtunk, hogy Szegeden is épül Árkád a kenderfonó négy utca által határolt tömbjének helyén.

A KOLBÁSZGYÁR ÉPÜLETÉBEN HÚSÜZEMET LÉTESÍTENE A TULAJDONOS

Baranyában gyártják majd a makói csípőst



Hat éve nem kezdődött műszak a makói kolbászgár épületében

FOTÓ: SEGESVÁRI CSABA

A makói kolbászgár tulajdonosváltásával együtt a felvásárlóhoz, a Pick Rt.-hez került Fodor Pál egykori igazgató találmánya, a makói csípős kolbász receptje is. A húsipari óriás új, alsómocsoládi üzemében gyárthatják majd tovább az egykor népszerű terméket. A makói gyárban húsüzemet létesítene az egyik tulajdonos.

MUNKATÁRSUNKTÓL

Rozsdás lakat árválkodik immár hatodik esztendeje a makói kolbászgár épületének főkapuján, az enyészet egyre komolyabb pusztítást végez az épületekben. Megtűntek a többhektárnyi iparterület egy befektetői csoport vásárolta meg a Picktől. A három vállalkozás egyike a Ma-Ko Kft. húsipari üzemként működtetné tovább a gyárat.

– Amennyiben megegyezünk az üzlettársakkal és sikerül pályázati forrást találni a komplexum felújítására, átalakítására, szeretnénk húsfeldolgozóként üzemeltetni a makói gyárat. Ehhez több mint százmillió forint kellene. Felvetődött a zöldségfeldolgozó ötlete is, ha nem valósulhat meg a húsüzem. Egy biztos: mindenképpen hasznosítani szeretnénk az ingatlant – mondta érdeklődésünkre Molnár Alajos, a Ma-Ko Kft. ügyvezetője.

– Az szinte biztos, hogy ebben a gyárban nem állíthatnak elő többé makói csípőskolbászt, hiszen az ingatlan eredetileg sem erre a célra épült, és most semmilyen szempontból sem fele-

ne meg az uniós élelmiszer-biztonsági előírásoknak – mondta el lapunknak Fodor Pál, a kolbászgár egykori igazgatója.

Az egykori vezető elmondta: csak az épületek belső területe meghaladja az egy hektárt, és sajnos az elhelyezkedésük sem alkalmas kolbász gyártására. A gördülékeny anyagáramlás akadályoztatása mellett az üzem energiaellátása is nehézkessé

az épülettel együtt nem vész el örökre, hiszen a cég felvásárlója, a Pick Rt. tulajdonába került a találmányom receptje is. Úgy tudom, a húsipari óriás új, dunántúli üzemében újra gyártják majd a csípős kolbászt, amit egykor Makón évente másfél tonnányi mennyiségben állítottunk elő – mondta Fodor Pál.

A nyugalmazott igazgató elmondta: a régi gyárak klímája volt igazán alkalmas a különleges aromájú kolbászok érleléséhez. Szerinte a ma korszerű, automatizált rendszerekben ugyan a hagyományos technológiánál jóval gyorsabban megérnek a húskészítmények, ám ízhatásuk már sosem lesz olyan, mint régen.

Remélem, a Justh Gyula utcai üzemben egykor előállított, és országszerte kedvelt makói csípős kolbász azért az épülettel együtt nem vész el örökre, hiszen a cég felvásárlója, a Pick Rt. tulajdonába került a találmányom receptje is.

FODOR PÁL

teszi a működtetést, hiszen az épületektől több mint harmincméternyire álló kazánházból csak komoly veszteségek árán juttathatják el a meleg vizet és a gőzt az épületek vezetékeibe.

– Remélem, a Justh Gyula utcai üzemben egykor előállított, és országszerte kedvelt makói csípős kolbász azért

A napokban a Baranya megyei Alsómocsoládon felavatott új, egyben Európa legnagyobb szárazárugyártó kapacitású üzemét a Délhús és a Pick. A gyár 3,5 milliárd forintba került, és ötven embernek biztosít új munkahelyet – elképzelhető, hogy itt gyártják majd a makói csípős kolbászt is.

Ön szerint
takarékos ország
vagyunk?

Véleményközelben

A Pannon véleményalkotó SMS-rovata

Írja meg heti kérdésünkre választát SMS-ben a 06-20/554-2444-es telefonszámra!

**A hét kérdése:
Ön szerint szükség van
Árkád nagyságú
bevásárlóközpontokra?**

Várjuk olvasóink SMS-szavazatait!

Küldjenek frappáns választ vagy egy egyszerű igent, nemet a kérdésre! A legjobb válaszokat megjelentetjük! Szívesen vesszük, ha kérdést is javasolnak, miről tudjuk meg a köz véleményét?



Hogyan öltöztessük a férfit?

Jöjjön a Filippo-Roma márkaboltba! Segítünk!

A Szeged Plazában működő üzletünkben exkluzív olasz felsőruházati termékekből válogathatja össze férje vagy kedvese ruhátárát. Széles választékunkból a legkényesebb ízlésű vásárlóink igényeit is a legnagyobb odafigyeléssel szolgáljuk ki. Termékeink kiváló, szigorúan csak első osztályú alapanyagból készülnek Olaszországban. Győződjön meg róla üzletünkben személyesen!

FILIPPO
ROMA

exkluzív férfi felsőruházat

www.filippo-roma.com

„Nyakkendője elárvulja ki-ki mennyit ér – bemutatja az embert, leleplezi lényét, tükrözi szellemét.”

Honoré de Balzac