

Az országos döntő vármegyei eredményei

III. helyezést, bronzérmet szerzett Mészáros Ferenc Hegesztő szakmában, a Nagykun Baptista Oktatási Központ Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola Tagintézménye tanulója. Felkészítő tanárai: Szabó László (a fotón balra) iskolai gyakorlati

oktató, Demeter István tanár, valamint a Claas Hungária Kft. duális képzőhelyen Szabó András tanműhelyvezető, Árvai János (a fotón jobbra), Csikós László, Nagy Tibor, Poczai Zoltán gyakorlati oktatók.

A gimnáziumi érettségi után Mészáros Ferenc a 2022/2023-as tanévben kezdte meg iskolánkban tanulmányait

gépészet ágazaton. Az Illéssy Sándor Technikumban és Szakképző Iskolában töltött évek alatt végig legalább a 4,00-es tanulmányi átlagot teljesítette, majd az utolsó tanévben kitűnő bizonyítvánnyal zárta tanulmányait.

Az ágazati alapozó oktatás és vizsga után úgy döntött, hogy a hegesztő szakma megszerzése felé indul el. Az iskola duális partnerei közül a törökszentmiklósi Claas Hungária Kft. tanműhelyében fejlesztette tovább gyakorlati ismereteit.

Az előkelő országos III. hely eléréséhez a tanulónak a rátermettségén és szorgalmán túl szükség volt tanárai és vállalati oktatói, mesterei szakértelmére és segíteni akarására egyaránt. A befektetett energia meghozta a gyümölcsét, mert Ferenc menetelelése a vármegyei előválogatótól az országos középdöntőn át egészen március 26-ai esztergomi döntőig töretlen volt.

Mészáros Ferenc június 02-től már a CLAAS Hungária alkalmazottja, egyetemi továbbtanulást tervez pótfelvétellel a cég támogatásával (tandíj, munkaidőkedvezmény...).





Kunsági ízek és tradíció

A cég tevékenységét 1998-ban kezdte meg. Kisújszálláson, a belváros egyik forgalmas, kedvelt helyén családi vállalkozásban nyitottuk meg a Horváth Kert vendéglőt. A család hagyományosan már hosszú évek óta foglalkozott vendéglátással, Édesapám az első egyéni vállalkozók egyike volt a városban. Induláskor Pecsényesütőt üzemeltetett édesanyánkkal, majd fokozatosan bővítette annak tevékenységét. Testvéreimmel együtt nekem is természetes volt, hogy iskoláink elvégzése után mind a családi vállalkozásban kezdünk el dolgozni.

A múlt...

Az 1999-ben nyitott vendéglő családi környezetben kezdte meg működését, eleinte előfizetéses étkezés biztosítása, a la carte és kisebb rendezvények lebonyolítása valósult meg. Induláskor 2 fő szakács, 2 felszolgáló és 3 fő konyhai kisegítővel kezdtük meg működésünket. Az állandó személyzetten kívül természetesen a család tagjai is aktívan kivették részüket a munkából.

A jelen...

Tevékenységünk az elmúlt időszakban jelentősen átalakult. Magát a vendéglőt kibővítettük, az eredetileg két helyiségből álló vendégtér befogadó képessége, ami max.80 fő volt megnövekedett. A nagyterem 60-80 fő, a kisterem 25 fő és az igen hangulatos klimatizált terasz 40 fő befogadására lett így alkalmas. Továbbá a füves udvar lehetővé teszi kerti rendezvények lebonyolítását is.

A vendéglőbővítésen túl vállalkozásunk 2012-ben kezdett gyermekétkeztetéssel is foglalkozni. Kisújszállás oktatási intézményeiben óvodások és diákok étkeztetését is mi biztosítjuk. A cég tevékenységei közt szerepel rendezvények szervezése, lebonyolítása melyeket üzleten kívül is sikeresen bonyolítottunk le. Ebből adódóan a dolgozói létszám is közel 40 főre



nőtt. Fontosnak tartom magam és szakképzett, jól felkészült kollégáink folyamatos képzését. Ez bizonyítja szakács és pincér mesteri címeim valamint az is, hogy kollégáim közül is van, aki szakács és pincér mester

címmel büszkélkedhet, illetve diétás szakács képzésen vett részt. Kollégáimmal több szakmai versenyen is részt vettünk, ahol a megmérettetésen túl az új szakmai trendekkel is megismerkedhettünk.

A cég telephelyein a szükséges technikai feltételek rendelkezésre állnak, és folyamatosan korszerűsítjük. Újdonságként egy Okos Grillt vásároltunk mely megkönnyíti a szakácsaink munkáját. A vállalkozás folyamatosan növeli mérleg szerinti eszköz és forrásállományát. Az éves nettó ár bevételeink folyamatosan növekedő értéket mutat, 2024-ben 461.112 e. Ft volt.

A szakképzés...

Tanulókkal már a kezdetek óta foglalkozunk, ezt a mindennapi tevékenység mellett nagyon fontosnak tartottam és tartom ma is. Jelenleg is nagyon jó kapcsolatot ápolok a kisújszállási NABOK Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola tagintézményével. A vendéglő és a tevékenység bővítése során folyamatos figyelmet szentelünk és szentelünk a tanulóképzés feltételeinek biztosítására is.

A már említett terem bővítést is úgy oldottuk meg, hogy az új kibővített helyiség elszeparálható legyen és a pincér tanulók részére megfelelő helyet biztosítson arra, hogy a napi feladatok mellett a vizsgára és szakmai versenyekre való felkészítés is folyamatosan megtörténjen és az új szakképzési rendszernek is megfeleljünk.

A tevékenység bővítésének köszönhetően tanulóink a vendéglátás színterén minden területre betekintést nyerhetnek. A vendéglőben az étlap szerinti és az előfizetéses étkezés mellett, részesei lehetnek rendezvé-

nyeknek, ahol megismerkedhetnek a lebonyolítás minden fázisával.

Szakács tanulóink a fent említetteken túl a közétkeztetést és azon belül az új egészséges táplálkozás feltételeit és lebonyolítását is megismerhetik.

Technikai és technológiai újításokat is folyamatosan nyomon követem és a lehetőségekhez mérten alkalmazom is azokat, nagy gondot fordítva arra, hogy ezekkel a dolgozók mellett tanulóink is megismerkedjenek.

Tanulóink...

A tanulók foglalkoztatását minden szempontból nagyon fontosnak tartom, hiszen ezáltal lehetőségem van arra, hogy általuk a munkaerő utánpótlás kérdését is megoldjam.

Hiszem és tudom, mert a tapasztalatok azt mutatják, hogy egy saját „nevelésű” frissen végzett dolgozó is legalább olyan hatékony tud lenni, mint az, akinek már van ugyan szakmai tapasztalata, de azt máshol szerezte. Hiszen tanulóinkat már „célirányosan” az adott feladatra készítjük fel.

Az elmúlt néhány évben jó néhány tanuló maradt nálunk az iskola elvégzése után, többen közülük cégünk alkalmazottjai.

Tanulóink a minden napi munka, és tanulás mellett különböző országos szakmai versenyen is részt vesznek például az Illéssy Gasztro Kupa, Peli-



Díjaink, elismeréseink:

- Illéssy Sándor Díj
- Erfurti Kulináris Olimpián bronzhelyezés
- Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Kereskedelmi és Iparkamara Év Vállalkozása Díj
- Schnitta Sámuel Gasztronómiai Életmű díj
- Pro Communitate Urbis díj
- Bronzkoszorús mester

kán Kupa és a Schnitta Sámuel Magyar Éttermi Kultúráért Egyesület versenye. Az egyik legszebb eredményt Oláh Csaba érte el, hisz 2010-ben a Szakma Sztárja versenyen Bronz érmet szerzett, aki azóta is egyik legmeghatározóbb munkatársunk.

Nálunk mindenki megtalálhatja a kedvére valót gyermekektől a nagyszülőkhöz: legyen az egy ünnepi hangulatban elfogyasztott ebéd, vacsora, egy korsó sör vagy pohár bor a barátokkal, vagy egy délutáni kávé, tea, finom desszert a barátnővel. Üzleti és családi rendezvények, esküvők, osztálytalálkozók, céges rendezvények lebonyolítása (más helyszíneken is). Ételeinket a kunsági ízek jellemzik, a helyi alapanyagokat, mint például a Nagykun rizs és Indián rizs előszeretettel használjuk, de az új trendeknek is próbálunk megfelelni, konyha technológiánk folyamatos fejlesztésével. ■

