

MV Iparos Újság

Az Ipartestületek Országos Szövetségének
hivatalos kiadványa





HOTEL FIT
HÉVÍZ

Őszi feltöltődés HÉVÍZEN

Pihenés • wellness • gyógyvíz • finom ízek



Előszó

Kedves Olvasók!

Az Iparos Újság őszi számában ismét olyan emberekkel és közösségekkel találkozhatnak, akiknek a munkája nap mint nap jelen van az életünkben. Egy jó kenyér, egy gondosan elkészített tárgy vagy egy megőrzött mesterség mögött tudás, kitartás és sokszor nemzedéken át folytatott munka áll.

Lapunkban ezeknek a történeteknek is helyet adunk.

Szeptemberben, a Magyar Kézművesség Napján mutattuk be az IPOSZ Jubileumi Évkönyv 2026 című kötetet. A könyv 127 ipartestület múltját és jelenét tárja az olvasó elé.

Készítése közben régi újságok, fényképek és iratok nyomán sok olyan történet került elő, amelyet érdemes továbbadnunk. Az évkönyvről és a bemutató gondolatairól ebben a lapszámban is olvashatnak.

Beszámolunk a Magyar Kézművesség Napjának eseményeiről és azokról az ügyekről is, amelyek most foglalkoztatják a kisvállalkozókat. Bemutatjuk ipartestületeink rendezvényeit, eredményeit és kezdeményezéseit.

Remélem, hogy az ismerős nevek mellett új történeteket is találnak a lapban, és lesz köztük olyan, amelyet szívesen megosztanak másokkal.

Köszönöm mindazoknak, akik hírt adtak közösségük munkájáról, és ezzel hozzájárultak e szám elkészítéséhez. Fogadják szeretettel őszi lapszámunkat, és kívánok hozzá tartalmas, jó olvasgatást!

Isten áldja a tisztas ipart!

Üdvözlettel,
Németh László,
az IPOSZ elnöke





Iparos Lecsőfesztivál

2026. OKTÓBER 10. (SZOMBAT)
SÁNDORFALVI PIACTÉR

13.00 Megnyitó, köszöntőt mond:

- Jenei Csaba, a Sándorfalvi Ipartestület elnöke
- Gajdosné Pataki Zsuzsanna polgármester
- Juhos János, az IPOSZ alelnöke

13.15 Zenés, táncos színpadi programok

16.00 L'ecsó című film vetítése

18.00 Főzőverseny eredményhirdetése

19.00 Zenél a Coco Bongo

22.00 Rendezvény zárása

Támogatóink: Trivega Kft., Sándorfalva Város Önkormányzata, SÖV, Sándorfalvi Művelődési Ház és Könyvtár, Bera Sándor, Álom édesség és kávéház, Gombos Épületgépészet, Imrő Áron villanyszerelő, Jenei Barkácsboltok, Jenei Épületgépészet, MLNR Photo, Pálma Reklámstúdió, P3 Electric, RNST Trade, TiBorHáza, JE Marketing.

Köszönjük minden további, fent nem említett támogatóknak és segítőinknek!

A programváltoztatás jogát fenntartjuk.



Tartalom

Előszó.	3
Hírek röviden	6
Október elején rendezik meg a III. Ipartestületek Fesztiválját	6
Október 13-án tartják a 35. Villanyszerelő Konferenciát	6
Hírek röviden	7
Képzéssorozatot indított	7
a Békési Ipartestület	7
Hírek röviden	8
Kőfaragó-bemutatót tartottak a süttöi KőKövön Fesztiválon	8
Októberben hirdetik ki a Balaton sültje verseny győzteseit	8
Folytatódik a gombaismereti képzés Sándorfalván.	8
Október 15-ig lehet jelölni	8
a Pékszővetség díjaira.	8
Hírek röviden	9
Magyar Péter: szükség van erős kamarákra	9
Az MKIK tudomásul veszi a kötelező kamarai hozzájárulás eltörlését	9
Új jakuzzival bővült a Hotel FIT Hévíz wellnessrészlege	9
A Magyar Cukrász Ipartestülettől a VLM.hu vezetésébe igazolt Selmeczi László	10
Fókuszban a magyar mikro-, kis- és középvállalkozások	12
Első alkalommal vehette át bátaszéki iparos a rangos elismerést.	12
Az IPOSZ Sajtódíjával ismerték el kollégánk munkáját	13
IPOSZ-elnök: a legkisebb vállalkozások helyzete	13
nem lehet a gazdaságpolitika legkisebb ügye	13
Átadták az Érték és Minőség Nagydíj pályázat elismeréseit.	13
A HVG az IPOSZ kisvállalkozásokat érintő javaslatairól írt	14
A Demokrata az IPOSZ érdekegyeztetési javaslatáról számolt be	14
A Piac&Profit az IPOSZ adózási javaslatát emelte ki.	15
Több mint 90 helyi hírportálon jelent meg írás az IPOSZ jubileumi évkönyvről	15
IPOSZ: Az innovációt a legkisebb vállalkozások számára is elérhetővé kell tenni	16
Átadták a 33. Magyar Kézművesség Napja elismeréseit	19
Életszerű szabályozást és érdemi egyeztetést sürget az IPOSZ	21
Tíz év után új jubileumi évkönyvben dolgozta fel	24
az ipartestületek történetét az IPOSZ	24
Hírek röviden	26
Először rendeztek halfőző versenyt Bátaszéken.	26
Pécelért Díjjal tüntették ki Várady Istvánt.	26
Ángyán Csillát tüntették ki a vármegyei díszközgyűlésen	26
Debrecenben ismerték el a péceli vállalkozó munkáját	26
A Magyar Kézművesség Napja után ülésezett	27
az IPOSZ Országos Elnöksége.	27
Németh László: az Érték és Minőség Nagydíj védjegye ellenőrzött teljesítményt igazol.	30
Brit szakmai vezetőt kértek fel az Év Festője verseny fővédnökének	32
A vendéglátás a helyi kézműiparnak is piacot teremthet.	34
A kőfaragás és a műköves mesterség is bemutatkozott a Vecsési Káposztafesztiválon.	35
Kőfaragással ismerkedhettek a látogatók	35
a Mesterségek Ünnepén	35
Ipartestületek mutatkoztak be a Magyar Ízek Utcáján.	36
Magyar vállalkozások a veronai Marmomac szakkiállításon	36
Kihirdették a 15. Szent István-napi kenyérvettség díjazottjait	37
Idén a Bíborfehér torta lett Magyarország Tortája!	39
A gyermekkori emlékeket idéző „Szilvafácska” lett Magyarország Cukormentes Tortája.	41
Unió híreinek egy helyen az IPOSZ honlapján	43
Másodszor adott otthont Gödöllő az AMKA országos kézműves kiállításának	44
EMLÉKEZZÜNK!	46
Elhunyt Winkler László, Jánosomorja díszpolgára	46
Elhunyt Huba Gyula, a Bólyi Ipartestület megbecsült tagja.	46
EMLÉKEZZÜNK!	47
Elhunyt Sugár László, a Pécs-Baranyai Ipartestület elnöke	47

Október elején rendezik meg a III. Ipartestületek Fesztiválját

Október 2. és 4. között Mezőberényben és Köröstarcsán rendezik meg a III. Ipartestületek Fesztiválját. A programban helyi vállalkozások bemutatója, ipartestületi felvonulás, emléktábla-koszorúzás és szakmai beszélgetések szerepelnek.

A szombati beszélgetéseken a vállalkozások generációváltásáról, a gyakorlati szakképzésről és az ipartestületek jövőjéről lesz szó.

Október 13-án tartják a 35. Villanszerelő Konferenciát

Október 13-án rendezik meg a 35. Villanszerelő Konferenciát a budapesti Lurdy Házban. A 8 és 16 óra közötti eseményt az EMOSZ, az Elektroinstallateur és a BPMK szervezi. A konferencia jelmondata: „Szakmánk elismertségét csak együtt tudjuk jobbá tenni!”

Adománygyűjtést szervez a Magyar Pékszövetség a Kenyér Világnapjára

Kenyér- és pékáruadományokat gyűjt a Magyar Pékszövetség a Kenyér Világnapja alkalmából. Az október 16-i jótékonyági programhoz elsősorban a szövetség tagvállalatainak csatlakozását várják, de más magyar tulajdonú sütőipari vállalkozások felajánlásait is fogadják

A pékségek friss kenyeret, péksüteményt és más pékárut ajánlhatnak fel. Az adományok célba juttatásában a Magyar Vöröskereszt régiós irodái segítenek; az átadás helyét és részleteit minden jelentkezővel külön egyeztetik. A felajánlások a helyi igények figyelembevételével jutnak el a rászorulókhó.

A tavalyi gyűjtéshez több mint tíz településről 26 sütőipari vállalkozás csatlakozott. Együttesen több mint 1,6 tonna kenyeret és pékárut ajánlottak fel, amelyet gyermekintézményekhez, családsegítő központokhoz és szociális intézményekhez juttattak el

A csatlakozni kívánó vállalkozások a Magyar Pékszövetség honlapján található jelentkezési űrlapon adhatják meg felajánlásuk adatait

Képzéssorozatot indított a Békési Ipartestület

Kommunikációs képzéssel kezdődött augusztusban a Békési Ipartestület idei képzéssorozata.

A résztvevők az első alkalommal Szabóné Vozár Katalin előadását hallgatták meg. Szeptemberben az üzleti tárgyalástechnikai tréning második csoportja is megkezdte a munkát, ugyancsak az ő vezetésével.

A képzések a Békési Ipartestület GINOP Plusz-3.2.3-24-2024-00017 azonosítószámú nyertes pályázatának köszönhetően valósulnak meg.



Fotó: Békési Ipartestület/Facebook

A mesterséges intelligencia vállalkozói alkalmazásáról tartottak előadást Mosonmagyaróváron

A digitális átállásról, a mesterséges intelligencia alkalmazásáról és az online marketingről szervezett közös programot a Mosonmagyaróvár és Vidéke Ipartestület és a Kisalföldi Vállalkozásfejlesztési Alapítvány kis- és középvállalkozások számára – közölte az ipartestület

A résztvevőket Fenes Gábor köszöntötte az ipartestület nevében. Az előadást Bertalan András működési és szervezetfejlesztési szakértő, a Széchenyi István Egyetem mesteroktatója tartotta. Gyakorlati példákon keresztül mutatta be, milyen feladatokban segítheti a mesterséges intelligencia a vállalkozásokat, és milyen korlátokra kell figyelniük a használatakor

Az előadáson ismertetett adatok szerint Magyarországon a magánszemélyek 67 százaléka használ mesterséges intelligenciát, a vállalkozások körében azonban ez az arány 7 százalék. A programot kötetlen beszélgetés zárta, amelyen a résztvevők saját tapasztalataikat és kérdéseiket is megosztották.

Az ipartestület novemberre közösségimédia-stratégiával foglalkozó workshopot tervez.

Kőfaragó-bemutatót tartottak a süttöi KőKövön Fesztiválon

A Kőfaragó és Műkőkészítő Vállalkozók Országos Ipartestülete is részt vett a XI. KőKövön Fesztiválon Süttőn. Az ipartestület sátrában a látogatók megismerhették a kőfaragó mesterséget, a gyerekek és a fiatalok pedig maguk is kipróbálhatták a kőfaragást. A bemutatót Sárka György kőfaragó és kőszobrász mester vezette Vénész László, Konrad Golisz és Pátkai Bence közreműködésével. Sárka György a helyszínen tarsolymotívummal díszített alkotást készített, amelyet a fesztivál tombolatárgyai közé ajánlott fel. Az ipartestület képviselői a „Kőkemény túra” programhoz is csatlakoztak.

Folytatódik a gombaismereti képzés Sándorfalván

Szeptember 12-én megkezdődött a Sándorfalvi Ipartestület gombaismereti képzésének őszi szakasza. Az első elméleti foglalkozást másnap terepi alkalom követte. A résztvevőket szeptemberben és októberben további elméleti és gyakorlati foglalkozások várják.



Októberben hirdetik ki a Balaton sütije verseny győzteseit

Idén is meghirdette a Balaton sütije versenyt a VisitBalaton365 Nkft. és a Magyar Turisztikai Szövetség Alapítvány. A megmérettetés szakmai partnere és védnöke a Magyar Cukrász Ipartestület. Három kategóriában – Balaton sütije, Balaton minden mentes sütije és Balaton junior sütije – nevezhetek az indulók.

A zsűrizést szeptember 29-én Balatongyörökön tartják, a díjakat október 11-én, a badacsonyi Fügefeszten adják át.

Október 15-ig lehet jelölni a Pékszövetség díjaira

A Magyar Pékszövetség idén is meghirdette az Arany Perec díjat, az Arany Cipó díjat és az Életműdíjat. Az elismerésekkel a pékipar kiemelkedő szakembereinek munkáját, a vállalkozások fejlődését és a szakmai utánpótlásért végzett tevékenységet méltatják. Jelölést vagy javaslatot október 15-ig bármely magyar tulajdonú sütőipari vállalkozás, illetve egyéni vállalkozó benyújthat az iroda@pekszovetseg.hu címre. A díjakat a szövetség éves közgyűlésén adják át.

Magyar Péter: szükség van erős kamarákra

Magyar Péter miniszterelnök szerint a vállalkozásoknak szükségük van erős, szakmai támogatást nyújtó kamarákra. A szeptember 18-i kormányfői tájékoztatón a kötelező kamarai hozzájárulás eltörléséről szólva azt mondta: az intézkedés 900 ezer vállalkozásnak jelent segítséget. Hozzátette, hogy a kormány nyitott a kamarákkal való szakmai együttműködésre, különösen az uniós pályázatokhoz kapcsolódó vállalkozói támogatás területén – számolt be az MTI.

Az MKIK tudomásul veszi a kötelező kamarai hozzájárulás eltörlését

A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara (MKIK) tudomásul veszi az évi 5000 forintos kötelező kamarai hozzájárulás eltörléséről szóló kormányzati döntést – írta a HVG a kamara közleménye alapján.

Az MKIK jelezte: nyitott a feladatainak és finanszírozásának átalakítására, valamint a mikrovállalkozások terheit mérséklő, arányosabb rendszer kialakítására. A kamara szerint korábban maga is felvetette, hogy törvényben előírt feladatait a vállalkozókat kevésbé terhelő módon kellene finanszírozni. reagált a kereskedelmi és iparkamara

Forrás: HVG, 2026. szeptember 16.



Új jakuzzival bővült a Hotel FIT Hévíz wellnessrészlege

Új jakuzzit helyeztek üzembe az IPOSZ hévízi szállójában. A vendégek a Hotel FIT Hévíz saját termálmedencéje mellett már pezsgőfürdőben is pihenhetnek. A tavasszal kezdődött fejlesztések során a közösségi terek is megújultak: a hallba interaktív játékasztal került, és bővült az étel- és italkínálat.

A szálloda ezzel a pihenés mellett több közös programlehetőséget kínál vendégeinek.

A Hévízi-tótól néhány perces sétára található Hotel FIT Hévíz wellnessrészleggel, kényelmes szobákkal és félpanziós ellátással várja az érkezőket.

A Magyar Cukrász Ipartestülettől a VLM.hu vezetésébe igazolt Selmeczi László

Selmeczi László, a Magyar Cukrász Ipartestület korábbi társelnöke a VLM.hu operatív igazgatójaként folytatja pályafutását.

A cukrászszakmában több évtizede dolgozó szakember vezetői, érdekképviselési és piaci tapasztalattal érkezik a vendéglátásra és turizmusra szakosodott álláshirdetési oldalhoz

Az ipartestületnél töltött évei alatt részt vett a szervezet működtetésében, valamint számos szakmai program és verseny megvalósításában. Új munkakörében a VLM.hu napi működésének koordinálása mellett a partnerkapcsolatok fejlesztése, az üzleti folyamatok építése és a vállalat szakmai jelenlétének erősítése lesz a feladata

A VLM.hu a vendéglátásra és a turizmusra szakosodott álláshirdetési oldal, amelyen többek között éttermek, cukrászdák és szállodák kereshetnek munkatársakat.

Forrás: Vendéglátós Munkák blogja

Fotó: Juhász Melinda





HOTEL FIT
HÉVÍZ

*Pihenés,
ami feltölt.*
♥

Ősszel is jár egy kis
éridő.



Gyógyvizes
medence
és wellness



Félpánziós
ellátás



Nyugalom
és feltöltődés



Ideális
páros
kikapcsolódás

FOGLALJA LE MOST!



Már
69.840 Ft
/ 2 fő / 2 éjszaka kezdőártól!

*Hévíz
minden évszakban különleges*
♥



Fókuszban a magyar mikro-, kis- és középvállalkozások

A kormányzati portál beszámolt az IPOSZ által szervezett, 33. Magyar Kézművesség Napjáról. Dr. Szabó Imre Szilárd helyettes államtitkár a kisiparosok és családi vállalkozások helyi foglalkoztatásban betöltött szerepét hangsúlyozta. Németh László, az IPOSZ elnöke annak fontosságáról beszélt, hogy az ipartestületek tapasztalatai megjelenjenek a foglalkoztatáspolitikai döntésekben.

Forrás: kormany.hu, 2026. szeptember 18.

Első alkalommal vehette át bátaszéki iparos a rangos elismerést

A Tolna Megyei Hírek Bojás János sírköves mester kitüntetéséről számolt be. A Bátaszéki Ipartestület tagja a 33. Magyar Kézművesség Napján vehette át A Magyar Kézművességért Díj Arany fokozatát; bátaszéki iparos első alkalommal részesült ebben az elismerésben. A beszámoló az ünnepségen bemutatott IPOSZ-jubileumi évkönyvet is megemlíti.

Forrás: Tolna Megyei Hírek, 2026. szeptember 18.

Az IPOSZ Sajtódíjával ismerték el kollégánk munkáját

A Kisalföld Gyurina Zsolt újságíró IPOSZ Sajtódíjáról számolt be. A 33. Magyar Kézművesség Napján átadott elismeréssel több mint három évtizedes pályafutását, valamint a Győri Ipartestület és a helyi iparosközösség munkájának hiteles bemutatását méltatták.

Forrás: Kisalföld, 2026. szeptember 18.

IPOSZ-elnök: a legkisebb vállalkozások helyzete nem lehet a gazdaságpolitika legkisebb ügye

A legkisebb vállalkozások helyzete nem lehet a gazdaságpolitika legkisebb ügye - hangsúlyozta Németh László, az Ipartestületek Országos Szövetsége (IPOSZ) elnöke csütörtökön a 33. Magyar Kézművesség Napján tartott ünnepségen, Budapesten.

Kiemelte, az IPOSZ rendszeres és érdemi egyeztetést kér a kormányzattól. A szövetség országos hálózata közvetlen kapcsolatban áll a vállalkozókkal, ezért pontosan látják egy-egy intézkedés rájuk gyakorolt hatását. Ezt a tudást ajánlják fel a döntések előkészítéséhez.

Az IPOSZ elnöke hangsúlyozta, a vállalkozóknak kiszámítható szabályozásra, teljesíthető adminisztrációra és a működésükhöz igazodó adózásra van szükségük.

Továbbra is indokoltnak tartják a kisadózói szabályok életszerű felülvizsgálatát, a legkisebb vállalkozások számára egyszerű és megfizethető adózási lehetőséget. MTI

Átadták az Érték és Minőség Nagydíj pályázat elismeréseit

Átadták az Érték és Minőség Nagydíj pályázat idei elismeréseit csütörtökön a Gödöllői Királyi Kastély lovardájában; az idén 19 pályázó 22 pályázata érdemelte ki a nagydíjjal járó védjegy használat jogát.

Németh László, az Ipartestületek Országos Szövetsége (IPOSZ) elnöke kiemelte: az Érték és Minőség Nagydíj védjegy a vásárlóknak ad segítséget a választáshoz, a vállalkozásnak pedig olyan ajánlás, amely mögött ellenőrzött teljesítmény áll. MTI





Rólunk írták

A HVG az IPOSZ kisvállalkozásokat érintő javaslatairól írt

A HVG a 33. Magyar Kézművesség Napjáról beszámolva az IPOSZ kisvállalkozásokat érintő javaslatait emelte ki. Németh László, a szövetség elnöke szerint a vállalkozóknak kiszámítható szabályozásra, teljesíthető adminisztrációra és a működésükhöz igazodó adózásra van szükségük.

Az IPOSZ ezért továbbra is indokoltnak tartja a kisadózói szabályok életszerű felülvizsgálatát, valamint egyszerű és megfizethető adózási lehetőség biztosítását a legkisebb vállalkozásoknak.

A lap ismertette az IPOSZ kérését is, hogy a kormányzat rendszeresen és érdemben egyeztessen a szövetséggel. Az országos ipartestületi hálózat közvetlen kapcsolatban áll a vállalkozókkal, így tapasztalataival hozzájárulhat az őket érintő döntések előkészítéséhez. Az ünnepségen Szabó Imre Szilárd foglalkoztatáspolitikai helyettes államtitkár arról beszélt, hogy az IPOSZ-nak

helye van az érdekegyeztetéseken, köztük a minimálbérrel és a garantált bérminimumról szóló tárgyalásokon. A HVG kitért a kézműves kisipar helyi foglalkoztatásban betöltött szerepére és a generációváltás kérdésére is. Németh László arra hívta fel a figyelmet, hogy egy utód nélkül bezáró műhellyel évtizedek alatt felhalmozott szakmai tudás veszhet el. A cikk beszámolt az IPOSZ és a Magyar Innovációs Szövetség között aláírt együttműködési megállapodásról is, amely a mikro-, kis- és középvállalkozások fejlődését kívánja segíteni.

Forrás: HVG, 2026. szeptember 17.

A Demokrata az IPOSZ érdekegyeztetési javaslatáról számolt be

A Demokrata a 33. Magyar Kézművesség Napján elhangzottakból azt emelte ki, hogy az IPOSZ rendszeres és érdemi egyeztetést kér a kormányzattól. Németh László elnök szerint a szövetség hálózata közvetlen kapcsolatban áll a vállalkozókkal, ezért tapasztalataival segítheti az őket érintő döntések előkészítését.

A lap idézte az IPOSZ álláspontját a kisvállalkozások adózásáról is: kiszámítható szabályozásra, teljesíthető adminisztrációra és a működésükhöz igazodó adóterhekre van szükség.

A szövetség továbbra is indokoltnak tartja a kisadózói szabályok életszerű felülvizsgálatát, hogy a legkisebb vállalkozások számára is elérhető legyen egy egyszerű és megfizethető adózási lehetőség.

Forrás: Demokrata, 2026. szeptember 17.

A Piac&Profit az IPOSZ adózási javaslatát emelte ki

„Elege van a kisvállalkozásoknak a bonyolult szabályokból és adózásból” címmel számolt be a Piac&Profit Németh László IPOSZ-elnöknek a 33. Magyar Kézművesség Napján elmondott beszédéről. A gazdasági lap azt hangsúlyozta, hogy a szövetség a legkisebb vállalkozások számára egyszerű, megfizethető adózási lehetőséget sürget. A cikk szerint az IPOSZ továbbra is indokoltnak tartja a kisadózói szabályok életszerű felülvizsgálatát. Németh László arra is felhívta a figyelmet, hogy a vállalkozóknak kiszámítható szabályozásra és teljesíthető adminisztrációra van szükségük.

A szövetség rendszeres egyeztetést kér a kormányzattól, és országos hálózatának tapasztalatait felajánlja a vállalkozásokat érintő döntések előkészítéséhez.

Piac&Profit

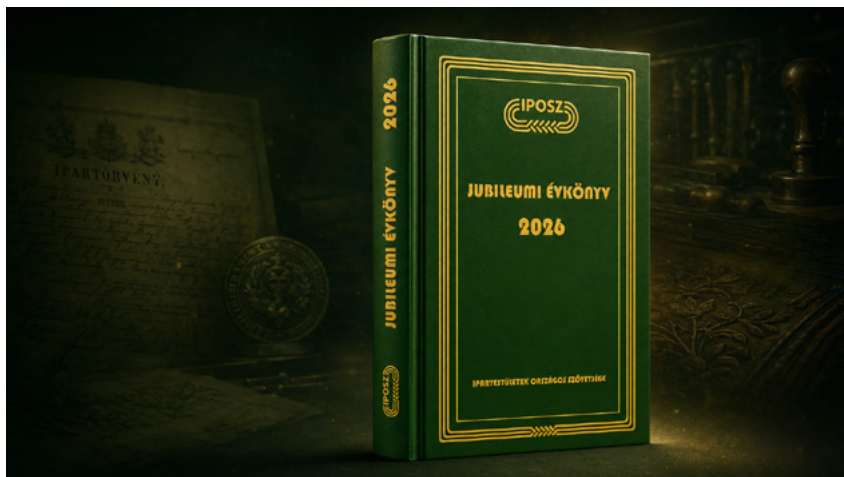
Forrás: Piac&Profit, 2026. szeptember 17.

Több mint 90 helyi hírportálon jelent meg írás az IPOSZ jubileumi évkönyvéről

Az InfoVáros hálózat több mint 90 helyi hírportálján jelent meg szeptember 24-én a Juhász Melinda által jegyzett írás az IPOSZ Jubileumi Évkönyv 2026 című kötetéről. A könyv tíz év elteltével folytatja az ipartestületek történetének feldolgozását: 127 szervezet múltját, működését és jelenlegi helyzetét mutatja be. www.infosopron.hu A cikk a szeptember 17-i könyvbemutató egyik lényeges megállapítását emeli ki: az ipartestületek történetének számos forrása még nem érhető el digitálisan. Régi jegyzőkönyvek, meghívók, fényképek és újságkivágások maradhettek fenn helyi irattárakban vagy magángyűjteményekben, esetenként egyetlen példányban. Ezek megőrzése nélkül az ipartestületi múlt egy része később már nem lesz feltárható. www.infosopron.hu

Az évkönyv szerkesztéséhez korábbi kiadványok, digitalizált sajtóforrások, könyvtári adatbázisok és audiovizuális felvételek szolgáltak forrásul. A munka során felmerült egy olyan digitális ipartestületi tudástár létrehozásának javaslata is, amely a szervezetek aktuális adatai mellett a korábbi dokumentumokat és a változások történetét is megőrizné. www.infosopron.hu

Forrás: infoSopron, 2026. szeptember 24.



IPOSZ: Az innovációt a legkisebb vállalkozások számára is elérhetővé kell tenni



Együttműködési megállapodást kötött az Ipartestületek Országos Szövetsége (IPOSZ) és a Magyar Innovációs Szövetség (MISZ), hogy az új technológiák és korszerű vállalkezési módszerek a mikro- és kisvállalkozásokhoz is eljussanak. A dokumentumot Németh László, az IPOSZ elnöke és dr. Birkner Zoltán, a MISZ társelnöke írta alá Budapesten, a 33. Magyar Kézművesség Napján.

Az együttműködés keretében szakmai rendezvényeket, képzéseket és vállalkezói fórumokat szervezhetnek, valamint bemutatathatják a kisvállalkozásoknál is alkalmazható digitális, technológiai és munkaszervezési megoldásokat.

A felek hangsúlyozták: az innováció nem kizárólag kutatás-fejlesztést vagy új találmányt jelent. Egy korszerűbb szolgáltatás, időt és költséget megtakarító digitális eszköz, hatékonyabb munkafolyamat vagy új üzleti megoldás egyaránt javíthatja egy kisvállalkozás versenyképességét.

A megállapodás célja, hogy a MISZ szakmai tudása és kapcsolatrendszere az IPOSZ országos hálózatán keresztül a kézműves, ipari és szolgáltató vállalkozásokhoz is eljusszon.

Fotó: Juhász Melinda





Fotó: Juhász Melinda



Átadták a 33. Magyar Kézművesség Napja elismeréseit



IPOSZ Díjban részesült Belleli Anna fodrászmester, Molnárné Németh Tünde irodavezető, dr. Keresztúriné Kisistók Tímea, a Makói Városi Televízió vezetője, Tadanai János villanyszerelő mester, Giczi Zsolt építész üzemmérnök, Lendvay József autószerelő, Gyurina Zsolt újságíró, valamint Koós Attila újságíró, operatőr.

A Magyar Kézművességért Díj Arany fokozatát Bojás János műkökészítő mester, Lencsés Zsolt festőművész és freskófestő, valamint Papp László gépipari technikus vehette át. Az „IPOSZ 35 éve” emlékérmét és oklevelet Budai Ferenc festő-mázoló és tapétázó mesternek, Pekár Erzsébet újságírónak és Fenyvesi Károly újságírónak adományozták. „A Kézműipar Szolgálatáért” kitüntető emléklapot Bachmann Jánosné kapta.

A 33. Magyar Kézművesség Napját az Ipartestületek Országos Szövetsége az Ipartestületek Budapesti Szövetségének budapesti székházában rendezte meg.

Fotó:Juhász Melinda





Életszerű szabályozást és érdemi egyeztetést sürget az IPOSZ



Fotó: Juhász Melinda

A kézműves kisipar jövőjéhez kiszámítható szabályozásra, teljesíthető adminisztrációra és a kisvállalkozások működéséhez igazodó adózásra van szükség – mondta Németh László, az Ipartestületek Országos Szövetségének (IPOSZ) elnöke a 2026. szeptember 17-én Budapesten megrendezett 33. Magyar Kézművesség Napján. Szabó Imre Szilárd helyettes államtitkár hangsúlyozta: az IPOSZ képviseletét be kell vonni a legkisebb vállalkozásokat érintő döntések előkészítésébe.

Németh László ünnepi beszédében úgy fogalmazott: a kézműves kisipar a magyar gazdaság működő része. Ezek a vállalkozások helyben dolgoznak, helyben foglalkoztatnak, tulajdonosaik pedig személyesen felelnek az elvégzett munkáért. A gazdaság állapotát az is megmutatja, találunk-e jó szakembert, amikor meg kell javítani a tetőt vagy a gépet, el kell készíteni egy bútort, illetve van-e, aki továbbviszi az évtizedek óta működő műhelyeket.

Az IPOSZ elnöke szerint a kisvállalkozások működését az emelkedő költségek, a szakemberhiány és az adminisztráció egyaránt nehezíti, miközben lépést kell tartaniuk a digitalizációval, az új technológiákkal és a mesterséges intelligencia terjedésével. „Egy kisvállalkozásnak nincs külön apparátusa ezekre a feladatokra. A mester dolgozik, tárgyal, számláz, jogszabályt értelmez, és este még azt is mérlegeli, jut-e pénz fejlesztésre. A rá vonatkozó szabályokat ezért az ő valóságához kell igazítani” – hangsúlyozta.

Németh László rendszeres és érdemi egyeztetést szorgalmazott a kormányzattal. Kiemelte: az IPOSZ országos hálózata közvetlen kapcsolatban áll a vállalkozókkal, ezért pontos képet tud adni arról, hogyan hatnak rájuk az egyes intézkedések. A szövetség továbbra is szükségesnek tartja a kisadózói szabályok életszerű felülvizsgálatát, valamint olyan egyszerű és megfizethető adózási forma kialakítását, amely mellett a legkisebb vállalkozások magánszemélyeknek és vállalkozásoknak egyaránt dolgozhatnak.

Az elnök a generációváltást is sürgető feladatnak nevezte. Mint mondta, egy utód nélkül bezáró műhellyel évtizedek alatt felhalmozott szakmai tudás tűnhet el, amelyet később sem támogatással, sem gépvásárlással nem lehet gyorsan pótolni. A fiatalok akkor választanak szakmát és vállalkozói életformát, ha biztos megélhetést és fejlődési lehetőséget látnak benne, a mesterek pedig akkor vállalják a tanulók képzését, ha ehhez megfelelő feltételeket kapnak.

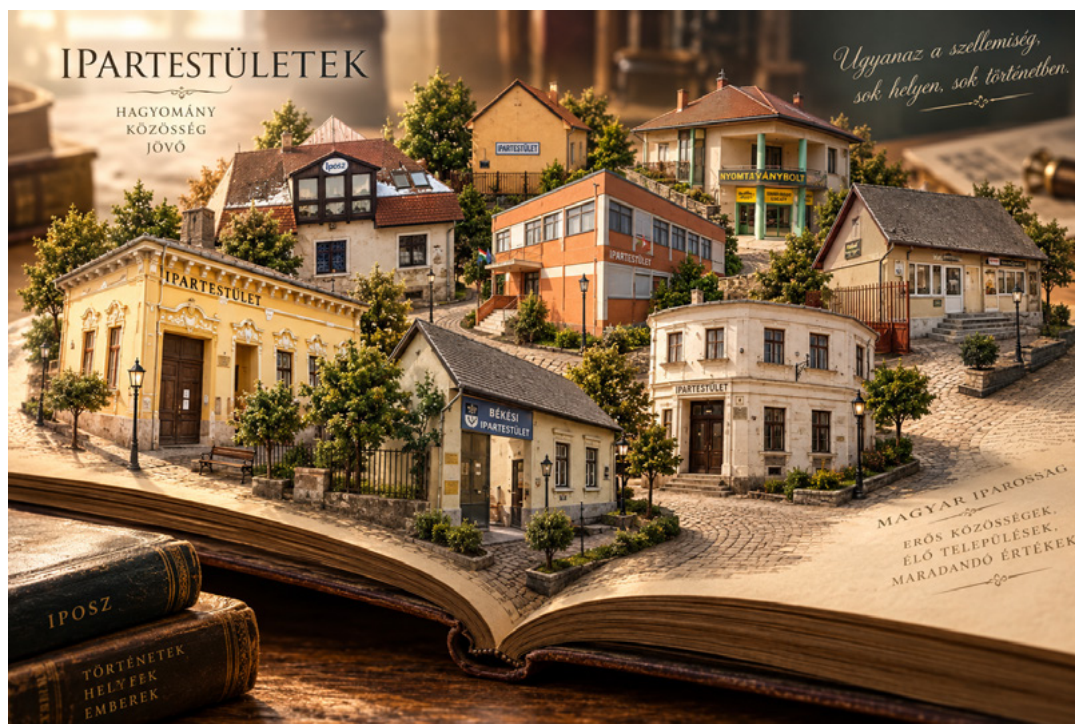
A rendezvényen részt vett Szabó Imre Szilárd foglalkoztatási szabályozásért és tervezésért felelős helyettes államtitkár, aki méltánytalannak nevezte, hogy az IPOSZ hangja az elmúlt időszakban sokszor nem jelent meg azokon az országos érdekegyeztetési fórumokon, ahol helye lett volna. Hangsúlyozta: a legkisebb vállalkozások képviseletét is be kell vonni az őket közvetlenül érintő döntések előkészítésébe, így a minimálberről és a garantált bérminimumról folytatott egyeztetésekbe is „Az IPOSZ-nak helye van minden olyan fórumon, ahol meghatározó döntés-előkészítés zajlik. Olyan sajátos vállalkozói érdekeket képvisel, amelyek hangjának el kell jutnia a döntéshozókhoz” – fogalmazott a helyettes államtitkár.

Fotó: Juhász Melinda.





Tíz év után új jubileumi évkönyvben dolgozta fel az ipartestületek történetét az IPOSZ



Fotó: MI

Tíz év után új jubileumi évkönyvet jelentetett meg az Ipartestületek Országos Szövetsége (IPOSZ). A 343 oldalas kötet 127 szervezet történetét és jelenlegi helyzetét mutatja be. A könyv készítése során végzett kutatás arra is ráirányította a figyelmet, hogy az ipartestületek történetének számos dokumentuma ma még helyi irattárakban, régi dossziékban vagy magángyűjteményekben található. „Amit nem őrzünk meg, azt később már digitalizálni sem lehet” – hangzott el a kötet szeptember 17-i bemutatóján.

Az IPOSZ Jubileumi Évkönyv 2026 a szövetség korábbi, 2010-es és 2015-ös jubileumi kiadványainak történeti alapjaira épül. A legutóbbi kötet 2016-ban jelent meg, így az új évkönyv tíz év elteltével folytatja az ipartestületi múlt dokumentálását. A szerkesztés egyik alapelve az volt, hogy ne reklámkiadvány készüljön: a középpontba maguk a szervezetek, történetük, működésük és jelenlegi helyzetük kerültek.

A kötet összeállításakor a korábbi évkönyvek anyaga mellett digitalizált sajtóforrásokat, könyvtári és audiovizuális gyűjteményeket is felhasználtak. Az Arcanum, a Hungaricana és az Országos Széchényi Könyvtár adatbázisaiban végzett kutatás során több évtizeddel, esetenként közel egy évszázaddal korábbi újsághírek vezettek újabb adatokhoz. A Nemzeti Audiovizuális Archívumban egykori közgyűlések, rendezvények, interjúk és nyilatkozatok felvételei is fennmaradtak.

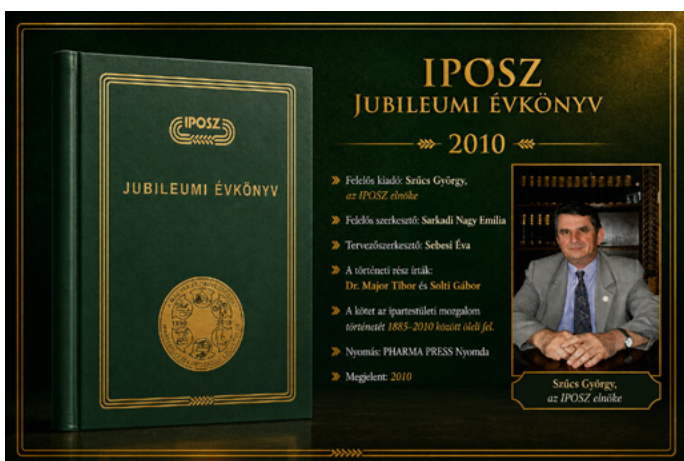
A digitális kutatás ugyanakkor megmutatta annak határait is. Számos régi jegyzőkönyv, meghívó, fénykép, újságvágás és más dokumentum továbbra sincs jelen az interneten; ezek egy része ipartestületi irattárakban vagy személyes gyűjteményekben maradhatott fenn. A kötet szerkesztője szerint ezért különösen fontos azoknak a helyi dokumentumoknak a megőrzése, amelyekből akár már csak egyetlen példány létezik.

A szerkesztéshez helyszíni dokumentáció is társult. Ahol erre lehetőség nyílt, az ipartestületi székházakról saját fényképek készültek. A homlokzatok, régi feliratok, emléktáblák és az épületek mai állapota ugyanis önmagukban is történeti információt hordozhatnak. Azokról a székházakról, amelyeket nem sikerült személyesen felkeresni, hozzáférhető források alapján ceruzarajzok készültek.

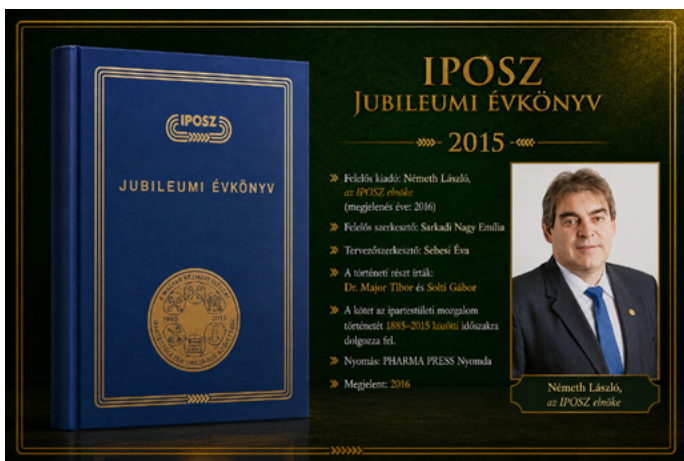


A könyv szerkesztése közben az is láthatóvá vált, milyen gyorsan változik maga a dokumentált szervezeti világ: egyes ipartestületek helyzete módosult, volt, ahol a megszűnés előkészítése került napirendre, más-hol időközben értékesítették a székházat. Ez vetette fel egy digitális ipartestületi tudástár létrehozásának gondolatát, amely a mindenkori aktuális adatok mellett a korábbi állapotokat és a változások történetét is megőrizhetné.

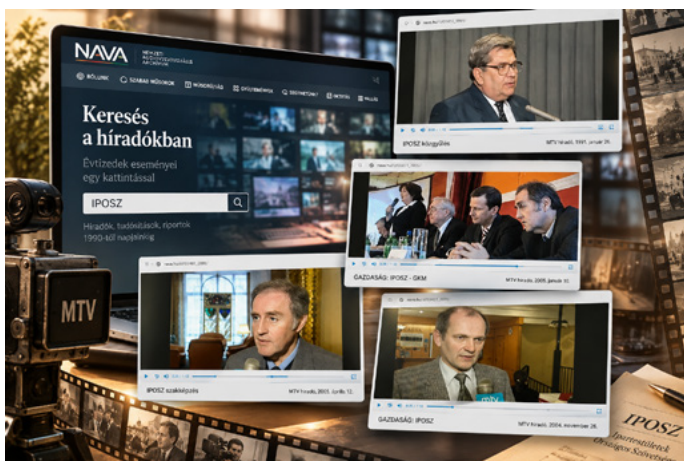
A javaslat szerint a tudástár forrásalapú, szakmailag hitelesített és visszakövethető rendszerként működhetne, amelynek építésében maguk az ipartestületek is részt vehetnének dokumentumokkal, fényképekkel és új adatokkal. Ha egy szervezet neve, vezetése, címe vagy helyzete megváltozik, az új információ nem írná felül a korábbi; ha pedig egy ipartestület megszűnik, működésének története továbbra is kutatható maradna.



„Ami egyszer a történet részévé vált, többé ne váljon láthatatlanná.”



Az IPOSZ Jubileumi Évkönyv 2026 kiadója a FIRMA Közhasznú Nonprofit Kft., a kiadásért Németh László, az IPOSZ elnöke felel, a kötet szerkesztője Juhász Melinda. A könyvet az Europrinting Kft. nyomtatta. Az ötszáz példányban megjelent, budapesti kiadású kötetből a kötelespéldány-szolgáltatás keretében hat példány az Országos Széchényi Könyvtárba, egy példány pedig a Fővárosi Szabó Ervin Könyvtárba került, így a kiadvány közgyűjteményben is hozzáférhető és kutatható marad.



Először rendeztek halfőző versenyt Bátaszéken

A Bátaszéki Vállalkozók Ipartestülete szeptember 5-én első alkalommal rendezett halfőző versenyt. A 12 csapatot felvonultató eseményen mintegy 70-en vettek részt.

Az első helyet a Dunaszekcsői Iparosok szerezték meg, második a Bozsó István csapata, harmadik a Dömötör Sándor csapata lett.

Ángyán Csillát tüntették ki a vármegyei díszközgyűlésen

Ángyán Csilla fazekas, népi iparművész, Csornai Ipartestület tagja Kormos István-díj „Megye Kultúrájáért” kitüntetésben részesült Győr-Moson-Sopron Vármegye Önkormányzatának Szent István-napi díszközgyűlésén.

Az ünnepi rendezvényen az IPOSZ megyei szövetségét Hancz István elnök képviselte.

A közgyűlésen felszólalt dr. Bónáné dr. Németh Katalin, Csorna polgármestere, valamint Hámori György, a vármegyei közgyűlés elnöke is.

Pécelért Díjjal tüntették ki Várady Istvánt

Pécel Város Önkormányzata az államalapítás ünnepe alkalmából Pécelért Díjjal ismerte el Várady István építész-mérnök munkáját.

A Péceli Ipartestület alapítása óta aktív tagja a helyi közösségnek, szakmai munkája mellett számos közösségi és társadalmi feladatot vállal.

Forrás: Ipartestület Pécel/Facebook

Debrecenben ismerték el a péceli vállalkozó munkáját

Az államalapítás ünnepe alkalmából Debrecenben részesült elismerésben Papp László péceli vállalkozó. A Debreceni Virágkarnevál megvalósításában végzett, évtizedeken át tartó munkájáért dr. Papp László, Debrecen polgármestere adta át neki a díjat

Forrás: Ipartestület Pécel/Facebook

Impresszum

MV Iparos Újság - Az Ipartestületek Országos Szövetségének lapja

Székhely: 1087 Budapest, Luther utca 4-6.

Kiadó: FIRMA Közhasznú Nonprofit Kft.

Kiadásért felel: Németh László Tivadar

Szerkesztésért felel: Juhász Melinda

Telefon: +36 1 354 3140

E-mail: media@iposz.hu

HU-ISSN 0865-9257



A Magyar Kézművesség Napja után ülésezett az IPOSZ Országos Elnöksége



A 33. Magyar Kézművesség Napjának ünnepi programját követően, 2026. szeptember 17-én az Ipartestületek Budapesti Szövetségének Wesselényi utcai dísztermében tartotta ülését az IPOSZ Országos Elnöksége. A délelőtti rendezvény után az elnökség tagjai ugyanott folytatták a szövetség munkáját.

A napirenden szerepelt az IPOSZ-t június vége óta érintő események áttekintése és a folyamatban lévő pályázatokról szóló tájékoztatás. Az elnökség az Ügyvezető Elnökség munkájáról is tájékoztatást kapott, és napirendre vette a decemberi gazdaságpolitikai konferencia megrendezésére vonatkozó javaslatot.

Az ülés résztvevői a szövetség további működését érintő kérdésekkel is foglalkoztak. Galériánk a tanácskozáson készült felvételekből ad válogatást.







Németh László: az Érték és Minőség Nagydíj védjegye ellenőrzött teljesítményt igazol

Átadták az Érték és Minőség Nagydíj pályázat idei elismeréseit csütörtökön a Gödöllői Királyi Kastély Lovardájában. Ebben az évben 19 pályázó 22 pályázata érdemelte ki a nagydíjjal járó védjegy használatának jogát. Németh László, az Ipartestületek Országos Szövetsége (IPOSZ) elnöke beszédében kiemelte: az Érték és Minőség Nagydíj védjegye a vásárlóknak segítséget nyújt a választásban, a vállalkozások számára pedig olyan hiteles ajánlást jelent, amely mögött ellenőrzött teljesítmény áll.

A díjazottak között 3 mikro-, 8 kis-, 5 közép- és 3 nagyvállalkozás szerepel. Többségük az agráriumhoz és az élelmiszeriparhoz kapcsolódik, de építőipari, orvostechikai, kozmetikai, oktatási és turisztikai vállalkozások is elismerésben részesültek.

A nagydíjak mellett 24 különdíjat és nívódíjakat is átadtak. A pályázatot 2026-ban kilencedik alkalommal hirdették meg az innovatív, energiahatékony, egészségtudatos, kiemelkedő minőségű termékek és szolgáltatások elismerésére.

Fotó: Juhász Melinda





Brit szakmai vezetőt kértek fel az Év Festője verseny fővédnökének



A Szobafestő-Mázoló-Tapétázó Országos Ipartestület (SZMTOI) felkérte Neil Ogilvie-t, a brit Painting and Decorating Association (PDA) ügyvezetőjét, hogy vállalja el a 2026-os Év Festője verseny és díjátadó fővédnökségét – írta a Painting and Decorating News című brit szaklap.

Ogilvie elfogadta a felkérést. A szakmai vezető, aki az európai festőipari szövetség, az UNIEP első alelnöke is, márciusban az Év Festője díjátadó vendégeként Budapestre látogatott. Részt vett a Szakma Sztár Fesztiválon, és előadást tartott több szakmai szervezet képviselőinek.

Pintér Csaba, az SZMTOI elnöke szerint Ogilvie látogatása és a magyar festőszakma iránt tanúsított támogatása sokat jelentett az ipartestületnek. A fővédnökség a két ország szakmai közössége között kialakult kapcsolatot is erősíti, és ráirányítja a figyelmet a minőségi munkára, valamint a nemzetközi együttműködésre.

Az Év Festője verseny a kiemelkedő szakmai teljesítményeket ismeri el, emellett a szakma megbecsülését és a fiatalok pályaválasztását kívánja segíteni. Ogilvie megtiszteltetésnek nevezte a felkérést. Mint mondta, a PDA az Egyesült Királyságban tanulóversenyekkel és szakmai díjakkal is támogatja a festő- és dekorátorszakma kiválóságainak elismerését

Forrás: Painting and Decorating News, 2026. augusztus 24.

Fotó: Juhász Melinda

MAGYAR PÉKSZÖVETSÉG
KENYÉR VILÁGNAPJA
— 2026. OKTÓBER 16. —
ADOMÁNYOZÁSI FELHÍVÁS
A **MAGYAR VÖRÖSKERESZTTEL** EGYÜTTMŰKÖDÉSSEN



TERMEK ÉS IRODÁK KIADÓK

PÉCS BELVÁROSÁBAN

Ideális helyszín képzésekhez, tanfolyamokhoz,
üzleti megbeszélésekhez, konferenciákhoz,
irodai munkavégzéshez és egyéb rendezvényekhez.



Rövid és hosszú távra
egyaránt bérelhetők!



Központi elhelyezkedés
kiváló megközelíthetőséggel



Kedvező feltételek
rugalmas bérleti konstrukciók



OKTATÓTERMEK

Képzésekhez,
tanfolyamokhoz
kiválóan alkalmas
terek.



TÁRGYALÓK

Üzleti megbeszélésekhez,
megbízható és nyugodt
környezetben.



RENDEZVÉNYTERMEK

Konferenciákhoz,
előadásokhoz és egyéb
eseményekhez
tökéletes helyszín.



IRODÁK

Irodai munkavégzéshez
modern, praktikus
megoldásokkal.



KIVÁLÓ ELHELYEZKEDÉS

Belvárosi, könnyen
megközelíthető
lokáció.



CÍM:
7623 Pécs,
Rákóczi út 24–26.



**ÉRDEKLŐDÉS
ÉS IDŐPONT-EGYEZTETÉS:**
06 30 981 9387

Várjuk érdeklődését!

A vendéglátás a helyi kézműiparnak is piacot teremthet



Lengyel–magyar együttműködés a gasztronómia és a kézműipar erősítéséért Az Ipartestületek Országos Szövetsége (IPOSZ) és a Balatoni Kör meghívására látogatott a Balatonhoz a Lengyel Gasztronómiai és Vendéglátóipari Tanács két vezetője. A találkozó középpontjában a lengyel „Tu Warto – Megéri betérni” vendéglátóhely-minősítési rendszer bemutatása, valamint egy olyan hosszabb távú lengyel–magyar szakmai együttműködés lehetőségeinek feltérképezése állt, amely a gasztronómia mellett a helyi kézműves vállalkozások számára is új lehetőségeket teremthet.

A lengyel delegációt Jacek Czauderna, a Lengyel Gasztronómiai és Vendéglátóipari Tanács elnöke és Hieronim Jurga, a szervezet alelnöke képviselte. Magyar részről az IPOSZ képviselőjében Németh László

elnök és Rettich Tamás főtanácsadó, a Balatoni Kör részéről Pach Gábor elnök és Kardos Gábor alapító vett részt a tárgyalásokon. A szakmai egyeztetéshez csatlakozott Csapody Bence, a Magyar Vendéglátók Ipartestülete képviselője, a balatonszemesi Kistücsök Food & Room szállodavezetője is. A látogatás fontos program-pontja volt a Balatoni Kör által szervezett Év Strandétele verseny ünnepélyes eredményhirdetése a Club Tihany Resortban, amely egyben jó alkalmat teremtett arra is, hogy a lengyel vendégek közvetlenül is betekintést nyerjenek a balatoni gasztronómia értékeibe és törekvéseibe.

A szakmai tárgyalások egyik fő témája a Lengyelországban hamarosan elinduló „Tu Warto – Megéri betérni” program volt. A lengyel partner által kidolgozott minősítési rendszer célja, hogy megbízható minőségi szempontok alapján emelje ki és tegye láthatóbbá a jó vendéglátóhelyeket, miközben erősíti a helyi és regionális gasztronómiai értékeket. A megbeszélésen ugyanakkor ennél szélesebb összefüggésben is szó esett a gasztronómia szerepéről. Egy étterem vagy kávézó nem csupán étkezési hely: mindennapi találkozásaink, családi eseményeink, vállalati és közösségi ünnepeink fontos helyszíne. Éppen ezért a vendéglátás kiemelkedően alkalmas arra is, hogy közvetítő szerepet töltsön be a fogyasztók és a helyi kézműipar között.

Ennek megvalósításához sok esetben nincs szükség bonyolult eszközökre. A minősítési rendszerhez csatlakozó vendéglátóhelyek például vállalkozhatják, hogy kínálatukban legalább két-három helyi, kézműves élelmiszerterméket használnak, illetve éttermükben vagy kávézójukban kézzelfogható módon megjelenítik a helyi kézműves szakmákat. Kiállíthatják helyi alkotók munkáit, helyi asztalossal készíttethetik bútorait, vagy környékbeli keramikusok, üvegművesek termékeit használhatják a felszolgálás során. Az ilyen együttműködések egyszerre erősítik a vendéglátóhely egyedi, helyi karakterét, és biztosítanak piacot, bemutatkozási lehetőséget a térség kis- és kézműves vállalkozásainak. A lengyel kezdeményezés ezért az IPOSZ számára különösen érdekes: azt mutatja meg, hogyan válhat a gasztronómia a teljes kézműipari ágazat népszerűsítésének egyik látványos és hatékony eszközévé.

A tárgyalások mellett a lengyel delegáció a Balatoni Kör több tagvállalkozását is meglátogatta, így közvetlen tapasztalatokat szerezhetett a térség gasztronómiai és helyi termékeiről, valamint a balatoni vállalkozások együttműködési gyakorlatáról. A találkozó résztvevői egyetértettek abban, hogy érdemes folytatni a most megkezdett szakmai párbeszédet, és konkrét közös programokat kialakítani. A lengyel partner várhatóan augusztus végén küldi meg részletes együttműködési javaslatait, amelyek alapján az IPOSZ, a Balatoni Kör és a szakmai partnerek tovább vizsgálhatják a lengyel tapasztalatok magyarországi hasznosításának, illetve a két ország kézműves és gasztronómiai vállalkozásai közötti közvetlen együttműködésnek a lehetőségeit.

A kőfaragás és a műköves mesterség is bemutatkozott a Vecsési Káposztafesztiválon

A Kőfaragó és Műkőkészítő Vállalkozók Országos Ipartestülete szeptember 26-án és 27-én először vett részt a Vecsési Káposztafesztiválon. A Kő-Varázs-Műhelyben a látogatók kipróbálhatták a kőfaragást és az agyagozást; a gyerekeket színezés és rajzolás is várta. Többen saját kezűleg készített kőalkotást vittek haza, a bemutatón pedig egy kőmegmunkáló robot működését is megismerhették.

Az ipartestület beszámolója szerint a program mindkét napon sok érdeklődőt vonzott. A mesterségről és a műhelyről a Kossuth Rádió is riportot készített Madar Gyula aranykoszorús kőfaragó mesterrel, az ipartestület elnökségi tagjával.

Forrás: a Kőfaragó és Műkőkészítő Vállalkozók Országos Ipartestületének Facebook-bejegyzései.



Kőfaragással ismerkedhettek a látogatók a Mesterségek Ünnepén

A Kőfaragó és Műkőkészítő Vállalkozók Országos Ipartestülete is részt vett a 40. Mesterségek Ünnepén. A budai Várban felállított standjánál a látogatók ingyenesen próbálhatták ki a kőfaragást, és megismerhették a szakma munkafogásait.

Az ipartestület a bemutatkozási lehetőségért és az együttműködésért egy kőből készült alkotással mondott köszönetet a fesztivál szervezőinek.

Ipartestületek mutatkoztak be a Magyar Ízek Utcáján

A Magyar Pékszövetség, a Magyar Cukrász Ipartestület és a Szikvíz Lovagrend is részt vett az augusztus 20–22. között megrendezett Magyar Ízek Utcáján, a budai Várkert Bazárnál.

A látogatók megkóstolhatták az idei Szent István-napi Kenyerverseny díjnyertes termékeit, köztük a Pilisi Pityókás kenyeret. A pékszövetség közlése szerint a három nap alatt összesen 6200 díjnyertes pékáru fogyott. A cukrászok Magyarország Tortájával és korábbi győztes tortákkal várták az érdeklődőket, a Szikvíz Lovagrend standjánál pedig a szikvízkészítést is ki lehetett próbálni. Idén kétszáz éve annak, hogy Jedlik Ányos megalkotta szikvíztöltő berendezését.

Magyar vállalkozások a veronai Marmomac szakkiállításon

A Kőfaragó és Műkőkészítő Vállalkozók Országos Ipartestületének tagjai is részt vettek a szeptember 22. és 25. között megrendezett veronai Marmomac nemzetközi kőipari szakkiállításon. A Reneszánsz Kőfaragó Zrt. magyar süttői mészkőből készült termékeket mutatott be, a KGS Diamond Hungary Kft. pedig szintén jelen volt a rendezvényen.

Az ipartestület beszámolója szerint a Reneszánsz Kőfaragó Zrt. a kiállítás idején csatlakozott a Natural Stone Institute és az International Stone Network nemzetközi szakmai szervezetekhez. Az ipartestületi delegáció veronai útja során felkereste az olasz Ca' D'Oro S.p.A. vállalatot is.

Az ipartestület által megosztott kiállítási összegzés szerint a Marmomacra 132 országból mintegy 50 ezer szakmai látogató érkezett, és több mint 1300 kiállító mutatta be termékeit és újdonságait.

Forrás: a Kőfaragó és Műkőkészítő Vállalkozók Országos Ipartestületének Facebook-bejegyzései.



Kihirdették a 15. Szent István-napi kenyérverseny díjazottjait

A Magyar Pékszövetség 2026-ban 15. alkalommal rendezte meg a Szent István-napi kenyérversenyt. A 26 nevező pékség termékeit a zsűri anonim módon, egyebek mellett minőségük, ízük, illatuk, megjelenésük és technológiai kivitelezésük alapján bírálta el. Az eredményeket a Magyar Ízek Utcájának augusztusi sajtótájékoztatóján ismertették.

A Szent István-napi kenyér kategóriában a HEL Pékség Kft. (SZÁSZ Pékség) Pilisi Pityókás kenyere nyert. Második a Kápolnai Pékmester Kft. Árpádházi kenyere, harmadik a Krupp és Társai Kft. Józsi kedvence nevű terméke lett.

Az Innovatív kenyér kategóriában a Sütőmix Kft. – Kossuth 1 Pékség Magvető kenyere végzett az első helyen, megelőzve az Ildikó Cukrászda Kft. Spenótos-fokhagymás kenyerét és a Varga Pékség 95 Kft. Toszkan kovászos veknijét.

A Leveles sétalósütemény kategória első díját a Pedró Pékség Kft. Citrom Virág nevű terméke kapta. Második a Lipóti Pékség Kft. Borongós szilvás rongyos kiflije, harmadik a Sütőmix Kft. Ősz kincse nevű süteménye lett.

Septe József, a Magyar Pékszövetség elnöke a sajtótájékoztatón hangsúlyozta: a verseny a díjazott termékek mellett az azokat készítő pékek munkájára is felhívta a figyelmet.





Idén a Bíborfehér torta lett Magyarország Tortája!

A gyulai Kézműves Cukrászda Bíborfehér nevű alkotása nyerte el a Magyarország Tortája 2026 címet. A tortát Balogh László, Balogh Zoltán és Kis Roland cukrászmesterek készítették. A Magyarország Cukormentes Tortája versenyben a balatongyöröki Promenádkávéház Szilvafácska nevű tortája győzött; alkotói Puchovszki Alena, Pethő Gábor és Vadócz Jenő voltak.

A Magyar Cukrász Ipartestület huszadik alkalommal hirdette meg a Magyarország Tortája versenyt az augusztus 20-i nemzeti ünnephez kapcsolódva. A 2026-os verseny témáját a rögzös túró és a tejföl adta: a nevezett tortákban magyar gyártású, hagyományos különleges termék jelölésű rögzös túró és/vagy magyar tejfölt kellett használni, mégpedig úgy, hogy ízük meghatározó legyen. A verseny szakmai munkájában a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács is közreműködött.

A felhívásra rekordszámú, hatvan nevezés érkezett. A zsűri négy fordulóban értékelte a tortákat: az első két alkalommal összesen hatvan versenymunkát bírált el, a tíz továbbjutóból hatot választott ki a döntőre. A finalisták a Magyar Cukrász Ipartestület tanműhelyében, a zsűri jelenlétében készítették el tortáikat; az értékelés az elkészítés folyamatára is kiterjedt.

A győztes Bíborfehér erdei bogyós gyümölcsöket, pirított mandulát, tejfölös mousse-t és rögzös túró ötvet, ízét feketeribizlibor, csokoládé, vanília, citrom és liofilizált málna egészíti ki. A gyulai csapat az előző évben a DCJ Stílusgyakorlat tortával szintén megnyerte a versenyt. A Bíborfehér alkotói a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanács szakmai különdíját is megkapták.

A második helyen Füredi Krisztián, a tápiószecsői Hisztéria Cukrászda cukrászának Rétegek tánca nevű tortája végzett. Harmadik Lázár Tamás, a siófoki Dinasztia Cukrászda cukrásza lett az Eprek hercege című alkotással.

A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt az Egy Csepp Figyelem Alapítvány a Magyar Cukrász Ipartestület szakmai partnerségével rendezte meg. A győztes Szilvafácska hozzáadott cukor nélkül készült; a szilva mellett dió, tejszokoládé, fahéjas mousse és zöld tea alkotja. A szervezők közlése szerint egy szelet energiataralma 253,7 kilokalória, szénhidráttartalma 13,5 gramm.

A két győztes tortát augusztus 20-tól a Várkert Bazárban megrendezett Magyar Ízek Utcájában és országszerte csaknem ötszáz cukrászdában kínálták. Az idei recepteket a Magyar Cukrász Ipartestület tájékoztatása szerint 2027 elején hozzák nyilvánosságra.





Fotó: Juhász Melinda



Fotó: Juhász Melinda

A gyermekkori emlékeket idéző „Szilvafácska” lett Magyarország Cukormentes Tortája

A balatongyöröki Promenádkávéház nyerte meg idén az Egy Csepp Figyelem Alapítvány Magyarország Cukormentes Tortája versenyét, amelyet minden évben a Magyar Cukrász Ipartestület szakmai partnerségével rendez meg az alapítvány. A „Szilvafácska” fantázianevű torta győzelmét Budapesten, a Belügyminisztériumban megrendezett sajtótájékoztatón hirdették ki. A győztes tortákat augusztus 20-tól lehet megkóstolni, mikortól az ország számos cukrászdájában és Budapesten, a Magyar Ízek Utcáján is árusítják azokat.

A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt immár tizenötödik alkalommal rendezte meg az Egy Csepp Figyelem Alapítvány együttműködésben a Magyar Cukrász Ipartestülettel. A kezdeményezés célja, hogy bizonyítsa: hozzáadott cukor nélkül is készülhet magas minőségű és élvezetes desszert, amely a cukorbeteg és az egészségtudatos fogyasztók számára is kiváló választás lehet.



Az idei győztes „Szilvafácska” egy különleges ízutazásra hív: rétegről rétegre bontakozik ki a zamatos szilva gyümölcsössége, amelyet a dió és a tejcsokoládé gazdag, enyhén roppanós jegyei követnek. Az ízek harmóniáját egy könnyed fahéjas mousse fogja össze, míg a zöld tea finom jelenléte frissességet és izgalmas árnyalatokat ad a kreációhoz.

A „Szilvafácska” inspirációját gyermekkori emlékek adták: a nagymama kertjének illatai, az érett szilva, a fahéj és a frissen főtt lekvár zamata jelenik meg benne, modern cukrászati formában újragondolva. Egy szelet a tortából 15,3 gramm szénhidrátot és 253,7 kilokalóriát tartalmaz, így nemcsak cukorbetegeknek, hanem mindazoknak is ajánlható, akik tudatosan figyelnek a táplálkozásukra.

A győztes alkotást Puchovszki Alena, Vadócz Jenő és Pethő Gábor, a balatongyöröki Promenádkávéház cukrászai álmodták meg. A nyertes csapat az Egy Csepp Figyelem Alapítvány főtámogatója, a Dcont® vércukormérőket fejlesztő és gyártó 77 Elektronika Kft. fődíját, egy Zsolnay porcelán vázát vehetett át.

A verseny második helyén a „Nyári szenvedély” végzett, amit Csonka László és Novák Ádám, a szegedi REÖK Kézműves Cukrászda és Kávéház cukrászai alkottak meg.

A harmadik helyezett a „Ribizli keringő” lett, melyet a kiskunfélegyházi Kovács Cukrászda képviseletében Kovács János és Benczur Sándor készített. Ez a torta nyerte el a Magyarország Cukormentes Tortája – UNO gyereksúri különdíját is. Ugyanis az 1-es típusú cukorbeteg gyerekekből álló zsűri idén is kiválasztotta kedvencét a döntős torták közül. A különdíj célja, hogy a cukorbeteg gyerekek is aktív részesei legyenek a versenynek, és megmutassák saját szempontjaikat, hiszen számukra különösen fontos, hogy a tudatos táplálkozás mellett se kelljen lemondaniuk a minőségi desszertek élményéről.

Az idén NEMZETI ÉRTÉKNEK nyilvánított Magyarország Cukormentes Tortája verseny kiemelt támogatója a Novo Nordisk Hungária Kft. A cukrászok elsősorban a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége által jóváhagyott alapanyaglistát használták fel tortáik elkészítéséhez. A legjobb hozzáadott cukrot nem tartalmazó torta elemzését az Eurofins Food and Feed Testing Kft. végezte.

A Magyar Cukrász Ipartestület huszadik alkalommal hirdette meg a Magyarország Tortája versenyt és a Magyar Értéktárba Kiemelkedő Nemzeti Értékként felvett nyertes idei tematikája a Rögös túró és tejföl volt. A Rögös túró Magyarországon alapélelmiszerének számít már közel 500 éve és a tejföl is a magyar konyha egyik nélkülözhetetlen alapanyaga. A versenyzőknek csak magyar gyártású Rögös túró és magyar tejfölt szabadott felhasználniuk a nevezett tortákban, ami a cukrászok körében is rendkívül népszerű volt, hiszen idén rekordszámú, 60 nevezés érkezett. A négyfordulós versenyben a gyulai Kézműves Cukrászda csapata bizonyult idén is a legjobbnak, Balogh László, Balogh Zoltán és Kis Roland Bíborfehér tortája lett 2026 Magyarország Tortája. A győztes tortát az erdei bogyós gyümölcsök, a pirított mandula, a selymes tejfölös mousse és a rögös túró elegáns ízkombinációja alkotja, amelyet az édes feketeribizlibor tesz igazán különlegessé. A csokoládé, a vanília és a citrom tovább emelik az élményt, a liofilizált málna pedig már tényleg csak „hab a tortán”!

Magyarország Tortáit augusztus 20-tól lehetett megkóstolni a Magyar Ízek Utcájában, a Várkert Bazárban, és országsszerte több száz cukrászdában. A két országtortát árusító cukrászdákat augusztus 18-tól megtalálják a www.cukraszat.net oldalon. A cukormentes tortát készítő cukrászdák felkerülnek még a www.magyarorszag-cukormentestortaja.hu honlapra is. Mindkét felületen térkép segítségével kereshetik az érdeklődők a hozzájuk legközelebb eső cukrászdát.

Fotó: Juhász Melinda



Uniós hírlevelek egy helyen az IPOSZ honlapján



Az európai döntések a kisvállalkozások mindennapjait is érinthetik: hatással lehetnek a foglalkoztatásra, a szakképzésre, a vállalkozások adminisztratív terheire és a fejlesztések feltételeire. Az IPOSZ ezért honlapjának EU információk rovatában tette elérhetővé az elmúlt időszak uniós hírleveleit.

A rovatban az SMEunited, valamint az SMEs4SD és az SMEADAPT hírlevelei is megtalálhatók. Az anyagok az európai kis- és középvállalkozásokat érintő szakmai egyeztetésekről, kezdeményezésekről és álláspontokról adnak áttekintést. Alapszámokban szó esik például a munkaerő- és készséghiányról, a vállalkozások és a képzőintézmények együttműködéséről, az adminisztratív egyszerűsítésről, valamint a klímaváltozáshoz való alkalmazkodás kérdéseiről.

A hírlevelek az ipartestületek számára is hasznosak lehetnek. Segítenek követni, milyen témák kerülnek napirendre európai szinten, és milyen szempontokat képviselnek a kisvállalkozások érdekképviselői szervezetei. Egy-egy anyag kiindulópontot adhat a tagok tájékoztatásához vagy egy szakmai kérdés további vizsgálatához is.

A bejegyzések a legfrissebb hírlevelektől a korábbiak felé haladva jelennek meg. Az egyes lapszámok az IPOSZ honlapján megnyithatók és letölthetők.

A hírlevelek itt érhetőek el:

<https://www.iposz.hu/kategoria/eu-informaciok/>

Másodszor adott otthont Gödöllő az AMKA országos kézműves kiállításának

A Magyar Kézművességért Alapítvány (AMKA) 33. országos nyári-őszi kiállításának Gödöllő második alkalommal adott otthont. A Művészetek Házában július 28-án megnyílt, augusztus 15-ig látogatható tárlat két témát kapcsolt össze: a „Magyar kézművesség – 2026” című bemutatót, valamint a „Jeles napok, ünnepek a néphagyományban – kézműves szemmel” című kiállítási anyagot.



Németh László, az IPOSZ elnöke

Az AMKA, az Ipartestületek Országos Szövetsége (IPOSZ) és a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara Kézműipari Tagozata együttműködésében meghirdetett pályázatra az ország különböző részeiből 95 alkotó és alkotóközösség összesen 144 munkát küldött be. A szakmai zsűri 136 alkotást választott ki a kiállításra.

A látogatók számos mesterség munkáival találkozhattak: a kiállításon egyebek mellett fafaragások, kerámiák, hímzések, festett bútorok, nemezmunkák, csuhéból készült tárgyak és üvegfestmények kaptak helyet. A második témakörben az alkotók a néphagyomány jeles napjait és ünnepeit jelenítették meg különböző anyagokkal és kézműves technikákkal.

A megnyitón Németh László, az IPOSZ elnöke a mesterségbeli tudás és az alkotói szabadság kapcsolatáról beszélt. Hangsúlyozta, hogy a kézművesség támogatása kulturális és gazdasági feladat is: a mesterek és a családi műhelyek helyi értékeket őriznek, munkahelyeket tartanak fenn, és részt vesznek a következő nemzedék képzésében. A megnyitót követően Németh László, Tóth Erika Katalin, a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara Kézműipari Tagozatának alelnöke, valamint Kovács Balázs, a Művészetek Háza intézményvezetője megtekintette a tárlatot. Fábry Zoltán, az AMKA elnöke a vendégeknek bemutatta a kiállítás több alkotását és azok különlegességeit. Az országos bemutató a hagyományos kézműves tudás sokféleségéről adott képet. Az egymás mellé kerülő munkák azt is megmutatták, miként merítenek a mai alkotók a népművészet formáiból és motívumaiból, miközben saját elképzeléseiket valósítják meg. Fotó: Juhász Melinda



Kovács Balázs, a Művészetek Háza intézményvezetője



Fábry Zoltán, az AMKA elnöke



Fotó: János Kőrösi



Fotó: János Kőrösi



Fotó: János Kőrösi



Fotó: János Kőrösi

EMLÉKEZZÜNK!

Elhunyt Winkler László, Jánossomorja díszpolgára

Életének 68. évében elhunyt Winkler László, Jánossomorja díszpolgára, a Winkler Transport Kft. alapítója, a Mosonmagyaróvár és Vidéke Ipartestület több évtizedes tagja.

Augusztus 17-én a jánossomorjai temető ravatalozójában vettek tőle végső búcsút. Winkler László 1959-ben született Csornán.

Pályáját a textiliparban kezdte, majd 1984-ben első teherautójával fuvarozóvállalkozást indított. Feleségével 2000-ben alapította meg a Winkler Transport Kft.-t.

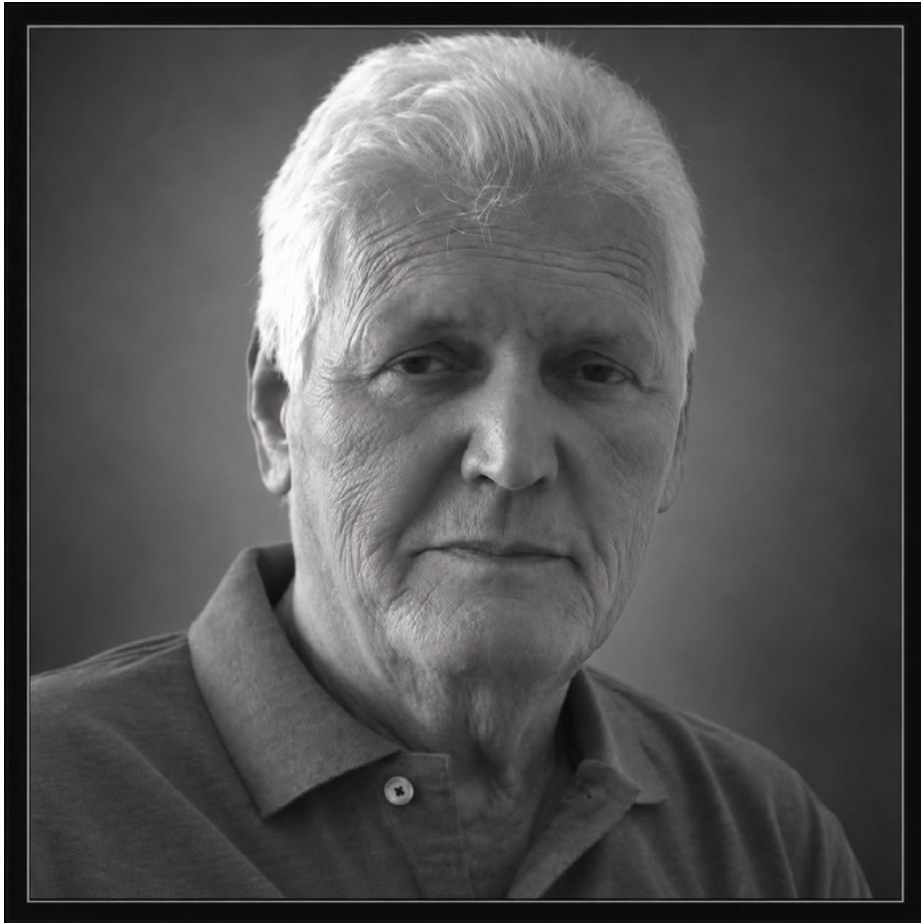
A vállalkozás 2019-ben elnyerte a Mosonmagyaróvár és Vidéke Ipartestület „Év Szolgáltatója” díját. jtv.hu
Vállalkozói munkája mellett több mint négy évtizeden át tevékenyen részt vett Jánossomorja közéletében. Huszonhat évig volt önkormányzati képviselő, három cikluson át vezette az egészségügyi és szociális bizottságot. Közel húsz évig állt a helyi önkéntes tűzoltó-egyesület élén, és a Jánossomorjai Sportegyesület teke szakosztályának vezetőjeként is dolgozott. A városért végzett munkáját 2025-ben díszpolgári címmel ismerték el. jtv.hu
Családja és barátai mellett a jánossomorjai közösség, egykori képviselőtársai, sporttársai és az ipartestület tagjai is búcsúztak tőle.

Elhunyt Huba Gyula, a Bólyi Ipartestület megbecsült tagja

Életének 78. évében, augusztus 14-én elhunyt Huba Gyula, a Bólyi Ipartestület több évtizedes tagja. A testület vezetőségében és felügyelőbizottságában végzett munkája mellett közreműködött jubileumi kiállításának, valamint „A kézműipar története Bólyban és vidékén” című könyvének létrehozásában. Építőipari technikusként kezdte pályáját, később a bólyi Költségvetési Üzemet vezette, majd vállalkozóként dolgozott. Alapítója és elnöke volt a Bólyi Községvédő és Szépítő Egyesületnek. Tizenhat éven át önkormányzati képviselőként tevékenykedett, és a helyi katolikus egyházközség világi elnöki tisztségét is betöltötte. A zene és a fényképezés is fontos helyet foglalt el életében: harmonikázott, klarinétozott, fekete-fehér fotóival pedig egy bólyi kiállításon első díjat nyert. Bóly Város Önkormányzata 2022-ben Bóly Városáért emlékéremmel ismerte el a településért végzett munkáját.



EMLÉKEZZÜNK!



Elhunyt Sugár László, a Pécs-Baranyai Ipartestület elnöke

Életének 77. évében, 2026. szeptember 5-én elhunyt Sugár László, a Pécs-Baranyai Ipartestület elnöke, kétszeres mestervizsgával rendelkező szakember, szakoktató és vállalkozó.

Sugár László 1949. augusztus 21-én született Pécsen. A fapadlózó és műanyagburkoló szakmát 1967-ben szerezte meg, majd a munkája mellett, esti tagozaton elvégezte az építőipari technikumot. Szakmai felkészültségét fapadlózó mesteri, valamint különlegesburkolat-készítő mesteri címe is igazolta.

Aktív tagja volt a Kisiparosok Országos Szervezetének (KIOSZ), később pedig az IPOSZ közösségének. Kiemelt figyelmet fordított a szakmai utánpótlásra: oktatói munkája során 16 fiatalot készített fel a pályára. Két tanítványa országos szakmai versenyen elért kimagasló eredményéért külön elismerésben részesült.

Sugár László 1989-ben alapította meg kivitelezéssel, valamint kis- és nagykereskedelemmel foglalkozó vállalkozását. Ugyanebben az évben választották meg a Pécs-Baranyai Ipartestület elnökévé. A tisztséget haláláig betöltve több mint három és fél évtizeden át képviselte a pécsi és baranyai iparosok, valamint kisvállalkozások érdekeit.

Szakmai életútja és a hazai kisvállalkozói szektorért végzett munkája elismeréseként 2024-ben IPOSZ-díjat vehetett át.

Sugár László végső búcsúztatását 2026. szeptember 25-én 13 órakor tartják a Pécsi Köztemető Nagy Dísztermében.

Őszi RÁADÁS

Több idő a pihenésre,
extra kedvezménnyel. ♥

15%

KEDVEZMÉNY

10% + EXTRA 5%



09.27. – 10.13. között
minimum 2 éjszakára



HOTEL FIT
HÉVÍZ