

INSIDER

Biuletyn informacyjny Grupy BURY

Numer 3 / 2019

SPIS TREŚCI

3	Słowo wstępne
	ROZWIJAMY SIĘ
4	Rozbudowa w Mielcu nie zwalnia tempa
5	Rozbudowa w Meksyku idzie zgodnie z planem
6	Wyróżnienie Lider Regionu
7	Intranet
8	Wizyta Burmistrza Löhne w Mielcu
10	BURY z nagrodą i statuetką w kategorii "Przedsiębiorstwo"
	WYDARZENIA
11	Impreza Integracyjna w ośrodku Rado
12	Rozmowa z Golec uOrkiestra
14	Mielecki Festiwal Nauki i Techniki 2019
16	Automotive SPICE w BURY
17	TARGI PRACY w Bad Salzuflen
18	PPK - Pracownicze Plany Kapitałowe
19	USB Power Delivery
20	Niezapomniane wrażenia
	POD LUPĄ
21	CieKawe
22	Tradycyjna kuchnia meksykańska
23	Wiecha, wiecha!
24	Bieg 80-lecia Stali Mielec
	SYLWETKI
26	Tylko ten, kto w mgnieniu oka...
28	Dział testów
	TIPS & TRICKS
29	Windows & Office
	FIRMOWE STATYSTYKI
31	Szkolenia w firmie

Numer 3 / 2019

Wydawca: BURY Sp. z o.o., ul. Wojska Polskiego 4, 39-300 Mielec, tel. +48 (0) 17 788 46 00, www.bury.com

Redaktor naczelny: Jacek Tejchma, tel. +48 (0) 17 788 46 00 3401

Redakcja: Renata Mansfeld-Bury, Agnieszka Polonis-Czarnecka, Małgorzata Matuszczak, Agnieszka Miarecka, Paweł Trojanowski, Dorota Sitko, Niklas Krusberski

E-mail: redakcja.pl@bury.com, redaktion@bury.com

Opracowanie graficzne: Paweł Trojanowski, Dorota Sitko

Tłumaczenia: Katarzyna Nalepa, Adam Pałka, Marcin Pronobis, Malwina Żaczek, Niklas Krusberski



Szanowni Państwo

Mija kolejne półrocze, jakże ważne dla rozwoju naszej Firmy. Tych kilka miesięcy Państwa pracy przyniosło ze sobą sukcesy ekonomiczne i wizerunkowe Grupy BURY. Cieszy mnie fakt, że dostrzegły ten znaczący progres i wyróżniły nas również liczące się gremia biznesowe, specjalistyczne media, a także lokalne samorządy.

W parze z tymi osiągnięciami idzie industrialny rozwój Firmy. To znak, że BURY stale powiększa swoją aktywność.

Numer INSIDERA, który trafia do Państwa rąk, tak ilustracyjnie jak i w sferze tekstu świetnie oddaje z jednej strony nie tylko dobrą kondycję naszej Firmy, ale przedstawia również kronikę wszystkich ważnych wydarzeń towarzyszących życiu Grupy BURY.

Jako że sezon urlopowy w pełni, na ostatnie jego tygodnie życzę Państwu udanego wypoczynku z lekturą naszego INSIDERA.

Henryk Bury

Prezes Zarządu Grupy BURY

Wizyta

Burmistrza Löhne w Mielcu

Rozmowa z Berndem Poggemöllerem i Jackiem Wiśniewskim



Jacek Tejchma: Jakie było Pana dotychczasowe wyobrażenie o naszej firmie i co Pana zaskoczyło podczas tej wizyty?

Burmistrz Bernd Poggemöller: Miałem inne wyobrażenie. Wydawało mi się, że firma jest mniejsza. Nie wiedziałem, że jest tak wielu odbiorców poszczególnych komponentów. Nie miałem wyobrażenia, że zobaczę taką głęboką produkcję, od surowca do gotowego produktu. To mnie zaskoczyło i jestem pod wielkim wrażeniem. Zaskoczyła mnie też wielkość firmy. Czuję się wyróżniony, że miałem wgląd w high-tech firmy. Jestem dumny, że mamy nawiązane kontakty pomiędzy Löhne a Mielcem, i że miasta współpracują ręka w rękę.

J. T.: Czy ta wizyta ma na celu również kontynuację współpracy między miastami? Jeżeli tak, to jaki jest plan na przyszłość?



Wizyta gości na terenie firmy.

Bernd Poggemöller: Ja nie towarzyszę grupie uczniów z wymiany, ale jestem po to, żeby nasze stosunki i partnerstwo poprawiło się i wyglądało jak na początku. To partnerstwo miast, które istnieje od ponad 17 lat jest bardzo ważne dla porozumienia się pomiędzy narodami. Jest również ważne dla sukcesu gospodarczego. Każde miejsce pracy, które zostaje stworzone tutaj w Mielcu, w Polsce, zapewnia równocześnie miejsca pracy w Niemczech.

J. T.: Co ważnego dzieje się w Löhne w sferze inwestycji, edukacji czy innych sferach, o których chciałby Burmistrz nam powiedzieć?

Bernd Poggemöller: Löhne było znane jako miejsce i centrum produkcji mebli kuchennych i teraz następuje pewna transformacja, w której Löhne przestaje być już centrum produkującym meble. W związku z tymi przemianami straciliśmy wiele miejsc pracy, co również spowodowało mniejsze wpływy do budżetu miasta. Ma to znaczenie dla kondycji miasta. Na przełomie 2010 i 2011 odnotowaliśmy największy spadek zatrudnienia ale od tamtego czasu następuje powolny jego wzrost. Obecnie rozwija się bardzo intensywnie sfera logistyki i budowy maszyn. To przekłada się na wzrost wpływów do miasta i mam nadzieję, że tak dalej będzie.



J. T.: Pytanie do Pana Prezydenta Jacka Wiśniewskiego. Jakie plany ma nasz gość podczas wizyty w Mielcu?

Prezydent Jacek Wiśniewski: Bardzo się cieszę, że mogliśmy wczoraj wieczorem spotkać się z Burmistrzem Berndem Poggemöllerem i przy tej okazji nakreślić swoje plany i przedstawić spostrzeżenia z poszczególnych miast. Nie



Wizyta władz samorządowych w firmie BURY w Mielcu. Od lewej: Dyrektor HR Jacek Tejchma, Prezes Zarządu, Dyrektor Naczelny BURY Sp. z o.o. Bernadetta Dzik, Burmistrz Löhne Bernd Poggemöller, Antoni Rejman, Prezydent Mielca Jacek Wiśniewski.

ukrywamy, że z tą wizytą wiążemy wielkie nadzieje i chcielibyśmy odbudować dobre relacje między Löhne a Mielcem. Dziękuję bardzo panu Antoniemu Rejmanowi, który jest „dobrym duchem” tego spotkania i opiekuje się Burmistrzem.

Wczoraj byliśmy na kolacji, a dziś gościliśmy Burmistrza w Urzędzie. Pokazaliśmy jak pracujemy, porozmawialiśmy o różnych problemach oraz co ewentualnie moglibyśmy zmienić, poprawić, jakie wzorce czerpać z miasta Löhne, a jakie Löhne z Mielca. Jeżeli chodzi o nasze miasto to Burmistrz odebrał je bardzo pozytywnie i gratulował nam dróg, które jak podkreślił, są u nas szerokie, w bardzo dobrym stanie i z dobrą nawierzchnią. Cieszymy się, że Mielec jest tak odbierany przez osoby z zewnątrz, i że podoba się przyjezdnym.

Dzisiaj byliśmy w Agencji Rozwoju Przemysłu, gdzie nasz gość miał możliwość zapoznania się z działaniem Specjalnej Strefy Ekonomicznej. Była to o tyle ważna wizyta, bo jak wspominał wcześniej Burmistrz, przyjechał tu żeby popatrzeć i podpatrzeć jak miasto może się rozwijać. Mielec miał to szczęście, że parędziesiąt lat temu powstała tu Specjalna Strefa Ekonomiczna. Był to moment napędowy dla naszego miasta. Te wzorce Bernd Poggemöller chciałby przenieść do Löhne. Także sama organizacja Specjalnej Strefy Ekonomicznej bardzo in-

teresowała naszego gościa. Ciekawiło go jak to wygląda, jak można zarządzać przedsiębiorcami i przedsiębiorstwami, które znajdują się w danym obszarze czy mieście. Kolejnym punktem dnia jest wizyta w firmie BURY. Bardzo się cieszę, że mogłem od środka poznać waszą firmę i nie ukrywam, że po raz pierwszy jestem w tym zakładzie. Z zewnątrz przedsiębiorstwo nie wygląda tak obszernie i nie do końca zdawałem sobie sprawę ile osób tutaj pracuje. Z tego co się dowiedziałem, jest to przeszło 2 tysiące. A kolejną rzeczą, która mnie zaskoczyła to ogromny rynek do którego docierają produkty tu wytwarzane i dla jakich marek są produkowane, a także to, że produkty z Mielca znajdują się w całej Europie i świecie. To jest budujące, że te produkty pochodzą z naszego rejonu i firma je produkująca znajduje się w Mielcu.

Przed nami kolejne godziny rozmów. Zawsze przy każdym spotkaniu omawiamy wiele tematów. W planach mamy wspólną kolację, więc cały czas jesteśmy ze sobą, cały czas rozmawiamy i wymieniamy spostrzeżenia. Dziś też padło zaproszenie z ust Burmistrza. Miasto Löhne będzie obchodziło 50-lecie powstania i w październiku przy okazji Oktoberfest organizowane będą uroczystości. Zostaliśmy zaproszeni, i tu już chcę powiedzieć, że na pewno będziemy obecni.

Jacek Tejchma



Rozmowa Prezes Zarządu, Dyrektor Naczelnej BURY Sp. z o.o. Bernadetty Dzik z Burmistrzem Löhne Berndem Poggemöllerem.

SPECJALNIE DLA NAS

Rozmowa z

GOLEC uORKIESTRA

Tomasz Łępa: Dzisiaj są z nami wyjątkowi goście, **Łukasz i Paweł Golec**. Mówi się o Was, że jesteście owładnięci muzyką.

Łukasz Golec: Dzień dobry, witamy Państwa bardzo serdecznie. Rzeczywiście tą muzyką jesteśmy owładnięci od najmłodszych lat. Właściwie weszliśmy w nią pełną parą i w dużej mierze zawładnęła naszym życiem, naszymi codziennymi sprawami, bo wokół muzyki nasze życie się toczy. Mamy nawet taką piosenkę: „... Życie jest muzyką, życie jest wygraną. Póki nasze serca kochać nie przestaną.”. Można by powiedzieć, że to jest taki opis naszego życia. Wokół muzyki układamy kalendarz rodzinny i zawodowy. Przykładowo, gdy ktoś z rodziny chce się żenić i chce żebyśmy byli na uroczystości, to musi powiadomić nas ze sporym wyprzedzeniem, byśmy mogli uwzględnić to w swoim kalendarzu.

Paweł Golec: To prawda. Coś w tym jest, ponieważ muzyka towarzyszyła nam od najmłodszych lat. Edukację muzyczną rozpoczęliśmy w szkole muzycznej pierwszego stopnia w Żywcu, później kontynuowaliśmy ją w liceum muzycznym w Bielsku-Białej i Akademii Muzycznej w Katowicach. To jest część naszego życia, jakieś 25 lat samej edukacji muzycznej.

Tomasz Łępa: Gracie już wiele lat na scenie muzycznej. Czy nie pojawiła się ochota zrobić muzycznie czegoś innego, niekoniecznie pod szyldem Golec uOrkestra?

Łukasz Golec: Pomysłów było wiele, ale trzeba zawsze to wyważyć i spytać siebie, co to ma być i czemu ma służyć.

Paweł Golec: Robiliśmy wiele takich pomysłów, ale zawsze kończyło się „Lornetką”. „Panowie, fajnie graliście jazz, rock&rolla, ale my teraz chcemy pośpiewać Lornetkę”.

Łukasz Golec: Jesteśmy wykształconymi jazzmanami, więc muzyką jazzową paraliśmy się od najmłodszych lat. Właściwie cały czas te dźwięki za nami chodzą. Graliśmy w zespole Alchemic Acoustic Jazz Sextet z Grzegorzem Piotrowskim, Marcinem Maseckim, Robertem Lutym i Marcinem Murawskim. Taka mocna sekcja, ten zespół wygrał sporo nagród, wiele osiągnął. W pewnym momencie pojawiła się Golec uOrkestra i musieliśmy dokonać wyboru. Przeważała Golec uOrkestra, ale przemycamy

dźwięki jazzowe w różnych projektach. W najnowszym przedsięwzięciu, o którym chciałbym opowiedzieć, a mianowicie Symphoethnic Golec uOrkiestra, Golec uOrkiestra połączyła siły z Narodową Orkiestrą Symfoniczną Polskiego Radia w Katowicach. Dołączą również wyjątkowi goście: Piotr Cugowski, Andrzej Lampert, Kuba Badach, Bedoes, Gromee, Krzysztof Trebunia-Tutka i najzdolniejsza młodzież z Fundacji Braci Golec. W wydarzeniu tym pojawią się jazzowe elementy połączone z mocno karpaczką etniką. Najnowsza piosenka „Górą Ty” jest zwiastunem tego projektu.

Łukasz Golec: Wielokrotnie nas pytano, czy chcielibyśmy pojechać na Eurowizję. Jakiś czas temu myśleliśmy, żeby wystąpić w tym konkursie, ale udział w nim to jest loteria, szczęście i pewne rzeczy muszą się zbiec ze sobą. Przede wszystkim trzeba mieć pomysł na dobry, nośny numer, który się przebije. To jest podstawa.

Czy Golec uOrkestra miałaby szansę? Zweryfikowałyby to widzowie. Wydaje mi się, że mielibyśmy duże szanse, gdybyśmy wystartowali z jakimś modelem piosenki, która miałaby w sobie i nowoczesność, i pewne znamiona ludyczności, jakichś karpacczych motywów, może jeszcze jakieś jazzowe elementy. Na pewno byłoby to możliwe, tylko musimy mieć dobry pomysł na numer.

Paweł Golec: Od początku powstania zespołu Golec uOrkiestra rokrocznie pytano nas, czy chcielibyśmy wziąć udział w Eurowizji. Notorycznie kierowane były do nas takie pytania, dlatego nie jest to temat nam obcy. Przyglądamy się bacznie. Zobaczmy co z tego wyjdzie. Na razie kibicujemy.

Łukasz Paweł: My gramy już 20 lat i chociaż na emeryturę nie zamierzamy przechodzić, bo kończymy dwa duże projekty: płytę studyjną z okazji 20-lecia zespołu i właśnie Symphoethnic, to swoich sił powinni próbować młodzi artyści. Może niech jednak młodzież startuje. Ale nigdy nie mówimy nigdy. Jeżeli mielibyśmy pomysł na Eurowizję, to czuję, że moglibyśmy zaważać o czołowe miejsca.

Tomasz Łępa: Ostatnie pytanie. Na waszym koncercie jest już 40+. Czy coś w was zostało z tych chłopaków z Milówki?

Paweł Golec: Oczywiście że tak, jak najbardziej. Z drugiej strony z każdym dniem człowiek się zmienia, inaczej postrzega świat, jest o wiele mądrzejszy, niż gdy miał 5, 15 czy 25 lat, bo zyskuje mądrość życiową. Ale też dużo jest w nas łobuzerii milówczańskiej, może czasami za dużo. I tak zwanego „baciowania”.

Łukasz Golec: „... ej baciarka, barciarka, baciarka mi służy, ej co by bacirować, ej chłopcy jak najdłużej...” - Jest taka śpiewka... Generalnie Milówka nas ukształtowała, ten charakter, ten styl bycia i życia. Wiadomo, dom kształtuje, rodzina kształtuje, ale środowisko też ma wpływ. Różna jest społeczność w Milówce; i dobra i zła.

Na pewno polot i góralska upartość w nas została. Od najmłodszych lat wiedzieliśmy co i jak robić. Staramy się realizować ten kierunek. Póki co z pomocą Bożą nam wychodzi.

Tomasz Łępa: Panowie, podobno w zespole muzycznym nie może być demokracji. A jak to wygląda u Golec uOrkestra?

Łukasz Golec: Jest demokracja. Wiadomo, że każdy członek zespołu ma swoją wizję, inny punkt widzenia, który stara się obronić. I to jest normalna rzecz. Każdy ma jakąś intuicję. Czasem projekt wypali, czasami nie, ale to już jest loteria. Możemy coś zaplanować, ale ludzie weryfikują ten nasz pomysł, czy przebije się i spodoba czy nie. Trzeba z pokorą podchodzić do pewnych rzeczy i zdać sobie sprawę, że np. na dwadzieścia napisanych skomponowanych utworów, tylko trzy stają się hitami. Taka mniej więcej jest statystyka. Mamy ponad 135 własnych kompozycji autorskich, a kilkanaście spośród tych utworów faktycznie jest znanych.

Tomasz Łępa: Za nami Eurowizja i nie najlepszy wynik w tym konkursie dla polskiej piosenki. Mówiono i o was, że mielibyście propozycję pojawić się na tej scenie. Czy to prawda?



Tradycyjna kuchnia meksykańska

Kuchnia meksykańska to mieszanka dań i technik kulinarnych Meksyku będących częścią tradycji i życia mieszkańców, składająca się z doświadczeń gastronomicznych różnych części kraju, które wywodzą się jeszcze z czasów prekolumbijskich oraz z wpływów europejskich. Dnia 16 listopada 2010 roku kuchnia meksykańska jako pradawna, żywa kultura wspólnotowa została uznana za Niematerialne Dziedzictwo Kulturowe Unesco.

Przy tej okazji przedstawimy Państwu dwa tradycyjne dania tego kraju. Pierwsze z nich, to *chile en nogada*, mające niezwykle interesujące pochodzenie. Możemy się nim cieszyć jedynie w sezonie zbiorów, raz do roku.

Drugim daniem, o jakim będziemy rozmawiać jest tortilla de maíz, czyli tortilla z kukurydzy, będąca podstawą meksykańskiej diety, daniem spożywanym codziennie do każdego posiłku.

CHILE EN NOGADA

To danie ma swoją własną legendę: podobno, gdy Augustyn de Iturbide wracał ze swoją armią z Cordoby do miasta Meksyk po podpisaniu traktatów o tej samej nazwie (traktaty z Cordoby), zatrzymał się w mieście Puebla, gdzie siostry zakonne z klasztoru Świętego Augustyna, chcąc uczcić niepodległość Meksyku, podały mu oraz jego żołnierzom danie przygotowane z sezonowych zbiorów.

Miało to miejsce mniej więcej w połowie miesiąca sierpnia 1810 roku, gdy siostry zebrały plony składające się głównie z orzechów włoskich, granatu, meksykańskich jabłek, brzoskwiń i gruszek. Użyły tych wszystkich produktów do przygotowania potrawy, w której skład wchodzi też mielone mięso, pomidory, mieszanka jabłek, gruszek i brzoskwiń pokrojonych na kawałki. W ten sposób przygotowano farsz, którym nadziano słynną chilijską paprykę roczną. Ze świe-

żych orzechów, sera koziego i mleka siostry zrobiły zaś sos. Jako że wojsko niosło sztandar w kolorze zielono-biało-czerwonym, zakonnice zdecydowały, że nawiążą do tych barw podając danie. Paprykę zielonego koloru polano więc białym sosem z orzecha zwanym nogada i udekorowano ziarnami soczystych i świeżych czerwonych granatów.



Tak właśnie miało powstać *chile de nogada*, danie, które już od początku, czyli od 1810 roku było wielobarwną, tradycyjną i przepyszną potrawą, która z czasem zaczęła reprezentować i wyróżniać kuchnię meksykańską.

Brenda Bonifacio Guerrero

LA TORTILLA DE MAÍZ

Kukurydza jest podstawą meksykańskiej kuchni, a historia jej uprawy sięga wiele lat wstecz. Już dla cywilizacji prekolumbijskich stanowiła ona nie tylko podstawowe źródło pożywienia, lecz nadawano jej również znaczenie symboliczne. Są nawet legendy, wedle których, gdy Hiszpanie przybyli na nowy kontynent i pytali rdzennych mieszkańców o złoto, ci wskazali im pola kukurydzy. Stąd bierze się również historia mitu o *el Dorado*. Przez złote miasto należy rozumieć tutaj nie ilość kruszcza, jaki znaleziono w Meksyku, lecz raczej obfitość występującej w tych regionach kukurydzy.

Mamy więc do czynienia z jednym z najważniejszych produktów żywnościowych Meksyku. Mowa o *tortilli*, dziedzictwie prekolumbijskich ludów, które przekroczyło bariery czasu i stało się częścią naszej tożsamości narodowej, czego wiarygodnym dowodem może być nazwa Tlaxcala: jeśli przetłumaczymy ją z nahuatl, czyli z języka, jakim posługiwała się na tych terenach społeczność prehiszpańska, to otrzymamy „miejsce, w którym spożywa się tortillę”.

Żółty placek był tak istotny w kuchni meksykańskiej, że z czasem stał się nieodłączną częścią większości tradycyjnych potraw, czy to jako dodatek czy jako główny składnik. Bez *tortilli* składającej się z mąki i wodorotlenku wapnia nie mielibyśmy na przykład tradycyjnych *tacos*, których kolor, smak i tekstura zależą w dużej mierze od tego, jakiego rodzaju kukurydzy użyto do przygotowania *tortilli*.

Jakby tego było mało, my Meksykanie nie potrafimy wyobrazić sobie rodzinnego posiłku bez *tortilli* na stole, która pełni funkcję chleba i jest idealnym dodatkiem do każdego rodzaju potraw, tak zup jak gulaszy, ryżu, mięsa czy dań z opuncji. Dlatego też *tortilla* jest nie tylko kolejnym rodzajem pożywienia, ale też niekwestionowaną ikoną meksykańskiej kultury.

Wiecha, wiecha!

Zakładanie wiechy to powszechnie znany nie tylko w tradycji ludowej zwyczaj.

Praktykowano go wieńcząc w ten sposób pewien etap prac budowlanych. Często wiechę zakładano po ukończeniu jednego piętra muru, najczęściej zaś gdy gotowa była cała konstrukcja dachowa. Wówczas majster wspinał się jak najwyżej na szczyt budowli by założyć tam wiechę.

Wiecha to zwyczaj oczekiwany. Innymi słowy spodziewał się jej każdy inwestor po zakończeniu głównych prac budowlanych. Sporządzano ją z bukietu żywych gałązek i kwiatów, no i co najważniejsze, musiała być „podlana”. Nakładało to na gospodarza obowiązek wystawienia zakrapianego poczęstunku dla wykonawców robót. Jeszcze w latach 60. i 70. ubiegłego stulecia stosowano się regularnie do opisanego powyżej zwyczaju, a poczęstunki kończyły się gromkimi śpiewami zaś majstrowie w pozycji leżącej byli furmankami odwożeni do domów. **Dzisiejsza wiecha to raczej niemy symbol dawnego rytuału. To przede wszystkim znak dla bystrzych obserwatorów, że pewien etap przedsięwzięcia został zakończony z dobrym skutkiem.** I chociaż współcześnie nie praktykuje się świętowania jak



Wiecha w firmie BURY kończąca pierwszy etap budowy magazynu wysokiego składowania.

przed laty i nie wszyscy, zwłaszcza młodzi rozumieją sens wiązania bukietu na szczycie konstrukcji, mile jest widzieć wiechę wieńczącą koniec dzieła.

Ta na załączonej fotografii oznacza koniec I etapu budowy najwyższego obiektu na terenie spółki BURY w Mielcu.

Jacek Tejchma

fot. www.philadelphia.com.mx



fot. @Pedroberruecos v on Twitter

fot. hogarmania.com





<https://www.bury.com>



<http://facebook.com/BURY>



https://www.instagram.com/bury_pl



<https://www.youtube.com/c/burygmbhcokg>

BURY 