

poolshoogte

Poolshoogte is een periodieke uitgave van Laudam Detachering

 LAUDAM

Jaargang 1, Nummer 5, 2008

De decembermaand is aangebroken en de laatste nieuwsbrief van 2008 ligt alweer voor u. In deze Poolshoogte bieden wij u middels onze rubriek "klant in beeld" een kijkje bij Innovarec in Westdorpe. Tevens schenken wij aandacht aan de kredietcrisis en wat dit voor gevolgen heeft voor onze branche. Kerstmis is het belangrijkste feest in Polen en daarom willen wij u een typische Poolse kersttraditie niet onthouden. Wij wensen u alvast fijne feestdagen en een gezond, gelukkig en succesvol 2009 toe.

kerst in polen

Kerst, het belangrijkste feest in Polen, is een familiefeest dat op traditionele wijze gevierd wordt. In Polen begint kerst op de avond van 24 december. Kerstavond heeft in Polen de naam "wigilia". Er heerst een speciale, mysterieuze sfeer op deze avond en iedereen is er in de ban van. Wigilia wordt niet met veel dure en steeds nieuwe kerstversiering gecreëerd, maar met eeuwenoude gebruiken, het traditioneel gedrag en het kersteten. De mensen die in het buitenland werken proberen hun vakantie zo te plannen dat ze de kerst in Polen kunnen vieren. Ze haasten zich naar huis want er is niets erger dan op deze speciale avond niet bij je familie te kunnen zijn.

Vanaf de ochtend wordt uitgebreid gekookt voor het avondeten. De volwassen mensen vasten op deze dag. In de woonkamer wordt de kerstboom gezet, het liefst een echte. Vele mensen leggen een handje hooi onder het tafelkleed. In het midden staat een bordje met brood en er staat een extra bord voor een onverwachte gast.

Er komen veel gerechten op tafel, vroeger was het traditiegetrouw twaalf of zeven gerechten,

MAKOWIEC POZNANSKI (MAANZAADTAART UIT POZNAN)

Deeg

0.5 kg volkoren meel 250 gram margarine
100 gram verse gist 1 ei
2 eidooiers 4 eetlepels suiker
125 ml melk zout
margarine voor invetten v/d 2 cakevormen

Maanzaadmassa

0.5 kg maanzaad 335 gram suiker
40 gram boter amandelolie
rozijnen walnoten
geraspte sinaasappelschil
wat poedersuiker of glazuur



Bereiding:

Meel kneden met de margarine (kleine stukjes) en een mespuntje zout. Mengsel van het gist : gist in een kopje doen, overgieten met lauwwarme melk, 2 el. suiker en 2 el. meel toevoegen. Goed mengen en laten staan tot het ongeveer 2 keer de originele hoeveelheid geworden is. Het gistmengsel bij het deeg doen. De eidooiers toevoegen met de suiker. Alles opnieuw kneden. Het deeg 30 min. in de koelkast zetten. Kook het maanzaad ca. 20 min. in water. Zeef het maanzaad na het koken, voeg dan de suiker toe en maal het met de staafmixer. Boter laten smelten en vermengen met het maanzaad, de sinaasappelschil, rozijnen en de walnoten. Dan amandelolie toevoegen en evt. honing of suiker om het zoeter te maken. Haal het deeg uit de koelkast en rol een vierkant. Daarop de maanzaadmassa, het geheel oprollen, in de ingevette cakevormen verdelen. De bovenkant besmeren met eiwit en 30 min. op 200° in de oven bakken. Na het bakken de taart bestrooien met poedersuiker of besmeren met glazuur.

nu wordt niet meer op het aantal gelet. Er is altijd soep: barszcz (rode bieten soep) of paddenstoelensoep. Men eet geen vlees, er wordt vis geserveerd. Het is bijna altijd gebakken of gekookte karper (traditie!). De andere traditionele gerechten zijn: kool met erwten, pierogi (deegwaren gevuld met paddenstoelen of met kool), haringen op vele wijzen bereid, groentesalade, compote van gedroogde pruimen en veel gebak. Er is er altijd één met papaver. Een traditionele koek is rollade van gistdeeg die voor het bakken gevuld wordt met gemalen papaver gemengd met suiker, rozijnen en walnoten. De kerstavondmaaltijd begint traditioneel als de eerste ster aan de hemel verschijnt. De maaltijd begint plechtig. Als iedereen aan tafel zit begint de vader van de familie het gebed en daarna pakt hij het bordje met brood om met elk familielid een stuk brood te delen en hem of haar iets te wensen. Daarna begint de maaltijd. Niemand haast zich want de gehele avond blijft iedereen aan tafel. Er worden cadeautjes uitgedeeld die onder de kerstboom lagen en kerstliederen worden gezongen.

Klant in beeld:

De Poolse werkmentaliteit is precies wat Innovarec nodig heeft

“Niet zeuren maar poetsen” is een bekend Nederlands gezegde, het zijn echter de Poolse Laudam medewerkers bij Innovarec waar deze uitspraak perfect bij past.

Locatiemanager Jan van Zetten kan dit als geen ander beamen. “Het is juist de mentaliteit van de Poolse mensen en de prijs/kwaliteit verhouding die Innovarec heeft doen besluiten om over te gaan op de Poolse werknemers”. “Het ziekteverzuim is zeer laag en de flexibiliteit van zowel de mensen als de planning van Laudam is precies wat wij nodig hebben” aldus Jan van Zetten.

Sinds begin 2007 maakt Innovarec (voluit: innovatief recylen) gebruik van de diensten van Laudam Detachering. Gemiddeld zitten er 9 à 10 mensen bij de vestiging in Westdorpe (Zeeuws-Vlaanderen) en vaak zijn er ook nog mensen op de andere locaties aan het werk.

De Sagro Recycling Zeeland Holding waar Innovarec sinds de oprichting in januari 2008 onderdeel van is, bestaat al zo'n kleine 50 jaar. Opggericht door drie broers die in 1965 de naam “samen groot” bedachten en inmiddels zijn uitgegroeid tot een holding van 12 BV's met ongeveer 250 mensen in dienst.



Binnen de locatie Westdorpe staat het scheiden van bouw- en sloopafval centraal. “Van al het bouw- en sloopafval wat binnenkomt wordt 80% hergebruikt, het sorteren gaat zelfs zover dat er met speciale technieken vervuild zand met diverse oliën en bouwafvalstoffen verwerkt kan worden tot schoon en bruikbaar bouwzand. De meeste technieken voor het sorteren van verschillende onderdelen zijn ontstaan tijdens het werk en door ons zelf bedacht” vertelt Jan met enige trots. De medewerkers van Laudam zorgen voornamelijk voor de handmatige scheiding van o.a. plastic, papier, hout en steen. Dit gebeurt aan de lopende band. Via diverse bakken naast en beneden de band wordt het materiaal nauwkeurig gescheiden.

Door zoveel mogelijk vaste ploegen te verzorgen is Laudam erin geslaagd om een goed draaiend team te creëren. Ook als er nieuwe mensen bij komen worden die direct goed opgenomen in de groep en dat merk je in het resultaat. “Mensen die op vakantie gaan, vragen ook altijd of ze weer terug mogen komen en dat is een goed teken” vindt Jan. “Een ander voordeel in onze branche is de flexibiliteit die Laudam ons kan bieden, soms hebben we een periode meer mensen nodig en dat is geen enkel probleem” gaat Jan verder, ook het maken van overuren en werken in de weekenden is voor de Poolse mensen geen enkel probleem.

In de toekomst is Innovarec van plan om verder uit te breiden en nog meer nieuwe technieken te ontwikkelen. Omdat de mensen heel zelfstandig werken krijgt Jan meer tijd om zich te verdiepen in het verder uitsorteren van de afvalstromen. Afval zal er altijd zijn alleen het verwerken ervan is en blijft een proces dat voor verbetering vatbaar is en blijft.

Polen keren Engeland massaal de rug toe

Verwacht wordt dat er door de economische crisis op korte termijn duizenden Poolse arbeidskrachten Engeland verlaten. Een groot deel van de arbeidsmigranten komt naar Nederland omdat hier nog steeds werk is. Door de kredietcrisis heeft het Verenigd Koninkrijk te kampen met een dalende Engelse pond en een slinkend aantal arbeidsplaatsen waardoor de behoefte aan Poolse arbeidskrachten afneemt. Dit alles maakt Nederland steeds interessanter voor de naar schatting één miljoen Polen in Groot-Brittannië.

Natuurlijk heeft de crisis ook gevolgen voor de Nederlandse arbeidsmarkt maar lang niet zo sterk als momenteel in Engeland het geval is. Veel bedrijven huren in deze onzekere tijden liever een uitzendkracht in dan dat ze een vaste medewerker in dienst nemen.

Dhr. Roubos van Stichting VIA verwacht dat vooral veel geschoolde Poolse vaklieden als lassers en stukadoors aan een baan kunnen komen, ‘Vreemd genoeg is er ondanks de berichten over stilstaande bouwprojecten nog altijd veel vraag naar dergelijke beroepskrachten.’ Volgens de VIA blijft werken in Nederland lonen voor Polen. ‘Ze kunnen in de meeste sectoren nog altijd drie tot vier keer meer verdienen dan in hun eigen land’, aldus Roubos.