

# poolshoogte

Poolshoogte is een periodieke uitgave van Laudam Detachering



Jaargang 1, Nummer 1, 2008

Voor u ligt onze eerste nieuwsbrief "Poolshoogte" welke voortaan enkele malen per jaar zal verschijnen. Poolshoogte biedt u een leuke mix van nieuws en wetenswaardigheden zoals kijkjes in de keuken van onze opdrachtgevers, nieuws van Laudam en interessante weetjes over Polen en de Poolse cultuur.

## openstellen van grenzen biedt opdrachtgevers meer gespecialiseerd personeel

Door het openstellen van de grenzen in mei 2007 is het aanbod van gespecialiseerd personeel nog groter, hierdoor zijn wij in de gelegenheid een kwaliteitsslag te maken en nog meer vaktechnisch personeel aan te bieden. Eén van onze doelstellingen voor 2008 is het op grotere schaal detacheren van gespecialiseerd personeel in diverse sectoren. Gezien de grote vraag vanuit metaalbedrijven willen we ook in deze sector onze activiteiten uitbreiden.

## niewsrubriek

Om onze medewerkers te huisvesten zijn wij regelmatig op zoek naar huurhuizen in de regio Roosendaal – Bergen op Zoom.

Te huur

## Laudam is volop in beweging

2007 is een bewogen jaar geweest voor Laudam, hieronder volgt een korte impressie;

- Om uiting te geven aan onze professionaliteit hebben wij ons NEN 4400-1 certificaat behaald. Met dit certificaat zijn onze opdrachtgevers verzekerd dat zij zaken doen met een betrouwbaar bedrijf.
- Tevens is Laudam lid geworden van Stichting VIA, de vereniging voor Internationale Arbeidsbemiddelaars. Door zaken te doen met een VIA-lid kiest u voor kwaliteit en loopt u geen risico's.
- Omdat we letterlijk uit ons kantoorpand waren gegroeid zijn we in juni 2007 verhuisd naar een ruimere locatie aan de Vijfhuizenberg 147 te Roosendaal. Door de groei van ons bedrijf is ook ons huizenbestand toegenomen, zo hebben we vorig jaar 5 extra woonhuizen gekocht. Ook ons wagenpark is in een jaar tijd uitgebreid met 25 lease-auto's.

recept

## zurek (poolse zure soep)

300 gram varkensworst (zgn. witte worst)	een schijfje citroen
soepgroenten naar keuze (prei, wortel, bleekselderij)	marjolein (oregano)
een halve liter vergist roggemeel (zie onder *)	twee teentjes knoflook
een half bekertje zure room	6 hardgekookte eieren, gehalveerd



\* Doe 100 gram grof gemalen roggemeel in een glazen pot en giet er een halve liter warm water overheen. Dek de pot af met bakpapier waarin een paar gaatjes zijn geprikt (zet het papier met een elastiekje of een touwtje vast). Laat de pot op een warme plek gedurende twee of drie dagen staan.

De witte worst in schijfjes snijden en even in de olie aanbakken. Daarna de soepgroenten en de schijfjes worst in een pan doen en anderhalve liter water toevoegen. Een uur laten koken en dan de soepgroenten uit de pan halen. Nu de halve liter vergist roggemeel bij de bouillon voegen en ook de twee teentje knoflook, de marjolein en de citroen. Heel even laten doorkoken en de citroen weer verwijderen. Nu de zure room met een beetje van de soep losroeren en vervolgens door de soep mengen. Leg in iedere soepkom een half hardgekookt ei en schep de soep er overheen. Eventueel iets pittiger maken met een lepel geraspte mierikswortel. De soep wordt opgediend in een groot uitgehold brood.

## Klant in beeld:

### “Laudam komt zijn afspraken altijd na”

Wendel Leather Group in Tilburg werkt sinds 2005 samen met Laudam. “Op dit moment zijn er continu zo’n 10 Poolse arbeidskrachten werkzaam in onze vestigingen in Tilburg en Rijen” zegt Technisch Directeur Dhr. G. Driesen. Van oorsprong is Wendel een familiebedrijf dat 40 jaar geleden werd opgericht. Mede door de strenge KAM eisen is de leerindustrie de laatste jaren in moeilijk vaarwater gekomen, dit heeft het bedrijf doen besluiten schaalvergroting toe te passen. Door overname van diverse kleinere bedrijven is de Wendel Leather Group tot stand gekomen met vestigingen in Rijen, Tilburg en Waalwijk.

De Wendel Leather Group is gespecialiseerd in het vervaardigen van diverse halffabrikaten bestemd voor de lederwarenindustrie, hierbij valt te denken aan lederwaren zoals ceintuurs, schoenen en tassen maar ook zadels, teugels e.d.

Vanaf halffabrikaat worden de huiden bewerkt en klaargemaakt voor vervaardiging van het eindproduct. Het productieproces omvat veel facetten; allereerst worden de huiden gesorteerd en geëgaliseerd waarna vormgegeven wordt aan de coupon. Vervolgens worden de huiden bewerkt met chemicaliën, geperst en gedroogd. In de vestigingen in Rijen en Tilburg in Waalwijk wordt de zogenaamde finish aangebracht en wordt het product volgens de eisen van de opdrachtgever afgewerkt. De medewerkers van Laudam worden bij alle onderdelen van het productieproces ingezet vertelt Dhr. Driesen. “Om de medewerkers



bij het hele proces te betrekken zorgen wij voor rolatie van de werkzaamheden, zo voorkom je eentonigheid en blijven mensen gemotiveerd.”

“Het valt niet mee om in Nederland goed personeel te vinden, mensen zijn moeilijk enthousiast te maken en willen steeds minder met hun handen werken. De Poolse arbeidskrachten hebben hier geen enkele moeite mee. Natuurlijk hebben ze in het begin wat extra begeleiding nodig maar in de praktijk blijkt dat ze na de inwerkperiode zonder problemen zelfstandig aan de slag kunnen. Het werktempo is hoog en het ziekteverzuim nihil”, vertelt Dhr. Driesen.

Over de begeleiding van Laudam kan Dhr. Driesen kort zijn “Laudam komt zijn afspraken altijd na. Als we meer mensen nodig hebben is dat geen enkel probleem. Zo zijn we altijd verzekerd van een constante personeelsbezetting. Wij werken graag met dezelfde mensen en Laudam probeert zoveel mogelijk aan deze eis te voldoen”.

## Poolse traditie:

### Het poolse paasfeest

Pasen is een belangrijke christelijke feestdag in Polen, ze noemen het paasfeest Wielkanoc, wat grote nacht betekent. Met Pasen gaan de Polen met mooie mandjes naar de kerk waar de inhoud wordt gezegend. Het voorbereiden van de mandjes hangt samen met de Verrijzenis van Jezus Christus. De zegening van de mandjes is een symbool, dat het grote Mysterie uitdrukt. Ze hebben een stuk worst, een plak ham, gebak, zout, peper en mierikswortel, dit is alles in het klein wat tijdens het paasontbijt gegeten wordt.

Voor een Pool is Pasen zonder gezegend voedsel geen Pasen. Op paasmaandag is het in Polen “Natte Maandag”, op deze dag gooien de Polen met water naar elkaar, als symbool van het leven.



## agenda:

9 + 10 april 2008      Regio Business Dagen West-Brabant te Breda, u vindt ons in stand 107.