

# poolshoogte

Poolshoogte is een periodieke uitgave van Laudam Detachering

 LAUDAM

Jaargang 2, Nummer 1, 2009

Voor u ligt alweer het eerste nummer van 2009. Een nu al roerig jaar waarin niemand echt kan voorspellen hoe dit jaar eruit gaat zien. Om u een idee te geven van de ontwikkelingen in Polen hebben wij voor u de situatie aldaar een klein beetje geschetst. Verder in deze editie een kijkje in de keuken van snoepfabriek Matthijs in Hooogerheide, de ware droom voor iedere snoepliefhebber. Als recept deze keer een heerlijke rode bietensoep.

Wij wensen u alvast fijne Paasdagen

## De poolse eu economie: naar een lagere, maar positieve groei in 2009?

In oktober 2008 waaide de financiële crisis over naar Polen met beursverliezen, wisselkoersschommelingen en een lagere groeiverwachting als gevolg. De financiële crisis maakte eind 2008 een einde aan bijna vijf 'gouden' economische jaren na de Poolse EU- toetreding op 1 mei 2004. In deze periode kende Polen een jaarlijkse groei van 5 à 6 procent, halveerde de werkloosheid van 20 naar 9 procent en werd de nationale munteenheid ieder jaar meer waard. Toch zijn de economen over het algemeen nog positief over de komende jaren; Poolse analisten voorspellen in 2009 een groei van rond de +3%, maar afhankelijk van de internationale situatie kunnen negatieve verassingen uiteraard niet uitgesloten worden.

In onze Poolshoogte van december vorig jaar hebben we u al kort bericht over de toestroom van Polen uit Groot-Brittannië en Ierland wat nog altijd een ongewijzigde situatie is. Groot-Brittannië was in trek bij Polen omdat de lonen daar twee keer zo hoog waren als in de Eurozone maar door de val van de Britse pond is het verschil vrijwel verdwenen waardoor het veel aantrekkelijker is geworden om aan "het vaste land" te gaan werken. Bijkomend voordeel is dat de mensen gewoon met de auto kunnen komen omdat de reistijd te overzien is. Scandinavië staat momenteel bovenaan voor de meeste Poolse werkzoekenden maar Nederland is een goede tweede. De lonen zijn in Noorwegen en Zweden nu eenmaal hoger dan in Nederland.

Je kunt de ontwikkelingen ook van de positieve kant zien, door het massale vertrek uit de landen buiten de eurozone is het aanbod van vakmensen voor de Nederlandse markt fors gestegen. Dit komt in de praktijk onze werving en selectie ten goede en kunnen wij hierdoor nog beter aan de wensen van onze klanten voldoen.



## Rode bietensoep met oortjes

Hoeveelheid porties: 4

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| 0,5 kg varkensribbetjes  | 3 middelgrote rode bieten |
| 1 koffielepel gedroogd marjolein   | 2 lepels citroensap       |
| 2-3 teentjes knoflook  | Zout, peper naar smaak    |
| pakje soepgroenten (2 worteltjes, peterseliewortel, prei, stukje van een knolselderij) |                           |
| 3 laurierbladen, 3 jeneverbessen, 3 bolletjes zwarte peper                             |                           |

### Bereiding:

Ribbetjes laten koken samen met laurierbladeren, jeneverbessen, peper, knoflook en marjolein. Soepgroenten toevoegen. De rode bieten schillen en op een laag vuurtje ongeveer 2 uur laten koken.

Na het koken even laten afkoelen en om een mooie, diep rode kleur te krijgen een rode biet raspen en bij het geheel voegen. Bij voorkeur opdienen in diepe borden en de oortjes (soort ravioli) toevoegen.

### Oortjes van deeg met 2 soorten vulling (ravioli):

**1e vulling** Benodigd: 1kg zuurkool, een kopje gedroogde paddenstoelen, 1 middelgrote ui en laurierblad. Alle zuurkool koken totdat het zacht wordt met toevoeging van een glas water en kruiden maar zonder zout. Ondertussen alle paddenstoelen laten wellen in heet water en ze vervolgens ca 30 minuten laten staan, daarna fijnhakken. Toevoegen aan de zuurkool, een ui erbij fruiten en zout en peper naar smaak toevoegen.

**2e vulling** Benodigd: ongeveer 2 kopjes gedroogde paddenstoelen, 2 grote uien, zout, peper, bakolie. De paddenstoelen ca. 25 minuten koken in licht gezout water. Twee uien fijnhakken en even bakken totdat het mooie goudbruine kleur krijgt. Gekookte paddenstoelen fijn snijden en bij de uien voegen uiteraard ook weer zout en peper naar smaak toevoegen.

**Het deeg:** 2 kopjes bakmeel, 100ml lauw water, snufje zout. Alle deeg ingrediënten goed mengen en kneden, daarna uitrollen met een deegroller en verdelen in vierkantjes van ca. 4 cm, een klein beetje vulling op ieder vierkantje en de tegenoverstelde hoeken samen voegen om een soort kussentje te maken. Daarna in heet maar niet kokend, licht gezout water leggen totdat ze boven komen drijven en in de soep opdienen.

## Klant in beeld:

# Matthijs staat nooit stil



Bij snoepfabriek Matthijs in Hoogerheide gaat voor menig kind een droom in vervulling. Waar je ook kijkt in de productieafdeling; overal is de lekkernij te zien en te ruiken. Dat is ook niet gek want op jaarbasis wordt zo'n 6 miljoen kilogram snoep geproduceerd. Wel eens op de markt geweest, bij de benzinestations of bij Jamin of Kruidvat een lekkere zak snoep volgescheppt? Dan is de kans groot dat het snoep van Matthijs afkomstig is. Sinds 1995 is Ad Dekkers bedrijfsleider bij Matthijs en heeft de flinke groei van dichtbij meegemaakt.

## Historie

Het begon allemaal in 1920 toen Walther Matthijs (senior) een drop-en suikerwerkenfabriek oprichtte in Bergen op Zoom. Vanaf 1994 heeft het bedrijf diverse keren moeten verhuizen vanwege gebrek aan uitbreidingsmogelijkheden en zich in 1995 gevestigd in Hoogerheide. Het leuke is dat na een hele reeks "Matthijzen" die de afgelopen decennia het bedrijf hebben geleid het nu wederom een Walter Matthijs is die de touwtjes in handen heeft, de kleinzoon van de oprichter.

"Toen ik hier in 1995 begon waren er zo'n 10 mensen werkzaam bij Matthijs, inmiddels zijn dit er zo'n 55" aldus de enthousiaste bedrijfsleider. Hoewel er in de eerste twintig jaar alleen drop werd geproduceerd, kun je het vandaag de dag zo gek niet bedenken of Matthijs maakt het, "wij maken zo'n 350 soorten snoep, van drop tot winegum, van toffee tot het alom bekende "manneke pis". Dat betekent volgens Ad Dekkers een groot assortiment aan grondstoffen en recepturen maar alles wat wij maken is in opdracht van onze klanten. Wij hebben niets op voorraad wat niet is besteld.

## sponsoractiviteiten 2009

Op de kalender voor het eerste half jaar 2009 staan o.a. de volgende sponsor activiteiten gepland:

**Januari:** shirt en bord sponsoring 2e voetbalteam Tholense Boys en Cluzona uit Wouw

**Februari:** steunen van de actie "stop het pesten voortgezet onderwijs". Landelijke actie om pesten op de Middelbare school onder de aandacht te brengen.

**Maart:** De Cruyff Foundation brengt jeugd in beweging! De Johan Cruyff Foundation brengt en houdt elke dag opnieuw, jeugd en gehandicapten in beweging door projecten op te zetten en te ondersteunen die sport en spel stimuleren. Uiteraard onder supervisie van Johan Cruyff.

**Mei:** Sponsoring van de Roparun 2009. Roparun is de langste non-stop estafette-loop ter wereld (530 km) waarbij de opbrengst van de run wordt gebruikt om het leven van mensen met kanker te veraangemen.

**Mei:** Sponsor Thoolse Golfdag 2009. Thoolse Golfdag brengt ondernemers vanuit Tholen en omstreken bij elkaar voor een ontspannen netwerkdag op de golfbaan van Reymerswael.

**Juni/Juli:** Contractverlenging R.B.C. Roosendaal.

Ook volgend seizoen 2009-2010 zal Laudam weer een van de trotse sponsoren zijn van dé Roosendaalse voetbalvereniging met een uitgebreid sponsorpakket.



## Laudam

Voor de start van de samenwerking met Laudam Detachering moeten we terug naar de zomer van 2005. Matthijs was op zoek naar een flexibele oplossing voor de groei van het bedrijf en kwam in contact met Laudam.

Momenteel werken er tussen de 4 en 8 mensen van Laudam aan de Voltweg. "Vooral de flexibiliteit in de planning is voor ons cruciaal" zegt Ad " 's ochtends bellen is in veel gevallen al een garantie dat we extra mensen beschikbaar hebben voor de avondshift". "Ook overwerken is voor de Laudam medewerkers geen enkel probleem" vervolgt hij zijn verhaal.

Bij Laudam zijn de accountmanagers 24 uur per dag bereikbaar, dat is ideaal want vragen en probleemgevallen beperken zich niet tot kantoor tijden uiteraard.

## Veiligheid en Hygiëne

Matthijs heeft als food producent uiteraard de hygiëne hoog in het vaandel staan. "Onze HACCP, BRC en IFS certificaten eisen ook maximale hygiëne van onze uitzendkrachten" zegt Ad.

Laudam heeft buiten het instrueren van de medewerkers ook het kwaliteitshandboek voor ons vertaald in het Pools. Ook aan de veiligheid wordt vanuit Laudam voldoende aandacht besteed door middel van de VCA basisregels die alle medewerkers voor aanvang van de werkzaamheden moeten hebben gelezen.

## Tot slot

Wie eens wil proeven van alle lekkernij die bij Matthijs te verkrijgen is kan terecht tijdens de showroom verkoop voor particulieren in de fabriek aan de Voltweg. De showroom is geopend op woensdagmiddag en vrijdagmorgen.