



Rotterdamse havenwerkers voeren actie voor het hoofdkantoor van Aegon in Den Haag voor hun pensioen. FOTO FRANK JANSEN

'Dat geld is van ons, blijf er van af!'

STIJN HUSTINX
DEN HAAG

„Vuile leugenaar!” „Pure diefstal!” „Dit is ons geld, blijf er van af!”

Duidelijke taal van zo'n 650 boze havenwerkers uit Rotterdam, gisteren in de stromende regen in Den Haag voor het hoofdkantoor van verzekeringsmaatschappij Aegon.

De havenwerkers voeren actie voor hun pensioengelden. Hun eis is helder: zij willen dat Aegon een buffer van 768 miljoen euro gebruikt voor hun pensioenen en die niet opvoert. Aegon kreeg die enorme spaarpot in handen, toen het eerder dit jaar voor 1,3 miljard euro verzekeringsmaatschappij Optas kocht.

Volgens de havenwerkers is het volstrekt simpel: die 768 miljoen euro hebben zij zelf opgebracht, dus is het ook hún geld. Vakbonden, werkgevers en ook CDA-parlementariër Pieter Omtzigt zijn het hartgrondig met de actievoerders eens. „Julie zijn de morele eigenaar,” riep Jaap Jongejan (CNV) de actievoerders toe.

Maar volgens Aegon-baas Johan van der Werf is het zo eenvoudig niet. Hij wijst erop dat Optas een bedrijf is, dat tien jaar geleden door de havenwerkers zelf is opgericht toen zij hun havenpensioenfonds privatiseerden. „Een verstandige beslissing,” zegt Van der Werf, „want het zelfstandige bedrijf heeft het al die jaren heel goed gedaan en wij wilden het daarom graag kopen.”

De 768 miljoen euro, zogenoemd beklemd vermogen, dient volgens Van der Werf als buffer om te allen tijde pensioenen uit te kunnen betalen. Alle verzekeringsmaatschappijen zijn dat verplicht. En bovendien,

Haperende chipapparatuur? Dan ritje gratis, zegt Baljeu

ROTTERDAM Reizigers die met hun ov-chipkaart niet kunnen inchecken vanwege haperende apparatuur, hoeven geen apart kaartje te kopen. Dat antwoordt Jeannette Baljeu als proteïelhouder Verkeer en Vervoer in de Stadsregio op vragen van Groen-Links.

Die partij stelde dat het voor reizigers onduidelijk is wat zij moeten doen als de in- en uitcheckapparatuur niet werkt. Sommige chauffeurs en controleurs nemen reizi-

gers gratis mee, anderen eisen dat ze een los kaartje of strippenkaart kopen.

Baljeu scheidt nu voor eens en altijd duidelijkheid: wanneer in het hele voertuig geen mogelijkheid geboden wordt om in en uit te checken kan de reiziger met een chipkaart de rit kosteloos maken.

De RET wijt de onduidelijkheid eraan dat in de eerste periode na de introductie van de chipkaart niet bij al het personeel de instructies bevolgd bekend waren.

voegde hij de actievoerders toe: „Het is niet jullie geld.” Aegon is de eigenaar van Optas, niet de havenwerkers.

Van der Werf zegt de emoties van de actievoerders te begrijpen. Binnenkort gaat hij met de bonden om de tafel om meer duidelijkheid te krijgen over wat er in het verleden is afgesproken over de 'beklemd reserve'. De belangenvereniging wil bovendien dat de rechter onder meer een aantal bestuursleden aan een getuigenverhoor onderwerpt. Daartoe heeft de vereniging een advocaat in de arm genomen.

De 40-jarige sjorder Ben Verheij is een van de actievoerende havenwerkers. Hij zegt te vertrouwen in een goede afloop. „Dat geld is van ons en het blijft van ons. We hebben er zelf voor betaald. Gelukkig komen de bonden voor ons op.”

De boze havenwerkers richten hun pijlen ook op de Rotterdamse stichting Optas, die 1,3 miljard euro overhield aan de verkoop van het gelijknamige pensioenfonds. Het vijf-koppige bestuur van die stichting heeft aangegeven het geld te willen gebruiken voor maatschappelijke projecten in Rotterdam en Amsterdam. Ook hiermee zijn de havenwerkers het niet eens. Zij willen dat het geld gebruikt wordt om hun pensioen op te krikken. Eerder deze maand voerden ze daarom al actie voor de deur van het kantoor van Optas.

Volgens de Haagse politie is de actie rustig verlopen. Zekerheidshalve werd een legertje ME'ers achter de hand gehouden.

Vandaag stelt Kamerlid Omtzigt vragen aan minister Donner (Sociale Zaken) over de pensioen kwestie.

DE GOUDEN POLLEPEL In de keuken van Floris beste restaurant in de regio

Overdonderd door Lozère-lamsworst

DIJLAN VAN VLIMMEREN
ROTTERDAM

Geen champagne maar een fles Amarone (wijn uit de Italiaanse streek Valpolicella) trokken patron cuisinier Floris Versluijs en sommelier Daan Schmidt als eerste open toen zij hoorden dat zij De Gouden Pollepel 2006-2007 in de regio Rotterdam, Dordrecht en Rivierenland hebben gewonnen.

Niet om een lange neus te trekken naar de nummer twee in het eindklassement. Want daarvoor hebben ze te veel respect voor hun collega's van Amarone, Gert Blom (voorheen La Vilette) en Harrie Baas (voorheen Parkheuvel). Ze hadden nooit verwacht boven hen te eindigen.

Het verschil tussen beide restaurants was minimaal, slechts een half punt. We sluiten niet uit dat Amarone dit najaar een Michelinster krijgt. Een gastronomische erkenning die we Blom en Baas van harte gunnen. Want de gegrilde coquilles met een puree van pastinaken, beurre noisette, gebraseerde witlof was goddelijk.

Wat maakt In de keuken van Floris dan winnaar? In Amarone werd ruimschoots voldaan aan onze verwachtingen, terwijl we In de keuken van Floris werden overdonderd. Het wauw-gevoel was nergens zo groot als bij het rookvrije restaurant tegenover het stadion van Excelsior. Lyrisch waren we over de lamsworst uit de Lozère en de lamsbitterbal met een jus van lam, lamsoren en knoflookpuree.

De liefde voor koken ontstond bij de Ridderkerk Floris Versluijs (31) in de speelkeuken van partycentrum De Theetuin in Rijsoord. Via omzwingingen vond hij uiteindelijk zijn plek bij De Keuken van. Geen van de restaurants waar hij ooit had gewerkt had zo'n mooi Rubbens-fornuis. Toen deze zaak failliet ging, nam Versluijs de inboedel over. Op 16 juni 2006 ging In de keuken van Floris open. In korte tijd wist hij ons te overtuigen. Voor kookkunstenaar Floris Versluijs nemen wij ons petje af.

Het was een boeiend Pollepel-seizoen met wisselende resultaten. Dieptepunten waren de uitpuilende prullenbak op het toilet van Van Rijckevorsel in Nieuwerkerk, koks die aan het darten waren achter het fornuis bij Boudewijn in Rotterdam en een ober van Strand aan de Maas die een stuk Dudok-appeltaart serveert waar een flink stuk af is. Stord vonden we ook de betutteling van Lotus in Dordrecht waar de gasten een slab voorgedonden krijgen.

Daarentegen hebben we genoten van de Zuid-Afrikaanse combinatiewijn bij De Prins van Terbregge in Rotterdam, het uitzicht op de Nieuwe Merwede vanaf De Kop van 't Land in Dordrecht en de uitstekende amuses van The Happy Farmer in Vlaardingen. Opvallend zijn de stevige prijzen in de regionale horeca. Gemiddeld betaalden we voor



Kookkunstenaar Floris Versluijs besteedt veel aandacht aan de presentatie van zijn gerechten. Van het Gouden Pollepel-team kreeg hij een bonuspunt voor de opmaak van de borden. FOTO CEES KUIPER

een driegangendiner voor twee personen €102,68. Een bedrag dat niet door iedereen even gemakkelijk is op te brengen. Uitschieters waren

Een gemiddeld menu voor twee personen kost in de regionale horeca €102,68

Hermitage in Rijsoord (€220,32), Kip in Rotterdam (€195,50) en De Ridderhof in Maassluis (€184,65). De nota was het laagst bij het Schollebos in Capelle (€41,15). In geen van deze restaurants was de prijs/kwaliteitsverhouding optimaal.

Zouden we de cijfers voor prijs/kwaliteit dubbel tellen dan zou De Ridderhof zakken van de vijfde naar de twaalfde plek

en Kip van de elfde naar de 22ste plaats. De Kop van 't Land zou ten koste van De Ridderhof een plaats in de top vijf krijgen. In de keuken van Floris zou ook bij een dubbele telling bovenaan eindigen. Overigens kostte het culinaire feest bij In de keuken van Floris niet weinig, namelijk €164.

Waar we maar niet aan kunnen wennen, zijn de hoge tarieven die de meeste restaurants hanteren voor water. Geef de gast in ieder geval de keus tussen gratis (kraan-/water en mineraalwater uit een fles.

Niets zo veranderlijk als de horeca. Frank Naar die De Ridderhof naar de vijfde plaats kookte, is onlangs opgestapt. Hij staat vanaf maandag achter de kachel van Met de Franse Slag in Rotterdam.

Uitreiking De Gouden Pollepel-trofee tijdens Proeflokaal Donner

Grootste boekhandel van Nederland in het teken van bijzondere, ambachtelijke producten en demonstraties

De Gouden Pollepel 2006-2007 wordt zondagmiddag om 12.30 uur uitgereikt tijdens Proeflokaal Donner. In de theaterkelder van de gelijknamige boekhandel aan de Lijnbaan in Rotterdam zullen Ingrid Buikema en André Bernard van de Bernisse Molen in Geervliet, de winnaars van vorig jaar, de trofee overhandigen aan Floris Versluijs en zijn medewerkers.

Patron cuisinier Floris Versluijs bewijst die dag met een vegetarische hangop van geitenyoghurt, gedroogde tomaat, Taggiasche olijven, Bengaalse peper en rucola wat hij in zijn mars heeft. Sommelier Daan Schmidt serveert er een passende wijn bij.

Behalve In de keuken van Floris zullen Amarone, B&W, Visch en De Ridderhof door Bernard van der Heijden, directeur AD Nieuwsmedia, in de bloemetjes worden gezet. Lezers van deze krant zijn van harte welkom tijdens de (gratis) uitreiking van De Gouden Pollepel 2006-2007. Proeflokaal Donner heeft plaats op de laatste dag van de landelijke Week van de Smaak. Verspreid over de begane grond en de kelder prikkelen twintig veelal Rotterdamse bedrijven de smaakpapillen van het (lezende) publiek met bijzondere, ambachtelijke producten en demonstraties. Proeven, ruiken, kijken en/of voelen kan er volop bij de kraampjes van Mangiare, Chocoholic, In Natura (serviesgoed), Kookpunt, Slow Food Nederland, De

Gouden Ton (wijn), Theemaas, Schmidt Zeevis, wildhandel Treuren, stadsbrouwerij De Pelgrim, Stichting De Noordzee, Bagels&Beans, slagerij Schell, het Vlaamsch Broodhuys en Veggierose (thee en cupcakes in een jaren vijftig stijl).

Daarnaast verkoopt culinair journaliste Linda Roodenburg insectensnoep, vertellen Caroline Zeevat en Ans Withagen over vergeten groenten en geeft het duo Eke Marien&Jan Groenewold een demonstratie molecuulair koken. Patron cuisinier Sieberne Meerema van restaurant De Harmonie signeert tussen 12.00 en 15.00 uur zijn eerste kookboek Harmonie op je bord.

Proeflokaal Donner duurt tot 17.00 uur.

Rank	Restaurant	Score
1.	In de keuken van Floris, Rotterdam:	59
2.	Amarone, Rotterdam:	58,5
3.	B&W, Capelle aan den IJssel:	57
4.	Visch, Rotterdam:	56
5.	De Ridderhof, Maassluis:	55,5
6.	Boven de Rivieren, Sleuwijk:	55
	Kasteel Spangen, Rotterdam:	55
	De Kop van 't Land, Dordrecht:	55
	De Hoeksack, Heenvliet:	55
10.	Mastika, Rotterdam:	54,5
11.	The Happy Farmer, Vlaardingen:	54
	De Stroper, Dordrecht:	54
	Sucade, Dordrecht:	54
	Kip, Rotterdam:	54
15.	Kampanje, Hardinxveld-Giessendam:	53,5
	Branco, Rotterdam:	53,5
	Gusto, Rotterdam:	53,5
18.	Kam Sang, Rotterdam:	53
	Kruiden&Jasmijn, Woudrichem:	53
	Montesanti, Oud-Beijerland:	53
	Hermitage, Rijsoord/Ridderkerk:	53
22.	Louis, Rotterdam:	52,5
	De Hoeksche Heeren, Hoek van Holland:	52,5
	De Prins van Terbregge, Rotterdam:	52,5
25.	Coopvaart, Rotterdam:	52
26.	Carpe Diem, Oostvoorne:	51
	La Strada, Berkel en Rodenrijs:	51
	Le Pêcheur, Schiedam:	51
29.	La Salute, Rotterdam:	50,5
	Abrikoos, Rotterdam:	50,5
31.	Shabu Shabu, Rotterdam:	50
	La Brasserie, Maassluis:	50
33.	Minang Kabau baru, Rotterdam:	49,5
	Naar Boven, Berkel en Rodenrijs:	49,5
35.	't Karrewiel, Hellevoetsluis:	49
	Châlet Suisse, Rotterdam:	49
37.	El Faro Andaluz, Rotterdam:	48,5
	Brussels Lof, Ridderkerk:	48,5
	Taste of India, Zwijndrecht:	48,5
40.	Humphrey's, Rotterdam:	48
	De Film, Rotterdam:	48
42.	De Twee Musketers, Rotterdam:	47
	Gouden Piano, Barendrecht:	47
	Fuiks, Capelle aan den IJssel:	47
	Lotus, Dordrecht:	47
46.	De Luca's, Rotterdam:	46,5
47.	Boudewijn, Rotterdam:	46
	De Wevershoeve, Rijsoord:	46
49.	't Bolwerk, Rotterdam:	45,5
	Schollobos, Capelle aan den IJssel:	45,5
51.	Van Rijckevorsel, Nieuwerkerk aan den IJssel:	44,5
	Meerzicht, Rotterdam:	44,5
53.	Strand aan de Maas, Rotterdam:	39

Hoogste score categorie gerechten		
1.	In de keuken van Floris, Rotterdam:	9
2.	Amarone, Rotterdam:	8,7
3.	De Ridderhof, Maassluis:	8,5
4.	B&W, Capelle aan den IJssel:	8,2
5.	Kip, Rotterdam:	8

Laagste score categorie gerechten		
1.	't Karrewiel, Hellevoetsluis:	6
2.	Strand aan de Maas, Rotterdam:	6,2
3.	De Wevershoeve, Rijsoord:	6,2
4.	Schollobos, Capelle aan den IJssel:	6,3
5.	De Film, Rotterdam:	6,3

Hoogste score prijs/kwaliteit		
1.	Gusto, Rotterdam:	€ 57,40 9
2.	Branco, Rotterdam:	€ 65,00 9
3.	Louis, Rotterdam:	€ 76,45 9
4.	La Brasserie, Maassluis:	€ 74,90 8
5.	De Kop van 't Land, Dordrecht:	€ 88,15 8

Laagste score prijs/kwaliteit		
1.	Kip, Rotterdam:	€195,50 5
2.	Meerzicht, Rotterdam:	€110,50 5,5
3.	El Faro Andaluz, Rotterdam:	€92,10 5,5
4.	Strand aan de Maas, Rotterdam:	€71,10 5,5
5.	Hermitage, Rijsoord:	€200,32 6

Hoogste score bediening		
1.	B&W, Capelle aan den IJssel:	9
2.	Mastika, Rotterdam:	9
3.	Kampanje, Hardinxveld-Giessendam:	9
4.	In de keuken van Floris, Rotterdam:	8,5
5.	Amarone, Rotterdam:	8,5

Laagste score bediening		
1.	Strand aan de Maas, Rotterdam:	4
2.	De Luca's, Rotterdam:	5
3.	Châlet Suisse, Rotterdam:	5,5
4.	Van Rijckevorsel, Nieuwerkerk aan den IJssel:	6
5.	Boudewijn, Rotterdam:	6,5