

## **JURYRAPPORT KETELBINKIE KOFFIETROFEE 2016**

Rotterdam, woensdag 22 juni 2016

Ook dit jaar zijn zo'n 20 Rotterdamse journalisten op pad gegaan om in enkele maanden tijds 148 gelegenheden in de Maasstad te beoordelen op hun 'bakkie pleur'. Oftewel in algemeen beschaafd Nederlands een kopje koffie. De jury maakt deze uitstap naar het Rotterdams niet voor niets.

Zelden in de afgelopen decennia waren de juryleden aanvankelijk zo verdeeld. Toch is de jury ook dit keer weer tot een uniform oordeel gekomen.

Maar enkele van de opmerkingen naar aanleiding van de bijna 300 bevindingen willen we absoluut in dit juryrapport vastleggen.

Zo merkten juryleden op dat ze in sommige gelegenheden in het engels werden aangesproken door al dan niet aardige medewerkers die de nederlandse taal niet bleken te beheersen. "Ik wil in Rotterdam in mijn moerstaal worden verwelkomd", bromde zij - en terecht.

Een ander lid maakt bezwaar tegen het feit dat op vele arbeidsplaatsen stagiaires worden ingezet. Zij vervangen volop hoogwaardige arbeidsplaatsen en in feite is hier sprake van werkvervalsing. De jury onderschrijft deze constatering en vraagt binnen de branche om aandacht en wellicht maatregelen.

Nog een bemerkenswaardig aspect is dat een aantal (internationale) hotels de lobby voor gasten en passanten blijkt te hebben afgeschaft. In ieder geval bleek het onmogelijk om een kopje koffie te nuttigen in bijvoorbeeld NH-Atlanta - de koffie automaat staat op de 1e etage - of Citizen M - geen aandacht van giechelende medewerkers.

En dan de prijs: Ook nu toch weer enige verdeeldheid. Algemeen oordeel, de koffie is en blijft te duur. Maar zegt een jurylid: "Ik heb liever een kwalitatief goed bakje koffie voor 3 euro dan een bak slootwater voor 2 euro". Ook daar is wat voor te zeggen.

Kortom, het was een moeilijk maar alsnog unaniem besloten beoordeling, waarbij - het moet worden gezegd - nog voor alle zekerheid enkele herbeoordelingen hebben plaatsgevonden. Niet over een dag ijs laat staan over een kopje koffie. Daarvoor neemt de jury zijn/haar taak te serieus. Daarbij mag worden aangetekend dat diverse leden van de jury zeer origineel hun bevindingen hebben toegelicht. De een heeft er een prachtige visuele presentatie van gemaakt (Rob Vermeulen), de ander heeft een VLOG gemaakt (Jaap Deijbel).

De jury heeft ook nog getwijfeld over het uitdelen van gele en rode kaarten voor absolute wanprestaties. Sommige gelegenheden zaten er dicht tegen aan. Maar de grens werd bij het ene jurylid wel en bij het andere net niet overschreden.

Maar voorop staat dat in 34 jaar keuring door de Ketelbinkie Koffietrofee-jury de algemene kwaliteit van de in de Rotterdamse horeca geschonken koffie een reuze sprong voorwaarts heeft gemaakt. We rekenen ons dat niet toe maar hopen toch wel een positieve bijdrage hieraan geleverd te hebben.

Dit leidt tot de volgende uitslag:

Categorie A Toeristische attracties:

"Goed kopje koffie, fantastisch uitzicht vanaf terras. Heel best alleen een koekje er bij zou niet misstaan", aldus een jurylid. Maar top in de sector:

**Wereldmuseum (café wijnbar)**

**92 punten**

Categorie B Hotels en Hostels:

Een zeer vertrouwde oude bekende en meervoudig winnaar overall en in de sector.

"Nergens zo compleet. Rietsuiker, zoetjes en glaasje water. Kanneetje room en op dienblaadje". Een voorbeeld voor de eerder genoemde hotels die de service in de lobby hebben afgeschaft. Eén van de drie gelegenheden die boven de magische grens van 100 hebben gescoord.

**Bilderberg Parkhotel**

**100,5 punten**

Categorie C Eetcafé's, coffeecorners en lunchrooms:

Overall winnaar Melief Bender. Daar komt het juryrapport later op terug.

Categorie D Horeca Algemeen:

Vorig jaar al complimenteerde de jury de horeca in de Markthal voor de uitstekende kwaliteit in deze art-nouveau attractie van Rotterdam. Nu opnieuw hebben wij ons daar laten verrassen. Het bleek een nek-aan-nek race met meerdere kandidaten. Maar uiteindelijk kwam er een aan de top. "Echt lekker. Heel aardig. Fijn hier te zijn. Hier kan Rotterdam trots op zijn", zijn de beoordelingen voor deze winnaar.

**Fresh Food Friends**

**96 punten**

Categorie E Grand Café's:

In deze sector een verrassende nieuwkomer en ook zeer goed getypeerd. Koffie is lekker, Bediening snel en aardig. Maar vooral treffend het oordeel van ons jurylid: "Net Parijs". Heerlijk toch, Montmartre aan de Rotte en dat aan de Pannekoekstraat. En dat kan alleen in Rotterdam. Winnaar:

**Brasserie Pierre**

**93 punten**

Categorie F Koffiespecialzaken:

Bestaat toeval? Deze gelegenheid stond op dit adres bij ons bekend onder een andere naam. Eén jurylid liet de zaak liggen. Het andere jurylid ging wel naar binnen en gaf de nieuwe naam van de nieuwe eigenaar door. Zij was zeer juichend in haar oordeel. Onze jury besloot daarop tot een herkeuring door onze eminence grise Joris Boddaert. En hij deelde grotendeels het eerste verdict: Uitstekende koffie, extra pluim voor bediening. Overall zelfs de tweede plaats:

**Urban Bakery**

**104,5 punten**

Tot slot de winnaar in de categorie C en winnaar overall van de

### **KETELBINKIE KOFFIETROFEE 2016**

Afgetekend.

Gewoon perfect, schetst een van onze jongste juryleden. Top, stelt de andere meer ervaren. De koffie excellent, compleet met glaasje water en likeurtje (wat overigens wel aangenaam is maar geen bonuspunt oplevert), uitermate vriendelijke medewerkers. Veelvoudig al door Ketelbinkie Koffietrofee onderscheiden en nu opnieuw primus inter pares met een bijna volle score:

**Melief Bender**

**110 punten** (op een maximum van 120 te behalen punten)

De jury beoordeelt op:

Kwaliteit koffie, die dubbel telt.

Aanblik

Bediening

Ambiance

Prijs/kwaliteit verhouding

Minpunten kunnen worden gegeven voor o.a. rondzwervend vuil en onverzorgde toiletten.

Voorzitter:

Janny Kok

Secretaris:

Henk Schröder