

JURYRAPPORT KETELBINKIE KOFFIETROFEE 2017

De uit 19 journalisten samengestelde jury van de Ketelbinkie Koffietrofee is na rijp beraad tot een unaniem oordeel gekomen. In totaal werden ongeveer 150 gelegenheden tenminste tweemaal bezocht in de maanden april, mei en juni. Met enige weemoed presenteert de jury het 36e en tevens laatste rapport. Na 35 jaar acht de jury haar taak volbracht. In die tijd heeft het bakje koffie een enorme revolutie ondergaan. Van een bakje pleur toen is nu de espresso, cappuccino, lungo en vele andere benamingen standaard in de meeste zaken. Waren er 35 jaar geleden feitelijk 2 grote Hollandse koffieleveranciers, nu zijn er tientallen. Ook dat heeft duidelijk positieve invloed voor de smaak en de beleving. En die beleving is ook heel anders. Veel meer ligt daarom de nadruk op de ambiance rondom de koffie. De jury evolueerde in de jaren mee door het aantal criteria uit te breiden met o.a. prijs/kwaliteit verhouding, inspectie van toiletten en het uitdelen van gele en rode kaarten. Tevens werden diverse categorieën ingevoerd om de bekende appels en peren niet met elkaar te vergelijken.

In de afgelopen decennia hebben meer dan 130 journalisten deel uitgemaakt van de koffiejury van de Stichting Ketelbinkie. De jury dankt de Stichting en zijn bestuur in het in hen gestelde vertrouwen en in het bijzonder Peter Egge. Die heeft ons 35 jaar terzijde gestaan en daarvoor met recht bekroond is met de Cees de Graaff Goudmerk award.

Enkele opmerkingen over deze laatste juryronde zijn op zijn plaats.

Allereerst blijft de jury van mening dat de gemiddelde prijs van euro 2,50 te hoog is. De uitschieters van 3 euro en meer zijn uit den boze. Daarom prijzen wij ook eensgezind de overall winnaar waar we de goede prijs van 2 euro betaalden.

De jury had graag de laatste ronde in majeure willen afsluiten. Helaas is dat niet het geval. Mineur is te sterk uitgedrukt, maar de gemiddelde beoordeling is dit jaar beduidend lager uitgevallen dan vorig jaren. Toen scoorden gemiddeld nog zeven á tien zaken een score van 100 of hoger. Nu waren dat er 'slechts' drie. Een ander punt van zorg blijven de terrassen. Daar blijft de service, de hygiëne en de samenstelling van het arrangement vaak achter.

Hoewel er wellicht aanleiding voor was geweest heeft de jury besloten deze laatste keer geen rode of gele kaarten uit te delen.

Nog en paar krentjes uit de pap:

In een hooggelegen gelegenheid werd een nieuwe medewerker aangenomen. Ons jurylid kon het gesprek moeiteloos volgen. Notabene kreeg de nieuweling aan het eind van het gesprek te horen dat het bedrijfspolicy is om interne gesprekken niet in aanwezigheid van de gasten te voeren....

Bah nog zuurder dan bij de burens...

Een jurylid is van ellende koffie gaan proeven tijdens de tweede helft van Excelsior-Feyenoord maar het heeft zijn oordeel niet negatief beoordeeld.

Dit is een zaak met een hoog zwangere vrouwen gehalte... (opmerking van een vrouwelijk jurylid overigens)

Aan alles komt een eind. Aan de Jury van de Ketelbinkie Koffietrofee en uiteraard dit juryrapport. Over een jaar komt de jury in reünie bijeen om een definitieve bestemming van de koffieketel toe te wijzen.

De prijswinnaars:

Categorie A Toeristische Attracties

Niet voor het eerst en een bewijs van constante kwaliteit met 98,5 punten
Lunchroom/café Wereldmuseum.

Categorie B Hotels en Hostels

Een eigenzinnige zaak op een leuke locatie. Door onze jury zeer positief beoordeeld en 1 van de 3 zaken met een echte topscore van 100 punten
Room Rotterdam

Categorie D Horeca Algemeen

Een zaak met een beleving. Met een likeurtje en eerlijk gezegd ook een prachtige wijnkaart.
Met 96,5 punt
Wijnbar Janssen & Van Dijk

Categorie E Grand Cafés

Het is voor ons terugkeren naar onze roots en tekenend voor de geweldige upgrade die de Witte de Withstraat in de afgelopen 35 jaar heeft doorlopen. Met een score van 98 punten
NRC Nieuw Rotterdams Café

Categorie F Koffiespecialzaken

Dit kan geen toeval zijn. Een inderdaad specialzaak met zijn roots in Dordrecht. Dat na het behalen van de 1e prijs bij de koffietest van onze collega's van het AD zijn vleugels heeft uitgeslagen naar o.a de Nieuwe Binnenweg in de Maasstad. Kwaliteit en zorg zijn onmiskenbaar. Het cijfer had hoger kunnen uitvallen als het ene jurylid dezelfde positieve ervaring had gehad als het andere. Met 96,5 punten
Coffeelicious

Categorie C Eetcafé's lunchrooms e.d.

Deze categorie hadden wij overgeslagen en dat belooft veel goeds. Want de winnaar in deze sector is ook de overall winnaar. (Vermeldenswaardig is dat na deze winnaar in de categorie de derde horecagelegenheid met een topscore van 100 punten is geëindigd, namelijk Boon waarvoor complimenten maar net niet voldoende voor de zege).
Die winnaar is al eerder zeer geprezen. En zo ook nu. Zeer goede koffie. Geen gruis, gewoon goed en lekker. Het koekje is in dit geval een flinke brok van zelfgemaakte chocobars, mmm... Erg aardige bediening. Toen ik mijn koffie vrij vlot ophad: Zo jij bent een snelle Jelle. En die prijs van 2 euro kom daar maar eens om. Prima presentatie. Toch een klein minpuntje. Suikerklontje ipv losse suiker. Maar het zilveren lepeltje van een oud dubbeltje vergoedt veel. Trouwens naast de koffie mag de thee er ook zijn. Met vrijwel dezelfde score als twee jaar geleden is winnaar in deze categorie en overall winnaar met 104 punten van de Ketelbinkie Koffietrofee 2017

Lof der Zoetheid

Namens de jury van de
Ketelbinkie Koffietrofee

Joris Boddaert
Voorzitter

Henk Schröder
secretaris