

# Overuren in de keuken

## Restaurants scoren met afhaalmenu's

**DEN HAAG •** Veel Nederlanders, in totaal zo'n tweehonderdduizend, gaan dit jaar voor het kerstdiner naar een restaurant. Een markt die nog sneller groeit, is het afhalen van kant-en-klare kerstdiners, zoals bij restaurant Crème Crue in Rijswijk. 'Het is bij ons niet aan te slepen.'

PIETER VAN DEN BROEKE

Volgens directeur Lodewijk van der Grinten van Koninklijke Horeca Nederland zijn de burgers 'crisismoe' en snakken de mensen ernaar om zich tijdens de kerstdagen te laten verwennen. Steeds meer gerenommeerde restaurants in de regio haken daarop in door een 'doe-het-zelfmenu' te verkopen, waarmee een thuiskok moeiteloos een volwaardig kerstdiner op tafel zet, zonder dat er eerst urenlang moet worden geshopt en zonder dat de keuken in een slagveld verandert. Even opwarmen en de coquilles en hertenbiefstuk staan op tafel.

Bij Crème Crue in Rijswijk zijn de vijfgangdiners (54,50 euro) 'niet aan te slepen'. „Het concept was vorig jaar ook al een groot succes, maar nu hebben we zelfs zo'n honderd bestellingen,” zegt maître-sommelier Axel Rosier. „Opvallend daarbij is dat het vaak voor grotere gezelschappen bestemd is. En we zien dat nu ook de bijbehorende wijnarrangementen goed lopen. En voor de afhalers maken we het gezellig. Die krijgen tijdens het wachten een glaasje wijn of chocomelk.”

Hofstede Meerzigt in Zoetermeer biedt voor de derde keer op rij een viergangen afhaalkerstmenu aan (voor 39,50 euro) en het concept slaat elk jaar beter aan. „We hebben 94 bestellingen binnen, twee keer zo veel als vorig jaar,” zegt Yvonne van Twist. „Het valt ook ons op dat er vaak voor grotere groepen wordt besteld. Met opdrachten voor zestien



Drukte in de keuken van Crème Crue tijdens het bereiden van de afhaaldiners. FOTO XXX

eters tegelijk gaat het heel hard.”

Dit jaar hebben veel smulpapen die gruwen van eendenlever en reerug hun heil gezocht bij de Vegetarische Slager in Den Haag. In de winkel aan het Spui worden vele

Axel Rosier

*‘De afhalers krijgen een glaasje wijn, of een chocomelk’*

tientallen kant en klare maaltijden afgehaald. „Het loopt storm,” zegt een medewerker. „Er zijn zo'n honderd gourmetschotels en ongeveer tachtig vegetarische rollades besteld.”

In Delft kunnen de gasten van Le Vieux Jean al een jaar of twaalf hun kerstmenu (drie gangen, 30 euro) afhalen. „Hiermee zijn we begonnen omdat we tijdens de kerstdagen zelf vrij wilden hebben,” zegt eigenaar/chef-kok Robert-Jan Polman. „We zitten nu op 120 diners, veelal besteld door dezelfde gasten als vorig jaar. We maken er geen reclame voor. Dat is blijkbaar ook niet nodig.”

GEWELDIG

In restaurant De Poort in De Lier staan de koks 'tot aan hun knieën in de spullen'. Zo'n tweehonderd bestellingen voor een driegangendiner (30 euro) zijn er binnengekomen. „Wij waren 18 jaar geleden de eerste in Nederland die met dit concept begon,” aldus Dick van der Klis. „Het loop nog steeds geweldig. En we krijgen telefoontjes uit het hele

land. Maar we kunnen natuurlijk niet in Zwolle bezorgen en zelf komen afhalen willen die klanten niet. We overwegen daarom om voor Kerstmis dependances te beginnen in Breda en Hoofddorp.”

De enige die niet juicht over de verkoop van afhaalmenu's is Ruben van Dienen van Brasserie NL in Leidschendam. „Met 48 bestellingen ben ik niet helemaal tevreden. Het past wel in het wispelturige beeld van dit jaar. Het is geen regel meer dat je op zaterdag vol zit, zoals het ook kan gebeuren dat je plotseling doordeeweeks zeventig lunchgasten hebt.” Ook extra feestelijke toetjes zijn dit jaar in trek. Bij de Haagse ijssalon Dolomiti worden dezer dagen ongeveer honderd kerstijstaarten bereid. „Onze klanten komen uit de hele regio. Maar de grootste ijstaart, voor zestig man, blijft in Den Haag. Die is voor de ambassade van Nigeria.”

## Frauderende Haagse advocaten in beroep tegen boetes

**DEN HAAG •** De drie Haagse advocaten die gisteren door de rechtbank zijn veroordeeld tot geldboetes en werkstraffen, gaan tegen dat vonnis in beroep. Dat heeft hun advocaat Gerard Spong laten weten.

De rechtbank achtte bewezen dat de drie advocaten sinds 2003 gedurende enkele jaren belasting ontdoken. De fraude kwam aan het licht toen een gedupeerde kantoorgenoot de belastingdienst meldde, dat de drie advocaten met valse facturen privé-uitgaven in de boekhouding van de zaak verwerkten.

Het drietal liet leveranciers voor goederen en diensten die aan hen als privépersoon waren geleverd, orderbonnen en facturen opmaken waarin stond dat die diensten en goederen geleverd waren aan het advocatenkantoor.

De officier van justitie eiste twee weken geleden tegen de drie advocaten van 49, 48 en 44 jaar oud een werkstraf van 80 uur. Daarnaast zou



Gerard Spong: 'Sprake van evidente juridische onjuistheden'.

ARCHIEFFOTO

het drietal een boete moeten betalen die gelijk is aan de fraudebedragen van 23.000, 17.000 en 15.000 euro. De rechtbank kwalificeerde de fiscale delicten als ernstig, omdat het trio zich over een langere periode had weten te verrijken ten koste van de staatskas. Nog kwalijker vond de rechter het plegen van valsheid in geschrifte. Het drietal werd veroordeeld tot werkstraffen van 40 uur en een boete.

Volgens Spong is er sprake van een aantal evidente juridische onjuistheden. Hij gaat namens zijn Haagse collega's in hoger beroep tegen het vonnis van de rechtbank.

# 10% KERSTBONUS

Bij aankopen vanaf € 1.000,- krijgt u een extra Kerstbonus van 10% op nagenoeg\* onze gehele collectie.

Voor toonkamermodellen van o.a. Gelderland, Leolux, DeSede, Musterring en Label kan deze korting zelfs tot 50% oplopen.

\*Niet in combinatie met lopende acties en uitgezonderd enkele merken.

Hulshoff design centers  
SINDS 1891

Hulshoff Design Centers Den Haag, Spui • www.hulshoffwonen.nl

## EVEN VRAGEN AAN

Raymil Helstone, Slingerjongere

### ‘Slingerjongere is goed voor anderen’

Raymil Helstone (24) is als student communicatie bij InHolland in de Theresiastraat bezig een film te maken met en over slingerjongeren. Euh, slingerjongeren? 'Dat zijn jongeren die goed zijn voor zichzelf en voor een ander.' Hij is er zelf ook een, vindt hij.



Hoe herken ik een slingerjongere?

„Ze zijn meestal op plekken waar iets te doen is. In buurthuizen bijvoorbeeld waar ze bezig zijn met muziek of bezig zijn voor anderen.”

Ben je zelf een slingerjongere?

„Ja, ik ben zelf ook wel maatschappelijk betrokken. Doordat ik al theaterlessen had gegeven in buurthuis Samson in de Haagse Schilderswijk, kon ik ook slingerjongeren die daar kwamen, vragen voor deze film. Je put dan uit je netwerk. Ik ben trouwens niet alleen, ik doe dit met nog vier medestudenten. Het is een film waarmee we ook studiepunten kunnen halen.”

Waar gaat de film over?

„Over vijf rappers die de kijker door hun leven leiden. Het zijn jongeren die in het verleden tegen moeilijkheden zijn opgelopen, maar het nu heel goed doen.”

Wat is de boodschap?

„Kijk naar je toekomst. Ook al heb je tegenslagen in het leven, kies voor iets positiefs en maak iets van je leven. Zo kan je inspireren.”

Het klinkt bijna als een beweging?

„Dat is het ook wel. Dit is ontstaan uit 'De Maatschappelijke Broedplaats', een onafhankelijke beweging voor en door jongeren met als doel een mooiere samenleving.”

Die film laat dat zien?

„Ja, de jeugd van nu laat aan de jeugd van later zien hoe dat te bereiken is door samen te werken. We willen inspireren. Voor de opnamen bijvoorbeeld hebben we de slingerjongeren uit de Schilderswijk bij ons op InHolland uitgenodigd. Dat hadden ze nog nooit gezien. Het inspireert een aantal om verder te studeren.”

Waar gaan we de film zien?

„Hij moet half januari klaar zijn. Voorlopig te zien in buurthuis Samson en bij ons op school, maar hopelijk ook elders.”