



Federale politie Antwerpen

Boomsesteenweg 180 - 2610 Wilrijk
(Lunch: 11.30 – 13 uur)

1 dagmenu € 4
1 vegetarische menu € 4
2 suggestiemenu's
(steak/vol-au-vent met frietjes) € 5
Vóór 10 uur inschrijven
door te bellen naar 03 829 71 44!

VERSHEID TROEF

Deze nieuwe rubriek neemt je mee op restaurant. Inderdaad, Infoevue gaat op zoek naar plaatsen waar personeelsleden van de politie – maar vaak ook anderen – lekker kunnen eten, voor het geval ze bijvoorbeeld een opleiding volgen in een voor hen vreemde stad en daar af te rekenen krijgen met een knorrende maag. We beginnen met het restaurant van Wilrijk, waar we inschreven voor het dagmenu.

WILRIJK – Woensdag 30 mei, 12.30 uur. We komen aan in het complex van de federale politie in de Boomsesteenweg, met grote honger. En we zijn benieuwd naar wat de pot schaft.

We starten met een smakelijk paprikaroomsoepje. Vervolgens staan er asperges op Vlaamse wijze met ham op het menu. Ondanks het feit dat asperges mijn meug niet zijn, zijn ze gewoon heerlijk. Om onze dorst te lessen, kunnen we kiezen uit een glaasje witte wijn, plat of bruiswater of tafelbier. Als nagerecht wacht er ons nog een yoghurtpudding met abrikozen, maar dat is ondertussen van het goede te veel. En dat allemaal voor 4 euro.

Na de maaltijd spreken we met Vicky Van Mooter, kok des huizes en al bijna 4 jaar beheerder van dit restaurant. Zij staat ons vriendelijk te woord: “We krijgen hier iedereen over de vloer: lokale en federale politie, gepensioneerde militairen, mensen die niets met de politie te maken hebben, ze zijn allemaal welkom. Met het verschil dat bezoekers 1 euro meer betalen.”

Wanneer en wat kan er gegeten worden? Vicky: “’s Morgens van 7 tot 8.30 uur staat het ontbijt klaar. Voor 2,25 euro krijg je een volledig ontbijt met ei, spek, brood, confituur, koffie of thee, maar je kan natuurlijk ook zelf je ontbijt samenstellen. Van 9.30 tot 10.10 uur is het tijd voor belegde broodjes die je 1 euro kosten; je kan die komen afhalen maar ook gewoon ter plaatse opeten.”

Gemiddeld komen er dagelijks 50 personen lunchen (zie kader bovenaan), maar dit aantal kan oplopen tot 100. Vicky: “We organiseren ook themamenu's rond Pasen, Kerstmis, Halloween, ... Het menu is dan meer uitgebreid en de prijs lichtjes verhoogd. Het restaurant is op die momenten aangekleed en deze formule werkt echt wel!” Indien er buitenlandse politie op bezoek is, kan er een verbeterd menu worden aangeboden; daarnaast vinden



Foto's Lavinia Wouters

hier ook feestjes, recepties, afscheidsdrinks enz. plaats, maar dan moet er wel een link met de politie zijn. Zo kunnen communiefeesten bijvoorbeeld niet.

Vicky volgde hotelschool en heeft dus een diploma van kok op zak. Zij staat zowel in voor de administratie als voor het koken zelf, gelukkig heeft ze vier collega's die haar bijstaan. Vicky: “Belangrijk om weten is dat wij bijna altijd met verse producten werken die dagelijks worden geleverd. Dit kan enkel maar omdat we waarschijnlijk de kleinste keuken van de federale politie zijn.”

