

Een broodje in de trein Oostende-Keulen? Een uitgebreide warme maaltijd in de EUROSTAR op weg naar Londen? Nagenoeg het hele eetgebeuren in de Belgische treinen wordt gekoördineerd en gecontroleerd door de Dienst Catering, die in februari van dit jaar actief werd binnen de NMBS.

## DE NMBS WENST U EEN

# smakelijke REIS



Broodje ham of broodje kaas ?

**Tot eind mei 1994** was de restauratiepartner van de NMBS de Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme, in de volksmond Wagons-Lits. Dat veranderde door het aantreden van Restorail, een zusteronderneming van Belgavia dat elk jaar vele duizenden vliegtuigmaaltijden levert. In de nieuwe taakverdeling behoudt Wagons-Lits de dienst in het restaurantrijtuig van de TEE Amsterdam-Brussel-Parijs en in de meeste internationale treinen met lig- en slaappleaatsen die vanuit Brussel vertrekken.

In die treinen lijkt tête-à-tête tafelen in een apart rijtuig definitief tot het verleden te behoren: koude maaltijden of hapjes worden de reizigers als het ware op de schoot gebracht. Dat kan het menu van 580 frank zijn (Weense sla, kalfsgebraad, camembert en vanillepudding), een Noorse zalmsochotel van 450 frank of een simpele groene peperpastei van 195 frank.

**Restorail was niet nieuw** voor de NMBS, want al drie jaar zijn mensen van dit bedrijf verantwoordelijk voor de exploitatie van het bistro-rijtuig in de EuroCity Memling van Oostende naar Dortmund. Daar is nu een hele vloot verbindingen met klassieke dagtreinen bijgekomen: ze moeten de mini-bars van Oostende naar Luik en Keulen rollen, en van Brussel naar Amsterdam en Rotterdam. Verder houdt Restorail het restaurant onder stoom tussen Brussel en Parijs; het staat ook in voor de ambulante verkoop, zoals dat eveneens het geval is in de EuroCity Iris tussen Brussel en Zürich.

Door de komst van andere keukenpieten is natuurlijk een aantal dingen grondig gewijzigd: het bedienend personeel werd in een vlot pakje gestoken, het aanbod op de spijkskaarten is helemaal herzien, de manier van serveren in de restaurants werd op een nieuwe leest geschoeid en ging enigszins lijken op wat in het vliegtuig gebruikelijk is. Vooral wat dit laatste betreft, trokken de vertrouwde reizigers grote ogen van verbazing.

**Een heel nieuwe taak** wacht de Dienst Catering met de ingebruikneming van de EUROSTAR. Reizigers die in eerste klas onder het Kanaal gaan sporen, krijgen een heerlijk menu met keuzemogelijkheden op hun plaats gereserveerd. Aangepast aan het moment van de dag en inbegrepen in de prijs. Tijdens de hele reis kunnen alle reizigers in twee bar/buffet-rijtuigen eenvoudige koude of warme snacks en dranken verkrijgen, die kan men daar staande gebruiken aan een tafeltje of aan de ruime bar, dan wel meenemen naar de eigen zitplaats.

Met het oog op deze nieuwe situatie werd bij het station Brussel-Zuid het gloednieuwe bevoorradingscentrum CAV-B opgericht, dat ook door Restorail wordt beheerd. Koken gebeurt niet in dit volledig geautomatiseerde centrum: men schikt en verpakt er de verschillende gerechten, zodat het verwarmen en serveren aan boord van de EUROSTAR vlot en snel kan verlopen. Uit enorme koelruimten worden de voorbereide gerechten en volle karren drankjes naar de wachtende treinen gereden. In een latere fase moeten ook andere treinen dan de HST vanuit dit centrum bevoorrad worden.

**Voor informatie en opmerkingen** in verband met de restauratie aan boord van de treinen ben je welkom bij J.-F. Van Aelst, NMBS-Dienst Catering, Ravensteinstraat 60/30 in 1000 Brussel.