

Bruggen krijgen slimme camera's, eerste test bij Biesboschsluis

Brugwachters krijgen vanaf 2024 hulp van slimme camera's die 'slagboomduikers' beter detecteren. Rijkswaterstaat wil bruggen zo nog veiliger maken en ongelukken voorkomen. Het nieuwe systeem wordt bij de Biesboschsluis in Werkendam getest.

David Bremmer
Werkendam

Het is een toenemend probleem voor Rijkswaterstaat, dat 200 beweegbare bruggen en 75 sluiscomplexen door heel Nederland beheert: zodra de lichten knipperen proberen verkeersdeelnemers nog snel te passeren, soms zelfs onder de slagbomen door. Sommige voetgangers, fietsers, scooterrijders of auto's hebben de signalen echt gemist, maar vaak gebeurt het doelbewust.

Voor de 450 brug- en sluiswachters van Rijkswaterstaat is het telkens enorm schrikken. Materiële schade is er eveneens. „Wekelijks raakt er op een van onze bruggen een slagboom onherstelbaar beschadigd, blijkt uit onze gegevens”, vertelt Suzanne Maas van Rijkswaterstaat.

Slimme camera's in combinatie met kunstmatige intelligentie moeten uitkomst bieden. Dit jaar is computersoftware succesvol getraind in het detecteren van fiet-

sers, auto's en andere bewegende objecten op bruggen. „Komend jaar testen we voor het eerst op een echte brug,” zegt Karin de Jong, projectleider veiliger en slimmer bedienen. Locatie van de proef is de Biesboschsluis te Werkendam.

Bij succes worden de eerste brug-

► **Nog steeds duiken verkeersdeelnemers nog gauw onder de slagbomen door; dat is levensgevaarlijk**

gen van Rijkswaterstaat vanaf 2024 met de slimme camera's uitgerust en de jaren erna de rest.

Dat is niet alles: volgende stap is om camera's van warmtesensoren en lichtdetectie te voorzien. „Dit kan nuttig zijn in donkere omstandigheden. Zo worden donker geklede personen die in de schaduw staan, moeilijk herkend. Verschillende technologieën kunnen elkaar versterken.”

De veiligheid van bruggen staat bij Rijkswaterstaat al jaren hoog op de agenda, maar is toegenomen sinds zich recent diverse ernstige ongevallen voordeden bij gemeentelijke bruggen. Vorige maand nog viel een 28-jarige fietser in Haarlem van een opengaande brug op het wegdek. Hij raakte ernstig gewond.

MADE

Gewonden bij botsing op A59

Bij een ongeluk met drie auto's op de A59 bij Made zijn woensdagavond rond 23.10 uur vier inzittenden lichtgewond geraakt. Alle gewonden werden in de ambulance nagekeken, maar hoefden niet naar het ziekenhuis. De gebotste auto's raakten voor een groot deel ingedeukt. Om de voertuigen te bergen was de snelweg richting Terheijden tijdelijk afgesloten.

HAZELDONK



Marechaussee maakt schuiver

Twee motorrijders van de marechaussee zijn gisterochtend onderuitgegaan op het A16-viaduct Hazeldonk. Ze bleven allebei ongedeerd. Volgens een woordvoerder van de Koninklijke Marechaussee is de ene motorrijder achterop de ander gebotst. Dit gebeurde tijdens een reguliere rit, en dus niet tijdens een incident zoals een achtervolging.

LITHOIJEN

Takelwagen vliegt onderweg in brand

Een takelwagen is woensdagavond tijdens een rit door het buitengebied van Lithoijen (gemeente Oss) in brand gevlogen. De bestuurder was rond 19.15 uur onderweg om een voertuig te bergen, tot de wagen ineens vlam vatte. De bestuurder kon zijn wagen tijdig verlaten, niemand raakte gewond. Ondanks snel bluswerk raakte de takelwagen onherstelbaar beschadigd.



Want verrast worden we. Eerst al door enkele fijne amuses...

– Paul Verlinden beoordeelt restaurant De Vee stallen in Breda
► stad & streek 11

INTERVIEW PASSIE VOOR ZIJN VAK KEERT

Carlo kookt

Topkok Carlo Chantrel staat weer te fluiten achter zijn kachel. Krabbelde overeind nadat zijn sterrenrestaurant Tilia in Etten-Leur het financieel niet meer redde, afgelopen zomer. Hij zet nu restaurant Vane in Eindhoven op de kaart. „Lekker, eerlijk koken.”

John Bas
Etten-Leur/Eindhoven

Aanvankelijk, bekend de bebaarde sterrenkok met zachte stem, had hij wel een tijdje uit de keuken weg willen blijven. Even bijkomen, even niks. Thuis aan zijn Italiaanse oldtimer sleutelen, een Lancia. Misschien wat reizen, op pad, weer honger krijgen. Maar daar kwam na het treurige einde van zijn Etten-Leurse restaurant Tilia niks van terecht.

„Ze begonnen meteen te bellen, afgelopen zomer. We waren net dicht, alles opgeruimd, spulletjes verkocht... Collega's vroegen of ik ze kon komen helpen. Restaurants vroegen me, topzaken, horecamakelaars ook. Maar een eigen zaak wil ik voorlopig niet meer beginnen, nu niet. Deze tijd is te lastig, ook.”

Bescheiden boerenzoon

Allemaal stonden ze in de rij voor de man die in het gerenommeerde familie Peijnenburg-restaurant De Zwaan en later Tilia liefst 22 keer meewerkte aan het behalen van een Michelinster, daar zijn stevige naam vestigde in culinair Nederland.

Een bescheiden boerenzoon uit Rijsbergen. Die als jongeling werd weggestuurd bij Golden Tulip omdat hij er nonchalant met zijn koksmuts naar gooide. Maar die uiteindelijk toch de liefde en het vakmanschap vond onder leiding van keukenkanjers als André Uytdehaag in auberge De Arend aan de Bredase Havermarkt en later Marc van Gulick in De Zwaan.

„Zij hebben een échte kok van mij gemaakt, het gevoel bijgebracht. Vervolgens kwam het fa-

natisme vanzelf. Ik ben bloedfanatiek, altijd met eten bezig. Nieuwe dingen uitproberen, ruiken, proeven, kijken wat je van anderen kunt leren. Dag en nacht, overal. Dat is mijn leven, daarom ben ik ook vrijgezel, denk ik.”

Zijn besluit om met compagnon maître-sommelier Mariëlle Vink het klassieke restaurant De Zwaan over te nemen, ruim twee jaar geleden, was geen bevestiging. Ze wisten wat ze samen konden, wilden met Tilia een meer eigentijdse opvolger van De Zwaan neerzetten, kregen lovende recensies, behielden hun Michelinster, 'de tent liep vol'... „Het liep als een trein. Onze eerste kerst draaiden we 760 couverts.”

Maar de langdurige coronacrisis, drie lockdowns, stijgende energieprijzen en vooral fikse personeelsproblemen kregen hen op de knieën. „In 2021 vertrokken al tien mensen. Ze kwamen niet terug toen we wél weer volop konden draaien en we kregen geen opvolging voor elkaar. Horecamensen willen geen vijftig uur per week meer werken.”

Accountant sloeg alarm

Te weinig personeel = te weinig tafeltjes mogelijk = te weinig omzet. Zijn accountant sloeg alarm. Het was niet op vertrouwd niveau vol te houden, verzucht Chantrel achteraf. „En je wilt niet aan kwalliteit tornen, daar komen de liefhebbers juist voor bij mij eten. Die verwachten mooi, eerlijk eten en betalen daar ook graag voor.”

„De laatste jaren van De Zwaan deden we te vaak mee aan acties. Lokkertjes om de tent maar vol te krijgen. Vijf gangen voor 60 euro, maar met drank erbij toch 100 euro afrekenen. Daar werd ik chagrijnig van; je kreeg te vaak



▲ Hulpverleners aan het werk, op de plek van het opmerkelijke ongeval in Etten-Leur. FOTO PERRY ROOVERS/EYE4IMAGES

ETTEN-LEUR

Man raakt bekneld tussen deur werkbusje en boom

Op de Johan van Oldenbarneveltlaan in Etten-Leur is gisterochtend een opmerkelijk ongeval gebeurd. Een man is klem komen te zitten tussen de deur van zijn werkbusje en een boom en is daarbij ernstig gewond geraakt aan zijn hoofd.

Behalve een ambulance en de brandweer, kwam gisterochtend

ook een traumahelikopter naar Etten-Leur. Het slachtoffer is met spoed overgebracht naar het ziekenhuis.

Het was gisteren voor de hulpdiensten nog gissen naar wat er precies is gebeurd. De politie is bezig met een onderzoek. Bij het incident waren geen andere voertuigen betrokken.

– Sander Verrips



▲ Bravis in Bergen op Zoom is een van de zes Brabantse ziekenhuizen die nauwer gaan samenwerken. FOTO MARCEL OTTERSPEER/PIX4PROFS