

Van WERELDZEE naar WERELDZEE



Een paar jaar geleden bracht hij deze krant nog rond. Nu vaart *electrical technical officer* Johan Kamperman met cruiseschip de Westerdam van wereldzee naar wereldzee. Zijn opleiding aan het Maritiem Instituut Willem Barentsz op Terschelling komt daarbij heel goed van pas.

TEKST EN FOTO'S SYBILLE KROON

loopbaan in de cruisewereld en woont – als hij niet vier maanden op zee is – met zijn vriendin in Leeuwarden.

We ontmoeten hem tijdens de cruise die China, Zuid-Korea en Japan aandoet. Op de zee tussen Shanghai en Kagoshima vertelt hij: „Ik wist al vroeg dat ik zeevaren wilde worden, het avontuur trok me en ik wilde de wereld zien. Op een containerschip, waar ik eerst stage liep, viel dat vies tegen. Maar na een stage op het HAL-schip Nieuw Statendam was ik om en ben ik blijven hangen. Je ziet meer van de bestemmingen en er is veel meer bemanning dan op een containerschip, je hebt dus altijd vrienden om je heen.”

Het klinkt als een luizenbaantje, maar dat is het zeker

niet, verzekert Kamperman tijdens een rondleiding door de 'catacomben' van de Westerdam. „In het begin is het best zwaar om zo lang weg te zijn en ik heb af en toe nog wel heimwee. Ook mijn vriendin is er niet altijd blij mee dat ik zo lang weg ben, maar we hebben goed internet op het schip dus contact met het thuisfront is zo gemaakt.”

GOED VOOR JE CV

De machinekamer en alle machinerie blinken je tegemoet, alles op het schip wordt door een groot team van technici in *pristine condition*, zoals de Amerikanen het noemen, gehouden. Kamperman maakt deel uit van een groep van tien elektrotechnici die er 24/7 voor zorgen dat alles waar maar een kabel aan zit goed blijft functioneren.

„We worden ingezet als er problemen zijn, voeren controles uit en doen het onderhoud”, vertelt Kamperman als we de oordopjes weer uit kunnen doen. Die zijn zeker nodig, want de motoren maken een behoorlijke herrie. Ook al moet hij lange dagen maken en is het werkschema van ‘vier maanden op, twee maanden af’, af en toe best pittig, de Leeuwarder kan werken bij de HAL zeker adviseren: „Het is een mooie baan, je ziet heel veel van de wereld en je bouwt heel snel heel veel ervaring op. Het ene moment werk je alleen aan een klus, het volgende moment stuur je een team aan. Ook aan de wal



is het een gerespecteerde baan, het staat goed op je cv. Ik merk dat nu al aan het aantal uitnodigingen op LinkedIn, maar voorlopig blijf ik hier.”

En daar is Kampermans 'baas', *chief engineer* Robert Vlaardingerbroek, blij mee: „Johan heeft maritieme en elektrotechnische kennis, een gouden combinatie. Dat soort mensen hebben we echt nodig op een cruiseschip. Helaas komen er steeds minder afgestudeerden onze kant op. Werken aan de wal is voor menigeen blijkbaar toch interessanter. Jammer, want het is een geweldige ervaring.”

PROEVEN EN TESTEN

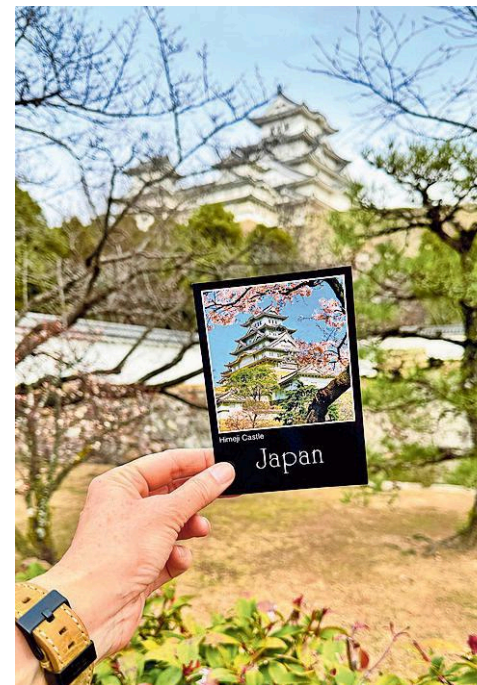
Een paar dagen later, Busan (Zuid-Korea) en Nagasaki zijn inmiddels bezocht, staan we weer op het onderste dek. Het is niet alleen de geur van motorolie die de zintuigen prikkelt. Hier bevinden zich ook de keukens van het schip. Rondom een lange tafel met daarop een tiental opgemaakte dinerborden staan koks, bakkers en souschefs samen met executive chef Willem Waltweer de gerechten te proeven en te testen, voordat ze boven aan de gasten geserveerd worden.

Zoals elke Nederlander die bij de HAL werkt, heeft ook Waltweer (1975) een bijzonder pad bewandeld voordat hij op een cruiseschip belandde. Na de koksschool werkte hij bij verschillende sterrenrestaurants in Nederland: „Maar ik vond de Gordon Ramsay-sfeer in de keuken helemaal niks en dan is de lol er snel van af.” Na een paar jaar in een restaurant in Florida gewerkt te hebben, kwam hij terug in Nederland. Zijn vader wees hem op een seminar 'werken op een cruiseschip' en dat bood precies de inspiratie die Waltweer nodig had.

Na een aantal jaren bij andere cruisevaartmaatschappijen gewerkt te hebben, kwam hij in 2019 bij de HAL terecht. Als *executive chef* is hij verantwoordelijk voor de inkoop en stuurt hij bijna honderd mensen aan die ervoor zorgen dat de tweeduizend gasten elke dag voorzien worden van ontbijt, lunch en diner, verdeeld over de vier restaurants die de Westerdam rijk is. „Het werken op een cruiseschip is niet te vergelijken met werken op de wal. Werk je op de wal naar die ene grote partij die week, hier is het elke dag bam-bam-bam.”

Waltweer proeft en deelt hier een compliment uit en daar een boks: „Ik ben geen Gordon Ramsay in de keu-

Van boven naar beneden: Johan Kamperman aan het werk in de 'catacomben' van de Westerdam, kapitein Sybe de Boer (foto uit zijn HAL-tijd), Frits van der Werff (foto uit zijn HAL-tijd) en executive chef Willem Waltweer tijdens een 'proefsessie' met koks en keukenspersoneel in een van de keukens van de Westerdam. Op de foto hieronder ligt het schip in de haven van Kagoshima.



Tijdens de cruise meert het schip bij een aantal steden in Japan aan, waaronder Himeji (foto boven) en Kagoshima (onder).

ken, ik vind het veel belangrijker om respectvol met mijn medewerkers om te gaan. Zo blijft de sfeer ook goed.” Ondertussen loopt hij via de sushi-chef, de bakkers en de pastry-chefs naar boven, waar Waltweer de buffetten checkt voordat ze open gaan. „Of je nu eet in een van onze à la carte restaurants of in buffetrestaurant Lido, de kwaliteit moet altijd goed zijn.” Als alles goedgekeurd is, gaan de buffetten open.

Waltweer schept zelf ook een bordje op en gaat samen met zijn collega's tussen de gasten zitten. Nog even, en dan meert de Zuiderdam af in Yokohama. Een deel van de gasten vertrekt, de harde kern cruist verder en nieuwe passagiers schepen in. Voor Waltweer en Kamperman is het een 'gewone' werkdag. Morgen weer een wereldzee.

