

VIER DECENNIA PASSIE, VAKMANSCHAP EN VERHALEN IN DE HORECA

**HORECA
TIJGERS**

Geschreven door:
FlexExpert
November 2024



Het inspirerende verhaal van Gert Bruns Eigenaar van Paviljoen Sassenhein en Intermezzo

Met bijna vier decennia aan ervaring is Gert Bruns een gevestigde naam in de horecawereld van Haren. Als eigenaar van Paviljoen Sassenhein en Intermezzo heeft hij niet alleen een rijke geschiedenis voortgezet, maar ook zijn eigen stempel gedrukt op de lokale horeca. Wat drijft een man die al sinds 1984 actief is in een branche vol uitdagingen en kansen? In dit interview vertelt Gert over zijn reis van hotelschoolstudent tot succesvol ondernemer.

Kun je iets vertellen over jezelf, je achtergrond en hoe je in jouw huidige rol bent terechtgekomen?

Ik ben Gert Bruns, eigenaar van Paviljoen Sassenhein en Intermezzo. Mijn reis begon in 1984, na mijn studie aan de hotelschool. Ik stapte toen in het familiebedrijf van mijn vader.

Wat begon met één zaak groeide al snel uit naar meerdere locaties, met mijn broer erbij. Na veel uitbreidingen, een paar overnames en enkele tegenslagen, run ik nu twee zaken.



Sassenhein is meer dan 100 jaar oud. Het is niet zomaar een zaak, maar een stukje levende geschiedenis

Wat maakt het werken in de horeca zo mooi?

Het mooiste aan horeca is de diversiteit. Ik hou van het contact met mensen en de uitdaging om van elk evenement iets bijzonders te maken. Maar het is ook zwaar werk, vooral als je het goed wilt doen.

We doen alles behalve slapen. Het werk is nooit hetzelfde en dat maakt het zo mooi

Je hebt dus twee zaken. Hoe houd je grip op alles?

Je kunt alleen succesvol zijn met een sterk team om je heen. Ik heb geweldige mensen in de bedrijfsleiding, zoals Suzanne, die als 15-jarige bij ons begon en nu een leidinggevende rol heeft. Sommige medewerkers zijn al 20 jaar bij ons. Dat zegt veel over de sfeer en de werkomgeving die we creëren.

Het draait om wederzijds respect, betrokkenheid en goede samenwerking

Welke uitdagingen heb je gehad als horecaondernemer?

De grootste uitdaging tegenwoordig is omgaan met de veranderende werkmentaliteit. Jonge mensen hebben andere verwachtingen. Ze willen flexibel werken, maar missen soms de ervaring of discipline die nodig is. Dat vraagt om een andere aanpak. Daarnaast wordt de regelgeving steeds ingewikkelder. Van duurzaamheidseisen tot personeelsbeleid, alles komt op het bord van de ondernemer.

Wat zijn jouw mooiste herinneringen als horecaondernemer?

Er zijn zoveel mooie herinneringen. Wat me echt bijblijft, is dat ik met mijn ouders in het bedrijf heb gewerkt en nu mijn zoon ook betrokken is bij Intermezzo. Het voelt als een familie-erfenis.

Daarnaast heeft Sassenhein een rijke historie. Het is meer dan 100 jaar oud en was ooit een visclub voor prominente heren uit Groningen. Het verhaal achter de naam, Sas en Hein, is iets wat ik altijd met trots vertel.



Heb je tips voor toekomstige horecaondernemers?

Zeker. Zoek begeleiding bij ervaren ondernemers. Leer van hun fouten en laat je goed adviseren, bijvoorbeeld via organisaties zoals Koninklijke Horeca Nederland.

De horeca is prachtig, maar je moet weten waar je aan begint

Hoe zie je de toekomst?

Ik wil de komende jaren meer loslaten. Suzanne is klaar om meer verantwoordelijkheden over te nemen. Zelf wil ik me meer richten op de facilitaire kant en hopelijk wat meer tijd vrijmaken voor mezelf. De horeca zit in mijn hart, maar af en toe mag het ook een tandje minder.



Sassenhein
toen en nu

Sas en Hein

Wil je meer weten over Sas en Hein?
Je leest het in dit boek:

SASSENHEIN
"Een dorado onder haren"