

Susanne van Doorn

BitterSweetz, nét even anders

Voor deze nieuwsbrief spraken we met Susanne van Doorn, bedenker en eigenaresse van BitterSweetz. 'Net iets anders', luidt de slogan van het sfeervolle gluten-, lactose- en suikervrije lunchrestaurant, gelegen in het hartje van het statige Haagse Hofkwartier.



En deze slagzin geldt zeker ook voor Susanne zelf. Een spontane, energieke ondernemster in hart en nieren. Na de eerste vraag neemt ze enthousiast het woord. Om het vervolgens niet makkelijk meer af te staan... "Ik heb zelf een gluten- en lactose intolerantie. Het viel mij op, dat er heel weinig restaurants inspelen op mensen met een intolerantie. Terwijl het toch een grote groep mensen betreft. Bovendien kun je heel lekker koken en bakken zonder gebruik te maken van gluten, lactose of suiker. En het is nog gezond ook". Een gat in de markt? Susanne: "We zijn nu vier maanden open en steeds meer mensen weten BitterSweetz te vinden. Voor een ontbijtje, om lekker te lunchen, een stuk taart of om snel iets mee te nemen". Niet zo vreemd: Susanne is erin geslaagd een verfijnde en gezellige sfeer te creëren in de zaak.



Welkom bij BitterSweetz!

Eigen boontjes doppen

Maar hoe is het zo gekomen? Hoe komt iemand uit de kunst- en cultuurwereld in de horeca terecht? Susanne: "Een groot deel van mijn loopbaan heb ik bij de televisie gewerkt. Bij RTV West was ik betrokken bij de productie van evenementen zoals North Sea Jazz en Parkpop. Vervolgens heb ik de overstap gemaakt naar de commerciële televisie. Daar was ik voornamelijk verantwoordelijk voor de opstart van nieuwe projecten. Het initiëren van de eerste programma's van Holland's Got Talent en Project Catwalk. Ik weet dus wat het is om dingen op te starten, zaken uit de grond te trekken. Bovendien werk je in de cultuursector



Oude Molstraat 28a | 2513 BB Den Haag | Tel: 070 4158882 / 06 51343815 | Email: info@bittersweetz.nl

Openingstijden: dinsdag t/m zondag 10:00 – 18:00 | www.bittersweetz.nl

eigenlijk altijd als freelancer. Het is voor mij dus niet onbekend om zelfstandig te zijn en zelf mijn boontjes te doppen. Maar eerlijk is eerlijk, na 10 jaar was ik er wel klaar mee.

Susanne besloot het over een andere boeg te gooien en volgde een opleiding tot masseur. "Inderdaad, net iets anders," lacht ze. "Tweeëneenhalf jaar studeren en verdiepen in polarisatie- en ontspanningsmassage. Het was verfrissend anders." In dezelfde periode raakte Susanne ook betrokken bij de organisatie van het Oerol festival. "Een fantastische periode. Je leeft gewoon een paar maanden per jaar op Terschelling".



Zorg voor een goed plan

Terug naar het ondernemen. Susanne nam goed de tijd om zich voor te bereiden op de grote stap om een eigen bedrijf te beginnen. "Twee jaar geleden begon ik met het schrijven van een plan. Juist ook het financiële deel van je plan is belangrijk. Susanne is daar heel nuchter in. "De schoorsteen moet roken en er moet wel brood op de plank komen. Met het plan ben ik naar de bank gegaan, maar dat schoot niet op. Uiteindelijk heb ik het startkapitaal bij elkaar gebracht met hulp van vrienden en relaties." Vrienden hebben haar ook geholpen bij het opknappen en inrichten van BitterSweetz.

Ook volgde Susanne cursussen via het Servicepunt Kunst & Cultuur. "BHV, Sociale Hygiëne en natuurlijk een Barista Workshop. Je moet wel een fatsoenlijke kop koffie kunnen zetten".



Tips?

Tot slot vragen we Susanne om praktische tips voor collega's die ook zelf zouden willen starten. "Ach, eigenlijk is het simpel: volg je hart, zorg voor een goed plan en houd vol. Als je iets werkelijk wilt, lukt het ook. Ik kon ook geen taarten bakken toe ik hier aan begon!"