

## Hjerteblod er ”på menuen” hos Breum Landevejskro

**Restaurationsbranchen omtales ofte som en hård og konkurrencepræget branche. Hos Breum Landevejskro har de deres egen opskrift på succes. Hovedingredienserne er stabilitet og kvalitet tilsat en solid portion hjerteblod.**

På hovedgaden i Breum ligger den gamle landevejskro. For nyligt kunne de ældste dele af bygningen, som blev opført i 1886 som Breum Afholdshjem, fejre 130 års fødselsdag. Afholdsforeningens sidste afholdsværter Madsine og Bertel Kristoffersen kan ses i krostuen, hvor deres sort/hvid portræt hænger på væggen i glas og ramme til minde om deres værtsskab på stedet frem til 1972.

Måske får det nuværende værtspaar Sanne Bruun Pedersen og Niels Thorborg en plads på væggen, når deres værtsskab en dag skal overgives til nye kræfter. Men til trods for at de om knap 2 år kan fejre 30 års jubilæum ved Breum Landevejskro, har de ingen planer om at sætte kroen til salg indenfor nærmeste fremtid.

For deres engagement i kroen rækker langt ud over, hvad der normalt kendetegner en almindelig arbejdsdag. Sanne Bruun Pedersen forklarer: ’Jo altså, for 16 år siden fik vi lavet nyt køkken i vores privatbolig, som er nabohus til kroen. Men det kan nok tælles på én hånd, de gange vi rent faktisk har lavet mad i det køkken. For vores liv er på kroen. Vi kommer som regel ved 9-tiden og er her til omkring kl. 22 om aftenen.’

Parret tæller dog aldrig arbejdstimer, for lønnen gøres ikke op i kroner. Niels Thorborg fortæller: ’Det er ikke for pengenes skyld, at vi driver kroen. Det, der driver og motiverer os, er de mennesker, som kommer her. Det er en stor ære og glæde for os at være en del af livets store fester, når vores gæster vælger at fejre deres konfirmation, jubilæum, rund fødselsdag, sølv- og guldbryllup eller når et liv slutter og familien siger deres sidste farvel og samles til begravelseskaffe hos os.’

Parret forklarer videre, at det er en ubeskriveligt god følelse, når en familie vender tilbage til kroen gennem flere generationer og viser værtsparret den tillid at booke de festlige rammer til deres store begivenheder mange år frem. F.eks. har parret en aftale i kalenderen til en konfirmation – helt fremme i 2022.

Værtsparret er både ydmyge og taknemmelige, for at gæsterne bliver ved at komme. Men de er ikke kommet sovende til en fyldt ordrebog. De har gennem årene oparbejdet et godt ry for at levere god service og kvalitet – hver gang. Det tiltrækker gæster fra både nær og fjern.

Bag hvert eneste selskab og hvert eneste måltid mad, som serveres i kroens lokaler eller sendes ud af huset, ligger der mange timers hårdt arbejde. De mange dygtige medarbejdere er en forudsætning for, at tingene lykkes. Sanne Bruun Pedersen fortæller: ’Vi har nogle fantastiske medarbejdere og mange har heldigvis været hos os rigtig længe. Den ene af vores 2 kokke har netop fejret 15 års jubilæum hos os. Og Inge, som startede som opvasker hos os, været her i knap 25 år.’

Niels Thorborg supplerer: ’I højsæsonen har vi 22 ansatte. For tiden er vi egentlig en ret multikulturel sammensætning. Vi har ansatte med vidt forskellige baggrunde. En del kommer selvfølgelig fra Danmark. Men så har vi også nogle fra Letland, Polen, Ukraine, Indien og Afrika. Det er spændende, synes vi. Men uanset baggrund, så stiller vi de samme høje krav til alle medarbejdere. Til gengæld er vi en fleksibel arbejdsplads, der behandler alle med respekt. De ansatte er jo på en måde vores familie og kroen vores andet hjem’, fortæller han afslutningsvist.

**Yderligere info:**

Breum Landevejskro serverer traditionen tro igen i år en komplet nytårsmenu ud af huset. Der laves max 300 kuverter, som sælges efter først-til-mølle-princippet. På baggrund af erfaringerne fra tidligere år, forventer værtparret igen i år, at kunne melde udsolgt og opfordrer derfor til at man bestiller i god tid og gerne allerede nu.

Breum Landevejskro har egen import af italiensk vin og olivenolie. Niels Thorborg tager 10 – 12 gange om året turen til Italien og besøger udvalgte leverandører. Her indkøber han vin fra Claudio Mariotto og Ekstra Jomfru Olivenolie fra Isnardo, som eksklusivt sælges i Danmark hos Breum Landevejskro.

**Kontaktoplysninger:**

Website: <http://breumlandevejskro.dk/>

Facebook: <https://www.facebook.com/BreumLandevejskro/>

Sanne Bruun Pedersen eller Niels Thorborg på tlf. 97 57 63 63.