



## Steckbrief

**Name:**

Thomas Moldrings

**Alter:**

50 Jahre

**Lokal:**

Brauhaus Kävelse Luj

**Gründungsjahr:**

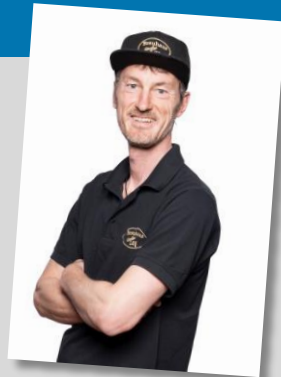
2019

**Beschreiben Sie kurz Ihr gastronomisches Angebot**

Erschließen Sie sich die natürliche Frische und den wahren Genuss unserer hausgebrauten Biere. Denn sie sind naturbelassen und unfiltriert. Neben einem Braukurs finden jeden Monat Live-Veranstaltungen statt. Bierbegleitende Speisen, Frühstück und hausgemachter Kuchen sind unsere Leidenschaft.

**Worin liegt für Sie der besondere Reiz im Gastgewerbe?**

Jeder Kävelse ist anders... dem Gast seine Wünsche zu erfüllen, ist eine Anforderung die einen besonderen Reiz hat. Wenn der Gast sich gut bewirtet und unterhalten fühlt, ist das eine seelische Bereicherung für den Gastwirt.



## #kevelaerhaeltzusammen

**Was ist bei Ihnen ganz speziell, was mögen Ihre Kunden besonders gerne?**

Die hausgemachten Produkte in einem schlicht, rustikalen Ambiente genießen. Dazu Leute treffen und sich zu unterhalten. Die Live-Veranstaltungen werden sehr gerne angenommen. Unsere Offenheit zu den Gästen ist unser persönliches Versprechen.

**Welche Erfahrungen machen Sie in Corona-Zeiten?**

Im Gründungsjahr mit solchen Herausforderungen konfrontiert zu werden ist nicht leicht. Dennoch ist den Gästen sehr daran gelegen dass es weiter geht. Dies zeigen sie, weil sie trotz der Vorschriften kommen und wiederkommen. Das freut uns sehr und motiviert zum Durchhalten.

In den vergangenen Monaten spielte uns das gute Wetter in die Karten. Die nun veränderte Witterung verlagert alles nach innen, das fordert mehr Verantwortung eines jeden einzelnen. Die Umsetzung dessen ist bislang reibungslos erfolgt.