

## **Alte Brennerei Cuisine & Vins Hygienekonzept**

Wir möchten Ihnen an dieser Stelle auch unser **bestehendes Hygienekonzept** vorstellen, damit Sie als Gast und unsere Mitarbeiter während des Restaurantbesuches geschützt sind. Denn das liegt uns wirklich am Herzen!

### **Abstandsregeln:**

Wir achten in unseren Räumlichkeiten selbstverständlich auf den Sicherheitsabstand von 1,5m zwischen den verschiedenen Tischen und Sitzmöglichkeiten. Neuerdings haben wir auch durchsichtige Trennwände zu Ihrer Sicherheit!

### **Restaurant:**

Unsere Mitarbeiter im Service decken alle mit Servier- oder Einmalhandschuhen ein und tragen selbstverständlich permanent ihren Mundschutz, ebenso erfolgt eine regelmäßige Händedesinfektion.

Nicht benutztes Geschirr oder Besteck sowie Gläser, die sich auf dem Tisch befinden, werden täglich gereinigt.

Am Eingang sowie in den Toiletten befinden sich ausreichend Desinfektionsspender für unsere Gäste, für unsere Mitarbeiter befinden sie sich entsprechend an den Servicestationen.

Mehrmals pro Schicht werden alle potentiell kontaminierten Oberflächen wie Türklinken, Handläufe, Fenstergriffe sowie die sanitären Anlagen in öffentlichen wie nicht öffentlichen Räumen unseres Restaurants etc. mit Flächendesinfektionsmittel gereinigt und auf Checklisten dokumentiert.

Das Restaurant verfügt über eine leistungsstarke Klimaanlage mit ausschließlicher Frischluftzufuhr, ebenso lüften wir in regelmäßigen Abständen das Restaurant, um für einen ausreichenden Luftaustausch zu sorgen. Wir haben im Gastraum einen HEPA-Luftfilter installiert sowie eine CO<sub>2</sub>-Messung, die Lüftungsprotokolle werden streng eingehalten.

### **Küche:**

Unsere Angestellten in der Küche tragen durchgehend einen Mund/Nasenschutz sowie Handschuhe, ebenso sind dort die regelmäßigen Flächendesinfektionszyklen intensiviert worden.

Unsere Spülmaschinen garantieren mit hohen Temperaturen keimfreie Gläser, Geschirr und Besteck.

### **Speisekarten/Weinkarte:**

Zu Ihrem Schutz gibt es nur auf Umpapier gedruckte Einmalspeisekarten, die Sie gern mit nach Hause nehmen können oder wir vernichten sie nach einmaliger Benutzung.

Die Weinkarte können Sie digital mit QR-Code auf Ihrem Handy abrufen, unseren Sommelier zu Hilfe bitten oder mit Mundschutz und Handschuhen ggf. die „gute alte Karte“ einsehen.

### **Gäste:**

Wir bitten Sie, auf die gültigen Abstandsregeln zu achten, die Husten- und Niesetikette streng einzuhalten und bei den geringsten Krankheitsanzeichen oder nach zeitnahe Kontakt zu Coronapositiv Getesteten und nach der Rückkehr aus einem Risikogebiet innerhalb der ersten zwei Wochen vom Restaurantbesuch abzusehen.

Sie haben die Möglichkeit, sich am Eingang die Hände zu desinfizieren und bitten um regen Gebrauch.

Wir bitten Sie weiterhin, Ihren Mund/Nasenschutz korrekt zu tragen, sowohl auf dem Weg ins Restaurant, an den Tisch und auf dem Weg zu den Sanitärräumen. Verzichten Sie bitte auf Umarmungen und Händeschütteln gemäß den Vorgaben.

Die Öffnungszeiten unseres Restaurantes sind in den nächsten Wochen, sofern es keine Neuerungen gibt, von Dienstag bis Samstag von 17.00-21.00 Uhr,  
Sonntag von 12.30-16.00 Uhr.

A bientôt

Ihr Thierry Roussey und sein Team.