

## **Weil die Gesundheit das höchste Gut ist : Unsere Hygiene-Maßnahmen für auf einen Blick!**

### **Für das Wohl unserer Gäste, Mitarbeiter und Lieferanten**

Die Gesundheit und die Sicherheit unserer Gäste, Mitarbeiter und Partner hat für uns Priorität. Um unseren höchsten Qualitäts- und Service ansprüchen gerecht zu werden und dabei gleichzeitig alle Menschen in unserem Umfeld zu schützen, unternehmen wir alle notwendigen Schritte und Maßnahmen.

### **Das Hygienekonzept des Salon Rouge:**

**Abstandsregelungen:** In den Räumlichkeiten unseres Gourmetrestaurants haben wir bei der Platzierung der Tische selbstverständlich auf den **Sicherheits-Abstand** von anderthalb Metern im Hinblick auf Sitzmöglichkeiten geachtet.

**Im Restaurant:** Unsere Mitarbeiter im Service decken mit Servier - oder Einweghandschuhen ein, tragen permanent ihren Mundschutz . In unserem Gastraum sowie den Toiletten befinden sich eine Mehrzahl an Desinfektionsspender.

**Gäste:** Wir bitten unsere Gäste darum, auf die Abstandsregelungen zu achten, die Nies- und Hustenetikette zu wahren, unsere Desinfektionsspender regelmäßig zu benutzen und ihren Mund- und Nasenschutz bei der Ankunft im Restaurant, dem Weg zum Tisch sowie den Sanitärbereichen zu tragen. Weiterhin bitten wir um die Einhaltung der aktuellen Kontaktbeschränkungen zu achten und auf Händeschütteln sowie Umarmungen zu verzichten. Alle unsere Gäste werden von unseren Mitarbeitern gemäß den gesetzlichen Regelungen registriert. Gerne können Sie Ihre Rechnung im Salon Rouge auch bar begleichen, wir bevorzugen allerdings die kontaktlose Variante. Falls unsere Gäste Anzeichen von Krankheit haben oder 14 Tage vor ihrem Besuch im Salon Rouge Kontakt mit Corona -infizierten Menschen hatten, bitten wir darum die Reservierung zu verschieben und auf einen Restaurantbesuch zu verzichten.

**Digitalisierung:** Neben unserer klassischen Speisekarte im Salon Rouge, die nur einmal verwendet wird (und die Sie nach Ihrem Besuch mit nach Hause nehmen können), haben Sie auch die Möglichkeit unser Menü sowie unsere Weinkarte online über unsere Webseite oder einen QR-Code im Restaurant abzurufen.

**Räumlichkeiten:** Wir verfügen über keine Klimaanlage, sondern lüften den Salon Rouge regelmäßig, um für frische Luft zu sorgen.

**Hygiene:** Die Erhöhung der Reinigungszyklen unseres Sanitärbereichs werden durch entsprechende Checklisten dokumentiert. Armaturen, Arbeitsmittel, Türklinken werden regelmäßig desinfiziert. Des Weiteren achten wir penibel auf regelmäßiges Händewaschen und die Einhaltung der Nies - und Hustenetikette.

**Küche:** Die Köchinnen und Köche halten in der Küche einen Mindestabstand von anderthalb Metern ein. Sollte dies von Fall zu Fall aus organisatorischen Gründen nicht gewährleistet sein, tragen die Mitarbeiter der Küche ebenfalls einen Mund - und Nasenschutz. Unsere Spülmaschinen desinfizieren benutztes Geschirr sowie Gläser gründlich mit einer Reinigung bei einer Temperatur von über 60 °C.