



RESTAURANT
BAR
Fünf 10

Gastlichkeit mit Herz

Inklusives Gastro-Konzept im KulturBahnhof Kreuztal

Das erste inklusive Restaurant der Region nahm Anfang des Jahres seinen Betrieb in Kreuztal auf – für Menschen mit und ohne Handicap. Nun stellt ein umfassendes Hygieneschutzkonzept den gewohnten Betrieb in einer außergewöhnlichen Zeit sicher. Zum Verweilen und Genießen laden zudem der neue Biergarten und der Außenbereich vor dem KulturBahnhof ein.

wir
für
SIWI



Für Betriebsleiter Alexander Nikolay ist das vom AWO Kreisverband Siegen-Wittgenstein umgesetzte Konzept ein persönliches Herzensprojekt – in Zusammenarbeit mit regionalen Partnern realisierte der Initiator der ersten Idee innerhalb einer nur dreimonatigen Bauzeit einen Treffpunkt für Genuss und Gemütlichkeit – und eine Möglichkeit zur Teilhabe am Arbeitseben für Menschen mit Behinderung.

„Gastronomie in Zeiten von Corona ist eine echte Herausforderung – aber keine Unmöglichkeit“, sagt Betriebsleiter Alexander Nikolay. Im großzügigen Restaurantbereich kann weiterhin entspannt genossen werden. Ab 9 Uhr lockt hier ein Frühstücksbuffet mit herzhaften und süßen Leckereien. Mittags dürfen sich Gäste über ein täglich wechselndes Buffet mit Salaten und Desserts freuen. An den Wochenenden werden während des Barbetriebs nach 18 Uhr Flammkuchen, Brotzeitplatten und demnächst Pizza, Currywurst und Hot Dogs (auch vegan mit Jackfrucht) angeboten.

Um die hervorragende kulinarische Qualität der Speisen zu garantieren, setzt der mit dem „Greentable“-Zertifikat ausgezeichnete Gastronomiebetrieb auf nachhaltige Lebensmittel und kurze Lieferwege innerhalb der Region z.B. Gemüse aus den Gewächshäusern der Netphener Werkstätten oder Fleisch und Eier von umliegenden Bauernhöfen.

Restaurant-Bar Fünf10 | Bahnhofstraße 11 | 57223 Kreuztal

Reservierungen unter: 01603697048
kontakt@restaurant-bar-fuenf10.de
www.restaurant-bar-fuenf10.de



Corona-Hinweis:

Die Hand-Desinfektion und das Tragen von Mundschutz im Buffetbereich sind Pflicht. Aufgrund der verringerten Sitzplatzkapazität sind Reservierungen empfohlen. Die großzügigen Räumlichkeiten können zudem für Familienfeiern und Hochzeiten entsprechend der zulässigen Teilnehmerzahl gemietet werden.



Im ersten inklusiven Restaurant der Region arbeiten Mitarbeiter mit und ohne Handicap (Mitte: Betriebsleiter Alexander Nikolay).

