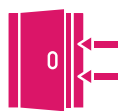


Dobre praktyki dla przedsiębiorców z branży gastronomii



Zapewnij odpowiednią izolację
akustyczną lokalu



Zapraszaj gości do środka, gdy
zbliża się godzina zamknięcia
ogródka



Przypominaj gościom o zwy-
czajowej ciszy nocnej
(22:00 – 6:00)



Zabezpieczaj ogródek, tak aby
osoby trzecie nie korzystały
z niego po zakończeniu obsługi



Sprzątając lokal i ogródek,
minimalizuj hałas, zwłaszcza
po 22:00 i przed 6:00



Zwracaj uwagę gościom, aby
nie wynosili alkoholu poza
lokal lub ogródek



Zwracaj uwagę dostawcom,
aby wykonywali usługi, ogra-
niczając hałas do minimum



W miarę możliwości, pozwalaj
korzystać z toalety mieszkań-
com i odwiedzającym



Zwracaj uwagę gościom, którzy
rozmawiają zbyt głośno, reaguj
i informuj o konsekwencjach



Przeszkól pracowników i wy-
magaj od nich stosowania
dobrych praktyk na co dzień



Dbaj o czystość i porządek
w bezpośrednim otoczeniu lo-
kalu



Utrzymuj kontakt z sąsiednimi
lokalami, dbajcie wspólnie o po-
rządek i reagujcie nawzajem



Nie obsługuj gości ubranych
niekompletnie (bez górnych
i/lub dolnych części ubrań)



Bądź świadomy_a przepisów:
ustawy o wychowaniu w trzeź-
wości, uchwały o parkach
kulturowych itd.



Zamykaj ogródek najpóźniej
o 1:00 w sezonie i o 24:00
poza sezonem

Pobierz
pełen zestaw
dobrych praktyk:

Opracowano w drodze konsensusu między przedsiębiorcami, mieszkańcami i przedstawicielami Urzędu Miasta Krakowa. Stosowanie dobrych praktyk jest dobrowolne, jednak ich przestrzeganie na co dzień jest kluczem do harmonii między biznesem, mieszkańcami i odwiedzającymi.

