

Dobre praktyki dla przedsiębiorców z branży gastronomii



Zapewnij odpowiednią izolację akustyczną lokalu



Przypominaj gościom o zwyczajowej ciszy nocnej (22:00 – 6:00)



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



Zwracaj uwagę dostawcom, aby wykonywali usługi, ograniczając hałas do minimum



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



Dbaj o czystość i porządek w bezpośrednim otoczeniu lokalu



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



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



Zapraszaj gości do środka, gdy zbliża się godzina zamknięcia ogródka





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



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



W miarę możliwości, pozwalaj korzystać z toalety mieszkańcom i odwiedzającym



Przeszkól pracowników i wymagaj od nich stosowania dobrych praktyk na co dzień



Utrzymuj kontakt z sąsiednimi lokalami, dbajcie wspólnie o porządek i reagujcie nawzajem



Bądź świadomy_a przepisów: ustawy o wychowaniu w trzeźwości, uchwały o parkach kulturowych, uchwały antyhałasowej.

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.

#RESPECTKRAKOW