Komisja Zrównoważonej Gospodarki Nocy

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 itd.

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