Magiczny Kraków

Zestaw dobrych praktyk dla przedsiębiorców z branży gastronomicznej

2026-10-22

Kraków zachęca przedstawicieli branży gastronomicznej – restauracji, kawiarni, barów, pubów i klubów – do wspólnego działania na rzecz budowania pozytywnego wizerunku miasta i podniesienia jakości życia mieszkańców.

Komisja Zrównoważonej Gospodarki Nocy przy prezydencie Krakowa opracowała zestaw dobrych praktyk dla przedsiębiorców z branży gastronomicznej. Miasto zaprasza do kontaktu przedsiębiorców, którzy chcą przyczynić się do budowania pozytywnego wizerunku Krakowa jako miejsca bezpiecznego i przyjaznego dla mieszkańców, a także odwiedzających.

Pobierz potrzebny format

- zestaw dobrych praktyk w formacie A4 **[PDF]**
- zestaw dobrych praktyk w formacie DL **[PDF]**

Podmioty zainteresowane współpracą z miastem prosimy o nadsyłanie zgłoszeń do Burmistrza Nocnego i Komisji Zrównoważonej Gospodarki Nocy pod adres e-mail: **komisja.nocy@um.krakow.pl**.

Zestaw dobrych praktyk dla przedsiębiorców z branży gastronomicznej

Izolacja akustyczna lokalu

Dźwięki generowane wewnątrz lokalu nie powinny wydostawać się na zewnątrz lokalu i zakłócać spokoju otoczenia. Należy zadbać o odpowiednią izolację akustyczną wnętrza oraz stolarki okiennej, aby ograniczyć emisję hałasu do przestrzeni publicznej, podwórek i do sąsiednich lokali.

Przypominanie o „ciszy nocnej”

Po godzinie 22.00, w razie potrzeby, należy przypominać gościom o zwyczajowej „ciszy nocnej” (22.00–6.00) i interweniować, aby zapewnić jej przestrzeganie, dbając o spokój mieszkańców oraz innych osób w okolicy.

Sprzątanie z poszanowaniem „ciszy nocnej”

Ogródki należy sprzątać, montować i demontować, dbając o zachowanie ciszy i minimalizowanie hałasu, zwłaszcza w godzinach zwyczajowej ciszy nocnej (22.00–6.00).

Magiczny Kraków

Redukcja hałasu powodowanego przez dostawców

Obsługa lokalu powinna regularnie zwracać uwagę dostawcom, aby wykonywali swoje usługi w sposób jak najmniej uciążliwy dla otoczenia, ograniczając hałas do minimum, zwłaszcza w pobliżu stref mieszkalnych.

Dbałość o właściwe zachowanie gości

Obsługa lokalu powinna dbać o to, aby rozmowy gości nie były zbyt głośne, zarówno wewnątrz lokalu, jak i na zewnątrz, np. przy wyjściu na papierosa. Należy niezwłocznie reagować na uwagi i prośby osób trzecich dotyczące hałasu, podejmując odpowiednie do sytuacji działania mające na celu jego minimalizowanie.

Obsługa lokalu powinna natychmiast reagować na niewłaściwe zachowanie gości (np. zakłócanie porządku, agresja, wulgarność, zachowania nieobyczajne), przypominając o możliwych konsekwencjach, takich jak wyproszenie z lokalu lub odpowiedzialność karną. W razie potrzeby, należy zapewnić obecność ochrony w celu utrzymania porządku.

Odpowiedni ubiór gości

Nie należy zezwalać na przebywanie ani obsługiwać osób ubranych niekompletnie (np. *topless* lub *bottomless*), dbając o utrzymanie odpowiedniego poziomu wizerunku lokalu i szacunku do innych gości.

Odpowiedzialność za otoczenie lokalu

Lokale gastronomiczne, w szczególności lokale serwujące jedzenie na wynos oraz lokale bez ogródków powinny dbać o najbliższe otoczenie lokalu – o czystość, porządek i ciszę.

Czas funkcjonowania ogródków gastronomicznych

Na terenie miasta Krakowa ogródki gastronomiczne funkcjonują w następujących godzinach:

- w okresie od 1 kwietnia do 31 października:
  - od niedzieli do czwartku od godz. 7.00 do godz. 24.00;
  - w piątki, soboty i dni przed dniem wolnym – od godz. 7.00 do godz. 1.00 dnia następnego

Informowanie gości o godzinie zamknięcia ogródka

Goście powinni być informowani o godzinie zamknięcia ogródka, a w przypadku niezakończonej konsumpcji – zapraszani do kontynuowania spożywania posiłków lub napojów w lokalu.

Zabezpieczenie ogródka po zamknięciu

Po zakończeniu obsługi w ogródku gastronomicznym, należy zabezpieczyć wyposażenie, w miarę możliwości, w sposób utrudniający korzystanie z niego przez osoby trzecie.

Magiczny Kraków

Przypominanie o zakazie wynoszenia alkoholu poza lokal

Zwracać uwagę gościom, aby nie wynosili napojów alkoholowych poza teren lokalu lub ogródka oraz informować ich o zakazie spożywania alkoholu w przestrzeni publicznej.

Udostępnianie toalet

W miarę możliwości, zapewnienie korzystania z toalet mieszkańcom i odwiedzającym.

Szkolenie personelu z dobrych praktyk

Wszyscy pracownicy powinni zostać przeszkoleni w zakresie dobrych praktyk w gastronomii. Od każdego pracownika należy wymagać konsekwentnego stosowania się do tych zasad w codziennej pracy.

Współpraca z sąsiednimi lokalami

Zaleca się utrzymywanie kontaktu z sąsiednimi lokalami, wspólne dbanie o porządek w otoczeniu oraz wzajemne reagowanie w sytuacjach wymagających interwencji, takich jak zakłócanie spokoju, akty wandalizmu czy inne niepożądane zdarzenia.

Działalność zgodna z przepisami

Przedsiębiorcy i pracownicy powinni być świadomi obowiązujących regulacji krajowych i lokalnych, zwłaszcza takich przepisów jak:

- Ustawa o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi
- Ustawa o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych
- Ustawa Prawo ochrony środowiska
- Uchwały o parkach kulturowych
- Uchwała w sprawie ograniczenia czasu funkcjonowania instalacji lub korzystania z urządzeń, z których emitowany hałas może negatywnie oddziaływać na środowisko na terenie miasta Krakowa (**Uchwała Rady Miasta Krakowa nr XX/465/25**).

- poza sezonem:
  - od niedzieli do czwartku – od 7.00 do 23.00;
  - w piątki, soboty i dni przed dniem wolnym – od godz. 7.00 do godz. 24.00.