

Zasady funkcjonowania ogródków gastronomicznych

Obowiązują następujące zasady estetyczne funkcjonowania ogródków gastronomicznych:

- 1) obszar ogródka gastronomicznego:
 - a) wszystkie elementy zawierają się w jego granicach, w szczególności parasole, tablice i urządzenia reklamowe oraz elementy dekoracyjne;
 - b) usuwanie na bieżąco śmieci, niedopałków i innych nieczystości z terenu ogródka gastronomicznego oraz jego najbliższego otoczenia;
 - c) mycie plam i zabrudzeń z nawierzchni, w tym mycie na gorąco;
 - d) konserwacja elementów ogródka gastronomicznego, w szczególności malowanie, należy prowadzić poza jego obszarem;
 - e) okres pomiędzy przywiezieniem elementów ogródka gastronomicznego i rozstawieniem oraz złożeniem i jego wywiezieniem nie może przekraczać 24 godzin;
 - f) nie dopuszcza się przeprowadzania energii elektrycznej do ogródka gastronomicznego przez tereny nie będące jego częścią, w szczególności w formie „przewieszek” czy korytek kablowych;
 - g) nie dopuszcza się przysłaniania nawierzchni poprzez stosowanie sztucznej trawy i wykładzin;
 - h) nie dopuszcza się prowadzenia działalności muzycznej, odtwarzania muzyki ani korzystania z urządzeń służących prezentacji materiałów audiowizualnych, łącznie z immisją dźwięku na ogródek gastronomiczny z wnętrza lokalu;
 - i) po terminie uzgodnienia wszystkie elementy należy usunąć z terenu ogródka;
- 2) meble (krzesła, stoły) – charakteryzujące się wysokim standardem i odpowiednim dla obszaru stylem, stanowiące swoją elegancją i estetyką dopełnienie ulicy:
 - a) wykonane z materiałów naturalnych tj. drewno, metal, żeliwo, ratan, wiklina lub wysokiej jakości imitacje materiałów naturalnych tj. technorattan, z wykluczeniem w szczególności mebli z tworzyw wtryskiwanych, aluminium, drewnianych bali, europalet, płyt OSB;
 - b) utrzymane w jednolitej, spójnej stylistyce (formie, kształcie i kolorze) mebli kawiarnianych przeznaczonych do użytkowania w przestrzeni publicznej, z wykluczeniem mebli rustykalnych, domowych;
 - c) utrzymane w ciepłej, stonowanej kolorystyce odcieni brązów, dostosowanej do otoczenia, oraz wykluczeniem koloru białego, jasnej szarości oraz barwach jaskrawych i fluorescencyjnych;
 - d) krzesła dwuosobowe umieszczane tylko w jednym rzędzie;
 - e) układ krzeseł i stołów zmieniany co minimum 15,0 metrów długości ogródka;
 - f) różnorodny układ stolików – dwuosobowe oraz czterosobowe;
 - g) krzesła przy stolikach znajdujące się przy granicy ogródka ustawione w sposób równoległy do ciągu pieszego, z wykluczeniem ustawiania siedzisk tyłem do ciągu pieszego;
 - h) zaleca się stoliki okrągłe z trzema nogami;
 - i) nogi krzeseł zakończone elastycznymi zaślepkami;
 - j) dopuszczalne zabezpieczenie mebli poza godzinami działalności lokalu linką lub łańcuchem z elastyczną osłonką;
 - k) nie dopuszcza się składowania mebli poza godzinami działalności lokalu w formie stosów, wkładania krzeseł jedno w drugie tzw. sztaplowania, grupowania mebli i stołów;
 - l) zapewniające bezpieczeństwo pod względem konstrukcji oraz użytego materiału;
 - m) meble kompletne, zaimpregnowane, utrzymane w czystości, bez ubytków i śladów zniszczenia;

- n) nie dopuszcza się sytuowania reklam;
- 3) parasol – ma na celu ochronę przed słońcem lub lekkimi opadami deszczu:
 - a) przekrycie ogródka gastronomicznego dopuszcza się jedynie w formie parasoli, wykluczone są formy jego zadaszania poprzez wolnostojące markizy, tarasole, namioty, pawilony, szklarnie, namioty typu pagoda i inne formy zabudowy;
 - b) dopuszcza się sytuowania parasoli na ul. Mariackiej wyłącznie do godz. 15:00 oraz na czas opadów atmosferycznych;
 - c) całość parasola zawiera się w granicach ogródka gastronomicznego;
 - d) parasol musi zawierać lambrekin/falbanę o wysokości nie większej niż 20 cm;
 - e) dopuszcza się sytuowanie reklamy na lambrekinach markiz i parasoli:
 - wyłącznie w formie znaków bez tła, w szczególności nazwy lub logotypu działalności (szyldu) albo nazwy lub logotypu sponsora obiektu wyposażenia ogródka (reklamy);
 - o wysokość znaków wynosi nie więcej niż 0,15 metra;
 - powierzchnia służąca ekspozycji szyldu wynosi do 20% a reklamy do 30% powierzchni, na której jest sytuowana;
 - nakazuje się stosowanie monochromatu, w szczególności sepii, bieli i czerni lub dominujących barw zaczerpniętych z elewacji, na której są sytuowane, np. określonych w aktualnym projekcie budowlanym;
 - f) nie dopuszcza się łączenia parasoli np. stelażami, rynnami;
 - g) nie dopuszcza się montowania na obrzeżach parasoli rolet umożliwiających po rozwinięciu utworzenie ścian ogródka;
 - h) dopuszcza się parasol sześćo- lub ośmiokątny o średnicy do 3,5 metra i wysokości do 3,2 metra;
 - i) parasol składany z centralną nogą, wyklucza się parasole z boczną nogą;
 - j) czasza parasola wykonana z tkanin np. poliestrowych, bez napisów lub znaków, wyklucza się materiały o fakturze śliskiej, folii, plandek;
 - k) kolorystyka czaszy parasola oparta na pigmentach naturalnych tj. kremowy (tzw. ecru), ciemno-zielony (tzw. zieleń amsterdamska), głęboki ciemno-czerwony (tzw. czerwień burgundzka) lub kolorów pobranych z elewacji budynku, z wykluczeniem bieli i czerni;
 - l) wszystkie elementy w całości mieszczące się w obrysie ogródka;
 - m) czasze parasola nie powinny zasłaniać detalu architektonicznego kamienicy tj. elementów dekoracyjnych, w szczególności gzymsu, fryzu, belkowania, ryzalitu, parapetów, poręczy, balustrad, okiennica elementów rzeźbiarskich lub malarskich, ozdobnej stolarki lub ciesielki, sgraffita, boniowania, blend, płycin, opasek wokół otworu okiennego lub drzwiowego, lizen;
 - n) podstawa odpowiednio ciężka, stabilizująca parasol przed wiatrem, przysłonięta przed widokiem spoza ogródka;
 - o) montaż parasola do nawierzchni tylko za zgodą zarządcy terenu;
 - p) nie dopuszcza się montażu tyczek wspierających markizy;
 - q) parasole kompletne, utrzymane w czystości, bez śladów zniszczenia;
- 4) ogrodzenie – służy zaznaczeniu obszaru ogródka gastronomicznego:
 - a) dopuszcza się wyłącznie w formie donic:
 - wykonanych z drewna;
 - w kolorystyce naturalnego drewna, z wykluczeniem koloru białego, jasnych szarości oraz jaskrawych i fluorescencyjnych;
 - nie przepuszczające wody, na bieżąco oczyszczane ze śmieci, niedopałków i innych nieczystości;
 - o wymiarach – długość do 100 cm, szerokość do 50 cm, wysokość od 50 do 70 cm;
 - ażurowe łączenie donic np. grubym sznurem, ławką;
 - osłonki niewidoczne spoza donicy.
 - b) dopuszcza się stosowanie w ogrodzeniu elementów kutych, metaloplastyki o wysokich walorach plastycznych;
 - c) stosunek granicy wygradzonej do niewygradzonej (tj. bez donicy) wynosi 50:50 przy zachowaniu naprzemienności części wygradzonej do niewygradzonej dla każdej ze stron wygradzenia (nie wliczając

- elewacji lokalu), z wyłączeniem okresu od 1 października do 30 kwietnia, kiedy donice można umieścić na całej szerokości boku ogródka;
- d) całość ogrodzenia, wraz z donicami na ogrodzeniu, znajduje się w obrysie ogródka;
 - e) nie dopuszcza się:
 - sytuowania donic wzdłuż elewacji lokalu;
 - stosowania ogrodzenia w formie płotków;
 - lokalizowania wysokich elementów np. w formie pergoli pomiędzy granicami ogródków.
 - f) ogródek gastronomiczny znajdujący się na pasie ruchu należy:
 - wygrodzić od strony jezdni pełnym ogrodzeniem;
 - na całej długości ogrodzenia umieścić donice obsadzone zielenią;
 - od strony najazdowej należy zabezpieczyć ciężką donicą uniemożliwiającą jej przesunięcie;
 - skrajną stronę donicy oznaczyć elementem odblaskowym.
 - g) ogrodzenie kompletne, zaimpregnowane, utrzymane w czystości, bez ubytków i śladów zniszczenia;
 - h) nie dopuszcza się sytuowania reklam;
- 5) zielen – podkreśla indywidualny charakter ogródka gastronomicznego, jest estetycznym wyróżnikiem lokalu gastronomicznego:
- a) preferowana roślinność długo zielona odporna na warunki miejskie (np. duże nasłonecznienie, zanieczyszczenie powietrza, niedobory wody), np. kwitnące rośliny zielone, zioła, niewysokie trawy;
 - b) wypełniająca całą przestrzeń donicy;
 - c) nie dopuszcza się:
 - imitacji zieleni, sztucznych kwiatów,
 - zieleni iglastej, w szczególności cyprysów, tuj, żywotników,
 - zieleni posiadającej ciernie, toksyczne liście, kwiaty lub owoce, posiadające wysoki poziom pyłku kwiatowego,
 - wprowadzania gatunków inwazyjnych, łatwo rozsiewających się, mocno ekspansywnych,
 - sytuowania donic bez zieleni.
 - d) o maksymalnej wysokości do 50 cm od podłoża donicy, i do 1,0 metra wraz z donicą;
 - e) utrzymana w zdrowiu, przycinana, obumarłe lub chorujące egzemplarze wymieniane na bieżąco, usuwanie opadłych liści i kwiatów;
- 6) nośniki reklamy:
- a) dopuszcza się jeden witacz wejściowy z bieżącą ofertą lokalu (w szczególności jadłospisem) sytuowany w obrysie ogródka w jednej z poniższych form:
 - pulpitu o łącznej powierzchni służącej ekspozycji reklamy nie większej niż 0,13 m² (ok. 40 x 30 cm);
 - stojaka reklamowego dwustronnego o łącznej powierzchni służącej ekspozycji reklamy nie większej niż 1,08 m² albo jednostronnego o powierzchni służącej ekspozycji reklamy nie większej niż 0,54 m² (ok. 0,9 m x 0,6 m);
 - b) dopuszcza się wyłącznie elementy konstrukcyjne drewniane, szklane i z prętów giętych (metaloplastyki);
 - c) dopuszcza się sytuowanie wyłącznie w obrębie ogródka gastronomicznego;
 - d) dopuszcza się eksponowanie jedynie w godzinach otwarcia lokalu;
 - e) nie dopuszcza się podłączania nośnika reklamy do zewnętrznego źródła prądu;
- 7) przesłona – celem ochrony przed wiatrem:
- a) dopuszcza się wyłącznie w okresie od 1 października do 30 kwietnia, jeśli są one przedmiotem uzgodnienia;
 - b) dopuszcza się przesłony, wykonane z przezroczystego szkła lub grubego, niepodatnego na falowanie szkła akrylowego tzw. pleksiglas – materiał bezbarwny, bez faktury;
 - c) przesłony wyłącznie od boków ogródka, nie dopuszcza się przesłon zamontowanych równoległe do elewacji, w szczególności od czoła ogródka gastronomicznego oraz w środku ogródka;
 - d) o maksymalnej wysokości do 160 cm od podłoża;
 - e) nie dopuszcza się poprzeczek poziomych, w szczególności w ich górnej części;

- f) przesłona wraz z pionowymi słupkami ma stanowić spójną całość, przesłony na szerokość donic, słupki będące optycznym przedłużeniem donicy;
 - g) nie dopuszcza się sytuowania reklam;
 - h) kompletna, utrzymana w czystości, bez ubytków i śladów zniszczenia;
- 8) pomocnik kelnerski:
- a) dopuszcza się umieszczenie pomocnika kelnerskiego zawierającego drobne elementy służące bezpośredniej obsłudze stolika np. obrusy, serwetki, nakładki, sztucce, kieliszki, szklanki, tace, popielniczki, z wyłączeniem urządzeń gastronomicznych;
 - b) dopuszcza się umieszczenie POS, kasy, terminali, jeśli elementy te posiadają zasilanie akumulatorowe, nie dopuszcza się podłączania do zewnętrznego źródła prądu;
 - c) pomocnik kelnerski powinien zostać zlokalizowany bezpośrednio przy elewacji;
 - d) wykonany z materiałów naturalnych tj. drewno, metal, żeliwo, z wykluczeniem w szczególności aluminium, drewnianych bali, europalet, płyt OSB;
 - e) pomocnik kompletny, utrzymany w czystości, bez ubytków i śladów zniszczenia;
- 9) podest:
- a) nie dopuszcza się podestów zasłaniających kamienne nawierzchnie;
 - b) dopuszcza się wyrównanie terenu, przy czym długość wyrównania ograniczona jest do niezbędnego minimum, w przypadku:
 - znacznego spadku terenu w formie jednolitego wyrównania;
 - wyrównania terenu na szerokości rynsztoku, który uniemożliwia ustawienie stolików lub krzeseł, w formie jednolitego wyrównania o wysokości max. 10 cm;
 - lokalizacji na nawierzchni asfaltowej o złym stanie technicznym o wysokości max. 10 cm;
 - lokalizacji na nawierzchni kamiennej wykonanej z kamienia polnego, otoczek o nieregularnej krzywiźnie o wysokości max. 10 cm;
 - lokalizacji przy drzewie nie dopuszcza się zabudowy obszaru wokół niego, należy zachować min. 0,5 m dystansu ochronnego dla pnia drzewa;
 - c) materiał i warunki sytuowania wyrównania:
 - zlicowane z wysokością nawierzchni sąsiadującej;
 - wykonane z drewna lub wysokiej jakości imitacji drewna;
 - utrzymane w odcieniach brązów, dostosowane do otoczenia;
 - deski docięte do prostych linii;
 - legary zasłonięte odeskowaniem;
 - d) wyrównanie kompletne, utrzymane w czystości, bez ubytków i śladów zniszczenia;
- 10) oświetlenie – dopuszcza się kameralne oświetlenie w celu rozjaśnienia stolika:
- a) dopuszcza się oświetlenie na stolikach w formie świec, latarek lub roratek o barwie żółtej lub ciepłej białej wykonanych z materiałów naturalnych tj. drewna, metalu, żeliwa;
 - b) dopuszcza się oświetlenie w donicach w formie latarek lub roratek o barwie żółtej lub ciepłej białej wykonanych z materiałów naturalnych tj. drewna, metalu, żeliwa;
 - c) dopuszcza się oświetlenie poprzez umieszczenie źródeł światła wyłącznie na ożebrowaniu lub pod czaszą parasola, ze światłem skierowanym w stronę nawierzchni, o barwie żółtej lub ciepłej białej i kolorystyce opraw zlicowanej z kolorem czaszy lub ożebrowania parasola;
 - d) nie dopuszcza się oświetlenia z wykorzystaniem instalacji elektrycznej dla ogródków gastronomicznych nie sąsiadujących bezpośrednio z lokalem, w szczególności nie dopuszcza się „przewieszek” lub korytek kablowych;
 - e) nie dopuszcza się oświetlenia wolnostojącego np. w formie lamp podłogowych, reflektorów oraz podwieszania oświetlenia np. w formie girland świetlnych;
 - f) nie dopuszcza się żywego ognia oraz innych form oświetlenia np. krawędziowego oświetlenia parasoli;
- 11) ogrzewanie:
- a) dopuszcza się lokalizowanie w centralnej części ogródka wolnostojących ogrzewaczy gazowych z tzw. „żywym ogniem”:

- w okresie od dnia 1 maja do 30 września - w liczbie 1 sztuki na każde 20m² powierzchni ogródka,
- w okresie od dnia 1 października do 30 kwietnia - w liczbie 1 sztuki na każde 10m² powierzchni ogródka,

- b) dopuszcza się lokalizowanie ogrzewaczy w formie elektrycznych promienników np. podczerwieni, montowanych wyłącznie na ożebrowaniu lub czasy parasola, w kolorystyce opraw zlicowananych z kolorem czasy lub ożebrowania parasola;
- c) nie dopuszcza się lokalizowania ogrzewaczy w formie gazowych promienników, w szczególności w formie „grzybkowej”, promienników tarasowych, gazowych promienników podczerwieni;
- d) nie dopuszcza się flankowania wejścia do ogródka ogrzewaczami oraz lokalizowania ich po obrysie ogródka – jako części ogrodzenia;

12) elementy dekoracyjne:

- a) obrusy, koce w kolorystyce stonowanej, z wykluczeniem kolorów jaskrawych i fluorescencyjnych;
- b) beczki, sztalugi i inne elementy dekoracyjne, wykonane z materiałów naturalnych tj. drewno, metal, żeliwo, ratan, wiklina, w kolorystyce stonowanej, z wykluczeniem kolorów jaskrawych i fluorescencyjnych;
- c) wszystkie elementy dekoracyjne muszą zawierać się w granicach ogródka;
- d) elementy kompletne, utrzymane w czystości, bez ubytków i śladów zniszczenia;

13) inne urządzenia:

- a) dopuszcza się umieszczenie w ogródku gastronomicznym nalewaka do napojów tzw. rollbaru:
 - na odcinkach ulic objętych handlową częścią Jarmarku Św. Dominika;
 - na czas trwania Jarmarku Św. Dominika;
 - nalewak o maksymalnych wymiarach 1,2 m szerokości, 1,1 m wysokości, 65 cm głębokości, utrzymany w kolorystyce stonowanej, z wykluczeniem kolorów jaskrawych i fluorescencyjnych;
- b) dopuszcza się lokalizowanie telewizorów wyłącznie w czasie trwania imprez rangi międzynarodowej, po uprzednim uzyskaniu uzgodnienia;
- c) nie dopuszcza się lokalizowania urządzeń gastronomicznych np. dystrybutorów napojów, opiekaczy, palenisk itp.;
- d) nie dopuszcza się odtwarzania muzyki, umieszczania telewizorów ani innych urządzeń służących prezentacji materiałów audiowizualnych np. projektorów.