

### Zasady funkcjonowania pojazdów gastronomicznych

Obowiązują następujące zasady estetyczne funkcjonowania pojazdów gastronomicznych:

- 1) obszar wokół pojazdu gastronomicznego:
  - a) usuwanie na bieżąco śmieci, niedopałków i innych nieczystości z terenu obszaru oraz jego najbliższego otoczenia;
  - b) mycie plam i zabrudzeń z nawierzchni, w tym mycie na gorąco;
  - c) nie dopuszcza się przysłaniania nawierzchni poprzez stosowanie sztucznej trawy i wykładzin;
  - d) nie dopuszcza się prowadzenia działalności muzycznej, odtwarzania muzyki ani korzystania z urządzeń służących prezentacji materiałów audiowizualnych
- 2) elementy wokół pojazdu gastronomicznego (ekspozytory, krzesła):
  - a) elementy wykonane z materiałów naturalnych tj. drewno, metal, żeliwo, ratan, wiklina lub wysokiej jakości imitacje materiałów naturalnych tj. technorattan, z wykluczeniem w szczególności ekspozytorów i krzeseł z tworzyw wtryskiwanych, aluminium, drewnianych bali, europalet, płyt OSB;
  - b) elementy utrzymane w kolorystyce stonowanej, z wykluczeniem kolorów jaskrawych i fluorescencyjnych;
  - c) zapewniające bezpieczeństwo pod względem konstrukcji oraz użytego materiału;
  - d) elementy kompletne, zaimpregnowane, utrzymane w czystości, bez ubytków i śladów zniszczenia;
- 3) nośniki reklamy:
  - a) nie dopuszcza się;
- 4) inne urządzenia:
  - a) nie dopuszcza się odtwarzania muzyki, umieszczania telewizorów ani innych urządzeń służących prezentacji materiałów audiowizualnych np. projektorów.