



Warszawa, 5 maja 2014 r.

## Sezon ogródkowy czas zacząć!

**Ogródki gastronomiczne to świetny sposób na urozmaicenie oferty, a tym samym przyciągnięcie klientów do swojego lokalu. Coraz więcej właścicieli punktów gastronomicznych decyduje się na instalację ogródków w okresie wiosenno-letnim. Trzeba jednak pamiętać, że nie każdy może taki ogródek otworzyć.**

Wiosna na stałe zagościła w naszym kraju, co sprzyja spotkaniom towarzyskim i miłemu spędzaniu czasu, zwłaszcza na świeżym powietrzu. Klienci barów i restauracji co roku z niecierpliwością czekają na lato. Pierwsze sezonowe ogródki można już zauważyć na początku kwietnia, a z ulic znikają dopiero w październiku. Oczywiście wszystko jest uzależnione od pogody, ale w tym roku wiosna przyszła dość szybko, dzięki czemu już teraz możemy spędzać przyjemny czas w gronie najbliższych pod parasolami.

### O czym warto pamiętać?

Decydując się na otwarcie ogródka, właściciele punktów gastronomicznych powinni pamiętać, że najważniejszą kwestią jest odpowiednia ilość miejsca w pobliżu lokalu. Chodzi tutaj głównie o wystarczającą powierzchnię chodnika lub deptaka. Mimo, iż ogródek jest dla nich kuszącą propozycją, należy myśleć racjonalnie i mieć na uwadze realne szanse jego powstania.

*Decydując się na uruchomienie ogródka letniego, musimy mieć na uwadze, że ma to sens jedynie wtedy, gdy nasi klienci będą się w nim dobrze czuć i będą chcieli do niego wracać. Nie każdy lokal ma ciekawe zaplecze czy też odpowiednią ilość miejsca. W takim przypadku, lepiej zrezygnować z takiego przedsięwzięcia, bo zbyt duża chęć zysku może skończyć się tym, że nasi klienci stracą do nas zaufanie – mówi Magdalena Piróg, wiceprezes zarządu sieci pizzerii Da Grasso, menedżer ds. rozwoju sieci.*

---

**Da Grasso Sp. z o.o.**

**Siedziba:**

ul. Wolności 61  
95-070 Aleksandrów Łódzki

**Biuro:**

ul. Gen. L. Żeligowskiego 8/10 bud. "A", IV piętro  
90-753 Łódź  
Tel: 042-276-70-60  
Fax: 042-276-70-61

[www.dagrasso.pl](http://www.dagrasso.pl)

[facebook.com/dagrassopizzeria](https://facebook.com/dagrassopizzeria)

[sekretariat@dagrasso.pl](mailto:sekretariat@dagrasso.pl)



## Proces uruchomienia ogródka letniego

Założenie ogródka nie jest łatwym procesem, a właściciele lokali gastronomicznych muszą uzbroić się w cierpliwość. Nie wystarczy wystawić kilku krzeseł i stolików. Do postawienia ogródka przed restauracją czy pizzerią potrzebny jest szereg dokumentów. Na początek trzeba uzyskać wniosek o wydanie zezwolenia na zajęcie pasa drogowego, a następnie przedstawić szczegółowy plan sytuacyjny w skali 1:500. Kolejnym etapem jest stworzenie wizualizacji, opisu materiałów konstrukcyjnych i sposobu montażu. Potrzebny jest także projekt organizacji ruchu drogowego wraz z opiniami m.in. zarządu dróg i służb miejskich. Właściciel będzie też potrzebował zaświadczenia o wpisie do ewidencji gospodarczej lub KRS oraz opinię zespołu uzgodnienia dokumentacji dotyczącej infrastruktury technicznej.

Wielu z właścicieli restauracji ostatecznie nie decyduje się na otwarciu ogródków przed lokalami z obawy na biurokrację i brak niezbędnych pozwoleń. Na dużą pomoc w uruchomieniu ogródków gastronomicznych mogą liczyć przedsiębiorcy, którzy wspierani są przez swoich franczyzodawców.

*W przypadku otwierania ogródka letniego w restauracji należącej do Sieci gastronomicznej, bardzo ważne jest utrzymanie jednolitego standardu we wszystkich lokalach. Chętnie pomagamy naszym franczyzobiorcom podczas procesu uzyskiwania niezbędnych dokumentów. Towarzyszymy im na każdym etapie prowadzenia działalności, także podczas uruchomienia ogródków. Z doświadczenia wiem, że największe trudności mają przedsiębiorcy, którzy otwierają ogródek po raz pierwszy, dlatego wspieramy ich działania, pomagamy w procedurach administracyjnych i logistycznych – dodaje Magdalena Piróg.*

Otwarcie ogródka gastronomicznego jest świetnym rozwiązaniem dla właścicieli, którzy mają miejsce na jego uruchomienie oraz atrakcyjną lokalizację. Należy przy tym pamiętać, że może on przynieść wymierne korzyści, ale także spowodować straty, jeśli decyzja o jego otwarciu będzie nieprzemyślana i nieprzystosowana do realiów.

---

**Da Grasso Sp. z o.o.**

**Siedziba:**

ul. Wolności 61  
95-070 Aleksandrów Łódzki

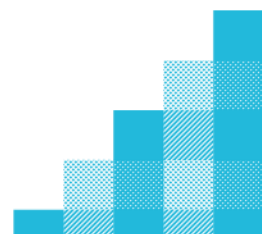
**Biuro:**

ul. Gen. L. Żeligowskiego 8/10 bud. "A", IV piętro  
90-753 Łódź  
Tel: 042-276-70-60  
Fax: 042-276-70-61

[www.dagrasso.pl](http://www.dagrasso.pl)

[facebook.com/dagrassopizzeria](https://facebook.com/dagrassopizzeria)

[sekretariat@dagrasso.pl](mailto:sekretariat@dagrasso.pl)





\*\*\*

**DA GRASSO SP. Z O.O.** to istniejąca od 2006 roku spółka, zarządzająca siecią pizzerii pod marką Da Grasso z siedzibą w Łodzi. Prezesem Zarządu jest Pani Karolina Rozwandowicz, a funkcję Wiceprezes pełni Pani Magdalena Piróg, która zajmuje się bieżącym zarządzaniem firmy.

Da Grasso administruje największą polską gastronomiczną siecią franczyzową, obejmującą 200 pizzerii w 150 miastach, a jej lokale znajdują się w całej Polsce - zarówno w większych, jak i mniejszych ośrodkach. Firma jest laureatem wielu prestiżowych nagród i wyróżnień m.in. Złoty Laur Konsumenta, Godło Jakość Obsługi i Jakość Roku, Hermes w kategorii sieć restauracyjna oraz Grand Prix Konsumenta.

**Kontakt:**

Grzegorz Ćwiek

[grzegorz.cwiek@procontent.pl](mailto:grzegorz.cwiek@procontent.pl)

tel. 534 998 658

Joanna Sobieska

[joanna.sobieska@procontent.pl](mailto:joanna.sobieska@procontent.pl)

tel. 883 226 220

---

**Da Grasso Sp. z o.o.**

**Siedziba:**

ul. Wolności 61  
95-070 Aleksandrów Łódzki

**Biuro:**

ul. Gen. L. Żeligowskiego 8/10 bud. "A", IV piętro  
90-753 Łódź  
Tel: 042-276-70-60  
Fax: 042-276-70-61

[www.dagrasso.pl](http://www.dagrasso.pl)

[facebook.com/dagrassopizzeria](https://facebook.com/dagrassopizzeria)

[sekretariat@dagrasso.pl](mailto:sekretariat@dagrasso.pl)