



Jak stworzyć ogródek gastronomiczny? Doradzamy krok po kroku!

data aktualizacji: 2025.02.14



Ogródki restauracyjne na dobre wpisały się do miejskiego krajobrazu. Są one szczególnie popularne zwłaszcza latem, gdzie głównie na rynkach i w okolicznych uliczkach zajmują je klienci - zarówno ci miejscowi, jak i turyści z różnych stron Polski, a nawet całego świata. Ogródki gastronomiczne to dodatkowe miejsca dla gości, co pozwala na większe zyski restauracji. Dzięki stworzeniu atrakcyjnego, klimatycznego oraz przytulnego restauracyjnego ogródka, o wiele łatwiej jest przyciągnąć potencjalnego klienta. Jak jednak stworzyć tego typu przestrzeń? Zanim rozpoczniemy planowanie, bardzo ważne jest spełnienie wszystkich wymogów prawnych. W przypadku gdy do lokalu przylega dodatkowa powierzchnia terenu, sprawa jest dość prosta - wystarczy poprosić zarządcę o stosowną zgodę na zorganizowanie ogródka. Nieco inaczej jest w przypadku chęci zorganizowania ogródka na fragmencie chodnika czy rynku. Wtedy należy uzyskać zezwolenie z urzędu miasta i od zarządcy drogi. Spełnienie wszystkich wymagań to sygnał, że czas zabrać się za projektowanie.

Projektowanie ogródka gastronomicznego. Na co zwrócić szczególną uwagę?

Jednym z najistotniejszych aspektów każdego ogródka gastronomicznego są meble – to właśnie one wpływają na estetykę oraz funkcjonalność przestrzeni; **determinują poczucie komfortu gości**, a przy tym są w stanie stworzyć naprawdę przyjazny klimat, sprzyjający dłuższym posiedzeniom. Można śmiało stwierdzić, że meble są niczym innym jak centralnym elementem wyposażenia każdego ogródka gastronomicznego; decydują o jego trwałości i praktyczności, co jest naprawdę ważne w polskich realiach. Pogoda w naszym kraju jest dość zmienna, a poszczególne elementy ogródka (w tym także meble) będą musiały to przetrwać. Kluczowy jest więc **odpowiedni dobór materiałów**; powinny być one odporne na wilgoć, często zmieniające się temperatury, a także promieniowanie UV. Podobnych właściwości oczekuje się od płotków, jakie często stosuje się w celu **wydzielenia przestrzeni ogrodowej**. Przykładowo, w **Omega System** tworzy się je między innymi z profili aluminiowych, zaś do wypełnienia stosuje się materiały takie jak płyty kompozytowe, szkło, blachę perforowaną czy płyty z tworzyw sztucznych. Więcej o płotkach restauracyjnych (i nie tylko) można dowiedzieć się na stronie www.scianki.info.pl. Jeżeli jednak chodzi o meble, w ostatnich latach sporą popularnością cieszą się meble z rattanu, które doskonale odnajdują się zwłaszcza w restauracjach utrzymanych w stylu rustykalnym.

Estetyka oraz funkcjonalność to jedno; równie ważnym aspektem projektowania ogródka gastronomicznego jest rozmieszczenie stolików. Musi być ono zaplanowane wyjątkowo strategicznie, zarówno pod kątem obsługi klienta jak i komfortu gości. Oprócz stolików i krzeseł, stanowiących oczywiste wyposażenie, dobrze jest zaplanować umieszczenie w ogródku kilku innych przydatnych elementów, jak **parasole czy ruchome konstrukcje dachowe** – to właśnie one umożliwią obsługę klientów niezależnie od kaprysów pogody. Pozostaje jednak pytanie: czy taka inwestycja jest w ogóle opłacalna? Odpowiadamy!

Urządzenie ogródka gastronomicznego - fanaberia czy realna korzyść dla biznesu?

Popularność ogródków gastronomicznych nie wynika wyłącznie z tego, że stanowią one ciekawy dodatek; przede wszystkim stanowią one sprawdzony wabik na klientów. I chociaż koszty związane z dzierżawą i aranżacją ogródka gastronomicznego mogą znacznie się od siebie różnić, w większości przypadków **potencjalne przychody, jakie może przynieść dodatkowe miejsce sprzedaży, mogą okazać się kilkukrotnie wyższe niż miesięczne koszty dzierżawy terenu**. W skali miesiąca taki ogródek może zarobić dodatkowe kilka, a nawet kilkanaście tysięcy złotych dla restauracji! Już od kilku dobrych lat można zaobserwować, że wraz z polepszeniem się pogody, coraz więcej osób chętniej korzysta z możliwości jedzenia na zewnątrz niż w lokalu. Dlatego **warto zainwestować w ogródek gastronomiczny**, zwłaszcza gdy sam lokal znajduje się w naprawdę atrakcyjnej okolicy – blisko wody, lasu, parku czy plaży.

Artykuł sponsorowany.

Źródło: <https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/77352-jak-stworzyc-ogrodek-gastronomiczny-doradzamy-krok-po-kroku>