

**Ogródki
kawiarniane
w zabytkowym
otoczeniu**

Ogródki kawiarniane w zabytkowym otoczeniu

PORADNIK DLA WŁAŚCICIELI

Roman Marcinek



Narodowy Instytut Konserwacji Zabytków
Warszawa 2024

Spis treści

Wstęp 7

1 Wzorce 31

2 Przepisy ogólne 59

3 Wymogi konserwatorskie 77

4 Aranżacja ogródków 87

Podstawowa literatura 103

*Kawiarnia to spotkanie, którego się sobie
nie wyznacza, ale na które się przychodzi!*

Fritz, w latach belle époque płatniczy
w wiedeńskiej Café Museum

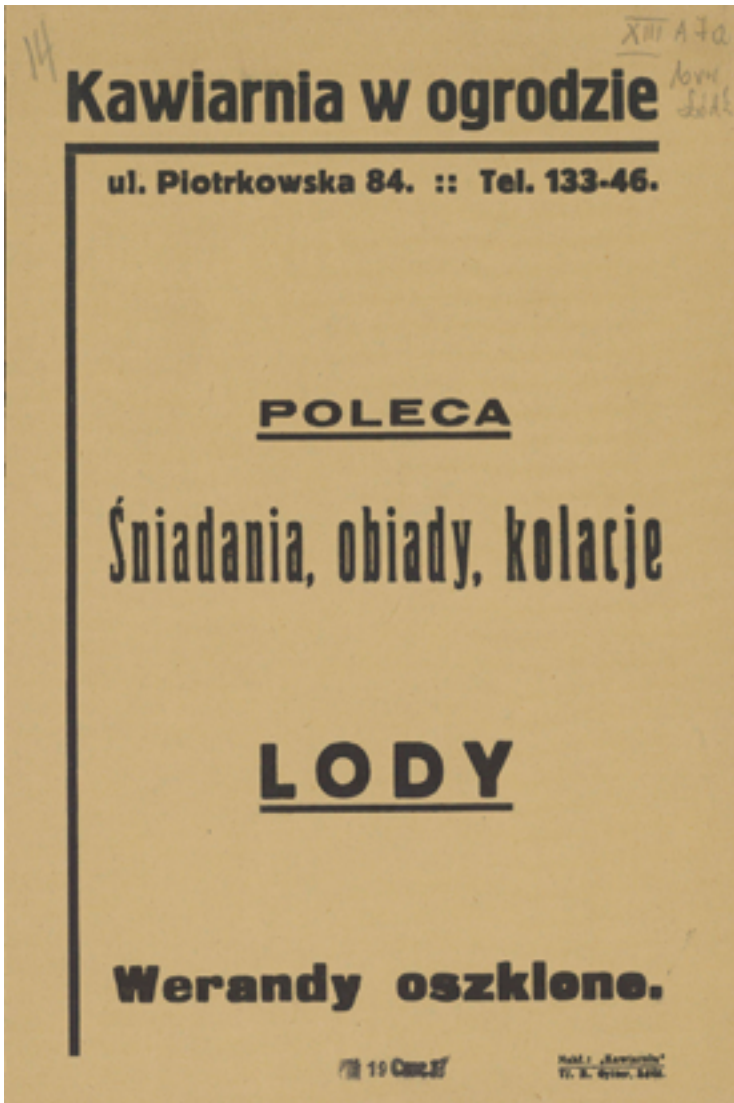
Wstęp

Jedzenie na świeżym powietrzu cieszy się uznaniem Polaków. Polubiliśmy taką formę posiłku, a zmiany klimatyczne jeszcze nas w tym utwierdzają. Można podzielić ją na trzy główne nurty.

Pierwszy to rodzinno-przyjacielski piknik na łonie przyrody, w parku, na działce, w lesie czy we własnym ogrodzie, na który przygotowuje się w domu frykasy, zimne napoje, alkohol. I wersja tego spotkania niemal narodowa – grill. Z badań marki Winiary dotyczących Pomorza Zachodniego wynika, że aż 85% mieszkańców tego regionu pod chmurką najchętniej jada podczas grillowania¹. Dane te oddają sytuację w całym kraju.

Kolejny nurt to szybko rozwijający się street food w jego najprostszej, żeby nie powiedzieć najprymitywniejszej formie. Z badania „Polska na Talerzu 2015”² wynikało, że lokale tego typu obsługiwały połowę osób stołujących się poza domem. Na popularności zyskiwały zwłaszcza food trucki. Wzrost znaczenia ulicznych sprzedawców zastopowały epidemia covidu i lockdown. Ludzie rzadziej wychodzili na ulicę, nastąpiła złota era cateringu. Według raportu

- 1 Raport „Sezon grillowy 2016” przygotowany przez firmę Dan Cake na podstawie badania TNS Polska wykazał, że dla Polaków grill to okazja do spotkania z przyjaciółmi czy rodziną, spędzenia czasu na łonie natury. Na ruszt najczęściej trafiają: kiełbasa (wybiera ją 30% z nas), karkówka (24%) i kaszanka (13%) <https://tinyurl.com/52kw4ycd> [dostęp 22.03.2024].
- 2 „Polska na Talerzu 2022”, raport firmy Makro Polska na temat rynku HoReCa; <https://tinyurl.com/5bpp4ydj> [dostęp 22.03.2024].



z 2022 roku street food odzyskuje wigor. Kosztem tradycyjnych lokali, dla których zagrożeniem są rosnące koszty energii, inflacja i ubożenie społeczeństwa. Fast foody sieciowe idą łeb w łeb z niesieciowymi, kebab stał się sztandarowym daniem miejskich blokowisk. Stanowi 18% zamawianych dań i przegrywa tylko z pizzą (31%) oraz hamburgerami (24%). To zjawisko ma coraz większy wpływ



Biesiada w ogrodowej
altanie, XVIII w.

na estetykę miast, zwłaszcza ich zabytkowych części, i wymaga odrębnej analizy.

Trzeci nurt jest najstarszy, najsilniej zakorzeniony i jemu chcemy poświęcić tę broszurę. Ogródki gastronomiczne, w których łączymy przyjemność konsumpcji z możliwością spędzenia czasu na świeżym powietrzu, mają niemal 200-letnią, w większości zapomnianą tradycję. I stale rosnącą rzeszę miłośników. Pierwotnie lokowane daleko od smrodliwych centrów miast, z czasem trafiły na najelegantsze ulice i place. Dziś mnożą się wszędzie, nie tylko przy deptakach, lecz także na obrzeżach skwerów, przy przystankach autobusowych, ruchliwych ulicach, w podworcach kamienic. Wydawać się może, że podążamy tropem krajów śródziemnomorskich, w których jedzenie w lokalu uchodzi za dziwactwo (chyba że dziwnym trafem pada). Polacy wyjeżdżający masowo na wakacje do Włoch, nad Adriatyk czy na wyspy greckie poznali przyjemność,

jaką dają posiłki pod gołym niebem, możliwość obserwowania życia ulicy. I zapragnęli tego w Polsce.

Oczywiście ogródek ogródkowi nierówny. Rozstrzygające znaczenie mają jego lokalizacja, widok, który oferuje w pakiecie (bo już nie w gratisie), dopiero dalej wygoda mebli, poziom obsługi, jakość dań i napojów. Gdy stołujemy się na świeżym powietrzu, łatwiej się relaksujemy, jedzenie lepiej smakuje, akceptujemy wyższe ceny. I nie trzeba nam wystawnego posiłku.

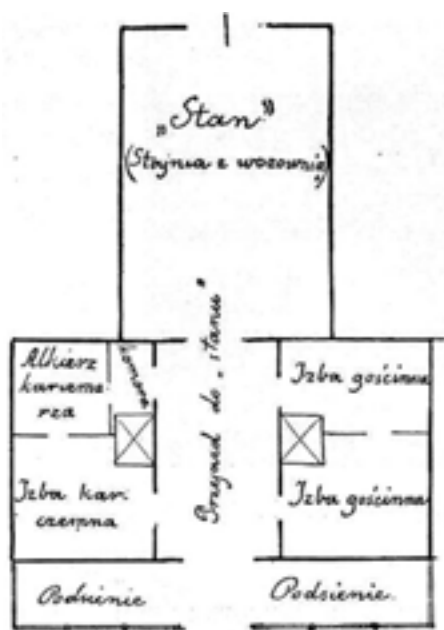
Jedzenie poza domem było przez długi czas domeną podróżnych oraz biedaków. Ale w dawnej Polsce podróżnych było niewiele. Prócz kupców, których zawód zmuszał do peregrynacji, i szlachty, udającej się na sejmiki, kontrakty czy posiedzenia sądów, mało kto opuszczał najbliższą okolicę. Podróż z jednego krańca Rzeczypospolitej na drugi, np. z Gdańska do Kijowa, trwała miesiąc. I to przy dobrej pogodzie. Dopiero w XIX wieku zaczęto budować drogi bite (o twardej nawierzchni), obsadzone drzewami.



Kazimierz Żwan,
Karczma, lata 20. XIX w.



Karczma w Podludowie, ok. 1915 r.



W zajazdach przy ważniejszych traktach, tzw. gościńcach, oraz gospodach miejskich podróżni mogli liczyć na posiłki i nocleg, a także obrok dla koni, mieli też możliwość bezpiecznie przechować bryki, fury i kolasy.

Na ziemiach polskich wykształciły się dwa typy zajazdów. Na wschód od Wisły dominowały budowane tak, by rzut przypominał literę T, a karczma była ustawiona do drogi szerokim frontem. Przez jej środek biegł przejazd do tzw. stanu (stajni i wozowni). Po obydwu stronach sieni znajdowały się izby karczemne i alkierze dla nocujących. W drugim typie zajazdów stan był przedłużeniem budynku³.

Rysunki z tomu III *Encyklopedii staropolskiej* Zygmunta Glogera, wydanej w 1909 r.

3 Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska*, Kraków 1909, t. III, s. 47–49.

Fasadę karczmy zdobiło obszerne podsienie, z daszkiem wspartym na słupach lub filarach, zwykle służące za miejsce schronienia najbiedniejszych podróżnych. Miejsca na zewnątrz nie uważano bowiem za godne. Stąd liczne opisy wyrzucania gości z karczmy, w chwili kiedy przed jej front zajeżdżał ktoś znaczny, dla kogo warto było opróżnić główną izbę. Najczęściej zresztą nie trzeba było nawet nikogo wyrzucać – wszyscy wychodzili chciwi widowiska, rozproszenia nieustannej nudy wiszącej nad prowincją. Wtedy podsienie stawało się lożą, z której komentowano strój przybysza, kufry, konie, uprzęż.

Z czasem przydrożne karczmy przekształciły się w austerie (jeśli oferowały nocleg o wyższym standardzie) i stacje pocztowe (jeśli oferowały możliwość zmiany koni cugowych). Rozwój szlaków kolejowych zachwiał ich pozycją. W wielu popularnych ośrodkach zostały wyparte przez ekskluzywne bufety, hotele i miejskie lokale gastronomiczne. W XIX wieku do najelegantszych miejsc w każdym mieście zaliczano restauracje dworcowe, godne reprezentacyjnych gmachów dworcowych⁴.

Ważnym elementem architektury karczem wiejskich, które – z reguły prymitywne i niewygodne – różniły się od chłopskich chat jedynie wielkością, było podsienie. Obecne już we wczesnym średniowieczu, co potwierdzają źródła, karczmy przez stulecia były miejscem wyszynku alkoholu, lokalnym sklepem, miejscem zabaw i zebrań; tutaj odbywały się uroczystości rodzinne, posiedzenia sądów i rad wiejskich. Były wreszcie miejscem zabaw, tańców przy akompaniamencie muzyki, mniej lub bardziej jawnej prostytucji i hazardu⁵. Ich liczba szybko rosła za sprawą kolonizacji na prawie niemieckim, nadania prawa ich posiadania sołtysom (na wsi) lub wójtom (w miastach). Badacze twierdzą, że w XVI–XVII wieku karczma była niemal w każdej wsi. Najchętniej budowano je w sąsiedztwie kościoła i placu targowego (część była czynna tylko w święta i dni targowe), a kiedy tej pożądanej lokalizacji brakło,

4 R. Stankiewicz, E. Wieczorek, *Kolej Transwersalna przez Galicję*, Rybnik 2009, *passim*.

5 B. Baranowski, *Polska karczma, restauracja, kawiarnia*, Wrocław 1979, s. 32–37.



Cukiernia dla pań
w przemyskim hotelu
Hiberna, koniec XIX w.

stawiano przybytek na granicy włości, by zachęcić do wydawania oszczędności także cudzych poddanych. Karczma wiejska (de facto dworska) nastawiona była na lokalnego odbiorcę, co wynikało niemal wprost z prawa propinacji. Właściciele dóbr ziemskich mieli prawo warzyć piwo, pędzić okowitę (wódkę) oraz sycić miody pitne, po to by sprzedawać je swoim poddanym. Szlachta zwykle powierzała produkcję i wyszynk żydowskim dzierżawcom (arendarzom). Chłopi krzywili się na ceny trunków, niechęć obracając nie tyle przeciw dworowi, ile prowadzącym karczmy. Wiek XIX przyniósł stopniowe zniesienie propinacji. Nastąpił radykalny odpływ klienteli do małomiasteczkowych szynków uważanych za lokale bardziej atrakcyjne i nastawionych na sprzedaż różnorodnego, ale zawsze mocnego alkoholu.

Duże miasta poszły odrębną drogą. Ich domeną były winiarnie, bo i trunek przeznaczony był dla wybredniejszych gardoł. W średniowieczu handel nim był dość ograniczony. Rzeczywiste upowszechnienie wina to XVI wiek. Nie każdy skład wina prowadził winiarnię,



Austeria na Rynku
w Sławkowie, początek
XX w.

nie każda winiarnia sprzedawała towar sprowadzany osobiście z za Karpat. Czasem właściciel musiał, zadowolając się mniejszym zyskiem, zaopatrywać się na miejscu, u lokalnych potentatów.

Początkowo winiarnie lokowano w bramach wjazdnych mieszczkańskich kamienic. Nad wejściem mocowano płócienny dach, stawiano pod nim wąskie stoły, przy nich ławy. Gdy goście wyjątkowo dopisali, rozstawiano namiot, w którym umieszczano dwa, trzy antałki najpopularniejszej odmiany trunku. Z czasem, kiedy popularność wina w Polsce spadła, winiarnie przeniosły się do piwnic, gdzie koneserzy opróżniali kielichy, siedząc wśród omszałych beczek. Na większą skalę winiarnie w ogrodach próbowano otwierać w Galicji w XIX wieku. Austriaccy oficerowie i urzędnicy nawet na krańcach monarchii chcieli mieć namiastkę Wiednia. W miastach garnizonowych i ośrodkach administracyjnych uruchamiano kopie wiedeńskich Heurigen, winiarnie z przywilejem wyszynku młodego wina⁶. Oznaczano je gałązką sosny lub tabliczką z napisem „Ausgesteckt”⁷, wabiono gości jadłem i tradycyjną Schrammelmusik. Obyczaj biesiadowania pod gołym niebem ze szklanką wina w dłoni skończył się wraz z dynastią Habsburgów.

6 Nazwa pochodzi od słowa *heurig* oznaczającego „tegoroczny”.

7 „Otwarte” w dialekcie wiedeńskim.

W XVIII wieku piwiarnie, winiarnie i miodosytnie zyskały nowomodną konkurencję – kawiarnie, później herbaciarnie, lodziarnie, cukiernie. W XIX stuleciu rozwinęły się restauracje i ich lustrzane odbicie – garkuchnie dla biedoty.

Popularność kawy jest krótsza niż miłość do wina, ale i tak jej tradycja imponuje. Zwyczaj spożywania gorzkiego, aromatycznego napoju narodził się w Afryce, najpewniej w Abisynii. W Europie rozprzestrzenił się w XVII wieku. Jan Andrzej Morsztyn w roku 1670 pisał:

W Malcieśmy, pomnę, kosztowali kawy,
Trunku dla baszów, Murata, Mustafy
I co jest Turków, ale tak szkaradny
Napój, jak brzydka trucizna i jady,
Co żadnej śliny nie puszcza na zęby,
Niech chrześcijańskiej nie plugawi gęby!

Pierwsza europejska kawiarnia powstała w Londynie, w połowie XVII stulecia. Lokale oferujące intrygujący napój, który pobudzał umysł, ale nie wywoływał agresji, błyskawicznie zrobiły karierę. Stały się miejscem debat, można w nich było odbyć spotkanie w interesach, odebrać pocztę (zwłaszcza w miastach portowych).

Filizanka ze spodkiem
Korzec, wytworzona
w Manufakturze
Porcelany i Fajansu,
ok. 1820 r.



W Polsce napój nie znalazł początkowo wielu amatorów (choć byli między nimi Jan III Sobieski i Bogdan Chmielnicki). Sprawdzana przez Mołdawię z Turcji kawa była towarem luksusowym⁸. W XVIII wieku zaczęto ją pić powszechniej, odkąd została uznana za remedium na kaca. W epoce oświecenia kawa stała się napojem elit. Polubiono ją w wersji ze śmietanką, mocno osłodzoną.

Pierwszą publiczną kawiarnię (kafehauz) otwarto w Warszawie przy Ogrodzie Saskim wiosną 1724 roku. Była własnością niejakiego Meyerhofera, dworzanina Augusta II Mocnego. Wprawdzie podobny przybytek działał w Gdańsku już dobre ćwierć wieku wcześniej, ale w naszej tradycji pierwszeństwo przyznano Warszawie. Jesienią tego samego roku ruszył przy Rynku Starego Miasta lokal Henryka Duwała, a za nim kolejne. Popularnością cieszyła się kawiarnia Pod Żółtym Orłem, prowadzona przez siedem siostr. Meyerhofer zbankrutował szybko, ale spadkobiercom Duwała udało się przetrwać do lat 70. XVIII wieku. W 1792 roku działało w Warszawie sto jeden kawiarni⁹.

W drugiej połowie XVIII wieku powstała pierwsza kawiarnia w ogrodzie, usytuowana dość daleko za miastem, tzw. Wiejska Kawa (przy dzisiejszej ulicy Wiejskiej, mniej więcej tam, gdzie stoi gmach Sejmu)¹⁰. Gerard Maurycy Witowski w felietonach „Gazety Warszawskiej” pisał:

Lokal ten mieścił się w drewnianym domku na wzór dworców szlacheckich i funkcjonował ciesząc się wielką popularnością, szczególnie w zimowe popołudnia i wieczory [...]. Siedem doświetlonych wielkimi, ukwieconymi oknami sal mieściło kilkadziesiąt stolików, kanap i krzesel, klatki z ptakami i stary klawikord¹¹.

8 K. Girtler, *Opowiadania*, Kraków 1971, t. 1, s. 303; J. Wawel Louis, *Urywki z dziejów życia i mieszkańców Krakowa*, Kraków 1977, s. 221.

9 H. Widacka, *Karczma polska*, <https://tinyurl.com/yc8n5bnb> [dostęp 22.03.2024].

10 F. Galiński, *Gawędy o Warszawie*. Warszawa 1939, s. 96.

11 A. Kalinowska, *Kawiarnie warszawskie sprzed dwustu lat*, <https://tinyurl.com/ydkp3h2k> [dostęp 22.03.2024].

Der Gefelichte hat die Ehre dem hohen Adel, löbl. Militär und geehrten Publikum
hiermit bekannt zu machen, daß er in Kremberg ein

neues Kaffehaus

in der Ballgasse,
im Kubicki'schen Hause No. 289,
errichtet, eingerichtet und am 30. Juni eröffnet habe.

Indem ich meine Unternehmung dem hohen Adel, löbl. Militär
und geehrten Publikum ergebenst empfehle, versichere ich hiermit,
nichts unterlassen zu haben, um meine Gäste bestens zu befriedi-
gen, und gestützt auf meine vieljährigen Erfahrungen, habe
ich nicht nur für Eleganz und Bequemlichkeit, sondern auch für

eine reiche Auswahl von in- und ausländischen Geträgen,
vorzügliche warme und kalte Getränke,
Erfrischungen, Badewerk,

in- und ausländische Liqueure
und insbesondere für die aufmerksamste Bedienung Sorge getragen.

Zur größtvermögl. Bequemlichkeit habe ich ein monatliches Abonnement für ein
Viertel Kaffee eingerichtet, welches 3 R. 4. 20. beträgt.

Es empfiehlt sich dem gerügten Wohlwollen und hilft um jährlichen Zubruch

Silvester Turski,
Kaffeehaus

Podziękuję za zaszczyt dościsłe siołojem wysokiłm Stanom, świetnej Wojskowości i szanownej
Publiczności, że zabrał i urządził we Lwowie

n o w ą kawiarnię

przy ulicy wałowej,
w kamienicy Kubickiego No. 289,
która dnia 30. Czerwca 1860 otworzył

Polecając uniżenie moje przedsiębiorstwo łaskawym wzglę-
dom wysokich Stanów, świetnej Wojskowości i szanownej
Publiczności, zapewniam oraz, iż wszelkiego dołożyłem stara-
nia ażeby moich P. P. gości ze wszęch miar zadowołać, a
oparty na moje wielo-letnie w tej mierze doświadczenia, po-
staralem się nie tylko o wytowność i dogodność, lecz także o
wyborną czytelnie, złożoną z krajowych i zagranicznych dzienników,
doskonale napoje ciepłe i zimne,

chłodniki i ciasta,
krajowe i zagraniczne likiery,

przytem dołoży wszelkich starań o najpilniejszą usługę.
Dla większej dogodności ustanowiłem abonament miesięczny za pracę kawy,
wynoszący 3 zł. w. a.

Zyczliwoci przychylniej poleca się i sprasza o łezne zwiedzenie

Sylwester Turski,
Kawiarz

Otwarcie nowej kawiarni było sprawą poważną;
lwowskie obwieszczenie z 1860 r.

Usługiwała osobiście „dobra i pilna gospodyni” z pomocą kilku ładnych dziewcząt, toteż czas oczekiwania na zamówienie niekiedy się wydłużał¹². Franciszek Sobieszczański pisał:

Nie wychodziły też ze zwyczaju zabawy poza miastem, a najbardziej uczęszczaną była wtedy Wiejska Kawa pod nr. 1727 [...]. Jakób Nejbert kupiec warszawski nabył ten grunt i wystawił domek drewniany dotąd będący, a ten w roku 1782 przedany został Wilhelmowi Togno, od którego pani Nejbert trzymając w dzierżawie, założyła kawiarnię pod nazwiskiem Wiejskiej i nadała jej najpomyślniejszy początek. [...] W roku 1791 domek ten z ogrodem przeszedł do rąk p. Karola Draca, a w roku 1810 do dzisiejszego właściciela p. Mikołaja Wronikowskiego, który lubo przybudował sale i oranżerye, urządził 10 pokojów ozdobnych, w dawnym jednak wszystko tak jak było zachowuje stanie i skromne jego ozdoby i sprzęty jednakie, wreszcie i ogródek i pomarańczarnia dla odwiedzających gości, znawców i smakoszków dobrej a prawdziwie wiejskiej kawy. Na koniec wypada nam wspomnieć, iż ogródek przyległy od roku 1770 był zwykle przeznaczony na pojedynki, które jak przypisywano temu miejscu, odbywały się tak szczęśliwie, iż nikt z walczących nie poległ, a zawsze kłótnia ukończyła się zgodą¹³.

Inna kawiarnia z ogródkiem mieściła się za rogatkami wolskimi. W 1790 roku przybyła kolejna, już bliżej miasta, na Nowolipiu. Popularnymi przybytkami były Kawa Królewska naprzeciwko Koszar Ujazdowskich oraz letni salon Bagatela w Alejach Ujazdowskich.

[...] w obszernym, pięknym ogrodzie pełnym atrakcji. Znajdowały się w nim huśtawki, atrakcyjne zabawki i gry dla dzieci i młodzieży, odbywały się też zabawy gimnastyczne, przedstawienia marionetkowe i fajerwerki. Można było podziwiać urokliwy wiejski krajobraz w kierunku Wilanowa.¹⁴

12 F. Galiński, *Gawędy...*, dz. cyt., s. 34–35.

13 B. Baranowski, *Polska karczma...*, dz. cyt. s. 46–47.

14 A. Kalinowska, *Kawiarnie...*, dz. cyt.

Odo Dobrowolski,
W kawiarni, 1912 r.



Kawiarnie były miejscem debat w okresie Sejmu Czteroletniego, dając fundament tradycji łączenia życia politycznego i kawiarnianego. Zasłynęła wówczas kawiarnia Honoratka (tzw. *café-chantant*, tj. z występami muzycznymi) w pałacu Chodkiewiczów przy ul. Miodowej. Lokal Honoraty Cymermanowej działał zaledwie pięć lat, ale osadził się w narodowej tradycji. „W początkach była to tylko kawy filiżanka, ponczyk szklaneczka i cicha gawędka w ukryciu. Te gawędki prowadzili artyści Chopin i Krasiński, ale przede wszystkim spiskowcy listopadowi: Mochnacki, Wysocki i Lelewel”¹⁵. Po upadku powstania listopadowego władze carskie zamknęły to miejsce spotkań radykałów. Życie intelektualne przeniosło się z wolna do redakcji czasopism i prywatnych salonów. W kawiarniach dalej bywano, lecz wobec skali inwigilacji nie dyskutowano już w nich o polityce¹⁶.

W końcu XVIII wieku powstał kafehausz w Krakowie, zaś najstarsza lwowska kawiarnia działała od 1802 roku w kamienicy

15 A. Kraushar, *Miscellanea historyczne*, cyt. za G. Kalinowski, *Pączki i faworki, czyli historia warszawskich cukierni*, <https://tinyurl.com/4apbwa4w> [dostęp: 25.04.2024].

16 B. Baranowski, *Polska karczma...*, dz. cyt., s. 85.

Jan Michalik
Cukiernia Lwowska
Kraków, ul. Floryańska 45

==== Telefon Nr 466 ====

Cukiernia odznaczona za swoje wyroby najwyższymi nagrodami na wystawach świat. i kraj.

Własny wyrób czekolady tabliczkowej, deserowej i zwyczajnej. Czekolada tatrzańska (zakopańska mleczna). Kakao proszkowe. Herbata kakaowa kuracyjna. Wielki wybór Czekoladek deserowych. Pomadki w kilkunastu gatunkach. Marcepaniki. Pierniki na prawdziwym miodzie. Herbatniki piernikowe.

□ □ □ □ □ □ □ □ □

Jako specjalność: Kuracyjny piernik „Grahama”, skutecznie działający przeciw wszelkim dolegliwościom żołądka. Miód lipowy kuracyjny w słoikach. Wielki wybór bombonierek, koszyków, kartonaży, kasetek, atrapow, pudełek, drewnianych, ręcznie malowanych i wyplatanych z pamiątkami Krakowa i okolicy. Osobny pokój dla Pań, sala dla palących, czytelnia zaopatrzona w wielki wybór pism krajowych i zagranicznych. O każdej porze dnia kawa, herbata, czekolada i t. p. napoje.

□ □ □ □ □ □ □ □ □

Cukiernia otwarta od g. 6 rano do 11 w nocy.
Specjalne cenniki darmo i oplatnie.

ESKA



Konkurent
Jamy Michalika
z ul. Floriańskiej 24,
Adam Roszkowski,
zapropował ekstrawagancką aranżację
Cukierni Warszawskiej
z grotą fantastyczną,
wodospadem
i efektami świetlnymi;
zbankrutował

Szolc-Wolfowiczów (Rynek 23). Ale nie ona zyskała uznanie. Gwiazdą pierwszej wielkości była Wiedeńska – pawilon z otwartymi tarasami wzniesiony w 1829 roku obok odwachu i kościoła jezuitckiego, przebudowany w duchu neorenesansu około 1880 roku przez Mateo Brezaniego¹⁷. To legendarne miejsce na towarzyskiej mapie miasta, choć zastrzeżenia w koncesji nakazywały zamykać lokal już o godzinie ósmej, nie wolno było trzymać muzyki ani angażować do bufetu młodych kobiet. Znamca lwowskich lokali pisał o kawiarni Wiedeńskiej:

Jest pojęciem geograficznym, mającym dla Lwowa to znaczenie, jakie ma dla Wiednia Stephansplatz, dla Berlina przecięcie Friedrichstrasse i Unter den Linden, dla Paryża place de l'Opera. To centralny punkt miasta. Serce Lwowa.

17 R. Marcinek, *Lwów. Przewodnik historyczny*, Kraków 1997, s. 110.



Nawet zwycięscy obrońcy miasta, chcący w 1918 roku radykalnie zatrzeć wszelkie ślady austriackiego panowania, nie ośmielili się nakazać zmiany nazwy. Kawiarnia przetrwała także czasy sowieckie. Działa dalej, bo też i Lwów jest wciąż najdalej na wschód wysuniętym bastionem tej szczególnej przestrzeni kawiarnianej, która zaczyna się gdzieś w rejonie Triestu i Kotoru, obejmuje Wiedeń, Budapeszt, Morawy, sięga po Pragę i Kraków.

Kawiarnia Romana
Drobnera w Krakowie,
ok. 1900 r.

Pierwsza letnią kawiarnię – ogródek na rogu ul. Szewskiej i Plant – uruchomił w Krakowie w 1884 roku Władysław Schmidt, cukiernik spod Lwowa¹⁸. Jeśli wierzyć Tadeuszowi Boyowi-Żeleńskiemu, jedno z najmodniejszych i najliczniej odwiedzanych miejsc w Krakowie było nieprawdopodobnie brudne.

Właściciel, jako radny miejski, nie lękał się żadnych przepisów i inspekcji. Kiedy mu ktoś zwracał przyjacielską uwagę, że

18 T. Bednarski, *Na ciastka do Maurizia*, „Echo Krakowa” 1973, nr 98.

jednak warto by oddzielić kuchnię od klozetu i wprowadzić pewne elementarne ulepszenia, odpowiadał spokojnie: „Pełniej nie będzie”, wskazując salę, w której istotnie była głowa przy głowie¹⁹.

Złośliwi powtarzali, że podawana w lokalu kawa była tak okropna, że właściciel musiał zatrudnić młode kelnerki, by odwracały uwagę od jakości naparu²⁰. Wiosną 1890 roku warszawski cukiernik Adam Roszkowski zwrócił się do krakowskiego magistratu o zgodę „na postawienie kiosku (...) na rynku głównym naprzeciw jego cukierni w pierwszej alei drzew, w miejscu między gościńcem i brukiem a chodnikiem asfaltowym do Sukiennic wiodącym”²¹. Niewielki kiosk miał być „żelazny, nakryty płótnem”. Od niego wywodzą się krakowskie, rynkowe ogródki. Józef Mayen pisał w 1934 roku:

Aby zrozumieć, co to jest typowa kawiarnia warszawska, trzeba sobie przede wszystkim uprzytomnić, że do niedawna jeszcze w całej Warszawie w ogóle ani jednej kawiarni nie było. Rola kawiarni, a raczej role ich częściowych namiastek, odgrywały cukiernie, zamykane o stosunkowo wczesnych godzinach wieczornych, nie posiadające niemal żadnych dzienników, nie mające prawa wyszynku alkoholu i nie prowadzące kuchni. Pierwsze i nieliczne dotąd kawiarnie w Warszawie – między nimi „Europejska” – powstały dopiero w ostatnich latach, wzorując się, tak jak kawiarnie całej środkowej Europy, na kawiarniach wiedeńskich. Ale to naśladownictwo, podobnie jak berlińskie imitacje wiedeńskich kawiarni, wypadło dość niefortunnie. Zarówno warszawiacy, jak berlińczycy – jedni i drudzy, zbyt aktywni, by godzinami zatopić się w lekturę pism lub pograć się w zadumę, zbyt goniący za blichtrzem, by móc spędzać dłuższy czas w lokalu, w którym nie urządzenie, lecz atmosfera jest integralną częścią środowiska i zbyt mało sensytywni, by tę atmosferę wytworzyć i odczuć – nie

19 T. Boy-Żeleński, *Znasz-li ten kraj?*, Kraków 1932, s. 235.

20 I. Homola-Skąpska, *Krakowskie cukiernie i kawiarnie w XIX wieku*, Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska 1996. Sectio F, Historia, t. 51, s. 43–61.

21 M. Kozioł, *Roszkowskiego cukierni wszyscy goście są wierni*, „Kraków” nr 27 III 2019.

są bywalcami kawiarnianymi ani z urodzenia, ani z przyzwyczajenia, którego nabrać jeszcze nie zdążyli. Toteż zarówno berlińskie, jak i warszawskie kawiarnie prześcigają się we wspaniałości wnętrz i w znakomitości orkiestr, stanowiących ich główną, jedyną niemal atrakcję²².

W Warszawie tradycję intelektualnego fermentu dźwigała na barkach Ziemiańska, otwarta w 1918 roku przy ul. Mazowieckiej (z filią przy ul. Kredytowej). W okresie międzywojennym była ulubionym miejscem spotkań świata artystycznego i literackiego stolicy (m.in. członków grupy Skamander).

W dawnej Warszawie punktem odniesienia dla innych miast były cukiernie (confiserie). Powstały jako ukłon w stronę dam, które z nieznaną klimatyzacji kawiarni i kasyn wypędały obyczaj, dym cygar (w cukierniach obowiązywał zakaz palenia) i gwar sporów. Dla nich były te nowe świątynie łakomstwa, gniazdka bezpiecznych przyjemności, od których co najwyżej można przytyć. Wymarzone miejsce spotkań z przyjaciółkami, lokale, które opuszczano z łakociami zakupionymi na wynos.

Było to możliwe dzięki zrewolucjonizowaniu produkcji cukru, który na początku XIX wieku stracił pozycję produktu egzotycznego i luksusowego. W 1786 roku Franz Karl Achard z Akademii Berlińskiej opracował schemat produkcji cukru buraczanego na skalę przemysłową²³. W 1802 roku na Śląsku w majątku Konary uruchomiono pierwszą na świecie cukrownię, rafinując cukier z buraka. Smak, dotąd znany nielicznym, stał się dostępny dla każdego²⁴.

W XIX wieku lokale nabierają szyku. Cukierne warszawskie nie ustępują tym w Rzymie, Londynie czy Moskwie. Jan Stanisław Bystron pisał:

22 J. Mayen, *Gawędy o lwowskich kawiarniach*, <https://tinyurl.com/27zf96js> [dostęp: 22.03.2024].

23 I. Homola-Skąpska, *Krakowskie cukierne...*, dz. cyt., s. 43–61.

24 *Cukrownictwo. Podręcznik dla pracujących w cukrowniach i rafineriach*, t. 1, Warszawa 1894, s. 3–5, 28.



Kawiarnia w krakowskiej siedzibie ZPAP, 1939 r.

Józef Rapacki, *W kawiarni – Ziemiańska*, 1926 r.





Cukierni liczono w latach 1831–1863 trzydzieści osiem; w niektórych, wytworniej urządzonych były pokoje do czytania gazet. Najlepszą frekwencją cieszył się Lourse pod kolumnami Teatru Wielkiego, dalej Strasburger (później Lessel), gdzie można było wchodzić także od Ogrodu Saskiego, dalej Semadeni na Nowym Świecie²⁵.

Warszawska
kawiarnia Stanisława
Ostrowskiego (róg
Marszałkowskiej i Złotej),
1913 r.

Cukiernia Maliszewskiego w Krakowie (przez lata pod firmą Taroni), prowadzona na sposób warszawski, przyciągała klientów głównie lodami (podawano je w filiżankach, a podwójne porcje w dużych szklankach) i ciastami pieczonymi według tradycyjnych przepisów z Kongresówki. Duże lody kosztowały złotówkę. Niemala, skoro

25 J. S. Bystroń, *Warszawa*, Warszawa, 1977, s. 232.



Kawiarnia w Dolinie
Szwajcarskiej
w Warszawie, 1895 r.

w innych cukierniach można było dostać za 15 gr kieliszek słodkiej wódki i trzy ciastka, a obiad w restauracji kosztował 2 zł²⁶.

Po wcieleniu Krakowa do monarchii austro-węgierskiej nasilił się napływ urzędników i wojskowych pochodzenia austriackiego i czeskiego. Wraz z nimi przyszła moda na eleganckie kawiarnie na wzór wiedeński, gdzie dla gości dostępne były gazety i bilard²⁷. Oklienta walczyły z nimi tzw. lokale śniadankowe, wśród których prym wiodł zakład Antoniego Hawełki. Na maczankę chadzano na ul. Grodzką do Koscha i Wybirala, na śledzie do Thorny na ul. Krakowską. Stałych klientów miały lokale Pollera, Feilguta czy Wentzla.

26 M. Estreicherówna, *Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848–1863*, Kraków 1968, s. 165.

27 „Czas”, Dodatek miesięczny, 1857, t. 8, s. 794.



Truskawiec. Kawiarnie i cukiernie przestały być domeną dużych miast. Zaroilo się od nich na prowincji



*Stammgast*²⁸ zjawiał się o tej samej porze, zamawiał to samo i prześadywał tak długo, aż przeczytał gazetę lub wypalił kilka papierosów²⁹. W kawiarni załatwiano interesy, nawiązywano kontakty, zawierano znajomości. Jak wspominał Stanisław Przybyszewski, jego znajomy przyprowadził do kawiarni w Sukiennicach Stanisława Wyspiańskiego, „aby nas z sobą zapoznać”³⁰. Były to kontakty niewiążące, na neutralnym gruncie.

Charakterystyczne, że niektóre lokale, choć były porządne i oferowały dobre wyroby po umiarkowanych cenach, szybko upadały, podczas gdy inne, skromne i ciasne, przez długie lata cieszyły się powodzeniem³¹. Zależało to trochę od mody i przypadku, trochę od atmosfery, jaką tworzyli goście i właściciele.

Od początku XX stulecia Warszawa mogła pochwalić się m.in. gmachami filharmonii, politechniki, Towarzystwa Zachęty Sztuk Pięknych czy hotelu Bristol, który nie ustępował elegancją najlepszym obiektom europejskim. W metropolii zaczęto seryjnie otwierać wielkie kawiarnie z bilardem, codzienną prasą i ciastkami sprzedawanymi zza szklanych lad. Krzykiem mody były mleczarnie – skrzyżowanie kawiarni z barem mlecznym, w których serwowano świeże wiejskie produkty z podwarszawskich gospodarstw. Ich dzieje wiążą się z procesem przemiany Warszawy z prowincjonalnej mieściny w metropolię belle époque. Pierwszy tego typu lokal otwarto w Ogrodzie Saskim. Tłumy gromadziły się w Nadświdrzańskiej na rogu Alej Jerozolimskich i Nowego Świata. Miała filie – letnią w arkadach Teatru na Wyspie w Łazienkach i całoroczną przy Brackiej 22³².

Restauracje stosunkowo późno i niechętnie zaczęły serwować posiłki pod gołym niebem³³. Tłumaczono to daleką drogą z kuchni na

28 Niem. stały klient (przyp. red.).

29 M. Estreicherówna, *Życie towarzyskie...*, dz. cyt., s. 166.

30 S. Przybyszewski, *Moi współcześni*, cz. 2, *Wśród swoich*, Warszawa 1930, s. 106.

31 W. Krygowski, *W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą*, Kraków 1980, s. 71.

32 J. Majewski, *W tej mleczarni pito się kefir i rozmawiało o księżkach*, <https://tinyurl.com/225tw4rv> [dostęp: 22.03.2024].

33 B. Baranowski, *Polska karczma...*, dz. cyt., s. 103.

stół, krzepnięciem sosów, złą temperaturą dań etc. Ale i tu wola gości przeważała³⁴.

Kawę współcześnie wielu z nas kojarzy z Włochami. I słusznie, bo porty Italii, zwłaszcza Genua, były bramami, przez które ziarna z Afryki i Arabii płynęły do Europy. Ale włoski model kawiarni – z odseparowaną kasą, w której najpierw uiszcza się rachunek, z zaskakującą różnicą w cenach między barem a stolikiem na zewnątrz – nieszczególnie przyjął się w środkowej Europie. Owszem, wypicie kawy w Café Florian na weneckim pl. św. Marka to szczególnie przyjemność. Bywali w niej m.in. Casanova, Johann Wolfgang von Goethe, Charles Dickens, Friedrich Nietzsche, Ernest Hemingway i Andy Warhol. W XVIII-wiecznych wnętrzach kręcą się słynne filmy, m.in. *Urlop w Wenecji* z Katharine Hepburn. Ale po trzystu latach o mały włos kresu nie przyniosła lokalowi pandemia. Całkowita turystyfikacja miasta zagroziła rzezią biznesu w chwili, kiedy gości zabrakło.

Nie było tego strachu w rzymskiej Caffè Greco. Bywali w niej lord Byron, Goethe, Arthur Schopenhauer, Adam Mickiewicz i Hans Christian Andersen, a w ślad za nimi turyści, ale w głównej mierze miłośnikami kawy wypijanej w mikroskopijnym wnętrzu byli i są rzymianie.

Imponujące kawiarnie mają niemal wszystkie europejskie stolicy. W pamięci zostają budapesztańska New York Café, w turystycznych rankingach zgodnie uważana za najpiękniejszy tego typu lokal na świecie. Konkuruje z nią praska Café Imperial. Niezwykle wrażenie robi kawiarnia hotelu Continental w Oslo, nie tyle imponującą architekturą i hektarami luster, ile rozwieszonymi gęsto na ścianach oryginalnymi pracami Edwarda Muncha, zaprzyjaźnionego z rodziną właścicieli.

34 Z. Leśnodorski, *Wspomnienia i zapiski*, Kraków 1959, s. 17–25.

Wzorce

Działające dziś w Polsce ogródki gastronomiczne wywodzą swój układ z trzech historycznie uformowanych wzorców. Te zaś pokrywają się – jak wiele innych wciąż istniejących podziałów – z dawnymi granicami rozbiorów. A może lepiej użyć czasu przeszłego, bo współcześnie mamy w tym względzie całkowite wymieszanie modeli tożsamościowych i tropów kulturowych. Analiza stylistyczna tradycyjnych układów wskazuje kilka podstawowych cech – prostotę, rytmiczność, wysoką jakość umeblowania – które decydują o przynależności do kawiarnianych stref wpływów.

Gustav Kalhammer,
*Gruss aus dem Café
zum „Fenstergucker”,*
1890 r.

Typ wiedeński

Wiedeńskie kawiarnie (niem. Wiener Kaffeehaus) nie są tylko lokalami gastronomicznymi. To instytucje do tego stopnia związane z dawną stolicą Habsburgów, że w roku 2011 zostały uznane przez UNESCO za niematerialne dziedzictwo kulturowe. Za ich prekursora uważa się naszego rodaka Jerzego Franciszka Kulczyckiego (ok. 1640–1694), tłumacza języka tureckiego i dragomana (pośrednika handlowego), który zapisał się w dziejach jako bohaterki posłaniec z obłąconego latem 1683 roku Wiednia. Bezpośrednio po bitwie miał dostać – wedle tradycji wprost od Jana III Sobieskiego – znalezione w obozie Kara Mustafy worki z ziarnami kawy. Pierwszą kawiarnię otworzył w Domu pod Błękitną Butelką (Domgasse 6). Parzona na sposób wschodni, gorzka i cierpka kawa nie miała początkowo powodzenia. To nadeszło, gdy właściciel zaczął słodzić napar miodem, potem cukrem, a wreszcie dodawać mleka. Do kawy podawał kipiel, ciasteczko w kształcie sierpa, przypominające o zwycięstwie nad Turkami. Po dziś dzień kawa i kruche ciasteczko są w Wiedniu nierozłączne³⁵. Rychło pojawili się naśladowcy (m.in. Ormianin Jan Diodato), a po obradach Kongresu Wiedeńskiego w 1815 roku miasto stało się światową stolicą kawiarni. I kawy. Nad Dunajem napój ten zaprezentował powszechnie lubiane wcielenia: kleiner Schwarzer (wiedeńska wersja espresso), Melange (zbliżony do cappuccino) Einspänner (z bitą śmietaną), Brauner, Kapuziner... Podawane w filiżankach,

Wiedeńska Café
Herrenhof, ok. 1900 r.

35 S. Fałat, *Wspomnienia z dawnego Wiednia*, Warszawa 1939, s. 7–9.



kubeczkach, szklaneczkach, nawet w kieliszkach. W każdej kawiarni jest co najmniej kilkanaście rodzajów – z mlekiem, rumem, likierem, śmietanką, koniakiem...

Wiedeńskie kawiarnie są dostępne dla wszystkich, ale w tych najbardziej szacownych nadal obowiązują staroświeckie zasady, niezmienny zestaw konwenansów³⁶. Kelner obsługuje gości ubrany w czarny garnitur lub smoking. Zna stałych bywalców, ich upodobania i tajemnice. Także każdy *Echte Wiener*³⁷ miał swą ulubioną kawiarnię, a tzw. *Stammgäste* świadczyli o randze lokalu. Pod koniec XIX i na początku XX wieku atmosfera wiedeńskich

36 Ch. Brandstätter, *Das Wiener Kaffeehaus*, Wien 2014, passim.

37 Niem. prawdziwy wiedeńczyk (przyp. red.).



Kazimierz Pomianowski,
*Kawiarniani politycy
warszawscy, 1877 r.*

kawiarni przyciągała osobistości. Sigmundowi Freudowi czy Peterowi Altenbergowi pocztę dostarczano wprost do Café Central (na parterze Palais Fertsel, dawnego budynku giełdy). Jednak o niektórych gościach kawiarnia wolałaby zapomnieć; bywali tu bowiem regularnie m.in. Adolf Hitler, Lew Trocki, Józef Stalin i Josip Broz Tito. Co innego Café Demel na Kohlmarkt, gdzie na sorbet z fiolków przychodziła spacerem z pałacu Hofburg cesarzowa Elżbieta zwana Sisi³⁸.

W lokalach obowiązuje zasada korzystania z szatni. Goście siedzieli zwróceniu ku sobie przy okrągłych, niewielkich stolikach, na których można było postawić jedno pełne wiedeńskie śniadanie. Część stolików była kwadratowa (śniadanie dla dwóch osób), pozwalała m.in. na postawienie pasjansa, rozłożenie płachty porannego dziennika czy dokumentów sądowych. Krzesła były zwykle cztery, co umożliwiało bezproblemowe spotkanie, wspólne wypicie kawy,

38 B. Lillywhite, *London coffee houses. A reference book of coffee houses in the 17, 18. and 19. century*, London 1963, s. 23–24.



Sala do gier; hotel Royal
w Samborze, ok. 1900 r.

koniaku, zjedzenie ciastka. Były również okrągłe stoły przeznaczone dla kilku osób. Józef Mayen pisał:

Czworograniasty lub okrągły kształt stolika jest zaś dla atmosfery kawiarnianej i dla obowiązujących w niej praw socjalnych niestłuchanie doniosły. Gość, zasiadający za czworograniastym stolikiem, anektuje go dla siebie; staje się jego gospodarzem. O kimś, siedzącym przy stoliku okrągłym, niepodobna natomiast powiedzieć, że „zasiadł za stołem”: jego gospodarskie prawa nie uwidoczniają się w sposób dosyć dobitny. A ponieważ okrągły stolik – w przeciwieństwie do stolika czworograniastego, posiadającego pewną, ograniczoną ilość miejsc – jest ponadto nieskończenie pojemny i ponieważ żadne miejsce przy nim nie jest gorsze, mniej wygodne czy mniej dostojne od innego, każdy, kto przy nim zasiada, staje się równouprawniony z jego pierwotnym gospodarzem³⁹.

39 J. Mayen, *Gawędy...*, dz. cyt.

Identycznie ustawiano stoliki na werandach i w ogródkach⁴⁰.

Kawiarnie serwowały głównie dania słodkie (strudel jabłkowy, ciastko rumowe Punschkrappen czy kruchą tartę orzechowo-owo-cową Linzer Torte), choć w karcie mają także np. pikantne kielbaski. Przed rokiem 1918 wiedeńskie torty, strudle i bułki kajzerki schnellzugi dostarczały migiem do najdalszych zakątków monarchii. Słynne lokale jak Café Museum, Sacher, Café Prückel, Hawełka czy Demel miały swoje kopie lub odpowiedniki we wszystkich dużych miastach Austro-Węgier.

Pierwsza kawa była droga, ale można nad nią spędzić pół dnia, czytając gazety, przyjmując gości, grając w bilard i nikt nie rzuci w kierunku klienta krzywego spojrzenia. Samotność była z całym szacunkiem respektowana⁴¹. Do kawy podawano szklanekę zimnej wody, a kiedy pobyt w lokalu się przedłużał, kelner przynosił kolejną szklanekę. To oznaczało, że gość ma prawo się delektować i nie może czuć presji opuszczenia stolika po wypiciu filiżanki kawy.

Kawiarnia wielu Wiedeńczyków służyła jako pokój do pracy, biuro i biblioteka. Prasę dla gości wyłożono po raz pierwszy już w 1720 roku. W Café Central można było przejrzeć nie mniej niż dwadzieścia pięć różnorodnych dzienników. W klasycznych kawiarniach wieczorami odbywały się koncerty muzyki lub odczyty i spotkania literackie⁴². Można było zagrać w szachy czy bilard (sala gier aranżowana był w odrębnym pomieszczeniu), ale karty – jako rozrywka gminu – były niemile widziane. Co innego pasjans.

Kawiarniane meble firmy Bracia Thonet (oraz ich mutacje i niezliczone naśladownictwa) to klasyka klasyki. Królują w europejskich

40 G. Gugitz, *Das Wiener Kaffeehaus. Ein Stück Kultur und Lokalgeschichte*, Wien 1940; D. Kaiser, *Fast ein Volk von Zuckerbäckern?*, Zürich 1985; F. Klein, *Notatnik krakowski*, Kraków 1965, s. 38–43; Z. Leśnodorski, *Wspomnienia...*, dz. cyt., s. 17–32; W. Krygowski, *W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą*, Kraków 1980, s. 69–71, W. Herbaczyński, *W dawnych cukierniach i kawiarniach warszawskich*, Warszawa 1983, s. 112 i nn.

41 H. Spiel, *Vienna's Golden Autumn*, New York 1987, s. 55–57.

42 Tamże.



Wiedeńska Café
Griensteidl, 1896 r.,
litografia barwna



Stanisławów; ogródek
przed restauracją
Konigsfelda, ok. 1906 r.



lokalach od 180 lat. Michael Thonet (1796–1871), niemiecko-austriacki stolarz i pionier przemysłowej produkcji mebli, otworzył własny warsztat w 1819 roku. W latach 30. XIX wieku próbował wykonywać meble z drewna giętego i klejonego. Kiedy zakład w Boppard popadł w długi, Thonet sprzedał go w 1842 roku i z rodziną przeniósł się do Wiednia. Tutaj pracował wraz z synami nad wystrojem wnętrz pałaców Liechtensteinów i Schwarzenberga. Café Daum była pierwszym lokalem, w którym od około roku 1850 znajdowały się wyłącznie krzesła Thoneta. Krzesło numer 4 jest od tamtych czasów klasycznym modelem w wiedeńskich kawiarniach. W 1859 roku Thonet zaprojektował krzesło Konsumstuhl nr 14 (obecnie to model 214). Otrzymał

Krakowska kawiarnia Secesja, ok. 1910 r.



Wiedeńska klasyka

za nie złoty medal na Wystawie Światowej w Paryżu. Zrzucił wówczas słynne krzesło z wieży Eiffla, aby zaprezentować jego wytrzymałość. Restauratorzy cenili odmianę z siedziskiem wykonanym z plecionki rattanowej⁴³. Do dziś wyprodukowano kilkadziesiąt milionów sztuk (produkcja ruszyła w nowej fabryce Gebrüder Thonet w Koryćanach na Morawach; potem otwierano kolejne zakłady w Bystřicy pod Hostynem i Vsetinie) oraz liczne kopie sprzedawane przez konkurentów.

Aby utrzymać niskie ceny, Thonet sprzedawał i dostarczał meble rozłożone na części. W kartonie o objętości metra sześciennego mieściło się 36 krzeseł. Model nr 14, podobnie jak większość pozostałych mebli drewnianych Gebrüder Thonet, wytwarzano z drewna bukowego. Mebel montowano z sześciu elementów drewnianych: nogi tylnej tworzącej oparcie, dwóch nóg przednich, pałąka oparcia, obręczy łączącej nogi oraz obręczy siedziska. Pierwotnie czternastka miała deseczkę siedziskową ze sklejki, w późniejszym czasie doszło siedzisko wyplatane. Do montażu służyły wkręty i śruby. Jedynie nogi przednie osadzano w siedzisku za pomocą tradycyjnych i trwałych czopów. Bracia Thonet oferowali meble w różnych wariantach kolorystycznych, wykończone lakierem lub politurą. Klienci mogli również zamówić plaketkę z nazwą firmy.

Przez lata firma weszła na rynek z dziesiątkami wzorów krzeseł, foteli, stolików, które konkurencja bez namysłu kopiowała. Zastosowany w siedziskach i oparciach rattan to naturalny materiał, do produkcji plecionek stosowany już w starożytnym Egipcie i Rzymie. Używany jest do dzisiaj, z tym że naturalne włókno zastąpił tzw. technorattan, produkowany z wzmocnionego włókna polietylenowego HPDE lub poliuretanu o dużej gęstości, wzorowany na rattanie naturalnym. Wyróżnia się odpornością na warunki atmosferyczne, zwłaszcza promienie UV, jest wodoodporny. Tym, co urzeka w rattanowej plecionce, są subtelna elegancja, plastyczność oraz umiejętność dopasowania się do każdego stylu i epoki. Wiedeńska plecionka współgra z ogródkami i elewacjami

43 Czasochłonność jej wykonania zmusiła przemysł do maszynowego wyrobu mat.



Michael Thonet

zarówno nowoczesnymi, tradycyjnymi, jak i modnymi dziś stylami: industrialnym, boho, minimalistycznym⁴⁴.

W latach 50. XX wieku powodzenie tradycyjnych lokali drastycznie spadło wskutek rosnącej popularności włoskich barów espresso⁴⁵. Kawiarnie zaczęły być postrzegane jako staromodne i wiele z nich zamknięto. W latach 90. XX wieku wydawało się, że startujące

44 Trzeba pamiętać, że rattan naturalny jest materiałem sztywnym i szybko niszczącym – jeśli nie zabezpieczymy odpowiednio mebli i będziemy korzystać z nich na zewnątrz, po roku czy dwóch będą nadawać się do wyrzucenia. Jeśli więc szukamy mebli do ogródka, wersja z technorattanem wydaje się praktyczniejsza.

45 Ch. Wagner, *Das Lexikon der Wiener Küche*, Wien 1996, s. 88.

z Ameryki globalne sieci identycznych lokali z kawą w papierowych kubkach, napojami z dyni i natrętną promocją wielokulturowości stłamszą je zupełnie. Ale nie! Wiedeńczycy – a szerzej mieszkańcy owej mitycznej Mitteleuropa – wytrzymali napór, dalej stawiając na klasyczne smaki i tradycyjne wnętrza. Właściciele kawiarni i restauratorzy dbają o wysoki standard ogródków przy lokalach; preferują rozwiązania minimalistyczne, oszczędne w konstrukcji, ale reprezentacyjne. Emblematyczne cechy wiedeńskiej kawiarni to:

- obsługa przy stolikach,
- krzesła i stoliki firmy Thonet z drewnianymi, rzadziej marmurowymi blatami,
- na ścianach duże lustra, których zadaniem jest optyczne powiększenie lokalu,
- wybór kawy, ciasta i desery przyrządzane na miejscu,
- wybór aktualnych gazet do poczytania,
- muzyka na żywo.

W czasie letnich miesięcy klienci chętnie siadają na zewnątrz w tzw. Schanigarten. Ogródki były i są rozstawiane według niezmiennych zasad, tak by pasowały do historycznej przestrzeni miasta. Nie wszystkie lokale na to się decydują. Przykładowo słynny Demel dopiero od niedawna obsługuje gości nie tylko w historycznym, kipiącym przepychem wnętrzu, lecz także przy stolikach na zewnątrz.

Pionierzy ogródkowego biesiadowania pojawili się w Wiedniu jeszcze w XVIII wieku. W 1728 roku Vinzenz Zandonati dostał pozwolenie na ustawienie namiotu w miejscu spalonego szynku. W 1750 winiarz Johann Jakob Tarone (Taroni) uzyskał zezwolenie na ustawienie stołów i krzeseł przed kawiarnią na rogu Graben i Habsburgergasse, a w 1754 roku także zgodę na rozbicie namiotu. I to miejsce uchodzi za protoplastę wiedeńskiego Schanigarten⁴⁶. Nie jest jasne, od czego pochodzi ta nazwa. Znaczący Wiednia i germaniści toczą w tej sprawie wieloletni spór.

46 H. Hanisch, *Der kleine Trinkkultur- und Getränkeknigge*, Norderstedt 2019, s. 16.

Pierwszym lokalem z prawdziwego zdarzenia, który niedostatek miejsca pod dachem zaczął sobie rekompensować ogródkiem przed wejściem, była Café Mozart, położona koło Albertiny. Przy okazji nastąpiła zmiana obyczajowa. Kobietom dotąd nie wypadało wchodzić do kawiarni, mogły bywać jedynie w cukierni. Teraz – dzięki gościnnemu ogródkowi – mogły po raz pierwszy uczestniczyć w kawiarnianym życiu Wiednia.

Sezon ogródkowy osobiście i uroczyście otwierał burmistrz Wiednia. Zacienione ogródki, czynne do późnej jesieni, to atrakcja, a wnętrza kawiarni w sezonie letnim są niemal puste. Fotele, krzesła czy ławki ustawia się na szerszym chodniku, w pasie parkingowym lub w strefie dla pieszych. Schanigarten stoi zawsze w pobliżu macierzystego lokalu i zwykle jest ograniczony jego szerokością. Niektóre ogrody są oddzielone od otoczenia skrzynkami z kwiatami i średniej wysokości ściankami działowymi; wiele z nich ma parasole, część – markizy. Zwłaszcza na pochyłych powierzchniach i podczas korzystania z pasa parkingowego często podstawą jest osobna platforma. Jednak z reguły żaden z elementów nie jest trwale połączony z podłożem i, poza wyjątkowymi przypadkami, najpóźniej pod koniec sezonu letniego musi być zdemontowany.

Wiedeńscy urzędnicy rozróżniają dwa typy ogródków:

- ogród dla gości na terenie należącym do lokalu,
- ogród dla gości na terenie publicznym.

Ten pierwszy to zespół stołów, krzeseł i parasoli montowanych na cały sezon. Drugi jest codziennie rozkładany i składany⁴⁷. Od 2017 roku testowany jest również – ograniczony – sezon zimowy. W wyniku globalnego ocieplenia wyraźna jest tendencja częstszych cieplejszych zimowych dni, rośnie turystyka, a restauratorzy chcieli, aby meble (postumenty, zestawy do siedzenia, parasole) mogły służyć dłużej. Wraz z wprowadzeniem ogólnego zakazu palenia w zamkniętych restauracjach w Austrii – obowiązuje

47 H. Spiel, *Vienna's Golden Autumn*, New York 1987, s. 55–57.



Ogródek kawiarni
Demel, Wiedeń, 2006 r.

od 1 listopada 2019 roku – palacze coraz częściej wychodzą na zewnątrz. Zimowe ogródki barowe i zewnętrzne miejsca do palenia niekiedy wyposaża się w boczne ścianki łagodzące wiatr, a także chroniące przed opadami atmosferycznymi. Poduszki do siedzenia i koce są często oferowane jako indywidualna izolacja termiczna. Możliwe jest też ogrzewanie za pomocą elektrycznych grzejników lub promienników, chociaż sytuacja prawna różni się w zależności od miasta. Za każdy promiennik w Wiedniu należy zapłacić podatek od użytkowania w wysokości 58,90 euro rocznie (dane za 2023 rok). Od 2018 do 2019 roku liczba wiedeńskich ogródków zimowych wzrosła do 230.

Typ paryski

Paryskie kawiarnie lat 20. nie były liberalne. Nawet na Montparnasse, uważanym za siedlisko wszelkich grzechów głównych i powszednich, kobiety obsługiwano tylko wtedy, kiedy były w towarzystwie mężczyzny. Panie bez nakrycia głowy wypraszano z lokalu. Pozwalano im czasem zostać w ogródku. Ten skonstruowany był inaczej niż wiedeński. Rząd krzeseł, trzcinowych fotelików lub maleńkich kanap (za dużych na jedną osobę, na dwie za małych) ustawiano tyłem do fasady budynku – jak rząd w teatrze. Taki układ eksponował przyziemie budynku, tworząc atrakcyjną jasną przestrzeń wejściową do lokalu. Cechą charakterystyczną była rezygnacja z obudowywania przestrzeni ogródka. Stoliki i krzesła rozstawiano swobodnie wprost na chodniku. Ogrodzenia były sporadyczne, a jeśli już się pojawiały, to bardzo lekkie. Zadaszenia przyjmowały formę prostej markizy. Czasem zastępowano ją rzędem parasoli tworzących regularną linię wzdłuż ulicy⁴⁸. Pod nimi umieszczano małe stoliki o kamiennych blatach.

Od strony chodnika okrągłe taborety (gdyby znajomy przechodził zechciał przysiąść) nie zasłaniają widoku na codzienny spektakl paryskiego bulwaru – kolorowy tłum, charakterystyczne postaci, piękne kobiety i eleganckie limuzyny. Tłum docenia, że ktoś go podziwia, bo kłębi się nieustannie nawet tam, gdzie nie ma nic do załatwienia⁴⁹.

Nie była to wyłącznie cecha Miasta Świateł. Na wschodnim krańcu eleganckiego świata, we Lwowie, zachowywano się podobnie. Głównym punktem zbornym lwowskiej śmietanki towarzyskiej była niedzielna msza święta odprawiana w południe w katedrze łacińskiej⁵⁰. Za to codziennie (od dwunastej do pierwszej po południu oraz wieczorem) odbywano tzw. promenadę – spacer ulicą Karola

48 I. Graboń, *Kawa. Instrukcja obsługi najpopularniejszego napoju na świecie*, Warszawa 2022, s. 30.

49 P. Boissel, *Grand-Hôtel Café de la Paix: deux siècles de vie parisienne*, Paris 2004, s. 116 i nn; M. Caponio, *Guide de l'amateur de café à Paris*, Paris 2015, s. 44–46; H. Hanisch, *Der kleine Trinkkultur-...*, dz. cyt., s. 11.

50 R. Marcinek, *Lwów...*, dz. cyt., s. 118.



Vincent Van Gogh, *Taras kawiarni nocą*, 1888 r.

Ludwika i Akademicką. Latem po południu wypadało bywać także w parku Kilińskiego. Lwowskie rytuały towarzyskie były tak sformalizowane, że nawet autorzy przewodników (np. w 1914 roku) uważali za stosowne odnotować: „prócz promenady, parku, teatru można elegantki lwowskie zastać po południu w cukierniach Zaleskiego i Sotschka, wieczorem w kawiarniach Renaissance, Roma i Warszawa”⁵¹.

51 Tamże, s. 121.



Paryż, ogródek
rozstawiony wprost
na ulicy



Krzeseła i stoliki
tradycyjnie były
spójne kolorystycznie
w obrębie jednego
ogródka. Oświetlenie
było minimalistyczne,
podporządkowane
kompozycji całości

Tarasy paryskich kawiarni wylewają się na ulice, place, do ogródków, na dziedzińce, coraz częściej wdrapują się na zamienione w tarasy dachy kamienic. Są też takie, o których wiedzą tylko wtajemniczeni. Zdarza się, że ogródki wychodzą wprost na wąskie uliczki Montmartre’u. Wówczas, kiedy nadjeżdża autobus wspinający się na wzgórze, goście wstają, a obsługa przesuwa stoliki na moment pod ścianę. Nikomu to nie przeszkadza. Nawet kierowcy łagodnie przekomarzającemu się z kelnerami. Paryskie dzienniki prowadzą stale aktualizowany ranking, oceniając obsługę i estetykę lokali – stoliki i krzeselka, wystrój na zewnątrz, stopień nasłonecznienia i gęstość cienia. Okazuje się, że w centrum metropolii można znaleźć także tarasy wodne, usytuowane na pokładzie barek zacumowanych na Sekwanie, ogródki w miejskich parkach i ogrodach, na dziedzińcach historycznych budowli. Ale numerem jeden zawsze są te z widokiem na ulicę⁵².

Pierwsza francuska kawiarnia powstała pod koniec XVII wieku w Marsylii. Stamtąd publiczny zwyczaj raczenia się trunkiem szybko rozniósł się na cały kraj. Kawiarnie stanowiły alternatywę dla salonów zarezerwowanych dla arystokracji i burżuazji. Najstarszy lokal w Paryżu to Café Procope, założona w 1686 roku przez Sycylijczyka Francesco Procopio, który proponował gościom nie tylko kawę, lecz także sorbety. Kawiarnię odwiedzali m.in.: Robespierre i Danton, George Sand i Fryderyk Chopin.

Wystrój Café de Flore, założonej w 1887 roku na bulwarze Saint-Germain, jednej z najsłynniejszych kawiarni Paryża, utrzymano w stylu art déco. Są tam jasne ściany, czerwone kanapy, duże lustra i drewniane krzesła. Lokal odwiedzali m.in.: Guillaume Apollinaire, Brigitte Bardot, Gérard Philipe, Lew Trocki, Juliette Gréco i Yves Saint Laurent, by przy maleńkich stoliczkach pić kawę, pastis (po tym jak zakazano absyntu) i dyskutować o sztuce. Paryska bohema tym różniła się od wiedeńskiej, że krążyła pomiędzy kawiarniami. Niemal każdy z lokali o długiej tradycji może się pochwalić wizerunkami (z autografem) Paula Verlaine’a, Arthura Rimbauda

52 S. Schreiber, F. Lamaire, *Cafés d’artistes à Paris: Hier et aujourd’hui*, Paris 1998, s. 66.



Paryskie kawiarnie –
życie na chodniku

czy Charlesa Baudelaire'a. Dla artystów kawiarnia była ucieczką z zimnych mieszkań czy pracowni (przyjemniej wydać pieniądze na wino niż na opał), miejscem, w którym błyskotliwa dyskusja mogła zakończyć się zaproszeniem przez przypadkowego dobrodzieja na sutą kolację.

Najstarsze lokale Paryża, które założono jeszcze w XVII i XVIII wieku, funkcjonują w tych samych miejscach do dziś. Przez lata wiele się nie zmieniło, co tworzy ich niezwykłą atmosferę. W Polsce kawiarnie kojarzą się z miejscami, w których można napić się kawy i herbaty, zjeść deser; we Francji dostaniemy w nich lunch. A i kawa przeszła istotną rewolucję. Nad Sekwaną wynaleziono dwuczęściowy dzbanek do parzenia tego napoju, przypominający swoim działaniem współczesne ekspresy ciśnieniowe⁵³.

Wnętrza większości kawiarni – z wyjątkiem tych naprawdę wytwornych – są niezwykle ciasne, goście siedzą bardzo blisko siebie. O intymności mowy nie ma. Nawet wyznanie szeptem musi słyszeć kilka osób.

53 B. Malki-Thouvenel, *Cabarets, cafés et bistrots de Paris*, Paris 1987, s. 119–120.



Louis-Léopold Boilly, *Jeux de dames au café Lamblin au Palais-Royal*, przed 1845 r.



Édouard Vuillard,
*La Pâtisserie – Terrasse
de café la nuit*



Édouard Vuillard,
*La Pâtisserie – Terrasse
de café, la nuit*. Stolik
typu Cafe de Flore –
marmurowy blat na
żelaznym wsporniku to
klasyk. Jest masywny
i wytrzymały, może stać
na zewnątrz przez cały
rok; ilustracja prasowa

Typ monachijski

Monachium zawdzięcza sławę tamtejszej Akademii Sztuk Pięknych, samochodom BMW, klubowi piłkarskiemu i piwom warzonym od średniowiecza w okolicznych klasztorach, a serwowanym w owianych legendą gospodach. Nie dziwi obsługa w ludowych strobach – wkłada je (albo przynajmniej ich elementy) także większość miejscowych gości, „wszechobecne są dysputy w trudnym do zrozumienia bawarskim dialekcie”⁵⁴.

Przy ładnej pogodzie piwoszy przyciągają ogródki piwne, tzw. Biergärten. Ich sformalizowane początki sięgają roku 1553, kiedy książę Albrecht v Wittelsbach wydał dekret, w którym zabronił warzenia piwa w najcieplejszych miesiącach roku. W ówczesnych prymitywnych browarach często wybuchały pożary, latem zdolne zagrozić istnieniu osady czy nawet miasta. Protestów nie było, bo piwowarzy wiedzieli, że fermentacja w niższych temperaturach daje czystszy i lepszy napitek. Chłód był technologicznym wymogiem – piwo łatwo się psuje. Przechowywano je w schładzanych lodem piwnicach. Nad nimi sadzono drzewa o rozłożystych koronach, np. kasztanowce, aby rzucany przez nie cień jeszcze bardziej obniżał temperaturę składów. Browarnicy szybko zauważyli, że w zacienionych miejscach lubią gromadzić się ludzie.

Nie wiadomo, kto wpadł na pomysł, aby teren pod drzewami wysypać żwirem, postawić stoły i ławy, sprzedawać gościom świeże piwo prosto z piwnic. Tak narodził się ogródek piwny, choć starzy Bawarczycy do dziś, gdy mają go na myśli, mówią, że idą „do piwnicy”.

By nie wywołać konfliktu między ogródkami piwnymi i tradycyjnymi gospodami, tym pierwszym wydano zakaz serwowania posiłków. Stąd tradycja, że odwiedzający je goście przynoszą własne jedzenie. Do dziś można po tym rozpoznać ogródki z długą historią.

54 Na ten temat patrz A. Schweiggert, *Ganz Bayern ist ein großer Biergarten. Interessantes und Heiteres rund um eine urbayerische Kultstätte*, Husum 2011.

W XIX wieku technologia produkcji piwa uległa zmianie. Gęstwina liści nie była już niezbędna. Stoliki można było postawić gdziekolwiek, a nad nimi rozpiąć płócienne parasole. Na stołach, obok kufla piwa i twardych precli, pojawiły się białe serdelki Weisswurst, żeberka, golonki, regionalna pasta serowa Obatzda. Moda na piwo warzone sposobem bawarskim oraz na ogródki piwne w drugiej połowie XIX wieku ogarnęła całe Niemcy. Na dodatek pojawia się piwo nasycone dwutlenkiem węgla. Wielką popularność zdobyło na Śląsku, mniejszą w Prusach i na Pomorzu.



Często ogródki piwne rozrastały się o dodatkowe atrakcje, przekształcając w rozległe strefy ludycznej rozrywki. Przykładem może być podwrocławska Rosalienthal na stokach Ślęży. Atrakcjami były: kielbasa z rusztu, gorące parówki, dobrze zaopatrzony bufet, lody. Emocje budziły mało wyszukane rozrywki, jak loteria, łowienie nagród na wędkę, wspinanie się na śliski słup⁵⁵. Po parkowym stawie można było popływać kajakiem lub rowerem wodnym⁵⁶. Tym, co wyróżniało Rosalienthal, były tzw. targi małżeńskie (zwane też Dniem Kawalera), najważniejsze i najwyżej cenione na Śląsku. Część etnografów uważa wygasły dziś zwyczaj za relikw obrzędów pogańskich, choć raczej nie była to kwestia religii, a eugenicznego pragmatyzmu. Wtedy do Rosalienthal zmierzały „karawany piesze, konne i wozowe, a targ trwał wiele dni”.

Inną okazją do nieskrępowanej zabawy, w trakcie której można było nawiązać znajomość z kandydatami do ożenku z odległych stron, był Heiratsmarkt. Tradycja odrodziła się po wojnie francusko-pruskiej 1870–1871, której efektem był m.in. niedobór kawalerów i nadpodaż młodych wdów. Spotykały się tu pary kojarzone

Obsługa w ludowych strojach jest nadal w Bawarii zjawiskiem powszechnym

Max Liebermann,
Ogródek piwny, 1884 r.

55 K. Baedeker, *Mittel- und Nord-Deutschland: Nebst e. Eisenbahn*, Koblenz 1861, t. II, s. 179.

56 Festyny takie organizowano jeszcze po II wojnie światowej, jednak z biegiem lat tradycja słabła.





Ogródek piwny
w Bawarii

Biergarten Flaucher
w Monachium



przez swatki i biura matrymonialne, tłumy samotnych przyjeźdźców szukać partnera na własną rękę. Za pomocą koła fortuny losowano serca z numerami i kojarzono tych bardziej nieśmiałych. Nadzwyczajna liczba chętnych, mocne piwo z browaru Gorkau i bliskość zacisznych ścieżek leśnych sprawiły w końcu, że ok. 1908 roku targi zostały zakazane przez władze jako niemoralne.

Kawiarnie w Niemczech nie wzbudziły takiego entuzjazmu jak w Austrii, nie wytworzyły własnych wzorców. Dobrze przyjęły się w większych ośrodkach, np. w Berlinie, a zwłaszcza w Dreźnie, Weimarze, Lipsku, czyli miastach, którym blisko do habsburskiej Mitteleuropa. Dla wielu był to protest przeciwko zimnym, surowym strukturom wilhelmińskiego społeczeństwa, tęsknota za walcem, błękitnym Dunajem i mitem Franciszka Józefa I.

Ogródki restauracyjne były popularniejsze od kawiarnianych. Duże, szeroko rozstawione stoły zachęcały do rodzinnych biesiad. Zbierali się przy nich członkowie towarzystw śpiewaczych, bractw strzeleckich, ale też zgorzkniali bohaterowie wojenni, którzy tu wylewali swe pretensje do świata⁵⁷. Knuli spiski i marzyli o nowej Rzeszy. Za to Berlin lat dwudziestych XX wieku był i niemiecki, i kosmopolityczny. Rósł w rytm muzyki jazzowej z podejrzanych tingel-tangli i zadymionych *varietés*. Kąśliwa satyra mieszała się z erotyką, a nazwiska Kurta Tucholskiego, Bertolda Brechta czy Waltera Mehringa pamiętane są do dziś⁵⁸. Dopuszczane były występy w ogródkach, ale po pierwsze musiały mieć charakter imprez zamkniętych, po wtóre obowiązywał kategoryczny zakaz występów skąpo odzianych tzw. girls. Z czasem nazistowska machina uniemożliwiła kabaretom działalność. Dziś złoty wiek kabaretu kojarzymy z filmową Sally Bowles, graną przez Lizę Minnelli, i Mistrzem Ceremonii genialnie wykreowanym przez Joela Greya.

Dzisiejsze ogródki mają inne problemy. Z jednej strony frakcja CSU w radzie miasta Monachium sformułowała propozycję

57 B. Bottner, *Bierhauptstadt Berlin*, München 2007, s. 8–9.

58 M. Raupach, *Bierkeller und Biergarten; 600 Tipps – unabhängig recherchiert*, München 2010, s. 7.



Kawiarnia Atlantic
w Katowicach,
przed 1914 r.



Poznańska Grand-Café,
przed 1914 r.

przyznawania nagród dla dziesięciu najpiękniejszych ogródków gastronomicznych w mieście, z drugiej radykalna ÖDP całkowicie odrzuca ogrzewanie takich miejsc ze względu na politykę klimatyczną. W samym Monachium działa obecnie około 650 ogródków gastronomicznych. Dlatego pojawiają się żądania, by tylko odbiorcy zielonej energii elektrycznej mogli korzystać z urządzeń grzejnych.



Poznańska kawiarnia Esplanada, ok. 1918 r.

Przepisy ogólne

Ciepła pora roku przyciąga gości do stolików na świeżym powietrzu. Zdarza się, że możliwość zajęcia miejsca na zewnątrz jest czynnikiem decydującym o wyborze lokalu. Wielu restauratorów myśli więc o własnym ogródku gastronomicznym, który jest przedłużeniem sali konsumpcyjnej na zewnątrz lokalu. Tworzy się go poprzez wydzielenie z ulicy lub innej przestrzeni publicznej strefy, w której klienci lokalu spożywać mogą posiłki i napoje⁵⁹. Ważne jest, aby nie kolidował z ciągami pieszymi i ruchem miejskim. Swoim wyglądem powinien też uzupełniać estetykę przestrzeni miejskiej.

Działalność bez stresu byłaby piękna, ale niestety prawodawcy zadbali, by przedsiębiorca nie czuł się zbyt pewnie. Poza absolutnie podstawowymi wymogami wobec dzierżawców czy właścicieli ogródków gastronomicznych mamy bowiem do czynienia z przepisami odrębnymi w każdej miejscowości. Ich stanowienie to domena samorządu, a ten w kreowaniu zasad jest pomysłowy. **Niniejsze vademecum nie może być w tej sytuacji uniwersalnym przewodnikiem dla przedsiębiorcy, ale raczej zbiorem zasad funkcjonujących w różnych zakątkach kraju oraz dobrych rad wysnutych na podstawie obserwacji tej gałęzi usług.**

Przepisy zachodzą na siebie, pochodzą z różnych ustaw, rozporządzeń i regulacji. Jeśli więc ktoś zamierza otworzyć ogródek gastronomiczny, powinien się pofatygować do odpowiedniego urzędu i przeprowadzić procedurę krok po kroku. To ważne o tyle, że zarządzenie ważne jeszcze w poprzednim sezonie w tym może już być nieaktualne i narazić przedsiębiorcę np. na mandat. Zasady sytuowania ogródków gastronomicznych oraz standardy jakościowe są regulowane przez zarządzenia władz samorządowych i mogą się znacząco różnić w zależności od miejscowości, w której chcemy prowadzić działalność.

59 Przykładem rozwiązanie warszawskie z mapą dostępnych przestrzeni; załącznik graficzny nr 4 do Uchwały nr XC1/2981/2023 Rady Miasta Stołecznego Warszawy z 7 XII 2023.

W niektórych miastach z możliwości ubiegania się o ogródek gastronomiczny wyłączone są lokale prowadzące sprzedaż z okienka, a także te, których funkcjonowanie mogłoby zakłócać zasady współżycia społecznego, np. prowadzące działalność o charakterze erotycznym. Natomiast zasadniczo zawsze, jeśli prowadzisz lokal, a przestrzeń przy nim na to pozwala, możesz się ubiegać o pozwolenie na ogródek gastronomiczny. Ogólne warunki, które musisz spełnić, i dokumenty, którymi musisz się wykazać, to:

- prawo do lokalu, np. prawo własności, umowa najmu,
- decyzja powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej o zatwierdzeniu zakładu gastronomicznego,
- prowadzenie lokalu całorocznego z działalnością wyłącznie gastronomiczną,
- lokal w parterze kamienicy z bezpośrednim wejściem z zewnątrz,
- otwarcie lokalu każdego dnia nie później niż o godz. 12.00.





Ogródek gastronomiczny, podobnie jak lokal, jest miejscem publicznym⁶⁰. Przy jego planowaniu trzeba pamiętać, by był dostosowany do szerokiego grona odbiorców. Uzgodnienia parametrów służą wspólnemu bezpieczeństwu.

Urzędy miast oraz gmin mają na swoich stronach internetowych opis całej lokalnie wymaganej procedury oraz właściwe wnioski o uzgodnienie do pobrania. Wypełniony wniosek o uzgodnienie można złożyć osobiście, przesłać pocztą tradycyjną albo – tam gdzie to możliwe – skorzystać z elektronicznego systemu składania wniosków. Szczegóły na temat trybu składania wniosków (wraz z wykazem załączników) znajdują się na stronach właściwych jednostek samorządowych. Wniosek nie podlega opłacie skarbowej⁶¹.

60 Przestrzeń wspólna, tj. obszar o szczególnym znaczeniu dla zaspokojenia potrzeb mieszkańców, poprawy jakości ich życia i sprzyjający nawiązywaniu kontaktów społecznych ze względu na jego położenie oraz cechy funkcjonalno-przestrzenne.

61 Ustawa z 16 listopada 2006 r. o opłacie skarbowej (t.j. Dz.U. z 2019 r., poz. 1000 z późn. zm.).

Uzgodnienie to dokument określający lokalizację, wygląd ogródka oraz maksymalne granice zajmowanego terenu. Wniosek najlepiej złożyć jesienią roku poprzedzającego otwarcie ogródka, aby w nowym – mając wszystkie wymagane pozwolenia – bez stresu rozpocząć działalność. Czasem jednak wnioski rozpatrywane są tylko na bieżący rok (zależy to od decyzji lokalnych władz samorządowych). Przykładowo Urząd Miasta Gdańska apeluje, by wniosek złożyć odpowiednio wcześniej: przed sezonem wysokim (kwiecień – październik) w lutym danego roku, a przed sezonem niskim (listopad – marzec) – we wrześniu.

Zajęcie terenu

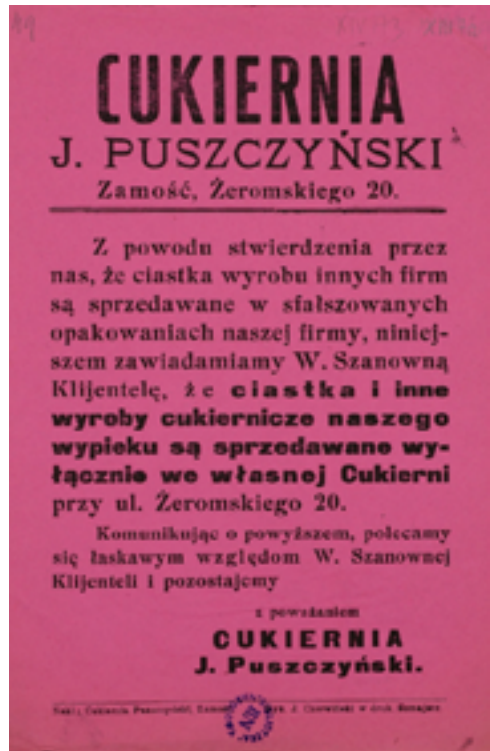
Jeżeli ogródek ma stać poza pasem drogowym, niezależnie od tego, czy są to tereny miejskie, czy też prywatne, wymagana będzie zgoda zarządcy bądź właściciela terenu. Właściciele restauracji z działką przynależącą do budynku mają ułatwioną sprawę, inaczej jednak wygląda sytuacja tych, którzy do stworzenia ogródka chcieliby wykorzystać chodnik bądź deptak, czyli fragment przestrzeni publicznej. W zależności od dostępnego miejsca przed lokalem można ustawić ogródek gastronomiczny:

- przy elewacji⁶² bezpośrednio przed lokalem, na szerokość witryny,
- na chodniku z zachowaniem przejścia o szerokości min. 2 m,
- na miejscach postojowych przed lokalem,
- na jezdni przed lokalem.

Trzeba pamiętać, że nie może on zasłaniać witryn innych działalności. Ale np. w Poznaniu ogródki gastronomiczne i stoiska promocyjne mogą być lokalizowane na szerokości większej niż szerokość lokalu gastronomicznego (jednak nie większej niż lokali sąsiadujących)⁶³. Można się starać o ustawienie tzw. ogródków

62 Zewnętrzna ściana budynku wraz z występującymi na niej elementami architektonicznymi.

63 <https://bip.poznan.pl/bip/sprawy/zezwozenie-na-umieszczenie-w-pasie-drogowym-obiektow-handlowych,1810/> [dostęp: 25.03.2024].



satelitarnych dla lokali pozbawionych możliwości ich lokalizacji bezpośrednio przez wejściem. Ta propozycja umożliwi umieszczenie stolików w pewnym oddaleniu od lokalu, we wskazanych przez restauratorów i zaakceptowanych przez ZDM miejscach, np. na skwerach. Nie jest jednak akceptowana przez wszystkie samorządy. Jeżeli nie masz możliwości umieszczenia ogródka przed swoim lokalem, możesz się ubiegać o ustawienie go w najbliższej okolicy. Jest to dopuszczalne np. w Poznaniu⁶⁴.

UWAGA Ustaw ogródek zgodnie z uzyskanym zezwoleniem! Każde przesunięcie elementów ogródka poza jego

64 Uchwała nr XCIII/1055/III/2002 Rady Miasta Poznania z 9 lipca 2002 r. w sprawie miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego „Obszar Staromiejski w Poznaniu”. Uchwała nr XXXI/207/II/96 Rady Miejskiej Poznania z 16 stycznia 1996 r. w sprawie warunków prowadzenia handlu okrężnego w Poznaniu.

wyznaczone granice może być przeszkodą i zagrożeniem dla użytkowników ulicy – w ten sposób można np. zablokować przejazd służbom ratowniczym! Wszystkie elementy ogródka – szczególnie potykacze, pulpity menu i donice – muszą się znajdować w jego obrębie. Każda planowana zmiana (zajmowanej powierzchni, elementów wyposażenia) wymaga zgody właściciela lub zarządcy terenu.

Zajęcie pasa drogowego

Jeżeli ogródek ma stać w pasie drogi publicznej (krajowej, wojewódzkiej, powiatowej lub gminnej), organem właściwym dla wydania decyzji będzie odpowiednio: GDDKiA, zarząd województwa, zarząd powiatu oraz wójt, burmistrz lub prezydent miasta. Zezwolenie na zajęcie pasa drogowego w celu umieszczenia ogródka gastronomicznego wydawane jest w formie decyzji administracyjnej⁶⁵. Dokumenty, które należy złożyć podczas starań o zalegalizowanie takiego ogródka, to:

- wniosek o zajęcie pasa ruchu drogowego,
- szczegółowy plan sytuacyjny: szkic sytuacyjny / plan ogródka z jego granicami,
- zatwierdzony projekt organizacji ruchu, jeśli ogródek wpływa na ruch pojazdów lub pieszych,
- projekt aranżacji ogródka (wizualizacja bądź fotografia z ubiegłego sezonu), w niektórych miastach z załączoną opinią głównego architekta miasta lub głównego plastyka.

Wymagania odnośnie do tego, co powinien zawierać wniosek oraz jakie załączniki należy złożyć, zawiera rozporządzenie Rady Ministrów.

65 W razie odmowy można się odwołać się od decyzji do samorządowego kolegium odwoławczego.

UWAGA W miastach na prawach powiatu zarządcą wszystkich dróg publicznych, z wyjątkiem dróg krajowych i autostrad, jest prezydent miasta⁶⁶.

Druk formularza wniosku oraz aktualną wysokość stawek samorządy publikują na swoich stronach internetowych⁶⁷. Wniosek będzie rozpatrzony w określonym terminie, więc trzeba go złożyć odpowiednio wcześniej. Przykładowo w przypadku 30-dniowego terminu, by móc rozpocząć działalność 1 kwietnia danego roku, wniosek należy złożyć nie później niż 1 marca.

Opłata naliczana jest w oparciu o powierzchnię, termin działalności ogródka i ustaloną stawkę⁶⁸. Wysokość to iloczyn liczby metrów kwadratowych zajętej powierzchni, stawki opłaty za zajęcie 1 metra kwadratowego oraz liczby dni, przez które będzie działał ogródek. Opłata jest stanowiona uchwałą miasta lub gminy, która ją pobiera. W różnych miastach może mieć różną wysokość, ale nie może przekroczyć ustawowego pułapu⁶⁹.

Po uzyskaniu uzgodnienia składa się kompletnie wypełniony wniosek o wydanie zezwolenia na zajęcie pasa drogowego. Zajęciem chodnika (pasa drogowego) jest nie tylko rozstawienie drewnianego podestu pod ogródek, lecz także rozmieszczenie parasoli – i również za brak zgody na ich wystawienie nakładana jest kara.

66 Przykładowo: Zarządzenie nr 2059/19 Prezydenta Wrocławia z 15 listopada 2019 r. w sprawie zasad postępowania komórek organizacyjnych Urzędu Miejskiego Wrocławia oraz miejskich jednostek organizacyjnych w zakresie organizowania ogródków gastronomicznych na gruntach zarządzanych przez Prezydenta Wrocławia stanowiących własność Gminy Wrocław oraz w pasie drogowym dróg publicznych zarządzanych przez Prezydenta Wrocławia.

67 Np. Gdańsk: <https://gzdiz.gda.pl/zalatw-sprawe,zakladkaGastronomia> [dostęp: 25.03.2024].

68 Decyzja administracyjna będzie zawierała wyliczenie kwoty za zajęcie pasa drogowego wg aktualnych stawek uchwalonych przez samorząd.

69 Opłaty za zajęcie pasa drogowego na cele niezwiązane z potrzebami zarządzania drogami i potrzebami ruchu drogowego ustalane są na podstawie ustawy z 21 marca 1985 r. o drogach publicznych (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 2068 z późn. zm.) oraz § 2 rozporządzenia Rady Ministrów z 1 czerwca 2004 r. w sprawie określenia warunków udzielania zezwoleń za zajęcie pasa drogowego (t.j. Dz.U. z 2016 r. poz. 1264).



Cukiernia Domu
Towarowego Kajetana
Ignatowicza w Poznaniu,
ok. 1911 r.

Należy pamiętać, że istnieją normy, do których trzeba się zastosować. Pozostawiony dla pieszych chodnik powinien mieć szerokość zależną od natężenia ruchu. Minimalny pas, który powinien pozostać do dyspozycji pieszych, wynosi 2 m, a w uzasadnionych przypadkach – 1,5 m. Mniejsza szerokość – do 1 m lub 1,25 m – możliwa jest wyłącznie w czasie przebudowy lub remontu drogi i jedynie wtedy, gdy chodnik przeznaczony jest tylko dla pieszych⁷⁰. Co ważne, żaden z elementów ogródka nie może stać poza uzgodnioną granicą.

70 Art. 4, art. 40 ustawy z 12 marca 1985 r. o drogach publicznych (t.j. Dz.U. z 2015 r. poz. 460). Par. 44 rozporządzenia ministra transportu i gospodarki morskiej z 2 marca 1999 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać drogi publiczne i ich usytuowanie (t.j. Dz.U. z 2016 r. poz. 124).

UWAGA Jeżeli chcesz zająć kawałek jezdni czy też chodnika, wniosek o wydanie zezwolenia musisz **złożyć przed zajęciem pasa drogowego**, nigdy na odwrót. Za zajęcie chodnika lub fragmentu pasa drogowego bez decyzji nakładana jest opłata karna równa dziesięciokrotności opłaty należnej. Jest ona również naliczana za przekroczenie terminu lub zajęcie większej powierzchni niż określone w zezwoleniu.

Dodatkowych zezwoleń wymagają ogródki, które funkcjonują samodzielnie lub które są oddalone od głównego punktu gastronomicznego.

Wymogi sanitarne

Wymogi sanepidu w zakresie prowadzenia ogródków gastronomicznych są takie same jak w przypadku prowadzenia działalności w lokalu, którego ogródek jest tylko dopełnieniem⁷¹. Do wniosku o wydanie zezwolenia na prowadzenie ogródka (a konkretnie zajęcia pasa drogowego) najczęściej wystarczy dołączyć dotychczasową opinię stacji sanitarno-epidemiologicznej – zezwolenie na prowadzenie działalności. Jeżeli wymogi w konkretnym miejscu są inne⁷², trzeba się im podporządkować.

Zarówno lokal, jak i ogródek muszą być regularnie sprzątane. Ściany, podłogi, blaty i drzwi powinny być zmywalne i nienasiąkliwe. Środki czystości powinny być trzymane w osobnym pomieszczeniu, tak samo jak miotły i mopy.

- 71 W Rozporządzeniu Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. nr 129 poz. 844) zawarto wymogi, jakim muszą odpowiadać lokale przeznaczone na działalność gastronomiczną. Otwierając lokal gastronomiczny i poszukując odpowiedniego obiektu do wynajmu, oprócz wspomnianego rozporządzenia trzeba też mieć na uwadze wymogi sanitarne. Reguluje je ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448).
- 72 Niektóre samorządy wymagają, by na 14 dni przed rozpoczęciem działalności ogródka złożyć do państwowego inspektora sanitarnego odrębny wniosek o jego zatwierdzenie i uzupełnienie wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli sanitarnej.

Toalety

Ogródek jest pod tym względem uzależniony od lokalu podstawowego. Nie ma szczegółowych przepisów dotyczących stricte ogródków letnich⁷³. Trzeba posiłkować się przepisami ogólnymi i uzgodnieniami z sanepidem. Prawo to reguluje rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych załącznik II rozdz. I „Ogólne wymagania dot. pomieszczeń żywnościowych” pkt 3:

musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji splekiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością⁷⁴.

Jest to przepis odnoszący się do toalety dla personelu, natomiast nie dla klientów.

Jednak toaleta dla klienta to na pewno atut lokalu i o to upominają się polskie instytucje kontroli sanitarnej. Jeżeli to mały lokal i ze względu na powierzchnię może w nim przebywać maksymalnie dziesięć osób, może być to toaleta koedukacyjna. W innym przypadku trzeba zorganizować osobne toalety dla kobiet i dla mężczyzn i to w następującej proporcji: jedna miska ustępowa na dwadzieścia kobiet i jedna miska ustępowa oraz jeden pisuar na trzydziestu mężczyzn.

Czasowo urządzone ogródki piwne wymagają instalacji odpowiedniej liczby toalet przenośnych. Za ich rozstawienie i serwis odpowiadają wyspecjalizowane firmy. Nie ma konieczności posiadania toalety w przypadku małych lokali gastronomicznych, w których nie jest sprzedawany alkohol.

73 Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 1225). Szczegóły reguluje Główny Inspektorat Sanitarny, ale też Ministerstwo Zdrowia, Ministerstwo Finansów czy Ministerstwo Infrastruktury i Budownictwa.

74 Rozporządzenie WE 852/2004 z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004 r.).



19

AIII A7Q
kon
H-40

Cukiernia A. BLIKLE

	bez miel.	z miel.
Kawa biała	70	95
Kawa czarna	70	95
1/2 kawy czarnej	50	65
Kawa czarna Ekspres	1.20	1.50
Kawa Wiedeńska	1.20	1.50
Kawa Melange	1.20	1.50
Czekolada lub kakao	90	1.10
" mała filiż.	60	65
Herbata	50	65
Lemoniada, ośmiada	80	1.—
Mazgrian	1.10	1.20
Kruszon owocowy	1.40	1.50
Krem	1.—	1.20
" mała filiżanka	65	90
" z owocami	1.60	1.80
" Hiszpański	1.60	1.80
Ciastko lub pączek	25	35
Babka lub kekot	40	45
Herbatniki 10 deka	90	1.10
Biszkopty 5 deka	55	65
Sucharki 5 deka	35	40
Butka	10	10
Masło	10	10

Ceny łącznie z usługą
19. MAJ 1938

Personel

Sprawy pracownicze regulowane są dokładnie tak samo, jak w przypadku klasycznej kawiarni czy innego lokalu gastronomicznego⁷⁵. Najistotniejsze zasady BHP to:

- trzeba zadbać o odpowiedni stan techniczny budynku, powierzchni i pomieszczeń przeznaczonych na lokal,
- pracownik powinien przejść szkolenie BHP,
- pracownik mający kontakt z żywnością musi mieć aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną,

75 Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia; rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz.U. nr 104 poz. 1096).

- pracownicy kuchni w czasie pracy powinni nosić specjalną odzież wierzchnią,
- należy położyć nacisk na bezwzględne przestrzeganie zasad higieny przez pracowników,
- ważne jest używanie czystych narzędzi i sprzętów kuchennych,
- żywność powinna być przechowywana w odpowiednich warunkach⁷⁶.

Przepisy BHP w gastronomii są wymagające, a ich przestrzeganie ciąży zarówno na pracowniku, jak i pracodawcy. Niezależnie od zajmowanego stanowiska łamanie powyższych zasad wiąże się z przewidzianymi w Kodeksie pracy karami. Od momentu wejścia Polski do Unii Europejskiej obowiązuje także międzynarodowy system HACCP. Jego przepisy identyfikują i kontrolują zagrożenia związane z branżą żywieniową oraz gastronomiczną⁷⁷.

Klienci niepełnosprawni

Ważne jest zapewnienie komfortu spożywania posiłków wszystkim klientom i zadbanie o potrzeby osób starszych czy niepełnosprawnych⁷⁸. Można to zrobić przez odpowiednie odstępy pomiędzy stolikami i krzesłami, wybór wygodnych foteli i dostosowanych do dzieci siedzisk. Jeżeli ogródek jest usytuowany na podeście położonym więcej niż 3 cm nad powierzchnią placu czy chodnika, potrzebny jest bezpieczny podjazd. Problem swobodnego dostępu jest coraz powszechniej dostrzegany⁷⁹.

76 Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.

77 Uzupełnieniem Dyrektywy 89/397/EEC jest Dyrektywa nr 93/43/EEC z 14 czerwca 1993 r. o higienie produktów żywnościowych.

78 Np. jasne światła, hałas w otwartej, nierozdzielonej przestrzeni; brak produktów związanych z dietą.

79 Ministerstwo Inwestycji i Rozwoju opracowało program „Dostępność Plus”, wprowadzony uchwałą Rady Ministrów nr 102/2018 z 17 lipca 2018 r., a w styczniu 2019 r. Ministerstwo Inwestycji i Rozwoju na stronie internetowej <https://budowlaneabc.gov.pl/> opublikowało aktualizację dokumentu.

Alkohol

Przepisy ogólne reguluje ustawa⁸⁰, miejscowe decyzje pozostają w rękach samorządu⁸¹. Posiadane zezwolenie na sprzedaż alkoholu powinno obejmować również teren ogródka letniego. Jeżeli więc ktoś ma zezwolenie na sprzedaż alkoholu tylko wewnątrz restauracji lub kawiarni, musi poszerzyć je o teren przyległego ogródka. Nie oznacza to, że trzeba uzyskać nowe, odrębne zezwolenie. Należy jednak poinformować odpowiednie organy o zmianie faktycznej w postaci rozszerzenia sprzedaży także na teren przyległego ogródka.

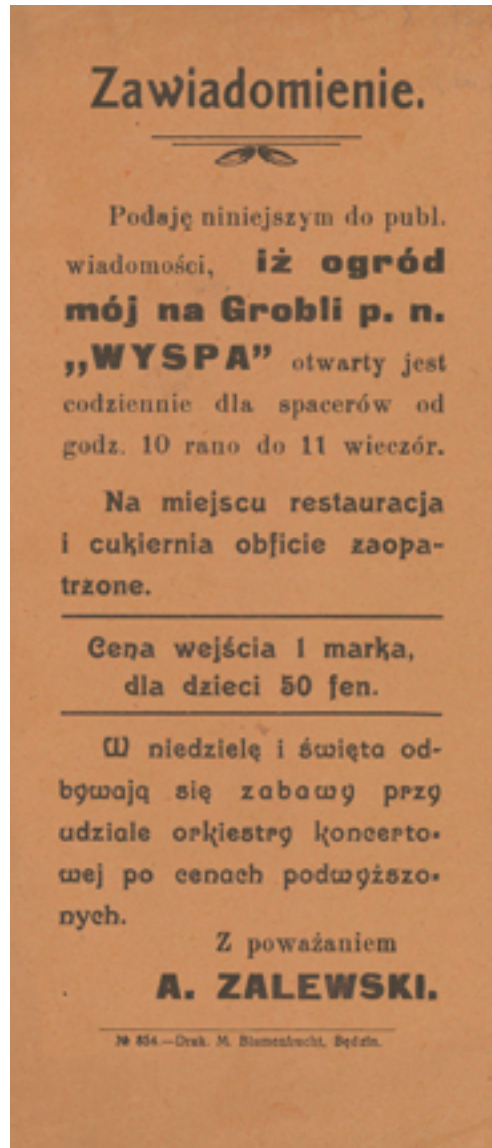
Palenie tytoniu

Ustawa antynikotynowa, obowiązująca od 15 listopada 2010 r.⁸², zakazująca palenia m.in. na przystankach autobusowych czy w lokalach gastronomiczno-rozrywkowych, zawiera błąd, który zezwala na palenie w ogródkach kawiarnianych czy piwnych. Ustawa określa, że palenie zakazane jest m.in. w lokalach gastronomiczno-rozrywkowych. Zakaz palenia obowiązujący

80 Ustawa z 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (Dz.U. nr 35 poz. 230).

81 Np. w uchwale LXX/1924/2018 Rady m.st. Warszawy z 5 lipca 2018 r. w sprawie ustalenia zasad usytuowania na terenie m.st. Warszawy miejsc sprzedaży i podawania napojów alkoholowych.

82 Ustawa z 8 kwietnia 2010 r. o zmianie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. nr 81 poz. 529).



w lokalach gastronomiczno-rozrywkowych obejmuje pomieszczenia, czyli takie części lokalu, które są wydzielone np. ścianami. Ogródek kawiarniany, znajdujący się na zewnątrz kawiarni, pomieszczeniem nie jest, a co za tym idzie – można tam palić. Przeciwnicy tytoniu zwracają uwagę, że zakaz palenia powinien obowiązywać, gdy ogródek jest częściowo zabudowany (np. zadaszony). Wprawdzie osoby niepalące są wówczas dużo mniej narażone na negatywne skutki biernego palenia niż w zamkniętym pomieszczeniu, ale tym samym osoba, która chce uniknąć kontaktu z dymem papierosowym, będzie mogła wypić kawę wyłącznie wewnątrz lokalu.

Od której do której?

Godziny otwarcia regulują przepisy wydawane przez lokalne władze samorządowe. W 2023 roku w Krakowie radni miejscy poparli obywatelski wniosek dotyczący wydłużenia funkcjonowania wszystkich ogródków gastronomicznych na terenie Kazimierza i Stradomia (z wyjątkiem urządzonych na targowiskach miejskich).

w okresie od 1 kwietnia do 31 października:

- od niedzieli do czwartku w godzinach 7.00–24.00,
- od piątku do soboty oraz w dni poprzedzające dzień wolny od pracy w godzinach 7.00–1.00,

w okresie od 1 listopada do 31 marca:

- od niedzieli do czwartku w godzinach 7.00–23.00,
- od piątku do soboty oraz w dni poprzedzające dzień wolny od pracy w godzinach 7.00–24.00.

Równocześnie propozycję wydłużenia funkcjonowania ogródków negatywnie zaopiniowali radni z Dzielnicy I Stare Miasto. W uzasadnieniu przypomnieli, że celem wprowadzenia Parku Kulturowego Kazimierz ze Stradomiem było zatrzymanie wyludniania się tego rejonu:

Nadmierny hałas skutkujący pozbawieniem mieszkańek i mieszkańców prawa do spoczynku nocnego jest podawany jako główny powód wyprowadzki. Przyczynia się do niego nasilona działalność ogródków gastronomicznych i osób spożywających alkohol lub będących pod jego wpływem i przebywających na ulicach. Według danych Referatu ds. Rewitalizacji Wydziału ds. Przedsiębiorczości i Innowacji w ostatnim dziesięcioleciu z obszaru Kazimierza ze Stradomiem wyprowadziło się około 4,5 tysiąca mieszkańców i mieszkańek, co stanowi zmniejszenie populacji o ponad 31%. Warto dodać, że w chwili obecnej ponad 30% osób zamieszkujących ten obszar miasta jest w wieku senioralnym.

W Poznaniu ogródki i stoiska promocyjne, w pasie drogowym w strefie staromiejskiej, mogą funkcjonować w godz. 6.00–24.00 (od poniedziałku do czwartku i w niedziele), a w przypadku gdy dniem następnym jest dzień ustawowo wolny od pracy – w godzinach 6.00–2.00. Również w piątki i soboty na tym obszarze ogródki mogą być otwarte w godz. 6.00–2.00. Poza strefą staromiejską od poniedziałku do czwartku obowiązują godziny otwarcia od 6.00 do 22.00. W piątki, soboty i dni poprzedzające dzień wolny są to godziny 6.00–23.00. W regulaminie funkcjonowania ogródków gastronomicznych w Łodzi nie ma zapisanych ograniczeń dotyczących godzin otwarcia. Podobnie jest w Gdańsku⁸³:

W kilku lokalizacjach, gdzie mamy skargi na hałas, planujemy organizację spotkań właścicieli wybranych lokali i przedstawicieli wspólnot mieszkaniowych, aby wypracować indywidualne rozwiązania dla każdej z lokalizacji. Takie ukierunkowane indywidualnie działania sprawdziły się w poprzednich latach.

Informuje Magdalena Kiljan z urzędu w Gdańsku i dodaje:

83 Zarządzenie Prezydenta Miasta Poznania nr 152/2023/P z dnia 6 marca 2023 r. w sprawie określenia zasad lokalizacji sezonowych ogródków gastronomicznych lub stoisk promocyjnych na gruntach stanowiących własność Miasta Poznania lub zarządzanych przez Miasto Poznań i miejskie jednostki organizacyjne, w tym w pasie drogowym dróg publicznych zarządzanych przez Miasto Poznań; <https://tinyurl.com/bdzn9s4w> [dostęp: 23.04.2024].

Rozwiązaniem było ustalenie godzin, po których właściciele pubów zapraszają swoich gości do środka lokalu i informują o konieczności ograniczenia hałasu w ogródku poprzez informacje zamieszczone na stolikach⁸⁴.

Lato czy cały rok?

Godziny otwarcia są regulowane przepisami wydawanymi przez lokalne samorządy. Generalnie (i najczęściej) sezon trwa od 1 marca do 31 października, ale w wielu miastach w Polsce ogródki gastronomiczne mogą funkcjonować także zimą (1 listopada – 28 lutego). Zależy to wyłącznie od decyzji władz samorządowych.



84 P. Tymczak, *Radni zgodzili się na wydłużenie godzin otwarcia ogródków na Kazimierzu i Stradomiu. Mieszkańcy tej części miasta nie są zadowoleni*, <https://tinyurl.com/yc7nw3h4> [dostęp: 25.03.2024].

Wymogi konserwatorskie

Zabytkowe centra miast, sąsiedztwo liczących się pamiątek kumulują ruch turystyczny oraz wszystko to, co służy jego obsłudze, także gastronomię. Tereny te wymagają szczególnej precyzji i w planowaniu ogródków, i w wydawaniu na nie pozwoleń. Biznesowy zamiar nie może bowiem zostać zrealizowany kosztem atrakcyjności czy bezpieczeństwa dobra wspólnego. Zwłaszcza tego, które jest cennym elementem narodowego dziedzictwa.

Przepisy dotyczące ochrony zabytków przewidują, że zlokalizowanie ogródka letniego na terenie objętym ochroną konserwatorską wymaga uzyskania zgody właściwego konserwatora zabytków. Co więcej, dbając o wygląd przestrzeni publicznej, wiele urzędów miast i gmin wymaga również, by podczas składania wniosku o wydanie zezwolenia przedstawić pisemne uzgodnienie odnośnie planowanego wyglądu ogródka letniego, dokonane z odpowiednim działem urzędu miasta czy gminy zajmującym się estetyką w przestrzeni publicznej⁸⁵.

Dokumentacja

Sposób urządzenia ogródka wymaga przedstawienia dokumentacji. Składają się na nią:

- mapa – podkład geodezyjny w skali 1:500 z naniesioną powierzchnią ogródka,
- projekt aranżacji – rzut, przekrój i widok frontowy ogródka wraz z elewacją budynku w skali 1:200, 1:100 lub 1:50, w zależności od zajmowanej powierzchni.

Warto, by projekt przygotowała osoba kompetentna – architekt, plastyk – ale nie jest to bezwzględnie wymagane. Projekt powinien:

- zawierać wizualizację,
- być zwymiarowany,

85 <https://tinyurl.com/2p8xe8dd> [dostęp: 25.03.2024].

- ilustrować sposób rozmieszczenia mebli, parasoli, grodzeń, podestów i elementów dekoracyjnych,
- określać kolorystykę elementów wyposażenia oraz materiały, z jakich je wykonano,
- wskazywać rozmieszczenie elementów identyfikacji wizualnej,
- w przypadku rozstawienia ogródka w bezpośrednim sąsiedztwie drzew i zieleńców wskazać sposób zabezpieczenia roślinności przed uszkodzeniem (może być potrzebna dodatkowa zgoda miejskiego wydziału zieleni).

Ogródek dopełnieniem zabytkowego miasta

Czym innym powinien być ogródek na zabytkowej starówce, czym innym może być ogródek kawiarni na nadmorskim deptaku. Na starówkach lub w ciągach zabytkowych ulic potrzebna jest opinia konserwatora zabytków. Nie ma tam bowiem miejsca na samowolne działanie restauratora. Ze względu na specyficzną strukturę przestrzenną szczególnym ograniczeniom podlegają handel i działalność gastronomiczna poza budynkami, w przejściach i przejazdach bramowych.

Jeśli elewacja budynku ma zdobienia artystyczne, np. w formie detalu architektonicznego, lub z innych przyczyn ma szczególną wartość historyczną, nie wolno zasłaniać jej elementami ogródka. Nie należy też wówczas ustawiać konstrukcji o trwałych ścianach i zadaszeń, takich jak np. wiaty, altany, namioty. Nie wolno łączyć ze sobą czasz parasoli, sadzić drzew i wysokich krzewów, ustawiać wysokich reklam – każdy z tych elementów przesłoni lokal oraz elewację budynku.

O atrakcyjności lokalu stanowi zadbane ogródek, a nie nachalne reklamy. Formę oraz liczbę reklam i szyldów trzeba dostosować do przepisów określonych w danej lokalizacji. Przykłady poprawnych form reklam oraz praktyczne informacje na ten temat można znaleźć na lokalnych stronach internetowych.

Ciekawy zestaw zaleceń estetyczno-funkcjonalnych przygotował Wrocław⁸⁶:

- Projekty ogródków urządzonych na nieutwardzonym gruncie zielenców miejskich nie będą rozpatrywane. Odstępstwa od tej zasady podlegają ocenie Zarządu Zieleni Miejskiej.
- Aranżacje ogródków gastronomicznych nie mogą uchybiać przepisom obowiązującym na danym obszarze miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego.
- Dąży się do utworzenia ciągłych linii lokalizacji ogródków harmonizujących z osiami widokowymi i ciągami komunikacyjnymi, aby zapewnić ład przestrzenny.
- Preferuje się ogródki lokalizowane przy elewacji lokalu macierzystego, umożliwia to bowiem wygodne zadaszenie ogródka składaną markizą, która jest preferowaną opcją przekrycia.
- Przy ustalaniu szerokości ogródka należy zapewnić przejście dla pieszych o szer. min. 1,8 m, preferowane 2 m.
- Lokalizacja ogródka w żaden sposób nie powinna blokować wejść do budynków, przejść bramnych, ciągów komunikacji pieszej i rowerowej oraz elementów małej architektury.
- Lokalizacja ogródków w żaden sposób nie powinna blokować dróg pożarowych.
- Lokalizacja ogródków w żaden sposób nie powinna blokować dostępu osobom z niepełnosprawnością.
- Wszystkie elementy wyposażenia ogródka nie powinny przekraczać zadanych linii montażu ogródka, wyjątek stanowi strefa Rynku w związku z zapisem dotyczącym lokalizacji donic z zielenią.
- W obrysie ogródka nie dopuszcza się montażu jakichkolwiek form kubaturowych: namiotów, altan, wiat lub innych konstrukcji posiadających trwałe zadaszenia i ściany, za wyjątkiem istniejących, które mają stosowne uzgodnienia.
- W obrysie ogródka nie dopuszcza się montażu jakichkolwiek rolet pionowych.

86 Zasady organizowania ogródków gastronomicznych na gruntach gminy są szczegółowo uregulowane w Zarządzeniu nr 9469/23 Prezydenta Wrocławia z 27 stycznia 2023 r.

- W obrysie ogródka nie dopuszcza się tworzenia przekryć tworzących kształt wieloboku lub wyoblone formy: kopuł, łuków itp.
- Wszystkie elementy ogródków powinny być z wysokiej jakości komponentów, sugeruje się unikać elementów z niskiej jakości materiałów oraz stylizowanych elementów konstrukcji i wyposażenia.
- Dąży się do spójności stylistycznej pomiędzy ogródkami i traktowania ich jako elementów całościowego wnętrza urbanistycznego.
- Dąży się do zachowania wglądu na elewację, do której dostawiony jest ogródek, dlatego preferuje się, aby miały one jak najlżejszą formę.
- Dąży się do tego, aby ogródek był elementem zaprojektowanej i zharmonizowanej przestrzeni.
- Do określenia kolorystyki elementów składowych zastosowano paletę NCS, aby proponowane kolory jak najbardziej odpowiadały rzeczywistości.
- Zastosowana kolorystyka za każdym razem powinna być konsultowana, tak aby powstająca kompozycja komponowała się z istniejącą architekturą oraz pozostałymi ogródkami.
- Jeżeli lokal posiada ogródek odsunięty od elewacji budynku, tj. ogródek na miejscu parkingowym lub ogródek wzdłuż krawędzi chodnika, przekrycie ogródka w żaden sposób nie powinno być połączone z elewacją budynku czy markizą zlokalizowaną na tej elewacji, tworząc ciągłe zadaszenie nad ciągiem komunikacji pieszej, gdyż wymusza to na przechodniach niekomfortową konieczność przechodzenia pod zadaszeniem ogródka.
- Pełna gama kolorystyki przekryć określona w tym dokumencie może być zastosowana wyłącznie w przypadku dokonania stosownych zmian uchwały NR LVI/1465/14 Rady Miejskiej Wrocławia z dnia 10 kwietnia 2014 r. w sprawie utworzenia Parku Kulturowego „Stare Miasto”.
- Dla strefy Rynku i Placu Solnego przygotowano rozwinięcia pierzei, na których zaznaczono nieprzekraczalne linie montażu ogródka gastronomicznego, możliwe pola dla lokalizacji szyldów, obowiązujące dolne linie lambreklinów w przypadku montażu przekryć, nieprzekraczalne zewnętrzne górne linie

dla montażu sztyków z menu oraz nieprzekraczalne zewnętrzne górne linie dla montażu donic i ogrodzeń⁸⁷.

Regulacje w parkach kulturowych

Park kulturowy jest formą ochrony zabytków mającą szczególne znaczenie przy ochronie krajobrazu kulturowego, niezależnie od tego, czy na terenie tym znajdują się zabytki objęte formami ochrony. W wyroku NSA z 4 kwietnia 2007 r., II OSK 7/07 wskazano, że:

celem ochrony parku kulturowego jest przestrzeń otaczająca teren, na którym znajduje się obiekt podlegający ochronie konserwatorskiej. Stąd też dla ochrony tejże przestrzeni krajobrazu, nie jest konieczne, aby na objętych nią nieruchomościach również znajdowały się obiekty zabytkowe. Park kulturowy przedstawia wartość kulturową jako określona całość.

Ustalenia ochronne w ramach parku nie są jednolite. Podobnie przepisy dotyczące ogródków gastronomicznych. Każdy prowadzący musi się zapoznać z wymogami dotyczącymi konkretnego obszaru, na którym prowadzi lokal. O stopniu skomplikowania procedur świadczy przykład Krakowa, w obrębie którego funkcjonują trzy parki kulturowe, a w przygotowaniu jest kolejny⁸⁸. Po pierwsze w mieście funkcjonują odrębne procedury:

- Procedura SA-44 Zawarcie umowy na czasowe udostępnienie miejsca w celu zorganizowania letniego ogródka kawiarnianego/gastronomicznego w Rynku Głównym, w Małym Rynku,

87 Koncepcja przygotowywania ogródków gastronomicznych we Wrocławiu, Menthol Architects, zespół projektowy: Lilianna Krzycka, Rafał Pieszko, Maria Krupka, Szymon Tobiasz, Filip Turkowski, Magdalena Jarosz, Paula Rydel, Wrocław, listopad 2019 r. <https://tinyurl.com/55r66jzb> [dostęp 26.03.2024]

88 Nowe ogródki od 1 września 2022 r. muszą spełniać wszystkie wymogi uchwały o Parku Kulturowym Kazimierz ze Stradomiem, natomiast ogródki już istniejące przed tą datą miały czas na dostosowanie wyposażenia najpóźniej do 1 września 2023 r.

na placu Szczepańskim oraz na placu Wolnica w Krakowie (zw. dalej ogródkiem);

- Procedura SA-45 Zawarcie umowy na czasowe udostępnienie miejsca w celu zorganizowania ogródka kawiarnianego/gastronomicznego w Krakowie poza Rynkiem Głównym, Małym Rynkiem, placem Szczepańskim oraz placem Wolnica w Krakowie (zw. dalej ogródkiem);
- Procedura SA-23 Zawarcie umowy na czasowe udostępnienie miejsca w celu zorganizowania zimowego ogródka kawiarnianego/gastronomicznego w Rynku Głównym, w Małym Rynku, na placu Szczepańskim oraz na placu Wolnica w Krakowie (zw. dalej ogródkiem).

Następnie są wytyczne w sprawie:

- uzyskania opinii Miejskiego Konserwatora Zabytków co do lokalizacji ogródka,
- uzyskania opinii Głównego Architekta Miasta co do lokalizacji ogródka,
- uzyskania opinii Plastyka Miasta co do projektu architektonicznego ogródka.

Podstawowe zalecenia w Parku Kulturowym Stare Miasto to:

- zachowanie co najmniej 1,5 m wolnej przestrzeni chodnika umożliwiającej swobodne poruszanie się pieszych,
- zachowanie wolnej przestrzeni skrajni drogowej minimum 0,5 m zgodnie z przepisami odrębnymi,
- zachowanie dojścia lub dojazdu do budynków na szerokości bramy wejściowej lub wjazdowej,
- utrzymanie wszystkich elementów wyposażenia ogródka położonych najbliżej dojścia lub wjazdu do bramy w odległości nie mniejszej niż 0,5 m od światła bramy,
- ogrodzenie ogródka ze wszystkich stron z uwzględnieniem niezbędnych wejść i wyjść – w przypadku gdy szerokość ogródka jest większa niż 1 m,
- zakaz stosowania parasoli na przebiegu drogi królewskiej, z wyłączeniem Rynku Głównego,

- zakaz umieszczania na terenie ogródka: urządzeń gastronomicznych, stoisk handlowych, urządzeń nagłaśniających oraz stosowania podestów i sztucznych wykładzin,
- napisy i elementy plastyczne na parasolach dopuszcza się wyłącznie na lambrekinach – mogą to być umieszczone naprzemiennie logo firmowe lokalu i sponsora prowadzonej działalności lub informacje o danym lokalu lub preferowanych wyrobach.

Dodatkowo w Rynku Głównym odległość ogródka od elewacji budynku wyznacza linia brukowana w nawierzchni chodnika wokół Rynku Głównego, a odległość od jezdni w Rynku Głównym nie może być mniejsza niż 0,5 m, przy zapewnieniu dojścia do budynku na szerokości portalu bramy wjazdowej. Ogródek musi mieć ogrodzenie od strony jezdni.

W Parku Kulturowym Nowa Huta przepisy brzmią w kilku punktach inaczej:

- zachowaj minimum 1,5 m wolnej przestrzeni chodnika umożliwiającej swobodne poruszanie się pieszych oraz dojście lub dojazd do budynków na szerokości bramy wejściowej lub wjazdowej,
- zachowaj minimum 0,5 m skrajni drogowej, zgodnie z przepisami odrębnymi,
- elementy ogródka położone najbliżej dojścia lub wjazdu do bramy powinny znajdować się w odległości nie mniejszej niż 0,5 m od światła bramy,
- pamiętaj – mimo zachowania tych warunków zarządca terenu może wnieść zastrzeżenia do wnioskowanej lokalizacji z uwagi na istniejące uwarunkowania (np. wynikające z organizacji ruchu, natężenia ruchu pieszych i pojazdów, szerokości chodnika, sposobu parkowania pojazdów),
- nie umieszczaj w ogródku urządzeń gastronomicznych, stoisk handlowych, urządzeń nagłaśniających,
- nie stosuj podestów i sztucznych wykładzin na istniejącej nawierzchni,

- jeżeli korzystasz z parasoli sponsorów, dopilnuj, żeby reklama sponsora była umieszczona tylko na co drugim lambreklinie. Pozostałe lambrekliny możesz oznaczyć swoim logiem, nazwą firmy lub rodzajem prowadzonej działalności.

Wytyczne w Parku Kulturowym Kazimierz ze Stradomiem są następujące:

- ogródki gastronomiczne na chodnikach wymagają zachowania co najmniej 0,5 m odległości od krawędzi jezdni oraz co najmniej 1,5 m wolnej przestrzeni chodnika umożliwiającej swobodne poruszanie się pieszych oraz dojście lub dojazd do budynków na szerokości bramy wjazdowej (przy czym elementy ogródka położone najbliżej dojścia lub wjazdu do bramy powinny znajdować się w odległości nie mniejszej niż 0,5 m od światła bramy),
- dopuszcza się ogrodzenia ogródków w formie metalowych lub drewnianych, ażurowych przęseł (maksymalna wysokość 110 cm, maksymalna odległość między przęsłami – 100 cm) oraz drewnianych, ceramicznych lub metalowych donic (o wysokości minimum 40 cm, maksymalna odległość między donicami – 50 cm),
- ogródki gastronomiczne (z wyłączeniem ogródków urzędowych w podworcach, na niezabudowanych nieruchomościach oraz na czas trwania przedsięwzięć plenerowych) mogą być lokalizowane przed obiektem budowlanym, w którym znajduje się lokal gastronomiczny mający własne zaplecze oraz wejście od strony ulicy, przy której jest zlokalizowany,
- zakaz umieszczania w ogródkach: urządzeń gastronomicznych, stoisk handlowych, urządzeń nagłaśniających oraz stosowania podestów i sztucznych wykładzin,
- dopuszczalne parasole: jednakowe, klasyczne – jednoczasowe, w kolorach białym, beżowym i szarym, minimum pięcioboczne, z systemem antywietrznym kominowym, na podporze centralnej o wysokości do 275 cm, średnicy do 350 cm oraz wysokości lambrekina do 25 cm, którego dolna krawędź powinna znajdować się na wysokości nie niższej niż 200 cm.

W sezonie zimowym – czworoboczne, o długości boku do 300 cm, na podporze bocznej,

- czasie parasoli – jednolite kolorystycznie, bez elementów graficznych i wzorów,
- na lambrekinach dopuszcza się zamieszczanie naprzemienne (w formie napisu lub elementu plastycznego): jednolitego szyldu (logo organizatora ogródka gastronomicznego lub informacja o prowadzonej działalności) oraz logo sponsora,
- na terenie ogródka dopuszcza się umieszczenie jednej tablicy reklamowej (oferta gastronomiczna – menu) o maksymalnych wymiarach 50 cm × 70 cm, umieszczonej na stojaku (pulpicie) lub na sztaludze o wysokości 145 cm i szerokości 46 cm, pod warunkiem nieekspozowania analogicznej tablicy na nieruchomości, w której prowadzona jest działalność gastronomiczna. Reklama nie może się znajdować poza ogródkiem,
- dopuszcza się lokalizację ogródków zimowych z zastosowaniem urządzeń grzewczych zasilanych energią elektryczną, paliwami gazowymi, lekkim olejem opałowym lub odnawialnymi źródłami energii (poza zasięgiem koron drzew), wydzielonych obligatoryjnie ze wszystkich stron za pomocą tafli szkła o wysokości do 180 cm.

Aranżacja ogródków



Generalnie kwestia ta powinna pozostawać w rękach przedsiębiorców, ale wiele miast wydało wytyczne. Rozdział ten jest próbą znalezienia średniej w zaleceniach przygotowanych w różnych miejscach – metropoliach, małych miastach, uzdrowiskach, centrach wypoczynkowych⁸⁹. Sugestie odpowiednie pod Tatrami pewnie nie sprawdzą się na równinach, ale warto spojrzeć, jak wygląda polska pogoń za estetyką przestrzeni publicznych. **Ten rozdział to próba podsumowania obowiązujących w kraju zaleceń.** Jako całość nie jest zbiorem przepisów. Potraktujmy to raczej jako zbiór lepszych i gorszych rad, które wybrano po przedarciu się przez gąszcz lokalnych regulacji. Może jakiś pomysł się spodoba, może jakaś rada da do myślenia. Ale w chwili, w której rozpoczynasz działalność w konkretnym miejscu, podlegasz jego przepisom i upodobaniom.

Henryk Poddębski,
*Jurata, kawiarnia nad
morzem, 1938 r.*

89 Przykładem mogą być rozwiązania przyjęte w Płocku, Giżycku i Kielcach: <https://tinyurl.com/29by3j33>; <https://tinyurl.com/5n8r5e3u>; <https://tinyurl.com/552337x4> [dostęp: 26.03.2024].

Styl

Ogródki gastronomiczne są wizytówką lokali. To one zachęcają lub zniechęcają do wizyty w kawiarni czy restauracji. Ogródek jest zewnętrzną częścią lokalu, musi być z nim spójny, urządzony w podobnym stylu. Na pierwszy rzut oka powinno być widać, czy mamy do czynienia z elegancką restauracją, kawiarnią retro lub cukiernią czy pubem nastawionym na młodzież. Tu radzić nie sposób. Od tego są przedsiębiorcy, ich architekci i projektanci. Ale i w tej kwestii samorządy próbują przekazać swoje wytyczne. Z reguły udzielają **dobrych rad**, jak np.:

- Ogródek gastronomiczny to element wspólnej przestrzeni publicznej.
- Ogródek ma podkreślać wartości estetyczne budynku, przy którym stoi, a nie zasłaniać elewację.
- Grodzenie przestrzeni ogródka to ostateczność, a przegrody pionowe, zwłaszcza pełne, są zabronione.
- Aranżację należy skomponować z prostych krzeseł i stolików, mebli odpornych na warunki atmosferyczne, zadaszonych prostą markizą lub ujednoliconymi kolorystycznie parasolami.
- Potrzeby osób niepełnosprawnych muszą być uwzględnione.
- Ogrodzenie mogą zastąpić kompozycje zieleni w prostych donicach tej samej wysokości.
- Pożądana jest spójna, minimalistyczna identyfikacja wizualna.
- Podesty trzeba stosować tylko tam, gdzie są naprawdę niezbędne.
- Rozwiązanie kwestii ogrzewania i oświetlenia ogródka powinno być spójne i przemyślane.
- Należy ograniczyć liczbę reklam i tablic w obrębie ogródka.
- Staranie o zachęcenie przechodnia nie może przekroczyć granic dobrego stylu i smaku⁹⁰.

90 Rozstawienie na Starówce, przed neobarokową czy secesyjną kamienicą ogródka z meblami wykonanymi z pomalowanych palet i opon można uznać za artystyczną prowokację, ale raczej taki pomysł budzi niesmak. Nie w każdym miejscu przyjmą się kolorowe leżaki, nie w każdym dobrze będą wyglądać obite pluszem foteliki. Przybywa lokali, które próbują w sercu miasta stworzyć namiastkę plaży – stąd leżaki, palmy czy piasek w kawiarnianym czy restauracyjnym ogródku.

- Na przedmieściach, nad wodą, na skraju lasu goście mogą usiąść na drewnianych pieńkach albo paletach (na poduszkach) lub rozsiaść się bezpośrednio na poduchach (futonach), jeśli stół jest odpowiednio niski.
- Odpowiednie meble ogrodowe, udogodnienia dla osób niepełnosprawnych, rodzin z dziećmi czy zwierzętami z całą pewnością zaowocują pozytywnymi opiniami gości.
- Lokal z ogródkiem będzie się cieszył powodzeniem, jeśli zapewni klientom wygodę, jak również przyjemną atmosferę. Odpowiednio zaaranżowana, przemyślana przestrzeń będzie przyciągać, zachęcać i zapraszać.
- Stoły muszą być czyste (bywa z tym różnie!), obrus bądź serwetka powinny być przypięte do stołu klipsami, żeby nie porwał ich wiatr.
- Tekstylia (obrusy, ale także koce i poduszki) powinny być w stonowanej, pasującej do całej aranżacji kolorystyce. Stoły warto ozdobić kwiatami (dekoracje nawiązujące np. do pory roku), kolorowymi serwetkami, lampionami czy świeczkami w szkle.
- Warto, by kolor nakrycia stołów był zgodny z odcieniem nakryć we wnętrzu.
- Miłym dodatkiem do wypoczynku w ogródku będzie spokojna, niezagłuszająca rozmów muzyka.
- Nie warto umieszczać w ogródku ozdób, np. kolumn, beczek, rzeźb i figur. Raczej nie dodadzą splendoru, a mogą być pożywką dla komentujących gust właściciela czy zarządzającego lokalem.

Ten zestaw zaleceń powtarza się w samorządowych poradnikach najczęściej.

Jeśli nawet zaprzyjaźniłeś się z burmistrzem i radnymi, pamiętaj, aby nie popaść w konflikt np. z miejskimi aktywistami. Wykonaj więc kilka prostych gestów, aby ogródek gastronomiczny prowadzić radośnie i bezkonfliktowo, udanie wpisując się w pejzaż i życie miasta.

Marek Münz, *Pawilon restauracji we Lwowie*, przed 1914 r.



Meble i wyposażenie

Niezbędnymi elementami ogródka są stoły, krzesła oraz donice z roślinnością, które nie tylko zdobią ogródek, lecz także wygradzają jego obszar. Przestrzeń ogródka to miejsce serwowania posiłków i napojów, ale nie może służyć ich przyrządzaniu ani przechowywaniu.

Krzesła i stoliki

Postaw na meble i dodatki dobrej jakości. Zwróć uwagę na ich wytrzymałość, design oraz wygodę. Stworzysz funkcjonalne i nowoczesne miejsce, w którym goście będą mogli miło spędzić czas, co gwarantuje, że wrócą. Krzesła i stoły to elementy podstawowe. Wybierz te, które charakteryzują się wysokim standardem i odpornością na warunki atmosferyczne. Raczej nie stosuj (prócz miejsc typowo wakacyjnych) mebli plastikowych, wykonanych



z tanich płyt OSB, aluminium czy europalet. Postaw na naturalne drewno, rattan (także sztuczny), wiklinę, metal. Meble z technorattan najczęściej wykończone są plecionką płaską – zużywa się na nią najmniej materiału, proces wyplatania jest najszybszy, więc ten rodzaj jest najtańszy. Meble technorattanowe z plecionką półokrągłej są droższe, bardziej eleganckie. Wykończony taką plecionką komplet potrafi do złudzenia przypominać meble z naturalnego rattanu. Plecionka okrągła jest już wierną imitacją, ale mało który producent decyduje się na wykorzystanie trudnych w kształtowaniu włókien.

Podjmując decyzję o zakupie krzeseł i stołów do ogródka kawiarnianego i restauracyjnego, należy ocenić ich solidność i wytrzymałość. Wybrać takie, które będą wygodne, a zarazem przystosowane

Obszerny ogródek
na krakowskim Rynku
Głównym



Ogródek kawiarniany na Rynku we Wrocławiu, z umeblowaniem umożliwiającym szybki montaż i demontaż

do zmiennych warunków atmosferycznych. Wyposażenie ogródka będzie stało na zewnątrz przez mniej więcej sześć miesięcy, dlatego musi być odporne na wilgoć, słońce i wykonane z materiałów, które łatwo utrzymać w czystości. Nie warto w takiej kwestii oszczędzać, bo może się okazać, że zakup najtańszych mebli będzie skutkowało ich wymianą jeszcze w ciągu pierwszego sezonu lub po prostu szybko przestaną być estetyczne, co wpłynie na wizerunek lokalu. Na pewno lepiej opłaci się inwestycja w meble, które posłużą dłużej. Zwłaszcza że wybór jest duży. Do wyboru są m.in. meble z drewna, aluminium czy z plastiku, ale to zależy od przyjętej konwencji i standardu lokalu.

Meble drewniane są zawsze trafionym pomysłem, jeżeli szukasz mebli do wnętrza lokalu. Drewno to materiał naturalny, przyjazny w odbiorze, ale nieodporny na wilgoć.

Do ogródka restauracyjnego i kawiarnianego świetnie nadadzą się lekkie meble metalowe. Są odporne na korozję, łatwe w czyszczeniu, można je sztaplować (układać jedno na drugim), co rozwiązuje problem przechowywania. Do wyboru są krzesła z tapicerowanym siedziskiem lub z oparciem i siedziskiem ze sklejki. Moda na meble z białego plastiku przemija i dziś spotykamy je tylko w miejscach, gdzie elegancja nie jest potrzebą klienta.

Doskonałą propozycją na sezon wiosenno-letni bywają komfortowe leżaki, ale to też z dala od centrów miast, zwłaszcza historycznych. Meble plażowe, np. leżaki, nie powinny się znaleźć w ogródkach gastronomicznych. Ich forma nie jest odpowiednia do przestrzeni miejskiej. Do tego lekka konstrukcja i materiałowe siedzisko przy porywach wiatru mogą stwarzać zagrożenie dla przechodniów.

Pomocnik kelnerski

To przedmiot rozmaitych decyzji. W jednych miastach są zabronione w ogródkach (nie wolno też umieszczać w ogródkach roll-barów, palenisk, opiekaczy czy lodówek). Na logikę w pomocniku kelnerskim nie ma nic złego; pomieści np. sztuce, szklanki i tace służące bezpośrednio do obsługi stolików. Ustawiony przy elewacji nie powinien zawadzać. Zaleca się dopasowanie kolorystyki wyposażenia dodatkowego do palety proponowanej dla głównych elementów składowych ogródka. Dystrybutory do napojów powinny być umieszczane w ogródkach w wyjątkowych przypadkach. Zaleca się lokalizowanie barów w miejscu niewyeksponowanym, równoległe lub prostopadłe do granic ogródka. Powierzchnia baru nie powinna przekraczać 5–10% powierzchni ogródka.

UWAGA Teren ogródka to nadal przestrzeń publiczna.

Nie magazynuj na terenie ogródka mebli. Nie sztapluj ich po zamknięciu lokalu, nie twórz z nich wież ani stosów. Nie przykrywaj ich też plastikową folią.

Parasole i namioty

Ochronę przed słońcem i deszczem dadzą klientom parasole lub markizy. Dobrym pomysłem może się okazać zadaszenie ogródka, pod warunkiem że zostanie zatwierdzone, a potem wykonane z materiału odpornego na blaknięcie pod wpływem promieni słonecznych. W roli zadaszenia sprawdzi się, zwłaszcza na podwórkach wewnętrznych, ogrodowy namiot. Na ustawienie namiotu przy ulicy raczej nie dostaniemy zgody. Jeśli ogródek jest usytuowany przy elewacji, można pomyśleć o zastosowaniu markizy. Aby ją zamontować, trzeba jednak uzyskać zgodę właściciela nieruchomości lub wspólnoty, a gdy lokal znajduje się w budynku wpisanym do rejestru lub ewidencji zabytków, także decyzję konserwatora.

Najpowszechniej w Polsce stosowanym rozwiązaniem są parasole wykonane z materiału odpornego na płowienie. Najbezpieczniejszy



Elegancki ogródek kawiarniany w sąsiedztwie krakowskich Sukiennic

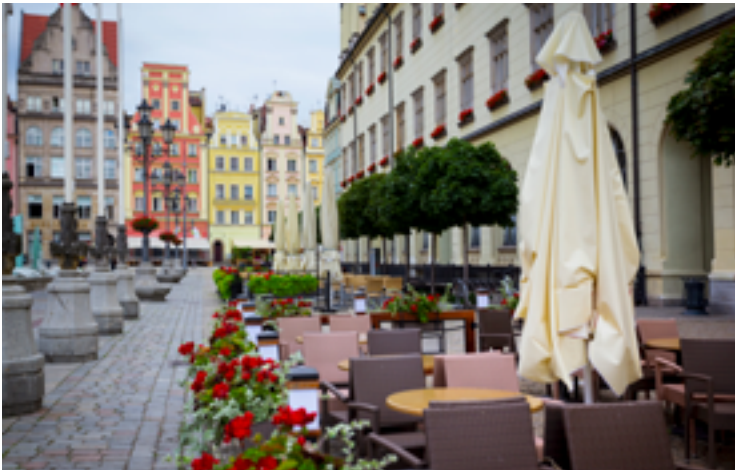
jest parasol składany z nogą centralną, z sześć- lub ośmiokątną czaszą oraz falbaną nie dłuższą niż 20 cm. Minimalny prześwit pomiędzy najniższą krawędzią (dolna linia lambrekina) a powierzchnią ulicy, chodnika, placu nie powinien być mniejszy niż 2,5 m. Co do kolorystyki, to zależy ona od lokalnych wytycznych. W Gdańsku „czaszę parasola należy wykonać w kolorystyce ecru, ciemnej zieleni, głębokiej czerwieni lub kolorów pobranych z elewacji z wykluczeniem bieli”. Na lambrekinie parasola można umieszczać reklamy.

UWAGA Czasza parasola musi się zawierać w uzgodnionych granicach ogródka! Zajęciem chodnika (pasa drogowego) jest nie tylko rozstawienie drewnianego podestu pod ogródek, lecz także rozmieszczenie parasoli – i również za brak na to zgody nakładana jest kara.

Dopuszcza się przekrycia w formie konstrukcji samonośnych. Nie powinny mieć formy kopuł czy stożków, konstrukcja powinna być neutralna stylistycznie, aby nie konkurować z otaczającą architekturą. Przy sprzyjających warunkach pogodowych markizy i materiałowe dachy muszą być odsłaniane, np. rolowane, składane itp. w sposób bezpieczny dla użytkowników ogródka. Przekrycia nie mogą zasłaniać detalu (portali wejściowych, okien i witryn).

UWAGA Każda lokalizacja i aranżacja ogródka wymaga sprawdzenia zgodności proponowanego zamierzenia z zapisami obowiązującego w konkretnym punkcie miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego.

Preferowany jest brak osłon bocznych ogródka. Jeśli istnieje konieczność ich zawieszenia (np. w sezonie zimowym), nie powinno umieszczać się na nich reklam, co najwyżej monochromatyczne logo. W polskich miastach dopuszczalne są rozwiązania w formie lekkich szczeblińek drewnianych lub metalowych, także jako stelaż dla roślin, o przekroju mieszczącym się w kwadracie o boku maksymalnie 4 cm, linek stalowych pod rośliny, np. pnącza, szklanych osłon bocznych tworzących parawany pomiędzy ogródkami lub szklanych rozsuwanych ścianek.



Otoczony zielenią ogródek kawiarniany na wrocławskim Rynku

Sugerowana wysokość szklanych osłon bocznych – „szklanych parawanów” – pomiędzy ogródkami dla zapewnienia komfortu termicznego osoby siedzącej to maksymalnie 1,5 m.

Podesty

W przypadku gdy nawierzchnia przed lokalem jest nierówna, dopuszczalny jest podest. Można go jednak stosować w ściśle określonych przypadkach:

- znacznego spadku terenu, np. gdy ogródek jest usytuowany na miejscach postojowych,
- wyrównania terenu na szerokość rynsztoku,
- nawierzchni asfaltowej w złym stanie technicznym.

Wyrównanie terenu z reguły dopuszczone jest jedynie w formie podestu drewnianego, ograniczonego do niezbędnego minimum. Podest należy zlicować z wysokością nawierzchni sąsiadującej, a całość utrzymać w jednolitym odcieniu. Maksymalna wysokość górnej krawędzi podestu w najwyższym punkcie nie powinna być większa niż 30 cm. Przeciw instalacji podestów przemawiają niskie walory estetyczne oraz możliwość zbierania się pod nimi śmieci i resztek jedzenia.

Oświetlenie i ogrzewanie

Oświetlenie, prócz tego, że jest niezbędne wieczorami i nocą, tworzy klimat. Nastrój stworzą stojące lampiony, świece na stolikach. Można zamontować oświetlenie, by rozjaśnić stoliki, np. w formie latarenek, a jeżeli warunki techniczne pozwalają, można umieścić oświetlenie w ożebrowaniu pod czaszą parasola. Podłączenie urządzeń elektrycznych do prądu i okablowanie powinno być ukryte. Zaleca się stosowanie źródeł światła o barwie ciepłej (1000 K – 3000 K). Montowanie stylizowanych opraw oświetleniowych na ogrodzeniu lub zewnętrznej stronie konstrukcji nie jest zalecane.



Gdy krakowski Rynek Główny nie jest jeszcze wypełniony ludźmi, łatwiej dostrzec jak liczne są na nim kawiarniane ogródki

Wielbiciele spędzania czasu na świeżym powietrzu doskonale znają nieodłączny urok chłodnych wieczorów. Jednakże dzięki innowacyjnym ogrzewaczom przyjemne ciepło może nam towarzyszyć nawet w najzimniejsze wieczory. Te urządzenia stały się niezastąpione dla tych, którzy pragną przedłużyć sezon. Zastosowanie ogrzewaczy to wygodne i praktyczne rozwiązanie. Wieczory i noce potrafią być chłodne nawet w okresie letnim, dlatego warto przewidzieć miejsce na koce i narzuty, po które goście mogą swobodnie sięgnąć. Droższym rozwiązaniem są kominki lub stojące ogrzewacze, ale dzięki nim można przedłużyć sezon ogródkowy. Wewnątrz ogródka można umieścić wolnostojące ogrzewacze gazowe, tzw. grzybki, lub promienniki elektryczne (jeden na każde 10 m² w okresie od października do kwietnia lub na 20 m² w okresie od maja do września).

Kominki ogrzewacze LPG są w pełni przenośne i autonomiczne. Jedyńm elementem zasilającym jest dołączana butla LPG. Daje ogień bez zapachu, dymu i popiołu. Urządzenia ze stali cynkowanej i szkła hartowanego są bezpieczne, eleganckie i wydajne, całkowicie odporne na warunki atmosferyczne. Parasole grzewcze stanowią popularne akcesorium podczas imprez plenerowych i w ogródkach gastronomicznych, również pozwalają wydłużyć

Ogródki z dodatkowym, klimatycznym oświetleniem na Starym Rynku w Poznaniu



sezon. Promiennik wykorzystuje podczerwień, która nie ogrzewa powietrza, ale oddziałuje bezpośrednio na organizm ludzki. Można zwrócić uwagę na promienniki halogenowe charakteryzujące się długą żywotnością i odpornością na warunki atmosferyczne.

Ogrodzenie i zieleń

Do ogrodzenia terenu, wyróżnienia na tle otoczenia, separowania klientów ogródka od ruchu pieszych i samochodów używane są płotki restauracyjne. Pełnią one dodatkowo funkcję zabezpieczenia dla bawiących się dzieci, które dzięki temu nie oddalą się nieopatrzenie. Z reguły urzędy wydające zgodę na ogródki określają także wygląd i podstawowe funkcjonalności ogrodzenia. Najczęściej ma mieć ono ażurową konstrukcję lub być wykonane z przezroczystych materiałów. Przesłony chroniące od wiatru można montować po bokach ogródka tylko w okresie zimowym. Wtedy też stosuje się trwalsze ściany ze szkła czy pleksi.

UWAGA Przezroczyste ściany ogródków mogą mieć maksymalną wysokość 1,6 m (liczone od podłoża).



Korzystanie z ogródka kawiarnianego w chłodniejsze dni mogą ułatwić kocyki dla gości

W strefach pieszych dobrym rozwiązaniem do wygradzenia ogródka jest zieleń. Nadaje też ona przestrzeni specyficzny klimat. I nie ma znaczenia, czy będą to kwiaty w wazonach, rośliny w donicach czy zawieszane pod sufitem doniczki z wiszącymi kwiatami. Trzeba tylko przy wyborze roślin zwrócić uwagę na ich sezonowość.

Wygradzenie ogródka obsadzonymi roślinnością donicami wymaga chwili zastanowienia. Trzeba je postawić w sposób bezpieczny, pozostawiając między donicami (np. na wypadek paniki) przejścia – najlepiej w proporcji 50:50. Na czas sezonu niskiego można donice zestawiać ściśle po bokach ogródka. Jeśli ogródek znajduje się w pasie ruchu, warto zastosować:

- od strony jezdni pełne wygradzenie,
- od strony najazdowej umieścić ciężką donicę zabezpieczoną przed przesunięciem (bufor antywypadkowy),
- elementy odblaskowe na zewnętrznej stronie donic.

UWAGA Nie stosuj donic z technorattanem, które są podatne na zmianę kształtu. Sprawdź się odcienie brązu, kolory drewna. Nie stosuj czerni, na której będzie widać każde zabrudzenie.

Donice trzeba fachowo obsadzić kompozycją roślinną. Warto to zlecić fachowcowi, który dobierze gatunki, tak aby były trwałe, atrakcyjne przez cały sezon i dostosowane do warunków miejskich, najlepiej rośliny wieloletnie lub sezonowe. Wybierając rośliny wolno rosnące i długo kwitnące, tolerancyjne na zanieczyszczenia oraz okresowe niedobory wody, można zminimalizować konieczność częstej wymiany nasadzeń. Warto wypełnić roślinami całą przestrzeń donicy, trzeba je regularnie pielęgnować, podlewać, usuwać połamane pędy, obumarłe liście i kwiaty. Warto unikać gatunków iglastych, w tym żywotników, krzewów z kolcami lub cierniami, a także sztucznych kwiatów, wysokich traw i krzewów oraz drzew.

Hałas

Mimo że ogródki są popularne wśród gości, zawsze pojawiają się problemy między mieszkańcami a właścicielami baru z powodu hałasu w godzinach wieczornych. Istnieją również obszary sporne, kiedy dochodzi do zajęcia przez ogródki części miejsc parkingowych. Powodem niesnasek bywają dym papierosowy czy zapach jedzenia. W ekstremalnych przypadkach prowadzi to do długotrwałych sporów prawnych. Dlatego nie odtwarzaj muzyki poza lokalem ani nie umieszczaj głośników na elewacji, pod parasolami w ogródku czy w otwartym oknie lokalu. Muzyka – nawet jeśli nie wydaje się głośna – może przeszkadzać gościom rozmawiającym na terenie ogródka i mieszkańcom.

Drobne gesty

Jeśli restauracja ma charakter rodzinny, trzeba zadbać o najmłodszych, organizując im kącik zabaw. W zależności od tego, jaką ilością miejsca dysponujesz oraz jaki masz budżet, może to być stoliczek z malowankami i kredkami, kącik kuchenny, który robi furorę wśród przedszkolaków. Jeśli możesz sobie na to pozwolić, postaw na cały plac zabaw, który z pewnością przyciągnie wielu klientów z dziećmi. Lokale tolerujące zwierzęta w okresie letnim powinny wystawić miskę z regularnie zmienianą, czystą wodą.

Kilka rad

Wielu przedsiębiorców myśli „prowadziłem dziesięć ogródków, poprowadzę i jedenasty”. Jednak zawsze powinni oni na bieżąco sprawdzać przepisy. Zwłaszcza jeśli zaczynają działalność w nowym mieście. Pod względem różnorodności zarządzeń i zaleceń jesteśmy państwem federalnym, a to, co wolno, a czego nie wolno, może się znacząco różnić zależnie od poglądów i upodobań miejscowego samorządu.

- Niech Twój ogródek nie wyłamuje się formą i stylistyką od kontekstu historycznego; niepotrzebna jest rywalizacja, raczej korzystanie z potencjału przestrzeni.
- Nie zasłaniaj osi widokowych ulic. Nie przyciągniesz gościa, raczej go zirytujesz.
- Szczególnie denerwujące jest blokowanie ciągów komunikacyjnych oraz zmienne linie montażu na jednej pierzei, co utrudnia ruch pieszym.
- Unikaj grodzenia masywnymi płotami tworzącymi nieprzeźrocyste przesłony.
- Nie wykorzystuj każdego centymetra powierzchni. Większa przestrzeń między stolikami może skuteczniej wabić gości i wzmacniać obroty firmy.
- Pamiętaj o szanowaniu wyznaczonej linii montażu ogródka. Wystające poza zadany front elementy (np. zbyt duże parasole, potykacze, donice itp.) mogą stwarzać realne zagrożenie dla bezpieczeństwa, utrudniać ruch pieszych.
- Zieleń zdobi, ale chaotycznie zaprojektowana, zaniedbana, umieszczona w przypadkowych pojemnikach będzie tylko szpecić.
- Nocą i rankiem sztaplowane, nakryte foliami, krzesła i stoliki szpecą miasto, są dowodem braku szacunku dla wspólnej przestrzeni.

Podstawowa literatura

- Baranowski B., *Polska karczma, restauracja, kawiarnia*, Wrocław 1979.
- Bednarski T., *Na ciastka do Maurizia*, „Echo Krakowa” 1973, nr 98.
- Boissel P., *Grand-Hôtel Café de la Paix: deux siècles de vie parisienne*, Paris 2004.
- Bottner B., *Bierhauptstadt Berlin*, München 2007.
- Boy-Żeleński T., *Znasz-li ten kraj?*, Kraków 1932.
- Brandstätter Ch., *Das Wiener Kaffeehaus*, Wien 2014.
- Bystroń J. S., *Warszawa*, Warszawa 1977.
- Caponio M., *Guide de l'amateur de café à Paris*, Paris 2015.
- Cukrownictwo. Podręcznik dla pracujących w cukrowniach i rafineriach*, t. 1, Warszawa 1894.
- Estreicherówna M., *Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848–1863*, Kraków 1968.
- Fałat S., *Wspomnienia z dawnego Wiednia*, Warszawa 1939.
- Galiński F., *Gawędy o Warszawie*, Warszawa 1939.
- Girtler K., *Opowiadania*, t. 1, Kraków 1971.
- Gloger Z., *Encyklopedia staropolska*, t. III, Kraków 1909.
- Graboń I., *Kawa. Instrukcja obsługi najpopularniejszego napoju na świecie*, Warszawa 2022.
- Gugitz G., *Das Wiener Kaffeehaus. Ein Stück Kultur und Lokalgeschichte*, Wien 1940.
- Hanisch H., *Der kleine Trinkkultur- und Getränkeknigge*, Norderstedt 2019.
- Herbaczynski W., *W dawnych cukierniach i kawiarniach warszawskich*, Warszawa 1983.
- Homola-Skąpska I., *Krakowskie cukiernie i kawiarnie w XIX wieku*, Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska 1996. Sectio F, Historia, t. 51.
- Kaiser D., *Fast ein Volk von Zuckerbäckern?*, Zürich 1985.
- Klein F., *Notatnik krakowski*, Kraków 1965.
- Krygowski W., *W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą*, Kraków 1980.
- Leśnodorski Z., *Wspomnienia i zapiski*, Kraków 1959.
- Lillywhite B., *London coffee houses. A reference book of coffee houses in the 17, 18. and 19. century*, London 1963.
- Malki-Thouvenel B., *Cabarets, cafés et bistrots de Paris*, Paris 1987.
- Marcinek R., *Lwów. Przewodnik historyczny*, Kraków 1997.
- Przybyszewski S., *Moi współcześni*, cz. 2, *Wśród swoich*, Warszawa 1930.
- Raupach M., *Bierkeller und Biergarten; 600 Tipps – unabhängig recherchiert*, München 2010.
- Spiel H., *Vienna's Golden Autumn*, New York 1987.
- Stankiewicz R., Wieczorek E., *Kolej Transwersalna przez Galicję*, Rybnik 2009.
- Wagner Ch., *Das Lexikon der Wiener Küche*, Wien 1996.
- Wawel Louis J., *Urywki z dziejów życia i mieszkańców Krakowa*, Kraków 1977.
- Załącznik graficzny nr 4 do Uchwały nr xci/2981/2023 Rady Miasta Stołecznego Warszawy z 7 XII 2023.

Inicjator i redaktor serii dr Michał Laszczkowski

Recenzent prof. dr hab. inż. arch. Zbigniew Myczkowski

Redaktor prowadzący Leszek Zaborowski

Redakcja językowa Katarzyna Dziedzicka | Półstówko

Korekta Marta Wojas, Leszek Zaborowski

Fotoedycja Katarzyna Mirczak

Projekt graficzny i skład Beata Danowska i Marta Duda | Dobry Skład

Ilustracja na okładce Zofia Herbich

Druk Zakład Poligraficzny Sindruk

Wydawca

Narodowy Instytut Konserwacji Zabytków

Aleje Jerozolimskie 87, 02-001 Warszawa

www.nikz.pl

O historii krakowskich kawiarni przeczytacie na stronie kawiarnie.szz.pl

Źródła ilustracji Archiwum Galerii NAUTILUS w Krakowie (s. 9, 19, 37 g., 50), Biblioteka Narodowa Polona (s. 8, 10, 11 g., 13, 14, 17, 21, 24, 25 g., 26, 27, 34, 35, 37 d., 38, 56, 57, 61, 62, 64, 68, 70 p., 72, 75, 88, 89), Domena publiczna (s. 11 d., 20, 28 d., 33 d., 38d, 43, 70 l.), Getty Images (s. 98, 99, 100), Guy Vanderelst/Getty Images (s. 92), Juana Mari Moya/Getty Images (s. 93), Maciej Noskowski/Getty Images (s. 95), Metropolitan Museum of Art (s. 33 g.), Mostovye/Getty Images (s. 93), Muzeum Narodowe w Krakowie (s. 28 g.), Muzeum Narodowe w Warszawie (s. 15, 25 d.), öNB/Interfoto/Forum (s. 40), Universal History Archive/Universal Images Group via Getty Images (s. 45), Wikimedia (s. 46, 48, 49, 52, 53, 54)

Wydawnictwo dołożyło wszelkich starań, aby odnaleźć posiadaczy praw autorskich do wszystkich utworów zamieszczonych w publikacji. Pozostałe osoby prosimy o kontakt z Wydawnictwem.

Dofinansowano ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego.



Ministerstwo Kultury
i Dziedzictwa Narodowego



Narodowy
Instytut
Konserwacji
Zabytków

© Narodowy Instytut Konserwacji Zabytków 2024

ISBN 978-83-968636-6-9