



HALDEN
KOMMUNE



Veileder for uteservering



0 250 meter

Foto: kart.1881.no. Foto forside: Brew Pub, Undici, Giuseppe Liverino, Nærvær

Innhold

Innledning	4
Leie areal for uteservering i Halden	5
Ulike områder for uteservering	6
Universell utforming	14
Avgrensning	16
Gulv og belegning	17
Sikkerhetsbarrierer	18
Møblering	20
Parasoller og markiser	21
Visuell kobling	22
Beplantning	23
Gatens helhet	24
Farge- og materialvalg	25
Belysning	26
Serveringstedets ansvar	27
Tips til slutt	27



Pavillon du Nord i Busterudparken. Foto: Postkort

Innledning

Uteservering i Halden spiller en nøkkelrolle i byens sosiale og økonomiske liv. De fungerer som møteplasser, tiltrekker besøkende og bidrar til et mer helhetlig byrom. Det er viktig å skape gode og trygge uteserveringer av flere grunner. For det første bidrar de til å skape et attraktivt og innbydende bymiljø som tiltrekker seg turister og besøkende. For det andre styrker de lokale bedrifters økonomi ved å øke omsetningen og skape arbeidsplasser.

Retningslinjene i denne veilederen er ment å tjene uteserveringene på lang sikt.

For å sikre at serveringsstedene er både attraktive og trygge, er det viktig å følge retningslinjene. Disse dreier seg om utforming og sikkerhet, og har som mål å skape et felles rammeverk som gagnar både næringsdrivende, turister og innbyggere. Gode og trygge uteserveringer styrker byens attraktivitet, øker omsetningen for lokale bedrifter og bidrar til å skape et rom for fellesskap. På lang sikt er uteserveringene essensielle for å opprettholde byens attraktivitet og næringsliv.

Denne veilederen erstatter møbleringsveilederen fra 2022.



HALDEN
KOMMUNE

Utarbeidet av Mad arkitekter i samarbeid med Halden kommune, 2024.



Uteservering skaper sosiale møteplasser i byen. Foto: Seilhagen

Disponere areal for uteservering i Halden

Alle som ønsker uteservering, må på forhånd søke Halden kommune for godkjenning. Kommunen forvalter kommunal grunn og leier ut arealer til byens serveringssteder iht siste vedtatte gebyrregulativ. Fra Sentrumsplanens bestemmelser §3.2: “Det gis anledning til å møblere i gågate, på torg, plasser avsatt til gategrunn og på deler av fortau der det ikke hindrer fremkommelighet.” Uteservering som etableres i gater og på torg med midlertidig stenging, tillates i perioden 1. april til og med 30. september.

Les retningslinjene i denne veilederen for å finne ut hvordan uteserveringen bør utformes og søk om leie av areal her:

www.halden.kommune.no/tjenester/byen-og-kommunen/reservering-og-leie/leie-av-offentlig-plass-eller-omrade/

Husk at oppføring av platting og andre faste installasjoner kan kreve byggetillatelse. Kontakt kommunens byggesaksavdeling på forhånd, og les mer/evt søk her:

<https://www.halden.kommune.no/tjenester/miljo-og-teknisk/byggesak/slik-soker-du/>

Halden kommune leier også ut sikkerhetsbarrierer til uteserveringsområder for sikring mot kjøretøy. Les mer om barrierer på side 18.

NB! Politiet har myndighet til å kreve ytterligere sikring eller endring av uteserveringsområder der det oppleves at sikkerheten ikke er godt nok ivaretatt. Opprett gjerne dialog med Politiet på forhånd.



Foto: Vekst

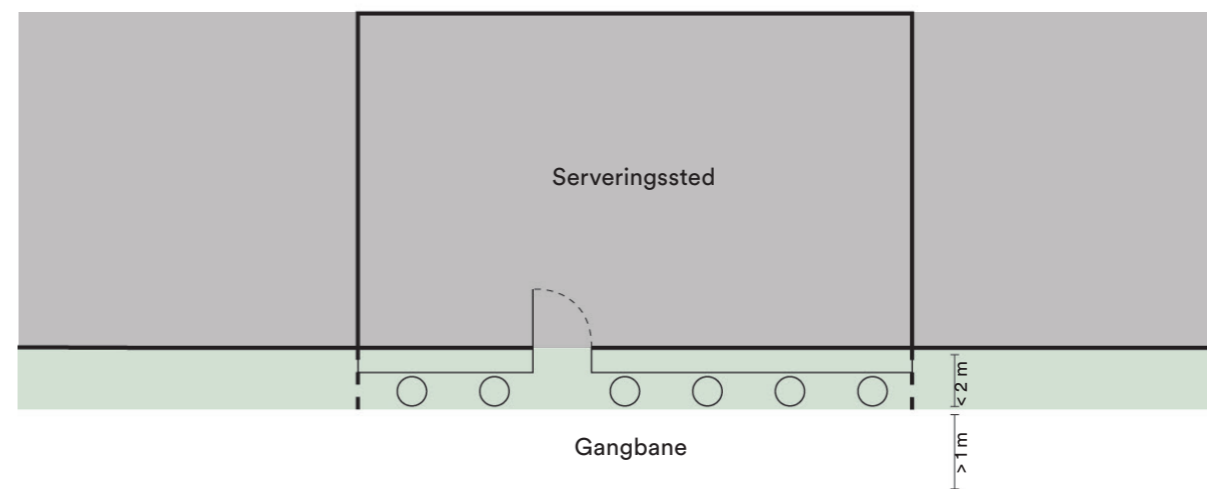
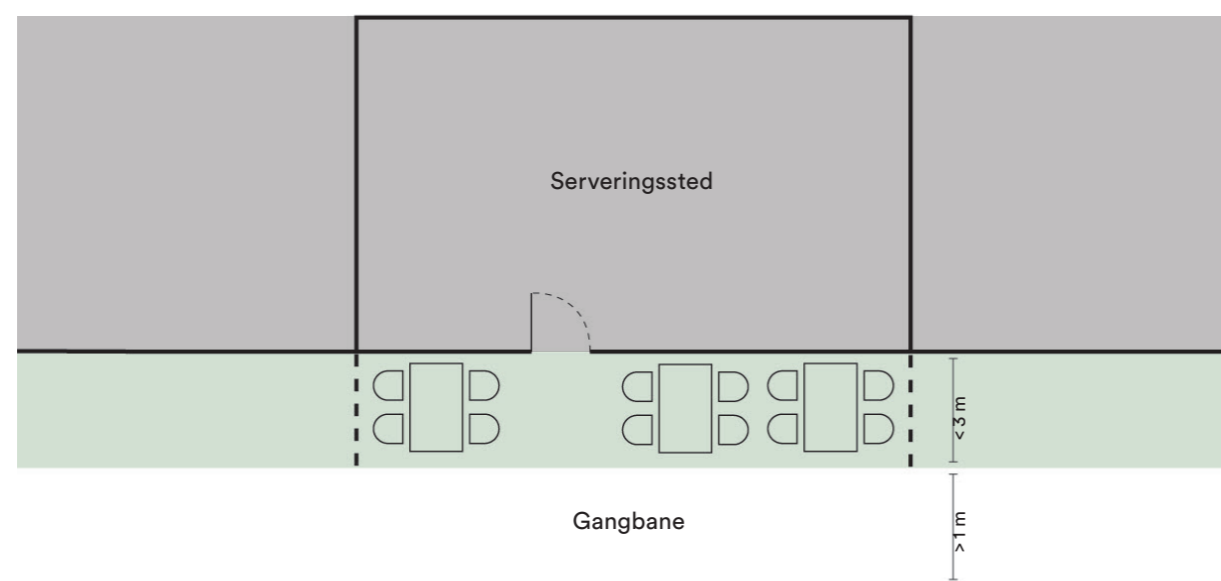


Foto: Bryggerhuset Syd

Ulike områder for uteservering

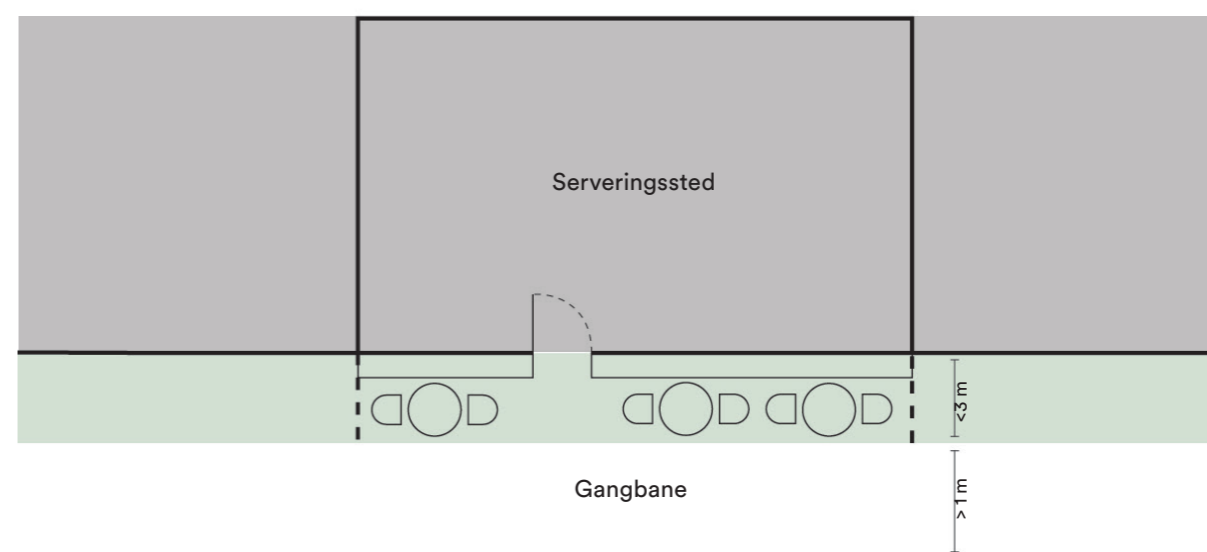
Smalt fortau

Ved fortau på *under* 4 meters bredde skal uteserveringen plasseres mot fasaden, med fri gangbane på min. 1 meter mellom uteservering og kjørebane. Alle serveringssteder kan disponere feltet inntil 1 meter fra fasaden til uteservering, og kan søke kommunen om ytterligere arealer (les mer på side 5). Serveringsstedet har ansvar for å ikke la møbler flyte utover i fotgjengernes gangbane. Ved fortau smalere enn 3 meters skal dette løses med tunge eller fastmonterte møbler langs fasaden, eksempelvis langsgående benk med små bord.



Minimumsløsning

Dersom fortauet er mindre enn 3 meter bredt, skal møbleringen være fastmontert langs fasaden.



Gangbane har prioritet

Det skal være fri gangbane for forbipasserende, med møbler som ikke flyter ut i gangbanen.



Hos Fuglen Cafe & Bar i Oslo er benker og bord fastmontert. Små, fastmonterte bord gjør at de løse stolene ikke flyter utover. Foto: Fuglen

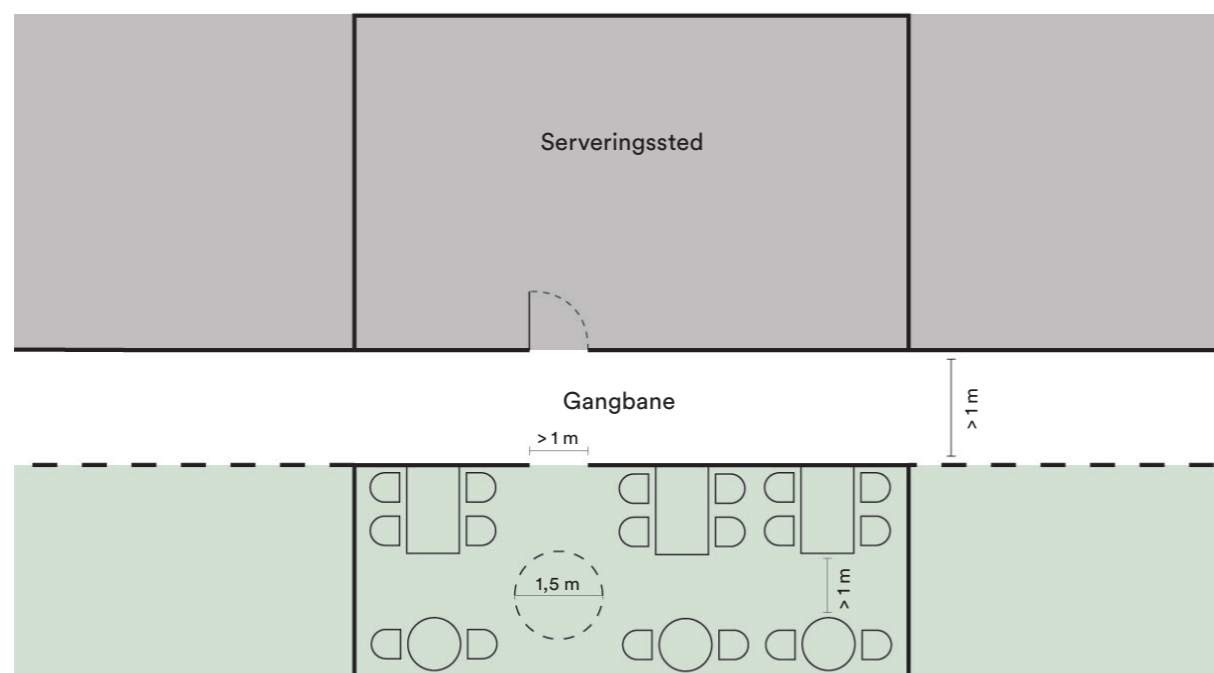


Enkle plassbygde benker og bord gir et ryddig uttrykk, og kan suppleres med puter i åpningstiden. Bilder fra Java i Oslo og Choco Loco i Fredrikstad. Foto: Java/Anne Sørseth

Ulike områder for uteservering

Bredt fortau

Ved fortau på over 4 meters bredde kan man vurdere å plassere uteserveringsområdet utenfor gangbanen. Serveringsstedet kan også velge en kombinert løsning, avhengig av hvor det er mest naturlig å ivareta gangbanen på min. 1 meters bredde. Serveringssteder som ligger ved siden av hverandre må koordinere valg av løsning. Det må søkes om leie av arealet, les mer på side 5.

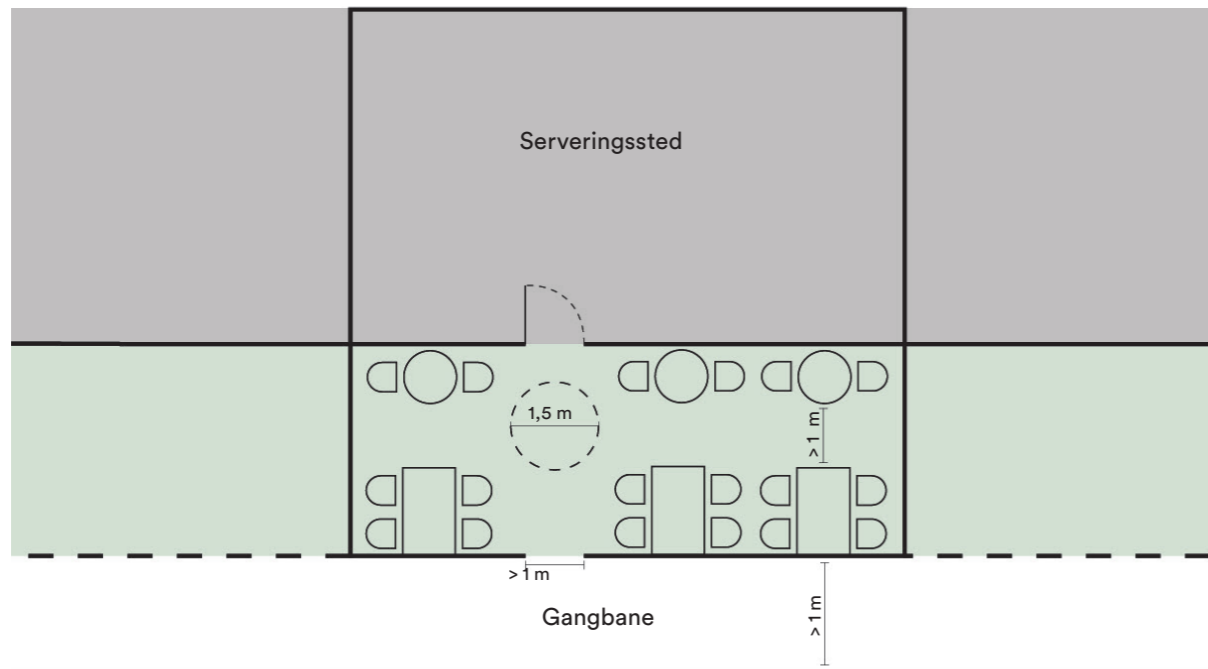


Gangbane langs fasade

Det kan være naturlig å opprettholde gangbanen langs fasaden. NB! Her er det serveringsstedets ansvar å bære eventuell alkoholholdig drikke over gangbanen, og påse at gjester ikke oppholder seg i gangbanen.

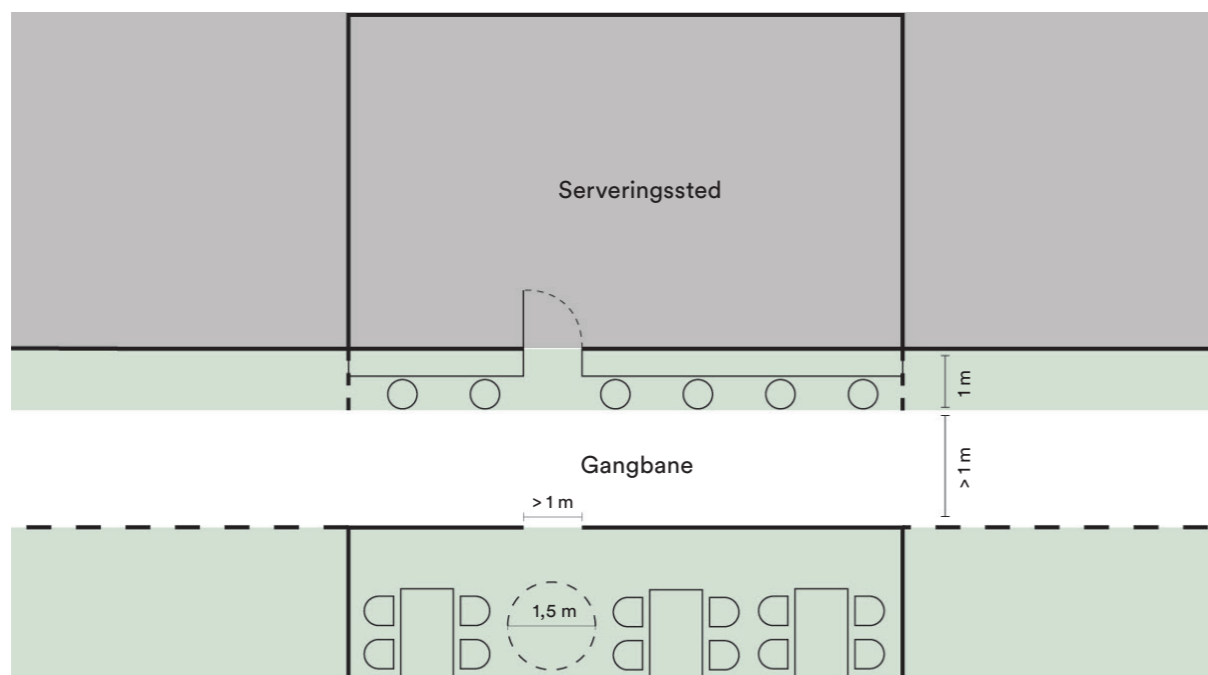


Gangbane langs fasadene på Bryggen i Bergen. Foto: Robin Strand / Visit Bergen



Gangbane langs kjørebane

Med gangbanen langs kjørebanen unngår serveringsstedet å få forbigående gående gjennom serveringsområdet. **Hovedregel ved alkoholserving.**



Uteserveringsområde på begge sider av gangbane

NB! Her er det serveringsstedets ansvar å bære eventuell alkoholholdig drikke over gangbanen, og påse at gjester ikke oppholder seg i gangbanen.



Gangbane langs kjørebane, uteserveringsområde langs fasaden. Foto: Sabina G Brunstein



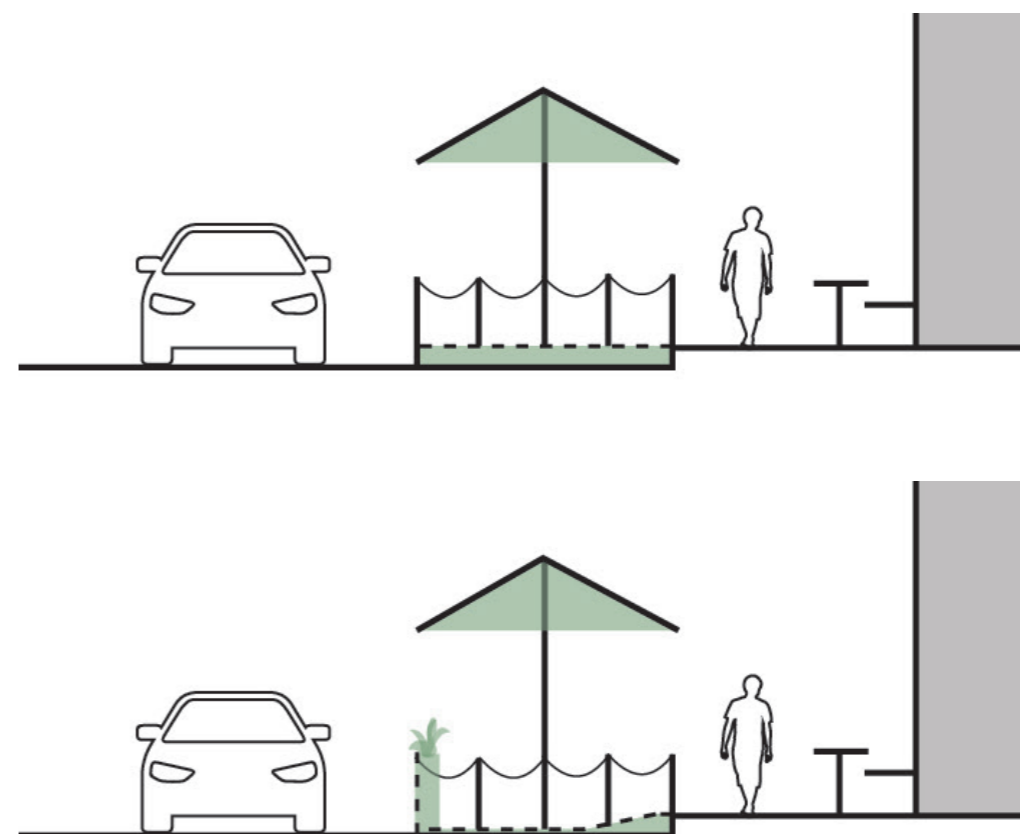
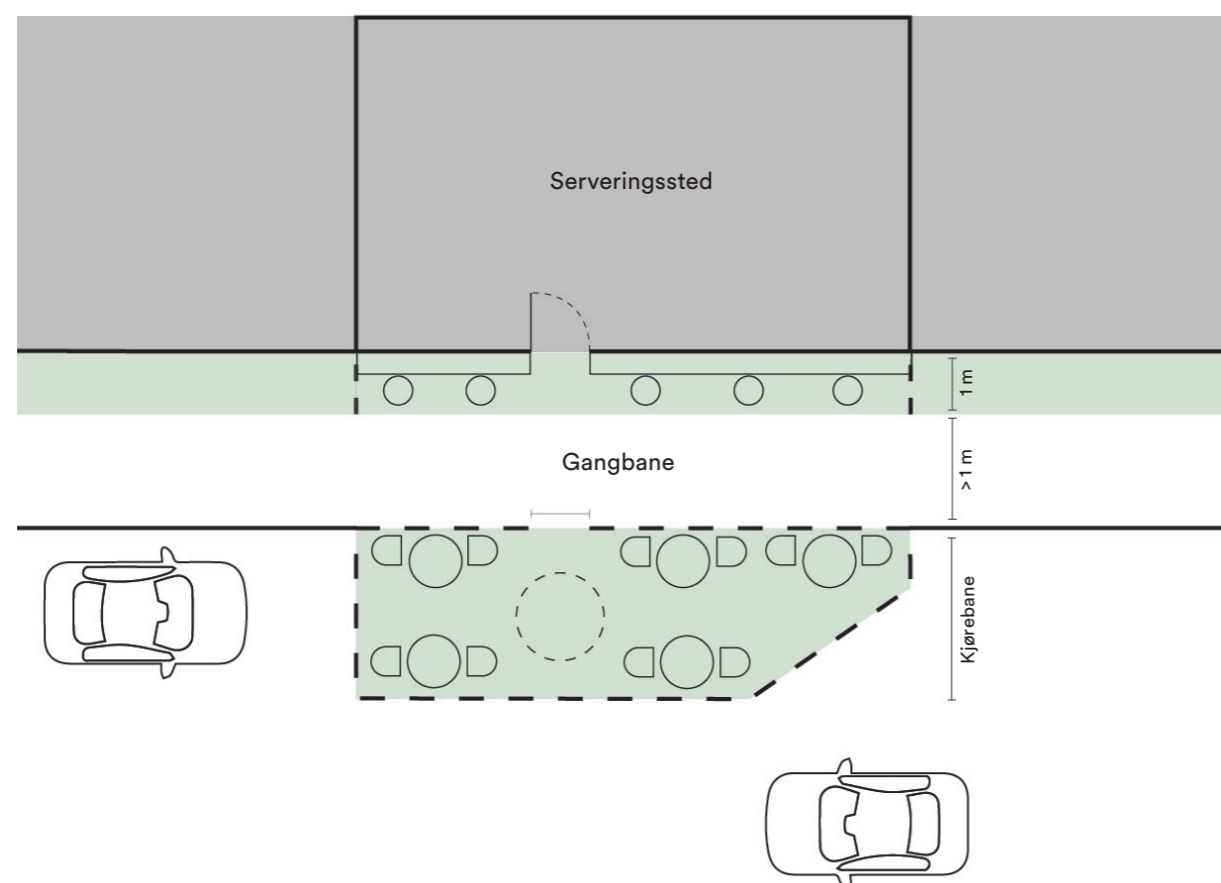
Uteserveringsområde på begge sider av gangbanen. Foto: Sara Hoffgaard

Ulike områder for uteservering

Utvidet fortau

Ved utilstrekkelig bredde på fortau kan det søkes om å disponere areal i kjørebanelen for uteservering. Trygghet har høyeste prioritet, og forbigående skal ikke ledes ut i trafikkert gate for å komme seg rundt uteserveringsområdet. Det må derfor legges til rette for en gangbane med bredde min. 1 meter, eller fortauets fulle bredde, på innsiden av uteserveringsområdet.

NB! Alkoholservering kan finne sted utenfor gangbanen, men besøkende skal ikke krysse eller oppholde seg i gangbanen med alkohol.



Tilgjengelighet

Uteserveringsområdet i kjørebanelen anbefales som en trinnfri løsning i samme nivå som fortauskanten, f.eks. med platting som flukter med fortauet. Rampe kan eventuelt benyttes, ved behov for høydeforskjell. Les mer på side 14.

Uteserveringsområdet må sikres mot biltrafikk med en fysisk barriere. Les mer om sikkerhetsbarrierer på side 18.

Uteserveringen som bygges ut skal ligge på samme nivå som fortau, eller ha universelt utformet rampe. **Husk å avklare med kommunens byggesaksavdeling om det vil kreves byggetillatelse.** Les om gulv/belegning på side 17.

Det må søkes om leie av arealet, se side 5.



På Grønland i Oslo det laget en "bylivsgate", der gaten nå har fått utvidet fortau med betydelige grøntarealer. Serveringsstedene får uteserveringsområde i den tidligere kjørebane. Foto: Nettavisen



Uteserveringsområde i kjørebane, Roald Amundsens gate i Oslo. Foto: Amundsen Bryggeri og Spiseri



For å kompensere for Covid-reglement i USA fikk uteserveringen vokse ut i gatene. Her fra New York City. Foto: Union Square Hospitality Group



I Søndre gate i Oslo er det brukt gabioner for å stenge en kjørebane, med innslag av grønt. Foto: Oslo kommune

Ulike områder for uteservering

Plasser og torg

Torg og andre plasser er som regel fri for biltrafikk, som forenkler hensynet til gangbaner og barrierer. Halden Torg fungerer derimot som parkeringsplass inntil videre, og utformingen av uteserveringsområder blir derfor tilsvarende som for fortau.

Torget er et åpent og fleksibelt byrom som benyttes til arrangement og andre begivenheter. Utformingen av uteserveringsområder bør derfor være fleksible til å kunne flyttes på ved behov. Det må søkes om leie av arealet, se side 5.

Uavhengig av biltrafikk er det viktig å bevare torgets helhet. Møbleringen bør ha en visuell tilkobling til hvert enkelt serveringssted, slik at det er tydelig hvilket uteserveringsområde som tilhører hvert serveringssted. Visse elementer, som parasoller og gjerder bør derimot ha lik utforming for å bevare torgets helhetlige uttrykk. Les mer på side 21-22.



Tydelig inndeling

På torget grenser flere av uteserveringsområdene til en fri gangbane, og avgrensningen til uteserveringen må være tydelig dersom det serveres alkohol. Dersom det benyttes fysisk avgrensning anbefales en tydelig inngang til serveringsområdet både fra siden mot torg/plass og fra siden mot serveringsstedet.



På Gråbrødretorv i København ligger uteserveringen langs torgets fasader, med åpen og inviterende utforming. Parasollene er i lik farge på alle serveringstedene. Foto: Jens Rost

Universell utforming

Uteserveringsområder som ligger i tilknytning til offentlig uterom skal ta hensyn til fremkommelighet, både inn til serveringstedets område og forbi eller gjennom uteserveringen.

Gangbanen skal være utformet i henhold til universell utforming, som vil si at alle skal kunne bruke gangbanen uavhengig av funksjonsevne. Det skal derfor ikke være nivåforskjeller eller andre fysiske hinder i gangbanen som følge av etableringen av uteserveringsområder.

Festivalgjerder og andre konstruksjoner som har føtter/fundamenter inn i gangbanens område, og lett kan snubles i, er derfor ikke tillatt. Parasollføtter og stolper må være utformet slik at de ikke blir en snublefelle, og med god synlighet/kontrast mot bakken/bakgrunnen.

Det er viktig at farger og kontraster blir brukt på en bevisst måte slik at det er enkelt for personer med redusert syn å orientere seg. Det er også viktig å opprettholde naturlige ledelinjer. Husfasader, gjennomgående kanter og renner, samt skille mellom møbleringssone og gangbane fungerer som naturlige ledelinjer.

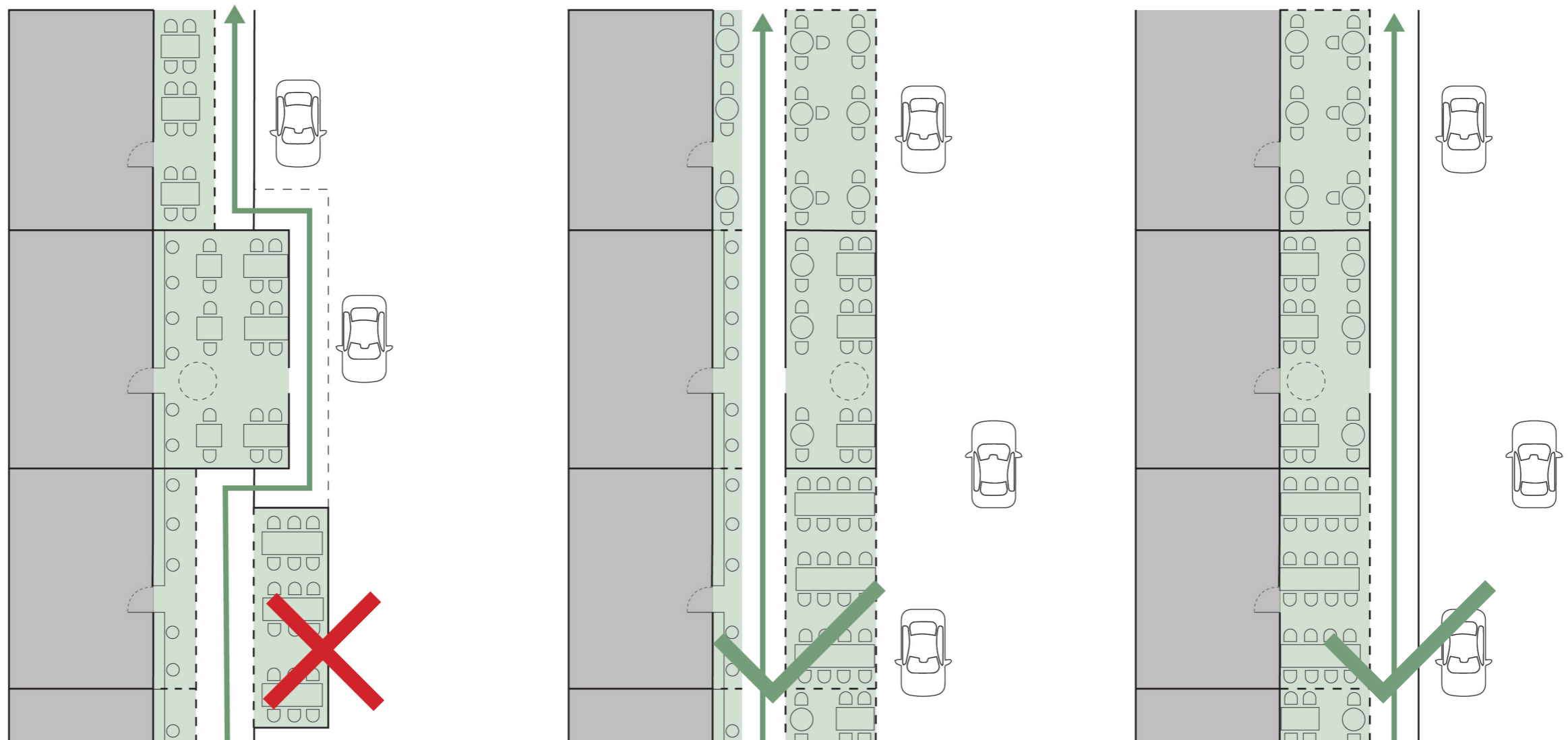
Uteserveringen skal stå tilgjengelig på bakkeplan uten oppbygget platting.



Også de med barnevogn setter pris på universell utforming. Foto: Stokke



I Thorvald Meyers gate i Oslo er det mye gangtrafikk. Her ser vi en tydelig gangbane uten fysiske hinder. Foto: Sabina G Brunstein



Gangbanens plassering

Gangbanens plassering skal samordnes av serveringsstedene for hvert kvartal, enten gjennom eller forbi uteserveringen. Eksisterende gangmønster skal forsøkes opprettholdt. Ved åpning av nytt uteserveringsområde må serveringstedet innordne seg. Gangbanen skal være universelt utformet.

Avgrensning

Fra Sentrumsplanens bestemmelser §3.2: “Permanente innhegninger tillates ikke.” Det er for trivselens del viktig å opprettholde åpenhet mellom uteserveringen og byrommet rundt. Avgrensningen av uteserveringsområder med skjenkebevilling skal være lett, ryddig og transparent slik at det fremstår inviterende og som en del av byrommet. Ved behov for en avgrensning folk normalt ikke vil tråkke over skal det brukes stolper med tau, evt i kombinasjon med plantepotter/kasser.

Uteserveringsområder som ikke har skjenkebevilling bør unngå avgrensning, men plassere møbleringen ryddig og tydelig for å markere området. Les mer om visuell tilkobling på side 22.



Avgrensning med enkle sorte stolper og tau - og innslag av blomsterpotter. Foto: Grand Café Oslo



Uteserveringen er lett og åpent utformet, med definerende parasoller. Foto: The Culture Trip



Uteservering på Christiania Torv med beskjeden, men tydelig avgrensning. Foto: David Nikel

Gulv og belegning

Ulik belegning på bakken kan skape en naturlig avgrensning av uteserveringsområdet. Skillet leder forbipasserende gjennom eller forbi, samtidig som uteserveringen forblir åpen og imøtekommende.

Eksisterende soner på fortau eller torg/plass bør benyttes så langt det er mulig. Om det etableres nytt gulv skal det ligge på samme nivå som fortau for å skjerme mot bilvei samtidig som uteserveringen opprettholder universell utforming. Husk at kumlokk, sluk, renner o.l. ikke må tildekkes/hindres!

Kontakt kommunen v/byggesaksavdelingen for vurdering av behov for byggetillatelse.



I Thorvald Meyers gate benyttes parkeringslommer til uteservering i sommerhalvåret. Foto: Sabina G Brunstein



Belegning definerer skillet mellom gangsone og uteservering. Fra Grünerløkka i Oslo. Foto: Sabina G Brunstein



Utvidet fortau med ulik belegning. Foto: Sabina G Brunstein



Fliser som lett kan fjernes og brukes igjen. Foto: IKEA

Sikkerhetsbarrierer

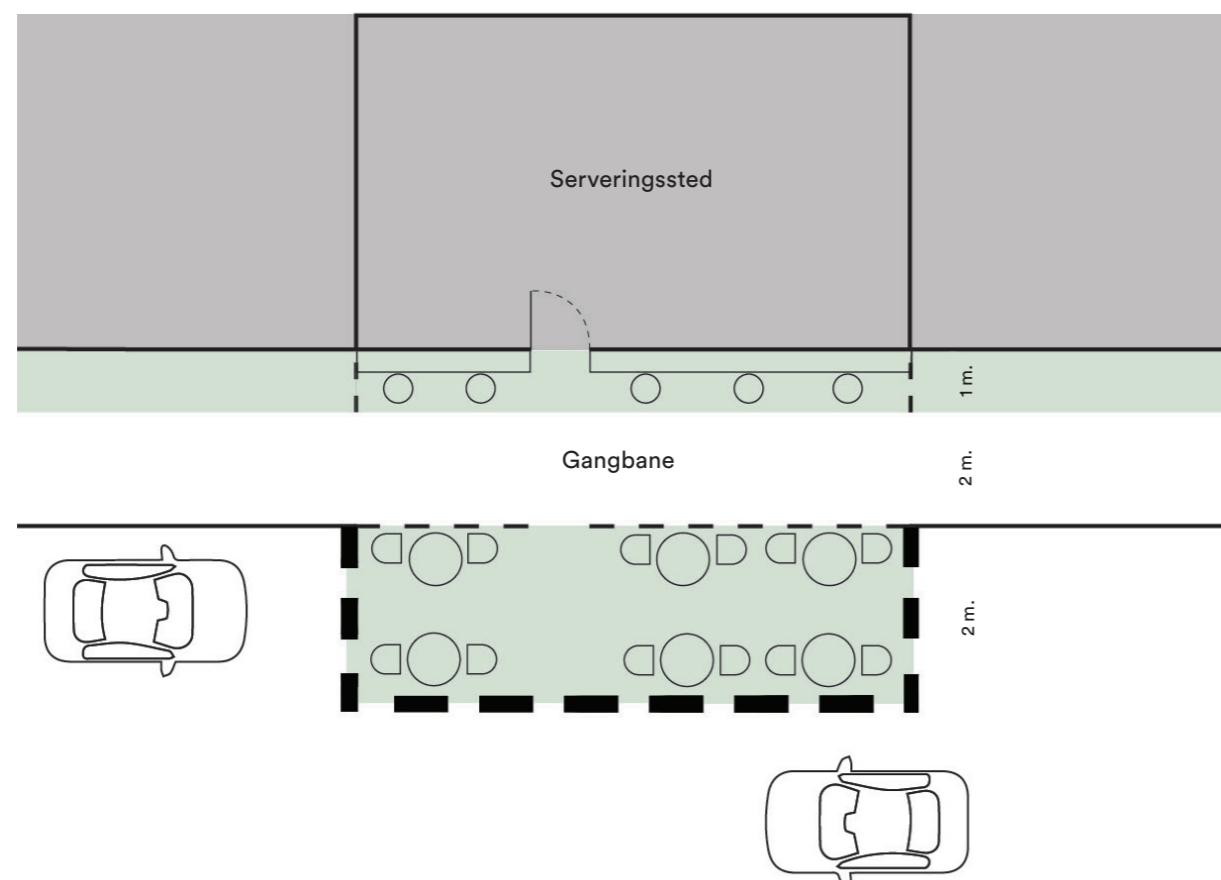
Ved utvidet fortau vil det være behov for en sikkerhetsbarriere mot biltrafikk. I 2023 ble dette midlertidig løst med 'betonggriser' flere steder i sentrumsområdet, men dette gir et lite inviterende uttrykk. Tunge plantekasser skal brukes i stedet, alternativt kan betonggrisene kamufleres med plantekasser eller pakkes inn på dekorativt vis.

Barrierer i form av plantekasser (med eller uten betonggriser) skal plasseres med avstand tilsvarende 0,5 - 1 ganger plantekassenes lengde.

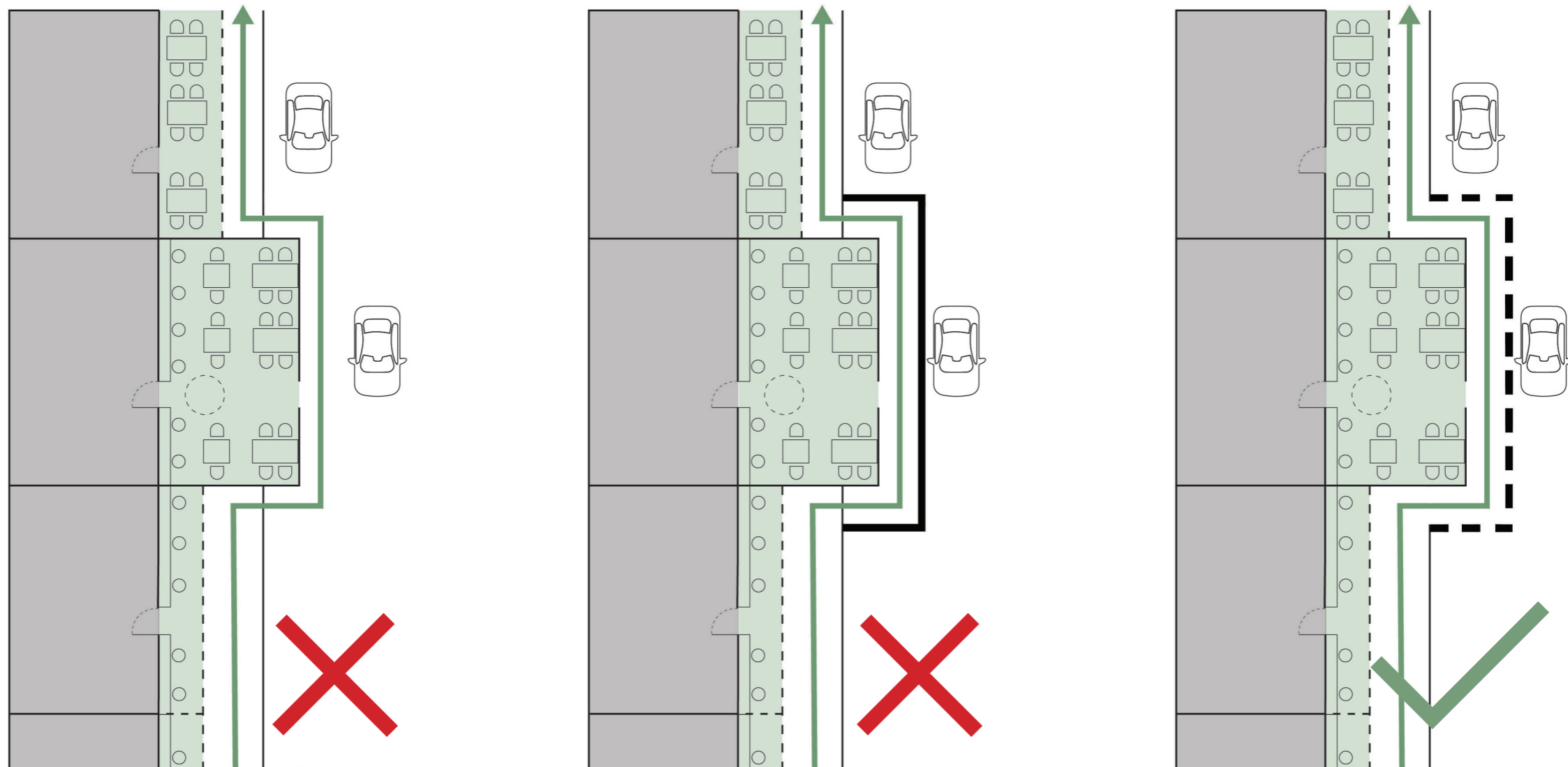
Plantekassene skal beplantes, og det er serveringsstedets ansvar å beplante og vedlikeholde plantene. Det anbefales potteplanter som er dekorative og enkle å vedlikeholde/skifte ut, som:

- Lavendel
- Oregano
- Mynte
- Eføy
- Humle
- Drueplanter
- Svaktvoksende tomatplanter
- Margeritt/prestekrage
- Bærbusker
- Petunia
- Lobelia
- Kjempeverbena
- Allium
- Pelargonia
- Rosebusker
- ... og mange, mange fler.

Les mer om beplantning på side 23.



Sikkerhetsbarriere med plantekasser i kjørebane, Roald Amundsens gate i Oslo.
Foto: Amundsen Bryggeri og Spiseri



Utforming av sikkerhetsbarriere

Dersom fortauet utvides ut i kjørefeltet må det settes opp sikkerhetsbarriere for å ivareta en trygg uteservering eller gangbane. Her skal det benyttes tunge plantekasser eller "betonggriser" kamouflert som plantekasser eller annet dekorativt. Plantekassene skal ikke stå helt tett, men ha mellomrom tilsvarende 0,5 - 1 ganger plantekassenes lengde. Plantekassene kan leies av kommunen, les mer på side 5.

Møblering

Fra Sentrumsplanens bestemmelser §3.2: “Møblering skal holde høy estetisk kvalitet.” Bord og stoler bør være av holdbare materialer som passer i et byrom med historiske bygninger. Billige plastmøbler skal unngås. Møbleringen bør ha maks tre farger gjennomgående for et rolig uttrykk. Fargevalget kan planlegges slik at de forskjellige serveringsstedene skiller seg fra hverandre, men går opp i en større helhet. Verdt å huske på er at brukervennlighet og komfort tiltrekker kunder og får dem til å bli lenger.

Lette møbler:

- Egnet for lett eller håndholdt mat (kafé/fast food) og bar/pub
- Fleksible med tanke på plassering og flytting etter behov
- Kan være behov for å sikre utenom åpningstid
- Stabling av stoler og bord ute må unngås - visuelt rotete

Tunge møbler:

- Egnet for bespising med kniv og gaffel - tåler vekt og vakler ikke
- Vanskelige å stjele/flytte, trenger ikke sikres
- Bør ha fleksibilitet utifra prinsipper om universell utforming
- Treverk (også impregnert) må være malt eller beiset

Andre typer møbler kan bidra til identitet/konsept og stemning. Festivalmøbler er i utgangspunktet ikke ønskelig for annet enn midlertidige festivaler pga rotete uttrykk og veltefare - selv om de for noen konsepter kan bidra til å sette den rette stemningen. Stående eikefat er en velbrukt stemningsskaper for en vinbar e.l. og kan gjerne inngå i møbleringskonseptet.



Eventuelle plastmøbler må være av god kvalitet og design. Foto: Vega



Enkle og bestandige møbler i pulverlakkert stål. Foto: Hay



Kombinasjon av lett og tungt i en eksklusiv setting. Foto: Elizabeth Daniels



Hamburger, øl, industri og graffiti. For noen konsepter er festivalmøbler med på å sette stemningen. Foto: Cesar Hernandez



Kafémøblering i den samme settingen, mer ønskelig i gaterom og byrom. Fra Blå i Oslo. Foto: Didrik Stenersen

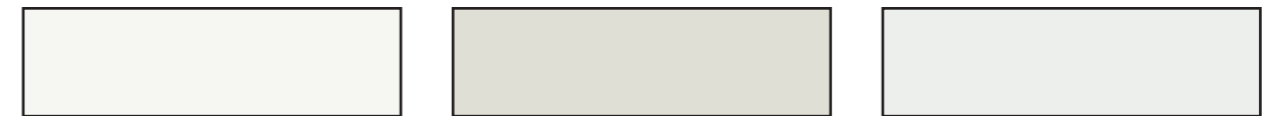
Parasoller og markiser

Fra Sentrumsplanens bestemmelser §3.2: “Ved behov for overdekking skal det benyttes ensfargede parasoller.” Parasoller i lin/lys beige farve gir et sommerlig og lett uttrykk. Dessuten holder den seg pen lenger da tilgrising fra fugler ikke synes så godt. Parasoller skal være ensfarget, uten reklame, og store i størrelsen (min. 2,5×2,5 meter).

Dersom det er behov for markise bør fargen tilpasses husveggen, eller være i samme farge og materiale som eventuelle parasoller slik at det blir en tydelig helhet. Markiser kan ha påtrykt serveringsstedets logo, men ikke reklame eller annen forstyrrende grafikk. Kurvmarkiser vil oftest se bedre ut på eldre bygninger.



Lyse og like parasoller på Lilla torg i Malmö. Foto: La Citta Vita



Lyse og nøytrale farger som passer godt til parasoller.



Lik farge på markise og husvegg på Stortorget i Stockholm. Foto: Neil Howard



Kurvmarkiser med kontrast, men fortsatt tydelig slektskap mellom markise og husvegg i San Francisco. Foto: Neil Howard



God stemning også etter mørkets frembrudd.



Eksempel på stor linfarget parasoll. Foto: Scolaro

Visuell kobling

Uteserveringen bør kobles opp mot serveringstedets profil, med fargevalg og møbler som gir serveringsstedet en helhetlig opplevelse. Bevisst bruk av møbler, materialer og farger kan definere serveringsstedets uteserveringsområde uten andre fysiske barrierer. Det er ønskelig å skape en rød tråd som forbinder stedets ute- og inneservering.

Enkle metoder for å oppnå en rød tråd er sammenhengende bruk av farger. Møblering ute bør ha en stilmessig tilhørighet til interiøret, om det for eksempel er moderne, klassisk eller rustikt. Serveringsstedets logo kan godt være synlig på uteserveringens elementer, for å tydeliggjøre dens tilhørighet.



På Depanneur i København har de valgt markise og utemøbler i fargevalg som skaper en tydelig helhet.

Foto: Thomas Vraaby



Plantekasser og møbler i samme stil og farger skaper en helhet mot fasaden. Foto: Visit Oslo



Farger som knytter fasaden mot møbler skaper en rød tråd og gir stedet karakter og identitet. Foto: Thatsup

Beplantning

Grønne planter og blomster i potter og kasser kan være en god måte å skape en fin atmosfære rundt uteserveringen, og de kan være med på å understreke tematikken til serveringsstedet. Oliventrær ved en middelhavsrestaurant, urter ved en gourmérestaurant, drueplanter ved en vinbar, humle ved et mikrobryggeri, blomster ved en kafé/konditori, palmetrær ved en nattklubb - kombinasjonene er mange og kjente. Det anbefales potteplanter som er dekorative og enkle å vedlikeholde/skifte ut. Se ytterligere forslag til planter på side 18.

Noen serveringssteder er også så heldige å ha trær i nærheten, eller mulighet for å plante uteplanter i bakken.



Blomster i potter og bed hos Park 29 i Oslo.



Kombinasjon av klatreplanter, palmer og urter hos Amundsen Bryggeri i Oslo. Foto: Solskjermingsgruppen AS



Fiken og andre dekorative grønne planter hos Hagen i Trondheim. Foto: Midtbyen

Gatens helhet

En helhetlig løsning for uteservering gir et ryddig uttrykk og er en berikelse for bylivet. Uteserveringen bør tilpasse seg det enkelte bygg med hensyn til fargevalg, utstrekning og plassering, sånn at den virker som en naturlig utvidelse av bygget og serveringsstedet.

Serveringssteder som ligger ved siden av hverandre bør samarbeide for en god helhetlig løsning. Selv om det kan være lite hensiktsmessig å ha de samme møblene vil noen overordnede felles grep kunne skape en god og naturlig helhet - fargevalg, materialbruk, evt. avgrensning og beplantning.



Havnepromenaden på Nyhavn i København har en enhetlig utforming med like parasoller. Foto: R Boed



I Karl Johans gate skiller ikke serveringsstedene seg ut, men skaper en homogen helhet. Foto: OsloFlagship



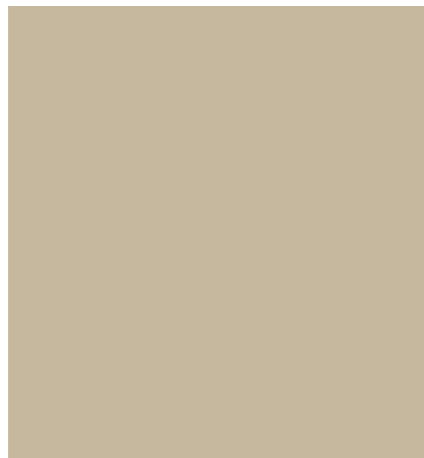
På Olaf Ryes plass i Oslo har serveringsstedene ulike farger som passer til fasadene og som går godt sammen. Foto: Kristiania.no

Farge- og materialvalg

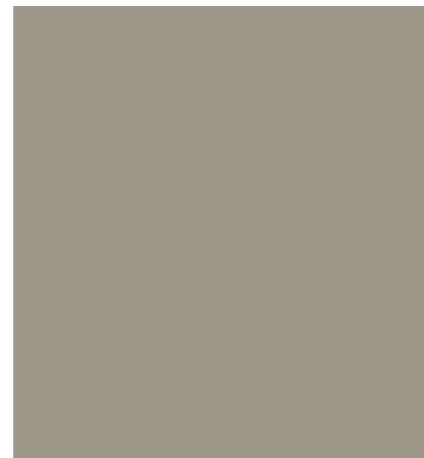
Fargevalg på uteserveringen må være gjennomtenkt, gjennomført og tilpasset omgivelsene. Møblering i dempede jordfarver gir en harmonisk lunhet, uten å virke forstyrrende. Mens grå- og blåtoner virker kjølige, fremstår grøntonene forfriskende og varme. For helhetens skyld er det verdt å vurdere farger som viderefører fasaden på bygget bak. Det er verdt å tenke igjennom hva som passer best med serveringsstedets konsept, og hvor lenge man ønsker at gjestene skal bli sittende.

Halden kommunes utemøbler, plantekasser og lyktestolper er i RAL 6009 - Fir Green, og tildels cortenstål.

Fargeeksempler er hentet fra Jotuns fargekart "Varig Vakre Farger":



JOTUN 1859 Sanddyne



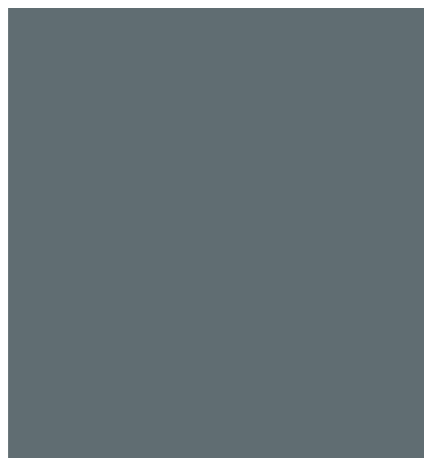
JOTUN 1284 Svolvær



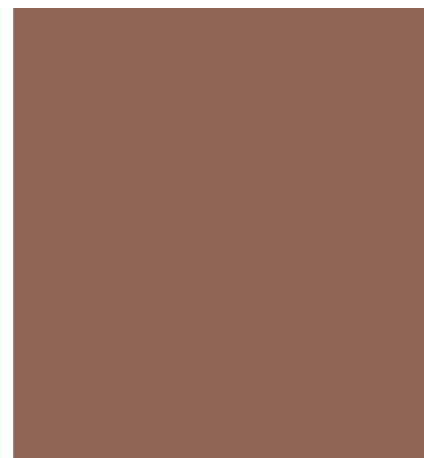
JOTUN 7653 Stockholmsgrønn



RAL 6009 - Fir Green



JOTUN 5445 Delicate Blue



JOTUN 20118 Amber Red



JOTUN 0152 Staverngul



Cortenstål



Svarte og oransje toner går igjen. Foto: Brewpub



Røde og gule fargetoner fra fasaden går igjen i møbleringen. Foto: Simon Øien



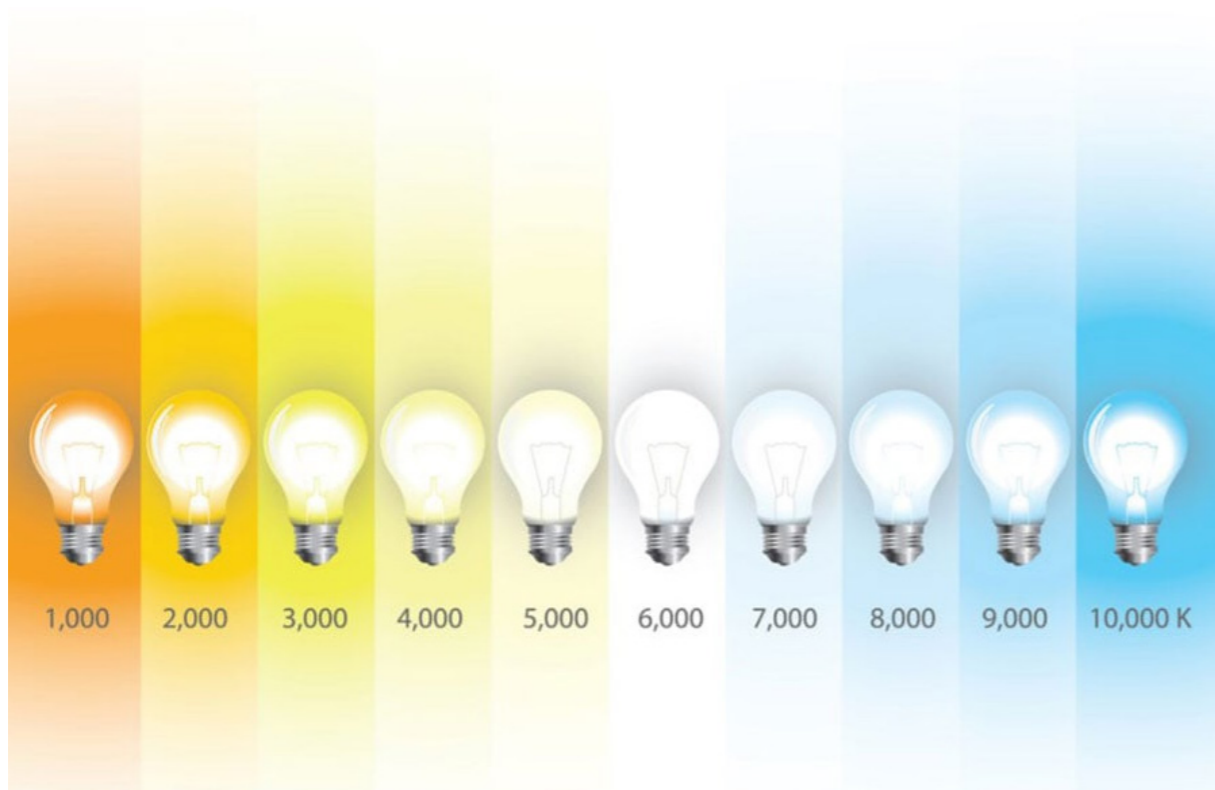
Se blåfargen på vinduer og stoler. Foto: Adam Wasilewski

Belysning

Belysning kan bidra til å skape lun stemning på uteserveringen når mørket faller, uansett sesong. Belysning og varmelamper gir økt komfort og bedre utnyttelse av uteserveringsområdet. Lyslenker er en velutprøvd og trivelig type belysning for uteservering. Tak- og vegglamper som står i stil med møbleringen kan også brukes, i tillegg til bordlamper- og lys.

Lys på uteserveringen bidrar til å eksponere serveringsstedet for forbigående, og skaper økt trygghet i mørke gater. Lyset bør fremstå rolig og diskret og bør være i varme, gule toner - helst 2700K eller lavere (se skala under). Kaldt (høyere enn 3000K) og blinkende lys skal unngås.

Husk at fargetemperatur oppleves ulikt avhengig av dagslys. 4000K kan se varmt ut i figuren under, men oppleves blålig/kjølig i mørket.



Fargetemperatur angitt i Kelvin.



Belysningen i gaten hjelper til med å avgrense uteserveringene. Foto: Gunnar Ridderstrom

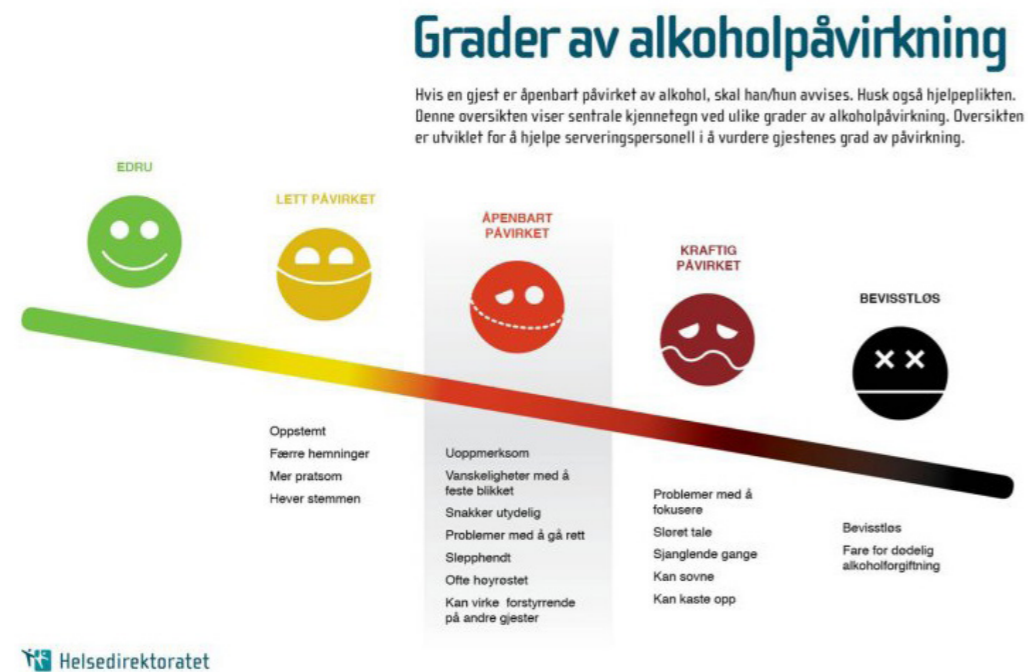


Belysning i markisen rammer inn uteserveringen. Foto: Sokkelund Café & Brasserie

Serveringsstedets ansvar

Det er serveringsstedets ansvar å sørge for at kommunens praktiske og visuelle råd om utforming av uteserveringsområder følges. Det er også serveringsstedets ansvar å ha skjenkebevilling fra kommunen, og å sørge for at alkoholloven følges.

Serveringsstedet har ansvar for å lære opp sine ansatte, slik at de er klare over hvilke regler gjelder for uteserveringen, og kan bruke helsedirektoratets veileder for å vurdere gjestenes grad av alkoholpåvirkning (ref. figur under). Dersom uteserveringen er stor bør serveringsstedet ha nok ansatte til å passe på alle områder.



Helsedirektoratets veileder til serveringspersonell.

Tips til slutt

Eksempelene i dette dokumentet er til inspirasjon og kan ikke fange opp alle ønskede konsepter og situasjoner. Drivere rådes til å la seg inspirere av vellykket uteservering andre steder, og prøve seg frem etter beste evne i henhold til retningslinjene. **Oppsøk bistand fra kolleger eller fagfolk innen farge, design og arkitektur ved behov.**

Til slutt noen eksempler på velbrukte elementer som må unngås.

Lykke til!



Betonggriser skaper et fiendtlig og hardt uttrykk. Om disse må brukes av sikkerhetshensyn skal de kamoufleres, se side 18.



Billige plastrmøbler og reklameparasoller skaper ikke trivsel.



Tett avgrensning er ikke ønskelig.



Avgrensning med festivalgjerdar gir et rotete og midlertidig uttrykk.



HALDEN KOMMUNE

2024