



Ravintola-alan ABC

Ohjeita kahvilan tai ravintolan perustajalle



Business Helsinki

Hyvin suunniteltu on nopeammin käynnistetty

Tähän oppaaseen on koottu käytännön neuvoja, joilla nopeutat yrityksesi alkutaivalta. Ravintolan tai kahvilan perustaminen on monivaiheinen polku, jonka varrella kohtaat koko joukon välttämättömiä määräyksiä, säädöksiä, lupa-asioita ja viranomaisia.

Opas keskittyy yleisimpiin viranomaisasioihin. Huolellinen valmistautuminen, hyvin tehdyt suunnitelmat ja oikea järjestys varmistavat sujuvan etenemisen. Kun seuraat oppaan neuvoja, nopeutat yrityksesi käynnistämistä ja vältät yllättäviä kustannuksilta ja ajanhukalta.

Loppuun on koottu hyödyllisiä yhteystietoja ja linkkejä, joista löytyy yksityiskohtaisempaa tietoa muista perustamiseen liittyvistä asioista. Oppaan on koonnut Business Helsinki. Se on yrittäjäksi aikovien ja toimivien yrittäjien palvelukeskus, joka tarjoaa saman katon alta yrittäjän tarvitsemat palvelut liikeidean kehittämisestä lähtien.

Oppaan sisältö:

1. Liiketoimintasuunnitelma	4
2. Toimitilan hankkiminen	12
3. Toimitilan käyttöönotto	14
4. Toimintaan liittyviä muita luvanvaraisia asioita	24
5. Hyödyllisiä lähteitä ja linkkejä	26

Ravintolan ja kahvilan perustamisen pääkohdat



1.

Liiketoiminta-suunnitelma

Selkeä toiminta-ajatus ja huolella tehty liiketoimintasuunnitelma ovat edellytyksiä liiketoiminnan onnistumiselle.

Tarvittava asiakasvirta ja myynti syntyvät oikein valitusta sijainnista, asiakkaita kiinnostavasta toiminta-ajatuksista ja ammattitaitoisesta toteutuksesta. Helsingin kaupunkitietoyksiköstä löytyy suunnittelun taustaksi tietoa mm. eri alueiden väestörakenteesta.

Kannattavuuteen ja toiminnan elinkelpoisuuteen vaikuttavat lisäksi mm. tarvittavat investoinnit, myynnin kulurakenne ja sen joustavuus sekä alkuvaiheen toimintakulujen ja myöhempien sesonkivaihtelujen kattamisen edellyttämä rahoitus ja niihin varautuminen.

Erittäin tärkeää on varmistaa rahoituksen riittävyys. Yritystoimintaa käynnistettäessä on oltava riittävästi pääomaa kulujen kattamiseksi, kunnes kulut pystytään hoitamaan tulorahoituksella.

Liiketoimintasuunnitelmaan kuuluu laskelma käynnistämisen vaatimasta rahoituksesta ja muista resursseista sekä arvio myynnin kehittymisestä ja taloudellisesta tuloksesta. Liiketoimintasuunnitelman tekemisestä löytyy paljon erilaisia malleja verkosta (esim. hel.fi/fi/yritykset-ja-tyo/liiketoimintasuunnitelma). Liiketoimintasuunnitelma on tärkeä työkalu sinulle ja se toimii myös hyvänä pohjana rahoittajien kanssa käytävissä keskusteluissa. Liiketoimintasuunnitelman tekemiseen voit saada myös neuvoa ja

sparrausta Business Helsingin yritysneuvojalta (hel.fi/fi/yritykset-ja-tyo/yritysneuvontapalvelut).

KÄYNNISTÄMISEN VAIHTOEHDOT

Ravintola- ja kahvilatoiminnan voi aloittaa ostamalla toimivan yhtiön, liiketoiminnan tai osuuden yhtiöstä. Tällaisen kaupan tekeminen edellyttää huolellista perehtymistä ostettavaan kohteeseen ja selkeitä sopimuksia, joissa puoleettoman asiantuntijan (esim. kirjanpitäjän, tilintarkastajan tai liikejuristin) tai ravintola-alan keskittyneen ammattivälittäjän käyttö on suositeltavaa. Hyviä lisäneuvoja saat alan kirjallisuudesta.

Uuden yrityksen ja liiketoiminnan käynnistäminen sisältää normaalit yrityksen perustamiseen liittyvät toimenpiteet, joiden lisäksi ravintola- ja kahvila-alalla liikehuoneistoon, elintarvike-, terveys- ja turvallisuusmääräyksiin sekä anniskeluun ja moniin muihin seikkoihin liittyvät vaatimukset edellyttävät asiointia kaupungin monien viranomaisten kanssa. Näissä asioissa ammattitaitoinen pääsuunnittelija on liki välttämätön kumppani.

Oppaan sisällön huomioimalla toiminnan käynnistyminen sujuu mahdollisimman hyvin ja yllätyksittä, ja yhteistyöstä viranomaisten kanssa tulee sujuvaa heti alusta lähtien.

LASKELMAT

Perustettavalle ravintolalle kannattaa laatia kirjallinen liiketoimintasuunnitelma ja laskelmat. Näitä tarvitset niin yrityksen kannattavuuden varmistamiseksi, kuin rahoituksenkin hankkimiseen. Tässä oppaassa on tehty esimerkki rahoitus-, kannattavuus- ja myyntilaskelmasta. Mukana on myös ravintolatoiminnalle erittäin tärkeä kassavirtalaskelma jonka avulla näet

Oppaan sisällön huomioimalla toiminnan käynnistyminen sujuu mahdollisimman hyvin ja yllätyksittä, ja yhteistyöstä viranomaisten kanssa tulee sujuvaa heti alusta lähtien.

esim. miten aloituspääoma riittää kuukausien kuluessa, ja millaista myyntiä tarvitaan myös jatkossa. Rahoituslaskelma kertoo rahan tarpeen ja lähteet yritystä perustettaessa. Kannattavuuslaskelma näyttää yrityksen kannattavuuden kuukausi- ja vuositasolla. Laskelmasta selviää myös päivä- ja tuntimyyntitavoite. Myyntilaskelmassa arvioidaan kuukausitasolla myynnin volyyymi.

Esimerkkilaskelmat on tehty kuvitteelliselle Helsingin kaupungin lähiöön avattavalle 50-asiakaspaikkaiselle ravintolalle. Yrityksen yhtiömuoto on osakeyhtiö ja yrittäjiä on kaksi. Henkilökuntaan lukeutuu yrittäjien lisäksi kaksi kokoaikaista työntekijää. Ravintolassa on myynnissä lounasta, à la carte -ruoka-annoksia, jälkiruokia, kahvila-tuotteita, alkoholittomia juomia, alkoholijuomia ja

savukkeita. Ravintola on avoinna viitenä päivänä viikossa klo 11–22. Ravintola maksaa vuokraa 1500 € kuukaudessa + ALV 24 %, takuuvuokra on kaksi kuukautta. Ravintolan vesi- ja sähkökustannukset ovat yhteensä keskimäärin 400 € + ALV 24 % kuukaudessa.

Ravintola perustetaan tilaan, jossa on jo aiemmin ollut ravintolatoimintaa. Tilaan ei tarvitse tehdä rakennuslupaa ja suunnittelijaa edellyttäviä muutostöitä, jotka toisivat laskelmaan merkittävästi lisää alkuinvestointeja.

RAHOITUSLASKELMA

Rahoituslaskelmassa merkitään rahan tarvetta koskeviin kohtiin aineettomien hyödykkeiden kustannukset (esimerkkitapauksessa vuonna 2024 OY:n rekisteröinti 270 €, sekä osakassopimukseen ja anniskelulupiin varattu 2000 €), varataan rahat koneisiin ja kalustoon, kirjataan liikeirtaimiston kustannukset, varataan käyttöpääoma noin kolmeksi kuukaudeksi ja määritellään vaihto- ja rahoitusomaisuuden tarve. Rahan lähteet koostuvat 38 700 € osakslainasta, 41 000 € pankkilainasta, 500 € lainasta tavarantoimittajilta ja yrittäjien omilta vanhemmilta saadusta 6 000 € lainasta. Rahan tarve ja lähteet yhteensä ovat eurolleen samat eli 86 200 €. Yrittäjät lyhentävät 41 000 € pankkilainan viidessä vuodessa pankin periessä korkoa ja kuluja yhteensä 5 % lainamäärästä (summa kannattaa varmistaa alustavissa lainaneuvotteluissa pankin kanssa). Osakkaat alkavat lyhentää osakslainansa ja vanhempiensa lainaa mahdollisuuksien mukaan vasta myöhemmin. Näiden lainojen hoitokuluja ei siksi ole otettu huomioon kannattavuuslaskelmassa. Tavarantoimittajan lainaa ei makseta takaisin, sillä se on etukäteispaljousalennus ravintolalle.

KANNATTAVUUSLASKELMA

Kannattavuuslaskelma alkaa tavoitetuloksen määrittämisestä. Tavoitetulokseksi asetetaan 10 € kuukaudessa; näin ollen yritys tuottaa hitusen voittoa. Alkuun on mielekästä tietää, paljonko ravintolan tulee vähintään myydä, jotta kulut saadaan katettua. Kateprosentti on noin 60 % eli ainekäyttöön menee vuositasolla yli 130 000 €. Raaka-aineiden ostokulut on laskel-

Esimerkki rahoituslaskelmasta

RAHAN TARVE (ennen kuin aloitat yritystoiminnan)		€
Investoinnit	Jos kyseessä liiketoiminnan osto, kauppasumma	
	Hallinnolliset kulut mm. rek.maksu, luvat, sopimukset	2 270
	Koneet ja kalusteet sis. tietotekniikan	15 500
	Apporttiomaisuus (jo valmiina olevat työvälineet)	
	Puhelin	200
	Asennukset	2 000
	Auto	
	Kalusteet	10 000
	Remontointi	2 000
	Astiat yms	5 500
Markkinointikulut (sis. SEO, jne.)	1 500	
Käyttöpääomaa 1-6 kk (toiminnan käynnistyttyä menee jonkun aikaa ennen kuin myyntitulot kattavat kustannukset ja palkkasi. Sinun tulee arvioida tämän jakson pituus)	Internetsivut, esitteet, ajanvarausjärjestelmä	1 500
	Vuokra tiloista/takuuvuokrat	7 500
	Laitevuokrat/leasing	600
	Yrittäjän oma toimeentulo	15 000
	Työntekijöiden palkat	12 000
	Muut satunnaiset käyttöpääomamenot sis sähkö	1 640
Vaihto- ja rahoitusomaisuus	Alkuvarasto	8 820
	Kassa	200
Rahan tarve yhteensä		86 200

RAHAN LÄHTEET (miten järjestät alurahoituksen?)		€
Oma pääoma	Omat työvälineet (solu E18)	0
	Omat sijoitukset yritykseen	
	Osakepääoma (koskee vain osakeyhtiötä)	
Lainapääoma	Osakslaina (vain Oy)	38 700
	Pankkilaina, Finnvera...	41 000
	Muut lainat (esim. lähipiirilaina)	6 000
	Muut (laina tavarantoimittajalta)	500
Rahan lähteet yhteensä		86 200

KANNATTAVUUSLASKELMA	kk	12 kk
Tavoitetulos	10	120
+ yrityslainojen lyhennys	683	8 196
= Nettotulos	693	8 316
+ Verot	173	2 076
= Bruttotulos (ennen veroja ja lainojen lyhennyksiä)	866	10 392
+ yrityslainojen korot	171	2 052
A = yhteensä	1 037	12 444
Yritystoiminnan kiinteät kulut (ilman alv):		
yrittäjän eläkevakuutus, kaksi yrittäjää, työtulo á 14803 € (YEL)	464	5 568
muut vakuutukset	200	2 400
työntekijöiden palkat	4 000	48 000
työntekijöiden palkkojen sivukulut (n. 50 %)	2 000	24 000
yrittäjän oma palkka (ei koske T:mi)	5 000	60 000
yrittäjän palkan sivukulut 3%	150	
vuokrat ja sähkö	1 900	22 800
leasing- ja/tai osamaksut	200	2 400
markkinointi, mainonta, messut ja kaikki myynninedistäminen	300	3 600
puhelin ja internet	100	1 200
matka- ja autokulut	200	2 400
kirjanpito	200	2 400
toimistokulut, pankkimaksut jne.	50	600
koulutus ja kehitys	150	1 800
lehdet, tilaukset, ammattikirjallisuus, uutiskirjeet	50	600
korjaukset, huolto ja ohjelmistopäivitykset	150	1 800
yrittäjän työttömyyskassa		0
muut sekalaiset kulut (Musiikkiluvat, MaRa, Helsingin Yrittäjät, työasut, siivous)	300	3 600
B = kiinteät kulut yhteensä	15 414	183 168
A+B myyntikatetarve	16 451	195 612
Ostot (suoraan myyntilaskelmaan k.o. tuotteen kohdalle)		0
= Liikevaihtotarve	16 451	195 612
+ ALV [tässä kaavassa käytetty 15,4 %, laskennallinen keskiarvo 14% ja 25%]	2 533	46 947
= Kokonaismyynti / -laskutus	18 984	242 559

LASKUTUSTAVOITE	Veroton	sis. ALV
	195 612	242 559
Kuukausilaskutustavoite 11,5 kk	17 010	21 092
Päivälaskutustavoite 20 vrk	850	1 055
Tuntilaskutustavoite 11 h	77	96

KUUKAUSIMYYNTILASKELMA													
Tuote	Lounasbuffet 10€		A la carte-annos 17€		Jälkiruoat 7€		Alkoholittomat juomat 4€		Alkoholi-juomat 7€		Savukkeet 7€		€/kk ilm. ALV
yksikköhinta	8,67		14,73		6,14		3,51		5,65		5,65		
- kulut	3,60		4,90		2,50		1,50		2,30		5,05		
= kate	5,07		9,83		3,64		2,01		3,35		0,60		
Asiakasryhmä	kpl	yht.	kpl	yht.	kpl	yht.	kpl	yht.	kpl	yht.	kpl	yht.	Yhteensä €/kk
Päivä-asiakkaat	800	4 056			30	109	315	633	60	201	5	3	5 002
Iltasiakkaat			900	8 847	350	1 274	525	1 055	600	2 010	25	15	13 201
Myyntikate yhteensä:		4 056		8 847		1 383		1 688		2 211		18	18 203
Tuotemyynti yhteensä:	800	6 936	900	13 257	380	2 333	840	2 948	660	3 729	30	170	29 373
Kulut yhteensä:		-2 880		-4 410		-950		-1 260		-1 518		-152	-11 170

MYYNTIKATETARVE	kk	Vuosi
Liikevaihto (ilm. ALV):	29 373	352 477
Kulut:	-11 170	-134 034
Myyntikate yhteensä:	18 204	218 443
Myyntikatetarve edellisen välilehden laskelmasta (siirtyy automaattisesti)	17 010	204 117
Erotus (oltava positiivinen)	1 194	
Erotus prosenteissa	93%	

missa sijoitettu myyntilaskelmaan, kohdistetuna suoraan myytäviin tuotteisiin.

Ravintola tilittää verottajalle alkoholi- ja savuke-myyntistä 24 % ALV:ia ja ruokamyyntistä ja alkoholittomien juomien myynnistä 14 %. Keskimääräiseksi ALV-prosentiksi laskelmaan on merkitty laskennallinen 15,4 %. Ravintola on kaksi viikkoa vuodessa suljettuna eli avoinna 11,5 kuukautta vuodessa. Ravintola on kuukaudessa avoinna 20 päivää. Päiväliikevaihdon on oltava laskelman mukaan vähintään 850 € (ilman alv) eli päiväkaassa/ tilillä on oltava 1 055 € rahaa (sis. alv), jotta ravintola kattaa kulunsa.

MYYNTILASKELMA

Myyntilaskelmaan luvut kirjataan ilman arvonlisäveroa. Tuoteryhmä-kohtiin kirjataan kunkin ryhmän keskiarvohinta. Niiden alle, kuluihin kirjataan kyseisen tuotteen raaka-aine- / tai ostohinta. Esimerkiksi à la carte -annosten hinnat asiakkaille vaihtelevat 8 ja 23 € välillä, mutta keskihinnaksi on arvioitu 17 €. Asiakkaat on jaettu päivä- ja iltasiakkaisiin. Yrittäjät arvioivat, että ravintola myy 40 lounasta päivittäin eli 800 kpl kuukaudessa, à la carte-ruokannoksia 45 päivässä eli 900 kpl kuukaudessa, 18 jälkiruokaa/ kahvilatuotetta päivässä eli 380 kpl kuukaudessa, alkoholittomia juomia 40 päivässä eli 840 kpl kuukaudessa, alkoholiannoksia 33 päivässä eli 660 kpl kuukaudessa ja

KASVUPROSENTTI	vuosi 2 (%)	vuosi 3 (%)
Tulot	15	10
Menot	5	5

KOLMEN VUODEN TULOSLASKELMA	vuosi 1 (€)	vuosi 2 (€)	vuosi 3 (€)
Myyntituotot	242 559	278 943	306 837
ALV	46 947	53 989	59 388
Liikevaihto	195 612	224 954	247 449
Aineet ja tarvikkeet	0	0	0
Henkilöstökulut	132 000	138 600	145 530
Vuokrat	22 800	23 940	25 137
Markkinointi	3 600	3 780	3 969
Liiketoiminnan muut kulut	24 312	25 528	26 804
Käyttökate	12 444	32 582	45 432
Rahoituskulut	10 248	10 248	10 248
Verot	2 076	2 180	2 289
Rahoitustulos	120	20 154	32 896
Poistot			
Nettotulos	120	20 154	32 896
Satunnaistuotot/kulut			
Kokonaistulos	120	20 154	32 896

savukkeita 30 askia kuukaudessa. Yrityksen tuloksen positiivinen erotus on 1194 € kuukaudessa 10 euron tavoitetulokseen verrattuna, eli yritys tekee voittoa aiottua enemmän. (Jos yritys tuottaa toiminnallaan aiottua enemmän tulosta, tulee se huomioida myös verotuksessa!) Jos erotuksen luku olisi negatiivinen, tulisi ravintolan nostaa hintoja, karsia kuluja tai nostaa myyntimääriä päästäkseen positiiviseen tulokseen.

Yläpuolelta löydät myös esimerkin kolmen vuoden myyntiennusteesta. Se on järkevää tehdä, jos hakee rahoitusta esimerkiksi pankeilta.

KASSAVIRTALASKELMA

Kassavirtalaskelmaa tarvitaan osoittamaan yrityksen maksuvalmius erityisesti silloin, kun perustamiskulujen tai investointien kattamiseksi tarvitaan ulkopuolista rahoitusta. Laskelman avulla selvitetään, että alkurahoitus riittää siihen saakka, kun yritys alkaa tuottamaan riittävästi. Kassavirtalaskelman avulla selvitetään myös, paljonko puskurirahaa tarvitaan hiljaisempien kausien yli selviämiseksi. (Huomaathan alv:n maksuaikataulun: Ilmoitus- ja maksupäivä on 12. päivä sitä kuuta, joka on toinen kuukausi verokauden päättymisen jälkeen. Eli tammikuun alv ilmoitetaan ja maksetaan 12. maaliskuuta, jne.)

KASSAVIRTALASKELMA (sis.alv.)													
	Tammí	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	Saldo
Kassa kauden alussa		34 525	45 415	52 602	57 938	63 273	62 566	52 795	62 386	73 829	78 547	83 266	667 142
Kassaan maksut													0
+ käteismyynti	27 745	41 618	41 618	41 618	41 618	32 370	18 497	46 243	46 242	41 618	41 618	41 618	462 423
+ maksut myyntisaamisista													0
+ muut maksut													0
Yhteensä	27 745	76 143	87 033	94 220	99 556	95 643	81 063	99 038	108 628	115 447	120 165	124 884	1129 565
Kassasta maksut													0
- arvonlisävero			3 703	5 554	5 554	5 554	5 554	4 320	2 468	6 171	6 171	5 554	50 603
- ostot	18 437	14 426	14 426	14 426	14 426	11 220	6 411	16 029	16 029	14 426	14 426	14 426	169 108
- ostovelkojenmaksut													0
- palkat	9 000	9 000	9 000	9 000	9 000	9 000	9 000	9 000	9 000	9 000	9 000	9 000	108 000
- enn.pid. sotu/Tyel, YEL	2 576	2 576	2 576	2 576	2 576	2 576	2 576	2 576	2 576	2 576	2 576	2 576	30 912
- vuokrat	4 900	1 900	1 900	1 900	1 900	1 900	1 900	1 900	1 900	1 900	1 900	1 900	25 800
- korot	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171	2 052
- verot	173	173	173	173	173	173	173	173	173	173	173	173	2 076
- muut	43 480	1 800	1 800	1 800	1 800	1 800	1 800	1 800	1 800	1 800	1 800	1 800	63 280
Yhteensä	78 737	30 046	33 749	35 600	35 600	32 394	27 585	35 969	34 117	36 217	36 217	35 600	451 831
Rahoitus													0
- lainojen lyhennykset	683	683	683	683	683	683	683	683	683	683	683	683	8 196
+ lainojen nostot	47 500												39 304
+ omistajien sijoitukset	38 700												38 700
- omistajien yksityisotot													0
Yhteensä	85 517	-683	-683	-683	-683	-683	-683	-683	-683	-683	-683	-683	78 004
Kassa kauden lopussa	34 525	45 415	52 602	57 938	63 273	62 566	52 795	62 386	73 829	78 547	83 266	88 601	88 601

2.

Toimitilan hankkiminen

Ravintolan tai kahvilan toimitila hankitaan useimmiten vuokraamalla. Vuokrasopimus pitää tehdä kirjallisena ja riittävän pitkäksi ajaksi.

Tavallisesti sopimus tehdään määräaikaisena 5–10 vuodeksi niin, että se jatkuu sen jälkeen toistaiseksi voimassa olevana sovitulla irtisanomisajalla ja -ehdoilla. Sopimus kannattaa tehdä niin pitkälle ajalle, että liikehuoneistoon tehtävät korjaukset ja muutokset, kalustohankinnat ja markkinointipanostukset pystytään kuolettamaan sopimusajana. Toisaalta liian pitkä vuokrasopimus voi muodostua rasitteeksi. Tilan on oltava myös riittävästi suuri asiakaspaikkamäärältään ja työ-

kentely- ja varastotiloiltaan, jotta se riittää aiotuun toimintaan.

Määräaikainen sopimus sitoo vuokralaista koko sopimusajan. Lain mukaan vuokralainen voi yrityksensä myydessään siirtää myös vuokrasopimuksen ostajan nimiin. On kuitenkin tavalista, että vuokrasopimukseen kirjataan ehto, jonka mukaan vuokranantajan on annettava suostumuksensa siirrolle, eli hän voi tarkastaa uuden vuokralaisen taustat ennen siirtoa. Tilan käytöstä ravintola- tai kahvilahuoneistona sovitaan vuokrasopimuksessa. Siinä sovitaan myös vuokran suuruus, käytön ja kunnossapidon kustannusvastuu sekä ehdot, milloin ja miten vuokraa voidaan korottaa. Toimitilaa ostettaessa on vastaavat selvitykset käyttötarkoituksesta, mahdollisista rajoituksista, vastikkeista yms. syytä tehdä huolella.

Liiketilän vuokranantajan, myyjän ja välittäjän on tiedotettava suurista putki-, julkisivu- tai vastaavista remonteista, jotka voivat haitata ravintolan tai kahvilan toimintaa.



Ravintolatoiminnan menestymisen edellytyksenä on tarkoitukseen soveltuvat toimitilat.



3.

Toimitilan käyttöönotto

Toimitilaa hankittaessa on varmistettava, että se soveltuu elintarvikehuoneistoksi, eli huoneistoksi, jossa saa harjoittaa aiottua ravintola- tai kahvilatoimintaa; elintarvikkeiden valmistusta, varastointia, myyntiä tai tarjoilua.

Vaikka tilassa olisi aikaisemmin toiminut ravintola tai kahvila, on mahdollista, että tila ei sellaisenaan sovellukaan uuteen toimintaan. Tilassa aiemmin toimineen ravintolan piirustuksia ja muita asiakirjoja on hyvä tutkia esim. Rakennusvalvonnan arkistossa ennen vuokrasopimuksen tai kauppakirjan allekirjoittamista, tai vuokrasopimukseen/kauppakirjaan on tehtävä mahdollisia muutoksia koskeva varaus. Rakennusvalvonta ei voi etukäteen vahvistaa tilan sopimista ravintolakäyttöön.

Muutos voi olla pitkä rakennusprojekti, joka edellyttää rakennuslupaa, koulutuksen ja kokemuksen puolesta riittävän päteviä suunnittelijoita ja heidän laatimiansa suunnitelmia, sekä työnjohtajia ja ammattilaisrakentajien valintaa. Tähän pitää varata riittävästi aikaa.

Suunnittelijat selvittävät mm. asemakaavan, ilmanvaihdon riittävyyden, keittiötyypin vaatimukset, tarvittavat tekniset muutokset (esim. minne rasvahormi saadaan vedettyä), uloskäyn-

tien riittävyden ravintolan henkilömäärään suhteutettuna, ääneneristyksen, esteettömyyden jne, säännösten mukaisesti. Mikäli tilojen soveltuvuudessa ravintolakäyttöön on muutoksia edellyttäviä puutteita, kannattaa vuokrasopimus siis tehdä ehdollisena.

Varsinaisten korjaustöiden jälkeen tiloissa tehdään rakennusluvassa määrättyjä katselmuksia. Toiminnan voi aloittaa vasta hyväksytyin loppukatselmuksen jälkeen.

Pelkkä kiinteistön, taloyhtiön tai isännöitsijän lupaus siitä, että tilassa voi pitää ravintolaa tai kahvilaa, ei riitä. Monet rakennus- ja LVI-tekniiset, hygieniat-, turvallisuus- ja esteettömyysvaatimukset, asemakaava- ja kaupunkikuvalliset vaatimukset sekä muut vaatimukset saattavat estää aiotun toiminnan aloittamisen kokonaan tai johtaa liikehuoneistossa kalliisiin muutostöihin, joiden toteuttamismahdollisuus on varmistettava ennakolta.

Vaikka aikaisemmin tilassa toimineella yrityksellä olisi ollut tarvittavat luvat, kannattaa silti asiat selvittää valvovien viranomaisten kanssa. Uudelta yritykseltä voidaan vaatia uusien ja muuttuneiden vaatimusten täyttämistä, jotta toimintaa tilassa voidaan jatkaa. Tämä koskee rakennusvalvonnan lisäksi myös elintarvikevalvonnan ja pelastuslaitoksen edellyttämiä määräyksiä, joista kerrotaan tarkemmin edempänä. Myös ravintolaa ostettaessa kannattaa toimitilan vuokrasopimus ja määräysten mukaisuus tarkastaa huolella.

MUUTOSTYÖT EDELLYTTÄVÄT RAKENNUSVALVONTAPALVELUIDEN RAKENNUSLUPAA

Rakennuslupa tarvitaan aina, jos huoneiston käyttötarkoitusta muutetaan, tilaa laajennetaan tai rakennetaan uusi ravitsemusliike. Esimer-



Kuvatoimisto Kuvio

kiksi myymälähuoneiston muuttaminen ravintolaksi tai kahvilan muutos ravintolaksi tarvitsee rakennusluvan. Myös asiakaspaikkamäärän muutos tai huoneiston sisällä tehtävät rakenteelliset ja talotekniikan muutokset voivat tarvita rakennusluvan.

Helsinki on jaettu kaupunginosittain alueisiin. Yhteystiedot kartta.hel.fi/?setlanguage=fi&link=c76Jfj. Kysymyksiin kannattaa käyttää Lupapisteen Neuvontapyyntöä.

Käyttötarkoituksen muutosta ja rakennuslupia hakee tontin omistaja tai haltija (talo- tai kiinteistöyhtiö), mutta se voi myös antaa yritykselle (yleensä yrityksen palkkaamalle suunnittelijalle, joka hoitaa luvan hakemisen lupapisteessä) valtakirjan niiden hakemiseksi. Talo- tai kiinteistöyhtiö voi asettaa vaatimuksia ja rajoituksia toiminnalle ja muutoksille esim. aukioloaikoihin, meluun, tupakointiin, julkisivuun, piha- ja jalkakäytäväalueiden käyttöön liittyen. Tällaiset rajoi-

tukset on hyvä selvittää ja kirjata jo vuokrasopimusta tehtäessä.

RAKENNUSLUPAA VARTEN TARVITTAVAT ASIAKIRJAT JA SUUNNITELMAT

Hakemus tulee tehdä sähköisesti: lupapiste.fi

- Valtakirja (ellei kiinteistön omistaja tai haltija itse avaa hakemusta Lupapisteessä)
- hallintaoikeusselvitys ja hallituksen kokouspöytäkirja
- Pääpiirustukset:
 - + Asemapiirros, johon on asemakaavamääräyksiin merkitty asemakaava-merkinnät ja -määräykset
 - + Pohjapiirustukset, joihin on merkitty mm. vanha ja uusi käyttötarkoitus, muutosalue, purettavat rakenteet, palo-osastointi, keittiötyyppi, ruoan valmistukseen tarvittavat laitteet, asiakaspaikkamäärä, säännösten mukaiset

uloskäytävät, ääneneristysmerkinnät, esteetön sisäänkäynti, riittävät wc-tilat ja esteetön wc, rasvakanava, rasvakaivo, sosiaalitulat, siivouskaappi

- + Leikkauspiirustukset
- + Julkisivupiirustukset jos muutoksia julkisivuihin (huomioitava suojelumääräykset)
- + Valokuva muutettavasta rakennuksesta (jos aiotaan tehdä muutoksia julkisivuun)

Lisäksi tarvitaan

- LVI-suunnitelmat
- Rakennesuunnitelmat, jos tehdään muutoksia rakenteisiin
- Nämä voidaan myös laittaa rakennuslupapäätökseen määräyksinä, jolloin ne voidaan toimittaa päätöksen jälkeen.

Rakennusvalvontapalveluiden Rakenneyksikön ja Talotekniikkayksikön tarkastusinsinöörit ja rakennusmestarit valvovat rakentamista ja suorittavat luvassa määrätyt katselmuksot, joita voivat olla mm.: aloituskokous, rakennekatselmus, KVV-katselmus, IV-katselmus ja loppukatselmus. Tila voidaan ottaa käyttöön vasta loppukatselmuksen jälkeen.

Ulkoterassit, tarjoilutiskit, aidat, kalusteet, mainoskyltit yms. vaativat usein erillisen toimenpideluvan tai muita sijoittamislupia.

KÄYTÄ AMMATTITAITOISEN SUUNNITTELIJAN APUA

Rakennuslupa ja asiointi edellyttävät pätevien suunnittelijoiden (pääsuunnittelija, rakennussuunnittelija, lvi-suunnittelija ja rakennesuunnittelija, tarvittaessa myös akustikko, jos toiminto on melua aiheuttavaa kuten karaokeravintola), palkkaamista. Muutostöiden suunnitelmissa pitää ottaa huomioon monia mm. rakentamis- määräyksiin, hygienia- ja melumääräyksiin, pelastus- sekä työsuojausmääräyksiin liittyviä vaatimuksia. Suunnittelutyöt edellyttävät ammatitipätevyyttä ja ammattilaiset osaavat myös auttaa lupaprosessien hoitamisessa sekä asiointissa rakennusvalvonnan kanssa.

Asiantuntijan laatimat asemakaavan ja säännösten mukaiset huolellisesti laaditut suunnitelmat nopeuttavat lupakäsittelyä. Aikataulut pitävät ja yrittäjä voi avata ovensa suunnitelman mukaisesti.

Hyvien suunnitelmien avulla on myös helppo pyytää tarjouksia rakennusurakoitsijoilta sekä kaluste- ja laite-toimittajilta ja tehdä heidän kanssaan selkeät sopimukset asennuksista, aikatauluista jne.

Ravintola- tai kahvilahuoneistoja koskevat monet rakentamis-, turvallisuus- ja elintarvikemääräykset. Useat tiloja koskevista vaatimuksista riippuvat hyväksytystä asiakaspaikkamäärästä.

Rakennusvalvonnan lupaa ei tarvita, mikäli 1. kerroksessa katutasossa sijaitsevan liikehuoneiston tai kioskin yhteyteen sisätiloihin toteutettavassa kahvilassa:

- on enintään kuusi asiakaspaikkaa,
- ei valmisteta ruokaa
- tarjoilualueen koko on alle 20 m².

tai

mikäli 1. kerroksessa katutasossa sijaitsevassa liike-tilassa, jossa harjoitetaan kahvilatoimintaa:

- on enintään kuusi asiakaspaikkaa
- ei valmisteta ruokaa
- liiketilän koko pinta-ala on alle 20 m²

Vapautus koskee ainoastaan rakennusvalvontaa, ei taloyhtiön tai ympäristöpalvelujen lupaa.

Seuraavilla sivuilla esitetään pääpiirteissään tärkeimpiä asioita, jotka on otettava huomioon jokaista ravintolaa ja kahvilaa suunniteltaessa.

PALO- JA PELASTUSVAATIMUKSET

Pelastuslaki edellyttää, että toiminnanharjoittaja ennaltaehkäisee toimintaan liittyviä riskejä, varautuu niiden toteutumiseen ja valmistautuu toimimaan vaaratilanteissa tai onnettomuuden sattuessa.

Yli 50 asiakaspaikan ravintolalle on tehtävä pelastussuunnitelma. Terrassipaikat on laskettava mukaan asiakaspaikkamäärään, vaikka ne olisivatkin käytössä vain kesäaikaan. Pelastussuunnitelman tekemiseksi ravintolassa on tehtävä riskienarviointi. Riskienarvioinnin tulokset, samoin



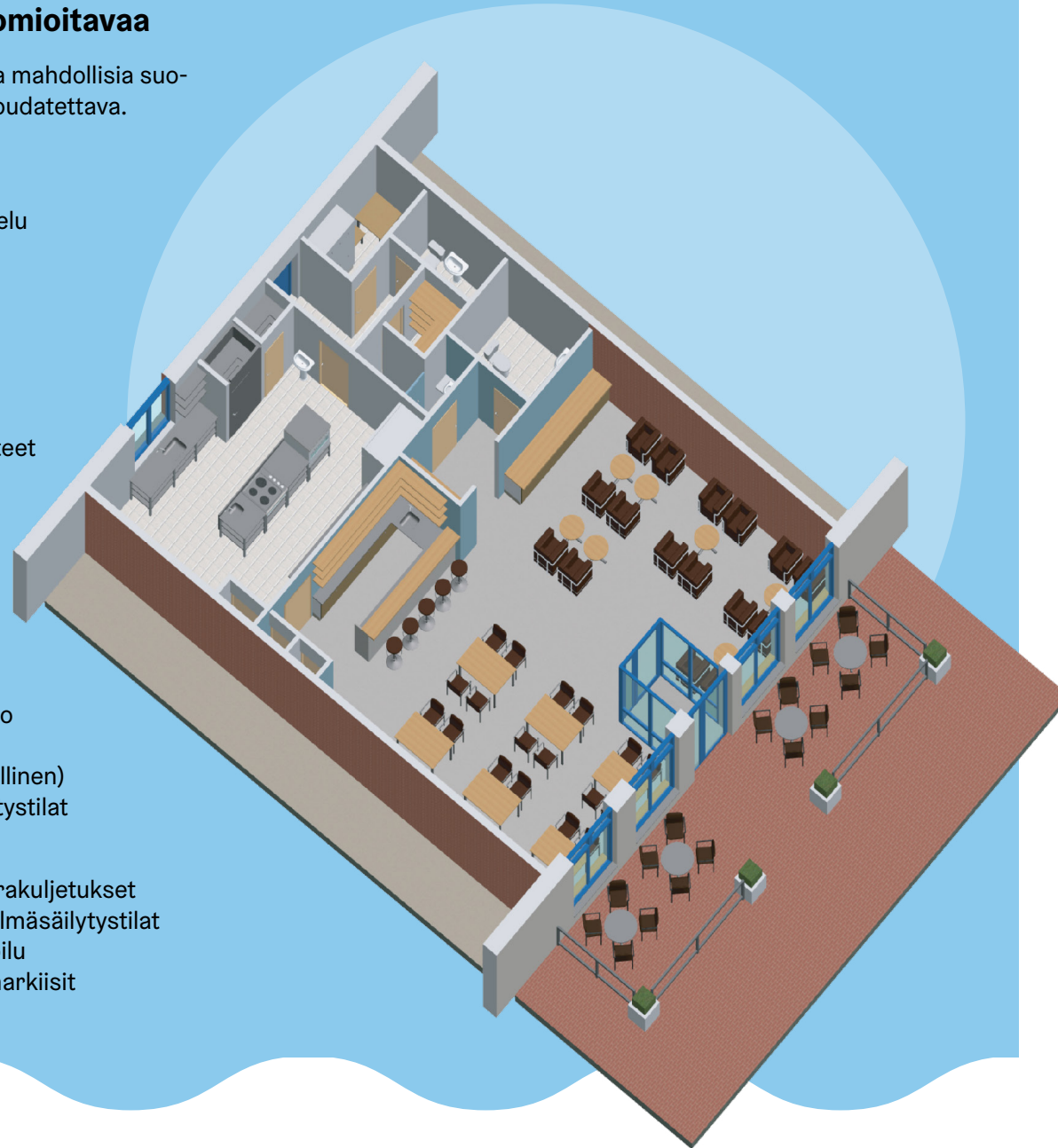
Ulkoterassit, tarjoilutiskit, aidat, kalusteet, mainoskyltit yms. vaativat usein erillisen toimenpideluvan tai muita sijoittamislupia.



Ravintola- ja kahvilamuutosten yhteydessä huomioitavaa

Rakennusta koskevia mahdollisia suojelumääräyksiä on noudatettava.

- Asemakaava
- Rakennuksen suojelu
- Esteettömyys
- Paloturvallisuus
- Poistumistiet
- Sisäänkäynnit
- Ilmanvaihto
- Vesi- ja viemärilaitteet
- Valaistus
- Äänieristys, melu
- Yleisötilat
- Ravintolasali
- Keittiö
- Henkilöstötilat
- Siivous ja jätehuolto
- WC-tilat
- Tupakointi (ei pakollinen)
- Eteis- ja vaatesäilytystilat
- Elintarvike- ja tavarakuljetukset
- Kuivavarasto- ja kylmäsäilytystilat
- Terrassi ja ulkotarjoilu
- Mainoslaitteet ja markiisit



kuin liiketilan turvallisuusjärjestelyt ja työntekijöille ja asiakkaille annettavat ohjeet kirjataan suunnitelmaan. Pelastuslaitos antaa tarvittaessa neuvontaa suunnitelman tekemiseksi.

pelastustoimi.fi/helsinki

Poistumisreitien lukumäärä ja leveys määräytyvät suurimman sallitun henkilömäärän mukaan. Ne on aina pidettävä esteettöminä eli ovien edessä tai kulkureiteillä ei saa säilyttää mitään tavaraa. Poistumisreitit on oltava selkeästi havaittavissa. Uusissa liiketiloissa reitit on

lähtökohtaisesti varustettava akkuvarmenteilla valaistuilla poistumisopasteilla.

Tilat palo-osastoidaan voimassaolevien määräysten mukaisesti. Palo-osastointi on pidettävä rakennusluvan mukaisessa kunnossa. Kulku muihin palo-osastoihin tapahtuu palo-ovien kautta, jotka on normaalikäytössä pidettävä suljettuina. Mikäli palo-ovia on tarpeen pitää auki esimerkiksi asiakkaiden kulun takia, on ovet varustettava tulipaloon reagoivilla automaattisilla suljinjärjestelmillä. Sisusteita ja pintamater-

riaaleja hankittaessa on kiinnitettävä huomioita niiden syttyvyysluokituksiin. Julkisissa tiloissa tulee pääasiassa käyttää vaikeasti syttyviä materiaaleja ja rakennusluvassa voidaan antaa erityisiä ehtoja syttyvyysluokkaan liittyen. Syttymisvaaran huomioiminen koskee myös muuta somistusta ja tulenkäyttöä. Kynttilöitä poltettaessa on oltava huolellinen ja varovainen ja tulenkäyttöä on aina valvottava. Suositeltavaa on käyttää esimerkiksi turvakynttilöitä.

Ravintolassa on oltava riittävä määrä tilaan sopivia alkusammuttimia (yleensä vähintään 6 l nestesammuttimia tai 6 kg jauhesammuttimia). Sammuttimien on oltava tarkastettuja, merkityjä ja kiinnitettynä seinälle. Keittiötiloissa on oltava sammutuspeite. Lisäksi keittiöön suositellaan rasvapaloille tarkoitettua F-luokan sammu-tinta, mikäli käytössä on opporasvakeitin tai vastaava.

Vaarallisten kemikaalien, kuten nestekaasun ja palavien nesteiden käyttöä ja varastointia sää-dellään kemikaaliturvallisuuslaissa ja sen nojalla annetuissa asetuksissa. Kokoontumistiloissa nestekaasua saa säilyttää toiminnanharjoittamisen kannalta tarpeellisen määrän. Jos neste-kaasua on 200 kg tai enemmän, tulee sen varas-toinnista tehdä ilmoitus pelastuslaitokselle.

pelastustoimi.fi/helsinki/palvelut/valvonta-ja-palotarkastukset/vaaralliset-kemikaalit.

Huom. Täytetyt lomakkeet toimitetaan pel.kemikaali@hel.fi

Pienyritysten kemikaali- ja turvallisuusriskien opas: tukes.fi/documents/5470659/6406815/Pienyritysten+kemikaali-+ja+turvallisuusriskien+hallinta/df5f4904-da5b-4780-924f-e84cf6f9ad41

Asetus rakennusten paloturvallisuudesta: finlex.fi/fi/laki/alkup/2017/20170848

Yleisissä paloturvallisuuteen liittyvissä asioissa neuvoo palotarkastaja. Lisätietoja ja heidän yhteystietonsa löydät: pelastustoimi.fi/helsinki/palvelut/valvonta-ja-palotarkastukset.

Päivystävä palotarkastaja puh. 09 310 31203, arkisin kello 9–11 ja 12–14, palotarkastaja@hel.fi, arkisin kello 9–15

ÄÄNITEKNIikka

Ravintola- ja kahvilatoiminta voi aiheuttaa **meluhaittaa** kiinteistössä oleviin asuntoihin. Äänen eristävyys asuntoihin ja muuhun ympäristöön on oltava rakentamismääräysten mukainen. Sekään ei aina riitä, koska meluhaittaa arvioidaan asumisterveyden kannalta. Elävää musiikkia ja diskomusiikkia arvioidaan eri tavoin.

Yön melutasovaatimukset ovat päiväarvoja tiukemmat. Esimerkiksi asuntoon yöllä kuuluva musiikki tai bassoäänit ylittävät lähes poikkeuksetta melulle asetetun ohjearvon.

Asetus rakennuksen ääniympäristöstä: finlex.fi/fi/laki/alkup/2017/20170796

Sisäänkäynti on järjestettävä tuulikaapin tai muun vedon estävän järjestelyn kautta.

Ravintolaan tai kahvilaan on oltava esteetön kulku. Esteetön kulku edellyttää riittäviä kulkuaukkoja, luiskien määräysten mukaisia kaltevuuksia, tarpeellisia kaiteita ja kahvoja sekä enintään 20 mm kynnyksiä. Uudisrakentamisen suunnittelussa ja toteutuksessa noudatetaan esteettömyysperiaatetta ja myös korjausrakentamisessa siihen ohjataan. Yli 25 asiakaspaikka sisältäviin ravintola- tai kahvilatiloihin tulee lähtökohtaisesti suunnitella esteetön sisäänkäynti ja esteetön wc.

Asetus rakennuksen esteettömyydestä: finlex.fi/fi/laki/alkup/2017/20170241

Ruoan valmistus ja likaisten astioiden ja jätteiden käsittely erotetaan toisistaan.

Ruoanvalmistuslaitteet on sijoitettava rasvasuodattimella varustetun höyrykuvun alle. Siitä poistoilma on johdettava erillisellä, palomääräykset täyttävällä kanavalla rakennuksen ulkopuolelle. Jos kanava kulkee rakennuksen ulkopuolella, se vaatii rakennusluvan.

talotekniikkainfo.fi/esimerkit/keittioiden-ruoanvalmistuslaitteiden-ilmanvaihdon-periaateratkaisu

Ruoan valmistusta (mukaan lukien myös esim. kasvien pesu) varten on oltava oma vesipiste,

likaisten astioiden esipesua ja pesua varten omansa. Keittiöhenkilökunnalle on oltava erillinen **käsienpesupaikka** keittiötilassa. Keittiön vesipisteiden lopullinen tarve riippuu elintarvikkeiden käsittelyn laajuudesta, tilaratkaisuista ja eri toimintojen sijoittelusta.

Raaka-aineiden, ruokien ja juomien säilytystä varten on oltava riittävät **kuivavarasto- ja kylmäsäilytystilat**.

Tarvitset siis:

- Riittävästi tilaa elintarvikkeiden käsittelyyn, valmistukseen ja säilytykseen
- Riittävästi laitteita ja välineitä ruoanlaittoon ja jäähdyttämiseen
- Riittävät tilat astioiden puhdistukseen ja säilytykseen

- Myrkyttömät, helposti puhtaana pidettävät pintamateriaalit, jotka kestävät tarvittaessa mekaanista puhdistamista
- Jätteiden säilytystilat
- Muut tarvittavat varastotilat, esimerkiksi kuljetuslaatikoille ja rullakoille, jos näitä säilytetään ravintolan tiloissa
- Lattiakaivot tiloissa, joiden puhtaanapito vaatii vesipesua

Valmistuskeittiö on varustettava **rasvahormilla ja suodattimella**. Rasvahormi on puhdistettava niin usein, ettei kanavaan kertyvä rasva aiheuta tulipalon vaaraa, kuitenkin vähintään kerran vuodessa. Rasvan kertymiseen nähden sopiva puhdistusväli kannattaa selvittää yhdessä puhdistustyön tekijän kanssa. Suodatin on myöskin puhdistettava säännöllisesti, yleensä riittävä puhdistusväli on viikko. Ravintolassa on oltava

YLEISIMMÄT VALMISTUSKEITTIÖIDEN RUOAN VALMISTUKSEN KEITTIÖLAITTEET					
Keittiölaite, ruoan valmistuslaite	Kohdepoistokanavan paloluokka EI60/EI120	Höyrykupu eli poistohuuva	Rasvasuodatin/erotin	Muu käsittely esim. otsonointi/UV-valo	Huomaus
Keittolaitteet					
Keittopata	+	+	+	(+)	
Painekeittokaappi	-	+	+	(+)	
Paistolaitteet					
Paistinpannu	+	+	+	(+)	
Tasoparila	+	+	+	(+)	
Painoparila, jos > 3kW/= < 3kW	+/-	+/-	+/-	(+)	1), 4)
Yhdistelmäuuni > 20 kW/= < 20 kW	+/-	+	+	(+)	2)
Pizzauuni > 20 kW	+	+	+	(+)	2)
Pizzauuni =< 20 kW	-	+	+	(+)	2)
Kiertoarinauuni (pizzauuni)	+	+	+	(+)	2)
Kiertoilmauuni > 20 kW/= < 20kW	+/-	+	+	(+)	2)
Pienitehoinen yksittäinen uuni =< 3kW	-	(+)	(+)		4)
Tandooriuuni	+	+	+	(+)	2)

todistus puhdistuksesta, ja jätevesiviemäriin on asennettava rasvanerotuskaivo.

Rasvaohje ravintoloille:
hsy.fi/vesi-ja-viemarit/rasvaopas/

Nestekaasun ja palavien nesteiden varastointi- ja käyttö määräykset on täytettävä. Sisällä saa säilyttää nestekaasua enintään 25 kg ja pulloiksi suositellaan ns. komposiittipulloja. Nestekaasun käytöstä on syytä neuvotella pelastusviranomaisen kanssa.

Ravintola tai kahvila voi pienentää ympäristövaikutuksiaan kiinnittämällä huomiota raaka-ainevalintoihin, elintarvikkeiden hävikkiin, kertyvän jätteen määrään, laitteiden ja kaluston energiankulutukseen sekä kemikaalien ja veden käyttöön.

Keittiön tekniset ja rakenteelliset vaatimukset riippuvat toiminnasta ja laajuudesta.

Keittiön tyyppi määräytyy ruuan valmistustavan mukaan, joka asettaa omat vaatimuksensa layoutille, laitteistolle, ilmanvaihdolle ja paloturvallisuudelle. Keittiötyypit voidaan jaotella seuraavasti:

Valmistuskeittiö; ruoka valmistetaan raaka-aineista lähtien keittiössä, ja valmistusprosessi sisältää tyypillisesti keittämistä, paistamista, uppopaistamista ja uunivalmistusta. Elintarvike-turvallisuuden kannalta riskit ovat tällaisen toiminnan kannalta suuret.

Kuumennuskeittiö; esikypsennetyt tai valmiit ruoat kuumennetaan yhdistelmäuunissa, vesihauteessa tai keittämällä.

Jakelukeittiö; ruoat valmistettu muualla, vain annostelu.

Työntekijöille on oltava vain henkilökunnan omaan käyttöön olevat määräysten mukaiset wc-tilat, tarvittaessa erikseen miehille ja naisille. Tämä koskee kaikkia elintarvikehuoneistoja. Wc:n ovi ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittelytiloihin ja siksi henkilökunnan wc-tilat tulee sijoittaa joko kahden oven taakse tai kauemmas paikasta, jossa käsitellään

elintarvikkeita. Suunnittelussa kannattaa myös huomioida henkilöstölle riittävät pukeutumis- ja pesutilat.

Elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Asiakas- ja keittiötiloihin suositellaan omat erilliset siivouskaapit tai jos käytössä on yhteinen tila, on keittiön käyttöön tarkoitettujen siivousvälineet merkittävä hyvin.

ASIAKAS-WC:T

Silloin kun tarjoiluapaikassa on yli 6 asiakaspaikkaa, on hyvä olla myös asiakas-wc-tilat, joihin tulee päästä suoraan asiakastiloista.

Huolehdi, että WC-tiloja on riittävästi suhteessa asiakaspaikkoihin. Terrassin asiakaspaikat saattavat lisätä WC-tilojen tarvetta.

Uusiin rakennuksiin alusta lähtien suunnitellut ravintola- ja kahvilatilat tulee aina varustaa vähintään yhdellä liikuntaesteisille tarkoitettulla wc:llä. Vanhemmissa yli 25 asiakaspaikkaa sisältäviin ravintola- ja kahvilatiloihin tulee suunnitella liikuntaesteisille mitoitettu ja varustettu wc.

Käytä seuraavalla sivulla olevassa taulukossa olevaa suuntaa-antavaa suositusta suunnitellesasi sopivaa WC-tilojen määrää. Rakennusmääräysten osalta ravintolan tai kahvilan pitäjän on huolehdittava, että jos asiakaspaikkoja on 25 tai enemmän, on vähintään yhden WC-tiloista oltava esteetön eli liikkumisesteisille mitoitettu ja varustettu. Toiminnan luonne vaikuttaa sopivaan WC-määrään. Esimerkiksi anniskeluravintolaan on hyvä suunnitella enemmän WC-tiloja kuin ruokaravintolaan. Suositusta voi käyttää myös unisex-WC-tilojen mitoituksen pohjana.

Valvontaviranomaisen luvalla henkilökunnan ja asiakkaiden wc-tilat voidaan sijoittaa erilliseen tilaan tai rakennukseen. Näin voidaan toimia esimerkiksi isoissa kauppakeskuksissa. Ravintola voi olla auki myös silloin, kun muu kaupakeskus on suljettu ja silloin ei aina kaupakeskuksen asiakas-wc-tiloihin ole pääsyä. Tällaisessa tapauksessa ravintolassa tulee olla henkilökunnan wc:n lisäksi omat wc-tilat asiakkaille.

4.

Toimintaan liittyviä muita luvan tai ilmoituksen vaativia asioita

Kun hyvä, toimiva ja säännösten mukainen ravintolatilalla on hallussa (tai ainakin mallikkaasti työn alla) on aika katsoa muita ravintolatoimintaa koskevia lupia ja ilmoituksia.

Ravintola- ja kahvilatoimintaan liittyy erilaisia ilmoituksen ja luvanvaraisia asioita, joita täytyy hakea tai ilmoittaa eri viranomaisille.

4.1. Elintarvikevalvonta

Ennen uuden kahvilan tai ravintolan aloittamista on hyvä varmistaa, että suunnittelema tila sopii toimintaan. Asian selvittämiseksi ole yhteydessä Helsingin kaupungin ympäristöpalveluiden elintarviketurvallisuusyksikköön ja rakennusvalvontaan.

Ravintolasta tai kahvilasta sinun tulee tehdä elintarvikelain mukainen ilmoitus viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloitusta. Ilmoituksen voit tehdä sähköisesti ilppa.fi. Kun ilmoitus on käsitelty lähetetään siitä todistus. Elintarviketarkastaja tarkastaa tilat ja toiminnan 1-3 kk kuluessa toiminnan aloittamisesta. Tarkastuksen tuloksesta kirjoitetaan tarkastuskertomus ja Oiva-raportti. Oiva-raportti julkaistaan oivahymy.fi ja se on myös laitettava ravintolan tai kahvilan sisäänkäynnin yhteyteen esille. Ilmoituksen käsittely ja tarkastus ovat maksullisia. Lisäksi vuosittain maksetaan valvonnasta vuosimaksu.

Elintarvikealan toimijana sinulla on omavalvontavelvoite. Omavalvonnan laatimisessa voit käyttää mallipohjana esimerkiksi Helsingin kaupungin laatimia omavalvontamalleja. Omavalvontasuunnitelma tulee olla valmiina ennen elintarviketarkastajan ensimmäistä käyntiä. hel.fi/fi/yritykset-ja-tyo/yritykset-ja-yrittajat/yritysten-luvat-ja-tilat/elintarviketoiminta/elintarviketoiminnan-rekisterointi

Varmistathan, että henkilöillä, jotka käsittelevät elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on oltava hygieniapassi ja tartuntatautilain mukainen selvitys terveydentilasta.

Lisätietoa hygieniapassin hankkimisesta saat osoitteesta ruokavirasto.fi tai hygieniapassi@ruokavirasto.fi

4.2 Anniskeluoikeudet

Alkoholijuomien myynti asiakkaille edellyttää anniskelulupaa, joka haetaan aluehallintovirastosta. Lupa on anniskelupaikka- ja yritys- tai yrittäjäkohtainen. Tilojen on oltava hyvin valvottavissa ja lisäksi edellytetään, että hakija on laatinut anniskelun omavalvontasuunnitelman. Anniskelupaikassa pitää toiminnan laajuus ja laatu huomioon ottaen olla riittävästi henkilökuntaa tehokkaan valvonnan ja järjestyksenpidon toteuttamiseksi. Alkoholilaisissa asetetaan lisäksi luvanhakijalle luotettavuutta ja taloudellisia edellytyksiä koskevia vaatimuksia.

Huomioithan myös, että toiminnassa olevan ravintolan anniskelulupa ei liiketoimintakaupassa automaattisesti siirry uudelle yrittäjälle.

ANNISKELUPASSI

Anniskeluluvan haltijan on huolehdittava siitä,

että vastaavalla hoitajalla tai muulla tehtävään nimetyllä henkilöllä on alkoholilain tuntemista osoittava anniskelupassi. Anniskelupaikassa tulee olla paikalla luvan haltijan edustajana tämän määräämä vastaava hoitaja tai muu luvan haltijan tähän tehtävään nimeämä henkilö, kun ravitsemisliike on avoinna asiakkaille. Anniskelupassin myöntää valtioneuvoston toimiluvan tai opetusministeriön järjestämisluvan nojalla ravintolapalvelun koulutusta antava oppilaitos.

ALKOHOLIJUOMIEN VÄHITTÄISMYNTI ANNISKELUPAIKASSA

Anniskelupaikan sisätilaan voi hakea lupaa enintään 5,5 % anniskelussa olevien alkoholijuomien vähittäismyyntiin. Alkoholijuomaa saa vähittäismyydä vain valmiiksi täytetyissä suljetuissa pakkauksissa. Vähittäismyyntiluvan mukaisia alkoholijuomia, joissa on enemmän kuin 2,8 % alkoholia, saa vähittäismyydä vain klo 9:00–21:00 välisenä aikana. Lupaviranomainen saa asettaa vähittäismyyntin kassa- ja myyntijärjestelyjä koskevia lupamääräyksiä esimerkiksi myyntiraportointiin liittyviä, jos samassa toimipaikassa harjoitetaan myös anniskelua.

ILMOITUS ANNISKELUSTA TILAISUUDESSA

Kun tapahtuma-, kokous- ja juhlatila ja vastaava alue on hyväksytty ilmoituksenvaraista anniskelua varten anniskelualueeksi, anniskeluluvan haltijat voivat anniskella tilaisuuksissa pelkällä ilmoituksella lupaviranomaiselle. Anniskelusta tulee ilmoittaa viimeistään kolme vuorokautta ennen tilaisuuden alkua. Anniskelulupa voidaan myöntää myös luvanhakijalle, jolla ei ole anniskelupaikkaa.

Lisäohjeita löytyy aluehallintoviraston AVI:n verkko-sivuilta avi.fi ja sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valvira:n verkkosivuilta valvira.fi.

4.3 Musiikkikäyttöluvat

Jos soitat ravintolassasi tai kahvilassasi tai niiden terasseilla musiikkia, tarvitset siihen musiikkikäyttöluvan. Lupa tarvitaan sekä taustamusiikin soittamiseen, kun soitat musiikkia vaikkapa radiosta, televisiosta, levyiltä tai tietokoneelta, että elävän musiikin esittämiseen, jos järjestät

ravintolassasi tai kahvilassasi keikan tai konsertin. Taustamusiikin käyttöön tarvittavan luvan saat Musiikkiluvat.fi -palvelusta

Lupapalvelun omistavat musiikin tekijänoikeusjärjestöt Gramex ja Teosto, joiden kautta lupamaksut ohjataan reilusti musiikin tekijöille, kustantajille, esittäjille ja tuottajille. Musiikkikäyttöluvien hinnoista neuvotellaan ja sovitaan ravintola- ja kahvilayrittäjien tai niitä edustavien kattojärjestöjen kuten esimerkiksi Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:n kanssa.

4.4 Henkilöstö ja yrittäjä

Hyvä ravintola- ja kahvilatyöntekijä on ammattitaitoinen ja osaa palvella hyvin asiakkaita. Tehtävästä riippuen työntekijöiltä voidaan edellyttää edellä mainittuja hygienia- ja anniskelupasseja tai esimerkiksi poliisin hyväksyntää järjestyksenvalvojaksi.

Työntekijöiden turvakoulutus ja ensiapuvalmiudet ovat tärkeä osa käytännön taitoja vaaratilanteiden varalle. Ravintolan työsuojelussa korostuu erityisesti melulta ja tupakansavulta suojaaminen.

Omien työntekijöiden kanssa kannattaa tehdä kirjalliset työsopimukset, joissa huomioidaan majoitus- ja ravitsemisalan yleissovittamus.

Lain mukaan työnantaja on velvollinen järjestämään työntekijöilleen työterveyshuollon sekä huolehtimaan työturvallisuudesta.

Työntekijöitä voi hankkia myös henkilöstöväilyyritysiltä, joista osa on erikoistunut keittiö- ja palveluhenkilökunnan välittämiseen majoitus- ja ravintola-alalle.

Yrittäjän tulee huolehtia myös omasta sosiaali-, eläke- ja työttömyysturvastaan. Vakuutusyhtiön kanssa on hyvä kartoittaa riskit ja sopia yritykseen ja toimintaan liittyvistä vakuutuksista.

Lisätietoja saa viranomaisista, vakuutusyhtiöiden ja palvelualojen ammattiliitto PAMin verkkosivuilta sekä Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:n verkkosivuilta ja Resta-markin oppaista.

5.

Hyödyllisiä linkkejä

Business Helsinki
hel.fi/BusinessHelsinki

HELSINGIN KAUPUNGIN PALVELUT:

Rakennusvalvonta
hel.fi/rava

Ympäristöpalvelut
ja Elintarvikevalvonta
hel.fi/kaupunkiymparisto

Pelastuslaitos
pelastustoimi.fi/helsinki

Tietokeskus
kaupunkitieto.hel.fi

Helsingin energia
helen.fi

Helsingin tukkutori
helsingintukkutori.fi

MUITA VIRANOMAISIA

Aluehallintovirasto AVI
avi.fi

Ruokavirasto
ruokavirasto.fi

Valvira - Sosiaali- ja terveysalan valvontavirasto
valvira.fi

Julkiset palvelut yhdestä osoitteesta
suomi.fi

MUITA HYÖDYLLISIÄ TAHOJA:

Helsingin Yrittäjät
yrittajat.fi/aluejarjestot/helsingin-yrittajat/

Toimialajärjestö Matkailu-
ja Ravintolapalvelut MaRa ry
mara.fi

HOTELLI- JA RAVINTOLATARVIKKEET:

Restamark
restamark.fi

Palvelualojen ammattiliitto PAM
pam.fi

Musiikkiluvat.fi
musiikkiluvat.fi





Business Helsinki

Puh. +358 (0)9 310 36360
Sähköposti: yritysneuvonta@hel.fi

hel.fi/BusinessHelsinki