



مجال المطاعم الأساسية

ABC

إرشادات للقائم بتأسيس مقهى أو مطعم

Helsinki

Business Helsinki

الأمور الأساسية لتأسيس المطعم وأملقى



حسن التخطيط يُسرّع الانطلاق

تم في هذا الدليل جمع النصائح العملية والتي بإمكانك من خلالها الإسراع من بدء افتتاح شركتك. تأسيس المطعم أو أملقى يعتبر مسار متعدد المراحل، حيث أنك تواجه أثناء ذلك مجموعة كاملة من اللوائح الضرورية والتشريعات والأمور المتعلقة بالتراخيص والسلطات.

يركز الدليل على الأمور الأكثر شيوعاً المتعلقة بالسلطات. الاستعداد الدقيق والتخطيط التي تم إعدادها بشكل جيد والترتيب الصحيح يضمن سير الأمور بسلامة. عندما تتبع نصائح الدليل، فإنك سوف تتعجل من البدء في فعالية شركتك وتتجنب التكاليف غير المتوقعة وضياع الوقت.

تم جمع في نهاية الدليل بيانات اتصال وروابط مفيدة، حيث أنك سوف تجد من ضمنها معلومات تفصيلية أكثر عن الأمور الأخرى المتعلقة بتأسيس. لقد قام بتجميع الدليل Business Helsinki. فهو عبارة عن مركز خدمات لأولئك الذين عقدوا العزم على ممارسة العمل الحر أو ممارسي العمل الحر الفاعلين، حيث أنه يقدم في نفس المكان الخدمات التي يحتاج إليها ممارس العمل الحر منذ لحظة تطوير الفكرة التجارية.

محتويات الدليل:

1	خطة الفعالية التجارية
2	الحصول على مكان العمل
3	استخدام مكان العمل
4	الأمور الأخرى التي تتطلب التراخيص والمتعلقة بالفعالية
5	مصادر وروابط مفيدة

.1

خطة الفعالية التجارية

عند أخذ مضمون الدليل بعين الاعتبار، فإن بدء سير الفعالية التجارية سوف يكون على أفضل شكل ممكن وبدون مفاجئات، وسيكون التعاون مع السلطات سلساً منذ البداية.



إعداد خطة فعالية العمل التجاري من مرشدي الشركات لـ Business Helsinki (newcohelsinki.fi/fi/palvelut/.yritysneuvonta/)

خيارات البدء

من الممكن بدء فعالية العمل للمطعم وللمقهى بشراء شركة في طور العمل أو فعالية تجارية تعمل أو بشراء جزء من الشركة. القيام بهذه الصفقة يتطلب التعرف بشكل دقيق على المكان المرغوب شرائه وأن تكون هناك اتفاقيات واضحة، بحيث يستعان بها بخبر محامي (على سبيل المثال: المحاسب أو مدلق الحسابات أو محامي الشركة) أو يوصي بالاستعانة بمحامي متخصص في مجال المطاعم. سوف تحصل على نصائح إضافية جيدة من الكتب والمطبوعات في هذا المجال.

البدء في فعالية العمل لشركة جديدة أو في فعالية تجارية جديدة يتضمن الفعاليات العادلة المتعلقة بتأسيس الشركة، وبالإضافة لذلك اللوائح والنظم الخاصة بمكان العمل لمجال المطاعم والملاهي وكذلك الضوابط والنظم لصحة وأمن المواد الغذائية، كما أن المتطلبات المتعلقة بالعديد من الأمور الأخرى تتطلب التعامل مع العديد من السلطات التابعة للبلدية. في هذه الأمور يعتبر المصمم الرئيسي الذي لديه مهارة مهنية، شريكاً ضرورياً.

عند أخذ مضمون الدليل بعين الاعتبار، فإن بدء سير الفعالية التجارية سوف يكون على أفضل شكل ممكن وبدون مفاجئات، وسيكون التعاون مع السلطات سلساً منذ البداية.

الحسابات

يُفضل أن يتم إعداد خطة للعمل التجاري مكتوبة وحسابات مكتوبة للمطعم الذي سوف يتم تأسيسه. تحتاج إليها لتقييم مدى التأكيد من إمكانية الربح وطلب التمويل أيضاً. تم في هذا الدليل إعداد مثال لحسابات التمويل وحسابات إمكانية الربح وحسابات البيع. هناك أيضاً حساب للتدايق النقدي، حيث أنه مهم جداً لفعاليات المطعم، وإمكانك بمساعدته أن ترى على

الفكرة الواضحة للفعالية وخطة الفعالية التجارية التي تم إعدادها بحرص تعتبر شروط لنجاح الفعالية التجارية.

تدفق الزبائن والمبيعات الازمة تنشأ عند اختيار الموقع بشكل صحيح وفكرة الفعالية التي تثير اهتمام الزبائن والإنجاز بمهارة مهنية. توجد في خلفية التخطيط لوحدة معلومات مدينة هلسنكي، معلومات بخصوص أمور منها التركيبة السكانية لمختلف المناطق.

بالإضافة لذلك فإنه يؤثر في إمكانية النجاح ومدى قدرة الفعالية على الاستمرار جملة أمور منها الاستثمارات الازمة وتركيبة المصاريف للمبيعات ومدى مرؤتها وكذلك مصاريف الفعالية في المرحلة الأولية والمراحل الموسمية اللاحقة وما يتطلبه تغطيتها من تمويل والاستعداد لذلك.

من المهم جداً التأكد من كفاية التمويل. عند البدء في فعالية الشركة، يتوجب أن يكون هناك رأس مال كافٍ لتغطية مصاريف، إلى أن يكون من الممكن تغطية المصاريف بالتمويل من الدخل.

من ضمن خطة فعالية العمل التجاري، حسابات بخصوص التمويل اللازم لبدء العمل والتمويل من الموارد الأخرى، وكذلك تقييم بشأن تطور المبيعات والناتج المادي. توجد الكثير من مختلف النماذج على الإنترنت لإعداد خطة فعالية العمل التجاري (على سبيل المثال: newcohelsinki.fi/fi/palvelut/liiketoimintasuunnitelma/.palvelut/liiketoimintasuunnitelma/). خطة فعالية العمل التجاري تعتبر أداة عمل مهمة لك، حيث أنها تشكل الأساس المهم لك عندما تتحاور مع الممولين. بإمكانك الحصول على النصائح والمشرورة ووصف للتحديات المحتملة من أجل

سييل المثال كيف سيكون رأس مال البدء كافياً بعد بضعة أشهر، ونوع المبيعات المطلوبة في المستقبل أيضاً. حسابات التمويل تُبين الحاجة إلى النقود والمصادر عند تأسيس الشركة. حسابات إمكانية الربح تُبيّن إمكانية ربح الشركة على المستوى الشهري والسنوي. يتضح من الحسابات المبيعات المستهدفة لليوم وللساعة. في حسابات البيع يتم تقييم قدر المبيعات على مستوى الشهر.

الحسابات كمثال تم إعدادها بناءً على التصورات لمطعم به ٥٠ مكان للزبائن في منطقة مدينة هلسنكي. صيغة الشركة هي شركة مساهمة وهناك ممارس واحد للعمل الحر. الموظفون هم ممارسي العمل الحر بالإضافة إلى عاملين يعملان بوقت عمل كامل. يُباع في المطعم وجبات الطعام حسب الطلب من القائمة (à la carte) وحلويات ما بعد الأكل ومنتجات المقهى والمشروبات الغازية والمشروبات الكحولية والشجائر. المطعم

مفتوح خمسة أيام في الأسبوع من الساعة ١١:٠٠-٢٢:٠٠. يُدفع عن المطعم إيجار قدره ١٥٠٠ € في الشهر + الضريبة على القيمة المضافة ٦٪، ضمان الإيجار قيمة شهرين. متوسط قدر تكاليف الماء والكهرباء للمطعم ٤٠٠ يورو + الضريبة على القيمة المضافة ٦٪ في الشهر.

يتم تأسيس المطعم في مكان كانت فيه فعالية مطعم من قبل. ليست هناك حاجة لإجراء تغييرات على المكان تتطلب تصريح بناء ومصمماً، حيث أنها تؤدي إلى زيادة قدر حسابات استثمارات البدء بقدر كبير.

حسابات التمويل

يُدون في حسابات التمويل الحاجة إلى النقود المتعلقة بتكليف الأصول غير الملموسة (حالة كمثال تسجيل شركة المساهمة ٢٤٠ يورو وكذلك تم حجز لعقد المساهم وترخيص بيع المشروبات الكحولية ٢٠٠٠ يورو)، فتحجز النقود للآلات والمعدات وندون تكاليف المنقولات اللازمة للعمل التجاري وتحجز رأس المال المتاح للاستعمال مدة ثلاثة أشهر تقريباً، ونحدد الحاجة إلى الأصول الناتجة عن التبدل والتمويل. تتكون مصادر الأموال من ٣٨٧٠٠ يورو من قرض المساهمين و٤٠٠٠ يورو قرض من البنك و٥٠٠٠ يورو دين من مورد البضائع، وتم الحصول من والدي ممارس العمل الحر على ٦٠٠٠ يورو كقرض. الحاجة إلى أموال ومجموع المصادر تكون من ناحية القيمة متساوية أي ٨٦٢٠٠ يورو.

يقوم ممارس العمل الحر بسداد قيمة القرض من البنك الذي قدره ٤١٠٠٠ يورو خلال خمس سنوات، وتكون قيمة الفائدة والمصاريف ٥٪ من قيمة القرض (يفضل التأكيد من المبلغ أثناء الحصول الأولية بشأن القرض مع البنك). يقوم المساهمون بسداد قرض المساهم وقرض والديهم، حسب الإمكانيات فيما بعد. لذلك لم تؤخذ تكاليف رعاية هذه القروض بعين الاعتبار في حسابات إمكانية الربح. لا يتم سداد قرض مورد البضاعة، لأنّه عبارة عن خصم مُسبق للمطعم، بناءً على الكمية.

حسابات إمكانية الربح

تبدأ حسابات إمكانية الربح من تحديد الناتج المستهدف. نُحدد بأن يكون الناتج المستهدف ١٠ يورو في الشهر؛ فبذلك تُنتج الشركة ربحاً ضئيلاً. من المثير للاهتمام في البداية، معرفة قدر المبيعات المتوجب أن يبيعها المطعم، كي يُعطي التكاليف. نسبة التغطية هي ٦٠٪ تقريباً، أي أن المصاريف التي تنشأ عن استعمال المواد قدرها أكثر من ١٣٠٠٠ يورو على مستوى السنة. يتم وضع تكاليف شراء المواد الخام في الحسابات في حساب المبيعات، وتخفيضها مباشرةً للمنتجات المراد بيعها.

الاحتياج إلى النقود (قبل أن تبدأ فعالية الشركة)	
٤	
٢٢٤٠	إذا كانت المسألة عبارة عن شراء للفعالية التجارية، مبلغ الشراء المصاريف الإدارية بما في ذلك مدفوعات التسجيل والتراخيص والعقود
١٥٥٥٠	الآلات والمعدات تتضمن تكنولوجيا المعلومات الملكية المساهمة (معدات العمل الجاهزة)
٢٠٠	الهاتف
٢٠٠٠	التذكرة
	السيارة
١٠٠٠٠	الأثاث
٢٠٠٠	الترميم
٥٥٥٠	الأولى وما شابه ذلك
١٥٠٠	مصاريف التسويق (يتضمن لتحسين محركات البحث وما شابه ذلك)
١٥٠٠	صفحات الإنترنت، المنشورات، منظومة حجز المواقع
٧٥٠٠	إيجار الأماكن/ضمانات الإيجار
٦٠٠	تكاليف إيجار الآلات/الاستئجار
١٥٠٠٠	الدخل المعيشي الخاص بممارس العمل الحر
١٢٠٠٠	أجور العاملين
١٦٤٠	نفقات رأس المال العشوائية الأخرى، تتضمن الكهرباء
٨٨٢٠	المخزون أول المدة
٢٠٠	الصندوق
٨٦٢٠٠	مجموع النقود الازمة

مصادر النقود (كيف تُنظم التمويل الأولى؟)	
٠	معدات العمل الخاصة (الخلية E١٨)
	الاستثمارات الشخصية في الشركة
	رأس المال الأسهم (يس فقط شركات المساهمة)
٣٨٧٠٠	قرض المساهم (شركة المساهمة فقط)
٤١٠٠٠	القرض البنكي، فينفيرا ...
٦٠٠٠	القرض الأخرى (على سبيل المثال القرض من المقربين)
٥٠٠	آخر (القرض من موردي البضائع)
٨٦٢٠٠	مجموع مصادر النقود



حسابات المبيعات الشهرية										
يورو/الشهر بدون الضريبة على القيمة المضافة	السجائر 7 يورو	المشروبات الكحولية 7 يورو	المشروبات غير الكحولية 4 يورو	حلوى ما بعد الطعام 7 يورو	من قائمة الطعام 17 يورو للوجبة	بوفيء الغداء 10 يورو	المُنتج	سعر الوحدة		
5,65	5,65	3,51	6,14	14,73	8,67					
5,05	2,30	1,50	2,50	4,90	3,60	- المصارييف				
0,60	3,35	2,01	3,64	9,83	5,07	= التغطية				
المجموع يورو/الشهر	المجموع	وحدة	المجموع	وحدة	المجموع	وحدة	المجموع	وحدة	المجموع	فترة الزيان
5002	3	5	201	60	633	315	109	30	4056	زيان النهار
13201	15	25	2010	600	1055	525	1274	350	8847	زيان المساء
18203	18		2211		1688		1383		4056	مجموع تغطية المبيعات:
29373	170	30	3729	660	2948	840	2333	380	13257	مجموع مبيعات المنتجات:
11170-	152-		1518-		1260-		950-		4410-	مجموع المصاريف:

السنة	الشهر	ال الحاجة إلى تغطية المبيعات
352477	29373	التبادل التجاري (بدون ضريبة على القيمة المضافة):
134034-	11170-	المصاريف:
218443	18204	مجموع تغطية المبيعات:
203641	16970	ال الحاجة إلى تغطية المبيعات من حسابات علامة التبويب السابقة (ينتقل تلقائياً)
	1234	الفارق (يتوجب أن يكون إيجابياً)
	% 93	الفارق بالنسبة المئوية

حسابات البيع

نكتب أرقام حسابات المبيعات، بدون الضريبة على القيمة المضافة. يُدون ناحية فئة المنتج متوسط قيمة السعر لكل فئة. يتم تحتها تسجيل المواد الخام/أو سعر الشراء للمنتج المقصود في المصاريف. على سبيل المثال أسعار وجبات الطعام الانتقائية (حسب قائمة الطعام) للزيون تتراوح بين ٨ - ٢٣ يورو، ولكن تم تقدير أن متوسط السعر ١٧ يورو. تم تفنيط الزيان إلى زيان النهار وزيان المساء. يُقيم ممارسو العمل الحر أن المطعم يبيع ٤٠ وجبة طعام غداء يومياً أي ٨٠٠ وجبة في الشهر، و٤٥ وجبة طعام انتقائية في اليوم حسب قائمة الطعام أي ٩٠٠ وجبة في الشهر، و١٨٠ وحدة ما بعد الطعام/منتجات القهوة في اليوم أي ٣٨٠ وحدة في الشهر، و٤٠ مشروب خالٍ من الكحول في

المطعم يدفع إلى فارض الضرائب عن مبيعات المشروبات الكحولية وال-cigarettes ضريبة القيمة المضافة ٢٤% وعن بيع الطعام والمشروبات الغازية ضريبة القيمة المضافة ١٤%. متوسط ضريبة القيمة المضافة المئوية تم تدوينه على أن حسابه هي ١٥,٤%. يُغلق المطعم أسبوعين في السنة، أي يكون المطعم مفتوحاً ١١,٥ شهر في السنة. المطعم مفتوح ٢٠ يوماً في الشهر. يتوجب أن يكون الحد الأدنى للتبدل التجاري لليوم الواحد ٨٤٩ كل المبيعات / كل الفواتير = حاجة البالاد التجاري

حسابات إمكانية الربح	12 شهر	
120	10	النتيجة المستهدفة (1)
8196	683	+ سداد قروض الشركة
8316	693	= صافي الناتج
2076	173	+ الضرائب (2)
10392	866	= الناتج الإجمالي (قبل الضرائب وسداد القروض)
2052	171	+ فوائد قروض الشركة
12444	1037	A المجموع
		المصاريف الثابتة للفعالية التجارية (بدون ضريبة القيمة المضافة): (3)
5112	426	تأمين التقاعد لممارس العمل الحر، ممارسان للعمل الحر، دخل العمل لكل منهم €13600 (تأمين التقاعد لممارس العمل الحر) (4)
2400	200	أجور العاملين
48000	4000	المصاريف الجانبيّة لأجور العاملين (تقريباً 50%)
24000	2000	الأجر الخاص بممارس العمل الحر (ليس اسم العمل)
60000	5000	المصاريف الجانبيّة لراتب ممارس العمل الحر %3
150		إيجار والكهرباء
22800	1900	مدفوعات الاستجرار وأو الدفع بالأساط
2400	200	التسويق والإعلانات وإلعاقة جميع أمور تعزيز تسويق المبيعات
3600	300	الهاتف والإنترنت
1200	100	مصاريف المواصلات والسيارة
2400	200	المحاسبة
4002	200	مصاريف المكتب ومدفوعات البنك وما شابه ذلك
600	50	التعليم والتطوير
1800	150	الجرائم واللحوزات والملكويات المهنية ورسائل الاخبار
600	50	الإصلاحات والصيانة وتحديث البرنامج
1800	150	صندوق البطالة لممارس العمل الحر
0		المصاريف المتعددة الأخرى (تراخيص الموسيقى، السفر والمطاعم "MaRa" ، ممارس العمل الحر هلسنكي "Helsingin Yrittäjät" ، ملابس العمل، التنظيف)
3600	300	= B مجموع المصاريف الثابتة
182712	15376	A+B متطلبات الهاشم
195156	16413	المشتريات (مباشرة إلى حسابات البيع ناحية المنتج المقصود)
0		= حاجة البالاد التجاري
195156	16413	+ ضريبة القيمة المضافة [تم استخدام في هذا النموذج 15,4% المتوسط الحسابي 14,5%]
46837	2528	كل المبيعات / كل الفواتير
241993	18941	هدف الحسابات الشهرية 11,5 شهراً

الفواتير المستهدفة	بدون ضريبة على القيمة المضافة	يتضمن ضريبة على القيمة المضافة
	241993	195156
	21043	16970
	1052	849
	96	77

التدفق النقدي (يتضمن ضريبة القيمة المضافة)																
الرصيد	ديسمبر	نوفمبر	أكتوبر	سبتمبر	أغسطس	يوليو	يونيو	مايو	أبريل	مارس	فبراير	يناير				
667142	83266	78547	73829	62386	52795	62566	63273	57938	52602	45415	34525		رصيد الصندوق بداية الفترة			
0													المدفوعات للصندوق			
462423	41618	41618	41618	46242	46243	18497	32370	41618	41618	41618	41618	27745	+ المبيعات نقداً			
0													+ مدفوعات حسابات القبض			
0													+ المدفوعات الأخرى			
1129565	124884	120165	115447	108628	99038	81063	95643	99556	94220	87033	76143	27745	المجموع			
0													المدفوعات من الصندوق			
50603	5554	6171	6171	2468	4320	5554	5554	5554	5554	3703			- ضريبة القيمة المضافة			
169108	14426	14426	14426	16029	16029	6411	11220	14426	14426	14426	14426	18437	- المشتريات			
0													- المدفوعات المستحقة الدفع			
108000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	- الرواتب			
30912	2576	2576	2576	2576	2576	2576	2576	2576	2576	2576	2576	2576	المدفوعات المقطعة مسبقاً الضمان الاجتماعي/تأمين التقاعد للعامل، تأمين التقاعد لممارس العمل الحر			
25800	1900	1900	1900	1900	1900	1900	1900	1900	1900	1900	1900	4900	- الإيجارات			
2052	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171	- الفوائد			
2076	173	173	173	173	173	173	173	173	173	173	173	173	- الضرائب			
63280	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	43480	- أخرى			
451831	35600	36217	36217	34117	35969	27585	32394	35600	35600	33749	30046	78737	المجموع			
0													التمويل			
8196	683	683	683	683	683	683	683	683	683	683	683	683	- سداد الديون			
39304													+ سحب القروض			
38700													+ استثمارات المالكين			
0													- السحبوات الخاصة لمالكين			
78004	683-	683-	683-	683-	683-	683-	683-	683-	683-	683-	683-	85517	المجموع			
88601	88601	83266	78547	73829	62386	52795	62566	63273	57938	52602	45415	34525	رصيد الصندوق نهاية الفترة			

نسبة النمو (%)	سنة 2 (%)	سنة 3 (%)
الدخل	15	10
المصاريف	5	5

حساب الناتج لثلاث سنوات	ناتج المبيعات	الضريبة على القيمة المضافة	التبادل التجاري	المواد والجاجيات	مصاريف العاملين	الإيجارات:	التسويق	المصاريف الأخرى لفعالية التجارية	الأرباح التشغيلية	مصاريف التمويل	الضرائب	ناتج التمويل	المستبعادات	صافي الدخل	الناتج العشوائي/المصاريف	الناتج الكلي
306122	278292	241993														
59249	53863	46837														
246872	224429	195156														
0	0	0														
145530	138600	132000														
25137	23940	22800														
3969	3780	3600														
26804	25528	24312														
45432	32582	12444														
10248	10248	10248														
2289	2180	2076														
32896	20154	120														
32896	20154	120														
32896	20154	120														

حسابات التدفق النقدي

هناك حاجة إلى حسابات التدفق النقدي لإظهار قدرة الشركة على الدفع، على وجه الخصوص حينئذ عندما تكون هناك حاجة إلى تمويل خارجي لتغطية تكاليف التأسيس أو الاستثمارات. تستوضخ من خلال الحسابات أن التمويل الأولي يكفي إلى أن تبدأ الشركة في الانتاج بما فيه الكفاية. تستوضخ من خلال حسابات التدفق النقدي أيضًا، مقدار الأموال الاحتياطية التي تحتاجها لتجاوز الفترات الأكثر هدوءًا. (خذ بعين الاعتبار الجدول الزمني لمدفوعات ضريبة القيمة المضافة: يوم الإبلاغ والدفع هو اليوم ١٢ من الشهر، وهو الشهر الثاني بعد نهاية الفترة الضريبية. أي ضريبة القيمة المضافة لشهر يناير يتم الإبلاغ عنها ودفعها يوم ١٢ مارس وهكذا).

يوجد أعلاه أيضًا مثلاً لتنبؤات المبيعات لمدة ثلاثة سنوات. فمن المنطقي القيام بذلك، إذا كان يتطلب التمويل على سبيل المثال من البنوك.

.2

الحصول على مكان العمل



عدد الزبائن الذين يتسع لهم ومن ناحية أماكن العمل والإنتاج،
كي يكون كافياً للقيام بالفعالية المستهدفة القيام بها.

العقد المؤقت يلزم المستأجر طوال فترة العقد. وفقاً للقانون
فإنه بإمكان المستأجر عندما يبيع شركته أن يحول عقد الإيجار
أيضاً باسم المشتري الجديد. من الطبيعي على كل حال أن
يكتب شرط في عقد الإيجار، أنه يتوجب أن يوافق المؤجر على
النقل، أي بإمكانه التتحقق من خلقيه المستأجر الجديد قبل
النقل. يتم الاتفاق في عقد الإيجار بشأن استخدام المكان للعمل
كمطعم أو مقهى. يتم الاتفاق فيه أيضاً بخصوص قدر الإيجار
والمسؤولية عن التكاليف الناتجة عن الاستعمال والصيانة.
وكذلك الشروط، ومتى وكيف من الممكن زيادة قدر الإيجار.

يتوجب إجراء توضيحات مماثلة وإعدادها بحرص وعناية
عند شراء المكان المخصص للعمل أيضاً، بخصوص الغرض من
الاستخدام والقيود المحتملة ومدفوغات الصيانة.

يتوجب على مؤجر مكان العمل التجاري وبائمه وعلى الوسيط
أن يبلغ عن أعمال الترميم الكبيرة المتعلقة بالأنباب والمواسير
أو بواجهة المبنى أو ما شابه ذلك من ترميمات، والتي من
الممكن أن تؤثر على فعالية عمل المطعم أو المقهى.

**غالباً ما يتم الحصول على
مكان العمل للمطعم أو
المقهى بالاستئجار. يتوجب
إعداد عقد الإيجار كتابياً
ولفترة طويلة بما فيه الكفاية.**

يتم في العادة إعداد عقداً مؤقتاً مدة 5 - 10 سنوات، بعد ذلك
يستمر العقد بحيث يكون دائماً ويتم الاتفاق على فترة فسخ
العقد وعلى شروطها. من المفضل إعداد الاتفاق لفترة طويلة،
بحيث يكون من الممكن استرداد التكاليف الناتجة عن تصليح
المكان والتغييرات عليه وتکاليف أثاث المكان والتکاليف الناتجة
عن التسويق، خلال فترة العقد. من الناحية الأخرى فإن عقد
الإيجار لفترة طويلة جداً زائدة عن الحد، من الممكن أن يشكل
عقبةً. يتوجب أن يكون المكان كبيراً بما فيه الكفاية من ناحية



**الشرط لنجاح فعالية عمل المطعم هو توفر أماكن العمل التي
تلائم فعالية العمل.**

.3

استخدام مكان العمل



المستندات والخطط اللازمة لرخصة بناء

lupapiste.fi بتوجب تقديم الطلب إلكترونياً

- توكييل (مام) يقوم صاحب العقار أو الحاصل عليه بفتح طلباً بنفسه لدى مركز التراخيص
 - توضيح بشأن الحق في الحياة ومحضر اجتماع الإدارة.
 - الرسومات الأساسية:
 - + رسوم الموقع، فيه تحديدات رسم الموقع وقد تم تحديد الإشارات والعلامات على رسم الموقع.
 - + رسومات مخططات الأرضية، التي قمت بالإشارة فيها إلى أمور منها الغرض من الاستخدام القديم والجديد والتغيير على المنطقة والتركيبيات المتوجب إزالتها وتحديد قسم الحريق ونوعية المطبخ والمعدات الالزمة لتحضير الطعام وعدد أماكن الزبائن وممرات الخروج وفقاً للتشريعات والإشارات بخصوص عزل الصوت والمدخل بدون عوائق وأماكن المراحيض الكافية

وتحقيق تقييمات المبني من الممكن أن يحتاج إلى تصريح بناء.

هلسنكي مقسمة وفقاً لأحياء المدينة إلى مناطق.بيانات الاتصال: hel.fi/kaupunkiymparisto/fi/yhteystiedot/ . يفضل استخدام [yhteystiedot+alueittain](#). بخصوص الاسئلة طلب الاستشارة ملخص التراخيص.

تغيير غرض الاستخدام وطلب تراخيص البناء يقوم بها مالك قطعة الأرض أو الذي تقع بحوزته (شركة الإسكان أو شركة العقارات)، ولكن بإمكانه أيضاً أن يمنح الشركة (عادة ملصم استأجرت الشركة خدماته، حيث أنه يقوم برعاية طلب التراخيص من مركز التراخيص)

وكيل للحصول عليها. بإمكان شركة الإسكان أو شركة العقارات

أن تحدد متطلبات وقيود

فعالية العمل أو للتغييرات، على سبيل المثال فيما يتعلق

الأكاديمية المغربية للفنون الجميلة - **الدار البيضاء** - **المملكة المغربية**

الامانات المخصصة لفناء وألمير. من الجيد اسيصاح تلك الفيو
وقات عزفها عن اعاده عقد الاجار

وَسُوْلِيْه سَد إِنْجِنِيُور سَد اَيْبِر.

تطلب إجراء تغييرات، لذلك من المستحسن جعل عقد الإيجار مشروطاً.

يتم بعد أعمال الإصلاح الفعلية فحص الأماكن كما هو محدد في تصريح البناء. لا يمكن بدء فحالية العمل إلا بعد الفحص النهائي المعتمد.

مجرد التعهد من أصحاب العقار أو شركة الإسكان بأنه من الممكن استخدام المكان كمطعم أو مقهى لا يعتبر كافياً. العديد من المتطلبات التقنية للمبني ومتطلبات توصيات التدفئة والمياه والتهوية ومتطلبات عدم وجود العوائق ومتطلبات تخطيط استخدام الاراضي والتخطيطات الخاصة بالبلدية والمتطلبات الأخرى، من الممكن أن تمنع البدء في فعالية العمل التي هناك نية للقيام بها بشكل كلي، أو من الممكن أن تتطلب تغييرات باهظة الثمن على المكان المخصص للعمل، حيث أنه يتوجب التأكد مسبقاً من إمكانية إنجازها.

على الرغم من أن الشركة التي كانت تعمل مسبقاً في المكان كان لديها التراخيص اللازمة، فالرغم من ذلك يتوجب استيضاح الأمور من خلال السلطات المسؤولة عن المراقبة. من الممكن أن يُطلب من الشركة الجديدة تلبية المتطلبات الجديدة والمتطلبات التي تغيرت، كي يكون من الممكن مواصلة العمل في المكان. هذا يمس مراقبة المباني، ويمس بالإضافة لذلك اللوائح التي تتطلبها مراقبة المواد الغذائية ومؤسسة الإنقاذ، حيث أنها سوف تتحدث عن ذلك بشكل أدق فيما بعد. كما أنه يفضل عند شراء المطعم التتحقق بعناية فائقة من أن عقد إيجار مكان العمل موافق للوائح والتشريعات.

أعمال التغيير تتطلب ترخيص من خدمات مراقبة المباني.

هناك حاجة دائمةً إلى تصريح بناء، إذا تم تغيير الغرض من استخدام المكان أو تم توسيع المكان أو تم بناء مطعم جديد. على سبيل المثال يتطلب تحويل مكان متجر إلى مطعم أو تحويل المقهى إلى مطعم إلى تصريح بناء. كما أن تغيير عدد أماكن الزبائن أو التركيبات التي يتم إعدادها داخل المكان

عند الحصول على مكان للعمل،
يتوجب التأكد من أن المكان
مناسب لأن يكون مكان ممارسة
العمل في مجال المواد الغذائية،
من الممكن فيه ممارسة فعالية
العمل للمطعم أو المقهى من
الناحية العملية ومن الممكن فيه
تجهيز المواد الغذائية أو تخزينها
أو بيعها أو تقديمها للزبائن.

على الرغم من أن المكان كان يعمل من قبل كمطعم أو مقهى، فمن الممكن أن المكان على ما هو عليه الآن لا يصلح للعمل كمطعم أو مقهى. من الجيد مراجعة الرسومات والمستندات الأخرى للمطعم الذي عمل في المكان من قبل، على سبيل المثال في أرشيف مراقبة المباني قبل التوقيع على عقد الإيجار أو عقد البيع، أو إجراء التغييرات المحتملة على عقد الإيجار/عقد البيع بخصوص الحجز. ليس بإمكان مراقبة المباني التأكيد مسبقاً على أن المكان مناسب لاستخدامه كمطعم.

من الممكن أن يكون التغيير عبارة م مشروع بناء طويل، يتطلب رخصة بناء ومصممين مؤهلين تأهيلًا كافياً من حيث التعليم والخبرة والخطط التي يقومون بإعدادها، بالإضافة إلى روّسأء العمل واختيار البنائين المحترفين. يتوجب حجز وقتاً كافياً لذلك

يُوضح المصممون أمور منها مخططات الموقع ومدى كفاية التهوية ومتطلبات نوع المطبخ والتغييرات التقنية الالزامية (على سبيل المثال مكان سحب قناة الشحوم) ومدى كفاية المخارج بالنسبة لعدد الأشخاص في المطعم وعزل الصوت وعدم وجود عوائق وما شابه ذلك وفقاً للتشریعات. إذا كانت هناك أوجه قصور بشأن ملائمة الأماكن لاستخدامها كمطعم فإنها

الإعفاء يمس فقط مراقبة البناء، وليس تصريح شركة الإسكان أو الخدمات البيئية.

في الصفحات التالية سوف نقوم بعرض الأمور الأكثر أهمية من الناحية العامة، ومتوجب أن تؤخذ بعين الاعتبار عند التخطيط لكل مطعم ومقهى.

المتطلبات الخاصة بالحريق والإنقاذ

قانون الإنقاذ يتطلب أن يقوم ممارس فعالية العمل بالوقاية المسبقة من المخاطر المتعلقة بفعالية العمل، وأن يتخذ الاحتياطات الازمة لإنجازها وأن يتجهز لحالات المخاطر الخاصة بفعالية العمل أو لحالة وقوع حادث.

يتوجب إعداد خطة للإنقاذ للمطعم الذي يزيد عدد زبائنه عن 50 شخص. يتوجب حساب أماكن الشرفات من ضمن عدد أماكن الزبائن، على الرغم من أنها تُستخدم في فترة الصيف فقط.

يتوجب إعداد تقييم للمخاطر للمطعم من أجل إعداد خطة الإنقاذ. نتائج تقييم المخاطر وكذلك ترتيبات الأمان لمكان العمل التجاري والإرشادات المقدمة للعاملين والزبائن، يتوجب تدوينها في الخطة. تقدم مؤسسة الإنقاذ عند الحاجة المشورة بخصوص إعداد الخطة. hel.fi/pel.

إعداد خطط واضحة معهم بشأن التركيبات والمواعيد وما إلى ذلك.

هناك العديد من اللوائح الخاصة بالبناء والأمان والمواد الغذائية التي تُمس مكان العمل للمطعم أو المقهى. العديد من المتطلبات المتعلقة بالأماكن، تعتمد على عدد أماكن الزبائن الذي قمت الموافقة عليها.

لا يُشترط الحصول على تصريح من مراقبة المبني، إذا كان هناك في المقهى الذي يقع في الأماكن الداخلية ضمن محل تجاري أو كشك يقع في الطابق الأول على مستوى الشارع:

- كحد أقصى ست أماكن للزبائن
- لا يتم تحضير الطعام فيه
- مساحة منطقة التقديم أقل من 20 متر مربع.

أو

إذا كان في المحل التجاري الذي يقع على مستوى الشارع في الطابق الأول تتم ممارسة فعالية المقهى:

- كحد أقصى ست أماكن للزبائن
- لا يتم تحضير الطعام فيه
- المساحة الكلية للمحل التجاري أقل من 20 متر مربع.

غالباً ما تتطلب الشرفات الخارجية وطاولات العرض والأثاث ولوحات الإعلانات وما شابه ذلك، ترخيص منفصل للقيام بالعمل أو تتطلب ترخيص تركيب أخرى.

استعن بمخطط لديه مهارات مهنية.

يتطلب تصريح البناء والمعاملات تعين مصممين مؤهلين (مصمم رئيسى ومصمم إنشاءات ومصمم لتوصيات التدفئة والمياه والتهوية ومصمم إنشائي وعند الحاجة فني صوت أيضاً إذا كانت الفعالية تسبب الضوضاء مثل مطعم كاراوي). عند التخطيط لأعمال التغيير فإنه يتوجب أن يؤخذ بعين الاعتبار جملة أمور منها المتطلبات المتعلقة بلوائح البناء ولوائح النظافة العامة والضوضاء ولوائح الإنقاذ وكذلك الحماية والوقاية في مكان العمل. أعمال التخطيط تتطلب الكفاءة المهنية، والمهنيون يستطيعون أيضاً المساعدة في رعاية أمور التراخيص وكذلك التعامل مع مراقبة البناء.

الخطط المعدة بعناية والتي أعدها خبير وفقاً لخطة ولوائح الموقع تسرع من تداول التصريح. يتم الالتزام بالجدول الزمني ويكون بإمكان الشركة إفتتاح أبوابها وفقاً للخطة.

بمساعدة الخطط الجيدة يكون أيضاً من السهل طلب العروض من مقاولي المبني وكذلك من موردي الأثاث والمعدات والأجهزة.

والمرحاض الخالي من العوائق وقناة الشحوم وحفرة الشحوم والأماكن الاجتماعية ودولاب التنظيف.

+ الرسومات المقطعة للمساحة

+ رسومات الواجهة إذا كانت هناك تغييرات على الواجهات (تؤخذ بعين الاعتبار إقرارات الحماية)

+ صورة للمبني المتوجب إجراء أعمال التغيير عليه (إذا كانت هناك نية لإجراء تغييرات على الواجهة

هناك حاجة بالإضافة لذلك إلى

* خطط توصيات التدفئة والمياه والتهوية

* رسومات المبني إذا كانت هناك تغييرات على ترکيبات البناء

* من الممكن أيضاً تضمينها في قرار تصريح البناء كلوائح، وفي هذه الحالة من الممكن إعدادها بعد القرار.

يقوم مهندسو التفتيش لوحدة البناء لخدمات مراقبة المبني

ووحدة تقنيات المبني والبناؤن الرئيسيون بمراقبة أعمال البناء ويقومون بإجراء الفحوصات المذكورة في الترخيص، وهي من الممكن أن تكون أموراً منها: اجتماع البدء وفحص المبني وفحص

منظومة المياه والصرف الصحي (KVV) وفحص منظومة التهوية (IV) والفحص النهائي. من الممكن استعمال المكان فقط بعد إجراء الفحص النهائي.



غالباً ما تتطلب الشرفات الخارجية وطاولات العرض والأثاث ولوحات الإعلانات وما شابه ذلك، ترخيص منفصل للقيام بالعمل أو تتطلب ترخيص تركيب أخرى.

التقنية الصوتية

فعالية العمل للمطعم أو للمقهى من الممكن أن تتسبب بضرر ضوضائي للمساكن الموجودة في المبني. عزل الصوت عن المساكن الأخرى وعن الوسط المحيط، يتوجب أن يكون وفقاً للوائح البناء. وذلك لا يكفي دائماً، لأنه يتم تقييم الضرر الضوضائي من ناحية مدى كون السكن صحيأً. يتم تقييم الموسيقى الحية وموسيقى الديس科 بأشكال مختلفة.

المتطلبات بخصوص مستوى الضوضاء في الليل أكثر صرامة من تلك القيم للنهار. على سبيل المثال فإن الموسيقى أو صوت الجهير (الباس) الذي يُسمع ليلاً في المسكن، ينخطي دائماً وبدون استثناء تقريباً القيمة التوجيهية المحددة للضوضاء.

التشريع بشأن الأصوات في محيط المبني:
finlex.fi/fi/laki/alkup/2017/20170796

يتوجب ترتيب المدخل بحيث يكون من خلال دهليز أو بترتيب آخر يمنع تواصل تيار الهواء.

يتوجب عدم وجود عوائق عند الدخول إلى المطعم أو المقهى. العبور بدون عوائق يتطلب مداخل كافية للعبور سلامة وفقاً للوائح الانحدار ودرابزين (سور) ومقابض كافية وكذلك عبارات ارتفاعها كحد أقصى 20 سم. يتوجب الالتزام بمبدأ الخلو من العوائق عند التخطيط للبناء الجديد وإنجازه، ويتوارد التوجيه للقيام بذلك عند إجراء تصليحات على المبني. الأماكن المخصصة للمطعم أو المقهى التي تحتوي على أكثر من 25 مكان لزيارات، يتوجب من الناحية المبدئية التخطيط لها مدخل خالٍ من العوائق ومرحاض خالٍ من العوائق.

التشريع بشأن خلو المبني من العوائق:
finlex.fi/fi/laki/alkup/2017/20170241

تحضير الطعام والتعامل مع الآنية المتتسخة والقمامة بحيث تُفصل عن بعضها.

يتوجب وضع أجهزة إعداد الطعام بحيث تكون تحت قبة جمع البخار التي تحتوي على مصفى للدهون. الهواء الخارج منه يتوجب توجيهه إلى قناة منفصلة تستوفي شروط الوقاية من الحرائق فوق سقف المبني. إذا كانت القناة تعبر من خارج المبني، فإنها تحتاج إلى ترخيص بناء.

talotekniikkainfo.fi/esimerkit/keittioiden-ruoanvalmistuslaitteiden-ilmanvaihdona-periaateratkaisuja

فيتوجب أن تكون الأبواب مزودة بمنظومة إغلاق أوتوماتيكية تتفاعل مع الحرائق. يتوجب إعادة الانتباه عند جلب التجهيزات الداخلية والملاود السطحية إلى تصنيفات قابليتها للاشتعال.

في الأماكن العامة يتوجب استعمال بشكل رئيسي تلك المواد التي من الصعب أن تشتعل، ومن الممكن إعطاء شروط خاصة بخصوص تصنيف قابلية الملاود للاشتعال في ترخيص البناء. الأخذ بعين الاعتبار خطر قابلية الاشتعال يمس أيضاً التجهيزات الداخلية الأخرى واستعمال اللهب. يتوجب توخي الحيطة والحذر عند إشعال الشموع، ويتوارد دائماً مراقبة اللهب عند استعماله. يوصى على سبيل المثال باستعمال الشموع الآمنة.

يتوجب أن يكون موجود في المطعم كمية كافية من الطفایيات الأولية المناسبة (في العادة على الأقل 6 لتر لطفاية سائلة أو 6 كيلوجرام لطفاية مسحوق). يتوجب التتحقق من طفایيات الحرائق ووضع الإشارات عليها وتبثيتها بالحائط. يتوجب أن يكون هناك غطاء للإطفاء في الأماكن المخصصة للمطبخ. بالإضافة لذلك يوصى أن يكون في المطبخ طفاية حريق فئة «F» مخصصة لقطع الدهون، إذا كان يُستخدم جهاز للفلي بالزيت أو مشابه ذلك.

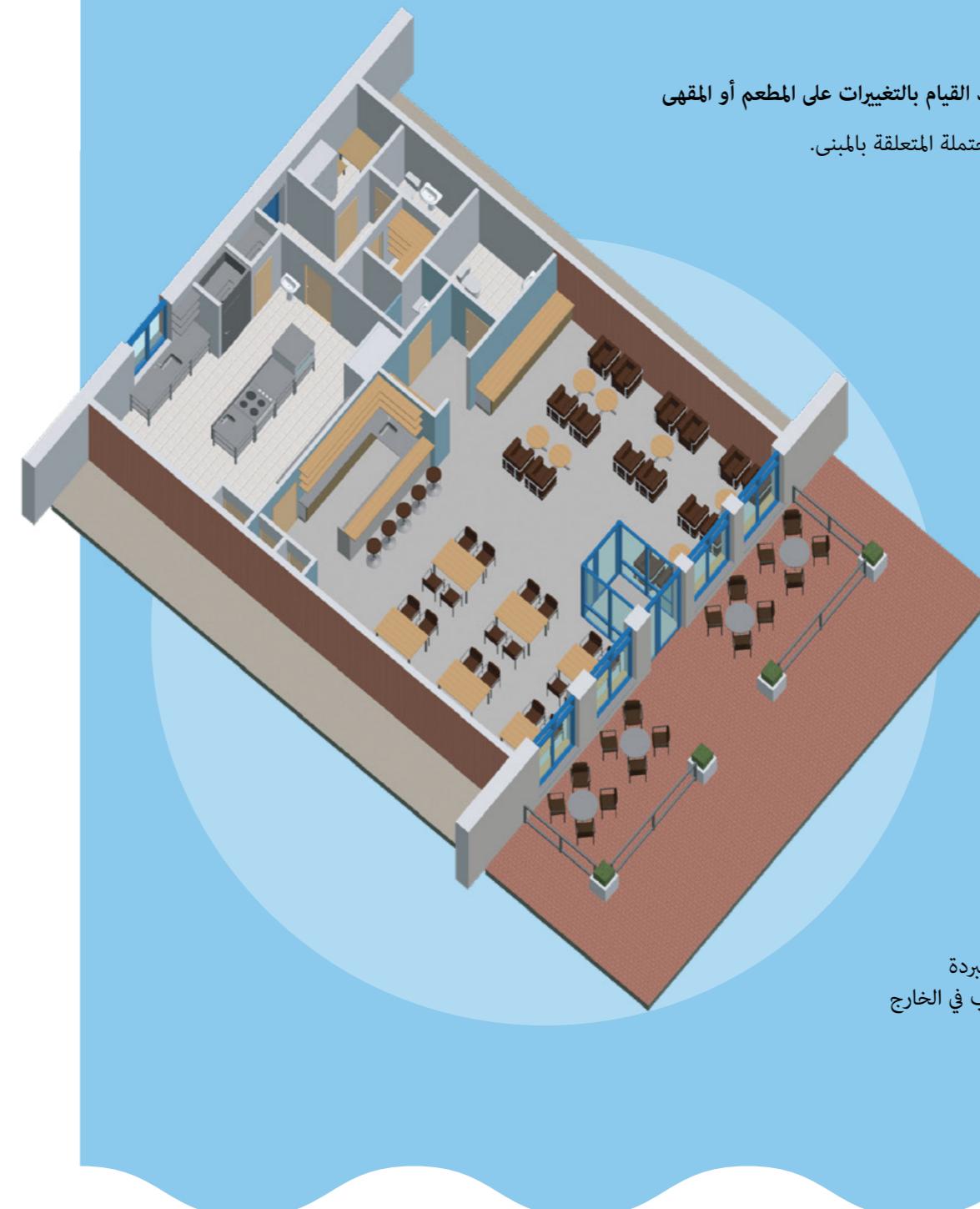
التشريعات الخاصة باستعمال وتخزين المواد الكيميائية الخطيرة كالغاز السائل والسوائل القابلة للاشتعال، مذكورة في قانون أمن المواد الكيميائية والتشريعات المنبثقة عنه. يجوز الاحتفاظ بالكمية الضرورية من الغاز السائل، لممارسة فعالية العمل، في أماكن الاجتماعات. إذا كان قدر الغاز السائل 200 كيلوجرام أو أكثر من ذلك، فيتوجب تقديم بلاغ بشأن تخزينه إلى مؤسسة الإنقاذ.
hel.fi/pela/fi

دليل الشركات الصغيرة لمخاطر المواد الكيميائية والأمان بشأنها:
tukes.fi/documents/5470659/6406815/Pienyritysten+kemikaali-+ja+turvallisuusriskien+hallinta/df5f4904-da5b-4780-924f-e84cf6f9ad41

التشريع بشأن الأمان من الحرائق للمبني:
finlex.fi/fi/laki/alkup/2017/20170848

المفتشر الخاص بالحرائق يقدم النصائح والمشورة بخصوص الأمور العامة المتعلقة بالأمان من الحرائق: معلومات إضافية وبيانات الاتصال لديهم تجدوها:
hel.fi/pela/fi

يتوجب أن يؤخذ بعين الاعتبار عند القيام بالتغييرات على المطعم أو المقهى يتوجب الالتزام بلوائح الحماية المحتملة المتعلقة بالمبني.



- رسومات خريطة الموقع
- حماية المبني
- الخلو من العوائق
- الأمان من الحرائق
- طرق النجاة
- المداخل

- التهوية
- معدات المياه والصرف الصحي
- الإضاءة
- عزل الصوت والضوضاء
- الأماكن العامة
- قاعة المطعم
- المطبخ

- الأماكن المخصصة للعاملين
- التنظيف والتخلص من النفايات
- أماكن المراحيض
- التدخين (غير إلزامي)
- أماكن حفظ الأشياء في الممر
- والأماكن المخصصة لحفظ الملابس
- نقل المواد الغذائية والبضائع
- المخزن الجاف وأماكن الحفظ المبردة
- الشرفة وتقديم الطعام أو الشراب في الخارج
- أجهزة الإعلانات والمظللات

عدد طرق النجاة وعرضها يتحدد وفقاً للحد الأقصى من عدد الأشخاص. يتوجب الإبقاء عليها دائماً خالية من العوائق، أي أنه لا يجوز حفظ أي بضاعة أمام الأبواب أو في طرق العبور. يتوجب أن يكون من السهل ملاحظة طرق النجاة. يتوجب بشكل أساسي في أماكن العمل التجاري الجديدة أن تكون طرق النجاة مزودة بارشادات للنجاة بها إضاءة من خلال بطارية للتأكد.

وصيانتها. يوصي أن تكون لدى أماكن الزبائن والمطابخ دواليب منفصلة للتنظيف أو إذا كان مستعملاً مكان مشترك، أن يتم تمييز بشكل جيد مواد التنظيف المستخدمة للاستعمال في المطبخ.

مراحيض الزبائن

عندما يكون المكان المخصص للعرض فيه أكثر من 6 أماكن للزبائن، فمن الجيد أيضاً أن توفر أماكن مراحيض الزبائن، بحيث يكون من الممكن العبور إليها مباشرةً من الأماكن المخصصة للزبائن.

احرص على أن تكون أماكن مراحيض الزبائن كافية بالنسبة لأماكن الزبائن. من الممكن أن تزيد أماكن الزبائن في الشرفة الحاجة إلى أماكن مراحيض الزبائن.

يتوجب أن تحتوي أماكن المطاعم والمقاهي التي تم التخطيط لها من البداية في المبني الجديدة دائمًا على مرحاض واحد على الأقل مخصص للذين لديهم عائق بخصوص الحركة. يتوجب التخطيط للمطاعم والمقاهي القديمة التي فيها أكثر من 25 مكان للزبائن ملرحاضاً للذين لديهم عائق بخصوص الحركة قد تم قياسه وتجهيزه لذلك.

استخدم التوصية الإرشادية في الجدول في الصفحة التالية عندما تخطط لقدر مناسب من المراحيض. يتوجب على المشرف على المطعم أو المقهى بخصوص لوائح البناء أن يحرص إذا كانت أماكن الزبائن 25 أو أكثر على أن يكون على الأقل أحد المراحيض خالٍ من العائق أي أنه قد تم قياسه وتجهيزه للذين لديهم عائق بخصوص الحركة. طبيعة الفعالية تؤثر على قدر المراحيض المناسبة. على سبيل المثال من الجيد التخطيط لقدر أكثر من المراحيض في المطعم الذي يقدم المشروبات الكحولية مقارنة مع المطعم الذي يقدم الطعام. من الممكن استخدام التوصية أيضًا كأساس لقياسات المراحيض للجنس الموحد (unisex).

من الممكن وضع الأماكن المخصصة لمراحيض العاملين والزبائن بتريخيص من السلطات في مكان منفصل أو في مبني منفصل. من الممكن العمل بهذه الطريقة على سبيل المثال في مراكز التسوق الكبيرة. من الممكن أن يكون المطعم مفتوحاً حينئذ أيضاً عندما يكون باقي مركز التسوق مغلقاً، وحينئذ ليس من الممكن دائمًا الوصول إلى مراحيض الزبائن في المركز التجاري. في هذه الحالات يتوجب أن يكون في المطعم مرحاض للعاملين، وبالإضافة لذلك مراحيض خاصة بالزبائن.

يتوجب استيفاء شروط تخزين واستعمال الغاز السائل والسوائل القابلة للاشتعال. يجوز في الداخل الاحتفاظ بسائل الغاز كحد أقصى 25 كجم ونوصي من ناحية الأسطوانات بما يعرف بالأسطوانات المركبة. ينبغي التشاور بخصوص استعمال الغاز السائل مع سلطات الإنقاذ.

بإمكان المطعم أو المقهى التقليل من تأثيراته على الطبيعة، من خلال إغارة الاهتمام إلى خيارات المواد الخام والمهدورات من المواد الغذائية والقمامة التي تتجمع واستهلاك الأجهزة والمعدات للكهرباء، وكذلك استعمال المواد الكيميائية والمياه.

المتطلبات التقنية والتراكيبية للمطعم تعتمد على فعالية العمل ومدى شموليتها.

نوع المطبخ يتحدد وفقاً لطريقة تحضير الطعام، والتي تحدد المتطلبات الخاصة به من ناحية التصميم والمعدات والتهوية والأمان من الحرائق. أنواع المطابخ من الممكن تقسيمها كما يلي:

المطبخ التجهيزي؛ يتم تحضير الطعام ابتداءً من المواد الخام في المطعم، وطريقة التحضير تتضمن بشكل نموذجي الطبخ والقلي والقلي بالغمسم في الزيت والتحضير في الفرن. من ناحية أمن المواد الغذائية فإن المخاطر تكون كبيرة بخصوص فعالية العمل هذه.

مطبخ التسخين؛ يتم تسخين الأطعمة المحضرة أولياً أو الجاهزة في الفرن المركب أو بالحمام المائي أو بالطبخ.

مطبخ التوزيع؛ يُحضر الطعام في مكان آخر، وتم عملية التقسيم والتوزيع فقط.

يتوجب أن يكون لدى العاملين أماكن مخصصة فقط لاستخدام العاملين ومراحيض وفقاً للمتطلبات، وأن تكون عند اللزوم منفصلة للرجال والنساء. هذا يمس جميع غرف المواد الغذائية. لا يجوز أن يفتح المرحاض مباشرةً نحو الأماكن المخصصة لتناول المواد الغذائية، لذلك يتوجب أن يكون مرحاض العاملين أما خلف بابين أو بعيداً عن المكان الذي يتم فيه تداول المواد الغذائية. من المفضل أثناء التخطيط أيضاً أخذ بعين الاعتبار الأماكن المخصصة لارتداء الملابس وللحسيل الكافية للعاملين.

يتوجب أن يكون في غرفة المواد الغذائية مكان منفصل وتم تجهيزه بشكل ملائم من أجل الاحتفاظ بمواد التنظيف

عند الحاجة.

- أماكن الاحتفاظ بالنفايات
- أماكن المخزن الازمة الأخرى، على سبيل المثال لصناديق النقل وأقفاص النقل، إذا تم الاحتفاظ بها في الأماكن المخصصة للمطعم
- الحفر في الأرضية في الأماكن التي يتطلب تنظيفها غسل بالماء

يتوجب أن يكون هناك صنبور مياه خاص بتحضير الطعام (بما في ذلك أيضًا غسل الخضار على سبيل المثال)، وصنبور مياه خاص بالآية المتسخة والغسيل الأولي وعملية الغسيل. يتوجب أن يكون لدى العاملين في المطبخ مكان منفصل لغسل الأيدي في المطبخ. تعتمد الحاجة النهائية لصنبور المياه في المطبخ على قدر معالجة المواد الغذائية وعلى الحلول بشأن المساحة وأماكن مختلف الفعاليات.

يتوجب أن تكون هناك مخازن جافة وأماكن مبردة لحفظ المواد الخام والأطعمة والمشروبات.

أي تحتاج إلى:

- مكان كافي لتناول المواد الغذائية وتحضيرها والاحتفاظ بها
- قدرًا كافياً من الأجهزة والمعدات لتحضير الطعام وتبريده
- أماكن كافية لتنظيف الآنية والاحتفاظ بها
- مواد سطح غير سامة وسهلة التنظيف بحيث تتحمل التقطيف الميكانيكي

إرشادات بخصوص الدهون للمطعم:
hsy.fi/vesi-ja-viemarit/rasvaopas/

أجهزة المطبخ لتحضير الطعام مطابخ التحضير الأكثر شيوعاً					
الطعام	جهاز المطبخ، جهاز إعداد الطعام	قنوات الإزالة للنفايات تصفيق القابلة للاشتعال EI120/EI60	غطاء شفط البخار أبي القاصر	غطاء الإزالة	ملاحظة تداول من نوع آخر على سبيل المثال الأوزون مُصفّي (فلتر) الدهون / ضوء الأشعة فوق البنفسجية
وعاء الحساسة	(+)	+	+	+	
جهاز ضغط الحساسة	(+)	+	+	-	
معدات القلي					
مقلاة	(+)	+	+	+	
مسطح معدني	(+)	+	+	+	
مقلاة ضغط، إذا > 3 كيلو وات / = 3 كيلو وات	(+)	-/+	-/+	-/+	
فرن مدمج > 20 كيلو وات / = 20 كيلو وات	(+)	+	+	-/+	
فرن بيترزا < 20 كيلو وات	(+)	+	+	+	
فرن بيترزا > 20 كيلو وات	(+)	+	+	-	
فرن دوار (فرن البيتا)	(+)	+	+	+	
فرن بدوران الهواء > 20 كيلو وات / = 20 كيلو وات	(+)	+	+	-/+	
فرن منفرد متخفض الفعالية > 3 كيلو وات	(+)	(+)	(+)	-	
فرن التور	(2)	(+)	+	+	

قدر المراحيض التي يوصى بها

ملاجئ النساء (قدر ملاجئ المراحيض) + ملاجئ الرجال (ملاجئ الرجال وفقاً لاماكن الزبائن)	قدر أماكن الزبائن
ملاجئ واحد مشترك	أكبر من 6 ولكن أقل من 25
1	50-25
1+1	100-51
2+1	150-101
2+2	200-151
3+2	250-201
4+2	300-251
4+3	400-301
حسب الحالة	
المراحيض المخصصة للأشخاص ذوي القدرة المحددة على الحركة مدرجة في توصيات الجدول. يجب أن يكون هناك مسار خالي من العوائق من الشرفة إلى المراحيض الخالي من العوائق	
أكبر من 400	

يجوز العمل في المكان المخصص للتدخين، ما عدا مهام النظام والأمان الضرورية من الممكن تأديتها، ويجوز تنظيفه فقط بعد تهويته بحرص وعناية. إرشادات أكثر دقة بخصوص البناء موجودة على صفحات الإنترنت لخدمات مراقبة المباني.

hel.fi/rava

البيع بالقطع لمنتجات التبغ (الدخان)

تمنح خدمات البيئة بلدية هلسنكي تراخيص بيع المقطوع لمنتجات التبغ.

ترخيص البيع يتطلب ترتيبات ملائكة البيع موافق عليها من أجل مراقبة البيع، وكذلك خطة للمراقبة الذاتية موافق عليها. ترخيص بيع التبغ هو خاص بكل مكان للبيع وشركة على حدة. الإرشادات المتعلقة بتراخيص البيع والمراقبة الذاتية وكذلك الإرشادات بخصوص تقديم الطلب إلكترونياً تجدوها على صفحات الإنترنت لفالفيرا (Valvira)، دائرة التراخيص والمراقبة للمجال الاجتماعي والصحي

valvira.fi

منع التدخين يمس أيضاً استعمال السجائر الإلكترونية والم المنتجات النباتية المخصصة للتدخين.

ممنوع التدخين في الأماكن الداخلية، ما لم يكن مخصص لذلك مكان مغلق للتدخين مزود بتهوية خاصة به. من الممكن التدخين في المكان المخصص للتدخين، بحيث يتوجب أن تكون مساحته 7 متربع، وينفصل من الناحية الترکيبة عن باقي الأماكن ويكون بإعاد الهواء منه إلى الخارج بالضغط المنخفض، ويتم توجيه الهواء الخارج بشكل منفصل أو جعل فتاة خروج الهواء لا تسمح بدوران الهواء ورجوعه. تنظيم مكان التدخين ليس إلزامياً.

مكان التدخين يتطلب دائماً طلب ترخيص البناء. اللوائح الخاصة بشأن عدد العاملين للمكان والأمان من الحرائق والخلو من العوائق والعبور للمكان وما شابه ذلك. أنظر هنا توجيهات مراقبة المباني بخصوص طلب ترخيص البناء لمكان التدخين

hel.fi/static/rakvv/ohjeet/Tupakointila_raklupa.pdf

مكان التدخين مخصص للتدخين فقط. ممنوع تناول الطعام والشراب في المكان أو وجود ألعاب لقضاء الوقت فيه، والمكان المخصص للتدخين لا يعتبر كمكان لبيع المشروبات الكحولية. لا

الخارجية / الشرفات ومتطلبات التصاريح الخاصة بها من دليل الشرفة الخاص بمدينة هلسنكي:

hel.fi/static/hkr/luvat/terassiohjeet.pdf

منطقة تقديم الطعام والشراب في الهواء الطلق

منطقة تقديم الطعام والشراب في الهواء الطلق تتطلب موافقة مالك الأرض (في المدن وفي التجمعات الحضرية للبلديات أو شركة الإسكان) أو العقار، وكذلك في المناطق العامة (على سبيل المثال الشارع أو منطقة المنتزه) ترخيص باستعمال المناطق وترخيص من خدمات المراقبة. ساعات الافتتاح لتقديم الطعام والشراب في الهواء الطلق في العقارات السكنية أو بالقرب المباشر من المساكن، مقيد عند عدم توفر الترخيص الخاص كحد أقصى حتى الساعة 22:00. يتوجب أن يكون تقديم الطعام والشراب في الهواء الطلق بالقرب مباشرةً من المطعم أو المقهى.

عند تجهيز المنطقة المخصصة لتقديم الطعام والشراب في الهواء الطلق، يتوجب أن يؤخذ بعين الاعتبار:

- بأنه مرتبط من ناحية فعالية العمل بالمطعم أو بالمقهى ويتجه رعياته منها.
- أن يكون الفاصل كحد أقصى هو الشارع.
- لا يجوز أن يعيق الدخول إلى العقار، أو أن يؤثر على الخلو من العوائق أو أن يكون استعمال للمكان العام.
- يؤخذ بعين الاعتبار عند حساب قدر المراحيض نصف عدد أماكن الزبائن ويتجه استيفاء المتطلبات الأخرى المتعلقة بالصحة وبالقماممة.

بإمكانك العثور على معلومات شاملة عن مناطق العرض

مسار المعاملات مؤسس الشرفة في مدينة هلسنكي



تتعلق الفعالية بأمور تتطلب ترخيص أو بلاغ آخر

المناسبة. من الممكن منح الترخيص لبيع المشروبات الكحولية أيضاً للمتقدم بطلب الترخيص، الذي لا يوجد لديه مكان لبيع المشروبات الكحولية.

إرشادات إضافية موجودة على صفحات الانترنت للوكلالة الإدارية الإقليمية avi.fi وعلى صفحات الانترنت لفالفيرا (Valvira)، دائرة التراخيص والمراقبة للمجال الاجتماعي والصحي valvira.fi.

4.3 تراخيص استعمال الموسيقى

إذا كانت الموسيقى تدور في مطعمك أو في مقهاك أو في الشرفات الخاصة بها، فإنك بحاجة لذلك إلى ترخيص لاستخدام الموسيقى. هناك حاجة إلى الترخيص من أجل جعل الموسيقى في الخلفية عندما يتم الاستماع إلى الموسيقى من الراديو أو التلفزيون أو الأسطوانة أو جهاز الكمبيوتر، وكذلك لعرض الموسيقى الحية، إذا قمت بتنظيم في مطعمك أو مقهاك حدث أو حفلة موسيقية. هناك حاجة لترخيص لاستعمال موسيقى الخلفية، تحصل عليه من خدمة: Musiikkiluvat.fi.

تملك خدمة التراخيص منظمات حقوق النشر والتأليف قراميكس (Gramex) وتيوستو (Teosto)، والتي يتم من خلالها تحويل مدفوعات تراخيص الموسيقى بأمانة إلى المؤلفين والناشرين والفنانين والمنتجين. يتم التشاور والاتفاق بشأن أسعار تراخيص استخدام الموسيقى مع ممارسي العمل الحر للمطعم أو المقهي أو ممثليهم من منظمات شاملة، على سبيل المثال مع الجمعية المسجلة لخدمات السفر والمطاعم (MaRa ry).

4.4 الموظفون وممارس العمل الحر

العامل الجيد للمطعم أو للمقهى تكون لديه مهارات مهنية ويستطيع خدمة الزبائن بشكل جيد. من الممكن أن يتطلب مع العاملين طبقاً للمهمة الإجازات المذكورة أعلاه للنظافة الصحية وبيع وتقديم المشروبات الكحولية أو على سبيل المثال مراقب للنظام التي يوافق عليها من قبل الشرطة.

تعليم الأمان وتعلم وتجهيزات الإسعاف الأولى للعاملين تعتبر جزءاً مهماً للتحسب للحالات الخطيرة. الوقاية والحماية في مكان العمل تكون ذات أهمية خاصة من ناحية الحماية من الضوضاء ومن دخان السجائر.

من المفضل إعداد عقد عمل مكتوب مع العاملين الخاصين بك، بحيث يؤخذ بعين الاعتبار عقد شروط العمل الملزم من الناحية العامة لمجال الفنقة والمطاعم.

طلب الترخيص موثوق به ويستوفي الشروط من الناحية المادية.

لاحظ أيضاً أن ترخيص بيع المشروبات الكحولية للمطعم الذي يعمل، لا ينتقل بشكل تلقائي عند بيع فعالية العمل التجاري وتحويلها إلى ممارس جديد للعمل الحر.

إجازة بيع المشروبات الكحولية

يتوجب على الحائز على ترخيص بيع المشروبات الكحولية الحصول على أن الشخص الذي يرعى الأمر أو الشخص الذي تعيينه للقيام بالمهمة، لديه إجازة بيع المشروبات الكحولية وفقاً لقانون المشروبات الكحولية. يتوجب أن يكون متواجداً في مكان بيع المشروبات الكحولية مثل للحائز على الترخيص، أو الشخص الذي عينه والممسؤل عن رعاية الأمر، أو شخص آخر قام بتعيينه الحائز على الترخيص، عندما يكون المحل الخاص بالغذاء مفتوحاً للزيائـن. تمنح إجازة بيع المشروبات الكحولية المؤسسة التعليمية التي تقدم تعليم خدمات المطاعم، وفقاً لترخيص فعالية العمل مجلس الدولة أو وفقاً لترتيبات التراخيص لوزارة التعليم.

بيع المشروبات الكحولية بالملفوف في مكان بيع المشروبات الكحولية

من الممكن طلب الترخيص لبيع المشروبات الكحولية بالملفوف بتركيز 0,5 % كحد أقصى داخل مكان بيع المشروبات الكحولية. يجوز بيع المشروبات الكحولية بالملفوف فقط في المعلمات المعينة جاهزةً والمغلقة. المشروبات الكحولية وفقاً لترخيص البيع بالملفوف، والتي تركيز الكحول فيها أكثر من 2,8 %، يجوز بيعها بالملفوف فقط ما بين الساعة: ٢١:٠٠-٩:٠٠. يحق للسلطة مانحة التراخيص أن تحدد متطلبات بشأن التقارير بشأن البيع، على سبيل المثال فيما يتعلق بتقديم التقارير بشأن البيع، إذا كان يُمارس بيع المشروبات الكحولية في نفس مكان فعالية العمل.

البلاغ بشأن بيع المشروبات الكحولية في المناسبات والأحداث

عندما يكون المكان مخصص للأحداث والاجتماعات والاحتفالات وتم الموافقة على المنطقة كمنطقة لبيع المشروبات الكحولية مقابل الإبلاغ عن بيع المشروبات الكحولية، فإمكان الحائزين على ترخيص بيع المشروبات الكحولية، بيع المشروبات الكحولية أثناء المناسبات والأحداث بمجرد الإبلاغ عن ذلك إلى السلطة المسئولة عن التراخيص. يتوجب الإبلاغ عن بيع المشروبات الكحولية قبل ثلاثة أيام على الأقل من بداية الحدث أو

وضعه ليكون ظاهراً عند مدخل المطعم أو المقهي. تداول البلاغ والتحقق منه مقابل أجر. بالإضافة لذلك تُدفع مدفوعات سنوية للمراقبة.

كافاعل في مجال المواد الغذائية، فأنت ملزم بالمراقبة الذاتية. بإمكانك استخدام كنموذج أساسى لإعداد المراقبة الذاتية على سبيل المثال نماذج المراقبة الذاتية التي تعدتها مدينة هلسنكي. يتوجب أن تكون خطة المراقبة الذاتية جاهزة قبل hel.fi/helsinki-fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikovalvonta-jaymparistoterveys/huoneistot/

تأكد من أن الأشخاص الذين يتعاملون في الغرف والأماكن المخصصة للمواد الغذائية، مع مواد غذائية غير معلبة سهلة الفساد، يتوجب أن تكون لديهم إجازة النظافة الصحية وتوضيح عن حالتهم الصحية وفقاً لقانون الأمراض المعدية.

معلومات إضافية عن الحصول على إجازة النظافة الصحية تحصل عليها من الرابط ruokavirasto.fi أو hygieniapassi@ruokavirasto.fi

4.2 حقوق بيع المشروبات الكحولية

بيع المشروبات الكحولية للزيائـن يتطلب ترخيص لبيع المشروبات الكحولية، يطلب من الوكالة الإدارية الإقليمية. التراخيص خاص بمكان بيع المشروبات الكحولية والشركة أو بمناسبتـه العمل الحر. يتوجب أن تكون هناك مراقبة جيدة للأماكن، ويُتطلب بالإضافة إلى ذلك أن يقوم المتقدم بالطلب بإعداد خطة مراقبة ذاتية لبيع المشروبات الكحولية. يتوجب أن يكون في مكان بيع المشروبات الكحولية عدد كافٍ من العاملين من أجل المراقبة الفعالة، وإنجاز الالتزام بالنظام مع الأخذ بعين الاعتبار نطاق فعالية العمل وجودتها. يُحدد في قانون المشروبات الكحولية بالإضافة إلى ذلك أن يكون المتقدم

عندما يكون لديك مطعم جيد ويعلم وفقاً للضوابط والنظم (أو على الأقل قيد الإنشاء بطريقة موجذبة) فيكون قد حان الوقت للنظر في التراخيص والبلاغات المتعلقة بفعاليات المطعم الأخرى.

تتعلق فعالية المطعم والمقهى بمختلف الأمور المتعلقة بالبلاغات والتي تتطلب تراخيص، حيث أنه يتوجب طلبها أو إبلاغها لمختلف السلطات.

4.1 مراقبة المواد الغذائية

من الجيد التأكد قبل بدء مقهى أو مطعم جديد، من أن المكان الذي خططت له يناسب الفعالية. تواصل لاستيضاح الأمر مع وحدة أمن المواد الغذائية ومراقبة البناء للخدمات البيئية مدينة هلسنكي.

يتوجب أن تقدم عن المطعم أو المقهي بلاغاً وفقاً لقانون المواد الغذائية، في موعد أقصاه قبل أربعة أسابيع من بدء الفعالية العمل. بإمكانك تقديم البلاغ إلكترونياً ilppa.fi. عندما يتم تداول البلاغ تُرسل شهادة بخصوص ذلك. يقوم مفتش المطاعم الغذائية بفحص الأماكن والفعالية خلال ١ - ٣ أشهر من بدء الفعالية. تتم كتابة تقرير عن التدقيق بخصوص نتيجة الفحص وكذلك تقرير أويفا (Oiva). ويجب يتم نشر تقرير أويفا على www.oivahy my.fi.

روابط مفيدة

.5

ruokavirasto.fi
فالفيра (Valvira)، دائرة التراخيص والرقابة للمجال الاجتماعي والصحي
valvira.fi

الخدمات العامة من رابط واحد
suomi.fi

جهات أخرى مفيدة:

(Helsingin Yrittäjät) ممارسو العمل الحر لهلسنكي
yrittajat.fi/aluejarjestot/helsingin-yrittajat/

منظمة مجال العمل (MaRa ry)
الجمعية المسجلة لخدمات السفر والمطاعم
mara.fi

حاجيات الفنادق والمطاعم:

ريستامارك (Restamark)
restamark.fi

النقابة المهنية لمجالات الخدمات بام (PAM)
pam.fi

Musiikkiluvat.fi
musiikkiluvat.fi

خدمات بلدية هلسنكي:

مراقبة المباني
hel.fi/rava

الخدمات البيئية
ومراقبة المواد الغذائية
hel.fi/kaupunkiymparisto

مؤسسة الإنقاذ
hel.fi/pel

مركز المعلومات
hel.fi/tietokeskus

Helsingin energia «شركة كهرباء هلسنكي»
helen.fi

سوق الجملة لهلسنكي
heltu.fi

السلطات الأخرى

الوكالة الإدارية الإقليمية (AVI)
avi.fi

وكالة الغذاء

يتوجب على ممارس العمل الحر أن يحرص أيضاً على التأمين الاجتماعي والتضاري وتأمين البطالة عن العمل. من الجيد تحديد المخاطر مع شركة التأمين والاتفاق بشأن التأمينات المتعلقة بالشركة وبفعاليات العمل.

وفقاً للقانون فإن رب العمل ملزم بأن ينظم للعاملين لديه الرعاية الصحية في مكان العمل وكذلك أن يعتني بالأمن في مكان العمل.

من الممكن الحصول على العاملين أيضاً من شركات الوساطة للعاملين، حيث أن جزءاً منها متخصص في التوسط بالعاملين في المطابخ والخدمات مجال الفندق والمطعم.





Business Helsinki

هاتف: +358 (0)9 310 36360
البريد الإلكتروني: yrityshelsinki@hel.fi

newcohelsinki.fi