



مجال المطاعم الأساسية

ABC

إرشادات للقائم بتأسيس مقهى أو مطعم

Helsinki

Business Helsinki

الأمر الأساسى لتأسيس المطعم والمقهى



حسن التخطيط يُسرع الانطلاق

تم في هذا الدليل جمع النصائح العملية والتي بإمكانك من خلالها الإسراع من بدء افتتاح شركتك. تأسيس المطعم أو المقهى 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 والخطط التي تم إعدادها بشكل جيد والترتيب الصحيح يضمن سير الأمور بسلاسة. عندما تتابع نصائح الدليل، فإنك سوف تعجل 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 بالتأسيس. لقد قام بتجميع الدليل Business Helsinki. فهو عبارة عن مركز خدمات لأولئك الذين عقدوا العزم على ممارسة العمل الحر أو لممارسي 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	4
2	الحصول على مكان العمل	12
3	استخدام مكان العمل	14
4	الأمور الأخرى التي تتطلب التراخيص والمتعلقة بالفعالية	24
5	مصادر وروابط مفيدة	26

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.

فعالية العمل التجاري من مرشدي الشركات لـ

Business Helsinki

[.hel.fi/fi/yritykset-ja-tyo/yritysneuvontapalvelut](https://hel.fi/fi/yritykset-ja-tyo/yritysneuvontapalvelut)

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 بخبير محايد (على سبيل المثال: المحاسب أو مدقق الحسابات أو محامي الشركة) أو يوصى بالاستعانة بوسيط مهني 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 العادية المتعلقة بتأسيس الشركة، وبالإضافة لذلك اللوائح والنظم الخاصة بمكان العمل لمجال المطاعم والمقاهي 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 يُعتبر 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 التأكد من إمكانية الربح ولطلب التمويل أيضاً. تم في هذا الدليل إعداد مثال لحسابات التمويل وحسابات إمكانية الربح وحسابات البيع. هناك أيضاً حساب للتدفق النقدي، حيث أنه مهم جداً لفعاليات المطاعم، وبإمكانك بمساعدته أن ترى على

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

تدفق الزبائن والمبيعات اللازمة 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 اللازمة وتركيبه المصاريف للمبيعات ومدى مرونتها 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 لمصاريف، 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: hel.fi/fi/yritykset-ja-tyo/liiketoimintasuunnitelma). خطة فعالية العمل التجاري تُعتبر أداة عمل مهمة لك، حيث أنها تشكل الأساس المهم لك عندما تتحاور مع الممولين. بإمكانك الحصول على النصائح والمشورة ووصف للتحديات المحتملة من أجل إعداد خطة

مثال لحسابات التمويل

الحاجة إلى النقود (قبل أن تبدأ فعالية الشركة)		€
إذا كانت المسألة عبارة عن شراء للفعالية التجارية، مبلغ الشراء		
المصاريف الإدارية بما في ذلك مدفوعات التسجيل والتراخيص والعقود	2270	
الألات والمعدات تتضمن تكنولوجيا المعلومات	15500	
الملكية المساهمة (معدات العمل الجاهزة)		
الهاتف	200	
التركيبات	2000	
السيارة		
الأثاث	10000	
الترميم	2000	
الأواني وما شابه ذلك	5500	
مصاريف التسويق (يتضمن لتحسين محركات البحث وما شابه ذلك)	1500	
صفحات الإنترنت، المنشورات، منظومة حجز المواعيد	1500	
إيجار الأماكن/ضمانات الإيجار	7500	
تكاليف إيجار الآلات/الاستئجار	600	
الدخل المعيشي الخاص بممارس العمل الحر	15000	
أجور العاملين	12000	
نفقات رأس المال العشوائية الأخرى، تتضمن الكهرباء	1640	
المخزون أول المدة	8820	
الصندوق	200	
مجموع النقود اللازمة	86200	

مصادر النقود (كيف تُنظم التمويل الأولي؟)		€
معدات العمل الخاصة (الخلية E1A)		0
رأس المال الخاص	الاستثمارات الشخصية في الشركة	
رأس مال الأسهم (يس فقط شركات المساهمة)		
قرض المساهم (شركة المساهمة فقط)		38700
رأس المال المستدان	القرض البنكي، فيننيرا ...	41000
القرض الأخرى (على سبيل المثال القرض من المقرين)		6000
أخرى (القرض من موردي البضائع)		500
مجموع مصادر النقود		86200

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

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

حسابات التمويل

يُدون في حسابات التمويل الحاجة إلى النقود المتعلقة بتكاليف الأصول غير الملموسة (حالة كمثال تسجيل شركة المساهمة ٢٧٠ يورو وكذلك تم حجز لعقد المساهم وتراخيص بيع المشروبات الكحولية ٢٠٠٠ يورو)، فنحجز النقود للآلات والمعدات وندون تكاليف المنقولات اللازمة للعمل التجاري ونحجز رأس المال المتاح للاستعمال لمدة ثلاثة أشهر تقريبًا، ونحدد الحاجة إلى الأصول الناتجة عن التمويل. تتكون مصادر الأموال من ٣٨٧٠٠ يورو من قرض المساهم و٤١٠٠٠ يورو قرض من البنك و٥٠٠ يورو دين من مورد البضائع، وتم الحصول من والدي ممارس العمل الحر على ٦٠٠٠ يورو كقرض. الحاجة إلى المال ومجموع المصادر تكون من ناحية القيمة متساوية أي ٨٦٢٠٠ يورو. يقوم ممارسو العمل الحر بسداد قيمة القرض من البنك الذي قدره ٤١٠٠٠ يورو خلال خمس سنوات، وتكون قيمة الفائدة والمصاريف ٥٪ من قيمة القرض (يفضل التأكد من المبلغ أثناء الحوارات الأولية بشأن القرض مع البنك). يقوم المساهمون بسداد قرض المساهم وقرض والديهم، حسب الإمكانيات فيما بعد. لذلك لم تُؤخذ تكاليف رعاية هذه القروض بعين الاعتبار في حسابات إمكانية الربح. لا يتم سداد قرض مورد البضاعة، لأنه عبارة عن خصم مُسبق للمطعم، بناءً على الكمية.

حسابات إمكانية الربح

تبدأ حسابات إمكانية الربح من تحديد الناتج المُستهدف. نُحدد بأن يكون الناتج المُستهدف ١٠ يورو في الشهر؛ فبذلك تُنتج الشركة ربحاً ضئيلاً. من المثير للاهتمام في البداية، معرفة قدر المبيعات المتوقع أن يبيعها المطعم، كي يُغطي التكاليف. نسبة التغطية هي ٦٠٪ تقريباً، أي أن المصاريف التي تنشأ عن استعمال المواد قدرها أكثر من ١٣٠٠٠٠ يورو على مستوى السنة. يتم وضع تكاليف شراء المواد الخام في الحسابات في حساب المبيعات، وتخصيصها مباشرةً للمنتجات المراد بيعها.

حسابات 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 والسجائر. المطعم

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



حسابات إمكانية الربح	الشهر	12 شهر
النتيجة المستهدفة	10	120
+ سداد قروض الشركة	683	8196
= صافي الناتج	693	8316
+ الضرائب	173	2076
= الناتج الاجمالي (قبل الضرائب وسداد القروض)	866	10392
+ فوائد قروض الشركة	171	2052
= A المجموع	1037	12444
المصاريف الثابتة للفعالية التجارية (بدون ضريبة القيمة المضافة):		
تأمين التقاعد لممارس العمل الحر، ممارس العمل الحر، دخل العمل لكل منهما €14803 (تأمين التقاعد لممارس العمل الحر)	464	5568
التأمينات الأخرى	200	2400
أجور العاملين	4000	48000
المصاريف الجانبية لأجور العاملين (تقريباً 50%)	2000	24000
الأجر الخاص بممارس العمل الحر (ليس اسم العمل)	5000	60000
المصاريف الجانبية لراتب ممارس العمل الحر 3%	150	
الإيجار والكهرباء	1900	22800
مدفوعات الاستتجار و/أو الدفع بالأقساط	200	2400
التسويق والإعلانات والمعارض وجميع أمور تعزيز تسويق المبيعات	300	3600
الهاتف والانترنت	100	1200
مصاريف المواصلات والسيارة	200	2400
المحاسبة	200	4002
مصاريف المكتب ومدفوعات البنك وما شابه ذلك	50	600
التعليم والتطوير	150	1800
الجراند والحجوزات والمكتوبات المهنية ورسائل الاخبار	50	600
الإصلاحات والصيانة وتحديث البرامج	150	1800
صندوق البطالة لممارس العمل الحر	0	0
المصاريف المتنوعة الأخرى (تراخيص الموسيقى، السفر والمطاعم "MaRa"، ممارسو العمل الحر لهلسنكي "Helsingin Yrittäjät"، ملابس العمل، التنظيف)	300	3600
= B مجموع المصاريف الثابتة	15414	183712
A+B متطلبات الهامش	16451	195612
المشتريات (مباشرة إلى حسابات البيع ناحية المنتج المقصود)	0	0
= حاجة التبادل التجاري	16451	195612
+ ضريبة القيمة المضافة (تم استخدام في هذا النموذج 15,4%، المتوسط الحسابي 14% و 25%)	2533	46947
= كل المبيعات / كل الفواتير	18984	242559

الفواتير المستهدفة	بدون ضريبة	يتضمن الضريبة على القيمة المضافة
هدف الحسابات الشهرية 11,5 شهراً	195612	242559
هدف الحسابات اليومية 20 يوماً	850	21092
هدف الحسابات للساعة 11 ساعة	77	1055
		96

حسابات المبيعات الشهرية												
المنتج	بوفيه الغداء 10 يورو	من قائمة الطعام 17 يورو للوجبة	حلوى ما بعد الطعام 7 يورو	المشروبات غير الكحولية 4 يورو	المشروبات الكحولية 7 يورو	السجائر 7 يورو	المشروبات الكحولية					
سعر الوحدة	8,67	14,73	6,14	3,51	5,65	5,65						
- المصاريف	3,60	4,90	2,50	1,50	2,30	5,05						
= التغطية	5,07	9,83	3,64	2,01	3,35	0,60						
فئة الزبائن	وحدة	المجموع	وحدة	المجموع	وحدة	المجموع	وحدة	المجموع	وحدة	المجموع	وحدة	المجموع
زبائن النهار	800	4056	30	109	315	633	60	201	5	3	5002	
زبائن المساء			350	1274	525	1055	600	2010	25	15	13201	
مجموع تغطية المبيعات:	4056	8847	1383	1688	2211	18	18203					
مجموع مبيعات المنتجات:	800	6936	380	2333	840	2948	660	3729	30	170	29373	
مجموع المصاريف:	2880-	4410-	950-	1260-	1518-	152-	11170-					

الحاجة إلى تغطية المبيعات	الشهر	السنة
التبادل التجاري (بدون الضريبة على القيمة المضافة):	29373	352477
المصاريف:	11170-	134034-
مجموع تغطية المبيعات:	18204	218443
الحاجة إلى تغطية المبيعات من حسابات علامة التبويب السابقة (ينتقل تلقائياً)	17010	204117
الفارق (يتوجب أن يكون إيجابياً)	1194	
الفارق بالنسبة المئوية	93%	

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) للزبون تتراوح بين ٨ - ٢٣ يورو، ولكن تم تقييم أن متوسط السعر ١٧ يورو. تم تقييد الزبائن إلى زبائن النهار وزبائن 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، و١٨ حلوى ما بعد الطعام/منتجات القهوة في اليوم أي ٣٨٠ وحدة في الشهر، و٤٠ مشروب خالٍ من الكحول في

المطعم يدفع إلى فاضل الضرائب عن مبيعات المشروبات الكحولية والسجائر 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 اسبوعين في السنة، أي يكون المطعم مفتوحاً ١١,٥ شهر في السنة. المطعم مفتوح ٢٠ يوماً في الشهر. يتوجب أن يكون الحد الأدنى للتبادل التجاري لليوم الواحد ٨٥٠ يورو (بدون ضريبة القيمة المضافة)، أي كوارد للخزينة/يتوجب أن يكون في الحساب ١٠٥٥ يورو نقوداً (بدون ضريبة القيمة المضافة)، كي يُعطي المطعم مصاريفه.

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	
0												
462423	41618	41618	41618	46242	46243	18497	32370	41618	41618	41618	41618	27745
0												
0												
1129565	124884	120165	115447	108628	99038	81063	95643	99556	94220	87033	76143	27745
0												
50603	5554	6171	6171	2468	4320	5554	5554	5554	5554	3703		
169108	14426	14426	14426	16029	16029	6411	11220	14426	14426	14426	14426	18437
0												
108000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000
30912	2576	2576	2576	2576	2576	2576	2576	2576	2576	2576	2576	2576
25800	1900	1900	1900	1900	1900	1900	1900	1900	1900	1900	1900	4900
2052	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171
2076	173	173	173	173	173	173	173	173	173	173	173	173
63280	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	43480
451831	35600	36217	36217	34117	35969	27585	32394	35600	35600	33749	30046	78737
0												
8196	683	683	683	683	683	683	683	683	683	683	683	683
39304												47500
38700												38700
0												
78004	683-	683-	683-	683-	683-	683-	683-	683-	683-	683-	683-	85517
88601	88601	83266	78547	73829	62386	52795	62566	63273	57938	52602	45415	34525

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

حساب الناتج لثلاث سنوات	سنة 1 (€)	سنة 2 (€)	سنة 3 (€)
ناتج المبيعات	242559	278943	306837
الضريبة على القيمة المضافة	46947	53989	59338
التبادل التجاري	195612	224954	247449
المواد والحاجيات	0	0	0
مصاريف العاملين	132000	138600	145530
الإيجارات:	22800	23940	25137
التسويق	3600	3780	3969
المصاريف الأخرى للفعالية التجارية	24312	25528	26804
الأرباح التشغيلية	12444	32582	45432
مصاريف التمويل	10248	10248	10248
الضرائب	2076	2180	2289
ناتج التمويل	120	20154	32896
المستعدات			
صافي الدخل	120	20154	32896
الناتج العشوائي/المصاريف			
الناتج الكلي	120	20154	32896

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. تستوضح من خلال الحسابات أن التمويل الأولي يكفي إلى أن تبدأ الشركة في الإنتاج بما فيه الكفاية. تستوضح 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)

اليوم أي ٨٤٠ وحدة في الشهر، و٣٣ مشروب كحولي في اليوم أي ٦٦٠ وحدة في الشهر، و٣٠ علب سجاير في الشهر. الفرق الإيجابي لناتج الشركة قدره ١١٩٤ يورو في الشهر، مقارنة مع الناتج المستهدف ١٠ يورو. أي أن الشركة تربح أكثر مما كان متوقعًا. (إذا كانت الشركة تحقق ربحًا أكثر مما هو متوقع من فعاليتها، فيتوجب أخذ ذلك بعين الاعتبار من خلال الضرائب!) إذا كان الفرق سلبي، فيتوجب على المطعم رفع الأسعار وتقليص المصاريف أو رفع قدر المبيعات كي يكون الناتج إيجابي.

تجد أعلاه أيضًا مثالاً لتنبؤات المبيعات لمدة ثلاث سنوات. فمن المنطقي القيام بذلك، إذا كان يُطلب التمويل على سبيل المثال من البنوك.

الحصول على مكان العمل

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

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

العقد المؤقت يُلزم 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 يُكتب شرط في عقد الإيجار، أنه يتوجب أن يوافق المؤجر على النقل، أي بإمكانه التحقق من خلفية 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 ومدفوعات الصيانة.

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

يتم في العادة إعداد عقداً مؤقتاً لمدة ٥ - ١٠ 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 وتكاليف أثاث المكان والتكاليف الناتجة عن التسويق، خلال فترة العقد. من الناحية الأخرى فإن عقد الإيجار لفترة طويلة جداً زائدة عن الحد، من الممكن أن يشكل عبئاً. يتوجب أن يكون المكان كبيراً بما فيه الكفاية من ناحية



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

استخدام مكان العمل



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

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

مجرد التعهد من أصحاب العقار أو شركة الإسكان بأنه من الممكن استخدام المكان كمطعم أو مقهى لا يُعتبر كافياً. العديد من المتطلبات التقنية للمبنى ومتطلبات توصيلات 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 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 مشروع بناء طويل، يتطلب رخصة بناء ومصممين مؤهلين تأهيلاً كافياً من حيث التعليم والخبرة والخطط التي يقومون بإعدادها، بالإضافة إلى رؤساء العمل واختيار البنائين المحترفين. يتوجب حجز وقتاً كافياً لذلك.

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

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

أعمال التغيير تتطلب ترخيص من خدمات مراقبة المباني.

هناك حاجة دائماً 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

المستندات والخطط اللازمة لرخصة البناء

وتغيير تقنيات المبنى من الممكن أن يحتاج إلى تصريح بناء.

هلسنكي مقسمة وفقاً لأحياء المدينة إلى مناطق. بيانات الاتصال: kartta.hel.fi/?setlanguage=fi&link=c76Jfj. بخصوص الاسئلة يفضل استخدام طلب الاستشارة لمركز 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 لمصمم استأجرت الشركة خدماته، حيث أنه يقوم برعاية طلب الترخيص من مركز التراخيص) توكيل للحصول عليها. بإمكان شركة الإسكان أو شركة العقارات أن تحدد متطلبات وقيود لفعالية العمل أو للتغييرات، على سبيل المثال فيما يتعلق بأوقات الافتتاح والضوضاء والتدخين والواجهة واستخدام الأماكن المخصصة للفناء والممر. من الجيد استيضاح تلك القيود وتدوينها عند إعداد عقد الإيجار.

يتوجب تقديم الطلب إلكترونياً: lupapiste.fi

- توكيل (مالم 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 تمت الإشارة فيها إلى أمور منها الغرض من الاستخدام القديم والجديد والتغيير على المنطقة والتركيبات المتوجب إزالتها وتحديد قسم الحريق ونوعية المطبخ والمعدات اللازمة لتحضير الطعام وعدد أماكن الزبائن وممرات الخروج وفقاً للتشريعات والإشارات بخصوص عزل الصوت والمدخل بدون عوائق وأماكن المراحيض الكافية

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

في الصفحات التالية سوف نقوم بعرض الأمور الأكثر أهمية من الناحية العامة، والمتوجب 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 اللازمة 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. pelastustoimi.fi/helsinki

وإعداد خطط واضحة معهم بشأن التركيبات والمواعيد وما إلى ذلك.

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

لا يُشترط الحصول على تصريح من مراقبة المباني، 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 تراخيص تركيب أخرى.

استعن بمخطط لديه مهارات مهنية.

يتطلب تصريح البناء والمعاملات تعيين مصممين مؤهلين (مصمم رئيسي ومصمم إنشاءات ومصمم لتوصيلات 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 الخطة الجيدة يكون أيضاً من السهل طلب العروض من مقاولي المباني وكذلك من موردي الأثاث والمعدات والأجهزة

والمرحاض الخالي من العوائق وقناة الشحوم وحفرة

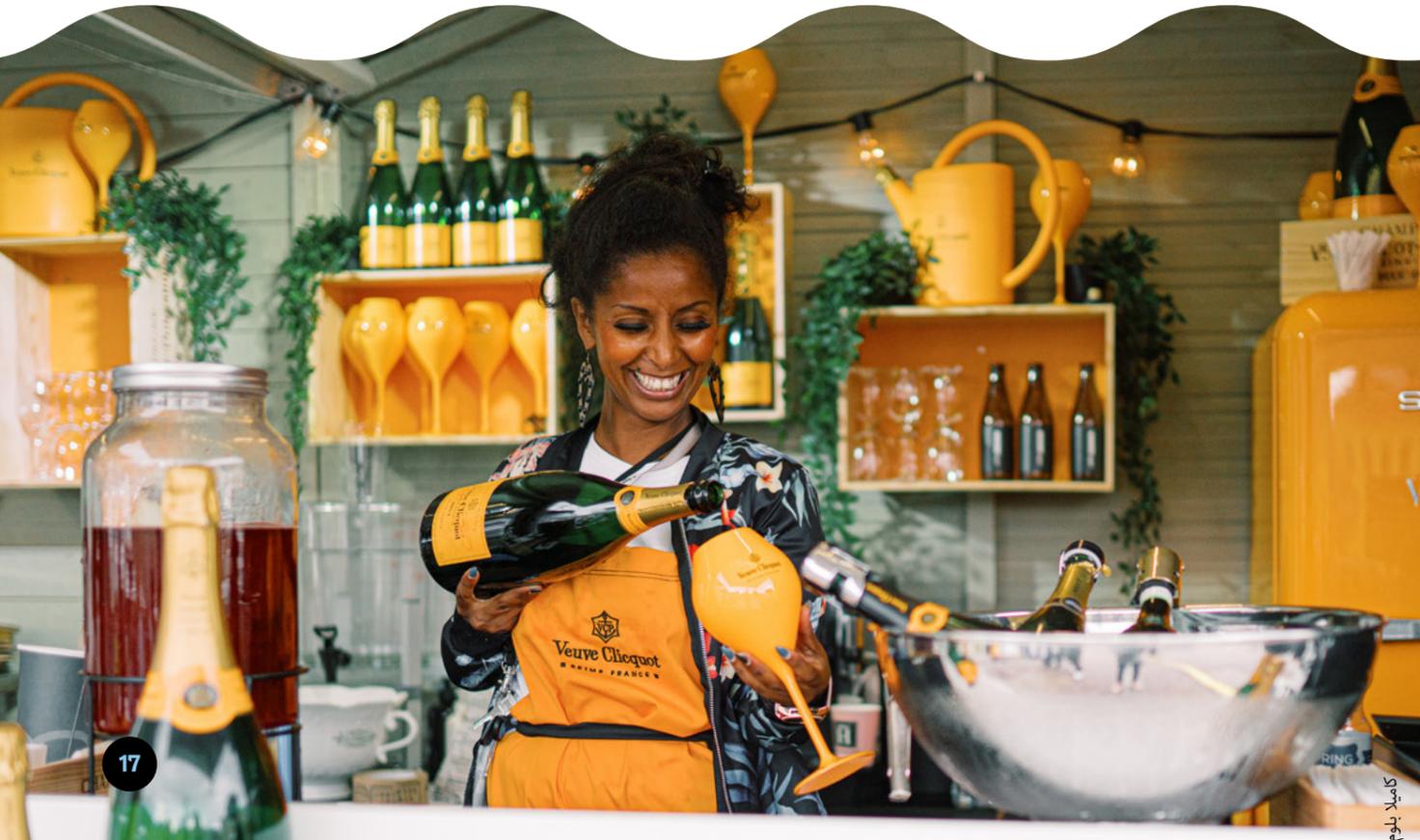
- + الشحوم والأماكن الاجتماعية ودولاب التنظيف.
- + الرسومات المقطعية للمساحة
- + رسومات الواجهة إذا كانت هناك تغييرات على الواجهات (تؤخذ بعين الاعتبار إقرارات الحماية)
- + صورة للمبنى المتوجب إجراء أعمال التغيير عليه (إذا كانت هناك نية لإجراء تغييرات على الواجهة)

هناك حاجة بالإضافة لذلك إلى

- خطط توصيلات التدفئة والمياه والتهوية
- رسومات المبنى إذا كنا سوف نقوم بإجراء تغييرات على تركيبات 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 المباني ووحدة تقنيات المباني والبنائون الرئيسيون بمراقبة أعمال البناء ويقومون بإجراء الفحوصات المذكورة في الترخيص، وهي من الممكن أن تكون أموراً منها: اجتماع البدء وفحص المبنى 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 تراخيص تركيب أخرى.



يتوجب أن يؤخذ بعين الاعتبار عند القيام بالتغييرات على المطعم أو المقهى

يتوجب الالتزام بلوائح الحماية المحتملة المتعلقة بالمبنى.

- رسومات خريطة الموقع
- حماية المبنى
- الخلو من العوائق
- الأمان من الحريق
- 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 والمطبات



التقنية الصوتية

فعالية العمل للمطعم أو للمقهى من الممكن أن تتسبب بضرر ضوضائي للمساكن الموجودة في المبنى. 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 صحياً. يتم تقييم الموسيقى الحية وموسيقى الديسكو بأشكال مختلفة.

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

التشريع بشأن الأصوات في محيط المبنى:

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 وسلام وفقاً للوائح الانحدار ودرايزين (سور) ومقايض كافية وكذلك عتبات ارتفاعها كحد أقصى ٢٠ سم. يتوجب الالتزام بمبدأ الخلو من العوائق عند التخطيط للبناء الجديد وإنجازه، ويتوجب التوجيه للقيام بذلك عند إجراء تصليحات على المبنى. الأماكن المخصصة للمطعم أو المقهى التي تحتوي على أكثر من ٢٥ مكان للزبائن، يتوجب من الناحية المبدئية التخطيط لها لمدخل خالٍ من العوائق ومرحاض خالٍ من العوائق.

التشريع بشأن خلو المبنى من العوائق:

finlex.fi/fi/laki/alkup/2017/20170241

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

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

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

الأخذ بعين الاعتبار خطر قابلية الاشتعال يمس أيضاً التجهيزات الداخلية الأخرى واستعمال اللهب. يتوجب توخي الحيط والحذر عند إشعال الشموع، ويتوجب دائماً مراقبة اللهب عند استعماله. يوصى على سبيل المثال باستعمال الشموع الآمنة.

يتوجب أن يكون موجود في المطعم كمية كافية من الطفايات الأولية المناسبة (في العادة على الأقل ٦ لتر لطفاية سائلة أو ٦ كيلوجرام لطفاية مسحوق). يتوجب التحقق من طفايات الحريق ووضع الإشارات عليها وتثبيتها 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 يُستعمل جهاز للقلي بالزيت أو مشابه ذلك.

التشريعات الخاصة باستعمال وتخزين المواد الكيميائية الخطرة 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 ٢٠٠ كيلوجرام أو أكثر من ذلك، فيتوجب تقديم بلاغ بشأن تخزينه إلى مؤسسة الإنقاذ. pelastustoimi.fi/helsinki/palvelut/valvonta-ja-palotarkastukset/vaaralliset-kemikaalit

ملاحظة: يتم تقديم النماذج المملوءة على عنوان البريد الإلكتروني pel.kemikaalitiimi@hel.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 الحريق للمباني:

finlex.fi/fi/laki/alkup/2017/20170848

المفتش الخاص بالحريق يقدم النصائح والمشورة بخصوص الأمور العامة المتعلقة بالأمان من الحريق: معلومات إضافية

وبيانات الاتصال لديهم تجدها: pelastustoimi.fi/helsinki/palvelut/valvonta-ja-palotarkastukset

مفتش الحرائق المتواجد الهاتف: 09 310 31203

أيام العمل من الساعة ٩ صباحاً حتى ١١ صباحاً ومن الساعة ١٢ ظهراً حتى ٢ مساءً

البريد الإلكتروني: palotarkastaja@hel.fi

أيام العمل من الساعة ٩ صباحاً حتى ٣ عصرًا

الأخرى الخاصة بالحريق يكون من خلال الابواب المخصصة للحريق، والتي يتوجب الإبقاء عليها مغلقة في حالة الاستعمال الطبيعي. إذا كان من الضروري الإبقاء على الباب المخصص للحريق مفتوحاً، على سبيل المثال لعبور الزبائن، فيتوجب أن تكون الأبواب مزودة بمنظومة إغلاق أوتوماتيكية تتفاعل مع الحريق. يتوجب إعاة الانتباه عند جلب التجهيزات الداخلية والمواد 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 المواد للاشتعال في ترخيص البناء.

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 بإرشادات للنجاة بها إضاءة من خلال بطارية للتأكيد.

تقسم الأماكن إلى أقسام خاصة بالحريق، وفقاً للوائح سارية المفعول. التقسيم إلى أقسام خاصة بالحريق، يتوجب أن يُحافظ عليه في وضع مطابق لما تتطلبه رخصة البناء. العبور إلى الأقسام

يتوجب أن يكون هناك صنوبر مياه خاص بتحضير الطعام (بما في ذلك أيضاً غسل الخضار على سبيل المثال)، وصنوبر مياه خاص بالآنية المتسخة والغسيل الأولي وعملية الغسيل. يتوجب أن يكون لدى العاملين في المطبخ مكان منفصل لغسل الأيدي في المطبخ. تعتمد الحاجة النهائية لصنابير 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 لتداول المواد الغذائية وتحضيرها والاحتفاظ بها
- قدرًا كافيًا من الأجهزة والمعدات لتحضير الطعام وتبريده
- أماكن كافية لتنظيف الآنية والاحتفاظ بها
- مواد سطح غير سامة وسهلة التنظيف بحيث تتحمل التنظيف الميكانيكي

عند الحاجة.

- أماكن الاحتفاظ بالنفايات
- أماكن المخزن اللازمة 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 مطبخ التحضير مجهز بمدخنة لعوادم الدهون ومُنقي (فلتر). يتوجب تنظيف مدخنة عوادم الدهون من حين لآخر، بحيث لا تتسبب الدهون التي تجمعت على القناة بخطر الحريق، وعلى كل حال مرة واحدة على الأقل في السنة. بخصوص تجمع الدهون، فإنه من المفضل استيضاح فترة التنظيف المناسبة مع العامل الذي يقوم بأعمال التنظيف. يتوجب أيضاً تنظيف المُنقي (الفلتر) بانتظام، في العادة طول الفترة الفاصلة فيما بين مرّتي التنظيف أسبوع واحد. يتوجب أن تكون هناك شهادة في المطعم بخصوص التنظيف، ويتوجب تركيب بئر لفصل الدهن في بالوعة مياه الصرف الصحي.

إرشادات بخصوص الدهون للمطاعم:

hsy.fi/vesi-ja-viemarit/rasvaopas/

يتوجب استيفاء شروط تخزين واستعمال الغاز السائل والسوائل القابلة للاشتعال. يجوز في الداخل الاحتفاظ بسائل الغاز كحد أقصى ٢٥ 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 والتكيبية للمطعم تعتمد على فعالية العمل ومدى شموليتها.

نوع المطبخ يتحدد وفقاً لطريقة تحضير الطعام، والتي تُحدد المتطلبات الخاصة به من ناحية التصميم والمعدات والتهوية والأمان من الحريق. 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 بالغمس في الزيت والتحضير في الفرن. من ناحية أمن المواد الغذائية فإن المخاطر تكون كبيرة بخصوص فعالية العمل هذه.

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

مطبخ التوزيع؛ يُحضر الطعام في مكان آخر، وتتم 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 يُفتح المراحيض مباشرة نحو الأماكن المخصصة لتداول 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 وللغسيل الكافية للعاملين.

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

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 ٦ أماكن للزبائن، فمن الجيد أيضاً أن توفر أماكن لمراحيض 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 المباني الجديدة دائماً على مرحاض واحد على الأقل مخصص للذين لديهم عوائق بخصوص الحركة. يتوجب التخطيط للمطاعم والمقاهي القديمة التي فيها أكثر من ٢٥ مكان للزبائن لمراحيض للذين لديهم عوائق 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 ٢٥ أو أكثر على أن يكون على الأقل أحد المراحيض خالٍ من العوائق أي أنه قد تم قياسه وتجهيزه للذين لديهم عوائق 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 أيضاً كأساس لقياسات المراحيض للجنس الموحد (unisex).

من الممكن وضع الأماكن المخصصة لمراحيض العاملين والزبائن بترخيص من السلطات في مكان منفصل أو في مبنى 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 دائماً الوصول إلى مراحيض الزبائن في المركز التجاري. في هذه الحالات يتوجب أن يكون في المطعم مرحاض للعاملين، وبالإضافة لذلك مراحيض خاصة بالزبائن.

أجهزة المطبخ لتحضير الطعام لمطابخ التحضير الأكثر شيوعاً

ملاحظة	تداول من نوع آخر على سبيل المثال الأوزون / ضوء الأشعة فوق البنفسجية	مُصَفّي (فلتر) الدهون / الفاصل	غطاء شفت البخار أي غطاء الإزالة	قناة الإزالة للناحية تصنيف القابلة للاشتعال E1120/EI60	جهاز المطبخ، جهاز إعداد الطعام
أجهزة المطبخ					
					وعاء الحساء
					جهاز ضغط الحساء
معدات القلي					
					مقلاة
					مسطح معدني
					مقلاة ضغط، إذا < 3 كيلو وات / >= 3 كيلو وات
					فرن مدمج < 20 كيلو وات / >= 20 كيلو وات
					فرن بيتزا < 20 كيلو وات
					فرن بيتزا < 20 كيلو وات
					فرن دوار (فرن البيتزا)
					فرن بدوران الهواء < 20 كيلو وات / >= 20 كيلو وات
					فرن منفرد منخفض الفعالية >= 3 كيلو وات
					فرن التور

تتعلق الفعالية بأمور تتطلب ترخيص أو بلاغ آخر

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

تتعلق فعالية المطاعم 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 يُناسب الفعالية. تواصل لاستيضاح الأمر مع وحدة أمن المواد الغذائية ومراقبة البناء للخدمات البيئية لمدينة هلسنكي.

يتوجب أن تُقدم عن المطعم أو المقهى بلاغاً وفقاً لقانون المواد الغذائية، في موعد أقصاه قبل أربعة أسابيع من بدء فعالية العمل. بإمكانك تقديم البلاغ إلكترونياً ilppa.fi. عندما يتم تداول البلاغ تُرسل شهادة بخصوص ذلك. يقوم مفتش المواد الغذائية بفحص الأماكن والفعالية خلال 1 - 3 أشهر من بدء الفعالية. تتم كتابة تقرير عن التدقيق بخصوص نتيجة الفحص وكذلك تقرير أويفا (Oiva). يتم نشر تقرير أويفا على www.oivahymy.fi ويتوجب

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

كفاعل في مجال المواد الغذائية، فأنت مُلزم بالمراقبة الذاتية. بإمكانك استخدام كنموذج أساسي لإعداد المراقبة الذاتية على سبيل المثال نماذج المراقبة الذاتية التي تعدها مدينة هلسنكي. يتوجب أن تكون خطة المراقبة الذاتية جاهزة قبل الزيارة الأولى لمفتش المواد الغذائية. hel.fi/fi/yritykset-ja-tyo/yritykset-ja-yrittajat/yritysten-luvat-ja-tilat/elintarviketoiminta/elintarviketoiminnan-rekisterointi

تأكد من أن الأشخاص الذين يتعاملون في الغرف والأماكن المخصصة للمواد الغذائية، مع مواد غذائية غير معبأة 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 hygieniapiasi@ruokavirasto.fi

4.2. حقوق بيع المشروبات الكحولية

بيع المشروبات الكحولية للزبائن يتطلب ترخيص لبيع المشروبات الكحولية، يُطلب من الوكالة الإدارية الإقليمية. الترخيص خاص بمكان بيع المشروبات الكحولية والشركة أو بممارس العمل الحر. يتوجب أن تكون هناك مراقبة جيدة للأماكن، ويُطلب 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 بطلب 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 الحرص على أن الشخص الذي يرضى الأمر أو الشخص الذي تم تعيينه للقيام بالمهمة، لديه إجازة لبيع المشروبات الكحولية وفقاً لقانون المشروبات الكحولية. يتوجب أن يكون متواجداً في مكان بيع المشروبات الكحولية ممثل للحائز على الترخيص، أو الشخص الذي عينه والمسؤول عن رعاية الأمر، أو شخص آخر قام بتعيينه الحائز على الترخيص، عندما يكون المحل الخاص بالغذاء مفتوحاً للزبائن. تمنح إجازة بيع المشروبات الكحولية المؤسسة التعليمية التي تقدم تعليم خدمات المطاعم، وفقاً لترخيص فعالية العمل لمجلس الدولة أو وفقاً لترتيبات التراخيص لوزارة التعليم.

بيع المشروبات الكحولية بالمفرق في مكان بيع المشروبات الكحولية

من الممكن طلب الترخيص لبيع المشروبات الكحولية بالمفرق بتركيز 0,5% كحد أقصى داخل مكان بيع المشروبات الكحولية. يجوز بيع المشروبات الكحولية بالمفرق فقط في المعبأة جاهزة والمغلقة. المشروبات الكحولية وفقاً لترخيص البيع بالمفرق، والتي تركيز الكحول فيها أكثر من 2,8%، يحوز بيعها بالمفرق فقط ما بين الساعة: 9:00-21:00. يحق للسلطة مانحة الترخيص أن تحدد متطلبات بشأن الترتيبات النقدية والمبيعات، 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، فيمكن الحائزين على ترخيص بيع المشروبات الكحولية، بيع المشروبات الكحولية أثناء المناسبات والأحداث بمجرد الإبلاغ عن ذلك إلى السلطة المسؤولة عن التراخيص. يتوجب الإبلاغ عن بيع

المشروبات الكحولية قبل ثلاثة أيام على الأقل من بداية الحدث أو 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 الإنترنت للوكالة الإدارية الإقليمية avi.fi وعلى صفحات الإنترنت 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: Musiiikkiluvat.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 المقهى 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 وتعليم وتجهيزات الإسعاف الأولي للعاملين تعتبر جزءاً مهماً للحساب للحالات الخطرة. 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 يُؤخذ بعين الاعتبار عقد شروط العمل الملزم من الناحية العامة لمجال الفنادق والمطاعم.

روابط مفيدة

5.

وكالة الغذاء

ruokavirasto.fi

فالفيرا (Valvira)، دائرة التراخيص والمراقبة للمجال الاجتماعي

والصحي

valvira.fi

الخدمات العامة من رابط واحد

suomi.fi

جهات أخرى مفيدة:

ممارسو العمل الحر لهلسنكي (Helsingin Yrittäjät)

yrittajat.fi/aluejarjestot/helsingin-yrittajat/

منظمة مجال العمل

الجمعية المسجلة لخدمات السفر والمطاعم (MaRa ry)

mara.fi

حاجيات الفنادق والمطاعم:

ريستامارك (Restamark)

restamark.fi

النقابة المهنية لمجالات الخدمات بام (PAM)

pam.fi

Musiikkiluvat.fi

musiikkiluvat.fi

Business Helsinki

hel.fi/BusinessHelsinki

خدمات بلدية هلسنكي:

مراقبة المباني

hel.fi/rava

الخدمات البيئية

ومراقبة المواد الغذائية

hel.fi/kaupunkiymparisto

مؤسسة الإنقاذ

pelastustoimi.fi/helsinki

مركز المعلومات

kaupunkitieto.hel.fi

Helsingin energia «شركة كهرباء هلسنكي»

helen.fi

سوق الجملة لهلسنكي

helsingintukkuutori.fi

السلطات الأخرى

الوكالة الإدارية الإقليمية (AVI)

avi.fi

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

سوف تحصل على معلومات إضافية من السلطات ومن شركات التأمين وصفحات الإنترنت للنقابة المهنية لمجالات الخدمات بام (PAM) وكذلك من صفحات الإنترنت للجمعية المسجلة لخدمات السفر والمطاعم مارا (MaRa) وكذلك من أدلة ريستا-مارك (Resta-mark).

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 المطاعم والخدمات لمجال الفنادق والمطاعم.





Business Helsinki

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

hel.fi/BusinessHelsinki