

# RAVINTOLA-ALAN

Ohjeita kahvilan tai ravintolan perustajalle

# ABC



Helsinki

# HYVÄ SUUNNITTELU NOPEUTTAA KÄYNNISTÄMISTÄ

Tähän oppaaseen on koottu käytännön neuvoja, joilla nopeutat yrityksesi alkutaivalta. Ravintolan tai kahvilan perustaminen on monivaiheinen polku, jonka varrella kohtaat koko joukon välttämättömiä määryksiä, 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.

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

## OPPAAN SISÄLTÖ:

1. Liiketoimintasuunnitelma luo vankan pohjan 4
2. Toimitilan hankkiminen ja käyttöönotto 9
3. Toimintaan liittyviä muita luvanvaraisia asioita 21
4. Hyödyllisiä lähteitä ja linkkejä 25

### Julkaisija ja toteutus:

NewCo Helsinki

### Taitto:

Unikuva

### Valokuvat:

Unikuva/Mats Vuorenjuuri  
Kuvatoimisto Rodeo

[www.newcohelsinki.fi](http://www.newcohelsinki.fi)

© Helsingin kaupunki/  
NewCo Helsinki 2018  
Kaikki oikeudet pidätetään.



# RAVINTOLAN JA KAHVILAN PERUSTAMISEN PÄÄKOHDAT





# 1. LIIKETOIMINTASUUNNITELMA LUO VANKAN POHJAN



Selkeä toiminta-ajatus ja huolella tehty liiketoimintasuunnitelma ovat edellytyksiä liiketoiminnan onnistumiselle. Tarvittava asiakasvirta ja myynti syntyvät oikein valitusta sijainnista, asiakkaita kiinnostavasta toiminta-ajatuksesta ja ammattitaitoisesta toteutuksesta. Helsingin kaupungin tietokeskuksesta löytyy suunnittelun taustaksi tietoa mm. eri alueiden väestörakenteesta.

Kannattavuuteen ja toiminnan elinkelpoisuuteen vaikuttavat lisäksi mm. tarvittavat investoinnit, kulurakenne ja sen joustavuus sekä alkuvaiheen toimintakulujen

**Erittäin tärkeää on varmistaa rahoituksen riittävyys.**

ja myöhempien sesonkivaihtelujen kattamisen edellyttämä rahoitus.

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. Liiketoimintasuunnitelma on tärkeä työkalu sinulle ja se toimii myös hyvänä pohjana rahoittajien kanssa käytävissä keskusteluissa. Liiketoimintasuunnitelman tekemiseen voit saada myös neuvoa ja sparrausta NewCo Helsingin yritysneuvojalta.

### Käynnistämisen vaihtoehdot

Ravintola- ja kahvilatoiminnan voi aloittaa ostamalla toimivan yhtiön, liiketoiminnan tai osuuden sellaisesta. Tällaisen kaupan tekeminen edellyttää huolellista perehtymistä ostettavaan kohteeseen ja selkeitä sopimuksia, joissa puolueettoman asiantuntijan (esim. kirjanpitäjän, tilintarkastajan tai liikejuristin) tai ravintola-alaan keskittyneen ammattivälittäjänkäyttö 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 korvaamaton kumppani.

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

Ravintola- ja kahvilatoiminnan voi aloittaa ostamalla toimivan yhtiön tai liiketoiminnan tai osuuden sellaisesta.





# LASKELMAT

Perustettavalle ravintolalle on suositeltavaa laatia kirjallinen liiketoimintasuunnitelma ja laskelmat. Tässä oppaassa on tehty esimerkillinen rahoitus-, kannattavuus- ja myyntilaskelma. 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 volyymi.

Esimerkilaskelma on tehty kuvitteelliselle Helsingin kaupungin lähiöön avattavalle 50-asiakaspaikaiselle ravintolalle. Yrityksen yhtiömuoto on osakeyhtiö ja yrittäjiä on kaksi. Henkilökuntaan lukeutuu yrittäjien lisäksi kaksi koko-aikaista työntekijää. Ravintolassa on myynnissä lounasta, à la carte -ruoka-annoksia, jälkiruokia, kahvilatuotteita, alkoholittomia juomia, alkoholijuomia ja savukkeita. Ravintola on avoinna viitenä päivänä viikossa klo 11–22. Ravintola maksaa vuokraa 1 500 € kuukaudessa + ALV 24 %, takuuvuokra on kaksi kuukautta. Ravintolan vesi- ja sähkökustannukset ovat yhteensä keskimäärin 400 € + ALV 24 % kuukaudessa.

## Rahoituslaskelma

Rahoituslaskelmassa merkitään rahan tarvetta koskeviin kohtiin aineettomien hyödykkeiden kustannukset, varataan rahat koneisiin ja kalustoon, kirjataan liikeirtaimiston kustannukset, varataan käyttöpääoma noin kolmeksi kuukaudeksi ja määritellään vaihto- ja rahoitusomaisuuden tarve. Rahan lähteet koostuvat 2 500 € osakepääomasta, 35 000 € osakaslainasta, 41 000 € pankkilainasta, 500 € lainasta tavarantoimittajilta ja yrittäjien omilta vanhemmilta saadusta 6 000 €

## Esimerkki rahoituslaskelmasta (osakeyhtiö)

RAHAN TARVE		Eur	
<b>Aineettomat hyödykkeet</b>	perustamismenot	380	
	muut osakassopimus, anniskeluluvat ym	2 000	
<b>Koneet ja kalusto</b>	atk	500	
	hankittavat tuotantovälineet	15 000	
	apporttiomaisuus (Esimerkiksi tietokone ja tarvikkeet)	0	
	auto	0	
	kalusteet	10 000	
	puhelin/fax/internet asennuksineen	200	
	kone- ja laiteasennukset	2 000	
	toimitilan kunnostus	2 000	
<b>Liikeirtaimisto</b>	toimistotarvikkeet	500	
	muut laitteet käyttötarvikkeet esim. astiat	5 000	
<b>Käyttöpääoma (3 kk)</b>	alkumainonta/esitteet	3 000	
	Toimitilakulut	vuokra ja takuuvuokra	7 500
	Laitekulut	laitevuokrat/leasing	600
	Palkat	henkilöstökulut	12 000
	Yrittäjän oma toimeentulo	15 000	
<b>Vaihto- ja rahoitusomaisuus</b>	alkuvarasto	8 700	
	käyttöpääomavaraus/kassa	620	
<b>RAHAN TARVE YHTEENSÄ</b>		<b>85 000</b>	

## RAHAN LÄHTEET

RAHAN LÄHTEET		Eur
<b>Oma pääoma</b>	osakepääoma	2500
	omat rahasijoitukset	0
	omat tuotantovälineet ja tarvikkeet	0
	muut	0
<b>Lainapääoma</b>	osakaslaina	35 000
	pankkilaina	41 000
	Finnveran laina	0
	muut	0
	lainat tavarantoimittajilta	500
<b>Muu rahoitus</b>	laina vanhemmilta	6 000
<b>Erotus</b>		0
<b>RAHAN LÄHTEET YHTEENSÄ</b>		<b>85 000</b>

lainasta. Rahan tarve ja lähteet yhteensä ovat eurolleen samat eli 85 000 €. Yrittäjät lyhentävät 41 000 € pankkilainan viidessä vuodessa pan-

kin periessä korkoa ja kuluja yhteensä 5 % lainamäärästä. Osakkaat alkavat lyhentää osakaslainansa ja vanhempiensa lainaa mahdollisuuk-

sien 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 määrittelemisestä. Tavoitetulokseksi asetetaan 10 € kuukaudessa; näin ollen yritys tuottaa hitusen voittoa. Alkuun on mielekäästä tietää, paljonko ravintolan tulee vähintään myydä, jotta kulut saadaan katettua. Kateprosentti on noin 60 % eli ainekäyttöön menee vuositasolla yli 130 000 €. Ravintola tilittää verottajalle alkoholi- ja savukemyynistä 24 % ALV:ia ja ruokamyynistä ja alkoholittomien juomien myynistä 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 21 päivää. Päiväliikevaihdon on oltava laskelman mukaan vähintään 1 349 € eli päiväkassassa/tilillä on oltava 1 557 € rahaa, jotta ravintola kattaa kulunsa.

### Myyntilaskelma

Myyntilaskelmaan luvut kirjataan ilman arvonlisäveroa. Tuoteryhmäkohtiin kirjataan kunkin ryhmän keskiarvohinta. Esimerkiksi à la carte-annosten hinnat asiakkaille vaihtelevat 7 ja 22 € välillä, mutta keskihinnaksi on arvioitu 15 €. Asiakkaat on jaettu päivä- ja ilta-asiakkaisiin. Yrittäjät arvioivat, että ravintola myy 45 lounasta päivittäin eli 945 € kuukaudessa, à la carte -ruoka-annoksia 58 päivässä eli 1 218 € kuukaudessa, 22 jälkiruokaa/ kahvilatuotetta päivässä eli 462 € kuukaudessa, alkoholittomia juomia 50 päivässä eli 1 050 € kuukaudessa, alkoholiannoksia

Esimerkki kannattavuuslaskelmasta: (Oy, 2 yrittäjää)	kk	Vuosi (12 kk)
<b>= Tavoitetulos (netto)</b>	10	120
+ lainojen lyhennys (laina-aika 5 v. määrä 41 000 €)	683	8 200
<b>TULOT VEROJEN JÄLKEEN</b>	693	8 320
+ yhteisövero 20 %	173	2 080
<b>= Rahoitustarve</b>	867	10 400
+ lainojen korot (5 %)	171	2 050
<b>A. KÄYTTÖKATE (tarve)</b>	<b>1 038</b>	<b>12 450</b>
+ Kiinteät kulut (Alv 0 %)		
YEL-vakuutus 24,1 % (vuosityötulo 24 250 €, alennus 22 %)	380	4 557
muut vakuutukset	200	2 400
palkat	4 000	48 000
palkan sivukulut 50 %	2 000	24 000
yrittäjän oma palkka	5 000	60 000
yrittäjän palkan sivukulut 3 %	150	1 800
toimitilakulut	1 900	22 800
leasingmaksut	200	2 400
viestintäkulut (puhelin, internet tms)	100	1 200
kirjanpito, tilintarkastus, veroilmoitus jne.	200	2 400
toimistokulut	50	600
matka- ja autokulut, päivärahat	200	2 400
markkinointikulut	300	3 600
koulutus, kirjat, lehdet	150	1 800
korjaukset ja ylläpito	150	1 800
työttömyyskassamaksu	28	336
muut kulut (Musiikkiluvat, MaRa, Helsingin Yrittäjät, työasut, siivous)	250	3 000
<b>B. KIINTEÄT KULUT YHTEENSÄ</b>	<b>15 258</b>	<b>18 093</b>
<b>MYYNTIKATETARVE (A+B)</b>	<b>16 296</b>	<b>195 552</b>
+ ostot (aineet ja tarvikkeet) (Alv 0 %) kate 60 %	10 864	130 368
<b>LIIKEVAIHTOTARVE</b>	<b>27 160</b>	<b>325 920</b>
- muut nettotulot		
+ Alv 15,4 % (painotettu keskiarvo 14 % ja 24 %)	4 183	50 196
<b>KOKONAISMYYNTI- / LASKUTUSTARVE</b>	<b>31 343</b>	<b>376 116</b>
Kuukausilaskutustavoite 11,5 kk	20 341	32 706
Päivälaskutustavoite 21 vrk	1 349	1 557
Tuntilaskutustavoite 11 h	123	142

45 päivässä eli 945 € kuukaudessa ja savukkeita 40 askia kuukaudessa. Yrityksen tuloksen positiivinen erotus on 4 534 € kuukaudessa 10 € tulokseen verrattuna eli yritys tekee voittoa aiottua enemmän. Jos erotuksen luku olisi negatiivinen, tulisi

ravintolan nostaa hintoja, karsia kuluja tai nostaa myyntimääriä päästäkseen positiiviseen tulokseen.

### Myyntilaskelma esimerkki (kuukausi):

TUOTE	Lounasbuffet 9 €	Ala Carte- annos 15 €	Jälkiruuat 7 €	Alkoholittomat juomat 4 €	Alkoholi- juomat 7 €	Savukkeet 7 €	Eur/kk (alv 0 %)
kpl hinta	7,90	13,16	6,14	3,51	5,65	5,65	
- kulut	3,40	4,70	2,50	1,50	2,30	5,05	
= kate	4,50	8,46	3,64	2,01	3,35	0,60	
Asiakas- ryhmä	kpl	Yht.	kpl	Yht.	kpl	Yht.	Yhteensä €, kk
Päiväasiakkaat	945	4 253			42	153	
Ilta-asiakkaat			1 218	10 304	420	1 529	
Myyntikate yhteensä		4 253		10 304		1 682	21 539
Tuotemyynti yhteensä	945	7 466	1218	16 029	462	2 837	35 582

Alta löydät myös esimerkin 3 vuoden myyntiennusteesta. Se on järkevää tehdä, jos hakee rahoitusta esimerkiksi Finnveralta.

MYYNTIKATETARVE	Kk	Vuosi
Liikevaihto (ALV 0 %)	35 582	409 191
Kulut yhteensä	-14 043	-161 496
Myyntikate yhteensä	21 539	247 695
Kannattavuuslaskelman myyntikatetarve 11,5 kk	17 005	195 552
EROTUS (mahdollinen lisämyyntitarve)	4534	52143
Erutus -% ( tavoitteena saada erotus -% < 80 %)	79 %	79 %

KASVUPROSENTTI VUODESSA	Vuosi 2	Vuosi 3
Tulot	15 %	10 %
Menot	10 %	5 %

### Esimerkki 3 vuoden myyntiennusteesta:

TULOSSUUNNITELMA	Vuosi 1	Vuosi 2	Oma arvio	Vuosi 3	Oma arvio
<b>Myyntituotot</b>	470 569	541 154		595 268	
ALV	61 378	70 585		77 643	
<b>Liikevaihto</b>	409 191	470 569		517 625	
Aineet ja tarvikkeet	161 496	177 645		186 527	
Henkilöstökulut	138 357	152 192		159 801	
Vuokrat	22 800	25 080		26 334	
Markkinointi	6 600	7 260		7 623	
Liiketoiminnan muut kulut	18 336	20 169		21 177	
<b>Käyttökate</b>	61 602	88 223		116 163	
Rahoituskulut	2 050	1 640		1 230	
Verot	10 425	16 203		22 151	
Rahoitustulos	49 127	70 380		92 782	
Poistot	7 425	5 568		4 176	
<b>Tulos</b>	41 702	64 812		88 606	



## 2. TOIMITILAN HANKKIMINEN JA KÄYTTÖNOTTO



Ravintolan tai kahvilan toimitila hankitaan useimmiten vuokramalla. Vuokrasopimus pitää tehdä kirjallisena ja riittävän pitkäksi ajaksi. Tavallisesti sopimus tehdään määräaikaisena 5–10 vuodeksi niin, että se jatkuu sen jälkeen toistaiseksi voimassaolevana sovitulla irtisanomisajalla ja -ehdoilla. Sopimus kannattaa tehdä niin pitkälle ajalle, että liikehuoneistoon tehtävät korjaukset ja muutokset, kalustohankinnat ja markkinointipanostukset pystytään kuolettamaan sopimusaikana. Toisaalta liian pitkä vuokrasopimus voi muodostua rasitteeksi. Tilan on oltava myös riittävän suuri asiakaspaikkamäärältään ja työskentely- ja varastotiloiltaan, jotta se riittää aiottuun toimintaan.

Määräaikainen sopimus sitoo vuokralaista koko sopimusajan. Lain mukaan vuokralainen voi yrityksensä myydessään siirtää myös vuokrasopimuksen ostajan nimiin. On kuitenkin tavallista, että vuokrasopimukseen kirjataan ehto, jonka mukaan vuokranantajan on annettava suostumuksensa siirrolle, eli hän

**Ravintolatoiminnan menestymisen edellytyksenä on tarkoitukseen soveltuvat toimitilat.**

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.

### **Toimitilan on sovelluttava ravintola- tai kahvilakäyttöön**

Toimitilaa hankittaessa on varmistettava, että se soveltuu elintarvikehuoneistoksi, eli huoneistoksi, jossa saa harjoittaa aiotunlaista 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. Varmistus on syytä tehdä ennen vuokrasopimuksen tai kauppakirjan allekirjoittamista tai niihin on tehtävä mahdollisia muutoksia koskeva varaus.

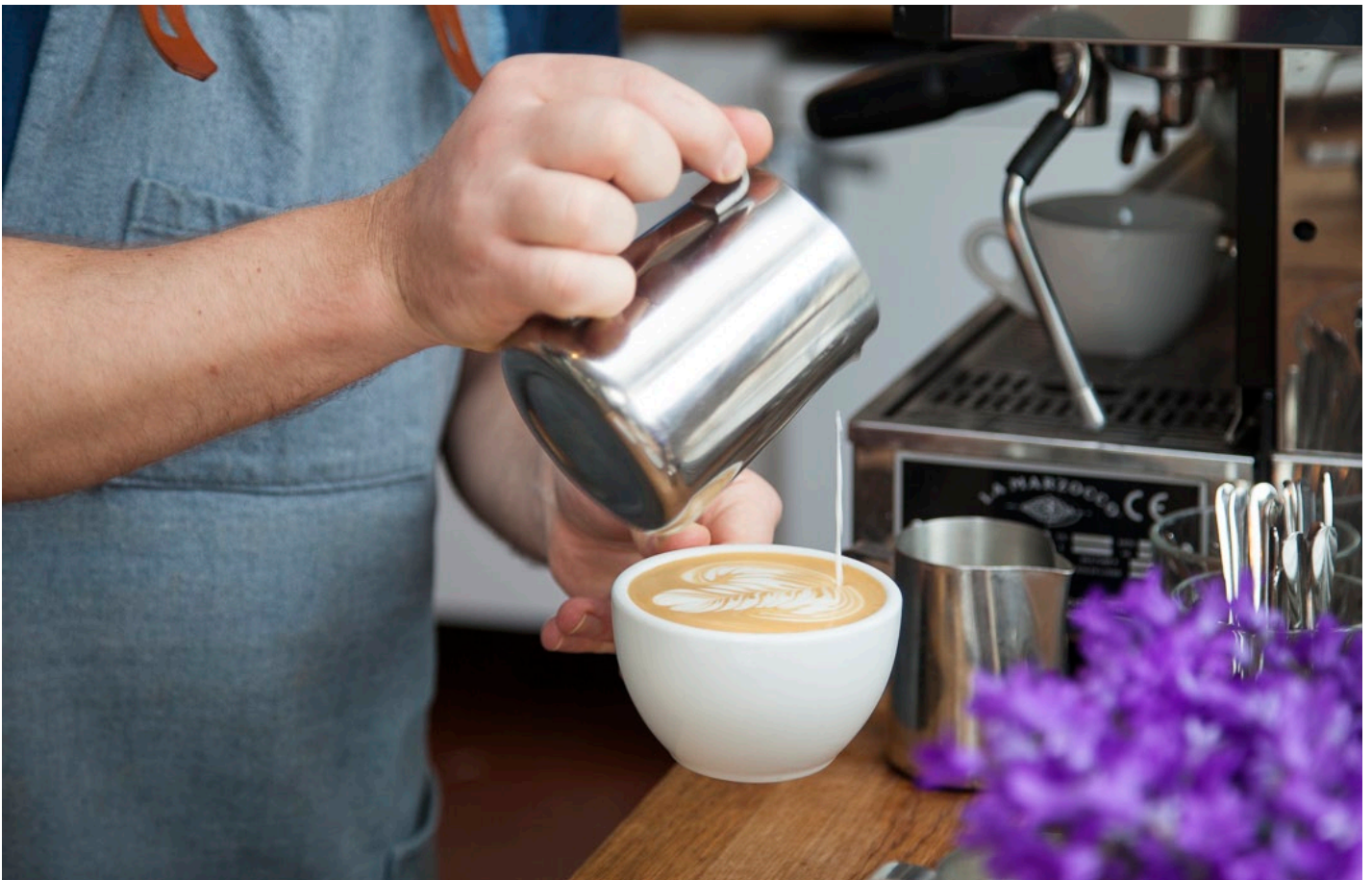
Mikäli tilalla ei ole rakennusvalvonnan lupaa ravintola- tai kahvilakäyttöön, sen käyttöönotto edellyttää rakennusvalvonnan hyväksymää

### **Kahvilan tai ravintolan toimitilan on täytettävä elintarvikelainsäädännön vaatimukset.**

käyttötarkoituksen muutosta. Pelkkä kiinteistön, taloyhtiön tai isännöitsijän lupaus siitä, että tilassa voi pitää ravintolaa tai kahvilaa, ei riitä. Monet rakennus- ja LVI-tekniset, hygienia-, 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 rakennusvalvontapalvelun rakennuslupaa

Pintaremonttia ja erilaisia sisätilojen kalustus- ja somistustöitä suuremmat korjaus- ja muutostyöt edellyttävät useimmiten rakennuslupaa. Rakennuslupa tarvitaan asiakaspaikkamäärästä tai muusta ravintolatoimintaan liittyvästä asiasta riippumatta. Ulkoterassit, tarjoilutiskit, aidat, kalusteet, mainoskyltit yms. vaativat usein erillisen toimenpideluvan tai muita sijoittelulupia. Lupaa ei tarvita, jos toimitaan rakennusvalvonnan ulkotarkoitushojien mukaisesti. Tarkemmat ohjeet terassien luvanvaraisuudesta: [https://www.hel.fi/static/rakvv/ohjeet/Ulkotarjoilualueet\\_terassit\\_2014.pdf](https://www.hel.fi/static/rakvv/ohjeet/Ulkotarjoilualueet_terassit_2014.pdf)

Muutostöihin ryhtyvän kannattaa palkata pääsuunnittelija ja ottaa yhteys rakennusvalvontaan ja selvittää, voidaanko liikehuoneistossa toteuttaa tarvittavat muutokset. Helsinki on jaettu kaupunginosittain alueisiin, joiden lupasihteerit neuvovat asioissa eteenpäin. [www.hel.fi/rava](http://www.hel.fi/rava)

Käyttötarkoituksen muutosta ja rakennuslupia hakee tontin omistaja tai haltija (talo- tai kiinteistöyhtiö), mutta se voi myös antaa yritykselle 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 rajoitukset on hyvä selvittää ja kirjata jo vuokrasopimusta tehtäessä.

### Rakennuslupaa varten tarvittavat asiakirjat ja suunnitelmat

- Hakemus tulee tehdä sähköisesti: [www.lupapiste.fi](http://www.lupapiste.fi)
- Valtakirja (ellei taloyhtiö hakijana



itse allekirjoita hakemusta), hallintaoikeusselvitys ja hallituksen kokouspöytäkirja

- Lupapiirustukset
- Asemapiirustus, johon on merkitty asemakaavamerkinnot ja -määräykset
- Pohjapiirustukset
- Leikkauspiirustukset
- Julkisivupiirustukset
- Valokuva muutettavasta rakennuksesta
- Asiakaspaikkamäärän muutos

### Lisäksi tarvitaan

- LVI-suunnitelmat ja -piirustukset
- Rakennepiirustukset, jos tehdään muutoksia rakenteisiin

Rakennusvalvontapalvelun rakennus- ja talotekniikkayksiköt valvovat rakentamista ja suorittavat

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

luvassa mainitut katselmuksia, joita ovat: aloitusilmoitus/kokous, rakennekatselmus, KVV-katselmus, IV-katselmus ja loppukatselmus. Tila voidaan ottaa käyttöön vasta loppukatselmuksen jälkeen.



## Käytä ammattitaitoisen suunnittelijan apua

Rakennuslupa ja asiointi edellyttävät pätevän pääsuunnittelijan käyttöä. Muutostöiden suunnitelmassa pitää ottaa huomioon monia mm. rakentamismääräyksiin, hygienia- ja melumääräyksiin, pelastus- sekä työsuojelumääräyksiin liittyviä vaatimuksia. Suunnittelutyöt edellyttävät ammattipätevyyttä ja ammattilaiset osaavat myös auttaa lupaprosessin hoitamisessa sekä asioinnissa rakennusvalvonnan kanssa.

Kun rakennusvalvontapalvelut saa käsiteltäväkseen asiantuntijan

tekemät suunnitelmat ja piirustukset, joissa eri vaatimukset on otettu huomioon, tarvittavat luvat voidaan myöntää sujuvasti ja muutostöihin päästään nopeasti. Aikataulut pitävät ja yritys voi avata ovensa suunnitelman mukaisesti.

Hyvien suunnitelmien avulla on myös helppo pyytää tarjouksia rakennusurakoitsijoilta sekä kaluste- ja laitetoimittajilta 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.

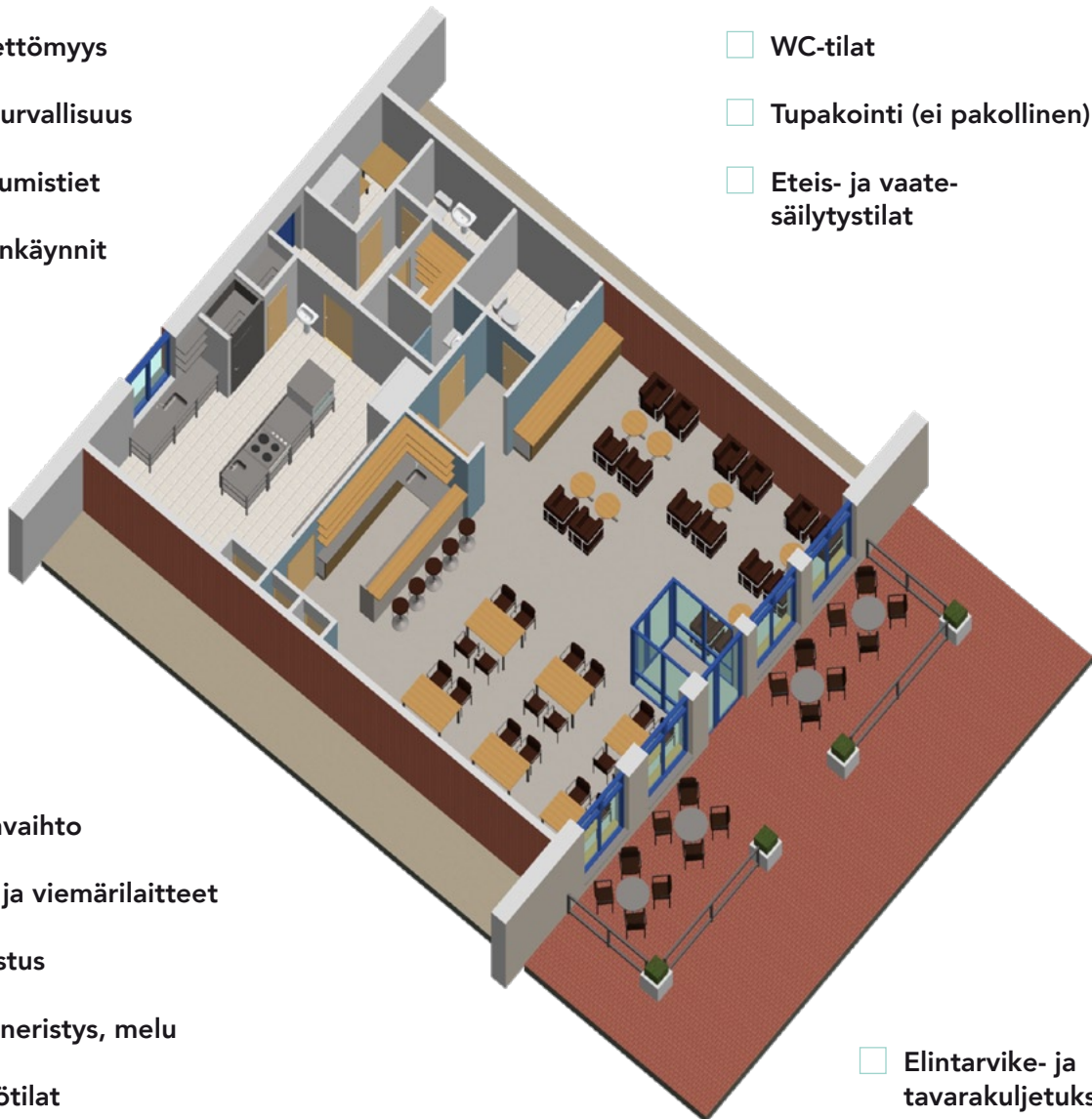
Seuraavilla sivuilla esitetään pääpiirteissään tärkeimpiä asioita, jotka on otettava huomioon jokaista ravintolaa ja kahvilaa suunniteltaessa.



RAVINTOLA- JA KAHVILAMUUTOSTEN YHTEYDESSÄ HUOMIOITAVAA

- Asemakaava
- Rakennuksen suojele
- Esteettömyys
- Paloturvallisuus
- Poistumistiet
- Sisäänkäynnit

- Henkilöstötilat
- Siivous ja jätehuolto
- WC-tilat
- Tupakointi (ei pakollinen)
- Eteis- ja vaate-säilytystilat



- Ilmanvaihto
- Vesi- ja viemärlaitteet
- Valaistus
- Ääneneristys, melu
- Yleisötilat
- Ravintolasali
- Keittiö

- Elintarvike- ja tavarakuljetukset
- Kuivavarasto- ja kylmäsäilytystilat
- Terassi ja ulkotarjoilu
- Mainoslaitteet ja markiisit

## Toimitilan muuttaminen ravintola- tai kahvila-käyttöön tai merkittävä korjaus- tai muutostyö edellyttää rakennuslupaa.

Rakennuslupaa hakee kiinteistön omistaja tai sen tiloissa toimiva yritys kiinteistön luvalla ja valtakirjalla.

Rakennuslupa edellyttää hyväksytyyn pääsuunnittelijan käyttöä ja rakentamisen aikaista valvontaa. Näiden aiheuttamat kustannukset on hyvä ottaa laskelmissa huomioon.

Rakennusta koskevia mahdollisia suojelumääryksiä on noudatettava.

## Esimerkki asemapiirustuksesta

Kaupunginosa/Kylä	Korttel/Tila	Tontti/Rno	Viranomaisen nimekirjoitus
Rakennuksen numero/Rakennusten numerot/Rakennustunnus/Rakennustunnukset			
Rakennusluomergide	PIIRUSTUS	Piirustaja	Julkaisu no
MUUTOSTYÖ	ASEMAPIIRUSTUS		
Rakennuskohde		Piirustuksen sisältö	Mittakaava
		ASEMAPIIRUSTUS	1:500
Suunnittelijan yhteystiedot: yritys, osoite ja puhelinnumero	Työnumero	Piirustuksen tunnus	Muutos
Vastuullinen suunnittelija: nimi, tutkinto, allekirjoitus ja päiväys	Suunnitteluala	Tiedosto	

**ASEMAKAAVAMERKINNÄT JA MÄÄRÄYKSET**

**K** Liike- ja toimistorakennusten korttelialue. Katutasoon on sijoitettava myymälä-, ravintola-, kahvila- tai muita asiakaspalvelutiloja. Rakennusten ylimpiin kerroksiin saa sijoittaa asuntoja edellyttäen, että hyvät asumisolosuhteet turvataan.

--- 2 m kaava-alueen rajan ulkopuolella oleva viiva.

— Korttelin, korttelinosan ja alueen raja.

- - - Osa-alueen raja.

— Ohjeellinen tontin raja.

× Risti merkinnän päällä osoittaa merkinnän poistamista.

4 Kaupunginosan numero.

162 Korttelin numero.

2 Ohjeellisen tontin numero.

3826 +ma272 Rakennusoikeus kerrosalaneliömetreinä.

Lukusarja yhteenlaskettuna osoittaa rakennusoikeuden kerrosalaneliömetreinä korttelialueella. Ensimmäinen luku osoittaa maanpäällisen kerroksissa sallitun kerrosalan. Toinen luku osoittaa maanalaisissa tiloissa sallitun neuvottelu-, kuntokeskus- ja liiketilojen kerrosalan. Tilat voidaan toteuttaa ehdolla, että niitä voidaan osittain valaista suoralla tai välillisellä luonnonvalolla.

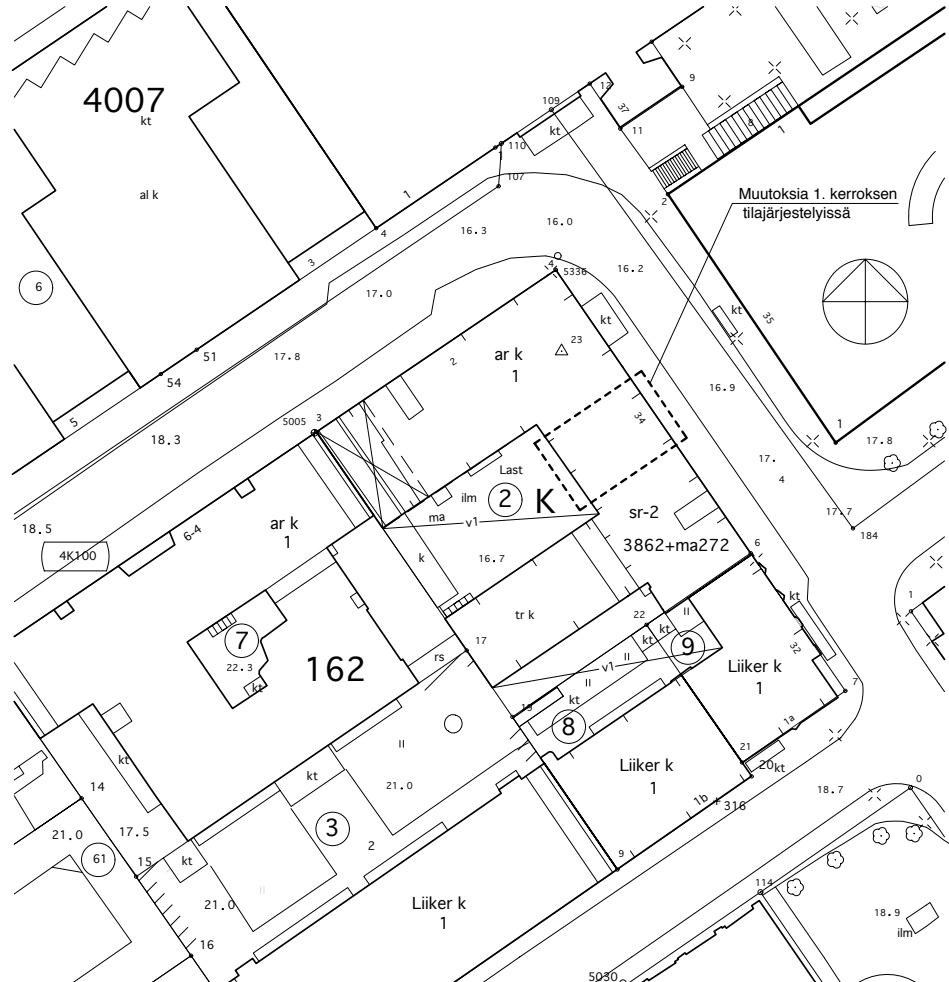
I Roomalainen numero osoittaa rakennuksen, rakennuksen tai sen osan suurimman sallitun kerrosluvun.

Rakennusala.

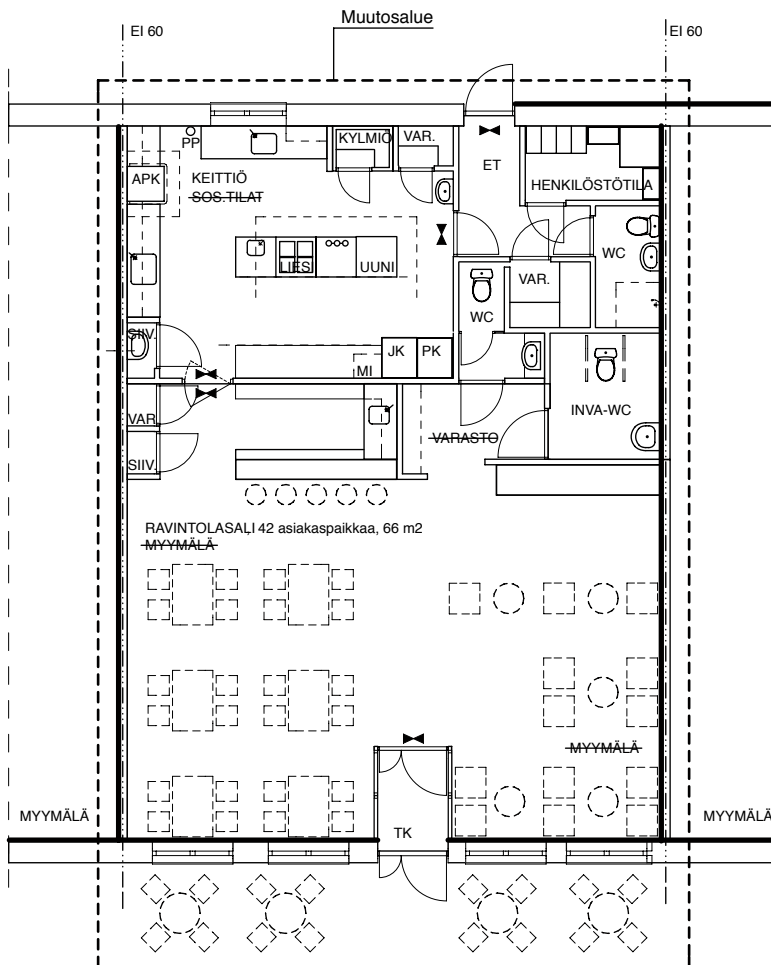
Rakennukseen jätettävä kulkuaukko.

Lasikatteinen tila. Lasikatteen on oltava vähintään 300 m<sup>2</sup>. Aukot alempaan kerrokseen on oltava vähintään 35 m<sup>2</sup>.

Suojeltava rakennus. Rakennusta ei saa kaupunkikuvallisesti arvokkaana purkaa eikä siinä saa suorittaa sellaisia lisärakentamis- tai muutostöitä, jotka aiheuttavat kaatujuksivien arvoa tai tyyliä.







### Lupapiirustuksiin on merkittävä:

- tilojen käyttötarkoituksenmuutos ja alueen raja
- asiakaspaikkojen määrä (ravintolasalissa vähintään 1m<sup>2</sup>/asiakaspaikka)
- ruoan valmistukseen tarvittavat laitteet ja kiinteät kalusteet sekä lämmitystapa (sähkö/kaasu)
- tarjoilutilat ja niiden pinta-ala
- tupakointitila ja sen pinta-ala (ei pakollinen)
- rasvahormi
- alue, jota muutos koskee (katkoviivoilla)
- purettavat rakenteet (pistekatkoviivalla)
- vanhat rakenteet (tummennettuna tai kahdella viivalla, joista toinen paksumpi viiva)
- uudet rakenteet
- palo-osastojen rajat
- esteetön reitti
- mainoslaitteet

LVI- ja sähkösuunnittelu sekä niiden asennustyöt on teetettävä asiantuntijoilla.

### Esimerkki pohjapiirustuksesta

Kaupunginosa/Kylä	Kortteli/Tila	Tontti/Rno	Viranomaisten mmerkintöjä
Rakennuksen numero/Rakennusten numerot/Rakennustunnus/Rakennustunnukset			
Rakennustoimenpide <b>MUUTOSTYÖ</b>	Pinustustyyppi <b>PÄÄPIIRUSTUS</b>	Julkaisu no	
Rakennuskohde	Pinustuksen sisältö <b>POHJAPIIRUSTUS</b>	Mittakaava <b>1:100</b>	
Suunnittelijan yhteystiedot: yritys, osoite ja puhelinnumero	Työnumero	Pinustuksen tunnus	Muutos
Vastuullinen suunnittelija: nimi, tutkinto, allekirjoitus ja päivät	Suunnitteluala	Tiedosto	

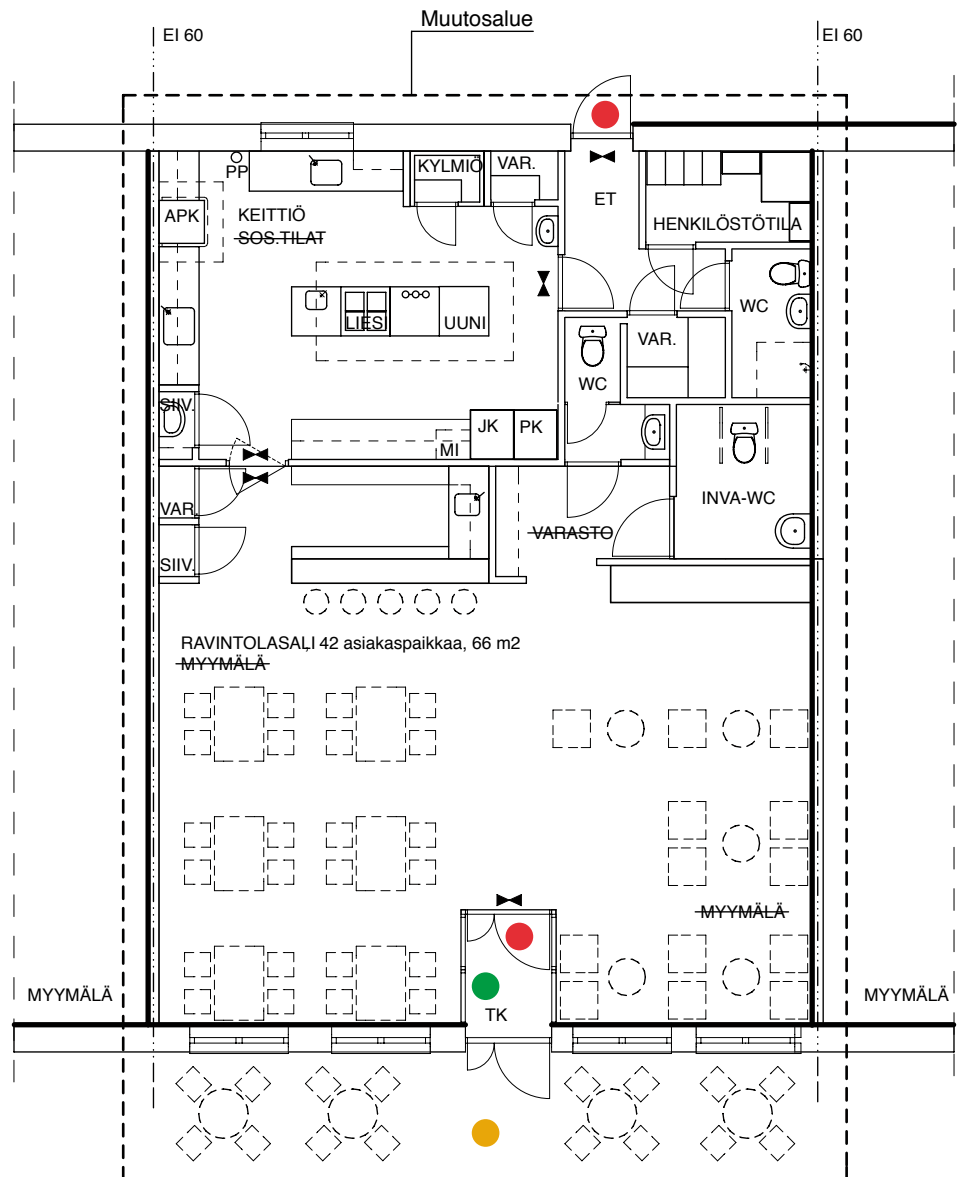
## Palo- ja pelastusvaatimukset

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. Terassipaikat on laskettava mukaan asiakaspaikkamäärään, vaikka ne olisivatkin käytössä vain kesäaikaan. Pelastussuunnitelman tekemiseksi ravintolassa on tehtävä riskienarviointi. Riskienarvioinnin tulokset, samoin kuin liiketilan turvallisuusjärjestelyt ja työntekijöille ja asiakkaille annettavat ohjeet kirjataan suunnitelmaan.

**Poistumisreitit** 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. Merkintätapa riippuu rakennusluvan vaatimuksista. Uusissa liikeytiloissa reitit on lähtökohtaisesti varustettava akkuvarmennetuilla valaistuilla poistumisopasteilla.

Tilat palo-osastoidaan voimassa olevien määräysten mukaisesti. Palo-osastointi on pidettävä rakennusluvan mukaisessa kunnossa. Kulku muihin palo-osastoihin tapahtuu palo-ovien kautta, jotka on normaalkäytössä pidettävä suljettuina. Mikäli palo-ovia on tarpeen pitää auki esimerkiksi asiakkaiden kulkutakia, on ovet varustettava tulipaloon reagoivilla automaattisilla suljinjärjestelmillä. Sisusteita ja pintamateriaaleja 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 tarkastettu-

ja, merkittyjä ja kiinnitettynä seinälle. Keittiötiloissa on oltava sammutuspeite. Lisäksi keittiöön suositellaan rasvapaloille tarkoitettua F-luokan sammutinta, mikäli käytössä on opporasvakeitin tai vastaava.

Vaarallisten kemikaalien, kuten nestekaasun ja palavien nesteiden käyttöä ja varastointia säädellään kemikaaliturvallisuuslaissa ja sen nojalla annetuissa asetuksissa. Kokoontumistiloissa nestekaasua saa säilyttää toiminnanharjoittamisen kannalta tarpeellisen määrän. Jos

nestekaasua on 200 kg tai enemmän, tulee sen varastoinnista tehdä ilmoitus pelastuslaitokselle.

Pienyritysten kemikaali- ja turvallisuusriskien opas:

[http://www.tukes.fi/Tiedostot/kemikaalit\\_kaasu/Pikkuriskiopus.pdf](http://www.tukes.fi/Tiedostot/kemikaalit_kaasu/Pikkuriskiopus.pdf)

Asetus rakennusten paloturvallisuudesta:

<http://www.ym.fi/download/noname/%7B66288BFB-A697-4FCB-B602-CE0316F2C37B%7D/134002>

Yleisissä paloturvallisuuteen liittyvissä asioissa neuvoo palotarkastaja. Lisätietoja ja heidän yhteystiedot löydät: [www.hel.fi/pela](http://www.hel.fi/pela)

### Äänitekniikka

Ravintola- ja kahvilatoiminta voi aiheuttaa **meluhaittaa** kiinteistöissä oleviin asuntoihin. Äänen eristävyyden 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 bassoäänet ylittävät lähes poikkeuksetta melulle asetetun ohjearvon.

Asetus rakennuksen ääniympäristöstä:

<https://www.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 asiakaspaikkaa sisältäviin ravintola- tai kahvilatiloihin tulee lähtökohtaisesti suunnitella esteetön sisäänkäynti ja inva-wc.

Asetus rakennuksen esteettömyydestä:

<http://www.ym.fi/download/noname/%7BBBCF040FC-C9A8-4859-B7B6-A2E8A40317AD%7D/127521>



**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 vesikaton yläpuolelle. Jos kanava kulkee rakennuksen ulkopuolella, se vaatii rakennusluvan.

Ruoan valmistusta varten on oltava oma vesipiste, likaisten astioiden esipesua ja pesua varten omansa. Keittiöhenkilökunnalle on oltava erillinen **käsienpesupaikka** keittiötilassa.

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

Valmistuskeittiö on varustettava (lukuun ottamatta vain pizza-yhdistelmä- tai kiertoilmauunia) **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 todistus puhdistuksesta, ja jätevesiviemäriin on asennettava rasvanerotuskaivo. Rasvaohje ravintoloille: [https://www.vvy.fi/site/assets/files/1087/rasvaesite\\_vvy\\_2014\\_verkkoversio.pdf](https://www.vvy.fi/site/assets/files/1087/rasvaesite_vvy_2014_verkkoversio.pdf)

**Nestekaasun ja palavien nesteiden** varastointi- ja käyttömääräykset 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, uupopaistamista ja uunivalmistusta. Elintarvike turvallisuu den kannalta riskit ovat tällaisen toiminnan tapauksessa suuret.

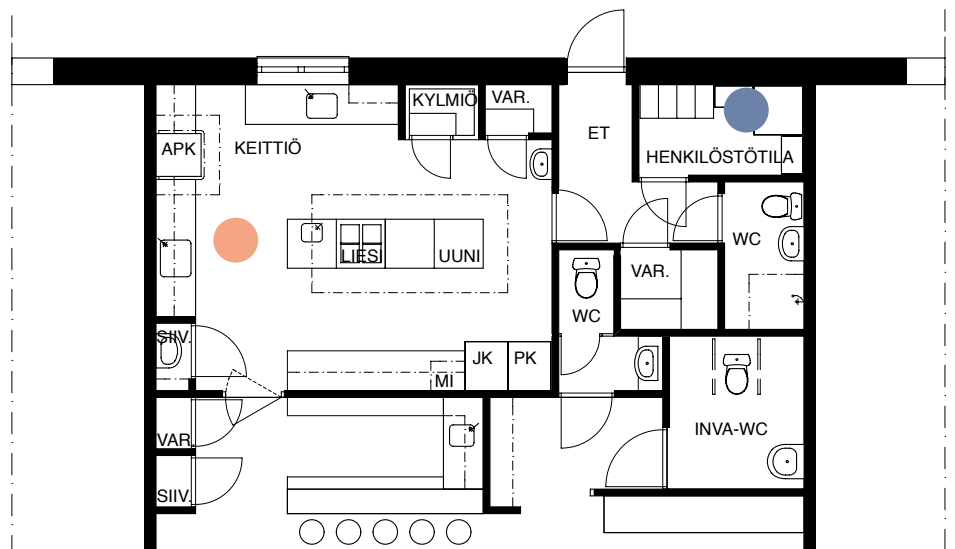
**Kuumennuskeittiö;** esikypsennetyt tai valmiit ruoat kuumennetaan yhdistelmäuunissa, vesihauteessa tai keittämällä.

**Jakelukeittiö;** ruoat valmistettu muualla, vain annostelu.

**Työntekijöille** on oltava erilliset määräysten mukaiset puku-, pesu- ja wc-tilat, tarvittaessa erikseen miehille ja naisille.

Siivousvälineille tulee elintarvikehuoneistossa olla asianmukainen säilytys- ja huoltotila. **Asiakas- ja keittiötiloihin suositellaan omat erilliset siivousvälineiden säilytys- ja huoltotilat.**

**Ulkotarjoilualue** Ulkotarjoilualue edellyttää maanomistajan (kaupungeissa ja taajamissa kunta, tai taloyhtiö) ja kiinteistön lupaa sekä yleisellä alueella (esim. katu- tai puistoalueella) alueiden käyttö ja valvontapalveluiden lupaa. Asuinkiinteistössä tai asuntojen välittömässä läheisyydessä ulkotarjoilun aukiolo on rajoitettu ilman erityislupaa enintään klo 22:00:een. Ulkotarjoilun pitää



tapahtua ravintolan tai kahvilan välittömässä läheisyydessä.

### Ulkotarjoilun toteutuksessa on otettava huomioon, että:

- se liittyy toiminnallisesti ravintolaan tai kahvilaan ja hoidetaan siitä käsin
- se on enintään kadun erottamaan tai kahvilaan ja hoidetaan siitä käsin
- se ei saa haitata pääsyä kiinteistöön, esteettömyyttä, liikennettä tai julkisen tilan käyttöä yleensä
- asiakaspaikkamäärästä huomioidaan puolet wc:iden määrää laskettaessa
- muut hygienia- ja jätevaatimukset on täytettävä

Ulkotarjoilu edellyttää rakennusvalvonnan toimenpidelupaa tai rakennuslupaa kiinteitä rakenteita varten sekä ympäristöpalveluiden määräysten täyttämistä, jotka käsittävät mm. asiakaspaikkojen lukumäärän, myytävän tuotevalikoiman sekä vaadittavat muut hygienia-, asiakaskäymälä- ja jätehuoltoratkaisut. Tarjoilun rajat on merkittävä selvästi niin, että asiakkaiden on ne helppo havaita ja aluetta pystytään valvomaan.

### Ulkotarjoilun toteutettavaksi mahdollisimman vähin rakentein.

Rakennusvalvonnan toimenpide- tai rakennuslupaa ei tarvita, mikäli ulkotarjoilu toteutetaan mahdollisimman vähin rakentein rajaamatta tai aitaamatta ja sinne ei sijoiteta alla olevista ohjeista poikkeavia rakenteita:

- mikäli tarvitaan rajausta, tulee alue rajata muusta kadusta esim. kevyin köysikaitein tai avonaisin tummiksi maalatuin teräsrakenteisin kaitein, maksimikorkeus 90 cm
- kalusteet tulee sijoittaa suoraan katupinnoille ilman lattiakorokkeita, kalusteiden tulee olla ympäristöönsä sopivia ja

laadukkaita (ei esim. valkoisia muovituoleja tai painekyllästettyjä pöytä-penkkijhdistelmiä)

- katoksia ja seinämiä ei saa rakentaa, vaan kadun avoin luonne tulee säilyttää
- ei mainoksia; aurinko- ja sade-suojina voidaan käyttää mm. mainoksettomia päivänvarjoja, jotka sopeutuvat muodoltaan, väritykseltään ja rakenteeltaan rakennukseen ja ympäristöön

### Musiikki ulkotarjoilun alueella

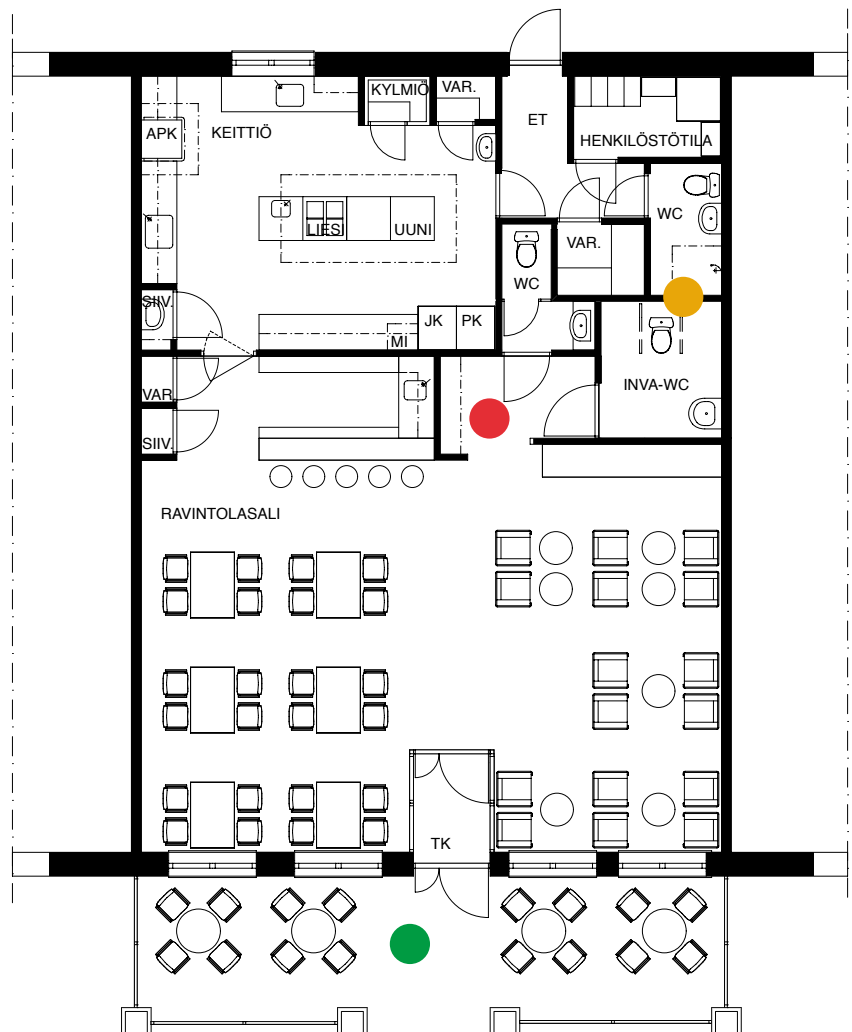
Ulkoterassin aiheuttama melu tai siellä esitettävä musiikki voi häiritä ympäristön asukkaita ja rajoittaa toimintaa. Äänentoistolaitteiden käyttö ulkotiloissa edellyttää ympäristöpalveluiden myöntämää lupaa.

### Alkoholin anniskelu ulkotarjoilun alueella

Alkoholin anniskelu edellyttää anniskeluluvan ulottamista kattamaan myös ulkotarjoilun alueen, alueen selkeää rajaamista ja valvottavuutta. Anniskelu ulkotarjoilun alueelle vaatii anniskelualueen muutoshakemuksen AVI:iin, ellei sitä ole sisällytetty alun perin anniskelulupaan. Helsingin kaupungin omistamille alueille ulkomyyntiluvat haetaan rakennusvalvontapalveluista. [www.avi.fi](http://www.avi.fi), [www.hel.fi/rava](http://www.hel.fi/rava)

### Ulkomyynti: ketterät kioskit

Ketterä kioski on rekisteröity moottoriajoneuvo tai vaunu, josta myydään elintarvikkeita ("Food Truck"). Rakennusvalvonta myöntää luvan



ketterille kioskeille ja Ympäristöpalveluihin tehdään ilmoitus toiminnan aloittamisesta.

Muille kuin tässä mainituille rakenteille vaaditaan rakennusvalvonnan toimenpidelupa tai rakennuslupa.

**Mainoslaitteita** koskee erillinen ohje. Niiden ulkonäkö ja sijoittelu voi edellyttää toimenpidelupaa, joka kannattaa hakea muutostöitä koskevan rakennusluvan yhteydessä. Rakennusvalvonta on julkaissut ohjeet, joita noudattamalla lupaa ei tarvitse hakea. Mainoslaitteet edellyttävät useimmiten myös kiinteistön hyväksyntää.

**Henkilökunnalle tulee olla vain henkilökunnan käyttöön olevat wc-tilat.** 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. Silloin kun tarjoilupaikassa on yli 6 asiakaspaikkaa, tulee lisäksi olla asiakas-wc-tilat, joihin tulee päästä suoraan asiakastiloista. Viereisessä taulukossa on ohje asiakas-wc-paikkojen mitoituksesta.

Wc-tilojen mitoituksessa tulee huomioida ulkoterasstitilat. Ulkoterasseilla olevat asiakaspaikat lisäävät ohjeen mukaista asiakas-wc määrää kertoimella 0,5.

Poikkeustapauksissa henkilökunta saattaa joutua käyttämään yhteisiä wc-tiloja asiakkaiden kanssa. Tällöin asiakkaiden tulee päästä wc:hen suoraan asiakastiloista. Tällaisesta poikkeuksellisesta ratkaisusta tulee keskustella elintarvikevalvojan kanssa.

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 kauppakeskus on suljettu ja silloin ei aina kauppakeskuksen asiakas-wc-tiloihin ole pääsyä. Tällaisessa tapauksessa ravintolassa tulee olla henkilökunnan wc:n lisäksi omat wc-tilat asiakkaille..

### Tupakointitilan järjestäminen

Tupakointi sisätiloissa on kiellettyä, ellei sitä varten ole suljettua, omalla ilmanvaihdolla varustettua tupakointitilaa. Tupakointi on mahdollista tupakointitilassa, jonka on oltava vähintään 7 m2 suuruinen, muista tiloista rakenteellisesti erotettu ja alipaineistettu tila, josta poistoilma johdetaan erikseen ulos tai poistoilmakanavaan niin, ettei se voi kiertää takaisin. Tupakointitilan järjestäminen ei ole pakollista.

Tupakointitila edellyttää aina rakennusluvan hankkimista. Tilan henkilömäärää, paloturvallisuutta, esteettömyyttä, kulkua yms. koskevat erityismääräykset. Katso täältä rakennusvalvonnan ohje tupakointitilana koskevan rakennusluvan hakemisesta <https://www.hel.fi/static/rakvv/ohjeet/Tupakointilaraklupa.pdf>

Tupakointitila on tarkoitettu vain tupakointiin. Ruoan ja juoman nauttiminen ja ajanvietepelit ovat tilassa kiellettyjä, eikä tupakointitila ole anniskelualueita. Tupakointitilassa ei saa työskennellä lukuun ottamatta järjestyksen ja turvallisuuden kannalta välttämättömiä tehtäviä ja sen saa siivota vasta kun tila on huolellisesti tuuletettu. Rakentamiseen liittyviä tarkempia ohjeita on rakennusvalvontapalvelun internetsivuilla. [www.hel.fi/rava](http://www.hel.fi/rava)

Tupakointi voidaan sallia terassilla tai muulla ravintolan hallinnassa olevalla ulkoalueella. Tupakansavu ei saa kulkeutua ovista, ikkunoista tai ilmanvaihdon kautta sisätiloihin. Ulkotupakointipaikasta on syytä sopia etukäteen taloyhtiön kanssa.

### Tupakkatuotteiden vähittäismyynti

Tupakkatuotteiden vähittäismyyntiluvat myöntää Helsingissä kaupungin ympäristöpalvelut. Myyntilupa edellyttää hyväksyttävää myyntipaikkajärjestelyä, myynnin valvontaa sekä hyväksytyä omavalvontasuunnitelmaa. Tupakan myyntilupa on yritys- ja myyntipaikkakohtainen. Myyntilupia ja omavalvontaa koskevia ohjeita sekä sähköinen hakemuslomake löytyvät sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valviran verkkosivuilta [www.valvira.fi](http://www.valvira.fi)

Tupakointikiellot koskevat myös sähkösavukkeen käyttämistä ja poltettavaksi tarkoitettuja kasviperäisiä tuotteita.

Asiakas wc-tilat asiakaspaikkojen mukaan		
Asiakaspaikat	Naiset/istuin	Miehet / istuin + urinaari
Max 6		ei edellyttä wc:tä
7-25		yksi yhteinen wc*
26-50	1	1
51-100	3	1+1
101-150	4	1+2
151-200	4	2+2
201-250	5	2+3
251-300	5	2+4
301-400	6	3+4
Suuremmat huoneistot tapauskohtaisesti		

\*Jos huoneistossa tarjolla on pääasiassa alkoholijuomia, tulee aina olla erilliset wc-tilat naisille ja miehille riippumatta asiakaspaikkojen määrästä.



### 3. TOIMINTAAN LIITTYVIÄ MUITA LUVANVARAISIA ASIOITA



Ravintola- ja kahvilatoimintaan liittyy joukko terveellisyttä, turvallisuutta ja toiminnan ympäristövaikutuksia koskevia vaatimuksia. Elintarvikkeiden tuotevalikoima, käsittely ja valmistaminen sekä asiakaspaikamäärä vaikuttavat hygieniatiloihin, ilmanvaihtoon, vesipisteiden määrään, poistumisteihin ja turvavarusteluun liittyviin vaatimuksiin.

#### Elintarvikevalvonta

Uudesta ravintolasta tai kahvilasta tulee Helsingissä tehdä elintarvikelain mukainen ilmoitus ympäristöpalveluihin neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituksen käsittelyn yhteydessä toiminnasta pyydetään tarvittaessa lisätietoja ja käsittelystä lähetetään todistus. Ravintola tai kahvila tarkastetaan riskiperusteisesti 1-3 kuukauden kuluessa toiminnan aloittamisesta.

Hyvä elintarvikehygienia vähentää elintarvikkeiden terveysriskejä ja pienentää yrityksen hävikkiä.

Ilmoituksen voi tehdä sähköisesti <https://asiointi.hel.fi> (ilmoitus elintarvikehuoneistosta). Ilmoituksen käsittely ja tarkastus ovat maksullisia. Ilmoitukseen tulee liittää pohjapiirustus.

Elintarvikelain mukaan ravintolalla tai kahvilalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalos-

tamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Yrityksen on laadittava kirjallinen omavalvontasuunnitelma, jonka mukaan yritys itse valvoo elintarvikkeiden laatua ja turvallisuutta ja toimintaolosuhteiden asianmukaisuutta. Omavalvonnassa on pidettävä kirjaa sekä tuloksista että epäkohtien korjaamiseksi tehdyistä toimenpiteistä.

Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvien kirjausten tulee olla tarkastettavissa valvontaviranomaisen valvontäkäynnellä. Omavalvonnan toteutumista ja elintarvikkeiden laatua seurataan valvonnan lisäksi viranomais- ja omavalvontanäytteillä.

Omavalvontasuunnitelma on pidettävä ajan tasalla. Toiminnan on oltava suunnitelman mukaista.

Katso lisätietoja omavalvontasuunnitelmasta: [www.hel.fi/kaupunkiymparisto](http://www.hel.fi/kaupunkiymparisto)

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä lainsäädännön edellyttämässä lämpötiloissa. Ruokamyrkytyksestä on ilmoitettava välittömästi puhelimitse tai sähköisen lomakkeen avulla ympäristöpalveluihin.

Elintarvikeviranomaisen tekee säännöllisesti tarkastuksia ravintoloihin ja kahviloihin. Tarkastukset tehdään Oiva-järjestelmän mukaisesti. Tarkastuksen tuloksesta kirjoitetaan tarkastuskertomus ja Oiva-raportti. Tarkastuskertomukseen kirjataan tarkemmin tarkastuksella tehdyt huomiot, määrääjat yms. ja Oiva-raportissa tulokset kerrotaan hymynaama-asteikon avulla. Vain Oiva-raportti julkaistaan internetissä [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi) ja se on myös laitettava ravintolan tai kahvilan sisäänkäynnin yhteyteen esille.

Hymiöitä Oiva-asteikossa on neljä:



**Oivallinen:** toiminta on vaatimusten mukaista



**Hyvä:** toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.



**Korjattavaa:** toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määrääjassa.



**Huono:** toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa oleellisesti harhaan. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Lisää tietoja ja ohjeita [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)



Henkilöillä, jotka käsittelevät työksensä elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on oltava elintarvikehygieenistä osaamista osoittava hygieniosaamistodistus eli hygieniapassi ja tartuntatautilain mukainen selvitys terveydentilasta.

Hyvä elintarvikehygienia vähentää elintarvikkeiden terveysriskejä, ja sillä voidaan myös pienentää yrityksen hävikkiä. Elintarvikkeiden parissa työskenteleviltä vaaditaan hygieniosaamista eri osa-alueilta: mikrobiologia, ruokamyrkytykset, hygieeniset työtavat, henkilökohtainen hygienia, puhtaanapito, omavalvonta ja lainsäädäntö.

Lisää tietoa omavalvonnasta ja hygieniapassista löytyy Eviran verkkosivuilta, ympäristöpalveluista, ravintola-alan oppilaitoksista ja Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:stä. [www.evira.fi](http://www.evira.fi), [www.mara.fi](http://www.mara.fi), [www.hel.fi/kaupunkiymparisto](http://www.hel.fi/kaupunkiymparisto)

## 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 liike-toimintakaupassa 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 vähittäismyynti 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 kello 9:00–21:00 välisenä aikana. Lupaviranomainen saa asettaa vähittäismyynnin kassa- ja myyntijärjestelyjä koskevia lupamääräyksiä esimerkiksi myyntiraportointiin liittyviä, jos samassa toimipaikassa harjoitetaan myös anniskelua.

### Ilmoitus anniskelusta tilaisuudessa

Kun tapahtuma-, kokous- ja juhla-tila ja vastaava alue on hyväksytty ilmoituksenvaraista anniskelua varten anniskelualueeksi, anniskeluluvanvalvonta voi antaa anniskelutillaisuuksissa 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 verkkosivuilta [www.avi.fi](http://www.avi.fi) ja sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valvira verkkosivuilta [www.valvira.fi](http://www.valvira.fi).

### Musiikinkäyttöluvat

Jos soitat ravintolassasi tai kahvilassasi tai niiden terasseilla musiikkia, tarvitset siihen musiikinkäyttöluvan. Lupa tarvitaan sekä taustamusiikin soittamiseen, kun soitat musiikkia vaikkapa radiosta, televisiosta, levytä tai tietokoneelta, että elävän musiikin esittämiseen, jos järjestät ravintolassasi tai kahvilassasi keikan tai konsertin. Taustamusiikin käyttöön tarvittavan luvan saat [Musiik-kiluvat.fi](http://Musiik-kiluvat.fi) -palvelusta

Lupapalvelun omistavat musiikin tekijänoikeusjärjestöt Gramex ja Teosto, joiden kautta lupamaksut ohjataan reilusti musiikin tekijöille, kustantajille, esittäjille ja tuottajille. Musiikinkäyttölupien hinnoista



neuvotellaan ja sovitaan ravintola- ja kahvilayrittäjien tai niitä edustavien kattojärjestöjen kuten esimerkiksi Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:n kanssa.

### Henkilöstö ja yrittäjä

Hyvä ravintola- ja kahvilatyöntekijä on ammattitaitoinen ja osaa palvella hyvin asiakkaita. Tehtävästä riippuen työntekijöiltä voidaan edellyttää edellä mainittuja hygieniä- 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 ravitsemisalalan yleissovittu työsopimus.

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

Työntekijöitä voi hankkia myös henkilöstöväilytyrityksiltä, 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 viranomaisten, vakuutusyhtiöiden ja palvelualueiden ammattiliitto PAMin verkkosivuilta sekä Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:n verkkosivuilta ja Restamarkin oppaista.



## 4. HYÖDYLLISIÄ LÄHTEITÄ JA LINKKEJÄ

NewCo Helsinki

[www.newcohelsinki.fi](http://www.newcohelsinki.fi)

**Helsingin kaupungin palvelut:**

Rakennusvalvonta

[www.hel.fi/rava](http://www.hel.fi/rava)

Ympäristöpalvelut

[www.hel.fi/kaupunkiymparisto](http://www.hel.fi/kaupunkiymparisto)

Pelastuslaitos

[www.hel.fi/pel](http://www.hel.fi/pel)

Tietokeskus

[www.hel.fi/tietokeskus](http://www.hel.fi/tietokeskus)

Helsingin energia

[www.helen.fi](http://www.helen.fi)

Helsingin tukkutori

[www.heltu.fi](http://www.heltu.fi)

**Muita viranomaisia**

Aluehallintovirasto AVI

[www.avi.fi](http://www.avi.fi)

Evira - Elintarviketurvallisuusvirasto

[www.evira.fi](http://www.evira.fi)

Valvira - Sosiaali- ja terveysalan

valvontavirasto

[www.valvira.fi](http://www.valvira.fi)

Julkiset palvelut yhdestä osoitteesta

[www.suomi.fi](http://www.suomi.fi)

**Muita hyödyllisiä tahoja:**

Helsingin Yrittäjät

[www.yrittajat.fi/helsinginyrittajat](http://www.yrittajat.fi/helsinginyrittajat)

Toimialajärjestö Matkailu- ja

Ravintolapalvelut MaRa ry

[www.mara.fi](http://www.mara.fi)

Hotelli- ja ravintolatarvikkeet

Restamark

[www.restamark.fi](http://www.restamark.fi)

Palvelualojen ammattiliitto PAM

[www.pam.fi](http://www.pam.fi)

Musiikkiluvat.fi

[www.musiikkiluvat.fi](http://www.musiikkiluvat.fi)

# Helsinki

**NewCo Helsinki**

Puh. +358 (0)9 310 36360

Ensi linja 1

PL 450, 00099 Helsingin kaupunki

Avoinna: 8:30 - 16:00

Sähköposti: [yrityshelsinki@hel.fi](mailto:yrityshelsinki@hel.fi)

[www.newcohelsinki.fi](http://www.newcohelsinki.fi)

