



Ravintola- alan **ABC**

Ohjeita kahvilan tai ravintolan perustajalle



Business Helsinki

Hyvin suunniteltu on nopeammin käynnistetty

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

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

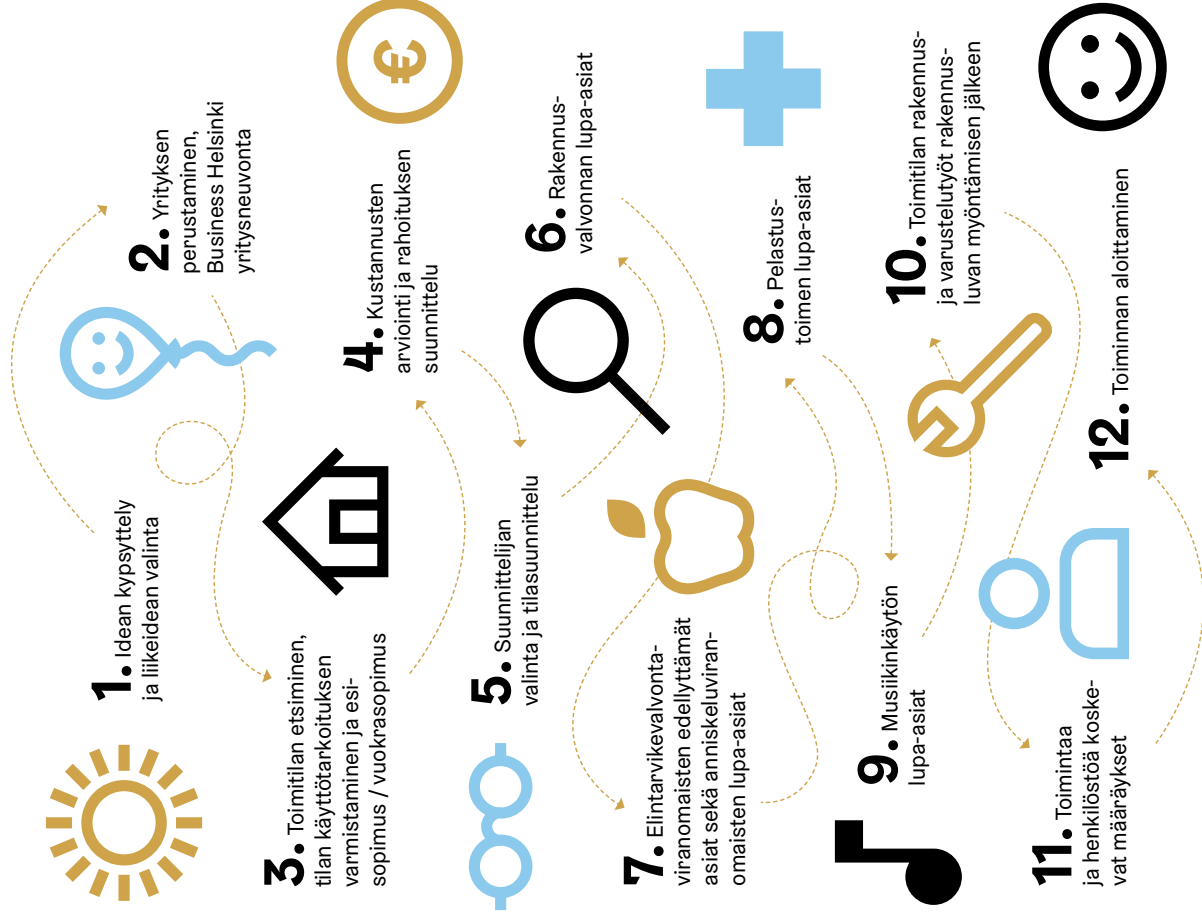
Loppuun on koottu hyödyllisiä yhteystietoja ja linkkejä, joista löytyy yksityiskohtaisempaa tietoa muista perustamiseen liittyvistä asioista. Oppaan on koonnut Business Helsinki. Se on yrittäjäksi aikovien ja toimivien yrittäjien palvelukeskus, joka tarjoaa saman katon alta yrittäjien tarvitsemat palvelut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

Oppaan sisältö:

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

Julkaisija ja toteutus: **Business Helsinki** | Taitto: **Aste Helsinki** | Kannen kuva: **Jussi Helsten** | hel.fi/businesshelsinki | www.newcohelsinki.fi | © **Helsingin kaupunki / Business Helsinki 2022** | Kaikki oikeudet pidätetään.

Ravintolan ja kahvilan perustamisen pääkohdat



Liiketoiminta- suunnitelma

1.

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 kaupunkitietoyksiköstä löytyy suunnittelun taustaksi tietoa mm. eri alueiden väestörakenteesta.

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

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

Liiketoimintasuunnitelmaan kuuluu laskelma käynnistämisen vaatimista rahoituksesta ja muista resurssista sekä arvio myynnin kehittymisestä ja taloudellisesta tuloksesta. Liiketoimintasuunnitelman tekemisestä löytyy paljon erillaisia malleja verkosta (esim. [newcoohelsinki.fi/fi/palvelut/liiketoimintasuunnitelma/](https://www.newcoohelsinki.fi/fi/palvelut/liiketoimintasuunnitelma/)). Liiketoimintasuunnitelma on tärkeä työkalu sinulle ja se toimii myös hyvänä pohjana rahoittajien kanssa käytävissä keskusteluissa. Liiketoimintasuunnitelman tekemiseen voit saada myös

neuvoja ja sparrausta Business Helsingin yritysneuvojalta ([newcoohelsinki.fi/fi/palvelut/yritysneuvonta/](https://www.newcoohelsinki.fi/fi/palvelut/yritysneuvonta/)).

KÄYNNISTÄMISEN VAIHTOEHDOT

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

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

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

LASKELMAT

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

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



Apelksi Poutanen

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

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

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

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

RAHOITUSLASKELMA

Rahoituslaskelmassa merkitään rahan tarvetta koskeviin kohtiin aiheettomien hyödykkeiden kustannukset (esimerkkitalouksessa OY:n rekisteröinti 240 €, sekä osakassopimukseen ja anniskeluluihin varattu 2 000 €), varataan rahat koneisiin ja kalustoon, kirjataan liikeirtaimiston kustannukset, varataan käyttöpääoma noin kolmeksi kuukaudeksi ja määrätään vaihto- ja rahoitusomaisuuden tarve. Rahan lähteet koostuvat 38 700 € osakaslainasta, 41 000 € pankkilainasta, 500 € lainasta tavarantoimittajilta ja yrittäjien omilta vanhemmilta saadusta 6 000 € lainasta. Rahan tarve ja lähteet yhteensä ovat eurolleen samat eli 86 200 €. Yrittäjät lyhentävät 41 000 € pankkilainan viidessä vuodessa pankin periesässä korkoa ja kuluja yhteensä 5 % lainamäärästä (summa kannattaa varmistaa alustavissa lainaneuvotteluissa pankin kanssa). Osakkaat alkavat lyhentää osakslainansa ja vanhempiensa lainaa mahdollisuuksien mukaan vasta myöhemmin. Näiden lainojen hoitokuluja ei siksi ole otettu huomioon kannattavuuslaskelmassa. Tavarantoimittajan lainaa ei makseta takaisin, sillä se on etukäteispajoluslainennus ravintolalle.

KANNATTAVUUSLASKELMA

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



Esimerkki rahoituslaskelmasta

RAHAN TARVE (ennen kuin aloitetaan yritystoiminnan)		€
	Jos kyseessä liikevoiton osto, kauppasumma	
	Hallinnolliset kulut, mm. rek.maksu-, luvat, sopimukset	2240
	Koneet ja kalusteet sis. tietokoneiden	15500
	Apporttomaisuus (jo valmiina olevat työvälineet)	
	Puhelin	200
	Asemenukset	2000
	Auto	
	Kalusteet	10000
	Remontointi	2000
	Astiat yms	5500
	Markkinointikulut (sis. SEO, jne.)	1500
	Internetsivut, esitteet, ajanvarausjärjestelmä	1500
	Käyttö pääomaa 1-6 kk (toiminnan käynnistytyä menee jonkun aikaa ennen kuin myyntitulot kattavat kustannukset ja paikkasi. Sinun tulee arvioida tämän jakson pituus)	7500
	Vuokra tiloista/rakuvuokrat	600
	Laitevuokrat/leasing	15000
	Yrittäjän oma toimeentulo	12000
	Työntekijöiden palkat	1640
	Muut satunnaiset käyttö pääomamenot sis sähkö	8820
	Alkuperä	200
	Kassa	
	Rahan tarve yhteensä	86200
	Vaihto- ja rahoitusomaisuus	

RAHAN LÄHTEET (miten järjestetään alkurahoituksen?)		€
	Omat työvälineet (solu EIB)	0
	Omat sijoitukset yritykseen	
	Osakepääoma (koskee vain osakeyhtiöitä)	
	Osakslaina (vain Oy)	36700
	Pankkilaina, Finnvera...	41000
	Muut lainat (esim. lähipiirilaina)	6000
	Muut (laina tavarantoimittajalta)	500
	Rahan lähteet yhteensä	86200
	Oma pääoma	
	Lainapääoma	

KANNATTAVUUSLASKELMA		kk	12 kk
Tavoitetulos 1)		10	120
+ yntyslainojen lyhennys		683	8 196
= Nettotulos		693	8 316
+ Verot 2)		173	2 076
= Bruttotulos (ennen veroja ja lainojen lyhennyksiä)		866	10 392
+ yntyslainojen korot		171	2 052
A = yhteensä		1037	12 444
Yntystoiminnan kiinteät kulut (ilman alv):³⁾			
yritystilan vuokrat, kaikkien yritystilan, työtulo á 13600€ (VEL) 4)		426	5 112
muut vuokrat		200	2 400
työntekijöiden palkat		4 000	48 000
työntekijöiden palkkojen sivukulut (n. 50 %)		2 000	24 000
yritystilan oma palkka (ei koske T:mi)		5 000	60 000
yritystilan palkan sivukulut 3%)		150	
vuokrat ja sähkö		1 900	22 800
leasing- ja/tai osamaksut		200	2 400
markkinointi, mainonta, messut ja kaikki myynninedistämisen		300	3 600
puhelin ja internet		100	1 200
matka- ja autokulut		200	2 400
kirjanpito		200	2 400
toimistokulut, pankkimaksut jne.		50	600
koulutus ja kehitys		150	1 800
lehdet, tilaukset, ammattikjällisuus, uutiskirjeet		50	600
korjaukset, huolto ja ohjelmistopäivitykset		150	1 800
yritystilan työttömyyskassa			0
muut sekalaiset kulut (Musiiikkiluvut, MaRa, Helsingin Yrittäjät, työasutus, silvot)		300	3 600
B = kiinteät kulut yhteensä		15 376	182 712
A+B myyntikatetarve		16 413	195 156
Ostot (suoraan myyntilaskelmaan k.o. tuotteen kohdalle)			0
= Liikevaihtotarve		16 413	195 156
+ ALV [tässä kaavassa käytetty 15,4 %, laskennallinen keskiarvo 14% ja 25%] 5)		2 528	46 837
= Kokonaismyynti / -laskutus		18 941	241 993

LASKUTUSTAVOITE	Veroton	sis. ALV
Kuukausilaskutustavoite 11,5 kk	16 970	21 043
Päiväilaskutustavoite 20 vrk	849	1 052
Tuntilaskutustavoite 11 h	77	96

KUUKAUSIMYNTILASKELMA											
Tuote	Lounasbuffet 10€	A la carte-annos 17€	Jälkiruoat 7€	Alkoholitomat juomat 4€	Alkoholi-juomat 7€	Savukkeet 7€	€/kk ilm. ALV				
yksikköhinta	8,67	14,73	6,14	3,51	5,65	5,65					
-kulut	3,60	4,90	2,50	1,50	2,30	5,05					
= kate	5,07	9,83	3,64	2,01	3,35	0,60					
Asiakasryhmä	kpl	yht.	kpl	yht.	kpl	yht.	Yhteensä €/kk				
Päivä-asiakkaat	800	4 056	30	109	60	201	5 002				
Ilta-asiakkaat			350	1 274	600	2 010	13 201				
Myyntikate yhteensä:		4 056	1 383	1 688	2 211	18	18 203				
Tuotemyynti yhteensä:	800	6 936	350	2 353	660	3 729	29 373				
Kulut yhteensä:		-2 880		-950		-152	-11 170				

MYNTIKATEARVE		kk	Vuosi
Liikevaihto (ilm. ALV):		29 373	352 477
Kulut:		-11 170	-134 034
Myyntikate yhteensä:		18 204	218 443
Myyntikatetarve edellisen välilehden laskelmasta (siirtyä automaattisesti)		16 970	203 641
Erotus (oitava positiivinen)		1 234	
Erotus prosentteissa		93%	

MYNTILASKELMA

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

130 000 €. Raaka-ainoiden ostokulut on laskelmassa sijoitettu myyntilaskelmaan, kohdistetuna suoraan myytäviin tuotteisiin.

Ravintola tilittää verottajalle alkoholi- ja savukkeiden myyntiä 24 % ALV:ia ja ruokamyyntiä ja alkoholitomien juomien myyntiä 14 %. Keskimääräiseksi ALV-prosentiksi laskelmaan on merkitty laskennallinen 15,4 %. Ravintola on kaksi viikkoa vuodessa suojettuna eli avoinna 11,5 kuukautta vuodessa. Ravintola on kuukaudessa avoinna 20 päivää. Päiväliikevaihdon merkitys laskennallinen 15,4 %. Ravintola on oltava laskelman mukaan vähintään 849 € (ilman alv) eli päiväkaassassa/ tiillä on oltava 1052 € rahaa (sis. alv), jotta ravintola kattaa kuluksa.

KASSAVIRTAUSPROSENTTI	vuosi 2 (%)	vuosi 3 (%)
Tuotot	15	10
Menot	5	5

KOLMEN VUODEN TULOSLASKELMA	vuosi 1 (€)	vuosi 2 (€)	vuosi 3 (€)
Myyntituotot	241 993	278 292	306 122
ALV	46 837	53 863	59 249
Liikevaihto	195 156	224 429	246 872
Aineet ja tarvikkeet	0	0	0
Henkilöstökulut	132 000	138 600	145 530
Vuokrat	22 800	23 940	25 137
Markkinointi	3 600	3 780	3 969
Liiketoiminnan muut kulut	24 312	25 528	26 804
Käyttökate	12 444	32 582	45 432
Rahoituskulut	10 248	10 248	10 248
Verot	2 076	2 180	2 289
Rahoitustulos	120	20 154	32 896
Poistot			
Nettotulos	120	20 154	32 896
Satunnaistuetot/kulut			
Kokonaistulos	120	20 154	32 896

savukkeita 30 astia kuukaudessa. Yrityksen tuloksen positiivinen erotus on 1234 € kuukaudessa 10 euron tavoitetulokseen verrattuna, eli yritys tekee voittoa aiottua enemmän. (Jos yritys tuottaa toiminnallaan aiottua enemmän tulosta, tulee se huomioida myös verotuksessa!) Jos erotuksen luku olisi negatiivinen, tulisi ravintolan nostaa hintoja, karsia kuluja tai nostaa myyntimääriä päästäkseen positiiviseen tulokseen.

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

KASSAVIRTAUSLASKELMA

Kassavirtalaskelmaa tarvitaan osoittamaan yrityksen maksuvalmius erityisesti silloin, kun perustamiskulujen tai investointien kattamiseksi tarvitaan ulkopuolista rahoitusta. Laskelman avulla selvitetään, että alkurahoitus riittää siihen saakka, kun yritys alkaa tuottamaan riittävästi. Kassavirtalaskelman avulla selvitetään myös, paljonko puskurirahaa tarvitaan hiljaisempien kausien yllä selviämiseksi. (Huomaathan alv:n maksuaikataulun: Ilmoitus- ja maksupäivä on 12. päivä sitä kuuta, joka on toinen kuukausi vuoden myyntiennusteesta. Se on järkevää tehdä, jos hakee rahoitusta esimerkiksi pankilta.)

	KASSAVIRTAUSLASKELMA (sis.alv.)												
	Tammikuu	Helmi	Maalis	Huhti	Touko	Kesä	Heinä	Elo	Syys	Loka	Marras	Joulu	Saldo
Kassa kauden alussa	34 525	45 415	52 602	57 938	62 566	63 273	62 566	52 795	62 386	75 829	78 547	83 266	667 142
Kassaan maksut													0
+ käteismyynti	27 745	41 618	41 618	41 618	41 618	32 370	18 497	46 243	46 242	41 618	41 618	41 618	462 423
+ maksut myyntisaamisista													0
+ muut maksut													0
Yhteensä	27 745	76 143	87 033	94 220	99 556	95 643	81 063	99 038	103 628	115 447	120 165	124 884	1 129 565
Kassasta maksut													0
- arvonnävero			3 703	5 554	5 554	5 554	5 554	4 320	2 468	6 171	6 171	5 554	50 603
- ostot	18 437	14 426	14 426	14 426	14 426	11 220	6 411	16 029	16 029	14 426	14 426	14 426	169 108
- ostovelkojenmaksut													0
- palkat	9 000	9 000	9 000	9 000	9 000	9 000	9 000	9 000	9 000	9 000	9 000	9 000	108 000
- em.pid.sotu/tyel./VEL	2 576	2 576	2 576	2 576	2 576	2 576	2 576	2 576	2 576	2 576	2 576	2 576	30 912
- vuokrat	4 900	1 900	1 900	1 900	1 900	1 900	1 900	1 900	1 900	1 900	1 900	1 900	25 800
- korot	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171	171	2 052
- verot	173	173	173	173	173	173	173	173	173	173	173	173	2 076
- muut	43 460	1 800	1 800	1 800	1 800	1 800	1 800	1 800	1 800	1 800	1 800	1 800	63 280
Yhteensä	78 757	30 046	33 749	35 600	35 600	32 394	27 585	35 969	34 117	36 217	36 217	35 600	451 831
Rahoitus													0
- lainojen lyhennykset	683	683	683	683	683	683	683	683	683	683	683	683	8 196
+ lainojen nostot	47 500												39 304
+ omistajien sijoitukset	38 700												38 700
- omistajien yksityöt													0
Yhteensä	85 517	-683	-683	-683	-683	-683	-683	-683	-683	-683	-683	-683	78 004
Kassa kauden lopussa	34 525	45 415	52 602	57 938	62 566	63 273	62 566	52 795	62 386	75 829	78 547	83 266	88 601

2.

Toimitilan hankkiminen

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

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

kentely- ja varastotiloiltaan, jotta se riittää aiottuun toimintaan.

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

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



Ravintolatoiminnan menestymisen edellytyksenä on tarkoitukseen soveltuvat toimitilat.

3. Toimitilan käyttöönotto

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

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

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

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

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

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

Peikkä kiinteistön, taloyhtiön tai isännöitsijän lupaus siitä, että tilassa voi pitää ravintolaa tai kahvilaa, ei riitä. Monet rakennus- ja LVI-tekniiset, hygieniä-, 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 ennakoita.

Vaikka aikaisemmin tilassa toiminneilla yrityksillä olisi ollut tarvittavat luvat, kannattaa silti asiat selvittää valvojen viranomaisen kanssa. Uudelta yritykseltä voidaan vaatia uusien ja muututtuneiden vaatimusten täyttämistä, jotta toimintaa tilassa voidaan jatkaa. Tämä koskee rakennusvalvonnan lisäksi myös elintarviketurvallisuuden ja pelastuslaitoksen edellyttämiä määräyksiä, joista kerrotaan tarkemmin edempänä. Myös ravintolaa ostettaessa kannattaa toimittajan vuokrasopimus ja määräysten mukaisuus tarkastaa huolella.

MUUTOSTYÖT EDELLYTTÄVÄT RAKENUSLUPAA VALVONTAPALVELUIDEN RAKENUSLUPAA

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



Kuvatoimisto Kuvio

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

Helsinki on jaettu kaupunginosittain alueisiin. Yhteyshiedot hel.fi/kaupunkiymparisto/fi/yhteyshiedot/yhteyshiedot-t-alueittain. Kysymyksiin kannattaa käyttää Lupapiste Neuvontapyyntöä.

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

tukset on hyvä selvittää ja kirjata jo vuokrasopimusta tehtäessä.

RAKENUSLUPAA VARTEN TARVITTAVAT ASIAKIRJAT JA SUUNNITELMAT

Hakemus tulee tehdä sähköisesti: lupapiste.fi

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

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

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

Lisäksi tarvitaan

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

Rakennusvalvontapalveluiden Rakenneyksikön ja Talotekniikkayksikön tarkastusinsinöörit ja rakennusmestarit valvovat rakentamista ja suorittavat luvassa määrätty katselmuksia, joita voivat olla mm.: aloituskokous, rakennekatselmuks, KVV-katselmuks, IV-katselmuks ja loppukatselmuks. Tila voidaan ottaa käyttöön vasta loppukatselmuksen jälkeen.

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

KÄYTÄ AMMATTITAITOISEN SUUNNITTELUJAN APUA

Rakennuslupa ja asiointi edellyttävät pätevien suunnittelijoiden (pääsuunnittelija, rakennussuunnittelija, lvi-suunnittelija ja rakennesuunnittelija, tarvittaessa myös akustikko, jos toiminto on melua aiheuttavaa kuten karaokeavintola), palkkaamista. Muutostöiden suunnitelmassa pitää ottaa huomioon monia mm. rakentamismääräyksiin, hygienia- ja melumääräyksiin, pelastus- sekä työsuojelumääräyksiin liittyviä vaatimuksia. Suunnitteluyöt edellyttävät ammatitipätevyttä ja ammattilaiset osaavat myös auttaa lupaprosessin hoitamisessa sekä asiointissa rakennusvalvonnan kanssa.

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

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

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

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

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

tai

mikäli 1. kerroksessa katutasossa sijaitsevassa liikekillassa, jossa harjoitetaan kahvilatoimintaa:

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

Vapautus koskee ainoastaan rakennusvalvontaa, ei taloyhtiön tai ympäristöpalvelujen lupaa.

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

PALO- JA PELASTUSVAATIMUKSET

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

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



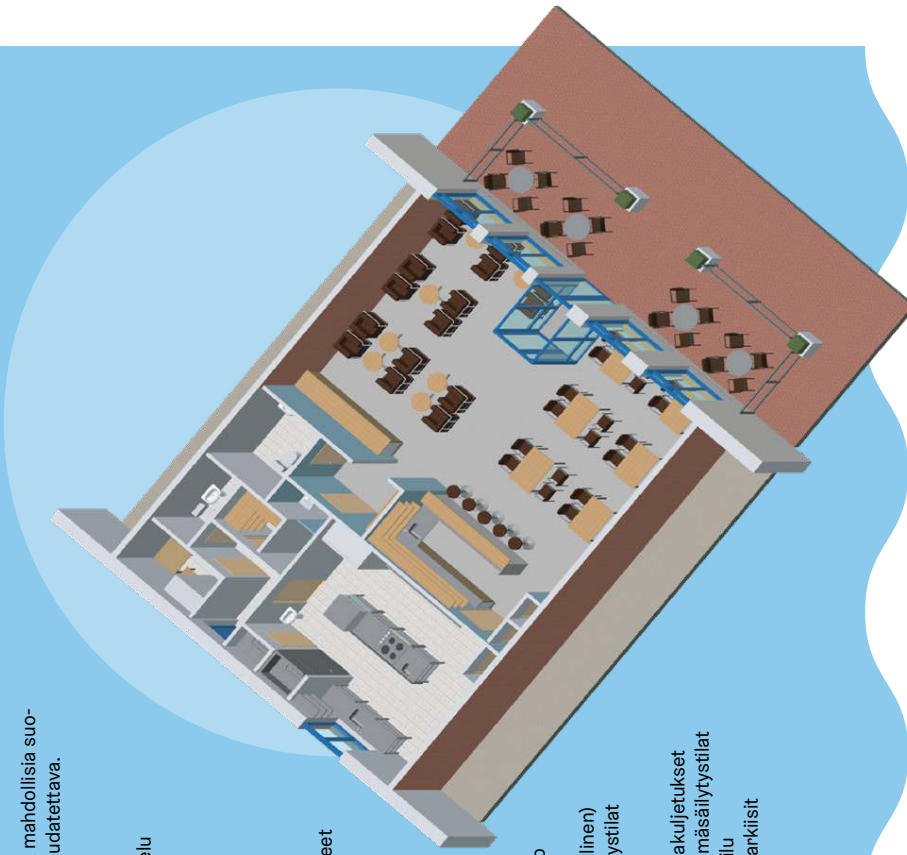
Camilla Bloom

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

Ravintola- ja kahvilamuutosten yhteydessä huomioitavaa

Rakennusta koskevia mahdollisia suojelumääräyksiä on noudatettava.

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



kuin liikittävän turvallisuusjärjestelyt ja työntekijöille ja asiakkaille annettavat ohjeet kirjataan suunnitelmaan. Pelastuslaitos antaa tarvittaessa neuvoa suunitelman tekemiseksi. hel.fi/pel

Poistumisreitien lukumäärä ja leveys määräytyvät suurimman sallitun henkilömäärän mukaan. Ne on aina pidettävä esteettöminä eli

ovien edessä tai kulkureiteillä ei saa säilyttää mitään tavaraa. Poistumisreitit on oltava selkeästi havaittavissa. Uusissa liikeliloissa reitit on lähtökohteisesti varustettava akkuvarmennetuilla valaistulla poistumisopasteilla.

Tilat palo-osastoidaan voimassaolevien määräysten mukaisesti. Palo-osastointi on pidet-

tävä rakennusluvan mukaisessa kunnossa.

Kulku muihin palo-osastoihin tapahtuu palovien kautta, jotka on normaalkäytössä pidettävä suljettuina. Mikäli palo-ovia on tarpeen pitää auki esimerkiksi asiakkaiden kulun takia, 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 rakennusluvuksaan 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 nestesamuttimia tai 6 kg jauhesammuttimia). Sammuttimien on oltava tarkastettuja, merkityjä ja kiinnitettynä seinälle. Keittiötiloissa on oltava sammutuspeite. Lisäksi keittiöön suositellaan rasvapaloille tarkoitettua F-luokan sammutinta, mikäli käytössä on opporasvakeitin tai vastaavaa.

Vaanalisten kemikaalien, kuten nestekaasun ja palavien nesteiden käyttöä ja varastointia säädeliään kemikaaliturvallisuuslaissa ja sen nojalla annetuissa asetuksissa. Kokoonnuttimiloiissa nestekaasua saa säilyttää toiminnanhajottamisen kannalta tarpeellisen määrän. Jos nestekaasua on 200 kg tai enemmän, tulee sen varastoinnista tehdä ilmoitus pelastuslaitokselle. hel.fi/pelafi

Pieniytysten kemikaali- ja turvallisuusriskien opas: <https://tuikes.fi/documents/5470659/6406815/Pieniytysten+kemikaali-+ja+turvallisuusriskien+hallinta/df574904-da5b-4780-924f-e84cf-6f9ad41>

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

Yleisissä paloturvallisuuteen liittyvissä asioissa neuvoo palotarkastaja. Lisätietoja ja heidän yhteyshetonsa löydät: hel.fi/pelafi

ÄÄNITEKNIikka

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

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

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

Sisäänkäynti on järjestettävä tuulikaapin tai muun vedon estävän järjestelyn kautta.

Ravintolaan tai kahvilaan on oltava esteetön kulku. Esteetön kulku edellyttää riittäviä kulkuaukkoja, luiskien määrysten mukaisia kaltevuksia, tarpeellisia kaitteita ja kaivoja sekä enintään 20 mm kynnyksiä. Uudisrakentamisen suunnittelussa ja toteutuksessa noudatetaan esteettömyysperiaatetta ja myös korjausrakentamisessa siihen ohjataan. Yli 25 asiakaspalkkaa sisältäviin ravintola- tai kahvilatiloihin tulee lähtökohteisesti suunnitella esteetön sisäänkäynti ja esteetön wc.

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

Ruuan valmistus ja likaisten astioiden ja jätteiden käsittely erotetaan toisistaan.

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

talotekniikkainfo.fi/esimerkit/keittiöiden-ruoan-valmistuslaitteiden-ilmanvaihtoon-periaateratkaisuja

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

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

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

Tarvitset siis:

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

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

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

todistus puhdistuksesta, ja jätevesiviemäriin on asennettava rasvanerotuskaivo.

Rasvaohje ravintoloille:

[hsy.fi/vesi-ja-viemarit/rasvaopas/](https://vesi.fi/viesi-ja-viemarit/rasvaopas/)

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 palastusviranomaisen kanssa.

Ravintola tai kahvila voi pienentää ympäristövaikutuksiaan kiinnittämällä huomiota raaka-ainevalintoihin, elintarvikkeiden hävikkiin, kerätyvän 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 laitureille, laitteistolle, ilmanvaihdolle ja paloturvallisuudelle. Keittotyypit voidaan jaotella seuraavasti:

Valmistuskeittiö: ruoka valmistetaan raaka-aineista lähtien keittössä, ja valmistusprosessi sisältää tyypillisesti keittämistä, paistamista, uppoaistamista ja uunivalmistusta. Elintarviketurvallisuuden kannalta riskit ovat tällaisen toiminnan kannalta suuret.

Kuumennuskeittiö: esikypsenneyt tai valmiit ruoat kuumennetaan yhdistelmäuunissa, vesihautessa tai keittämällä.

Jakelukeittiö: ruoat valmistettu muualla, vain annostelu.

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

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

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

ASIAKAS-WC:T

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

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

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

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

Valvontaviranomaisen avulla 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 kaup-pakeskus on suljettu ja silloin ei aina kaup-pakeskuksen asiakas-wc-tiloihin ole pääsyä. Tällaisessa tapauksessa ravintolassa tulee olla henkilökunnan wc:n lisäksi omat wc-tilat asiakkaille.

YLEISIIMMÄT VALMISTUSKEITTIÖIDEN RUOAN VALMISTUKSEN KEITTIÖLAITTEET						
Keittolaitte, ruoan valmistuslaite	Kondepoisto-kanavan palo-luokka E160/EH20	Höyrykupu eli poistohuuva	Rasvasuodatin/erotin	Muu käsittely esim. otsonointi/UV-valo	Huomautus	
Paistolaitteet						
Paistinpönnu	+	+	+	(+)		
Tasopanila	+	+	+	(+)		
Painopanila, jos > 3kW/=< 3kW	+/-	+/-	+/-	(+)	1), 4)	
Yhdistelmäuuni > 20 kW/=< 20 kW	+/-	+	+	(+)	2)	
Pizzauuni > 20 kW	+	+	+	(+)	2)	
Pizzauuni=< 20 kW	-	+	+	(+)	2)	
Kiertöainauuni (pizzauuni)	+	+	+	(+)	2)	
Kiertöilmuuni > 20 kW/=< 20kW	+/-	+	+	(+)	2)	
Pienitehoinen yksittäinen uuni =< 3kW	-	(+)	(+)		4)	
Tandoonuuni	+	+	+	(+)	2)	

Suosittelut WC-määrät

ASIAKAS WC-TILAT ASIAKASPAIKKOJEN MUKAAN	
Asiakaspaikkojen määrä	WC-tilat naisille (istuinten määrä)
ylli 6, mutta alle 25	yksi yhteinen WC
25-50	1
51-100	3
101-150	4
151-200	4
201-250	5
251-300	5
301-400	6
Yli 400	tapauskohtaisesti

Liikkumiseisille tarkoitettuihin WC:ty sisältävät taulukon tuositukset. Terrassille pitäisi olla esteetön kulkuesteettömaan WC-tilaan

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. Asuinkiinteistöissä tai asuntojen välittömässä läheisyydessä ulkotarjoilu aukio on rajoitettu ilman erityislupaa enintään klo 22:00 asti. Ulkotarjoilu pitää tapahtua ravintolan tai kahvilan välittömässä läheisyydessä.

Ulkotarjoilualueen toteutuksessa on otettava huomioon, että:

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

Ulkotarjoilualueista / terasseista ja niiden luvanvaraisuudesta löydät kattavasti tietoa Helsingin kaupungin terrassioppaasta: hel.fi/static/hkr/luvat/terassioppa.pdf

ULKOMYNNITI: KETTERÄT KIOSKIT

Ketterä kioski on rekisteröity moottoriajoneuvo tai vaunu, josta myydään elintarvikkeita ("Food Truck"). Lisätietoja löydät osoitteesta [hel.fi/hel.smyyntipaikat/ketterat-kioskit](https://hel.smyyntipaikat/ketterat-kioskit)

Tupakointi voidaan sallia terrassilla siltä edellytyksellä, että tupakansavu ei kulkeudu sisätiloihin.

Mainoslaitteita koskee erillinen ohje. Rakennusvalvonta on julkaissut tästä ohjeet hel.fi/static/rakv/ohjeet/Mainoslaitteet_rakennuksissa.pdf. Mainoslaitteet edellyttävät useimmiten myös kiinteistön hyväksyntää.

TUPAKOINTI

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

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 enikseen ulos tai poistoilimakanaan näin, ettei se voi kiertää takaisin. Tupakointitilan järjestäminen ei ole pakollista.

Tupakointitila edellyttää aina rakennusluvun hankkimista. Tilan henkilömäärää, paloturvallisuutta, esteettömyyttä, kulkua yms. koskevat erityismääräykset. Katso täältä rakennusvalvonnan ohje tupakointitilan rakennusluvun hakemisesta hel.fi/static/rakv/ohjeet/Tupakointitila_raklupa.pdf

Tupakointitila on tarkoitettu vain tupakointiin. Ruoan ja juoman nauttiminen ja ajanviettepit ovat tilassa kiellettyjä, eikä tupakointitila ole anniskelualuetta. 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 internet-sivuilla. hel.fi/nava

TUPAKKATUOTTEIDEN VÄHITTÄISMYNNITI

Tupakkatuotteiden vähittäismyynnitiluvat myöntää Helsingissä kaupungin ympäristöpalvelut. Myyntitilupa edellyttää hyväksyttävää myyntipaikkajärjestelyä, myynnin valvontaa sekä hyväksyttävää omavalvontasuunnitelmaa. Tupakointi myyntitilupa on yritys- ja myyntipaikkakohdainen. Myyntitilupa ja omavalvontaa koskevia ohjeita sekä sähköinen hakemuslomake löytyvät sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valviran verkkosivuilta valvira.fi

Tupakointikiellot koskevat myös sähkösavukseen käyttämiä ja poltettavaksi tarkoitettuja kasvipörsiä tuotteita.

Terrassin perustajan asiointipolku Helsingin kaupungilla

Kiinteistön omistajan suostumus	Terrassihakemus*	Ilmoitus yleisellä alueella suoritettavasta työstä	Katualueen varauksen liittyvät toimet	Ilmoitus elintarviketuennepidrupa	Rakennus- tai toiminnaesta	Kiinteistön toimivaltainen edustaja (esim. isännöitsijä tai taloyhtiön hallitus)
●						●
●					○	●
●		●	●	○	○	●
●		○	○	○	○	●
●		○	○	○	○	●
●		○	○	○	○	●
●		○	○	○	○	●
●		○	○	○	○	●

Asiointi on usein tarpeen myös muiden viranomaisien kanssa (mm. ympäristöalan osalta aluehallintoviraston kanssa jne.)

*Terrassihakemus alueiden käyttöön ja valvontaan ei ole tarpeellinen, jos terrassi sijaitsee maalla, jota kaupunki ei omista eikä ehkä siilomään, jos terrassi sijaitsee kaupallisella terrassialueella, johon on yhteistä alueen omistajan tai halijan terrassialueesta käyttäkäseä.

4.

Toimintaan liittyviä muita luvan tai ilmoituksen vaativia asioita

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

Ravintola- ja kahvilatoimintaan liittyviä asioita ilmoituksen ja luvanvaraisista asioista, joita täytyy hakea tai ilmoittaa eri viranomaisille.

4.1. Elintarvikevalvonta

Ennen uuden kahvilan tai ravintolan aloittamista on hyvä varmistaa, että suunnittelemasi tila sopii toimintaan. Asian selvittämiseksi ole yhteydessä Helsingin kaupungin ympäristö- ja palveluiden elintarvikevalvontayksikköön ja rakennusvalvontaan.

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

Elintarvikealan toimijana sinulla on omavalvontavelvoite. Omavalvonnan laatimisessa voit käyttää mallipohjana esimerkiksi Helsingin kaupungin laatimia omavalvontamalleja. Omavalvontasuunnitelma tulee olla valmiina ennen elintarvike-tarkastajan ensimmäistä käyntiä. hel.fi/helsinki/tai-ja-ymparistoterveys/luoneistot/

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

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

4.2 Anniskelu oikeudet

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

Huomioithan myös, että toiminnassa olevan ravintolan anniskelulupa ei liiketoimintakurssissa 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 luvanhaltijan edustajana tämän määräämä vastaava hoitaja tai muu luvanhaltijan tähän tehtävään nimeämä henkilö, kun ravintemisiilike on avoinna asiakkaille. Anniskelupassin myöntää valtioneuvoston toimiluvan tai opetusministeriön järjestämissä luvalla ravintolapalvelun koulutusta antava oppilaitos.

ALKOHOLIUOMIEN VÄHITTÄISMYNTTI ANNISKELUPAIKASSA

Anniskelupaikan sisätilaan voi hakea lupaa enintään 5,5 % anniskelussa olevien alkoholiuomien vähittäismyyntiin. Alkoholiuomaa saa vähittäismyydä vain valmiiksi täytetyissä suljettuissa pakkausissa. Vähittäismyynnin luvan mukaisia alkoholiuomia, joissa on enemmän kuin 2,8 % alkoholia, saa vähittäismyydä vain klo 9:00–21:00 välisenä aikana. Luvanomainen saa asettaa vähittäismyynnin kassa- ja myyntijärjestelyjä koskevia lupamääräyksiä esimerkiksi myyntinaportointiin liittyviä, jos samassa toimipaikassa harjoitetaan myös anniskelua.

ILMOITUS ANNISKELUSTA TILAISSUUDESSA

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

Lisäohjeita löytyy aluehallintoviraston AVI:n verkko-sivuilta avi.fi ja sosiaalijärjestelmän lupa- ja valvontavirasto Valviran verkkosivuilta valvira.fi.

4.3 Musiikinkäyttöluvat

Jos soitat ravintolassasi tai kahvilassasi tai niiden terasseilla musiikkia, tarvitset siihen musiikinkäyttöluvan. Lupa tarvitaan sekä taustamusii-kin soittamiseen, kun soitat musiikkia vaikkapa radioista, televisiosta, levyitä tai tietokoneilta, että elävän musiikin esittämiseen, jos järjestät

ravintolassasi tai kahvilassasi keikan tai konsertin. Taustamusiikin käyttöön tarvittavan luvan saat [Musiikkiluvat.fi](http://musiikkiluvat.fi)-palvelusta

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

4.4 Henkilöstö ja yrittäjä

Hyvä ravintola- ja kahvilayrittäjä on ammattitaitoinen ja osaa palvelia hyvin asiakkaita. Tehtävästä riippuen työntekijöitä voidaan edellyttää edellä mainittuja hygieniä- ja anniskelupasseja tai esimerkiksi poliisin hyväksyntää järjestyksenvalvojaksi.

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

Omien työntekijöiden kanssa kannattaa tehdä kirjalliset työsopimukset, joissa huomioidaan majoitus- ja ravitsemisalalan yleisötyöehtojen sopimus.

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

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

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

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

Hyödyllisiä linkkejä

Business Helsinki
newcoohelsinki.fi

HELSINGIN KAUPUNGIN PALVELUT:

Rakennusvalvonta
hel.fi/rava

Ympäristöpalvelut
ja Elintarvikevalvonta
hel.fi/kaupunkiymparisto

Pelastuslaitos
hel.fi/pel

Tietokeskus
hel.fi/tietokeskus

Helsingin energia
helen.fi

Helsingin tukkutori
heltu.fi

MUITA VIRANOMAISIA

Aluehallintovirasto AVI
avi.fi

Ruokavirasto
ruokavirasto.fi

Valvira - Sosiaali- ja terveysalan valvontavirasto
valvira.fi

Julkiset palvelut yhdestä osoitteesta
suomi.fi

MUITA HYÖDYLLISIÄ TAHOJA:

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

Toimialajärjestö Matkailu-
ja Ravintolapalvelut MaRa ry
mara.fi

HOTELLI- JA RAVINTOLATARVIKKEET:

Restamark
restamark.fi

Palveluolujen ammattiliitto PAM
pam.fi

Musiikkiluvut.fi
musiikkiluvut.fi





Business Helsinki

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

newcohelsinki.fi