RAVINTOLA-ALAN ABC

Ohjeita kahvilan tai ravintolan perustajalle



New Co. Yritys Helsinki










SALMIAKKIKIOSKI









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 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.

Loppuun on koottu hyödyllisiä yhteystietoja ja linkkejä, joista löytyy yksityiskohtaisempaa tietoa muista perustamiseen liittyvistä asioista.

Oppaan on koonnut NewCo YritysHelsinki. Se on yrittäjäksi aikovien ja toimivien yrittäjien palvelukeskus, joka tarjoaa saman katon alta yrittäjän tarvitsemat palvelut liikeidean kehittämisestä lähtien.

OPPAAN SISÄLTÖ:

1. Liiketoimintasuunnitelma luo vankan pohjan 5
2. Toimitilan hankkiminen ja käyttöönotto 11
3.Toimintaan liittyviä muita luvanvaraisia asioita 22
4. Hyödyllisiä lähteitä ja linkkejä 27

Julkaisija ja toteutus:
NewCo YritysHelsinki
Taitto:
Unikuva/Mats Vuorenjuuri
Valokuvat:
Jussi Hellsten/Visit Helsinki
Mats Vuorenjuuri/Unikuva
Kuvatoimisto Rodeo

www.newcohelsinki.fi

© NewCo YritysHelsinki 2015
Kaikki oikeudet pidätetään.

RAVINTOLAN JA KAHVILAN PERUSTAMISEN PÄÄKOHDAT

Idean kypsyttely ja liikeidean valinta

Yrityksen perustaminen ja NewCo YritysHelsinki

Toimitilan etsiminen ja vuokrasopimus

Suunnittelijan valinta ja tilasuunnittelu

Rakennus-valvonnan lupa-asiat

Elintarvikevalvonta-viranomaisten edel-lyttämät asiat sekä an-niskeluviranomaisten lupa-asiat

Pelastustoimen lupa-asiat

Musiikinkäytön lupa-asiat

Toimitilan rakennus- ja varustelutyöt rakennusluvan myön-tämisen jälkeen

Toimintaa ja henkilöstöä koskevat määräykset

Toiminnan käynnistäminen



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 ja myöhempien sesonkivaihtelujen kattamisen edellyttämä rahoitus.

Erittäin tärkeää on varmistaa rahoituksen riittävyys.

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 voit tehdä ilmaiseksi verkossa ja saada siihen neuvoja ja sparrausta NewCo Yritys-Helsingin yritysneuvojan kanssa käytävässä neuvontakeskustelussa. Liiketoimintasuunnitelma toimii myös hyvänä pohjana rahoittajien kanssa käytävissä keskusteluissa.

www.liiketoimintasuunnitelma.com

1.1 Käynnistämisen vaihtoehdot
Ravintola- ja kahvilatoiminnan voi aloittaa ostamalla toimivan yhtiön tai 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 ammattivälittäjän käyttö on suositeltavaa. Hyviä lisäneuvoja saat alan kirjallisuudesta.

Uuden yrityksen ja liiketoiminnan käynnistäminen sisältää normaalit yrityksen perustamiseen liittyvät toimenpiteet, joiden lisäksi ravintola- ja kahvila-alalla liikehuoneistoon, elintarvike-, terveys- ja turvallisuusmääräyksiin sekä anniskeluun ja moniin muihin seikkoihin liittyvät vaatimukset edellyttävät asiointia monien kaupungin 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 laaditaan maksuttomalla **www.liiketoiminta-suunnitelma.com** -ohjelmalla kirjallinen liiketoimintasuunnitelma ja laskelmat. 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. Ohjelma tekee automaattisesti lisäksi kolmen vuoden myyntiennusteen.

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

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

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

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

yhteensä ovat eurolleen samat eli 85 000 euroa. Yrittäjät lyhentävät 41 000 euron pankkilainan viidessä vuodessa pankin periessä korkoa ja kuluja yhteensä 5 % lainamäärästä. Osakkaat alkavat lyhentää osakaslainaansa ja vanhempiensa lainaa mahdollisuuksien mukaan vasta myöhemmin. Näiden lainojen hoitokuluja ei siksi ole otettu huomioon kannattavuuslaskelmassa. Tavarantoimittajan lainaa ei makseta takaisin, sillä se on etukäteispaljousalennus ravintolalle.

Kannattavuuslaskelma alkaa tavoitetuloksen määrittelemisestä. Tavoitetulokseksi asetetaan 10 euroa kuukaudessa; näin ollen yritys tuottaa hitusen voittoa. Alkuun on mielekästä tietää, paljonko ravintolan tulee vähintään myydä, jotta kulut saadaan katettua. Kateprosentti on noin 60 % eli ainekäyttöön menee vuositasolla yli 130 000 euroa. Ravintola tilittää verottajalle alkoholi- ja savukemyynnistä 24 % ALV:ia ja ruokamyynnistä ja alkoholittomien juomien myynnistä 14 %. Keskimääräiseksi ALV-prosentiksi laskelmaan on merkitty laskennallinen 15,4 %. Ravintola on kaksi viikkoa vuodessa suljettuna eli avoinna 11,5 kuukautta vuodessa. Ravintola on kuukaudessa avoinna 21 päivää. Päiväliikevaihdon on oltava laskelman mukaan vähintään 1 349 euroa eli päiväkassassa/tilillä on oltava 1 557 euroa rahaa, jotta ravintola kattaa kulunsa.

Esimerkki kannattavuuslaskelmasta: (Oy, 2 yrittäjää)	**kk**	**Vuosi (12 kk)**
= Tavoitetulos (netto)	10	120
+ lainojen lyhennys (laina-aika 5 v. määrä 41 000 e)	683	8 200
TULOT VEROJEN JÄLKEEN	693	8 320
+ yhteisövero 20 %	173	2 080
= Rahoitustarve	867	10 400
+ lainojen korot (5 %)	171	2 050
A. KÄYTTÖKATE (tarve)	**1 038**	**12 450**
+ Kiinteät kulut (Alv 0%)		
YEL-vakuutus 23,7% (vuosityötulo 24 652 e, 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	1200
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	1800
korjaukset ja ylläpito	150	1 800
työttömyyskassamaksu	28	336
muut kulut (Teosto, Gramex, MaRa, Hgin Yrittäjät, työasut, siivous)	250	3 000
B. KIINTEÄT KULUT YHTEENSÄ	**15 258**	**18 093**
MYYNTIKATETARVE (A+B)	**16 296**	**195 552**
+ ostot (aineet ja tarvikkeet) (Alv 0%) kate 60 %	10 864	130 368
LIIKEVAIHTOTARVE	**27 160**	**325 920**
- muut nettotulot		
+ Alv 15,4 %	4 183	50 196
KOKONAISMYYNTI- / LASKUTUSTARVE	**31 343**	**376 116**
Kuukausilaskutustavoite 11,5 kk	20 341	32 706
Päivälaskutustavoite 21 vrk	1 349	1 557
Tuntilaskutustavoite 11 h	123	142

Myyntilaskelma esimerkki (kuukausi):

TUOTE	**Lounasbuffet 9 €**		**Ala Carte-annos 15 €**		**Jälkiruuat 7 €**		**Alkoholittomat juomat 4€**		**Alkoholijuomat 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		
Asiakasryhmä	**kpl**	**Yht.**	**kpl**	**Yht.**	**kpl**	**Yht.**	**kpl**	**Yht.**	**kpl**	**Yht.**	**kpl**	**Yht.**	**Yhteensä eur, kk**
Päiväasiakkaat	945	4 253			42	153	420	844	105	352	10	6	
Ilta-asiakkaat			1 218	10 304	420	1 529	630	1 266	840	2 814	30	18	
Myyntikate yhteensä		4 253		10 304		1 682		2111		3 166		24	21 539
Tuotemyynti yhteensä	945	7 466	1218	16 029	462	2 837	1 050	3 686	945	5 339	40	226	35 582

Myyntilaskelmaan luvut kirjataan ilman arvonlisäveroa. Tuoteryhmäkohtiin kirjataan kunkin ryhmän keskiarvohinta. Esimerkiksi à la carte -annosten hinnat asiakkaille vaihtelevat 7 ja 22 euron välillä, mutta keskihinnaksi on arvioitu 15 euroa. Asiakkaat on jaettu päivä- ja iltaasiakkaisiin. 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 45 päivässä eli 945 kuukaudessa ja savukkeita 40 askia kuukaudessa. Yrityksen tuloksen positiivinen erotus on 4 534 euroa kuukaudessa kymmenen euron 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.

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
Erotus -% (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**
Myyntituotot	470 569	541 154		595 268	
ALV	61 378	70 585		77 643	
Liikevaihto	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	
Käyttökate	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	
Tulos	41 702	64 812		88 606	

MUISTATHAN, ETTÄ TARVITSET RAVINTOLAASI MYÖS MODERNIN KASSAJÄRJESTELMÄN?

Meiltä saat kassajärjestelmän, jolla maksuliikenne sujuu, ohimyynti pysyy kurissa ja myynnin seuraaminen onnistuu mistä vain. Soita meille, 010 837 0120!

CraftHouse
THE FUTURE OF RETAIL

Hiomotie 19, 00380 Helsinki
www.crafthouse.fi, info@crafthouse.fi







AMMATTILAISEN PARAS OSTOSPAIKKA

Heino

www.heinontukku.fi

2. TOIMITILAN HANKKIMINEN JA KÄYTTÖÖNOTTO

Ravintolan tai kahvilan toimitila hankitaan useimmiten vuokraamalla. Vuokrasopimus pitää tehdä kirjallisena ja riittävän pitkäksi ajaksi. Tavallisesti sopimus tehdään määräaikaisena 5–10 vuodeksi niin, että se jatkuu sen jälkeen toistaiseksi 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 voi tarkastaa uuden vuokralaisen taustat ennen siirtoa. Tian 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.

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



2.1 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 käyttötarkoituksen muutosta. Pelkkä kiinteistö- tai 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.

Kahvila- tai ravintolatoiminnassa toimitilan on oltava hyväksytty tai hyväksyttävissa elintarvikehuoneistoksi.

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.



2.2 Muutostyöt edellyttävät rakennusvalvontaviraston 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 sijoittamislupia. Lupaa ei tarvita, jos toimitaan rakennusvalvontaviraston ulkotarjoiluohjeiden mukaisesti.

Muutostöihin ryhtyvän kannattaa palkata pääsuunnittelija ja ottaa yhteys rakennusvalvontavirastoon ja selvittää, voidaanko liikehuoneistossa toteuttaa tarvittavat muutokset. Helsinki on jaettu kaupunginosittain alueisiin, joiden lupasihteerit neuvovat asioissa eteenpäin.
www.rakvv.hel.fi



Käyttötarkoituksen muutosta ja rakennuslupia hakee tontin omistaja tai haltija (talo- tai kiinteistöyhtiö), mutta se voi myös antaa myös 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
- Valtakirja (ellei taloyhtiö hakijana itse allekirjoita hakemusta), hallintaoikeusselvitys ja hallituksen kokouspöytäkirja
- Suunnittelijaselvityslomake
- Lupapiirustukset kahtena sarjana
- Asemapiirustus, johon on merkitty asemakaavamerkinnät ja -määräykset
- Pohjapiirustukset
- Leikkauspiirustukset
- Julkisivupiirustukset
- Valokuva muutettavasta rakennuksesta
- Asiakaspaikkamäärän muutos

Lisäksi tarvitaan

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

Rakennusvalvontaviraston rakennustekninen osasto valvoo rakentamista ja suorittaa luvassa mainitut katselmukset, joita ovat: aloitusilmoitus/kokous, rakennekatselmus, KVV-katselmus, IV-katselmus ja loppukatselmus. Tila voidaan ottaa käyttöön vasta loppukatselmuksen jälkeen.

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

2.3 Käytä ammattitaitoisen suunnittelijan apua

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

Kun rakennusvalvontavirasto 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.





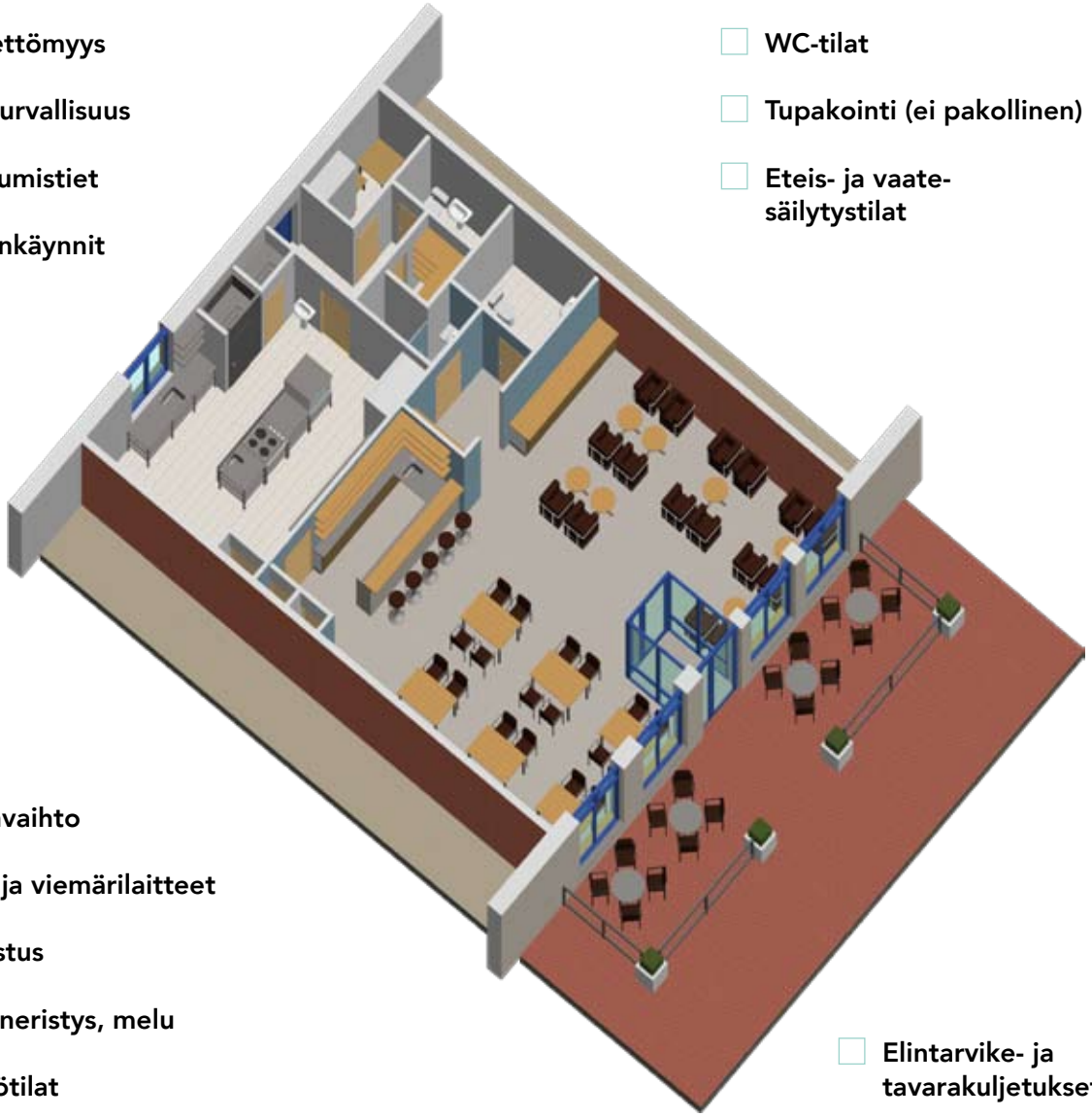
AYT
YRITTÄJIEN
TYÖTTÖMYYSKASSA

Selvitä turvasi maksutta 0800 9 0888 ja liity jäseneksi.
www.ayt.fi

RAVINTOLA- JA KAHVILAMUUTOSTEN YHTEYDESSÄ HUOMIOITAVAA

- ☐ Asemakaava
- ☐ Rakennuksen suojelu
- ☐ Esteettömyys
- ☐ Paloturvallisuus
- ☐ Poistumistiet
- ☐ Sisäänkäynnit

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



- ☐ Ilmanvaihto
- ☐ Vesi- ja viemärilaitteet
- ☐ Valaistus
- ☐ Ääneneristys, melu
- ☐ Yleisötilat
- ☐ Ravintolasali
- ☐ Keittiö

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

Toimitilan muuttaminen ravintola- tai kahvilakäyttöön tai merkittävä korjaus- tai muutostyö edellyttää rakennuslupaa.

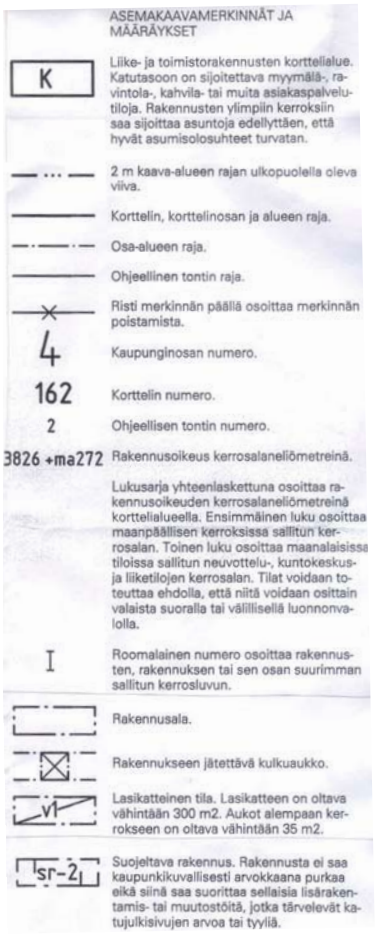
Rakennuslupaa hakee kiinteistön omistaja tai sen tiloissa toimiva yritys kiinteistön luvalla ja valtakirjalla.

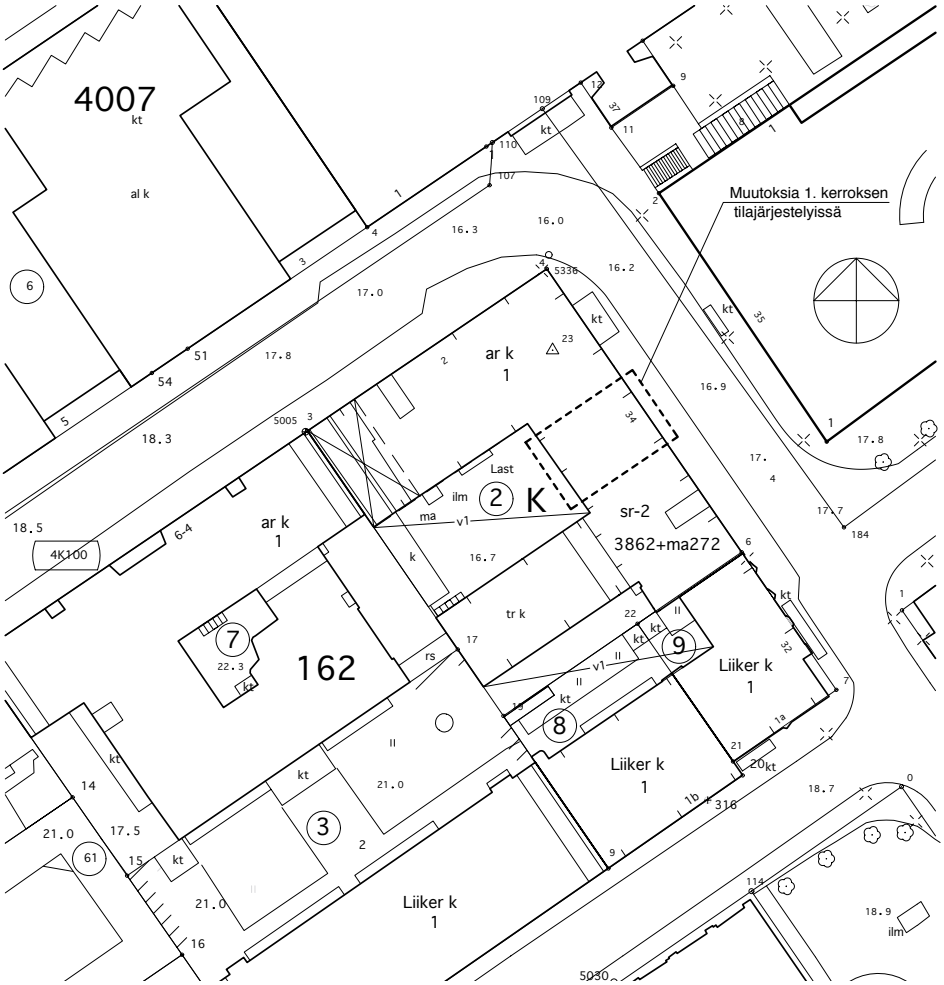
Rakennuslupa edellyttää hyväksytyn pääsuunnittelijan käyttöä ja rakentamisen aikaista valvontaa. Näiden aiheuttamat kustannukset on hyvä ottaa laskelmissa huomioon.

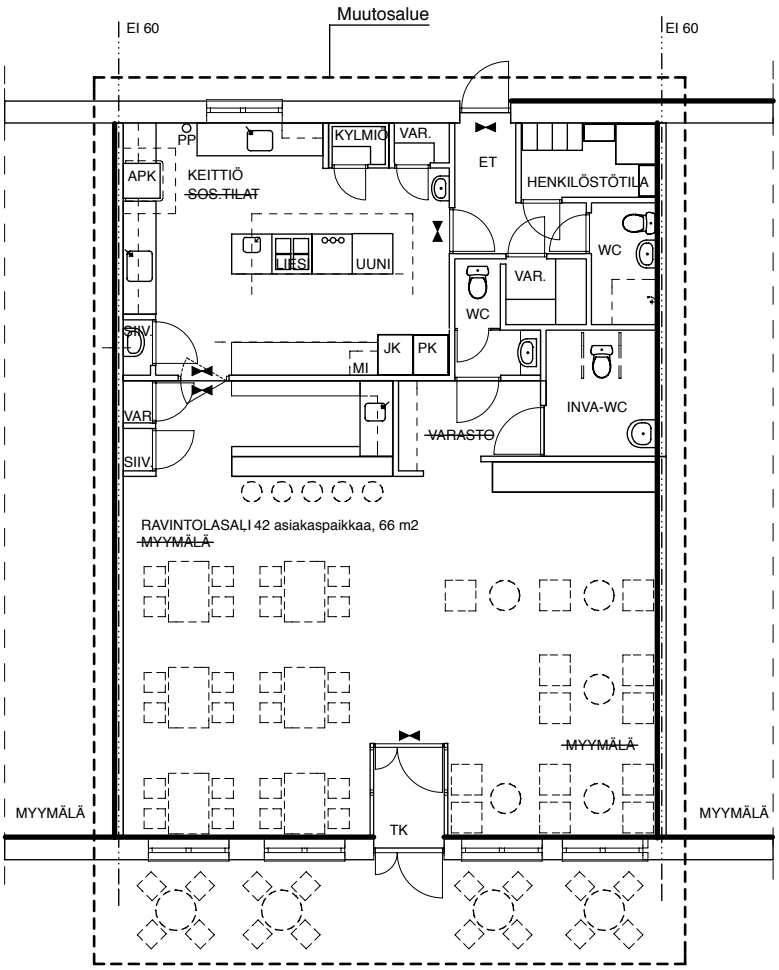
Rakennusta koskevia mahdollisia suojelumääräyksiä on noudatettava.

Esimerkki asemapiirustuksesta

Kaupunginosa/Kylä Kortteli/Tila Tontti/Rno	Viranomaisten merkintöjä
Rakennuksen numero/Rakennusten numerot/Rakennustunnus/Rakennustunnukset	
Rakennustoimenpide MUUTOSTYÖ	Piirustuslaji PÄÄPIIRUSTUS Juokseva no
Rakennuskohde	Piirustuksen sisältö ASEMAPIIRUSTUS Mittakaava 1:500
Suunnittelijan yhteistiedot: yritys, osoite ja puhelinnumero	Työnumero Piirustuksen tunnus Muutos
Vastuullinen suunnittelija: nimi, tutkinto, allekirjoitus ja päiväys	Suunnitteluala Tiedosto







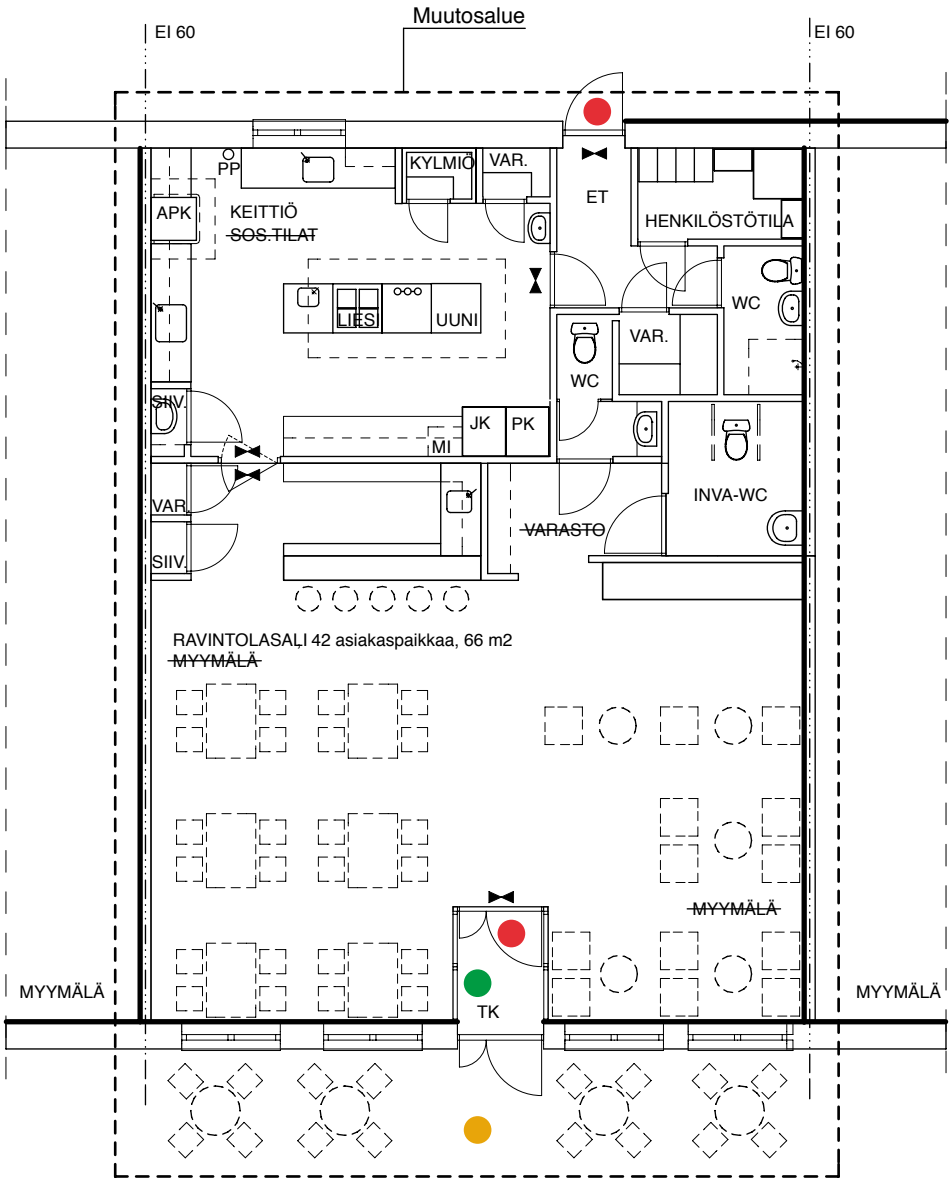
Lupapiirustuksiin on merkittävä:

- tilojen käyttötarkoitusmuutos ja alueen rajaus
- asiakaspaikkojen määrä (ravintolasalissa vähintään 1m^2/asiakaspaikka)
- ruoan valmistukseen tarvittavat laitteet ja kiinteät kalusteet sekä lämmitystapa (sähkö/kaasu)
- tarjoilutilat ja niiden pinta-alat
- 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 MUUTOSTYÖ	Piirustuslaji PÄÄPIIRUSTUS Juokseva no
Rakennuskohde	Piirustuksen sisältö POHJAPIIRUSTUS Mittakaava 1.100
Suunnittelijan yhteistiedot: yritys, osoite ja puhelinnumero	Työnumero Piirustuksen tunnus Muutos
Vastuullinen suunnittelija: nimi, tutkinto, allekirjoitus ja päiväys	Suunnitteluala Tiedosto



Palo- ja pelastusvaatimukset on täytettävä. Yli 50 asiakaspaikan ravintolalle tai kahvilalle on aina laadittava pelastussuunnitelma.

Jokaisesta ravintolasta on oltava yleensä kaksi uloskäytävää. Poistumiseen käytettävistä ovista on päästävä poistumaan ilman avainta aina kun tilassa oleskellaan. Uloskäytävät on aina pidettävä esteettöminä. Niillä ei saa säilyttää mitään tavaraa. Uloskäytävät on merkittävä merkkivaloilla tai jälkiheijastavilla opasteilla.

Tilojen palo-osastointi on tehtävä määräysten mukaan. Yhteydet asuintiloihin ja porraskäytäviin on varustettava palo-ovilla. Sisäpuolen pintojen ja sisustusmateriaalien on oltava vaikeasti syttyviä. Koristeet eivät saa aiheuttaa vaaraa tai peittää opasteita. Kynttilöitä ja muuta tulenkäsittelyä on vältettävä tai valvottava huolella.

Alkusammutusta varten ravintolasalissa on oltava 6 kg hyväksytty, vaatimusluokan mukainen käsisammutin. Keittiötiloissa on oltava helposti saatavilla vastaava käsisammutin ja sammutuspeite.

Yli 300 m2 ravintoloita koskevat tiukemmat turvallisuusmääräykset ja varustevaatimukset.

Ravintola- ja kahvilatoiminta voi aiheuttaa **meluhaittaa** kiinteistössä 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.

Sisäänkäynti on järjestettävä tuulikaapin tai muun vedon estävän järjestelyn kautta.

Ravintolaan tai kahvilaan on oltava esteetön kulku. Esteetön kulku edellyttää 800 mm oviaukkoja, luiskien enintään 8% (1:12,5) kaltevuutta, 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.

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.

Jos tarjoiltava annosmäärä on enemmän kuin 50 annosta (kuumennuskeittiössä 100 annosta) vuorokaudessa, on jätevesiviemäriin asennettava rasvanerotuskaivo. Aiheesta on ohje ravintoloille **www.pytty.fi/files/3398/Rasvaesite_VVY_2014_verkkoversio.pdf**

Ruoanvalmistusta 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.** Suodatin on pestävä vähintään viikoittain ja hormisto puhdistutettava vuosittain. Ravintolassa on oltava todistus puhdistuksesta.

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** mm. kiinnittämällä huomiota raaka-ainevalintoihin, elintarvikkeiden hävikkiin, kertyvän jätteen määrään, laitteiden ja kaluston energiankulutukseen sekä kemikaalien ja veden käyttöön.

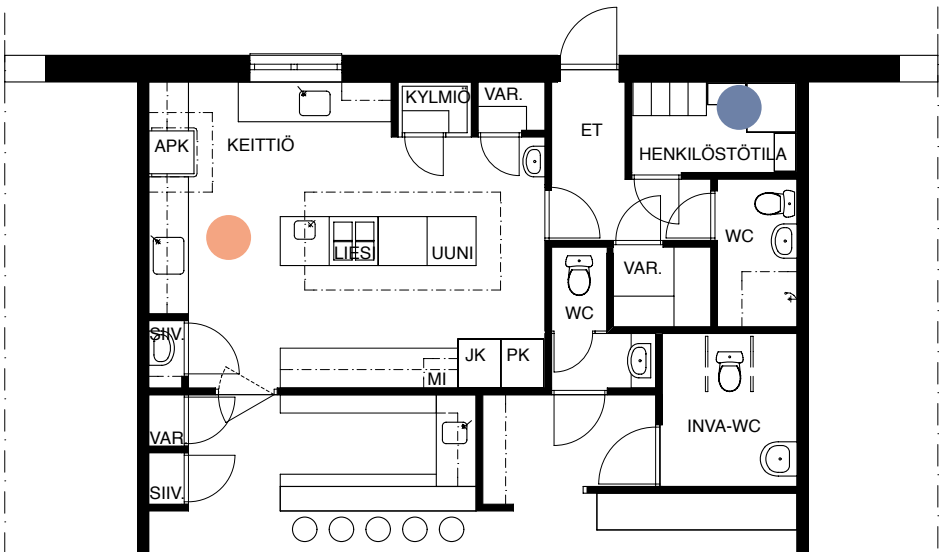
Keittiön elintarvikehygieniamääräyksille, ilmanvaihdolle ja viemäröinnille asetetut vaatimukset määräytyvät toiminnan laajuuden ja keittiölaitteiden perusteella.

Keittiötyypit voidaan jaotella seuraavasti:

- **Valmistuskeittiö** on huonetila, jossa ruoan valmistus tapahtuu paistamalla pannussa, parilalla, uunissa tai uppokeittämällä rasvassa (mm. ranskalaiset perunat). Esimerkkejä valmistuskeittiöstä ovat ravintoloiden, kahviloiden ja henkilöstöravintoloiden keittiöiden lisäksi monet pizzeria- ja kebab-ravintoloiden keittiöt.
- **Kuumennuskeittiö** on huonetila, jossa esikypsennettyjä tai valmiita ruokia valmistetaan kuumentamalla uunissa, vesihauteessa tai keittämällä.
- **Tarjoilu- eli jakelukeittiö** on huonetila, jossa annostellaan muualta kuljetettuja kuumana tai kylminä säilytettäviä ruokia.

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

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



Ulkotarjoilualue edellyttää kiinteistön lupaa ja yleisellä alueella (esim. katu- tai puistoalueella) rakennusviraston lupaa. Asuinkiinteistössä tai asuntojen välittömässä läheisyydessä ulkotarjoilun aukiolo on rajoitettu ilman erityislupaa enintään klo 22.00:een. Ulkotarjoilualueesta on tehtävä ilmoitus poliisille.

Ulkotarjoilualueen toteutuksessa on otettava huomioon, että

- se liittyy toiminnallisesti ravintolaan tai kahvilaan ja hoidetaan siitä käsin
- se on enintään kadun erottama
- se ei saa haitata pääsyä kiinteistöön, esteettömyyttä, liikennettä tai julkisen tilan käyttöä yleensä
- alkoholin anniskelu edellyttää anniskeluluvan ulottamista kattamaan myös ulkotarjoilualueen, alueen selkeää rajaamista ja valvottavuutta
- asiakaspaikkamäärästä huomioidaan puolet wc:iden määrää laskettaessa.
- muut hygienia- ja jätevaatimukset on täytettävä

Ulkotarjoilualue on toteutettava mahdollisimman vähin rakentein

- rajaaminen esim. aitaamalla kevyin köysi- tai avonaisin teräsrakenteisin max. 90 cm kaitein
- ilman lattiakoroketta, katoksia tai seinämiä
- ympäristöön sopivat laadukkaat kalusteet (ei valkoisia muovituoleja tai puisia pöytä- penkkiyhdistelmiä), päivänvarjot sallitaan
- ei mainoksia

Ulkomyynti: ketterät kioskit

Ketterä kioski on rekisteröity moottoriajoneuvo tai vaunu, josta myydään elintarvikkeita (”Food Truck”). Rakennusvirasto myöntää luvan ketterille kioskeille ja ympäristökeskukselle tehdään ilmoitus toiminnan aloittamisesta.

Muille kuin tässä mainituille rakenteille vaaditaan rakennusvalvonnan toimenpidelupa tai rakennuslupa.

Tupakointi voidaan sallia terassilla sillä edellytyksellä, että tupakansavu ei kulkeudu sisätiloihin.

Mainoslaitteita koskee erillinen ohje. Niiden ulkonäkö ja sijoittelu voi edellyttää toimenpidelupaa, joka kannattaa hakea muutostöitä koskevan rakennusluvan yhteydessä.





Tupakointi on kaikissa yleisö- ja työtiloissa kielletty. Tupakointitilan järjestäminen ei ole pakollista.

Tupakointi on mahdollista tupakointitilassa, jonka on oltava vähintään 7 m^2 suuruinen, muista tiloista rakenteellisesti erotettu ja alipaineistettu tila, josta poistoilma johdetaan erikseen ulos tai poistoilmakanavaan niin, ettei se voi kiertää takaisin. Tupakointitila edellyttää aina rakennusluvan hankkimista.

Tilan henkilömäärää, paloturvallisuutta, esteettömyyttä, kulkua yms. koskevat erityismääräykset.

Tupakointitilaan ei saa tarjoilla eikä siellä saa nauttia ruokia tai juomia. Tilaan ei saa sijoittaa ajanvietepelejä eikä henkilöstö saa työskennellä tilassa. Ennen siivousta tila on tuuletettava hyvin.

Rakentamiseen liittyviä tarkempia ohjeita on rakennusvalvontaviraston internetsivuilla **www.rakvv.hel.fi**

Rakennusvalvontavirasto on julkaissut ohjeet, joita noudattamalla lupaa ei tarvitse hakea. Mainoslaitteet edellyttävät useimmiten myös kiinteistön hyväksyntää.

Wc-tiloja tulee olla asiakaspaikkamäärän mukaan viereisen taulukon mukaisesti. Wc-tiloihin kulku ei saa tapahtua keittiön tai varaston läpi. Wc ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittelytilaan. Henkilökunnalle tulee olla asianmukaisesti varustettu wc-tila. Riippuen toiminnan luonteesta voivat henkilökunta ja asiakkaat esimerkiksi pienissä kahviloissa käyttää samaa wc-tilaa, jos se on varustettu kosketusvapaalla hanalla.

WC-tilat asiakaspaikkojen mukaan		
Asiakaspaikat	**Naiset/istuin**	**Miehet / istuin + urinaari**
Max 6	**ei edellytä 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 tarjoillaan pääasiassa alkoholijuomia, tulee aina olla erilliset wc-tilat naisille ja miehille riippumatta asiakaspaikkojen määrästä. Mikäli wc on yhteinen henkilökunnalle ja asiakkaille, on se varustettava kosketusvapaalla hanalla.

Wc-tilojen lukumäärää mitoitettaessa tulee huomioida myös ulkotarjoilupaikat esim. terassilla. Terassilla olevat asiakaspaikat lisäävät wc-tilojen lukumäärää kertoimella 0,5, jolloin puolet terassin asiakaspaikoista lasketaan wc-henkilömäärää mitoitettaessa.

3. TOIMINTAAN LIITTYVIÄ MUITA LUVANVARAISIA ASIOITA



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

3.1. Elintarvikevalvonta

Uudesta ravintolasta tai kahvilasta tulee Helsingissä tehdä elintarvikelain mukainen ilmoitus ympäristökeskukseen 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. Lisää tietoja **www.hel.fi/ymk**

Elintarvikelain mukaan ravintolalla tai kahvilalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan 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.

Omavalvontasuunnitelmaan kuuluvien aineistojen ja kirjausten tulee olla käytettävissä valvontaviranomaisen valvontakäynneillä. Omavalvonnan toteutumista ja elintarvikkeiden laatua seurataan valvonnan lisäksi viranomais-sekä omavalvontanäytteillä.

Omavalvontasuunnitelma on pidettävä ajan tasalla. Toiminnan on oltava suunnitelman mukaista. Suunnitelmassa on selvitettävä:

- toiminnan vaiheet, joissa elintarvikehygienia voi vaarantua

- näiden vaiheiden tarkkailumenetelmät ja toimenpiderajat, esimerkiksi lämpötilamittaus ja lämpötiloille asetettavat raja-arvot
- korjaavat toimenpiteet, jos toimenpiderajat ylitetään
- kirjanpito mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaisille
- vastuuhenkilöt.

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä lainsäädännön edellyttämissä lämpötiloissa. Ruokamyrkytyksestä on ilmoitettava välittömästi puhelimitse tai sähköisen lomakkeen avulla ympäristökeskukseen **www.hel.fi/ymk**

Elintarvikeviranomainen tekee säännöllisesti tarkastuksia ravintoloihin ja kahviloihin. Tarkastukset tehdään Oiva-järjestelmän mukaisesti. Tarkastuksen tuloksesta kirjoitetaan tarkastuskertomus ja Oiva-raportti. Tarkastuskertomukseen kirjataan tarkemmin tarkastuksella tehdyt huomiot, määräajat yms. ja Oiva-raportissa tulokset kerrotaan hymynaama-asiteikon avulla. Vain Oiva-raportti julkaistaan internetissä **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 määräajassa.



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

Lisää tietoja ja ohjeita **www.oivahymy.fi**

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

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

Lisää tietoa omavalvonnasta ja hygieniapassista löytyy Eviran verkkosivuilta, ympäristökeskuksesta, ravintola-alan oppilaitoksista ja Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:stä. **www.evira.fi, www.mara.fi, www.hel.fi/ymk**

3.2 Anniskeluoikeudet ja anniskelupassi

Alkoholijuomien myynti asiakkaille edellyttää anniskelulupaa, joka haetaan aluehallintovirastosta. Lupa on anniskelupaikka- ja yritys- tai yrittäjäkohtainen. Luvan saamiseksi tarvitaan mm. ammattitaitoisen vastaavan hoitajan nimeäminen, henkilökuntasuunnitelma ja anniskelualueen määritteleminen.

Tilojen on täytettävä ravitsemusliikkeelle asetetut vaatimukset ja oltava hyvin valvottavissa. Toiminnassa olevan ravintolan anniskelulupa ei liiketoimintakaupassa automaattisesti siirry uudelle yrittäjälle. Aluehallintovirasto AVI tarkastaa aina, että vastaava hoitaja täyttää asetetut vaatimukset.

Lisäohjeita löytyy sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valviran ja aluehallintovirastojen AVI verkkosivuilta. **www.valvira.fi, www.avi.fi**

Anniskelusta vastaavilta henkilöiltä (A- ja B-luvallisessa paikassa) edellytetään riittävää ammattitaitoa, joka on hankittu joko koulutuksen tai työkokemuksen kautta. Työkokemuksen kautta hankittu pätevyys edellyttää lisäksi anniskelupassia ja C-luvallisessa paikassa riittää pelkkä anniskelupassi.

3.3 Tupakointi ja tupakkatuotteiden myynti

Tupakkatuotteiden vähittäismyyntiluvat myöntää Helsingissä kaupungin ympäristökeskus. Myyntilupa edellyttää hyväksyttävää myyntipaikkajärjestelyä, myynnin valvontaa sekä hyväksyttyä omavalvontasuun-

nitelmaa. 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**

Tupakointi sisätiloissa on kiellettyä ellei sitä varten ole suljettua, omalla ilmanvaihdolla varustettua tupakointitilaa. Tilan järjestäminen ei ole pakollista.

Tupakointitila on tarkoitettu vain tupakointiin. Ruoan ja juoman nauttiminen ja ajanvietepelit 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.

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.

3.4 Pelastussuunnitelma ja turvallisuus

Yli 50 asiakaspaikan ravintolalle on tehtävä pelastussuunnitelma, joka sisältää turvaohjeet vaaratilanteiden varalle. Poistumisteiden merkitseminen, säännösten mukaiset sammutusvälineet, palavien ja muiden vaarallisten aineiden oikea varastointi ja käsittely sekä yleinen hyvä järjestys ja siisteys ovat helppoja tapoja parantaa turvallisuutta. Lisätietoja löytyy pelastuslaitoksen sivulta: **www.hel.fi/pel**

3.5 Terassit ja muu ulkotarjoilu

Ulkotarjoilualuetta varten tarvitaan maanomistajan lupa. Kaupungeissa ja taajamissa se on usein kunta tai kiinteistö- tai taloyhtiö. Ulkotarjoilun pitää tapahtua ravintolan tai kahvilan välittömässä läheisyydessä. Ulkotarjoilu edellyttää rakennusvalvontaviraston toimenpidelupaa tai rakennuslupaa kiinteitä rakenteita varten sekä ympäristökeskuksen määräysten täyttämistä, jotka käsittävät mm. asiakaspaikkojen lukumäärän, myytävän tuotevalikoiman sekä vaadittavat muut hygienia-, asiakaskäymälä- ja jätehuoltoratkaisut.

Tarjoilualueen rajat on merkittävä selvästi niin, että asiakkaiden on ne helppo havaita ja aluetta pystytään valvomaan. Ulkoterassin aiheuttama melu tai siellä esitettävä musiikki voi häiritä ympäristön asukkaita ja rajoittaa toimintaa. Äänentoistolaitteiden käyttö ulkotiloissa edellyttää ympäristökeskuksen myöntämää lupaa. Musiikin esittämisestä on maksettava myös Teosto- ja Gramex-maksut.

Anniskelun ulottaminen ulkotarjoilualueelle vaatii AVIn hyväksynnän ellei sitä ole sisällytetty alunperin anniskelulupaan. Helsingin kaupungin omistamille alueille ulkomyyntiluvat haetaan rakennusvirastosta.

3.6 Musiikinkäyttöluvat

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

Teosto myy musiikinkäyttöluvat ja kerää tekijänoikeuskorvaukset säveltäjille, sanoittajille, sovittajille ja musiikin kustantajille. Gramex myy luvat ja kerää korvaukset esiintyjille (muusikko, laulaja, kapellimestari) sekä äänitetuottajille. Teosto kerää korvaukset sekä äänitemusiikista että live-esityksistä, Gramex kerää niitä vain äänitemusiikista.

Jos käytät musiikkia tallennettuna esimerkiksi tietokoneesi kovalevyltä tai soitat sitä iPhone:sta, mp3-soittimesta tai vastaavasta, tarvitset lisäksi tallennuslisenssin. Lisenssin tarvitset myös nettikaupasta ostetun musiikin julkiseen käyttöön. Lisenssin voit ostaa Gramexista.

Musiikinkäyttölupien hinnoista Teosto ja Gramex neuvottelevat ja

Toimenpide- tai rakennuslupaa ei tarvita, mikäli ulkotarjoilualue 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 katupinnoitteelle ilman lattiakorokkeita, kalusteiden tulee olla ympäristöönsä sopivia ja laadukkaita (ei esim. valkoisia muovituoleja tai painekyllästettyjä pöytäpenkkiyhdistelmiä)**
- **katoksia ja seinämiä ei saa rakentaa, vaan kadun avoin luonne tulee säilyttää**
- **aurinko- ja sadesuojina voidaan käyttää mm. mainoksettomia päivänvarjoja, jotka sopeutuvat muodoltaan, väritykseltään ja rakeenteeltaan rakennukseen ja ympäristöön**

sopivat ravintola- ja kahvilayrittäjien tai niitä edustavien kattojärjestöjen kuten esimerkiksi Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:n kanssa. Jos Teostoa ja Gramexia ei olisi, musiikin käyttöoikeuksista sekä korvauksista ja niiden tilityksistä tekijöille olisi sovittava erikseen kaikkien eri tekijöiden kanssa. **www.teosto.fi** ja **www.gramex.fi**

3.7 Henkilöstö ja yrittäjä

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

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

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

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

Työntekijöitä voi hankkia myös henkilöstövälitysyrityksiltä, 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 palvelualojen ammattiliitto PAMin verkkosivuilta sekä Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:n verkkosivuilta ja Restamarkin oppaista.



Musiikki tukee yrityksesi menestystä

Lisätietoja musiikin käytöstä ja lupien hankkimisesta löydät verkkosivuiltamme www.gramex.fi ja www.teosto.fi.

GRAMEX

Esittävien taiteilijoiden ja äänitteiden tuottajien tekijänoikeusyhdistys Gramex ry
Pieni Roobertinkatu 16 A, 00120 Helsinki
puh. (09) 6803 400, fax (09) 6803 4010
musiikkipalvelut@gramex.fi, www.gramex.fi

Teosto

Säveltäjäin Tekijänoikeustoimisto Teosto ry
Urho Kekkosen katu 2 C 1, 00100 Helsinki
Asiakaspalvelu p. 010 808 118
asiakaspalvelu@teosto.fi, www.teosto.fi

4. HYÖDYLLISIÄ LÄHTEITÄ JA LINKKEJÄ

NewCo YritysHelsinki
www.newcohelsinki.fi

Liiketoimintasuunnitelma
www.liiketoiminta-suunnitelma.com

Helsingin kaupunki
Rakennusvalvontavirasto
www.rakvv.hel.fi

Ympäristökeskus
www.hel.fi/ymk

Kiinteistövirasto
www.hel.fi/kv

Rakennusvirasto
www.hel.fi/hrv

Pelastuslaitos
www.hel.fi/pel

Tietokeskus
www.hel.fi/tietokeskus

Kaupunkisuunnitteluvirasto
www.hel.fi/ksv

Helsingin energia
www.helen.fi

Helsingin tukkutori
www.heltu.fi

Muita viranomaisia
Aluehallintovirasto AVI
www.avi.fi

Evira - Elintarviketurvallisuusvirasto
www.evira.fi

Valvira - Sosiaali- ja terveysalan valvontavirasto
www.valvira.fi

Julkiset palvelut yhdestä osoitteesta
www.suomi.fi

Muita
Helsingin Yrittäjät
www.yrittajat.fi/helsinginyrittajat

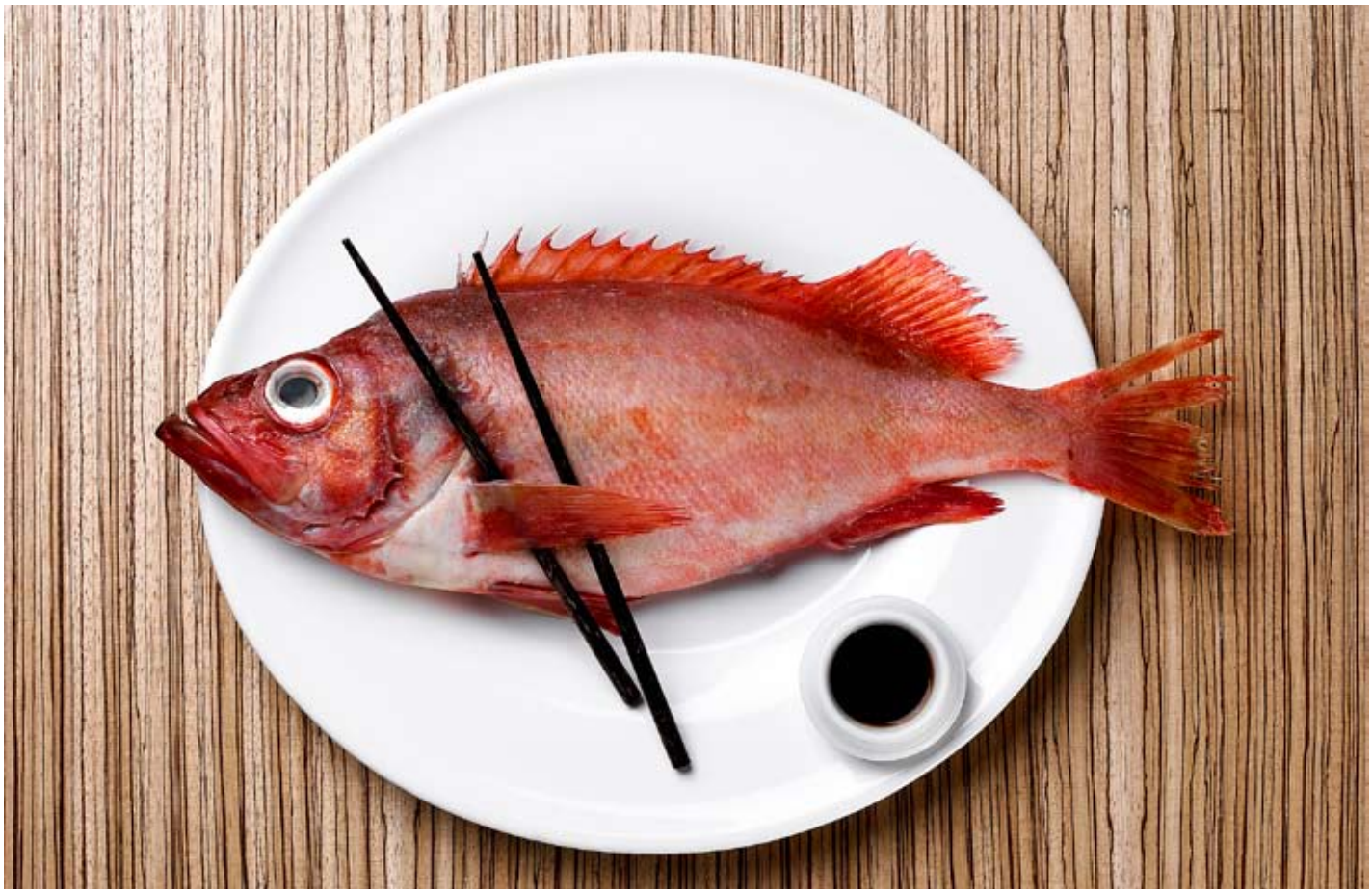
Toimialajärjestö Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry
www.mara.fi

Hotelli- ja ravintolatarvikkeet Restamark
www.restamark.fi

Palvelualojen ammattiliitto PAM
www.pam.fi

Teosto
www.teosto.fi

Gramex
www.gramex.fi





New Co. Yritys Helsinki

Puh. +358 (0)9 310 36360
Ensi linja 1
PL 4500, 00099 Helsingin kaupunki
Avoinna: 8:30 - 16:30
Sähköposti: yrityshelsinki@hel.fi
www.newcohelsinki.fi