

Elintarvikehuoneita koskevat viranomaisvaatimukset & ravintolan perustamisen ABC

Henri Hytönen



Tekijä(t) Henri Hytönen	
Koulutusohjelma Ruokatuotannon johtaminen, Restonomi	
Raportin/Opinnäytetyön nimi Elintarvikehuoneistoja koskevat viranomaisvaatimukset ja tarvittavat muutostyöt.	Sivu- ja liitesivumäärä 41 + 16
<p>Tämä opinnäytetyö käsittelee ravintola-alaan liittyviä viranomaisvaatimuksia liiketoimintaa käynnistettäessä. Opinnäytetyö käsittelee viranomaisvaatimuksia elintarvikehuoneiston rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista sekä elintarvikeviranomaisten vaatimista elintarviketurvallisuuteen liittyvistä vaatimuksista. Opinnäytetyö käsittelee myös ammattikeittien suunnittelua.</p> <p>Päätavoitteena opinnäytetyössä oli perehtyä viranomaisvaatimukseen elintarvikehuoneistoihin liittyen. Näitä vaatimuksia ovat mm. toiminnallisuuteen, rakenteellisuuteen ja elintarvikehygieniaan liittyvät vaatimukset. Alatavoitteena opinnäytetyölle oli perehtyä elintarvikeraston tarkastusprosesseihin, keittiösuunnitteluun ja ravintolan perustamisen hankkeeseen, sekä laatia näiden pohjalta kattava ravintolan perustamisen opas, jota voidaan käyttää liiketoimintaa käynnistettäessä muistilistana. Alatavoitteena oli myös perehtyä eri tyyppisten keittiövaihtoehtojen laitteiden ja koneiden investointikustannuksiin.</p> <p>Opinnäytetyön tietoperustassa esitellään elintarvikehuoneistoja, elintarvikeviranomaisten tarkastusprosessia ja valvontajärjestelmää. Tietoperustan toisessa osiossa tutkitaan elintarvikehuoneistoa koskevia määräyksiä, lainsäädäntöä ja viranomaisvaatimuksia. Tietoperusta käsittelee myös ravintolan perustamishankkeen sekä tilasuunnittelua ravintolasalin ja keittiön osalta. Opinnäytetyön viimeisessä kappaleessa kuvataan produktiivinen osuus, eli ravintolan perustamiseen liittyvän oppaan tekoprosessi vaiheittain.</p> <p>Opinnäytetyön tietoperustassa lähteenä käytettiin pääasiassa viranomaisten luomia ohjeistuksia, määräyksiä sekä aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä. Haastattelin myös tietoperustaa varten Helsingin kaupungin terveystarkastajaa.</p> <p>Opinnäytetyön tuloksena on kattava opas, jossa kootaan yhteen ravintolan perustamisen prosessiin liittyvät vaiheet. Opasta voidaan käyttää tulevaisuudessa liiketoiminnan suunnittelussa sekä ravintolan perustamishankkeessa muistilistana, joka kokoaa kaikki tarvittavat viranomaisvaatimukset yhteen. Opinnäytetyö on toteutettu syksyn 2018 aikana.</p>	
Asiasanat Ravintolan perustaminen, elintarvikehuoneisto, viranomaisvaatimukset, keittiösuunnittelu	

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Elintarvikehuoneisto ja tarkastusprosessi.....	3
2.1	Elintarvikehuoneisto	3
2.2	Omavalvonta	5
2.3	Elintarvikeviranomaisten tarkastusprosessi ja oiva-järjestelmä	6
3	Elintarvikehuoneiston vaatimukset	12
3.1	Rakennuslupa	12
3.2	Tilojen toiminnallisuuteen liittyvät vaatimukset.....	13
3.3	Rakenteelliset vaatimukset.....	14
3.4	Vesi- ja viemärintivaatimukset	17
3.5	Elintarvikeviranomaisten vaatimukset	18
3.6	Lainsäädäntö	19
3.7	Alueelliset erot viranomaistoiminnoissa	19
4	Ravintolatilojen suunnittelu	21
4.1	Ravintolan perustamishanke	24
4.2	Keittiösuunnittelu	26
4.3	Ravintolasalin suunnittelu.....	29
5	Kustannusarviot	31
6	Prosessikuvaus.....	35
7	Yhteenveto ja pohdinta	39
	Lähteet	42
	Liitteet.....	44
	Liite 1. Haastattelu. Elintarvikevirasto. Anne Rämö & Mia Degerlund.	44
	Liite 2. Laitehankintojen kustannusarviot eri keittiövaihtoehdoille.	47
	Liite 3. Käyttökustannusten laskelmia eri keittiöillä.....	49
	Liite 4. Opinnäytetyön produkti. Ravintolan perustamisen ABC.	50

1 Johdanto

Opinnäytetyön aihe on ajankohtainen, sillä ravintola-alalle tulee jatkuvasti uusia yrittäjiä, joista monella ei ole alan koulutusta tai tarvittavaa työkokemusta, jonka pohjalta ymmärrettäisiin alan yleisimpiä käytäntöjä, toimintatapoja sekä viranomaisten laajaa vaatimusten kirjoa. Alalle tuleminen on melko helppoa, etenkin liiketoimintakauppojen myötä, mutta alan todellisten kustannusten ja eri tahojen vaatimukset ja lainsäädäntö aiheuttavat usealle uudelle toimijalle ongelmia.

Opinnäytetyön tietoperustassa tutkin tarvittavia rakenteellisia muutoksia tiloihin sekä viranomaisvaatimuksia muutostöihin ja tulevaan käyttötarkoitukseen liittyen. Ravintolan perustamisessa yleisimmät kompastuskivet ovat erilaiset viranomaisvaatimukset liittyen tilojen rakenteellisiin ja toiminnallisiin asioihin, sekä muut tarpeelliset lupa-asiat. Myös elintarvikelakiin pohjautuva omavalvontasuunnitelma tuottaa monelle aloittelevalle yrittäjälle ongelmia, joten opinnäytetyö avaa myös omavalvontasuunnitelmaa ja siihen liittyvien tarkastuksien prosessia. Tarkastusprosessia varten haastattelen opinnäytetyötäni varten Helsingin kaupungin terveystarkastajia. Tutkimuksen empiirisessä osiossa pyrin käsittelemään tilojen suunnittelua niin keittiön kuin ravintolasalin osalta, muutostöiden kuluja keittiön osalta sekä kannattavuutta eri tyyppisillä keittiöillä. Opinnäytetyöni produktinen osio muodostuu ravintolan perustamisen vaatimukset selkeästi kokoavasta oppaasta ja sen laatimisen kuvaavasta kappaleesta. Oppaassa käsitellään erilaisten ravintola- tai keittiötilojen vaatimuksia, suunnittelua ja käydään läpi perustamisen vaiheita. Nämä ovat mielestäni tärkeimmät vaiheet uutta ravintolaa tai muuta ravitsemisliikettä perustettaessa, jonka takia olen rajannut opinnäytetyöni keskittymään näihin asioihin. Pyrin rajaamaan opinnäytetyöni siten, että se pysyy kuitenkin ravintola-alan opinnäytetyönä, eli en lähde kovin syvällisesti perehtymään itse kiinteistön rakenteellisiin asioihin tai sen suunnitteluun ja rakennusvaiheisiin, jotta aiheesta ei tule liian laaja ja sitä kautta epätarkasti kuvattu. Rajaan kustannuslaskelmat myös siten, että ne kattavat ravintolan perustamisen kokonaiskustannuksista vain keittiön osion. Opinnäytetyön produktin rajausta laajempi, sillä ravintolahanketta käynnistettäessä tulee ottaa huomioon paljon asioita myös ravintolakeittiön ulkopuolelta. Näitä asioita ovat mm. sopimusasiat, vakuutusasiat, rekrytointi ja erilaiset luvat.

Työn tarkoituksena on saada selkeä kuva eri tyyppisten tilojen muutosprosessien vaatimuksista, kannattavuudesta ja toteutuskelpoisuudesta. Pyrin opinnäytetyössäni selvittämään myös paikallisia eroja viranomaisvaatimuksissa eri kaupunkien viranomaisten välillä. Opinnäytetyön päätavoitteena on luoda täsmällinen paketti siitä, minkälaisia muutostöitä ja lupia kiinteistön muuttamiseen ravintolakäyttöön tarvitaan riippuen liikeideasta.

Alatavoitteita opinnäytetyölle on laskea investointi- ja käyttökustannuksia erilaisille keittiötyypeille. Tavoitteena on luoda opinnäytetyöstä niin selkeä kokonaisuus aiheesta, että sen pohjalta voidaan käynnistää tarvittavat muutostyöt tai ravintolatoiminta tulevaisuudessa.

Kiinnostuin opinnäytetyön aiheesta sen konkreettisuuden vuoksi. Opinnäytetyön pohjalta on tulevaisuudessa helpompaa miettiä erilaisia liiketoimintoja ravintola-alalla. Yrittäjä-erikoistumisalani vuoksi opinnäytetyöllä on myös suora yhteys opintoihin ja aiheeseen. Opinnäytetyötä voivat tulevaisuudessa hyödyntää kaikki, jotka aikovat perustaa ravintolan tai muun elintarvikehuoneiston. Opinnäytetyötä voidaan pitää myös ravintolan muutostöihin liittyvänä muistilistana. Opinnäytetyön tietoperustaa voidaan myös hyödyntää tulevaisuudessa rakennusvaiheessa olevan ravintolakiinteistön muistilistana.

Selvitykseni mukaan samankaltaisesta projektista on aiemmin tehty yksi ruotsinkielinen opinnäytetyö, joka sisältää melko kattavan paketin muutostöistä, niiden kustannuksista sekä vaatimuksista. Opinnäytetyö on kuitenkin toteutettu rakennusalan opinnäytetyönä, joten näkökulma työssä on varmasti huomattavasti erilainen kuin omani. Itse ravintolan perustamisesta opinnäytetöitä on laadittu useita, joista suurin osa pohjautuu liiketoimintasuunnitelmaan. Markkina-analyysi pohjaisia opinnäytetöitä on myös tehty ravintolan perustamisesta aiemmin.

Opinnäytetyöni teoria perustuu lähinnä viranomaisten luomiin manuaaleihin ja ohjeistuksiin ravintolakiinteistön vaatimuksista. Näitä viranomaisia ovat esimerkiksi rakennusvirasto, elintarvikevirasto sekä aluehallintovirasto. Ravintolan perustamisesta on myös olemassa kattavia oppaita ja ohjeita, joita pyrin käyttämään lähteenä tietoperustaa laatiesani. Käytän lähteenä myös alueellisia elintarvikevirastojen ohjeistuksia, elintarvikelakeja sekä Euroopan Unionin että Maa- ja metsätalousministeriön asettamia asetuksia. Haastattelen myös opinnäytetyön aiheeseen liittyen vähintään yhtä asiantuntijaa. Pyrin myös itse kommentoimaan opinnäytetyössäni erilaisia viranomaisvaatimuksia ja tuomaan omat näkemykseni esille.

2 Elintarvikehuoneisto ja tarkastusprosessi

Tässä kappaleessa määritellään elintarvikehuoneisto ja elintarvikeviranomaisen vaatima omavalvontasuunnitelma. Kappaleessa käydään myös läpi omavalvontasuunnitelman sisältöä ja siihen liittyviä vaatimuksia. Kappale käsittelee myös elintarvikeviranomaisten suorittamia terveystarkastuksia, niiden prosessia ja mahdollisia seuraamuksia virhetilanteissa.

2.1 Elintarvikehuoneisto

Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan ravintola-, kahvila- tai ruoanvalmistuskäyttöön erikseen viranomaisten toimesta hyväksyttyä tilaa, jolle eri viranomaispalvelut voivat antaa hyväksyntänsä tarkastuksen jälkeen. Elintarvikehuoneisto voi olla myös tila tai erillinen osa rakennusta, jossa myytäväksi tai luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, tarjoillaan tai säilytetään (HEL, 2012). Mikäli tila soveltuu käyttötarkoitukseen rakenteellisesti ja sijainnillisesti, tulee siihen hakea rakennuslupa muutostöitä varten. Elintarvikehuoneiston vaatimuksiin kuuluvat mm. paloturvallisuusvaatimusten täyttäminen, vesi- ja viemäri-vaatimukset, ilmastointiin liittyvät vaatimukset sekä vaatimukset henkilökunnan ja asiakkaiden sosiaali-tiloista. Myös tilan muille teknisille vaatimuksille on olemassa lista tarvittavista toimenpiteistä ja tilan ominaisuuksista, jotta ravintolatoiminta voidaan tilassa aloittaa. (HEL 2016, 1-2.) Elintarvikehuoneiston vaatimuksista on laadittu tarkat vaatimukset elintarvikelakiin. Lisäksi Euroopan parlamentti ja neuvosto ovat säätäneet asetuksensa (EY 852/2004) elintarvikehygieniasta, koskien elintarvikehuoneiston rakenteellisia ja toiminnallisia vaatimuksia (Evira, 2017).

Liikkuvasta elintarvikehuoneistosta, eli esimerkiksi grillivaunusta, tulee myös tehdä ilmoitus Elintarvikeviranomaiselle sekä aina paikalliselle viranomaiselle sen mukaan, kenen alueella vaunua käytetään. Mikäli myynti on säännöllistä tai se kestää kerralla yli 12 päivää, tulee vaunu rekisteröidä myös elintarvikehuoneistoksi (Evira, 2018). Grillivaunujen käyttö vaatii kaupungilta luvan liittyen maankäyttöön (Helsingin kaupunki, 2017).

Elintarvikehuoneistoa rakennettaessa tai muuttaessa tulee asiasta tehdä ilmoitus viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituksessa tulee käydä ilmi toimijan henkilötietojen ja yrityksen perustietojen lisäksi elintarvikehuoneiston nimi ja käyntiosoite. Elintarvikehuoneistossa harjoitettava toiminta ja sen laajuus tulee myös kuvata. Ilmoituksessa tulee olla myös tiedot toiminnan aloitusajankohdasta ja omavalvontasuunnitelman laatimisesta. Myöhemmin tilan haltija tai omistaja on ilmoitusvelvollinen myös toiminnan muutoksista, keskeyttämisestä sekä lopettamisesta. Myös toimijan vaihtuessa, on tästä

tehtävä ilmoitus elintarvikeviranomaiselle. Toiminnan oleellisesti muuttuessa, tulee ilmoitus asiasta jättää myös viimeistään neljä viikkoa etukäteen (Helsingin kaupunki, 2018.)

Elintarvikehuoneistojen lupa-asioista ja tarkastuksista vastaa alueelliset ympäristöpalvelut. Esimerkiksi Helsingin alueella lupa-asioista vastaa Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut. Ympäristöpalveluiden lupa-asioiden käsittelijä tarkastaa ilmoituslomakkeen ja mikäli lisäselvityksiä ei tarvita, toimijalle lähetetään todistus hyväksynnästä. Elintarvikehuoneistot ja niissä toimivat yritykset lisätään viranomaisten valvontakohdetietokantaan. Jokaiselle hyväksytylle elintarvikehuoneistolle laaditaan oma riskinarviointi. Riskinarvioinnin pohjalta viranomaiset suorittavat tarkistuksen huoneistoon, 1 – 6 kuukauden sisällä toiminnan aloittamisesta, riippuen lupa-asioista vastaavan riskinäkemyksestä (Helsingin kaupunki, 2018).

Ympäristökeskuksen suorittaman lupakäsittelyn kustannukset peritään luvan hakijalta. Samoin myös tarkastuskäynnit ja niiden yhteydessä tehdyt näytteenotot ja muut tutkimukset veloitetaan luvanhaltijalta. Näytteiden tarpeellisuus perustuu yleensä aiemmin tehtyyn riskiarviointiin ja omavalvontasuunnitelmaan. Hyvin hoidettuna omavalvontasuunnitelma vähentää usein viranomaisten tutkimustarvetta ja tätä kautta aiheutuvia lisäkustannuksia (Helsingin kaupunki, 2018).

Elintarvikehuoneistojen vaatimukset määritetään niiden tulevaa käyttötarkoitusta ajatellen. Ravintola-alalla yleisimmät vaihtoehdot ovat valmistuskeittiö, kuumennuskeittiö sekä jake-lukeittiö. Valmistuskeittiöllä tarkoitetaan keittiötä, jossa ruoka valmistetaan erilaisia valmistusmenetelmiä, kuten paistamista ja uppopaistamista hyödyntäen. Valmistuskeittiöitä ovat esimerkiksi ravintoloiden keittiöt, kahvilat sekä erilaiset katukeittiöt ja grillit. Kuumennuskeittiössä ruokaa valmistetaan esivalmistetuista tai valmiista raaka-aineista ja annoksista kuumentamalla uunissa tai keittämällä. Kuumennuskeittiössä ei paisteta. Kuumennuskeittiöitä ovat esimerkiksi jotkin pikaruokaketjut ja salaattibaarit. Tarjoilukeittiöllä tarkoitetaan elintarvikehuoneistoa, joka on tarkoitettu vain muualta tuotavien kuumien- ja kylmien ruokien esillepanoon ja säilytykseen (Helsingin kaupunki, 2018). Tarjoilukeittiöitä käytetään paljon esimerkiksi julkisella puolella päiväkodeissa. Viime aikoina kuumennus- ja tarjoilukeittiöiden käyttö on yleistynyt, kun erilaisia, entistä laadukkaampia esivalmisteltuja tuotteita on tullut paljon lisää markkinoille helpottamaan alan yrittäjiä.

2.2 Omavalvonta

Kaikkia elintarvikealan yrittäjiä ja toimijoita koskee vaatimus omavalvontasuunnitelman laatimisesta, päivittämisestä ja toteuttamisesta. Suomen elintarvikelaki sekä Euroopan unionin asettamat asetukset edellyttävät omavalvontaa, jonka tarkoituksena on tunnistaa elintarvikealaan liittyvät riskit. Näitä riskejä ovat mm. elintarvikkeiden käsittelyn terveysvaarat, joita omavalvontasuunnitelmalla pyritään minimoimaan. Laadukkaan omavalvontasuunnitelman tarkoituksena on kohentaa yrityskuvaa, varmistaa asiakastyytyväisyys sekä seurata elintarvikkeiden laatua. Omavalvontasuunnitelman tavoitteena on myös raaka-aineiden turvallisuuden lisäksi varmistaa, että elintarvikkeista annettavat tiedot ovat ajan tasalla, eikä kuluttajaa johdeta harhaan (Helsingin kaupunki, 2018).

Elintarvikelaki velvoittaa, että omavalvonta on järjestelmällistä ja jatkuvaa toiminnan valvomista. Omavalvontasuunnitelman täsmällisyyttä ja ajantasaisuutta seuraavat paikalliset elintarviketarkastajat tarkastuskäyntiensä yhteydessä. Jokainen elintarvikealan yrittäjä on itse vastuussa tuotteistaan, jolloin ajantasainen omavalvontasuunnitelma on korvaamaton työväline laadun varmistamiseksi, kunhan sitä myös seurataan ja toteutetaan. Elintarvikelaki vaatii, että toimijalla on henkilökohtaista ammattitaitoa riittävästi varmistamaan säästöstenmukaiset, turvalliset ja terveelliset tuotteet kuluttajalle (Helsingin kaupunki, 2018).

Omavalvontasuunnitelma on tehtävä kirjallisesti ja se tulee löytyä toimipistekohtaisesti elintarvikehuoneistoista. Helsingin kaupungin nettisivuilta löytyy valmis pohja omavalvontasuunnitelmaa varten. Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan elintarvikehuoneistossa toimiva yritys vastuhenkilöineen sekä kuvataan harjoitettava liiketoiminta. Suunnitelmasta käy myös ilmi käytettävät ruoanvalmistustavat ja välineet sekä siinä kuvataan ruoanvalmistusprosessi mahdollisimman perusteellisesti. Osana omavalvontasuunnitelmaa on myös riskitekijöiden havainnointi sekä ennaltaehkäisy. Myös varastointiin ja mahdolliseen ruoan kuljetukseen liittyvät ohjeistukset, säädökset ja yrityksen omat toimintatavat tulee olla kuvattuna omavalvontasuunnitelmassa. Ruoan oikeaoppinen varastointi on myös tärkeää ruokaturvallisuutta varmistettaessa, joten sille on myös oma osansa omavalvontasuunnitelmassa, johon tulee kirjata erityisesti riskituotteisiin lukeutuvien kala-, liha-, ja maitotuotteiden säilytyspaikat, niiden lämpötilat sekä raaka-aineiden sulatukseen ja pakastukseen liittyvät prosessit. Osana omavalvontasuunnitelmaa kuvataan myös tavarantoimittajat, toimitusrytmi ja yrityksen toimintatavat tavaraa vastaanottaessa. Suunnitelmassa on myös osionsa, jossa käsitellään ravintolan toimintaperiaatteita erilaisia poikkeuksia havaitessaan. Ruoan jäähdytyksellä on myös oma suunnitelmansa, jonka toimia kuvaa omavalvontasuunnitelmassaan. Omavalvontasuunnitelmaan kerätään tiedot myös ruokamyrky-

tystapausten käsittelyä varten ja ohjeet toimimista varten. Omavalvontasuunnitelma käsittää ruoanvalmistuksen ja säilytyksen lisäksi myös tiloihin liittyviä hygienia-asioita, joita ovat mm. tuholaiistorjunta, jätehuolto ja yleinen puhtaus. Yleinen puhtaus omavalvontasuunnitelmassa käsittää siivoussuunnitelman (Helsingin kaupunki, 2018).

Omavalvontasuunnitelman laatimisen jälkeen on tärkeää myös päivittää sitä aktiivisesti. Omavalvontasuunnitelman toteutusta pystytään arvioimaan ja tarkastelemaan oikeaoppisten kirjausten avulla, jotka myös elintarvikeviranomaisen tarkistaa käyntinsä yhteydessä. Omavalvontasuunnitelman liitteeksi tarvittavat seurantalomakkeet löytyvät myös samaiselta sivulta. Kussakin seurantalomakkeessa on ohjeistukset niiden täyttämiseksi ja siitä, kuinka usein niitä tulee kirjata. Liitteitä ovat mm. vastaanottotarkastuslomakkeet, varastojen lämpötilan seurantalomakkeet, jäädytettävien- ja tarjoiltavien ruokien lämpötilan seurantalomakkeet sekä erilliset lomakkeet koskien esimerkiksi ruoan kuljetusta, tilojen kunnossapitoa sekä työntekijöiden pätevyyden osoittavia todistuksia. Suunnitelmaa tulee myös seurata säännöllisesti ja pitää tehtävät kirjaukset ajan tasalla. Jokaisen elintarvikehuoneistossa työskentelevän työntekijän tulee olla tietoinen omavalvontasuunnitelmasta, sen vaatimuksista ja toteutuksesta omalta osaltaan. Omavalvontasuunnitelmassa nimetty vastuhenkilö on velvollinen perehdyttämään työntekijänsä omavalvontasuunnitelman sisältöön, sekä ohjeistamaan sen täyttämistä ja toteuttamista. Omavalvontaa tehdään koko ajan, vaikka kirjauksia tehtäisiin vain kerran viikossa sekä mahdollisia poikkeuksia havaittaessa (Helsingin kaupunki, 2018).

2.3 Elintarvikeviranomaisten tarkastusprosessi ja oiva-järjestelmä

Paikallinen elintarvikevalvonta, eli elintarviketurvallisuusyksikkö, vastaa alueensa elintarvikehuoneistoille suoritettavista tarkastuksista, joiden tarkoituksena on valvoa ja ylläpitää hyvää ja turvallista elintarvikkeiden laatua sekä elintarvikemääräysten- ja lain noudattamista (Helsingin kaupunki, 2018). Elintarvikeviranomaisista yleisimmin ravintolatoiminnan tarkastuksista vastaavat paikalliset terveystarkastajat. (Evira, 2018)

Elintarvikevirasto ylläpitää tarkastuskäynneistään elintarviketurvallisuutta arvioivaa julkistamisjärjestelmää, joka on nimeltään Oiva-järjestelmä. Järjestelmän avulla saadaan viranomaisten suorittamien terveystarkastusten tulokset kuluttajien tietoisuuteen. Kuluttajat voivat hakea järjestelmästä ravintoloita nimellä, jolloin mahdolliset epäkohdat ravintolan toiminnassa näkyvät siellä selkeästi neljä-asteisin hymynaamoin ilmoitettuina. Hymynaamoja ovat joko paras, eli oivallinen, joka tarkoittaa sitä, että toiminta on vaatimusten mukaista. Toiseksi paras vaihtoehto on hyvä, joka tarkoittaa sitä, että toiminnassa on pieniä epäkoh-

tia, jotka eivät kuitenkaan heikennä elintarviketurvallisuutta tai ole harhaanjohtavia. Kolmas vaihtoehto on neutraali hymynaama, joka tarkoittaa korjattavaa. Korjattavaa hymynaaman perustana on toiminnan epäkohdat, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta ja johtavat kuluttajaa harhaan. Nimensä mukaisesti nämä epäkohdat on myös korjattava elintarvikeviranomaisen erikseen määrittämään määräaikaan mennessä. Huonoin tulos tarkastuksesta on surunaama, joka tarkoittaa sitä, että yrityksen toiminnoissa on epäkohtia, jotka johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan ja samalla vaarantavat elintarviketurvallisuuden. Surunaama kuvastaa myös sitä, että yritys on jättänyt määräyksiä huomioimatta. Surunaaman kohdalla epäkohdat on korjattava välittömästi. Mikäli yrityksen tarkastustulos on joko huono tai siinä on korjattavaa, suoritetaan toimipisteeseen aina ylimääräinen tarkastus, jolloin epäkohdat tulee olla korjattuna sovittuun aikatauluihin mukaisesti. Mikäli tarkastuksen yhteydessä ei ilmene epäkohtia, jatketaan tarkastuskäyntejä normaalin tarkastussuunnitelman mukaisesti riskiperusteisesti. Mahdollisia epäkohtia yritysten elintarvikehygieniaan liittyvissä toiminnoissa ovat yleinen hygienian taso ja tuotteiden turvallisuus. Tarkastuksessa ilmennyt heikoin arvosana määrittää lopullisen tuloksen raporttiin. Tarkastuksen pohjalta luotava raportti ladataan järjestelmään, joka on kaikkien ladattavissa internetistä. Raportti lähetetään myös postissa yrityksellä ja se tulee olla esillä sitä koskevassa toimipaikassa siten, että kuluttajat löytävät sen helposti (Evira, 2016). Oiva-raportin arvosanan tulisi mielestäni aina olla oivallinen tai vähintään hyvä. Raportti kertoo paljon yrityksen toimintaperiaatteista ja mikäli tarkastuksen yhteydessä löytyy korjattavaa, on korjattavaa usein myös muissa toiminnan osa-alueissa. Oiva-järjestelmä ei mielestäni ole kuitenkaan kuluttajien keskuudessa kovinkaan tunnettu, eikä sen tuloksen vaikutuksesta yritysten imagoon ole juurikaan luotettavaa näyttöä.

Omavalvontasuunnitelman ja ensimmäisen tarkastuksen yhteydessä elintarvikeviranomaisen laatii ravintolasta riskianalyysin, jonka pohjalta sille tehdään tarkastussuunnitelma. Riskianalyysiin vaikuttaa yrityksen toiminnan laatu sekä laajuus. Suuria toimijoita, jotka käsittelevät riskiryhmiin luokiteltuja raaka-aineita tai yrityksiä, jotka ovat aiemmissa tarkastuksissa saaneet toiminnastaan korjauskehotuksia tarkastetaan useammin, kun taas pieniä riskittömämpiä ja oivallisesti aiemmin toimineita yrityksiä tarkastetaan harvemmin, kuitenkin vähintään kerran viidessä vuodessa. Tarkastukset pyritään tekemään pääasiassa ennalta ilmoittamatta, jotta tarkastuksen yhteydessä saadaan todellinen kuva sen hetkistä toiminnoista kussakin toimipisteessä (Evira, 2016). Elintarvikevirastolle voi kuluttajana tehdä ilmoituksia mahdollisista havaituista elintarvikehygieniaan liittyvistä asioista ravintoloissa tai epäillyistä ruokamyrkytystapauksista. Myös näiden määrä ja niissä ilmenneet asiat vaikuttavat viranomaisten suorittamaan tarkastustiheyteen.

Elintarvikevirasto on luonut tarkastuksia varten tietyt kaavakkeet, joiden mukaan tarkastukset suoritetaan. Tämän avulla pyritään siihen, että tarkastuksen laatu ja luotettavuus ovat aina samoja riippumatta siitä, kuka tarkastuksen suorittaa ja missä. Tarkastuslomake on melko laaja, jonka myötä järjestelmä painottaa myös siinä riskiperusteisuutta. Osa tarkastuskohteista on luokiteltu olevan ensisijaisempia kuin toiset, kuten omavalvontasuunnitelmaan tehdyt kirjaukset ja mahdolliset poikkeamat, sekä elintarvikkeiden varastointiin liittyvät asiat, jotka tarkistetaan joka käynnin yhteydessä, kun taas esimerkiksi näytteitä pinoista ja työntekijöiden käsihygieniasta otetaan harvemmin. Kaikki kohdat tulee kuitenkin tarkistaa kertaalleen vähintään kolmen vuoden sisällä. Oiva-raportin muodostavan tarkastuskäynnillä suoritettavat asiat ovat jaettuna eri asiakokonaisuuksiin, joita tulisi tarkastaa. Näitä asiakokonaisuuksia on yhteensä 18 kappaletta, joita ovat:

1. Omavalvontasuunnitelman noudattaminen
2. Tilojen ja välineiden soveltuvuus
3. Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus
4. Henkilökunnan toiminta ja koulutus
5. Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia
6. Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta
7. Myynti ja tarjoilu
8. Elintarviketuotannon erityiskysymykset
9. Eläinten vastaanottaminen ja eläimiä koskevat tiedot
10. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet
11. Elintarvikkeiden koostumus
12. Elintarvikkeiden erityisvaatimukset
13. Elintarvikkeista annettavat tiedot
14. Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit
15. Elintarvikkeiden toimitukset
16. Jäljitettävyys ja takaisinvedot
17. Elintarvikkeiden tutkimukset
18. Oiva-raportin esilläpito

Kaavakkeen pohjalta elintarvikeviranomaisen tarkistaa riskiperusteisesti tarpeelliseksi näkemänsä toiminnot sen perusteella, minkälaisia yllämainittuja toimintoja yrityksessä harjoitetaan. Jokainen yllämainituista 18 asiakokonaisuudesta aukeaa vielä useampaan täydentävään osa-alueeseen, jotka tarkastuksen yhteydessä tulee huomioida. Jokainen arvioitava asiakokonaisuus saa oman arvosanansa raportille, vaikka huonoin arvosana muodostaakin kokonaisarvosanan. Tarkastussuunnitelman mukaisesti, useimmiten tarkistettavista osioista esimerkiksi omavalvontasuunnitelman noudattamiseen liittyy omavalvontasuunnitelman riittävyys ja sen tarkastettavuus sekä ajankohtaisuus. Tilojen osalta tarkistetaan sen soveltuvuus kyseiseen toimintaan, yleinen kunto sekä laitteiden, kalusteiden ja työvälineiden soveltuvuus, toimivuus ja puhtaus. Lisäksi tiloista arvioidaan niiden yleinen siisteys, siivousvälineiden säilytykseen ja kuntoon liittyvät asiat, kuten se, että ne ovat oikein siivouskomerossa tai kaapissa omilla paikoillaan, eikä niitä säilytetä lattialla sekä jätehuollon toimivuus ja siisteys. Henkilökunnan osalta arvioidaan toimintatapoja, hygieniaa

ja vaatteita. Tuotannon osalta arvioitavia osia ovat valmistukseen liittyvä riskinhallinta ja tuotteiden pakkaaminen sekä tuotantomenetelmät. Lämpötilojen hallinnan osalta arvioidaan säilytysmenetelmiä ja paikkoja, jäähdyttämistä ja pakastamista. Tähän kuuluu osaltaan myös raaka-aineiden säilytysmenetelmät, joiden vaatimuksista löytyy lisää kappaleesta 3.5. Myynnin ja tarjoilun osalta arvioidaan mm. tuotteiden säilyvyyteen ja myyntiajan hallintaan liittyviä toimintoja ja kirjauksia. Allergioiden osalta arvioidaan mahdollisia ristikontaminaatoriskejä, eli sitä, kuinka allergiat voivat levitä väärin säilytettyinä raaka-aineista toisiin ja vaarantaa elintarviketurvallisuuden. Yleisesti jokaisen tarkastuskäynnin yhteydessä arvioidaan myös elintarvikkeista annettavia tietoja, jotta kuluttajaa ei johdeta harhaan. Tämä pitää sisällään niin pakkausmerkinnät, kun myös ruokalistoilta näkyvän tiedotuksen asiasta. Vastaanottotarkastuksia tarkastetaan myös säännöllisesti ja ne pitävät sisällään vastaanottamiseen ja noutamiseen liittyvät toimintatavat ja niistä omavalvontasuunnitelmaan tehtävät kirjatukset sekä kuljetukseen liittyvät lämpötilavaatimukset. Oiva-raportin esilläpito toimipaikassa on myös yksi tarkastuksen yhteydessä suoritettavista asioista (Evira, 2016).

Oiva-järjestelmää tutkiessa Vantaan ravintoloiden osalta, valtaosa on saanut arvosanaksi hyvän. Oivallisia arvosanoja on myös laajalti ympäri kaupunkia. Korjauskehotuksia on saanut niin ikään moni alueella toimiva ravintola. Surkunaamaisia tuloksia edellisestä tarkastuksesta on saanut vain kaksi ravintolaa. Surkunaamaisista arvosanoista molemmat ovat saaneet aiemmassa tarkastuksessa korjauskehotukset, joita ei olla kuitenkaan määräaikaan mennessä suoritettu. Toisella toimijalla on 14:sta tarkastetusta asiakokonaisuudesta 10:stä tullut huonoin mahdollinen arvosana, kahdesta korjauskehotus ja vain kahdesta hyvä arvosana. Raportin pohjalta voidaankin havaita selkeää välinpitämättömyyttä viranomaisvaatimuksista ja elintarviketurvallisuudesta. Elintarvikeviranomaiset ovat pääkaupunkiseudulla viime vuosien aikana sulkeneet väliaikaisesti toiminnasta vain yhden ravintolan, jossa harjoitettiin ravintolatoimintaa remontin yhteydessä siten, että se vaaransi elintarviketurvallisuuden. (Helsingin Uutiset, 19.3.2016.) Poliisin toimesta on myös suljettu väliaikaisesti anniskeluravintoloita, joiden henkilökunnalla tai yrityksellä ei ole ollut tarvittavia lupa-asioita hoidettuna tai henkilökunta on työskennellyt päihtyneenä (Ilta-Sanomat, 8.6.2018.)

Mielestäni tarkastusraporttien käytännöissä on kehittämiseen varaa elintarvikeviranomaisten toimesta. Neliasteinen arviointimenetelmä, jossa huonoin arvosana määrittää kokonaisarvosanan, antaa vääristyneen kuvan yrityksen todellisesta toiminnasta. Mielestäni tässä voisi olla käytössä jonkinlainen painotettu arviointimenetelmä, jonka avulla korkeamman riskiluokan arvioitavat kohteet määrittelisivät arvosanaa painotetummin. Tämän

avulla välttyttäisiin esimerkiksi siltä, ettei yhden henkilökunnan jäsenen kengät pukuhuoneen lattialla automaattisesti tiputtaisi yrityksen saamaa kokonaisarvosanaa, vaan arvosanaa muodostaessa voitaisiin käyttää jonkinlaista pelisilmää. Oman kokemukseni mukaan terveystarkastukset ovat myös olleet pääasiassa ennalta ilmoitettuja, joka osaltaan ei kuulu elintarvikeviranomaisten luomaan ohjeistukseen. Myös tarkastuskäytännöissä, lopputuloksissa ja tarkastettavissa asioissa on voinut havaita eroavaisuuksia tarkastajien välillä, joka asettaa yrittäjät eriarvoiseen asemaan. Tarkastuksilla käytävät asiat linkittyvät mielestäni hyvin suoraan elintarviketurvallisuuteen ja pidän kaikkia tarkastettavia asioita tärkeinä ja perusteltuina. Mielestäni kuitenkin esimerkiksi yllä mainittu esimerkki ravintolatoimintaa harjoittavasta yrityksestä, jossa pääasiallinen tulos tarkastuksen yhteydessä on selkeästi huono, tulisi automaattisesti olla peruste ravintolatoiminnan keskeyttämiseen viranomaisen toimesta.

Elintarvikeviraston prosessien ja toimintamallien pohjalta haastattelin työtä varten sähköpostitse elintarviketarkastaja Anne Rämöä sekä samaisen viraston ravintolat tiimin päällikköä, Mia Degerlundia (Liite 1).

Haastattelussa kysymykseni koskivat tarkastusprosessia, tarkastusten säännöllisyyttä, perusteita riskiperusteiselle tarkastussuunnitelmalle ja ravintola-alan yrittäjien yleisestä tietoisuudesta ja mahdollisen tietämättömyyden aiheuttamista epäkohdista liittyen viranomaisvaatimuksiin.

Haastattelun pohjalta selvisi, että riskiluokitukset laaditaan vahvasti toimintamallien tarkastushistoriaa huomioiden. Esimerkiksi viime aikoina julkisella sektorilla riskiryhmille, eli pääasiassa lapsille ja vanhuksille ruokapalveluita tarjoavat toimipaikat ovat nykyään pienemmän riskiluokituksen alla, sillä yleinen tietotaito toiminnasta ja sen aiheuttamista riskeistä ovat hyvin henkilöstöllä hallussa. Yleisellä tasolla kaikki toimintayksiköt huomioon ottaen ravintola-alalla toimivien yritysten halukkuus noudattaa lainsäädäntöä ja viranomaisten ohjeistuksia ovat myös kiitettävällä tasolla (Rämö & Degerlund 21.11.2018.)

Alalla toimivien yrittäjien kompastuskivistä viranomaisvaatimuksen suhteen kysyttäessä, nousee esille viisi asiakokonaisuutta, joista on annettu eniten huonoimpia arvosanoja kuluun vuoden (2018) aikana. Nämä kokonaisuudet ovat kylmänä säilytettävät elintarvikkeet, jäähdytys, omavalvontasuunnitelma, tilojen yleinen siisteys ja puhtaus sekä tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa. Suurimassa osassa kohteita, joissa havaitaan tarkastuksen yhteydessä ongelmia, on kyse juurikin toimijan epätietoisuudesta vaatimuksia kohtaan, joka olikin olettamana opinnäytetyön alkuvaiheessa. Rakenteellisten

seikkojen kohdalla havaittavissa ongelmissa on usein kyse myös niiden mukanaan tuomista kustannuksista yrittäjälle (Rämö & Degerlund, 21.11.2018), joka tukee myös tämän opinnäytetyön pohdinnassa olevaa mielipidettä siitä, että lähtökohtaisesti jo käytössä ollut ravintolatila on huomattavasti helpompi ja edullisempi ratkaisu, kun lähteä toteuttamaan muutostöitä.

Haastattelun yhteydessä selvisi myös, että Elintarvikeviraston omat toimintamallit ja –tavat ovat myös vahvasti sidottu lainsäädäntöön aina Euroopan unionin tasolle saakka. Tämä määrittelee tarkastusvälit, tarkastuskohteet ja tarkastuksessa painotettavat aiheet. Aiemmin pohtimani perusteet elintarvikehuoneiston lakkauttamiselle ovat myös suoraan lainsäädännöstä ja elintarvikeviranomaisella on oikeus evätä toimintaluvat, sekä mahdollisesti poistaa tiettyjä tuotteita myynnistä, mikäli sille on perusteet. Tarkastajalla on myös oikeus keskeyttää ravintolatoiminta, mutta lähtökohtaisesti aina ennen tätä viranomaisella on velvollisuus ohjeistaa, neuvoa ja kehottaa toimijoita parempaan elintarviketurvallisuuteen. Näiden pohjalta järjestetään tarvittaessa myös kuuleminen, mikäli asia ei ole erittäin kiireellinen (Rämö & Degerlund, 21.11.2019).

Elintarviketarkastajalla on myös tarkastuksen vastuu käyttää omaa arviointikykyään ja hahmottaa elintarvikehuoneiston ja sen toimintojen kokonaistilaa, kunhan tarkastuskohteen kaikki toiminnot on tarkastettu vähintään kolmen vuoden välein. Tarkastusten tasalaatuisuuden varmistamiseksi Elintarvikevirasto järjestää työntekijöilleen säännöllisesti koulutusta ja perehdytystä. Lisäksi elintarviketarkastajilla järjestetään vertaisarviointeja (Rämö & Degerlund, 21.11.2019).

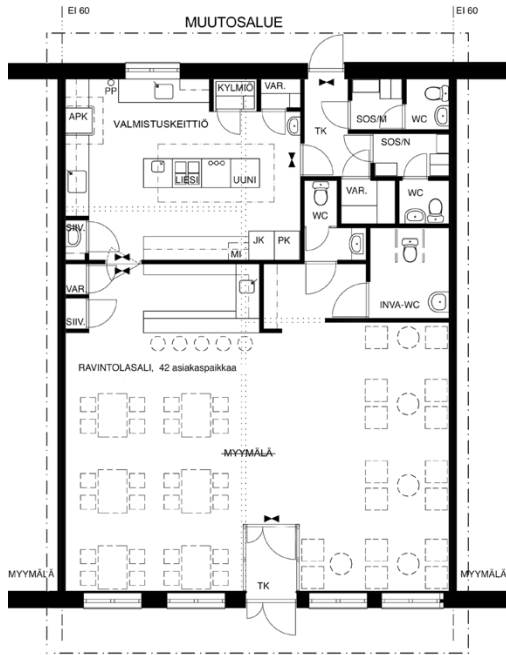
3 Elintarvikehuoneiston vaatimukset

Elintarvikehuoneistoja koskevia säädöksiä on paljon eri viranomaisten toimesta. Elintarvikehuoneistoja koskevia vaatimuksia on asetettu rakennusvalvonnan toimesta, elintarvikeviranomaisen sekä mm. paloviranomaisen taholta. Myös Euroopan unioni on asettanut omat vaatimuksensa asetuksiin koskien elintarvikehuoneistoja (Evira, 2018). Euroopan unionin asetusten mukaisesti jokainen maa toteuttaa niitä oman lainsäädännön mukaisesti. Suomessa kansallisia säädöksiä laaditaan neljällä tasolla, joita ovat elintarvikelaki, asetukset sekä viranomaisten määräykset ja ohjeet (Ruokatieto yhdistys ry, 2018).

3.1 Rakennuslupa

Lähtiessä muuttamaan tilaa ravintolakäyttöön soveltuvaksi elintarvikehuoneistoksi, on hyvä olla ensin vaatimusten osalta yhteydessä rakennusvalvonnan lupakäsittelijöihin. Kaikkien tilojen muuttaminen elintarvikehuoneistoksi ei ole mahdollista. Tälle voi olla syynä esimerkiksi tilan rakenteelliset tai sijaintiin liittyvät tekijät, mikäli rakennus on suojeluskohde tai sitä ei ole asemakaavassa määriteltä käytettäväksi liiketilana (Helsingin kaupungin rakennusvalvonta, 2017).

Kiinteistöön tarvitaan aina rakennuslupa, kun lähdetään muuttamaan käyttötarkoitusta tai sitä laajennetaan. Rakennuslupaa voidaan hakea lupapiste-palvelusta kiinteistön omistajan toimesta. Valtakirjan turvin rakennuslupaa voi hakea myös kiinteistön haltija tai muutostöistä vastaavan yrityksen edustaja. Rakennuslupaa hakemassa on hyvä olla alusta saakka mukana rakennussuunnittelija, jonka kanssa yhdessä saadaan laadittua ammattitaitoa vaativat liitteet lupahakemukseen, kuten mm. pohjapiirustukset, jonka piirtämiseen on olemassa tarkat ohjeet liittyen sen ulkoasuun. Pohjapiirustuksessa muutosalue tulee merkitä selkeästi katkoviivalla. Purettavat rakenteet tulee merkitä piirustukseen tiheällä katkoviivoituksella ja vanhat rakenteet tummennetulla viivalla (Kuva 1) (Helsingin kaupunki, 2018).



Kuva 1: Pohjapiirros rakennusluvan liitteeksi (Helsingin kaupunki, 2018)

Pohjapiirustusta varten tulee etukäteen suunnitella uusittavia rakenteita, poistumisteitä, asiakaspaikkojen määrää, kalusteita, tilan esteettömyyttä, saniteettitiloja sekä henkilöstötiloja. Vaativissa muutostöissä voidaan tarvita apua myös erityissuunnittelijoilta liittyen esimerkiksi viemäröinteihin ja ilmanvaihtoon. Muita rakennuslupaan tarvittavia liitteitä ovat mm. hallituksen kokouspöytäkirja, valokuva rakennuksesta sekä LVI-piirustukset. Rakennuslupaa hakiessa lupaprosessiin on hyvä varata 4 – 8 viikkoa aikaa. Rakennuslupa sisältää erilaisia määräyksiä, joita muutostöitä tehdessä tulee noudattaa. Luvassa nimetty vastaava työnjohtaja vastaa muutostöiden laadusta sekä lupamääräysten noudattamisesta. Elintarvikehuoneiston osalta lupamääräykset koskevat yleisimmin ilmanvaihto- ja viemäripiirustuksia. Vastaavalla työnjohtajalla on myös velvollisuus järjestää luvassa mainitut eri katselmukset. (Helsingin kaupungin rakennusvalvonta, 2017).

3.2 Tilojen toiminnallisuuden liittyvät vaatimukset

Keittiösuunnittelu lähtee liikkeelle liikeidean pohjalta. Oletettavien asiakas- ja annosmäärien sekä myytävien tuotteiden pohjalta selvitetään rakenteelliset tarpeet, ilmanvaihdolliset tarpeet, viemäröintitarpeet sekä tehdään LVI-suunnitelma ja kartoitetaan tarvittavia laitteita ja laitteisiin liittyviä vaatimuksia (Rakennustietosäätiö, 2014). Keittiötä suunniteltaessa on hyvä pitää mielessä myös se, että usein liikeideat etenkin ravintoloissa elävät ja muuttuvat, jolloin myös elintarvikehuoneiston vaatimukset saattavat muuttua.

Muutostöitä suunniteltaessa tulee kiinnittää huomiota erityisesti tilojen toiminnallisuuteen. Elintarvikehuoneistossa, jossa on valmistuskeittiö, tulee löytyä henkilökunnalle tilat, joissa

on mahdollisuus pitää tauko ja pukeutua. Myös henkilökunnan omat wc- ja suihkutilat ovat pakolliset. Asiakkaiden wc-tilojen vaatimukset riippuvat asiakaspaikkojen määrästä. Alle 25-paikkaisessa ravintolassa riittää, että miehillä ja naisilla on käytössään yksi yhteinen wc, mikäli elintarvikehuoneiston pääasiallinen myyntituote ei ole alkoholijuomat. Siitä suuremmissa elintarvikehuoneistoissa tarvitaan molemmille omansa. Terassilla sijaitsevat asiakaspaikat lasketaan vaatimuksissa puolikkaiksi asiakaspaikoiksi. Nykyään vaaditaan myös kaikilta uusilta tiloilta vähintään yhtä esteetöntä wc-tilaa liikuntarajoitteisille. Wc-tilat on suunniteltava siten, että wc-istuin on kahden oven takana tiloista, joissa tarjoillaan tai käsitellään elintarvikkeita, pois lukien liikuntarajoitteisten asiakkaiden wc-tilat (Helsingin rakennusvalvonta, 2017.)

Rakentamismääräyskokoelmassa käsitellään myös tilojen esteettömyyttä. Kaikki 90-luvulla rakennetut tai sitä uudemmat ravintolatilat tulee olla esteettämiä, mikäli se on luontevasti ja kustannuksiltaan kohtuullisesti toteuttavissa. Tilojen ei tarvitse olla täysin esteettämiä, mutta rakentamismääräyskokoelman mukaan esteetön kulku tulee järjestää oleellisiin palveluihin ravitsemusliikkeessä. Esteettömyysvaatimus koskee pääasiassa myös vanhempiin rakennuksiin tehtäviä kunnostus- tai muutostöitä. Poikkeuslupia saatetaan myöntää pienempiin, alle 25 asiakaspaikkaa omaaviin kiinteistöihin, mikäli ne sijaitsevat esimerkiksi katutason yläpuolella tai esteettömyyden toteuttamiseksi tarvittaisiin hissiä tai muuta nostinlaitetta. Yli 30 asiakaspaikkaa omaavat ravintolat on pyrittävä aina tekemään esteetömäksi liikuntarajoitteisia, vanhempia ihmisiä tai lastenvaunujen kanssa liikkeellä olevia asiakkaita varten. Esteettömyys edellyttää 80 cm leveitä oviaukkoja. Mahdolliset kulkuliuskat saavat olla enintään 8 prosenttia kaltevuudeltaan ja niissä tulee olla kaiteet. Kynnykset saavat olla korkeintaan 2 cm korkeita (Helsingin kaupungin rakennusvalvonta, 2017).

3.3 Rakenteelliset vaatimukset

Elintarvikehuoneistojen vaatimukset keittiön osalta riippuvat usein sen käyttötarkoituksesta. Näistä muutostöiden kannalta raskain vaihtoehto on valmistuskeittiöllinen ravintola, jossa siis valmistetaan ruokaa alusta saakka esimerkiksi pannulla paistaen tai uppopaistamalla rasvassa. Valmistuskeittiöitä ovat täten ravintoloiden, katukeittiöiden tai henkilöstöruokaloiden keittiöt. Valmistuskeittiön ilmanvaihdolle ja viemäroinnille on asetettu vaatimukset perustuen toiminnan laajuuteen ja keittiön laitteistoon rakentamismääräyskokoelmaan. Valmistuskeittiö vaatii erillisen rasvanpoistokanavan ilmastoinnin yhteyteen lähes aina. Myös viemäroinnissä tulee huomioida rasvanerittely. Rasvanerottajaa vaaditaan valmistuskeittiöön yleisesti silloin, kun siellä tarjoillaan keskimäärin yli 50 annosta vuorokaudessa. Näiden tarve tulee ottaa huomioon jo suunnitteluvaiheessa, sillä myöhemmässä

vaiheessa tehtävät rakenteelliset muutokset ovat huomattavasti hankalampia kuin rakennusvaiheessa. Näistä aiheutuvat myöhemmät muutostyöt ovat myös niin ikään luvanvaraisia, joka itsessään aiheuttaa jo lisää työtä ja päänvaivaa (Helsingin kaupungin rakennusvalvonta, 2017).

Ravintolakeittiössä koneellinen tulo- ja poistoilmanvaihto tulee olla riittävää. Ilmanvaihdon suhteenkin valmistuskeittiö on kuumennus- tai jakelukeittiötä raskaampi ja kalliimpi vaihtoehto. Ilmanvaihdon tarve riippuu aina käytössä olevista laitteista ja niiden tuomasta lämpökuormasta. Nykyaikaiset ravintolalaitteet keskittävät lämpöä kuumennettavaan ruokaan huomattavasti paremmin, kun vanhemmat, mutta lämpöä tulee silti työskentelytilaan huomattavasti. Yleisesti valmistuskeittiö tarvitsee ulkoilmavirrakseen 15 kuutiodesimetriä neliötä kohden, kun taas kuumennuskeittiö tarvitsee vain 10 kuutiodesimetriä ja jakelukeittiö puolestaan 5. Ulkoilmavirtojen tarvittavat määrät ovat viitteellisiä ja niiden todelliseen määrään vaikuttaa laitteiden samanaikainen käyttö, haluttu työskentelylämpötila ja työpisteen tyyppi (Rakennustietosäätiö, 2014). Keittiön ilmanvaihdon tulee aina olla säädettävissä käyttötarpeen mukaisesti. Ruoanvalmistuslaitteiden, kuten rasvakeittimen tai grillin yläpuolella tulee olla höyrykuvullinen rasvahormi suodattimiseen, joka parantaa paloturvallisuutta niiden muodostaessa rasvaa. Poistoilma tulee olla kytkettävissä pois päältä kytkimestä. (Hämeenlinnan kaupunki, 2012.) Ilmanvaihdon osalta on olemassa myös vaatimuksia liittyen työhyvinvointiin ja ilmanlaatuun. Ammattikeittiössä laitteet ja koneet tuottavat kosteutta, lämpöä ja erilaisia yhdisteitä hengitysilmaan. Myös lämpötilavaatimuksia on asetettu viranomaisten taholta. Ihanteellinen lämpötila työskentelylle on 19 – 23 astetta, raja-arvon ollessa 19 – 28 astetta. Keittiön lämpötila tulee mitata 1,1 metrin korkeudesta lattiapinnasta. Raja-arvoihin päästäkseen ilmastointijärjestelmästä tulee löytyä erillinen koneellinen jäähdytysjärjestelmä. Ilmanvaihdon poisto- ja tuloilman virtausnopeutta tulisi myös pystyä säätämään helposti ja jakamaan sitä tarpeen mukaan eri osiin keittiötä, siten että esimerkiksi kuumimmassa osassa keittiötä, jossa käytetään grilliä tai muita runsaasti lämpöä ja epäpuhtauksia tuottavia laitteita ovat virtaukset voimakkaampia (Jeven 2015).

Rakenteellisesti kevyempi vaihtoehto elintarvikehuoneiston keittiöksi on kuumennuskeittiö, jossa vain kuumennetaan ruokaa hyödyntäen vesihauteita tai uuneja. Kuumennuskeittiössä saa myös keittää ruokaa (Helsingin kaupungin rakennusvalvonta, 2017). Kuumennuskeittiöitä ovat esimerkiksi erilaiset salaattiravintolat tai pikaruokaketjut, jotka valmistavat esimerkiksi burritoja. Tuottajat ovat viime aikoina tuoneet markkinoille paljon uusia esivalmistettuja tuotteita ja kilpailu on tehnyt niistä laadukkaampia sekä kustannustehokkaita vaihtoehtoja. Tämä mahdollistaa kuumennuskeittiöiden monipuolisemman käytön, kun paistamista ei välttämättä tarvita. Toinen rakenteellisesti kevyempi vaihtoehto on jakelukeittiö, joita ovat usein mm. päiväkotien keittiöt. Jakelu- tai tarjoilukeittiön tarkoituksena on

vain säilyttää ja annostella muualta kuljetut kuumana tai kylmänä tarjoiltavat ruoat (Helsingin kaupungin rakennusvalvonta, 2017).

Elintarvikehuoneiston teknisiä vaatimuksia valvoo myös palotarkastaja. Elintarvikehuoneistossa tulee olla pelastussuunnitelma laadittuna, mikäli siinä on yli 50 asiakaspaikkaa (Ympäristöministeriö, 2002.) Pelastussuunnitelmana toimivan suunnitelman tarkoituksena on ennaltaehkäistä vaaratilanteita sekä varautumaan niihin oikeaoppisesti siten, että sen avulla turvataan henkilöt, omaisuus ja ympäristö. Paloturvallisuutta varten tulee selvittää rakennuksen palotekninen luokitus ja palo-osastoinnit, ulosmenotiet, pelastustehtävien järjestäminen, savunpoistojärjestelmä sekä alkusammutuskalusto sammutusjärjestelmiin ja palovaroittimien (Rakennustietosäätiö, 2014.) Pelastusteitä tulee olla vähintään kaksi ja niiden leveys riippuu elintarvikehuoneiston, eli esimerkiksi ravintolan asiakaspaikkojen määrästä. 60 asiakaspaikkaa omaavassa ravintolassa tarvitaan 1200 mm + 900 mm suuruiset ulosmenokäytävät. Yli 60, mutta alle 300 asiakaspaikkaa omaavissa ravintoloissa tarvitaan 1200 mm + 1200 mm suuruiset poistumistiet ja tämän jälkeen 400 mm lisää jokaista 60 asiakaspaikkaa kohden. (Ympäristöministeriö, 2002.) Asiakaspaikkamäärään sidonnainen poistumisteiden leveys tulee huomioida myös henkilökunnan osalta ja kulloinkin vuorossa oleva henkilökunnan määrä vaikuttaa myös vaatimuksiin. Kulkureitin tulee myös olla täysin esteetön, enintään 45 metriä pitkä ja sen tulee sisältää selkeät ohjeistukset merkki- ja turvavalaistuksineen. Myös ravintolan ovet ja lukot tulee olla toteutettu siten, että ne saadaan auki sisäpuolelta ilman avainta. Ravintolakiinteistö tehtävään paloluokkamääritykseen vaikuttavaa palokuorma. Kiinteistön seinän ja katon pinnat luokitellaan niiden paloturvallisuuden mukaan. Käytössä olevia paloluokkia ovat A1, A2, B, C, D, E sekä F. Luokittelu tapahtuu siten, että A1-paloluokalla tarkoitetaan materiaaleja, jotka eivät pala lainkaan. Pintamateriaaleista voidaan määrittellä myös niiden savuntuottoluokitus sekä pisarointiominaisuudet. Paloturvallisuus vaatimukseen vaikuttaa myös kiinteistön koko. Ravintoloissa palokuorman tulee olla alle 600 MJ neliometriä kohden. Alle 300:n neliömetrin ravintolakiinteistöissä tulee olla paloluokaltaan vähintään D-tasoa, savuntuottoluokaltaan vähintään s2 ja pisarointiominaisuuksiltaan vähintään d2. Nämä paloluokat mahdollistavat ravintolan käyttöön kotimaisista puista esimerkiksi kuusen ja männyn, kunhan käytettävien paneelien paksuus on vähintään 1,2 cm. Yli 300:n neliömetrin ravintolakiinteistöissä paloturvallisuuteen liittyvät vaatimukset ovat kovemmat, eivätkä ne mahdollista enää esimerkiksi kotimaisen puutavaran käyttöä seinissä tai katossa (Rakennustietosäätiö, 2014). Palotarkastaja määrää myös asiakasmäärän maksimin ravintoloihin. Yleensä nyrkkisääntönä on pidetty, että tilaa tulee ravintoloissa olla neliometri yhtä asiakasta kohden (Ympäristöministeriö, 2002).

Kaikkien pintojen tulee rakenteellisesti olla helposti puhdistettavia, vedenkestäviä sekä desinfioitavissa. Näihin pintoihin kuuluvat niin lattia, seinät kuin kattokin. Kaikkien keittiön pintojen tulee olla vedenkestäviä. Elintarvikehuoneiston sähkö- ja putkisuunnitelma tulee laatia siten, ettei seinällä ole sähköjohtoja tai putkia vaikeuttamassa niiden siivoamista ja puhtaanapitoa. Yleisimmin keittiön pintamateriaaleiksi valitaan lattian osalta pinnoitettu betoni ja seinien osalta keraaminen laatta (Hämeenlinnan kaupunki, 2012). Lattiapintoihin voidaan myös tehdä epoksi –tai akryylihiertomassa, sillä lattia ei saa olla liukas rasvaisena tai märkänäkään (Rakennustietosäätiö, 2014). Oikeiden pintamateriaalien avulla lisätään työntekijöiden työturvallisuutta- ja tyytyväisyyttä merkittävästi, joka näkyy suoraan työtapaturmatilastoissa, sairauspoissaoloissa sekä työntekijöiden vaihtuvuudessa.

3.4 Vesi- ja viemäröintivaatimukset

Elintarviketurvallisuus virasto Evira on asettanut vaatimuksensa elintarvikehuoneistojen talousveden laadulle. Talousvedellä tarkoitetaan juomavedeksi tarkoitettua vettä, jota käytetään myös ruoan valmistuksessa ja muissa kotitalouteen liittyvissä toimenpiteissä. Evira suosittelee, että riskien välttämiseksi elintarvikehuoneistossa käytetään kaikkiin siellä tapahtuviin toimenpiteisiin talousvettä (Evira, 2018).

Talousvettä ja sen eri muotoja, kuten jääpaloja tai vesihöyryä tulee seurata aistinvaraisesti koko ajan. Ennen toiminnan aloittamista, etenkin jos elintarvikehuoneistolla on käytössään oma kaivo, tulee veden laatu testauttaa. Vesi ei saa sisältää mikrobeja tai muita elintarvikkeille haitallisia ainesosia, siten että niistä koituu riskejä elintarvikehygieniaan (Evira, 2018).

Mikäli elintarvikehuoneistolla on oma kaivo, koskee sitä samat velvollisuudet veden laadusta kuin vesilaitosta. Omasta kaivosta on laadittava osansa omavalvontasuunnitelmaan. Suunnitelmassa tulee käydä ilmi kaivon rakenne, sijainti, kunto sekä vesijohtojärjestelmä. Elintarvikehuoneiston haltijalla ja käyttäjällä on ilmoitusvelvollisuus oman kaivon käytöstä elintarviketurvallisuus virastolle (Evira, 2018).

Elintarvikehuoneistossa tulee olla erillisiä vesipisteitä eri toimintoihin ja niiden määrä tulee suhteuttaa toiminnan laajuuteen. Juoksevan kuumen- sekä kylmän veden vesipisteitä tulee olla erikseen myös käsienpesua varten. Erilliset vesipisteet tulee olla myös astioiden pesemistä varten. Astianpesualtaan yhteydessä tulee olla esipesua varten suihku, sekä esipesuallas. Astianpesukoneen yläpuolella tulee myös höyrykupu ilmanpoistoa varten.

Erillinen vesipiste tulee myös olla ruoanvalmistusta varten. Multaiset juurekset ja vihannekset tarvitsevat myös oman vesipisteensä, joka tulee erottaa selkeästi muista toimenpiteistä ja työpisteistä vähintään sermillä (Hämeenlinnan kaupunki, 2012).

3.5 Elintarvikeviranomaisten vaatimukset

Elintarvikehuoneisto tulee olla erotettu muista tiloista sekä toiminnoista, jotka saattavat vaarantaa elintarvikehygienian. Elintarvikehuoneistot on pidettävä siisteinä laadukkaasti tehdyn omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Elintarvikehuoneistosta tulee poistaa kaikki sinne kuulumaton laitteisto ja koneisto. Esimerkiksi keittiössä ei saa säilyttää ylimääräisenä laitteita, jotka eivät toimi (Maa- ja metsätalousministeriö, 2011).

Elintarvikelakiin perustuvat asetukset vaativat myös, että elintarvikehuoneistossa on erikseen huone tai kaappi, jossa säilytetään siivousvälineitä. Siivousvälinevaraston varustukseen tulee kuulua vesipiste, allas, patteri sekä hyllyt ja telineet työvälineille sekä pesuaineille. Myös varastotilat tulee olla erillään elintarvikehuoneistosta. Mikäli teknisesti koetaan liian haastavaksi järjestää varastotilaa tarvikkeille ja mm. erillistä varastointitilaa siivoustarvikkeille, voidaan poikkeuslupa niiden säilyttämiseen elintarvikehuoneiston välittömässä läheisyydessä myöntää, kunhan sillä ei vaaranneta kenenkään terveyttä (Maa- ja metsätalousministeriö, 2011).

Mikäli elintarvikehuoneistossa käsitellään tai säilytetään kypsentämättömiä liha- tai kalastuotteita, on ne pidettävä sekä esivalmistus-, valmistus-, että säilytysvaiheessa erillään toisistaan, sekä muista raaka-aineista. Kypsentämätöntä siipikarjaa saa myös käsitellä ja varastoida vain sille erikseen tarkoitetuissa tiloissa. Myös liha- ja kalatuotteille on oltava oma työpisteensä (Maa- ja metsätalousministeriö, 2011). Riskiryhmään kuuluvat myös multaiset juurekset ja perunat, joiden kanssa työskennellessä tulee olla oma työ- ja vesipiste erikseen. (Hämeenlinnan kaupunki, 2012.)

Elintarvikeviranomaisen vaatii myös, että työskentelyä varten elintarvikehuoneistossa on riittävästi työskentelytilaa sen toiminnan kokoon nähden. Työskentelytilalla tarkoitetaan myös työpöytien pinta-alaa, jota tulee olla riittävästi. Työtilan riittävyydellä pyritään varmistamaan se, ettei raakoja ja kypsiä elintarvikkeita käsitellä samalla työpisteellä. (Hämeenlinnan kaupunki, 2012).

Säilytystilaa tulee olla elintarvikehuoneistossa tarpeeksi suhteutettuna toiminnan suuruuteen. Säilytystilaa tulee olla kylmänä säilytettävillä elintarvikkeilla siten, että maitotuotteet,

lihatuotteet sekä hedelmät, vihannet ja juurekset pystytään säilyttämään erillään toisistaan. Myös kuivaelintarvikkeille, kuten jauhoille ja mausteille, tulee olla varattuna käyttöön soveltuva, erillinen varastotila tai kaappi (Hämeenlinnan kaupunki, 2012). Elintarvikkeiden säilytystä koskeva lainsäädäntö on tarkkaan säädeltä, joten tähän tulee kiinnittää paljon huomiota tilojen suunnittelussa, jotta hylly- ja kaappitilaa on tarpeeksi, sillä mitään ei saa ravintolatiloihin säilyttää lattiapinnalla. Tähän sisältyy kaikki raaka-aineista työvälineisiin, laitteisiin ja elintarvikkeisiin.

Keittiössä tulee myös olla toimintaan soveltuva laitteisto sekä työvälineet. Säilytys- ja tarjoilulaitteiden lisäksi tulee löytyä tarpeeksi valmistuslaitteita sekä työvälineitä eri raaka-aineryhmiä varten (Hämeenlinnan kaupunki, 2012).

3.6 Lainsäädäntö

Elintarvike- ja ravintola-alalla lainsäädäntö on tiukkaa. Elintarvikelaki (23/2016) koskee kaikkia elintarvike-alalla toimivia tai elintarvikkeita käsitteleviä yrityksiä sekä niiden henkilöstöä. Elintarvikelain ja sen valvonnan tarkoituksena on varmistaa tuotteiden turvallisuus kuluttajalle. Lain avulla pyritään turvaamaan oikea sekä riittävä tuotetieto ja täten luomaan kuluttajalle tai jälleenmyyjälle ostoturvaa. Lailla pyritään myös suojaamaan ja turvaamaan kuluttajien terveyttä ja yritysten toimintaedellytyksiä (Ruokatieto yhdistys ry, 2018). Kaikki elintarvikehuoneistoihin liittyvät vaatimukset pohjautuvat lainsäädäntöön.

3.7 Alueelliset erot viranomaistoiminnoissa

Elintarvikehuoneistoja ja ravintolatoimintaa koskevissa säädöksissä ja vaatimuksissa on olemassa pieniä paikallisia eroja kuntien ja kaupunkien välillä. Elintarvikeviranomaiset, jotka myöntävät toimintalupia ja suorittavat toimipaikkoihin terveystarkastuksia kuuluvat kaikki valtakunnalliseen valvontaohjelmaan, jolla pyritään määrittämään samanlaiset vaatimukset maanlaajuisesti. Elintarvikevirasto määrittelee kausittaiset painoalueet tarkastuksiin, joita noudatetaan koko maassa. Esimerkiksi vuosina 2016 – 2018 viranomaistarkastuksien pääpaino on pintapuhtausnäytteissä (Rovaniemen kaupunki, 2018).

Elintarvikeviraston suorittamat lakisäätteiset tarkastuskäynnit vaihtelevat runsaasti alueittain. Helsingin ympäristöviraston mukaan Helsingin alueella on ollut vuonna 2015 5320 luvan- tai ilmoituksen varaista tarkastettavaa elintarvikehuoneistoa (Helsingin kaupungin ympäristövirasto, 2018.), kun taas esimerkiksi Rovaniemelle on Elintarvikeviraston ylläpitämän Oiva-palvelun mukaan rekisteröity 325 tarkastettavaa yritystä tällä hetkellä (Evira, 2018). Helsingissä ravintolakeskittymä on kuitenkin tiiviimpää ja ympäristöviranomaisilla

suuremmat resurssit, joka mahdollistaa laajemman ja säännöllisemmän valvonnan. Rovaniemellä välimatkat elintarvikehuoneistojen välillä ovat suuremmat ja resurssit pienemmät, jolloin ympäristöviranomaiset joutuvat käyttämään keskitetympää tarkastussysteemiä. Tavoitteena Rovaniemellä on suorittaa tarkastukset keskimäärin 0,5 kertaa vuodessa riippuen riskiarvioinnista (Rovaniemen kaupunki, 2018).

Viranomaispalveluissa eroa muodostuu kaupunkien välillä myös lupa-asioiden käsittelyajoissa. Helsingin kaupungin mukaan rakennusluvan keskimääräiset käsittelyajat ovat elintarvikehuoneiston kaltaisissa muutostöissä 78 vuorokautta (Helsingin kaupunki, 2017.), kun taas esimerkiksi Rovaniemellä lupa-asioihin päätöksen saa keskimäärin 4 – 6 viikon kuluessa hakemuksen saapumisesta (Rovaniemen kaupunki, 2018).

Elintarvikehuoneistojen vaatimukset, jotka liittyvät tilojen rakenteellisiin ja toiminnallisiin ominaisuuksiin ovat määritelty elintarvikelaissa. Elintarvikelain pohjalta kaikki kaupungit ja kunnat laativat oman valvontasuunnitelmansa (Rovaniemen kaupunki, 2018.). Täten elintarvikehuoneistoihin liittyvät vaatimukset ovat maanlaajuisesti samanlaiset ja ainoat eroavaisuudet alueellisesti syntyvätkin lähinnä viranomaisten resurssien ja toimintatapojen myötä.

Elintarviketurvallisuuden takaamiseksi valtaosa viranomaisten määräyksistä on täysin perusteltavissa mielestäni. Ravintolakeittiön toiminnallisuuteen liittyvät vaatimukset ovat kuitenkin mielestäni melko kovat, liittyen esimerkiksi erilaisten työ- ja vesipisteiden määrään. Tämä rajaa aika paljon vaihtoehtoja pois, sillä valmistuskeittiön tulisi olla erittäin suuri, mikäli siellä käsitellään erilaisia riskiryhmiin lukeutuvia raaka-aineita. Tämä taas nostaa entisestään kovia aloituskustannuksia.

Mielestäni ravintola-alalla erilaisten vaatimusten määrä liittyen kiinteistön rakenteellisuuteen ja toiminnallisuuteen on niin suuri, että lähtökohtaisesti tulisi harkita tarkkaan, mikäli aikoo lähteä perustamaan ravintolaa tilaan entuudestaan soveltumattomassa kiinteistössä. Näiden pohjalta mielestäni onkin suositeltavaa pyrkiä löytämään valmiiksi samankaltaisessa käytössä ollut tai oleva liiketila tai vaihtoehtoisesti rakennusvaiheessa oleva uusi tila, jossa muutostöiden toteuttaminen on vielä rakenteellisesti helpompaa.

4 Ravintolatilojen suunnittelu

Tässä kappaleessa käsitellään ravintolatilojen suunnittelua ja siihen liittyviä sekä vaikuttavia tekijöitä. Kappale pitää sisällään itse suunnitteluun vaikuttavia tekijöitä ja niiden avaamista, sekä itse ravintolan perustamishankkeen käynnistämistä, sen eri vaiheita sekä loppuun viemistä. Osana tätä kappaletta on myös ravintolatilojen, ravintolan asiakastilojen ja ravintolakeittiön toiminallinen suunnittelu.

Liiketoimintasuunnitelma on lähtökohta paitsi kannattavalle liiketoiminnalle, myös ravintolatilojen suunnittelulle. Liiketoimintasuunnitelman tarkoituksena on laatia kirjallinen suunnitelma, jonka pohjalta voidaan suunnitella ravintolatiloihin liittyviä asioita. Liikeidean lisäksi liiketoimintasuunnitelmassa on myös kattavat taloudelliset laskelmat, investointi-, käyttö- ja rahoitusbudjetteineen, jotka osaltaan vaikuttavat tilojen suunnitteluun ja käytössä oleviin resursseihin sekä mahdollistaa tulevaisuudessa mm. rahoitusneuvottelut (New Co Helsinki, 2018).

Liikeidean pohjalta aloitetaan suunnittelemaan tarvittavaa liiketilaa ja määritetään sen sijainti (New Co Helsinki, 2018.) Ravintolan tilojen koolla ja niiden, etenkin keittiön, käytön suunnittelulla pyritään luomaan mahdollisimman tehokas tuotantopaikka. Ravintolasalin puolesta esiin nousee ennen kaikkea kannattavuus, jolloin asiakaspaikkojen riittävä määrä on ensisijaisen tärkeätä, joskaan sitä ei ole kannattavaa maksimoida asiakastytyväisyyden kustannuksella (Rakennustietosäätiö, 2014).

Koko liiketoiminnan ja sitä kautta ravintolatilojen suunnittelun pohjana ovat tekijät, jotka tuottavat ravintolalle säännöllisiä asiakasvirtoja. Parhaiten säännöllisiä asiakasvirtoja luodaan sijainnilla ja ravintolan saavutettavuudella, joka useimmissa tapauksissa onkin ravintolapalveluiden paras sisäänheittäjä. Alueelliset seikat vaikuttavat myös suunnitteluun. Suunnitelmaa laatiessa on mietittävä, sopiiko kyseinen liikeidea ajatukseltaan kyseiselle alueelle ja miten alueen muut toiminnot tukevat omaa liikeideaa. Myös vallitseva kilpailutilanne on hyvä huomioida ja kartoittaa kaikki kilpailijat perusteellisesti sekä laatia markkinointisuunnitelma (Rakennustietosäätiö, 2014). Markkinasuunnitelman pohjalta voidaan käynnistää suunnitteluprosessi alla olevan kuvan mukaisesti (Kuva 2).



Kuvio 1: Ravintolatilojen suunnitteluprosessiin vaikuttavat tekijät

Ravintolatilän suunnittelussa ensisijaisen tärkeää on myös tilän toiminnallisuus. Tilän koko tulee soveltua suunniteltuun liikeideaan sekä kaikki toiminnot ja liikkeet tulee suunnitella siten, että liikkuminen, kulkeminen ja toimiminen on sujuvaa ja kulkuvirrat toimivat tehokkaasti välttämällä ristikkäisliikennettä. Toiminnallisuus kulkuvirtojen suhteen tulee huomioida ensisijaisesti myös erillisellä anniskelualueella. Anniskelualue tulee olla rajattu viranomaisten kanssa sovitusti ja sinne kulkua tulee pystyä valvomaan (Rakennustietosäätiö, 2014). Alla oleva kuvio havainnoillastaa kappaleessa avattua kulkuvirtojen toiminallisesti järkevää suunnittelua ja toteutusta ravintolakeittiön osalta (Kuvio 2).



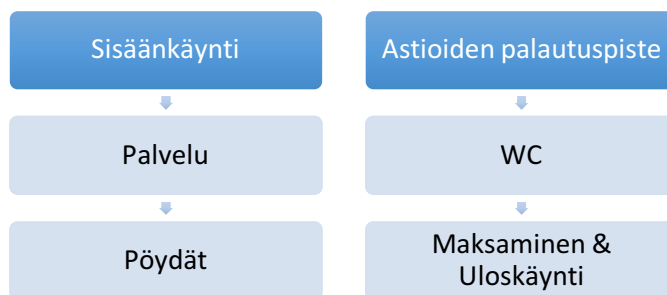
Kuvio 2: Keittiön kulkuvirtojen toiminallisen suunnittelun pääpiirteet

Kiinteistöä suunniteltaessa tulee ottaa huomioon myös toiminnallisuus tavarantoimittajan näkökulmasta, jotta sinne mahtuu tarvittavat liikeidean mukaiset tavarantoimitukset vaivattomasti. Tätä varten tulee olla erillinen huoltosisäänkäynti, jonka vaatimukset riippuvat kiinteistön ja siellä harjoitettavan liiketoiminnan koosta. Isommissa ravintolakiinteistöissä, joissa toimitukset ovat myös suuria tarvitaan erillinen tila, joka on erotettu muista ravintolatoiminnoista. Erotetussa tilassa suoritetaan tavarantoimituksen vastaanoton

lisäksi tarvittavat tarkastukset. Huoltosisäänkäyntiä suunniteltaessa tulee huomioida myös lähtevä tavara, jotta siellä on riittävästi tilaa säilyttää mm. palautettavia rullakoita ja liha- sekä maitolaatikoita (Rakennustietosäätiö, 2014).

Varastotiloja suunniteltaessa tulee huomioida niiden toiminallisuus. Varastotilojen tulee olla mahdollisimman lähellä huoltosisäänkäyntiä ja helposti tavoiteltavissa. Varastotilojen koko riippuu liiketoiminnan laadusta ja volyyymista. Elintarvikkeita varten olevien kylmäsäilytystilojen lisäksi voidaan tarvita erilliset varastot alkoholijuomille, liinavaatteille, kalusteille sekä papereille ja muille tärkeille asiakirjoille (Rakennustietosäätiö, 2014). Vaatimukset näin monesta erillisestä varastointitilasta luovat ravintolasuunnittelulle haasteita tilankäyttöön ja usein kalusteita, tarvikkeita ja esimerkiksi liinavaatteita varastoidaan samoissa varastointitiloissa.

Kiinteistöä suunniteltaessa tulee ottaa myös huomioon siivousvälinevaraston toiminnallisuus. Sen tulee olla sijoitettuna samaan kerrokseen siivottavien tilojen kanssa, eikä sitä saa erottaa kynnyksellä. Usein siivoustavaravarasto on sijoitettu keittiöön. Ravintolasalilla ja keittiöllä tulee kuitenkin molemmilla olla omat siivousvälinevarastonsa (Rakennustietosäätiö, 2014).



Kuvio 3: Ravintolasalin kulkuvirtojen suunnitteluprosessi

Ravintolasalin suunnittelussa tulee pyrkiä luomaan kulkuvirrat siten, että ne ovat luontevia ja asiakkaille mahdollisimman helpoksi toteutettuja, siten että kulkuvirrat kohtaavat ristikkäin mahdollisimman harvoin (Kuvio 3). Etenkin isommissa ravintolasaleissa tämä on erittäin tärkeää viihtyvyyden kannalta. Toiminallisesti järkevästi suunniteltu ravintolasali parantaa asiakasviihtyvyyttä- ja tyytyväisyyttä ja nopeuttaa palveluprosessin kulkua. Nämä molemmat näkyvät positiivisina kassavirtoina. Toiminallisesti keittiön (kuvio 2) ja ravintolasalin (kuvio 3) suunnitelmat linkittyvät yhteen palvelu- ja astioiden palautuspisteiden kohdalla. Näin henkilökunnan tehokkuus paranee.



iin.

Kuva 2: Esimerkki hyvästä pohjapiirustuksesta. Ravintola Bravuria, Helsinki.

Ylläolevassa pohjapiirustuksessa (Kuva 4), on hyvin toteutettuna 139 asiakaspaikkaa omaavan ravintolan pohjaratkaisu. Keittiösuunnittelussa on huomioitu liikeidean tuomat vaatimukset erilaisten elintarvikkeiden valmistukseen liittyen, siten että esimerkiksi pastan käsittelylle on olemassa oma tilansa, jotta muissa keittiötiloissa voidaan valmistaa gluteenittomia tuotteita.

4.1 Ravintolan perustamishanke

Ravintolaa perustaessa käytetään usein kolmivaiheista hankkeen läpivientiä. Ensin luodaan hankesuunnitelma, jota seuraavat rakennussuunnittelu ja hankkeen toteutus (Rakennustietosäätiö, 2014).

Hankesuunnitelma aloitetaan liikeidean pohjalta luotavalla tarveselvityksellä. Markkina-analyysijä hyödyntäen usein tehdyn tarveselvityksen pohjalta lähdetään suunnittelemaan sopivaa liiketilaa ja tehdään lopullinen päätös hankkeen toteutuksesta (Rakennustietosäätiö RTS, 2014).

Hanke on hyvä käynnistää viranomaisten, kuten rakennusviranomaisen, ennakkolausunnon pyytämällä. Ennakkolausunto pohjautuu asemakaavaan, tilan toiminnallisuuteen ja rakenteellisiin asioihin. Ennakkolausunnon pohjalta lähdetään luomaan ensimmäisiä luonnopiirustuksia tulevasta tilasta ja luomaan hankkeelle aikataulua ja kustannusarviota (Rakennustietosäätiö, 2014).

Hankesuunnittelun valmistuttua, siirrytään rakennussuunnitteluun. Rakennussuunnittelussa aloitetaan piirustuksista. Pää- ja työpiirustuksien valmistuttua, niiden avulla haetaan kiinteistöön rakennuslupaa tarvittavia muutos- tai rakennustöitä varten. Rakennusviraston myönnettyä rakennusluvan, voidaan aloittaa erikoissuunnittelut, joihin lukeutuvat mm. LVI-suunnitelma sekä ilmanvaihtosuunnitelma. Erikoissuunnittelussa on myös hyvä luoda lista kaikista tarvittavista laitteista, sekä niiden kytkentätavoista, jotta ne saadaan myös otettua huomioon mm. viemäröinnissä ja sähkösuunnittelussa. Tässä vaiheessa laaditaan vielä piirustukset eri työvaiheista sekä laaditaan rakennusselostus, joka koostuu hankkeen keskeisistä asiakirjoista. Rakennusselostuksen ja piirustusten pohjalta alkaa urakkatarjousten kilpailuttaminen ja sen myötä laaditaan päätös rakentamisesta (Rakennustietosäätiö, 2014).

Hankkeen läpiviennin viimeinen vaihe on sen toteutus. Hankkeen toteutuksen ensimmäinen vaihe on aloituskokous, jonka jälkeen aloitetaan tarvittavat urakoinnit. Viranomaistarkastuksien sekä tarvittavien katselmusten jälkeen suoritetaan lopputarkastus ja vastaanotto, jonka jälkeen tila voidaan ottaa käyttöön ja aloittaa toiminta tarpeellisten viranomaislupien myöntämisen jälkeen (Rakennustietosäätiö, 2014).

Mikäli kyseessä on perinteinen valmistuskeittiöllinen ruokaravintola, keittiön pinta-ala on yleensä n. 30 % koko ravintolaliikkeen pinta-alasta. Liikeideasta riippuen suuriakin heittoja tapahtuu. Esimerkiksi ruokaan paljon panostavissa fine dining –ravintoloissa keittiöneliöitä tarvitaan yleensä enemmän.

Konkreettisena esimerkkinä on ravintolatila, joka on suuruudeltaan 367 neliometriä. Pinta-alasta suurin osa menee ravintolasaliin, n. 210 neliometriä, joka pitää sisällään myös baarin ja henkilökunnan työskentelytilat sekä ravintolasalissa tarvittavat mm. juomavarastot. Tämän koko luokan ravintolassa tulee olla erilliset wc-tilat miehille ja naisille sekä yksi esteetön wc. Näihin menee 30 neliometriä. Toimistotiloille on varattuna n. 20 neliometriä. Keittiötilat astiahuoltojärjestelmineen vievät tilasta loput 107 neliometriä, pitäen sisällään raaka-ainearastot sekä keittiön oman toimiston. Siivous- ja muut käyttötavaravarastot ovat ravintolasalin yhteydessä ja vievät näistä yhteensä n. 10 neliometriä. Keittiön pinta-alasta suurin osa menee varastointiin ja laitteisiin tarvittavaan tilaan, jolloin itse työskentelytila jää melko pieneksi, mutta riittäväksi. Tässä pohjaratkaisussa ei mielestäni ole juurikaan hukkaneliöitä, ainakaan ravintolakeittiön osalta.

4.2 Keittiösuunnittelu

Ravintolakeittiötä suunniteltaessa on pohdittava ensisijaisesti vastaukset seuraaviin kysymyksiin:

- Mitä ruokaa valmistetaan ja kenelle sitä valmistetaan?
- Minkälaisilla menetelmillä ruokaa valmistetaan (kuumennus-, valmistus- vai jakelu-keittiö?)
- Kuinka suuria annosmääriä valmistetaan päivittäin?
- Tarjoillaanko ruoka pöytiin, mukaan vai noutopöydästä?
- Mitä raaka-aineita käytetään, kuinka usein niitä toimitetaan ja miten ne säilytetään?

Keittiösuunnittelun pohjaksi luodaan layout, joka on piirustus ja kuvaus siitä, mitä toimintoja keittiössä suoritetaan ja missä ne tapahtuvat. Layoutissa erotellaan usein erikseen keittiöstä erilaiset työpisteet, joita käsitellään suunnittelussa ominaan kuitenkin siten, että kokonaisuus on toimiva. Layout rakentuu yleisesti seuraaviin alueisiin:

- Ruoanvalmistus-alue
- Esikäsittelyalue
- Koonti-alue ja tarjoilualue
- Astianpesu- ja huoltoalue
- Astioiden ja pienvälineiden säilytys
- Jätehuolto
- Toimisto
- Varastot ja kylmäsäilytys

Keittiösuunnittelussa tulee huomioida työntekijöiden hyvinvointia. Lämpölaitteista välittyvä lämpö luo jo entuudestaan haasteita työskentelylle hektisessä keittiössä. Ilmanvaihtosuunnitelman lisäksi keittiösuunnittelussa tulee huomioida myös valosuunnittelu. Ohjeellinen suositus onkin, että ravintolakeittiön lattiapinta-alasta vähintään 10 % on ikkunapinta-alaa keittiössä. Mikäli riittävä ikkunapinta-alan suunnittelu ei ole kiinteistössä rakenteellisesti mahdollista, tulee viranomaisille esittää vaihtoehtoinen valaisusuunnitelma. Työhyvinvoinnin varmistamiseksi tulee keittiön olla myös turvallinen paikka työskennellä. Tähän voidaan vaikuttaa helpoiten laadukkaalla layout-suunnittelulla ja nykyaikaisten laitteiden käyttämisellä. Myös keittiön siisteys vaikuttaa työhyvinvointiin- ja turvallisuuteen, joten keittiön tulee olla helposti pestävissä ja ylläpidettävissä (Rakennustietosäätiö, 2014).

Keittiötä suunniteltaessa tulee laatia tuotantosuunnitelma. Tuotantosuunnitelma sisältää kuvauksen keittiön ydinprosessista, eli ruoanvalmistuksesta sekä sitä tukevista muista prosesseista. Näiden pohjalta suunnitellaan tilaratkaisu, joka on logistisesti järkevä ja tuotettava, huomioiden erilaisten ruoanvalmistustapojen ja käytössä olevien raaka-aineiden

vaatimat laitteet, työskentelytilat sekä hygieniaan liittyvä lainsäädäntö. Erityisesti valmistuskeittiössä keittiösuunnittelu on isossa roolissa, sillä erilaisia ruoanvalmistusprosesseja, jotka vaativat erilaiset työvälit sekä tilat, on useita. Kuumennus- tai jakelukeittiötä suunniteltaessa tilojen suunnittelu on helpompaa, kun ei tarvitse erikseen usein rajata alueita tietyille toiminnoille. Perusteellisesti ja huolella, yhdessä ammattilaisten kanssa, laadittuna keittiösuunnittelun layout mahdollistaa energiatehokkaan keittiön, joka säästää myös kalliita neliöitä (Rakennustietosäätiö, 2014).

Keittiön toiminallisuutta suunniteltaessa on tärkeä miettiä käytössä olevia raaka-aineita, niiden toimituskykyä sekä käsittelyä. Usein ravintoloissa käytetään esimerkiksi valmiiksi pestyjä juureksia ja kasviksia, sillä multaisten raaka-aineiden käsittelyyn tarvitaan erillinen vesi- ja käsittelypiste, johon menee paljon kallista keittiötilaa. Keittiösuunnittelussa on tärkeä suunnitella etukäteen liikeidean pohjalta myytävät tuotteet, jotta keittiö saadaan rakennettua siten, että sen mahdollistamat toiminnot tukevat liikeidean toteuttamista ja tehokasta sekä turvallista työskentelyä. Myytävien tuotteiden pohjalta suunnitellaan tarvittavien työtasojen sekä vesipisteiden määrä ja niiden paikka keittiössä. Tuotesuunnittelun ja prosessisuunnittelun pohjalta laaditaan laitehankintalista sen mukaan, minkälaisia laitteita ruoanvalmistusprosesseissa tullaan käyttämään. Laitesuunnitelmaa laatiessa tulee ottaa huomioon keittiön layout sekä sijoittaa, etenkin isommat koneet ja laitteet piirustukseen, jotta niille löytyy tarvittavat sähkö- ja vesiliitännäiset. Laitesuunnitelman pohjalta talotekniikan ammattilaiset osaavat määrittellä tarvittavat tekniset ratkaisut keittiöön. (Rakennustietosäätiö, 2014).

Tila- ja välinetarpeita miettiessä on helpoin lähteä liikkeelle laitteista. Laitteiden ja volyymien pohjalta selvitetään erilaisten valmistus- ja tarjoiluastioiden määrien tarve. Astiamäärien pohjalta pystytään taas hahmottamaan, kuinka paljon ja minkälaista säilytystilaa niille tarvitaan (Rakennustietosäätiö, 2014).

Keittiösuunnittelussa tulee myös pohtia kuumennusta varten tarvittavien laitteiden käyttämää energiaa. Kaasu- ja sähkölaitteiden käyttö on kumpikin suosittua. Mikäli käytössä on kaasulla toimivat laitteet, tulee tämä huomioida myös keittiösuunnittelussa, sillä keittiössä ei saa säilyttää kaasupulloja. Usein kaasua tarvitaan, etenkin isommissa, valmistuskeittiöissä paljon, jolloin kaasut tulee olla erillisessä, niille tarkoitetussa säilytyskaapissa, josta kaasuvirta on suljettavissa suluilla. Sähkölaitteista suositellaan käyttämään induktiovirtaa käyttäviä laitteita, joiden lämpö- ja energiakuorma on pienempi. Olennainen osa kustannustehokkaassa keittiössä on keittiön energiatehokkuus. Energiatehokkuutta pystytään

parantamaan järkevällä keittiön toimintojen prosessisuunnittelulla, mutta myös nykyaikaisen keittiölaitteiden, kuten uunien ja pariloiden käyttö parantaa keittiön energiatehokkuutta. (Rakennustietosäätiö, 2014).

Oman ilmastointikanavan tarvitsevat laitteet tulee sijoittaa keittiöön ryhmissä, siten että huuvat ovat laitteiden yläpuolella. Niiden eteen tulee jättää riittävästi työskentelytilaa ja tämä ruoanvalmistusalue on hyvä myös varustaa omalla jäähdytysjärjestelmällä, jotta varmistetaan työntekijöille hyvät työolosuhteet (Rakennustietosäätiö, 2014).

Laitteiden, työpisteiden ja muiden tukevien toimintojen sijoittaminen toiminallisesti järkevästi keittiöön on sujuvan ja tehokkaan työnteon perusta hektisessä työympäristössä. Laitteiden toiminnallisesti järkevä sijoittaminen lähelle toisiansa lisää paitsi työtehoa myös työntekijöiden ergonomiaa ja vähentää ylimääräistä liikkumista. Kalusteiden, työtasojen ja laitteiden tulee kuitenkin olla aseteltuna tilaan siten, että ne ovat helposti tavoiteltavissa prosessien vaatimalla tavalla kuitenkin huomioiden useamman työntekijän samanaikaisen liikkuvuuden keittiössä. Työpistesuunnittelussa tulee myös jättää sen verran tilaa, jotta kuormien ja erilaisten kuljetus- ja apuvaunujen käyttö työtilojen välissä on mahdollista (Rakennustietosäätiö, 2014).

Varasto- ja kylmäsäilytystiloja huomioidessa tulee miettiä tarvetta suhteessa liikeideaan ja volyymeihin sekä pohtia tavarantoimitusten määrää sekä toimitusten aikaväliä. Yleisin käytäntö kylmävarastotilojen kokoa miettiessä on, että niitä tarvitaan 12 neliometriä sataa asiakaspaikkaa kohden. Nykypäivänä useasti valmistuskeittiöissäkin käytetään paljon esivalmisteltuja pakastetuotteita, niiden valikoiman olleen suuressa kasvussa, joka lisää varastointitilojen tarvetta. Etenkin kylmäsäilytystilojen tulee olla sijoitettuna siten, että niiden käyttäminen on sujuvaa ja ergonomista. Myös elintarvikkeiden kuivavaraston sijoittaminen tulee ottaa huomioon, sillä sen tulee olla erillinen tila tai kaappi (Rakennustietosäätiö, 2014).

Muista tukiprosesseista keittiösuunnittelussa tulee huomioida astiahuollon sijoittaminen. Astiahuollon tarve riippuu liikeideasta ja volyymeistä. Pienemmissä valmistuskeittiöissä riittää pieni kupukone, johon tarvitaan vähemmän lasku- ja esipesutilaa, kun taas isommissa ja suuremman volyymin paikoissa tarvitaan suuri linjastokone. Myös jätehuollon sijoittamiseen ja toimivuuteen on tärkeää kiinnittää huomiota. Jätehuollon määrään vaikuttaa toiminnan laajuus ja sen mukana tulevat jätemäärät. Pienemmissä paikoissa riittää pieni jätehuone, kun taas isommissa ravintoloissa tarvitaan oma jätehuoltohuone (Rakennustietosäätiö, 2014).

Keittiösuunnittelun ja layoutien tekemisen helpottamiseksi laitevalmistajilta saa apua. Monelta laitevalmistajalta, esimerkiksi Metokselta löytyy virtuaalinen suunnittelupalvelu, joka pitää sisällään kaikki yleisimmät laitteet, työ- ja vesipisteet. Laitevalmistajien apua kannattaa hyödyntää keittiösuunnittelussa ja kilpailuttaa eri toimijoiden laitteet, kuitenkin huomioiden niiden ominaisuudet.

4.3 Ravintolasalin suunnittelu

Ravintolasalilla tarkoitetaan tilaa, jossa ruokaa ja juomaa tarjotaan, juodaan ja syödään. Ravintolasalin asiakaspaikkojen sallittu määrä riippuu tilan koosta ja sen toiminallisuudesta. Asiakaspaikkamääriin vaikuttavat uloskäyntien määrä, ilmanvaihdon sallima määrä sekä tilan pinta-alan määrä. Lopullinen asiakaspaikkamäärä tulee pienemmän toteutuman mukaan. Ravintolasalin asiakaspaikkoja saadaan lisättyä viihtyisästi parhaiten asettamalla pöydät diagonaalisesti vinottain. (Rakennustietosäätiö, 2014).

Ravintolasalin sisustuksen on tarkoitus olla asiakkaille houkutteleva, jotta se lisää käyttöastetta ja tätä kautta tuottoa. Sisustuksen tulee olla suorassa yhteydessä liikeideaan ja ravintolan brändiin. Ravintolasalin tilan koko sekä layout ja toiminallisuus vaikuttavat olennaisesti sen sisustukseen. Toiminallisuudessa tulee huomioida ensisijaisesti riittävän tilavat ja hyvin suunnitellut kulkulinjat sekä tilojen puhtaanapidon helppous. Tunnelman luomisessa tärkeätä on myös värimaailman, erilaisten pintamateriaalien ja valaistuksen suunnittelu. Myös paloturvallisuus vaikuttaa ravintolasalin sisustuksen suunnitteluun. Verhojen ja muiden sisustuselementtien syttyvyysluokan vaatimuksena on tavanomaisesti syttyvä (SL2), mutta palosuojattujen tekstiilien käyttäminen on suositeltavaa (paloluokka SL1). Palosuojattujen tekstiilien käyttäminen ravintolasalissa mahdollistaa esimerkiksi tunnelmaa luovien takkojen tai kynttilöiden käyttämisen. Käytettävistä paloluokista tulee olla todistukset saatavilla viranomaisten niitä pyytäessä. (Rakennustietosäätiö, 2014).

Ravintolasalin ja muiden asiakastilojen, kuten saniteettitilojen merkitys asiakkaiden viihtyvyydessä on suuri. Ravintolasalin sisäänkäynti on ensimmäinen asia, johon asiakas kiinnittää huomionsa ravintolaan saapuessaan, joten sen luominen houkuttelevaksi ja kiinnostavaksi on erittäin tärkeää. Sisäänkäynnin ravintolasaliin tulee olla myös toiminallisesti järkevä, ottaen huomioon mm. viranomaisvaatimukset esteettömyydestä. Tulevien ja poistuvien asiakkaiden on myös hyvä mahtua liikkumaan sisään ja ulos samanaikaisesti. Liikeideasta riippuen tilaa tulee jättää myös ravintolan eteispalvelulle, jonka koko määräytyy toimintaperiaatteen mukaisesti siten, että vartioidulle vaatetilalle riittää pienempi tilamäärä asiakaspaikkaa kohden (Rakennustietosäätiö, 2014).

Ravintolasalia suunniteltaessa tärkeää on myös miettiä mahdollista baaria tai muuta myyntitiskiä. Baaritiski on usein liikeideasta riippuen myös myyntitiski, jolle voidaan sijoittaa myös tarvittaessa tai niin halutessaan asiakaspaikkoja. Baari- tai myyntitiskin kaapistoon tai korotetun tiskin alle sijoitetaan usein runsaasti myös erilaista sähkö-, vesi-, ja tarjoiutekniikkaa, jolloin se on myös kosmeettisesti hyvä ratkaisu (Rakennustietosäätiö, 2014).

Ravintolasalin toimintoja miettiessä tulee myös luoda samanlainen suunnitteluprosessi kuin keittiön osalta. Liikeidean pohjalta laadittavan tuote- ja prosessisuunnittelun avulla laaditaan tarvittavat piirustukset ja layout myös ravintolasalista sekä tehdään laitehankintalista. Laitehankintalistan avulla sekä pohjapiirustuksella talotekniikan ammattilaiset osaavat luoda tarvittavat vesi- ja sähkökytkennät, joita tarvitaan mm. baarilaitteille, kylmäsäilytystiloilla, äänentoistolaitteille ja valaistukseen (Rakennustietosäätiö, 2014).

Ravintolasali on myös tila, jossa on paljon melua, jolloin tilan akustinen suunnittelu on myös tärkeää. Äänieristyksiä itse tilaan tai esimerkiksi samassa kiinteistössä oleviin asuinhuoneistoihin voidaan luoda lattia- ja seinämateriaalien avulla sekä uudisrakentamisen yhteydessä välikaton materiaaleilla, jotka imevät hyvin ääntä (Rakennustietosäätiö, 2014).

Liikeideasta ja kiinteistöstä sekä sen sijainnista riippuen vaihtoehtona voi olla myös terassin käyttäminen. Terassi voi olla joko kasattava kesäterassi tai vaihtoehtoisesti katettu terassi, joka on ympärivuorokautisessa käytössä. Terassia suunniteltaessa tulee huomioida sen toiminnallisuuden lisäksi käytettävät materiaalit, joiden tulee kestää vettä. On myös huomioitava anniskelulainsäädäntö ja tehtävä siitä suunnitelma viranomaisille. Terassialueella tai muulla ravintolan ulkopuolella sijaitsevat mainokset tai markiisit ovat myös luvanvaraisia. Ulkomyyntipistettä suunniteltaessa tulee myös ottaa huomioon syntyvät meluhaitat. (Rakennustietosäätiö, 2014).

5 Kustannusarviot

Ravintola-alalle tullessa perustamiskulut ovat suuret, joka nostaa myös yrittämisen riskejä. Aloituskulut riippuvat liikeideasta, tavoitelluista volyymeista, toimialueesta- ja paikasta. Yleisimmät tavat tulla alalle on joko alalla toimivan yhtiön ostaminen tai alalla toimivan yhtiön liiketoiminnan ostaminen (New Co Helsinki, 2018). Ravintola-alalla toimivan yhtiön ostaminen on näistä huomattavasti mutkikkaampi prosessi, jossa tarvitaan lakimiesten apua. Yhtiötä ostaessa tulee ottaa huomioon, että edellisen yrittäjän mahdolliset veroseuraukset, laskut yms. jäävät uuden yrittäjän kontolle. Suositellumpi vaihtoehto on ostaa toisen yrityksen liiketoiminta, joka pitää sisällään lähinnä oikeuden ravintolakiinteistön vuokrasopimukseen ja sen käytössä olevaan laitteistoon. (Anna-Liisa Aarti, 2018, Haaga-Helia ammattikorkeakoulun luentomateriaali) Laitehankintoja tehdessä on myös hyvä laskea tarkasti, tuleeko se kannattavaksi ostaa muualta, joko käytettynä tai uutena, kun ostaa edellisen toimijan laitteet. Laitehankintoja tehdessä tulee myös ottaa huomioon niiden kunto ja omistussuhteet.

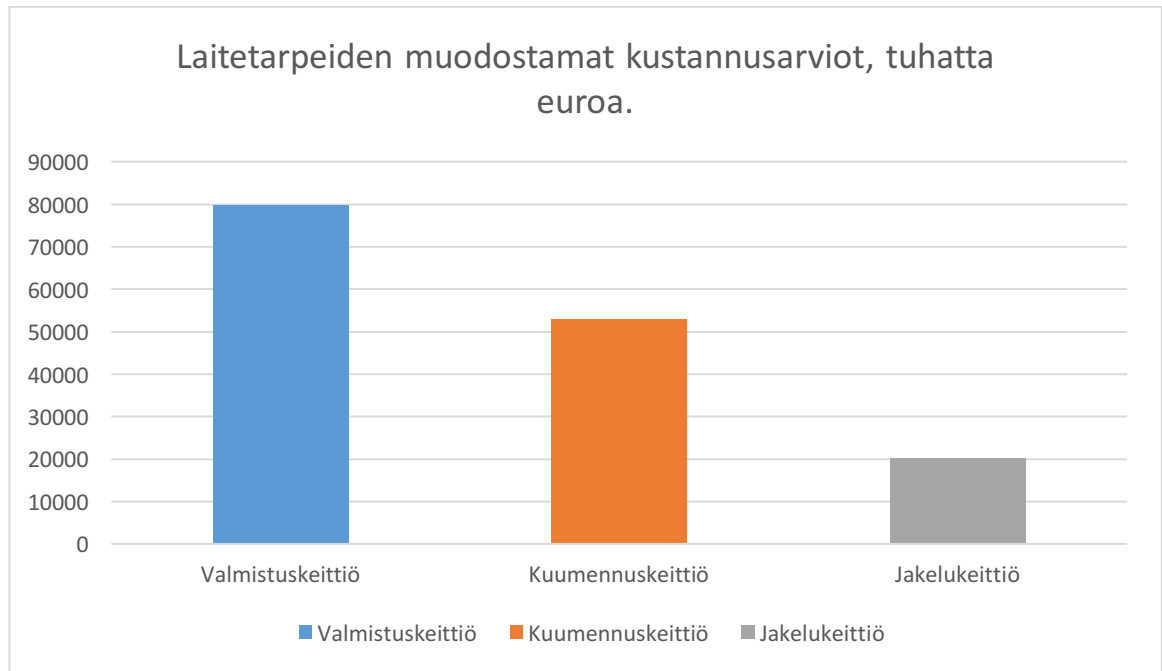
Ravintolaa perustettaessa liikeidea vaikuttaa merkittävästi liiketoiminnan käynnistämiseen tarvittaviin kustannuksiin. Suuri osa rahoitustarpeesta menee toiminnallisen ja hyvin liiketoiminnan mukaan suunnitellun keittiön laitteisiin ja koneisiin. Liikeideasta riippuen valitaan joko valmistuskeittiö, kuumennuskeittiö tai jakelukeittiö. Valmistuskeittiössä vaatimukset laitteiden ja tilojen osalta ovat suuremmat, joten kustannukset siinä ovat korkeimmat lähtökohtaisesti.

Ravintolaliiketoimintaa käynnistettäessä on hyvä olla liiketila, joka soveltuu jo valmiiksi kyseiseen käyttötarkoitukseen, jolloin säästetään merkittävästi tarvittavissa muutostöissä aikaa ja kustannuksia. Seuraavassa osiossa perehdytään erilaisten keittiövaihtoehtojen aiheuttamiin kustannuksiin laitteiden, työpisteiden ja pienkoneiden osalta. Laskelmissa ei ole huomioitu valmistuskeittiöön mahdollisesti tarvittavia ilmanvaihto- ja viemärintitöitä, sillä niistä ei ollut saatavilla luotettavaa tietoa ja virallisten tarjousten saamiseksi olisi tarvittu konkreettisempaa tietoa kyseisestä tilasta. Vertailussa on käytetty valmistus-, kuumennus- tarjoilukeittiöitä, jotka kukin on suunniteltu ruokkimaan n. 100 henkilöä samankaltaisella tuotteistuksella myyden salaatti- ja keittopainotteista lounasta, eri esivalmistusasteisia tuotteita valmistuksessa hyödyntäen.

Valmistuskeittiöllinen ravintola tarvitsee toimiakseen ensinnäkin laajemmat keittiötilat, jotka vaikuttavat yrityksen kuluihin suoraan. Valmistuskeittiöllinen ravintola tarvitsee laajempien tilojen lisäksi myös enemmän työvoimaa, joka on suurin yksittäinen kulu alalla

yleisesti. Lisäksi suurempi määrä laitteita tuo mukanaan korkeammat käyttökustannukset sähkön ja veden osalta.

Taulukko 1: Kustannusarviot eri keittiötyyppien laitehankinnoista liikeidean mukaisesti.



Taulukon 1 laskelmissa on otettu huomioon keittiön osalta tarvittavat laitteet salaatti- ja keittoravintolan toteutukseen. Laitelistat ja tuotekohtaiset hinnat löytyvät tämän opinnäytteen liitteestä (Liite 2). Hintoihin on sisällytetty tarvittavat isommat laitteet ja keittiökoneet sekä niiden käyttöön tarvittavat oheistarvikkeet, pois lukien esimerkiksi veitset, paistinpannut, kattilat ja muut pienemmät työvälineet. Laitehankintalista on koottu mahdollisimman ekologisista laitteista, joita ei tarvitse lähiaikoina uudistaa. Laitteet säästävät myös energiakustannuksissa. Hankintalista on luotu pääasiassa Metoksen tuotevalikoimaa hyödyntäen ja laitteet ovat kaikki uusia. Hinnat taulukossa ovat arvonlisäverottomia.

Laskelmista käy ilmi, että pelkästään laitehankintoja huomioidessa kuumennuskeittiön investointeihin kuluu 33,7 % vähemmän rahaa. Valmistuskeittiön ja jakelukeittiön investointikustannukset eroavat toisistaan jo 74,7 % verran. Kustannusarvioiden pohjalta suunniteltaessa kannattavuuslaskelmia, tulee näiden lisäksi huomioida kuitenkin keittiöiden välisten erojen muodostamat kustannukset ja säästöt.

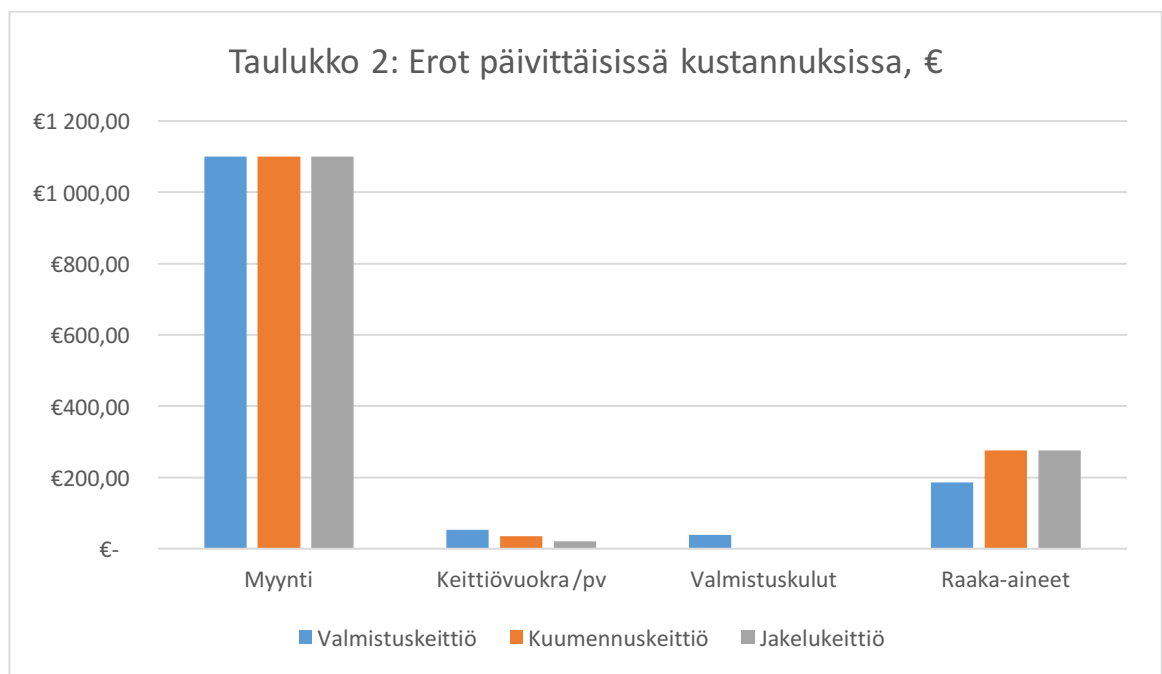
Jakelukeittiössä voidaan käyttää vain täysin esivalmisteltuja tuotteita, jotka esimerkiksi kotimaisten juuresten osalta ovat tällä hetkellä Kespron valikoimassa n. 75 % kalliimpia, riippuen vertailtavista juureksista. Jakelukeittiö säästää kuitenkin merkittävästi henkilöstökuulissaan ja sen pienemmän tilan tarpeen myötä, myös vuokra- ja muut kiinteät kulut ovat

valmistus- tai kuumennuskeittiötä pienemmät. Tämän kaltaisessa liikeideassa ei voida jakelukeittiössä kuitenkaan käytännössä lämmittää mitään, joka osaltaan vaikuttaa merkittävästi tuotteistukseen.

Kuumennuskeittiön investoinneissa säästetään laitteiden osalta myös huomattava määrä rahaa. Kuumennuskeittiö toimii myös rakenteellisesti valmistuskeittiötä helpompana ratkaisuna, joskin kuumennuskeittiössä joudutaan myös hyödyntämään esivalmisteltuja tuotteita, jotka ovat kustannuksiltaan korkeammat, kun käsittelemättömissä raaka-aineissa.

Valmistuskeittiö on kustannuksiltaan kovin, niin investointien, käyttökustannusten kuin henkilöstökustannuksenkin kohdalta. Valmistuskeittiö kuitenkin säästää raaka-ainehankinnoissaan rahaa verrattuna edellä mainittuihin esimerkkeihin, sillä sen ei tarvitse käyttää esivalmisteltuja tuotteita. Valmistuskeittiöllinen vaihtoehto tuo mukanaan myös mahdollisuuden erottua muista tuotteistuksella sekä laadukkaammalla tuotteella.

Seuraavissa laskelmissa hahmotan päiväkohtaista ennustetta, mikäli jokaisella erilaisella keittiötyypillä olisi ravintola, joka myy samankaltaista kanasalaattia 100 kappaletta päivässä samalla hinnalla. Laskelmissa on huomioitu oletettava päiväkohtainen vuokra keittiön osalta, henkilöstökulut sekä raaka-ainehankinnat.



Laskelmat taulukossa 2 perustuvat opinnäytetyön liitteenä oleviin laskelmiin (Liite 3). Laskelmien pohjalta voidaan todeta, että kyseisellä liikeidealla valmistuskeittiön käyttö on kannattavinta, joskin eroa jakelukeittiöön muodostui vain 2,5 %. Rahallisen arvon lisäksi

se tuottaa myös mahdollisuuksia lisää tuotteistukseen sekä siinä on potentiaalia luoda asiakkaalle lisäarvoa käsityönä. Raaka-ainehinnat perustuvat tämän hetkisiin myyntihintoihin Kesprolla. Vuokra on laskettu siten, että valmistuskeittiö tarvitsee toimintoihinsa 40 neliömetrin keittiön, kuumennuskeittiö 27 neliömetrin keittiön ja jakelukeittiö 15 neliömetrin keittiön. Tilojen koot on laskettu taulukon 1 mukaisista laitehankinnoista. Vuokran hinta on laskettu vain keittiön osalta, sen neliöhinnan ollessa 40 euroa.

Näiden pohjalta voidaan todeta, että laadukkaalla sekä hyvin koulutetulla henkilökunnalla valmistuskeittiö on kustannustehokkain ratkaisu, riippuen toiminta-alueesta sekä sen yleisestä vuokratasosta. Laskelmien pohjalta tulee kuitenkin huomioida liiketoiminnan volyymit sekä tulevaisuuden näkymät, jotta valmistuskeittiön mahdollistamalla lisätuloilla voidaan rahoittaa tarvittavat keittiön investoinnit pitkällä aikavälillä.

6 Prosessikuvaus

Opinnäytetyön produktiivisena osiona laadin tietoperustan tietojen ja lähdemateriaalien pohjalta ravintolan perustamiseen liittyvän abc-oppaan (liite 4), jonka tarkoituksena on helpottaa alalle tulevia yrittäjiä alkuun. Pyrin sisällyttämään osioon kaikki ravintolan perustamiseen liittyvät pääpointit, jolloin produktista itsessään tulee laajempi kuvaus toiminnoista, kun opinnäytetyön tietoperustasta. Tässä kappaleessa käsitellään produktiivisen osion prosesseja ja sen eri vaiheita. Päätin luoda opinnäytetyön produktiivisen osion Canvalla. Tämä mahdollistaa visuaalisemman, mutta yksinkertaisen ja helposti luettavan tuotoksen, joka saadaan pakattua hyvin hieman pienempään tilaan, joskin tekstin osa jää hieman pienemmäksi.

Aloitin produktini laatimalla muistilistan asioista, joita ravintolan perustamisessa tulee huomioida koko prosessin aikana. Pääpointit produktini taustalla olivat:

- Liikeidea, markkina-analyysi, laskelmat
- Yrityksen perustaminen & rahoitus
- Käynnistysvaiheessa tarpeelliset vakuutukset
- Toimitilan etsiminen & mahdolliset liiketoimintakaupat
- Vuokrasopimus
- Liikeidean mukainen tilasuunnittelu
- Viranomaisvaatimukset
- Tarvittavat luvat
- Sopimusasiat
- Rakennustyöt & laitehankinnat
- Rekrytointi & koulutus
- Toiminnan käynnistäminen

Muistilistan pohjalta sain luotua produktissa kuvatulle prosessilla selkeän aikajanan, jota lähdin avaamaan alusta. Ravintolan perustaminen lähtee ajatuksen tasolta, jonka pohjalta lähdetään miettimään liikeideaa, kartoittamaan markkinoita ja luomaan kannattavuus- ja kustannuslaskelmia. Kannattavuuslaskelmien ja markkina-analyysin pohjalta lähdetään luomaan kattavaa liiketoimintasuunnitelmaa, joka mahdollistaa seuraavassa vaiheessa yrityksen perustamisen jälkeen edessä olevat rahoitusneuvottelut.

Seuraavaksi lähdin perehtymään projektin alussa mahdollisesti tarvittaviin ja hyödyllisiin vakuutuksiin. Ravintola-alalla, kuten muillakin aloilla, vakuutukset koostuvat lainsäädännön määräämistä pakollisista vakuutuksista, sekä vapaaehtoisista vakuutuksista. Yrityksellä pakollisia vakuutuksia ovat työntekijöiden tapaturmavakuutus, työeläkevakuutukset, jotka sisältävät työttömyys- ja ryhmähenkivakuutuksen. Vapaaehtoisia vakuutuksia on paljon erilaisia liikeideasta riippuen. Vapaaehtoiset vakuutukset ovat usein suunniteltu katta-

maan liiketoiminnan muodostamia riskejä käyttöomaisuuden ja mahdollisten yritystoiminnan keskeytysten sattuessa. Vapaaehtoisista vakuutuksista ravintolaa perustettaessa on hyvä olla ainakin omaisuusvakuutus, joka kattaa mm. rahat, arvopaperit laitteet ja koneet vesivahingon, tulipalon, ilkvallan tai ryöstön varalta. Keskeytysvakuutukseen kuuluu myös epidemiavakuutus, joka on oleellinen ravintoloissa, sillä ruokaturvallisuus voi vaarantua käytössä olevissa tuotteissa jo ennen niiden saapumista ravintolan käyttöön. Myös toiminnan vastuuvakuutus on hyvä olla erilaisten korvausvaatimusten kohdalle sattuessa, sekä oikeusturvavakuutus, joka kattaa mahdolliset oikeudenkäyntikulut riitatilanteissa (Haaga-Helia ammattikorkeakoulu 2018, Intranet.)

Toimitilaa etsiessä opinnäytetyötä varten tehdyt tutkimukset viranomaisvaatimuksista osoittavat selkeästi, että helpoin vaihtoehto ravintolan perustamiseen on käyttää liiketilaa, joka on aiemmin jo ollut ravintolakäytössä. Tällöin usein joudutaan turvautumaan liiketoimintakauppoihin, sillä hyvällä sijainnilla olevia vapaita liiketiloja on hyvin rajallisesti tarjolla. Lähdin tutkimaan vuokrasopimuksen laatimisen pääpointteja produktiini, sekä miettimään liiketoimintakauppojen pääpiirteitä ja niissä huomioon otettavia asioita. Etenkin vuokrasopimusta laadittaessa tulee olla tarkkana, jotta välttyy myöhemmin ongelmilta. Kirjasin produktiini ylös vuokrasopimuksen pääpiirteitä, joita tulee ottaa huomioon ennen sen allekirjoittamista.

Tilakohtaisia ohjeita oli vaikeampi yrittää avata produktissa, sillä jokainen ravintolahuoneisto on erilainen. Tärkeimmät seikat, joita lähdin tätä varten tutkimaan, oli kuitenkin tilojen soveltuvuus liikeideaan. Ravintolasalin remontointi liiketoiminnan mukaiseksi on usein yksinkertaista ja helposti toteutettavissa, mutta suuremmat muutokset ravintolakeittiöön ovat hankalampia vesi-, viemärointi-, ja sähköliitännöistä johtuen. Tässä vaiheessa projektia tulee ottaa huomioon myös keittiön toiminallinen suunnittelu siten, että se tukee parhaalla mahdollisella tavalla liiketoiminnan prosesseja. Keittiösuunnittelussa tulee laatia myös hyvissä ajoin lista tarvittavista laitteista. Tässä vaiheessa palasin miettimään liiketoimintasuunnitelmaa, johon tarvittavat laitteet tulisi jo listata, jotta ne saadaan huomioitu tarkasti investointilaskelmissa. Selkeä lista tarvittavista laitteista auttaa myös liiketoimintakaupoissa, kun tiedetään mitä laitteita voidaan mahdollisesti ostaa edelliseltä toimijalta.

Liiketiloihin liittyen lähdin seuraavaksi luomaan produktiini listausta oleellisista viranomaisvaatimuksista ja tarvittavista lupa- ja ilmoitusasioista. Tässä vaiheessa produktia esiin nousee anniskelulupa-asiat, toiminnan aloittamisesta ilmoittaminen ja omavalvontasuunnitelman laatiminen. Samaisessa vaiheessa produktia kirjasin ylös myös muita lupia, sekä sopimuksia, joita aloitteleva ravintolayrittäjä tarvitsee liiketoiminnassaan. Näitä sopimuksia

olivat mm. sopimukset tavarantoimittajan kanssa, jätehuoltosopimus, vesi- ja sähköso-
pimus, siivoussopimus, kirjanpitosopimus sekä sopimukset pankkien, maksupäätteitä tar-
joavien luottoyhtiöiden yms. kanssa. Myös mahdollisia muutos-, rakennus-, tai remontoin-
titöitä varten tulee laatia sopimukset rakennusalan yrityksen kanssa (Haaga-Helian am-
mattikorkeakoulu 2018, Intranet.)

Laitehankintojen sijoittaminen aikajanelle oli vaikeampaa, sillä se riippuu paljon liiketilasta
ja siitä, onko siinä aiemmin toiminut yrittäjä, jonka kanssa voidaan sopia liiketoimintakau-
pan yhteydessä laitteiden ja koneiden ostamisesta. Laitehankintalistan pohjalta on kuiten-
kin hyvä hankkia ainakin isommat koneet hyvissä ajoin ennen, kun tila itsessään on liike-
toimintaa varten valmis. Tarkastelin myös käytettyjen keittiölaitteiden hintatasoa ja mää-
rää. Käytettyjä laitteita on paljon myynnissä eri puolella Suomea, joka mahdollistaa merkit-
tävät säästöt investoinneissa, mikäli on aikaa perehtyä laitteisiin ja niiden kuntoon. Tällöin
laitteita voidaan ostaa myös pikkuhiljaa etukäteen.

Liiketoimintasuunnitelmassa tulee olla myös laadittuna osana sitä markkinointisuunni-
telma, jota palasin miettimään tässä vaiheessa produktini tekemistä. Ennakkomarkkinointi
on erittäin tärkeässä roolissa ravintolaa käynnistettäessä, jotta ihmiset löytävät sinne mah-
dollisimman pian sen avaamisen jälkeen ja kiinteitä kuluja saadaan katettua mahdollisim-
man hyvin heti alusta lähtien. Tätä varten voidaan tarvittaessa neuvotella erikseen myös
sopimus ammattilaisten kanssa, mikäli itseltä ei markkinoinnin suhteen löydy riittävää
osaamista.

Kriittinen osa ravintolan perustamisessa on rekrytointi, jonka pääpointteja kirjasin ylös pro-
duktiini. Rekrytointi voidaan aloittaa käytännössä missä vaiheessa prosessia tahansa,
mutta viimeistään tässä vaiheessa siihen tulisi panostaa merkittävästi, sillä se on yksi kal-
leimmista kulueristä yleisesti ravintola-alalla. Onnistuessaan rekrytointi luo yritykselle kil-
pailuetua, kun taas epäonnistuessaan siitä muodostuu erittäin suuri kuluerä. Rekrytointi-
prosessiin on olemassa paljon erilaisia vaihtoehtoja, joita kirjasin myös ylös produktiini.
Rekrytoinnissa voidaan käyttää omia verkostoja, joita itse pidän lähtökohtaisesti parhaana
mahdollisena rekrytointikanavana. Rekrytoinnissa voidaan myös tarvittaessa käyttää am-
mattilaisten apua. Rekrytoinnin jälkeen ja tilojen valmistuttua on edessä uusien työntekijöi-
den kouluttaminen, sekä kaikkien toimintojen kuvaaminen työntekijöille, joka on erittäin
tärkeätä uutta paikkaa avatessa.

Mielestäni sain laadittua produktista riittävän kattavan, mutta kuitenkin helposti ja nopeasti
luettavissa olevan tuotoksen, josta käy ilmi selkeästi kaikki pääpointit ravintolan perusta-
miseen liittyen. Produktini ei kuitenkaan ole kuvattu niin selkeästi, että pelkästään sen

pohjalta voitaisiin lähteä perustamaan ravintolaa kokonaisuudessaan, mutta se on helposti sovellettavissa erilaisiin liikeideoihin ja sitä voidaan pitää käynnistysprosessin muistilistana. Opinnäytetyön produkti pyritään tulevaisuudessa laittamaan kaikkien saataville internetiin, jotta sen hyödynnettävyys saadaan varmistettua.

7 Yhteenveto ja pohdinta

Tässä kappaleessa käsittelen opinnäytetyöni sisältöä, sekä koko opinnäytetyöprosessin eri vaiheita suunnitelmasta aina tietoperustaan, johtopäätöksiin ja itse produktiiviseen osioon. Tarkoituksena on pohtia ajankohtaisuutta, tavoitteiden täyttymistä, tuloksia, opinnäytetyön luotettavuutta sekä mahdollisia kehitystarpeita sekä omaa oppimista opinnäytetyöprosessin ajalta.

Opinnäytetyön tavoitteet täyttyivät mielestäni kiitettävästi. Opinnäytetyötä varten löytyi paljon hyviä, luotettavia lähteitä, joiden pohjalta tietoperustaan saatiin paljon luotettavaa tietoa viranomaisvaatimuksista sekä kiinteistöihin tarvittavista muutostöistä, mikäli niissä halutaan harjoittaa ravintola- tai kahvilaliiketoimintaa. Pidän lähteitä luotettavina, sillä ne koostuivat pääasiassa viranomaisten luomista manuaaleista, ohjeistuksista tai suoraan lainsäädännöstä.

Lopputuloksena opinnäytetyöni pohjalta laadittu ravintolan perustamiseen liittyvä opas on mielestäni kattava ja sitä voidaan hyödyntää ravintolaliiketoiminnan suunnittelussa ja toteutuksessa. Produktiivinen osuus on mielestäni myös ajankohtainen, sillä ravintola-alalle tulee jatkuvasti uusia yrittäjiä, joiden tietotaito ei aina ole riittävä. Toisin, kun yleisesti, opinnäytetyöni produktista tuli kattavampi sisällöltään, kun itse työn tietoperusta. Tämä johtuu siitä, että rajasin opinnäytetyöni tietoperustan käsittelemään vain keittiön osalta kustannuksia, vaatimuksia ja säädöksiä. Ravintolan perustamisen oppaassa taas tulee huomioida huomattavasti kattavammin myös ravintolasalin puolen asioita. Opinnäytetyöni tietoperustan sekä eri keittiövaihtoehtojen kustannuslaskelmien myötä pystyin soveltamaan hyvin tutkimaani produktin teossa ja tekemään havaintoja mm. muutostöiden kannattamattomuudesta sekä suunnitelmallisuuden merkityksellisyydestä ravintolahankkeessa. Lähdemateriaalina käytin näissä pääasiassa samoja lähteitä, kun tietoperustassa, mutta lisätietoa hain myös Haaga-Helian luentomateriaaleista. Osana opinnäytetyötäni olevat kustannuslaskelmat eri keittiövaihtoehtoille on myös hyödynnettävissä ravintolahankkeen käynnistämiseksi, kun lähdetään kartoittamaan mahdollisia toimipaikkoja liikeideaan peilaten. Laskelmat antavat suuntaa siitä, minkälaisia kustannuksia laitehankinnat eri tyyppisissä keittiöissä muodostavat. Tässä tuli yllätyksenä hieman se, että kuumennus- ja jakelukeittiöiden välinen investointitarve laitteisiin ja koneisiin on melko pieni siihen nähden, kuinka paljon kuumennuskeittiössä voidaan harjoittaa laajempaa liiketoimintaa. Nämä laskelmat ovat myös hyödynnettävissä keittiösuunnittelussa, joskin niitä ei voida soveltaa suoraan kaikkiin liikeideoihin. Keittiösuunnittelun osalta opinnäytetyötä voidaan myös pitää muistilistana, sillä siinä on kuvattu keittiö- ja ravintolasuunnittelun vaiheet.

Rajasin opinnäytetyöni siten, että pyrin laskemaan kustannuksia vain ravintolakeittiöiden osalta. Opinnäytetyöstä olisi saanut laajemman, jos mukaan olisi otettu koko ravintolakiinteistöä koskevat kustannuslaskelmat, mutta tällöin riski liian laajasta ja sitä kautta epätarkasti kuvatusta opinnäytetyöstä olisi ollut suurempi. Ravintolasalista huomioita on kuitenkin tehty opinnäytetyön produktissa. Tarjouksia ravintolakiinteistöön tarvittavista muutostöistä oli kuitenkin mahdotonta saada rakennusliikkeiltä ilman konkreettista tilaa, jossa muutostyöt tehtäisiin. Tämän opinnäytetyön pohjalta tulevaisuudessa voitaisiin tehdä toinen opinnäytetyö, rakennusalan opinnäytetyönä, joka käsittelee laajemmin itse tilojen muutostöihin tarvittavia investointeja ja niiden kannattavuutta.

Tietoperustassa esiin nouseva suuri kirjo erilaisista viranomaisvaatimuksista ja tarvittavista luvista sekä muista määräyksistä on melko laaja ja perehtymättä tarkemmin asiaan myös melko sekava. Tämä korostaa suunnitteluprosessin merkityksellisyyttä ravintolan perustamisessa, sillä myöhemmässä vaiheessa tehtävät rakenteelliset tai toiminnalliset muutokset ovat hankalia sekä kalliita toteuttaa. Elintarvikehuoneistoihin liittyviä vaatimuksia tutkiessa on myös suositeltavaa käyttää erilaisia ammattilaisia projektin käynnistymisvaiheessa.

Analysoin opinnäytetyössä laitehankintojen lisäksi myös erilaisten keittiötyyppien luomia päivittäisiä kustannuksia tilan tarpeen mukaan, käytettävien raaka-aineiden esivalmistusasteiden keskihintojen sekä esivalmistukseen kuuluvien henkilöstökulujen pohjalta. Tämä oli mielestäni hyvin suuntaa antava, joskin vaikeasti toteutettavissa, sillä harvoin täysin samalla liikeidealla ja volyyymilla toimivat paikat käyttävät näin eri tyyppistä valmistusprosessia toiminnoissaan. Tämän tutkimuksen olisi myös ehkä voinut viedä pidemmällä pohtimalla laajemmin tuotteistusta sekä erilaisia liikeideoita. Pyrin kuitenkin rajaamaan sen mahdollisimman helppolukuiseksi- ja ymmärrettäväksi, jossa mielestäni onnistuin hyvin. Tämän pohjalta laskelmia tehtäessä ei kuitenkaan voida huomioida asiakastyytyväisyyttä ja peilata sitä kannattavuuteen sekä tuottoon, sillä paikat eivät ole konkreettisesti olemassa. Oletettavasti kuitenkin valmistuskeittiöllinen vaihtoehto luo mahdollisuuden laajempiin palveluihin sekä tuotteistukseen, joka hyvin toteutettuna on mahdollisuus erottua kuumennus- ja jakelukeittiöllisistä kilpailijoista.

Opinnäytetyöni produktiivinen osio, ravintolan perustamisesta kertova opas, on mielestäni kattava ja selkeästi luettavissa sekä ymmärrettävissä. Aiemmin aiheesta laaditut samankaltaiset oppaat koskevat pääasiassa viranomaisten vaatimuksia ja tilaan liittyviä kriteereitä sekä jossain määrin keittiön- ja ravintolan toiminnallisuuden liittyviä asioita, sillä ne ovat pääasiassa viranomaisten laatimia. Opinnäytetyössäni pyrin kuitenkin tuomaan esille

myös muita tarvittavia lupa-asioita ja käytännön asioita, joita tulee ottaa huomioon hankkeen eri vaiheessa, jonka avulla opinnäytetyön tuotoksella on mielestäni enemmän uutuus- ja käyttöarvoa. Produktin tekoprosessi sujui mielestäni myös hyvin, eikä sen tekemisessä muodostunut suurempia haasteita, sillä tietoperusta oli mielestäni niin kattava, että olin perehtynyt aiheeseen jo entuudestaan paljon. Onnistuin myös soveltamaan tähän paljon oppimaani, enkä joutunut käyttämään produktia tehdessä juurikaan uusia lähteitä, vaan pääasiassa omaa tietoperustaa ja omia muistiinpanoja opinnäytetyöhöni liittyen.

Mielestäni sain opinnäytetyössä luotua laajan paketin, jossa tietoperustassa esiin nousevat viranomaisten vaatimukset erilaisista toiminnallisuuteen ja rakenteellisiin asioihin liittyen tulevat hyvin ja selkeästi kuvastu esille. Näiden pohjalta, sekä keittiösuunnittelun ja Haaga-Helian ammattikorkeakoulun Intranetin luentomateriaaleja hyödyntäen sain myös luotua keittiösuunnittelusta ja itse ravintolan perustamishankkeesta osion. Näihin asioihin perehtyessäni, niitä tutkiessa ja niiden pohjalta tekemissäni laskelmissa opin paljon konkreettisia asioita ravintolan perustamiseen liittyen, sekä erilaisista viranomaisvaatimuksista. Opinnäytetyön rajauksessa onnistuin mielestäni hyvin, joskin tilojen rakenteellisiin ominaisuuksiin ja vaatimuksiin olisin voinut perehtyä hieman tarkemmin. Oma ammattitaitoni ja ymmärrykseni tekniikasta eivät kuitenkaan riittäneet laajempaan sekä luotettavaan analyysiin näistä asioista. Itse opinnäytetyöprosessista opin laajasti suunnitelmallisesta projektista ja sen läpiviennistä. Haastatteluni elintarvikeviraston eri johtohenkilöiden kanssa antoi myös erilaisia näkökulmia ajatteluun elintarviketurvallisuuteen liittyvistä tarkastusprosesseista, sekä niiden kulusta.

Lähteet

Elintarviketurvallisuusvirasto 2018. Hyväksytyt elintarvikehuoneistot eli laitokset. Luettavissa: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehuoneistot/hyvaksytyt-elintarvikehuoneistot/>. Luettu: 17.08.2018.

Helsingin kaupunki 2018. Elintarvikehuoneiston perustaminen. Luettavissa: <https://www.hel.fi/helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/huoneistot/huoneiston/luettavissa>. Luettu: 17.08.2018.

Helsingin kaupunki. Ravintolan tai kahvilan perustaminen. https://www.hel.fi/static/rakvv/ohjeet/Ravintola_kahvila.pdf. Luettu: 01.10.2018.

Hämeenlinnan kaupunki 2012. Ravitsemisliikkeiden vaatimusten pääperiaatteet. Luettavissa: http://www.hameenlinna.fi/pages/43456/Ravitsemisliikkeiden_vaatimusten_paaperiaatteet_2012_päivitetty_uusilogo.pdf. Luettu: 01.10.2018.

Rovaniemen kaupunki 2018. Elintarvikevalvonta. Luettavissa: <https://www.rovaniemi.fi/fi/Palvelut/Terveys/Ymparistoterveydenhuolto/Elintarvikevalvonta>. Luettu: 01.10.2018.

Helsingin kaupunki 2018. Kioskit ja myyntipaikat. Luettavissa: <https://www.hel.fi/helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/tontit/luvat/kioskit-ja-myyntipaikat/kioskit-ja-myyntipaikat>. Luettu: 09.10.2018.

Helsingin kaupunki 2018. Elintarvikevalvonta. Luettavissa: <https://www.hel.fi/helsinki/fi/kaupunki-ja-hallinto/hallinto/palvelut/palvelukuvaus?id=2766>. Luettu: 09.10.2018

Helsingin Uutiset 2016. Terveysviranomaisen sulki helsinkiläispizzerian – ”Yrittäjä ei ymmärtänyt haittaa”. Luettavissa: <https://www.helsinginuutiset.fi/artikkeli/376123-terveysviranomaisen-sulki-helsinkilaispizzerian-yrittaja-ei-ymmartanyt-haittaa>. Luettu: 02.11.2018.

Elintarviketurvallisuusvirasto 2018. Tarkastuksesta. Luettavissa: <https://www.oivahymy.fi/kuluttajille/tarkastuksesta/>. Luettu: 02.11.2018.

Elintarviketurvallisuusvirasto 2018. Asiakokonaisuudet. Luettavissa: <https://www.oivahymy.fi/kuluttajille/tarkastuksesta/asiakokonaisuudet/>. Luettu: 05.11.2018.

Elintarviketurvallisuusvirasto 2018. Yleistä Oivasta. Luettavissa: <https://www.oivahymy.fi/kuluttajille/yleista-oivasta/>. Luettu: 05.11.2018.

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu 2018. Hotelli-, ravintola- ja matkailualan koulutusyksikkö. Intranet. Liiketoiminnan ostaminen. Luettu: 13.11.2018.

Jeven 2015. Ammattikeittiön suunnittelu. Luettavissa: <http://www.jeven.fi/lataukset/AmmattikeittioidenSuunnittelu2015.pdf>. Luettu: 13.11.2018.

Rakennustietosäätö 2014. Ravintolat ja kahvilat. Luettavissa: https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=2ahUKEWj6iKSNw-DeAhVLplsKHUW3AekQFjABegQIBxAC&url=https%3A%2F%2Fmycourses.aalto.fi%2Fpluginfile.php%2F575244%2Fmod_folder%2Fcontent%2F0%2Fravintola%2520kahviola%2520rt%2520%252094%252011164.pdf%3Fforcedownload%3D1&usg=AOvVaw1zL5n-Rb0F2FCMeZfIOojH. Luettu: 13.11.2018.

Rämö, A. 19.11.2018. Elintarviketarkastaja. Kaupunkiympäristön toimiala. Helsingin kaupunki. Sähköposti.

Degerlund, M. 19.11.2018. Ravintolatiimin tiimpäällikkö. Kaupunkiympäristön toimiala. Helsingin kaupunki. Sähköposti.

Liitteet

Liite 1. Haastattelu. Elintarvikevirasto. Anne Rämö & Mia Degerlund.

1. Tarkastuksissa käytetään riskiperusteista tarkastusaikaväliä, minkälaisissa paikoissa tarkastuksia tehdään useammin ja millaisin väliajoin? Missä taas harvemmin?

Tarkastustiheys perustuu Eviran ”Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen” – ohjeeseen (Eviran ohje 10503/2). Helsingin osalta kohdetyyppien riskiluokituk-
sissa on poikettu Eviran ohjeista seuraavissa tapauksissa:

1. Vähittäismyymälät, joissa on elintarvikkeiden käsittelyä, tarkastetaan 1 krt/vuosi, vaikka myymälän pinta-ala on alle 200 m². Näissä kohteissa riskiluokkaa on nostettu, koska käsittely on arvioitu merkittäväksi riskitekijäksi. Näitä kohteita ovat mm. ruhoja käsittelevät myymälät sekä hallien liha- ja kalakaupat.
2. Päiväkodeille, vanhuksille tai muille riskiryhmille elintarvikkeita/ruokaa valmistavien elintarvikehuoneistojen riskiluokkaa on pienennetty. Näiden kohteiden osalta valvontahistoriassa todettu, että nämä toimijat hallitsevat toiminnassaan riskit ja omavalvontaa toteutetaan käytännössä hyvin.
3. Jos tarjoilupaikkojen annosmäärää ei saada tietoon, voidaan annosmäärä laskea asiakaspaikkamäärän mukaan: annosmäärä on 2 x asiakaspaikat. Todellinen annosmäärä selvitetään seuraavan tarkastuksen yhteydessä.
4. Valmistuslaitokset, joissa valmistetaan helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tarkastetaan pääsääntöisesti vuosittain.

2. Tuottaako ravintolayrittäjien tai työntekijöiden epätietoisuus viranomaisvaatimuksesta ravintolatoimintaa kohtaan usein ongelmia tarkastuskäynneillä? (esim. Hygienia, varastointi, yleinen siisteys, omavalvontasuunnitelma)

Yleensä toimijat haluavat noudattaa lainsäädäntöä ja ohjeita. Kohteissa, joissa kohdataan ongelmia, syynä on suurimmassa osassa epätietoisuus ja joidenkin rakenteellisia seikkoja koskevien epäkohtien osalta voi syynä olla taloudellinen kysymys.

3. Löysin OIVA-järjestelmästä pari ravintolayritystä, joiden kohdalla pelkästä raportista on selkeästi havaittavissa välinpitämättömyyttä ja epätietoisuutta vaatimuksia kohtaan. Miten tämänkaltaisten ravintoloiden kanssa toimitaan? Onko tarkastajilla valtuuksia sulkea ravintolaliiketoimintaa väliaikaisesti tai pysyvästi, jos laiminlyönnit vaarantavat elintarviketurvallisuuden? Minkälaisissa tilanteissa tätä voidaan harkita?

Hallinnollisista pakkokeinoista on säädetty elintarvikelain (23/2006) 7 luvussa. Hallinnollisia pakkokeinoja ovat muun muassa elintarvikemääräysten vastaisuuden poistaminen (määräys), kielto, elintarvikkeen markkinoilta poistaminen ja yleinen tiedottaminen, haltuunotto, elintarvikkeen käyttöä ja hävittämistä koskeva päätös sekä Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta toimitettujen eläimistä saatavien elintarvikkeiden hylkääminen ensisaapumispaikassa. Annettua määräystä tai kieltä voidaan lisäksi tehostaa elintarvikevalvontaviranomaisen asettamalla uhkasakolla tai teettämis- tai keskeyttämisuhalla. Valvontaviranomainen voi myös peruuttaa hyväksytyt elintarvikehuoneiston hyväksymisen.

Eviran oppaassa elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa (100011/2) on ohjeistettu yksityiskohtaisesti pakkokeinojen käytöstä. Elintarvike-turvallisuusosastossa noudatetaan oppaan periaatteita. Pakkokeinojen kuulemisajoissa ja toimitustavoissa sekä pakkokeinojen kielessä noudatetaan hallinto- ja tukipalvelut -osaston laatimaa ympäristökeskuksen toimintaohjetta.

Elintarvikelain 53 §:n mukaan valvontaviranomaisen on tarvittaessa annettava elintarvikealan toimijalle tarpeellisia ohjeita ja kehotuksia elintarvikemääräysten noudattamiseksi. Hallinnollisten pakkokeinojen käyttöä edeltäkin kiiretapauksia lukuun ottamatta valvontakohteen neuvonta, ohjaus ja kehotusten antaminen.

4. Mitkä ovat ravintola-alalla yleisimmät kompastuskivet liittyen tarkastuskäynteihin?

Tarkastelimme tämän vuoden aikana ravintoloiden Oiva-tarkastusten C-arvioiden osalta, mistä riveistä on annettu eniten huomautuksia. Rivit olivat:

Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Jäähdytys

Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus

Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

C-arviot johtuvat kylmänä säilytettävissä ja tuotteiden säilyvyyden hallinta tarjoilussa -kohdissa joko siitä, että lämpötilat eivät ole lainsäädännön mukaiset tai omavalvonnan mukaisia kirjauksia ei ole tehty. Jäähdytyksessä puuttuu soveltuva jäähdytysmenetelmä tai omavalvontakirjaukset.

5. Välillä tarkastuksista ilmoitetaan etukäteen asiakkaalle ja välillä ne ovat yllätyskäyntejä. Onko tähän olemassa joku tietty ohjeistus?

Tarkastuksia tehdään pääsääntöisesti ennalta ilmoittamatta lukuun ottamatta uusien elintarvikehuoneistojen aloitustarkastuksia ja laitosten hyväksymistarkastuksia, jotka tehdään sopimalla ajankohdasta etukäteen.

6. Onko terveystarkastajilla lupa käyttää tarkastuskäynnin yhteydessä pelisilmää toimintojen suhteen, mikäli jokin toiminto ei ole aivan suoraan niin kuin viranomaisvaatimuksissa sanotaan? Kuinka tarkastusten tasalaatuisuutta pyritään ylläpitämään?

Tarkastuskäynnillä voidaan tarkastaa koko valvontakohte ja sen toiminnot tai vain jokin osa-alue. Oiva-tarkastuksilla noudatetaan Eviran Oiva-ohjeita ja tarkastetaan kuluvaan vuodeseen sopiviksi sovitut kohdat. Lisäksi tarkastusta suunniteltaessa tulisi huomioida, että Eviran ohjeen mukaan kaikki toiminnot tulisi tarkastaa vähintään kerran kolmessa vuodessa. Tarkastuksen laajuus riippuu kohdetyypistä sekä siitä, onko kyseessä suunnitelmallinen vai uusintatarkastus. Tarkastuskertomuksissa annettavien määräaikojen osalta noudatetaan seuraavia ohjeellisia esimerkkejä:

Epäkohta	Määräaika
Puhtaanapito	1–2 kk
Omavalvontakirjaukset puuttuvat/puutteelliset	2 kk
Pakkausmerkinnät	2–3 kk
Rakenteelliset puutteet, esim. (kolmas) vesipiste puuttuu, pintojen kunnostaminen	1–2 kk
Merkittävät rakenteelliset puutteet, esim. isompi remontti	2–4 kk

Eviran ohjeistuksen mukaan tarkastuksessa aina arvioidaan myös kokonaisuutta. Silloin tarkastajalla on mahdollisuus tehdä omia päätelmiä arviosta elintarviketurvallisuutta kuitenkin heikentämättä.

Tarkastusten tasalaatuisuuteen pyritään hyvällä perehdytyksellä, jatkuvalla sisäisellä ja ulkoisella koulutuksella ja tekemällä tarkastajien kesken vertaisarviointeja.

Liite 2. Laitehankintojen kustannusarviot eri keittiövaihtoehdoille.

Valmistuskeittiö			
Tuote	Määrä	Hinta alv 0	Hinta yht.
Kylmävetolaatikosto Metos Proff Eco NT	2	4 011,00 €	8 022,00 €
Jalustavaunu	2	705,00 €	1 410,00 €
Vihannesleikkuri-kutteri Metos CC-32	1	1 290,00 €	1 290,00 €
Vihannesleikkurin terät	4	155,00 €	620,00 €
Yleiskone Metos Karhu lattiamalli	1	3 350,00 €	3 350,00 €
Taikinakoukku Metos Karhu	1	155,00 €	155,00 €
Sauvasekoitin Metos Junior	1	390,00 €	390,00 €
Yhdistelmäuuni Metos SelfCooking Center 201/17	1	19 829,00 €	19 829,00 €
Induktioliesi Metos Diamante D94/10TCI	1	11 897,00 €	11 897,00 €
Induktioparila Metos Flex 10	1	6 890,00 €	6 890,00 €
GN-Astia, ruostumaton teräs 1/1 100mm	5	25,00 €	125,00 €
GN-Astia, ruostumaton teräs 1/1 150mm	2	31,50 €	63,00 €
Rei'itetty GN-astia Metos 1/1 65mm	2	24,15 €	48,30 €
GN-kansi ruostumaton teräs 1/1	5	15,00 €	75,00 €
GN-astia 1/1 -muovi, 100mm	3	23,00 €	69,00 €
GN-astia 1/2 -muovi, 100mm	6	14,70 €	88,20 €
GN-astia 1/3 -muovi, 100mm	10	11,55 €	115,50 €
GN-astia 1/6 -muovi, 100mm	12	8,40 €	100,80 €
Metos More Eco GNC 660R Jääkaappi	3	1 355,00 €	4 065,00 €
Metos More Eco GNF 660R Pakastinkaappi	1	1 475,00 €	1 475,00 €
Pikajäähdytys/- ja pakastuskaappi Metos BF030 AG	1	2 420,00 €	2 420,00 €
Metos WD 7 astianpesukone, kupu	1	6 890,00 €	6 890,00 €
Esipesusuihku Metos	1	446,25 €	446,25 €
Esipesuyksikkö Metos Nordien 1200mm	1	1 500,00 €	1 500,00 €
Kuivausrata Metos Nordien 1200mm	1	745,00 €	745,00 €
Kattilahylly Metos Nordien	2	1 290,00 €	2 580,00 €
Käsienpesuasema Metos Proff HWE 400	2	1 840,00 €	3 680,00 €
Vihannestenhuuteluvaunu Metos 800	1	1 390,00 €	1 390,00 €
			79 729,05 €

Kuumennuskeittiö			
Tuote	Määrä	Hinta alv0	Hinta yht.
Kylmävetolaatikosto Metos Proff Eco NT	2	4 011,00 €	8 022,00 €
Jalustavaunu	2	705,00 €	1 410,00 €
Vihannesleikkuri-kutteri Metos CC-32	1	1 290,00 €	1 290,00 €
Vihanneleikkurin terät	4	155,00 €	620,00 €
Sauvasekoitin Metos Junior	1	390,00 €	390,00 €
Yhdistelmäuuni Metos SelfCooking center	1	19 829,00 €	19 829,00 €

Upotettava induktioliesi Metos Base-Line	1	1 990,00 €	1 990,00 €
GN-Astia, ruostumaton teräs 1/1 100mm	4	25,00 €	100,00 €
GN-Astia, ruostumaton teräs 1/1 150mm	1	31,50 €	31,50 €
Rei'itetty GN-astia Metos 1/1 65mm	1	24,15 €	24,15 €
GN-kansi ruostumaton teräs 1/1	3	15,00 €	45,00 €
GN-astia 1/1 -muovi, 100mm	3	23,00 €	69,00 €
GN-astia 1/2 -muovi, 100mm	6	14,70 €	88,20 €
GN-astia 1/3 -muovi, 100mm	10	11,55 €	115,50 €
GN-astia 1/6 -muovi, 100mm	12	8,40 €	100,80 €
Metos More Eco GNC 660R Jääkaappi	2	1 355,00 €	2 710,00 €
Metos More Eco GNF 660R Pakastinkaappi	1	1 475,00 €	1 475,00 €
Metos WD 7 astianpesukone, kupu	1	6 890,00 €	6 890,00 €
Esipesusuihku Metos	1	446,25 €	446,25 €
Esipesuyksikkö Metos Nordien 1200mm	1	1 500,00 €	1 500,00 €
Kuivausrata Metos Nordien 1200mm	1	745,00 €	745,00 €
Kattilahylly Metos Nordien	1	1 290,00 €	1 290,00 €
Käsienpesuasema Metos Proff HWE 400	2	1 840,00 €	3 680,00 €
			52 861,40 €

Jakelukeittiö			
Tuote	Määrä	Hinta alv0	Hinta yht.
Bartcher haudutuspata	2	113,30 €	226,60 €
Kylmävetolaatikosto	1	4 011,00 €	4 011,00 €
GN-astia 1/1 -muovi, 100mm	3	23,00 €	69,00 €
GN-astia 1/2 -muovi, 100mm	6	14,70 €	88,20 €
GN-astia 1/3 -muovi, 100mm	10	11,55 €	115,50 €
GN-astia 1/6 -muovi, 100mm	12	8,40 €	100,80 €
Metos More Eco GNC 660R Jääkaappi	2	1 355,00 €	2 710,00 €
Metos More Eco GNF 660R Pakastinkaappi	1	1 475,00 €	1 475,00 €
Metos WD 7 astianpesukone, kupu	1	6 890,00 €	6 890,00 €
Esipesusuihku Metos	1	446,25 €	446,25 €
Esipesuyksikkö Metos Nordien 1200mm	1	1 500,00 €	1 500,00 €
Kuivausrata Metos Nordien 1200mm	1	745,00 €	745,00 €
Käsienpesuasea Metos proff HWE 400	1	1 840,00 €	1 840,00 €
			20 217,35 €

Liite 3. Käyttökustannusten laskelmia eri keittiöillä.

	Valmistuskeit- tiö	Kuumennuskeittiö	Jakelukeittiö
Romaine 130 g	0,52 €	0,70 €	0,70 €
Caesarkastike 40 g	0,17 €	0,23 €	0,23 €
Kananrinta 120g	0,81 €	1,44 €	1,44 €
Parmesanjuusto 15g	0,34 €	0,34 €	0,34 €
Krutonki 10 g	0,02 €	0,05 €	0,05 €
	1,87 €	2,76 €	2,76 €

	Valmistuskeit- tiö	Kuumennuskeittiö	Jakelukeittiö
Myynti	1 100,00 €	1 100,00 €	1 100,00 €
Henkilöstökulut, esivalmistus	39,12 €	0	0
Vuokra	53,33 €	36,00 €	20,00 €
Raaka-ainekulut	186,79 €	275,76 €	275,76 €
Tuotto valmistusprosessin jälkeen	820,76 €	788,25 €	804,25 €

HENRI HYTÖNEN

Ravintolan perustamisen ABC

Liikeidea

LIIKETOIMINTASUUNNITELMA

Laadi yrityksellesi ensimmäiseksi laaja liiketoimintasuunnitelma. Liiketoimintasuunnitelman tulee sisältää ainakin alan markkina-analyysin, oman yritystoiminnan kuvaamisen (mitä, milloin, miten, kenelle, missä?), laskelmat rahoituksesta, kannattavuudesta ja investoinneista sekä riskianalyysit ja tulevaisuuden suunnitelmat sekä näkymät.

Markkinointi

MARKKINOINTISUUNNITELMA

Laadi liiketoimintasuunnitelman liitteeksi kattava markkinointisuunnitelma, jossa kuvaat markkinoinnin prosesseja, sille varattuja varoja ja yrityksen kohderyhmää. Pyri benchmarkkaamaan samankaltaisia yrityksiä ja käytä tarvittaessa ammattimaista markkinointitoimistoa apunasi.

Yrityksen perustaminen

OSAKEYHTIÖ

Perusta yritys. Ravintolaa perustettaessa lähtökohtaisesti osakeyhtiö on fiksuin vaihtoehto. Tutustu vaihtoehtoihin patentti- ja rekisterihallituksen sivuilla. Pidä hallituksesi kanssa yhtiön perustamiskokous ja perusta yritys samaisessa verkkopalvelussa.

Liikepaikka

SOVELTUVIEN TILOJEN ETSIMINEN

Liiketoimintasuunnitelmasi pohjalta, kartoita valitsemasi toimialueen vapaita liiketiloja, jotka soveltuvat ravintolakäyttöön. Pyri löytämään tila, joka on tarkoitettu sinun käyttötarkoitustasi varten, jotta vältyt muutostöiden aiheuttamilta kustannuksilta. Tee valitusta toiminta-alueestasi markkina-analyysi ja varmista liikeideasi soveltuvuus alueelle.

Vakuutukset

ALKUVAIHEEN TARPEELLISET VAKUUTUKSET

Ennen liiketoimintaa koskevien sopimusten laatimista, kuten vuokrasopimuksia tai liiketoiminnan ostamista, on hyvä huolehtia oman yrityksensä vakuutusturvasta. Tässä vaiheessa on hyvä olla jo kilpailuttanut eri vakuutusyhtiöiden vaihtoehdot ja valita itselle sopiva oikeusturvavakuutus, joka kattaa mahdolliset oikeudenkäyntikulut liittyen tehtäviin sopimuksiin.

HENRI HYTÖNEN

Ravintolan perustamisen ABC

Muutostyöt

ELINTARVIKEHUONEISTON VAATIMAT MUUTOKSET

Lähtökohtaisesti kannattaa pyrkiä löytämään liiketila, joka on valmiiksi suunniteltu elintarvikehuoneistoksi. Tällöin ei tarvitse laatia suuria muutostöitä, jotka ovat hankalia, vaatien useita erilaisia ammattilaisia sekä suuria investointeja.

Muutostyöt

ELINTARVIKEHUONEISTON VAATIMAT MUUTOKSET

Muutostöistä hankalimmat toteutettavat ja kustannuksiltaan suurimmat työt liittyvät viemärointiin- ja ilmanvaihtoon. Valmistuskeittöillinen ravintola, joka myy keskimäärin yli 50 annosta päivässä tarvitsee rasvanerotuskaivon viemäriin, sekä hormillisen ilmanvaihtojärjestelmän.

Muutostyöt

MUITA RAVINTOLAA VARTEN TARVITTAVIA MUUTOSTÖITÄ

Ravintolaa perustettaessa muutostöistä syntyy kustannuksia myös toiminnallisuuteen ja henkilökunnan tiloihin liittyen. Henkilökunnalla tulee olla omat taukotilat, suihkutiloineen ja saniteettitiloineen. Lisäksi asiakaspaikkojen mukaan määräytyy asiakkaiden saniteettitilojen määrä. 25 asiakaspaikkaa suuremmissa ravintoloissa tulee olla erikseen tilat miehille ja naisille.

Muutostyöt

MUITA TARVITTAVIA MUUTOSTÖITÄ

Lähtökohtaisesti uusien, yli 25 asiakaspaikkaa omaavien ravintoloiden tulisi olla myös esteettömiä kaikkien tarpeellisten toimintojen suhteen. Tämä tulee huomioida uusissa tai muutettavissa tiloissa sisäänkäyntien, tasojen välillä sekä wc- ja ravintolatiloja ja kulkukäytäviä suunniteltaessa.

Rahoitus

RAHOITUS

Hyvin laadittu liiketoimintasuunnitelma mahdollistaa rahoitusneuvottelut. Rahoitusta voidaan hakea yksityisiltä sijoittajilta, pankeilta tai Finnveralta. Rahoitus kannattaa laskea siten, että se on mahdollista realistisesti maksaa takaisin vuokrasopimuksen puitteissa. Kilpailuta lainat.

HENRI HYTÖNEN

Ravintolan perustamisen ABC

Liiketoimintakauppa

LIIKETOIMINNAN OSTAMINEN

Usein vapaita ravintolahuoneistoja ei ole helppo löytää vuokrattavaksi. Tällöin joudutaan usein ostamaan toisen yrityksen liiketoiminta. Liiketoimintaa ostaessa ei lähtökohtaisesti kannata ostaa edellisen toimijan yritystä, vaan pelkän liiketoiminnan, joka pitää sisällään käytännössä vain oikeuden vuokrasopimukseen ja usein myös käyttöomaisuuden.

Liiketoimintakauppa

LIIKETOIMINTAKAUPOISSA HUOMIOITAVAA

Liiketoimintakaupoissa myyntihinnan substanssiarvo muodostuu edellisen toimijan käyttöomaisuuden arvosta. Kulujen pohjalta lasketaan yrityksen käyttökate, jonka tulisi kattaa vähintään lainanlyhennyksen ja korot. Tästä saadaan yrityksen tuottoarvo, johon voidaan huomioida yrityksen maine, jonka myötä saadaan yrityksen markkina-arvo.

Liiketoimintakauppa

SUDENKUOPAT

Liiketoimintakaupoissa usein ongelmakohtaksi muodostuu tilojen yleinen tekninen kunto sekä soveltuvuus omaan liikeideaan. Uuden vuokrasopimuksen myötä mukana tulevat haasteet, laitteiden todelliset omistussuhteet, edellisen toimijan työntekijöiden työsuhteet ja niiden siirtyminen sekä anniskelulupa-asiat. Nämä tulee kaikki selvittää ennen liiketoimintakauppojen vahvistamista..

Vuokrasopimus

VUOKRASOPIMUKSEN LAATIMINEN

Laadi toimipaikastasi vuokrasopimus, mikäli et ole ostamassa liiketilan osakkeita itse. Vuokrasopimuksessa tulee määritellä ainakin sopimuksen osapuolet, vuokrauksen kohde ja sen perustiedot (kunto yms), irtisanomisaika, vuokran määrä ja sen korotusperusteet, vuokravakuus ja sen määrä sekä muut vuokraukseen liittyvät ehdot, kuten vakuutuksista, sähkö- ja vesisopimuksista.

Vuokrasopimus

VUOKRASOPIMUKSESSA HUOMIOITAVAA

Laadi toimitilastasi vuokrasopimus. Huomioi vuokrasopimusta tehdessäsi ennen kaikkea (määräaikainen) vuokra-aika, jotta kerkeät liiketoimintasuunnitelmassasi laatimiesi laskelmien mukaisesti kattamaan investointikustannuksesi ennen vuokra-ajan loppumista.

HENRI HYTÖNEN

Ravintolan perustamisen ABC

Vuokrasopimus

VUOKRASOPIMUKSESSA HUOMIOITAVAA

Huomioi vuokrasopimuksessa myös tilan kunnosta tehdyt merkinnät. Ota tilasta kuva- ja videomateriaalia ennen vuokrasuhteen alkamista, jotta sinulla on näyttöä mahdollisen edellisen vuokralaisen aiheuttamista vahingoista. Huomioi vuokrasopimusta tehdessäsi myös tarvitsemasi luvat toimintaasi varten. Pyri saamaan vuokrasopimukseen ehto sen alkamisesta vasta, kun tila- ja kaikki viranomaisluvut mahdollistavat liiketoiminnan käynnistymisen.

Viranomaisvaatimukset

RAKENTEELLISET VAATIMUKSET

Huomioi viranomaisvaatimukset tilasuunnittelussasi. Rakenteelliset vaatimukset liittyvät tilojen toiminnallisuuteen, ulosmenokäytävien määrään, wc-tilojen määrään ja paloturvallisuuteen. Huomioithan, että suuremmissa muutostöissä tai julkisivuun kohdistuvissa muutostöissä tarvitset rakennusluvan niiden toteuttamista varten. Perehdy myös ilmanvaihtoon- ja viemärintiin liittyviin vaatimuksiin, jotta ne ovat riittävät liiketoimintaasi varten.

Viranomaisvaatimukset

ELINTARVIKEVIRASTO

Huomioi elintarvikeviraston vaatimukset. Laadi omavalvontasuunnitelma yrityksellesi, jossa kuvataan yrityksen toiminnallisia prosesseja, jotka liittyvät elintarviketurvallisuuteen. Muista tehdä elintarvikevirastolle ilmoitus toimijan vaihtumisesta viimeistään neljä viikkoa ennen kun aloitat liiketoiminnan.

Viranomaisvaatimukset

ELINTARVIKEVIRASTO

Huomioi omavalvontasuunnitelman pohjalta minkälaisia ruoanvalmistusprosesseja keittiössä tehdään ja huomioi rakenteelliset tarpeet niiden mukaan. Tilojen rakenteelliset ominaisuudet saattavat rajata liikeidean suunniteltuja toimintoja ja niiden muuttaminen myöhemmin voi olla kallista.

Viranomaisvaatimukset

ALUEHALLINTOVIRASTO

Huomioi alkoholilupa-asioiden lainsäädäntö. Mikäli haluat harjoittaa anniskelua liiketiloissasi, selvitä ennen vuokrasopimuksen laatimista niiden saamisen mahdollisuuksia aluehallintovirastosta. Lähtökohtaisesti, mikäli mahdollisella edellisellä toimijalla on ollut anniskeluluvat, on ne helposti saatavissa myös uudelle yrittäjälle. Laadi anniskelun omavalvontasuunnitelma.

HENRI HYTÖNEN

Ravintolan perustamisen ABC

Tilasuunnittelu

TILASUUNNITTELUSTA YLEISESTI

Laadi ravintolatiloiosta suunnitelma. Piirrä layout koko liiketilasta, johon saat piirrettyä kaikki liikeideasi tarvitsemat koneet, laitteet ja välineet. Tämä mahdollistaa LVI- ja sähkösuunnitelmien laatimisen. Suunnittele tilat siten, että ne tukevat ulkoasultaan liikeideasi. Tarvittaessa käytä apuna ammattilaista tilasuunnittelussa.

Tilasuunnittelu

KEITTIÖSUUNNITTELU

Suunnittele keittiö liiketoiminnan prosessikuvausten perusteella. Laadi layout keittiöstä toiminnallisesti järkevästi siten, että se mahdollistaa tuottavan tuotantoyksikön yrityksellesi. Huomioi keittiösuunnittelussa oletet volyymit, käytetyt raaka-aineet ja ruoanvalmistusmenetelmät.

Tilasuunnittelu

KEITTIÖSUUNNITTELUSSA HUOMIOITAVAA

Huomioi keittiösuunnittelussasi ennen kaikkea työntekijöiden hyvinvointi, prosessien tehokkuus, viranomaisten vaatimukset esimerkiksi varastoinnin, säilytyksen ja tarjoilun osalta. Huomioi myös viranomaisten vesi- viemäröinti- ja ilmanvaihtovaatimukset laitehankintalistaa laatiessa.

Tilasuunnittelu

KEITTIÖSUUNNITTELUSSA HUOMIOITAVAA

Huomioi keittiösuunnittelussa myös tukiprosessit. Näitä ovat mm. jätehuoltoratkaisut, tavaran vastaanotto- ja lähetys sekä astiahuolto. Pyri suunnittelemaan keittiön toiminnat siten, että useammalla työntekijälläkään työskentelylinjoissa ei tule päällekkäisyyksiä.

Tilasuunnittelu

RAVINTOLASALIN SUUNNITTELU

Ravintolasalin suunnittelussa tulee myös luoda layout, johon kirjataan asiakaspaikat, henkilökunnan tilat, saniteettitilat sekä liiketoiminnassa tarvittavat laitteet.

HENRI HYTÖNEN

Ravintolan perustamisen ABC

Tilasuunnittelu

RAVINTOLASALIN SUUNNITTELU

Suunnittelussa tulee huomioida viranomaisten määrittämä asiakaspaikkojen maksimimäärä, johon vaikuttavat tilan pinta-ala, ilmanvaihtojärjestelmä sekä uloskäyntien määrä. Ravintolasalin toiminnallisuus, siisteys ja sisustus ovat myös tärkeitä.

Tilasuunnittelu

RAVINTOLASALIN TOIMINNALLISUUS

Ravintolasalin tulee olla toiminnallisesti järkevä niin henkilökunnalle, kun myös asiakkaille. Noutopöytätarjoilussa tulee huomioida asiakkaiden kulkulinjat siten, ettei synny ristikkäisliikettä. Tämä tulee muissa liikeideoissa huomioida myös henkilökunnan osalta. Uloskäyntien osalta tulee myös huomioida poistuvat ja saapuvat asiakkaat ja heidän omat kulkuvirtansa mahdollistavat tilat.

Tilasuunnittelu

RAVINTOLASALIN SISUSTUS

Ravintolasalin sisustuksen tulee tukea liikeideaa. Sisustuksen osalta voidaan käyttää tarvittaessa sisustussuunnittelijaa. Sisustuksessa tulee myös ottaa huomioon paloturvallisuusvaatimukset liittyen käytettäviin materiaaleihin.

Tilasuunnittelu

RAVINTOLASALIN SIISTEYS

Asiakas muodostaa ensimmäisenä käsityksensä ravintolasta sen siisteyden ja sisäänkäynnin perusteella. Panosta siis näihin. Asiakkaiden saniteettitilojen siisteys on myös tärkeää, joten panosta myös siihen.

Tilasuunnittelu

RAVINTOLASALIN SUUNNITTELUSSA HUOMIOITAVAA

Huomioi ravintolasalin suunnittelussa myös pelastussuunnitelma (mikäli asiakaspaikkoja yli 50) ja sen mukaiset vaatimukset valaistuksesta, ovista ja ulosmenokäytävistä sekä niiden määrästä.

HENRI HYTÖNEN

Ravintolan perustamisen ABC

Tarvittavat luvat

ANNISKELULUPA

Hae aluehallintovirastosta anniskelulupaa. Liitteeksi tarvitaan anniskelun omavalvontasuunnitelma, liiketoimintasuunnitelma, henkilökuntasuunnitelma ja anniskelualueen rajaamista koskeva suunnitelma.

Sopimukset

TARVITTAVIA SOPIMUKSIA

Ravintolaa perustettaessa tarvitaan monia sopimuksia eri toimijoiden kanssa. Laadi sopimukset pankin kanssa, musiikkisopimukset, siivoussopimukset, vesi- ja sähkösopimukset sekä tavarantoimitussopimukset toimittajien kanssa. Kilpailuta myös tarvittaessa rakennusliikkeitä muutostöitä varten ja laadi urakkasopimukset. Myös pätevä tilitoimisto antaa turvaa, joten laadi kirjanpitosopimus tilitoimiston kanssa.

Sopimukset

MUITA SOPIMUKSIA

Muita mahdollisia tarvittavia sopimuksia ovat mm. jätehuoltosopimus, sopimus maksupäätteistä, tilintarkastuksesta sekä vakuutus- ja työsopimukset.

Hankinnat

KEITTIÖN HANKINNAT

Laaditun hankintalistan pohjalta suunnitellun keittiön hankinnat tulee kilpailuttaa ja verrata eri toimijoiden tarjoamia laitteita. Kannattaa myös perehtyä käytettyjen laitteiden tarjontaan, sillä alalla moni yritys lopettaa toimintansa ja myy laitteitaan. Tarkista kuitenkin aina niiden ominaisuudet ja käytettyjen laitteiden kunto.

Hankinnat

KEITTIÖN HANKINNAT

Keittiön laitehankintojen valmistajaa miettiessä kannattaa heittää laitteiden suunnittelusta pallo valmistajille ja pyytää pakettitarjouksia, jolloin säästää merkittävästi kustannuksissa ja omassa ajassa.

HENRI HYTÖNEN

Ravintolan perustamisen ABC

Hankinnat

RAVINTOLASALIN HANKINNAT

Laadi hankintalistan pohjalta hankintasuunnitelma ravintolasalin laitteista, koneista, työvälineistä, astiastoista, laseista sekä tuoleista, pöydistä ja muista tarvittavista sisustuselementeistä.

Hankinnat

RAVINTOLASALIN HANKINNAT

Ravintolasalin hankinnoissa tulee huomioida ennen kaikkea materiaalien kestävyys, käytännöllisyys, paloturvallisuus ja liikeidea sekä liiketoiminnan volyymit.

Rekrytointi

REKRYTOINTI

Käynnistä rekrytointi. Huomioi rekrytoidessa oletettavat volyymit, liiketoiminnan luonne, tarjottavien työtuntien määrä sekä työntekijöiden soveltuvuus. Rekrytoi aluksi mielummin vähemmän työntekijöitä ja käytä tarvittaessa vuokratyövoimaa ennen kun liiketoiminnan todellinen luonne ja volyymit selviää. Käytä omia verkostoja, jos van mahdollista. Tarvittaessa voit myös käyttää rekryointipalveluiden apua.

Liiketoiminnan käynnistäminen

LIIKETOIMINNAN KÄYNNISTÄMINEN

Käynnistä näiden vaiheiden pohjalta liiketoimintasi. Ota viimeistään tässä vaiheessa myös loput vakuutukset. Pakollisten tapaturma- ja työeläkevakuutusten lisäksi kannattaa ottaa myös omaisuusvakuutus, joka kattaa käyttöomaisuuden sekä keskeytys- ja toiminnan vastuuvakuutus.

Ravintolan perustamisen ABC

OPAS

Tämä opas on laadittu muistilistaksi ravintolan perustamiseen. Oppaan tietoja tulee soveltaa viranomaisten luomiin manuaaleihin aihekohtaisesti. Tämä opas on laadittu 22.11.2018 osana Haaga-Helia ammattikorkeakoulun aiheeseen liittyvää opinnäytetyötä.