



POP UP-RAVINTOLAT

lainsäädännön huomiointi

Jenni Saarilahti

Opinnäytetyö

Toukokuu 2014

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Tampereen ammattikorkeakoulu

TAMPEREEN AMMATTIKORKEAKOULU

Tampere University of Applied Sciences

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

SAARILAHTI, JENNI:
Pop up-ravintolat – lainsäädännön huomiointi

Opinnäytetyö 38 s., josta liitteitä 2 sivua
Toukokuu 2014

Opinnäytetyö tehtiin kiinnostuksesta perustaa oma pop up-ravintola ja tutkimuksessa selvitettiin lainsäädännöllisiä ongelmia perustettaessa pop up-ravintolaa. Tutkimuksella haluttiin myös saada tietoa erilaisista ideoista, jotka ovat toteutettu pop up-ravintolaa perustettaessa ja miten asiakkaat ovat ottaneet ilmiön vastaan. Tutkimusmenetelmänä käytettiin laadullista teemahaastattelua, joka toteutettiin yksilöhaastatteluina.

Teoriaosuudessa käsitellään pop up:in määritelmää, sekä kerrotaan esimerkkejä toteutetuista pop up-ravintoloista, niin pidempiaikaisia kuin yhdenpäivän ravintoloita. Esimerkkien ohessa kerrotaan myös Ravintolapäivästä ja sen ohjeistuksesta uusille ravintoloitsijoille. Lisäksi teoriaosuus koostuu lainsäädännöllisestä osuudesta: alkoholilainsäädäntö, elintarvikelainsäädäntö, rakennusviraston ohjeistus sekä verolainsäädäntö.

Tulosten perusteella pop up-ravintolat ovat vältäneet suuremmat lainsäädännölliset ristiriidat viranomaisten kanssa. Ravintoloitsijat saavat käyttää luovuuttaan, lainsäädännön rajoissa ja asiakkaat saavat nauttia uniikeista ravintoloista ja kahviloista. Tulosten mukaan ravintoloitsijat kaipaavat selkeämpiä ohjeita viranomaisilta, että mikä on sallittua ja mikä ei.

Yksilöhaastatteluiden perusteella pop up-ravintoloilla on tulevaisuudessakin kysyntää, kunhan ne pitävät saman linjan, eli noudattavat viranomaisten ohjeistusta ja pitävät toiminnan vähäriskisenä. Ilmiön laajentuessa myös viranomaisten tulee laajentaa ja tarkentaa ohjeistustaan, niin että mahdollisimman moni ongelmatilanne olisi ennaltaehkäistävissä.

Asiasanat: pop up, ravintolapäivä, alkoholilainsäädäntö, elintarvikelainsäädäntö

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Hotel and Restaurant Management

SAARILAHTI, JENNI:
Pop-up Restaurants –Finnish Legislation

Bachelor's Thesis 38 p., appendices 2 pages
May 2014

The aim of the study was to find out the problem situations from the viewpoint of legislation while establishing a pop-up restaurant. The theoretical framework of the theses deals with the definition of pop-up, examples of pop up restaurants including the ones that exist for longer time and the ones that exist only for one day. Most of the one-day-only pop-up restaurants are part of the Restaurant Day. In addition, the theory section of the theses deals with Finnish legislation, for example alcohol legislation and food legislation.

The data were collected through individual interviews. The interviewees had either established a pop-up restaurant or were working with legislation on a daily basis.

Based on the results, the pop-up restaurants have not had, for the most part, any greater problems or conflicts with the authority. The concept of pop-up restaurants allow people to use their imagination within the limits of the legislation. Based on the results, pop-up restaurateurs want to have more precise instructions about what is and is not allowed.

Based on the results of the individual interviews, pop-up restaurants have demand in the future too. While the pop-up phenomenon expands, the authorities need to rethink the instructions to prevent problems and conflicts.

Key words: pop up, restaurant day, alcohol legislation, food legislation

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	6
2	POP UP.....	7
3	POP UP- RAVINTOLAT	9
	3.1 Esimerkkejä pop up- ravintoloista	9
	3.2 Ravintolapäivä	11
4	LAINSÄÄDÄNTÖ	14
	4.1 Alkoholilainsäädäntö pop up-ravintoloissa.....	14
	4.2 Elintarvikelainsäädäntö.....	15
	4.3 Rakennusvirasto.....	18
	4.4 Verotus.....	19
5	TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN	21
6	TUTKIMUSTULOKSET.....	22
	6.1 Tutkimustulokset pop up-ravintoloitsijoiden haastatteluista	22
	6.2 Tutkimustulokset viranomaisten haastatteluista	26
7	JOHTOPÄÄTÖKSET	30
8	PÄÄTÄNTÄ	33
	LÄHTEET.....	34
	Liite 1 Teemahaastattelu pop up-ravintoloitsijoilta.....	37
	Liite 2 Teemahaastattelu viranomaisilta.....	38

ERITYISSANASTO

Lyhytaikainen pop up	Ravintola on auki vain yhden päivän, useimmiten ravintolapäivän aikana
Pidempiaikainen pop up	Ravintola auki päivistä kuukausiin
BYOB	Bring your own beverage
Valvira	Sosiaali- ja terveysministeriön hallinnonalan keskusvirasto
Evira	Elintarviketurvallisuusvirasto

1 JOHDANTO

Pop up-ilmio on kiinnostanut minua siitä asti, kun ensimmäisen kerran kuulin siitä. Muistan, kun lehdessä kerrottiin ensimmäisestä Ravintolapäivästä ja miten se oli inspiroinut ihmisiä tekemään jotain uutta. Siitä asti olen ottanut pop up- ilmiöstä selvää eri medioiden kautta, sekä useasti käynyt vierailemassa Ravintolapäivän pop up- pisteissä. Tampereella on jo nähty Ravintolapäivän puitteissa kymmeniä erilaisia pop up-ravintoloita ja –kahviloita, sekä pop up-kaupat ovat nostaneet suosiotaan. Minua on jo kauan kiehtonut ajatus avata omakin pop up-ravintola, mutta jotenkin pelin säännöt ovat jääneet hieman hämäräksi. Ilmiö laajenee vuosi vuodelta, mutta hankala ja monimutkainen lakiviidakko varmasti pidättelee monia perustamasta omaa pop up-kojua.

Opinnäytetyön aiheiksi nousivatkin lainsäädännölliset ongelmat perustettaessa pop up-ravintolaa. Keskityn työssäni itse pop up-ilmion ohella elintarvikelainsäädäntöön sekä alkoholilainsäädäntöön. Haluan myös selvittää pop up-ravintoloiden mahdollisuuksia, sekä millaista opastusta pop up-ravintoloitsijat kaipaisivat perustusvaiheessa. Tehdessä tätä opinnäytetyötä sain myös itse paljon vinkkejä, mitä tarvitsee ottaa huomioon perustettaessa pop up-ravintolaa ja tulenkin varmasti käyttämään näitä vinkkejä hyödyksi tulevaisuudessa.

Opinnäytetyöni teoriaosuus pohjautuu pitkälti eri lehtien juttuihin ja artikkeleihin, sillä ilmiö on sen verran tuore, ettei se ole ennättänyt vielä kirjojen sivuille. Aihe on onneksi kiinnostanut myös mediaa niin Suomessa, kuin muuallakin. Teoriaosuudessa käyn läpi tarkemmin, mistä pop up-ilmiossa tarkalleen on kyse, sekä esimerkkejä perustetuista pop up-ravintoloista ja tietysti ravintolapäivästä. Teorian toinen osuus keskittyy lainsäädäntöön: elintarvike- ja alkoholilainsäädäntö sekä käyn läpi rakennusviraston ohjeistusta pop up-ravintoloille. Käsitelen myös verotusta pop up-ravintoloiden kannalta.

2 POP UP

It's about surprising consumers with temporary 'performances', guaranteeing exclusivity because of the limited timespan. (Trendwatching 2014.) Varsinkin kaupunkien katukuvaan on ilmestynyt mainoksia erilaisista pop up- liikkeistä. Pop up- ilmiö käy lähes mihin tahansa palvelutoimintaan. Esimerkiksi yrityksillä voi olla pop up- liike uusille tuotteille tai nuoret saattavat kokeilla liikeideaansa väliaikaisessa liiketilassa. Suomessa tunnetuin pop up:in alailmiö on ravintolapäivä. (Pop up on piristysruiske lähipalveluille 2014.)

Alkuperäinen konsepti pohjautuu japanilaiseen kulutuskulttuuriin ja sen omistautuneisuudelle harvinaisiin ja rajoitettuihin eriin eri tuotteista, eli keräilyharvinaisuuksiin. Alun perin, lyhyellä varoitusajalla, asiakkaat saapuivat salaperäiseen koordinaattiin, jossa myytiin tiettyä brändiä tai tuotetta. Kun tuote oli loppuunmyyty, yleensä muutamassa tunnissa, liike sulki ovet. Kun omistaja sai lisää tuotteita, ovet avattiin jälleen. Konsepti siirtyi myös Amerikkaan. (Freshly serious 2013.)

Los Angelesissa, Kaliforniassa yritys nimeltään Vacant loi urauurtavan pop up-kauppojen konseptin, nähtyään samanlaisen konseptin Tokiossa. He huomasivat, että Japanissa asiakkaat saattoivat jonottaa tunteja ostaessaan keräilyharvinaisuuksia. Tämä inspiroi Vacantia luomaan nykyisen mallin pop up:ille, missä kaupat avaavat ovensa määritellyksi ajaksi ja yksinkertaisesti sulkevat ovensa ajan loppuessa. (The future is temporary 2013.)

Vuokranantajat tekivät vain pitkiä vuokrasopimuksia yrityksille, mutta vuoden 2008 taloudellinen romahdus antoi pop up- toimijoille mahdollisuuden. Liikehuoneistot olivat tyhjillään taloustilanteen takia. Vuokranantajat toipuivat kiinteistömarkkinoiden laskusta tekemällä jotain aiemmin käsittämätöntä: lyhytaikaisia sopimuksia liiketiloihin. Toivoa taloustilanteeseen antoi laaja kirjo ainutlaatuisia ja rohkeita pop up- liikkeitä niin Los Angelesissa kuin New Yorkin pääkaduillakin. (The future is temporary 2013.)

Ennen kaikkea nämä pop up-liikkeet antoivat uutta eloa vähittäiskauppaan, joka oli liian pitkään ollut riippuvainen asiakkaista, jotka käyttävät pääomaansa yli varojen. Ohikiitävät pop up:it herättivät asiakkaiden ja vähittäiskaupan mielenkiinnon uudelleen. Nykyään pop up:ista on tullut uusi kanava tavoittaa kuluttajat. Jopa kaupungit ovat tukeneet pop up-liikkeitä elvyttääkseen urbaaneja lähiöitä. Esimerkiksi Oaklandissa 'pop up hood'-

konsepti tarjosi kuuden kuukauden vuokraa yksityisille kauppiaille, jolloin he voivat testata heidän pop up-ideaa. (The future is temporary 2013.)

Pop up voi olla kauppa, ravintola, kaupparyhmittymä, tapahtuma, kanava tai jopa hotelli. Pop up- yrityksillä on kaikilla sama piirre, joka niitä yhdistää: ne eivät ole olemassa kauaa. Ne voivat kestää tunnista päivään tai viikosta kuukauteen. Avainsana, **määritelmässä** pop up- liikkeitä, on väliaikainen. Sille ei ole kuitenkaan määritelty tarkkaa maksimi aikaa, jonka se saa olla olemassa käyttäen vielä pop up-sanaa. Tarjolla olevat tuotteet saattavat vaihtua päivittäin tai ne saattavat keskittyä johonkin tiettyyn tuotteeseen, jota pop up- kaupassa myydään. Pop up-tapahtuma eroaa teematapahtumasta sillä, että teematapahtumassa teeman tulee näkyä toteutuksessa tapahtuman kaikissa osa alueissa alusta loppuun. (Trendwatching 2014.)

Pop up-kauppa voi olla myös isomman kaupan yhteydessä, esimerkiksi Tampereen Sokoksella on toisessa kerroksessa pieni tila, jossa on vaihtuva pop up-vaatekauppa. Siinä myydään tamperelaisten suunnittelijoiden vaatteita ja asusteita. Kahden kuukauden välein pop up- kauppa vaihtuu ja myy eri suunnittelijan tuotteita. (POP UP-KAUPPA 2013.)

Sanakirjan mukaan englannista suomeksi 'pop up' tarkoittaa ilmestyä, ponnahtaa tai esiin pulpahtamista. Määritelmät sanakirjan mukaan ovat "ilmestyä pitäen "pop"-äänen tai ilmestyä ilman varoitusta. Tämä kertookin jo paljon pop up- liikkeistä: ne ilmestyvät katukuvaan ja pulpahtavat pois. Pop up- ilmiössä lyhyellä, tilapäisellä tapahtumalla on tarkoitus yllättää asiakkaat luoden uniikkeja ja yksilöllisiä kokemuksia ja usein tuotteet ovat myös uniikkeja, jota ei muualta löydy. (Trendwatching 2014.)

3 POP UP- RAVINTOLAT

Pop up- ravintoloista on enemmän tarjontaa isoissa kaupungeissa, kuten Lontoossa ja New Yorkissa. Ne ovat löytäneet oman paikkansa kaupungin katukuvasta. Usein ravintoloitsijat ja taiteilijat ovat tehneet yhteistyötä luoden ravintolasta myös taidenäyttelyn tai kehitellen siitä niin uniikin, että se jää mieleen ainutkertaisena elämyksenä ja kokemuksena.

3.1 Esimerkkejä pop up- ravintoloista

Isommissa kaupungeissa, kuten Lontoossa ja New Yorkissa on mahdollista löytää paikalliset pop up-ravintolat niille tarkoitetuista internetsivustoista. Niihin on kerätty kaikki ajankohtaiset pop up- pisteet, joten ravintoloitsijoille niiden markkinointi on tehty mutkattomaksi ja asiakkaille pop up-ravintoloiden löytäminen on tehty helpoksi. Esimerkiksi Lontoon pop up- ravintoloita on mahdollista etsiä muun muassa 'London pop-ups'- sivustolta, jonne on kerätty ajankohtaiset pop up- ravintolat, -baarit, -keikat sekä -näyttelyt. Sivuilla on myös tietoa liiketiloista, joita vuokrataan juurikin lyhytaikaisten pop up- yritysten käyttöön. Tämä tarkoittaa sitä, että kaupungilla jossakin tietyssä paikassa on vaihtuva pop up- yritys. Sivustolla kerrotaan myös informaatiota pop up- ravintoloista, jos ne tarjoavat alkoholia vai onko se "BYOB" eli "tuo omat juotavat". (Popupspace. 2014; London Pop-ups 2014.)

Pop up- ravintola vaatii perustajaltaan luovuutta ja hulluja ideoita. Melbournessa perustettiin pop up- piste, joka tarjoili voileipiä yhden päivän ajan. Asiakkaat maksoivat leivät PayPal:in kautta ja jäivät kadulle seisomaan merkatulle X-paikalle. Itse pop up- ravintola sijaitsi seitsemännessä kerroksessa, joten heille tiputettiin paperiin käärityt leivät ikkunasta. Leivät leijuivat asiakkaalle minilaskuvarjon kanssa. Idea oli niin hauska, että se keräsi paljon silmäpareja kadun viereen katsomaan. (Cooles Pop-Up Ever 2014.)

Suomessa pop up- ravintoloiden ilmiö näkyy parhaiten neljä kertaa vuodessa, Ravintolapäivän aikana. Silloin kaupungeissa käy kuhina ja kaduilla etsitään toinen toistaan mielenkiintoisempia ravintoloita ja kahviloita. Pidempiaikaiset pop up – ravintolat ovat jääneet vielä hieman harvinaisiksi Suomessa. (Restaurantday 2014.)

Myös hieman pidempiaikaiset pop up- ravintolat ovat kuitenkin löytäneet tiensä Suomeen. Helsinki on ollut näiden pop up-ravintoloiden pääasiallinen paikka, muutama pidempiaikainen pop up on myös eksynyt kehäkolmosen ulkopuolelle. Ilmiö on myös herätellyt huippukokkeja, sillä mm. Hans Välimäki perusti pop up- ravintolan, Sandlådan, Helsinkiin, joka oli auki kaksi kuukautta. Sandlådan perustettiin entisen Chef Dominique'n tiloihin ja sitä pyöritti Välimäen lisäksi kaksi nuorta kokkia, joiden ”hiekkaleikkejä” Välimäki ohjaili. (Sandlådan – sairaan hyvä kakku 2014.)

Tommi Tuominen, joka on ravintola Demon keittiöpäällikkö ja omistaja, suunnitteli hot dog- menun pop up- ravintolalle 100 Dogs & Bourbon, joka sijaitsi Helsingissä. Tämä pop up- ravintola keskittyi Chicago-tyylisiin hot dogeihin, sekä drinkkeihin, joiden pohjana käytetään viskiä. Hot dogeja tarjoihtiin vain maksimissaan sata päivässä, mutta drinkkejä ei laskettu. Baarin seinässä oli liitutaulu, johon merkattiin, montako hot dogia päivän aika oli mennyt, jotta asiakkaat tiesivät oliko niitä vielä saatavilla. (Väliaikaisravintola 100 Dogs & Bourbon 2014.)

Helsinkiin sijoittuivat Barbäk Oy:n pop up- ravintolat BITTER! BITTER! BITTER! sekä Un Cerdo Ciego - sokea possu. Bitter, kuten nimestä saattaa päätellä, oli bittereihin, eli maustekateroihin, erikoistunut pop up- baari. Baarissa tehtiin klassikkojuomista uusia versioita, luoden uusia makuelämyksiä ja siellä kävi useita osaavia baarimikkoja tekemässä teemaan ja liikeideaan sopivia drinkkejä. Baari oli myös mukana Movember- kampanjassa ja lahjoitti osan kampanjacocktailin tuotosta syöpäsäätiölle. Un Cerdo Ciego oli taas täysin erilainen pop up-paikka. Ravintola tarjosi espanjalaista ruokaa ja se oli sisustettu pesulaksi, jossa asiakkaat istuivat kuivuvien pyykkien alla ja pesukoneiden keskellä. Pop up-ravintolan menut myytiin erimittaisina pesuohjelmina, puolen tunnin pesuohjelmasta kahden tunnin pesuohjelmaan, eli menuun. Ruokalistassa viinit olivat ”bubble wash”-otsikon alla. (Uusi pop up-baari 2014; Un Cerdo Ciego 2014.)

Huittisiin perustettiin kolmipäiväinen pop up- ravintola Karu, jonka tavoitteena oli nostaa huittislaista illalliskulttuuria hyvän ruoan, juoman ja seuran merkeissä. Pop up- Karu tarjoi fine diningia paikallisista raaka-aineista päivittäen perinnereseptit. Yksi tämän pop up- ravintolan päätavoitteista oli paikallisten ruokatuottajien esille nostaminen ja siinä se onnistuikin, sillä asiakkaat saivat maistella lähellä tuotettua laadukasta ruokaa. (Pop up-ravintola rantautuu hetkeksi Huittisiin 2013.)

Syyskuussa 2013 Ouluun perustettiin Ravintolapäivän puitteissa Barbe-Q-Babes & Bad Hod-niminen pop up- ravintola. Ravintola keskittyi amerikkalaisiin herkkuihin ja sitä oli johtamassa Suomen Master chefistäkin tuttu Teijo Salonpää. Ravintolan ruokalistalle oli valittu trendikäs ruoka, pulled pork eli revittyä possua. Ravintola oli suosittu, sillä kolmen tunnin aikana siellä kävi asiakkaita lähes neljäsataa, joten asiakkaita riitti jonoksi asti. Ravintola lahjoitti tuottonsa lyhentämättömänä Filippiinien taifuuni-keräykseen. (Ravintolapäivän pull pork burgerit 2013.)

3.2 Ravintolapäivä

Ravintolapäivä on maailmanlaajuinen ruokakarnevaali, jolloin kuka vain ja missä vain voi perustaa ravintolan tai kahvilan yhdeksi päiväksi. Ravintolapäivän on suomalainen keksintö, jonka takana on joukko helsinkiläisiä, jotka halusivat kannustaa hauskanpitoon, yhteiseen tekemiseen ja erilaisten ravintolaideoiden kokeilemiseen. Ravintolaa pystyttäessä voi miettiä sijoittaisiko sen kotiin, toimistolle, kadunvarrelle, puutarhaan, sisäpihalle, puistoon tai vaikka rannalle. Tässä vain mielikuvitus on rajana. Ravintolapäivä on osoitus siitä miten ihmisiä motivoi konkreettinen tekeminen, jolla he voivat vaikuttaa omaan ympäristöönsä. (Restaurant Day 2014.)



KUVA 1. Ravintolapäivän levinneisyys helmikuussa 2014. www.facebook.com/ravintolapajiva

Ravintolapäivä järjestetään neljä kertaa vuodessa. Arviolta yli 8500 pop up- ravintolaa on jo pystytetty Ravintolapäivän varjolla. Luku kasvaa sitä mukaan, kun tieto ruokakarnevaalista leviää maailmalla. Ensimmäistä kertaa ravintolapäivää vietettiin toukokuussa

2011, jolloin mukana olivat 45 ravintolaa 13:sta eri kaupungista. Saman vuoden elokuussa mukana oli jo 190 ravintolaa 30:sta kaupungista ja neljästä eri maasta. Vuoden 2012 elokuussa luvut nousivat jo 784:än ravintolaan ja innostus oli levinnyt jo 17:ään eri maahan. Vuoteen 2014 mennessä Ravintolapäivän ruokakarnevaalin sanoma on levinnyt 55:een eri maahan (kuva 1). Ravintolapäivän tarkoituksena onkin edistää ruokakulttuuria ja yhteisöllisyyttä. (Restaurant Day 2014.)

Ravintolapäivä ei ole jäänyt myöskään medialta huomiotta, vaan se on saanut hyvin näkyvyyttä eri lehdissä ja varsinkin sosiaalisessa mediassa se on erittäin seurattu. Facebookissa Ravintolapäivällä on yli 43 000 tykkääjää ja kansainvälisellä sivulla, restaurant day, on lähes 16 000 tykkääjää. Facebookin sivuilla on helppo seurata ilmoituksia uusista ilmoittautuneista ravintoloista ja tarkistaa, missä on mitäkin tarjolla. Ravintolapäivän aikana sen internetsivuilla on vierailut yli 100 000 kävijää, joka kertoo ihmisten kiinnostuksesta tapahtumaa kohtaan. (Ravintolapäivä/facebook 2014.)

Ruokakarnevaalin aikana koetaan uusia ruokakokemuksia ja nautitaan yhteisöllisyydestä. Tapahtumaa johtaa joukko vapaaehtoistyöntekijöitä. Kaikki ravintolat ovat kuitenkin henkilökohtaisesti vastuussa kaikista toiminnoista, jotka heidän pop up- ravintoloissaan tapahtuvat. (Restaurant Day. 2014)

Ravintolapäivä ohjeistaa internetsivuillaan uusia innokkaita kokeilijoita perustamaan omanlaisensa paikan Ravintolapäivänä. Ensimmäisenä tulee aloittaa suunnittelusta. Mitä unelmien kahvilassa tarjottaisiin? Mitä hausکمپی ja persoonallisempi idea ravintolalla on, sitä enemmän se houkuttelee asiakkaita. Erikoisuuden tavoittelu ei ole kuitenkaan itseisarvo, vaan tärkeitä on perustaa sellainen paikka, jossa itse viihtyisi. (Restaurant Day. 2014.)

Kun idea ja sijainti ovat valmiina, niin on aika tavoittaa asiakkaat. Se onnistuu ravintolapäivän internetsivujen kautta. Sinne ilmoitetaan ravintolan nimi, aukioloajat sekä muut tarvittavat tiedot. Myös sosiaalinen media tavoittaa runsaasti potentiaalisia asiakkaita. Ilmoitukset ravintoloista, joiden päämotiiviksi katsotaan poliittisen tai uskonnollisen aatteen levittäminen tai kaupallisen tuotenimikkeen mainostaminen, jätetään julkaisematta. (Restaurant Day 2014.)

Ohjeistuksessa korostetaan hyvää talkoohenkeä, sillä yhdessä työt sujuvat nopeammin. Myös ajoitukseen kannattaa varautua hyvin, sillä ravintolalla voi olla yllättävän suuri suosio. Esimerkiksi miten onnistuu ruoan pysyminen kylmänä tai kuumana riittävän ajan? Ravintolapäivä perustuu yksittäisten ihmisten oma-aloitteisuuteen, inspiraatioon sekä vapaaehtoisuuteen. Tärkeä osuus on myös se, että jakaa kokemuksensa muiden kanssa. (Restaurant Day 2014.)

Jo heti vuonna 2011 ravintolapäivä alkoi saada tunnustusta ja erilaisia palkintoja. Vuonna 2011 opetus- ja kulttuuriministeriö myönsi ravintolapäivälle Suomi-palkinnon. Palkinnon kantavana teemana oli nostaa taiteen ja kulttuurin yhteisöllinen merkitys, ihmisten ottaminen mukaan osallistumaan sekä kaupunkitaide. Ravintolapäivä pätee näihin kaikkiin teemoihin. Palkinnon yhteydessä ravintolapäivästä sanottiinkin, että se on ruokakulttuuriteko, jonka vaikutus suomalaiseen ravintolakulttuuriin on luultavasti suurin sitten keskioluen vapautumisen. (Ravintolapäivä karnevalisoi syömisen 2014.)

Vuonna 2014 Ravintolapäivä voitti Suomalainen matkailupalkinto-kilpailun yleisöäänestyksen. Ravintolapäivästä sanottiin, että se on tällä hetkellä eniten kiinnostusta herättävä asia Suomesta. Esimerkiksi isot risteilyalukset suunnittelevat aikataulujaan Itämerellä Ravintolapäivän mukaan. (Ravintolapäivä voitti 2014.)

Ravintolapäivää on myös kritisoitu ja Hans Välimäki on kommentoinut sanomalla, että Ravintolapäivä on pahimpia asioita, mitä Suomen ruokakentällä on viime vuosina tapahtunut. Välimäki myöntää, että on hienoa, että erilaisia tapahtumia järjestetään, mutta Ravintolapäivän aikana kävijöiden pitäisi miettiä hygieniaa. Välimäki sanoo, ettei tapahtuma ole linjassa ammattimaisen ruoanlaiton tiukasti säännöstellyn ja ohjeistetun tekemisen kanssa. Hän arvioi, että asiakkailta on hatara mielikuva siitä, miten ruoat säilyvät ja missä kohtaa bakteerit tarttuvat ruokaan. (Julkiskokki tylytti Ravintolapäivää 2014.)

4 LAINSÄÄDÄNTÖ

Pop up- ravintoloiden perustaminen herättää paljon kysymyksiä, onko sen perustaminen laillista ja mitä papereita tulisi täyttää. Pop up- ravintolat ovat laillisuuden rajamailla ja niiden perustajille onkin koottu paljon erilaisia ohjeistuksia ja muistutuksia.

4.1 Alkoholilainsäädäntö pop up-ravintoloissa

Valvira on sosiaali- ja terveysministeriön hallinnonalan keskusvirasto, joka valvoo sosiaali- ja terveydenhuollon, alkoholihallinnon sekä ympäristöterveydenhuollon toiminnan asianmukaisuutta. Valvira myöntää sosiaali- ja terveydenhuollon hallinnonalan lupia sekä ohjaa aluehallintovirastoja, jonka tavoitteena on yhdenmukaiset lupa-, ohjaus- ja valvontakäytännön koko maassa. (Valvira 2014.)

Valvira myöntää lupia elinkeinon harjoittamiseen, kuten alkoholin valmistus-, maahan-tuoti-, tukkumyynti- sekä käyttöluvut. Se valvoo myös toimintaa esimerkiksi alkoholilain mukainen valvonta. Valvonnan alla on alkoholijuomien valmistajien, tukkumyyjien ja käyttöluvanhaltioiden toiminta sekä alkoholin tuotevalvonta sekä mainonnan ja myyn-ninedistämisen valvonta. (Valvira 2014.)

Valvira ja poliisihallitus ovat kommentoineet ravintolapäivää, etteivät ne tule sallimaan alkoholin anniskeluun liittyviä poikkeuksia tilapäisravintoloille, vaikka pitävätkin ilmiötä kaupunkien elävöittämisestä sinänsä hyvänä. Luvattomasta oluen, viinin tai muun alko-holijuoman myymisestä seuraa vähintään rangaistusvaatimus, eikä tapahtuneesta selviä rikesakkorikkomuksella. Tilapäistä anniskelulupaa on mahdollista anoa aluehallintovi-rastosta. (Poliisi ei armahda Ravintolapäivän alkoholitarjoiluja 2014.)

Poliisi ei ole jättänyt ravintolapäivää huomiotta. Vuonna 2011, kun vietettiin kolmatta ravintolapäivää, poliisi vieraili 46:ssa ravintolapäivän pop up- ravintolassa. Silloin huo-mautuksia jaettiin muutamia. Puolitoista viikkoa ennen tapahtumaa poliisi varoitti, että myös yhden päivän ravintola tarvitsee alkoholitarjoiluun anniskeluluvan. Suurin osa ra-vintoloista piti siis helpoimpana luopua alkoholitarjoilusta kokonaan. Poliisi myös pai-notti, että myöskään asiakkaat eivät saa tuoda omaa pulloa pop up- ravintolaan. (Virka-vallan viinatärkeily huvitti 2014.)

Teoriassa pop up- ravintolan pitäjä voisi saada anniskeluluvan aluehallintovirastolta, mutta käytännössä luvan saanti on erittäin hankalaa. Luvan käsittelyaika on kuukausi ja Suomen alkoholilaki säätelee tiukasti luvan myöntämistä. Käytännössä luvan saanti on lähes mahdotonta, jos ravintola sijaitsee omassa kodissa. Laki pohjaa siihen, että on oltava yritys, jolla on pätevä henkilökunta. (Matti Meikäläisen pop up – ravintola 2014.)

Tilapäinen anniskelulupa on mahdollista myöntää sellaisiin tilaisuuksiin ja tapahtumiin, jotka kestävät korkeintaan yhden kuukauden. Vaatimukset luvanhakijan henkilökunnasta ja sen ammattitaidosta sekä anniskelupaikan sijainnista ovat samat kuin toistaiseksi myönnettävässä luvassa. Kun lupaa myönnetään, arvioidaan siinä tilaisuuden luonne, paikan sopivuus sekä anniskelujärjestelyt. Jos tilaisuus on luonteeltaan perhetapahtuma tai sellainen, johon osallistuu paljon lapsia, on tämä syy jättää lupa myöntämättä. Hakemukseen on liitettävä tilapäisen tilaisuuden ohjelma sekä pohjapiirustus anniskelualueesta. Järjestäjän tulee myös osoittaa, että tilaisuutta varten on riittävät saniteettitilat. Tilaisuuden anniskelutoiminnasta on tehtävä raportti neljännesvuosi-ilmoituslomakkeella aluehallintovirastolle kahden viikon kuluessa tapahtumasta. (Tilapäinen anniskelulupa. 2014.)

Jaana Pelkonen teki eduskunnalle vuonna 2012 lakialoitteen, joka mahdollistaisi väliaikaisen poikkeusanniskeluluvan myöntämistä nimenomaan ravintolapäivää varten perustetuille pop up- ravintoloille. Tämä helpottaisi ja kannustaisi ihmisiä mukaan ravintolapäivään ja takaisi sille jatkuvuutta. Tilapäisen poikkeusanniskeluluvan saannin helpottamisella ei olisi tarkoitus kumota alkoholin anniskelun valvontajärjestelmää tai edesauttaa sen kiertämistä poikkeuksilla, vaan edistää ruokakulttuuria ja elävöittää kaupunkikuvaa. Tällöin ruokakulttuuriin painottuvilla ravintolapäivillä alkoholi olisi ainoastaan sivuosassa. Lakiehdotus ei kuitenkaan toteutunut. (Eduskunta.fi 2012.)

4.2 Elintarvikelainsäädäntö

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran päämääränä on varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus ja laatu sekä lisäksi kasvien ja eläinten terveys. Eviralla on yhdeksän aluetoimipaikka Suomessa. Virasto aloitti toimintansa vuonna 2006, kun se muodostettiin yhdistämällä maa- ja metsätalousministeriön hallinnonalalla elintarvikevirasto, eläinlääkäri- ja elintarviketutkimuslaitos sekä kasvintuotannon tarkastuskeskus. Virastoon siirrettiin

myös toimeenpanotehtäviä maa- ja metsätalousministeriön elintarvike- ja terveysosastolta ja tietopalveluskeskuksesta. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2014.)

Evira tiedottaa, että pop up- ravintolan perustaminen on lainsäädännön mukaan mahdollista, mutta toiminnan pitää olla vähäriskistä ja ravintolaa pitää pyörittää yksityishenkilö. Pop up- ravintolan perustajalta ei vaadita elintarvikehuoneistoilmoituksen tekemistä, mutta jotain vaatimuksilla näillä väliaikaisilla ravintoiloilla on. Pop up- ravintolaa koskevat elintarvikelain yleiset vaatimukset hygieniasta. Ravintoloiden perustajilla on aina vastuu heidän valmistamiensa ja tarjoilemiensa tuotteiden elintarviketurvallisuudesta. Myös pop up- ravintoloihin voi saada elintarvikevalvojan vieraakseen, vaikka ne eivät ole elintarvikevalvonnan säännöllisessä piirissä. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2014.)

Pop up- ravintoloitsijoilta ei vaadita todistusta hygieniosaamisesta ja ehkä juuri siksi Valvira haluaakin muistuttaa erilaisista riskeistä ja kuinka toimia oikein. Varsinkin helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyssä on syytä huomioida tuotteiden säilytys- ja tarjoilulämpötilat. Myös oikea käsittely on tärkeää, eli raakojen ja kypsien elintarvikkeiden ristiin saastuminen on mahdollista estää tuotteiden oikealla käsittelyllä. Käsihygieniasta on erittäin tärkeä muistaa elintarvikkeiden käsittelyssä. Tuotteiden valmistamiseen käytettävien raaka-aineiden tulee olla tuoreita ja hyvälaatuisia. Juurekset tulee pestä ennen kuorimista sekä kuorimisen jälkeen sekä kaikki vihannekset tulee aina pestä ennen kuin niistä valmistaa mitään. (Evira – Usein kysyttyä 2014.)

Pop up- ravintoloiden tulisi pitää menun tuotteet hyvin vähäriskisenä, joita ovat leipomiset, voileipien koostaminen sekä keitto- ja pataruokien valmistus. Eviran mukaan vähäriskisenä ei voi pitää laajamittaista elintarvikkeiden käsittelyä, eikä tartarpihvien valmistusta, kalan graavausta, mädin suolausta tai sushi- annosten valmistusta. Syy on, että näihin liittyy erityisiä vaatimuksia elintarvikkeiden käsittelyn ja valmistuksen suhteen. Mikäli tällaisia tuotteita haluaa tarjota, on siitä tehtävä ilmoitus elintarvikehuoneiston sijaintikunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista. (Tietopaketti – Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2014.)

Omaavonta perustuu elintarvikelakiin ja sitä vaaditaan kaikilta elintarvikkeita tuottavilta ja käsitteleviltä kaupan tai tarjolla pitävillä yrityksiltä. Siitä on oltava kirjallinen suunnitelma, jota on noudatettava ja se on pidettävä päivitettyinä. Sen toteutuksesta pide-

tään kirjaa, jonka avulla elintarvikevalvojalle pystyy esittämään toteutumisen. Se on elintarvikealan toimijan työkalu, jolla toimija varmistaa, että elintarvike sekä elintarvikehuoneistossa harjoitettava toiminta täyttävät ne vaatimukset, jotka ovat asetettu elintarvikemääräyksissä. Toiminnan riskit tulee tiedostaa ja omavalvonnan avulla niitä tulee hallita, jotta vältytään vahingoilta ja ikäviltä tilanteilta. (Omavalvonta - Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2014; Omavalvonta 2013.)

Omavalvonta on laaja kokonaisuus, johon kuuluu kaikki elintarvikkeiden käsittelyyn kuuluvat asiat sekä erilaisia oheistoimintoja, kuten vastaanottotarkistus, kirjanpito myydyistä tuotteista, valmistuksen valvonta, säilytys- ja kuljetuslämpötilat, näytteenottosuunnitelma, puhdistusohjelma, haittaeläinten torjuntasuunnitelma, suunnitelma valitusten käsittelystä sekä siihen kuuluu myös havaittuja epäkohtia koskeva tiedotusohjelma. Omavalvontaan kuuluu myös kohtia, joissa kiinnitetään henkilökuntaan huomiota, kuten ohjelma henkilöstön terveydentilan seurannasta sekä henkilöstön koulutussuunnitelma. (Omavalvonta – Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2014; Omavalvonta 2013.)

HACCP on osa omavalvontasuunnitelmaa. HACCP:n kirjaimet tulevat sanoista Hazard Analysis and Critical Control Point, eli vaaran analysointi ja kriittinen hallintapiste. Uuden elintarvikelain 23/2006 mukaan HACCP vaatimus koskee kaikkia elintarvikehuoneistoja. Omavalvontasuunnitelmaa tehtyjen selvitysten perusteella valitaan tuotantoketjusta ne kohdat, joissa pystytään varmistamaan elintarvikkeen turvallisuutta valvonnan avulla. Nämä ovat kriittiset pisteet. Pisteille määrätään valvottavat arvot, kuten esimerkiksi kypsennyksen loppulämpötila, pakkaus on ehjä tai että tuote näyttää siltä miltä sen pitäisikin (ulkonäköhavainto). Arvolle annettujen raja-arvojen perusteella on mahdollista ratkaista, toteutuiko työvaihe oikein vai ei. Kriittisten pisteiden on oltava sellaisia työ- tai käsittelyvaiheita, joissa riski on mahdollista todeta ja etenkin sen eteneminen on mahdollista pysäyttää. (HACCP 2014; Omavalvonta 2013.)

HACCP-ohjelmaa laatiessa edetään seitsemän periaatteen mukaan: vaarojen arviointi, kriittisten hallintapisteiden määrittäminen, kriittisten rajojen määrittäminen, kriittisten hallintapisteiden seurantakäytäntöjen laatiminen, korjaavien toimenpiteiden määrittäminen, todentamiskäytäntöjen laatiminen ja HACCP- ohjelman validointi sekä HACCP-asiakirjat ja tallenteet. (HACCP 2014.)

4.3 Rakennusvirasto

Helsingin kaupungin Rakennusvirasto vastaa Helsingin kaduista ja viheralueista, niiden suunnittelusta, rakentamisesta sekä hoidosta. Rakennusvirasto vastaa myös pysäköinninvalvonnasta, kaupungin toimitilojen suunnittelusta ja rakennuttamisesta. Lisäksi virasto vastaa esimerkiksi ravintoloiden terassien luvista. Ravintolan tulee hakea terassilupaa aina, kun se harjoittaa terassitoimintaa rakennusviraston hallinnoimalla yleisellä alueella. Ravintolat voivatkin hakea lupaa rakennusviraston internetsivujen kautta. Rakennusviraston palveluosaston alueidenkäyttö vuokraa maata ja myöntää lupia yleisillä alueilla, kaduilla, toreilla ja puistoissa tapahtuvaan maankäyttöön. (Viraston esittely 2013.)

Ravintolapäivä on herättänyt kysymyksiä, minne ravintolan saa pystyttää ja tarvitseeko siihen viranomaisilta luvan. Ravintolapäivää varten on kysytty lupia rakennusvirastolta yleisen alueen käyttöön, mutta monet pop up-ravintoloitsijat eivät ole olleet tietoisia rakennusviraston sääöksistä. Rakennusvirasto toivoo, että ravintolapäivän ravintoloitsijat noudattaisivat annettuja ohjeita, sillä virasto ei erikseen myönnä lupia tapahtumaan eikä virallisesti myönnä alueita pop up-ravintoloitsijoiden käyttöön. Ohjeistuksessa käydään läpi tärkeitä kohtia, joita ravintoloitsijoiden tulee ottaa huomioon. (Ravintolapäivä Helsingin yleisillä alueilla. 2014.)

Ohjeistuksessa mainitaan, että myyntipaikkojen tulee sijaita kovilla pinnoilla, eli asfaltilla, kivetyksellä tai hiekkakäytävällä. Tämä sulkee siis pois puistojen nurmialueet, vaikkakin ne ovat olleet suosittuja paikkoja ravintolapäivän pop up-ravintoloille. Ravintola ei saa häiritä yleistä jalankulkua, liikennettä tai muuta alueen käyttöä. Jos myyntipaikasta aiheutuu jotain vahinkoa tai haittaa, niin myyjä vastaa kaupungille ja kolmannelle osapuolelle. Välittömästi ravintolan ovien sulkemisen jälkeen on myös hoidettava kaikki roskat ja myymättä jääneet ruoat pois yleiseltä alueelta omalla kustannuksella. Ravintolapäivän organisaatio onkin pyrkinyt muistuttamaan internetsivuillaan ravintoloitsijoita kyseisestä asiasta, jotta tapahtumasta aiheutuisi mahdollisimman vähän haittaa niin kaupungille. (Ravintolapäivä Helsingin yleisillä alueilla 2014.)

4.4 Verotus

Lyhytaikaisten yritysten, eli myös pop up- ravintoloiden, liiketoimintaa on helpotettu siten, että vähäinen liiketoiminta on jätetty arvonlisäverotuksen ulkopuolelle. Kyseisen vähäisen liiketoiminnan raja on maksimissa vuoden pituinen tilikausi liikevaihdon perusteella. Mikäli yrityksen liikevaihto on enintään 8500 euroa, ei se ole arvolisäverovelvollinen. Tämä kohta koskee pop up- ravintoloita, jotka ovat auki pidemmän aikaa, kuukausia. Yhdenpäivän pop up- ravintoloiden ei tarvitse huolehtia verotuksesta. (Verohallinto 2014.)

Yrittäjän on perustaessaan yritystä arvioitava etukäteen sen, ylittääkö liikevaihto 8500 euron rajan. Huomioon otetaan tavaroiden ja palveluiden verolliset myynnit sekä arvolisäverolaissa mainitut verottomat myynnit. Verottomia myyntejä ovat muun muassa yleishyödyllisten yhteisöjen jäsenlehtien painosten myynti sekä rahoitus- ja vakuutuspalveluiden myynti. Rajaa arvioidessa kuitenkin käyttöomaisuuden myyntihintoja ei lasketa mukaan. (Verohallinto 2014.)

Mikäli 8500 euron raja arvioidaan ylittyvän, on ilmoitauduttava arvonlisäverovelvollisten rekisteriin Y-lomakkeella. Uuden yrityksen tulee käyttää perustamisilmoituslomaketta. Mikäli taas raja ylittyy kesken tilikauden, vaikka myynnin on arvioitu jäävän alle 8500 euron, on vero suoritettava koko tilikauden myynnistä. Arviointi on tehtävä huolella ja realistisesti, sillä takautuvan rekisteröinnin yhteydessä on maksettava arvonlisävero viivästymiskorkoineen ja annettava kausiveroilmoitukset kohdekausittain. (Verohallinto 2014.)

Verotarkastus on verottajan suorittama viranomaistoimenpide ja se on verovalvontaan kuuluvaa erityisvalvontaa. Siinä tarkastetaan vero-, ennakonpidätysvelvollisen tai muun verosta vastuussa olevan kirjapitoaineistoa. Tarkastuksista vastaavat verohallinnon valtakunnallinen verotarkastusyksikkö sekä konserniverokeskus. Sen tarkoitus on selvittää, että verotus on toimitettu Suomen lakien mukaan. Se tehdään niin, että siitä aiheutuu varsinaisten verojen lisäksi mahdollisimman vähän kustannuksia ja haittaa asiakkaan taloudelliselle toiminnalle. (Verohallinto 2014.)

Verohallinnossa on viisi alueellista verotarkastusyksikköä, jotka vastaavat verotarkastuksen käytännön toiminnasta. Alueyksiköillä on valtakunnallinen toimivalta, mutta ensisijaisesti ne hoitavat tarkastustehtäviä omilla toiminta-alueillaan. Konserniverokeskus vastaa suuryritysten verotarkastuksista. (Verohallinto 2014.)

Ravintolapäivä on saanut kritiikkiä myös verotuksen kannalta. Kansanedustaja Maria Tolppanen kommentoi, että ravintolapäivä edustaa harmaata taloutta. Hän lisää, että ravintolapäivä kuvastaa eurooppalaista ruoka- ja juomakulttuuria siten, ettei niistä saa kuitia. (Perussuomalaisten kansanedustaja syyttää Ravintolapäivää 2012.)

Harmaa talous on niin sanottua pimeätä työtä, jolloin palkka maksetaan, mutta jolloin ei kuitenkaan suoriteta lakisääteisiä maksuja tai veroja. Jättämällä verot maksamatta palkasta joutuu työntekijä hankalaan tilanteeseen esimerkiksi jäädessään työttömäksi tai päästessään eläkkeelle, koska työntekijälle ei ole kertynyt työansioihin perustuvia lisä. Työsuhteisessa palkkatyössä työnantaja huolehtii työeläkemaksujen tilittämisestä työntekijän puolesta. Yrittäjäasemassa taas henkilö on itse vastuussa vakuutuksen ottamisesta. Yrittäjämaksun maksamalla yrittäjän sairaus- ja työttömyyspäivärahatkin laskeaan eläkevakuutuksen pohjalta. (Harmaa talous 2013.)

Ravintola-alalla tyypillisimmillään harmaata taloutta ovat pimeästi maksetut palkat, veronkierto sekä ohimyynti. Ohimyyntissä kassaan ei lyödä ostotapahtumaa ollenkaan, jolloin ostoksesta jää tilittämättä arvonlisävero, eikä sitä merkata yrityksen kirjanpitoon. Pimeästi toimivat yritykset harvoin huolehtivat lakisääteisistä työnantajamaksuista. Palkasta maksettavilla sosiaalimaksuilla ja veroilla ylläpidetään yhteiskuntaa. (Harmaa talous 2013.)

5 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN

Tutkimuksen tavoitteena on selvittää, miten pop up- ravintolan perustaminen eroaa tavallisen pidempiaikaisen ravintolan perustamisesta. Selvityksen kohteena olivat myös pop up- ravintolan mahdollisuudet sekä se miten pop up- ravintolat tulevat näkymään tulevaisuudessa. Tutkimuksessa selvitin myös viranomaisten kannan pop up- ravintoloita kohtaan.

Tutkimuksen toteutin puolistrukturoidusti teemahaastatteluna (liitteet 1 ja 2). Käytin laadullista, eli kvalitatiivista tutkimusmenetelmää. Haastattelin kolmea henkilöä, jotka ovat perustaneet pop up-ravintolan ja yhtä Valviran viranomaista sekä yhtä Eviran viranomaista. Viranomaisten haastatteluista tein sähköpostin välityksellä ja pop up-ravintoloitsijat kävin haastattelemassa heidän työpaikallaan. Nauhoitin haastattelut ja litteroin ne sen jälkeen. Haastattelut kestivät vajaan tunnin, tosin välillä eksyimme aiheesta. Haastattelut tein huhtikuun 2014 aikana.

Lähdin miettimään haastateltavia siltä pohjalta, että haluan mielipiteitä sekä ravintoloitsijoilta, että viranomaisilta. Ravintoloitsijoista halusin haastatella henkilöitä, jotka ovat pitäneet pop up-ravintolaa vain yhden päivän esimerkiksi Ravintolapäivän puitteissa sekä haastatella henkilöitä, jotka ovat pitäneet pop up- ravintolaa pidemmän aikaa pystyssä. Viranomaisista halusin haastatella elintarviketurvallisuusvirasto Eviran pisteessä toimivaan viranomaista sekä henkilöä, joka työskentelee sosiaali- ja terveystieteiden hallintoalan keskusvirastossa, Valvirassa ja työskentelee alkoholilupien kanssa.

Mietin haastatteluja varten etukäteen teemat, joihin halusin keskittyä. Teemat ja kysymykset vaihtelivat hieman riippuen oliko kyse ravintoloitsijan vai viranomaisen haastattelu. Ravintoloitsijoilta halusin selvittää pop up-ravintolan taustaa ja liikeideaa, lainsäädännön huomiointia sekä ravintoloitsijoiden mielipidettä pop up-ravintoloiden mahdollisuuksista ja tulevaisuudesta. Viranomaisilta halusin selvittää pop up-ravintoloiden ongelmakohtia, lainsäädännön huomiointia ja viranomaisten mielipiteitä mahdollisista tulevaisuuden tuomista haasteista.

6 TUTKIMUSTULOKSET

6.1 Tutkimustulokset pop up-ravintoloisijoiden haastatteluista

Kaikkien pop up- ravintoloitsijoiden vastauksen perusteella käy ilmi, miten pop up-ravintolat ilmiönä laajentaa kaupunkien ravintolatarjontaa ja inspiroi niin ravintoloitsijoita kuin asiakkaitakin. Oli hauska huomata, miten mielikuvitusta oli käytetty, niin tuotteissa, liiketiloissa kuin pop up- ravintolan nimessäkin. Usea ravintoloitsija mainitsi myös muusta tapahtumasta ja toiminnasta, joka liittyi perustettuun pop up- ravintolaan, kuten kirpputori tai lautapeliin pelaaminen. Kaikissa ravintoloissa olikin yhteisenä tekijänä se, että se sai asiakkaan osallistumaan, kuten itse paistamaan lätyjä nuotiolla.

Ravintoloitsijoilla oli aito kiinnostus ravintolatoimintaan ja aitoon, itsetehtyyn ruokaan. Ideoinnissaan ravintoloitsijat olivat kaikki miettineet ajankohtaisen teeman tai aiheen, jonka ympärille kehittivät pop up- ravintolan. Mikä olisikaan parempaa kuin talvella kuuma soppa, kesällä kirpputorin yhteydessä kahvila tai kevättalvella itsepaistetut nuotiolätyt.

Joo, mun Kahvilan nimi oli PopUp-kahvila Pakkopulla & Leipäläpi. Se oli auki heinäkuun.

Pakkopulla ja leipäläpi perustettiin vanhaan punatiilirakennukseen, joka oli viimevuosina toiminut vain varastona. Rakennuksessa oli 80-luvulla toiminut kahvila, joten kahvilahistoriaa paikalta löytyi omasta takaa jo. Kahvilan oheen perustettiin pieni kirpputori. Kahvilan kaikki tuotteet oli kotona leivottu perinneresepteillä, jotka olivat hyväksi havaittuja.

Ravintola tai kai se oli jopa tapahtuma oli osa kansainvälistä ravintolapäivää. Raflan nimi oli Viva la Sopa. Ruokana tarjoiltiin Hot Louisiana tyylistä tulistia Gumbokeittoa puulämmitteisessä soppatykissä, jota sai vegenä tai poppaneromakkaralla.

Viva la Sopan ravintoloitsijat halusivat luoda lämpimän ilmapiirin keskelle kylmää marraskuuta. Se onnistui tarjoamalla kuumaa keittoa, kuumia alkoholittomia drinkkejä ja lämminhenkistä yhdessäoloa lautapeliin seurassa. myös taustamusiikki oli mietitty hyvin kesäiseksi. Kaikki ravintolapäivän aikana tienatut rahat Viva la Sopa lahjoitti hyväntekeväisyyteen. Kun Viva la Sopa perustettiin, oli ravintolapäivä vielä suhteellisen uusi juttu.

Ennen kyseistä ravintolapäivää, viranomaiset olivat ottaneet syyniin alkoholitarjoilun ja tiedottaneet rankaisevansa laittomasta alkoholitarjonnasta sakoilla.

Pop up-ravintola antaa suhteellisen vapaat kädet kokeilla jotain uutta ja poikkeavaa. Helmikuussa 2014 Ravintolapäivänä perustettu lettukahvila halusi tarjota varsinkin lapsiperheille yhteistä tekemistä ja jotain erilaista kaupunkimiljöössä.

Me pidettiin opiskelijapoppoolla ”Nuotiolettuja keskellä kaupunkia”-lettukahvilaa ravintolapäivänä (16.2.2014) tuolla Kalevassa (Tampereella). Liikeideana meillä oli tuottaa elämispalvelu... erityisesti haluttiin huomioida alueen lapsiperheille tuomalla metsäretkiltä tuttu herkku kaupunkiympäristöön.

Lättykahvilassa oli asiakkailta myös mahdollisuus paistaa itse oma lättynsä nuotiolla ja varsinkin lasten keskuudessa tämä oli ollut suosittua. Kahvila sai paljon kiitosta varsinkin hauska ideasta ja varsinkin lapset olivat innoissaan. Osa asiakkaista ei ollut ennen paistaneet lättyjä nuotiolla, joten nyt he pääsivät sitä kokeilemaan. Ainoa kritiikki olikin se, että sunnuntaille osunut ravintolapäivä ei ole herkkupäivä, joten lättyt olisi pitänyt jättää väliin.

Pop up- ravintola mahdollistaa sen, että ravintola on ajan hermoilla sata prosenttisesti. Näin ravintoloitsija pystyy esimerkiksi miettimään ravintolalle ajankohtaisen ruoan menun. Ravintoloitsijat, joita haastattelin, olivat jokainen miettineet trendiruokia joita haluaisivat toteuttaa pop up- ravintolassaan tulevaisuudessa.

Tutkimustuloksista selviää, että pop up- ravintolat ovat tykätty niin asiakkaiden, kuin ravintolapitäjienkin puolesta. Se tuo vaihtelua varsinkin sellaiseen tilanteeseen, missä pop up-ravintola on perustettu jo olemassa olevan ravintolan oheen. Moni kertoi, että asiakkaat ovat sanoneet pop up-ravintolan olevat myös hyvin kaivattu piriste ravintolatarjontaan ja katukuvaan. Varsinkin kaupunkien ulkopuolella, jossa ravintolatoimintaa on vähemmän, tuovat pop up- ravintolat ja -kahvilat eloa ja toimintaa maaseudulle ja lähiöihin, missä niitä on kaivattu. asiakkaiden kiinnostusta pop up-ravintoloihin kertoo myös se, että Ravintolapäivän aikana sen internetsivut ovat usein jumissa liiallisen ruuhkautumisen vuoksi.

Toi kahvila sai tosi positiivisen vastaanoton. Sitä onki jo kyselty tällekin kesälle.

Saatii hyvää palautetta ja kai vähä ihmetystäki. Moni asiakas kysyi, että onks täällä aina tällainen palvelu tai ravintola? Meidän Pop-Up ravintolalla oli selvästi kohdennettu asiakasryhmä.

Asiakkaille oli tullut pop up-käsite tutuksi, sillä Ravintolapäivästä on ollut niin paljon uutisia niin lehdissä kuin televisiossakin. Useille asiakkaille kuitenkin pop up-käsite tarkoittikin juuri Ravintolapäivää, eikä ymmärretty, että pop up- ravintolaa voidaan pitää pidempäänkin auki. Tämä on ymmärrettävää, sillä eihän Suomessa ole vielä ollut montaa pop up-ravintolaa, joka olisi ollut pidempään pystyssä kuin päivän. Tämä saattaa kuitenkin ravintoloitsijan hankalaan tilanteeseen, sillä Ravintolapäivän pop up-ravintolathan ovat laittomia. Ensimmäinen assosiaatio myös muihin pop up-ravintoloihin on siis asiakkailta sama.

Pop up-kahvilakäsitteen moni, ehkä yhdeksän kymmenestä, liittyy ravintolapäivään. Usemapiki asiakas jo sisääntullessaa kommentoi kuinka me nyt ollaankaan lainvastaisesti tässä pidempää aikaa, vaikka vaan päivän saa olla. Lehdestä on luettu ja uutisissa nähty.” Rehellisiltä yrittäjiltä vie rahat.”

Eräs ravintoloitsija sai kuulla tästä syyttelyitä ja päättikin kopioida pop up-kahvilansa eteisen seinään tietoja lakipykälistä, eli terveystarkastajan lausunnon, teostomaksun sekä tiedot gramexista. Kaikki nämä oli hänen kohdallaan kunnossa ja se oli selkeästi näkyvillä asiakkaille. Tämä selvensi väärinkäsityksiä hieman, mutta toivottavasti pidempiaikaisia pop up- ravintoloita alkaa näkyyn katukuvassa enemmän. Sekaannus luvista ja pop up-ravintolan laillisuudesta oli useasti myös keskustelunavaus, sillä asiakkaat halusivat tietää enemmän pop up- ravintoloista. Muilla haastattelemillani pop up- ravintoloitsijoilla ei ollut ongelmia esimerkiksi verotuksen tai terveystarkastajan lausuntojen kanssa, sillä heidän ravintolansa olivat vain yhden päivän olemassa, ravintolapäivänä.

Haastatteluissa selvisi, että lainsäädäntö herätti paljon tunteita pop up- ravintoloitsijoissa. Lainsäädäntöhän eroaa, jos ravintola on vain yhden päivän olemassa, vai onko se pidempiaikainen. Kävi ilmi, etteivät ravintolapäivän pop up-ravintoloitsijat olleet kyselleet viranomaisilta ohjeistuksia vaikkakin lainsäädäntö oli heitä mietityttänyt. Varsinkin alkoholilainsäädäntö oli herättänyt mietintää. Pakkopulla & leipäläpi taas pidempiaikaisena pop up-ravintolana joutui kyselemään lakipykälät tarkasti ja anomaan lupia.

Kaikki piti pähkällä ja mieltii ja suunnitella tarkoin, et kaikki toimivat oikein lainsäädännöllisesti. Ohjeit piti kysellä vähä sieltä sun täältä.

Viva la Soppaa sekä nuotiolettu-ravintolaa olivat perustamassa ravintolapäivänä ryhmä ravintola-alan ammattilaisia, joten lakipykälät olivat tiedossa. Asiat tulivat tehtyä automaattisesti oikein lain edessä. Monella kuitenkin ei ole kokemusta ravintola-alasta, joten aikaa menee paljon tietojenhankintaan.

Viva la Soppaan suurin ongelma meil oli alkoholilainsäädäntö, joka on muutenki iha järjettömän tarkkaa ja varjeltua Suomessa. Mikseivät päättäjät voi luottaa suomalaisii ja antaa mahdollisuuden olla jotain muutakin kuin väärinkäyttäjiä. Me oppittais varmasti eurooppalaiset juomatavat, jos vain saatas siihe mahdollisuuden.

Pidittii ravintolaa ravintolapäivänä, joten meijä ei tarvinnut välittää esimerkiksi niihi elintarvikehuoneistoon liittyvistä lakikiemuroista. Joitain rajoitteita kuitenkin oli jo ideointivaihees. Anniskeluaha ei voitu edes harkita, koska lainsäädäntö ei olisi sallinu sitä hm, jote päädytti lättyihin. Markkinoinnin kohalla virheellisesti luultii, että noihi kadunvarsikyltteihin tarvitaan lupa kaupungilta, mutta yhdeks päiväksi niitäkin olis saanut laittaa.

Ravintolapäivän pop up-ravintoloilla on ollut hieman haasteita alkoholilainsäädännön kanssa. Ruoan ja miljöön ohella juoma on kuitenkin iso osa kokonaisuutta ja voisi tehdä elämyksen ja muistikuvan uniikista ravintolasta vieläkin paremmaksi.

Lyhytaikaisen ravintolan lupa-asioita täytyis keventää. Esimerkiks anniskelulupa pitäisi saada nykyistä helpommin. Tässä asiassa voitais siirtyä tiekkö kansainväliseen suuntaan, ja ulkoravintoloiden anniskelualue poistaa kokonaan.

Kysyttäessä, miten lainsäädäntöä tulisi ravintoloitsijoiden mielestä muuttaa, olivat haastateltavat kaikki samalla linjalla: Lainsäädäntö tulisi tehdä selkeästi helpommaksi toteuttaa. Toinen kohta, jonka kaikki haastateltavat totesivat, oli että sääntöjen pitää olla samat kaikille. Tämä vahvistaa ravintoloitsijoiden näkemystä siitä, että kuitenkin rajat täytyisivät olla samat myös muillekin kuin pop up-ravintoloitsijoille.

Pitäis valvoa hmm niin että kaikille on samat säännöt, etteivät ammattilaiset kärsi siitä että noudattaa ohjeistuksia.

Kuukauden auki olleen Pakkopulla & Leipäläpi- pop up- kahviloitsijan piti ottaa paljon selville, ennen kuin sai varmuuden, että onko edes mahdollista pitää pop up- kahvilaa pidempään kuin yhden päivän.

Kukaa ei tiennyt mitään. Olimme ennakkotapaus joka instanssissa, jonne otimme yhteyttä. Verottaja oli todella hukassa. Sanottiin vaa et ”Se on kuule likka sun perustettava elinkeinoyhtymä.” ... siirsivät Tampereelle, josta löytyi spesiaalityyppi tällaiseen.

Myös monelle viranomaiselle pidempiaikaiset pop up-ravintolat ovat uutta ja tämä luo lisää hämmennystä ja epätietoisuutta siitä, mitä kaikkea tulisi etukäteen tietää ja mitä lupia pitää saada, ennen kuin toimintaa saa edes aloittaa. Haastateltavat vastasivat, että he toivoisivat, että viranomaiset tiedottaisivat selkeämmin, että mitkä asiat ovat luvanvaraisia ja mitkä ei. He mainitsivat, että tiedon täytyy olla helposti löydettävissä internetistä, eikä sitä tarvitsisi soitella viranomaisilta tai lähettelemään asiaa koskevia sähköposteja.

Mahdollisuudet on rajattomat, kuha vaan itsellä kekseliäisyys riittää.

Kaikki haastateltavat uskovat pop up-ravintoloiden tulevaisuuteen ja niiden mahdollisuuksiin. Tosin he mainitsevat, että näin lyhyen aikaa olleelle ilmiölle on vaikea ennustaa tulevaisuutta. Haastateltavat olivat samoilla linjoilla siitä, että jos pop up:in perustaminen selkeentyy niin siitä voi tulla vielä enemmän valtavirtaa ja ehkä sitä opitaan käyttämään työkaluna nopeissa kampanjoissa ja markkinoinnissa.

6.2 Tutkimustulokset viranomaisten haastatteluista

Elintarviketurvallisuusvirastosta Evirasta vastataan, että yksityinen henkilö voi perustaa ravintolan tai kahvilan yhden päivän ajaksi ilman elintarvikehuoneistoilmoituksen toimitamista viranomaiselle. Evirassakin on huomattu, että toiminta on laajentunut kaiken aikaa.

Vaikea sanoa, millaisia väärinkäsityksiä elintarvikelainsäädännöstä pop-up ravintoloitsijoilla on ollut. Nämä yksityiset ravintoloiden perustajat eivät ole juurikaan olleet Tampereen kaupungin elintarvikevalvontaan yhteydessä.

Mikäli pop up-ravintoloitsijat ovat olleet yhteydessä Eviraan, niin he ovat saaneet saman ohjeistuksen kuin yleisesti ravintolatoimintaa perustettaessakin annetaan. Tampereella ei ole valvottu pop up-ravintolatoimintaa, sillä mitään räikeitä epäkohtia ei ole tullut valvontaviranomaisten tietoon.

Elintarvikevalvontaviranomaisella ei ole edes lainsäädännöllistä oikeutta mennä tarkastamaan kenenkään kotia ja siellä tapahtuvaa toimintaa, ellei kyseessä ole vakava terveysvaaratilanne tai rikosepäily.

Tämä asettaa Eviran viranomaisetkin hankalaan tilanteeseen. Ellei Eviralla ole epäilyä, että kyseisessä pop up- ravintolassa rikotaan elintarvikelakia törkeällä tavalla, eivät he voi tehdä asialle mitään. Myös kaupungin kiinteistötoimi on pyrkinyt ehkäisemään ongelmatilanteita ohjeistamalla pihalla toimivia myynti- ja tarjoilupisteitä tiedottamalla, että alueet eivät saa vahingoittua, toiminta tulee olla vain ravintolapäivään liittyvää, kaikki roskat ja jätteet tulee kerätä sekä, että alkoholin myynti on kielletty.

Pop up –ravintola voi toimia vain yhden päivän ajan yksityisen henkilön pyörittämänä. Mikäli toiminta kestää pidempään, tulee toiminnasta tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus elintarvikevalvontaan. Mikäli toiminta kestää vain tietyn aikaa, kyseessä on määräaikainen elintarvikehuoneistotoiminta.

Pääsääntöisesti toiminnalliset vaatimukset ovat samanlaiset, riippumatta siitä, oliko kyseessä yhden tai useamman päivän kestävä pop up-toiminta. Mikäli yksityinen toimija haluaa perustaa pop up- ravintolan, tulee hänen selvittää huoneiston soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan, kuten muun muassa ilmanvaihdon riittävyys rakennusvalvonnasta. Pop up- ravintoloitsijan olisi hyvä olla yhteydessä etukäteen elintarvikevalvontaan, jotta tarpeellinen opastus huoneiston perustamisesta ja toiminnan edellyttämistä vaatimuksista. Mikäli huoneistossa tarjoillaan alkoholia, tulee siitä tietenkin lisävaatimuksia. Evira haluaa korostaa, että pop up-ravintolatoiminnan on oltava vähäriskistä ja toimijan on oltava yksityinen henkilö. Ravintoloitsijan tulee tunnistaa raaka-aineisiin ja tuotteisiin liittyvät vaaratekijät ja käsitellä, säilyttää, kuumentaa ja jäähdyttää elintarvikkeita oikein ruoanvalmistuksen kaikissa vaiheissa.

Kyseessä on kapina lainsäädäntöä vastaan ja kansalaistottelemattomuus, joka on pysynyt vielä melko maltillisena.

Varsinkin Ravintolapäivän pop up- ravintolat ovat laittomia, mutta ovat pysyneet hyvinkin harmittomina viranomaisille. Tämä onkin se syy, ettei niiden laittomuuteen ole vielä liiemmin puututtu. Siitä, miten tulevaisuudessa ohjeistusta tulisi muuttaa, ei ole vielä tietoa. Alussa tosin, kun Ravintolapäivää vietettiin ensimmäisiä kertoja, olivat säännöt hie-man hukassa pop up-ravintoloitsijoilla. Myös Valviran viranomaisen mainitsee, että tapahtuman ideana oli toimia lainsäädännöstä välittämättä.

Alkoholijuomia on myyty ilman alkoholiviranomaisen myöntämää lupaa ainakin ensimmäisissä ravintolapäivissä. Käsitykseni on, ettei kyse olisi ollut siitä, etteivätkö tietyt toimijat olisi tienneet alkoholin myymisen/anniskelun ilman lupaa olevan laitonta.

Alkoholiviranomaisilla, eli Valviralla ja aluehallintavirastolla, ei ole toimivaltaa puuttua luvattomaan alkoholinmyyntiin, vaan toimivalta on poliisilla. Yhteistyössä poliisihallituksen kanssa asioista on tiedotettu kansaa ja paikallispoliiseja. Valviran viranomaisen mukaan luvaton myynti on vähentynyt merkittävästi tiedottamisen jälkeen. Sekä Evira, että Valvira ovat siis pyrkineet pitämään väärinkäsitykset ja ongelmatilanteet minimissä tiedottamalla. Kuten pop up-ravintoloisijoiden haastatteluista huomaa tämä on hieman ristiriidassa, sillä pop up- ravintoloisijat toivoisivat vieläkin enemmän ja selkeämpää tiedoitusta ja ohjeistusta.

Haastattelussa selviää, kysyttäessä Valviran viranomaiselta pop up- ravintoloista, että alkoholilainsäädännön kanssa viranomaiset ovat tarkkoja, eivätkä katso pop up-ravintoloita läpi sormien. He toivovat, että lainsäädännöstä otetaan selvää, ennen kuin pop up- ravintolaa perustetaan.

Alkoholin anniskelu vaatii anniskeluluvan. Pop up –ravintolassa ei siis voi tarjota/anniskella alkoholijuomia ilman tilapäistä anniskelulupaa, joka maksaa asiakaspaikoista riippuen 420 tai 610 euroa ja lupahakemuksen käsittely kestää noin kuukauden.

Anniskelulupa tarvitaan siitä huolimatta, vaikka asiakas maksaisi ruoasta ja alkoholista yhteishinnan. Tällöin asiakas maksaa alkoholista vastiketta, joten kyseessä on alkoholijuomien anniskelu, johon tarvitaan anniskelulupa aluehallintovirastolta. Haastattelussa selviää, että on melko epätodennäköistä, että pop up- ravintola täyttäisi anniskeluluvan saamisen edellytykset, kuten paikan, yrittäjän tai vastaavan hoitajan pätevyysvaatimusten osalta, vaikka toiminta olisi pidempiaikaista. Anniskeluluvan hakijan tulee myös saada maanomistajalta suostumus alkoholijuomien anniskeluun alueella, eli esimerkiksi kirjallinen vuokrasopimus. Anniskelualue tulee rajata selkeästi, eli käytännössä asiakkaan tulee ymmärtää missä hän voi alkoholijuomat nauttia.

Olen siinä käsityksessä, ettei alkoholijuomien luvaton välittäminen tai nauttiminen ole pop up -ravintoloissa niin laaja ongelma, että se aiheuttaisi viranomaisissa ylimääräisiä toimenpiteitä.

Valviran viranomainen tosin vielä lisää, ettei asiasta ole tehty mitään selvitystä. Hän halua muistuttaa pop up-ravintoloitsijoita tulevaisuudessakin, että kannattaa pitää alkoholi erillään pop up-ravintoloista, ellei toimintaan haeta anniskelulupaa ja että muutkin pykälät ovat kunnossa. Siihen, muuttuuko lainsäädäntö tulevaisuudessa, hän ei pysty kommentoimaan.

Kysyttäessä tulevaisuudesta vastasi Eviran viranomainen, että mikäli toiminta laajenee edelleen, tulee Eviran keskushallintoviranomaisena puuttua ja muuttaa ohjeistusta. Vielä ei ainakaan Eviran tietoon ole tullut mitään niin vakavia epäkohtia, että se olisi puuttunut kyseiseen ravintolapäivä-toimintaan. Sekä Eviran että Valviran viranomainen toteavat, että tulevaisuudessa ilmiön laajentuessa tulee pop up- ravintoloitsijoita ohjeistaa paremmin. Molemmat mainitsivat, että toivovat heihin otettavan yhteyttä epäselvissä tilanteissa.

7 JOHTOPÄÄTÖKSET

Olettamuksena minulla oli, että pop up- ravintolat ovat saattaneet luoda erilaisia ongelmatilanteita niin ravintolan perustajalle kuin viranomaisillekin. Tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää, että miten pop up-ravintoloitsijat ovat huomioineet lainsäädännölliset pykälät ja millaisia ongelmia virnaomaisilla on ollut pop up-ravintoloiden kanssa. Tutkimuksessa selvisi, että pop up-ravintolat ovat vielä hieman lapsenkengissä ilmiönä ja että lainsäädäntö on varsinkin pidempiaikaisille pop up-ravintoloille lakiviidakkoa.

Haastatteluista selvisi pop up-ravintoloitsijoiden ja viranomaisten kanta pop up-ravintoloista, sekä se miten asiakkaat ovat vastaanottaneet nämä väliaikaiset ravintolat. Haastattavien kommentteista selvisi, että asiakkaat ovat antaneen pääasiallisesti positiivista palautetta. Asiakkaat ovat myös pitäneet erityisesti erilaisista ja villedistäkin ideoista. Esimerkiksi lätyjen paisto keskellä kaupunkia on varmasti usealle sellainen kokemus, että sen muistaa pitkään, tai kuinka useasti voi todeta käyvänsä syömässä kolmen ruokalajin menun pesulassa ja vielä valita menu pesuohjelman mukaan. Uskon, että pop up-ilmiö tulee kasvamaan, jos ravintoloitsijat inspiroituvat ideoimaan ”hullujakin” ideoita, joita normaalisti eivät toteuttaisi ja varmasti tätä kautta asiakkaidenkin mielenkiinto jaksaa pysyä hereillä pop up- ravintoloita kohtaan. Tarkoituksena on saada asiakkaat nopeasti tietoisiksi ravintolasta ja liikkeelle, sillä pop up- ravintolahan on vain hetken aikaa olemassa. Asiakkaalle se on ainutlaatuinen tilaisuus päästä kokemaan jotain sellaista, joka huomenna on jo poissa. Tämä luo kokemuksia niin asiakkaille kuin itse ravintoloitsijoillekin. Ehkä myös tulevaisuudessa kiinteistöjen vuokraajat heräävät tähän mahdollisuuteen tehdä lyhytaikaisia vuokrasopimuksia, joka helpottaisi pop up- ravintolan perustamista.

Ravintolapäivää on markkinoitu sosiaalisessa mediassa ja myös muiden medioiden kautta niin tehokkaasti, että se usein asiakkaiden puolesta se mielletäänkin pop up- ravintoloiden ainoaksi muodoksi. Tämä leimaa myös muut, pidempiaikaiset pop up-ravintolat, laittomiksi vaikka todellisuus on toinen. Pidempiaikaisten pop up-ravintoloilla pitää olla kunnossa kaikki lakipykälät, elintarvikelaista alkoholilakiin ja verolaista tekijänoikeusjärjestö Gramexin korvauksiin. Gramexin korvaukset saattavat tulla yllätyksenä, sillä jos esimerkiksi pop up-kahvilassa soitetaan radiota taustamusiikkina, pitää siitä maksaa asiakaspaikoista riippuen vähintään 13,81 euroa kuukaudessa. Vaikka Ravintolapäivä on ohjeistanut pop up-ravintoloitsijoita internetsivustollaan, niin edelleen kaivataan sääntöjen

selkeytystä ja yhteisiä pelisääntöjä. Kuten haastatteluistakin kävi ilmi, niin sääntöjen pitäisi olla samat kaikille, jotteivat esimerkiksi ravintoloitsijat joudu kärsimään siitä, että noudattavat lainsäädäntöä pilkulleen.

Usein ravintolapäivänä pop up-ravintolat perustetaan omaan asuntoon, jonne Eviralla ei ole lainsäädännöllistä oikeutta tulla tarkastamaan tiloja ja tilannetta. Olinkin yllätynyt, että pop up-ravintolat eivät olleet nostaneet mitään suuria ongelmatilanteita otsikkoihin eikä Eviran tai Valviran tilastoihin. Muuttuuko tämä tilanne ja Eviran oikeudet, jos ongelmatilanteita ilmestyy useasti? Entä kuka on vastuussa jos ravintolapäivän jälkeen kaupungilla on syntynyt roskaa, jota ei kuitenkaan ole siivottu pois pop up-ravintoloitsijoiden toimesta? Pop up-ravintoloiden toimivuus siis vaatii yhteistyötä, tietysti hyvässä hengessä, niin innokkailta ravintoloitsijoita, asiakkailta sekä viranomaisilta. Oli kuitenkin positiivista huomata, että ravintolapäivän internetsivuilla on pyritty ohjeistamaan uusia ravintoloitsijoita niin elintarvikelainsäädännön kuin alkoholilainsäädännönkin kannalta, ja kerrottiin että ravintoloitsijan pitää miettiä ja arvioida elintarvikkeiden riskit ja olla niistä vastuussa. Nämä ravintolapäivän ohjeistukset ovat mielestäni hyvä alku oman pop up-ravintolan suunnitteluun, sillä ne ovat varmasti koottu monen vuoden kokemuksella, palautteiden perusteella ja usein kysytyjen kysymysten pohjalta.

Pop up-ravintoloitsijat kritisoivat viranomaisten joustamattomuutta alkoholilainsäädännöstä ja toivoivatkin, että Suomeen rantautuisi eurooppalaisempi juomakulttuuri. Valviran viranomaiset kuitenkin pitävät tiukasti kiinni alkoholilainsäädännön linjasta, eikä ilman lupaa saa alkoholia anniskella. Alkoholilainsäädännön mukaan myös asiakkaiden omat alkoholijuomat ovat laittomia, mutta ulkomailla pop up-ravintolan ilmoituksen yhteydessä on usein mainittu ”byo” tai ”byob” joka tarkoittaa ”bring your own beverage”. Tällöin asiakkaat saavat tuoda omat juomansa, olivat ne sitten alkoholipitoisia tai ei. Haastattelussa kerrottiin, että suomalaiset varmasti oppisivat eurooppalaiset juomatavat, jos tähän annettaisiin mahdollisuus. Tämä varmasti turhauttaa, jos haluaa perustaa yhdeksi päiväksi pop up-ravintolan, jossa juoman ja ruoan yhdistäminen on osa kokonaisuutta ja kokemusta.

Pop up-ravintoloiden kirjo voisi olla vieläkin laajempi ja mielikuvituksellisempi, jos siihen annettaisiin mahdollisuus. Suurin osa nykyisistä pidempiaikaisista pop up-ravintoloista onkin perustettu ravintola-alan ammattilaisten toimesta. Heillä on jo ammatinsa

puolesta hygienia- ja anniskelupassit ja vankka tieto, säädöksistä ja pykälistä, jotka tulee huomioida.

Tulevaisuus näyttää, tuleeko pop up-ravintoloista viranomaisille riesa, vai kasvaako ilmiö sopusoinnussa lainsäädännön kanssa. En kuitenkaan usko, että esimerkiksi ravintolapäivän suosio vain hiipuisi pois, sillä se on noteerattu monessa kansainvälisessäkin mediassa ja ylistetty sen innovatiivisuutta. Uskon myös huippukokkien löytävän pop up:ista mahdollisuuden toteuttaa itseään vähäriskisesti, sillä siihen ei tarvitse sitoutua vuosiksi, vaan siinä pääsee kokeilemaan uusia ideoita ja kuulemaan asiakkaiden palautteita.

8 PÄÄTÄNTÄ

Perustettaessa pop up-ravintolaa on tärkeää lähteä miettimään ja pohtimaan myös sen lainsäädännöllistä puolta. Teoriaosuudessa käytiin läpi vakavasti huomioitavia kohtia, jotka ovat oltava kunnossa jokaisella pop up-ravintoloitsijoilla sekä kohtia, jotka ovat hyvä huomioida. Onko toiminta vähäriskistä ja miten saisi kokemuksesta parhaan mahdollisen myös asiakkaille.

Opinnäytetyötä tehdessäni yllätyin positiivisesti siitä energiasta ja inspiraatiosta, joita pop up-ravintolat levittävät ympärilleen. Tämä energian ja inspiraation taso taas leviää eteenpäin sosiaalisessa mediassa kuvien, ideoiden ja tarinoiden välityksellä. Haastateltavista huomasin, miten tärkeää heille oli päästä toteuttamaan omia ideoita ja onnistua niissä. Lainsäädännölliset haasteet jokainen pop up-ravintoloitsija joutui punnitsemaan ja ehkä hieman rajoittamaan ideointiaan tällä tasolla.

Olin hämmästynyt, että viranomaisten puolesta ongelmatilanteet olivat pysyneet niin vähäisinä. Oli myös mukava huomata, kuinka kannustavasti ravintoloitsijoita on ohjeistettu aloittamaan toimintaa, vaikka se onkin hieman laitonta. Aivan kuten Eviran viranomaisen sen totesikin, niin onhan varsinkin yhden päivän pop up-ravintola kapina lainsäädäntöä vastaan.

Toivon tulevaisuudessa, että suuremmilta ongelmatilanteilta vältytään vastaisuudessakin, sillä näitä väliaikaisista ravintoloista voi tulla vielä toimiva työkalu ravintoloille ja yrityksille esimerkiksi kampanjoissa. Uskon, että tämän opinnäytetyön tiimoilta lähdän miettimään myös omaa pop up-ravintolaa joko Ravintolapäivän ajaksi tai jopa pidempiaikaiseksi.

LÄHTEET

Cooles Pop-Up Ever. Luettu 14.4.2014.

<http://www.finedininglovers.com/blog/culinary-stops/coolest-pop-up-ever-delivers-food-via-parachutes/>

Eduskunta.fi. Luettu 14.4.2014.

[http://www.eduskunta.fi/triphome/bin/thw/trip?\\${APPL}=utpla&\\${BASE}=fak-tautpLA&\\${THWIDS}=0.7/1398775207_337962&\\${TRIPPIFE}=PDF.pdf](http://www.eduskunta.fi/triphome/bin/thw/trip?${APPL}=utpla&${BASE}=fak-tautpLA&${THWIDS}=0.7/1398775207_337962&${TRIPPIFE}=PDF.pdf)

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Luettu 4.4.2014.

<http://www.evira.fi/portal/fi/etusivu/>

Evira – Usein kysyttyä. Luettu 4.3.2014.

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikehuoneis-tot+/usein+kysyttya/>

Freshly serious. Luettu 19.12.2013.

<http://www.freshlyserious.com/2011/05/12/history-of-the-pop-up-shop/>

HACCP. Luettu 3.3.2014.

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/omavalvonta/haccp/>

Harmaa talous. Luettu 14.4.2014.

<http://www.mustatulevaisuus.fi/fi/yleista>

Julkkiskokki tylytti Ravintolapäivää. Luettu 14.4.2014.

<http://www.helsinginuutiset.fi/artikkeli/274463-julkkiskokki-tylytti-ravintolapaivaa>

London Pop-ups. Luettu 2.2.2014.

<http://www.londonpoppups.com/>

Matti Meikäläisen pop up – ravintola. Luettu 4.4.2014.

http://yle.fi/uutiset/matti_meikalaisen_pop_up_ravintola_ei_saa_tarjota_alkoholia/6094957

Omavalvonta. Luettu 3.3.2014.

http://www03.edu.fi/oppimateriaalit/purtavaapuhtaasti/oma_valvonta/oma_valvonta.htm

Omavalvonta - Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Luettu 3.3.2014.

<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/omavalvonta/>

Perussuomalaisten kansanedustaja syyttää Ravintolapäivää. Luettu 5.4.2014.

<http://www.hs.fi/politiikka/a1305603487042>

Poliisi ei armahda Ravintolapäivän alkoholitarjoiluja. Luettu 4.3.2014.

<http://www.hs.fi/kotimaa/Poliisi+ei+armahda+Ravintolap%C3%A4ivien+alkoholitarjoiluja/a1305548988067>

POP UP-KAUPPA. Luettu 10.2.2014.

<http://designontampere.com/pop-up-kauppa/>

Pop up on pirstysruiske lähipalveluille. Luettu 10.2.2014.
<http://www.vihreatuuma.fi/artikkeli/pop-pirstysruiske-lahipalveluille>

Pop up-ravintola rantautuu hetkeksi Huittisiin. Luettu 19.12.2013.
<http://alueviesti.fi/2013/07/16/pop-up-ravintola-rantautuu-hetkeksi-huittisiin/>

Popospace. Luettu 2.2.2014.
<http://www.popospace.com/>

Ravintolapäivä/facebook. Luettu 5.1.2014.
<https://fi-fi.facebook.com/ravintolapaiva>

Ravintolapäivä Helsingin yleisillä alueilla. Luettu 3.3.2014.
http://www.hel.fi/hki/hkr/fi/ajankohtaista/ravintolapaiva_2014

Ravintolapäivä karnevalisoi syömisen. Luettu 5.1.2014.
<http://www.visithelsinki.fi/majoitu-ja-nauti/syo/ravintolapaiva-karnevalisoi-syomisen>

Ravintolapäivän pull pork burgerit. Luettu 10.12.2013.
<http://ruoka.fi/blogit/pahtaja/ravintolapaivan-pull-pork-burgerit>

Ravintolapäivä voitti. Luettu 5.1.2014.
<http://nyt.fi/a1305773264523>

Restaurantday. Luettu 14.3.2014
<http://www.restaurantday.org>

Sandlådan – sairaan hyvä kakku. Luettu 2.2.2014.
<http://www.sandladan.fi/>

The future is temporary. Luettu 4.4.2014.
<http://www.retailprophet.com/blog/store-experience/the-future-is-temporary/>

Tietopaketti – Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Luettu 3.3.2014.
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/>

Tilapäinen anniskelulupa. Luettu 4.4.2014.
http://www.avi.fi/fi/web/avi/tilapainen-anniskelulupa#.Uu6Juz1_uSo

Trendwatching. Luettu 19.12.2013.
<http://trendwatching.com/>

Un Cerdo Ciego. Luettu 3.4.2014.
<http://www.sokeapossu.fi/>

Uusi pop up-baari. Luettu 3.4.2014
<http://www.city.fi/opas/uusi+pop+up-baari+bitter+bitter+bitter+avautuu+helsingin+keskustaan/5378>

Valvira. Luettu 3.4.2014.
<http://www.valvira.fi/>

Verohallinto. Luettu 3.3.2014.

[http://www.vero.fi/fi-FI/Yritys_ ja_ yhteisoasiakkaat/Yhdistys_ ja_ saatio/Arvonlisaverotus/Vahainen_liiketoiminta_on_arvonlisaverot\(9640\)](http://www.vero.fi/fi-FI/Yritys_ ja_ yhteisoasiakkaat/Yhdistys_ ja_ saatio/Arvonlisaverotus/Vahainen_liiketoiminta_on_arvonlisaverot(9640))

Viraston esittely. Luettu 4.4.2014.

http://www.hel.fi/hki/HKR/fi/Viraston+esittely+ja+ty_paikat

Virkavallan viinatärkeily huvitti. Luettu 4.3.2014. <http://www.hs.fi/kotimaa/Virkavallan+viinat%C3%A4rkeily+huvitti+pop-up-ravintoloissa/a1305549722425>

Väliaikaisravintola 100 Dogs & Bourbon.2.3.2014.

<http://www2.nyt.fi/20130313-vaeliaikaisravintola-100-dogs-and-bourbon-myy-vain-sata-hodaria-paeivaessa/>

LIITTEET

Liite 1 Teemahaastattelu pop up-ravintoloitsijoilta

HAASTATTELUT POP UP- RAVINTOLOITSIJOILTA

Haastateltavan nimi:

Pop up- ravintolasi nimi, liikeidea, sijainti, kuinka kauan ravintola oli olemassa:

Millaista palautetta sait asiakkailta (kuvaile miten asiakkaat ovat mielestäsi kokeneet pop up-ravintolasi)?

LAINSÄÄDÄNTÖ

Lainsäädännön huomiointi pop up- ravintolaa perustettaessa? Miten se rajoittaa?

Kuinka lainsäädäntöä tulisi muuttaa pop up-ravintola- ilmiön laajentuessa? Miten?

Miten toivoisit, että viranomaiset ohjeistaisivat pop up- ravintolan perustajia?

POP UP:IN MAHDOLLISUUDET

Pop up- ravintoloiden mahdollisuudet ravintola-alalla (millaisena koet pop up- ravintolan mahdollisuudet)?

POP UP TULEVAISUUDESSA

Pop up- ravintoloiden tulevaisuus Suomessa (millaisena näet pop up- ravintoloiden aseman tulevaisuudessa)?

Tulevat trendit ravintola-alalla? Hakeeko pop up vielä muotoaan?

Liite 2 Teemahaastattelu viranomaisilta

HAASTATTELUT VIRANOMAISILTA

ONGELMAKOHDAT

Millaisia väärinkäsityksiä pop up-ravintoloitsijoilla on ollut esimerkiksi alkoholilainsäädännöstä tai elintarvikelainsäädännöstä?

Miten tilanteissa on toimittu?

Miten väärinkäsitykset ja ongelmatilanteet on pyritty/ pyritään ehkäistä?

LAINSÄÄDÄNTÖ

Mitkä ovat lainsäädännöllisesti tärkeimmät ohjeet pop up- ravintolan perustajalle? (miksi juuri nämä? Ovatko ne samat yhden päivän ravintolalle, kuin sellaselle pop up-ravintolalle, joka on pidempiaikainen? Mitä pop up- ravintoloitsijan tulee ehdottomasti ottaa selvälle ennen ravintolan perustamista?)

TULEVAISUUS

Pop up- ilmiön laajentuessa, mitkä ovat mahdolliset uudet ongelmakohdat/aiheet? (tulisiko lainsäädäntöä jotenkin muuttaa pop up-ilmiön laajentuessa?)