

Teemu Uusimaa

## **Pop up -katukeittiön suunnitleminen**

Opinnäytetyö

Syksy 2016

SeAMK Elintarvike ja maatalous

Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut

**SeAMK** 

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU  
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

## Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Elintarvike ja maatalous

Tutkinto-ohjelma: Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut

Tekijä: Teemu Uusimaa

Työn nimi: Pop up -katukeittiön suunnitteleminen

Ohjaaja: Kirta Nieminen

Vuosi: 2016 Sivumäärä: 38 Liitteiden lukumäärä: 6

---

Opinnäytetyön tavoitteena oli tutustua pop up -ravintolan perustamiseen sekä suunnitella Seinäjoen Ravintola Huviretkelle katukeittiö yhdessä Hotelli Cumuluksen kanssa. Toimeksiantajalla ei ollut aikaisempaa kokemusta katukeittiön perustamisesta, joten yksi työn tavoitteista oli selvittää mahdollisimman tarkasti katukeittiöön liittyvät säädökset laissa ja Seinäjoen kaupungissa. Katukeittiön käytännön toteuttaminen ei mennyt kuitenkaan suunnitelmien mukaan korkeiden kustannusten vuoksi.

Opinnäytetyö muuttui suunnittelutyöksi, jossa tavoitteena oli suunnitella toimiva katukeittiökonsepti. Suunnitelmaan sisällytettiin katukeittiön laitteet ja kalusteet sekä menu ruokineen ja juomineen. Tavoitteena oli suunnitella sellainen kokonaisuus, että toimeksiantajalla on tulevaisuudessa mahdollisuus toteuttaa katukeittiö työn pohjalta.

Tietoa työhön kerättiin artikkeleista ja kirjallisuudesta. Ideoita työhön haettiin myös tutustumalla toimeksiantajan uuteen bistro -tyyppiseen ravintolaan. Työn materiaalin avuksi toteutettiin haastatteluja katukeittiötä tai katukahvilaa pitävillä yrittäjillä. Haastattelujen tarkoituksena oli kerätä yrittäjiltä heidän henkilökohtaisia kokemuksiaan katukeittiön tai katukahvilan perustamisesta ja ylläpitämisestä. Kyselyn ja muun aineiston avulla todettiin, että katukeittiön perustaminen ja ylläpitäminen on todella vaativaa ja olosuhteista riippuvaa ja että suunnitelman täytyy olla mahdollisimman systemaattinen.

Avainsanat: Pop up -ravintola, katuruoka, elintarvikkeiden ulkomyynti

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

## **Thesis abstract**

Faculty: School of Food and Agriculture

Degree programme: Food and Hospitality

Author: Teemu Uusimaa

Title of thesis: Planning a pop up -restaurant

Supervisor: Kirta Nieminen

Year: 2016      Number of pages: 38      Number of appendices: 6

---

The aim of this thesis was to become acquainted with setting up a pop-up restaurant and to plan a street kitchen for Restaurant Huviretki Seinäjoki together with Hotel Cumulus Seinäjoki. The client of the thesis had no previous experience of starting a street kitchen. Because of that, one of the thesis goals was to find out all the statutes concerning the setting up of a street kitchen. The planning work of the street kitchen did not progress as planned because of the high costs.

The thesis work finally covered only the planning stage of the street kitchen concept and not the actual setting up. The plan included all the equipment, fittings and the menu with dishes and beverages. The goal was to create a plan which can be utilized even in the future when setting up a street kitchen.

The material for the thesis was collected from articles and literature. Some ideas for the thesis were also collected by exploring the client's new bistro-type restaurant. To get more material, interviews were made with the street kitchen or street cafe entrepreneurs. The goal of the interviews was to collect personal experiences from the entrepreneurs about planning and running a street kitchen or a street cafe. With the help of the interviews and other material was found out that setting up and running a street kitchen is really demanding and sensitive to the circumstances. The planning process has to be as systematic as possible.

Keywords: Pop up -restaurant, street food, outdoor food event

## SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä .....	2
Thesis abstract .....	3
SISÄLTÖ .....	4
Kuva-, kuvio- ja taulukkoluettelo.....	6
1 JOHDANTO.....	7
1.1 Työn merkitys ja tavoitteet katukeittiön perustamisessa .....	7
1.2 Hotelli Cumulus Seinäjoki ja Ravintola Huviretki Seinäjoki.....	8
2 KATUKEITTIÖKULTTUURI JA POP UP .....	10
2.1 Katukeittiöiden maailma .....	10
2.2 Pop up -ravintola .....	11
3 LIIKKUVAN ELINTARVIKEHUONEISTON PERUSTAMINEN .....	13
3.1 Lupakäytännöt ja ilmoitukset.....	13
3.2 Verotus.....	14
3.3 Elintarvikelainsäädäntö .....	16
3.4 Alkoholilainsäädäntö.....	18
4 POP UP -RAVINTOLAN TOIMINTA .....	20
4.1 Myyntipaikan vuokraus.....	20
4.2 Sähkön ja veden saanti katukeittiölle.....	21
4.3 Jätehuolto ja käymälät katukeittiössä .....	22
4.4 Katukeittiön säilyttäminen suljettuna aikana.....	22
5 KATUKEITTIÖ STREET BISTRON SUUNNITTELU .....	24
5.1 Kärryn laitteisto ja tarvikkeet .....	25
5.2 Ruoka- ja juomatuote .....	29
5.2.1 Salaatit.....	30
5.2.2 Burgerit.....	31
5.2.3 Hodarit.....	32
5.2.4 Snacksit ja lisukkeet.....	32
5.2.5 Juomatuotteet.....	33
6 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA .....	34
LÄHTEET .....	35

LIITTEET .....	38
----------------	----

## Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo

Kuva 1. Kärry edestä .....	26
Kuva 2. Kärryn takaseinä .....	26
Kuva 3. Kärryn pohjapiirros mittakaavassa .....	27
Kuva 4. Kylmävetolaatikosto .....	28
Kuva 5. Street Bistro Menu .....	30
Kuva 6. Mukisalaatti.....	31
Kuva 7. Painoparila.....	32
Kuva 8. Friiterauskeitin .....	33
Kuva 9. Kylmäkaappi juomille .....	33
Kuva 10. Hodarien tarjoiluastia .....	1
Kuva 11. Hodarien kokoamismalli.....	2
Kuva 12. Mozzarellaatikut ja sipulirenkaat.....	1
Kuva 13. Coleslaw.....	2
Kuva 14. Paistotaso.....	2

# 1 JOHDANTO

Opinnäytetyön teoriaosiossa tutustutaan aiheisiin katukeittiö ja pop up. Työssä käsitellään muun muassa katukeittiön tai pop up -ravintolan perustamisen ja ylläpitämisen lainsäädännöllisiä asioita, kuten elintarvikkeiden ulkomyyntiä, elintarvike- ja alkoholilainsäädäntöä sekä katukeittiön ja pop up -myymälöiden verotusta. Näistä asioista uuden elintarvikehuoneiston yrittäjän tulee olla selvillä, aloittaakseen toimintansa.

Opinnäytetyön toimeksiantajan Hotelli Cumulus Seinäjoen ja Ravintola Huviretken toiveena on suunnitella ja toteuttaa katukeittiö. Työn kehittämisosiossa katukeittiön suunnittelu ja toteutus aloitetaan aivan alusta. Tämän takia työn aluksi tutustutaan katukeittiön perustamista vaadittaviin toimiin. Toimeksiantajan katukeittiöön tulee suunnitella ruokalista, mikä sisältää kaikki katukeittiössä tarjottavat ruoat resepteineen sekä juomatuotteet. Lisäksi katukeittiöön suunnitellaan ruoanvalmistuslaitteisto, mitä siellä tullaan tarvitsemaan ja mitä niillä tullaan valmistamaan. Työssä suunnitellaan myös katukeittiön toimivuus käytännössä ja yleiset järjestelyt kärryn toimivuudesta.

## 1.1 Työn merkitys, tavoitteet ja menetelmät

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli tutustua katukeittiön perustamiseen ja ylläpitämiseen, sekä väliaikaisen ravintolan lainsäädöksiin. Katukeittiön perustamisen ja ylläpitämisen lainsäädäntöjä ja ohjeita noudattamalla, suunniteltiin toimeksiantajalle katukeittiökonsepti. Toimeksiantajalla ei ole aikaisempaa kokemusta katukeittiön perustamisesta tai ylläpitämisestä.

Katukeittiökonseptin suunnitteleminen aloitettiin tutustumalla toimeksiantajan uuteen ravintolakonseptiin Cumulus Bistro -ravintolaan. Tämän jälkeen yhdessä toimeksiantajan kanssa suunniteltiin, minkälaista ruokaa katukeittiössä tullaan tarjoamaan. Aluksi tutkittiin katukeittiöiden tarjontaa Seinäjoen alueella, jotta katukeittiössä tulee olemaan jotain erilaista, mitä Seinäjoen katukuvassa on tarjolla. Ruoka-annoksissa hyödynnetään osittain samoja raaka-aineita, joita löytyy Ravintola Huviretken listan annoksista. Tarkoituksena ei ole kuitenkaan tehdä täysin

samanlaisia annoksia, kuin Ravintola Huviretken ruokalistalta löytyy. Raaka-aineet tilataan Ravintola Huviretken ja Hotelli Cumuluksen toimittajilta.

Opinnäytetyön aineiston avuksi suoritettiin haastatteluja katukeittiötä pitävillä yrityksillä. Haastattelujen tarkoituksena oli kerätä aineistoa työhön ja tutustua muiden perustamiin katukeittiöihin ja kahviloihin. Haastatteluissa saatujen vastausten pohjalta vertailtiin muiden katukeittiöiden käytännön toteutuksia ja yleisiä ylläpitämiseen liittyviä asioita siihen, mitä Seinäjoelle katukeittiön perustaminen edellyttää ja eroaa muiden paikkakuntien säännöistä. Haastattelujen otannasta ja määrästä johtuen, haastattelujen vastauksia käsitellään työn teoriaosuuden ohella.

Haastattelut suoritettiin haastatteleamalla kohdeyritysten edustajia paikan päällä ja keskustelut äänitettiin, mikäli tämä sopi haastateltaville. Toisena vaihtoehtona oli haastattelun suorittaminen sähköpostitse kirjallisesti. Vaikka haastattelussa oli tietyt kysymykset, oli paikan päällä haastatteleminen parempi vaihtoehto. Tällöin keskustelu eteni avoimesti ja haastateltaessa tuli uusia kysymyksiä ja tarkennuksia, mitä lomaketta tehtäessä ei oltu välttämättä huomattu.

Valmiin työn hyödyntäminen auttaa toimeksiantajaa tulevaisuudessa katukeittiön perustamisessa. Kokonaisuudessaan työ käsittää kaiken mitä tulee huomioida katukeittiötä perustaessa. Työn pohjaa hyödyntäen toimeksiantajalla on tulevaisuudessa helppo perustaa nopeallakin aikataululla lisämyyntiä edistävä katukeittiö.

## **1.2 Hotelli Cumulus Seinäjoki ja Ravintola Huviretki Seinäjoki**

Hotelli Cumulus ja Ravintola Huviretki ovat osa Restel Oy:tä. Restel omistaa eri puolilla Suomea yhteensä 43 hotellia ja yli 240 ravintolaa. Ketjun hotelleja ovat Cumulus-, Rantasipi- ja Holiday Inn-hotellit, Seurahuone Helsinki, Crowne Plaza Helsinki ja Hotel Indigo Helsinki -Boulevard. Historiallisimpana osana ketjua löytyy Hotelli Seurahuone Helsingistä. Restel Oy:n ravintolavalikoimasta löytyy paljon eri tyyppisiä illanviettopaikkoja syömiseen, juomiseen ja muuten vaan seurusteluun.



Restel on isona osana suomalaisia tapahtumia suurilla areenoilla tarjoten hyvää ruokaa, juomaa ja elämyksiä. (Restel, [viitattu 5.10.2016].)

Hotelli Cumulus Seinäjoki sijaitsee kaupungin keskellä, aivan rautatieaseman vieressä. Hotellissa on 135 huonetta ja kattavat kokoustilat. Cumulus Seinäjoki tarjoaa 7 eri tyyppistä kokoustilaa, mistä voi valita juuri omaan kokoukseen sopivan tilan. Suurimpaan tilaan mahtuu parhaimmillaan 150 henkilöä, kun kaksi suurinta tilaa muuttuu yhdeksi kokonaisuudeksi rullattavalla väliseinällä. Kokoustiloista löytyy kaikki tarvittava kokouksen järjestämiselle, kuten videotykki, valkokangas, lehtiötaulu ja televisio. (Hotelli Cumulus Seinäjoki, [viitattu 5.10.2016].)

Huviretki Ravintolat sijaitsevat Cumulus hotellien yhteydessä, niin kuin Ravintola Huviretki Seinäjoellakin. Ravintolat ovat kodikkaita ja viihtyisiä ruokaravintoloita, joissa asiakkaista pidetään hyvää huolta ammattimaisella asiakaspalvelulla. Huviretki -ravintoloiden ruokalista koostuu muun muassa grilliherkuista ja street food -annoksista, kuten burgereista ja hot dogeista. Kestosuosikkeina tunnetut pippuripihvi ja pizza ovat olleet Huviretkien ruokalistoilla jo pitkään, sekä erittäin toivotut pastat ovat tulleet takaisin listalle. Listalta löytyy myös kasvisvaihtoehtoja ja vegaanivaihtoehto. (Ravintola Huviretki, [viitattu 5.10.2016].)

## 2 KATUKEITTIÖKULTTUURI JA POP UP

Monelle ihmiselle pop up on vielä melko uusi käsite, joten sana sinänsä ei välttämättä tarkoita heille mitään. Ravintola-alalla työskentelevä kuitenkin tunnistaa termin ja tietää sen tarkoituksen. Katukeittiöitä sen sijaan on ollut jo pitempään olemassa, mutta katukeittiökulttuurikin on lähtenyt uudestaan nousuun viime vuosien aikana. Tässä luvussa tutustutaan hieman tarkemmin ja syvemmin molempiin aiheisiin.

### 2.1 Katukeittiöiden maailma

Katuruoka tulee englanninkielisestä nimestä street food. Katuruokailu on ulkotilassa sijaitsevassa keittiössä tai kojussa tapahtuvaa ruoan valmistusta ja välitöntä tarjoilua asiakkaalle. Ruoka on valmistettu ammattitaidolla laadukkaita raaka-aineita hyödyntäen ja panostaen erityisesti hyviin makuihin. (Amica, [viitattu 21.1.2016].)

Helavuori (2016) määrittelee katuruokailun kehityksen siten, että 1980-luvulla haettiin grilliltä voipaperiin kääritty ananashampurilainen sekä maito. Nykyään musiikkifestivaaleilta raportoidaan festivaalien ruokatarjontaa ja työpäivänä syödään gourmetburgereita rekan tai polkupyörän kyydistä. Nykyään kerran vuodessa järjestettävä ravintolapäivä on myös katukeittiökulttuuria. Tällöin kuka vain voi perustaa oman pienen ravintolan kadunkulmaan tai vaikka omaan kotiinsa.

Katukeittiöiden ruoka rinnastetaan monesti roskaruokaan, mutta sitä se ei välttämättä ole (Häyrinen 2014). Häyrisen (2014) mielestä roskaruoka kärsii turhaan huonosta maineesta, sillä kaiken voi tehdä itse paremmin.

Katukeittiöissä heijastuvat pinnalla olevat ruokatrendit, jotka tulevat tällä hetkellä Lähi-idästä ja Meksikosta. Katukeittiömaailmassa ruoalla leikitellään ennakkoluulottomasti. Esimerkiksi ramenburgerissa perinteisen vehnäsämpylän korvaa ramennuudelit ja arvokkaat raaka-aineet kuten hummeri, joka korvaa perinteisen nakkisämpylän välissä tarjoiltavan nakin. (Helavuori 2016.)

Suomessa katuruokailu painottuu suuresti kesään, mikä sinänsä ei ole ihme, eihän kukaan halua nauttia lounastaan kahdenkymmenen asteen pakkaskelillä torinlaidalla. Kesäisin katuruokailukulttuuri sykkii Suomessa suurena ilmiönä. Ulkomailta tänne pohjoiseen on rantautunut ketjuja, joista tunnetuimpia ovat burritoja tarjoava meksikolainen Cholo Helsingissä ja esimerkiksi falafeleja eli kikherneistä tai härkäpavuista friteeraamalla valmistettuja pyöryköitä tarjoava Fafas. Fafas on Suomessa levittäytynyt jo Tampereelle, Lahteen ja pääkaupunkiseudulle Helsinkiin. (Fanny 2015.)

Katukeittiön sijainnin valinta on erityisen tärkeä liiketoiminnan kannalta (Ahvenainen 2016). Ahvenainen (2016) sanookin vinkkinä katukeittiöyrittäjille, että kannattaa mennä sinne missä on ihmisiä. Hänen katukeittiöratkaisunsa on liikkuva pakettiauto, minne hän on yhdessä liikekumppaninsa kanssa rakentanut toimivan keittiön. Tämä mahdollistaa tapahtumista toiseen siirtymisen.

Tamperelaisen yrittäjän Marika Bergin omistama Keittiö Kadulla & kylässä - katuravintola toimii kaduilla ja parkkipaikoilla. Bergin mielestä parkkipaikkoja ja teitä ei hyödynnetä tarpeeksi väliaikaisten myymälöiden perustamiseen. Lontoossa ja New Yorkissa katukeittiöt ovat osana katukuvaa ja ihmisten arkielämää. Kiireiset liikemiehet hakevat ja nauttivat lounaansa kadulla työpäivän lomassa. Kaupungilla kulkiessa ja ostoksia tehdessä, on kaduilla sijaitsevista katukeittiöistä ja ruokakärryistä helppo ottaa mukaan pientä suolaista tai kupillinen kahvia. (Iivonen 2013.)

## **2.2 Pop up -ravintola**

Pop up on väliaikainen myyntipiste tai tapahtuma, jolla on selvä aloitus- ja lopetuspäivä. Väliaikaiset myyntipisteet tai tapahtumat käyttävät yleensä tyhjää tai vähäisellä käytöllä olevaa tilaa. Pop up -liikkeen helppous on sen nopea siirrettävyys paikasta toiseen. Pop up on saanut alkunsa taiteilijoiden liikkeestä, jossa he hakivat väliaikaista tilaa esitelläkseen töitään, esittää näytelmiä tai luoda studiotiloja. (Thompson 2012, 9–10.)

Kaupunkikuvassa saattaa havaita nopeasti ilmestyviä ravintoloita tai myymälöitä, mutta ne katoavat ennen kuin niihin ehtii tutustua tarkemmin. New Yorkista ja Lontoosta muualle maailmaan levinnyt pop up -ilmiö on noussut suosioon myös Suomessa. Tyhjiä liiketiloja ja autoituneita teollisuushalleja hyödynnetään esimerkiksi ravintoloiden, kauppojen ja baarien väliaikaisina liiketiloina. Monet isot kauppaketjut ja yritykset ovat huomanneet myös kasvavan kysynnän ja tarjonnan pop up -alalla, joten hekin ovat aloittaneet väliaikaisten myyntikojujen pystyttämisen. (Järvelä 2013.)

Pop up -liikkeen menestys johtuu siitä, että liiketoiminta viedään pienessä muodossa sinne missä ihmiset ovat. Ison yrityksen ei tarvitse siirtää koko liiketoimintaansa saadakseen tuotteitaan myytyä. (Yle 2014.)

Suomessa pop up -ravintolat ovat tulleet tutuiksi monille ihmisille Ravintolapäivä-tapahtuman ansiosta. Ravintolapäivä on ruokakarnevaali, jossa tuhannet ihmiset ympäri maailmaa perustavat ravintoloita yhden päivän ajaksi, vaikkapa omaan kotiinsa. (Ravintolapäivä 2016.) Pop up on hyvä tapa kokeilla liiketoimintaa tai uutta tuotetta erilaisilla markkinoilla. Kuluttajan näkökulmasta katsottaessa, pop up tarjoaa yllätyksiä ja uusia elämyksiä. Yritysten tulosta pop up -liike ei kuitenkaan välttämättä nosta, mutta siitä saama julkisuus kasvattaa yrityksen brändiä. (Yle 2014.)

Miten pop up -ravintola eroaa tavallisesta ravintolasta? Pop up -ravintolan tulee sijaita tyhjässä tai käyttämättömässä tilassa. Pop up -toiminnalle tulee määritellä selkeät aloitus- ja lopetusajat, eli sen tulee olla määräaikainen. Se tulee suunnitella siten, että sitä on helppo siirtää ja liikutella paikasta toiseen. Sen on hyvä olla eksklusiivinen, erottuva ja omalaatuinen. (Thompson 2012, 9.)

### **3 LIKKUVAN ELINTARVIKEHUONEISTON PERUSTAMINEN**

Elintarvikehuoneisto on tila, joka on tarkoitettu elintarvikkeiden käsittelyyn. Elintarvikehuoneisto on rakennus tai huoneisto tai niiden osa sisä- tai ulkotilassa, jossa myydään, valmistetaan, säilytetään, tarjoillaan tai käsitellään luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita. Tämä paikka ei ole kuitenkaan alkutuotantopaikka. Elintarvikehuoneisto voi olla paikasta tai tapahtumasta toiseen liikkuva elintarvikehuoneisto. (Evira 2012, 4.)

Tässä kappaleessa selvitetään, mitä yrittäjältä vaaditaan, kun hän aloittaa liikkuvan elintarvikehuoneiston suunnittelemisen ja toteuttamisen. Laki määrittelee liikkuvan elintarvikehuoneiston vaatimukset, jonka lisäksi yrittäjällä on vastuu toiminnan luvista, ilmoituksista ja omasta toiminnastaan.

#### **3.1 Lupakäytännöt ja ilmoitukset**

Uudesta tai olemassa olevan elintarvikehuoneiston toiminnan muuttumisesta tulee tehdä ilmoitus sen kunnan viranomaiselle, missä elintarvikehuoneisto tulee sijaitsemaan. Ilmoitus on tehtävä neljä viikkoa ennen elintarvikehuoneiston avaamista tai sen toiminnan muuttamista koskevaa päivämäärää. Kun viranomaisen on käsitelty ilmoituksen, saa toimija todistuksen ilmoituksen käsittelystä. Ilmoitus on voimassa toistaiseksi. (Evira 2012, 6.)

Tampereen alueella toimiva Katukeittiö Leidi on liikkuva elintarvikehuoneisto ja se on rakennettu vanhaan pakettiautoon. Katukeittiö Leidin yrittäjä Ahvenainen teki toiminnanaloittamissuunnitelman Eviralle, jonka jälkeen elintarvikehuoneisto tarkastettiin Eviran toimesta ja toiminta pystyttiin aloittamaan. (Ahvenainen 2016.) Ahvenainen (2016) kertoo, että Katukeittiö Leidin toiminta on hyväksytty Pirkanmaan alueella, joten yrityksen ei tarvitse tehdä erillistä ilmoitusta paikan vaihtuessa Pirkanmaan sisällä. Jos katukeittiön toimintaa aiotaan harjoittaa Pirkanmaan ulkopuolella, tulee yrityksen tehdä ilmoitus toiminnastaan sen paikan viranomaiselle, missä liikkuva elintarvikehuoneisto tulee toimimaan.

Jos elintarvikehuoneiston toiminta keskeytetään, lopetetaan tai toimija vaihtuu, on siitä ilmoitettava viipymättä valvontaviranomaiselle, jolle aikaisemmin ilmoitus toiminnan aloittamisesta on tehty. (L 13.1.2006/23, 2 luku, 13§.)

Elintarvikehuoneiston toiminnan lopettamisesta ei tarvitse tehdä erikseen ilmoitusta, jos toiminnan aloittamisilmoituksesta käy ilmi, että toimintaa aiotaan suorittaa vain tietyllä ajanjaksolla. Esimerkiksi viikon mittaisen festivaalin ajan harjoitettava toiminta on tällaista. Tällöin alkuperäisessä ilmoituksessa tulee selkeästi ilmaista toiminnan aikataulu. (Evira 2012, 6.)

Opinnäytetyön toimeksiantajan toimialueella Seinäjoella tulee tehdä tiedotus liikkuvasta elintarvikehuoneistosta myös alueen ympäristöterveydenhuoltoon, jos varsinainen ilmoitus liikkuvasta huoneistosta on tehty jo johonkin toiseen valvontayksikköön. Tämä tiedotus tulee tehdä vähintään neljä päivää ennen toiminnan aloittamista. (Into Seinäjoki, [viitattu 15.10.2016]).

### **3.2 Verotus**

Liikkuvan elintarvikehuoneiston verotus riippuu sen liikevaihdon määrästä. Lyhytaikaisten yritysten liiketoimintaa on helpotettu määrittämällä arvonlisäverotukseen alaraja. Ennen vuotta 2016 verovelvollisuuden alaraja oli 8 500 euroa, mikä nostettiin vuoden 2016 alusta 10 000 euroon. Liikevaihdon tarkasteluajanjakso on 12 kuukautta. Mikäli tilikausi on lyhempi tai pidempi kuin 12 kuukautta, tulee tilikauden liikevaihto muuntaa vastaamaan 12 kuukauden liikevaihtoa. (Verohallinto 2014.)

Mikäli tilikauden liikevaihto ei ylitä 10 000 euron rajaa, ei liikevaihdosta joudu maksamaan arvonlisäveroa. Ravintolapäivän toiminnan eettisyyttä on arvosteltu julkisuudessa. Verottajan tehtävä on kuitenkin seurata yrityksen liikevaihtoa ja tuottoa, tapahtui se millä keinolla tahansa ja milloin tahansa. Liikkuvan elintarvikehuoneiston tulee pitää kirjanpitoa säännöllisesti sen toiminnasta. (Tuominen & Vimma 2016, 9.)

Ennen elintarvikehuoneiston toiminnan aloittamista yrittäjän tulee arvioida, ylittääkö liikevaihto tilikaudelle määritetyn 10 000 euron rajan vai ei. 10 000 euron rajan

lasketaan mukaan tavaroiden ja palvelujen verolliset myynnit. Sen tulee myös pitää sisällään arvonlisäverolaissa mainitut verottomat myynnit, joita ovat vientimyynti ja yhteisömyynti. Tähän ei kuitenkaan lasketa mukaan yrittäjän käyttöomaisuuden myyntiä. (Verohallinto 2014.)

Mikäli liikevaihdon arvioidaan ylittävän 10 000 euroa, on yrityksen ilmoitettava arvonlisäverollisten rekisteriin Y-lomakkeella. Jos yritys on uusi, on perustajan täytettävä perustamisilmoituslomake. Ennestään olemassa olevalla yrityksellä on jo Y-tunnus, tällöin yritykselle tulee täytettäväksi muutosilmoituslomake. (Verohallinto 2014.)

Jos yritys on arvioinut liikevaihdon jäävän alle 10 000 euron, mutta niin ei tapahdukaan, on arvonlisävero maksettava koko tilikauden liikevaihdosta. Kun raja ylittyy, tulee yrityksen ilmoittautua välittömästi arvonlisäverovelvolliseksi. Jos verollinen toiminta on alkanut kesken tilikauden, rekisteröidään yritys arvonlisäverovelvolliseksi toiminnan aloittamispäivästä. Arvonlisävero on elintarvike- ja ravintola-alalla 14 %. (Verohallinto 2014.)

Mikäli yritys haluaa välttyä takautuvan rekisteröinnin yhteydessä maksettavista arvonlisäveron koroista, tulee liikevaihto arvioida huolella. Yrityksen tulee luovuttaa arvonlisäverojen yhteydessä kausiveroilmoitukset kohdekausittain. (Verohallinto 2016.)

Arvonlisäverovelvollisuutta ei kannata pitää yrittäjäksi ryhtymisen esteenä. Kun yritys on arvonlisäverovelvollinen, pääsee se vähentämään ostamiensa tuotteiden ja palveluiden arvonlisäveron liikevaihdostaan, mikä ei yksityishenkilönä onnistu. Pop up -ravintolan arvonlisäverovelvollisuutta on yritetty kiertää esimerkiksi vaihtamalla vastuuhenkilöä, jotta verovelvollinen vaihtuu. Tämä voidaan kuitenkin tulkita veropetokseksi, josta seuraa ankarat rangaistukset. (Tuominen & Vimma 2016, 10.)

Verottajalla on oikeus tehdä yrityksessä verotarkastus. Verotarkastuksella tarkoitetaan verovalvonnan muotoa, jolla valvotaan yksittäisen asiakkaan veroja. Verotarkastuksella pyritään selvittämään tarkastettavan toiminnan laatu sekä laajuus, vastaavatko kirjanpidosta löytyvät asiat tosiasioita ja vastaavatko Verohallinnolle ilmoitetut tiedot kirjanpidon tietoja. Verotarkastuksia tekevät

verotarkastajat, jotka työskentelevät Verohallinnon alaisuudessa. (Verohallinto 2015.)

Pop up -yrittäjän tulee pitää kirjaa yrityksen tuloista ja menoista, ilmoittaa veroilmoituksessa oikea myynti, säästää kuitit ja seurata liikevaihtoa. Näin on syytä toimia, vaikka ei olisikaan tarkoitus hakeutua arvonlisäverovelvolliseksi. (Tuominen & Vimma 2016, 10.)

### 3.3 Elintarvikelainsäädäntö

Elintarvikelainsäädännön päämääränä on varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus, sekä pyrkiä varmistamaan tuotetiedoissa annetut tiedot oikeiksi. Elintarvikelainsäädäntö koostuu pääosin Euroopan yhteisön lainsäädännöstä, mitä noudatetaan kaikissa jäsenmaissa. Suomeen on säädetty oma kansallinen elintarvikelaki, joka sisältää useita eri asetuksia. Näillä asetuksilla pyritään täsmentämään yhteisön lainsäädännön vaatimuksia. Suomessa elintarvikkeiden turvallisuutta ja laatua seuraa elintarviketurvallisuusvirasto Evira. (Evira 23.9.2016a.)

Pop up -toimintaa koskevat kuitenkin samat perussäännöt hygieniasta ja kylmäketjuista. Toiminnan elintarvikehuoneistossa tulee olla niin vähäriskistä kuin mahdollista. Esimerkiksi leipominen, leipien kokoaminen annoksiksi ja keitto-, pata- ja laatikkoruokien valmistus ja välitön tarjoilu luokitellaan vähäriskisiksi valmistusprosesseiksi. Sen sijaan esimerkiksi tartarpihvien, puolikypsien jauhelihapihvien, graavikalan sekä muiden raakakalojen valmistusta ja käsittelyä ei voida pitää vähäriskisenä. Jos kyseisiä tuotteita aikoo pop up -ravintolassa valmistaa ja tarjoilla, tulee siitä ilmoittaa neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista sen kunnan elintarvikevalvontaan, missä toimintaa tullaan suorittamaan. (Evira 7.10.2016b.)

Jos pop up -ravintolan toimintaa on tarkoitus harjoittaa yksityishenkilönä, ei siitä tarvitse ilmoittaa erikseen Eviralle. Tällaisen pop up -toiminnan ei tarvitse täyttää oikeille ravintoloille asetettuja ehtoja ja vaatimuksia, kuten hygieniapasseja, rasvakaivoja ja hätäpoistumisreittejä. (Tuominen & Vimma 2016, 8.)



Yrittäjä itse vastaa tarjoamansa ruoan puhtaudesta ja laadullisuudesta. Tätä varten on olemassa työkalu nimeltään omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelma on jokaisen toimijan henkilökohtainen järjestelmä, jonka avulla pyritään varmistamaan elintarvikkeen puhtaus ja alkuperä sekä valvomaan elintarvikehuoneiston yleistä siisteyttä ja toimintatapoja. Omavalvonnan sisältämien asioiden tulee täyttää niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. (Evira 7.10.2016b.)

Eviran ulkomyyntiohjeen mukaan elintarvikealan toimijan on laadittava omavalvontasuunnitelma myös liikkuvaan elintarvikehuoneistoon ja siinä tulee olla riittävät ja oikeat tiedot tarjottavasta elintarvikkeesta. Omavalvontasuunnitelman avulla kerrotaan, miten elintarvikkeita säilytetään ja käsitellään vastuullisesti niiden turvallisuuden ja laadun varmistamiseksi. (Evira 2012, 10.)

Omavalvontasuunnitelma on vapaamuotoinen paperi, joka auttaa selventämään pop up -ravintolan toimintamuodon ja kartoittamaan mahdolliset riskit. Suunnitelmaa luodessa tulee miettiä tarkasti hygieeniset asiat ja kylmäketjun katkeamattomuus kuntoon. Omavalvontaa ei tule esittää Eviralle ennen toiminnan aloittamista, mutta se tulee löytyä elintarvikehuoneistosta viranomaisen sitä pyytäessä. (Tuominen & Vimma 2016, 8-9.)

Raaka-aineiden laadullisuus ja niiden oikeat säilytyslämpötilat, eli kylmät ruoat kylmäsäilytyksessä ja kuumat kuumassa, ovat edellytyksenä puhtaan ruoan tarjoamisessa. Elintarvikkeita käsiteltäessä tulee pitää huolta erityisesti käsihygieniasta, eikä sairaana saa työskennellä elintarvikkeiden parissa. Oikeaoppisella elintarvikkeiden käsittelyllä estetään esimerkiksi raakojen ja kypsien elintarvikkeiden ristikontaminaatiota. Sellaisenaan syötävää elintarviketta ei suositella tarjottavaksi katukeittiössä, koska käsittely vaatii erityistä huolellisuutta. Tällaiseksi tarjottavaksi lukeutuu esimerkiksi sushi. Tuoreista raaka-aineista valmistettu ja kypsytetty ruoka, joka tarjoillaan kuumana, on turvallisinta. Kuumana tarjoiltavassa ruoassa bakteerikanta on pienimmillään. (Evira 7.10.2016b.)

Henkilöillä, jotka käsittelevät hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa helposti pilaantuvia elintarvikkeita, on oltava todistus hygieniosaamisestaan eli hygieniapassi. Todistus on hankittava kolmen kuukauden kuluessa sellaisen työn

aloittamisesta, jossa hygieniapassia tarvitaan. Hygieniapassin omaavalla on todistetusti hallussa perustiedot elintarvikehygieniasta ja hän osaa toimia hygieenisesti elintarvikkeiden kanssa. Vaikka pop up -ravintolan pitäjältä ei edellytetä hygieniapassia, kannattaa sellainen silti hankkia, jotta perustietämys elintarvikkeiden käsittelystä on hallussa. (Evira 2012, 17.)

Henkilökohtaisesta hygieniasta tulee pitää huolta, koska katukeittiössä työskenneltäessä elintarvikkeita käsitellään ihmisten keskellä ja toiminta tapahtuu osittain ulkona. Myyjän tulee pukeutua asianmukaisesti ja siististi sekä työasu tulee vaihtaa sen ollessa likainen. Vaihtoehtoinen toimi käsienpesulle on käyttää kertakäyttöisiä elintarvikekäyttöön suunniteltuja desinfioivia kosteuspyyhkeitä, mitkä helpottavat katukeittiön työolosuhteissa. (Evira 2012, 18.)

### **3.4 Alkoholilainsäädäntö**

Valvira on sosiaali- ja terveysministeriön hallinnonalan keskusvirasto. Se valvoo esimerkiksi Suomen alkoholielinkeinon asianmukaisuutta. Valvira myöntää hallinnonalan lupia sosiaali- ja terveydenhuoltoon sekä ohjaa aluehallintovirastoja tavoitteenaan yhdenmukaiset lupa-, ohjaus- ja valvontakäytännöt koko maassa. (Valvira 2016.)

Valvira myöntää lupia elinkeinoharjoittamisen alueella alkoholin valmistukseen, maahantuontiin, tukkumyyntiin sekä niiden käyttö lupia. Valviran valvonnan alaisena ovat alkoholijuomien valmistajien, tukkumyyjien ja käyttöluvanhallitsijoiden toiminta sekä alkoholin tuotevalvonta. Viime aikoina uutisotsikoissakin ollut alkoholin mainonta kuuluu Valviran valvonnan alaisuuteen. (Valvira 2016.)

Tiukka alkoholilainsäädäntö rajoittaa yksityishenkilön alkoholin anniskeluoikeutta esimerkiksi ravintolapäivänä. Edes viranomaiset eivät ole aina täysin selvillä siitä, missä alkoholin laillisen tarjoamisen ja laittoman myynnin raja menee. Tästä syystä pop up -ravintoloitsijat yrittävät etsiä keinoja alkoholilainsäädännön kiertämiseen. (Yle 2012.)

Ravintolapäivä saa kulinaristit liikkeelle ja heidän tapoihinsa kuuluu yleensä lasillinen viiniä tai olutta aterian kanssa. Ilman lupaa alkoholi juomia ei kuitenkaan

saa myydä eikä anniskella väliaikaisissa pop up -ravintoloissa. Ilman lupaa tapahtuva alkoholin myynti ja anniskelu on laitonta, mistä seuraa vähintään rangaistusvaatimuksena käsiteltävä asia. Tilapäistä alkoholijuomien anniskelulupaa voi hake aluehallintovirastosta. (Valvira 2012.)

Tilapäisen anniskeluluvan voi saada erilaisiin tilaisuuksiin ja tapahtumiin, jotka ovat kestoltaan enintään yksi kuukausi. Vaatimuksena tilapäiseen lupaan ovat luvanhakijan ammattitaito, henkilökunta ja anniskelupaikan sijainti. Alkoholia anniskelevalla ja myyvällä henkilöllä tulee olla voimassa oleva anniskelupassi ja riittävä koulutus alkoholilain säädöksistä. Alkoholia anniskelevalla paikalla tulee olla rajattu alue minkä sisällä alkoholia saa myydä ja nauttia. Samat vaatimukset tulee täytyä myös toistaiseksi myönnettävässä anniskeluluvassa. Ennen kuin anniskeluluvan saa, arvioidaan tapahtuman tai tilaisuuden tarkoitus ja luonne, paikan sopivuus ja anniskelujärjestelyt. Mikäli tapahtuma, jossa alkoholin anniskelua on suunniteltu toteutettavan, ei sovellu tilapäisen luvan kriteereihin, ei anniskeluoikeutta silloin myöskään myönnetä. Esimerkkejä tapahtumista, minne alkoholin anniskelu ei kuulu, ovat perhetapahtumat tai urheilutapahtumat, joihin osallistuu runsaasti lapsia ja nuoria. Anniskelulupaa haettaessa tulee hakemukseen liittää tilapäisen tapahtuman ohjelma ja pohjapiirros anniskelualueesta. Alkoholin anniskelua toteuttavan tulee osoittaa, että tapahtumaa varten on riittävät saniteettitilat. (Aluehallintovirasto 2013.)

## 4 POP UP -RAVINTOLAN TOIMINTA

Pop up -ravintolan, katukeittiön tai katukahvilan toimintaan liittyy paljon yleisiä toiminnallisia asioita, kuten jätehuollon järjestäminen, sähkön ja veden saanti myyntipaikalle sekä muita asioita toiminnan ylläpitämiseen. Mitä katukeittiön pitäminen vaatii yrittäjältä ja minkälaisia käytännön ratkaisuja ihmiset ovat tehneet omassa myyntipisteessään? Tässä osiossa tiedot perustuvat teoriaan ja haastattelulomakkeen (liite 1) avulla suoritettuihin haastatteluihin.

### 4.1 Myyntipaikan vuokraus

Myyntipaikan vuokraus tapahtuu aina sen kunnan kanssa, missä toimintaa aiotaan suorittaa. Vuokrat ovat kaupunki- ja paikkakohtaisia. Yrittäjä tekee kaupungin kanssa sopimuksen, jossa hän saa oikeuden käyttää kaupungin hallitsema alueita suorittaakseen pienimuotoista liiketoimintaa. (Helinko 2016.)

Seinäjoella katukeittiöpaikkoja vuokraa Into Seinäjoki Oy yhdessä Seinäjoen kaupungin kanssa. Katukeittiöpaikat ovat erikseen määriteltyjä alueita, mitkä on tarkoitettu elintarvikemyyntiä varten. Into Seinäjoen kanssa tehdään vuokrasopimus myyntipaikasta. Vuokrasopimuksessa sovitaan vuokra-aika, vuokrauksen kohde, mitä vuokraan sisältyy, vuokran määrä, muut mahdolliset maksut ja laskutus (liite 2).

Tampereen Laukontorilla toimiva Torikahvila Kahveli vuokraa paikkaansa Tampereen kaupungilta. Kahvila on auki kesän ajan, joten myyntiaika on huhtikuun lopusta aina lokakuun alkuun asti. Kahveli maksaa vuokraa noin 2 500 euroa koko kesän ajalta, mikä tekee kuukaudessa noin 500 euroa. Lisämaksua vuokraan voi tuoda erilaiset tapahtumat, joiden vuokranmaksu ei tapahdu Tampereen kaupungille. Esimerkiksi Tampereella järjestettävät Kalamarkkinat järjestää Kalatalouskeskus. Markkinoiden ajalta vuokra maksetaan erikseen Kalatalouskeskukselle ja vuokra on noin 250 euroa kolmelta päivältä. (Seppälä 2016.)

Raakamakkaralla tamperelaiseen torikulttuuriin yrittämään lähtenyt Hotstreetdogz toimii Tampereen Kauppahallissa sijaitsevan 4 Vuodenaikaa -ravintolan tytäryhtiönä. Kesältä 2015 Hotstreetdogz maksoi vuokraa toripaikastaan Tampereen kaupungille noin 220 euroa kuukaudessa. Tällä hetkellä yrityksellä on joka päivä kasattava ja purettava grilliteltilta, mutta tarkoitus on hankkia trailer - tyyppinen perävaunu, jonka yritys uskoo toimivan kätevämmiin tapahtumien yhteydessä, kuin kasattavan teltan. (Ichtertz 2016.)

#### **4.2 Sähkön ja veden saanti katukeittiölle**

Elintarvikkeita käsiteltäessä tai myytäessä tulee pitää huolta asianmukaisesta käsihygieniasta. Elintarvikkeita käsittelevällä myyntipaikalla on oltava käsienpesumahdollisuus. Käsienpesupaikka tulee sijoittaa sisälle myyntipisteeseen, mikäli sen sisällä käsitellään helposti pilaantuvia tai pakkaamattomia elintarvikkeita. (Evira 2012, 18.)

Tamperelaisen torikahvila Kahvelia pitävän Seppälän (2016) Tampereen kaupungille maksettavaan vuokraan sisältyy paikkamaksu, vesi, jätehuolto sekä parkkipaikka kahta autoa varten. Kahvelin toripaikkaan kuuluu myös oma viemäri sekä vesi- ja sähköliittymä. Erillisenä tapahtumana Tampereella järjestettäviin Kalamarkkinoihin Seppälä (2016) maksaa tapahtuman vuokran suoraan järjestäjälle Kalatalouskeskukselle. Vuokraan sisältyy vesi, sähkö, paikkamaksu, jätehuolto ja ympärivuorokautinen vartiointi myyntialueella.

Hotstreetdogz -yrittäjä Ichtertz (2016) vuokrasi myyntipaikkansa Tampereen kaupungilta ja vuokraan sisältyi paikkamaksu, sähkö ja vesi. Vesijohtoa ei ollut mahdollista saada suoraan myyntipaikalle, vaan yrityksen piti hakea tarvitsemansa vesi sangoilla erilliseltä vedenjakelupisteeltä.

Seinäjoen kaupungin katukeittiöpaikoille ei ole saatavissa talousvettä eikä viemärointiä, joten myyntipisteelle tulee tuoda riittävästi vettä ruoanlaittoon sekä käsienpesua varten. Lisäksi vettä tulee päästä tarpeen vaatiessa hakemaan lisää. (Into Seinäjoki, [viitattu 15.10.2016]).

### 4.3 Jätehuolto ja käymälät katukeittiössä

Jätehuollossa on otettava huomioon jätteiden säilyttäminen, kerääminen, kuljettaminen, käsittely ja hyödyntäminen. Jäteveden poisto tulee tehdä siten, että siitä ei aiheudu haittaa ympäristölle eikä ihmisille. Jäteastiat tulee tyhjätä riittävän usein, etenkin lämpimällä säällä ja muutenkin pitää myyntialue siistissä kunnossa. (Evira 2012, 20.)

Myyntipisteen sijaitessa torilla on alueen yhteydessä lähes aina jätteidenlajittelupiste. Lajittelupisteellä lajitellaan pahvit, sekajäte, biojäte, lasi ja metalli oikeaoppisesti omiin astioihin ja jätehuollosta ei koidu lisäkustannuksia vuokran lisäksi. (Seppälä 2016.)

Elintarvikehuoneiston yhteydessä tulee olla henkilökunnalle käymälä ja pukeutumistila. WC-tilan ei kuitenkaan tarvitse olla kiinteänä osana huoneistoa, vaan paikka voi sijaita helpon kulkumatkan päässä elintarvikehuoneistosta. Käymälän tulee sijaita paikassa, missä siitä ei ole terveydellistä vaaraa ympäristölle eikä ihmisille. (Evira 2012, 20.)

Asiakkaita varten tulee olla asiakaskäymälä, mikäli myyntipaikalla on yli kuusi asiakaspaikkaa. Jos asiakaskäymälä ei sijaitse elintarvikehuoneiston yhteydessä, tulee käymälän sijainti kertoa asiakkaille selvästi. Käymälässä tulee olla käsienpesumahdollisuus juoksevan veden alla. (Evira 2012, 21.)

Seinäjoen Kauppatorin katukeittiöpaikoilla työskentelevillä on mahdollisuus käyttää Kauppatorilla sijaitsevaa käymälää, jonne avaimen saa hakea Leipurin kahvilasta, sen ollessa auki. Leipurin kahvilan ollessa suljettu, yrittäjää ohjeistetaan tekemään sopimus käymäläkäytöstä esimerkiksi lähellä sijaitsevien liikekiinteistöjen kanssa. (Into Seinäjoki, [viitattu 15.10.2016]).

### 4.4 Katukeittiön säilyttäminen suljettuna aikana

Myyntikaluston ja laitteiden säilytyspisteenä voi toimia jokin muu tila kuin elintarvikehuoneistolle määritelty paikka. Tilassa voidaan huolehtia kaikesta liikkuvan elintarvikehuoneiston välineistöstä ja laitteistosta. Jos säilytystila on vain

myyntikaluston säilytystä varten, ei siellä voi automaattisesti säilyttää elintarvikkeita myyntitapahtumien välillä, koska säilytystilaa ei ole ilmoitettu erikseen elintarvikehuoneistoksi. (Evira 2012, 16.)

Tampereen Laukontorilla sijaitsevalla Torikahvila Kahvelilla on kolmisenkymmentä asiakaspaikkaa, mitä varten on hankittu omat kalusteet. Myyntipäivän päätteeksi terassikalusteet kerätään kahvilan viereen kasalle, jotta lakaisukone pääsee siivoamaan torialueen esteittä. Kahvilakoppi on paikallaan koko kesän ja siirretään vain myyntikauden alussa paikoilleen ja kauden loputtua pois talvisäilytystä varten. Myyntikoppi viedään kuorma-autolla myyntikauden päätteeksi talvisäilytyspaikasta Tampereella sijaitsevan teollisuushallin pihaan. Talvisäilytyspaikasta maksetaan säilytysmaksua 250 euroa koko talven ajalta. Kahvilassa oleva irtaimisto, kuten terassikalusteet, kylmäkoneet ja keittiövälineet säilyvät hyvin yrittäjän omassa autotallissa. Kahvilalle tärkeä espressokone huolletaan talven aikana ja se talvehtii huolto paikassaan odottaen seuraavaa kesää. (Seppälä 2016.)

Hotstreetdogz -katukeittiön myyntiteltan kasaaminen joka aamu ja purkaminen joka ilta on Ichtertzin (2016) mukaan haastavaa ja se vie päivästä yhteensä jopa kolme tai neljä tuntia. Ichtertz (2016) kertoo, että Hotstreetdogz -katukeittiön telttaa ja laitteistoa säilytetään suljettuna aikana vuokravarastossa. Elintarvikkeet säilytetään emoyhtiö 4 Vuodenaikaa -ravintolan tiloissa myyntipisteen ollessa suljettuna.

## 5 KATUKEITTIÖ STREET BISTRON SUUNNITTELU

Toimeksiantajalla oli suunnitelma katukeittiön perustamisesta Seinäjoelle kesäksi 2016. Idea lähti liikkeelle Cumulus Hotellin hotellipäällikön toimesta. Katukeittiön yleisilmettä ja tarjottavia ruokia suunniteltiin yhdessä Ravintola Huviretken ravintolapäällikön ja Cumuluksen hotellipäällikön kanssa. Sain kuitenkin itse melko vapaat kädet katukeittiön suunnitteluun ja se oli haasteena sellainen, mistä olen koko opiskeluaikani haaveillut. Katukeittiön tarkoituksena oli kokeilla katukeittiön toimivuutta ja kannattavuutta kesäsesongin aikana.

Suunnittelu aloitettiin hyvissä ajoin ennen kesää. Käyttöön suunniteltiin Restel -ketjun omaa trailerilla olevaa myyntikärryä. Kärry oli ollut käytössä vain alkoholimyynnin lisäpisteenä erilaisissa katutapahtumissa pääkaupunkiseudulla. Kärryn muokkaaminen katukeittiöksi tulisi olemaan haaste, mutta ei ylitsepääsemätön. Kärryyn sijoitettavia laitteita oli Ravintola Huviretkellä jo valmiina varastoissaan. Katukeittiön suunniteltiin olevan avoinna 4.7.2016 - 28.8.2016, jonka ajalta vuokra olisi ollut yhteensä 225 euroa (liite 2).

Viime hetkellä ennen katukeittiön käytännön toteutumista tuli eteen ylitsepääsemätön este. Katukeittiö olisi jouduttu siirtämään joka myyntipäivän aluksi myyntipaikalle ja päivän päättyessä takaisin säilytyspaikkaan Hotelli Cumuluksen takapihalle. Kärryn siirtämiseen olisi tarvittu ulkopuolisen yrityksen palvelua, koska toimeksiantajalla ei ollut tarvittavaa autoa kärryn jokapäiväistä siirtelyä varten. Siirtokustannuksia olisi tullut niin paljon, että hotellipäällikkö ja ravintolapäällikkö päättivät yhdessä, ettei kärryä tulla perustamaan ainakaan vielä kesällä 2016.

Toimeksiantajani toivoi kuitenkin, että opinnäytetyönä tehtäisiin katukeittiön suunnittelu jatkohyödyntämistä varten.

Toimeksiantajan toivomuksen mukaan katukeittiön teemana hyödynnettiin uutta Cumulus Bistro -ravintolaa, joka avattiin kuluvana vuonna Helsingin Meilahteen Hotelli Cumuluksen yhteyteen. Opinnäytetyötä varten käytiin tapaamassa Restel -ketjun hotellien ravintolatoimesta vastaavaa Kirsi Asposaloa Cumulus Bistrossa. Tapaamisessa keskusteltiin mahdollisista katukeittiön ruoka-annoksista ja



käytännön toteutuksesta. Ravintolatoimen vastaavalta saatiin ideoita ja neuvoja kärryn suunnittelua varten.

Tässä osiossa esitellään suunnitelma katukeittiöstä ruokineen, juomineen ja valmistuslaitteineen. Tarkoituksena on avata ja kertoa suunnitelma mahdollisimman tarkasti, jotta mahdollinen työn sisällön hyödyntäminen olisi helppoa. Työn toimeksiantaja ei määritellyt budjettia kärrylle.

On tärkeää miettiä etukäteen, mitä aiotaan tarjota ja kuinka monta erilaista annosta listalle kannattaa ottaa, koska kylmäsäilytystilat ovat rajalliset. Valmistusprosessi tulee suunnitella tarkasti, jotta tarjottavan tuotteen laatu pysyy hyvänä ja asiakas saa ruoan niin kuin se kuuluu tarjoilla. (Tuominen & Vimma 2016, 11.)

### **5.1 Kärryn laitteisto ja tarvikkeet**

Toimeksiantajan kärry on leveydeltään 2,1 metriä ja pituudeltaan 5,1 metriä. Korkeutta kärryllä on 2 metriä. Lattiapinta-alaltaan kärry on noin 10,7 neliometriä. Kärry on rakennettu auton perässä vedettävän trailerin päälle. Trailerin jokaisessa kulmassa on pystyttämiseen tarvittavat tukijalat, jotka asetetaan maata vasten kärryä myyntipaikalle asetettaessa. Kärryn etuosa aukeaa kahdessa osassa (kuva 1). Ylemmästä osasta tulee lippa myyntitiskin päälle ja maata kohti aukeava alaosa tekee tason asiakkaiden asiointia varten. Alaosa tuetaan laittamalla sen alle tarvittava määrä tukevia materiaaleja, kuten vahvoja puupölkkyjä. Kärryn takaseinä on kiinteä ja sen ulkopintaan sijoitetaan katukeittiön nimi ja menu (kuva 2).



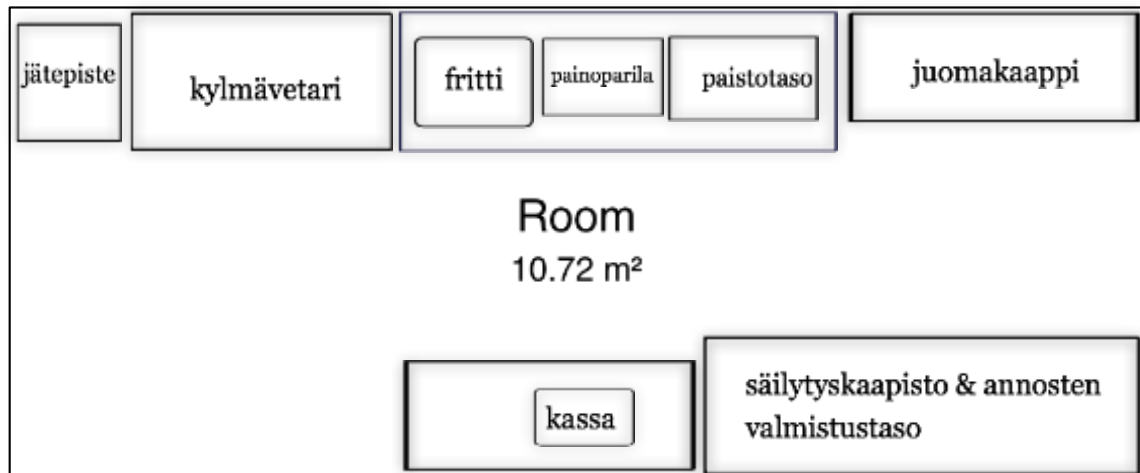
Kuva 1. Kärry edestä  
(Uusimaa 2016).



Kuva 2. Kärryn takaseinä  
(Uusimaa 2016).

Kuvassa 3 on pohjapiirros kärrystä. Aukeavan etuosan peittää osittain kaksi kaapistoa. Toisen kaapin päälle asetetaan kassa, jonka alla on lukollinen alakaappi vaihtorahoja varten. Kassapöydän viereen sijoitetaan säilytyskaapisto, joka toimii tasona annosten nostamiseen ja ojentamiseen asiakkaalle. Kaapistossa säilytetään kaikki kuivassa säilyvät tuotteet ja annosten tarjoiluastiat, ruokailuvälineet ja mikit. Kärryn takaseinälle sijoitetaan kaikki sähkölaitteet kuvan mukaisesti. Oikealla on juomakaappi, jonka päälle asetetaan kahvinkeitin. Keskellä on kaapisto, jossa säilytetään veitsiä, lastoja, puukkoja ja esivalmisteluastioita. Kaapiston päälle

asetetaan friteerauskeitin (kuva 8), painoparila (kuva 7) ja paistotaso (kuva 14). Kylmävetolaatikostossa säilytetään kaikkia elintarviketuotteita ja sen päällä tehdään esivalmistelut. Kannellinen jätepiste on sijoitettu aivan reunaan, kylmävetolaatikoston vasemmalle puolelle. Jätepisteen viereen on mahdollista sijoittaa pienehkö pesuallas käsienpesua, likaisten puukkojen ja lastojen puhdistamista varten.



Kuva 3. Kärryn pohjapiirros mittakaavassa (Uusimaa 2016).

Kärryn myyntikuntoon valmistelu aloitetaan lupa-asioista ja viranomaisvelvoitteista. Omavalvontasuunnitelma laaditaan, kun tiedetään tarkalleen mitä tarjotaan ja millä menetelmin. Jokaisella kärryssä työskentelevällä ja elintarvikkeita käsittelevällä tulee olla voimassa oleva hygieniapassi. Koska kyseessä on uusi elintarvikehuoneisto, ilmoitetaan siitä Seinäjoen elintarvikevalvontaviranomaiselle neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Toiminta-alue tulee olemaan Seinäjoki. Kärryn myynnin tilitys tehdään Ravintola Huviretken tiloissa ja yhdessä ravintolan muun tilityksen kanssa. Vuokrasopimus tehdään Into Seinäjoen kanssa katukeittiön myyntipaikoista (liite 2).

Kylmässä säilytettävät elintarvikkeet säilytetään omissa laatikoissaan kylmävetolaatikostossa (kuva 4). Kylmäsäilytystä varten kärryyn viedään yksi kylmävetolaatikosto ja tarvittaessa toinenkin. Kylmävetolaatikostossa säilytetään kaikkia kärryyn vietäviä elintarvikkeita, joita annosten tekemisessä tarvitaan. Kuljetuksen aikana tavarat pysyvät laatikoissaan eivätkä sekoitu keskenään. Säilytyspaikalla kärry kytketään samanlaiseen voimavirtalähteeseen, millä sähkö

tuodaan myyntipaikallekin. Virran ollessa kärryssä elintarvikkeita lastatessa ja purettaessa ei kylmäketju katkea missään kohtaa liian kauaksi aikaa. Myyntipaikalle siirryttäessä kärryyn kytketään välittömästi virta. Kuivassa ja huoneenlämmössä säilyviä elintarvikkeita voi säilyttää kylmävetolaatikostoissa, vaikka niissä ei virta olisikaan päällä.



Kuva 4. Kylmävetolaatikosto (Metos 2016 [viitattu 23.11.2016]).

Kärryn säilytyspaikkana toimii Ravintola Huviretken ja Hotelli Cumuluksen takapiha. Säilytyspaikalla kärry puhdistetaan päivän päätteeksi ja elintarvikkeet siirretään niille varattuihin säilytystiloihin. Kärryn siisteyttä ylläpidetään siivoamalla päivän aikana työskentelytasoja ja ruoanvalmistuslaitteita. Ruoka ja annokset valmistetaan kumihanskat kädessä. Elintarvikkeiden lämpötiloja tulee seurata päivittäin, koska työskentely tapahtuu poikkeuksellisissa olosuhteissa.

Kärryn myyntipaikalle käyttövesi kannetaan erillisissä astioissa. Vettä varataan riittävästi käsienpesuun ja elintarvikkeiden käsittelyyn. Kertakäyttöisistä kumihanskoista on hyötyä työskenneltäessä tilassa, jossa ei ole juoksevaa vettä. Kertakäyttöiset kumihanskat tulee vaihtaa riittävän usein. Kärryn jätehuoltoa varten hankitaan jäteastia asiakkaille kärryn ulkopuolelle. Myös sisälle kärryyn laitetaan pienet jäteastiat erikseen biojätteelle ja kuivajätteelle. Sähkön saanti onnistuu myyntipaikoilla voimavirtalähteestä, jota varten kärryssä on kaapeli. Päivän aikana tarvittavista WC-käynneistä sovitaan myyntipaikan läheisyydessä olevien yritysten kanssa.

Ravintola Huviretken tiloissa on kunnossa olevia laitteita, joita voidaan hyödyntää kärryssä. Valmiina laitteista löytyvät kahvinkeitin, parila ja kylmävetolaatikosto. Ranskalaisia, mozzarella- ja sipulirenkaita varten hankitaan pöytämallinen friteerauskeitin, jossa on kaksi koria (kuva 8). Ruoanvalmistuslaitteiden sijoittamisessa tulee ottaa huomioon niiden turvallinen etäisyys asiakkaista ja helposti syttyvistä materiaaleista.

## 5.2 Ruoka- ja juomatuote

Cumulus Bistron ja ravintola Huviretken ruokalistoja hyödyntäen suunniteltiin kärryyn toimiva ja melko helposti toteutettava ruokalista katuruokailuun (kuva 5). Pienessä tilassa työskennellessä tulee ottaa huomioon, että esivalmistelujen osalta tilaa on rajoitetusti, joten suurin osa esivalmisteluista suoritetaan ravintola Huviretken keittiössä. Ruokalista on kuitenkin suunniteltu siten, että esivalmistelun määrä on mahdollisimman vähäistä.

<b>STREET BISTRO MENU</b>			
<b><u>Burgerit</u></b>		<b><u>Salaatit</u></b>	
<b>Juustoburgeri</b> Täyslihapihvi, paprikamajoneesia, cheddarjuustoa, lämmintä coleslawia ja paistettua tomaattia		<b>Kana</b> Grillattu kanafile, salaattisekoitusta, punasipulia, fetakuutiota ja oliivia	
<b>Pekoni-aurajuusto burgeri</b> Täyslihapihvi, sriracha-majoneesia, aurajuustoa, lämmintä coleslawia ja paistettua tomaattia		<b>Yrttimarinoitu hälloumi</b> Yrttimarinoitua hälloumijuustoa, salaattisekoitusta, punasipulia, fetakuutiota ja oliivia	
<b>Hälloumiburgeri</b> Hälloumijuustoa, paprikamajoneesia, grillattua ananasta, lämmintä coleslawia ja paistettua tomaattia		<b>Tonnikala</b> Tonnikalaa, salaattisekoitusta, punasipulia, fetakuutiota ja oliivia	
<b><u>Hodarit</u></b>		<b><u>Snack &amp; lisukkeet</u></b>	
<b>Chorizohodari</b> Chorizomakkara, sriracha-majoneesia, lämmintä coleslawia, paistettua sipulia ja kuivattua sipulirouhetta		<input type="checkbox"/> <b>Mozzarella-yrttitikut &amp; sipulirengaslautanen</b>	
<b>Porsuhodari</b> Ylikypsää porsaan kassleria, paprikamajoneesia, lämmintä coleslawia, paistettua sipulia ja kuivattua sipulirouhetta		<input type="checkbox"/> <b>Mozzarellatikut</b>	
		<input type="checkbox"/> <b>Sipulirenkaat</b>	
		<input type="checkbox"/> <b>Ranskalaiset</b>	
		<input type="checkbox"/> <b>Chiliranskalaiset</b>	
		<input type="checkbox"/> <b>Sriracha-majoneesi</b>	
		<input type="checkbox"/> <b>Paprikamajoneesi</b>	
<b><u>Juomat</u></b>			
<b>Coca-Cola</b>	<b>Fanta</b>	<b>Pillimehu</b>	<b>Kahvi</b>
<b>Coca-Cola Zero</b>	<b>Sprite</b>	<b>Pulloveri</b>	

Kuva 5. Street Bistro Menu  
(Uusimaa 2016).

Valmistettavien ruokien raaka-aineet tilataan ravintola Huviretken tilausjärjestelmän kautta ja raaka-aineita säilytetään ravintolan kylmätiloissa. Ruokakärryä säilytetään myyntiaikojen ulkopuolella ravintolan takapihalla, jossa se on helppo puhdistaa ja täyttää tuoreilla raaka-aineilla aina ennen myyntipaikalle siirtymistä.

Seuraavissa alaluvuissa kerron pääpiirteittäin katukeittiössä tarjottavien ruokien valmistamisesta. Työn liitteinä (liitteet 3–6) on annosten reseptiikka tarkemmin.

### **5.2.1 Salaatit**

Salaattiannokset tarjotaan mukisalaatteina (kuva 6). Salaattiannoksia varten tilataan kannellisia läpinäkyviä annosmukeja, joiden kannessa on haarukalle reikä. Haarukka asetetaan reiästä salaatin päälle annoksen ollessa valmis. Mukisalaatti on helppo koota ja asiakkaan on helppo ottaa se mukaan. Salaatin pohjana käytetään aina samaa pohjaa, mutta annoksen pääraaka-aine on asiakkaan valittavissa. Täytevaihtoehtoina listalla on kana, halloumijuusto ja tonnikala (liite 3).



Kuva 6. Mukisalaatti  
(24-7 Low Carb Diner. 1.6.2014. [blogi-kirjoitus]).

### 5.2.2 Burgerit

Burgereita listalta löytyy kolmea erilaista. Sämpylänä käytetään ravintola Huviretken listan burgereissa olevia sämpylöitä, josta saatavana on myös gluteeniton vaihtoehto. Jauhelihapihveinä burgereiden välissä käytetään samanlaista pihviä kuin ravintola Huviretken burgereissa. Burgereiden jauhelihapihvit paistetaan käyttäen painoparilaa (kuva 7.) Burgerit tarjoillaan paperikääreessä, jos asiakas syö annoksen paikan päällä. Vaihtoehtoisesti mukaan otettaessa pakataan hampurilainen kannellisen rasian sisään folioon käärittynä. Burgeriannokset tarjotaan ilman ranskanperunoita. Ranskanperunat ovat listalla erillisenä tuotteena. Jokaisen hampurilaisen välissä tarjoillaan lämmintä coleslaw-salaattia sekä paistettua tomaattia. Burgerilistalta löytyy vaihtoehtoina juustoburgeri, pekoni-auraburgeri ja halloumiburgeri (liite 4).



Kuva 7. Painoparila  
(Metos 2016 [viitattu 23.11.2016]).

### 5.2.3 Hodarit

Hodarit eli hot dogit ovat katuruokana näyttävää ja helppoa ruokaa valmistaa, kunhan raaka-aineet ovat tuoreita ja laadukkaita. Hodarivaihtoehtoja listalla on kaksi. Vahvempaan makuun on mausteinen chorizohodari ja toinen on ylikypsästä porsaanlihasta valmistettu possuhodari (liite 5). Chorizo-makkara paistetaan painoparilalla (kuva 7) ja ylikypsä possutäyte paistetaan paistotasolla (kuva 14). Hodarien välissä tarjoillaan hampurilaisten tapaan lämmintä coleslaw-salaattia, mutta tomaatin sijaan paistettua sipulia sekä päällä kuivattua sipulirouhetta.

### 5.2.4 Snacksit ja lisukkeet

Snacks & lisukkeet -listalta löytyy annoksiin saatavat lisukkeet ja pieneen nälkään valittavat naposteltavat. Listalla on perinteiset ranskalaiset, jotka on mahdollista saada myös chilin makuisina. Listalla on myös mozzarella-yrttitikut ja sipulirengas -lautanen, jonka valmistuslaitteena käytetään friteerauskeitintä (kuva 8). Sipulirenkaat ja mozzarellatikut tulevat pakastetuotteina, mutta myyntiaikana ne kuitenkin säilytetään kärryn kylmävetoalokostossa. Lisukkeita on mahdollista tilata myyntikauden aikana erilaisia ja kokeilla mikä yhdistelmä myy parhaiten. Lisukelistalta löytyy myös lämmintä coleslaw-salaattia, joka sopii vaikka lisukkeena mozzarella-yrttitikkujen ja sipulirenkaiden kanssa (liite 6).





Kuva 8. Friiterauskeitin  
(Metos 2016 [viitattu 23.11.2016]).

### 5.2.5 Juomatuotteet

Kärryssä tarjottavat juomat tilataan ravintola Huviretken ja Hotelli Cumuluksen juomatilausten mukana samalta toimittajalta. Juomat, mitkä eivät mahdu kärryn kylmälaitteistoon, säilytetään ravintola Huviretken tiloissa, josta niitä haetaan tarvittaessa lisää. Juomavaihtoehtoina ovat Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, pillimehu, pullovesi ja kahvi. Kahvin valmistamiseen lainataan Hotelli Cumuluksen varastosta tavallista kahvinkeitintä. Kahvi ja suodatinpussit keittimeen tilataan ravintola Huviretken tilausten yhteydessä. Limonadit ja vesi tilataan 0,5 litran muovipulloissa. Alkoholia kärryssä ei saa anniskella, koska lainsäädännössä se kielletään. Into Seinäjoen myyntipaikka -alueen ohjeissa kerrotaan myös, että alkoholin anniskelu on kielletty myyntipaikoilla. Limonadeja, vesipulloja ja pillimehuja varten hankitaan oma kylmäkaappi (kuva 9).



Kuva 9. Kylmäkaappi juomille  
(Metos 2016 [viitattu 23.11.2016]).

## 6 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA

Saatuani opinnäytetyön aiheen toimeksiantajalta, tavoitteena oli toteuttaa katukeittiö käytännössä. Mikäli katukeittiöprojekti olisi toteutunut käytännössä, olisi se muokannut opinnäytetyöni sisältöä melko erilaiseksi mitä se nyt on. Työn kokonaisuuteen olisi tullut alkuperäisen suunnitelman mukaan oma henkilökohtainen käytännön kokemus katukeittiön perustamisesta ja ylläpitämisestä. Kokemuksen perusteella olisin työssäni pystynyt pohtimaan katukeittiön kannattavuutta yhdessä toimeksiantajan kanssa. Itse olisin saanut kokemusta työntekijöiden ja työnkuvien ohjaamisesta. Projektimme toteutus keskeytyi kärryn siirtelystä johtuvien liian korkeiden lisäkustannusten takia. Käytännössä projekti olisi ollut toteutettavissa, mikäli kärryä ei olisi tarvinnut siirtää jokaisen myyntivuoron päätteeksi pois myyntipaikalta. Myyntipaikkojen vuokrasopimusehtoja ei ollut mahdollista muokata toimeksiantajalle sopiviksi.

Opinnäytetyölle asettamani tavoitteet toteutuivat mielestäni hyvin. Sain kerättyä tietoa elintarvikehuoneistoa koskevasta lainsäädännöstä ja siitä, mitä elintarvikehuoneiston perustaminen Seinäjoelle vaatii. Laatimani kyselyn avulla sain tietoa myös Tampereella sijaitsevien katukeittiöiden ja kahviloiden käytännön ratkaisuksista. Sain lisätietoa pop up- ja katukeittiökulttuureista, vaikka luotettavan kirjallisuuden löytyminen oli ajoittain hankalaa.

Opinnäytetyön kehittämisosiona suunnittelin katukeittiökonseptin toimeksiantajalle. Suunnittelun lopputulos on mielestäni toimiva ja auttaa toimeksiantajaa tulevaisuudessa katukeittiön perustamisessa. Menukokonaisuus on onnistunut ja on riittävän suppea katukeittiössä toteuttavaksi. Katukeittiöön suunnittelemani laitteisto palvelee käyttötarkoitusta.

Katukeittiöiden myyntipaikkojen vuokraamisessa Seinäjoella olisi kehitettävää. Myyntipaikkojen määrän tulisi olla suurempi, jotta katukeittiön voisi pitää samalla myyntipaikalla pidempään, vaikka yrityksen omalla tontilla. Näin välttyttäisiin ylimääräisiltä kustannuksilta, jotka tulivat esteeksi toimeksiantajani tapauksessa.

## LÄHTEET

- 24-7 Low Carb Diner. 1.6.2014. [Blogikirjoitus] Saatavana: <http://247lowcarbdiner.blogspot.fi/2014/06/chopped-salad-in-cup.html>
- Ahvenainen, J. 2016. Yrittäjä. Katukeittiö Leidi. Haastattelu 23.9.2016
- Amica. Ei päiväystä. Amica Street Gourmet. [Verkkojulkaisu]. [Viitattu 21.11.2016] Saatavana: <http://www.amica.fi/ravintolat/Amica-street-gourmet/>
- Aluehallintovirasto. 26.4.2013. Tilapäinen anniskelulupa. [Verkkosivu] [Viitattu 24.10.2016]. Saatavana: <https://www.avi.fi/web/avi/tilapainen-anniskelulupa#.WA3hXaMgksk>
- Evira. 23.9.2016a. [Verkkosivut]. Elintarvikelainsäädäntö. [Viitattu 20.10.2016] Saatavana: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/lainsaadanto/>
- Evira. 7.10.2016b. [Verkkosivut]. Pop up –ravintolatoiminnan tulee olla vähäriskistä. [Viitattu 20.10.2016] Saatavana: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikealan-toiminta/pop-up--ravintolatoiminta/>
- Evira. 4.6.2012. [Verkkosivut]. Ulkomyyntiohje. [Viitattu 20.10.2016]. Saatavana: <https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/ulkomyynti/>
- Fanny. (toim.) 20.4.2015. Suomalainen katukeittiö. [Verkkolehtiartikkeli]. Suomen Luonto. [Viitattu 17.10.2016] Saatavana: <http://suomenluontolehti.fi/uutiset/suomalainen-katukeittiö/>
- Garvey, T. 26.8.2012 [Blogikirjoitus] [Viitattu 23.11.2016]. Saatavana: <http://www.lily.fi/blogit/fanni-ja-kaneli/hotdogs>
- Helavuori, E. (toim.). 2016. Pikaruoan uusi elämä. [Verkkojulkaisu] [Viitattu 18.10.2016] Saatavana: <http://www.alko.fi/juoma-ruoka/trendit/ruokailmio/pikaruoan-uusi-elama/>
- Helinko, M. (toim.) 9.3.2016. Seinäjoen keskustassa syödään kesällä liikkuvista katukeittiöistä. [Verkkojulkaisu] [Viitattu 24.10.2016] Saatavana: <http://www.seinajoensanomat.fi/artikkeli/373026-seinajoen-keskustassa-syodaan-kesalla-liikkuvista-katukeittioista>
- Hotelli Cumulus Seinäjoki [Verkkosivu] [Viitattu 5.10.2016] Saatavana: <https://www.cumulus.fi/hotellit/cumulus-seinajoki>
- Häyrinen, J. 2014. Katukeittiö, parempaa roskaruoaa. Helsinki: Readme.fi.
- Ichertz, Y. 2016. Keittiömestari. Hotstreetdogs. Haastattelu 19.9.2016.

- livonen, K. (toim.) 11.6.2013. Rehellistä grilliruokaa. [Verkkolehtiartikkeli]. Suur Tampere. [Viitattu 20.10.2016]. Saatavana: <http://suurtampere.fi/2013/06/11/rehellista-grilliruokaa/>
- Into Seinäjoki. 2016. Myyntipaikkaohjeet. [Verkkojulkaisu] [Viitattu 15.10.2016] Saatavana: [http://www.intoseinajoki.fi/tiedostopankki/174/Myyntipaikat\\_OHJEET.pdf](http://www.intoseinajoki.fi/tiedostopankki/174/Myyntipaikat_OHJEET.pdf)
- Järvelä, J. (toim.) 16.5.2013. Pop –up ponnahtaa katukuvaan. [Verkkojulkaisu]. Haaga-Helian toimittajaopiskelijoiden verkkomedia tuima. [Viitattu 17.10.2016]. Saatavana: <http://tuima.fi/pop-up-ponnahtaa-katukuvaan/>
- L 13.1.2006/23. Elintarvikelaki.
- Lordofthewings 2016. [Verkkosivu] [viitattu 23.11.2016]. Saatavana: <http://www.lordofthewings.com/menu.php?countrycode=kw>
- Mayoclinic 2016. [Verkkosivu] [viitattu 23.11.2016]. Saatavana: <http://www.mayoclinic.org/healthy-lifestyle/recipes/warm-coleslaw-with-honey-dressing/rcp-20049627>
- Metos. 2016. [Verkkosivu] [Viitattu 23.11.2016] Saatavana: <https://www.metos.com/page.asp?languageid=FI>
- Piipii. 2016. [Verkkosivu] [Viitattu 23.11.2016] Saatavana: <https://www.piipii.co.uk/8-hot-dog-paper-trays.html>
- Ravintolakoneet 2016. [Verkkosivu] [viitattu 23.11.2016]. Saatavana: [http://www.ravintolakoneet.fi/Grillilaitteet/Paistotasot.html?products\\_id=1050&language=fi&osCsid=2o0bi747tbl36hp37r2j508ee4](http://www.ravintolakoneet.fi/Grillilaitteet/Paistotasot.html?products_id=1050&language=fi&osCsid=2o0bi747tbl36hp37r2j508ee4)
- Ravintolapäivä. 2016. [Verkkosivu] [Viitattu 17.10.2016] Saatavana: <http://www.restaurantday.org/fi/>
- Ravintola Huviretki. 2016. [Verkkosivu] [Viitattu 5.10.2016] Saatavana: [http://www.huviretki.fi/ruoka\\_ja\\_juoma/fi\\_FI/webmenu\\_suomi\\_1/](http://www.huviretki.fi/ruoka_ja_juoma/fi_FI/webmenu_suomi_1/)
- Restel. 2016. [Verkkosivu] [Viitattu 5.10.2016] Saatavana: <https://www.restel.fi/fi/restel>
- Seppälä, M. 2016. Yrittäjä. Torikahvila Kahveli. Haastattelu 18.9.2016.
- Thompson, D. 2012. Pop up business for dummies. Englanti: John Wiley & Sons, Ltd.
- Tuominen, J. & Vimma, T. 2016. Kanslerin keittokirja. Helsinki: Kosmos.

Valvira. 19.4.2016. [Verkkosivu] [Viitattu 21.10.2016] Saatavana: <http://www.valvira.fi/valvira>

Valvira. 14.5.2012. Pop up –ravintoloissa ei saa myydä tai anniskella alkoholia ilman lupaa. [Verkkajulkaisu] [Viitattu 24.10.2016] Saatavana: [http://www.valvira.fi/varasivu/uutinen/-/asset\\_publisher/dtqxM87nsAhG/content/pop-up-ravintoloissa-ei-saa-myyda-tai-anniskella-alkoholia-ilman-lup-2/14444](http://www.valvira.fi/varasivu/uutinen/-/asset_publisher/dtqxM87nsAhG/content/pop-up-ravintoloissa-ei-saa-myyda-tai-anniskella-alkoholia-ilman-lup-2/14444)

Verohallinto. 29.5.2015. Mitä on verotarkastus. [Verkkosivu] [Viitattu 20.10.2016] Saatavana: [https://www.vero.fi/fi-FI/Yritys\\_ ja\\_yhteisoasiakkaat/Verotarkastus](https://www.vero.fi/fi-FI/Yritys_ ja_yhteisoasiakkaat/Verotarkastus)

Verohallinto. 30.5.2014. Vähäinen liiketoiminta on arvonlisäverotonta. [Verkkosivu] [Viitattu 20.10.2016] Saatavana: [http://www.vero.fi/fi-FI/Yritys\\_ ja\\_yhteisoasiakkaat/Yhdistys\\_ ja\\_saatio/Arvonlisaverotus/Vahainen\\_lii\\_ketoiminta\\_on\\_arvonlisaverot\(9640\)](http://www.vero.fi/fi-FI/Yritys_ ja_yhteisoasiakkaat/Yhdistys_ ja_saatio/Arvonlisaverotus/Vahainen_lii_ketoiminta_on_arvonlisaverot(9640))

Yle. 14.3.2014 Pop up –liikkeet valloittavat yllätyksellisyydellään. [Verkkosivu] [Viitattu 17.10.2016] Saatavana: <http://yle.fi/uutiset/3-6329971>

## LIITTEET

Liite 1. Haastattelulomake

Liite 2. Vuokrasopimusmalli katukeittiöstä

Liite 3. Salaattiannosten resepti

Liite 4. Burgereiden reseptit

Liite 5. Hodarien reseptit

Liite 6. Lisukkeet

## LIITE 1 Haastattelulomake



Opinnäytetyö, kyselylomake

Teemu Uusimaa, Ravitsemispalvelut (AMK) Restonomiopiskelija

Teen opinnäytetyötä aiheesta liikkuvan elintarvikehuoneiston suunnittelu ja perustaminen. Työni toimeksiantaja on Seinäjoella. Tällä kyselylomakkeella kerään aineistoa työhöni ja pyrin selvittämään mitä katukeittiön perustaminen ja ylläpitäminen edellyttävät yritykseltä.

Yritys:

---

Sijainti:

---

**1. Minkä tyyppinen myyntipisteesi on? (kahvila, grilli/katukeittiö) Mitä myyt?**

---

---

---

**2. Keneltä vuokraat myyntipaikkaasi?**

---

---

---

**3. Maksatko paikastasi vuosivuokraa, kuukausivuokraa vai päivävuokraa? Kuinka paljon maksat vuokraa? Mikä on myyntikautesi ja aukioloaikasi?**

---

---

---

**4. Mitä vuokraasi sisältyy? (paikkamaksu, pöytämaksu, vaunumaksu, vesi, sähkö)**

---

---

---

**5. Miten saat myyntipaikallesi sähkön ja veden?**

---

---

---

**6. Miten hoidat jätehuoltosi? Tuoko se sinulle lisäkustannuksia?**

---

---

---

**7. Kuinka paljon sinulla on asiakaspaikkoja? Jos on, ovatko kalusteet omiasi vai vuokraatko niitä?**

---

---

---

**8. Vietkö tai puratko päivän päätteeksi myyntipisteesi pois myyntipaikaltasi?**

---

---

---

**9. Jos purat/viet myyntipisteesi pois päivän päätteeksi, millä teet sen ja miten säilytät sitä?**

---

---

---

**10. Mitä lupa -asioita tai suunnitelmia tulee tehdä ennen toiminnan aloittamista?**

---

---

---

**11. Omin sanoin vapaasti**

---

---

---



## LIITE 2 Vuokrasopimusmalli katukeittiöpaikasta

<b>Vuokranantaja</b>	Into Seinäjoki Oy  Tiedekatu 2, 60320 Seinäjoki
<b>Vuokralainen:</b>	Restel Hotellit Oy Huviretki Seinäjoki Kauppakatu 10 60100 Seinäjoki
<b>Vuokra-aika:</b>	Määräaikainen, ajalla 4.7.-28.8.2016
<b>Vuokrauksen kohde:</b>	Vuokrauksen kohteena ovat Seinäjoen kaupungin omistamilla, erikseen katukeittiötoimintaan määrittelemillä alueilla sijaitsevat <u>elintarvikemyyntiin</u> tarkoitetut myyntipaikat. Viikkokohtaiset myyntialueet ja -paikat on sovittu Vuokranantajan kanssa sopimuksen allekirjoittamisen yhteydessä. Myyntipaikkojen sijainti sopimuksen solmimishetkellä on merkitty liitteeseen 1 (Kartta).
<b>Vuokraan sisältyy:</b>	Edellä mainittujen myyntipaikkojen hallinta joko päivä- tai iltamyyntivuorolla per päivä.  Päivämyyntivuoro                      klo 07:00-19:00 Iltamyyntivuoro                        klo 19:00–06:00  Päivä- ja iltavuoron vaihto tapahtuu klo 19:00. Päivävuorolainen on velvollinen suorittamaan tarvittavat purku- ja siivoustyöt omalla myyntivuoroajallaan.
<b>Vuokran määrä:</b>	Vuokran määrä sopimuksen mukaisesta myyntipaikasta/-paikoista on vuokra-ajalta yhteensä 225,00 euroa. Hintaan lisätään voimassa oleva arvonlisävero.
<b>Muut maksut:</b>	Ei muita maksuja.
<b>Laskutus:</b>	Vuokra laskutetaan koko sopimuskaudelta välittömästi sopimuksen allekirjoituksen jälkeen yhteystiedoissa ilmoitettuun laskutusosoitteeseen.
<b>Toiminnan kuvaus:</b>	Sopimuksen solmimishetkellä Vuokralaisen myyntivalikoima koostuu seuraavista tuoteryhmistä: salaatit, burgerit, hodarit, lämpimät leivät ja –letut sekä virvokkeet.  1. Myyntivalikoiman muutoksista tulee tiedottaa Vuokranantajaa. Mikäli valikoimassa tapahtuu muutoksia, jotka vaikuttavat elintarvikemyynnistä tehtyyn ilmoitukseen/tiedotukseen, tulee niistä tiedottaa myös Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuoltoa.  2. Katukeittiö on nopeasti kasattavissa ja liikuteltavissa oleva, rekisteröity, pyörillä kulkeva ajoneuvo tai vetolaite, jonka leveys on korkeintaan 2 metriä ja pituus korkeintaan 4 metriä (suurempien laitteiden käyttämisestä tulee neuvotella

erikseen). Mikäli katukeittiö on moottorikäyttöinen, sen moottorialusta on suojattu.

3. Katukeittiön ulkoasu on siisti ja asiallinen. Vuokralaisen nimi, yritykseltä y-tunnus ja yksityishenkilöltä yhteystiedot tulee olla näkyvästi esillä.
4. Vuokralainen tuo tullessaan kaiken tarvitsemansa ja vie lähtiessään pois mahdolliset jätteet, jätevedet yms. sekä siivoaa vaikutusalueensa.
5. Vesi- ja viemäriiitännöjä ei ole sallittua tehdä.
6. Vuokralainen huolehtii huolellisesti hallinnassaan olevasta sähköliittymän avaimesta ja vastaa siitä, että liittymää ei käytetä muuhun tarkoitukseen kuin tämän sopimuksen mukaisen toimintaan.
7. Vuokralainen on velvollinen huolehtimaan, että katukeittiön ympäristö on siisti ja turvallinen eli esimerkiksi huolehtimaan riittävästä liukkauden torjunnasta. Mikäli katukeittiön ympärillä on tilaa, alueelle voi sijoittaa enintään kaksi pöytää ja tuolit, mutta paikalle ei saa sijoittaa maahan kiinnitettyjä rakenteita.
8. Myyntipaikan tulee olla myyntiaikana jatkuvasti miehitetty, eikä torikojuja, myyntipöytää tms. saa jättää myyntipaikalle paikan varaamiseksi siten, että tosiasiallista myyntitoimintaa ei tapahdu. Ainostaan Vuokralainen tai hänen palveluksessaan oleva henkilö saa pitää myyntipaikka.
9. Katukeittiö toiminnassa on noudatettava hyvää kauppiastapaa sekä kunnioitettava ja oltava häiritsemättä alueen muita toimintoja ja asukkaita. Toiminnalla ei saa aiheuttaa melu-, pöly-, savu-, haju- tms. haittaa, eikä roskata tai vahingoittaa kaupunkia. Toiminnassa tulee myös noudattaa liikennesääntöjä, eikä sillä saa häiritä muuta liikennettä.

**Muutokset ja tiedotus:**

Vuokranantajalla tai hänen valtuuttamallaan on oikeus muuttaa tilapäisesti myyntialueiden myyntipaikkojen määrää ja sijaintia sekä myyntiaikoja. Tällaisia tilanteita ovat mm. myyntialueella tapahtuva työmaa, lumen varastointi, tilaisuus, erikoismarkkinat tms.

Vuokranantajalla on oikeus antaa lisämääräyksiä myyntialueiden ja -paikojen toimintatavoista.

Vuokralainen sitoutuu seuraamaan Vuokranantajan verkkosivuilla tapahtuvaa katukeittiötoimintaan liittyvää tiedotusta ja tässä sopimuksessa ilmoittamaansa sähköpostia. Vuokralaiselle sähköpostilla toimitetun tiedon katsotaan olevan Vuokralaisen tiedossa lähettämistä seuraavana päivänä. Mikäli yhteystiedoissa tapahtuu muutoksia, on Vuokralainen velvollinen ilmoittamaan muutokset viipymättä kirjallisesti Vuokranantajalle.

Vuokranantaja pidättää oikeuden julkaista Vuokralaisen yritysnimen ja sopimuksen voimassaoloajan.

**Vakuutukset ja vastuut:** Vuokralainen on itse vastuussa toiminnastaan ja siitä, että hänen käsittelemänsä, myymänsä ja/tai tarjoilemansa tuotteet/palvelut ovat turvallisia. Vuokralainen vastaa siitä, että liiketoiminta täyttää toiminnalle asetetut lakisääteiset velvoitteet ja viranomaisvaatimukset, ja on velvollinen pyydettyessä esittämään selvityksen näihin liittyvistä asioista kohtuullisessa määräajassa.

Vuokralaisen tulee huolehtia toimintaansa liittyvien vastuu- ym. vakuutusten voimassaolosta sopimuskaudella. Vuokralainen on velvollinen korvaamaan Vuokranantajalle, Seinäjoen kaupungille ja/tai kolmannelle osapuolelle aiheuttamansa vahingot.

**Sopimuksen siirto:** Vuokralainen ei saa siirtää sopimuksessa määritettyjä oikeuksia kolmannelle osapuolelle ilman Vuokranantajan kirjallista lupaa. Tämä koskee myös yritystoiminnan luovutustilannetta.

**Sopimusrikkeet:** Mikäli Vuokralainen laiminlyö tai rikkoo sopimusehtoja, Vuokranantajalla on oikeus rajoittaa sopimusoikeutta, laskuttaa sopimussakkoa ja/tai purkaa sopimus. Sopimussakko on 500 euroa + alv / laiminlyönti tai laiminlyönnin jatkuessa 500 euroa + alv / viikko. Vuokranantajalla on myös oikeus ilman eri kehotusta ja Vuokralaisen kustannuksella poistaa sopimuksen vastaiset toiminnot ja korjata aiheutuneet vahingot. Jo maksettua vuokraa ei palauteta. Sopimuksen mukaiset vahingonkorvausvelvoitteet voivat jatkua myös sopimuksen päätyttyä.

**Erimielisyydet:** Mahdolliset erimielisyydet ratkotaan ensisijaisesti osapuolten välisin, kahdenkeskisin neuvotteluin.

**Allekirjoitukset** Tätä sopimusta on laadittu kaksi samasanaista kappaletta, yksi kummallekin osapuolelle.

Seinäjoella 3.6.2016

Restel Hotellit Oy  
Huviretki Seinäjoki

Into Seinäjoki Oy

## LIITE 3 Salaattiannosten resepti

### Salaattiannosten reseptiohje

#### Salaattipohja:

- Salaattimix
- punasipuli
- fetakuutio
- oliivi (viipale)

#### Täytevaihtoehdot:

- Kana
- Yrttimarinoitu halloum
- Tonnikala

#### Kanan paistaminen:

Kana tulee valmiiksi kypsennettynä, mikä grillataan parilalla ja siihen lisätään pippuria ja suolaa.

#### Yrttimarinoitu Halloum:

Paista parilalla Halloumia pienessä tilkassa esivalmistettua yrttiöljyä. Halloum -juuston tulee saada kullankeltainen väri, minkä jälkeen siihen lisätään pippuria ja suolaa.

#### Tonnikala:

Tonnikalasalaattiin tulee säilyketonnikalaa pienissä purkeissa. Tonnikala sekoitetaan salaatin joukkoon kulhossa ja annostellaan mukiin.

**Valmistus:** Sekoita salaatti, punasipu, feta ja oliivi kulhossa pienessä määrässä oljyä. Paista asiakkaan valitsema täyte parilassa lämpimäksi. Annostele salaatti mukiin ja lisää asiakkaan valitsema täyte sen päälle, paitsi tonnikalasalaattia valmistaessa. Laita mukiin kansi ja haarukka pystyyn sille tarkoitetusta reiästä.

## LIITE 4 Burgereiden reseptit

### Juustoburgeri

#### Raaka -aineet:

- Burgersämpylä
- Paprikamajoneesi
- Täyslihapihvi
- 2 x cheddarjuustoviipale (laktoositon)
- Coleslaw
- 2 x Tomaattisiivu

#### Annoksen valmistaminen:

Laita jauhelihapihvi paistumaan painoparilalle ja sulje kansi. Paista pihvi kypsäksi. Lisää parillaan coleslaw, kaksi siivua tomaattia ja jauhelihapihvin päälle juustoviipaleet. Laita samalla hampurilaisen sämpylät lämpiämään parilaan. Kääntelee coleslawia muutaman kerran ja lisää tomaatinsiivuihin ja pihviin ripaus suolaa ja pippuria.

#### Annoksen kokoaminen:

1. Majoneesi alakanteen
2. Puolet coleslawia majoneesin päälle
3. Jauhelihapihvi juustoineen ja tomaatit pihvin päälle
4. Loput coleslawista sekä kansi jossa majoneesia

## **Pekoni - auraburgeri**

### **Raaka -aineet:**

- Burgersämpylä
- Sriracha-majoneesi
- Täyslihapihvi
- 2 x Aurajuustosiivu
- Coleslaw
- 2 x Tomaattisiivu

### **Annoksen valmistaminen:**

Laita jauhelihapihvi paistumaan painoparilalle ja sulje kansi. Paista pihvi kypsäksi. Lisää parillaan coleslaw, kaksi siivua tomaattia ja jauhelihapihvin päälle aurajuustoviipaleet. Laita samalla hampurilaisen sämpylät lämpiämään parilaan. Kääntele coleslawia muutaman kerran ja lisää tomaattinsiivuihin ja pihviin ripaus suolaa ja pippuria.

### **Annoksen kokoaminen:**

1. Sriracha-majoneesi alakanteen
2. Puolet coleslawia majoneesin päälle
3. Jauhelihapihvi aurajuustoineen ja tomaatit pihvin päälle
4. Loput coleslawista sekä kansi jossa sriracha-majoneesia

## Halloumiburgeri

### Raaka -aineet:

- Burgersämpylä
- Paprikamajoneesi
- Halloumijuusto
- Grillattu ananas siivu
- Coleslaw
- 2 x Tomaattisiivu

### Annoksen valmistaminen:

Laita halloumijuusto paistumaan painoparilalle. Lisää parillaan coleslaw, ananassiivu ja kaksi siivua tomaattia. Laita samalla hampurilaisen sämpylät lämpiämään parilaan. Kääntele coleslawia muutaman kerran ja lisää tomaatinsiivuihin ripaus suolaa ja pippuria. Voitele halloumijuusto yrstiöljyllä kauttaaltaan.

### Annoksen kokoaminen:

1. Paprikamajoneesi alakanteen
2. Puolet coleslawia majoneesin päälle
3. Halloumijuusto ja sen päälle tomaatinsiivut ja ananas
4. Loput coleslawista sekä kansi jossa paprikamajoneesia

## LIITE 5 Hodarien reseptit

### Chorizohodari

#### Raaka -aineet:

- Hodarisämpylä
- Sriracha-majoneesi
- Chorizomakkara
- Coleslaw
- Paistettu sipuli
- Kuivattu sipulirouhe

#### Annoksen valmistaminen:

Halkaise ja laita chorizomakkara lämpiämään parilaan. Paista tuoretta sipulisuikaletta öljyssä ja laita coleslaw lämpiämään. Lämmitä hodarisämpylä ja ala kokoamaan annosta.

#### Annoksen kokoaminen:

1. Sriracha-majoneesia molempiin sämpylän kansiin
2. Coleslaw alimman sämpylän päälle ja lisää chorizomakkara sen päälle
3. Laita chorizomakkaran päälle paistettu sipuli ja lisää kuivattua sipulia
4. Laita kansi hodariin ja laita annos tarjoiluastiaan



Kuva 10. Hodarien tarjoiluastia  
(Pipii 2016 [viitattu 23.11.2016]).



## Possuhodari

### Raaka -aineet:

- Hodarisämpylä
- Paprikamajoneesi
- Ylikypsä porsaan kassler
- Coleslaw
- Paistettu sipuli
- Kuivattu sipulirouhe

### Annoksen valmistaminen:

Laita kuutioitu ylikypsä porsaan kassler lämpiämään parilaan. Paista tuoretta sipulisuikaletta öljyssä ja laita coleslaw lämpiämään. Lämmitä hodarisämpylä ja ala kokoamaan annosta.

### Annoksen kokoaminen:

1. Paprikamajoneesia molempiin sämpylän kansiin
2. Coleslaw sämpylän kansien väliin ja lisää ylikypsä porsaan kassler sen päälle
3. Laita kuutioidun kasslerin päälle paistettu sipuli ja lisää kuivattua sipulia
4. Laita hodari tarjoiluastiaan



Kuva 11. Hodarien kokoamismalli  
(Garvey, T. 26.8.2012 [Blogikirjoitus]).

## LIITE 6 Lisukkeet

**Mozzarella-yrttitikut ja sipulirenkaat****Raaka-aineet:**

- 4 kpl mozzarellatikkuja
- 4 kpl sipulirenkaita
- Herbs & Spices yrttimaustetta
- Asiakkaan valitsema majoneesi (sriracha, tavallinen tai paprika)

**Annoksen valmistaminen:**

Friteeraa friteerauskeittimessä mozzarellatikkuja ja sipulirenkaita noin 3 minuuttia. Mozzarellatikkujen ollessa valmiita laita ne sekoituskippon ja sekaan yrttimaustetta. Sekoita niin että mauste leviää mozzarellatikkujen sekaan tasaisesti. Annostele tarjoiluastialle mozzarellatikut, sipulirenkaat ja majoneesi ja tarjoa välittömästi.



Kuva 12. Mozzarellatikut ja sipulirenkaat (Lordofthewings 2016 [viitattu 23.11.2016]).

## Coleslaw

### Raaka-aineet:

- Valkokaaliraaste 500 g
- Porkkanatikku 500g
- Valkoviinietikka 2 rkl
- hunaja 2 rkl
- Suola 2 tl
- Mustapippuri 1/2 tl
- Persilja 0,5 dl
- Öljy paistamiseen

### Coleslawin valmistaminen:

Sekoita kaikkia aineet keskenään kulhossa ja laita kylmään maustumaan. Paista menekin mukaan pannussa tai parilalla.



Kuva 13. Coleslaw  
(Mayoclinic 2016 [viitattu 23.11.2016]).



Kuva 14. Paistotaso  
(Ravintolakoneet 2016 [viitattu 23.11.2016]).