

Saimaan ammattikorkeakoulu
Hotelli- ja ravintola-ala Imatra
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Timo Montonen

Tulevien anniskelulainsäädännön muutosten vaikutus Etelä-Karjalan ravintolatoimintaan

Opinnäytetyö 2017

Tiivistelmä

Timo Montonen

Tulevien anniskelulainsäädännön muutosten vaikutus Etelä-Karjalan ravintolatoimintaan, 50 sivua, 1 liite

Saimaan ammattikorkeakoulu

Hotelli- ja ravintola-ala Imatra

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Opinnäytetyö 2017

Ohjaaja: Lehtori Marja Antikainen, Saimaan ammattikorkeakoulu

Opinnäytetyön tarkoitus oli selvittää, miten anniskelulainsäädännön muutokset vaikuttavat Etelä-Karjalan anniskeluravintolatoimintaan. Tutkimuksessa selvitettiin, mitkä lainsäädännön pykälät muuttuvat, ja miten nämä vaikuttavat ravintolatoimintaan. Opinnäytetyön idea syntyi ohjaavan opettajan toimesta. Koska aihe oli hyvin ajankohtainen sekä mielenkiintoinen, tästä päätettiin tehdä opinnäytetyö. Tässä työssä ei ollut yhteistyökumppania eikä toimeksiantajaa.

Teoriaosuudessa aiheen ajankohtaisuuden takia käytettiin hyvin paljon verkkolähteitä, mutta tietoa poimittiin hyvin paljon myös Valviran sivuilta, lehdistä, lehtiartikkeleista sekä aiheeseen liittyvästä kirjallisuudesta. Tutkimus oli laadullinen eli kvalitatiivinen tutkimus. Se toteutettiin haastattelemalla ravintolapääälliköitä kasvotusten ja haastattelut nauhoitettiin. Haastattelujen ajat sovittiin kasvotusten, puhelimitse sekä sähköpostitse. Ravintolapääälliköille lähetettiin sähköpostiin teemat, jotta he voisivat perehtyä aiheeseen, ja viikon sisällä toteutettiin haastattelu. Haastateltavat ravintolapääälliköt työskentelevät Imatran ja Lappeenrannan seudulla sijaitsevilla ravintoloissa.

Tuloksista pääteltiin, että anniskelulainsäädännön tuleva muutos on kokonaisuudessaan hyvä asia. Lakimuutos antaisi ravintolapääälliköille enemmän vastuuta, toimintavaltaa sekä vapaat kädet toimimiseen. Nykyinen lainsäädäntö oli heidän mielestään hyvin kankea ja täynnä pykälää. Ravintolapääälliköiden mielestä Suomeen kaivataan avoimempi ja rennompia lainsäädäntöä, jotta ravintolapääälliköillä olisi itsellään se vastuu. Tutkimuksesta tuli ilmi myös mahdollisia negatiivisia vaikutuksia, kuten esimerkiksi katteiden epätasaisuuden ja hukkatuotteiden määrän suureneminen. Suurimmaksi osaksi lakimuutos toisi kuitenkin pirteyttä ja rentoutta anniskeluravintoloiden toimintaan.

Asiasanat: anniskelu, anniskelulainsäädäntö, anniskeluravintola

Abstract

Timo Montonen

Effects of Changing Finnish Alcohol Act to the Restaurant Business in South Karelia, 50 pages, 1 appendix

Saimaa University of Applied Science

Faculty of Tourism and Hospitality Management, Imatra

Degree Programme in Tourism and Hospitality Management

Bachelor's Thesis 2017

Instructor: Ms. Marja Antikainen, Senior Lecturer, Saimaa UAS

The purpose of this thesis was to find out how Finnish Alcohol Act will change, and how change will affect restaurant business in South Karelia. The idea was born by the instructor Ms. Antikainen. Because the subject was so interesting, this study was decided to start. This thesis has no co-operation partners or commissioners.

Information was gathered mostly from the internet, but also from literature, magazines and articles. This study was qualitative research and method was interviews. The data was collected by interviewing the restaurant managers. Interviews were recorded. To the restaurant managers were send themes of the interview by e-mail. The times for interviews were set by phone, e-mail or face to face, and then the interviews were implemented as agreed. All interviewed restaurant managers work in Imatra or Lappeenranta.

The results of the study show that changes in alcohol law is very positive thing. This will affect very positively the restaurant managers. In their opinion Finnish Alcohol Act is very strict and full of sections limiting this industry. Restaurant managers hope easier rules for Alcohol Act and more responsibility for themselves. There were some negative changings in alcohol law, for example possible waste of products and unpunctuality in funds. Mostly changing Alcohol Act was considered a positive and refreshing thing.

Keywords: dispensing alcohol, alcohol law, licensed restaurant

Sisältö

| | |
|--|----|
| 1 Johdanto | 5 |
| 2 Anniskeluravintola | 7 |
| 2.1 Anniskeluravintolan historiaa | 8 |
| 2.2 Anniskeluravintolan historia Suomessa | 9 |
| 2.3 Anniskeluravintoloiden konsepteja..... | 13 |
| 3 Suomen anniskelulainsäädännön historia..... | 14 |
| 3.1 Kieltolaki | 16 |
| 3.2 Vuoden 1932 laki | 18 |
| 3.3 Laki 1970-luvulta..... | 20 |
| 3.4 Vuoden 1994 laki | 21 |
| 4 Nykyinen vuoden 1994-alkoholilaki..... | 22 |
| 4.1 Työntekijöihin liittyvät säädökset ja lupa-asiat | 23 |
| 4.3 Anniskelualue sekä mainonta | 25 |
| 4.4 Alkoholin velaksi myynti, anniskelu-aika sekä annosvaatimukset | 26 |
| 5 Anniskelulainsäädännön muutosehdotukset | 28 |
| 5.1 Työntekijät ja lupa-asiat | 30 |
| 5.2 Ulosmyynti, anniskelualue ja mainonta | 32 |
| 5.3 Velaksi myynti, anniskelu-aika ja annosvaatimukset..... | 33 |
| 6 Tutkimus | 34 |
| 7 Tutkimustulokset | 36 |
| 7.1 B- ja C-lupien poistuminen..... | 36 |
| 7.2 Vastaavan muutokset | 37 |
| 7.3 Anniskelu-oikeus 16-vuotiaille..... | 38 |
| 7.4 Tuplat ja anniskelumitat | 38 |
| 7.5 Velaksi myynti..... | 39 |
| 7.6 Yhteinen anniskelualue..... | 40 |
| 7.7 Tilapäinen anniskelulupa | 40 |
| 7.8 Anniskeluajan piteneminen..... | 41 |
| 7.9 Ulosmyynti | 41 |
| 7.10 Mainostaminen | 42 |
| 7.11 Tulosten yhteenveto | 42 |
| 8 Johtopäätökset..... | 44 |
| 9 Tutkimuksen arviointi | 46 |
| Lähteet..... | 49 |

Liitteet

Liite 1

Haastattelun teemalomake

1 Johdanto

Perhe- ja peruspalveluministeri Juha Rehula esitteli hyvinvoinnin ja terveyden edistämisen ministerityöryhmälle pohjaesityksen alkoholilainsäädännön kokonaisuudistuksesta 11.2.2016. Lain uudistuksen tavoite on päivittää käyttämämme vuoden 1994 lainsäädäntö uuteen ja purkaa kankeat normit pois. Hallituspuolueet arvioivat alkoholilain kokonaisuudistuksen pohjaehdotusta, ja sosiaali- ja terveysministeriö jatkaa lain valmistelua. Toukokuussa vuonna 2016 alkoholilain uudistusesitys hyväksyttiin hallituspuolueiden eduskuntaryhmissä, mutta lain alkamisajankohta on tällä hetkellä epätiedossa. Lain oli tarkoitus astua voimaan 1.1.2017, mutta aikataulu viivästyy. (Liimatainen 2016; Sosiaali- ja terveysministeriö 2016.)

Suomessa on käytössä tällä hetkellä vuoden 1994 alkoholilainsäädäntö. Vanhassa laissa rajaukset ovat erittäin tiukat, ja kokonaisuudessa suomalainen alkoholilaki on kankea sekä täynnä säännöksiä ja rajoituksia. Uuden alkoholilainsäädännön tarkoitus on poistaa turhaa valvomista ja poistaa kankeat tavat sekä muuttaa lainsäädäntöä eurooppalaiseen suuntaan. Aihepiiristä käydään tällä hetkellä paljon keskustelua, ja aihe on erittäin ajankohtainen. Aihe on myös haastava, sillä kun se on hyvin ajankohtainen, niin uutta tietoa tulee koko ajan. Nämä asiat tekevät aiheesta mielenkiintoisen, sillä vanha lainsäädäntömme on jo 22 vuotta vanha, ja se vaatii uudistusta. Aihe on mielenkiintoinen myös Etelä-Karjalan alueen ravintoloiden ravintolapäälliköille, sillä he voivat antaa mielipiteensä anniskelulainsäädännön muutoksesta ja sen tuomista vaikutuksista heidän anniskeluravintolaan.

Opinnäytetyön tavoite on selvittää, millainen anniskelulainsäädännön muutos tulee mahdollisesti olemaan, ja miten se tulee vaikuttamaan Etelä-Karjalan anniskeluravintoloihin. Tutkimusongelma on, miten tulevat anniskelulainsäädännön muutokset tulevat vaikuttamaan eteläkarjalaisiin anniskeluravintoloihin. Tutkimuskysymykset ovat, millainen anniskelulainsäädännön muutos tulee mahdollisesti olemaan ja miten muutokseen suhtaudutaan. Aiheeseen perehdytään perusteellisesti ja pyritään selvittämään, mitä muutoksia lakimuutos voi anniskeluravintoloille tuoda. Tutkimus tulee olemaan kvalitatiivinen eli laadullinen tutkimus. Tarkoitus on selvittää Etelä-Karjalan anniskeluravintoloiden ravintolapäälliköiden

mielipidettä aiheesta, sekä miten tämä muutos tulee vaikuttamaan heidän toimintaansa.

Tutkimus tehdään nauhoitetuilla teemahaastatteluilla Lappeenrannan ja Imatran ravintolapäälliköille. Haastateltaviksi pyritään ottamaan nimenomaan ravintolapäälliköt, sillä heiltä uskotaan saavan hyvät sekä realistiset mielipiteet anniskelulainsäädännön muutoksen vaikutuksesta. Tutkimukseen valitaan vain sellaiset ravintolat, joiden suurin tulo tulee alkoholijuomien anniskelusta, sillä aihe koskee kyseisiä paikkoja eniten. Ravintolapäälliköitä haastatellaan ja aiheesta keskustellaan tarkasti jokainen teema kerrallaan. Tarkoitus on haastatella kymmenen ravintolapäällikköä Lappeenrannan ja Imatran alueelta. Haastatteluiden tavoite on kestää 20 - 45 minuuttia, jotta saadaan mahdollisimman paljon ja tarkkaa näkökulmaa. Haastattelut nauhoitetaan, jonka jälkeen ne puretaan aluksi litteroimalla ja organisoimalla hyvään järjestykseen, jonka jälkeen ne kirjataan opinnäytetyöhön ja niistä tehdään yhteenveto.

Opinnäytetyöraportti koostuu yhdeksästä pääluvusta, lähdeluettelosta sekä liitteistä. Ensimmäinen luku on johdanto, joka johdattelee lukijan aiheeseen ja esittää aihepiiriä. Toisessa luvussa käsitellään anniskeluravintolaa. Kerrotaan, mitä se tarkoittaa ja lisäksi katsastetaan anniskelupaikan historiaan maailmalla sekä Suomessa, ja esitellään muutama anniskelupaikan konsepti. Kolmas luku käsittelee anniskelulainsäädännön historiaa, jossa käydään läpi lain historiaa ja kieltoakia. Kieltoain jälkeen käsitellään sen jälkeistä historiaa ja sen kulkua, josta päästään nykyiseen anniskelulakiin. Luvussa neljä käsitellään nykyistä anniskelulakia, ja kerrotaan tarkasti ne lakipykälät, joihin on suunniteltu muutosehdotukset. Luvussa viisi käsitellään muutosehdotuksia, ja miten niihin ollaan päästy ja kenen toimesta. Käsitellään, miten lait ovat menneet eteenpäin, ja muutosehdotukset kerrotaan tarkasti. Luvussa kuusi esitellään tutkimus, joka tässä opinnäytetyössä tehdään. Kerrotaan vielä tarkemmin kuin johdannossa, miten tutkimus tehdään. Luvussa seitsemän käsitellään tuloksia, jotka saadaan haastatteluista ja niistä tehdään yhteenveto. Luvussa kahdeksan käsitellään tulosten johtopäätökset, eli selvitetään vastaus tutkimusongelmaan. Luvussa yhdeksän arvioidaan tutkimuksen luotettavuus ja pohditaan, mitä olisi voinut tehdä toisin. Katsotaan, oliko tutkimus hyvä ja antoiko se odotetun tuloksen. Lisäksi opinnäytetyö sisältää lähteet ja liitteen.

2 Anniskeluravintola

Ihminen on jo kauan nauttinut anniskeluravintolan palveluista ja ravintolan sekä anniskelun historia ulottuu todella kauas. Vuosisatojen aikana ravintolat ovat kokeneet paljon muutoksia, sekä arvostus kyseistä alaa kohtaan on myös nähnyt jonkunlaista muutosta, vaikka suurimmaksi osaksi ala on aina ollut hieman aliarvostettu. Tässä opinnäytetyössä pääasia ei ole anniskeluravintolan historia, mutta tässä kappaleessa havainnollistetaan sitä hieman, jotta saadaan parempi kuva alasta ja sen historiasta. Tässä opinnäytetyössä keskitytään enemmän ravintolassa anniskeluun, joten keskitytään ravintolan anniskelun historiaan sekä sen kulkuun ja kehitykseen.

Ravintola on paikka, jossa asiakas saa tarjoiltuna ruokaa ja juomaa maksua vastaan. Ravintolaan mennään seurustelemaan, pitämään hauskaa ja ennen kaikkea nauttimaan yrityksen tuottamista palveluista. Ravintoloiden tärkeä tehtävä on antaa asiakkaalle makuelämys sekä nautinto, jota hän ei unohda. Alkoholi-juomien anniskelu on luvanvarainen elinkeino, ja ennen sen aloittamista on haettava ja saatava anniskelulupa (Valvira 2014). Anniskeluravintolaan tullaan seurustelemaan ja nauttimaan alkoholijuomista riippuen anniskelupaikan tarjonnasta, joka vaihtelee suuresta olutvalikoimasta aina erilaisiin monimutkaisiin juomasekoituksiin asti (Koppinen, Kumpulainen, Lehto, Manninen, Mustonen, Niskanen, Pettilä, Salmi & Viitala 2002, 224).

Nykypäivänä ravintoloita on monenlaiseen tarpeeseen. On ruokaravintoloita, esimerkiksi lounas-, pikaruoka-, à la carte-ravintolaa ja myös juomaravintoloita kuten olutbaaria, diskoravintolaa, drinkkibaaria ja montaa muuta (Koppinen ym. 2002, 24,224). Ravintoloiden konsepteja käsitellään tarkemmin luvussa 2.3. Ravintoloita on nykyään moneen tarkoitukseen ja valikoimaa on hyvin paljon. Olkoon tarkoitus mennä tyttöjen kanssa parille lasilliselle cocktailbaariin, poikien ilta oluen ja hampurilaisen kera, tanssimaan yökerhoon tai nauttimaan puolison kanssa viinistä ja hyvästä ruuasta, löytyy nykypäivänä aina juuri sopiva paikka, varsinkin kaupungin keskustasta.

2.1 Anniskeluravintolan historiaa

Alkoholi keksittiin vahingossa, todennäköisesti syöden käyneitä hedelmiä ja huomattiin niiden antavan mukavan vaikutuksen, ja niin 4000 eKr. valmistettiin ensimmäisiä palmu- ja rypäleviinejä. Vuonna 3000 - 2000eKr. tiedetään, että siihen aikaan pöydät katettiin liinalla sekä kullakin ruualla oli omat välineensä, ja tapa on säilynyt tähän päivään asti. Tuona aikana ruoka nautittiin leposohvalta maan, kuten myöhemmin myös roomalaisten aikaan. Tarjolla oli lihaa, kalaa sekä vihanneksia kuten kurkkua, retiisiä ja naurista. Mausteina toimivat kynsilaukka, sipuli, sitruuna, tilli, kardemumma ja sahrami. Jo siihen aikaan olutta pantiin useampaa eri lajia niin kuin nykyään. Noin 2000 eKr. kuningas Hammurabi asetti määräyksiä laissa ravintolapidoista, esimerkiksi käskien hukuttaa ravintoloitsijan, joka kiskoi juomista liian suuria hintoja. (Soini 1964, 13; Karlsten 2007, 20.)

Rooman vallan aikana ravintola-alasta saa selvän kuvan, sillä kaivaukset sekä kirjoitukset osoittavat alan olemassaolon siihen aikaan. Ravintoloita sekä viinitupia oli siihenkin aikaan todella runsaasti; popina oli suurimmaksi osaksi ruokapaikka, taberna oli taas enimmäkseen viinin tarjoilupaikka, osteria oli hieman alempisatoisempi viinitupa, ja caupona oli ravintola tai myymälä. Pompeijissa olikin todistetusti ollut ravintola-alan liikkeitä jopa noin kaksisataa kappaletta, mikä on huomattava määrä 20 000 - 25 000 asukkaan kaupungille. Ravintoloita oli erilaisia, mutta yhteistä niille oli heti kadun varressa sijaitseva marmorista tehty baaritiski. Viinilistojakin nähtiin tuohon aikaan, mutta ne katosivat useiksi vuosisadoiksi. Tuohon aikaan viini tarjottiin aina sekoitettuna, jolloin kolmasosa oli viiniä ja kaksi kolmasosaa joko kuumaa (aqua calida) tai kylmää vettä (aqua frigida). (Soini 1964, 14 - 16.)

Rooman valtakunnan hajoamisen jälkeen anniskelu- sekä ravintolatoiminta koki pienen taantuman. Saksien aikakaudella syntyi ensimmäiset public houses eli pubit Englantiin. Myöhemmin syntyi majataloja, joissa matkalainen pystyi pysähtymään ja saamaan majoitusta, ruokaa ja juomaa. Näitä majataloja kutsuttiin tavernoiksi, jotka Suomessa tunnettiin nimellä krouvari tai kestikievari. Amerikan löytyessä eurooppalainen tavernakulttuuri siirtyi sinne, muuttuen myöhempänä ajankohtana saluunoiksi. Saluunoissa sai enimmäkseen juomaa ja sitä sai viedä

mukanaankin, ja myöhemmin sai myös ruokaa. Hienoimpien ravintoloiden kehityksessä anniskelupuoli alkoi eriytyä ja sitä ruvettiin kutsumaan nimellä bar eli baari. Näin myös saluunatkin kehittyivät hiljalleen baareiksi, joissa nautittiin oluen ja väkevien lisäksi myös hienoimpia drinkkejä sekä juomasekoituksia. (Aho, Autti & Siitonen 2009, 40 - 41.)

1800-luvulla Yhdysvalloissa satamakaupungeissa, kuten New Orleans, New York ja San Fransisco, oli runsaasti baareja sekä pubeja. Satamakaupungeista baarikulttuurin oli helppo rantautua takaisin Eurooppaan, ja vuosisadan vaihteessa Englannissa oltiin jo omaksuttu paljon vaikutteita amerikkalaisesta baarikulttuurista. 1900-luvun alussa Pariisista tuli baarien kaupunki ja sinne avattiinkin New York Bar vuonna 1911. Tämän jälkeen monia muitakin jenkkityylisiä baareja ruvettiin avaamaan Pariisissa sekä muualla Euroopassa. 1919-vuonna tulikin Yhdysvaltoihin voimaan kieltolaki, joka oli voimassa vuoteen 1933 saakka. Tämä synnytti salakapakoita ja monet asiakkaat sekä jenkkiläiset baarimestarit pakenivat Eurooppaan tai Kuubaan, joissa baarielämää kukoisti. Kieltolain aikana kehitettiin monia juomasekoituksia, jotta voitaisiin peittää huonolaatuisen salakuljetun alkoholin pahan maun. Kieltolaki poistui ja ravintolat saivat näin lisääntyä jälleen. (Aho ym. 2009, 41 - 43.)

Kieltolain jälkeen anniskelu oli hetken ongelmallista ja maailmalla ruvettiin vuonna 1949 puhumaan paljon baareista ja baarianniskelusta julkisuudessa. Se edesauttoi baarien tulemistakin ainakin Suomeen. 1970-luvulla olivat muodissa tanssiravintolat. Tanssiravintolassa nimensä mukaan oli tansseja, drinkkejä sekä elävää musiikkia ja usein muutakin korkeatasoista viihdettä. Tanssiravintoloissa baarimestarit olivat hyvin arvostettuja ammattilaisia osaten vaativimmatkin baariammattilaisen työt. Myöhemmin tanssiravintolat muuttuivat hiljalleen diskoiksi ja siitä hiljalleen yökerhoiksi eli klubeiksi. (Aho ym. 43 - 44.)

2.2 Anniskeluravintolan historia Suomessa

On hyvin vaikeaa määrittää tarkalleen ravintolan sekä anniskelun syntyä, mutta Suomessa kyseinen ala alkoi luultavasti keskiajalla luostareiden toimesta. Luostarit ottivat hoivaan väsyneen matkailijan tarjoten tälle yösjän, ruokaa sekä pai-

kan päällä pantua olutta sekä korkeatasoisimmille vieraille jopa viiniä. Luostareiden jälkeen killat jatkoivat alan edistämistä järjestämällä juhlia ja harjoittamalla tarjoilua. Killat lopetettiin vuosina 1556 - 1557 Kustaa Vaasan toimesta ottamalla heidän varallisuutensa kattiloita myöten. (Soini 1964, 25 - 27.)

Luostareiden ja kiltojen ohella Suomessa toimi myös majatalolaitos, jonka synty lasketaan olevan vuodesta 1279. Näitä laitoksia oli yleensä kaksi kappaletta jokaisessa kaupungissa. Myöhemmin 1600 luvulla kaupunkien lisääntyessä anniskelupaikkojakin alkoi olla monia, kuten majatalo-kestikievari, taverna, krouvi, kellari sekä kapakka. Nimityksiä oli monia ja ne menivät usein sekaisin. Tietynlainen asteikko näiden välillä huonoimmasta parempaan oli kapakka, krouvi, taverni ja kellari. Monenlaiset nimitykset ja tasot johtuivat siitä, että monissa kaupungeissa ei ollut paljon ihmisiä, joten ravitsemisliikkeiden tasokin oli sen mukainen. (Soini 1964, 21,48 - 49.)

Keskiaikaan siirryttäessä maassa elinkeinoa harjoittivat krouvien pitäjät, ja 1400-luvulla sai Turussa joka toisessa talossa rahalla olutta. Vuonna 1457 jopa itse pormestarin naisystävä tarjoili tiskin takana olutta asiakkaille. Krouvit olivat tärkeässä asemassa, sillä ihmisillä ei vapaa-aikana ollut muuta tekemistä, kuin koontua krouviin seurustelemaan muiden ihmisten kanssa ja nauttimaan talon väkevästä juomista. Tarjolla oli kotimaista sekä saksalaista olutta, "kirsedrankia" ja "mustia", jotka olivat oluen ja viinin välimailta sekä espanjalaista, saksalaista, ranskalaista ja kreikkalaista viiniä. Suomessa poltettua paloviinaakin oli tarjolla, mutta sitä ilmestyi krouvien pöydille vasta 1550-luvulla. Myöhempänä ajankohdana ilmestyi myös valtion omistamat kellarit, joissa tarjoiltiin olutta ja viinaa. (Soini 1964, 37 - 41.)

Nykyaikainen ravintolakulttuuri syntyi Ranskassa, kun keittokauppias Boulanger perusti ravintolan vuonna 1765. Ravintolassa hän valmisti ja tarjoili lihalientä ylioppilaille, ja asiakas pystyi valitsemaan ensimmäisen kerran menusta haluaansa lientä. Boulanger keksi sanan restaurant, ja se rupesi hiljalleen leviämään myös Suomeen asti, jossa kirkkoherra Antero Varelius keksi sanalle suomenkielisen vastineen "ravintola". Sana ravintola keksittiin jo vuonna 1847, mutta sitä ruvettiin käyttämään yleisesti vasta vuosikymmenien kuluttua. Tuohon aikaan

korkeatasoisten ravintoloiden pääkieli 1900-luvulle asti oli ruotsi, johtuen suurimman osan asiakaskunnasta olevan ruotsinkielisiä. (Sillanpää 1991, 6.)

1.6.1919 raittiusliikkeen tavoite alkoholijuomien myyntikiellosta toteutui, kun eduskunnan säätämä kieltolaki astui voimaan. Laki kielsi yli kaksi tilavuusprosenttia sisältävän alkoholin nauttimisen, valmistamisen sekä maahantuonnin ja myynnin sakkojen ja rangaistusten uhalla. Kieltolaista huolimatta ravintoloissa riitti asiakkaita. Niissä järjestettiin konsertteja ja juhlia, ruokailtiin ja pidettiin hauskaa. Viinaa silti tarjottiin salaa maitopulloista ja teekupeista. Mutta ajat tiukkenivat politiikan sekä elintarvikepuolan takia, ja kieltolaki kumottiin. Uusi väkijuomalaki säädettiin 30.1.1932 ja tuolloin perustettiin valtion omistama Oy Alkoholiliike AB. Tämä yritys, nykyisin tunnettu nimeltä Alko, sai yksinoikeuden alkoholin valmistukseen, maahantuontiin ja myyntiin. (Catani 2014, 15.)

Alkoholiliike jakoi ravintolat kolmeen eri hintaluokkaan. Korkeimpaan luokkaan kuuluivat korkeatasoisimmat hotelliravintolat, jotka kykenivät palvelemaan myös varakkaita turisteja. Toinen luokka oli keskiluokkaa varten ja kolmannen luokan ravintolat alimmille sosiaaliryhmille. Ravintoloita jaettiin myös sen mukaan mitä siellä sai tarjoilla. Alkuun anniskeluryhmiä oli vuonna 1932 kuusi, mutta kolmen vuoden päästä lukema määrittyi neljäksi. Olutravintoloita oli vuonna 1932 301 kappaletta, mutta seuraavana vuonna määrä väheni 201 kappaleeseen. Syynä oli paljon esiintyviä anniskeluvirheitä, kuten alkoholituotteen ulosmyynti. (Sillanpää 1991, 24 - 25, 31.)

Alkuun Alko itse ryhtyi ravintoloitsijaksi vuonna 1934 ja perusti A-oikeudet omaavan ravintolan nimeltään Ravintola Alko Helsingin Siltasaareen. Ravintola oli kaksiosainen, kansanravintolapuoli oli katutasolla ja yläkerrassa sijaitsi hieman tasokkaampi ravintolasali. Ravintolayhtiötä laajennettiin perustamalla vuonna 1937 toinen ravintola, joka oli myös kaksiosainen. Ravintoloita perustettiin Alkon toimesta muutama lisää pääkaupunkiseudulle, yksi ravintola vain B-oikeuksilla. Vuonna 1941 toimintaa laajennettiin jo Tampereelle asti, jonne perustettiin A-oikeudet omaava ravintola nimeltään Hämeensilta. (Simpura 1982, 141 - 142; Catani 2014, 16.)

Sotavuodet 1939-1944 olivat haastavaa aikaa ravintola-alalle raaka-aine pulan takia. Alaa tuolloin rasitti myös henkilökunnan ja rahan puute. Suomalaiset kävivät silti ravintoloissa jonkun verran, sillä niistä silti sai edes jotakin ruokaa. Tanssiminen tuohon aikaan ravintolassa oli vielä kiellettyä, mutta ravintolakäynti toi silti jonkunnäköistä viihdettä arkeen. Vuonna 1943 raaka-ainepula paisui niin pahaksi, että oluen valmistus lopetettiin kokonaan. Tästä seurasi olutravintoloiden katoaminen ja vasta 20 vuoden päästä pystyttiin avaamaan niitä uudelleen. Sodan aikaan suurin osa henkilökunnasta oli naisia miesten ollessa rintamalla ja ala oli huonomaineinen. Säännöstely jatkui sodan jälkeenkin ja viranomaiset tiukasti päättivät melkein kaikesta, mitä ravintola sai myydä ja kuinka paljon. Se aiheutti janoisempien asiakkaiden taskumattien salakuljetuksen ravintoloihin. (Catani 2014, 16 - 17.)

Vuonna 1948 ravintoloita Suomessa oli vain 300 ja viranomaiset eivät halunneet niitä enempää. Baarikulttuurin uusi tuleminen koitti olympialaisten myötä vuonna 1952. Alko luopui tiukasta kannastaan liittyen anniskeluun, ja siten perustettiin oikeita baareja korkeatasoisten hotellejen yhteyteen Helsingissä. Leviäminen alkoi hiljalleen pienempiin hotelleihin, joista sitten baarit päätyivät hienojen ravintoloiden yhteyteen. Aluksi ravintoloita koitettiin hankaloittaa erilaisilla säännöksillä, mutta baarien uusi aikakausi oli silti alkanut. Anniskeluravintoloita oli vuonna 1953 Suomessa 458 ja asiakaspaikkoja oli 97 000. Tästä johtuen tuohon aikaan valikoitiin hyvin tarkasti asiakkaat, siisti pukeutuminen oli esimerkiksi tärkeä kriteeri anniskeluravintolan sisälle pääsemiseen. (Aho ym. 2009, 44; Catani 2014, 17 - 19.)

Vuonna 1969 keskioluen myynti vapautettiin, ja se synnytti keskiolutravintoloita sekä tanssiravintoloita. Keskiolutbaarit olivat miesten suosiossa, johon he tulivat viettämään aikansa. Keskiolutpaikkojen merkitys alkoi laantua lähestyessä nykypäivään, mutta niiden kulta-aika oli 1970- ja 1980-luvulla. Tanssiravintolat tarjosivat korkeammalle asiakaskunnalle elävää musiikkia sekä arvostettujen baarimestareiden juomasekoituksia. Tanssiravintolat muuttivat muotonsa aluksi diskoiksi ja nykypäivänä tanssiravintolat tunnetaan nimellä klubi. Nykypäivänä laskien helpottuessa ollaan Suomessa koettu paljon muutoksia viimeisinä vuosikymmeninä. Alkoholitarkastaja ei ole niin pelätty vieras kuin 1990-luvulla, ja anniske-

lupaikkojen tuotevalikoima on hyvin laaja nykypäivänä. Palveluasenne on kokenut myös muutosta ja on hyvin mahdollista, että palvelun laatu on hieman heikentynyt alan yleistyttyä. (Aho ym. 2009, 44 - 45.)

2.3 Anniskeluravintoloiden konsepteja

Jokaisella ravintola-alan yrityksellä on oma liikeideansa. Liikeidea kertoo yrityksestä mitä ne tekevät, kenelle palvelu on ja miten ne tarjoavat. Näin yritykselle saadaan imago, jonka avulla asiakaskunta määrittyy. Eli liikeidean määrittäminen voidaan tehdä yksinkertaisesti kysymällä kenelle, mitä, miten ja miksi tuotetaan tämä palvelu. Tämä kertoo yrityksen syyn sen olemassaoloon. Liikeidean avulla määritetään se asiakaskunta, kenelle palvelu tuotetaan. Tässä luvussa esitetään muutaman anniskeluravintolan liikeidean. (Koppinen ym. 2002, 24.)

Baareille ei mitään tarkkaa luokitusta ole tehty. Niitä voi luokitella liikeidean tai viranomaisten näkemysten mukaan, mutta Suomessa ollaan totuttu luokittelemaan ne kolmeen osaan. Nämä ovat ravintolan tai hotellin yhteydessä oleva baari, pubityylinen pistäytymispaikka tai perinteiset ”yhdet juomat” ja klubityylinen tanssipaiikka. 1910-luvulla Suomeen rantautui amerikkalaistyylinen baari American Bar. Nämä baarit sijaitsivat yleensä hotellin yhteydessä. Baarin sisustukseen käytettiin ennen nahkaa, jalopuuta ja messinkiä sekä iso peili baaritiskin takana oli tyypillistä, mutta nykyään tyypillistä on myös valoisampi ja kevyempi sisustus. Näissä baareissa drinkkikulttuuri elää ja voi hyvin. (Aho ym. 2009, 47 - 48.)

Night clubiksi eli yökerhoksi kutsutaan anniskeluravintolaa, joissa on mahdollisuus tanssia ja jossa on jatkoaikaluvat. Klubeista saa hienoja drinkkejä sekä samppanjaa, ja hinnat voivat olla hyvinkin korkeat. Yökerhojen elinkaari on todella lyhyt, vaikka tyylikkyyteen, designiin ja musiikkiin onkin panostettu paljon. Yökerhot ovat yleensä trendikkäitä paikkoja, jonka takia trendien muuttuessa yökerhon suosio lakkaakin. Suomessa yökerhot ovat usein moneen osaan jaettuja kokonaisuuksia, yrittäen tarjota jokaiselle asiakkaalle jotakin. Suomessa monet yökerhot ovat myös eri ikäluokille, sillä ravintoloilla on oikeus asettaa sisäänpääsyyn tietty ikäraja. (Aho ym. 2009, 49; Valvira 2016,14.)

Hyvin suosittu anniskeluravintola on olutravintola. Niitä voi olla useita, esimerkiksi hollantilaisen tai belgialaisen bruin cafen, saksalaisen oluthuoneen tai suomalaisen keskiolutbaarin tyylinen. Kovan olutmaineen omaavassa maassa on yleensä myös hyvin paljon omanlaista olutravintolakulttuuria. Oli maa mikä tahansa, olutravintolan tunnistaa rennosti ja mutkattomasta meiningistä, yksinkertaisuudesta sekä mittavasta olutvalikoimasta. Hyvin suosittu Suomessa on keskiolutbaari, mikä on omanlaisensa versio aidosta brittiläisestä pubista. Keskiolutbaari mielletään yleensä työttömän, alkoholisoituneen ja ”perusduunarin” vakiopaikaksi, jossa hän viihtyy hyvinkin useasti. Keskiolutbaarit ovat muuttuneet myöhemmin lähiöravintoloiksi, sillä myöhemmin tuli laajemmat anniskeluoikeudet. Ne ovat silti säilyneet vielä tähän päivään saakka, josta esimerkkinä toimii eräs keskiolutbaari nimeltään Leirinkulma Lappeenrannan keskustan liepeillä. (Aho ym. 2009, 49 - 50.)

Cocktail bar eli suomeksi tunnettu enemmän nimellä drinkkibaari, on ravintola, jossa keskitytään juomasekoituksiin. Yleensä baari on toiminut tasokkaan hotellin aulabaarina, mutta niitä on näkynyt myös erillään omana drinkkiravintolana. Suomessa tunnettuja drinkkibaareja ovat esimerkiksi Cafe Kuluma, Shaker ja Sling In. Samantyylinen konsepti on myös cocktail lounge, jossa tarjoillaan tyylikkäitä ja korkeatasoisia drinkkejä modernissa ja siistissä ympäristössä. Näissä baareissa on oleellisena pöytiintarjoilu sekä livemusiikki, jonka yleensä hoitaa Dj. Hinnat näissä paikoissa ovat luonnollisesti hieman korkeimpia kuin tavallisessa anniskeluravintolassa. (Aho ym. 2009, 51.)

3 Suomen anniskelulainsäädännön historia

Suomi on tunnettu tiukasta lainsäädännöstä ja mitä erilaisimmista kielloista sekä rajauksista alkoholin valmistamisen, anniskelun sekä maahantuonnin kannalta. Suomalaiselle kansalle alkoholi maistuu kuitenkin hyvin, siksi nykyään on tiukka lainsäädäntö alkoholin suhteen. Nykyistä lakia käsitellään tarkemmin luvussa neljä.

Lakisäätely ravintola-alalla alkoi majatalolaitoksista, jolloin kuningas Mauno Ladonlukko antoi Alsnön sääntö nimisen asetuksen toukokuussa vuonna 1279. Tässä säännössä määrättiin, että jokaisessa kylässä täytyy olla henkilö, joka joko

myy tai osoittaa henkilön, joka voi myydä matkustajalle mitä hän tarvitsee. Kuten luvussa 2.2 mainittiin, Maunu Eerikinpoika määräsi vuonna 1344 jokaisen kaupungin perustettavan kaksi tavernaa, ja tätä säädöstä muokattiin vuonna 1442 kuninkaan Kristofferin toimesta, että tavernojen on sijaittava toisistaan kahden ja puolen peninkulman päässä toisistaan. Tuohon aikaan laki saattoi olla jossakin väärin rankka, sillä huonosti käyttäytyvää asiakasta saatettiin rangaista jopa hengen menettämisellä. (Soini 1964, 29.)

Vuonna 1349 kaupunkitavernojen perustaja Maunu Eerikinpoika määräsi kaiken viinin vietävän kaupunginkellariin säilytettäväksi ja myytäväksi asiakkaille. Vuonna 1619 Kustaa Aadolf toinen määräsi kellarit pakollisiksi kaupungeille. Jos kaupunki oli köyhä, eikä pystynyt tällaista kellaria pitämään ja tarjoilla viiniä muille, oli heidän vuokrattava tämä porvaristoon kuuluvalla. Vielä vuonna 1734 oli laissa säädös, että jokaisessa kaupungissa on oltava yksi tai useampi kaupunginkellari, jossa myydään viiniä ja olutta. Kun kellareita oli pakko olla, tiedettiin, että siitä tulee riskejä ja tappiota. Tästä syystä hallitus myönsi kellarivapauden, niin sai kaupunki tuoda erikseen vahvistetun määrän ulkomaisia juomia omia kellareita varten. 1700-luvulla kaupunginkellareiden merkitys alkoi vähentyä ja vuonna 1777 Kustaa kolmas peruutti kellarivapausprivilegiot. Kellarit säilyivät toistaiseksi, mutta ne saivat yksityisiä yrittäjiä kilpailijoiksi vaikeuttaen heidän toimintaansa. (Soini 1964, 41 - 45.)

Kustaa Aadolf toisen aikana nimitettiin järjestyssääntö krouvareille ja kestikieva-reille. Silloin määrättiin juomat sekä mitat, joita oli tarjoilussa käytettävä. Juomat olivat asiakkaan nähtävissä rakennuksen ulkopuolella sijaitsevassa taulussa. Kuningatar Kristiina kehitti lainsäädäntöä vuosina 1649 ja 1651 majatalojen rakentamiseen liittyen. Vuonna 1734 laki velvoitti, että majataloissa piti olla saatavilla yksin- ja kaksinkertaista paloviinaa, olutta ja kaljaa. Kaupunkipaikoissa täytyi olla saatavana myös viinejä. Näin alkoi majataloissa viihtyä hiljalleen paikallisia alkoholin suurkuluttajia aiheuttaen kaikkienkokoista harmia. Tästä syntyi sosiaalinen pulma ja loppujen lopuksi viinanmyynti kiellettiin majataloissa asetuksella vuonna 1887. Oluen anniskelut tehtiin myöhemmin riippuvaiseksi kunnan luvasta vuonna 1895. (Soini 1964 30 - 32.)

3.1 Kieltolaki

Kieltolakia kohden alettiin liikkua jo hiljalleen 1800-luvun loppupuolella. Silloin varsinkin maaseutujen anniskelupaikkojen toimintaa oltiin rajoitettu jo monilla erilaisilla säädöksillä. Samana aikana keisarillinen asetus kielsi oluen ja paloviinan myynnin paikkakuntalaisille. Itsehallintoperiaatteen mukaan kunnat saivat itse päättää alkoholiasioistaan ja 1876 voimaantullut asetus mahdollisti vielä anniskeluyhtiöiden perustamisen. 1800-luvun lopulla raittiusaate alkoi tulla esille ja siitä tuli yhteiskunnallisesti merkittävä kansanliike vaikuttaen lainsäädäntöönkin. Näin alettiin perustaa ravintoloita, joiden tarkoitus oli vähentää alkoholin kuluusta. 1870- ja 1880-luvun taitteessa raittiusliike aloitti vaikuttamaan, ja päämääränään heillä oli kieltolaki. (Sillanpää 1991, 8 - 9.)

Varsinaisesti kieltolaki astui voimaan 1.6.1919, mutta sotatilan takia venäläiset viranomaiset olivat antaneet tiukan juopumiskiellon jo ensimmäisen maailmansodan aikana. Kielto oli Suomessa voimassa, vaikka täällä ei sotatoimia ollut. Sodan aikana voitiin puhua jo kieltolaista, mutta täytyy silti katsoa vielä kauemmaksi. Raittiusliikkeen ja muiden tekijöiden takia Suomi oli muuttunut jo Euroopan kuivimmaksi maaksi, sillä missään muussa maassa ei nautittu niin vähän alkoholia kuin Suomessa. Myynti- ja anniskelukieltojen takia maaseudulle ei saatu enää ollenkaan viinaa ja olutta. Jopa työväenliike oli raittiushenkistä ja oli mukana kaupunkien keskiluokan kanssa juomalakkoliikkeessä vuonna 1898. Kieltolaki hyväksyttiin vuonna 1907 ensimmäisen yksikamarisen eduskunnan kokoonnuttua ja päätös oli yksimielinen. (Peltonen 1997, 63,96.)

Kieltolaki hyväksyttiin ensimmäisen kerran vuonna 1907, mutta keisari ei ikinä vahvistanut sitä. Eduskunta hyväksyi lain uudestaan vuonna 1909, 1911 ja 1914, mutta keisari ei niinkään vuosina vahvistanut lakia vielääkään. Suomi oli raitistunut noina vuosina jo melkein kokonaan, sillä vuonna 1898 alkanut joukkoliike kieltolain puolesta on kerennyt kerätä jo todella paljon kannattajia. Maaseutu, muutamaa yksittäistä kuntaa lukuun ottamatta, oli jo täysin alkoholivapaa. Kieltolakiin astuttiin askel kerrallaan. Se sai jo todella suurta kannatusta, sillä kansa oli tottunut jo alkoholin vaikeaan saatavuuteen. (Peltonen 1997, 96; Häikiö 2007, 56.)

Kieltolaki periaatteessa toteutui ensimmäisen maailmansodan takia, eikä eduskunnan toimesta. Venäjällä pyrittiin samanaikaisesti vähentämään alkoholinkäyttöä, ja tämä heijastui siitä Suomeen. Sodan aikana alkoholin laillinen myynti oli kiellettyä, mutta vuonna 1914 sallittiin alkoholin myynti alueilla, joissa ei ollut sotajoukkoja. Alkoholilla sai anniskella myös ensimmäisen luokan ravintoloissa, mutta vain ruuan kanssa. Kuitenkin myöhemmin samana vuotena alkoholin myynti kiellettiin venäläisten toimesta kaikkialla muualla, paitsi ensimmäisen luokan ravintoloissa, johon he määrivät vähittäishinnankin. 24.1.1915 ylipäälikkö kielsi viinan ja paloviinavalmistusten myynnin koko sotatilan ajaksi, josta taas syntyi tulkintaongelmia. Nämä ratkaistiin vetämällä raja 22 prosenttiin, joka myöhemmin alennettiin vielä 16 prosenttiin. Suurin muutos tapahtui maaliskuussa 1917, jolloin Venäjän keisari luopui vallasta ja tilalle tuli väliaikainen hallitus, jonka johtajana toimi Aleksander Kerenski. Suomelle palautettiin autonomia sekä Venäjän uusi hallitus vahvisti viimein kieltolain Suomeen 29.5.1917. Kahden vuoden siirtymäajan vuoksi laki astui voimaan 1.6.1919. (Häikiö 2007, 60 - 62.)

Vuoden 1919 säädös alkoholilaista eli kieltolaki oli tiukka, eikä siitä ollut tulkinnanvaraa. Laki kielsi yli kahden tilavuusprosentin alkoholipitoisen aineen valmistuksen, myynnin, maahantuonnin, kuljetuksen ja varastoinnin. Poikkeuksena oli kirkkoviini sekä lääketieteellisiin, teknisiin ja tieteellisiin tarkoituksiin tarkoitettu alkoholi. Valtiolle tuli tuohon aikaan yksinoikeus alkoholin valmistukseen ja maahantuontiin ja liikettä kutsuttiin nimellä Valtion alkoholiliike, myöhemmin tunnettu nimellä Alko. Apteekeilla oli valtion myöntämä lupa myydä reseptittömiä alkoholipitoisia lääkkeitä kuten spriitä sisältävää yskänlääkettä, mutta rajoituksena oli 50 grammaa ostokertaa kohti. Näin apteekin myytävästä spriipohjaisista lääkkeistä ja sen resepteistä tuli todella himoittuja, ja eräät lääkärit jopa tehtaillivat reseptejä. Kieltolain rikkomisesta seurasi kuitenkin ensikertalaiselle sakkorangaistus ja toisella kertaa vankeustuomio, mutta rangaistussääntöjä kiristettiin ensimmäisen kerran jo elokuussa 1919 ja toisen kerran vuonna 1922. Silloin jo ensikertalainen saattoi saada vankeustuomion kolmeksi kuukaudeksi syyllistyttyä alkoholin salapolttamiseen. (Juonala 2016, 11.)

Kieltolain aikaan ravintolamaailmassa kuhisi silti elämää, musiikkia ja alkoholia. Anniskelutoiminta jatkui normaalisti, mutta se jouduttiin naamioimaan. Ravintolat

varoittivat toisiaan tarkastuksien varalta, ja näin he kerkesivät varautua, ja piiloittamaan anniskelutoimintansa tarkastajan saapuessa. Alkoholista tarjottiin yleensä kahviloissa ja ravintoloissa, joissa soi musiikki. Salakapakoitakin määrä lisääntyi Suomessa. Alkoholista anniskeltiin teekupeista ja mehulaseista, jotta mahdollisen ratsian sattuessa ei herätetä huomiota. Juomaa kutsuttiin teefitsaariksi tai kovaksi teeksi, joka sisälsi spriitä eli pirtua. Muita pirtupohjaisia juomia kieltoain aikaan oli hopeatee, vatiainen ja kova Pommac. Joillakin korkeatasoisilla ravintoloilla oli tarjolla jopa oikeaa konjakkia ja viskiä, mutta se oli huomattavasti kalliimpaa kuin pirtusekoitukset. (Simpura 1982, 24 - 25; Varjus 2016, 17 - 19.)

Ajat alkoivat muuttua ankarimmiksi hetki hetkeltä. Ennen kieltoain juotiin kolutuudella ja ennen maailmansotaa juomatapoja pystyttiin hillitsemään. Kieltoain aikaan nautittiin erittäin väkevää juomaa eli pirtua, joskus sekoituksissa ja joskus raakana. Tämä aiheutti juomatapojen muuttumista hurjempaan suuntaan ja näin ollen vaikuttaen rikostilastoihinkin. Alkoholista vaikutuksen alaisena tehdyt törkeät väkivaltarikokset, murhat, tapot, pahoinpitelyt, ryöstöt ja kieltoainkirikokset lisääntyivät. Terveystieteistä haittaa alkoi näkyä myös hyvin paljon, kuten alkoholimyrkytyksiä, alkoholismia, juoppohulluutta ja patologisia päihtymystapauksia. Kieltoain nostatti alkoholista kulutusta Suomessa. Ajat alkoivat myös hieman kiristyä 1930-luvun alussa ja 1920-luvun lopussa. Elintarvikepula vallitsi Suomessa ja poliittiset kuohunnat olivat yleisiä. Valtion kassa tyhjentyi, kun Lapuan liike oli häätänyt kommunistit pois eduskunnasta. New Yorkin pörssiromahdus heijastui myös Suomeen tuomalla tänne laman. Vuonna 1931 asetettiin supistamislautakunta, jonka puheenjohtajana toimi J.K. Paasikivi ja tavoitteena oli etsiä uusia tulon lähteitä. (Simpura 1982, 26 - 27; Catani 2014, 15.)

3.2 Vuoden 1932 laki

Kun 1930-luvun alussa vallitsi lama, sen aikana koko Suomi oli taloudellisessa ahdingossa. Vuonna 1932 oli vaikeaa tehdä budjettia, joten valtion täytyi supistaa menojaan alentamalla virkamiesten ansiotuloja sekä etsimällä uusia tulon lähteitä. Pian huomattiin, että kieltoain säilyttäminen ei olisi hyvä idea, ja budjetin tekeminen tulevaisuudessa tulisi olemaan yhä hankalampaa. Huomattiin, että alkoholivero olisi merkittävä tulon lähde valtiolle. Kieltoain vastustajat uskottelivat

jopa 400 miljoonan markan vuosittaiset tulot valtiolle kieltolain kumottaessa. (Simpura 1982, 41 - 42.)

Hallituksen piireissä ei vielä keväällä ja kesällä 1931 uskottu eduskunnan enemmistön kaatavan kieltolakia, joten päätettiin suorittaa kansanäänestys. Toukokuun lopulla 1931 lainvalmistelukunta sai oikeusministeri T.M. Kivimäeltä tehtäväksi laatia esitys kansanäänestyksestä. Marraskuussa vuonna 1931 valmistui Edvard Björkenheimin ohjaaman komitean lausunto väkijuomatilanteesta, jossa päädyttiin mietojen alle 12 prosenttisten viinien sekä alle 3,2 prosenttisten oluiden sallimiseen. Valtion omistama monopoliyhtiö hoitaisi näiden alkoholituotteiden myynnin, valmistuksen ja maahantuonnin. Sanomalehdissä ja ihmisten kesken kuitenkin puhuttiin, että pelkästään mietojen viinien ja oluiden salliminen ei ratkaisisi mitään, ja paljon rahaa liikkuisi silti väkevien alkoholijuomien salakuljettajien välillä. Viimein hallitus päätti istunnossaan 2.12.1931 antaa eduskunnalle esityksen kansainäänestyksen toimeenpanemisesta. Kansalla oli mahdollisuus äänestää kieltolain säilyttämisestä, mietojen alkoholipitoisten juomien sallimisesta tai kaikkien alkoholipitoisten juomien sallimisesta. Äänestys suoritettiin 29-30.12.1931 ja kieltolain puolesta oli 28 prosenttia äänistä, mietojen puolesta 1,4 prosenttia ja kaikkien alkoholipitoisten juomien vapauttamisen puolesta oli 70,6 prosenttia äänistä. (Simpura 1982, 45 - 46.)

Kun suurin osa Suomen kansalaisista äänestivät kaikki alkoholipitoiset juomat laillisiksi, hallituksen tarkoitus oli nyt saada väkijuomalainsäädäntö voimaan mahdollisimman nopeasti. Näin ollen kutsuttiin eduskunta ylimääräisille valtiopäiville 19.1.1932. Lakiesityksen tekemisessä oli vaikuttamassa myös entinen presidentti K.J. Ståhlberg, sillä hän oli kirjoittanut hallituksen esityksen, oli ylimääräisten valtiopäivien talousvaliokunnan puheenjohtajana sekä osallistui myös lakiehdotuksen käsittelyyn myös eduskunnassa. 30.1.1932 eduskunta hyväksyi uuden väkijuomalain, ja sen oli astuttava voimaan saman vuoden huhtikuun viidentenä päivänä. Lyhyessä ajassa piti rakentaa Suomeen uusi alkoholiliike. (Simpura 1982, 49 - 50.)

Uusi väkijuomalaki säädettiin 30.1.1932, ja valtio myönsi Oy Alkoholiliike AB:lle yksinoikeuden alkoholijuomien valmistukseen, myyntiin ja maahantuontiin 11.2.1932. Uuden lain tarkoitus oli poistaa laitonta alkoholimyyntiä aiheuttamatta

kuitenkaan suurta juopumiseen tarkoitettavaa väkiviinan käyttöä (Häikiö 2007). Eversti Paavo Talvela määrättiin hankkeen vetäjäksi, joka pystytti jo kymmenessä viikossa jakelu- ja jälleenmyyntiverkoston. 5.4.1932 kello 10.00 avattiin Suomeen 48 myymälää, ja vuoden lopussa määrä liki tuplaantui kasvaen jo 81 myymälään sekä 15 olutmyymälään. Hallintoneuvosto asetti ravintolatoimikunnan käsittelemään anniskeluanomuksia maaliskuussa vuonna 1932, ja he saivat myöhemmin myös vastuun ratkaisemaan ja käsittelemään jo olemassa olevien ravintoloiden uudet alkoholioikeusanomukset. Hallintoneuvosto päätti taas uuden anniskelupaikan avaamisesta. Anniskeluoikeuksia annettiin alkuun hyvin varovasti. Ensiksi niitä myönnettiin vuoden 1932 loppuun asti ja vasta sen jälkeen kolmen vuoden määräaikainen anniskelulupa saatettiin myöntää. (Sillanpää 1991, 23-24; Catani 2014, 15.)

Alkoholin anniskelua rajailtiin hyvin paljon anniskeluravintoloissa, sekä alkoholilaissa joku pykälä muuttui liki vuosittain. Ravintoloissa anniskelu sai alkaa jo kello 12.00, mutta olutta sai ruuan yhteydessä jo kello 9.00. Ravintolan sulkemisaika määrättiin vielä, mutta anniskelu sai jatkua myöhäänkin. B-luokan tanssiravintoloissa anniskelu loppui jo kello 24.00 järjestyshäiriöiden takia. Tiukan tarkkailun vuoksi muita rajoitteita tanssiravintoloilla ei ollut. Vuonna 1934 valtiopäivillä oli jopa lakialoite, jopa vaati tanssin poistamista anniskeluravintoloista. Tämä laki astui vuonna 1935 voimaan, mutta ensimmäisen luokan ravintoloissa sai olla tanssia, sillä se ei aiheuttanut niin paljon häiriötä kuin toisen luokan ravintoloissa. (Simpura 1982, 60; Sillanpää 1991, 32 - 33.)

3.3 Laki 1970 - luvulta

Ravintola-alalle toisen maailmansodan aika oli hyvin hankalaa raaka-aineiden, rahan sekä henkilökunnan takia, mutta olympialaisten jälkeen ravintolaelämä koki piristysruisketta (Catani 2014, 17). Suuri muutos alkoholilaissa tapahtui jälleen Suomessa vuonna 1969, kun uusi alkoholilaki astui voimaan. 1960-luvulla alkoi idea hiljalleen kehittyä uudesta alkoholilaista. Syynä tähän on sodan jälkeinen toipuminen sekä talouden nousemisesta hiljalleen. 1960-luvulla Suomessa oli muutenkin suuri taloudellinen kasvu, ja sodan jälkeiset vauriot oli korjattu. Teollisuus lisääntyi jo huomattavasti, sekä ravintoteollisuus oli noussut korkealle, esimerkiksi panimot olivat todella kovassa nousussa. (Simpura 1982, 265.)

Tärkein sisältö uudessa alkoholilaissa oli tarjonnan lisääminen. Keskioluen myynti vapautui vähittäiskauppoihin, Alkon myymälöitä perustettiin maaseuduille, kolme uutta ikäluokkaa laskettiin asioimaan myymälöihin sekä niiden aukioloaikoja pidennettiin ja kaikkia paitsi väkeviä alkoholijuomia sai ostaa Alkon myymälöistä rajoituksetta henkilöä kohden. Anniskelupaikat saivat myös muutoksia, sillä niitä lisättiin huomattavasti ja myönnettiin alempiin veroluokkiin. Keskioluen vapauttaminen kauppoihin sekä kahvioihin aiheutti sen, että keskiolutravintoloita syntyi vuonna 1969 2716 kappaletta. Aiemmin ravintolat jaettiin myös ryhmiin A, B1, B2 ja C, mutta ne supistettiin pelkästään A- ja B-oikeuksiin. (Häikiö 2007, 201 - 204.)

Suuri muutos oli oluen salliminen kahviloissa, josta seurasi olutravintoloita. Alko seurasi ja tarkkaili vuonna 1969 ravintoloita, jotka anniskelivat pelkästään olutta. Oluotravintoloissa oli silloin tällöin kahnauksia, ja ravintoloista valitettiin paljon. Keskioluen vapauttaminen aiheutti myöhemmin myös vastarintaa. 1970-luvulla käytiin olutsota, ja haluttiin keskiolutlain muuttuvan. Yleisesti poliisinkin mielestä käsitys keskiolutbaareista oli kielteinen, ja muutama paikka oli saavuttanut erittäin hurjan maineenkin. Tämä riippui kuitenkin todella paljon baarin pitäjistä, ja Alkon mielestä keskioluen myynnin kasvu oli silti positiivinen asia Suomelle. (Simpura 1982, 327; Häikiö 2007, 209 - 210.)

3.4 Vuoden 1994 laki

Kesäkuun alussa vuonna 1994 hallitus antoi eduskunnalle uuden alkoholilakiesityksen. Merkittävä tarkoitus oli murtaa Alkon monopoli siten, että sille jäisi pelkästään vähittäismyynti. Toinen merkittävä muutos oli Alkon viranomaistehtävien siirtyminen tuotevalvontakeskukselle, joka toimi sosiaali- ja terveysministeriön alaisuudessa. Kolmas suuri muuttaja oli hinnat, sillä ravintolat saivat nyt vapaasti itse määrittää omat hintansa. Mietojen alkoholijuomien vähittäismyynnin monopoli haluttiin myös murtaa, sillä lakiuudistus veisi Suomea enemmän eurooppalaiseen suuntaan. Vaikka alkoholiin liittyvä säännöstely vapautettaisiin, tavoite olisi silti alkoholin käytön vähentäminen sekä alkoholista aiheutuvan haitan pienentäminen. (Häikiö 2007, 354 - 355.)

Vuonna 1994 käsiteltiin kolmea suurta asiaa, Suomen liittymistä EU-maihin, budjettia sekä alkoholilainsäädännön uusimista. Uusi alkoholilaki tuli voimaan 7.12.1994. Suuria muutoksia olivat Alkon monopolin murtuminen jättämällä heille vain jälleenmyyntimonopolin sekä vastuun siirtyminen sosiaali- ja terveysministeriölle. Elintarvikeliikkeiden ja kahviloiden valikoima laajeni, sillä ne saivat myydä ja tarjoilla kaikkia korkeintaan 4,7 tilavuusprosenttisia käymisteitse valmistettuja alkoholipitoisia juomia. Tilaviinien valmistajat saivat oikeuden myydä korkeintaan 13 tilavuusprosenttista alkoholijuomaa. Alle 22 tilavuusprosenttisen alkoholipitoisen juoman mainonta vapautettiin, kuitenkin tietyin rajoituksin ja määräyksin. (Häikiö 2007, 355 - 356.)

Myös alkoholin hinta koki muutosta positiiviseen suuntaan. Hallintoneuvosto vahvisti 1.7.1994 enimmäisanniskeluhinnaksi yleishintaryhmässä kolmen kertaisten ostohinnan ja erikoishintaryhmässä nelinkertaisen ostohinnan. Oluessa enimmäishinta oli taas kaksinkertainen ostohinta ja ruokasidonnaisena se oli 2,5 kertainen ostohinta. Alko koki myös suurta muutosta, sillä siltä poistui valmistus-, tukkumyynti-, anniskelu-, vienti- ja tuontimonopoli. Tämä johti siihen, että vanha Alko murtui kokonaan, ja alkoholibisnes alkoi olla yleinen. (Häikiö 2007, 256 - 557.)

4 Nykyinen vuoden 1994-alkoholilaki

Suomen liittyminen jäseneksi Euroopan Unioniin mahdollisti ihmisten, tavaroiden, palveluiden ja pääoman liikkuvuuden. Alkoholin tuotanto-, tuonti-, tukkukauppa ja anniskelumonopolit vapautettiin vuonna 1995 ja Alkolle jäi yksinoikeus vain väkevien alkoholipitoisten juomien vähittäismyyntiin. EU-jäsenyys toi huomasti mahdollisuuksia ravintola-alan yrityksille. Ennen suomalaiset ravintolat joutuivat toimimaan kotimarkkinoita suojelevien tuontikiintiöiden rajoissa. Tuontikiintiöiden purkaututtua ravintoloitsijat saivat ostaa viinejä ja muita alkoholijuomia paljon vapaammin ja useammalta toimijalta. Ravintolat alkoivat kehittyä rennompaan ja edullisempaan suuntaan pikkuhiljaa. (Catani 2014, 21.)

4.1 Työntekijöihin liittyvät säädökset ja lupa-asiat

Anniskelupaikassa pitää olla aina yksi vastaava hoitaja ja hänellä tarpeeksi sijaisia, jotka anniskeluluvan haltija voi määrätä. Vastaavan hoitajan on oltava tarpeeksi ammattitaitoa joko kokemuksen kautta hankittua tai koulutuksen kautta saatua. Kokemuksen kautta hankittu ammattitaito vaatii vähintään kahden vuoden päätoimista työskentelyä alkoholijuomien anniskelussa ja ravitsemisalan oppilaitoksen antamaa todistusta siitä, että henkilö on suorittanut kokeen ja hallitsee anniskeluun liittyvät lait ja säädökset. Koulutuksen kautta hankittu riittävä ammattitaito edellyttää vähintään yhden vuoden ravitsemisalan koulutusta, johon sisältyy alkoholijuomien anniskeluun liittyvää opetusta sekä käytännön harjoittelua. Vastaavan hoitajan pääasiallinen tehtävä on valvoa anniskeluluvan haltijan kanssa, että anniskelupaikassa noudatetaan alkoholilainsäädäntöä. Tämä edellyttää sitä, että vastaavan hoitajan tai hänen sijaisensa on oltava aina läsnä, kun alkoholia anniskellaan anniskelupaikassa. Anniskeluluvan haltijan määräys vastaavasta hoitajasta ja sijaisista tulee olla viranomaisen nähtävillä ja heidän ammattitaitonsa tulee olemaan lupaviranomaisen pyynnöstä selvitettävissä ja hänelle todistettavissa. Vastaavaa voidaan myös rankaista tai erottaa vastaavan hoitajan työtehtävistä, jos hän toimii sääntöjen vastaisesti. (Valvira 2016, 10 - 11.)

Alle 18-vuotias henkilö ei saa anniskella alkoholipitoisia juomia, ellei hän ole hankkinut riittävää ammattikoulutusta. Riittävä ammattikoulutus tarkoittaa, että henkilö suorittanut tutkinnon ravitsemisalan koulussa, jonka opintosuunnitelmaan sisältyy salipuolen koulutus sekä käytännön harjoittelua anniskelupaikassa. Tässä tapauksessa 16 vuotta täyttänyt opiskelija saa anniskella alkoholia anniskelupaikassa 20-vuotiaan, alaan liittyvän koulutuksen saaneen työpaikkaohjaajan tai kouluttajan läsnä ollessa. Alkoholijuomien tarjoilu saa tapahtua vain työväestöoppimisjakson aikana joko oppilaitoksen ravintolassa tai anniskeluun liittyvässä työpaikassa kouluttajan tai ohjaajan läsnä ollessa. Alaikäisellä, 16 vuotta täyttäneellä ravitsemisalan koulutuksessa olevalla henkilöllä ei ole siis yleistä kelpoisuutta työskennellä alkoholia anniskellen. (Valvira 2016, 9.)

Jokaisessa anniskelupaikassa täytyy olla oma voimassa oleva anniskelulupa. Anniskelulupa voidaan myöntää toistaiseksi voimassa olevana, määräaikaisena

tai tilapäisenä. Anniskelulupa on elinkeinoharjoittaja- ja anniskelupaikkakohtainen, ja anniskella saa vasta luvan astuessa voimaan. Jos elinkeinoharjoittaja luovuttaa yrityksen toiselle henkilölle, ei tämä saa jatkaa siinä anniskelua, ellei henkilö ole hakenut ja hänelle myönnetty uusi anniskelulupa. Tilapäinen anniskelulupa voidaan myöntää erilaisiin tilaisuuksiin ja tapahtumiin korkeintaan kuu-kauden ajaksi, ja tapahtuman kesto täytyy olla ennalta tiedossa. Vaatimukset luvan-
vanhakijan ammattitaidosta, henkilökunnasta sekä anniskelupaikan sijainnista ovat samat kuin määräaikaisessa ja toistaiseksi myönnettävässä luvassa. (Aluehallintovirasto 2013, Valvira 2016, 35.)

Määräaikainen anniskelulupa myönnetään korkeintaan yhdeksi vuodeksi kerrallaan. Tämä anniskelulupa myönnetään silloin, kun luvanhaltijan anniskelutoimintaa on syytä seurata. Syynä toiminnan seuraamiseen voi olla esimerkiksi vero-velka, jota hakija maksaa suunnitelmien mukaisesti. Toimintaa voidaan seurata myös luottamussyistä, jos luvanhakija on aikaisemmin syyllistynyt alkoholilain rikkomiseen tai hänellä itsellään on alkoholinkäytön kanssa ollut ongelmia. Jos anniskelupaikka on aiheuttanut aikaisemmin häiriötä tai muuta haittaa ympäristölle, on syytä tarkkailla toimintaa määräaikaisella anniskeluluvalla. Määräaikaisen luvan voidaan myöntää myös silloin, jos kyseisen toimitilan vuokrasopimus on myös määräaikainen. (Valvira 2016, 35.)

Tilapäisen anniskeluluvan käsittelyvaiheessa arvioidaan tilaisuuden luonne, paikan sopivuus anniskelulle sekä anniskelujärjestelyt. Tilapäistä lupaa hakiessa on huomioitava tilaisuuden luonne, sillä jos kyseessä on perhetapahtuma tai muu tapahtuma, johon osallistuu paljon lapsia ja nuoria, anniskelulupaa voidaan rajoittaa tai jopa jättää myöntämättä. Anniskelualue on oltava rajattu täydellisesti ja huomioitava, että on järjestetty tarpeeksi valvontaa ja alkoholia ei kuljeteta anniskelualueen ulkopuolelle. Anniskelualueesta pitää siis olla tarkka suunnitelma, joka pitää esittää viranomaiselle. Hakijan on myös osoitettava, että anniskelualueella on myös riittävästi omia saniteettitiloja, pelkät tapahtuman saniteettitilat eivät riitä. Lupa on haettava riittävän ajoissa, jotta se ennätetään mahdollisesti myöntämään ennen kuin aletaan anniskelu. Luvat voi hakea erillisellä lomakkeella, joka löytyy aluehallintoviraston nettisivuilta. (Valvira 2016, 36 - 37.)

Tällä hetkellä on olemassa erilaisia lupia riippuen siitä, minkä vahvuista alkoholia haluaa myydä ravintolassa. C-luvalla saa anniskella enintään 4,7 tilavuusprosentista käymisteitse valmistettua keskiolettua, siideriä, kevytviiniä sekä long drinkkiä. Valmiiksi sekoitettujen juomien anniskelu ei ole sallittua, jos niiden sekoitukseen on käytetty muuta kuin enintään 4,7 tilavuusprosentista käymisteitse valmistettua alkoholijuomaa. B-luvalla saa anniskella enintään 22 tilavuusprosentista mietoja alkoholijuomaa, eli C-luvan lisäksi B-luvalla varustettu ravintola voi tarjota mietoja viinejä sekä liköörejä, jotka sisältävät korkeintaan 22 prosenttia alkoholia. A-luvalla saa anniskella kaikkea alkoholipitoista juomaa, mietoja sekä vahvaa, kuitenkin korkeintaan 80 tilavuusprosentista etyylialkoholia. (Valvira 2016, 5,38.)

4.3 Anniskelualue sekä mainonta

Anniskelupaikassa alkoholia saa nauttia vain sille määrättyssä paikassa. Anniskelupaikan täytyy olla viranomaisen hyväksymä ja siellä pitää olla tehokas valvonta. Anniskelupaikaksi ei saa hyväksyä urheilu-, musiikki-, liikunta tai jonkun muun tapahtuman katsomotilaa. Anniskelualue pitää rajata niin, että asiakas näkee sen selvästi ja jotta siltä poistumista ja sinne siirtymistä voidaan tehokkaasti ja helposti valvoa. Alkoholijuoma on nautittava sille merkityssä tilassa eikä sitä saa viedä ulos anniskelualueelta. Alkoholien ulosmyynti ravintolasta on ehdottomasti kiellettyä, ja siihen rikkomukseen sortunutta työntekijää voidaan rangaista. Asiakas ei saa myöskään nauttia omia juomia anniskelualueella. Esimerkiksi ravintolassa järjestettävässä yksityistilaisuudessa kuten häissä, ei saa nauttia asiakkaan tuomaa kuohuviinipulloa, sillä se ei ole ravintolan laillisesti hankkimaa alkoholituotetta. (Valvira 2016, 5,16.)

Anniskelualueen rajaamisesta on tehtävä suunnitelma ja lähetettävä lupaviranomaiselle. Suunnitelmaa koskeva lomake löytyy aluehallintoviraston sekä yritys-suomen sivuilta. Tavallisesti anniskelupaikan anniskelualue on selvästi havaittavissa, sillä eri anniskelupaikat ja tilat ovat yleensä seinien rajaamana. Suunnitelman täytyy joka tapauksessa olla aina tarkka ja erityisolosuhteet pitää ottaa huomioon. Anniskelupaikassa on tiloja, joihin ei saa anniskella eikä viedä alkoholijuomia. Nämä tilat ovat henkilökunnalle tarkoitettut huoneet, portaikot, WC-tilat sekä anniskelualueen tupakointialueet. Alue on rajattava tarkasti ja osoitettava

asiakkaalle kyltein ja tiedotuksin, mitkä alueet ovat anniskelualueen ulkopuolella. Rajaukset ja anniskelualueen loppuminen on oltava selvästi asiakkaan nähtävissä. Jos anniskelualueella on myös terassi, sinne menemistä juomien kanssa on valvottava. Jos sitä ei pysty tarkasti valvomaan, on sinne pystytettävä oma anniskelupiste tai henkilökunnan tuotava alkoholijuomat henkilökohtaisesti asiakkaalle nautittavaksi. (Valvira 2016, 17.)

Pääsääntönä on, että mainostaa saa korkeintaan 22 tilavuusprosenttisia alkoholijuomia. Miedoissa alkoholijuomien mainonnassa on sallittua antaa tuotteen nimi sekä hintatieto. Väkeviä alkoholijuomia saa mainostaa ainoastaan anniskelupaikan sisätiloissa, jos anniskelupaikassa saa niitä myös anniskella. Mainonta ei saa olla harhaanjohtavaa eikä hyvän tavan vastaista. Anniskelupaikan ulkopuolella, esimerkiksi ulkokylteissä, ulkoseinustalla, lehti-ilmoituksissa tai sosiaalisessa mediassa, ei saa mainostaa alkoholipitoisia juomia. Mainontaa saa olla muualla anniskelupaikassa kuin anniskelualueella, kuten käytävillä, WC-tiloissa, tupakka-paikassa ja muualla tiloissa, joista mainonta ei näy anniskelupaikan ulkopuolelle. Mainontaa ei saa kohdistaa alaikäisiin henkilöihin. (Valvira 2016, 22 - 23.)

Alkoholin tarjoushintojen ilmoittaminen on kiellettyä, jos tarjous on voimassa alle kaksi kuukautta. Näin ”Happy hourin” mainostaminen ei ole sallittua, sillä kyseinen tarjous on yleensä voimassa vain joitakin tunteja kerrallaan. Alle kaksi kuukautta voimassa olevaa ”Happy houria” ei näin saa mainostaa ravintolan ulkopuolella. Tarjouksesta saa ilmoittaa vain, kun se on yhtäjaksoisesti voimassa yli kaksi kuukautta. Anniskelupaikan sisällä ”Happy hour” tarjouksien mainonta on sallittua, jos se tapahtuu ainoastaan anniskelupaikan sisätiloissa eikä mainonta ulotu anniskelupaikasta ulos. (Valvira 2016, 24 - 25.)

4.4 Alkoholin velaksi myynti, anniskeluaika sekä annosvaatimukset

Alkoholin anniskelu velaksi tai panttia vastaan yleensä ei ole sallittua, mutta tietyissä tilanteissa näin saadaan toimia. Nämä tilanteet ovat yhteisölle ja hotellin asukkaille anniskelu tai anniskelutilaisuudessa, jossa maksun ottaminen sillä hetkellä tuottaa hankaluutta. Velaksi voi myös anniskella yksityishenkilölle Valviran hyväksymiä luottojärjestelyjä noudattaen. Valviran hyväksymät luottojärjestelmät

ovat kansainvälinen luottokortti tai luottokortti, jolla voi muuallakin maksaa alkoholipitoisia juomia, ja näillä korteilla voi maksaa kyseisiä juomia, kun muidenkin tuotteiden ostaminen on kortilla mahdollista. Luvanhaltija sekä henkilökunta eivät saa lainata asiakkaalle rahaa alkoholijuomien ostamista varten, sillä tämä menettely on korkeamman hallituksen mukaan todettu velaksi antamiseksi, ja se on kiellettyä velaksi anniskelua. (Valvira 2016, 15.)

Ravitsemisliikkeen saa aukaista kello 5.00 ja se saa olla auki kello 2.00:een saakka. Ravintolassa anniskelu täytyy lopettaa vähintään puoli tuntia ennen sulkemisaikaa, ja ravintola on suljettava puolessa tunnissa. Tämä koskee ravintoloita, jotka ovat auki kello 00.00:sta eteenpäin. Jos ravitsemisliike on tehnyt kirjallisen ilmoituksen siitä, että se palvelee myös 2.00 - 5.00, niin alkoholin myynti on lopetettava viimeistään kello 1.30. Jos kirjallinen ilmoitus on tehty, saa näin ravintola jatkaa toimintaansa yökahvilana. Tämä säännös ei koske ravintoloita, joille on myönnetty jatkoaikalupa. Ravintolassa saa anniskella kello 9.00:stä alkaen ja anniskelu pitää lopettaa viimeistään 1.30 ilman erillistä jatkoaikalupaa. Jos liike sulkeutuu myöhemmin kuin kello 00.00, täytyy anniskelun loppua vähintään puoli tuntia ennen sulkemisaikaa. (Valvira 2016, 7.)

Pääsääntöinen anniskeluaika on 9.00 - 1.30. Ravintola kuitenkin voi hakea itselleen jatkoaikalupaa. Lupaa voidaan hakea, jotta ravintolassa voi anniskella kello 5.00:stä alkaen. Lupaa voi myös hakea ravintolan anniskelun jatkamiseen joko kello 2.30 tai 3.30 saakka. Jatkoaikaa voi hakea aluehallintoviraston sivuilta siihen tarkoitettulla lomakkeella, ja aluehallintovirasto tekee päätöksen luvan myöntämisestä. Hakemus kannattaa tehdä noin kuukausi ennen jatkoajan alkamista, ja lomake pitää täyttää huolellisesti, sillä moni lupa jää myöntämättä puutteellisen hakemuslomakkeen takia. Lupa voidaan jättää myöntämättä, jos hakija on syylistynyt anniskelurikkomuksiin aikaisemmin. Jos lupa myönnetään, se on voimassa korkeintaan kaksi vuotta, jolloin lupaa voi hakea uudelleen. (Valvira 2016, 7 - 8.)

Alkoholia saa anniskella asiakkaalle vain yhden perusannoksen kerrallaan, pulloittain anniskelu on sallittua ainoastaan seurueelle. Perusannokset ovat 4 cl väkeviä alkoholijuomia, 8 cl mietoja alkoholipitoisia juomia ja korkeintaan 5,5 % käymisteitse valmistettua alkoholipitoista juomaa yksi litra. Kaikki alkoholipitoiset

juomat pitää saada myös pienempänä annoksena, jos asiakas näin haluaa, ja ravintolassa täytyy olla riittävä valikoima kohtuuhintaisia alkoholittomia vaihtoehtoja. Juomasekoitukset saavat sisältää korkeintaan 4 cl väkevää alkoholijuomaa tai 8 cl mietoa alkoholijuomaa. 1 cl väkevää alkoholipitoista juomaa vastaa 2 cl mietoa alkoholipitoista juomaa. Poikkeuksena toimii käymisteitse valmistettu enintään 5,5 % alkoholipitoinen juoma, johon saa lisätä 2 cl väkevää tai 4 cl mietoa alkoholipitoista juomaa. Tuplien anniskelu ravintolassa on kielletty, sillä asiakkaalle saa antaa vain yhden perusannoksen kerrallaan. Tuplien anniskelusta on kyse, kun asiakkaalle annetaan kaksi perusannosta kahdessa eri lasissa. Tuplien anniskelukiellolla pyritään ehkäisemään asiakkaan nopea päihtyminen ja siitä aiheutuvat mahdolliset haitat. (Valvira 2016, 14 - 15.)

Kun alkoholia anniskellaan ja tehdään drinkkejä, johon käytetään perusannoksia, on ravintolalla oltava käytössä virallisesti tarkistettut ja varmennetut mitat. Mitta-astiat on varmennettava ennen käyttöönottoa ja niitä täytyy olla eri kokoisina, esimerkiksi 12 cl, 8 cl, 4 cl, 2 cl, 1,5 cl ja 1 cl. Hanasiidereissä, -lonkeroissa ja -oluissa on oltava hanassa alkoholijuomamittari, ja se on varmennettava joka kolmas vuosi. Ne on tarkistettava myös, kun sinetti on murrettu tai epäillään juoman tulevan suurempana kuin pitäisi. Anniskeluastiat, joissa on viivamitat, ovat toinen vaihtoehto edellisille mittaustavoille. Niiden täytyy olla kuitenkin virallisia mittausdirektiivin eli MID-hyväksytyjä. MID-hyväksytyissä laseissa on vaatimustenmukaisuusmerkintä. Se koostuu CE-merkistä, täydentävästä metrologisesta merkinnästä (M), valmistusvuoden viimeisestä kahdesta numerosta ja tarkastuslaitoksen tunnusnumerosta. (Valvira 2016, 19 - 20.)

5 Anniskelulainsäädännön muutosehdotukset

Kuten aiemmissa kappaleissa on jo huomattu, suomalainen alkoholilainsäädäntö on ollut kautta aikojen tiukka. Valvontaa, lakimuutoksia sekä tiukennoksia, on vuosien saatossa nähty todella paljon. Kieltolain jälkeen anniskelulainsäädäntö on hiljalleen keventynyt ja mennyt enemmän valvonnasta irti eurooppalaiseen, vapaampaan suuntaan, vaikka valvontaa ja kankeita normeja on vielä paljon. Kuten kansanedustaja Jaana Pelkonenkin on todennut, että pitäisi olla enemmän

luottamusta suomalaisiin ja siirtyä pois holhouksesta eurooppalaisuuteen vapauttamalla kaikki alkoholituotteet ruokakauppoihin, ja parempi se tehdä nyt itsenäisesti kuin myöhemmin pakosta (Pelkonen 2016a).

Hallituspuolueiden eduskuntaryhmät pääsivät toukokuussa 2016 yhteysymmärrykseen alkoholilain uudistuksesta. Kokonaisuudistus vie alan sääntelyä pois ja ottaa askeleen lähemmäs vapaampaa anniskelulakia. Muutosehdotukset tuovat erityisesti vapautta ravintola-alan yrityksille. Kun vastaavan hoitajan pätevyysvaatimukset helpottuvat, se helpottaa työvoiman rekrytointia ja vähentää ravintoloiden hallinnollista taakkaa. Lupabyrokratia vähenee, sillä anniskeluluvat yksinkertaistuvat ja helpotuksia tulee festivaaleille sekä muihin tapahtumiin. Ministeri Rehulan pohjaesitys on jo pitkälti valmisteltu alkuvuodesta 2016, ja maltillisten parannusten ei pitäisi aiheuttaa kuormaa eduskuntaan. (Pelkonen 2016b.)

Anniskelulainsäädännön muutos lähti ministeri Juha Rehulan toimesta, sillä hän esitti pohjaehdotuksensa alkoholilain kokonaisuudistuksesta hyvinvoinnin ja terveyden edistämisen ministeriryhmälle 11.2.2016. Pohjaesityksessä on haettu tasapainoa alkoholihaittojen vähentämisen sekä kyseisen elinkeinon helpottamisen välillä. Lain tarkoituksena on vapauttaa alkoholilainsäädäntöä ja helpottaa elinkeinoelämän toimintaedellytyksiä poistamalla tarpeettomat, kankeat sekä vanhat normit. Nämä tiukat lainsäädännöt ovat rasittaneet anniskelualaa jo todella pitkään, ja muutokset helpottaisivat kyseisen elinkeinon harjoittamista huomattavasti. Terveyden ja hyvinvoinnin edistäminen on silti tärkeä ohjaava näkökulma alkoholilainsäädännön uudistukselle, vaikka lakia helpotetaankin. Tavoitteena on saada lakiluonnos lausunnoille maaliskuussa 2016, hallituksen esitys alkoholilaista alkukesästä eduskunnalle ja laki alkamaan 1.1.2017. (Sosiaali- ja terveysministeriö 2016.)

Alkoholilain uudistumisen aikataulu on kuitenkin venymässä kauas vuoden 2017 puolelle. Alkuun lakiesityksestä oli syntynyt sopu, mutta keskustelua joistakin pykälästä voi vielä ilmetä. Uudesta aikataulusta ei ole vielä tietoa. Saarikon (2016) mukaan lausuntokierros ja eduskuntakäsittely vievät oman aikansa eikä kaikkeen pystytä tänä vuonna. Kun taas Mäkelän (2016) mukaan lakiteknisesti uudistuksen etenemiselle hän ei näe mitään estettä. Hallituksen linjaukset on tehty jo

19.5.2016, mutta lakiesitys ei ole vielä päässyt lausuntokierrokselle päihdejärjestöjen, alkoholiteollisuuden ja asiantuntijoiden nähtäväksi ja arvioitavaksi. (Liimainen 2016.)

Ministeri Juha Rehulan (2016) mukaan kyse on isosta muutoksesta. Lakiuudistukseen kuuluu lausuntokierros, joka on tällä hetkellä meneillään. Lausuntoaika on kahdeksan viikkoa, eli 16.1.2017 viimeistään ne annetaan sosiaali- ja terveysministeriön kirjaamoon. Lausuntojen jälkeen ne arvioidaan, ja lain valmistelu jatkaa menemistä eteenpäin. Tämän jälkeen hallituksen esitys uudeksi alkoholilainlaiksi annettaisiin eduskunnalle eteenpäin. Eduskuntakäsittelyn aikana ratkeaa myös lain voimaantulo. Lausuntokierroksen kanssa rinnakkain käynnistyi myös alkoholilain ilmoitusmenettely, jossa Euroopan komissio ja muut jäsenvaltiot arvioivat uuden alkoholilainsäädännön sopivuutta EU-oikeuden kanssa. (Helminen 2016b.)

5.1 Työntekijät ja lupa-asiat

Muutama muutosehdotus koskee anniskelualan henkilökuntaa. Vuorovastaavan pätevyysvaatimuksen poistamista ollaan ehdotettu lakimuutoksessa, eikä vastaavasta hoitajasta ole enää mainintaa, joten nimike on muuttumassa vuorovastaavaksi. Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että vuorovastaavaksi voi päästä hie- man helpommin. Kuten aiemmin on mainittu, vuorovastaavan pätevyyden saa tällä hetkellä suorittamalla ravintola-alan koulutuksen tai kahden vuoden työko- kemuksella anniskelualan yrityksessä. Jos lakiehdotus toteutuu, vuorovastaa- valla ei tule olemaan pätevyysvaatimuksia ja näin valvontatarve poistuu (Mäkelä 2016). Näin vastuu siirtyy enemmän ravintolatyöntekijöiden työnantajille. Ravin- tolapäällikkö tai itse yrittäjä voivat näin itse päättää ketkä työntekijät soveltuvat vuorovastaavaksi ja näin voivat ylentää heidät nopeammin kuin kahdessa vuo- dessa.

Toinen työntekijöihin liittyvä muutosehdotus on 16-vuotiaiden tarjoiluoikeus. La- kiuudistus antaisi 16-vuotiaan tarjoilla alkoholia vuorovastaavan valvonnan alla, mutta muuten laki ei puutu ikärajoihin koskeviin lakiasetuksiin. Kuten on asiasta jo mainittu, 16-vuotiaista saavat tarjoilla vain ne, jotka opiskelevat hotelli- ja ravin- tola-alaa ja työskentelevät vuorovastaavan alaisuudessa. Lakiuudistus tarjoaisi

kyseiselle ikäluokalle lisää valinnanvaraa työelämään, sillä alle 18-vuotiailla ei ole hirveästi valikoimaa työvaihtoehtoista, jos haluaa työskennellä koulun ohella. Perussuomalaisten kansanedustaja Mika Niikko (2016) on todennut, että ravintolaan pääsee töihin myös kaksi vuotta myöhemmin, ja hän ei näe siinä järkeä, että alaikäinen, joka ei opiskele hotelli- ja ravintola-alaa, pääsee tarjoilemaan alkoholia. (Niikko 2016; Paunonen 2016.)

Suomessa on kolme erilaista alkoholilupaa. A-oikeuksilla saa anniskella kaikkia mietoja ja väkeviä alkoholijuomia. B-luvalla saa anniskella enintään 22-tilavuusprosenttisia mietoja alkoholijuomia. C-luvalla saa anniskella korkeintaan 4,7 tilavuusprosenttista alkoholijuomia, ja niiden pitää olla nimenomaan käymisteitse valmistettuja. Uuden alkoholilain myötä ei ole enää erillisiä keskiolutoikeuksia tule olemaan eli B- ja C-oikeudet poistuvat ja kaikki ravintolat saavat päättää itse juomavalikoimansa (Lehto 2016). Eli jatkossa haetaan yksinkertaisesti vain yhtä anniskelulupaa ja itse päätetään, minkä vahvuista alkoholia myydään (Paunonen 2016). Tämä helpottaa paljon luvan hakemista ja yhdellä luvalla pystyy tarvittaessa myymään vahvempaa alkoholia ilman ilmoitusta tai luvan uudelleen hakemista. (Lehto 2016; Paunonen 2016; Valvira 2016, 38.)

Luvan hakeminen helpottuisi ravintoloille huomattavasti. Ei tarvitsisi hakea kuin yhtä lupaa, niin luvan myönnettäessä saa A-oikeuksilla varustetun anniskelu-oikeuden. Festivaaleilla ja tapahtumissa anniskellessa voidaan hakea tilapäistä anniskelulupaa, joka myönnetään korkeintaan kuukaudeksi luvan hakijalle, jos hän täyttää vaatimukset, jotka ovat samat kuin toistaiseksi myönnettäessä luvassa (Aluehallintovirasto 2013). Nyt tilapäiset anniskeluluvat ollaan ehdotettu saataviksi pelkällä ilmoituksella. Näin ravintola saisi toimia millä tahansa festivaalilla ja perustaa sinne oman myyntikojunsa pelkällä ilmoituksella. Catering-lupaa ollaan ehdotettu. Se mahdollistaisi yrityksen anniskelun myös juhlissa sekä tilaisuuksissa. Se vaatisi myös pelkän ilmoituksen lupaviranomaiselle, ja tämän luvan voi yhdistää festivaaleilla anniskeluun. Tämä vähentäisi lupahakemista, eikä tilapäistä anniskelulupaa tarvitse joka kerta erikseen täyttää ja hakea. (Lehto 2016; Mäkelä 2016.)

5.2 Ulosmyynti, anniskelualue ja mainonta

Ravintoloille halutaan samat ulosmyyntioikeudet kuin ruokakaupoillekin. Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että korkeintaan 5,5 tilavuusprosenttista alkoholijuomaa saa myydä ulos ravintolasta samaan aikaan kun päivittäistavarakaupoista eli 9.00 - 21.00. Pelkosen mukaan tämä olisi hieno kulttuurimuutos, sillä esimerkiksi rannalla sijaitsevasta anniskeluravintolasta saisi ostaa alkoholijuoman mukaan rannalle eikä sitä tarvitse nauttia anniskeluravintolassa (Pelkonen 2016a). Ravintola saisi itse päättää ulosmyytävän tuotteen hinnan. Valitettavasti muutos ei tuo sitä oikeutta, että alkoholijuomia saisi ostaa loppuyöstä kotiin jatkojuhliin eikä lakimuutos mahdollistaisi myöskään alkoholijuomien kotiinkuljetusta samalla kun tilaisi vaikka ruoka-annoksia. Ravintolasta ostettavat juomat on näin haettava itse paikan päältä näillä näkymin. (Paunonen 2016.)

Anniskelualue on aina ollut Suomessa tiukasti rajattu. Sosiaali- ja terveysministeri Kari Paasonkin (2015) mukaan meillä on tiukat säännöt rajausten kannalta ja ostoskeskuksessa sijaitsevat vierekkäiset anniskelualueiden rajoja ei saa ylittää (Eklund 2015). Suomessa kun yhteiset alueet ovat olleet kiellettyjä, niin nyt haetaan siihen helpotusta. Outi Mäkelä mainitsi, että ravintoloiden yhteiset anniskelualueet halutaan sallia ainakin festivaaleilla ja tapahtumissa (Mäkelä 2016). Rajojen rajauksia kevennetään ja jatkossa Suomessa voidaan mahdollisesti nähdä anniskeluravintoloiden yhteisiä anniskelualueita juhlissa, tapahtumissa, festivaaleilla ja miksei kävelykaduillakin.

Ravintoloihin ollaan myös sallimassa se, että anniskelualueen sisälle saa tuoda myös omia juomia. Matkailu- ja ravintolapalveluiden toimitusjohtaja Timo Lapin (2016) mukaan omien juomien nauttiminen tilausravintoloissa vauhdittaa kasvukeskusten ulkopuolella sijaitsevien hotellien ja ravintoloiden lakkauttamista. Hallitus aikoo sallia omat juomat anniskelualueella ja ravitsemisliikkeissä, jotka eivät ole yleisölle avoimia. Näin Lapin mukaan laillistetaan Baltiasta tuotujen juomien nauttiminen suljetussa tapahtumissa ja voidaan välttää ravintolatoimintaan liittyvät velvoitteet. (Helminen 2016a.)

Alkoholin mainonta anniskelualueen ulkopuolella on kiellettyä, kuten kappaleessa 4.3 on käsitelty. ”Happy hourin” mainostaminen on ollut myös kiellettyä

ravintolan ulkopuolella. Nyt halutaan vapauttaa mainonta ja näin aloittaa alkoholituotteen mainostaminen myös muualla kuin paikan päällä, mutta mainontaan muuten ei haluttu tehdä muita muutoksia ainakaan koskien anniskeluravintoloita (Aalto 2016). Happy hourin mainostaminen on ollut aina sallittua siinä tapauksessa, jos tarjous on voimassa yhtäjaksoisesti vähintään kaksi kuukautta (Valvira 2016, 25).

5.3 Velaksi myynti, anniskeluaika ja annosvaatimukset

Nykyisen lainsäädännön mukaan velaksi anniskelu on kiellettyä muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta, joita käsiteltiin kappaleessa 4.4. Kari Paaso (2015) kertoi mielipiteensä velaksi myyntikiellon poistamisesta, että vaikka lain mukaan sitä ei saa tehdä niin onko tällainen lainsäädäntö enää tarpeellista (Eklund 2015). Velaksi myynnin poistaminen vaikuttaa valvomistarpeen vähenemiseen Outi Mäkelän (2016) mukaan, sillä nykyisin ei asiakas ei saisi maksaa alkoholipitoisia juomia pankkikortin credit-puolella. Jos tämä alkoholilain muutosehdotus menee läpi, se saattaa tuoda uusia maksutapoja Suomeen.

Eräs mahdollinen uusi maksutapa liittyen velaksi myyntiin on viinaranneke, jota käytettiin 2016 Helsingissä järjestetyssä Suuret oluet – pienet panimot- tapahtumassa. Asiakkailta pyydettiin henkilötodistus, ja sitä vastaan heille jaettiin ranneke, jolla sai ostettua alkoholipitoisia juomia 500 eurolla. Asiakas sai juoman heti ja lasku tuli perästä. Tapaa tutkittiin anniskelulainsäädännön rikkomisena, sillä velaksi anniskelu on tällä hetkellä kiellettyä. Jos uusi lakiuudistus menee läpi, kyseinen maksutapa saattaa tulla lailliseksi. Kyseisestä maksutavasta ollaan oltu montaa eri mieltä. Joidenkin mielestä se helpottaisi suurissa tapahtumissa maksamista, joidenkin mielestä taas tilanne saattaisi karata käsistä. (Laurokari & Vainio 2016.)

Anniskeluaikaan halutaan tehdä muutoksia. Sosiaali- ja terveysministeri Kari Paaso (2015) on pohtinut, kuinka myöhään saa alkoholia anniskella baareissa (Eklund 2015). Anniskeluaika päättyy normaalisti kello 1.30, ja jatkoaikaluvat pitää hakea erikseen joko kello 2.30 tai 3.30 saakka (Valvira 2016, 7). Jatko aika halutaan saatavaksi pelkällä ilmoituksella, eli anniskelupaikka voi tehdä vain ilmoituksen siitä, jos he haluavat jatkaa alkoholin anniskelua kello 1.30 jälkeen.

Viimeinen mahdollinen aika valomerkillle siirtyä kello 4.00:ään, ja ravintola pitää sulkea puolessa tunnissa eli viimeistään 4.30. Lupakäsittely tulee näin poistumaan eikä lupia tarvitse erikseen hakea. Ennen lupien saadessa ne olivat voimassa enintään kaksi vuotta myöntämispäivästä. (Aalto 2016; Mäkelä 2016.)

Tuplien myynti on ollut yleisesti ravintola-alalla kankein ja vanhentunein normi. Nyt se halutaan muuttaa, sillä alkoholipitoisten juomien annoskoko ravintoloissa vapautuu. Jatkossa väkeviä pystyy tilaamaan vaikka tuopillisen, jos siihen kykenee ja haluaa. Ravintolahenkilökunnalla on kaikesta huolimatta velvollisuus katsoa, että alkoholin kulutus pysyy kohtuuden rajoissa. Annosvaatimusten poistuminen tarkoittaa käytännössä myös tuplien myynnin sallimista sekä viinapaukkujen sekä drinkkien tekoa ilman mittoja. Näin turha valvontatarve poistuu ja vastuu siirtyy anniskeluravintolan pitäjälle. (Mäkelä 2016; Paunonen 2016.)

6 Tutkimus

Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, mitkä tulevat olemaan anniskelulainsäädännön muutosehdotukset, ja miten ne tulevat vaikuttamaan Etelä-Karjalan alueella anniskelupaikkoihin. Tutkimusongelma oli, miten anniskelulainsäädännön muutosehdotukset tulevat vaikuttamaan Etelä-Karjalan anniskeluravintoloiden toimintaan. Tämän tutkimuksen avulla etsittiin vastauksia kahteen tutkimuskysymykseen: millainen anniskelulainsäädännön muutos tulee olemaan ja miten tähän muutokseen suhtaudutaan?

Tässä opinnäytetyössä tehtiin kvalitatiivinen eli laadullinen tutkimus. Kvalitatiivinen tutkimus on luonteeltaan kokonaisvaltaista tiedon hankintaa, ja aineisto saadaan luonnollisesta, todellisesta tilanteesta. Ihmistä suositetaan tiedon keruun instrumenttina, ja tästä syystä tutkimuksessa haastatellaan henkilökohtaisesti Imatran sekä Lappeenrannan ravintolapäälliköitä. Nauhoitetulla haastattelulla voidaan keskittyä kohdehenkilön kanssa kanssakäymiseen ja voidaan keskustellessa jopa paljastaa odottamattomia seikkoja. Tutkija ei määrää haastattelun kulkua. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 1997, 160.)

Aihetta ja aluetta rajattiin suhteellisen paljon. Tutkimuksessa tutkittiin anniskelulainsäädännön muutosten vaikutusta, ja alueena toimi Etelä-Karjala. Aluetta rajattiin vielä enemmän supistamalla aluetta, jolloin haastattelut tehtiin vain Imatran ja Lappeenrannan anniskeluravintoloihin. Ravintolat poimittiin satunnaisesti, mutta tutkimukseen otettiin vain ne ravintolat, joiden suurin tulo tulee anniskelusta. Tämä karsi monet ravintolat pois tutkimuksesta. Haastateltaviksi päätettiin ottaa pelkästään ravintolapäälliköt, sillä haastateltavat ravintolapäälliköt tekevät kaikki töitä myös tiskin takana anniskelussa ja päättävät ravintolan asioita. Näin uskotaan, että heiltä saadaan hyvät, realistiset ja kattavat vastaukset sekä näkökulmat tästä aihepiiristä.

Haastattelut tehtiin teemahaastatteluina. Teemahaastatteluissa aihealueet eli teemat ovat tiedossa, mutta tarkat kysymykset ja niiden järjestys puuttuvat (Hirsjärvi ym. 1997, 203). Tutkimuksessa piti haastatella kymmenen anniskeluravintolan ravintolapäällikköä, mutta heidän kiireidensä takia haastateltavien ihmisten määrää supistettiin kuuteen. Haastattelut tehtiin yksitellen ravintolapäälliköiden kanssa lähettämällä heille etukäteen tietoon aiheen teemat (Liite 1), jonka jälkeen heidät tavattiin heidän anniskeluravintolassaan ja suoritettiin haastattelu. Haastattelut teki tämän opinnäytetyön tekijä itse. Haastatteluun ei otettu mukaan kynää eikä paperia, vaan ne nauhoitettiin puhelimen nauhurilla, jotta pystyi keskittymään täydellisesti aiheesta keskustelemiseen ja mahdollisimman kattavien vastausten saamiseen. Haastattelut kestivät 20 - 45 minuuttia, riippuen paljon ravintolapäälliköstä, ja ne tehtiin vuonna 2016 loka- ja marraskuun aikana.

Haastatteluiden jälkeen kaikki haastattelut kuunneltiin läpi sekä litteroitiin kahteen kertaan. Ensimmäisen litteroinnin aikana kirjoitettiin kaikki, mitä nauhalta kuultiin. Toisen kuuntelukerran jälkeen tulokset järjesteltiin ja organisoitiin teemakohtaisesti, ja poistettiin joitakin toistuvia asioita. Kun tulokset oli litteroitu, niitä analysoitiin vaihe vaiheelta.

Tutkimuksen luotettavuutta arvioidessa ollaan puhuttu käsitteistä reliabelius ja validius. Reliabelius tarkoittaa mittatulosten toistettavuutta, eli jos mitataan kaksi kertaa ja saadaan aina sama tulos, on tulokset luotettavia, tai jos on kaksi arvioijaa, ja molemmat päätyvät samaan tulokseen, voidaan myös uskoa tutkimuksen

luotettavuuteen. Toinen tutkimuksen luotettavuudessa käytettävä mittari on validius. Se tarkoittaa kyseisen tutkimusmenetelmän kykyä mitata juuri sitä, mitä on tarkoitus mitata. Voidaan puhua myös, että tutkimusmenetelmä ei kohtaa tutkijan kanssa, esimerkiksi kyselylomakkeen kysymykset tutkija ja tutkittava voivat käsitellä aivan eri tavalla. (Hirsjärvi ym. 1997, 226 - 227.)

7 Tutkimustulokset

Tutkimukseen osallistui loppujen lopuksi kuusi anniskeluravintolan ravintolapäällikkö. He työskentelevät anniskeluravintoloissa, joiden suurin tulo tulee alkoholi-juomien anniskelusta. Lappeenrannasta haastateltiin neljä eri ravintolapäällikköä, jotka ovat töissä Old Cockissa, Baraatissa, Giggling Marlinissa sekä Lucky Monkeysissa. Imatralta tutkimukseen osallistuivat Bar Cafe Kuohun sekä ravintola Vuoksenvahdin ravintolapäälliköt. Tässä luvussa käsitellään kyseiset haastattelut teema kerrallaan.

Kolmen anniskeluravintolan haastateltavaa olivat perehtyneet aiheeseen tarkemmin. Nämä ravintolapäälliköt käyttivät sosiaalista sekä julkista mediaa, nettijulkaisuja, lehtiä sekä televisiosta. Aiheesta on myös juteltu toisten ravintolapäälliköiden kesken. Muut ravintolapäälliköt, jotka eivät etukäteen perehtyneet aiheeseen niin paljon, ovat kuulleet vain huhuja ja jutelleet kollegoidensa kanssa aiheesta. Yksi vastaaja oli perehtynyt Jaana Pelkosen blogikirjoituksiin. Kaksi ravintolapäällikköä suhtautui aiheeseen vielä skeptisesti, sillä lain ei uskota muuttuvan suuresti ja muutosehdotusten uskotaan vaihtuvan vielä. Yhdessä ravintolassa haastateltava oli sitä mieltä, että alkoholi on liian vaikea aihe suomalaisille, sillä se käsitellään myös terveysasiana, vaikka ravintolassa nautittu alkoholi on 10 prosenttia koko Suomen nautitun alkoholin määrästä.

7.1 B- ja C-lupien poistuminen

Ensimmäinen teema oli B- ja C-luvan poistuminen. Jokaisessa haastateltavien työpaikassa on A-oikeudet, joten se muutos ei heihin sinänsä vaikuta. Puolet anniskeluravintoloiden ravintolapäälliköistä oli sitä mieltä, että yksi lupa antaisi enemmän vapautta ravintoloitsijalle. Koetaan hyvänä asiana, että yrittäjälle an-

nettaisiin enemmän vapautta päättää itse oman ravintolan tarjonnasta. Lappeenrantalaisen ravintolan ravintolapäällikkö uskoi, että alkoholin kulutus nousee mutta säädös ei tuo uutta kilpailua. Toinenkaan lappeenrantalainen ravintolapäällikkö ei usko uusiin kilpailijoihin.

Kaikkien paikkojen haastateltavat eivät puoltaneet yhtenäistä anniskelulupaa, sillä eräs imatralainen ravintolapäällikkö uskoi, että tämä lakimuutos vähentää olutpaikkoja ja lisää harmaata taloutta. Toinen imatralainen ravintolapäällikkö ei uskonut muutoksen helpottavan luvanhakemista, ja eikä uskonut kaikkien paikkojen edes alkavan tarjoilemaan väkevämpiä alkoholijuomia, vaikka siihen olisi lupa. Kaksi vastaajaa pohtivat, onko omituista, jos viinaa saadaan myös tällä hetkellä C-oikeuksien pitseriasta. Kolmaskin vastaaja tarkensi, vaikka puolsivat tätä muutosta, että selvät pelisäännöt täytyy olla ja luvan hakijalla taustat kunnossa. Tämä ravintolapäällikkö haluaa myös muutoksen tapahtuvan, kun taas toinen haastateltava ei halunnut missään nimessä kaikille A-oikeuksia.

7.2 Vastaavan muutokset

Vastaavan pätevyyden poistumiseen on samantyylistä näkökulmaa. Viiden paikan ravintolapäälliköt tulevat pitämään työkokemuksen lyhyempänä ja sen pituus tulee olemaan puolesta vuodesta vuoteen. Kolmen anniskeluravintolan ravintolapäälliköt olivat sitä mieltä, että koulutuksen antamalla paperilla ei ole muutenkaan suurta arvoa, kokemuksen kautta pääsee vastaavaksi, että sitä pitää aluksi kerätä. Yksi haastateltava erottui selkeästi joukosta kertomalla, että he pitävät kahden vuoden työkokemuksen kaikille työntekijöille, ennen kuin voivat miettiä vastaavan paikkaa. Samoin eräs toinen haastateltava halusi asettaa saman linjan kaikille, että yksi vuosi työkokemusta ja voi vasta sitten mahdollisesti ryhtyä vastaavaksi.

Kolmen anniskeluravintolan haastateltavat halusivat henkilökohtaisesti katsoa, kuka voi milloinkin soveltua vastaavaksi, sillä ihmiset ovat erilaisia ja oppivat asiat eri tavalla. Yksi noista ravintolapäälliköistä mainitsi käyttävänsä koeaikaa tarkistaakseen henkilön pätevyyttä. Yhden lappeenrantalaisen ravintolan haastateltava puolsi tätä muutosta, mutta oli silti sitä mieltä, että kehen työnantajaan voi sitten luottaa ja kehen ei. Hänen mielestä tuossa on ehkä hieman liikaa vastuuta

ravintoloitsijalle, vaikka puoli vuotta on hänen mielestään myös sopiva aika työkokemukselle ennen vastaavan pätevyyden saamista.

7.3 16-vuotiaille anniskelu-oikeus

16-vuotiaiden lupa anniskella jakoi mielipiteitä ravintolapäälliköiden kesken. Kolme ravintolapäällikköä eivät suostuisi tähän muutokseen, eivätkä ottaisi sen ikäistä anniskelemaan. Yksi ravintolapäällikkö sanoi antavansa heille kyllä harjoittelupaikan, mutta ei päästävänsä heitä anniskelemaan. Muita syitä ilmeni, että jos pitää tehdä alkoholidrinkkejä, niin on laitonta antaa maistaa niitä, ja maistamatta drinkkiä palvelun laatu ei ole parasta. Yksi ravintolapäällikkö mainitsee alalla olevan todella paljon täysikäisiä ammattilaisia, joten hän mieluiten valitsee heidät töihin kuin kokemattomat 16-vuotiaat. Toinen ravintolapäällikkö pohti myös sitä, miten nuori voi maistaa tekemiään juomiaan. Hän sanoi kuitenkin antavansa töitä pelkästään alan opiskelijoille, ei kelle tahansa 16-vuotiaalle.

Imatralaisen ravintolapäällikön mielestä 16-vuotiaissakin on hyviä tyyppejä, ja vaikka eivät ole nähneetkään elämää tiskin toiselta puolelta, niin ottaa heitä töihin, esimerkiksi blokkamaan. On vain yksi ravintolapäällikkö, joka piti tätä hyvänä uutisena. Vaikka tämän ravintolan haastateltava sanoi monen 16-vuotiaan olevan vasta lapsia, hän silti innostuu uusien työmarkkinoiden avaamisesta sen ikäisille, jotta he voisivat tutustua alaan ja sitä kautta ehkä kiinnostua siitä.

7.4 Tuplat ja anniskelumitat

Joka ikinen haastateltava oli sitä mieltä, että tuplien anniskelu pitää sallita. Kolme ravintolapäällikköä mainitsi, että tuplia myydään jo jokaisessa paikassa ja sitä ei enää noudateta ollenkaan. Yhden ravintolapäällikön mielestä tuplat opettavat asiakkaita myös alkamaan kysymään niitä tiskiltä, toisen mielestä vastuu tulee ravintolalle, mikä on positiivista ja kolmannen ravintolapäällikön mielestä se on hyvin naurettavaa, että ravintolahenkilökuntaan ei luoteta kaatamaan tuplia. Sama ravintolapäällikkö mainitsi myös, että tuplien salliminen on kunnioitus henkilökuntaa kohtaan, sillä se tietää, mitä tekee ja kenelle voidaan anniskella ja kenelle ei. Kaikki ravintolapäälliköt kannattavat tuplien sallimista, sillä se helpottaa heidän toimintaansa huomattavasti. Lappeenrantalainen ravintolapäällikkö mainitsi, että

seurueelle haku helpottuu huomattavasti ja imatralainen ravintolapäällikkö mainitsi olevan helpompaa tarjoilla vaikka töistä tullee oluen kylkeen esimerkiksi viskin.

Viisi haastateltavaa ei suostuisi ottamaan mittoja pois paukkujen tekemisessä. Suurin syy näillä ravintoloilla tähän päätökseen on katteiden heittäminen. Yksi ravintolapäällikkö mainitsi myös laadun heikkenemisen olevan vaikutus vapaaseen kaatoon, toinen ravintolapäällikkö kertoi koulutuksen haasteellisuudesta opettaa kaikki viinan kaatamiseen vapaalla kädellä ja kolmas ravintolapäällikkö mainitsi tulevan liikaa valvomista. Erään vastaajan mielestä pitää olla aikamoinen mestari alallaan, jotta voi luottaa henkilön kaatavan vapaalla kädellä. Näistä viidestä vastaajasta, jotka eivät suostu tekemään drinkkejä ilman mittoja, neljä mainitsi kumminkin tiukkojen paukkujen kaatamisen suoraan shottilasiin vapaalla kädellä ja uskoi sen helpottavan huomattavasti heidän toimintaansa.

Yksi ravintolapäällikkö erottui joukosta siten, että suostuu tekemään drinkkejä käyttämättä mittoja ollenkaan. Tämän ravintolan haastateltava kertoi syyksi kyseisen muutoksen nopeuttavan heidän toimintaansa, sillä he panostavat nopeuteen paljon. He aikovat kouluttaa myös jokaisen työntekijän kaatamaan viinaa vapaalla kädellä. Katteet pysyvät kohdallaan kuukausittaisen inventaarion avulla. Hän myös suostuisi tarjoilemaan enemmän viinaa asiakkaalle, ja hinnan hän määritteli sen mukaan, paljonko viinaa asiakas haluaisi.

7.5 Velaksi myynti

Velaksi myyntiin suhtauduttiin negatiivisesti ravintoloiden kesken. Yksi ainoa ravintolapäällikkö suhtautui kyseiseen muutokseen hyvinkin positiivisesti. He tulevat myymään velaksi ja uudet mahdolliset maksutavatkin saatetaan ottaa käyttöön. Hukkatuotteiden lisääntymiseen ravintolapäällikkö ei kuitenkaan usko. Muut viisi ravintolapäällikköä eivät halua ottaa menetelmää käyttöön. Pääasialliset syyt ovat asiakaslähtöisyyden kärsiminen asettamalla heidät velkakierteseen, hukkatuotteiden määrän lisääntymiseen sekä tilanteen käsistä karkaaminen.

Muutama ravintolapäällikkö suostuisi ottamaan asiakkaalta pantin ja tarjoilisi kyseisenä iltana laskun lähtiessä, mutta siitäkin nousisi ongelmia. Eräs ravintolapäällikkö haluaisi ottaa myös henkilöpaperit ja miettisi tarkkaan, kenelle myisi velaksi. Toinen ravintolapäällikkö mainitsi tilanteen, jossa ottaisikin vahingossa varastetun pantin asiakkaalta, ja kuinka ravintola olisi silloin ongelmissa. Yksi lappeenrantalainen ravintolapäällikkö sanoi tämän säännöksen tuovan huimasti lisäämyyntiä, mutta heille asiakas on silti tärkeämpi. Yksi haastateltava suostuisi kaikkiin ideoihin, kaksi haastateltavaa voisi korttipantilla illan tarjoilla ja loput eivät suostuisi ollenkaan tähän liiallisten ongelmien vuoksi.

7.6 Yhteinen anniskelualue

Viisi vastaajaa piti yhteistä anniskelualueetta hyvänä ideana. Yksi vastaaja ei pitänyt sitä hyvänä ideana, eikä se tule heihin vaikuttamaan millään tavalla. Muissa ravintoloissa ilmeni ongelma naapureiden puutteesta. Yksi ravintolapäällikkö sanoi voivansa tehdä yhteistyötä naapurin kanssa, vaikka tapahtumissa rakentamalla yhteisen terassialueen heidän ja naapuriravintolan väliin. Yksi ravintolapäällikkö taas oli sitä mieltä, että voi yhdistää viereisen ruokapaikan kanssa mielellään, jotta he voivat tukea toinen toista.

Loput pitivät ideaa hyvänä, vaikka se ei heihin tule vaikuttamaan. Kahdessa paikassa muutos helpottaa huomattavasti, mutta rajausta silti täytyy olla lasten takia. Yksi vastaaja mainitsi asiaa helpottavan vielä, jos on mahdollista yhdistää alueet pelkällä ilmoituksella.

7.7 Tilapäinen anniskelulupa

Tilapäisen anniskeluluvan hakemisen helpottuminen vain ilmoituksella tehtävänä oli positiivinen uutinen jokaisessa anniskelupaikassa ravintolapäälliköille. Viiden anniskelupaikan ravintolapäälliköt kertoivat varmasti lähtevänsä festivaaleille anniskelemaan, jos luvanhaltija voi ilmoituksella sinne mennä. Kolme vastaajaa mainitsi sen tällä hetkellä olevan liian vaikeaa, sillä se vaatii paljon töitä, paperihommia ja rahaa. Yksi ravintolapäällikkö sanoi sen helpottavan myös Valviran työtunteja, ja toinen ravintola mainitsi tämän tuovan myös uutta puhtia sekä kilpailua ravintola-alalle.

Esille nousi myös pohtimista. Eräs ravintolapääällikkö pohti, että onko mahdollista myydä esimerkiksi johonkin tapahtumaan paketti, joka sisältää heidän ravintolan henkilökuntaa sekä heidän tai tapahtumaa varten hankittuja alkoholijuomia. Toinen ravintolapääällikkö pohti sitä, että onko silloin varastonsiirto omasta ravintolasta mahdollinen, jos alkoholijuomat tapahtuman varastosta pääsevät loppumaan.

7.8 Anniskeluajan piteneminen

Kaikkien anniskelupaikkojen ravintolapääälliköiden mielestä tämä oli positiivinen uutinen. Kaikki eivät kuitenkaan halunneet pitää ravintolaansa myöhään auki, vaan kaksi ravintolapääällikköä sanoi laittavansa kiinni ovet kuten ennenkin, ja neljä ravintolaa pitävänsä ovet auki niin pitkään kuin mahdollista. Yksi haastateltava painotti kuitenkin pitävänsä auki myöhään vain viikonloppuisin, ja toinen pohti myös, että täytyykö aina olla myöhään auki vai saako itse määrittää aukioloaikansa.

Kaksi haastateltavaa piti tätä hyvänä juttuna, mutta ei suostuisi pitämään myöhään auki. Yksi ravintolapääälliköistä mainitsi syyksi, että heidän konseptinsa on erilainen ja säästyvät vahingoilta sekä järjestysvalvojen hankkimiselta. Toinen ravintolapääällikkö mainitsi sulkevansa normaalisti sekä narikkapakon että ihmismäärän vähenemisen takia heidän ravintolassa loppuajan aikana.

Hyviä puolia tästä muutoksesta seuraa myynnin paraneminen ja asiakkaiden määrän nousu sekä ravintolapääällikölle tuleva päätösvalta. Eräs haastateltava mainitsi kuitenkin tämän vaikuttavan järjestysvalvojen määrän nousemiseen, mutta pohti samalla, voiko tämä toimiessaan järjestysvalvojana anniskella myös alkoholijuomia samanaikaisesti.

7.9 Ulosmyynti

Enintään 5,2 % alkoholituotteen ulosmyynnin salliminen jakoi mielipiteitä. Kolme ravintolapääällikköä sanoi myyvänsä olutta, siideriä tai lonkeroa ulos. Näistä yksi ravintolapääällikkö pohti, mikä on ulosmyytävän vero ja toinen oli valmis myymään kaikki alkoholituotteet ulos. Eräs ravintolapääällikkö mainitsi, että heidän ravintolansa viereen jää bussi usein hetkeksi ja muutaman kerran ulkomaalaiset ovat

käyneet pyytämässä olutta mukaansa. Tämä helpottaa heitä siten, että he voivat ohimenijöille myydä ulos.

Kaksi ravintolapäällikköä eivät suostuisi myymään ulos ollenkaan. Ensimmäinen mainitsi syyksi heidän aukioloajan ja toinen mainitsi lisämyynnin häviämisen. Molemmat ravintolapäälliköt halusivat myydä alkoholituotteita ulos sulkemisaikaan, esimerkiksi jatkoille, mutta tämä valitettavasti ei tule olemaan mahdollista.

Melkein kaikki ravintolapäälliköt pitivät tätä säännöstä suhteellisen turhana monestakin syystä, kuten kello 9.00 - 21.00 aikarajan ja ulosmyytävän alkoholituotteen rajauksen takia. Yksi ainoa haastateltava piti tätä todella hyvänä ideana, sillä tämä tuo uuden markkinointialueen ravintoloille. Kyseisen ravintolan haastateltava kuitenkin oli myös sitä mieltä, että ulos pitäisi saada myydä myös vahvempia alkoholijuomia.

7.10 Mainostaminen

Kaikki ravintolapäälliköt, paitsi yksi, kannattivat mainonnan vapauttamista. Mainontaa vastaan oleva ravintolapäällikkö sanoi puskaradion toimivan hyvin ja hän pitää mainonnan sisätiloissa. Muut ravintolapäälliköt mainitsivat käyttävänsä mainostapoina internettiä, sosiaalisia palveluita ja mainoskylttejä kadulla. Kaksi haastateltavaa ei uskonut kuitenkaan tämän tuovan suurta muutosta, sillä kaikki eivät ole hinnan perässä.

Kaksi vastaajaa taas mainitsi mainonnan tuovan asiakkaita lisää, yksi ravintolapäällikkö sanoi miettivänsä hyvää hintaa siihen nähden, paljonko tulee asiakkaita, ja toinen haastateltava taas uskoi mainoskylttien tuovan uusia asiakkaita, joista saattaa tulla kanta-asiakkaita. Yksi ravintolapäällikkö uskoi tämän muutoksen tuovan lisää rahaa kassaan. Kohtuutta mainostamiseen kuitenkin painotettiin hieman, ainakin yhden ravintolapäällikön haastattelun aikana.

7.11 Tulosten yhteenveto

Moni ravintolapäällikkö ei tiedä hirveästi tulevasta muutoksesta, ja vaikka puolet haastateltavista oli aiheeseen hieman perehtynyt, niin suurimmaksi osaksi tiedettiin vain tuplien sekä normien ja säädösten helpotuksesta. Eniten aiheeseen oli

tutustuttu puskaradion välityksellä sekä oli keskusteltu kollegoiden ja muiden ravintolapitäjien kanssa. Asia otettiin hyvin vastaan, mutta todella skeptisesti eikä uskottu monien säädösten edes toteutuvan. Lainsäädännön lykkääntyminenään ei tulisi monelle yllätyksenä.

Seuraavaksi esitetään asiat, jotka olivat vastaajien mielestä eniten positiivisia, eniten negatiivisia, ja joissa oli vastaajien kesken eniten erimielisyyksiä. Suurimmat erimielisyydet ravintolapäälliköiden välillä ovat B- ja C-lupien poistumisessa, 16-vuotiaiden anniskeluoikeudessa sekä käymisteitse 5,2 tilavuusprosenttisen alkoholituotteen ulosmyynnissä. Näissä kolmessa pykälässä tulivat pinnalle ravintolapäälliköiden erimielisyydet, ja monenlaisia mielipiteitä muutoksista.

Yksimielisesti positiiviset muutokset ravintolapäälliköiden mielestä olivat tuplien myynnin salliminen, tilapäinen anniskeluluvan saaminen pelkällä ilmoituksella ja anniskeluajan pidentäminen. Nämä muutokset olivat jokaisen ravintolapäällikön mielestä tervetulleita ja näihin suhtauduttiin hyvinkin positiivisesti. Näissä muutoksissa painotettiin, että on hyvä poistaa kankeat normit. Vuorovastaavan muutokset, yhteinen anniskelualue sekä mainostamiseen tulevat muutokset olivat suurimmaksi osaksi myös positiivinen muutos ravintolapäälliköiden mielestä. Kaikissa näissä edellä mainituissa pykälissä erottui vain yksi ravintolapäällikkö, joka ei kannattanut näitä muutoksia.

Kaikista negatiivisimmat muutokset olivat velaksi myynnin salliminen sekä alkoholin kaataminen ilman annosmittoja. Näissä muutoksissa yhden ravintolapäällikön mielestä nämä olivat positiivisia asioita, mutta muiden mielestä tämä ei ollut hyvä asia. Velaksi myynnissä puolet vastaajista suostui illan tarjoilemaan ”piikkiin”, mutta radikaalimpaa velaksi myyntiä he eivät halunneet. Alkoholipitoisia juomasekoituksia viisi ravintolapäällikköä ei suostuisi tekemään ilman annosmittoja, kun taas yhden mielestä tämä olisi erittäin positiivinen asia. Viinapaukkujen kaataminen suoraan pullosta ilman annosmittoja vaikutti taas olevan ravintolapäälliköiden mielestä erittäin positiivinen asia.

8 Johtopäätökset

Suomen anniskelulainsäädäntö on jo vanha ja hyvin kankea ja sitä ei ole pitkään aikaan päivitetty vastaamaan nykyaikaa. Tällä hetkellä meillä käytössä oleva alkoholilainsäädäntö on jo 23 vuotta vanha. Ravintola-ala kokee tällä hetkellä Suomessa kokee koko ajan muutoksia ja on muuttunut todella paljon muutamien vuosikymmenien varrella. Tällä hetkellä on todella rankkaa pitää ravintolaa toiminnassa useita vuosia, sillä trendit vaihtuvat, ja asiakaskunta häviää hetkessä ravintolasta toiseen. Nämä uudet muutokset ovat suurimmaksi osaksi tervetulleita, mutta jokaiseen muutokseen ravintolapäälliköt eivät olleet vielä valmiita.

Alkoholin velaksi myymisen salliminen sekä annosmittojen poistaminen on kielteisin asia ravintolapäälliköiden mielestä. Velaksi myynnin arvellaan antavan suuren mahdollisuuden lisämyyntiin, ja eräs ravintolapäällikkö uskoikin tulevan uusia maksutapoja vastaan ja on valmis hyväksymään ne käyttöönsä. Suurimmaksi osaksi tämä koetaan kuitenkin ongelmana, sillä tämä riistää tilanteen käsistä kokonaan. Suomalaiset juomatavat tuntien, tulee ilmi muutamassakin ravintolassa, että yhden illan huuma velaksi nautittua alkoholia saattaa syöstä asiakkaan vakavaan velkakierteeseen. Vaikka ravintolapäälliköt puhuvat pantin ottamisesta asiakkaalta, tämä saattaa silti tuoda ravintolalle lisää hukkatuotteita. Eräs ravintolapäällikkö mainitsee harmaan talouden mahdollisesti lisääntyvän ja toinen toi myös esille, että pantiksi otettu tuote voikin olla varastettu. Näin voidaan todeta, että velaksi myynnistä seuraa paljon ongelmia. Ravintolapäälliköt pitävät omista kanta-asiakkaistaan ja ovat asiakasläheisiä, joten tästä syystä suurin osa vastustaa tätä muutosta. Myöskään annosmittojen poistuminen ei vaikuta ravintoloihin, sillä kukaan ravintolapäällikkö, yksi poikkeuksena, ei suostu kaatamaan alkoholia juomiin ilman mittoja. Menekin sekä katteiden laskeminen ei tule siinä tapauksessa enää onnistumaan niin helposti, joten mitat halutaan säilyttää.

Suurimmaksi osaksi muutos kuitenkin tuo paljon hyvää ravintola-alalle. Suurin odotettu muutos on alkoholijuomien tuplana tarjoilun salliminen. Ravintolapäälliköt kertoivat tämän tapahtuvan jo melkein kaikkialla sekä olevan hyvin kankea ja vanhanaikainen sääntö. Yksi ravintolapäällikkö jopa painottaa, että tuplien kaatamiskielto on ollut epäkunnioitusta ravintolahenkilökuntaa kohtaa, sillä asiakas

on heidän vastuullaan ja he osaavat hoitaa homman. Tuplien kaataminen helpottaa huomattavasti, vähentää Valviran työtunteja sekä antaa vastuuta ravintoloille. Muita positiivisia vaikutuksia tulee myös ilmi. Vastaavan pätevyysvaatimuksen poistaminen, anniskeluajan piteneminen, tilapäisen anniskeluluvan hakeminen helpommin sekä mainonnan vapauttaminen vaikuttaa myös hyvin positiivisesti ravintola-alaan. Ravintoloitsijoiden kätet vapautuvat, ja he saavat itselleen enemmän vastuuta, minkä painotetaan olevan hyvä asia. Vastaavan pätevyysvaatimuksen poistuminen tuo paljon vastuuta, ja ravintoloitsijat sanovatkin pitävän työntekijöitä puolesta vuodesta vuoteen töissä, ennen kuin miettivät vastaavan paikan antamista. Taitojen mittarina tullaan käyttämään koeaikaa, ja monet ravintolapäälliköt pitävät siitä, että saavat itse henkilökohtaisesti päättää henkilön valmiudesta olemaan vastaava. Tasa-arvo tulee vain kysymykseen, ja osa ravintoloistakin pitäisi selkeän linjan työntekijöiden kohdalla ja osa katsoisi henkilökohtaisesti.

Suurimmaksi osaksi tämä lakimuutos siirtää vastuuta pois valtiolta purkamalla vanhoja ja kankeita säädöksiä, ja antaa ravintoloitsijalle enemmän valtaa toimia ja päättää asioista. Tämä koettiin todella hyvänä asiana, että voidaan näyttää oma ammattitaito hyvin ja todistaa, että ravintola-alan työntekijät osaavat oman työnsä. Vaikka kyse on suuristakin muutoksista, joita ei ennen ole koettu, kuten anniskelualueet yhteiseksi, ulosmyyntimahdollisuus, pidemmät aukioloajat, B- ja C-luvat pois sekä 16-vuotiaat anniskelemaan, niin ravintolat silti ovat avoimet vastuulle, jonka tulevat saamaan. Ravintolapäälliköt saavat itse vapaasti päättää asioista, ja säännösten purkaminen ei heti tule sitä tarkoittamaan, että tilanne riistäytyy käsistä. Velaksi myynti saattaa aiheuttaa ongelmia, mutta tästä syystä suurin osa ravintolapäälliköistä ei myy velaksi, ja hoitaa työnsä ammattitaitoisesti.

Odotettiin, että vaikuttaako yhteinen anniskelualue monien ravintoloiden yhdistymisen suurimmissa tapahtumissa tai kesällä terassilla, mutta monella ravintolalla ei ole edes tätä mahdollisuutta. Yksi ravintolapäällikkö kertoo suunnittelevansa isoja tapahtumia tulevaisuudessa mahdollisuuksien mukaan naapurissa sijaitsevan yökerhon kanssa. Suuremmin tämä muutos ei tule vaikuttamaan mitenkään, mutta festivaaleille tämä tuo helpotuksia myös ravintolapäälliköiden mielestä.

Tilapäisen anniskeluluvan saaminen pelkällä ilmoituksella saa melkein jokaisen ravintolapäällikön lähtemään kesällä festivaaleille ja tapahtumiin anniskelemaan. Tämä tuo heidän mukaansa uuden markkinaraon alalle, ja se piristää alaa pienellä kilpailulla. Yllättävänä tuli myös ulosmyynnin oikeus, sillä sen arveltiin jopa vähentävän asiakkaita, jos he hakevat juoman ja lähtevät pois. Muutos avaa myös uusia mahdollisuuksia, sillä eräs ravintola sijaitsee turistikohteen vieressä, ja monesta turistibussista ihmiset ovat yrittäneet saada alkoholijuomia mukaansa. Ravintolapäällikön mielestä tämä avasi uuden markkinaraon ravintoloille, mutta kuitenkin vain niille ravintoloille, joilla on sopiva sijainti, kuten ranta tai turistikohte.

Anniskelulainsäädännön muutos tuo suurimmaksi osaksi helpotuksia ravintolalalle. Tämä tulee olemaan uusi iso askel Suomelle. Monien ravintolapäälliköiden mielestä tilanne tulee hetkeksi riistäytymään käsistä mutta vain tietyillä ihmisillä, eikä isompaan haittavaikutukseen uskota. Vaikka muutamat pykälät tuntuvat radikaaleilta ja pahoilta, anniskelulainsäädännön muutoksen odotetaan silti tapahtuvan enemmän kuin ilomielin. Ravintola-ala tulee kokemaan helpotusta, ja ravintolapäälliköt voivat toimia paljon vapaammin ja asettaa itse omia rajoja ravintolaansa. Vaikka säännöt löystyvät paljon, niin ravintolapäälliköt ovat alan ammattilaisia ja tietävät, mitä tekevät. Kohtuutta painotettiin hyvin paljon, ja vaikka mainostaminen ja aukioloajat pitenevät, todella moni ravintola painotti kohtuutta. Kokonaisuudessaan lakimuutos toisi suuren päätösvallan ja vastuun ravintolapäällikölle sekä tietenkin henkilökunnalle, minkä he ovat ansainneetkin.

9 Tutkimuksen arviointi

Tutkimus oli kvalitatiivinen eli laadullinen tutkimus. Tutkimus suoritettiin tekemällä teemahaastatteluita Etelä-Karjalan ravintolapäälliköille. Ravintolat valittiin satunnaisesti Imatran ja Lappeenrannan seudulta. Tutkimukseen otettiin mukaan pelkästään anniskeluravintoloita, joiden suurin tuotto tulee nimenomaan alkoholipitoisten juomien anniskelusta. Ravintolapäälliköt tavoitettiin paikan päällä, puhelimitse tai sähköpostitse ja ehdotettiin tutkimukseen osallistumista. Tämän jälkeen

heille lähetettiin teemat sähköpostiin, ja he tutustuivat teemoihin rauhassa. Teemoihin tutustumisen jälkeen suoritettiin haastattelu paikan päällä nauhurin kanssa ja keskusteltiin anniskelulainsäädännön muuttumisesta yleensä ja teemoittain noin puoli tuntia.

Tutkimuksen luotettavuutta on vaikeaa arvioida. Reliabeus eli tutkimuksen toistettavuus ei koske suurimmaksi osaksi laadullista tutkimusta, vaikka haastattelut voisikin tehdä uudelleen. Vaikka haastattelut tehtäisiin uudelleen, mielipiteet pysyisivät silti samana. Teemojen etukäteen lähettäminen ravintolapääälliköille edesauttoi todella paljon, sillä he pystyivät perehtymään aiheeseen ja näin pohtimaan valmiiksi jo omaa mielipidettään sekä vaikutusta ravintolatoimintaan. Näin tutkimusta ei tarvitse toistaa, sillä aiheeseen oltiin perehdytty ja haastattelussa keskusteltiin pitkään ja moniulotteisesti kyseisestä aiheesta. Tutkimuksen validius eli pätevyys taas on täydellinen, sillä tämä tutkimus saatiin parhaiten tehtyä laadullisella tutkimuksella. Määrällinen tutkimus olisi antanut enemmän vastauksia, mutta oikeiden kysymysten laatiminen sekä monipuolisen mielipiteen saaminen olisi ollut haastavaa. Tästä syystä tutkimusmenetelmä oli hyvä ja oikea vaihtoehto, sillä ravintolapääälliköiden kanssa teemoittain keskustellessa tuli ilmi monta asiaa, mitä ei olisi etukäteen voinut arvata.

Tutkimuksen tavoite oli selvittää, miten anniskelulainsäädännön muutos vaikuttaa ravintolatoimintaan. Haastatteluita tehtäessä teemoittain pystyi näkemään selvästi, miten muutos tulee vaikuttamaan. Mielipiteitä oli monia, ja ristiriitajakin tuli ilmi jonkun verran. Kaikesta huolimatta yhteinen linja on silti havaittavissa, että anniskelulainsäädännön muutos on suurimmaksi osaksi todella hyvä ja kaivattu asia meille Suomeen sekä anniskeluravintoloihin. Tutkimus kokonaisuudessaan onnistui hyvin sekä tavoitteeseen päästiin suurimmaksi osaksi. Haastattelut sujuivat hyvin, ja ravintolapääälliköiden kanssa pystyttiin tarkasti ja avoimesti keskustelemaan aiheesta hyvinkin kattavasti. Nauhoitukset saatiin helposti sekä niitä oli helppo tulkita jälkeenpäin.

Haastateltavia haluttiin tutkimukseen mukaan kymmenen, mutta joidenkin ravintolapääälliköiden tavoittaminen oli hyvin hankalaa. Tavoitteeseen ei päästy, joten jouduttiin haastattelemaan vain kuutta ravintolapääällikköä, joista kaksi työskentelee Imatralla ja neljä Lappeenrannassa. Yhteydenottoja oli moneen ravintolaan,

mutta päälliköiden kiireiden takia heidän osallistuminen tutkimukseen jäi pois. Aikataulu tuli venymään, ja tutkimuksen valmistuminen ajallaan ei onnistunut. Haastatteluita helpottaisi kulkuneuvo, jotta pääsisi päivän aikana useampaan anniskeluravintolaan paikan päälle etsimään ravintolapäällikköä ja pyytämään mukaan tutkimukseen osallistumista, sillä sähköpostiin vastaaminen oli suurimmaksi osaksi heikkoa. Pieniä virheitäkin sattui, esimerkiksi yhdelle haastateltavalle teemat eivät tulleet etukäteen perille. Asia korjattiin antamalla ne paikan päällä ravintolapäällikölle tarkkailtavaksi hetkeksi, jonka jälkeen haastattelu aloitettiin. Toisin ei kannattaisi tehdä mitään, laadullinen tutkimus teemahaastatteluilla osoitautui kattavaksi menetelmäksi mitata ravintolapäälliköiden mielipidettä anniskelulainsäädännön muutoksista ja sen vaikutuksista heidän ravintolaansa. Enemmän ravintoloita olisi hyvä jatkoa varten ottaa mukaan tutkimukseen, ja sitä varten aloittaa jo hyvissä ajoin suunnittelemaan ja varaamaan heidän kanssaan haastatteluajoja.

Tutkimuksen voisi tehdä vielä uudelleen eri anniskeluravintoloille, jotta voisi nähdä, onko tuloksilla samankaltaisuuksia vai ei. Tutkimusta ei kuitenkaan kannata tehdä kvantitatiivisena, sillä se ei paljasta kaikkia seikkoja ja kysymyksiä olisi vaikea määritellä. Lainsäädännön muutos valitettavasti viivästyy, eikä ala vuoden 2017 alusta. Jos lain alkaminen olisi ollut aikataulussa, olisi ollut hyvä idea tehdä uusi tutkimus, kun laki on astunut voimaan. Siinä olisi nähnyt suoraan, miten ravintolat toimivat siinä tilanteessa ja mitkä asiat ovat muuttuneet ja mitkä pysyneet samana. Aiheesta tuli keskusteltua ja asiaa pohdittua paljon, ja vastaukset olivat hyvin tarkkoja ja määrätietoisia, joten uusi tutkimus ei todennäköisesti antaisi hirveästi erilaisia vastauksia kuin tällä hetkellä suoritettu tutkimus.

Lähteet

- Aalto, M. 2016. Mikä muuttuu alkoholilaissa: Baarista voi ostaa oluen mukaan, karsinat katoavat festareilta. <http://www.hs.fi/politiikka/a1463710131721>. Luettu 21.11.2016.
- Aho, K., Autti, N. & Siitonen, T. 2009. Mikosta mestariksi: Baarityön käsikirja. Vantaa: Restamark Oy.
- Aluehallintovirasto. 2013. Tilapäinen anniskelulupa. <http://www.avi.fi/fi/web/avi/ti-lapainen-anniskelulupa#.WAKTDRZv7IX>. Luettu 1.11.2016.
- Catani, J. 2014. Syömään vai drinkille? Helsinki: Otava.
- Eklund, V. 2015. Katso lista: Alkoholilaki päivitykseen – turha säätely halutaan pois. <http://www.mtv.fi/uutiset/kotimaa/artikkeli/alkoholilakia-halutaan-uudistaa-nama-saatelyn-muodot-saattavat-kadota/5370114>. Luettu 18.11.2016.
- Helminen, A. 2016a. MaRan Lappi ihmettelee esitystä: ”Omien juomien tuominen tilausravintolaan sallitaan.” <http://www.ess.fi/uutiset/kotimaa/art2321906>. Luettu 30.11.2016.
- Helminen, A. 2016b. Rehula alkoholilain muutoksesta: kyseessä tosi iso muutos. <http://www.ess.fi/uutiset/kotimaa/art2321932>. Luettu 31.12.2016.
- Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.
- Häikiö, M. 2007. Alkon historia. Helsinki: Otava.
- Juonala, J. 2016. Kieltolain määräykset olivat tiukat. Ilta-Sanomat (30), 11.
- Karlsten, J. 2007. Juomista jaloimmat: Väkevien alkoholijuomien historia ja valmistus. Helsinki: Art House.
- Koppinen, S., Kumpulainen, E., Lehto, M., Manninen, L., Mustonen, P., Niskanen, N., Pettilä, L., Katri, S. & Viitala, M. 2002. Peti & safka: Hotelli ja ravintola-alan perusteet. Helsinki: Tammi.
- Laurokari, A. & Vainio, J. 2016. Viinaranneke hämmentää viranomaisia – AVI vaatii olutta tapahtumasta pikaista selvitystä. <http://www.kaleva.fi/uutiset/kotimaa/viinaranneke-hammentaa-viranomaisia-avi-vaatii-olutta-tapahtumalta-pikaista-selvitysta/734206/>. Luettu 21.11.2016.
- Lehto, M. 2016. 21 asiaa, jotka muuttuvat alkoholilaissa – limuviinat kauppaan, kapakasta olutta kotipakettiin... <http://www.iltasanomat.fi/kotimaa/art-2000001183309.html>. Luettu 31.10.2016.
- Liimatainen, K. 2016. Alkoholilain uudistus lykkääntyi – ”Mihin asetetaan se litramäärä, mikä katsotaan pienpanimoksi?”. <http://www.hs.fi/kotimaa/a1469680686824>. Luettu 21.9.2016.

Mäkelä, O. 2016. Alkoholilaki muuttuu – mutta miten? <http://outimakeela.com/2016/05/19/alkoholilaki-muuttuu-mutta-miten/>. Luettu 13.10.2016.

Niikko, M. 2016. Perussuomalainen ärähtää: Miksi 16-vuotiaan pitää saada myydä viinaa? <https://www.uusisuomi.fi/kotimaa/195963-perussuomalainen-mika-niikko-arahtaa-miksi-16-vuotiaan-pitaa-saada-myyda-viinaa>. Luettu 16.10.2016.

Paunonen, R. 2016. 6 pointtia alkoholilain uudistuksesta: Väkeviä tuopista, kaljalkarsinat historiaan. http://www.iltalehti.fi/uutiset/2016052021595793_uu.shtml. Luettu 13.10.2016.

Pelkonen, J. 2016a. Alkoholipolitiikassa tapahtuu pieni harppaus eteenpäin. <http://jimpelkon.puheenvuoro.uusisuomi.fi/217141-alkoholipolitiikassa-tapahtuu-pieni-harppaus-eteenpain>. Luettu 12.10.2016.

Pelkonen, J. 2016b. Alkoholiuudistus eduskuntaan ilman vitkastelua. <http://jimpelkon.puheenvuoro.uusisuomi.fi/220519-alkoholiuudistus-eduskuntaan-ilman-vitkastelua>. Luettu 23.11.2016.

Peltonen, M. 1997. Kerta kiellon päälle: suomalainen kieltolakimentaliteetti. Hämeenlinna: Tammi.

Sillanpää, M. 1991. Ravintolan uusi aika. Helsinki: Martinpaino Oy.

Simpura, J. 1982. Vapaan viinan aika. Helsinki: Kirjayhtymä.

Soini, Y. 1964. Suomen majoitus- ja ravitsemuselinkeinoon vaiheet. Helsinki: Otava.

Sosiaali- ja terveysministeriö. 2016. Ministeri Rehula esitteli alkoholilain pohjaesityksen ministeriryhmälle. http://stm.fi/artikkeli/-/asset_publisher/ministeri-rehula-esitteli-alkoholilain-pohjaesityksen-ministeriryhmalle. Luettu 12.7.2016.

Valvira. 2014. Anniskelu. <http://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu>. Luettu 15.12.2016.

Valvira. 2016. Alkoholiasiat ravintolassa. http://www.valvira.fi/documents/14444/22511/Alkoholiasiat_ravintolassa.pdf. Luettu 12.6.2016.

Varjus, S. 2016. Synnin kaupunki. Iltä-Sanomat (30), 14-19.

Haastattelun teemalomake

Anniskelulainsäädännön muutoksen vaikutus anniskeluravintoloiden toimintaan.

Opinnäytetyöni aihe on anniskelulain muutosten vaikutus Etelä-Karjalan anniskeluravintoloiden toimintaan. Haastattelun kulku on, että käydään läpi jokainen mahdollinen muutos. Tässä on teemat, jotta voitte etukäteen pohtia, että miten tämä vaikuttaa nimenomaan Teidän anniskeluravintolan toimintaan. Painotan, että nämä muutoksen ovat vain ehdotuksia.

Teemat

1. B- ja C-luvat poistuvat, joten myönnettäessä saa suoraan A-oikeudet.
2. Vuorovastaavan pätevyysvaatimukset poistuvat.
3. 16-vuotias saa anniskella vuorovastaavan valvonnan alla.
4. Annosvaatimuksista luovutaan.
5. Velaksi myyntikielto poistetaan.
6. Ravintoloiden yhteiset anniskelualueet sallitaan.
7. Ns. "catering"-luvalla ravintola saa anniskella juhlissa, festivaaleilla ja tilaisuuksissa pelkällä ilmoituksella.
8. Anniskeluaikaa saa jatkaa pysyvästi kello 4.00 saakka pelkällä ilmoituksella.
9. (Enimmäisvahvuus kaupoissa nostetaan 5,5%).
10. Happy hour- tarjousten vapauttaminen.
11. 4,7% alkoholijuoman ulosmyynti ravintolasta sallitaan.