

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

Oona Laukniemi ja Emilia Salakka

Uuden alkoholilain vaikutukset Etelä-Karjalan an- niskeluravintoloihin

Opinnäytetyö 2019

Tiivistelmä

Oona Laukniemi ja Emilia Salakka
Uuden alkoholilain vaikutukset Etelä-Karjalan anniskeluravintoloihin
38 sivua, 2 liitettä
Saimaan ammattikorkeakoulu
Hotelli- ja ravintola-ala Imatra
Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohto
Opinnäytetyö 2019
Ohjaaja: lehtori Marja Antikainen, Saimaan ammattikorkeakoulu

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, kuinka maaliskuussa 2018 voimaan astunut alkoholilaki on vaikuttanut Etelä-Karjalan alueella toimivissa anniskeluravintoloissa sekä kuinka tietoista ravintoloiden asiakaskunta on näistä muutoksista.

Opinnäytetyössä käytettiin kahta eri tutkimusmenetelmää. Viiden eri ravintolan edustajaa haastateltiin teemahaastattelua käyttäen, tällä pyrittiin selvittämään muutosten vaikutusta anniskeluravintoloissa. Asiakaskunnan tietämystä uudesta alkoholilaista selvitettiin paperisten kyselylomakkeiden avulla, joita jaettiin anniskeluravintoloiden asiakkaille. Haastattelut ja asiakaskyselyt suoritettiin Etelä-Karjalan alueella aikavälillä 20.2.2019 - 18.3.2019.

Tehtyjen haastattelujen perusteella selvisi, että enemmistö ravintoloiden edustajista koki uudistuksen positiiviseksi asiaksi, etenkin asiakaspalvelun näkökulmasta. Vähittäismyyntiä sen sijaan kritisoitiin eniten.

Kyselyyn vastasi 63 henkilöä, ja ilmeni, että asiakaskunta on melko hyvin tietoinen alkoholilaista. Eniten vääriä vastauksia kertyi kohtiin, jotka käsittelivät vähittäismyyntiä sekä alkoholilupaa. Parhaiten tiedossa olivat mainontaan liittyvät kysymykset.

Tutkimuksen perusteella vuoden 2018 alkoholilain uudistus on ollut onnistunut, mutta vähittäismyyntiä koskeva uudistus olisi pitänyt tuoda selkeämmin myös asiakaskunnan tietouteen, sillä asiakaskunnalla on selkeästi vääriä olettamuksia asiaan liittyen. Asiakkaat sekä ravintoloiden edustajat näkevät uuden alkoholilain kuitenkin kokonaisuudessaan positiivisena asiana, eikä uudesta alkoholilaista ole kerrottu koituvan merkittävää häiriötä.

Asiasanat: alkoholilain uudistus, alkoholi, anniskeluravintola, anniskelu

Abstract

Oona Laukniemi and Emilia Salakka

Impacts of the New Alcohol Legislation in South Karelian Bars

38 pages, 2 appendices

Saimaa University of Applied Sciences

Faculty of Tourism & Hospitality, Imatra

Degree Programme in Tourism and Hospitality

Bachelor's Thesis 2019

Instructor: Ms. Marja Antikainen, Senior Lecturer, Saimaa University of Applied Sciences

The goal of this bachelor's thesis was to find out how the alcohol legislation that entered force in March 2018 has affected the restaurants in South Karelia area. The other goal was to find out how aware the customers are when it comes to these changes.

Two different research methods were used in this bachelor's thesis. In order to find out the impacts of the changes in restaurants, representatives of the restaurants were interviewed by using focused interview. Questionnaires were also handed out to find out the customers' knowledge of the new alcohol legislation. These forms were distributed in South Karelian restaurants. The interviews and the questionnaires were made in South Karelia area in 20. February 2019-18. March 2019.

The interviews clarified the fact that the majority of the restaurants' representatives thought that the reformation was a positive thing, especially from the customer service's point of view. Retail sales were the most criticized part of the reformation.

The questionnaires revealed that the customers were quite aware of the new alcohol legislation. Most of the false answers were about the retails and the whole-sale licence. The questions about the advertising was the best-known part of the questionnaire. The questionnaire was answered by 63 persons.

Based on the research, the 2018 alcohol legislation was successful. The reformation of the retails should have been more clarified for the customers, because the customers obviously had false expectations about that. Customers and the representatives of the restaurants saw the new alcohol legislation as a positive thing in its entirety. The new alcohol legislation has not caused any significant harm.

Keywords: reformation of the alcohol legislation, alcohol, dispensing, bars

Sisällys

1	Johdanto.....	5
2	Alkoholilaki.....	6
2.1	Anniskelun säädökset.....	6
2.2	Anniskelun valvonta.....	6
2.3	Aukioloajan säädökset.....	7
2.4	Alkoholin markkinointi ja mainonta.....	8
3	Anniskelu ja anniskeluravintola.....	9
4	Vuoden 2018 alkoholilain muutokset.....	10
4.1	Vähittäismyynti.....	10
4.2	Anniskeluun liittyvät muutokset.....	10
4.3	Tarjoilijan toimiminen järjestyksenvalvojana.....	11
4.4	Myynninedistäminen.....	11
4.5	Aukioloaikojen vapautuminen.....	12
4.6	Julkiset näkemykset alkoholilain muutokseen liittyen.....	12
4.7	Julkisessa tiedossa olevat vaikutukset.....	13
5	Empiirisen osan toteutus.....	14
5.1	Tutkimusongelma.....	14
5.2	Tiedonkeruu.....	14
5.3	Tutkimusmenetelmät.....	16
6	Haastatteluiden kohdeyritykset.....	17
6.1	Ravintola Totem.....	17
6.2	Ravintola Jehu.....	17
6.3	Ravintola Alppimaja.....	17
6.4	Kyläkuppila Kämpälämäki.....	18
6.5	Osmo's Cosmos Bar.....	18
7	Haastattelun tulokset.....	18
7.1	Vähittäismyynti.....	19
7.2	Anniskelun muutokset.....	20
7.2.1	Useampien annosten anniskelu.....	21
7.2.2	Alkoholilupa.....	22
7.2.3	Velaksi anniskelu.....	23
7.3	Järjestyksen valvonta.....	23
7.4	Myynninedistäminen.....	25
7.5	Happy hour.....	25
7.6	Aukioloajat.....	26
7.7	Haastateltujen näkemys alkoholilaista.....	27
8	Kyselyn tulokset.....	28
8.1	Anniskelu.....	29
8.2	Markkinointi.....	30
8.3	Vähittäismyynti.....	31
8.4	Lupa-asiat.....	32
9	Yhteenveto ja johtopäätökset.....	33
	Lähteet.....	36
Liitteet		
	Liite 1 Haastattelupohja	
	Liite 2 Pubivisa lomake	

1 Johdanto

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on selvittää, kuinka vuoden 2018 maaliskuussa voimaan astuneet alkoholilakiin kohdistuvat muutokset ovat vaikuttaneet Etelä-Karjalan alueella toimiviin anniskeluravintoloihin. Opinnäytetyössä selvitetään myös, kuinka hyvin ravintoloiden asiakkaat tuntevat alkoholilakia. Aihe valittiin, koska se liittyy keskeisesti molempien tekijöiden työtehtäviin ja halutaan tietää, kuinka suuresti alkoholilain vapautuminen on oikeasti vaikuttanut asuinalueellamme. Idea tähän opinnäytetyöhön saatiin opinnäytetyökurssilla, jossa mainittiin, että tästä aiheesta ei olla vielä tehty opinnäytetyötä Etelä-Karjalan alueella lakiuudistuksen jälkeen.

Opinnäytetyö rajoittuu tutkimaan valittua aihetta Etelä-Karjalan alueella. Ravintolat myös rajataan koskemaan anniskeluravintolana toimivia paikkoja, sillä näiden yritysten edustajilla on ajankohtaisinta tietoa aiheeseen liittyen. Tarkoituksena on selvittää mitä asioita paikalliset yritykset ovat muuttaneet ja mitä eivät. Haluamme myös tietää onko alkoholilain uudistukset koettu positiivisiksi vai onko joitain asioita, mitä olisi pitänyt tehdä toisin tai jättää tekemättä.

Tässä opinnäytetyössä käytetään sekä laadullista, että määrällistä menetelmää tiedonkeruussa. Laadullisena menetelmänä toimii teemahaastattelu. Ravintoloiden edustajia haastatellaan teemahaastattelua käyttäen, ja nämä ravintolat on valikoitu eri puolilta Etelä-Karjalaa. Määrällistä menetelmää käytetään puolestaan selvittämään, mitä asiakkaat tietävät alkoholilaista. Määrällinen tutkimus toteutetaan anniskeluravintoloiden asiakkaille toimitettujen kyselyiden avulla.

Luvuissa 2,3 ja 4 käsitellään yleisesti Suomen alkoholilainsäädäntöä sekä muita aiheeseen keskeisesti liittyviä seikkoja. Luvussa 5 perehdytään vuonna 2018 voimaan tulleisiin uudistuksiin ja niiden aikaan saamiin mahdollisuuksiin, joiden toteutumista tässä opinnäytetyössä tutkitaan haastatteluiden avulla. Luvut 6 ja 7 puolestaan käsittelevät tutkimuksen toteutusta ja luvut 8 ja 9 keskittyvät tutkimuksen tulosten käsittelyyn. Viimeisessä luvussa käydään läpi tutkimuksen tulokset, ja se sisältää myös tutkimukseen liittyvää arviointia ja pohdintaa.

2 Alkoholilaki

Alkoholilaki on Suomen alkoholimyyntiä säätelevä laki, jonka perimmäisenä tarkoituksena on vaikuttaa alkoholinkulutukseen siten, että siitä ei aiheutuisi haittoja yhteiskunnalle tai alkoholin käyttäjien sekä sivullisten terveydelle tai hyvinvoinnille. Alkoholilaki käsittää alaisuuteensa kaiken alkoholin valmistuksesta ja maahantuonnista alkaen aina sen markkinointiin ja myyntiin saakka. Suomessa alkoholilain toteutumisen valvovana tahona toimii Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto eli Valvira. (Valvira 2018b.)

2.1 Anniskelun säädökset

Alkoholijuomien anniskelu on luvanvaraista toimintaa, jolle pitää hakea anniskelulupa paikallisesta aluehallintovirastosta. Nykyisin kaikkia alkoholijuomia saa anniskella samalla luvalla, joten entiset A-, B-, ja C-luvat ovat poistuneet, ja niiden tilalle on tullut yksi yleispätevä anniskelulupa. Anniskeluravintolassa on lain mukaan oltava paikalla vähintään yksi 18 -vuotta täyttänyt vastuhenkilö. Vastuhenkilöltä ei vaadita erillisiä todistuksia anniskelupassia lukuun ottamatta. Alle 18 vuotiaat, mutta kuitenkin yli 16-vuotiaat eivät saa anniskella muuten kuin valvonnan alaisena. (Finlex 2018.)

Anniskelualue on anniskeluluvassa määritelty alue, jolla alkoholipitoisten juomien tarjoilu on sallittua. Anniskelualueelta myytyjä alkoholillisia tuotteita ei saa viedä pois anniskelualueelta, paitsi jos anniskeluluvan haltijalla on hallussaan vähittäismyyntilupa, joka mahdollistaa alle 5,5 tilavuusprosenttia etyylialkoholia sisältävien tuotteiden ulosmyynnin asetettujen kellonaikojen puitteissa eli kello 9.00-21.00. Anniskelualueita on myös mahdollista yhdistää vierekkäisten luvanhaltijoiden kanssa, jolloin asiakkaat saavat liikkua juominensa laajennetun alueen sisäpuolella. Anniskelualueiden yhdistäminen vaatii myös erillisen lupahakemuksen. (Valvira 2018a.)

2.2 Anniskelun valvonta

Osana anniskeluluvan hakemista tulee hakijan laatia omavalvontasuunnitelma. Omavalvonnalla tarkoitetaan järjestelyä, jonka avulla pyritään siihen, että elin-

keinotoiminnassa toimitaan lainsäädännön edellyttämällä tavalla. Omavalvontasuunnitelmasta pitää käydä ilmi anniskelupaikan perustiedot. Omavalvontasuunnitelmassa kartoitetaan alkoholilaissa mainittujen haitallisten riskien syntymistä, lain noudattamisen seuraamista, kriittisten tilanteiden riskien hallintaa sekä sitä, miten puutteita korjataan. Alkoholilain uudistuksen myötä myös jo aiemmin anniskelupaikkoina toimineiden paikkojen tulee uusia omavalvontasuunnitelmansa vastaamaan uutta alkoholilakia, viimeistään vuoden 2018 loppuun mennessä. Valviralla ja aluehallintovirastolla on laadittuna lomake omavalvontasuunnitelmaa varten. (Valvira 2018h.)

Anniskeluluvanhaltijalta edellytetään puolivuositain tietoa anniskeluun hankituista juomista, niiden myynnistä, henkilötiedoista sekä vähittäismyynnistä. Näitä tietoja vaaditaan, koska ne ovat osa anniskeluun liittyvää riskienkartoitusta, josta vastaa anniskelupaikan oma aluehallintovirasto. Mikäli anniskeluluvanhaltijalla ei ole ollut puolivuotiskauden aikana myyntiä, on ilmoitukseen silti kirjattava, ettei myyntiä ole ollut. (Valvira 2018d.)

Viranomaiset tarkkailevat anniskelupaikkojen toimintaa, jotta nämä toimisivat hallitsevan anniskelulain edellytysten mukaisesti sekä mahdollisten riskien syntyminen olisi minimaalista. Aluehallintoviraston viranomaiset, eli alkoholitarkastajat tekevät valvontakäyntejä anniskelupaikoissa. Nämä valvontakäynnit sisältävät turvallisuutta, rakentamista sekä anniskelua valvovia toimenpiteitä. Alkoholitarkastajat vierailevat kohteissaan useasti yksin mutta voivat halutessaan ottaa mukaansa jonkin toisen alan viranomaisen, kuten poliisin. Mikäli anniskelupaikassa on vaarannettu tai rikottu turvallisuutta tai anniskelulakeja, voidaan anniskelupaikka määrätä maksamaan seuraamusmaksuja tai pahimmassa tapauksessa anniskelupaikka voidaan sulkea määräaikaaisesti tai luvat voidaan evätä kokonaan. (Valvira 2018e.)

2.3 Aukioloajan säädökset

Anniskeluaikaa on rajattu laissa niin, että yli 2,8 prosenttia etyylialkoholia sisältäviä alkoholijuomia saa anniskella kello 09.00 ja 01.30 välisenä aikana, ellei anniskeluaikaa ole rajoitettu erikseen. Anniskeluaikaa saa jatkaa pelkällä omalla ilmoituksella 04.00:ään saakka. Anniskelupaikka saa kuitenkin olla avoinna,

vaikka ympärivuorokautisesti, kunhan anniskeluaikoja noudatetaan. Mikäli anniskelupaikka on pidempään auki kuin tunnin anniskeluajan jälkeen, on asiakkailta tunti aikaa nauttia alkoholipitoisia juomia alueella. Anniskelupaikkaa ei tarvitse sulkea nauttimisajan jälkeen, mutta alkoholijuomia ei saa enää nauttia.

Poikkeuksia aukioloihin tuovat itsenäisyyspäivä, uudenvuoden, vapun ja juhannuksen aattoyöt, jolloin anniskelua saa harjoittaa 03.00:een saakka, ilman erillistä ilmoitusta. Mikäli anniskeluaikaa jatketaan 01.30:n jälkeen, tulee alueella olla yksi järjestyksenvalvoja jokaista sataa asiakaspaikkaa kohden.

Kunnalla on oikeus vaikuttaa anniskelupaikkojen jatkoajan myöntämiseen, mikäli asukkaiden turvallisuus vaarantuu. Kesä- ja talviaikaan siirryttäessä on otettava huomioon, että anniskelu- ja sulkemisaikojen on oltava vallitsevan kellonajan mukaiset, eli esimerkiksi talviaikaan siirryttäessä anniskelu jatkuu tunnin pidempään. (Valvira 2018c.)

2.4 Alkoholien markkinointi ja mainonta

Alkoholilaisissa on määritetty, minkälainen markkinointi ja mainonta on soveliaista sekä mahdollisimman vähäisiä haittoja aiheuttavaa. Yli 22 prosenttia etyylialkoholia sisältävien juomien mainonta on kiellettyä anniskelupaikan ulkopuolella. Poikkeuksena on koko tuotevalikoiman kattava hinnasto, joka voi olla painettuna materiaalina tai verkkosivuilla. Yli 22 prosenttia etyylialkoholia sisältävien tuotteiden nimet eivät saa olla osana esimerkiksi tarjoustuotteita, kuten ”kossukola” tai gin tonic. Alkoholien mainonnan ei tulisi koskaan kohdistua alaikäisiin tai olla hyvän maun vastaista. Alkoholimainonnassa on myös aina tultava ilmi kyseessä olevan tuotteen sisältämän alkoholin prosenttimäärä. (Valvira 2018f.)

Ravintolat saavat nykyisin mainostaa rajoitetun ajan voimassa olevia happy hour-tarjouksia myös anniskelupaikan ulkopuolella, kuten ikkunoissa, sisäänkäynnin vieressä sekä sosiaalisessa mediassa. Happy hourin mainontaa koskevat samat säädökset kuin alkoholimainontaa yleensäkin, eli anniskelupaikan ulkopuolella ei saa mainostaa yli 22 prosenttia etyylialkoholia sisältäviä juomia eikä niiden nimiä saa olla mainittuna esimerkiksi drinkkien yhteydessä. Anniskelupaikan sisätiloissa väkevätkin juomat saavat kuitenkin olla sisällytettynä happy hour hinnastoon samoin kuten miedommatkin tuotteet. (Matkailu- ja ravintolapalvelut 2018a.)

3 Anniskelu ja anniskeluravintola

Anniskelulla tarkoitetaan yli 2,8 prosenttia etyylialkoholia sisältävien juomien myymistä tai tarjoilua. Alkoholijuomien anniskelua varten ravintolalla on oltava ajan tasalla oleva anniskelulupa, joka määrittää anniskelupaikkakohtaiset rajoitukset ja vaatimukset. Anniskelulupia myöntävät aluehallintavirastot. (Valvira 2018b.)

Ravintolat ovat keskeinen osa ihmisten arkea. Ne ovat paikkoja, joihin mennään nauttimaan, juhlimaan merkkipäiviä, oleilemaan ystävien kanssa sekä viihtymään. Ravintolat tarjoavat asiakkailleen palvelun lisäksi erilaisia kokemuksia kuten esiintyjä, kisoja ja karaokea sekä ruokaa ja juomaa. Anniskeluravintolan päätuotteena ovat juomatuotteet, eivätkä näin ollen yleensä tarjoa syötävää asiakkailleen, ellei listalla satu olemaan jotain pientä suolaista juomatuotteiden kaveriksi. Anniskeluravintoloissa on kuitenkin usein järjestetty viihdykkeitä asiakkaille.

Ravintoloita ei kuitenkaan voida jakaa yksiselitteisesti pelkästään ruoka- ja juomaravintoloihin eli anniskeluravintoloihin, sillä anniskeluravintolatkin jakautuvat useampaan eri luokkaan. Anniskeluravintoloiden joukosta kyetään löytämään esimerkiksi sivistyneitä drinkkibaareja, teemallisia olutravintoloita, joissa ihmiset maistelevat erikoisolutta sekä viettävät aikaa ystävien kanssa tai ravintolan järjestämän aktiviteetin parissa.

Olutravintoloiden ja drinkkibaarien lisäksi on olemassa viikonloppupainotteisia yökerhoja ja showravintoloita, joihin ihmiset menevät juhlimaan ja keräämään uusia elämyksiä. Erityyppisten anniskeluravintoloiden erot ovat huomattavissa sisustuksessa, valikoimassa, palvelukonseptissa sekä aukioloajoissa. Esimerkiksi olutravintolat ja drinkkibaarit sulkevat ovensa useimmiten aikaisemmin kuin yökerhot ja showravintolat, jotka ovat auki aivan yön viimeisille tunneille. (Ravintolahouse 2018.)

4 Vuoden 2018 alkoholilain muutokset

Keskeisimpiä vuoden 2018 alkoholilain aikaansaamia muutoksia ovat erillisten A-, B- ja C-lupien poistuminen ja yhdistyminen yhden yhtenäisen anniskeluluvan alaisuuteen. Myös anniskeluluvan vaatimuksia on muutettu esimerkiksi aukioloaikojen sekä henkilökunnan koulutuksen suhteen. Lisäksi alkoholin mainontaa, kotivalmistusta sekä maahantuontia koskevia säädöksiä muutettiin alkoholilain kokonaisuudistuksen yhteydessä. (Sosiaali- ja terveysministeriö 2018.)

4.1 Vähittäismyynti

Vuoden 2018 alkoholilain muutoksen seurauksena vähittäismyynti tuli mahdolliseksi myös anniskeluravintoloihin. Ennen alkoholilain uudistusta ravintoloilla ei ollut mahdollisuutta harjoittaa vähittäismyyntiä, vaan vähittäismyynti oli ainoastaan elintarvikeliikkeiden ja Alkon etuoikeus.

Vähittäismyyntillä tarkoitetaan alkoholijuoman myyntiä nautittavaksi jossain muualla kuin myyjän hallitsemisissa tiloissa tai myyjän järjestämän valvonnan alaisena. Vähittäismyynti on luvanvaraista toimintaa eikä sitä muutoin saa harjoittaa. Vähittäismyyntijä alkoholijuomia ei saa nauttia anniskelupaikassa. Vähittäismyyntien tuotteiden tulee olla suljettuja pakkauksia. Tuotteita saa myydä ulos vain aikavälillä kello 09-21 ja tuotteiden tulee sisältää alkoholia alle 5,5 tilavuusprosenttia etyylialkoholia. Alkolla on Suomessa yksinoikeus yli 5,5 tilavuusprosenttia etyylialkoholia sisältävien alkoholijuomien vähittäismyyntiin. (Valvira 2018i.)

4.2 Anniskeluun liittyvät muutokset

Uuden alkoholilain myötä nykyään yhdellä ja samalla alkoholin anniskeluluvalla saa anniskella kaikkia alkoholijuomia eikä enää tarvita erikseen A-, B- tai C-lupia eri vahvuisille alkoholijuomille. Alkoholia saa anniskella nautittavaksi vain avatuissa pakkauksissa tai annosteltuina muuhun astiaan. (PAM 2018.)

Asiakkaille suurin muutos on varmasti alkoholin annoskoon poistuminen. Alkoholia saa nykyisin anniskella useamman annoksen kerrallaan eli tämä mahdollistaa esimerkiksi tuplaviskin tilaamisen. Jos kuitenkin alkoholijuomaa myydään anniskelussa annosteltuina, tulee sitä olla asiakkaan saatavana myös perusannoksina.

Anniskelupaikkojen omavalvontasuunnitelmassa tulee olla määriteltynä suurimmat anniskeluannokset, jotka yhdelle asiakkaalle saa anniskella kerralla, jos se on suurempi kuin neljä perusannosta. Nykyisin alkoholia saa anniskella myös velaksi. (Valvira 2018g.)

4.3 Tarjoilijan toimiminen järjestyksenvalvojana

Ravintolan jatkaessa anniskelua kello 01.30:n jälkeen, tulee ravintolassa olla vähintään yksi järjestyksenvalvoja sataa asiakaspaikkaa kohden. Uusi anniskelulaki mahdollistaa sen, että esimerkiksi pienessä 120-paikkaisessa ravintolassa riittäisi yksi järjestyksenvalvoja. Tämä järjestyksenvalvoja voisi olla vaikka vuorossa oleva tarjoilija. Järjestyksen valvojana toimiminen edellyttää ravintolan henkilökunnalta voimassa olevaa järjestyksenvalvojan pätevyyttä. (Matkailu- ja ravintolapalvelut 2018b.)

Tarjoilija-järjestyksenvalvoja koskevat samat velvoitteet ja säännöt kuin järjestyksenvalvojjakin. Näin ollen heitä myös suojaavat järjestystä ylläpitäviä henkilöitä koskevat asetukset, eli jos asiakas vastustelee järjestystä ylläpitävän tarjoilijan toimintaa väkivaltaisesti tai uhaten väkivallalla, voidaan kyseisen henkilön toiminta tulkita järjestystä ylläpitävän henkilön vastustamiseksi, jolloin rangaistuksena on sakko tai vankeusrangaistus. (Laki24.)

4.4 Myynninedistäminen

Myynninedistämistä ja mainontaa on rajoitettua alkoholilaissa haittojen vähentämiseksi. Alkoholilaissa on edelleen kiellettyä väkevien alkoholijuomien eli yli 22 prosenttisten juomien mainonta. Tähän poikkeuksena on se, että alkoholijuomien valmistajat, tukkumyyjät ja anniskelevat ravintolat voivat esitellä tuotteitaan esimerkiksi verkkohinnastoissaan. Aiemmin väkevien alkoholijuomien mainonta oli yksiselitteisesti kiellettyä. Myös mietojen alkoholijuomien myynninedistämistä on rajoitettu. Nykyisin anniskelupaikat saavat ilmoittaa mietoja alkoholijuomia koskevista lyhytaikaisista tarjouksistaan myös anniskelupaikan ulkopuolella kuten ikkunoissa, ravintoloiden edustalla tai vaikka sanomalehdessä. Valvira ohjeistaa, että jos alkoholijuoman nimi sisältää väkevän alkoholijuoman tuotenimen saa se olla esillä, mutta sitä ei saa mainostaa. (Yle 2018.)

4.5 Aukioloaikojen vapautuminen

Uuden alkoholilain aukioloaikoihin kohdistuvat muutokset eivät ole kovin radikaaleja. Ainoastaan yökahvilailmoituksen poistaminen mahdollistaa esimerkiksi sen, että anniskeluravintolat saisivat olla auki vuorokauden ympäri ilman erillistä lupaa. Anniskelu on kuitenkin lopetettava kello neljältä aamulla ja alkoholijuomat kerättävä pois viimeistään tunnin kuluttua. Näin ollen ravintola voi olla ympärivuorokautisesti auki, kunhan anniskeluajan ulkopuolella ei tarjoilla alkoholipitoisia juomia. (Matkailu- ja ravintolapalvelut 2018b.)

Aukioloaikoihin on myös tullut muutoksia aukioloajan pituuden, jatkoaikaluvan, ulkoalueanniskelun sekä hotelliaamiaisen osalta. Majoituspalveluita tarjoavilla liikkeillä on mahdollisuus hakea lupaa alkoholin aikaistettua myymistä varten, mikä mahdollistaisi esimerkiksi kuohuviinin tai minkä tahansa muun alkoholituotteen myynnin aloittamisen jo kello seitsemältä.

Ravintolat saavat nykyisin antaa asiakkaidensa nauttia juomistaan tunnin anniskelun päättymisen jälkeen. Ravintolat saavat automaattisesti myös jatkoaikaa anniskeluun kello neljään saakka, mikäli toimittavat aluehallintovirastoon jatkoaikailmoituksen. Myös ravintoloiden ulkoalueet, esimerkiksi terassit saavat jatkaa tarjoilua neljään saakka, kunhan asialle on haettu lupa. (Matkailu- ja ravintolapalvelut 2018b.)

4.6 Julkiset näkemykset alkoholilain muutokseen liittyen

Vaasassa on toteutettu vuonna 2017 kaatuneen alkoholilakiuudistuksen jälkeen kysely, jossa kaupunkilaisilta tiedusteltiin, muuttaisiko uudistunut alkoholilaki heidän elämäänsä. Lehden Gallupissa esiteltiin yhdeksän henkilön haastattelu, joista vain kaksi kertoi mahdollisen alkoholilain muutoksen vaikuttavan jollain tavalla. Muut seitsemän henkilöä eivät kokeneet, että uusi alkoholilaki vaikuttaisi heidän elämäänsä tai että siitä olisi hyötyä. Henkilöt, jotka vastasivat alkoholilain uudistuksen vaikuttavan heidän elämäänsä, kertoivat sen nopeuttavan ja helpottavan kaupassa käymistä, mutta arvioivat kuitenkin kuluttamansa alkoholin määrän pysyvän samana. (Arikka 2017.)

Johnny Rio nimellä blogia pitävä oluita harrastava kotipanimoakin pyörittävä porilainen kertoo blogissaan, kuinka uusi alkoholilaki keskittyy terveyden ylläpidon sijasta kuluttajiin ja tuottajiin. Hän myös epäsuorasti ilmaisee blogissaan, ettei koe alkoholilakia koskevia uudistuksia merkittäviksi. Blogin kirjoittaja ei myöskään usko uuden alkoholilain muutoksien tapahtuvan kovinkaan nopeasti. Blogista voidaan myös päätellä kirjoittajan olevan pettynyt vähittäismyyntiä koskeviin säännöksiin, sillä blogissaan hän on kirjoittanut näin: *Eli jos ajattelit noutavasi Growlerin Siperiaa siihen puolen yön jälkeiseen filosofiseen hetkeen... Voitte kanssani haudata nuo ihanat haaveet.* (Rio 2017.)

4.7 Julkisessa tiedossa olevat vaikutukset

Ennen uuden alkoholilain voimaantuloa spekulointiin mahdollisista vaikutuksista, joista keskeisimpiä olivat alkoholinkulutuksen kasvu, järjestyshäiriöiden lisääntyminen sekä Alkon myynnin lasku. Kaikki edellä mainitut spekulatiot ovat alkoholilain uudistuksen osalta toteutuneet jo lain ensimmäisen voimassaolovuoden aikana.

Alkon litramääräisen myynnin uutisoidaan laskeneen tammi-kesäkuun aikana noin seitsemän prosenttia, mutta euromääräisesti liikevaihdon pudotus ei ollut kovin suuri, sillä asiakkaat ovat ostaneet kalliimpia tuotteita (Kaleva 2018). Myös Altia, joka on viinin ja väkevien juomien markkinoilla toimiva valmistaja- ja maahantuojayritys, on tuonut julkisuuteen tiedon siitä, että yhtiön tulos on laskenut ja viinien sekä väkevien juomien myynnin osuus on laskenut kuluneen vuoden eli vuoden 2018 aikana (Maaseudun tulevaisuus 2018).

Kokonaisuudessaan uudistettu alkoholilaki on kuitenkin lisännyt suomalaisten alkoholinkulutusta. Uusi Suomi uutisoi marraskuun lopulla, kuinka Terveyden- ja hyvinvoinnin laitos, THL, kertoi alkoholinkulutuksen kasvaneen 1,1 prosenttia vuodentakaisesta. Pelkästään long drink- juomien myynti on kasvanut 47 prosentilla vuodentakaisesta, mikä johtunee 5,5-prosenttisten lonkero- juomien saapumisesta ruokakauppojen hyllylle (Uusi Suomi 2018).

Poliisihallitus on tuonut julkisuuteen tiedon kasvaneesta, aamuyön tunneille kohdistuvien hälytystehtävien määrästä. Pahoinpitelyä koskevien tehtävien kerrotaan nousseen 65 prosentilla ja häiriökäyttäytymisen sekä ilkivallan aiheuttamat

tehtävät ovat lisääntyneet 27 prosentilla edellisvuodesta. Kokonaisuudessaan poliisien tammi-heinäkuun väliset hälytystehtävät ovat lisääntyneet 12 000:lla, vaikka kotihälytystehtävien määrän kerrotaan laskeneen. (Länsiväylä 2018.)

5 Empiirisen osan toteutus

Tutkimuksen keskeisenä tavoitteena oli perehtyä vuonna 2018 voimaan tulleen uudistettuun alkoholilakiin ja sen aikaansaamiin muutoksiin Etelä-Karjalan alueen anniskeluravintoloissa. Tutkimuksessa perehdyttiin myös siihen, kuinka uudistuneen alkoholilain vaikutukset ovat toteutuneet käytännössä ja kuinka ne vaikuttivat esimerkiksi yritysten toimintaan, asiakkaiden käyttäytymiseen ja markkinointiin. Lisäksi selvitettiin, kuinka hyvin anniskeluravintoloiden asiakkaat ovat perillä uudesta alkoholilaista ja sen tuomista mahdollisuuksista.

5.1 Tutkimusongelma

Tutkimusongelmana on vuonna 2018 uudistetun alkoholilain vaikutukset Etelä-Karjalan alueen anniskeluravintoloissa. Tässä opinnäytetyössä perehdyttiin tutkimusongelmaan alueen yrittäjien näkökulmasta, lisäksi tutkimuksessa kartoitettiin asiakkaiden tietämystä ja näkemyksiä uudistettuun alkoholilakiin liittyen.

Tiedonkeruuta ohjasivat seuraavat kysymykset: Kuinka alkoholilaki on muuttunut eri osa-alueilla? Ovatko muutokset olleet hyödyllisiä? Miten laajasti uuden alkoholilain mahdollistamia asioita on otettu käyttöön anniskeluravintoloissa? Sekä tietävätkö asiakkaat uuden alkoholilain tuomat mahdollisuudet? Näiden kysymysten avulla oli tarkoitus saada syvällisempää tietoa alkoholilain vaikutuksista Etelä-Karjalassa ja käsitys siitä, miten alkoholilain uudistuksen koettiin vaikuttaneen tällä alueella.

5.2 Tiedonkeruu

Tutkimuksessa käytettiin monimetodista lähestymistapaa, koska saatavilla oleva tieto liittyen alkoholilain uudistuksen vaikutuksiin oli vielä varsin vähäistä. Kun käytettiin sekä laadullista että määrällistä tutkimusmenetelmää pystyttiin tutki-

maan aihetta laajemmin, kuin jos tutkimuksessa oltaisiin käytetty vain yhtä tutkimusmenetelmää. Useamman tutkimusmenetelmän avulla saatiin parempi ja laajempi kuva lakiuudistukseen liittyen.

Tiedonkeruu aloitettiin laadullisella tutkimusmenetelmällä, haastattelemalla Etelä-Karjalan alueen anniskeluravintoloiden edustajia, jotka toimivat joko yrittäjinä, ravintolapäälliköinä tai muuten vastaavat paikan anniskeluasioista. Haastattelu on hyvä tutkimusmetodi, kun tarkoituksena on saada syventävää tietoa alkoholilain uudistuksista käytännön tasolla.

Haastateltavat yritysten edustajat valikoituivat kohteiksi sattumanvaraisesti haastattelupyyntöihin vastaamisen perusteella. Yrityksiä kuitenkin valikoitiin ympäri Etelä-Karjalaa, jotta otos olisi ollut mahdollisimman moninainen. Haastateltavaksi pyrittiin myös valitsemaan hieman eri tyyppisten anniskeluravintoloiden edustajia tältä alueelta. Haastattelut toteutettiin teemahaastatteluina (Liite 1), jolloin haastateltaville ei oltu asetettu tarkkoja viitekehyksiä, vaan he pystyivät vastaamaan mahdollisimman laaja-alaisesti itse kertomalla näkemyksistään heille esitettyihin kysymyksiin. Haastattelut olivat yksilöhaastatteluja, ja ne toteutettiin kasvotusten, jolloin haastattelutilanne oli mahdollisimman rento ja luonnollinen. Haastattelutilanteet sijoittuivat kyseisiin ravintoloihin, ja ne suoritettiin helmi- ja maaliskuun aikana. Haastatteluissa olivat läsnä tutkimuksen tekijät ja yritysten edustajat, ja ne taltioitiin käyttämällä puhelimen äänitykseen tarkoitettua sovellusta.

Laadullisen tutkimuksen jälkeen tutkittiin määrällisen tutkimuksen keinoin asiakkaiden tietämystä ja anniskeluravintolakäyttämisen muutosta lain näkökulmasta. Asiakastutkimus toteutettiin puolestaan oikeinväärin väittämin varustetun kyselylomakkeen (Liite 2) avulla. Lomakkeessa on yhteensä kaksitoista kysymystä, joihin asiakkaat vastasivat laittamalla rastin ruutuun. Kyselylomakkeesta oltiin tehty pubivisa tyylinen testi, jonka suoritettuaan asiakas sai halutessaan tarkistuttaa pisteensä, ja täytetystä lomakkeesta sai pienen palkinnon. Lomakkeen kysymykset olivat yksinkertaisia ja nopeita vastata. Kyselyt suoritettiin Etelä-Karjalan anniskeluravintoloissa maaliskuun aikana.

5.3 Tutkimusmenetelmät

Tutkimusmenetelmien on tarkoitus tuottaa tutkimuksen jatkamiseen tarvittavaa tietoa ja vastauksia (Vilkkä 2015, 66). Jotta saataisiin mahdollisimman kattavasti tietoa alkoholilain vaikutuksista, päätettiin tutkimuksessa käyttää kahta tutkimusmenetelmää, jotta saatiin hankittua tietoa hieman eri näkökulmista.

Tutkimuksen toteuttamiseksi käytettiin sekä määrällistä että laadullista tutkimusta. Määrällisessä tutkimuksessa otoksena eli tarkastelukohteena oli anniskeluravintolan asiakkaat, kun taas laadullisessa tutkimuksessa haastateltiin anniskeluravintoloiden edustajia.

Laadullista tutkimusmenetelmää oli käytettävä, koska tutkittavana olevan aiheen teoria oli rajallista, tai sitä ei ollut lainkaan. Toisin sanottuna, aiheesta ei pystytty muodostamaan rajattuja ja tarkkoja kysymyksiä, vaan kysymykset jäivät avonaisiksi. Laadullista tutkimusta käytetään myös syvällisen tiedon hankinnassa, jota tarvitaan, kun halutaan selvittää esimerkiksi syitä ja seurauksia. (Kananen 2014, 16 - 17.)

Laadullisena tutkimusmenetelmänä käytettiin teemahaastattelua, koska tutkimuksen aihe oli selkeä ja oli tarkoitus saada syvällisempää tietoa ja valittua aiheetta oli helppo lähteä tarkastelemaan osa-alueittain. Kanasen (2014, 72 - 73) mukaan teemahaastattelu koostuu valitusta teemasta sekä siihen liittyvistä aihealueista, joiden kautta puuttuvaa tietoa lähdetään kartoittamaan. Haastattelutilanteessa tutkijan on tarkoitus johdatella haastattelua, mutta tutkija ei saa esittää tarkkoja kysymyksiä, vaan kysymysten tulee olla avoimia, jotta haastateltava pystyy vastaamaan niihin mahdollisimman laajasti.

Määrällistä tutkimusta puolestaan käytettiin asiakaskunnan tietämystä mittavassa osiossa. Määrällinen tutkimus oli paras menetelmä, kun tutkittavana oli laaja joukko, eikä haluttu moniulotteista tietoa, vaan etsittiin yleistyksiä, joiden avulla voitiin tutkia kyseisen ilmiön vaikutuksia tai siihen johtaneita syitä. Määrällistä tutkimusta voidaan käyttää, kun tutkimuksesta saatava data eli tieto on muutettavissa numeeriseen muotoon. Määrällinen tutkimus voidaan toteuttaa kyselylomakkeen avulla, systemaattisella havainnoinnilla tai käyttämällä jo olemassa olevia rekistereitä tai tilastoja (Vilkkä 2015, 66 - 67, 94.)

Tässä opinnäytetyössä käytössä oli lomakkeellinen kysely, joka toteutettiin kasvokkain kyselyn kohteiden kanssa. Kyselylomake on useimmiten käytetty määrällisen tutkimuksen menetelmä, jossa tietoa kerätään vakioidulla, eli muuttumattomalla kaavalla. Kyselylomakkeen tulisi olla teoriaan ja aikaisempaan tutkimukseen pohjautuva, sekä kysymyksien on oltava aiheeseen liittyviä ja tietoa tuottavia. (Vilkkä 2015, 94 - 95, 101 - 102.)

6 Haastatteluiden kohdeyritykset

Haastatteluja suoritettiin Eteläkarjalaisissa anniskeluravintoloissa. Tarkoituksena oli, että ravintolat sijaitsisivat eri puolilla maakuntaa, ja ne eroaisivat toimintatavoiltaan, jotta saataisiin mahdollisimman kattava tulos. Joten kohdeyrityksiksi valikoitui viisi eri tyyppistä ravintolaa eri puolilta maakuntaa, joista saatiin tietoa haastattelemalla kolmea eri henkilöä.

6.1 Ravintola Totem

Rock-henkinen Ravintola Totem sijaitsee Lappeenrannan keskustassa. Ravintola on avoinna viikon jokaisena päivänä kello 12 - 03. Totemissa on arkisin karaokea ja viikonloppuisin ravintolassa on tarjolla livemusiikkia tai paikalla on vähintään DJ. (Ravintola Totem.)

6.2 Ravintola Jehu

Lemillä sijaitseva Jehu on vähittäismyyntiluvun varusteltu kyläkuppila, joka tarjoaa alkoholituotteiden lisäksi myös lounasta sekä pizzaa. Ravintola on avoinna arkisin kello 11 - 24, perjantaisin kello 11 - 03, lauantaisin kello 10 - 03 ja sunnuntaina kello 11 - 24. Viikonloppuisin ohjelmistossa on joko livemusiikkia tai karaokea. Jehussa asiakaspaikkoja on 80 hengelle. (Ravintola Jehu.)

6.3 Ravintola Alppimaja

Noin satapaikkainen Ravintola Alppimaja sijaitsee aivan Ruokolahden keskustassa. Ravintolan tarjontaan kuuluu juomatuotteiden lisäksi lounas arkipäivinä, sekä à la carte. Viihdepuolta edustavat karaoke perjantaisin ja mahdolliset liveesiintyjät lauantaisin.

Alppimaja palvelee asiakkaita maanantaista torstaihin yhdestätoista, jopa puolille öin. Perjantaisin ravintola on auki kello 11 - 02, lauantaisin kello 12 - 03 ja sunnuntaina kello 13 - 22. Ravintolassa on pöytiä sadalle hengelle, ja kabinetista löytyy paikat vielä 35:lle. Lisäksi kesällä siellä on 30-paikkainen terassi. (Alppimaja.)

6.4 Kyläkuppila Kämpälämäki

Kyläkuppila Kämpälämäki sijaitsee Ruokolahdella Pohjalankilassa. Kämpälämäki on pieni paikallinen baari, jonka yhteydessä on pienimuotoista kauppatoimintaa. Kesäisin käytössä on myös terassi. Kämpälämäessä on ohjelmaakin tarjolla etenkin kesällä, esimerkiksi juonnettua karaokea.

Aukiolot talviaikana ovat maanantaista torstaihin kello 11 - 19, perjantaisin ja lauantaisin kello 11 - 22 sekä sunnuntaina kello 11 - 19. Ravintolan aukioloaikoja muutetaan sesongin ja kysynnän mukaan. (Raijas 2019.)

6.5 Osmo's Cosmos Bar

Osmo's Cosmos on Imatran keskustassa sijaitseva noin 500-paikkainen ravintola-yökerho. Ravintola on jaoteltu kahteen osaan. Sieltä löytyy yläkerran pubiravintola, jossa on erilaisia pelejä sekä urheilukanavia. Pubin tarjontaan kuuluu myös pikkupurtavia sekä itsepalvelukaraoke.

Alakerrasta löytyy puolestaan yökerho ja tilauskäytössä olevat saunaosasto ja backstage. Alakerran ohjelma koostuu paikallisista yhtyeistä sekä Suomen huipunimistä ja toisinaan myös teemailloista. Lisäksi alakerran asiakkaita viihdyttää DJ.

Osmo's Cosmos baarin yläkerta on avoinna sunnuntaista torstaihin kello 09 - 02 ja perjantaina sekä lauantaina kello 09 – 04.30. Alakerta puolestaan palvelee asiakkaita perjantaisin sekä lauantaisin kello 23 – 04.30. (Osmo's Cosmos 2019.)

7 Haastattelun tulokset

Haastattelu toteutettiin Etelä-Karjalan alueella helmi-maaliskuun aikana. Haastatteluun valittiin viiden eri ravintolan edustajat. Kyseessä oli teemahaastattelu,

joka mahdollisesti laajemmat vastaukset kysymyksiin ja tätä myötä myös paremman kuvan muutoksista. Haastattelussa ei siis ollut varsinaisia kysymyksiä vaan erilaisia teemoja (Liite 1), joiden ympärillä keskustelua käytiin.

Haastattelupyynnöitä lähetettiin useammalle ravintolan edustajalle. Haastateltavina oli viiden eri ravintolan kolme edustajaa. Edustajat valikoituivat sen mukaisesti, kuinka he vastasivat haastattelupyynnöihin. Jokainen haastattelu toteutettiin yksilöhaastatteluna, ja ne toteutettiin kasvotusten itse haastatteleamalla. Jokaisen haastattelun paikaksi valikoitui haastateltavan edustama ravintola.

Haastattelut taltioitiin äänittämällä kaikki haastattelut. Äänittämistä varten pyydettiin lupa etukäteen jokaiselta haastateltavalta. Haastattelujen jälkeen äänitteet kirjoitettiin auki, ja tuloksia alettiin käydä läpi. Haastattelun avulla saatuja tuloksia verrattiin keskenään, etsittiin yhtäläisyyksiä sekä eroavaisuuksia niiden väliltä sekä perusteluja asioille etsittiin haastattelujen perusteella. Tuloksia käsiteltiin teemoittain.

7.1 Vähittäismyynti

Vähittäismyyntiluvan hankkiminen tuli nyt uuden lain myötä mahdolliseksi ravintoloille, eli ravintola voi hankkia luvan, joka mahdollistaa alle 5,5 prosenttia etyylialkoholia sisältävien alkoholijuomien myynnin ulos ravintolasta asiakkaan mukaan kello 09 - 21. Tämä uudistus oli ravintolan edustajien kommenttien perusteella kaikista vähiten käyttöön otettu uudistus.

Yhdessä paikassa kohdeyrityksistä on otettu käyttöön vähittäismyynti uudistuksen myötä. Kyseisessä paikassa päädyttiin ottamaan vähittäismyynti käyttöön, koska lähellä sijaitseva kauppa menee kiinni esimerkiksi lauantai-iltana jo kello 20, joten ravintolalle jää aikaa myydä lähiseudun asiakkaille alkoholia kotiin viettäväksi vielä tunnin ajan iltaisin. Muissa paikoissa ei vähittäismyyntiä ole otettu käyttöön sen kannattamattomuuden takia.

Suurimmaksi syyksi siihen, ettei vähittäismyyntiä ole otettu käyttöön, on ravintolan sijainti. Ravintolat sijaitsevat paikalla, jossa vähittäistavarakaupat ovat aivan vieressä. Kilpailu suuria vähittäistavarakauppoja vastaan omalla alkoholivalikoiv-

malla olisi usean ravintolan edustajan mukaan täysin mahdotonta. Kauppojen nykyiset laajat valikoimat alkoholin suhteen ovat syy siihen, ettei vähittäismyyntilupa ole lähdetty hakemaan.

Yhdessä haastattelussa nousi esille myös se, että jos vähittäismyynti otettaisiin käyttöön, niin pitäisi löytää tilaa kylmäkaapeille, joihin sijoittaa esille myytäviä juomia. Myös suuri riski tehdä tuloksellista tappiota vähittäismyynnillä juomien huonon menekin takia nousi esille, kun syitä vähittäismyynnin puuttumiselle käytiin läpi.

Eräs ravintolan edustaja mainitsi, että vähittäismyyntiä on pohdittu ja laskettu, mutta se olisi niin pieni ja marginaalinen osuus myynnistä, että siinä olisi vain enemmän työtä ja kuluja kuin tuottoa. Samassa haastattelussa kävi myös ilmi läheisten kauppojen laajat aukiolot, jotka nekään eivät paranna ravintolan kilpailuasemaa vähittäismyynnin suhteen.

Esille haastattelussa nousi myös se, että jos viinejä saisi myydä asiakkaille kotiin vietäväksi, niin tilanne vähittäismyynnin käyttöönoton suhteen olisi aivan erilainen. Tässä tapauksessa, jos viinien myyminen kotiin olisi mahdollista, kertoo moni ravintolan edustaja jo harkitsevansa paljon vakavammin sen käyttöönottoa. Yksi haastateltava antoi esimerkiksi juuri sen, kun pariskunta esimerkiksi tulee ravintolaan syömään, niin olisi paljon mukavampi, että he voisivat ottaa pullon viiniä pöytään ja juoda sen, minkä jaksavat ja viedä loput kotiin eikä kaikkea tarvitsisi samalla kertaa juoda. Lisäisi myös ravintoloiden myyntiä, että asiakkaiden palvelua parannettaisiin.

Esille nousi myös isona asiana se, että viinien avulla ravintoloilla olisi parempi mahdollisuus menestyä ja tehdä tulosta, kun he hankkisivat erikoisia viinejä, erilaisilta maahantuojilta, joita ei muuten Suomesta saa ja myisivät niitä asiakkailleen kotiin. Miedoilla alkoholijuomilla kilpailu ja erottuminen ei tuo riittävää tuloksentekomahdollisuutta.

7.2 Anniskelun muutokset

Anniskelun kannalta tuli muutoksia jonkun verran uuden lain myötä. Anniskelun muutokset oli yksi iso aihe teemahaastattelussa, ja sieltä nousi esille muutama

iso alakohta haastattelujen myötä, joita käydään alla yksittäin läpi tarkemmin. Isoimpia muutoksia olivat uuden lain myötä useampien annosten anniskelun mahdollisuus, yksi yhtenäinen alkoholilupa sekä velaksi anniskelu. Alla perehdytään edellä mainittuihin muutoksiin tarkemmin.

7.2.1 Useampien annosten anniskelu

Useampien annosten anniskelu tuli mahdolliseksi uuden lain myötä, toki ravintola itse määrittää, kuinka se heillä toteutuu ja miten paljon he voivat anniskella yhdelle asiakkaalle kerrallaan. Mahdollisuus on anniskella asiakkaalle annoksia useampi kerrallaan tai yhteen juomaan laittaa enemmän alkoholia kuin ennen, mikä mahdollistaa muun muassa kansainvälisten juomien, kuten Long Island Iced Tean valmistamisen alkuperäisellä reseptillä.

Useampien juomien anniskelun mahdollistuttua moni ravintolan edustaja kertoi sen parantaneen heidän mielestään asiakaspalvelua. Eräskin haastateltava mainitsi, että ennen jouduttiin kieltäytymään myymästä tuplia asiakkaan niitä pyytäessä. Nykyisin se on mahdollista, eikä sen ansiosta tarvitse aiheuttaa mielipahaa asiakkaalle. Kyseinen haastateltava mainitsi myös, että asiakkaiden kanssa aiemmin turhaan käydyt negatiiviset keskustelut siitä, että miksi ei anniskella ja asiakkaiden pettyminen ovat loppuneet lähes täysin, mikä on positiivinen asia.

Useassa kohdeyrityksessä haastateltavien mukaan ei ole asiakkaiden puolelta ollut kysyntää juuri lainkaan useampien annosten anniskelulle. Asiakkaiden keskuudessa on noussut kysymyksiä esiin ja niistä on keskusteltu heidän kanssaan, kertoo eräskin haastateltava. Tuplien myynti ei ole missään paikassa saanut kovin suurta suosiota, tai niiden menekki ei ole mitenkään mainittavaa.

Yksi ravintolan edustajista mainitsi, että vaikka tuplien anniskelu on sallittua, ei sitä asiakkaille mainosteta tai muuten suositella, mutta jos asiakas pyytää, niin joku mieto juoma sekä jokin shotti voidaan anniskella. Jos tilattaisiin lärvilautasta eli tarjotinta täynnä shotteja, niin sitä ei myytäisi pelkästään yhdelle ihmiselle vaan kyseessä olisi oltava seurue, jolle se anniskeltaisiin.

Asiakkaan, muiden asiakkaiden sekä henkilökunnan terveys ja turvallisuus nousivat tärkeimmiksi asioiksi ravintolan edustajia haastatellessa aiheesta. Ennen

kuin asiakkaalle anniskellaan useampaa annosta kerralla, tulee olla tarkkana, ettei asiakas ole liian päihtynyt. Myös tärkeäksi seikaksi haastattelussa nousi se, että henkilökunta osaa arvioida asiakkaan kuntoa myös anniskeltujen alkoholi-juomien jälkeen. Mainintaa tuli myös siitä, että anniskelun tulee olla turvallista kaikille.

Eräs ravintolan edustaja mainitsi, että tuplia anniskellaan, mutta mielellään ei anniskella useaa shottia tai muuta väkevää juomaa kerralla, mietoja voidaan anniskella asiakkaalle useamman juoman kerralla. Tähän syynä on se, että halutaan säilyttää paikan mukava sekä rento ilmapiiri eikä haluta ihmisten päihtyvän liian nopeasti, jotta turhia ongelmia ei tule.

Häiriöitä ei ole ilmennyt ainakaan suoranaisesti sen takia, että tuplia anniskellaan. Häiriöiden lisääntyminen ei ole ollut ongelma missään paikassa. Syyksi tähän ravintolan edustajat mainitsevat tuplien kysynnän vähyyden.

7.2.2 Alkoholilupa

Uuden lain myötä tuli voimaan yhtenäinen alkoholilupa, joka mahdollistaa samalla luvalla kaiken vahvuisten alkoholijuomien anniskelun, entisten A-, B- ja C-lupien sijaan.

Yhdessä kohdeyrityksessä on vain tullut muutosta alkoholilupa. Kyseisessä paikassa oli ennen C-lupa. Muuten ei ole tullut muutoksia haastatelluissa yrityksissä.

Vaikka muissa paikoissa ei ole ollut muutosta alkoholiluvan muututtua, niin uudistus on kuitenkin koettu hyvänä asiana. Uusi lupa selkeyttää eikä enää tarvitse pohtia sitä, mitä anniskeluravintolassa halutaan jatkossa anniskella, vaan vapautta on enemmän valikoimaa päätettäessä. Tämä sai kiitosta ravintolan edustajilta.

Alkoholiluvan uudistuksen myötä haastatelluissa tiedusteltiin alkoholivalikoimaan tehtyjä muutoksia. Muutoksia oli tehty vain kyseisen yrityksen valikoimaan, jossa alkoholilupa muuttui ja mahdollisti vahvojen juomien anniskelun. Valikoimaan kyseisessä paikassa oli lisätty joitain viinoja, viinejä ja muita väkeviä juomia, mutta

hyvin maltillisesti, sillä miedot juomat kuuluvat enemmän tämän anniskelupaikan tyyliin.

Muissa paikoissa ei ole juuri alkoholivalikoimaan tullut muutosta. Toki useassa paikassa mainitaan tilanteen aina muuttuvan asiakkaiden kysynnän ja uutuuksien myötä. Myös sesonkien vaihtelu ja vuodenaika vaikuttaa valikoimaan.

7.2.3 Velaksi anniskelu

Velaksi anniskelua on otettu siltä osin käyttöön, että luottokortilla anniskellaan kaikissa paikoissa, jos asiakas haluaa, niin kuin aiemminkin on tehty. Luottokortti voi myös olla jokin muukin kuin kansainvälisesti hyväksytty kortti. Muuten velaksi anniskelua harjoitetaan vain isommissa tilaisuuksissa, joissa asiakasta laskutetaan jälkikäteen tai hän saapuu maksamaan laskun esimerkiksi seuraavana päivänä. Tämä käytäntö on ollut useissa haastateltavissa paikoissa käytössä.

Yhdessä paikassa mainitaan, että tutuille asiakkaille anniskellaan joskus velaksi muutama annos mietoja illan aikana, jos tilanne sitä vaatii, ja tämä käytäntö on toiminut, ja asiakkaat ovat tulleet aina maksamaan juomansa jälkikäteen. Kyse ei kuitenkaan ole säännöllisestä ja vakituisesta käytännöstä, jota tarjottaisiin asiakkaille vaihtoehdoksi, jos ei ole rahaa mukana ravintolaan saapuessa. Kyseessä ovat vain yksittäistapaukset ja hyvin satunnainen käytäntö.

Useissa paikoissa mainittiin, ettei asiakkaille millään tasolla suositella tai kerrota velaksi anniskelun mahdollisuudesta edes luottokortin kautta. Eräskin ravintolan edustaja mainitsi, että ei ole ollut mitään tarvetta velaksi anniskelulle, sillä asiakkailla löytyy rahaa ostaa juomansa siinä hetkessä, jos ovat ravintolaan saakka lähteneet. Asiakkaiden osalta ei ole ollut kysyntää lainkaan velaksi anniskelulle missään kohdeyrityksissä edustajien mukaan. Toki vapautuminen tuo taas vapautta ja mahdollisuuksia myynnin tekemiseen, vaikka velaksi anniskelua ei ole otettu käyttöön juuri missään kohdeyrityksessämme.

7.3 Järjestyksen valvonta

Lakiuudistuksen myötä ravintolan on mahdollista käyttää hyödykseen sitä, että ravintolan tarjoilija toimii samalla myös järjestyksen valvojana. Laki toki vaatii jär-

jestyksenvalvojakurssin suorittamista tarjoilijoilta, mutta luo mahdollisuuden siihen, ettei ravintolassa tarvitse olla lainkaan tai niin montaa ihmistä enää, jotka pelkästään keskittyvät pelkästään järjestyksenvalvojan tehtäviin.

Tätä uuden lain tuomaa mahdollisuutta on hyödynnetty vain yhdessä kohdeyrityksessä. Kohdeyrityksessä se oli koettu hyväksi sekä toimivaksi vaihtoehdoksi. Siellä suurin osa työntekijöistä on suorittanut järjestyksenvalvoja, kurssin ja näin ollen tavallisista järjestyksenvalvoista on luovuttu kokonaan.

Yksi haastateltavista kertoi, että heillä järjestyksenvalvoja on vain suurimmissa tapahtumissa ja erilaisina teemailtoina, joten eivät ole kokeneet tarvetta hyödyntää tätä mahdollisuutta. Juuri kyseisinä tapahtumailtoina paikalla ovat ulkopuoliset palkatut järjestyksenvalvojat.

Parissa haastattelussa nousi esille se, että tarjoilijalla ei ole kiireisinä iltoina mahdollisuutta toimia järjestyksenvalvojana, sillä tiskillä riittää asiakkaita ja työtä tarjoilijalle riittävästi, joten tätä ei ole otettu käyttöön. Jos näissä kyseisissä paikoissa luovuttaisiin oikeista järjestyksenvalvoista, tulisi heidän mukaansa palkata ravintolaan lisää henkilökuntaa, sillä nykyinen kapasiteetti ei riitä ja näin ollen on koettu fiksummaksi ratkaisuksi palkata ulkopuoliset järjestyksenvalvojat.

Muutamassa paikassa on pohdittu sitä, että tarjoilija toimisi järjestyksenvalvojana, ja eräskin edustaja kertoi mahdollisesti kokeilevansa tätä kesäaikana arki-iltoina. Kyseisen ravintolan edustajan mukaan tämän ansiosta helpottuisi tarjoilijan työ siinä, kun asiakkaita tulee poistaa ravintolasta tai kun heidän tulee puuttua häiriötilanteisiin. Jos tarjoilijalla olisi järjestyksenvalvojan pätevyys, saisi hän poistaa eri tavalla ihmisiä sekä puuttua häiriöihin, jos tilanne niin vaatii.

Kaikkien haastateltujen mielestä tämä oli hyvä ja positiivinen muutos, vaikka juuri heidän edustamassaan ravintolassa tätä ei olisi otettu käyttöön. Parissakin eri haastattelussa nousi esille se, miten tarjoilijan turvallisuuskin parantuisi, jos olisi järjestyksenvalvojan pätevyys. Turvallisuuden takia kahdestakin paikasta kerrottiin, että mahdollisesti jatkossa tarjoilijoilla olisi mahdollisuus suorittaa järjestyksenvalvojakurssi ja toimia järjestyksenvalvojana muun työn ohessa.

7.4 Myynninedistäminen

Alkoholin mainontaa koskevien säädösten vapautumista ei ole koettu merkittäväksi muutokseksi niissä anniskeluravintoloissa, joissa suoritettiin haastatteluita. Ravintoloiden edustajat kertoivat lähes yksimielisesti, että mainontaa on lisätty vain hiukan, mutta mainonnan tuloksissa ei olla huomattu merkittäviä eroja. Yhdestä ravintolasta kerrottiin, että sosiaalisen median käyttöä mainonnassa on lisätty. Kyseisestä ravintolasta myös kerrottiin, että mietojen juomien mainostusta on lisätty. Mietojen juomien mainonnan vapautumisen koki positiivisena asiana myös toinen ravintolan edustaja, vaikka heillä ei ole mainontaa laajennettukaan uudistuksen myötä.

Mainonta on siis joka paikassa pysynyt lähes samassa tai hieman kasvanut, vaikkei sillä ole havaittu olevan vaikutusta myyntiin tai asiakkaiden kiinnostukseen. Suurimpana mainonnan ja markkinoinnin kanavana muutamalla yrityksellä ravintolan edustajien mukaan toimii nykyisin Facebook, ja sinne he jakavat tarjouksia ja muuta informaatiota yritykseensä liittyen.

7.5 Happy hour

Happy hour-tapahtumien laajempi mainostaminen tuli mahdolliseksi uuden lain myötä. Haastatteluissa ilmeni, että tämä uudistus ei ole aiheuttanut suuria asiakasryntäyksiä Etelä-Karjalassa Happy hour-tapahtumiin. Kovinkaan moni haastatelluista ei ollut ottanut Happy hour-tapahtumia vakituiseksi käytännöksi eivätkä kokeneet siihen edes tarvetta.

Haastatteluissa ilmeni myös, että useimmissa ravintoloissa ei koeta Happy hour-tarjousten parantavan myyntiä merkittävästi tällä alueella. Muutaman haastateltavan ravintolan edustajat kertoivatkin, että heillä on käytössään jo joko jonkinlainen kanta-asiakaskortti tai ohjelma, jonka avulla juomat ovat halvempia tietyn ajan päivästä tai on olemassa muita tarjouksia. Tuo kanta-asiakasjärjestelmä sitten on osoittanut sen, että Happy hourin käyttö heillä on ollut turhaa. He kertoivat myös, että kokevat Happy hour -tarjoukset kannattaviksi Etelä-Karjalan alueella vain suurempien ostotapahtumien yhteydessä, kuten muun muassa Black Friday- tai maailman suurin Happy hour. Happy hourilla ei muuten kuulema ole tällä alueella juuri kysyntää, eikä se lisää myyntiä juuri lainkaan eikä saa asiakkaita

liikkeelle, joten suurimmassa osassa ravintoloista ei ole otettu tätä mahdollisuutta pysyvään käyttöön.

Vain yhden ravintolan edustaja kertoi, että heillä on Happy hour -tarjoukset voimassa säännöllisesti, mutta vain alkuiltoina tai hiljaisina ajankohtina, jotta näille ajankohdille saataisiin myyntiä lisää. Useissa paikoissa sitä on kokeiltu, mutta vain yhdessä se on jäänyt käyttöön. Yleinen käsitys ravintoloiden edustajien keskuudessa oli, että asiakkaat ostavat sen, mitä ovat tulleetkin ostamaan, oli hinta pari euroa suuntaan tai toiseen. Ravintoloiden edustajat ovat siis kokeneet järkeväksi, ettei Happy hour ole jatkuvassa käytössä.

7.6 Aukioloajat

Aukioloaikojen vapauttaminen ei ole haastatteluiden perusteella juurikaan muuttanut käytäntöjä Etelä-Karjalan alueella. Yhdestä paikasta kerrottiin, että valo-merkkiä on siirretty viikonloppuöiltä kello neljään ja ravintola suljetaan puoli viideltä. Kyseisen ravintolan edustaja perusteli päätöstä sillä, että puolen tunnin lisäys aukioloaikoihin on kuitenkin tuloslaskennallisesti vielä positiivisella puolella, ja koska osa asiakkaista poistuu jo aikaisemmin, on henkilökunnalla aikaa siivota paikkoja jo ennen varsinaista sulkemisaikaa. Tämä pienentää ravintolan edustajan mukaan sulkemisajan jälkeistä työaikaa ja mahdollistaa kuitenkin myös myynnin pidempään kuin ennen.

Kahdessa muussa ravintolassa kerrottiin, että aukioloaikoja jatketaan tarpeen mukaan, eli ravintoloilla on tehty ilmoituksen jatkoaikaa varten, mutta sitä käytetään vain, jos katsotaan että sille on aihetta. Toisen ravintolan edustaja mainitsi kyseisiksi tilanteiksi esimerkiksi juhlapyhät, kuten uudenvuoden tai vapun, jolloin asiakkaita on enemmän. Arkisin pidennettyjä aukioloaikoja ei ole katsottu tarpeelliseksi.

Yleisesti ottaen ravintolat olivat kuitenkin kokeneet, että uudistusta edeltävät aukioloajat ovat olleet riittäviä, eikä erityistä tarvetta pidemmille aukioloajoille ole. Yksikään ravintolan edustaja ei ollut myöskään kertonut, että ”pilkun” jälkeistä aukioloaikaa oltaisiin pidennetty entisestä puolesta tunnista tuntiin. Koettiin, että puoli tuntia on riittävästi aikaa juoda viimeiset juomat pois. Ylimenevän ajan ko-

ettiin vain tuottavan turhia lisäkustannuksia ja ylimääräistä työtä ravintolan henkilökunnalle, sillä myyntiä ei silloin saa enää tehdä. Haastateltavista moni kuitenkin koki positiivisena asiana, että nyt on mahdollista olla pidempään auki, jos tilanne näyttää siltä, että asiakkaita on ja myyntiä riittää.

7.7 Haastateltujen näkemys alkoholilaista

Haastattelujen perusteella voidaan sanoa, että ravintoloiden edustajilla on positiivinen näkemys uudesta alkoholilaista ja sen tuomista mahdollisuuksista sekä vaikutuksista etenkin myynnin sekä asiakaspalvelun kannalta. Jotkin asiat oltaisiin haluttu hoitaa toisin, mutta suurempia negatiivisia kokemuksia ei haastatteluisissa ilmennyt.

Keskeisimpänä esille nousi uuden alkoholilain vähäiset haittavaikutukset. Missään anniskeluravintolassa ei ole koettu uuden alkoholilain vaikuttaneen häiriökäyttäytymisen lisääntymiseen tai muihin lisääntyneisiin ongelmatilanteisiin, verrattaessa aikaan ennen uutta alkoholilakia. Syyksi arveltiin maltillisia muutoksia. Esimerkiksi tuplien tai suurempien alkoholiannosten kysyntä ei ole kasvanut, sekä koettiin, että asiakkaat juovat edelleenkin suurin piirtein saman määrän kuin ennen uudistusta.

Positiivisena asiana alkoholilain vapautumisessa nousi esille se, että se antaa ravintoloille paremmat mahdollisuudet palvella asiakkaita ja vastata paremmin asiakkaiden toiveisiin. Enää ei esimerkiksi tarvitse kieltäytyä tuplien anniskelusta, tai jos asiakas haluaa jonkin kansainvälisemmän drinkin, kuten Long Island Ice Tean, ei ravintolahenkilökunnan tarvitse enää soveltaa kyseisen drinkin kohdalla, vaan voidaan tarjota asiakkaalle sitä, mitä tämä pyytää aivan samalla ohjeella kuin muuallakin maailmalla.

Uuden alkoholilain koettiin myös antavan paremmat mahdollisuudet yrityksen liikevaihdon ja myynnin kasvattamiseen. Eräs ravintolan edustaja toivoo, että tulevaisuudessa, kun alkoholilakia uudistetaan, voitaisiin harkita alkoholiveron laskeamista, jotta liikevaihto lisääntyisi, ja voitaisiin työllistää huomattavasti suurempia määriä työntekijöitä. Haastateltava ei kuitenkaan usko, että alkoholinkulutus li-

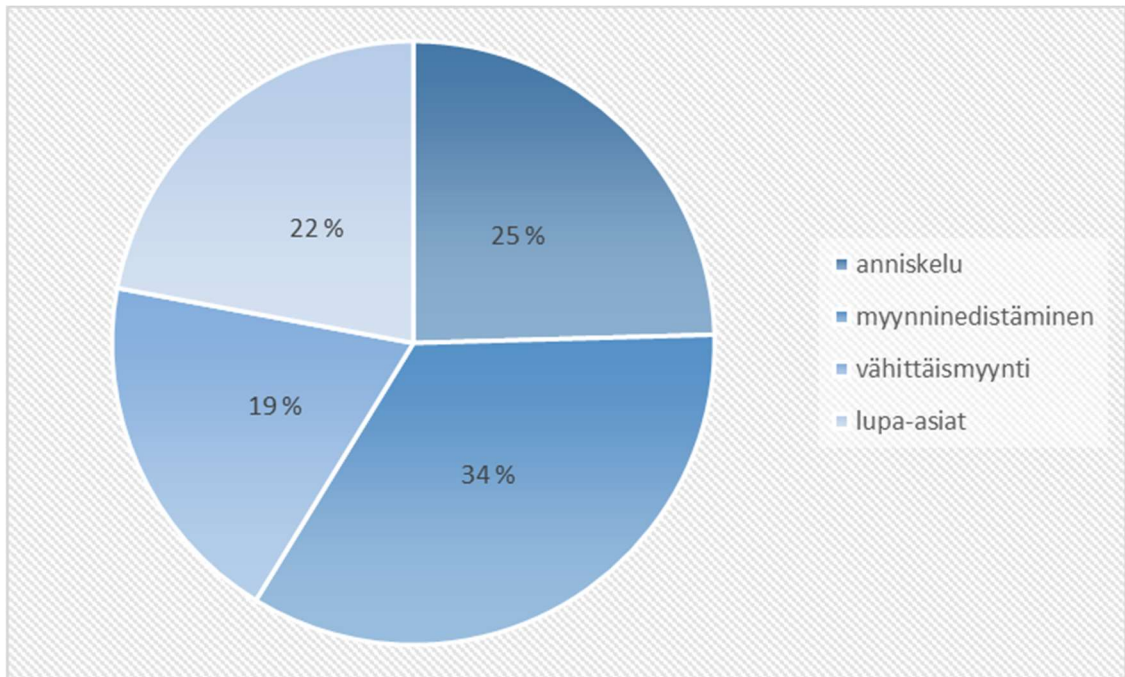
sääntyisi, vaan se siirtyisi kodeista ravintoloihin enemmän. Nykyaikaiseen kulutukseen nimittäin kuuluu, että kotona otetaan jo tukevat pohjat, jotta ravintoloissa pääsee vähemmällä rahan kulutuksella.

Vähittäismyyntiä koskeva uudistus ei ollut haastateltujen mielestä kovinkaan hyödyllinen. Vain kahdessa paikassa oli käytössä vähittäismyynti. Toisesta paikasta kerrottiin, että vähittäismyynti kannattaa vain, koska lähellä sijaitseva marketti sulkee kello 20, ja toisessa paikassa lähimpään kauppaan on niin pitkä matka, jonka takia se on kannattavaa. Tuossa kyseisessä tilanteessa, jossa kauppa sulkee ovensa kello 20 jää ravintolalle jää tunti aikaa myydä asiakkailleen janojuomia kotiin vietäväksi, ja tämä on koettu kannattavaksi. Ravintolan edustajat ovat jääneet kaipaamaan laajempaa vähittäismyyntiä, joka mahdollistaisi myös viinin ulosmyymisen kaupoista ja ravintoloista. Tämä heidän mukaansa lisäisi varmasti vähittäismyyntilupien hankintaa, ja he itsekin uskoivat tuossa tilanteessa ottavansa käyttöön vähittäismyyntin.

8 Kyselyn tulokset

Anniskeluravintoloiden asiakkaille suunnattuihin pubivisa-tyylisiin kyselyihin kertyi yhteensä 63 vastausta. Kysely toteutettiin oikeinväärin-tekniikalla, jotta se olisi ollut asiakkaille nopea ja helppo täyttää. Kyselylomakkeita (Liite 2) jaettiin Etelä-Karjalan alueen anniskeluravintoloiden asiakkaille satunnaisesti.

Oikeat ja väärät vastaukset taulukoitiin Exceliin ja laskettiin, kuinka paljon oikeita vastauksia kertyi mihinkin kysymykseen. Analysointivaiheessa jaettiin kysymykset eri aihealueiksi, jotta tuloksia voitaisiin hieman ryhmitellä. Ryhmittely tapahtui karkeasti yleisiin anniskeluasioihin, myynninedistämiseen, vähittäismyyntiin sekä lupa-asioihin. Seuraavalla sivulla olevasta kuvioista (Kuvio 1) näkyy, kuinka hyvin kunkin osa-alueen asiat olivat asiakkailta tiedossa.



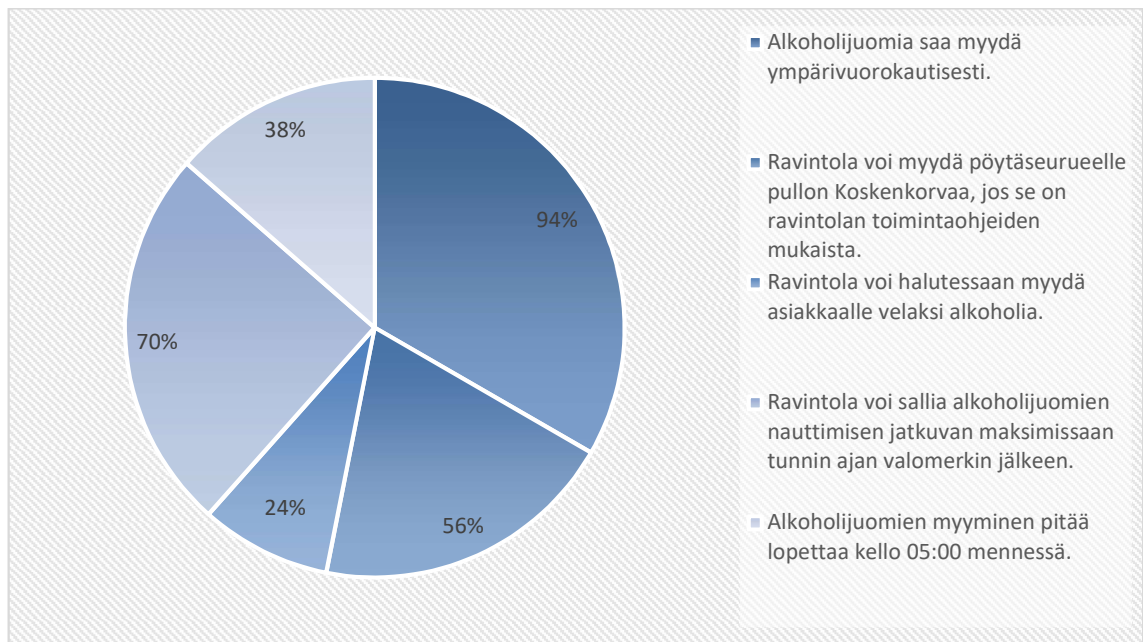
Kuvio 1. Aihealueiden oikeat vastaukset prosentteina

Kyselylomakkeen (Liite 2) kysymykset oli jaettu siten, että kysymykset numero 1, 5, 7, 8 ja 9 koskivat anniskelua. Kysymykset numero 6 ja 11 puolestaan koskivat myynninedistämistä, ja vähittäismyyntiä koskevat kysymykset olivat numerot 3 ja 4. Lupa-asioita koskevia kysymyksiä olivat numerot 2, 10 ja 12.

Parhaiten tiedossa olivat markkinointiin liittyvät asiat. Oikeita vastauksia kertyi yhteensä 78 prosenttia kyseiseen aihealueeseen liittyviin kysymyksiin, mikä oli selvästi eniten muihin osa-alueisiin verrattuna. Heikoiten tiedossa olivat puolestaan alkoholin vähittäismyyntiin liittyvät asiat, mikä voi selittyä sillä, että vähittäismyynti on otettu käyttöön vasta vuosi sitten ja harvassa paikassa etenkin täällä Etelä-Karjalan alueella on haettu lupia vähittäismyyntitoimintaa varten. Vähittäismyyntiä koskevat kysymykset olivat hallussa vain 44 prosentilla vastaajista.

8.1 Anniskelu

Ensimmäinen käsiteltävä aihealue liittyy keskeisesti alkoholijuomien myymiseen liittyviin seikkoihin. Vaikka aihealue oli selkeästi laajin, sen sisältäessä viisi kysymystä, oli siihen liittyvien väittämien keskiarvo kyselyn toiseksi paras. Seuraavalla sivulla olevassa kuviossa (Kuvio 2) on esitetty, kuinka monta prosenttia oikeita vastauksia kertyi kutakin väittämää kohden.



Kuvio 2. Anniskelu, oikeat vastaukset prosentteina

Yllä olevasta kuviosta 2 näkee, kuinka parhaiten on tiedetty se, että alkoholijuomia ei voida myydä ympärivuorokautisesti ja että asiakkailla on maksimissaan tunti aikaa nauttia juomansa anniskelun päätyttyä.

Heikoin tietämys ravintoloiden asiakkailla oli anniskeluajan päättymisestä sekä velaksi anniskelusta. Heikkoa tietämystä selittää se, että aukioloaikojen pidentäminen on saattanut luoda harhakuvan, että alkoholia voi ostaa aamuviiteen saakka. Myös velaksi anniskelu on hieman hämärä käsite, sillä luottokortilla maksamista ei mielletä välttämättä velaksi ostamiseksi ja kuten haastatteluista ilmeni, ravintolat eivät ole ottaneet henkilökohtaisia ”piikkejä” käyttöön, vaan niitä käytetään yleensä vain yritysasiakkaiden kanssa.

8.2 Markkinointi

Alkoholijuomien markkinointiin liittyviin kysymyksiin oli kertynyt eniten oikeita vastauksia. Yli 65 % vastanneista tiesi oikeat vastaukset molempiin aihepiiriin kysymyksiin.

Toisessa väittämässä väitettiin, että väkeviä alkoholijuomia saa mainostaa myös ravintoloiden ulkopuolella. Tähän kysymykseen osattiin vastata huomattavasti paremmin kuin Happy Hour mainontaa koskevaan kysymykseen. Vain kuusi vastaajaa oli nimittäin uskonut, että myös väkeviä alkoholituotteita saa mainostaa myös ravintoloiden ulkopuolella.

Myös väite, jossa väitettiin Happy Hour-tarjousten julkisen mainostamisen olevan kiellettyä, tiedettiin melko hyvin, sillä väärin vastanneita oli vain 33 % vastanneista. Uskottiin, että mainontaan liittyvät kysymykset tiedettiin hyvin, koska yritykset mainostavat melko aktiivisesti Happy Hour-tarjouksia ja väkevien alkoholijuomien mainostus on ollut kiellettyä ennen vuoden 2018 alkoholilain uudistusta. Tämäkin on osa-alue, jossa asiakkaat ovat voineet vastata kysymyksiin sen perusteella, mitä ovat nähneet tai havainneet ravintoloiden alkoholin markkinoinnissa itse.

8.3 Vähittäismyynti

Vähittäismyyntiin liittyviin väittämiin oli kyselyssä kertynyt kaikista eniten vääriä vastauksia. Väitteeseen, jossa väitettiin, että 12 % alkoholia sisältävän viinipullon saa ostaa ravintolasta kotiin vietäväksi, kertyi oikeita vastauksia vain 37 %. Kun kyseessä oli alle 22 % alkoholia sisältävä tuote, vastaajista 51 % oli osunut oikeaan. Tuloksesta voidaan päätellä, että vähittäismyynnin tiedetään olevan mahdollista, mutta asiakkaat eivät tiedä sitä, minkä vahvuisia tuotteita ravintolat saavat myydä ulos. Enemmistö kyselyyn vastanneista selkeästi luuli, että viiniä voi ostaa kotiin vietäväksi ravintolasta.

Heikkoa tulosta selittänee se, että ravintoloilla ei ole ollut minkäänlaista mahdollisuutta myydä alkoholituotteita kotiin vietäväksi ennen vuoden 2018 alkoholilain uudistusta, jossa alle 5,5 % alkoholia sisältävien juomien vähittäismyynti sallittiin myös ravintoloille. Asiakkaille on selkeästi tullut väärä kuva siitä, kuinka vahvoja juomia saavat ravintolasta, jolla on vähittäismyyntilupa sekä siitä, mihin aikaan juomia saa myydä. Toki asiaa voi selittää myös se, ettei asiakkailta ole ollut omaa kokemusta vähittäismyynnistä.

Heikkoon tulokseen vaikuttanee myös se, että harvassa ravintolassa on vähittäismyyntiluvat. Kuten haastattelustakin ilmeni, niin kyseinen uudistus ei ole ollut

keskeisillä paikoilla sijaitsevia ravintoloita hyödyttävä kalliiden lupien, lisätyön sekä huonon menekin takia. Tästä johtuen kovinkaan moni ravintola ei ole kokenut tarvetta vähittäismyynnille. Asiakkailta ei ole juurikaan käytännön kokemusta vähittäismyyntiin liittyen, joka oletettavasti näkyy väärinä uskomuksina ja vähäisenä tietona kyseiseen aiheeseen liittyen.

8.4 Lupa-asiat

Kyselyssä oli myös kolme väittämää, jotka eivät varsinaisesti ole asioita, joita kuluttajien tarvitsisi tietää. Lupa-asioihin liittyviin kysymyksiin oli kuitenkin tiedetty melko hyvin vastauksia, sillä yli puolet vastauksista oli oikeita. Kyseiset väittämät liittyvät pikemminkin alkoholilain uudistuksen myötä muuttuneisiin lupa-asioihin. Tarkkaavaisimmat kuluttajat ovat tietoisia myös näistä muutoksista, sillä ravintoloiden mainoksista, verkkosivulta ja ovista on poistunut edellisen alkoholilain aikaiset A-, B- ja C-luvista kertovat tekstit. Hotelleissa matkailijat ovat puolestaan saattaneet huomata, että jo aamupalalla on mahdollisuus ostaa esimerkiksi lasillinen kuohuviiniä aamupalan ohessa.

Lomakkeessa oli väittämä, jossa kerrottiin, että hotellit voivat hakea lupaa, joka mahdollistaisi kuohuviinin tarjoilun aamiaisella. Tähän väittämään oli vastannut oikein 70 prosenttia kyselyyn vastanneista. Aiheesta on ollut artikkeleita myös uuteen alkoholilakiin liittyvissä uutisissa, joten se voi osaltaan selittää hyvää tietämystä (MTV Uutiset 2018).

Toisessa aihepiirissä väittämässä puolestaan väitettiin, että anniskeluluvassa määritellään, minkä vahvuisia alkoholijuomia ravintolassa saa anniskella. Tähän väittämään oli vastattu oikein vain 14 kertaa 63:sta. Oikeiden vastausten vähäinen määrä voi selittyä sillä, etteivät kyselyihin vastanneet henkilöt välttämättä osanneet yhdistää väittämää A-, B- ja C-lupien poistumiseen. Kysymyksen asettelu saattoi myös olla asiakkaita harhaanjohtava, mikä saattoi puolestaan johtaa noin laajaan väärin vastausten määrään.

Aihepiirin viimeinen kysymys käsitteli anniskelualueen rajoituksia. Väittämässä kerrottiin, että ravintoloilla voi olla yhteinen terassi, jossa voi juoda näistä ostettuja alkoholijuomia. Väittämään osattiin vastata melko hyvin, sillä 60 prosenttia

vastanneista oli vastannut siihen oikein. Tulos oli hieman yllättävä, sillä ravintoloilla on harvoin yhteisiä anniskelualueita, eikä kyseisestä aiheesta ole uutisoitu kovinkaan näkyvästi. Alueella, jossa kysely suoritettiin eli Etelä-Karjalassa, ei tätä ole otettu kovinkaan monessa paikassa käyttöön.

9 Yhteenveto ja johtopäätökset

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää, kuinka alkoholilain muutokset ovat vaikuttaneet Etelä-Karjalassa ja ovatko anniskeluravintoloiden asiakkaat tietoisia näistä muutoksista tai heille suoduista uusista mahdollisuuksista. Tarkoituksena oli myös saada selkeä kuva siitä, mitä asioita Etelä-Karjalassa on muutettu vuonna 2018 voimaan astuneen alkoholilain myötä. Halusimme myös selvittää, ovatko ravintoloiden edustajat olleet tyytyväisiä uudistuksiin vai onko ne koettu epäonnistuneiksi.

Tutkimuskysymyksinä eriteltiin, kuinka alkoholilaki on muuttunut eri osa-alueilla? Ovatko muutokset olleet hyödyllisiä? Miten laajasti uuden alkoholilain mahdollistamia asioita on otettu käyttöön anniskeluravintoloissa sekä tietävätkö asiakkaat uuden alkoholilain tuomat mahdollisuudet? Näihin kysymyksiin saatiin vastaukset tämän opinnäytetyön aikana.

Alkoholilain merkittävimmät muutokset tapahtuivat osa-alueilla, jotka koskevat vähittäismyyntiä sekä lupa-asioita. Anniskeluaikoihin kohdistuvat muutokset eivät loppujen lopuksi olleet kovinkaan merkittäviä, eikä yksikään haastattelemissamme henkilöistä kertonut, että heidän ravintolassaan oltaisiin muutettu aukioloaikoja. Merkittäviksi vähittäismyyntiä ja lupa-asioita koskevat muutokset tekee se että esimerkiksi vähittäismyyntiä ei ennen uudistusta saanut harjoittaa ravitsemusliikkeissä ja lupa-asioissa puolestaan poistuneet A-,B- ja C- luokitukset ovat tuoneet yrittäjille laajemmat mahdollisuudet kehittää yritysten tarjontaa.

Ravintoloiden edustajien mielestä muutokset ovat olleet hyödyllisiä. He kokivat myös että alkoholilaki antaa nykyisin enemmän mahdollisuuksia. Erityisesti hyvänä koettiin useampien annosten anniskelun mahdollistaminen. Syyksi mainittiin usein se, että ravintoloilla on parempi mahdollisuus palvella asiakkaita.

Koimme myös että vaikka uudistunut alkoholilaki on tuonut uusia vapauksia ravintoloiden toimintaan, on ne kuitenkin otettu hyvin maltillisesti käyttöön. Kukaan haastatelluista ei kertonut, että heidän ravintolassa oltaisiin tehty radikaaleja muutoksia vaan asiat hoidetaan melko pitkälti vanhan hyväksi havaitun tyylin mukaisesti.

Asiakkaiden tietämystä mitattaessa huomattiin, että asiat ovat melko hyvin hallussa myös asiakkaille. Toki joissain osa-alueissa on epätietoisuutta asiakkaiden parissa, mutta asiakkaiden epätietoisuudet selittyvät sillä, että kyseiset osa-alueet ovat liittyneet niihin aiheisiin tai asioihin, joita asiakkaat eivät huomaa asioidessaan ravintoloissa, tai heillä ei ole ollut ensisijaista kokemusta asiasta.

Haastatteluista käy ilmi, että alkoholilain uudistus koetaan positiivisena muutoksena kohti parempaa yritystoimintaa. Uuden alkoholilain koetaan parantavan muun muassa kykyä palvella asiakkaita sekä tuloksentekomahdollisuutta. Vähittäismyyntiä koskeva uudistus koetaan puolestaan pettymykseksi. Harvalla ravintolalla on mahdollisuus ottaa vähittäismyyntiä käyttöön, sillä alueella toimii yleensä vähittäismyyntiliike, jonka takia ravintoloilla ei ole tuloksentekomahdollisuutta vähittäismyyntin avulla. Haastatteluista selviää, että vähittäismyyntin olisi toivottu ulottuvan myös viineihin.

Pubi-visa tyyliin toteutettu asiakkaisiin kohdistunut kysely tuotti yhteensä 63 vastausta. Tavoitteena oli saada yli 100, jotta tulos olisi ollut luotettavampi, mutta koska halusimme, että kyselyyn vastanneet ihmiset eivät olisi kovin päihtyneitä, kävimme keräämässä vastauksia arki-iltoina, jolloin ihmisiä ei ollut kovinkaan paljon liikenteessä. Tästä johtuen kyselyihin kertyi vähemmän vastauksia, kuin olimme toivoneet. Kyselyistä saamamme tulokset ovat melko vaihtelevia. Markkinointiin liittyvät kysymykset on tiedetty kuitenkin parhaiten ja vähittäismyyntiin liittyvät kysymykset puolestaan tuottivat eniten vääriä vastauksia.

Opinnäytetyöprosessimme on sujunut kohtalaisen hyvin. Aikataulusta kiinnipitämisessä on ollut vaikeuksia, sillä haastatteluiden sopiminen ravintoloiden edustajien kanssa tuotti hieman ongelmia opinnäytetyöprosessimme aikana. Emme meinanneet saada millään yrityksistämme huolimatta kiinni viimeistä haastatelta-

vaa, joten aikataulumme venähti noin kuukaudella. Opinnäytetyöprosessissamme haasteita ovat tuoneet myös työaikataulut ja yhteisen ajan löytäminen opinnäytetyön tekemistä varten. Myös pieni haaste muodostui siitä, että koulua oli vielä jäljellä, kun teimme opinnäytetyötä, joten emme voineet täysin keskittyä opinnäytetyöhön. Olemme kuitenkin mielestämme onnistuneet muuten pitämään aikataulun täsmällisenä ja oma työskentelymme ja motivaatiomme ovat olleet hyviä koko prosessin ajan.

Opinnäytetyöprosessi vahvisti omat uskomuksemme siitä, että mediassa hehkutetut muutokset vähittäismyynnistä ja tuplien anniskelusta ovat todellisuudessa olleet melko mitättömiä. Tuplien ostokulttuuri ei ole vielä saavuttanut asiakkaita ainakaan Etelä-Karjalassa, eikä vähittäismyynti ole vastannut asiakkaiden oletuksia, ja se ei ole osoittautunut kovinkaan tuottavaksi toiminnaksi anniskeluravintoloille.

Tämän opinnäytetyöprosessin aikana nousi esiin pari mahdollista aihetta muille opinnäytetöille. Esimerkiksi vähittäismyyntiä ja sen kannattavuutta voisi tutkia tarkemmin. Myös vähittäismyynnin kehittämistä kannattavampaan suuntaan voisi tutkia siten, että selvitetäisiin, mitä ravintoloiden edustajat muuttaisivat vähittäismyyntisäännöksissä.

Lähteet

Alppimaja. <http://www.alppis.fi/>. Luettu 18.3.2019.

Arikka 2017. Kysymme: Miten alkoholilain uudistus vaikuttaisi? <https://www.pohjalainen.fi/uutiset/maakunta/kysymme-miten-alkoholilain-uudistus-vaikuttaisi-1.2303735>. Luettu 18.3.2019.

Finlex 2018. Uusi alkoholilaki tuli kokonaisuudessaan voimaan 1. maaliskuuta 2018. <https://www.finlex.fi/fi/uutiset/358>. Luettu 4.12.2018.

Kaleva 2018. Alkon myynti sakkasi uuden alkoholilain seurauksena – roseeviinien ja alkoholittomien tuotteiden suosio kasvoi. <https://www.kaleva.fi/uutiset/talous/alkon-myynti-sakkasi-uuden-alkoholilain-seurauksena-roseeviinien-ja-alkoholittomien-tuotteiden-suosio-kasvoi/802389/>. Luettu 11.12.2018.

Kananen, J. 2014. Laadullinen tutkimus opinnäytetyönä. Miten kirjoitan kvalitatiivisen opinnäytetyön vaihe vaiheelta. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja – sarja.

Raijas, T. 2019. Ravintoloitsija. Kyläkuppila Kämpälämäki. Ruokolahti. Keskustelu helmikuu 2019.

Laki24. Järjestystä ylläpitävän henkilön vastustaminen. https://www.laki24.fi/ririkokset-rikokset_yleista_jarjestysta_vastaan-jarjestysta_yllapitavan_henkilon_vastustaminen/. Luettu 7.4.2019.

Länsiväylä 2018. Uuden alkoholilain seuraus: Ravintolat määräävät, milloin poliisit ovat töissä – aamuvarhaisten pahoinpitelyjen määrä kasvanut 65 prosenttia. <https://www.lansivayla.fi/artikkeli/696032-uuden-alkoholilain-seuraus-ravintolat-maaraavat-milloin-poliisit-ovat-toissa>. Luettu 11.12.2018.

Maaseudun tulevaisuus 2018. Alkoholilain muutokset näkyvät Altian tuloksessa – väkevien juomien ja viinien myynti vähentynyt <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/talous/artikkeli-1.326670>. Luettu 11.12.2018.

Matkailu- ja ravintolapalvelut 2018a. Alkoholin mainontaohjeet. <https://mara.fi/alkoholin-mainonta-1-1-2015-alkaen/>. Luettu 4.12.2018.

Matkailu- ja ravintolapalvelut 2018b. Alkoholilaki voimaan maaliskuun alussa – laki purkaa merkittävästi anniskelun byrokratiaa <https://mara.fi/alkoholilaki-voimaan-maaliskuun-alussa-laki-purkaa-merkittavasti-anniskelun-byrokratiaa>. Luettu 11.12.2018.

MTV Uutiset 2018. <https://www.mtvuutiset.fi/artikkeli/laki-muuttuu-tana-yona-viinaa-saa-nyt-vaikka-triplana-ja-juomaa-voi-ostaa-myos-baarista-kotiin/6789750>. Luettu 14.4.2019

Osmo's Cosmos 2019. <http://osmoscosmos.com/ocbar/>. Luettu 18.3.2019

PAM 2018. Alkoholilain uudistukset.

<https://www.pam.fi/wiki/alkoholilain-uudistus.html>. Luettu 11.12.2018.

Ravintola Totem. <http://mobar-ravintolat.com/totem/>. Luettu 18.3.2019

Ravintolahouse 2018. Ravintoloita moneen makuun ja tarpeeseen

<http://ravintolahouse.fi/ravintoloita-moneen-makuun-ja-tarpeeseen/>.

Luettu 5.12.2018.

Ravintola Jehu. <http://mobar-ravintolat.com/ravintola-jehu/>. Luettu 18.3.2019.

Rio 2017. Uusi alkoholilaki ja sen vaikutukset.

<http://tuopinaaressa.blogspot.com/2017/12/uusi-alkoholilaki-ja-sen-vaikutukset.html>. Luettu 18.3.2019.

Sosiaali- ja terveysministeriö 2018. Alkoholilain kokonaisuudistus

<https://stm.fi/alkoholilain-kokonaisuudistus>. Luettu 2.12.2018.

Uusi Suomi 2018. Uusi tilasto julki: Alkoholinkulutus kääntyi nousuun Suomessa

– Lonkeron myynti räjähti. <https://www.uusisuomi.fi/kotimaa/265422-uusi-tilasto-julki-alkoholinkulutus-kaantyi-pieneen-nousuun-suomessa-lonkeron-myynti>.

Luettu 11.12.2018.

Valvira 2018a. Alkoholit. Anniskelu. Anniskelupaikka

<https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu/anniskelupaikka>. Luettu 4.12.2018.

Valvira 2018b. Alkoholit. Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto.

<https://www.valvira.fi/alkoholi>. Luettu 2.12.2018.

Valvira 2018c. Anniskeluaika.

<https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu/anniskeluaika>. Luettu 4.12.2018.

Valvira 2018d. Anniskelun raportointi

https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu/anniskelun_raportointi. Luettu

4.12.2018.

Valvira 2018e. Anniskelun viranomaisvalvonta

https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu/anniskelun_viranomaisvalvonta.

Luettu 4.12.2018.

Valvira 2018f. Markkinointi. <https://www.valvira.fi/alkoholi/mainonta>.

Luettu 4.12.2018.

Valvira 2018g. Mikä muuttuu alkoholijuomien anniskelussa, vähittäismyynnissä ja markkinoinnissa 1.3.2018?

<https://www.valvira.fi/-/mika-muuttuu-alkoholijuomien-anniskelussa-vahittaismyynnissa-ja-markkinoinnissa-1-3-2018->. Luettu 10.12.2018.

Valvira 2018h. Omavalvonta.

https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu/anniskelun_omavalvonta.

Luettu 4.12.2018.

Valvira 2018i. Vähittäismyynti.

https://www.valvira.fi/alkoholi/anniskelu/vahittaismyynti_anniskelupaikassa.

Luettu 12.12.2018.

Vilkkä H. 2015 Tutki ja Kehitä. Jyväskylä: PS-kustannus.

Yle 2018. Viinan mainontaa rajoitetaan vieläkin tiukasti, vaikka alkoholin myynti vapautuu – somemarkkinointia ei kuitenkaan kukaan ehdi vahtimaan

<https://yle.fi/uutiset/3-10093991>. Luettu 12.12.2018.

Haastattelupohja

Liite 1 1(2)

- Aukioloaikojen muutos uudistuksen jälkeen?
 - Miten?
 - Miksi?
 - Kannattiko?
- Vähittäismyynti
 - Onko käytössä?
 - Onko harkittu?
 - Miksi on/ei?
- Useampien annosten anniskelu?
 - Keskeiset pelisäännöt?
 - Omavalvonta?
 - Miksi/miksi ei?
 - Onko kysyntää?
 - Onko häiriöt lisääntyneet? Muita ongelmia?
- Velaksi anniskelu?
 - Onko käytössä?
 - Missä tilanteessa?
 - Miksi/miksi ei?
- Alkoholien mainonta?
 - Onko laajennettu?
 - Miten?
 - Kannattiko?
- Happy Hour?
 - Onko käytössä?
 - Kuinka mainostetaan?
 - Kannattaako?
 - Kysyntä?

Liite 1
2(2)

- Lupakäytännöt?
 - Järjestyksen valvonta? Tarjoilija-järjestyksenvalvoja?
 - Alkoholilupa? Mikä ennen?
 - Vastaavan pätevyys?
- Alkoholivalikoima?
 - Onko muuttunut?
 - Miten?
 - Miksi?
- Juomien nauttimisaika?
 - Onko pidennetty?
 - Miksi? Miksi ei?
- Muuta?
 - Hyötyjä?
 - Haittoja?
 - Mielipiteitä?
 - Kokemuksia?



Tämä kysely suoritetaan osana Saimaan ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijöiden opinnäytetyötä, jonka tarkoituksena on selvittää, kuinka alkoholilain muuttuminen näkyy Etelä-Karjalan alueella toimivissa anniskeluravintoloissa ja kuinka asiakaskunta on omaksunut uudet muutokset. Kyselyyn vastaaminen on anonyymiä, ja vastaukset käsitellään luottamuksellisesti. Kiitämme teitä osallistumisestanne tähän kyselyyn.

Väittämät	Oikein	Väärin
1. Alkoholijuomia saa myydä ympärivuorokautisesti.		X
2. Hotellilla on mahdollisuus hakea lupaa, joka mahdollistaisi kuohuviinin tarjoilun aamiaisella jo kello seitsemästä alkaen.	X	
3. Ravintolasta saa ostaa pullollisen 12% alkoholia sisältävää viiniä kotiin vietäväksi.		X
4. Ravintola voi myydä asiakkaalleen alle 22% alkoholia sisältävää juomaa kotiin, mikäli ravintolalla on vähittäismyyntilupa.		X
5. Ravintola voi myydä pöytäseurueelle pullon Koskenkorvaa, jos se on ravintolan toimintaohjeiden mukaista.	X	
6. Väkeviä alkoholijuomia, kuten vodkaa ja tequilaa, saa mainostaa ravintoloiden ulkopuolella.		X
7. Ravintola voi halutessaan myydä asiakkaalle velaksi alkoholia.	X	
8. Ravintola voi sallia alkoholijuomien nauttimisen jatkuvan maksimissaan tunnin ajan valomerkin jälkeen.	X	
9. Alkoholijuomien myyminen pitää lopettaa kello 05:00 mennessä.		X
10. Vierekkäisillä ravintoloilla voi olla yhteinen terassi, jossa saa juoda ravintolasta ostettuja alkoholijuomia.	X	
11. Happy Hour tarjouksia ei saa mainostaa julkisesti.		X
12. Anniskeluluvassa määritellään, minkä vahvuisia alkoholijuomia ravintola saa myydä.		X