

RAVINTOLAN TAI KAHVILAN PERUSTAMINEN

Tässä ohjeessa kuvataan niitä vaiheita, jotka käydään läpi rakennusvalvonnan kanssa muutettaessa huoneistoa kahvilaksi tai ravintolaksi. Ohje toimii niin hankkeen pääsuunnittelijan muistilistana kuin yrittäjänkin apuna. Tarkempaa tietoa aiheesta saa rakennusvalvonnan lupakäsittelijöiltä. Onkin hyvä olla yhteydessä rakennusvalvontaan jo ennen tilaa koskevien sopimusten tekoa.

YLEISTÄ

Ravintola- tai kahvilatoiminta voidaan aloittaa vain sellaisessa huoneistossa, joka on ennen toiminnan aloittamista hyväksytty tähän tarkoitukseen. Rakennuslupa tarvitaan aina, jos huoneiston käyttötarkoitusta muutetaan, tilaa laajennetaan tai rakennetaan uusi ravitsemusliike. Esimerkiksi myymälähuoneiston muuttaminen ravintolaksi tai kahvilan muutos ravintolaksi tarvitsee rakennusluvan. Aina huoneiston käyttötarkoituksen muuttaminen elintarvikehuoneistoksi ei ole mahdollista. Näin on usein, jos huoneistossa on aiemmin sijainnut esimerkiksi toimisto, varasto tai asunto. Elintarvikehuoneiston muutoshankkeissa hakija tarvitsee alusta lähtien avukseen pätevän pää- ja rakennussuunnittelijan, joka paitsi laatii tarvittavat piirustukset myös avustaa rakennusluvan hakemisessa. Myös muut tarvittavat suunnittelijat ja vastaava työnjohtaja on järkevää kiinnittää hankkeeseen varhaisessa vaiheessa.

ENNEN HUONEISTON HANKKIMISTA HUOMIOITAVAT ASIAT

- mahdollistaako asemakaava liiketoiminnan tilassa
- onko tilan käyttötarkoitus elintarvikehuoneistolle soveltuva (pää- tai rakennussuunnittelija voi varmistaa huoneiston käyttötarkoituksen rakennusvalvonnan arkistosta)
- onko rakennus suojeltu (voi vaikuttaa mahdollisiin muutoksiin julkisivussa)
- tilan olennaiset tekniset vaatimukset
- tilan esteettömyys asiakkaiden ja työntekijöiden kannalta
- ovatko tilan tekniset varusteet sellaisia, että elintarvikkeiden valmistamisen ja tarjoilu on mahdollista
- täyttääkö huoneisto paloturvallisuuden osalta sille asetetut vaatimukset
- että tilaan suunniteltu toiminta ei aiheuta häiritsevää melua

SISÄLLYS

ENNEN HUONEISTON HANKKIMISTA HUOMIOITAVAT ASIAT	1
RAKENNUSLUVAN HAKEMINEN	2
PIIRUSTUSTEN SISÄLTÖ	4
RAVINTOLA- JA KAHVILAMUUTOSTEN YHTEYDESSÄ HUOMIOITAVAA	5
ESTEETTÖMYYS RAVINTOLA- JA KAHVILATILOISSA	7
MUUTOSTÖIDEN TOTEUTTAMINEN JA VALVONTA	8
MUITA VIRANOMAISIA	9
Lisätietoja	9



Elintarvikehuoneisto on tila, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, tarjoillaan, pidetään kaupan tai käsitellään

- vesi-, viemäri- ja ilmanvaihtolaitteiston soveltuvuus ravintola- tai kahvilakäyttöön
- Jos jokin näistä asioista jää varmistamatta, se saattaa johtaa hankaliin muutostöihin myöhemmin hankkeen aikana. Esimerkiksi ääneneristämisen tai vesi-, viemäri- ja ilmanvaihtotyöt ovat jälkikäteen vaikeita ja kalliita, jopa mahdottomia toteuttaa.

RAKENNUSLUVAN HAKEMINEN

Rakennuslupa haetaan Lupapiste-palvelussa (www.lupapiste.fi). Lupaa hakee kiinteistön omistaja tai haltija. Kyseessä olevan yrityksen edustaja voi toimia luvan hakijana vain kiinteistön omistajan tai haltijan valtakirjalla.

Ravintola- tai kahvilaluvan hakeminen ja siihen liitettävien pääpiirustusten laatiminen on ammattitaitoa vaativa tehtävä. Siihen tarvitaan koulutuksen ja kokemuksen puolesta riittävän pätevät suunnittelijat. Pääsuunnittelija vastaa suunnittelun kokonaisuudesta ja hankkeen laadusta. Pääpiirustukset laatii ARK-rakennussuunnittelija. Lisäksi useimmiten tarvitaan erityissuunnitelmia, joiden tekemiseen on käytettävä ilmanvaihto-, vesi ja viemäri- sekä rakennesuunnittelijoita.

Rakennuslupahakemuksen liitteeksi Lupapisteeseen tarvitaan:

- valtakirja (ellei kiinteistön omistaja tai haltija itse avaa hakemusta Lupapisteessä)
- hallinto-oikeusselvitys ja hallituksen kokouspöytäkirja
- pääpiirustukset: asemapiirros, pohjapiirustukset, julkisivupiirustukset, leikkauspiirustus
- valokuva rakennuksesta (jos aiotaan tehdä muutoksia julkisivuun)
- LVI-piirustukset (voi olla lupaehtona tai mukana jo hakuvaiheessa)
- rakennepiirustukset (jos tehdään muutoksia rakenteisiin, voi olla lupaehtona tai mukana jo hakuvaiheessa)



Hakija tarvitsee alusta lähtien avukseen pätevän pää- ja rakennussuunnittelijan

Rakennusvalvonnan lupaa ei tarvita,

mikäli 1. kerroksessa katutasossa sijaitsevan liikehuoneiston tai kioskin yhteyteen sisätiloihin toteutettavassa kahvilassa

- on enintään kuusi asiakaspaikkaa,
- ei valmisteta ruokaa
- tarjoilualueen koko on alle 20 m².

tai

mikäli 1. kerroksessa katutasossa sijaitsevassa liiketilassa, jossa harjoitetaan kahvilatoimintaa

- on enintään kuusi asiakaspaikkaa
- ei valmisteta ruokaa
- liiketilan koko pinta-ala on alle 20 m²

Vapautus koskee ainoastaan rakennusvalvontaa, ei taloyhtiön tai ympäristöpalvelujen lupaa.

PIIRUSTUSTEN SISÄLTÖ

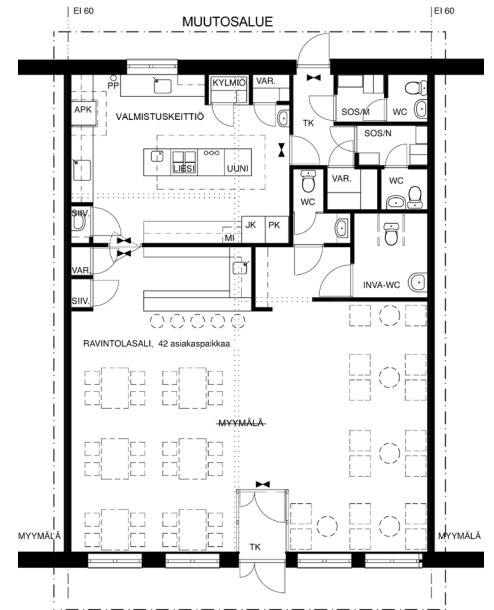
Asemapiirrokseen on merkittävä muutosalue ja asemakaavamerkinnyt ja -määräykset.

- Pohjapiirustuksiin merkitään seuraavat asiat
- muutosalue (katkoviivoilla) ja sen pinta-ala
- tilojen käyttötarkoitus (uusi ja vanha yliviivattuna)
- asiakaspaikkojen määrä (ravintolassa oltava tilaa vähintään 1 m²/asiakas)
- purettavat rakenteet (pistekatkoviivalla)
- vanhat rakenteet (tummennettuna tai kahdella viivalla, joista toinen paksumpi viiva)
- uudet rakenteet
- poistumistiet (vähintään kaksi erillistä poistumistietä, joiden leveys määräytyy asiakaspaikkalukumäärän mukaan)
- palo-osastojen rajat
- ääneneristys
- esteetön sisäänkäynti
- wc-tilat ja liikkumisesteetön wc
- ruoan valmistukseen tarvittavat laitteet ja kiinteät kalusteet
- rasvakanavat ja -kaivot, jos ravintolassa on rasvoittavaa ruuan valmistusta
- henkilöstötilat (tauko-, pukeutumis- ja wc-tila sekä suihkutila, jos ravintolassa on valmistuskeittiö)
- siivouskomero
- ulkoterassit, jos niitä halutaan
- tupakointitila, jos sellainen rakennetaan ja sen pinta-ala
- mainoslaitteet (julkisivupiirustuksissa)

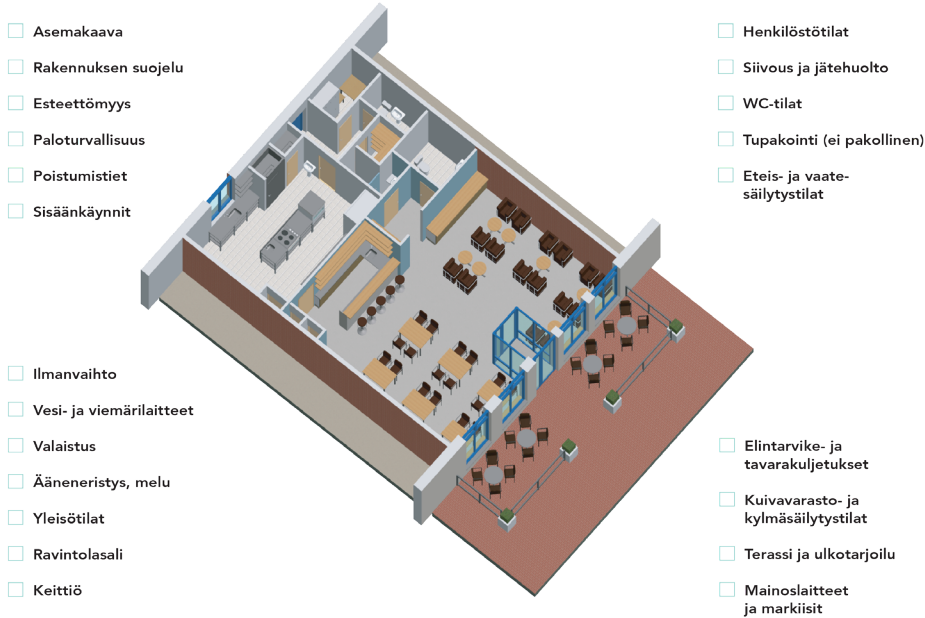
Leikkaus tarvitaan pohjapiirustuksen muutosten selventämiseksi.

Julkisivupiirustuksissa esitetään niihin tehtävät muutokset, mikäli niitä on, ja tällöin on huomioitava mahdolliset suojelumääräykset. Piirustusten ja muiden asiakirjojen laatuun kannattaa panostaa. Rakennusvalvonnan lupakäsittelyyn on varattava aikaa keskimäärin 4-8 viikkoa. Prosessi sujuu nopeimmin, kun kaikki tarvittava materiaali on toteutettu huolellisesti ja toimitettu lupakäsittelijän käyttöön jo käsittelyn alussa.

Lupakäsittely päättyy lupa-asiakirjojen (piirustukset ja rakennusvalvonnan päätösasiakirjat) arkistointiin rakennusvalvonnan sähköiseen arkistoon.



Esimerkkikuva pohjapiirustuksesta, johon on merkitty muutosalue katkoviivoilla.



RAVINTOLA- JA KAHVILAMUUTOSTEN YHTEYDESSÄ HUOMIOITAVAA

Elintarvikehuoneistoja suunniteltaessa on kiinnitettävä erityishuomiota tilan toiminnallisuuteen. Aiemmin mainitun lisäksi myös alla luetellut asiat on suunniteltava tarkkaan.

Wc-tiloja tulee olla asiakaspaikkamäärän mukaan seuraavasti:

Asiakaspaikat	Naiset / istuin	Miehet / istuin + urinaali
Alle 25	yksi yhteinen wc *	
26–50	1	1
51–100	3	1+1
101–150	4	1+2
151–200	4	2+2
201–250	5	2+3
251–300	5	2+4
301–400	6	3+4

Suuremmat huoneistot tapauskohtaisesti

*jos huoneistossa tarjotaan pääasiassa alkoholijuomia, tulee aina olla erilliset wc-tilat naisille ja miehille riippumatta asiakaspaikkojen määrästä

Wc-tilojen lukumäärää mitoitettaessa tulee huomioida myös ulkotarjoilupaikat esim. terassilla.

Terassilla olevat asiakaspaikat lisäävät wc-tilojen lukumäärää kertoimella 0,5, jolloin puolet terassin asiakaspaikoista lasketaan wc-henkilömäärää mitoitettaessa.

Uusiin rakennuksiin alusta lähtien suunnitellut ravintola- ja kahvilatilat tulee aina varustaa vähintään yhdellä liikuntaesteisille tarkoitettulla wc:llä.

Yli 25 asiakaspaikkaa sisältäviin ravintola- ja kahvilatiloihin tulee suunnitella liikuntaesteisille mitoitettu ja varustettu wc.

Wc-määrien mitoituksessa tulee suunnittelijan huomioida ravintolan toiminnan luonne, esim. anniskeluravintolaan on palvelun kannalta viisasta suunnitella enemmän wc-tiloja kuin ruokaravintolaan.

WC-istuin tulee sijoittaa kahden oven taakse eli omaan etuhuoneelliseen tilaansa erotettuna keittiötiloista ja tiloista, joissa käsitellään tai tarjoillaan elintarvikkeita. Poikkeuksena tästä hyväksytään liikkumis-esteisille tarkoitettu wc, jonka ovi tulee kuitenkin sijoittaa niin, että se ei avaudu yleisötilaan.

Tiloja koskevat lisäksi erityiset LVI-määräykset. On huomioitava riittävä ilmanvaihto ja työntekijöille riittävät puku-, pesu- ja wc-tilat, tarvittaessa erikseen miehille ja naisille.

Enintään kuusi (6) asiakaspaikkaa sisältävissä ravintola/kahvilatiloissa ei tarvita erillistä wc-tilaa asiakkaille.

Mikäli ruoan valmistuksessa käytetään helposti pilaantuvia elintarvikkeita, henkilöstölle on oltava erillinen wc-tila.

Tupakointi (2) on kaikissa yleisö- ja työtiloissa kielletty eikä sille ole pakollista järjestää erillistä sille tarkoitettua tilaa. Tarvittaessa ravintolaan tai kahvilaan voi järjestää erillisen tupakointitilan, jonka on oltava vähintään 7 m²:n suuruinen, muista tiloista rakenteellisesti erotettu ja alipaineistettu tila. Se varustetaan omalla erillisellä jäteilmanpoistokanavalla, joka johdetaan rakennuksen vesikatolle. Tupakointitilan tekniset ratkaisut esitetään lupaan liittyvissä erityissuunnitelmissa. Jos tupakointitila rakennetaan myöhemmin jo käytössä olevaan ravintolaan, sille on aina haettava erillinen lupa.

Siivousta varten on asiakas- ja keittiötiloissa oltava erilliset siivouskoimerot.

Elintarvikehuoneistojen keittiöitä on kolmea tyyppiä.

- Valmistuskeittiö on huonetila, jossa ruoan valmistus tapahtuu paisutamalla pannussa, parilalla, uunissa tai uppokeittämällä rasvassa (mm. ranskalaiset perunat). Esimerkkejä valmistuskeittiöstä ovat ravintoloiden, kahviloiden, katukeittiöiden ja henkilökuntaruokalojen keittiöt.
- Kuumennuskeittiö on huonetila, jossa esikypsennettyjä puolivalmiita tai valmiita ruokia kuumennetaan uunissa, vesihauteessa tai keittämällä.
- Tarjoilu- eli jakelukeittiö on huonetila, jossa annostellaan muualta kuljetettuja kuumana tai kylminä säilytettäviä ruokia.



Ravintolan ja keittiön ilmanvaihdolle sekä viemäröinnille asetetaan vaatimukset Ympäristöministeriön rakennuksen terveellisyyttä koskevista asetuksista. Vaatimukset määräytyvät toiminnan laajuuden ja keittiölaitteiden perusteella. Esimerkiksi suurta ravintolaa ja valmistuskeittiötä varten joudutaan yleensä rakentamaan erillinen rasvaisen jäteilman poistokanava ja jätevesiviemäriin rasvanerotuskaivo. Niiden tarve on selvitettävä suunnittelun alkuvaiheessa, koska ne saattavat vaatia merkittävästi uusia tilantarpeita ja niistä aiheutuvat muutokset on esitettävä lupapöytäkirjoissa.

Nestekaasua/kaupunkikaasua käytettäessä on huomioitava sitä koskevat vaatimukset.

Mahdollisen ulkotarjoilualueen (3) sijoittamiselle katu- tai puistoalueelle on haettava lupa Helsingin kaupungilta. Rakennusvalvonnan lupaa ulkotarjoilualueelle ei tarvita, jos alueella on alle 25 asiakaspaikkaa ja se toteutetaan mahdollisimman kevyin rakentein (rajataan korkeintaan 90 senttiä korkeilla kevyillä köysiaidoilla tai avonaisilla teräsrakenteisilla aidoilla). Alueella ei saa olla lattiakoroketta, katoksia tai seinämiä. Se on kalustettava ympäristöön sopivilla laadukkailla kalusteilla. Mainoksettomat päivänvarjot ja sivulta auki olevat markiisit ovat sallittuja. Alueelle ei saa sijoittaa mainoksia. Jos ulkotarjoilualueelle sijoitetaan edellä mainituista poikkeavia rakenteita tai tarjoilutiski luvan hakemisen jälkeen, tulee niille hakea toimenpidelupa.

Mainoslaitteille (4) on erilliset rakennusvalvonnan ohjeet. Rakennusjärjestyksen mukaan (9 § ja 21 §) kaikille mainoslaitteille ei tarvitse hakea lupaa. Luvan hakemisen tarpeen voi tarkistaa mainitusta ohjeesta tai alueen lupakäsittelijältä.

ESTEETTÖMYYS RAVINTOLA- JA KAHVILATILOISSA

Esteettömyys(5) on otettava huomioon ravintola- ja kahvilamuutosten suunnittelussa. Esteettämiä tiloja tarvitsevat paitsi pyörätuolia käyttävät, myös esimerkiksi iäkkäämmät ja lastenvaunujen kanssa liikkuvat asiakkaat.

Uudisrakentamisen suunnittelussa ja toteutuksessa noudatetaan esteettömyysperiaatetta ja myös korjausrakentamisessa siihen ohjataan. Jos täydelliseen esteettömyyteen korjausrakentamisessa ei päästä, kaupunkirakenteen historiallisuuden, suojelun ja yrittäjyyden näkökulmasta esteettömyysvaatimus suhteutetaan rakennuksen ikään ja olosuhteisiin.

Jos kysymyksessä on ennen 1.1.1990 valmistunut rakennus, johon on vaikea saada luontevasti ja kohtuullisin kustannuksin esteetöntä sisäänkäyntiä, voidaan esteettömästä sisäänpääsystä ja liikkumisesteiselle mitoitetusta wc-tilasta tinkiä korkeintaan 25 asiakaspaikkaa sisältävien ravintola- tai kahvilatilojen osalta.



Korkeintaan 600 x 600 mm suuruisien kylttien asentaminen ei vaadi toimenpidelupaa.



Korkeintaan 400mm korkean irtokirjainmainoksen asentaminen välittömästi huoneiston näyteikkunan yläpuolelle ei vaadi lupaa



Yli 25 asiakaspaikkaa sisältäviin ravintola- tai kahvilatiloihin tulee lähtökohtaisesti suunnitella esteetön sisäänkäynti ja inva-wc. Lupaviranomainen voi erityisestä syystä hyväksyä tästä poikkeuksen, jos esteetön sisäänkäynti merkitsisi hissi- tai nostinlaitetta, jota ei saada luontevasti ratkaistua eikä asiakaspaikkojen määrä ylitä 30:a. Esteetön kulku edellyttää vähintään 800 mm leveitä oviaukkoja, kaltevuudeltaan enintään 8 prosentin (1:12,5) luiskia, tarpeellisia kaiteita sekä enintään 20 mm korkeita kynnyksiä.

Rakennusten esteettömyydestä kerrotaan Ympäristöministeriön ohjeessa rakennuksen esteettömyydestä. Muutos- ja korjausrakentamisen luonteisissa ravintolamuutoksissa Valtioneuvoston asetusta 241/2017 rakennuksen esteettömyydestä noudatetaan soveltuvin osin.

MUUTOSTÖIDEN TOTEUTTAMINEN JA VALVONTA

Rakennuslupapäätökseen sisällytetään lupamääräyksiä, joita on muutostöitä tehtäessä noudatettava. Määräykset koskevat useimmiten rakennusvalvontaan toimitettavia teknisiä erityissuunnitelmia, joita ovat esimerkiksi ilmanvaihto-, vesi- ja viemäri-laite- ja rakennepiirustukset. Lupapäätöksessä myös veloitetaan hakija nimeämään töiden laadusta huolehtivia henkilöitä (vastaavat työnjohtajat) sekä kerrotaan hankkeessa pakollisista katselmuksista.

Lainvoimainen rakennuslupa antaa mahdollisuuden aloittaa muutostyöt, joiden edistymistä rakennusvalvonta osaltaan myös valvoo. Hankkeeseen ryhtyvä hankkii vastaavan työnjohtajan valvomaan työtä. Vastaava työnjohtaja vastaa käytännössä rakennushankkeen laadusta ja toteutumisesta yhdessä pääsuunnittelijan ja hankkeeseen ryhtyvän kanssa. Sähkö- ja LVI-asennustyöt on teetettävä asiantuntevalla asennusliikkeellä.

Näyteikkunoiden ja ovien yläpuolelle sijoitettavien suorien ja sivuilta auki olevien markiisien asentaminen ei vaadi lupaa. Markiisien alareunassa sallitaan yrityksen nimi.

Esteettömyys on otettava huomioon ravintola- ja kahvilamuutosten suunnittelussa.

Rakennusvalvonnan rakennustekniset yksiköt toimittavat luvassa mainitut katselmukset, joita ovat esimerkiksi aloitusilmoitus/-kokous, rakennekatselmus, kvv- ja iv-katselmus sekä loppukatselmus. Tila voidaan ottaa käyttöön vasta katselmusten jälkeen.

MUITA VIRANOMAISIA

Ravintolan ja kahvilan perustamista, sen rakentamista ja käyttöä valvovat rakennusvalvonnan lisäksi myös Helsingin kaupungin Ympäristöpalvelu ja pelastuslaitos. Ympäristöpalvelun Elintarviketurvallisuusyksikkö on terveydensuojeluviranomainen, jolle toiminnan harjoittajan on tehtävä kirjallinen ilmoitus ravintolan tai kahvilan perustamisesta tai käyttöönotosta. Pelastuslaitos tekee ravintoloiden käyttöönoton yhteydessä palotarkastuksen, jossa tarkastetaan henkilö- ja paloturvallisuuteen liittyvät asiat. Mahdollisesti tarvittava anniskelulupa haetaan aluehallintovirastolta. Etelä-Suomen aluehallintoviraston työsuojelun vastuualue valvoo työturvallisuutta.

Lisätietoja

Rakennusvalvonnan alueen lupakäsittelijät.

1 Maankäyttö- ja rakennuslaki 117 § ja 117 a-k §

2 Tupakointitilaa koskevan rakennusluvan hakeminen tai lausunnon pyytäminen, rakennusvalvonnan ohje

3 Ulkotarjoilualueet, rakennusvalvonnan ohje

4 Mainoslaitteet rakennuksissa, rakennusvalvonnan rakentamistapaohje. Kaupunkikuvallinen lausunto, rakennusvalvonnan ohje. Siirrettävät mainostelineet eli standit, sijoittamisperiaatteet, rakennusvalvonnan rakentamistapaohje

5 Valtioneuvoston asetus 241/2017 rakennuksen esteettömyydestä

Lähteinä käytetty alaviitteissä mainittujen lisäksi:

- Maankäyttö- ja rakennuslaki
- Maankäyttö- ja rakennusasetus
- Suomen rakentamismääräyskokoelma
- Helsingin kaupungin rakennusjärjestys
- Työturvallisuuslaki 738/2002 (henkilöstötilat 48 §, suunnittelijan velvollisuudet 57 §)
- Valtioneuvoston asetus työpaikkojen turvallisuus ja terveellisyysvaatimuksista 577/2003 (ruokailu ja lepotilat 4 §, pukeutumistilat 5 §, peseytymis- ja käymälätilat 6 §)
- RT-ohjekortisto (piirustusten esitystapaohjeet, ravintolan ja kahvilasuunnittelu ym. ohjeet)

Helsingin rakennusvalvonnan ohje, kesäkuu 2019.

Helsingin kaupunki
Rakennusvalvonta
p. (09) 310 2611
rakennusvalvonta@hel.fi
www.hel.fi/rava