

OHJE RAVINTOLAN TAI KAHVILAN PERUSTAMISELLE

Ravintola- tai kahvilatoiminta voidaan aloittaa vain sellaisessa huoneistossa, joka on ennen toiminnan aloittamista rakennusluvassa ja sen mukaisessa käyttöönottokatselmuksessa hyväksytty tähän tarkoitukseen. Rakennuslupa tarvitaan aina, jos huoneiston käyttötarkoitusta muutetaan, tilaa laajennetaan, tehdään LVI-muutoksia tai rakennetaan uusi ravitsemusliike. Esimerkiksi liiketilan tai myymälähuoneiston muuttaminen ravintolaksi tai kahvilan muutos ravintolaksi tarvitsee rakennusluvan. Aina huoneiston käyttötarkoituksen muuttaminen elintarvikehuoneistoksi ei ole mahdollista.

Rakennus- tai toimenpideluvan hakija on se, joka hallitsee koko kiinteistöä (esimerkiksi taloyhtiö). Luvanhakija tarvitsee alusta lähtien avukseen pätevän pääsuunnittelijan ja rakennussuunnittelijan (arkkitehti, rakennusarkkitehti, rakennusinsinööri tai rakennusmestari), joka laatii tarvittavat suunnitelmat ja avustaa rakennusluvan hakemisessa. Luvanhakija tarvitsee rakennushankkeessa myös erityissuunnittelijat (rakenne-, ilmanvaihto- sekä kiinteistön vesi- ja viemärisuunnittelijat) sekä vastaavan työnjohtajan. Erityissuunnitelmien ja työnjohtajien tarpeesta määrätään rakennusluvan ehdoissa.

ENNEN HUONEISTON HANKKIMISTA HUOMIOITAVAT ASIAT

Tilan on täytettävä useita vaatimuksia, ennen kuin siihen voi perustaa ravintolan tai kahvilan:

- Asemakaavassa on määräyksiä tontin sallitusta käyttötarkoituksesta. Huoneiston käyttötarkoituksen voi varmistaa [rakennusvalvonnan arkistosta](#) ja [Turku-pisteestä](#) (Turku-pisteestä ennen vuotta 1990 myönnetyt luvat). Käyttötarkoituksen muutos edellyttää rakennusvalvonnan myöntämää lupaa.
- Kaikkien rakennusten julkisivuihin ei saa tehdä muutoksia.
- Tilan olennaiset tekniset vaatimukset.
- Tilan esteettömyys (esimerkiksi sisäänkäynti ja esteetön wc).
- Paloturvallisuus ja poistumistiet.
- Tilaan suunniteltu toiminta ei aiheuta häiritsevää melua.
- Vesi-, viemäri- ja ilmanvaihtolaitteiston soveltuvuus ravintola- tai kahvilakäyttöön.
- Työntekijöiden sosiaalitilat ja elintarvikkeiden varastointitilat.
- Mahdollinen terassi (katso erillinen terassiohje).

RAKENNUSLUVAN HAKEMINEN

Ravintola- tai kahvilaluvan hakeminen ja siihen liitettävien pääpiirustusten laatiminen on ammattitaitoa vaativa tehtävä. Siihen tarvitaan koulutuksen ja kokemuksen puolesta riittävän pätevä suunnittelija. Suunnittelija vastaa suunnittelun kokonaisuudesta ja hankkeen laadusta. Lisäksi useimmiten tarvitaan erityissuunnitelmia, joiden tekemiseen on käytettävä ilmanvaihto-, vesi- ja viemäri- sekä rakennesuunnittelijoita.

Rakennusluvan hakemista varten tarvitaan:

- Hakemus. Lupaa haetaan ensisijaisesti sähköisesti.
 - [Turun kaupungin sähköinen asiointipalvelu ePermit](#)
 - [Sähköisen asiointipalvelun käyttöohjeet](#)
- Valtakirja, ellei kiinteistön haltija itse allekirjoita hakemusta.
- Selvitys rakennuspaikan hallinnasta.
- Jos hakijana on asunto-osakeyhtiö, yhtiön lupa rakennustyölle (hallituksen kokouksen pöytäkirja).
- Pääpiirustukset.
- Asemapiirros sekä pohja-, julkisivu- ja leikkauspiirustukset.
- Valokuva rakennuksesta (jos aiotaan tehdä muutoksia julkisivuun).
- Naapurikiinteistöjen haltijoiden lausunnot suunnitelmista.

Piirustuksissa tulee erityisesti esittää:

- Henkilömäärät
- Poistumistiet (vähintään kaksi)
- Palo-osastojen rajat
- Suojaustaso (alkusammutuskalusto, paloilmoinlaitteisto tai sprinklaus)
- Mainoslaitteet
- Kalustesuunnitelma
- Vesikalusteet
- Ravintolatilojen äänitekniset ominaisuudet
- Esteetön sisäänkäynti
- Esteetön wc
- Ulkoterrassit
- Ilmanvaihtolaitteiden sijoittuminen julkisivussa

Piirustusten ja muiden asiakirjojen laatuun kannattaa panostaa.

TILOIHIN KOHDISTUVAT VAATIMUKSET

Elintarvikehuoneiston on oltava ominaisuuksiltaan sellainen, että se voidaan pitää helposti puhtaana ja siinä on riittävät työtilat kaikkien toimintojen suorittamiseksi hygieenisesti. Erityisesti elintarvikkeiden hygieeniseen laatuun pitää kiinnittää huomiota. Elintarvikehuoneistossa tulee olla henkilökunnalle wc ja pukeutumistila sekä erillinen ja tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten. Tiloissa on oltava riittävä määrä vesipisteitä ja käsienpesualtaita.

Asiakkaille tulee olla wc-tiloja asiakaspaikkamäärän mukaan seuraavasti:

<u>Asiakaspaikkojen määrä</u>	<u>Naiset istuin</u>	<u>Miehet istuin + urinaali</u>
korkeintaan 6	ei tarvita	ei tarvita
7-25	yksi yhteinen	yksi yhteinen
26-50	1	1
51-100	2	1+1
101-150	3	1+2
151-200	3	2+2
201-250	4	2+3
251-300	4	2+4
301-400	5	3+4
> 400	tapauskohtaisesti	tapauskohtaisesti

Wc-tilojen määrät ovat ohjeellisia. Wc-tilojen lukumäärää mitoitettaessa tulee huomioida myös ulkotarjoilupaikat esimerkiksi terassilla. Wc-tilojen lukumäärä määräytyy joko sisä- tai ulkoasiaspaikkojen mukaan riippuen siitä, kummassa paikkoja on enemmän. Esteettömiä wc:tä pitää olla vähintään yksi (n/m), jossa wc-istuinta pitää voida käyttää molemmilta puolilta. WC ei saa avautua suoraan tilaan, jossa käsitellään elintarvikkeita (ei koske tarjoilutilaa).

Tupakointi on kaikissa yleisö- ja työtiloissa kielletty. Tupakointitilalle pitää erikseen hakea lupa.

Elintarvikehuoneistojen keittiöitä on pääsääntöisesti kolmea tyyppiä. Keittiötyyppi on esitettävä suunnitelmissa.

- **Valmistuskeittiö** on huonetila, jossa ruoan valmistus tapahtuu paistamalla pannussa, parilalla, uunissa, kebab-parilalla tai uppokeittämällä rasvassa (mm. ranskalaiset perunat). Esimerkkejä valmistuskeittiöstä ovat ravintoloiden (esimerkiksi pizzeriat ja kebabravintolat), kahviloiden ja henkilökuntaruokalojen keittiöt.
- **Kuumennuskeittiö** on huonetila, jossa esikypsennettyjä puolivalmisteita tai valmiita ruokia kuumennetaan uunissa, vesihautteessa, pizzauunissa tai keittämällä.
- **Tarjoilu- eli jakelukeittiö** on huonetila, jossa annostellaan muualta kuljetettuja kuumana tai kylminä säilytettäviä ruokia.

Ravintolan ja keittiön ilmanvaihdon ja viemäroinnin vaatimukset määräytyvät toiminnan laajuuden ja keittiölaitteiden perusteella. Kohdepoisto tarvitaan aina käryä, höyryä ja/tai hajuja tuottavien laitteiden päälle. Esimerkiksi 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 tai julkisivumuutoksia, joista aiheutuvat muutokset on esitettävä lupapiirustuksissa.

Nestekaasua käytettäessä on huomioitava sitä koskevat vaatimukset, joita ovat esimerkiksi käytettävän kaasun määrä, säiliöiden sijoitus ja putkiston käyttöönottotarkistus. Lisätietoja voi tiedustella [Varsinais-Suomen pelastuslaitokselta](#).

MUUTOSTÖIDEN TOTEUTTAMINEN JA VALVONTA

Rakennusluvassa voidaan asettaa ehtoja, joita on noudatettava. Tällaisia ehtoja ovat esimerkiksi erityissuunnitelmien (rakenne-, ilmanvaihto-, kiinteistön vesi- ja viemärisuunnitelmat) toimittaminen. Rakennuslupa antaa mahdollisuuden toteuttaa muutostyöt, joiden viranomaisvalvonnasta vastaa rakennusvalvonta. Luvan hakija hankkii vastaavan työnjohtajan valvomaan työtä. Vastaava työnjohtaja ja erityisalojen työnjohtajat vastaavat käytännössä rakennushankkeen laadusta ja toteutumisesta yhdessä pääsuunnittelijan ja hankkeeseen ryhtyvän kanssa. Sähkötöitä saa tehdä vain asiantunteva asennusliike. Sähkötöiden tarkastuspöytäkirja pitää esittää rakennusvalvontaviranomaiselle rakennuskohteen käyttöönottokatselmuksen yhteydessä.

Luvassa hyväksytyt rakennus- ja muutostyöt saa toteuttaa vasta kun lupa on lainvoimainen eikä päätöksestä enää voi valittaa. Lisäksi ennen rakennustöiden aloittamista rakennusvalvonnan pitää hyväksyä rakennushankkeeseen vastaava työnjohtaja, joka ilmoittaa töiden aloittamisesta rakennusvalvontaan. Rakentaminen edellyttää myös, että lupapäätöksessä määrättyjä lupaehtoja noudatetaan. Rakennusvalvonta voi kuitenkin myöntää luvan aloittaa rakennustyöt ennen kuin lupa on lainvoimainen. Edellytyksenä on, että luvan hakija toimittaa rakennusvalvontaan hyväksyttävän vakuuden muutostöiden poistamiselle. Mikäli lupapäätös mahdollisen valituksen takia kumotaan, vakuuden avulla varmistetaan, että tehdyt rakennustyöt poistetaan.

Rakennusvalvonnan tarkastusinsinöörit suorittavat luvassa mainitut katselmuksia, joita ovat esimerkiksi aloituskokous, rakennekatselmus, kiinteistön vesi- ja viemärikatselmus, ilmanvaihtokatselmus, esteettömyyskatselmus sekä loppukatselmus. Vastaavan työnjohtajan tulee tilata katselmusten suorittaminen rakennusvalvonnasta riittävän ajoissa. Erityinen palotarkastus tulee suorittaa ennen käyttöönottokatselmusta. Tila voidaan ottaa rakennusluvan mukaiseen käyttöön vasta, kun se on käyttöönottokatselmuksessa tai loppukatselmuksessa hyväksytty käyttöön.

Elintarvikehuoneistosta on tehtävä elintarvikelain mukainen ilmoitus ympäristöterveydenhuoltoon viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ensimmäinen elintarvikevalvontatarkastus tehdään vasta toiminnan alettua, joten aivan hankkeen alkuvaiheessa on hyvä varmistaa, että suunnitelmissa on huomioitu elintarvikelainsäädännön edellyttämät asiat.

Asunto-osakeyhtiöissä myös taloyhtiö valvoo osaltaan rakennustöiden toteutusta. Tarkempia tietoja taloyhtiön menettelytavoista voi kysyä kyseisen asunto-osakeyhtiön isännöitsijältä.

MUITA VIRANOMAISIA

Ravintolan ja kahvilan perustamista, rakentamista ja käyttöä valvovat rakennusvalvonnan lisäksi

myös muut viranomaiset:

- Turun Ympäristöterveys: [terveystarkastajien yhteystiedot](#).
- Turun Ympäristöterveys: [lisää ohjeistusta ravintolan/kahvilan perustamiseen](#).
- [Aluehallintovirasto](#) (alkoholitarkastajat), josta haetaan tarvittavat anniskelu oikeudet. Anniskelu oikeudet voidaan myöntää vasta käyttöönottokatselmuksen jälkeen.
- [Varsinais-Suomen pelastuslaitos](#), joka suorittaa myös mahdollisen erityisen palotarkastuksen ennen tilojen käyttöönottokatselmusta.
- [Gramex](#) tai [Teosto](#), mikäli ravintolatiloissa toistetaan tekijänoikeuksien alaista musiikkia.