

Anja Lyytikäinen

RAVINTOLAN AVAUSOPAS

Public House Olkkari

Opinnäytetyö

Matkailu- ja ravitsemisalan ammattikorkeakoulututkinto

Matkailu- ja palveluliiketoiminnan koulutus

2024



**Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu**

Tutkintonimike	Restonomi (AMK)
Tekijä/Tekijät	Anja Lyytikäinen
Työn nimi	Ravintolan avausopas. Public House Olkkari
Toimeksiantaja	Skafferiet Catering Oy
Vuosi	2024
Sivut	28 sivua, liitteitä 3 sivua
Työn ohjaaja(t)	Eeva Koljonen

TIIVISTELMÄ

Tämä opinnäytetyö on toiminnallinen ja sen tavoite on luoda toimeksiantajalle ravintolan avausopas, joka sisältää ravintolan avaamiseen tarvittavat virastojen yhteystiedot ja lupahakemuslomakkeet, sekä lupahakemusten aikataulun. Toimeksiantajana opinnäytetyölle toimii Skafferiet Catering Oy. Avausopasta toimeksiantaja voi käyttää apuna uusien ravintoloiden avaamisessa. Toimeksiantajan suunnitelmassa on franchising-toiminnan toteuttaminen, joten avausopasta voidaan myös muokata osaksi franchising-käsikirjaa.

Avausoppaan idea saatiin toimeksiantajan omistaman ravintolan Public House Olkkarin avausprojektista toukokuussa vuonna 2021. Avausoppaan tekemisessä on käytetty tämän avausprojektin kokemuksia ja sen aikana pidettyä päiväkirjaa. Avausprojektin aikana vahvistui myös tarve toteuttaa avausopas, joka helpottaa aikataulutusta ja antaa kokonaiskuvan ravintolan avaamisprojektin työmäärästä.

Opinnäytetyön teoreettinen viitekehys koostuu ravintolan avaamisessa käytettyjen virastojen ja lainsäädäntöjen esittelystä. Luvat alkoholin anniskeluun ja elintarvikehuoneiston toimintaan määrittivät avausoppaan sisällön. Opinnäytetyön avausoppaassa käytettiin Public House Olkkarin avaamisessa käytettyjä hakemuslomakkeita. Tutustutaan lyhyesti franchising-toimintaan ja -termistöön sekä kerrotaan tarkemmin franchising-käsikirjasta ja sen käytöstä. Lisäksi perustellaan Gantt-kaavion valintaa avausoppaassa käytettäväksi menetelmäksi.

Tämän opinnäytetyön produkti eli avausopas toteutettiin toimeksiantajan toiveiden mukaan. Toiveena oli, että avausopas olisi helposti jaettavissa ja muokattavissa. Toteutuksessa piti pohtia, mikä muoto ja alusta olisi sopiva avausoppaalle, jotta se voisi tavoittaa mahdollisimman monta työntekijää organisaation sisällä. Avausopas toteutettiin sähköisessä muodossa Canva-sovelluksella. Myös huomioitiin, että sitä voidaan helposti ja nopeasti muokata niin virastojen, hakemusten kuin aikamääreiden suhteen.

Opinnäytetyön pohdinnassa palattiin avausprojektin päiväkirjamerkintöihin ja reflektointiin kokemusta ja tekijän omaa ammatillista kasvua, joka tapahtui avausprojektin aikana.

Asiasanat: avausopas, alkoholilainsäädäntö, elintarvikelainsäädäntö, franchising, Gantt-kaavio

Degree title	Bachelor of Hospitality Management
Author	Anja Lyytikäinen
Thesis title	Manual for opening a restaurant.
Commissioned by	Skafferiet Catering LLC
Time	2024
Pages	28 pages, 3 pages of appendices
Supervisor	Eeva Koljonen

ABSTRACT

The objective of this thesis was to create a restaurant opening manual, which would include the contact information of the necessary government and municipality agencies, permit application forms needed to open a restaurant, and schedule of permit applications. The aim was to create a guide that could be used by the commissioner to facilitate the opening of new restaurants. Since commissioner is planning to start franchising, the opening guide should be editable to serve also as a franchising manual.

The need for the guide emerged from the opening project of Public House Olkkari, a restaurant owned by the commissioner, in May 2021. The experience of this project and the diary that was kept during it had been used in this thesis. The content of the guide was determined by permits related to serving alcohol and serving food. These permits require the submission of application forms that vary depending on the restaurant's mode of operation. The guide that was created for the thesis references the application forms that were used for the opening of Public House Olkkari.

The guide was made according to the commissioner's wishes related to shareability and editability. The format and platform had to be carefully considered so that the guide could reach as many employees as possible within the organization. The guide was implemented in electronic form, using the Canva application. The guide aimed at simplicity and visual clarity, to make interpretation easy for all users. It was particularly considered that the guide should be easily and quickly edited, in terms of authorities and agencies, applications forms, and timelines.

Strict schedules increase the possibility of errors when making permit applications and this opening guide facilitates planning and provides an overview of workload and schedules. The customizability of the guide allows of the commissioner to use the guide in different restaurant opening projects in the future.

Keywords: restaurant opening manual, alcohol legislation, food act, franchising, Gantt chart

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	5
2	TOIMEKSIANTO JA -ANTAJA	6
2.1	Toimeksianto.....	6
2.2	Toimeksiantajan esittely	7
2.3	Public House Olkkari	8
2.4	Public House Olkkarin liikeidea	9
3	MÄÄRITTÄVÄT TEKIJÄT	12
3.1	Virastot ja lait.....	12
3.1.1	Elintarvikelaki, -valvonta ja kunnan elintarvikevalvonta	12
3.1.2	Tupakkatuotteiden myynti.....	13
3.1.3	Alkoholilainsäädäntö ja -valvonta	13
3.2	Franchising.....	15
3.3	Franchising-käsikirja.....	16
4	VALITUT TOTEUTUSMENETELMÄT.....	16
4.1	Projektin hallinta	17
4.2	Gantt-kaavio.....	18
4.3	Päiväkirjaseuranta osana opinnäytetyötä.....	19
5	AVAUSPROJEKTIN TOTEUTUS.....	20
5.1	Remontointi	20
5.2	Lupien hakeminen	22
5.3	Avausoppaan toteutus.....	23
6	POHDINTA.....	25
	LÄHTEET	27

LIITTEET

Liite 1. Ruokaviraston ohje ravintolan ja kahvilan perustamiselle

Liite 2. Linkki avausoppaan sähköiselle alustalle

1 JOHDANTO

Toimeksiantajana opinnäytetyölle toimii Skafferiet Catering Oy. Yritys solmi keväällä 2021 vuokrasopimuksen Uudenkaupungin kaupungin kanssa liiketilasta, johon perustettiin olut- ja seurusteluravintola Public House Olkkari.

Oman ravintolan avaaminen on aina kiinnostanut minua, mutta rohkeus ja taloudellinen puskuri eivät ole olleet riittäviä. Tilaisuus tarjoutuikin päästä mukaan projektiin, jossa luodaan uutta ravintolaa alusta alkaen. En epäröinyt hetkeäkään lähteä mukaan tämän tyyppiseen avausprojektiin.

Ravintola-alaa koskevat alkoholilainsäädäntö sekä erilaiset määräykset hygieniasosta ja -vaatimuksista esimerkiksi liikehuoneistoihin, varastotiloihin ja tuotantotiloihin liittyen. Toimintaa ei voi aloittaa ennen erinäisten lupien hyväksymistä, ja niitä haetaan useammalta virastolta.

Aloittavalla tai uutta toimipaikkaa perustavalla yrittäjällä, on samaan aikaan monta asiaa mielessä ja paljon käytännönasioita hoidettavana. Lupahakemusten täyttämässä tapahtuu kiireessä helposti virheitä, mikä puolestaan viivästyttää lupien käsittelyä ja hyväksymistä. Erilaisten ohjeiden lukeminen ja ymmärtäminen voi tuntua ylivoimaiselle. Aikataulut on tärkeä osa projektin kulkua, sillä liikehuoneiston vuokratulot kertyvät taustalla ja lupien hakeminen on toteutettava nopeassa aikataulussa. Lisäksi on seurattava eräänlaista polkua, sillä ilman tiettyjä lupia ei voi solmia sopimuksia esimerkiksi tukkuliikkeiden ja panimoiden kanssa.

Tämä opinnäytetyö tuottaa toimeksiantajalle yksinkertaisen avausoppaan ravintolan avaamisen liittyvistä lupa-asioista. Avausopasta käyttäen voidaan seurata, mitä lupia täytyy hakea, millä aikataululla ja mistä virastoista. Lisäksi opinnäytetyön on tarkoitus ottaa lukija mukaan pohdintaani ravintolan avausprosessista, jonka toteutan päiväkirjamerkintöjeni pohjalta.

Luvussa 2 kerron toimeksiannosta sekä esittelen toimeksiantajani ja Public House Olkkarin toimitilat ja liikeidean. Luku 3 sisältää opinnäytetyön tietoperustan. Käsittelen eri lainsäädäntöjä, hakemuksia ja virastoja, joiden kanssa avausprosessissa ollaan tekemisissä. Lisäksi käsitellään myös franchising-toimintaa ja -termistöä sekä -käsikirjaa. Luvussa 4 kerrotaan projektiin valikoiduista toteutusmenetelmistä. Luvussa 5 käydään läpi remontin ja avausoppaan toteutusosiota. Luku 6 sisältää pohdintaa ja reflektointia avausprojektista.

2 TOIMEKSIANTO JA -ANTAJA

Tämä opinnäytetyö on produktiivinen ja siinä toteutetaan avausopas toimeksiantajan käyttöön. Avausopas toteutetaan hyödyntäen kokemuksia aiemmin toteutetun ravintolan avausprojektista. Avausprojektissa suunniteltiin ja avattiin uusi ravintola Uuteenkaupunkiin, toimeksiantajan vuokraamaan liiketilaan.

2.1 Toimeksianto

Opinnäytetyön tarkoituksena on tuottaa toimeksiantajalle avaamisopas, joka aikatauluttaa lupien hakuprosessin valmiiksi. Avausopas tehdään 2021 toukuussa toteutettua Public House Olkkarin avausprojektia apuna käyttäen. Avausprojektissa tehtyjä havaintoja ja kokemuksia käytetään yhdessä lainsäädännön kanssa luomaan toimeksiantajalle avausopas.

Avausopasta toimeksiantaja voi käyttää apunaan uusien toimipisteiden avaamisessa. Ajatuksena on, että avausopas on muokattavissa uusien avattavien toimipisteiden sijainnin mukaan. Anniskeluravintolan avaamisessa käytettävät hakemukset, prosessit ja käytännöt ovat samoja, vaikka virastot toimisivatkin eri maakunnissa. Avausopasta käyttäisi toimeksiantajayrityksen työntekijät. Avausopas tulisi olla helposti jaettavassa ja muokattavassa muodossa organisaation sisällä.

Avausopas tulisi voida muokata osaksi franchising-käsikirjaa. Toimeksiantaja suunnittelee toteuttavansa franchising-toimintaa Public House Olkkarin osalta tulevaisuudessa. Tämä kuitenkin toteutuu, kun Public House Olkkarin liikeidea

ja konsepti on todettu toimivaksi. Toimeksiantajan mukaan tähän menee useampi vuosi aikaa ennen kuin asiat vakiintuvat, varsinkin Covid-vuosien jälkeen.

Avaamisoppaassa on koottuna tarvittavien lupien myöntäjävirastot, hakemuslomakkeet ja koostettu käsittelyaikajärjestys, jolla lupien hakeminen olisi yritykselle edukkainta toteuttaa. Avausoppaan toteutus on sähköisessä muodossa ja se sisältää helposti tulkittavan kaavion, jossa on sähköiset linkit hakulomakkeisiin ja virastoihin.

2.2 Toimeksiantajan esittely

Skafferiet Catering Oy on yksityinen ravintola-alan yritys, joka on perustettu vuonna 2011. Yrityksen on perustanut Rainer Nyman, ja hän on aktiivisesti mukana toimipaikkojen päivittäisessä toiminnassa. Ravintolapäällikkönä toimii Marja Suhonen, joka operoi molempia sekä Uudenkaupungin että Ylläksen ravintolatoimintaa. Liikevaihtoa yrityksellä on ollut maaliskuussa 2023 1,6 miljoonaa euroa. (Kauppalehti 2024)

Tällä hetkellä yritys toimii Uudessakaupungissa omistamassaan ruokaravintolassa Captain's Makasiinissa. Ravintola on siirtynyt yrityksen omistukseen vuonna 2017, ja se on avoinna ympäri vuoden. Captain's Makasiinissa tarjoillaan lounaan lisäksi á la carte. Raaka-aineet pyritään valitsemaan lähituottajilta ja ruokalistat vaihtuvat noin neljä-viisi kertaa vuodessa sesongin mukaan. Tarjolla on myös erikoismenut eri juhlapyhien mukaan. Asiakaspaiikkoja ravintolassa on 180 terassilla ja 40 sisätiloissa.

Yrityksellä on myös Ylläksellä, Äkäslompolon keskustassa, ravintola- ja catering-palveluita tuottava toimipaikka ravintola Rohki. Ravintola on avoinna syys-, talvi- ja kevättesongin aikana. Rohki toimii yhden pöydän illallisravintolana. Ravintolan asiakastilassa on vain yksi pöytä, johon mahtuu ruokailemaan enintään 12 henkilöä. Vähimmäismäärä varaukselle on 6 henkilöä. Lisäksi ravintolassa on avoimia iltoja, jolloin on mahdollista varata, vaikka vain yksi paikka pöydästä ja ruokailu tapahtuu muiden paikkansa varanneiden kanssa. Asiakkaille myydään yhtenäinen illallismenupaketti, joka sisältää 3–5

ruokalajia. Varaukset tehdään viimeistään vuorokautta aiemmin. Lisäksi valitaan ruokajuomat asiakkaiden toiveiden mukaan. Ravintola tuottaa myös laadukkaita cateringpalveluita yksityisten henkilöiden ja yritysten mökeille Ylläksen alueella. Ravintola toimii myös matkanjärjestäjä Magic of Laplandin alihankkijana joulukuun ajan toimittaen englantilaisille turisteille aamupalaa, lounasta ja illallista mökkeihin Äkäslompolossa ja Ylläsjärvellä.

Vakituksia työntekijöitä yrityksessä on 12 henkilöä, ja he toimivat pääsääntöisesti Uudessakaupungissa. Tämän lisäksi yritys palkkaa määräaikaista sesonkityöntekijöitä tarpeen mukaan kaikkiin toimipisteisiinsä.

2.3 Public House Olkkari

Liiketila on vuokratila Uudenkaupungin keskustassa osoitteessa Alinenkatu 24. Liiketila on kiinteistön keskimmäinen huoneisto, ja lisäksi kiinteistössä toimii taidegalleria sekä käsityönäyttelytila. Vuokranantajana toimii Uudenkaupungin kaupunki, ja liiketila on vuokrattu Skafferiet Catering Oy:lle toistaiseksi voimassa olevalla vuokrasopimuksella. Liiketilassa on aiemmin toiminut kahvila, lounasravintola ja viimeisimmäksi koirakahvila. Tila on kooltaan 100 neliometriä, siinä on noin 10 neliön kokoinen keittiötila, kaksi wc-tilaa ja käynti takapihalle. Kuvassa 1 ja 2 nähdään ravintolan liiketilaa siinä kunnossa, missä se luovutettiin toimeksiantajalle.



Kuva 1. Liiketila Uudessakaupungissa toukokuussa 2021



Kuva 2. Liiketila Uudessakaupungissa toukokuussa 2021

Kuvista nähdään, että tilassa tarvittiin remontointia, kiinteiden kalusteiden rakentamista ja värimaailman muutosta. Myös keittiön seinä- ja lattiapinnat tarvitsivat vaihtamista materiaaleihin, jotka soveltuivat paremmin tilan käyttötarkoituksiin.

2.4 Public House Olkkarin liikeidea

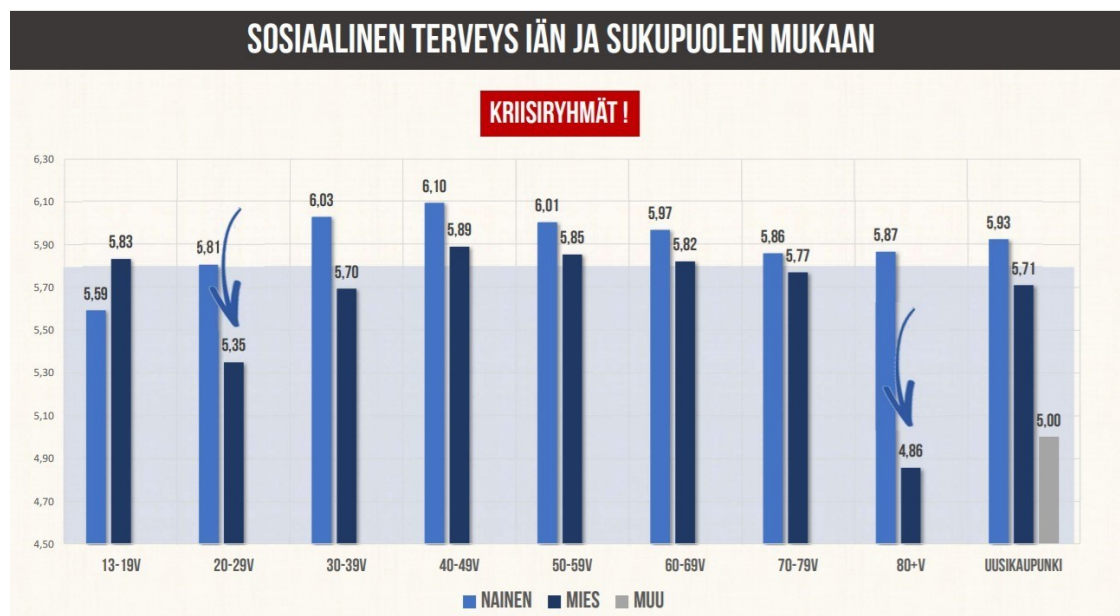
Suunnitteluvaiheessa on tärkeää määrittää, kenelle yrityksen kannattaa myydä. Tämä määrittää hyvin paljon tuotevalikoimaa, ohjelmatarjontaa, miljöötä, jota lähdetään rakentamaan. Kolin (2021) kirjoittamassa blogissa kerrotaan, että asiakkaiden määrittely on helppo ohittaa suunnittelematta ja tarjoamalla kaikille kaikkea. "Kaikille kaikkea" -lähestymistapa voi johtaa tyytymättömiin asiakkaisiin, jotka eivät ole määritellyssä profilissa. Esimerkiksi olutpaimenteisessa tuotevalikoimassa viininjuoja harvoin löytää montaa vaihtoehtoa. Potentiaalisen asiakasryhmän tunnistaminen on erityisen tärkeää, jotta saadaan oikeat myynti- ja markkinointitoimenpiteet räätälöityä kyseiselle ryhmälle. Kun oikea asiakasryhmä on huomioitu, he saavat lisäarvoa palvelusta ja valikoiduista tuotteista. Tämä helpottaa myyntiprosessia, ja tuo mahdollisuuden, että asiakkaat suosittelvat palveluita ja tuotteita oma-aloitteisesti eteenpäin.

Yritykselle tulee myös määrittää liikeidea, joka toimii punaisena lankana suunnittelussa. Hesson (2015) mukaan liikeidean tulisi vastata kysymyksiin kelle, mitä ja miten. Sen avulla voi osoittaa omille työntekijöille yrityksen toiminnan perustan: tuotteen tai palvelun, toimintasuunnitelman sekä asiakkaat. Liikeidean jalkauttamisen onnistuminen riippuu pitkälti siitä, miten hyvin se saadaan tuotua esille.

Public House Olkkarin liikeidean pääpiirteet on suunnitellut omistaja Rainer Nyman. Liikeidea suunniteltiin Uudenkaupungin vallitsevan ravintola tarjonnan pohjalta ja se arvioitiin myös väestön kannalta pohtien, ketkä olisivat mahdollista asiakaskuntaa. Apuna käytettiin Uudenkaupungin vuonna 2019 toteuttamaa kuntalaiskyselyä. Kyselyssä selvitettiin mm. kuntalaisten sosiaalista terveyttä seuraavilla väittämillä:

- Koen, että elämälläni on joku merkitys.
- Koen olevani syrjäytymässä muusta yhteiskunnasta.
- Koetko olevasi yksin?

Kuvasta 3 selviää kuntalaiskyselyn tuloksista, että miesten sosiaalinen terveys on joka ikäluokassa, ja varsinkin 20–29-vuotiaiden joukossa, alemmalla tasolla kuin naisten.



Kuva 3. Diagrammi sosiaalisesta terveydestä Uudenkaupungin kuntalaiskyselyssä (Uusikaupunki - City of Uusikaupunki 2019)

Kyselyn toteuttanut Tasmart Oy:n tutkimusjohtaja Wille Raitolampi avaa taustalla olevan luvun 148/100, joka osaltaan selittää tätä notkahdusta. Uudessa-kaupungissa sataa naimatonta 20–39-vuotiasta naista kohden on 148 naimatonta miestä. (Uusikaupunki - City of Uusikaupunki 2019.) Tilasto sisältää reilusti yksin eläviä miehiä, joiden vapaa-aika ja rahat eivät kulu perhe-elämään, vaan he voivat käyttää niitä esimerkiksi ravintolapalveluihin. Kuvassa 4 on kuntakyselyn avoin vastaus, jossa toivottiin paikkoja ja tapahtumia, joissa voisi tutustua ihmisiin. Juoma- ja seurusteluravintola tarjoaa tällaista matalan kynnyksen sosiaalista toimintaa.

TUTKIMUKSEN KESKEISET LÖYDÖKSET YHDESSÄ AVOIMENA SAADUSSA KOMMENTISSA

Uusikaupunki on turvallinen, rauhallinen ja kaunis paikka asua ja elää. Muualta muuttaneena on kuitenkin ollut vaikea kotiutua tänne, koska ihmiset eivät kovin mielellään tutustu uusiin ihmisiin ja kaikilla tuntuu jo olevan omat tuttavapiirinsä valmiina. Aika ajoin on ollut painetta muuttaa pois juuri tämän takia. Ehkä kaupunki voisi järjestää enemmän yhteisiä tapahtumia, joissa olisi mahdollista tavata uusia ihmisiä?

Kuva 4. Avoin vastaus Uudenkaupungin kuntalaiskyselyssä (Uusikaupunki – City of Uusikaupunki 2019)

Public House Olkkarin liikeidea on suunnattu 20–50-vuotiaille urheilusta ja erikoisoluista kiinnostuneille, niille, jotka haluavat rauhallisen paikan keskustella ja viettää aikaa keskenään pelaillen lautapelejä, aloitella illanviettoa, sekä tutustua uusiin ihmisiin. Tarjolla olevan edullisen hanaoluen lisäksi, tuotevalikoimaan kuuluvat vaihtuvat pienpanimotuotteet, viskit kalliimmasta hintaluokasta sekä pieni valikoima aitoja siidereitä. Ruokatuotteena on pubiruokaa, joka valmistuu nopeasti. Valikoimaan kuuluu myös alkoholittomia tuotteita, ja tarvikkeita cocktailien sekä mocktailien valmistamiseen. Saavutettavuutta lisätään luomalla tilaan rento ja matalan käyntikynnyksen ilmapiiri. Suunnitellut aukioloajat alkuillasta puolille öin mahdollistavat urheiluotteluiden seuraamisen, koontumiset ystävien kanssa sekä iltaharrastusten jälkeisten palauttavien treenijuomisten nauttimisen. Sisutuksessa on otettu huomioon mukavuus ja

kodinomaisuus. Tarjolla on maksullisia urheilukanavia sekä useita televisio-ruutuja niiden seuraamiseen. Viikonloppuisin järjestetään ilmaisia elävän musiikin keikkoja ja muita tapahtumia noin 2–3 kertaa kuussa syksy- ja talvikaan. Kesällä palvelee kaksi ulkoterassia sisäpihalla ja edessä sijaitsevan kävelykadun varrella.

3 MÄÄRITTÄVÄT TEKIJÄT

Opinnäytetyön lähdekirjallisuus perustuu elintarvike- sekä alkoholilainsäädännön ympärille. Nämä lainsäädännöt määrittävät opinnäytetyössä tuotettavan avausoppaan sisällön, sillä ne määräävät, mitä lupia ja toimenpiteitä avausoppaan tulisi sisältää. Valitut virastot ovat niitä, joiden kanssa olen ollut tekemisissä avausprojektin aikana. Lainsäädäntöjen lisäksi olen selvittänyt franchising-toimintaa, -termistöä ja -käsikirjaa käsittelevää lähdekirjallisuutta. Tämä selventää toimeksiantajan tulevaisuuden suunnitelmissa olevaa toimintaa ravintolan konseptin suhteen ja mahdollisuutta käyttää tämän opinnäytetyön produktia laajemmin.

3.1 Virastot ja lait

Ravintolatoimintaa velvoittaa useampi laki, ja sitä valvoo mm. kunnan elintarvikevalvonta, Valvira eli Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto ja AVI eli aluehallintovirasto. Ravintolatoimintaa perustettaessa tulee huolehtia, että toimitilat vastaavat annettuja säännöksiä. Lisäksi on tehtävä lain edellyttämät ruokahygienian-, tupakan- ja anniskelunomavalvontasuunnitelmat.

3.1.1 Elintarvikelaki, -valvonta ja kunnan elintarvikevalvonta

Ruokavirasto on koonnut oppaan (liite 1) ravintolan avaukseen kartoittaen varsinkin elintarvikevalvonnan näkökulmaa. Ravintolaa perustettaessa on varmistettava sekä kunnan rakennusvalvonnasta että kiinteistön taloyhtiöltä tilan soveltuvuus ravintolakäyttöön. Tämän jälkeen tilaa tulee hakea hyväksytyksi elintarvikehuoneistoksi kunnan elintarvikevalvonnasta. Jos tila on jo hyväksytty elintarvikehuoneistoksi, sitä ei tarvitse hakea uudestaan. Tällöin riittää ilmoitus elintarvikehuoneiston rekisteröinnistä toimintaan. Näillä ilmoituksilla elintarvikehuoneisto siirtyy elintarvikevalvonnanpiiriin ja toimintaa säätelee

elintarvikelaki. Tämä velvoittaa, että elintarvikehuoneistossa on käytössä hyväksytyt omavalvontasuunnitelmat, jotka ovat toimivat ns. riskienhallintajärjestelmä. Omavalvontasuunnitelmassa kerrotaan, miten hallitaan toimintaa ja mitkä ovat korjaustoimenpiteet virheiden sattuessa. Kunnan terveystarkastaja tulee paikan päälle tekemään tarkastuksen ennen luvan saamista.

Uudessakaupungissa elintarvikevalvontaa hoitaa terveystarkastus, jonka sähköiset lomakkeet ja yhteystiedot löytyvät Uudenkaupungin kotisivuilta. Käytössä on sähköinen Ilppa-ilmoituspalvelu, johon kirjaututaan Suomi-tunnuksilla (Uusikaupunki s.a).

3.1.2 Tupakkatuotteiden myynti

Tupakkatuotteiden vähittäismyynti on yrittäjälle vapaavalinnaista, kuitenkin toimintaan lähdeittäessä on noudatettava tupakkalain (29.6.2016/549) pykälä 46–49. On haettava lupa, tehtävä omavalvontasuunnitelma sekä oltava jäljitettävyyjärjestelmän edellyttämät tunnistekoodit. Tunnistekoodien avulla tukkumyyjä voi laillisesti myydä tuotteitaan yritykselle, ja näin ehkäistään laitonta tupakkakauppaa. Tupakan myyntilupa haetaan kunnan tupakkalakia valvovalta viranomaiselta. Kunta perii hyväksymänsä taksan mukaisen maksun tupakkatuotteiden ja nikotiininesteiden vähittäismyyntilupaa koskevasta käsittelystä tai nikotiininesteen vähittäismyyntiä koskevan ilmoituksen käsittelystä. Kunta ilmoittaa uusista luvista, muutoksista ja peruutuksista Valviralle. Tupakan myyntilupa on myyntipaikka- ja luvanhaltijakohtainen. Tupakkatuotteilla on myös esilläpitokielto, mutta niitä saa esitellä asiakkaan pyynnöstä.

Uudessakaupungissa tupakkavalvontaa hoitaa terveystarkastus. Käytössä on sähköinen Ilppa-palvelu, johon voi kirjautua Suomi-tunnuksilla (Uudenkaupungin kaupunki s.a).

3.1.3 Alkoholilainsäädäntö ja -valvonta

Aluehallintavirasto AVI (2024) ohjeistaa, että yli 2,8 % alkoholijuomien anniskelu on luvanvarainen elinkeino. Alkoholin anniskeluun tarvitaan lupa, joka on toimijakohtainen, sekä jokaiseen toimipaikkaan, jossa anniskelua tapahtuu, tarvitaan erillinen anniskelulupa. Anniskelulupa myönnetään toistaiseksi tai

määräajaksi. Hakijan on täytettävä alkoholilaisissa määrätty edellytykset anniskeluluvan saamiseksi. AVIn (2024) mukaan tällaisia edellytyksiä on, että hakija pystyy selviytymään taloudellisesti, hänellä ei ole verovelkaa eikä hän ole konkurssissa. Aluehallintovirasto voi pyytää lausuntoja muilta viranomaisilta, kuten poliisilta ja verohallinnolta, myös hakijalta itseltään voidaan pyytää lisäselvityksiä. Lupa myönnetään alkoholilain (28.12.2017/1102) 13. §:n edellyttämän kokonaisharkinnan perusteella.

AVI (2024) linjaa, että anniskelulupaa voidaan hakea esimerkiksi ravintolaan, kahvilaan, konserttipaikkaan ja tiettyä reittiä liikennöivään matkustajaveneeseen. Anniskelualueiden tulee olla selkeästi rajattuja ja merkittyjä, jotta sekä luvanhaltija että viranomaiset voivat valvoa niitä vaivattomasti. Varsinkin ulkotiloissa sijaitsevat anniskelualueet, kuten terassit, on rajattava aidoilla, köysillä tai istutuksilla yms. Hakija on velvollinen laatimaan ajan tasalla olevan anniskelun omavalvontasuunnitelman anniskelupaikkaansa.

Alkoholin lupa- ja valvonta-asioita käsitellään sekä Valvirassa että aluehallintovirastoissa. Valvira (2024) ohjeistaa, että anniskelupaikkoja koskevat asiat käsitellään toimipaikan maakunnan aluehallintavirastossa. Käsiteltävät asiat koskevat anniskelu ja vähittäismyyntilupaa, niiden vuosittaisia ilmoituksia myynnistä sekä mahdollisia epäkohtia anniskelupaikkojen toiminnassa tai markkinoinnissa.

Virastoilla on käytössä yhteinen sähköinen palvelu Allu, joka ohjaa käsiteltävän asian oikealle taholle. Sähköinen asiointi edellyttää y-tunnusta ja yrityksen nimenkirjoitusoikeutta. Uudessakaupungissa anniskelua valvoo Lounais-Suomen aluehallintovirasto ja alueen alkoholitarkastaja. Hän tekee tarkastuksia, joissa tarkastetaan luvat, käydään läpi omavalvontasuunnitelma sekä tarkkailaan henkilökunnan anniskelutyötä että se sujuu anniskelulainsäädännön puitteissa. Näissä tarkastuksissa voi olla mukana myös pelastus- ja poliisiviranomaisia tukemassa tarkastusta.

Lupahakemukset tulee täyttää huolellisesti, sillä mahdolliset lisäselvitykset viivästyttävät aina hakuprosessia. Esimerkiksi anniskelulupahakemuksessa vaaditaan alkoholilain nojalla selvityksiä anniskelualueesta ja omavalvontasuunnitelmasta, lisäksi liikehuoneiston ympärillä olevat asuinrakennukset vaikuttavat

siihen, tarvitseeko viranomaisen järjestää mahdollisesti asukaskuuleminen (Alkoholilaki 28.12.2017/1102, 18.–21. §).

Alkoholilaissa (43. §) todetaan, että silloin, kun alkoholijuomia hankitaan vähittäismyyntiin ja anniskeluun, ostajan on ilmoitettava myyjälle lupanumeronsa. Näin ollen ennen kuin toimipaikkaan voidaan tilata alkoholijuomia, on anniskelulupa oltava hyväksytty ja voimassa, tämä on edellytyksenä anniskelunlup numerolle.

3.2 Franchising

Toimeksiantajalla on suunnitelmissa monistaa Public House Olkkarin konseptia franchising-toiminnan avulla. Franchising-toiminta on yrittäjyyden muoto, jossa saadaan käyttöön valmiit ja toimivat liiketoimintamallit eli konseptit. Konsepti sisältää sopimuksen mukaan valmiiksi suunnitellut brändin, tuotteen, toiminta- ja valmistustavat ja ulkoasun. Franchise-ottajan perustama yritys saa käyttöönsä franchise-antajan tietotaidon, tavaramerkit ja yhteistyöedut. Franchise-ottaja maksaa franchise-antajalle konseptin käytöstä, ketjun jäsenyydestä ja muista eduista. (Suomi.fi 2024.)

Suomen Franchising-Yhdistyksen (2024) internetsivuilla käsitellään keskeisimmät termit, joita suositellaan käytettäväksi. Yritystä, joka luovuttaa oikeuden liiketoimintakonseptin hyödyntämiseen toiselle yritykselle, kutsutaan franchise-antajaksi. Usein franchise-antaja on myös kehittänyt, käynnistänyt ja harjoittanut oikeuden kohteena olevaa liiketoimintaa ja todennut sen hyväksi. Puolestaan yritystä, joka vastaanottaa oikeuden, kutsutaan franchise-ottajaksi. Franchise-ottaja ja -antaja ovat juridisesti ja taloudellisesti toisistaan riippumattomia yrityksiä. Usein franchise-ottaja on mukana yrityksensä päivittäisessä toiminnassa ja on franchise-sopimuksen yrityksensä edustajana allekirjoittanut taho. Sopimuksessa franchise-ottajan yritys sitoutuu pitkäaikaiseen vuokrasopimukseen franchise-antajan kanssa. Vuokrasopimuksessa franchise-ottaja antaa taloudellista vastiketta franchise-antajalle, joka tarjoaa konseptin, alueen tai paikan hallintaoikeuden. (Suomen Franchising-Yhdistys 2024.)

Franchising on usein paras vaihtoehto yrityksen liiketoiminnan kasvumalliksi, kuitenkin huolellinen suunnittelu ja testaus kannattaa toteuttaa. Ennen kuin

yrittäjästä lähdetään kehittämään ja skaalaamaan tähän toimintaan, kannattaa harkita franchisingstressitestin toteuttamista. Tällaisia stressitestejä voidaan ostaa valmiina palveluna, jossa alan ammattilaiset analysoivat yrityksesi toimintaa. Stressitestissä selviää, onko oikea kasvureitti franchising, ja jos näin ei kuitenkaan ole, niin mikä on parempi liiketoiminnan kehittämispolku. Stressitestissä analysoidaan mahdollisen franchising-bisneksen kannalta olemassa oleva konsepti ja sen skaalaus, talouslaskelmat sekä franchise-antajan että franchise-ottajan näkökannalta. Lisäksi selvitetään mahdolliset parhaat mahdolliset jatkotoimenpiteet strategian kannalta. (Franchisetori 2024.)

3.3 Franchising-käsikirja

Franchising-toiminnassa käytettävä käsikirja on opas franchising-ottajalle, joka ottaa vastaan liiketoimintakonseptin. Se määrittää hyvin tarkasti franchising-ottajan velvollisuudet, ohjeet liiketoiminnasta, sekä jokaisen työntekijän työvaiheet, sekä odotettavissa olevat ongelmat. Käsikirja on myös juridinen asiakirja ja johon franchising-antaja voi tehdä yksipuolisia muutoksia koska tahansa, kunhan ne liittyvät liiketoiminnan kehittämiseen ja ovat kohtuullisia franchising-antajalle. Mikäli toiminnot ovat kuvattu käsikirjassa epätarkasti, voi muodostua oma yksilöllinen toimintatapa, jota on hankala korjata tulevaisuudessa liiketoimintamallin mukaiseksi. Käsikirja on franchising-antajan tärkein ohjaus- ja koulutusväline. (Heikkinen 2015, 12.)

Opinnäytetyössä syntyvää avausopasta voidaan muokata käytettäväksi suunniteltuun franchising-toimintaan luotavan käsikirjan osana. Kuten Heikkinen (2015) mainitsee tulisi toiminta olla käsikirjassa mahdollisimman tarkkaan kuvattu. Tämä tuo toimeksiantajalleni pohdintaa, kirjoittaako käsikirjan itse vai ostaako sen kirjoittamisen palveluna.

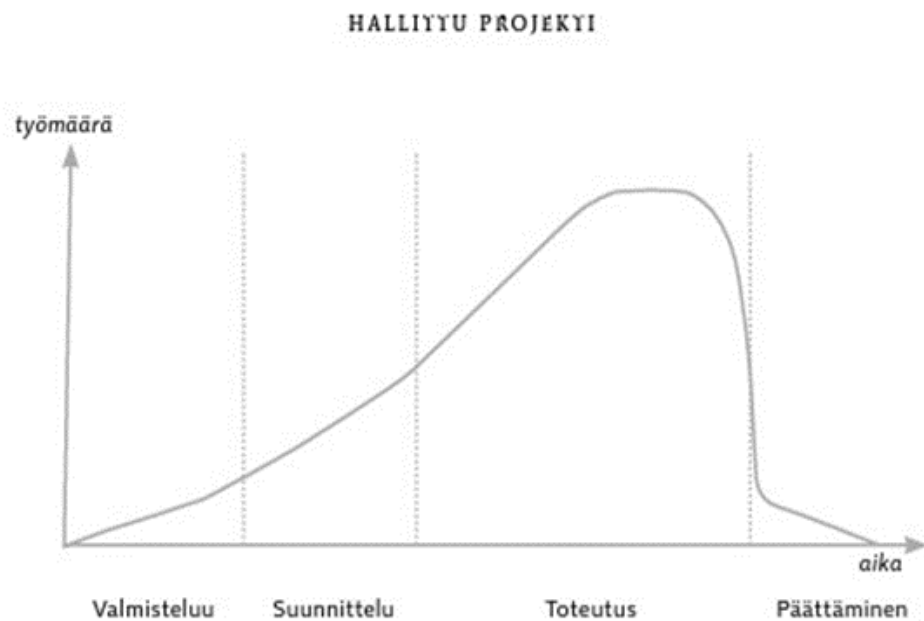
4 VALITUT TOTEUTUSMENETELMÄT

Toteutusmenetelmien pitää tukea tuotettavan produktin käyttötarkoitusta. Kun produktin on tarkoitus hallita ajankäyttöä ja luoda kuvaa työmäärästä, tulisi etsiä tähän sopiva työkalu. Avausprojektin aikana pidettyä päiväkirjaa haluttiin myös hyödyntää myös oman oppimisen reflektoinnin kannalta.

4.1 Projektin hallinta

Projektia määrittävät aina tietyt tunnusomaiset piirteet. Mäntyneva (2016, 13) määrittelee projektin ainutkertaiseksi kokonaisuudeksi, joka on rajattu ajallisesti, kustannuksiltaan ja laajuudeltaan. Projektin ainutkertaisuutta kuvaa se, että täysin vastaavaa kokonaisuutta ei ole aiemmin toteutettu.

”Hyvin suunniteltu, on puoliksi tehty”. Vaikka tämä vanha viisaus pitää paikkansa on projektisuunnittelussa muistettava, ettei suunnitelmaa pidä tehdä liian tarkasti ja aikataulullisesti tiukasti. Kuvassa 5 huomataan, miten työmäärä kasvaa rajusti päätöspisteen lähestyessä. Jos vastoin käymisiä tapahtuu ne yleensä ajoittuvat juuri korkean työmäärän ajankohtaan. Mäntynevan (2016, 48) mukaan hyvä projektisuunnitelma edesauttaa käynnistämismyönteisyyttä, ja sen yksityiskohtaisuutta tai laajuutta ei pidä liioitella.



Kuva 5. Kuvaus projektin elinkaaresta ja työmäärästä (Mäntyneva 2016)

Ravintolan avausprojektissa on lyhyessä ajassa hoidettava paljon asioita. Varsinkin projektin loppu päässä, avauspäivän lähentyessä vaadittavat toimenpiteet ovat suunniteltava hyvin, että kaikki toteutuvat ajallaan. Tässä opinnäytetyössä toteutan avausoppaan, joka käsittää viranomaisten ja lakien määräämien lupien hakemisen ja niiden aikatauluttamista. Päätin tehdä avausoppaan sähköisessä muodossa, koska tällöin muuttaminen ja jakaminen on helpompaa sitä käyttäville henkilöille. Päädyin ratkaisuun toteuttaa oppaan kaaviona,

jolloin sitä on helppo tulkita visuaalisesti esimerkiksi eri laitteiden ruuduilta ja se kulkee sopivasti mukana. Kaavioon lisättävät sähköiset linkit helpottavat myös oikean viraston sekä hakemuksen löytämistä.

4.2 Gantt-kaavio

Koska projektisuunnitelmaan ei kohdistu budjettia, vaan enemmänkin aikataulullisia haasteita, suunnitelma toteutetaan Gantt-kaaviolla. Tätä kaaviota käytetään usein projektisuunnittelun työkaluna, se antaa kuvan projektin vaiheista ja aikatauluista. Gantt-kaaviossa projektin eri vaiheet jaetaan aika-akselille. Kaavio on saanut nimensä sen 1800-luvulla kehittäneeltä amerikkalaiselta insinööriltä Henry Ganttilta.

Kaaviolla saadaan luotua visuaalisesti helposti seurattava kokonaiskuva projektista ja sen eri vaiheista. Gantt-kaavion luominen aloitetaan listaamalla, mitä asioita projektissa tulee saavuttaa, mitä vaiheita siihen sisältyy ja kuinka kauan jokainen vaihe kestää. Mitä huolellisempi tämän listan tekee, sen helpompaa on itse kaavion toteutus. Hankalinta voi olla arvioida eri vaiheiden kestoa ja sitä, mitkä välitavoitteet tulee saavuttaa ennen kuin voi siirtyä projektin seuraavaan vaiheeseen (Keystone Educations Group Oy 2020).



Kuva 6. Esimerkki Gantt-kaaviosta (Koivuniemi 2009, CC BY-SA 2.5.)

Gantt-kaavion valinta tuntui sopivalta valinnalta avausoppaan tekoon juuri sen hyvien projektinhallinta ja seuranta ominaisuuksien takia. Kuvassa 6 huomataan työtehtävät ovat sijoitettu vasempaan reunaan allekkain. Projektin aikajana puolestaan kulkee ylälaidassa vaakatasossa. Työvaiheita ja aikajanaa

voidaan pilkkoa ja muuttaa tarpeen mukaan niin tarkaksi kuin projektin kullussa vaaditaan. Valitsin aikajanan päiväkohtaiseksi, mielestäni se toimisi avausoppaassa parhaiten.

4.3 Päiväkirjaseuranta osana opinnäytetyötä

Sain tietoa ravintolan perustamisprosessista seuraamalla toimeksiantajani etenemistä tässä projektissa. Pidin päiväkirjaa, johon kirjasin jokaisen vaiheen, tahon sekä hakemukset, joiden kanssa toimeksiantajani oli tekemisissä. Päiväkirjaa käytetään avaamisoppaan tekemisessä, sekä opinnäytetyön pohdintaosiossa kokemuspohjana. Kun avaamisprojektista on kulunut useampi vuosi aikaa, on hyvä palata päiväkirjamerkintöjen pariin ja muistella projektin yksityiskohtia avausopasta tehdessä. Päiväkirjamerkinnot koostuvat käsin kirjoitetuista ja sähköisestä dokumentoinnista sekä valokuvista.

Toteutan opinnäytetyön seurantaan päiväkirjamuotoisesti, sillä toteutustapa tuntui järkevimmältä valinnalta yhdistäessäni työntekoa ja opiskelua. Kuten Xamkin (2017) opinnäytetyöprosessiin liittyvissä ohjeissa mainitaan, opinnäytetyön voi tehdä omaa työtä ja työyhteisöä koskevana näyttöön perustuvana kehittämisprosessin kuvauksena. Tällainen opinnäytetyö soveltuu amk-tutkintoa edellyttävissä työtehtävissä toimiville opiskelijoille, joten valinta oli luonnollinen koska työskentelen projektin aikana. Lagstedtin ja Kotilan (2015) ehdotuksena on, että opinnäytetyöprosessi etenee oman työn analyysin ja päiväkirjaraportoinnin kautta, ja opinnäytteen tehtävä on dokumentoida se, että opiskelija osaa soveltaa tietoja ja taitoja ammattikorkeakoulututkinnon asiantuntija-tehtävässä. Opiskelija kuvaa päiväkirjassaan päivittäiset työtehtävänsä, ja lisäksi hän tekee niistä analyysia viikoittain. Näin hänelle jäsentyy työtehtävässä tarvittava osaamisperusta: työtehtävät sekä keskeiset sisällöt ja ammatikäsitteet, joiden tuntemusta työssä vaaditaan. Päiväkirja toimii siis työkaluna, jonka avulla opiskelija analysoi työtehtäviään ja työssä hankkimaansa osaamista. Vaikka opinnäytetyö onkin produktiivinen, hyödynnän päiväkirjamaista toteutusta varsinkin työn pohdinta osuudessa.

5 AVAUSPROJEKTIN TOTEUTUS

Liiketilän avausprosessi ja remontointi aloitettiin toukokuun alussa 2021, jolloin liiketila luovutettiin yrityksen käyttöön. Päämääräksi asetimme, että avaisimme ravintolan toukokuun viimeisenä viikonloppuna 2021. Ravintola avattiin perjantaina 28.5.2021 klo 15.00. Projektissa oli mukana itseni lisäksi omistaja Rainer Nyman sekä operatiivinen johtaja Reija Sallinen. Lisäksi remontointia toteuttivat paikalliset toimijat, kuten puusepät, putkimiehet, sähköasentajat yms. Työnjako tehtiin niin että vastasin lupienhakemisesta ja tarvittaessa sain avustusta omistaja Rainer Nymanilta. Hän tietenkin tarkasti kaikki lupahakemukset ennen lähettämistä. Lupahakemusten lisäksi teimme remontointia, kuten maalausta ja siivousta mahdollisimman paljon itse, tämä lisäsi remontin kustannustehokkuutta.

5.1 Remontointi

Remontointi toteutettiin paikallisen puusepän ja rakennustarvikeliike PK-puun kanssa. Kuvassa 7 Paikallinen puuseppä rakentaa kiinteää kalustetta eli baaritiskiä, joka on olennainen osa varsinkin pääasiassa juomatuotteita myyvän ravintolan toimitilaa. Kuvassa näkyy myös varastohuone, joka toi näkyvimmän rakenteellisen muutoksen toimitilaan. Suurimmat remontointikohteet olivat keittiön uusiminen sekä baaritiskin ja varastohuoneen rakennus.



Kuva 7. Remontointia 2021

Asiakastilassa maalattiin ja tapetointiin pintoja rakennustarvikeliike PK-Puun sisustustyöntekijän suunnitelmien mukaisesti. Remontointiin oli varattu aikaa 1.–30.5.2021. Remontti sujui hyvin ja valmistui muutamaa päivää suunniteltua ajankohtaa aiemmin 27.5.2021.

Remontoinnissa onnistuttiin tuomaan neutraalia värimaailmaa ja kalusteilla mm. sohvilla rentoa tunnelmaa ja lähestyttävyyttä, jota liikeideassa haettiin. Kävijöiden kommenttien mukaan tilaan on onnistuttu luomaan raikkautta, kuitenkin juomaravintolalle ominaista hämäryyttä ja olohuonemaista tunnelmaa. Kuvassa 8 nähdään uusittua värimaailmaa ja tunnelmaa valmiista ravintolasta.



Kuva 8. Valmista remonttia 2021

Osa kalusteista ostettiin uutena, kuten baarijakkarat ja sohvapöydät. Sohvapöydät hankimme paikallisesta kierrätyskeskuksesta, puiset pöydät ja tuolit olivat yrityksellä jo ennestään, ne vain päällystettiin ja puhdistettiin huolella. Tämä kierrätysmateriaalien käyttö osaltaan lisäsi remontoinnin kustannustehokkuutta, sekä ympäristön kuormittavuutta. Ravintolaympäristöön valittavien materiaalien tulisi kestää kovaakin kulutusta, näin ollen vanhemmat täyspuiset kalusteet ovat yleensä hyviä valintoja.

5.2 Lupien hakeminen

Lupien hakeminen aloitettiin saatuaamme liiketilan hallintaoikeuden. Ensimmäisenä lähetettiin pisimmillä käsittelyajoilla olevat luvat eli anniskelulupa ja ilmoitus elintarvikehuoneen rekisteröinnistä. Koska liikehuoneisto oli jo aiemmin ollut ravintolatoiminnassa, oli se hyväksytty elintarvikehuoneistoksi. Näin ollen

Uudenkaupungin elintarvikevalvonnalle riitti vain ilmoitus, että elintarvikehuoneisto rekisteröidään käyttöön. Samalla tehtiin hakemuksen tupakanmyyntilupa. Ennen anniskeluluvan hakemista oltiin yhteydessä Lounais-Suomen alueen alkoholitarkastajaan, koskien tarvetta hakea anniskelulupaa ja alkoholilupanumeroa. Yrityksellä oli jo ennestään voimassa oleva anniskelulupa ja alkoholilupanumero Captain's Makasiini ruokaravintolaan. Vastaukseksi saatiin, että jokaiselle anniskelupaikalle tulisi hakea oma lupansa alkoholituotteiden myyntiin. Lupahakemus alkoholin anniskeluun lähetettiin heti toukokuun alussa Aluehallintavirastolle.

Elintarvikehuoneiston rekisteröinti onnistui nopeasti ja myönteinen päätös saatiin jo kuun puolessa välissä, 12.5.2021. Paikallisen terveystarkastajan kanssa sovittiin lopputarkastuskäynti kuunlopulle, jolloin remontti on valmis ja tilat siinä kunnossa. Tarkastuksessa saatiin huomautuksen siivousvälineiden sijainnista, mutta huomautus oli helposti korjattavissa pienillä järjestelyillä. Tupakan myyntilupa ja seurantakoodit saatiin 17.5.2021.

Aluehallintavirosta pyysi lisäselvitystä anniskelulupa 20.5.2021. Lisäselvitys koski asukaskuulemista kolmesta eri asuinkiinteistöstä koskien anniskelulupahakemusta. Lisäselvitykset toimitettiin 24.5.2021 kahdelta isännöitsijältä ettei anniskelutoiminta aiheuta haittaa asuinkiinteistöille. Anniskelulupa hyväksyttiin 28.5.2021. Lupa lähetettiin tukkuliikkeille samana päivänä ja tuotteet tulivat toimituksella myöhemmin iltapäivällä.

Avausprojekti tapahtui koronaepidemian aikaan, jolloin Varsinais-Suomen maakunnassa olivat käytössä ravintoloiden aukioloaika ja asiakasmäärää rajoittavat koronarajoitukset. Näin ollen asiakaspaikkoja oli käytössä puolet, anniskelun loppua klo 18.00 ja ravintolan sulkeutua klo 19.00. Lisäksi toiminnassa oli huomioitava turvaetäisyydet ja omavalvontasuunnitelmissa oli huomioitava erikseen koronarajoitukset.

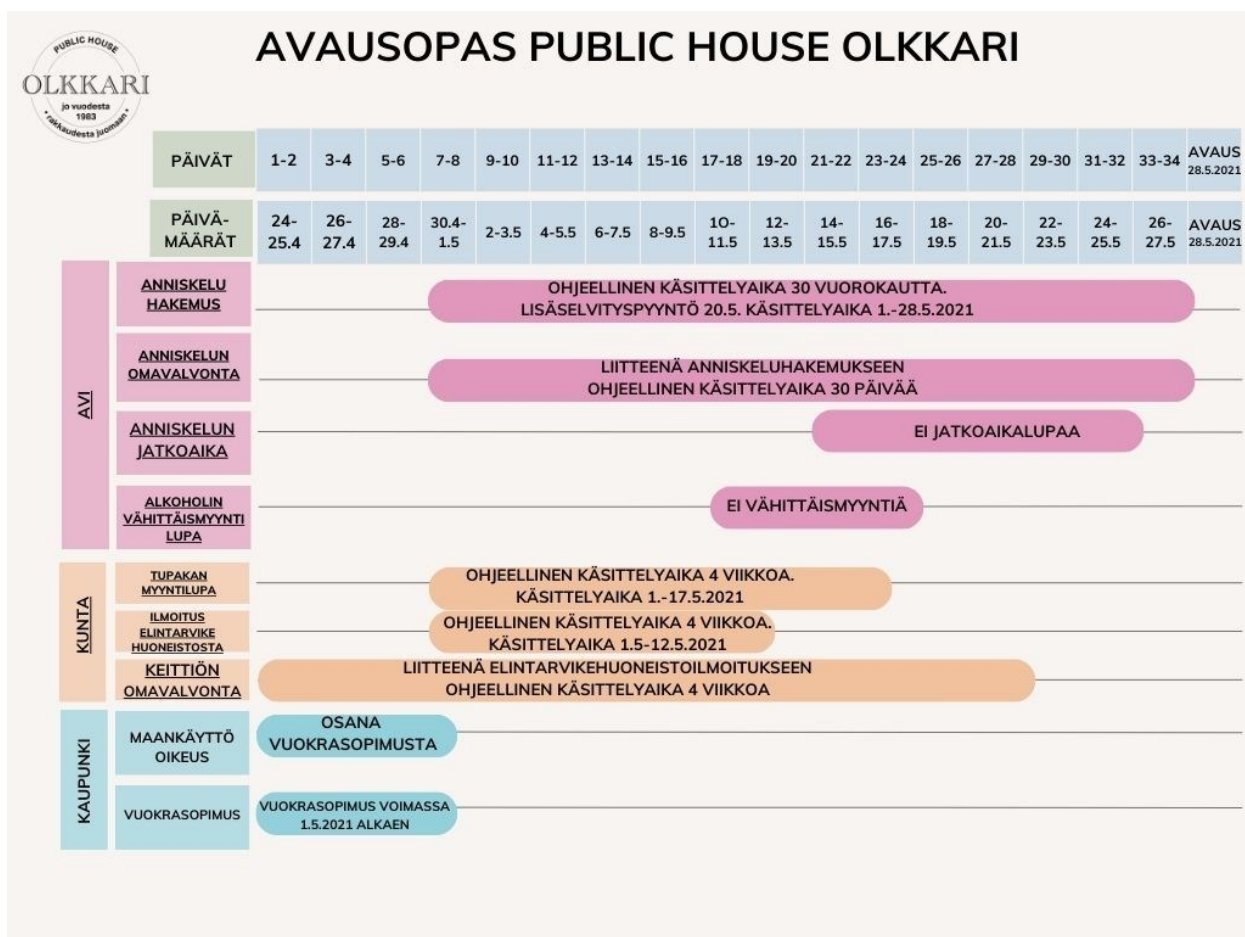
5.3 Avausoppaan toteutus

Remontoinnin yhteydessä vastuualueena oli pääsääntöisesti lupahakemusten tekeminen. Ravintolan avaamiseen liittyy tietysti monia osa-alueita, kuitenkin lupahakemusten teko oli sopivin vastuualue. Keskustelut toimeksiantajan

kanssa vahvistivat tarvetta avausoppaalle. Tarpeeseen vaikuttivat myös avausprojektin aikana tapahtuneet asukaskuulemisen käsittelypyynnöt.

Toimeksiantajan pyyntönä oli, että avausopas olisi helposti jaettavissa ja muokattavissa työyhteisössä. Tutustuttiin useihin eri mahdollisiin alustoihin toteuttaa avausopas, niin että se olisi mahdollisimman helppo jakaa. Toteutuksen tehtiin graafisensuunnittelun sovelluksella Canvalla, sillä koko työyhteisöllä olisi pääsy kaavioon. Pääsyä ja muokkausoikeutta voidaan myös rajoittaa, niin että se on mahdollista vain tietyille työyhteisön jäsenille. Muutoksien tekeminen tapahtuisi reaaliajassa, ja avausopas päivittyisivät kaikille samanaikaisesti. Canvaan voidaan myös kirjautua eri palveluntuottajien sähköpostiosoitteilla. Pienessä yrityksessä ei ole mahdollista, että kaikilla olisi omat työsähköpostit, tai käytössä olisi Microsoft Office-palvelut. Tämän lisäksi oli otettava huomioon rajalliset taidot ohjelmistojen käytössä, joten opas on mahdollisimman yksinkertainen. Kuvassa 9 on valmis avausopas Public House Olkkarin tiedoilla. Opas sisältää sähköiset linkit eri virastoihin ja jokaiseen eri hakemus-pohjaan. Liitteessä 2 olevalla linkillä pääsee tutustumaan avausoppaan toimintaan Canvan sähköisellä alustalla.

Avausoppaasta löytyy yläreunasta aikamääreet päivien lukumäärä kappaleina, sekä päivämäärinä. Oikealta löytyy päämäärä, eli avauspäivämäärä. Näin voidaan suunnittelu vaiheessa muokata käsittelyaikamittarit ohjeellisten aikojen mukaisesti, ja aloittaa hakemusten tekeminen oikeaan aikaan. Näin varmistetaan, että hakemukset ehditään käsitellä ennen avauspäivämäärää. Nykyiset virastojen sähköiset palvelut nopeuttavat käsittelyaikoja, kun perinteinen postinkäsittelyaika jää pois. Oppaaseen lisättiin jatkoaika- sekä vähittäismyyntihakemukset, jos niitä halutaan tulevaisuudessa käyttää. Public House Olkkarin avausprojektissa näille ei ollut käyttöä, sillä niitä ei haettu. Virastot ja eri hakulomakkeet ovat muutettavissa tarpeen mukaan.



Kuva 9. Kuvakaappaus Public House Olkkarin avausoppaasta 2024

Oppaan visuaalisuudella haluttiin myös helpottaa tulkittavuutta. Eri värien valinta helpottaa erottamaan eri virastot ja hakulomakkeet toisistaan. Värejä ja fontteja voidaan muokata tarpeen ja luettavuuden mukaan.

6 POHDINTA

Opinnäytetyön produktiivisena tavoitteena oli tuottaa toimeksiantajalle selkeää ja helppokäyttöinen avausopas sähköisessä muodossa. Toiveena oli myös, että opas olisi muokattavissa tulevaisuudessa mahdollisesti tapahtuvaan franchising-toiminnan käsikirjaa. Työssä toteutettiin avausopas toimeksiantajan toiveiden mukaan. Avausoppaan sähköiseksi alustaksi valittiin alusta, joka palvelee oppaan jaettavuutta parhaalla mahdollisella tavalla. Se on luettavissa eri näytöiltä, kuten tietokone, puhelin ja tabletti. Myös oppaan muokattavuus parantaa sen käytettävyyttä yrityksen tarpeisiin, olivat ne sitten franchising-toimintaa tai muiden uusien yksiköiden avaamista.

Avausoppaan tekemisen pohjalla ollut Public House Olkkarin avausprojekti oli äärimmäisen mielenkiintoinen. Vaikka työhistoriallani on ollut uusien paikkojen avaamista, oli tämä projekti kaikista käytännönläheisin, johon olen osallistunut. Projekti sisälsi monia osa-alueita, joiden suunnitteluun pääsin mukaan, kuten tuotevalikoimaan tekoa, markkinointia ja liiketoiminnan hallintaa. Opin näytetyön produktia olisi voinut toteuttaa kaikilta näiltä osa-alueilta. Kuitenkin projektin aikana oli ongelmia, joihin piti reagoida nopeasti. Nämä ongelmat johtuivat tiukasta aikataulusta ja riittämättömästä perehtymisestä viranomais-ten ohjeisiin. Ongelmat kuitenkin selvitettiin ja ne toivat lisävahvistusta avausoppaan tarpeellisuudesta. Nämä ongelmat sekä keskustelut toimeksiantajan kanssa heidän tulevaisuutensa suunnitelmista franchising-toiminnan suhteen tukivat päätöstä toteuttaa avausopas.

Avausprojekti lisäsi omaa ammatillista kehittymistäni, varsinkin kun tutustuin lainsäädäntöihin ja eri lupahakemusprosesseihin. Se myös madalsi jatkossa olemaan yhteydessä suoraan kyseiseen viranomaiseen ja kysymään neuvoja tarvittaessa. Aiemmin esimerkiksi alkoholitarkastaja oli vain tuttu ravintoloihin tehtävistä pistotarkastuksista, joilla pyrittiin selvittämään epäkohtia anniskelussa. Kuitenkin kyseessä on palvelualtis virkamies, joka mielellään neuvoo ja avustaa lupa-asioihin liittyvissä kysymyksissä. Projekti antoi myös vahvan kokonaiskuvan ravintolan avaamisesta, ja millaisia voimavaroja ja työmääriä se tarvitsee. Tämä antaa varmuutta ja kokemuspohjaa, jos tulevaisuudessa samantapaisiin projekteihin tulee osallistuttua. Ravintolan avaaminen on kuitenkin harvinaisempaa toimintaa pienelle yksityisyrittäjälle, joka toteuttaa kaiken itse, näin ollen sain projektista ainutlaatuista kokemusta myös yrittäjän näkemysten kannalta. Annetut vastualueet, olivat mielestäni sopivan haastavia itselleni, ja sain myös työskennellä hyvin itsenäisesti lupahakemusten kanssa. Tämä toi mukavasti itsevarmuutta toimia jatkossakin itsenäisemmin työssäni.

Toivon, että Public House Olkkarin liikeidea on tarpeeksi kantava franchising-toimintaan. Liikeidea kannattaa kuitenkin testata useamman vuoden ajan, jolloin toimintaa saadaan rutiinia sekä mahdollisia epäkohtia muutettua. Ymmärrän myös nykyisen taloustilanteen ja tulevaisuuden suhdanteiden olevan synkkiä, varsinkin ravintola-alalla. Kustannusten nousu, asiakkaiden vähyys ja tarkkuus rahankäytössä asettavat uusia haasteita kilpailutilanteisiin. Tämä taas lisää alan yrittäjien varovaisuutta panostaa uusiin projekteihin, tai ainakin

harkitsemaan ja suunnittelemaan uudet projektit huolella. Näihin tilanteisiin opinnäytetyön produkti on suunniteltu sopimaan apuvälineeksi.

LÄHTEET

Alkoholilaki 28.12.2017/1102.

AVI. 2024. Alkoholimyyni ja -anniskelu. Aluehallintovirasto. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://avi.fi/asioi/yritys-tai-yhteiso/luvat-ilmoitukset-ja-hakemukset/alkoholin-myynti-ja-anniskelu> [viitattu 10.4.2024].

Franchisetori. 2024. Francisingstressitesti. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://franchisetori.fi/palvelut/franchisingstressitesti/>. [viitattu 21.5.2024].

Heikkinen, A. 2015. Franchising käsikirjan tuottaminen käytettyjen valokuvaustarvikkeiden verkkokaupalle. Tampereen ammattikorkeakoulu. Liiketalouden koulutusohjelma. Opinnäyte. PDF-dokumentti Saatavissa: <https://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201501271642> [viitattu 27.3.2024].

Hesso, J. 2015. Hyvä liiketoimintasuunnitelma. Helsinki: Helsingin seudun kauppakamari. E-kirja. Saatavissa: [https://kauppakamaritieto.fi.ezproxy.xamk.fi/ammattikirjasto/teos/hyva-liiketoimintasuunnitelma-2015#kohta:Hyv\(\(e4\)\(\(20\)liiketoimintasuunnitelma](https://kauppakamaritieto.fi.ezproxy.xamk.fi/ammattikirjasto/teos/hyva-liiketoimintasuunnitelma-2015#kohta:Hyv((e4)((20)liiketoimintasuunnitelma) [viitattu 6.9.2023].

Kauppalehti. 2024. Yrityshaku. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.kauppalehti.fi/yritykset/yritys/skafferiet+catering+oy/24060139> [viitattu 13.2.2024].

Keystone Educations Group Oy. 2020. Gantt-kaavio – mikä se on ja mitä siitä tulisi tietää? WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.koulutus.fi/oppaat/projektinhallinta/gantt-kaavio-19710> [viitattu 9.7.2023].

Koivuniemi, A. 2009. Esimerkki Gantt-kaaviosta. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://fi.wikipedia.org/wiki/Tiedosto:Gantt-kaavio.jpg> [viitattu 9.4.2024].

Koli, D. 2021. Myyt paremmin, kun tiedät kenelle myyt – ihanteellisen asiakasprofiilin määrittäminen. Blogi. Saatavissa: <https://www.almatalent.fi/tietopalvelut/blogi/ihanteellinen-asiakasprofiili> [viitattu 9.4.2024].

Lagstedt, A. & Kotila, H. 2015. Päiväkirjamuotoinen opinnäyte vauhdittaa valmistumista Teoksessa Kotila, H. & Mäki, J. (toim.) 21 tapaa tehostaa korkeakouluopintoja. Helsinki: Haaga-Helia Ammattikorkeakoulu, 154. E-kirja. Saatavissa: <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-6619-78-1> [viitattu 5.8.2023].

Mäntyneva, M. 2016. Hallittu projekti: jäntevästä suunnittelusta menestykselliseen toteutukseen. Helsinki: Kauppakamari. E-kirja. Saatavissa: <https://www.ellibslibrary.com/book/978-952-246-400-2> [viitattu 9.8.2023].

Suomen Franchising Yhdistys. 2024. Franchisingkäsitteet. WWW-dokumentti. Saatavilla: <https://franchising.fi/franchisingtietoa/franchising-mita-se-on/> [viitattu 28.3.2024].

Suomi.fi. 2024. Franchising. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.suomi.fi/kansalaiselle/tyoelama-ja-tyottomyys/yrityksen-perustaminen/opas/kevyempia-tapoja-ryhtya-yrittajaksi/franchising> [viitattu 21.5.2024].

Tupakkalaki 29.6.2016/549.

Uudenkaupungin kaupunki s.a. Terveysvalvonta. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://uusikaupunki.fi/fi/ymparistoterveydenhuolto/terveysvalvonta> [viitattu 28.3.2024].

Uusikaupunki - City of Uusikaupunki. 2019. Uudenkaupungin kuntalaiskyselyn 2019 tulokset. Youtube. Videoleike. Saatavissa: <https://www.youtube.com/watch?v=g6Lb5tSCJFo&t=637s> [viitattu 10.8.2021].

Valvira. 2024. Ota yhteyttä oikeaan viranomaiseen alkoholiasioissa. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://valvira.fi/alkoholi/ota-yhteytta-oikeaan-iranomaiseen> [viitattu 9.4.2024].

Xamk. 2017. Oman työn ja työyhteisön kehittäminen. Kaakkois-Suomen Ammattikoulu. PDF-dokumentti. Intranet. Päivitetty 7.9.2017. Saatavissa: <https://ksamk.sharepoint.com/:b:/r/sites/Julkaisuintraan/Jaetut%20asiakirjat/General/PAIVAKIRJAMAI-NEN%20Opinn%C3%A4ytety%C3%B6%20ohje.pdf?csf=1&web=1&e=exGile> [viitattu 9.4.2024].



Kuva: Tussitaikurit Oy

RAVINTOLAN TAI KAHVILAN PERUSTAMINEN

Oletko perustamassa ravintolaa tai kahvilaa?
Tässä muistilista toiminnallesi elintarvikelainsäädännön näkökulmasta.

Etsi sopiva tila

Kun löydät mieleisesi tilan, varmista kunnan rakennusvalvonnasta, että tila soveltuu ravintola- tai kahvilakäyttöön. Vaihtoehtoisesti selvitä, onko käyttötarkoituksen muuttaminen mahdollista. Jos muutos on mahdollinen, varmista taloyhtiöltä, että ravintola- tai kahvilatoiminta on sallittua kiinteistössä ja hae remontille rakennuslupa. Muista huomioida muutostöissä myös esteettömyysvaatimukset.

Ravintolalta ja kahvilalta vaaditaan riittävästi asiakas-wc-tiloja, jos asiakaspaikkoja on enemmän kuin 6. Valvira tai kunnan rakennusvalvonta ohjeistavat riittävästä wc-tilojen määrästä. Lisäksi suosituksena on erilliset wc-tilat henkilökunnalle ja asiakkaille.

Keittiössä tulee olla riittävästi vesipisteitä ja tilaa käsien pesuun sekä elintarvikkeiden ja välineiden puhdistamiseen. Varaa riittävästi kylmäsäilytystilaa ja erillinen jäähdytyskaappi, mikäli jäähdytät elintarvikkeita.

Suunnittele toiminta tiloihin sopivaksi

Suunnittele ruuan valmistukseen tarvittavien raaka-aineiden vastaanotto ja säilytys järkevästi. Samoin ruuan valmistuksen prosessi kannattaa miettiä tarkkaan, jotta vältetään raaka-aineiden ja valmiiden ruokien välinen ristikontaminaatio. Koska tuotteilla on eri lämpötilavaatimukset, kylmätilassa tulee olla eri lämpötila-alueita tai kylmiöitä eri lämpötiloissa.

Vaatimukset henkilökunnalle

Henkilökunta, joka käsittelee pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tarvitsee hygieniapassin, työvaatteet ja terveydentilan selvityksen.



RUOKAVIRASTO
Livemedelsverket • Finnish Food Authority

Tee elintarvikehuoneistoilmoitus

Tee elintarvikehuoneistoilmoitus ravintolan tai kahvilan sijaintikunnan elintarvikevalvontaan viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituslomakkeen saat kunnan verkkosivuilta tai kunnan elintarvikevalvojalta, joka neuvoa ja opastaa sinua. Ilmoitus on mahdollista tehdä myös Ympäristöterveydenhuollon sähköisen ilmoituspalvelun (ilppa) kautta. Elintarvikevalvonta rekisteröi ravintolan tai kahvilan ja jatkossa se on säännöllisen elintarvikevalvonnan piirissä. Sekä rekisteröinti että valvonta ovat maksullista viranomaistoimintaa.

Suunnittele omavalvonta

Omavalvonta on yrityksen oman toiminnan riskinhallintajärjestelmä. Suunnittele siihen etukäteen, miten hallitset toiminnan riskit ja miten tarvittaessa korjaat virheet. Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry on julkaissut hyvän käytännön ohjeen ravintoloille. Ohjetta noudattamalla omavalvonta on hallinnassa. Omavalvontaan liittyy joitakin kirjanpitovaatimuksia.

Muut luvat

Hae tarvittaessa anniskelulupa Aluehallintovirastosta ja lupa tupakkatuotteiden myyntiin oman kunnan elintarvikevalvonnasta. Lisätietoa näistä luvista löytyy Valviran verkkosivuilta. Muista myös palo- ja pelastusviranomaisen tarkastus ennen ravintolan tai kahvilan avaamista. Hae tarvittaessa musiikkilupa. Kysy neuvoa sijaintikunnan elintarvikevalvonnasta.

Lisätietoja:

- www.ruokavirasto.fi/elintarvikeala
- Ruokaviraston ohje: **Ravintolatoiminnan aloittaminen – Opas pk-yrityksille**

Huomioi toiminnassa

- Käsittele, varastoi ja kuljeta elintarvikkeet hygieenisesti. Pyri kaikin tavoin varmistamaan se, että elintarvikkeet eivät saastu mikrobeilla tai niihin ei joudu sellaista ainetta, joka niihin ei kuulu. Allergiaa aiheuttavat ainesosat on pystyttävä pitämään erillään sekä toisistaan että elintarvikkeista, joihin niitä ei ole tarkoitettu.
- Säilytä tuotteet kullekin tuotteelle sopivassa lämpötilassa ja muissa olosuhteissa.
- Huolehdi, että myynnissä olevista elintarvikkeista annetaan riittävät ja oikeat tiedot. Et saa johtaa kuluttajia harhaan.
- Varmista, että käyttämäsi raaka-aineet ovat sallittuja elintarvikkeissa. Vähemmän tunnetut raaka-aineet, kuten EU:n ulkopuolelta tuodut raaka-aineet tai luonnonkasvit ja sienet, voivat olla esimerkiksi uusielintarvikkeita. Uuselintarvikkeiden käyttöön tarvitaan lupa.
- Varmista, että kaikki elintarvikkeen kanssa kosketukseen tulevat materiaalit soveltuvat elintarvikekäyttöön ja haluttuun käyttötarkoitukseen. Näin turvataan se, ettei materiaaleista joudu haitallisia kemikaaleja elintarvikkeisiin.
- Huolehdi, että tuotteiden jäljitettävyyden on kunnossa. Elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet tulee pystyä jäljittämään jokaisessa tuotanto-, valmistus- ja jakeluvaiheessa. Varmista myös, että tiedät, miten sinun tulee toimia, jos tietoosi tulee tai epäilet, että myymäsi elintarvike ei ole turvallinen.



Muista, että elintarvikealan toimijana olet vastuussa siitä, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja jäljitettävissä ja, että niistä annetaan oikeat ja riittävät tiedot.

Avausoppaan linkki Canvan sähköiselle alustalle.

[Avausopas](#)