

## POP UP –RAVINTOLA –OHJE 2018

**Koottuna eri viranomaisten ja tahojen ohjeita.**

Sastamalan kaupunki, elinkeinopalvelut, matkailu 2018

### **Eviran ohje:**

#### **POP UP -RAVINTOLATOIMINTA**

Ehkä et halua perustaa ravintolaa, mutta haluaisit kokeilla pop up-ravintolan pitämistä?

Pop up -ravintolaa voi pitää vain yksityishenkilö. Toiminta ei siis saa olla elinkeinon harjoittamista, eikä siitä tarvitse ilmoittaa kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Pop up -toiminnan on oltava vähäriskistä ja pop up -ravintola saa toimia korkeintaan 12 kertaa vuodessa. Ruokaa on käsiteltävä hygieenisesti, aivan kuten missä tahansa muussakin elintarviketoiminnassa.

#### **POP UP -RAVINTOLATOIMINNAN TULEE OLLA VÄHÄRISKISTÄ**

Ruoan valmistus ei lähtökohtaisesti ole vähäriskistä elintarvikealan toimintaa: ruoan jäädyttämiseen ja säilyttämiseen liittyy aina riskejä, jos lämpötilojen hallinta ei toimi. Kolmasosa Suomen ruokamyrkytys epidemioista pystyttäisiin estämään jäädyttämällä ruoka riittävän nopeasti ja säilyttämällä se riittävän kylmässä.

Elintarvikelain mukaan yksityisen henkilön vähäriskinen pop up -ravintolatoiminta on tietyin ehdoin mahdollista eikä toiminnasta tarvitse ilmoittaa kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Pop up -ravintolatoimintaa on aiemmin järjestetty lähinnä Ravintolapäivä-tapahtuman yhteydessä neljänä päivänä vuodessa. Koska Ravintolapäivää vietetään vastedes vain kerran vuodessa, tapahtuma ei enää määritä pop up -ravintolatoimintaa ja sen kesto.

Pop up -ravintolatoiminnalla on kuitenkin merkittävä asema virkeän ruokakulttuurin ylläpitäjänä. Sen vuoksi Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on tehnyt linjauksen siitä, millainen pop up -ravintolatoiminta katsotaan sellaiseksi elintarvikealan toiminnaksi, josta toimijan ei tarvitse tehdä ilmoitusta kunnan valvontaviranomaiselle (Elintarvikelaki 23/2006, 13§ 6 mom. kohta 2).

#### **Mikä on vähäriskistä?**

Pop up -ravintolatoiminnan on oltava niin vähäriskistä kuin mahdollista. Vähäriskisenä tai kohtuullisen vähäriskisenä elintarvikkeiden valmistuksena voidaan pitää esimerkiksi: leipomista, kinkku- tai juustovoileipien koostamista, keitto-, pata- ja laatikkoruokien valmistusta ja niiden välitöntä tarjoilua.

Laajamittaista ruoan valmistusta ei voi pitää vähäriskisenä tai edes kohtuullisen vähäriskisenä toimintana. Vähäriskistä ei myöskään ole esimerkiksi seuraavien elintarvikkeiden valmistus tai tarjoilu: tartarpihvit, medium jauhelihapihvit, graavikala, mäti tai sushiannokset.

Näiden elintarvikkeiden käsittelyyn ja valmistukseen liittyy erityisiä riskejä. Tällaisesta pop up -ravintolasta on aina tehtävä ilmoitus sen kunnan elintarvikevalvontaan, jossa pop up -ravintola toimii, neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista.

### **Hyvä hygienia ja hyvälaatuiset raaka-aineet**

Elintarvikkeiden käsittelyssä on noudatettava aina erittäin hyvää hygieniaa sekä hyvää käsihygieniaa. Ruokaa ei tule valmistaa sairaana. Käytettävien raaka-aineiden tulee olla tuoreita ja hyvälaatuisia. Kaikki vihannekset on aina pestävä ennen käyttöönottoa ja juurekset on pestävä sekä ennen niiden kuorimista että kuorimisen jälkeen. Tarjoiltavan lihan ja kalan tulee olla kypsennettyä. Varsinkin helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyssä on huomioitava elintarvikkeiden säilytys- ja tarjoilulämpötilat: kuuma kuumana ja kylmä kylmänä.

Elintarvikkeiden oikealla käsittelyllä estetään raakojen ja kypsien elintarvikkeiden keskinäinen ristiinsaastuminen. Sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden käsittely vaatii myös aivan erityistä huolellisuutta. Ruoan valmistukseen käytetyt työvälineet eivät saa levittää bakteereita tai allergisoivia aineita.

Vähäriskisin tapa toimia on, kun kuumana tarjoiltava ruoka tehdään tuoreista raaka-aineista ja tarjoillaan heti valmistuksen jälkeen.

### **Pop up ei voi olla elinkeinon harjoittamista**

Pop up -toimijan on oltava yksityinen henkilö, joten toiminta ei voi olla elinkeinon harjoittamista.

Pop up -ravintolan pitäjää koskevat elintarvikelain yleiset vaatimukset. Hänellä on aina vastuu valmistamiensa ja tarjoilemiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta, vaikka toiminnasta ei ilmoiteta kunnan valvontaviranomaiselle.

Pop up -ravintolanpitäjän on asiakkaan pyynnöstä kerrottava elintarvikkeen alkuperämaa sekä se, sisältävätkö hänen tarjoamansa elintarvikkeet allergiaa tai yliherkkyyttä (intoleranssia) aiheuttavia aineita.

Pop up -ravintolan pitäjältä ei edellytetä hygieniapassia, mutta sen suorittaminen on suositeltavaa.

### **Kaksitoista pop up -päivää kalenterivuodessa**

Eviran näkemyksen mukaan pop up -ravintolaa voi pitää 12 päivänä kalenterivuoden aikana ennen kuin toiminnasta tarvitsee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus. Evira suosittelee, että pop up -ravintolaa pidettäisiin lyhytaikaisesti, mielellään yksittäisinä päivinä, jolloin elintarviketurvallisuutta on helpompi hallita.

Evira suosittelee, että pop up -ravintolassa ilmoitetaan selkeällä tavalla kuluttajille, että kyse on pop up -ravintolasta. Toiminnasta vastuussa olevan henkilön nimi on kuluttajille näkyvillä.

Kunnan elintarvikevalvojat voivat tarvittaessa tarkastaa myös pop up -ravintoloita hygieenisten toimintatapojen ja ruoan turvallisuuden varmistamiseksi ja ruokamyrkytysten ehkäisemiseksi.

Pop up -ravintolan pitäjä saattaa tarvita neuvoja myös muista ilmoituksista ja luvista koskien esimerkiksi ravintolan sijaintia, muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myyntiä, elinkeinon harjoittamista tai verotusta. Näissä asioissa tulee kääntyä asianomaisen viranomaisen, esimerkiksi kunnan tai verottajan puoleen.

[www.evira.fi](http://www.evira.fi) –lisätietoja mm. elintarvikkeiden käsittely ja säilyttäminen, ruokamyrkytyksiltä välttyminen, allergiaa tai yliherkkyyttä aiheuttavat aineet, pienimuotoinen ja vähäriskinen elintarvikkeiden valmistus ja myynti.

Alkoholijuomia ei saa tarjoilla ilman anniskelulupaa. Tällöin toiminnasta pitää tehdä ilmoitukset Eviralle, verohallinnolle ja mahdollisesti aluehallintovirastolle. Alkoholiluvan saaminen pop up-ravintolalle on vaikeaa. Jos ravintola sijaitsee omassa kodissa, luvan saanti on käytännössä mahdotonta.

***Elintarviketurvallisuusvirasto Evira, Mustialankatu 3, 00790 Helsinki, vaihe 029 530 0400, kirjaamo@evira.fi***

## **Mihin POP UP-ravintolan saa perustaa ja tarvitseeko siihen luvan?**

Tyhjiä liikehuoneistoja pop up –käyttöön välittävät nykyisin monet kiinteistövälitysliikkeet. Vapaita toimitiloja löytyy esimerkiksi Sastamalan kaupungin elinkeinopalvelujen ylläpitämältä [www.toimitilat.sastamala.fi](http://www.toimitilat.sastamala.fi) –sivulta.

Elintarvikehuoneistoilmoitus täytyy Eviran mukaan tehdä, jos pop up -ravintola on toiminnassa *enemmän* kuin 12 päivää kalenterivuodessa. Tällöin elintarvikelain (23/2006) 13 § 1 momentin mukaan elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta 14 §:ssä säädetyille viranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista (*ilmoitettu elintarvikehuoneisto*). Toiminnan aloittaminen ei edellytä valvontaviranomaisen tekemää tarkastusta.

Elintarvikehuoneistoa koskevat ilmoitukset käsittelee elintarvikehuoneiston sijaintikunnan elintarvikevalvontaviranomainen. *Liikkuvaa elintarvikehuoneistoa* tai sellaista elintarvikehuoneistoa, jossa toiminnan tarkoituksena on vain *kuljettaminen* tai säilyttäminen kontissa tai ajoneuvossa, koskevat *ilmoitukset käsittelee sen kunnan valvontaviranomainen, jonka alueella toiminta aloitetaan* tai jonka alueella elintarvikehuoneiston toiminnasta on aiemmin ilmoitettu.

Lisätietoja ja lomakkeita löytyy:

Sastamalan seudun sosiaali- ja terveysterveystoimet, ympäristöterveydenhuolto, yleinen terveystoimi, <https://www.sotesi.fi>

Elinkeinonvapaus takaa sen, että saat periaatteessa myydä ruokaa ja juomaa kaupungissa missä tahansa julkisessa tilassa, kunhan noudatat muita lakeja ja sääntöjä, etkä aiheuta häiriötä. Yksityisalueella taas tarvitset maanomistajan luvan. Pop-up -ravintolan voi siis avata, ja ruokaa voi myydä puistoissa, kaduilla ja rannoilla. Tämä kannattaa kuitenkin varmistaa Sastamalan kaupungin yhdyskuntatekniikasta [pasi.lahtenmaki@sastamala.fi](mailto:pasi.lahtenmaki@sastamala.fi), 040 632 6055 tai [ilkka.mustaniemi@sastamala.fi](mailto:ilkka.mustaniemi@sastamala.fi), 050 351 2216 . Täältä kannattaa varmistaa myös esimerkiksi onko sallittua grillata kaupunkialueella.

Myöskään kotiravintolan pitämiseen et tarvitse mitään lupaa, ja ilmoitus elintarvikehuoneistosta tarvitsee tehdä ainoastaan, jos teet jatkuvaa ammattimaista ruokamyyntiä yrityksenä.

## **Ely-keskus:**

### **Mainonta**

Lain mukaan tilapäiset vaali-, huvi- ja hääilmoitukset ja muut vastaavat on vapautettu kokonaan muodollisuuksista.

Tarpeen vaatiessa mainoskylteistä kaupunkialueella kannattaa olla yhteydessä **Sastamalan kaupungin yhdyskuntatekniikkaan**: [pasi.lahtenmaki@sastamala.fi](mailto:pasi.lahtenmaki@sastamala.fi), 040 632 6055 tai [ilkka.mustaniemi@sastamala.fi](mailto:ilkka.mustaniemi@sastamala.fi), 050 351 2216 .

Myös esimerkiksi rakennuksen seinään kiinnitetyt kyltit, jotka kertovat rakennuksen sisällä tapahtuvasta toiminnasta, ovat vapautettu ilmoitusvelvollisuudesta. Jos kyltti ei koske rakennuksessa olevaa toimintaa, silloin sitä koskee ilmoitusvelvollisuus. Mainosten tulee kuitenkin sopeutua ympäristöön, eivätkä ne saa vaarantaa liikenneturvallisuutta.

### **Mainonta maantien varrella**

Tienvarsimainos on tienkäyttäjälle suunnattu maantien varteen sijoitettu mainos tai ilmoitus. Tienvarsimainontaa koskeva lainsäädäntö muuttui 15.8.2016 ja pysyväisluonteisten mainosten sijoittamisessa siirryttiin ilmoitusmenettelyyn.

Maantien käyttäjille suunnattu mainos tulee maantielain 52 §:n mukaan sijoittaa ja laatia niin, että se ei vaaranna liikenneturvallisuutta, ei aiheuta haittaa tienpidolle ja että se sopeutuu mahdollisimman hyvin ympäristöön. Maantielakia sovelletaan tienvarsimainoksiin, jotka sijaitsevat asemakaava-alueiden ulkopuolella ja asemakaavassa liikennealueeksi osoitetuilla alueilla.

Jo mainoksen suunnitteluvaiheessa on hyvä tutustua Liikenneviraston määräykseen, missä määritellään mm.

- paikat, mihin mainosta ei saa sijoittaa
- vähimmäisetäisyydet liittymiin ja liikenteenohjauslaitteisiin tai toiseen mainokseen eriluokkaisten teiden varsilla
- mainoksen ulkoasu ja koko

Mainoksia ei saa sijoittaa maantien tiealueelle tai asemakaavoitetulla alueella maantien liikennealueelle. Jos mainoksen suunniteltu sijoituspaikka on suoja- tai näkemäalueella, vaaditaan ilmoitusvelvollisuuden piiriin kuuluville mainokselle myös MTL 47 §:n mukainen lupa. Em. lupa tulee hakea ennen ilmoituksen tekemistä.

Mainoksen suunnitellusta sijoituspaikasta tulee ennen mainoksen asettamista tehdä ilmoitus ELY-keskukselle. Jokaisesta mainoksesta tulee tehdä oma ilmoitus.

### **Ilmoituksen jättäminen**

Ilmoitus jätetään sähköisellä ilmoituslomakkeella tai vastaavilla tiedoilla.

Maantielain 52 §:n mukaiseen ilmoitukseen mainoksen sijoittamisesta on AINA liitettävä

- kartta, josta ilmenee mainoksen suunniteltu sijaintipaikka, mainoslaitteen etäisyys maantiestä sekä sijoittuminen ja suuntaus maantiehen nähden,
- kuva tai kuvaus mainoksen ominaisuuksista (esimerkiksi materiaali, koko, valaistus),
- selvitys maanomistajan tai -haltijan suostumuksesta mainoksen sijoittamiseen maalleen ja selvitys siitä,

mitä reittiä mainokselle kuljetaan huoltotoimenpiteitä varten (valta-, kanta- ja seututeillä mainoksen huoltotoimia ei saa suorittaa ko. tieltä käsin).

Pirkanmaan ELY-keskus, Kirjaamo, PL 297, 33101 TAMPERE tai kirjaamo.pirkanmaa(a)ely-keskus.fi

ELY-keskus antaa ilmoituksen johdosta maksullisen päätöksen 30 päivän kuluessa ilmoituksen vastaanottamisesta.

Maksut: salliva päätös 320 €, kielteisen päätöksen käsittelymaksu 50 €

## **Teosto:**

### **Musiikin käyttäjille**

Musiikinkäyttölupa tarvitaan aina, kun musiikkia esitetään julkisesti tai sitä tallennetaan julkista esittämistä varten. Luvan musiikin julkiseen esittämiseen saat useimmiten meiltä Teostosta. Me myös keräämme musiikin käytön korvaukset ja maksamme ne edelleen asiakkainamme oleville musiikintekijöille ja musiikkikustantajille. Teoston musiikkia käyttävä asiakas voi olla kuka tahansa, joka käyttää musiikkia oman toimintansa tukena: yritys, yhdistys, yhteisö, ammatinharjoittaja tai yksityishenkilö.

Musiikilla voit luoda haluamaasi tunnelmaa erilaisiin tapahtumiin ja tiloihin ja saada sekä asiakkaasi että työntekijäsi viihtymään. Viihtyvyyden lisäksi oikein valitun musiikin on todettu vaikuttavan positiivisesti myös ostokäyttäytymiseen.

Erilaisiin musiikinkäyttötarpeisiin ja tilanteisiin on erilaisia ja erihintaisia musiikinkäyttölupia. Musiikin käytöstä maksettavan korvauksen suuruus eli luvan hinta riippuu musiikin merkityksestä sen käyttäjän toiminnalle: korvaus on suurempi, jos musiikki on keskeinen ja merkittävä osa toimintaasi ja pienempi, jos soitat musiikkia taustamusiikkina.

### **Tapahtumien musiikinkäyttöluvat**

Luvan musiikin esittämiseen erilaisissa tapahtumissa (keikoilla, tansseissa, konserteissa, festivaaleilla, näyttöksissä, messuilla jne.) tai esimerkiksi omilla nettisivuillasi saat meiltä Teostosta, [www.teosto.fi](http://www.teosto.fi).

### **Taustamusiikin käyttöluvat**

Taustamusiikin soittamiseen tarvittavan luvan saat Teoston ja **Gramexin** yhteisestä [Musiikkiluvat.fi-palvelusta](http://www.musiikkiluvat.fi-palvelusta). Tyypillisiä taustamusiikkiluvan tarvitsijoita ovat ravintolat, kaupat, kuntokeskukset, taksi ja kampaamot - yritykset, joilla on asiakas- tai odotustiloja, joissa soitetaan musiikkia.

Teosto ja Musiikkiluvat.fi myös laskuttavat musiikin käytöstä korvaukset, jotka maksetaan edelleen musiikintekijöille ja musiikkikustantajille. Jos Teostoa ja Musiikkiluvat.fi-palvelua ei olisi, joutuisit kysymään luvan musiikinkäyttöön ja neuvottelemaan musiikinkäytön hinnan erikseen yksittäisten musiikintekijöiden ja kustantajien kanssa.

<https://www.musiikkiluvat.fi>

## **Verohallinto:**

Ei-ammattimaisesta ravintolatoiminnasta kuten ravintolapäivä tai muuten pop up -ravintola saatu tulo on veronalaista ansiotuloa. Pidä kirjaa tuloista ja menoista, ja ilmoita saadut voitot verotukseen.

*Liikevaihto enintään 10 000 euroa – ei arvonlisäverovelvollisuutta.*

Jos toimintaa harjoitetaan liiketoiminnan muodossa ja jos liikevaihtosi ylittää 10 000 euroa tilikaudessa, sinun on ilmoitettava arvonlisäverovelvollisten rekisteriin.

Jos olet arvioinut tulojesi jäävän alle 10 000 euron rajan, mutta ne ylittävätkin sen, verot tulee maksaa tilikauden alusta. Kun havaitset, että 10 000 euroa ylittyy, ilmoittaudu arvonlisäverovelvollisten rekisteriin. Sinut merkitään rekisteriin takautuvasti kauden alusta tai, jos verollinen toiminta on alkanut kesken tilikautta, toiminnan aloittamispäivästä. Voit jossain tapauksissa hakeutua arvonlisäverovelvolliseksi, vaikka liikevaihtosi jäisi alle 10 000 euroa.

<http://www.vero.fi>

## **Ravintolapäivä**

Ravintolapäivä on ruokakarnevaali, jonka aikana tuhannet ihmiset ympäri maailmaa perustavat ravintoloita päivän ajaksi. Päivän tarkoituksena on pitää hauskaa, jakaa uusia ruokakokemuksia sekä nauttia yhteisestä ympäristöstä porukalla. Ravintoloitsijana olet itse vastuussa kaikesta ravintolan pitämiseen liittyvästä toiminnasta sekä oman ravintolapäiväsi onnistumisesta.

Ravintolapäivää juhlitaan vuosittain toukokuun kolmantena lauantaina. Lisätietoja:

<http://www.restaurantday.org/fi/>

### **Lähteet:**

Elintarviketurvallisuusviraston Eviran www-sivut. Viitattu 26.5.2018. [www.evira.fi](http://www.evira.fi)

Restaurant Dayn www-sivut. Viitattu 26.5.2018. <http://www.restaurantday.org/fi/>  
[www.sotesi.fi](http://www.sotesi.fi)

Restaurant Day Finlandin Facebook-sivut. Viitattu 26.5.2018. <https://www.facebook.com/notes/restaurant-day-finland/pop-up-ravintolan-avaaminen-on-suomessa-t%C3%A4ysin-luvallista-ja-laillista-milloin-t/1224970297522212/>

Saarilahti, J., 2014. POP UP-ravintolat, lainsäädännön huomiointi, opinnäytetyö. Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Tampereen ammattikorkeakoulu. <http://docplayer.fi/6484650-Pop-up-ravintolat-lainsaadannon-huomiointi.html>

Teoston www-sivut. Viitattu 26.5.2018 [www.teosto.fi](http://www.teosto.fi)

Tervo, E. 2016. Pidempiaikaiset pop up – ravintolat – harmaata aluetta viranomaisille? Yle uutiset 27.5.2016. Viitattu 26.5.2018. <https://yle.fi/uutiset/3-8907254>

Tuominen, M. 2016. Tienvarsimainonta vapautuu - Elyn virkamies: tilanne selkiytyy. Maaseudun tulevaisuus. 29.6.2016. Viitattu 25.5.2018. [www.maaseuduntulevaisuus.fi](http://www.maaseuduntulevaisuus.fi)

Verohallinnon www-sivut. Viitattu 26.5.2018. [www.vero.fi](http://www.vero.fi)