

ULKOTARJOILUALUEET ELI TERASSIT

Tämä ohje koskee ravintoloiden ja kahviloiden yhteyteen sijoitettavia ulkotarjoilualueita eli terasseja ja määrittelee milloin niille on haettava lupa rakennusvalvonnasta.

YLEISTÄ

Ulkotarjoilualueella tarkoitetaan rakennuksen ulkopuolella sijaitsevaa tarjoilutilaa tai -aluetta. Siihen voi kuulua tarjoilupiste sekä muita toiminnan kannalta tarpeellisia rakennelmia. Ulkotarjoilualueen tulee toiminnallisesti liittyä olemassa olevaan elintarvikehuoneistoon kuten ravintolaan tai kahvilaan. Se voi olla enintään kadun erottamana siitä elintarvikehuoneistosta, johon se liittyy. Ulkotarjoilualue tulee hoitaa ensisijaisesti kiinteistöstä käsin.

Ulkotarjoilualue ei saa haitata julkisen kaupunkitilan käyttöä, jalankulkua, pääsyä kiinteistöön, esteettömyyttä tai liikenneturvallisuutta.

SUUNNITTELUOHJEITA

Ulkotarjoilualueet tulee toteuttaa mahdollisimman vähin rakentein. Mikäli paikallisesti tarvitaan rajausta, tulee ulkotarjoilualue rajata muusta kadusta esimerkiksi kevyin köysikaitein tai avonaisin teräsrakenteisin



SISÄLLYS

YLEISTÄ	1
SUUNNITTELUOHJEITA	1
RAKENNUSTOIMENPITEIDEN EDELLYTTÄMÄ LUPAMENETTELY RAKENNUSVALVONNASSA	2
Luvanvaraisuus	2
Toimenpideluvan hakeminen	3
ALUEEN VUOKRAAMINEN	4
ELINTARVIKELAIN EDELLYTTÄMÄ ILMOITUSMENETTELY YMPÄRISTÖPALVELUIHIN	4
Suunnitteluohjeita	4
ALKOHOLIANNISKELU ULKOTARJOILUALUEELLA	5
ULKOTARJOILUALUEIDEN VALVONTA	5
LÄHTEET JA LISÄTIETOJA	6

Ulkotarjoilualue on rajattu kukkalaatikoin muusta jalankulkualueesta. Aurinko- ja sadesuojina on käytetty päivänvarjoja. Lopputuloksena on siisti ja viihtyisä.

kaitein. Kaiteiden maksimikorkeus on 90 cm ja teräsosat tulee maalata tummiksi. Kalusteet tulee sijoittaa suoraan katupinnoitteelle ilman lattiakorokkeita. Kalusteiden tulee olla ympäristöönsä sopivia ja laadukkaita. Katoksia ja seinämiä ei tule rakentaa, vaan kadun avoin luonne tulee säilyttää. Aurinko- ja sadesuojina voidaan käyttää päivänvarjoja tai markiiseja. Niissä sallitaan yrityksen nimi, ei tuotemerkkimainoksia, ja niiden tulee sopeutua muodoltaan, väritykseltään ja rakenteeltaan rakennukseen ja ympäristöön. Markiiseja ei saa tukea maasta. Aluetta rajaavaan kaiteeseen voidaan kiinnittää ravintolan nimi, ruokalista- ja aukioloaikatietoja kullekin sivustalle kooltaan maksimissaan 60 x 60 cm. Tarjoilualueelle saa sijoittaa kooltaan vähäisen tarjoilutiskin jäljempänä esitetyin edellytyksin.

Ulkotarjoilualueelle on järjestettävä esteetön pääsy ja se on suunniteltava liikkumisesteisille soveltuvaksi.

Mikäli ulkotarjoilualueelle sijoitetaan yllä olevista ohjeista poikkeavia rakenteita, tulee niille hakea toimenpidelupa, jota käsitellään kohdassa "Rakennustoimenpiteiden edellyttämä lupamenettely rakennusvalvonnassa".

Yrittäjän tulee aina ensimmäiseksi hankkia terassialueen omistajan vuokrasopimus terassille. Jos rakennusvalvonnan toimenpidelupa tarvitaan, lupaa haetaan Lupapiste.fi-palvelun kautta.

RAKENNUSTOIMENPITEIDEN EDELLYTTÄMÄ LUPAMENETTELY RAKENNUSVALVONNASSA

Luvanvaraisuus

Ulkotarjoilualueiden luvanvaraisuus perustuu maankäyttö- ja rakennuslain 126 ja 126 a §:ään. Toimenpidelupa tarvitaan katoksen, vajan, kioskin, käymälän, esiintymislavan tai vastaavan rakennelman rakentamiseen tai muuttamiseen (rakennelma), katukuvaan vaikuttavan markiisin asettamiseen (julkisivutoimenpide), muun kuin maantielain 52 §:ssä säädetyn rakennelman, tekstin tai kuvan asettamiseen ulkosalle mainos- tai muussa kaupallisessa tarkoituksessa taikka ikkunaa peittävän mainoksen pysyvään tai pitkäaikaiseen asettamiseen (mainostoimenpide), taikka muuhun kaupunki- tai ympäristökuvaa merkittävästi ja pitkäaikaisesti vaikuttavaan järjestelyyn tai muutokseen (kaupunkikuva-järjestely).

Toimenpidelupa on haettava, kun tarjoilualue varustetaan kiintein rakentein:

- yli 90 cm korkea aita
- lattiakorokkeet (lattiakorokkeet ovat sallittuja vain kaltevilla pinnoilla)
- kiinteä katos tai seinämä
- tarjoilu- tai myyntitiski, jos se on kooltaan yli 60 x 180 x 120 cm (leveys x pituus x korkeus)
- myynti- ja mainoslaitteet, jos ne ovat kooltaan yhteensä yli 60 x 60 cm kullakin terassin sivustalla (tuotemerkkimainokset eivät ole sallittuja)



Kalusteet on sijoitettu suoraan katupinnoitteelle ilman lattiakorokkeita, kadun avoin luonne on säilytetty.



Ulkotarjoilualueen rajauksena on käytetty alle 90 cm korkeita avonaisia teräsrakenteisia aitoja. Pääsy kiinteistöön on huomioitu.

Myynti- ja mainoslaitteiden sijoittaminen, lukuun ottamatta ravintolan nimeä, tavanomaisia hinnastoja ja aukioloaikaa koskevia tietoja, vaatii toimenpideluvan. Katukuvaan vaikuttavan markiisin asettaminen vaatii myös toimenpideluvan paitsi milloin käytetään suoria seinään kiinnitettyjä markiiseja, jotka rakennusjärjestyksen mukaan on vapautettu luvanvaraisuudesta. Mikäli terassi lasitetaan, se vaatii aina toimenpideluvan.

Ulkotarjoilualueet tulee pitää siisteinä. Terasseilla ei saa varastoida tai säilyttää tavaraa ja kaikki rakenteet ja kalusteet tulee poistaa, jos terassi ei ole käytössä talvikautena.

Vaikka ulkotarjoilualue ei vaatisi rakennusvalvonnan toimenpidelupaa tai lausuntoa, tulee sen soveltua ympäristöön ja kaupunkikuvaan, täyttää turvallisuuden ja terveellisyysvaatimukset sekä noudattaa tätä rakentamistapaohjetta. Ulkotarjoilualue voidaan vaatia muutettavaksi tai purettavaksi, mikäli se on toteutettu myönnetyn toimenpideluvan tai tämän ohjeen vastaisesti.

Toimenpideluvan hakeminen

Mikäli toimenpidelupa on tarpeen, sitä haetaan Lupapiste.fi-palvelusta. Luvan käsittelystä peritään voimassaolevan rakennusvalvontataksan mukainen maksu.

Hakemukseen liitetään hallintaoikeutta osoittava vuokrasopimus tai muu selvitys sekä pätevän suunnittelijan laatimat arkistointikelpoiset piirustukset, joista tulee ilmetä rakennuspaikka ja toimenpide yksiselitteisesti.

Tontin tai kiinteistön omistajan tai haltijan valtakirja tai suostumus tarvitaan, mikäli tarjoilualue on tontilla tai rakenteita rajautuu tai kiinnitetään kiinteistön seinään.

Hakemuspiirustuksiin tarvitaan asemapiirros, yleensä mittakaavassa 1:500 tai 1:200, josta ilmenee ulkotarjoilualueen sijainti mitoitusalueen sekä selkeästi vuokra-alueen rajat. Lisäksi tarvitaan pohja- ja julkisivupiirustukset 1:100, joissa esitetään mahdolliset kiinteät kalusteet, katokset, seinäkkeet tms. sekä tarvittaessa detaljipiirustukset, joista selviävät rakenteet, liittyminen ympäröiviin rakenteisiin, käytettävät materiaalit ja värit. Piirustusten lisäksi tulee esittää valokuvia ulkotarjoilualueesta.

Kun terassi sijoittuu kaupungin hallinnoimalle alueelle, oikeutta alueen käyttöön haetaan Kaupunkiympäristö-toimialan Alueidenkäyttö ja -valvonta -yksiköstä.



Suoriin markiiseihin tai päivänvarjoihin voidaan sijoittaa ravintolan nimi.



Tarjoilualueelle voidaan tapauskohtaisella harkinnalla myöntää lupa tarjoilutiskille toimenpideluvalla.

ALUEEN VUOKRAAMINEN

Ulkotarjoilualueet sijoittuvat pääsääntöisesti kaupungin omistamille katu- tai yleisille alueille, jolloin vuokranantaja on yleensä Helsingin Kaupunkiympäristö-toimialan Alueidenkäyttö ja -valvonta -yksikkö. Vuokranantaja voi myös olla yksityinen tai muu kaupungin palvelu tai liikelaitos, kuten Tukkuutori, Kulttuuri ja vapaa-aika -toimialan liikunta-palvelut tai Helsingin Satama.

Ulkotarjoilua varten ei vuokrata alueita, joiden käytöstä edellä mainittuun tarkoitukseen ilmeisesti aiheutuu melua tai muita ympäristöhaittoja läheisyydessä sijaitseviin asuinhuoneistoihin. Mikäli ulkotarjoilualue sijaitsee asuinkiinteistön yhteydessä tai välittömässä läheisyydessä on asuinhuoneistoja, ulkotarjoilutoimintaa saa harjoittaa enintään kello 22.00:een, ellei lupaviranomainen (aluehallintovirasto) toisin päättä.

Vuokrasopimuksessa määritellään ulkotarjoilualueen sijainti ja koko, asiakaspaikkamäärä, vapaiden kulkuväylien leveydet sekä kalusteet ja rakennelmat.

Lisätietoja katu- ja torialueille sijoittuvista terasseista antaa Kaupunkiympäristö-toimialan Alueidenkäyttö ja -valvonta -yksikkö.

ELINTARVIKELAIN EDELLYTTÄMÄ ILMOITUSMENETTELY YMPÄRISTÖPALVELUIHIN

Elintarvikealan toimijan on tehtävä kaupungin ympäristöpalveluihin elintarvikelain mukaan kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta kuten ravintolasta tai kahvilasta ulkotarjoilualueineen viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Ilmoituksen voi tehdä kaupungin sähköisen asiointipalvelun kautta.

Suunnitteluohjeita

Ulkotarjoilualueet tulee sijoittaa siten, ettei niiden käytöstä aiheudu ympäristölle terveydellistä haittaa, kuten hajua, käryä, nokea tai liiallista melua.

Mikäli ulkotarjoilualueella on rakennus tai rakennelma, jossa säilytetään tai valmistetaan tai josta tarjoillaan tai myydään ruokaa, edellytetään tapauskohtaisesti seuraavaa:

- Rakennuksen tai rakennelman sisäpintojen rakennusmateriaalien tulee olla kiinteät ja helposti puhtaana pidettävät Jos ruoan valmistus on pienimuotoista, saa riittävän suojan katolla ja kolmella sivuseinällä. Valmistuspisteen tulisi sijaita lähellä ravintolan kiinteää keittiötä, jotta esimerkiksi raaka-aineiden, työvälineiden ja tarjoilu-astioiden kuljetus sekä valmistuspisteen muu huolto olisi vaivatonta ja nopeaa. Terassilla olevan valmistuspaikan sijoittelussa tulee huomioida myös mahdollisen ruoan hajun leviäminen ympäristöön.



Kaikki kukkalaatikat ja standit tulee sijoittaa vuokra-alueen sisäpuolelle. Standin sallittu maksimikoko on 60 x 120 cm.



Epäsiisti terassi: terassin raja-aitoja ei ole sallittua teipata mainoksin umpeen. Aluetta rajaavaan kaiteeseen voidaan kiinnittää ravintolan nimi, ruokalista- ja aukioloaikatietoja kullekin sivustalle kooltaan maksimissaan 60 x 60 cm:n alalle ilman toimenpidelupaa.

- Käytävissä tulee olla toimintaan nähden riittävästi juoksevaa lämmintä ja kylmää vettä, tarkoituksenmukainen pesupaikka ja asianmukainen viemärointi (viemäri, septitankki tai muu hyväksyttävä ratkaisu)
- Erillinen käsienpesupiste
- Erillinen säilytystila siivousvälineille
- Henkilöstötilat rakennuksessa tai elintarvikehuoneiston yhteydessä
- Tarkoituksenmukainen jätehuolto

Lainsäädännön mukaan elintarvikehuoneistossa, jossa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. Ravintoloiden käymälöiden lukumäärän mitoituksessa noudatetaan oheisessa taulukossa esitetyt suosituksia siten kevennettynä, että ulkotarjoilupaikoista otetaan huomioon puolet asiakaspaikoista. Mikäli ulkotarjoilupaikkojen määrä ylittää sisätarjoilupaikkojen määrän, mitoituksista päätetään tapauskohtaisesti. Näin voidaan menetellä myös muista syistä.

Lisätietoja saa Helsingin kaupungin ympäristöpalveluista.

ALKOHOLIANNISKELU ULKOTARJOILUALUEELLA

Alkoholin anniskelu on sallittu vain Etelä-Suomen aluehallintoviraston hyväksymällä anniskelualueella, joka on määritelty anniskeluluvassa ja sitä täydentävissä päätöskirjeissä. Ulkotarjoilualue tulee sijoittaa siten, että alkoholin anniskelua voidaan tehokkaasti valvoa ja anniskelualue on selkeästi rajattu.

Ulkotarjoilualueen anniskeluluvan myöntää hakemuksesta Etelä-Suomen aluehallintovirasto.

ULKOTARJOILUALUEIDEN VALVONTA

Helsingin poliisilaitos valvoo yleistä järjestystä ja turvallisuutta kaupungin alueella.

Ravintoloiden valvonta kuuluu aluehallintovirastolle ja poliisille. Lisäksi pelastus- sekä elintarvikevalvonta- ja terveydensuojeluviranomaiset valvovat oman alansa säännösten noudattamista myös ravintoloissa. Alkoholin ja keskioluen anniskelua valvoo Etelä-Suomen aluehallintovirasto, sosiaali- ja terveystieteiden valvontavirasto (Valvira) sekä poliisi.

Ulkotarjoilualueiden valvontaa varten tulee ravintoloissa ja kahviloissa olla nähtävänä asiakirjat, joista ilmenevät muun muassa ulkotarjoilualueen sijainti ja laajuus, asiakaspaikkamäärä, aukioloaika, anniskelulupa ym. tarpeelliset seikat.

Kaupunkiympäristö-toimialan Alueidenkäyttö ja -valvonta -yksikkö vuokranantajana valvoo osaltaan vuokraamia terassialueita.

SUOSITUS KAHVILOIDEN JA RAVINTOLOIDEN ASIAKKAILLE TARKOITETTUIEN KÄYMÄLÄTILOJEN VÄHIMMÄISMÄÄRISTÄ

Asiakaspaikkoja	WC/m	WC/n
yli 6, mutta alle 25	yksi yhteinen WC	
25 - 50	1	1
51 - 100	1+1 (urinaali)	3
101-150	1+2	4
151-200	2+2 (tai 1+3)	4
201-250	2+3	5
251-300	2+4 (tai 3+3)	5
301-400	3+4	6
Yli 400	tapauskohtaisesti	

Liikkumisesteisille tarkoitetut käymälätilat sisältyvät taulukon suosituksiin.



Katualueelle ei saa sijoittaa isoja yli 60 x 120 cm kokoisia standeja eikä tarjoilualueita saa ilman toimenpidelupaa aidata korkein umpirakentein. Standeja sallitaan 1 kpl/liikehuoneisto.

LÄHTEET JA LISÄTIETOJA

- Maankäyttö- ja rakennuslaki (132/1999)
- Elintarvikelaki (23/2006)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)
- Helsingin kaupungin rakennusjärjestys (HKRJ) Helsinki 2010
- Mainoslaitteet rakennuksissa, rakentamistapaohje, 2015
- Ravintolan tai kahvilan perustaminen, rakentamistapaohje, 2019

Helsingin rakennusvalvonnan ohje, elokuu 2019

Alkuperäinen ohje on laadittu 14.2.1994. Ohje on uusittu laajapohjaisessa työryhmässä vuonna 2002 Helsingin kaupungin kaupunkisuunnitteluviraston, rakennusvalvontaviraston, rakennusviraston, ympäristökeskuksen, Helsingin poliisilaitoksen ja Etelä-Suomen aluehallintoviraston yhteistyönä sekä mm. Suomen hotelli- ja ravintolaliittoa kuullen. Ohjeeseen on koottu ulkotarjoilutiloja koskevat ratkaisuperiaatteet sekä lainsäädäntöön perustuvat vaatimukset. Ohjetta on ajantasaistettu 2013 ja 2014 yhteistyössä em. tahojen kanssa ja Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:tä kuullen. 2017 ja 2019 lisättiin hakutapaa ja uutta organisaatiota koskevia muutoksia.
(VVA)

Valokuvat Marjatta Uusitalo, rakennusvalvonta



Mikäli kalusteet eivät ole käytössä tulee ne sijoittaa niin, etteivät ne haittaa esteettömyyttä tai jalankulkua.