

Ohje liiketilojen suunnittelusta

Suunnitellaan yhteistyössä Tilapalvelun kanssa (pois lukien Asunto Oy:t).

Hankesuunnitteluvaiheessa määritellään yhdessä Tilapalvelun kanssa, toteutetaan liike-, kampaamo- vai ravintolatila – ravintola- ja kampaamotilan toteutus-taso on aina ns. valmius.

Ehdotus- ja yleissuunnitteluvaiheessa Tilapalvelun edustaja on tarvittavissa määrin mukana suunnittelukokouksissa. Ensisijaisesti tilapalvelun tarpeet käsitellään kuitenkin tarpeen mukaan järjestettävässä käyttäjäpalaverissa.

Rakennuslupavaiheessa varmistetaan liiketilan käyttötarkoitus lupakuviin.

Toteutussuunnitteluvaiheessa RYA/Tilat/Yritystilat-yksikön edustajan kanssa varmistetaan suunnitelmien yksityiskohdat.

Lupa- ja rakentamisen valmisteluvaiheessa toteutetaan yhteistyössä Att:n myynnin ja Yritystilat-yksikön kanssa myynti- ja esittelyaineisto.

Muutokset punaisella verrattuna versioon 1.4:

- ravintolakeittiöön ikkuna
- ravintolakeittiöön letkuhana lattianpesua varten
- urakkaan kuuluvia vesikalusteita
- laitteiden esimerkkisijoittelupaikkojen sähköasennukset

Sisällys

SUUNNITTELUPERIAATTEET	2
TILAT JA YLEISET VAATIMUKSET	2
LAINSÄÄDÄNTÖ JA MUITA OHJEITA	7

Suunnitteluperiaatteet

Hankesuunnitteluvaiheessa päätetään tilapalvelun kanssa, suunnitellaanko tila ravintola- tai kampaamokäyttöön vai ns. yleisliiketilaksi. Lupavaiheessa arkkitehtikuviin merkitään ko. tilan käyttötarkoitus, esimerkiksi 'liiketila' tai 'ravintola'.

Tilat jaetaan toiminnan mukaan kolmeen kategoriaan, joiden varustetaso toteutetaan seuraavasti:

	minikeittiö	ns. rasvahormi	rasvanerotinkaivo	muuta
liiketila	X			keskus min. 3 x 63 A / liiketila
ravintola		X	X	keskus min. 3 x 125 A
kampaamo	taukotila			keskus min. 3 x 63 A

Jokaiseen liiketilaan toteutetaan;

- minikeittiö tai vastaava kalustus, kampaamo/kauneushoitolaan taukotila
- liikkumisesteisten wc
- siivouskomero
- tuulikaappi.

Lisäksi suunnitteluvaiheessa on mietittävä erilaisten mahdollisten muiden toimijoiden vaatimukset, näitä voi olla esimerkiksi hammaslääkäri, hoitopalvelut, hierontapalvelut, fysioterapia tai tatuointiliike. Att:n lisäksi myös Yritystilat-yksikön edustaja osallistuu suunnittelunohjaukseen ennen rakennuslupavaihetta ja tarvittaessa työpiirustusvaiheessa (KYMP / Rakennukset ja yleiset alueet / Tilat / Yritystilat-yksikkö).

Ravintolakäyttöön tulevaan tilaan suunnitellaan ravintolatoiminnan vaatimat tilat, ks. rakennusvalvonnan 'Ravintolan tai kahvilan perustaminen (6/2019)' -ohje, (mm. valmistuskeittiön peruslayout, riittävät sosiaalityilat ja asiakas-wc:t asiakaspaikkojen mukaan).

Liike-, kampaamo- ja ravintolatiloihin tulee sijoittaa lisäksi liiketilakohtaiset talotekniikan (sähkö ja LVIA:n) vaatimat tilat.

Tilat ja yleiset vaatimukset

a) Palo- ja pelastusturvallisuus

Varmistettava riittävät poistumistielevyydet- ja määrät.

Tilojen palo-osastoinnit on suunniteltava määräysten mukaan. Ravintolatiloissa on huomioitava erityisesti kaasutiiveys.

Erityisesti huomioitava poistumisteiden merkitseminen, säännösten mukaiset sammutusvälineet, palavien ja muiden vaarallisten aineiden oikea varastointi ja käsittely sekä yleinen hyvä järjestys ja siisteys.

Liiketilat tulee olla valvottu vähintään palovaroittimilla, ellei tiloihin olla muutoin asenta-
massa aluehälytyskeskukseen liitettyä paloilmointia.

Minikeittiön yhteydessä vaahtosammutin.

b) *Esteettömyys*

Liiketilaan on oltava esteetön kulku (huomioiden myös tuulikaapin toiminnallisuus).

c) *Tilat*

Liike- ja ravintolatilojen minimikerroskorkeus on 3,6 metriä.

Huomioitava, että talotekniikan näkökulmasta tilat aputiloineen on suunniteltava täydessä
laajuudessaan. Kaikki talotekniikka suunnitellaan siis toteutettavaksi.

Jokaisen liiketilan sisäänkäynnin yhteydessä tulee olla tuulikaappi. Tuulikaappi varuste-
taan lämminilmakojeella. Lisäksi huomioitava mattosyvennys koko tuulikaapin alalla (malli
Kåbe Original 22 mm tai vastaava). Huomioitava aukipitomahdollisuus.

Ravintolatilan (keittiö, asiakastila, sosiaalityttilä, varastot) layout-suunnitelman tekee arkkitehti
Att:n malliravintolasuunnitelmien pohjalta. Layout-suunnitelma hyväksytetään Yritystilat-
yksikössä. **Ravintolakeittiössä tulee olla ikkuna, koko vähintään 10 % keittiön lattia-
pinta-alasta. Mikäli tähän ei päästä, tulee esittää korvaava valaistusratkaisu. Vältetään au-
ringin suoraa paahdetta keittiötilaan (lämpökuorma).**

Ravintolatilaan erillinen, täysin varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten,
vähintään 3 m² (myös rst-allas), ko. tila varustetaan lattiakaivolla. Salin puolelle tehdään
oma siivoustila. Liiketilaan riittää pieni siivouskaappi.

Jokaiseen liiketilaan ja ravintolaan rakennetaan sähkön ryhmäkeskuksia, tietoliikennettä ja
käyttäjän aktiivilaitteita palvelevat rakenneaineiset keskuskomerot.

d) *Kalusteet, varusteet ja laitteet*

Ravintolatilan valmistuskeittiö sekä apu- ja muut tilat; huomioitava, että talotekniikan näkö-
kulmasta tilat on suunniteltava täydessä laajuudessaan. Lisäksi on suunniteltava valmis-
tuskeittiön kaluste-, varuste- ja laiteluettelo, jonka pohjalta määritellään riittävät sähkön-
syötön maksimitilat ja ilmanvaihto. Pohjapiirustukseen sijoitetaan kalusteet ja laitteet va-
rauksina (esim. katkoviivalla). Huuvut, vesipisteet ja lattiakaivot suunnitellaan toteutetta-
viksi.

Kampaamo/kauneushoitolan taukotilaan varaus jääkaapille, mikroaaltouunille, pienelle as-
tianpesukoneelle, vesipiste, työtaso kahvinkeittimelle, induktiotasoliesi ja liesikupu. Lii-
kuntaesteisten wc-tilaan varaus pyykinpesukoneelle ja kuivausrummulle ja suihku.

Minikeittiön yhteyteen yläkaapit, liesikupu ja tilavaraus mikroaaltouunille. Tarvittaessa mi-
nikeittiön sijasta voidaan liiketila varustaa seuraavin kalustein ja laittein (kalustelevyys
1000-1500 mm):

- työtaso, jossa allas, vesipiste ja tasoliesi
- alakaapit, joissa jääkaappi ja jäte-/hyllykaappi
- yläkaapit, joissa liesikupu ja tilavaraus mikroaaltouunille

Sosiaalityttilöiden, siivoustilojen, keittiön käsienpesun vesikalusteet kuuluvat urakkaan.

Ikkunoihin sälekaihtimet (näyteikkunat katsotaan tapauskohtaisesti)

e) *Materiaalit*

Lattia- ja seinäpintojen on oltava helposti puhdistettavat. Näkyviin jäävät pystyviemäripu-
ket ja kanavat koteloidaan ja maalataan seinän sävyyn.

Valmistuskeittiö ja muut märkätilat vedeneristetään ja laatoitetaan kauttaaltaan (seinät),
lattiat ensisijaisesti akryylimassapinnoite huomioiden riittävät kallistukset ja viemärit.

Yli 100 m² kokoisissa tiloissa hierretty betoni ja pölynsidonta (tuleva toimija pinnoittaa tar-
vittaessa itse haluamallaan materiaalilla). Alle 100 m² kokoisissa liiketiloissa turvalattia

esim. Upofloor Estrad Safety R11/45+ (harmaan kirjava) tai vastaava, vaihtoehtoisesti viinyyliinankku kulutusluokka T, käyttöluokka 33-34, kitka R10. Maanvastaisten alapohjien yhteydessä keraaminen laatta. Kampaamon asiakastila ei ole märkätila, joten lattiaan ei tule kallistuksia ja vedeneristyskiä.

Kynnyksiä mahdollisimman vähän tai ne tulee olla esteettömyysvaatimukset täyttäviä.

Sisä- ja alakattojen tulee olla rakenteeltaan ja materiaaliltaan kestäviä, likaa hylkiviä ja helposti puhdistettavia. Tarvittaessa alakatot tulee voida huolto- ja korjaustöiden vuoksi irrottaa ja asentaa takaisin paikalleen. Yli 50 m² kokoisten tilojen kanavat- putket ym. näkyviin jäävät katon lvis-asennukset koteloidaan avattavin alakattorakentein. Alle 50 m² kokoisiin tiloihin tehdään alakatto kauttaaltaan.

Valmistuskeittiön aputiloineen tehdään alakatot kauttaaltaan, huomioitava erityisvaatimukset (mm. kosteus).

Sisä-dB -kattorakenteessa tulee olla taustavaneri ja riittävän tiheä koolausväli kiinnityksiä varten (kg/m²). Välipohjan ja dB-kattorakenteen välissä ei sallita talotekniikkaa.

f) *Henkilökunnan sosiaali- ja käymälätilat*

Henkilökuntaa varten tulee olla riittävät sosiaalitalat.

Ravintolan sosiaalitalat, yksi yhteinen suihkullinen wc-tila ja varaus pukukaapeille.

Elintarvikehuoneistossa tulee olla keittiöhenkilökunnalle erillinen, vedeneristetty lattiakäivöllinen wc-tila käsienpesupisteineen.

g) *Asiakkaiden wc-tilat*

Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli 6 asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytössä oltava riittävästi wc-tiloja. Sekä liike- että ravintolatiloihin tulee esteetön wc; ravintolatilassa molemmin puolin käytettävä, liike-tilassa riittää toispuoleinen esteetön wc.

Ravintolatilan asiakas-wc:t tehdään mitoituksen mukaan (RAVA-ohje). Wc-tilojen lukumäärää mitoitettaessa tulee huomioida myös ulkotarjoilupaikat esim. terassilla.

Huomioitava, että tilavariaatiot on mietittävä layout -suunnittelun pohjalta.

h) *Ilmanvaihto*

Jokaisella liike-tilalla, ravintolalla ja valmistuskeittiöllä on oma, erillinen ilmanvaihto. Ilmanvaihtokoneet voidaan sijoittaa liike-tilojen yhteyteen, mutta lähtökohtaisesti paras sijainti on ylhäällä. Ilmanvaihto suunnitellaan noudattaen Ympäristöministeriön asetusta uuden rakennuksen sisäilmastosta ja ilmanvaihdosta huomioiden esimerkiksi minimietäisyydet.

Vähimmäisilmanvaihtomäärinä pidetään asetukseen '*Uuden rakennuksen sisäilmastosta ja ilmanvaihdosta*' liittyvän Ilmanvaihdon mitoitusoppaan arvoja.

Mikäli liike-tilan käyttötarkoitus ei ole tiedossa, mitoitusarvona käytetään 2 dm³/s m².

Parturi-kampaamoliikkeiden ja kauneushoitoloiden ilmanvaihdon tulee olla riittävä, ks. Elintarvikevalvonta ja ympäristöterveys (ohjeistukset/määräykset). Käyttötarkoituksen mukaan tehdään varauksia myös kohdepoistoille (kauneushoitolat).

Ravintolatilassa sekä valmistuskeittiössä mitoitus layout-suunnitelman mukaisesti suurimpien tilakokonaisuuksien perusteella.

Jokaisen liike-tilan, ravintolan ja valmistuskeittiön ilmanvaihtokoneet varustetaan jäähdytyksellä. Tämä on huomioitava sähkösuunnittelussa sekä lauhduttimien sijainneissa. Jäähdytyksessä tulee varautua tilajäähdytyslaitteiden sijoittamiseen kuhunkin tilaan.

Ravintolatilan valmistuskeittiö varustetaan ammattikeittiöihin tarkoitetuilla huuvilla (ruuanvalmistus ja astianpesu).

Ravintolatilan valmistuskeittiö varustetaan rasvahormilla (riittävä koko varmistettava), jonka poistoilma tulee johtaa ulkoilmaan vesikaton yläpuolelle. Rasvahormi ei saa olla yhteydessä rakennuksen muiden tilojen hormien kanssa. Rasvahormin paloluokka EI120.

Liiketilöjen kerroskorkeutta määritettäessä on huomioitava talotekniikan vaatimat tilavaraukset.

i) *Vesi ja viemärointi*

Liike- ja ravintolatilat varustetaan rakennuksen huoneistokohtaiseen vedenmittausjärjestelmään liitetyillä vesimittareilla.

Ravintolatilan märkätilöjen käsienpesualtaiden lisäksi valmistuskeittiöön yksi hygienia-allas. Muut vesipisteet varauksina layout –suunnitelman mukaan huomioiden tuloasennukset vedelle. Ravintolakeittiöön hana letkuliittimellä, letku ja letkuteline lattiaa pesua varten. Tarkoitukseen voidaan varustaa myös siivoustilan hana, mikäli etäisyys riittää keittiön lattiaa pesuun.

Lattiakaivoja tulee olla toimintaan nähden riittävästi ja ne tulee sijoittaa siten, että ne ovat helposti puhdistettavissa.

Ravintolatilan valmistuskeittiö varustetaan rasvanerotuskaivolla, jonka sijainti on lähtökohdaisesti perusmuurin ulkopuolella. Erottimen täyttymisestä hälytys keittiöön sekä rakennusautomaatioon.

Kampaamo-/kauneushoitötilöiden viemäri-varaukset tehdään valmiiksi ja tulpataan lattiapintaan. Asiakaspesupisteiden viemärointi voidaan tapauskohtaisesti suunnitella toteutettavaksi myös laatan päällä. Vesijohtoihin suluilla varustetut varaukset tehdään valmiiksi esim. minimissään kahdelle hiustenpesupisteelle ja kahdelle käsien/välineiden pesupisteelle wc-tilan pisteiden lisäksi. Vesi- ja viemäripisteet esitetään lupavaiheessa.

j) *Sähkö*

Liiketilat ja ravintola varustetaan jokainen omalla ryhmäkeskuksella ja omalla energialaitoksen mittarilla. Ryhmäkeskuksiin tehdään varaukset tilakohtaisia jäähdytyslaitteita varten. Tehon ja kytkentämahdollisuuden lisäksi huomioidaan ja suunnitellaan myös reitti lauhduttimelle.

Huomioitava, että mitoituksessa on mietitty tilavariaatioita layout -suunnittelun pohjalta.

Keskuskomerot tehdään rakenneaineisina ja lukittavina. Keskuskomeroon asennetaan tietoliikenteen käyttöön ristikytkentäteline, josta on valokuituyhteyden (vähintään 4 yksimuotokuitua) lisäksi vähintään kaksi kuparikaapeliyhteyttä (CAT6A) kiinteistön pääristikytkentätelineelle. Keskuskomerossa tulee olla sähkön ryhmäkeskuksen lisäksi maadoituskisko sekä tilavaraus käyttäjän aktiivilaitteille. Tilan sijoituksessa huomioitava riittävä huoltotila (min. 800mm vapaa tila).

Liiketilöiden ja ravintolan ilmanvaihtokoneet sekä liiketöihin ja ravintolaan liittyvät automaation sähkösyöttöä vaativat komponentit kytketään kiinteistösähköön. Ko. laitteiden tulee toimia, vaikka liikehuoneiston ja ravintolan ryhmäkeskus olisi ilman sähkösovimusta (sähköt katkaistu).

Liiketöihin ja ravintolaan suunnitellaan tilöihin perusvalaistus (vähintään 300 lx), ohjauksineen. Ravintolasalin valistus tulee olla himmennettävissä. Valaistus toteutetaan liiketöihallin puolella yleensä valkoisiin valaistusripustuskiskoihin, jotka toimivat myös muiden asennusten johtoreittinä mahdollistaen myös kohdevaloratkaisun. Kampaamo-/kauneushoitötilöiden sähkön yläjakelu esimerkiksi pistorasiapylväitä varten, sekä keskukseen varataan lähdöt valaistuksien kosketinkiskoille kohdevalaistusta varten.

Huomioitava myös vähintään reittivarauksena rikosilmoitus, kulunvalvonta ja kameravalvonta.

Liiketilöiden ja ravintolan asiakastilan puolella asennetaan yleiskaapelointipisteitä valaisinripustuskiskoihin noin kuuden metrin välein tai vastaavasti pisteitä asennetaan eri seinille tehtäviin uppoasennuspisteisiin.

Kaikkiin ravintola- ja liiketöialueen huoneisiin asennetaan erilliset huoltopistorasiat. Samassa huoneessa pistorasioita tulee löytyä vähintään 10 m:n välein.

Muu sähköistys layout –suunnitelman mukaan huomioiden varaukset.

Ravintoloiden, kampaamojen yms. tilojen laitteiden esimerkkisijoittelupaikoille ei asenneta sähköjä. Laittepaikolle asennetaan reitit sähköille ja lähdöt keskuksista.

k) Melu

Ympäröiviin asuntoihin ei saa aiheuttaa sellaista melua, joka voi aiheuttaa terveyshaittaa asukkaille.

Ravitsemusliikkeen ja asuinhuoneiston välillä ilmanääneneristävyyden (ympäröivät rakenteet) on oltava vähintään 60 R_w (dB).

Liiketilojen väliset seinät 52 dB (esimerkiksi 204 mm kaksinkertainen teräsrakasteina mineraalivillaaeriste, kaksinkertainen kipsilevyverhous molemmiin puoliin, tai 235 mm Kahiharkkoseinä).

Kaikissa liike- ja ravintolatiloissa tehdään lattiarakenteet kelluvina.

l) Jätehuolto

Normaalien pienten liiketilojen (alle 100 m²) ja esim. kampaamoiden vähäiset jätteet vietään yhteiseen jätehuoneeseen. Poikkeuksena ovat ravintolat ja päivittäistavaramyymälät, joille tehdään oma jätehuone. Liiketilojen oman jätetilan koko on noin 10m² ja siinä on huomioitava erillinen ilmanvaihto.

Jäteastioista ei saa aiheutua haju- tai muuta haittaa elintarvikehuoneistoon (esimerkiksi biojäte) tai läheisiin asuin- tai toimistotiloihin.

Varmistettava jätelain asettamat vaatimukset jakeiden keräyksestä ja kierrätyksestä.

Rakennuksen sisällä olevaan jätehuoneeseen vesipiste (letkuliitin ja rst-allas) sekä lattia-kaivo.

m) Terassi

Terassi mitoitetaan layout -suunnitelman mukaan. Tarjoilutiskin sähkö huomioidaan niin, että sähkökaapelointireitti tehdään julkisivuun asti.

Terassin rakentaminen vaatii vähintään toimenpideluvan.

n) Mainoslaitteet

Käyttäjän hankinta, voi vaatia toimenpideluvan sekä mainoslaitteiden yleissuunnitelman.

Jokaisen liike- ja ravintolatilan kohdalla varaudutaan julkisivun mainosvaloihin vähintään ohjatulla keskusvarauksella ja kaapelointireitillä ulos julkisivuun. Lisäksi asennetaan ko. kohtiin ryhmäkeskuksiin liitetyt sähkösyötöt ja turvakytkimet.

o) Muuta huomioitavaa

Liiketilojen ja ravintolan toteutuksessa huomioidaan julkisivun GSM kuuluvuutta parantavat toimenpiteet. Ikkunoihin toteutetaan GSM-kuuluvuutta parantava ratkaisu integroituna ikkunalasiin. Ratkaisu tulee olla taajuusriippumaton, erityisesti tulee huomioida, että 5G taajuuDET toimii ratkaisussa. GSM-kuuluvuutta parantava ikkunalasi asennetaan liiketilojen ja ravintolatilan eri julkisivuosiin ja lisäksi niin, että laseja asennetaan vähintään 1 lasiratkaisu / 30 m².

Kaikkien tilojen lukitukset toteutetaan omavoimaisella elektronisella järjestelmällä (esim. iLoq tai Abloy Pulse).

Suunnittelun yhteydessä tehdään huoneistokansio, jossa esitetty mahdolliset varaukset sekä niiden käyttöönotto.

Liike- ja ravintolatiloihin jokaiselle oma rst-postilaatikko, lukittava.

Liiketilojen tulee täyttää murtosuojeluohjeen (ks. RT 08-10975) vaatavuustason luokka 1. Huom. vaatimuksia mm. seinien, ikkunoiden, ovien ja lukituksen toteutukseen.

Lainsäädäntö ja muita ohjeita

- Maankäyttö- ja rakennuslaki sekä –asetus
- Ympäristöministeriön rakentamista koskevat asetukset sekä niiden perustelumuiot
- RT-kortit
- Viranomaiset
 - Ruokavirasto
 - Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta (8.7.2022)
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/huoneisto-ohje/ohje-rekisteroidyn-elintarviketoiminnan-elintarvikehygieniasta>
 - Valvira
 - <https://www.valvira.fi/documents/Ohje+tupakointitilan+sääntelyn+muutoksista+vuonna+2018.pdf/>
 - Ympäristöministeriö
 - Ympäristöministeriön ohje rakennuksen esteettömyydestä (2018)
https://ym.fi/documents/1410903/38439968/Ohje_esteettomyys_2018
 - Pksrava
[YHTENÄISET KÄYTÄNNÖT \(toptenrava.fi\)](https://www.toptenrava.fi/)
 - **ARK08** Henkilökunnan sosiaalilat toimisto-, liike- ja palvelutiloissa (2.11.2012)
 - **ARK09** Polkupyöräpaikat toimisto-, liike- ja palvelutiloissa (2.11.2012)
 - 126 **01-07** Mainoslaitteet ja ulkotarjoilualueet
 - HIKLU
 - Taloyhtiön paloturvallisuusopas
https://www.hel.fi/static/liitteet-2019/Kymp/Pela/Asuintalojenvalvonta/Taloyhtion_paloturvallisuusopas.pdf
- Kaupunkiympäristön toimiala
 - Rakennusvalvonta
 - Ulkotarjoilualueet eli terassit (08/2019)
https://www.hel.fi/static/rakvv/ohjeet/Ulkotarjoilualueet_terassit_2014.pdf
 - Ravintolan tai kahvilan perustaminen (6/2019)
https://www.hel.fi/static/rakvv/ohjeet/Ravintola_kahvila.pdf
 - Terassiohjeet Helsingissä (19.3.2014 / 14.2.2021)
<https://www.hel.fi/static/hkr/luvat/terassiohjeet.pdf>
 - Elintarvikevalvonta ja ympäristöterveys (ohjeistukset/määräykset)
 - Elintarvikehuoneiston perustaminen (17.12.2021)
<https://www.hel.fi/helsinki/fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/huoneistot/>
 - Terveysten- ja kauneudenhoitoon tarkoitettujen huoneistojen suunniteluohjeet (2017)
<https://www.hel.fi/static/ymk/esitteet/kaun-terv-huoneisto.pdf>
 - Elintarviketurvallisuus (elintarvikelain mukaiset valvonta ja asiantuntija-tehtävät) elintarviketurvallisuus@hel.fi

- Asuntotuotanto, ohjeet ja mallit
 - myyntiaineisto – Tekninen ohje
https://www.hel.fi/static/liitteet-2019/Kymp/Att/Myyntiaineisto_tekninen_ohje_v14.pdf
- Muut tahot
 - NewCo Helsinki
 - Ravintola-alan ABC, ohjeita kahvilan tai ravintolan perustajalle (2018)
https://newcohelsinki.fi/wp-content/uploads/Ravintola-opas_2018_web.pdf
 - Helsinki Kaikille
 - Ohjeita suunnitteluun
<https://www.hel.fi/helsinkikaikille/fi/ohjeita-suunnitteluun/>
 - HSY
 - Rasvaohje ravintoloille (12.1.2014)
<https://www.hsy.fi/vesi-ja-viemarit/rasvaopas/>
 - Jäteveden raja-arvot (14.10.2019)
https://www.hsy.fi/globalassets/vesi-ja-viemarit/tiedostot/jateveden_raja-arvot.pdf
 - Finanssiala
 - Kohteen murtoriskien arviointi ja suojaustason valinta
[Kohteen murtoriskien arviointi ja suojaustason valinta \(finanssiala.fi\)](#)

Asuntotuotanto
p. (09) 310 2611
asiakaspalvelu.att@hel.fi
asuntotuotanto.hel.fi