

Ohje liiketilojen suunnittelusta

VERSIO 1.6

Asuntotuotannon Heka- ja Haso-hankkeisiin kuuluvat liiketilat suunnitellaan yhteistyössä Tilat-palvelun kanssa (poikkeuksena asunto-osakeyhtiöiden liiketilat).

Tämä ohje tarkoittaa Asuntotuotannon uudisrakennuksen ja peruskorjauksen suunnitteluohjeita sekä muita suunnitteluohjeita, joita noudatetaan myös liiketilojen suunnittelussa. Sitä sovelletaan liiketilojen suunnitteluun myös korjaushankkeissa. Silloin kun tässä ohjeessa ei ole tarkempia määrittelyitä, noudatetaan Asuntotuotannon yleisiä suunnitteluohjeita.

Versio 1.6 2.6.2025, muutokset edelliseen versioon 1.5

- Sisällön järjestys ja kappalerakenne päivitetty. Lisätty Suunnittelun vaiheet ja päätöksenteko, päivitetty uuden rakentamislain mukaista terminologiaa ja käytäntöjä
- tarkennettu liiketilojen esteettömyyttä ja ääneneristystä
- tarkennettu kauttaaltaan määrittelyitä sekä teknisiä reunaehtoja
- linkit päivitetty ja vanhentuneet poistettu
- lisätty liiketilatyyppeihin iso myymälätila
- Lisätty viittaukset Liite 1:een, Liiketilojen mallisuunnitelmat

Sisällys

SUUNNITTELUN VAIHEET JA PÄÄTÖKSENTEKO	3
SUUNNITTELUPERIAATTEET	4
LIIKETILAN YLEISET VAATIMUKSET	5
1. Palo- ja pelastusturvallisuus	5
2. Esteettömyys	5
3. Melu	5
4. Tilat	5
5. Henkilökunnan sosiaali- ja wc-tilat	6
6. Asiakkaiden wc-tilat	6
7. Ikkunat	6
8. Kalusteet, varusteet ja laitteet	6
9. Materiaalit ja värit	7
10. Ilmanvaihto	7
11. Vesi ja viemärointi	8
12. Sähkö	8
13. Jätehuolto	9
14. Terassi	9
15. Mainoslaitteet	9
16. Muuta huomioitavaa	9
LAINSÄÄDÄNTÖ JA MUITA OHJEITA	9
LIITTEET	11

Suunnittelun vaiheet ja päätöksenteko

Asuntotuotannon rakennuttaja-arkkitehti (hankesuunnitteluvaihe) ja projektipäällikkö huolehtivat hankkeen aikana yhteydenpidosta ja tiedottamisesta Tilat-palveluun. Suunnitelmat toimitetaan Tilat-palvelulle kaikissa päätösvaiheissa.

Tarveselvitysvaiheessa (koskee korjaushankkeita) olemassa olevat liiketilat kartoitetaan. Tilat-palvelut ilmoittaa tavoitteet liiketilojen käyttö- ja korjaustarpeille ja mahdollisille tiloista luopumiselle. Käyttötarkoituksen muutos edellyttää viranomaisen hyväksyntää.

Hankesuunnitteluvaiheessa Tilat-palvelun edustaja kutsutaan mukaan toiseen/kolmanteen hankesuunnittelukokoukseen, jossa määritellään liiketilojen koko ja käyttötarkoitus (ns. yleisliiketila, kampaamo- tai ravintolatilavalmius) sekä sovitaan suunnittelunohjauksen tarpeesta hankesuunnittelun aikana. Hankkeen viitesuunnitelmat lähetetään Tilat-palvelulle kommenteille. Hankesuunnitteluvaiheessa on lisäksi arvioitava, onko tarvetta vielä vaikuttaa liiketiloja koskeviin asemakaavamääräyksiin (käynnissä oleva kumppanuuskaavoitus) tai arvioitava asemakaavan määräyksistä poikkeamista. Liiketilojen poikkeamistarpeissa on huomioitava vaikutukset hankkeen kokonaisaikatauluun.

Yleissuunnitteluvaiheessa Att:n projektipäällikkö järjestää erillisen käyttäjäpalaverin Tilat-palvelun kanssa ennen rakentamisluvan sisäänjättöä liiketilojen käyttötarkoituksen ja määrittelyiden varmistamiseksi. Tilat-palvelun edustaja kutsutaan muihin suunnittelukokouksiin ainoastaan jos on erityisiä liiketiloja koskevia suunnittelukysymyksiä tai merkittäviä muutostarpeita.

Toteutus suunnitteluvaiheessa Att:n projektipäällikkö järjestää Tilat-palvelun edustajan kanssa erillisen käyttäjäpalaverin, jossa varmistetaan suunnitelmien yksityiskohdat ja hyväksytään tilan layout (pohjaratkaisu+mallikalustus) sekä muut suunnitteluratkaisut.

Markkinointi- ja vuokrausaineisto laaditaan aina myös liiketiloista. Aineistoa ei tarvitse lähettää Tilat-palvelulle kommenteille, mutta valmis aineisto toimitetaan Tilat-palvelulle.

Suunnittelu- ja rakentamisvaiheen lisä- ja muutostyöt: Jos vuokralaisen/Tilat-palvelun toiveesta tilaan tehdään suunnitteluohjeen varustelutasosta poikkeavia lisä- ja muutostöitä, tästä aiheutuvat lisä- ja muutostyöt lähetetään Tilat-palvelulle hyväksyttäväksi. Hyväksytyjen lisä- ja muutostöiden kustannukset lisätään hankkeen kustannuksiin ja huomioidaan liiketilan vuokrata-sossa.

Suunnitteluperiaatteet

Hankesuunnitteluvaiheessa päätetään, suunnitellaanko liiketila ravintola- tai kampaamokäyttöön vai ns. yleisliiketilaksi. Käyttötarkoituskategoriat määrittelevät liiketilan varustetason. Isot liiketilat, esim. myymälät määritellään tapauskohtaisesti. Lupavaiheessa pääpiirustuksiin merkitään ko. tilan käyttötarkoitus, esimerkiksi 'liiketila' tai 'ravintola'.

Liiketilan varustetaso:

	keittiö	ns. rasva-hormi	rasvanerotin-kaivo	muuta
liiketila	keittotila			keskus min. 3 x 63 A / liiketila
ravintola	valmistus-keittiö	X	X	keskus min. 3 x 125 A
kampaamo	erillinen taukotila, jossa			keskus min. 3 x 63 A
iso myymälätila tms.	määritellään erikseen	määritellään erikseen	määritellään erikseen	määritellään erikseen

Jokaiseen liiketilaan toteutetaan

- liikkumisesteisille soveltuva wc (varustelultaan kerhohuoneen wc-tilaa vastaava, normaali-korkuinen wc-istuin ilman kahvoja)
- siivouskaappi/komero
- keittotila, joka on erotettavissa sosiaalitilaksi
- päätilassa varaus vesipisteelle (esim. käsienpesuallas)
- liiketilakohtaiset talotekniikan (sähkö ja LVIA) vaatimat tilat

Vesipistevarauksissa toteutetaan suluilla varustetut vesijohdot valmiiksi, myös viemäriveraukset tehdään valmiiksi ja tulpataan lattiapintaan, ks. 11 Vesi ja Viemärintä.

Yleisliiketilan suunnittelussa on huomioitava soveltuvuus erilaisille käyttötarkoituksille, joita voivat olla esimerkiksi päivittäistavaroiden myymälä, hammaslääkäri, hoitopalvelut, hierontapalvelut, fysioterapia tai tatuointiliike.

Ravintolakäyttöön tulevaan tilaan suunnitellaan ravintolatoiminnan vaatimat tilat, ks. rakennusvalvonnan ohje [Ravintolan tai kahvilan perustaminen \(6/2019\)](#), (mm. valmistuskeittiö, riittävät sosiaalitilat ja asiakas-wc asiakaspaikkojen mukaan) sekä liiketilojen mallisuunnitelmat, Liite 1.

Liiketilojen suunnitteluohje tarkentaa Uudisrakennusten suunnitteluohjetta, LVIA-suunnitteluohjetta sekä Sähkösuunnitteluohjetta. Mikäli tässä ohjeessa ei ole tarkempia määrittelyitä, noudetaan Asuntotuotannon yleisiä malleja ja ohjeita:

[Ohjeita suunnittelijoille | Helsingin kaupunki](#)

Liiketilän yleiset vaatimukset

1. Palo- ja pelastusturvallisuus

Tilojen riittävät poistumistieveydet- ja määrät varmistetaan. Pienissä liiketiloissa varapoistuminen voi olla myös avattavan ikkunan kautta, kahvoitus on siinä tapauksessa lisättävä.

Tilojen palo-osastoinnit suunnitellaan määräysten mukaan. Ravintolatiloiissa on huomioitava erityisesti kaasutiiveys palotilanteessa. Tiloissa on huomioitava poistumisteiden merkitseminen, säännösten mukaiset sammutusvälineet, palavien ja muiden vaarallisten aineiden oikea varastointi ja käsittely sekä yleinen hyvä järjestys ja siisteys..

Liiketilassa tulee olla oma palovaroitin, ellei tiloihin olla muutoin asentamassa aluehälytyskeskukseen liitettyä paloilmoitinta. Keittiöt varustetaan vaahtosammuttimella.

2. Esteettömyys

Liiketilaan on oltava esteetön kulku (huomioiden myös tuulikaappi). Liiketilassa tulee olla wc-tila, joka soveltuu pyörätuolin käyttäjälle, ks. kohta 6.

3. Melu

Ympäröiviin asuntoihin ei saa aiheuttaa sellaista melua, joka voi aiheuttaa terveyshaittaa asukkaille. Liiketilän ja asuinhuoneiston välisen äänitasoeron tulee olla vähintään $60 D_{nT,w}$ (dB). Tavanomaisissa ravintola- ja kahvilatiloissa, joissa ei ole merkittävää melua tuottavaa toimintaa (äänenvoimakkuus ei merkittävästi tai pitkäkestoisesti nouse yli puheäänien ja taustamusiikin voimakkuuden) voidaan soveltaa liiketilän äänitasoeroa. Kaiutinjärjestelmät tulee asentaa värinäeristetyksi. Jos liiketilassa toimii ravintola, josta aiheutuu tätä voimakkaampaa musiikkimelua, täytyy rakenteiden ääneneristys tarkastella tapauskohtaisesti.

Liiketilojen välisten seinien ääneneristys 52 dB (esimerkiksi 204 mm kaksinkertainen teräsrunkoisena mineraalivillaeiste, kaksinkertainen kipsilevyverhous molemmiin puoliin, tai 235 mm Kahi-harkkoseinä).

Kaikissa liike- ja ravintolatiloiissa tehdään lattiarakenteet kelluvina. Askeläänitasoluvun $L'_{nT,w} + C_{1,50-2500}$ tulee olla enintään 49 dB liiketiloista asuntoihin.

4. Tilat

Liike- ja ravintolatilojen minimikerrokorkeus on 3,6 metriä. Liiketilojen kerrokorkeutta määritettäessä on huomioitava talotekniikan vaatimat tilavaraukset.

Talotekniikan näkökulmasta tilat aputiloineen on suunniteltava täydessä laajuudessaan.

Liiketiloihin toteutetaan lähtökohtaisesti tuulikaappi. Pienissä liiketiloissa tuulikaappi on mahdollista jättää pois, mikäli se hankaloittaa tilan käyttöä. Tilan energiatehokkuuteen ja lämpötilan hallintaan on silloin kiinnitettävä suunnittelussa erityistä huomiota..Tuulikaapissa tulee olla mattosyvennys koko tuulikaapin alalla (esim. Kåbe Original 22 mm tai vastaava). Tuulikaapeissa on huomioitava ovien aukipitomahdollisuus.

Ravintolatilat (keittiö, asiakastila, sosiaalitila, varastot) suunnittelussa hyödynnetään malliliiketilasuunnitelmia, ks. Liite 1.

Ravintolatilat saliosaan suunnitellaan huoltoa ja siivousvälineiden säilytystä varten erillinen siivouskomero, jonka koko on vähintään 3 m². Tila varustetaan lattiakaivolla ja rst-pe-sualtaalla. Ravintolan keittiöön tehdään lisäksi oma siivouskaappi vesipisteineen ja vesiletkuineen (esim. [Siivouskaappi Metos Classic malli K - Tuotteet - Metos FI - Metos](#) tai vastaava). Yleisliiketilaa ja kampaamoon suunnitellaan pieni siivouskaappi ilman allasta.

5. Henkilökunnan sosiaali- ja wc-tilat

Henkilökuntaa varten tulee olla riittävät sosiaali-tilat. Elintarvikehuoneistossa tulee olla keittiöhenkilökunnalle erillinen, vedeneristetty lattiakaivollinen wc-tila käsienpesupisteineen. Ravintolaan suunnitellaan yksi yhteinen suihkullinen wc-tila ja varaus noin kymmenelle puolipukukaapille.

6. Asiakkaiden wc-tilat

Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli 6 asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytössä oltava riittävästi wc-tiloja. Wc-tilojen lukumäärää mitoitettaessa tulee huomioida myös ulkotarjoulupaikat esim. terassilla.

Kaikissa liike- ja ravintolatiloissa tulee olla mitoitukseltaan esteetön wc-tila; ravintolatilassa molemmin puolin käytettävissä oleva, liiketilassa riittää toispuoleinen esteetön wc-tila. Ravintolatilan asiakas-wc-tilat mitoitetaan Rakennusvalvonnan ohjeen mukaan (https://www.hel.fi/static/rakvv/ohjeet/Ravintola_kahvila.pdf). Ravintolatiloissa wc-tila varustetaan tarpeellisin tukikahvoin, wc-istuimen käsituin sekä hälytyspainikkeellisella turvahälytyksellä (RT 103302, Ympäristöministeriön ohje rakennuksen esteettömyydestä 2.10 Wc-tila muussa kuin asuinrakennuksessa).

7. Ikkunat

Ravintolakeittiössä tulee olla ikkuna, jonka koko on vähintään 10% keittön pinta-alasta. Mikäli ikkuna ei ole mahdollinen, tulee esittää korvaava valaistusratkaisu esim. toisen tilan kautta tai keinovalolla. Ikkunoiden sijoittelussa tulee välttää suoraa auringon paahdetta keittiötilaan (lämpökuorma).

Ikkunapenkin korkeus tulee olla riittävän korkea lämmityspattereiden sijoitusta varten. Myös liiketiloissa tulee olla mahdollisuus tuulettaa tilaa esim. tuuletusikkunoiden kautta.

Liiketilojen ja ravintolan toteutuksessa huomioidaan julkisivun GSM-kuuluvuutta parantavat toimenpiteet. Ikkunoihin toteutetaan GSM-kuuluvuutta parantava ratkaisu integroituna ikkunalaasiin. Ratkaisu tulee olla taajuusriippumaton, erityisesti tulee huomioida, että 5G-taajuudet toimivat ratkaisussa. GSM-kuuluvuutta parantava ikkunalaasi asennetaan liiketilojen ja ravintolatilan eri julkisivuosiin ja lisäksi niin, että laseja asennetaan vähintään 1 lasiratkaisu / 30 m², kunkin ikkuna-aukon suurimpaan ruutuun.

Liiketilojen kiinteiden ikkunoiden lasien luokka PA4 (laminoituja, n. 9,5 mm) tulee olla murtosuojaaluokan 1 mukainen.

Ikkunat varustetaan lähtökohtaisesti sälekaihtimilla. Ravintolatiloissa sälekaihtimien tarve on arvioitava tapauskohtaisesti.

8. Kalusteet, varusteet ja laitteet

Ravintolan valmistuskeittiö sekä muut tilat suunnitellaan talotekniikan näkökulmasta täydessä laajuudessaan. Suunnitelmiin sisällytetään valmistuskeittiön kaluste-, varuste- ja laiteluettelo, jonka pohjalta määritellään riittävät sähkönsyötön maksimitehot ja ilmanvaihto. Pohjapiirustukseen sijoitetaan kalusteet ja laitteet varauksina (esim. katkoviivalla).

Liikuntaesteisten wc-tilaan suunnitellaan suihku, lisäksi yleisliiketiloihin ja kampaamoihin varaus pyykinpesukoneelle ja kuivausrummulle.

Liiketilan taukotilan/keittiön varusteet vastaavat pienen asunnon keittiövarusteita:

- työtaso, jossa allas, vesipiste ja induktiotasoliesi, työskentelytilaa
- alakaapit, joissa astianpesukone ja allaskaappi (jätejakeet kuten asunnoissa)
- yläkaapit, jossa liesikupu ja tila mikroaaltouunille.
- jääkaappi (voi olla integroitu kalusteisiin)
- sähköpistokkeet esim. kahvinkeitintä varten

Liiketiloihin suunnitellaan myös eteiskaluste vaatesäilytykselle tai naulakko.
Jokaiselle liike- ja ravintolatilalle hankitaan oma lukittava rst-postilaatikko.

9. Materiaalit ja värit

Lattia- ja seinäpintojen tulee olla helposti puhdistettavia. Näkyviin jäävät suurikokoiset putket ja kanavat koteloidaan. Seinien sävy maailman tulee on vaalea, lattioissa käytetään neutraaleja sävyjä; muista väreistä on sovittava erikseen. Seinälistat ovat puuta, väri lattia- tai seinän sävyyn.

Valmistuskeittiössä ja muissa märkätiloissa seinät vedeneristetään ja laatoitetaan kauttaaltaan, lattiat päällystetään akryylimassapinnoitella, jonka alla on vedeneriste. Riittävät kallistukset ja viemärit tulee huomioida.

Alle 200 m² liiketiloissa lattiamateriaalina on turvalattia, esim. Upofloor Estrad Safety R11/45+ (harmaan kirjava) tai vastaava, tai vaihtoehtoisesti vinyylilankku kulutusluokka T, käyttöluokka 33-34, kitka R10. Yli 200 m² liiketiloissa lattiamateriaali on hierretty betoni ja pölynsidonta (tuleva toimija pinnoittaa tarvittaessa itse haluamallaan materiaalilla). Kampaamon asiakastila ei ole märkätila, joten lattiaan ei tule kallistuksia ja vedeneristysä.

Kynnysten tulee olla esteettömyysvaatimukset täyttäviä.

Sisä- ja alakattojen tulee olla rakenteeltaan ja materiaailtaan kestäviä, likaa hylkiviä ja helposti puhdistettavia. Tarvittaessa alakatot tulee voida huolto- ja korjaustöiden vuoksi irrottaa ja asentaa takaisin paikalleen. Alle 50 m² liiketiloihin tehdään alakatto kauttaaltaan, yli 50 m² tiloissa kanavat, putket ym. näkyviin jäävät katon lvis-asennukset koteloidaan avattavin alakattorakentein. Valmistuskeittiöön aputiloineen tehdään alakatot kauttaaltaan, huomioitava erityisvaatimukset (mm. kosteus).

Sisä-dB -kattorakenteessa tulee olla taustavaneri ja riittävän tiheä koolausväli kiinnityksiä varten (30 kg/m²). Välipohjan ja dB-kattorakenteen välissä ei sallita talotekniikkaa.

10. Ilmanvaihto

Jokaisella liiketilalla, ravintolalla ja valmistuskeittiöllä on oma ilmanvaihtokone. Ilmanvaihtokoneet voidaan sijoittaa liiketilojen yhteyteen, mutta lähtökohtaisesti paras sijainti on katolla sijaitsevassa IV-konehuoneessa.

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 liiketilan käyttötarkoitus ei ole tiedossa, mitoitusarvona käytetään 2 dm³/s m².

Parturi-kampaamoliikkeissä ja kauneushoitoloissa tulee olla riittävä ilmanvaihto toimintaa varten ([Kauneushoitoloiden, tatuointiliikkeiden ja vastaavien tilojen valvonta.doc](#)). Käyttötarkoituksen mukaan tehdään varauksia myös kohdepoistoille (kauneushoitolat).

Ravintolatilassa sekä valmistuskeittiössä ilmanvaihdon mitoitus tehdään layout-suunnitelman mukaisesti suurimpien tilakokonaisuuksien perusteella. Jokaisen liiketilan, ravintolan ja valmistuskeittiön ilmanvaihtokoneet varustetaan jäähdytyksellä. Tämä on huomioitava sähkösuunnittelussa sekä lauhduttimien sijainneissa. Jäähdytyksessä tulee varautua tilajäähdytyslaitteiden sijoittamiseen kuhunkin tilaan. Ravintolatilassa valmistuskeittiö varustetaan riittävällä määrällä ammattikeittiöihin tarkoitettuja huuvia (ruuanvalmistus ja astianpesu).

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

11.Vesi ja viemäröinti

Liike- ja ravintolatilat varustetaan rakennuksen huoneistokohtaiseen vedenmittausjärjestelmään liitetyillä vesimittareilla.

Ravintolatilien märkätilojen käsienpesualtaiden lisäksi valmistuskeittiöön toteutetaan yksi hygienia-allas. Muut vesipisteet tehdään 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. Ravintolatilien valmistuskeittiö varustetaan rasvanerotuskaivolla, jonka sijainti on lähtökohtaisesti perusmuurin ulkopuolella. Erottimen täyttymisestä tulee tulla hälytys keittiöön sekä rakennusautomaatioon.

Kampaamo-/kauneushoitotilojen viemärivaraukset tehdään valmiiksi ja tulpataan lattiapintaan. Asiakaspesupisteiden viemäröinti voidaan tapauskohtaisesti suunnitella toteutettavaksi myös laatan päällä. Vesijohtojen suluilla varustetut varaukset tehdään valmiiksi ja niiden sijainti suunnitellaan käyttötarkoituksen mukaan esim. minimissään kahdelle hius-tenpesupisteelle ja kahdelle käsien/välineidenpesupisteelle wc-tilan pisteiden lisäksi. Vesi- ja viemäripisteet esitetään yleissuunnitteluvaiheen suunnitelmissa ennen rakentamisluvan sisäänjättöä.

12.Sähkö

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

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 on huomioitava riittävä huoltotila (min. 800mm vapaa tila).

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

Liiketiloihin ja ravintolaan suunnitellaan tiloihin perusvalaistus (vähintään 300 lx) ohjauksiin. Ravintolasalin valaistus tulee olla himmennettävissä. Valaistus toteutetaan liiketilassa yleensä valkoisiin valaistusripustuskiskoihin, jotka toimivat myös muiden asennusten johtoreittinä mahdollistaen myös kohdevalotarkoituksen. Kampaamo-/kauneushoitotiloissa tehdään sähkön yläjakelu esimerkiksi pistorasiapylväitä varten. Keskukseen varataan lähdöt valaistuksien kosketinkiskoille kohdevalaistusta varten.

Yli 50 m² liiketiloissa tulee aina olla vähintään reittivarauksena rikosilmoituksen, kulunvalvonnan ja kameravalvonnan asentamismahdollisuus (esim. ovissa ylivientisuojat ja reitit kaapeloinnille, putkitettu reitti magneettikoskettimien tai kameroiden asennusta varten).

Ravintolatiloihin asennetaan sähköinen hälytysjärjestelmä esteettömän wc-tilan turvahälytyksiä varten.

Liiketilojen ja ravintolan asiakastiloihin asennetaan yleiskaapelointipisteitä valaisinripustuskiskoihin noin kuuden metrin välein tai vastaavasti pisteitä asennetaan eri seinille tehtäviin uppoasennuspisteisiin. Kaikkiin liiketilojen huoneisiin asennetaan erilliset huoltopistorasiat. Samassa huoneessa pistorasioita tulee löytyä joka seinältä, noin 3 m:n välein. Korjauskohteissa on vältettävä pinta-asennuksia.

Ravintolakeittiön laitteiden sijaintivaroituksille ei asenneta sähköjä. Laitteipaikalle asennetaan reitit sähköille ja lähdöt keskuksista.

Liiketilavuokralaisilla tulee olla mahdollisuus liittyä omalla valokuituliittymällä tietoverkkoihin.

13.Jätehuolto

Pienten yleisliiketilojen (alle 100 m²) ja esim. kampaamoiden vähäiset jätteet viedään rakennuksen yhteiseen jätehuoneeseen. Ravintoloille ja päivittäistavaramyymälöille tehdään oma jätehuone. Liiketilojen oman jätetilan koko on noin 10m² ja siinä on huomioitava erillinen ilmanvaihto, tila seitsemälle eri jätelajille (HSY:n ja viranomaismääräysten mukaan). Erillinen jätetila lasketaan mukaan liiketilan kokonaisneliömäärään.

Jäteastioista ei saa aiheutua haju- tai muuta haittaa elintarvikehuoneistoon tai läheisiin asuin- tai toimistotiloihin.

Rakennuksen sisällä olevaan jätehuone varustetaan vesipisteellä (letkuliitin ja rst-allas) sekä lattiakaivolla.

14.Terassi

Terassin asiakaspaikat lasketaan ja merkitään pohjapiirustuksiin. Tarjoilutiskin sähkö huomioidaan niin, että sähkökaapelointireitti tehdään julkisivuun asti. Terassin rakentaminen voi vaatia erillisen luvan.

15.Mainoslaitteet

Mainoslaitteet tehdään käyttäjän hankintana, niiden asentaminen voi vaatia rakentamisluvan sekä mainoslaitteiden yleissuunnitelman.

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

16.Muuta huomioitavaa

Liiketiloihin pyritään järjestämään autopaikka asemakaavamääräysten mukaisesti. Liiketilojen huoltoliikenne on suunniteltava käyttötarkoituksen mukaan.

Kaikkien tilojen lukitukset toteutetaan omavoimaisella elektronisella järjestelmällä erillisen lukitusohjeen mukaan. Liiketilojen tulee täyttää murtosuojeluohjeen (ks. RT 08-10975) vaatavuustason luokka 1. Huom. vaatimuksia mm. seinien, ikkunoiden, ovien ja lukituksen toteutukseen.

17.Liiketilojen esittäminen suunnitelmissa ja markkinointiaineistossa

Pääpiirustuksissa tulee olla merkitty liiketilan käyttötarkoitus (esim. ravintola, kahvila, liiketila). Liiketilat nimetään huoneistoluettelossa ja osoitteissa juoksevasti LT1, LT2 jne.

Liiketilojen markkinointi- ja vuokrausaineistossa esitetään ikkunoiden koko, mahdolliset tekniikkavaraukset sekä niiden käyttöönotto. Aineistoon sisällytetään liiketilojen sähkö- ja LVI-suunnitelmat.Ks. myös [Markkinointi ja myyntiaineiston laatimisohe](#).

Lainsäädäntö ja muita ohjeita

- Voimassa olevat lait, asetukset ja viranomaismääräykset
- RT-kortit

- Viranomaiset
 - Ruokavirasto
Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta (8.7.2022):
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/huoneisto-ohje/ohje-rekisteroidyn-elintarviketoiminnan-elintarvikehygieniasta>
 - Ympäristöministeriö
[Esteetön rakennus ja ympäristö](#)
 - TopTen
[YHTENÄISET KÄYTÄNNÖT \(toptenrava.fi\)](#)
- Kaupunkiympäristön toimiala
 - Asuntotuotanto, ohjeet ja mallit
 - [Ohjeita suunnittelijoille | Helsingin kaupunki](#)
 - 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)
 - [Elintarviketoiminnan rekisteröinti | Helsingin kaupunki](#)
 - Terveysten- ja kauneudenhoitoon tarkoitettujen huoneistojen suunnitteluohjeet (2017)
<https://www.hel.fi/static/ymk/esitteet/kaun-terv-huoneisto.pdf>
 - Elintarviketurvallisuus (elintarvikelain mukaiset valvonta ja asiantuntija-tehtävät) elintarviketurvallisuus@hel.fi
- Muut tahot
 - NewCo Helsinki
[Ravintola-alan ABC – Ohjeita kahvilan tai ravintolan perustajalle](#) (2024)
 - Finanssiala
 - Kohteen murtoriskien arviointi ja suojaustason valinta
[Kohteen murtoriskien arviointi ja suojaustason valinta \(finanssiala.fi\)](#)

Liitteet

Liite 1: Liiketilojen mallisuunnitelmat (ei lisätty verkkosivulle, sisältyy tarjouspyyntöasiakirjoihin, pyydettävissä Att:n rakennuttaja-arkkitehdilta)