

# GRUNDANDE AV RESTAURANG ELLER CAFÉ

## ANVISNING OM BYGGSÄTT

I denna anvisning beskrivs de skeden som man går igenom med byggnadstillsynen när en lokal byggs om till ett café eller en restaurang. Anvisningen tjänar både som en komihåglista för huvudplaneraren och som hjälp för företagaren. Närmare information om ämnet fås av tillståndshandläggarna vid byggnadstillsynen. Därför lönar det sig att ta kontakt med byggnadstillsynen redan innan avtal om lokalen ingås.

Café- eller restaurangverksamhet får inledas endast i sådana lokaler som innan verksamheten inleds har godkänts för ändamålet. Bygglov behövs alltid om lokalens användningssyfte ändras, lokalen byggs ut eller om man bygger en ny förplägnadsrörelse. Bygglov behövs till exempel för ombyggnad av en affärslokal till en restaurang eller ombyggnad av ett café till en restaurang. Det är inte alltid möjligt att ändra en lokals användningssyfte till en livsmedelslokal. Detta är ofta fallet om det tidigare har funnits till exempel ett kontor, ett lager eller en bostad i lokalen.

I fråga om ändringsprojekt avseende livsmedelslokaler behöver den sökande ända från början hjälp av en kompetent huvud- och byggnadsplanerare som gör upp nödvändiga ritningar, men också bistår med ansökningen om bygglov. Det är vettigt att också engagera övriga nödvändiga planerare och den ansvariga arbetsledaren i projektet redan i ett tidigt skede.

### INNEHÅLL

ATT BEAKTA INNAN LOKALEN SKAFFAS	2
ANSÖKAN OM BYGGLOV	2
RITNINGARNAS INNEHÅLL	3
ATT BEAKTA VID OMBYGGNAD TILL RESTAURANG ELLER CAFÉ	4
TILLGÄNGLIGHET I RESTAURANG- OCH CAFÉLOKALER	7
GENOMFÖRANDE OCH TILLSYN ÖVER ÄNDRINGAR	7
ANDRA MYNDIGHETER	8
MER INFORMATION	8

### LIVSMEDELSLOKAL

- en lokal där livsmedel som är avsedda att försäljas eller i övrigt överlåtas tillagas, förvaras, transporterats, serveras, hålls till salu eller behandlas



## ATT BEAKTA INNAN LOKALEN SKAFFAS

Lokalen ska uppfylla ett antal krav innan man kan grunda en restaurang eller ett café i den.

Kontrollera därmed

- huruvida detaljplanen möjliggör affärsverksamhet i lokalen – lämpar sig lokalens användningssyfte för en livsmedelslokal (huvud- eller byggnadsplaneraren kan säkerställa lokalens användningssyfte i byggnadstillsynens arkiv)
- om byggnaden är skyddad (kan påverka eventuella fasadändringar)
- väsentliga tekniska krav på lokalen<sup>1</sup>
- om lokalen är tillgänglig för kunder och personalen
- om den tekniska utrustningen i lokalen möjliggör tillagning och servering av livsmedel
- huruvida lokalen uppfyller de uppställda kraven i fråga om brandsäkerhet
- att verksamheten som planeras i lokalen inte orsakar störande buller
- huruvida vatten-, avlopps- och ventilationsapparaturen lämpar sig för restaurang- eller cafébruk.

Om du inte kontrollerar något av de ovan nämnda kan det leda till besvärliga ändringsarbeten senare under projektet. Till exempel ljudisolerings- eller vatten-, avlopps- och ventilationsarbeten är svåra och dyra, till och med omöjliga att genomföra i efterhand.

## ANSÖKAN OM BYGGLOV

Bygglov söks i tjänsten Lupapiste ([www.lupapiste.fi/sv](http://www.lupapiste.fi/sv)). Tillstånd söks av fastighetens ägare eller innehavare. En företrädare för företaget i fråga kan vara sökande endast med en fullmakt från fastighetens ägare eller innehavare.

Ansökan om tillstånd för en restaurang eller ett café och utarbetande av de huvudritningar som ska bifogas ansökan är en uppgift som kräver yrkeskompetens. Uppgiften kräver en planerare med tillräcklig utbildning och erfarenhet. Denna person anges som huvudplanerare av objektet i tillståndsansökan. Han eller hon svarar för planeringshelheten och projektets kvalitet. Därutöver behövs det oftast specialplaner som ska utarbetas av planerare av ventilations-, vatten- och avloppssystem och konstruktörer.

**Till ansökan om bygglov i Lupapiste ska bifogas**

- fullmakt (om fastighetens ägare eller innehavare inte själv öppnar ansökan i Lupapiste)
- en utredning om besittningsrätten och styrelsens mötesprotokoll
- huvudritningar: situationsplan, planritningar, fasadritningar, sektionsritning
- ett foto av byggnaden (om man ämnar ändra fasaden)
- VVS-ritningar (kan utgöra tillståndsvillkor eller lämnas in redan i



ansökningsskedet)

- konstruktionsritningar (om konstruktionerna ändras, kan utgöra tillståndsvillkor eller lämnas in redan i ansökningsskedet)

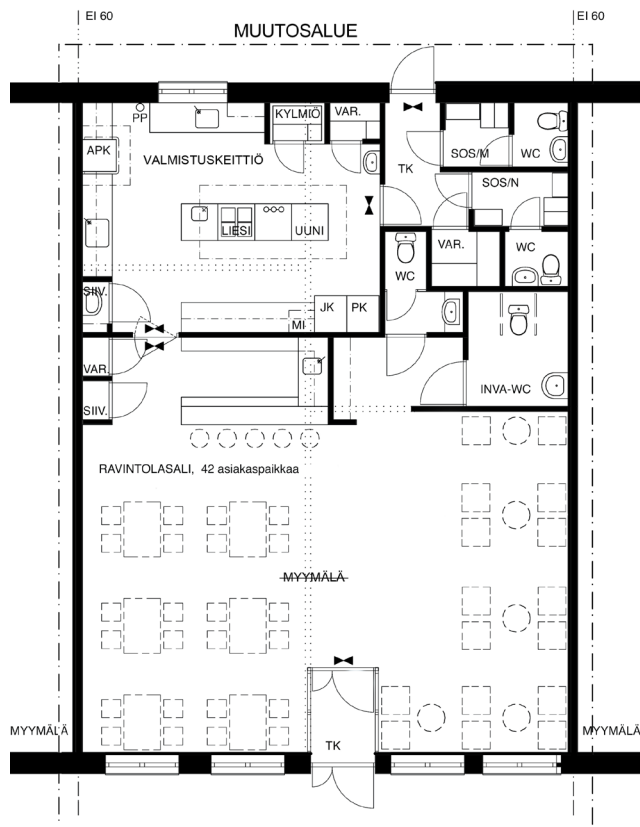
Inget tillstånd från byggnadstillsynen krävs om caféet inte har fler än (6) platser, där inte lagas mat och dess storlek är mindre än 20m<sup>2</sup>.

## RITNINGARNAS INNEHÅLL

På situationsplanen ska området som ska ändras samt detaljplanebe-teckningarna och -bestämmelserna anges.

På planritningarna ska följande anges

- området som ska ändras (med en streckad linje) och dess yta
- lokalernas användningssyfte (nytt med det gamla överstruket)
- antalet kundplatser (i en restaurang ska det finnas minst 1 m<sup>2</sup>/kund)
- konstruktioner som ska rivras (med punktlinje)
- gamla konstruktioner (med en mörkare färg eller med två linjer varav den ena är tjockare än den andra)
- nya konstruktioner
- utrymningsvägar (åtminstone två olika utrymningsvägar vars bredd fastställs utifrån antalet kundplatser)
- brandsektionernas gränser
- tillgänglig ingång



Exempelbild på en planritning där området som ska ändras anges med en streckad linje.

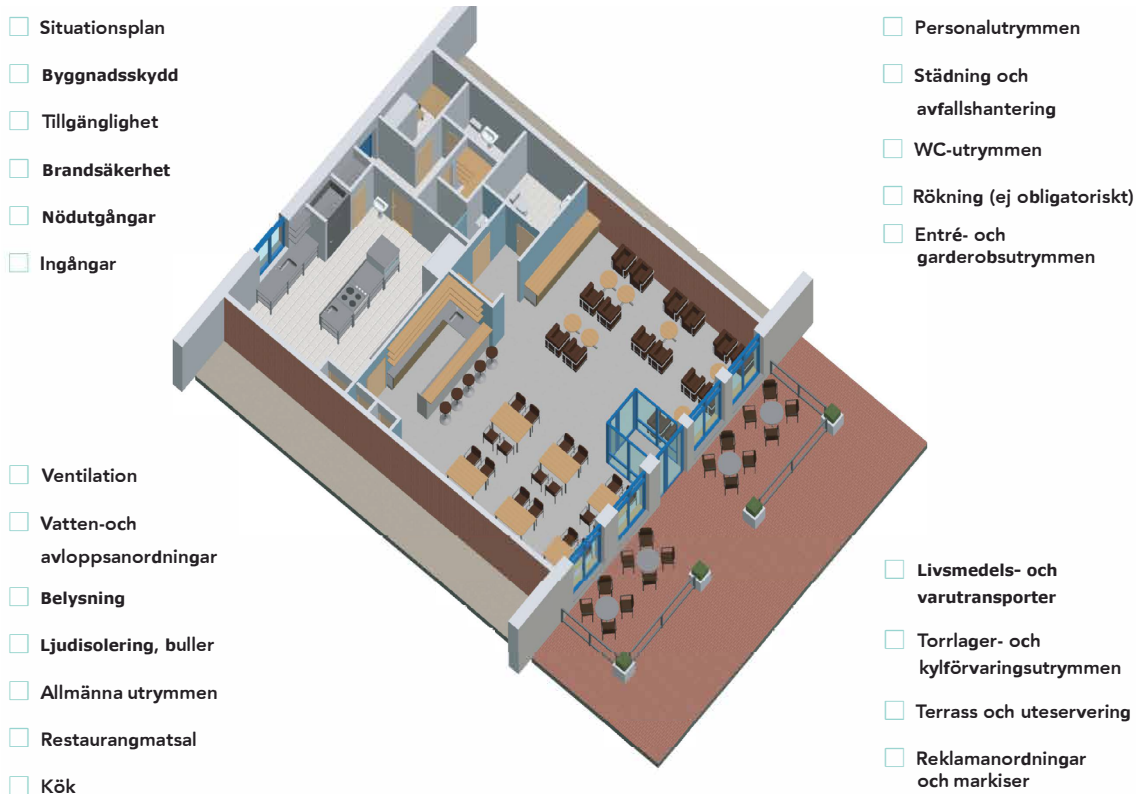
- toalettutrymmen och tillgänglig toalett
- nödvändiga anordningar för matlagning och
- fasta möbler
- personalutrymmen (pausrum, omklädningsrum samt toalett och dusch, om det finns ett tillagningskök på restaurangen)
- städskrubb
- uteterrasser om sådana önskas
- rökrum om ett sådant byggs och dess yta
- reklamanordningar (på fasadritningar)

**Sektionsritning** behövs för att klargöra av ändringarna i planritningen.

På **fasadritningarna** anges ändringarna som ska göras på dem, om sådana finns, och då ska eventuella skyddsbestämmelser beaktas. Det lönar sig att satsa på ritningarnas och de övriga dokumentens kvalitet. För tillståndshandläggningen vid byggnadstillsynen ska reserveras i genomsnitt 4–8 veckor. Processen löper smidigast när allt nödvändigt material har utarbetats noggrant och lämnats till tillståndshandläggaren redan i början av handläggningen.

Tillståndshandläggningen upphör med att tillståndsdokumenterna (ritningarna och byggnadstillsynens beslutshandlingar) arkiveras i byggnadstillsynens elektroniska arkiv.

## ATT BEAKTA VID OMBYGGNAD TILL RESTAURANG ELLER CAFÉ



När livsmedelslokaler planeras ska man fästa särskild uppmärksamhet vid lokalens funktionalitet. Utöver det som nämnts ovan ska även det nedan nämnda planeras noggrant.

**Toaletter ska finnas i relation till antalet kundplatser på följande sätt:**

Kundplatser	Kvinnor / stol	Män / stol + urinärräna
Under 25	en gemensam toalett*	
26–50	1	1
51–100	3	1+1
101–150	4	1+2
151–200	4	2+2
201–250	5	2+3
251–300	5	2+4
301–400	6	3+4

Större lokaler från fall till fall

\*Om det i lokalen huvudsakligen serveras alkoholhaltiga drycker ska det alltid finnas separata toalettutrymmen för kvinnor och män oavsett antalet kundplatser.

Vid dimensioneringen av antalet toaletter ska man också räkna med uteserveringsplatser till exempel på terrassen.

Kundplatserna på terrassen ökar antalet toaletter med koefficienten 0,5, då hälften av kundplatserna på terrassen räknas med vid dimensioneringen.

De restaurang- och cafélokaler som från början planeras i nya byggnader ska alltid utrustas med åtminstone en tillgänglig toalett för rörelsehindrade personer.

I restaurang- och cafélokaler med över 25 kundplatser ska man planera en toalett som är dimensionerad och utrustad för rörelsehindrade personer.

Vid dimensioneringen av antalet toaletter ska planeraren beakta restaurangverksamhetens karaktär. Det är till exempel vettigt med tanke på servicen att planera flera toaletter i en restaurang med utskänkningsrättigheter än i en matrestaurang.

Toalettstolen ska placeras bakom två dörrar, det vill säga i ett separat utrymme med förrum, separat från köket och lokalerna där man behandlar eller serverar livsmedel. Som undantag från detta godkänns toaletter för rörelsehindrade personer. Dörren till sådana toaletter ska dock placeras så att den inte öppnas mot restaurangsalen.

Lokalerna omfattas därtill av särskilda VVS-bestämmelser. För personalen ska det finnas separata omklädningsrum, tvättrum och toaletter som uppfyller bestämmelserna, vid behov separata rum för män och kvinnor.



Vid dimensioneringen av antalet toaletter ska man också räkna med uteserveringsplatser till exempel på terrassen.

På restauranger/caféer med högst sex (6) kundplatser behöver det inte finnas någon separat kundtoalett. Om l ttf rst rbara livsmedel används vid tillagningen ska det finnas en separat personaltoalett.

**R kning<sup>2</sup>**  r förbjuden i samtliga arbetslokaler och lokaler för allmänheten och det  r inte nödvändigt att ordna med ett separat rum för r kning. Vid behov kan man i en restaurang eller ett café ordna med ett separat rökrum på minst 7 m<sup>2</sup>. Rummet ska vara åtskilt från de övriga lokalerna och försett med lågtryck. Rummet förses med en separat avluftskanal som leds till byggnadens yttertak. R krummets tekniska l sningar anges i specialplaner som bifogas tillståndet. Om ett rökrum byggs i en restaurang som redan  r i bruk ska man alltid söka ett separat tillstånd f r rummet.

**För städning** ska det finnas separata st dskrubbar i kund- och kökslokalerna.

**Det finns tre typer av kök i livsmedelslokaler.**

- Tillagningskök  r ett rum där mat tillagas genom att den steks i panna eller ugn, halstras eller friteras (t.ex. pommes frites). Exempel på tillagningskök  r kök i restauranger, caféer, gatukök och personalmatsalar.
- Upphettningsk k  r ett rum där förkokta halvfabrikat eller färdiglagade r tter hettas upp i ugn, vattenbad eller genom kokning.
- Serverings- eller utdelningsk k  r rum där man portionerar r tter som transporterats varma eller kalla annanstans ifrån.

För **ventilationen** och avloppssystemen i restauranger och kök ställs krav i delarna D1, D2 och E7 i Finlands byggbestämmelsesamling. Kraven fastställs utifrån verksamhetens omfattning och k ksanordningar. Man  r till exempel i regel tvungen att bygga en separat kanal för fet avluft och en fettavskiljningsbrunn i spillvattenavloppet i stora restauranger och tillagningskök. Behovet av dessa ska utredas i början av planeringen eftersom de kan  ka utrymmesbehoven betydligt och ändringarna till följd av dem ska anges i tillst ndsritningarna.

Vid användning av flytgas/stadsgas ska de gällande kraven iakttas.

F r placering av ett eventuellt **uteserveringsomr de<sup>3</sup>** på en gata eller i en park ska tillstånd sökas hos Helsingfors stad. Byggnadstillsynens tillstånd f r ett uteserveringsomr de  r inte nödvändigt om det på området finns högst 25 kundplatser och det genomförs med så lätta konstruktioner som möjligt (avgränsas med högst 90 cm höga lätta repr cken eller öppna räcken av stål). Det får inte finnas golvupph jningar, skyddstak eller väggkonstruktioner på området. Området ska möbleras med högklassiga möbler som passar in i omgivningens. Parasoller utan reklam och markiser som  r öppna på sidan är tillättna. Det  r förbjudet att placera reklam på området. Om man på ett uteserveringsomr de placerar konstruktioner som avviker från det ovan nämnda eller en serveringsdisk efter att man redan har ansökt om tillstånd, ska man söka åtgärdstillstånd f r dessa.



Montering av raka markiser som  r öppna på sidan ovanför skyltfönster och dörrar kräver inget tillstånd. På nedre kanten av markiserna för företagets namn anges.



Montering av högst 400 mm höga reklamer med l sa bokstäver omedelbart ovanför lokalens skyltfönster kräver inget tillstånd.

Byggnadstillsynen har separata anvisningar för **reklamanordningar**<sup>4</sup>. Alla reklamanordningar är inte tillståndspliktiga. Huruvida tillstånd behövs eller inte kan kontrolleras i de nämnda anvisningarna eller hos områdets tillståndshandläggare.

## TILLGÄNGLIGHET I RESTAURANG- OCH CAFÉLOKALER

Tillgängligheten<sup>5</sup> ska beaktas vid planeringen av en ombyggnad till en restaurang eller ett café. Lättillgängliga lokaler är nödvändiga förutom för personer som använder rullstol även för till exempel äldre kunder och kunder med barnvagn.

Vid planeringen och genomförandet av en nybyggnad ska tillgänglighetsprincipen iakttas och till principen hänvisas också i samband med reparationsbyggande. Om fullständig tillgänglighet inte kan nås vid reparationsbyggande med tanke på stadsstrukturens historiska karaktär, skydd och företagande ställs tillgänglighetskravet i relation till byggnadens ålder och omständigheter.

Om det är fråga om en byggnad som blivit färdig före 1.1.1990 i vilken det är svårt att naturligt och med rimliga kostnader bygga en tillgänglig ingång kan man kompromissa med den tillgängliga ingången och toaletten för rörelsehindrade personer när det gäller restaurang- och cafélokaler med högst 25 kundplatser.

I restaurang- eller cafélokaler med över 25 kundplatser ska man i regel planera en tillgänglig ingång och en tillgänglig toalett. Tillståndsmyndigheten kan av särskild anledning godkänna ett undantag från regeln om den tillgängliga ingången skulle innebära en hiss- eller lyftanordning som inte naturligt kan lösas och om antalet kundplatser inte överstiger 30. En tillgänglig ingång förutsätter att dörröppningen är minst 800 mm bred, att det finns slänter med högst åtta procents lutning (1:12,5), nödvändiga räcken samt högst 20 mm höga trösklar.

Mer information om byggnaders tillgänglighet finns i delen F1 i byggbestämmelsesamlingen. Vid ombyggnader till restauranger eller caféer av ändrings- och reparationsbyggnadskaraktär iakttas bestämmelserna till tillämpliga delar.

## GENOMFÖRANDE OCH TILLSYN ÖVER ÄNDRINGAR

I beslutet om bygglov inkluderas tillståndsbestämmelser som ska iakttas vid utförandet av ändringsarbetena. Bestämmelserna gäller oftast tekniska specialplaner som ska lämnas in till byggnadstillsynen, till exempel ventilations-, vatten- och avlopps- och konstruktionsritningar. I tillståndsbeslutet förpliktas den sökande dessutom att utse personer med ansvar för arbetenas kvalitet (ansvariga arbetsledare) samt berättas om nödvändiga syner under projektet.

Bygglövet ger en möjlighet att inleda ändringsarbetena vars framskridande även byggnadstillsynen för egen del övervakar. Den som vidtar



Montering av skyltar på högst 600 x 600 mm kräver inget åtgärdstillstånd.

Tillgängligheten ska beaktas vid planeringen av en ombyggnad till restaurang eller café.

projektet ska skaffa en ansvarig arbetsledare med uppgift att övervaka arbetet. Den ansvariga arbetsledaren ansvarar i praktiken för byggprojektets kvalitet och genomförande i samarbete med huvudplaneraren och den som vidtar projektet. El- och VVS-installationer ska man låta en behörig installationsfirma utföra.

Byggnadstillsynens tekniska enheter förrättar de i tillståndet angivna synerna såsom till exempel inledande anmälan/möte, konstruktionsyn, vatten- och avlopps- och ventilationsyner samt slutsyn. Lokalen kan tas i bruk först efter att synerna förrättats.

## ANDRA MYNDIGHETER

Grundande, byggande och användning av en restaurang eller ett café övervakas utöver byggnadstillsynen även av **Helsingfors stads miljö-tjänster och räddningsverk**. Miljötjänsterna verkar som hälsoskyddsmyndighet till vilken verksamhetsidkaren ska lämna in en skriftlig anmälan om grundande eller ibruktagande av en restaurang eller ett café. Räddningsverket utför en brandsyn i samband med att restaurangen tas i bruk och kontrollerar person- och brandsäkerheten i lokalerna. Eventuella utskänkningstillstånd ska sökas från **regionförvaltningsverket**. Ansvarsområdet för arbetarskydd vid regionförvaltningsverket i Södra Finland utövar tillsyn över arbetarskyddet.

## MER INFORMATION

Byggnadstillsynens serviceställe Tellinki och områdets tillståndshandläggare.

<sup>1</sup> markanvändnings- och byggförordning 117 a–i §

<sup>2</sup> Bygglövsansökan eller begäran om utlåtande för rökrum, byggnadstillsynens anvisning

<sup>3</sup> Uteserveringsområden, byggnadstillsynens anvisning

<sup>4</sup> Reklamanordningar på byggnader, byggnadstillsynens anvisning om byggsätt. Stadsbildsmässigt utlåtande, byggnadstillsynens anvisning. Flyttbara reklamstativ eller stand, placeringsprinciper, byggnadstillsynens anvisning om byggsätt

<sup>5</sup> Markanvändnings- och byggförordning 53 §, tillgängligt byggande

Som källor har utöver de som nämns i fotnoter även följande använts:

- Markanvändnings- och bygglag
- Markanvändnings- och byggförordning
- Finlands byggbestämmelsesamling
- Byggnadsordning för Helsingfors stad
- Arbetarskyddslag 738/2002 (Personalrum 48 §, Planerarens skyldigheter 57 §)
- Statsrådets förordning om krav för säkerhet och hälsa på arbetsplatsen 577/2003 (Mat- och vilrum 4 §, Omklädningsrum 5 §, Tvätt- rum och toaletter 6 §)
- RT-kartoteket (anvisningar om framställningssätt för ritningar, planering av restauranger och caféer m.m.)

## BILDER:

- De schematiska bilderna på s. 3 och 4, Helsingfors stad, YritysHelsinki
- Övriga bilder, Marjatta Uusitalo

## Helsingfors byggnadstillsyns anvisning, januari 2016

Ersätter den av byggnadsnämnden godkända anvisningen som publicerades i maj 2012.

Uppdaterades för lagändringar i januari 2016 och vad gäller elektroteknisk ansökan om tillstånd och stadens organisationsförändring i mars 2017. (HKS)

Helsingfors stad  
Byggnadstillsynen  
PB 2300, 00099 Helsingfors stad  
Broholmmsgatan 13, 00530 Helsingfors  
tfn (09) 310 2611  
rakennusvalvonta@hel.fi  
www.hel.fi/sv