



Oppaan esittely

Tästä oppaasta saat tärkeää tietoa siitä, miten aloitat ravintolatoiminnan. Saat tietoja myös siitä, miten hoidat ravintolassasi asioita oikein, esimerkiksi hygienian ja muiden määräysten suhteen.

On tärkeää, että olet etukäteen perillä siitä, mitä sinun on tehtävä missäkin vaiheessa ja miten ravintolassa toimitaan. Näin kaikki sujuu hyvin, ja pidät sekä asiakkaat että elintarvikevalvojan tyytyväisenä.

Opas on jaettu kuuteen osaan.

- **Osa 1, Perustaminen.**
Osa 1 on yhteenveto ravintolan perustamisessa tarvittavista tiedoista.
- **Osa 2, Tilat.**
Osaan 2 on koottu tietoja ravintolan tiloihin liittyvistä vaatimuksista.
- **Osa 3, Toiminta.**
Osassa 3 on ravintolan toiminnalle asetettuja vaatimuksia.
- **Osa 4, Henkilökunta.**
Osassa 4 on ravintolan henkilökunnalle asetettuja vaatimuksia.
- **Osa 5, Omavalvonta.**
Osasta 5 löydät tietoa omavalvonnasta. Tämän tiedon avulla voit suunnitella ravintolasi omavalvonnan.
- **Osa 6, Sanojen selitykset.**

Opas ei sisällä yleisiä neuvoja yrityksen perustamisesta.

Yrityksen perustamiseen liittyviä ohjeita löydät Ruokaviraston internetsivun [Elintarvikeala](#) osion kautta.

Tekstissä on tummennettu joitakin sanoja. Löydät niiden selitykset osasta 6.

Opas on tehty selkosuomeksi.

Saat oppaasta tietoa muun muassa näistä asioista:

- ▶ Miten varmistat, että tila on sopiva ravintolaksi?
- ▶ Miten kerrot suunnitelmistasi viranomaisille?
- ▶ Mitä ravintolan tiloilta vaaditaan?
- ▶ Mitä muita asioita ravintolan toiminnalta vaaditaan?
- ▶ Mitä ravintolan henkilökunnalta vaaditaan?
- ▶ Mitä tarkoittaa ravintolan omavalvonta?