

Lausunto alkoholilain muutosesitykseen

Hallituksen esitys alkoholilaista keventää kiitettävästi ravintoloiden hallinnollisia tehtäviä.

Me Aromi- ja Shaker -lehtien toimituksessa olemme huolissamme siitä, että laki heikentää ravintoloissa tapahtuvan anniskelun asemaa Suomessa.

Kiinnitimme huomiota erityisesti aukioloaikojen sääntelyn vaatimuksiin ja omien juomien nauttimisen sallimisen suljetussa seurueelle.

Muutokset alkoholijuomien anniskeluun

Myynti ja anniskeluluvat

Olemme tyytyväisiä esityksen anniskelulupien keventämiseen ja siihen, että ravintoloilla on mahdollisuus hankkia vähittäismyyntilupa.

Uskomme, että suomalaista viinikulttuuria on mahdollista kehittää helpottamalla anniskelulupakäytäntöä, joka nyt on ollut turhan raskas ja monimutkainen. Näin ollen se on hidastanut ravintolan liiketoiminnan kehittämistä ja niukentanut tarjolla olevaa juomavalikoimaa.

Tähän asti B-luvan saaminen on edellyttänyt, että yrityksellä on ollut kaksi vuotta C-luvat. Aloittavan yrittäjän liiketoiminnalle kahden vuoden turha odottelu voi olla kohtalokasta. Esimerkiksi kahviloissa asiakaskunta saattaisi nauttia mielellään viinilasillisen pienen syötävän kanssa.

Vähittäismyynti

Vähittäismyyntilupa monipuolistaa ravintoloiden toimintaa erityisesti pienillä paikkakunnilla ja rikastuttaa alueellista valikoimaa.

Vastuuhenkilöt

Vastuuhenkilön pätevyysvaatimusten huojentaminen joustavoittaa ravintolahenkilökunnan työvuorojen järjestämistä ja poistaa mahdollisen tuplamiehityksen tarpeen.

Ravintoloiden on voitava joustavasti miettiä työvuorolistat joustavasti kunkin työntekijän henkilökohtaisen kokemuksen ja ammatillisen pätevyyden mukaan ja kerrottava niistä omavalvontasuunnitelmassaan. Uskomme, että vastaavan hoitajan pätevyys kannattaa arvioida tapauskohtaisesti, aina kuitenkin työntekijän turvallisuutta ja jaksamista tukien.

Koemme hyväksi muutoksen, joka mahdollista jatkossa 16 vuotta täyttäneet saisivat anniskella vuorovastaavan valvonnassa. Työn tekeminen rinnakkain parantaa opiskelijan mahdollisuutta oppia työtä käytännössä.

Anniskelualueet

Esitys usean ravintolan yhteisistä anniskelualueista rikastuttaa ravintolakulttuuria ja -tarjontaa sekä lisää asiakkaan valinnanvapautta.

Ravintoloiden toimintaa helpottaa ns. ”catering-ilmoitus”, jolla toimijat saisivat jatkossa anniskella esimerkiksi aiemmin hyväksytyissä yritystiloissa, alueen juhlapaikoissa ja festivaaleilla tekemällä aluehallintovirastolle ainoastaan anniskeluilmoituksen.

Lakiesityksessä laillistettaisiin ja vahvistettaisiin luvattoman anniskelun laajentamista, mikä johtaa kuitenkin siihen, että niin kutsutut tilausravintolat jäävät kokonaan pelisääntöjen ulkopuolelle, eikä yrityksiä kohdella yhdenvertaisesti. Esimerkiksi suuri osa sukujuhlista, yritystilaisuuksista ja pikkujouluista jäävät kokonaan valvonnan ulkopuolelle.

Koska suljetulle seurueelle voi tarjoilla vapaasti, kukaan ei valvo toimintaa, mikä mahdollistaa alaikäisille tarjoilun.

Mielestämme on erikoista, että yksityisiin tilaisuuksiin voi hankkia alkoholitarjoilun Alkosta tai ulkomailta ilman lupaa, mutta cateringiä tai esimerkiksi tukkua koskevat eri säännöt eli ne eivät voi toimittaa ruokiin sopivia alkoholijuomia ilman väliaikaista anniskelulupaa. Jotta tilanne olisi reilumpi, väliaikaisen anniskeluluvan hakemisen pitäisi olla helpompaa ja edullisempaa.

Uskomme, että omien alkoholijuomien käyttö lisää tuontialkoholin käyttöä ja näin ollen veronkierron mahdollisuuksia yksityisissä tilaisuuksissa. Myös alkoholitarjoilun kontrollointi on heikkoa, mikä mahdollistaa esimerkiksi alaikäisille tarjoilun. Kuka valvoo, kenelle alkoholia tarjotaan yksityisissä tiloissa? Samassa ravintolassa voi olla julkinen tila ja yksityinen tila, joihin noudatetaan eri sääntöjä.

Anniskelu-aika

Olemme tyytyväisiä siihen, että lupakäsittely anniskeluajan jatkamisesta poistetaan ja että anniskelu-aikaa on mahdollisuus pidentää jatkossa ilmoituksella kello 04:ään. On hyvä, että anniskelupaikan sulkemista ei enää vaadita puoli tuntia anniskeluajan päättymisen jälkeen, vaan juomat on nautittava tunnin kuluttua anniskeluajan päättymisestä.

Ravintoloille asetettavat vaatimukset järjestyksenvalvojen määrästä ovat kuitenkin kohtuuttomia. Esityksessä jatko-aikasäättelyyn liittyvät vaatimukset perustuvat ravintolan istumapaikkoihin, eivätkä todelliseen asiakasmäärään. Esimerkiksi 400-paikkaisessa ravintolassa jatko-aika tarkoittaisi neljän järjestyksenvalvojan pitämistä, vaikka ravintolassa olisi alle 50 asiakasta.

Pienille ravintoloille järjestyksenvalvojan hankkiminen on resurssoinniltaan niin järeä, etteivät ravintolat kykene toteuttamaan vaatimuksia.

Mielestämme esityksen mukainen jatko-aikasäättely tekee pienille ravintoloille toiminnan kello 01.30 jälkeen mahdottomaksi ja vaikeuttaa suurempienkin ravintoloiden toimintaa arkisin.

Esityksessä pitäisi mielestämme huomioida selkeämmin ravintolan luonne ja todellinen asiakasmäärä: henkilöt paikkojen eli tuolien sijaan.

Muutokset alkoholijuomien mainontaan

Happy hour -tarjousten mainontakiellosta luopuminen lisää lehtien mielestä ravintoloiden kannattavuutta ja siirtää alkoholin nauttimisen kontrolloidumpiin olosuhteisiin. Se lisää myös sosiaalisuutta ja vähentää yksin alkoholin nauttimista.

Näemme, että väkevien alkoholijuomien painetut tai verkkohinnastot palvelevat erityisesti silloin ravintoloita, kun he voivat kertoa tuotevalikoimastaan, johon ne ovat erikoistuneet. Silloin verkkosisältö toimisi erottautumiskeinona.

Heli Koivuniemi

päätoimittaja

Aromi- ja Shaker-lehdet