CHEF BATUHAN ÖZKÖK

RESTORAN KURULUŞ REHBERİ · 24 MADDELİK KONTROL LİSTESİ

# Restoran Açmak İçin Ruhsat ve Belge Listesi

Kira sözleşmesinden açılış sonrası denetime kadar, doğru sırayla: işyeri açma ve çalışma ruhsatı, gıda işletmesi kayıt belgesi, ustalık belgesi, alkol satış belgesi ve mutfak şartları.

**24** KONTROL MADDESİ

**6** AŞAMA

**4** RESMÎ KAYNAK

Bu liste, batuhanozkok.com/blog/restoran-acmak-icin-gerekli-belgeler rehberinin yazdırılabilir özetidir; bilgiler 3 Eylül 2026 tarihinde resmî kaynaklardan doğrulanmıştır. ★ işaretli maddeler engelleyicidir: tamamlanmadan sonraki adıma geçmeyin. Yönetmelik ülke genelinde ortaktır ancak belediyelerin istediği evrak farklılaşır; kesin listeyi bağlı olduğunuz belediyenin ruhsat müdürlüğünden yazılı olarak alın.

## 1. Aşama — Kira sözleşmesinden önce

MEKÂN

- [ ] 1 ★ Mekânın yapı kullanma izni (iskân) kontrol edildi
- [ ] 2 ★ Açık içki satılacaksa: okul binaları, ilk-orta öğretim öğrenci yurtları ve anaokullarına kapıdan kapıya en az 100 metre mesafe ölçüldü
- [ ] 3 Tapuda mesken görünen yer için kat maliklerinin oybirliği dilekçesi gerekip gerekmediği belediyeye soruldu
- [ ] 4 Bağlı olunan belediyenin ruhsat müdürlüğünden güncel evrak listesi yazılı olarak alındı (numarataj, yangın söndürme cihazı faturası, vergi levhası gibi talepler belediyeye göre değişir)
- [ ] 5 Canlı müzik veya eğlence planlanıyorsa "umuma açık istirahat ve eğlence yeri" süreci takvime eklendi (kolluk görüşü 7 gün, başvurunun sonuçlanması 1 aya kadar)

## 2. Aşama — Şirket ve kayıt

TİCARİ KİMLİK

- [ ] 6 Şirket türü seçildi ve ticaret sicil kaydı yapıldı
- [ ] 7 Vergi dairesi kaydı tamamlandı
- [ ] 8 ★ Meslek odası kaydı yapıldı (ticaret odası ya da esnaf ve sanatkârlar odası); ruhsat dosyası için oda kayıt belgesi ve sicil tasdiknamesi alındı

## 3. Aşama — Mutfak ve tesisat projesi

PROJE

- [ ] 9 ★ Mutfak hazırlama, pişirme ve bulaşık yıkama olarak üç bölüme ayrıldı (lokantanın her üç sınıfında şart)
- [ ] 10 Kirli-temiz akışı kesişmiyor; bulaşık alanı projenin başında konumlandırıldı
- [ ] 11 ★ Yiyecek hazırlama ve pişirme bölümünde buhar, koku ve dumanı tahliye eden baca sistemi projelendirildi
- [ ] 12 Yangına karşı önlemler alındı; işyeri türü itfaiye raporu gerektiriyorsa rapor için başvuruldu
- [ ] 13 On kişiden fazla çalışanı olan müstakil işyerinde dinlenme yeri, kıyafet değiştirme kabini ve bay-bayan ayrı tuvalet planlandı
- [ ] 14 Birinci sınıf hedefleniyorsa: ısıtma-soğutma-havalandırma kalorifer veya klima ile; tabaklar tek tip porselen veya cam; çatal-kaşık-bıçak paslanmaz çelik

- [ ] 15 ★ Bina, altyapı ve ekipman Gıda Hijyeni Yönetmeliği gerekliliklerini karşılıyor (gıda kaydı başvurusundan önce şart)

## 4. Aşama — Personel belgeleri

EKİP

- [ ] 16 ★ Lokanta sınıfına uygun sayıda ustalık belgeli aşçı istihdam edildi: birinci sınıfta en az iki, ikinci ve üçüncü sınıfta en az bir (belge işletme sahibinden değil, aşçılardan istenir)
- [ ] 17 Gıda çalışanlarının hijyen eğitimi belgeleri tamamlandı; geçerlilik ve yenileme koşulu belediye ile İlçe Tarım Müdürlüğü'ne teyit ettirildi

## 5. Aşama — Başvurular

RUHSAT VE KAYIT

- [ ] 18 ★ İşyeri açma ve çalışma ruhsatı: yönetmelik ekindeki başvuru ve beyan formuyla belediyeye (belediye sınırı dışında il özel idaresine) başvuruldu — sıhhi müessese ruhsatı eksiksiz beyanla aynı gün düzenlenir
- [ ] 19 Beyan formuna yazılan her bilginin sahada karşılığı olduğu kontrol edildi
- [ ] 20 ★ Gıda işletmesi kayıt belgesi: İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'ne İşletme Kayıt Belgesi başvuru ve beyannamesi verildi — faaliyete geçmeden önce
- [ ] 21 Açık içki servisi yapılacaksa açık içki satış belgesi alındı (2026 bedeli: il merkezi veya büyükşehir sınırları içinde 17.704 TL, diğer yerlerde 6.792 TL)

## 6. Aşama — Açılış ve sonrası

DENETİM

- [ ] 22 Ruhsattan sonra en geç bir ay içinde belediye denetimi beklenir; dosya ve sahadaki uygulama hazır
- [ ] 23 Denetimde eksik çıkarsa bir defaya mahsus 15 gün süre verilir; giderilmezse ruhsat iptal edilir — sorumlu kişi belirlendi
- [ ] 24 Alkol satış belgesinin yıllık yenileme tarihi takvime işlendi (2026 için son gün 31 Mart)

### Resmî kaynaklar (son doğrulama: 3 Eylül 2026)

- İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik — mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/21.5.20059207.pdf
- Türkiye Belediyeler Birliği — İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı yayını — tbb.gov.tr
- İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü — Gıda İşletmelerinin Kayıt İşlemleri — istanbul.tarimorman.gov.tr
- İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü — Tütün ve Alkol Satış Belgeleri 2026 — istanbul.tarimorman.gov.tr

Mevzuat ve harç tutarları değişebilir; yatırım kararı vermeden önce güncel durumu teyit edin. Gereklilikler konsepte, işletme sınıfına ve belediyeye göre değişir.