

TUOMAAN MARKKINAT 2017 HAKUOHJE -pääravintolat

Tämä hakuohje on tarkoitettu pääravintoloille (2 kpl), yksi ravintola molemmilla Tuomaan Markkinoiden Ruokapihoilla. Ruokapihat ovat anniskelualueita, joten ravintolat hakevat pihojen anniskelu-oikeuden omiin nimiinsä ja vastaavat alueella tapahtuvan ruokamyynin tilityksistä. Ruokapihoilla toimii ravintoloiden lisäksi pienempiä ruokakojuja, jotka myyvät paikan päällä valmistettua ruokaa ja juomaa, mutta anniskelu-oikeus markkinoilla on vain pääravintoloilla. Anniskelusta johtuen ruokapihoilla toimivien yritysten myynti tilitetään pääravintoloiden kautta.

TUOMAAN MARKKINAT 2017

Tuomaan Markkinat on helsinkiläinen joulutoritapahtuma, joka järjestetään Senaatintorilla 2.–22.12.2017. Elämyksellisestä joulukylästä keskellä kaupunkia voi hankkia lahjoja, joulukoristeita, joulukerkuja tai viettää aikaa nauttien ruoka- ja juomaelämyksistä.

Markkinoiden aukioloajat ovat **ma-pe klo 11–20 ja la-su 10–19, mutta ravintoloilla on mahdollisuus jatkaa aukioloaikojaan viikonloppuisin aina 22 saakka**. Ravintolat sitoutuvat olemaan avoinna joka päivä markkinoiden aukioloaikojen mukaisesti. Ravintoloissa ei saa järjestää yksityistilaisuuksia, eivätkä ne saa olla yleisöltä suljettuina markkinoiden aukioloaikoina, mutta niiden ulkopuolella pidettävät tilaisuudet ovat sovittavissa järjestäjän kanssa.

HAKUOHJEET

- Haku on avoinna 31.8.2017 asti.
- Ravintoloilla on suuri merkitys Ruokapihojen kokonaisuudelle ja etsimme ennen kaikkea kunnianhimoisesti ruokaan ja juomaan suhtautuvia toimijoita, jotka tahtovat omalta osaltaan olla monipuolistamassa ja kehittämässä helsinkiläistä talvikauden ulkoruokatarjontaa.
- Kummallekin Ruokapihalle valitaan yksi pääravintola, sekä noin kymmenkunta pienempää ruokakioskia. Ravintolapaikkoja voivat hakea vain sellaiset yritykset joilla on jo toiminnassa oleva ravintola.
- Ravintoloiksi valitaan hyvään ruokaan ja puhtaisiin raaka-aineisiin panostavat ravintolat. Myös kasvis ja vegaanisia ruokavaihtoehtoja toivotaan.
- Markkinoiden kasvava kävijäryhmä ovat lapsiperheet, mikä kannattaa huomioida annoksia suunnitellessa.
- **Ravintolat vastaavat anniskelutoiminnasta Ruokapihoilla, joten myös monipuolisella juomavalikoimalla on merkitystä pääravintolan valinnassa.**

- Ravintoloiden valintaan vaikuttavat erityisesti persoonalliset ja harkitut menut, sekä juomien että ruoan osalta (hintoja tai oheistuotteita ei vielä tässä kohtaa tarvitse lisätä), sekä kokonaisvaltainen panostaminen tapahtuman ruokaelämykseen.
- Annoskuvia sekä suunnitelma sisustuksesta ja visuaalisesta ilmeestä kannattaa ehdottomasti laittaa hakemuksen liitteeksi.
- Tarjonta kannattaa mieltä helsinkiläisten joulumarkkinoiden tarjontaan sopivaksi ja keskittyä muutamiin annoksiin. Annosten valmistuksessa tulee huomioida, että markkinoilla ei ole juoksevaa vettä eikä viemärointiä.
- Myyntikojussa saa toimia ainoastaan vuokralainen eikä vuokraoikeutta tai sen osuutta saa luovuttaa toiselle. Toiminnan järjestäminen alihankintana ilman vuokranantajan lupaa on kielletty.
- Toimijan on pitäydyttävä hakemuksessa ilmoittamassaan toiminta-ajatuksessa. Kaikista mahdollisista erikoisjärjestelyistä on sovittava tapahtuman järjestäjän kanssa etukäteen.
- Hakemuksen voi lähettää sähköisellä lomakkeella tai postitse osoitteeseen:

Tuomaan Markkinat 2017
 Helsingin Leijona Oy
 PL 4
 00099 Helsingin Kaupunki

Mikäli lähetät postitse vain hakemuksen liitteitä, huolehdiathan, että niistä käy selkeästi ilmi, minkä ravintolan hakemukseen liitteet kuuluvat.

RAVINTOLAT

Ravintoloissa ei ole lämpöeristystä, viemärointiä eikä juoksevaa vettä, eli olosuhteet ovat lähes samat kuin ulkotilassa toimittaessa. Ravintoloihin mahtuu kerralla reilu kolmekymmentä henkeä.

- Ravintolan vuokra koko ajalle, sisältää ravintolarakennuksen ja erillisen baarirakennuksen, on 10 000 € + Alv. 24 %.
- Ravintoloiden pinta-ala on 47,58 m², pituus 12,2 m x 3,9 m ja niihin sisältyy erillinen baarirakennus ruokapihoilla.
- Ravintolat on valmiiksi kalustettu ja niiden vuokraan kuuluu 6 pöytää, penkit, myyntitiski, keittiön apupöytä sekä valaisimet. Kaikki ravintoloiden keittiökalusteet ja laitteet ravintoloiden on hankittava itse. Baarikioskeja ei ole kalustettu.
- Tilojen lisäksi vuokraan sisältyy käyttösähkö tarpeen mukaan, nimikyltti, valaisimet, havuköynnökset ravintolan edustalla, vartiointi, kylmäsäilytys, jätehuolto sekä tapahtuma-aikainen pysäköinti.
- Anniskelualueesta johtuen kaikkien ruokapihojen myynti on tilitettävä pääravintoloiden kautta. Kaikissa myyntikojuissa on valmiina kassakoneet, joiden kautta myynti tapahtuu. Kassakoneiden vuokra veloitetaan ruoka- ja ravintolayrittäjiltä erikseen.

RAVINTOLAHAKIJAT SITOUTUVAT

- Pitämään ravintolan avoinna markkinoiden aukioloaikojen mukaisesti. Ravintoloita ei saa myydä suljettuihin yksityistilaisuuksiin markkinoiden aukioloaikoina, aukioloaikojen ulkopuolisista tilaisuuksista voidaan neuvotella erikseen.
- Hakemaan Ruokapihojen anniskeluoikeudet ja vastaamaan niistä koko markkinoiden ajan.
- Selvittämään etukäteen myyntitoimintaansa liittyvät velvoitteet (esimerkiksi vero-, työnantaja, ympäristö- ja terveysturvaviranomaiset).
- Tekemään tarvittavat ilmoitukset elintarvikeviranomaisille.
- Vastaamaan Ruokapihoilla toimivien ruokayritysten päivittäisistä tilityksistä.

Hakemukset tulee jättää virallisella hakulomakkeella viimeistään keskiviikkoon 31.8.2017 mennessä. Postitse lähetetyn hakemuksen tulee olla perillä viimeistään 1.9.2017.

Päätökset valinnoista ilmoitetaan hakijoille viimeistään syyskuun puolessa välissä. Tapahtuman järjestäjällä on oikeus hyväksyä tai hylätä saapunut hakemus. Järjestäjä ei vastaa hakemusten hylkäämisen syitä koskeviin tiedusteluihin.

LISÄTIETOJA HAKUUN LIITTYEN:

Isabella Rossi, puh: 050-544 3212, isabella.rossi@torikorttelit.fi