

Hakuohje TUOMAAN MARKKINAT 2018

– Ruokapihat

Tuomaan Markkinoilla sijaitsee 2 kpl Ruokapihoja, joihin tapahtuman ruokamyymäjät sijoittuvat. Ruokapihat ovat anniskelualueita, joissa myydään paikan päällä nautittavaa ruokaa ja juomaa.

TUOMAAN MARKKINAT 2018

Tuomaan Markkinat on Helsingin suurin ja vanhin ulkoilmassa järjestettävä joulutori. Joulukuussa järjestettävillä markkinoilla vierailee vuosittain satojatuhansia kävijöitä niin Suomesta kuin maailmalta. Markkinat herättävät vuosi vuodelta enemmän huomiota myös kansainvälisesti. Vuonna 2017 markkinoilla vieraili 350 000 kävijää.

Tapahtuma järjestetään Senaatintorilla 1.–22.12.2018 ja se on avoinna päivittäin, arkisin (ma–pe) klo 11–20 ja viikonloppuisin (la–su) klo 10–19. Itsenäisyyspäivänä 6.12. tapahtuma on avoinna viikonlopun aukioloaikojen mukaisesti.

HAKUOHJEET

- Myyjähaku on avoinna 2.9.2018 asti. Kaikki hakemukset käsitellään vasta hakuajan päätyttyä.
- Täytä hakemus huolella ja varmista, että siinä on kaikki olennainen tieto tuotteistasi, niiden alkuperästä tai mahdollisista tuotesertifikaateista. Voit myös kertoa lyhyesti yrityksestäsi, sen tavoitteista ja arvoista.
- Hakemukseen kannattaa lisätä myös annoskuvia, sekä verkkosivujen ja sosiaalisen median osoitteet.
- Hakemuksen voit lähettää sähköisellä hakulomakkeella tai postitse osoitteeseen:

Tuomaan Markkinat 2018
Helsingin Leijona Oy
PL 4
00099 Helsingin Kaupunki

- Mikäli lähetät postitse vain hakemuksen liitteitä, huolehdiathan, että niistä käy selkeästi ilmi, minkä yrityksen hakemukseen liitteet kuuluvat.
- **Ruokapihojen myyjät valitaan menujen perusteella. Myyjävalinnassa painotetaan ruokayrittäjiä, jotka suosivat puhtaita, tuoreita, luomu- ja lähituotettuja raaka-aineita sekä suhtautuvat ruokaan kunnianhimoisesti. Korkea laatu, tuotteiden kotimainen alkuperä, tuotteiden valmistaminen itse ja tuotemerkin tai konseptin yksilöllisyys katsotaan eduksi. Tapahtumaan ei oteta myyjiksi valmist tuotteita tai puolivalmiita aineksia myyviä yrityksiä.**
- Ruokayrittäjiltä toivotaan myös lapsiperheiden huomioimista. Lapsiperheiden osuus tapahtuman kävijöissä on kasvanut vuosi vuodelta yhdeksi suurimmista kohderyhmistä ja erityisesti lapsille maistuvaa ja sopivaa syötävää on toivottu osaksi valikoimaa.

- Ruokahävikin vähentämiseksi ja myyntien kasvattamiseksi kannattaa keskittyä muutamiin tarkkaan mietittyihin ruoka-annoksiin. Annosten valmistuksessa tulee huomioida, että markkinoilla ei ole juoksevaa vettä. Myös puolikkaita tai pienempiä annoksia toivotaan.
- **Myyntipaikkoja vuokrataan yksi per yritys/yhdistys/henkilö. Mikäli sama hakija hakee myyntipaikkoja eri yritysten nimissä (esim. tytäryrityksen, aputoiminimen yms.), hylätään kaikki saman hakijan hakemukset.**
- Myyntikojussa saa toimia ainoastaan vuokralainen, eikä vuokraoikeutta tai sen osuutta saa luovuttaa toiselle. Toiminnan järjestäminen alihankintana ilman tapahtuman järjestäjän lupaa on kielletty.
- Mikäli useampi henkilö, yhdistys tai yritys hakee yhteistä myyntikojua, on hakemus tehtävä kaikkien nimissä jo hakuvaiheessa.
- Toimijan on pitädyttävä hakemuksessa ilmoittamassaan tuotekategoriassa. Esimerkiksi hampurilaisia ei voi vaihtaa joulupuuron myymiseen kesken tapahtuman. Kaikista mahdollisista erikoisjärjestelyistä on sovittava tapahtuman järjestäjän kanssa etukäteen.

HUOM!

- Anniskelulain uudistuksen myötä myös muilla Ruokapihojen yrittäjillä kuin pääravintoloilla on mahdollisuus hakea järjestäjältä anniskeluoikeudellista myyntipaikkaa tapahtumassa. Anniskeluoikeudellinen myyntipaikka on tavallista kalliimpi ja sen myöntämiseksi on täytettävä erinäisiä lisävelvollisuuksia. Lisäksi laki edellyttää, että anniskelupaikassa tulee aina olla paikalla täysi-ikäinen anniskelupaikan vastaava hoitaja. Anniskelupaikan vastaavalla hoitajalla tai muulla tehtävään nimetyllä henkilöllä tulee olla alkoholilain tuntemista osoittava sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontaviraston hyväksymän mallin mukainen todistus, anniskelupassi.

Mikäli anniskeluoikeudellinen myyntipaikka tapahtumassa kiinnostaa, mainitse siitä hakemuksessa.

MYYNTIKOJUT

- Kaikki myynti markkinoilla tapahtuu vain järjestäjän vuokraamista mökeistä. Teltoja tai ruokarekkoja ei oteta osaksi tapahtumaa.
- Myyntikojujen mitat ovat seuraavat: leveys 2,5 m, syvyys 2,0 m, harjakorkeus 2,4 m ja sivukorkeus 1,95 m. Myyntitiskin 61cm x 193 cm, lisäksi mökin takaseinällä on kolme hyllyä joiden leveys 30 cm.
- **Vuokra koko ajalle on 1650 euroa + Alv. 24 %.** Vuokraan sisältyy myyntimökki, perussähkö, nimikyltti yrityksen nimellä, valaisin mökin kattoon, havuköynnökset mökin edustalla, kylmäkontin käyttö, jätehuolto, käyttövesi ja vartiointi.
- Myyjäksi haluavilla on myös mahdollisuus hakea tuplamökkiä, jossa yhdistetään kaksi mökkiä yhdeksi kokonaisuudeksi. **HUOM! Tuplamökin vuokra on 4000 euroa + alv 24 %.** Mainitse halukkuudesta vuokrata tuplamökki lisätietoja-kohdassa. Tuplamökki on mahdollista vuokrata yhteiseksi myös toisen toimijan kanssa. Tuplamökkejä mahtuu tapahtumaan vain rajallinen määrä.

HAKIJAT SITOUTUVAT

- Pitämään myyntikojunsa avoinna markkinoiden aukioloaikojen mukaisesti.
- Selvittämään etukäteen myyntitoimintaansa liittyvät veloitteet (esimerkiksi vero-, työnantaja-, ympäristö- ja terveysturvaviranomaiset).
- Käyttämään ruoan ja juoman tarjoiluun tai maistatukseen paikan päällä vain biohajoavia aterimia, astioita sekä maistatuskuppeja.
- Jätteiden oikeaoppiseen lajitteluun ja kierrätykseen.

Hakemukset tulee jättää virallisella hakulomakkeella viimeistään 2.9.2018. Postitse lähetetyt hakemukset tulee olla perillä viimeistään maanantaiaamuna 3.9.2018.

Päätökset myyjävalinnoista tehdään mahdollisimman pian haun päätyttyä. Tapahtuman järjestäjällä on oikeus hyväksyä tai hylätä saapunut hakemus. Järjestäjä ei vastaa hakemusten hylkäämisen syitä koskeviin tiedusteluihin. Valintojen jälkeen myyjille lähetetään lasku varausmaksusta (30 % myyntikojun arvonlisäverollisesta hinnasta), joka tulee olla maksettu

14 vrk laskun saapumisen jälkeen. Maksamatta jäänyt varausmaksu oikeuttaa järjestäjän antamaan paikan seuraavalle toimijalle.

LISÄTIETOJA HAKUUN LIITTYEN:

Emma Lumme, puh. 050-516 2733, emma.lumme@torikorttelit.fi