

## Hakuohje TUOMAAN MARKKINAT 2018

### – Pääravintolat

Tämä hakuohje on tarkoitettu pääravintoloille (2 kpl). Yksi ravintola kummallakin ruokapihalla. Ruokapihat ovat anniskelualueita, joille pääravintolat hakevat anniskelu-oikeuden. Anniskelu Ruokapihoilla tapahtuu ravintoloiden anniskelulupanumeron alla. Ravintoloiden lisäksi Ruokapihoilla toimii pienempiä ruokakojuja.

---

## 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.
- Pääravintoloitsijoiksi voivat hakea vain sellaiset yritykset joilla on jo toiminnassa oleva ravintola.
- Pääravintolat valitaan näiden tarjoamien menujen perusteella. Huomioithan, että menussa tulee huomioida myös juomatarjonta. Tuotteiden hintoja ei tarvitse vielä tässä vaiheessa eritellä.
- 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. Kerro myös miksi haluaisitte toimia Tuomaan Markkinoiden pääravintolana.
- 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, huolehdi, että niistä käy selkeästi ilmi, minkä yrityksen hakemukseen liitteet kuuluvat.
- **Pääravintolat 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.**

- Pääravintoloitsijoilta toivotaan myös lapsiperheiden huomioimista. Lapsiperheiden osuus kävijöissä on kasvanut vuosi vuodelta yhdeksi tapahtuman suurimmista kohderyhmistä ja erityisesti lapsille maistuvaa ja sopivaa syötävää on toivottu osaksi valikoimaa.
- Ruokahävikin vähentämiseksi ja myyntien kasvattamiseksi tapahtumassa 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 pitäydyttävä hakemuksessa ilmoittamassaan menussa. Kaikista mahdollisista erikoisjärjestelyistä on sovittava tapahtuman järjestäjän kanssa etukäteen.

## ANNISKELU

- Anniskelulain uudistuksen myötä myös muilla Ruokapihojen yrittäjillä kuin pääravintoloilla on mahdollisuus hakea järjestäjältä anniskeluoikeudellista myyntipaikkaa tapahtumassa, eikä ravintoloilla enää ole yksinoikeutta anniskeluun.
- Kaikki anniskelu Ruokapihoilla tapahtuu niitä hallinnoivien pääravintoloiden lupanumerojen alaisuudessa, joten tarkemmat käytännöt anniskeluun liittyen käydään läpi yhdessä valittujen pääravintoloiden kanssa ja ruokayrittäjien kanssa.

## RAVINTOLA RAKENNUKSET

- Ravintolan vuokra tapahtuman ajalle on 10 000 € + Alv. 24 %. Vuokra sisältää ravintolarakennuksen ja erillisen baarikioskin keskellä pihaa. Hinta koskee vain yksityisomistuksessa olevia yrityksiä.
- Ravintolan pinta-ala on 47,58 m<sup>2</sup>, pituus 12,2 m ja leveys 3,9 m. Yhteen ravintolarakennukseen mahtuu kerralla noin 30 henkeä.
- Ravintola vuokrataan osittain valmiiksi kalustettuna. Kalustukseen kuuluu 6 pöytää, penkit, myyntitiski, valaisimet, sekä keittiön apupöytä. Ravintoloiden on itse hankittava kaikki tarvittavat keittiökalusteet ja laitteet. Baarikioskeja ei ole kalustettu.
- Rakennusten lisäksi vuokraan sisältyvät ravintolan nimikyltit, kuusiköynnökset, ulkovalot, vartiointi 24 h, kylmäsäilytys, käyttösähkö ja jätehuolto.
- Ravintoloissa ei ole viemärointiä eikä juoksevaa vettä. Ravintoloitsijoiden tulee huomioida, että olosuhteet ovat lähes samat kuin ulkotiloissa toimittaessa.

- Kaikki myynti markkinoilla tapahtuu vain järjestäjän vuokraamista rakennuksista. Teltoja tai ruokarekkoja ei oteta osaksi tapahtumaa.

#### HAKIJAT SITOUTUVAT

- Pitämään myyntikojunsa avoinna markkinoiden aukioloaikojen mukaisesti. Yksityistilaisuudet ravintoloissa ovat mahdollisia vain virallisten aukioloaikojen ulkopuolella.
- Hakemaan anniskeluoikeuden hallinnoimalleen Ruokapihalle.
- Selvittämään etukäteen myyntitoimintaansa liittyvät velvoitteet (esimerkiksi vero-, työnantaja-, ympäristö- ja terveysturvallisuus).
- 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](mailto:emma.lumme@torikorttelit.fi)