

Tuomaan Markkinat 2019

HAKUOHJE - Pääravintolat (2kpl)

### **Sisällys:**

1. Hakuaikataulu ja hakukanavat
2. Myyntipaikan tiedot ja vuokra
3. Maksulliset lisäpalvelut
4. Hakijan vähimmäisvaatimukset
5. Eduksi katsotaan
6. Väärinkäytökset

### **1. Aikataulu ja hakukanavat**

Hakemukset tulee jättää virallisella hakulomakkeella. Postitse lähetetyn hakemuksen tulee olla perillä viimeistään maanantaiaamuna 2.9.2019.

Sähköinen hakulomake [täällä](#).

Postiosoite: Helsingin tapahtumasäätiö, Kalevankatu 6, 00100 Helsinki

Myyjähaku päättyy 30.8. kaikille hakijoille ilmoitetaan valinnoista sähköisesti 16.9.2019. Hakemusten suuren määrän vuoksi tapahtuman järjestäjä ei vastaa tiedusteluihin yksittäisten valintojen perusteista.

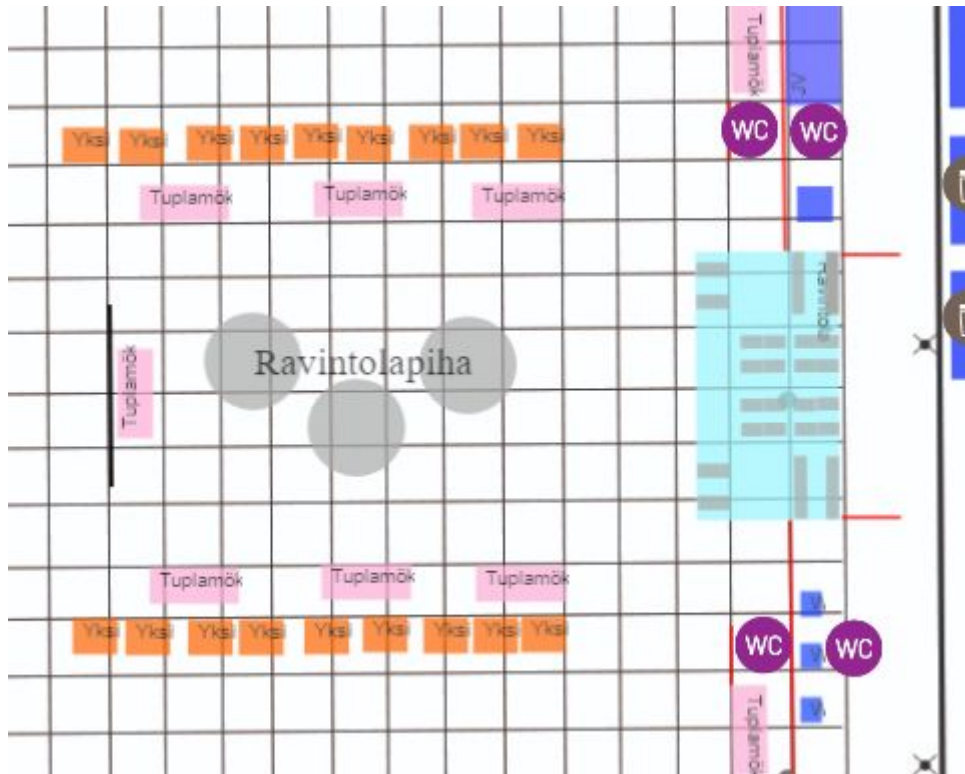
### **2. Myyntipaikan tiedot**

Helsingin Senaatintori 6.–22.12.2019

Aukioloajat ti–pe klo 11–20 ja la–su klo 10–20, maanantaisin tori on suljettu.

Itsenäisyyspäivänä tapahtuma on avoinna klo 10-18.

Tämä hakuohje on tarkoitettu pääravintoloille, jotka toimivat ravintolarakennuksessa 150m<sup>2</sup> Ravintolapihan perällä. Ravintolapiha on yhteisanniskelualue, jossa pääravintola toimii päävastuullisena. Ravintoloiden lisäksi Ravintolapihalla toimii pienempiä ruokakojuja.



Pohjakuva ravintolapihasta ja ravintolarakennuksesta



Esimerkkikuva saman tyyppisestä lasikattoisesta rakenteesta

Ravintolan pinta-ala on 150 m<sup>2</sup>, pituus 15 m ja leveys 10 m. Ravintolarakennuksessa molemmilla ravintolatoimijoilla on käytössään n. 10 neliön keittiötila ja 88 paikkainen yhteinen istumtila. Keittiötilaan kuuluu palvelutiski ja takaseinän pöytä. Ravintolarakennus on alumiiniprofiilirakenne, jonka katto ja etuseinä ovat kovaa läpinäkyvää materiaalia ja sivu ja takaseinät kovaa valkoista materiaalia. Takaseinällä on henkilökunnan huolto-ovi ja takapihalla kierrätyspisteet. Ravintola on esteetön.

Ravintoloissa ei ole viemäröintiä eikä juoksevaa vettä. Ravintoloitsijoiden tulee huomioida, että olosuhteet ovat lähes samat kuin ulkotiloissa toimittaessa. Ravintoloiden on itse hankittava kaikki tarvittavat keittiökalusteet ja laitteet.

Ravintolan vuokra 10 000€ + alv 24%  
3000€ + alv 24%, eräpäivä: 30.9.2019  
7000€ + alv 24% + lisäpalvelut, eräpäivä: 15.11.2019

Vuokraan sisältyy ravintolarakennuksen fasilitteettien lisäksi:

- sähkö 230V/15A/23A, sähkökapasiteetin rajallisuuden vuoksi sähköntarve arvioidaan tapahtuman järjestäjän toimesta
- kalustukseen kuuluu ruokailuryhmät ja istuskelutilan somistus, myyntitiski, valaistus, sekä keittiön apupöytä ja menuaulu (liitutaulumaaialia)
- lämmitys ja kosteudenpoisto
- kylmäkontin käyttöoikeus (yksi rullakko)
- jätelajittelupisteen käyttöoikeus
- vesipisteen käyttöoikeus
- henkilökunnan thermo-bajamajat käsienpesu mahdollisuudella
- vartiointi

### **3. Maksulliset lisäpalvelut**

Hakijan on mahdollista hankkia tapahtumanjärjestäjältä seuraavia lisäpalveluita, jotka veloitetaan loppulaskun 15.11.2019 yhteydessä.

- tapahtumanjärjestäjän lupa anniskeluun yhteisanniskelualueella, 1000€ + alv 24%
- maksupääte + kuittirullat, 120€ + alv 24%
- kassakone + kuittirullat, 220€ + alv 24%
- parkkipaikka, 250€ + alv 24%

HUOM! Anniskelulupa on maksuton päävastuullisena toimivalle pääravintolalle

### **4. Hakijan vähimmäisvaatimukset**

- ravintoloitsijoiksi voivat hakea vain sellaiset yritykset, joilla on jo toiminnassa oleva ravintola
- ravintolatila vuokrataan koko tapahtuman ajaksi, hakija sitoutuu pitämään pisteensä avoinna markkinoiden aukioloaikojen mukaisesti
- yksityistilaisuudet ovat mahdollisia vain tapahtuman aukioloaikojen ulkopuolella
- hakija toimittaa kirjallisen kuvauksen yrityksestä ja markkinoilla tarjolla olevasta menusta
- hakija liittyy linkin verkko- tai facebook-sivuilleen
- hakija tarjoaa asiakkaille korttimaksu tai mobilepay mahdollisuuden
- hakija käyttää ruoan ja juoman tarjoiluun tai maistatukseen paikan päällä vain biohajoavia

aterimia, astioita, maistatuskuppeja tai paperitaskuja

- tapahtumaan ei oteta myyjiksi valmistuotteita tai puolivalmiita aineksia myyviä yrityksiä
- hakija sitoutuu jätteen oikeaoppiseen lajitteluun ja kierrätykseen
- hakija selvittää etukäteen myyntitoimintaansa liittyvät velvoitteet (esimerkiksi vero-, työnantaja-, ympäristö- ja terveysviranomaiset)
- yritykset toimittavat kaupparekisteriotteen

## **5. Eduksi katsotaan**

Valinnoissa suositaan ruokayrittäjiä, jotka...

- suhtautuvat ruokaan kunnianhimoisesti
- suosivat tuoreita, luomu- ja lähituotettuja raaka-aineita sekä reilun kaupan tuotteita
- menussa on huomioitu ruokarajoitteiset ja kasvisruokavalio
- menussa on huomioitu lapsiasiakkaat (pienemmät annokset / lapsille helposti syötävät tuotteet)
- tarjolla olevassa menussa on huomioitu joulun teema

Markkinoilla on ollut pulaa erityisesti gluteenittomista ruokatuotteista sekä lapsille sopivasta syötävästä. Vegaaniset ruokatuotteet ovat saaneet kävijöiltä innostuneen vastaanoton. Leivonnaisia ja kuumaa juomaa tarjoavia kahvilayrittäjiä valitaan markkinoille max. 2 kpl.

## **6. Väärinkäytökset**

- myyntipaikalla saa toimia ainoastaan vuokralainen, toiminnan järjestäminen alihankintana ja vuokraoikeuden tai sen osan edelleen luovuttaminen ei ole mahdollista
- mikäli useampi henkilö, yhdistys tai yritys hakee yhteistä myyntipaikkaa, on hakemus tehtävä kaikkien nimissä jo hakuvaiheessa
- toimijan on pitädyttävä hakemuksessa ilmoittamassa menussa, sillä valinnat tehdään menun perusteella, muutoksista tulee keskustella etukäteen tapahtuman järjestäjän kanssa
- myyntipaikkoja vuokrataan yksi per yritys/yhdistys/henkilö. Mikäli sama hakija hakee myyntipaikkoja eri yritysten nimissä (esim. tytäryrityksen, aputoiminimen yms.) hylätään kaikki saman hakijan hakemukset
- maksamatta jäänyt varausmaksu oikeuttaa järjestäjän antamaan paikan seuraavalle toimijalle