

HELSINGIN KAUPUNKI



**HELSINGIN TUUKKUTORIN
TOIMINTAKERTOMUS
2012**

| SISÄLLYS | Sivu |
|--|-------------|
| 1 TOIMITUSJOHTAJAN KATSAUS VUOTEEN 2012 | 3 |
| VERKSTÄLLANDE DIREKTÖRENS ÖVERSIKT 2012 | 4 |
| MANAGING DIRECTOR'S REVIEW OF 2012 | 5 |
| 2 TUKKUTORI PÄHKINÄNKUORESSA | 6 |
| 3 TUKKUTORIN TOIMINTA-AJATUS JA PÄÄTOIMET | 7 |
| 4 HELSINGIN RUOKAKULTTUURIN KEHITTÄMISVALINNAT | 9 |
| 5 HALLINTO JA TILINTARKASTUS | 9 |
| 6 ORGANISAATIO | 11 |
| 7 YRITYSTOIMINTA TUKKUTORILLA | 13 |
| 7.1 LIHATUKKUTOIMINTA | 13 |
| 7.2 KYLMÄTUOTANTO JA -VARASTOINTI | 13 |
| 7.3 VIHANNES-, HEDELMÄ- JA KUKKATUKKUTOIMINTA | 14 |
| 7.4 KALATUKKUTOIMINTA | 14 |
| 7.5 MUUT PALVELUT JA TUKKUKAUPPA | 15 |
| 7.6 TEURASTAMO | 16 |
| 8 HELSINGIN KAUPPAHALLIT JA TORIT | 16 |
| 8.1 KAUPPATORI | 17 |
| 8.2 VANHA KAUPPAHALLI | 17 |
| 8.3 HAKANIEMEN TORI | 17 |
| 8.4 HAKANIEMEN KAUPPAHALLI | 18 |
| 8.5 TÖÖLÖN JA FREDRIKIN TORIT | 18 |
| 8.6 HIETALAHDEN KAUPPAHALLI | 18 |
| 8.7 HIETALAHDEN TORI | 18 |
| 8.8 TALLINNANAUKION TORI | 18 |
| 8.9 YLÄ-MALMIN TORI | 19 |
| 8.10 KANNELMÄEN TORI (SITRATORI) | 19 |
| 8.11 HAAGAN TORI | 19 |
| 9 YMPÄRISTÖ- JA ENERGIANKÄYTTÖKATSAUS | 19 |
| 10 TILINPÄÄTÖS JA INVESTOINNIT | 24 |
| Talousarvion toteuma 31.12.2012 | 26 |

1. TOIMITUSJOHTAJAN KATSAUS VUOTEEN 2012

Vuosi 2012 toi jälleen uusia tuulia Tukutorin toimintaan. Edellisenä vuonna liitetyt kauppatorit ja -hallit vaativat paljon kehittämistä ja myös toiminnan uudelleen organisointia Tukutorin sisäisesti. Muun muassa asiakaspalvelu jouduttiin ”synnyttämään” uudelleen, koska aikaisemmat asiakaspalveluhenkilöt eivät siirtyneet organisaatiomuutoksen yhteydessä Tukutorille.

Vuosi alkoi uudessa toimistotilassa, joka otettiin käyttöön vuodenvaihteessa. Samanaikaisesti alettiin tiedottaa ja soveltaa teknisen palvelun lautakunnassa hyväksytyjä uusia torisääntöjä ja toripohjaa Kauppatorin osalta. Toritoiminnan uudistukset vietiin läpi kesän aikana ja niiden pohjalta kerättiin kokemuksia syksyn työryhmää varten, joka jatkoi toritoiminnan uudistamista, esimerkiksi Fredan ja Töölön toreista kehittyi yhä vilkkaampia kaupunginosatoreja. Tallinnanaukion kehittäminen jatkui yhteistyössä Kauppakeskus Itiksen kanssa. Hakaniemen torilla järjestettiin 12 maalaismarkkinat ja Malmin torilla vastaavasti viidet markkinat.

Kauppahallien saneerausten suunnittelu jatkui koko vuoden ajan. Ajankohtaisin oli Hietalahden kauppahalli, jossa antiikkikauppioiden vuokrasopimukset päättyivät elokuussa, minkä jälkeen hallin kunnostaminen ruokahalliksi alkoi välittömästi. Vanhan Kauppahallin kauppioiden väistötilaksi päätettiin valita Hietalahden kauppahalli. Syksyn aikana suunnittelu uuden hallin järjestelyistä jatkui. Samanaikaisesti jatkui sekä Vanhan Kauppahallin että Hakaniemen kauppahallin remonttien suunnittelu.

Tukutori avasi entisen kaupungin teurastuslaitoksen osana Designpääkaupunkivuotta. Alue nimettiin historiansa mukaan Teurastamoksi. Syyskuussa avautui sekä ravintola Kellohalli että Teurastamon portti. Lisäksi alueella avasivat Pasta Factory Helsingin ja Tuoretori.fi:n myymälät. Alueella järjestettiin myös ensimmäistä kertaa Ravintolapäivät ja Maalaistentori - tapahtumat. Tukutorin vetämä kaupungin ruokakulttuuristrategia edistyi hyvin ja kaupunki eli uutta hyvän ruoan nousukautta. Tästä löytyy yhteenveto www.helsinkifoodism.com -sivuilta. Viimeistä vuotta Tukutorin vuokrattavina olivat Verkkosaaren kiinteistöt, jotka luovutettiin Kalasataman alueen käyttöön.

Tukutorialueella toimi 120 yritystä, joista suurin osa elintarvike- ja kukka-aloilla. Toiminta mm. pakastamossa oli vilkasta, jossa sopimuksia oli noin 300 yrityksellä. Uuden pakastamon rakentaminen ei edistynyt suunnitelmista huolimatta, koska asia oli edelleen talous- ja suunnittelukeskuksen valmisteltavana lopullisia päätöksiä varten.

Kokonaisuudessaan toimintavuosi oli hyvin työntäyteinen ja onnistunut. Saavutimme vuoden aikana hyvin taloudelliset ja toiminnalliset tavoitteemme. Pystyimme myös kehittämään hallinnoimiamme alueita niin, että kaupunki muuttui piirun verran mielenkiintoisemmaksi ja paremmaksi paikaksi asua ja elää kaupunkilaisten näkökulmasta katsottuna.

Timo Taulavuori
toimitusjohtaja

1. VERKSTÄLLANDE DIREKTÖRENS ÖVERSIKT 2012

År 2012 förde igen med sig nya vindar i Partitorgets verksamhet. Salutorgen och saluhallarna som under föregående år fogats till verksamheten krävde mycket utveckling och även en omorganisering av Partitorgets interna verksamhet. Bland annat var vi tvungna att "återskapa" kundservicen, eftersom de tidigare kundservicepersonerna inte övergick till Partitorget vid organisationsreformen.

Året inleddes i nya kontorslokaler som togs i bruk vid årsskiftet. Samtidigt började vi informera om och tillämpa de nya torgreglerna som godkänts av nämnden för tekniska tjänster samt torgplanen för Salutorget. Reformerna av torgverksamheten drevs igenom under sommaren och utgående från dem samlade vi erfarenheter för höstens arbetsgrupp, som fortsatte förnyelsen av torgverksamheten, exempelvis torgen vid Fredriksgatan och i Tölö utvecklades till allt mer livliga stadsdelstorg. Utvecklingen av Revalsplatsen fortsatte i samarbete med köpcentret Itis. På Hagnäs torg ordnades 12 lanmarknader och på Malms torg på motsvarande sätt fem marknader.

Planeringen av saneringen av saluhallarna fortsatte under hela året. Salutorget i Sandviken var mest aktuell, eftersom hyresavtalen för antikhandlarna upphörde i augusti, varefter saneringen av hallen till en mathall började omedelbart. Man beslutade att köpmännen i Gamla Saluhallen under dess renovering tillfälligt får flytta till Sandvikens saluhall. Under hösten fortsatte planeringen av arrangemangen i den nya hallen. Samtidigt fortsatte planeringen av renoveringen av både Gamla Saluhallen och Hagnäs saluhall.

Som ett inslag i designhuvudstadsåret öppnade Partitorget stadens tidigare slaktinrättning. Området fick efter sin historia namnet Slakthuset. I september öppnade både restaurang Kellohalli och Teurastamon portti sina dörrar. Vidare inledde på området butikerna Pasta Factory Helsinki och Tuoretori.fi sin verksamhet. På området ordnades också för första gången evenemangen Restaurangdagen och Bondens marknad. Stadens matkulturstrategi som leds av Partitorget avancerade bra och staden genomlevde en uppgångsperiod inom god mat. Ett sammandrag om detta finns på nätsidorna www.helsinkifoodism.com. Det var sista året som Partitorget hyrde ut fastigheter på Nätholmen, de har nu överförts i Fiskhamnsområdets användning.

På Partitorgets område fungerar 120 företag, varav den största delen verkar inom livsmedels- och blomsterbranschen. Verksamheten var livlig bl.a. i fryshuset, där cirka 300 företag ingått ett avtal. Byggandet av ett nytt fryshus har trots planer inte avancerat, eftersom ärendet fortfarande är under beredning hos ekonomi- och planeringscentralen inför de slutliga besluten.

Som helhet betraktat var verksamhetsåret mycket arbetsdrygt och framgångsrikt. Under året uppnådde vi bra våra ekonomiska och verksamhetsmässiga mål. Vi lyckades också utveckla de områden som vi administrerar så att Helsingfors stad blev litet intressantare och en bättre plats att bo i sett ur stadsbornas synvinkel.

Timo Taulavuori
verkställande direktör

1. MANAGING DIRECTOR'S REVIEW OF 2012

The year under review once again brought new winds to the operations of the Wholesale Food Market. The open-air markets and market halls that transferred to the administration of the Wholesale Food Market in the previous year required a lot of development, as well as a reorganisation of internal activities. For example, the customer service organisation had to be “reborn” as the former customer service personnel did not transfer with the markets to the Wholesale Food Market.

The year began in new office facilities, which were inaugurated at the turn of the year. At the same time, we began implementing and informing about the new market regulations and plans for the Market Square that had been approved by the Technical Services Committee of the City of Helsinki. The changes to market operations were successfully carried out during the summer. Based on the experiences with these changes, feedback was gathered for the autumn meeting of the committee, which continued work on restructuring market operations in the city. For example, the small local markets on Fredrikinkatu and in Töölö were developed into more active neighbourhood markets. The development of the Tallinnanaukio square also continued in collaboration with the Itäkeskus Shopping Centre. Twelve farmers markets were held at Hakaniemi Market and five at Malmi Market.

Planning work for the renovation of the city's market halls continued throughout the year. The most topical was Hietalahti Market Hall, where the lease agreements of the antique dealers expired in August. Immediately thereafter work began on converting the premises into a food market. Hietalahti Market Hall was selected to serve as temporary premises for the vendors from the Old Market Hall. Planning work for the new market hall continued in the autumn, as did the planning work for the renovations of the Old Market Hall and Hakaniemi Market Hall.

The Wholesale Food Market inaugurated the converted city abattoir as part of World Design Capital Helsinki 2012. The area was named Teurastamo (The Abattoir) to reflect its history. The restaurants Kellohalli and Teurastamon Portti opened in September. In addition, Pasta Factory Helsinki and Tuoretori.fi outlets opened on the premises. The Abattoir hosted for the first time Restaurant Day and Farmers Market events. The Abattoir is also heading the city's food culture strategy, which progressed well during the year. Helsinki experienced a new upsurge in the appreciation for fine food. A summary is available on the website www.helsinkifoodism.com. The Verkkosaari properties that had been for rent by the Wholesale Food Market over the past year were transferred for use by the Kalasatama area.

Altogether 120 companies operated at the Wholesale Food Market, mostly selling food and flowers. Activities at the refrigerated warehouse were very busy, with around 300 companies having contracts with the warehouse. Construction of the new refrigerated warehouse did not progress in spite of plans, as the plans were still being finalised by the Economic and Planning Centre for final approval.

Overall the year under review was very busy and successful. During the year we achieved our financial and operational targets. We were also able to develop the areas under our administration in such a way that made the city a notch more interesting and an even better place to live from the perspective of its residents.

Timo Taulavuori
Managing Director

2. TUUKKUTORI PÄHKINÄNKUORESSA

Helsingin Tuukkutoriin kuuluvat Hermannin kaupunginosassa sijaitseva 15 hehtaarin päätontti ja Verkkosaarella sijaitseva vajan kahden hehtaarin tontti. Näiden lisäksi Tuukkutori hallinnoi Kiinteistöviraston omistuksessa olevia kolmea kauppahallia ja yhdeksää torialuetta Helsingissä:

Vanha Kauppahalli Etelärannassa
Hakaniemen kauppahalli
Hietalahden kauppahalli

Kauppatori
Hakaniemen tori
Hietalahden tori
Haagan tori
Fredrikin tori
Töölön tori
Sitratori (Kannelmäki)
Ylä-Malmin tori
Tallinnanaukion tori (Itäkeskus)

Helsingin kaupungin tuukkutori on toiminut vuodesta 1933 lähtien pääkaupungin elintarviketuukkukaupan keskuksena. Alueella toimii 120 yritystä. Vuoden aikana Verkkosaaren alueelta poistui yrityksiä, koska alueesta luovuttiin vuoden 2012 lopussa. Elintarviketuukkukaupan lisäksi Tuukkutorilla on Suomen merkittävin kukka- ja kukkatarviketuukkukaupan keskus. Kukka-alan yrityksiä alueella on 12. Lisäksi alueella on myyntipaikkoja viljelijöille.

Yritysten toimitilojen ja maa-alueiden lisäksi Helsingin Tuukkutori vuokraa varastoja ja kylmätilaa pakastushotellistaan noin 300 yritykselle ja yhteisölle. Työpaikkoja alueella on runsaat 800, minkä lisäksi välillinen työllistävä vaikutus on arviolta lähes 2 000 henkeä. Yrityksistä vajaa 90 toimii kukka- ja elintarvikealoilla ja muut yritykset tarjoavat monipuolisia palvelujaan alueen yrittäjien lisäksi ulkopuolisille toimijoille. Tuukkutorialueen yrittäjien pääasiallisia asiakkaita ovat vähittäiskaupat ja HoReCa -toimialan ruokapalveluyritykset. Vähittäin myyviä yrityksiä alueella on kymmenen.

Helsingin Tuukkutorin päätehtävänä on vuokrata yrityksille toimivia ja elintarvikehygieniset vaatimukset täyttäviä tuotanto-, toimisto- ja varastotiloja.

Kauppahallit ja torit ovat merkittävä osa helsinkiläistä kaupunkikulttuuria. Niiden toiminnan juuret ulottuvat satojen vuosien taakse kaupungin historiassa, ja esimerkiksi Kauppatorilla kauppaa on käyty ainakin 1700-luvulta lähtien nykyisellä paikalla. Kauppahalleja kaupunkiin alettiin perustaa 1800-lopulla ja nykyiset hallit ovat kaikki suojeltuja arvorakennuksia, joissa toiminta on elävää ja kaupunkilaisten mielestä hyvin tärkeää.

Helsingin kauppatori on kaupungin tärkeimpiä nähtävyyksiä ja harvinainen koko maailmassa. Harvassa kaupungissa on monipuolinen ja elävä päivittäistori yhtä keskeisellä paikalla meren rannalla. Monet muutkin torit ja hallit ovat vakiinnuttaneet asemansa alueittensa merkittävänä asiointikohteina.

3. TUKKUTORIN TOIMINTA-AJATUS JA PÄÄTOIMET

Helsingin Tukutorin tehtävänä on ylläpitää ja kehittää alueittensa yritysten toimintaedellytyksiä ja edesauttaa uusien yritysten aloittamismahdollisuuksia näiden erilaiset tarpeet huomioiden. Tukutori toteuttaa toiminnallisia tavoitteitaan Helsingin kaupungin yhteisstrategioiden pohjalta. Tavoitteena on, että Tukutori toimii taloudellisesti kannattavana ja on elintarvike- ja kukka-alan pk-yrityksille palveluiltaan ja sijainniltaan pääkaupunkiseudun houkuttelevin toimintaympäristö. Kauppahallien ja torien osalta tavoitteena on antaa erityisesti pienyrityksille mahdollisuuksia myydä tuotteitaan perinteisiä myymälöitä edullisemmissa tiloissa.

Edellytyksiä ja mahdollisuuksia yritystoiminnalle luodaan

- parantamalla toimitilojen käyttökelpoisuutta
- ylläpitämällä henkilöstön ammattitaitoa ja osaamista
- ottamalla huomioon toimitilojen ylläpito- ja korjaustoiminnassa elintarvikehygieniset EU-määräykset myös tilojen muunneltavuuden kannalta
- edistämällä tukkutorialueen, kauppahallien ja torien viestintää ja markkinointia yhteistyössä yritysten kanssa
- avustamalla yrityksiä toimitilojen ja -lupien viranomaiskäsittelyssä
- tarjoamalla tiloja uusille yrityksille ja mm. maahanmuuttajataustaisille yrityksille.

Tukkutorialueen päätoimet:

1) Lihaturkkuhalli, jossa toimii tuoreen lihan käsittelyyn erikoistuneita yrityksiä Tukutorin hallinnoimissa tiloissa. Tukutori vastaa rakennuksen toiminnasta, omavalvonnasta ja mahdollistaa yritysten toiminnan näissä tiloissa mm. vastaamalla kylmäntuotannosta, yleissiivouksesta ja elintarvikehygienisistä vaatimuksista. Lihayrittäjien lisäksi hallista on vuokrattu tuotanto-, varasto- ja toimistotilaa myös muille yrittäjille. Vuoden lopussa liha-alan yrittäjiä oli neljä.

2) Pakastushotelli, jossa on vuokrattavissa pienvarastoista isompiin tiloihin pakastus- ja viileäsäilytystilaa elintarvikealan yrityksille. Tukutori vastaa pakastamon kylmäntuotannosta, kunnossapidosta ja asiakaspalvelusta. Samassa rakennuksessa on vuokrattavana myös lämmintä kuivavarasto- ja kellaritilaa. Säilyttämiseen tarkoitettujen tilojen lisäksi rakennuksessa ovat pakastustunnelit, joissa tuotteiden lämpötila lasketaan -40 asteen tuulitunnelissa -20 asteen säilytyslämpötilaan. Pakastamon vuokrasopimuksia oli vuoden lopussa runsaat vajaa 350.

3) Vihertukkuhalli, josta Tukutori vuokraa myyntipisteitä yrittäjille eripituisiksi ajoiksi. Huhti- ja lokakuun välisenä aikana myös ulkotorialueelta vuokrataan myyntitilaa vihannes- ja kukkayrittäjille. Tukutori vastaa tilojen vuokrauksesta, siisteydestä ja valvonnasta. Hallissa toimii noin kymmenen kukka-alan yrittäjää. Ulkotorialueella on vuokrattuja paikkoja 84, joista 19 on koko myyntikaudeksi vuokrattuja. Muut paikat vuorataan lähinnä kesäkuukausiksi.

4) Toimitilojen ja maa-alueiden vuokraus pieneni 16 hehtaarista vajaaseen 15 hehtaariin vuodenvaihteessa 2012/2013, jolloin Verkkosaaren vuokrasopimukset päättyivät. Koko alueella on kaupungin omistamaa kiinteistöä noin 35 100 kerrosneliötä. Tukutori vuokraa näitä toimisto-, varasto- ja tuotantotiloja yrityksille ja toimii alueen kehittäjänä yhteistyössä yrittäjien kanssa. Tukutorin

vuokraamalla maa-alueilla on 57 600 neliötä muiden yritysten ja yhteisöjen omistamia toimitiloja.

Viestintä

Tukkutorin viestintätarpeet kasvoivat merkittävästi vuonna 2012. Suurimmat viestinnälliset kokonaisuudet olivat Teurastamon avautuminen, Finnish Design Market, Ruokakulttuuristrategian vuosikatsauksen uudistaminen sekä Hietalahden kauppahallin lanseerauksen suunnitteleminen.

Teurastamon lanseeraus

Teurastamo on nyt SE paikka, josta kohistaan, ja josta pitää olla mielipide.

- Susanna Lehmuskoski / Glorian Koti

Teurastamon markkinointiin ei lanseerausvuonna ollut budjetoitu erityisrahaa, mikä vaikutti luonnollisesti viestinnän keinoihin. Emme voineet esimerkiksi järjestää lainkaan ns. sneak peak -tilaisuuksia tai avajaisia tärkeille sidosryhmille. Tästä huolimatta itse alueen toiminta ja etenkin valitut yrittäjät ovat onnistuneet vakuuttamaan niin yhteistyökumppanit kuin kaupunkilaisetkin. Teurastamon saama katu-uskottavuus ja positiivinen kohu ovat ainutlaatuisia ja osoittavat Tukkutorin viestinnän onnistuneen Teurastamon kohdalla erityisen hienosti. Designpääkaupunkivuoden julkisuus ja markkinointi auttoivat Teurastamon tekemistä tunnetuksi.

Teurastamon kehittäminen poikkeaa täysin siitä mitä Tukkutori on aikaisemmin tehnyt, koska Tukkutori ei ollut aikaisemmin toiminut juurikaan kulttuuri- ja ravintolatoimijoiden kanssa. Teurastamon alue on suunnattu kuluttajille ja suurin osa yhteistyöstä tehdään ravintoloitsijoiden ja tapahtumajärjestäjien kanssa.

Ruokakulttuuristrategian vuosikatsaus – Helsinki foodism

Toinen tärkeä viestinnällinen panostus oli Ruokakulttuuristrategian vuosiraportti, joka summasi tällä kertaa vuoden läpimurrot ja kömmähdykset videon, nettisivun, raportin ja Facebookin kautta. Tavoitteena oli muokata kokonaisuus sellaiseen muotoon, että se saavuttaisi myös ne ihmiset, jotka normaalisti eivät ole kiinnostuneita lukemaan kaupungin tuottamia raportteja. Nettisivuista haluttiin luoda paikka, josta strategian edistymisestä tietoa etsivä löytää kaiken tarvitsemansa. Facebook puolestaan tarjosi kanavan aktiivisemmalle toiminnalle ja keskustelulle. Helsinki foodism -sivuja Facebookissa valittiin päivittämään työryhmän lisäksi kourallinen vaihtuvia, paikallisia ruokavisionäärejä sekä ajoittain vaihtuvia ”vieraskyniä” eli ruokakulttuurin vaikuttajia, uudistajia ja räyhähenkiä.

Finnish Design Market

Osana Designpääkaupunkivuoden tapahtumatarjontaa Kauppatorille toteutettiin Finnish Design Market, jonka tavoitteena oli toimia selkeästi erottavana ponnahtauslautana uusille suomalaisille muotoilijoille sekä käsityöläisille. Finnish Design Market sai hyvän vastaanoton mediassa, ja vaikka hanketta ei jatketaakaan tulevana vuosina, löysi moni uusi käsityöläinen paikkansa Kauppatorilta. Myös asiakkaat kokivat jotain uutta näissä sinivalkoisissa teltoissa.

Hietalahden kauppahallin lanseerauksen suunnitteleminen

Vuonna 2012 aloitettiin myös Hietalahden kauppahallin lanseerauksen suunnittelu yhdessä halliin siirtyvien Vanhan Kauppahallin kauppiaiden sekä mainostoimisto N2:n kanssa. Lähtökohtana suunnittelulle pidettiin kauppiaslähtöisyyden korostamista ja kauppiaiden tukemista sosiaalisten medioiden käyttöönnotossa. Kampanjan ilmeestä luotiin värikäs ja erilainen.

4. HELSINGIN KAUPUNGIN RUOKAKULTTUURIN KEHITTÄMISVALINNAT

Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategia käynnistettiin vuonna 2009 ja sen tavoite on maistuvampi kaupunki, joka on asukkailleen ylpeydenaihe ja vierailijoille elämys. Helsingissä on tällä hetkellä käynnissä ruokakulttuurin murros, makujen vallankumous, joka koskettaa niin ravintolakulttuuria kuin tarjolla olevia raaka-aineitakin. Ennen kaikkea Helsingin nosteessa on kuitenkin kyse ruohonjuuritason työstä, joka on lähtöisin aloitteellisista helsinkiläisistä, ja sitä tullaan ihailemaan ulkomaita myöten.

Ruokakulttuuristrategian keihäänkärkiä 2012 ovat olleet tori- ja kauppahallitoiminnan elävöittäminen, kaupunkiviljely, lastenruokailun luomuohjelma, kompostoinnin ja ympäristövastuun kehittäminen sekä Designpääkaupunkivuoden ja ruokakulttuurin yhteensovittaminen. Myös syksyllä avautunut Teurastamo on yksi strategian tärkeistä tavoitteista.

Vuoden 2012 ruokakulttuuriraporttikokonaisuus on monipuolisempi kuin koskaan ja se vastaa siihen tosiasiaan, että Helsinki elää paraikaa ruokakulttuurin kukoistuskautta. Raportin luonut monipuolinen työryhmä uskoo, että kaupungin arvo voidaan mitata myös sen kannatteleman ruokakulttuurin rikkaudessa, vaikka ravinnon maukkaus ja elämyksellisyys eivät käännykään suoraan talouden tunnusluvuiksi. Ruokakulttuuristrategian vuosiraportissa ei keskitytä ainoastaan kaupungin toimiin, vaan laajemmaltikin ruokakulttuuriin esim. listaamalla eturivin ruokavaikuttajien terveisiä kaupungille ja kaupunkilaisille.

Hyvin vastaanotettu ja helposti lähestyttävä raportti on käännetty myös englanniksi ja ruotsiksi, se löytyy kokonaisuudessaan www.helsinkifoodism.com sekä sosiaalisessa mediassa www.facebook.com/helsinkifoodism. Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategian toteuttamisesta vastaavat kaupungin virastot, yhä enenevissä määrin yhteistyössä ruoka-alan toimijoiden ja oppilaitosten kanssa ja sitä koordinoidaan Helsingin Tukkutorilta käsin projektipäällikkö Vilhelm Relanderin toimesta.

5. HALLINTO JA TILINTARKASTUS

Helsingin kaupungin tukkutorin johto raportoi toiminnastaan Teknisen palvelun lautakunnalle, taloussuunnitteluosaston seurantaryhmälle ja rakennus- ja ympäristötoimen apulaiskaupunginjohtaja Pekka Saurille. Teknisen palvelun lautakunta kehittää ja valvoo Helsingin kaupungin tukkutorin toimintaa.

TEKNISEN PALVELUN LAUTAKUNTA 1.1. – 31.12.2012**JÄSENET**

| | | |
|-------------------|------------------|------|
| Puheenjohtaja | Mirka Vainikka | SDP |
| Varapuheenjohtaja | Pörrö Sahlberg | Vihr |
| Jäsenet | Kasper Stenbäck | Kok |
| | Vesa Hack | Kok |
| | Jaana Lamminperä | Kok |
| | Jani Moliis | Vihr |
| | Antti Hytti | SDP |
| | Tea Vikstedt | Vas |
| | Seppo Kanerva | PS |

HENKILÖKOHTAISET VARAJÄSENET

| | | |
|---------------------|--------------|------|
| Maija Utriainen | (Vainikka) | SDP |
| Sanna Tiihonen | (Sahlberg) | Vihr |
| Leena Vuorivirta | (Stenbäck) | Kok. |
| Juha Levo | (Hack) | Kok |
| Anneli Raittinen | (Lamminperä) | Kok |
| Hannu-Matias Nurmi | (Moliis) | Vihr |
| Pekka Paunio | (Hytti) | SDP |
| Juho Lindman | (Vikstedt) | Vas |
| Kristina Ljungqvist | (Kanerva) | PS |

KAUPUNGINHALLITUKSEN EDUSTAJAT

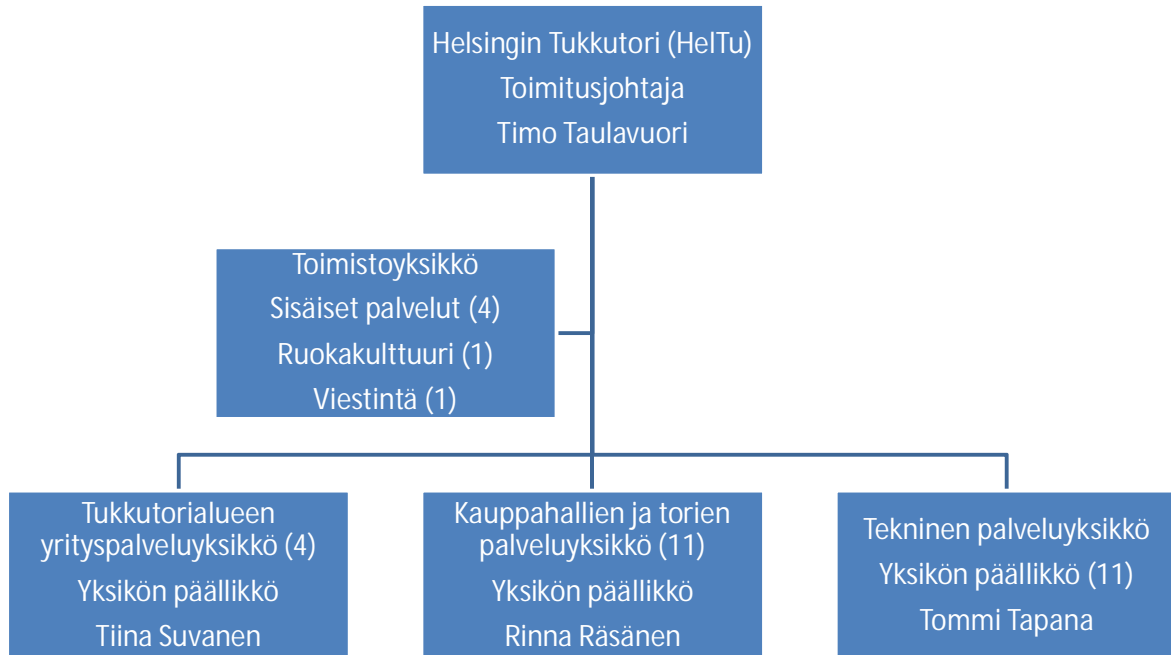
Kauko Koskinen (Kok.)
Ulla-Marja Urho, varalla (Kok.)

Teknisen palvelun lautakunta kokoontui 16 kertaa vuonna 2012. Tukutorin lisäksi siellä käsiteltiin Staran/Rakentamispalvelujen ja hankintakeskuksen asioita. Esittelijänä lautakunnan kokouksissa toimi toimitusjohtaja Timo Taulavuori ja hänen varahenkilönään Tommi Tapanen.

6. ORGANISAATIO

Helsingin Tukkutorin organisaatio on seuraava:

Helsingin Tukkutorin organisaatio



Toimistoyksikön tehtäviin kuuluvat sisäiset palvelut: talouteen, henkilöstöhallintoon, laskutukseen ja vuokraalvontaan liittyvät tehtävät. Lisäksi yksikössä hoidetaan kaupungin ruokakulttuurihankkeen tehtäviä ja ulkoista viestintää. Yksikön palveluksessa on kuusi henkeä.

Tukkutorialueen yrityspalveluyksikkö huolehtii alueen asiakaspalvelutehtävistä ja vuokrauksiin liittyvistä markkinointi-, tiedotus- ja sopimusasioista. Lisäksi yksikkö tekee yhteistyötä alueen yrittäjähdistyksen kanssa kehittääkseen alueen palveluja. Yksikön palveluksessa on neljä henkilöä. Aikaisemmin omana työnä tehdyt siivoustehtävät on siirretty Palmian hoidettaviksi.

Kauppahallien ja torien palveluyksikkö hallinnoi kaupungin kauppahalli- ja toritoimintoja vuokraamalla tiloja yrityksille ja mm. kirpputoripaikkoja kaupunkilaisille. Yksikkö osallistuu hallien ja torien kehittämiseen ja on mukana muun muassa myöntämässä lupia torialueilla tapahtuville toiminnoille. Yksikön tehtävissä toimii 11 henkilöä ympäri vuoden. Vakituudesta henkilökunnasta suurin osa toimii valvonta- ja asiakaspalvelutehtävissä kentällä. Lisäksi kesäisin yksikkö työllistää vajaa kymmenen nuorta.

Teknisen palveluyksikön perustehtävänä on varmistaa alueen yritysten toiminta- ja kehittymismahdollisuudet ylläpitämällä Tukutorin piha-alueen ja rakennuksien kuntoa. Lisäksi tekninen yksikkö vastaa alueen rakennusprojekteista, sähköjakelusta, kylmäntuotannosta ja jätehuollosta. Yksikkö toimii teknisenä asiantuntijana ja osallistuu kauppahallien ja torien kehittämiseen. Yksikön palveluksessa on 11 henkilöä.

HENKILÖSTÖ

Helsingin Tukutorin palveluksessa oli toimintavuoden lopussa 31 henkilöä. Tukutorin toimitusjohtajana toimii Timo Taulavuori ja teknisen palveluyksikön päällikkönä Tommi Tapana. Yrityspalveluyksikön toiminnasta vastaa yksikön päällikkö Tiina Suvanen ja kauppahallit ja torit -yksikön toiminnasta yksikön päällikkö Rinna Räsänen; joka jäi opintovapaalle elokuussa. Hänen sijaisuuttaan hoitamaan valittiin Roni Varhee.

Henkilöstö vuosina 2008 – 2012

| | <i>lkm</i> <i>31.12.</i> <i>2008</i> | <i>lkm</i> <i>31.12.</i> <i>2009</i> | <i>lkm</i> <i>31.12.</i> <i>2010</i> | <i>lkm</i> <i>31.12.</i> <i>2011</i> | <i>lkm</i> <i>31.12.</i> <i>2012</i> |
|-----------------------------|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| <i>Kuukausipalkkaiset</i> | 22 | 20 | 22 | 31 | 31 |
| <i>-virkasuhteiset</i> | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| <i>-työsopimussuhteiset</i> | 20 | 17 | 19 | 27 | 27 |
| <i>Määräaikaiset</i> | 2 | | | 1 | 3 |
| <i>Työllistetyt</i> | | 2 | 1 | 1 | 2 |
| | | | | | |
| <i>Paikkoja täyttämättä</i> | | 2 | | 1 | |

Henkilökunnan keski-ikä oli toimintavuoden lopussa 49,1 vuotta, mikä on selvästi korkeampi kuin Helsingin kaupungin henkilöstön keskiarvo 44,9 vuotta.

Henkilökunnan sairauspoissaolot vuonna 2012 laskivat pariin edelliseen vuoteen verrattuna. Sairauspäiviä oli 3,5 prosenttia työajasta. Se oli vähemmän kuin Helsingin kaupungilla keskimäärin (4,5 % v. 2012). Lyhytaikaisten sairauspoissaolojen määrä, 1,8 %, Tukutorilla oli puolestaan samaa tasoa kuin kaupungilla keskimäärin.

Henkilökunta osallistui yhteensä 47 päivänä erilaisiin koulutustilaisuuksiin, mikä on vähemmän kuin edellisenä vuonna. Pääpaino oli asiakaspalvelu- ja projektinhallintakoulutuksessa.

Tukutorin toiminnassa huomioitiin tasa-arvon toteutuminen osana yhteistä henkilöstöohjelmaa. Työntekijöistä naisia on 29 % ja miehiä 71 %. Työnjako Tukutorilla on hyvin perinteinen, mikä johtuu siitä, että teknisen yksikön palveluksessa ei ole naisia.

Koko henkilöstö oli tulospalkkion piirissä ja vuoden 2012 tulostavoitteista saavutettiin 85 %. Vain asiakastytyväisyystavotteiden ja tuottavuusindeksin osalta jäätin tavoitteesta hiukan.

7. YRITYSTOIMINTA TUKKUTORILLA

7.1 LIHATUKKUTOIMINTA

Lihatukkukauppaa harjoittavia yrityksiä alueella on yhdeksän. Näistä neljä toimii Tukktorin lihatukkuhallissa ja muut alueen muissa kiinteistöissä. Alueella toimivien tukkureiden vahvuus on palvelussa ja toimitusten nopeudessa pääkaupunkiseudun ravintoloille ja kaupoille. Monella alueen tukkurilla on myös omaa vähittäismyyntiä. Kotimaisen lihan lisäksi alueen yritykset tuovat lihaa mm. Brasiliasta, Tanskasta ja Uudesta Seelannista.

Kilpailu liha-alalla on viime vuosina kiristynyt erityisesti perustuotteiden osalta. Tukktorilla toimivilla liha-alan yrityksillä on myös ollut vaikeuksia löytää oma markkina-alueensa kilpailun puristuksessa. Alueen liha-alan yrittäjien määrä on vähentynyt selvästi viimeisen kymmenen vuoden aikana. Samalla jäljelle jäävien yritysten koko on kasvanut.

Tukktorin palveluina lihatukkuhallin yrittäjät ovat saaneet:

- toimitilojen kunnossapidon ja perussiivouksen
- tilojen kylmäntuotannon
- lämpötilan seurannan huonekohtaisesti päivittäin
- sähkön ja veden
- jätehuollon

7.2 KYLMÄTUOTANTO JA -VARASTOINTI

Pakastamon tilojen vuokrausaste oli koko vuoden erittäin hyvä. Pakastustilasta oli puutetta ajoittain vuoden aikana. Tukktorin toimesta elintarvikkeita pakastettiin ja siirrettiin 6,7 miljoonaa kiloa. Tämä luku ei kuitenkaan sisällä yritysten itse käsittelemiä ja varastoimia tuotteita, joiden määrä on lisääntynyt sen jälkeen kun siirtomaksuja korotettiin vastaamaan siirroista aiheutuneita kustannuksia. Vähenneminen johtui myös yhteiskäytössä olleiden lavavarastosalien vähentymisestä. Niitä muutettiin yritysکوhtaisiksi varastotiloiksi.

Tukktorin kylmätuotantoyksikkö huolehti 38 000 m³ käsittävien tilojen oikeasta lämpötilasta 24 tuntia vuorokaudessa. EU-määräysten mukainen lämpötilan seurantajärjestelmä on Tukktorin omavalvontaohjelman yksi vaativimmista osista.

Asiakasyrityksille tuotettiin tarvittavat tiedot lämpötiloista siten, että yrityksen omavalvonnassa on hygienian valvontaa varten mahdollista nähdä huonekohtainen lämpötilahistoria. Omavalvontasuunnitelma päivitettiin viimeksi vuonna 2012.

TUKKUTORIN TOIMESTA KÄSITELTYJEN TUOTTEIDEN MÄÄRÄT VUOSINA 2008 – 2012 (ei sisällä asiakkaiden itse siirtämiä eriä)

| <i>Vuosi</i> | <i>Määrä milj. kg</i> | <i>Muutos- %</i> |
|--------------|-----------------------|------------------|
| 2008 | 13,3 | - 25 |
| 2009 | 11,4 | - 14 |
| 2010 | 10,6 | - 7 |
| 2011 | 8,9 | - 16 |
| 2012 | 6,7 | - 25 |

KÄSITELLYT TUOTTEET TUOTERYHMITÄIN VUONNA 2012

| <i>Tuote</i> | <i>Määrä milj. kg</i> | <i>%-osuus</i> |
|----------------------------------|-----------------------|-------------------|
| Liha | 1,9 | 28 |
| Kala | 0,7 | 11 |
| Vihannekset, juurekset ja marjat | 3,9 | 58 |
| Maito- ja leipomotuotteet | 0,2 | 3 |
| <i>Yhteensä</i> | <i>6,7</i> | <i>100</i> |

7.3 VIHANNES-, HEDELMÄ- JA KUKKATUKKUTOIMINTA

Tukkutorin alueilla toimi ympärivuotisesti 14 vihanneksia, hedelmiä, marjoja ja kukkia välittävää yritystä. Vihanneksia ja hedelmiä välitettiin vuoden aikana vähintään sata miljoonaa kiloa.

Ulkotorialueella myyntipaikkoja oli vuokrattuina 84. Vuokrattavina oli 28:n, 45:n ja 52 neliömetrin kokoisia myyntipaikkoja eripituisiksi ajanjaksoiksi. Ulkotorialueella vuokrauskausi alkoi huhtikuussa ja jatkui lokakuuhun asti. Lähes kaikki toripaikat olivat vuokrattuina vähintään kuukauden ajan. Myynnissä torialueella oli vihanneksia, omenoita, marjoja, perunoita, sienä, taimia ja kesäkukkia. Myyjinä toimivat tuotteiden viljelijät ja välittäjät.

Tukkutori on Suomen merkittävin kukkien myyntikeskus. Tukkuhinnoin myytäessä kukkatukkukaupan arvo alueella ylitti sata miljoonaa euroa ympärivuotisesti toimivien yritysten osalta. Kukkatarvikkeiden myynnin arvo oli samaa suurusluokkaa. Ympärivuotisesti toimivia kukkien isoja tukkumyyntiyrityksiä oli neljä. Lisäksi viljelijöille ja pienemmille välittäjille oli vuokrattuna myyntipaikkoja ympärivuotisesti vihertukkuhallista. Näiden lisäksi alueella toimi kukkasidontakoulu, kukkatarvikkeita välittäviä yrityksiä ja kukkakauppojen tukivarastoja.

7.4 KALATUKKUTOIMINTA

Kalatukkukauppaa ja jalostusta harjoittaa tukkutorialueella neljä yritystä. Kalatukkutoiminta on vähentynyt Verkkosaaren alueen alasajon seurauksena.

Kalanvälitys oli vajaa 10 milj. kg. Kalan tuonti on jatkuvasti lisääntynyt, mikä osoittaa tuontikalan, lähinnä Norjan lohen ylivoimaista osuutta markkinoilla.

Myös virolaisen kalan välitys on ollut kasvussa. Kokonaisuudessaan kalan ja kalatuotteiden kulutus on lisääntynyt.

Äyriäisten myynti on puolestaan lisääntynyt ruokailutapojen muuttuessa kansainvälisemmiksi. Yleinen suuntaus on myös se, että kalakauppaa käydään yhä valmiimmilla ja esikäsitellyimmillä tuotteilla.

Lähes koko välitysvolyymi myytiin kotimaahan. Vienti oli varsin vähäistä. Lohen ja kirjolohen osuus kaupasta oli 80 %.

7.5 MUUT PALVELUT JA TUKKUKAUPPA

Tukkutorialueella toimii Suomen suurin pikatukkuyksikkö, Heinon Tukku. Lisäksi alueella toimii catering-, leipomo-, konditoria- ja maitovalmisteyritykset sekä puutarha-alan nouto- ja tukkuyrityksiä. Viime vuosina elintarvikekauppa on kansainvälistynyt ja alueen kautta välitetään paljon etnisiä raaka-aineita kansainvälisten keittiöiden tarpeisiin. Alueella toimii mm. itämaiseen, ranskalaiseen, Välimeren alueen ja japanilaiseen ruokaan erikoistuneita tukkuliikkeitä.

Alueen yritykset elävöittävät pääkaupungin kulttuuri- ja tapahtumatarjontaa. Noin viisi yritystä hoitaa juhlapalveluja tai toimii tapahtumajärjestäjinä. Agrokseenmäen juhlakellareissa järjestettiin kuluneen vuoden aikana kymmeniä yritys- ja yksityistilaisuuksia. Alueella on lisäksi Sörnäisten viinikellari, joka toimii viiniklubina ja -varastona vanhan panimon kellarissa. Muiden kuin elintarvikkeita välittävien yritysten liikevaihto ylittää 100 miljoonaa euroa vuodessa.

Peruskorjatut EU-kelpoiset tilat ja niiden hyvä sijainti ovat olleet kilpailukykyisiä yritysten hakeutuessa Suur-Helsingin markkinoille. Tukkutorin alueella ei ollut juurikaan vuokrauskelpoisia, vapaita toimitiloja. Tukkutorin toimitilojen käyttöaste oli 87 %.

Verkkosaaren vapautuneista tiloista osaa oli hankala vuokrata uudelleen. Niitä ei enää hyväksytty elintarviketuotantoon ja lisäksi ne olivat vaikeasti vuokrattavissa muuhun toimintaan. Tiloissa järjestettiin taide- ja elokuvanäyttelyitä ja -tuotantoa.

Tukkutorin toiminnassa arvostettiin eniten ystävällistä ja ammattitaitoista henkilökuntaa sekä riittäviä palveluita. Lievää tyytymättömyyttä asiakkaat osoittivat jakeluliikenteen yhdistämisponnisteluille ja energiasäästötoimenpiteille.

Alueella julkaistiin omaa Tukkutori-lehteä, joka ilmestyi seitsemän kertaa vuodessa. Lehdessä kirjoitettiin alueen toimijoista ja tuotteista. Lisäksi lehdessä julkaistiin Tukkutorin ja kaupungin muiden virastojen ajankohtaisia asioita, jotka koskivat alueen toimintoja. Tukkutorin toimitusjohtajalla oli lehdissä kolumni.

Alueen pysäköinnin järjestelyjä jatkettiin edelleen niin, että Teurastamon aluetta rauhoitettiin liikenteellisesti ja pysäköintipaikkoja osoitettiin muilta alueilta. Myös pysäköinnin valvontaa tehostettiin.

7.6 TEURASTAMO

Tukkutori avasi entisen kaupungin teurastuslaitoksen osana Designpääkaupunkivuotta. Alue nimettiin historiansa mukaan Teurastamoksi.

Teurastamon toiminta käynnistyi Kellohallin avauksella 1.9.2012 ja tämä tila toimi koko loppuvuoden aktiivisesti tapahtuma- ja ravintolakäytössä.

Teurastamon portti -ravintola avautui myös syyskuussa ja toi pihapiiriin lisää elämää. Yhdessä nämä molemmat ovat olleet ahkerassa lounaskäytössä. Pihapiirin tapahtumat ja Kellohallin omat tilaisuudet saivat paljon huomiota mediassa ja houkuttelivat kävijöitä alueelle. Kellohalli toimi Designpääkaupunkivuoden design- ja ruokatapahtumien kohtaamispaikkana.

Jo aikaisemmin Teurastamon piha-alueella toimi Pasta Factory Helsinki, joka avasi myymälänsä samoihin aikoihin Kellohallin kanssa. Myymälä on tullut tunnetuksi Suomen ainoana tuorepastakauppana, joka itse valmistaa tuotteensa. Alueen vanha ja hyvä ravintola Palema jatkoi toimintaansa entiseen malliin.

Pihapiirissä järjestettiin pienimuotoisia tapahtumia jo keväästä lähtien, mistä toimiva esimerkki oli Dodo ry:n viljelytoiminta. Viljelysäkeissä kasvoi mehevä sato syksyksi.

Syksyllä tällä alueella järjestettiin mm. Ravintolapäivä ja Maalaisten tori. Lisäksi pihalla oli kainuulaisten Maan hiljaiset -tilataideteos. Myöhemmin syksyllä avautui Tuoretori.fi:n noutopiste Tukkuhalliin.

Teurastamon tilojen remontointi uuteen käyttöön jatkuu vielä keväälle 2013, ja vapautuvia tiloja päätettiin muuttaa valmisteilla olevan hankesuunnitelman mukaisesti uusiin käyttötarkoituksiin. Tilojen muuttaminen vähittäisalueeksi tulee tapahtumaan vaiheittain ja kestää vähintään vuoteen 2016 asti.

8. HELSINGIN KAUPPAHALLIT JA TORIT

Helsingin kaupungin kaupalliset torialueet sekä kaupungin kauppahallien hallinnointi siirrettiin vuoden 2011 alusta Kiinteistöviraston Tilakeskukselta Tukkutorille. Tukkutorille perustettiin tässä yhteydessä oma toimintayksikkö, kauppahalli- ja toripalveluyksikkö, jonka tehtävänä on hoitaa yhteensä yhdeksää torialuetta sekä kolmea kauppahallia. Kauppahalli- ja toripalveluyksikön päällikön tehtäviä hoiti asiakaspäällikkö Rinna Räsänen. Syyskuussa Rinna Räsänen jäädessä opintovapaalle asiakaspäällikön virkaa sijaistamaan palkattiin Roni Varhee.

Ensimmäisen toimintavuoden kokemusten pohjalta kauppahalli- ja toritoimintaa lähdettiin aktiivisesti kehittämään, ja uudistuksia tehtiin niin myyntilupien kuin torikarttojenkin osalta. Keväällä teknisen palvelun lautakunta hyväksyi uuden toripaikkoja koskevan hinnaston, jonka seurauksena toripaikat muuttuivat arvonlisäverollisiksi.

8.1 KAUPPATORI

Kauppatorista on muodostunut viimeisen vuosikymmenen aikana yhä selvemmin turisteille suunnattu ostospaikka ja näyteikkuna Helsinkiin. Torin sijainti ja toiminnot ovat ainutlaatuisia koko maailman mittakaavassa. Kauppatori on yksi Helsingin tärkeimmistä matkailunähtävyyksistä. Lisäksi tori toimii kaupunkilaisten suosittuna ostospaikkana ja torikahvien käsite kuuluu suomalaiseen kahvilakulttuuriin. Tori on tärkeä kohtauspaikka, josta jatketaan matkaa työpaikoille, laivoille ja ostoksille.

Vuonna 2011 valmistellut uudet torisäännöt ja -kartta astuivat voimaan vuoden 2012 alusta. Kauppatorin kehittämistä jatkettiin edelleen kun kaupunginjohtaja päätti johtajistokäsittelyssä asettaa työryhmän, jonka tehtävänä oli tehdä linjaukset Kauppatorin myyntipaikkojen jaosta, erilaisten myyntituotteiden valikoimasta sekä ehdoista niiden myymiseen. Kauppatorin kehittämistyöryhmää vetämään pyydettiin apulaiskaupunginjohtaja Pekka Sauria.

Osittain jo hallintaan saatuun Kauppatorin lakkiongelmiaan kokeiltiin jälleen uusia ratkaisuja. Jo aikaisemminkin käytössä olleet lakkiverkot toimivat kuitenkin edelleen parhaiten ja antoivat hyvää suojaa lakkien häiriökäyttäytymiseen. Media oli jälleen kiinnostunut aiheesta, josta on tullut jokakesäinen vakiouutinen.

8.2 VANHA KAUPPAHALLI

Vanhan Kauppahallin asemaa kaupungin perinteikkäimpänä hyvän ja laadukkaan ruoan ostopaikkana haluttiin edistää lisäämällä tiedotusta ja markkinointia. Hallista halutaan luoda yhä enemmän myös sekä kaupunkilaisten että turistien kohtauspaikka, jossa käydään kahvilla ja pistäytytään syömässä ruokaostosten lomassa. Tavoitteena on houkuttaa uusia ja erityisesti nuoria asiakkaita halliin. Kahvilapaikkojen määrää keskiosassa on jo lisätty, jotta myös turistiryhmillä olisi mahdollisuus vierailulla hallissa. Kahvilailmeen myötä hallin keskiosa muuttui viihtyisämmäksi.

Hallin ulkovaippa peruskorjataan vuosina 2013 – 2014, minkä vuoksi kauppiat irtisanottiin rakennusvaiheen ajaksi. Samanaikaisesti hallin sisätilojen suunnittelu käynnistettiin. Peruskorjauksen aikana sisätiloja kunnostetaan ja uusitaan, jotta hallista tulisi toimivampi. Tavoitteena on keskittää ravintolatoiminta osaan hallia, jotta tämä alue voisi olla auki myös illalla muun hallin ollessa suljettuna. Muut muutokset ovat hyvin pieniä, sillä tavoitteena on säilyttää mahdollisimman pitkälle vanhan hallin viihtyisiä ja historiallinen tunnelma.

8.3 HAKANIEMEN TORI

Hakaniemen tori on toimiva kaupunkilaisten tori, joka ei toimintaperiaatteen vuoksi kaipaa uudistuksia. Torilla on myös riittävästi myyntipaikkoja. Torin alle on suunniteltu pysäköintihallia, minkä mahdollinen rakentaminen aiheuttaa tulevaisuudessa toritoimintaan häiriöitä vähintään kahdeksi myyntikaudeksi.

Hakaniemen torin maalaismarkkinaperinnettä päätettiin elvyttää yhteistyössä Markkinaperinteen tuki ry:n kanssa. Tavoitteena oli luoda vilkas kuukausittainen markkinakulttuuri alueelle. Maalaismarkkinat järjestettiin joka kuukauden ensimmäisenä sunnuntaina, ja kokeilua pidettiin niin onnistuneena, että sopimusta Markkinaperinteen tuki ry:n kanssa päätettiin jatkaa myös vuonna 2013.

8.4 HAKANIEMEN KAUPPAHALLI

Halli on ollut suosittu helsinkiläisten ostospaikka lähes sata vuotta ja sen suosio myös matkailijoiden parissa on lisääntynyt. Halli on ainutlaatuinen kokonaisuus, jossa yhdistyvät erikoistuotteiden laaja saatavuus ja kansanomaisen hallitunnelma. Hakaniemen kauppahallin toimintamallia ei ole tarvetta muuttaa. Kehittämiskohteena on hallin toiminnan markkinointi yhteistyössä halliyrittäjien kanssa ja erityisesti tuoda halli sähköisiin medioihin entistä aktiivisemmin, jotta halliin saadaan houkutelua erityisesti Kallion ja sen lähialueiden nuoria kuluttajia. Hakaniemen kauppahallin peruskorjausta suunniteltiin yhteistyössä Tilakeskuksen kanssa ja alustavien suunnitelmien mukaan remontti alkaa vuonna 2015.

8.5 TÖÖLÖN JA FREDRIKIN TORIT

Molemmat torit ovat pieniä kaupunginosatoreja, joilla kaupankäynti on jatkunut vuosikymmeniä. Torit ovat osa helsinkiläistä kahvilakulttuuria ja lähialueiden asukkaat ovat tottuneet ostamaan näiltä toreilta laadukkaita tuoretuotteita ja kukkia.

Fredrikin torilla järjestettiin kahvilayrittäjän toimesta vuoden mittaan erilaisia tapahtumia, jotka saivat kiitosta ja elävöittivät toria. Töölön torilla järjestettiin syyskuussa Herkkutori -niminen markkinatapahtuma yhdessä Markkinaperinteen tuki ry:n kanssa. Töölöntorin aukioloaikaa pidennettiin asiakkaiden toivomuksesta ja siellä aloitti myös toivottu kalakauppias.

8.6 HIETALAHDEN KAUPPAHALLI

Toiminta antiikki- ja taidehallina päättyi elokuussa, jonka jälkeen kauppahallin peruskorjaus aloitettiin. Halli päätettiin muuttaa jälleen ruokahalliksi vuosien tauon jälkeen. Peruskorjauksen on määrä valmistua tammikuun lopulla vuonna 2013, jolloin se aloittaa toiminnan Vanhan Kauppahallin kauppiaiden väistötilana Vanhan Kauppahallin mennessä peruskorjaukseen.

8.7 HIETALAHDEN TORI

Alueella toimiva kirpputori on hyvin suosittu toukokuusta syyskuun loppuun. Hietsun kirppiksestä on muodostunut käsite kaupunkilaisten keskuudessa. Monelle kaupunkilaiselle päivä torilla kierrättämässä tarpeettomaksi jäänyttä tavaraa on mieluisa harrastus. Kirpputoritoiminta halutaan säilyttää nykyisellään Hietalahdessa. Kesällä paikat olivat erittäin kysytyjä.

8.8 TALLINNANAUKION TORI

Vuonna 2011 aloitettiin vajaan kahden vuoden mittainen kokeilu yhteistyönä kaupakeskus Itiksen kanssa Tallinnanaukion toritoiminnan kehittämisestä. Jo aikaisemmin oli käynnistetty hanke, jossa mietittiin keinoja turvallisuuden ja viihtyisyyden parantamiseksi tällä alueella.

Kahden vuoden pilottijakson positiivisten kokemusten pohjalta päätettiin yhteistyötä jatkaa vuoden 2017 loppuun saakka. Tavoitteena on monipuolistaa toritoimintaa ja tuoda alueelle erilaisia ei-kaupallisia ja kaupallisia tapahtumia, jotka kiinnostavat lähialueiden asukkaita ja tekevät torialueesta vilkkaan ja kiinnostavan tapahtumakeskuksen.

8.9 YLÄ-MALMIN TORI

Ylä-Malmi on vilkas Pohjois-Helsingin asiointikeskus, jossa on jonkin verran säännöllistä toritoimintaa. Toripaikkoja on jatkuvasti vapaana. Torin kehittämiseksi ei ole toistaiseksi tehty muita suunnitelmia kuin markkinaperinteen elvyttäminen alueella. Vuoden 2012 aikana järjestettiin viidet markkinat tällä alueella. Ongelmana on wc- ja sosiaalitilojen puute alueella.

8.10 KANNELMÄEN TORI (SITRATORI)

Tämän torin osalta torikauppa on hiipunut lähes täysin eikä aukiota varsinaisesti edes mielletä kaupalliseksi torialueeksi. Tukkutorin ajatuksena on luopua tästä aukiosta ja ehdottaa, että sen hallinnointi siirrettäisiin kokonaan Kanneltalolle, joka voisi hyödyntää aukiota erilaisiin tapahtumiin ja tarjota sitä kaupunginosayhdistysten käyttöön.

8.11 HAAGAN TORI

Haagan toritoiminta on vähäistä ja painottuu kahvilatoiminnan osalta kesäaikaan. Talvisaikaan torilla on loppuviikosta vain yksi kauppias satunnaisesti. Tukkutorin ajatuksena on luopua toritoiminnasta Haagan torilla. Torialue on liian pieni markkinoiden järjestämiseen ja sijainniltaan syrjässä mahdollisten asiakkaiden luontaisilta kulkureiteiltä. Haagan torialueen vuokraus olisi järkevämpää olla rakennusviraston katu- ja puisto-osastolla.

9. YMPÄRISTÖ- JA ENERGIANKÄYTTÖKATSAUS

Tukkutorin ympäristötoimintaan ja energian käyttöön liittyvät tavoitteet:

A) Omaan toimialaan liittyvät tavoitteet

Alueen ympäristöturvallisuuden ylläpitämiseksi ja turvallisuuden parantamiseksi toiminnassa pyritään huomioimaan kaikki oman kaupunkiorganisaation sekä muun lainsäädännön edellyttämät menettelyt ja toimintatavat.

B) Energiankulutukseen ja energiansäästösuunnitelmiin liittyvät tavoitteet

Energian asiakaskohtaisen kulutusseurannan avulla on onnistuttu vähentämään energiankäyttöä Tukkutorin omassa toiminnassa. Vuonna 2012 energiankulutus laski hieman kautta linjan edelliseen vuoteen verrattuna. Myös pitkällä tähtäimellä energiankäyttö on selvästi vähentynyt. Peruskorjaushankkeiden suunnittelussa ja toteutuksessa eräs pääkriteeri on valittujen ratkaisujen elinkaarikustannukset sekä paras mahdollinen energiatalous.

C) Jätteiden käsittely

Tukkutorin jäteasema on ollut nyt toiminnassa kolme vuotta. Asema edesauttaa ja kannustaa jätteiden oikeaan lajitteluun ja tuo siten selvää parannusta sekä jätteiden käsittelyn kustannuksiin että ympäristökuormitukseen.

Punnitus- ja kirjautumisjärjestelmän avulla kustannukset kohdennetaan oikeudenmukaisesti käyttäjäkohtaisesti asemalle tuotujen jätemäärien ja -jakeiden mukaisesti.

Jätemäärät kaikissa jätelajeissa laskevat edelleen tasaisesti samoin kuin jätteiden kokonaisuus. Kustannussäästö Tukkutorin jätekustannuksissa on kymmeniä tuhansia euroja verraten jäteasemaa edeltäviin vuosiin.

D) Hankinnat ja kuljetukset

Hankinnoissa Tukkutori toimii kaupungin hankintaohjeiden ja oman hankintastrategiansa mukaisesti.

Tukkutorilla ei ole omassa toiminnassaan suuria kuljetustarpeita. Suurin kuljetusta vaativa toiminta on jätehuolto. Keskitetyllä jätehuollolla, missä eri jätelajeille on järjestetty omat keräysastiat ja puristimet, on pystytty vähentämään tuntuvasti jätehuollosta aiheutuvia kuljetuksia.

E) Ympäristöriskien hallinta ja ympäristöturvallisuus

1. Pakastamon NH₃-laitoksen ympäristöturvallisuuden kehittäminen ja ylläpito.
2. Tukkutorin alueen pelastussuunnitelmien päivittäminen.
3. Uuden pakastamohankkeen päätöksen kiirehtiminen ja hankkeen pitkittymisen mukanaan tuomien turvallisuusriskien esiintuominen kaupungin päätöselimille.

Pakastamolaitoksen käyttövarmuutta ja turvallisuutta lisättiin asentamalla uusi ammoniakki-ruuvikylmäkompressori. Uusi ruuvikompressori korvaa kaksi vanhempaa, käyttövarmuuden ja turvallisuuden kannalta heikompaa mäntäkompressoria. Asennuksen myötä pakastamolaitoksen käyttövarmuus, energiatehokkuus ja turvallisuus lisääntyivät. Asennettu kompressori on hyödynnettävissä myöhemmin rakennettavassa uudessa pakastamolaitoksessa.

Alueen turvallisuutta parannettiin jatkamalla pelastussuunnitelmien päivittämistä. Pelastussuunnitelmat ovat kiinteistökohtaisia ja työt valmistuvat kokonaisuudessaan vuoden 2013 aikana.

Turvallisuuteen liittyen Tukkutori pyrki kaikin tavoin edistämään ja kiirehtimään uuden pakastamolaitoksen rakentamishanketta. Uudessa pakastamolaitoksessa on suunniteltu ammoniakkin korvaavaksi kylmäaineeksi hiilidioksidia.

TOIMITILOJEN ENERGIAN- JA VEDENKULUTUS

SÄHKÖ

Vuonna 2012 Tukutorin alueen sähkönkulutus oli 8,8 GWh. Vähennystä vuoteen 2011 oli hieman yli 2 %. Kulutuksen lievä pieneneminen johtui pakastamon kylmän tuottamiseen hankitusta uudesta tehokkaammasta ruuvikompressorista, joka korvasi mm. kaksi vanhaa mäntäkompressoria, sekä myös yleisestä lievästä kulutuksen pienenemisestä. Energian käyttö jäi sähkön osalta selvästi pienemmäksi kuin vuonna 2011 mitatut kulutusluvut, joten Tukutori pääsi kahden prosentin tavoitteeseensa. Vuoden 2012 lopussa Tukutorin hallinnasta poistui Kyläsaaresta kaksi kiinteistöä, joiden 0,4 GWh:n kulutus tulee hieman pienentämään tulevaa sähkönkulutusta jo vuonna 2013.

Kylmätuotannon osuus sähkön vuosikulutuksesta on noin 50 %. Jäljelle jäävästä sähköstä kulutetaan valtaosa alueen yrityksissä, joille Tukutori välittää sähköä.

Vuoden 2011 alusta Tukutorin hallintaan liitetyt kauppahallit ja torit kuluttivat vuonna 2012 sähköä yhteensä 1,7 GWh. Hallien ja torien osalta 10 %:n kulutuksen lasku perustuu mm. Hietalahden hallin neljän kuukauden kiinni oloon peruskorjauksen aikana sekä siihen, että torien jätepuristimet vaihdettiin mekaanisiin monttujen ja puristimien saneerauksen ajaksi.

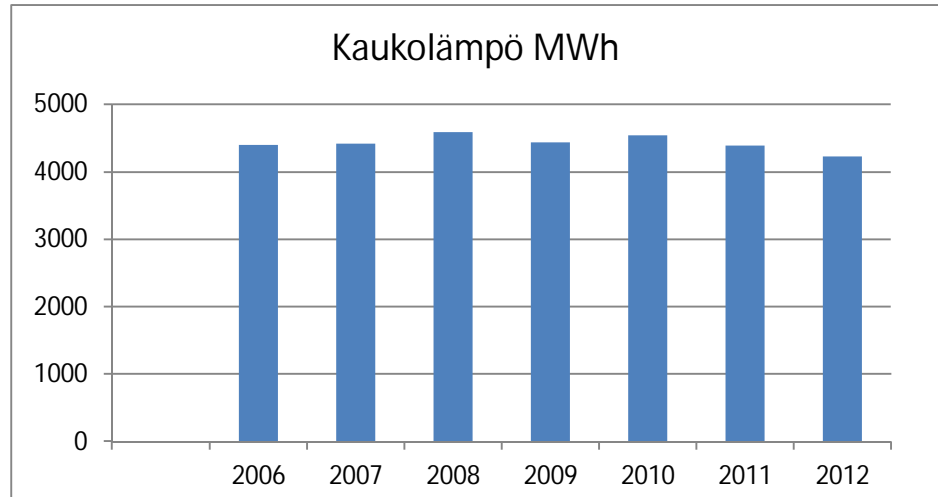
Kauppahalleista suurin kulutus on Hakaniemen kauppahallissa, missä toistaiseksi myös vuokralaisten sähkönkulutus kohdistuu Tukutorille. Hallin tulevan saneerauksen yhteydessä asennetaan kaikkiin myymälöihin omat sähkömittarit.

Tukutorin, kauppahallien ja torien yhteinen sähkönkulutus vuonna 2012 oli 10,5 GWh.



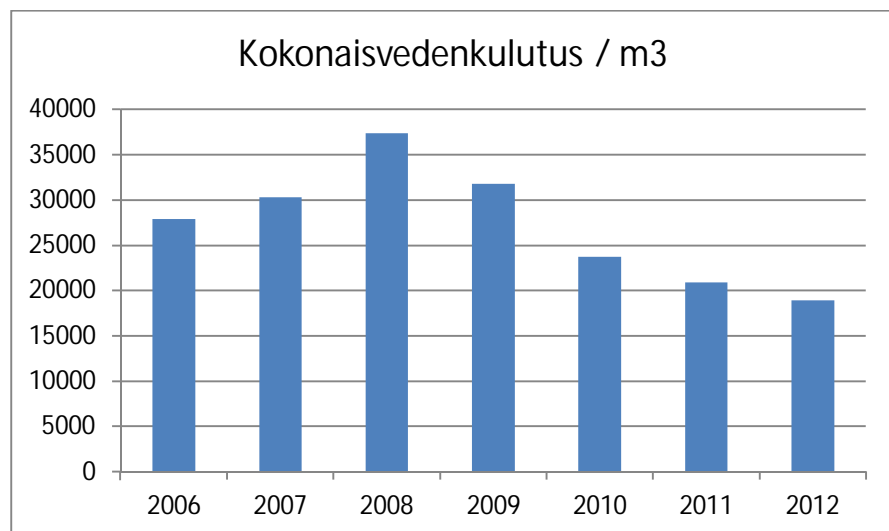
KAUKOLÄMPÖ

Kaukolämmön kokonaiskulutus vuonna 2012 oli 4 226 MWh. Kaukolämmön kulutus pysyi hienoisessa laskussa kokonaiskulutuksen vähentyessä n. 4 % verrattuna edelliseen vuoteen. Lämpötilaan perustuva sääkorjattu kulutusluku oli jälleen koko jakson pienin seitsemän vuoden seurantajaksossa.



VESI

Kokonaisvedenkulutus oli 18 906 m³, missä oli vähennystä 10 % verrattuna edelliseen vuoteen. Kokonaiskulutus väheni jo neljättä vuotta peräkkäin. Tukkutorin omassa toiminnassa suurin kulutus on kesäaikana, jolloin vettä tarvitaan kylmätuotannon haihdutuslauhduttimissa. Tukkutorin asiakasyritysten tuotantoasteen muutokset näkyvät Tukkutorin veden kokonaiskulutuksessa.



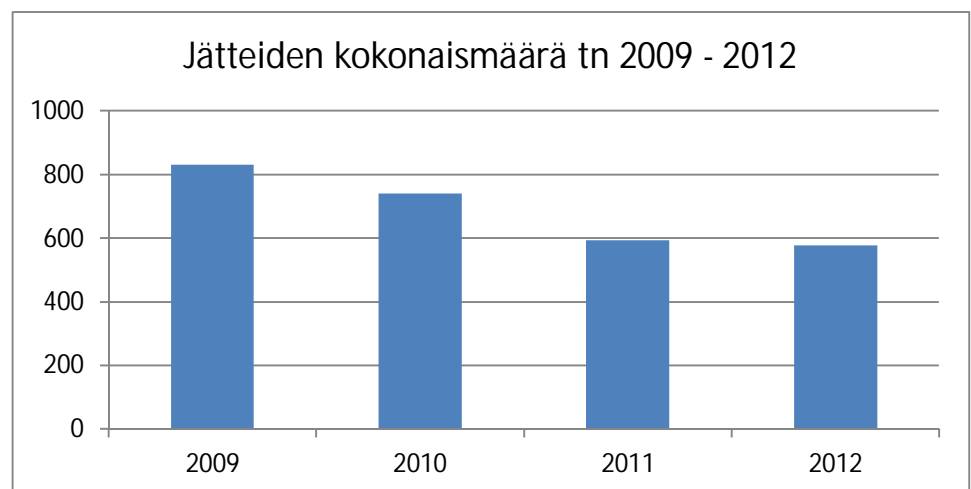
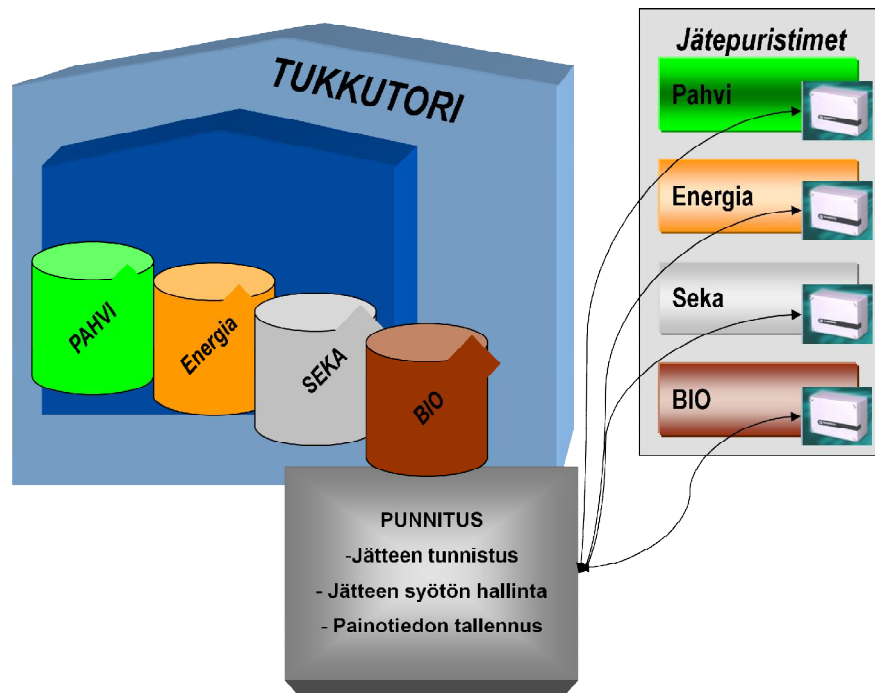
JÄTEHUOLTO

Tukkutorin alueen kokonaisjättemäärä oli 577 tonnia. Määrä pieneni edelliseen vuoteen verrattuna 17 tonnia, mikä vastaa n. 3 % kokonaismäärästä.

Jätteistä hyötykäyttöön meni 75 % ja sekajätteeseen 25 %. Kokonaisjättemäärän vähenemisen merkittävimpänä tekijänä oli uuden jäteaseman käyttöönotto alkukesällä 2010. Jätteiden määrä väheni kaikissa jätejakeissa heti jäteaseman

avauduttua käyttäjille ja väheneminen jatkuu kaikissa jätejakeissa edelleen. Euromääräisesti uusi jäteasema on tuottanut kymmenien tuhansien eurojen säästön Tukkutorille. Yhtenä syynä jätemäärän pienentymiseen voidaan pitää alueen toimijoiden parantuneen käytännön lisäksi muualta tuodun jätteen poistuminen Tukkutorin jäteasemalta. Aikaisempi ns. avoin jäteasema mahdollisti jätteiden tuonnin myös ulkopuolisilta toimijoilta.

Jätteen lajittelu ja keruu kuilujärjestelmän kautta jätepuristimiin



Kuva. Tukkutorin kokonaisjättemäärät vuosina 2009 - 2012. Uusi jäteasema otettiin käyttöön kesäkuussa 2010, minkä jälkeen jättemäärät ovat selvästi pienentyneet.

10. TILINPÄÄTÖS JA INVESTOINNIT

Helsingin Tukkutori on kaupungin nettobudjetoitu yksikkö. Tukkutorin toimintakate on sitova tavoite ja se kertoo menojen vähennyksen jälkeen jäävän tulokertymän ilman poistoja. Vuoden 2012 toimintakate oli - 329 000 euroa, mikä oli selvästi parempi kuin toimintakatevaade - 478 000 euroa. Tulot kasvoivat edelliseen vuoteen verrattuna 145 000 euroa, mikä selittää hyvän tuloksen. Toimintakate jäi negatiiviseksi johtuen siitä, että kauppahallien sisäiset vuokrat ja ylläpitokustannukset ylittivät tästä toiminasta saatavat tulot. Lisäksi yksikköä kuormittavat julkisten torialueiden talvi- ja kesäkunnossapidon kustannukset. Tukkutorialueella vuokraustilanne jatkui hyvänä lukuun ottamatta Verkkosaaren aluetta, jonka alasajo jatkui vuoden 2012 loppuun asti.

Hyvä vuokratulokertymä sekä kauppahalleilla, toreilla että tukkutorialueella paransi toimintakatetta tavoitteeseen verrattuna. Menojen osalta alkuperäinen talousarvio ei riittänyt johtuen palvelujen ostojen lisääntymisestä.

Kaikista menoista 57 % oli Helsingin kaupungin sisäisiä. Näistä kiinteistöjen huoltokulut, energia, maan- ja tilojen vuokrat olivat merkittävimmät menoerät. Tuloista vain kaksi prosenttia oli sisäisiä, lähinnä vuokratuloja kaupungin toisille virastoille vuokratuista tiloista.

Tukkutorin tuottavuusluku oli 86, mikä kertoo sen, että tuottavuudesta ei saavutettu ihan tavoitetta ja se jäi vertailuvuodesta 2009. Tämän arviointi on karkeaa, sillä vertailuvuoden luku on arvio. Tuottavuusindeksi kuvaa tulojen kehittymistä suhteessa tuotantopanoksiin kustannustasoindeksillä korjattuina. Vertailuvuoteen verrattuna heikennystä on tapahtunut energian hinnan nousun vuoksi ja myös siitä syystä, että Verkkosaaren alueen toimintoja on jouduttu ajamaan alas. Erityisesti sähköenergian yksikköhinta on noussut paljon viimeisten vuosien aikana. Kustannusvaikutusta on pystytty osittain pienentämään energian kulutuksen kasvua vähentämällä ja vuokria korottamalla.

Tukkutorialueen vuokrattujen neliöiden määrä oli 16 810 m². Tästä on poistettu jo Verkkosaaren alue. Vuokrausaste (87 %) ylsi myös tavoitteeseen, mikä johtuu Tukkutorin päätönten hyvästä vuokraustilanteesta. Toistaiseksi mukana eivät olleet kauppahallit ja torit, joille ei ole vertailukelpoista neliöpohjaista vuokraustilastoa.

INVESTOINNIT

Teknisen palveluyksikön korjausinvestoinnit ja päivittäiset kunnossapito- ja huoltopalvelut kohdistuvat kaupungin omistamien kiinteistöjen ja LVISKA -järjestelmien ylläpitoon ja alueen yleiseen kunnossapitoon. Näillä toimenpiteillä varmistetaan yritysten toiminta- ja kehittymisedellytykset.

Kellohalli ja porttirakennus

Suurimmat investoinnit keskittyivät Teurastamoalueen rakennuksiin. Näistä merkittävimmät olivat Kellohallin ja porttirakennuksen peruskorjaus ja rakentaminen. Kellohalli ja sen yhteydessä toimiva ravintola rakennettiin entiseen lihatukkuhallissa sijainneeseen järjestelyhallitilaan. Porttirakennus saneerattiin ja nykyisin siinä toimii lounas- ja lihatuotteiden noutomyymälä. Kellohalli ja

porttirakennus valmistuivat elokuussa ja tilojen avajaisia yrittäjät pääsivät viettämään syyskuun alussa.

Muut investoinnit

Teurastamoalueen suunnittelua jatkettiin läpi vuoden. Lisäksi käynnistettiin Teurastamon alueella lihatukkuhallissa sijaitsevan opetuskeittiötilan peruskorjaus ja saneeraus. Opetuskeittiötila valmistuu keväällä 2013.

Kylmätuotannon energiatehokkuutta ja toimintaturvallisuutta parannettiin asentamalla uusi ruuvikylmäkompressori, joka korvaa kaksi vanhempaa mäntäkompressoria.

Investointikustannukset 2012

| | |
|--------------------------------------|--------------------|
| Kellohallin tilat | 913.627 € |
| Porttirakennuksen peruskorjaus | 256.191 € |
| Kylmätuotannon tehostaminen | 173.098 € |
| Toimiston rakentaminen | 23.904 € |
| Lihatukkuhallin hygieniaperuskorjaus | 18.603 € |
| Muut peruskorjaukset | 14.437 € |
| Yhteensä | 1.399.860 € |

Tukutorin tilinpäätöksen tiivistelmä 2012

| 1 000 e | Talousarvio | Toteutuma | Muutos euroa |
|-------------------------|-------------|-----------|--------------|
| Käyttötulot | 5 542 | 5 892 | + 332 |
| Käyttömenot | 6 020 | 6 221 | + 199 |
| Toimintakate | - 478 | - 329 | - 132 |
| Poistot | 1 270 | 1 225 | - 46 |
| | | | |
| Alijäämä | - 1 748 | - 1 554 | + 152 |
| | | | |
| Investoinnit | 1 400 | 1 400 | + - 0 |
| | | | |
| Toimitilojen käyttöaste | 85 % | 87 % | |

Käyttötalouden ja investointien kehitys vuosina 2008 - 2012

| 1 000 e | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 |
|--------------------------|------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| Tulot | 3 727 | 3 788 | 3 759 | 5 747 | 5 892 |
| Menot | 2 886 | 3 120 | 3 155 | 5 819 | 6 221 |
| Toimintakate | 841 | 668 | 604 | - 71 | - 329 |
| | | | | | |
| Poistot | 660 | 738 | 780 | 763 | 1 225 |
| Ylijäämä/alijäämä | 181 | - 70 | -176 | -835 | -1554 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Investoinnit | 1 724 | 543 | 651 | 811 | 1 400 |

Talousarvion toteuma 31.12.2012

20500 KÄYTTÖTALOUSOSA

| | TP 2011 1000 e | TA 2012 1000 € | TP 2012 1000 e | Ta:n tot.prosenti | TP 2011:n ja TP 2012:n %-muutos |
|---|----------------|----------------|----------------|-------------------|---------------------------------|
| Myyntitulot | 216 | 196 | 242 | 123 | 12 |
| Tuet ja avustukset | 25 | 0 | 0 | 0 | 100 |
| Vuokratulot | 5 441 | 5 317 | 5 592 | 105 | 3 |
| Muut tulot | 65 | 29 | 58 | 200 | -11 |
| Tulot yhteensä | 5 747 | 5 542 | 5 892 | 106 | 3 |
| Palkat | 1 060 | 1 157 | 1 151 | 99 | 9 |
| Muut henkilöstömenot | 366 | 399 | 388 | 97 | 6 |
| Palvelujen ostot | 1 928 | 1 718 | 1 959 | 114 | 2 |
| Aineet, tarvikkeet ja tavarat | 1 217 | 1 262 | 1 357 | 108 | 12 |
| Avustukset | 1 | 2 | 2 | 100 | 100 |
| Vuokrat | 1 232 | 1 444 | 1 348 | 93 | 9 |
| Muut menot | 15 | 38 | 16 | 42 | 7 |
| Menot yhteensä | 5 819 | 6 020 | 6 221 | 103 | 7 |
| Toimintakate | -72 | -478 | -329 | 35 | 357 |
| Poistot | -763 | -1 270 | -1 225 | 97 | 61 |
| Tilikauden tulos | -835 | -1 748 | -1 554 | 85 | 86 |
| TUNNUSLUVUT | | | | | |
| Sitovat toiminnalliset tavoitteet: | | | | | |
| Asiakastyytyväisyys | 3,5 | 3,4 | 3,4 | 100 | -3 |
| Toimitilojen käyttöaste vähintään, % | 87 | 85 | 87 | 102 | 0 |
| Vuokratut tilat, m² | 22 738 | 20 067 | 16 810 | 84 | -26 |
| Henkilöstön määrä, kpl | 32 | 34 | 34 | 100 | 6 |
| Tuottavuus (2008 = 100) | 98 | 89 | 86 | 97 | -12 |
| 8 18 INVESTOINTIOSA | | | | | |
| | TP 2011 1000 e | TA 2012 1000 € | TP 2012 1000 e | Ta:n tot.prosenti | TP 2011:n ja TP 2012:n %-muutos |
| 8 18 08, Peruskorjaukset ja suunnittelu | 800 | 800 | 800 | 100 | 0 |
| Ylitysoikeus, kvsto 7.12.2012 kj 4 § 355 | | 600 | 600 | 100 | |
| 8 18 11, Tietotekniikkahankinnat | 11 | | | | |
| 8 18 12, Kalustohankinnat | | | | | |
| Investoinnit yhteensä | 811 | 1 400 | 1 400 | 100 | 72 |