

HELSINGIN KAUPUNKI



**HELSINGIN TUUKKUTORIN
TOIMINTAKERTOMUS
2013**

SISÄLLYS

| | Sivu |
|---|------|
| 1 TOIMITUSJOHTAJAN KATSAUS VUOTEEN 2013 | 3 |
| VERKSTÄLLANDE DIREKTÖRENS ÖVERSIKT 2013 | 4 |
| MANAGING DIRECTOR'S REVIEW OF 2013 | 5 |
| 2 TUKKUTORI PÄHKINÄNKUORESSA | 7 |
| 3 TUKKUTORIN TOIMINTA-AJATUS JA PÄÄTOIMET | 8 |
| 4 HELSINGIN RUOKAKULTTUURIN VALINNAT | 10 |
| 5 HALLINTO JA TILINTARKASTUS | 10 |
| 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 | 15 |
| 8 HELSINGIN KAUPPAHALLIT JA TORIT | 16 |
| 8.1 KAUPPATORI | 16 |
| 8.2 VANHA KAUPPAHALLI | 17 |
| 8.3 HAKANIEMEN TORI | 17 |
| 8.4 HAKANIEMEN KAUPPAHALLI | 17 |
| 8.5 TÖÖLÖN JA FREDRIKIN TORIT | 17 |
| 8.6 HIETALAHDEN KAUPPAHALLI | 18 |
| 8.7 HIETALAHDEN TORI | 18 |
| 8.8 TALLINNANAUKION TORI | 18 |
| 8.9 YLÄ-MALMIN TORI | 18 |
| 8.10 KANNELMÄEN TORI (SITRATORI) | 19 |
| 8.11 HAAGAN TORI | 19 |
| 9 YMPÄRISTÖ- JA ENERGIANKÄYTTÖKATSAUS | 19 |
| 10 TILINPÄÄTÖS JA INVESTOINNIT | 24 |
| Talousarvion toteuma 31.12.2013 | 26 |

1. TOIMITUSJOHTAJAN KATSAUS VUOTEEN 2013

Toimintavuosi 2013 oli jälleen hyvin aktiivinen Tukutorin näkökulmasta. Kauppahallien, torien ja Teurastamon alueen kehittämistyö jatkui voimakkaasti. Samanaikaisesti kaupungin ruokakulttuuristrategiaa jalkautettiin ja kaupunkia pystyttiin muuttamaan hiukan mielenkiintoisemmaksi niin helsinkiläisten kuin matkailijoidenkin näkökulmasta. Tukutorin toimet näkyivät hyvin selvästi ja niitä noteerattiin lehdistössä usein. Vuoden ruokakulttuurinostoiksi pääsivät Hietalahden kauppahalli, Kellohalli-ravintola, Teurastamon tapahtumat ja mm. Roslundin kaupungin maukkaimmiksi hampurilaisiksi nostetut herkut.

Teurastamo oli avattu yleisölle edellisenä syksynä ja tämän alueen kehittäminen jatkui täysillä. Alueen hankesuunnitelma valmistui ja se hyväksyttiin Teknisen palvelun lautakunnassa. Rakennusten kunnostukset keskittyivät vanhaan kaupungin teurastamorakennukseen. Sinne valmistui tila opetuskeittiötä varten, ja Työväenopiston opetustoiminta alkoi kevään aikana laajentuen syksyllä myös koululaisten kurssitoimintaan.

Teurastamolla aloittivat uusina yrityksinä Flavour Studio, MakuMaku, Tuoretori, Helsingin Kahvipaahtimo ja Jädelino -jätelöbaari. Tiloja kunnostettiin myös Ho's Food- ja B-Smokery -ravintoloille, mutta niiden avaus siirtyi seuraavaan vuoteen.

Teurastamon tapahtumatoiminta houkutteli alueelle kymmeniä tuhansia kävijöitä. Suosituimmat tapahtumat olivat World Bites -ruokatapahtuma ja taiteiden yön tapahtuma.

Yksi merkittävimmistä avauksista oli Hietalahden kauppahallin uudelleen avaus ruokahallina helmikuussa. Halli juhlisti 110-vuostista juhlavuottaan toimimalla väistötilana Vanhan kauppahallin toimijoille. Vanhan kauppahallin lähes 1 ½-vuotinen rakenteiden saneeraus alkoi samanaikaisesti. Avaus onnistui erinomaisesti niin kaupallisesti kuin huomioarvoltaan.

Kansainvälisessä toiminnassa vuosi oli myös merkittävä. Tukutori isännöi toukokuussa WUWM:in (World Union of Wholesale Markets) kongressia ja Helsinki valittiin Dèlice - kaupunkiverkoston johtokuntaan. Jo aikaisemmin Helsinki on ollut edustettuna WUWM:in hallituksessa.

Tukutorialueen kehittäminen jatkui. Verkkosaaren osasta luovuttiin ja uuden pakastamon suunnitelmia valmisteltiin valtuustokäsittelyä ja kilpailutusta varten.

Hakaniemen kauppahallin ja torien osalta toiminta oli myös vilkasta. Kauppatorilta poistettiin muun muassa rajoitukset myydä vihanneksia ja hedelmiä samassa kojussa ja käsityöläisille perustettiin kuukausimyyntipaikkoja.

Kaiken kaikkiaan vuosi oli toiminnallisesti hyvin onnistunut. Taloudellisesti tulot ylittivät arvioidun. Vuosikate alittui kuitenkin johtuen parin vuoden aikana kertyneistä luottotappioista, jotka aiheutuivat taloushallintopalveluiden laskutusjärjestelmien käyttöönoton ongelmista.

Timo Taulavuori
toimitusjohtaja

1. VERKSTÄLLANDE DIREKTÖRENS ÖVERSIKT 2013

Verksamhetsåret 2013 var åter mycket aktivt ur Partitorgets synpunkt. Utvecklingen av saluhallarna, torgen och Slakthusområdet fortsatte intensivt. Samtidigt förankrades stadens matkulturstrategi och staden kunde göras en aning intressantare såväl för helsingforsarna som för besökare. Partitorgets verksamhet var mycket synlig och noterades i pressen regelbundet. Till årets matkulturgärningar valdes Sandvikens saluhall, restaurangen Kellohalli, Slakthusets evenemang och bl.a. Roslunds delikatesser som utsetts till stadens bästa hamburgare.

Slakthuset öppnades för allmänheten den föregående hösten och utvecklingen av området fortsatte med högt tempo. Projektplanen för området färdigställdes och godkändes i nämnden för tekniska tjänster. Upprustningen av byggnader fokuserade på stadens gamla slakteri. Där färdigställdes en lokal för ett undervisningskök och Arbetarinstitutets undervisningsverksamhet började under våren och utvidgades på hösten även till kursverksamhet för skolelever.

Nya företag som startade vid Slakthuset är Flavour Studio, MakuMaku, Tuoretori, Helsingin Kahvipaahtimo och glassbaren Jädelino. Lokaler upprustades även för restaurangerna Ho's Food och B-Smokery, men invigningen av dessa sköts upp till 2014.

Slakthusets evenemang lockade tiotalstusen besökare till området. Populärast var matevenemanget World Bites och programmet i samband med Konstens natt.

En av de viktigaste nyheterna var nyöppningen av Sandvikens saluhall som mathall i februari. Hallen firade sitt 110-årsjubileum som tillfällig lokal för Gamla saluhallens företagare. Samtidigt inleddes saneringen av Gamla saluhallen som pågår i närmare ett och ett halvt år. Öppningen var framgångsrik såväl kommersiellt som med tanke på publiciteten.

Inom den internationella verksamheten var året också betydelsefullt. I maj stod Partitorget värd för WUWM:s (World Union of Wholesale Markets) kongress och Helsingfors valdes till direktionen för stadsnätverket Dèlice. Helsingfors är sedan tidigare representerad i WUWM:s styrelse.

Utvecklingen av partitorgsområdet fortsatte. Man överlämnade Nätholmen och planer för ett nytt fryseri bereddes för fullmäktigebehandling och konkurrensutsättning.

I fråga om Hagnäs saluhall och torgen var verksamheten också livlig. På Salutorget avstod man från bland annat begränsningarna gällande försäljning av grönsaker och frukt i samma stånd och för hantverkarna infördes månadsförsäljningsställen.

På det hela taget var året mycket lyckat operativt sett. I fråga om ekonomin överskred intäkterna estimaten. Årsbidraget underskreds dock på grund av kreditförlusterna som hopats under de senaste åren och som beror på problem med införandet av ekonomiförvaltningstjänsternas faktureringsystem.

Timo Taulavuori
verkställande direktör

1. MANAGING DIRECTOR'S REVIEW OF 2013

The year under review was again a very active one as regards the Wholesale Food Market. Brisk work continued on development of the market halls, open-air markets and the area of The Abattoir. In the same context, the city's food culture strategy was cascaded down and it was possible to make the city a touch more interesting from the perspective of local residents and visitors to Helsinki alike. The activities of the Wholesale Food Market were highly prominent and frequently reported in the media. Hietalahti Market Hall, Kellohalli restaurant, events hosted by The Abattoir and, for example, delicacies from Roslund - claimed to serve the tastiest burger in town - all hit the culinary headlines during the year.

The Abattoir first opened to the public the previous autumn and work on developing the area continued apace. The project plan for the area was completed and approved by the Technical Services Committee of the City of Helsinki. Renovation of the buildings focused on the city's old abattoir building, where facilities were completed for a teaching kitchen. The Adult Education Centre of the City of Helsinki began teaching activities there during the spring and also course activities for schoolchildren began there during the autumn.

Flavour Studio, MakuMaku, Tuoretori, Helsingin Kahvipaahtimo and Jädelino ice cream factory and café were new enterprises setting up in The Abattoir. Premises were also refurbished for Ho's Food and B-Smokery, but the opening of these restaurants was pushed back to the following year.

Events at The Abattoir attracted tens of thousands of visitors. The most popular events were World Bites and the Night of the Arts.

One of the most significant openings during the year was the re-opening of Hietalahti Market Hall as a food market in February. The Market Hall celebrated its 110th anniversary by serving as temporary premises for vendors from the Old Market Hall, where at the same time a start was made on renovation work lasting almost 18 months. The re-opening of Hietalahti Market Hall was a great success, both commercially and in the attention value created.

The year was also an important one on the international activities front. In May, the Wholesale Food Market hosted the World Union of Wholesale Markets (WUWM) Conference and Helsinki was elected to the Executive Committee of Délice – the network of good food cities of the world. Helsinki already had a place on the Board of WUWM.

Work continued on development of the Wholesale Food Market area. Verkkosaari was relinquished and plans for the new refrigerated warehouse were completed for consideration by the city council and competitive tendering.

Activities in Hakaniemi Market Hall and the open air markets were also brisk. Among other things, restrictions on selling fruit and vegetables from the same stall were abolished and monthly pitches were also established for artisans.

All in all, the year was highly successful on the operational front. Income was higher than forecast. However, the annual contribution margin was below target because of credit losses accruing during a couple of years. These were attributable

to problems with deploying the Financial Management Services of the City of Helsinki's invoicing systems.

Timo Taulavuori
Managing Director

2. TUUKKUTORI PÄHKINÄNKUORESSA

Helsingin Tuukkutoriin kuuluvat Hermannin kaupunginosassa sijaitseva vajaan 15 hehtaarin tontti. Vuoden alussa Verkkosaassa sijaitseva vajaan kahden hehtaarin tontti luovutettiin Kalasataman asuinalueen esivalmisteluja varten. 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 noin 120 yritystä. Elintarviketuukkukaupan lisäksi Tuukkutorialueella sijaitsee Suomen merkittävin kukka- ja kukkatarviketuukkukaupan keskus. Kukka-alan yrityksiä alueella on 12. Lisäksi vihertuukkutorilla ja kukkahallissa 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 yhteensä 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 ja ravintoloita on tullut alueelle lisää Teurastamon rakentumisen myötä.

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

Kauppahallit ja torit ovat merkittävä osa helsinkiläistä kaupunkikulttuuria. Näiden toimien 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 arvotakennuksia, joissa toiminta on elävää. Kaupunkilaiset arvostavat toreja ja halleja osana helsinkiläistä kaupunki-identiteettiä ja -kulttuuria.

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

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, joissa puitteet ja kokonaisuus luovat hyvät mahdollisuudet kaupankäyntiin.

Edellytyksiä ja mahdollisuuksia yritystoiminnalle luodaan

- parantamalla toimitilojen käyttökelpoisuutta
- ylläpitämällä henkilöstön ammattitaitoa ja osaamista
- ottamalla huomioon toimitilojen ylläpito- ja korjaustoiminnassa elintarvikehygieeniset 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) Lihattukkuhalli, 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 elintarvikehygieenisistä 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. Laitoksena 1950-luvulla rakennettu pakastamo on käyttökänsä lopussa.

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 noin vajaaseen 15 hehtaariin vuodenvaihteessa 2012/2013, jolloin Verkkosaaren vuokrasopimukset loppuivat. 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. Tukkutorin vuokraamalla maa-alueilla on 57 600 neliötä muiden yritysten ja yhteisöjen omistamia toimitiloja.

5) Tukkutorilla sijaitsevaa vähittäiskaupan ja ravintolatoiminnan aluetta Teurastamo on kehitetään houkuttelevaksi hyvän ruoan keskuksiksi. Tältä alueelta vuokrataan kunnostettuja tiloja vähittäismyyntiä ja ravintolatoimintaa varten. Piha-alueita kehitettiin tapahtuma- ja oleskelukäyttöön.

Viestintä

”Vuoden ruokateoksi Nytin kriitikot nostivat Hietalahden kauppahallin elvyttämisen. Halliin tuli eloa, kun Kauppatorin Vanha kauppahalli meni remonttiin ja hallin ravintolat ja ruokakauppiat muuttivat Hietalahteen. Ruokahallin lanseeraus oli niin onnistunut, että osa kauppiaista ei halua enää palata Vanhaan kauppahalliin. Hyvinä vuoden ruokatekoina Nytin ravintolakriitikot kiittelivät myös Kellohallin ruokatapahtumia...”

- Nyt toimitus 1.11.2013

Hietalahden kauppahallin lanseeraus ja Teurastamo oli priorisoitu Tukkutorin viestinnässä vuoden tärkeimmiksi tavoitteiksi ja näissä onnistuttiin hienosti. Erityiskiitosta Tukkutorin viestintä keräsi myös asiakastytyväisyytustutkimuksessa, jossa vuokralaistiedottamisen ajankohtaisuus, selkeys ja ennakoivuus saivat paljon kiitosta.

Hietalahden kauppahalli

Hietalahden kauppahallin lanseeraus suunniteltiin Tukkutorin viestinnän ja mainostoimisto N2:n toimesta. Lanseerauksen tärkeimmiksi tavoitteiksi Tukkutorin viestintä asetti hallin selkeän profiloitumisen ruokahalliksi, kauppiaslähtöisyyden sekä aikaa kestävä, erottuvan ja ruokahallin toimintaa tukevan visuaalisen ilmeen luomisen. Lanseerauksessa pyrittiin ennen kaikkea tuomaan esiin kauppiaita ja heidän osaamistaan. Tärkeänä nähtiin kauppiaiden aktivoituminen myös sosiaalisessa mediassa ja siksi kauppiaille järjestettiin lanseerauksen osana mm. räätälöity kurssi Facebookin käytöstä ja vuoden mittaan kauppiat ottivatkin hienosti uuden välineen käyttöönsä.

Teurastamo

Teurastamolla viestintää on yritetty kehittää koko toiminnan lävistäväksi ajattelutavaksi. Viestintä on ollut hyvin tiiviisti mukana suunnittelemassa toimintoja ja kehittämässä itse aluetta, jotta Teurastamo vahvistaisi kuvaansa avoimena edelläkävijänä, inspiroijana ja mahdollistajana. Osallistuvuuden vahvistamisessa mm. kaupunkiviljely on ollut hyvin tärkeässä roolissa. Teurastamon markkinoinnin kannalta nähtiin ensiarvoisen tärkeänä, että alueelle saataisiin tapahtumia ja siksi viestintä suositteli tapahtumatuottajan palveluiden ostamista alueelle. Tapahtumatuotantoon saatiin osaava ja innostunut Naa Naa Productions, joka toteutti alueelle lyhyessä ajassa Helsingin mielenkiintoisimman tapahtumakesän tuhansine kävijöineen.

4. HELSINGIN KAUPUNGIN RUOKAKULTTUURIN KEHITTÄMISVALINNAT

Helsingin ruokakulttuuri on harpponut huimia askeleita eteenpäin vuoden aikana ja kaupunki on tukenut ruokakulttuuristrategiansa avulla tätä tärkeää kehitystä. Ruokakulttuuristrategian perustamisvuonna 2009 määriteltiin tavoitteiksi Designpääkaupunkivuoden ja ruokakulttuurin yhteensovittaminen, tori- ja hallitoinnin elävöittäminen, kaupunkiviljelyn lisääminen, lastenruokailun luomuhjelma sekä ympäristökysymysten huomioiminen. Myös syksyllä 2012 avautunut Teurastamo on yksi ruokakulttuuristrategian tärkeistä tavoitteista, johon Tukutorilta käsin toimiva projektipäällikkö Vilhelm Relander on keskittynyt erityisesti. Tämän lisäksi projektipäällikkö on sparrannut, ideoinut, koordinoitunut ja konsultoinut muita virastoja toteuttamaan omia kärkihankkeitaan. Itse strategian toteuttamisesta ja budjetoinnista vastasivat aikaisempien vuosien tapaan kaupungin virastot ja yksiköt yhteistyössä ruoka-alan toimijoiden ja oppilaitosten kanssa.

Vuoden 2013 saavutuksista ei tällä kertaa tuotettu perinteistä ruokakulttuuriraporttia, vaan voimat keskitettiin keräämällä vielä monipuolisemmin kokemuksia ja tietoa mm. kaupungin virastoilta ja eri sidosryhmiltä. Kutsuimme kourallisen ruokavaikuttajia joulukuussa järjestettyyn ruokakulttuuristrategian workshopiin ja lisäksi teimme haastatteluita siitä, miten Helsinkiä voidaan edelleen kehittää houkuttelevana ruokakulttuurikaupunkina. Workshopin tuloksia, haastatteluita ja virastoilta kerättyjä kokemuksia käytetään ruokakulttuuristrategian päivitustyöhön. Päivitystyö päätettiin tehdä yhteistyössä Pluto Finlandin kanssa keväällä 2014.

Ruokakulttuuristrategia on aktiivisesti tiedottanut kaupungin edesottamuksista ja osallistunut keskusteluun paremman ruokakaupungin puolesta niin kotimaassa kuin myös yhä aktiivisemmin kansainvälisissä verkostoissa. Esimerkkeinä Delice-ruokakaupunkiverkoston hallitustyöskentely ja Uusi pohjoismainen ruoka - ohjelma, jonka myötä keväällä 2014 ensimmäinen Street Helsinki katuruokakonferenssi ja festivaali näkee päivänvalon. Sosiaalisessa mediassa www.facebook.com/helsinkifoodism jatkaa toimintaansa Helsingin ruokakulttuurin äänentorvena.

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. – 31.12.2013

| | | |
|-------------------|-------------------|------|
| Puheenjohtaja | Tomi Sevander | SDP |
| Varapuheenjohtaja | Aura Salla | Kok |
| Jäsenet | Olavi Nieminen | Kok |
| | Sami Halme | Vihr |
| | Anna Laine | Vihr |
| | Irma Marttila | SDP |
| | Jouni Konttila | Vas |
| | Heikki Korhonen | PS |
| | Tuulikki Vuorinen | KD |

HENKILÖKOHTAISET VARAJÄSENET

| | | |
|------------------|------------|------|
| Tuovi Nöjd | (Sevander) | SDP |
| Teppo Härkönen | (Salla) | Kok |
| Maarit Toveri | (Nieminen) | Kok |
| Eki Nikulainen | (Halme) | Vihr |
| Nina Wennström | (Laine) | Vihr |
| Raphaël Tsanga | (Marttila) | SDP |
| Noora Laak | (Konttila) | Vas |
| Belle Selene Xia | (Korhonen) | PS |
| Andrei Nahkala | (Vuorinen) | KD |

KAUPUNGINHALLITUKSEN EDUSTAJAT

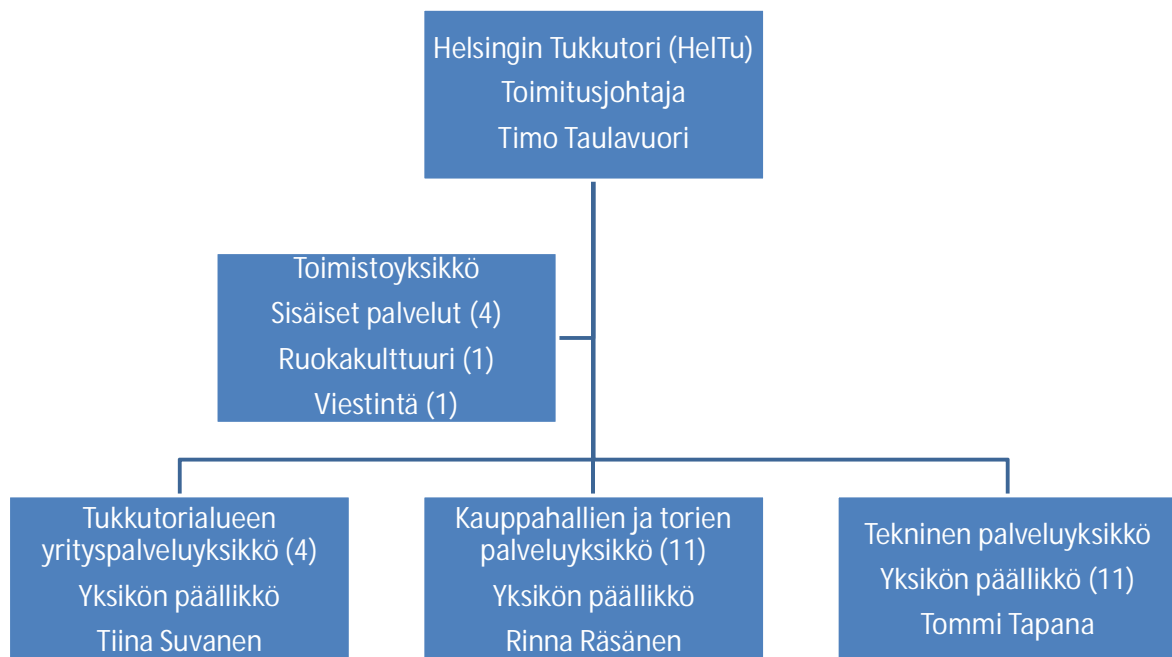
Kauko Koskinen (Kok)
Arja Karhuvaara, varalla (Kok)

Lautakunnan sihteerinä toimi hallintolakimies Jenny Koivisto Starasta

Teknisen palvelun lautakunta kokoontui 13 kertaa vuonna 2013. Tukkutorin lisäksi siellä käsiteltiin Staran/Rakentamispalvelujen ja hankintakeskuksen asioita. Esittelijänä lautakunnan kokouksissa toimi toimitusjohtaja Timo Taulavuori ja hänen varahenkilönään Tommi Tapana.

6. ORGANISAATIO

Helsingin Tukkutorin organisaatio on seuraava:



Henkilökunnan keski-ikä oli toimintavuoden lopussa 49,0 vuotta, mikä on korkeampi kuin Helsingin kaupungin henkilöstön keskiarvo 44,5 vuotta.

Henkilökunnan sairauspoissaolot vuonna 2013 olivat 835 päivää. Sairauspäiviä oli 5,9 prosenttia työajasta. Sairauspäiviä oli enemmän kuin Helsingin kaupungilla keskimäärin (5,5 % vuonna 2013) johtuen pitkäaikaissairaiden määrän lisääntymisestä. Lyhytaikaisten sairauspoissaolojen määrä Tukutorilla oli puolestaan selvästi pienempi kuin kaupungilla keskimäärin.

Henkilökunta osallistui yhteensä 60 päivänä erilaisiin koulutustilaisuuksiin, mikä on 28 % enemmän kuin edellisenä vuonna. Pääpaino oli teknisen alan ja esimiesten koulutuksista.

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.

Tulospalkkiotavoitetta ei saavutettu.

7. YRITYSTOIMINTA TUKKUTORILLA

7.1 LIHATUKKUTOIMINTA

Lihatukkukauppaa harjoittavia yrityksiä alueella on kuusi. Näistä neljä toimii Tukutorin 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.

Tukutorilla toimivilla liha-alan yrityksillä toiminta on jatkunut tasaisena. Lihatukkuhalliin suunniteltiin muutoksia, jotta toimijat voivat lisätä tarjontaansa. Lihatukkuhallissa aloitti uutena yrityksenä toimija, jonka tuotevalikoimaan kuuluvat raakamakkarat.

7.2 KYLMÄTUOTANTO JA -VARASTOINTI

Pakastamon tilojen vuokrausaste oli koko vuoden erittäin hyvä. Pakastustilasta oli puutetta ajoittain vuoden aikana. Uuden Pakastamolaitoksen suunnittelu jatkui kyselyllä yritysten tulevista tilatarpeista. Sekä pakastus- että muista tiloista on hyvä kysyntä tulevaisuutta ajatellen.

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

Asiakasyrityksille tuotettiin tarvittavat tiedot lämpötiloista siten, että yrityksen omavalvonnassa on hygienian valvontaa varten mahdollista nähdä huonekohtainen lämpötilahistoria. Omavalvontasuunnitelmaan päivitettiin vuonna 2013 siivousta koskevia osioita.

TUKKUTORIN TOIMESTA KÄSITELTYJEN TUOTTEIDEN MÄÄRÄT VUOSINA 2009 – 2013 (ei sisällä asiakkaiden itse siirtämiä eriä)

| <i>Vuosi</i> | <i>Määrä milj. kg</i> | <i>Muutos- %</i> |
|--------------|-----------------------|------------------|
| 2009 | 11,4 | - 14 |
| 2010 | 10,6 | - 7 |
| 2011 | 8,9 | - 16 |
| 2012 | 6,7 | - 25 |
| 2013 | 7,6 | +13 |

KÄSITELLYT TUOTTEET TUOTERYHMITÄIN VUONNA 2013

| <i>Tuote</i> | <i>Määrä milj. kg</i> | <i>%-osuus</i> |
|----------------------------------|-----------------------|-------------------|
| Liha | 2,0 | 26 |
| Kala | 0,8 | 11 |
| Vihannekset, juurekset ja marjat | 4,6 | 60 |
| Maito- ja leipomotuotteet | 0,2 | 3 |
| <i>Yhteensä</i> | <i>7,6</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 viimeisten vuosien aikana mm. Verkkosaaren alueen alasajon vuoksi.

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 juhla-kellareissa 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 90 %.

Tukkutorin toiminnassa arvostettiin eniten ystävällistä ja ammattitaitoista henkilökuntaa.

Alueella julkaistiin omaa Tukkutori-lehteä, joka ilmestyi seitsemän kertaa vuodessa. Lehdessä kirjoitettiin alueen toimijoista ja tuotteista sekä heitä kiinnostavista aiheista ja kaupungin palveluista. Tukkutorin toimitusjohtajalla oli lehdessä oma kolumni.

Alueen pysäköinnin järjestelyjä jatkettiin edelleen. Vihertukkutorin käyttöä pysäköintialueena lisättiin torimyyntiajan jälkeen. Sopimuspysäköijillä on mahdollista saada autolle parkkipaikka klo 7 – 17 välisenä aikana. Vapaa pysäköinti on ollut mahdollista kahden tunnin kiekkopysäköinnillä.

7.6 TEURASTAMO

Teurastamon alueella aloittivat uusina yrityksinä jäätelöbaari Jädelino, ravintola B-Smokery ja kiinalainen ravintola Ho's Food. Lisäksi muutama yritys vaihtoi uuteen tilaan: Pasta Factory muutti tukkuhalliin, Suomen Tuoretori suolaamoon ja Makumaku R 1 päätytilaan.

Teurastamon tapahtumatuottaja Naa Naa Production järjesti piha-alueella kuukausittain erilaisia tapahtumia. Mm. maalaistentoreja ja ravintolapäiviä oli säännöllisesti.

8. HELSINGIN KAUPPAHALLIT JA TORIT

Helsingin kaupungin kaupalliset torialueet sekä kaupungin kauppahallien hallinnointi siirrettiin vuoden 2011 alusta Kiinteistöviraston Tilakeskukselta Tukutorille. Tukutorille 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 ja hänen opintovapaansa 1 – 5/2013 aikana Roni Varhee.

Kahden ensimmäisen toimintavuoden aikana kauppahalli- ja toritoimintaa lähdettiin aktiivisesti kehittämään, ja uudistuksia tehtiin niin myyntilupien kuin torikarttojenkin osalta. Merkittävin kehittämiskohde oli Hietalahden halli, joka avattiin uudelleen ruokahallina kymmenen vuoden tauon jälkeen.

8.1 KAUPPATORI

Kauppatorista on muodostunut viimeisen vuosikymmenen aikana yhä selvemmin turisteille suunnattu ostospaikka ja näyteikkuna Helsinkiin. Torin sijainti ja toiminnat ovat ainutlaatuisia koko maailman mittakaavassa. Kauppatori on yksi Helsingin tärkeimmistä matkailunähtävyyksistä. Lisäksi tori toimii kaupunkilaisten suosittuna ostospaikkana ja torikahvit Kauppatorilla on käsite, joka 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, mutta vuoden 2013 aikana niitä edelleen uusittiin, koska Tukutorin toimesta todettiin, että käsityötuotteiden laatua, alkuperää ja käsityön astetta on mahdotonta valvoa. Yhä useammin käsityöt valmistetaan puolivalmisteista erilaisilla koneilla. Valmistusmaan toteaminen on vaikeaa. Kauppatorin kehittämistä jatkoi työryhmä, jonka vetäjänä toimii apulaiskaupunginjohtaja Pekka Sauri. Uudistetut säännöt otettiin käyttöön kesällä 2013. Valvonnasta päätettiin luopua syksyllä 2013 Teknisen palvelun lautakunnan päätöksellä.

Kesällä 2013 perustettiin kaksi invalidisoituneille torikauppiaille tarkoitettua myyntipaikkaa. Lisäksi käsityöläisten käyttöön arvottiin kaksi vuosipaikkaa sekä heidän käyttöönsä vuokrattiin 14 kuukausipaikkaa. Vihannesten ja hedelmien kauppaa rajoittavat säännöt poistettiin niin, että näillä myyntipaikoilla saa myydä sekä vihanneksia että hedelmiä.

Kauppatorin lокkiongelmia torjuttiin tutuilla ja toimivilla keinoilla, joista merkittävin on lокkiverkko. Verkojen lisäksi kokeiltiin jälleen uusiakin ratkaisuja. Tehokkain näistä vaikutti olevan ääniefektiin perustuva karkoitinlaitteisto. Havaintojen perusteella laitteen käyttöönoton jälkeen loppukesällä lокkien määrä torialueella väheni huomattavasti. Laitteen käyttöä tullaan tulevana kesänä jatkamaan, ja sen vaikutusta lокkimääriin seurataan. Myös muita torjuntakeinoja jatketaan edellisvuosien tapaan.

Lokkitorjunta aiheena kiinnostaa edelleen mediaa, ja varsinkin kaikki uudet torjuntakeinot usein uutisoidaan.

8.2 VANHA KAUPPAHALLI

Tammikuussa 2013 valmisteltiin jo Vanhan kauppahallin sulkemista saneerausta varten. Saneerauksen yhteydessä rakennuksen tiiliverhoilu ja metallirakenteet tarkastetaan ja korjataan. Sisätiloissa myymälöiden lattiat ja vesieristykset sekä kylmiöt uusitaan. Tavoitteena on säilyttää mahdollisimman pitkälle vanhan hallin viihtyisä ja historiallinen tunnelma. Historiallista suojelusyistä hallin sisällä ei tehdä suuria muutoksia. Jotta halli voitaisiin avata vetovoimaisena ja uudistettuna kesällä 2014, päätettiin hallin keskiosan toimija kilpailuttaa ja joulukuussa tilaan valittiin kilpailutuksen perusteella Anders Westerholmin nimiin perustettava yritys.

Osa kauppiaista toimi tammikuun loppuun asti vanhassa hallissa ja muutti Hietalahden hallin väistötiloihin helmikuun alussa. Osa toimijoista lopetti ja osa jäi pitämään ns. välivuotta.

8.3 HAKANIEMEN TORI

Hakaniemen tori on toimiva kaupunkilaisten tori, ja torilla on myös riittävästi myyntipaikkoja. Keväällä 2013 suunnitelmat torin alle sijoitettavasta pysäköintihallista käynnistyivät jälleen ja aiheuttivat paljon lisätyötä erilaisissa valmistelutehtävissä, joissa mietittiin mm. toritoimijoiden väistötiloja ja teknisiä ratkaisuja. Syksyllä hanke peruuntui, koska se ei saanut riittävästi kannatusta poliittisissa päätäntäelimissä.

Maalaismarkkinat järjestettiin joka kuukauden ensimmäisenä sunnuntaina ja markkinat saivat suuren suosion. Markkinat järjestettiin yhteistyössä Markkinaperinteen tuki ry:n kanssa.

8.4 HAKANIEMEN KAUPPAHALLI

Halli on 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 kauppahalli peruskorjausta suunniteltiin yhteistyössä Tilakeskuksen kanssa ja alustavien suunnitelmien mukaan remontti alkaa vuonna 2016. Hallin toimijat valmistautuivat vuonna 2014 pidettävään 100-vuotis juhluvuoteen.

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 pidennettyä kesän aukioloaikaa jatkettiin asiakkaiden toivomuksesta.

8.6 HIETALAHDEN KAUPPAHALLI

Tämän kauppahallin saneeraus elintarvikehalliksi alkoi syksyllä 2012, kun antiikki- ja keräilytavara kauppiat olivat poistuneet hallista. Työt valmistuivat tammikuussa 2013 ja halli avattiin helmikuussa uudelleen kymmenen vuoden tauon jälkeen elintarvikehallina. Hallin lähes kaikki myyntipaikat vuokrattiin Vanhasta kauppahallista siirtyville yrityksille, jotka tarvitsivat väistötiloja. Hietalahdessa ravintola- ja kahvilayritykset menestyivät erityisen hyvin ja muun muassa Roslundin lihakaupan hampurilaisia ylistettiin kaupungin parhaiksi sosiaalisessa mediassa.

Avajaiset olivat sekä mediahuomioltaan että kaupallisesti onnistuneet. Avajaisten kärkenä toimi muuttokuormakulkue, jonka tarkoituksena oli kerätä huomiota, että kokeneet hallikauppiat elävöittävät Hietalahden kauppahallin uudelleen. Hallin suosio kasvoi kesää kohden, mutta syksyllä hallissa oli hiljaisempaa. Kesän kohokohtana oli The Tall Ships Races, jonka tapahtumakeskuksena toimi Hietalahden tori.

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 2013 myyntipaikat olivat erittäin kysytyjä, ja torin asiakasmäärä teki ennätyksen.

Helsingin kesän 2013 suurin yleisötapahtuma The Tall Ships Races keskeytti kirpputoritoiminnan vajaan kahdeksi viikoksi. Tänä aika kirpputori toimi aktiivisena Kansalaistorilla. Hietalahden tori toimi puolestaan merellisen tapahtuman päänäyttämönä.

8.8 TALLINNANAUKION TORI

Vuonna 2011 aloitettua yhteistyökokeilua kauppakeskus Itiksen kanssa päätettiin jatkaa edelleen, koska kokeilun aikana todettiin, että kauppakeskus on toiminut sopimusten mukaisesti toritoiminnan kehittäjänä alueella. Jo aikaisemmin oli käynnistetty hanke, jossa oli saatu hyviä tuloksia tämän alueen turvallisuuden ja viihtyisyyden parantamiseksi.

Yhteistyön 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 2013 aikana järjestettiin viidet markkinat tällä alueella. Ongelmana on wc- ja sosiaalitilojen puute.

8.10 KANNELMÄEN TORI (SITRATORI)

Tämän torin osalta torikauppa on hiipunut lähes täysin eikä aukiota varsinaisesti edes mielletä kaupalliseksi torialueeksi. Loppuvuodesta päätettiin siirtää tämä torialue HKR:n ja Kanneltalon kulttuuritoimen käyttöön, koska Kanneltalo toimii luontevasti torin tukikohtana.

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. Helsingin Tukkutori on päättänyt esittää Haagan torialueen toiminnan siirtämistä kaupunginosan asukasyhdistykselle. Vuoden 2013 aikana uusittiin torin jätneasema.

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 2013 kulutus on laskenut vain hieman johtuen tilojen käyttömuutoksista varastoista tuotantotiloiksi. Pitkällä tähtäimellä energiankäyttö on selvästi vähentynyt. Peruskorjaushankkeiden suunnittelussa ja toteutuksessa eräs pääkriteeri on valittujen ratkaisujen elinkaarikustannukset sekä paras mahdollinen energiatalous.

C) Jätteiden käsittely

Tukkutorin jätneasema on ollut toiminnassa kolme ja puoli vuotta. Keskitetty jätehuolto edesauttaa ja kannustaa jätteiden oikeaan lajitteluun ja tuo siten selvää parannusta sekä jätteiden käsittelyn kustannuksiin että ympäristökuormitukseen.

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

Jäteaseman käyttöönnotosta alkaen tasaisesti laskussa olleet jätemäärät kääntyivät nousuun 2013 kuluessa. Suurinta kasvu oli metallijätämäärissä, muilta osin nousua oli tasaisesti kaikissa jätejakeissa. Oletettavaa on, että osa metallijätteestä on peräisin Tukkutorialueen ulkopuolelta.

Muiden jätejakeiden kasvu kertoo osittain alueella tapahtuneen liiketoiminnan kasvusta ja on seurausta alueella aloittaneiden uusien yritysten toiminnasta.

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 ja energiatehokkuuden parantaminen ja ylläpito
2. Tukkutorin alueen pelastussuunnitelmien kehittäminen
3. Uuden pakastamohankkeen päätöksen kiirehtiminen ja hankkeen pitkittymisen mukanaan tuomien turvallisuusriskien esiintuominen kaupungin päätöselimille.

Pakastamolaitoksen käyttövarmuutta ja energiatehokkuutta lisättiin asentamalla ammoniakki-ruuvikylmäkompressoreihin uusi modernisoitu ohjausjärjestelmä. Järjestelmän avulla kompressorien käyntiajat voidaan optimoida ja näin saavuttaa energiansäästöjä sekä laitteiden mekaanisen kuormituksen vähenemistä.

Pakastamolaitoksen turvallisuutta parannettiin toteuttamalla koko laitoksen kattanut pelastus- ja poistumisharjoitus. Harjoitus järjestettiin yhteistyössä pelastuslaitoksen operatiivisen ryhmän sekä kaupungin pelastusorganisaatioon kuuluvien viranomaisten kanssa.

Turvallisuuteen liittyen Tukkutori pyrki kaikin tavoin edistämään ja kiirehtimään uuden pakastamolaitoksen rakentamishanketta. Hanke on edelleen kaupungin päätöskierroksella ja sen toivotaan etenevän toteutusvaiheeseen 2014 kevään aikana. Uudessa pakastamolaitoksessa kylmäaineena ammoniakkin korvaa hiilidioksidi, jolloin ympäristöuhka alueella poistuu.

TOIMITILOJEN ENERGIAN- JA VEDENKULUTUS

SÄHKÖ

Vuonna 2013 Tukkutorin alueen sähkön kulutus oli 8,7 GWh. Kulutus pysyi lähes samana vuoteen 2012 verrattaessa johtuen suurelta osin useiden toimitilojen muutoksista varastoista paljon sähköä kuluttaviksi ravintoloiksi. Vuoden 2012

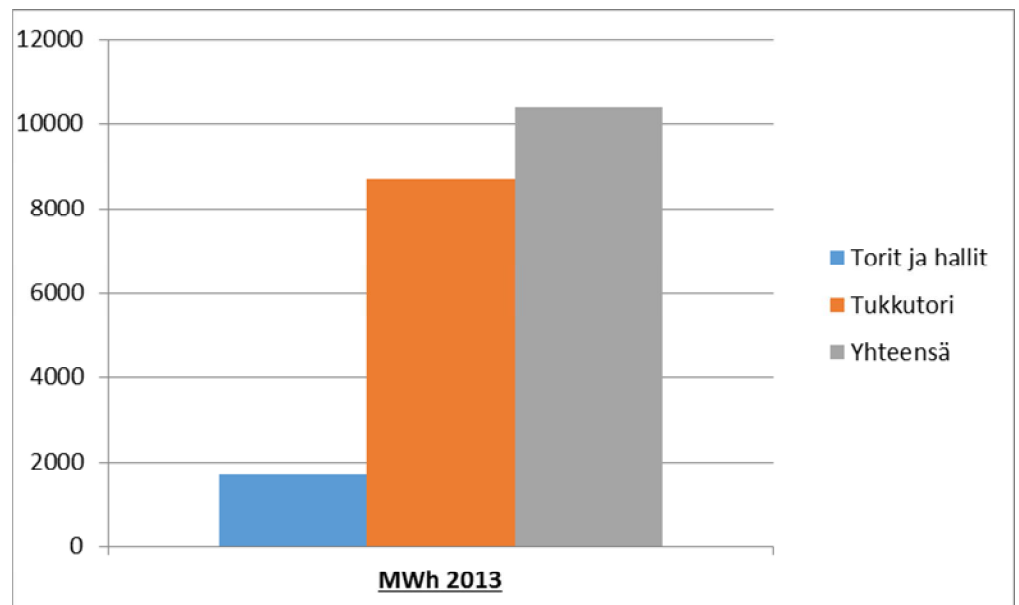
lopussa Tukutorin hallinnasta poistui Kyläsaaresta kaksi kiinteistöä, joiden 0,4 GWh:n kulutuksen poistuminen kompensoi tilamuutoksien tuomaa kasvua sähkön kulutuksessa.

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 2013 sähköä yhteensä 1,7 GWh. Kulutus on pysynyt lähes samana johtuen myös hallien saneerauksien siirtymisestä Hietalahdesta Vanhaan Kauppahalliin. Vanhan Kauppahallin saneeraus valmistuu toukokuun loppuun mennessä.

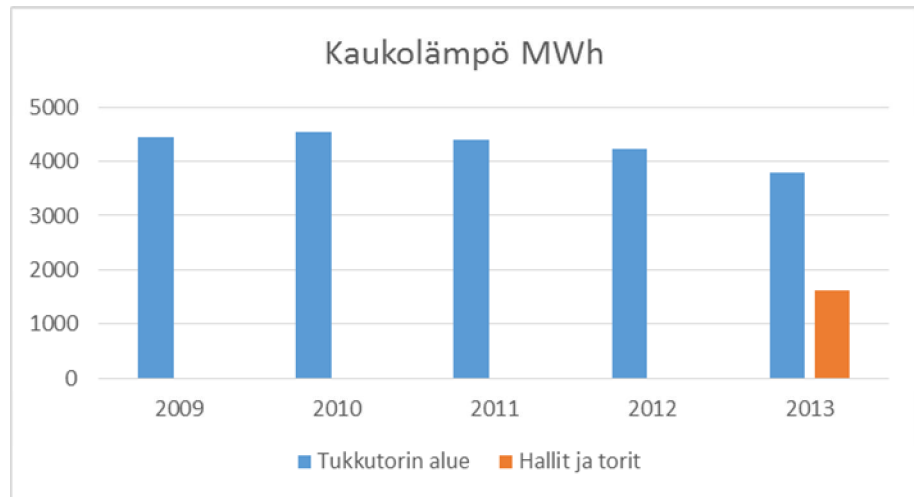
Kauppahalleista suurin kulutus on Hakaniemen hallissa, missä toistaiseksi myös vuokralaisten sähkönkulutus kohdistuu Tukutorille. Hallin tulevan saneerauksen yhteydessä asennetaan kaikkiin myymälöihin omat sähkömittarit.

Tukutorin, kauppahallien ja torien yhteinen sähkönkulutus vuonna 2013 oli 10,4 GWh.



KAUKOLÄMPÖ

Kaukolämmön kokonaiskulutus vuonna 2013 oli tukkutorialueella 3 786 MWh ja kauppahalleissa 1 613 MWh. Tukkutorialueen osalta kaukolämmön kulutus laski edelleen kokonaiskulutuksen vähentyessä n. 10 % verrattuna edelliseen vuoteen. Lämpötilaan perustuva sääkorjattu kulutusluku oli viisivuotisen seurantajakson pienin.

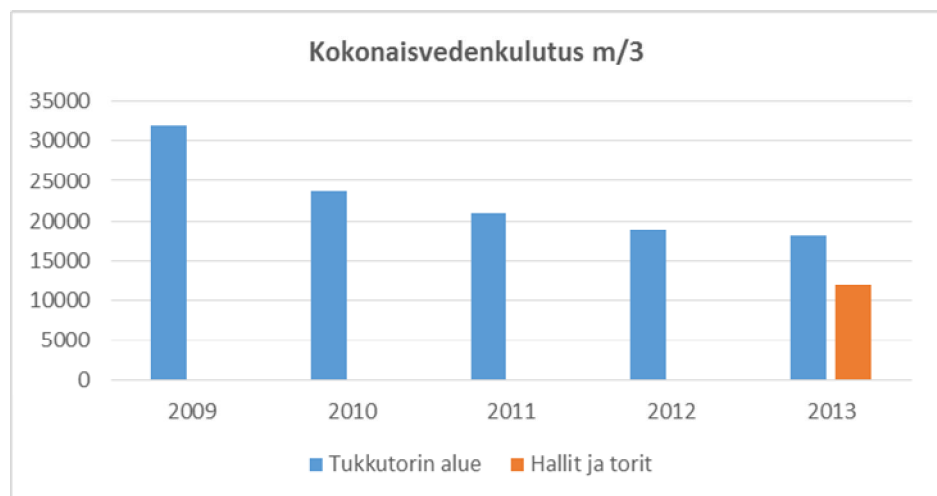


Kuva. Kaukolämmönkulutus vuosina 2009 – 2013.

VEDENKULUTUS

Kokonaisvedenkulutus pysyi tukkutorialueella lähes ennallaan ollen 18 174 m³. Kauppahallien ja torien vedenkulutus oli 11 945 m³.

Tukkutorialueen toiminnassa suurin kulutus on kesäaikana, jolloin vettä tarvitaan kylmätuotannon haihdutuslauhduttimissa.



Kuva. Kokonaisvedenkulutus vuosina 2009 – 2013.

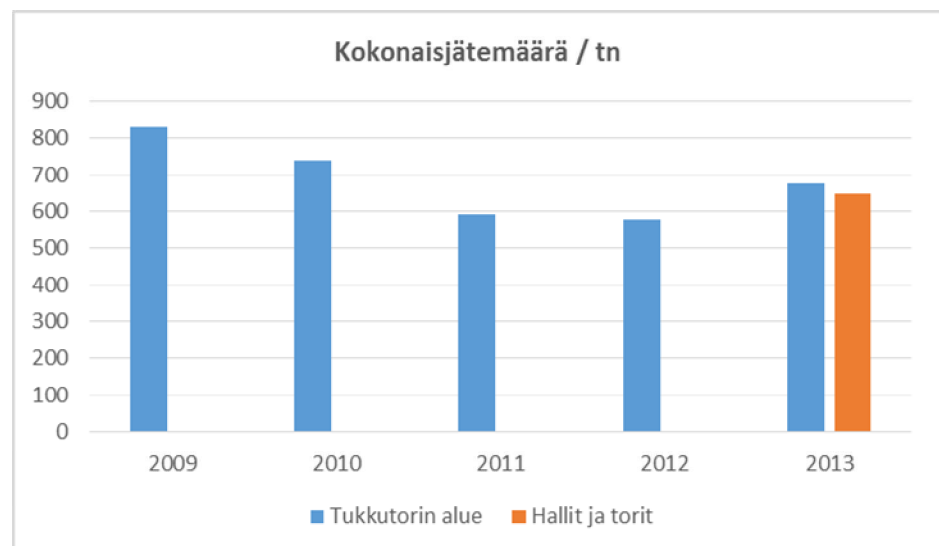
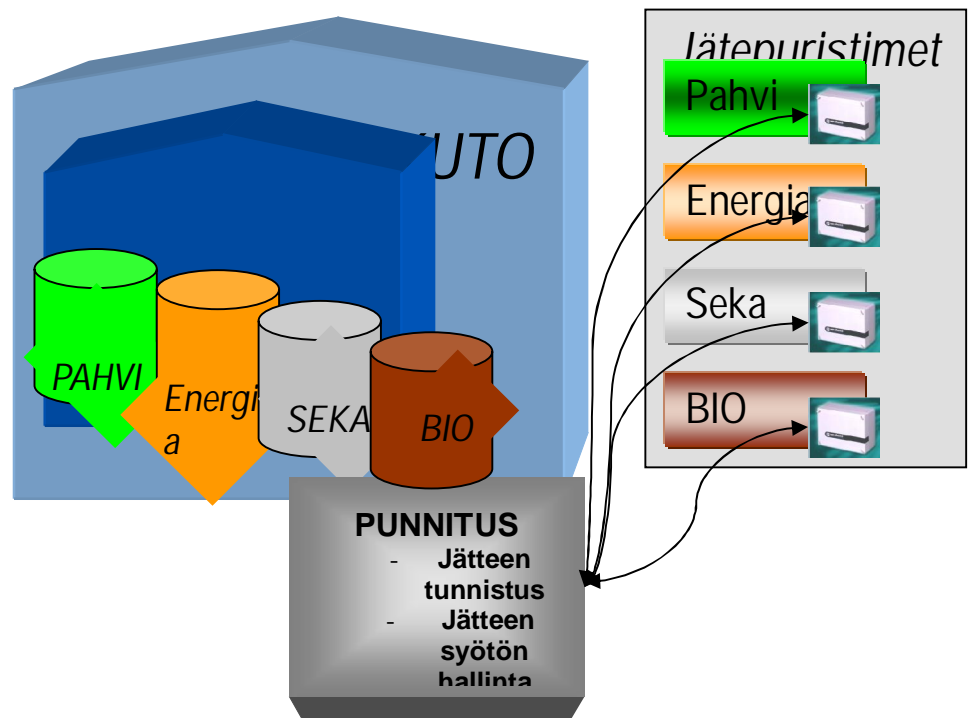
JÄTEHUOLTO

Tukkutorialueen kokonaisjättemäärä oli 674 tonnia. Määrä kasvoi 97 tonnia mikä vastaa n. 17 % kokonaismäärästä. Kauppahallien ja torien kokonaisjättemäärä oli 649 tonnia.

Jätteistä hyötykäyttöön meni tukkutorialueella 74 % ja kauppahallien ja torien osalta 60 %.

Tukkutorialueen kokonaisjättemäärän kasvun yhtenä merkittävänä tekijänä oli metallijätteen kasvanut määrä. Ainakin osa ko. jätteestä on peräisin tukkutorialueen ulkopuolisilta toimijoilta. Epäkohtaan on puututtu ja mm. opastusta jäteasemalla on lisätty.

Jätteen lajittelu ja keruu



Kuva. Kokonaisjättemäärät vuosina 2009 – 2013.

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 2013 toimintakate oli - 627 000 euroa, mikä ylittää toimintakatevaateen - 475 000 euroa. Tulot yltivät lähes edellisen vuoden tasolle, vaikka Verkkosaaren alueesta jouduttiin luopumaan edellisen vuoden lopussa. Tulot ja menot olivat tasapainossa luottotappioita lukuun ottamatta. Toimintakate heikkeni tavoitteesta, koska luottotappiota jouduttiin kirjaamaan tilinpäätökseen poikkeuksellisen paljon. Tämä johtui kaupungin taloudenhallintajärjestelmän uusimisesta vuonna 2012, minkä jälkeen laskutus, laskujen muistutukset ja perintä eivät toimineet pitkään aikaan normaalisti. Tukkutorialueella ja kauppahalleissa vuokraustilanne jatkui hyvänä koko vuoden.

Kaikista menoista 42 % oli Helsingin kaupungin sisäisiä. Näistä kiinteistöjen huoltokulut, energia, maan- ja tilojen vuokrat olivat merkittävimmät menoerät. Tuloista vain 2 prosenttia oli sisäisiä, lähinnä vuokratuloja kaupungin toisille virastoille vuokratuista tiloista.

Tukkutorin tuottavuusluku oli 88, mikä kertoo sen, että tuottavuudesta ei saavutettu täysin tavoitetta ja se jäi vertailuvuodesta 2010. Tämä johtui luottotappiokirjausten suuresta määrästä. Tuottavuusindeksi kuvaa tulojen kehittymistä suhteessa tuotantopanoksiin kustannustasoindeksillä korjattuina.

Tukkutorialueen vuokrattujen neliöiden määrä oli 20 014 m². Tästä on poistettu Verkkosaaren alue. Vuokrausaste (90 %) ylsi asetettuun tavoitteeseensa, mikä johtuu Tukkutorin ja kauppahallien hyvästä vuokraustilanteesta.

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.

Teurastamoalueen rakentaminen

Suurimmat investoinnit keskittyivät jälleen Teurastamoalueen rakennuksiin. Näistä merkittävimmät olivat opetuskeittiötilan sekä kahden ravintolatilan peruskorjaus ja rakentaminen.

Opetuskeittiö rakennettiin entiseen lihatukkuhallissa sijainneeseen teurastamotilaan. Myös ravintolatilat sijaitsevat entisissä lihatukkuhallin ja teurastamon tiloissa.

Opetuskeittiötila valmistui keväällä. Ravintolatilat puolestaan avautuvat yleisölle 2014 alussa.

Muut investoinnit

Teurastamoalueella saneerattiin ravintolatilojen lisäksi lihatukkuhallin toisessa kerroksessa sijaitseva toimistotilojen kokonaisuus. Myös alueen pihaa kunnostettiin ja uusitulle nurmialueelle asennettiin tapahtumatuotannon vaatimat sähkö- ja vesipisteet.

Kylmätuotannon käyttövarmuutta ja energiatehokkuutta parannettiin asentamalla uusi kylmäkompressorien ohjainyksikkö, jonka avulla suuren sähkövirran vaatimat käynnistykset harvenevat. Ohjauksen avulla saadaan lisäksi kompressorien käyntitunnit optimoitua kylmätuotannon vaatimusten mukaisesti.

Investointikustannukset 2013

| | |
|---|--------------------|
| Teurastamon muutosrakentaminen | 1.817.190 € |
| Pakastamon peruskorjaukset | 75.739 € |
| Teurastamon piha-alueen kunnostus | 62.636 € |
| <u>Lihatukkuhallin hygieniaperuskorjaus</u> | <u>43.956 €</u> |
| Yhteensä | 1.999.521 € |

Tukutorin tilinpäätöksen tiivistelmä 2013

| 1 000 e | Talousarvio | Toteutuma | Muutos euroa |
|-------------------------|-------------|-----------|--------------|
| Käyttötulot | 5 558 | 5 816 | + 258 |
| Käyttömenot | 6 033 | 6 443 | + 410 |
| Toimintakate | - 475 | - 627 | + 152 |
| Poistot | 780 | 847 | + 67 |
| | | | |
| Alijäämä | - 1 255 | - 1 474 | + 218 |
| | | | |
| Investoinnit | 2 000 | 2 000 | + - 0 |
| | | | |
| Toimitilojen käyttöaste | 85 % | 90 % | |

Käyttötalouden ja investointien kehitys vuosina 2009 - 2013

| 1 000 e | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 |
|--------------------------|-------------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| Tulot | 3 788 | 3 759 | 5 747 | 5 892 | 5 816 |
| Menot | 3 120 | 3 155 | 5 819 | 6 221 | 6 443 |
| Toimintakate | 668 | 604 | - 71 | - 329 | - 627 |
| | | | | | |
| Poistot | 738 | 780 | 763 | 1 225 | 847 |
| Ylijäämä/alijäämä | - 70 | -176 | -835 | -1554 | -1474 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Investoinnit | 543 | 651 | 811 | 1 400 | 2 000 |

Talousarvion toteuma 31.12.2013

20500 KÄYTTÖTALOUSOSA

| | TP 2012 1000 e | TA 2013 1000 € | TP 2013 1000 e | Ta:n tot.prosenti | TP 2012:n ja TP 2013:n %-muutos |
|---|----------------|----------------|----------------|-------------------|---------------------------------|
| Myyntitulot | 242 | 185 | 222 | 120 | -8 |
| Vuokratulot | 5 592 | 5 316 | 5 444 | 102 | -3 |
| Muut tulot | 58 | 57 | 150 | 263 | 159 |
| Tulot yhteensä | 5 892 | 5 558 | 5 816 | 105 | -1 |
| Palkat | 1 151 | 1 266 | 1 210 | 96 | 5 |
| Muut henkilöstömenot | 388 | 429 | 423 | 99 | 9 |
| Palvelujen ostot | 1 959 | 1 903 | 2 039 | 107 | 4 |
| Aineet, tarvikkeet ja tavarat | 1 357 | 1 175 | 1 337 | 114 | -1 |
| Avustukset | 2 | 2 | 2 | 100 | 0 |
| Vuokrat | 1 348 | 1 226 | 1 206 | 98 | -11 |
| Muut menot | 16 | 32 | 226 | 706 | 1313 |
| Menot yhteensä | 6 221 | 6 033 | 6 443 | 107 | 4 |
| Toimintakate | -329 | -475 | -627 | 132 | 91 |
| Poistot | -1 225 | -780 | -847 | 109 | -31 |
| Tilikauden tulos | -1 554 | -1 255 | -1 474 | 117 | -5 |
| TUNNUSLUVUT | | | | | |
| Sitovat toiminnalliset tavoitteet: | | | | | |
| Asiakastytyväisyys | 3,4 | 3,4 | 3,5 | 103 | 3 |
| Toimitilojen käyttöaste vähintään, % | 87 | 85 | 90 | 106 | 3 |
| Vuokratut tilat, m² | 16 810 | 20 067 | 20 014 | 100 | 19 |
| Henkilöstön määrä, kpl | 34 | 34 | 34 | 100 | 0 |
| Tuottavuus (2010 = 100) | 86 | 90 | 88 | 98 | 2 |

8 18 INVESTOINTIOSA

| | TP 2012 1000 e | TA 2013 1000 € | TP 2013 1000 e | Ta:n tot.prosenti | TP 2012:n ja TP 2013:n %-muutos |
|--|----------------|----------------|----------------|-------------------|---------------------------------|
| 8 18 08, Peruskorjaukset ja suunnittelu | 800 | 2 000 | 2 000 | 100 | 150 |
| Ylitysoikeus, kvsto 7.12.2012 kj 4 § 355 | 600 | | | | |
| 8 18 11, Tietotekniikkahankinnat | | | | | |
| 8 18 12, Kalustohankinnat | | | | | |
| Investoinnit yhteensä | 1 400 | 2 000 | 2 000 | 100 | 43 |