

HELSINGIN KAUPUNKI



**HELSINGIN TUKKUTORIN
TOIMINTAKERTOMUS**

2014

SISÄLLYS

	Sivu
1 TOIMITUSJOHTAJAN KATSAUS VUOTEEN 2014	3
VERKSTÄLLANDE DIREKTÖRENS ÖVERSIKT 2014	4
MANAGING DIRECTOR'S REVIEW OF 2014	5
2 TUKKUTORI PÄHKINÄNKUORESSA	6
3 TUKKUTORIN TOIMINTA-AJATUS JA PÄÄTOIMET	7
4 HELSINGIN KAUPUNGIN RUOKAKULTTUURIN VALINNAT	8
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	14
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	19
8.10 KANNELMÄEN TORI (SITRATORI)	19
8.11 HAAGAN TORI	19
9 YMPÄRISTÖ- JA ENERGIANKÄYTTÖKATSAUS	19
10 TILINPÄÄTÖS JA INVESTOINNIT	24
Talousarvion toteuma 31.12.2014	27

1. TOIMITUSJOHTAJAN KATSAUS VUOTEEN 2014

Vuosi 2014 oli vahvan kehittämisen vuosi Helsingin Tukkutorin toiminnassa. Pitkästä aikaa kaupungissa toimi samanaikaisesti kolme kauppahallia, jotka myivät elintarvikkeita sekä tarjosivat kahvila- ja ravintolapalveluita. Vanha kauppahalli otettiin vastaan innolla kesäkuussa valmistuneen perusteellisen saneerauksen jälkeen. Hallin asiakasmäärä saavutti muutamassa kuukaudessa puolen miljoonan kävijän määrän, mikä ylitti odotukset. Hakaniemen kauppahalli täytti toimintavuonna 100 vuotta ja oli toiminnallisesti hyvin aktiivinen. Tämän kauppahallin peruskorjaussuunnitelmat olivat laajasti esillä myös julkisuudessa. Sen sijaan Hietalahden kauppahalli jäi puolityhjäksi osan kauppiaista muutettua takaisin väistötilavaiheen jälkeen Vanhaan kauppahalliin. Loppuvuoden aikana Hietalahden halli kärsi sekä asiakas- että kauppiaspulasta.

Torien osalta Haagan torielämää elvytettiin yhdessä paikallisen asukasyhdistyksen kanssa ja Hietalahden kirpputorille otettiin onnistuneesti käyttöön uusi sähköinen toripaikkojen varaus- ja maksujärjestelmä. Kauppatorin uusien, käsityöläisten paikkoja koskevien sääntöjen avulla torielämä saatiin rauhoittumaan myyntipaikkamääräysten täsmennyttyä. Hakaniemen torin toiminta ja maalaistenmarkkinat jatkuivat edelleen suosittuina. Tallinnan aukion toimintaa kehitti Tukkutorin kanssa yhteistyössä Kauppakeskus Itis.

Teurastamolla toiminta laajeni vuoden aikana merkittävästi. Opetuskeittiössä järjestettiin erilaisille kohderyhmille kursseja ja kesän tapahtumat keräsivät paikalle kymmeniä tuhansia kävijöitä. Kevään aikana toimintansa aloitti kolme uutta kuluttajia palvelevaa yritystä: Jäätelöbaari Jädelino, B-Smokery ja Ho's Food. Tämän lisäksi tiloja kunnostettiin neljän muun yrityksen toimintaa varten. Muun muassa vanhassa lämpökeskuksessa aloitti perusteellisten korjausten jälkeen Helsingin viskitislaamo.

Ruokakulttuuristrategian vetämä kaupungin ruokakulttuuri kehittyi varsin myönteisesti ja toimista saatiin hyvää palautetta. Helsinki on kehittynyt viimeisten vuosien aikana yhä mielenkiintoisemmaksi ruokamatkailukaupungiksi. Erityisen suosittuja olivat erilaiset ruokalan tapahtumat, joista uusin, Street Helsinki, innostutti sekä paikallisia yrittäjiä, kansainvälistä yleisöä että kaupunkilaisia.

Tukkutori osallistui edelleen aktiivisesti kansainväliseen yhteistyöhön herkkukaupunkien Délice-verkoston, maailman tukkutorijärjestön (WUWM) ja pohjoismaisen tori- ja hallikauppajärjestön (NOFO) hallitustyössä ja käytännön toimissa. Helsinkiä tehtiin tutuksi mm. Brysselin suomiruokamenun avulla.

Toiminnallisesti vuosi oli erittäin aktiivinen ja hyvä. Toiminnalliset tavoitteet saavutettiin hyvin, mutta taloudellisista tavoitteista jäätiin. Tämä johtui pääosin suurista kiinteistöihin tehdyistä käyttötarkoituksen muutoksista ja investoinneista, jotka olivat seurausta historiallisten kauppahallien ja Teurastamon kehitystyöstä. Vuosi oli myös kansantaloudellisesti raskas, mikä oli seurausta sekä kaupunkilaisten että erityisesti venäläisten turistien ostovoiman vähenemisestä. Tämä heijastui myös Tukkutorin ja sen asiakkaiden talouteen.

Timo Taulavuori
toimitusjohtaja

1. VERKSTÄLLANDE DIREKTÖRENS ÖVERSIKT 2014

År 2014 var ett år av stark utveckling av verksamheten vid Helsingfors Partitorg. För första gången på lång tid hade Helsingfors tre samtidigt fungerande saluhallar, som sålde livsmedel samt erbjöd kunder kafé- och restaurangtjänster. Gamla saluhallen togs emot med förtjusning i juni efter att den grundläggande saneringen blivit färdig. Antalet kunder i hallen uppgick inom några månader till en halv miljon besökare, vilket överträffade förväntningarna. Hagnäs saluhall fyllde under verksamhetsåret 100 år och var verksamhetsmässigt sett mycket aktiv. Planerna på en totalrenovering av Hagnäs saluhall diskuterades också mycket i medierna. Däremot blev Sandvikens saluhall halvtom efter det att en del av köpmännen efter flyttningen dit igen flyttade tillbaka till Gamla saluhallen. Under slutet av året led Sandvikens saluhall av brist på både kunder och köpmän.

Ifråga om torgen upplivades torglivet i Haga tillsammans med den lokala invånarföreningen och för Sandvikens loppmarknad lanserades framgångsrikt ett nytt elektroniskt system för att boka och betala torgplatser. Tack vare de nya bestämmelserna om hantverkarnas platser på Salutorget och antalet försäljningsplatser preciserades, lugnade sig stämningen där. Verksamheten på Hagnäs torg och dess söndagsmarknad var fortfarande populära. Partitorget utvecklade i samarbete med Köpcentret Itis verksamheten vid Revalsplanen.

Vid Slakthuset ökade verksamheten under året avsevärt. I undervisningsköket ordnades kurser för olika målgrupper och sommarenemangen lockade tiotals tusen besökare. Under våren inledde tre nya företag med kundbetjäning sin verksamhet: glassbaren Jädelino, B-Smokery och Ho's Food. Dessutom sanerades lokaler för fyra andra företag. Bland annat whiskydestilleriet Helsingin viskitislaamo inledde sin verksamhet i den före detta värmecentralen som totalsanerats.

I enlighet med matkulturstrategin utvecklades stadens matkultur mycket positivt och verksamheten gav god respons. Helsingfors har under de senaste åren blivit ett allt mer intressant resmål för matvänner. Särskilt populära är olika evenemang inom matbranschen, varav den nyaste, Street Helsinki, väckte entusiasm bland såväl lokala företagare, internationell publik som stadsborna.

Partitorget deltar fortfarande aktivt i internationellt samarbete, i styrelsearbete och praktiskt arbete i nätverket för städer med god mat Délice, världens partitorgsorganisation (WUWM) och Nordiska Torg- och Partihandelsföreningen (NOFO). Helsingfors gjorde sig mer känt bland annat genom en finsk meny i Bryssel.

Verksamhetsmässigt var året mycket aktivt och gott. De verksamhetsmässiga målen nådde vi bra, men vi blev något efter de ekonomiska målen. Det här berodde främst på de stora investeringar som gjordes i fastigheter för att ändra deras användningssyften och på investeringar som var en följd av utvecklingsarbetet med de historiska saluhallarna och Slakthuset. Samhällsekonomiskt var året också tungt, vilket berodde på minskad köpkraft bland stadsborna men i synnerhet bland de ryska turisterna. Detta återspeglade sig också på Partitorgets och dess kunders ekonomi.

Timo Taulavuori
verkställande direktör

1. MANAGING DIRECTOR'S REVIEW OF 2014

The year under review has seen significant developments for the Helsinki Wholesale Food Market. For the first time in some time, three market halls have been operating in the city, providing café and restaurant services as well as traditional food sales to consumers. In June, the city's Old Market Hall re-opened its doors to an enthusiastic response following a thorough refurbishment. The market attracted half a million visitors within just a few months, exceeding all expectations. Hakaniemi Market Hall celebrated its 100th anniversary in 2014, with high levels of activity throughout and plans to upgrade the building received a great deal of media publicity. In contrast, the Hietalahti Market Hall was only half-occupied following the return of some vendors to the Old Market Hall. In late 2014, the Hietalahti Market Hall experienced a shortage of both vendors and footfall.

With regard to the city's open-air markets, market activity in Haaga was promoted in collaboration with the local residents' association and a new online stall reservation and payment system was launched for the Hietalahti flea market. At Kauppatori Market, new clarified regulations relating to pitch allocations for artisan vendors helped the market to run smoothly. Hakaniemi market and the farmers' market both continued to be popular. Activities at Tallinnanaukio Square were developed by the Wholesale Food Market in collaboration with the Itis Shopping Centre.

The Abattoir saw significant expansion during the year under review. The teaching kitchen hosted a series of workshops to a variety of audiences while the summer events attracted tens of thousands of visitors. In the course of spring, three new consumer-oriented businesses opened their doors at The Abattoir, the Jädelino ice cream bar, B-Smokery and Ho's Food. In addition, premises were refurbished for four additional businesses, including the Helsinki Whisky Distillery that now operates in the old heating plant.

Food culture in Helsinki, underpinned by the city's food culture strategy, saw steady development, with positive feedback received on our events and activities. In recent years, Helsinki has become an increasingly attractive foodie travel destination. The city's gastronomy-related events have been particularly popular, with Street Helsinki, the latest addition, launching to an enthusiastic reception among local businesses, international visitors and Helsinki residents.

The Wholesale Food Market continues to engage actively internationally, with representatives on the boards of Délice – the network of good food cities around the world, the World Union of Wholesale Markets (WUWM) and the Nordic sector body NOFO. Profile raising activities included the Finnish food menu showcased in Brussels.

All in all, the year was extremely active and positive on the operational front. We were successful in meeting our operational targets but fell short on our financial targets. The shortfall is largely attributable to the changes made to our facilities and the investment required to complete the developments at our historic market halls and The Abattoir. The year was also a difficult one for the Finnish economy as a whole, with spending power dropping for both local residents and Russian visitors. The impact of this was felt by the Wholesale Food Market and its many customers.

Timo Taulavuori
Managing Director

2. TUUKKUTORI PÄHKINÄNKUORESSA

Helsingin Tuukkutori sijaitsee Hermannin kaupunginosassa vajaan 15 hehtaarin tontilla. Tontin 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 merkittävien 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 kehittää kiinteistöjä ja niiden toimintaa sekä 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 arvorakennuksia, joissa toiminta on edelleen 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. Tähän historialliseen kokonaisuuteen kuuluu 125-vuotias Vanha kauppahalli, joka avattiin mittavan kunnostustyön jälkeen kesäkuussa 2014. Monet muutkin torit ja hallit ovat vakiinnuttaneet asemansa alueittensa merkittävänä päivittäisasiointikohteina.

3. TUUKUTORIN TOIMINTA-AJATUS JA PÄÄTOIMET

Helsingin Tukutorin tehtävänä on kehittää kiinteistöjä ja niiden toimintaa, ylläpitää ja tukea alueittensa yritysten toimintaedellytyksiä ja edesauttaa uusien yritysten aloittamismahdollisuuksia näiden erilaiset tarpeet huomioiden. Tukutori toteuttaa toiminnallisia tavoitteitaan Helsingin kaupungin yhteisstrategioiden pohjalta. Strategioista Elinvoimainen Helsinki on tärkein, minkä mukaan kaupunki haluaa olla Suomen yritysmyönteisin kaupunki. Ruokakulttuuristrategian avulla pyritään siihen, että kaupunki on hyvä ja mielenkiintoinen paikka asua (Hyvinvoiva Helsinki). Lisäksi Tukutori pyrkii siihen, että Helsinki on kansainvälisesti tunnettu ja vetovoimainen kaupunki.

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

- kehittämällä ja aktivoimalla kaupungin ruokakulttuuria
- parantamalla toimitilojen käyttökelpoisuutta
- kehittämällä kohteittensa toimintaideoita
- ylläpitämällä henkilöstön ammattitaitoa ja osaamista
- suunnittelemalla toimitilojen ylläpito- ja korjaustoimintaa huomioiden 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 käyttöikänsä lopussa, ja uuden pakastamon rakentamista varten ovat suunnitelmat valmiina.

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. Osa paikoista vuokrataan vuosisopimuksilla, osa lähinnä kesäkuukausiksi.

4) Toimitilojen ja maa-alueiden vuokrausalue pieneni 16 hehtaarista vajaan 15 hehtaariin vuodenvaihteessa 2012/2013, jolloin Verkkosaaren vuokrasopimukset loppuivat. Tukkutorin alueella on kaupungin omistamaa kiinteistöä noin 35 100 kerrosneliötä. Tukkutori 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 Teurastamoä kehitetään houkuttelevaksi hyvän ruoan kesukseksi. Tältä alueelta vuokrataan kunnostettuja tiloja vähittäismyyntiä ja ravintolatoimintaa varten. Piha-alueä kehitettiin tapahtuma- ja oleskelukäyttöön.

Viestintä

Tukkutorin viestinnällä pyrittiin tukemaan olemassa olevia toimintoja, luomaan uusia mielikuvia erityisesti ruokakulttuuriin liittyen sekä huolehtimaan tiedonkulusta sidosryhmien ja asiakkaiden välillä.

Viestinnän tärkeimmät kohteet olivat Vanhan kauppahallin lanseeraus ja Teurastamo, joiden uutuusarvo ja asiakasviestintä tarvitsivat erikoispanostusta. Myös Hakaniemen hallin 100-vuotisjuhliin panostettiin viestinnän avulla. Tukkutorin viestintä oli tiiviisti mukana Helsingin kaupungin verkkosivujen uudistuksen suunnittelussa ja toteutuksessa. Loka-marraskuussa 2014 henkilövaihdos ruokakulttuuristrategin osalta keräsi paljon mediahuomiota Tukkutorille.

Vanhan kauppahallin avajaiset 9.6. ja lanseeraus suunniteltiin Tukkutorin viestinnän ja mainostoimisto Leroy'n toimesta. Hallin imagoä tukemaan tuotettiin monipuolista markkinointiviestintämateriaalia ja uudet nettisivut. 'Uuden' Vanhan kauppahallin lanseerauksessa tavoiteltiin vanhojen asiakkaiden paluuta halliin. Lisäksi "houkuteltiin" uutta nuorekasta potentiaalista asiakaskuntaä ja matkailijoita halliin.

Vuoden aikana Teurastamolla toteutettiin useita onnistuneita ilmaistapahtumia, joita tapahtumatuottaja Naa Naa Productions on toteuttanut onnistuneesti. Lisäksi Teurastamolla on panostettu alueen ohjeistuksiin, kyltityksiin ja pihan viihtyvyyteen. Viestinnän rooli on ollut merkittävä tiedon levittämisessä ja alueen kehittämisessä entistä tunnetummaksi ja viihtyisämmäksi. Viestintä on tukenut vahvasti myös tapahtumia ja niistä tiedottamista. Marraskuussa 2014 Teurastamolla järjestettiin suosittu Kouluruokapäivä, jonka toteuttamiseen osallistuivat Helsingin kaupungin opetusvirasto, Tukkutori, Flavour Studio, Ruokatieto Yhdistys Ry, Palmia ja ELO-säätiö.

4. HELSINGIN KAUPUNGIN RUOKAKULTTUURIN KEHITTÄMISVALINNAT

Helsingin ruokakulttuuri on harpponut isoja askeleita eteenpäin viimeisten vuosien aikana ja kaupunki on tukenut ruokakulttuuristrategiansa avulla tätä tärkeää kehitystä. Ruokakulttuuristrategian perustamisvuonna 2009 määriteltiin tavoitteiksi Designpääkaupunkivuoden ja ruokakulttuurin yhteensovittaminen, tori- ja hallitoiminnan elävöittäminen, kaupunkiviljelyn lisääminen,

lastenruokailun luomuohjelma 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, koordinoanut 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. Vilhelm Relanderin seuraajana ruokakulttuurin projektipäällikkönä aloitti marraskuun alussa Timo Santala.

Ruokakulttuurin kehittämisvalintojen päivitys aloitettiin vuoden aikana, ja työ jatkuu vuoteen 2015, mihin asti nykyinen strategia on voimassa. Päivitystyötä tehtiin yhteistyössä Pluto Finlandin kanssa. Sosiaalisessa mediassa www.facebook.com/helsinkifoodism jatkaa toimintaansa Helsingin ruokakulttuurin äänentorvena.

Ruokakulttuuristrategia on aktiivisesti tiedottanut kaupungin edesottamuksista ja osallistunut keskusteluun paremman ruokakaupungin puolesta niin kotimaassa kuin myös yhä aktiivisemmin kansainvälisissä verkostoissa. Esimerkkeinä Délice -ruokakaupunkiverkoston hallitustyöskentely ja Uusi pohjoismainen ruoka -ohjelma, jonka myötä keväällä 2014 järjestettiin ensimmäinen Street Helsinki katuruokakonferenssi ja -festivaali. Tapahtuman suosio oli suuri ja siihen osallistui tuhansia kaupunkilaisia. Seminaarit ja oheistilaisuudet keräsivät kiitosta, ja tapahtuma herätti myös kansainvälistä kiinnostusta. Tapahtuman jälkeen yhteistyössä rakennusviraston kanssa on kehitetty pelisääntöjä katuruokayrittämiselle. Saavutuksina voidaan pitää Kasarmintorin katuruokailtoja ja Ketterät kioskit -hankkeen tuloksia.

Yhtenä merkittävänä teemana ja tapahtumana voidaan pitää marraskuussa järjestettyä Kouluruokapäivää, jonka avulla pyrittiin vaikuttamaan kouluruoan imagoon ja nostaa sen arvostusta.

Elo-säätiö palkitsi Lentävä Lautanen -palkinnolla Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategian merkittävänä ruoka-alan edistäjänä.

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. – 31.12.2014

Puheenjohtaja	Tomi Sevander	SDP
Varapuheenjohtaja	Lea Saukkonen	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	(Saukkonen)	Kok
Maarit Toveri	(Nieminen)	Kok
Matti Kinnunen	(Halme)	Vihr
Nina Wennström	(Laine)	Vihr
Raphaël Tsanga	(Marttila)	SDP
Noora Laak	(Konttila)	Vas
Pia Kopra	(Korhonen)	PS
Andrei Nahkala	(Vuorinen)	KD

KAUPUNGINHALLITUKSEN EDUSTAJAT

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

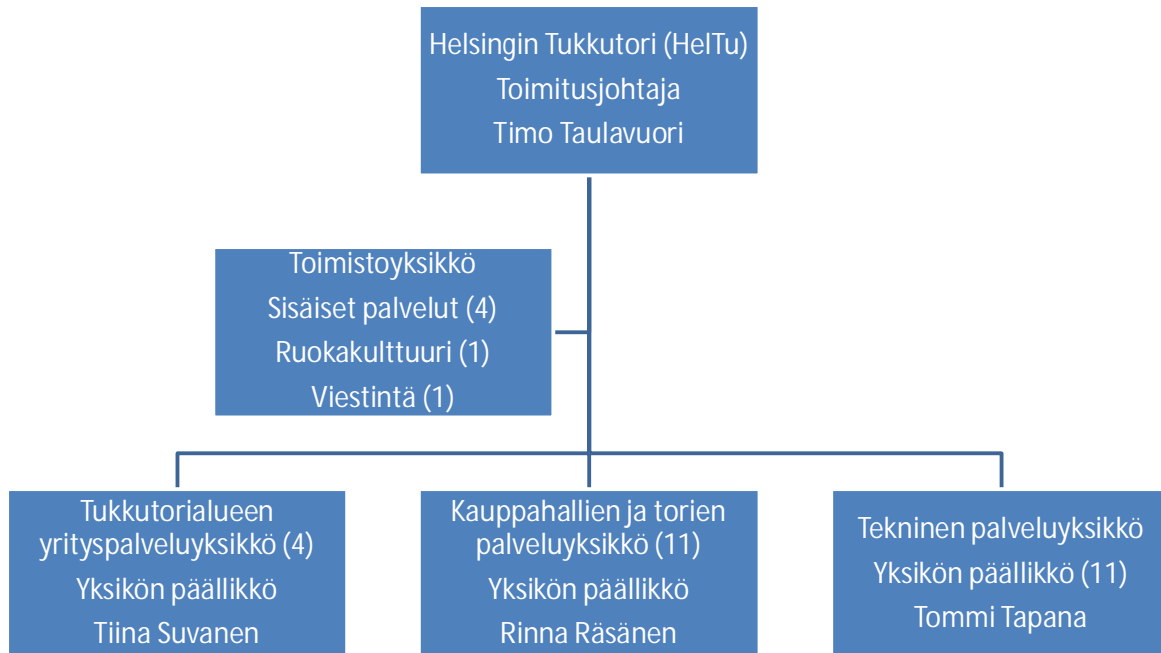
Lautakunnan sihteerinä toimi hallintosihteeri Anette Sippa (ent. Riipi) Starasta

Teknisen palvelun lautakunta kokoontui 14 kertaa vuonna 2014. Tukutorin lisäksi siellä käsiteltiin Staran/Rakentamispalvelujen ja hankintakeskuksen asioita. Esittelijänä lautakunnan kokouksissa toimi toimitusjohtaja Timo Taulavuori ja hänen varahenkilönään Tommi Tapana.

6. ORGANISAATIO

Helsingin Tukutorin organisaatio on seuraava:

Helsingin Tukutorin organisaatio



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

Tukutorialueen 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, joista kolme toimii pakastamon palvelutehtävissä. 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,

sähkönjakelusta, kylmäntuotannosta ja jätehuollosta. Yksikkö toimii teknisenä asiantuntijana ja osallistuu kauppahallien ja torien kehittämiseen. Yksikön palveluksessa on 11 henkilöä.

HENKILÖSTÖ

Helsingin Tukkutorin palveluksessa oli toimintavuoden lopussa 34 henkilöä. Tukkutorin 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.

Henkilöstö vuosina 2010 – 2014

	<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>lkm</i> <i>31.12.</i> <i>2013</i>	<i>lkm</i> <i>31.12.</i> <i>2014</i>
<i>Kuukausipalkkaiset</i>	22	31	31	31	31
<i>-virkasuhteiset</i>	3	4	4	4	4
<i>-työsopimussuhteiset</i>	19	27	27	27	27
<i>Määräaikaiset</i>		1	3	3	4
<i>Työllistetyt</i>	1	1	2	2	
<i>Paikkoja täyttämättä</i>		1			

Tukkutorin yrityspalveluyksikön päällikkö Tiina Suvanen oli vuorotteluvapaalla helmikuusta alkaen vuoden loppuun ja häntä sijaisti vuokrausasioissa Hanna Karppinen ja esimiestöissä Timo Taulavuori.

Henkilökunnan keski-ikä oli toimintavuoden lopussa 49,7 vuotta, mikä on korkeampi kuin Helsingin kaupungin henkilöstön keskiarvo 44,8 vuotta.

Henkilökunnan poissaolopäiviä vuonna 2014 oli 1129, mikä on 8,4 prosenttia työajasta. Tämä oli enemmän kuin Helsingin kaupungilla ja Tukkutorilla aikaisemmin keskimäärin (5,1 % vuonna 2014) johtuen pitkäaikaissairauksien ja työtapaturmien määrän lisääntymisestä. Lyhytaikaisten sairauspoissaolojen osuus Tukkutorilla oli pienempi kuin kaupungilla keskimäärin.

Työntekijöistä naisia on 31,4 % ja miehiä 68,6 %. Työnjako Tukkutorilla on hyvin perinteinen, mikä johtuu siitä, että teknisen yksikön palveluksessa ei ole naisia.

Työhyvinvointia kehitettiin kaupungin yleisen ohjelman lisäksi kolmella Tukkutorin omalla ohjelmalla. Johtoryhmän jäseniä osallistui lisäksi erikoiskoulutuksiin, joista tärkein oli LMI-valmennus.

Tulospalkkiotavoitetta ei saavutettu.

7. YRITYSTOIMINTA TUKKUTORILLA

7.1 LIHATUKKUTOIMINTA

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

Tukkutorilla toimivilla liha-alan yrityksillä toiminta on jatkunut tasaisena. Lihatukkuhalliin suunniteltiin muutoksia, jotta toimijat voivat lisätä tarjontaansa.

7.2 KYLMÄTUOTANTO JA -VARASTOINTI

Pakastamon tilojen vuokrausaste oli koko vuoden erittäin hyvä. Pakastustilasta oli puutetta ajoittain vuoden aikana. Uuden pakastamolaitoksen suunnittelu jatkui kannattavuus- ja tilasuunnitelmilla. Sekä pakastus- että muista tiloista on hyvä kysyntä tulevaisuutta ajatellen.

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

Asiakasyrityksille tuotettiin tarvittavat tiedot lämpötiloista siten, että yrityksen omavalvonnassa on hygienian valvontaa varten mahdollista nähdä huonekohtainen lämpötilahistoria.

TUKKUTORIN TOIMESTA KÄSITELTYJEN TUOTTEIDEN MÄÄRÄT VUOSINA 2010 – 2014 (ei sisällä asiakkaiden itse siirtämiä eriä)

<i>Vuosi</i>	<i>Määrä milj. kg</i>	<i>Muutos- %</i>
2010	10,6	- 7
2011	8,9	- 16
2012	6,7	- 25
2013	7,6	+13
2014	8,0	+5

KÄSITELLYT TUOTTEET TUOTERYHMITTÄIN VUONNA 2014

<i>Tuote</i>	<i>Määrä milj. kg</i>	<i>%-osuus</i>
Liha	2,3	29
Kala	1,0	12
Vihannekset, juurekset ja marjat	4,3	54
Maito- ja leipomotuotteet	0,4	5
Yhteensä	8,0	100

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 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

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 90 %. Vuoden aikana ongelmia oli lähinnä vain yhden ison toimistorakennuksen vuokrauksen osalta. Teknisesti vanhentuneeseen tilaan oli vaikeaa löytää alueelle sopivia vuokralaisia.

Tukkutorin toiminnassa arvostettiin eniten ystävällistä ja ammattitaitoista henkilökuntaa.

Alueella julkaistiin omaa Tukkutori-lehteä, joka ilmestyi kuusi 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. Sopimus pysäköijillä on mahdollista saada autolle parkkipaikka klo 7 – 17 välisenä aikana. Vapaa pysäköinti on ollut mahdollista kahden tunnin kiekkopysäköinnillä.

7.6 TEURASTAMO

Teurastamon alueella toimi kymmenen yritystä. Voidaan sanoa, että kulunut vuosi oli ensimmäinen vuosi, jolloin tarjontaa oli riittävästi, jotta aluetta voidaan pitää ruoka-alan keskittymänä. Uutena toimijana Teurastamolla aloitti Helsingin viskitislaamo (HDCO), joka on sataan vuoteen ensimmäinen tislaamo kaupungissa. Tavoitteena on perustaa tislaamon yhteyteen ravintola, kun investointirahaa saadaan lisää alueen kehittämiseen.

Kesäkausi oli varsin vilkas ja tapahtumiin osallistui kymmeniä tuhansia vierailijoita. Palaute alueesta ja varsinkin sen tapahtumista oli pääosin erittäin positiivista. Alueelle kaivattiin kuitenkin viihtyisää kahvilaa ja baaria. Talviaikaan alueella on ollut hiljaista iltaisin, mutta lounasaikaan asiakkaista on riittänyt sekä vanhoihin että uusiin ravintoloihin.

Teurastamon tapahtumatuottaja Naa Naa Productions järjesti piha-alueella kuukausittain erilaisia tapahtumia. Muun muassa maalaistentoreja ja ravintolapäiviä oli säännöllisesti. Suosituimmat tapahtumat olivat edellisen vuoden tapaan World Bites- ja Night Market -tapahtumat elokuussa. Ensi kertaa järjestettiin myös talvitapahtumana Teurastamon parhaat.

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.

Vuodesta 2011 kauppahalli- ja toritoimintaa on aktiivisesti kehitetty ja uudistuksia on tehty niin myyntilupien, vuokrahinnoittelun kuin torikarttojenkin osalta.

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 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. Vuonna 2014 muutoksi torisääntöihin ei tehty, toiminta jatkui muiltakin osin edellisvuoden toimivien käytäntöjen mukaan.

Syksyllä 2014 laadittiin yhteistyössä kolmen torikauppiaiden yhdistyksen kanssa Kauppatorin talviaikaa koskeva karttapohja ja pelisäännöt, joiden kehittämistä jatketaan.

Kaupunginjohtaja asetti vuoden 2014 alussa työryhmän selvittämään keinoja kohentaa Kauppatorin ilmettä ja toimivuutta (HEL 2014–00423). Tavoitteena työryhmällä oli parantaa torikaupan toimivuutta ja luoda entistä selvemmin Kauppatorista uudentyyppinen ja entistä paremmin saavutettavissa oleva kaupungin vetovoimainen keskipiste, jossa yhteisöllisyys, viihtyvyys, uudet toiminnot ja merellisyys kohtaavat. Työryhmä esitti, että Kauppatorille laadittaisiin kokonaissuunnitelma nimenomaan Kauppatorin näkökulmasta laadittuna. Työryhmä jätti loppuraportin 31.10.2014 mennessä.

Kesällä 2013 perustettiin kaksi invalidisoituneille torikauppiaille tarkoitettua myyntipaikkaa vuoden 2014 loppuun asti. Lisäksi käsityöläisten vuokrattiin 14 kuukausipaikkaa kesäkaudella.

Kauppatorin loppiongelmaa torjuttiin tutuilla ja toimivilla keinoilla, joista merkittävin on loppiverkko. Myös muita torjuntakeinoja jatketaan edellisvuosien tapaan. Loppitorjunta aiheena kiinnostaa edelleen mediaa, ja varsinkin kaikki uudet torjuntakeinot usein uutisoidaan.

Tapahtumia Kauppatorilla oli mm. Street Helsinki, joka järjestettiin Torikortteleiden toimesta Kukkatorin puolella maaliskuussa, Helsingin Taidemuseon järjestämä Hotel Manta of Helsinki tapahtuman loppukesästä ja vuosittain toistuva Helsingin Sataman järjestämät Silakkamarkkinat lokakuun alussa.

8.2 VANHA KAUPPAHALLI

Vanha Kauppahalli avattiin kesäkuussa 2014 saneerauksen jälkeen pääosin vanhojen kauppiaiden voimin. Keväällä haettiin vapautuneille paikoille uusia yrittäjiä, joita kesäkuussa aloitti viisi. Vanhassa kauppahallissa toimintatapa säilyi ennallaan, myyntipaikkojen sijoittelua selkeytettiin, joka näkyi asiakaspaikkojen keskittämisenä kauppahallin keskelle. Kahvila- tai ravintolatoimijoita ei kauppahalliin tullut aikaisempaa enempää.

Vanha Kauppahalli vakiinnutti nopeasti takaisin asemansa yhtenä näkyvimmistä ja perinteisimmistä kauppapaikoista. Vanha Kauppahalli on ollut positiivisesti esillä mediassa ja toiminta on jatkunut entisellään.

Saneerauksen jälkeen vuokria yhtenäistettiin ja vuokrat sidottiin elinkustannusindeksiin.

8.3 HAKANIEMEN TORI

Hakaniemen tori on toimiva kaupunkilaisten tori, ja torilla on myös riittävästi myyntipaikkoja. Torilla on toiminut kokeiluluontoisesti kalanmyyntiauto. Kesällä kokeiltiin myös katusoittoa varten osoitettuja paikkoja musisointiin.

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

Loppukesästä kokeiltiin kirpputoritoiminnan järjestämistä Hakaniemen torialueella sunnuntaisin ja päätettiin keväällä hakea avoimessa haussa kesälle 2015 sunnuntaikirpputorille toimijaa.

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.

Hakaniemen kauppahalli peruskorjausta suunniteltiin yhteistyössä Tilakeskuksen kanssa ja alustavien suunnitelmien mukaan remontti alkaa vuonna 2016. Yhteistyössä kauppiaiden ja Tilakeskuksen kanssa on pohdittu peruskorjauksen ajalle väistötilan ratkaisuja.

Hakaniemen kauppahallissa toisen kerroksen vapautuvia myyntipaikkoja vuokrattiin lyhytaikaisilla (1 viikosta -3 kuukauteen) pop-up vuokrauksilla yrityksille. Myyntipaikat ovat saavuttaneet hyvän suosion matalan kynnyksen yritystoimintana. Kaikki hakemukset käsitellään yhteistyössä kauppiasyhdistyksen kanssa.

Hakaniemen kauppahallin 100-vuotista historiaa juhlistettiin pitkin vuotta erilaisilla kauppiasyhdistyksen järjestämällä tapahtumilla.

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.

Töölön torin torikartta uusittiin yhteistyössä torikauppioiden kanssa muuttuneiden pysäköintijärjestelyiden vuoksi vuoden 2014 alusta. Lisäksi torilla on kesäisin pidennetty aukioloaika, joka on suoritettu varsinkin kahviloiden asiakkaiden keskuudessa. Paikallisten yrittäjien toimesta järjestettiin joulutori, jolle jatkoa suunnitellaan kesäksi 2015.

8.6 HIETALAHDEN KAUPPAHALLI

Kauppahalli avattiin helmikuussa 2013 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.

Keväällä kauppahallissa järjestettiin alkukeväästä viikon tapahtuma Ranska-teemalla.

Kesäkuussa 2014 suurin osa toimijoista palasi Vanhaan Kauppahalliin ja kesän aikana haettiin uusia yrittäjiä vapautuneisiin myyntipaikkoihin. Kaikkia myyntipaikkoja ei saatu vuokrattua ja haku uusittiin syksyllä, jonka jälkeen jatkettiin uusien vuokralaisten etsimistä neuvotteluteitse. Osa myyntipaikoista avattiin ns. pop-up myyntipaikoiksi alle kolmen kuukauden sopimuksilla.

Haasteeksi nousi elintarvikkeiden myyvien yritysten saaminen halliyrittäjiksi ja loppuvuodesta yhteistyössä yrittäjien kanssa päädyttiin hakemaan enemmän kahvila- tai ravintolatoimintaa harjoittavia yrittäjiä.

Kesän suurin tapahtuma oli Neste Oil Rally Helsinki Battle heinäkuussa, 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 2014 otettiin käyttöön kirpputoripaikan sähköinen varaus- ja maksujärjestelmä, jonka kehittämistä jatketaan vuonna 2015.

Kesän 2014 yleisötapahtuman Neste Oil Rally Helsinki Battlen tapahtumakeskuksena heinäkuussa toimi Hietalahden tori.

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 2014 aikana järjestettiin neljät markkinat tällä alueella. Markkinat järjestettiin yhteistyössä Markkinaperinteen tuki ry:n kanssa.

Ongelmana on ollut wc- ja sosiaalityötilojen puute, jonka vuoksi vuokrattiin kiinteistöviraston Tilakeskukselta sosiaalityötilan torin lähetyviltä.

8.10 KANNELMÄEN TORI (SITRATORI)

Tämän torin osalta torikauppa on hiipunut lähes täysin eikä aukiota varsinaisesti edes mielletä kaupalliseksi torialueeksi eikä siellä ole yhtään toriyritystä. Loppuvuodesta 2013 päätettiin siirtää tämä torialue HKR:n hallintaan. Vuonna 2014 torialueella on ollut satunnaista, pienimuotoista tapahtumatoimintaa.

8.11 HAAGAN TORI

Haagan toritoiminta on vähäistä ja painottuu kahvilatoiminnan osalta kesäaikaan. Talvisaikaan torilla on loppuviikosta vain yksi kauppiaasatunnaisesti. Tukutorin ajatuksena on luopua toritoiminnasta Haagan torilla lähitulevaisuudessa. Torialue on liian pieni markkinoiden järjestämiseen ja sijainniltaan syrjässä mahdollisten asiakkaiden luontaisilta kulkureiteiltä.

Vuonna 2014 solmittiin yhteistyösopimus asukasyhdistyksen kanssa toritoiminnan elävöittämiseksi ja vuonna 2015 jatketaan yhteistyösopimusta.

9. YMPÄRISTÖ- JA ENERGIANKÄYTTÖKATSAUS

Tukutorin 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 Tukutorin omassa toiminnassa.

Pitkällä tähtäimellä energiankäyttö on selvästi vähentynyt. Peruskorjaus-hankkeiden suunnittelussa ja toteutuksessa eräs pääkriteeri on valittujen ratkaisujen elinkaarikustannukset sekä paras mahdollinen energiatalous. Hyvin merkittävä osa Tukutorin energiankulutuksesta johtuu asiakkaittemme energiantarpeesta ja toiminnan yleisestä aktiivisuudesta. Esimerkiksi teurastamoalueen muuttaminen varastoista yleisötiloiksi ja ravintoloiksi on lisännyt yleistä aktiviteettia alueella aja siten myös energiankäyttöä.

Mainittavia energiansäästötoimenpiteitä talotekniikassa on saavutettu myös yksinkertaisilla ja edullisilla toimintatavoilla mm. parantamalla ja tihentämällä kylmävarastojen kylmätatterien huoltopesuja ja puhdistusta, jolla on merkittävä vaikutus laitteistojen energiatehokkuuteen.

C) Jätteiden käsittely

Tukutorin uudistettu jäteasema on ollut toiminnassa neljä 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 jätemäärien ja -jakeiden mukaisesti. Jäteaseman käyttöönotosta alkaen tasaisesti laskussa olleet jätemäärät ovat tasaantuneet ja jäämässä pysyvästi huomattavasti aikaisempaa alhaisemmalle tasolle. Tukutorin alueen toiminnan volyymit luonnollisestikin vaikuttavat vuosittaisiin syntyviin jätemääriin.

D) Hankinnat ja kuljetukset

Hankinnoissa Tukutori toimii kaupungin hankintaohjeiden ja oman hankintastrategiansa mukaisesti.

Tukutorilla 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) Tavoitteet ympäristöriskien hallinnassa ja ympäristöturvallisuudessa

1. Uuden pakastamolaitoshankkeen käynnistäminen kuluvan vuoden aikana. Nykyinen pakastamolaitos on sekä teknisesti elinkaarensa lopussa että myös kooltaan riittämätön ja tilankäytöltään epätarkoituksenmukainen. Lisäksi kylmäaineena käytettävä ammoniakki aiheuttaa ympäristövaaran.
2. Kauppahallien ja torien pelastussuunnitelmien kehittäminen ja ajanmukaistaminen mm. sähköisten ohjelmistojen avulla. Tukutorialueella viimeistellään viime vuonna päivitettyjä pelastussuunnitelmia käytännön pelastusharjoitusten avulla.

Pakastamolaitoksen turvallisuutta parannettiin asentamalla pakastamokiinteistöön koko kiinteistön kattava paloilmoinjärjestelmä. Asennus toteutettiin kustannus-

edullisesti hyödyntämällä olemassa olevaa lämpötilamittausjärjestelmää ja lämpötilailmaisimia.

Turvallisuuteen liittyen Tukkutori pyrki kaikin tavoin edistämään ja kiirehtimään uuden pakastamolaitoksen rakentamishanketta. Hanke on edelleen kaupungin päätöskierroksella ja sen toivotaan etenevän toteutusvaiheeseen 2015 syksyyn mennessä. Uudessa pakastamolaitoksessa kylmäaineena ammoniakki korvaa hiilidioksidi, jolloin ympäristöuhka alueella poistuu.

TOIMITILOJEN ENERGIAN- JA VEDENKULUTUS

SÄHKÖ

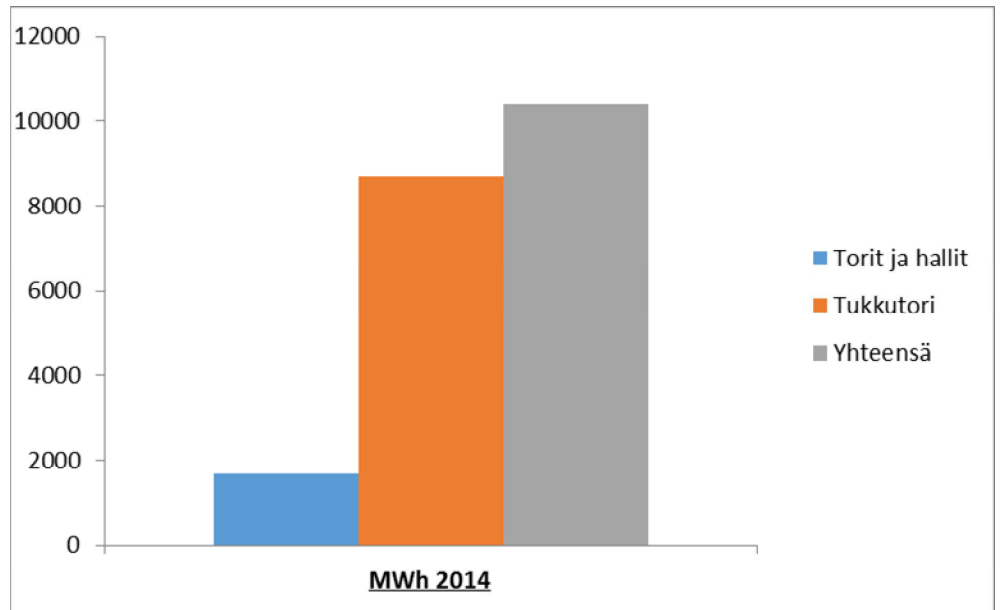
Vuonna 2014 tukkutorialueen sähkön kulutus oli 8,7 GWh. Kulutus pysyi lähes samana vuoteen 2013 verrattaessa, vaikka joitakin toimitiloja on muutettu varastoista paljon sähköä kuluttaviksi ravintoloiksi. Vuoden 2012 lopussa Tukkutorin hallinnasta poistui Kyläsaaresta kaksi kiinteistöä, joiden 0,4 GWh:n kulutuksen poistuminen kompensoi tilamuutoksien tuomaa kasvua sähkön kulutuksessa.

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

Vuoden 2011 alusta Tukkutorin hallintaan liitetyt kauppahallit ja torit kuluttivat vuonna 2014 sähköä yhteensä 1,83 GWh. Kulutus on kasvanut 0,13 GWh vuoteen 2013 verrattuna johtuen suurelta osin Hakaniemen kauppahalliin kohdistuneista, perusparannuksiin liittyneistä kartoituksista ja tutkimuksista sekä niiden yhteydessä käytetyistä laitteista (mm. lämpöpuhaltimet).

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

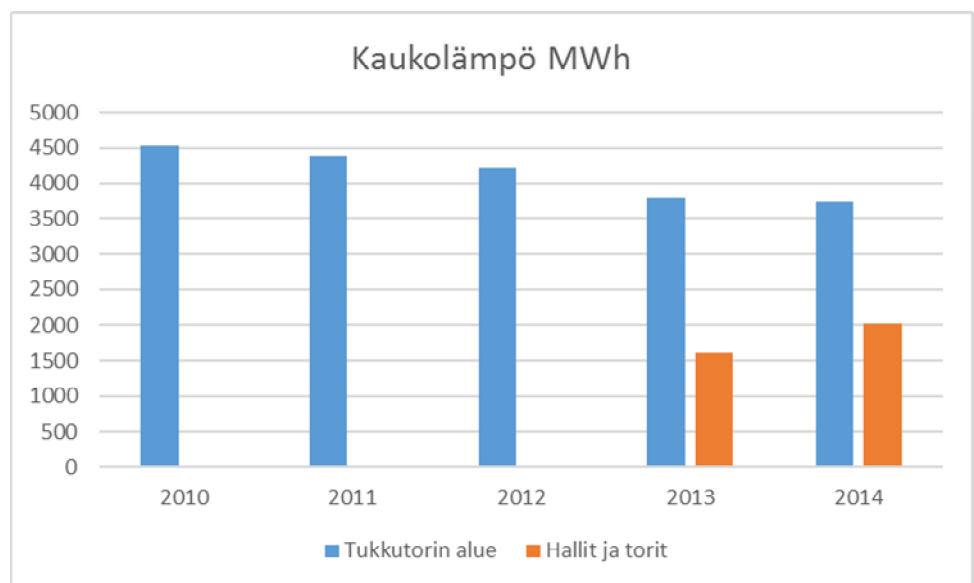
Tukkutorin, kauppahallien ja torien yhteinen sähkönkulutus vuonna 2014 oli 10,53 GWh.



Kuva. Sähkönkulutus vuonna 2014

KAUKOLÄMPÖ

Kaukolämmön kokonaiskulutus vuonna 2014 oli tukkutorialueella 3 743 MWh ja kauppahalleissa 2 021 MWh. Tukkutorialueen osalta kaukolämmön kulutus pysyi jokseenkin ennallaan edelliseen vuoteen verraten. Sen sijaan kauppahallien osalta tapahtui kulutuksen lievää nousua johtuen Vanhan kauppahallin uudelleen avaamisesta korjausurakan jälkeen.

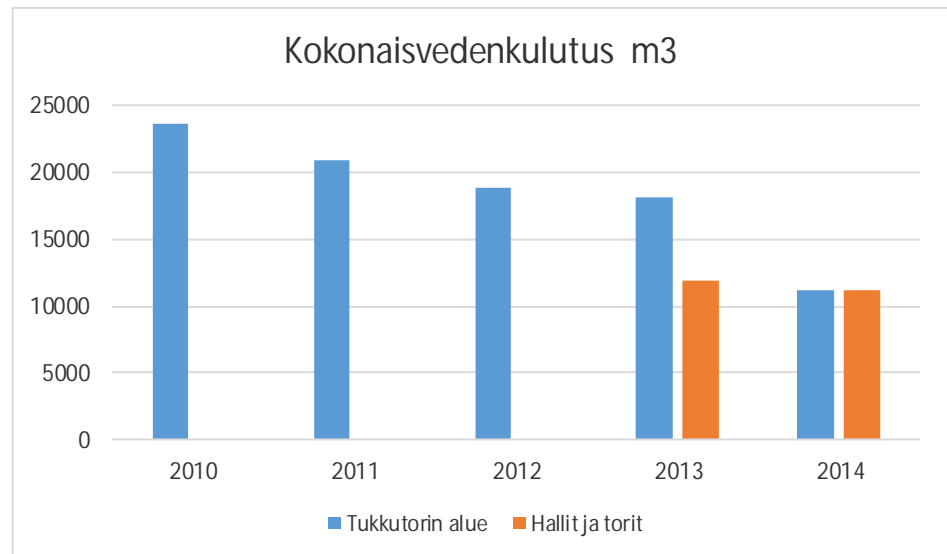


Kuva. Kaukolämmönkulutus vuosina 2010 – 2014.

VEDENKULUTUS

Tukkutorialueen kokonaisvedenkulutus jatkoi edelleen viime vuosien suunnan mukaista laskua ollen 11 251 m³. Kauppahallien ja torien osalta tilanne pysyi ennallaan kulutuksen ollessa 11 158 m³.

Tukkutorialueen toiminnassa suurin kulutus on kesäaikana, jolloin vettä tarvitaan kylmätuotannon haihdutuslauhduttimissa. Viime vuoden kesän hellejaksosta huolimatta lauhdeveden tarve ei ollut erityisen suuri.

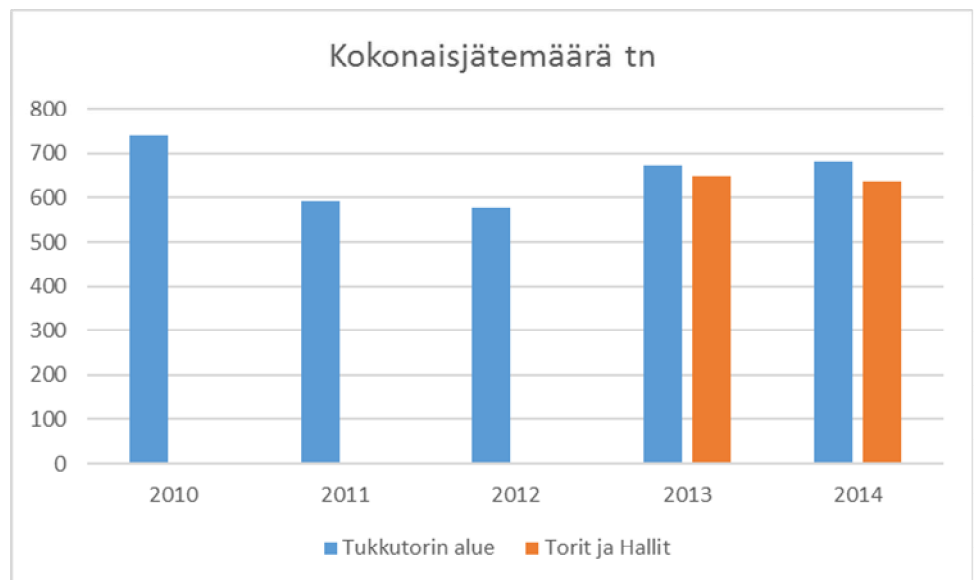
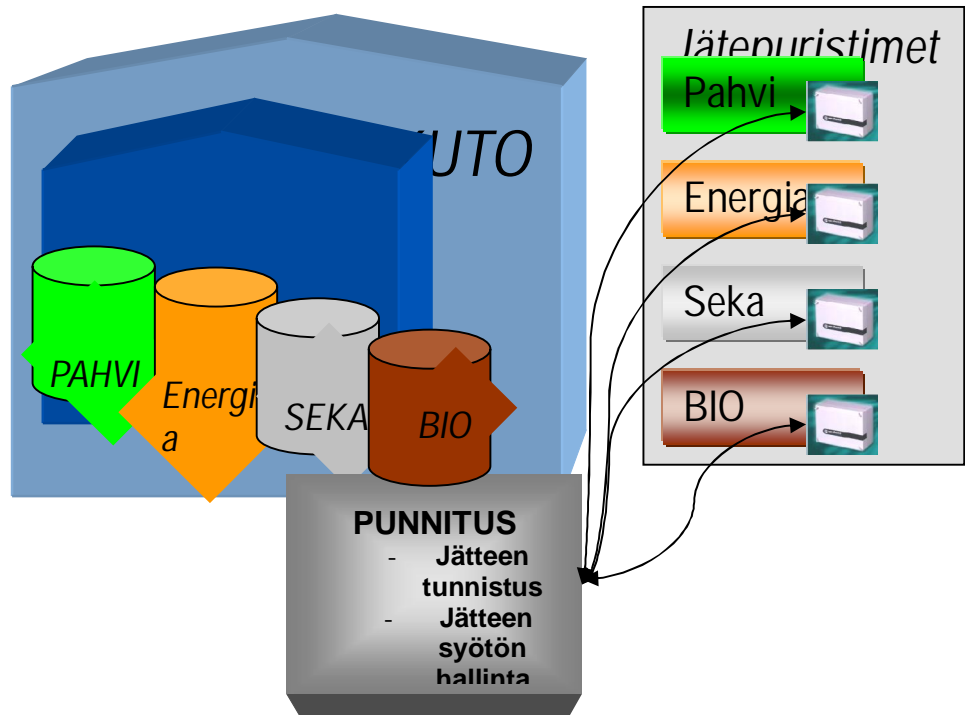


Kuva. Kokonaisvedenkulutus vuosina 2010 – 2014.

JÄTEHUOLTO

Tukkutorialueen kokonaisjättemäärä oli 683 tonnia kehityksen suunnan tasaannuttua usean perättäisen laskuvuoden jälkeen. Kauppahallien ja torien kokonaisjättekertymä oli lähes ennallaan määrän ollessa 635 tonnia. Jätteistä hyötykäyttöön meni tukkutorialueella 73 % mutta kauppahallien ja torien osalta ainoastaan 24 %. Suuntauksen kehitykseen tuleekin tulevina vuosina kiinnittää erityistä huomiota kauppahalleissa ja toreilla.

Jätteen lajittelu ja keruu



Kuva. Kokonaisjättemäärät vuosina 2010 – 2014.

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 2014 toimintakate oli - 892 000 euroa, mikä ylittää talousarviossa olleen - 517 000 euron toimintakatevaatimuksen. Tulot ylittivät edellisen vuoden tason, mutta olivat budjetoitua pienemmät. Toimintakate

heikkeni tavoitteesta, koska luottotappioita jouduttiin edelleen kirjaamaan tilinpäätökseen kaupungin taloudenhallintajärjestelmän uusimisen seurauksena, kun laskutus, laskujen muistutukset ja perintä eivät toimineet pitkään aikaan normaalisti. Lisäksi poikkeuksellisen suuret investoinnit ja Vanhan kauppahallin avaaminen rasittivat taloutta. Tukkuatorialueella ja kauppahalleissa vuokraustilanne jatkui hyvänä koko vuoden lukuun ottamatta Hietalahden hallia sen väistöilavaiheen jälkeen ja tukkuorialueella sijaitsevaa toimistorakennusta.

Kaikista menoista 45 % oli Helsingin kaupungin sisäisiä. Näistä kiinteistöjen huoltokulut, energia ja maan- ja tilojen vuokrat olivat merkittävimmät menoerät. Tulot ovat lähes poikkeuksetta ulkoisia ja koostuvat asiakkailta perittävistä vuokrista ja palvelumaksuista.

Tukkutori saavutti asiakastyytyväisyyden osalta mittaushistoriansa parhaan tuloksen, joka oli samaa luokkaa kuin edellisenä vuonna. Tyytyväisyys oli 3,5 (tyytyväinen plus) asteikolla 1 -5.

Tukkutorin tuottavuusluku oli 89, mikä kertoo sen, että tuottavuus jäi vertailuvuodesta 2011. Syynä tähän oli tulojen jääminen talousarviotavoitteesta ja kulujen kasvaminen suhteessa arvioituun. Tuottavuusindeksi kuvaa tulojen kehittymistä suhteessa tuotantopanoksiin kustannustasoindeksillä korjattuina.

Tukkutorin vuokrattujen neliöiden määrä oli 20 993 m². Vuokrattujen neliöiden määrä kasvoi edelliseen vuoteen verrattuna. Halleissa tilat olivat Hietalahtea lukuun ottamatta hyvin vuokrattuina. Vuokrausaste (90 %) ylsi asetettuun tavoitteeseen, mikä johtuu tukkuorialeen 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 ovat keskittyneet viime vuosina Teurastamoalueen rakennuksiin. Suunta jatkui viime vuonnakin merkittävimpien kohteiden ollessa lihatukkuhallin vanhoihin tiloihin avatut kaksi ravintolatilaa sekä vanhaan lämpövoimalaitokseen perustettu viskitislaamo. Varsinkin viskitislaamo on saanut runsaasti positiivista julkisuutta, kyseessä on ensimmäinen uusi tislaamo Helsingissä yli sataan vuoteen.

Muut investoinnit

Pakastamon välipohjarakenteisiin asennettiin uusia eriste-elementtejä parantamaan tilojen lämpötaloutta sekä tuotantohygieniaa. Tiloissa on ollut ongelmana kondenssiveden tiivistyminen kylmiin pintoihin, jota nyt asennetuilla eriste-elementeillä saatiin korjattua. Myös lihatukkuhalliin tehtiin tuotantohygienian parantamiseen tarvittavia korjauksia.

Investointikustannukset 2014

Teurastamon muutosrakentaminen	1.587.329 €
Vanhan lämpövoimalaitoksen muutos viskitislaamoksi	92.029 €
Pakastamon ja lihatukkuhallin hygieniakorjaukset	51.079 €
Yhteensä	1.730.437 €

Tukutorin tilinpäätöksen tiivistelmä 2014

1 000 e	Talousarvio	Toteutuma	Muutos euroa
Käyttötulot	5 920	5 856	- 64
Käyttömenot	6 437	6 748	+ 311
Toimintakate	- 517	- 892	+ 375
Poistot	790	851	+ 61
Alijäämä	- 1 307	- 1 743	+ 436
Investoinnit	1 730	1 730	+ - 0
Toimitilojen käyttöaste	87 %	90 %	

Käyttötalouden ja investointien kehitys vuosina 2010 - 2014

1 000 e	2010	2011	2012	2013	2014
Tulot	3 759	5 747	5 892	5 816	5 856
Menot	3 155	5 819	6 221	6 443	6 748
Toimintakate	604	- 71	- 329	- 627	- 892
Poistot	780	763	1 225	847	851
Ylijäämä/alijäämä	-176	-835	-1554	-1474	-1743
Investoinnit	651	811	1 400	2 000	1 730

Talousarvion toteuma 31.12.2014

20500 KÄYTTÖTALOUSOSA

	TP 2013 1000 e	TA 2014 1000 €	TP 2014 1000 e	Ta:n tot.prosenti	TP 2013:n ja TP 2014:n %-muutos
Myyntitulot	222	216	231	107	4
Vuokratulot	5 444	5 645	5 503	97	1
Muut tulot	150	57	122	214	-19
Tulot yhteensä	5 816	5 920	5 856	99	1
Palkat	1 210	1 305	1 148	88	-5
Muut henkilöstömenot	423	435	386	89	-9
Palvelujen ostot	2 039	2 072	2 464	119	21
Aineet, tarvikkeet ja tavarat	1 337	1 327	1 306	98	-2
Avustukset	2	3	4	133	100
Vuokrat	1 206	1 264	1 374	109	14
Muut menot	226	31	66	213	-71
Menot yhteensä	6 443	6 437	6 748	105	5
Toimintakate	-627	-517	-892	173	42
Alitusoikeus, kvsto 11.2.2015 kj 9					
Poistot	-847	-790	-851	108	1
Tilikauden tulos	-1 474	-1 307	-1 743	133	18
TUNNUSLUVUT					
Sitovat toiminnalliset tavoitteet:					
Asiakastyytyväisyys	3,5	3,4	3,5	103	0
Toimitilojen käyttöaste vähintään, %	90	87	90	103	0
Vuokratut tilat, m ²	20 014	20 902	20 993	100	5
Henkilöstön määrä, kpl	34	34	34	100	0
Tuottavuus (2011 = 100)	88	93	89	96	1

8 18 INVESTOINTIOSA

	TP 2013 1000 e	TA 2014 1000 €	TP 2014 1000 e	Ta:n tot.prosenti	TP 2013:n ja TP 2014:n %-muutos
8 18 08, Peruskorjaukset ja suunnittelu	2 000	1 500	1 730	100	-14
Ylitysoikeus, kvsto 11.2.2015 kj 9		230			
8 18 11, Tietotekniikkahankinnat					
8 18 12, Kalustohankinnat					
Investoinnit yhteensä	2 000	1 730	1 730	100	-14