

Ravintolaklusterin kehittäminen

Jukka-Pekka Tolvanen,
Helsingin kaupunki

Helsinki



Kuva: Camilla Bloom / Helsinki Marketing

Taustaa

- Helsingin kaupungin elinkeino-osasto kehittää yhdessä yhteistyöverkoston kanssa ravintola-alan toimintaympäristöä
 - Etsitään yhdessä ratkaisuja pandemiasta toipumiseksi
 - Luodaan yhdessä pitkän tähtäimen suunnitelma alan toimintaympäristön kehittämiseksi
- Viestinnällinen ja toiminnallinen yhteistyö huippuravintoloista koostuvan Raising HEL –liikkeen kanssa, www.raisinghel.fi
- Kehitystyön keskeisenä tavoitteena on alan toimintaympäristön kehittämisen lisäksi yhteistyössä alan toimijoiden kanssa luoda edellytykset tehdä Helsingistä sekä kansallisesti että maailmanlaajuisesti kiinnostava ja arvostettu ravintolakaupunki
 - Kaupungissa on jo olemassa kaikki tarvittavat elementit kuten huippuosaaajat ja maailmanluokan ravintolat
 - Tarvitaan vain yhdistävä voima, jotta koko kaupunki sitoutetaan yhteistoimintaan



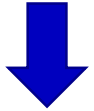
Kehitystyön eteneminen

- Kehitystyö tehdään vuoden 2021 aikana, jolla pyritään sekä lieventämään pandemian välittömiä vaikutuksia että luomaan suuntaa pitkäjänteiselle yhteiskehittämiselle
- Kevään 2021 aikana kasvatetaan alan toimijoista koostuvaa yhteistyöverkostoa ryhmähaastatteluin sekä työpajoin, joissa kerätään tietoa kaupungin mahdollisuuksista tukea ravintola-alaa
- Samaan aikaan avustetaan ja neuvotaan ravintoloita, jotta yhteistoiminnasta kaupungin kanssa saadaan mahdollisimman jouhevaa
- Tarkoituksena on samanaikaisesti kerätä tietoa kaupungin toiminnasta ja prosesseista, jotka rajoittavat tai hidastavat yritysten toimintamahdollisuuksia Helsingissä

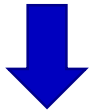


Aikataulu

Kevään työpajat, haastattelut
ja yritysneuvonta



Syksyn
ekosysteemitapaamiset



Kehittämissuunnitelma

- Tavoitteet
- Toimenpiteet
- Konkreettiset keinot
→ Nopeat toimenpiteet

- Ravintoloiden yhteistoiminnan toimenpiteet
- Ravintoloitsijoiden sitouttaminen ja verkoston laajentaminen edelleen

- Tavoitteet
- Toimenpiteet
- Keinot
- Vastuulliset tekijät
- Budjettiraami
- Aikataulu



Kehitystyön teemat

KEVÄT

- Ravintoloiden kehittämisen toimintamalli
- Ravintola-alan tiedolla johtamisen suunnitelma
- Pandemioiden huomioiminen osana alan kehitystä
- Innovaatio- ja tutkimustoiminnan kehittäminen
- Kansainvälistyminen ja Helsingin kehittäminen arvostettuna ruokakaupunkina
- Ravintoloiden yritysneuvonnan tukeminen

SYKSY

- Tarkennetaan teemoja ja työskentelyä alkuvuodesta saatujen kokemusten perusteella
- Jatketaan toimenpiteiden edistämistä
- Luodaan suunnitelma pitkäkestoiselle kehittämistyölle



Tehdyt toimenpiteet

- Ravintoloiden erityinen ohjaus ja neuvonta lupa-asioissa ja muissa kysymyksissä.
 - Alan toimijoille kaupungin yhteyshenkilöksi nimetty Jukka-Pekka Tolvanen
 - Luotu yhden palvelupisteen periaatteen mukaisesti sähköpostiosoite kaikkia alan toimijoiden yhteydenottoja varten raflat@hel.fi
 - Verkkosivuille koottu keskitetysti ravintola-alan toimijoille tieto kaupungin lupa- ja neuvontapalveluista <https://www.hel.fi/yritystenhelsinki/fi/matkailuelinkeino/Ravintolat/Ravintolat>
- Asuinkiinteistöjen läheisyydessä olevien terassien aukioloaikojen laajentaminen kello 22:sta kello 23:n
- Terassien kevennetty lupamenettely 2020-2021
 - Terassit ilman toimenpidelupaa
 - Mahdollisuus useampaan kuin 1 – 2 parklettiin (parkkipaikalla oleva terassi tai yrityksen muuta toimintaa) kivijalassa toimivalle yritykselle



Tehdyt toimenpiteet

- Avustettu lukuisia ravintoloita laajentamaan yritystoimintaa pääasiassa uusille terasseille tai terassilaajennuksille
- Kehitetään yhteistyössä kaupungin toimialojen kanssa yritykselle selkeämpiä ravintola-alan ohjeistuksia
 - Terassiohje, parkletohje
- Kaupungin työntekijöille 200 euron liikunta- ja kulttuurisetelit
 - Yhteensä 7,6 miljoonaa alojen tukemiseksi
- Mukana toteuttamassa Senaatintorin jättiterassia kesällä 2020
 - Voitto Suomen ensimmäisessä keskustatekokilpailussa (Valtakunnallinen Elävät Kaupunkikeskustat (EKK) ry)
 - Voitti Helsinki Travel Award -palkinnon
 - 830 asiakaspaikkaa
 - 16 ravintolaa + 4 pop up myyntipistettä
 - Kävijöitä arviolta 400 000
 - Myytyjä ruoka-annoksia 160 000 kappaletta
 - 0 järjestyshäiriötä



Kasarmi- torin kesä

Avoinna:

12.6.-15.8.

Joka päivä

9:00–23:00

Osoite:

Kasarmitori

00130 Helsinki

[Katso kartalta](#)

Kesän 2021 terassikeidas nousee Kasarmitorille

Viime kesänä suuren suosion saanut Senaatintorin terassikokeilu saa tulevana kesänä jatkoa, mutta uudessa paikassa: Terassialuetta suunnitellaan nyt Kasarmitorille. Mikäli koronatilanne sallii, Kasarmitorille katetaan kesällä helsinkiläisen ruokakulttuurin mielenkiintoisimmat tuulet lisämausteinaan ripaus taidetta ja merellisen Helsingin tunnelmaa.

Baobao

Olo Groupin Baobao on höyrysämpylöille pyhitetty konsepti. Baojen täytteenä on esimerkiksi 48 tuntia haudutettua possunkylkeä ja spicy pork kastiketta, grillattua maalaiskananaa ja togarashi majoneesia sekä kasvisversiossa friteerattua kukkakaalia ja cashew cremeä.

Ravintola Penny

Pieni pala Brooklyniä Helsingissä! Konstailematonta Amerikan itärannikon ruokaa, jossa näkyy vivahteita myös klassisesta Ranskasta. Pennyn raaka-aineet ovat vahvasti sesongin vaikutteisia ja brunssilla pääsee nauttimaan perinteisestä eggs benedictistä sekä herkullisista pannareista.

Finnjävel

Juurilleen uskollinen, legendaarinen Finnjävel tarjoilee ravintolassa hittiannoksiksi muodostuneita herkkuja. Tyylliseen uskollisena Finnjävel ammentaa inspiraationsa perinteistä, tekemällä niistä moderneja tulkintoja, joiden makumaailma on kaikille suomalaisille rakas. Finnjävel tuo Kasarmintorille suomalaisen, uniikin kesämökki- tunnelman ja järvien tuulahduksen.

Locanda Scappi

Italialaisen ravintolan ihanimmat pastat, joiden kaveriksi lasiin kaadetaan laadukkaita italialaisia viinejä. Kaikki pastat tehdään alustaloppuun käsin Katajanokan ravintolassa. Niiden kaveriksi italialaiset kokit hauduttelevat kastikkeita rakkaudella ja perinteisillä resepteillä laadukkaista raaka-aineista.

Tacotita & Linna Burgers and Coffee

Linna Burgersin oman baristan aamukahvi- ja aamiaiskonsepti saa lounaasta alkaen jatkoa Tacotitan laadukkaista tacoista ja Linna Burgersin maineikkaisista hampurilaisista. Viinit ja oluet ovat Tacotitan oman sommelierin valitsemat ja street food -makuihin sovitettavat.

St George Bakery x Krog Roba

Ruokakonsepti, jossa näkyy selvästi itse tehdyn ruoan ja leivonnaisten maukkaus. St. George Bakery tuo kaupunkilaisille tarjolle ihanan kahvihetken ja itseleivotut, tuoreet, makeat sekä suolaiset leivonnaiset. Ravintola Krog Roba tuo tarjolle helposti mukaan otettavat herkut ja juomat Helsingissä iltaa viettäville.

Vin-Vin x Story

Vin-Vin ja Story tuovat Kasarmitorille laajan kattauksen luomuja biodynaamisia pientilaviinejä sekä suureen suosioon lyhyessä ajassa nousseet Storyn hapanjuuripizzat.

Yeastie Boi

Alusta asti käsintehdyt bagelit erilaisin herkullisin täytevaihtoehdoin. Jokaiselle bagelille löytyy oma juomasuositus! Tehty yhteistyössä innovatiivisten pienpanimoiden kanssa. Myös alkoholittomia oluita, sekä virvoitusjuomia, joita ei ole tarjolla vähittäisruokakaupoissa.

Lily Lee

Lily Lee on inspiroitunut taiwanilaisesta ruokakulttuurista. Keittiö yhdistää makujen aarteita metsästä, maalta ja mereltä luoden uniikin sekä vivahteikkaan tarjonnan.

Fisken På Disken

Kansainvälistä tunnelmaa huokuva äyriäsbaari, tunnettu lohikeitto sekä upeita viinejä. Ruoka valmistetaan tuoreista raaka-aineista ammentaen sekä klassisesta että modernista keittotaidosta.

Farouge

Modernia Lähi-Idän ruokaa perinteitä ja mausteita unohtamatta.

Pompier Espa

Parhaista raaka-aineista alusta asti itse valmistettua ruokaa kohtuuhintaan. Laadukkaita kotimaisia pienpanimo-oluita, erinomaisia viinejä ja kuohuviinejä ja kesäisiä drinkkejä.



Kuva: Yiping Feng and Ling Ouyang / Helsinki Marketing

Jukka-Pekka Tolvanen
jukkapekka.tolvanen@hel.fi
040 547 8345