

PALVELUKUVAUS

Tarjouspyynnön liite 1
15.3.2024

PALVELUKUVAUS TIIVISTÄMÖN RAVINTOLAPALVELUISTA, HELSINGIN KAUPUNKI,
KULTTUURIN JA VAPAA-AJAN TOIMIALA



1. TIIVISTÄMÖ

1.1 Kohteen kuvaus

Tiivistämö - nuorten kulttuurin ja monipuolisten tapahtumien arena!

Tiivistämön tapahtumatila sijaitsee Suvilahdessa, Helsingin kantakaupungissa, osoitteessa Kaasutehtaankatu 1, 00580 Helsinki. Suvilahti on kaupungin tapahtumallisuuden kehittämisen painopistealueita ja koti niin festivaaleille kuin pienemmille tapahtumillekin. Sijainti kasvavan Kalasataman ja kulttuurisen Kallion kyljessä, metroaseman vieressä, mahdollistaa helpon liikkumisen.

Tiivistämö on osa nuorisopalvelujen Tapahtumayksikköä ja tarjoaa alustan nuorten ja nuorten aikuisten tapahtumille kuten myös seminaareille ja yritystapahtumille. Viikonloppuisin klubit ja keikkaillat ovat Tiivistämön tapahtumien selkärankaa, mutta tapahtumakattaukseen mahtuu kaikkea teatterista tanssitapahtumiin ja avoimista bändi-illoista nuorten pelitapahtumiin. Kesäisin Tiivistämö on mukana tapahtumapaikkana kaikissa Suvilahden kesäfestivaaleissa.

Tiivistämö kuuluu Ekopassin saaneisiin toimijoihin.

1.2. Palvelun aloituksen aikataulu

Kulttuurin ja vapaa-ajan toimialan Tiivistämön ravintolapalvelut uusi sopimus olisi tarkoitus aloittaa elokuussa 2024 (tarkempi aikataulu sovitellaan palveluntarjoajan ja tilan varaajien aikataulut huomioiden).

1.3. Tiivistämön ravintolatila

Tiivistämön ravintoloitsija hallinnoi yleisötilojen anniskelua ja tarjoaa mahdollisuuksien mukaan catering-tarjoilua seminaareihin. Anniskelualue muodostuu salista, kapasiteetiltaan seisten 440 henkeä ja istuen 100–200 henkeä, ja lämpiöstä, jossa myös varsinainen baaritila sijaitsee (kapasiteetti 110 henkeä). Tarjoilu-/anniskelualueeseen kuuluu myös aulatila. Yhteensä anniskelualue on n. 350 m² ja siihen ei kuulu keittiötilaa. Ruoan valmistaminen ei ole mahdollista Tiivistämön tiloissa. Astiahuolto tulee järjestää baaritilassa toimivaksi.

Ravintola on auki tapahtumien aukioloaikoja seurailleen.

(Tarjouspyynnön liite Pohjakuva)

1.4. Ravintolan aukioloajat

Tiivistämön ravintola toimii tilausravintolana tapahtumien aukioloaikojen mukaisesti. Tapahtumat ovat pääasiallisesti iltapainotteisia ja sijoittuvat pääasiassa klo 16–04 välille. Päiväsaikaan Tiivistämöllä järjestetään seminaareja, yritystapahtumia, joihin toivotaan kokous- ja edustustarjoiluita (myöhemmin catering-palveluita) klo: 7.30–16.00 ilman erillistä toimitus- tai tarjoilukorvausta sekä muina aikoina erillistä tarjoilukorvausta vastaan. Kesäisin tapahtumapaikka on suljettuna osan heinäkuusta, mutta muutoin toiminnassa. Tiivistäminen toimii yhtenä tapahtumapaikkana lähes kaikilla Suvilahden kesäfestivaaleilla. Näiden osalta käytännöt neuvotellaan erikseen palveluntarjoajan kanssa.

1.5. Kahvilapalvelut, catering palvelut ja alkoholitarjoilu

Palveluntuottajan tulee hakea anniskeluoikeudet Tiivistämön salin, lämpiön ja aulan tilaan sekä takapihan terassialueelle. Ravintoloitsijan pääasialliset palvelut ovat baari- ja kahvitarjoiluja tapahtuma- ja keikkapaikalle tyypillisesti. Myyntivalikoiman toivotaan huomioivan erityyppiset tapahtumat (alkoholitarjoilu, tapahtuman ajankohta, kohderyhmä, alaikäiset jne.).

Mikäli palveluntuottajalla on mahdollisuus toteuttaa catering tarjoiluna kokouskahvituksia tai kevyitä edustustarjoiluja tilattuna, katsotaan se eduksi. Tällöin catering-palveluiden on oltava ammattitaitoisesti toteutettuja ja korkeatasoisia. Catering-palveluita tarjotaan arkisin ja toimitetaan Tiivistämön tiloihin ilman erillistä toimitusmaksua. Tiivistämön järjestämien tapahtumien artistien takahuone- ja cateringtarjoilut tilataan lähtökohtaisesti palveluntarjoajalta.

Palveluntuottajan tehtäviin kuuluu palveluajan puitteissa toimittamiensa tarjoiluiden osalta astioiden pois korjaaminen, pöytien ja tuolien siistiminen sekä pudonneiden irtoroskien poistaminen lattioilta.

Laskutukseen ei voida lisätä laskutuslisä, mikäli tilaajana on Tiivistäminen.

Cateringpalvelut tilataan palveluntuottajan määrittelemällä tavalla (tarjoilutilausjärjestelmä, sähköposti tai muu tarkoitukseen soveltuva menetelmä).

1.6. Terassi

Tiivistämön lämpiöstä on kulku takapihalle, jossa ulkotarjoilupaikat kesäaikaan. Palveluntarjoaja vastaa terassin mahdollisesta kalustuksesta sekä tarvittavien laitteistojen hankinnasta.

1.7. Maksaminen

Maksutapoja ovat käteinen, mobiilisovellus, pankkikortit ja yleisimmät luottokortit.

1.8. Ravintolaorganisaatio ja henkilöstön mitoitus

Ravintolassa tulee olla ajankohdasta ja tilanteesta riippuen riittävä määrä ammattitaitoisia ravintola- ja tarjoilualan ammattilaisia. Palveluntuottaja määrittelee tarvittavan henkilökunnan määrän tapahtuman mukaiseksi, mutta henkilökunnan mitoituksessa sekä osaamisessa on otettava huomioon niin anniskeluravintolan mahdollisimman tehokas hoito, kuin myös catering-palveluiden laadukas ja joustava hoitaminen.

Pyydämme palveluntuottajia liittämään tarjoukseen tiedot avainhenkilöistä (ravintolapäällikkö) tarjouspyynnön kohdassa Muut ehdot. Mikäli palveluntuottajan määrittelemät avainhenkilöt vaihtuvat sopimuskauden aikana, on uusilla avainhenkilöillä oltava vastaava pätevyys kuin tarjoukseen nimetyillä ja uudet avainhenkilöt on hyväksyttävä tilaajalla.

2. TILAT JA LAITTEET

2.1. Ravintolan vuokra ja muut käyttökorvaukset

Palveluntuottaja maksaa ravintolatilosta käyttökorvauksia seuraavasti:

Tilan käytöstä ei peritä lainkaan kiinteää vuokraa, sillä ravintolatoiminta ei ole jokapäiväistä vaan sidottu tilan tapahtumiin. Palveluntuottajaa pyydetään tarjoamaan liikevaihtosidonnaista prosenttivuokraa Tiivistämön koko ravintolatoiminnan liikevaihdosta.

2.2. Koneiden ja laitteiden hankintavastuu

Pääperiaate on, että koneiden ja laitteiden uusimisvastuu on kyseisen koneen tai laitteen omistajalla. Ks. liitteenä oleva vastuunjakotaulukko.

2.3. Koneiden ja laitteiden korjaus, huolto ja uusiminen sekä ylläpito ja siivous

Pääperiaate on, että koneiden ja laitteiden uusimisvastuu ja ylläpitovastuu on kyseisen koneen tai laitteen omistajalla.

Tiivistämön siivouksesta vastaa kokonaisuudessaan Tapahtumayksikön kilpailuttama toimija.

2.4. Ravintolan ja terrassin kalusteet

Tiivistämön kalusteet ovat hyödynnettävissä lämpiön sisustuksessa. Baaritiskin sekä tilan kalustussuunnitelman mukaisten uusien hankintojen (kuten tuolien ja muiden kalusteiden) hankinta kuuluu palveluntuottajalle. Tarjoajan tulee esittää tarjouksen laatukriteereissä oma ehdotuksensa Tiivistämön lämpiön baarin sisustus- ja kalustesuunnitelmasta. Kalustesuunnitelmassa tulee huomioida käyttötarkoitus, tilan moninainen käyttö sekä tilan rouheita tunnelmia sekä rajallinen säilytystila. Suunnitelma tulee hyväksyttävä

tilaajalla ennen kalusteiden hankkimista. Salin puolella käytettäväksi suositellaan rajallista määrää pystypöytiä keikkojen aikana.

Terassin kalusteiden hankintavastuista ym. terassiin liittyvistä kustannusvastuista sovitaan erillisellä sopimuksella lähempänä terassin avausajankohtaa

3. YHTEISTYÖ JA PALVELUIDEN KEHITTÄMINEN

3.1. Ravintolapalveluiden kehittäminen

Haluamme yrityksenne täydentämään Tiivistämön palvelukokonaisuutta. Monipuoliset tapahtumat ja tapahtumien nopeat aikataulut tarjoavat moninaisia mahdollisuuksia ja vaativat joustavuutta toteutuksessa ammattimaisuudesta tinkimättä. Kehittämisen alueita ovat mm. iltaravintolatoiminta, päihteettömät tapahtumat ja niiden tarjoilut, mahdolliset ohjelmalvelut tilojen puitteissa sekä yhteistyö eri toimijoiden kanssa. Onnistunut ravintolatoiminta elää ja hengittää yhteistyössä talon tapahtumatarjonnan kanssa ja tuo lisäarvoa koko Suvilahden alueelle.

Vuonna 2023 Tiivistämössä järjestettiin n. 250 yleisötapahtumaa. Kävijöitä tapahtumissa oli yhteensä n. 80.000 (mukana myös festivaalien Tiivistämön osuus).

Arvostamme helppoutta, monipuolisuutta ja kohtuullista hintatasoa. Nuorille asiakkaille Tiivistämön tapahtumat ovat monesti ensimmäisiä tutustumisia keikkojen ja tapahtumien maailmaan ja tämä huomioidaan myös tapahtumien pääsymaksujen hinnoittelussa.

3.2. Yhteistyö tilaajan ja palveluntuottajan kesken

Palveluntuottaja järjestää yhteistyöryhmän tapaamiset/kokoukset sopimusasioiden käsittelyä varten vähintään 2 kertaa vuodessa sekä tarpeen mukaan. Yhteistyöryhmään kuuluvat tilaajan edustajat, palveluntuottajan yhteyshenkilö (esim. aluepäällikkö) sekä kohdekohtainen vastuuhenkilö (esim. ravintolapäällikkö). Yhteistyöryhmässä käsitellään vähintään: ravintolan liikevaihdon ja asiakasmäärien kehitys, asiakastyytyväisyys, käyttäjien toiveet, positiiviset palautteet, ravintolan reklamaatiot (esim. tyytymättömyys tuotteisiin tai valikoimaan, henkilökunnan palvelusenne) sekä palveluntuottajan suunnittelemat ja kustannuksellaan toteuttamat ravintolakohtaiset uudistukset ja tiedotusasiat.

Palveluntuottaja kerää aktiivisesti asiakaspalautetta ja kehitysideoita palvelun käyttäjiltä sekä kehittää palveluitaan, tuotteitaan ja valikoimaansa saamansa palautteen perusteella.

Palveluntuottajalta edellytetään raporttien tuottamista tilaajalle mm. toteutunut liikevaihto, reklamaatiot ja asiakastyytyväisyys.