

CIVITTA

SüKu toitlustuse uuring

Uuringu aruanne

2022

\ KOKKUVÕTE

- Toitlustajad näevad SüKu-s toitlustuse korraldamise osas palju potentsiaali ja paljud tegijad on huvitatud seal ka teenust pakkuma. Kontseptsioon peab kattuma SüKu kontseptsiooniga, kuid hetkel on toitlustajate jaoks veel ebaselge, kas see peaks toetama enam võimalikult laia sihtrühma või pigem keskuse külastajat, kes on tulnud kultuuri tarbima.
- Toitlustajatega läbiviidud intervjuude põhjal jäid domineerima kaks erinevat kontseptsiooni või lahendust keskuse toitlustamiseks. Üks neist on mõnevõrra klassikalisem ning juba varasemalt rahvusvaheliselt erinevate kultuuriasutuste kogemuse põhjal ennast tõestanud, kuid võib jääda mõnevõrra ühekülgseks. Teine kontseptsioon on üsna trendikas ja mitmekülgsele valikule suunatud *food court*'i kontseptsioon, mis võiks muuhulgas toetada kogukonna kohtumispaiga ideed, kuid saab toimida vaid erinevate teenusepakkujate ühises sünergias.
- Praeguses arendusfaasis pole toitlustajate hinnangul võimalik veel konkreetsemaid plaane toidukohtade täpsema suuruse, kontseptsiooni ja arhitektuuriliste vajaduste osas paika panna ning sisend üsna indikatiivne. Täpsema plaani koostamine vajab tulevaste koostööpartnerite otsest kaasamist. Sealjuures olid kõik intervjueritud toitlustajad ühel nõul, et toitlustajad peaksid saama hoone arhitektuuris võimalikult varakult kaasa rääkida. Kõige olulisem on sealjuures ventilatsiooni jm kommunikatsiooniühenduste paiknemine, mis hakkab edaspidi toitlustajate valikuid ja võimalusi piirama.

Lähtuvalt uuringu tulemustest soovitame korraldada erinevate huvitunud toitlustajatega töötuba, kus ühiselt uuringu tulemused ning erinevad kontseptsioonid ja vajadused läbi arutada.

CIVITTA

KONTSEPTSIOONID

2022



\ TOITLUSTUSTRENDID JA KONTSEPTSIOONID

TRENDID

- Liikumine fookseeritud, kitsamale niššile pühendunud toitukohtadele, millel on oma nägu ja lugu
- Toidu puhul keskseteks märksõnadeks värske tooraine, varasemast enam tervislikkusele tähelepanu pööramine, veganism jmt

„Ei sõltu üldse mingist tootest väga, aga kas sa teed midagi teist moodi. Toitlustusmaailm on kindlasti pärast COVID’it muutumas ja klassikalised asjad rohkem hääbumas. /.../ Elamuspakkumuse tegevus rohkem, nt mehhikoteemaline koht oma touch’iga. Vegani resto, millel on oma lugu rääkida. Inimene otsib täna elamust, mingisugust asja, et miks te teete asja nii, nagu te teete.“

MIDA KLIENT OOTAB?

- Klient ootab toiduelamust – sööki, mida ta kodus ise nii lihtsalt ei valmista
- Üks toitukoht ei pea pakkuma midagi kõigile – pigem olema fookseeritud kitsamale menüüle, mida ta teeb hästi

„Toidutrendide koha pealt liikumine selleni, et kõik oleks võimalikult kohapeal valmistatud. Tänapäeva hindade tõusu puhul on keeruline, sest poolfabrikaadid on soodsamad, töäjõud on kallid ja mida rohkem ise teed, seda rohkem töäjõudu läheb. Aga klient tahab ja ootab, et see mis pakutakse, on midagi, mida ta ise kodus niks-naks valmis ei saa teha.“

TARTULE ISELOOMULIK

- Tartu klient on võrreldes Tallinnaga oluliselt hinnatundlikum
- Hinna-kvaliteedi suhe peab olema paigas

„Tartus on kindlasti ülioluline hind. Olen mitu korda seda läbi elanud päevaprae hindades – hinda natukenegi tõstes ei pruugi inimene enam tagasi tulla, isegi need kõrgepalgalised IT-töötajad. /.../ toit peab olema maitsev ja kogus samuti aus, klient peab tundma, et ta ei ole üle maksnud.“

\ KONTSEPTSIOON NR 1 – NEW GENERATION FOOD COURT 2.0

Mitu üksteisele lähestikku paiknevat toidukohta, koos ühise söögi- ja hängimisalaga – kohtumise ja koosviibimise koht

Plussid

- Väga trendikas lähenemine
- Erineva suunitluse ja köögiga kohad pakuvad piisavalt varieeruvust, igaüks leiab endale midagi
- Õigesti tehes kõnetab ja tõmbab erinevat klientuuri ja toetab kogukonna kohtumispaiga ideed
- Väiksemad tegijad, vähem riski (võimalus tegija vajadusel välja vahetada ilma suurema ümberkorralduste ja -ehitusega)
- Hoiab ühiste abiruumide ja inventari pealt ruumi ja raha kokku

Miinused

- Ei pruugi kontserti/kunstinäituse küllastaja jaoks olla piisavalt väljapeetud atmosfääriga
- Ühise ala puhul tuleb hoida sisekujunduses ühte joont, mis ei toeta erinevate toidukohtade omanäolise atmosfääri loomist

Tähelepanekud ja soovitused

- Balti Jaama Turul töötab hästi kaasamüügi pool, kuid pole „hängimiskohana“ väga hästi tööle läinud, sest ruumi istumiseks on vähe ning atmosfäär ei toeta
 - Oluline, et ehituslahendus oleks võimalikult hästi läbi mõeldud, pakuks lahendusi erinevatele seltskondadele (suuremad ja väiksemad lauad, privaatsemad ja vähem privaatsemad lauad, kogukonnalaud jne). Sisekujundus peab olema õdus ja mugav, kus külalistel on mõnus olla ja aega veeta
 - Ühine istumisala, mis ei sõltu toidu tellimise kohast – seltskond ei pea tegema valiku ühe toidukoha kasuks, et saaks koos istuda
 - Suvel võiks olla võimalus hängida ka õues, nt õueterrassil (töötab väga hästi Balti Jaama Turul)
- *Food court*'i puhul on väga oluline ruumi suurus ja ventilatsioon, et vältida tugevas toiduvalmistamise „lõhnas“ viibimist
 - Ei toeta klientuuri, kes tuleb SüKu-sse keskmisest viisakamale kultuuriüritusele või kontsertile. Seega peaks antud kontseptsiooni puhul olema ürituste küllastajatele vajadusel pakkuda ka muid lahendusi, olenevalt ürituse olemusest (nt *cateringi* pakkumine sündmussaalides)
- Koos võiks tegutseda keskmiselt 4-6 erineva suunitlusega tegijat, kuid samal ajal on õnnestumise juures kriitilise tähtsusega teenusepakujate võime teha omavahel koostööd
 - Kontseptsiooni töötamise puhul on väga oluliseks, et teenusepakujad oleksid vastastikusiselt sünergias - valmis koostööd tegema, jagaksid omavahel ideid ja energiat ning panustaksid kontseptsiooni töötamise võrdselt

\ KONTSEPTSIOON NR 1 – NEW GENERATION FOOD COURT 2.0

„Mitme koha kontseptsioon – võib toimida küll, kui see ühendatakse suure ühisala ja koosviibimise ruumiga /.../ Aga see peaks ka tervikuks kokku sulama, muidu on näidanud, et ta vajub ära, kui kuskil keegi ei viitsi ja ei taha.“

„Võiks mõelda seda, et oleks äge toidukooslus, mis tooks üle poole (keskuse – toim.) külastajatest sinna. Täiesti eraldi destination (ingl. k tõlgituna sihtkoht – toim) võiks olla“.

„Siin küsimus ka erinevate kohtade meeleoludes – et ei tohiks olla ka liiga kirik keset küla... et erinevatel kohtadel on erinevad meeleolud. Samas teatud kooslused siiski toimiks – nt bowli kohad jne. Aga ideaalis tahaks ikkagi eraldi, et luua eraldi ruumis meeleolu, mis eristuks. Ja see võimaldaks ka mitmekesisust. /.../ Osades kohtades on ka selline lahendus, et on nii oma lauad pluss kogukonna lauad, kus saab koos istuda. /.../ oleks äge, kui tekiks mingi suurem söögisaal ka. võib natuke olla ka selle nurga alt, et keskväljak, ühine ala, kus saab koos istuda.“

\ KONTSEPTSIOON NR 2 – KLASSIKALISEM KONTSEPTSIOON

Kaks suuremat kohta, suunitlus päevasele ja õhtusele toitlustusele

Plussid

- Kontseptsioon – üks lihtsam ja päevasem ning teine rafineeritum ja kulinaarsetele elamustele orienteeritud toitlustuskoht – on ennast erinevate rahvusvaheliste kunstimuuseumite puhul tõestanud (nt Fotografiska, Amsterdami Rijksmuseum, Antwerpen Zilte jpt)
- Ülemine korrus võiks töötada eraldi külgetõmbejõuna

Miinused

- Võib jääda ühekülgseks, mingis mõttes ka elitaarseks
- Riskantne – leping ühe toitlustajaga suurtel pindadel. Ollakse ühe tegija „vangis“
- Küsimus jätkusuutlikkuses – kas suudetakse tagada klientuuri suurtele pindadele pika üürilepingu vältel

Tähelepanekud ja soovitused

- Kontseptsioon sarnaneb paljuski Fotografiska kontseptsioonile, kus alumine korrus on suunatud enam igapäevasemale ja lihtsamale toiduvalikule ning olemisele, samal ajal kui ülemine korrus on mõeldud enam eriliseks külastuseks, kus saab nautida vaadet, häid jooke, stiilset atmosfääri ning erilisi maitseelamusi pakkuvat toitu
- Arvestades Tartu klientuuri, tuleks panna rõhku ka lõunasele toitlustusele ning vältida nn elitaarsust. Alumine korrus peaks seega ära teenindama suurema osa päevastest küllastajatest, sh pakkuma lõunast toitlustust läheduses töötavatele inimestele
 - Lähtuvalt selles võiks alumise korruse toitlustus olla rohkem deli stiilis, kus saab süüa koha peal, kuid võtta vajadusel ka midagi kiiremat kaasa, mida kiirelt ka seisu või liikumise pealt süüa. Hinnastus peab seda samuti toetama
 - Kolmas korrus oleks teistsuguse suunitlusega – suunatud rohkem õhtusele toitlustusele, oleks mõnevõrra rafineeritum ja enam kulinaarsetele elamustele orienteeritud
- Lihtsuse mõttes oleks mõistlik, kui mõlemad toitlustuskohad oleksid opereeritud sama teenusepakkuja poolt. Korrused võiksid olla omavahelises ühenduses, läbi teeninduslifti olemasolu. Abiruume saab kahe korruse toitlustuskoha vahel jagada ja ehitada välja vaid ühele korrusele
- Lisaks kahele põhilisele toidukohale mahub juurde veel erinevatele sihtrühmadele orienteeritud väiksemaid kohti

\ KONTSEPTSIOON NR 2 – FOTOGRAFISKA KONTSEPTSIOON

Kaks kohta, erinevad kontseptsioonid – päevane ja õhtune toitlustus

„Enamikus kohtades, mis on edukad ja mida oleme näinud, on nii, et resto on täitsa Michelin tärni vääriline, aga täiesti eraldiseisev. /.../ Sarnane kontseptsioon Fotografiskaga, kus all on rohkem casual kohvik ja üleval peenem koht, katuseterrass ja kõik muu.“

„Esimene tasapind, lihtne bistrostiilis delikohvik /.../ Suvel terrass, otse parki vaade, hinna suhtes mõistlik, kogu perele. Saad kaasa haarata ka. Märksõna ehk olekski deli – valmis lahendusi pakkuv /.../ Rikkalik päevapakkumine ja samuti võimalus tulla hommikusöögile. See oleks nt hommikul kella 7st kuni kella 18-ni. Ja teine koht selline õhtune rõhk ja a la carte menüü. Mingusugne selline kohalikul toorainel baseeruv kohvik-resto õhtuse publiku jaoks. Vaade emajõe. Terrass. Klaasist pinnaga, nugapealne pind. Kui on 2 eraldi üürnikku, siis see ülemine lahendaks konverentse ja alumine linnarahvast.“

\ RAHVUSVAHELISED NÄITED (1/3)

DE HALLEN, AMSTERDAM

- **Kontseptsioon:** mitmekülgne kultuurikeskus, mis tõmbab nii kohalikke kui turiste. Sarnaneb mõneti Telliskivi ja Aparaaditehase linnakutele, mis toob kokku nii kontoriruumid, erinevad töökojad, teenused ning ajavetmisvõimalused kuni erinevate kultuuriürituste võõrustamiseni välja
- Sisaldab muuhulgas ka mahukat toitlustusele suunitletud osa (De Foodhallen) kus oma toitu pakub ligi 20 erinevat teenusepakkujat, mis on erineva suunitlusega
- **Atmosfäär ja lahtiolekuaeg:** paikneb vanas trammidepoo hoones. Atmosfäär on lõbus ja vaba – tullakse nii perega kui sõpradega sööma ja aega veetma. Koha peal on võimalik viibida kuni 23.30-ni
- Erinevat tüüpi istumisvõimalused (nii tavalaudade taga kui nt baaripukid jne). Istuda võib ükskõik millisel alal olevasse lauda – istekoht ei määra ära, millisest toidukohast on võimalik toitu tellida. Võimalik istuda ka väljas, milleks on eraldi aiaosa
- **Teenindus:** tellimine käib läbi QR koodi, mis juhatab kasutaja eraldi lehele, kus on võimalik erinevaid toite tellida kõigi asutuses olevate teenusepakkujate käest. Arveldamine toimub samuti läbi veebilehe
- **Plussid ja miinused:** väga kõrgelt hinnatakse pakutava toidu mitmekesisust ning lahedat atmosfääri. Üldjuhul alati rahvast täis, mis teeb laua leidmise/saamise keeruliseks. Kohati oodatust kõrgem hinnatase



\ RAHVUSVAHELISED NÄITED (2/3)

EL NACIONAL, BARCELONA

- **Kontseptsioon:** mitmekülgne toidusihtkoht, mis toimib *food court*'i põhimõttel – mitu tegijat ühes kohas, mõnevõrra erineva suunitlusega. Toit põhineb kohalikul toidukultuuril ning toorainel
- Koosneb neljast erineva suunitlusega köögist ning neljast baarist. Pakutakse nii lihtsamaid kui toekamaid toiduvalikuid
- **Atmosfäär ja lahtiolekuageg:** koha väljanägemisele on pandud palju rõhku – atmosfäär on väga ilus. Tullakse nii pere kui sõpradega, kuid on sobilik ka ärikohtumisteks. Üldjuhul väga hõivatud ning n-ö valju (kõva muusika, vestlused jne)
- Koht on lahti kuni kella 1-ni pärast südaööd. Tundub olevat suunatud enam turistidele, kui kohalikele
- **Teenindus:** istekohad ja toidu tellimine on seotud konkreetse teenusepakkuja alaga. Toimib tavapärase lauateenindus
- **Plussid ja miinused:** külastajad hindavad kõrgelt erilist atmosfääri ning toiduvalikute mitmekülgst. Miinuspoolena on külastajad toonud välja kõrget hinnataset, kohati ka pikka ooteaega ja teenindust. Kuigi hinnatase on mõnevõrra kõrgem, siis külastajad soovivad kohta külastada juba üksi selle kujunduse ja väljanägemise pärast



\ RAHVUSVAHELISED NÄITED (2/3)

RIJKSMUSEUM CAFE/RESTAURANT, AMSTERDAM

- **Kontseptsioon:** muuseumi juurde kuulub kaks erinevat toidukohta – kohvik päevaseks ja kergemaks kehakinnituseks (suunatud enam muuseumikülastajale) ning Michelinile tähe vääriline restoran, mis pakub nii lõunast kui õhtust toidlust (suunatud laiemale sihtrühmale). Mõlemat saab külastada ka ilma muuseumipiletit ostmata
- **Atmosfäär ja lahtioleku aeg:** kohviku puhul vaba, restorani puhul rafineeritud ja viisakam. Kohvik avatud kuni 18.00-ni (muuseum ise kuni 17.00-ni) ja restoran kuni 00:00-ni
- **Teenindus:** toimub klassikaline lauateenindus.
- **Plussid ja miinused:**
- **Kohviku** puhul kiidetakse toitu ja selle väljanägemist, samuti kohviku enda väljanägemist ja paiknemist muuseumi siseõues / aatriumis (huvitav, avatud planeering). Mugavaks lahenduseks muuseumikülastajale enne/pärast muuseumis ringikäimist. Miinuseks pikad ootejärjekorrad laua saamiseks, kohvik on pidevalt paksult rahvast täis.
- **Restorani** puhul on tegemist eraldi külgetõmbejõudu omava restoraniga (ehk ei ole suunatud vaid muuseumikülastajale). Külastajad hindavad kõrgelt toitu ennast, mis on eriline ja silmapaistev. Arvestades, et tegemist on Michelinile väärilise restoraniga, peetakse ka hinna ja kvaliteedi suhet heaks. Miinuseks tundub olevat külastajate liiga kõrged ootused, mis ei pruugi külastuse käigus täituda ning väikseid portsjoneid.



CIVITTA

EHITUS JA
PAIKNEMINE
KESKUSES

2022



\ MILLEGA PEAB ARVESTAMA – PIND

Toitlustuspinna ja abiruumide planeerimine sõltub mõistagi sellest, millise kontseptsiooniga edasi minna. Laias laastus saab aga toitlustajate intervjuude põhjal võtta indikatiivseks aluseks järgmised mahud:

- **I korrus – põhiline toitlustus oleks mõlema kontseptsiooni puhul esimesel korrusel**
 - Teenindus- või söögiala u 300 m²
 - Abiruumide puhul arvestatakse teenindusala suurusest umbes pool (nt 300 m² suuruse teenindusala puhul 150 m²)
 - *Food court*'i puhul oleksid abiruumid tegijate vahel ühises kasutuses, kuid tuleks arvestada umbes 60-70 m² ühe tegija kohta
 - Väliterrass võiks olla umbes sama suur kui teenindusala, ehk umbes 200-300 m²
- **III korrus – kui planeerida toitlustus ka III korrusele, siis selle suurus võiks olla umbes pool I korruse suurusest**
 - Teenindusala u 100 – 200 m²
 - Abiruumideks planeerida umbes poole teenindusala suurusest. Samuti võimalus kasutada alumise korruse laoruumi

Abiruumid võimalusel paigutada I korrusele. Sinna alla kuuluvad:

- Laoruumid, sh *walk-in* külmladu ja sügavkülm (ühe toitlustuskoha kohta mõlemad u 10 m², kokku 20 m², kuivladu (samuti u 10 m²) ja joogiladu (vähemalt 10 m²). Lao- ja abiruumide vajadus on üsna suur, kuid kuna iga ruutmeeter maksab, siis hoitakse nende pealt pigem kokku
- Töötajate riietus- ja puhkeruumid, pesuruumid (u 30-40 m²). Jagatavad erinevate toitlustajate vahel

„Üks osa, mis on köögis hästi oluline ja võtab palju ruumi – külmladu. Walk-in külmkapp. Ideaalis on nii külmkapp kui sügavkülm /.../ Nende suurusi on erinevaid, aga kõige väiksemad on need, kus suudad väikse ringi kõndida sees. Ja siis on kuivlao ja joogilao roll. Joogiladu võiks olla vähemalt 10 m² suur. Alati on võimalikult vähe sisse osta, ja seda ka tehakse, sest kõik ruutmeetrid maksavad ja omanikud hoiavad selle pealt tihti kokku. Aga kui pole head ruumi, kus ladustada, hakkavad süsteemid kannatama. Nende lähedus restole võiks olla olemas.“

\ MILLEGA PEAB ARVESTAMA – ABIRUUMIDE TARISTU

- **Eraldi sissepääsud lao- ja kaubaveoks**, samuti toidukullerite jaoks, et kaubavedu ei toimuks läbi keskuse. Sellega seoses peaks toitlustus olema võimalikult lähedal kauba- ja teenindusliftile ja seotud kaubatoomise alaga
- **Prügi äraviimine ja taaskäitlus** peaks toimuma eraldi alal, et ei peaks prügiga läbi keskuse käima
- Tualetid olulised, kuid ei pea paiknema otse toitlustuskoha kõrval
- Kui toitlustus otsustatakse viia igale korrusele, on nendevaheline ühendus teeninduse poolest väga oluline. Sellest lähtuvalt peaksid **toitlustuskohad paiknema kohakuti** ning korruseid läbiks **ühine teeninduslift**
- Kas on plaanis pakkuda majast ka cateringi teenust sündmuste toitlustamiseks, mille jaoks on vaja suuremaid pindu

„Peenem koht ei tohiks olla ega pea olema sissepääsu kohal. Aga ülemine ja alumine koht peaksid ikkagi omavahel seotud olema. Puht logistiliselt igatepidi kuni looduse säästmiseni välja – et toorained, laod jmt... milleks topelt välja ehitada.“

„Kindlasti peaks olema kõikide korruste puhul ühine kaubalaadimise ala, mis oleks hoone sellepoolses otsas, et ei oleks sellist asja, et sõidetakse ukse taha ja hakatakse seal laadima. Kaubaliftita ka mõeldamatu. Laoruume pole kunagi liiga palju. /.../ Väga palju oleneb hoone enda loogikast kui palju asju sisse oleks vaja panna. Kui teha avatud köögi kontsepti siis köögis endas laopinda ka vähem, et oleks esteetiliselt ilus. Sündmuste korraldamise osas on inventari kogus sadades ruutmeetrites.“

MILLEGA PEAB ARVESTAMA – KORRUSTE PAIKNEMINE

I KORRUS



- Toitlustuse mõttes kõige parem asukoht korruste paiknemise mõttes, kuna on kergesti ligipääsetav. Lisaks sellele on väga oluline, et sissepääs jääks inimeste liikumise trajektoorile
- Võimalusel eraldi sissepääs, et tänavalt tulev külastaja ei peaks toidukohani jõudmiseks läbima pikka teed läbi keskuse
- Võimalusel peaks toitlustuskohal olema võimalikult palju loomulikku valgust. Vaade oleks eelistatult suunaga pargi poole
- Väliterrassi olemasolu on väga oluline – võimaldab suvel klientuuri hoida ja kasvatada

II KORRUS



- Pole toitlustajate jaoks eriti atraktiivne, kuna ei tõmba väliseid kliente, kelle jaoks on oluline kiire ja lihtne ligipääs
- Kui teisele korrusele toitlustuskoht teha, siis suunata see väga konkreetselt nt raamatukogu või muuserumi külastajatele, kes otsivad n-ö kiiret ampsu. Seega peaks toiduvalik seda ka toetama ja pakkuma kiireid valmislooteid – võileivad, wrapid, salatid, saiakesed

III KORRUS



- On toitlustuskoha mõistes potentsiaalikas, kuna Tartus sarnane koht – mis asuks kõrgemal korrusel ja pakuks vaadet kesklinnale – hetkel puudub
- Teisest küljest on kolmandal korrusel toitlustuse pakkumine riskantne ettevõtmine, kuna kolmandale korrusele on ligipääs mõnevõrra keerulisem. Seetõttu peab tegemist olema väga erilise kohaga, et seal käima hakataks. Samas on olemas ka häid näiteid. Õnnestumiseks on oluline:
 - Võimalikult lihtne ligipääs – oluline, et ülesse jõudmiseks ei pea läbima liiga pikka teekonda läbi keskuse. Lähedus liftile väga oluline
 - Piisavalt eriline kontseptsioon, mis eristub ja pakub eraldi lisandväärtust, mis aitab teistega võrreldes enam silma paista, nt võimalus viibida katuseterrassil või –rõdul, kus saab nautida ilusat vaadet. Võimalusel oleks opereeritav igal aastaajal
 - Võiks töötada osaliselt ka baari eesmärgil ja töötada mingil määral ka viisakama kohtumispaigana, kus saab nautida ärikohtumisi, tähistada erilisi sündmusi

\ MILLEGA PEAB ARVESTAMA – RUUMIDE VÄLJAEHITUS

- Toitlustajaid tuleb konkreetse arhitektuuriplaani koostamise juurde kaasata **võimalikult varakult**, kuna ruumilahendus ja vajadused sõltuvad paljuski ka toitlustuskoha kontseptsioonist. Erinevad kontseptsioonid võivad kaasa tuua erinõudmised (nt liharestorani puhul panna juba eelnevalt paika, kuivõrd võimsat ventilatsioonilahendust on vaja või kui on plaanis pakkuda pagaritooteid, et köök oleks võimalik vastavalt sellele planeerida jne). Sellest tulenevalt on kõige hilisem hetk kaasamiseks **ventilatsiooni-, kanalisatsiooni ja kommunikatsiooniplaanide lõpliku kinnitamise eel**
 - Juba valmis ehitatud ruumidesse, kus kommunikatsioonid on paika pandud ilma toitlustaja sisendiga arvestamata, on toitlustajatel palju raskem tulla ning see hakkab nende tegevust piirama
- Toitlustajad ootavad väljaehituse osas **ruumide baasväljaehitust** (seinad, põrandad, laed). Sisekujundus, tehnika jmt tuleb toitlustajate endi poolt, kuna see on samuti kontseptsioonist olenev
 - Sisekujunduse planeerimisel võimalik välja pakkuda ka n-ö pakettlahendusi, mis lähtuksid maja üleüldise kujunduse värvi- ja kasutatud materjalilahendustest

„Detailplaneering on oluline ette teada. Mõneti just ventilatsiooni- ja veelahenduse osas läbi rääkida, see on oluline köögi planeerimise koha pealt. Kui räägime planeerimise koha peal suurseadmetest, mille asukoht on äärmiselt oluline töö hõlbustamiseks. Ma ei ütle, et „black box“ ei sobiks – on ka olukordi, kus toitlustaja lihtsalt ostab pinna ja läheb sinna sisse, paneb ise oma seadmed vastavalt sealolevatele tingimustele, aga ideaalses maailmas ma näen, et toitlustaja võiks saada ikka kaasa rääkida kanalisatsiooni ja vendi ehitamise koha pealt juba üsna alguses. /.../ selline suur tühi ala koos kanalisatsiooni ja vendiga, see on tehtav. Aga eelistatult, kui saaks need ise paigutada paika oleks hea, elekter ka. Kindlasti vajalik mitmes kohas tööstuselekter.“

„Ruumilahenduse juures peaks eelnevalt kindlasti meiega konsulteerima. Aga võivad olla mingid standardid ette antud, et a la oleme arvestanud sellise kahvelplaadiga, nt 30 euri ruut ja kui tahad midagi muud, siis maksad vahe kinni. Aga meil muid erilisi nõudmisi ei ole, kuna me ei tee liha ja seal ei rösti, siis pole raju võimsust vaja. Pagariasjade puhul on natuke rohkem, aga üldjuhul siiski üsna standard. Aga elektrivõimsus peaks ikka olema. Aga toitlustuse poole pealt pigem lihtsamad nõudmised. /.../ Tehnika jm tuleb meie poolt ikka. /.../ Hästi oluline siiski, et võimalikult vara selle koostööga alustada, et neid plaane arvesse võtta – ka meil peab olema oma sisekujundaja ja põhiprojekti saaks sisse veelahendused, vendid jm, mis tuleks teha koostöös toitlustajaga.“

\ MILLEGA VEEL ARVESTADA?

KOOSTÖÖPARTNERITE VALIKUL

- Toitlustuskohad vajavad toimimiseks selge visiooniga omanikku. Mitme tegija puhul peab olema teenusepakkujate vahel sünergia
- Tartu külastaja on väga hinnatundlik ja ei soovi „üle maksta“, seega vältida liigselt elitaarseid kontseptsioone
- Kontseptsiooni poolest ei sobi keskusesse kiirtoidukohad, mis ei lähe kokku maja kontseptsiooniga ning mida on võimalik külastada juba lähedalasuvates keskustes

KONTSEPTSIOONI VÄLJATÖÖTAMISEL JA HALDAMISEL

- Kaaluda eraldi toitlustusjuhi palkamist, kelle ülesandeks oleks erinevate osapooltega suhelda ja kogu maja toitlustustegevust omalt poolt hallata
- SüKu toitlustus võiks töötada ka võimaliku lõunasöömise sihtkohana, kus lähedal töötavad inimesed saaks lõunatada
- Kui rääkida turistidest, siis on ohuks, et keskust külastades ei soovita tingimata samas kohas ka lõunatada, vaid näha ja kogeda võimalikult palju ka muid kohti, mis linnal pakkuda on. Seega peaks toitlustuskoht pakkuma eraldi lisandväärtust, mis aitaks keskust külastava turisti ka sinna sööma meelitada

EHITUSEL JA RUUMIPROGRAMMI LOOMISEL

- Majaplaneeringu juures tuleb arvestada erinevate keskuse rentnike „elurütmiga“. Hea üldpildi loomiseks peaksid teeninduskohad olema avatud samal ajal. Kui see pole võimalik, tuleks maja jaotada vastavateks tsoonideks, mis on avatud samadel kellaaegadel

CIVITTA

RENDITINGIMUSED JA ÜÜRIHINNAD

2022

\ RENDILEPING JA ÜÜRIHIND

Rendihinda oli osalistel keeruline ennustada, kuna see jääb niivõrd kaugesse tulevikku ning hinda ennast mõjutavad paljud erinevad tegurid, alustades rendipinna suuruselt, paiknevusest hoones, sellega kaasnevatest võimalustest jne. Näiteks mida suurem pind, seda väiksemaks peaks minema ka ruutmeetri hind, mida erilisem paiknevus ja pind, seda kõrgem ruutmeetri hind jne.

Tänapäevaste hindade juures nähakse mõistliku ruutmeetri maksumusena umbes 10€/m² (kui tegemist on suurema, nt alates 150 ruutmeetri suurusel pinnaga). Siinpuhul maksimaalseks laeks tänases olukorras 15 €/m².

**ÜÜRIHINNAST VÕIB
SÕLTUDA KOGU KESKUSE
EDUKUS**

Üldjuhul ollakse seisukohal, et **rendihind peaks olema õiglane ja lähtuma nt turu keskmisest hinnast**. See ei tohiks olla linna jaoks teenimise koht. Keskuse toimimasaamise juures on oluline, et rentnikud suudaksid teenust võimalikult hästi pakkuda. Liiga kõrge rendihinna seadmine mõjutab otseselt rentniku toimetulekut, mis omakorda võib mõjutada teenuse kvaliteedi taset, mis mõjutab veel omakorda hoone üleüldist mainet ja külalastatavust.

**OLULISEKS ON
INDIVIDUAALSED
KOKKULEPPED**

Selleks, et mõlemad osapooled oleksid rahul, tuleks jõuda osapooli rahuldava kokkuleppeni. Toitlustajate riskide maandamiseks võib kaaluda käibepõhise rendihinna seadmist või fikseeritud kommunaalkuludega hinda (mille alla kuuluks nt üldelekter, koristamine, küte ja jahutus nt). Siiski lähevad toitlustajate nägemused siinpuhul lahku, mistõttu on olulisem jõuda toitlustajaga individuaalse kokkuleppeni.

**TASUVUS SAABUB
ÜLDJUHUL KESKMISELT
5 AASTAGA**

Investeeringud hakkavad ennast toitlustajate sõnul ära tasuma umbes 5 aasta juures. Seega nähakse minimaalse üürilepingu pikkusena viit aastat, kuid eelistatakse sellest pikemat – 10 aastast lepingut.

CIVITTA

LISAD

2022



\ UURINGU METOODIKA JA VALIM

EESMÄRK: saada võimalikult asjakohast sisendit Tartu Südalinna Kultuurikeskuse (SüKu) ruumiprogrammi kujundamiseks. Viimane on oluline peagi korraldatava arhitektuurikonkurssi korraldamiseks

MEETOD: kvalitatiivne uuring

SIHTRÜHM: potentsiaalsed toitlustajad, arendajad

VALIM: 8 toitlustajat, 5 Tartust ja 3 Tallinnast. Lisaks üks intervjuu arendajaga.

TARTU SÜDALINNAKULTUURIKESKUSE TOITLUSTAJATE UURING

Poolstruktureeritud intervjuu kava

Intervjueeritav:

Koht:

Aeg:

Intervjuu läbiviija:

TAUST

Tartu Südalinnakultuurikeskusest saab uudne kogukonnakeskus, kus saab oma töist ja vaba aega veeta moel, mis ei eelda alati külaliselt hoones viibimise eest maksmist või tasuliste teenuste tarbimist. SÜKU koosneb neljast osast:

- Tartu linnaraamatukogu (u 7000 m²),
- Tartu kunstimuseum (4000 m²),
- sündmusruumid ehk saalid (2000 m²) ja
- rendipinnad (4000 m²).

Ülejäänud on üldala ja abiruumid. **Rendipindade sees on ka toitlustus.**

Prognoositav keskuse külastuste arv on aastas **800 000**: 3500–4000 igapäevast külastust raamatukogus, 400–600 kunstimuseumis, 300–500 sündmusruumides.

SÜKU külastaja profiil pigem mitmekesine: noored (kooliealised ja üliõpilased), pered, täiskasvanud igas vanuses; kohalikud, sise- ja välituristid. Ka võimaluste mõttes: seal saab niisama hängida ja sõpradega kohtuda, üksi või rühmas töötada (sh raamatukogu on tasuta), kunsti nautida (muuseumipilet), sööma tulla, kinos-teatris-etendusel käia (piletiga).

Algse idee kohaselt on SÜKU-sse planeeritud ka 2–3 toitlustuskohta. Hea toidukoht aitab samuti inimesi SÜKU-sse tuua n-õ lisasihtkohana tänavalt, Tartust ja kaugemaltki, eriti kui saab pakkuda midagi erilist (nt katseterrass).

Asjakohase ruumiprogrammi koostamiseks on vaja koguda sisendit võimalikelt teenusepakkujatelt, mis puudutab nii ruumide planeerimist, võimalikke rendihindade tasemeid ja prognoose jmt. Uuring on aluseks SÜKU ruumiprogrammile ja tasuvusanalüüsile ning muuhulgas leida ka potentsiaalseid huvilisi, kes tulevikus antud ruumides toitlustust võiksid pakkuda.

SISSEJUHATUS

1. Kuhu on toitlustusmaailma trendid liikumas?

- Millised kontseptsioonid on praegu ja tulevikus enam populaarsust koguvad? (Vajadusel suunata nt QR koodiga tellimine, mitu kohta koos (n-õ Kampuse kontseptsioon), pop-up restoranid jne)?
- Kas on konkreetsed toidud või liikumised, millega peaks kindlasti arvestama (a la terviseteadlikkuse tõus, veganism jmt)
- Millised vajadused on hetkel Tartus toitlustuspoolelt katmata? Mida Tartus täna ei ole, nt võrreldes Tallinnaga?

2. Milline oleks Teie nägemus SÜKU keskuse toitlustusele?

- Võttes arvesse nii SÜKU kliendiprofiili kui ka eesmärki tuua juurde lisaklientuuri eraldiseisva toitlustaja näol, mitu toitlustajat võiks keskuses olla?
- Milline võiks olla nende toitlustusasutuste tüüp või kontseptsioon, et rahuldada erinevate sihtrühmade vajadusi?
 - Kohvik, gastropubi, valge linaga resto, kiirtoit (kuid mitte tingimata ebatervislik) jne?
 - Kas pigem laiapõhjalised menüüd või konkreetsele teemale pühendunud lühikesed menüüd (kindel maailmaköök või kontseptsioon, nt pokéd, pizzaresto jne)
- Mis oleks uudne ja atraktiivne, mis tõmbaks ka n-õ eraldiseisvaid kliente (mitte ainult SÜKU külastajaid)?
- Kas nende tegevus võiks kuidagi erineda sõltuvalt kellajaast (a la päeval kohvik, õhtul lounge vms)? Mis on selliste kohtade plussid ja miinused?
- Kuidas peaksid erineva kontseptsiooniga toitlustajad logistiliselt paiknema (esimene korrus, raamatukogu juures, kolmas korrus (nt vaatega katusel istumise või rõdu võimalus jne)

3. Milline oleks Teie huvi SÜKU-s toitlustust pakkuda?

- Miks jah, miks ei?
- Mis tõstaks SÜKU atraktiivsust toitlustajate jaoks (sh Tallinna tegijatele)?
- Kui suur peaks olema külastajate arv nädalas/kuus/aastas?

4. Millised nn tehnilised tingimused peaksid olema täidetud, et SÜKU-s toitlustust pakkuda?

- Kui suurt pinda oleks vaja (ruutmeetrites)?
- Milliseid abirume oleks vaja?
- Millised on n-õ kohustuslikud ruumidele seatud eeltingimused, mis peaksid olema täidetud? Milline peaks olema ruumide sisearhitektuurne lahendus, väljaehitamine, sisustamine, tehnoloogia... Kas pigem eelistatakse *black boxi*, kus toitlustaja saab ruumid ise välja ehitada ja sisustada või oodatakse mingi tasemeni väljatöötatud lahendust?
- Kas on mingeid muid tingimusi, mis peaksid olema täidetud (a la katusekorruse koha puhul lähedus liftile, eraldi sissekäigud jmt)

5. Milline võiks olla prognoositav üürihindade tase?

- Mis seda mõjutab?
- Mida üürihinna seadmisel tuleks arvesse võtta?
- Minimaalne rendiperioodi pikkus investeringu mõistes

End of document ■

CIVITTA International
info@civitta.com
+372 735 2802
www.civitta.com

Kontakt:

Reet Marii Rökk

Uuringute- ja hindamiste tiimi
projektijuht

Reet-Marii.Rökk@civitta.com

CIVITTA Estonia
info.ee@civitta.com
+372 646 448 8
www.civitta.ee

CIVITTA Lithuania
info.lt@civitta.com
+370 685 266 80
www.civitta.lt

CIVITTA Romania
Info.ro@civitta.com
+403 180 535 88
www.civitta.ro

CIVITTA Latvia
Info.lv@civitta.com
+371 277 055 85
www.civitta.lv

CIVITTA Moldova
Info.md@civitta.com
+373 797 550 99
www.civitta.md

CIVITTA Finland
Info.fi@civitta.com
+358 505 261 694
www.civitta.fi

CIVITTA Russia
Info.ru@civitta.com
+7401 253 074 8
www.civitta.ru

CIVITTA Denmark
Info.dk@civitta.com
+452 762 80 83
www.civitta.com

CIVITTA Armenia
Info.am@civitta.com
+374 10 546 434
www.civitta.com

CIVITTA Slovakia
info.sk@civitta.com
+421 901 700 574
www.civitta.sk

CIVITTA Serbia
Info.rs@civitta.com
+381 11 2435 489
www.civitta.rs

CIVITTA Poland
Info.pl@civitta.com
+48 690 001 286
www.civitta.pl

CIVITTA Bulgaria
Info.bg@civitta.com
+359 884 076 576
www.civitta.bg

CIVITTA Ukraine
Info.ua@civitta.com
+380 442 270 140
www.civitta.com.ua

CIVITTA North Macedonia
info.mk@civitta.com
+389 75 230 439
www.civitta.com

CIVITTA Belarus
Info.by@civitta.com
+375 296 018 517
www.civitta.by

CIVITTA Kosovo
info.ks@civitta.com
+383 493 380 55
www.civitta.com

WE LOOK FORWARD TO WORKING WITH YOU!