Uiva Flytande 2027

Palveluntuottajien erikoisehdot

16.11.2026



Palveluntuottajien erikoisehdot



Palvelutuottajan on mahdollista erikseen sovittuna saapua näyttelyalueelle jo näyttelyn rakennuspäivänä (18.8.) järjestämään ilman erillistä kustannusta ruokailu paikalla oleville teltan pystyttäjille, osastojen rakentajille ym. huoltohenkilöille.

Ota yhteyttä Järjestäjään uiva@finnboat.fi, mikäli olet kiinnostunut, jotta Järjestäjä voi tiedottaa rakennuspäivän tarjolla olevista palveluista/tarjoiluista etukäteen.

Uiva Ravintolamaailma sijaitsee asfaltoidulla ulkoalueella, jossa ei ole viemäröintiä. Vesipiste ja saniteettitilat sijaitsevat ravintolamaailmaan välittömässä läheisyydessä.

Tiskialtaaseen ei saa laskea ruoantähteitä tai rasvoja/öljyä putkiston tukkeutumisen välttämiseksi. Astiat on puhdistettava ruoantähteistä ennen pesua ja rasvoille/öljyille on käytettävä paikalla olevaa säiliötä. Yleisö-WC:tä ei saa käyttää.

Jokainen palveluntuottajan edustaja osallistuu Uiva ravintolamaailman yhteisen ruokailualueen siistimiseen ja roskien poisviemiseen.

Palveluntuottaja varaa riittävän määrän painoja tms. myyntiautonsa/kojunsa ja/tai telttansa turvalliseen kiinnityksen takaamiseen kaikissa (sää)olosuhteissa. Jokainen palveluntarjoaja vastaa mahdollisen puutteellisen kiinnityksen aiheuttamista vahingoista omalla kustannuksellaan.

Avotulen teko ilman lupaa on kielletty. Kaikilla avotulta tai kaasulaitteita käsittelevillä palveluntuottajilla tulee olla riittävä alkusammutuskalusto (vähintäänkin sammutuspeite ja vuoden sisällä tarkastettu 6 kg:n 27A 144BC käsisammutin).

Yhdessä Street food myyntipisteessä saa olla nestekaasua max. 25 kg. Varapulloja ei saa säilyttää myyntipisteessä. Autossa saa varastoida nestekaasua enintään 25 kg.

HUOM! Pelastuslaitoksen ohjeistus grillikärryille:

- max. 120 cm kaasuletkut
- 1 kpl kaasupulloja ja kiinni grillissä
- sammuttimet leimattu vuosittain (liikkuvissa grilleissä on tiukempi säädös).

MENU

Näyttelyyn osallistuvat palveluntuottajat lähettävät tapahtumassa käytössään olevan ruokalistan/menun etukäteen osoitteeseen: uiva@finnboat.fi.

Menu tulee olla lähetettynä viimeistään 31.7.2027 mennessä.

ELINTARVIKETURVALLISUUDEN VALVONTA

Jokainen palveluntuottaja huolehtii tarvittavien myyntilupien- ja rekisteröinti- tms. ilmoituksien tekemisestä ennen näyttelyä. Palveluntuottajan tulee valmistautua mahdollisiin Helsingin Kaupungin Elintarviketurvallisuusyksikön tarkastajien tekemiin pistokoetarkastuksiin pitämällä saatavilla tarvittavat asiakirjat ja dokumentoinnit.


Uiva.fi
FLYTANDE
HELSINKI 19.-22.8.2027
NÄHDÄÄN UIVASSA!
VI SES PÅ FLYTANDE!
SEE YOU AT UIVA!