



Riktlinje för verksamhet med foodtruck på Region Örebro läns tomtmark

Inledning

Riktlinje för verksamhet med foodtruck på Region Örebro läns tomtmark vänder sig till dig som vill sälja mat vid några av våra sjukhus.

Sista ansökningsdag 18 oktober.



1. Platser och tillståndperiod

Platser

Bestämd plats kommer att finnas enligt följande:

USÖ

Torget utanför H-huset.
Effekt på uttag: 32A

Karlskoga

Utanför huvudentrén.
Effekt på uttag: 16A

Lindesberg

Södra entrén.
Effekt på uttag: 32A

Tillstånd

Efter ansökan kommer Region Örebro län att göra ett schema tillsammans med de som har antagits.

Finns det få intressenter kan fler än en dag tilldelas. Tilldelat tillstånd kan inte överlåtas till annan aktör.

Till platsen hör:

- Uppställningsytan för foodtruck.
- Möjlighet att bygga upp ett trappsteg framför försäljningsluckan.
- Möjlighet att dekorera inom en radie av en meter runt foodtrucken.
- Inom samma yta ska även avfallssortering och menyskylt placeras.
- Ytterligare dekoration är tillåten om den inte hindrar framkomligheten. Tänk till kring tillgängligheten, så att alla kan passera.

Tillståndsperiod

Du kan få tillstånd för försäljning via foodtruck högst ett år i taget under perioden 1 november– 31 oktober.

Avgift

Avgiften är 7 500 kr exkl. moms per år plus 150 kr/tilldelad dag exkl. moms

Öppettider

Platserna får användas klockan 08.00–19.00 alla dagar i veckan.

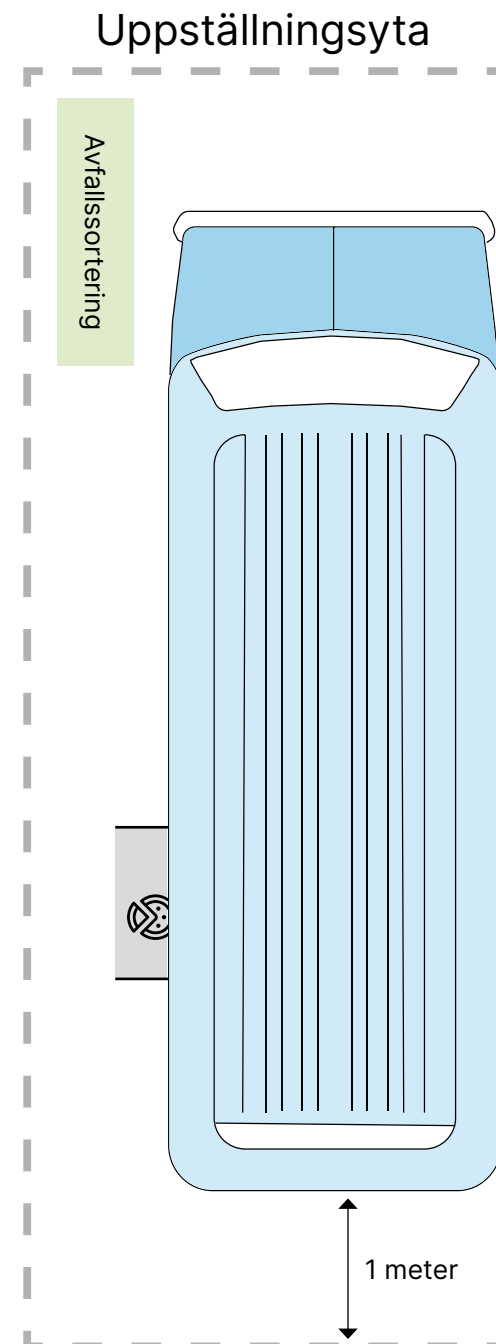
Du bestämmer själv hur många timmar inom den angivna tidsramen som du håller öppet för försäljning. Dock är det krav på att du ska hålla öppet mellan 11-15 tilldelade dagar.

Din bokade plats får endast användas under den tid som foodtrucken håller öppet och den tid det tar att ställa i ordning och städa upp. Därefter måste du flytta foodtrucken.

2. Uppställningsyta – vad ryms?

Inom uppställningsytan ryms:

- Avfallssortering
- Trappsteg till lucka
- Menytabla



3. Krav och kriterier – det här behöver du uppfylla

Kriterier för verksamheten

Förutom ovan ställda krav på fordonet, tittar Region Örebro län även på följande kriterier i urvalsprocessen:

Matkoncept

Ett tydligt och attraktivt matkoncept som lockar kunden att återkommande besöka foodtrucken. Det är en fördel om det finns vegetariska och veganska alternativ. Det är meriterande om ni har dagens rätt/dagens vegetariska alternativ till förmånligare pris.

Det är också meriterande om ni har snabbare hantering som kortar köerna. Beskriv i ansökan under Övrigt hur ni går till väga.

Kostpolicy för Region Örebro län

Kostpolicyn utgörs av tre principer för vårt handlande avseende livsmedel, mat och måltider i Region Örebro län.

Ansvarsfull aktör med höga ambitioner.

- I vår verksamhet är mat och måltider av central betydelse för hållbar utveckling.
- Vi tar hänsyn till människors arbetsförhållanden i våra inköp och beställningar.

Maten är viktig för god livskvalitet och goda resultat inom vård och omsorg.

- Vi erbjuder hälsosam mat av hög kvalitet.

Respekt för maten som resurs.

- Vi strävar efter att minimera vår påverkan på miljön och klimatet i våra val av livsmedel, mat och måltider.
- Vi verkar för att minska matsvinnet i alla led genom medvetna val vid planering, inköp och beställningar.

Hållbarhet

Ett tydligt hållbarhetstänk som går i linje med Region Örebro läns hållbarhetsmål. Mat lagad från grunden med ekologiska, närodlat och rättvisemärkta varor utan onödiga tillsatser.

Gestaltning och utformning av foodtrucken

En attraktiv och intressant design där foodtruckens identitet och karaktär är tydlig.

Krav på fordonet

För att få bedriva verksamhet med foodtruck vid Region Örebro läns tomtmark ställs vissa krav på fordonet:

- Fordonet ska finnas med i det svenska vägtrafikregistret och ett registreringsbevis ska visas upp.
- Fordonet ska vara godkänt för livsmedelshantering enligt gällande livsmedelslagstiftning.
- Fordonet ska ha elinstallation som är utförd av en auktoriserad elektriker.
- Beslut om registrering av livsmedelsverksamhet ska visas upp.
- Fordonets totalvikt får max vara 3 500 kg (lätt lastbil).

4. Urvals- och ansökningsprocess

Urvalsprocess

För att kunna bli foodtruck-aktör behöver du ha ett fordon som uppfyller kraven för foodtruckar samt göra en intresseanmälan. Därefter bedöms din ansökan i en urvalsprocess.

Urvalet görs utifrån särskilda kriterier på verksamheten. Det finns totalt 5 tillstånd att dela ut vid varje sjukhus. Om du blir erbjuden tillstånd, har du fem arbetsdagar på dig att tacka ja. Därefter går den vidare till nästa i kön.

Ansökningsprocess

För att få bedriva verksamhet med foodtruck i Region Örebro län behöver du först anmäla ditt intresse, bli godkänd och få tillstånd.

Steg för att kunna starta verksamhet:

- Du anmäler ditt intresse via mail till parkering@regionorebrolan.se
- Ansvarig går igenom alla inkomna ansökningar och kontrollerar att de uppfyller Region Örebro läns kriterier.
- Du får besked om du erbjuds tillstånd eller ej.

Ett tillstånd att få bedriva verksamhet med foodtruck är personligt och kan inte överlåtas till någon annan.

5. Praktisk information om uppställningsplatser

El

På uppställningsplatserna har Region Örebro län dragit fram el, 32A. Elen ingår i dagspriset.

Ljud

Du får inte ha musik på, i eller vid foodtrucken.

Avfallshantering

Du måste själv ta hand om ditt och dina gästers skräp genom att ställa ut egna avfallskärl. Kärlen ska tömmas regelbundet under den tid som foodtrucken håller öppet och avfallet ska forslas bort från platsen. Inget skräp får lämnas kvar eller läggas i regionens avfallskärl. Lagar för avfallshantering ska följas.

Vatten/Avlopp

Varje foodtruck måste kunna hantera färskvatten och spillvatten, exempelvis genom ett slutet system. Du får inte använda det kommunala vatten- och avloppsnätet. Spillvatten, frytyrolja och annat avfall måste tas om hand och forslas bort i slutna kärl. Spillvatten och liknande får inte hällas ut på marken eller i Region Örebro läns brunnar.

Städning

För att det ska se trevligt och välkomnande ut på platsen är det inte tillåtet med någon form av förvaring runt, under eller bakom foodtrucken så att det ser stökigt ut. Du ansvarar för att regelbundet städa under den tid du håller öppet. Du ska också se till att besökare enkelt kan ta sig fram och röra sig runt foodtrucken.

Området i direkt anslutning till foodtrucken samt omgivande mark upp till 10 meter från fordonet, ska städas omedelbart efter stängning.

Tomgångskörning

Det är inte tillåtet med tomgångskörning.

Beachflaggor

Du får inte sätta upp beachflaggor vid foodtrucken.

Misskötsel

Om du inte följer de regler och lagar som finns för att få bedriva verksamhet med foodtruck i Region Örebro län, kan ditt tillstånd dras in under pågående tillståndsperiod. Avsteg från reglerna kan också innebära att det blir svårare för dig att få tillstånd i framtiden. Om misskötsel föreligger avgörs av Region Örebro län.

Avgift

Avgiften för verksamhet med foodtruck kan komma att regleras årsvis.



Tillsammans skapar vi ett bättre liv

Har du frågor?

Välkommen att kontakta oss via e-post eller telefon.

Tel växel: 019-602 10 00

E-post: parkering@regionorebrolan.se

