

Ruuasta elämyksiä

Työpaja 2

28.3.2022 klo 8:30-11:30

Riikka Nurmi & Minna Elomaa



Välitehtävät seuraavaan kertaan

1. Markkinoinnillisen tuotekortin hiominen loppuun (excel-pohjaan tai muuhun tiedostomuotoon) – **lähettäkää riikka.nurmi@noste.fi 18.4. mennessä!**
 - Tavoite, että 19.4. **meillä valmis** ruokamatkailutuote asiakastestaukseen/myyntiin, mikä voidaan laittaa esille omille verkkosivuille, verkkokauppaan, alueen matkailusivustoille, mahdollisesti Turun Ruokaviikoille sekä muihin sopiviin kanaviin!
2. Pohdi ja kuvaa tarvittavalla tasolla sisäisen tuotekortin ja asiakkaan palvelupolun avulla miten varmistat, että elämys toteutetaan?
 - Sisäinen tuotekortti = yhteinen ohje ruokamatkailutuotteen toteuttajille omaan käyttöön, esim. auttaa perehdyttämään vaikkapa kesätyöntekijän palvelun toteutukseen. Tärkeää myös, jos mukana toteutuksessa on useita toimijoita
3. Pohdi jo hieman seuraavaa työpajaa varten oman palvelun digitaalista asiakaspolkua – miten, millaisilla sisällöillä ja missä kanavissa kuljetat asiakasta eteenpäin vaihe vaiheelta kohti varaaminen/osto -tapahtumaa?

Jatkotyöstettävät ideat – muistiinpanot työpajasta

Ruokatuote	Ruokailua luonnossa			Reitti	Tapahtuma
Lähiaruokatuottajien paikallisboxi	Laidunpiknik	Kartanobrunssi	Kukkapeltopiknik	Salon oma siiderielämys	Mathildedalin siiderifestivaali
<p>Yli 18 vuotiaille tarkoitettu – myyntipaikat, joissa lupa myydä alkoholituotteista (esim. paikalliset siiderit ja oluet ”maistiais kori”)</p> <p>-----</p> <p>Lähiuottajapakkaukset. Säilyvyysajat tulee olla pidemmät 6kk eivätkä vaadi kylmäsäilytystä. Sesongin mukaiset Kohderyhmä: salolaiset, yirytkset, lahjat, tuliaiset ja palkitseminen</p> <p>Myyntipaikat: tilaisuudet, vistsalo.fi – sivuilla, ruokakaupat jne. Selvitettävää: Perniön ruokamyöntikontti (Katiskanmäki)</p> <p>Katriina / Voima-Papu Oy</p> <p>-kontin hinta 359 euroa /kk</p> <p>Salon kaupungilla kontti – Turun ruokaviikolle mukaan. Sijainti tärkeä - Siihen kerättäisiin paikallistuottajien tuotteita – MYYNTI VAI MARKKINOINTIKANAVA? Opiskelija / yritys / myynti? - kenen tunnukselle myydään.</p> <p>Henna selvittää</p>	<p>Laidunpiknik/Eija /Rikalanmäki Tietyt päivät viikossa milloin mahdollista Peppi kokoaa kirkolle ryhmän, lampaat + paimenkoiranäytös Ruokailu Rikalanmäellä Liikkuminen asiakkaat omalla autolla Yksi selkeä hinta, sisältäen näytöksen ja ruuan.</p> <p>Herrakunnan lamastilan piknikkori Sari/Herrakunnan Lammas On farm -tapahtuma: makkarat, burgerit, mahdollista omat eväät Koko perheet, pariskunnat skumpalla Ei pääsymaksua Tilantuotteet osto - lihatiski auki, langat taljat myynnissä 250-400 kävijää tapahtumassa Saatavuus milloin voidaan toteuttaa? K18 piknik</p> <p>-----</p> <p>Matildassa alppakapiknik olemassa – Cafe Matilda Henna tarkistaa</p> <p>-----</p> <p>Piknik olut omalla etiketillä myytäväksi piknikkoreihin Jonas/Mathildedalin Kyläpanimo</p> <p>-----</p>	<p>Taidebrunssi /Eija/Rikalanmäki Juhlasalissa/kabinetissa/ulkona – sunnuntaisin ennen näyttelyitä tai kierroksen jälkeen. Näyttelyt ilmaisia, brunssin hinta Voiko elämyksessä olla myös</p> <ul style="list-style-type: none"> - musiikkia brunssin kanssa (nuoria esittäjiä) - yhtä aikaa taiteilijaesittelyiden kanssa - Yhtenä sunnuntaina Aminoffit esittelisivät Wiurilan historiaa - paikallinen maalarit maalaa? <p>Soveltuu kaikille (myös perheille) Ajankohta kesä sunnuntaisin</p> <p>Kartanoillallinen /Eija/Rikalanmäki 7 ruokalajia päärakennuksen salissa Kohderyhmänä yritykset/ryhmät - 20-30 hlö Markkinointi vahvasti (olisiko Venuu myyntikanavana – josta hakee yritysassistentit kohteita?)</p> <p>UUSI IDEA: Luokkaretki - päiväkotiretki - senioriretki maataloille --> pakettivalmiiksi Lammas-, lypsyttila, vademapelto-perunanano. Ulkopaikkakuntalaisten koulujen kohteeksi -helppo ostettavuus – hinta lapsimäärän mukaan Voisiko hankkeistaa - Henna voisi selvittää.</p>	<p>Luonnonniitty, piknik-kori tai muu ruokaelämys luonnossa Minna / Pohjolan Tila</p>	<p>Salon Suomen Siideri pääkaupunki Reitin suunnittelu, elämys kohteittain ja niin että muodostuu yksin tai yhdessä loogisen ja elämyksellisen tarinan.</p> <p>Pysähtymisen arvoiset paikat huomioiden kohderyhmä/t (myös panimokohde)</p> <p>Mahdollinen kuljetus ryhmille tai yksin osallistujalle? Salon Tilausmatkat, Turun ruokaviikolle, kesälauantain reitit? Launa – myynti?</p> <p>Tilojen tarinat ja niiden esilletuonti esim. 'hatussa' – QR koodi</p> <p>Tapani/Brinkhall Sparkling</p>	<p>Aito Siiderifestivaali Mathildedalissa/Emmi / Lepola Suomen söpöin/aidoin siiderifestivaali Mathildedaalissa- nimi ideoita otetaan vastaan Suomen ainoa siiderifestivaali Kenelle: Salon käsityöläissiiderintekijät järjestävät Siiderinystävälle - myös aitojen makujen ystäville ja hengaille kauniissa ympäristössä Ilmainen sisäänpääsy Marjat - mitä ruokaa voidaan tarjota niityllä? Työn alla</p> <p>Suomen siiderikeskittymässä Salossa 2 päiväinen tapahtuma Hyvässä vaiheessa Kuvat tärkeitä Saako bussikuljetuksen?</p>

Jatkotyöstettävät ideat – muistiinpanot työpajasta

Ruokaretki	Ruokaretki	Olemassa olevat reitit			Luontoelämys
Artesaani-retki (päivitys/uusi)	Retki 2 (Olemassa olevien retkien variointi)	Olemassa olevien visitsalo.fi retkien variointi	Ruokamatkailu-kartan päivitys	Osta tilalta -päivä	Elämystasting 5 ympäristössä
Retken päivitys kesäkaudelle 2023 / Krista / Mathildedalin Ruukkitehtaat Henna varmistaa Kristalta toteutuksen	Koko perheen herkkuretki – jäätelökioskilta kioskille / Joonas ja Taija / Jellow Factory Kartoitetaan oman jäätelön tekemistä Kioskikohtainen - jätskiretkihetki - puuhapaketti kioskilta: onkiretki, patkkaretki – reken päätteeksi jäätelö kioskilta (viikinkivuori – muinaishaudat, luolat lähellä, lähellä myös uimaranta) 3 retkeä per kioski Luontobingo kioskeittain Suolainen pohdinnassa, esim. makkara ja Antsun sinappi tai ristiinmyynti ruokapaikkojen kanssa	Salo passi – koko kesän voimassa – ravintoloita, jäätelöbaareja, kahviloita Olemassa olevat pyöräreitit – kahviloiden ja ravintoloiden ruokaelämyksen nosto kärkeen (erillinen hanke?) Henna selvittää	1) Selvitetään olisiko mahdollista tehdä visitsalo.fi sivulle digitaalinen päivitys 2) Perniössä Kristiina Pihlahti – jossa kaikki Salon uimapaikat ja nähtävyydet - Perniön kirkonkyläyhdistyksen puuhaa → Näihin mahdollisuus tuoda ruokapaikat mukaan Henna selvittää/ informoi kaupungin markkinointi	Viestinnän kehittäminen, jotta yrityksiä ja osallistujia saadaan houkuteltua tapahtumaan Salossa Henna/kaupungin markkinointi	Oluttasting voisi olla laiturilla, luonnossa, Oluiden ostotapahtuman mietintä – luvat esim. osto myymälästä ja toteutus/kerronta luonnossa Jonas / Mathildedalin Kyläpanimo

MARKKINOINNILLINEN TUOTEKORTTI

Kuvat

Millaisen mielikuvan kuvilla haluat välittää asiakkaalle?
Edustava pääkuva – lisäkuvat antavat lisää visuaalista tietoa asiakkaalle

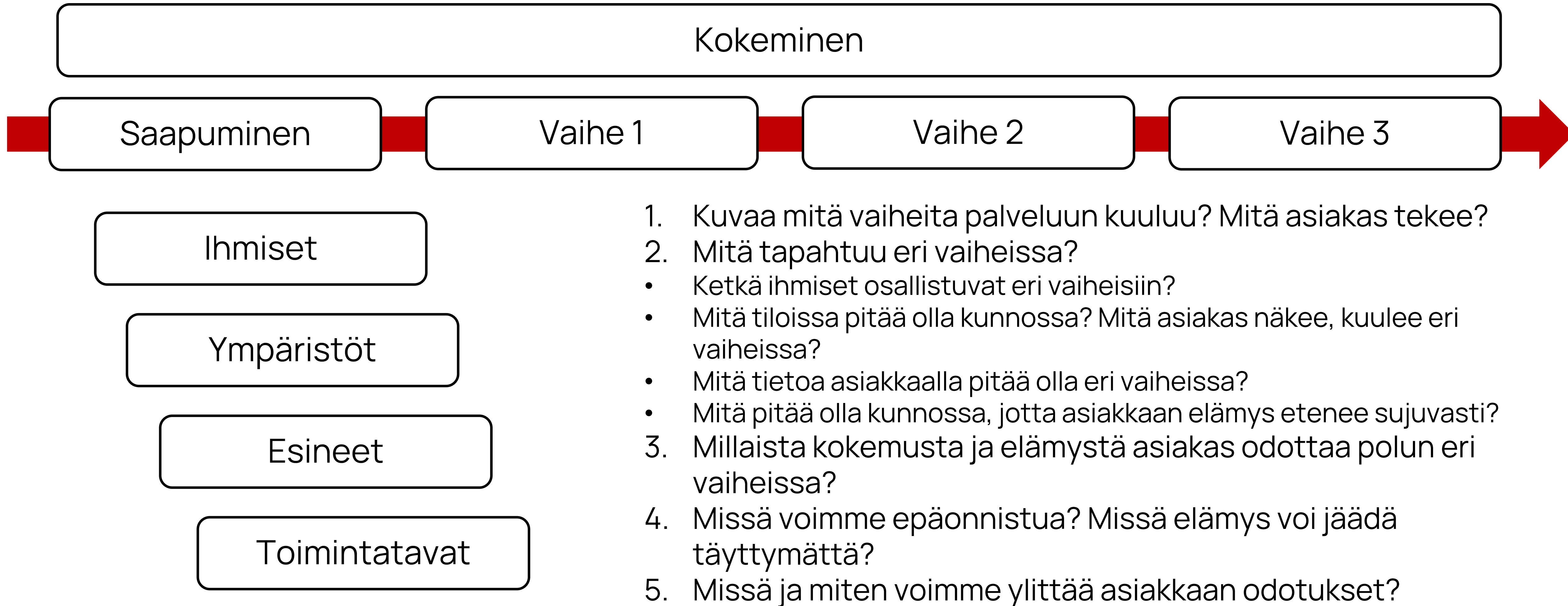
Tuotteen houkutteleva nimi <small>Otsikko/tuotteen nimi. Noin 50-65 merkkiä, ei enempää</small>	Tuotetyyppi – retki, reitti, tasting... Tunnistettava sijainti (monikanavaisessa myynnissä tärkeä)	
Tuotteen elämyksellinen ingressiteksti		
Mikä on meidän lupaus elämyksestä? <small>Kenelle? Miksi asiakas tulisi? Millaisen elämyksen asiakas kokee? 3-4 lausetta. Lauseita, jotka kuvaavat tuotteen pääasiat.</small>	Elämys – myy asiakkaalle tunnelma, mitä asiakas kokee, mikä tekee ainutlaatuisen Soveltuvuus - anna samalla asiakkaalle ideoita, esimerkiksi: <ul style="list-style-type: none"> • ”Tämä palvelu sopii vaikka koko perheen kesä-aktiviteetiksi.” • ”Tämä kierros sopii alueen historiasta kiinnostuneille.” • Jos soveltuu kaikille, kerro se aina! 	
Missä? Mikä tekee meistä erityisen? <small>Mistä meidän alue tai yritys on tunnettu? 3-4 lausetta</small>	Mitä asiakas kokee? Mikä tekee meistä ainutlaatuisen? Muista väliotsikot – luo rakenteen ja ohjaa löytämään tarpeellisen tiedon helposti Muista - riittävän laajasti, selväsanaisesti, ymmärrettävässä järjestyksessä	
Mikä on tuotteen sisältö ja kulku pääpiirteittäin? <small>Avaa sisältö (menu, reitti). Jos useamman päivän ohjelma avaa päivien sisällöt. 3-4 lausetta. Kuva kronologisessa järjestyksessä kuvataan se, mitä lukija matkan aikana näkee ja kokee ja mistä matka koostuu. Kirjoita aktiivimuodossa ja vältä tylsien faktojen toistoa aistielämysten sijasta. Puhuttelee lukijaa suoraan!</small>	Sisältö – kerro konkreettisesti sisällöstä, jotta asiakas voi arvioida palvelun soveltuvuutta hänelle. Muista kaikki tarvittavat lisätiedot – sijainti, mitä retki sisältää, mitä ei sisällä, jne.	
Saatavuus <small>Esim. vuoden ympäri</small>	Kesto <small>Lähtöaika ja päättymisaika</small>	Sijainti <small>Lähtö- ja päättymispaikka</small>
Ryhmäkoko ja rajoitukset <small>Minimimaksimiosallistujamäärä, esteettömyys, lapset, erityisruokavaliot</small>	Välineet ja varusteet <small>Esim. sään mukainen varustus, jalkineet</small>	Mahdolliset lisäpalvelut
Hinta (brutto) <small>Sis.komission ja verot. Aikuiset, lapset.</small>	Peruutusehdot <small>Kuvaus kohderyhmälle sopivalla tavalla</small>	Varaukset ja tiedustelu <small>Mistä voi varata? Kuka on vastuullinen toteuttaja? Nimi ja yhteystiedot</small>

Sisäinen tuotekortti

- Tiimin jäsenet, palvelun tuottajat
- Työnjako ja vastuut - Myös palkattavan lisätyövoiman tarve, sijaisjärjestelyt?
- Työsuunnitelmat - Työn vaiheet, tavoitteet, aikataulutus
- Budjetti ja hinnoittelu - Perusta, osuudet ja tavoitteet
- Sopimukset ja luvat
- Välineet ja hankinnat
- Turvallisuus
- Laatuksiteerit - Yhdessä sovitut linjaukset: esim. millainen on laadukas esitys, millaista on laadukas asiakaspalvelu?
- Toimijoiden sitoutuminen - Onko tuotteella jatkuvuutta?

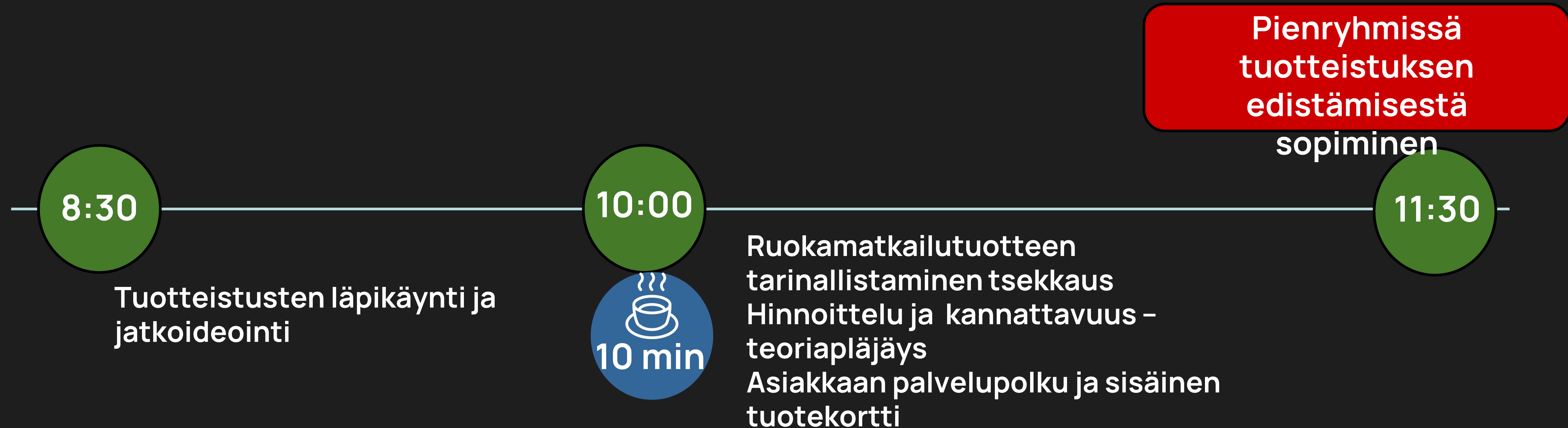
= > **Word-pohja liitteenä**

Asiakkaan palvelupolku



Työpajan materiaalit

Työpaja 2. ohjelma



Ohjeistus tuotteistusten läpikäyntiin

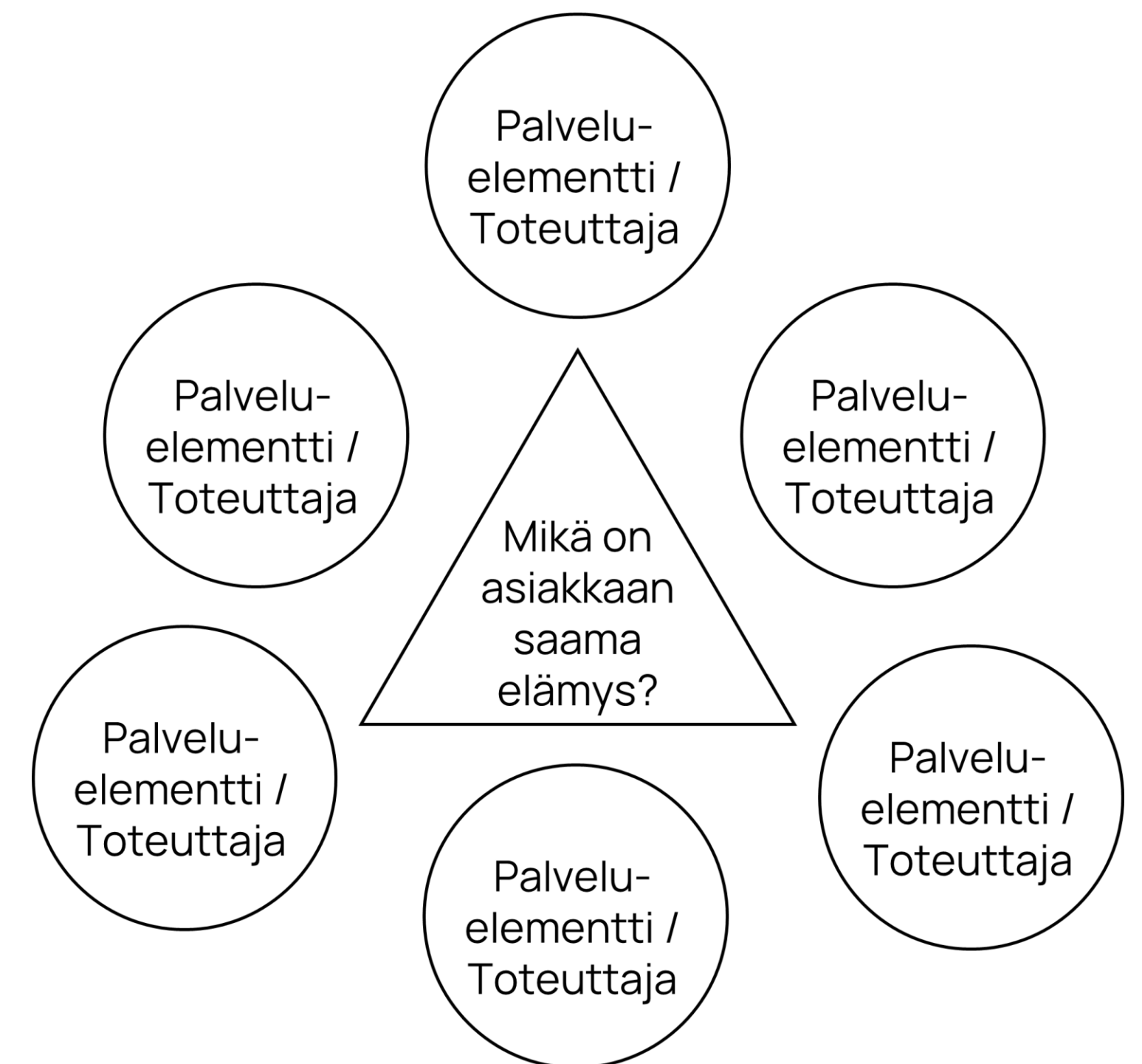
- 5 min esittely ja pohdituttavat asiat
- 5 min kommentointi ja ideointi →
tuotekortin jatkoevästyksset erityisesti elämyksellisyyden
toteutuminen ja hyvän ruokamatkailutuotteen
tunnusmerkit

Tarinallisuus

- Herättää asiakkaan kiinnostuksen – oho - millainen kokemus olisi tarjolla! Tämän haluan kokea itse!
- Sitoo palvelun eri vaiheet toisiinsa
- Hyvä tarina vaikuttaa järkeen ja tunteisiin
- Hyvässä tarinassa on rakenne eli alku, keskikohta ja loppuhuipennus
- **Hyvä tarina on tuotteen juoni! Kuvat tukemaan tarinaa!**
- **Onko jotain lisäinformaatiota, mihin asiakas voi tutustua ennakkoon?**

Ohjeet välitehtäviin

1. Kenelle – kuka on asiakas?
 - Nuoret aikuiset, seniorit, perheet, ryhmät
 - Kaupunkilomailijat, nautiskelijat sekä kulttuurista ja luonnosta kiinnostuneet
2. Mikä on asiakkaan saama elämys? Elämys = miten ja millainen kokemus vieraille luodaan
3. Mistä elementeistä palvelupaketti koostuu? Palvelu = mitä asiakkaalle tarjotaan
4. Mieti, ketä kumppaneita palvelun toteuttajana tulisi olla?
5. Lopuksi anna hahmotelmalle kuvaava nimi
6. Täytä markkinoinnillista tuotekorttia – keskity erityisesti elämyksen ja lupauksen kirjoittamiseen. Ei tarvitse olla vielä täydellinen 😊
7. Pohdi seuraavaa työpajaa varten omaa hinnoittelua, palvelun toteuttamisen rajoitteita sekä kuvamateriaaleja.



MARKKINOINNILLINEN TUOTEKORTTI

Tuotteen houkutteleva nimi Otsikko/tuotteen nimi. Noin 50-65 merkkiä, ei enempää		
Tuotteen elämyksellinen ingressiteksti		
Mikä on meidän lupaus elämäksestä? Kenelle? Miksi asiakas tulisi? Millaisen elämyksen asiakas kokee? 3-4 lausetta. Lauseita, jotka kuvaavat tuotteen pääasiat.		
Missä? Mikä tekee meistä erityisen? Mistä meidän alue tai yritys on tunnettu? 3-4 lausetta		
Mikä on tuotteen sisältö ja kulku pääpiirteittäin? Avaa sisältö (menu, reitti). Jos useamman päivän ohjelma avaa päivien sisällöt. 3-4 lausetta. Kuvaa kronologisessa järjestyksessä kuvataan se, mitä lukija matkan aikana näkee ja kokee ja mistä matka koostuu. Kirjoita aktiivimuodossa ja vältä tylsien faktojen toistoa aistielämysten sijasta. Puhuttele lukijaa suoraan!		
Saatavuus Esim. vuoden ympäri	Kesto Lähtöaika ja päättymisaika	Sijainti Lähtö- ja päättymispaikka
Ryhmäkoko ja rajoitukset Minimimaksimiosallistujamäärä, esteettömyys, lapset, erityisruokavaliot	Välineet ja varusteet Esim. sään mukainen varustus, jalkineet	Mahdolliset lisäpalvelut
Hinta (brutto) Sis.komission ja verot. Aikuiset, lapset.	Peruutusehdot Kuvaus kohderyhmälle sopivalla tavalla	Varaukset ja tiedustelu Mistä voi varata? Kuka on vastuullinen toteuttaja? Nimi ja yhteystiedot


Jatkotyöstettävät ideat ja koordinoijat

Ruokatuote	Ruokailua luonnossa			Reitti	Tapahtuma
Lähiruokatuottajien paikallisboxi	Laidunpiknik	Kartanopiknik/ brunssi	Kukkapeltopiknik	Salon oma siiderielämys	Mathildedalin siiderifestivaali
<p>1) Yli 18 vuotiaille tarkoitettu – myyntipaikat, joissa lupa myydä alkoholituotteista (esim. paikalliset siiderit ja oluet ”maistiais kori”)</p> <p>-----</p> <p>2) Lähituottajapakkaukset. Säilyvyysajat tulee olla pidemmät 6kk eivätkä vaadi kylmäsäilytystä. Sesongin mukaiset Kohderyhmä: salolaiset, yirytkset, lahjat, tuliaiset ja palkitseminen</p> <p>Myyntipaikat: tilaisuudet, vistsalo.fi –sivuilla, ruokakaupat jne. Selvitettävää: Perniön ruokamyöntikontti (Katiskanmäki)</p> <p>Katriina / Voima-Papu Oy</p>	<p>1) Rikalanmäki ja Mikkolan tilan lampaat+luontopolku Eija / Rikalanmäki -----</p> <p>2) Sarin lammastilan piknikkori + lammaslaidun (tulossa myös lammaslaidun Nakolaan) Sari/Herrankunnan Lammas -----</p> <p>3) Matildassa alpakkapiknik olemassa – Cafe Matilda Henna tarkistaa -----</p> <p>Piknik olut omalla etiketillä myytäväksi piknikkoreihin Jonas/Mathildedalin Kyläpanimo -----</p>	<p>Wiurilan kartano – piknik kartanon ympärille - ylämaan karja - Taidenäyttely Eija/Rikalanmäki</p>	<p>Luonnonniitty, piknik-kori tai muu ruokaelämys luonnossa Minna / Pohjolan Tila</p>	<p>Salon Suomen Siideri pääkaupunki Reitin suunnittelu, elämys kohteittain ja niin että muodostuu yksin tai yhdessä loogisen ja elämyksellisen tarinan.</p> <p>Pysähtymisen arvoiset paikat huomioiden kohderyhmä/t (myös panimokohde)</p> <p>Mahdollinen kuljetus ryhmille tai yksin osallistuvalla? Salon Tilausmatkat, Turun ruokaviikolle, kesälauantain reitit?</p> <p>Tilojen tarinat ja niiden esilletuonti esim. ’hatussa’ – QR koodi</p> <p>Tapani/Brinkhall Sparkling</p>	<p>Matildankartanon niityllä – kaunis ja ainutlaatuinen miljöö Hallonmäki ja Lepola aiemmin osallistuneet, nyt mukaan kaikki. - Päivätapahtuma juhannuksen jälkeen - Musiikkia, jo oma tapahtuma - Niitylle ruokatarjoilu (Mathildan kartano) - Viestintä tapahtumasta tärkeää! - Kuljetusten mietintä (Salon paikallisliikenne?)</p> <p>Monistuva konsepti? Esim. Söderlångvik, Salon tori siideripop-up /iltatori Emmi / Lepola</p>

Jatkotyöstettävät ideat ja koordinoijat

Ruokaretki	Ruokaretki	Olemassa olevat reitit			Luontoelämys
Artesaani-retki (päivitys/uusi)	Retki 2 (Olemassa olevien retkien variointi)	Olemassa olevien visitsalo.fi retkien variointi	Ruokamatkailu-kartan päivitys	Osta tilalta -päivä	Elämystasting 5 ympäristössä
Retken päivitys kesäkaudelle 2023 / Krista / Mathildedalin Ruukkitehtaat Henna varmistaa Kristalta toteutuksen	Koko perheen herkkuretki – jäätelökioskilta kioskille Jokin muu ruokaelämys! Joonas ja Taija / Jellow Factory	Salo passi – koko kesän voimassa – ravintoloita, jäätelöbaareja, kahviloita Olemassa olevat pyöräreitit – kahviloiden ja ravintoloiden ruokaelämyksen nosto kärkeen (erillinen hanke?) Henna selvittää	1) Selvitetään olisiko mahdollista tehdä visitsalo.fi sivulle digitaalinen päivitys 2) Perniössä Kristiina Pihtlahti – jossa kaikki Salon uimapaikat ja nähtävyydet - Perniön kirkonkyläyhdistyksen puuhaa → Näihin mahdollisuus tuoda ruokapaikat mukaan Henna selvittää/ informoi kaupungin markkinointi	Viestinnän kehittäminen, jotta yrityksiä ja osallistujia saadaan houkutelua tapahtumaan Salossa Henna/kaupungin markkinointi	Oluttasting voisi olla laiturilla, luonnossa, Oluiden ostotapahtuman mietintä – luvat esim. osto myymälästä ja toteutus/kerronta luonnossa Jonas / Mathildedalin Kyläpanimo

Kannattavuus ja hinnoittelu

A man with a serious expression, wearing a green beanie and a dark jacket, is sitting on a dark surface. He is holding a large, rectangular piece of cardboard in front of him. The cardboard has handwritten text in Finnish. He is also wearing a colorful, patterned blanket over his lap. The background is a dark, textured wall.

hinnoista
VALITTAVA
asiakas on
hyvä merkki

Ennen

- Palvelun hinta 100 € / kpl
- Kukaan ei valita hinnasta
- 100 kauppaa / vuosi
- Omakustannus 70 €

Kate 30 € / kauppa

Jälkeen

- Palvelun hinta 120 € / kpl
- Joka viides pitää liian kalliina (jättää ostamatta)
- 80 kauppaa / vuosi

Kate 50 € / kauppa

Ennen

Kaikki
ostavat

Kate
3000 €

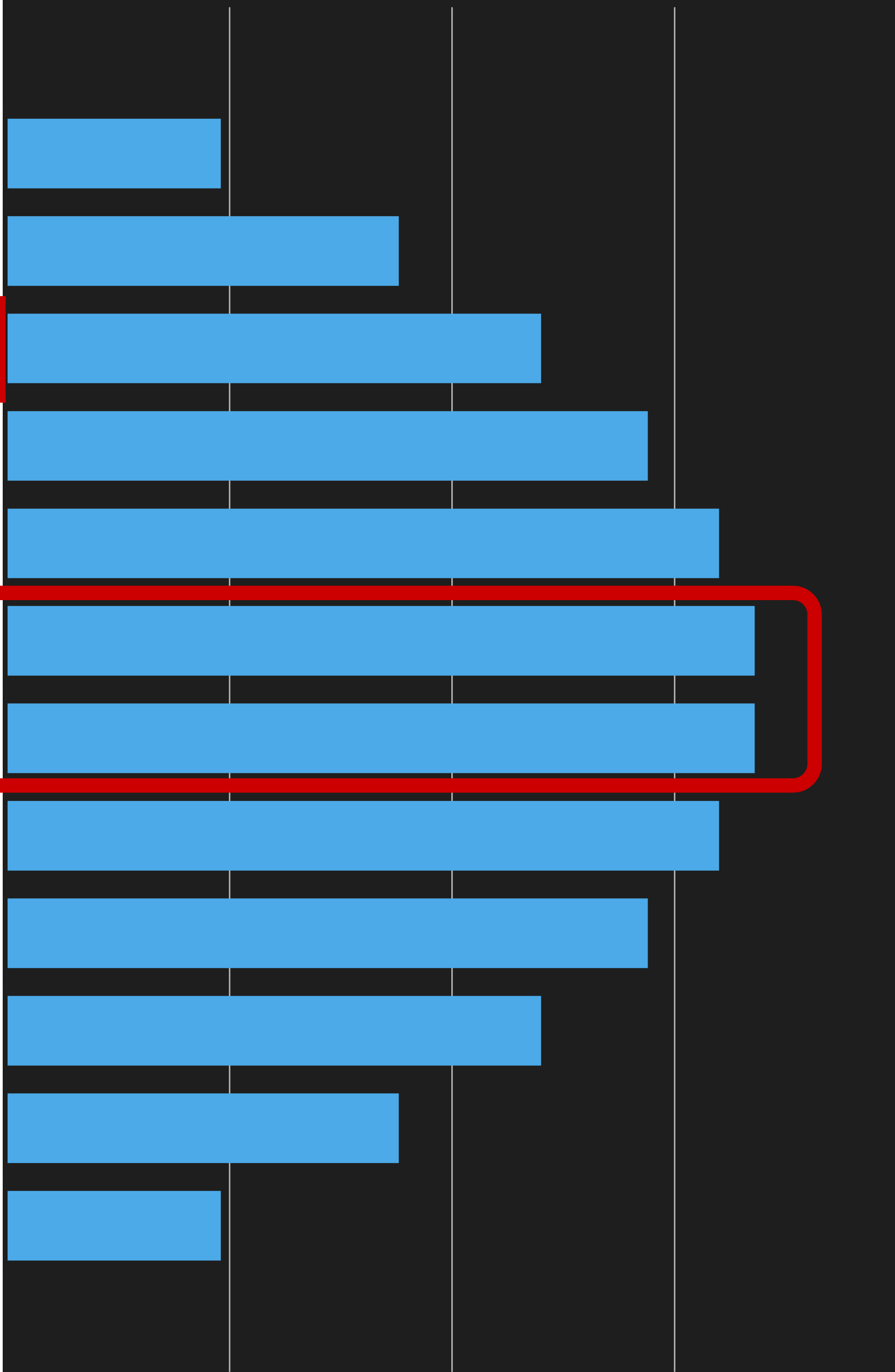
Jälkeen

Joka viides
ei osta

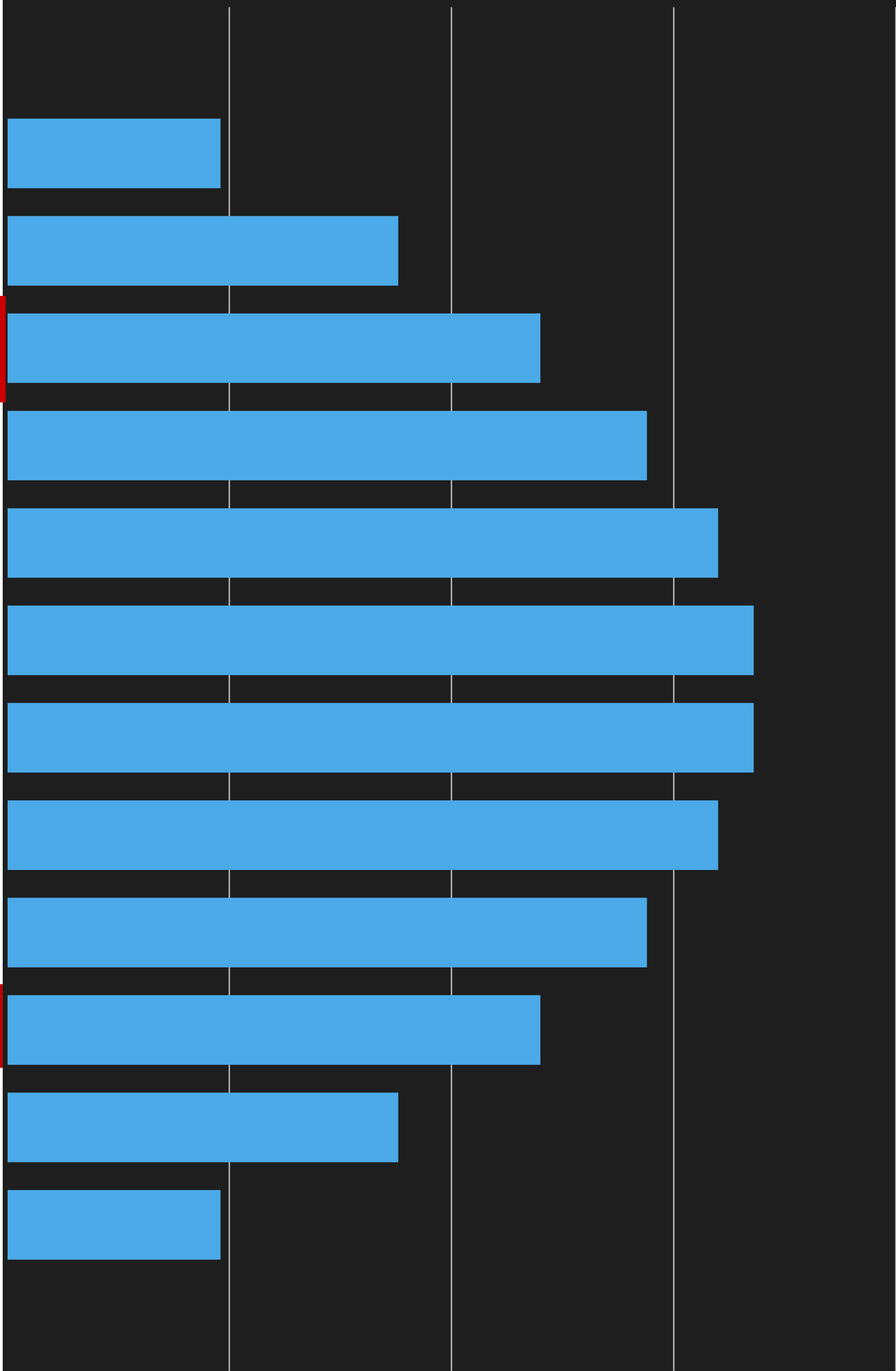
Kate
4000 €

Hinta (€)	Menekki (kpl)
70	130
80	120
90	110
100	100
110	90
120	80
130	70
140	60
150	50
160	40
170	30
180	20
190	10
200	0

Hinta (€)	Menekki (kpl)	Kate-kertymä (€)
70	130	0
80	120	1200
90	110	2200
100	100	3000
110	90	3600
120	80	4000
130	70	4200
140	60	4200
150	50	4000
160	40	3600
170	30	3000
180	20	2200
190	10	1200
200	0	0



Hinta (€)	Menekki (kpl)	Kate-kertymä (€)
70	130	0
80	120	1200
90	110	2200
100	100	3000
110	90	3600
120	80	4000
130	70	4200
140	60	4200
150	50	4000
160	40	3600
170	30	3000
180	20	2200
190	10	1200
200	0	0



Ennen

100
toimitusta

Kate
3000 €

Jälkeen

30
toimitusta

Kate
3000 €

Hinta
kertoo myös
laadusta



toimistoa, joten hänellä on hyvät verkostot Aasiaan. Eikö koronavuotisten seuraaminen nyt pelotä?

”Emme voi miettiä sitä. Ei auta kuin keskittyä omaan tekemiseen.”

Tähän mennessä budjetti on ollut noin miljoona euroa, ja raha tulee Haldinin mukaan pitkälti osakkaiden omista taskuista.

”Pankit eivät mielellään lähde rahoittamaan nyt yhtään mitään matkailuun liittyvää. Sen takia siirsimme pääarakennuksen rakentamisen ensi kesään. Jos rajat menevät kiinni, meillä ei ole niin kovia rasitteita pääarakennuskuluista. Mökkejä pystymme tarvittaessa muuttamaan Suomi-konseptiksi.”

Suomi-konsepti tarkoittaa huomattavasti halvempia hintoja, ehkä noin 250 euroa yö.

”Vähän joutui miettimään varovaisemmin kuitenkin. Ilman koronaa olisimme varmaan tehneet tämän jo sataprosenttisesti valmiiksi.”

VIIME KEVÄÄNÄ ENGLANTILAINEN NUORIPARI Sarah Larsen ja Ash Knowles viettivät koronasulkua kotisohvalla, kun telkkarista tuli julkkiskokki Gordon Ramsayn tv-sarjan jakso, jossa vierailtiin Lapissa.

”Sanoin heti, että tuo on unelmani, ja Sarah sanoi, että niin minunkin”, Knowles kertoo. ”On kiva käydä etelänlomalla ja olla viikko tekemättä mitään, mutta minusta tuntuu, että nykyään monikin nuoripari haluaa lomaltaan jotain muutakin, enemmän seikkailua kuin vain rannalla makoilua.”

”Päätimme saman tien, että lähdetään tuonne”, Larsen jatkaa.

Nyt he istuvat Northern Lights Villagen kodikkaan aulan sohvalla. Ulkona on noin 20 astetta pakkasta.

”Katsoimme ensin Leviä mutta sitten huomasimme, että Saariselkä on vielä vähän pohjoisempana. Mitä pohjoisempi, sen parempi”, Larsen sanoo.

Northern Lights Village valikoitui nimensä ja kuvien perusteella. Larsenin mielestä Aurora Cabin on kuin kaksi karpästä yhdellä iskulla: sekä mökki että iglu. Hän on isänsä puolelta tanskalaista sukua, joten hän halusi majoituksen olevan *hygge*.

Pelkästään matkoista, kuuden yön majoituksesta ateriointiin sekä retkistä Knowles laskee heidän maksaneen 6000 punttaa eli noin 7000 euroa. Se on pariskunnalle paljon rahaa.

”Mutta on tämä sen arvoista. Ja kun matkasta maksaa paljon, sitä osaa myös arvostaa”, Knowles sanoo.



Lappia ei enää markkinoida poroilla tai joulupukilla. Joka kuvassa taivaalla loimottaa aurora borealis.

Talouselämä 46/2021

Englantilaisen nuorenparin Lapin matka 7000 euroa, matkat, majoitus, retket ja ruuat.

”Jos matkasta maksaa paljon. Sitä myös osaa arvostaa”

Hinnan haarukointi

Mikä tavoite sinulla on tehtävälle tuotteistukselle? Mikä on yhteistuotteen tavoite?

- tunnettuuden rakentaminen
- sisäänheitto uusille asiakkaille
- katetta tuova palvelu

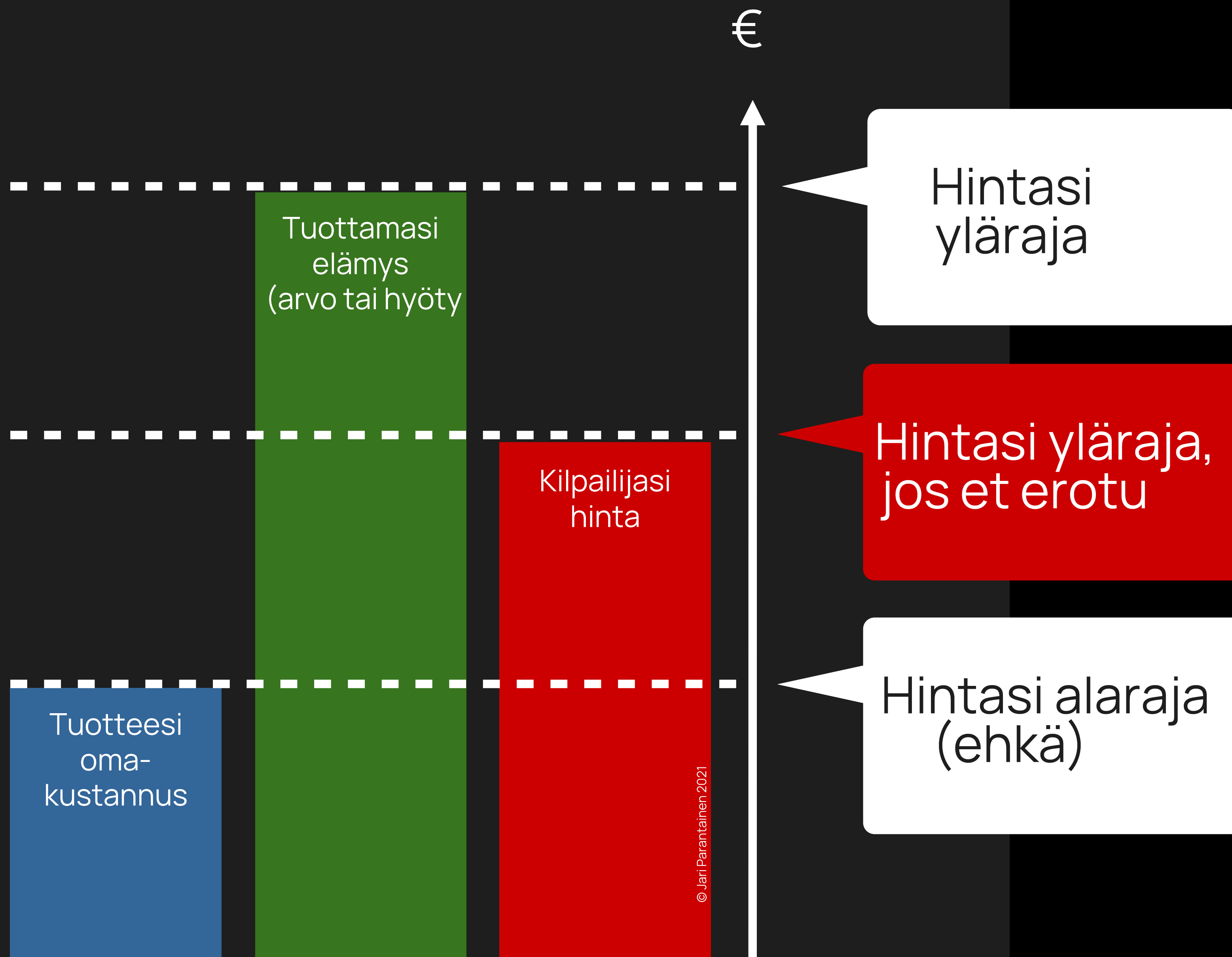
Maksuton
tutustuminen

Suppea
sisäänheittotuote

Normaali tuote

Laaja tuote





Omakustannushinta- kannattavuus!

Yksittäiselle palvelulle tai tuotteelle kohdistetaan kaikki muuttuvat ja kiinteät kustannukset

Myös **yrittäjän palkka**
sivukuluneen sekä
jakelukanavan kustannukset

Jakelukanavien kustannuksia/komissiot

- Vähittäiskauppa
- Horeca
- Matkailualustat komissiot 5-30%

Mitä erottuminen tarkoittaa, voi olla

maine, elämyksen erilaisuus ja
uutuusarvo, sijainti, erinomainen
palvelu, onnistuneet kokemukset,
mukavat henkilöt, varaamisen
sujuvuus, kokemisen vaivattomuus –
valmiiksi suunniteltu

Miljoona erilaista asiaa millä voitte
erottautua kilpailijoista

Hintavertailuja

Heinolan Heilan tastingit – maistellaanko viiniä tai pienpanimotuotteita?

Heilan helmoista löytyy oma viinitila Viiniheila sekä Hilpeä-pienpanimopuoti, jossa valikoimaa riittää niin käsityöläisoluissa kuin maalaissiidereissä. Heilan tasting onkin oiva tapa tutustua moneen kertaan palkittuihin Viiniheilan ja Pihamaan Viinitilan marjaviineihin tai Hilpeän monipuolisiin pienpanimotuotteisiin. Maistelutilaisuus sopii ohjelmanumeroksi vaikkapa kaveriporukalle tai Heilaan poikkeaville ryhmille. Maistelutilaisuudet tulee varata etukäteen. Minimiryhmäkoko on 10 osallistujaa.

Tervetuloa tekemään tuttavuutta pientuottajien persoonallisten juomien kanssa!

Varaa omalle ryhmälle järjestetty olut-, viini- tai siideritasting!

HETKI VIININ ÄÄRELLÄ



Heilan viiniesittely & maalaissalaattia 23,50 € / hlö

sis. kolmen viinin maistelun sekä ruokaisan annoksen Heilan maalaissalaattia.

Tilattavissa min 10 henkilön ryhmille.

Varaukset ja tiedustelut: titta@pihamaaoy.fi

KUPLIVAA ILTAA



Heilan kuohuviinitasting 20,50 € / hlö

sis. kolmen kuohuviinin maistelun sekä kauralantteja kalkkunahöystöllä.

Tilattavissa min 10 henkilön ryhmille.

Varaukset ja tiedustelut: titta@pihamaaoy.fi

OLUTTA KIITOS



Heilan oluttasting 12 € / hlö

sis. kolme olutannosta Hilpeän valikoimista, Pihamaan sahtimaistiaisen sekä pikkusuolaisena Oikia-sipsejä.

Tilattavissa min 10 henkilön ryhmille.

Varaukset ja tiedustelut: titta@pihamaaoy.fi

SE ON SILLÄ SIIDERI



Heilan siideritasting 12 € / hlö

sis. neljä siiderimaistiaista sekä pikkusuolaisena Oikia-sipsejä.

Tilattavissa min 10 henkilön ryhmille.

Varaukset ja tiedustelut: titta@pihamaaoy.fi

KATSO HEILAN RUOKALISTA RYHMILLE



STADIN PANIMON OLUT-TASTING



LÄHDE MALTAISELLE MAKUMATKALLE STADIN PANIMOON!

Valitse vain itsellesi sopivan määrän 4, 6 tai 8 oluen vaihtoehdoista. Tastingissa pääset tustustumaan erilaisiin Stadin Panimon oluisiin.

Tastingissa saat lisätietoja tuotteistamme.

4 oluen tasting - 12€/hlö

6 oluen tasting - 17€/hlö

8 oluen tasting - 22€/hlö

HUOM!

Tämä varaus on vain olut-tastingiin.

Halutessanne varata

panimokierroksen, siirtykää
panimokierros-välilehdelle.

Jos sinulla on lahjakortti "panimokierros ja *x* oluen tasting, varaathan pelkän panimokierroksen panimokierroskalenterista. Mahdollinen tasting kuuluu panimovierailuun, eikä sitä tarvitse tästä varata erikseen.

KURKKA KULISSEIHIN JA NÄE MITEN OLUET VALMISTETAAN!

Tervetuloa Stadin Panimolle Suvilahteen oppimaan, kuinka laadukas käsityöläisolut syntyy suomalaisessa pienpanimossa.

Tällä vierailulla kurkataan tuotantotilojen puolelle, käydään syvällisesti läpi oluen valmistusvaiheet ja maistellaan artesaanituotoksia pienessä panimobaarissa.

Tunnin kestävä ohjattu panimovierailu tarjoaa kävijöilleen perehdyttävän vilauksen tasokkaan pienpanimon toimintatapoihin ja artesaanioluiden viettelevän maukkaaseen maailmaan.

Elämystierailuun sisältyy kaikkiaan seuraavat edut:

- Tunnin kestävä ohjattu vierailu Stadin Panimolla
- Käsityöläisoluiden valmistusprosessiin tutustumista
- Oluiden raaka-aineiden aistinvaraista arviointia
- Kaksi maisteluannosta (2 dl) tuoreinta Stadin Panimon olutta per osallistuja.

Vapaat kierrosajat kalenterissa ovat yleisökierroksille. Jos haluat varata yksityisen ryhmäkierroksen laitathan sähköpostikyselyä osoitteeseen: tours@stadinpanimo.fi Yksityiskierrokset alkuen 38€/hlö.

KYRÖN VIERAILUKESKUS

PÄÄSIVU

ETUSIVU

TISLAAMOKIERROS

MAISTELU

KYRÖ RAVINTOLA

TAPAHTUMAT

RYHMÄVIERAILU

Tervetuloa Kyrön tislaamolle! Olemme avoinna lauantaisin 12-19 ja ryhmille varauksesta ympäri vuoden tiistai-lauantaihin.



TISLAAMOKIERROS

Lähde kierrokselle tislaamoon ja kuule Kyrön mieleenpainuva tarina.

VARAA



TASTING

Maistele hurmaavia rukiisia tuotteitamme ja kuule tarinat niiden takana.

VARAA



KYRÖN KEITTIÖ

Elämyksiä etsimässä? Tule tarinoiden ja paikallisten makujen äärelle Isoonkyröön.

LISÄTIETOJA

TISLAAMOKIERROS ON TÄYNNÄ TARINOITA

MITÄ, MISSÄ, MILLOIN?

Olemme auki lauantaisin 12-19. Tislaamokierros järjestetään lauantaisin 13.30.

Ohjattu tasting (23€) järjestetään halukkaille tislaamokierroksen jälkeen.

Varaa paikka tislaamokierrokselle ja tastingiin etukäteen alla olevalla varausjärjestelmällä. Kierrokset pidetään suomeksi. Kyrö Distillery Companyn verkkokaupan lahjakortit eivät käy vierailukeskuksen tapahtumien maksuvälineenä.

AIKA:

60-75 min

HINTA:

12 €/hlö



KIINNOSTAISKO MAISTELLA?

KYRÖN TASTING TARJOAA RUKIISIA MAKUJA

KOE MAKUELÄMYS KYRÖJOEN RANNALLA JA MAISTA PALKITTUJA RUISJUOMIA.

Gini- ja viskimaistelussa tutustut rukiista valmistettuihin tuotteisiimme. Ohjattu tasting vie sinut paitsi makumatkalle, myös tarinoiden äärelle. Opit, miten juoman matka tuotekehityksestä valmiiksi juomaksi on kulkenut.

AIKA:

Tasting kestää n. 45 minuuttia ja järjestetään halukkaille tislaamokierroksen jälkeen, tai tilauksesta vähintään kymmenen hengen ryhmille. Tastingin hinta on 23€/maistelija. Tasting on suomenkielinen. Jos haluat tastingin englanniksi, ota yhteyttä meilitse visit@kyrodistillery.com Varaathan paikkasi etukäteen kierrokselle ja tastingiin alla olevalla varausjärjestelmällä. Kyrö Distillery Companyn verkkokaupan lahjakortit eivät käy vierailukeskuksen



ILLALLINEN RYHMILLE

Meidän mielestämme ruoka on parasta jaettuna. Kyröläiseen tapaan kuuluu maustaa yhteinen hetki tarinoilla. Pöydän äärellä kuullaan illallisen menusta ja tutustutaan tuottajiin. Menuimme päivittyy kausittain. Saattaa meillä olla juttu jos toinenkin kerrottavaksi myös kirjavasta astiastosta, jolla pöydät katamme. Ryhmät voivat varata halutessaan vain illallisen tai lounaan. Kesäsesongin ajan illallispaketit ovat tarjolla tiistaista perjantaihin.

ILLALLISPAKETTI (75-90 € /HLÖ)

Illan aikana pääset seikkailemaan rukiisten tarinoiden, juomien ja makujen äärelle. Varaa vierailuun aikaa noin neljä tuntia. Kyrön illallispaketti sisältää lähiruokaillallisen lisäksi tislaamokierroksen ja tastingin. Illallispaketti on varattava etukäteen. Ryhmäkoko on minimissään 10 henkeä. Varaa ruokailu ryhmällesi täältä!

Tulevat Tastingit

Joka viikko The Tasting Roomissa

Pidämme tastingeja joka viikko ainakin kahtena päivänä. Tastingien hinta on 55€/hlö ellei toista hintaa mainita tastingin yhteydessä. Maistelut sisältävät 4-6 juomaa sekä pientä purtavaa, kuten juustot ja leikkeleet (jos sinulla on erityisruokavalio, voit ilmoittaa siitä varauksen yhteydessä). Ilmoittaudu ennakkoon varmistaaksesi oman paikkasi tai piipahda spontaanisti paikan päälle!

Varaa paikkasi sähköpostitse tai puhelimitse (ilmoitathan myös puhelinnumerosi varauksen yhteydessä):
info@thetastingroom.fi / 050 587 6263

Lämpimästi tervetuloa mukaan nauttimaan ja oppimaan!

P.S. Voit myös pyytää oman mini-tastingin (sisältäen 3 juomaa) meiltä milloin tahansa.

The Tasting Room on Turun sydämessä sijaitseva viinibaari ja seurusteluravintola, joka tarjoaa laajan ja uniikin valikoiman viinejä, oluita, cocktaileja, viskejä, aperitiiveja ja digestiiveja sekä juustoja ja leikkeleitä. Tavoitteenamme on tarjota muistoon jääviä makuelämyksiä sekä erinomaista asiakaspalvelua.

Jos haluat tietää meistä lisää, älä epäröi ottaa meihin yhteyttä!

Tulevat Tastingit

Joka viikko The Tasting Roomissa

Pidämme tastingeja joka viikko ainakin kahtena päivänä. Tastingien hinta on 55€/hlö ellei toista hintaa mainita tastingin yhteydessä. Maistelut sisältävät 4-6 juomaa sekä pientä purtavaa, kuten juustot ja leikkeleet (jos sinulla on erityisruokavalio, voit ilmoittaa siitä varauksen yhteydessä). Ilmoittaudu ennakkoon varmistaaksesi oman paikkasi tai piipahda spontaanisti paikan päälle!

Varaa paikkasi sähköpostitse tai puhelimitse (ilmoitathan myös puhelinnumerosi varauksen yhteydessä):
info@thetastingroom.fi / 050 587 6263

Lämpimästi tervetuloa mukaan nauttimaan ja oppimaan!

P.S. Voit myös pyytää oman mini-tastingin (sisältäen 3 juomaa) meiltä milloin tahansa.

Essi Avellan & Champagne Louis Roederer

18/03/2023 - 14:00

Suomen ensimmäinen Master of Wine ja samppanja-asiantuntija Essi Avellan ei paljon esittelyä kaipaa. Essin johdolla herkuttelemme Louis Roedererin samppanjoilla. Maisteltavat samppanjat: Louis Roederer et Philippe Starck Brut Nature 2015 Louis Roederer Brut Rosé 2015 Louis Roederer Collection 243 Louis Roederer Brut Vintage 2015 Louis Roederer Cristal 2014 129€/henkilö, sisältäen juomiin sovitettua suolaista suupalaa

Portugalin viinit

22/03/2023 - 18:00

Maistelemme erillaisia Portugalissa tuotettuja ihania viinejä. Hinta 55€, sisältäen suolaista suupalaa

DOC Vinho Verde

25/03/2023 - 14:00

Tastingissa maistelemme Portugalin pohjoisosassa sijaitsevan Vinho Verde alueen viinejä.

Kuohuviinitasting

29/03/2023 - 18:00

Maistelemme 5 eri tyylistä ja eritaisella valmistusmenetelmällä tehtyä kuohuviiniä eri puolilta maailmaa.

NÄYTÄ KAIKKI

Syötävää

Tasting Board 20€

Sharing Board 1/2 XXL 95€

Sharing Board XXL 145€

Take away Board 25€

Panini 14,50€

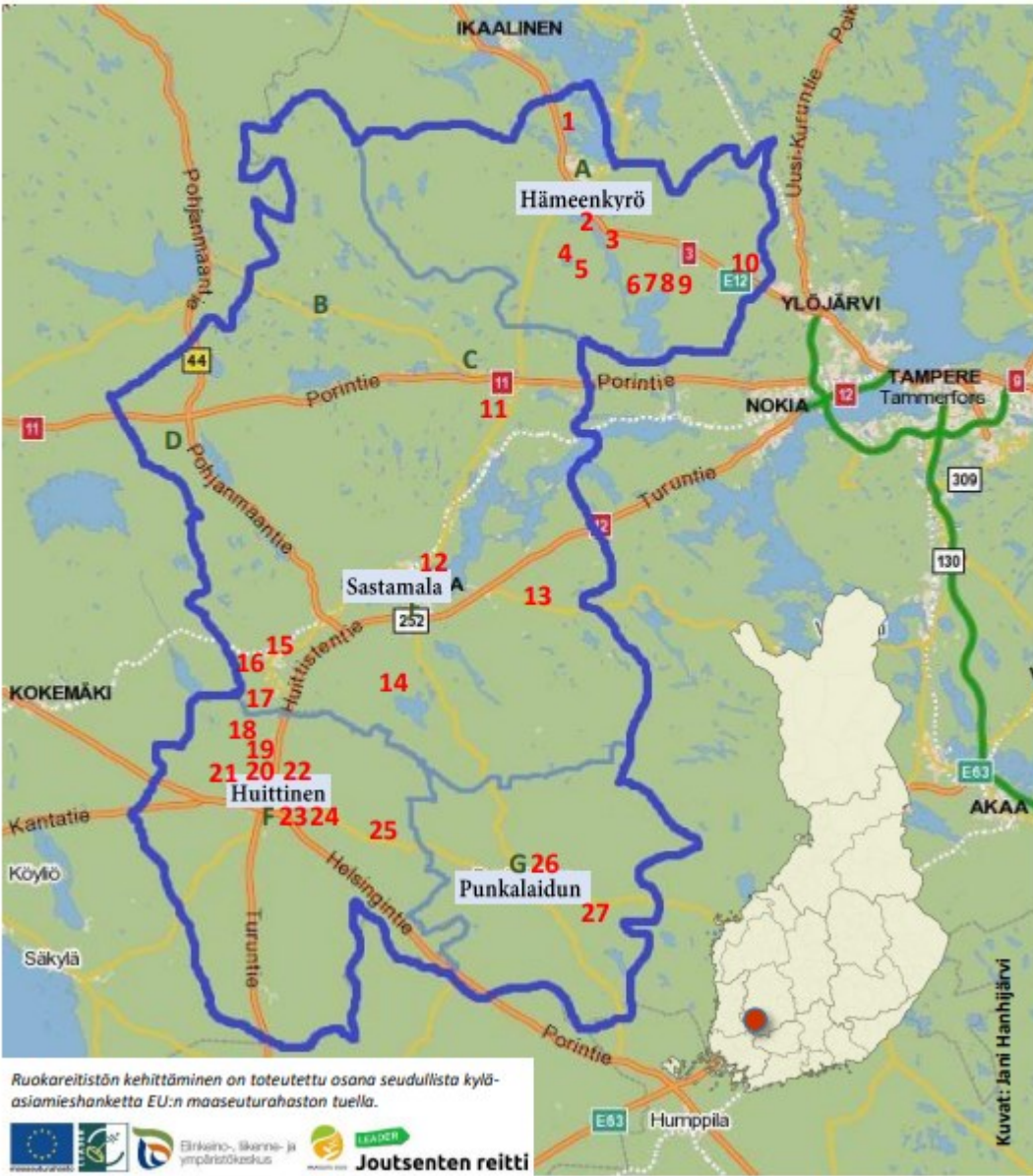
Meze-platter 16,50€



Tervetuloa makuelämyksien ruokareitistölle!

RUOKAREITISTÖ on Huittisten, Hämeenkyrön, Punkalaitumen ja Sastamalan alueelle kehitetty maatalosta sekä maaseutumatkailu- ja elintarvikealan yrityksistä koostuva lähiruokareitistö. Se tarjoaa paikallisesti tuotetun ruoan ostosmahdollisuuksia ja makuelämyksiä niin matkailijoille kuin paikalliselle väestölle. Lisätietoa ruokareitistökohteista löydät netistä kuntien matkailusivuilta.

myhuittinen.fi/
maisematie.fi/
punkalaidun.fi/
visitsastamala.fi/



Ruokareitistön kehittäminen on toteutettu osana seudullista kylä-asiainhanketta EU:n maaseuturahaston tuella.

Kuvat: Jani Hanhijärvi

Huittinen • Hämeenkyrö • Punkalaidun • Sastamala

RUOKA REITISTÖ



Voisiko siiderireitille
-laittaa selkoinnoitellut
tasting ja kierrokset

1. Holman tilapuoti

Osaranraitti 101, Hämeenkyrö
p. 041 362 8730

Lampaanlihaa, jalosteita, lampaantaaloja ja lankoja yms. Kesällä lounasta. Kotieläimiä ja lahjatavaraa.

Avoinna: kesällä ti & pe 14-18

2. Palviportti

Parkumäentie 2, Hämeenkyrö
p. 03 371 5555

Tuorelihoja, makkaroitu, leikkeleitä ja täyssäilykkeitä. Myymälän yhteydessä kahvila.

Avoinna: ma-to 8-17, pe 8-18, la 9-14

3. Frantsilan Kehäkukka

Yrjö-Koskentie 1, Hämeenkyrö
p. 03 371 4637

Kahvila-ravintola sekä Frantsilan tuotteiden tehtaanyymälä.

Avoinna: ma-la 10-17, su 11-17, kesä-elokuu päivittäin klo 10-18

4. Tättälän tila

Lahoonsuontie 6, Hämeenkyrö
p. 0400 687 309

Puodissa marjatuotteita, kuten mehuja ja hilloja. Myynnissä myös käsitöitä ja tekstiilituotteita.

Avoinna: kesällä ti ja pe 14-18

5. Antilan luomupihvit

Trossitie 430, Hämeenkyrö
p. 0400 168 128

Luomunaudanlihaa, rotuina aberdeen angus pihvirotu ja suomalainen itäsuomenkarja kyyttä.

Avoinna: Tilamyymälä ti 18-20, la 10-13

6. Nikkilän tila

Maisematie 604, Hämeenkyrö
p. 044 3711 176

Mansikkaa (itse poimien tai poimittuna), ternimaitoa (pakastettuna).

Avoinna: Sesonkina ma-pe 8-20, la-su 9-18

7. Mäkikauppilan tila

Arostentie 25, Hämeenkyrö
p. 0400 466 992

Mansikkaa (itse poimien tai poimittuna).

Avoinna: Mansikkasesonkina

8. Ylirautian tila

Maisematie 642/13, Hämeenkyrö
p. 040 764 1383

Mansikkaa ja vadelmaa (itse poimien tai poimittuna). Kylmäpuristettuja mehuja ja hilloja. Kesäkahvila.

Lapsille leikkipaikka. Kanatarha.

Avoinna: Mansikkasesonkina



9. Yrjölän marjatilä

Maisematie 642, Hämeenkyrö
p. 03 3711 163, 0400 625 636

Satokauden mukaisesti marjoja, vihanneksia ja itsepoimintaa. Tilamyymälä-kahvio Puimasuulissa saatavana omista marjoista tehtyä pehmigelataa, oman tilan tuotteita ja muita tuotteita.

Avoinna: marjakauden aikana ma-la 8-18, su 10-18. Muina aikoina sopimuksen mukaan.

10. Viljamin Vintti, Pinsiön taimisto

Penttinmaantie 25, Hämeenkyrö
p. 03 3122 2510

Puutarhainen Maalaiskahvila. Luomu- ja lähituottajien elintarvikkeita sekä käsitöitä puusta, villasta ja savesta. Kaikille avoin satatori lauantaisin klo 10-, elo-syyskuulla.

Avoinna: ma-pe klo 10-18, la 10-16 ja su 12-16.

11. Herkkujuustola

Kurvosentie 3, Sastamala
p. 050 471 6899 (Juustotupa)

Maankuuluja juustoja. Jogurtteja ja kirnuvoita. Kahvila ja ravintola.

Avoinna: ma-pe 7-21, la 9-21 ja su 10-18

12. Mieli-Aitta, Pirasen luomutila

Kallialan kirkkotie 30, Sastamala
p. 050 572 0565

Kahvilassa luomutilan myllytuotteita sekä käsitöitä.

Avoinna: touko-elokuu ti-su 12-19

13. Lantula-talo

Vatajantie 396, Sastamala
p. 050 366 6953

Lähituottajien elintarvikkeita ja käsitöitä. Lounas.

Avoinna: pe 11-16

14. Kurjen tila

Kämmäkantie 141, Sastamala
p. 03 315 8131

Vihanneksia, juureksia, yrttejä.

Avoinna: Itsepalvelumyymälä satokaudella aina auki

15. Ojalan tila

Ojalantie 105, Sastamala
p. 040 480 2060

Ylämaankarjan pihvilihaa raakakypsytyttynä.

Avoinna: ma-pe 18-21, la-su 10-18

16. Korventaustan tila

Villiläntie 309, Sastamala
p. 040 182 9977

Ylämaankarjan lihaa ja lihatuotteita. Myös muiden lähituottajien tuotteita.

Avoinna: la 10-14, muulloin sopimuksesta.



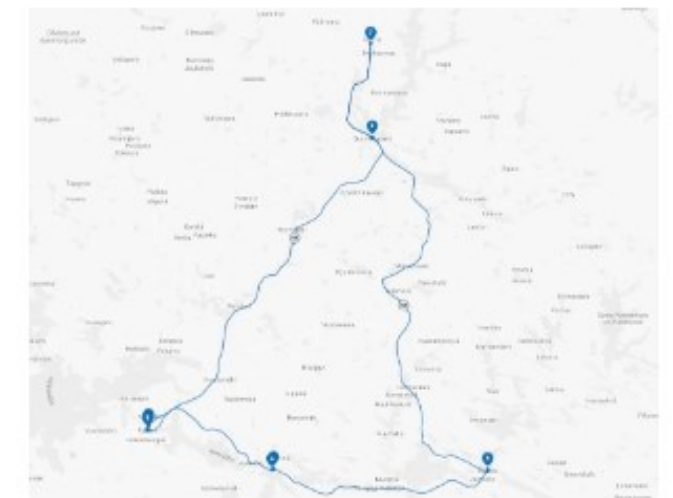
Kulinaristinen Kainuu

VUOKATTI & ARCTIC LAKELAND KAINUU

Kainuun ruokareitti kutsuu sinut nauttimaan paikallisista herkuista ja kiirettömästä tunnelmasta kauaskantoisissa vaaramaisemissa. Vastapyydyttyä kuhaa, kainuulaista karhuburgeria, puolukkaisia rönttösiä ja tuhdinmukasta tervaleipää. Näitä kainuulaisia makuja pääset kierroksen aikana nauttimaan.

Retin kartta

1. Kajaani
2. Kajaanin linna
3. Sotkamo
4. Hiukan ranta





Piano Paviljonki on paikassa Piano Paviljonki.

6. maaliskuu klo 11.42 · Lahti · 🌐

Lauantaisin Piano Paviljongissa tarjolla brunssi klo: 10.00-13.30.

19,50 e

Tervetuloa herkuttelemaan! 🍌🥒🍇



Etusivu > Syö ja juo > Aamiaiseksi tai brunssille

Aamiaiseksi tai brunssille

Sanotaan, että aamiainen on päivän tärkein ateria ja olemme täysin samaa mieltä.

Brunssi tarkoittaa kiireettömyyttä, yhdessä syömistä, nautiskelua ja suussa sulavia makuja. Kun etsit maukasta aloitusta aamuun tai viikonloppubrunssia, tässä vinkkejä!

Aamiaiseksi valmiiseen pöytään



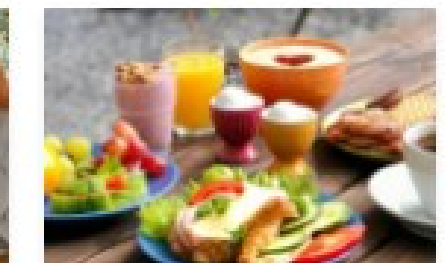
Asemapäällikön aamiainen

Asemapäällikö Lahden matkakeskukseen tunteissa on viihtäisvä kahvila



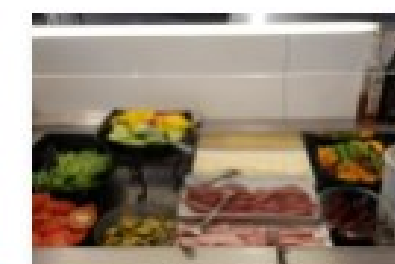
Wine Cafe Olavin aamiainen

Lahden keskustassa sijaitsevan Olavin aamiainen sisältää laadukkaita tuoreita, mieltä



Kahvila Oskarin aamupala

Lahden keskustassa sijaitsevan Kahvila Oskarissa on tarjolla joka aamu runsas ja herkullinen



Sinuhon leipomon aamiainen

Vuoripojankadulla Lahdessa sijaitsevan Sinuhon leipomon viikottain toimivassa



Helenan Kotileipomon aamiainen

Leipomo-kahvila Lahdessa runsas buffet-aamiainen arkisin klo 7-9:30. Aamiaisella tarjolla



Koskikartanon kaupan ja ravintolan aamiainen

Hollolan Hämeenkoskella sijaitsevan Koskikartanon aamiainen on tarjolla



Pulla-Poikien aamiainen

Hollolassa Salpakankaalla sijaitsevan Pulla-Poikien aamiainen on tarjolla ma-pe klo





Min 2 hlö Max 20 hlö

ELÄMYS AAMIAINEN

Onko sinun suosikkisi laiturilla Karhujoella, Rantasaunan terassilla, piknikillä joen rannassa, kodalla vai paviljongissa? Vaihtoehtoina on viisi erilaista miljööttä, joista voit valita oman lempipaikan. Yllätä nyt puolisoosi tai ystäväsi arjen keskellä ja tule nauttimaan kesän ihana elämys tai ilahduta lahjakortilla lähimmäisiäsi.

Elämys aamiaisen menu:

Karjalanpiirakoita ja munavoita

Savumuikkuja

Croisanteja ja talon raparperihilloketta

Hedelmälohkoja

Kasvistikkuja

Porkkanakakkua

Mustaherukanlehtijuoma kahvia ja yrteetä sekä

Hinta 20€/hlö

- Tuotteen osto ei edellytä vöyymistä ja aamiaisen kellon aian voi itse valita.

9	27	28	1	3	4	5	
10	6	7	8	9	10	11	12
11	13	14	15	16	17	18	19
12	20	21	22	23	24	25	26
13	27	28	29	30	31	1	2

Saatavilla Ei saatavilla Valittu

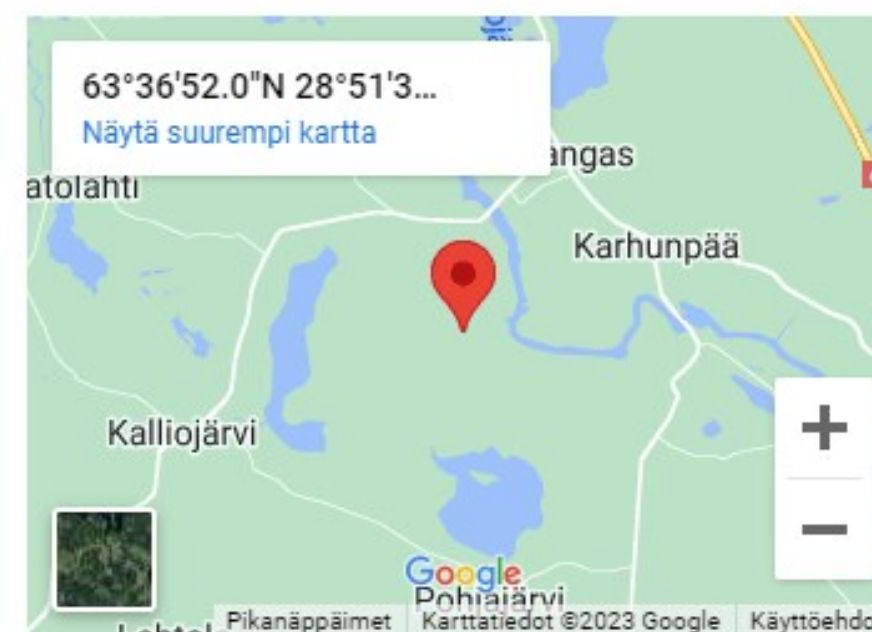
20€/Aik.

 + -

10€/Lapsi 4-12v.

 + -

LISÄÄ VARAUSKORIIN



Katso kartta suurempana

Laitalantie 85, 75710 Karhunpää

Heinäkuussa laidunelämää ja lammasherkkuja

15.07.2022



Heinäkuun lammasateria Miehikkälän menopäivänä 16.7.22 klo 12-15

Miehikkälässä tapahtuu lauantaina 16.7. Seppälän lammastila palvelee tilapuodin osalta klo 10-18, rosvopaistiaterialle pääset klo 12-15 nauttimaan muhkeista mauista, kesän maalaisluonnosta ja voit tehdä hankintoja tilapuodista niin grilliin, kuin sisustukseen tai kädentaitoihin. Tilan rosvopaisti hautuu yön yli tuvan leivinuunissa, lisukkeetkin tulevat ihan läheltä, satokauden juurekset Suur-Miehikkälästä, kaalit Haminasta ja liha, yllätys-yllätys-ihän tilalta itseltään.

Menu:

- Alkupalalautanen tilan tapaan
- Sylvin sipulisalaatti
- Kesäkaali-coleslaw-salaatti
- Vihreä salaatti
- Lammaspalviliha
- Marinoidut punasipulit
- Kesäperunat tillivoin kera
- Rosvopaisti satokauden juuresten kera
- Talon rieska
- Raparperi-toscapiiras
- Kotikalja, raparperimehu vesi
- Kahvi /tee ja pikkuleipä

Aikuiset 28e

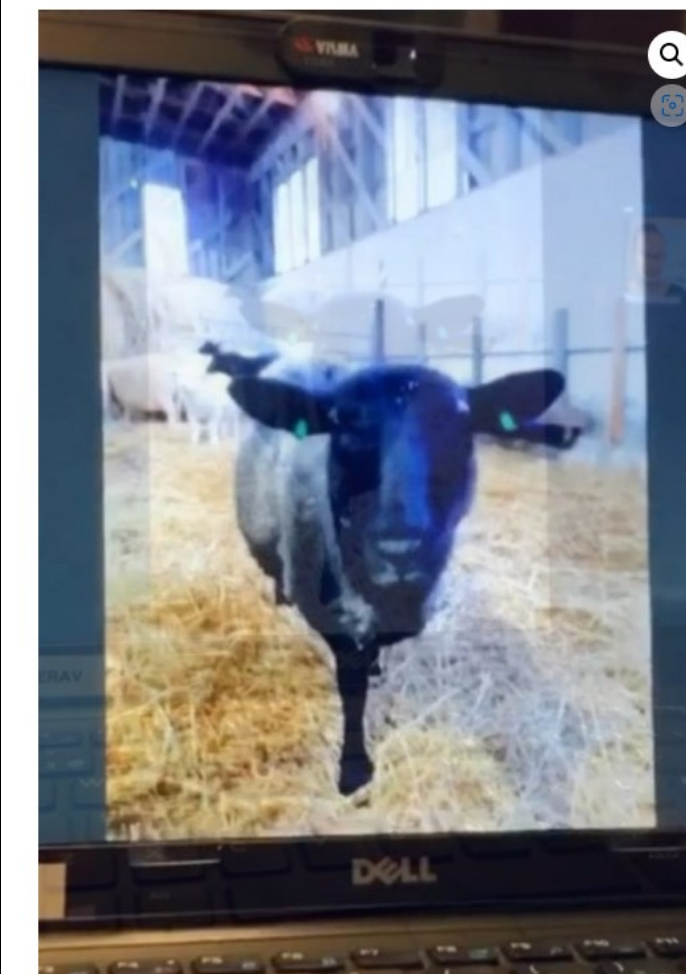
Lapset 7-11v 12e

Aamukahvilla lampurin kanssa

30.04.2020 | Matkailupaketit



BUUKKAA - 10€



LAMMASKEVENNYS – PIRISTYSTÄ KOKOUKSIIN HAKAMAAN LAMPOLASTA

79,00€

1 [Lisää ostoskoriin](#)

TUOTETIEDOT

Puuduttaako palaveri, nyppiikö näyttö? Ei hätää! Meiltä löytyy ratkaisu!

Jos Teams, Zoom tai muu etäpalaveri kaipaa piristystä, osta lampaat kyläilemään palaveriin. Osta tästä lampaat mukaan kokoukseen kymmeneksi minuutiksi. Lähetä kokouksen linkki ja toivottu liittymisaika lisätiedoissa tai suoraan emännän mailiin osoitteeseen majja@hakamaanlammastila.fi ja lampolan väki liittyy joukkoon palaveria piristämään.

Tai sitten voit ihan vaan kannattaa meitä ja valtiota ostamalla tämän tuotteen. ALV 24% tilitetään valtiolle.



Voimaa ja virkistystä – maatilavierailut

Rantakorven tila toivottaa tervetulleeksi matkailijat, perheet, koululuokat ja työporukat virkistymään ja nauttimaan eläimistä sekä yhdessä tekemisestä. Mahdolliset tarjoilut järjestyvät tilauksesta. Mm. tilan lammasmakkarat ovat herkullisia grillattuna. Pyrimme tarjoiluissa käyttämään tilan omia/lähi/luomutuotteita. Myös ratsastusretket järjestyvät meiltä. Huomaathan, että meillä voi majoittua. Tutustu maatilamajoituspaketteihin täältä.

Eläinten esittelykierrros n.30min

Esittelemme ja rapsuttelemme hevoset, lampaat, kanat, ankat, naudat, koirat ja kissat. Tämän jälkeen voi jäädä vielä seurustelemaan eläinten kanssa. Ja tilalta voi ostaa kotiinviemistä!

– 5€/hlö (väh. 4 hlö), 20€/perhe, 30€/ryhmä

Paimennusnäytös n.30min

Esittelemme paimenkoirien työskentelyä lampailla!

– 5€/hlö (väh. 4 hlö), 20€/perhe, 30€/ryhmä

Perhepaketti 1,5h

Eläinten esittely + heppojen hoitoa + n.30min talutusratsastusta ja/kärryajelua

– 60€/perhe/5hlö

Aamupäivä maatilan hommissa

Osallistut aamupäivän ajan maatilan elämään ja syöt lounasta ja kahvittelet kanssamme klo 9-13! Varaamme tälle päivälle mielenkiintoista tekemistä.

– Hinta 25 €/aikuiset ja 10€ (lapset alle 12-v) sisältäen tarjoilut (maks 5 henkeä)

Astor Summer Picnic – klassinen piknikkori täynnä herkkuja ihaniin kesäpäiviin!

Kesän aikana meillä on valmiiksi täytettyjä piknikkoreja kaikin mahdollisin herkuin, kuten esimerkiksi leikkeleit, pikkusuolaista, salaattia, juustoa, hedelmiä ja patonkia, cupcake, ihania jälkiruokia, Mimosadrinkki 5,5% ja paljon muuta herkullista. Alkoholiton vaihtoehto myös.

Piknikkorin sisältö vaihtelee kauden mukaan ja on tilattavissa maanantaista lauantaihin 3 päivää etukäteen ja kori tulee noutaa klo 12-18 noutopäivänä. Tänä kesänä nautimme ulkonaolosta, mutta jos ilma ei salli, piknikin voi nauttia ravintolassamme tai kotiparvekkeella.

Aterimet, lasit ja kaikki muu tarvittava on pakattu, joten muuta ei tarvitse tehdä kuin valita paikka.

Hinta

Piknikkassin hinta on 28€/hlö. Brunssilahjakortit käyvät hyvin Astor Summer Picnicin ostoon.

Kylmälaukku/piknikkori

Mikäli piknikin haluaa oikeaan kylmälaukkuun/piknikkoriin piknikmattoineen tämäkin järjestyy mainiosti 15 euron maksua vastaan.

Piknikin voi myöskin ostaa lahjakorttina kotisivuiltamme www.astorvaasa.fi

Tilauksen voi tehdä puhelimitse 06 326 9111 tai sähköpostitse astor@astorvaasa.fi.

Piknikin voi myös tilata netin kautta www.astorvaasa.fi



TUOTTEET

KAUPPA

ISOKYRÖ
KYRÖ
DISTILLERY
COMPANY
FINLAND

TIS



ISOKYRÖ 19.8.2023

Festarit vai "hiukka suuruurenhullut" pihajuhlat?

Ei me tiedetä, mutta se me tiedetään, että tunnelmaa on ja elämyksiä riittää.

Kyröfest 2023 -artistit julkaistaan 27.3.2023.

Järjestämme totuttuun tapaan Seinäjoelta ja Vaasasta bussikuljetukset festeille ja takaisin. Aikataulut vahvistuvat kevään mittaan.

Tervetuloa kesän parhaille festeille!

Kyröfest on muutakin kuin ajankohtaista kotimaista musiikkia laidasta laitaan. Kyröfest on tunnelmointia Kyröjoen uniikissa rantamaisemassa. Kyröfest on yhdessä tehtyjä ja koettuja taide-elämyksiä. Kyröfest on herkullisia rukiisia juomia ja unohtumattomia lähiruoka-herkkuja. Kyröfest on tislaamokierroksia ja tastingejä sekä cocktail-kouluja.

Padlet

Sari Talvo + 2 • vuosi

Lähiiruokakartta

Tehty rakkaudella


Pikkukreivintie 14, Salo

Torpan hunaja, Pikkukreivintie 14,...

Västanfjärdintie 630, Kemiönsaari

Suoramyyntikioski, Västanfjärdintie...

Sjöfax gård




Sjöfax gård

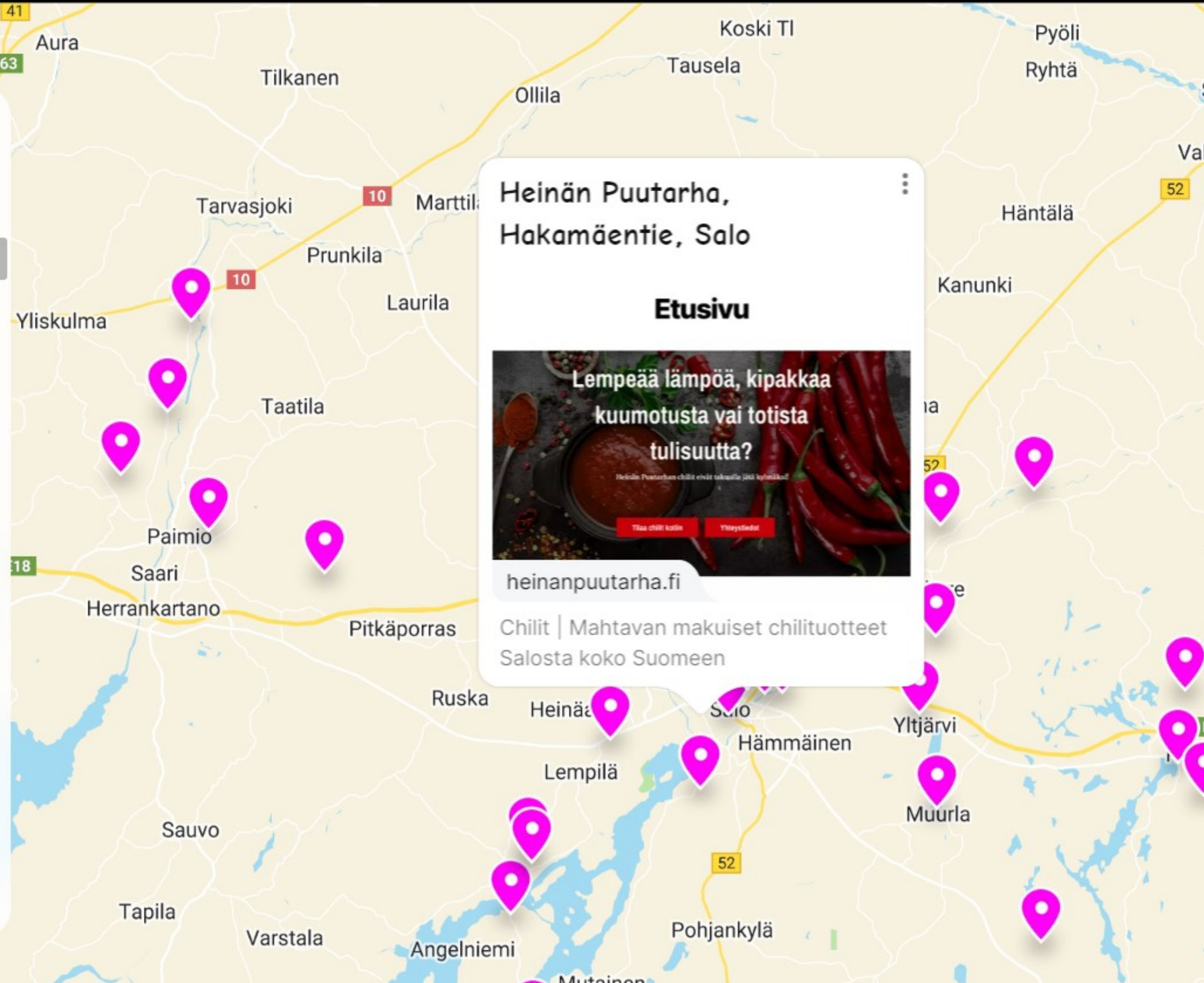
Myllymäentie 5, Kemiö

Lähipuoti Torsten & Sabina Ekholm,...

Länsiniementie 610, Kemiönsaari




Laxtomten, Länsiniementie 610,...



Heinän Puutarha, Hakamäentie, Salo

Etusivu



Lempää lämpöä, kipakkaa
kuumotusta vai totista
tulusuutta?

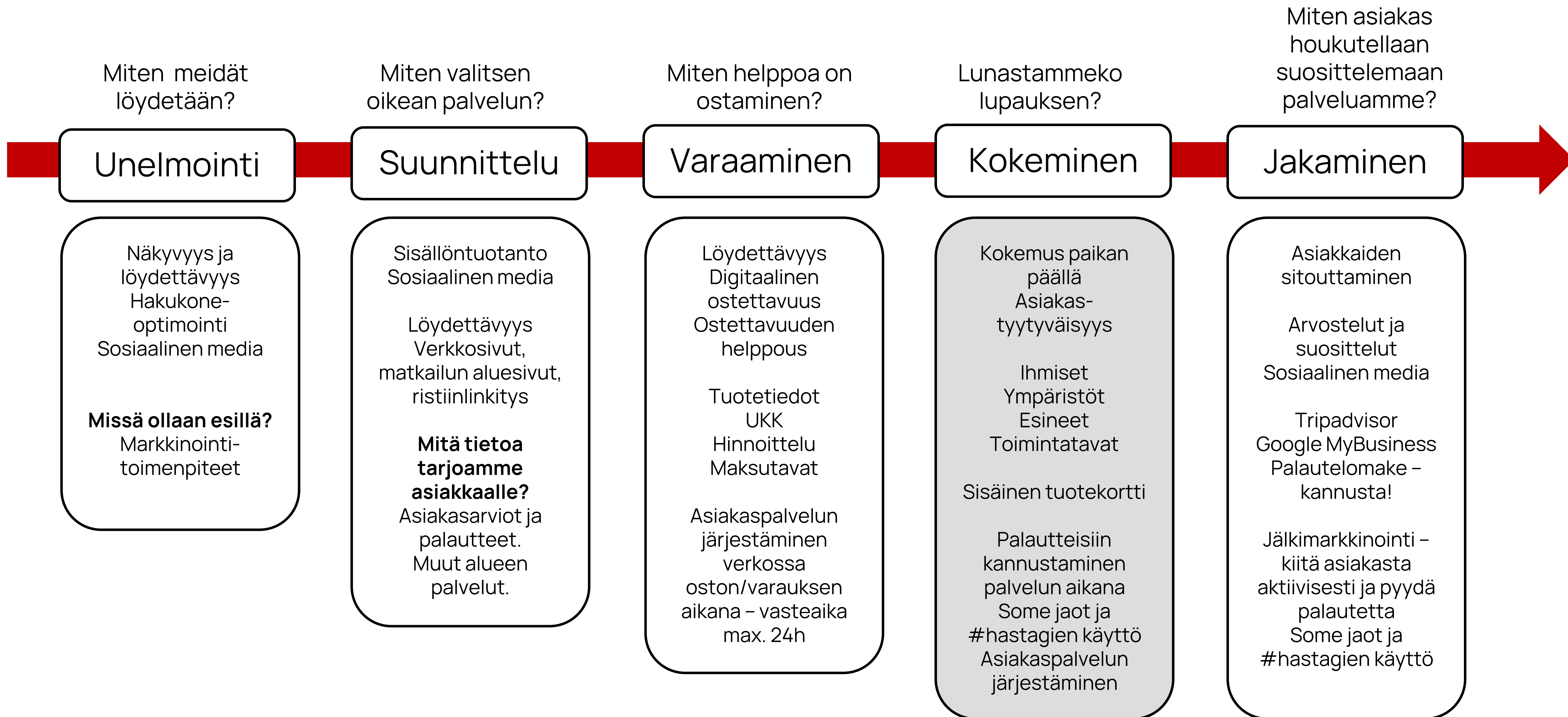
heinanpuutarha.fi

Chilit | Mahtavan makuiset chilituotteet
Salosta koko Suomeen

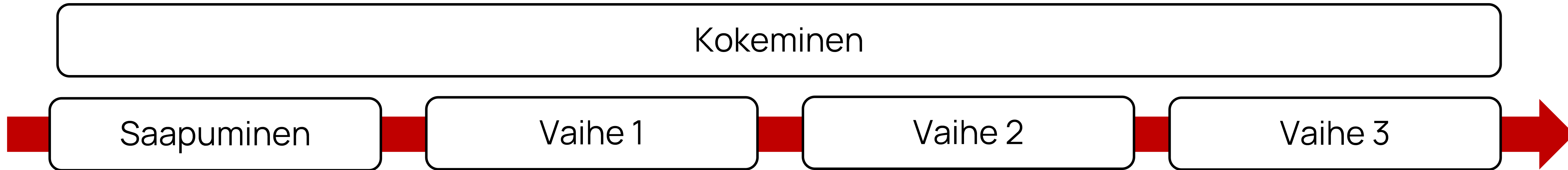
https://padlet.com/talvo_sari/l-hiruokakartta-d6cfhnb5c67ipc2m

Miten
lunastan
lupauksen?

Asiakkaan digitaalinen palvelupolku



Asiakkaan palvelupolku



Ihmiset

Ympäristöt

Esineet

Toimintatavat

1. Kuvaa mitä vaiheita palveluun kuuluu? Mitä asiakas tekee?
2. Mitä tapahtuu eri vaiheissa?
 - Ketkä ihmiset osallistuvat eri vaiheisiin?
 - Mitä tiloissa pitää olla kunnossa? Mitä asiakas näkee, kuulee eri vaiheissa?
 - Mitä tietoa asiakkaalla pitää olla eri vaiheissa?
 - Mitä pitää olla kunnossa, jotta asiakkaan elämys etenee sujuvasti?
3. Millaista kokemusta ja elämystä asiakas odottaa polun eri vaiheissa?
4. Missä voimme epäonnistua? Missä elämys voi jäädä täyttymättä?
5. Missä ja miten voimme ylittää asiakkaan odotukset?

Sisäinen tuotekortti

- Tiimin jäsenet, palvelun tuottajat
- Työnjako ja vastuut - Myös palkattavan lisätyövoiman tarve, sijaisjärjestelyt?
- Työsuunnitelmat - Työn vaiheet, tavoitteet, aikataulutus
- Budjetti ja hinnoittelu - Perusta, osuudet ja tavoitteet
- Sopimukset ja luvat
- Välineet ja hankinnat
- Turvallisuus
- Laatumittarit - Yhdessä sovitut linjaukset: esim. millainen on laadukas esitys, millaista on laadukas asiakaspalvelu?
- Toimijoiden sitoutuminen - Onko tuotteella jatkuvuutta?

= > Täytettävä ja tulostettava word-pohja

Viimeinen työpaja

19.4. klo 8:30-11:30 agenda

Tuotteistettujen palveluiden esittely ja viimeistely
Tuotteistajan tehtävälista – mitä pitää vielä tehdä ennen myyntiä
Digitaalinen polku
Lanseeraustoimenpiteet