

TERVETULOA

SaloFood Lähiruokatreffeille

20.8.2026

AAMUPÄIVÄN OHJELMA:

- klo 8.30 -9.00 kahvit ja verkostoituminen
- **TERVETULOA SAURUUN- Helena Suonio**
- **JULKISET HANKINNAT**
 - **Salon kaupungin tulevat elintarvikehankinnat ja syksyn 2026 kilpailutus**
Mari Välikangas, ravitsemis- ja puhtaanapitopäällikkö, Salon kaupunki
Mille tuotteille on tarve? Miten saat oman tuotteesi mukaan kilpailutukseen? Minkälaisia määriä tarvitaan ja miten kaupungin tilausjärjestelmä toimii?
- **SALOFOOD SOMESSA**
 - **SaloFood on sukeltanut Instagramiin ja TikTokkiin**
 - Mitä kanavissa tapahtuu ja miten ne ovat tavoittaneet yleisönsä? Jaetaan hyviä käytänteitä ja kokemuksia.
- **YRITYSSALON KUULUMISET JA TULEVAT ALAN TILAISUUDET**
- **RUOKAMATKAILU**
 - **Taste of Region – tulee taas ja tällä kertaa kokoontumispaikka on 2027 Salossa!**
Viisi suomalaista aluetta kokoontuu jakamaan näkemyksiä, makuja ja kokemuksia ruokamatkailun tiimoilta. Tule kuulemaan, mitä kokonaisuus tarjoaa Salon alueen toimijoille.
- **Esittäytymis- ja kuulumiskierros - miten kesä on mennyt?**
- **Ohjelman päätteeksi halukkaat saavat opastetun kierroksen upeaksi remontoidussa Saurun koulussa.**

Salon kaupungin tulevat elintarvikehankinnat ja syksyn 2026 kilpailutus

20.8.2026

The background of the slide features a scenic view of a park or urban area during autumn. On the left, there are trees with vibrant yellow and orange leaves. On the right, a calm pond reflects the surrounding greenery and a clear blue sky with some light clouds. The overall aesthetic is clean and modern, with white curved lines separating the text from the background images.

Salon kaupunki

Ravitsemispalvelut

- Salon kaupungin ravitsemispalvelut tuottavat päivittäin noin 8500 ateriaa kouluissa sekä päiväkodeissa
- Ravitsemispalvelujen toimintaa ohjaavat pohjoismaiset ja suomalaiset ravitsemussuositukset
- Elintarvikevalinnoissa korostuvat tuotteiden puhtaus, kotimaisuus, turvallinen alkuperä sekä ympäristöystävällisyys
- Hankittavilla elintarvikkeilla on suora vaikutus ruokapalveluiden laatuun, ruokalistojen toteutettavuuteen, ravitsemussuositusten mukaiseen toimintaan sekä asiakkaiden arjen ruokailuhetkiin

The background of the slide features a scenic view of a park or urban area during autumn. On the left, there are trees with vibrant yellow and orange leaves. On the right, a calm pond reflects the surrounding greenery and a clear blue sky with some light clouds. The overall aesthetic is clean and modern, with white curved lines separating the text from the background images.

Toimituskohteet ja toiminnan laajuus

- Salon kaupungin ruokapalveluverkko on laaja ja toimipisteet ovat erilaisia
 - 7 valmistuskeittiötä
 - 44 palvelukeittiötä
- Toimituskohteissa on erilaisia keittiötyyppejä ja asiakasmääriä, mikä vaikuttaa toimitusrytmeihin sekä tarvittaviin pakkauskokoihin



Syksyn 2026 elintarvikehankinta

Käytössä Cloudia Kilpailutus -järjestelmä

Salon kaupunki käyttää kilpailutuksissaan Cloudia Kilpailutus -järjestelmää. Sähköisen tarjousmenettelyn tavoitteena on mm. edistää tarjouspyyntöjen ja tarjousten keskinäistä vastaavuutta sekä helpottaa tarjousten jättämistä.

Järjestelmään kuuluu toimittajaportaali (Tarjouspalvelu.fi), jonka kautta tarjouskilpailuihin osallistuvat yritykset jättävät tarjouksensa. Palvelu edellyttää tarjoajilta ensimmäisellä käyttökerralla rekisteröitymisen, mutta vähentää tarvetta erillisiin tarjousdokumentteihin, koska tarjoukset syötetään portaalissa suoraan tarjouslomakkeeseen ja tehdyt tarjoukset myös arkistoituvat portaalissa tarjoajien omiin tietoihin.

Cloudia Kilpailutusjärjestelmän käytössä opastaa ja neuvoa Salo kaupungin hankintayksikkö hankinnat@salo.fi

Mille tuotteille on tarve?

- Lihat ja lihavalmistukset
- Marja- ja vihannespakasteet
- Maito- ja maitotaloustuotteet
- Ruokaleivät
- Kuivat elintarvikkeet ja pakasteleipomotuotteet
- Hillot
- Kananmuna
- Valmisruoka
- Pakastekala
- Tuore kala
- Pestyt ja tuoreet esikäsitellyt perunat
- Pesty, tuore esikäsitelty porkkana
- Esikäsitelty, kypsä peruna
- Vihannekset ja hedelmät



Minkälaisia määriä tarvitaan?

Porkkana kulutus vuodessa 15 000 kg
pakkauskokoina 1 kg / 5 kg

- Kuorittu porkkana 12 000 kg
- Pesty porkkana 1 000 kg
- Porkkanapölkky 2 000 kg

Kurkku kulutus vuodessa 40 000 kg

- Suurin osa ostettavasta määrästä kokonaista
- Hankintaa myös viipaleina, suikaleina ja kuutioina

The background of the slide features a scenic view of a park or garden. On the left, there are trees with vibrant autumn foliage in shades of yellow, orange, and green. A black lamppost is visible among the trees. On the right, a calm pond reflects the surrounding greenery and sky. The sky is blue with scattered white clouds. The entire scene is framed by white, curved, organic shapes that create a modern, artistic feel.

Minkälaisia määriä tarvitaan?

Tomaatin kulutus vuodessa 12 000 kg

- Suurin osa ostettavasta määrästä kokonaista
- Hankintaa myös viipaleina ja kuutioina

Jääsalaatin kulutus vuodessa 1 000 kg

Jäävuorisalaatin kulutus vuodessa 12 000 kg

- Hankintaa pääsääntöisesti kuutiona ja suikaleena

The background of the slide features a scenic view of a park or garden. On the left, there are trees with vibrant autumn foliage in shades of yellow, orange, and green. A black lamppost is visible among the trees. On the right, a calm pond reflects the surrounding greenery and sky. The sky is blue with scattered white clouds. The entire scene is framed by a white, wavy, abstract border that separates the text from the image.

Minkälaisia määriä tarvitaan?

Omenan kulutus vuodessa 20 000 kg

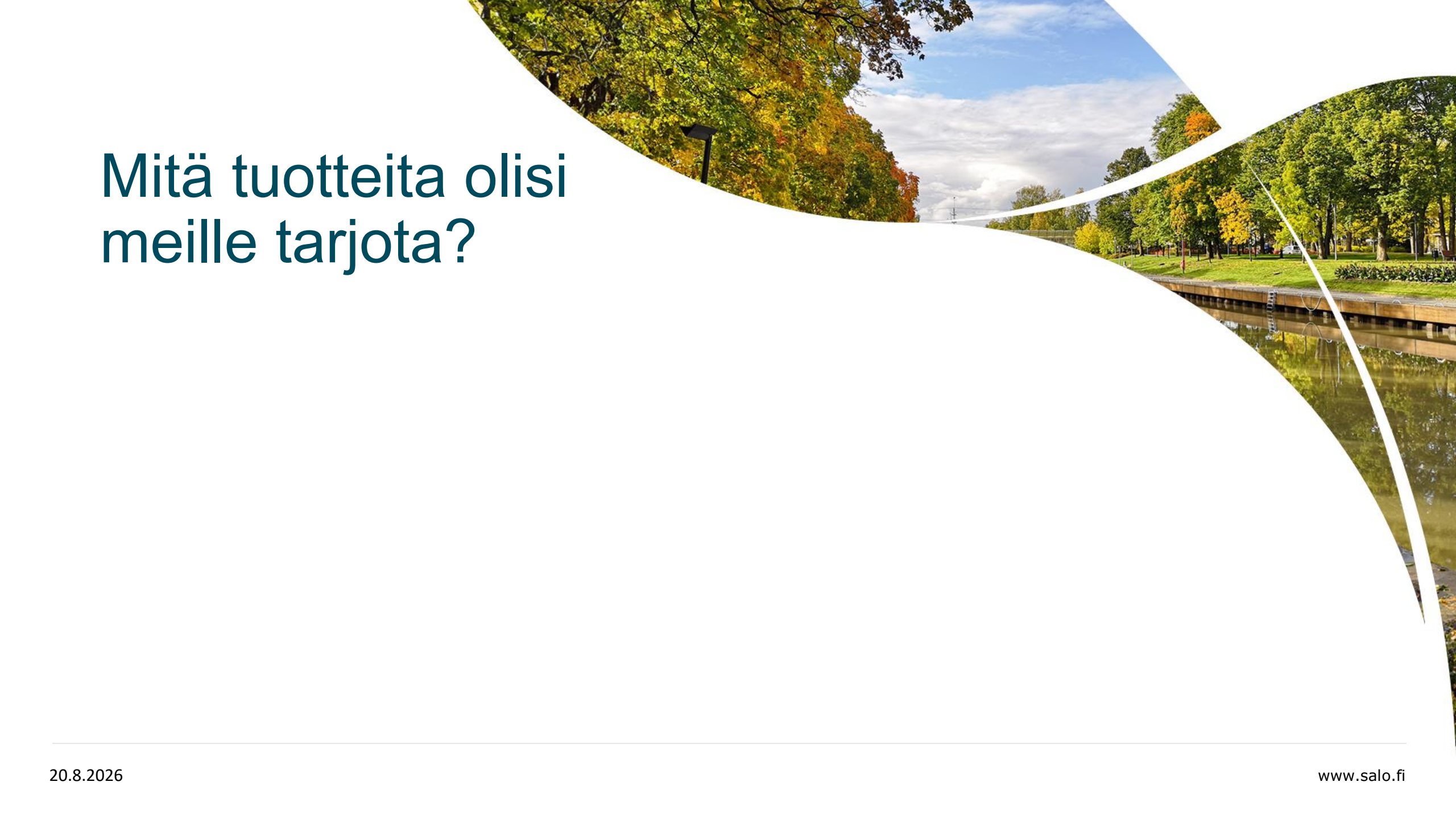
Marjojen (esim. mansikka, mustikka) kulutus vuodessa 6 000 kg

- tilattu pakastetuotteena

Raaka kanamuna kulutus vuodessa 2 000 kg
pakkauskokoina 12 kpl kenno / 12,3 kg laatikko

Sipulikuutio kulutus vuodessa 7 000 kg

- tilattu pakastetuotteena

The background of the slide features a decorative, wavy-edged border on the right side. This border contains two distinct autumnal scenes. The upper scene shows a path lined with trees displaying vibrant yellow and orange foliage under a blue sky with scattered white clouds. The lower scene depicts a calm pond reflecting the surrounding green trees and a clear sky. The main body of the slide is white.

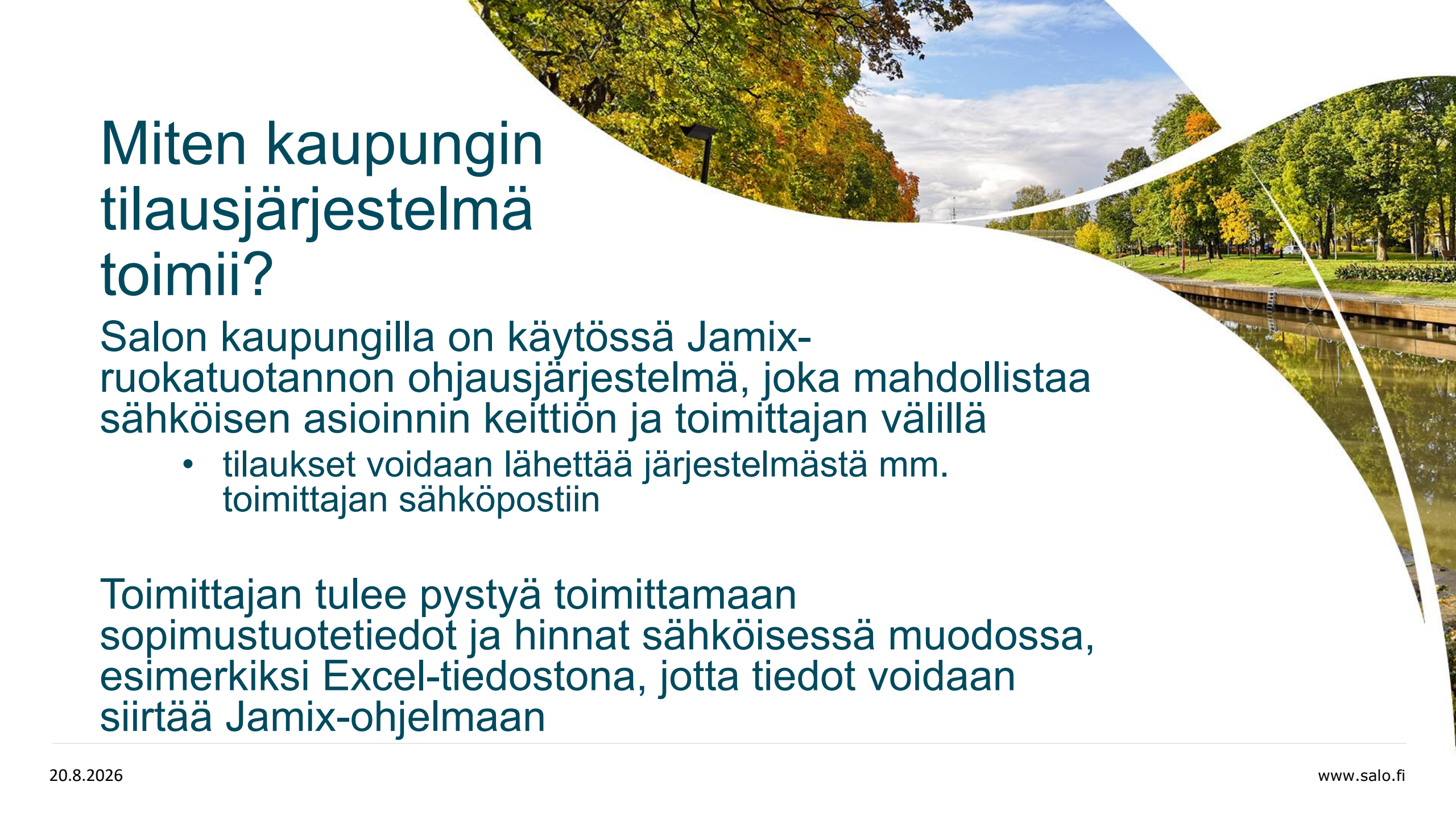
Mitä tuotteita olisi meille tarjota?

Ravitsemispalvelut mukana toteuttamassa lähiruokapäiviä

Salon kaupungin kouluissa ja päiväkodeissa perinteisiä lähiruokapäiviä vietetään 10.–11.9.

Teemaruokalistalla maistuvat muun muassa

- salolainen hernekeitto Laustin herneistä ja Perniön saunapalvin revitystä possusta
- lähialueella tuotetut Kiikalalaisen Seulavihanneksen porkkanat, Sauvolaiset maustekurkut ja Lassen luomun, Vaanelan puutarhan sekä Närpiön vihanneksen kirsikkatomaatit.
- pannukakkua Meritalon omenahillon kera sekä Perniö 1930:n yönakkeja

The background of the slide features a scenic view of a park or urban area during autumn. On the left, there are trees with vibrant yellow and orange foliage. On the right, a calm body of water reflects the surrounding green trees and a clear blue sky with some light clouds. The overall aesthetic is clean and modern, with white curved lines separating the text from the background image.

Miten kaupungin tilausjärjestelmä toimii?

Salon kaupungilla on käytössä Jamix-ruokatuotannon ohjausjärjestelmä, joka mahdollistaa sähköisen asioinnin keittiön ja toimittajan välillä

- tilaukset voidaan lähettää järjestelmästä mm. toimittajan sähköpostiin

Toimittajan tulee pystyä toimittamaan sopimustuotetiedot ja hinnat sähköisessä muodossa, esimerkiksi Excel-tiedostona, jotta tiedot voidaan siirtää Jamix-ohjelmaan

A thin, vertical blue line is positioned to the left of the word "Kiitos!".

Kiitos!

SaloFood

Uudet somekanavat

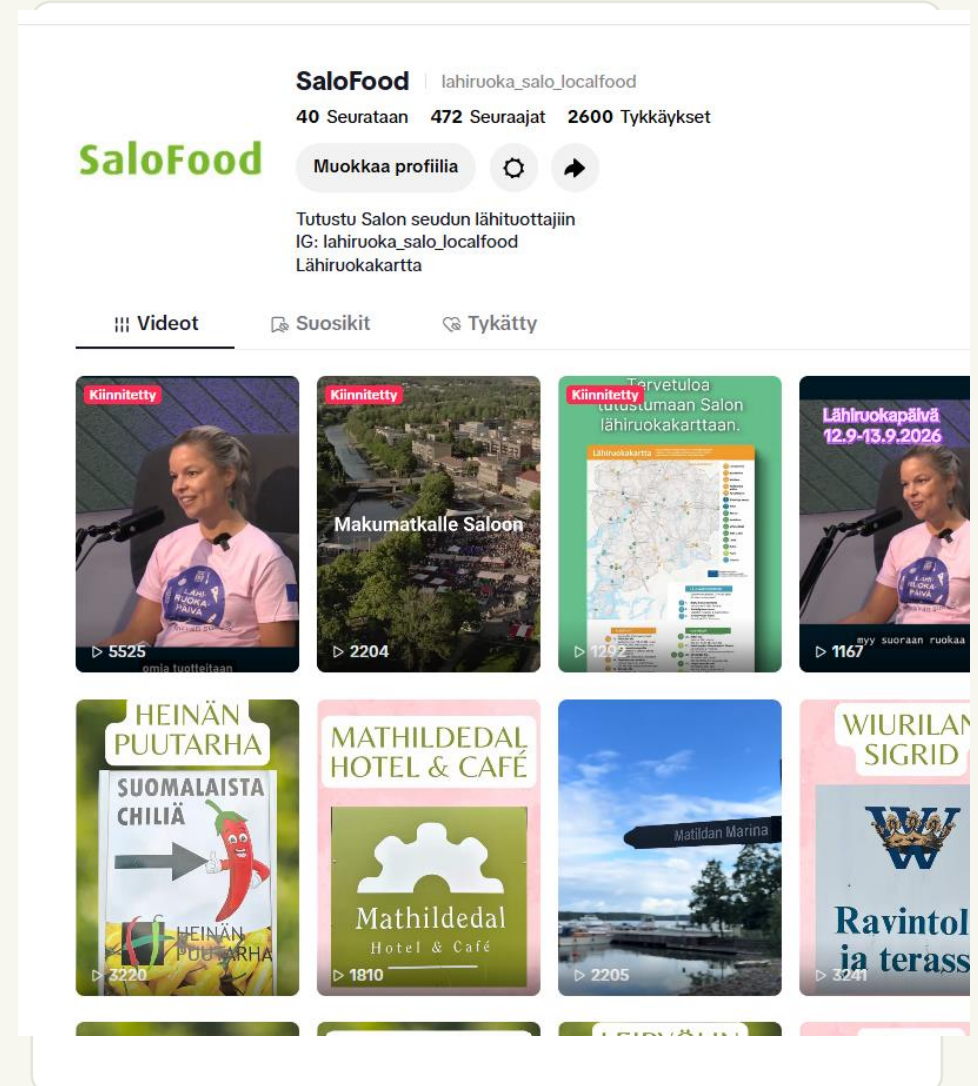
Instagram & TikTok • ensimmäiset kolme kuukautta, ilman maksettua mainontaa

https://www.tiktok.com/@lahiruoka_salo_localfood
https://www.instagram.com/lahiruoka_salo_localfood/

93
julkaisua

262k+
näyttöä ja katselua

923
seuraajaa yhteensä



Mitä uusissa kanavissa on tapahtunut?

Tilit avattiin 11.5.2026 • ensimmäiset julkaisut 13.5.2026

47

Instagram-julkaisua

46

TikTok-videota

144k

Instagram näyttökerrat

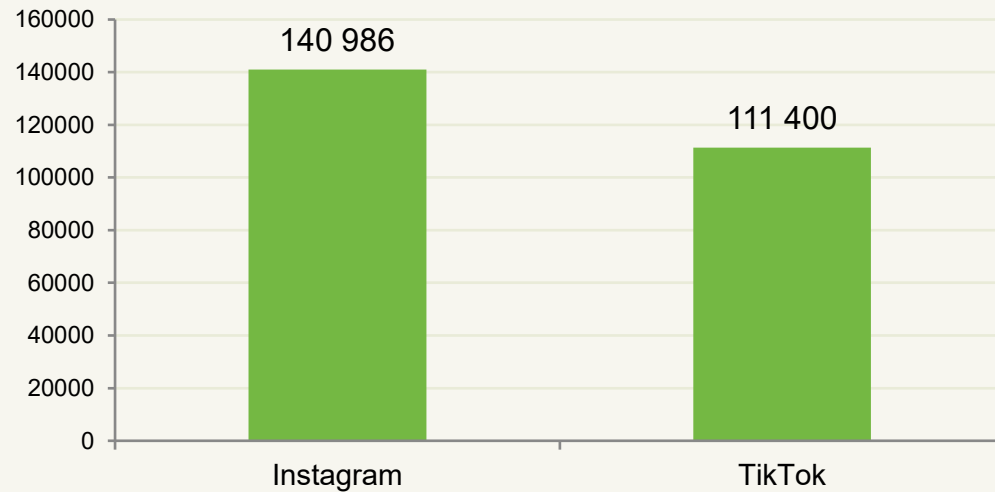
118k

TikTok katselut

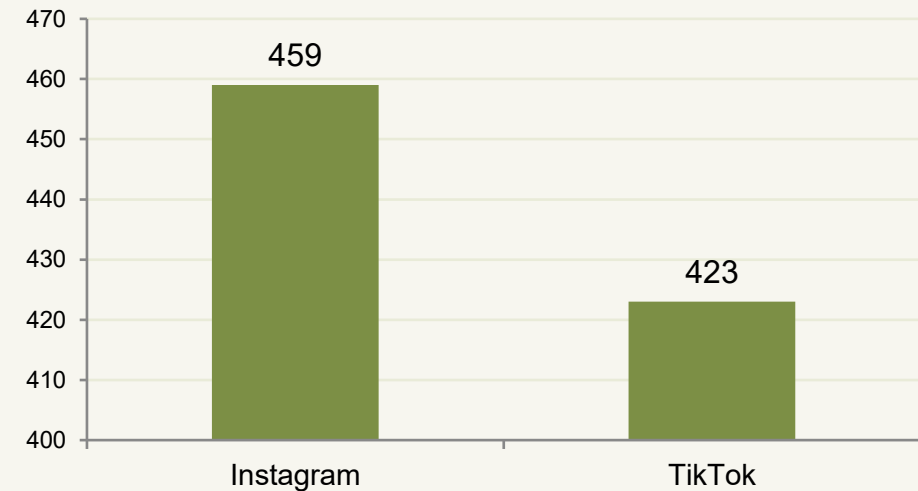
4.4k

IG vuorovaikutukset

Kokonaisnäkyvyys



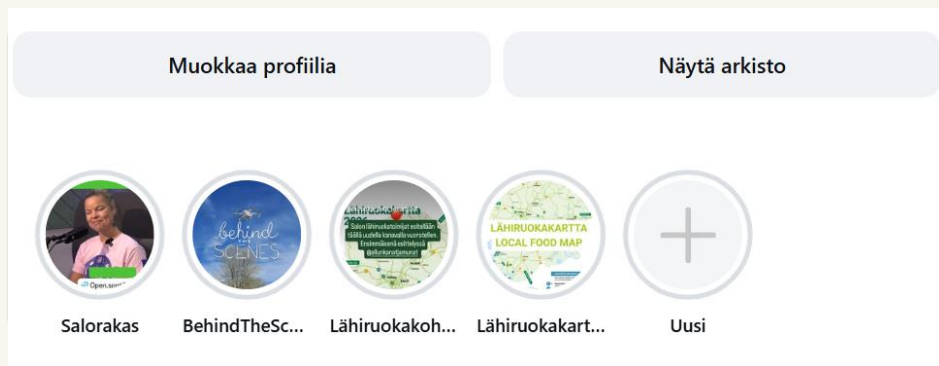
Seuraajamäärät lähes samalla tasolla



Instagram

sitouttaa

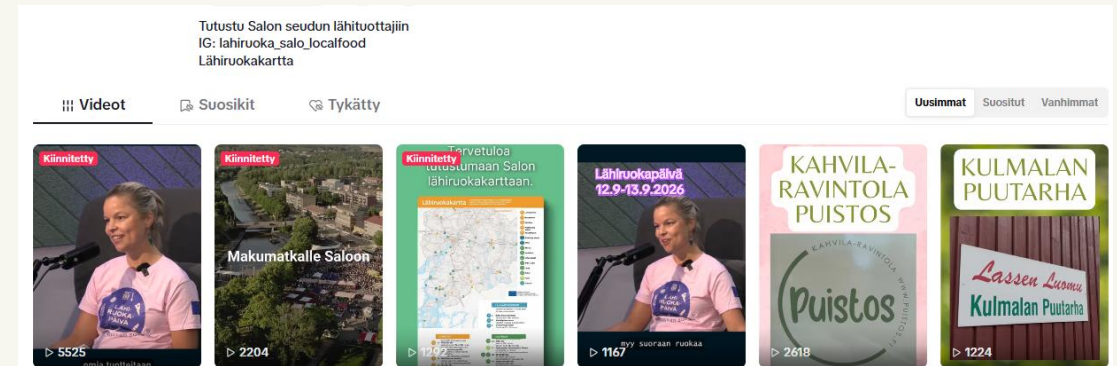
- 49,3 % näyttökerroista ei-seuraajilta
- 4 366 vuorovaikutusta
- Kelat synnyttävät 83,6 % reaktioista



TikTok

löytää uusia yleisöjä

- 88,7 % katseluista Sinulle-sivulta
- 117 900 videokatselua
- 441 jakoa kertoo leviämisestä



Instagram: näkyvyyttä ja reaktioita

Viimeiset 90 päivää

144 313

näyttökertaa

25 235

katsojaa

4 366

vuorovaikutusta

1 691

profiilin toimintaa

Vuorovaikutukset ⓘ

4 366

Vuorovaikutukset

Seuraajat 48%

Ei-seuraajaa 52%

Tilejä sitoutunut 1 830

Sisällön vuorovaikutusten mukaan

Kelat 83,6%

Tarinat 15,5%

Julkaisut 0,9%

• Seuraajat ja muut kuin seuraajat

Profiili ⓘ

1 691

Profiilin toiminta

Vierailut profiilissa 1 671

Ulkoisen linkin napautukset 20

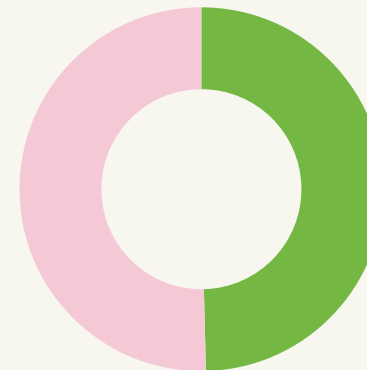
Seuraajat ⓘ

462

Seuraajia yhteensä

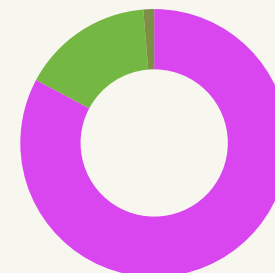
Aktiivisimmat ajat

Ma Ti Ke To Pe La Su



Näkyvyys lähes tasan

50,7 % seuraajilta
49,3 % ei-seuraajilta



Kelat aktivoivat

83,6 % vuorovaikutuksista
syntyy keloissa

TikTok: orgaaninen löytökanava

SaloFood

Tilin avauksesta 19.8.2026 asti

117 900

videokatselua

46

videota

2 600

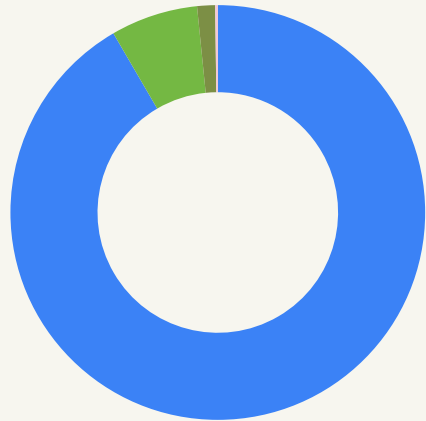
tykkäystä

441

jako

462

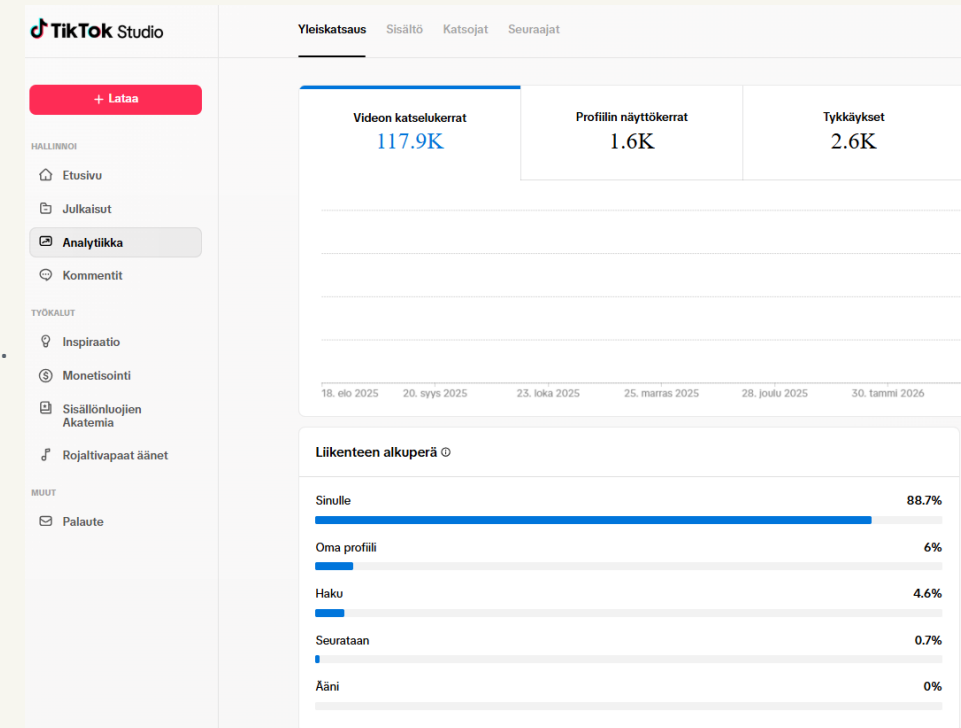
seuraajaa



■ Sinulle ■ Oma profiili ■ Haku ■ Seurataan

88,7 % katseluista Sinulle-sivulta

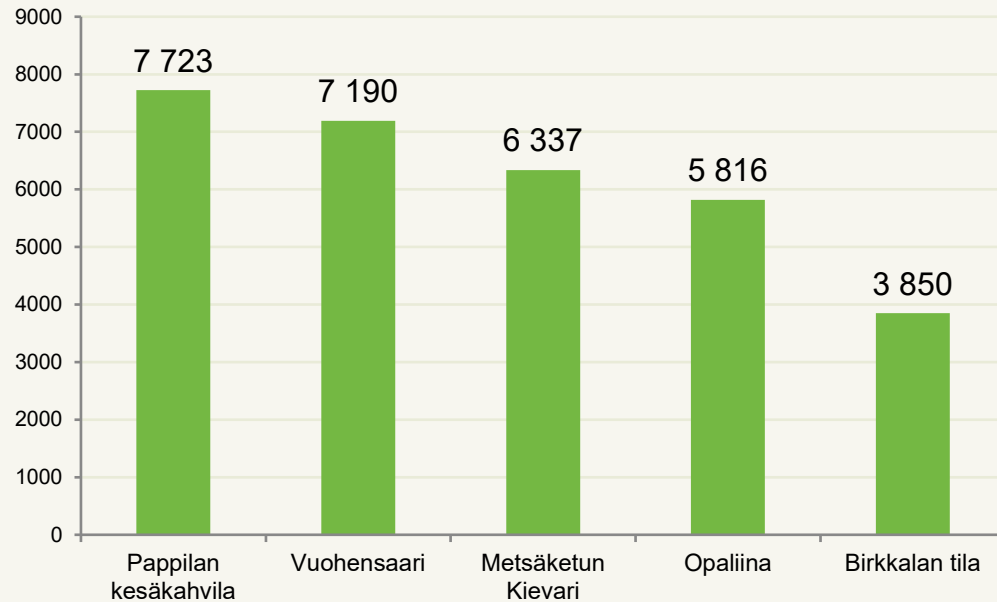
Näkyvyys ei riipu valmiista seuraajapohjasta. Sisältö nousee uusien ihmisten eteen algoritmin kautta.



Yritysesittelyt toimivat

Parhaat TikTok-sisällöt ja näkyvyyden laajuus

TOP 5 -videot



Ei vain yksittäinen viraalihitti

- Useat yritysesittelyt 1 000–4 000 katselua
- Näkyvyyttä kahviloille, tiloille, puutarhoille ja tuottajille

Yhteinen SaloFood-kanava toimii näyteikkunana pienillekin paikallisille toimijoille.

TikTok tavoittaa relevanttia aikuista yleisöä

Katsojat koko tarkastelujaksolta

62 %

katsojista naisia

71 %

katsojista 25–54 v.

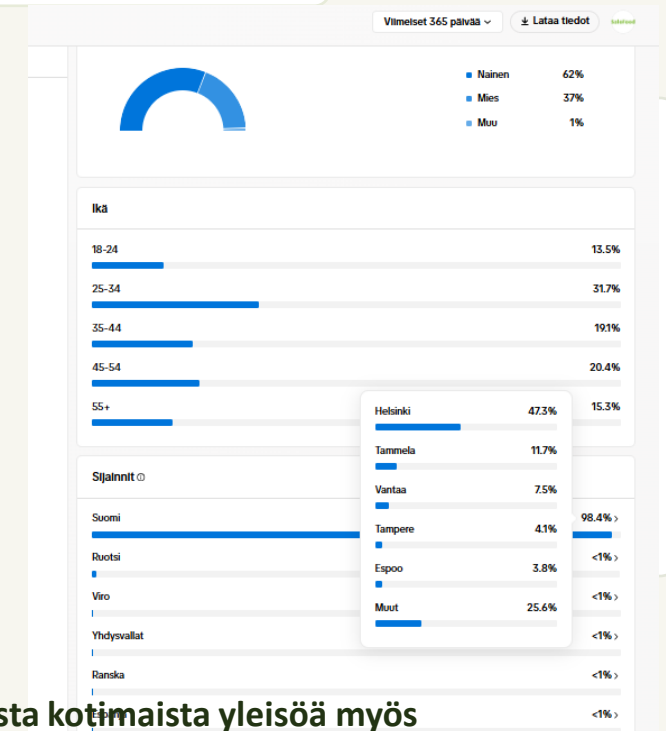
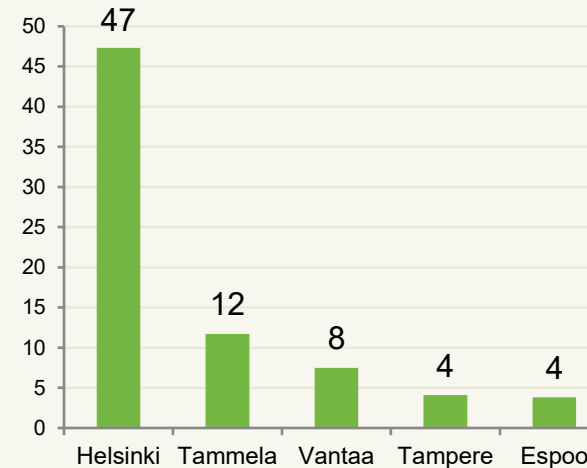
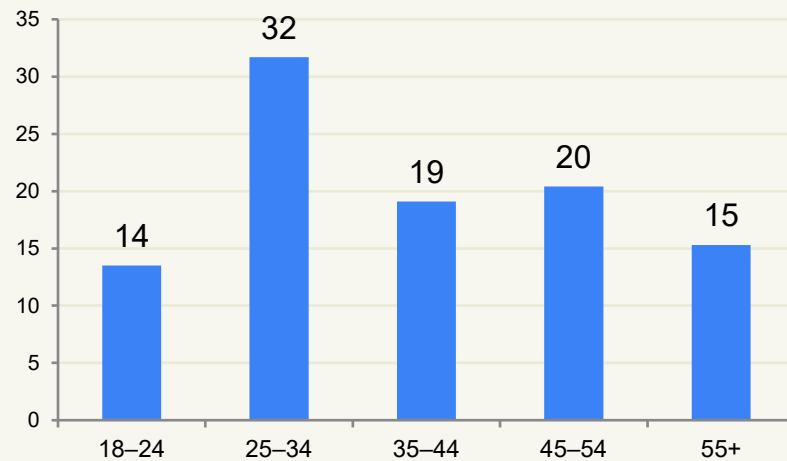
98 %

katsojista Suomesta

47 %

Helsinki kärjessä

Ikäjakauma



Tulkinta: TikTok ei jää vain nuorten tai paikallisen yleisön kanavaksi — sisältö tavoittaa ostovoimaista kotimaista yleisöä myös pääkaupunkiseudulla.

1 Kanavat ovat löytäneet yleisön nopeasti

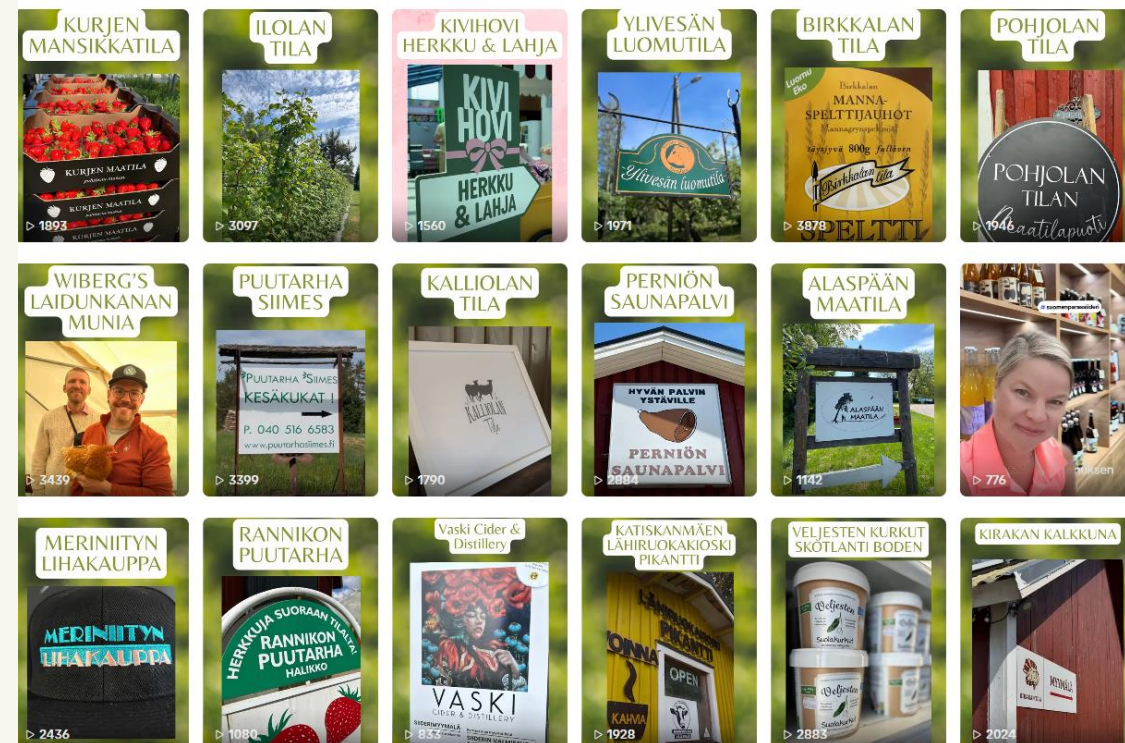
Yli 260 000 näyttöä ja katselua kolmessa kuukaudessa.

2 Kanavilla kannattaa olla eri tehtävät

Instagram: sitouttaminen. TikTok: uusien yleisöjen löytäminen.

3 Yritysesittelyt ja Salon alueen lähiruoka-asiat pääsisältönä

Kohde-esittelyt tuottavat näkyvyyttä laajasti eri yrityksille.



Pääviesti: paikallinen lähiruoka näkyviin

Lähiruokapäivä 12.–13.9.2026

Ilmoittaudu mukaan järjestäjäksi



Lähiruokapäivä 12.-13.9.2026

Mistä suomalainen ruoka tulee? Millaisia tuotteita ja palveluita sinun kotiseudullasi tuotetaan? Mitä muuta mielenkiintoista maaseudulta löytyy?

Muun muassa näihin kysymyksiin voit saada vastauksen valtakunnallisen Lähiruokapäivän tapahtumissa. Vuonna 2026 kymmenvuotisjuhlavuotta viettävää Lähiruokapäivää juhlietaan 12.-13. syyskuuta.

Lähiruokapäivänä pääset tutustumaan paikallisiin tuottajiin ja yrityksiin, nauttimaan maaseudun ainutlaatuisista palveluista sekä ostamaan tuoreita raaka-aineita ja tuotteita suoraan tekijöiltä itseltään. Monissa kohteissa on myös mahdollisuus päästä tutustumaan eläimiin, koneisiin ja pihapiiriin.

Kyseessä on siis oikea maaseudun avointen ovien tapahtuma. Tervetuloa vierailulle Lähiruokapäivänä!



Tämän hetken tilanne

- 242 koko Suomi
- 17 Salosta
- Kävijöitä odotetaan yli 100 000 hlö ympäri Suomea



Voimaa Varsinais-Suomen maaseudulta – lähiruokakilpailu NYT YHTEISÄÄNESTYS POHJOLAN TILALLE!



Tapani Levanto ehdolla 2026 voittajaksi



Hungry for Finland

**RUOKAMATKAILU-
KILPAILU 2026**



Maa- ja metsätalousministeriö



Haaga-Helia



Visit Finland



**Hungry for Food Design | Seminaari ja
ruokamatkailukilpailun palkintojenjako**

HUNGRY FOR

**FOOD
DESIGN**

SEMINAARI &
RUOKAMATKAILUKILPAILUN
PALKINTOJENJAKO

24.9.2026 klo 8.45-13

Artesaaniruokan SM –kilpailut Oulussa 17.9-19.9

- Artesaaniruoka SM 2026 -kilpailu kokoaa yhteen artesaaniruokayrittäjät, kilpailutuomarit, ruoka-alan asiantuntijat sekä ruokamatkailutoimijat Ouluun 17.–20.9.2026.
- Tapahtuman aikana järjestetään
 - toimialatreffit,
 - kilpailutuotteiden vastaanotto,
 - tuomaroinnit,
 - seminaari,
 - yritysvierailut,
 - gaalailallinen
 - Artesaaniruoka SM-kilpailujen palkintojen jako tapahtuu lauantaina Lähiruokatapahtumassa.

Artesaaniruoan SM kilpailujen aikataulu:

Torstai 17.9.

- Kilpailutuotteiden vastaanotto, Oamk klo 12.00–18.00
- Toimialatreffit, VENN Oulu klo 19.00–22.00

Perjantai 18.9.

- Artesaaniruoka SM-kilpailut, Oamk klo 8.00 alkaen
- Oulu 2026 ❤️ lähiruoka: Pohjoisten makujen vetovoima -artesaaniruokaseminaari. Klo 12.00–15.00. Oamk.
- Showroom klo 14.00–15.00. Oamk
- Yritysvierailut Hailuotoon, lähtö Oamk klo 15.30

Lauantai 19.9.

- LIKIS-lähiruokatapahtuma, Oamk, klo 10.00–16.00
- Artesaaniruoan SM-palkintojenjako Likiksen lavalla, Oamk, klo 12.00 alkaen
- Gaalaillallinen Maikkulan Kartanossa klo 19.00–22.00

Sunnuntai 20.9.

- LIKIS-lähiruokatapahtuma, Oamk, klo 10.00–15.00

Artesaaniruoka SM –tekniset tiedot

- Osallistumismaksut: 35 € / tuote, Suomen artesaaniruokayhdistyksen jäsen, jäsenmaksu maksettu.
45 € / tuote, ei-jäsen.
- Kilpailutuotteet jätetään Oulun ammattikorkeakoululle torstaina 17.9.2026 klo 12.00– 18.00. Yliopistokatu 9, 90570 Oulu Tila: Vision, 7A120
- Mikäli et itse pääse Ouluun kysy tuotteille kyytiä Hennalta.

Tutustumiset tuotekehitysalustoihin

Ti 27.10, klo 12-15

- Raseko Food laboratory

11/2026 –tarkka ajankohta julkaistaan lähiaikoina

- Flavoria-keskus, Aistikattila ja Turun AMK:n tuotekehitystilat

Uusi Fine Food North – hanke

1.7.2026-30.6.2029

- [Central Baltic](#) rahoitteinen ruokavientihanke yhdessä Latvian ja Viron kanssa
- Pää tavoitteena saada suomalaisille, virolaisille ja latvialaisille artesaanijuustojen ja niitä täydentävien premium-elintarvikkeiden valmistajille konkreettista myyntiä ja sopimuksia Isossa-Britanniassa.
- Tavoitteena on myös lisätä vientiosaamista muualle Eurooppaan ja sen ulkopuolelle.
- Järjestetään vientikoulutuksia, verkostoitumistilaisuuksia, kauppiastapaamisia.

Hankealue

Interreg



Co-funded by
the European Union

Central Baltic Programme

Search ...



FINE FOODS NORTH

FINE FOODS NORTH

The project aims to enter the UK market with premium-quality artisan cheeses and complementary fine foods. Our producers offer a wide range of products, including aromatic mold- and bacteria ripened semi-soft and soft cheeses, hard Comté-style cheeses, natural rind varieties, pasta filata types, fresh cream cheeses and other. Each cheese comes with a strong story of origin and tradition. We also offer unique traditional cheeses, such as green cheese, midsummer cheese, and fresh cheese based on curds. Despite their quality, high production costs and a limited local market restrict growth, making access to premium international markets vital.

The main goal is to establish sales in the UK by targeting niche segments within the HORECA sector and specialised fine-food retail. Participating SMEs will benefit from benchmarking against international standards, practical knowledge to upgrade production and marketing, enhanced export readiness, and access to new sales channels.

- Salorakas –podcast
 - Keskustelua Salon lähiruoasta



Ruokamatkailun verkostoitumis- ja kehittämistapahtuma **Taste of region**

- Viisi suomalaisaluetta — **Pohjois-Karjala, Päijät-Häme, Salo, Saimaa ja Ahvenanmaa** — kohtaavat ja tuovat mukanaan makuja, tarinoita ja tulevaisuuden näkymiä
- **Ohjelman kohokohdat**
 - Ajankohtaisia asiantuntijapuheenvuoroja ruokamatkailusta
 - Alue-esittelyt ja mukanaolevien yritysten esittely
 - Maistelukierrokset
 - Yhteinen lähiruokaillallinen
 - Ruokamatkailun työpajat
- **Tapahtuman tiedot**
- **Paikka:** Salo Iot Campus ja muu Salon alue
Aika: 9.2.2027 klo 13.00 alkaen -10.2.2027
Kenelle: Tapahtuma on tarkoitettu näiden viiden alueen ruokamatkailuyrittäjille.
- Tapahtuman kieli on englanti

Matkailuyrittäjien iltapäiväkahvit 7.9

- Iltapäiväkahvit ja verkostoitumista
- Tervetuloa Finnari Resortiin | Marjaana Ollanketo
- Kestävä matkailu Suomen vetovoimatekijänä – miksi yritysten tulee huomioida teema viimeistään nyt? | Hanna Muoniovaara, Visit Finland
- Onhan yrityksesi mukana Salon suurimmassa tapahtumassa, Kurpitsaviikoissa? Vielä ehdit mukaan. | Vesa Nohteri, Salon Yrittäjät ry.
- Coastal & Rural Gems - valtakunnallinen matkailukokonaisuus Suomen rannikko- ja maaseutualueilla | Tiina Backman, Yrityssalo Oy
- Tilastokatsaus ja kuulumiskierros

[ILMOITTAUDU MUKAAN TÄÄLTÄ](#)

Esittäytymis- ja kuulumiskierros



20.8.2026

Yrityssalo 2026

- Kiitos!
- Halukkaat saavat jäädä esittelykierrokselle Sauruun



20.8.2026

Yrityssalo 2026