

Mitä kaikkea on ja voi olla ruoka- ja maatilamatkailutuote?

Henna Kyyrä ja Tiina Backman
Yrityssalo

RUOKAMATKAILUELÄMYKSIÄ MAASEUDULLA – IDEOITA JA ESIMERKKEJÄ

- Maistelut (tastingit): yhdistävät makuaistin ja paikan kokemuksen.
- Pop-up-ravintolat ja -kahvilat: helppo tapa testata toimintaa tai tuoda artesaanituotteita esiin. Sijaintina toimii parhaiten uniikki ympäristö.
- Tapahtumat ja festivaalit: sidottuna satokauteen ja maatalan arkeen, esim. sadonkorjuujuhlat
- Opastetut kierrokset / maatilavierailut: viljelymenetelmiin, eläinten kasvattamiseen, raaka-aineisiin, valmistusperinteisiin ja tuotteiden maistamiseen tutustuminen – osallistuminen maatalan töihin
 - » ns. technical visit – ammattilaisryhmät, koulutusmatkailu
- Työpajat ja ruoanlaittokurssit: esimerkiksi säilöntämenetelmien opettaminen, leivonta yms.
- Ruokanäyttelyt ja museot: paikallisten tuotteiden historia ja valmistusmenetelmät.
- Elämysten yhdistelmät: esim. näyttely + tasting samassa paketissa.
- Verkkokurssit ja virtuaalitastingit: osallistujat voivat olla mukana etänä, kunhan tuotteet toimitetaan ennakkoon.
- Paikallisia makuja sisältävät lahjapakkaukset: tuotteet + tarina + resepti.

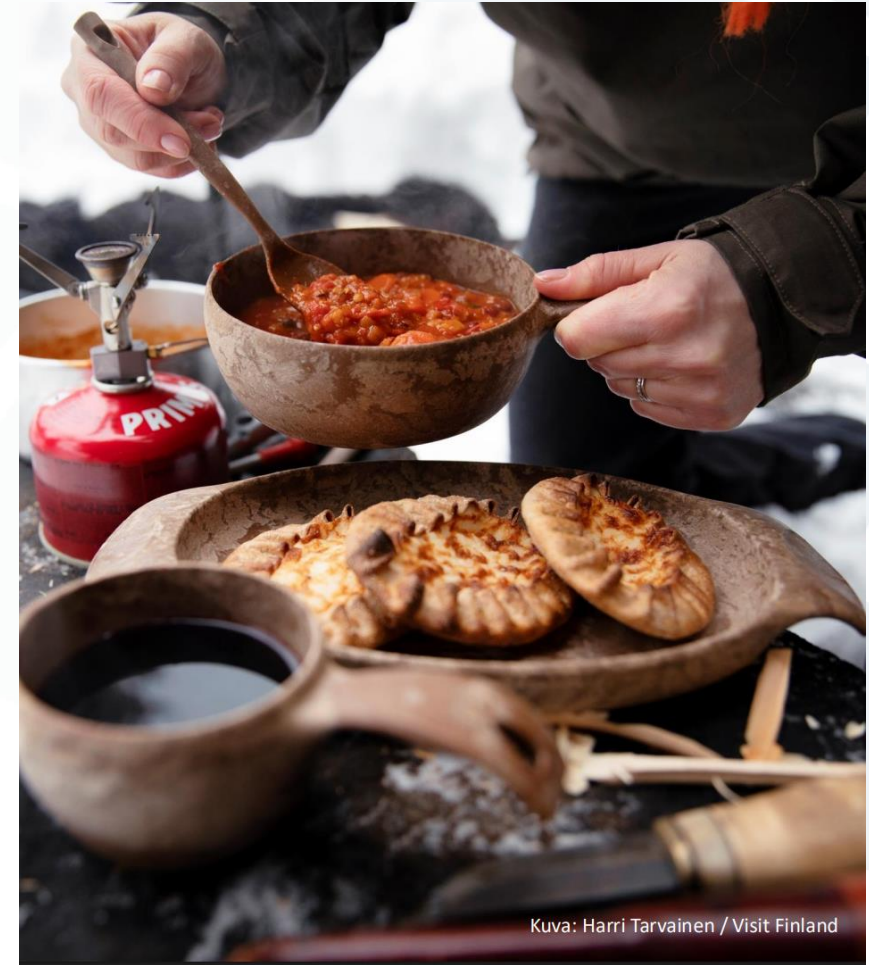
Maailmalla ja meillä huikeimmat ruokamatkailu- ja maatilamatkailuelämykset eivät perustu vain hyvään tuotteeseen. Ne perustuvat siihen, että raaka-aine, tekijä, paikka, tarina ja osallistuminen on **paketoitu** yhdeksi ostettavaksi kokemukseksi.



Kuva: Soili Jussila / Vastavalo / Visit Finland



Kuva: Elina Manninen / Visit Finland



Kuva: Harri Tarvainen / Visit Finland

- [Visit Finlandin tutkimus Suomen kiinnostavuudesta ruokamatkailukohteena \(kohta 4\)](#)
- [Data Hub](#)


DataHub -käyttöliittymä

28.1.2026 Julkaistu Päivitetty: 28.1.2026 12:00, Mari-Johanna Taivasmetsä

Metsäketun Pizzeria Take-Away
Metsäketun Kievari
Salo
En, Fi Ravintola

28.1.2026 Julkaistu 2

Metsäketun Kievari
Metsäketun Kievari
Salo
En, Fi Ravintola



Klikkaa nähdäksesi koko kuvan

Visit Finland

Englanti Suomi

Tuotenimi
Metsäketun Kievari

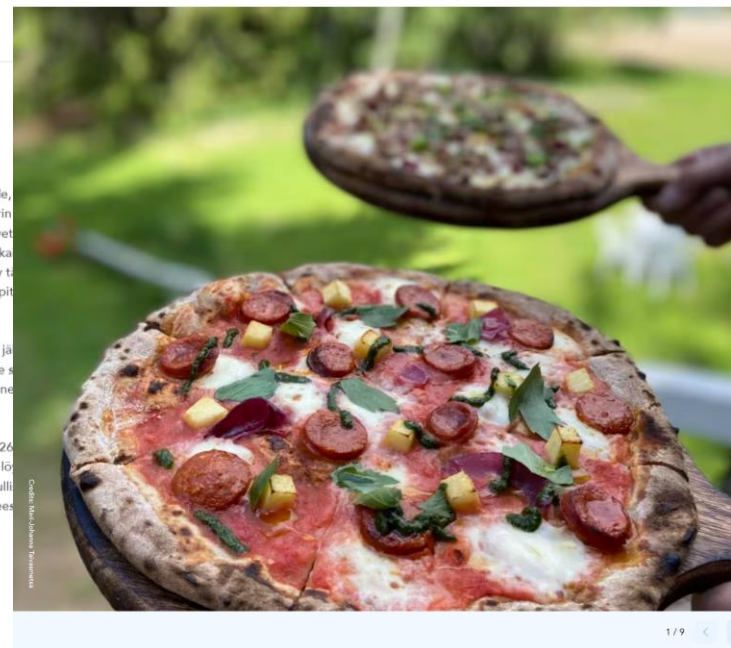
Tuotekuvaus
Metsäketun Kievari on Taivasmaan maatilalle rakennettu elämyskohde, uskottomien maku-elämyksen lisäksi maatilan rentouttavan ilmapiirin maatilalla toimivasta Metsäketun Kievarista löytyy tunnelmallisen navet toiminut Metsäketun Pizzeria-ravintola, 7ha metsään rakennettu seikka kesäsiineen peleineen ja lampaineen. Tämän lisäksi pihapiiristä löytyy teltaan rakennettu Kettukahvila sekä rentouttava peltokylpylä, joka pit lammen.

Tarjoamme käsin tehtyjä, rakkautella valmistettuja pizzoja, herkullisia ja Metsäketun Kievarissa raaka-aineet ovat ravintolamme ja kahvilamme s keräämme lähimetsistämme itse osan raaka-aineista ja loput raaka-aine lähellä sijaitsevilta tuottajilta.

Metsäketun Kievari avaa jälleen ovensa Taivasmaalla toukokuussa 2026 myös sunnuntaisin. Lisää tietoa sekä tarkemmat aukioloajat ja ajat lo asti kunnes avamme, Metsäketun Pizzeria Take-Away tarjoilee herkull ruokakärrystään Salossa perjantaisin ja lauantaisin kello 11-20 osoittees

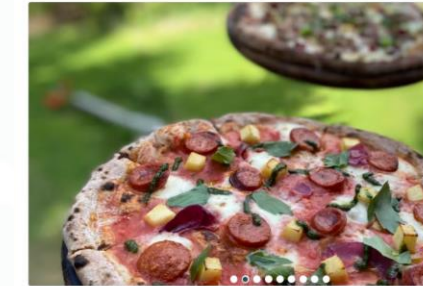
Linkit sivustoille
[Verkkosivusto](#)

Visitfinland.com



Metsäketun Kievari

Alhontie 118, 25460, Salo



Metsäketun Kievari on Taivasmaan maatilalle rakennettu elämyskohde, jossa

Places to go Things to do Practical tips

Restaurant

Share

Metsäketun Kievari

From 16 €

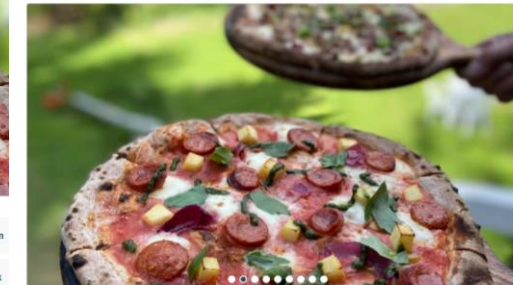
Metsäketun Kievari is an experiential destination built on Taivasma Farm, where you can enjoy incredible taste experiences alongside the relaxing atmosphere of a working farm – and even take a dip while you're at it. At Metsäketun Kievari, you'll find the charming Metsäketun Pizzeria restaurant, which has been operating on the barn's upper level for three years now. There's...

Read full description

Visitsalo.fi

Metsäketun Kievari

Alhontie 118, 25460, Salo



Metsäketun Kievari is an experiential destination built on Taivasma Farm, where you can enjoy incredible taste experiences alongside the relaxing atmosphere of a working farm – and even take a dip while you're at it.

At Metsäketun Kievari, you'll find the charming Metsäketun Pizzeria restaurant, which has been operating on the barn's upper level for three years now. There's also a 7-hectare adventure trail built into the forest, as well as the farmyard with its summer games and friendly sheep.

In addition, this year brings two exciting new additions to the farmyard: the cozy Fox Café (Kettukahvila), set up inside a large tipi tent, and the relaxing Field Spa (Peltokylpylä), complete with saunas, a hot tub, and a natural swimming pond.

We offer handmade pizzas prepared with love, delicious desserts, and tasty savory snacks. At Metsäketun Kievari, the ingredients are the soul of our restaurant and cafe. We grow and forage part of our produce on our own fields and in the nearby forests, and the rest comes from producers located as close as possible. Metsäketun Kievari will open its doors again on Taivasmaa in May 2026 and will be open on Saturdays – and occasionally on Sundays too. For more information, exact opening days, and hours, please visit our website.

Until we open, Metsäketun Pizzeria Take-Away serves its delicious artisan pizzas from our food cart in Salo on Fridays and Saturdays from 11:00 to 20:00 at Hämeentie 37.

Share on social media:



Contact

Metsäketun Kievari
metsaketunpizzeria@gmail.com
+358400137434
Alhontie 118, 25460, Salo
<https://www.metsaketunpizzeria.com/en>

15.4.2026

Hyviä esimerkkejä ja vinkkejä ruoka- ja maatilamatkailutuotteista

- [Käytännön ratkaisuja lähiruoantuottajille ruokamatkailupalveluiden suunnitteluun](#)
 - <https://www.youtube.com/watch?v=mhX-md9yiGM>
- [Palkittu Äksyt ämmät Nurmeksessa](#)
- [Palkittu Tammiston kuulas Naantalissa](#)
- [Elämyksellinen tomaattitila Islannissa](#)
- [Aktiivinen maitotila Italiassa](#)

Parhaimmat lähiruoka- ja maatilamatkailutuotteet ovat:

- Aitoja
- Paikallisia
- Elämyksellisiä
- Osallistavia

