

# SIKSES PARASTA

*Hyviä uutisia ja aitoja  
makuja Satakunnasta*

SIKSES PARASTA -HANKKEEN TIEDOTUSLEHTI

maaliskuu / 2014



## Elintarvike- ja ruoka-alan uutisia ammattilaisille

Kädessäsi on Sikses parasta – aitoja makuja Satakunnasta -hankkeen kolmas uutislehti. Välitämme elintarvike- ja ruoka-alan ammattilaisille tietoa satakuntalaisista alan uutisista ja tapahtumista. Uutislehti on erityisesti Sikses parasta -hankkeen tiedotuskanava, mutta myös muiden alan toimijoiden uutiset ovat tervetulleita.

Sikses parasta -hankkeen tilaisuuksia järjestävät maakunnan kolmen kehittäjäorganisaation väki Pyhäjärvi-instituutista, Satafood Kehittämisyhdistyksestä ja ProAgria Länsi-Suomesta. Ota yhteyttä erilaisten tilaisuuksien ja uutislehden merkeissä! Yhteystiedot löytyvät takakannesta.

## SATAKUNTALAISEN KAKON MENESTYSTARINA

Ammattimaisesti suunnitellut ja toteutetut tuotepromootiot messuilla ja kaupoissa ovat tukeneet Ullan Pakarin kasvua.

## YRITTÄJÄKURSSI ALKAA TÄNÄ KEVÄÄNÄ

Tiedolla ja osaamisella -hanke käynnistää tiiviin koulutuksen elintarvikealan yrittäjyyttä suunnitteleville. Kevään ammattimatka suuntautuu Ranskaan, Loiren laaksoon.

## SIKSES PARHAAT TAPAHTUMAT

Vuoden 2013 aikana Sikses Parasta -hanke on esitellyt satakuntalaista ruokaketjua erilaisissa tapahtumissa eri puolilla Etelä-Suomea. Vuoden päätapahtumana olivat ELMA -messut.

## TOIMINTA JATKUU

Vuonna 2014 Sikses parasta -hanke tulee olemaan taas monessa mukana. Osallistumme erilaisiin tapahtumiin, järjestämme seminaareja ja Match point -tilaisuuksia.



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

# KAKOILLE KYTYIÄ MESSUILTA



Ullan Pakari on saanut apuja viime vuosina tapahtuneeseen laajenemiseensa erilaisista tapahtumista. Vuonna 2009 se osallistui Satakunta Senaatintorilla -tapahtumaan Helsingissä. Tämä oli ratkaiseva askel pääkaupunkiseudun markkinoille. Vaikka yrityksellä oli vakaa asema Satakunnassa ja markkinoilla oli käyty ennenkin, olemalla oikeaan aikaan oikeassa paikassa ja onnistuneella julkisuudella, saatiin aikaan menestystä. Tapahtuman lisäksi tarvittiin tietenkin yhteydenottoja pääkaupunkiseudun kauppoihin ja niiden halukkuutta ottaa Ullan Pakarin tuotteita myyntiin.

Tapahtumien lisäksi yritys on saanut vauhtia laajenemiseensa Turun kauppahallissa olevan myymälän avulla, jonka Heikki Lankoski perusti sinne opiskeluaikanaan. Tieto hyvistä tuotteista levisi puskaradion kautta myös vähittäiskauppihin, jotka alkoivat kysyä Ullan Pakarin tuotteita myyntiin.

## Luo hyvä mielikuva

Positiivisen mielikuvan luominen tuotteesta ja sen tekijästä on yksi päätavoitteista omien tuotteiden esittelyssä, kun yritys menee messuille. Näin kertoo Ullan Pakarin toimitusjohtaja Heikki Lankoski. Kuluttajille mielikuva tuotteesta luodaan niin messuilla kuin kauppojen tuotepromootioissa. Mielikuvan luomiseen tarvitaan luonnollisesti myös maistatuksia, kun on kyse ruoasta. Myönteisen tunteen ja ajatuksen liittyminen tuotteeseen tulevat myöhemminkin mieleen kaupassa ostopäätöstä tehtäessä. Messuja, joihin osallistuu näytteilleasettajana, kannattaa harkita tarkkaan, neuvoo Lankoski. Kovin monille messuille vuodessa ei kannata osallistua taloudellisen satsauksenkaan takia. Ullan Pakari osallistuu noin kolmeen tapahtumaan vuodessa. Erilaisilla messuilla kohdataan erityyppisiä asiakkaita ja näin laajennetaan asiakaskuntaa. Ruoan ja erityisesti leivän ollessa kyseessä erilaisten asiakasryhmien kohtaaminen on helpompaa kuin muilla tuotteilla. Messuilla myös kuullaan, mitä asiakkailla on sanottavanaan.



## Ammattilaisten apu on tarpeen

Ullan Pakari on käyttänyt muutaman vuoden ajan markkinoinnissa apunaan ammattilaisia. Tätä Heikki Lankoski suosittelee muillekin kasvuhaluille yrityksille. Ammattilaiset suunnittelevat markkinointikonseptin ja visuaalisen ilmeen sekä tarvittaessa hankkivat ilmeeseen sopivaa henkilökuntaa messuille. Ullan Pakari on valinnut itselleen maalaisromanttisen talonpoikaistyylin ohrapeltoineen. Tämä näkyy niin yrityksen nettisivuilla kuin erilaisissa esittelyissä. Monilla lähituottajilla on nyt kasvunmahdollisuus käynnissä olevan lähiruokasuuntauksen myötä. Tätä kannattaisi Lankosken mukaan käyttää hyväkseen. Hän antaa useita suosituksia uusille messuosallistumista harkitseville. Ensivaikutelma ja jokin vetonaula ovat kaikkein tärkeimmät suunniteltavat asiat. Osasto voi olla pieni, mutta on tärkeää, että osasto ja tuotteet ovat hyvin harkittuja. Jos on mahdollista, osastoilmeen suunnitteluun kannattaa käyttää ammattilaisten apua. Samoin muutenkin kaikkea ei kannata tehdä itse öitä myöten, jotta messuesittelijä jaksaa varsinaisessa tapahtumassa esitellä tuotteitaan. Aivan uuden yrittäjän ei ehkä kannata rynnätä messuille heti suin päin. Asiakaskontaktointia kannattaa harjoitella ensiksi vaikka lähikauppojen ja niiden asiakaspohjan kanssa.

Jaana Laurila  
Satafood Kehittämisyhdistys ry

## Ullan Pakari Oy

Ullan Pakari on porilainen yritys, joka on tunnettu erityisesti satakuntalaisesta kakosta. Kakko on käsin leivottu, lisäaineeton perinneleipä. Yrityksellä on 100-vuotinen historia. Heikki Lankoski on ollut yrityksen johdossa vuodesta 2008. Sukupolvenvaihdoksen jälkeen yritys on laajentunut keskisuureksi toimijaksi. Markkina-alueena ovat Satakunta, Turun seutu ja pääkaupunkiseutu. Leipomot sillä on Porissa ja Hyvinkäällä. Ullan Pakarilla on noin 20 tuotetta ja 40 työntekijää. Leipien trendit ovat vaihdelleet. Kaura oli avainsana 1990-luvulla, sitten tuli ruis ja nyt ohra herättää kiinnostusta.

*Atte Raitolampi Ullan Pakarin osastolla maistatushommissa lähiruoka- ja luomumessuilla huhtikuussa 2013.*

# TIEDOLLA JA OSAAMISELLA, AITOJA MAKUJA LOUNAIS-SUOMESTA -HANKKEEN KUULUMISIA

**Koulutushanke  
elintarvikealan yrittäjille  
jatkuu vuoden 2014  
loppuun.  
KÄYTÄ HYVÄKSESI!**

**Tiedolla-hanke  
Ranskaan 7.5.–10.5.2014**

Tiedolla-hanke lähtee tutustumaan ranskalaisen elintarviketuotannon parhaisiin käytäntöihin.

Matkallamme Loiren laaksossa yritämme selvittää ranskalaisleipurien salat, vierailemme juustontekijällä, tutustumme miten ruokapöytään saadaan erikoislintua, haemme uusia ideoita maatilamatkailuun ja paneudumme käymisen saloihin panimossa.

Haluatko mukaan matkaan?  
Ilmoittaudu viimeistään 31.3.2014



Kierros milanolaisella torilla

**Benchmarking-matkalla  
Italiassa**



Tiedolla-hanke oli lokakuussa 2013 tutustumassa italialaiseen elintarviketuotantoon Piemonten maakunnassa.

Matkan aikana saimme tutustua mm. juustonvalmistukseen, viinin tekoon ja probioottisten maitotuotteiden valmistukseen.

## **Tulossa :**

Yrittäjäkurssi alkaa viikolla 12, kurssin teemoina ovat mm. yritystalous, tuotekehitys, myynti ja markkinointi sekä tuotantoprosessit ja -laitteet.

**Lisätietoja tapahtumista sekä ilmoittautuminen:  
Timo.Katila@pji.fi tai 044 034 4061**

## **Luomun kasvunäkymät -tilaisuus Huittisissa 18.3.2014**

Luomutuotannon näkymiä valotetaan tiistaina 18.3. klo 11.40–16.00 järjestettävässä luomuaiheisessa tilaisuudessa Huittisten kaupungin valtuustosalissa osoitteessa Risto Rytin katu 36. Paikalla ovat alansa tunnetut edustajat esittelemässä alkutuotantoa, sen kannattavuutta, tuotteiden raaka-aineen hankintaa, jalostusta sekä luomutuotannon tämän hetkistä tilannetta ja alan kehitysnäkymiä.

Tilaisuus on osa Satafood Kehittämisyhdistys ry:n ja Pyhäjärvi-instituutin yhteistä *Luonnonmukaisen tuotannon nykytilanne ja kehittämistarpeet* -hanketta. Tilaisuuden ohjelma löytyy Satafoodin ja Pyhäjärvi-instituutin nettisivuilta osoitteesta: [www.satafood.net](http://www.satafood.net) tai [www.pyhajarvi-instituutti.fi](http://www.pyhajarvi-instituutti.fi)

**Ilmoittautumiset 14.3.2014 mennessä:** Merja Mäkinen p. 050 405 5606, [merja.makinen@satafood.net](mailto:merja.makinen@satafood.net)

# MYyntITAPAHTUMIA, MESSUJA,

## Porin ponikuninkuusravit ja maaseutunäyttely

Sikses parasta -hankkeen tapahtumarikas syksy alkoi laukkaamaan Porin ponikuninkuusraveissa 17.–18.8.2013. Yhteistyössä Tästä läheltä -hankkeen kanssa organisoitiin tapahtumaan lähiruokateltoa, jossa tuotteita oli myymässä kaikkiaan 7 yrittäjää. Tarjolla oli mm. lihajalosteita ja grillimakkaraa, kauden vihanneksia, marjajalosteita, leivonnaisia ja hunajaa. Tänä vuonna vuorossa ovatkin isojen heppojen kuninkuusravit ja paikalle odotetaan vieraita kaikkialta Pohjoismaista. Satakunnan maa- ja kotitalousnaiset ovat vahvasti mukana tapahtuman ruokahuollon toteutuksessa. Alueelle on tänä vuonna suunnitteilla suuri lähiruokatori, jonka läpi ravivieraat kulkevat sisääntuloportilta kohti ravirataa. Lisätietoja myyntipaikoista löytyy osoitteesta: <http://kuninkuusravit.fi/ravitori>



*Lähiruokatellassa oli tarjolla satakuntalaisia herkuja ja kauppa kävi erityisesti sunnuntaina, jolloin myös säät suosivat ravivieraita.*

## Turun messut 21.–25.8.2013



Sikses parasta -hanke esittäytyi Turun messuilla Turun Osuuskaupan osastolla yhteistyössä Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus Brahean Lounafood -hankkeen ja valtakunnallisen Aitoja makuja -hankkeen kanssa. Satakuntalaisia tuotteita maistatettiin messuvieraille perjantaina ja lauantaina. Perjantaina maistatettiin Eskolan tilan palvattua vasikanlihaa ja Anttilan tilan marja-aroniamehua. Lauantaina esillä olivat Kolvaan Kalan järvikalapihvit sekä Kurkkumestareitten valkosipulikurkut. Satakuntalaiset herkut saivat messukansaa paikalle jonoksi asti ja kaikkiaan maistatuksia tarjottiin yli 3000 messuvieraille.

## Satakunta roadshow 23.8.–1.9.2013

Satakuntalaista maaseutua, asumista ja lähiruokatuotantoa esiteltiin yhteistyössä Satakuntaliiton Onni kutsuu kylään -hankkeen kanssa markkinointikiertueella eri puolilla Etelä-Suomea. Roadshow -vaunu oli esillä Turun Messukeskuksessa, Turun maalaismarkkinoilla, Ideaparkissa Lempäälässä, Myyrmäen maalaismarkkinoilla Vantaalla sekä Hakaniemen maalaismarkkinoilla Helsingissä. Esittelyvaunulla oli mahdollisuus tutustua satakuntalaisiin lähiruokatuotteisiin sekä pyörittää Satakunta -onnenpyörää ja kuulla ajankohtaista tietoa siitä, millainen työ- ja asumisympäristö Satakunta on.



# MAISTATUKSIA JA TEEMAPÄIVIÄ

## Katismaa maistuu ja soi 31.8.2013

Elokuun 2013 viimeisenä lauantaina Säskylän Katismaassa järjestettiin yhteistyössä Pyhäjärvi-instituutin, Pyhäjärven suojeleohjelman ja Säskylän kunnan kanssa Katismaa maistuu ja soi tapahtuma. Tapahtuman pääpaino oli Pyhäjärven suojeletyön esittelyssä, mutta myös paikallinen ruoka oli keskeisesti esillä. Vieraat pääsivät maistelemaan paikallisia muurikkavihanneksia suoraan wokpannusta Apetitin tyttöjen valmistamana ja Jossun Grillin Josua Ali-Keskikylän loihimia järvikalaburgereita, joissa pääraaka-aineena oli Pyhäjärven särki. Lasten suurta herkkua oli Sucros Oy:n paikallisen tehtaan sokerista valmistamat hattarat. Musiikista vastasi Kanalasound useine esiintyjineen ja menossa olivat mukana myös Pyhäjärven Järvipelastajat ry pelastusveneajeluineen sekä ILO-Adventures, jonka kajakeilla ja kanooteilla pääsi kokeilemaan melomista.



## Osta tänään tilalta -päivä 7.9.2013

Syyskuun 2013 ensimmäisenä lauantai toteutettiin Osta tänään tilalta -päivä, jonka tavoitteena oli nostaa käytännössä esiin Satakunnan monipuolista elintarviketuotantoa ja -tarjontaa. Päivän aikana kuluttajilla oli mahdollisuus käydä useilla tiloilla ja yrityksissä ostamassa suoraan sadonkorjuuajan tuoreita ja laadukkaita tuotteita. Mukaan lähti kaikkiaan 21 tilaa ja yritystä 9 kunnasta eri puolilta Satakuntaa.

Tuottajilta ja yrityksiltä saadun palautteen mukaan kävijöitä oli kaikkiaan yli 600 ja asiakkaita saapui paikalle hyvin kaukaakin. Onneksi säät olivat tapahtumalle suotuisat ja myös asiakkaat tekivät ostoksia. Muutamissa vakituisesti suoramyyntiä harjoittavissa yrityksissä kävijämäärä vähintään tuplaantui normaaliin myyntipäivään verrattuna.

Tämän hetken suurimpia trendejä Suomessa on erityisesti nuorten kaupunkilaisten keskuudessa tehdä omaan kulutukseen hankintoja suoraan tuottajilta ja pienemmiltä yrityksiltä, siksi nyt kannattaa rohkeasti olla trendin aallonharjalla mukana edelläkävijänä! Tapahtumamme sai viime vuonna myös hyvin laajaa medianäkyvyyttä sekä Satakunnassa että sen lähialueilla. Osta tänään tilalta -päivä tullaan järjestämään myös tänä syksynä, joten ilmoittautukaa kaikki mukaan!

## Osta tänään tilalta -päivä 6.9.2014, ilmoittaudu mukaan!

Sikses parasta -hanke järjestää syyskuun ensimmäisenä lauantaina kuluttajille suunnatun Osta tänään tilalta -päivän klo 10–16. Tapahtuma on jatkoa viimevuotiselle vastaavalle tapahtumalle, jossa oli mukana 21 tilaa tai yritystä eri puolilla Satakuntaa. Päivä sai myönteisen vastaanoton sekä kuluttajilta että mukana olleilta tiloilta ja yrityksiltä.

Etsimme jälleen tapahtumaan mukaan satakuntalaisia jo nyt suoramyyntiä harjoittavia tiloja tai tiloja, jotka haluavat vain 6.9. myydä tuotteitaan tilalta. Mukaan voi ilmoittautua joko alkutuotteita tai jalosteita myyviä tiloja ja yrityksiä. Tapahtuman tavoitteena on muistuttaa kuluttajia Satakunnan monipuolisesta elintarviketarjonnasta. Tiedotamme tapahtumasta kuluttajille maakunnan tiedotusvälineissä elokuun lopulla. Lisätiedot ja ilmoittautumiset 20.8.2014 mennessä: merja.makinen@satafood.net, puh. 050 405 5606.



# Satakuntalaiset elintarvikkeet esillä ELMA -maaseutumessuilla

Helsingin messukeskuksessa järjestettiin 22.-24.11.2013 ELMA -maaseutumessut, jossa satakuntalaiset elintarvikkeet olivat esillä Sikses parasta ja Satakunnassa Varjellen viljellyn yhteisosastolla. Osastolla oli tarjolla jokaiselle jotakin: lapsille kana- ja hernehahmot, nuorille oppipeli ja kaikille maistiaisia. Messuilla myös julkistettiin uusi Sikses parasta -reseptivihko, jossa on 10 trendikästä reseptiä Satakunnalle ominaisista raaka-aineista.

Osasto oli erittäin onnistunut ja väkeä riitti ruuhkiksi asti. Jaoin kolmen päivän aikana tuhansia maistiaisia satakuntalaista piimää, maitoa, mehua, kakkoa, lihapullia, broilerin siipiä, makkaraa ja helmi-ryynejä.

Elma-messut on hyvä tapa tavoittaa kuluttajia tuotteilla, jotka ovat myynnissä pääkaupunkiseudulla, sillä yleisin kysymys maistiaisten jälkeen oli ”Mistä tätä saa?” Toivottavasti muut satakuntalaiset tuotteet seuraavat kakon perässä ja saavat jalansijaa kasvavilla markkinoilla.



## Koti, ruoka & energia -messut Porissa

Sikses parasta osallistui yhteistyössä MTK:n Tietovirta-hankkeen kanssa Porin messuille 2.-3.11.2013. Messupaikkana oli tällä kertaa Porin asema-aukio ja uusi sijainti tuntuikin saaneen messuvieraita liikkeelle aiempia vuosia enemmän. Messuilla lanseerattiin Sikses parasta -oppipeli, jota vieraat pääsivät testaamaan kahdella osastolla olleella Ipadilla. Oppipeli sai erinomaista palautetta kaikenikäisiltä pelaajilta ja se löytyy myös hankkeen kotisivuilta ([www.siksesparasta.fi](http://www.siksesparasta.fi)). Nyt kaikki testaamaan oma tietämys Satakunnasta ja satakuntalaisista tuotteista!



# Tulevia tapahtumia

## Sikses parasta on esillä myös 2014:

### Satakunta hyvää kohdetta 12.3.2014

Satakunnan maaseutumatkailun koordinoitihanke järjestää Satakunta hyvää kohdetta -tapahtuman teemalla **Satakuntalainen ruoka**. Kutsutilaisuus järjestetään Kuninkaisten koulutus- ja kulttuurikeskuksessa ja kohdejoukkona ovat ryhmämatkoja järjestävät yritykset ja henkilöt. Maistatuksista vastaavat Satakunnan Keittiömestarit ry.

### Logistiikka-treffit 3.4.2014

Sikses parasta järjestää yhteistyössä Tästä läheltä -hankkeen kanssa logistiikka-treffit Pyhäjärvi-instituutissa 3.4.2014 klo 17:30 – 20:30. Tilaisuuden tavoitteena on löytää uusia kuljetus- ja yhteistyömahdollisuuksia satakuntalaisille lähiruoan tuottajille. Lisätiedot ja ilmoittautumiset: Marko Jori, puh. 050 380 1621, tai marko.jori@pji.fi

### Uudet ravitsemussuositukset ja järvikalan käyttö suurkeittiöissä –seminaari 3.6.2014

Seminaarin tavoitteena on esitellä ruokahuollon ammattilaisille tänä vuonna julkistettuja uusia ravitsemussuosituksia sekä nostaa esiin terveellisten ja ympäristöystävällisten järvikalojen käytettävyys ammattikeittiöissä. Tapahtumapaikkana on tilausravintola Ruukin Helmi Euran Kauttualla ja luennoimassa on mm. Leena Putkonen Kuluttajaliitosta.

### OKRA maatalousnäyttely 2.–5.7.2014

Sikses parasta on mukana osastollaan tänä kesänä Oripäässä järjestettävässä OKRA 2014 -maatalousnäyttelyssä. Osastomme sijaitsee ProAgria Länsi-Suomen osaston vieressä. Tervetuloa kuulemaan satakuntalaisesta ruokaketjusta ja sen toimijoista.

### Osta tänään tilalta –päivä 6.9.2014

Tänä syksynä kuluttajille tarjotaan taas mahdollisuutta ostaa satakuntalaisia huipputuotteita suoraan tiloilta. Lisätietoja päivästä saa Merja Mäkiseltä, puh. 050 405 5606, tai merja.makinen@satafood.net

### Koti, ruoka & energia -messut Porissa

Sikses parasta ja Tietovirta -hankkeet osallistuvat taas yhdessä Porin messuille 1.–2.11.2014. Tervetuloa osastolle 138 kuulemaan ja keskustelemaan satakuntalaisesta ruoantuotantoketjusta.

# TAPAAMISIIN

Tapaamisiin turuilla ja toreilla! Putiikeissa, ravintoloissa ja marketeissa. Kaikkina vuodenaikoina

Kiitos ideoista, ajatuksista ja kommentteista – otamme niitä mielellämme vastaan!

Sikses parasta – aitoja makuja Satakunnasta -hankkeen toimijat:

Pyhäjärvi-instituutissa:

Marko Jori (marko.jori@pji.fi, p. 050 380 1621)

Anita Karppinen (anita.karppinen@pji.fi, p. 044 034 4059)

Satafood Kehittämisyhdistyksessä:

Merja Mäkinen (merja.makinen@satafood.net, p. 050 405 5606)

Emilia Ruokonen (emilia.ruokonen@satafood.net, p. 040 727 7671)

ProAgria Länsi-Suomessa:

Sari Uoti (sari.uoti@proagria.fi, p. 050 552 1626)

Leena Ylikännö (leena.ylikanno@proagria.fi, p. 040 063 7591)

Pyhäjärvi-instituutti  
Eura, puh. 02 838 0600  
toimisto@pji.fi  
www.pyhajarvi-instituutti.fi

Satafood Kehittämisyhdistys ry  
Huittinen, puh. 02 620 6319  
satafood@satafood.net  
www.satafood.net

ProAgria Länsi-Suomi  
Pori, puh. 020 747 2550  
info.lansi@proagria.fi  
www.proagria.fi/lansi

www.facebook.com/siksesparasta

PYHÄJÄRVI  INSTITUUTTI

Satafood 

PRO  Agria Länsi-Suomi



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

## Myyntimahdollisuuksia tuottajille ja yrittäjille

Helsingin messukeskuksessa järjestetään tänä keväänä, 11.–13.4., toista kertaa Lähiruoka- ja luomumessut. Samanaikaisesti messukeskuksessa on useita muitakin tapahtumia, mm. Lapsimessut, PetExpo ja Kädentaitomessut, eli ihmisiä on runsaasti liikkeellä (v. 2013 lähes 60 000 kävijää). Tänä vuonna messuilla on erityinen pientuottaja-alue, josta on mahdollisuus hankkia 2\*1,5m myyntipaikka kolmeksi päiväksi hintaan 245€ +alv. Lisätietoja ja ilmoittautumiset: Tiina Kekkonen, puh. 045 114 5546, tai tiina.kekkonen@messukeskus.com

Porissa järjestetään 2.–3.8.2014 Kuninkuusravit, johon odotetaan yli 50 000 kävijää. Alueelle tuleva Ravitori rakennetaan raviradan parkkipaikalle, josta on erittäin lyhyt matka katsomoalueen joka osioon. Myös kulku pääportilta katsomoalueelle on suunniteltu siten, että kaikkien kuninkuusravikävijöiden on kuljettava Ravitorin lävitse päästäkseen radan viereen. Ravitorilta voi hankkia 4\*4m myyntipaikan hintaan 950€ +alv. Lisätietoja antaa: Jose Laaksonen, puh. 040 7534615, tai jose.laaksonen@porinravit.fi



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin