



Terveyttä ja hyvinvointia

Tervetuloa Hankkijan Sikaristeilylle

M/S Viking Grace Turusta
Lähtö 24.11.2022 klo 20:55
Paluu 25.11.2022 klo 19:50

Hankkija 

**Ilmoittautuminen
puhelimitse
asiakas-
palveluumme
p. 010 402 7099
arkisin klo 8-16**

(puhelun hinta 8,4 snt/min.)

**Ilmoittaudu
PIAN!**

Paikkoja
rajoitetusti.

Matkan hinta määrittyy hyttiluokan mukaan.
Hinnat sisältävät matkan valitussa hyttiluokassa,
Premium-aamiaisen, ruokailut meno- ja
paluumatkalla sekä seminaariohjelman.

Hytti	Matkan hinta/hlö
Sviitti Romantic 2 hlöä hytissä	400,20
Sviitti Romantic 1 hlö hytissä	640,20
Sviitti Organic 2 hlöä hytissä	400,20
Sviitti Organic 1 hlö hytissä	640,20
Sviitti Ocean 2 hlöä hytissä	362,70
Sviitti Ocean 1 hlö hytissä	565,50
Sviitti Flow 2 hlöä hytissä	362,70
Sviitti Flow 1 hlö hytissä	565,50
Premium-hytti 2 hlöä hytissä	239,20
Premium-hytti 1 hlö hytissä	318,20
Seaside Double-hytti 2 hlöä hytissä	209,70
Seaside Double-hytti 1 hlö hytissä	237,20
Inside Double-hytti 2 hlöä hytissä	200,20
Inside Double-hytti 1 hlö hytissä	218,20
Seaside Four-hytti 2 hlöä hytissä	200,20
Seaside Four-hytti 1 hlö hytissä	218,20



Tarjolla jälleen sopivasti faktaa ja viihdettä!

Kattavan seminaariohjelman lomassa voit nauttia merellisestä tunnelmasta M/S Viking Gracella.

Laiva on lastattu laadukkaalla viihteellä, ostosmahdollisuuksilla ja herkullisilla ruokailuhetkillä.

Lämpimästi tervetuloa!
Terveisin Hankkija Sikatiimi



Seminaariristeilyn ohjelma

Torstai 24.11.2022

Klo 19:00 Matkalippujen jako Viking Linen terminaalissa Turussa
 20:55 M/S Viking Grace lähtee
 21:30 Illallinen Oscar á la carte -ravintolassa
 ... ja sitten viihteelle

Perjantai 25.11.2022

Klo 08:35- Premium-aamiainen katettuna Oscar á la carte -ravintolassa
 11:00
 10:00 Näyttelyosasto aukeaa *Conference kansi 9*
 11:00 Seminaari alkaa *Conference kansi 9*
 Tervetuloa
 Marja-Leena Koivisto, myynti- ja tuoteryhmäpäällikkö, Hankkija Oy

Ajankohtainen raaka-ainemarkkinakatsaus

Antti Ahola, hankintapäällikkö, Hankkija Oy

Parempiin tuotantotuloksiin porsaan ruoansulatusta ja hyvinvointia tukemalla

Hannele Kettunen, kehityspäällikkö, Hankkija Oy

Porsaiden siirtymävaiheen ruokinta

Satu Valkama, tuotekehityspäällikkö, Hankkija Oy

12:30 Tauko

13:00 Uusimpia tuloksia vaikuttaa ruokinnan avulla karjun hajuun

Kirsi Partanen, kehityspäällikkö, Figen Oy

Paneelikeskustelu: Kasvukauden 2022 arviointia ja Hankkijan Kasvuohjelman koetoiminnan tuloksia ja havaintoja

Juontajana Juha Salopelto, tutkimuspäällikkö, Hankkija Oy

Herne ja härkäpapu sikojen ruokinnassa

Johanna Daka, kehityspäällikkö lihasikojen ruokinta, Hankkija Oy

Virkistäydytään hetki yhdessä

15:15 Seminaari päättyy

17:00 Buffet-ruokailu *Buffet Aurora*

19:50 M/S Viking Grace saapuu Turkuun

Pidätämme oikeuden muutoksiin. Tarkemman risteilyohjelman saat matkalippujen luovutuksen yhteydessä Turun satamassa.

HANKKIJAN REHUT – LUPAUKSEMME SINULLE



KATSO VIDEOT
asiakslupauksistamme
oheisen QR-koodin kautta
tai hankkija.fi/asiakslupauksemme

REHUJEN JA RUOKINNAN OSAAJA

Yhdessä tuottajien kanssa tunnistamme tilan tarpeet ja haemme kattavasta valikoimastamme tuotteet ja ruokintaratkaisut, joilla tilan tavoitteet saavutetaan.

REHUJEN JA RUOKINNAN EDELLÄKÄVIJÄ

Tuotekehityksemme tuottaa ainutlaatuisia rehuinnovaatioita, kuten Progres® ja Progut®. Kehitämme ratkaisuja helpottamaan viljelijöiden arkea – uusimpina palveluina Hankkija mobiilisovellus ja eMappi™.

LUOTETTAVA REHUALAN KUMPPANI

Rehutehtaidemme toimitusvarmuus on hyvä. Teemme kaikkemme asiakkaidemme kannattavuuden parantamiseksi. Se saavutetaan hyvillä tuotantotuloksilla ja eläinterveydellä.

VASTUULLINEN REHUALAN TOIMIJA

Toimimme vastuullisesti rehuraaka-aineiden valinnassa ja hankinnassa. Valvomme laatua ja jäljitettävyyttä. Yhdessä tuotamme kotimaista ja laadukasta ruokaa kaikille suomalaisille.

Hankkija

OSAAJA • EDELLÄKÄVIJÄ • LUOTETTAVA KUMPPANI • VASTUULLINEN TOIMIJA