

HANKKIJA YLPEÄNÄ ESITTÄÄ



Hankkijan Sikaseminaari

23.-24.11.2023

Sokos Hotel Ilves, Tampere
Hatanpäänvaltatie 1

Hankkija

Tervetuloa Hankkijan Sikaseminaariin

23.-24.11.2023!

Ohjelmassa paneudumme ajankohtaisiin teemoihin ja aihealueisiin niin eläinten ruokinnan ja hyvinvoinnin kuin Älykkään maatalan peltoviljelyn tiimoilta. Luennoitsijoina mm. professori **Mari Heinonen** Helsingin Yliopistosta, kehityspäällikkö **Kirsi Partanen** Figeniltä sekä **Hankkijan asiantuntijat**.

Tuottajapuheenvuoron pitää **Aki Alitupa**.

Ohjelma ja asiantuntijapuheenvuorot

Torstai 23.11.2023

- Klo 12.00 Lounas
- Klo 13.00 **Seminaari alkaa**
Tervetuloa, Marja-Leena Koivisto, Hankkija
- Klo 13.10 **Mitä olemme elintarvikeketjun toimijana tuoneet ja olemme tuomassa niin emakoiden, porsaiden kuin lihasikojenkin ruokintaan**, Juhani Vuorenmaa, Hankkija
- Klo 13.40 **Lihan laatu ja siihen vaikuttavat ruokinnalliset tekijät**, Kirsi Partanen, kehityspäällikkö, Figen Oy
- Klo 14.00 **Emakoiden vaiheruokinta käytännössä, tuottajapuheenvuoro**, Aki Alitupa, Suomen Maatalouspalvelut
- Klo 14.30 Kahvitauko
- Klo 15.00 **Hyvä startti on tärkeä**, Satu Valkama, Hankkija
- Klo 15.20 **Päivän yhteenveto**
- Klo 19.00 **Galaillallinen**

Perjantai 24.11.2023

- Klo 6.30 Aamiainen alkaa
- Klo 9.30 **Toinen seminaaripäivä käyntiin**
- Klo 9.40 **Havaintoja emakoiden terveydenhuollosta**, Mari Heinonen, professori, Helsingin Yliopisto
- Klo 10.40 **Panostuksemme ketjun turvallisuuteen ja sujuvuuteen**, Kirsi Niemelä, Hankkija
- Klo 11.00 **Kahden tiivisteen ruokintaohjelma lihasioille**, Johanna Daka, Hankkija
- Klo 11.30 **Hankkijan Älykäs maatila ja palvelukokonaisuudet**, Katriina Salovaara, Hankkija
- Klo 12.00 Lounas
- Klo 13.00 **Miten asiakas pystyy suojautumaan raaka-aine hintariskeiltä, rehun kauppatavat**, Henrik Willberg, Hankkija
- Klo 13.20 **Raaka-ainemarkkinakatsaus ja viljakaupan uudet käytännöt**, Tarmo Kajander, Hankkija
- Klo 13.40 **Seminaarin yhteenveto**
- Klo 14.00 Päätöskahvit ja kotiinlähtö



Ensimmäinen päivä huipentuu Gaalailalliseen hotellin Ball Roomissa.

Kokoonnumme hotellin Ball Roomiin gaalailalliselle ensimmäisen seminaaripäivän iltana klo 19.00.

Ball Roomin edustalla on kuvausseinä ja kuvaaja.

Tule kuvaukseen, saat halutessasi muiston tapahtumasta!

Tanssin pyörteisiin meidät johdattaa **Mikko Mäkeläinen & Myrskylyhty**.

Ilmoittautuminen Sikaseminaariin:

Hankkijan Asiakaspalvelu

Puh. 010 402 7099, klo 8–16, puhelun hinta 8,4 snt/min.

Sähköposti: asiakaspalvelu@hankkija.fi.

Laittaa ystävällisesti viestin aiheeksi: Hankkijan Sikaseminaari -ilmoittautuminen.

QR-koodista avautuvalla linkillä



Linkin löydät myös kotisivuiltamme:

Tervetuloa Hankkijan Sikaseminaariin 23.–24.11.2023 Tampereelle | Sikojen rehut, kaikki | hankkija.fi

Seminaarin hinta 199 €/henkilö (sis. alv).

Hintaan sisältyvät seminaarin ohjelma, kahvi- ja lounastarjoilut sekä illallinen.

Ilmoittautuminen 29.9.2023 mennessä.

Muista varata majoitus!

Sokos Hotels Myyntipalvelu

Puhelimitse puh. +358 30 087 0000

Sähköpostilla:

sokos.hotels@sok.fi

Mainitkaa ystävällisesti kiintiötunnus SIKASEMINAARI varausta tehdessä.

Nettisivulla:

www.sokoshotels.fi varauskoodilla BSIKASEMINAARI

Majoitus on omakustanteinen.

Lämpimästi tervetuloa!

Seminaariterveisin, Hankkija Sikatiimi

*Up front Jukka Tolppanen
Jari Da Sato Ilme
Mikko Mäkeläinen Mikko Saariluoma Jukka Hankkija
Sanna Peltti Oskari Lausmaa*

HANKKIJAN REHUT – LUPAUKSEMME SINULLE

OSAAJA • EDELLÄKÄVIJÄ • LUOTETTAVA KUMPPANI • VASTUULLINEN TOIMIJA

Olemme palveluksessasi



Marja-Leena Koivisto

Myynti- ja
tuoteryhmäpäällikkö
marja-leena.koivisto@
hankkija.fi
010 402 7913



Johanna Daka

Kehityspäällikkö
Lihasikojen ruokinta
johanna.daka@hankkija.fi
010 76 83136



Satu Illman

Tuotepäällikkö
Sikarehut
satu.illman@hankkija.fi
010 402 7621



Satu Valkama

Tuotekehityspäällikkö
Sikarehut
satu.valkama@hankkija.fi
010 402 7625



Tuula Honkamaa

Ruokinta-asiantuntija,
Huittinen, Varsinais-Suomi,
Satakunta, Pirkanmaa,
osa Hämeestä
tuula.honkamaa@hankkija.fi
010 76 85268



Jyri Kahre

Ruokinta-asiantuntija, sikarehut
Pohjanmaa, Keski-Suomi,
Itä-Suomi
jyri.kahre@hankkija.fi
010 402 7920



Juha Tolppanen

Ruokinta-asiantuntija, sikarehut
Varsinais-Suomi, Lounais-Häme,
Uusimaa
juha.tolppanen@hankkija.fi
010 402 7912



Mikael Sundman

Ruokinta-asiantuntija,
sika- ja siipikarjarehut
Siipikarjatilat Pohjanmaan
rannikkoalue
mikael.sundman@hankkija.fi
010 402 7921



Ann Henriksson

Myyntineuvottelija, sikarehut
Mikael Sundmanin alue
ann.henriksson@hankkija.fi
010 402 7079



Eija Jaakola-Nummelin

Myyntineuvottelija, sikarehut
Jyri Kahren ja osittain
Juha Tolppasen alue
eija.jaakola-nummelin
@hankkija.fi
010 768 5269



Sanna Pietilä

Myyntineuvottelija, sikarehut
Tuula Honkamaan ja
Juha Tolppasen alue
sanna.pietila@hankkija.fi
010 402 7086

Hankkija