



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

**VUOSIKERTOMUS 2021**

La Chaine des Rotisseurs Finlande

## Toinen vuosi koronan pyörteissä, valoa tunnelin päässä

Vuoden 2020 jälkeen ehdimme jo toivoa, että koronatilanne helpottaisi ja mahdollistaisi ravintola-alan kurimuksen loppumisen. Vaikka valonpilkahduksia näkyikin, hallitsi korona vielä vahvasti myös Chaîne des Rôtisseurs järjestönkin toimintaa.

Kevään kuluessa ehdimme nauttimaan useista jäsentilaisuuksista. Osallistuminen oli huomattavan aktiivista, selkeästi aktiivisempaa kuin aikana ennen koronaa. Oli selvää, että kaipasimme kaikki toisten ihmisten seuraa ja mahdollisuutta nauttia gastronomisesta herkuttelusta. Korona ainakin opetti, kuinka tärkeää on tavata samanhenkisiä ihmisiä ja kuinka ylpeä voimme olla korkeatasoisesta ruokakulttuuristamme ja alan osaajista.

Vuoden aikana pääsimme nauttimaan myös neljästä kapitulista, Jyväskylän ja Tampereen paikalliskapituleista, Turun suurkanitulistasta sekä Helsingin talvisesta kapitulista. Turun kapitulin suhteen saimme jännittää viimeiseen saakka onnistuuko tilaisuuden järjestäminen tiukentuneiden aukiolojen puitteissa, mutta kaikeksi onneksi juhla onnistui ja ihmisten iloisuus oli käsinkosketeltavaa.

Alkusyksystä vuonna 2021 avattiin täysin uudistettu Rôtisseurs-jäsenkauppa, joka mahdollistaa huomattavan laajan valikoiman jäsentuotteita itselle ja keittiöön. Jäsenet ottivat uuden kaupan positiivisesti vastaan.

Huolimatta ravintoloiden erittäin haastavasta tilanteesta, kiinnostus kilpien hakemiseen säilyi. Toisaalta vielä suurempaa kiinnostusta Rôtisseurs-kilpeen on myymälöillä. Vuoden 2021 aikana pääsimme onneksi järjestämään myös kilvenluovutustilaisuuksia, jotka edellisenä vuonna jäivät lähes täysin pitämättä.

Järjestön jäsenmäärään koronapandemia on tuonut pienen notkahduksen. Erityisesti ammattilaisten määrä on hieman pienentynyt edellisiin vuosiin verrattuna -varsin ymmärrettävistä syistä.

Vihdoin voi myös luottavaisin mielin todeta, että Koronapandemia on takana ja pystymme jälleen nauttimaan täysipainoisesti järjestömme monipuolisesta toiminnasta. Ja ennen kaikkea, ravintoloillamme on jälleen mahdollisuus toimia täysipainoisesti ja samalla antaa äärimmäisen arvokkaan panoksensa ruokakulttuurimme kehittämisessä.

**Johanna Hornborg-Ojala**  
Bailli Délégué, Finlande





## SISÄLLYSLUETTELO

Puheenjohtajan katsaus	2
Sisällysluettelo	5
Strategia ja tavoitteet	6
Toiminnan organisointi	8
Hallitus; Suomen puhemiehistö	9
Toiminnan organisointi	10
Talous ja viestintä	11
Voutikunnat ja alueellinen toiminta	12
Jäsenistö	13
OMGD	13
Kilpiyritykset	14
Kilpipäivä	15
Nuorten kokkien kilpailu	16
Nuorten saliammattilaisten kilpailu	16
Kapitulit	19
Voutikuntakohtaiset tapahtumat	19
Suomessa järjestetyt kapitulit	20
Kilpiyritykset vuoden 2021 lopussa	22

## CHAÎNE DES RÔTISSEURS FINLANDEN STRATEGIA

Chaîne des Rôtisseurs Finlanden strategiana on konkreettisen lisäarvon tuottaminen yhdistyksen jäsenille. Toiminnan keskiössä on harrastajien, ammattilaisten sekä kilpiravintoloiden tyytyväisyys, toiminnan nykyaikaistaminen ja jatkuvuus, eri hintaisten tapahtumien toteuttaminen sekä tapahtumakirjon kehittäminen.

Rôtisseursit tarjoavat elämyksiä muun muassa illallisten, workshoppien ja tuottajavierailuiden muodossa. Samanhenkisessä seurassa nautitaan - toisinaan juhlavammin, toisinaan hyvinkin rennosti - hyvän ruoan, juoman ja palvelun parissa.

### VISIO

Olemme mukana kehittämässä nykyaikaista ruoka-, juoma- ja ravintolakulttuuria yhteistyössä laadukkaiden ravintoloiden, korkeatasoisten ammattilaisten ja positiivisen intohimoisten harrastajien kanssa.

### MISSIO

Yhdistämme ravintola-alan ammattilaiset, intohimoiset harrastajat sekä oppilaitokset nauttimaan yhdessä tekemisestä sekä aidosta, laadukkaasta ruoasta.

Järjestömme on mukana kehittämässä nykyaikaista ruoka-, juoma- ja ravintolakulttuuria yhteistyössä laadukkaiden ravintoloiden, korkeatasoisten ammattilaisten ja positiivisen intohimoisten harrastajien kanssa. Tavoitteena on yhdistää ravintola-alan ammattilaiset, intohimoiset harrastajat sekä oppilaitokset nauttimaan yhdessä tekemisestä sekä aidosta, laadukkaasta ruoasta.

Tavoitteena on toimia ammattilaisille yhteisönä, jossa on mahdollisuus verkostoitua, kehittyä ja nauttia yhdessä muiden alan ammattilaisten kanssa ja olla itse mukana niin rennossa vapaamuotoisessa toiminnassa kuin juhlailallisistakin nautiskellen.

Pyrimme yhdistämään iloista joukkoa yhdessä tekeviä ja elämyksistä nauttivia ammattilaisia ja harrastajia, joita yhdistää rakkaus hyvään ruokaan, juomaan ja ravintolakulttuuriin. Järjestömme osallistuu myös aktiivisesti Rôtisseur-kilven tunnettuuden jatkuvaan parantamiseen ja kilpiravintoloiden tunnetuksi tekemiseen.

#### Strategiassa määritellyt tavoitteet:

- Jäsenten tyytyväisyys
- Kilpiyritysten tyytyväisyys
- Toiminnan nykyaikaistaminen
- Tapahtumien hintakirjo
- Monipuoliset tapahtumat



## TOIMINNAN ORGANISOINTI

Monipuolisen ja jäsenille merkityksellisen toiminnan mahdollistavat alueelliset voutikunnat, joita Suomessa on 11. Alueellisten voutikuntien toiminnan koordinoinnista vastaa paikallinen vouti, Bailli Regional. Suomen voutikunnat toimivat omana rekisteröitynä yhdistyksenä, jolla varmistetaan toiminnan läpinäkyvyys myös alueellisella tasolla. Paikallinen voutineuvosta muodostaa myös paikallisyhdistyksen hallituksen.

Chaîne des Rôtisseurs Finlanden toimintaa ohjaa Suomen kansallisen voutikunnan puhemiehistö, joka on samalla järjestön ylin päättävä elin. Puhemiehistö muodostaa myös kansallisen järjestön hallituksen, joka vastaa koko toiminnan avoimuudesta ja lainmukaisuudesta. Alueellisesti rekisteröityneet paikalliset voutikunnat ja Suomen kansallinen järjestö ovat sitoutuneet noudattamaan yhdistyslakia ja velvoitteita.

Suomen kansallisen voutikunnan puhemiehistöön kuului vuonna 2021 yhdeksän jäsentä. Puheenjohtajana eli valtavoutina toimi Johanna Hornborg. Muina jäseninä toimivat Tomi Aho, Tomi Lantto, Martti Lehtinen, Juha Ojamo, Ari-Pekka Parviainen, Christina Suominen, Elina Särmälä, Juhani Simpanen ja Taina Vilkuna. Martti Lehtinen ja Tomi Aho luopuivat puhemiehistön tehtävästä elokuun vuosikokouksen yhteydessä, jolloin tilalle valittiin Esa Koppelo. Puhemiehistön jäsenyys vahvistetaan aina kolmen vuoden toimikaudeksi.

Martti Lehtiselle luovutettiin hopeinen ansiomitali ja puhemiehistön kunniajäsenyys osoituksena erittäin ansiokkaasta työstä järjestön sekä koko suomen ruokakulttuurin kehittämisessä. Martti Lehtinen on vastannut pitkään Nuorten kokkien kilpailuista ja kehittänyt niitä erittäin kokonaisvaltaisesti.

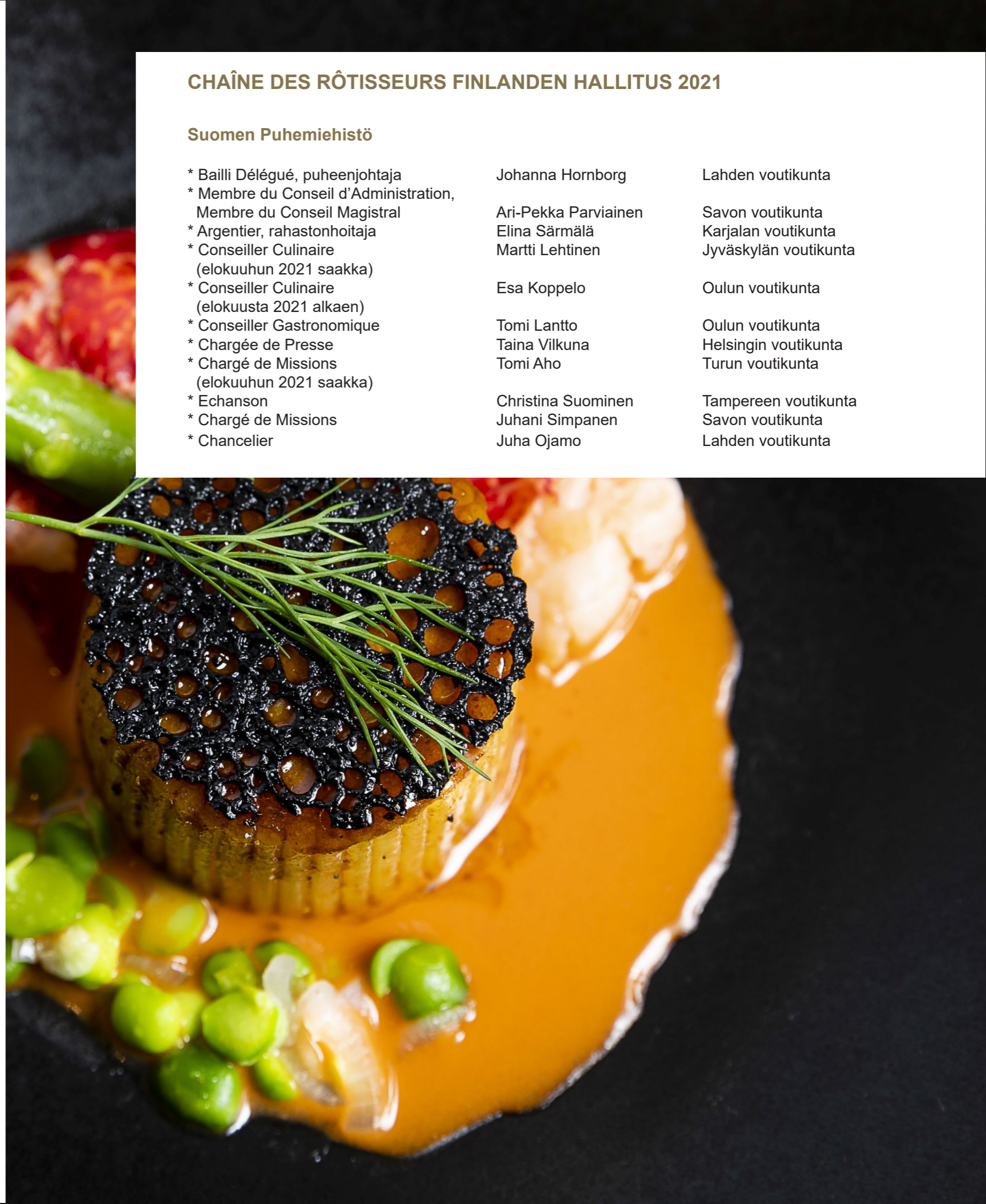
Kansainvälisen Chaîne des Rôtisseurs kattojärjestön korkein hallintoelin on Valtaneuvosto (Conseil d'Administration), jossa Suomen edustajana toimi Ari-Pekka Parviainen.

Valtaneuvostossa Parviainen vastasi erityisesti Kansainvälisen kilpipäivän hallinnoinnista. Suurneuvosto (Conseil Magistral) edustaa laajempaa kansainvälistä jäsenistöä. Vuonna 2021 Suomella oli suurneuvostossa kolme jäsentä: Ari-Pekka Parviainen, Tomi Lantto ja Juha Ojamo. Suurneuvoston jäsenyys oikeuttaa uusien jäsenten installointiin jokaisessa jäsenmaassa.

## CHAÎNE DES RÔTISSEURS FINLANDEN HALLITUS 2021

### Suomen Puhemiehistö

* Bailli Délégué, puheenjohtaja	Johanna Hornborg	Lahden voutikunta
* Membre du Conseil d'Administration, Membre du Conseil Magistral	Ari-Pekka Parviainen	Savon voutikunta
* Argentier, rahastonhoitaja	Elina Särmälä	Karjalan voutikunta
* Conseiller Culinaire (elokuuhun 2021 saakka)	Martti Lehtinen	Jyväskylän voutikunta
* Conseiller Culinaire (elokuusta 2021 alkaen)	Esa Koppelo	Oulun voutikunta
* Conseiller Gastronomique	Tomi Lantto	Oulun voutikunta
* Chargée de Presse	Taina Vilkuna	Helsingin voutikunta
* Chargé de Missions (elokuuhun 2021 saakka)	Tomi Aho	Turun voutikunta
* Echanson	Christina Suominen	Tampereen voutikunta
* Chargé de Missions	Juhani Simpanen	Savon voutikunta
* Chancelier	Juha Ojamo	Lahden voutikunta



## TOIMINNAN ORGANISOINTI

Vuonna 2021 Chaîne des Rôtisseurs Finlanden puhemiehistö (hallitus) kokoontui 7 kertaa.

Järjestön vuosikokous järjestettiin Turussa Radisson Blu Marina Palace Hotellissa 29.08.2021. Vuosikokouksessa vahvistettiin järjestön tilinpäätös ja toimintakertomus vuodelta 2020 ja myönnettiin vastuuvapaus hallituksen jäsenille ja muille vastuuvollisille. Lisäksi vahvistettiin toimintasuunnitelma, tulo- ja menoarvio sekä liittymis-, uudelleenliittymis- ja jäsenmaksun suuruus.

Vuosikokouksessa varsinaiseksi tilintarkastajaksi valittiin Ahti Massa HT ja varatilintarkastajaksi Aimo Silventoinen KHT. Toiminnantarkastajaksi valittiin Juhani Kaapu ja varatoiminnantarkastajaksi valittiin Esko Raipia.

### Toiminnan toteutus

Chaîne des Rôtisseurs Finlanden toiminta ja tapahtumat liittyvät tavalla tai toisella gastronomiaan, ruoan raaka-aineisiin, ruokatuotantoon sekä tapa- ja juomakulttuuriin. Tapahtumiin kuuluvat erilaiset teemaillalliset laadukkaine juomineen, ruoanvalmistuskurssit, vierailut elintarviketuottajien luona sekä nuorten kokkien ja nuorten sommelierien kilpailut sekä nuorten ammattilaisten tukeminen stipendeillä. Vuosittain järjestetään suurkapituli Grand Chapitre, jossa installoidaan uudet jäsenet.

Suurkapitulin lisäksi installointia suoritetaan pienemmissä talvikapituleissa sekä voutikuntien omissa paikalliskapituleissa. Järjestön tapahtumat ovat avec- tilaisuuksia.

Yhtenä Chaîne des Rôtisseurs -järjestön toiminnan painopisteenä on nuorten ammattilaisten ammatillisen kehittämisen tukeminen. Tärkeimpänä tapahtumana on vuosittain järjestettävä nuorten kokkien ja saliammattilaisten kilpailut, joista voittajat lähtevät edustamaan Suomea kansainvälisiin kilpailuihin.

Strategiansa mukaisesti Chaîne des Rôtisseurs Finlande toimii läheisessä yhteistyössä alan eri toimijoiden kesken. Perinteisesti Chaîne des Rôtisseurs on tehnyt tiivistä yhteistyötä esimerkiksi eri alueiden keittiömestareiden sekä viiniseurojen kanssa. Vuonna 2021 näihinkin yhteistöihin vaikutti Koronan vuoksi asetetut rajoitteet.

Kansainvälisellä kattojärjestöllä Chaîne des Rôtisseursilla on lisäksi oma hyväntekeväisyysjärjestö ACCR (Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs). Hyväntekeväisyysjärjestö ylläpitää neljää koulua, jotka sijaitsevat Etelä-Afrikassa, Portugalissa, Perussa ja Egyptissä. Koulujen tavoitteena on opettaa heikoista oloista tuleville nuorille ammatti ruoka-alalta, ja täten antaa paremmat mahdollisuudet tulevaisuuteen.

## TALOUS

Yhdistyksen talous on vakaalla pohjalla ja mahdollistaa monipuolisen ja strategian mukaisen toiminnan. Vuonna 2021 pandemia oli vielä vahvasti läsnä, ja järjestö halusi huomioida jäsentemme haastavan tilanteen. Järjestön kattojärjestön päätöksellä Pariisin tilitettävien maksujen osuus pieneni väliaikaiseksi vuonna 2021 25 % prosentilla. Suomen Chaîne des Rôtisseurs siirsi alennuksen täysipainoisesti suorien jäsenmaksun ja OMD:n jäsenmaksun väliaikaiseen alentamiseen. Jäsenmaksun alennus oli 25€ ja OMD:n jäsenmaksun alennus 2€. Kilpimaksun suhteen päätettiin, ettei sitä peritä ravintoloilta lainkaan vuonna 2021. Muuta maksut pysyivät aiempien vuosien tasolla

Jäsenmaksut vuonna 2021:

- jäsenmaksu 123€ -25€ = 98 € (vuosikokouksessa päätetty maksu 123 €)
- jäsenmaksun myöhästymismaksu 40 €
- arvovaihtomaksu 98 €
- kilpimaksu 0€ Koronan vuoksi ei peritty vuonna 2021, vuosikokouksessa päätetty maksu 125 €
- lisäkilven kertamaksu 250 €
- liittymismaksu / uudelleenliittymismaksu 215 €
- liittymismaksu OMD 20 €
- jäsenmaksu OMD 22 € - 2€ = 20 € (vuosikokouksessa päätetty maksu 22 €)
- kannatusjäsenmaksu 500 €

Kunkin jäsenen jäsenmaksu jakautuu kolmeen osaan: jäsenen oman voutikunnalle, kansalliselle järjestölle ja Pariisiin keskustoimistolle. Normaalisti jäsenen omalle voutikunnalle tilitetään 30€, mutta poikkeusvuonna tuo summa oli 20€. Tilitettävällä summalla tuetaan paikallisten tapahtumien järjestämistä ja katetaan esimerkiksi kyydeistä muodostuneita kustannuksia. Koska vuonna 2021 tilaisuuksia voitiin järjestää huomattavasti vähemmän kasvokkain ja esimerkiksi kyytejä ei tarvittu, tulivat voutikunnat vastaan tilitettävän summan osuudessa. Pariisin keskusjärjestölle tilitetään 55 €, joka menee nuorten kilpailujen tukemiseen, kansainväliseen viestintään sekä muihin hallintokuluihin. Vuonna 2021 tuo summa oli 41,25€. OMD:n jäsenmaksusta tilitetään keskusjärjestölle 15 € harrastajajäseniltä ja 25 € ammattilaisjäseniltä. Loppuosa jää kansalliselle järjestölle, jonka kulut muodostuvat esimerkiksi viestinnän kanavista, jäsenjärjestelmien kuluista sekä muista hallinnon kustannuksista. Chaîne des Rôtisseurs Finlandella ei ole lainkaan palkattua henkilöstöä vaan toimintaa pyöritetään vapaaehtoisvoimin.

## VIESTINTÄ

Järjestön viestintä painottui jäsentilaisuuksista jäsenistöä suoraan koskettavien teemojen viestimiseen. Tapahtumien lisäksi välitettiin ajankohtaisia ruoka-, juoma- ja ravintola-uutisia. Jäsentilaisuuksien viestintä painottui erityisesti sähköisiin uutiskirjeisiin, järjestön/voutikuntien kotisivuille sekä sosiaaliseen mediaan. Ruokakulttuuriin liittyviä uutisia välitettiin sosiaalisen median kanavissa.

Jäsenviestinnän lisäksi Chaîne des Rôtisseurs Finlanden viestinnän erityisenä painopistealueena oli lisätä tietoa järjestöstä ja sen toiminnasta, erityisesti nuorten ammattilaisten kilpailuista. Tavoitteena oli lisätä tietoutta ja arvostusta myös suomalaisesta ruokakulttuurista, raaka-aineiden käytöstä ja korkeasta ammattitaidosta ravintola-alalla.

## VOUTIKUNNAT JA ALUEELLINEN TOIMINTA

Chaîne des Rôtisseursin jäsenoiminta tapahtuu pääosin Suomen yhdessätoista voutikunnassa. Alueelliset tapahtumat vaihtelevat kunkin alueen kulttuurin ja tarjonnan mukaan. Vuonna 2021 koronatilanne rajoitti edellisvuoden tapaan kokoontumisia.

Jäsenmäärältään Suomen suurin voutikunta on Helsinki. Toiseksi suurin on Tampere ja kolmanneksi Turku. Ammattilaisten ja harrastajien jakautuminen voutikunnittain noudattaa pääosin koko Suomen jakaumaa, jossa harrastajia on noin 60 % jäsenistä. Ammattilaisiksi lasketaan sekä keittiö- että saliammatilliset, mutta myös muut raaka-aineiden parissa työskentelevät, kuten kauppiat.

Ikäjakaumassa nuorimmat jäsenet painottuvat ammattilaisiin, joille verkostoituminen on erityisen tärkeää. Jäsenyys koetaan mielekkääksi, jolloin jäsenyydestä halutaan pitää kiinni ja yli 10 vuotta jäsenenä olleita on huomattavasti yli puolet jäsenistä.

Voutikuntien puheenjohtajat eli Bailli (vouti)

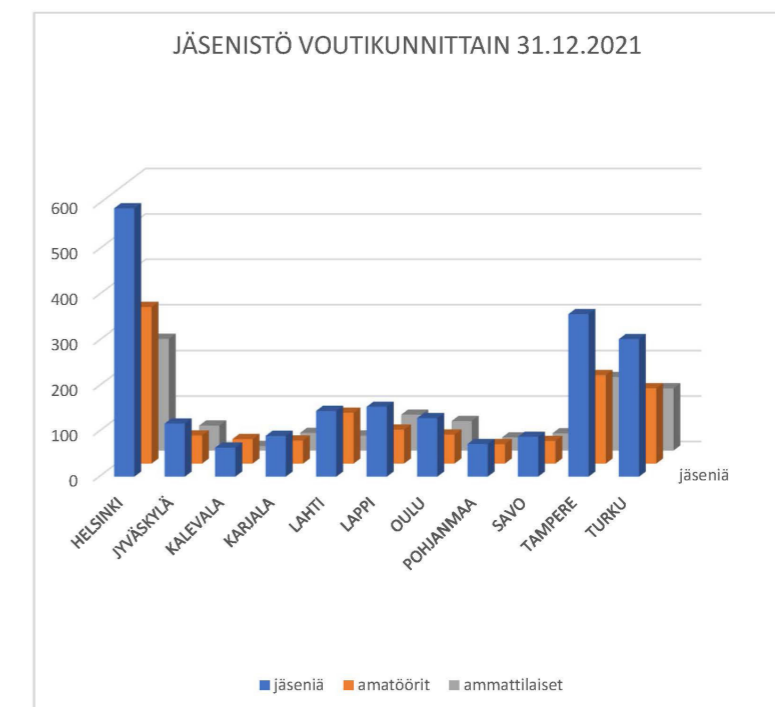
Pohjanmaa	Kaj Lax
Kalevala	Sami Salo
Karjala	Heikki Koskinen
Helsinki	Vesa Loponen
Jyväskylä	Sari Harvia-Jyllinmaa elokuuhun 2021 saakka, uudeksi voudiksi valittiin Seppo Valkeinen
Lahti	Arja Hornborg elokuuhun 2021 saakka, uudeksi voudiksi valittiin Jari Prami
Lappi	Martti Kotakorva
Oulu	Kari Liukkonen
Savo	Juhani Simpanen
Tampere	Markki Palve
Turku	Riitta Hirvonen

## JÄSENISTÖ

Korona pandemia vaikutti lievästi järjestön jäsenmäärään tiputtaen sitä hieman. Uusia jäseniä liittyi mukaan 140 henkeä ja kokonaisjäsenmäärä vuoden 2021 päätyttyä oli 2109. Pandemiavuonna jäsenistön määrä väheni ensimmäistä kertaa moneen vuoteen. Muutos ei tosin ollut merkittävä: jäsenmäärä tippui noin 10 hengellä ja noin puolet liittyneistä oli ammattilaisia ja puolet harrastajia. Eronneista 67 % oli yli 50-vuotiaita, ja ammattilaisten osuus eronneista korostui huomattavasti vuonna 2020. Etenkin nuorista, alle 40-vuotiaista jäsenistä, edelleen hieman suurempi osa on ammattilaisia. Kansainvälisesti Suomi on säilyttänyt asemansa maailman kolmanneksi suurimpana jäsenmaana.

Monipuolisen toiminnan ja jatkuvuuden kannalta ammattilaisten ja harrastajien välinen suhde pyritään säilyttämään suhteessa 40 % ammattilaisia ja 60% harrastajia. Tämä suhde on pysynyt suomessa erittäin tasaisesti lähellä tavoitetta, vuonna 2021 harrastajien osuus oli 58%.

Enemmistö jäsenistä on miehiä. Jakaumassa ei ole havaittavissa merkittävää muutosta aiempiin vuosiin verrattuna.



## OMGD – Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs -järjestö

OMGD on alajärjestö viinien ja muiden jalojen juomien harrastajille. Sen tavoitteena on edistää näiden laadukkaiden juomien käyttöä ja tunnettua. Asian edistämiseksi järjestetään viinien ja muiden juomien maistelutilaisuuksia, kilpailuja, koulutustapahtumia ja matkoja.

## KILPIYRITYKSET

Kilpi on järjestön korkein tunnustus, joka on merkki ruoka- ja palvelutuotteiden korkeasta laadusta. Kilpikriteerien mukaan ruoan on oltava hyvän makuista ja rakenteellisesti sekä ulkonäöllisesti onnistunutta sekä puhdasta, hygieenisesti valmistettua ja turvallista. Sekä käytettyjen raaka-aineiden että valmistusmenetelmien on oltava monipuolisia. Kilpiyritys täyttää kriteerit sesongista riippumatta.

Kilpiyrityksiä seurataan vuosittain ja kilpi myönnetään vuodeksi kerrallaan. Myönnettävän kilven ulkoasu poikkeaa hieman riippuen siitä, onko kyseessä ravintola vai myymälä.

Kilpi voidaan myöntää ravintoloille tai elintarvikeliikkeille. Molemmille on omat julkiset arviointikriteeristöt. Ravintoloista arvioidaan muun muassa tarjottavan ruoan laatua, listan monipuolisuutta sekä henkilökunnan ammattitaitoa. Kilpi-myymälöitä arvioidaan tuotevalikoiman monipuolisuudesta, tuoreudesta sekä palvelun tasosta. Kilpiarviointi tehdään sekä itsearviointina ravintolan toimesta että ulkopuolisen arvioijan toteuttamana.

Suomessa oli vuoden 2021 lopussa 78 kilpiravintolaa (joista kaksi sijaitsee laivalla), kaksi catering- yritystä sekä 16 elintarvikeliikettä, joille on myönnetty Rôtisseurs-kilpi.

Vuonna 2021 ravintolakilpi luovutettiin Helsingissä Brasserie Alexanderplats ja Ravintola Muru, Jyväskylässä ravintolalle Savutuvan Apajalle sekä Joensuussa ravintola Local Bistrolle. Kilveluovutus Lapland Hotels Kultá Kitchen & Bar siirtyi vielä koronatilanteen vuoksi, vaikka Kilpi oli jo myönnetty aiemmin.

Myymäläkilvet luovutettiin kuudelle liikkeelle: Savo-Karjalan Liha\_Oy, Kuopio; K-Supermarket Hertta, Helsinki; Choco Deli Rovaniemi; Juustosoppi, Tampereen Kauppahalli; Herkkunuotta, Turun kauppahalli sekä Poronlihan Erikoisliike Heinosen, Turun kauppahalli.

Mikäli ravintolan taso heikkenee tai jos ravintola itse päättää siirtää toimintansa painopistettä, järjestö voi päättää myönnetyn kilven poistamisesta. Vuoden 2021 aikana kilvestä luopui 5 ravintolaa (Ravintola Peurankello, Laukaa; Ravintola Lyon, Helsinki; Ravintola Masuuni hotelli Ilves, Tampere; Ravintola Huttu-Uula, Pyhätunturi; Ravintola Skilla, Puijon Huippu Oy, Kuopio).

Listaus kilpiyrityksistä vuoden 2021 lopussa löytyy vuosikertomuksen lopusta.



## KILPIPÄIVÄ

Kilpipäivän tavoitteena on lisätä tietoisuutta Suomen kilpiravintoloista- ja myymälöistä, lisätä tunnettavuutta järjestöstä sekä ennen kaikkea madaltaa ravintolaan lähtemisen kynnyksiä. Kilpipäivän avulla halutaan myös korostaa, etteivät kaikki korkeatasoiset ravintolat ole keskittyneet pääkaupunkiseudulle, vaan puolueettoman toimijan tarkastamia ja luokittelemia huippuravintoloita löytyy ympäri Suomea.

Kilpipäivä-konsepti luotiin Suomessa vuonna 2014, ja tuolloin ensimmäistä kilpipäivää juhlittiin kansallisesti syyskuussa. Seuraavana vuonna kilpipäivä laajeni kansainväliseksi tapahtumaksi, ja vuonna 2019 sitä vietettiin noin 80 maassa. Vuoden 2015 jälkeen kilpipäivän ajankohdaksi on vakiintunut huhtikuu ja tuolloin järjestetään eri puolella Suomea kaikille avoimia, ruokaan liittyviä tapahtumia kuten maistatuksia tai toritapahtumia.

Vuonna 2021 kilpipäivää vietettiin edellisvuoden tapaan koronapandemiasta johtuen etänä 24.4.2021 hyvän ruoan ja juoman äärellä pienessä piirissä kotona kokaten ja somessa kuvia jakaen. Vuoden 2021 Kilpipäivän teemana oli kananmuna, mikä antoi mahdollisuuden hyödyntää tuota loistavaa raaka-ainetta monipuolisin tavoin ja luoda sen pohjalta.

Eri maiden tapahtumat linkittyivät ketjuksi toisiinsa sosiaalisessa mediassa hastageilla #chaineday”, #worldchaineday ja #chainedesrotisseurs.

## NUORTEN KOKKIEN KILPAILU

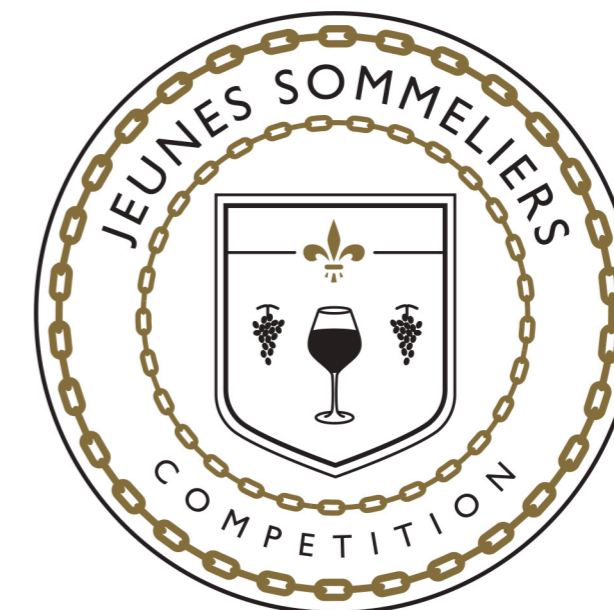
Alle 27-vuotiaiden kokkien suomenmestaruuskilpailuissa Jyväskylässä nuoret keittiöalan ammattilaiset ottivat mittaa toisistaan valmistamalla kolmen ruokalajin menun toukokuussa. Kilpailun voitti turkulainen Vilja Valliranta. Valliranta työskentelee Turussa Ravintola Rosterin keittiössä. Kisan kakkoseksi sijoittui Severi Heikkinen Jyväskylän Art cateringistä ja kisan kolmosijan otti Jonne Hänninen Tampereen TAMK Catering Studiosta.

Voiton myötä Vilja Valliranta lähti taistelemaan voitosta kansainvälisiin kilpailuihin Ranskan Pariisin Cordon Bleu -kouluun. Vuoden 2020 voittaja Valtteri Paltamaa kilpaili myös vuoden 2021 kansainvälisissä kilpailuissa 2020 kansallisten kilpailijoiden voittajien sarjassa, kun vuonna 2020 kv-kilpailut jouduttiin peruuttamaan pandemian vuoksi. Kansainvälisessä kilpailuissa sekä vuoden 2020 että vuoden 2021 kilpailujen voitto nuorten kokkien kilpailussa meni Norjaan. Suomalaiset eivät valitettavasti ulottuneet mitallisijoille.

## NUORTEN SALIAMMATTILAISTEN KILPAILU

Vuonna 2021 ei järjestetty Suomen kansallista saliammattilaisten kilpailua, mutta Suomen edustajaksi kansainvälisiin kilpailuihin saatiin Antero Niemiaho. Kansainvälisissä kilpailuissa Ranskassa voitto meni niin Norjaan, jolloin Norja sai täydellisen potin kv-kilpailussa. Suomen Niemiaho ei yltänyt mitallisijoille.

Vuoden Nuori kokki ja Vuoden Nuori saliammattilainen -kilpailujen lisäksi Chaîne des Rôtisseurs Finlande tukee aktiivisesti muita nuoria ravintola-alan ammattilaisia stipendein ja





## KAPITULIT

Kapituli on järjestöme merkittävin juhlatilaisuus. Tapahtumaan kuuluu yhdessäoloa, juhlavia aterioita sekä arvokas installointitapahtuma, jossa uusi jäsen saa kaulaansa käädyt ja Pariisin hallinnon edustaja lyö miekalla jäsenen ritariksi. Tilaisuudessa jäsenet vannovat myös Paistinkääntäjien valan. Käätyjen lisäksi jäsenille luovutetaan diplomi jäsenyyden osoituksena.

Kapituleita on perinteisesti järjestetty 1-2 kertaa vuodessa, mutta vuoden aikana on mahdollista järjestää myös pienempiä paikalliskapituleja, joiden tarkoitus on purkaa käätyjen saamiseen muodostuneita jonoja. Tilaisuus on arvokas, vaikkakin kooltaan suurkapitulia pienempi tilaisuus, jossa alueellinen keittiöosaaminen on pääroolissa.

Pandemia esti vuoden 2021 Helsingin Merikapitulin järjestämisen. Helsingin vuoro siirrettiin vuodelle 2022 jolloin järjestetään city-kapituli.

Vuoden 2021 aikana järjestettiin neljä kapitulia. Pieni paikalliskapituli Jyväskylän Savutuvan apajan kilvenluovutuksen yhteydessä, Turun suurkapituli sekä loppuvuoden Merikapituli Helsingissä ja talvikapituli Tampereella.

Kaikki Chaîne des Rôtisseurs Finlanden historian aikana järjestetyt kapitulit maassamme on listattu seuraavalla sivulla.

## VOUTIKUNTAKOHTAISET TAPAHTUMAT

Jokaisessa Suomen yhdessätoista voutikunnassa järjestetään normaalioloissa vuoden aikana 6 - 12 jäsentilaisuutta. Rôtisseursit kokoontuvat yhteen valmistamaan itse ruokaa valitun teeman mukaisesti, vierailemaan ravintoloissa tai alan yrityksissä tai viettämään muuten aikaa ruokien ja juomien äärellä.

Tilaisuuksien keskeisimpinä lähtökohtina ovat hyvä ruoka ja juoma sekä laadukkaat raaka-aineet. Erityistä näissä tilaisuuksissa on alan ammattilaisten ja harrastajien yhdessä tekeminen toisiaan arvostaen.

Jäsentilaisuuksissa käytetään Rôtisseurs-käätyjä. Kaikki jäsenet ovat tervetulleita vierailemaan muiden voutikuntien tapahtumissa ja verkottumaan jäsenten kanssa myös oman voutikunnan ulkopuolelle.

Vuonna 2021 voutikuntien Toiminta oli pandemian takia huomattavasti normaalivuotta rauhallisempaa, vaikkakin etenkin alkuvuodesta ja loppuvuonna joitakin tilaisuuksia pystyttiin turvavälein järjestämään. Tilaisuudet olivat erityisesti ravintolatilaisuuksia, joilla pyrittiin tukemaan pandemiasta kärsineitä ravintoloita.



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

### Suomessa järjestetyt kapitulit

Nro	vuosi	Aika	Paikka
1.	1964	6.-7.9.	Helsinki
2.	1965	17.-18.10	Turku
3.	1966	30.7-1.8	Rovaniemi
4.	1967	5.-6.6.	MS Finlandia
5.	1968	elokuu	Tampere
6.	1970	16.-17.8	Porvoo
7.	1972	15.-16.8.	Kuopio
8.	1974	23.-24.8	Lappeenranta-Imatra
9.	1976	7.-8.8.	Rovaniemi
10.	1978	23.-25.5	MS Finnjet
11.	1980		Lahti
12.	1982	4.-6.6.	Turku
13.	1984	18.-21.8	Rovaniemi
14.	1985	31.8-1.9	MS Svea (Turku)
15.	1986	15.-17.8	Vaasa
16.	1987	15.-16.8	Jyväskylä
17.	1988	19.-21.8	Lahti
18.	1989	4.-6.8	Helsinki
19.	1990	18.-19.8.	MS Silvia Regina, Turku
20.	1991	9.-11.8	Tampere
21.	1992	8.-9.8	Maarianhamina
22.	1993	13.-15.8.	Imatra
23.	1994	19.-21.8	Kittilä (Levi)
24.	1995	15.-17.9	Tampere, Nuorten kokkien MM-kisat
25.	1996	14.-16.6.	Turku
26.	1997	1.-3.8	Lahti
27.	1998	10.-12.7	Kuopio
28.	1999	20.-22.8.	Saariselkä
29.	2000	18.-20.8	Helsinki
30.	2001	3.-4.8.	Jyväskylä
31.	2002	23.-25.8	Turku
32.	2003	15.-17.8	Vaasa
33.	2004	23.-25.4.	Kittilä Levi, Talvikapituli
34.	2004	6.-8.8.	Hämeenlinna
35.	2005	19.-21.8	Oulu
36.	2006	4.2.	Helsinki, Talvikapituli
37.	2006	25.-27.8	Tampere
38.	2007	23.-25.2	Tornio, Talvikapituli
39.	2007	26.-28.7	Savonlinna



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

### Suomessa järjestetyt kapitulit

Nro	vuosi	Aika	Paikka
40.	2008	9.-10.2.	Vierumäki, Talvikapituli
41.	2008	22.-24.8	Lappeenranta
42.	2009	21.-23.3.	Tampere, Talvikapituli
43.	2009	28.-30.8.	Muonio, Olos
44.	2010	26.-28.3.	Kuopio, Talvikapituli
45.	2010	17.-19.8	Helsinki
46.	2011	4.-6.2.	Ruka, Talvikapituli
47.	2011	19.-21.8	Turku
48.	2012	24.3.	Lappeenranta, Talvikapituli
49.	2012	17.-19.8.	Jyväskylä
50.	2013	16.-17.03	Naantali, Talvikapituli
51.	2013	23.-24.8.	Tampere, Tamperrada
52.	2013	9.11.	Helsingin paikalliskapituli
53.	2014	1.3.	Rovaniemi, Talvikapituli
54.	2014	22.-24.8.	Kuopio
55.	2014	13.12.	Tampere paikalliskapituli
56.	2015	7.3.	Helsinki, Talvikapituli
57.	2015	21-23.8.	Lahti suurkapituli
58.	2016	13.2.	Pohjanmaa talvikapituli Vaasassa
59.	2016	19-21.8.	Oulu suurkapituli
60.	2016	9.12.	Tampere paikalliskapituli Petit Chapitre
61.	2017	22.1.	Helsinki paikalliskapituli
62.	2017	25-27.8.	KotHam suurkapituli
63.	2017	15.12.	Tampere talvikapituli
64.	2018	20.1.	Oulun talvikapituli
65.	2018	17.-19.8.	Jyväskylä suurkapituli
66.	2018	10.11.	Helsingin kupliva kapituli
67.	2019	2.2.	Tampereen mestaruuskapituli
68.	2019	23.-25.8.	Rovaniemen suurkapituli
69.	2019	26.10.	Naantalin kekrikapituli
70.	2020	22.2.	Suksi Lahteen -paikalliskapituli
71.	2021	14.5.	Jyväskylän paikalliskapituli
72.	2021	27-29.8.	Turun "Tois puol jokka" suurkapituli
73.	2021	20.11.	Helsingin Merikapituli, paikalliskapituli
74.	2021	5.12.	Tampereen talvikapituli

## Kilpiyritykset 2021

A.Ahlsröm Oy, Kauttua Klubi	Kauttua
A.Ahlsröm Oy, Noormarkun Klubi	Noormarkku
Brasserie Alexanderplats	Helsinki
Graniittilinna	Helsinki
Haikon Kartano	Porvoo
Helsingin Pörssiklubi	Helsinki
Hotel Kämp peilisali	Helsinki
Hotel Tammer	Tampere
Hotelli Merihovi	Kemi
Hullu Poro ravintola Ämmilä	Levi
Kaltio, Saariselän Tunturihotelli	Saariselkä
Kotaravintola Sarakka	Ylläs
Krapihovi	Tuusula
Kuopion Klubi	Kuopio
Lahten Seurahuone Hämesali	Lahti
Lapland Hotels Olos, Ravintola Takka	Muonio
Lappi Ravintola	Helsinki
Lasaretti ravintola Virta	Oulu
Le Soleil	Naantali
Musta Lammas	Kuopio
Raatihuoneen kellari	Pori
Radisson Blu Marina Juhlakerros	Turku
Ravinteli Bertha	Tampere
Ravintola Alba	Jyväskylä
Ravintola Buttenhoff	Imatra
Ravintola C	Tampere
Ravintola Dabbal, Lapland Hotels	Tampere
Ravintola Figaro	Jyväskylä
Ravintola Finlaysonin Palatsi	Tampere
Ravintola Fondis	Vaasa
Ravintola Gaissa Hotel Santa Claus	Rovaniemi
Ravintola Gösta	Mänttä
Ravintola Hella ja Huone	Tampere
Ravintola Helsingin Suomalainen Klubi	Helsinki
Ravintola Henrik's	Tampere
Ravintola Istanbul	Oulu
Ravintola Juurella	Seinäjoki
Ravintola Kappeli	Helsinki
Ravintola Kulosaaren Casino	Helsinki
Ravintola Kymmin Huvila	Kuusankoski
Ravintola Le Biff	Lappeenranta
Ravintola Lehtovaara	Helsinki
Ravintola Local Bistro	Joensuu
Ravintola Monte Rosa City Hotel	Rovaniemi
Ravintola Muru	Helsinki
Ravintola Mäntän klubi	Mänttä
Ravintola NJK	Helsinki
Ravintola Näsinneula	Tampere
Ravintola Paakari	Kangasala
Ravintola Petronella	Saariselkä
Ravintola pikkuVELI	Ylivieska
Ravintola Puistola	Oulu
Ravintola Pöllöwaari	Jyväskylä
Ravintola Pörssi	Helsinki
Ravintola Roux	Lahti



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

Ravintola Savoy	Helsinki
Ravintola Sipuli	Helsinki
Ravintola Smör	Turku
Ravintola Tiiliholvi	Tampere
Ravintola Trappi	Naantali
Ravintola Urban	Kuopio
Ravintola WanhaFiskari	Kotka
Ravintola Wolkoff	Lappeenranta
Ravintola Suomalainen Pohja	Turku
Roster Turku	Turku
Rusticheria Stella	Valkeakoski
Sallatunturin Tuvat	Salla
Salon Seurahuone	Salo
Savutuvan Apaja Oy	Jyväskylä
Sky Ounasvaara, Ravintola Sky&View	Rovaniemi
Studioravintola Tundra	Kuusamo
Tampere-talo	Tampere
Tertin kartano	Mikkeli
Turun kaupungin edustusravintola	Turku
Vaasa Ravintolat Oy, Bank Food&Wine	Vaasa
Vanajanlinna	Hämeenlinna

### KILPIRAVINTOLAT LAIVOISSA

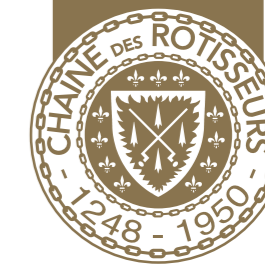
Silja Serenade Bon Vivant	Helsinki
Silja Symphony Bon Vivant	Helsinki

### SUOSITELLUT KAUPAT

Arvo Kokkonen	Helsinki
Food Market Herkku Itis	Helsinki
Food Market Herkku	Tampere
Food Market Herkku Tapiola	Espoo
Food Market Herkku Keskusta	Helsinki
FoodMarket Herkku	Turku
Herkkunuotta, Turun kauppahalli	Turku
Poronlihan Erikoisliike Heinokset,	Turku
Turun kauppahalli	Turku
Juustosoppi, Tampereen Kauppahalli	Tampere
Kalaherkut á la Nygrén	Tampere
Kalaliike S. Wallin	Turku
K-supermaket ManhattanCity	Turku
K-supermarket Hertta	Helsinki
Lihaliike Jokinen	Turku
Mestarin Herkku	Jyväskylä
Reinin Liha	Helsinki
Sokos-Herkku Tampere	Tampere
Wotkin's tehtaanmyymälä	Helsinki
Savo-Karjalan Liha	Kuopio
Choco Deli	Rovaniemi

### JUHLAPALVELUT, CATERING

Armas Catering Oy	Tampere
Juvenes Juhlal palvelu	Tampere



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

La Chaîne des Rotisseurs Finlande