



La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Finlande  
Helsingin voutikunta  
Chaîne des Rôtisseurs Helsinki ry

## TOIMINTASUUNNITELMA 2026 - 2027

La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Finlande -järjestön Helsingin voutikunta, Chaîne des Rôtisseurs Helsinki ry, on kansainvälisen Rôtisseurs-järjestön suomalainen rekisteröitynyt jäsenyhdistys. Jäsenyhdistyksen toiminnan tarkoituksena on tarjota jäsenille elämyksiä hyvässä seurassa ruokien ja juomien parissa. Järjestömme missiona Suomessa on kehittää maamme ruoka- ja ravintolakulttuuria yhteistyössä ammattilaisten ja harrastajien kanssa. Toteutamme tätä yhteistyössä muiden voutikuntien kanssa.

### Tavoitteet 2026–2027

Yhdistyksen tavoitteena on järjestää jäsenistölle monipuolista ja laadukasta ohjelmaa järjestön mission ja asetettujen tavoitteiden mukaisesti. Järjestämme jäsentilaisuuksia toimintavuoden aikana kilpiravintoloissa ja tutustumme myös uusiin ja erityyppisiin ravintoloihin tarjotaksemme jäsenistöllemme elämyksiä ja kehitämme käsitystämme kulinarismista ja hyvästä ravintola- ja ruokakulttuurista toiminta-alueellamme.

Itseisarvonamme ei ole jäsentilaisuuksien määrän lisääminen, mutta keskitymme tilaisuuksien antiin ja järjestelyiden laatuun saamaamme jäsenpalautteeseen pohjautuen. Tarjoamme tapahtumia ja tilaisuuksia useammassa hintakategoriassa, jotta mahdollisimman moni jäsenistä voisi nauttia tarjonnastamme. Pyrimme neuvottelemaan vierailukohteiden kanssa, että gastronomisen järjestön jäsenistö huomioitaisiin vierailuiden aikana jollakin erityisellä tavalla.

Toimintamme kohdistetaan neljään eri sektoriin:

1. Toiminnan keskiössä on oma jäsenistömme (harrastajat sekä ammattilaiset) ja kilpiyritykset. Vuonna 2026–2027 jatkamme tavoitettamme lisätäksemme ammattilaisjäsenten aktivoitumista Rôtisseurs-toimintaan. Olemme myös aktiivisia edelleen etsimään ja hyväksymään ravintola- ja ruoka-alalla toimivia yrityksiä kilpiyrityksiksi, jos ja kun kohdeyritykset täyttävät järjestön kilpiyritykselle asettamat laatuvaatimukset.
2. Tärkeitä yhteistyökumppaneita ovat alan oppilaitokset ja kouluttajat, teollisuus, kauppa ja tuottajat sekä media, joiden kanssa pyrimme luomaan positiivisen, tavoitteitamme tukevan yhteistyön. Olemme mukana suunnittelemassa ja toteuttamassa nuorten ammattilaisten ja opiskelijoiden kilpailutoimintaa yhdessä järjestön Puhemiehistön ja muiden voutikuntien kanssa. Kehitämme edelleen yhteistyötä alan toimijoiden kanssa ja pyrimme saamaan tukijoita järjestöllemme. Vastikkeena tuesta tarjoamme näkyvyyttä jäsenistölle kohdentuvassa viestinnässä ja järjestämissämme tapahtumissa sekä osaamistamme gastronomiassa sekä tunnetun kansainvälisen järjestön mainetta.



3. Jaamme tietoa järjestöstämme ja sen pyrkimyksistä sekä pyrimme vaikuttamaan päättäjiin ja kuluttajiin ruoka- ja ravintolakulttuurin kiinnostuksen kohottamiseksi. Kehitämme näitä toimia yhteistyössä muiden ruokakulttuurista kiinnostuneiden järjestöjen kanssa.
4. Vuoden johtavia teemoja ovat
  - ruoan ja siihen sopivien juomien yhdistäminen – elämyksen ja laadun korostaminen
  - pyrimme aktivoimaan harvemmin aktiviteetteihimme osallistuvia jäseniämme
  - tutustuminen toiminta-alueen uutuusravintoloihin, myös muualla Uudellamaalla
  - uusien ja nuorten jäsenten huomioiminen.

#### Toimintamuodot vuonna 2025–2026

- jäsentilaisuudet, joissa harrastajat ja ammattilaiset kohtaavat
- ravintolavierailut (illalliset ja lounastilaisuudet)
  - ammattilaiset näkevät miten muualla tehdään
  - harrastajat nauttivat elämyksistä ja saavat kokemuksia ja vinkkejä tarjonnasta ja oppivat
- työpajatoiminta ja kokkauskoulutus harrastajille
- ammattilaisten keskinäiset ammatillisesti kehittävät työpajat
- vierailut tuottajilla ja/tai teollisuudessa
- gastronomiamatkailu (sekä kotimaassa että ulkomailla)
- viinimatkat huolella valittuihin kohteisiin (Italian Piemonte syksyllä 2026)
- yhteistyö muiden voutikuntien kanssa (yhteisiä jäsentilaisuuksia)
- yhteistyö muiden alan järjestöjen kanssa (Suomen Gastronomit ry, Etelä-Suomen Keittiömestariyhdistys)
- yhteistyökumppanuuksien edelleen kehittäminen yhdessä kansallisen yhdistyksen puhemiehistön kanssa
  - oppilaitosyhteistyö
  - teollisuus, tuottajat, kauppa
  - tilaisuusyhteistyö
- juhlat toiminta - kuten vuosikokousillallinen ja joululounas
- aktiivisuus kilpiviritysten määrän kasvattamiseksi ja laadun ylläpitämiseksi, kilpitarkastukset.
- tiedottamisen edelleen kehittäminen käyttämällä monipuolisesti eri viestintäkanavia.

#### Erityistä 2026–2027

Yhteistyön kehittäminen kilpiravintoloiden kanssa on Suomen Puhemiehistön tarkennetun strategian yksi tärkeimmistä alueista. Molemmipuolisen lisäarvon kasvaminen nostaa ravintoloiden kiinnostusta hakea mukaan järjestöme jäseniksi. Kilpiviritysarviointeja jatketaan ja oma-arviointi toteutetaan vuoden 2026–27 aikana. Jäseneduista neuvottelemme jatkuvasti ja tilannekohtaisesti. Voutineuvosto tukee kilpivirityksiä tiedottamalla yritysten tarjonnasta sekä erikoistilaisuuksista ja -tarjouksista.



Järjestömme erottautuu muista ruokaan liittyvistä järjestöistä monella tavalla. Meillä on pitkä historia, toimintamme on monipuolista, toimimme kansainvälisesti myös juomien parissa, jaamme stipendejä alan opiskelijoille, olemme mukana kilpailutoiminnassa ja meillä on näyttöä oppilaitosyhteistyöstä (mm. kapitulitapahtuman illallisten järjestämisessä oppilaat pääsevät toteuttamaan kehittyvää ammattitaitoaan).

Olemme Suomen suurin gastronominen järjestö, jonka jäsenyys on haluttu. Vahvuutemme on myös laajapohjainen jäsenistö, ruoanvalmistus- ja palveluammattilaiset sekä harrastajat yhdessä. Tämä luo ainutlaatuisen mahdollisuuden jouhevaan ja kehittävään yhteistyöhön. Pyrimme pitämään jäsenmäärän vähintään nykyisellään jäsenhankintaa kehittämällä ja jäsenten pysyvyyttä kehittämällä edelleen laadukasta jäsenistö tyydyttävää yhdistystoimintaa. Jäsenen tulee saada toiminnasta tyydytystä ja vastinetta jäsenmaksulle.

OMGD (Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs) eli juomiin keskittynyt järjestömme sisartoiminta on nykyisin oleellinen osa Rôtisseurs-järjestöä. Toimimme aktiivisesti laadukkaiden OMGD tasting-tilaisuuksien järjestämiseksi kuunnellen jäsenistömme toiveita viinialueista ja -tyypeistä. Tasting-teemoituksella voimme tarjota elämyksiä, ja osallistujat oppivat uutta juomien ja ruuan liitosta. Viinimatkoja järjestämme harkitusti jäsenten toivomuksia mahdollisuuksien mukaan kuunnellen.

Helsingin Voutikunnalla on ollut edustajia kansallisissa Nuorten Sommelierien ja Nuorten Kokkien -kilpailuissa ja tätä toimintaa tulemme jatkamaan. Osanottajille voidaan jakaa stipendejä kilpailuun valmistautumiseen ja menestymisen mukaan. Järjestön kansainvälisen yhteistyön kehittyminen nostaa kilpailujemme painoarvoa. Selvitämme toimintavuoden aikana myös yhteistyömahdollisuutta Haaga-Helia Ammattikorkeakoulun RestoCamp-hankeessa.

Nummelassa, huhtikuussa 2026

Vesa Loponen  
Bailli d'Helsinki