



Association
Mondiale de la
Gastronomie

VUOSIKERTOMUS 2025
Chaîne des Rôtisseurs Finlande





Chaîne des Rôtisseurs Finlande
Niki Malmros & Johanna Hornborg-Ojala
Chargée de Presse & Bailli Délégué, Finlande

Gastronominen vuosi 2025

Vuosi 2025 oli jälleen tapahtumarikas ja elämyksellinen. Jäsenmäärämme säilyi vakaana, ja saimme joukkoomme yli sata uutta harrastajaa ja ammattilaista. Eri-tyisen ilahduttavaa on nuorten, alle 40-vuotiaiden, lisääntyvä osuus. Tämä antaa vahvan pohjan järjestön jatkuvalle uudistumiselle ja elinvoimaisuudelle myös jatkossa.

Vuoden aikana olemme edelleen kirkastaneet rooliamme Suomalaisen ruokakulttuurin vaalijana. On upeaa, että ruokakulttuurimme on jatkuvasti kehittyvää, mutta samalla sen ytimessä on myös jotain pysyvää; perinne ja osaaminen, joiden varaan uutta rakennetaan. Klassisen gastronomian säilymisen keskiössä meillä on korkeatasoiset ravintolamme sekä niissä työskentelevät huikeat ammattilaiset. Tour de Chaîne kiertue jatkui vuonna 2025, nostaen esiin kilpiravintoloita ympäri maan. Suomessa kehitetty kilpikiertue sai valtavasti myönteistä palautetta myös kansainvälisesti, kun konseptin luojat, Chargée de Presse Niki Malmros ja Dame de la Chaîne Reetta Malmros kävivät kertomassa kiertueesta Pariisin vuosikokouksessa yli 50 jäsenmaan edustalle. Jälleen yksi osoitus, kuinka vahvassa suunnannäyttäjän roolissa Suomi kansainvälisesti on.

Chaîne des Rôtisseursin alainen juomajärjestö OMGD vahvisti rooliaan kansainvälisesti ja perusti työryhmän, jossa mukana on vahvasti Suomen Echanson Taina Vilkuna, joka omalla huikealla osaamisellaan pystyy tuomaan lisäarvoa OMGD-jäsenille ympäri maailman.

Klassinen gastronomisen kulttuurin säilyttäminen ja sen parissa työskentelevien henkilöiden tukeminen aktiivisilla ravintolavierailulla on tässä ajanhetkessä äärimmäisen tärkeää. Toivottavasti kaikki me Chaîne des Rôtisseurs-jäsenet käytämme aktiivisesti ravintola-alan palveluita ja siten tuemme suomalaista ruokakulttuuria. Tässä ajassa ravintola-alan ammattilaisten työn arvostaminen on erityisen tärkeää.

Toivon, että me kaikki Chaîne des Rôtisseurs -jäsenet teemme oman osamme ja jatkamme aktiivista ravintoloissa käymistä ja tuemme siten suomalaisten ruokakulttuurin myös taloudellisesti haastavassa ajassa -yhdessä voimessa vaikuttaa!

Johanna
Bailli Délégué, Finlande
Johanna Hornborg-Ojala



SISÄLLYSLUETTELO

Puheenjohtajan katsaus	3
Sisällysluettelo	5
Strategia ja tavoitteet	6
Hallitus eli Suomen puhemiehistö	8
Toiminnan organisointi	9
Talous ja viestintä	11
Voutikunnat ja jäsenistö	12
OMGD	13
Kilpiyritykset	14
Kilpipäivä ja Nuorten ammattilaisten kilpailut	16
Kapitulit	19
Voutikuntakohtaiset tapahtumat	19
Suomessa järjestetyt kapitulit	20
Kilpiyritykset vuoden 2025 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.

MISSIO

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

VISIO

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

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 juhlaillallisistakin nautiskellen.

Pyrimme yhdistämään iloista joukkoa yhdessä tekeviä ja elämyksistä nauttavia 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





CHAÎNE DES RÔTISSEURS FINLANDEN HALLITUS 2025

Puhemiehistö

* Bailli Délégué, puheenjohtaja	Johanna Hornborg	Lahden voutikunta
* Membre du Conseil d'Administration, Membre du Conseil Magistral	Ari-Pekka Parviainen	Savon voutikunta
* Conseiller Gastronomique Membre du Conseil Magistral	Tomi Lantto	Oulun voutikunta
* Chargée de Presse	Niki Malmros	Helsingin voutikunta
* Conseiller Culinaire	Esa Koppelo	Oulun voutikunta
* Echanson	Taina Vilkuna	Helsingin voutikunta
* Chargé de Missions	Christina Suominen 24.8.25 saakka	Tampereen voutikunta
* Chargé de Missions	Vesa Loponen	Helsingin voutikunta
* Chancelier, Conseil d'Honneur	Juha Ojamo	Lahden voutikunta
* Chargé de Missions	Terhi Forssell 24.8.2025 alkaen	Lahden voutikunta
* Argentier, rahastonhoitaja	Mikko Osara	Turun voutikunta
* Kunniajäsen	Martti Lehtinen	Jyväskylän voutikunta

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 voutineuvosto 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 2025 kymmenen jäsentä. Puheenjohtajana eli valtavoutina toimi Johanna Hornborg. Muina jäseninä toimivat Juha Ojamo, Tomi Lantto, Christina Suominen 24.8.2025 saakka, Terhi Forssell 24.8.2025 alkaen, Mikko Osara, Vesa Loponen, Niki Malmros, Esa Koppelo ja Taina Vilkuna. Ari-Pekka Parviainen toimii Pariisin hallituksessa ja on siten myös mukana puhemiehistössä. Puhemiehistön jäsenyys vahvistetaan aina kolmen vuoden toimikaudeksi.

Puhemiehistön kunniajäsenenä hallituksessa jatkoi Martti Lehtinen. Kansainvälisen Chaîne des Rôtisseurs kattojärjestön korkein hallintoelin on Valtaneuvosto (Conseil d'Administration), jossa Suomesta kutsuttuna jäsenenä toimi Ari-Pekka Parviainen vastaten Kansainvälisen kilpipäivän hallinnoinnista. Suurneuvosto (Conseil Magistral) edustaa laajempaa kansainvälistä jäsenistöä ja vuonna 2025 Suomella oli neuvostossa kolme jäsentä: Ari-Pekka Parviainen, Tomi Lantto ja Johanna Hornborg-Ojala. Juha Ojamo toimii kansainvälisessä jäsenistössä arvolla Conseil d'Honneur. Suurneuvoston jäsenyys oikeuttaa uusien jäsenten installointiin jokaisessa jäsenmaassa.



TOIMINNAN ORGANISOINTI

Vuonna 2025 Chaîne des Rôtisseurs Finlanden hallitus kokoontui 10 kertaa.

Järjestön vuosikokous järjestettiin Solo Sokos Lahden Seurahuoneella 22.08.2025. Vuosikokouksessa vahvistettiin järjestön tilinpäätös ja toimintakertomus vuodelta 2024 ja myönnettiin vastuuvapaus hallituksen jäsenille ja muille vastuuvollisille. Lisäksi vahvistettiin toimintasuunnitelma, tulo- ja menoarvio sekä liittymis-, uudelleenliittymis- ja jäsenmaksun suuruus.

Valittiin seuraavat voudit kolmevuotiskaudelle: Ulla Liukkonen (Karjala), Henna Antila (Oulu), Ossi Kallio (Pohjanmaa) ja Markki Palve (Tampere).

Vuosikokouksessa varsinaiseksi tilintarkastajaksi valittiin uudelleen Veikko Kokkonen HT ja varatilintarkastajaksi Jukka Kokkonen KHT. Toiminnantarkastajaksi valittiin Esko Kolli ja varatoiminnantarkastajaksi valittiin Reija Järvenkylä.

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.

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 oli vakaalla pohjalla ja mahdollisti monipuolisen ja strategian mukaisen toiminnan. Vuosi 2025 oli järjestön 62. toimintavuosi ja vuoden aikana järjestettiin yhteensä neljä kapitulua.

Jäsenmaksut vuonna 2025:

- jäsenmaksu 143 €
- jäsenmaksun myöhästymismaksu 40 €
- arvovaihtomaksu 110 €
- kilpimaksu 125€
- lisäkilven kertamaksu 250 €
- liittymismaksu / uudelleenliittymismaksu 237 €
- liittymismaksu OMGD 40 €
- jäsenmaksu OMGD 25 €
- kannatusjäsenmaksu 500 €

Kunkin jäsenen jäsenmaksu jakautuu kolmeen osaan: jäsenen omalle voutikunnalle, kansalliselle järjestölle ja Pariisiin keskustoimistolle. Normaalisti jäsenen omalle voutikunnalle tilitetään 34€. Tilitettävällä summalla tuetaan paikallisten tapahtumien järjestämistä ja kateaan esimerkiksi kyydeistä muodostuneita kustannuksia. Pariisin keskusjärjestölle tilitetään 68 €, joka menee nuorten kilpailujen tukemiseen, kansainväliseen viestintään sekä muihin hallintokuluihin. OMGD:n jäsenmaksusta tilitetään keskusjärjestölle 11€. 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 valtakunnallisen viestinnän kehittämistä jatkettiin edelleen aktiivisesti. Viestinnässä erityisenä teemana oli vuonna 2024 aloitettu kilpiravintoloiden tunnettuuden kasvattamisena ja yhteistyömallina käynnistetty Tour de Chaîne-kilpikiertue. Tour de Chaîne videoita julkaistiin vuonna 2025 yhteensä 27 kilpiravintolasta. Toimintavuoden aikana panostettiin vahvasti sosiaalisen mediaan. Sosiaalisen median seuraajamäärät kasvoivat jälleen edellisvuodesta. Kuukausittainen jäsenille suunnattu uutiskirje lähetettiin joka kuukausi.

Mediatiedotteiden jakelussa hyödynnettiin edellisvuoden mukaisesti kumppanina ePressi-lehdistöjakelua. Lehdistötiedotteita julkaistiin toimintavuoden aikana 8 kappaletta.

VOUTIKUNNAT JA ALUEELLINEN TOIMINTA

Chaîne des Rôtisseursin jäsenoiminta tapahtuu pääosin Suomen yhdessätoista voutikunnassa. Alueelliset tapahtumat vaihtelevat kunkin alueen kulttuurin ja tarjonnan mukaan. Vuonna 2025 voutikunnissa järjestettiin useita kiinnostavia ja monipuolisia tapahtumia.

Jäsenmäärältään Suomen suurin voutikunta on Helsinki. Toiseksi suurin on Turku ja kolmanneksi Tampere. Ammattilaisten ja harrastajien jakautuminen voutikunnittain noudattaa pääosin koko Suomen jakaumaa, jossa harrastajia on noin 60 % jäsenistä. Ammattilaisiksi lasketaan sekä keittiö- että saliammattilaiset, mutta myös muut raaka-aineiden parissa työskentelevät, kuten kauppiaat. Ikäjakaumassa nuorimmat jäsenet painottuvat ammattilaisiin, joille ruokakulttuurin ja viinitietouden oppiminen on koettu tärkeäksi. 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 17.4.2025 asti, Ossi Kallio 18.4.2025 lähtien
Kalevala	Marjahelena Salonen
Karjala	Ulla Liukkonen
Helsinki	Vesa Loponen
Jyväskylä	Seppo Valkeinen
Lahti	Jari Prami
Lappi	Martti Kotakorva 14.5.2025 asti, 15.5-17.9. voudin tehtävistä vastasi varavouti Juha Laurila. Jarkko Kuusisto aloitti voudin tehtävät 18.9.2025 lähtien
Oulu	Henna Antila
Savo	Eero Karjalainen
Tampere	Markki Palve
Turku	Riitta Hirvonen



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 tunnettuutta. Asian edistämiseksi järjestetään viinien ja muiden juomien maistelutilaisuuksia, kilpailuja, koulutustapahtumia ja matkoja. Suomella on edustus kansainvälisessä OMGD:n toimintaa kehittävässä työryhmässä. Echansson Taina Vilkuna valittiin mukaan työryhmään vuonna 2025.

JÄSENISTÖ

Uusia jäseniä liittyi mukaan 138 henkeä ja kokonaisjäsenmäärä vuoden 2025 päättyttyä oli 2130. Jäsenistä naisia on 780 henkilöä ja miehiä 1350. Keski-ikä oli noin 60-vuotta. Nuoria, alle 40-vuotiaista jäseniä on 165 henkilöä. Toiminnan jatkuvuuden kannalta tavoitteena on myös nostaa tietoisuutta järjestöstä etenkin alle 40-vuotiaille. Kansainvälisesti Suomi on maailman kolmanneksi suurin jäsenmaa. Monipuolisen toiminnan ja jatkuvuuden kannalta ammattilaisten ja harrastajien välinen suhde pyritään edelleen säilyttämään suhteessa 40 % ammattilaisia ja 60% harrastajia. Tämä suhde on pysynyt suomessa erittäin tasaisesti lähellä tavoitetta, vuonna 2025 harrastajien osuus oli 58%. Jakaumassa ei ole havaittavissa merkittävää muutosta aiempiin vuosiin verrattuna.



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. Kilpimyymälöitä arvioidaan tuotevalikoiman monipuolisuudesta, tuoreudesta sekä palvelun tasosta. Kilpiarviointi tehdään sekä itsearviointina ravintolan toimesta että ulkopuolisen arvioijan toteuttamana.

Suomessa oli vuoden 2025 lopussa 86 kilpiravintolaa (joista kaksi sijaitsee laivalla), yksi catering- yritys sekä 23 elintarvikeliikettä, joille on myönnetty Rôtisseurs-kilpi.

Vuonna 2025 ravintolakilpi luovutettiin Helsingissä Grand Central Helsinki Meetings and Banquetsille, Järvenpäässä Bistro en Placelle, Kuopiossa Lapland Hotels Kuopio / Galla Kitchen & Barille, Pallaksella Lapland Hotels Pallakselle, Saariselällä ravintola Pirkon Pirtille, Oulussa Radisson Blu Hotel Oulu, Meetings & Eventsin Ravintola Toivolle, Nurmeksessa Ravintola Bomballe ja Helsingissä Ravintola Pastikselle. Myymäläkilvet luovutettiin kahdelle liikkeelle: Helsingissä K-Citymarket Koivukylälle ja Järvenpäässä K-Citymarket Järvenpäälle.

Mikäli ravintolan taso heikkenee tai jos ravintola itse päättää siirtää toimintansa painopistettä, järjestö voi päättää myönnetyn kilven poistamisesta. Vuoden 2025 aikana kilvestä ei luopunut yhtään yritystä.

Listaus kilpiyrityksistä vuoden 2025 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 2025 kilpipäivä juhli 10 vuotisjuhliiaan ja sitä vietettiin 26.4. hyvän ruoan ja juoman äärellä yhdessä syöden, kokaten tai kilpiravintolavierailuin. Suomessa kilpipäivänä julkaistiin myös ensimmäistä kertaa lehdistötiedote kilpiravintoloista, jotka ovat onnistuneet säilyttämään kilven vuosien saatossa. Tavoitteena oli käynnistää uusi perinne ja kasvattaa kiinnostusta kilpeä kohtaan ja saada se yhdeksi vartenotettavaksi ravintolalistaukseksi muiden ravintolalistausten rinnalle. Vuoden 2025 Kilpipäivän teemana oli ”Tastes of the World” ja osallistujia kannustettiin jakamaan gastronomista päiväänsä sosiaalisessa mediassa. Eri maiden tapahtumat linkittyivät ketjuksi toisiinsa sosiaalisessa mediassa hastageilla #chaineday”, #worldchaineday ja #chainedesrotisseurs.

NUORTEN KOKKIEN ja SALIAMMATTILAISTEN KILPAILUT

Alle 27-vuotiaiden kokkien SM-kilpailut käytiin 12.4.2025 Rovaniemellä. Kilpailun voitti Joel Manninen, Lapland Hotels Sky Ounasvaarasta. Kisan kakkoseksi taituroi Toni Uusilähteenmäki Tampereelta Vaihmalan Hovista ja kolmanneksi sijoittui Paavo Hämäläinen, Jyväskylästä, Kuokkalan Kartanosta.

Voiton myötä Joel Manninen edustaa Suomea seuraavissa MM-kilpailuissa, jotka poikkeuksellisesti järjestetään vasta vuonna 2026. Joelin kisavalmentajana ja tukena toimii Suomen kansallisen kilpailun johtaja Conseiller Culinaire Esa Koppelo. Esa toimii myös yhtenä makutuomarina kansainvälisessä tuomaristossa. Nuorten kokkien maailmanmestaruuskisoja on käyty vuodesta 1977 lähtien.

Nuorten Sommelierien 2025 Suomen edustajaksi valittiin ravintola Palacessa työskentelevä Johan Lindström. Johan edusti Suomea syyskuussa MM-kilpailuissa Sveitsissä.

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





ROTISS
- 1950



SKY
KITCHEN & VIEW

Chaîne des Rôtisseurs Nuori kokki SM-kilpailu kapituli 12.4.2025

RAUTUA

Confit-kypsennettyä rautua, fermentoitua
sellerikastiketta, valkoherukkaa,
kyssäkaalia ja piparjuurta
Wolfberger Signature Riesling, AC Alsace, Ranska

KUNINGASRAPUA

Kuningasrapukeittoa ja pikkelöityä omenaa
Louis Jadot Chablis, AC Chablis, Ranska

POROJA

Pitkään haudutettua poronniskaa,
puolukka-rosmariinikastiketta, savustettua
punajuuripyreetä ja perunakakkua
Barón de Ley Reserva, DOCa Rioja, Espanja

JUUSTOJA

Jukolan juustolan kuusenkerkkächeddaria, Kuusamon
Juuston vuoristajuustoa, mustaherukka- ja lakkahilloa
Ainoa Valokki, Suomi

LUMIPALLO

Valkosuklaanamelakaa, kuusenkerkällä
maustettua jogurttivaahtoa, mustikkasorbettia,
fenkolia ja marenkia
Le Petit Guiraud Sauternes, AC Sauternes, Ranska



KAPITULIT

Kapituli on järjestöme merkittävin jäsenille suunnattu juhlatilaisuus. Tapahtumaan kuuluu juh-lavia aterioita, yhdessä oloa sekä arvokas installointitapahtuma, jossa uusi jäsen saa kaulaansa käädyt ja Pariisin hallinnon edustaja lyö miekalla ritariksi. Tilaisuudessa jäsenet vannovat myös Rôtisseurien valan. Käätyjen lisäksi jäsenille luovutetaan diplomi jäsenyyden osoituksena.

Kapituleita järjestetään perinteisesti 1-3 kertaa vuodessa, vuoden 2025 aikana järjestettiin 4 kapitulia. Vuoden 2025 kapituluista kolme oli paikalliskapituleita; Tampereen talvikapituli, Ro-vaniemen Nuorten Kokkien -kapituli ja Helsingin Kilpikapituli. Elokuun suurkapituli järjestettiin Lahdessa, Seurahuoneella sekä Iskun ja Askon tehdasmiljöössä, tapahtumaan osallistui noin 290 henkilöä. Suurkapitulin yhteydessä pidetty vuosikokous järjestettiin Sokos Hotel Lahden Seu-raphuoneella. Aloituspäivänä osallistujilla oli järjestetty ainutlaatuinen mahdollisuus osallistua myös Food Pilot Plantin tuotekehitys- ja tutkimusosastolle kuulemaan erityisesti juomien ja vil-jatuotteiden innovaatioista.

Diner Amical tilaisuus vietettiin Street Food-tyylillä Askon alueen Ravintola Werstaalla nauttien paikallista ylikypsää lammasta, savupossua, Vesijärven kuhaa, tattimoussea, Porlamin Mustaleimaa sekä Ginillä maustettuja marjoja ja suklaata ja karamellisoitua mallasta. Lauantaina jär-jestettiin kapitulilounaat Lahden kilpiravintoloissa ja Grand Diner Iskun tehdasmiljöössä. Menun oli suunnitellut Compass Group Culinary Team of Finlandin joukkueen kapteeni Antti Tynkkynen.

Kaikki Chaîne des Rôtisseurs Finlanden historian aikana järjestetyt kapitulit maassamme on lis-tattu seuraavalla sivulla.

VOUTIKUNTAKOHTAISET TAPAHTUMAT

Vuonna 2025 voutikuntien toiminta oli jälleen hyvin aktiivista. Jokaisessa Suomen voutikunnas-sa järjestettiin useita tapahtumia; Helsinki 29, Turku 27, Tampere 14, Lahti 14, Pohjanmaa 10, Oulu 8, Savo 10, Kaleva 7, Jyväskylä 6, Karjala 6 ja Lappi 5. Rôtisseursit kokoontuvat yhteen valmistamaan ruokaa valitun teeman mukaisesti, vierailevat ravintoloissa tai alan yrityksissä, te-kevät ruokaretkiä tai viettävät aikaa ruokien ja juomien äärellä. Voutikunnat tiedottivat toimin-tavuoden aikana tapahtumista hyvin aktiivisesti alueellisilla uutiskirjeillä ja järjestön verkkosi-vuja hyödyntämällä. Tapahtumista jaettiin jonkin verran tietoa myös järjestön kuukausittaisissa uutiskirjeissä. Tilaisuuksien keskeisimpinä lähtökohtina olivat hyvä ruoka ja juoma sekä laaduk-kaat raaka- aineet. Erityistä näissä tilaisuuksissa on alan ammattilaisten ja harrastajien yhdessä tekeminen toisiaan arvostaen.

Jäsentilaisuuksissa käytettiin Rôtisseurs-käätyjä. Kaikilla jäsenillä on mahdollisuus vieraila eri voutikuntien tapahtumissa ja verkostoitua jäsenten kanssa myös oman voutikunnan ulkopuolel-le. Vuoden 2025 aikana järjestettiin useita ravintolavierailuita, sekä kilpiravintoloissa, että uu-sissa ennen kokemattomissa ravintoloissa. Monet voutikunnat toteuttivat myös yritysvierailuja ja yhteistapahtumia muiden voutikuntien kanssa. OMGD-tapahtumia järjestettiin myös usealla paikkakunnalla.

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
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

Nro	vuosi	Aika	Paikka
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 jokke" suurkapituli
73.	2021	20.11.	Helsingin Merikapituli, paikalliskapituli
74.	2021	5.12.	Tampereen talvikapituli
75.	2022	12.3.	Turun Helmikapituli, Talvikapituli
76.	2022	19.3.	Rovaniemi, paikalliskapituli
77.	2022	23.4.	Salo-Kalevala, paikalliskapituli
78.	2022	23.4.	Oulu, Ystävyydellä Talvikapituli
79.	2022	19-21.8.	Helsinki, City suurkapituli
80.	2023	21.1.	Helsinki, Nuorten kokkien kilpailukapituli
81.	2023	18.2.	Jyväskylä, 60v paikalliskapituli
82.	2023	22.4.	Imatra, 60v paikalliskapituli
83.	2023	25-27.8.	Tampere, 60v suurkapituli
84.	2023	14.10.	Oulu, Grand Ball 60v paikalliskapituli
85.	2023	18.11.	Lahti, pikkujoulukapituli
86.	2024	20.1.	Jyväskylä, Nuori Kokki kapituli
87.	2024	3.2.	Helsinki, Talvikapituli
88.	2024	23-24.8.	Tahko, Suurkapituli
89.	2024	28.9.	Turku, Kekrikapituli
90.	2025	1.2.	Tampere, Talvikapituli
91.	2025	12.4.	Rovaniemi, Nuori Kokki-kapituli
92.	2025	26.4.	Helsinki, Kilpikapituli
93.	2025	22-24.8.	Lahti, Suurkapituli

KILPIYRITYKSET 2025

Hotelli Ahlströmin Ruukki, ravintola Noormarkun Klubi, Pori	
Hotelli City Hotel, Ravintola Monte Rosa	Rovaniemi
Hotelli Arctic Light, ravintola Arctic Light	Rovaniemi
Hotelli Hullu Poro, ravintola Ämmilä	Levi
Hoteli Kämp, peilisali juhlapalvelut	Helsinki
Hotelli Lahden Seurahuone Hämesali juhlapalvelut	Lahti
Hotelli Lapland Hotels Haikon Kartano, pääravintola	Porvoo
Hotelli Lapland Hotels ravintola Dabbal	Tampere
Hotelli Lapland Hotels, ravintola Galla Kitchen & Bar	Kuopio
Hotelli Lapland Hotels, ravintola KULTÁ Kitchen & Bar	Helsinki
Hotelli Lapland Hotels, ravintola Pallas	Pallas
Hotelli Lapland Hotels Sky Ounasvaara, Ravintola Sky&View	Rovaniemi
Hotelli Lasaretti, ravintola Virta juhlapalvelut	Oulu
Hotelli Naantali Spa, ravintola Le Soleil juhlapalvelut	Naantali
Hotelli Tammer, juhlapalvelut	Tampere
Hotelli Radisson Blu Marina Juhlakerros	Turku
Hotelli Radisson Blu Hotel Oulu, Meetings & Events, Ravintola Toivo, Oulu	
Hotelli Saariselän Tunturihotelli, ravintola Kaltio	Saariselkä
Hotelli Sahanlahti Resort, Koskivahti ravintola	Puumala
Hotelli Sokos Hotels Tornio, ravintola OR Restaurant & Bar, Helsinki	
Hotelli Sokos Hotels Puijonsarvi, Ravintola Puikkari	Kuopio
Hotelli Vaihmalan Hovi, ravintola	Lempäälä
Hotelli Vanajanlinna, ravintola Carl Wilhelm	Hämeenlinna

Ravintola Alba	Jyväskylä
Ravintola Bank Food&Wine	Vaasa
Ravinteli Bertha	Tampere
Ravintola Bistro en Place	Järvenpää
Ravintola Bomba	Nurmes
Ravintola Alexanderplats	Helsinki
Ravintola Buttenhoff	Imatra
Ravintola Figaro	Jyväskylä
Ravintola Finlaysonin Palatsi	Tampere
Ravintola Gustavo	Turku
Ravintola Gösta	Mänttä
Ravintola Henrik's	Tampere
Ravintola Helsingin Pörssiklubi	Helsinki
Ravintola Juurella	Seinäjäoki
Ravintola Kappeli	Helsinki
Ravintola Kastu	Salo
Ravintola Kotaravintola Sarakka	Ylläs
Ravintola Krapihovi	Tuusula
Ravintola Kulosaaren Casino	Helsinki
Ravintola Kuokkalan kartano	Jyväskylä
Ravintola Lappi	Helsinki
Ravintola Lehtovaara	Helsinki
Ravintola Local Bistro	Joensuu
Ravintola Muru	Helsinki
Ravintola Musta Lammas	Kuopio
Ravintola Mäntän klubi	Mänttä
Ravintola NJK	Helsinki
Ravintola Näsinneula	Tampere
Ravintola Paakari	Kangasala
Ravintola Petronella	Saariselkä
Ravintola Pastis	Helsinki
Ravintola pikkuVELI	Ylivieska
Ravintola Pirkon Pirtti	Saariselkä

Ravintola Puistola	Oulu
Ravintola Pöllöwaari	Jyväskylä
Ravintola Pörssi	Helsinki
Ravintola Raatihuoneen Kellari	Pori
Ravintola Rikalan Krouvi	Salo
Ravintola Robusto	Helsinki
Ravintola Roster Turku	Turku
Ravintola Roux	Lahti
Ravintola Savoy	Helsinki
Ravintola Sipuli	Helsinki
Ravintola Smör	Turku
Ravintola Taivaanranta	Lahti
Ravintola Tiiliholvi	Tampere
Ravintola Trappi	Naantali
Ravintola Urban	Kuopio
Ravintola WanhaFiskari	Kotka
Ravintola Wolkoff	Lappeenranta
Ravintola Saaristoravintola OOBU	Turku
Ravintola Savutuvan Apaja Oy	Jyväskylä
Ravintola Studioravintola Tundra	Kuusamo
Ravintola Suomalainen Pohja	Turku
Ravintola Tampere-talo, juhlapalvelut	Tampere
Ravintola Tertin kartano	Mikkeli
Ravintola Turun kaupungin edustusravintola	Turku

KILPIRAVINTOLAT LAIVOISSA

Silja Serenade Bon Vivant	Helsinki
Silja Symphony Bon Vivant	Helsinki

SUOSITELLUT KAUPAT

Arvo Kokkonen	Helsinki
Choco Deli	Rovaniemi
Food Market Herkku	Helsinki
Herkkunuotta	Turku, Turun Kauppahalli
Poronlihan Erikoisliike Heinokset	Turku, Turun Kauppahalli
Juustosoppi	Tampere, Tampereen Kauppahalli
Kalaherkut á la Nygrén	Tampere
Kalaliike S. Wallin	Turku, Turun Kauppahalli
K-Citymarket Pirkkala	Pirkkala
K-Citymarket Koivukylä	Helsinki
K- Citymarket Järvenpää	Järvenpää
K-supermarket Hertta	Helsinki
K-supermarket Tapiola	Espoo
Mestarin Herkku	Jyväskylä
Reinin Liha	Helsinki
S-market Hansa Herkku	Turku
Savo-Karjalan Liha	Kuopio
Sokos-Herkku Tampere	Tampere
Turun MestariPalvi	Turku
Lapin Gourmetkokit	Sattanen
Wotkin's tehtaanmyymälä	Helsinki
Wotkin's Hannus	Espoo

JUHLAPALVELUT, CATERING

Armas Catering Oy	Tampere
Juvenes Juhlapalvelu	Tampere

Chaîne des Rôtisseurs Finlande