



Association
Mondiale de la
Gastronomie

VUOSIKERTOMUS 2024
Chaîne des Rôtisseurs Finlande



Risto Korhonen
Kantokäyttöpäivä



Chaîne des Rôtisseurs Finlande
Niki Malmros & Johanna Hornborg-Ojala

Gastronominen vuosi 2024

Yhteisöllisyyttä, huikeita klassisen gastronomian makuelämyksiä, kohtauksia ihanien ihmisten kanssa, uuden oppimista. Näitä kaikkea mahtui gastronomiseen vuoteen 2024.

Yhtenä vahvana painopisteenä vuoden aikana oli nostaa kilven ja etenkin kilpiravintoloiden tunnettuutta. Tour de Chaîne -kiertueen myötä Suomen kilpiravintolat ovat saaneet yksi kerrallaan ansaittua näkyvyyttä järjestön kanavissa, ja esittelyiden myötä olemme päässeet vaikuttamaan kilpiravintoloidemme moninaisesta osaamisesta. Samalla kiertue on tarjonnut mahdollisuuden arvokkaaseen ja avoimeen vuoropuheluun kilpiravintoloiden kanssa, joka luo pohjaa yhä tiiviimpään yhteistyöhön. Tour de Chaîne on Chargée de Presse Niki Malmrosin ja hänen puolisonsa Reetan ideoima todella onnistunut kokonaisuus, joka on herättänyt mielenkiintoa myös kansainvälisesti.

Vuoden lopussa saimme palautetta tietoa kaikilta jäseniltämme jäsenkyselyn myötä. Yhteisöllisyys, kokkaaminen ja gastronomisesta elämyksistä nauttiminen yhdessä nousevat selkeästi merkittävimiksi arvoksi toiminnassa. Ja olen täydellisesti samaa mieltä, jäsenyyden myötä on päässyt tutustumaan mahtaviin uusiin ihmisiin, joita on aina ilo tavata eri tapahtumissa ympäri Suomen. Järjestön toiminnan jatkuva uudistaminen uudenlaisten tapahtumien ja rentouden myötä koetaan edelleen todella tärkeäksi, ja nämä teemat tulevatkin toimimaan suuntaviivoina myös tulevina vuotena. Viestintään panostetaan edelleen vahvasti, jotta järjestömme ja sen mahdollisuudet tulevat entistä tutummaksi myös nuorille.

Mielenkiintoiset tapahtumat, sykäyttävä viestintä, mahdollisuus oppia uutta ja tavata uusia ihmisiä. Mikään näistä ei olisi mahdollista ilman loistavaa ja erittäin sitoutunutta vapaaehtoisen joukkoa jokaisessa voutikunnassa ja kansallisesti. Haluankin hyödyntää tässä mahdollisuuden kiittää sydämellisesti teitä kaikkia, teette äärimmäisen arvokasta työtä klassisen gastronomian vaalimisessa -kukin omaa osaamistaan hyödyntäen.

Johanna
Bailli Délégué, Finlande
Johanna Hornborg-Ojala

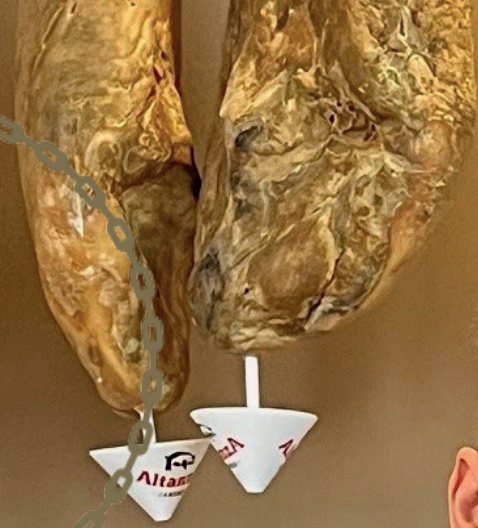


eña
Bellota
30

aveña

months

st



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
Kilpiyrytykset	14
Kilpipäivä ja Nuorten ammattilaisten kilpailut	16
Kapitulit	19
Voutikuntakohtaiset tapahtumat	19
Suomessa järjestetyt kapitulit	20
Kilpiyrytykset vuoden 2024 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, yhteistyössä laadukkaiden 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 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 2024

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	Tampereen voutikunta
* Chargé de Missions	Vesa Loponen	Helsingin voutikunta
* Chancelier, Conseil d'Honneur	Juha Ojamo	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 2024 kymmenen jäsentä. Puheenjohtajana eli valtavoutina toimi Johanna Hornborg. Muina jäseninä toimivat Juha Ojamo, Tomi Lantto, Christina Suominen, 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 2024 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 2024 Chaîne des Rôtisseurs Finlanden hallitus kokoontui 7 kertaa.

Järjestön vuosikokous järjestettiin Tahkolla Sokos Hotel Tahkolla 24.08.2024. Vuosikokouksessa vahvistettiin järjestön tilinpäätös ja toimintakertomus vuodelta 2023 ja myönnettiin vastuuvapaus hallituksen jäsenille ja muille vastuuvollisille. Lisäksi vahvistettiin toimintasuunnitelma, tulo- ja menoarvio sekä liittymis-, uudelleenliittymis- ja jäsenmaksun suuruus.

Valittiin uudelleen seuraavalle kolmevuotiskaudelle hallituksen jäsenet: Esa Koppelo, Juha Ojamo ja Christina Suominen.

Vuosikokouksessa varsinaiseksi tilintarkastajaksi valittiin uudelleen Veikko Kokkonen HT ja varatilintarkastajaksi Tapio Laakso HT. Toiminnantarkastajaksi valittiin Juhani Kaapu ja varatoiminnantarkastajaksi valittiin Mira Saartio.

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 Rotisseurs). 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 2024 oli järjestön 61. toimintavuosi ja vuoden aikana järjestettiin yhteensä neljä kapitulua.

Jäsenmaksut vuonna 2024:

- jäsenmaksu 123 €
- jäsenmaksun myöhästymismaksu 40 €
- arvovaihtomaksu 98 €
- kilpimaksu 125€
- lisäkilven kertamaksu 250 €
- liittymismaksu / uudelleenliittymismaksu 215 €
- liittymismaksu OMGD 20 €
- jäsenmaksu OMGD 22 €
- kannatusjäsenmaksu 500 €

Kunkin jäsenen jäsenmaksu jakautuu kolmeen osaan: jäsenen omalle voutikunnalle, kansalliselle järjestölle ja Pariisiin keskustoimistolle. Normaalisti jäsenen omalle voutikunnalle tilitetään 30€. Tilitettävällä summalla tuetaan paikallisten tapahtumien järjestämistä ja kateetaan esimerkiksi kyydeistä muodostuneita kustannuksia. Pariisin keskusjärjestölle tilitetään 60 €, 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 vuonna 2024 aikana oli uutena kilpiravintoloiden tunnettuuden kasvattamisena ja yhteistyömallina käynnistetty Tour de Chaîne-kilpikiertue. Tour de Chaîne videoita julkaistiin ensimmäisen vuoden aikana 24 kilpiravintolasta. Toimintavuoden aikana panostettiin vahvasti sosiaalisen mediaan ja jatkettiin verkkosivujen uudistusta. Sosiaalisen median seuraajamäärät kasvoivat jälleen edellisvuodesta. Kuukausittainen jäsenille suunnattu uutiskirje lähetettiin joka kuukausi.

Mediatiedotteiden jakelussa hyödynnettiin uutena kumppanina ePressi-lehdistöjakelua. lehdistötiedotteita julkaistiin toimintavuoden aikana 5 kappaletta.

VOUTIKUNNAT JA ALUEELLINEN TOIMINTA

Chaîne des Rôtisseursin jäsenoiminta tapahtuu pääosin Suomen yhdessätoista voutikunnassa. Alueelliset tapahtumat vaihtelevat kunkin alueen kulttuurin ja tarjonnan mukaan. Vuonna 2024 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 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	Marja-Helena Salonen
Karjala	Ulla Liukkonen
Helsinki	Vesa Loponen
Jyväskylä	Seppo Valkeinen
Lahti	Jari Prami
Lappi	Martti Kotakorva
Oulu	Kari Liukkunen
Savo	Juhani Simpanen
Tampere	Markki Palve
Turku	Riitta Hirvonen

JÄSENISTÖ

Uusia jäseniä liittyi mukaan 129 henkeä ja kokonaisjäsenmäärä vuoden 2024 päätyttyä oli 2115. Jäsenistä naisia on 772 henkilöä ja miehiä 1344. Keski-ikä oli noin 60-vuotta. Nuoria, alle 40-vuotiaista jäseniä on 155 henkilöä. 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 2024 harrastajien osuus oli 58%. 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 tunnettuutta. 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. Kilpimyymälöitä arvioidaan tuotevalikoiman monipuolisuudesta, tuoreudesta sekä palvelun tasosta. Kilpiarviointi tehdään sekä itsearviointina ravintolan toimesta että ulkopuolisen arvioijan toteuttamana.

Suomessa oli vuoden 2024 lopussa 77 kilpiravintolaa (joista kaksi sijaitsee laivalla), yksi catering- yritys sekä 23 elintarvikeliikettä, joille on myönnetty Rôtisseurs-kilpi.

Vuonna 2024 ravintolakilpi luovutettiin Turussa ravintola Gustavolle, Kuopiossa Original Sokos Hotel Puijonsarven juhlapalveluille Ravintola Puikkarille, Helsingissä ravintola Robustolle ja Halikossa Rikalan Krouville.

Myymäläkilvet luovutettiin yhdelle liikkeelle: Espoo Watkins Hannuksen myymälälle.

Mikäli ravintolan taso heikkenee tai jos ravintola itse päättää siirtää toimintansa painopistettä, järjestö voi päättää myönnetyn kilven poistamisesta. Vuoden 2024 aikana kilvestä luopui viisi yritystä (ravintola Hella ja Huone, Tampere, ravintola Le Biff, Lappeenranta, ravintola Helsingin Suomalainen Klubi, Helsinki, Kuopion Klubi, Kuopio, Lapland Hotels Oloksen ravintola Takka, Muonio).

Ravintola Kymin Huvilan kilpi siirrettiin Ravintola Huvilalle Kouvolaan.

Listaus kilpiyrityksistä vuoden 2024 lopussa löytyy vuosikertomuksen lopusta.





KILPIPÄIVÄ

Kilpipäivän tavoitteena on lisätä tietoisuutta Suomen kilpiravintoloista- ja myymälöistä, lisätä tunnettavuutta järjestöstä sekä ennen kaikkea madaltaa ravintolaan lähtemisen kynnystä. 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 2024 kilpipäivää vietettiin 20.4. hyvän ruoan ja juoman äärellä yhdessä syöden, kokaten tai kilpiravintolavierailuin. Suomessa kilpipäivänä järjestön edustajat olivat mm. luennoimassa kilpipäivästä ja järjestön toiminnasta Helsingissä ensimmäistä kertaa järjestettävillä Ruokamesuilla Helsingin Messukeskuksessa. Vuoden 2024 Kilpipäivän teemana oli ” Let’s make local global” ja osallistujia kannustettiin jakamaan gastronomista päivänsä 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 20.1.2024 Jyväskylässä. Kilpailun voitti Tatu Ollila, Muoniosta, Lapland Hotel Pallaksesta. Kisan kakkoseksi taituroi Lauri Tiilikainen, Jyväskylästä ja kolmanneksi sijoittui Jasper Juutinen, Turusta, Ravintola Smöristä.

Voiton myötä Tatu Ollila edusti Suomea lokakuussa kansainvälisissä MM-kilpailuissa Budapestissa, Unkarissa. Tatu sijoittui kilpailuissa hienosti neljänneksi. Tatun kisavalmentajana ja tukena toimi Suomen kansallisen kilpailun johtaja Conseiller Culinaire Esa Koppelo. Esa toimi myös yhtenä makutuomarina kansainvälisessä tuomaristossa. Nuorten kokkien maailmanmestaruuskisoja on käyty vuodesta 1977 lähtien.

Nuorten Sommelierien 2024 Suomen edustajaksi valittiin ravintola Murussa työskentelevä Natalie Hayashi. Natalie edusti Suomea lokakuussa MM-kilpailuissa Portugalissa.

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







Chaîne des Rôtisseurs Finlande toteutti vuonna 2024 yhteistyössä Makia Clothingin kanssa rajoitetun erän laadukkaita tekstiilejä.



KAPITULIT

Kapituli on järjestömme 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 2024 aikana järjestettiin 4 kapitulia. Tilaisuudet olivat arvokkaita ja erityisesti juhluvuoden Suurkapituli jäi monen mieleen monipuolisella ohjelmallaan, jota tuki upea elokuinen sää.

Vuoden 2024 kapiteluista kolme oli paikalliskapituleita; Jyväskylän Nuori kokki-kapituli, Helsingin Talvikapituli ja Turun Kekrikapituli. Elokuun suurkapituli järjestettiin Savon alueella, Tahkolla ja siihen osallistui 230 henkilöä. Suurkapitulin Grand Diner ja vuosikokous järjestettiin Sokos Hotel Tahkolla. Diner Amical tilaisuus vietettiin rennoissa puitteissa nauttien yhdessä härän bris-kettiä, Juustoportin juustoja sekä avotulella grillattuja artesaaniburgereita. Avauspuheenvuoron tilaisuudessa oli pitämässä Kuopion apulaiskaupunginjohtaja Pekka Vähäkangas.

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

VOUTIKUNTAKOHTAISET TAPAHTUMAT

Vuonna 2024 voutikuntien toiminta oli hyvin aktiivista. Jokaisessa Suomen voutikunnassa järjes-tettiin useita tapahtumia; Helsinki 21, Turku 20, Tampere 14, Lahti 14, Pohjanmaa 10, Oulu 8, Savo 8, Kaleva 7, Jyväskylä 6, Karjala 6 ja Lappi 5. Rôtisseursit kokoontuvat yhteen valmistamaan ruokaa valitun teeman mukaisesti, vierailevat ravintoloissa tai alan yrityksissä, tekevät ruokaret-kiä tai viettävät aikaa ruokien ja juomien äärellä. Voutikunnat tiedottivat toimintavuoden aikana tapahtumista hyvin aktiivisesti alueellisilla uutiskirjeillä ja järjestön verkkosivuja hyödyntämällä. Tapahtumista jaettiin jonkin verran tietoa myös järjestön kuukausittaisissa uutiskirjeissä. Tilai-suuksien keskeisimpinä lähtökohtina olivat hyvä ruoka ja juoma sekä laadukkaat 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 2024 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

Nro	vuosi	Aika	Paikka
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 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

KILPIYRITYKSET 2024

A.Ahlsröm Oy, Noormarkun Klubi	Noormarkku
Arctic Light hotelli-ravintola	Rovaniemi
Borg Kitchen & Bar	Pori
Brasserie Alexanderplats	Helsinki
Haikon Kartano	Porvoo
Helsingin Pörssiklubi	Helsinki
Hotel Kämp peilisali	Helsinki
Hotel Tammer	Tampere
Hullu Poro ravintola Ämmilä	Levi
Kaltio, Saariselän Tunturihotelli	Saariselkä
Koskivahti ravintola, Sahanlahti Resort	Puumala
Kotaravintola Sarakka	Ylläs
Krapihovi	Tuusula
Lahden Seurahuone Hämesali	Lahti
Lappi Ravintola	Helsinki
Lasaretti ravintola Virta	Oulu
Le Soleil juhlapalvelut	Naantali
Musta Lammas	Kuopio
OR Restaurant & Bar	Helsinki
Raatihuoneen kellari	Pori
Radisson Blu Marina Juhlakerros	Turku
Ravinteli Bertha	Tampere
Ravintola Alba	Jyväskylä
Ravintola Buttenhoff	Imatra
Ravintola Dabbal, Lapland Hotels	Tampere
Ravintola Figaro	Jyväskylä
Ravintola Finlaysonin Palatsi	Tampere
Ravintola Gaissa Hotel Santa Claus	Rovaniemi
Ravintola Gustavo	Turku
Ravintola Gösta	Mänttä
Ravintola Henrik's	Tampere
Ravintola Juurella	Seinäjäoki
Ravintola Kappeli	Helsinki
Ravintola Kastu	Salo
Ravintola Kulosaaren Casino	Helsinki
Ravintola KULTÁ Kitchen & Bar, Lapland Hotels	Helsinki
Ravintola Kuokkalan kartano	Jyväskylä
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 Puikkari, Original Sokos Hotel Puijonsarvi	Kuopio
Ravintola Puistola	Oulu
Ravintola Pöllöwaari	Jyväskylä
Ravintola Pörssi	Helsinki
Ravintola Robusto	Helsinki
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 Suomalainen Pohja	Turku
Rikalan Krouvi	Salo
Roster Turku	Turku
Saaristoravintola OOBU	Turku
Savutuvan Apaja Oy	Jyväskylä
Sky Ounasvaara, Ravintola Sky&View	Rovaniemi
Studiosravintola Tundra	Kuusamo
Tampere-talo	Tampere
Tertin kartano	Mikkeli
Turun kaupungin edustusravintola	Turku
Vaasa Ravintolat Oy, Bank Food&Wine	Vaasa
Vaihmalan Hovi	Lempäälä
Vanajanlinna	Hämeenlinna

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-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 Juhlalpalvelu	Tampere

Chaîne des Rôtisseurs Finlande