

Chaîne des Rôtisseurs Finland

Y-tunnus: 2065277-8

Kotipaikka: Helsinki



## TILINPÄÄTÖS

Tilikaudelta 01.01.2022 - 31.12.2022

Tilinpäätöksen on toteuttanut

BONUM YHTIÖT  
Raatimiehenkatu 18  
53100 Lappeenranta

## Sisällysluettelo

Sisällysluettelo.....	2
Tase vastaavaa (EUR).....	3
Tase vastattavaa (EUR) .....	4
Tuloslaskelma (EUR) .....	5
Liitetiedot .....	6
Allekirjoitukset .....	9
Tilinpäätösmerkintä .....	10
Toimintakertomus.....	12

Kirjanpito- ja tasekirjat (KPL 3:8.1 §) on säilytettävä vähintään 10 vuotta tilikauden päättymisestä (KPL 2:10.1 §).

Tilikauden kirjanpitoaineisto on säilytettävä vähintään 6 vuotta sen vuoden lopusta, jonka aikana tilikausi on päättynyt (KPL 2:10.2 §).



<b>Tase vastaavaa (EUR)</b>	<b>31.12.2022</b>	<b>31.12.2021</b>
<b>Vaihtuvat vastaavat</b>		
<b>Vaihto-omaisuus</b>		
Valmiit tuotteet/tavarat	1 551,76	377,64
<b>Vaihto-omaisuus yhteensä</b>	<b>1 551,76</b>	<b>377,64</b>
<b>Lyhytaikaiset saamiset</b>		
Myyntisaamiset	4 362,00	1 278,00
Muut saamiset	---	11 775,12
Siirtosaamiset	626,69	175,75
<b>Lyhytaikaiset saamiset yhteensä</b>	<b>4 988,69</b>	<b>13 228,87</b>
<b>Rahat ja pankkisaamiset</b>	<b>255 556,40</b>	<b>245 638,52</b>
<b>Vaihtuvat vastaavat yhteensä</b>	<b>262 096,85</b>	<b>259 245,03</b>
<b>Tase vastaavaa</b>	<b>262 096,85</b>	<b>259 245,03</b>



<b>Tase vastattavaa (EUR)</b>	<b>31.12.2022</b>	<b>31.12.2021</b>
<b>Oma pääoma</b>		
<b>Muut rahastot</b>		
<b>Muut rahastot yhteensä</b>	<b>57 979,22</b>	<b>57 979,22</b>
<b>Toimintapääomat</b>		
Muut toimintapääomat	49 617,48	49 617,48
Edellisten tilikausien ylijäämä	149 280,45	157 692,59
<b>Toimintapääomat yhteensä</b>	<b>198 897,93</b>	<b>207 310,07</b>
<b>Tilikauden alijäämä</b>	<b>-12 620,15</b>	<b>-8 412,14</b>
<b>Oma pääoma yhteensä</b>	<b>244 257,00</b>	<b>256 877,15</b>
<b>Vieras pääoma</b>		
<b>Lyhytaikaiset velat</b>		
Ostovelat	375,00	1 858,88
Siirtovelat	17 464,85	509,00
<b>Lyhytaikaiset velat yhteensä</b>	<b>17 839,85</b>	<b>2 367,88</b>
<b>Vieras pääoma yhteensä</b>	<b>17 839,85</b>	<b>2 367,88</b>
<b>Tase vastattavaa</b>	<b>262 096,85</b>	<b>259 245,03</b>



<b>Tuloslaskelma (EUR)</b>	<b>01.01.2022 31.12.2022</b>	<b>01.01.2021 31.12.2021</b>
<b>Varsinainen toiminta</b>		
Toiminnan tuotot	1 272,12	-643,38
Toiminnan kulut		
Muut kulut	-155 362,63	-129 138,10
Toiminnan kulut	-155 362,63	-129 138,10
<b>Toiminnan kuluja jäämä</b>	<b>-154 090,51</b>	<b>-129 781,48</b>
<b>Varsinainen toiminta</b>	<b>-154 090,51</b>	<b>-129 781,48</b>
<b>Tuottojäämä</b>	<b>-154 090,51</b>	<b>-129 781,48</b>
<b>Varainhankinta</b>		
Tuotot	287 095,00	225 078,00
Kulut	-145 924,10	-104 189,53
<b>Varainhankinta</b>	<b>141 170,90</b>	<b>120 888,47</b>
<b>Tuottojäämä</b>	<b>-12 919,61</b>	<b>-8 893,01</b>
<b>Sijoitus- ja rahoitustoiminta</b>		
Tuotot	304,46	480,87
Kulut	-5,00	---
<b>Sijoitus- ja rahoitustoiminta</b>	<b>299,46</b>	<b>480,87</b>
<b>Tuottojäämä</b>	<b>-12 620,15</b>	<b>-8 412,14</b>
<b>Tilikauden tulos</b>	<b>-12 620,15</b>	<b>-8 412,14</b>
<b>Tilikauden alijäämä</b>	<b>-12 620,15</b>	<b>-8 412,14</b>



## Liitetiedot

Tilinpäätös on laadittu noudattaen pien- ja mikroyrityksen tilinpäätösasetuksen 3 luvun 1 §:n 2 ja 3 momentissa säädettyjä arvostamisen ja jaksottamisen olettamaperiaatteita.

## Vastuut

Muut tilivastuut:

	31.12.2021	31.12.2022
CDR saatava Pariisista	-11 242,87	16 902,10
OMGD -saatava Pariisiin	-532,25	79,75
	-11 775,12	16 981,85

## Aluevoutikuntien yhdistysrekisteröinnit

Rek.nro	Kotipaikka	Ensirek.pvm	Viim.rek.pvm	Nimi
193.482	Helsinki	2.3.2006	17.12.2020	Chaîne des Rôtisseurs Finlande ry (Suomen Paistinkääntäjät ry)
193.635	Lahti	17.3.2006	25.10.2021	Chaîne des Rôtisseurs Lahti ry (Lahden paistinkääntäjät ry)
209.959	Helsinki	22.4.2013	01.12.2021	Chaîne des Rôtisseurs Helsinki ry (Helsingin Paistinkääntäjät ry )
210.157	Oulu	14.5.2013	28.01.2021	Chaîne des Rôtisseurs Oulu ry (Oulun Paistinkääntäjät ry )
210.325	Lappeenranta	29.5.2013	27.02.2022	Chaîne des Rôtisseurs Karjala ry (Karjalan Paistinkääntäjät ry )
<u>211.854</u>	Tampere	22.1.2014	14.07.2021	Chaîne des Rôtisseurs Tampere ry (Tampereen Paistinkääntäjät ry)
212.511	Joensuu	24.4.2014	04.03.2021	Chaîne des Rôtisseurs Kalevala ry (Kalevalan Paistinkääntäjät ry)
<u>212.934</u>	Turku	30.6.2014	03.10.2020	Chaîne des Rôtisseurs Turku ry (Turun Paistinkääntäjät ry)



<u>213.760</u>	Jyväskylä	13.11.2014	13.10.2020	Chaîne des Rôtisseurs Jyväskylä ry (Jyväskylän paistinkääntäjät ry)
<u>213.372</u>	Rovaniemi	22.9.2014	23.03.2020	Chaîne des Rôtisseurs Lappi r.y./ ( Lapin Paistinkääntäjät ry)
<u>215.163</u>	Kuopio	9.6.2015	15.03.2021	Chaîne des Rôtisseurs Savo ry (Savon paistinkääntäjät ry)
<u>214.309</u>	Vaasa	5.2.2015	16.08.2022	Chaîne des Rôtisseurs Pohjanmaa ry (Pohjanmaan Paistinkääntäjät ry)

## Henkilöstö

*Tilikauden aikana yhdistyksen palveluksessa ei ole ollut palkattua henkilöä.*

## Toimintakertomusta vastaavat tiedot

### Tuloslaskelmaa koskevat liitetiedot

<b>Varsinaisen toiminnan tuotot</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>
Varsinainen toiminta	-643,38	1 272,12
Varainhankinta	225 078,00	287 095,00
Rahoitustoiminta	480,87	304,46
Yhteensä	224 915,49	288 671,58
<b>Varsinaisen toiminnan kulut</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>
Varsinainen toiminta	129 138,10	155 362,63
Varainhankinta	104 189,53	145 924,10
Rahoitustoiminta	---	5,00
Yhteensä	233 336,63	301 291,73



## Oman pääoman muutokset

	31.12.2022	31.12.2021
<b>Oma pääoma</b>		
<b>Muut rahastot</b>		
Gastronomian kehitysrahasto	57 979,22	57 979,22
<b>Muut rahastot</b>	<b>57 979,22</b>	<b>57 979,22</b>
<b>Muut toimintapääomat</b>		
Toimintapääoma	49 617,48	49 617,48
<b>Muut toimintapääomat</b>	<b>49 617,48</b>	<b>49 617,48</b>
<b>Edellisten tilikausien ylijäämä</b>		
Tilikauden alkusaldo	149 280,45	157 692,59
<b>Edellisten tilikausien ylijäämä</b>	<b>149 280,45</b>	<b>157 692,59</b>
<b>Tilikauden ylijäämä</b>	<b>-12 620,15</b>	<b>-8 412,14</b>
<b>Oma pääoma</b>	<b>244 257,00</b>	<b>256 877,15</b>





## Allekirjoitukset

Tilinpäätöksen allekirjoitus

Helsinki \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 2023

\_\_\_\_\_  
Hallituksen puheenjohtaja

\_\_\_\_\_  
Hallituksen jäsen

\_\_\_\_\_  
Hallituksen jäsen

\_\_\_\_\_  
Hallituksen jäsen

\_\_\_\_\_  
Hallituksen jäsen

\_\_\_\_\_  
Hallituksen jäsen

\_\_\_\_\_  
Hallituksen jäsen

\_\_\_\_\_  
Hallituksen jäsen

\_\_\_\_\_  
Hallituksen jäsen

\_\_\_\_\_  
Hallituksen jäsen

\_\_\_\_\_  
Hallituksen jäsen

\_\_\_\_\_  
Hallituksen jäsen



## Tilinpäätösmerkintä

\_\_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 2023

\_\_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 2023

\_\_\_\_\_

Veikko Kokkonen

\_\_\_\_\_

Juhani Kaapu



## Luettelo kirjanpidosta ja aineistosta

- Päiväkirjat sähköinen arkisto
- Pääkirjat sähköinen arkisto
- Tuloslaskelmat ja taseet sähköinen arkisto
- Tilinpäätös

### Kirjanpidossa käytetyt tositelajit:

2 = Pankkitositteet	1 – 512	sähköinen arkisto
3 = Ostolaskut	1 – 126	Maestro NG sähköinen arkisto
4 = Myyntilaskut	1 - 95	sähköinen arkisto
5 = Palkkalaskenta	1 - 26	sähköinen arkisto
6 = Jäsenmaksulaskutus	1 - 2255	sähköinen arkisto
9 = Muistiotositteet	1 - 7	paperitositteina





Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

# VUOSIKERTOMUS 2022

La Chaine des Rotisseurs Finlande



## Vuosi täynnä gastronomista ilotulitusta

Vihdinkin! Useamman epävarman vuoden jälkeen gastronomian ystävät pääsivät nauttimaan täysillä toistensa seurasta sekä kertakaikkisen upeista makuelämyksistä. Vuosi 2022 jää historiaan yhtenä aktiivisimmista.

Sen lisäksi, että jokaisessa voutikunnassa innostuttiin järjestämään monipuolisia tapahtumia, joissa panostettiin maistavan ruokailun lisäksi rentouteen ja hauskanpitoon, osallistivat jäsenet ennennäkemättömällä innokkuudella tilaisuuksiin. En usko, että vuoden aikana oli ainoastaan tilaisuutta, jossa ei olisi nauru raikunut ja osallistujat lähteneet kotiin vatsa täynnä hyvillä mielin. Viisi kapitulia, neljä ravintola- ja kaksi myymäläkiivenluovutusta mahdollistivat nauttimisen arjen yläpuolella ja todistivat aukottomasti, että suomessa on huippuluokan osaamista ihan joka puolella maata.

Suomalainen gastronomian ilotulitus ei suinkaan rajoittunut pelkkiin jäsentilaisuuksiin. Saimme vahvistusta jo pitkään tunnettuun tosiasiaan -Suomalaiset nuoret ammattilaiset ovat maailman huippua. Vuonna 2022 asian todisti myös Otto Hietamies, joka sijoittui mahtavasti toiseksi nuorten kokkien maailmanmestaruuskilpailuissa.

Jos se ei ole aiemmin ollut selvää, niin nyt viimeistään tiedämme, että järjestöemme supervoima piilee upeassa ja aktiivisessa jäsenistössä, jotka haluavat varmistaa suomalaisen ruokakulttuurin säilymisen ja kehittämisen positiivisen arvostuksen, tekemisen sekä nauttimisen keinoin. Jäsenistöemme kantaa huolta myös lähimmäisistään. Yhdessä keräsimme lähes 7500€ Ukrainan sodan uhreille Suomen punaisen ristin kautta.

Vuoden aikana järjestö on tullut myös paljon lähemmäksi sekä jäseniään, että suurta yleisöä. Tästä on suuresti kiittäminen Niki Malmrosia, joka aloitti Chargé de Presse -roolissa ja on vienyt viestinnän aivan uudelle tasolle vuoden aikana. On ollut upeaa huomata lisääntyneet kiinnostus sekä järjestöä, mutta ennen kaikkea kilpiravintoloitomme kohtaan. Vaikka jäsenmäärältämme pidämme tiukasti kiinni paikastamme maailman kolmanneksi suurimpana voutikuntana USA:n ja Saksan jälkeen, on sitäkin tärkeämpää että kokonaisuudessaan Suomi on yksi maailman aktiivisimmista ja jatkuvasti uudistuvista toimintamaista.

Täitä pohjalta on hyvä suunnata katse kohti 60-vuotisjuhlavuotta. Juhlavuoden aikana tuleme korostamaan hyvän ruoan ajattomuutta ja laadukkaiden raaka-aineiden merkitystä. On huikkea, että meillä on Suomessa korkealuokkainen ravintolakulttuuri sekä laaja kirjo ajatelmia ruokia joita voi helpolla nauttia myös kotona ja nauttia yhdessä perheen ja ystävien kanssa. Oma lupaukseni juhlavuoteen on, että upeisiin jäsentilaisuuksiin osallistumisen lisäksi varaan enemmän aikaa myös perheen yhteisiin ruokahetkiin. Samalla kaivan esiin vanhoja klassikkoreseptejä, kuten äitini ohjeen parhaasta nautankielipaistoksesta.

Tässä yhteydessä on hyvä hetki myös kiittää lämpimästi kaikkia voutikuntiemme aktiiveja sekä suomen puhemiehistön jäseniä, jotka käyttävät runsaasti omaa vapaa-aikaansa tilaisuuksien järjestämiseen ja toiminnan kehittämiseen kaikkien jäsentemme hyväksi. Ilman teidän upeaa panostanne, ei toimintamme olisi mahdollista ja samalla, yhdessä pystymme ihmeisiin.

Haluksin,

Johanna Hornborg-Ojala  
Bailli Délégué, Finlande



## SISÄLLYSLUETTELO

Puheenjohtajan katsaus	2
Sisällysluettelo	5
Strategia ja tavoitteet	6
Toiminnan organisointi	8
Hallitus; Suomen puhemiehistö	8
Toiminnan organisointi	10
Talous ja viestintä	11
Voutikunnat ja alueellinen toiminta	12
Jäsenistö	12
OMGD	13
Kilpiyritykset	14
Kilpikäivä	16
Nuorten kokkien kilpailu	16
Nuorten saliammatillisten kilpailu	16
Kapitulit	19
Voutikuntaohjelmat	19
Suomessa järjestetyt kapitulit	20
Kilpiyritykset vuoden 2022 lopussa	22



## CHAÎNE DES RÔTISSEURS FINLANDEN STRATEGIA

Chaîne des Rôtisseurs Finlanden strategia on konkreettisen lisäarvon tuottaminen yhdistyksen jäsenille. Toiminnan keskiössä on harrastajien, ammattilaisten sekä kilpiravitoloiden 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 positivisen 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 positivisen 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 juhlailllisistakin nautiskellen.

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

### Strategiassa määritellyt tavoitteet:

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



## TOIMINNAN ORGANISOINTI

Monipuolisen ja jäsenille merkityksellisen toiminnan mahdollistavat alueelliset voutikunnat, joi- ta Suomessa on 11. Alueellisten voutikuntien toiminnan koordinoimista vastaa paikallinen vou- ti, Bailli Regional. Suomen voutikunnat toimivat omana rekisteröitynä yhdistyksenä, jolla varmis- tetaan toiminnan läpinäkyvyys myös alueellisella tasolla. Paikallinen voutineuvosto muodostaa myös paikallisyhdistyksen hallituksen.

Chaîne des Rôtisseurs Finlanden toimintaa ohjaa Suomen kansallisen voutikunnan puhemiehis- tö, joka on samalla järjestön ylin päättävä elin. Puhemiehistö muodostaa myös kansallisen jär- jestön hallituksen, joka vastaa koko toiminnan avoimuudesta ja laimmukaisuudesta. Alueellisesti rekisteröityneet paikalliset voutikunnat ja Suomen kansallinen järjestö ovat sitoutuneet noudat- tamaan yhdistyslakia ja velvoitteita.

Suomen kansallisen voutikunnan puhemiehistöön kuului vuonna 2022 kymmenen jäsentä. Pu- heenjohtajana eli valtavoutina toimi Johanna Hornborg. Muina jäseninä toimivat Juha Ojamo, Tomi Lantto, Christina Suominen, Elina Särnäjä, Juhani Simpanen, Niki Malmros, Esa Koppelo ja Taina Viikuna. Ari-Pekka Parviainen toimii Pariisin hallituksessa ja on siten myös mukana puhe- miehistössä. 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 Suomen edustajana toimi Ari-Pekka Parviainen.

Valtaneuvostossa Parviainen vastasi erityisesti Kansainvälisen kilipäivän hallinnoinnista. Suur- neuvosto (Conseil Magistral) edustaa laajempaa kansainvälistä jäsenistöä. Vuonna 2022 Suo- mella oli suurneuvostossa kolme jäsentä: Ari-Pekka Parviainen, Tomi Lantto ja Juha Ojamo. Suur- neuvoston jäsenyys oikeuttaa uusien jäsenten installointiin jokaisessa jäsenmaassa.

## CHAÎNE DES RÔTISSEURS FINLANDEN HALLITUS 2022

### 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 Särnäjä	Karjalan voutikunta
* Conseiller Gastronomique	Tomi Lantto	Oulun voutikunta
Membre du Conseil Magistral		
* Chargé de Presse	Niki Malmros	Helsingin voutikunta
* Conseiller Culinaire	Esa Koppelo	Oulun voutikunta
* Chargé de Missions	Taina Viikuna	Helsingin voutikunta
* Echanson	Christina Suominen	Tampereen voutikunta
* Chargé de Missions	Juhani Simpanen	Savon voutikunta
* Chancelier, Membre du Conseil Magistral	Juha Ojamo	Lahden voutikunta
* Kunniajäsen	Martti Lehtinen	Jyväskylän voutikunta





## TOIMINNAN ORGANISOINTI

Vuonna 2022 Chaîne des Rôtisseurs Finlanden puhemiehistö (hallitus) koontui 10 kertaa.

Järjestön vuosikokous järjestettiin Helsingissä Scandic Grand Central Hotelissa 21.08.2022. Vuosikokouksessa vahvistettiin järjestön tilinpäätös ja toimintakertomus vuodelta 2021 ja myönnettiin vastuuvapaus hallituksen jäsenille ja muille vastuuvuolillisille. Lisäksi vahvistettiin toimintasuunnitelma, tulo- ja menoarvio sekä liittymis-, uudelleenliittymis- ja jäsenmaksun suuruus.

Vahvistettiin seuraavalle kolmevuotiskaudelle hyväksymisensä antaneet voutit: uusi vouti Karjalan voutikuntaan Tuomo Puhakainen, Helsingin voutikunnassa jatkaa Vesa Loponen ja Tampereen voutikunnassa Markki Palve.

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

### 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 laadukkaat juomineet, 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 taivokapituleissa 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 keittömestareiden 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 on vakaalla pohjalla ja mahdollistaa monipuolisen ja strategian mukaisen toiminnan. Vuonna 2022 toimintaa pystyttiin jatkamaan lähes normaaliin tapaan koronapandemiovuosien jälkeen, ravintolarajoitusten päätyttyä 1.3.2022. Kaikissa tilaisuuksissa noudatettiin terveysviranomaisten suosituksia ja tämän avulla jäsentapahtumat ja ravintolavierailut pystyttiin järjestämään turvallisesti.

Jäsenmaksut vuonna 2022:

- 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, kansalliseen järjestölle ja Pariisiin keskuustoimistolle. Normaalisti jäsenen omalle voutikunnalle tilitetään 30€. Tilittävällä summalla tuetaan paikallisten tapahtumien järjestämistä ja kateen esimerkiksi kyydeistä muodostuneita kustannuksia. Pariisin keskusjärjestölle tilitetään 55 €, 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 viestintää uudistettiin toimintavuoden aikana monella tapaa. Järjestössä otettiin käyttöön kuukausittainen uutiskirje, joka lähetettiin kaikille jäsenille ja siinä nostettiin esille mm. ammattilaisjäseniä, tiedotettiin kansallisista ja kansainvälisistä kilpailuista ja tapahtumista, uutisoitiin uusista kilpiyrityksistä, jaettiin tietoa järjestöstä, reseptejä ja jäsenetjuja.

Sosiaalisen median kanavat otettiin aktiivisesti käyttöön (Instagram, Facebook ja Twitter). Joulukuussa julkaistiin gastronominen joulukalenteri yhteistyöyritysten kanssa ja se saavutti lähes 180.000 ihmistä 24 päivän aikana. Seuraajien määrä kasvoi Instagramissa 65% ja Facebookissa seuraajamäärä tuplaantui.

Myös mediayhteistyötä aktivoitiin ja vuoden aikana julkaistiin 10 lehdistötiedotetta. Tämän lisäksi toteutettiin ravintoloiden käyttöön uusi Rôtisseurs-flyer ja uudistettiin järjestön vuosikertomuksen visuaalinen ilme. Toimintavuoden aikana julkaistiin myös kaikki kansalliset kapitulit kansainvälisessä International News onlineissa ja otettiin käyttöön kansainvälisen järjestön uudet logot ja graafiset ilmeet.

## VOUTIKUNNAT JA ALUEELLINEN TOIMINTA

Chaîne des Rôtisserusin jäsentöiminta tapahtuu pääosin Suomen yhdessätoista voutikunnassa. Alueelliset tapahtumat vaihtelevat kunkin alueen kulttuurin ja tarjonnan mukaan. Vuonna 2022 voutikunnissa onnistuttiin järjestämään lukuisia tapahtumia ja kokoontumisia koronatilanteen rajoitusten poistuttua maaliskuussa.

Jäsenmäärältään Suomen suurin voutikunta on Helsinki. Toiseksi suurin on Tampere ja kolmanneksi Turku. Ammattilaisten ja harrastajien jakautuminen voutikunnittain noudattaa pääosin koko Suomen jakaamaa, jossa harrastajia on noin 60 % jäsenistöä. Ammattilaisiksi lasketaan sekä keittö- että saliammattilaiset, mutta myös muut raaka-aineiden parissa työskentelevät, kuten kauppiat. Ikäjakauksessa 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	Kej Lax
Kalevala	Samu Salo
Karjala	Heikki Koskinen huhtikuuhun 2022 saakka, uudeksi voutiksi valittiin Tuomo Puhkainen
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 114 henkeä ja kokonaisjäsenmäärä vuoden 2022 päättyttyä oli 2092. Jäsenistä naisia on 750 henkilöä ja miehiä 1342. Keski-ikä on vajaa 60-vuotta. 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 2022 harrastajien osuus oli 58%. Jakaumassa ei ole havaittavissa merkittäviä 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 ulkonaäöllisesti onnistunutta sekä puhdasta, hygieenisesti valmistettua ja turvallista. Sekä käytettyjen raaka-ainesten että valmistusmenetelmien on oltava monipuolisia. Kilpiyritys täyttää kriteerit sesongista riippumatta.

Kilpiyrityksi 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 arviointikriteerit. 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 2022 lopussa 90 kilpiravintolaa (joista kaksi sijaitsee laivalla), kaksi catering-yritystä sekä 22 elintarvikeliikettä, joille on myönnetty Rôtisseurs-kilpi.

Vuonna 2022 ravintolakilpi luovutettiin Turussa Ravintola Oobulle, Rovaniemellä Hotelli Artic Lightille, Helsingissä KULTA Kitchen ja Barille sekä Lempäälässä Hotelli-Ravintola Vaihtalan Hoville.

Myymäkilvet luovutettiin kahdelle liikkeelle: K-Supermarket Pirkkala, Tampere ja K-Supermarket Tapiola, Espoo.

Mikäli ravintolan taso heikkenee tai jos ravintola itse päättää siirtää toimintansa paikoitettua, järjestö voi päättää myönnetyn kilven poistamisesta. Vuoden 2022 aikana kilvestä luopui 4 yritystä (Ravintola C, Tampere, Armas Catering, Tampere, Ravintola Rustfischeria Stella, Valkeakoski ja Manhattan City, Turku).

Listaus kilpiyrityksistä vuoden 2022 lopussa löytyy vuosikertomuksen lopusta.



## KILPIPÄIVÄ

Kilpipäivän tavoitteena on lisätä tietoisuutta Suomen kilpiravintoloista- ja myymälöistä, lisätä tunnettavuutta järjestöstä sekä ennen kaikkea madalta ravintolaan lähtemisen kynnystä. Kilpipäivän avulla halutaan myös korostaa, etteivät kaikki korkeatasoiset ravintolat ole keskittyneet pääkaupunkiseudulle, vaan puoluettoman 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 va-  
kiintunut huhtikuu ja tuolloin järjestetään eri puolilla Suomea kaikille avoimia, ruokaan liittyviä tapahtumia kuten maistatuksia tai toritapahtumia.

Vuonna 2022 kilpipäivää vietettiin 23.4.2022 hyvän ruoan ja juoman äärellä yhdessä kokaten, kilpiravintolavierailuin ja somessa kuvia jakaen. Suomessa kilpipäivänä järjestettiin kaksi paikalliskapitulia, Kuopiossa ja Oulussa. Vuoden 2022 Kilpipäivän teemana oli vihreä sen kaikissa muo-  
doissaan ja antoi upean mahdollisuuden nostaa esille kasviksia ja yrttejä eri tavoin.

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

## NUORTEN KOKKIEN KILPAILU

Alle 27-vuotiaiden kokkien suomenmestaruuskilpailut käytiin 12.3.2022 Turussa. Nuoret keittä-  
alan ammattilaiset ottivat mittaa toisistaan valmistamalla kolmen ruokalajin menun. Kilpailun voitti Otto Hietamies, Helsingistä. Hietamies työskentelee Helsingissä Lapland Hotels Bulevardi KULTÄ Kitchen ja Bar ravintolassa. Kisan kakkoseksi sijoittui Maija Kyyrönen Turusta, Hotelli Koko-  
lan Ravintola Rubenista ja kolmanneksi sijoitti Jonne Hänninen, Tampereelta, Ravintola Göstasta.

Voiton myötä Otto Hietamies lähti lokakuussa edustamaan Suomea kansainvälisiin kilpailuihin Meksikoon. Otto Hietamies menestyi kilpailuissa hienosti ottaen itselleen MM-hopeaa. Voitto meni kahden edellisvuoden tapaan jälleen Norjaan. Meksikossa Oton kisavalmentajana ja tukena toimi Suomen kansallisen kilpailun johtaja Conseiller Culinaire Esa Koppelo. Esa toimi myös yhte-  
nä makutuomarina kansainvälisessä tuomaristossa. Nuorten kokkien maailmanmestaruuskisoja on käyty vuodesta 1977 lähtien.

## NUORTEN SALIAMMATTILAISTEN KILPAILU

Vuonna 2022 ei järjestetty Suomen kansallista saliammattilaisten kilpailua.

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



## KAPITULIT

Kapituli on järjestöimme merkittävin juhlatilaisuus. Tapahtumaan kuuluu yhdessäoloa, juhlavia aterioita sekä arvokas installointitapahtuma, jossa uusi jäsen saa kaulaansa käädyt ja Pariisin hallinnon edustaja lyö miekalla jäsenen ritariiksi. Tilaisuudessa jäsenet vannovat myös Paistin-kääntäjien valan. Kääntyjen lisäksi jäsenille luovutetaan diplomi jäsenyyden osoituksena.

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

Vuonna 2022 järjestettiin viisi kapitulia. Kapituleista neljä oli paikalliskapituleita; Turun Helmi-kapituli, Rovaniemen paikalliskapituli, Savo-Karjalan paikalliskapituli ja Oulun Talvikapituli. Elokuun suurkapituli järjestettiin Helsingissä City-kapituli nimellä. Suurkapituli pandemiavuosien jälkeen oli niin suosittu, että tapahtuman noin 330 paikkaa myytiin loppuun ennätysnopeasti. Suurkapitulin Grand Diner, luennot ja vuosikokous järjestettiin samana keväänä avatussa Hotelli Scandic Grand Centralissa. Diner Amical tilaisuus vietettiin Vanhalla Ylioppilastalolla. Helsingin installointitilaisuus järjestetään kaupungin sydämessä keskustakirjasto Oodissa.

Kaikki Chaîne des Rôtisseurs Finlandsen 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, vieraillemaan 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 vieraillemaan muiden voutikuntien tapahtumissa ja verkottumaan jäsenten kanssa myös oman voutikunnan ulkopuolelle.

Vuonna 2022 voutikuntien toiminta oli hyvin aktiivista. Vuoden aikana järjestettiin useita ravintolavierailuita, sekä kilpiravintoloissa, että uusissa ennen kokemattomissa ravintoloissa. Monet voutikunnat toteuttivat myös yritysvierailuja ja yhteistapahtumia muiden voutikuntien kanssa. OMGD-tapahtumia järjestettiin myös usealla paikkakunnalla.

Voutikunnat tiedottivat toimintavuoden aikana tapahtumista hyvin aktiivisesti alueellisilla uutiskirjeillä ja järjestön verkkosivuja hyödyntämällä. Tapahtumista jaettiin myös jonkin verran tietoa järjestön kuukausittaisissa uutiskirjeissä.





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	eiokuu	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.	Ruoka, 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.	KoHam 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
75.	2022	12.3.	Turun HelmiKapituli, Talvikapituli
76.	2022	23.4.	Kuopio, Savo-Karjala paikalliskapituli
77.	2022	23.4.	Oulu, Ystävävydelä Talvikapituli
78.	2022	19.8.	Helsinki, suurkapituli



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

## Kilpiytykset 2022

Kauttua  
Noormarkku  
Helsinki  
Helsinki  
Porvoo  
Helsinki  
Helsinki  
Tampere  
Rovaniemi  
Kemi  
Lempäälä  
Levi  
Saariselkä  
Yläs  
Tuusula  
Kuopio  
Lahti  
Helsinki  
Muonio  
Helsinki  
Oulu  
Naantali  
Kuopio  
Pori  
Raidiisuon kellarit  
Ravinteli Bertha  
Ravintola Alba  
Ravintola Buttenhoff  
Ravintola C  
Ravintola Dabball, Lapland Hotels  
Ravintola Figaro  
Ravintola Finlaysonin Palatsi  
Ravintola Fondis  
Ravintola Gaiassa Hotel Santa Claus  
Ravintola Gösta  
Ravintola Hella ja Huone  
Ravintola Helsingin Suomalainen Klubi  
Ravintola Henrik's  
Ravintola Istanbul  
Ravintola Juurella  
Ravintola Kappeli  
Ravintola Kuloosaaren Casino  
Ravintola Kymmin Huvila  
Ravintola Le Biff  
Ravintola Lehtovaara  
Ravintola Local Bistro  
Ravintola Monte Rosa City Hotel  
Ravintola Muro  
Ravintola Mäntän klubi  
Ravintola NUK  
Ravintola Näsinneula  
Ravintola Oobu  
Ravintola Paakari  
Ravintola Petronella  
Ravintola pikkuVELI  
Ravintola Puistola

Kauttua  
Noormarkku  
Helsinki  
Helsinki  
Porvoo  
Helsinki  
Helsinki  
Tampere  
Rovaniemi  
Kemi  
Lempäälä  
Levi  
Saariselkä  
Yläs  
Tuusula  
Kuopio  
Lahti  
Helsinki  
Muonio  
Helsinki  
Oulu  
Naantali  
Kuopio  
Pori  
Raidiisuon kellarit  
Ravinteli Bertha  
Ravintola Alba  
Ravintola Buttenhoff  
Ravintola C  
Ravintola Dabball, Lapland Hotels  
Ravintola Figaro  
Ravintola Finlaysonin Palatsi  
Ravintola Fondis  
Ravintola Gaiassa Hotel Santa Claus  
Ravintola Gösta  
Ravintola Hella ja Huone  
Ravintola Helsingin Suomalainen Klubi  
Ravintola Henrik's  
Ravintola Istanbul  
Ravintola Juurella  
Ravintola Kappeli  
Ravintola Kuloosaaren Casino  
Ravintola Kymmin Huvila  
Ravintola Le Biff  
Ravintola Lehtovaara  
Ravintola Local Bistro  
Ravintola Monte Rosa City Hotel  
Ravintola Muro  
Ravintola Mäntän klubi  
Ravintola NUK  
Ravintola Näsinneula  
Ravintola Oobu  
Ravintola Paakari  
Ravintola Petronella  
Ravintola pikkuVELI  
Ravintola Puistola



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

Ravintola Pöllövaari  
Ravintola Pörssi  
Ravintola Roux  
Ravintola Savoy  
Ravintola Sipuli  
Ravintola Smör  
Ravintola Tiilihovi  
Ravintola Trappi  
Ravintola Urban  
Ravintola WanhaFiskari  
Ravintola Wolkoff  
Ravintola Suomalainen Pohja  
Roster Turku  
Rusticheria Stella  
Sallatunturin Tuvat  
Salon Seurahuone  
Savutuvan Apaja Oy  
Sky Ounasvaara, Ravintola Sky&View  
Studioravintola Tundra  
Tampere-talo  
Tertin kartano  
Turun kaupungin edustusravintola  
Vaasa Ravintolat Oy, Bank Food&Wine  
Vanajanlinna

Jyväskylä  
Helsinki  
Lahti  
Helsinki  
Helsinki  
Turku  
Tampere  
Naantali  
Kuopio  
Kotka  
Lappeenranta  
Turku  
Turku  
Valkeakoski  
Salla  
Salo  
Jyväskylä  
Rovaniemi  
Kuusamo  
Tampere  
Mikkeli  
Turku  
Vaasa  
Hämeenlinna

KILPIRAVINTOLAT LAIVOISSA  
Siltja Serenade Bon Vivant  
Siltja Symphony Bon Vivant

SUOSITELLUT KAUPAT  
Arvo Kokkonen  
Food Market Herkku Iltis  
Food Market Herkku  
Food Market Herkku Tapiola  
Food Market Herkku Keskusta  
FoodMarket Herkku  
Herkkunuotta, Turun kauppahalli  
Poronlihan Erikoisiike Heinosen,  
Turun kauppahalli  
Juustosoppi, Tampereen Kauppahalli  
Kalaherkut à la Nygrén  
Kalaliike S. Wallin  
K-Citymarket Pirkkala  
K-supermarket ManhattanCity  
K-supermarket Hertta  
K-supermarket Tapiola  
Lihaliike Jokinen  
Mestarin Herkku  
Reinin Liha  
Sokos-Herkku Tampere  
Wotkin's tehtaannymymälä  
Savo-Karjalan Liha  
Choco Deli

Helsinki  
Helsinki  
Tampere  
Espoo  
Helsinki  
Turku  
Turku  
Turku  
Tampere  
Tampere  
Turku  
Pirkkala  
Turku  
Helsinki  
Espoo  
Turku  
Jyväskylä  
Helsinki  
Tampere  
Helsinki  
Kuopio  
Rovaniemi  
Tampere  
Tampere

JUHLAPALVELUT, CATERING  
Armas Catering Oy  
Juvenes Juhlpalvelu

Ps. Jos se Johannan mainitsema äidin ohje parhaasta naudankieli-  
paistoksesta jäi mietityttämään, niin se on tässä:

#### Keitetty Kieli

- 1 kg naudan-, vasikan- tai porsaan kieliä
- 1 sipuli
- 2 mausteneilikkaa (olen laittanut reilusti enemmän)
- 2 tl murskattuja valkopippureita
- 1 rkl suolaa/ 1l vettä

Kuori sipuli ja pistele neilikat siihen. Huuhto kielet kylmässä vedessä ja pane kattilaan. Lisää sipulit neilikoineen ja valkopippurit. Kaada kattilaan vettä niin runsaasti, että kielet peittyvät. Lisää suola.

Kiehauta kielet kovalla lämmöllä suolavedessä ja kuori vaahto tarvittaessa. Hauduta sen jälkeen hiljaisella lämmöllä kannen alla 2-2,5 tuntia. Koita kypsyyttä esim puikolla, sisältä tirisevän nesteen oltava kirkasta, ei veristä ja puikon upottava helposti lihaan. Anna kielen jäähtyä hetki liemessään ja poista siitä sen jälkeen nahka. Älä anna kielen jäähtyä liikaa, nahka lähtee helpommin mahdollisimman lämpimästä kielestä. Leikkaa mahdolliset epätasaisuudet tyvestä pois.

#### Keitetty kieli uunissa

- 10 – 20 kielivipaletta
- Tuoreita herkkusieniä
- Persiljaa
- 1-2 sipulia
- 1-2 maustekurkkua
- 1-3 dl kuohukermaa
- 2-6 munaa (2 munaa /1dl kermaa)
- 2-3 rkl voita
- suolaa, valkopippuria

Uuni 225 astetta.

Kuori ja hienonna sipulit, hienonna kurkut ja persilja. Paista sienet valmiiksi.

Voitele vuoka ja lada sen pohjalle kielivipaleita limittäin. Vatkaa kerma ja munat kulhossa ja mausta seos suolalla ja pippurilla.

Ruskista voi paistinpannussa kohtalaisella lämmöllä. Kiehauta sieniä ja sipulia hyvin sekoit-  
taen rasvassa 2-3 min. Lisää persilja ja kurkut sekä kiehauta vielä 1-2 min.

Levitä seos kielivipaleille ja levitä munaseos päälle.

Vuoka uunin keskiosaan ja kuorruta 10-15 min kunnes pinta kauniin ruskea ja munaseos  
hyttynyt.





## La Chaîne des Rotisseurs Finlande



Tämä asiakirja on allekirjoitettu sähköisesti docue.com-allekirjoituspalvelulla.

This document has been signed using docue.com e-signing service.

Detta dokument är undertecknat elektroniskt med docue.com signaturtjänsten.



---

Johanna Hornborg  
Hallituksen puheenjohtaja



---

Juha Ojamo



---

Ari-Pekka Parviainen



---

Tomi Lantto



---

Taina Vilkuna



---

Niki Malmros



---

Juhani Simpanen



---

Christina Suominen



---

Martti Lehtinen



---

Esa Koppelo



---

Elina Särmälä



# Chaîne des Rôtisseurs Finland ry Tilinpäätös 2022

Name  
**TAINA MARIA VILKUNA**      Date  
**2023-03-17**

Signed with  
**FTN (OP)**

Identification

 **TAINA MARIA VILKUNA**

Name  
**MARTTI LEHTINEN**      Date  
**2023-05-03**

Signed with  
**FTN (OP)**

Identification

 **MARTTI LEHTINEN**

Name  
**TOMI ANTERO LANTTO**      Date  
**2023-03-19**

Signed with  
**FTN (Nordea)**

Identification

 **TOMI ANTERO LANTTO**

Name  
**ESA TAPIO KOPPELO**      Date  
**2023-03-18**

Signed with  
**FTN (Nordea)**

Identification

 **ESA TAPIO KOPPELO**

Name  
**JOHANNA KAARINA  
HORNBERG-OJALA**      Date  
**2023-05-05**

Signed with  
**FTN (Nordea)**

Identification

 **JOHANNA KAARINA  
HORNBERG-OJALA**

Name  
**KALLE JUHANI SIMPANEN**      Date  
**2023-03-18**

Signed with  
**FTN (Nordea)**

Identification

 **KALLE JUHANI SIMPANEN**

Name  
**Christina Margareta Suominen**      Date  
**2023-03-19**

Signed with  
**Mobiilivarmenne**

Identification

 **Christina Margareta Suominen**

Name  
**Niki Malmros**      Date  
**2023-05-03**

Signed with  
**FTN (Danske Bank)**

Identification

 **Niki Malmros**



This document contains electronic signatures using EU-compliant PAdES - PDF Advanced Electronic Signatures (Regulation (EU) No 910/2014 (eIDAS))

Name  
**ARI PARVIAINEN**  
Signed with  
**FTN (OP)**  
Identification

 **ARI PARVIAINEN**

Date  
**2023-05-06**

Name  
**JUHA SEPPO HENRIK OJAMO**  
Signed with  
**FTN (Säästöpankki)**  
Identification

 **JUHA SEPPO HENRIK OJAMO**

Name  
**TARJA ELINA SÄRMÄLÄ**  
Signed with  
**FTN (OP)**  
Identification

 **TARJA ELINA SÄRMÄLÄ**

Date  
**2023-03-17**



This document contains electronic signatures using EU-compliant PAdES - PDF  
Advanced Electronic Signatures (Regulation (EU) No 910/2014 (eIDAS))