



Chaîne des Rôtisseurs Lappi r.y. TOIMINTAKERTOMUS 2024



Muoniolainen Lapland Hotels Pallaksen vuoromestari Tatu Ollila (kesk.) voitti kansallisen järjestömme nuori kokki Sm kilpailun 20.1 Jyväskylässä. Tatu edusti maatamme Unkarin kansainvälisessä kilpailussa lokakuussa, sijoitus 4. Kansakilpailijat Lauri Tiilikainen, Jyväskylä Jasper Juutinen, Turku.

Kuva Chaîne des Rôtisseurs Finland.



Sisällys

Yleistä	2
Voutineuvosto	5
Jäsenistö	5
Viestintä.....	6
Kilpailutoiminta	7
Kilpiravintolat	8
Paikalliskapituli Jyväskylä 20.1.2024	9
Vuosikokous 11.3.2024.....	10
Kilpipäivä 20.4.2024	10
Ruokamatka Kotisaaren Savuraflaan 3.8.2024.....	11
23.-25.8.2024 Kansallinen päätapahtuma Tahkolla	12
2.10.2024 Ravintola Rakas; toimintoihin tutustuminen ja yhteinen illallinen	12
Viiniteasting 10.10.2024.....	13
Herkkupöytä 9.11.2024 Saariselkä	14
Tapio Sointu -rahasto	14
Talous	15
Kansallinen toiminta:.....	16

Yleistä

Lapin alueen matkailu on osoittanut vetovoimaisuutensa ja erityisesti talvisesonki on suuressa nosteessa. Lapin matkailu on merkittävä vientituote maallemme ja se kerää vuosittain runsaasti kansainvälisiä matkailijoita. Liki 1,5 miljoonaa ulkomaalaista vierailee Lapissa vuosittain ja Lapin matkailun tuloksi on arvioitu jo noin 180,4 milj.euroa

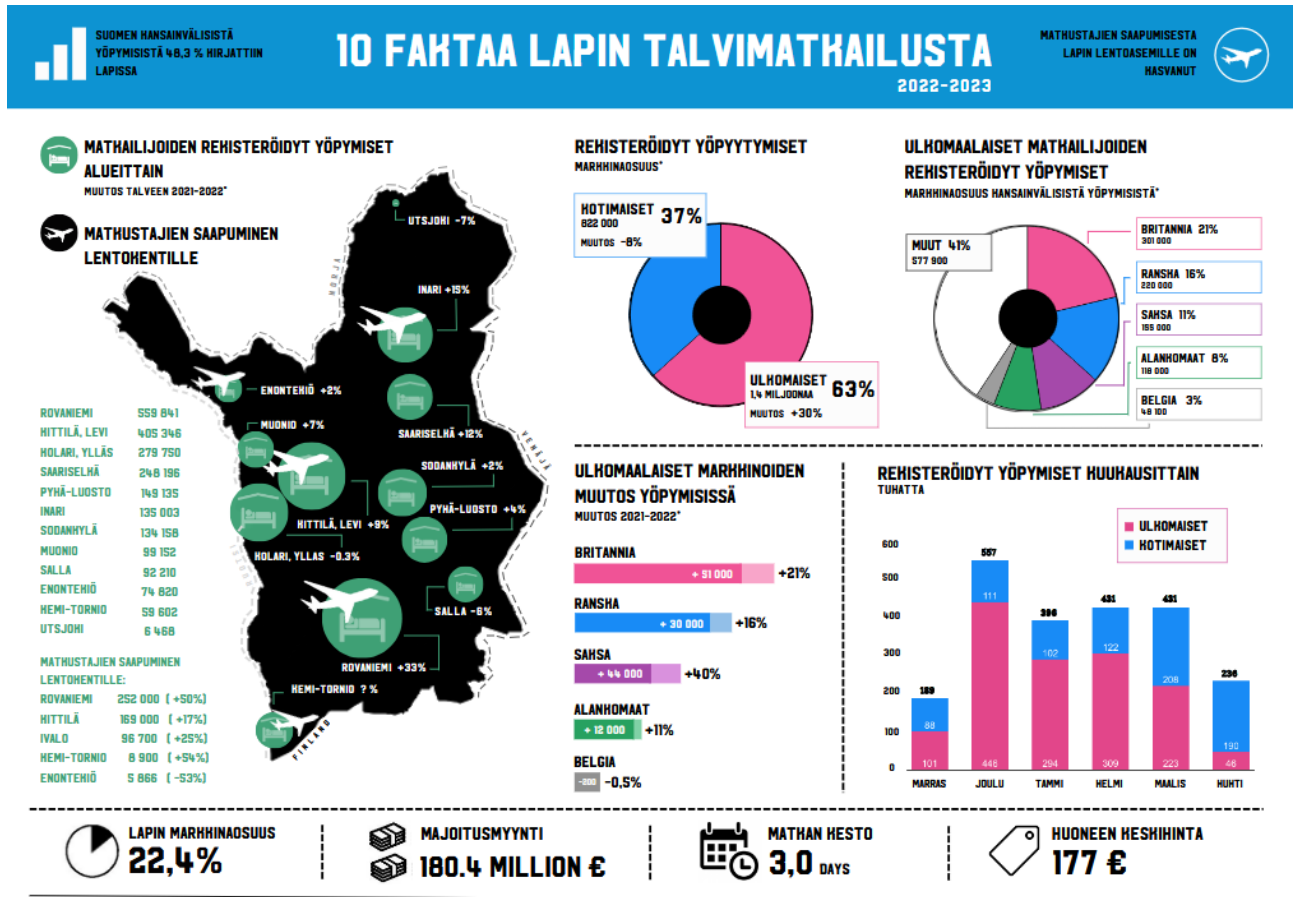
Arktisuus, lumi ja pakkanen ovat joulupukin ohella pohjoisen vahvoja vetovoimatekijöitä. Pohjoisen raaka-aineitan uniikit luonnonraaka-aineet, korkeatasoinen keittiöosaaminen, hyvä hygienia ja asiakkaan huomioiva palvelu ovat onnistuneeseen matkailukokemukseen



Chaîne des Rôtisseurs Lappi

kiinteästi liittyviä asioita, luonnon ja luontoon liittyvien aktiviteettien ohella. Ruuan merkitys ja maakuntamme omat raaka-aineet on liitettävä kiinteästi osaksi pohjoisen matkailukokemusta. Tärkeää on hyvien puitteiden ohella ihmisten kohtaaminen, asiakkaiden viihtyvyys ja ne positiiviset asiakaskokemukset.

Lapin matkailun suurimpia haasteita on osaavan henkilöstön löytyminen moniin palvelualan työtehtäviin. Työvoiman saatavuus on osin muodostunut jo yritystoiminnan kasvun esteeksi. Matkailu- ja ravintola-alan koulutuksella on paikkansa pohjoisessa ja sen kehittämiseksi on tehtävä laajalla sektorilla yhdessä työtä.



LAPIN MARHINAOSUUS
22,4%

MAJOITUSMYYNTI
180,4 MILLION €

MATHAN HESTO
3,0 DAYS

HUONEEN HESHIHINTA
177 €

Talvitalastot Marras - Huhti 2023
Lähteet: Tilastokeskus; Visitory.io; Enontekiön lentoasema



Alan arvostuksen ja kiinnostavuuden lisäämiseksi on myös Rotisseurs järjestöllä tärkeä rooli. Tässä apuna toimii mm. nuorten kilpailutoiminta, alan opiskelijoiden huomioiminen, alueen kilpiravintoloiden näkyvyyden lisääminen, koulutus sekä osaamisen kaikenlainen kehittäminen ja kansainvälisen järjestön yleisen tunnettavuuden lisääminen.

Järjestömme vahvuus on ruuan ja juomien harrastajien ja alan osaavien ammattilaisten verkostoituminen yhteisen järjestötoiminnan alla. Chaîne des Rôtisseurs järjestöön kuuluu oleellisesti yhteisöllisyys. Ruoka ja juoma yhdistää niin alan ammattilaisia, kuin myös aktiivisia ruokaa ja juoma harrastavia. Kokemusten sekä kuulumisten vaihtaminen sekä tuttavuus muihin järjestömme jäseniin on toimintamme perusta. Yhteisöllisyys on myös Chaîne des Rôtisseurs Lappi ry:n kantava ajatus erilaisia järjestön toimintoja toteutettaessa. Pohjoisen voutikunnan alku löytyy jo 60 vuoden takaa ja tämä yhteisöllisyys on aina ollut toiminnan perustana. Rôtisseurs järjestön toiminta toteutuu monien aktiivisten vapaaehtoisten järjestötoimijoiden työn kautta. Järjestössä vapaaehtoisesti toimintaa toteuttavat aktiivit tarvitsevat tukemme ja arvotuksemme tälle arvokkaalle työlle rukien ja juomien moninaisessa maailmassa.



Chaîne des Rôtisseurs Lappi

Voutineuvosto

Lapin Paistinkääntäjien toimintaa toteutti voutineuvosto, joka oli samalla myös rekisteröidyn Chaîne des Rôtisseurs Lappi ry:n hallitus. Rahastonhoitajana arvolla Vice- Argentier **Eija Karppinen**, jäsenenä arvolla Vice- Conseiller Gastronomique **Kari Rantamaa**, Vice- Conseiller Culinaire **Maria Lehtinen**, Vice- Echanson **Kimmo Osma**, Vice- Chargée de Missions **Minna Soudunsaari** ja Bailli de Laponie Honoraire **Juha Laurila**. Voutina ja hallituksen puheenjohtajana toimi Bailli de Laponie **Martti Kotakorva**. Voutineuvosto kokoontui toimintavuonna kokoustaen kerran. Voutineuvosto piti muutoin yhteyttä puhelimitse, sähköpostein ja sosiaalisen median kanavilla.



Jäsenistö

Chaîne des Rôtisseurs Lappi r.y:ssä oli vuoden 2024 lopussa yhteensä 147. Jäsenistössämme oli 83 ammattilaista ja 64 ruuan ja juomien harrastajajäsentä. Uutena jäsenenä joukkoomme liittyi Chef Rôtisseur **Anssi Kaikkonen**, Chef Rôtisseur **Mona Kangas**, Chef Rôtisseur **Sami Kangas**, Chef de Table **Mika Kekki**, Chef de Table **Ville Lausto**, Maître Hôtelier **My Manner**, Chevalier **Jussi Mäkinen**, Chef Rôtisseur **Anna**

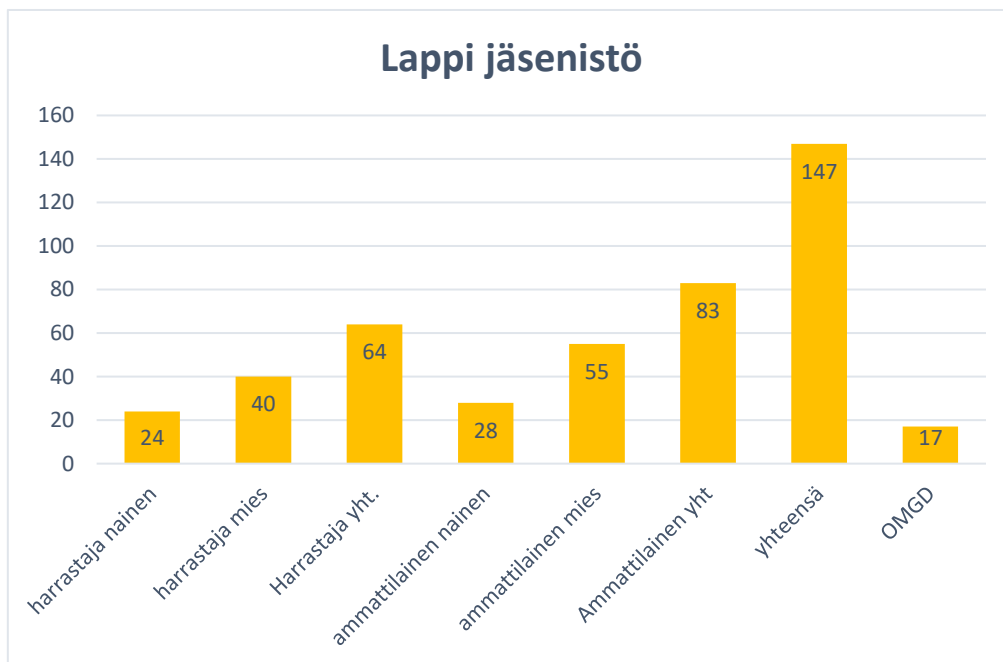


Chaîne des Rôtisseurs Lappi

Mänty, Chef Rôtisseur **Jyri Mäyrä**, Rôtisseur **Tatu Ollila** ja Chef de Table **Taina Virkkunen**.

OMGD jäseniä Lapin voutikunnan alueella on 17 henkilöä.

OMGD on viinien ja muiden jalojen juomien harrastajille tarkoitettu Rotisseur alajaosto. Se on perustettu Pariisissa 2. syyskuuta 1963. Sen päämääränä on edistää laadukkaiden viinien ja muiden jalojen juomien käyttöä ja tunnettuutta jäsenmaissa ympäri maailman. Asian edistämiseksi järjestetään viinien ja muiden juomien tasting-tilaisuuksia, kilpailuja, messuja, koulutustapahtumia sekä julkaistaan laatujuomista kertovia artikkeleita. OMGD:n toiminnasta vastaa Lapin voutikunnassa Vice- Echanson Kimmo Osma.



Viestintä

Lapin Paistinkääntäjien viestintä tapahtuu sähköisinä jäsenkirjeinä (sähköpostina). Jäsenkirjeiden jakelu tapahtuu lianamailer ohjelman kautta ja tämän rekisterin ylläpidosta vastaa Suomen kansallisen järjestön sihteeri. Postituksessa oli vastaanottajien sähköpostiasetusten vuoksi joitain haasteita ja ongelmia mm. g-mail osoitteiden kanssa. Jäsentiedotteet sijoitetaan aina myös voutikunnan internetsivustolle

<https://www.rotisseurs.fi/voutikunnat/lappi/lapin-jasentapahtumat-ja-jasenki/>



Jäsenten omatoimisuus ja aktiivisuus yhteystietojen muutosten ilmoittamisessa suoraan järjestömme kansalliselle sihteerille on avainasemassa, jotta sähköinen uutiskirje tavoittaa jäsenen. Jäsenkirjeissä tiedotetaan tulevista tapahtumista ja luodaan myös pieni katsaus menneisiin toimintoihin. Voutikunnan sähköisiä uutis- / jäsenkirjeitä lähetettiin toimintavuoden aikana 13 kpl. Kansallisen järjestön taholta jäsenistö saa myös kuukausittaisen uutiskirjeen.

Lisäksi voutikunnan sisäisenä tiedotuskanavana on käytössä suljettu facebook ryhmä. Kansallinen kattojärjestö Chaîne des Rôtisseurs Suomi on tehnyt hyvää työtä viestinnän saralla ja viestinnästä vastaava Chargée de Presse Niki Malmros on saanut järjestöllemme paljon uutta näkyvyyttä. Myös kansalliset ja kansainväliset tiedotteet ovat osa järjestömme tiedotusta.

Kilpailutoiminta

La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs -järjestö organisoii joka vuosi Le Meilleur Jeune Commis Rôtisseur -kilpailun, jonka tarkoituksena on antaa nuorille ammattilaisille mahdollisuus kehittää taitojaan. Lisäksi kilpailu pyrkii ylläpitämään ja vaalimaan kansallisen keittiön perinteitä. Alueellisissa kilpailuissa voutikuntiansa parhaiksi valitut kilpailevat paremmuudesta kansallisessa kilpailussa, jonka voittaja lähtee edustamaan Suomea kansainväliseen kilpailuun.

Muutaman tauolliseen vuoden jälkeen Lapin voutikunnasta löytyi kaksi nuorta kilpailutoiminnasta innostunutta nuorta. Saimme kilpailutoimintaan mukaan **Niko Kesosen** ja **Tatu Ollilan**. Molemmat saivat jatkokilpailupaikan Jyväskylässä kisattuun kansalliseen kilpailuun. Jyväskylän SM mittelöt pidettiin 20.1.2024 ja Lapin voutikunnan edustaja Tatu Ollila taituroi ammattimaisella otteella itsensä kilpailun voittoon.

Kilpailu on erinomainen mahdollisuus itsensä ammatilliseen kehittämiseen, mutta myös verkostoitumiseen muiden alan nuorten ammattilaisten kanssa. Maailmanmestaruudesta on kisattu vuodesta 1977. Suomalaiset ovat voittaneet mestaruuden kahdesti. Lappilaiset juuret omaava **Arto Rastas** voitti MM-kultaa 2005 ja niin ikään Lapista **Lasse Koistinen** 2009. Suomen mestaruuksia Lapin voutikuntaan on tullut aiemmin useampinakin vuosina. Viimeksi Lappia edustanut Niko Tähti voitti SM tittelin 2019. Roosa Kaivosoja edusti



voutikuntaamme vuoden 2020 SM kilpailussa. Myös sommeliereillä on vastaava kilpailu ja toiveissa olisi tietysti, että myös Lapista tulevaisuudessa löytyisi kilpailusta kiinnostunut nuori sommelier.



Voutikuntamme kilpailijat Niko Kesonen (vas.) ja Tatu Ollila.

Kilpiravintolat

Järjestö voi myöntää alueidensa ravintoloille ja erikoismyymälöille järjestön kilpitunnuksen. Kilpi ei ole fine dining-ravintolan tunnus, vaan se on osoitus omassa kategoriassaan parhaimmistoa edustavan paikan tunnus, jossa on korkeatasoinen klassisen ranskalaisen gastronomian osaaminen, hyvät viinit, erinomainen hinta-laatusuhde, loistava palvelu ja kansallisten raaka-aineiden kunnioitus, unohtamatta ruoka-alan tuulahduksia ja omaa kädenjälkeä. Järjestön kilpi tunnuksena on myös sen saajaa velvoittava ja on hyvä aina muistaa, että kilpi säilyy järjestön omistuksessa. Erityishaasteena Lapin alueella on kilpiravintoloiden vaatimusten täytyminen lähinnä riittäväillä järjestön jäsenyyksillä. Alueellamme sijaitsee 8 kilpiravintolaa ja 2 kilpimyymälä.



Lapin kilpiravintolat:

Hullu Poro Ravintola Ämmilä, Levi

Kotaravintola Sarakka, Ylläsjärvi

Hotel Santa Claus Ravintola Gaissa, Rovaniemi

Lapland Hotels Sky Ounasvaara Ravintola Sky Kitchen&View, Rovaniemi

City Hotelli Ravintola Monterosa, Rovaniemi

Ravintola Kaltio, Saariselkä

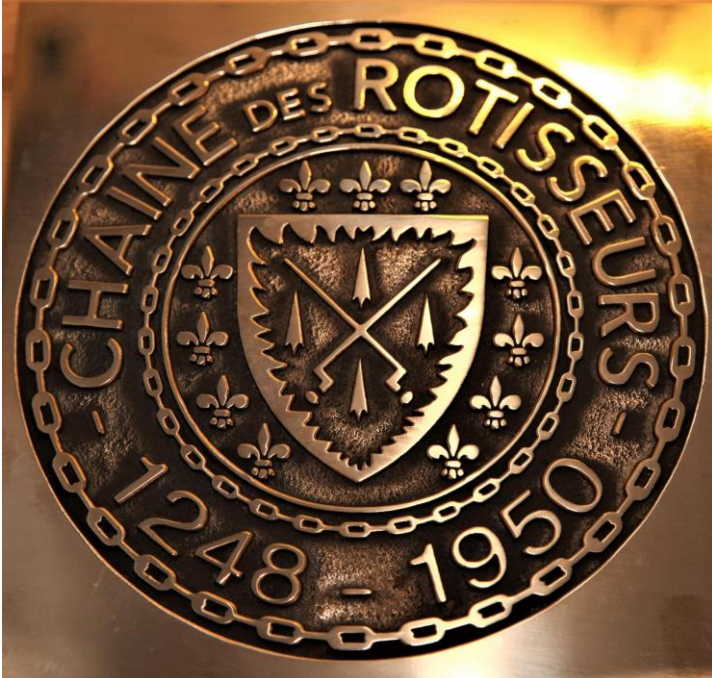
Ravintola Petronella, Saariselkä

Arctic Light Restaurant Rovaniemi

ja kilpimyymälät

Choco Deli Rovaniemi

Gourmetkokit herkkupuoti Sattanen, Sodankylä



Paikalliskapituli Jyväskylä 20.1.2024

Nuorten kokkien SM kilpailujen yhteydessä toteutettiin myös paikalliskapituli. Kapitulin juhlallisessa installointitilaisuudessa voutikuntamme jäsen **Maria Lehtinen** installoitiin hallinnolliselle arvolle **Vice- Conseiller Culinaire**.



Vuosikokous 11.3.2024

Lapin Paistinkääntäjät r.y.n vuosikokous pidettiin 11.3.2024 Rovaniemellä Lappia talon teatteriravintolassa. Kokouksessa valittiin Chaîne des Rôtisseurs Lappi r.y.n hallitus, joka on samalla myös Lapin voutineuvosto. Kokouksessa käsiteltiin myös toimintakertomus sekä tilinpäätös vuodelta 2023. Kokouksen päätteeksi nautittiin Vice- Echanson **Kimmo Osman** ja **Ari Kovaniemen** valmistama bliniateria.

Kilpipäivä 20.4.2024

Kansainvälinen Rotisseur kilpipäivä toteutettiin 20.4. Kilpipäivää on vietetty vuodesta 2014 lähtien ja vuodesta 2015 lähtien sitä on vietetty ympäri maailman. Kilpipäivän tarkoituksena on korostaa kilpiravintoloiden ja -myymälöiden korkealuokkaista osaamista ja raaka-aineiden käyttöä sekä yhdistää gastronomisia ystäviä ympäri maailmaa ja lisätä yhteenkuuluvuuden tunnetta. Lapin alueen jäsentapahtuma, joka oli samalla kokoontuminen kilpipäivän teeman alla, toteutettiin Muoniossa Lapland Hotels Pallaksella. Pallaksella saimme nauttia SM nuori kokki Tatu Ollilan menukokonaisuuden.



SM voittaja 2024 Tatu Ollila ja Keittömestari Chef Rôtisseur Lasse Hyvärinen





Pallaksen makunautintoja

Ruokamatka Kotisaaren Savuraflaan 3.8.2024



Aurinkoisena elokuun iltana suuntasimme jokiveneillä Kotisaaren Savuraflaan nauttimaan grillin antimista. Kaunis ja maukas ruokailulta Rovaniemen Kemijoen Kotisaarella ja mukava voutikuntamme yhteiskokoontuminen.



23.-25.8.2024 Kansallinen päätapahtuma Tahkolla
Järjestön kansallinen päätapahtuma, vuosittainen kapituli toteutettiin Tahkolla elokuisena viikonloppuna. Juhlavassa installointitilaisuudessa jäsentunnuksensa, käädyt Lapin voutikunnasta saivat **Anssi Kaikkonen** arvolla Chef Rôtisseur ja **Taina Virkkunen** arvolla Chef de Table.

Lauantainen lounas toteutettiin erilaisia ruokapisteitä kierrellen. Pisteissä tarjolla paikallisia raaka-aineita mainioiksi ruokaherkuiksi valmistettuna.



2.10.2024 Ravintola Rakas; toimintoihin tutustuminen ja yhteinen illallinen

Lokakuussa vierailimme napapiirin tuntumassa, Ravintola Rakkaassa. Hieno ilta, jossa saimme tutustua paikalliseen majoitustarjontaan sekä moderniin ravintolakokonaisuuteen. Ravintola Rakas ja vahva tiimi tulevien jäsentemme Mona Kangas, Sami Kangas, Mika Kekki ja Ville Lausto, johdolla tarjosi elämyksellisen illan. Hyvät puitteet ja ammatillista osaamista omaava henkilöstö.



Chaîne des Rôtisseurs Lappi

Viiniteasting 10.10.2024

Lokakuussa vietimme yhteistä viinien teasting tilaisuutta. Jäseniltamme Lapin Krassin tiloissa aloitettiin jäsenemme Vice-Conseiller Culinaire Jouko Rajasen esittelyllä pohjoisen Lapin Krassin tuotannolla ja tuotteilla. Huoltovarmuuden kannalta on merkittävää, että meillä on pohjoisessa ”teollisen” mittakaavan tuotantoa elintarvikesektorilla. Lapin Krassi pohjoisen ruuan valmistajana on vahva osoitus myös yrittäjyydestä ja tuotteillaan tukensa antava mm. kasvavalle matkailulle ja siihen liittyville ruokapalveluille.

Illan päätteeksi Tuomo Puhakainen tutustutti jäsenkuntaamme maahantuomiensa viinien saloihin. Viineihin liittyvät tarinat ja lämminhenkiset kertomukset tuottajien vastuullisesta toiminnasta avasivat viinimaailmaa uudella tavalla.





Chaîne des Rôtisseurs Lappi

Herkkupöytä 9.11.2024 Saariselkä

Voutikunta osallistui jäsenistöineen Lapin Keittiömestareiden perinteiseen herkkupöytätapaukseen Saariselälle. Perinteinen tapahtuma toteutettiin keittiömestareiden taholta jo 33. kerran. Tapahtuma kokoaa yhteen yli 500 ruokavierasta ja tapahtumana se on maassamme pitkäaikaisimpia vuosittain toteutettavia ruokatapahtumia. Toteuttajina Lapin Keittiömestareiden jäsenistöä ja heidän yhteistyökumppaneitansa. Lapin voutikunnan vieraina myös Lahden ja Oulun voutikunnan ruokailijoita.



Kuva Reija Satokangas

Tapio Sointu -rahasto

Chaîne des Rôtisseurs Lappi hallinnoi Tapio Sointu muistorahastoa. Rahasto on keittiömestari, ammatinopettaja Tapio Soinnun perustama ja rahastosta jaetaan Soinnun jättämän toiveen mukaisesti stipendi Rovaniemen hotelli- ja ravintola-alan koulutuksen parhaalle valmistuvalle kokkiopiskelijalle. Vuonna 2022 Lapin voutineuvosto teki päätöksen stipendin myöntämisestä kokkiopiskelijan lisäksi myös valmistuvalle saliammattilaiselle. Lapin voutineuvosto jakaa stipendit oppilaitoksen opettajakunnan esityksen mukaisesti opinnoissa ja työskentelyssä menestyneelle valmistuvalle opiskelijalle.



Vuoden 2024 valmistuvaan kokin stipendi myönnettiin **Saranukul Inthalle** ja valmistuvan asiakaspalvelijan **Jenniina Laakolle**. Molemmat huomioidut ovat osoittaneet vahvaa sitoutumista niin opinnoissaan, kuin myös työskentelyssään työpaikoilla. Stipendin luovutuksen yhteydessä korostetaan aina myös jatkuvan oppimisen merkitystä oman työuran rakentamisessa, mm. alan kehitystä ja trendejä tulee seurata osana oman osaamisensa kehittämisessä.

Kuva Maria Lehtinen

Talous

Lapin Paistinkääntäjien toiminnan rahoitus rakentuu kattojärjestöltä saatavan jäsenmaksupalautuksen varaan. Saatua talouden rahoitusta käytetään toiminnan kulujen kattamiseen (esim. kirjanpito, pankki jne.) ja merkittävien osin sitä palautetaan myös jäsenistölle tukemalla osallistumista jäsentapahtumiin. Tilaisuuksissa pyritään pitämään vaadittava omarahoitusosuus kohtuullisella tasolla.

Voutikunnan taloudellinen resurssi on varsin pieni ja mm. kilpailutoiminnan kehittäminen ja tukeminen vaatisi myös voutikunnalta parempia taloudellisia resursseja. Kapitulien järjestäminen kohtuullisin kustannuksin on suuri haaste pienelle voutikunnalle ja sponsorituen saanti näinä aikoina erittäinkin haasteellista. Maakuntamme pitkät etäisyydet ovat usein myös valitettavasti kustannuksia nostattava, majoitus ja matkat varsinaisen osallistumismaksun päälle tuovat usein kohtuuttoman suuren lisän kustannuksiin. Iloksenne olemme kuitenkin löytäneet hyviä tapahtuma toteuttajia voutikuntamme rinnalle ja heidän positiivisella suhtautumisellansa saaneet osallistumismaksut pidetyiksi varsin kohtuullisina. Tästä kiitos heille.



Chaîne des Rôtisseurs Lappi

Jäsenetuutena Saariselän kilpiravintolamme Kaltio tarjoaa -15% alennuksen jäsenkorttia vastaan listaruokailuista. Tällaisia pieniä jäsenetuuksia toki toivoisi saatavan lisää alueemme yrityksiin.

Kansallinen toiminta:

Lapin voutikunta on yksi maamme 11.sta voutikunnasta ja kansallisen kattojärjestömmen kautta kuulumme kansainväliseen Chaîne des Rôtisseurs järjestöön. Kansallisen järjestömmen taholta esiteltiin toimintavuonna maamme eri alueiden kilpiravintoloita. Niki Malmroosin toteuttama esittely saapuu Pohjois-Suomen kilpiravintoloihin vuoden 2025 aikana. Kansallisesti päätetään myös vuosittaisen suurkapitulin järjestämisen vastuusta alueittain.

Seuraavat kapitulit ovat:

2025 Lahti, 2026 Oulu, 2027 Pohjanmaa, 2028 Kalevala, 2029 Karjala, 2030 Jyväskylä, 2031 Lappi, 2032 Turku, 2033 Helsinki, 2034 Tampere

Kansallisen järjestön taholta on lupeissa myös erilaista koulutusta mm. webinaarien muodossa.



Chaîne des Rôtisseurs Lappi r.y.