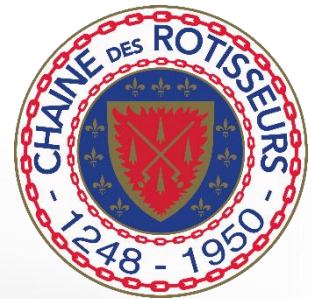


Chaîne des Rôtisseurs Suomen Paistinkääntäjät



Vuosikertomus 2015

Yhteenveto vuodesta 2015

Vuosi 2015 oli tekemisen vuosi. Kaikissa 11 voutikunnissa järjestettiin useita jäsentapahtumia joiden teemat vaihtelivat ruoan valmistuksesta elintarviketeollisuuden vierailuihin ja uusiin gastronomisiin elämyksiin.

Edellisenä vuonna Suomessa lanseerattu Kilpipäivä laajeni Suomen johdossa ansiokkaasti maailmanlaajuisesti tapahtumaksi –Global Chaîne Day’ksi. Yli 10 maassa Uudesta Seelannista Yhdysvaltoihin järjestettiin saman päivän aikana erilaisia tapahtumia ja juhlittiin järjestöä. Suomessa kilpiravintoloissa ja – myymälöissä oli tarjolla maistatuksia, tarjouksia, erikoismenuita ja vierailevia kokkeja. Maailmanlaajuinen kilpipäivä herätti maailmalla suuren kiinnostuksen ja päivästä tulee jokavuotinen tapahtuma. Täten Suomi on luonut maailmanjärjestöön uuden merkittävän tilaisuuden, jonka tavoitteena on korostaa kilpeä ja kilven merkitystä sekä lisäämään järjestön tunnettavuutta.



Vuonna 2015 jäsenmäärä jatkoi maltillista kasvua, ja uusia jäseniä liittyi reilu 100 henkeä. Uusista jäsenistä hieman reilu puolet oli harrastajajäseniä. Jäsenjakauma ammattilaisten ja harrastajien suhteen on säilynyt ennallaan, kaikista jäsenistä harrastajia on noin 60 %

Suomessa on kilpiravintoloiden lisäksi haluttu antaa tunnustusta korkeatasoisesta gastronomisesta laadusta myös elintarvikemyymälöille. Vuonna 2015 myymälöiden tunnustusta vietiin yhä professionaaliseen suuntaan oman myymäläkilven ja kilpikriteereiden myötä.

Kuluvana vuonna jäi mieliin erityisesti myös nuorten ammattilaistemme huippuosaaminen joka näkyi erityisesti huippumenestyksenä kansainvälisissä kilpailuissa. Suomen edustajat voittivat hopeaa sekä nuorten kokkien että nuorten sommelierien kilpailuissa. Menestys on osoitus korkeatasoisesta osaamisesta, jota Suomessa tulee edelleenkin vaalia ja kehittää ruokakulttuurimme jatkuvaksi kehittämiseksi.

Suomen Paistinkääntäjien strategian mukaisesti missiomme on kehittää Suomen ruoka-, juoma- ja ravintolakulttuuria yhteistyössä alan ammattilaisten ja harrastajien kanssa. Vuonna 2015 olemme toteuttaneet tätä tavoitettamme yhdessä jäsentemme, kilpiravintoloidemme ja yhteistyökumppaneidemme kanssa.

Suomen puhemiehistön puolesta

Ari Arvon
Bailli Délégué, Membre du Conseil Magistral

Johanna Hornborg-Ojala
Chargée de Presse Finlande

Sisältö

Yhteenveto vuodesta 2015.....	1
Paistinkääntäjien strategia	2
Hallitus ja puhemiehistö.....	3
Alueelliset voutikunnat.....	5
Jäsenistö	7
OMGD	8
Kilpiravintolat	9
Toiminta.....	11
Liite 1: Kilpipaikat vuoden 2015 lopussa	17
Liite 2: Suomessa järjestetyt kapitulit	20

Paistinkääntäjien strategia

Suomen Paistinkääntäjien strategia lanseerattiin vuonna 2013. Strategia on osoittautunut toimivaksi eikä siihen ole tehty merkittäviä muutoksia vuosina 2014 ja 2015. Vuoden 2015 toiminta tuki kokonaisuudessaan laadittua strategiaa.

Strategiassa on määritelty Suomen Paistinkääntäjien missio, visio ja tärkeimmät sidosryhmät.



MISSIO

Kehitämme Suomen ruoka-, juoma- ja ravintolakulttuuria yhteistyössä ammattilaisten ja harrastajien kanssa.

VISIO

Paistinkääntäjät on Suomen halutuin gastronominen yhteistyökumppani vuonna 2020.

SIDOSRYHMÄT

- 1) oma jäsenistö (harrastajat sekä ammattilaiset) ja kilpiyritykset***
- 2) Alan oppilaitokset ja kouluttajat, teollisuus, kauppa ja tuottajat sekä media***
- 3) Yhteiskunnalliset päättäjät, horeca-alan yritykset sekä muut alan järjestöt (kuten esimerkiksi Keittiömestarit).***

Vuonna 2015 strategiaan asetetuista tavoitteista jatkettiin erityisesti viestinnän kehittämistä ja aktivoimista, kilpailutoiminnan kehittämistä sekä kilven tunnettavuuden lisäämistä. Lisäksi kehitettiin kilpimyymälöiden arvioinnin kriteeristöä.

Viestinnän painottaminen näkyi erityisesti sosiaalisen median käytönoton voimakkaampana jalkauttamisena. Sosiaalisen median näkyvyys lisääntyi huomattavasti koko vuoden aikana, mutta se painottui erityisesti syksyn kilpipäivään. seuraajien lukumäärä lisääntyi vuoden 2015 aikana noin 40% (Facebook, Twitter ja Instagram). Järjestö oli myös positiivisella tavalla esillä useissa medioissa kuten YLE:n aamutelevisiossa, Iltalehdessä sekä useissa paikallislehdissä. Osana näkyvyyden lisäämistä järjestö sopi yhteistyösopimuksen STT Suomi viestipalvelun kanssa.

Kilpiyrityksiä korostettiin ja nostettiin esiin erityisesti Kilpipäivänä, jolloin kilven saaneissa ravintoloissa ja myymälöissä järjestettiin erilaisia tempauksia. Päivän tavoitteena oli korostaa Suomen korkeatasoista ruoka-alan osaamista ja madaltaa ravintolaan lähtemisen kynnystä. Lisäksi kilpiyritysten on mahdollisuus ilmoittaa omista tapahtumistaan sekä järjestön kotisivuilla että sosiaalisen median kanavissa.

Hallitus ja puhemiehistö

Suomen Paistinkääntäjät -järjestön ylin päättävä elin on Suomen kansallisen voutikunnan puhemiehistö, johon kuuluu 9 jäsentä. Puheenjohtajana eli valtavoutina toimii vuoden 2015 aikana valtavouti Ari Arvonen. Chargé de Mission Jaakko Gävert luopui puhemiehistön paikasta pitkän ja ansiokkaan hallitusuran jälkeen. Uutena jäsenenä puhemiehistöön Gävertin tilalle valittiin Tomi Aho.



Kuvassa vasemmalta Tomi Lantto, Martti Lehtinen, Johanna Hornborg-Ojala, Ari Arvonen, Elina Särmälä, Juha Ojamo, Ari-Pekka Parviainen, Loretta Pietilä ja Mikko Reinikka. Kuvasta puuttuu Tomi Aho.

Hallinto, puhemiehistö ja Paistinkääntäjät ry:n hallitus 1.1.–23.8.2015

Bailli Délégué, puheenjohtaja	Ari Arvonen	Helsingin voutikunta
Chancelier, varapuheenjohtaja	Juha Ojamo	Lahden voutikunta
Argentier, rahastonhoitaja	Elina Särmälä	Karjalan voutikunta
Conseiller Culinaire	Martti Lehtinen	Jyväskylän voutikunta
Conseiller Gastronomique	Tomi Lantto	Oulun voutikunta
Chargée de Presse	Johanna Hornborg	Lahden voutikunta
Chargé de Missions, sihteeri	Jaakko Gävert	Turun voutikunta
Echanson	Loretta Pietilä	Tampereen voutikunta
Chargé de Missions	Mikko Reinikka	Tampereen voutikunta

Hallinto, puhemiehistö ja Paistinkääntäjät ry:n hallitus 23.8.–31.12.2015

Bailli Délégué, puheenjohtaja	Ari Arvonen	Helsingin voutikunta
Chancelier, varapuheenjohtaja	Juha Ojamo	Lahden voutikunta
Argentier, rahastonhoitaja	Elina Särmälä	Karjalan voutikunta
Conseiller Culinaire	Martti Lehtinen	Jyväskylän voutikunta
Conseiller Gastronomique	Tomi Lantto	Oulun voutikunta
Chargée de Presse	Johanna Hornborg	Lahden voutikunta
Chargé de Missions	Tomi Aho	Turun voutikunta
Echanson	Loretta Pietilä	Tampereen voutikunta
Chargé de Missions	Mikko Reinikka	Tampereen voutikunta

Pariisissa kokoontuvassa Suurneuvostossa (*Conseil Magistral*) Suomea edustustossa tapahtui muutos vuonna 2015. Ahti Saarenpää luopui paikastaan ja hänen tilalleen valittiin Juha Ojamo. Suurneuvostossa Suomea edustavat lisäksi Ari Arvonen ja Ari-Pekka Parviainen. Järjestön korkein hallinnollinen elin on Valtaneuvosto (*Conseil d'Administration*), joka koostuu 15 henkilöstä ympäri maailman. Valtaneuvoston jäsenenä toimii myös Suomen Ari-Pekka Parviainen jolla on myös läsnäolo-oikeus Suomen puhemiehistön kokouksissa.

Puhemiehistön kokoukset ja järjestön vuosikokous

Puhemiehistö (hallitus) kokoontui vuonna 2015 9 kertaa; 15.1.; 7.3.; 22.4.; 14.5.; 12.8.; 22.8.; 23.8.; 8.9.; 18.11

Paistinkääntäjät ry:n vuosikokous pidettiin Lahden suurkapitulin yhteydessä 23.8. Kokouksessa oli läsnä 24 jäsentä. Kokouksessa vahvistettiin vuoden 2014 tilinpäätös ja toimintakertomus sekä myönnettiin hallitukselle ja muille vastuuvollisille vastuuvapaus. Lisäksi vahvistettiin vuoden 2015 toimintasuunnitelma, tulo- ja menoarvio, liittymis- ja jäsenmaksujen suuruudet sekä valittiin hallituksen jäsenet, kuten edellä listattiin.

Yhdistyksen varsinaiseksi tilintarkastajaksi valittiin Ahti Massa HTM ja varatilintarkastajaksi Aimo Silventoinen KHT. Toiminnantarkastajaksi valittiin Juhani Kaapu ja varatoiminnantarkastajaksi Esko Raipia.

Talous

Yhdistyksen talous on vakaalla pohjalla. Vuonna 2015 jäsenmaksun suuruudet pysyivät vuoden 2014 tasolla ollen 115 euroa. Liittymismaksu oli 204 euroa. OMGD:n jäsenyyden vuosimaksu oli 20 euroa. Kilpimaksun suuruus oli 120 euroa

Jäsenmaksusta tilitettiin Pariisiin keskusjärjestölle 55 euroa ja voutikunnille toiminta-avustuksena 30 euroa. OMGD:n jäsenmaksusta tilitetään keskusjärjestölle 15 euroa per harrastajajäsen ja 25 euroa per ammattilaisjäsen.

Sisäinen viestintä

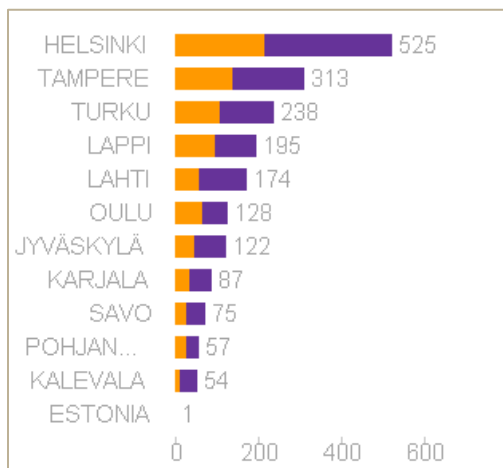
Puhemiehistö viesti toiminnastaan ja uutisista jäsenistölleen valtakunnallisesti sähköisen uutiskirjeen, kotisivujen sekä sosiaalisen median Twitter-, Facebook- ja Instagram-tilien avulla. Paikallisten jäsentapahtumien viestinnästä vastasivat voutikunnat itsenäisesti.

Tapahtumaviestinnässä käytetyimmät viestintäkeinot olivat sähköiset uutiskirjeet ja sähköpostiviestit sekä voutikuntien omat osiot järjestön kotisivuilla.

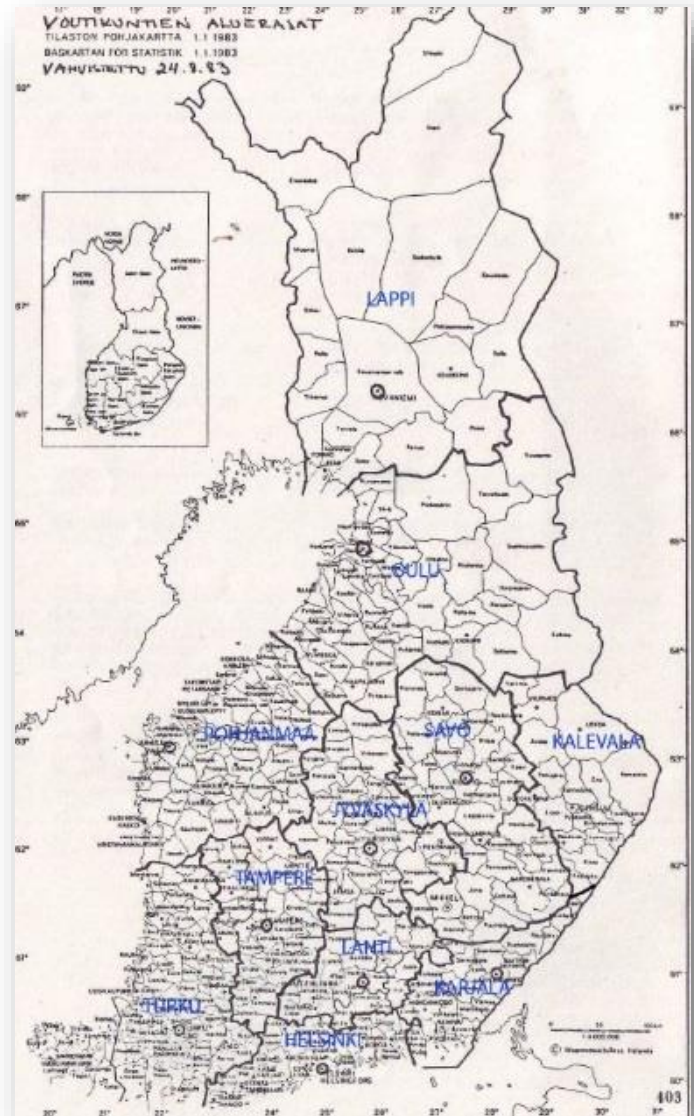
Alueelliset voutikunnat

Suomi on jaettu 11 voutikuntaan, joiden toimintaa johtaa aluevouti *Bailli Régional* paikallisen voutineuvoston avustuksella. Alueelliset tapahtumat vaihtelevat kunkin alueen kulttuurin ja tarjonnan mukaan.

Helsingin voutikunta on jäsenmäärältään suurin. Tampereen voutikunta on toiseksi suurin ja myös Turussa jäseniä on yli 200. Ammattilaisten (graafissa keltaisella) ja harrastajien jakautuminen voutikunnittain noudattaa koko Suomen jakauma, jossa ammattilaisia on noin 40 % jäsenistä. Lapissa ja Oulussa tosin ammattilaisia on lähes yhtä paljon kuin harrastajia.



Jäsenmäärät voutikunnittain



Voutikuntien rajat

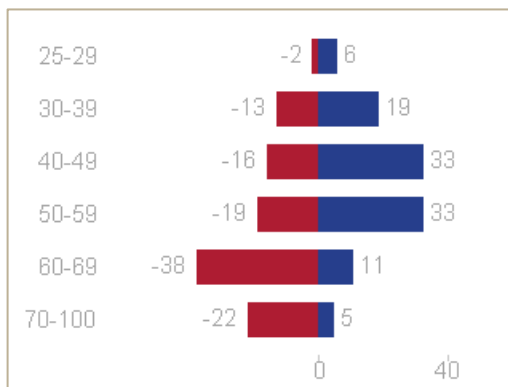
Bailliage (Voutikunta)	Bailli (vouti)
Bothnie (Pohjanmaa)	Kaj Lax
Kalevala	Matti Virtaala
Carelie (Karjala)	Juha Pöllänen
Helsinki	Markku Veijalainen
Jyväskylä	Sari Harvia-Jyllinmaa
Lahti	Arja Hornborg
Laponie (Lappi)	Juha Laurila
Oulu	Anna Paakkari
Savo	Juhani Simpanen
Tampere	Mikko Reinikka
Turku	Turkka Oiva

Paistinkääntäjät ry toimii rekisteröityneenä yhdistyksenä. Avoimuuden sekä toiminnan laillisuuden takaamiseksi kunkin voutikunta on rekisteröitynyt yhdistysrekisteriin.

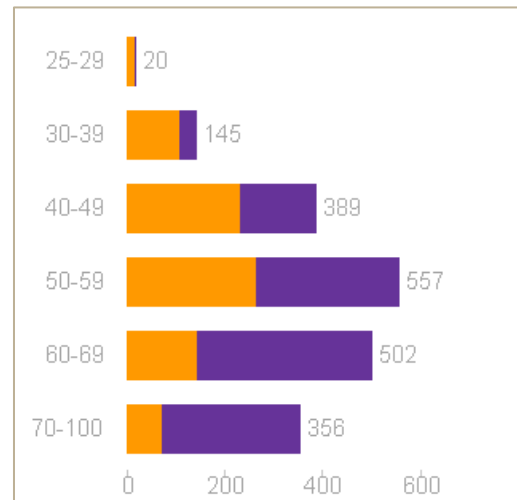
Jäsenistö

Paistinkääntäjien jäsenmäärä on pysynyt maltillisen kasvavana. Vuoden 2015 lopussa jäseniä oli lähes kaksituhatta. Uusista jäsenistä hieman yli puolet on alle 50 - vuotiaita, joka edelleen tasoittaa ikäjakaumaa nuorempaan suuntaan. Etenkin nuorista, alle 40-vuotiaista jäsenistä huomattava osa on ammattilaisia.

Jäsentilastoa	2015	2014	2013	2012
Uusia liittyneitä jäseniä	195	174	144	144
Jäsenmäärä vuoden lopussa	1967	1949	1907	1887
Nettokasvu	18	42	20	28



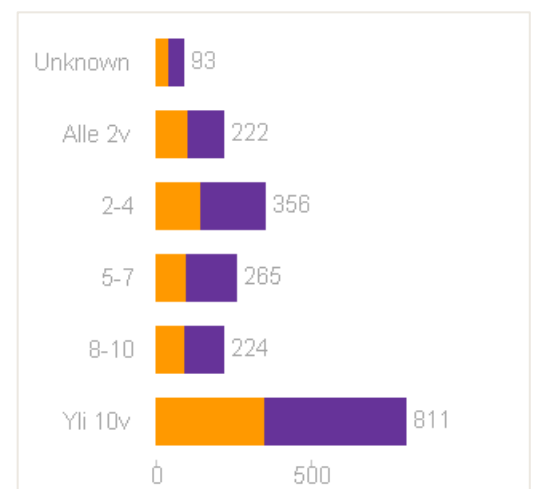
Vuonna 2015 liittyneiden jäsenten ikäjakauma



Koko jäsenistön ikäjakauma vuoden 2015 lopussa

Ammattilais- ja harrastajäsenten tavoiteltu suhde on 40-60 % Suomessa tämä toteutuu varsin hyvin, sillä vuoden 2015 lopussa ammattilaisten osuus oli 42% kaikista jäsenistä. Viime vuoteen verrattuna etenkin ammattilaisten jäsenmäärä on kasvanut.

Jäsenet ovat varsin sitoutuneita järjestön toimintaan. Jäsenyyden keski-ikä on noin 8 vuotta ja suurella osalla kymmeniä vuosia.



Jäsenyyden kestoista vuosittain vuoden 2015 lopussa

OMGD – Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs – järjestö



OMGD on Paistinkääntäjien Veljeskunnan alajärjestö viinien ja muiden jalojen juomien harrastajille. Sen tavoitteena on edistää laadukkaiden viinien ja muiden jalojen juomien käyttöä ja tunnettuutta. Asian edistämiseksi järjestetään viinin- ja muiden juomien maistelutilaisuuksia, kilpailuja, koulutustapahtumia ja matkoja sekä julkaistaan laatujuomista kertovia artikkeleita..

OMGD-jäsenet ovat juomien parissa työskenteleviä ammattilaisia, kuten tuottajia, kauppiaita, tai asiaan vihkiytyneitä aktiivisia harrastajia. Vuonna 2015 Suomessa oli noin 270 OMGD-jäsentä.

OMGD:n jäseneksi voidaan hyväksyä vain Chaîne de Rôtisseurs -järjestön jäsen. Merkinä OMGD-jäsenyydestä jäsen saa käätyihinsä pienen kullanvärisen tasterin-maistelukupin.

OMGD toiminta järjestetään alueellisesti voutikunnissa, joissa jokaisella voutikunnalla on oma OMGD:n toiminnasta vastaava henkilö, Vice-Echanson. Valtakunnallisesti Suomessa OMGD:n toiminnasta vastaa puhemiesjäsen Echanson Loretta Pietilä.

OMGD tilaisuudet painottuvat yleisesti maistelutilaisuuksiin, joiden aiheina ovat erilaiset viinit tai sampanjat / kuohuviinit alueittain, rypäleittäin tai tuottajittain. Tilaisuuksissa nautitaan

myös illallisia, joiden menun suunnittelu perustuu maisteltaviin viineihin.

Vuonna 2015 järjestettiin yhteensä noin 20 OMGD:n tilaisuutta eri voutikunnissa.



Kilpiravintolat

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.



Ravintolakilpi



Myymääläkilpi

Kilpi voidaan myöntää ravintoloille tai elintarvikeliikkeelle.

Molemmille on omat julkinen arviointikriteeristö, jossa ravintoloiden osalta arvioidaan muun muassa tarjottavan ruoan laatua, listan monipuolisuutta sekä henkilökunnan ammattitaitoa. Kilpimyymälöitä arvioidaan tuotevalikoiman monipuolisuudesta, tuoreudesta sekä palvelun tasosta. Myös kilven ulkoasu on hieman erilainen ravintoloissa ja myymälöissä.

Suomessa oli vuoden 2015 lopussa 72 kilpiravintolaa, kaksi caterin yritystä sekä 17 elintarvikeliikettä, joille on myönnetty Paistinkääntäjien kilpi.

Vuonna 2015 kilpi myönnettiin kahdelle ravintolalle sekä kahdelle myymälälle. Kilven saivat Ravintola Puistola Oulusta sekä Ravintola Monte Rosa Rovaniemeltä. Myymälöistä kilpi myönnettiin K-Supermarket Manhattanille Turusta sekä Kalatukku Arvo Kokkoselle Helsingistä.

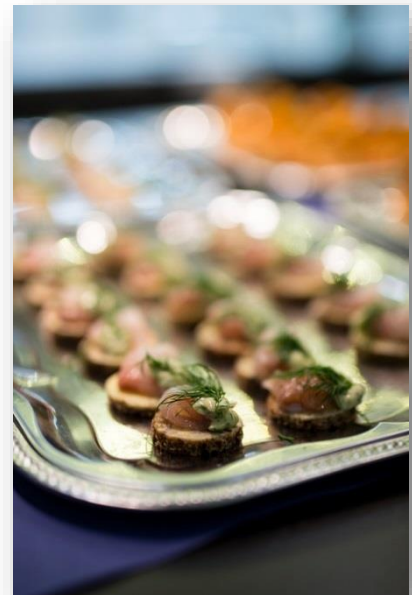
Mikäli ravintolan taso heikkenee tai jos ravintola itse päättää siirtää toimintansa painopistettä, järjestö voi päättää myönnetyn kilven poistamisesta. Vuoden 2015 aikana kilvestä luopui neljä ravintolaa.

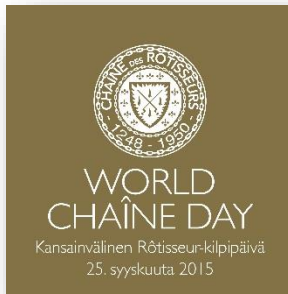
Listaus kilpiyrityksistä vuoden 2015 lopussa löytyy liitteestä 1

Kilpipäivä

Kilpipäivä-konsepti luotiin Suomessa vuonna 2014, ja tuolloin ensimmäistä kilpipäivää juhlittiin kansallisesti syyskuussa.

Vuonna 2015 Kilpipäivä laajeni kansainväliseksi, ja päivää vietettiin ympäri maailmaa 25.9.2015.





Kilpipäivän tarkoituksena on korostaa kilpiravintoloiden ja -myymälöiden korkealuokkaista osaamista ja huippulaatuisten raaka-aineiden käyttöä sekä madaltaa ravintolaan lähtemisen kynnystä. Kilpipäivän kaikille avoimissa tapahtumissa voi jokainen osallistua Suomen ruoka-, juoma- ja ravintolakulttuurin kehittämiseen alan ammattilaisten ja harrastajien, yritysten ja asiakkaiden vuoropuhelulla. Yhdessä tekemällä nostamme arvostusta suomalaiseen gastronomiseen osaamiseen

Kilpipäivän avulla halutaan Suomessa myös korostaa, etteivät kaikki korkeatasoiset ravintolat ole keskittyneet pääkaupunkiseudulle, vaan puolueettoman toimijan tarkastamia ja luokittelemia huippuravintoloita löytyy ympäri Suomea.

Kilpipäivää vietettiin eri puolilla maailmaa. Tapahtumia järjestettiin Uudesta-Seelannista aina Cookinsaarille, ja mukana olivat esimerkiksi Australia, Thaimaa, Kuwait, Israel, Unkari, Venäjä, Monaco, Italia, Portugali, Tunisia, Costa Rica ja Venezuela. Päivä alkoi Uudesta-Seelannista aamiaistilaisuutena ja se päättyi illan cocktailtilaisuuteen Cookinsaarille, täten päivän tapahtumat seurasivat aurinkoa ympäri maailman.



Päivän kansainvälinen päätapahtuma järjestettiin Tampereella, jossa kolme huippukeittiömestaria, Ilkka Isotalo, Arto Rastas ja Mika Roito, valmistivat yhdeksän ruokalajin illalliseen Tampereen Suomalaisella Klubilla. Illalliselle oli kaikilla mahdollisuus ostaa lippuja.

Kilpipäivän tapahtumia niin Suomessa kuin maailmallakin seurattiin sosiaalisessa mediassa #chaineday.

Toiminta

Kaikki järjestön tapahtumat liittyvät tavalla tai toisella gastronomiaan, ruoan raaka-aineisiin, ruokatuotantoon tai 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 suurokapituli Grand Chapitre, jossa installoidaan eli vihitään järjestön toimintaan uusia jäseniä. Suurokapitulin lisäksi järjestetään pienempiä talvikapituleja sekä voutikuntien omia paikalliskapituleja, joissa järjestetään myös uusine jäsenien installointitilaisuuksia. Järjestön tapahtumat ovat pääsääntöisesti avec-kutsutilaisuuksia.

Yhtenä Chaîne des Rôtisseurs -järjestön toiminnan painopisteenä on nuorten ammattilaisten ammatillisen kehittämisen tukeminen. Tärkeimpänä tapahtumana on vuosittain järjestettävä nuorten ammattilaisten kilpailut, joista voittajat lähtevät edustamaan Suomea kansainvälisiin nuorten kilpailuun.

Kansainvälisellä järjestöllämme 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. Suomen Paistinkääntäjät ry yhdessä yksittäisten jäsentemme kanssa oli mukana taloudellisesti tukemassa ACCR-järjestöä.

Nuorten kokkien kilpailu

Vuonna 2015 Nuorten kokkien kilpailu järjestettiin Rovaniemellä 31.1.2015. Kilpailun voitti Laura Virolainen Turusta. Ravintola Smörissä työskentelevän Virolaisen annoskokonaisuus arvioitiin parhaaksi niin makujen kuin keittiötyöskentelynsuhteen. Toiseksi sijoittui Niina Jaakkola Joensuusta ja kolmanneksi Kozeen Shivan Ravintola Pörssistä Helsingistä.

Suomen Vuoden Nuori Kokki -kilpailuosallistajat:

- Kozeen Shivan, Ravintola Pörssi, Helsinki
- Laura Virolainen, Ravintola Smör, Turku
- Harri Mattinen, Kansainväliset Restell Hotellit oy HolidayInn, Oulu
- Netta Riponiemi, City Hotel Oy /Ravintola Monte Rosa, Lappi
- Niina Jaakkola, T:mi Körpäckä Joensuu
- Juuso Rautianien, Ravintola OS oy, Kuopio
- Lauri Urkko, Ravinteli Bertha, Tampere



- Karri Nieminen, Stefan's Steakhouse Tampere

Voiton myötä Virolainen edusti Suomea Unkarin Budapestissa syyskuussa, jossa hän voitti upean hopeasijan. Virolaisen Unkarissa valmistaman menun kalapohjainen alkuruoka sai tuomaristolta erityisiä kehuja. Pääruoka muodostui paistetusta hanhenmaksasta ja peurasta, joka tarjottiin karamellisoidun kurpitsan kera. Menukokonaisuuden kruunasi valkosuklaamousse marinoitujen luumujen kanssa. Kansainvälisen kilpailun voiton vei kanadalainen Michael Christiansen ja kolmanneksi sijoittui Unkaria edustanut Adam Mede.

Nuorten sommelierien kilpailu



Vuoden Nuori Sommelier 2015 kilpailu järjestettiin samanaikaisesti nuorten kokkien kilpailun kanssa Rovaniemen matkailuopistolla 31. tammikuuta. Korkeatasoisen kilpailun voitti Ravintola C:ssä Tampereella työskentelevä Heidi Mäkinen, joka oli selkeästi vahvin teoriaosuudessa. Toiseksi kilpailussa tuli Saara Alander, joka työskentelee Lahdessa Ravintola Roux:ssa. Lappeenrannassa ravintola Wolkoffissa työskentelevä Sirja Pasanen saavutti kolmannen sijan.

Suomen Vuori Nuori Sommelier kilpailuosallistujat:

- Saara Alander, Ravintola Roux, Lahti
- Sirja Pasanen, Ravintola Wolkoff, Lappeenranta
- Heidi Mäkinen, Ravintola C, Tampere

Voitettuaan kansallisen kilpailun Heidi Mäkinen edusti Suomea kansainvälisissä kilpailuissa Austarliassa Adelaidessa syyskuussa, jossa hän sijoittui upeasti hopeasijalle. Vaativassa kilpailussa erityisesti Mäkisen dekantointitaidot saivat kiitosta ja hänen suorituksestaan huomioitiin erityisesti hänen varma ja huomioiva otteensa. Nuorten, alle 30-vuotiaiden sommelierien kilpailun voiton vei Britannian Mathias Camilleri ja kolmanneksi sijoittui Australiaa edustanut Mattia Antonio Cianca.

Nuorten ammattilaisten tukeminen

Vuoden Nuori kokki ja Vuoden Nuori sommelier kilpailujen lisäksi Suomen Paistinkääntäjät tukee aktiivisesti muita nuoria ravintola-alan ammattilaisia stipendein ja tunnustuksin.

Paistinkääntäjät palkitsee vuosittain kiertopalkinnolla nuorten ammattitaidon SM-tasokilpailu Taitajat ravintolakokki- ja tarjoilijasarjojen voittajat. Vuonna 2015 kiertopalkinnot luovutettiin

ravintolakokkilpailussa Kasper Tarikalle Tampereen seudun ammattiopistosta ja tarjoilijakilpailussa Maiju Korhoselle Ravintolakoulu Perhosta. Kiertopalkinnon lisäksi voittajille luovutettiin henkilökohtaiset palkinnot

Tampereen voutikunnassa palkitaan vuosittain kaksi opinnoissaan menestynyttä TAMKin restonomiopiskelijaa 500 euron stipendeillä. Tampereen stipendiopiskelijat, jotka ovat osoittaneet esimerkillistä menestystä Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelmassa restonomi AMK -opinnoissaan Tampereen ammattikorkeakoulussa, ovat Reetta Toivanen ja Touko Setälä. Lisäksi kaksi Ahlmannin oppilaitoksesta valmistunutta opiskelijaa saa 100 euron stipendit. Molemmissa oppilaitoksissa palkitaan yksi keittiöpintoihin ja yksi saliopintoihin keskittynyt opiskelija, vuonna 2015 palkittiin Ahlmannista Liisa Olkinuora ja Naledi Bodibe. Stipendiopiskelijat ehdottaa molempien koulujen opettajakunta.

Kapitulit

Kapituli on Paistinkääntäjien merkittävin juhlatilaisuus. Kapitulin yhteydessä järjestetyssä juhlallisessa installoinnissa uusi jäsen saa kaulaansa käädyt ja Pariisin hallinnon edustaja lyö henkilön ritariksi miekalla. Tilaisuudessa jäsenet vannovat myös ritarikunnan valan. Käätyjen lisäksi jäsenille luovutetaan tyylikäs diplomi osoituksena ritarikunnan jäsenyydestä



Kapituleita on perinteisesti järjestetty 1-2 kertaa vuodessa, mutta vuonna 2013 käyttöön otettu paikalliskapitulimalli on hieman lisännyt niiden määrää. Pienempien paikalliskapitulien tarkoituksen on purkaa käätyjen saamiseen muodostuneita jonoja ja järjestää arvokas, vaikkakin kooltaan pienempi kapitulitilaisuus, jossa alueellinen keittiöosaaminen on pääroolissa.

Kaikki Suomen Paistinkääntäjien historian aikana järjestetyt kapitulit maassamme on listattu liitteessä 2.

Suurkapitulun yhteydessä järjestetään myös kaikille jäsenille avoin Paistinkääntäjät ry:n vuosikokous.

Talvikapituli järjestettiin Helsingissä 7.3.2015 Scandic Hotel Parkissa. Stadin omaa kulttuuria kunnioittavassa Snögekapitulissa oli yli 250 osallistujaa. Kapituli alkoi installoinnilla ja huipentui stadin makuja esittelevään neljän ruokalajin illalliseen, joista jokaisella oli oma tarina osana kaupungin kulttuuria.



Vuoden 2015 suurkapitulissa Lahdessa juhlittiin kastikkeita 21–23.8. Kapituli osoittautui niin suosituksi, että se myytiin loppuun alle kahdessa tunnissa. Kaiken kaikkiaan osallistujia oli 350 jäsentä. Uusi jäseniä installoitiin 68.



Kastikekapituli alkoi perjantaina asiaankuuluvalla soossitorilla, jossa kolme tunnettua ammattilaiskockkia kertoivat kastikkeiden historiasta, merkityksestä sekä valmistuksesta. Dinner Amicalilla Lahden Seurahuoneella pääroolissa olivat jälleen kastikkeet, ja esimerkiksi pääruokalihalle oli tarjolla neljää eri kastiketta. Lounas tarjottiin neljässä Lahden ravintolassa, ja perusteella.

Kapituli huipentui Lahden Sibeliustalossa järjestettyyn installointiin, cocktailtilaisuuteen sekä Gran Dinneriin. Illallisella tarjottiin kahdeksan ruokalajin menu, jota siivittivät jälleen erinomaiset kastikkeet ja viinit. Kansainvälisen järjestön varapuheenjohtaja Madam Marie Jones kunnioitti kapitulia osallistumisellaan.



Pienten kokkien tapahtumia

Suomen ruokakulttuurin säilymisessä ja kehittämisessä lasten ja perheiden ruokatottumuksilla on huomattava merkitys. Täten Paistinkääntäjät järjestää eri puolilla Suomea tapahtumia, jossa sen jäsenet kokkaavat yhdessä koululaiset kanssa.

Pienten kokkien päivänä tärkeintä on nauttia ruoan tekemisestä yhdessä, lasten ja aikuisten kesken. Tapahtumalla halutaan innostaa koululaisia ja heidän vanhempiaan tekemään hyvistä raaka-aineista kohtalaisen helposti hyvää, maittavaa ja edullista ruokaa perheen yhteisiin ruokahetkiin.

Pienille kokeille suunnattua tapahtumaa on järjestetty Lahden kouluissa jo vuodesta 2003. Vuonna 2015 lastentapahtuma järjestettiin Lahden lisäksi Oulussa.



Lahdessa Paistinkääntäjät ja lapset kokkasivat yhdessä Tiirismaan koululla 25.huhtikuuta lasten itse suunnittelema kolmen ruokalajin menukokonaisuus. Kokkauksen jälkeen koululaiset nauttivat valmistetun aterian yhdessä perheenjäsentensä kanssa, Paistinkääntäjien jäsenet vastasivat pöytiintarjoilusta.

Oulussa järjestettiin lapsille suunnattu pöytätapoihin liittyvä tapahtuma osana kansainvälistä kilpipäivää. "Lasten oma hovimestari" Juha Laukkanen (Nukketeatteri Sytkyt) järjesti "Kädestä suuhun - ruokateatterin". Tapahtumassa kerrottiin ruokatavoista 60 Tuiran alakoulun 1.-2. luokan oppilaalle. Lapset saivat myös itse kattaa lounaspöydän ennen ateriaa hovimestarin johdolla.



Voutikuntakohtaiset tapahtumat

Jokaisessa voutikunnassa järjestetään vuoden aikana 6 - 12 jäsentilaisuutta. Tilaisuuksien teemat ovat yleisimmin itse tehtyä ruokaa teemoittain, ravintolavierailuja, vierailuja alan yrityksiin tai teemakohtaisia tapahtumia. Tilaisuuksien keskeisimpinä lähtökohtina ovat hyvä ruoka, laadukkaat raaka-aineet, ruoan valmistaminen ja nauttiminen yhdessä sekä yhdessä oppiminen. Erityistä Paistinkääntäjien tilaisuuksissa on alan ammattilaisten ja harrastajien yhdessä tekeminen toisiaan arvostaen.



Jäsentilaisuuksissa käytetään Paistinkääntäjien käätyjä, ja täten pukukoodi on yleisesti pikkutakki ja käädyt. Kaikki jäsenet ovat tervetulleita vierailemaan muiden voutikuntien tapahtumissa.

Voutikunnat järjestävät myös paikallisten tapahtumien lisäksi myös matkoja; esimerkiksi vuonna 2015 Helsingin voutikunta teki viini- ja ruokamatkan Piemonteen, Italiaan.

Vuonna 2015 eri voutikunnissa järjestettiin muun muassa seuraavia tapahtumia

- Riistanvalmistus -workshop
- Parsanvalmistustapahtuma
- Eri maiden ruokakulttuurin perustuvat teemaillat
- Rapujuhlat
- Osallistuminen Taste of Helsinki -tapahtumaan
- Lounasretki
- Blinibrunssi kilpiravintolassa
- Tutustuminen Villa Maireaan ja Illallinen Ahlströmin edustustilassa
- Vierailu kalatukkuun
- Vierailu leipomoon
- Illallisvierailu jäänmurtaja Urholle



Liite 1: Kilpapaikat vuoden 2015 lopussa

ROTISSEURS KILPIRAVINTOLAT

Graniittilinna	HELSINKI
Helsingin Pörssiklubi	HELSINKI
Lappi Ravintola	HELSINKI
Ravintola Kulosaaren Casino	HELSINKI
Ravintola Lehtovaara	HELSINKI
Ravintola Lyon	HELSINKI
Ravintola NJK	HELSINKI
Ravintola Pörssi	HELSINKI
Ravintola Savoy	HELSINKI
Ravintola Sipuli	HELSINKI
Ravintola Tornii	HELSINKI
Svenska Klubben	HELSINKI
Hirvihaaran kartano	HIRVIHAARA
Vanajanlinna	HÄMEENLINNA
Ravintola Buttenhoff	IMATRA
Ravintola Alba	JYVÄSKYLÄ
Ravintola Figaro	JYVÄSKYLÄ
Ravintola Pöllöwaari	JYVÄSKYLÄ
Ravintola Vesilinna	JYVÄSKYLÄ
Ravintola Paakari	KANGASALA
A.Ahlsröm Oy, Kauttua Klubi	KAUTTUA
Hotelli Merihovi	KEMI
Vanhankaupungin Ravintola	KOKKOLA
Ravintola WanhaFiskari	KOTKA
Musta Lammas	KUOPIO
Ravintola Casseli	LAHTI
Ravintola Roux	LAHTI
Ravintola Wolkoff	LAPPEENRANTA
Ravintola Peurankello	LAUKAA
Hullu Poro ravintola Taivas	LEVI
Tertin kartano	MIKKELI
Lapland Hotels Olos	MUONIO
Ravintola Trappi	NAANTALI
Le Soleil	NAANTALI

A.Ahlsröm Oy, Noormarkun Klubi	NOORMARKKU
Lasaretti ravintola Virta	OULU
Ravintola Istanbul	OULU
Ravintola Puistola	OULU
Raatihuoneen kellari	PORI
Haikon Kartano	PORVOO
Ravintola Huttu-Uula	PYHÄTUNTURI
Ravintola Gaiassa Hotel Santa Claus	ROVANIEMI
Ravintola Monte Rosa City Hotel	ROVANIEMI
Sky Ounasvaara	ROVANIEMI
Ainola Saarihotelli	SAARENKYLÄ
Kaltio, Saariselän Tunturihotelli	SAARISELKÄ
Ravintola Petronella	SAARISELKÄ
Sallatunturin Tuvat	SALLA
Salon Seurahuone	SALO
Hotel Tammer	TAMPERE
Masuuni, Ilves	TAMPERE
Ravintola Bodega Salud	TAMPERE
Ravintola C	TAMPERE
Ravintola Finlaysonin Palatsi	TAMPERE
Ravinteli Bertha	TAMPERE
Ravintola Hella ja Huone	TAMPERE
Ravintola Henrik´s	TAMPERE
Ravintola Näsinneula	TAMPERE
Ravintola Tiiliholvi	TAMPERE
Tampere talo	TAMPERE
Ravintola Yläbörs	TURKU
Suomalainen Pohja	TURKU
Ravintola Mami	TURKU
Ravintola Smör	TURKU
Turun kaupungin edustusravintola	TURKU
Krapihovi	TUUSULA
Ravintola Fondis	VAASA
Ylläksen Pihvikeisari	YLLÄSJÄRVI

KILPIRAVINTOLAT LAIVOISSA

[Silja Serenade Bon Vivant](#)

HELSINKI

[Silja Symphony Bon Vivant](#) HELSINKI

SUOSITELLUT KAUPAT

[Arvo Kokkonen](#) HELSINKI
[Reinin Liha](#) HELSINKI
[Stockmann Helsinki](#) HELSINKI
[Stockmann Itäkeskus](#) HELSINKI
[Stockmann Tapiola](#) ESPOO
[Wotkin´s tehtaanmyymälä](#) HELSINKI
[Benjamin lihatori](#) IITTI/KAUSALA
[Mestarin Herkku](#) JYVÄSKYLÄ
[Stockmann Oulu](#) OULU
[Kalaherkut á la Nygrén](#) TAMPERE
[Stockmann Tampere](#) TAMPERE
[Sokos-Herkku Tampere](#) TAMPERE
[Kalaliike S. Wallin](#) TURKU
[K-supermaket Manhattan](#) TURKU
[Lihaliike Jokinen](#) TURKU
[Stockmann Turku](#) TURKU
[Stockman Jumbo](#) VANTAA

JUHLAPALVELUT, CATERING

[Armas Catering Oy](#) TAMPERE
[Juvenes Juhlpalvelu](#) TAMPERE

Liite 2: 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
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	9.11.2013	Helsingin paikalliskapituli
53.	2014	1.3.2014	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