



La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Finlande
Helsingin voutikunta
Helsingin Paistinkääntäjät ry

TOIMINTASUUNNITELMA 2019 – 2020

La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Finlande -järjestön Helsingin voutikunta, Helsingin Paistinkääntäjät ry, on kansainvälisen Rôtisseurs-järjestön suomalainen rekisteröitynyt jäsenyhdistys. Jäsenyhdistyksen toiminnan tarkoituksena on tarjota jäsenille elämyksiä hyvässä seurassa ruokien ja juomien parissa. Järjestömme missiona Suomessa on kehittää maamme ruoka- ja ravintolakulttuuria yhteistyössä ammattilaisten ja harrastajien kanssa. Toteutamme tätä yhteistyössä muiden voutikuntien kanssa.

Tavoitteet 2019 – 2020

Yhdistyksen tavoitteena on järjestää jäsenistölle monipuolista ja laadukasta ohjelmaa järjestön mission ja asetettujen tavoitteiden mukaisesti. Järjestämme jäsentilaisuuksia Kilpiravintoloissa ja tutustumme myös uusiin ja erilaisiin ravintoloihin tarjotaksemme jäsenistöllemme elämyksiä ja kehitteäksemme käsitystämme hyvästä ravintola- ja ruokakulttuurista toiminta-alueellamme. Itseisarvonamme ei ole jäsentilaisuuksien määrän suuri lisääminen, mutta keskitymme tilaisuuksien antiin ja järjestelyiden laatuun saamaamme jäsenpalautteeseen pohjautuen.

Toimintamme kohdistetaan neljään eri sektoriin:

1. Toiminnan keskiössä on oma jäsenistömme (harrastajat sekä ammattilaiset) ja kilpiyrytykset. Vuonna 2019 - 20 jatkamme tavoitettamme lisätäksemme erityisesti ammattijäsenten aktivoitumista Rôtisseurs-toimintaan.
2. Tärkeitä yhteistyökumppaneita ovat alan oppilaitokset ja kouluttajat, teollisuus, kauppa ja tuottajat sekä media, jonka kanssa pyrimme luomaan positiivisen tavoitteitamme tukevan yhteistyön. Olemme mukana suunnittelemassa ja toteuttamassa nuorten ammattilaisten ja opiskelijoiden kilpailutoimintaa yhdessä puhemiehistön ja muiden Voutikuntien kanssa.
3. Jaamme myös tietoa järjestöstämme ja sen pyrkimyksistä sekä pyrimme vaikuttamaan päättäjiin ja kuluttajiin ruoka- ja ravintolakulttuurin kiinnostuksen kohottamiseksi. Kehitämme näitä toimia yhteistyössä muiden ruokakulttuurista kiinnostuneiden järjestöjen kanssa.
4. Helsingin Voutikunta järjestää vuonna 2020 Suurkapitulin ja sen valmistelu vaatii Voutineuvoston työpanosta huomattavasti jo vuonna 2019 jatkuen tilaisuuden ajankohtaan elokuulle 2020.



Vuoden johtavia teemoja ovat

- ruuan ja siihen sopivien juomien yhdistäminen
- monipuolinen tilaisuusvalikoima – pyrimme aktivoimaan harvemmin aktiviteetteihimme osallistuvia jäseniämme
- pöytätavat kunniaan!
- uusien ja nuorten jäsenten sekä perheenjäsenten huomioiminen.

Toimintamuodot vuonna 2019 – 2020

- jäsentilaisuudet, joissa harrastajat ja ammattilaiset kohtaavat
- ravintolavierailut (illalliset ja lounastilaisuudet)
 - ammattilaiset näkevät miten muualla tehdään
 - harrastajat nauttivat elämyksistä ja saavat kokemuksia ja vinkkejä tarjonnasta
- työpajatoiminta ja koulutus harrastajille (Master Cooking Class -konseptin käyttöönotto)
- ammattilaisten keskinäiset ammatillisesti kehittävät työpajat
- vierailut tuottajilla ja/tai teollisuudessa
- gastronomiamatkailu (sekä kotimaassa että ulkomailla)
- viinimatkat huolella valittuihin kohteisiin (Ranska/Champagne syyskuussa 2019)
- yhteistyö muiden voutikuntien kanssa
- yhteistyökumppanuuksien edelleen kehittäminen
 - oppilaitosyhteistyö
 - teollisuus, tuottajat, kauppa
 - tilaisuusyhteistyö
 - muut alan järjestöt
- juhlatoiminta, kuten vuosikokousillallinen, rapujuhla ja joululounas

Erityistä 2019 – 2020

Yhteistyön kehittäminen kilpiravintoloiden kanssa on Suomen Puhemiehistön tarkennetun strategian yksi tärkeimmistä alueista. Molempipuolisen lisäarvon kasvaminen nostaa ravintoloiden kiinnostusta hakea mukaan järjestöme jäseniksi. Kilpiyritysarviointeja jatketaan ja oma-arviointi toteutetaan vuoden 2020 alussa (viimeksi 2018). Jäsenetujen neuvottelut ovat käynnissä, ja samalla tuetaan kilpiyrityksiä aktivoimalla jäsenistöön kohdistuvassa tiedottamis-tarpeessa.

Järjestöme erottautuu muista ruokaan liittyvistä järjestöistä monella tavalla. Meillä on pitkä historia, toimintamme on monipuolista, toimimme kansainvälisesti myös juomien parissa, jaamme stipendejä, olemme mukana kilpailutoiminnassa ja meillä on näyttöä oppilaitos-yhteistyöstä. Olemme Suomen suurin gastronominen järjestö, jonka jäsenyys on haluttu. Vahvuutemme on myös laajapohjainen jäsenistö, ruoanvalmistus- ja palveluammattilaiset sekä harrastajat yhdessä.



OMGD eli juomiin keskittynyt järjestömme sisartoiminta on liitetty kansainvälisesti osaksi Rôtisseurs-järjestöä ja saanut uuden kansainvälisen johdon. Toimimme aktiivisesti laadukkaiden OMGD-tasting-tilaisuuksien järjestämiseksi kuunnellen jäsenistömme toiveita.

Helsingin Voutikunnalla on ollut edustajia kansallisissa Nuorten Sommelierien ja Nuorten Kokkien -kilpailuissa ja tätä toimintaa tulemme jatkamaan. Osanottajille voidaan jakaa stipendejä kilpailuun valmistautumiseen ja menestymisen mukaan. Järjestön kansainvälisen yhteistyön kehittyminen nostaa kilpailujemme painoarvoa.

Vuonna 2020 elokuussa Helsingin Voutikunta on vastuussa Suurkapitulin järjestämisestä. Se on mittavin vuotuinen järjestön tapahtuma ja Voutineuvosto on jo aloittanut valmistelut taatakseen Kapitulin onnistumisen laadukkaana ja muistiin jäävänä järjestön lippulaivatapahtumana.

Helsingissä, huhtikuussa 2019

Jyrki Tarvonen
Bailli d'Helsinki