



# Suomen Paistinkääntäjät ry

Vuosikertomus 2016

## Vuosi 2016 yhdellä silmällä – tunnettavuus kasvoi entisestään

Chaîne des Rôtisseurs - järjestön merkitys Suomen gastronomian kehittämisessä ja vaalimisessa vahvistui entisestään. Tämä on nähtävissä niin nuorten aktiivisten harrastaja- ja ammattilaisjäsenien lukumäärän kasvussa kuin lisääntyneessä kiinnostuksessa kilpitunnukseen, joka myönnetään ravintoloille ja elintarvikeliikkeille tunnustuksena korkeasta laadusta.

Kiinnostuksen lisääntymisen myötä Suomessa järjestettiin vuonna 2016 ennätyselliset kolme kapitulua, jossa uudet jäsenet saivat kääntönsä. Uusia kilpitunnuksia myönnettiin seitsemän kappaletta.

Kansainvälisessä järjestössä Suomen rooli on yhä merkittävämpi; Suomi on jäsenmäärältään jo maailman kolmanneksi suurin ja Suomessa lanseerattua kansainvälistä Kilpipäivää vietettiin näyttävästi ympäri maailmaa.

Vuonna 2016 jäsenmäärä jatkoi kasvua, ja uusia jäseniä liittyi yli 140 henkeä. Uudet jäsenet jakaantuivat tasaisesti harrastaja- ja ammattilaisjäseniin. Jäsenjakauma ammattilaisten ja harrastajien suhteen on säilynyt jokseenkin ennallaan, kaikista jäsenistä harrastajia on hieman alle 60 %.

Toiminnassa ei tapahtunut merkittäviä muutoksia, kaikki tapahtumat liittyivät alueelliseen ruokakulttuuriin sekä nuorten kehityksen tukemiseen. Nuorten kehittämisen tukemiseksi järjestimme Nuorten kokkien sekä sommelierien kilpailut, joiden myötä voittajat saivat myös kansainvälistä kilpailukokemusta kilpaillessaan ulkomailla maailmanmestaruudesta.

Suomen Paistinkääntäjien strategian mukaisesti missiomme on kehittää Suomen ruoka-, juoma- ja ravintolakulttuuria yhteistyössä alan ammattilaisten ja harrastajien kanssa. Tavoite saavutetaan avoimella vuoropuhelulla niin gastronomian harrastajien, ammattilaisten kun oppilaitosten kanssa. Vuoden 2016 julkaisimme myös toiminastamme kertovan esitteen, jonka avulla pyrimme edelleen avaamaan toimintaamme ja tavoitteitamme.

Suomen puhemiehistön puolesta,

**Ari Arvon**

*Bailli Délégué, Membre du Conseil Magistral*

**Johanna Hornborg-Ojala**

*Chargée de Presse Finlande*



## Sisältö

Paistinkääntäjien missio ja visio.....	2
Toiminnan organisointi.....	3
Alueellinen toiminta .....	6
Jäsenistö .....	8
OMGD – järjestö.....	9
Kilpiravintolat.....	10
Kilpipäivä .....	11
Toiminta .....	12
<i>Nuorten kokkien kilpailu.....</i>	<i>13</i>
<i>Nuorten sommelierien kilpailu.....</i>	<i>14</i>
<i>Nuorten ammattilaisten tukeminen.....</i>	<i>14</i>
<i>Kapitulit .....</i>	<i>15</i>
<i>Pienten kokkien tapahtumia.....</i>	<i>16</i>
<i>Voutikuntakohtaiset tapahtumat .....</i>	<i>17</i>
Liite 1: Kilpipaikat vuoden 2016 lopussa .....	18
Liite 2: Suomessa järjestetyt kapitulit .....	23
Liite 3: Valtavoudin osallistuminen .....	25

## Paistinkääntäjien missio ja visio

### MISSIO

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

### VISIO

*Paistinkääntäjät on Suomen halutuin gastronominen yhteistyökumppani vuonna 2020.*

### SIDOSRYHMÄT

*Oma jäsenistö (harrastajat & ammattilaiset) ja kilpiyritykset*

*Alan oppilaitokset ja kouluttajat, teollisuus, kauppa ja tuottajat sekä media*

*Yhteiskunnalliset päättäjät, horeca-alan yritykset sekä muut alan järjestöt (esim. Keittiömestarit)*

Mission saavuttamiseksi järjestön toiminta on kokonaisuudessaan avointa ja mitattavaa. Halutun yhteistyökumppanuuden mahdollistaa yhdenmukainen ja tarkoituksellinen toiminta, joka perustuu yhdessä määriteltyyn kriteeristöön. Esimerkiksi ravintoloille ja elintarvikeliikkeille myönnettävän Kilpi-tunnuksen arviointiperusteet ovat julkiset, ja niiden toteutumista seurataan säännöllisesti.

Järjestön jäseniä edellytetään toimimaan kunnioittaen laadukkaita raaka-aineita sekä ammattilaisten osaamista. Toiminnassa painottuu avoimuus eri sidosryhmiä kohtaan. Erityisesti Keittiömestareiden kanssa tehtävää yhteistyötä on tiivistetty vuoden 2016 aikana ja Suomen Gastronominen seura valitsi vuoden ravintolaksi Rôtisseurs kilpitunnuksen saaneen ravintola Rouxin Lahdesta.

Vuoden 2016 viestinnässä on painottunut kilpiyritysten esittely. Vuoden aikana julkaistiin 16 ravintolaesittelyä, joiden tavoitteena on korostaa Suomen ravintolakentän monipuolisuutta ja laajaa maantieteellistä jakaumaa.

## Toiminnan organisointi

Monipuolisen ja jäseniä lähellä olevan toiminnan mahdollistaa alueellinen toiminta, jota koordinoi alueellinen voutikunta voudin, eli Bailli Regionalin johdolla. Suomessa on 11 voutikuntaa, joista jokainen toimii omana rekisteröityneenä yhdistyksenään. Paikallinen voutineuvosto muodostaa täten myös paikallisyhdistyksen hallituksen.

Suomen toimintaa ohjaa Suomen kansallisen voutikunnan puhemiehistö, joka on samalla Suomen Paistinkääntäjät -järjestön ylin päättävä elin. Puhemiehistö muodostaa myös kansallisen järjestön hallituksen, joka vastaa toiminnan avoimuudesta ja lainmukaisuudesta. Sekä alueellisesti rekisteröityneet paikalliset voutikunnat että Suomen kansallinen järjestö ovat sitoutuneet noudattamaan yhdistyslakia ja velvoitteita.

Suomen kansallisen voutikunnan puhemiehistöön kuuluu yhdeksän jäsentä, ja puheenjohtajana eli valtavoutina toimii valtavouti Ari Arvonen. Vuoden 2016 aikana Echanson Loretta Pietilä jätti tehtävänsä 12 vuoden jälkeen ja häntä seurasi tehtävässään Christina Suominen Tampereelta.

Kansainvälisen kattojärjestön korkein hallintoelin on Valtaneuvosto (*Conseil d'Administration*), jonka jäsenistöön kuuluu myös Ari-Pekka Parviainen Suomesta. Suurneuvosto (*Conseil Magistral*) edustaa laajempaa kansainvälistä jäsenistöä. Suomella on suurneuvostossa kaksi jäsentä, Ari Arvonen ja Juha Ojamo. Suurneuvoston jäsenillä on myös oikeus installoida uusia jäseniä ympäri maailman.

### Suomen paistinkääntäjät ry:n hallitus 23.8.2015–.8.2016

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



(Kuva: Jaani Föhr)

### **Puhemiehistön kokoukset ja järjestön vuosikokous**

Suomen Paistinkääntäjien puhemiehistö kokoontui vuonna 2016 kahdeksan kertaa.

Paistinkääntäjät ry:n vuosikokouksessa vahvistetaan järjestön tilinpäätös ja toimintakertomus.

Vuosikokous vahvistaa myös Suomen Paistinkääntäjien puhemiehistön ja hallituksen.

Puhemiehistön jäsenyys vahvistetaan henkilölle kolmen vuoden toimikaudeksi. Vuoden 2016 vuosikokous pidettiin Oulun suurkanitulin yhteydessä 20.8, ja paikalla oli läsnä 30 jäsentä.

Vuosikokous vahvisti vuoden 2015 tilinpäätöksen ja toimintakertomuksen sekä myönsi hallitukselle ja muille vastuuvollisille vastuuvapauden. Kokous vahvisti lisäksi vuoden 2016 toimintasuunnitelman, tulo- ja menoarvion sekä valitsi hallituksen jäsenet.

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 ja mahdollistaa monipuolisen ja strategian mukaisen toiminnan. Jäsenmaksuun ei ole tehty muutoksia vuoden 2014 jälkeen. Jäsenmaksujen suuruudeksi on päätetty

Jäsenmaksu 115 €

Liittymismaksu 204 €

OMGD:n vuosimaksu 20 €

kilpimaksu 120 €

Jäsenmaksusta palautetaan 30 € jäsenen omalle voutikunnalle. Summalla tuetaan paikallisten tapahtumien järjestämistä ja katetaan esim. kuljetuskustannuksia. Pariisin keskusjärjestölle tilitetään 55 €, joka menee nuorten kilpailujen tukemiseen, kansainväliseen viestistöön sekä viiden vakituisen henkilön palkkaan sekä muihin hallintokuluihin. OMGD:n jäsenmaksusta tilitetään keskusjärjestölle 10 € harrastajajäseniltä ja 15 € ammattilaisjäseniltä.

### Viestintä

Voutikuntien jäsentilaisuudesta kerrotaan yleisimmin sähköisillä uutiskirjeillä sekä kunkin voutineuvoston omilla kotisivuilla. Nämä kanavat ovat yleisimmin käytössä myös kansallisista toiminnasta ja uutisista kerrottaessa, mutta näiden lisäksi sosiaalisen median kanavia (Facebook, Twitter ja Instagram) käytetään laajasti.

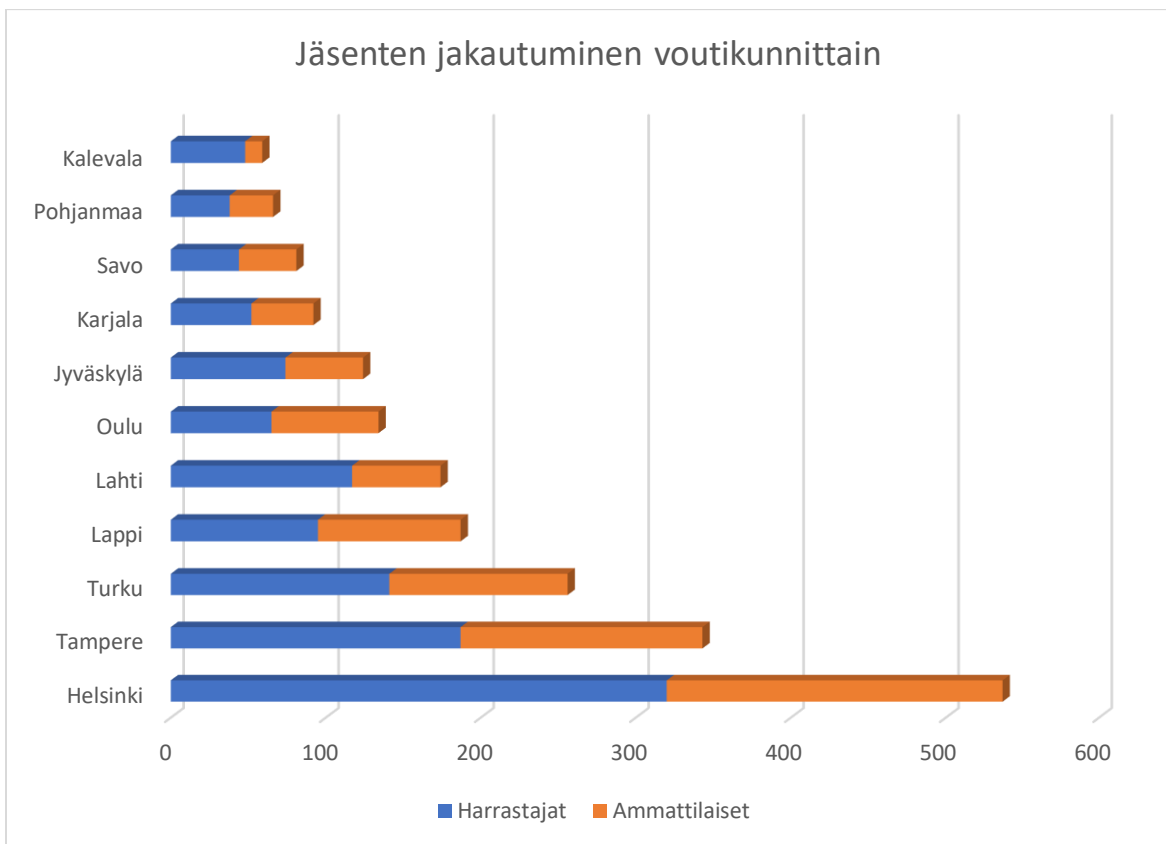
Järjestön suoraan liittyvien postien lisäksi sosiaalisen median kanavia hyödynnetään myös yleisesti Suomen ruoka- ja ravintolakulttuuriin liittyvien uutisten viestimisessä jäsenistölle. Järjestöllä on lisäksi sopimus STT:n tiedotepalvelussa, jonka kautta tiedotetaan kansallisista, avoimista tapahtumista sekä uutisista.



## Alueellinen toiminta

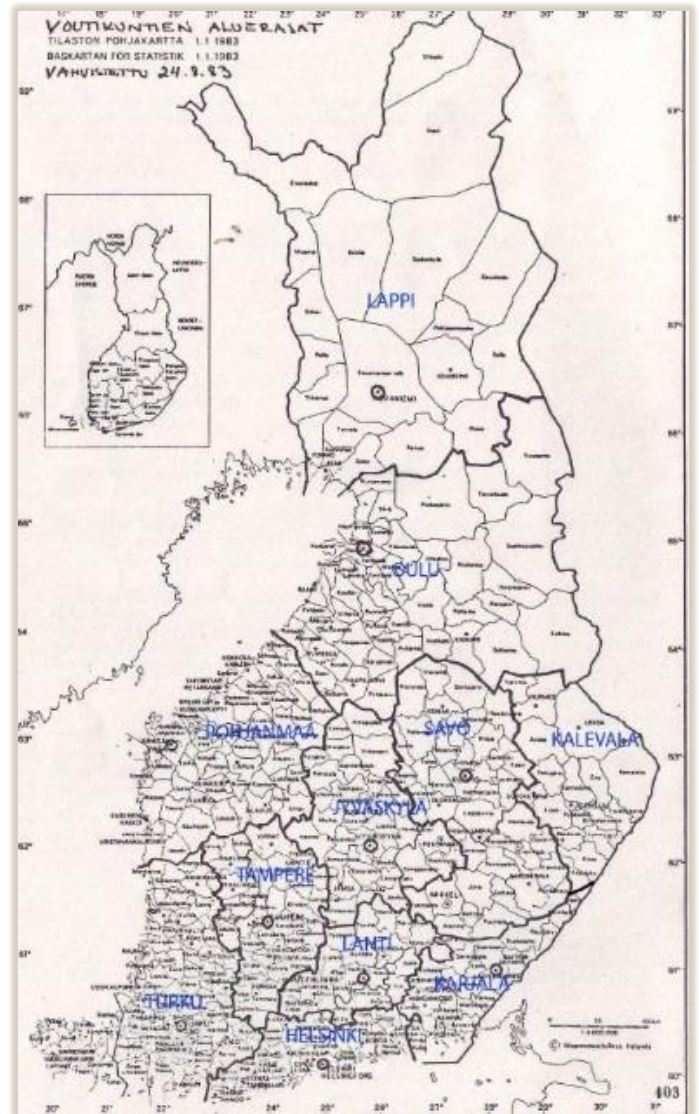
Suomessa toiminta tapahtuu Suomen yhdessätoista voutikunnassa. Alueelliset tapahtumat vaihtelevat kunkin alueen kulttuurin ja tarjonnan mukaan.

Jäsenmäärältään Suomen suurin voutikunta on Helsinki. Myös Tampereella ja Turussa jäsenmäärä on yli 200 henkeä. Ammattilaisten (kuvaajassa keltaisella) ja harrastajien jakautuminen voutikunnittain noudattaa pääosin koko Suomen jakauma, jossa ammattilaisia on noin 40 % jäsenistä.



Alueiden puheenjohtajat eli voudit sekä voutikuntien rajat

Bailliage (Voutikunta)	Bailli (vouti)
Pohjanmaa	<i>Kaj Lax</i>
Kalevala	<i>Matti Virtaala</i>
Karjala	<i>Heikki Koskinen</i>
Helsinki	<i>Jyrki Tarvonen</i>
Jyväskylä	<i>Sari Harvia-Jyllinmaa</i>
Lahti	<i>Arja Hornborg</i>
Laponie (Lappi)	<i>Juha Laurila</i>
Oulu	<i>Kari Liukkunen</i>
Savo	<i>Juhani Simpanen</i>
Tampere	<i>Mikko Reinikka</i>
Turku	<i>Turkka Oiva</i>



## Jäsenistö

Paistinkääntäjien jäsenmäärä on pysynyt maltillisen kasvavana. Vuonna 2016 jäsenmäärä ylitti yli 2000. Huomattavaa oli, että irtisanomisia oli huomattavasti aiempia vuosia vähemmän. 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 (73 %). Koko jäsenistöstä miehiä on 67 %. Naisia on lähes yhtä paljon harrastaja- kuin ammattilaisjäsenissä, suurin yksittäinen ryhmittymä on miespuliset harrastajajäsenet.

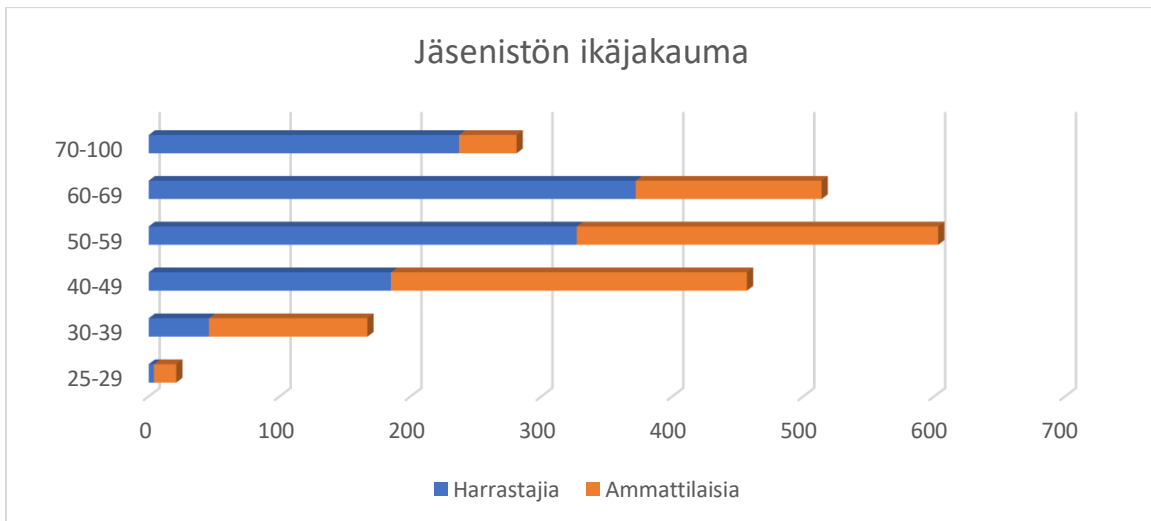
Jäsentilastoa	2016	2015	2014	2013	2012
Uusia liittyneitä jäseniä	143	195	174	144	144
Jäsenmäärä vuoden lopussa	2052	1967	1949	1907	1887
Nettokasvu	85	18	42	20	28

Monipuolisen toiminnan ja jatkuvuuden kannalta, ammattilaisten ja harrastajien välinen suhde pyritään säilyttämään suhteessa 40 % ammattilaisia ja 60 % harrastajia. Suomessa vuoden 2016 lopussa ammattilaisten osuus oli 42 % kaikista jäsenistä, lukumäärällisesti jako on:

### Ammattilaisjäseniä



### Harrastajajäseniä



## 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.



OMGD-jäsenet ovat juomien parissa työskenteleviä ammattilaisia, kuten tuottajia, kauppiaita, tai asiaan vihkiytyneitä aktiivisia harrastajia. Vuonna 2016 Suomessa oli noin 320 OMGD-jäsentä.

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

OMGD tilaisuudet painottuvat yleisesti maistelutilaisuuksiin, joiden aiheina ovat erilaiset viinit tai samppanjat / kuohuviinit alueittain, rypäleittäin tai tuottajittain. Tilaisuuksissa nautitaan myös illallisia, joiden menun suunnittelu perustuu maisteltaviin viineihin.

Vuonna 2016 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 raaka-aineiden että



*Ravintolakilpi*



käytettyjen

*Myymäläkilpi*

valmistusmenetelmien on oltava monipuolisia. Kilpiyitys täyttää kriteerit sesongista riippumatta. Kilpiyityksiä seurataan vuosittain ja kilpi myönnetään vuodeksi kerrallaan.

Kilpi voidaan myöntää ravintoloille tai elintarvikeliikkeelle. Molemmille on omat julkinen arviointikriteeristö. Ravintoloista arvioidaan muun muassa tarjottavan ruoan laatua, listan monipuolisuutta sekä henkilökunnan ammattitaitoa. Kilpimyymälöitä arvioidaan tuotevalikoiman monipuolisuudesta, tuoreudesta sekä palvelun tasosta. Myönnettävän kilven ulkoasu poikkeaa hieman riippuen siitä, onko kyseessä ravintola vai kilpiravintola.

Suomessa oli vuoden 2016 lopussa 75 kilpiravintolaa (joista kolme sijaitsee laivalla), kaksi caterin yritystä sekä 16 elintarvikeliikettä, joille on myönnetty Paistinkääntäjien kilpi.

Vuonna 2016 kilpi myönnettiin seitsemälle ravintolalle. Kilven saivat:

- Lahden Seurahuone, Lahti
- Ravintola Urban, Kuopio
- Ravintola PikkuVeli, Ylivieska
- Ravintola Juurella, Seinäjoki
- Ravintola Kielo, Joensuu
- Ravintola GÖSTA, Mänttä
- Ravintola Tundra, Kuusamo

Mikäli kilpiyityksen taso heikkenee tai jos yritys itse päättää siirtää toimintansa painopistettä, järjestö voi päättää myönnetyn kilven poistamisesta. Vuoden 2016 aikana kilvestä luopui yksi ravintola ja yksi myymälä.

Järjestölle pyritään kertomaan aktiivisesti eri puolella Suomea sijaitsevista laadukkaista ravintoloista, joille on myönnetty kilpi. Siten vuonna 2016 aloitettiin Kuukauden kilpiravintola – esittelyt, jossa ravintola kertoo toiminnastaan hieman laaja-alaisemmin. Vuoden aikana julkaistiin 16 kilpiravintolaesittelyä.

Listaus kilpiyrityksistä vuoden 2016 lopussa löytyy liitteestä 1

## Kilpipäivä



Kilpipäivä-konsepti luotiin Suomessa vuonna 2014, ja tuolloin ensimmäistä kilpipäivää juhlittiin kansallisesti syyskuussa. Seuraavana vuonna kilpipäivä laajeni kansainväliseksi tapahtumaksi, ja sen vietto jatkoi edelleen maantieteellistä laajentumista vuonna 2016.

Suomessa kilpipäivänä korostetaan kilpiravintoloiden ja -mymälöiden korkealuokkaista osaamista ja huippulaatuisten raaka-aineiden käyttöä. Tavoitteena on madaltaa ravintolaan lähtemisen kynnyksiä. Kilpipäivän aikana järjestetään eri puolella Suomea kaikille avoimia tapahtumia.

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

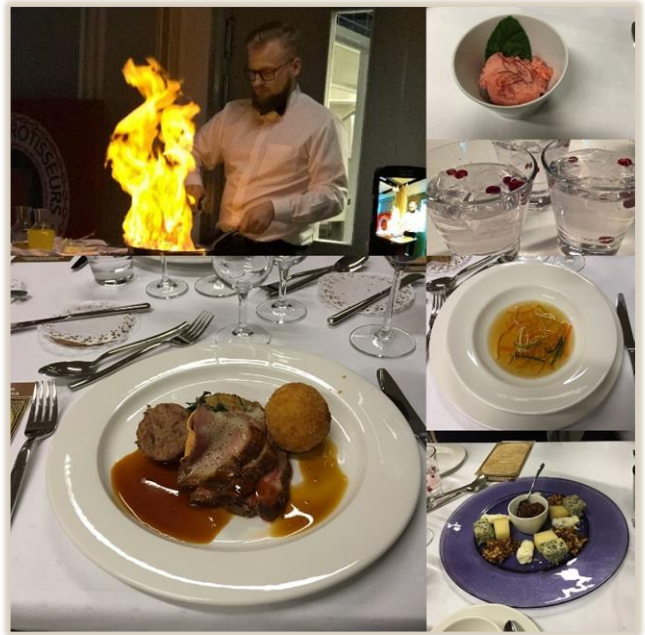
Vuonna 2016 laadukasta ruokaa ja palvelua sekä niiden arvostamista juhlittiin ympäri maailmaa 23.4.2016 auringon kierron mukaisesti: päivä alkoi brunssilla Oseaniassa ja päättyi perinneasuillalliselle Cookin saarilla. Kilpipäivän päätapahtuma järjestetään Tampereella, jossa kaikille avoimen juhlaillallisen teemana on gastronominen historia.

Päivää juhlittiin kullekin maalle tyypilliseen tapaan, mutta yhteistä niille on laadukkaiden ruokaraaka-aineiden ja korkean ammattiosaamisen vaaliminen. Eri maiden tapahtumat linkittyvät ketjuksi toisiinsa sosiaalisessa mediassa hastagilla #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 suurkapituli Grand Chapitre, jossa installoidaan eli vihitään järjestön toimintaan uusia jäseniä. Suurkapitulin 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. Vuonna 2016 Suomen Paistinkääntäjät olivat yhdessä yksittäisten jäsentemme kanssa tukemassa taloudellisesti ACCR-järjestöä.



## Nuorten kokkien kilpailu



Vuonna 2016 Nuorten kokkien kilpailu järjestettiin Raisiossa 30.1.2016. Kilpailun voitti Oululainen **Atte Lassila**, joka työskenteli voiton aikaan Ravintola Hugossa Oulun uudella Seurahuoneella. 20-vuotias Atte Lassila tarjoili tuomareille maukkait annokset, joissa maut muodostivat harmonisen kokonaisuuden. Voiton myötä Lassilalla avautui myös mahdollisuus osallistua huippuvalmennukseen Suomen keittiömestareiden kanssa. Hän pääsi osallistumaan kahteen valmennusviikonloppuun harjoittamaan kylmää- ja lämmintä keittiötä.

Toiselle sijalle kilpailussa ylsi **Arttu Parviainen** Loimaalta ja kolmannen sijan saavutti Helsingissä Ravintola Lyonissa työskentelevä **Mikko Pynnönen**.

### **Suomen Vuoden Nuori Kokki -kilpailuosallistujat:**

- Mikko Pynnönen, Ravintola Lyon, Helsinki
- Niina Jaakkola, Juhlapalvelu Körpääkkä, Joensuu
- Joni Laitila, Ravintola Vesilinna, Jyväskylä
- Arttu Parviainen, Ravintola Ankkuripaikka, Loimaa
- Niko Iinatti, Ravintola Huttu-Uula, Rovaniemi
- Kim Slotte, Ravinteli Bertha, Tampere
- Lauri Urkko, Ravinteli Bertha, Tampere
- Juuso Rautiainen, Ravintola Musta Lammas, Kuopio
- Otso Hellevo, Ravintola Musta Lammas, Kuopio
- Teemu Makkonen, Holiday-Club Saimaa, Imatra
- Atte Lassila, Uusi Seurahuone Ravintola Hugo

Lassila edusti Suomea nuorten kokkien maailmanmestaruuskilpailuissa Manchesterissa, Englannissa. Atte Lassila valmistautui kilpailuun Chef Rôtisseur Esa Koppelon valmennettava. Kilpailussa oli mukana osallistujia 24 maasta. Onnistuneesta suorituksesta huolimatta Lassila jäi palkintosijoilta. Kansainvälisen kilpailun voitto meni Saksaan **Christop Eckertille**, toiseksi sijoittui Uuden-Seelannin **William Mordidio** ja kolmanneksi Kanadan **Mackenzie Ferguson**.

## Nuorten sommelierien kilpailu



ViiniExpon yhteydessä Helsingin messukeskuksessa 19.3.2016 järjestettyjen nuorten sommelierien Suomen mestaruuskilpailuissa kultaa voitti Ravintola Sinnessä Helsingissä työskentelevä **Edmund Linne**. Voiton myötä Linne edusti myös Suomea kansainvälisissä Nuorten sommelierien kilpailuissa Liechtensteinissa, joissa hän jäi ilman sijoitusta (kilpailussa palkitaan kolme parasta)

Ensimmäistä kertaa kilpailu pidettiin julkisesti, yleisön seurattessa tehtävien suorittamista. Toisin kuin aiempina vuosina, kilpailukielenä oli Englanti, sillä ravintolakulttuuri on yhä kansainvälisempää.

Toiseksi kilpailussa sijoittui **Kirsi Seppänen**, joka työskentelee Tampereella Ravinteli Huberissa. Pronssia saavutti Helsingissä Ravintola Murussa työskentelevä **Laura Koskenkari**.

Kansainvälisissä kilpailuissa englanninkielisten maiden edustajat erottuivat selvästi ja sijoittuivat kärkikolmikkoon seuraavasti. 1. **Sija Martin Sheehan-Stross**, USA ; 2. **Sija Romain Bourger**, UK ; 3.sija **Emmanuel Cadieu**, Australia.

## 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 – kilpailussa oman sarjansa voittajat niin ravintolakokki- kuin tarjoilijakilpailuissa. Ravintolakokkikilpailun voitti **Adele Kinnunen** Keski-Pohjanmaan ammattiopistosta ja Tarjoilijakilpailussa voiton vei **Matilda Aly** Koulutuskeskus Sedusta Seinäjoelta. Kiertopalkinto luovutetaan voittajan oppilaitoksen hallintaan ja siihen kaiverretaan voittajan tiedot. Kiertopalkinnon lisäksi voittajille luovutettiin henkilökohtaiset huomionosoitukset.



Tampereen voutikunnassa palkitaan vuosittain stipendeillä alan opiskelijoita. Vuonna 2016 palkittiin kaksi valmistuvaa opiskelijaa Ahlmanin ammattiopistosta: **Juli Särkinen** ja **Siiri Seppänen** sekä kaksi viimeisen vuoden restonomiopiskelijää TAMKista: **Katri Karppinen** ja **Aarne Hietämäki**.

## Kapitulit



(Kuva: Jaani Föhr)

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 vuoden aikana on mahdollista järjestää myös pienempiä paikalliskapituleja, joiden tarkoitus on purkaa käätyjen saamiseen muodostuneita jonoja ja järjestää arvokas, vaikkakin kooltaan pienempi kapitulitilaisuus, jossa alueellinen keittiöosaaminen on pääroolissa. Vuonna 2016 järjestettiin kolme kapitulia.

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

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

Talvikapitulia vietettiin Vaasassa 13.2. Kvarken kapitulin nimellä pidettyyn yksipäiväiseen kapitulin osallistui 240 henkeä. 50 jäsenen installointi ja Grand Dinner järjestettiin Tropiclandiassa. Kapituli sai runsaasti näkyvyyttä myös paikallisessa lehdistössä.

Suurkapituli vietettiin Oulussa Valkeiden kalaasien tunnelmissa. Kapituli alkoi perjantaina 19.8.2016 iltapäivällä avajaisseminaarilla ”Juhlat ja juomat – ennen, nyt ja tulevaisuudessa” Oulun pääkirjaston auditoriossa. Sinne oli myös muilla kuin kapitulivierailta vapaa pääsy.



Kuva: Jaani Föhr

Perjantain Diner Amical oli merenrannalla, Oulun kaupungin valkeilla hiekkarannoilla, Pohjolan Rivieralla ja ravintola Nallikarissa. Lauantain lounaat olivat kuudessa oululaisessa kilpi- ja muussa ravintolassa (Hella, Hugo, Istanbul, Lasaretti, Puistola, Vänmanni). Kaikilla lounailla oli kasvismenut (pääraaka-aineina peruna, sienet, herukka ja punajuuri), mikä oli ensimmäinen kerta Suomen kapitulien historiassa. Sadonkorjuuajan kevyt lounas tarjottiin samppanjan kera.

Iltapäivällä lähes sata installoitavaa ja arvonkorotuksen saavaa paistinkääntäjää aveceineen kokoontui Oulun kaupungintalon arvokkaaseen juhlasaliin, jossa Turkin Valtavouti Muhamed Hamman toimi installoijana.

Joulukuussa pidettiin vielä yksi paikalliskapituli. Tampereen paikalliskapitulia juhlittiin ravintola Ziperiassa 9. joulukuuta. 174 vierasta nauttivat juhlanan illallisen pienen installoinnin jälkeen, jossa uudet käädyt luovutettiin 40 jäsenelle.



Kuva: Jaani Föhr

## 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 2016 Paistinkääntäjät ja lapset kokkasivat yhdessä Lotilan koululla 6. toukokuuta lasten itse suunnittelema kolmen ruokalajin menukokonaisuus. Kokkauksen jälkeen koululaiset nauttivat valmistetun aterian yhdessä perheenjäsentensä kanssa, Paistinkääntäjien jäsenet vastasivat pöytiintarjoilusta.

Oulussa on järjestetty lasten ruokatapahtumaa, jossa keskitytään pöytätapoihin. Lasten oma hovimestari” Juha Laukkanen (Nukketeatteri Sytkyt) oli mukana pitämässä ”Kädestä suuhun - ruokateatteria lapsille.

## 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.



Kuva: Stana Porvali



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 2016 Helsingin voutikunta teki viini- ja ruokamatkan Tallinnaan.

Vuoden 2016 mieleenpainuvimpia tapahtumia voutikunnissa olivat vierailut raaka-ainetuottajille, joihin lukeutui karjatiloja ja tislaamoja. Tilaisuudet, jossa jäsenillä on mahdollisuus kokata yhdessä ruokaa, ovat yleensä osallistujamääriltä suurimpia. Paistinkääntäjät kokkasivat muun muassa blinejä, hyödynsivät villiyrtejä, grillasivat kauden herkkuja ja tutustuivat äyriäisten maailmaan. Myös juoman- ja viinin yhdistäminen eri teemojen ympärillä on suosittua. Jäsenet kokoontuivat yhdessä lisäksi perinteisempien teemojen ympärille, kuten kilpiravintolavierailuihin.

## Liite 1: Kilpapaikat vuoden 2016 lopussa

### ROTISSEURS KILPIRAVINTOLAT

<a href="#">Graniittilinna</a>	HELSINKI
<a href="#">Helsingin Pörssiklubi</a>	HELSINKI
<a href="#">Lappi Ravintola</a>	HELSINKI
<a href="#">Ravintola Kulosaaren Casino</a>	HELSINKI
<a href="#">Ravintola Lehtovaara</a>	HELSINKI
<a href="#">Ravintola Lyon</a>	HELSINKI
<a href="#">Ravintola NJK</a>	HELSINKI
<a href="#">Ravintola Pörssi</a>	HELSINKI
<a href="#">Ravintola Savoy</a>	HELSINKI
<a href="#">Ravintola Sipuli</a>	HELSINKI
<a href="#">Svenska Klubben</a>	HELSINKI
<a href="#">Vanajanlinna</a>	HÄMEENLINNA
<a href="#">Ravintola Buttenhoff</a>	IMATRA
<a href="#">Ravintola Kielo</a>	JOENSUU
<a href="#">Ravintola Alba</a>	JYVÄSKYLÄ
<a href="#">Ravintola Figaro</a>	JYVÄSKYLÄ
<a href="#">Ravintola Pöllöwaari</a>	JYVÄSKYLÄ
<a href="#">Ravintola Vesilinna</a>	JYVÄSKYLÄ

<a href="#">Ravintola Paakari</a>	KANGASALA
<a href="#">A.Ahlsröm Oy, Kauttua Klubi</a>	KAUTTUA
<a href="#">Hotelli Merihovi</a>	KEMI
<a href="#">Vanhankaupungin Ravintola</a>	KOKKOLA
<a href="#">Ravintola WanhaFiskari</a>	KOTKA
<a href="#">Musta Lammas</a>	KUOPIO
<a href="#">Ravintola Urban</a>	KUOPIO
<a href="#">Studioravintola Tundra</a>	KUUSAMO
<a href="#">Lahden Seurahuone Hämesali</a>	LAHTI
<a href="#">Ravintola Casseli</a>	LAHTI
<a href="#">Ravintola Roux</a>	LAHTI
<a href="#">Ravintola Wolkoff</a>	LAPPEENRANTA
<a href="#">Ravintola Peurankello</a>	LAUKAA
<a href="#">Hullu Poro ravintola Taivas</a>	LEVI
<a href="#">Tertin kartano</a>	MIKKELI
<a href="#">Lapland Hotels Olos</a>	MUONIO
<a href="#">Ravintola Gösta</a>	MÄNTTÄ
<a href="#">Ravintola Trappi</a>	NAANTALI
<a href="#">Le Soleil</a>	NAANTALI
<a href="#">A.Ahlsröm Oy, Noormarkun Klubi</a>	NOORMARKKU
<a href="#">Lasaretti ravintola Virta</a>	OULU

<a href="#">Ravintola Istanbul</a>	OULU
<a href="#">Ravintola Puistola</a>	OULU
<a href="#">Raatihuoneen kellari</a>	PORI
<a href="#">Haikon Kartano</a>	PORVOO
<a href="#">Ravintola Huttu-Uula</a>	PYHÄTUNTURI
<a href="#">Ravintola Gaissa Hotel Santa Claus</a>	ROVANIEMI
<a href="#">Ravintola Monte Rosa City Hotel</a>	ROVANIEMI
<a href="#">Sky Ounasvaara</a>	ROVANIEMI
<a href="#">Kaltio, Saariselän Tunturihotelli</a>	SAARISELKÄ
<a href="#">Ravintola Petronella</a>	SAARISELKÄ
<a href="#">Sallatunturin Tuvat</a>	SALLA
<a href="#">Salon Seurahuone</a>	SALO
<a href="#">Ravintola Juurella</a>	SEINÄJOKI
<a href="#">Hotel Tammer</a>	TAMPERE
<a href="#">Masuuni, Ilves</a>	TAMPERE
<a href="#">Ravintola Bodega Salud</a>	TAMPERE
<a href="#">Ravintola C</a>	TAMPERE
<a href="#">Ravintola Finlaysonin Palatsi</a>	TAMPERE
<a href="#">Ravinteli Bertha</a>	TAMPERE
<a href="#">Ravintola Hella ja Huone</a>	TAMPERE
<a href="#">Ravintola Henrik's</a>	TAMPERE

<a href="#">Ravintola Näsinneula</a>	TAMPERE
<a href="#">Ravintola Tiiliholvi</a>	TAMPERE
<a href="#">Tampere talo</a>	TAMPERE
<a href="#">Ravintola Yläbörs</a>	TURKU
<a href="#">Suomalainen Pohja</a>	TURKU
<a href="#">Ravintola Mami</a>	TURKU
<a href="#">Ravintola Smör</a>	TURKU
Turun kaupungin edustusravintola	TURKU
<a href="#">Krapihovi</a>	TUUSULA
<a href="#">Ravintola Fondis</a>	VAASA
<a href="#">Ravintola pikkuVELI</a>	YLIVIESKA
<a href="#">Ylläksen Pihvikeisari</a>	YLLÄSJÄRVI

#### KILPIRAVINTOLAT LAIVOISSA

<a href="#">j/m URHO</a>	HELSINKI
<a href="#">Silja Serenade Bon Vivant</a>	HELSINKI
<a href="#">Silja Symphony Bon Vivant</a>	HELSINKI

#### SUOSITELLUT KAUPAT

<a href="#">Stockmann Tapiola</a>	ESPOO
<a href="#">Arvo Kokkonen</a>	HELSINKI
<a href="#">Reinin Liha</a>	HELSINKI

<a href="#">Stockmann Helsinki</a>	HELSINKI
<a href="#">Stockmann Itäkeskus</a>	HELSINKI
<a href="#">Wotkin's tehtaanmyymälä</a>	HELSINKI
<a href="#">Benjamin maatilatori</a>	IITTI / KAUSALA
<a href="#">Mestarin Herkku</a>	JYVÄSKYLÄ
<a href="#">Kalaherkut á la Nygrén</a>	TAMPERE
<a href="#">Stockmann Tampere</a>	TAMPERE
<a href="#">Sokos-Herkku Tampere</a>	TAMPERE
<a href="#">Kalaliike S. Wallin</a>	TURKU
<a href="#">K-supermaket Manhattan</a>	TURKU
<a href="#">Lihaliike Jokinen</a>	TURKU
<a href="#">Stockmann Turku</a>	TURKU
<a href="#">Stockman Jumbo</a>	VANTAA
<b>JUHLAPALVELUT, CATERING</b>	
<a href="#">Armas Catering Oy</a>	TAMPERE
<a href="#">Juvenes Juhlpalvelu</a>	TAMPERE

## Liite 2: Suomessa järjestetyt kapitulit

<b>Nro</b>	<b>vuosi</b>	<b>Aika</b>	<b>Paikka</b>
<b>1.</b>	1964	6.-7.9.	Helsinki
<b>2.</b>	1965	17.-18.10	Turku
<b>3.</b>	1966	30.7-1.8	Rovaniemi
<b>4.</b>	1967	5.-6.6.	MS Finlandia
<b>5.</b>	1968	elokuu	Tampere
<b>6.</b>	1970	16.-17.8	Porvoo
<b>7.</b>	1972	15.-16.8.	Kuopio
<b>8.</b>	1974	23.-24.8	Lappeenranta-Imatra
<b>9.</b>	1976	7.-8.8.	Rovaniemi
<b>10.</b>	1978	23.-25.5	MS Finnjet
<b>11.</b>	1980		Lahti
<b>12.</b>	1982	4.-6.6.	Turku
<b>13.</b>	1984	18.-21.8	Rovaniemi
<b>14.</b>	1985	31.8-1.9	MS Svea (Turku)
<b>15.</b>	1986	15.-17.8	Vaasa
<b>16.</b>	1987	15.-16.8	Jyväskylä
<b>17.</b>	1988	19.-21.8	Lahti
<b>18.</b>	1989	4.-6.8	Helsinki
<b>19.</b>	1990	18.-19.8.	MS Silvia Regina, Turku
<b>20.</b>	1991	9.-11.8	Tampere
<b>21.</b>	1992	8.-9.8	Maarianhamina
<b>22.</b>	1993	13.-15.8.	Imatra
<b>23.</b>	1994	19.-21.8	Kittilä (Levi)
<b>24.</b>	1995	15.-17.9	Tampere, Nuorten kokkien MM-kisat
<b>25.</b>	1996	14.-16.6.	Turku
<b>26.</b>	1997	1.-3.8	Lahti
<b>27.</b>	1998	10.-12.7	Kuopio
<b>28.</b>	1999	20.-22.8.	Saariselkä
<b>29.</b>	2000	18.-20.8	Helsinki
<b>30.</b>	2001	3.-4.8.	Jyväskylä
<b>31.</b>	2002	23.-25.8	Turku
<b>32.</b>	2003	15.-17.8	Vaasa
<b>33.</b>	2004	23.-25.4.	Kittilä Levi, Talvikapituli
<b>34.</b>	2004	6.-8.8.	Hämeenlinna
<b>35.</b>	2005	19.-21.8	Oulu
<b>36.</b>	2006	4.2.	Helsinki, Talvikapituli
<b>37.</b>	2006	25.-27.8	Tampere

<b>38.</b>	2007	23.-25.2	Tornio, Talvikapituli
<b>39.</b>	2007	26.-28.7	Savonlinna
<b>40.</b>	2008	9.-10.2.	Vierumäki, Talvikapituli
<b>41.</b>	2008	22.-24.8	Lappeenranta
<b>42.</b>	2009	21.-23.3.	Tampere, Talvikapituli
<b>43.</b>	2009	28.-30.8.	Muonio, Olos
<b>44.</b>	2010	26.-28.3.	Kuopio, Talvikapituli
<b>45.</b>	2010	17.-19.8	Helsinki
<b>46.</b>	2011	4.-6.2.	Ruka, Talvikapituli
<b>47.</b>	2011	19.-21.8	Turku
<b>48.</b>	2012	24.3.	Lappeenranta, Talvikapituli
<b>49.</b>	2012	17.-19.8.	Jyväskylä
<b>50.</b>	2013	16.-17.03	Naantali, Talvikapituli
<b>51.</b>	2013	23.-24.8.	Tampere, Tamperrada
<b>52.</b>	2013	9.11.2013	Helsingin paikalliskapituli
<b>53.</b>	2014	1.3.2014	Rovaniemi, Talvikapituli
<b>54.</b>	2014	22.-24.8.	Kuopio
<b>55.</b>	2014	13.12.	Tampere paikalliskapituli
<b>56.</b>	2015	7.3.	Helsinki, Talvikapituli
<b>57.</b>	2015	21-23.8.	Lahti
<b>58.</b>	2016	13.2	Vaasa
<b>59.</b>	2016	19-21.8	Oulu
<b>60.</b>	2016	9.12	Tampere

## **Liite3: Valtavoudin osallistuminen järjestömme toimintaan ja tapahtumiin 2016**

### **Kilven luovutukset**

02.4.2016 Lahti, Lahden Seurahuone  
18.4.2016 Ylivieska, Ravintola PikkuVeli  
23.4.2016 Kuopio, Ravintola Urban, jonka kilven luovutti AP Parviainen  
27.4.2016 Seinäjoki, Ravintola Juurella  
25.6.2016 Joensuu, Ravintola Kielo  
26.8.2016 Mänttä, Ravintola Gösta  
3.12.2016 Kuusamo, Studio Ravintola Tundra

### **Tapahtumissa**

30.1.2016 Raisio, Nuorten kokkien Suomenmestaruuskilpailut ja palkintojakotilaisuus  
18.3.2016 Helsinki, Sommelier-kilpailussa tuomarina  
30.3.2016 Lappeenranta, Holiday Club Saimaa, neuvottelu kilvestä  
23.4.2016 Tampere, osallistuminen Tampereen Kilpipäivän illalliseen  
11.6.2016 Jyväskylä, osallistuminen Jyväskylän voutikunnan kesäjuhlaan  
11.8.2016 Espoo, Ringside osallistuminen Helsingin voutikunnan Rotisseur-golfkisaan  
27.11.2016 Naantali, osallistuminen Turun voutikunnan joulujuhlaan  
17.12.2016 Helsinki, osallistuminen Helsingin voutikunnan joulujuhlaan

### **Kapituleissa**

12.-13.2.2016 Vaasa, installoimassa Vaasan talvikapitulissa  
24.-26.8.2016 Oulu, virkatehtävissä Oulun Grand Chapitressa  
9.12.2016 Tampere, virkatehtävissä Tampereen paikalliskapitulissa

### **Osallistumiset ulkomailla**

12.-14.6.2016 Ranska, Pariisi, osallistuminen Magistralin kokoukseen ja kapituliin  
26.-28.8. 2016 Norja Trondheim, Installoija Grand Chapitressa  
23.-25.9. 2016 Turkki, Istanbul, Installoija Grand Chapitressa

### **Puhemiestön kokoukset**

29.1.2016 Turku  
  
17.3.2016 Helsinki  
  
16.5.2016 Helsinki  
  
19.8.2016 Oulu  
  
20.8.2016 Oulu  
  
11.10.2016 Helsinki

12.12.2016 Tampere

**Lisäksi**

Lukuisat meilit, soitot, kirjeet

Helsingissä 2.1.2017

Ari Arvonen

Bailli Délégué, Bailliage de Finlande

Membre du Conseil Magistral

Officier Commandeur