



## Jäsenkirje 1-2023

### Vuosi 2023...

\$Arvo\$ \$Etunimi\$ \$Nimi\$

Lapissa oli varsin menestyksellinen vuodenvaihe matkailun saralla. Matkailijoita saapui joulun alla ennätysellisiä määriä ja paluu koronaa edeltävään aktiiviseen matkailukauteen onnistui varsin hyvin. Kiirettä ja viilnää on riittänyt alan toimijoilla. Korona kurjimuksen mukanaan tuoman asiakaskadon ja Ukrainan sodan aiheuttamien kustannusten nousun jälkeen on ollut hyvä havaita matkailuelinkeinon elpyminen. Haasteena on vain osaavan työvoiman saatavuus ja valitettavasti tämä on kyllä näkynyt jonkin verran palvelualalla palvelun tasossa.

Toivotaan myös, että Ukrainan kansainvälinen sotilaallinen kriisi saataisiin päätökseen ja maassa voitaisiin aloittaa uuden tulevaisuuden rakentaminen. Vallitseva sotatila ei ole kenenkään etu ja sen surulliset kerrannaisvaikutukset ovat yhä järkyttävää katseltavaa. Ihmishenkien menestys ja kulttuurillisesti arvokkaan maan tuhoaminen on suuri häpeä koko maailmallemme.

### Hyvää alkanutta ruokavuotta 2023

Uusi ruokavuosi on jälleen käynnistynyt. Ruokaseongeissa eletään nyt bliinien herkkuttelun aikaa. Tuhti hapan "pannukakku" on hyvä alku tulevan kevään ruokaseongille ja itse arvostan erityisesti juuri teemojen mukaisia ruokia.



### Nuori kokki kisat ja kapituli Helsingissä

Viikonlopulla Helsinki isännöi Nuorten kokkien kilpailuja. Kilpailun voittoon itsensä taituroi Saku Karstila Jyväskylästä. Saku matkaa edustamaan maatamme elokuussa Turkin kansainvälisiin kilpailuihin. Kakkossijan Nuorten kokkien kilpailussa itselleen saavutti Toni Uusilähteenmäki Tampereelta ja kolmanneksi Sivi Saarivirta Turusta. Juhlallisessa installointitilaisuudessa voutikuntamme jäsen Ilkka Tuominen sai itselleen jäsenyyden osoituksena Chef Rôtisseurs käädyt. Onnittelumme Ilkalle ja tervetuloa jäsenkuntaamme. Tässä yhteydessä kerrottakoon vielä, että jäsen itse voi valita järjestössämme ns. päävoutikuntansa, mutta kaikki maamme voutikuntien tilaisuudet ovat aina avoimia koko jäsenkunnalle, kuten myös järjestön kansainväliset tapahtumat.



Nuori kokki kilpailun kärkikolmikko Toni Uusilähteenmäki, Saku Karstila ja Sivi Saarivirta. (Kuva Vesa Hautala)



Kuva Vesa Hautala. Ilkka Tuominen installoituin arvolla Chef Rôtisseurs

## World Chaîne Day on 22.4.2023

Kilpiväivän tarkoituksena on korostaa korkealuokkaista osaamista ja raaka-aineiden käyttöä Chaîne des Rôtisseurs kilpiravintoloissa ja -herkkumyymälöissä. Tapahtuma järjestetään samana päivänä eri puolilla maailmaa.

World Chaîne Day-päivänä järjestetään kilpiravintoloissa ja -herkkumyymälöissä erilaisia tempauksia, jotka ovat avoimia kaikille. Päärooli tapahtumissa on tietenkin ruoalla.

## Vuosikokous

Chaîne des Rôtisseurs Lappi r.y.n vuosikokous pidetään niin ikään nyt kevään aikana. Kokousjärjestelyjen edetessä informoimme Teitä tarkemmin.

Mukavaa ja ruokaisaa kevättä kevään sesonkiherkkujen parissa.

---

## Lapin alueen kilpiravintolat

Ravintola Takka Olos, Muonio

Ravintola Ämmilä Levi, Kittilä

Kotaravintola Sarakka Ylläsjärvi

Ravintola Gaissa Rovaniemi,

Ravintola Monte Rosa Rovaniemi

Ravintola Sky Kitchen&View Rovaniemi,

Ravintola Petronella Saariselkä

Ravintola Kaltio Saariselkä,

Ravintola Merihovi Ravintola,

Arctic Restaurant Rovaniemi

KILPIMYYMÄLÄ:

ChocoDeli Rovaniemi

Lapin Gourmekokit, tilapuoti Sattanen

---

Tervehtien Martti Kotakorva  
Bailli de Laponie

[lappi@rotisseurs.fi](mailto:lappi@rotisseurs.fi)



Chaîne des  
Rôtisseurs

Lisää tapahtumia, uutisia ja tietoa:  
[www.rotisseurs.fi](http://www.rotisseurs.fi)

*Osoitelähde: Chaîne des Rôtisseurs Suomi jäsenrekisteri*

Jos haluat peruuttaa tilauksen, klikkaa tästä.

Powered by Postiviidakko™