



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

## TOIMINTASUUNNITELMA 2021 - 2022

La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Finlande -järjestön Helsingin voutikunta, Chaîne des Rôtisseurs Helsinki 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 2021 - 2022

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. Tarjoamme tapahtumia ja tilaisuuksia useammassa hintakategoriassa, jotta mahdollisimman moni jäsenistä voisi nauttia tarjoomastamme.

Toimintamme kohdistetaan neljään eri sektoriin:

1. Toiminnan keskiössä on oma jäsenistömme (harrastajat sekä ammattilaiset) ja kilpiyritykset. Vuonna 2021 - 2022 jatkamme tavoitettamme lisätäksemme erityisesti ammattilaisjäsenten aktivoitumista Rôtisseurs-toimintaan. Olemme myös aktiivisia edelleen etsimään ja hyväksymään ravintola- ja ruoka-alalla toimivia yrityksiä Kilpi-yrityksiksi, jos ja kun kohdeyritykset täyttävät järjestön kilpipaikalle asettamat laatuvaatimukset. Tavoittelemme kilpiyritysyhteistyötä koko voutikunnan toiminta-alueella. Muodostamme työryhmän, joka esittää hallitukselle toimenpiteitä kilpiyritysyhteistyön kehittämiseksi ja laajentamiseksi alueellisesti.
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. Kehitämme lisää yhteistyötä alan toimijoiden kanssa ja pyrimme saamaan tukijoita järjestöllemme. Vastikkeena tuesta tarjoamme näkyvyyttä jäsenistölle kohdentuvassa viestinnässä ja järjestämässämme tapahtumissa.



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. Vuonna 2020 Helsingin yhdistyksen tarkoituksena oli järjestää Suurkapituli-tapahtuma, mutta tunnetusta pandemia-syystä se ensin siirrettiin elokuulta marraskuulle, sitten tapahtuman luonne vaihdettiin talvikapituliksi, ja lopulta se piti siirtää vuodelle 2021. Siirtopäivämääränä kuitenkin edelleen pandemia-rajoitukset olivat päällä ja niinpä koko tapahtuma jouduttiin peruuttamaan. Järjestön valtakunnallinen puhemiehistö on nyt hyväksynyt, että Helsingin Voutikunta järjestää järjestön suurimman vuotuisen tapahtuman – Suurkapitulin – Helsingissä elokuussa 2022. Paikkavaraukset ja muut aikaa vievät järjestelyt on jo aloitettu.
5. Vuoden johtavia teemoja ovat
  - ruuan ja siihen sopivien juomien yhdistäminen
  - monipuolinen tilaisuusvalikoima, monipuolinen hintakategoriavalikoima – pyrimme aktivoimaan harvemmin aktiviteetteihimme osallistuvia jäseniämme
  - pöytätavat kunniaan!
  - ruokatrendit
  - uusien ja nuorten jäsenten sekä perheenjäsenten huomioiminen.

#### Toimintamuodot vuonna 2021 - 2022

- jäsentilaisuudet, joissa harrastajat ja ammattilaiset kohtaavat
- ravintolavierailut (illalliset ja lounastilaisuudet)
  - ammattilaiset näkevät miten muualla tehdään
  - harrastajat nauttivat elämyksistä ja saavat kokemuksia ja vinkkejä tarjonnasta
  - Vierailuita järjestetään koko voutikunnan alueella
- työpajatoiminta ja koulutus harrastajille (hyväksi todetun Master Cooking Class -konseptin jatkaminen)
- ammattilaisten keskinäiset ammatillisesti kehittävät työpajat
- vierailut tuottajilla ja/tai teollisuudessa
- gastronomiamatkailu (sekä kotimaassa että ulkomailla)
- viinimatkat huolella valittuihin kohteisiin (Espanja/Katalonia syyskuussa 2021; huom. riippuen korona-tilanteen tuolloin ennustetusta tilanteesta)
- yhteistyö muiden voutikuntien kanssa
- yhteistyökumppanuuksien edelleen kehittäminen
  - oppilaitosyhteistyö
  - teollisuus, tuottajat, kauppa
  - tilaisuusyhteistyö
  - muut alan järjestöt
- juhlatominta, kuten vuosikokousillallinen, tanssiaiset ja joululounas.
- aktiivisuus kilpiviritysten määrän kasvattamiseksi



## Erityistä 2021 - 2022

Vuoden 2021 ensimmäisellä neljänneksellä alkanut koronavirusepidemia on vaikuttanut paljon aktiiviseen toimintaamme emmekä ole voineet aloittaa tapahtuma/tilaisuustoimintaamme. Olemme kuitenkin suunnitelleet joitakin virtuaalisia-aktiviteetteja ja seuraamme rajoitustilanteen kehittymistä voidaksemme aloittaa aktiviteetit heti kun se on turvallisesti mahdollista.

Koska koronavirusepidemia iskee isolla voimalla erityisesti ravintoloihin ja aiheuttaa niille taloudellisia menetyksiä tyrehtyneiden asiakasvirtojen takia, pyrimme aktivoimaan jäsenkuntaamme käyttämään noutopalvelua siellä missä se on mahdollista. Ravintoloiden lahjakortit voivat auttaa myös yrittäjiä selviämään kriisin yli, joten niiden hankkimista yhdistys myös suosittelee.

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 2021-22 aikana. Jäseneduista neuvottelemme jatkuvasti ja tilannekohtaisesti. Voutineuvosto tukee kilpiyrityksiä tiedottamalla yritysten tarjonnasta sekä erikoistilaisuuksista ja -tarjouksista.

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 (mm. kapitulitapahtuman illallisten järjestämisessä oppilaat pääsevät toteuttamaan kehittyvää ammattitaitoaan).

Olemme Suomen suurin gastronominen järjestö, jonka jäsenyys on haluttu. Vahvuutemme on myös laajapohjainen jäsenistö, ruoanvalmistus- ja palveluammattilaiset sekä harrastajat yhdessä. Tämä luo ainutlaatuisen mahdollisuuden jouhevaan ja kehittäväan yhteistyöhön.

OMGD (Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs) eli juomiin keskittynyt järjestöme sisartoiminta on nykyisin oleellinen osa Rôtisseurs-järjestöä. Toimimme aktiivisesti laadukkaiden OMGD-tasting-tilaisuuksien järjestämiseksi kuunnellen jäsenistöme toiveita viinialueista ja -tyypeistä. Tasting-teemoituksella voimme tarjota elämyksiä, ja osallistujat oppivat uutta juomien ja ruuan liitosta.

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.

Helsingissä, elokuussa 2021

Vesa Loponen  
Bailli d'Helsinki