

Lue selaimessa



Chaîne des Rôtisseurs Lappi r.y. tiedote Ajankohtaista Lapin voutikunnasta

Arvoisa jäsenemme \$Arvo\$ \$Etunimi\$ \$Nimi\$



Lapin uusi vouti installoituin 17.1.2026

Jarkko Kuusisto on installoitu 17.1.2026 Tanskan Dragsholmin linnassa Lapin Voutikunnan voudiksi (Bailli de Laponie). Installointi tapahtui samana päivänä Dragsholmin Chapitressa.

Chaîne des Rôtisseurs on nimittänyt ravintola- ja matkailualan pitkäaikaisen vaikuttajan Jarkko Kuusiston Lapin Voutikunnan johtoon. Lapin asema on kansainvälisesti merkittävä pohjoisen gastronomian näyteikkunana – alueena, jossa puhtaat raaka-aineet, aidot maut ja vastuullinen ruokakulttuuri kohtaavat.

“Haluan jatkaa tätä arvokasta työtä Lapin ruokakulttuurin hyväksi”, Kuusisto toteaa.

Chaîne des Rôtisseurs on kansainvälinen gastronominen veljeskunta, jonka ydinarvoja ovat kulinaarisen perinteen vaaliminen, laadukkaiden raaka-aineiden kunnioitus sekä korkeatasoisen ruoka- ja juomakulttuurin edistäminen yhdessä ammattilaisten ja intohimoisten harrastelijajäsenten kesken. Lapin Voutikunnan toiminnassa nämä arvot kytkeytyvät ainutlaatuisella tavalla arktiseen luontoon, vuodenaikojen rytmiin ja pohjoiseen elämäntapaan.

Pitkä ura ravintola- ja matkailualan huipulla

Jarkko Kuusisto (s. 9.3.1973) on kokenut ravintola-alan yrittäjä ja johtaja, jolla on yli 30 vuoden kokemus hotelli- ja ravintolatoiminnasta Lapissa ja kansainvälisesti. Hän on toiminut vuodesta 2006 lähtien yrittäjänä ja toimitusjohtajana Peak Lapland Oy:ssä sekä Levin vanhimman tunturi- ja näköalaravintola Tuikun ja rosvopaisti-iltamistaan tunnetun Rantaravintola Saunabaarin vetäjänä. Hänen yrittäjätoimintansa on

laajentunut myös Kilpisjärvelle ja Norjaan. Skandinaaviset maut Jäämereltä Lappiin, neljästä ilmansuunnasta, muodostavat Kuusiston erähenkisen ruokafilosofian perustan. ”Yksinkertainen on maukasta”, hän kiteyttää.

Kuusistolla on vahva koulutustausta hotelli- ja ravintolajohtamisesta sekä markkinointiviestinnästä. Hänen uransa on sisältänyt lukuisia esihenkilö- ja kehittämistehtäviä hotelli- ja ravintola-alalla. Kansainvälistä kokemusta on karttunut työtehtävien ja laajojen matkojen myötä muun muassa Iso-Britanniasta, Euroopasta, Aasiasta, Australiasta ja Etelä-Amerikasta.

Jarkko Kuusisto ja Chaîne des Rôtisseurs

Kuusisto on ollut Chaîne des Rôtisseursin jäsen vuodesta 2001 lähtien ja toiminut aktiivisesti useissa yrittäjäjärjestöjen luottamustehtävissä Lapissa. Hänen perheensä historia gastronomian parissa ulottuu 1970-luvulle, ja hän on toisen polven yrittäjä. Ruokakulttuurin vaaliminen on ollut luonteva osa elämää perheen, työn ja järjestötoiminnan kautta.

Ensikosketus Chaîne des Rôtisseursin toimintaan tapahtui Levillä vuonna 1994 Levin Chaptressa Tapio Soinnun opastuksella. Kuusisto esittää kiitoksensa kaikille edellisille voudeille pitkäjänteisestä työstä Lapin ruokakulttuurin eteen.

Katse tulevaan – perinteitä kunnioittaen

Uudessa roolissaan Lapin voutina Kuusisto haluaa kunnioittaa Chaînen perinteitä ja vahvistaa jäsenistön aktiivisuutta.

”Lapin Voutikunnan tehtävä on vaalia korkeatasoista ruoka- ja juomakulttuuria sekä tuoda yhteen alan ammattilaiset ja intohimoiset harrastelijajäsenet. Yhdessä voimme nostaa esiin Lapin ainutlaatuiset raaka-aineet ja tarinat tavalla, joka kestää aikaa ja katsoo tulevaisuuteen. Viva la Chaîne !”

Yhdessä Lapin Voutikunnan hallituksen ja jäsenistön kanssa tavoitteena on vahvistaa perinteitä, ylläpitää lappilaista ruokakulttuuria sekä viestiä kilpiravintoloiden ja myymälöiden korkeasta laadusta ja osaamisesta. Jäsenistöä kannustetaan aktiiviseen toimintaan ja toimimaan Lapin ruokakulttuurin lähettiläinä osana kansainvälistä Chaîne-yhteisöä.

Kuvassa Jarkko Kuusisto ja Tanskan Valtavouti Jørgen Krenk

14.2. Ystävänpäivänä Levillä tapahtuu

- **Klo 12:00 mahdollisuus tutustua Tonttulaan**
- **Ilmoittautumiset - > sales@hulluporo.fi**
- Omakustanteinen lounas

Lue lisää

- **Klo 19:00 Ystävänpäivä illallinen Tuikussa**
- Tuikun illallisen ruokafilosofia rakentuu neljän ilmansuunnan ja paikallisuuden varaan. Tunturikeittiössä Lapin raaka-aineet, vuodenaika ja suunta kohtaavat harkitulla Tuikun tavalla.
- **Varaukset sähköpostitse: sales@peak.fi**

Ilmoitathan mahdolliset erikoisruokavaliot varauksen yhteydessä.

Paikkoja rajoitetusti

–20 % alennus Chaîne des Rôtisseurs -seuraan kuuluville

Menun löydät täältä

Jäsentapahtumiamme

28.3. Kokkauskurssi Rovaniemellä teemalla "Kevät ja pääsiäinen"

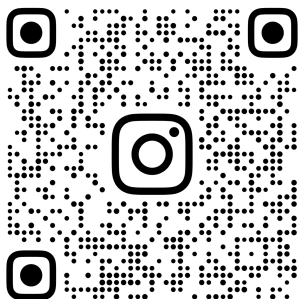
Kokataan yhdessä kevääseen ja pääsiäiseen sopivaa ruokaa, kurssista saavat pääsiäis- ja kevätpöytiin inspiraatiota niin harrastaja- kuin ammattilaisjäsenet. Ilmoittautuminen avautuu helmikuun aikana.

Huhtikuun tapahtumat julkaistaan Instagramissa ja Facebookissa heti niiden vahvistuttua.

9.5.2026 Sääntömääräinen Vuosikokous Rovaniemellä

Jäsenten ehdotukset ja toiveet toiminnallemme ovat erittäin tervetulleita, otathan rohkeasti yhteyttä Voutineuvoston jäseniin tai lappi@rotisseurs.fi

[Lue lisää](#)



ROTISSEURSLAPLAND

RotisseursLapland myös Instagramissa

Olemme luonaat instagram tilin @rotisseurslapland , voit alkaa seuraamaan helposti skannaamalla viereisen linkin.

Tilille on tulossa mm. esittelyjä Kilpiravintoloista- ja myymälöistä sekä Rotisseurs tapahtumista ympäri maan.

Lapin kilpiravintolat

Kotaravintola Sarakka, Ylläsjärvi

Arctic Restaurant, Rovaniemi

Ravintola Gaissa Hotel Santa Claus, Rovaniemi

Ravintola Monte Rosa City Hotel, Rovaniemi

Sky Ounasvaara, Ravintola Sky Kitchen&View Rovaniemi

Hullu Poro ravintola Ämmilä, Kittilä Levi

Kaltio, Saariselän Tunturihotelli, Ivalo Saariselkä

Ravintola Petronella, Ivalo Saariselkä

Lapland Hotels Pallas, Muonio

Ravintola Pirkon Pirtti, Ivalo Saariselkä

MYYMÄLÄT:

CHOCODELI, Rovaniemi

LAPIN GOURMETKOKIT, Sodankylä



Chaîne des Rôtisseurs Finlande ry

www.rotisseurs.fi

Osoitelähde: Chaîne des Rôtisseurs Suomi jäsenrekisteri

Jos haluat peruuttaa tilauksen, klikkaa tästä.

POWERED BY 