

Association
Mondiale de la
Gastronomie

VUOSIKERTOMUS 2022

La Chaine des Rotisseurs Finlande

Vuosi täynnä gastronomista ilotulitusta

Vihdoinkin! Useamman epävarman vuoden jälkeen gastronomian ystävät pääsivät nauttimaan täysillä toistensa seurasta sekä kertakaikkisen upeista makuelämyksistä. Vuosi 2022 jää historiaan yhtenä aktiivisimmista.

Sen lisäksi, että jokaisessa voutikunnassa innostuttiin järjestämään monipuolisia tapahtumia, joissa panostettiin maittavan ruokailun lisäksi rentouteen ja hauskanpitoon, osallistivat jäsenet ennennäkemättömällä innokkuudella tilaisuuksiin. En usko, että vuoden aikana oli ainoastaan tilaisuutta, jossa ei olisi nauru raikunut ja osallistujat lähteneet kotiin vatsa täynnä hyvillä mielin. Viisi kapitulia, neljä ravintola- ja kaksi myymäläkilvenluovutusta mahdollistivat nauttimisen arjen yläpuolella ja todistivat aukottomasti, että suomessa on huippuluokan osaamista ihan joka puolella maata.

Suomalainen gastronomian ilotulitus ei suinkaan rajoittunut pelkkiin jäsentilaisuuksiin. Saimme vahvistusta jo pitkään tunnettuun tosiasiaan -Suomalaiset nuoret ammattilaiset ovat maailman huippua. Vuonna 2022 asian todisti myös Otto Hietamies, joka sijoittui mahdollisesti toiseksi nuorten kokkien maailmanmestaruuskilpailuissa.

Jos se ei ole aiemmin ollut selvää, niin nyt viimeistään tiedämme, että järjestömme supervoima piilee upeassa ja aktiivisessa jäsenistössä, jotka haluavat varmistaa suomalaisen ruokakulttuurin säilymisen ja kehittämisen positiivisen arvostuksen, tekemisen sekä nauttimisen keinoin. Jäsenistömme kantaa huolta myös lähimmäisistään. Yhdessä keräsimme lähes 7500€ Ukrainan sodan uhreille Suomen punaisen ristin kautta.

Vuoden aikana järjestö on tullut myös paljon lähemmäksi sekä jäseniään, että suurta yleisöä. Tästä on suuresti kiittäminen Niki Malmrosia, joka aloitti Chargeé de Presse -roolissa ja on vienyt viestinnän aivan uudelle tasolle vuoden aikana. On ollut upeaa huomata lisääntyneen kiinnostuksen sekä järjestöä, mutta ennen kaikkea kilpiravintoloitamme kohtaan. Vaikka jäsenmäärältämme pidämme tiukasti kiinni paikastamme maailman kolmanneksi suurimpana voutikuntana USA:n ja Saksan jälkeen, on sitäkin tärkeämpää että kokonaisuudessaan Suomi on yksi maailman aktiivisimmista ja jatkuvasti uudistuvista toimintamaista.

Tältä pohjalta on hyvä suunnata katse kohti 60-vuotisjuhlavuotta. Juhlavuoden aikana tulemme korostamaan hyvän ruoan ajattomuutta ja laadukkaiden raaka-aineiden merkitystä. On huikeaa, että meillä on Suomessa korkealuokkainen ravintolakulttuuri sekä laaja kirjo ajattomia ruokia joita voi helpolla nauttia myös kotona ja nauttia yhdessä perheen ja ystävien kanssa. Oma lupaukseni juhlavuoteen on, että upeisiin jäsentilaisuuksiin osallistumisen lisäksi varaan enemmän aikaa myös perheen yhteisiin ruokahetkiin. Samalla kaivan esiin vanhoja klassikkoreseptejä, kuten äitini ohjeen parhaasta naudankielipaistoksesta.

Tässä yhteydessä on hyvä hetki myös kiittää lämpimästi kaikkia voutikuntiemme aktiiveja sekä suomen puhemiehistön jäseniä, jotka käyttävät runsaasti omaa vapaa-aikaansa tilaisuuksien järjestämiseen ja toiminnan kehittämiseen kaikkien jäsentemme hyväksi. Ilman teidän upeaa panostanne, ei toimintamme olisi mahdollista ja samalla, yhdessä pystymme ihmeisiin.

Halauksin,

Johanna Hornborg-Ojala
Bailli Délégué, Finlande





SISÄLLYSLUETTELO

Puheenjohtajan katsaus	2
Sisällysluettelo	5
Strategia ja tavoitteet	6
Toiminnan organisointi	8
Hallitus; Suomen puhemiehistö	8
Toiminnan organisointi	10
Talous ja viestintä	11
Voutikunnat ja alueellinen toiminta	12
Jäsenistö	12
OMGD	13
Kilpiyitykset	14
Kilpipäivä	16
Nuorten kokkien kilpailu	16
Nuorten saliammattilaisten kilpailu	16
Kapitulit	19
Voutikuntakohtaiset tapahtumat	19
Suomessa järjestetyt kapitulit	20
Kilpiyitykset vuoden 2022 lopussa	22

CHAÎNE DES RÔTISSEURS FINLANDEN STRATEGIA

Chaîne des Rôtisseurs Finlanden strategiana on konkreettisen lisäarvon tuottaminen yhdistyksen jäsenille. Toiminnan keskiössä on harrastajien, ammattilaisten sekä kilpiravintoloiden tyytyväisyys, toiminnan nykyaikaistaminen ja jatkuvuus, eri hintaisten tapahtumien toteuttaminen sekä tapahtumakirjon kehittäminen.

Rôtisseursit tarjoavat elämyksiä muun muassa illallisten, workshoppien ja tuottajavierailuiden muodossa. Samanhenkisessä seurassa nautitaan - toisinaan juhlavammin, toisinaan hyvinkin rennosti - hyvän ruoan, juoman ja palvelun parissa.

VISIO

Olemme mukana kehittämässä nykyaikaista ruoka-, juoma- ja ravintolakulttuuria yhteistyössä laadukkaiden ravintoloiden, yhteistyössä laadukkaiden korkeatasoisten ammattilaisten ja positiivisen intohimoisten harrastajien kanssa.

Järjestömme on mukana kehittämässä nykyaikaista ruoka-, juoma- ja ravintolakulttuuria yhteistyössä laadukkaiden ravintoloiden, korkeatasoisten ammattilaisten ja positiivisen intohimoisten harrastajien kanssa. Tavoitteena on yhdistää ravintola-alan ammattilaiset, intohimoiset harrastajat sekä oppilaitokset nauttimaan yhdessä tekemisestä sekä aidosta, laadukkaasta ruoasta.

Tavoitteena on toimia ammattilaisille yhteisönä, jossa on mahdollisuus verkostoitua, kehittyä ja nauttia yhdessä muiden alan ammattilaisten kanssa ja olla itse mukana niin rennossa vapaamuotoisessa toiminnassa kuin juhlaillallisistakin nautiskellen.

Pyrimme yhdistämään iloista joukkoa yhdessä tekeviä ja elämyksistä nauttavia ammattilaisia ja harrastajia, joita yhdistää rakkaus hyvään ruokaan, juomaan ja ravintolakulttuuriin. Järjestömme osallistuu myös aktiivisesti Rôtisseur-kilven tunnettuuden jatkuvaan parantamiseen ja kilpiravintoloiden tunnetuksi tekemiseen.

Strategiassa määritellyt tavoitteet:

- Jäsenten tyytyväisyys
- Kilpiyrittäjien tyytyväisyys
- Toiminnan nykyaikaistaminen
- Tapahtumien hintakirjo
- Monipuoliset tapahtumat

MISSIO

Yhdistämme ravintola-alan ammattilaiset, intohimoiset harrastajat sekä oppilaitokset nauttimaan yhdessä tekemisestä sekä aidosta, laadukkaasta ruoasta.



TOIMINNAN ORGANISOINTI

Monipuolisen ja jäsenille merkityksellisen toiminnan mahdollistavat alueelliset voutikunnat, joita Suomessa on 11. Alueellisten voutikuntien toiminnan koordinoinnista vastaa paikallinen vouti, Bailli Regional. Suomen voutikunnat toimivat omana rekisteröitynä yhdistyksenä, jolla varmistetaan toiminnan läpinäkyvyys myös alueellisella tasolla. Paikallinen voutineuvosto muodostaa myös paikallisyhdistyksen hallituksen.

Chaîne des Rôtisseurs Finlanden toimintaa ohjaa Suomen kansallisen voutikunnan puhemiehistö, joka on samalla järjestön ylin päättävä elin. Puhemiehistö muodostaa myös kansallisen järjestön hallituksen, joka vastaa koko toiminnan avoimuudesta ja lainmukaisuudesta. Alueellisesti rekisteröityneet paikalliset voutikunnat ja Suomen kansallinen järjestö ovat sitoutuneet noudattamaan yhdistyslakia ja velvoitteita.

Suomen kansallisen voutikunnan puhemiehistöön kuului vuonna 2022 kymmenen jäsentä. Puheenjohtajana eli valtavoutina toimi Johanna Hornborg. Muina jäseninä toimivat Juha Ojamo, Tomi Lantto, Christina Suominen, Elina Särmälä, Juhani Simpanen, Niki Malmros, Esa Koppelo ja Taina Vilkuna. Ari-Pekka Parviainen toimii Pariisin hallituksessa ja on siten myös mukana puhemiehistössä. Puhemiehistön jäsenyys vahvistetaan aina kolmen vuoden toimikaudeksi.

Puhemiehistön kunniajäsenenä hallituksessa jatkoi Martti Lehtinen. Kansainvälisen Chaîne des Rôtisseurs kattojärjestön korkein hallintoelin on Valtaneuvosto (Conseil d'Administration), jossa Suomen edustajana toimi Ari-Pekka Parviainen.

Valtaneuvostossa Parviainen vastasi erityisesti Kansainvälisen kilpipäivän hallinnoinnista. Suur-neuvosto (Conseil Magistral) edustaa laajempaa kansainvälistä jäsenistöä. Vuonna 2022 Suomessa oli suurneuvostossa kolme jäsentä: Ari-Pekka Parviainen, Tomi Lantto ja Juha Ojamo. Suur-neuvoston jäsenyys oikeuttaa uusien jäsenten installointiin jokaisessa jäsenmaassa.

CHAÎNE DES RÔTISSEURS FINLANDEN HALLITUS 2022

Suomen Puhemiehistö

* Bailli Délégué, puheenjohtaja	Johanna Hornborg	Lahden voutikunta
* Membre du Conseil d'Administration, Membre du Conseil Magistral	Ari-Pekka Parviainen	Savon voutikunta
* Argentier, rahastonhoitaja	Elina Särmälä	Karjalan voutikunta
* Conseiller Gastronomique Membre du Conseil Magistral	Tomi Lantto	Oulun voutikunta
* Chargée de Presse	Niki Malmros	Helsingin voutikunta
* Conseiller Culinaire	Esa Koppelo	Oulun voutikunta
* Chargé de Missions	Taina Vilkuna	Helsingin voutikunta
* Echanson	Christina Suominen	Tampereen voutikunta
* Chargé de Missions	Juhani Simpanen	Savon voutikunta
* Chancelier, Membre du Conseil Magistral	Juha Ojamo	Lahden voutikunta
* Kunniajäsen	Martti Lehtinen	Jyväskylän voutikunta



TOIMINNAN ORGANISOINTI

Vuonna 2022 Chaîne des Rôtisseurs Finlanden puhemiehistö (hallitus) koontui 10 kertaa.

Järjestön vuosikokous järjestettiin Helsingissä Scandic Grand Central Hotellissa 21.08.2022. Vuosikokouksessa vahvistettiin järjestön tilinpäätös ja toimintakertomus vuodelta 2021 ja myönnettiin vastuuvapaus hallituksen jäsenille ja muille vastuuvollisille. Lisäksi vahvistettiin toimintasuunnitelma, tulo- ja menoarvio sekä liittymis-, uudelleenliittymis- ja jäsenmaksun suuruus.

Vahvistettiin seuraavalle kolmevuotiskaudelle hyväksymisensä antaneet voutit: uusi vouti Karjalan voutikuntaan Tuomo Puhakainen, Helsingin voutikunnassa jatkaa Vesa Loponen ja Tampereen voutikunnassa Markki Palve.

Vuosikokouksessa varsinaiseksi tilintarkastajaksi valittiin Veikko Kokkonen HT ja varatilintarkastajaksi Tapio Laakso HT. Toiminnantarkastajaksi valittiin Juhani Kaapu ja varatoiminnantarkastajaksi valittiin Mira Saartio.

Toiminnan toteutus

Chaîne des Rôtisseurs Finlanden toiminta ja tapahtumat liittyvät tavalla tai toisella gastronomiaan, ruoan raaka-aineisiin, ruokatuotantoon sekä tapa- ja juomakulttuuriin. Tapahtumiin kuuluvat erilaiset teemaillalliset laadukkaat juomineen, ruoanvalmistuskurssit, vierailut elintarviketuottajien luona sekä nuorten kokkien ja nuorten sommelierien kilpailut sekä nuorten ammattilaisten tukeminen stipendeillä. Vuosittain järjestetään suurkapituli Grand Chapitre, jossa installoidaan uudet jäsenet.

Suurkapitulin lisäksi installointia suoritetaan pienemmissä talvikapituleissa sekä voutikuntien omissa paikalliskapituleissa. Järjestön tapahtumat ovat avec- tilaisuuksia.

Yhtenä Chaîne des Rôtisseurs -järjestön toiminnan painopisteenä on nuorten ammattilaisten ammatillisen kehittämisen tukeminen. Tärkeimpänä tapahtumana on vuosittain järjestettävä nuorten kokkien ja saliammattilaisten kilpailut, joista voittajat lähtevät edustamaan Suomea kansainvälisiin kilpailuihin.

Strategiansa mukaisesti Chaîne des Rôtisseurs Finlande toimii läheisessä yhteistyössä alan eri toimijoiden kesken. Perinteisesti Chaîne des Rôtisseurs on tehnyt tiivistä yhteistyötä esimerkiksi eri alueiden keittiömestareiden sekä viiniseurojen kanssa.

Kansainvälisellä kattojärjestöllä Chaîne des Rôtisseursilla 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.

TALOUS

Yhdistyksen talous on vakaalla pohjalla ja mahdollistaa monipuolisen ja strategian mukaisen toiminnan. Vuonna 2022 toimintaa pystyttiin jatkamaan lähes normaaliin tapaan koronapandemia vuosien jälkeen, ravintolarajoitusten päättyessä 1.3.2022. Kaikissa tilaisuuksissa noudatettiin terveysturvallisuuden suosituksia ja tämän avulla jäsentapahtumat ja ravintolavierailut pystyttiin järjestämään terveysturvallisesti.

Jäsenmaksut vuonna 2022:

- jäsenmaksu 123 €
- jäsenmaksun myöhästymismaksu 40 €
- arvovaihtomaksu 98 €
- kilpimaksu 125€
- lisäkilven kertamaksu 250 €
- liittymismaksu / uudelleenliittymismaksu 215 €
- liittymismaksu OMGD 20 €
- jäsenmaksu OMGD 22 €
- kannatusjäsenmaksu 500 €

Kunkin jäsenen jäsenmaksu jakautuu kolmeen osaan: jäsenen omalle voutikunnalle, kansalliselle järjestölle ja Pariisiin keskustoimistolle. Normaalisti jäsenen omalle voutikunnalle tilitetään 30€. Tilitettävällä summalla tuetaan paikallisten tapahtumien järjestämistä ja ketaan esimerkiksi kyydeistä muodostuneita kustannuksia. Pariisin keskusjärjestölle tilitetään 55 €, joka menee nuorten kilpailujen tukemiseen, kansainväliseen viestintään sekä muihin hallintokuluihin. OMGD:n jäsenmaksusta tilitetään keskusjärjestölle 11€. Loppuosa jää kansalliselle järjestölle, jonka kulut muodostuvat esimerkiksi viestinnän kanavista, jäsenjärjestelmien kuluista sekä muista hallinnon kustannuksista. Chaîne des Rôtisseurs Finlandella ei ole lainkaan palkattua henkilöstöä vaan toimintaa pyritetään vapaaehtoisvoimin.

VIESTINTÄ

Järjestön viestintää uudistettiin toimintavuoden aikana monella tapaa. Järjestössä otettiin käyttöön kuukausittainen uutiskirje, joka lähetettiin kaikille jäsenille ja siinä nostettiin esille mm. ammattilaisjäseniä, tiedotettiin kansallisista ja kansainvälisistä kilpailuista ja tapahtumista, uutisoitiin uusista kilpiyrityksistä, jaettiin tietoa järjestöstä, reseptejä ja jäsenetuja.

Sosiaalisen median kanavat otettiin aktiivisesti käyttöön (Instagram, Facebook ja Twitter). Joulukuussa julkaistiin gastronominen joulukalenteri yhteistyöyritysten kanssa ja se saavutti lähes 180.000 ihmistä 24 päivän aikana. Seuraajien määrä kasvoi Instagramissa 65% ja Facebookissa seuraajamäärä tuplaantui.

Myös mediayhteistyötä aktivoitiin ja vuoden aikana julkaistiin 10 lehdistötiedotetta. Tämän lisäksi toteutettiin ravintoloiden käyttöön uusi Rôtisseurs-flyer ja uudistettiin järjestön vuosikertomuksen visuaalinen ilme. Toimintavuoden aikana julkaistiin myös kaikki kansalliset kapitulit kansainvälisessä International News onlinessa ja otettiin käyttöön kansainvälisen järjestön uudet logot ja graafiset ilmeet.

VOUTIKUNNAT JA ALUEELLINEN TOIMINTA

Chaîne des Rôtisseriesin jäsenoiminta tapahtuu pääosin Suomen yhdessätoista voutikunnassa. Alueelliset tapahtumat vaihtelevat kunkin alueen kulttuurin ja tarjonnan mukaan. Vuonna 2022 voutikunnissa onnistuttiin järjestämään lukuisia tapahtumia ja kokoontumisia koronatilanteen rajoitusten poistuttua maaliskussa.

Jäsenmäärältään Suomen suurin voutikunta on Helsinki. Toiseksi suurin on Tampere ja kolmanneksi Turku. Ammattilaisten ja harrastajien jakautuminen voutikunnittain noudattaa pääosin koko Suomen jakaumaa, jossa harrastajia on noin 60 % jäsenistä. Ammattilaisiksi lasketaan sekä keittiö- että saliammattilaiset, mutta myös muut raaka-aineiden parissa työskentelevät, kuten kauppiat. Ikäjakaumassa nuorimmat jäsenet painottuvat ammattilaisiin, joille verkostoituminen on erityisen tärkeää. Jäsenyys koetaan mielekkääksi, jolloin jäsenyydestä halutaan pitää kiinni ja yli 10 vuotta jäsenenä olleita on huomattavasti yli puolet jäsenistä.

Voutikuntien puheenjohtajat eli Bailli (vouti)

Pohjanmaa	Kaj Lax
Kalevala	Sami Salo
Karjala	Heikki Koskinen huhtikuuhun 2022 saakka, uudeksi voutiksi valittiin Tuomo Puhkainen
Helsinki	Vesa Loponen
Jyväskylä	Seppo Valkeinen
Lahti	Jari Prami
Lappi	Martti Kotakorva
Oulu	Kari Liukkunen
Savo	Juhani Simpanen
Tampere	Markki Palve
Turku	Riitta Hirvonen

JÄSENISTÖ

Uusia jäseniä liittyi mukaan 114 henkeä ja kokonaisjäsenmäärä vuoden 2022 päättyä oli 2092. Jäsenistä naisia on 750 henkilöä ja miehiä 1342. Keski-ikä on vajaat 60-vuotta. Etenkin nuorista, alle 40-vuotiaista jäsenistä, edelleen hieman suurempi osa on ammattilaisia. Kansainvälisesti Suomi on säilyttänyt asemansa maailman kolmanneksi suurimpana jäsenmaana.

Monipuolisen toiminnan ja jatkuvuuden kannalta ammattilaisten ja harrastajien välinen suhde pyritään säilyttämään suhteessa 40 % ammattilaisia ja 60% harrastajia. Tämä suhde on pysynyt suomessa erittäin tasaisesti lähellä tavoitetta, vuonna 2022 harrastajien osuus oli 58%. Jakaumassa ei ole havaittavissa merkittävää muutosta aiempiin vuosiin verrattuna.



OMGD – Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs -järjestö

OMGD on alajärjestö viinien ja muiden jalojen juomien harrastajille. Sen tavoitteena on edistää näiden laadukkaiden juomien käyttöä ja tunnettuutta. Asian edistämiseksi järjestetään viinien ja muiden juomien maistelutilaisuuksia, kilpailuja, koulutustapahtumia ja matkoja.

KILPIYRITYKSET

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 käytettyjen raaka-aineiden että valmistusmenetelmien on oltava monipuolisia. Kilpiyritys täyttää kriteerit sesongista riippumatta.

Kilpiyrityksiä seurataan vuosittain ja kilpi myönnetään vuodeksi kerrallaan. Myönnetävän kilven ulkoasu poikkeaa hieman riippuen siitä, onko kyseessä ravintola vai myymälä.

Kilpi voidaan myöntää ravintoloille tai elintarvikeliikkeille. Molemmille on omat julkiset arviointikriteeristöt. Ravintoloista arvioidaan muun muassa tarjottavan ruoan laatua, listan monipuolisuutta sekä henkilökunnan ammattitaitoa. Kilpimyymälöitä arvioidaan tuotevalikoiman monipuolisuudesta, tuoreudesta sekä palvelun tasosta. Kilpiarviointi tehdään sekä itsearviointina ravintolan toimesta että ulkopuolisen arvioijan toteuttamana.

Suomessa oli vuoden 2022 lopussa 90 kilpiravintolaa (joista kaksi sijaitsee laivalla), kaksi catering- yritystä sekä 22 elintarvikeliikettä, joille on myönnetty Rôtisseurs-kilpi.

Vuonna 2022 ravintolakilpi luovutettiin Turussa Ravintola Oobulle, Rovaniemellä Hotelli Artic Lightille, Helsingissä KULTÁ Kitchen ja Barille sekä Lempäälässä Hotelli-Ravintola Vaihmalan Hoville.

Myymäkilvet luovutettiin kahdelle liikkeelle: K-Supermarket Pirkkala, Tampere ja K-Supermarket Tapiola, Espoo.

Mikäli ravintolan taso heikkenee tai jos ravintola itse päättää siirtää toimintansa painopistettä, järjestö voi päättää myönnetyn kilven poistamisesta. Vuoden 2022 aikana kilvestä luopui 4 yritystä (Ravintola C, Tampere, Armas Catering, Tampere, Ravintola Rusticheria Stella, Valkeakoski ja Manhattan City, Turku).

Listaus kilpiyrityksistä vuoden 2022 lopussa löytyy vuosikertomuksen lopusta.



KILPIPÄIVÄ

Kilpipäivän tavoitteena on lisätä tietoisuutta Suomen kilpiravintoloista- ja myymälöistä, lisätä tunnettavuutta järjestöstä sekä ennen kaikkea madaltaa ravintolaan lähtemisen kynnyksiä. Kilpipäivän avulla halutaan myös korostaa, etteivät kaikki korkeatasoiset ravintolat ole keskittyneet pääkaupunkiseudulle, vaan puolueettoman toimijan tarkastamia ja luokittelemia huippuravintoloita löytyy ympäri Suomea.

Kilpipäivä-konsepti luotiin Suomessa vuonna 2014, ja tuolloin ensimmäistä kilpipäivää juhlittiin kansallisesti syyskuussa. Seuraavana vuonna kilpipäivä laajeni kansainväliseksi tapahtumaksi, ja vuonna 2019 sitä vietettiin noin 80 maassa. Vuoden 2015 jälkeen kilpipäivän ajankohdaksi on vakiintunut huhtikuu ja tuolloin järjestetään eri puolella Suomea kaikille avoimia, ruokaan liittyviä tapahtumia kuten maistatuksia tai toritapahtumia.

Vuonna 2022 kilpipäivää vietettiin 23.4.2022 hyvän ruoan ja juoman äärellä yhdessä kokaten, kilpiravintolavierailuin ja somessa kuvia jakaen. Suomessa kilpipäivänä järjestettiin kaksi paikalliskapitulia, Kuopiossa ja Oulussa. Vuoden 2022 Kilpipäivän teemana oli vihreä sen kaikissa muodoissaan ja antoi upean mahdollisuuden nostaa esille kasviksia ja yrttejä eri tavoin.

Eri maiden tapahtumat linkittyivät ketjuksi toisiinsa sosiaalisessa mediassa hastageilla #chaineday”, #worldchaineday ja #chainedesrotisseurs.

NUORTEN KOKKIEN KILPAILU

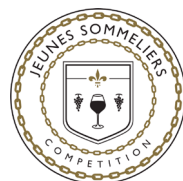
Alle 27-vuotiaiden kokkien suomenmestaruuskilpailut käytiin 12.3.2022 Turussa. Nuoret keittiöalan ammattilaiset ottivat mittaa toisistaan valmistamalla kolmen ruokalajin menun. Kilpailun voitti Otto Hietamies, Helsingistä. Hietamies työskentelee Helsingissä Lapland Hotels Bulevardi KULTÄ Kitchen ja Bar ravintolassa. Kisan kakkoseksi sijoittui Maija Kyyrönen Turusta, Hotelli Kakolan Ravintola Rubenista ja kolmanneksi sijoitti Jonne Hänninen, Tampereelta, Ravintola Göstasta.

Voiton myötä Otto Hietamies lähti lokakuussa edustamaan Suomea kansainvälisiin kilpailuihin Meksikoon. Otto Hietamies menestyi kilpailuissa hienosti ottaen itselleen MM-hopeaa. Voitto meni kahden edellisvuoden tapaan jälleen Norjaan. Meksikossa Oton kisavalmentajana ja tukena toimi Suomen kansallisen kilpailun johtaja Conseiller Culinaire Esa Koppelo. Esa toimi myös yhtenä makutuomarina kansainvälisessä tuomaristossa. Nuorten kokkien maailmanmestaruuskisoja on käyty vuodesta 1977 lähtien.

NUORTEN SALIAMMATTILAISTEN KILPAILU

Vuonna 2022 ei järjestetty Suomen kansallista saliammattilaisten kilpailua.

Vuoden Nuori kokki ja Vuoden Nuori saliammattilainen -kilpailujen lisäksi Chaîne des Rôtisseurs Finlande tukee aktiivisesti muita nuoria ravintola-alan ammattilaisia stipendein ja tunnuksin.





KAPITULIT

Kapituli on järjestöme merkittävin juhlatilaisuus. Tapahtumaan kuuluu yhdessäoloa, juhlavia aterioita sekä arvokas installointitapahtuma, jossa uusi jäsen saa kaulaansa käädyt ja Pariisin hallinnon edustaja lyö miekalla jäsenen ritariksi. Tilaisuudessa jäsenet vannovat myös Paistin-kääntäjien valan. Käätyjen lisäksi jäsenille luovutetaan diplomi jäsenyyden osoituksena.

Kapituleita on perinteisesti järjestetty 1-2 kertaa vuodessa, mutta vuoden aikana on mahdollista järjestää myös pienempiä paikalliskapituleja, joiden tarkoituksena on purkaa käätyjen saamiseen muodostuneita jonoja. Tilaisuus on arvokas, vaikkakin kooltaan suurkapitulia pienempi tilaisuus, jossa alueellinen keittiöosaaminen on pääroolissa.

Vuonna 2022 järjestettiin viisi kapitulia. Kapituleista neljä oli paikalliskapituleita; Turun Helmi-kapituli, Rovaniemen paikalliskapituli, Savo-Karjalan paikalliskapituli ja Oulun Talvikapituli. Elokuun suurkapituli järjestettiin Helsingissä City-kapituli nimellä. Suurkapituli pandemiavuosien jälkeen oli niin suosittu, että tapahtuman noin 330 paikkaa myytiin loppuun ennätysnopeasti. Suurkapitulin Grand Diner, luennot ja vuosikokous järjestettiin samana keväänä avatussa Hotelli Scandic Grand Centralissa. Diner Amical tilaisuus vietettiin Vanhalla Ylioppilastalolla. Helsingin installointitilaisuus järjestetään kaupungin sydämessä keskustakirjasto Oodissa.

Kaikki Chaîne des Rôtisseurs Finlanden historian aikana järjestetyt kapitulit maassamme on listattu seuraavalla sivulla.

VOUTIKUNTAKOHTAISET TAPAHTUMAT

Jokaisessa Suomen yhdessätoista voutikunnassa järjestetään normaalioloissa vuoden aikana 6 - 12 jäsentilaisuutta. Rôtisseursit kokoontuvat yhteen valmistamaan itse ruokaa valitun teeman mukaisesti, vierailemaan ravintoloissa tai alan yrityksissä tai viettämään muuten aikaa ruokien ja juomien äärellä.

Tilaisuuksien keskeisimpinä lähtökohtina ovat hyvä ruoka ja juoma sekä laadukkaat raaka-aineet. Erityistä näissä tilaisuuksissa on alan ammattilaisten ja harrastajien yhdessä tekeminen toisiaan arvostaen.

Jäsentilaisuuksissa käytetään Rôtisseurs-käätyjä. Kaikki jäsenet ovat tervetulleita vierailemaan muiden voutikuntien tapahtumissa ja verkottumaan jäsenten kanssa myös oman voutikunnan ulkopuolelle.

Vuonna 2022 voutikuntien toiminta oli hyvin aktiivista. Vuoden aikana järjestettiin useita ravintolavierailuita, sekä kilpiravintoloissa, että uusissa ennen kokemattomissa ravintoloissa. Monet voutikunnat toteuttivat myös yritysvierailuja ja yhteistapahtumia muiden voutikuntien kanssa. OMGD-tapahtumia järjestettiin myös usealla paikkakunnalla.

Voutikunnat tiedottivat toimintavuoden aikana tapahtumista hyvin aktiivisesti alueellisilla uutiskirjeillä ja järjestön verkkosivuja hyödyntämällä. Tapahtumista jaettiin myös jonkin verran tietoa järjestön kuukausittaisissa uutiskirjeissä.



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Suomessa järjestetyt kapitulit

Nro	vuosi	Aika	Paikka
1.	1964	6.-7.9.	Helsinki
2.	1965	17.-18.10	Turku
3.	1966	30.7-1.8	Rovaniemi
4.	1967	5.-6.6.	MS Finlandia
5.	1968	elokuu	Tampere
6.	1970	16.-17.8	Porvoo
7.	1972	15.-16.8.	Kuopio
8.	1974	23.-24.8	Lappeenranta-Imatra
9.	1976	7.-8.8.	Rovaniemi
10.	1978	23.-25.5	MS Finnjet
11.	1980		Lahti
12.	1982	4.-6.6.	Turku
13.	1984	18.-21.8	Rovaniemi
14.	1985	31.8-1.9	MS Svea (Turku)
15.	1986	15.-17.8	Vaasa
16.	1987	15.-16.8	Jyväskylä
17.	1988	19.-21.8	Lahti
18.	1989	4.-6.8	Helsinki
19.	1990	18.-19.8.	MS Silvia Regina, Turku
20.	1991	9.-11.8	Tampere
21.	1992	8.-9.8	Maarianhamina
22.	1993	13.-15.8.	Imatra
23.	1994	19.-21.8	Kittilä (Levi)
24.	1995	15.-17.9	Tampere, Nuorten kokkien MM-kisat
25.	1996	14.-16.6.	Turku
26.	1997	1.-3.8	Lahti
27.	1998	10.-12.7	Kuopio
28.	1999	20.-22.8.	Saariselkä
29.	2000	18.-20.8	Helsinki
30.	2001	3.-4.8.	Jyväskylä
31.	2002	23.-25.8	Turku
32.	2003	15.-17.8	Vaasa
33.	2004	23.-25.4.	Kittilä Levi, Talvikapituli
34.	2004	6.-8.8.	Hämeenlinna
35.	2005	19.-21.8	Oulu
36.	2006	4.2.	Helsinki, Talvikapituli
37.	2006	25.-27.8	Tampere
38.	2007	23.-25.2	Tornio, Talvikapituli
39.	2007	26.-28.7	Savonlinna



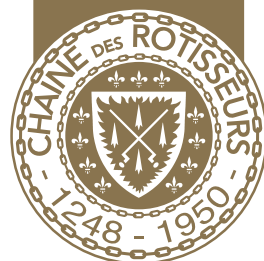
Association
Mondiale de la
Gastronomie

Suomessa järjestetyt kapitulit

Nro	vuosi	Aika	Paikka
40.	2008	9.-10.2.	Vierumäki, Talvikapituli
41.	2008	22.-24.8	Lappeenranta
42.	2009	21.-23.3.	Tampere, Talvikapituli
43.	2009	28.-30.8.	Muonio, Olos
44.	2010	26.-28.3.	Kuopio, Talvikapituli
45.	2010	17.-19.8	Helsinki
46.	2011	4.-6.2.	Ruka, Talvikapituli
47.	2011	19.-21.8	Turku
48.	2012	24.3.	Lappeenranta, Talvikapituli
49.	2012	17.-19.8.	Jyväskylä
50.	2013	16.-17.03	Naantali, Talvikapituli
51.	2013	23.-24.8.	Tampere, Tamperrada
52.	2013	9.11.	Helsingin paikalliskapituli
53.	2014	1.3.	Rovaniemi, Talvikapituli
54.	2014	22.-24.8.	Kuopio
55.	2014	13.12.	Tampere paikalliskapituli
56.	2015	7.3.	Helsinki, Talvikapituli
57.	2015	21-23.8.	Lahti suurkapituli
58.	2016	13.2.	Pohjanmaa talvikapituli Vaasassa
59.	2016	19-21.8.	Oulu suurkapituli
60.	2016	9.12.	Tampere paikalliskapituli Petit Chapitre
61.	2017	22.1.	Helsinki paikalliskapituli
62.	2017	25-27.8.	KotHam suurkapituli
63.	2017	15.12.	Tampere talvikapituli
64.	2018	20.1.	Oulun talvikapituli
65.	2018	17.-19.8.	Jyväskylä suurkapituli
66.	2018	10.11.	Helsingin kupliva kapituli
67.	2019	2.2.	Tampereen mestaruuskapituli
68.	2019	23.-25.8.	Rovaniemen suurkapituli
69.	2019	26.10.	Naantalin kekrikapituli
70.	2020	22.2.	Suksi Lahteen -paikalliskapituli
71.	2021	14.5.	Jyväskylän paikalliskapituli
72.	2021	27-29.8.	Turun "Tois puol jokka" suurkapituli
73.	2021	20.11.	Helsingin Merikapituli, paikalliskapituli
74.	2021	5.12.	Tampereen talvikapituli
75.	2022	12.3.	Turun Helmikapituli, Talvikapituli
76.	2022	23.4.	Kuopio, Savo-Karjala paikalliskapituli
77.	2022	23.4.	Oulu, Ystävyydellä Talvikapituli
78.	2022	19.8.	Helsinki, suurkapituli

Kilpiyritykset 2022

A.Ahlsröm Oy, Kauttua Klubi	Kauttua
A.Ahlsröm Oy, Noormarkun Klubi	Noormarkku
Brasserie Alexanderplats	Helsinki
Graniittilinna	Helsinki
Haikon Kartano	Porvoo
Helsingin Pörssiklubi	Helsinki
Hotel Kämp peilisali	Helsinki
Hotel Tammer	Tampere
Hotelli Artic Light	Rovaniemi
Hotelli Merihovi	Kemi
Hotelli-Ravintola Vaihmalan Hovi	Lempäälä
Hullu Poro ravintola Ämmilä	Levi
Kaltio, Saariselän Tunturihotelli	Saariselkä
Kotaravintola Sarakka	Ylläs
Krapihovi	Tuusula
Kuopion Klubi	Kuopio
Lahten Seurahuone Hämesali	Lahti
Lapland Hotels Kulta Kitchen and Bar	Helsinki
Lapland Hotels Olos, Ravintola Takka	Muonio
Lappi Ravintola	Helsinki
Lasaretti ravintola Virta	Oulu
Le Soleil	Naantali
Musta Lammas	Kuopio
Raatihuoneen kellari	Pori
Radisson Blu Marina Juhlakerros	Turku
Ravinteli Bertha	Tampere
Ravintola Alba	Jyväskylä
Ravintola Buttenhoff	Imatra
Ravintola C	Tampere
Ravintola Dabbal, Lapland Hotels	Tampere
Ravintola Figaro	Jyväskylä
Ravintola Finlaysonin Palatsi	Tampere
Ravintola Fondis	Vaasa
Ravintola Gaissa Hotel Santa Claus	Rovaniemi
Ravintola Gösta	Mänttä
Ravintola Hella ja Huone	Tampere
Ravintola Helsingin Suomalainen Klubi	Helsinki
Ravintola Henrik's	Tampere
Ravintola Istanbul	Oulu
Ravintola Juurella	Seinäjoki
Ravintola Kappeli	Helsinki
Ravintola Kulosaaren Casino	Helsinki
Ravintola Kymmin Huvila	Kuusankoski
Ravintola Le Biff	Lappeenranta
Ravintola Lehtovaara	Helsinki
Ravintola Local Bistro	Joensuu
Ravintola Monte Rosa City Hotel	Rovaniemi
Ravintola Muru	Helsinki
Ravintola Mäntän klubi	Mänttä
Ravintola NJK	Helsinki
Ravintola Näsinneula	Tampere
Ravintola Oobu	Turku
Ravintola Paakari	Kangasala
Ravintola Petronella	Saariselkä
Ravintola pikkuVELI	Ylivieska
Ravintola Puistola	Oulu



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Ravintola Pöllöwaari	Jyväskylä
Ravintola Pörssi	Helsinki
Ravintola Roux	Lahti
Ravintola Savoy	Helsinki
Ravintola Sipuli	Helsinki
Ravintola Smör	Turku
Ravintola Tiiliholvi	Tampere
Ravintola Trappi	Naantali
Ravintola Urban	Kuopio
Ravintola WanhaFiskari	Kotka
Ravintola Wolkoff	Lappeenranta
Ravintola Suomalainen Pohja	Turku
Roster Turku	Turku
Rusticheria Stella	Valkeakoski
Sallatunturin Tuvat	Salla
Salon Seurahuone	Salo
Savutuvan Apaja Oy	Jyväskylä
Sky Ounasvaara, Ravintola Sky&View	Rovaniemi
Studiosravintola Tundra	Kuusamo
Tampere-talo	Tampere
Tertin kartano	Mikkeli
Turun kaupungin edustusravintola	Turku
Vaasa Ravintolat Oy, Bank Food&Wine	Vaasa
Vanajanlinna	Hämeenlinna

KILPIRAVINTOLAT LAIVOISSA

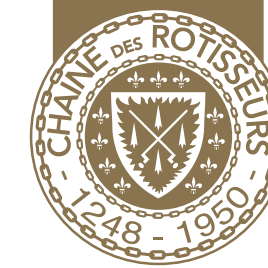
Silja Serenade Bon Vivant	Helsinki
Silja Symphony Bon Vivant	Helsinki

SUOSITELLUT KAUPAT

Arvo Kokkonen	Helsinki
Food Market Herkku Itis	Helsinki
Food Market Herkku	Tampere
Food Market Herkku Tapiola	Espoo
Food Market Herkku Keskusta	Helsinki
FoodMarket Herkku	Turku
Herkkunuotta, Turun kauppahalli	Turku
Poronlihan Erikoisliike Heinosen,	
Turun kauppahalli	Turku
Juustosoppi, Tampereen Kauppahalli	Tampere
Kalaherkut á la Nygrén	Tampere
Kalaliike S. Wallin	Turku
K-Citymarket Pirkkala	Pirkkala
K-supermarket ManhattanCity	Turku
K-supermarket Hertta	Helsinki
K-supermarket Tapiola	Espoo
Lihaliike Jokinen	Turku
Mestarin Herkku	Jyväskylä
Reinin Liha	Helsinki
Sokos-Herkku Tampere	Tampere
Wotkin's tehtaanyymälä	Helsinki
Savo-Karjalan Liha	Kuopio
Choco Deli	Rovaniemi

JUHLAPALVELUT, CATERING

Armas Catering Oy	Tampere
Juvenes Juhl palvelu	Tampere



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Ps. Jos se Johannan mainitsema äidin ohje parhaasta naudankieli-
paistoksesta jäi mietityttämään, niin se on tässä:

Keitetty Kieli

1 kg naudän-, vasikan- tai porsaan kieliä
1 sipuli
2 mausteneilikkaa (olen laittanut reilusti enemmän)
2 tl murskattuja valkopippureita
1 rkl suolaa/ 1l vettä

Kuori sipuli ja pistele neilikat siihen. Huuhto kielet kylmässä vedessä ja pane kattilaan. Lisää sipulit neilikoineen ja valkopippurit. Kaada kattilaan vettä niin runsaasti, että kielet peittyvät. Lisää suola.

Kiehauta kielet kovalla lämmöllä suolavedessä ja kuori vaahto tarvittaessa. Hauduta sen jälkeen hiljaisella lämmöllä kannen alla 2-2,5 tuntia. Koita kypsyyt esim puikolla, sisältä tirisevän nesteen oltava kirkasta, ei veristä ja puikon upottava helposti lihaan. Anna kielen jäähtyä hetki liemessään ja poista siitä sen jälkeen nahka. älä anna kielen jäähtyä liikaa, nahka lähtee helpommin mahdollisimman lämpimästä kielestä. Leikkaa mahdolliset epätasaisuudet tyvestä pois.

Keitetty kieli uunissa

10 – 20 kieliviipaletta
Tuoreita herkkusieniä
Persiljaa
1-2 sipulia
1-2 maustekurkkua
1-3 dl kuohukermaa
2-6 munaa (2 munaa /1dl kermaa)
2-3 rkl voita
suolaa, valkopippuria

Uuni 225 astetta.

Kuori ja hienonna sipulit, hienonna kurkut ja persilja. Paista sienet valmiiksi. Voitele vuoka ja lada sen pohjalle kieliviipaleita limittäin. Vatkaa kerma ja munat kulhossa ja mausta seos suolalla ja pippurilla.

Ruskista voi paistinpannussa kohtalaisella lämmöllä. Kiehauta sieniä ja sipulia hyvin sekoittaen rasvassa 2-3 min. Lisää persilja ja kurkut sekä kiehua vielä 1-2 min.

Levitä seos kieliviipaleille ja levitä munaseos päälle.

Vuoka uunin keskiosaan ja kuorruta 10-15 min kunnes pinta kauniin ruskea ja munaseos hyytynyt.



La Chaîne des Rotisseurs Finlande