



Chaîne des Rôtisseurs
Association Mondiale de la Gastronomie



Suomen Paistinkääntäjät

Vuosikertomus 2018

Vuosi 2018 pähkinänkuoressa: jäsenmäärä yli 2000, Suomi maailman kolmanneksi suurin jäsenmaa

Chaîne des Rôtisseurs –järjestö jatkoi kasvuaan Suomen merkittävimpänä gastronomisena yhteisönä. Lähes 2200 jäsentä on kansainvälisestikin mitattuna vaikuttava luku. Suomessa kiinnostus ruokaan, raaka-aineisiin ja palvelukulttuuriin on edelleen kasvussa ja herättää kiinnostusta eri ikäluokissa.

Kansainvälisessä Chaîne des Rôtisseurs -kattojärjestössä Suomen rooli on säilynyt merkittävänä. Suomi on vakiinnuttanut sijansa maailman kolmanneksi suurimpana jäsenmaana Yhdysvaltojen ja Saksan jälkeen. Suomella on myös merkittävä edustus kansainvälisessä hallinnossa, ja täällä kehitetty Kilpipäivä on levinnyt maailmanlaajuisesti ilmiöksi.

Vuonna 2018 uusista jäsenistä hieman suurempi osa oli harrastajajäseniä. Jäsenjakauma ammattilaisten ja harrastajien suhteen on säilynyt jokseenkin ennallaan, kaikista jäsenistä harrastajia on hieman alle 60 %. Kesällä 2018 tehdyn jäsenkyselyn perusteella jäsenistömme on suhteellisen tyytyväistä, mutta kehitettävääkin toki löytyy. Kiinnostavimmiksi jäsentilaisuuksiksi mainittiin ravintolavierailut, tuottajavierailut sekä teemaillalliset ja erityisesti kiitettiin mahdollisuudesta oppia uutta ja tutustua uusiin ihmisiin. Eniten kehitettävää löytyi toiminnan modernisoinnista sekä tilaisuuksien monipuolistamisesta. Kyselyn tulosten perusteella on lähdetty kehittämään toimintaa jokaisessa voutikunnassa.

Toiminnassa korostui edelleen ruoka-, ravintola-, ja juomakulttuurin kehittäminen paikallisista lähtökohdista yhdessä iloisesti tehden ja nauttien. Lisäksi nuoret ammatillaiset pääsivät jälleen kehittämään taitojaan niin kansallisissa kuin kansainvälisissä kilpailuissa: Nuorten kokkien Emmiina Lehtonen voitti upean kilpasuorituksen jälkeen pronssia Taiwanin MM-kilpailussa.

Johanna Hornborg-Ojala

*Chargée de Presse Finlande, 03. 2018 saakka
Bailli Délégué, Finlande 04.2018 alkaen*



Taina Vilkuna

Chargée de Presse Finlande, 05. 2018 alkaen



Sisällys

Vuosi 2018 pähkinänkuoressa: jäsenmäärä yli 2000, Suomi maailman kolmanneksi suurin jäsenmaa	2
Sisältö.....	3
Paistinkääntäjien visio ja missio.....	4
Toiminnan organisointi.....	5
Suomen paistinkääntäjät ry:n hallitus vuonna 2018	6
Puhemiehistön kokoukset ja järjestön vuosikokous	6
Talous.....	7
Viestintä.....	7
Alueellinen toiminta	8
Voutikuntien puheenjohtajat eli voudit ja voutikuntien rajat	9
Jäsenistö.....	10
OMGD – Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs – järjestö	12
Kilpiravintolat	13
Kilpipäivä	14
Toiminta.....	15
Nuorten kokkien kilpailu	15
Nuorten saliammattilaisten kilpailu	17
Nuorten ammattilaisten tukeminen.....	17
Kapitulit	18
Pienten kokkien tapahtumia	19
Voutikuntakohtaiset tapahtumat.....	20
Liite 1: Kilpipaikat vuoden 2018 lopussa	21
Liite 2: Suomessa järjestetyt kapitulit	23

Paistinkääntäjien missio ja visio

Missiomme Suomen ruoka-, juoma- ja ravintolakulttuurin kehittämisessä vaatii läheistä ja avointa yhteistyötä eri sidosryhmien kanssa, josta molemmat kokevat hyötyvänsä. Yksi järjestöin tärkeimmistä toimintaperiaatteista on avoimuus, mitattavuus ja puolueettomuus. Esimerkiksi Kilpi-tunnus, joka on yksi Chaîne des Rôtisseurs -järjestön näkyvimmistä tunnustuksista ravintoloille ja kilpimyymälöille, myönnetään julkisten ja säännöllisen seurannan sisältävän kriteeristön perusteella.

Jäseniltä edellytetään kunnioittavaa ja arvostavaa suhtautumista alan ammattilaisten osaamiseen. Kiitosta ja palautetta kannustetaan antamaan, mutta lähtökohtaisesti palautteen tulee aina olla positiivista ja kehittävää.

Tunnuksenomaista Paistinkääntäjille on, että aina ravintolavierailujen jälkeen alueellinen vouti tai hallituksen jälkeen pitää kiitospuheen keittiölle ja salihenkilökunnalle. Kiitoksissa keskitytään van onnistuneisiin elementteihin, mahdollinen kehittävä palaute annetaan jälkikäteen.



Toiminnan organisointi

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

Suomen Paistinkääntäjien 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 2018 yhdeksän jäsentä. Puheenjohtajana eli valtavoutina toimi Ari Arvonen maaliskuuhun 2018 saakka. Huhtikuussa Ari Arvosen valitettavan poismenon myötä valtavoutina aloitti Johanna Hornborg. Hornborgin tilalle Chargée de Presseksi valittiin Taina Vilkuna. Echansonina jatkoi Christina Suominen. Tomi Aho, Martti Lehtinen ja Juha Ojamo nimitettiin uudelleen hallitukseen. Puhemiehistön jäsenyys vahvistetaan henkilölle kolmen vuoden toimikaudeksi.

Kansainvälisen Chaîne des Rôtisseurs kattojärjestön korkein hallintoelin on Valtaneuvosto (*Conseil d'Administration*), jonka jäsenistöön kuuluu suomen Ari-Pekka Parviainen. Valtaneuvostossa Parviainen vastaa erityisesti Kansainvälisen kilpipäivän hallinnoinnista. Suurneuvosto (*Conseil Magistral*) edustaa laajempaa kansainvälistä jäsenistöä. Vuonna 2018 Suomella oli suurneuvostossa kolme jäsentä, Ari-Pekka Parviainen, Tomi Lantto ja Juha Ojamo. Tomi Lantto valittiin suurneuvostoon Ari Arvosen tilalle. Suurneuvoston jäsenyys oikeuttaa uusien jäsenten installointiin jokaisessa jäsenmaassa.



Suomen paistinkääntäjät ry:n hallitus vuonna 2018

Bailli Délégué, puheenjohtaja 03/2018 saakka	Ari Arvonen	Helsingin voutikunta
Bailli Délégué, puheenjohtaja 04/2018 lähtien	Johanna Hornborg	Lahden voutikunta
Argentier, rahastonhoitaja	Elina Särmälä	Karjalan voutikunta
Conseiller Culinaire	Martti Lehtinen	Jyväskylän voutikunta
Conseiller Gastronomique	Tomi Lantto	Oulun voutikunta
Chargée de Presse	Taina Vilkuna	Helsingin voutikunta
Chargé de Missions	Tomi Aho	Turun voutikunta
Echanson	Christina Suominen	Tampereen voutikunta
Chargé de Missions 12/2018 saakka	Mikko Reinikka	Tampereen voutikunta
Chancelier	Juha Ojamo	Lahden voutikunta



Suomen puhemiehistö 2018. Kuvasta puuttuu Ari-Pekka Parviainen.

Kuva: Pekka Rötönen

Puhemiehistön kokoukset ja järjestön vuosikokous

Vuonna 2018 Suomen Paistinkääntäjien puhemiehistö (hallitus) kokoontui 9 kertaa.

Paistinkääntäjät ry:n vuosikokous järjestettiin Jyväskylän Kapitulissa 18. elokuuta. Paikalla oli läsnä 36 jäsentä. Vuosikokouksessa vahvistettiin järjestön tilinpäätös ja toimintakertomus vuodelta 2017 ja myönnettiin vastuuvapaus hallituksen jäsenille ja muille vastuuvollisille. Vuosikokous vahvisti myös Suomen Paistinkääntäjien puhemiehistön ja hallituksen uudet jäsenet: Johanna Hornborg, Christina Suominen ja Taina Vilkuna. Tomi Aho, Martti Lehtinen ja Juha Ojamo nimitettiin uudelle kolmivuotiskaudelle järjestön hallitukseen. Vuosikokous vahvisti vuoden 2017 tilinpäätöksen ja toimintakertomuksen sekä myönsi hallitukselle ja muille vastuuvollisille vastuuvapauden. Kokous vahvisti lisäksi vuoden 2018 toimintasuunnitelman sekä tulo- ja menoarvion.

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. Jäsenmaksu halutaan pitää maltillisena eikä siihen ole tehty muutoksia vuoden 2013 jälkeen. Jäsenmaksujen suuruudeksi on päätetty:

Jäsenmaksu 115 €	OMGD:n vuosimaksu 20 €
Liittymismaksu 204 €	Kilpimaksu 120 €

Kunkin jäsenen jäsenmaksu jakautuu kolmeen osaan: jäsenen oman voutikunnalle, kansalliselle järjestölle ja Pariisiin keskustoimistolle. Jäsenen omalle voutikunnalle tilitettävällä 30 € summalla tuetaan paikallisten tapahtumien järjestämistä ja katetaan esimerkiksi kyydeistä muodostuneita kustannuksia. Pariisin keskusjärjestölle tilitetään 55 €, joka menee nuorten kilpailujen tukemiseen, kansainväliseen viestintään sekä muihin hallintokuluihin. OMGD:n jäsenmaksusta tilitetään keskusjärjestölle 15 € harrastajajäseniltä ja 25 € ammattilaisjäseniltä. Loppuosa jää kansalliselle järjestölle, jonka kulut muodostuvat esimerkiksi viestinnän kanavista, jäsenjärjestelmien kuluista sekä muista hallinnon kustannuksista. Suomen Paistinkääntäjillä ei ole lainkaan palkattua henkilöstöä vaan toimintaa pyöritetään vapaaehtoisvoimin.

Viestintä

Järjestön viestintä painottuu jäsentilaisuuksista jäsenistöä suoraan koskettavien teemojen viestimiseen, mutta tärkeäksi koetaan myös yleisten ruoka-, juoma- ja ravintolauutisten välittäminen jäsenistön tietoon. Jäsentilaisuuksien viestintä painottuu erityisesti sähköisiin uutiskirjeisiin, järjestön/voutikuntien kotisivuille sekä sosiaaliseen mediaan. Ruokakulttuuriin liittyviä uutisia välitetään erityisesti sosiaalisen median kanavissa.

Jäsenviestinnän lisäksi Suomen Paistinkääntäjien viestinnän erityisenä painopistealueena on lisätä tietoa järjestöstä ja sen toiminnasta, erityisesti nuorten ammattilaisten kilpailuista. Tavoitteena on lisätä tietoutta ja arvostusta suomalaisesta ruokakulttuurista, raaka-aineiden käytöstä ja korkeasta ammattitaidosta ravintola-alalla.



Alueellinen toiminta



Jäsentoiminta tapahtuu pääosin Suomen yhdessätoista voutikunnassa. Alueelliset tapahtumat vaihtelevat kunkin alueen kulttuurin ja tarjonnan mukaan.

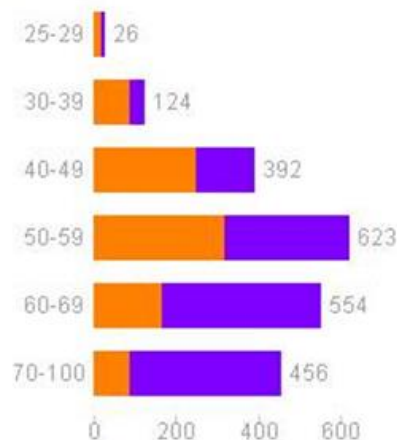
Jäsenmäärältään Suomen suurin voutikunta on Helsinki. Tampereella jäsenmäärä on lähes 400 ja Turussa yli 250 henkeä. Ammattilaisten (kuvaajassa keltaisella) ja harrastajien jakautuminen voutikunnittain noudattaa pääosin koko Suomen jakaumaa, jossa harrastajia on noin 60 % jäsenistä. Ammattilaiseksi lasketaan 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 huomattavan suuri prosenttiosuus koko jäsenistöstä.

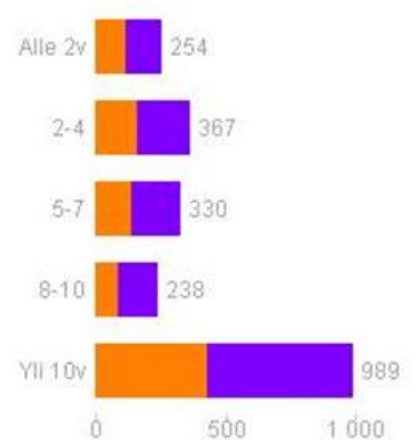
Voutikunnittain



Ikäryhmittäin

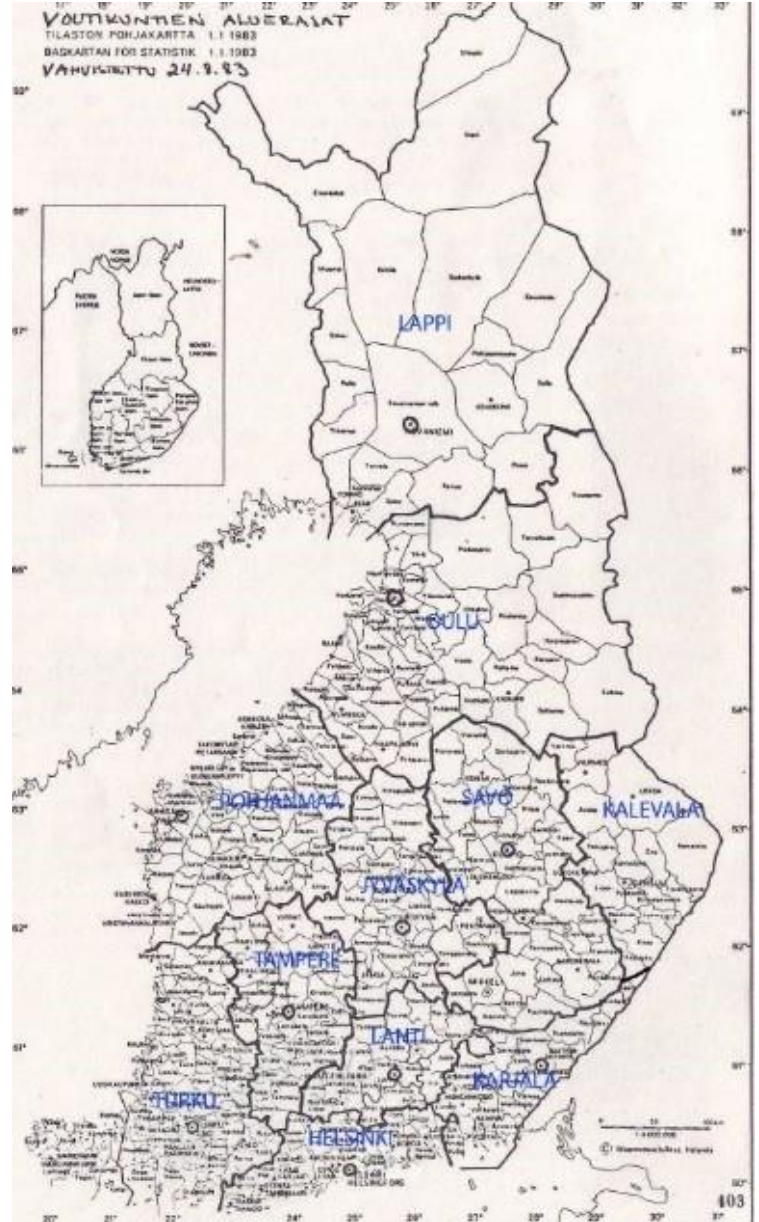


Jäsenyyden kestoittain



Voutikuntien puheenjohtajat eli voudit ja voutikuntien rajat

Bailliage (Voutikunta)	Bailli (vouti)
Pohjanmaa	<i>Kaj Lax</i>
Kalevala	<i>Sami Salo</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. Uusia jäseniä on tullut tasaisesti kaikkiin ikäluokkiin, noin puolet uusista jäsenistä on alle 50-vuotiaita. Etenkin nuorista, alle 40-vuotiaista jäsenistä huomattava osa on ammattilaisia (73%). Kansainvälisesti Suomen jäsenistön kokonaismäärä kasvoi kolmanneksi eniten, ainoastaan Kiinan ja Turkin järjestöön liittyi enemmän jäseniä. Tämä on huomattava saavutus huomioiden Suomen jo nykyisen korkean jäsenmäärän ja suhteen kokonaisväestöön.

Jäsenmäärän kehitys vuodesta 2014-2018



Eronneiden ja uusien jäsenyyksien jakauma

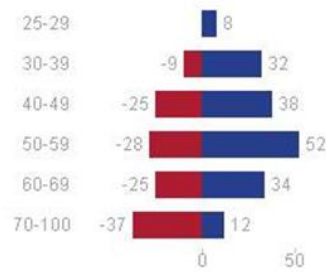
-50 0 50 100

Valitse aikaväli

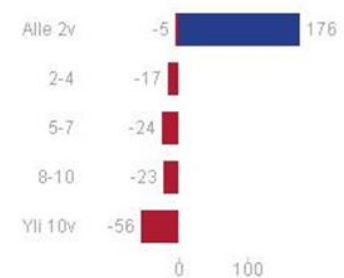
Voutikunnittain



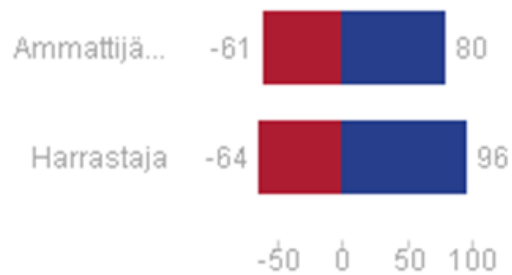
Ikäryhmittäin



Jäsenyyden kestoittain

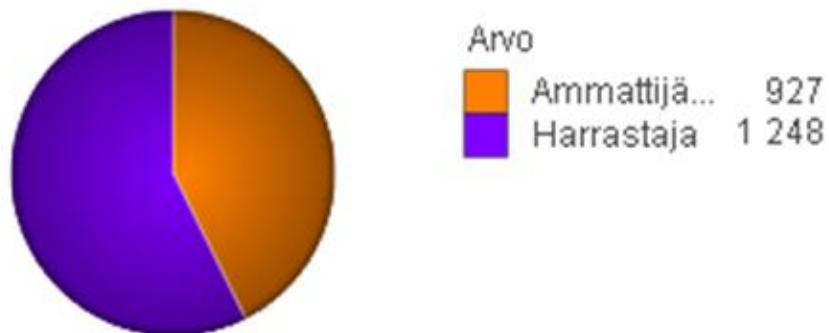


Arvoittain



Monipuolisen toiminnan ja jatkuvuuden kannalta, ammattilaisten ja harrastajien välinen suhde pyritään säilyttämään suhteessa 40% ammattilaisia ja 60 % harrastajia. Jäsenten keski-ikä oli vuonna 2018 noin 56 vuotta, joka on myös kansainvälinen keskiarvo.

JÄSENJAKAUMA VUONNA 2018



OMGD – Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs – järjestö

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

OMGD-jäsenet ovat juomien parissa työskenteleviä ammattilaisia tai asiaan vihkiytyneitä aktiivisia harrastajia. Vuonna 2018 Suomessa oli 402 OMGD-jäsentä. Vuodesta 2017 OMGD jäsenmäärä kasvoi 42 uudella jäsenellä.



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

OMGD toiminta järjestetään alueellisesti voutikunnissa, joissa jokaisella voutikunnalla on oma OMGD:n toiminnasta vastaava henkilö, Vice-Echanson. Valtakunnallisesti Suomessa OMGD:n toiminnasta vastaa puhemiehistön jäsen 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 2018 OMGD tilaisuuksia järjestettiin yhteensä noin 15.

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 käytettyjen raaka-aineiden että valmistusmenetelmien on oltava monipuolisia. Kilpiyritys täyttää kriteerit sesongista riippumatta. Kilpiyrityksiä seurataan vuosittain ja kilpi myönnetään vuodeksi kerrallaan. Myönnettävän 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 2018 lopussa 76 kilpiravintolaa (joista kaksi sijaitsee laivalla), kaksi catering yritystä sekä 16 elintarvikeliikettä, joille on myönnetty Paistinkääntäjien kilpi.

Vuonna 2018 kilpi myönnettiin neljälle ravintolalle. Kilven saivat Helsingin Suomalaisen Klubin Ravintola, Ravintola Dabbal Tampereelta, Rusticheria Stella Valkeakoskelta sekä Ravintola Bank Food & Wine Vaasasta.

Mikäli ravintolan taso heikkenee tai jos ravintola itse päättää siirtää toimintansa painopistettä, järjestö voi päättää myönnetyn kilven poistamisesta. Vuoden 2018 aikana kilvestä luopui yksi ravintola.

Listaus kilpiyrityksistä vuoden 2018 lopussa löytyy liitteestä 1



Kilpipäivä

Kilpipäivän tavoitteena on lisätä tietoisuutta Suomen kilpiravintoloista- ja myymälöistä, lisätä tunnettavuutta järjestöstä sekä ennen kaikkea madaltaa ravintolaan lähtemisen kynnystä. 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 2018 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 2018 laadukasta ruokaa ja palvelua sekä niiden arvostamista juhlittiin ympäri maailmaa 21.4.2018. 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

Suomen Paistinkääntäjien toiminta ja tapahtumat liittyvät tavalla tai toisella gastronomiaan, ruoan raaka-aineisiin, ruokatuotantoon sekä 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 uudet jäsenet. Suurkapitulin lisäksi installointia suoritetaan pienemmissä talvikapituleissa sekä voutikuntien omissa paikalliskapituleissa. Järjestön tapahtumat ovat avoimuksia.

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.

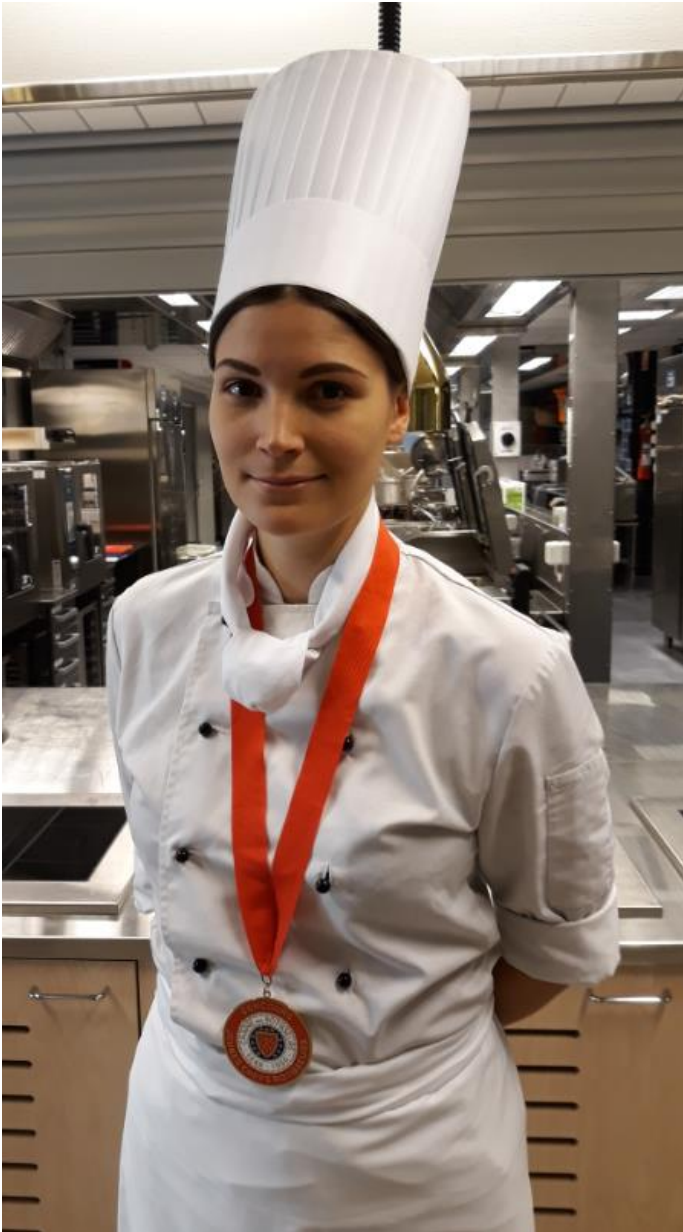


Strategiansa mukaisesti Suomen Paistinkääntäjät toimivat läheisessä yhteistyössä alan eri toimijoiden kesken. Vuonna 2018 järjestö oli mukana mm. keittiömestareiden alueyhdistysten kanssa järjestämässä erilaisia tapahtumia paikallisesti.

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 näin antaa paremmat mahdollisuudet tulevaisuuteen.

Nuorten kokkien kilpailu

Tampereella Ravintola TAMK Catering Studiossa työskentelevä **Emmiina Lehtonen** voitti Nuorten kokkien SM-kilpailut tammikuussa 2018. Hän valmisti tuomariston mukaan tasapainoiset annokset, joissa maut muodostivat harmonisen kokonaisuuden. Voiton jälkeen Lehtonen alkoi valmistautua MM-kilpailuihin lehtori Arja Luiron opastuksella.



Emmiina Lehtonen voitti hienosti pronssia Nuorten kokkien maailmanmestaruuskisoissa Taiwanissa lauantaina 8.9.2018. Menestyksen toi kilpailusuorituksen harmoninen makukokonaisuus, luovuus ja esimerkillinen tekninen taito.

Kisa perustui ruokakoriin (Black Box), jonka tarkka sisältö paljastettiin kilpailijoille vain puoli tuntia tunti ennen kokkauksen aloittamista. Vain pääruokalaji lampaan kylki oli kerrottu ennakkoon. Kilpailijoiden piti suunnitella ja valmistaa menu kolmen tunnin kilpailuajan puitteissa.

13 kansainvälisesti arvostettua tekniikka- ja makutuomaria arvioivat kilpailijoiden suoritukset Keittiömestareiden Maailmanliiton ohjeistusta noudattaen. Mittavan uran Suomessa ja kansainvälisesti tehnyt keittiömestari ja opetusneuvos, Conseiller Culinaire Martti Lehtinen toimi Suomen edustajana makutuomaristossa: "Emmiinan suorituksessa oli paljon hyvää: valmistusmenetelmät, esillepano, raaka-aineiden rakenne ja suutuntuma olivat kaikki kohdillaan" Lehtinen kertoo. "Luovuus, makujen harmonia sekä raaka-aineiden ominaismakuja korostava valmistustapa nostivat Emmiinan palkintosijoille", Lehtinen summaa.

Taiwanin tulokset:

Kultaa: Joseph Tran, Kanada
Inn at Laurel Point, Victoria, Canada

Hopeaa: Michael Becherer, Saksa
Lafleur Restaurant, Frankfurt, Germany

Pronssia: Emmiina Marianne Lehtonen, Suomi
Tamk Catering Studio, Tampere, Finland

Nuorten saliammattilaisten kilpailu



Tampereella ravintola Suomalaisella Klubilla 7.5.2018 järjestetyn Vuoden Nuori saliammattilainen -kisan tiukka finaalityö ratkesi tamperelaisen Kirsi Seppäsen voittoon. Seppänen työskentelee tamperelaisen viinibaari Deli & Wine Bar 1909:n ravintolapäällikkönä.

Seppänen edusti Suomea 18.-22.9.2018 Meksikossa järjestetyissä MM-kilpailuissa. Voitto meni Iso-Britannian Aymeric Pollennelle, hopeaa otti Australian Thibaut Broussier ja pronssille sijoittui Jeremy S. Shanker Yhdysvalloista.

Nuorten ammattilaisten tukeminen

Vuoden Nuori kokki ja Vuoden Nuori saliammattilainen -kilpailujen lisäksi Suomen Paistinkääntäjät tukee aktiivisesti muita nuoria ravintola-alan ammattilaisia stipendein ja tunnuksin.

Kapitulit

Kapituli on Paistinkääntäjien 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 Paistinkääntäjien 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 tarkoitus on purkaa käätyjen saamiseen muodostuneita jonoja. Tilaisuus on arvokas, vaikkakin kooltaan suurkapitulia pienempi tilaisuus, jossa alueellinen keittiöosaaminen on pääroolissa.

KISS OF FIRE

TULELLA, SAVULLA JA RAKKAUDELLE
SUURKAPITULI JYVÄSKYLÄ 17.-19.8.2018



Jyväskylässä 17.-19.8.2018 järjestettyyn kapitulissa oli 350 osallistujaa. Kapitulin teemana oli Kiss of Fire - tulella, savulla ja rakkaudella. Kapituli alkoi perjantaina ystävien illallisella eli Dîner Amicalilla Jyväskylän koulutuskuntayhtymä Gradian ravintola Priimuksessa. Lauantain lounaat nautittiin neljässä kilpiravintolassa: Albassa, Figarossa, Pöllövaarissa ja Vesilinnassa. Juhlailallinen Grand Dîner tarjoiitiin Jyväskylän Lutakossa sijaitsevassa messu- ja kongressikeskus Paviljongissa.

Jyväskylän suurkapitulin yhteydessä järjestettiin myös Paistinkääntäjät ry:n vuosikokous.

Vuoden 2018 aika järjestettiin lisäksi kaksi paikalliskapitulia. Ensimmäinen vietettiin Nuorten Kokkien kilpailujen yhteydessä Oulussa 20.1.2018 Laplands Hotel Oulassa. Helsingissä järjestettiin Kupliva kapituli 10.11.2018 Pörssi-ravintolan juhlavissa tiloissa.

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

Pienten kokkien tapahtumia

Suomen ruokakulttuurin säilymisessä ja kehittämisessä lasten ja perheiden ruokatottumuksilla on huomattava merkitys. Suomen Paistinkääntäjät ovat jo useamman vuoden ajan järjestäneet ruokaan- ja ruoanlaittoon liittyviä tilaisuuksia koululaisille.

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 2018 Paistinkääntäjät ja lapset kokkasivat yhdessä Kariston koululla 14. huhtikuuta lasten itse suunnitteleman kolmen ruokalajin kasvis-menukokonaisuuden. Kokkauksen jälkeen koululaiset nauttivat valmistetun aterian yhdessä perheenjäsentensä kanssa ja Paistinkääntäjien jäsenet vastasivat pyytiintarjoilusta.

Oulussa lapsille järjestettiin jo neljättä kertaa tapahtuma, jossa käydään läpi ruokakulttuuria, pöytätapoja ja luonnollisesti nautitaan maittava ateria. Tapahtuma oli perinteiseen tapaan juuri ennen kilpipäivää, perjantaina 20.4.2018.



Voutikuntakohtaiset tapahtumat

Jokaisessa Suomen yhdessätoista voutikunnassa järjestetään vuoden aikana 6 - 12 jäsentilaisuutta. Paistinkääntäjät 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 Paistinkääntäjien tilaisuuksissa on alan ammattilaisten ja harrastajien yhdessä tekeminen toisiaan arvostaen.

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



Vuonna 2018 voutikuntien tapahtumina järjestettiin eniten ravintolavierailuja sekä eri teemaisia workshoppeja ruoan valmistuksen ympärille. Myös erilaisia teematilaisuuksia oli runsaasti.

Workshop
Yleisötapahtuma
Teemaillallinen
Ruoanlaittotilaisuus
Ravintolavierailut
Teemaretki
OMGD
Tuottajavierailu
Blinejä Rapujuhla
Kilpipäiväjuhla

Liite 1: Kilpipaikat vuoden 2018 lopussa

Graniittilinna	HELSINKI
Helsingin Pörssiklubi	HELSINKI
Helsingin Suomalainen klubiravintola	HELSINKI
Hotel Kämp peilisali	HELSINKI
Lappi Ravintola	HELSINKI
Ravintola Kappeli	HELSINKI
Ravintola Kulosaaren Casino	HELSINKI
Ravintola Lehtovaara	HELSINKI
Ravintola Lyon	HELSINKI
Ravintola NJK	HELSINKI
Ravintola Pörssi	HELSINKI
Ravintola Savoy	HELSINKI
Ravintola Sipuli	HELSINKI
Vanajanlinna	HÄMEENLINNA
Ravintola Buttenhoff	IMATRA
Ravintola Kielo	JOENSUU
Ravintola Alba	JYVÄSKYLÄ
Ravintola Figaro	JYVÄSKYLÄ
Ravintola Pöllöwaari	JYVÄSKYLÄ
Ravintola Vesilinna	JYVÄSKYLÄ
Ravintola Paakari	KANGASALA
A.Ahlsröm Oy, Kauttua Klubi	KAUTTUA
Hotelli Merihovi	KEMI
Ravintola WanhaFiskari	KOTKA
Musta Lammas	KUOPIO
Ravintola Urban	KUOPIO
Studioravintola Tundra	KUUSAMO
Lahden Seurahuone Hämesali	LAHTI
Ravintola Casseli	LAHTI
Ravintola Roux	LAHTI
Ravintola Le Biff	LAPPEENRANTA
Ravintola Wolkoff	LAPPEENRANTA
Ravintola Peurankello	LAUKAA
Hullu Poro ravintola Taivas	LEVI
Tertin kartano	MIKKELI
Lapland Hotels Olos	MUONIO
Ravintola Gösta	MÄNTTÄ
Le Soleil	NAANTALI
Ravintola Trappi	NAANTALI
A.Ahlsröm Oy, Noormarkun Klubi	NOORMARKKU
Lasaretti ravintola Virta	OULU
Ravintola Istanbul	OULU
Ravintola Puistola	OULU
Raatihuoneen kellari	PORI
Haikon Kartano	PORVOO
Ravintola Huttu-Uula	PYHÄTUNTURI
Ravintola Gaïssa Hotel Santa Claus	ROVANIEMI
Ravintola Monte Rosa City Hotel	ROVANIEMI

Sky Ounasvaara	ROVANIEMI
Kaltio, Saariselän Tunturihotelli	SAARISELKÄ
Ravintola Petronella	SAARISELKÄ
Sallatunturin Tuvat	SALLA
Salon Seurahuone	SALO
Ravintola Juurella	SEINÄJOKI
Hotel Tammer	TAMPERE
Masuuni, Ilves	TAMPERE
Ravinteli Bertha	TAMPERE
Ravintola Bodega Salud	TAMPERE
Ravintola C	TAMPERE
Ravintola Dabbal, Lapland Hotels	TAMPERE
Ravintola Finlaysonin Palatsi	TAMPERE
Ravintola Hella ja Huone	TAMPERE
Ravintola Henrik´s	TAMPERE
Ravintola Näsinneula	TAMPERE
Ravintola Tiiliholvi	TAMPERE
Tampere talo	TAMPERE
Ravintola Smör	TURKU
Ravintola Suomalainen Pohja	TURKU
Turun kaupungin edustusravintola	TURKU
Krapihovi	TUUSULA
Ravintola Fondis	VAASA
Vaasa Ravintolat Oy, Bank Food&Wine	VAASA
Rusticheria Stella	VALKEAKOSKI
Ravintola pikkuVELI	YLIVIESKA
Ylläksen Pihvikeisari	YLLÄSJÄRVI

KILPIRAVINTOLAT LAIVOISSA

Silja Serenade Bon Vivant	HELSINKI
Silja Symphony Bon Vivant	HELSINKI

SUOSITELLUT KAUPAT

Food Market Herkku Tapiola	ESPOO
Arvo Kokkonen	HELSINKI
Reinin Liha	HELSINKI
Food Market Herkku Keskusta	HELSINKI
Food Market Herkku Itis	HELSINKI
Wotkin´s tehtaanmyymälä	HELSINKI
Mestarin Herkku	JYVÄSKYLÄ
Kalaherkut á la Nygrén	TAMPERE
Food Market Herkku	TAMPERE
Sokos-Herkku Tampere	TAMPERE
Kalaliike S. Wallin	TURKU
K-supermaket Manhattan	TURKU
Lihaliike Jokinen	TURKU
Food_Market_Herkku	TURKU
Stockman Jumbo	VANTAA

JUHLAPALVELUT, CATERING

Armas Catering Oy	TAMPERE
-------------------	---------

Liite 2: 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

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