

Chaîne des Rôtisseurs Suomen Paistinkääntäjät



Vuosikertomus 2014

Yhteenveto vuodesta 2014

Vuosi 2014 oli Chaîne des Rôtisseurs – järjestölle 50-vuotis juhluvuosi Suomessa. Juhlavuoden kunniaksi Paistinkääntäjien historiikki julkaistiin sähköisesti kotisivuillamme.

Juhlavuoden myötä päätettiin laatia uudentyylinen, aiempaa kattavampi ja monipuolisempi toimintakertomus, jonka toivomme palvelevan jäsenistöämme ja lukuisia muita yhteistyökumppaneitamme.

Vuosi 2014 oli tapahtumarikas ja aktiivinen.

Paistinkääntäjiin liittyi uusia jäseniä tasaisesti, ja erityisen ilahduttavaa on, että ikäjakauma järjestössä jakaantuu yhä tasaisemmin. Ammattilaisten ja harrastajien suhde järjestössä pysyi tavoitellulla tasolla, eli 40 % ammattilaisjäseniä ja 60 % harrastajajäseniä.

Viime vuosi oli myös muutosten vuosi. Suomen Paistinkääntäjien puheenjohtajaksi, eli valtavoudiksi nimitettiin Ari Arvonen ja Suomeen perustettiin kokonaan uusi voutikunta – Kalevalan voutikunta. Myös Jyväskylän, Lapin ja Savon voutikunnat saivat uudet puheenjohtajat eli aluevoudit.

Syyskuussa lanseerattiin Suomessa globaalissakin mittakaavassa täysin uusi tapahtuma- Kilpipäivä. Päivän tarkoitus on nostaa esiin sitä korkealuokkaista osaamista, jota löytyy niin kilpiravintoloistamme kuin kilpimymälöistäkin. Tapahtuma sai erittäin positiivisen vastaanoton myös Pariisin kattojärjestössä ja siitä on tarkoitus tehdä maailmanlaajuinen konsepti.

Vuonna 2013 lanseeratun strategian mukaisesti Suomen Paistinkääntäjien missio on kehittää Suomen ruoka-, juoma- ja ravintolakulttuuria yhteistyössä alan ammattilaisten ja harrastajien kanssa. Tätä missiotamme olemme ansiokkaasti toteuttaneet yhdessä jäsentemme, kilpiravintoloidemme ja yhteistyökumppaneidemme kanssa.

Suomen puhemiehistön puolesta

Ari Arvonen
Bailli Délégué, Membre du Conseil Magistral

Johanna Hornborg-Ojala
Chargée de Presse



Sisältö

Yhteenveto vuodesta 2014.....	1
Paistinkääntäjien strategia	2
Hallitus ja puhemiehistö.....	3
Alueelliset voutikunnat.....	5
Jäsenistö	7
OMGD - Järjestö	9
Kilpiravintolat	10
<i>Kilpipäivä</i>	<i>10</i>
Toiminta.....	12
<i>Nuorten kokkien kilpailu.....</i>	<i>12</i>
<i>Nuorten sommelierien kilpailu</i>	<i>12</i>
<i>Nuorten ammattilaisten tukeminen.....</i>	<i>13</i>
<i>Kapitulit</i>	<i>14</i>
<i>Pienten kokkien tapahtumia.....</i>	<i>15</i>
<i>Voutikuntakohtaiset tapahtumat.....</i>	<i>16</i>
Liite 1: Kilpipaikat vuoden 2014 lopussa	17
Liite 2: Suomessa järjestetyt kapitulit	20

Paistinkääntäjien strategia

Suomen Paistinkääntäjien strategia lanseerattiin vuonna 2013. Sen jalkauttamista jatkettiin vuonna 2014.

Strategiassa on määritelty Suomen Paistinkääntäjien missio, visio ja tärkeimmät sidosryhmät.

MISSIO

Kehitämme Suomen ruoka-, juoma- ja ravintolakulttuuria yhteistyössä ammattilaisten ja harrastajien kanssa.

VISIO

Paistinkääntäjät on Suomen halutuin gastronominen yhteistyökumppani vuonna 2020.

SIDOSRYHMÄT

- 1) oma jäsenistö (harrastajat sekä ammattilaiset) ja kilpiyritykset***
- 2) Alan oppilaitokset ja kouluttajat, teollisuus, kauppa ja tuottajat sekä media***
- 3) Yhteiskunnalliset päättäjät, horeca-alan yritykset sekä muut alan järjestöt (kuten esimerkiksi Keittiömestarit).***

Vuonna 2014 strategiaan asetetuista tavoitteista painotettiin vuonna 2014 erityisesti viestinnän kehittämistä ja aktivoimista, kilpiyritysten esiin nostamista sekä alueellisten voutikuntien rekisteröitymistä.

Viestinnän painottaminen näkyi usean sosiaalisen median käyttöönoton lisäksi aktiivisessa tiedottamisessa sekä järjestön sisällä että ulkopuolelle. Järjestö saikin kiitettävästi medianäkyvyyttä mm. Maaseudun Tulevaisuus -sanomalehdessä, valtakunnallisesti kotiin jaettavassa Pirkka-lehdessä sekä voutikuntien paikallismedioissa.

Kilpiyrityksiä korostettiin ja nostettiin esiin erityisesti Kilpipäivänä, jolloin kilven saaneissa ravintoloissa ja myymälöissä järjestettiin erilaisia tempauksia. Päivän tavoitteena oli korostaa Suomen korkeatasoista ruoka-alan osaamista ja madaltaa ravintolaan lähtemisen kynnystä.

Lähes kaikki Suomen 11 voutikunnasta rekisteröitiin yhdistyksiksi vuonna 2014. Rekisteröityminen luo toiminnalle läpinäkyvyyttä ja lisää merkittävästi ammattimaisuutta.

Strategian seuraavia painopistealueita päivitetään vuoden 2015 aikana.



Hallitus ja puhemiehistö

Suomen Paistinkääntäjät -järjestön ylin päättävä elin on Suomen kansallisen voutikunnan puhemiehistö, johon kuuluu 9 jäsentä. Puheenjohtajana eli valtavoutina toimi elokuuhun 2014 asti Juha Ojamo, joka siirtyi sittemmin Chancelieriksi. Ojamon tilalle valtavoudiksi nimitettiin Ari Arvonen. Lisäksi Ahti Saarenpää ja Ari-Pekka Parviainen luopuivat puhemiehistön jäsenyydestä ja heidän tilalleen valittiin Tomi Lantto ja Mikko Reinikka.



Valtavouti Ari Arvonen

Hallinto, puhemiehistö ja Paistinkääntäjät ry:n hallitus 1.1.–21.8.2014

Bailli Délégué, puheenjohtaja	Juha Ojamo	Lahden voutikunta
Chancelier, varapuheenjohtaja	Ari Arvonen	Helsingin voutikunta
Argentier, rahastonhoitaja	Elina Särmälä	Karjalan voutikunta
Conseiller Culinaire	Martti Lehtinen	Jyväskylän voutikunta
Conseiller Gastronomique	Ari-Pekka Parviainen	Savon voutikunta
Chargé de Missions	Ahti Saarenpää	Lapin voutikunta
Chargée de Presse	Johanna Hornborg	Lahden voutikunta
Chargé de Missions, sihteeri	Jaakko Gävert	Turun voutikunta
Echanson	Loretta Pietilä	Tampereen voutikunta

Hallinto, puhemiehistö ja Paistinkääntäjät ry:n hallitus 21.8.–31.12.2014

Bailli Délégué, puheenjohtaja	Ari Arvonen	Helsingin voutikunta
Chancelier, varapuheenjohtaja	Juha Ojamo	Lahden voutikunta
Argentier, rahastonhoitaja	Elina Särmälä	Karjalan voutikunta
Conseiller Culinaire	Martti Lehtinen	Jyväskylän voutikunta
Conseiller Gastronomique	Tomi Lantto	Oulun voutikunta
Chargée de Presse	Johanna Hornborg	Lahden voutikunta
Chargé de Missions, sihteeri	Jaakko Gävert	Turun voutikunta
Echanson	Loretta Pietilä	Tampereen voutikunta
Chargé de Missions	Mikko Reinikka	Tampereen voutikunta

Pariisissa kokoontuvassa Suurneuvostossa (*Conseil Magistral*) Suomea edustavat Ari Arvonen, Ari-Pekka Parviainen ja Ahti Saarenpää. Järjestön korkein hallinnollinen elin on Valtaneuvosto

(*Conseil d'Administration*), joka koostuu 15 henkilöstä ympäri maailman. Valtaneuvoston jäsenenä toimii myös Suomen Ari-Pekka Parviainen.

Puhemiehistön kokoukset ja järjestön vuosikokous

Puhemiehistö (hallitus) kokoontui vuonna 2014 yhdeksän kertaa; 18.1. , 21.3. , 25.4.sähköpostilla, 27.5. , 16.7. sähköpostilla, 21.8. yhdessä voutien kanssa, 23.8., 22.10. ja 13.12.

Paistinkääntäjät ry:n vuosikokous pidettiin Kuopion suurkapitulin yhteydessä 23.8. Kokouksessa oli läsnä 33 jäsentä. Asialistalla oli erityisesti tilinpäätöksen, vuosikertomuksen sekä tilin- ja toiminnantarkastajien lausunnot. Kokouksessa vahvistettiin vuoden 2013 tilinpäätös ja toimintakertomus sekä myönnettiin hallitukselle ja muille vastuuvollisille vastuuvapaus. Lisäksi vahvistettiin vuoden 2014 toimintasuunnitelma, tulo- ja menoarvio, liittymis- ja jäsenmaksujen suuruudet sekä valittiin hallituksen jäsenet, kuten edellä listattiin.

Yhdistyksen varsinaiseksi tilintarkastajiksi valittiin Ahti Massa HTM ja varatilintarkastajaksi Aimo Silventoinen KHT. Toiminnantarkastajaksi valittiin Juhani Kaapu ja varatoiminnantarkastajaksi Esko Raipia.

Talous

Yhdistyksen talous on vakaalla pohjalla. Vuonna 2014 jäsenmaksun suuruus oli 115 euroa ja liittymismaksu 204 euroa. OMGD:n jäsenyyden vuosimaksu oli 20 euroa

Kilpimaksun suuruus oli 120 euroa

Jäsenmaksusta tilitettiin Pariisiin keskusjärjestölle 55 euroa ja voutikunnille toiminta-avustuksena 30 euroa. OMGD:n jäsenmaksusta tilitetään keskusjärjestölle 15 euroa per harrastajajäsen ja 25 euroa per ammattilaisjäsen.

Viestintä

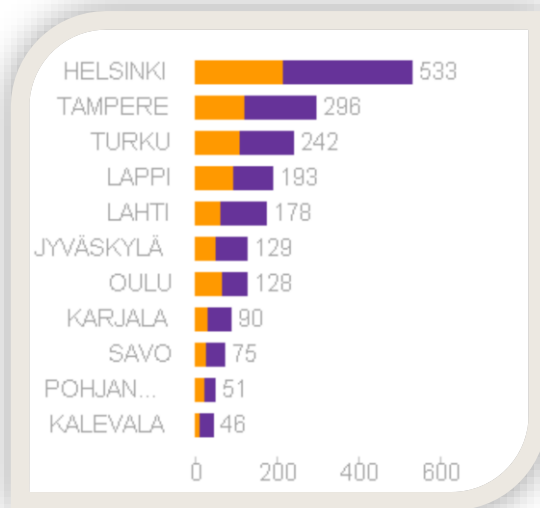
Puhemiehistö viesti toiminnastaan ja uutisista jäsenistölleen valtakunnallisesti sähköisen uutiskirjeen, kotisivujen sekä sosiaalisen median Twitter-, Facebook- ja Instagram-tilien avulla. Paikallisten jäsentapahtumien viestinnästä vastasivat voutikunnat itsenäisesti.

Tapahtumaviestinnässä käytetyimmät viestintäkeinot olivat sähköiset uutiskirjeet ja sähköpostiviestit sekä voutikuntien omat osiot järjestön kotisivuilla.

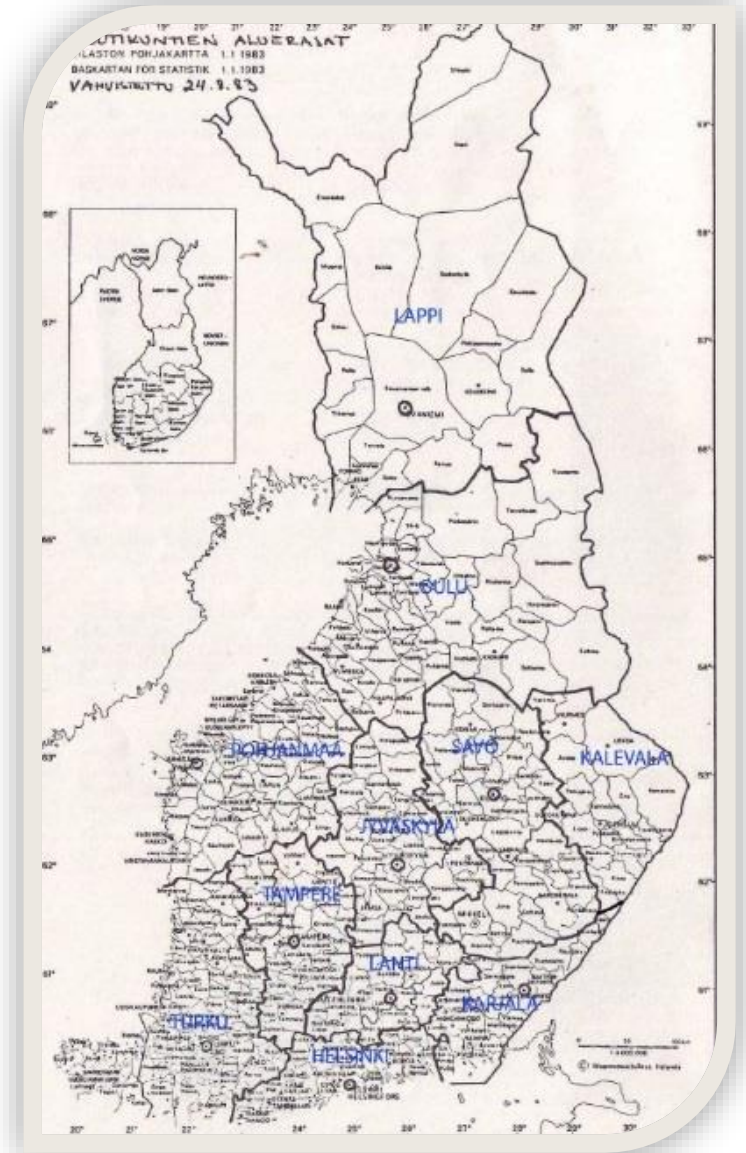
Alueelliset voutikunnat

Suomi on jaettu 11 voutikuntaan, joiden toimintaa johtaa aluevouti *Bailli Régional* paikallisen voutineuvoston avustuksella. Alueelliset tapahtumat vaihtelevat kunkin alueen kulttuurin ja tarjonnan mukaan.

Jäsenmäärältään suurin on Helsingin voutikunta. Myös Tampere ja Turku ovat jäsenmäärältään varsin merkittäviä. Ammattilaisten (graafissa keltaisella) ja harrastajien jakautuminen voutikunnittain noudattelee koko Suomen jakaumaa. Ainoastaan Lapissa on yhtä paljon harrastaja- kuin ammattilaisjäseniä



Jäsenmäärät voutikunnittain



Voutikuntien rajat

Bailliage (Voutikunta)	Bailli (vouti)
Bothnie (Pohjanmaa)	Kaj Lax
Kalevala	Matias Virtaala
Carelie (Karjala)	Juha Pöllänen
Helsinki	Markku Veijalainen
Jyväskylä	Matti Turunen 21.3.14 saakka, Sari Harvia-Jyllinmaa 21.3.14 alkaen
Lahti	Arja Hornborg
Laponie (Lappi)	Ahti Saarenpää 23.8.14 saakka, Juha Laurila 23.8.14 alkaen
Oulu	Anna Paakkari
Savo	Petri Satuli 23.8.14 saakka, Juhani Simpanen 23.8.14 alkaen
Tampere	Mikko Reinikka
Turku	Turkka Oiva

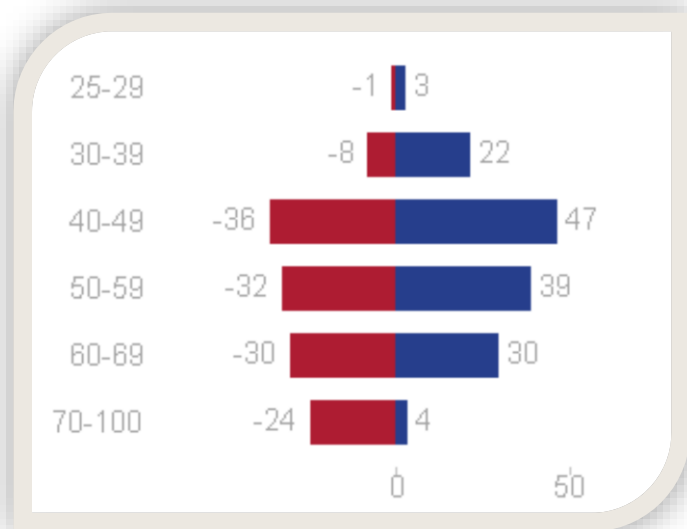
Paistinkääntäjät ry toimii rekisteröityneenä yhdistyksenä. Avoimuuden sekä toiminnan laillisuuden takaamiseksi kunkin voutikunta on rekisteröitynyt tai rekisteröityy pian yhdistysrekisteriin. Vuonna 2014 voutikunnista rekisteröityivät Helsinki, Turku, Oulu, Pohjanmaa, Karjala, Kalevala, Jyväskylä, Turku, Lappi ja Tampere.

Lahti on rekisteröitynyt jo aiemmin. Savo rekisteröityy vuoden 2015 aikana.

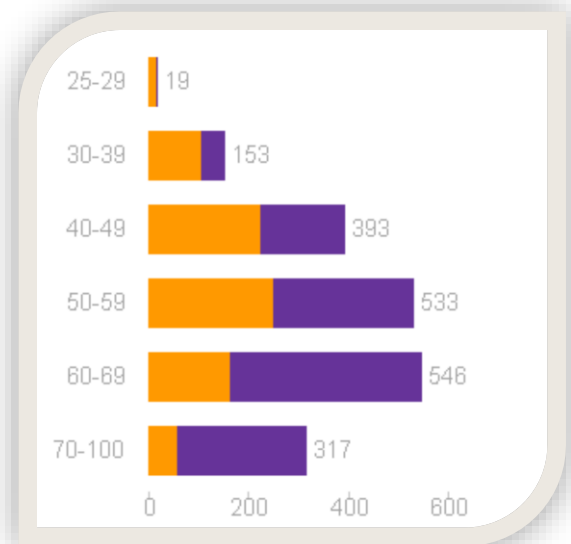
Jäsenistö

Paistinkääntäjien jäsenmäärä kasvaa tasaisesti. Vuoden 2014 lopussa jäseniä oli lähes kaksituhatta. Ikäjakauman suhteen on huomattavissa tasaantumista. Vuonna 2014 liittyneistä jäsenistä noin puolet oli alle 50-vuotiaita. Suurin osa alle 40-vuotiaista uusista jäsenistä oli ammattilaisia.

Jäsentilastoa	2014	2013	2012	2011
Uusia liittyneitä jäseniä	174	144	144	128
Arvonvaihtoja	58	19	21	20
Jäsenmäärä vuoden lopussa	1949	1907	1887	1859
Nettokasvu	42	20	28	65

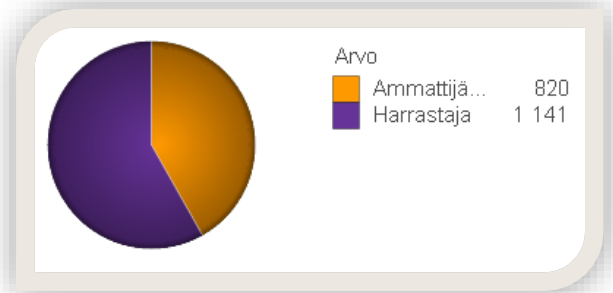


Vuonna 2014 liittyneiden jäsenten ikäjakauma

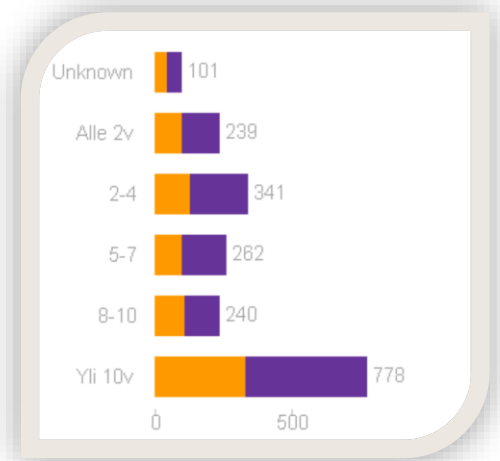


Koko jäsenistön ikäjakauma vuoden 2014 lopussa

Ammatillis- ja harrastajäsenten tavoiteltu suhde on 40-60 % Suomessa tämä toteutuu varsin hyvin, sillä vuoden 2014 lopussa ammattilaisten osuus oli 39% kaikista jäsenistä.



Jäsenet ovat varsin sitoutuneita järjestön toimintaan. Kaikista jäsenistä suurimmalla osalla jäsenyys on kestänyt jo useita vuosia. Etenkin harrastajajäsenet sitoutuvat järjestöön pitkäjänteisesti ja aktiivisesti.



*Jäsenyyden kestosta vuosittain
vuoden 2014 lopussa*



Suomen Paistinkääntäjiin saatiin 12.7.2014 kansainvälisesti erittäin arvostettu tunnustus, kun Tapio Sointu installoitiin Pariisissa eli nimitettiin arvolle Membre du Conseil d'Honneur. Nimitys liittää hänet kansainväliseen kunniajäsenten neuvostoon. Neuvosto muodostuu huomattavista henkilöistä, jotka ovat tehneet töitä erityisen paljon gastronomian hyväksi. Soinnulla takana on yli 50 vuoden keittiömestarin ura ja elämäntyö lappilaisen ruokakulttuurin kehittäjänä ja puolestapuhujana. Lappilaisen ruokakulttuurin lisäksi Sointu on toiminut myös koko Suomen ruokalähettiläänä ja järjestänyt Suomen ruokaviikkoja useissa eri maissa, kirjoittanut useita ruokakirjoja ja toteuttanut monia korkean tason edustilaisuuksia sisä- ja ulkotiloissa. Sointu toimi 28 vuotta Lapin voutina ja on kirjoittanut Suomen Paistinkääntäjien historiikin.

OMGD – Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs – järjestö

OMGD on Paistinkääntäjien Veljeskunnan alajärjestö viinien ja muiden jalojen juomien harrastajille. Sen tavoitteena on edistää laadukkaiden viinien ja muiden jalojen juomien käyttöä ja tunnettuutta. Asian edistämiseksi järjestetään viinin- ja muiden juomien maistelutilaisuuksia, kilpailuja, koulutustapahtumia ja matkoja sekä julkaistaan laatujuomista kertovia artikkeleita..

OMGD-jäsenet ovat juomien parissa työskenteleviä ammattilaisia, kuten tuottajia, kauppiaita, tai asiaan vihkiytyneitä aktiivisia harrastajia. Vuonna 2014 Suomessa oli noin 220 OMGD-jäsentä.

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

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 Loretta Pietilä.

Vuonna 2014 OMGD tilaisuudet painottuivat maistelutalaisuuksiin, joiden aiheina olivat erilaiset

viinit tai samppanjat tai kuohuviinit alueittain, rypäleittäin tai tuottajittain.

Tilaisuuksissa nautittiin myös illallisia, joiden menun suunnittelu perustui maisteltaviin viineihin.



Kilpiravintolat

Suomessa oli vuoden 2014 lopussa 73 kilpiravintolaa, kaksi caterin yritystä sekä 15 elintarvikeliikettä, joille on myönnetty Paistinkääntäjien kilpi.

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.



Kuva: Sakari Röyskö

Vuonna 2014 kilpi myönnettiin neljälle ravintolalle. Erikoisin ravintola, jolle kilpi myönnettiin, oli jäänmurtaja Urhon tilausravintola. Urhosta tuli näin maailman ensimmäinen jäänmurtaja, jolle on myönnetty Paistinkääntäjien kilpi.

Muita ravintoloita, joille myönnettiin kilpi vuoden 2014 aikana, olivat Ravintola Ynninkulma Oulusta, Tampere-talon ravintola Tampereella sekä ravintola Smör Turusta.

Mikäli ravintolan taso heikkenee tai jos ravintola itse päättää siirtää toimintansa painopistettä, järjestö voi päättää myönnetyn kilven poistamisesta. Vuoden 2014 aikana kilvestä luopui 6 ravintolaa.

Kaikki yritykset, joilla Suomessa on myönnetty Paistinkääntäjien kilpi 31.12.2014 mennessä, löytyvät liitteestä 1.

Kilpipäivä

Kaikkien aikojen ensimmäinen kilpipäivä järjestettiin Suomessa 25. syyskuuta 2014. Päivän tavoitteena on korostaa Suomen korkeatasoista ruoka-alan osaamista ja madaltaa ravintolaan lähtemisen kynnystä.

Kilpipäivänä kilven saaneissa ravintoloissa ja myymälöissä järjestettiin monia erilaisia tempauksia. Ravintoloiden keittiöihin oli esimerkiksi kutsuttu ruoka-alan harrastajia

valmistamaan tarjoiltavaa ruokaa tai ravintolassa tarjottiin asiakkaiden itse suunnittelemaa menua. Herkkumyymälöissä järjestettiin erityisiä ruokaan liittyviä maistatuksia. Erityisesti Tampereella alan oppilaitokset olivat tiiviisti mukana suunnittelemassa ja toteuttamassa Kilpipäivän tapahtumia.



Suomen Paistinkääntäjät haluaa Kilpipäivän avulla myös korostaa, etteivät kaikki korkeatasoiset ravintolat ole keskittyneet pääkaupunkiseudulle, vaan puolueettoman toimijan tarkastamia ja luokittelemia huippuravintoloita löytyy ympäri Suomea.

Kilpipäivän aikana luovutettiin myös kaksi uutta kilpeä. Turussa kilven sai Ravintola Smör ja Tampereella kilpi myönnettiin Tampere-talolle.



Toiminta

Kaikki Rôtisseurs-tapahtumat liittyvät tavalla tai toisella gastronomiaan, ruoan raaka-aineisiin, ruokatuotantoon, 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 suurokapituli Grand Chapitre, jossa installoidaan eli vihitään järjestön toimintaan uusia jäseniä. Suurokapitulin lisäksi järjestetään pienempiä talvi- ja voutikunnan omia paikalliskapituleja, joissa niin ikään järjestetään installointitilaisuuksia. Järjestön tapahtumat ovat pääsääntöisesti avec-kutsutilaisuuksia.

Nuorten kokkien kilpailu

Paistinkääntäjien järjestämä Vuoden Nuori Kokki 2014 kilpailu käytiin Jyväskylän ammattiopiston Priimus-kampuksella lauantaina 18.1.2014. Kilpailun voitto meni Rovaniemelle; Roope Kotila Lapland Hotel Sky Ounasvaarasta voitti kilpailun tasapainoisella menullaan ja ammattimaisella keittiötyöskentelyllään. Voiton myötä Kotila edusti Suomea Etelä-Afrikassa syyskuussa 2014 järjestetyssä kansainvälisissä Nuorten kokkien kilpailuissa, jossa hän sijoittui neljänneksi. Kansainvälisen kilpailun voitto meni Saksaan Peter Lexille.

Suomen Vuoden Nuori Kokki -kilpailuosallistujat:

- Niina Jaakkola Juhlapalvelu T:mi Körpökkä, Karjala
- Juha-Matti Koivisto, Ravintola Nili, Lappi
- Roope Kotila, Sky Ounasvaara, Lappi
- Harri Mattinen, Holiday Inn Oulu, Oulu
- Andrei Sorokin, Ravinteli Bertha, Tampere
- Ville Neulainen, Ravintola Mami, Turku
- Juho Haveri-Heikkilä, Ravintola Pöllöwaari, Jyväskylä



Nuorten sommelierien kilpailu

Vuoden Nuori Sommelier 2014 kilpailu järjestettiin Jyväskylän ammattiopistolla, Priimuksella samaan aikaan Vuoden Nuori kokki -kilpailun kanssa. Tiukan kilpailun voiton vei Kata Shecter

Ravintola Mustasta Lampaasta Kuopiosta. Toiseksi tullut Pekka Rantala tarjosi voittajalle tiukan vastuksen voitto ratkettua vain pieneen eroon. Shecter edusti Suomea Nuorten sommelierien kansainvälisessä kilpailussa Kööpenhaminassa syyskuussa 2014. Tanskassa Shecter jäi palkintosijoilta sijoittautuen neljänneksi. Voittajaksi kansainvälisissä kilpailussa suoriutui Australian Pier-Alexis Soulière.



Suomen Vuori Nuori Sommelier kilpailuosallistajat:

- Sirja Pasanen, Ravintola Wollkoff, Karjala
- Kata Shecter, Ravintola Musta Lammas, Savo
- Eeva Mertanen, Ravintola Musta Lammas, Savo
- Matti Kuukkanen, Ravintola C, Tampere
- Sami Turunen, Ravintola Figaro & Wine Bistro, Jyväskylä
- Pekka Rantala, G.W.Sundmans, Helsinki

Nuorten ammattilaisten tukeminen

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

Paistinkääntäjät palkitsee vuosittain kiertopalkinnolla nuorten ammattitaidon SM-tasokilpailu Taitajat ravintolakokki- ja tarjoilijasarjojen voittajat. Vuonna 2014 kiertopalkinnot luovutettiin kokkikilpailussa Lapin matkailuopiston Sanna Rahkoselle ja tarjoilijakilpailussa Jyväskylän ammattiopiston Joona Finnille. Kiertopalkinnon lisäksi voittajille luovutettiin henkilökohtaiset palkinnot

Tampereen voutikunnassa palkitaan vuosittain kaksi opinnoissaan menestynyttä TAMKin restonomiopiskelijaa 500 euron stipendeillä. Lisäksi kaksi Ahlmannin oppilaitoksesta valmistunutta opiskelijaa saa 100 euron stipendit. Molemmissa oppilaitoksissa palkitaan yksi keittiöopintoihin ja yksi saliopintoihin keskittynyt opiskelija.

Lahden voutikunnassa palkitaan stipendillä Lahden ammattiopiston ravintola- ja tarjoilualan opiskelija, joka on osoittanut erityistä aktiivisuutta opinnoissaan. Vuoden 2014 palkittiin kokiksi valmistunut Anna Eskola.

Jyväskylän voutikunnassa palkitaan vuosittain Jyväskylän ammattiopiston ravintola-alan kokkiopiskelija, joka on osoittanut menestystä opinnoissa sekä kiinnostusta gastronomiaan tai muuten aktiivisuutta ja täsmällisyyttä. Vuoden 2014 stipendi luovutettiin kokki Ella Kovaselle.

Kapitulit

Kapituli on Paistinkääntäjien merkittävin juhlatilaisuus.. Kapitulien yhteydessä järjestetyssä juhlallisessa installoinnissa uusi jäsen saa kaulaansa käädyt ja Pariisin hallinnon edustaja lyö henkilön ritariksi miekalla. Tilaisuudessa jäsenet vannovat myös ritarikunnan valan. Käätyjen lisäksi jäsenille luovutetaan tyylikäs diplomi osoituksena ritarikunnan jäsenyydestä



Kapituleita on perinteisesti järjestetty 1-2 kertaa vuodessa, mutta vuonna 2013 käyttöön otettu paikalliskapitulimalli on hieman lisännyt niiden määrää. Pienempien paikalliskapitulien tarkoituksen on purkaa käätyjen saamiseen muodostuneita jonoja ja järjestää arvokas, vaikkakin kooltaan pienempi kapitulitilaisuus, jossa alueellinen keittiöosaaminen on pääroolissa.

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

Suurkapitulien yhteydessä järjestetään myös kaikille jäsenille avoin Paistinkääntäjät ry:n vuosikokous.

Talvikapituli järjestettiin Rovaniemellä 1.3.2014, joten tilaisuudesta vastasi Lapin voutikunta. Osallistujia oli yhteensä 95, joista 39 installoitiin Paistinkääntäjien ja 6 OMGD:n jäseneksi.



Vuoden 2014 suurkapituli järjestettiin Kuopiossa 22.–24.8.2014. Järjestelyvastuussa ollut Savon voutikunta on valinnut tapahtuman teemaksi "Avaa sydämesi Savolle". Kapitulissa keskityttiin savolaiseen ruokaan ja viihdyttävään ohjelmaan. Perjantai-illan Diner Amical -illallinen järjestettiin Fagnäsän kartanossa, jonne saavuttiin Kallavesiristeilyltä. Lauantailounaat tarjottiin valituissa Kuopion ravintoloissa: Ravintola Mustassa Lampaassa, Ravintola Puijon Tornissa, Ravintola Kuopion Klubilla, Ravintola OS:ssa sekä Ravintola Urbanissa. Installointi järjestettiin Kuopion Musiikkitalossa. Gran Dinner -juhlaillallinen hotelli Scandic Kuopiossa vei osallistujat makumatkalle Savon sydämeen. Tilaisuuteen osallistui 389 vierasta, joista installoitiin 112 Paistinkääntäjien ja 17 OMGD:n jäseneksi.

Tampereella järjestettiin vielä jouluihin paikalliskapituli 13.12.2014. Sekä installointi että illallinen järjestettiin Suomalaisella Klubilla. Kapitulissa installoinnissa luovutettiin 32 uutta kääntäjä ja jaettiin 8 kunniamerkkiä aktiivisille pitkäaikaisille jäsenille. Kapitulin illallinen päättyi Rôtisseur-kilven luovutukseen Armas Cateringille, joka vastasi illan tarjoiluista. Tilaisuuteen osallistui 154 vierasta.



Pienten kokkien tapahtumia

Paistinkääntäjät järjestää eri puolilla Suomea tapahtumia, jossa sen jäsenten kokkaavat yhdessä koululaiset kanssa. Toiminta tukee osaltaan strategiaa ruokakulttuurin kehittämisestä Suomessa. Pikkukokkien 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..

Tapahtumaa on järjestetty Lahden kouluissa jo vuodesta 2003. Turussa tapahtuma järjestettiin ensimmäistä kertaa vuonna 2014. Myös Oulussa oli oma lapsille suunnattu tapahtumansa.



Lahdessa pikkukokit pääsivät keittiöön 26.4.2014 Kankaan erityiskoululla, jossa oppilaat valmistivat juusto-hedelmäsalaattia sämpylän kera, lihapöyköitä ja vohveleita. Kokkaamiseen osallistui koululaisten ja paistinkääntäjien lisäksi Koulutuskeskus Salpauksen oppilaita. Koululaiset nauttivat valmistetun aterian yhdessä perheenjäsentensä kanssa, tarjoilusta vastasivat paistinkääntäjät sekä Salpauksen opiskelijat.

Oulussa järjestettiin 2.9.2014 lasten ruokakulttuuri tapahtuma, jossa lasten oma hovimestari Juha Laukkanen piti "Kädestä suuhun" -ruokateatteria. Lasarettiin oli kutsuttu 122 Myllytullin koulun eka- ja tokaluokkalaista opettajineen. Lapsille kerrottiin pöytätaivoista ja he saivat itse kattaa lounaspöydän.

Turussa tapahtumapaikkana oli Nummenpakan koulu, ja 5.4.2014 järjestetyn tapahtuman kokkeina toimivat koulun viidesluokkalaiset. Keväiselle lounaalle saapui yhteensä reilut 120 ruokailijaa, ja tarjolla oli maa-artisokkakeittoa yrttiöljyllä, pariloitua broileria belugalinssi-

kasvispaistoksella ja suklaakakkua lime-mascarponevaahdolla. Oppilaat olivat myös koristelleet koulun ruokalan ja huolehtivat ruuan tarjoilusta.

Voutikuntakohtaiset tapahtumat

Jokaisessa voutikunnassa järjestetään vuoden aikana keskimäärin 10 jäsentilaisuutta. Tilaisuudet ovat yleisimmin omaa ruoanvalmistusta, ravintolavierailuja, vierailuja alan yrityksiin tai tapahtumia tietyn teeman ympärillä. Tilaisuuksien keskeisimpinä ajatuksina ovat hyvä ruoka, hyvät kotimaiset raaka-aineet, ruoan valmistaminen ja nauttiminen yhdessä sekä samalla myös ruoasta ja ruokakulttuurista oppiminen yhdessä.

Jäsentilaisuuksissa käytetään Paistinkääntäjien käätyjä, ja täten pukukoodi on yleisesti pikkutakki ja käädyt. Kaikki jäsenet ovat tervetulleita vierailemaan kaikkien vuotikuntien tapahtumissa.

Voutikunnat järjestävät myös paikallisten tapahtumien lisäksi myös matkoja; esimerkiksi vuonna 2014 Helsingin voutikunta teki viini- ja ruokamatkan Itävaltaan.



Esimerkkejä voutikunnissa järjestetyistä tilaisuuksista vuonna 2014

- Sadonkorjuullallinen Hirvihaara -ravintolassa
- Riistaillallinen itse valmistaen Walimossa
- Retki Wolkofille Lahdesta Lappeenrantaan
- Parsaa Korvista teemaillallinen
- Lounas ravintola Murussa
- Vierailu kalatukku ja kalaliike Arvo Kokkoselle
- Joululounas
- Rapujuhlia
- Grilliruokaa yhdessä
- Blinibrunssi
- Paakaran riistapeijaset
- Perulaisen keittiön workshop

Liite 1: Kilpapaikat vuoden 2014 lopussa

ROTISSEURS KILPIRAVINTOLAT

Graniittilinna	HELSINKI
Helsingin Pörssiklubi	HELSINKI
j/m URHO	HELSINKI
Lappi Ravintola	HELSINKI
Ravintola Kulosaaren Casino	HELSINKI
Ravintola Lehtovaara	HELSINKI
Ravintola Lyon	HELSINKI
Ravintola NJK	HELSINKI
Ravintola Pörssi	HELSINKI
Ravintola Savoy	HELSINKI
Ravintola Sipuli	HELSINKI
Ravintola Tornio	HELSINKI
Svenska Klubben	HELSINKI
Hirvihaaran kartano	HIRVIHAARA
Vanajanlinna	HÄMEENLINNA
Ravintola Buttenhoff	IMATRA
Ravintola Alba	JYVÄSKYLÄ
Ravintola Figaro	JYVÄSKYLÄ
Ravintola Pöllöwaari	JYVÄSKYLÄ
Ravintola Vesilinna	JYVÄSKYLÄ
Ravintola Paakari	KANGASALA
A.Ahlsröm Oy, Kauttua Klubi	KAUTTUA
Hotelli Merihovi	KEMI
Vanhankaupungin Ravintola	KOKKOLA
Ravintola Wanhafiskari	KOTKA
Musta Lammas	KUOPIO
Ravintola Os	KUOPIO
Ravintola Casseli	LAHTI
Ravintola Roux	LAHTI
Ravintola Wolkoff	LAPPEENRANTA
Ravintola Peurankello	LAUKAA
Ravintola Kerttuli	LUOSTO

Tertin kartano	MIKKELI
Lapland Hotels Olos	MUONIO
Ravintola Trappi	NAANTALI
Le Soleil	NAANTALI
A.Ahlsröm Oy, Noormarkun Klubi	NOORMARKKU
Lasaretti ravintola Virta	OULU
Ravintola Istanbul	OULU
Raatihuoneen kellari	PORI
Haikon Kartano	PORVOO
Ravintola Huttu-Uula	PYHÄTUNTURI
Ravintola Gaissa Hotel Santa Claus	ROVANIEMI
Sky Ounasvaara	ROVANIEMI
Ainola Saarihotelli	SAARENKYLÄ
Kaltio, Saariselän Tunturihotelli	SAARISELKÄ
Ravintola Kaunispään Huippu	SAARISELKÄ
Ravintola Petronella	SAARISELKÄ
Sallatunturin Tuvat	SALLA
Salon Seurahuone	SALO
Hotel Tammer	TAMPERE
Masuuni, Ilves	TAMPERE
Ravintola Bodega Salud	TAMPERE
Ravintola C	TAMPERE
Ravintola Finlaysonin Palatsi	TAMPERE
Ravinteli Bertha	TAMPERE
Ravintola Hella ja Huone	TAMPERE
Ravintola Henrik´s	TAMPERE
Ravintola Näsinneula	TAMPERE
Ravintola Tiiliholvi	TAMPERE
Tampere talo	TAMPERE
Ravintola Yläbörs	TURKU
Suomalainen Pohja	TURKU
Ravintola Mami	TURKU
Ravintola Smör	TURKU
Turun kaupungin edustusravintola	TURKU
Krapihovi	TUUSULA
Ravintola Fondis	VAASA
Ravintola Kantarellis	VAASA
Ravintola Rampsi	VIERUMÄKI

[Ylläksen Pihvikeisari](#)

YLLÄSJÄRVI

KILPIRAVINTOLAT LAIVOISSA

[Silja Serenade Bon Vivant](#)

HELSINKI

[Silja Symphony Bon Vivant](#)

HELSINKI

SUOSITELLUT KAUPAT

[Reinin Liha](#)

HELSINKI

[Stockmann Helsinki](#)

HELSINKI

[Stockmann Itäkeskus](#)

HELSINKI

[Stockmann Tapiola](#)

ESPOO

[Wotkin´s tehtaanmyymälä](#)

HELSINKI

[Benjamin lihatori](#)

IITTI/KAUSALA

[Mestarin Herkku](#)

JYVÄSKYLÄ

[Stockmann Oulu](#)

OULU

[Kalaherkut á la Nygrén](#)

TAMPERE

[Stockmann Tampere](#)

TAMPERE

[Sokos-Herkku Tampere](#)

TAMPERE

[Kalaliike S. Wallin](#)

TURKU

[Lihaliike Jokinen](#)

TURKU

[Stockmann Turku](#)

TURKU

[Stockman Jumbo](#)

VANTAA

JUHLAPALVELUT, CATERING

[Armas Catering Oy](#)

TAMPERE

[Juvenes Juhlpalvelu](#)

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	9.11.2013	Helsingin paikalliskapituli
53.	2014	1.3.2014	Rovaniemi, Talvikapituli
54.	2014	22.-24.8.	Kuopio
55.	2014	13.12.14	Tampere paikalliskapituli