



TERVETULOA
Chaîne des
Rôtisseurs Helsinki
-yhdistyksen
jäseneksi

TIETOPAKETTI
UUSILLE JÄSENILLE



2021-09

Tervetuloa Chaîne des Rôtisseurs Helsinki -yhistyksen eli Helsingin Voutikunnan jäseneksi. Helsinki on suurin Suomen 11 Voutikunnasta. Meillä on jäseniä noin 600 ja jäsenmäärä on hienoisessa kasvussa.

Olemme koonneet tähän tervetuliaispakettiin hyödyllistä tietoa järjestömme ja erityisesti Helsingin Voutikunnan toiminnasta.

Olet myös lämpimästi tervetullut Helsingin Voutikunnan tapahtumiin sekä valtakunnallisiin kapituleihin.

Halutessasi voit osallistua myös muiden voutikuntien tapahtumiin. Kaikkiin tapahtumiin ilmottautuminen tapahtuu etukäteen. Tapahtumien maksut hoidetaan joko suoraan ravintolaan ennakoon tai yhdistyksemme kautta kutsussa olevan ohjeistuksen mukaisesti.

Tietoa jäsentapahtumistamme saat 1-2 x kuukaudessa sähköpostilla jäsenkirjeessä sekä verkkosivuilta <https://www.rotisseurs.fi/voutikunnat/helsinki/>

Mikäli sinulla herää kysymyksiä vastaamme niihin mielellämme. Voit lähettää myös ideoita ja ehdotuksia yhdistyksemme hallitukselle verkkosivujemme kautta tai suoraan henkilökohtaisesti minulle.

Vesa Loponen

Bailli de'Helsinki

+358 400 605 045

[helsinki\(at\)rotisseurs.fi](mailto:helsinki@rotisseurs.fi)



Järjestöemme taustoja

Chaîne des Rôtisseurs on kansainvälinen gastronominen järjestö, jonka tarkoituksena on edistää alan ammattilaisten ja harrastajien yhteistyötä sekä kansainvälistä ja kansallista ruokakulttuuria. Järjestöön kuuluu yli 25 000 jäsentä noin 80 maassa.

Jäsenmäärä Suomessa on noin 2 100 henkilöä, joista 60 % on harrastajia ja 40 % ammattilaisia. Ylin päättävä elin Suomessa on Suomen kansallisen voutikunnan puhemiehistö, johon kuuluu 10 jäsentä.

Ruokakulttuurin edistämisen lisäksi yhtenä Rôtisseurs –järjestön tavoitteena on kannustaa nuorten ammattilaiskokkien ja viiniammattilaisten kehittymistä, jota tuetaan järjestämällä vuosittain kansainväliset Nuorten ammattilaisten kilpailut.

Suomi on jaettu 11 voutikuntaan, joiden toimintaa johtaa aluevouti Bailli Régional, paikallisen voutineuvoston avustuksella. Alueelliset tapahtumat vaihtelevat kunkin alueen kulttuurin ja tarjonnan mukaan. Yhteistä kaikille Rôtisseurs-tapahtumille on, että kaikki liittyy tavalla tai toisella gastronomiaan, raaka-aineisiin, ruokatuotantoon, tapakulttuuriin tai juomakulttuuriin.

Tapahtumiin kuuluvat erilaiset teemaillalliset laadukkaine juomineen, ruoanvalmistuskurssit, vierailut elintarviketuottajien luona sekä vuosittainen koululaistapahtuma. Vuosittain järjestetään suurkapituli - Grand Chapitre, jossa installoidaan uusia jäseniä. Järjestön tapahtumat ovat pääsääntöisesti avoimuksia. Tietoa Helsingin voutikunnan tapahtumista saat sähköpostilla Voudiltamme sekä www.sivuiltamme (www.rotisseurs.fi/helsinki).

Järjestön päämaja sijaitsee Pariisissa, josta ohjataan kansallisten voutikuntien toimintaa. Pariisissa kokoontuvat myös järjestön korkeimmat hallinnolliset elimet, joissa myös Suomella on edustus.

Kansainvälisillä sivuilla on tietoa järjestön globaalista toiminnasta, hallinnosta sekä kansainvälisistä tapahtumista. Kts. www.chainedesrotisseurs.com. Maailmanjärjestö julkaisee kansainvälistä jäsenlehteä, joka postitetaan kaikille jäsenille pari kertaa vuodessa.



Suomen Puhemiehistö, 2021-

Johanna Hornborg-Ojala, Bailli Délégué, johanna.hornborg(at)gmail.com

Ari-Pekka Parviainen, Membre du Conseil d'Administration, Membre du Conseil Magistral, aripekka.parviainen(at)mac.com

Juha Ojamo, Chancelier, Membre du Conseil Magistral, sihteeri(at)rotisseurs.fi

Elina Särmälä, Argentier, paistinkaantajat(at)gmail.com

Esa Koppelo, Conseiller Culinaire, esakoppelo(at)gmail.com

Tomi Lantto, Conseiller Gastronomique, Membre du Conseil Magistral, tomi.lantto(at)antell.fi

Taina Vilkuna, Chargée de Presse, taina.vilkuna(at)alko.fi

Tomi Aho, Chargé de Missions, tomi.aho(at)timali.fi

Christina Suominen, Echanson, christina(at)ravintola-c.fi

Juhani Simpanen, Chargé de Missions, jussisimpanen(at)gmail.com

Historia

Chaîne des Rôtisseurs -järjestön taustalla oleva Paistinkääntäjien Veljeskunta perustettiin jo vuonna 1248, jolloin Ranskan kuningas *Ludvig IX Pyhä* antoi nuorten ammattilaisten tietojen ja taitojen kehittämiseksi julistuksen eri mestarikiltojen perustamiseksi. Vuonna 1609 tämä järjestö tunnustettiin kuninkaallisella julistuksella Paistinkääntäjien Mestarikunnaksi ja sille rekisteröitiin oma vaakuna, jossa keskellä kilpeä liekkien päällä on kaksi varrasta ristikkäin.



Napoleonin sodat ja Ranskan vallankumous saivat järjestön toiminnan hiipumaan. Toisen maailmansodan jälkeen pääsiäisenä vuonna 1950 joukko korkeatasoisia ranskalaisia gastronomeja herätti järjestön uudelleen henkiin pyrkien nimenomaan vaalimaan vanhan vuonna 1248 perustetun ritarikunnan laatuperinteitä. Tästä syystä Chaîne des Rotisseurs vaakunassa on vuosiliuvut 1248-1950.

Pian järjestö rantautui myös Suomeen. Jorma Soiro, Hotelli Tornin silloinen omistaja, oli ensimmäinen suomalainen, joka installoitiin ritariksi Kööpenhaminassa vuonna 1963. Ja syksyllä 1963 Suomessa järjestettiin ensimmäinen kapituli.

Jäsenedut

Kaikille yhteiset jäsenedut ovat:

Osallistumisoikeus kaikkien voutikuntien tapahtumiin ja kapituleihin.

Jäsenkortti, jolla saa etuja nimetyistä kilpiravintoloista

(ks. <https://www.rotisseurs.fi/kilpiyritykset/>) ja Jäsenlehti 2 kertaa vuodessa.

Katso Helsingin Voutikunnan edut kotisivuiltamme.

Kapitulit

Järjestöön hyväksytyt jäsenet saavat arvonsa mukaiset kääntynsä kapitulissa, joita järjestetään 1 - 2 kertaa vuodessa. Talvella järjestetään lyhyempi kapituli, joka kestää lauantai- ja sunnuntai-iltoihin, ja kesäisin koko viikonlopun kestävä suurkapituli, joka koostuu perjantaina järjestettävästä Diner Amicalista, lauantain installoinnista ja Grand Dinneristä sekä sunnuntai- ja maanantai-iltojen pidettävästä järjestövuosikokouksesta. Installointi on juhlallinen tilaisuus, jossa uudet jäsenet vannovat yhdessä ritarikunnan valan ja järjestön Pariisin hallinnon edustaja lyö henkilön ritariksi miekalla. Tämän lisäksi luovutetaan tyylikäs diploma osoituksena ritarikunnan jäsenyydestä.





Installointitilaisuudessa ja grand diner – illallisella pukeudutaan smokkiin tai illtapukuun. Dinner Amicalin pukukoodi on normaalia hieman juhlavampi ravintolapukeutuminen. Kapituli on kansainvälinen tilaisuus ja jäsenillä on mahdollisuus osallistua eri maiden kapituleihin. Tietoa niistä saa järjestön kansainvälisiltä sivuilta.

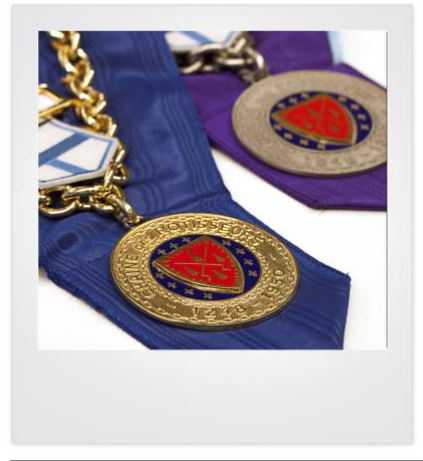
Käädyt

Järjestön jäsenet kantavat järjestön tilaisuuksissa käätyjä (joskus myös kauluspinnsiä), jotka kertovat jäsenen statuksen organisaatiossa. Harrastaja- ja ammattilaisjäsenillä sekä hallinnossa toimivilla jäsenillä on eri värisiä käätyjä. Ks. käätyopas

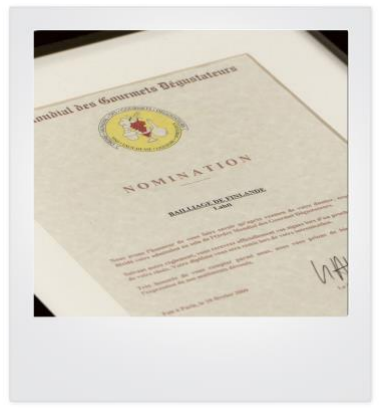
<https://www.rotisseurs.fi/jarjesto/kaadyt/>

Käätyjen kanssa käytetään pukua ja solmiota, pikkutakkia tai klubitakkia. Arkipuvussa jäsen voi käyttää järjestön pinnsiä takin vasemmassa liepeessä.

Jäsenen ilmoittautuessa kapitulin installointitilaisuuteen, järjestö tilaa käädyt ja diplomit Pariisista. Ne luovutetaan vain installoinnin yhteydessä, eikä niitä toimiteta postitse tai muulla tavoin.



OMGD - Paistinkääntäjien Veljeskunnan alajärjestö viinien ja muiden jalojen juomien harrastajille



OMGD (Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs) on Rotisseurs-järjestön alajärjestö, joka keskittyy viinien ja muiden jalojen juomien harrastamiseen. Rotisseurs-jäsenet voivat hakea OMGD jäsenyyttä.

Jos haluat mukaan OMGD:n toimintaan, ole yhteydessä Taina Vilkkunaan, Helsingin Voutikunnan Vice-Echanson, jäsenyyden hakemista varten, [taina.vilkkuna\(at\)alko.fi](mailto:taina.vilkkuna(at)alko.fi), puh +358 40 521 1559.



Kilpiravintolat

Ravintolalle myönnetty Chaîne des Rôtisseurs -järjestön kilpi on järjestön korkein tunnustus. Se on merkki ruoka- ja palvelutuotteiden korkeasta tasosta. Kilpikriteerien mukaan ruoan tulee olla hyvän makuista ja rakenteellisesti sekä ulkonäöllisesti onnistunutta sekä puhdasta, hygieenisesti valmistettua ja turvallista. Valikoiman tulee olla monipuolinen niin raaka-aineiden kuin valmistusmenetelmien suhteen. Kilpiyityksen tulee täyttää kriteerit sesongista riippumatta. Ravintolassa tulee olla järjestön jäsen sekä salin että keittiön puolella ja vähintään toisen näistä jäsenistä on oltava Maître-arvolla.

Suomen kilpiravintoloiden ajankohtaisen listauksen näet järjestöemme kotisivuilta. Käyttämällä aktiivisesti kilpiyhdistyksiemme palveluita varmistamme laadukkaan ravintolapalveluiden tarjonnan voutikunnassamme.

Helsingin voutineuvosto ja yhteystiedot

Helsingin voutikunta pyrkii olemaan aktiivinen ja jäsenien harrastusta (harrastelijajäsenet) tai ammattillista osaamista (ammattilaisjäsenet) tukeva voutikunta. Voutikuntamme kattaa alueellisesti Helsingin ja koko Uudenmaan alueen. Seuraava valtakunnallinen kapituli järjestetään **Helsingissä kesällä 2022**. Paikalliskapituli (Merikapituli) järjestetään Helsingissä marraskuussa 2021.

Vesa Loponen

Bailli d'Helsinki

Membre Gourmet Dégustateur OMGD

+358 400 605 045, helsinki(at)rotisseurs.fi

Mika Marjakangas

Vice-Chancelier

Membre Gourmet Dégustateur OMGD

+358 40 487 2373, mikamarjakangas(at)hotmail.com



Markku Halmeenmäki

Vice-Conceiller Gastronomique
Membre Gourmet Dégustateur OMGD
+358 40 722 5348, chef.markku(at)gmail.com

Taina Vilkuna

Vice-Echanson d'Helsinki, Chargée de Presse de Finlande

Membre Gourmet Dégustateur OMGD
+358 40 521 1559, taina.vilkuna(at)alko.fi

Mira Saartio

Vice-Argentier, rahastonhoitaja

Membre Gourmet Dégustateur OMGD

+358 40 501 1786, mira(at)saartio.fi

Tarja Koikkalainen

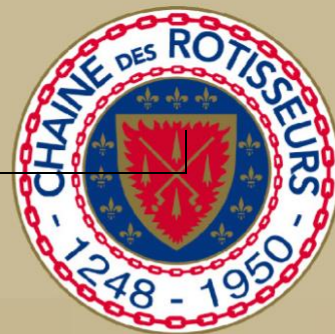
Vice-Chargée de Missions, sihteeri

Membre Gourmet Dégustateur OMGD
+358 44 9711 797, tarja.koikkalainen(at)hotmail.com

Sami Nenonen

Vice-Conceiller Culinaire

+358 40 560 1151, sami.nenonen(at)dieta.fi



Niklas Honkalehto

Vice-Chargè de Presse

Membre Gourmet Dégustateur OMGD

+358 45 616 0691, niklas.honkalehto(at)gmail.com

Tiedottaminen

Rotisseurs-järjestöllä on Suomessa omat internet-sivut. Sieltä löyty ajankohtaista tietoa, uutisia ja voutikuntien omista osioista tietoja ja ilmoittautumis- ja maksuohjeet tilaisuuksiin.

Helsingin Voutikunta julkaisee myös sähköistä jäsenkirjettä, joka lähetetään jäsenen ilmoittamaan sähköpostiosoitteeseen. Jäsenkirjeessä on myös ajankohtaista tietoa ja vinkkejä tulevista tapahtumista sekä henkilö- että kilpiravintola/yritys esittelyitä, ym.

Osoitteenmuutokset ja jäsenrekisterin ylläpito hoidetaan Suomen kansallisen puhemiehistön toimesta. Osoitteesi muuttuessa lähetä sähköpostia [sihteeri\(at\)rotisseurs.fi](mailto:sihteeri(at)rotisseurs.fi).

Helsingin voutikunnan kilpiyritykset ja jäsenedut

Kilpiravintolat

Ravintola Alexanderplats, Eteläesplanadi, 22 Helsinki. Verrattain uusi Brasserie, jossa eriomainen ruoka ja hyvä viinivalikoima sekä asiantunteva henkilökunta. Hyvä tunnelma

Haikon kartano, Haikkoontie 114, Porvoo. Haikon Kartanossa on juhlia järjestetty jo keisarin aikaan ja yhtä ammattitaitoisesti jatkamme tänäänkin. Ovatpa juhlasuuret tai pienet, meillä voit viettää ne ruhtinaallisesti.

Helsingin Pörssiklubi, Fabianinkatu 14 A, Helsinki. Perinteikäs yksityisklubi, jonka keittiö on niittänyt mainetta.



Kulosaaren Casino, Hopeasalmenpolku 1, Helsinki. Vuonna 1915 perustettu, perinteinen ja tasokas ravintola Helsingin kauneimmassa merimaisemassa. Tunnettu hyvästä ruuastaan ja ainutlaatuisesta tunnelmastaan. Kaupungin suosituimpia juhlapaikkoja - suurille ja pienille seurueille. Avarasta merisalista avautuu upea näköala Suomenlahdelle. Kabinetteja erikokoisill seurueille.

Ravintola Graniittilinna, Säästöpankinranta 6, Helsinki on tyylikäs suomalainen ravintola historiallisessa ympäristössä. Se tarjoaa perinteiseen suomalaiseen ruokakulttuuriin pohjautuvien a' la carte -herkkujen lisäksi viikoittain uusiutuvan lounasmenun sekä erittäin korkealuokkaisen viinivalikoiman.

Ravintola Kappeli, Etelä Esplanadi 1, Helsinki on jo 1867 perustettu monille tuttu ravintola keskeisestä puistosijainnistaan johtuen. Kappeli haluaa pitää yllä tasokasta ruokakulttuuria ja yhdistää erinomaisen keittotaidon hyvään palveluun ja kodikkaaseen mljööseen. Kappeli tarjoaa jäsenetuna lasillisen kuohuvaa aterian yhteydessä (näytä jäsenkorttiasi).

Ravintola Krapihovi, Rantatie 2, Tuusula. Kansallisesti arvokkaan kulttuurimaiseman keskellä Tuusulassa sijaitseva Krapa on kokonaisuus, joka muodostuu hotellista, ravintoloista, savusaunasta ja laajasta puistoalueesta monine aktiviteetteineen.

Ravintola Lappi, Annankatu 22, Helsinki. Ensimmäinen Lappi-henkinen ravintola Helsingin keskustassa.

Ravintola Lehtovaara, Mechelininkatu 39, Helsinki. Lehtovaara on tunnettu miellyttävästä ilmapiiristään, makuhermoja hemmottelevista ruoka-annoksistaan sekä asiakasta arvostavasta lämpimästä palvelustaan. Viinilista on maan parhaimpia.

Ravintola Muru, Fredrikinkatu 41, Helsinki. Uusin kilpiravintola Helsingissä. Muru on maineikas bistro, joka aloitti jo yli 10 vuotta sitten. Viinin ja ruoan liitto on se juttu!

Ravintola NJK, Valkosaari, Helsinki. Valkosaaren vuonna 1900 rakennettu huvilatyyppinen ravintola on kesäkauden parhaita juhlapaikkoja.

Ravintola Pörssi, Fabianinkatu 14, Helsinki. Restaurant Pörssi on näyttävä tilausravintola, jossa järjestetään juhlavia banketteja ja pienimuotoisempia

tilaisuuksia. Art deco -henkisessä tilassa onnistuu jopa 650 hengen istuva illallinen ja cocktailtarjoilu 800:lle. Keskeinen sijainti, korkeatasoinen keittiö ja hienostunut tyyli tekevät ravintolasta ainutlaatuisen tapahtumapaikan.



Ravintola Savoy, Eteläesplanaadi 14, Helsinki. Ravintola Savoy'n ruokasali on merkityksellinen osa muotoilun historiaa. Sisustuksesta vastasivat alun perin Aino ja Alvar Aalto yhteistyössä tekstiilitaiteilija Dora Jungin ja vastaperustetun Artek-yhtiön kanssa. Pelkistetty, puhdas ja funktionaalinen tyyli on vuosikymmenten aikana säilyttänyt suosionsa muuttumatta museaaliseksi. Tilojen ja kalusteiden mittasuhteet sekä elementtien aitous luovat interiöörin, joka jalostuu vanhetessaan.

Ravintola Sipuli, Kanavaranta 7, Helsinki. Punatiilisiin makasiineihin Uspenskin katedraalin juurelle rakennettu ravintola Sipuli on eräs Helsinginmonipuolisimmista juhla- ja tapahtumapaikoista. Tunnelmallisista, muunneltavista tiloista löytyy sopiva ratkaisu jokaiseen tilaisuuteen.

Tallink Silja Line, Bon Vivant-ravintolat Sija Serenade- ja Silja Symphony laivoilla.

J/m Urho, jäänmurtajan ravintola.

Kilpiyritykset

Arvo Kokkonen Oy, myymälä. Merenherkkuja!

Reinin Liha, Hakaniemen kauppahalli.

Food Market Herkku: Helsinki keskusta (Stockmann), Itäkeskus, Tapiola.

Chef Wotkin's, Sompasaaren tehtaanmyymälä.

K-Supermarket Hertta, Herttoniemi, Helsinki



Usein kysytyt kysymykset

Miten saan käädyt?

Jäsenen tulee ilmoittautua kapitulin installointitilaisuuteen, järjestö tilaa käädyt ja diplomit Pariisista. Ne luovutetaan vain installoinnin yhteydessä, eikä niitä toimiteta postitse tai muulla tavoin.

Pukeutumiskoodi tilaisuuksissamme?

Käätyjen kanssa käytetään pukua ja solmiota, pikkutakkia tai klubitakkia. Juhlallisissa installointitilaisuuksissa ja kapitulien grand dîner -illallisilla pukeudutaan smokkiin tai iltapukuun sekä käätyihin. Nykyisin koodia kevennetään joissakin tilaisuuksissa ja solmion käyttö on vähentynyt. Kauluksessa pidettävä Rotisseurs-pinssi, voi korvata käädyt joissakin tilaisuuksissa. Tarkista pukukoodi aina tilaisuuden kutsusta.

Osoitteenmuutos?

Osoitteenmuutokset ja jäsenrekisterin ylläpito hoidetaan Suomen kansallisen puhemiehistön toimesta. Päivitä yhteystietosi lähettämällä sähköpostia [sihteeri\(at\)rotisseurs.fi](mailto:sihteeri(at)rotisseurs.fi).

Ilmottautuminen jäsentapahtumiin

Kaikki Helsingin Voutikunnan tilaisuuksien kutsut julkaistaan jäsenkirjeissämme ja kotisivuillamme (www.rotisseurs.fi/helsinki). Kutsussa on linkki LYYTI-palveluun, jonka kautta voit ilmoittautua ja maksaa itsesi ja seuralaistesi osallistumismaksut. Lyytin käyttöohjeet ja maksuehdot löytyvät kotisivuiltamme myös. Lisäohjeita sen käytöstä julkaistaan kotisivuillamme.

Uusia jäseniä?

Halutessasi voit ehdottaa jäseniä järjestöömme. Ota yhteyttä sihteerimme Tarja Koikkalaiseen hakulomakkeiden tilaamiseksi: [tarja.koikkalainen\(at\)hotmail.com](mailto:tarja.koikkalainen(at)hotmail.com)

Jäsenkortti ja jäsenlehti?

Saat lehden ja jäsenkortin postissa, kun sinut on hyväksytty jäseneksi ja tämän jälkeen vuosittain jäsenmaksun maksettuasi

Jäsenmaksut

Jäsenmaksut maksetaan kerran vuodessa erillisellä laskulla, joka lähetetään Sinulle postissa.



Ideoita, ehdotuksia, kysymyksiä

Jos Sinulla on ideoita toiminnan kehittämiseksi tai palautetta toiminnasta, ota yhteys Voutikunnan voutiin Vesa Loposeen: [helsinki\(at\)rotisseurs.fi](mailto:helsinki@rotisseurs.fi) tai puh. 0400 605 045.