

Tiina Lampisjärvi
Finfood - Suomen Ruokatieto ry

JUHLAPUHE

Suomen Keittiömestareiden Liittopäivät
Jyväskylä 11.2.2006

Arvoisat Keittiömestarit ja hyvät Liittopäivien juhlavieraat, ärade Nordiska gäster

Suomen Keittiömestariyhdistyksen ansiokas työ on viime vuosina merkittävästi laajentunut ja saanut tunnettuutta paitsi alan parissa, entistä enemmän myös laajan yleisön keskuudessa.

Mitä on tapahtunut? Paitsi että kokit ovat astuneet keittiöstä televisioon ja kansan pariin Keittiömestariyhdistys on myös lähtenyt rohkeasti yhdistämään rivejään ja hakemaan voimaa yhteistyöstä, kumppanuuksista ja verkostoista, uudistamaan toimintaansa sekä kehittämään osaamistaan.

Sivusta, tosin melko läheltä seuranneen silmin toimintaan on tullut uutta säpinää ja säihkettä, eikä vauhtia ja vaarallisia tilanteitakaan ole puuttunut. Mikään ei ole niin vaarallista kuin muutos, toisaalta muutos on kaiken kehityksen edellytys.

Mestarit ovat monessa mukana. Yhdistyksen toiminta on monipuolistunut ja tavoitteellinen kehittämistyö on saatu alkuun. Yhteistyökumppaneita on tullut lisää, tosin potentiaalia yhteistyölle liike-elämän ja julkisen vallan kanssa lienee vielä paljon. Yhdistyksen tehostunut tiedotustoiminta luo pohjaa sekä sisäiselle toimivuudelle, kukoistavalle yritysyhteistyölle että näkyvyyden ja vaikututtavuuden kasvulle.

Kilpailutoiminnassa kokkimaajoukkue edustaa suomalaista huippuosaamista ja valmentautuu entistäkin määrätietoisemmin ja ammattimaisemmin tuleviin koitoksiin. Kilpailutoiminnan uudet muodot, maakuntakokki ja catering-mestarit tarjoavat lupaavia näkymiä kansallisen gastronomian ja alan arvostuksen kehittämisessä. Tuomarikoulutus on edistynyt ja kansainvälinen osallistuminen on lisääntynyt. Vuorovaikutus sisarjärjestöihin ulkomailla on vakiintumassa ja yhteistyö Baltian maiden ja Pohjoismaiden tasolla kantaa hedelmää monin tavoin. Suomi ottaa paikkansa Maailman kokkien järjestön WACS:in Euroopan kokouksen järjestäjänä tulevana syksynä ja Pohjoismaat ovat mukana kilvassa WACSin toimiston tulevasta sijaintipaikasta.

Finfoodin ja SKM:n yhteistyö suomalaisen ruokakulttuurin edistämisessä

Suomalaisen ruuan sinivalkoinen tunnus joutsenlippu syntyi v. 1993, josta asti keittiömestarit ovat Finfoodin kanssa tehneet samalla saralla työtä suomalaisen ruuan arvostuksen puolesta.

Sysäyksenä yhteistyön syventämiselle oli HelsinkiMenu, joka syntyi Helsingin toimiessa Euroopan kulttuuripääkaupunkina v. 2000. Se loi yhteistyöverkoston pääkaupungin ravintoloiden, näiden keittiömestareiden, Finfoodin ja Helsingin kaupungin välille. HelsinkiMenu tekee suomalaista gastronomiaa ja ravintoloiden keittiömestareita tunnetuksi sekä lisää laadukkaiden suomalaisten raaka-aineiden osuutta ravintoloiden ruokalistoilla. Menestykseksi osoittautunut konsepti on

edelleen näkyvä elementti pääkaupungin kulinaarisessa tarjonnassa ja konseptia ollaan laajentamassa myös muihin kaupunkeihin.

Finfoodin ja SKM:n organisaatioiden lähentyminen poiki osaamisen kehittämistä puolin ja toisin, yhteisiä julkaisuja ja koulutusta, verkostojen rakentamista mestareiden ja elintarvikeyritysten, erityisesti pientuottajien välille, näkyvyyttä erilaisissa tapahtumissa: messuilla ja näyttelyissä, taustatukea kokkimaajoukkueen toimintaan sekä viestinnällisiä kanavia ja hallinnollisen ympäristön osana Finfoodin toimitiloja Tikkurilassa.

Kumppanuus Keittiömestareiden ja Finfoodin välillä on luonteva - tavoitteemme on yhteinen: Suomalaisen ruokakulttuurin edistäminen. Tätä työtä teemme erikseen ja yhdessä, toistemme taitoa ja osaamista kunnioittaen.

Keittiömestareilla kädet ja osaaminen, raaka-aineiden jalostaminen makunautinnoiksi Finfoodilla on tietoa ja taitoa sen välittämiseen paperina ja bitteinä sekä vaikuttamisena ammattilaisiin ja kaikkien suomalaisten tietoisuuteen.

Teidän kätenne ja Finfoodin kanavat luovat vahvan kumppanuuden, jolla suomalainen ruokakulttuuri nostetaan kaikkien suomalaisten ylpeyden aiheeksi ja suomalaisen ruuan menestyksen siivittäjäksi myös kansainvälisillä markkinoilla.

Yhteisenä näytön paikkana on EU-puheenjohtajuuskausi ensi syksynä. Heinäkuusta alkaen maassamme järjestetään 120 kokousta 20 eri paikkakunnalla. EU-puheenjohtajuussihteeristö on sitoutunut suosittamaan kokoustarjoiluissa suomalaisen ruuan esille nostamista ja asiasta tullaan antamaan suositus kokousjärjestäjille. Keittiömestareiden yhdistykseltä toivotaan konsultointiapua, joka organisoitaisiin alueyhdistysten kautta. Pallo on heitetty, toivottavasti se otetaan hanakasti vastaan keittiömestareiden kentällä.

Finfoodin puolesta kiitän lämpimästi Martti Lehtistä ja hänen johtamaansa hallitusta merkittävästä työstä ja loistavista saavutuksista kuluneella kaudella. Onnittelten ja toivotan parhainta menestystä Keittiömestariyhdistyksen uudelle puheenjohtajalle Jaakko Nuutilalle ja tuoreelle hallitukselle.