



# SUOMEN KEITTIÖMESTARIT RY.

LIITTOPÄIVÄT  
10. - 12.02. 2006 JYVÄSKYLÄ

PUHEENJOHTAJAN TERVEHDYS

Keittiömestari

Keski-Suomen Keittiömestarit ry:n aktiivikaarti on luonut esimerkilliset puitteet laadukkaille ja onnistuneille liittopäiville puheenjohtajansa Malla Haveri - Heikkilän johdolla. Onnistuneiden liittopäivien järjestämiseen tarvitaan joukko aktiivisia, osaavia mestareita ja vastuuntuntoisia yhteistyökumppaneita merkittävine panostuksineen. Huomion arvoisina yhteistyökumppaneina pidän oppilaitoksia ja täällä erityisesti Jyväskylän ammattioppilaitosta. Lähes sata oppilasta ja heidän opettajaa ovat luoneet nämä hyvässä hengessä maistuvat ja muistorikkaat ”Ralli-henkiset” Jyväskylän liittopäivät.

Olemme vuoden ajan saaneet positiivisia kokemuksia tiedotuspäällikkömme Essi Laamasen panoksesta jäsenistömme hyväksi. Tiedottamisen lisäksi hänen työtehtävänsä yhteistyösopimus neuvottelijana, järjestäjänä, yhteyden pitäjänä ja ”kuuntelijana” on ollut kuin uudisraivaajan ”mestareiden maailmassa”.

Suomen Keittiömestarit ry:n www-sivut ovat oivallinen tapa tiedottaa ja tehdä ammattikuntaamme tunnetuksi. Tiedottamisen parantamiseksi toivon, että saamme jokaiselle jäsenelle omat [matti.meikalainen@chefs.fi](mailto:matti.meikalainen@chefs.fi) - osoitteen, koska avoimuus ja nopea tiedottaminen on suomalaisuuden lisäksi voimavaramme.

Mitä etäämmälle kuljemme sähköisen tiedonvälityksen avulla, sitä suuremmaksi tulee tarve myös käsin kosketeltavasta luku- ja kuvapaketista. On suorastaan nautinto istua alas ja silmäillä rauhallisena ja rentoutuneena alamme julkaisuja.

Mestarit - lehden jatkumo on kiinni juuri Sinusta, keittiömestari. Mikäli Mestarit -julkaisu saa aikaan kiinnostusta koko ammattikunnan ja yhteistyötahojen keskuudessa olisi tavoitteena saada lehti ilmestymään 3 - 4 kertaa vuodessa. Sen tarkoituksena on herättää rakentavaa keskustelua, edistää ja kehittää jäsenistönsä ammattitaitoa, tietoa ja koko ammattialamme tunnettavuutta.

Rohkenen kehaista ja samalla kiittää arvoisia jäseniä, keittiömestareita, alueyhdistyksiä, hallitusta ja yhteistyökumppaneita aktiivisuudesta yhteiseksi hyväksi. Koskaan aikaisemmin Suomen Keittiömestarit ry:n historiassa ei yhdistyksemme toiminta ole ollut näin laajaa ja aktiivista kuin se on ollut näiden viime vuosien aikana. Neljän vuoden takaisen taloudellisen ahdinkomme olemme kääntäneet yhdistystoimintamme ja jäsentemme eduksi. Olemme menestyksellisesti ja tasapuolisesti kehittäneet koko Suomessa kaikkien jäsenten, alueyhdistysten, kilpailutoiminnan ja tiedottamisen eri osa-alueita.

Kansainvälisillä areenoilla on tapahtumassa merkittäviä muutoksia. WACS'n täysin "remontoidut" säännöt, jotka ovat olleet parin vuoden ajan työn alla, tullaan hyväksymään maaliskuun Uuden Seelannin kongressissa. Sääntömuutos esityksissä Suomen Keittiömestarit noudattaa yhteistä NKF-linjaa. Muutoksella tulee olemaan vaikutusta myös NKF:n sekä Suomen Keittiömestarit ry:n ja sen alueyhdistysten sääntöihin. WACS logo tulee myös muuttumaan sekä WACookS muuttuu WAChefS eli mestareiden liitoksi.

Yhdistyksemme toiminta WACS' in, NKF' n ja Baltian kanssa on ollut esimerkillisen aktiivista ja sen hedelmät ovat nyt poimittavissa. WACS:in Euroopan presidenttien kongressin saaminen Suomeen on yksi osoitus siitä. Olemme esitelleet ja saaneet palautetta myönteisessä valossa halukkuudestamme aloittaa WACS:in keittiömestariutukinnon / koulutuksen pilottikokeilu. Tälle pohjalle rakentuu myös paljolti yhteistyösopimuksemme Haaga Instituutin kanssa. NKF:n aktiivisen puheenjohtajan ja hallituksen ennakkoluulottoman ja tavoitteellisen toiminnan ansiosta pohjoismainen yhteistyö kukoistaa monella saralla.

NKF:n Nordic Food Team toteuttaa kauan odotetun yhteispohjoismainen keittokirja, joka tullaan jakamaan kaikille NKF' n jäsenille. Kirjan maailmanlaajuisesta myynnistä ja levityksestä käydään neuvotteluja merkittävän ruotsalaisen kauppaketjun kanssa. Kirjan ruokalajit valmistetaan ja kuvataan Viron Narvassa elokuussa Chefs Without Borders tapahtuman yhteydessä. NKF:n ruokatiimin ja kaikkien pohjolan keittiömestareiden avulla ruoka voi auttaa tekemään Pohjoismaat kansainvälisesti tunnetuiksi erityisissä pohjoisissa luonnonoloissa tuotettujen raaka-aineiden keskuksena. Pohjolan ruoan perustana ovat erityisen laadukkaat, pohjoisessa ilmastossa ja maaperässä ja pohjoisissa vesistöissä kasvatetut raaka-aineet. Pohjoismaiden julistuksessa tuodaan esille merkittäviä asioita, joita meidän jokaisen keittiömestarin tulisi vaalia aktiivisesti ja tavoitteellisesti.

*"Uuden pohjoismaisen ruoan tulee auttaa kehittämään pohjoismaisten maa- ja kalatalouden raaka-aineiden ja elintarvikkeiden moninaisuutta, joka takaa väestölle terveyttä ja elämänlaatua edistävän ravinnonsaannin. On kehitettävä uusia keinoja käyttää perinteisiä pohjoismaisia elintarvikkeita ja yhdistettävä makuvaatimukset nykyiseen tietämykseen terveydestä ja hyvinvoinnista. Edelleen on edistettävä ja kehitettävä tietoa raaka-aineiden pohjana olevien pohjoismaisten geenivarojen mahdollisuuksista.*

*Pohjoismaiden monet erilaiset maaseutualueet muodostavat perustan arvokkaiden raaka-aineiden moninaisille paikallisille valmistustavoille, jotka voivat olla osana uutta pohjoismaista ruokaa ja tukea näin osaltaan rannikko- ja maaseutualueiden kehitystä. Tämä aloite voi edistää rannikko- ja maaseutualueiden myönteistä kehitystä, samalla kun kiinnitetään huomiota kestävään ruokaan ja ruokakulttuuriin, mihin sisältyy myös alueellisten ja paikallisten tuotteiden lisäarvon kehittyminen".*

Toiminnan aktiivisuutta kuvastaa myös NKF:n presidentti Gissur Gudmundsson' in toimiminen myös WACS:in Pohjois-Euroopan presidenttinä. Suomen keittiömestareiden on yhdessä muiden Pohjoismaiden keittiömestareiden kanssa huolehdittava siitä, että saamme vuosina 2008 – 2012 WACS' n puheenjohtajuuden, varapuheenjohtajuuden, sihteerin ja toimiston pohjoismaiden hoidettaviksi. Mainittakoon, että WACS' iin kuuluu yli 80 jäsenmaata ja 8 miljoonaa keittiömestarijäsentä..

Baltian ja Suomen yhteistyö jatkuu mestarivierailuilla Suomen huippuravintoloiden keittiöihin. Castro-messujen yhteydessä Suomen Culinary Team järjestää Baltian maiden mestareille koulutustilaisuuksia mm. kylmäpöydän ruokien valmistamisesta. Lokakuussa Suomessa pidettävän WACS:in Euroopan presidenttien kongressin yhteydessä järjestetään lounasvierailu Tallinnaan.

Suomen Keittiömestarit ry:n ja sen 14 alueyhdistyksen toiminta kansallisella ja kansainvälisillä tasolla on aktiivista ja sen tuoma menestys pohjautuu työn ohessa tehdyille vapaaehtoistyölle. Kiitos kuuluu jokaiselle mukana olleelle jäsenelle. Lisäksi yhdistyksemme hyvä taloudellinen tilanne on osaltaan mahdollistanut laadukkaan toiminnan. Erityisesti haluan kiittää Jaakko Kolmosen vetämää toimikuntaa, joka on hoitanut onnistuneesti suhteita ja yhteistyösopimuksia valtiovallan ja muiden kumppaneittemme kanssa.

Olen vakuuttunut siitä, että alueellisella tasapuolisella järjestelmällä ja yhteistyössä kaikkien yhteistyökumppaneiden kanssa luomme hyvän valmiuden kehittää ammattikuntamme tunnettavuutta ja tarpeita johdonmukaisesti ja tasapuolisesti. Gastro - Messuilla julkaistava yhteistyön tuloksen, ensimmäisen yhteisen keittokirjan saa jokainen jäsen kahtena kappaleena. Kiitos siitä Unilever Foodsolutions' lle ja kirjan tekijöille.

Arvoisat kuulijat, hyvät keittiömestarit, tukekaamme ja kannustakaamme toisiamme niin ammatissa kuin yhteistyössä kumppaneittemme kanssa.

\*\*\*

keittiömestari - ammattitaitosi on taidetta  
”chef de cuisine - ton metier est ton art”

Martti Lehtinen  
puheenjohtaja  
Suomen Keittiömestarit ry