



HELSINKI

8.2.2024

TOIMINTAKERTOMUS 2023

Suomen Sommelierit Ry on voittoa tavoittelematon yhdistys, joka edistää suomalaisten juoma- ja viinikulttuuria. Yhdistys on Suomen virallinen edustaja kansainvälisessä A.S.I.-sommelierliitossa, *The Association de la Sommellerie Internationale*, ja valitsee vuosittain Suomen parhaat sommelierit kansainvälisiin kilpailuihin.

Yhdistyksen tavoitteena on kehittää ja ylläpitää sommelieritoimintojen vaatimia taitoja ja tietoja sekä nostaa viinitarjoilua ja siihen liittyviä toimintoja Suomessa kohti kansainvälisesti kilpailukykyistä tasoa. Yhdistys kokoaa Suomen sommelieritoiminnasta kiinnostuneet tahot yhteen.

Vuonna 2023 päätavoite oli International Sommelier Summitin ja PM-kilpailujen menestyksellinen järjestäminen. Lisäksi yhdistys jatkoi Sommelier Academyn ammattilaisille suunnattuja koulutuksia sekä rekrytoi lisää ammattilaisia mukaan erityisesti kilpailutoimintaan.

Vuoden 2023 lopussa yhdistyksessä oli 295 jäsentä.

HALLINTO

Yhdistyksellä oli vuoden aikana kaksi varsinaista kokousta: vuosikokous keväällä ja vaalikokous syksyllä. Yhdistyksen puheenjohtaja ja hallituksen jäsenet valitaan vaalikokouksessa. Hallituksen toimikausi alkoi keväällä vuosikokouksen jälkeen ja se kokoontui toimintavuonna aina tarvittaessa.

Hallituksen kokoonpano 1.1.2023 alkaen:

Puheenjohtaja – Heidi Mäkinen

Varapuheenjohtaja Samuil Angelov

Jäsenet – Saara Alander, Taneli Lehtonen (siirtyi varajäsenestä varsinaiseksi jäseneksi, kun J. Jokio luopui tehtävästä), Kristiina Vahvaselkä, Mika Videman

Varajäsen – Pekka Mustonen

Toiminnantarkastaja – Philippe Hakulin

Varatoiminnantarkastaja – Toni Immanen

Yhdistyksen taloudenhoitajana toimii Leena Tuomainen, kirjanpitoa hoitaa Icount Partners Oy ja sihteerinä toimii Päivi Korjonen.

Hallituksen kokoonpano vuosikokouksen 3.4.2023 jälkeen:

Puheenjohtaja – Heidi Mäkinen

Varapuheenjohtaja – Christina Suominen

Jäsenet – Henna-Miia Leponiemi, Kristiina Vahvaselkä, Petri Viglione, Kim Moliis

Varajäsenet – Dmitri Frolov ja Nella Åström-Hintikka

Toiminnantarkastaja – Philippe Hakulin

Varatoiminnantarkastaja – Toni Immanen

KOKOUKSET

Yhdistyksen vuosikokous järjestettiin 3.4.2023 ja vaalikokous 20.11.2023.
Hallitus on kokoontunut vuoden aikana viisi kertaa.

UUSI HALLITUS 2024

Marraskuun vaalikokouksessa valittiin uusi hallitus, jonka toimikausi alkaa keväällä 2024 vuosikokouksen jälkeen.

Uuden hallituksen kokoonpano on seuraava:

Puheenjohtaja: Christina Suominen

Jäsenet: Dmitri Frolov, Kim Moliis, Jyrki Tarvonen, Aino Tuomikoski, Kristiina Vahvaselkä

Varajäsenet: Henna-Miia Leponiemi, Petri Viglione

Toiminnantarkastaja: Philippe Hakulin

Varatoiminnantarkastaja: Toni Immanen

MUUTA HALLINNOSTA

Yhdistyksen pitkäaikainen sihteeri Päivi Korjonen lopettaa tehtävässään vuoden 2023 lopussa. Uudeksi sihteeriksi hallitus hyväksyi ainoana ehdolla olleen Aino Tuomikosken.

TOIMINTA 2023

KILPAILUT

Sommelierien SM-kilpailu 21.-22.5.2023 – Best Sommelier of Finland 2023 – Helsinki

Yhdistys järjesti vuoden 2023 SM-kilpailun 21.-22.5.2023.

Yhdistyksen kisatoimikunta järjesti kaksi harjoitustilaisuutta lisätäkseen tietoisuutta sommelierikisoista, tukeakseen jäseniään kisoihin valmistautumisessa, sekä houkutellakseen uusia sommeliereja mukaan kisatoimintaan. Kilpailut järjestettiin Ravintola Pastiksessa sekä G-Livelabissa.

Osallistujia oli seitsemän sommelieria.

International Sommelier Summit 3.-7.7.2023 – Pikku-Finlandia & Klaus K – Helsinki

Kansainvälisellä tapahtumaviikolla Helsinkiin saapui ASI:n jäsenyhdistysten edustajia jopa 65 maasta. Viikon aikana järjestettiin useita tapahtumia:

4. ja 5.7. ASI General Assembly

5.7. Wine Symposium I päivä, Culinary Arts Fair ja Gaalailallinen

6.7. Wine Symposium II päivä

Lisäksi kansainvälisille vieraille järjestettiin omaa ohjelmaa, mm. vierailu Nuuksion Haltiassa.

Sommelierien PM-kilpailu 7.-8.10.2023 – Best Sommelier of Nordics 2023 – Helsinki

Helsingissä järjestettyihin PM-kilpailuihin osallistuivat vuoden 2023 SM-kisojen kaksi parasta sommelieria sekä 2 edustajaa kaikista muista Pohjoismaista. Kilpailut järjestettiin Hotel Glo Artissa.

SOMMELIER ACADEMY ja kisatoimikunta

20.2. Harjoituspäivä I: Käytännön tehtävien tekniikka

20.3. Harjoituspäivä II: Sokkomaistaminen kilpailussa

4.-5.7. Wine Symposium: Biodynamic Impact

ASI Certifications

Yhdistys järjesti Diploma-kokeen 13.3.2023, Sertifikaatti I -kokeen 19.7.2023 ja Sertifikaatti II -kokeen 20.11.2023

KANNATUSJÄSENTOIMINTA

Yhdistys järjesti yhteistyökumppaneiden kanssa useita tilaisuuksia kannatusjäsenilleen ympäri vuoden.

MUUT TAPAHTUMAT

Yhdistys osallistui erilaisiin vuoden aikana järjestettäviin viinialan tapahtumiin, mukaan lukien kansainvälisen sommelieriliiton ASI:n tapahtumat.

TASTINGIT

Yhdistys välitti jäsenilleen kutsuja yhteistyökumppaneidensa järjestämiin tastingtilaisuuksiin.

TOIMITILA Ruusulankadun toimitilaa on käytetty yhdistyksen koulutuksiin ja yhteistyökumppanit ovat voineet käyttää toimitilaa veloituksetta 1–2 kertaa vuodessa (Tukitasot I ja II). Jäsenet voivat vuokrata tilaa hintaan 100 € / kerta. Vuokraan sisältyvät viini- ja vesilasit, karahvit ja sylkykupit. Tilassa on paikkoja luokkamuodossa noin 20 hengelle.

TIEDOTUSTOIMINTA

Yhdistys tiedottaa toiminnastaan ulkoisesti ja sisäisesti pääasiassa seuraavien kanavien kautta.

1. Nettisivut: sommeliers.fi
2. Facebook: facebook.com/suomensommelierit
3. Instagram: [finnishsommeliers](https://instagram.com/finnishsommeliers)
4. Sähköpostitiedotteet ja uutiskirjeet
5. Slack

YHDISTYKSEN JÄSENREKISTERI

Yhdistyksen jäsenrekisteri on sen hallinnoimalla palvelimella (Mailchimp). Jäsenmaksuliikenne hoidetaan Stripe-ohjelmalla.

JÄSENMAKSUT

Henkilöjäsenmaksu oli ammattilais- ja harrastajajäsenille 25 € / vuosi.

Yritysjäsenille on kaksi eri maksukategoriaa:

GOLD – 900 € / vuosi

SILVER – 300 € / vuosi

Hallitus päätti päivittää yhdistyksen jäsenkategoriat vuodelle 2024 seuraavanlaisiksi:

1. VARSINAISET JÄSENET

– SOMMELIERJÄSEN – JÄSEN I 25 € / vuosi

Sommelierit sekä ravintolan muu salihenkilökunta:

Kategorian jäseniksi voivat hakea henkilöt, joiden päätoimeentulo eli vähintään 50 % tuloista, tulee ravintolassa tehtävästä salityöstä (ns. front of house), eikä työ ole muuten sivutoimista esim. opiskelulle.

Tämän kategorian jäsenet voivat osallistua kansallisiin ja kansainvälisiin sommelierkilpailuihin ja tiettyihin ASI:n koulutuksiin (vrt. ASI:n määritelmä).

– MUU AMMATTILAISJÄSEN – JÄSEN II 25 € / vuosi

Muut alan ammattilaiset: Kategorian jäseniksi voivat hakea henkilöt, joiden päätoimeentulo eli vähintään 50 % tuloista tulee ruoka- ja juoma-alalta.

Tähän luetaan mm. muu kuin ylempänä mainittu ravintolatyö, viinien myynti- ja maahantuonti, viinialan konsultointi ja koulutus, ammattimainen ruoka- ja viinijournalismi. Kategorian jäseniksi voivat myös hakea ravintola-alan opiskelijat

Osa ASI:n koulutuksista on kohdistettu tälle jäsenkategorialle.

Edut: Pääsy yhdistyksen postituslistalle

4 Shaker-lehden numeroa vuodessa kotiin toimitettuna (arvo 49 €)

Uutiskirje 2-3 kertaa vuodessa

Sommelier Academyn koulutukset ja muut tapahtumat edullisin jäsenhinnoin

Mahdollisuus osallistua kilpailutoimintaan Suomessa ja toimia Suomen edustajana kansainvälisissä kilpailuissa (ammattissa työskentelevät sommelierit)

2. KANNATUSJÄSEN – JÄSEN III 40 € / vuosi

Muut jäsenet. Yhdistyksen sääntöjen mukaisesti kannatusjäseneksi voidaan hyväksyä yksityinen henkilö tai oikeuskelpoinen yhteisö, joka haluaa tukea yhdistyksen tarkoitusta ja toimintaa.

Edut: Kannatusjäsenten omat tastingit, Masterclassit ja viinintekijän illalliset.

Kutsuja erilaisiin viinitapahtumiin – edulliset jäsenhinnat.

4 Shaker-lehden numeroa vuodessa kotiin toimitettuna (arvo 49 €).

Uutiskirje 2-3 kertaa vuodessa.

Yritysjäsenyyden tasot päivitettiin seuraavanlaisiksi:

GOLD – 900 € / vuosi

SILVER – 450 € / vuosi