

OPAS ETIKETTIIN



Esipuhe

Tämä opas perustuu suurissa määrin TKY:n Etikettioppaaseen ”Tavoistaan teekkari tunnetaan”, josta sitä on muokattu sopimaan paremmin JCI-maailmaan.

Etiketti on käyttäytymissäännöstö, joka ohjaa yksilöiden käytöstä ja toimintaa sosiaalisissa tilanteissa. Sen tarkoituksena ei ole saarnata ainoastaan oikeasta tavasta käyttäytyä, sillä absoluuttista totuutta tässä tapauksessa ei ole. Osan säännöistä noudattamista pidetään erityisen tärkeänä, ja osan suhteen linjaus on paljon vapaampaa. Tietyissä tilanteissa sääntöjä voi rikkoa, mutta tietäkää, mitä sääntöjä rikotte! Tapojen tarkoituksena ei ole tehdä asioista hankalampaa, vaan nimenomaan sujuvoittaa kaikkien keskinäistä kanssakäymistä ja luoda puitteet sivistyneelle, mutta riemukkaalle hauskanpidolle. **Hyvät tavat eivät maksa mitään!**

Versiohistoria

Versio	Sisältö	Tekijä	Pvm
1.0	Dokumentin luonti	Krista Viita-aho	5.12.2017
1.1	Päivitys uudelle pohjalle	Krista Viita-aho	6.10.2018

Sisällysluettelo

1.	Käyttäytyminen	3
1.1.	Perusasioita	3
1.2.	Herrasmies	4
1.3.	Naisen velvollisuudet	4
1.4.	Laulaminen	5
2.	Ruokailu.....	5
2.1.	Lasisto	5
2.2.	Ruokailuvälineet	6
2.3.	Lautasliina	6
2.4.	Ruoka ja syöminen	7
2.5.	Erytyistapaukset	8
2.6.	Ajoitus ja maljat.....	9
2.7.	Plaseeraus.....	10
3.	Pukeutuminen.....	11
3.1.	Asu kellon mukaan	11
3.2.	Juhlapuku / Frakki.....	11
3.3.	Iltapuku / Smokki	12

3.4.	Arkipuku.....	13
3.5.	Konferenssivaatetus	13
3.6.	Tunnukset.....	14
3.7.	Laukku.....	15

1. Käyttäytyminen

Ulkokultainen etiketin osaaminen ei auta, jos peruskäytöstavat eivät ole kunnossa. Kaikkien mahdollisten ja mahdottomien pikkusääntöjen osaaminen ei ole tärkeintä hyvässä käytöksessä, vaan tärkeintä on olla kohtelias ja huomaavainen tasapuolisesti kaikkia kohtaan. Kunnioita aina ikää, ota muiden rajoitukset huomioon ja auta kun voit.

1.1. Perusasioita

Juhlissa on oltava ihmisiksi ja muistettava muutamia aivan alkeellisia käytöstapoja, joiden puute aiheuttaa ongelmia myös työelämässä.

Juhliin on **saavuttavassa ajoissa**. Jos kutsussa sanotaan juhlan alkavan kello 19, se tarkoittaa, että silloin on oltava valmiina pöydissä, eikä vasta ryntäämässä takin liepeet liehuen juhlapaikalle. Myös alkucocktailille tulee saapua ajoissa. Pöydässä esittäytyään naapureille ennen istumista tai viimeistään, kun on istuuduttu. Lähimpiä ihmisiä kätellään, kauemmaksi riittää esittely ja tervehdys.

Kun joku pitää **puhetta, ovat muut hiljaa**, vaikka puhe olisikin todella pitkä ja ikävä. Varsinkin vieraiden puhuessa on syytä hillitä höpinöitä. Puheiden ja laulujen aikana ei syödä eikä juoda. Vesilasista voi ottaa kulauksen yskänpuuskan vaatiessa. Kännykkä on todella kiva ja käytännöllinen esine, mutta se ei todellakaan kuulu juhlatilaisuuksiin. Vain ääliö unohtaa sulkea puhelimensa, jos se nyt ylipäättään on pakko tuoda juhliin mukaan. Eikä pelkkä äänettömyys riitä. On tuskin surkeampaa mainosta juhlaan kuin kesken kaiken tekstiviestejä pöydässä naputtamaan keskittynyt juhlija. **Jätä puhelin** suosiolla takin taskuun naulakkoon tai.

Salista **ei poistuta miten sattuu ja milloin sattuu**. On sopimatonta poistua salista konferensseille ennen pääruuan syömistä, eikä sen jälkeenkään ole tyylikästä autioittaa salia joukkopaolla. Todellisista syistä johtuvat poistumiset ovat aivan toinen asia. Salissa tulisi pysyä aina, kun se vain on mahdollista. Jos salista on poistuttava, on lähdettävä mahdollisimman huomaamattomasti sopivassa tilanteessa, eikä mukaan tarvitse ottaa suurta seuruetta. Salista ei todellakaan poistuta kesken puheen tai muun ohjelman, ja saliin ei myöskään palata takaisin kesken puheiden tai ohjelman. Jos pöytään palatessasi huomaat, että puhe on jo alkanut, jää seisomaan oven sisäpuolelle tai palaa eteisen puolelle. Hortoileminen salissa on loukkaavaa puhujalle ja antaa taas koko järjestöstä ikävän kuvan.

Siiderituoppien ja olutpullojen kantamista baarista pöytään juhlaillallisilla ei voi pitää tyylikkäänä käytöksenä. Jos mallasjuoman himo iskee kesken viinitarjoilun, on kyseinen juoma nautittava

baarissa ja vasta sitten palattava takaisin juhlapöytänsä. Omista juomista tuskin tarvitsee ketään valistaa.

1.2. Herrasmies

Vanhat perussäännöt pätevät. On olemassa pitkä lista asioita, joita herrasmiehen tulee ottaa huomioon käyttöksessään varsinkin, kun daami on puettuna pitkään iltapukuun. Pitkä iltapuku tekee reippaimmastakin naisesta hieman hankalasti liikkuvan, ja herrasmies ottaa tämän tietenkin huomioon. Nainen ei ole siis avuton tai kädetön, hänellä on vain rehellisesti sanottuna epäkäytännöllinen iltapuku rasiitteena. Tämän voi jokainen mies todeta viettämällä edes muutaman minuutin naisten pitkässä iltapuvussa.

Ovien avaaminen naiselle kuuluu aina asiaan, mutta on vielä tavallistakin tärkeämpää iltapukujuhliissa, sillä oven väliin revennyt tai likaantunut puku on varma illan pilaaja. Kohtelias mies avaa oven myös muille samalla kertaa liikkeellä oleville, varsinkin kun kaikki ovat menossa samaan tilaisuuteen. Seuralaisen pitkä iltapuku vaatii muitakin kohteliaisuustoimenpiteitä kuin ovien avaamisen. Suurimmat herrasmiespisteet saa se, joka taksiin siirryttäessä avaa seuralaiselleen auton oven, huolehtii siitä, että koko puku on auton sisäpuolella eikä lepata oven välissä, ja lopuksi kiertää itse auton toiselle puolelle eikä pakota iltapukuista naista hivuttautumaan toiseen reunaan pitkin takapenkkiä. Kyseinen operaatio on erityisen ikävä, kun autossa on plyysipäälysteiset tai muuten kitkaiset penkit. Kunnon tilataksi on iltapuvun kannalta paras mahdollinen kulkuväline; puku säilyy siistimpänä, eikä kenenkään tarvitse kärsiä ahtaudesta.

Juhlapaikalla mies auttaa naiselta takin päältä pois ja myöhemmin takaisin päälle sekä vie omat ja seuralaisensa päällysvaatteet vaatesäilytykseen ja hakee ne myös sieltä. Auttava käsi on usein tarpeen, kun ulkokengät vaihdetaan juhla-kenkiin, tuoleja kun ei koskaan tunnu olevan tarpeeksi.

Tarkistettuaan tiedot seinällä olevasta pöytäkartasta mies etsii pöytäseuralaisensa ja saattaa hänet pöytänsä. Jos seuralainen on täysin vieras, kannattaa kysellä asiaa juhlamestarilta ja muilta asioista hyvin perillä olevilta tahoilta. Ihanteellisinta olisi aina saattaa pöytädaami paikalleen, eikä tavata häntä vasta pöydässä. Mutta joskus näin pääsee käymään, eikä asiaan aina voi vaikuttaa. Vasta pöydässä tavatulle daamille esittäytyään ennen kuin muille pöytänaapureille.

Herrasmies tarjoaa käsivartensa portaisissa ja auttaa omaa, oikealla puolella istuvaa pöytäseuralaistaan pöydässä tuolin kanssa. Todellinen herrasmies nousee pöydässä aina seisomaan, kun pöytäseuralainen osoittaa aikomuksensa nousta paikaltaan tai palaa paikalleen pöytänsä. Sama kohteliaisuus ulotetaan tarvittaessa myös kaikille muille lähellä istuville naisille, varsinkin vasemmanpuoleiselle naapurille.

1.3. Naisen velvollisuudet

Naisen velvollisuuksien lista on huomattavasti lyhyempi, mutta toisaalta kaiken kattava. Naisen on annettava miehelle mahdollisuus käyttäytyä herrasmiehen tavoin. Kun toinen on vielä perässä, ei tulisi rynnätä itse ravintolan ovia tempomaan. Miehelle tulisi antaa mahdollisuus ehtiä avaamaan ovi. Hitaampikin mies huomaa, mitä häneltä odotetaan, kun iltapukuinen nainen viivähtää hetken oven edessä eikä aukaise sitä itse. Kiitos ja hymy ovat paras kannustin herrasmiehen käyttökseen!

1.4. Laulaminen

Yhteislaulu on tärkeä osa akateemisia juhlia, mutta niitä voi toki harrastaa myös nuorkauppakamarin piirissä. Tällöin kannattaa kuitenkin tunnustella, onko suuriin osa vieraista halukkaita siihen, jotta laulaminen on hauskaa yhdessä tekemistä, eikä pienen porukan häiriköintiä. Laulamista varten kannattaa valita laulunjohtaja, joka huolehtii siitä, että laululle on hyvä hetki, kertoo laulun nimen ja numeron sekä johtaa laulun kulkua. Laulunjohtaja voi olla seremoniamestari tai erikseen tehtävään valittu henkilö. Juhlissa voi syntyä myös spontaaneja laululiikkeitä vaikkapa pöytäkunnittain, mutta tällöin on huolehdittava, että laululla ei häiritä ohjelmaa, puheita tai laulunjohtajaa (jos sellainen on valittu).

Nuorkauppakamaripiirissä ei ole selkeitä järjestölauluja JCI Creediä lukuun ottamatta, eikä se sovi juhlalauluksi. Sen sijaan gaalailloissa huudellaan usein alueiden omia tunnuslauluja, kuten A-alueella 2016 aloitettu perinne laulusta ”Jos sull on jano, suu auki AAA...”. Lauluvihon valikoima onkin laaja ja vaihteleva, joskin siihen on valittu lähinnä juomalauluja, ja niistäkin sellaisia, joihin suurimpaan osaan on olemassa tunnettu ja seurattava sävel.

2. Ruokailu

Pöytään katetaan lasien, astioiden ja ruokailuvälineiden sekä lautasliinan lisäksi vielä muitakin tarvittavia esineitä. Lautasen oikealta puolelta löytyy yleensä pöytäohjelma tai illalliskortti, ellei niitä ole sijoitettu keskelle pöytää tai jaettu salin ulkopuolella. Pöydässä voi olla myös lauluvihko tai muuta tilaisuutta varten tehtyä materiaalia. Ahtaissa pöydissä materiaalit voivat siis olla muuallakin kuin lautasen oikealla puolella, ja joskus niitä riittää vain yksi kirja per pari.

Plaseerauskortti, johon on kirjoitettu vieraan nimi istumapaikkaa osoittamaan, sijoitetaan usein korkeimman lasin päälle tai suoraan pöydälle. Kortteja voi myös vaihtaa oman pöytäseurallaisen kanssa muistoksi juhlasta, jolloin kortin taakse voi kirjoittaa tervehdyksen toiselle.

2.1. Lasisto

Lasit ovat kattauksessa edessäsi loogisessa järjestyksessä, ainakin oikeakätisille ihmisille. Äärimmäisenä oikealla on vesilasi - se on ainoa lasi, johon voi etiketin mukaan palata takaisin aterian aikana. Muuten lasien kanssa edetään oikealta vasemmalle, eikä vanhaan lasiin palata. Alkuruuan viinin tulisi siten olla juotuna ennen pääruuan viiniin siirtymistä. Ja jos olet tuonut alkumaljasi pöytään, olisi se siis tyhjennettävä ennen alkuruuan viinin kaatamista. Tämä lasilogiikka määrittelee myös snapsien paikan alkuruuan kyytipaikana, vaikka niistä usein riittääkin iloa läpi aterian. Jälkiruuan kanssa sapseja ei kuitenkaan enää nautita.

Punaviinilasin erottaa valkoviinilasista koon perusteella. Punaviinilasissa on tilavampi lasiosa, vaikka lasi voi muuten olla melko identtinen. Nykyisin useissa ravintoloissa käytetään yleisviinilaseja, joista tarjoillaan kaikki pöytäviinit. Kuohuviinillä on omat lasinsa, samoin väkeviä viinejä varten omat pienemmät lasit. Molempia voidaan tarjota alkuruuan kanssa, vaikkakin se on harvinaista.

Kahvikuppi voi olla valmiiksi katettuna pöydässä, lasien vasemmalla puolella ja leipälautasen yläpuolella. Tällöin teenjuojat saavat juomansa kahvikuppiin, ellei henkilökunta käy vaihtamassa

kuppia. Kupit voidaan myös tuoda pöytään ruokailun päätyttyä. Monissa ravintoloissa teenjuojille tuodaan oikea teekuppi; asiasta kannattaa mainita tarjoilijalle, kun kuppeja katetaan pöytiin.

2.2. Ruokailuvälineet

Ruokailuvälineissä on samankaltainen logiikka kuin lasseissa: niiden käyttö aloitetaan ulkoreunasta päin kohti lautasta. Jos alkuruoka ja pääruoka ovat molemmat haarukan ja veitsen kanssa syötäviä, aloitetaan vasemmanpuoleisimmalla haarukalla ja oikeanpuoleisimmalla veitsellä eli ulommaisella parilla. Jos alkuruokana on keittoa, löytyy lusikka oikealta puolelta.

Jälkiruuan ruokailuvälineet ovat lautasen yläpuolella vaakasuorassa tai joskus hieman vinosti oikeassa yläkulmassa. Vasentakin ylänurkkaa on nähty käytettävän. Jos jälkiruokaa varten on katettu vain haarukka tai lusikka, on tilanne helppo. Jos taas kattauksessa on sekä haarukka että lusikka, on tarkoitus, että niitä molempia käytetään yhtäaikaaisesti. Haarukalla pidetään kiinni ja lusikalla syödään. Lusikan kanssa käytettävää haarukkaa ei koskaan laiteta suuhun. Tämä kuulostaa ehkä turhalta keikailulta, mutta joidenkin jälkiruokien kanssa on todella syytä pitää haarukalla kiinni. Iltapuvulle lentävä vadelmasorbetti pilaa varmasti koko illan. Ja lentävä jälkiruoka päätyy todennäköisimmin viattoman pöytäseuralaisen vaatteille - harvemmin itse lennättäjän.

Erikokoiset suklaat ja pikkuleivokset voivat olla hankalia jälkiruokia. Periaatteena voi pitää sitä, että jos ruoka on käynyt suussa, sitä ei enää laiteta takaisin lautaselle. Eli pieni konvehti laitetaan kokonaisuena suuhun. Ole kuitenkin tarkkana arvioidessasi herkun kokoa tai muuten istut mykkänä hamsterina pöydässä. Pienimmätkin leivokset kannattaa pilkkoa leivoshaarukalla, joka toivottavasti on ymmärretty kattaa pöytään. Suun täyteen tunkeminen ei ole lähiympäristölle miellyttävää katsottavaa, eikä anna tavoitiasi hyvää kuvaa.

Ruokailun ollessa vielä kesken laitetaan ruokailuvälineet lautaselle kärjistään hieman ristiin. Jos lautasta ajatellaan kellotauluna, on veitsi noin kello 16.30 kohdalla ja haarukka vastaavasti 19.30 kohdalla. Kun ruokailu on lopetettu, laitetaan ruokailuvälineet rinnakkain asentoon, joka kellonaikana olisi taas noin 16.30. Haarukka asetetaan lautaselle kesken aterian yleensä piikit alaspäin eli syömisasentoon, ruokailun päätyttyä haarukan piikit ovat lautasella ylöspäin. Tätä tapaa noudattamalla helpottuu tilaisuuden kulku, koska tarjoilija näkee suoraan, milloin lautasen voi viedä pois. Lattialle pudonneiden ruokailuvälineiden tilalle pyydetään tarjoilijalta uudet.

2.3. Lautasliina

Saapuessasi omalle paikallesi voit ottaa lautasliinan pois lautaselta ja laittaa sen lautasen viereen aina alkuruuan saapumiseen asti, varsinkin jos kyseessä on helposti kaatuva malli. Jos alkuruoka on valmiina odottamassa, on lautasliina asetettu muualle kuin lautaselle.

Kun aloitat ruokailun, laita lautasliina syliisi vaatteita suojaamaan. Liinan sitominen kaulaan on vanhoista Suomi-filmeistä tuttu tapa, joka sopii lähinnä vain rapujuhlien henkeen. Liukkaan iltapuvun kanssa lautasliinan pitäminen sylissä on melkoinen tehtävä, mutta lattialle lipsahtaneen liinan voi nostaa huomaamattomasti. Periaatteessa pitäisi pyytää tarjoilijalta uusi lautasliina, mutta todellisuus on osoittanut, että varaliinoja löytyy aika harvoin. Lattialle pudonneita ruokailuvälineitä ei koskaan nosteta, vaan pyydetään uusi tarjoilijalta.

Lautasliina suojaa vaatteita ruokaroiskeilta, ja siihen pyyhitään myös suupielet aina tarvittaessa. Tiukimman kadettien etikettiperinteen mukaan suu on syytä pyyhkiä joka kerta, ennen kuin lasista juodaan. Tahmainen lasin reuna ei lisää kenenkään ruokahalua, kuten eivät myöskään lasissa kelluvat partikkelit. Pöydästä poistuttaessa liina taitellaan siististi ja jätetään pöydälle lautasen viereen. Aterian päättyessä lautasliina taitellaan taas siististi pöydälle, eikä rutata sitä lautaselle.

Korvien taiteileminen lautasliinoista on hauskaa, mutta olisi varmaankin viisaampaa jättää korvataide muualle kuin juhlaville illallisille. Korvat juhlaillallisilla on vaikuttaa monen mielestä siltä, että käytöstavoissa on parantamisen varaa, tilannetajusta nyt puhumattakaan. Korvien käyttö sitseillä tai vapaamuotoisissa juhlissa ei loukkaa ketään, joten tässäkin hyvät tavat kannattavat. Hauskuus ei ole juhlaillallisillakaan korvista kiinni.

2.4. Ruoka ja syöminen

Leipä

”Ei suusta takaisin lautaselle” -sääntö pätee toiseen välillä hankalahkoon elintarvikkeeseen: leipään. Joskus paikalla odottaa valmiina niin sanottu kateleipä. Useimmiten tämä on pieni sämpylä, joka on kauniisti asetettu lautasen keskelle, vaikkapa lautasliinasta muotoillun pesän keskelle. Mitä ihmettä tälle leivälle tehdään?

Jos ravintola on tapojen tasalla, on jokaiselle varattu oma leipälautanen, joko kateleipää tai muuta tavallisempaa leipää varten. Tämä leipälautanen sijaitsee kattauksesi vasemmassa reunassa, joten älä valloita oikeanpuolista lautasta, vaikka se olisikin helppokäyttöisemmän oloinen. Muuten seurauksena on hauska leipälautasleikki, jonka lopputuloksena pöydässä on yksi orpo leipälautanen vasemmassa reunassa ja yksi ruokailija ilman leipälautasta oikeassa reunassa! Leikki on paljon hauskempi, kun sitä voi seurata naapuripöydästä. Leipälautanen on helppo tunnistaa pienestä veitsestä, joka on katettu vinosti lautasen reunan päälle. Jos tarjoilija tuo leivän tarjolle korissa tai tarjottimella, ota siitä yksi siivu tai pala - lisää leipää saat aina pyytämällä. Ahnehtia ei kannata, sillä leipä ei ravintoloista lopu.

Nyt kun leipälautanen on tunnistettu, palaamme siihen mitä leivälle tehdään. Kateleipä tai muu aterian aikana tarjottava leipä asetetaan siis omalle leipälautaselle. Jos tarjolla on levitettä tai voita, otetaan sitä reilu nokare lautasen reunalle. Ja leivästä ei tehdä voileipiä, joista haukataan kunnon suupaloja; tässä astuu voimaan aikaisemmin mainittu ”ei suusta takaisin lautaselle” -sääntö. Leivästä revitään siististi sopivan kokoisia palasia yksi kerrallaan ja niille levitetään pikku veitsellä levitettä, taas yksi kerrallaan. Ja nämä pikku leipäpalaset syödään yksi pala kerrallaan, vaikka kuinka tekisi mieli tehdä kunnon voileipä. Ainoa muu sallittu käyttö leivälle on ainutlaatuisen herkullisen kastikkeen nautiskeleminen viimeiseen pisaraan asti leipäpalalla pyyhkien.

Keitto

Keitto on valitettavan harvinainen ruokalaji nykyjuhlissa. Jos keittoa tarjotaan, on se lähes aina alkuruokana. Keitto syödään lautasen oikealta puolelta löytyvällä lusikalla. Kun keitto alkaa käydä vähiin, kallistetaan lautasta itsestä pois päin, looginen syy on tietenkin kaatumiselta ja roiskeilta suojautuminen. Jos keitosta löytyy esimerkiksi kalan ruotoja, on ne otettava lusikalla suusta mahdollisimman huomaamattomasti ja laitettava aluslautasen reunalle. Keiton kanssa voidaan joskus tarjota vaikkapa sherryä. Sen lasi on huomattavasti viinilasia pienempi.

Kastikkeet ja lisukkeet

Useimmissa juhlissa lämmin ruoka tuodaan pöytiin valmiina annoslautasina. Toisinaan pääruoka tarjoillaan vadilta, josta tarjoilija nostaa ruuan lautasille tai tarjoaa ruuan ruokailijan nostettavaksi. Ruuan ottaminen itse vadilta on hankalaa varsinkin ahtaissa tiloissa. Tällöin kannattaa ottaa rauhallisesti ja varman päälle, eikä kiirehtiä niin, että ruokaa on loppujen lopuksi pöytäliinalla, vaatteilla ja ehkä myös lautasella.

Kastike tarjoillaan kastikekulhoista tai -maljoista, jotka tuodaan pöytään yleensä ennen pääruuan tarjoilua. Kastikkeen kierrättäminen pöydässä voi olla hauska ohjelma-numero, kun pitkän pöydän toinen pää siksakkaa astiaa puolelta toiselle ja pöydän toinen pää lähettää kastikkeen pitkää sivua pitkin eteenpäin. Parasta onkin, että pöytien päästä kastikkeen liikkeelle laittavat henkilöt ottavat keskenään katsekontaktin ja sopivat elekielellä kastikkeen kulkureitin. Sama ohje sopii perunoihin ja vihanneksiin.

Kulhot ja muut tarjoiluastiat kulkevat pöydässä mieheltä miehelle, jos mahdollista. Mies ottaa kulhon, tarjoaa siitä naisseuralaiselleen, ottaa sitten itse ja ojentaa astian edelleen seuraavalle miehelle. Sopivan paikan löytäminen kulholle on myös miehen tehtävä.

Ylimääräiset ruuan osat

Ravintoloissa pyritään yleensä tarjoamaan mahdollisimman helppoa ruokaa, mutta joskus ruuasta löytyy osia, joita ei ole tarkoitus syödä. Tällaisia ovat jo edellä mainitut kalanruodot tai vaikkapa oliivin kivet, ikäväämmistä yllätyksistä puhumattakaan. Ruodot ja kivet olisi saatava suusta ulos mahdollisimman huomaamattomasti ja tyylikkäästi haarukalla tai lusikalla; veitsen laittaminen suuhun on yksi pahimpia etikettirikkomuksia. Valitettavasti kukaan ei ole kyennyt kuvailemaan, miten asia hoidetaan tyylikkäästi, joten jokaisen on luotettava omaan tilannetajuunsa. Jopa lautasliinaan piilossa sylkäiseminen on tyylikkäämpää kuin ruotoon tukehtuminen tai edes sen yrittäminen. Ylimääräiset ruuan osat asetetaan lautasen reunalle ja taaskin pyritään huomaamattomuuteen. Ikävistä yllätyksistä kannattaa mainita tarjoilijalle, sillä asiallinen palaute on aina paikallaan. Muista myös kiittää, jos ruoka tai palvelu antaa siihen aihetta.

2.5. Erityistapaukset

Erikoisruokavaliot

Nykyään erilaiset ruokarajoitukset ovat ravintoloille arkea, mutta niihin ei voida varautua, elleivät juhlijat osaa itse kertoa asiasta. Ikävin tilanne tulee eteen silloin, kun etukäteen asian oikein hoitanut juhlija jää ilman omaa erikoisruokaansa jonkun vasta juhlassa erikoisruokatarpeensa huomanneen takia. Monet eivät tule etukäteen edes ajatelleeksi, että ravintoloilla ei yleensä ole edellytyksiä taikoa yhtäkkiä kymmeniä kasvisannoksia, ellei niistä ole etukäteen varoitettu. Ja suuri määrä yllättäviä muutoksia sovittuun ruokalistaan saa aikaan valtavaa eriaikaisuutta tarjoilussa, jolloin joku joutuu odottamaan ruokaansa kauan.

Juhliin ilmoittautumisen yhteydessä on paras laittaa ruokavalioasiat kuntoon. Tavallisimpia rajoittavia tekijöitä ovat laktoosi-intoleranssi ja keliakia sekä erilaiset kasvisruokavaliot. Suurin osa ravintoloista valmistaa kaiken ruokansa hyla-tuotteista, joten laktoosirajoitteisten kannattaa ilmoittaa, sopiiko hyla vai onko aterian oltava täysin maidoton. Eriasteisten kasvisruokavalioiden noudattajien kannattaa kertoa, sopiiko kala tai kana tarjottavaksi, ja vielä tiukempaa ruokavaliota noudattavien kannattaa olla tarkempia sopivien tai sopimattomien ruoka-aineiden määrittelyssä. Yksittäisiä ruoka-aineita kuten pähkinöitä tai herneitä on helppo välttää, mutta

monimutkaisemmissa yhdistelmissä kannattaa pyytää ruokalista tai ottaa itse yhteyttä suoraan ravintolaan. Asiat kyllä järjestyvät, jos vain tieto kulkee.

Alkoholittomuus

Myös alkoholittomasta vaihtoehdosta kannattaa mainita ilmoittautuessaan. Tämä voi jopa laskea illalliskortin hintaa, sillä alkoholi on tunnetusti hintavaa ravintoloissa. Hyvät ravintolat osaavat ottaa huomioon sen, että myös alkoholia nauttimattomalla asiakkaalla on oikeus saada illan muun juomatarjoilun tasoon sopivia juomia, jotka eivät ulkonäöllään kavalla alkoholittomuuttaan. Alkoholittomat viinit ruokajuomina ovat juhlallisempia tarjottavia kuin tuoremehu. Tosin Pommac kuohuviinin korvikkeena on aika yleinen ja makea vaihtoehto. Ravintoloista saa alkoholittomienkin juomien osalta laatupalvelua. Sitä on vain osattava vaatia, ellei sitä heti tarjota.

Ihmisillä on erilaisia syitä olla nauttimatta alkoholia, ja kaikki syyt ovat yhtä hyväksyttäviä. Hölmöillä kommentteilla voi silkkää ajattelemattomuuttaan loukata toisen ihmisen tunteita; kenelläkään ei ole syytä puolustella alkoholin käyttämättömyyttään.

2.6. Ajoitus ja maljat

Syömisen aloittaminen

Käytännön syistä on usein vaikeaa aloittaa syöminen yhtä aikaa. Pitkissä pöydissä ruoka saattaa saapua hyvinkin eriaikaisesti. Erikoisruokavalion annokset saattavat saapua ennen muita tai aivan viimeisinä. On ehdottomasti kohteliainta odottaa, että kaikilla on ruokaa, ennen kuin aloitetaan syöminen. Pienemmissä pöydissä tämä on helpommin toteutettavissa. Mutta jos tämä on käytännön syistä hankalaa, voi asian silti hoitaa tyylikkäästi.

Suurilla illallisilla lämmin ruoka harvoin paranee kylmetessään. Tärkeintä on, että omalla seuralaisella ja vastapäisellä parilla on ruokaa, ja vieressä istujankin ruokaa voi odottaa. Pöytiin valmiiksi katetun kylmän alkuruuan kanssa voidaan ruokailu aloittaa yhtä aikaa koko salissa, jos vain kaikilla on näköyhteys pääpöytään, joka antaa merkin ruokailun aloittamisesta. Jos ruuan tarjolle tuominen selvästi katkeaa, on pyydettävä ruuattomilta naapureilta lupa aloittaa ruokailua. Tähän pyyntöön naapurit vastaavat hyvän ruokahalun toivotuksella. Ilman ruokaa oleva juhlija voi myös kehottaa naapureitaan aloittamaan ruokailun ja kertoa odottavansa vaikkapa erikoisruokaa. On siis osattava antaa muille aloittamislupa tai pyytää itse lupaa aloittaa.

Maljan nosto

Maljojen kohottaminen kuuluu tärkeänä osana kaikenlaisiin juhliin. Tiukin perinteinen etiketti salli maljat viinillä ja yleensäkin vain alkoholilla. Nykyään on kuitenkin aivan sopivaa kohottaa malja ja vastata maljaan sillä lasilla, mikä edessä on. Se, että joku ei käytä alkoholia, ei saa vaikuttaa juhlatunnelmaan, eikä alkoholittomuus ole peruste maljojenkohottelun ulkopuolelle sulkemiseen tai sulkeutumiseen. Vedelläkin voi kohottaa yhteisen, esimerkiksi vesilaulun yhteydessä.

Pöytäjuhlissa yhteisiä maljoja kuuluttavat lähinnä puhujat, jotka voivat nostaa maljan järjestölle, tietyille jäsenelle/ryhmälle tai vaikkapa isänmaalle. Tällöin kaikki muut vastaavat puhujan maljaan kohottamalla oman lasinsa hänen suuntaansa tai tietyn jäsenen/ryhmän suuntaan, jos malja kohotetaan heille.

Pöydässä voidaan juoda maljoja pöytäkunnittain tai pienempinä ryhminä, mikä on käytännöllistä juhlissa, joissa on suuret pöydät. Menettely vaihtelee hieman tapauskohtaisesti. Koko pöydän

maljoittellessa on mahdotonta ylläpitää katsekontaktia, jolloin riittää, että kohottaa maljan selkeästi kaikkia pöydässä olijoita kohti mitään suuntaa unohtamatta. Tämä johtaa usein laajoihin yli pöydän pyyhkäiseviin kädenliikkeisiin, jotka kaikki näkevät jopa isossa pöydässä.

Pienimuotoisempi maljan kohottaminen tapahtuu selkeän kaavan mukaan. Herra kohottaa ensin maljan omalle daamilleen eli oikealla puolellaan istuvalle naiselle, sitten vasemmalla puolella istuvalle naiselle ja lopuksi vastapäiselle naiselle. Sitten maistetaan lasista. Joissain tilaisuuksissa lasin kohottelukierros puretaan takaperin eli ensin vastapäinen nainen, sitten vasemmanpuoleinen ja lopuksi oma seuralainen. Naisella kuvio toimii peilikuvana: ensin oma seuralainen eli herra vasemmalla, sitten oikeanpuoleinen ja lopuksi vastapäinen. Purku tapahtuu järjestyksessä vastapäinen, oikea ja lopuksi vasen. Tämä kiehtova prosessi vaatii usein hieman ajoituksen synkronointia, sillä jokaisella riittää tervehdittäviä. Kuvio sekoaa väistämättä, kun mukana on yksikin uudempi maljojen kohottelija, jolla kuvio ei vielä ole selkäytimessä. Tai jonkin toisen koreografian mukaan maljoja kohotteleva henkilö. Mutta jo yhden illan reipas maljoittelu tekee aloittelijastakin mestarin ja ryhmän toiminnasta täydellisen harmonista.

Pienin maljayksikkö pöydässä on avec-pari eli jäsen seuralaisineen. Tässä tapauksessa molemmat katsovat toisiaan silmiin, juovat lasistaan ja kohottavat taas hieman lasiaan. Kahden hengen on myös helppo säilyttää jatkuva katsekontakti, joka on tärkeä osa pienen ryhmän maljoja. Malja kohotetaan korkeintaan olkapään korkeudelle. Laseja voi kilauttaa keveästi yhteen, mutta se ei ole välttämätöntä. Suuremman joukon kovasti kilisevät maljat eivät ole kovin hillittyjä tai huomaamattomia. Joskus on parempi vain hiljaisesti kohottaa lasia, varsinkin suurissa juhlissa.

2.7. Plaseeraus

Pöytiin sijoittamiseen eli plaseeraukseen löytyy monia erilaisia tapoja ja perinteitä. Tiukimmissa plaseerauksissa lasketaan vieraiden paikat aseman, virkaiän ja kunniamerkkien perusteella. Vaikka kaikissa juhlissa ei onneksi olla yhtä tarkkoina, on sääntöjä, joita ei kannata rikkoa. Esimerkiksi kutsuvieraiden sijoittaminen kaukaisimpaan nurkkaan keskenään ole koskaan suotavaa.

Juhliin yhdessä ilmoittautuneita pareja ei tulisi rikkoa, paitsi jos tunnettuna tapana on sijoittaa avioparit erilleen (jolloin tästä tulisi myös tiedottaa etukäteen). Parit voidaan sijoittaa toistensa pöytäseuralaisiksi eli nainen miehen oikealle puolelle. Muista plaseerausmalleista yleisimpiä on tuttu vastakkainplaseeraus, jossa pari istuu vastakkain, pitkällä sivulla mies ja nainen vuorotellen. Harvinaisempaa vastakkainplaseerausta edustaa malli, jossa pari istuu vastakkain, mutta toinen pöydän puoli on miehille ja toinen naisille. Pyöreissä pöydissä parit sijoitetaan joko vierekkäin tai vastakkain; käytäntö vaihtelee suuresti. On aivan sama, minkä mallin mukaan plaseeraus tehdään, kunhan muistetaan, että mallia ei vaihdella pöydästä toiseen.

Sekaannusta syntyy yleensä tilanteissa, joissa toistensa seuralaisina eli aveceina juhliin saapuneet eivät olekaan toistensa pöytäseuralaisia. Tällöin seuralaista koskevat käytösohjeet liittyvät pöytäseuralaiseen eli miehillä oikealla puolella istuvaan naiseen, eivätkä omaan seuralaiseen, joka istuu vastapäätä. Tämä sääntö koskee vain juhlan pöytäosuutta.

Ikävintä plaseerausta edustaa kutsuvieraspöydän kokoaminen. Kun vieraat saadaan kaikki samaan pöytään, tulee isäntävälle huomattavasti vähemmän edustusvelvollisuuksia. Mutta samalla vieraat eivät tutustu isäntäväkeen ja päinvastoin, eivätkä vieraat saa tietoa juhlaan

kuuluvista tavoista ja erityispiirteistä. Tällaisessa tilanteessa on syytä ihmetellä, miksi vieraita edes kutsutaan koko juhlaan! Vieraat tulisivatkin sijoittamaan tasaisesti ympäri salia, iän mukaan sopiviin pöytiin, ja ulkomaisten vieraiden seuraksi tulisi sijoittaa ihmisiä, joille ei ole ongelma puhua englantia tai vaikkapa ruotsia.

3. Pukeutuminen

Lähde: <https://pukeutumisopas.com/tilaisuuden-aika-ja-puku/>

Pukeutumisen suunnittelu alkaa kutsun lukemisella, sillä kutsuja määrittelee pukeutumisen. Pöytäjuhlissa, kuten vuosijuhlissa, pukeutuminen on yleensä juhlavimmillaan.

Muita pukeutumistapoja löytyy runsaasti. Pienimuotoisemmissa pöytäjuhlissa (sitseissä) sekä monenlaisissa muissa tilaisuuksissa pukeutumiskoodina on yleensä siisti asu, joka tarkoittaa tilaisuuden virallisuudesta riippuen miehillä pukua, yhdistelmäpukua tai edes kauluspaitaa ja siistiä neuletta. Naisilla käyvät monenlaiset mekot, housuasut ja yhdistelmäpuvut. Siisti asu ei tarkoita farkkuja tai t-paitaa eikä erilaisia mainoksilla koristeltuja vaatteita. Jos olet epävarma pukeutumisesta, ota yhteyttä tilaisuuden järjestäjiin ja kysy suoraan, miten he itse aikovat pukeutua. Väärä pukeutuminen pilaa helposti tunnelman. On vaikea keskittyä hauskanpitoon, kun ajatukset pyörivät koko ajan väärässä asussa.

3.1. Asu kellon mukaan

Etiketin mukaan pariskunnan tulee pukeutua samantasoisesti. Miehen asu määrittelee naisen pukeutumisen, eli kutsukortissa lukee aina, kuinka nimenomaan miehen tulee pukeutua, ja nainen pukeutuu sen mukaisesti (vaikka tilaisuus olisi vain naisille). Kellonaika kertoo tilaisuuden luonteen, ja sen mukana pukeutumisen.

Vedenjakajana on klo 18:99, joka määrittelee, onko tilaisuus ilta- vai päivätilaisuus.

Päivätilaisuuksia (ennen klo 18) ovat viralliset vierailut, avajaiset, häät, perhejuhlat ja cocktailtilaisuudet. Tuolloin kutsukortissa voi lukea **arkipuku, tumma puku tai saketti**.

Klo 18 jälkeen tilaisuuksia voivat olla esim. iltagaalat, vuosijuhlat, tanssiaisat, iltahäät, ja mm. presidentin itsenäisyyspäivän vastaanotot. Kutsukortissa pukeutumiskoodina on tuolloin **tumma puku, smokki tai frakki**.

Naisen juhlapuvun ja iltapuvun oleellinen ero on pituudessa ja juhlallisuudessa. Kun pukukoodi on frakki, naine pukeutuu täysipitkään, yksiosaiseen juhlapukuun, joka tarkoittaa sitä, että vain kengän kärjet saavat näkyä puvun alta. Jos miehellä taas on tumma puku tai smokki, nainen pukeutuu iltapukuun, joka on pituudeltaan maksimissaan jalkapöydän päälle, nilkkamittainen tai ballerinamittainen. Myös lyhyt puku käy muodin ja tilaisuuden luonteen niin salliessa.

3.2. Juhlapuku / Frakki

Huom.! Nuorkauppakamarin tilaisuuksissa ei yleensä käytetä tätä pukukoodia.

Kun mies pukeutuu frakkiin, naisen asuna on täyspitkä, juhlavasta materiaalista valmistettu suuren juhlan puku. Se voi olla avonainen, olkaimeton ja linjaltaan leveä tai kapea. Tällä hetkellä trendikkäitä ovat myös hihalliset juhlapuvut. Puvun pituus voi olla n. 1 cm lattian yläpuolelle, jolloin vain kengän kärjet näkyvät ja puvun helma pysyy siistinä, tai se voi olla mallista riippuen pidempi ja laahuksella. Iltakengät ovat sirot, umpikärkiset avokkaat.

Sandalettien käyttö juhlapuvun kanssa on viime aikoina herättänyt keskustelua, saako varpaat näkyä juhlapuvun kanssa vai ei. Sandaletitkin käyvät nykyisin juhlapuvun kanssa, jos ne vain sopivat tilaisuuden ja puvun tyyliin, mutta viralliseen juhlapukeutumiseen ne eivät oikein sovi. Tämä sandalettimuoti on rantautunut Hollywoodista, sillä filmitähtien astellessa punaisella matolla näkee juhlapuvun kanssa hyvin yleisesti käytettävän erilaisia sandaletteja.

Etiketinkin on tarkoitus elää ja muuttua ajan myötä, kunhan käyttää harkintaa, tilannetajua ja tyyliilmää. Iltalaukku juhlapuvun kanssa on pieni ja siro, kädessä kannettava, joka on valmistettu nahasta tai juhlavasta kankaasta. Iltalaukussa ei koskaan saa olla pitkää olkahihnaa, vaan mahdollinen hihna on aivan lyhyt, ranteessa pidettävä. Kengät ja laukku tulee olla saman sävyiset, mieluiten samasta materiaalista valmistetut. Jos juhlapuvun kanssa käytetään käsineitä, ne ovat aina pitkät, kyynärpään yli ulottuvat, tämä tieto usein juhlapukuun pukeutujalta puuttuu. Jos käsineiden kanssa käytetään sormusta, sen tulee jättää käsineiden sisälle. Rannerengas ja korukello voivat olla ranteessa käsineiden päällä. Juhlapuvun kanssa ei saa käyttää rannekelloa.

Korut ovat juhlapuvun kanssa arvokoruja, tai tyylikkäitä ja juhlevia fantasiakoruja kuten strassi- ja lasikorut. Diadeemin käyttö on mahdollista. Kutsujan niin toivoessa, juhlapuvun kanssa voi käyttää kunniamerkkejä, jotka kiinnitetään rinnan vasemmalle puolelle vaakasuoraan. Päälysvaatteena käytetään pitkää takkia tai viittaa. Kansallispukeutuminen on myös frakkitilaisuuksissa hyväksytty asu, on kuitenkin huomioitava, että tuolloin pariskunnan molemmat osapuolet pukeutuvat kansallispukeutukseen.

3.3. Iltapuku / Smokki

Nuorkauppakamarin tilaisuuksista iltagaalassa on yleensä tämä pukukoodi.

Naisen iltapuku on juhlavasta materiaalista valmistettu yksi- tai kaksiosainen iltapuku. Iltapuku voi olla myös juhlava housupuku kuten esim. juhlava haalari, tai naisten smokki. Iltapuku on jalkapöydän päälle ulottuva, nilkkamittainen, pohjepituinen, tai muodin ja tilaisuuden salliessa lyhyempi. Mitä juhlavampi tilaisuus on, sitä varmempi valinta on pitkä iltapuku. Kenkinä iltapuvun kanssa käytetään sirokorkoisia avokkaita tai sandaletteja. Iltalaukku on siro, kädessä kannettava pieni laukku joko nahkaa tai kangasta. Käsineitä ei iltapuvun kanssa useinkaan käytetä, mutta pitkän tai nilkkapituisen puvun kanssa voi käyttää puolipitkiä, kyynärpään alle jääviä hanskoja ja pohjepituisten kanssa lyhyitä hanskoja.

Sukat ovat ohuet, asun väreihin sopivat, kuvioidut, metallivälkkeiset tai tummasävyiset, aina kuitenkin joko samanväriset tai vaaleammat kuin kengät. Iltapuvun kanssa voi käyttää aitoja arvokoruja, tai tyylikkäitä pukukoruja. Päälysvaatteena iltapuvun kanssa käytetään tyylin mukaista, juhlavaa, vuodenaikaan sopivaa takkia, viittaa tai saalia, talvella turkkia tai turkisjakkua.

Pukukoodi tumma puku tarkoittaa siis nimenomaan miehen pukeutumista tummaan pukuun, ei naisen; koodi ilmoittaa tuolloin, että miehellä on tumma puku, sitä ei voi korvata saketilla, smokilla, eikä frakilla. Smokin taas voi aina korvata tummalla puvulla. Naisen ei välttämättä kuulu pukeutua

tummaan pukuun, sillä kutsu on ilmoitettu miehen pukeutumisen mukaan siitakin huolimatta, että kutsu on osoitettu naiselle. Pukukoodin tumma puku tilalla voi olla myös koodina iltapuku, joka on vastaava kuin tumma puku; miehen asuna tumma puku ja naisella iltapuku (huom. ei juhlapuku).

3.4. Arkipuku

Kun kutsussa lukee arkipuku, nainen pukeutuu tuolloin jakkupukuun, kotelomekkoon tai tyylikkääseen neuleeseen tai neuletakin ja puseron yhdistelmään ja hameeseen. Arkipukunimitystä meillä harvoin enää käytetään, mutta matkustettaessa ulkomaille esim. työasioissa, saattaa tämäkin tulla kysymykseen.

Väreinä kaikki neutraalit värit sopivat oikein hyvin, nykyisin harkitusti myös musta, vaikkakaan se ei ole klassinen arkipuvun väri. Jakkupuku kannattaa hankkia puvuston peruspuvuksi ja ostaa siihen kolmanneksi osaksi myös housut. Housuja meillä Suomessa onneksi voidaan käyttää myös virallisemmissa tilaisuuksissa, kun taas ulkomailla niitä ei välttämättä aina niinkään naiselle hyväksytä. Myös kotelomekon ja jakun yhdistelmä on arkipukunakin hyvä, sitä on myös helppo muunnella korujen avulla vaikkapa iltatilaisuuteen. Neutraalimman jakkupuvun kanssa voi käyttää persoonallisempaa ja värikkäämpää puseroa, työasussa kuitenkin läpinäkyvyys ja paljastavuus eivät ole suotavia.

Kenkinä jakkupuvun kanssa etenkin työkäytössä käyvät käytännölliset avokkaat. Kenkien korko ja väriyty on hyvä valita tilanteen ja asun mukaan, yleensä neutraalin väriset kengät ovat käytännölliset ja sopivat hillittyyn työpukeutumiseen. Jalkojen päällä saattaa joutua olemaan paljonkin, joten kenkien tulee olla hyvälaatuiset nahkakengät, jotka ovat hyvät jalassa. Talvella on ulkona syytä käyttää saappaita, joiden pohjat eivät ole liukkaat. Sisätiloihin tultaessa ulkojalkineet vaihdetaan aina kevyempiin sisäjalkineisiin. Sisällä voi käyttää myös saappaita, kunhan ne ovat kevyet sisäkäyttöön tarkoitetut. Sukkahousut voivat olla joko ihon, kenkien tai puvun väriset, kunhan kengät eivät koskaan ole vaaleammat kuin sukkahousut.

3.5. Konferenssivaatetus

Lähde: SNKK Kokousmatkaajan opas

Yleisesti Euroopassa ja muualla maailmassa pukeutumissäännöt ovat tiukemmat ja konservatiivisemmat kuin meillä Suomessa. Oikea pukeutuminen on kohteliaisuutta järjestävää organisaatiota ja muita osallistujia kohtaan. Käytä tyyli- ja tilannetajuasi, tarpeen vaatiessa varmista pukukoodi tai käänny kansainvälisyyspäällikön puoleen.

Kokouksiin pukeudutaan business-asuun, joka merkitsee siistiä ja asiallista pukeutumista, etenkin yleiskokouksessa (GA:ssa) business-pukukoodia kunnioitetaan. Lämpimissä maissa kevytkin asu voi olla asiallinen. Seminaareihin pukeudutaan kuten GA:han.

Opening Ceremonyssa viralliset edustajat, jotka esittäytyvät lavalla, ja VIP-vieraat pukeutuvat iltapukuun. Muille pukukoodi on smart casual ja usein saman NOM:in, eli maan, jäsenillä on samankaltainen pukeutuminen. Suomen delegaattit pukeutuvat perinteisesti yhtenäisiin Team Finlandia -paitoihin ja/tai -huppareihin (myytävänä JCI Finland -shopissa). Mikäli sinulla ei ole Team Finlandia -tuotetta voit myös käyttää muuta sinivalkoista asua tai asustetta.

National Parties ja Global Village -iltajuhlissa asu on vapaa, ellei muuta mainita. Mikäli järjestäjä ei ilmoita pukukoodia, mielikuvituksen saa päästää vapaaksi ja Team Finlandia -paita on aina oikea valinta.

Awards Ceremony ja TOYP -tilaisuudet ovat juhlavia. Cocktail-asu on toimiva ratkaisu. Jos seremonia on ennen päättäjaisgaalaa tai sen yhteydessä, pukeudu päättäjaisgaalan mukaisesti.

Farewell Ball vastaa pukukoodiltaan meidän kansallisia iltagaaloja. Black tie, smokki tai tumma puku, naisilla iltapuku. Valtaosa naisista valitsee pitkän iltapuvun, mutta johtuen eri maiden käytännöistä, joillakin naisilla näkee myös lyhyempiä pukuja. Suomalaisnaisilla on pääsääntöisesti pitkä iltapuku. Miehet: muistakaa ehdottomasti valkoinen paita!

3.6. Tunnukset

Pinssit

Jokainen vastavalittu jäsen saa JCI-pinssin kokouksessa, jossa hänet valitaan jäseneksi. Jäsenpinssiä voit käyttää aina niin JCI-tilaisuuksissa kuin työelämässäkin (pinssi kiinnitetään sydämen puolelle). Kansainvälisissä kokouksissa jäsenpinssiä käytetään koko kokouksen ajan iltagaalaa lukuun ottamatta. Iltagaaloissa ja juhlapukeutumisessa käytetään vain pientä kullanväristä juhlapinssiä. Hallituspinni eroaa jäsenpinssistä siten, että JCI-logon lisäksi niissä lukee viran nimi. Hallituspinniä käytetään kuten jäsenpinssiä. Senaattorit kantavat pinssiään myös juhlapukeutumisessa. Pinssiä voivat käyttää myös Phil Pugsley -säätien lahjoittajat. Palkintotuomarit saavat oman pinssin tuomaroinnista, jota voivat käyttää myös juhlapuvussa.

Nauhat

Kansainvälisissä kokouksissa gaalaillassa voi käyttää gaalaribbonia, eli juhlapuvun kanssa käytettävää oman maan sävyistä nauhaa. Suomen sinivalkoisen gaalaribbonin voi ostaa JCI Finland shopista tai kv-päälliköltä.

Käädyt

Puheenjohtajan käätyjä käytetään pääsääntöisesti Nuorkauppakamarin järjestämissä iltatilaisuuksissa (klo 18-24), ja käyttö edellyttää pukeutumisena kansallispukua, smokkia, tummaa pukua tai muuta vastaavaa siistiä asua, eikä niitä käytetä koskaan ns. arkipuvun kanssa. Käädyt eivät saa koskettaa paljasta ihoa, joten naispuheenjohtajilla esim. bolero juhlapuvun päällä on käytännöllinen. Miehillä taas puvun takin riisuminen ja käätyjen käyttö vain paidan kanssa on niin ikään kielletty.

Kansainvälisissä kokouksissa ainoastaan maan (NOM, National Organization Member) edustaja (yleensä NP, National President) saavat käyttää käätyjä JCI World Presidentin lisäksi. Paikalliskamareiden puheenjohtajat eivät siis käytä käätyjä kv-kokouksissa.

3.7. Laukku

Olisi mukavaa, jos tuolien selässä olisi pieni kori iltalaukkuja varten, mutta niin kauan, kun näitä koreja ei ole, on pakko tulla toimeen muuten. Hihnallisen laukun saa roikkumaan tuolin selkänojasta, mutta hihnattomat laukut ovatkin hankalampia. Laukkua ei saa laittaa pöydälle, sylissä sitä on melko mahdotonta saada pysymään ja lattialle laitettua laukku saakin sitten tarvitessaan etsiä useammankin pöydän alta. Potkittu laukku ei myöskään näytä enää kovin juhlavalta.

Onko olemassa hyviä ratkaisuja? Kaupoissa myydään erillisiä laukkukoukkuja, joiden avulla laukun saa roikkumaan pöydän reunasta, jos laukussa vaan on jokin remmi. Sattuma voi tulla avuksi, jos istumapaikka on esimerkiksi ikkunalaudan, baaritiskin tai jonkinlaisen tason kohdalla. Muuten voikin olla helpointa jättää laukku naulakkoon pöytäosuuden ajaksi. Aina voi myös pyytää kavaljeeria ottamaan pari tärkeintä esinettä taskuihinsa – sallittu määrä riippuu kavaljeerin sietokyvystä.