

KOKOELMAPOLIITTINEN OHJELMA

HOTELLI- JA RAVINTOLAMUSEO



Hotelli Kämpin Frigidaire-jääkaappi
Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmista.
Kuva: Ilari Järvinen / Museokuva

Kaapelitehdas
Tallberginkatu 1 G 60
00180 Helsinki

P. 044 747 4110
hrm@hotellijaravintolamuseo.fi

SISÄLLYS

1. Johdanto	3
1.1. Hotelli- ja ravintolamuseo (HRM)	3
1.2. Alkon myymälämuseo (MYM)	4
2. Kokoelmatyö ja kokoelmapolitiikka	5
2.1. Kokoelmatyön merkitys ja arviointi	5
2.2. Kokoelmaorganisaatio	6
2.3. Kokoelmapoliittinen ohjelma	6
3. Kokoelmien historia ja nykytilanne	6
3.1. Esinekokoelma	8
3.2. Valokuvakokoelma	10
3.3. Arkistokokoelma	11
3.3.1. Muistitietoaineisto	12
3.3.2. AV-aineisto	12
3.4. Kirjastokokoelma	12
3.5. Alkon myymälämuseon kokoelma	12
4. Kokoelmien karttuminen	14
4.1. Kokoelmiin liittämisen kriteerit	14
4.2. Kokoelmayhteistyö	15
4.2.1. TAKO	15
4.2.2. Muut kokoelmayhteistyö- tahot	16
4.3. Esinekokoelman kartuttaminen	17
4.4. Valokuvakokoelman kartuttaminen	18
4.5. Arkistokokoelman kartuttaminen	18
4.6. Kirjastokokoelman kartuttaminen	19
4.7. Alkon myymälämuseon kokoelman kartuttaminen	19
5. Kokoelmien hallinta	20
5.1. Kokoelmien luettelointi	20
5.2. Kokoelmien digitointi	21
5.2.1. Digitaalisen aineiston säilytys	22
5.3. Poistot kokoelmista	22
6. Kokoelmien säilytys ja hoito	23
6.1. <i>Tilat ja turvallisuus</i>	
6.2. <i>Tilojen kunto ja tulevaisuus</i> <i>(turvallisuussyistä ei-julkisia tietoja)</i>	
6.3. Tilojen käyttö	23
6.4. Hoidon tavoitteet	23
7. Kokoelmien saavutettavuus	24
8. Tavoitteet ja toimenpiteet	26

1. JOHDANTO

Hotelli- ja ravintolamuseo on suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin erikoismuseo ja puolestapuhuja. Museo tarjoaa tiedollisia ja elämyksellisiä palveluita toimialan ammattilaisille ja ruokakulttuurin harrastajille, vuorovaikutuksessa erilaisten yleisöjen ja kumppanien kanssa. Museon visiona, joka on määritelty vuosien 2014–2020 strategiassa, on olla suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin luotettavin ja kiinnostavin foorumi.

Hotelli- ja ravintolamuseon säännöissä määritellään museon tehtäväksi majoitus-, ravitsemis- ja matkailualasta kertovien esine-, arkisto- ja valokuvakokoelmien tallentaminen, tutkiminen, hoito ja esittely.

Hotelli- ja ravintolamuseo hoitaa tehtäväänsä noudattamalla Museolakia ja -asetusta sekä ICOM:in museoeettisiä sääntöjä. Museolain (729/1992, 1166/1996, 644/1998, 877/2005) ja -asetuksen sekä museoeettisten sääntöjen (1312/1992, 1192/2005) mukaan museotoiminnan tavoitteena on ylläpitää ja lisätä kansalaisten tietoutta kulttuuristaan, historiastaan ja ympäristöstään. Museoiden tulee harjoittaa ja edistää alansa tutkimusta, opetusta ja tiedonvälitystä tallentamalla, tutkimalla, säilyttämällä ja asettamalla näytteille esineitä ja muuta aineistoa ihmisestä ja hänen ympäristöstään.

Lisäksi Hotelli- ja ravintolamuseo ottaa toiminnassaan huomioon ne reunaehdot, jotka muu lainsäädäntö, erityisesti tekijänoikeuslaki, henkilötietolaki sekä alkoholilainsäädäntö asettavat museon toiminnalle.



Hotelli- ja ravintolamuseon tilat sijaitsevat Helsingin Ruoholahdessa Kaapelitehtaalla. Naapureina ovat Suomen valokuvataiteen museo ja Teatterimuseo.

1.1. Hotelli- ja ravintolamuseo (HRM)

Hotelli- ja ravintolamuseon omistaa Hotelli- ja ravintolamuseosäätiö – Stiftelsen för Hotell- och restaurangmuseer. Säätiö on rekisteröity 5.10.1993 ja se on vastannut museon toiminnasta 1.1.1994 alkaen. Säätiön perustajina olivat Hotelli- ja ravintolaneuvosto ry, Hotelli- ja Ravitsemisalalan Yrittäjaliitto ry, Hotelli- ja Ravintolahenkilökunnan liitto HRHL ry, Oy Alko Ab sekä Suomen hotelli- ja ravintolamuseon kannatusyhdistys ry.

Säätiön sääntöjä uudistettiin 3.9.2006, jolloin museon toimintakenttään liitettiin myös mat-

kailu. Lisäys liittyi tuolloin tapahtuneeseen majoitus- ja ravitsemisalan ja matkailualan lähentymiseen muun muassa alan edunvalvonnassa sekä koulutuksessa. Käytännön mu-seotyössä Hotelli- ja ravintolamuseon osuudeksi matkailusta tarkentui majoittuminen ja ruokailu. Niinpä erillisen matkailutermin mainitsemista säännöissä ei enää pidetty järkevänä. Vuosille 2014–2020 laaditussa strategiassa ”matkailu” päätettiin poistaa museon säännöistä.

Hotelli- ja ravintolamuseosäätiön hallinnosta vastaavat edustajisto ja hallitus. Edustajistoon kuuluu yhdeksän varsinaista jäsentä ja yhdeksän henkilökohtaista varajäsentä. Haaga Instituutti-säätiöllä on oikeus nimetä edustajistoon viisi jäsentä, joista yksi edustaa Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:tä. Alko Oy, Palvelualojen ammattiliitto PAM ry., Suomen Museoliitto ja Suomen hotelli- ja ravintolamuseon kannatusyhdistys ry. nimeävät kukin yhden edustajan varamiehineen. Edustajisto valitsee Hotelli- ja ravintolamuseosäätiön hallituksen jäsenet. Hallitukseen kuuluu seitsemän varsinaista ja seitsemän henkilökohtaista varajäsentä. Vuonna 2013 laaditussa strategiassa valittiin tavoitteeksi laajentaa säätiöpohjaa uusilla toimijoilla.

Hotelli- ja ravintolamuseo perustettiin Hotelli- ja ravintolaopistosäätiön aloitteesta. Museo aloitti toimintansa 16.1.1971 Haagassa Hotelli- ja ravintolaopiston tiloissa. Museon asioista päättävään museotoimikuntaan kuuluivat varatuomari Onni Salo (puheenjohtaja), kauppaneuvos Jorma Soiro, kirjailija Yrjö Soini, rehtori Aake Pesonen ja kauppaneuvos Satu Tiivola. Sihteerinä toimi museonhoitajaksi valittu Hilikka Uusivirta. Suomen hotelli- ja ravintolamuseon kannatusyhdistys ry (Understödsföreningen för Finlands hotell- och restaurangmuseum) aloitti toimintansa museon tukiyhdistyksenä vuonna 1974.

Vuonna 1980 kokoelmat ja museon ylläpito siirtyivät Hotelli- ja ravintolaopistosäätiöltä Suomen hotelli- ja ravintolamuseon kannatusyhdistykselle. Yhdistyksen uudet säännöt rekisteröitiin 8.2.1982 ja niiden kolmannen pykälän mukaan ”yhdistys ylläpitää Hotelli- ja ravintolamuseota valtakunnallisena erikoismuseona, tukee museolle hankittujen ja lahjoitettujen kokoelmien hoitoa ja kartuttamista...”. Kannatusyhdistys palasi alkuperäiseen tehtävänsä museon tukiyhteisöksi vuonna 1993, kun museon ylläpitäjäksi perustettiin Hotelli- ja ravintolamuseosäätiö. Kannatusyhdistys luovutti säätiölle museon ja sen kokoelmat.

Haagasta Hotelli- ja ravintolamuseo muutti Alkon Porkkalantaloon Salmisaareen vuonna 1982. Nykyisessä toimipaikassaan Helsingin Kaapelitehtaalla museo on toiminut vuodesta 1993.

Helsingin kaupungin kanssa on vuodesta 2012 lähtien käyty keskusteluja museon mahdollisesta muuttamisesta ruokakulttuurikeskittymä Teurastamon alueelle. Hanke sai uutta pontta, kun Tanssin taloa alettiin suunnitella Hotelli- ja ravintolamuseon nykyisiin Kaapelitehtaan tiloihin. Varsinaisia sitovia päätöksiä asiasta ei toistaiseksi kuitenkaan ole tehty.

1.2. Alkon myymälämuseo (MYM)

Alkon myymälämuseo yhdistettiin Hotelli- ja ravintolamuseoon vuonna 1999.

Myymälämuseo avattiin Salmisaareessa, Alkon pääkonttori-, tehdas- ja varastorakennusten yhteyteen vuonna 1982, Alkon 50-vuotisjuhlavuonna. Museon perustamisesta päätettiin vuonna 1978, mutta esineistöä oli kerätty talteen jonkin verran jo 1960-luvulla. Myymälämuseo palveli yhtiön edustus- ja vierastilaisuuksien sekä henkilökunnan valistus- ja koulutustyön tarpeita. Myymälämuseon lisäksi Alkolla oli tehdasmuseo (perustettu 1963) Rajamäen tehtaiden yhteydessä, jota nykyään hallinnoi Altia, talonpoikaisesineistöä sisältänyt

Rajamäen talo sekä Alkon pääkonttorissa esillä ollut, 1960-alussa alkunsa saanut juomaesinekokoelma.

Hotelli- ja ravintolamuseo ja Alkon myymälämuseo sijaitsivat lähekkäin ja kahdella museolla oli runsaasti yhteistyötä. Vuonna 1999 Hotelli- ja ravintolamuseon ja Alkon myymälämuseon toiminta yhdistettiin. Tuolloin laaditussa sopimuksessa yhdistämisen tarkoituksena oli keskittää museo-, tutkimus-, näyttely- ja opetustoimintaa, poistaa kahden samankaltaisen esine- ja arkistokokoelman päällekkäisyyksiä, yhdenmukaistaa dokumentointia, parantaa tiedonsaantia sekä ylläpitää yhtenäisiä näyttely- ja varastotiloja.

Myymälämuseon kokoelmat talletettiin Hotelli- ja ravintolamuseoon deponointisopimuksella. Deponointiin sovellettiin Suomen Museoliiton suosittamia museoesineistön yleisiä vastaanottoehtoja. Deponointi tarkoittaa, että Myymälämuseon kokoelman omistaa edelleen Alko Oy, mutta Hotelli- ja ravintolamuseolla on kokoelmaan täysi käyttöoikeus. Hotelli- ja ravintolamuseo ylläpitää ja hoitaa yhdistettyä kokoelmaa samojen periaatteiden mukaan kuin omaa kokoelmaansa. Alko Oy maksaa museolle kokoelman hoidosta vuosittaista toiminta-avustusta. Sopimusta täsmennettiin toiminta-avustuksen osalta 30.4.2010.

2. KOKOELMATYÖ JA KOKOELMAPOLITIikka

2.1. Kokoelmatyön merkitys ja arviointi

Kokoelmatyö kuuluu Hotelli- ja ravintolamuseon säännöissä mainittuihin perustehtäviin, johon velvoittavat myös museolaki ja -asetus. Kokoelmatyön avulla HRM tekee tunnetuksi majoitus- ja ravitsemisalana sekä suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin historiaa ja nyky-päivää ja tallentaa sitä tulevaa hyödyntämistä varten. HRM:n kokoelmatyö myös tukee majoitus- ja ravitsemisalana sekä suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin tutkimusta, opetusta, tiedonvälitystä ja näkyvyyttä.

HRM:n kokoelmatyössä ensisijaisia arvoja ovat pitkäjänteisyys, avoimuus, saavutettavuus, käytettävyyys, vastuullisuus ja luotettavuus.

Hotelli- ja ravintolamuseon vuosien 2014–2020 strategiassa todetaan, että HRM:n toimintaa arvioidaan valtakunnallisen erikoismuseon kriteereillä. Hotelli- ja ravintolamuseo on aina toiminut valtakunnallisena erikoismuseona, vaikka museolla ei ole varsinaista museoasetuksessa määriteltyä valtakunnallisen erikoismuseon statusta. Myös museon kokoelmatyö on valtakunnallista, sillä kokoelmien sisältö on maanlaajuinen ja niitä kartutetaan sen mukaisesti. Verkon välityksellä (verkkonäyttelyt, kotisivut, sosiaalinen media, tietopalvelu jne.) kokoelmat ovat kaikkien halukkaiden saavutettavissa, tulevaisuudessa entistä laajemmin.

Kokoelmatyön vuosittaiset painopisteet määritellään museon toimintasuunnitelmassa, digitointisuunnitelmassa sekä tulevassa tallennus- ja dokumentointisuunnitelmassa. Kokoelmatyötä ja tavoitteiden toteutumista arvioidaan kirjaamalla kokoelmien hallintaan, kartuttamiseen, digitointiin, käytettävyyteen ja saavutettavuuteen liittyviä asioita HRM:n vuosittaiseen toimintakertomukseen sekä Museovirastolle ja Opetus- ja kulttuuriministeriölle toimitettaviin raportteihin.

2.2. Kokoelmaorganisaatio

Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmatyöstä vastaa tällä hetkellä kaksi vakituista tutkijaa, joilla on keskinäinen vastuujako eri kokoelmien osalta. Tutkijat laativat kokoelmapoliittiset linjaukset ja kirjallisen ohjelman, jonka museonjohtaja ja Hotelli- ja ravintolamuseosäätiön hallitus hyväksyvät. Tutkijat hallinnoivat kokoelmatyötä itsenäisesti, laativat kokoelmiin liittyvät suunnitelmat ja ohjeistuksen sekä huolehtivat niiden päivittämisestä. Tutkijat päättävät lahjoitusten vastaanottamisesta ja kokoelmalainoista. Kokoelmapoistoista päättää museonjohtaja, tutkijoiden esityksestä. Tutkijat osallistuvat kokoelmatyöhön liittyvän hankerahoituksen hakemiseen ja hankkeista raportointiin.

Tutkijat hoitavat myös kokoelmiin liittyvää tietopalvelua. Käytännön kokoelmatyöhön, kuten luettelointiin tai digitointiin, tutkijoiden resurssit eivät täysipainoisesti riitä, sillä tutkijoiden työkuvaan kuuluu runsaasti myös muita kuin kokoelmiin liittyviä työtehtäviä. Määräaikaiset projektirahoituksella palkattavat museoassistentit tekevät käytännön kokoelmatyötä tutkijoiden ohjauksessa. Tutkijat vastaavat projektien etenemisestä.

Strategiassa todetaan, että HRM:n osaamista vahvistetaan strategiakaudella 2014–2020 tiedotus- ja markkinointitoiminnoissa sekä kokoelma- ja tietopalvelutyössä. Vakituisten henkilöstön määrän noustessa kuuteen nykyisen neljän sijasta, yksi henkilö sijoittuisi kokoelma- ja tietopalvelutyöhön.

2.3. Kokoelmapoliittinen ohjelma

Hotelli- ja ravintolamuseon ensimmäinen kirjallinen kokoelmapoliittinen ohjelma valmistui vuonna 2011, minkä jälkeen sitä on päivitetty säännöllisesti joka vuosi. Kokoelmapoliittikan käytäntöjä kehitetään jatkuvasti ja kokoelmapoliittista ohjelmaa päivitetään tarpeen mukaan, vähintään vuosittain.

Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmapoliittisen ohjelman tehtävänä on kuvailla ja määritellä kokoelmien sisältö ja toimia kokoelmien kehittämisen, hallinnan ja hoidon työvälineenä. Ohjelmaa täydentää tutkijoiden laatima, museon sisäiseen käyttöön tarkoitettu erillinen Kokoelmakäsikirja, joka sisältää kokoelmahallintaan liittyvät yksityiskohtaisemmat ohjeet, prosessikuvaukset ja lomakkeet.

Kokoelmapoliittinen ohjelma on julkinen lukuun ottamatta eräitä kokoelmien turvallisuuteen liittyviä seikkoja. Ohjelma on luettavissa verkossa museon kotisivuilla, mikä lisää kokoelmatyön läpinäkyvyyttä, avoimuutta ja saavutettavuutta sekä ohjaa kokoelmien kartuntaa.

Kaikki Hotelli- ja ravintolamuseon työntekijät sitoutuvat työssään noudattamaan kokoelmapoliittisessa ohjelmassa tehtyjä linjauksia. Uusien työntekijöiden perehdyttämiseen kuuluu kokoelmapoliittiseen ohjelmaan tutustuminen.

3. KOKOELMIEN HISTORIA JA NYKYTILANNE

Museoiden kokoelmat koostuvat objekteista: esineistä, valokuvista, arkistodokumenteista, luonnontieteellisistä näytteistä jne. Objektit voivat olla fyysisiä tai digitaalisia. Objektit voivat olla yksittäisiä kappaleita, ne voivat koostua useista osista tai muodostaa kokonaisuuksia. Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmat koostuvat seuraavista objektityypeistä: esineet, arkistodokumentit, valokuvat ja niihin rinnastettavissa oleva aineisto sekä lehdet, lehdeleikkeit ja kirjat. Kokoelmat on jaettu osiin objektityyppien perusteella, joten myös tässä

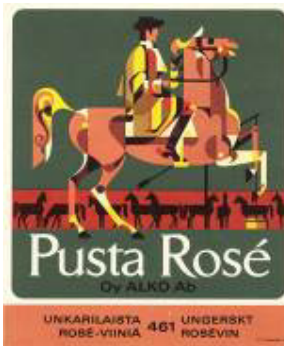
Kokoelmapoliittisessa ohjelmassa puhutaan esinekokoelmasta, arkistokokoelmasta, valokuvakokoelmasta ja kirjastokokoelmasta.

Majoitus- ja ravitsemisalalan historiaan sekä suomalaiseen ruoka- ja juomahistoriaan liittyvää aineistoa oli kerätty talteen jo ennen Hotelli- ja ravintolamuseon perustamista. Kokoelmien perusta muodostui materiaalista, jota olivat keränneet museotoimintaa käynnistämässä olleet majoitus- ja ravitsemisalalla toimineet henkilöt sekä alan opettajat. Museon perustamisvuotta seuraavana vuonna 1972 museokokoelmiin kuului noin 3000 esinettä, 1100 valokuvaa, noin 1000 diapositiivia ja 3600 menyykorttia ja ruokalistaa.

Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmat ovat karttuneet museon perustamisen jälkeen enimmäkseen lahjoituksilla, joten kartunta on ollut pääosin passiivista. Aktiivista kartuntaa ovat olleet esimerkiksi näyttelyitä varten tehdyt kokoelmahankinnat sekä erilaiset dokumentointiprojektit.

Kokoelmien maantieteellisenä painopisteenä on Suomi. Majoitus-, matkailu- ja ravitsemisalalan kansainvälisen luonteen vuoksi kokoelmissa on myös jonkin verran ulkomaista aineistoa. Kokoelma painottuu pääasiallisesti Helsinkiin, mikä selittyy sillä, että valtaosa maan majoitus- ja ravitsemisyriyksistä on sijainnut pääkaupunkiseudulla. Kokoelmissa on kuitenkin runsaasti aineistoa myös muualta Suomesta. Ajallisesti kokoelmien painopiste on vahvasti 1900-luvussa, mutta aineistoa on aina 1700-luvulta nykypäivään asti.

Alko Oy talletti deponointisopimuksella Myymälämuseon arkisto-, valokuva- ja esinekokoelmat Hotelli- ja ravintolamuseon säilytettäväksi 1. helmikuuta 1999. Deponointisopimus päivitettiin viimeksi 30.3.2010. Hotelli- ja ravintolamuseon vuoden 1999 toimintakertomuksen mukaan deponoitu esinekokoelma sisälsi esineitä noin 1860 kpl, niiden joukossa muun muassa noin 1500 kpl pulloja sekä pieni osa (155 objektia) Alkon laajasta noin 2000 esineen juomaesinekokoelmasta. Järjestämätön arkistokokoelma sisälsi monipuolista myymälöiden toiminnasta kertovaa arkistoaineistoa, muun muassa noin 3500 juomaetikettiä, noin 450 julistetta. Valokuvakokoelmaan kuului noin 5000 mustavalkoista kuvaa, negatiiveja ja diapositiiveja.



Alkon myymälämuseon kokoelmaan kuuluu valokuvia, arkistoaineistoa sekä esineitä.

Deponoinnin yhteydessä Hotelli- ja ravintolamuseo ei saanut haltuunsa Myymälämuseon kokoelmadiaaria, mikäli sellainen oli olemassa. Kokonaiskuvaa alkuperäisestä Myymälämuseon kokoelmasta on tämän vuoksi ollut mahdotonta muodostaa.

Suurin osa Alkon juomaesinekokoelmasta jäi Hotelli- ja ravintolamuseon tietojen mukaan vuonna 1999 Alkon pääkonttorille sekä Rajamäen tehdasmuseolle. Tehdasmuseosta ainakin osa juomaesinekokoelmasta sekä suuri määrä pulloja on siirtynyt Suomen lasimuseon kokoelmiin Riihimäelle vuonna 2010.

Myymälämuseon kokoelmat kertovat alkoholin myynnistä ennen Alkoholiliikettä ja kieltola-
kia, myymälöiden perustamisesta ja muutoksista, sota- ja pula-ajasta sekä juomien, pak-
kausten, pullojen ja etikettien historiasta vuoteen 1999 asti. Kokoelmat keskittyvät siis Al-
kon myymälätoiminnan vaiheisiin, eivätkä kerro laajemmin yrityksen historiasta tai Alkon
tehdastoiminnan historiasta. Alkon yritysarkistot sijaitsevat Elinkeinoelämän keskusarkis-
tossa (ELKA) Mikkelissä.

Lahden historiallisen museon kokoelmiin kuulunut laaja hotelli- ja ravintola-alan kokoelma
siirtyi osaksi Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmia vuonna 2010. Lahti päätti luopua ai-
neistosta kokoelmapoliittisin perustein. Hotelli- ja ravintola-ala ei kuulunut Lahden historial-
lisen museon tallennusvastuun piiriin, vaan alan omalle erikoismuseolle Hotelli- ja ravinto-
lamuseolle. Siirto liittyy Suomen museokentällä viime vuosina käynnissä olleeseen tallen-
nus- ja kokoelmayhteistyöhön.

Lahden kokoelma sisältää esineitä, valokuvia, arkistoaineistoa sekä kirjoja. Kokonaisuus
täydentää Hotelli- ja ravintolamuseon aiempaa kokoelmaa erityisesti lahtelaisen hotelli- ja
ravintolakulttuurin osalta. Kokoelma on syntynyt Lahden hotelli- ja ravintolakoulun opetta-
jien toimesta koulun opetustarkoituksiin. Kokoelma on perustettu vuonna 1984 ja Lahden
historiallisen museon omaisuutta siitä tuli vuonna 1996. Kokoelma oli valmiiksi luetteloi-
tu sen siirtyessä Hotelli- ja ravintolamuseoon. Alkuperäinen luetteloitu ja numerointi haluttiin
säilyttää, joten kokonaisuutta käsitellään toistaiseksi erillisenä kokoelmana.



Lahtelaisen Big Ben -baarin kalusteet 1970-luvulta
Hotelli- ja ravintolamuseon *Palveluksessanne!*-näyttelyssä.

3.1. Esinekokoelma

Hotelli- ja ravintolamuseon esinekokoelmassa on majoittumiseen ja ruokailuun sekä majoi-
tus- ja ravitsemiselinkeinon historiaan liittyvää esineistöä 1800-luvulta nykypäivään asti,
arviolta noin 20.000 esinettä. Esineitä on ravintoloista, kahviloista, baareista, ruokaloista,
kylpylöistä, hotelleista ja matkustajakodeista. Maantieteellisesti merkittävä osa esineistöstä
on Helsingistä, mutta kokoelma sisältää esineitä myös muualta Suomesta. Suurin osa on
yksittäisiä esineitä. Suuria kokonaisuuksia, esimerkiksi astiastoja tai kokonaisia sisustuk-
sia, on vähemmän.

Kokoelman pääpaino on pienesineistössä. Kokoelmaan kuuluu muun muassa ruoanvalmistusastioita ja -välineitä, tarjoilu- ja ruokailuastioita sekä ruokailuvälineitä. Majoitus- ja ravitsemisliikkeiden nimillä ja logoilla varustetut erilaiset astiat eri puolilta Suomea muodostavat valtakunnallisesti mielenkiintoisen kokonaisuuden.

Lisäksi kokoelmaan kuuluu majoitus- ja ravitsemisliikkeiden ulkomainoksia, joista suurin osa on uniikkeja. Kokoelma sisältää myös erikokoisia ravintolakeittiön koneita ja laitteita, käsikäyttöisistä myllyistä suuriin kippipannuihin ja jääkaappeihin. Tekstiilikokoelma puolestaan koostuu hotelli- ja ravintolahenkilökunnan työasuista, sisustus- ja kattaustekstiileistä sekä liinavaatteista.

Kokoelmaan kuuluvista hotellien ja ravintoloiden kalusteista voidaan esimerkkeinä mainita tamperelaisen Hotelli Emmauksen huoneen kalustus 1930-luvulta, helsinkiläisen Hotelli Vaakunan sviitin ja huoneen kalusteet 1950-luvulta sekä hämeenlinnalaisen Hotelli Cumuluksen huoneen kalusteet 1970-luvulta. Kokoelmassa on myös sonkajärveläisen Takko-Baarin, lahtelaisen Big Ben -baarin sekä Kankaanpään Kestituvan huonekalut 1970-luvulta.

Kokoelmassa on myös majoittumiseen ja ruokailuun liittyvien valtakunnallisten matkailuorganisaatioiden esineistöä. Suomen Matkailijayhdistyksen astiat ovat olleet käytössä järjestön ylläpitämässä hotelleissa ja ravintoloissa ympäri Suomea. Matkaravinnon astioita puolestaan on käytetty muun muassa asemaravintoloissa ja junien ravintolavaunuissa. Matkailuun liittyvät myös kokoelmaan kuuluvat matkailumerkit, matkalaukkumerkit ja muu mainosmateriaali.

Esinekokoelmaan kuuluu myös pieni määrä suomalaiseseen ruokaperinteeseen ja kansanomaiseen ruokatalouteen liittyvää esineistöä 1800-luvulta toiseen maailmansotaan asti.

Esinekokoelman laajamittainen inventointiprojekti käynnistyi syksyllä 2010 ja se pyritään saattamaan loppuun vuoden 2014 aikana. Inventoinnin tavoitteena on ollut tarkentaa kokonaisuutta siitä, mitä Hotelli- ja ravintolamuseon esinekokoelma sisältää, miten kattava se on ja mitkä sen mahdolliset puutteet ovat. Inventointi on vienyt valtavasti kokoelmahallinnon resursseja ja sen valmistuttua resursseja vapautuu muiden kokoelmien käyttöön. Esinekokoelman inventointiprojektin työläys ja pitkäkestoisuus ovat osoittaneet, että muiden kokoelmien kohdalla kannattaa lähteä liikkeelle pienempien kokonaisuuksien inventoinneilla, eikä tavoitella koko kokoelman inventointia kerralla.



Esimerkkejä Hotelli- ja ravintolamuseon esinekokoelmasta.

3.2. Valokuvakokoelma

Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmassa on yhteensä noin 38.000 valokuvaa, negatiivia ja diapositiivia. Ajallisesti kokoelma ulottuu 1800-luvun lopusta nykypäivään. Teemalliset painopistealueet ovat elinkeinon historia, majoitus- ja ravitsemisliikkeet (kahvilat, baarit, ruokalat, ravintolat, kylpylät, hotellit, matkustajakodit), ruokailu, työntekijät ja työ sekä alan koulutus.



Hotelli- ja ravintolamuseon kuvakokoelmaan kuuluu valokuvia yli sadan vuoden ajalta.

Valokuvakokoelman pohja muodostui 1970-luvulla lahjoitetuista mustavalkovedoksista ja museon itse tuottamasta dokumentointiaineistosta. Kokoelmaa kartutettiin myös hankkimalla vedoskopioita muiden kokoelmien hotelli- ja ravintolakuvista. Suurin osa mustavalkokuvista on museon kokoelmassa vain vedoksena. Negatiivikokoelma on suppea. 1800-luvun ja 1900-luvun alkupuolen hotelli- ja ravintola-aiheiset postikortit on luetteloitu osaksi valokuvakokoelmaa. Diakokoelma koostuu pääasiassa 1970–1980-luvuilla kuvatuista diapositiiveista ja majoitus- ja ravitsemisalan oppilaitosten käytössä olleista opetusdiagrammeista. Osa museon varhaisemmista valokuvadokumentoinneista on kokoelmassa vain diapositiiveina.

Elinkeinojen painottuminen pääkaupunkiseudulle selittää kokonaisuuden Helsinki-keskeisyyttä. Kokoelmassa on kuitenkin runsaasti kuvia koko Suomen hotelleista, ravintoloista ja kahviloista sekä niiden henkilökunnasta. Esimerkiksi Matkaravinnon ja Arctian kuva-aineistoissa on laajasti kuvia eri puolilta Suomea. Matkaravinnon kuvakokoelma painottuu 1940–1960-luvuille. Kuvauskohteita ovat muun muassa rautatie- ja linja-autoasemien ravintolat ja kahvilat niin keittiön kuin salinkin puolelta sekä junien ravintolavaunut.

Hotelli- ja ravintolamuseon kuvakokoelmassa on Alkon eri ravintolayhtiöiden toiminnasta aineistoa 1930-luvulta lähtien. Kantaravintoloiden osalta kuvia on 1960-luvun keskiohjelmaravintolakokeilusta 1980-luvulle saakka. Aineistossa on kuvia esimerkiksi monen pienen paikkakunnan ensimmäisestä ravintolasta. Yhtyneiden ravintoloiden eli myöhemmän Arctian osalta kuvia ja diapositiiveja ravintoloista ja hotelleista on aina 1990-luvulle saakka. Arctia on lahjoittanut kokonaisuuden Hotelli- ja ravintolamuseolle vuonna 1998.

Museo on toteuttanut 1970-luvulta lähtien säännöllisesti valokuvadokumentointiprojekteja. Teemoina ovat olleet muun muassa klassikkoravintolat ja etniset ravintolat, viimeisimpänä brunssit. Lisäksi on kuvattu joitakin yksittäisiä toimintansa lopettavia ravintoloita. 2000-luvun dokumentointiprojektien kuvat säilytetään digitaalisessa muodossa.

Valokuvakokoelman inventointi alkaa vuonna 2014. Tavoitteena on edetä suunnitelmallisesti osakokonaisuus kerrallaan, digitointisuunnitelman mukaisesti. Inventoinnissa kartoi-

tetaan kokoelman ajallisia ja teemallisia puutteita suunnitelmallisen tallentamisen kehittämiseksi.

3.3. Arkistokokoelma

Hotelli- ja ravintolamuseon laajaan arkistokokoelmaan kuuluu muun muassa hotellien va-rauskirjoja, hotelliketjujen ja ravintoloiden markkinointiaineistoa, keittiömestarien työkansioita, ravintolahenkilökunnan työtodistuksia, oppimateriaaleja, esiintyjäsopimuksia, hotellilaskuja ja niin edelleen. Arkistoon on myös talletettu kokoelma suomalaisia matkaesitteitä, hotelli- ja ravintolaesitteitä ja pääasiassa hotelliaiheisia matkalaukkumerkkejä sekä hotelli- ja ravintola-aiheisia tultikkurasioita.

Suurimman ryhmän museon arkistokokoelmasta muodostaa ruokalistakokoelma. Noin 90.000 listan kokoelmassa on painettuja menyykortteja, à la carte -listoja, päivänlistoja ja juomalistoja 1860-luvulta tähän päivään. Kokoelmassa on lisäksi yksittäisten keräilijöiden museolle lahjoittamia ulkomaisia à la carte -listoja. Maantieteellisesti ruokalistoja on eniten helsinkiläisistä ravintoloista. Kokoelmaan kuuluu kuitenkin myös listoja muualta Suomesta, esimerkiksi Alkon anniskeluosaston keräämä ja 1980-luvulla Hotelli- ja ravintolamuseolle lahjoittama valtakunnallinen ruokalista-aineisto 1960–1970-luvuilta. Laaja kokonaisuus käsittää Alkon kahdesti vuodessa keräämät ruokalistat kaikista maan anniskeluravintoloista.

Ajallisesti ruokalistakokoelmassa on eniten 1960–1980-lukujen aineistoa, huomattavasti vähemmän vuotta 1950 vanhempaa ja vuotta 1990 uudempaa aineistoa.

Arkistokokoelman inventointi on aloitettu vuotta 1950 vanhempien ruokalistojen osalta, jotka on käyty erikoislistoja lukuun ottamatta läpi. Inventointia jatketaan suunnitelmallisesti osakokonaisuus kerrallaan, digitointisuunnitelman mukaisesti. Tavoitteena on kokoelman käytettävyyden parantaminen esimerkiksi hyllypaikkatietojen lisäämisen avulla.



Hotelli- ja ravintolamuseon ruokalistakokoelmaan kuuluu muun muassa menyykortteja eri vuosikymmeniltä.

3.3.1. Muistitietoaineisto

Hotelli- ja ravintolamuseon arkistoon kuuluu muistitietoaineistoa, jota on koottu muun muassa haastattelemalla majoitus- ja ravitsemisalan ammattilaisia. Aineisto sisältää myös muistelmia sekä erilaisia käsikirjoituksia. Käsikirjoitusmuodossa oleva aineisto liittyy pääosin 1970- ja 1980-luvuilla järjestettyihin muistitietokeruihin, joista merkittävin on Hotelli- ja ravintolamuseon vuonna 1981 järjestämä Ravintolaperinteen keruukilpailu.

Uudemmat 2000-luvulla tehdyt haastattelut ovat digitaalisessa muodossa ja litteroitu. Muistitietoaineisto inventoidaan vuoden 2014 aikana, jolloin myös vanhempi muistitietoaineisto, josta osa on vain C-kaseteilla, siirretään digitaaliseen muotoon ja litteroidaan.

Museo dokumentoi edelleen ravintoloihin liittyvää muistitietoa muun muassa vuonna 2013 avatun Restopedia.fi-sivuston kautta. Tavoitteena on koota henkilökunnan, ravintoloitsijan tai asiakkaan näkökulmasta syntyneitä ravintoloihin liittyviä muistoja etenkin 1980-luvulta nykypäivään. Kuka tahansa voi lisätä sivustolle oman muistonsa, jotka jaotellaan ravintoloiden mukaan kaikkien luettaviksi. Restopedian lisäksi muistitietoa tallennetaan laajemmin erillisinä projekteina, tulevan tallennussuunnitelman mukaisesti.

3.3.2. Av-aineisto

Hotelli- ja ravintolamuseon audiovisuaaliseen aineistoon kuuluu haastattelunauhojen lisäksi lähinnä videokasetteja, joiden sisältö on tuotettu majoitus- ja ravitsemisalan oppilaitoksissa opetustarkoituksiin oppimateriaaliksi.

3.4. Kirjastokokoelma

Hotelli- ja ravintolamuseon käsikirjastoon kuuluu keittokirjakokoelma, joka sisältää noin 2.000 keittokirjaa 1700-luvulta tähän päivään, majoitus- ja ravitsemisalan historiaa käsittelevää kirjallisuutta, majoitus- ja ravitsemisalan oppikirjoja, ruoka- ja juoma-aiheista kirjallisuutta sekä matkailuaiheista kirjallisuutta. Keittokirjakokoelman painopiste on suomalaisessa ruoassa ja ravintolaruoassa. Vanhin keittokirja-aineisto on 1700- ja 1800-luvuilta ja pääosin ulkomaista, koska suomalaisia keittokirjoja ei vielä tuolloin ollut.

Käsikirjastoon kuuluu otos majoitus- ja ravitsemisalan ammattilehtiä 1930-luvun alusta lähtien sekä kotitalouksille suunnattuja ruoka- ja juomakulttuuriin liittyviä lehtiä. Lehdistä on luettelo tietopalvelukäyttöön. Lehtien artikkeleita on luetteloitu valikoiden. Osa lehdistä on sidottuja vuosikertoja.

Lehtien lisäksi kokoelmaan kuuluu irrallisia lehtiartikkeleita ja lehtileikkeitä. Kokonaisuuden perustana ovat vuosina 1935–1979 kootut majoitus- ja ravitsemisalan sekä ruokakulttuurin leikekirjat sekä Sitan (myöh. Observer) leikepalvelun lehtileikkeet vuosilta 1980–1999. Vuodesta 1999 eteenpäin irrallisia leikkeitä ja artikkeleita on tallennettu ja luetteloitu vain muutamia.

3.5. Alkon myymälämuseon kokoelma

Alkon myymälämuseon esinekokoelma sisältää monipuolisesti Alkon myymälöihin liittyvää esineistöä, kuten konttori- ja myymälätarvikkeita ja -kalusteita, kylttejä sekä työvaatteita. Esineistöä on vuodesta 1932 alkaen aina 1970–1980-luvuille. Ajallisesti esineistö painottuu pääosin 1930–1960-luvuille. Kokonaisuuksista voidaan mainita alkoholimyymälän kalusteet ja sisustus sekä myymälän esimiehen huoneen sisustus 1930-luvulta. Hotelli- ja

ravintolamuseo on inventoinut kokoelman erillisenä projektina vuosina 2009–2010, juomaesinekokoelman esineistöä lukuun ottamatta. Tällöin kokoelmaan kuuluvat esineet käytiin läpi, niiden tiedot tarkistettiin, esinetiedot vietiin tietokantaan, luetteloimattomat esineet luetteloitiin, kuvattiin ja pakattiin asianmukaisesti säilytystiloihin.

Hotelli- ja ravintolamuseon hallussa oleva Alkon myymälämuseon juomaesinekokoelma sisältää lähinnä pulloja, juomalaseja sekä karahveja 1700-luvulta vuoteen 1932.

Myymälämuseon pullokokoelmassa pääpaino on Alkon pulloissa vuodesta 1932 lähtien. Hotelli- ja ravintolamuseossa pullokokoelma on järjestetty, kuvattu, pakattu ja siitä on tehty luettelo.

Myymälämuseon arkistoaineisto sisältää Alkon myymälätoimintaan liittyviä asiakirjoja, kuten kiertokirjeitä, ohjeita, hinnastoja sekä markkinointi- ja valistusmateriaalia. Aineisto on järjestetty Hotelli- ja ravintolamuseossa ja siitä on tehty arkistoluettelo. Arkistoluettelo on luettavissa museon kotisivuilla.

Laaja, 1800-luvulta vuoteen 1999 asti ulottuva alkoholijuomaetikettien kokoelma on järjestetty juomalajeittain kronologiseen järjestykseen. Vuosina 1999–2011 Altia¹ toimitti Hotelli- ja ravintolamuseolle säännöllisesti etikettejä, jotka liitettiin Alkon etikettikokoelmaan. Etikettien toimitus on tämän jälkeen ollut epäsäännöllistä, mutta saapuneet etiketit on edelleen liitetty osaksi etikettikokoelmaa.

Julistekokoelma, joka sisältää somistus- ja valistusjulisteita, on vielä toistaiseksi inventoimatta ja järjestämättä.

Myymälämuseon kokoelmaan kuuluu lisäksi valtakunnallisesti kattava kokoelma valokuvia Alkon myymälöistä vuosilta 1934–1995. Kokonaisuus kertoo myymälöiden toiminnasta, interiööreistä, rakennuksista henkilökunnasta, asiakkaista ja valikoimista. Kokonaisuus on viety Hotelli- ja ravintolamuseon tietokantaan.



Alkon myymälämuseon kokoelmiin kuuluva Alkon 1930-luvun myymälä on esillä Hotelli- ja ravintolamuseon *Palveluksessanne!*-näyttelyssä.

¹ Vuosina 1995–1999 tapahtuneiden organisaatiomuutosten seurauksena Oy Alko Ab:n alkoholijuomien valmistus, maahantuonti ja markkinointi siirtyivät Altia Group Oy:lle (vuodesta 2002 Altia Oyj).

4. KOKOELMIEN KARTTUMINEN

Hotelli- ja ravintolamuseolla ei vielä ole kirjallisessa muodossa olevaa tallennus- ja dokumentointisuunnitelmaa. Sen valmistuminen on tavoitteena vuonna 2014. Kokoelmien suunnitelmallinen kartuttaminen on museon perustehtäviä ja tallennussuunnitelma on tärkeä työkalu, jota tulee arvioida, kehittää ja päivittää säännöllisesti. Tallennussuunnitelmasa otetaan huomioon kokoelmien nykytila ja rakenne sekä mahdolliset puutteet, TAKO-työskentelyssä Hotelli- ja ravintolamuseolle sovitut valtakunnalliset tallennusvastuut sekä muiden yhteistyökumppaneiden kanssa sovitut linjanvedot, strategiassa sovitut toiminnan linjaukset sekä tämän päivän ilmiöiden tallentaminen.

Hotelli- ja ravintolamuseo kartuttaa kokoelmiaan ottamalla vastaan lahjoituksia, tekemällä ostoja sekä harjoittamalla keruu- ja dokumentointitoimintaa. Aiemmin kartunta on ollut pääasiassa passiivista eli satunnaisten lahjoitusten vastaanottamista. Jatkossa pyritään siirtymään passiivisesta kartunnasta aktiiviseen eli museosta ja museon kokoelmista läh- töisin olevaan suunnitelmalliseen tallennustoimintaan.

Kokoelmien kartunnalle ei Hotelli- ja ravintolamuseossa ole määrällisiä tavoitteita.

4.1. Kokoelmiin liittämisen kriteerit

Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmiin liitetään vain sellaista aineistoa ja objekteja, joilla on riittävät tausta- ja kontekstitiedot. Lahjoituksia vastaanotettaessa varmistetaan museon täysi omistusoikeus museolle luovutettuun aineistoon ja myös oikeus seuloa lahjoituksesta museon kannalta epäoleellinen tai kokoelmiin sopimaton osa. Aineistojen tekijänoikeuksiin kiinnitetään erityistä huomiota. Myös henkilö- ja tietosuojakysymykset otetaan huomioon. Lahjoituksista sovitaan lahjoittajan kanssa aina kirjallisesti, ilman lahjakirjaa ei aineistoa voida liittää kokoelmiin.

Tallennuksessa otetaan huomioon objektien kunto. Kokoelmiin liitetä objekteja, jotka ovat kuntonsa vuoksi vaarassa tuhoutua tai vaaraksi muulle kokoelmalle, yleisölle tai kokoelmien parissa työskenteleville. Kokoelmia kartutettaessa otetaan aina huomioon jo olemassa olevat kokoelmat, eikä päällekkäistä aineistoa tallenneta. Ruokalistakokoelman osalta tämä ei ole toistaiseksi kaikilta osin mahdollista. Kokoelmiin ei tallenneta myöskään sellaista aineistoa, jonka tiedetään kuuluvan jonkin muun muistiorganisaation tallennusvas- tuun piiriin. Kaikki museolle vastaanotettu aineisto pyritään saamaan museon omistuk- seen, eikä deponointeja tai talletuksia enää oteta vastaan.

Kokoelmiin liittämisen prosessit on kuvattu tarkemmin Hotelli- ja ravintolamuseon tutkijoi- den laatimassa Kokoelmakäsikirjassa.

Teemallisesti Hotelli- ja ravintolamuseo tallentaa kokoelmiinsa majoitus- ja ravitsemisalan historiasta ja nykypäivästä kertovaa, pääosin suomalaista aineistoa sekä ammatillista suomalaista ruoka- ja juomakulttuuria. Ulkomaista aineistoa otetaan vastaan vain, mikäli se liittyy olennaisesti alan kehitykseen Suomessa.

Erytistä huomiota kiinnitetään nykypäivän ilmiöiden tallentamiseen. Jonkin ilmiön tallen- tamisen suhteen kokoelmia tarkastellaan aina kokonaisuutena. Kaikista ilmiöistä ei ole tarpeen tai mahdollista tallentaa esimerkiksi esineitä vaan ilmiö voidaan tallentaa valoku- vadokumentoinnin, haastattelujen tai arkistomateriaalin avulla. Tallennettavia teemoja ovat muun muassa alan yrittäjät ja elinkeino, alan koulutus, työntekijät ja työ, asiakkaat ja pal- velut sekä alan toimintaympäristöt.

Majoitus- ja ravitsemisalan yrityksiä ja yhteisöjä ohjataan säilyttämään ja tallentamaan toimintaansa liittyvää esineistöä ja muuta materiaalia Hotelli- ja ravintolamuseoon tai muulle muistiorganisaatioihin.

Hotelli- ja ravintolamuseo ei tallenna yksityiskoteihin eikä elintarvike- tai juomateollisuuden liittyvää aineistoa, matkamuuistoja eikä matkustusasiakirjoja.



Esimerkki arkistolahjoituksesta vuodelta 2014: ravintoloitsija Nikolai Noschiksen jälkeläisten lahjoittamat Ravintola Alppilan leikekirjat 1910-luvulta.

4.2. Kokoelmayhteistyö

Muistiorganisaatioiden (museot, arkistot, kirjastot) ja erityisesti museoiden välinen työnjako ja tallennustehtävät kuuluvat oleellisena osana suunnitelmalliseen kokoelmatyöhön. Viime vuosina Hotelli- ja ravintolamuseon tutkijat ovat aktiivisesti kartoittaneet muiden muistiorganisaatioiden majoitus- ja ravitsemisalaan sekä suomalaisen ruoka- ja juomakulttuuriin liittyviä kokoelmia ja hakeneet kokoelmiin liittyvää yhteistyötä eri tahojen kanssa. Yhteistyötä on tehty sekä valtakunnallisesti että paikallisesti. Yhteistyötä ja kokoelmien kartoittamista jatketaan edelleen.

4.2.1. TAKO

Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmatyön kannalta merkittävin yhteistyötaho on Kulttuurihistoriallisten museoiden tallennus- ja kokoelmayhteistyö (TAKO), jota koordinoi Museovirasto / Kansallismuseo. Yhteistyön tavoitteena on muun muassa kokoelmien päällekkäisyyksien karsiminen ja tallentamiseen liittyvän työnjaon selventäminen. Hotelli- ja ravintolamuseon TAKO-työskentelyn tavoitteena on erityisesti ollut tehostaa muiden museoiden kanssa tehtävää yhteistyötä suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin tallentamisessa.

Hotelli- ja ravintolamuseo allekirjoitti vuonna 2013 Museoviraston kanssa sopimuksen, jossa museo sitoutui valtakunnalliseen tallennustyönjakoon. Hotelli- ja ravintolamuseon valtakunnallisiksi tallennusvastuualueiksi² on tammikuussa 2014 määritelty seuraavat:

² Valtakunnallinen tallennustyönjako on luettavissa kokonaisuudessaan TAKO:n kotisivuilla osoitteessa tako.nba.fi.

Aihealue 2: Yksilö, yhteisö ja julkinen elämä

- Organisaatiot > Majoitus- ja ravitsemisalan organisaatiot
- Yhdistystoiminta > Ammattiyhdistysliike > Majoitus- ja ravitsemisalan ammattiyhdistystoiminta

Aihealue 3: Arki

- Asuminen ja eläminen > Arjen ravintolaruokailu

Aihealue 4: Tuotanto, palvelut ja työelämä

- Ammattiryhmät > Majoitus- ja ravitsemisalan ammatit, Alkon myyjät
- Kauppa > Alkon myymälät
- Palveluyritykset > Alkoholimyymälät
- Palveluyritykset > Majoitus- ja ravitsemusliikkeet
- Työelämä > Majoitus- ja ravitsemisliikkeiden sekä alkoholimyymälöiden työarki

Aihealue 5: Viestintä, liikenne ja matkailu

- Majoitus-, matkailu- ja ravitsemistoiminta > Alkoholin anniskelu
- Majoitus-, matkailu- ja ravitsemistoiminta > Majoittuminen ja ammatillinen ruoka- ja juomakulttuuri yritysten, työntekijöiden ja asiakkaiden näkökulmista

Aihealue 6: Koulutus, taide, korkeakulttuuri ja urheilu

- Koulutus > Majoitus- ja ravitsemisalan ammatillinen koulutus

Aihealue 7: Trendit, vaikuttajat ja käännekohdat

- Käännekohdat > Alkoholipolitiikan ja lainsäädännön muutokset
- Trendit > Ruoka- ja juomakulttuurin trendit

Tallennusvastuualueita on mahdollista päivittää vuosittain. Vuodesta 2015 lähtien tallennustyönjakoon sitoutuneilla museoilla on velvollisuus raportoida Museovirastolle vastuualueisiinsa liittyvästä tallennustyöstä.

Käytännön TAKO-yhteistyö toimii poolien eli työryhmien kautta. Hotelli- ja ravintolamuseo kuuluu pooliin 4 (Tuotanto, palvelut, työelämä) sekä pooliin 5 (viestintä, liikenne ja matkailu). Lisäksi museo on ollut mukana pooli 3:n (Arki) Suomi syö ja juo - dokumentointihankkeessa. Vaikka Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmatyön resurssit ovat rajalliset kokoelmaorganisaation pienuuden takia, on aktiivista mukanaoloa TAKO-työskentelyssä pidetty tärkeänä suunnitelmallisemman kokoelmatyön ja sen kehittämisen kannalta.

4.2.2. Muut kokoelmayhteistyötahot

TAKO-työskentelyn ohella Hotelli- ja ravintolamuseo on käynyt yhteistyöneuvotteluja ja tallennustyönjakokeskusteluja myös muiden tahojen kanssa. Suomalaiseen ruokaperinteeseen ja ruoka- ja juomakulttuuriin liittyvän aineiston osalta Hotelli- ja ravintolamuseo toimii yhteistyössä muun muassa Suomen maatalousmuseo Sarkan sekä maakuntamuseoiden kanssa. Tähän liittyen Hotelli- ja ravintolamuseo kartoitti vuonna 2012 maakuntamuseoiden suomalaisen ruokakulttuuriin liittyviä kokoelmia sähköpostikyselyn avulla. Kartoitusta jatketaan TAKO:n piirissä.

Helsingin kaupunginmuseon kanssa Hotelli- ja ravintolamuseo on sopinut työnjaosta muun muassa helsinkiläisen ravitsemis- sekä majoituselinkeinojen tallentamisessa. Syvärannan Lottamuseon kanssa on keskusteltu muun muassa joukkomuonitukseen ja -ruokailuun liittyvää työnjakoa. Tutkijoiden selvitystyön perusteella Hotelli- ja ravintolamuseon tallennustehtävän piiriin liittyviä aineistoja löytyy myös muun muassa Åbo Akademin kokoelmista (ruokalistat) sekä Turun museokeskuksen kokoelmista (etiketit).

Haaga-Helia ammattikorkeakoulun Haagan toimipisteen kirjaston kanssa on aloitettu yhteistyö, jossa selvitetään Haaga-Helian ja Hotelli- ja ravintolamuseon kirjastojen mahdollisia päällekkäisyyksiä. Hotelli- ja ravintolamuseon tutkijat ovat myös tutustuneet Kansalliskirjaston pienpainatekokoelmaan ja tallennustyöhön, jonka perusteella HRM:n ruokalista-kokoelmaa on mahdollista kartuttaa entistä suunnitelmallisemmin.

Hotelli- ja ravintolamuseon aloitteesta vuonna 2009 perustettuun valtakunnalliseen Matkailumuseoverkoston kuuluu 16 suomalaista ammatillisesti hoidettua museota. Verkosto tallentaa tietoa suomalaisten matkailun historiasta sekä Suomesta matkailumaana. Matkailumuseoverkoston jäsenenä Hotelli- ja ravintolamuseon vastuualueena ovat majoittumiseen ja ruokailuun liittyvät valtakunnalliset matkailuorganisaatiot Suomessa. Verkosto avasi vuonna 2010 matkoilla.fi-sivuston, jonka tavoitteena on tuoda esille ja saavutettavaksi yhteistyömuseoiden matkailuun liittyviä kokoelmia. Viime vuosina verkoston toiminta on ollut hiljaista verkostomuseoiden keskittyessä TAKO-työskentelyyn. Matkailumuseoverkosto luotiin matkailualaa tallentavien museoiden yhteistyön tiivistämiseksi. Nyt tätä työtä tehdään etupäässä TAKO:n kautta.

4.3. Esinekokoelman kartuttaminen

Vuonna 2010 käynnistyneen esineinventoinnin yhteydessä on pohdittu, millaisen kuvan Hotelli- ja ravintolamuseon nykyinen esinekokoelma antaa majoitus- ja ravitsemisalain historiasta sekä suomalaisesta ammatillisesta ruoka- ja juomakulttuurista. Samalla on luotu puitteet entistä suunnitelmallisemmalle kokoelman kartuttamiselle. Inventointiprojekti on tarkoitus saattaa päätökseen vuoden 2014 aikana. Inventoinnin päätyttyä laaditaan tallennussuunnitelma, jossa otetaan huomioon mahdolliset inventoinnin yhteydessä havaitut puutteet ja tallennustarpeet.

Tähän mennessä tehdyn inventoinnin perusteella on jo havaittu joitakin puutteita, jotka voidaan ottaa huomioon tulevassa tallennussuunnitelmassa. Tämän päivän ja lähihistorian (1980-luvulta lähtien) ilmiöt ja niihin liittyvä esineistö ovat kokoelmassa muita aikakausia heikommin edustettuina. Lahden historiallisesta museosta siirtynyt esineistö kuitenkin paikkaa tätä puutetta. Nykypäivän ravintolakeittiön koneita, laitteita ja välineitä ei kokoelmassa myöskään juuri ole, mutta vajetta on paikattu erilaisten dokumentointien avulla. Myös seuraavat teemat ovat esinekokoelmassa muita teemoja heikommin edustettuina: etniset ravintolat, ravintola- ja hotelliketjut sekä arkiset ruokailupaikat kuten lounasravintolat. Haasteena voidaan pitää myös kokoelman maantieteellistä painottumista pääosin Helsinkiin.

Tulevaisuudessa tavoitteena on mieluummin tallentaa kokonaisuuksia kuin yksittäisiä esineitä. Säilytystilojen rajallisuus kuitenkin käytännössä asettaa rajat esimerkiksi kokonaisen ravintolainteriöiden ja hotellisisustusten tallentamiselle. Tällaisia kokonaisuuksia tallennetaan ensisijaisesti muilla keinoin kuin fyysisten esineiden tallentamisella, esimerkiksi valokuvadokumentoinneilla.

4.4. Valokuvakokoelman kartuttaminen

Valokuvakokoelmaa kartutetaan edelleen majoitus- ja ravitsemisalán historiasta Suomessa kertovilla valokuvilla. Tämä osa kokoelmasta karttuu etupäässä lahjoituksin.

Valokuvakokoelman aktiivinen kartuttaminen on projektiluontoista. Majoitus- ja ravitsemisalán ajankohtaisia ilmiöitä pyritään dokumentoimaan säännöllisesti ja suunnitelmallisesti.

Vuonna 2014 alkavan inventoinnin yhteydessä luodaan kirjallinen tallennus- ja dokumentointisuunnitelma, jossa otetaan kantaa myös valokuvakokoelman kartuttamiseen.



Vuonna 2014 Hotelli- ja ravintolamuseo dokumentoi valokuvaamalla kolme erilaista ravintolabrunssia. Dokumentointi oli osa TAKO-yhteistyötä. Kuvat: Matti Ahlgren.

4.5. Arkistokokoelman kartuttaminen

Suurin osa Hotelli- ja ravintolamuseon arkistoitavasta aineistosta karttuu majoitus- ja ravitsemisalalla työskennelleiden tai työskentelevien yksityishenkilöiden, keräilijöiden tai alan yritysten lahjoittamina yksittäisinä asiakirjoina tai kokoelmina, ei kokonaisina arkistoina. Yhtenäiset henkilö- ja yritysarkistot ohjataan arkistolaitokselle.

Hotelli- ja ravintolamuseo kartuttaa lisäksi suomalaisten menyiden, päivänlistojen sekä à la carte - ja juomalistojen kokoelmaa. Vastaavaa aineistoa on museon kartoituksen mukaan myös muissa muistitieto-organisaatioissa. Museon vahvuuksia ovat kuitenkin aihepiiriin liittyvä asiantuntemus sekä kokoelman laajuus erityisesti ainutlaatuisten menyiden osalta. Museo ottaa vanhempaa aineistoa vastaan olemassa olevan kokoelman täydennykseksi, mutta päällekkäisyyksiä pyritään välttämään. Poikkeuksena tästä ovat 1970–1980-lukujen à la carte-listat, joita ei enää oteta vastaan tai kartuteta, koska kokoelman katsotaan olevan edustava.

Vaikka 1990-luvun ja 2000-luvun ruokalistoja on kokoelmassa vielä niukasti, tavoitteena on, että kokoelma ulottuu nykypäivään. Uutta aineistoa ei kuitenkaan tallenneta systemaattisesti, koska laki kulttuuriaineistojen tallettamisesta ja säilyttämisestä (1433/2007) ohjaa Suomessa painetut pienpainatteet, kuten esimerkiksi à la carte-listat, Kansalliskirjaston pienpainatekokoelmaan. Museo katsoo, että olemassa oleva ulkomaisten ruokalistojen kokoelma on riittävä eikä enää kartuta sitä.

Suurin osa ravintoloiden ruokalistoista julkaistaan nykyään verkossa. Ravintoloissa on usein paikan päällä käytössä vain tulosteet, jotka eivät välttämättä sovellu pitkäaikaissäilytykseen. Kansalliskirjasto on tallentanut kotimaisia verkkoaineistoja vuosittain vuodesta 2006 lähtien automaattisella keräysohjelmalla. Hotelli- ja ravintolamuseolla ei ole resursseja eikä tarvetta tallentaa erikseen majoitus- ja ravitsemisliikkeiden verkkosivuja. Museo katsoo, että Kansalliskirjasto tallentaa riittävän kattavasti myös museon edustaman alan sivustot. Tulosteina museolle lahjoitetut ruokalistat digitoidaan luetteloinnin yhteydessä.

Arkistoon kuuluu kokoelma suomalaisia yleismatkaesitteitä, majoitus- ja ravitsemisliikkeiden esitteitä, pääasiassa hotelliaiheisia matkalaukkumerkkejä sekä hotelli- ja ravintolaiheisia tulitikkurasioita. Edellä mainittuja aineistoja ei enää oteta vastaan, lukuun ottamatta majoitus- ja ravitsemisliikkeiden esitteitä. Kotimaiset esitteet tallentuvat Kansalliskirjaston pienpainatekokoelmaan lakisääteisesti.

Muistitiedon tallentamista jatketaan projektiluontoisesti sekä Restopedia-sivuston kautta. Esimerkiksi vuonna 2014 haastatellaan pitkän uran tehneitä ravintola-alan ammattilaisia heidän työhistoriastaan ja kokemuksistaan sekä alan kehityksestä. Myös vanha C-kaseteilla oleva haastatteluaineisto inventoidaan, jolloin sen käytettävyys paranee.

Arkistokokoelmaa inventoidaan suunnitelmallisesti osakokonaisuus kerrallaan, digitointisuunnitelman mukaisesti. Tulevassa tallennussuunnitelmassa huomioidaan kokoelman tarkentuneet puutteet ja vahvuudet.

4.6. Kirjastokokoelman kartuttaminen

Kirjastokokoelman kartunnassa painopisteinä ovat suomalainen hotelli- ja ravintolahistoria, ruoka- ja juomakulttuuri sekä tapakulttuurin historia. Keittokirjakokoelmaa täydennetään suomalaisesta ruoasta ja ravintolaruoasta kertovilla teoksilla.

Kirjastoon tilataan kotimaisia majoitus-, matkailu- ja ravitsemisalalan ammattilehtiä sekä kotitalouksille suunnattuja ruoka- ja juomakulttuuriin liittyviä aikakauslehtiä. Lehtileikekokoelma ei enää kartu. Ammattilehtien artikkeleita luetteloidaan valikoiden.

Lähtökohtana kirjastokokoelman kartuttamisessa on teosten käytettävyys ja informaatioarvo tutkimus- ja käsikirjastokäytössä. Kirjastokokoelman mahdollisia aukkoja täydennetään yhteistyössä Haaga-Helian kirjaston kanssa.

4.7. Alkon myymälämuseon kokoelman kartuttaminen

Deponointisopimuksessa sovitusti Hotelli- ja ravintolamuseo kartuttaa Alkon myymälämuseon kokoelmaa mahdollisuuksiensa mukaan. Tallennustyö tehdään aina yhteistyössä Alkon kanssa. Tallennustyössä otetaan huomioon TAKO:ssa Hotelli- ja ravintolamuseolle määritellyt tallennusvastuut. Tulevassa tallennus- ja dokumentointisuunnitelmassa huomioidaan myös Alkon myymälämuseon kokoelmat. Lahjoituksina saatavat suoraan Alkon myymälöihin historiansa tai ulkoasunsa perusteella liittyvät aineistot liitetään Alkon kokoelmaan. Alkon myymälämuseon kokoelmiin sovelletaan samoja kokoelmiin liittämisen kriteereitä kuin Hotelli- ja ravintolamuseon omiin kokoelmiin.

Etikettikokoelma karttuu lähinnä Altian toimittamilla etiketeillä. Kokoelma on inventoinnin tarpeessa. Eri aikoina kokoelmaan liitetyt kokonaisuudet sisältävät päällekkäisyyksiä, joita ei ole tarpeellista säilyttää.

Merkittävä osa Alkon kokoelmasta koostuu pullokokoelmasta, jossa pääpaino on Alkon pulloissa vuodesta 1932 lähtien.

Alkon pullokokoelma on jaettu neljään eri arvoluokkaan:

- AI** Alkon valmistamien ja/tai pullottamien juomien pullot
- AII** Alkossa vuoteen 1998 myynnissä olleet, Alkolle sopimussuhteisesti tuotteita valmistaneiden yritysten pullot (esim. suomalaiset alkoholivalmistajat ja panimot)
- AIII** Alkossa vuoteen 1998 myynnissä olleet, muut kuin luokkaan I ja II kuuluvat pullot
- AIV** Matkamuistopullot, joita ei ole myyty Alkon myymälöissä

Pullokokoelma ei enää kartu. Kokoelmaan otetaan poikkeuksena vain luokkiin AI ja AII kuuluvia pulloja, mikäli niitä kokoelmassa ei vielä ennestään ole tai lahjoituksena tulevan pullon kunto on huomattavasti parempi kuin kokoelmassa olevan.

5. KOKOELMIEN HALLINTA

Tarkemmat kokoelmien hallintaan liittyvät prosessit (vastaanottaminen, käsittely, luettelointi, digitointi, säilytys) on kuvattu tutkijoiden laatimassa Kokoelmakäsikirjassa.

5.1. Luettelointi

Hotelli- ja ravintolamuseon uusien hankintojen yhteydessä luovuttajalta saadut tiedot kirjaan lahjakirjaan ja hankinta diaarioidaan sekä diaariin että kokoelmatietokantaan. Näin pyritään estämään luetteloinnin viivästymisessä vaarana oleva tietojen katoaminen. Uudet hankinnat luetteloidaan hankintaerätasolla / lahjoituserätasolla mahdollisimman pian hankinnan tapahduttua. Tällä hetkellä museon vakituisella kokoelmahenkilökunnalla ei kuitenkaan ole resursseja luetteloida kaikkea vastaanotettavaa aineistoa objektitasolla. Taan- nehtivaa objektitason luettelointityötä tehdään projektiluontoisesti. Lisäksi luettelointiviivettä puretaan siten, että näyttelyä, lainausta tai tutkimusta varten esille otettava luetteloimat- ton aineisto luetteloidaan.

Vuonna 2010 käynnistyneen esinekokoelman inventoinnin yhteydessä esineiden luette- lointitiedot on tarkistettu ja esineet on kuvattu. Esineistä osa on ollut fyysisesti ilman esi- nenumeroa. Näitä esineitä kutsutaan einoiksi (ei no eli ei numeroa). Osa tällaisista esineis- tä on aikanaan asianmukaisesti diaarioitu, mutta niiden saamaa esinenumeroa ei ole mer- kitty esineeseen. Lisäksi osa esineistä on aikanaan jätetty diaarioimatta. Tällaisten esinei- den tiedot ovat valitettavasti kadonneet ja niiden luettelointi ilman inventaarionumeroa on ongelmallista. Inventoinnin yhteydessä einot ja luetteloimattomat esineet on käyty läpi ja osa niistä on päätetty liittää myöhemmin kokoelmaan. Loput on joko siirretty käyttöko- koelmaan tai hävitetty asianmukaisesti.

Valokuva- ja arkistokokoelmien luettelointi päivitetään jo alkaneen, osakokonaisuus kerral- laan etenevän inventoinnin myötä. Luetteloinnin laatukriteerit ovat tarkentuneet viime vuo-

sina. Inventointityössä eri kokoelmien luettelointitiedot nostetaan nykyisten laatukriteerien tasolle.

Luetteloinnin keskeisiä laatukriteereitä ovat:

- luettelointitiedot ovat paikkansa pitäviä varsinkin paikkaan, toimijoihin ja aikaan liittyvissä tiedoissa
- luetteloissa käytetään yleistä asiasanoitusta ja museoalan asiasanoitusta
- luetteloissa käytetään Kulttuuriaineiston luokitusta (Outline of Cultural Materials)
- käytetty luettelointisanasto ja -termit ovat yhdenmukaisia
- voimassa oleva säilytyspaikka tai pysyvä näyttelypaikka kirjataan tietokantaan

Hotelli- ja ravintolamuseon luettelointiohjeet perustuvat Museoviraston laatimiin Musketin luettelointiohjeisiin, joita on sovellettu Hotelli- ja ravintolamuseon tarpeisiin. Ohjeissa on huomioitu myös Museo 2015 -hankkeessa syntynyt ohjeistus, josta viimeisimpänä, vuonna 2014 ilmestynyt luettelointiohje on luettavissa osoitteessa www.luettelointiohje.fi. Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelma-aineistot tulevat tulevaisuudessa olemaan avoimesti selattavissa verkossa KDK-hankkeen Finna-järjestelmän kautta. Myös tämä asettaa luetteloinnille laatuvaatimuksia, jotka otetaan ohjeistuksessa huomioon.

5.2. Kokoelmien digitointi

Hotelli- ja ravintolamuseon ensimmäiset kokoelmanhallintaohjelmat olivat vuosina 1994–1995 käyttöön otetut Minttu- ja Mopsi -ohjelmat. Tuolloin aloitettiin vanhojen esine- ja valokuvadiaarien siirtäminen kokoelmatietokantaan sekä uusien hankintojen luettelointi suoraan tietokantaan. Vuonna 2002 käyttöönotetun Antikvaria-kokoelmanhallintaohjelman korvasi vuonna 2011 Musketti.

Kun Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmatietoja on vuosien varrella konvertoitu tietokantajärjestelmästä toiseen, konvertoinnista on seurannut erilaisia kokoelmatietojen virheitä sekä hankintaerä- että objektitasoilla. Tämä on melko tyypillistä konversioiden yhteydessä. Konvertoinneista aiheutuneita virheitä on korjattu ja korjataan edelleen muun kokoelmatyön, kuten inventoinnin, yhteydessä. Systemaattiseen korjaustyöhön ei kuitenkaan ole ollut eikä ole tarvittavia resursseja.

Tällä hetkellä Hotelli- ja ravintolamuseo käyttää vuokraversiota Museoviraston Musketti-kokoelmanhallintaohjelmasta. Muskettiin on luetteloitu esine-, valokuva-, arkisto-, kirjasto- ja artikkelikokoelmat. Hotelli- ja ravintolamuseo seuraa Museo2015-hankkeen etenemistä. Tavoitteena on Museo2015-kokoelmahallintajärjestelmän käyttöönotto tulevaisuudessa myös Hotelli- ja ravintolamuseossa.

Esineiden digitaalinen valokuvaaminen aloitettiin vuonna 2004, mistä lähtien kaikista luetteloituista esineistä on otettu digikuvat. Myös ruokalistojen ja valokuvien digitointi skannaamalla aloitettiin tuolloin.

Ensimmäinen kirjallinen kokoelmien digitoinnin ja digitaalisen luetteloinnin priorisointisuunnitelma laadittiin vuonna 2008 ja sitä on sen jälkeen päivitetty vuosittain.

Kokoelmat Musketi-kokoelmatietokannassa 2.1.2014:

	arvioitu objektien kokonaismäärä	objektit Musketissa	digikuvat Musketissa olevista objek- teista
Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmat			
• esinekokoelma	20.000	5 275	3 968 (75 %)
• valokuvakokoelma	38.000	12 716	1 886 (1,5 %)
• arkistokokoelma	90.000	5 388	1 196 (22 %)
• artikkeli- ja lehtileikekokoelma	ei tietoa	7 253	
• käsikirjastokokoelma	4200	4 004	
Alkon kokoelmat			
• esinekokoelma	3500	1 412	498 (35 %)
• valokuvakokoelma	3100	2 971	103 (3,5 %)
Lahden kokoelmat			
• esinekokoelma	ei tietoa	1 073	15 (1,4 %)
• valokuvakokoelma	ei tietoa	-	
• arkistokokoelma	ei tietoa	-	
• kirjastokokoelma	75	75	

Eri kokoelmiin kuuluvien objektien kokonaismäärät ovat arvioita, jotka tarkentuvat sitä mukaa kun kokoelmien inventointi ja digitointi etenevät. Tietokantaan luetteloitujen objektien lukumäärä on todellisuudessa suurempi kuin ylläolevan taulukon osoittama Musketi-objektien määrä. Tietokannassa yksi objekti voi olla monta identtistä objektiä, kuten 6 samanlaista haarukkaa tai yksi arkistokokonaisuus, joka koostuu esimerkiksi yhden tilaisuuden kutsusta, ohjelmasta, pöytäkartasta ja menyyistä.

Sekä esine-, valokuva- että arkistopuolella on runsaasti objektitason luettelointia odottavaa aineistoa, joka on huomioitu objektien kokonaismääräarvioissa. Valokuvakokoelmaan kuuluvia diapositiiveja ei ole siirretty vanhoista pääkirjoista tietokantaan.

Hotelli- ja ravintolamuseon strategiassa vuosille 2014–2020 on asetettu tavoitteeksi, että keskeisimpien kokoelmien saavutettavuus netin kautta strategiakauden lopulla on 100 %. Edellä esiteltyjen lukujen valossa haaste on suuri ja vaatii nykyistä enemmän resursseja keskeisimpien kokoelmien luettelointiin ja digitointiin.

5.2.1. Digitaalisen aineiston säilytys

Hotelli- ja ravintolamuseo käyttää vuokraversiota Museoviraston Musketi-kokoelmanhallintaohjelmasta. Kaikki museon Musketiin luetteloima ja linkittämä aineisto tallentuu Museoviraston Musketi-palvelimelle, jonka varmistuksesta Museovirasto vastaa. Kaikki Musketiin linkitetyt kuvat (esine-, valokuva- ja ruokalistakuvat) tallentuvat Museoviraston palvelimelle. Arkistokokoiset digitaaliset kuvat (valokuvat ja arkistoaineisto) tallennetaan museon omalle palvelimelle, jossa on säännöllinen varmennus.

5.3. Poistot

Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmat ovat syntyneet yli neljän vuosikymmenen aikana erilaisten kartuntaperiaatteiden ja painopisteiden vallitessa. Kokoelmat on suunniteltu pysyviksi, mutta ne sisältävät objekteja, joiden olemassaoloa museokokoelmassa ei nykykriteereillä voi perustella. Kokoelmista voidaan tehdä perusteltuja poistoja.

Poiston perusteet:

1. Objekti on erittäin huonokuntoinen, tuhoutumassa, tuhoutunut tai uhka muulle kokoelmalle.
1. Objekteja on kokoelmassa useita identtisiä kappaleita.
2. Objekti on kokoelmaan sopimaton tai merkityksetön.
3. Objektista ei ole tietoja.
4. Korkeat säilytys- ja ylläpitokustannukset.

Kokoelmista poistettava objekti voidaan

- palauttaa lahjoittajalle
- siirtää toisen museon kokoelmaan
- ottaa museopedagogiikan käyttöön, rekvisiitaksi tai opetukseen.

Muussa tapauksessa objekti hävitetään asianmukaisesti.

Poistoehdotuksen objekteista tekee tutkija. Poiston hyväksyy museonjohtaja. Poistettavasta aineistosta tehdään poistopöytäkirja, jonka museonjohtaja vahvistaa. Poistoihin liittyvät prosessit on kuvattu tarkemmin Kokoelmakäsikirjassa.

6. KOKOELMIEN SÄILYTYS JA HOITO

6.3. Tilojen käyttö

Esinekokoelmien säilytystilat ovat tällä hetkellä melko täynnä. Inventointiprojektin myötä tilankäyttöä on järjeistetty ja tiloja uudelleen organisoitu niin, että säilytystiloissa on jonkin verran tilaa pienesineistön kartunnalle. Isojen esineiden kokoelmiin ottaminen on tilojen riittämättömyyden vuoksi edelleen haasteellista ja tulee aina harkita tapauskohtaisesti.

Arkistokokoelmaa säilytetään pääosin erillisessä arkistotilassa. Aineisto on järjestetty arkistolaatikoihin ja -kansioihin temaattisesti, ruokalistojen osalta käyttöpaikan mukaan kronologisesti. Säilytystilaa järjestetään ja säilytysjärjestelmää muokataan käytettävämmäksi kokoelman inventoinnin yhteydessä.

Valokuvavedokset ja negatiivit säilytetään samassa tilassa arkistoaineiston kanssa. Tilassa on suhteellisen tasainen lämpötila, mutta ilmankosteus vaihtelee vuodenaikojen mukaan, eikä siihen pystytä vaikuttamaan.

Tilanpuutteen vuoksi huomattava osa arkisto- ja valokuva-aineistosta säilytetään tällä hetkellä toimistotiloissa. Tavoitteena on valokuva- ja arkistokokoelmien inventoinnin ja seulonnan yhteydessä saada lisää säilytystilaa arkistoon.

6.4. Hoidon tavoitteet

Hotelli- ja ravintolamuseo panostaa toiminnassaan kokoelmien ennaltaehkäisevään konservointiin, kuten aineistojen asianmukaiseen käsittelyyn, kuljetukseen, säilytykseen ja esillepanoon. Kokoelmien turvallisuus on kaikkien työntekijöiden vastuulla, niin vakituisen kuin määräaikaisenkin henkilökunnan. Tähän pyritään myös sisällyttämällä kirjallinen Kokoelmapoliittinen ohjelma kaikkien työntekijöiden perehdytysmateriaaliin. Kokoelmista vastaavat tutkijat ohjeistavat muuta henkilökuntaa kokoelmaturvallisuuteen liittyvissä asioissa.

Kokoelmatiloissa käytettävissä säilytysratkaisuissa ja -materiaaleissa otetaan huomioon museo- ja arkistoalan yleiset suositukset. Kokoelmien asianmukaisella hoidolla turvataan kokoelmien säilyminen, estetään niiden tuhoutuminen sekä helpotetaan kokoelmien hallinnointia, käytettävyyttä ja saavutettavuutta.

Museolla ei ole omaa konservaattoria. Museonjohtajalla on kuitenkin taidekonservaattorin koulutus, joten konservaattorin näkemys asioista on tarvittaessa nopeasti saatavissa. Henkilökunta suorittaa kokoelmien peruspuhdistusta esimerkiksi luetteloinnin ja näytteille asettamisen yhteydessä. Konservointipalveluja ostetaan ulkopuolisilta konservaattoreilta tarpeen ja resurssien mukaan.

Museon kokoelmat ovat toistaiseksi välttyneet tuholaisongelmilta. Tuholaiсторjuntapalveluja ostetaan tarvittaessa ulkopuolisilta tahoilta.

Kokoelmista vastaavat tutkijat tai heidän ohjeistamansa henkilöt tarkistavat kokoelmatilat ja niiden kunnan säännöllisesti viikoittain. Siivoaja siivoaa arkisto-, valokuva- ja kirjastokokoelmien säilytystilat säännöllisesti. Tietopalvelu- ja toimistotila siivotaan kerran viikossa ja arkistuhuone kerran kuukaudessa. Siivouspalvelu on ostettu ulkopuoliselta taholta. Esinekokoelmien säilytystilat siivotaan tarpeen mukaan ja niiden siivouksesta huolehtii kokoelmasta vastaava tutkija tai hänen ohjeistamansa henkilö.



Säilytystä varten pakattuja esineitä kokoelmien säilytystiloissa.

7. KOKOELMIEN SAAVUTETTAVUUS

Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmia hyödynnetään omassa organisaatiossa muun muassa museon tietopalvelutyössä, näyttelytoiminnassa, museopedagogiikassa sekä viestinnässä ja markkinoinnissa. Oman organisaation ulkopuolisia asiakkaita ovat muut muistioorganisaatiot ja museot, erilaiset majoitus- ja ravitsemisalalan sidosryhmät ja yhteistyötahot, tutkijat, toimittajat sekä ruoka- ja juomakulttuurista kiinnostuneet harrastajat. Yksi Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmatyön lähtökohdista on edistää kokoelmiensa saavutettavuutta, käytettävyyttä ja liikkuvuutta. Tämä edellyttää kokoelmien hyvää hallintaa.

Museon strategiassa todetaan, että kaikki Hotelli- ja ravintolamuseon palvelut tuotteistetaan vuoteen 2020 mennessä. Tämä tarkoittaa myös kokoelmapalvelujen tuotteistamista. Kokoelmapalveluja ei ole toistaiseksi tuotteistettu, vaan ensin on lähdetty liikkeelle kokoelmiin liittyvän tietopalvelun tuotteistamisesta.

Museo tekee tunnetuksi kokoelmiaan muun muassa näyttelyiden avulla. Nykyinen pysyvä näyttely 'Palveluksessanne!' avattiin vuonna 2012. Lisäksi museossa on vaihtuvia teema-

näyttelyitä. Museon omissa tiloissa järjestettävien näyttelyiden lisäksi museo on mukana erilaisissa näyttelyprojekteissa, joita järjestetään omien tilojen ulkopuolella yhteistyössä eri tahojen kanssa.



Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmia hyödynnetään sekä pysyvässä että vaihtuvissa näyttelyissä.

Kokoelmia esitellään myös erilaisissa verkkojulkaisuissa kuten

- Matkailumuseoverkoston matkoilla.fi-portaalissa
- Matkaruokailu-verkkonäyttelyssä (www.matkaruokailu.fi)
- Keittoja, vellejä, muhennoksia -verkkonäyttelyssä (www.tyovaenruokailu.fi)

Lisäksi museon kotisivuilla on esillä yli sata ruokalistaa 1860-luvulta tähän päivään.

Kokoelmiin kuuluvaa aineistoa lainataan ammattimaisesti hoidetuille museoille ja muille kokoelmien turvallisuuden takaaville tahoille muun muassa näyttelytarkoituksiin. Lainoista veloitetaan palveluhinnaston mukaan, jossa lainaamiseen liittyvät palvelumaksut on määriteltävä niistä Hotelli- ja ravintolamuseolle aiheutuvien kustannusten mukaan. Lainaaja huolehtii aina aineiston vakuuttamisesta ja kuljetuksista sekä sitoutuu käsittelemään aineistoa museaalisten periaatteiden mukaisesti.

Museon kokoelmia tehdään tunnetuksi myös museon julkaisuissa, tiedotusvälineiden kautta, sosiaalisessa mediassa sekä erilaisissa tapahtumissa.

Hotelli- ja ravintolamuseo sopi loppuvuodesta 2013 Kansallinen Digitaalinen Kirjasto -hankkeen (KDK) kanssa museon liittymisestä mukaan KDK:n ns. toiseen vaiheeseen. Käytännössä tämä tarkoittaa Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmatietojen julkaisemista verkossa, Finna-palvelussa. Finna on museoiden, arkistojen ja kirjastojen yhteinen kokoelmapalvelu, joka on verkossa kaikkien halukkaiden käytettävissä ja johon kaikkien muistiorganisaatioiden kokoelmatiedot pyritään tulevaisuudessa ohjaamaan. Ensimmäinen otos Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmatietoja julkaistaan verkossa Finnan kautta vuonna 2014, minkä jälkeen tietojen julkaisemista jatketaan säännöllisesti ja suunnitelmallisesti.

Kokoelmiin liittyvä tietopalvelu on osa Hotelli- ja ravintolamuseon tutkijoiden päivittäistä työtä. Tutkijat vastaavat asiakaskyselyihin ja museon kokoelmat ovat tutkittavissa museon tietopalvelun tiloissa sopimuksen mukaan. Osa palveluista on maksuttomia, mutta laajoista tiedonhauista ja selvityksistä peritään maksu palveluhinnaston mukaan. Asiakkaat hyödynnevät kokoelmiin kuuluvia aineistoja runsaasti, erityisen kysytyjä ovat ruokalista- ja etiketti-kokoelmat. Tietopalvelun asiakkaina on muun muassa muiden muistiorganisaatioiden edustajia, eri alojen opiskelijoita, majoitus-, matkailu- ja ravitsemisalalan ammattilaisia, toimittajia, tutkijoita, elokuvantekijöitä, teatteri- ja televisioväkeä sekä ruoasta ja juomasta kiinnostuneita harrastajia.

Vaikka monet eri tahot hyödyntävät jo museon kokoelmiin kuuluvia aineistoja, monet potentiaaliset asiakasryhmät jäävät edelleen tietopalvelun tavoittamattomiin. Jotta tietopalvelu olisi valtakunnallisesti paremmin saavutettavissa, pyrkii museo kehittämään uusia tapoja ja välineitä tietopalvelutyöhön.

Museopedagogiseen toimintaan tarkoitettua käyttökokoelmaa hyödynnetään esimerkiksi työpajoissa tai erilaisissa teemaopastuksissa. Käyttökokoelman pääpaino on pienesineistössä, kuten erilaisissa astioissa ja välineissä. Käyttökokoelmaa säilytetään varsinaisesta kokoelmasta erillään eikä sitä tarvitse luetteloida, hoitaa tai säilyttää museaalisten periaatteiden mukaisesti. Käyttökokoelmaan kuuluvaa aineistoa voidaan lainata vapaammin kuin varsinaisiin kokoelmiin kuuluvaa aineistoa.



Käyttökokoelmaan kuuluvaa esineistöä käytetään erilaisten asioiden havainnollistamiseen muun muassa työpajoissa ja opastuksissa.

8. TAVOITTEET JA TOIMENPITEET

Ajankohta	Toimenpide
2010–2014	Esinekokoelman inventointi ja säilytystilojen uudelleenorganisointi
2014	Tallennus- ja dokumentointisuunnitelman ensimmäisen version laatiminen
2014	Arkisto- ja valokuvakokoelmien inventoinnin ja säilytystilojen järjestämisen aloittaminen
2014	Finna-pilotointi, julkaisusuunnitelma tuleville vuosille
2015	Kokoelmapalvelujen tuotteistamisen aloittaminen