

# KOKOELMAPOLIITTINEN OHJELMA

## HOTELLI- JA RAVINTOLAMUSEO

13.2.2017



Ravintola Social Foodin ruokarekka dokumentoitiin vuonna  
2016. Kuva: Matti Ahlgren

Kaapelitehdas  
Tallberginkatu 1 G 60  
00180 Helsinki  
P. 044 747 4110  
[hrm@hotellijaravintolamuseo.fi](mailto:hrm@hotellijaravintolamuseo.fi)

## SISÄLLYS

1. Johdanto	3
1.1. Hotelli- ja ravintolamuseo (HRM)	4
1.2. Alkon myymälämuseo (MYM)	5
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 nykypäivä	7
3.1. HRM:n kokoelmien historia ja nykytilanne	7
3.1.1. Esinekokoelma	8
3.1.2. Valokuvakokoelma	9
3.1.3. Arkistokokoelma	10
3.1.4. Kirjastokokoelma	12
3.2. MYM:n kokoelmien historia ja nykytilanne	12
4. Kokoelmien tulevaisuus ja karttuminen	14
4.1. Kokoelmiin liittämisen kriteerit	14
4.2. Kokoelmayhteistyö	16
4.2.1. TAKO	16
4.2.2. Muut kokoelmayhteistyö- tahot	18
4.3. Esinekokoelma	19
4.4. Valokuvakokoelma	19
4.5. Arkistokokoelma	20
4.6. Kirjastokokoelma	21
4.7. Alkon myymälämuseon kokoelmat	21
5. Kokoelmien hallinta	23
5.1. Kokoelmien luettelointi	23
5.2. Kokoelmien digitointi	23
5.2.1. Digitaalisen aineiston säilytys	25
5.3. Poistot kokoelmista	25
6. Kokoelmien säilytys ja hoito	26
6.1. Tilat ja turvallisuus	
6.2. Tilojen kunto ja tulevaisuus <i>(turvallisuussyistä em. eivät julkista tietoa)</i>	
6.3. Tilojen käyttö	26
6.4. Hoidon tavoitteet	26
7. Kokoelmien saavutettavuus	27
8. Tavoitteet ja toimenpiteet	29

Liitteet:

Liite 1. Tallennus- ja dokumentointisuunnitelma 2017

## 1. JOHDANTO

Hotelli- ja ravintolamuseo on ammatillisen 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, että yksi museon tehtävistä on ylläpitää ja hoitaa majoitus-, matkailu- ja ravitsemisalasta ja suomalaisen ruokakulttuurin kehityksestä kertovaa museokokoelmaa ja jatkuvasti kartuttaa sitä tallentamalla esineistöä sekä kuva- että muuta aineistoa.

Hotelli- ja ravintolamuseo hoitaa tehtäviään 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 restaurangmuseet. 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 Ravitsemisalan Yrittäjiliitto 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 matkailu. 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.

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 aloitettiin vuonna 2012 keskustelut museon mahdollisesta muuttamisesta ruokakulttuurikeskittymä Teurastamon alueelle. Hanke sai uutta puhtia, kun Tanssin taloa alettiin suunnitella Kaapelitehtaalle, aluksi osittain Hotelli- ja ravintolamuseon nykyisiin tiloihin. Tällä hetkellä museo jatkaa nykyisissä Kaapelitehtaan tiloissa, eikä muutto ole ajankohtainen.

## 1.2. Alkon myymälämuseo (MYM)

Alkon myymälämuseo yhdistettiin Hotelli- ja ravintolamuseoon vuonna 1999.

Alkon myymälämuseo avattiin Alkon 50-vuotisjuhlavuonna 1982 Salmisaaressa, Alkon pääkonttori-, tehdas- ja varastorakennusten yhteydessä. 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 juomasesinekeräily.

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 omia kokoelmiaan. Alko Oy maksaa museolle kokoelman hoidosta vuosittaista toiminta-avustusta. Sopimusta täsmennettiin toiminta-avustuksen osalta vuonna 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 ravitsemisalalan sekä ammatillisen suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin historiaa ja nykypäivää ja tallentaa sitä tulevaa hyödyntämistä varten. HRM:n kokoelmatyö myös tukee majoitus- ja ravitsemisalalan sekä ammatillisen 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. Vuonna 2015 museo haki Opetus- ja kulttuuriministeriöltä valtakunnallisen erikoismuseon statusta, mutta sitä ei myönnetty mm. museon pienen koon sekä aihealueen kapea-alaisuuden vuoksi. Vaikka museolla ei siis ole varsinaista museoasetuksessa määriteltyä valtakunnallisen erikoismuseon statusta, toiminta jatkuu valtakunnallisena, kuten ennenkin. Myös museon kokoelmatyö on valtakunnallista, sillä kokoelmien sisältö on maanlaajuinen ja niitä kartutetaan sen mukaisesti. Verkon välityksellä (Finna-verkkopalvelu, verkkonäyttelyt, kotisivut, sosiaalinen media, tietopalvelu jne.) kokoelmat ovat kaikkien halukkaiden saavutettavissa, tulevaisuudessa entistä laajemmin.

Kokoelmatyön vuosittaiset painopisteet määritellään museon toimintasuunnitelmassa, digitointisuunnitelmassa sekä tallennus- ja dokumentointisuunnitelmassa (liite 1). Kokoelmatyötä ja tavoitteiden toteutumista arvioidaan kirjaamalla kokoelmien hallintaan, kartuntaan, 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. Kokoelmien luettelointiin tai digitointiin tutkijoiden resurssit eivät täysipainoisesti riitä, sillä tutkijoiden työnkuvaan kuuluu runsaasti myös muita kuin kokoelmiin liittyviä työtehtäviä. Määräaikaiset projektirahoituksella palkattavat museoassistentit tekevät luettelointia ja digitointia 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 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 NYKYPÄIVÄ

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 ja Alkon myymälämuseon kokoelmat koostuvat seuraavista objektityypeistä: esineet, arkistodokumentit, av-aineistot, valokuvat ja niihin rinnastettavissa oleva aineisto sekä lehdet, lehtileikkeet ja kirjat. Kokoelmat on jaettu osiin objektityyppien perusteella, joten myös tässä Kokoelmapoliittisessa ohjelmassa puhutaan esinekokoelmasta, arkistokokoelmasta, valokuvakokoelmasta ja kirjastokokoelmasta.

#### 3.1. HRM:n kokoelmien historia ja nykytilanne

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 alalla toimineet henkilöt sekä alan opettajat.

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 jonkin verran myös ulkomaista aineistoa. Kokoelma painottuu pääasiallisesti Helsinkiin, mikä selittyy sillä, että valtaosa maan majoitus- ja ravitsemisyrytyksistä 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.



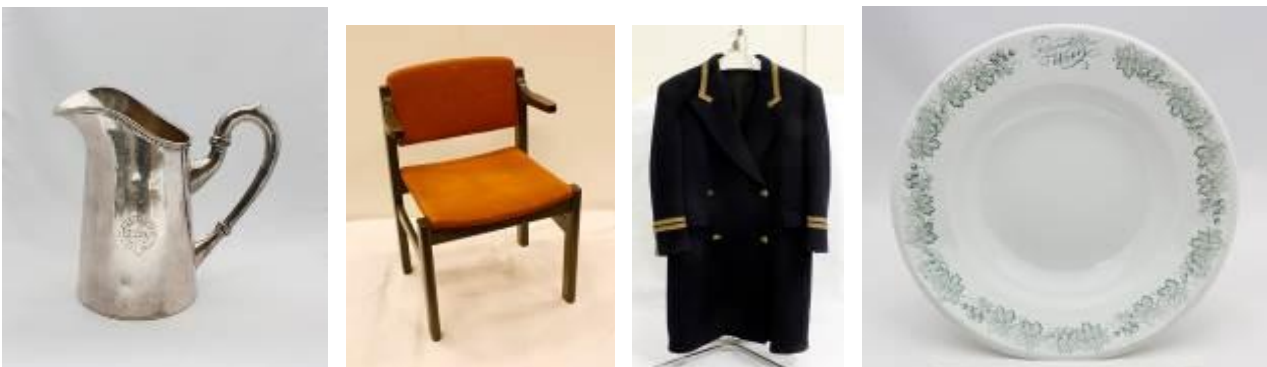
Lahtelaisen Big Ben -baarin kalusteet 1970-luvulta Hotelli- ja ravintolamuseon *Palveluksessanne!*-näyttelyssä.

Lahden historiallisen museon kokoelmiin kuulunut laaja hotelli- ja ravintola-alan kokoelma siirtyi osaksi Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmia vuonna 2010. Lahti päätti luopua aineistosta kokoelmapoliittisin perustein. Hotelli- ja ravintola-ala ei kuulunut Lahden historiallisen museon tallennusvastuun piiriin, vaan alan omalle erikoismuseolle Hotelli- ja ravintolamuseolle. Siirto liittyy Suomen museokentällä viime vuosina käynnissä olleeseen tallennus- ja kokoelmayhteistyöhön (TAKO).

Lahden kokoelma sisältää esineitä, valokuvia, arkistoaineistoa sekä kirjoja. Kokonaisuus täydensi Hotelli- ja ravintolamuseon aiempaa kokoelmaa erityisesti lahtelaisen hotelli- ja ravintolakulttuurin osalta. Kokoelma on syntynyt Lahden hotelli- ja ravintolakoulun opettajien toimesta koulun opetustarkoituksiin. Kokoelma on perustettu vuonna 1984 ja Lahden historiallisen museon omaisuutta siitä tuli vuonna 1996. Kokoelma oli valmiiksi luetteloitua sen siirtyessä Hotelli- ja ravintolamuseoon. Alkuperäinen luettelointi ja numerointi päätettiin säilyttää. Kokonaisuus on siis osa Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmia erillisenä alakokonaisuutena.

### 3.1.1. Esinekokoelma

Hotelli- ja ravintolamuseon esinekokoelma inventoitiin vuosina 2010–2014. Kokoelmassa on majoittumiseen ja ravintolaruokailuun sekä majoitus- ja ravitsemiselinkeinon historiaan liittyvää esineistöä 1800-luvulta nykypäivään asti, yhteensä noin 6.000 luetteloitua esinettä (laskenta suoritettu inventoinnin yhteydessä vuonna 2014). 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 kokonaisiasustuksia, on vähemmän.



Esimerkkejä Hotelli- ja ravintolamuseon esinekokoelmasta.

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 valtakunnallisen ja mielenkiintoisen kokonaisuuden.

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. Lisäksi kokoelmaan kuuluu majoitus- ja ravitsemisliikkeiden ulkomainoksia, joista suurin osa on uniikkeja.

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 ylläpitämissä 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.

Vuosien 2010–2014 esineinventoinnin yhteydessä pohdittiin, millaisen kuvan Hotelli- ja ravintolamuseon nykyinen esinekokoelma antaa majoitus- ja ravitsemisalalan historiasta sekä ammatillisesta suomalaisesta ruoka- ja juomakulttuurista. Inventoinnin perusteella tämän päivän ja lähihistorian (1980-luvulta lähtien) ilmiöt ja niihin liittyvä esineistö ovat kokoelmassa muita aikakausia heikommin edustettuina. Nykypäivän ravintolakeittiön koneita, laitteita ja välineitä ei kokoelmassa juurikaan ole, mutta puutetta on paikattu valokuvadokumentoinneilla. Myös seuraavat teemat ovat esinekokoelmassa muita teemoja puutteellisesti edustettuina: etniset ravintolat, seksuaalivähemmistöjen ns. sateenkaariravintolat, yöravintolat, ravintola- ja hotelliketjut sekä arkiset ruokailupaikat kuten lounasravintolat. Tämä on huomioitu Tallennus- ja dokumentointisuunnitelmassa (Liite 1).

### 3.1.2 Valokuvakokoelma

Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmassa on yhteensä noin 38.000 valokuvaa, negatiivia ja diapositiivia. Ajallisesti kokoelma ulottuu 1800-luvun lopusta nykypäivään. Teemalliset paonpistealueet ovat majoitus- ja ravitsemisliikkeet (kahvilat, baarit, ruokalot, ravintolat, kylpylät, hotellit, matkustajakodit), ravintolaruokailu, työnantajat, 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 ravitsemisalalan oppilaitosten käytössä olleista opetusdiarasarjoista. Osa museon varhaisemmista valokuvadokumentoinneista on kokoelmassa vain diapositiiveina.

Elinkeinon 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 painotuu 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 kertovaa aineistoa 1930-luvulta lähtien. Kantaravintoloiden osalta kuvia on 1960-luvun keskiolutravintolakokeilusta 1980-luvulle saakka. Aineistossa on kuvia esimerkiksi monen pienen paikkakunnan ensimmäisestä anniskeluravintolasta. Yhtyneiden ravintoloiden eli myöhemmän Arctian osalta kuvia ja diapositiiveja ravintoloista ja hotelleista on aina 1990-luvulle saakka. Arctia lahjoitti kokonaisuuden Hotelli- ja ravintolamuseolle vuonna 1998.

Museo on toteuttanut 1970-luvulta lähtien säännöllisesti valokuvadokumentointeja. Teemoina ovat olleet muun muassa etniset ravintolat, ravintolabrunssit, katuruoka ja alan ammatillinen koulutus. Lisäksi on kuvattu joitakin yksittäisiä toimintansa lopettaneita ravintoloita, ns. pelastusdokumentoinnit. 2000-luvun dokumentoinnit on kuvattu digitaalisessa muodossa, eikä niistä oteta vedoksia. Vuonna 2015 toteutettiin Ravintolakoulu Perhon opiskelijoiden arjen dokumentointia videokuvaamalla. Syntynyt videoaineisto on liitetty digitaalisena valokuvakokoelmaan.



Ravintolakoulu Perhon 80-vuotisjuhlavuoden kunniaksi museo dokumentoi vuonna 2015 tulevien ravintola-alan ammattilaisten eli Perhon opiskelijoiden arkea yhteistyössä koulun kanssa. Kuvaajana toimi Matti Ahlgren. Kuvat: Anni Pelkonen

Valokuvakokoelman inventointi alkoi vuonna 2014. Tavoitteena on edetä osakokonaisuus kerrallaan, digitointisuunnitelman mukaisesti. Inventoinnissa kartoitetaan kokoelman ajallisia ja teemallisia puutteita suunnitelmallisen tallentamisen kehittämiseksi.

### 3.1.3. Arkistokokoelma

Hotelli- ja ravintolamuseon laajaan arkistokokoelmaan kuuluu muun muassa hotellien vaaruskirjoja, 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 hotelli-aiheisia matkalaukkumerkkejä sekä hotelli- ja ravintola-aiheisia tulitikkurasioita.

Suurimman objektiryhmän museon arkistokokoelmasta muodostavat ruokalistat. Noin 90.000 listan kokoelmassa on painettuja menykortteja, 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 runsaasti listoja muualta Suomesta, esimerkiksi Alkon anniskeluosaston keräämä ja 1980-luvulla Hotelli- ja ravintolamuseolle lahjoittama valtakunnallinen ruokalista-aineisto 1960–1970-luvuilta. Tämä laaja kokonaisuus käsittää Alkon kahdesti vuodessa keräämät ruokalistat kaikista maan anniskeluravintoloista.

Ajallisesti ruokalistakokoelmassa on eniten 1960–1980-lukujen aineistoa. Huomattavasti vähemmän on vuotta 1950 vanhempaa ja vuotta 1990 uudempaa aineistoa. Arkistokokoelman vuotta 1960 vanhemmat ruokalistat erikoislistoja lukuun ottamatta on inventoitu, digitoitu ja julkaistu Finna-verkkopalvelussa. Inventointia jatketaan osakokonaisuus kerrallaan, digitointisuunnitelman mukaisesti. Kokoelman käytettävyyttä on parannettu esimerkiksi hyllypaikkatietojen lisäämisen myötä.



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

Hotelli- ja ravintolamuseon arkistokokoelmaan kuuluu myös muistitietoaineistoa, joka on syntynyt muun muassa haastattelemalla majoitus- ja ravitsemisalalan ammattilaisia. Aineisto sisältää äänitteitä, muistelmia sekä erilaisia käsikirjoituksia. Käsikirjoitusmuodossa oleva aineisto liittyy 1970- ja 1980-luvuilla järjestettyihin muistitietokeruihin, joista merkittävin on Hotelli- ja ravintolamuseon vuonna 1981 järjestämä Ravintolaperinteen keruukilpailu. Muistitietoaineisto inventoitiin vuonna 2014. Vanhempi vain C-kaseteille tallennettu aineisto siirrettiin digitaaliseen muotoon. Työ jatkuu digitointisuunnitelman mukaisesti. Uudemmat 2000-luvulla tehdyt haastattelut ovat digitaalisessa muodossa ja ne on litteroitu.

Museo kerää edelleen ravintoloihin liittyvää muistitietoa muun muassa vuonna 2013 avatun Restopedia.fi-sivuston kautta. Tavoitteena on koota henkilökunnan, ravintoloitsijan ja 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, tallennus- ja dokumentointisuunnitelman mukaisesti.

Arkistokokoelman audiovisuaaliseen aineistoon kuuluu haastattelunauhojen lisäksi lähinnä videokasetteja, joiden sisältö on tuotettu majoitus- ja ravitsemisalalan oppilaitoksissa opetustarkoituksiin oppimateriaaliksi. Videokasettien kunto on tuntematon ja ne saattavat olla tuhoutumisvaarassa. Niiden käsittelyaikataulu on määritelty digitointisuunnitelmassa.

### 3.1.4 Kirjastokokoelma

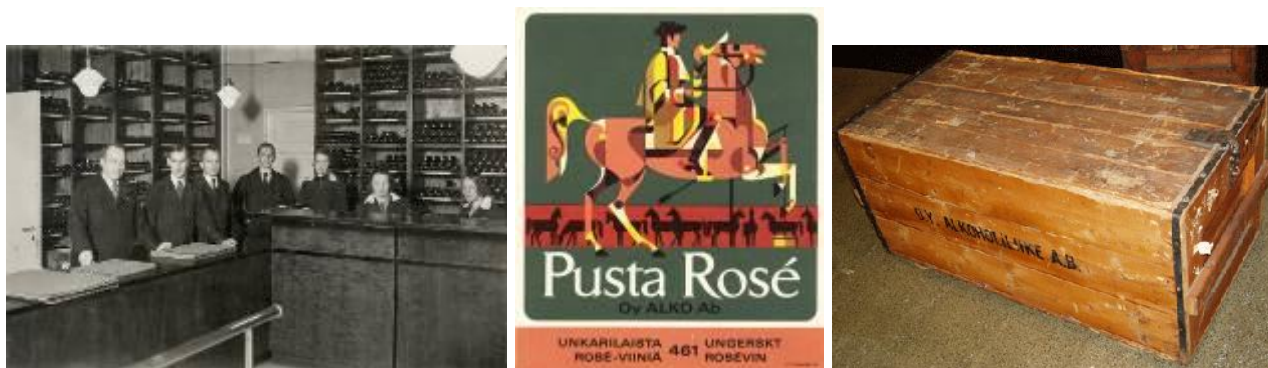
Hotelli- ja ravintolamuseon kirjastoon kuuluu noin 2.000 keittokirjaa 1700-luvulta tähän päivään, majoitus- ja ravitsemisalalan historiaa käsittelevää kirjallisuutta, majoitus- ja ravitsemisalalan oppikirjoja, ruoka- ja juoma-aiheista kirjallisuutta sekä matkailuaiheista kirjallisuutta. Keittokirjakokoelman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

Käsikirjastoon kuuluu otos majoitus- ja ravitsemisalalan 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 ravitsemisalalan 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.

### 3.2. MYM:n kokoelmien historia ja nykytilanne

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 järjestämätön, deponoitu esinekokoelma sisälsi esineitä noin 1860 kpl, niiden joukossa muun muassa noin 1500 kpl pulloja sekä pieni osa (155 objekti) Alkon laajasta noin 2000 esineen juomaesinekokoelmasta. Järjestämätön arkistokokoelma sisälsi monipuolista myymälöiden toiminnasta kertovaa arkistoaineistoa, muun muassa noin 3500 juomaetikettiä ja noin 450 julistetta. Niin ikään järjestämättömään 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 kieltolaikaa, myymälöiden perustamisesta ja muutoksista, sota- ja pula-ajasta sekä juomien, pakkausten, pullojen ja etikettien historiasta vuoteen 1999 asti. Kokoelmat keskittyvät siis Alkon myymälätoiminnan vaiheisiin vuodesta 1932 alkaen, eivätkä kerro laajemmin yrityksen historiasta, Alkon tehdastoiminnan historiasta tai laajemmin alkoholilainsäädännöstä. Alkon yritysarkisto sijaitsee Elinkeinoelämän keskusarkistossa (ELKA) Mikkelissä.

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 1930–1960-luvuille. Kokonaisuuksista voidaan mainita alkoholimyymälän kalusteet ja sisustus sekä myymälän esimiehen huoneen sisustus 1930-luvulta. Hotelli- ja ravintolamuseo on inventoinut esinekokoelman erillisenä projektina vuosina 2009–2010, juomaesinekokoelman esineistöä lukuun ottamatta. Tällöin kokoelmaan kuuluvat esineet käytiin läpi, niiden tiedot tarkistettiin, esinetiedot vietiin tietokantaan, luetteloimattomat esineet luetteloi-  
tiin, kuvattiin ja pakattiin asianmukaisesti säilytystiloihin.



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

Hotelli- ja ravintolamuseon hallussa oleva Alkon myymälämuseon juomaesinekokoelma sisältää lähinnä pulloja, juomalaseja sekä karahveja 1700-luvulta vuoteen 1932. Myymälämuseon pullokokoelmassa pääpaino on Alkon pulloissa vuosilta 1932–1999. 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 Altia<sup>1</sup> toimitti Hotelli- ja ravintolamuseolle säännöllisesti etikettejä, jotka liitettiin Alkon etikettikokoelmaan. Etikettien toimitus oli tämän jälkeen ollut epäsäännöllistä, mutta saapuneet etiketit liitettiin kuitenkin osaksi kokoelmaa heinäkuuhun 2014 asti.

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

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

## **4. KOKOELMIEN TULEVAISUUS JA KARTTUMINEN**

Hotelli- ja ravintolamuseon tallennus- ja dokumentointisuunnitelma valmistui vuonna 2014 ja se on Kokoelmapoliittisen ohjelman liitteenä (Liite 1). Suunnitelma käydään läpi vuosittain ja päivitetään tarpeen mukaan. Kokoelmien suunnitelmallinen kartuttaminen on museon perustehtäviä ja tallennussuunnitelma on tärkeä työkalu, jota tulee arvioida, kehittää ja päivittää säännöllisesti. Tallennussuunnitelmassa otetaan huomioon kokoelmien nykytila ja rakenne sekä mahdolliset havaitut puutteet, TAKO-työskentelyssä Hotelli- ja ravintolamuseolle sovitut valtakunnalliset tallennusvastuut sekä muiden yhteistyökumppaneiden kanssa sovittu työnjako, 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 lahjoitusten vastaanottamista. Jatkossa pyritään siirtymään passiivisesta kartunnasta aktiiviseen eli museosta ja museon kokoelmista lähtöisin 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, jotka kuuluvat museon tallennustehtävän piiriin. Kokoelmiin ei tallenneta sellaista aineistoa, jonka tiedetään kuuluvan jonkin muun muistiorganisaation tallennusvastuun piiriin. Kaikki museolle vastaanotettu aineisto pyritään saamaan museon omistukseen, eikä deponointeja tai talletuksia enää oteta vastaan.

Kokoelmiin liitettävällä aineistolla ja objektilla tulee olla riittävät tausta- ja kontekstitiedot (primääri tai sekundääri). 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. Lahjoit-

---

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

tuksista sovitaan lahjoittajan kanssa aina kirjallisesti, ilman lahjakirjaa ei aineistoa voida liittää kokoelmiin.

Kun museo tekee dokumentointeja, joissa syntyy kokoelmiin liitettävää aineistoa, laaditaan aina tarvittavat lupa-asiakirjat dokumentointien kohteena olevien henkilöiden kanssa.

Tallennuksessa otetaan huomioon objektien kunto. Kokoelmiin ei liitetä objekteja, jotka ovat kuntonsa vuoksi vaarassa tuhoutua tai vaaraksi muulle kokoelmalle, yleisölle tai kokoelmien parissa työskenteleville. Jos objektin huono kunto heikentää objektin tietosisältöä merkittävästi, ei kyseistä objektia tallenneta kokoelmiin.

Kokoelmia kartutettaessa otetaan aina huomioon jo olemassa olevat kokoelmat, eikä päällekkäistä aineistoa tallenneta. Ruokalistakokoelman osalta tämä ei ole toistaiseksi mahdollista, sillä inventoimattoman kokoelmanosan tarkkaa sisältöä ei tunneta.

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

Teemallisesti Hotelli- ja ravintolamuseo tallentaa kokoelmiinsa majoitus- ja ravitsemisalán historiasta ja nykypäivästä kertovaa, pääosin suomalaista aineistoa sekä ammatillista suomalaista ruoka- ja juomakulttuuria. Ulkomaista aineistoa otetaan vastaan vain, mikäli sen arvioidaan liittyvän olennaisesti alan kehitykseen Suomessa. Tallennettavat teemat on avattu tarkemmin liitteenä olevassa Tallennus- ja dokumentointisuunnitelmassa (Liite 1).

Erityistä huomiota kiinnitetään nykypäivän ilmiöiden tallentamiseen. Jonkin ilmiön tallentamisen suhteen kokoelmia tarkastellaan aina kokonaisuutena. Kaikista ilmiöistä ei ole tarpeen tai mahdollista tallentaa esimerkiksi esineitä vaan ilmiö voidaan tallentaa esimerkiksi valokuvadokumentoinnin, haastattelujen tai arkistomateriaalin avulla. Tallennustyössä kiinnitetään huomiota jo olemassa olevien kokoelmien sisältämiin jatkumoihin, joita pyritään tarvittaessa ja mahdollisuuksien mukaan täydentämään nykydokumentoinneilla.



Esimerkki arkistolahjoituksesta vuodelta 2015. Ravintola Kynsilaukka lopetti toimintansa tammikuussa 2015.

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 kotitalouksiin, ruoantuotantoon, elintarvike- ja juoma-teollisuuteen tai kauppaan liittyvää aineistoa, eikä matkamuseoita tai matkustusasiakirjoja.

## 4.2. Kokoelmayhteistyö

Muistiorganisaatioiden (museot, arkistot, kirjastot) ja erityisesti museoiden välinen työnjako on olennainen osa suunnitelmallista kokoelmatyötä. Viime vuosina Hotelli- ja ravintolamuseon tutkijat ovat aktiivisesti kartoittaneet muiden muistiorganisaatioiden majoitus- ja ravitsemisalaan sekä suomalaisen ruoka- ja juomakulttuuriin liittyviä kokoelmia ja tehneet 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 ollut tehostaa muiden museoiden kanssa tehtävää yhteistyötä suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin sekä palvelualan tallentamisessa. Vuonna 2014 museo toteutti TAKO-hankkeessa suomalaisille museoille suunnatun verkkokyselyn, jonka avulla kartoitettiin museoissa olevia suomalaisen ruoka- ja juomakulttuuriin liittyviä kokoelmia. Kyselyyn vastasi 55 museota.<sup>2</sup>

Hotelli- ja ravintolamuseo allekirjoitti vuonna 2013 Museoviraston kanssa sopimuksen, jossa museo sitoutui valtakunnalliseen tallennustyönjakoon. Hotelli- ja ravintolamuseon valtakunnalliseksi tallennusvastuualueiksi<sup>3</sup> on vuonna 2016 ilmoitettu seuraavat:

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 > Alkon myymälät
- Palveluyritykset > Majoitus- ja ravitsemisliikkeet
- Työelämä > Majoitus- ja ravitsemisliikkeiden sekä Alkon myymälöiden työarki

---

<sup>2</sup> Kokoelmakyselyn tulokset ovat luettavissa osoitteessa <http://www.suomisyojajuo.fi/suomalainen-ruoka--ja-juomakulttuuri-museokokoelmissa--kyselyn-tulokset.html>

<sup>3</sup> Valtakunnallinen tallennustyönjako on luettavissa kokonaisuudessaan TAKO:n kotisivuilla osoitteessa [tako.nba.fi](http://tako.nba.fi).



#### 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 ravitsemisalalan ammatillinen koulutus

#### Aihealue 7: Trendit, vaikuttajat ja käännekohdat

- Trendit > Ruoka- ja juomakulttuurin trendit
- Vaikuttajat > Alkoholiliike ja Alko

Tallennusvastuualueita on mahdollista päivittää vuosittain. Tallennustyönjakoon sitoutuneet museot raportoivat Museovirastolle vastualueisiinsa liittyvästä tallennustyöstä vuosittain.

Käytännön TAKO-yhteistyö on järjestäytynyt pooleihin eli työryhmiin. Hotelli- ja ravintolamuseo kuuluu pooliin 4 (Tuotanto, palvelut, työelämä) sekä pooliin 5 (viestintä, liikenne ja matkailu). Museolla oli vuodesta 2014 tammikuuhun 2017 pooli 4 alaisen Palvelutyöryhmän puheenjohtajuus. Lisäksi museo oli vuodesta 2013 lähtien mukana pooli 3:n (Arki) Suomi syö ja juo –dokumentointihankkeessa, joka päättyi vuonna 2016. Museo lähti mukaan myös pooli 3:n Arjen haasteet –dokumentointihankkeeseen, joka alkoi syksyllä 2016.

Vaikka Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmatyön resurssit ovat hyvin rajalliset kokoelmaorganisaation pienuuden takia, on aktiivista mukanaoloa TAKO-työskentelyssä pidetty tärkeänä suunnitelmallisemman kokoelmatyön ja sen kehittämisen kannalta. TAKO-yhteistyön piirissä on korostettu valtakunnallisten erikoismuseoiden roolia tallennustyönjaon käytännön koordinoinnissa. Strategiansa mukaan Hotelli- ja ravintolamuseon toimintaa arvioidaan valtakunnallisen erikoismuseon kriteereillä, vaikkei museolla ole kyseistä statusta. Aktiivinen TAKO-työskentely on tärkeä Hotelli- ja ravintolamuseon valtakunnallisesta roolista kertova signaali museoalan suuntaan.



TAKO pooli 5 kokousta vuosittain eri poolimuseoissa. Marraskuussa 2016 kokoonnuttiin Hotelli- ja ravintolamuseossa. Kuva: Maria Ollila.

#### 4.2.2. Muut kokoelmayhteistyöt

TAKO-työskentelyn ohella Hotelli- ja ravintolamuseo on käynyt kahdenvälisiä yhteistyöneuvotteluja ja tallennustyönjakokeskusteluja muiden museoiden ja muistiorganisaatioiden (arkistot, kirjastot) kanssa.

Suomalaiseen ruokaperinteeseen ja ruoka- ja juomakulttuuriin liittyvän aineiston osalta Hotelli- ja ravintolamuseo toimii yhteistyössä maakuntamuseoiden kanssa. Hotelli- ja ravintolamuseo kartoitti vuonna 2012 maakuntamuseoiden suomalaiseen ruokakulttuuriin liittyviä kokoelmia sähköpostikyselyn avulla. Kartoitustyötä jatkettiin vuonna 2014 laajalla, koko museonkentälle suunnatulla verkkokyselyllä (ks. luku 4.2.1)

Helsingin kaupunginmuseon esinekokoelmayksikön kanssa Hotelli- ja ravintolamuseo on sopinut työnjaosta helsinkiläisen majoitus- ja ravitsemiselinkeinon tallentamisessa. Hotelli- ja ravintolamuseo korostaa tallennustyössään ennen muuta työntekijän ja elinkeinonharjoittajan näkökulmaa, kun taas kaupunginmuseossa aihepiirin tallentamisen lähtökohtana on helsinkiläisen asiakkaan tai turistin, kävijän kokemus. Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmapolitiikkaan vedoten kaupunginmuseo on päättänyt olla kartuttamatta hotelleihin liittyviä esinekokoelmiaan. Myös kaupunginmuseon kuvakokoelmayksikkö on linjannut, ettei se pääsääntöisesti dokumentoi ravintoloiden sisätiloja.

Syvärannan Lottamuseon kanssa on keskusteltu muun muassa joukkomuonitukseen ja ruokailuun sekä työpaikkaruokailuun liittyvästä työnjaosta: ne kuuluvat aiheensa puolesta Lottamuseon vastuualueeseen, joten Hotelli- ja ravintolamuseo ei niitä tallenna.

Työväenmuseo Werstaalla ja Hotelli- ja ravintolamuseolla on TAKO:n tallennustyönjaossa monta yhteistä tallennusteemaa, erityisesti aihealueissa 2 ja 4. Keskusteluissa vuonna 2015 todettiin kuitenkin, että näkökulmat ovat hieman erilaiset, eikä päällekkäisiä kokoelmia tai tallennustyötä juurikaan käytännössä ole. Yhteisesti on sovittu, että jatkossa mahdollisissa tallennusprojekteissa pyritään tekemään yhteistyötä.

Suomen ilmailumuseon kanssa käydyn työnjakokeskustelun perusteella Hotelli- ja ravintolamuseo ohjaa 2017 alkaen kaikki lentokoneruokailuun liittyvät aineistot ilmailumuseolle. Samoin toimitaan muiden lentomatkailuun liittyvien ravitsemispalveluiden osalta. Hotelli- ja ravintolamuseon arkistokokoelmasta siirrettiin tammikuussa 2017 kaikki lentokoneruokailuun liittyvät listat ilmailumuseolle, lukuun ottamatta valtiollisia lentomatkailuun liittyviä listoja.

Suomen rautatiemuseon kanssa käydyn kokoelmakeskustelun pohjalta todettiin, että museoiden asemaravintoloihin liittyvät aineistot eivät pääosin ole päällekkäisiä vaan ne täydentävät toisiaan. Vuoden 2016 alusta lähtien Hotelli- ja ravintolamuseo on ohjannut mahdolliset junaruokailuun ja asemaravintoloihin liittyvät aineistot suoraan rautatiemuseolle.

Seuraavaksi aloitetaan työnjakokeskustelut seuraavien erikoismuseoiden kanssa: Designmuseo, Suomen merimuseo ja Maatalousmuseo Sarka.

Hotelli- ja ravintolamuseon aloitteesta vuonna 2009 perustettuun valtakunnalliseen Matkailumuseoverkoston kuuluu 16 suomalaista ammatillisesti hoidettua museota. Verkoston museot tallentavat tietoa suomalaisten matkailun historiasta sekä Suomesta matkailumaa-  
na. Matkailumuseoverkoston jäsenenä Hotelli- ja ravintolamuseon vastuualueena ovat majoittumiseen ja ruokailuun liittyvät valtakunnalliset matkailuorganisaatiot Suomessa. Viime vuosina verkoston toiminta on ollut hiljaista museoiden keskittyessä TAKO-työskentelyyn.

Matkailumuseoverkosto luotiin matkailualaa tallentavien museoiden yhteistyön tiivistämiseksi. Nyt tätä työtä tehdään etupäässä TAKO:n ja pooli 5:n kautta.

Hotelli- ja ravintolamuseon ja Haaga-Helian kirjastojen mahdollisia päällekkäisyyksiä selvittävä yhteistyö aloitettiin vuonna 2014. Yhteistyössä on päätetty, ettei kumpikaan tahoenää tallenna ulkomaisia keittokirjoja. Myös lehtikokoelmien päällekkäisyyttä selvitetään ja tulevaisuudessa Haaga-Helia siirtää mahdollisesti joitakin majoitus- ja ravitsemisalan ammattilehtien sarjoja Hotelli- ja ravintolamuseon kirjastoon. Päällekkäisyyksistä on keskusteltu myös Ravintolakoulu Perhon kirjaston kanssa.

Hotelli- ja ravintolamuseon tutkijat ovat tutustuneet myös Kansalliskirjaston pienpainatekokoelmaan ja tallennustyöhön, jonka perusteella muun muassa HRM:n ruokalistakokoelman kartuntaan on tehty rajauksia.

Lisäksi tutkijat ovat keskustelleet Elinkeinoelämän keskusarkiston ELKA:n edustajien kanssa muun muassa ravintolayritysten ja ALKO:n arkistoaineistojen tallentamiseen liittyvästä työnjaosta. Yhteistyötä on mahdollista jatkaa esimerkiksi mahdollisen ravintolayrityksille suunnatun hankkeen puitteissa.

Tutkijoiden selvitystyön perusteella Hotelli- ja ravintolamuseon tallennustehtävän piiriin liittyviä aineistoja on myös seuraavissa paikoissa:

- Åbo Akademi (ruokalistat)
- Turun museokeskus (etiketit)
- Kansalliskirjaston pienpainatekokoelma (ruokalistat, esitteet)
- SKS:n Kansanrunousarkisto (muistitietoaineisto)
- Museoviraston keruuarkisto (muistitietoaineisto)

### **4.3. Esinekokoelma**

Vuosina 2010–2014 toteutetun esinekokoelman inventoinnin yhteydessä pohdittiin, millaisen kuvan Hotelli- ja ravintolamuseon nykyinen esinekokoelma antaa majoitus- ja ravitsemisalan historiasta sekä suomalaisesta ammatillisesta ruoka- ja juomakulttuurista. Kokoelmassa havaitut puutteet ja tallennustarpeet on otettu huomioon Tallennus- ja dokumentointisuunnitelmassa (Liite 1) ja kokoelmaa pyritään näiltä osin täydentämään.

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

### **4.4. Valokuvakokoelma**

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

Lahjoituksia vastaanotettaessa arvioidaan tapauskohtaisesti kokoelmissa jo olevan aineiston perusteella, onko museolle tarjottava aineisto riittävän omaperäistä tai ainutlaatuista eli onko kyseinen ilmiö tai aihe jo riittävän hyvin ja laajoin kontekstيتدoin edustettuna ja tallennettuna, esimerkiksi 1940–1950-luvun tarjoilijakuvat tai ravintolasisustukset. Jos tarjot-

tavaa aineistoa ei tallenneta museon kokoelmiin, voidaan lahjoittaja ohjata esim. Restopediaan.

Valokuvakokoelman aktiivinen kartuttaminen on projektiluontoista ja tapahtuu esimerkiksi näyttelyihin liittyvien keruiden myötä ja nykydokumentoinnin keinoin. Majoitus- ja ravitsemisalalan ajankohtaisia ilmiöitä pyritään dokumentoimaan säännöllisesti ja suunnitelmallisesti, tallennus- ja dokumentointisuunnitelman (Liite 1) mukaisesti. Resurssien mukaan tutkijat toteuttavat myös ns. pelastusdokumentointeja esimerkiksi jonkin yrityksen lopettaessa toimintansa.



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

#### 4.5. Arkistokokoelma

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

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

Vaikka 1990-luvun ja 2000-luvun ruokalista 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 myös katsoo, että olemassa oleva ulkomaisten ruokalistojen kokoelma on riittävä eikä enää kartuta sitä.

Hotelli- ja ravintolamuseo ei enää tallenna kokoelmiinsa laivoilla, junissa tai lentokoneissa käytössä olleita ruokalistoja, vaan ohjaa ne aihetta tallentaviin erikoismuseoihin eli Suomen merimuseoon, Suomen rautatiemuseoon ja Suomen ilmailumuseoon.

Valtaosa ravintoloiden ruokalistoista julkaistaan nykyään verkossa. 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 menyt digitoidaan luetteloinnin yhteydessä.

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

Muistitiedon tallentamista jatketaan projektiluontoisesti esimerkiksi näyttelytyöhön liittyen sekä Restopedia-sivuston kautta.

Arkistokokoelmaa inventoidaan suunnitelmallisesti osakokonaisuus kerrallaan, digitointisuunnitelman mukaisesti. Liitteenä olevassa Tallennus- ja dokumentointisuunnitelmassa (Liite 1) huomioidaan kokoelman tarkentuneet puutteet ja vahvuudet.

#### **4.6. Kirjastokokoelma**

Myös kirjastokokoelma on inventoinnin tarpeessa. Tulevan inventoinnin yhteydessä erityisesti lehtikokoelman nimekkeiden määrää ja laatua tulee arvioida kriittisesti.

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

Kirjastokokoelman kartunnassa painopisteinä ovat suomalainen hotelli- ja ravintolahistoria, ruoka- ja juomakulttuuri sekä tapakulttuurin historia. Keittokirjakokoelmaa täydennetään suomalaisesta ruoasta ja ravintolaruoasta kertovilla teoksilla harkinnan ja resurssien mukaan. Ulkomaisia keittokirjoja ei enää oteta vastaan, sillä niiden käyttö kirjastossa on vähäinen. Olemassa oleva kokoelma ulkomaisia keittokirjoja katsotaan riittäväksi kokonaisuudeksi.

Kirjastoon tilataan kotimaisia majoitus-, matkailu- ja ravitsemisalalan ammattilehtiä. Ammattilehtien artikkeleita ei luetteloida tällä hetkellä resurssisyistä. Lehtileikekokoelmaa ei enää kartuteta.

#### **4.7. Alkon myymälämuseon kokoelma**

Deponointisopimuksen mukaan Hotelli- ja ravintolamuseo kartuttaa Alkon myymälämuseon kokoelmaa mahdollisuuksiensa mukaan. Tallennustyö tehdään aina yhteistyössä Alkon kanssa. Tallennustyössä otetaan huomioon TAKO:ssa Hotelli- ja ravintolamuseolle määri-

tellyt tallennusvastuut. Tallennus- ja dokumentointisuunnitelmassa (Liite 1) 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.

Etikettikokoelmaa ei enää kartuteta. Aiemmin kokoelma karttui lähinnä Altian toimittamilla etiketeillä. Vuoden 2015 alussa päätettiin, ettei heinäkuun 2014 jälkeen toimitettuja etikettejä enää liitetä kokoelmaan. Altia on yksi monista Alkoon juomia toimittavista tahoista, eikä Hotelli- ja ravintolamuseolla ole deponointisopimuksen perusteella velvoitetta tallentaa yksittäisen alkoholijuomia valmistavan yrityksen aineistoa.

Etikettikokoelma 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 myynissä olleet, Alkole sopimussuhteisesti tuotteita valmistaneiden yritysten pullot (esim. suomalaiset alkoholivalmistajat ja panimot)
- AIII** Alkossa vuoteen 1998 myynissä 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.



Alkon myymälämuseon kokoelmiin kuuluvat alkoholipullot ja -etiketit ovat erityisen kysytyä aineistoa museon tietopalvelussa.

## 5. KOKOELMIEN HALLINTA

Tarkemmat kokoelmien hallintaan liittyvät prosessit (vastaanottaminen, käsittely, luettelointi, digitointi, säilytys) on kuvattu tutkijoiden laatimassa museon sisäiseen käyttöön tarkoitettussa 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 viivästyttämisessä vaarana oleva tietojen katoaminen. Uudet hankinnat luetteloidaan hankintaerätasolla / lahjoituserätasolla mahdollisimman pian hankinnan tapahduttua. Tällä hetkellä tutkijoilla ei ole resursseja luetteloita vastaanotettavaa aineistoa objektitasolla. Määräaikaiset museoassistentit tekevät taannehtivaa objektitason luettelointityötä projektiluontoisesti. Lisäksi luettelointiviivettä puretaan siten, että näyttelyä, lainausta tai tutkimusta varten esille otettava luetteloimaton aineisto luetteloidaan hankinnan ja resurssien mukaan.

Vuosina 2010–2014 toteutetun esinekokoelman inventoinnin yhteydessä käytiin läpi sekä luetteloituja että luetteloimattomia esineitä. Osa varhaisemmasta kartunnasta on ollut fyysisesti ilman esinenumeroa. Osa esineistä on aikanaan asianmukaisesti diaarioitu, mutta niiden saamaa esinenumeroa ei merkitty esineeseen. Lisäksi osa esineistä on aikanaan jätetty diaarioimatta. Tällaisten esineiden tiedot ovat valitettavasti kadonneet ja niiden luettelointi ilman inventaarionumeroa on ongelmallista. Inventoinnin yhteydessä osa esineistä päätettiin luetteloita kokoelmaan myöhemmin. Loput siirrettiin käyttökokoelmaan tai hävitettiin asianmukaisesti.

Valokuva- ja arkistokokoelmien luettelointia päivitetään alkaneen osakokonaisuus kerrallaan etenevän inventoinnin myötä. Luetteloinnin laatukriteerit ovat tarkentuneet viime vuosina. 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 viimeisin, vuonna 2014 ilmestynyt luettelointiohje on luettavissa osoitteessa [www.luettelointiohje.fi](http://www.luettelointiohje.fi). Osa Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelma-aineistoista julkaistaan verkossa KDK-hankkeen Finna-järjestelmän kautta. Myös tämä on otettu luetteloinnin 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 suo-

raan tietokantaan. Vuonna 2002 käyttöön otetun 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 tarvittavia resursseja ei kuitenkaan ole ollut riittävästi.

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 MuseumPlus<sup>RIA</sup> -kokoelmahallintajärjestelmän käyttöönotto tulevaisuudessa myös Hotelli- ja ravintolamuseossa, aikaisintaan vuonna 2020.

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 Musketti-tietokannassa 3.1.2017 (2016):

	arvioitu objektien kokonaismäärä	objektit Muskettissa	digikuvat Muskettissa olevista objekteista	digitointiaste (luetteloitu + digikuva)	digitointitavoite (luetteloitu + digikuva)
<b>Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmat</b>					
• esinekokoelma	6.000	5284	4338	82,1 % (82,1 %)	100 %
• valokuvakokoelma	38.000	13292(13241)	2889(2598)	21,7 % (19,6) %	100 %
• arkistokokoelma	90.000	8843 (8823)	5023 (5001)	56,8 % (56,7) %	15 % (ruokalistat)
• artikkeli- ja lehtileikekokoelma	ei tietoa	7253 (7251)	-	-	-
• käsikirjastokokoelma	4200	4114 (4087)	-	-	-
<b>Lahden kokoelma</b>					
• esinekokoelma	ei tietoa	1073	34	3,2 %	100 %
• valokuvakokoelma	ei tietoa	-	-	-	-
• arkistokokoelma	ei tietoa	-	-	-	-
• kirjastokokoelma	75	75	-	-	-
<b>Alkon kokoelma</b>					
• esinekokoelma	3500	1412	505	35,8 %	100 %
• valokuvakokoelma	3100	2971	105 (104)	(3,5) %	100 %
• arkistokokoelma	-	-	-	-	-

Eri kokoelmiin kuuluvien objektien kokonaismäärät ovat arvioita, jotka tarkentuvat sitä mukaa, kun kokoelmien inventointi ja digitointi etenevät. Esinekokoelman inventointiprojektin



yhteydessä suoritettiin laskenta, jonka tuloksena HRM:n esinekokoelma (pois lukien Lahden kokoelma) sisältää noin 6.000 luetteloitua esinettä aiemmin arvioidun 20.000 sijaan.

Tietokantaan luetteloitujen objektien lukumäärä on todellisuudessa suurempi kuin ylläolevan taulukon osoittama Musketti-objektien määrä. Tietokannassa yksi objekti voi olla monta identtistä objektia, 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 yleisesti tavoitteeksi, että keskeisimpien kokoelmien saavutettavuus verkon kautta strategiakauden lopulla eli vuonna 2020 on 100 prosenttia, tekijänoikeuksien, henkilösuojan sekä muun lainsäädännön (esim. alkoholilainsäädäntö) asettamissa rajoissa. Edellä esitelyjen lukujen valossa haaste on suuri ja vaatii nykyistä enemmän resursseja kokoelmien digitointiin. Digitoinnilla tarkoitetaan tässä yhteydessä objektien kuvallista luettelointia (objektista on luettelointitieto + digitaalinen kuva).

Kokoelmakohtaiset erot digitointitavoitteissa ovat suuret kokoelmien koostumuksesta ja objektityypeistä johtuen. Suurimpana poikkeuksena mainittakoon arkistokokoelmat (HRM, Lahti, MYM), joita hoidetaan arkistokäytäntöjen mukaisesti. Digitointi objektitasolla ei siis ole tavoitteena, vaan arkiston käytettävyys on hoidettu arkiston järjestämisen kautta. HRM:n arkistokokoelmasta on poikkeuksellisesti digitoitu käytetyin osuus (vanhat ruokaliskat), mutta tulevaisuudessa digitointia ei ole tavoitteena jatkaa muutoin kuin korkeintaan ruokaliskojen uudemman aineiston osalta. Tässäkin tapauksessa digitointitavoite jäänee korkeintaan 15 %:iin. Ruokaliska-aineiston ulkopuolisessa aineistossa mennään objektitasoiseen digitointiin vain poikkeustapauksissa. Kokoelmakohtaisia digitointitavoitteita on avattu ja perusteltu tarkemmin erillisessä digitointisuunnitelmassa.

### **5.2.1. Digitaalisen aineiston säilytys**

Hotelli- ja ravintolamuseo käyttää vuokraversiota Museoviraston Musketti-kokoelmanhallintaohjelmasta. Kaikki museon Muskettiin luetteloima ja linkittämä aineisto (myös kuvat) tallentuu Museoviraston Musketti-palvelimelle, jonka varmistuksesta Museovirasto vastaa. 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, kokoelmien parissa työskenteleville tai yleisölle.
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, kuten huonekalujen, kokoelmiin ottaminen on tilojen riittämättömyyden vuoksi edelleen haasteellista ja tulee aina harkita huolellisesti 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 osittain samoissa tiloissa 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 säilytysratkaisuisissa 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 konservaattoa. Henkilökunta suorittaa kokoelmien peruspuhdistusta esimerkiksi luetteloinnin ja näytteille asettamisen yhteydessä. Konservointipalveluja ostetaan ulkopuolisilta konservaatoreilta tarpeen ja resurssien mukaan.

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



Säilytystä varten pakattuja esineitä kokoelmien säilytystiloissa.

Kokoelmista vastaavat tutkijat tai heidän ohjeistamansa henkilöt tarkistavat kokoelmatilat ja niiden kunnon säännöllisesti viikoittain. Museon siivouspalvelu on ostettu ulkopuoliselta taholta, jonka ohjeistuksesta huolehtii museonjohtaja. Siivoaja siivoaa arkisto-, valokuva- ja kirjastokokoelmien säilytystilat sekä näyttelytilat (interiöörejä ja vitriinejä lukuun ottamatta) säännöllisesti. Tietopalvelu- ja toimistotila siivotaan kerran viikossa ja arkistuhuone kerran kuukaudessa. Esinekokoelmien säilytystilat siivotaan tarpeen mukaan ja niiden siivouksesta huolehtii kokoelmasta vastaava tutkija tai hänen ohjeistamansa henkilö. Näyttelyinteriöörit ja vitriinit siivotaan ja puhdistetaan kaksi kertaa vuodessa vakituisen henkilökunnan toimesta ja ohjeistuksessa.

## 7. KOKOELMIEN SAAVUTETTAVUUS

Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmia hyödynnetään omassa organisaatiossa muun muassa museon tietopalvelutyössä, näyttelytoiminnassa, museopedagogiikassa sekä viestinnässä ja markkinoinnissa. Oman organisaation ulkopuolisia asiakkaita tietopalvelussa ovat muut muistiorganisaatiot ja museot, erilaiset majoitus- ja ravitsemisalan sidosryhmät ja yhteistyötahot, oppilaitokset, korkeakoulut, tutkimuslaitokset, tutkijat, toimittajat sekä ruoka- ja juomakulttuurista kiinnostuneet harrastajat. Yksi Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmatyön lähtökohdista on edistää kokoelmien 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. Kokoelmapalvelujen tuotteistaminen on aloitettu kokoelmiin liittyvästä tietopalvelusta sekä tallennus- ja dokumentointityöstä, jota on toteutettu museon ulkopuolisten tahojen kustantamana.

Museo tekee tunnetuksi kokoelmiaan muun muassa näyttelyiden avulla. Nykyinen pysyvä näyttely 'Palveluksessanne!' avattiin vuonna 2012. Lisäksi museossa on vaihtuvia teemanäyttelyitä. Museon omien näyttelyiden lisäksi museo on mukana erilaisissa näyttelyprojekteissa, joita järjestetään omien tilojen ulkopuolella yhteistyössä eri tahojen kanssa.

Kokoelmia esitellään myös erilaisissa verkkojulkaisuissa kuten

- Matkaruokailu-verkkonäyttelyssä ([www.matkaruokailu.fi](http://www.matkaruokailu.fi))
- Keittoja, vellejä, muhennoksia -verkkonäyttelyssä ([www.tyovaenruokailu.fi](http://www.tyovaenruokailu.fi))
- Moderni eksotiikka -verkkonäyttelyssä ([www.modernieksotiikka.fi](http://www.modernieksotiikka.fi))
- Hotelli- ja ravintolamuseon Finna-sivu ([hrm.finna.fi](http://hrm.finna.fi))



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

Kokoelmiin kuuluvaa aineistoa lainataan ammatillisesti hoidetuille museoille ja muille kokoelmien turvallisuuden takaaville tahoille näyttelytarkoituksiin. Lainoista veloitetaan palveluhinnaston mukaan, jossa lainaamiseen liittyvät palvelumaksut on määritelty niistä Hotelli- ja ravintolamuseolle aiheutuvien kustannusten mukaan. Lainaja 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 ravintolamuseon kokoelmatietoja on selattavissa ja ladattavissa Kansalliskirjaston ylläpitämässä Finna-verkkopalvelussa. 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 julkaistiin Finnassa kesällä 2014 ja julkaisemista jatketaan säännöllisesti ja suunnitelmallisesti. Hotelli- ja ravintolamuseolla on Finnassa oma näkymä osoitteessa [hrm.finna.fi](http://hrm.finna.fi), mutta aineistot tulevat esille myös ns. kansallisen näkymän ([finna.fi](http://finna.fi)) ja museoiden Finnan kautta ([museot.finna.fi](http://museot.finna.fi)).

Kokoelmiin liittyvä tietopalvelu on osa Hotelli- ja ravintolamuseon tutkijoiden päivittäistä työtä. Tutkijat vastaavat asiakaskyselyihin ja museon kokoelmat ovat tutkittavissa tutkijoiden avustuksella museon tietopalvelun tiloissa. Osa palveluista on maksuttomia, mutta laajoista tiedonhauista ja selvityksistä peritään maksu palveluhinnaston mukaan. Asiakkaat hyödyntävät kokoelmiin kuuluvia aineistoja runsaasti, erityisen kysytyjä ovat ruokalista- ja etikettikokoelmat. Tästä syystä Finnaan on alkuvaiheessa viety erityisesti ruokalista-

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 ja markkinoimaan tietopalvelua aktiivisesti.

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
2014-	Arkisto- ja valokuvakokoelmia inventoidaan ja säilytystiloja järjestetään
2014-	Kokoelmatietoja julkaistaan Finnassa suunnitelman mukaisesti
2017	Kokoelmien säilytystilojen olosuhdeseuranta
2017–2018	Alkon 85-vuotisjuhlavuoteen liittyen Alkon kokoelmia digitoidaan ja täydennetään
2016-	Uuteen kokoelmahallintajärjestelmään valmistautuminen, Musketin siivoaminen
2020-	MuseumPlus <sup>RIA</sup> -kokoelmahallintajärjestelmän käyttöönotto

Liite 1.

## **HOTELLI- JA RAVINTOLAMUSEON TALLENNUS- JA DOKUMENTOINTISUUNNITELMA**

### **1. Suunnitelman merkitys ja tavoitteet**

Tämän tallennus- ja dokumentointisuunnitelman tarkoitus on luoda kirjallisessa muodossa olevat suuntaviivat Hotelli- ja ravintolamuseon aktiiviselle tallennus- ja dokumentointityölle. Suunnitelmassa keskitytään museon aloitteesta lähtevään ns. aktiiviseen tallentamiseen ja kokoelmien kartuttamiseen. Lahjoitusten vastaanotto ja muu ns. passiivinen tallentaminen ja kartunta on käsitelty tarkemmin museon Kokoelmapoliittisessa ohjelmassa. Lahjoitusten kautta museon kokoelmiin saadaan pääosin menneisyydestä ja lähimenneisyydestä kertovaa aineistoa. Museon itse tekemä kartuntatyö koskee etupäässä nykyajan dokumentointia, joka lahjoitusten kautta ei tallennu.

Tässä suunnitelmassa tallennuksella tarkoitetaan museon toteuttamaa prosessia, jossa objektista, tiedosta tai ilmiöstä tulee osa museon kokoelmia. Dokumentoinnilla (tai nykydokumentoinnilla) tarkoitetaan objektin, tiedon tai ilmiön tallentamista.<sup>4</sup> Tallennukseen ja dokumentointiin voi liittyä esimerkiksi haastattelujen tekemistä, valokuvaamista, havainnointia, kyselytutkimusta tai arkistodokumenttien ja esineistön keruuta.

Tässä suunnitelmassa pääpaino on laajoissa, teemallisissa hankkeissa, joiden avulla kokoelmiin saadaan uutta sisältöä useimmiten useampi objekti tai kokonaisuus kerrallaan. Käytännön kokoelmatyössä tulee kuitenkin kiinnittää huomiota myös olemassa olevien kokoelmien aktiiviseen täydentämiseen yksittäisten objektien tasolla. Kokoelmista vastaavat tutkijat täydentävät kokoelmainventointien myötä havaitsemiaan puutteita harkinnan ja tarpeen mukaan. Nykydokumentoinnit voivat myös muodostaa jatkumoa jo olemassa oleville kokoelmille.

Kirjallisen tallennus- ja dokumentointisuunnitelman tavoitteena on tehdä Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmien tallennus- ja dokumentointityöstä aktiivisempaa, suunnitelmallisempaa, systemaattisempaa ja ammattimaisempaa. Näin kokoelmien antama kuva majoitus- ja ravitsemisalalan sekä suomalaisen ammatillisen ruoka- ja juomakulttuurin historiasta ja nykypäivästä muodostuu mahdollisimman kattavaksi, monipuoliseksi sekä paikkansapitäväksi.

Aktiivisen ja suunnitelmallisen tallennustyön avulla olemassa olevien kokoelmien mahdollisia puutteita voidaan myös täydentää. Suunnitelmallisuuden avulla myös tallennus- ja dokumentointityöhön käytettävissä olevat resurssit – sekä rahalliset että henkilöresurssit – voidaan käyttää mahdollisimman järkevästi ja tehokkaasti. Suunnitelmallisuus myös mahdollistaa tallennus- ja dokumentointityön huomioonottamisen aiempaa paremmin museon vuosittaisessa budjetissa.

Kokoelmapoliittisen ohjelman tapaan museon Tallennus- ja dokumentointisuunnitelma on julkinen ja se on luettavissa museon kotisivuilla. Suunnitelmaa päivitetään tarpeen mukaan, kuitenkin joka kolmas vuosi. Tallennus- ja dokumentointisuunnitelman laatimisesta ja toteuttamisesta vastaavat museon tutkijat ja sen hyväksyy museonjohtaja.

Tämä tallennus- ja dokumentointisuunnitelma koskee sekä Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmia että deponoitua Alkon myymälämuseon kokoelmaa.

### **2. Tallennus- ja dokumentointityö ja käytännöt**

Hotelli- ja ravintolamuseo pyrkii tekemään tallennus- ja dokumentointityötä yhteistyössä muiden tahojen kanssa. Erillisiä hankkeita voidaan toteuttaa yhteistyössä esimerkiksi muiden muistiorganisaatioiden kanssa esimerkiksi TAKO:n piirissä, sekä erilaisten tutkimuslaitosten, oppilaitosten ja opiskelijoiden kanssa. Tilanteen mukaan tallennus- ja dokumentointityötä voidaan tehdä myös yhdessä yleisön, yritysten tai yhteisöjen kanssa.

---

<sup>4</sup> Termien määrittely: Kokoelmapoliittikan muistilista museoille, Museovirasto 2013.  
<http://www.nba.fi/fi/File/2094/kokoelmapoliittikan-muistilista-museoille.pdf>.

Tallennus- ja dokumentointityötä yhdistetään mahdollisuuksien mukaan erilaisiin hankkeisiin ja projekteihin, jolloin niille on mahdollista saada ulkopuolista rahoitusta. Myös erilaista sponsori- ja yritysrahoitusta voidaan tilanteesta riippuen käyttää.

Mahdollisuuksien mukaan tallennus- ja dokumentointityötä pyritään yhdistämään myös museon näyttelyprojekteihin ja muuhun käynnissä olevaan museotyöhön. Myös dokumentointien satoa pyritään hyödyntämään näyttelyiden lisäksi myös muussa museotyössä. Projekteista tiedotetaan aktiivisesti ja niiden tulokset pyritään tuomaan yleisön saataville mahdollisimman pian, esimerkiksi Finnan kautta.

Tallennus- ja dokumentointihankkeisiin voidaan tilanteen mukaan valita erilaisia toteutustapoja. Kyseessä voi olla vaikkapa valokuvadokumentointi, jolloin kokoelmiin tallentuu ainoastaan aiheeseen liittyviä valokuvia. Valokuvauksen kohteeksi voidaan valita esimerkiksi vain yksi tai useampi kohde, vain yhden kaupungin kuvauskohteita tai kuvauskohteita ympäri Suomen. Dokumentointihanke voi myös pitää sisällään ainoastaan havainnointia tai muistitietoaineiston keruuta esim. haastattelujen / kyselytutkimuksen avulla tai haastatteluihin voidaan yhdistää esim. esinekeruuta. Myös Hotelli- ja ravintolamuseon Restopedia-sivusto voi olla yksi kanava tallentamiseen ja dokumentointiin. Mahdollisuuksia on siis monia ja hankkeet suunnitellaan aina tapauskohtaisesti.

Tallennus- ja dokumentointihankkeet tai osa niistä voidaan myös ulkoistaa tarpeen ja tilanteen mukaan. Esim. opiskelijoita voidaan käyttää haastatteluiden tekemiseen ja ammattivalokuvaajaa kuvaamiseen. Myös jälkityöt, kuten luettelointi ja litterointi, voidaan ulkoistaa. Laadukkaan lopputuloksen varmistamiseksi on kuitenkin tärkeää, että hankkeen suunnittelu ja ohjeistus on aina Hotelli- ja ravintolamuseon käsissä. Museo myös hoitaa tarpeelliset hakkeeseen liittyvät yhteydenotot ja lupa-asiat ja seuraa aktiivisesti hankkeen etenemistä sekä laatii hankkeesta loppuraportin.

Tallennus- ja dokumentointityössä otetaan aina huomioon tallennuksessa ja dokumentoinnissa syntyvään aineistoon mahdollisesti liittyvien henkilöiden yksityisyydensuoja. Museolle varmistetaan aina tallennettavan aineiston täydet käyttöoikeudet kirjallisesti. Tallennus- ja dokumentointityöhön liittyvät tarkemmat prosessikuvaukset sekä lomakkeet löytyvät museon tutkijoiden laatimasta Kokoelmäkäsikirjasta.

### **3. Tallennettavat ja dokumentoitavat teemat**

Hotelli- ja ravintolamuseon tallentaa kokoelmiinsa seuraavia teemoja ja niihin liittyviä ilmiöitä:

- ammatillinen ruoka- ja juomakulttuuri Suomessa
- majoitus- ja ravitsemisalalan yrittäjät ja elinkeino
- koulutus
- työntekijät ja työ
- ammatillinen järjestäytyminen
- asiakkuus
- palvelut
- toimintaympäristöt

Alkon myymälämuseon kokoelmiin tallennetaan seuraavia teemoja:

- kieltolaki ja alkoholin myynti Suomessa ennen kieltolakia
- Alkon myymälöiden toiminta
- myymälöiden työntekijät ja työ

## 4. TAKO

Hotelli- ja ravintolamuseo pyrkii välttämään päällekkäistä tallennus- ja dokumentointityötä muiden muistiorganisaatioiden kanssa. Museo on sitoutunut Kulttuurihistoriallisten museoiden tallennus- ja kokoelmayhteistyöhön<sup>5</sup> (TAKO), jota koordinoi Museovirasto / Kansallismuseo. Yhteistyön tavoitteena on muun muassa kokoelmien tallentamiseen liittyvän työnjaon selventäminen.

TAKOn piirissä syntyneessä valtakunnallisessa tallennustyönjaossa<sup>6</sup> Hotelli- ja ravintolamuseon vastuualueiksi on sovittu seuraavat aihealueet, jotka tulee huomioida myös museon tekemässä tallennus- ja dokumentointityössä:

Aihealue 2: Yksilö, yhteisö ja julkinen elämä

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

Aihealue 3: Arki

- Asuminen ja eläminen > Arjen ravintolaruokailu

Aihealue 4: Tuotanto, palvelut ja työelämä

- Ammattiryhmät > Majoitus- ja ravitsemisalalan ammatit, Alkon myyjät
- Kauppa > Alkon myymälät
- Palveluyritykset > Alkon myymälät
- Palveluyritykset > Majoitus- ja ravitsemisliikkeet
- Työelämä > Majoitus- ja ravitsemisliikkeiden sekä Alkon myymälöiden 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 ravitsemisalalan ammatillinen koulutus

Aihealue 7: Trendit, vaikuttajat ja käännekohdat

- Trendit > Ruoka- ja juomakulttuurin trendit
- Vaikuttajat > Alkoholiliike ja Alko

## 5. Tulevat tallennus- ja dokumentointiprojektit

Seuraavassa on hahmoteltu erilaisia inventoinnin ja tietopalvelutyön puitteissa esiin nousseita teemoja, jotka ovat kokoelmissa toistaiseksi muita aiheita puutteellisemmin edustettuina tai vähemmän systemaattisesti dokumentoituina:

- lähiöravintolat
- uudet klassikkoravintolat / uusi kierros jo dokumentoiduissa klassikkoravintoloissa
- kasvisravintolat
- bilepaikat, yökerhot, klubit
- Helsingin ulkopuoliset ykkösravintolat, klassikkoravintolat ja hotellit
- lounasaika ravintolassa
- hotelli- ja ravintolaketjut

---

<sup>5</sup> [tako.nba.fi](http://tako.nba.fi)

<sup>6</sup> Tallennustyönjako tarkemmin: <http://tako.nba.fi/tallennustyonjako>



- yksityisomisteiset hotellit ja ravintolat
- ns. budjettihotellit
- ns. sateenkaariravintolat

Edellä hahmoteltujen teemojen listaa päivitetään sitä mukaa, kun eri kokoelmien inventointi etenee ja mahdollisia puutteita havaitaan esimerkiksi tietopalvelutyössä. Tämän lisäksi listaa päivitetään erilaisten ajankohtaisten ilmiöiden osalta, joiden tallentaminen kokoelmiin havaitaan tarpeelliseksi. Listan ulkopuolelta voidaan ottaa tallennuksen ja dokumentoinnin kohteiksi esimerkiksi näyttelyprojekteihin liittyviä tallennuskohteita tai kiireellisiä ns. pelastustallennuksia ja -dokumentointeja, mikäli resurssit sen sallivat. Pelastusdokumentointia pohdittaessa voi ylläolevaa listausta käyttää mietittäessä dokumentoinnin tarpeellisuutta. Eri teemoja on mahdollista yhdistää samaan hankkeeseen.

Seuraavassa on hahmoteltu tallennus- ja dokumentointityön suuntaa-antavaa aikataulua tuleville vuosille. Aikataulua voidaan hyödyntää laadittaessa museon vuosittaista toimintasuunnitelmaa.

2016	- ruokarekka/katuruoka: Social Food -ruokarekan valokuvadokumentointi (TAKO 5-poolin hanke)
<b>2017</b>	- ravintoloihin liittyvät rakkausmuistot Restopediaan <b>2017-2018</b> - lähiöravintolat, olutravintolat ("Tuhannen kapakan kautta"), liittyy vuoden <b>2019 olut&amp;juoma -näyttelyyn, mahdollisesti valtakunnallinen</b> - juomiin liittyvät alan ammatit: haastatteluprojekti - <b>Alkon myymälävalokuvien digitointiprojekti yhteistyössä Alkon kanssa (Alkon 85-vuotisjuhlavuoden yhteistyö)</b>
2018	- uudet klassikkoravintolat, Helsingin ulkopuoliset klassikkoravintolat: keruu
2019	????
2020	????

Laadittu 3.7.2014, AHP, MO  
päivitetty 29.9.2014 AHP  
päivitetty 29.1.2015 AHP, MO  
päivitetty 25.1.2016, AHP, MO  
päivitetty 13.2.2017, AEH, TK, MO