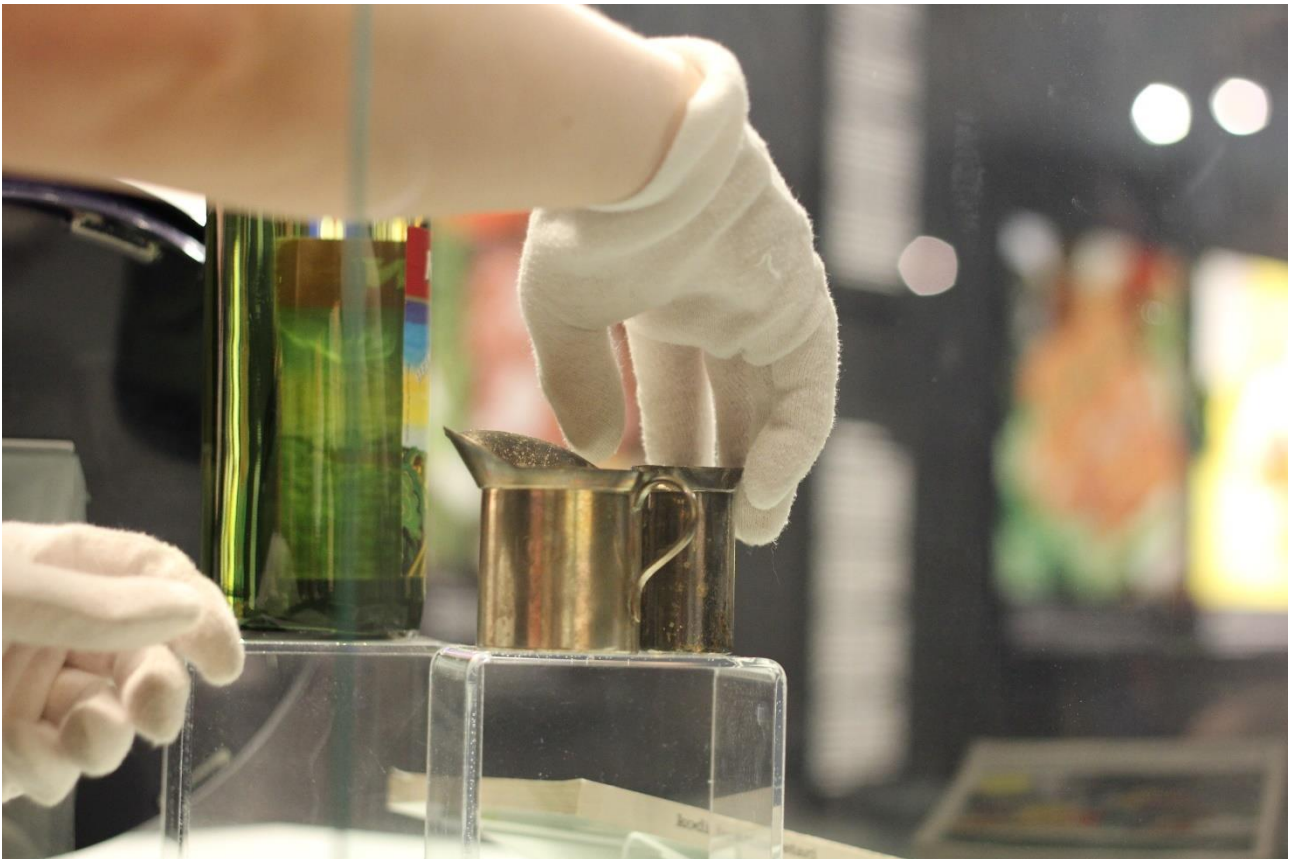


# KOKOELMAPOLIITTINEN OHJELMA

## HOTELLI- JA RAVINTOLAMUSEO

16.2.2022



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

# Sisällys

|                                                                                      |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. JOHDANTO</b>                                                                   | <b>3</b>  |
| 1.1. HOTELLI- JA RAVINTOLAMUSEO (HRM)                                                | 4         |
| 1.2. ALKON MYYMÄLÄMUSEO (MYM)                                                        | 4         |
| <b>2. KOKOELMATYÖ JA KOKOELMAPOLITIikka</b>                                          | <b>5</b>  |
| 2.1. KOKOELMATYÖN MERKITYS JA ARVIOINTI                                              | 5         |
| 2.2. KOKOELMAORGANISAATIO                                                            | 6         |
| 2.3. KOKOELMAPOLIITTINEN OHJELMA                                                     | 6         |
| <b>3. KOKOELMIEN HISTORIA JA NYKYPÄIVÄ</b>                                           | <b>6</b>  |
| 3.1. HRM:N KOKOELMIEN HISTORIA JA NYKYTILANNE                                        | 7         |
| 3.1.1. Esinekokoelma                                                                 | 8         |
| 3.1.2. Valokuvakokoelma                                                              | 10        |
| 3.1.3. Arkistokokoelma                                                               | 12        |
| 3.1.4. Kirjastokokoelma                                                              | 13        |
| 3.2. MYM:N KOKOELMIEN HISTORIA JA NYKYTILANNE                                        | 13        |
| <b>4. KOKOELMIEN TULEVAISUUS JA KARTTUMINEN</b>                                      | <b>16</b> |
| 4.1. KOKOELMIIN LIITTÄMISEN KRITERIT                                                 | 16        |
| 4.2. KOKOELMAYHTEISTYÖ                                                               | 17        |
| 4.2.1. TAKO                                                                          | 18        |
| 4.2.2. Muut kokoelmayhteistyötahot                                                   | 19        |
| 4.3. ESINEKOKOELMA                                                                   | 20        |
| 4.4. VALOKUVAKOKOELMA                                                                | 21        |
| 4.5. ARKISTOKOKOELMA                                                                 | 21        |
| 4.6. KIRJASTOKOKOELMA                                                                | 22        |
| 4.7. ALKON MYYMÄLÄMUSEON KOKOELMA                                                    | 23        |
| <b>5. KOKOELMIEN HALLINTA</b>                                                        | <b>24</b> |
| 5.1. LUETTELOINTI                                                                    | 24        |
| 5.2. KOKOELMIEN DIGITOINTI                                                           | 25        |
| 5.2.1. Digitaalisen aineiston säilytys                                               | 27        |
| 5.3. POISTOT                                                                         | 27        |
| <b>6. KOKOELMIEN SÄILYTYS JA HOITO</b>                                               | <b>27</b> |
| 6.1. TILAT JA TURVALLISUUS [EI SIS. KOKOELMAPOLITIIKAN JULKISEEN VERSIOON]           | 27        |
| 6.2. TILOJEN HISTORIA JA TULEVAISUUS [EI SIS. KOKOELMAPOLITIIKAN JULKISEEN VERSIOON] | 28        |
| 6.3. TILOJEN KÄYTTÖ                                                                  | 28        |
| 6.4. ENNALTAEHKÄISEVÄN KONSERVOINNIN TOTEUTUS                                        | 28        |
| 6.5. PUHDISTUS JA ENNALLISTAMINEN                                                    | 29        |
| <b>7. KOKOELMIEN SAAVUTETTAVUUS</b>                                                  | <b>30</b> |
| <b>8. TAVOITTEET JA TOIMENPITEET</b>                                                 | <b>31</b> |

Kannen kuva: Tiistaitarjotin- ja perjantaipullo -näyttelyn rakentaminen. Kuvaaja Tanja Becher 2022.

Liitteet:

Liite 1. Tallennus- ja dokumentointisuunnitelma

# 1. JOHDANTO

Hotelli- ja ravintolamuseo on majoitus- ja ravitsemisalan sekä suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin erikoismuseo. Museon visio vuosien 2020-2024 strategiassa on olla *yhteistyössä rakentuva ruoka- ja juomakulttuurin arvostetuin, elämyksellisin ja monipuolisin foorumi Suomessa.*

Hotelli- ja ravintolamuseosäätiön 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

- ICOMin eli Unescon alaisen Kansainvälisen museoneuvoston (International Council of Museums) museoeettisiä sääntöjä.

Museolain ja -asetuksen sekä museoeettisten sääntöjen 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.*

Hotelli- ja ravintolamuseo ottaa toiminnassaan huomioon reunaehdot, jotka muu lainsäädäntö, kuten tekijänoikeuslaki, tietosuojalaki sekä alkoholilainsäädäntö asettavat.



Hotelli- ja ravintolamuseo sijaitsee Helsingin Ruoholahdessa Kaapelitehtaalla. Naapureita ovat Suomen valokuvataiteen museo ja Teatterimuseo. Viereisessä uudisrakennuksessa on Tanssin talo. Kuvaaja Merja Nummi 2022.

## **1.1. Hotelli- ja ravintolamuseo (HRM)**

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...”.

Museo muutti Haagasta Alkon Porkkalantaloon Salmisaareen vuonna 1982. Helsingin Kaapelitehtaalla museo on toiminut vuodesta 1993.

Kannatusyhdistys palasi alkuperäiseen tehtäväänsä museon tukiyhteisöksi vuonna 1993, kun museon ylläpitäjäksi perustettiin Hotelli- ja ravintolamuseosäätiö– Stiftelsen för Hotell- och restaurangmuseet sr. 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 Yrittäjäliitto ry, Hotelli- ja Ravintolahenkilökunnan liitto HRHL ry, Oy Alko Ab sekä Suomen hotelli- ja ravintolamuseon kannatusyhdistys ry. Kannatusyhdistys luovutti säätiölle museon ja sen kokoelmat.

Hotelli- ja ravintolamuseosäätiön hallinnosta vastaavat hallintoneuvosto ja hallitus. Hallintoneuvostoon kuuluu yhdeksän varsinaista jäsentä ja yhdeksän henkilökohtaista varajäsentä. Hallintoneuvosto valitsee Hotelli- ja ravintolamuseosäätiön hallituksen jäsenet. Hallitukseen kuuluu seitsemän varsinaista ja seitsemän henkilökohtaista varajäsentä. Säätiössä ovat edustettuina Hotelli- ja ravintolamuseon taustayhteisöt: Haaga Instituutti -säätiö, Palvelualojen ammattiliitto PAM ry, Alko Oy, Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry, Hotelli- ja ravintolamuseon kannatusyhdistys ry sekä Suomen museoliitto.

## **1.2. Alkon myymälämuseo (MYM)**

Alkon myymälämuseo yhdistettiin Hotelli- ja ravintolamuseoon vuonna 1999.

Alkon myymälämuseo avattiin Alkon 50-vuotisjuhlavuonna 1982 Salmisaarella, 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. Alkolla oli myös muita kokoelmia: Rajamäen tehtaiden yhteyteen vuonna 1963 perustettu tehdasmuseo, jota nykyään hallinnoi Altia; talonpoikaisesineistöä sisältänyt Rajamäen talo; sekä Alkon pääkonttorissa esillä ollut, 1960-alussa alkunsa saanut juomaesinekokoelma.

Hotelli- ja ravintolamuseo ja Alkon myymälä museo sijaitsivat lähekkäin, ja kahdella museolla oli runsaasti yhteistyötä. Yhdistämisen tarkoituksena oli sopimuksen mukaan keskittää museo-, tutkimus-, näyttely- ja opetustoimintaa, poistaa kahden samankaltaisen esine- ja arkistokokoelmien päällekkäisyyksiä, yhdenmukaistaa dokumentointia, parantaa tiedonsaantia sekä ylläpitää yhteisiä näyttely- ja varastotiloja.

Myymälä museon kokoelmat talletettiin Hotelli- ja ravintolamuseoon deponointisopimuksella. Deponointiin sovellettiin Suomen Museoliiton suosittamia museoesineistön yleisiä vastaanottoehtoja. Deponointi tarkoittaa, että Myymälä museon 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.

## **2. KOKOELMATYÖ JA KOKOELMAPOLITIikka**

### **2.1. Kokoelmatyön merkitys ja arviointi**

Kokoelmatyö kuuluu Hotelli- ja ravintolamuseosäätiön säännöissä mainittuihin museon perustehtäviin. Siihen velvoittavat myös museolaki ja -asetus. Kokoelmatyön avulla HRM tekee tunnetuksi majoitus- ja ravitsemisalan sekä suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin historiaa ja nykypäivää ja tallentaa niitä tulevaisuutta varten. HRM:n kokoelmatyö myös tukee majoitus- ja ravitsemisalan sekä suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin tutkimusta ja opetusta.

Museon kokoelmatyössä ensisijaisia arvoja ovat pitkäjänteisyys, avoimuus, saavutettavuus, käytettävyys, luotettavuus ja vastuullisuus.

HRM arvioi toimintaansa valtakunnallisen vastuumuseon kriteereillä. Museolla ei ole museoasetuksessa määriteltyä valtakunnallisen vastuumuseon statusta, mutta toiminta on valtakunnallista, myös kokoelmatyössä. Kokoelmien sisältö on maanlaajuinen. Kokoelmia julkaistaan verkossa lainsäädännön sallimissa rajoissa, joten ne ovat kaikkien nähtävillä sijainnista riippumatta.

Kokoelmatyön vuosittaiset painopisteet määritellään

- 1) museon toimintasuunnitelmassa
- 2) digitointisuunnitelmassa sekä
- 3) tallennus- ja dokumentointisuunnitelmassa (liite 1).

Kokoelmatyötä ja tavoitteiden toteutumista arvioidaan kokoelmien hallintaan, kartuntaan, digitointiin ja saavutettavuuteen liittyviä lukuja seuraamalla. Näitä kirjataan vuosittain vähintään

- 1) HRM:n vuosittaiseen toimintakertomukseen
- 2) Museovirastolle toimitettavaan Museotilastoon
- 3) Tallennusyhteistyöverkosto TAKO:n vuosiraporttiin

## 2.2. Kokoelmaorganisaatio

Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmatyöstä vastaa tällä hetkellä kaksi vakituista tutkijaa.

Tutkijat laativat kokoelmapoliittiset linjaukset ja kirjallisen ohjelman, jonka museonjohtaja vahvistaa. Tutkijat hallinnoivat kokoelmatyötä, 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 raportoimiseen.

Määräaikaiset, projektirahoituksella palkattavat hanketyöntekijät tekevät luettelointia ja digitointia tutkijoiden ohjauksessa. Tutkijat vastaavat projektien etenemisestä. Kokoelmien luettelointiin tai digitointiin tutkijoiden työaika ei täysipainoisesti riitä.

Tutkijoiden työnjakoperustetta muutettiin vuonna 2019. Aikaisemmin kumpikin tutkija vastasi sovituista kokoelmanosista (esim. esineet, kirjasto). Nykyisen työnjaon mukaan toinen tutkijoista huolehtii kaikkien kokoelmanosien kokoelmahallinnasta (hankinnat, lainat, luettelointi ja järjestäminen, ym.). Toisen tutkijan vastuualueella on museon nykydokumentointi, Finna-julkaiseminen ja kokoelmaviestinnän tekeminen ja kehittäminen.

Tutkijat hoitavat yhdessä kokoelmiin liittyvää tietopalvelua.

## 2.3. Kokoelmapoliittinen ohjelma

Hotelli- ja ravintolamuseon ensimmäinen kirjallinen kokoelmapoliittinen ohjelma valmistui vuonna 2011. Kokoelmapolitiikan käytäntöjä kehitetään jatkuvasti, ja kokoelmapoliittiseen ohjelmaan tehdään päivityksiä tarpeen vaatiessa.

Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmapoliittisen ohjelman tehtävänä on

- 1) kuvailla ja määritellä *kokoelmien sisältö* ja toisaalta
- 2) toimia kokoelmien kehittämisen, hallinnan ja hoidon *työvälineenä*.

Tutkijoiden laatima erillinen Kokoelmakäsikirja 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 ja tukee kokoelmien saavutettavuutta.

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, taideteoksista 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
- lehdet ja lehtileikkeet
- 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**

Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmien pohja muodostui museotoimintaa käynnistämässä olleiden alan ammattilaisten sekä opettajien aikaisemmin talteen keräämästä, hotellien ja ravintoloiden historiaan ja ruoka- ja juomakulttuuriin liittyvästä materiaalista.

Museokokoelmat ovat karttuneet museon perustamisen jälkeen enimmäkseen lahjoituksilla, eli passiivisella kartunnalla. Aktiivista kartuntaa ovat olleet esimerkiksi näyttelyitä varten tehdyt kokoelmahankinnat sekä erilaiset dokumentointiprojektit.

Kokoelmien maantieteellisenä painopisteenä on Suomi. Kokoelmissa on jonkin verran myös ulkomaista aineistoa. Nykyisin ulkomaista aineistoa ei enää oteta kokoelmiin. Kokoelma painottuu Helsinkiin, mikä selittyy sillä, että valtaosa maan majoitus- ja ravitsemisyrityksistä on sijainnut pääkaupunkiseudulla. Kokoelmissa on kuitenkin runsaasti aineistoa myös muualta Suomesta, ja sitä kartutetaan mahdollisuuksien mukaan kaikkialta Suomesta.

Ajallisesti kokoelmien painopiste on vahvasti 1900-luvussa, mutta aineistoa on aina 1700-luvulta nykypäivään asti.

**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 erikoismuseolle Hotelli- ja ravintolamuseolle. Siirto liittyy suomalaisen museokentän tallennus- ja kokoelmayhteistyöhön (TAKO, ks. alaluku TAKO-toiminnasta).

Lahden kokoelma on perustettu vuonna 1984. Kokoelman ovat koonneet Lahden hotelli- ja ravintolakoulun opettajat koulun opetustarkoituksiin. Lahden historiallisen museon omaisuutta siitä tuli vuonna 1996. Kokoelma oli valmiiksi luetteloitu sen siirtyessä Hotelli- ja ravintolamuseoon. Alkuperäinen luettelointi ja numerointi päätettiin säilyttää. Kokonaisuus on siis osa Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmia erillisenä alakokonaisuutena.



Lahden kokoelma sisältää

- esineitä
- valokuvia
- arkistoaineistoa ja
- kirjoja.

Kokonaisuus täydensi Hotelli- ja ravintolamuseon aiempaa kokoelmaa erityisesti lahtelaisen hotelli- ja ravintolakulttuurin osalta.



Lahden kokoelmaan kuuluva Big Ben -baarin interiööri 1970-luvulta on esillä museon Makuasioita-ydinnäyttelyssä. Kuvaaja Eleonora Weyner 2021.

### **3.1.1. Esinekokoelma**

Hotelli- ja ravintolamuseon esinekokoelmassa on majoittumiseen ja ravintolaruokailuun sekä majoitus- ja ravitsemiselinkeinon historiaan liittyvää esineistöä 1800-luvulta nykyhetkeen asti.

Esinekokoelma inventoitiin vuosina 2010–2014, jolloin luetteloitujen esineiden määräksi laskettiin noin 6000 kappaletta ja luetteloimatta jääneiden määräksi noin 1000 kappaletta.

Esinekokoelma jaotellaan kahdeksaan kategoriaan:

1. Koneet ja laitteet
2. Puvut ja tekstiilit
3. Ruoanvalmistus
4. Tarjoilu ja kattaus
5. Sisustus
6. Pullot
7. Mitalit ja palkinnot
8. Tiedotus ja mainonta





Frigidaire-kylmäkaappi (HRM95005), kissanpääkynäteline (HRM62:2) ja riisilusikka (HRM90005:3) ovat esimerkkejä HRM:n esinekokoelman erilaisista esinetyypeistä. Kuvaajat Ilari Järvinen /Museokuva (HRM95005) ja Hotelli- ja ravintolamuseo.

Esineitä on ravintoloista, kahviloista, baareista, ruokaloista, kylpylöistä, hotelleista ja matkustajakodeista. Eniten esineitä on Helsingistä. Esimerkiksi Suomen Matkailijayhdistyksen (SMY) astiat ovat olleet käytössä järjestön ylläpitämissä hotelleissa ja ravintoloissa ympäri Suomea. Matkaravinnon astioita puolestaan on käytetty muun muassa eri kaupunkien asemaravintoloissa ja junien ravintolavaunuissa.

Suurin osa esinekokoelmasta on **yksittäisiä** esineitä. Suuria kokonaisuuksia, esimerkiksi astiastoja tai kokonaisiasisustuksia, on vähemmän.

Kokoelman pääpaino on **pienesineistössä** (esim. ruoanvalmistusastioita ja -välineitä, tarjoilu- ja ruokailuastioita sekä ruokailuvälineitä). Majoitus- ja ravitsemisliikkeiden nimillä ja logoilla varustetut erilaiset astiat eri puolilta Suomea muodostavat 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.

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
- hämeenlinnalaisen Hotelli Cumuluksen huoneen kalusteet 1970-luvulta
- sonkajärveläisen Takko-Baarin huonekalut 1970-luvulta
- lahtelaisen Big Ben -baarin kalusteet 1970-luvulta
- Kankaanpään Kestituvan huonekalut 1970-luvulta.

Kokoelmaan kuuluvaa **matkailuaineistoa** ovat matkailumerkit, matkalaukkumerkit ja muu mainosmateriaali.

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

Esineinventoinnin yhteydessä arvioitiin, että tämän päivän ja lähihistorian (1980-luvulta lähtien) ilmiöt ja niihin liittyvä esineistö olivat kokoelmassa muita aikakausia heikommin edustettuina. Nykypäivän ravintolakeittiön koneita, laitteita ja välineitä ei kokoelmassa juurikaan ole. Puutetta on osittain paikattu valokuvadokumentoinneilla sittemmin. Myös seuraavat teemat näkyivät esinekokoelmassa puutteellisesti: etniset ravintolat, seksuaalivähemmistöjen ns. sateenkaariravintolat, yöravintolat, ravintola- ja hotelliketjut ja arkiset ruokailupaikat kuten lounasravintolat. Ajantasaista katsausta kokoelmien aukkoihin ylläpidetään 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 painopistealueet ovat

- majoitus- ja ravitsemisliikkeet (kahvilat, baarit, ruokalat, ravintolat, kylpylät, hotellit, matkustajakodit)
- ravintolaruokailu
- työnantajat, työntekijät ja työ
- alan koulutus.

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 **opetusdiasarjoista**. Osa museon varhaisemmista valokuvadokumentoinneista on kokoelmassa vain diapositiiveina.

Elinkeinon painottuminen pääkaupunkiseudulle selittää kokonaisuuden Helsinki-keskeisyyttä. Kokoelmassa on kuitenkin runsaasti kuvia koko Suomesta. 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 sekä junien ravintolavaunut.



Tornion asemaravintolan (HRM4390:479, Kuvaaja Kainulaisen Kuvaamo 1962) ja Hämeenlinnan asemakahvilan (HRM4390:119, Kuvaaja Kuvaamo Luoma 1962) kuvat kuuluvat Matkaravinnon kuvakokoelmaan.

Hotelli- ja ravintolamuseon kuvakokoelmassa on Alkon eri ravintolayhtiöiden toiminnasta kertovaa aineistoa 1930-luvulta lähtien. **Alkon ravintoloiden ja hotellien kuvia ja diapositiiveja** on aineistossa kaiken kaikkiaan 1990-luvulle saakka. Kantaravintoloiden kuvia on 1960-luvun keskiostravintolakokeilusta 1980-luvulle saakka. Mukana on kuvia esimerkiksi monen pienen paikkakunnan ensimmäisestä anniskeluravintolasta.

Museo on toteuttanut 1970-luvulta lähtien säännöllisesti **valokuvadokumentointeja**. Teemoina ovat olleet muun muassa etniset ravintolat, katuruoka ja alan ammatillinen koulutus ja ravintoloiden koronasulku. Toimintansa lopettavia hotelleita ja ravintoloita on lisäksi ns. **pelastusdokumentoitu**. 2000-luvun dokumentoinnit on kuvattu digitaalisessa muodossa, eikä niistä oteta vedoksia.



Hotelli Torni dokumentoitiin vuonna 2019. Kuvaaja Tiina Kiiskinen.

Valokuvakokoelman digitointia tehdään suunnitelmallisesti erillisissä hankkeissa. Digitointisuunnitelmassa on määritelty aineiston digitointitarpeet.

Vuonna **2021 valokuvien digitointihankkeessa** edistettiin niin valokuvien verkkojulkaisua kuin luetteloimattomien ja digitoimattomien kokoelmanosien järjestämistä. Hankkeeseen palkattu kokoelma-assistentti digitoi 1988 valokuvaa ja julkaisi näistä 1957 verkossa Hotelli- ja ravintolamuseon Finna-sivulla. Kokoelma-assistentti myös kirjasi luetteloimattomasta valokuva-aineistosta ylös hankintaerä- tai säilytyskokonaisuuskohtaisesti sijainnit, materiaalityypin, aiheet ja

arvion kuvamäärästä. Tämä tekee seulonnan, arvoluokituksen ja tulevan digitoinnin priorisoinnin jatkossa helpommaksi.

### **3.1.3. Arkistokokoelma**

Hotelli- ja ravintolamuseon laajaan arkistokokoelmaan kuuluu muun muassa

- ruokalistoja
- hotellien varauskirjoja
- hotelliketjujen ja ravintoloiden markkinointiaineistoa
- keittiömestarien työkansioita
- ravintolahenkilökunnan työtodistuksia
- oppimateriaaleja
- esiintyjäsopimuksia
- hotellilaskuja
- suomalaisia matkaesitteitä, hotelli- ja ravintolaesitteitä
- pääasiassa hotelliaiheisia matkalaukkumerkkejä
- hotelli- ja ravintola-aiheisia tulitikkurasioita.

Suurimman objektiryhmän muodostavat **ruokalistat**. Aineisto ulottuu 1860-luvulta tähän päivään. Noin **90 000** listan kokoelmassa on painettuja menyykortteja, à la carte -listoja, päivänlistoja ja juomalistoja. Kokoelmassa on lisäksi yksittäisten keräilijöiden museolle lahjoittamia ulkomaisia à la carte -listoja.

Kokoelmaan kuuluu 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**.

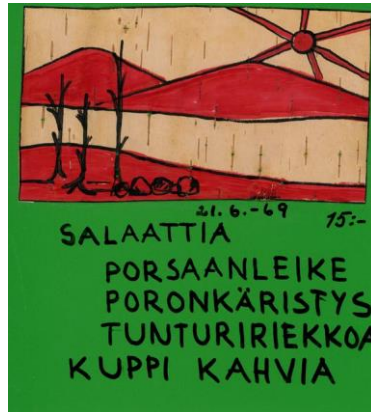
Ajallisesti ruokalistakokoelmassa on **eniten 1960–1980-lukujen aineistoa**. Huomattavasti vähemmän on vuotta 1950 vanhempaa ja vuotta 1990 uudempaa aineistoa.

**Ruokalistat on luetteloitu kokoelmaobjekteina kokoelmatietokanta Musketin esinesovellukseen.** Arkistokokoelman **vuotta 1960 vanhemmat ruokalistat** erikoislistoja lukuun ottamatta on **inventoitu, digitoitu ja julkaistu Finna-verkkopalvelussa**.

Arkistokokoelmaan kuuluu myös **muistitietoaineistoa**, kuten esimerkiksi majoitus- ja ravitsemisalan ammattilaisten haastatteluita. 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. 2000-luvulla tehdyt haastattelut ovat digitaalisessa muodossa ja osittain litteroitu.

**Arkistokokoelman audiovisuaaliseen aineistoon** kuuluu haastattelunauhojen lisäksi lähinnä **videokasetteja**, joiden sisältö on tuotettu majoitus- ja ravitsemisalan oppilaitoksissa opetustarkoituksiin **oppimateriaaliksi**. Videokasettien kunto on tuntematon. Niiden käsittelyaikataulu on määritelty digitointisuunnitelmassa.

Arkistoaineiston luettelointi etenee osakokonaisuus kerrallaan, digitointisuunnitelman mukaisesti. Kokoelman käytettävyyttä on parannettu ja pyritään parantamaan esimerkiksi hyllypaikkatietoja lisäämällä. Arkistokokoelma vaatisi kuitenkin tulevana vuosina myös kokonaisvaltaisen järjestämisen ja inventoinnin. Luetteloimatonta ja seulomatonta aineistoa, josta ei ole saatavissa kirjallisia tunnistetietoja, on yhä runsaasti.



Porin Juhannuslehdon menyy vuodelta 1894 (HRM9564:73) sekä päivänlistat Seinäjoen Hotelli-ravintola Eposta (HRM9709:1493) ja Utsjoen Matkailuhotellista (HRM2598:1) on julkaistu myös Finnassa. Kuvat Hotelli- ja ravintolamuseo.

### 3.1.4 Kirjastokokoelma

Hotelli- ja ravintolamuseon kirjastoon kuuluu muun muassa

- yli 2000 keittokirjaa 1700-luvulta tähän päivään
- majoitus- ja ravitsemisalan historiaa käsittelevää kirjallisuutta
- majoitus- ja ravitsemisalan oppikirjoja
- ruoka- ja juoma-aiheista kirjallisuutta ja
- 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.

Kirjaston **lehtikokoelmaan** kuuluu otos majoitus- ja ravitsemisalan ammattilehtiä 1930-luvulta lähtien sekä kotitalouksille suunnattuja ruoka- ja juomakulttuurilehtiä. Osa on sidottuja vuosikertoja.

Kirjastoon kuuluu myös irrallisia lehtiartikkeleita ja lehtileikkeitä. Kokonaisuuden perustana ovat vuosina **1935–1979 kootut leikekirjat** majoitus- ja ravitsemisalasta sekä ruokakulttuurista sekä Sitan (myöh. Observer) **leikepalvelun lehtileikkeet vuosilta 1980–1999**. Vuodesta 1999 eteenpäin irrallisia leikkeitä ja artikkeleita on tallennettu ja luetteloitu vain muutamia.

**Kirjat on luetteloitu kokoelmaobjekteina kokoelmatietokanta Musketin esinesovellukseen.**

Lehtien artikkeleita on luetteloitu tietokantaan valikoiden. Lehdistä on laadittu tietopalvelukäyttöä varten nimet ja vuosikerran selvittävä luettelo. Kokonaisia lehtiä ei ole luetteloitu.

### 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 30.3.2010.

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

Hotelli- ja ravintolamuseon vuoden 1999 toimintakertomukseen on kirjattu, että järjestämätön, deponoitu **esinekokoelma sisälsi noin 1860 kpl objektia**. Järjestämätön **arkistokokoelma** sisälsi muun muassa 3500 juomaetikettiä ja noin 450 julistetta. Niin ikään järjestämättömään **valokuvakokoelmaan** kuului noin **5000 mustavalkoista kuvaa**, negatiiveja ja diapositiiveja.

Myymälämuseon kokoelmat kertovat

- alkoholin myynnistä ennen Alkoholiliikettä ja kieltolakia
- myymälöiden perustamisesta ja muutoksista
- sota- ja pula-ajasta sekä
- juomien, pakkausten, pullojen ja etikettien historiasta vuoteen 1999 asti.

Kokoelmat keskittyvät **Alkon myymälätoiminnan vaiheisiin vuodesta 1932 alkaen**.



Alkon myymälämuseon kokoelmaan kuuluu esineitä, valokuvia ja arkistoaineistoa. Työasu MYM200901:21, kuva Hotelli- ja ravintolamuseo. Myymälä Helsinki 1:n valokuva MYM24:47, kuvaaja Pietinen 1960. Luetteloimaton valistusjulistte, kuva Hotelli ja ravintolamuseo.

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. Painopiste on 1930–1960-luvuissa. **Kokonaisuuksista** voidaan mainita **alkoholimyymälän kalusteet ja sisustus** sekä myymälän **esimiehen huoneen sisustus 1930-luvulta**.

Pullokokoelma kattaa noin 1500 pulloa. Pääpaino on Alkon pulloissa vuosilta 1932–1999. Hotelli- ja ravintolamuseon hallussa on lisäksi pieni osa (155 objektia) Alkon laajasta, noin 2000 esineen

juomaesinekokoelmasta. Hotelli- ja ravintolamuseossa oleva juomaesinekokoelman osa sisältää lähinnä pulloja, juomalaseja sekä karahveja 1700-luvulta vuoteen 1932.

Hotelli- ja ravintolamuseo on **inventoinut** esinekokoelman erillisenä projektina vuosina 2009–2010, **juomaesinekokoelman esineistöä lukuun ottamatta**. Esineiden tiedot tarkistettiin ja vietiin tietokantaan, luetteloimattomat esineet luetteloitiin, kuvattiin ja pakattiin säilytystiloihin.

**Myymälämuseon arkistoaineisto** sisältää Alkon myymälätoimintaan liittyviä asiakirjoja, kuten

- kiertokirjeitä
- ohjeita
- hinnastoja ja
- markkinointi- ja valistusmateriaalia

Aineisto on järjestetty Hotelli- ja ravintolamuseossa, ja siitä on tehty arkistoluettelo.

**Arkistoluettelo on luettavissa museon kotisivuilla:** [https://www.hotellijaravintolamuseo.fi/wp-content/uploads/2014/10/alkon\\_myymalamuseon\\_arkistokokoelma.pdf](https://www.hotellijaravintolamuseo.fi/wp-content/uploads/2014/10/alkon_myymalamuseon_arkistokokoelma.pdf)

**Alkoholijuomaetikettien kokoelma**, joka ulottuu 1800-luvulta vuoteen 1999, 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.



Luetteloimattomat, juomalajeittain ja kronologisesti järjestetyt alkoholijuomien etiketit ovat kysyttyä aineistoa tietopalvelussa.

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

**Valokuvakokoelman** pääosan muodostavat valokuvat Alkon myymälöistä eri puolilta Suomea vuosilta 1932–1995. Kokonaisuus kertoo myymälöiden toiminnasta, interiööreistä, rakennuksista henkilökunnasta, asiakkaista ja valikoimista. Kokonaisuuden luetteloitu osuus on viety Hotelli- ja ravintolamuseon tietokantaan.

---

<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, nyk. Anora Group Oyj).



Myymälä museon kokoelma ei kerro laajemmin yrityksen historiasta, Alkon tehdastoiminnan historiasta tai laajemmin alkoholilainsäädännöstä. Alkon **yritysarkisto sijaitsee Elinkeinoelämän keskusarkistossa ELKAssa** Mikkelissä.

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.

## 4. KOKOELMIEN TULEVAISUUS JA KARTTUMINEN

Hotelli- ja ravintolamuseon **tallennus- ja dokumentointisuunnitelma** valmistui vuonna 2014 ja se on Kokoelmapoliittisen ohjelman liitteenä (**Lite 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. **Museo on pyrkinyt siirtymään passiivisesta kartunnasta aktiiviseen** eli museosta ja museon kokoelmista lähtöisin olevaan suunnitelmalliseen tallennustoimintaan. Käytännössä henkilökuntaresurssit eivät toistaiseksi ole olleet riittävät etenkin valtakunnallisesti kattavan, suunnitelmallisen kartunnan toteuttamiseen, vaan suuri osa kokoelmakartunnasta on otettu vastaan lahjoittajien aloitteesta.

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 aineistoa, jonka tiedetään sopivan paremmin jonkin muun muistiorganisaation tallennusvastuun piiriin. Deponointeja tai talletuksia enää oteta vastaan.

Kokoelmiin liitettävällä aineistolla ja objektilla tulee **olla riittävät tausta- ja kontekstitiedot (primääri tai sekundääri)**. Sikäli kun aineistot katsotaan henkilötiedoiksi (esim. tunnistettavien, elossa olevien henkilöiden valokuvat), niiden käsittelyn peruste ja rajoitukset otetaan huomioon heti niiden vastaanotosta saakka aina tallennukseen ja myöhempään käyttöön saakka. Aineistojen tekijänoikeuksiin kiinnitetään niin ikään erityistä huomiota. Pääsääntönä on, että museolla on yhteiskunnallisen tehtävänsä vuoksi peruste säilyttää ja käsitellä esimerkiksi henkilötiedoiksi

laskettavia valokuvia, mutta sen sijaan aineistojen julkaisua tai myyntiä on harkittava tapauskohtaisesti.

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.

Teemallisesti Hotelli- ja ravintolamuseo tallentaa kokoelmiinsa **majoitus- ja ravitsemisalan historiasta ja nykypäivästä kertovaa**, pääosin suomalaista aineistoa sekä **ammattillista 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 myös valokuvadokumentoinnin, haastattelujen, arkistomateriaalin tai muun avulla. Tallennustyössä kiinnitetään huomiota **nykyisten kokoelmien sisältämiin jatkumoihin**, joita pyritään tarvittaessa täydentämään nykydokumentoinneilla.

Hotelli- ja ravintolamuseo ei toistaiseksi tallenna **ruoantuotantoon**, elintarvike- ja juomateollisuuteen tai **kauppaan** liittyvää aineistoa, **matkamuittoja** tai **matkustusasiakirjoja**.

Lahjoituksista sovitaan lahjoittajan kanssa aina kirjallisesti, ilman lahjakirjaa ei aineistoa voida liittää kokoelmiin. Lahjoituksia vastaanotettaessa varmistetaan museon täysi omistusoikeus museolle luovutettuun aineistoon ja myös oikeus seuloa lahjoituksesta museon kannalta epäoleellinen tai kokoelmiin sopimaton osa.

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

**Kokoelmiin liittämisen prosessit** on kuvattu tarkemmin Hotelli- ja ravintolamuseon tutkijoiden laatimassa, sisäiseen käyttöön tarkoitetussa **Kokoelmakäsikirjassa**.

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

## 4.2. Kokoelmayhteistyö

**Muistiorganisaatioiden** (museot, arkistot, kirjastot) ja erityisesti museoiden välinen **työnjako** on olennainen osa suunnitelmallista kokoelmatyötä. Hotelli- ja ravintolamuseon tutkijat kartoittivat 2010-luvulla muiden suomalaisten muistiorganisaatioiden majoitus- ja ravitsemisalaan sekä ruoka- ja juomakulttuuriin liittyviä kokoelmia. Kokoelmiin liittyvää yhteistyötä on tehty valtakunnallisesti.

Hotelli- ja ravintolamuseo myös **ohjaa ja konsultoi** mahdollisuuksien mukaan muita muistiorganisaatioita majoitus- ja ravitsemisalan sekä ruoka- ja juomakulttuurin tallennuksessa. Suomessa ei ole muita Hotelli- ja ravintolamuseon toimialaan erikoistuneita museoita, mutta toimialaan suoraan tai välillisesti liittyviä kokoelmia löytyy monista museoista.

#### 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 suomalaiseen ruoka- ja juomakulttuuriin liittyviä kokoelmia. Kyselyyn **vastasi 55 museota**.

Hotelli- ja ravintolamuseo allekirjoitti vuonna 2013 Museoviraston kanssa sopimuksen, jossa museo sitoutui valtakunnalliseen tallennustyönjakoon. **Hotelli- ja ravintolamuseon valtakunnalliset tallennusvastuualueet<sup>2</sup>** ovat:

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

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

- Trendit > Ruoka- ja juomakulttuurin trendit

---

<sup>2</sup>Valtakunnallinen tallennustyönjako on luettavissa kokonaisuudessaan TAKO:n kotisivuilla osoitteessa [tako.nba.fi](http://tako.nba.fi).

- Vaikuttajat > Alkoholiliike ja Alko

Tallennusvastuualueita on mahdollista päivittää vuosittain. Tallennustyönjakoon sitoutuneet museot **raportoivat Museovirastolle** vastuualueisiinsa 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)**. Museon tutkijat ovat osallistuneet aktiivisesti poolitoimintaan muun muassa erilaisissa nykydokumentointihankkeissa sekä museoille ja yrityksille suunnatun pelastusdokumentointioppan suunnittelussa.

Hotelli- ja ravintolamuseolla on omassa organisaatiossaan rajalliset kokoelmaresurssit, mutta **aktiivista mukanaoloa TAKO-verkostossa on pidetty tärkeänä suunnitelmallisemman kokoelmatyön ja sen kehittämisen kannalta**. TAKO-yhteistyön piirissä on korostettu valtakunnallisten vastuumuseoiden roolia tallennustyönjaon käytännön koordinoinnissa. Strategiansa mukaan Hotelli- ja ravintolamuseon toimintaa arvioidaan valtakunnallisen erikoismuseon kriteereillä, vaikkei museolla ole kyseistä statusta. Aktiivinen TAKO-työskentely on tärkeä osa Hotelli- ja ravintolamuseon valtakunnallista työtä.

#### **4.2.2. Muut kokoelmayhteistyötahot**

Vuonna 2009 muodostettiin valtakunnallinen Matkailumuseoverkosto 16 suomalaisen ammatillisesti hoidetun museon kesken. Matkailumuseoverkosto luotiin matkailualaa tallentavien museoiden yhteistyön tiivistämiseksi. Nyt tätä työtä tehdään etupäässä TAKOn ja pooli 5:n kautta.

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**.

**Helsingin kaupunginmuseon kuvakokoelmayksikkö** ei pääsääntöisesti dokumentoi **ravintoloiden sisätiloja**, vaan julkisivuja.

Hotelli- ja ravintolamuseo pyrkii samankaltaiseen tallennusyhteistyöhön myös muiden kaupunkien majoitus- ja ravitsemiselinkeinon tallentamisessa.

**Syvärannan Lottamuseon** kanssa keskustellessa on todettu, että Lottamuseo tallentaa joukkomuonitusta ja -ruokailua sekä työpaikkaruokailua, Hotelli- ja ravintolamuseo ei.

**Työväenmuseo Werstaalla** ja Hotelli- ja ravintolamuseolla on TAKOn 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. On sovittu, että jatkossa pyritään tekemään yhteistyötä tallennusprojekteissa.

**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**.

Hotelli- ja ravintolamuseon ja **Haaga-Helian kirjastojen** mahdollisia päällekkäisyyksiä selvittävässä yhteistyössä on päätetty, **ettei kumpikaan taho enää tallenna ulkomaisia keittokirjoja**.

**Lehtikokoelmien päällekkäisyyttä selvitetään**. Tulevaisuudessa Haaga-Helia siirtää mahdollisesti joitakin majoitus- ja ravitsemisalan ammattilehtien sarjoja Hotelli- ja ravintolamuseon kirjastoon. Päällekkäisyyksistä on keskusteltu myös **Ravintolakoulu Perhon kirjaston** kanssa.

Elinkeinoelämän keskusarkiston **ELKAN** edustajien kanssa on keskusteltu muun muassa **ravintolayritysten** ja **Alkon arkistoaineistojen** tallentamiseen liittyvästä työnjaosta. Yhteistyötä on mahdollista jatkaa esimerkiksi **mahdollisen ravintolayrityksille suunnatun hankkeen** puitteissa.

Selvitysten perusteella **Hotelli- ja ravintolamuseon tallennustehtävän piiriin liittyviä aineistoja** on myös seuraavissa muistiorganisaatioissa:

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

Lisäksi aineistoa on yksityiskokoelmissa, kuten **Pauligin museolla** ja **Sinebrychoffin kokoelmissa**.

#### **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) sekä toteutuneissa tallennuksissa, ja puutteiden täydennystä jatketaan edelleen.

Tulevaisuudessa tavoitteena on **mielummin tallentaa kokonaisuuksia kuin yksittäisiä esineitä**. Säilytystilojen rajallisuus kuitenkin käytännössä asettaa rajat esimerkiksi kokonaisten 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 kontekstitiedoin edustettuna ja tallennettuna (esim. 1930-40-lukujen tarjoilijoiden tai ravintolasisustusten kuvia on kokoelmissa jo runsaasti).

Valokuvakokoelman **aktiivinen kartuttaminen on projektiluontoista** ja tapahtuu esimerkiksi **näyttelyihin liittyvien keruiden** myötä ja **nykydokumentoinnin** keinoin. Majoitus- ja ravitsemisalan 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.



Corona-baarin pelastusdokumentointi (kuvaaja Tiina Kiiskinen 2019) ja koronapandemian aikaisen ravintolasulun dokumentointi (kuvaaja Niko Mankinen 2020) ovat esimerkkejä nopeasti toteutetuista, ajankohtaisista dokumentointihankkeista.

#### 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 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, 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**, koska kokoelman katsotaan olevan tältä osin riittävän edustava. Museo myös katsoo, että **olemassa oleva ulkomaisten ruokalistojen kokoelma on riittävä eikä enää kartuta sitä**.

Vaikka 1990–2020-lukujen 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**.

Valtaosa ravintoloiden ruokalistoista julkaistaan nykyään verkossa. Kansalliskirjasto on tallentanut kotimaisia verkkoaineistoja vuosittain vuodesta 2006 lähtien automaattisella keräysohjelmalla. Museo ei tämän vuoksi tallenna verkkosivuja, vaan katsoo, että Kansalliskirjasto tallentaa riittävän kattavasti myös museon edustaman alan sivustot.

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.

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

**Muistitiedon tallentamista jatketaan projektiluontoisesti** esimerkiksi näyttelytyöhön liittyen. Muistitietoa tallennetaan kokoelmiin erillisinä projekteina, tallennus- ja dokumentointisuunnitelman mukaisesti. Museo keräsi 2010-luvulla ravintoloihin liittyvää muistitietoa myös Restopedia.fi-sivuston kautta. Osa kerätyistä muistitiedosta tallennettiin kokoelmiin. Restopedia ei ole enää toiminnassa, mutta sinne tallennetut tiedot ovat museon hallussa.

**Arkistokokoelmaa pyritään tulevaisuudessa inventoimaan** 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 käytettävyyden 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 ravitsemisalan ammattilehtiä. Ammattilehtien artikkeleita ei luetteloida tällä hetkellä resurssisystä. **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 TAKOssa Hotelli- ja ravintolamuseolle määritellyt 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 alkoholijuomien valmistavan yrityksen aineistoa.

**Etikettikokoelma on inventoinnin tarpeessa.** Eri aikoina kokoelmaan lisätyt aineistoerät sisältävät päällekkäisiä etikettejä.

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



Alkon myymälämuseon pullokokoelmaa.

**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                                                                              |

**Pullokokoelmaa ei enää kartuteta.** 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

Kokoelmien hallintaan liittyvät prosessit (vastaanottaminen, käsittely, luettelointi, digitointi, säilytys) on kuvattu tarkasti museon sisäiseen käyttöön tarkoitetussa **Kokoelmakäsikirjassa**.

### 5.1. Luettelointi

Hotelli- ja ravintolamuseon uusien hankintojen yhteydessä

- luovuttajalta saadut tiedot kirjataan lahjakirjaan
- hankinta diarioidaan diaarikirjaan
- hankinta diarioidaan kokoelmatietokantaan.

Uudet hankinnat luetteloidaan hankintaerätasolla / lahjoituserätasolla mahdollisimman pian hankinnan tapahduttua.

Tutkijoilla ei ole mahdollisuutta luetteloida vastaanotettavaa aineistoa objektitasolla. Määräaikaiset museoassistentit luetteloiivat objekteja taannehtivasti projektirahoitusten avulla. Lisäksi luettelointiiviivettä puretaan siten, että näyttelyä, lainausta tai tutkimusta varten esille otettava, luetteloimaton aineisto luetteloidaan mahdollisuuksien mukaan.

**Luetteloinnin laatukriteereitä tarkistettiin viimeksi 2010-luvun loppupuolella. Luetteloinnin keskeisiä laatukriteereitä ovat:**

- luettelointitiedot **ovat paikkansa pitäviä**. Varsinkin paikkaan, toimijoihin ja aikaan liittyvät tiedot ovat tärkeitä
- luetteloidessa käytetään yleistä **asiasanoitusta** ja museoalan asiasanoitusta
- luetteloidessa 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 huomioidaan myös **Museo 2015 -hankkeessa syntynyt ohjeistus**, joka on luettavissa **osoitteessa [www.luettelointiohje.fi](http://www.luettelointiohje.fi)**.

Osa Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelma-aineistoista julkaistaan verkossa Finna-sivulla. Myös tämä on otettu luetteloinnin ohjeistuksessa huomioon.

Esinekokoelma on inventoitu vuosina 2010-2014. **Valokuva- ja arkistokokoelmien inventointi osakokonaisuus kerrallaan on aloitettu.** Inventoinnin yhteydessä kokoelmaesineiden luettelointi/kontekstitiedot tarkistetaan, ja mikäli objekti osoittautuu esimerkiksi mahdottomaksi tunnistaa tai yhdistää luettelointitietoihinsa, se voidaan tutkijoiden ja museonjohtajan päätöksellä poistaa kokoelmista (ks. kohta 5.3. Poistot).

## 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 käyttöön otetun Antikvaria-kokoelmanhallintaohjelman korvasi vuonna 2011 Museoviraston Musketi-ohjelman vuokraversio. Musketiin on luetteloitu esine-, valokuva-, arkisto-, kirjasto- ja artikkelikokoelmat.

Musketi-ohjelman ylläpito on loppumassa vuonna 2022, ja museolle ollaan hankkimassa uusi kokoelmahallintajärjestelmä. Eri järjestelmiä kilpailutettiin, ja uudeksi järjestelmäksi valittiin vuoden 2021 lopulla Userix-palveluntarjoajan Collecte-ohjelma. Järjestelmävaihto tehdään vuoden 2022 aikana.

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 yhteydessä. Systemaattiseen korjaustyöhön tarvittavia resursseja ei kuitenkaan ole ollut riittävästi.

Kaikista luetteloiduista esineistä on otettu digikuvat vuodesta 2004 lähtien. Luetteloitavat ruokalistat ja valokuvat on vuodesta 2004 lähtien digitoitu skannaamalla.

Kokoelmien digitoinnin ja digitaalisen luetteloinnin priorisointisuunnitelma laadittiin ensimmäisen kerran vuonna 2008. Suunnitelmaa päivitetään vuosittain.

Kokoelmat Musketi-tietokannassa 8.2.2022:

|                                              | Arvioitu objektien kokonaisuusmäärä | Objektit Musketissa | Digikuvat Musketissa olevista objekteista | Digitointi-aste (luetteloitu + digikuva) | Digitointi-tavoite (luetteloitu + digikuva) |
|----------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmat</b> |                                     |                     |                                           |                                          |                                             |
| ● esinekokoelma                              | 7 000                               | <b>4738</b>         | <b>4305</b>                               | <b>61,5 %</b>                            | 100 %                                       |
| ● valokuvakokoelma                           | 38 000                              | <b>13296</b>        | <b>5018</b>                               | <b>13,2 %</b>                            | 100 %                                       |
| ● arkistokokoelma                            | 90 000                              | <b>8857</b>         | <b>5038</b>                               | <b>5,6 %</b>                             | 15 %<br>(ruokalistat)                       |
| ● artikkeli- ja lehtileikekokoelma           | ei tietoa                           | <b>7253</b>         | -                                         | -                                        | -                                           |

|                         |           |             |            |               |       |
|-------------------------|-----------|-------------|------------|---------------|-------|
| ● käsikirjasto-kokoelma | 4250      | <b>4197</b> | -          | -             | -     |
| <b>Lahden kokoelma</b>  |           |             |            |               |       |
| ● esinekokoelma         | 1035      | <b>1035</b> | <b>910</b> | <b>87,9 %</b> | 100 % |
| ● valokuvakokoelma      | ei tietoa | -           | -          | -             | -     |
| ● arkistokokoelma       | ei tietoa | -           | -          | -             | -     |
| ● kirjastokokoelma      | 75        | <b>75</b>   | -          | -             | -     |
| <b>Alkon kokoelma</b>   |           |             |            |               |       |
| ● esinekokoelma         | 3500      | <b>1384</b> | <b>501</b> | <b>14,3 %</b> | 100 % |
| ● valokuvakokoelma      | 3100      | <b>2971</b> | <b>105</b> | <b>3,4 %</b>  | 100 % |
| ● arkistokokoelma       | -         | -           | -          | -             | -     |

\*Laskennassa on vähennetty kokonaismääristä poistetut objektit, jotka näkyvät yhä Musketti-tietueina, mutta eivät kuitenkaan kuulu enää kokoelmiin.

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 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, mikä on huomioitu objektien kokonaismääräarvioissa**. Valokuvakokoelmaan kuuluvia diapositiiveja ei ole siirretty vanhoista pääkirjoista tietokantaan, eli ne eivät myöskään näy objektitietueiden määrässä.

Hotelli- ja ravintolamuseon vuosien 2014–2020 strategiassa oli tavoitteena, että keskeisimpien kokoelmien saavutettavuus verkon kautta strategiakauden lopulla vuonna 2020 olisi 100 prosenttia, tekijänoikeuksien, henkilösuojan sekä muun lainsäädännön (esim. alkoholilainsäädäntö) asettamissa rajoissa.

Edellä esiteltyjen lukujen valossa tavoitteen saavuttaminen vaatisi nykyistä enemmän resursseja kokoelmien digitointiin. Digitoinnilla tarkoitetaan tässä yhteydessä objektien kuvallista luettelointia (objektista on luettelointitieto + digitaalinen kuva). Vuonna 2021 alkaneessa strategiassa määrällistä tavoitetta ei ole, mutta kokoelmien saavutettavuuden parantaminen, mukaan lukien digitointi, on strateginen painopiste edelleen.

Kokoelmakohtaiset erot digitointitavoitteissa ovat suuret kokoelmien koostumuksesta ja objektityypeistä johtuen. Esimerkiksi kaikkia **arkistokokoelmia** (HRM, Lahti, MYM) hoidetaan

arkistokäytäntöjen mukaisesti. Digitointi objektitasolla ei siis ole tavoitteena, vaan **aineiston käytettävyyttä on pyritty parantamaan arkiston järjestämisellä**. HRM:n arkistokokoelmasta on **poikkeuksellisesti digitoitu käytetyin osuus, vanhat ruokalistat**. Tulevaisuudessa arkistokokoelman digitointi jatkuu uudemman ruokalista-aineiston digitoinnilla. Tässäkin tapauksessa digitointitavoite jäänee korkeintaan 15 prosenttiin. **Ruokalista-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 vuoteen 2022 saakka vuokraversiota Museoviraston Musketi-kokoelmanhallintaohjelmasta. Kaikki museon Musketiin luetteloima ja linkittämä aineisto (myös valokuvat) tallentuu Museoviraston Musketi-palvelimelle, jonka varmistuksesta Museovirasto vastaa. Arkistokokoiset digitaaliset kuvat (valokuvat ja arkistoaineisto) tallennetaan museon omalle palvelimelle, jossa on säännöllinen varmennus. Kokoelmahallintajärjestelmä vaihdetaan uuteen vuonna 2022.

## 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 mahdolliset perusteet (yksi tai useampi kriteeri täyttyy):**

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

### 6.1. Tilat ja turvallisuus [ei sis. kokoelmapolitiikan julkiseen versioon]

*Kappaleen tieto on turvallisuussyistä salaista, eikä sisälly kokoelmapolitiikan julkiseen versioon.*

## 6.2. Tilojen historia ja tulevaisuus [ei sis. kokoelmapolitiikan julkiseen versioon]

*Kappaleen tieto on turvallisuussyistä salaista, eikä sisälly kokoelmapolitiikan julkiseen versioon.*

### 6.3. Tilojen käyttö

Esinekokoelman säilytystiloissa on tilaa enimmäkseen pienesineistön kartunnalle. Suurten esineiden tallentamista harkitaan tarkoin. Nykyisen linjauksen mukaan esimerkiksi sisustuskokonaisuuksia ja vastaavia voidaan tallentaa myös valokuvadokumentoinnilla.

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 ja luettelointiresurssien vähyyden vuoksi huomattava osa arkisto- ja valokuva-aineistosta säilytetään tällä hetkellä toimistotiloissa.

Tavoitteena tulevaisuudessa olisi inventoida ja seuloa valokuva- ja arkistokokoelmat, ja saada tarpeellista järjestelyä ja tarvittavia poistoja tekemällä lisää säilytystilaa arkistoon.

### 6.4. Ennaltaehkäisevän konservoinnin toteutus

Hotelli- ja ravintolamuseo panostaa toiminnassaan **kokoelmien ennaltaehkäisevään konservointiin**, kuten aineistojen asianmukaiseen **käsittelyyn, kuljetukseen, säilytykseen ja esillepanoon**. Museolla ei ole konservaattoria. Ennaltaehkäisevään konservointiin sen sijaan osallistuu koko henkilökunta.

Ennaltaehkäisevä konservointi merkitsee kokoelmien sellaista säilytystä ja käsittelyä, jolla pyritään turvaamaan kokoelmien säilyminen, estetään niiden tuhoutuminen sekä helpotetaan kokoelmien hallinnointia, käytettävyyttä ja saavutettavuutta.

Kokoelmista vastaavat tutkijat ohjeistavat muuta henkilökuntaa kokoelmaturvallisuuteen liittyvissä asioissa, ja kirjallinen Kokoelmapoliittinen ohjelma sisältyy kaikkien työntekijöiden perehdytysmateriaaliin.

Museon siivouspalvelu on ostettu ulkopuoliselta taholta, jonka ohjeistuksesta huolehtii museonjohtaja. Siivooja siivoaa arkisto-, valokuva- ja kirjastokokoelmien säilytystilat sekä näyttelytilat (interiöörejä ja vitriinejä lukuun ottamatta) säännöllisesti. Tietopalvelu- ja toimistotila siivotaan kerran viikossa ja arkistuhuone kerran kuukaudessa. Näyttelyinteriöörit ja vitriinit siivotaan ja puhdistetaan kaksi kertaa vuodessa vakituisen henkilökunnan toimesta ja tutkijoiden ohjeistuksessa. Esinekokoelmien säilytystilat siivotaan tarpeen mukaan ja niiden siivouksesta huolehtivat tutkijat.

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



Kokoelmatilojen **säilytysratkaisut ja -materiaalit** tukevat ennaltaehkäisevän konservoinnin tavoitteita. Niitä valitessa **otetaan huomioon museo- ja arkistoalan yleiset suositukset**.

## 6.5 Puhdistus ja ennallistaminen

Henkilökunta suorittaa tarvittaessa ja harkinnan mukaan kokoelmien puhdistusta esimerkiksi luetteloinnin ja näytteille asettamisen yhteydessä.

Puhdistaminen suoritetaan aina mahdollisimman vähäistä mekaanista tai kemiallista rasitusta materiaalille aiheuttaen. Puhdistusmateriaalien ja -tekniikoiden valinnassa hyödynnetään museoalan yleisiä ohjeita ja suosituksia ja konsultoidaan tarvittaessa materiaalin tuntevia konservaattoreita.

**Konservointipalveluja ostetaan ulkopuolisilta** konservaattoreilta resurssien mukaan. Harkinnan mukaan joillekin objekteille voidaan teettää myös sellaisia toimenpiteitä, jotka eivät ennallista objektia sen alkuperäisellä tekniikalla, vaan pyrkivät esimerkiksi havainnollistamaan niiden alkuperäistä käyttötarkoitusta. Tästä esimerkkinä on kokoelmiin kuuluva valomainoskyltti, johon teetettiin led-valaistus vuonna 2021. Led-valot eivät vastaa kyltissä alunperin 1980-luvulla käytettyjä valoja, mutta ovat ekologinen tekniikka, jolla kyltille saavutettiin sen alkuperäistä käyttötarkoitusta vastaava ilme. Jossakin toisessa tapauksessa museo voisi päättää esimerkiksi korjauttaa kokoelmissa olevaan kylttiin alkuperäisen neonvalon; tässä tapauksessa perusteena olisi autenttisen tekniikan seuraaminen.



Makuasioita-ydinnäyttelyssä esillä olevaan valokylttiin teetettiin led-valot.

Kuvaaja Virve Laustela 2021.

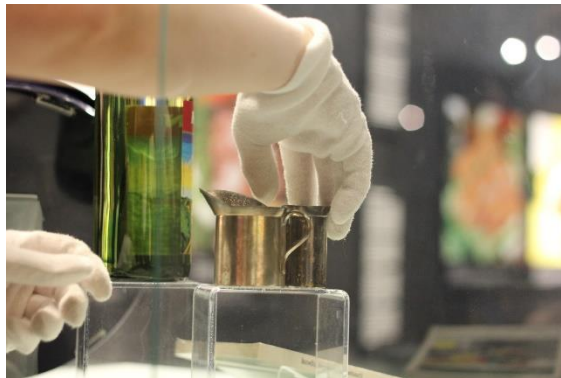
Käsittelyä harkitaan aina objektikohtaisesti sen mukaan, mihin käsittelyllä tähdätään. Konservointi- ja muista erityisistä toimenpiteistä laaditaan kirjallinen lausunto, jossa avataan käsittelyn perustelu ja tavoitteet objektin kannalta.

## 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.

Vuonna 2018 EU:n uusi tietosuoja-asetus ja sitä soveltava uusi tietosuojalaki koskevat **museon kokoelmia, jotka ovat luettavissa henkilötiedoiksi, ts. jotka sisältävät tietoa elossa olevista, tunnistettavista henkilöistä**. Henkilötietoja sisältäviä objekteja on lainsäädännön puitteissa yhä sallittua tallentaa museokokoelmaan. Niiden muulle **käsittelylle on kuitenkin määritelty laissa reunaehdot**. Tämä koskee esimerkiksi sähköisten kuvatiedostojen **myyntiä tietopalvelussa** sekä aineistojen **julkaisua verkossa ja näyttelyissä**, ts. saavutettavuutta edistäviä käyttötapoja. **Lainsäädäntö otetaan kaikissa kokoelmatyön vaiheissa aktiivisesti huomioon**. Myös tietopalvelu- ja kokoelmatyön kirjallisissa ohjeissa huomioidaan tietosuojalaki.

Museo tekee tunnetuksi kokoelmiaan muun muassa **näyttelyiden avulla**. Uusi ydinnäyttely 'Makuasioita' avattiin lokakuussa 2021. Lisäksi museossa on vaihtuvia teemanäyttelyitä. Museo on lisäksi asettanut esille näyttelyitä erilaisissa projekteissa museon ulkopuolelle.



Museokokoelmia on esillä niin ydin- kuin vaihtuvissa näyttelyissä. Kuvaajat Ilari Järvinen /Museokuva ja Tanja Becher 2022.

Kokoelmia esitellään myös erilaisissa **verkkojulkaisuissa** kuten

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

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)) kautta.

Kokoelmiin liittyvä **tietopalvelu** on osa Hotelli- ja ravintolamuseon tutkijoiden työtä. Tutkijat vastaavat asiakaskyselyihin, ja museon kokoelmat ovat tutkittavissa tutkijoiden avustuksella museon tietopalvelun tiloissa. Osa palveluista on maksuttomia. Laajoista tiedonhauista ja selvityksistä peritään maksu palveluhinnaston mukaan. Asiakkaat hyödyntävät kokoelmia runsaasti. Erityisen kysyttyjä ovat ruokalista- ja valokuvakokoelmat. Ruokalistat olivatkin ensimmäisiä Finnaan vietyjä objekteja.

Tietopalvelutyöhön pyritään jatkuvasti kehittämään uusia tapoja ja välineitä (esimerkiksi kokoelmat verkossa), ja tietopalvelua myös markkinoidaan aktiivisesti. Tällä pyritään parantamaan tietopalvelun valtakunnallista saavutettavuutta ja tunnettuutta.

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 perusteella. Lainaja huolehtii aina aineiston vakuuttamisesta ja kuljetuksista sekä sitoutuu käsittelemään aineistoa museaalisten periaatteiden mukaisesti.

Museopedagogiseen toimintaan tarkoitettua **käyttökokoelmaa** hyödynnetään esimerkiksi työpajoissa ja 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.

## 8. TAVOITTEET JA TOIMENPITEET

| Ajankohta | Toimenpide                                                                                                                                                                                                |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2021      | Uusi ydinnäyttely Makuasioita<br>Päätös uudesta kokoelmahallintajärjestelmästä<br>Valokuvakokoelman digitointi, inventointi ja julkaisu Finnaan<br>Esinekokoelmien uusien sijaintien päivittäminen jatkuu |
| 2022      | Tiistaitarjotin ja perjantaipullo -kiertonäyttelyn täydentäminen museon kokoelmaesineillä<br>Uusi kokoelmahallintajärjestelmä otetaan käyttöön                                                            |
| 2023      | Kokoelmahallintajärjestelmän vaihdon jälkityöt jatkuvat<br>Ruoka- ja juomakulttuurin tallennustyönjaon koordinoinnin suunnittelu                                                                          |

## HOTELLI- JA RAVINTOLAMUSEON TALLENNUS- JA DOKUMENTOINTISUUNNITELMA

### 1. Suunnitelman merkitys ja tavoitteet

Tähän tallennus- ja dokumentointisuunnitelmaan on kirjattu linjaukset Hotelli- ja ravintolamuseon *aktiiviselle* tallennus- ja dokumentointityölle. Lahjoitusten vastaanotto ja muu ns. *passiivinen* tallentaminen ja kartunta on käsitelty tarkemmin 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>3</sup> Tallennukseen ja dokumentointiin voi liittyä esimerkiksi haastattelujen tekemistä, valokuvaamista, havainnointia, kyselytutkimusta tai arkistodokumenttien ja esineistön keruuta.

Tässä suunnitelmassa **pääpaino on laajoissa temaattisesti rajatuissa hankkeissa**, joiden avulla kokoelmiin saadaan uutta sisältöä useimmiten useampi objekti tai kokonaisuus kerrallaan. Käytännön kokoelmatyössä tulee **kiinnittää huomiota myös** olemassa olevien kokoelmien **aktiiviseen täydentämiseen yksittäisillä objekteilla**.

Uudet kokoelmatallennukset voivat **paikata kokoelman sisällöllisiä ja temaattisia puutteita**. On myös mahdollista, että nykydokumentointiaineisto **muodostaa historiallisen jatkumon** jo olemassa oleville kokoelmille. Kokoelmista vastaavat tutkijat arvioivat olemassa olevien kokoelmien perusteella, millaisia tarpeita tallennukselle ja dokumentoinnille on. Havaintoja voi syntyä esimerkiksi kokoelmia inventoidessa. Perusteltu tallennus- ja dokumentointisuunnitelma pohjautuu olemassa olevien kokoelmien tuntemukselle.

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 ravitsemisalán sekä suomalaisen ammatillisen ruoka- ja juomakulttuurin historiasta ja nykypäivästä muodostuu mahdollisimman kattavaksi, monipuoliseksi sekä paikkansapitäväksi.

**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 vähintään **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 myymälä-museon kokoelmaa.

### 2. Tallennus- ja dokumentointityö ja käytännöt

Hotelli- ja ravintolamuseo pyrkii tekemään **tallennus- ja dokumentointityötä yhteistyössä muiden tahojen kanssa**. Erillisiä hankkeita voidaan toteuttaa yhteistyössä muiden muistiorganisaatioiden kanssa esimerkiksi

---

<sup>3</sup>Termien määrittely: Kokoelmapoliittikan muistilista museoille <https://www.museovirasto.fi/uploads/Arkisto-ja-kokoelmapalvelut/Julkaisut/kokoelmapoliittikan-muistilista-museoille.pdf>

TAKOn piirissä, sekä erilaisten tutkimuslaitosten, oppilaitosten ja opiskelijoiden kanssa. Tilanteen mukaan tallennus- ja dokumentointityötä voidaan tehdä myös yhdessä yleisön, yritysten tai yhteisöjen kanssa.

Tallennus- ja dokumentointityö liitetään mahdollisuuksien mukaan erilaisiin **hankkeisiin ja projekteihin**, jolloin niille on mahdollista saada ulkopuolista rahoitusta. Joissakin tilanteissa dokumentointia voidaan tehdä myös sponsori/yritysrahoituksella. Dokumentointikohteiden valintoja ei kuitenkaan koskaan tehdä rahoitusmahdollisuuksien, esimerkiksi sponsoroinnin, perusteella, vaan ne perustuvat rahoitusmalliin katsomatta tallennus- ja dokumentointisuunnitelman linjauksiin.

Mahdollisuuksien mukaan tallennus- ja dokumentointityötä yhdistetään museon näyttelyprojekteihin ja **muuhun käynnissä olevaan museotyöhön**. Esimerkiksi näyttelyä varten kerätyt objektit tai muistitieto voidaan tallentaa kokoelmiin. Projekteista tiedotetaan aktiivisesti, ja niiden tuloksia 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-sivustoa voi harkinnan mukaan käyttää kokoelmien kartuttamiseen. 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 hankkeen suunnittelu ja ohjeistus on aina museon 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 sekä henkilötietojen käsittelyn laillisuuden perusteet ja rajoitukset. Museolle varmistetaan aina tallennettavan aineiston täydet käyttöoikeudet kirjallisesti. Tallennus- ja dokumentointityöhön liittyvät tarkemmat prosessikuvaukset sekä lomakkeet löytyvät museon tutkijoiden laatimasta **Kokoelmakäsikirjasta**.

### 3. Tallennettavat ja dokumentoitavat teemat

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

- **ammattillinen ruoka- ja juomakulttuuri Suomessa**
- **majoitus- ja ravitsemisalan yrittäjät ja elinkeino**
- **koulutus**
- **työntekijät ja työ**
- **ammattillinen 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>4</sup> (TAKO), jota koordinoi Museovirasto / Kansallismuseo. Yhteistyön tavoitteena on muun muassa kokoelmien tallentamiseen liittyvän työnjaon selventäminen.

TAKOn piirissä syntyneessä valtakunnallisessa tallennustyönjaossa<sup>5</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 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

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

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

#### **5. Tulevat tallennus- ja dokumentointiprojektit**

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

---

<sup>4</sup><http://tako.nba.fi/index>

<sup>5</sup>Tallennustyönjako tarkemmin: <http://tako.nba.fi/tallennustyonjako>

- lähiöravintolat
- yksityisomisteiset, pienyrittäjien ravintolat ja hotellit
- ravintolakeittiöiden viime vuosikymmenien koneet ja niiden käyttö keittiötyössä
- kasvisravintolat, vegaaniravintolat
- ns. budjettihotellit, hostellit
- ns. sateenkaariravintolat
- lounasaika ravintolassa
- ruokalähetysten työ
- maahanmuuttajayrittäjien työ ja asema ravintolakentällä
- Helsingin uudet klassikkoravintolat / uusi kierros jo dokumentoiduissa klassikkoravintoloissa
- Helsingin ulkopuoliset ykkösravintolat, klassikkoravintolat ja hotellit

Bilepaikat, yökerhot ja klubit sekä hotelli- ja ravintolaketjut olivat aikaisemmin puuttuvien teemojen listalla. Niiden edustus kokoelmissa on kuitenkin tällä hetkellä arvioitu hyväksi. Esimerkiksi helsinkiläisten Lost&Found- ja Lady Moon -yökerhojen museoidut aineistot dokumentoivat 2000-luvun alkupuolen yökerhokenttää. Mitä tulee ns. klubikulttuuriin, HRM:n lisäksi myös esimerkiksi Helsingin kaupunginmuseo ja muut tahot dokumentoivat sitä. Ketjuravintoloista ja -hotelleista kokoelmissa ovat edustettuina esimerkiksi lopettaneet Cumulus- ja Rantasipi-hotellit, Rosso- ja Kotipizza-ketjut ja kadonneista ketjuista esimerkiksi Alkon ravintolat ja Hyvä ystävä -ketju.

Edellä hahmoteltujen teemojen listaa päivitetään sitä mukaa, kun eri kokoelmien inventointi etenee ja puutteita havaitaan esimerkiksi tietopalvelutyössä. Lista voidaan lisätä myös ajankohtaisia ilmiöitä, jotka vaativat tallennusta. Koronapandemian alkaminen 2020 oli esimerkki tästä: museo aloitti nopeasti ilmiön tallentamisen, joka on jatkunut vuoteen 2021. Listan ulkopuolelta tallennuksen ja dokumentoinnin kohteiksi voidaan ottaa myös näyttelyprojekteihin liittyviä tallennuskohteita tai kiireellisiä ns. pelastustallennuksia ja -dokumentointeja. Pelastusdokumentoinnin tarpeellisuutta voi harkita yllä olevan teemalistan avulla. 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.

|      |                                                                                                                |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2021 | Koronakriisin dokumentointi jatkui esimerkiksi hostellin dokumentoinnilla                                      |
| 2022 | Koronakriisin dokumentointi jatkuu esimerkiksi ravintoloiden asiakkailleen antamien ohjeiden tallennuskeruulla |
| 2023 | 1980–2000-luvun valtakunnallisesti kattavan ravintolavalokuva-aineiston keruu                                  |
| 2024 | Maahanmuuttajayrittäjien työn dokumentointi                                                                    |

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  
päivitetty 6.8.2018 AEH  
päivitetty 14.1.2019 AEH, TK  
päivitetty 11.8.2021 AEH  
päivitetty 17.2.2022 AEH