

KOKOELMAPOLIITTINEN OHJELMA

HOTELLI- JA RAVINTOLAMUSEO

13.4.2011



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

Kaapelitehdas
Tallberginkatu 1 G 60
00180 Helsinki

P. (09) 6859 3700
Fax. (09) 6859 3766
hrm@hotellijaravintolamuseo.fi

SISÄLLYS

1. Johdanto	3
1.1. Hotelli- ja ravintolamuseo	3
2. Kokoelmien historia ja nykytilanne	4
2.1. Esinekokoelma	4
2.2. Valokuvakokoelma	5
2.3. Arkistokokoelma	6
2.4. Kirjastokokoelma	6
2.5. Alkon kokoelma	7
3. Kokoelmien digitointi	7
4. Kokoelmien karttuminen	8
4.1. Esinekokoelma	9
4.2. Valokuvakokoelma	9
4.3. Arkistokokoelma	9
4.4. Kirjastokokoelma	10
4.5. Alkon kokoelma	10
5. Kokoelmien hallinta	11
5.1. Luettelointi	11
5.2. Poistot	11
5.3. Kokoelmien säilytys ja hoito	12
6. Kokoelmien saavutettavuus	14
7. Yhteistyö	14
8. Tavoitteet ja toimenpiteet	15
Liitteet	16

1. JOHDANTO

Hotelli- ja ravintolamuseo on majoitus-, matkailu- ja ravitsemisalalan sekä suomalaisen ruoka- ja ruokakulttuurin erikoismuseo. Museon tehtävänä on majoitus-, ravitsemis- ja matkailualasta kertovien esine-, arkisto- ja valokuvakokoelmien tallentaminen, tutkiminen, hoito ja esittely. Hotelli- ja ravintolamuseo hoitaa tehtävänsä noudattamalla Museolakia ja -asetusta sekä ICOM:in museoeettisiä sääntöjä.

Museolain (729/1992, 1166/1996, 644/1998, 877/2005) ja -asetuksen (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. Tähän samaan velvoittavat myös ICOM:in museoeettiset säännöt.

Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmapoliittisen ohjelman tehtävä on määritellä kokoelmien sisältö ja toimia kokoelmien hoidon ja hallinnan työvälineenä. Kokoelmapoliittinen ohjelma tarjoaa työvälineen kokoelmien suunnitelmalliseen kehittämiseen. Kokoelmapoliittisen ohjelman tehtävä on myös määritellä kokoelmien sisällön ja hoidon tulevaisuuden suunta.

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

Julkinen museon kotisivuilla luettavissa oleva kokoelmapoliittinen ohjelma ohjaa kokoelmien kartuntaa ja lisää kokoelmien saavutettavuutta.

Kokoelmapoliittista ohjelmaa päivitetään tarpeen mukaan, kuitenkin vähintään jokaisen toimintavuoden päättyessä.

1.1. Hotelli- ja ravintolamuseo

Hotelli- ja ravintolamuseon omistaa Hotelli- ja ravintolamuseosäätiö – Stiftelsen för Hotell- och restaurangmuseer. Säätiö on rekisteröity 5.10.1993 ja se on vastannut museon toiminnasta 1.1.1994 alkaen. Säätiön perustajina olivat Hotelli- ja ravintolaneuvosto ry, Hotelli- ja Ravitsemisalalan 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 toimialaan liitettiin myös matkailu.

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.

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 museolla hankittujen ja lahjoitettujen kokoelmien hoitoa ja kartuttamista...”. Kannatusyhdistys palasi alkuperäiseen tehtäväänsä 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 vuonna 1982. Nykyisessä toimipaikassaan Helsingin Kaapelitehtaalla museo on toiminut vuodesta 1993.

2. KOKOELMIEN HISTORIA JA NYKYTILANNE

Majoitus- ja ravitsemisalalan historiaan liittyvää aineistoa oli kerätty talteen jo ennen Hotelli- ja ravintolamuseon perustamista. Museon kokoelmien perustan muodostivat museota perustamassa olleiden, majoitus- ja ravitsemisalalla toimineiden yksityishenkilöiden keräämä materiaali sekä alan opettajien keräämä, opetuksessa havaintomateriaalina käytetty aineisto. Museon perustamisvuotta seuraavana vuonna 1972 museokokoelmiin kuului noin 3000 esinettä, 1100 valokuvaa, noin 1000 diapositiivia ja 3600 menyykorttia ja ruokalistaa.

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

Kokoelmien maantieteellisenä painopisteenä on Suomi. Majoitus- ja ravitsemisalalan kansainvälisen luonteen vuoksi kokoelmissa on myös jonkin verran ulkomaista aineistoa. Kokoelman painottuminen maantieteellisesti Helsinkiin selittyy sillä, että valtaosa maan majoitus- ja ravitsemisyriyksistä on sijainnut pääkaupunkiseudulla. Ajallisesti kokoelmien painopiste on vahvasti 1900-luvussa, mutta aineistoa on aina 1700-luvulta nykypäivään asti.

Matkailualan liittyvän aineiston tallentaminen museon kokoelmiin on vasta alussa. Painotus lisättiin Hotelli- ja ravintolamuseon sääntöihin vuonna 2006.

2.1. Esinekokoelma

Hotelli- ja ravintolamuseon esinekokoelmassa on arviolta noin 20 000 esinettä. Pääpaino on pienesineistössä. Kokoelman painopisteet ovat

Suomalainen ruokaperinne:

- kansanomaiseen ruokatalouteen liittyvää esineistöä
- aikarajaus: maatalousyhteiskunnan aika toiseen maailmansotaan asti

Majoitus- ja ravitsemisala:

- elinkeinon historiaan liittyvää esineistöä nykypäivään asti
- ravintolat, kahvilat, baarit, ruokalat
- kylpylät, hotellit, matkustajakodit, kestikievarit
- suurtalouksesineistö
- esineryhmiä: ravintolakeittiön koneet ja laitteet, ruoanvalmistusastiat ja -välineet, tarjoilu- ja ruokailuastiat, ruokailuvälineet, hotellien ja ravintoloiden kalusteet ja valaisimet, tekstiilit kuten ravintolahenkilökunnan työasut sekä pöytätekstiilit

Matkailuala:

- majoittuminen ja ruokailu
- majoittumiseen ja ruokailuun liittyvien valtakunnallisten matkailu-organisaatioiden esineistöä, esim. Suomen Matkailijayhdistys, Suomen Matkailuliitto, Matkaravinto
- esineryhmiä: astiat, matkailumerkit, matkalaukkumerkit, mainosmateriaali

Opetus- ja kulttuuriministeriön avustuksen mahdollistama esinekokoelman laajamittainen inventointiprojekti on käynnistynyt syksyllä 2010. Inventoinnin tavoitteena on tarkentaa kokonaiskuvaa siitä, mitä Hotelli- ja ravintolamuseon esinekokoelma sisältää, miten kattava se on ja mitkä sen mahdolliset puutteet ovat.

2.2. Valokuvakokoelma

Valokuvia, negatiiveja ja diapositiiveja museon kokoelmissa on noin 38 000. Elinkeinoon painottuminen pääkaupunkiseudulle selittää kokoelman Helsinki-keskeisyyttä. Poikkeuksena ovat valtakunnallisten toimijoiden, kuten esimerkiksi Matkaravinto, Kantaravintolat ja Arctia, kuva-aineistot. Suurin osa kuvista on mustavalkokuvia Suomen hotelleista, ravintoloista ja kahviloista sekä niiden henkilökunnasta. Valokuvakokoelman pohja muodostui 1970-luvulla lahjoitetuista mustavalkovedoksista ja museon itse tuottamasta dokumentointiaineistosta. Kokoelmaa kartutettiin myös hankkimalla vedoskopioita käyttöoikeuksineen muiden kokoelmien hotelli- ja ravintolakuvista. Osa vedoksista on kehystetty. 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 diasarjoista. 2000-luvulla tehtyjen dokumentointiprojektien kuvat ovat digitaalisessa muodossa cd-levyillä.

Teemallisesti valokuvakokoelmassa on seuraavat painopisteet:

Majoitus- ja ravitsemisala:

- elinkeinon historiaan liittyvää kuva-aineistoa nykypäivään asti
- ravintolat, kahvilat, baarit, ruokalat: dokumentointiprojekteja ja valokuvia pääsääntöisesti 1900-luvun alusta nykypäivään, esimerkiksi klassikkoravintolat, baarit, etniset ravintolat, kahvilat
- kylpylät, hotellit, matkustajakodit, kestikievarit: valokuvia pääsääntöisesti 1900-luvun alusta nykypäivään

Matkailuala:

- majoittuminen ja ruokailu
- valokuvia majoittumiseen ja ruokailuun liittyvien valtakunnallisten matkailu-organisaatioiden toiminnasta, esim. Suomen Matkailijayhdistys, Suomen Matkailuliitto, Matkaravinto

Valokuvakokoelman inventointi alkaa vuonna 2013. Tavoitteena on ennen kaikkea kartoittaa kokoelman ajallisia ja teemallisia puutteita suunnitelmallisen kartuttamisen kehittämiseksi.

2.3. Arkistokokoelma

Suurimman ryhmän museon arkistokokoelmasta muodostaa ruokalistakokoelma. Kokoelma käsittää noin 90 000 painettua menyykörttiä, à la carte -listaa ja juomalistaa vuosilta 1864–2010. Lisäksi arkistokokoelmaan kuuluu mm. hotellien varauskirjoja, hotelliketjujen markkinointiaineistoa, keittiömestarien työkansioita, ravintolahenkilökunnan työtodistuksia, hotellilaskuja jne. Arkistoon on talletettu kokoelma suomalaisia matkaesitteitä ja pääasiassa hotelliaiheisia matkalaukkumerkkejä sekä hotelli- ja ravintolaiheisiä tulitikkurasioita. Kokoelmassa on asiakirjojen ja painotuotteiden lisäksi myös audiovisuaalista aineistoa kuten videokasetteja ja haastattelunauhoja.

Maantieteellisesti kokoelma on painottunut helsinkiläisiin ravintoloihin. Poikkeuksena tästä on laaja Alkon keräämä ruokalista-aineisto 1960–70-luvuilta. Kokoelma käsittää Alkon kahdesti vuodessa keräämät kaikkien maan anniskeluravintoloiden ruokalistat. Kokoelmassa on lisäksi yksittäisten keräilijöiden museolle lahjoittamia ulkomaisia à la carte -listoja.

Arkistokokoelman inventointi on vuorossa vuonna 2012–2013. Tavoitteena on päällekkäisyyksien karsiminen ja asianmukaisen säilytysjärjestelmän luominen varsinkin à la carte -kokoelmalle.

2.4. Kirjastokokoelma

Museon käsikirjastoon kuuluu keittokirjakokoelma, majoitus- ja ravitsemisalalan historiaa käsittelevää kirjallisuutta, majoitus- ja ravitsemisalalan oppikirjoja, ruoka- ja juoma-aiheista kirjallisuutta sekä uusimpana osa-alueena matkailuaiheista kirjallisuutta. Keittokirjakokoelman painopiste on suomalaisessa ruoassa ja ravintolaruoassa. Matkailun osalta käsikirjasto karttui vuonna 2009 Suomen Matkailijayhdistyksen huomattavalla kirja- ja aikakauslehtilahjoituksella. Syksyllä 2010 Helsingin Matkailuyhdistys puolestaan luopui kirjastostaan ja lahjoitti teokset soveltuvin osin Hotelli- ja ravintolamuseon käsikirjastoon. Tähän kokonaisuuteen kuuluu pääasiassa yleisteoksia, Suomen Matkailijayhdistyksen julkaisuja ja matkakuvauksia.

Artikkelikokoelmaa säilytetään käsikirjastossa. Sen perustana ovat vuosina 1935–1979 kootut majoitus- ja ravitsemisalalan leikekirjat, Sitan (myöh. Observer) leikepalvelun lehtileikkeet vuosilta 1980–1999 sekä majoitus- ja ravitsemisalalan ammattilehdet 1930-luvun alusta lähtien. Alkon myymälämuseon deponoinnin yhteydessä artikkelikokoelma karttui Alkoon ja alkoholipolitiikkaan liittyvillä aikakausjulkaisuilla. Leikekirjojen ja lehtien artikkeleita on luetteloitu valikoiden.

Kesällä 2009 Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmiin liitettiin Suomen Matkailijayhdistyksen lahjoituksena matkailuaiheisten aikakausjulkaisujen kokoelma, jonka vanhimmat julkaisut ovat vuodelta 1887.

2.5. Alkon kokoelma

Vuonna 1999 Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmiin liitettiin Alkon myymälämuseon kokoelma, joka on talletettu museoon erillisellä deponointisopimuksella (1.2.1999). Liitoksen tavoitteena oli poistaa päällekkäisyyksiä kahden samankaltaisen kokoelman osalta. Alko Oy maksaa Hotelli- ja ravintolamuseolle kokoelman hoidosta vuosittaista toiminta-avustusta. Talletussopimus uusittiin ja päivitettiin 30.3.2010.

Alkon myymälämuseon esinekokoelma, lasiesineistöä lukuun ottamatta, inventoitiin vuosina 2009–2010 erillisenä projektina. Kokoelma sisältää Alkon myymälöihin liittyvää esineistöä, kuten konttori- ja myymälätarvikkeita, kalusteita, kassa-aitioita, valaisimia, kilpiä ja kylttejä, kuljetustarvikkeita ja työvaatteita. Esineistöä on vuodesta 1932 1970–1980-luvulle. Ajallisesti esineistö painottuu 1930–1960-luvuille. Alkon myymälämuseon lasikokoelma sisältää muun muassa pulloja, juomalaseja ja karahveja 1700-luvulta vuoteen 1932. Myymälämuseon pullokokoelmassa pääpaino on Alkon pulloissa vuodesta 1932 lähtien.

Myymälämuseon arkistoaineisto sisältää Alkon myymälätoimintaan liittyviä asiakirjoja, kuten kiertokirjeitä, ohjeita, hinnastoja, markkinointi- ja valistusmateriaalia sekä suunnitelmia. Aineisto on järjestetty ja siitä on tehty arkistoluettelo. Laaja, 1800-luvulta vuoteen 1999 asti ulottuva alkoholijuomaetikettien kokoelma on järjestetty juomalajeittain kronologiseen järjestykseen. Altian vuosina 1999–2010 Hotelli- ja ravintolamuseolle toimittamat etiketit on liitetty Alkon etikettikokoelmaan.

Myymälämuseon kokoelmaan kuuluu lisäksi valtakunnallisesti kattava kokoelma valokuvia Alkon myymälöistä vuosilta 1934–1995.

3. KOKOELMIEN DIGITOINTI

Hotelli- ja ravintolamuseon ensimmäiset kokoelmanhallintaohjelmat olivat vuosina 1994–1995 käyttöön otetut Minttu- ja Mopsi -ohjelmat. Tuolloin aloitettiin vanhojen esine- ja valokuvapääkirjojen siirtäminen sähköiseen muotoon sekä uusien hankintojen sähköinen luettelointi. Ruokalistakokoelman luettelointi aloitettiin Minttu-tietokantaan. Antikvaria-kokoelmanhallintaohjelma otettiin käyttöön vuonna 2002 ja sen tietokantoihin luettelointiin esine-, valokuva-, arkisto-, kirjasto- ja artikkelikokoelmat vuoden 2010 loppuun asti.

Museo luopui Antikvariasta vuoden 2010 lopussa. Antikvariaan tallennetut tiedostot konvertoitiin Museoviraston tuottamaan WebMusketti-tietokantaohjelmaan ja jatkossa aineistot luetteloidaan WebMuskettiin.

Kokoelmien digitoinnin ja digitaalisen luetteloinnin priorisointisuunnitelma on laadittu vuonna 2008 ja sitä päivitetään säännöllisesti.

Kokoelmat WebMusketi-kokoelmatietokannassa 12.4.2011

Hotelli- ja ravintolamuseo

esineitä: 5 244 objektia (WebMusketissa kuvallisia esineitä 1 734 kpl)
valokuvia: 11 789 objektia (WebMusketissa kuvallisia valokuvia 548 kpl)
ruokalistoja: 4 064 objektia (WebMusketissa kuvallisia ruokalistoja 409 kpl)

Alkon kokoelma

esineitä: 1 409 objektia (WebMusketissa kuvallisia esineitä 493 kpl)
valokuvia: 2 971 objektia

4. KOKOELMIEN KARTTUMINEN

Hotelli- ja ravintolamuseo tallentaa kokoelmiinsa majoitus-, matkailu- ja ravitsemisalan historiasta ja nykypäivästä kertovaa, pääosin suomalaista aineistoa. Ulkomaista aineistoa otetaan vastaan, mikäli se liittyy olennaisesti alan kehitykseen Suomessa.

Museo ei tallenna yksityiskoteihin eikä elintarviketeollisuuteen liittyvää aineistoa.

Kokoelmien suunnitelmallinen kartuttaminen ja säilyttäminen on museon tärkein perustehtävä. Museon tallennussuunnitelma on tärkeä työkalu, jota arvioidaan, kehitetään ja päivitetään. Museoiden välinen työnjako ja tallennustehtävät kuuluvat oleellisena osana suunnitelmalliseen kokoelmatyöhön. Kokoelmien kartuttamisen kannalta merkittävimmät yhteistyötahot ovat Matkailumuseoverkosto sekä Kulttuurihistoriallisten museoiden tallennus- ja kokoelmayhteistyö (TAKO). Yhteistyön tavoitteena on muun muassa kokoelmien päällekkäisyyksien karsiminen ja tallentamiseen liittyvän työnjaon selventäminen. Matkailumuseoverkosto tallentaa tietoa suomalaisten matkailun historiasta sekä Suomesta matkailumaana. Matkailumuseoverkoston sisällä sovitaan tallennustehtävistä. Matkailumuseoverkoston jäsenenä Hotelli- ja ravintolamuseon vastuualueena ovat majoittumiseen ja ruokailuun liittyvät valtakunnalliset matkailuorganisaatiot Suomessa. Hotelli- ja ravintolamuseo ei talleta yksityishenkilöiden matkamuittoja eikä matkustusasiakirjoja.

Majoitus-, matkailu- ja ravitsemisalan yrityksiä ja yhteisöjä ohjataan säilyttämään ja tallentamaan toimintaansa liittyvää esineistöä ja muuta materiaalia Hotelli- ja ravintolamuseoon.

Lahjoituksia vastaanotettaessa varmistetaan museon täysi omistusoikeus museolle luovutettuun aineistoon ja myös oikeus seuloa lahjoituksesta museon kannalta epäoleellinen tai kokoelmiin sopimaton osa. Myös henkilö- ja tietosuojakysymykset otetaan huomioon. Aineistojen riittävät taustatiedot varmistetaan.

Kaikki museolle vastaanotettu aineisto pyritään saamaan museon omistukseen, eikä deponointeja / talletuksia oteta vastaan. Aineistojen tekijänoikeuksiin kiinnitetään erityistä huomiota.

Aineistojen vastaanottamiseen ja käsittelyyn liittyvät lomakkeet ja ohjeet kokoelmapoliittisen ohjelman liitteenä (Liitteet 1-4.)

4.1. Esinekokoelma

Vuonna 2010 käynnistyneen esineinventoinnin yhteydessä pohditaan, millaisen kuvan nykyinen esinekokoelma antaa majoitus-, matkailu- ja ravitsemisalalan historiasta ja luodaan puitteet entistä suunnitelmallisemmalle kokoelman kartuttamiselle. Inventoinnin päätyttyä laaditaan esinekokoelman kartuntasuunnitelma tulevia vuosia varten.

Kartuntasuunnitelmassa otetaan huomioon mahdolliset inventoinnin yhteydessä havaitut puutteet. Erityistä huomiota kiinnitetään nykypäivän ilmiöiden tallentamiseen. Kokoelmahankinnassa valitaan tietyiksi aikajaksoiksi painopistealueita.

Tavoitteena on mieluummin tallentaa kokonaisuuksia kuin yksittäisiä esineitä. Säilytystilojen rajallisuus kuitenkin käytännössä asettaa rajat esimerkiksi kokonaisten interiöörien, kuten ravintolasisustusten, tallentamiselle. Tällaisia kokonaisuuksia tallennetaan ensisijaisesti muilla keinoin kuin fyysisten esineiden tallentamisella, esimerkiksi valokuvadokumentoinneilla.

4.2. Valokuvakokoelma

Valokuvakokoelmaa kartutetaan edelleen majoitus- ja ravitsemisalalan historiasta Suomessa kertovilla valokuvilla. Tämä osa kokoelmasta karttuu etupäässä lahjoituksin. Valokuvakokoelman aktiivinen kartuttaminen on projektiluontoista. Majoitus-, matkailu- ja ravitsemisalalan ajankohtaisia ilmiöitä pyritään dokumentoimaan säännöllisesti ja suunnitelmallisesti.

4.3. Arkistokokoelma

Hotelli- ja ravintolamuseon arkistokokoelman laajin osa on ruokalistakokoelma. Suurin osa arkistoitavasta aineistosta karttuu majoitus- ja ravitsemisalalla työskennelleiden tai työskentelevien yksityishenkilöiden tai alan yritysten lahjoittamina yksittäisinä asiakirjoina tai kokoelmina, ei kokonaisina arkistoina. Näiden lisäksi tähän aineskokoelmaan kuuluu pieni määrä yksityisten henkilöiden ja yritysten arkistoja. Henkilö- ja yritysarkistot pyritään ohjaamaan arkistolaitokselle. Museolla ei myöskään ole velvollisuutta säilyttää arkistonsa luovuttaneiden henkilöiden tai yritysten tiliositteita.

Arkistoon kuuluu kokoelma suomalaisia matkaesitteitä ja pääasiassa hotelliaiheisia matkalaukkumerkkejä sekä hotelli- ja ravintola-aiheisia tulitikkurasioita. Näitä aineistoja ei kartuteta aktiivisesti.

Arkistokokoelman inventoinnin tavoitteena on päällekkäisyyksien karsiminen, kartuntasuunnitelman luominen ja asianmukaisen säilytysjärjestelmän luominen varsinkin à la carte -kokoelmalle. Museo ei enää kartuta ulkomaisten à la carte -listojen kokoelmaa. Esimerkiksi internet on vaikuttanut siihen, että yksittäiset ruokalistat eivät enää puolla paikkaansa kertomassa ulkomaisten vaikutteiden kulkeutumisesta suomalaisiin ravintoloihin. Myös ulkomaisten ruokalistojen merkitys matkamustoina on vähäinen.

4.4. Kirjastokokoelma

Käsikirjasto karttuu uusien teosten osalta ostoin ja vanhempien teosten osalta täydentävin lahjoituksin. Kirjastokokoelmassa painotetaan teosten käytettävyyttä ja informaatioarvoa käsikirjastokäytössä.

Matkailun osalta käsikirjastokokoelma on vasta muotoutumassa. Suomen eri paikkakuntia matkailukohteina esittelevät kuvateokset ja ulkomaiden matkaoppaat jätetään kokoelman ulkopuolelle. Hotelli- ja ravintolamuseo tallettaa kirjastokokoelmaansa yleisteoksia suomalaisten matkailun historiasta ja Suomesta matkailumaana.

Kirjastoon on tilattu majoitus-, matkailu- ja ravitsemisalalan ammattilehtiä. Leikekokoelma ei enää kartu. Ammattilehtien artikkeleita luetteloidaan hyvin valikoiden.

4.5. Alkon kokoelma

Hotelli- ja ravintolamuseo kartuttaa Alkon kokoelmaa mahdollisuuksiensa mukaan. Lahjoituksina saatavat suoraan Alkoon historiansa tai ulkoasunsa perusteella kuuluva aineistot liitetään Alkon kokoelmaan.

Merkittävä osa Alkon kokoelmasta koostuu pullokokoelmasta, jossa pääpaino on Alkon pulloissa vuodesta 1932 lähtien. Pullokokoelma on järjestetty, siitä on tehty excel-muotoinen luettelo ja valokuvatut pullot säilytetään asianmukaisesti pakattuna.

Alkon pullokokoelma on jaettu neljään eri arvoluokkaan:

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

Kokoelman tila ei ole enää karttuva. 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.

Pullokokoelmasta voidaan poistaa pullot, joissa ei ole etikettiä, lasileimaa, korkkia tai mitään, mikä kertoisi pullon alkuperästä, sisällöstä tai käyttöhistoriasta. Kokoelmasta voidaan lisäksi poistaa luokkaan AIV kuuluvat pullot.

5. KOKOELMIEN HALLINTA

5.1. Luettelointi

Hotelli- ja ravintolamuseon uushankinnat diaarioidaan heti sekä diaariin että kokoelmatietokantaan (vuoden 2011 alusta alkaen WebMusketti) ja luovuttajalta saadut tiedot kirjataan. Näin pyritään estämään luetteloinnin viivästymisessä vaarana oleva tietojen katoaminen. Uushankinnat pyritään luetteloimaan heti hankinnan tapahduttua. Tällä hetkellä museolla ei ole resursseja luetteloimaan kaikkea vastaanotettavaa aineistoa sitä mukaa kun se otetaan kokoelmiin. Taannehtivaa luettelointityötä tehdään projektinomaisesti. Lisäksi luettelointiviivettä puretaan siten, että kaikki näyttelyä, lainausta tai tutkimusta varten esille otettava luetteloimaton aineisto luetteloidaan.

Vuonna 2010 käynnistyneen esinekokoelman inventoinnin yhteydessä esineiden luettelointitiedot tarkistetaan ja esineet kuvataan. Esineistä osa on fyysisesti ilman esinenumeroa. Näitä esineitä kutsutaan einoiksi (ei no eli ei numeroa). Osa tällaisista esineistä on asianmukaisesti diaarioitu, mutta niiden saamaa esinenumeroa ei ole merkitty esineeseen. Lisäksi osa esineistä on aikanaan jätetty diaarioimatta. Tällaiset esineet ovat kadottaneet kontekstinsa ja niiden luettelointi ilman inventaarionumeroa on ongelmallista. Inventoinnin yhteydessä einot ja luetteloimattomat esineet liitetään harkinnan mukaan kokoelmaan.

Valokuva- ja arkistokokoelmien luetteloinnin saaminen ajan tasalle vaatii lisäresursseja. Kokonaisuudet diaroidaan ja luetteloidaan hankintatasolla. Objektitason luettelointi toteutetaan resurssien mukaan. A la carte -listat luetteloidaan jatkossakin vain hankintatasolla. Ne järjestetään arkistoon ajan ja paikan mukaan.

Luetteloinnin laadullisiin tavoitteisiin kiinnitetään huomiota. Luetteloinnin keskeisiä laatukriteereitä ovat:

- luettelointitiedot ovat paikkansa pitäviä varsinkin paikkaan, toimijoihin ja aikaan liittyvissä tiedoissa
- luetteloissa käytetään yleistä asiasanoitusta ja museoalan asiasanoitusta
- käytetty luettelointisanasto ja -termit ovat yhdenmukaisia
- voimassa oleva säilytyspaikka tai pysyvä näyttelypaikka kirjataan tietokantaan, myös väliaikainen paikkatieto merkitään

WebMusketin luettelointiohjeet otetaan käyttöön heti kun ne valmistuvat.

5.2. Poistot

Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmat ovat syntyneet lähes neljän vuosikymmenen aikana vaihtelevien periaatteiden mukaan. 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.

- Pääsääntöisesti kunto ei ole poiston peruste, vaan huonokuntoisenakin objekti säilytetään, jos muut poistokriteerit eivät täyty. Kun objekti ei ole konservoinnilla

pelastettavissa tai mielekästä pelastaa ja se voi kuntosaa vuoksi olla uhka muulle kokoelmalle tai henkilökunnalle, se poistetaan.

2. Objekti on ennestään kokoelmassa.

- Kokoelmiin tallennetaan pääsääntöisesti vain kaksi samanlaista objektiä. Tunnettu ja dokumentoitu käyttöhistoria voi kuitenkin perustella kaksoiskappaleen tallentamisen kokoelmaan. On myös mahdollista liittää tunnettu ja dokumentoitu käyttöhistoria siihen identtiseen objektiin, joka jää kokoelmiin.
- Suurista astiastoista tai muista vastaavista kokonaisuuksista voidaan tallettaa useampi kuin yksi samanlainen objekti.

3. Objekti on kokoelmaan sopimaton tai merkityksetön.

- Objekti ei liity museon tallennuksen aihe- eikä maantieteelliseen alueeseen, eivätkä kokoelmapoliittisessa ohjelmassa määritellyt hankinnan kriteerit esineen kohdalla täyty.
- Objekti on sopivampi johonkin muuhun museoon / kokoelmaan.
- Objekti on kokoelman kannalta tai historialliselta todistusvoimaltaan merkityksetön.

4. Objektista ei ole tietoja.

- Objektin tausta- ja luettelointitiedot puuttuvat. Tämä ei yksinään riitä poiston perusteeksi. Objekti voi olla jollekin ilmiölle tyypillinen ja erittäin yleinen ja siksi merkittävä, vaikka kyseisen objektin tarkat tiedot puuttuvatkin.

5. Korkeat säilytys- ja ylläpitokustannukset.

- Kohtuuttomat säilytys- ja ylläpitokustannukset voi olla poiston peruste vain, jos objektiin liittyy muita poistoa puoltavia kriteereitä.

Kokoelmista poistettava objekti voidaan

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

Muussa tapauksessa objekti hävitetään asianmukaisesti.

Poistoehdotuksen objekteista tekee tutkija. Poiston hyväksyy museonjohtaja. Poistettavasta aineistosta tehdään poistopöytäkirja, jonka museonjohtaja vahvistaa allekirjoituksellaan. Poistopöytäkirjat arkistoidaan. (Liite 5. Poistopöytäkirja)

Ennen poistoa objektin luettelointitiedot tarkistetaan ja luettelointitietoihin sekä diaariin merkitään tieto poistosta. Objekti kuvataan tarvittaessa ja kuvat liitetään poistopöytäkirjan yhteyteen. Poiston suorittaa tutkija tai tutkijan ohjeistama henkilö. Hotelli- ja ravintolamuseo noudattaa poistoissa ICOM:in museotyön eettisiä säädöksiä.

Toisen museon kokoelmaan tai Hotelli- ja ravintolamuseon käyttökokoelmaan siirrettävä objekti poistetaan asianmukaisesti. Toiseen museoon siirrettävästä objektista tehdään siirtosopimus (Liite 6.). Käyttökokoelmaan siirrettävän objektin numero yliviivataan ja objektiin tehdään merkintä 'KK', käyttökokoelma.

5.3. Kokoelmien säilytys ja hoito

Hotelli- ja ravintolamuseon näyttelytilat ja kokoelmien säilytystilat sijaitsevat Kaapelitehtaalla Helsingin Ruoholahdessa. Rakennus on entinen Suomen Kaapelitehdas, jossa valmistettiin 1943–1985 sähkö- ja puhelinkaapeleita. Kaapelitehdas on valmistunut kolmessa eri vaiheessa vuosina 1939–1954. Kaapelinvalmistuksen loputtua

tehtaanomistaja Nokia Oy alkoi vuokrata tiloja muun muassa taiteilijoille. Vuonna 1991 rakennus siirtyi Helsingin kaupungille. Rakennusta hallinnoi ja hoitaa Kiinteistö Oy Kaapelitalo. Vuokralaisia on yhteensä noin 250, esimerkiksi taiteilijoita, bändejä, kouluja, teattereita, yhdistyksiä, yrityksiä ja museoita. Rakennuksen kokonaispinta-ala on noin 53.000 m².

Tiloja ei ole alun perin suunniteltu museokäyttöön. Olosuhteet eivät kaikilta osin vastaa kokoelmien säilytykselle asetettuja vaatimuksia. Kaikkien museon tilojen sijainti samassa rakennuksessa on kuitenkin etu, josta ei ole järkevää luopua.

Kaikkien kokoelmien säilytystilojen läpi kulkee vesi- tai viemäriputkia. Lähes kaikki tilat ovat vuosien varrella kärsineet jonkinlaisesta vesivahingosta. Tilat eivät myöskään ole pölytiivit ja ne kärsivät vuodenaikojen mukaan vaihtelevista kosteus- ja lämpöolosuhteista. Olosuhteiden vaihteluun ei voida vaikuttaa. Tilojen kunnan vuoksi on ensisijaisen tärkeää sijoittaa ja suojata kokoelmat siten, että olosuhteiden vaihtelusta ja pölystä koituu niille mahdollisimman vähän haittaa. Kokoelmien säilytystilat tarkastetaan viikoittain.

Näyttely-, arkisto- ja toimistotiloissa on savuilmatisimet, jotka ovat huoltosopimuksen piirissä. Tiloissa on lisäksi riittävät alkusammutusvälineet.

Henkilökuntaa ja asiakkaita koskeva pelastussuunnitelma on olemassa kaikkien toimitilojen osalta. Tavoitteena on henkilökunnan täydennyskoulutus palo- ja pelastustoimen osalta vuonna 2011. Kokoelmien osalta ei ole tehty pelastus- eikä valmiussuunnitelmia. Tavoitteena on laatia kokoelmia koskeva riskikartoitus vuoden 2011 aikana.

Esinekokoelman säilytystilat ovat tällä hetkellä ahtaat ja täynnä. Todennäköisesti tilat kuitenkin riittävät, kun vuonna 2010 aloitettu inventointi ja säilytystilojen uudelleen järjestely saadaan päätökseen. Sen jälkeen säilytystiloissa on alustavan arvion mukaan tilaa myös kartunnalle. Kokoelmiin kuuluvista esineistä vain osalle on tietokantaan merkitty sijaintipaikka. Inventoinnin ja säilytystilojen uudelleen järjestelyn yhteydessä merkitään kaikille inventoiduille esineille tarkka sijaintipaikka. Jatkossa sekä väliaikaiset että pysyvät muutokset esineiden sijaintipaikoissa kirjataan ylös.

Ruokalistakokoelma on järjestetty arkistolaatikoihin museon arkistotiloihin ajan ja paikan mukaan ravintoloittain. Isokokoiset à la carte -listat vaativat toisen tyyppistä säilytysratkaisua, jotta ne olisivat helpommin käytettävissä ja jotta päällekkäisyyksiä kokoelmassa pystyttäisiin välttämään. Valokuvavedokset ja negatiivit säilytetään samassa tilassa arkistoaineiston kanssa. Tilassa on suhteellisen tasainen lämpötila, mutta ilmankosteus vaihtelee vuodenaikojen mukaan, eikä siihen pystytä vaikuttamaan. Osa arkisto- ja valokuva-aineistosta säilytetään tällä hetkellä toimistotiloissa. Tavoitteena on valokuva- ja arkistokokoelmien inventoinnin ja seulonnan yhteydessä saada lisää säilytystilaa arkistoon.

Hotelli- ja ravintolamuseo pyrkii kiinnittämään huomiota ennaltaehkäisevään konservointiin, kuten aineistojen asianmukaiseen käsittelyyn, kuljetukseen, säilytykseen ja esillepanoon. Museolla ei ole omaa konservaattoria. Museon henkilökunta suorittaa kokoelmien peruspuhdistusta esimerkiksi luetteloinnin ja näytteille asettamisen yhteydessä. Konservointipalveluja ostetaan ulkopuolisilta konservaattoreilta tarpeen ja resurssien mukaan. Käynnissä olevan esineinventoinnin yhteydessä tehdään kattava, esinekohtainen kuntokartoitus.

6. KOKOELMIEN SAAVUTETTAVUUS

Hotelli- ja ravintolamuseo pyrkii edistämään kokoelmiensa saavutettavuutta ja liikkuvuutta. Kokoelmien hyvä hallinta on edellytyksenä kokoelmien saavutettavuudelle.

Museo tekee tunnetuksi kokoelmiaan muun muassa näyttelyiden avulla. Perusnäyttelyn ohella museossa on vaihtuvia teemanäyttelyitä. Uuden perusnäyttelyn suunnittelu on aloitettu ja uusi perusnäyttely avautuu vuonna 2012. Matkailumuseoverkoston www.matkoilla.fi-portaalissa sekä Matkaruokailu-verkkonäyttelyssä (www.matkaruokailu.fi) kokoelmia esitellään matkailun näkökulmasta. Museon omille verkkosivuille on digitoitu yli sata ruokalistaa 1860-luvulta tähän päivään. Lisäksi kokoelmista kerrotaan museon Hopeatarjotin-tiedotuslehdessä, tiedotusvälineissä sekä sosiaalisessa mediassa.

Museoesineitä lainataan ammattimaisesti hoidetuille museoille ja muille esineturvallisuuden takaaville tahoille. Lainaustilauksen myöntää museonjohtaja. Lainaaja hyväksyy lainaehdot allekirjoittamalla lainaussopimuksen. (Liite 7)

Kokoelmiin liittyvä tietopalvelu on osa Hotelli- ja ravintolamuseon tutkijoiden päivittäistä työtä. Museon valokuva- ja arkistoaineisto ovat kaikkien halukkaiden tutkittavissa museon arkistossa. Käsikirjasto on asiakkaiden käytössä Hotelli- ja ravintolamuseon arkiston aukioloaikoina. Aineistoja hyödynnetään runsaasti, erityisen kysytyjä ovat ruokalista- ja etikettikokoelmat. Arkiston asiakkaisiin kuuluvat muun muassa eri alojen opiskelijat, majoitus-, matkailu- ja ravitsemisalan ammattilaiset, toimittajat, tutkijat, elokuvantekijät, teatteriväki sekä ruoasta ja juomasta kiinnostuneet harrastajat.

Museopedagoginen toiminta on Hotelli- ja ravintolamuseossa ollut toistaiseksi melko pienimuotoista, mutta siihen on tarkoitus tulevaisuudessa panostaa enemmän. Tavoitteena on luoda majoitus-, matkailu- ja ravitsemisalan historiaa ja kehitystä esitteleviä tietopaketteja verkkoon. Tietopaketit lisäävät sekä museon tiedollista saavutettavuutta että kokoelmien näkyvyyttä. Tavoitteena on myös luoda pieni käyttökokoelma museopedagogista toimintaa varten. Käyttökokoelman pääpaino on pienesineistössä, kuten erilaisissa astioissa ja välineissä. Esimerkkiesineistöä voidaan hyödyntää esimerkiksi työpajoissa tai erilaisissa teemaopastuksissa. Käyttökokoelmaa säilytetään varsinaisesta kokoelmasta erillään eikä sitä tarvitse hoitaa ja säilyttää museaalisten periaatteiden mukaisesti. Käyttökokoelmasta pidetään luetteloa, mutta siihen kuuluvia esineitä ei varsinaisesti luetteloida.

7. YHTEISTYÖ

Hotelli- ja ravintolamuseo tekee kokoelmiin liittyvää yhteistyötä muiden museoiden kanssa. Museoiden välisen yhteistyön tavoitteena on muun muassa kokoelmien päällekkäisyyksien karsiminen ja tallentamiseen liittyvän työnjaon selventäminen.

Hotelli- ja ravintolamuseo on toiminut aloitteellisena osapuolena perustettaessa valtakunnallista Matkailumuseoverkostoa. Verkostoon kuuluu tällä hetkellä 16 suomalaista ammatillisesti hoidettua museota. Verkosto toimii yleisölle näkyvimmin internetissä, jonne on avattu 18.5.2010 sivusto www.matkoilla.fi. Sen tavoitteena on tuoda esille ja saavutettavaksi yhteistyömuseoiden omia matkailuun liittyviä kokoelmia. Kokoelmiin liittyvä työnjako Matkailumuseoverkoston museoiden kanssa on vasta muotoutumassa, mutta yhteistyötä tehdään kunkin museon kokoelmapolitiikan mukaisesti.

Lisäksi Hotelli- ja ravintolamuseo on mukana Kulttuurihistoriallisten museoiden tallennus- ja kokoelmayhteistyössä (TAKO) viestintä-, liikenne- ja matkailupoolissa.

Konkreettisenä esimerkkinä yhteistyöstä mainittakoon syksyllä 2010 käynnistynyt yhteinen digitointihanke kahden muun Kaapelitehtaalla toimivan museon, Teatterimuseon ja Suomen valokuvataiteen museon, kanssa. Kokoelmainventoinnin yhteydessä puolestaan on tehty esinesiiroja Hotelli- ja ravintolamuseosta esimerkiksi Haminan Kauppiaantalomuseoon, Kouvolan kaupunginmuseoon, Lottamuseoon ja Suomen lasimuseoon. Toisaalta Hotelli- ja ravintolamuseo on myös ottanut esineistöä vastaan: Lahden historiallisen museon kokoelmiin kuulunut laaja hotelli- ja ravintola-alan kokoelma siirrettiin lokakuussa 2010 Hotelli- ja ravintolamuseoon.

8. TAVOITTEET JA TOIMENPITEET

Ajankohta	Toimenpide
2010–2011	Esinekokoelman inventointi ja säilytystilan uudelleen organisointi
2010–2011	Lahden kokoelman osan kuljetus Helsinkiin, seulonta ja liittäminen kokoelmiin
2010-	Digitoinnin eteenpäin vienti hankerahoituksella
2011	Kokoelmiin liittyvä riskikartoitus ja henkilökunnan täydennyskoulutus palo- ja pelastustoimen osalta
2012	Esinekokoelmien kartuntasuunnitelman tekeminen
2012–2014	Arkisto- ja valokuvakokoelmien inventointi ja säilytystilojen järjestäminen sekä kartuntasuunnitelman tekeminen

LIITTEET

Ohjeet

- Esineiden vastaanotto ja kokoelmiin liittäminen (Liite 2.)
- Valokuva-aineiston vastaanotto ja kokoelmiin liittäminen (Liite 3.)
- Arkistoaineiston vastaanotto ja kokoelmiin liittäminen (Liite 4.)

Lomakepohjat

- lahjakirja (Liite 1.)
- poistopöytäkirja (Liite 5.)
- siirtosopimus (Liite 6.)
- lainaussopimus (Liite 7.)