



## **Monien mahdollisuuksien museokahvila**

Altti Vesala

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu

Restonomi

Opinnäytetyö

2023

## Tiivistelmä

<b>Tekijä(t)</b> Altti Vesala
<b>Tutkinto</b> Restonomi, Ruokatuotannon johtamisen koulutusohjelma
<b>Raportin/Opinnäytetyön nimi</b> Monien mahdollisuuksien museokahvila – Ideointiopas Päivälehden museolle kahvilan perustamista varten
<b>Sivu- ja liitesivumäärä</b> 43 + 15
<p>Päivälehden museossa aloitettiin suunnitelmat museokonseptin uudistamiseksi vuonna 2021. Museolla on ollut suunnitelmissa myös museokahvilan perustaminen jo pitkään. Tämä opinnäytetyö perustuu Päivälehden museon toimeksiantoon. Toimeksiantona on ollut suunnitella ja toteuttaa Ideointiopas Päivälehden museon kahvilan perustamiseksi. Päivälehden museo on Suomen johtava mediamuseo. Uudistussuunnitelmien myötä tila- ja näyttelykonsepti muuttuvat. Tavoitteena on luoda median historiaa, nykypäivää ja tulevaisuuden visioita yhdistelevä tapahtumakeskus. Uudistettu museo avautuu loppuvuodesta 2023. Uudistettuun museoon on suunnitella museokahvila. Museokahvilaa on kysely jo vuosia. Tällä hetkellä tarve tämänkaltaiselle ideointioppaalle oli olemassa. Muutkin museokahvilaa suunnittelevat museot tarvitsevat museokahvilan perustamiseen liittyviä tietoja ja ideoita.</p> <p>Tämän opinnäytetyön ideointioppaaseen kerätty aineisto on tuonut esille hyviä ajatuksia ja paljon tietoa siitä osaamisesta mitä tarvitaan, kun yhdistetään museo ja kahvila. Museokahvila tutkimuksen ja selvityksen kohteena on harvinainen. Kirjallisuutta ja tutkimuksia aiheesta löytyi vähän. Kuitenkin aihe on ajankohtainen ja museokahvilan perustamiseen liittyvälle tiedolle on olemassa tarve. Museoilta odotetaan tänä päivänä kahvilatoimintaa. Monilla museoilla on kahvila jo olemassa. Museokahvilalta odotetaan, että kahvilatoiminta on jollain tavalla osa museon toimintaa. Nämä odotukset tuovat kahvilatoiminnalle museossa sekä haasteita että mahdollisuuksia. Museokahvilatoimintaa ei pidetä taloudellisesti kannattavana Suomessa. Taloudellisesti hyvin menestyneitä museokahvilaita löytyy hyvin kansainvälisessä vertailussa.</p> <p>Opinnäytetyössä Ideointiopas syntyi yhteistyössä Päivälehden museon työntekijöiden ja museonjohtajan kanssa. Haastatteluissa, keskusteluissa ja museokahvilavertailussa tuli esille viisi keskeistä teemaa Päivälehden museon museokahvilan perustamiseksi. Opinnäytetyön ideointiopas keskittyy näihin teemoihin. Museokahvilan perustamisen teemat ovat kahvilan tila museossa, museokahvilan sijainti Helsingissä, museokahvilan erikoisluonne kahviloihin nähden, museokahvilan kannattavuus ja museokahvilaan liittyvät luvat. Museokahviloiden vertailussa tuli lisäksi esille kaksi olennaista huomiota: kannattaa kuunnella asiakkaita sekä kannattaa aloittaa pienimuotoisesti ja kokeilemalla.</p> <p>Toiminnallinen opinnäytetyön keskeinen lähtökohta on ollut museo- ja arkistotyöntekijöiden ajatukset ja tieto, miten museokahvila toimisi parhaiten Päivälehden museossa. Ideaopas museokahvilan perustamiseksi on suunniteltu päätöksenteon tueksi. Ideointiopas on kokonaisuudessaan opinnäytetyön liitteenä.</p>
<b>Asiasanat</b> Museokahvila, kahvila, ideointiopas

## Sisällys

1	Johdanto.....	1
2	Museokahvila osana museon toimintaa .....	3
2.1	Päivälehden museo työn tilaajana.....	5
2.2	Tiedonkeruu museokahvilan ideaoppaan tekemiseen.....	7
3	Museokahviloiden trendejä .....	11
3.1	Museokahvila .....	12
3.2	Erikoismuseokahviloita Helsingissä .....	14
3.3	Museokahviloita maailmalla.....	19
4	Ideointioppaan luominen työntekijöitä kuunnellen.....	24
4.1	Päivälehden museon henkilökunnan haastattelut.....	24
4.2	Päivälehden museon kävijämäärät ja asiakaspalaute .....	29
5	Ideointioppaan rakentuminen.....	31
5.1	Kahvilalle varattu tila Päivälehden museossa .....	31
5.2	Museokahvilan sijainti Helsingissä .....	35
5.3	Erikoismuseon merkitys kahvilatoiminnassa.....	37
5.4	Museokahvilan kannattavuus ja taloudellinen merkitys .....	38
5.5	Lupa-asiat ja muu hallinnollinen puoli .....	40
6	Lopuksi pohdintaa ja yhteenveto .....	42
	Lähteet .....	45
	Liitteet.....	48
	Liite 1. Ideointiopas .....	48
	Liite 2. Päivälehden museon ja arkiston työntekijöiden haastattelujen kysymykset.....	54
	Liite 3. Museonjohtajan haastattelun kysymykset. Päivälehden museo.....	55
	Liite 4. Päivälehden museon uudistus: Tiivistetyt luonnokset.....	56

## 1 Johdanto

Päivälehdessä museo on Helsingin Sanomien Säätiön ylläpitämä mediamuseo, joka on perustettu vuonna 2001. Tutustuin ensimmäistä kertaa museoon vuonna 2012 työskennellessäni satunnaisesti tarjoilijana sen järjestämissä tilaisuuksissa, kuten näyttelyn avajaisissa ja seminaareissa. Kiinnostuin museon toiminnasta ja tutustuin sen henkilökuntaan. Kuulin syksyllä 2021, että museota oltiin uudistamassa ja että uudistettu museo avataan loppuvuodesta 2023. Etsin samoihin aikoihin opinnäytetyön aihetta ja kysyin ideoita myös Päivälehdessä museolta. Museonjohtaja ehdotti minulle, että tekisin työn museokahvilan perustamisesta, sillä uuteen museoon oltiin suunnittelemassa myös kahvilaa. Ajatus tuntui mielekkäältä ja päädyin ehdottamaan tilaajalle mallia, jossa toiminnallinen opinnäytetyöni sisältäisi ideointioppaan museokahvilan perustamiseksi.

Työni tarkoituksena on tarjota Päivälehdessä museolle pohjatietoja museokahvilan perustamiseksi, sillä museolla ja sen ylläpitäjällä ei ole kokemusta vastaavasta toiminnasta. Kahvila koetaan kuitenkin tärkeäksi toimintamuodoksi, joka lisää kävijöiden viihtymistä ja auttaa tavoittamaan uusia yleisöjä. Tilaajan toivomuksesta varsinainen ideointioppas sisältää helposti omaksuttavassa muodossa keskeiset asiat, joita ensimmäistä kertaa kahvilatoimintaa aloittavan toimijan tulee huomioida. Työn pohjalta Päivälehdessä museon on mahdollista tehdä perusteltu päätös kahvilatoiminnan aloittamisesta, suunnitelman hylkäämisestä tai siirtämisestä kauemmaksi tulevaisuuteen.

Miksi museokahvilalla on sitten väliä? Olen lapsesta lähtien viettänyt erilaisissa museokahviloissa aikaani perheeni kanssa. En silloin pitänyt asiaa mitenkään erityisenä tai erikoisena. Museokahvilavierailut olivat arkipäivää. Sisareni perusti Osloon vuosituhaten alussa luomukahvilan nimeltään Vårt Daglige Bröd (Jokapäiväinen leipämme) musiikkiopiskelijansa rahoittamiseksi. Tein erilaisia kahvilatoimintaan liittyviä avustustehtäviä siellä. Sekin kuului perheen jokapäiväiseen elämään. Vasta nyt opinnäytetyötä selvittäessä tulee esiin museokahviloiden erityisyys – ja se mikä niissä on se juttu. Museokahviloiden perustamiseen liittyvää tietoa löytyy vähän. Tälle aiheelle on suuri tarve. Aihe on ajankohtainen; monilla museoilla on kahvila jo olemassa mutta miten toimivat museo ja kahvila yhdessä. Työn kannalta tuntuu merkittävältä tarve hankkia tietoa kahvilan perustamiseksi. Tämä tieto palvelee muitakin museokahvilaa suunnittelevia tahoja.

Toiminnallinen opinnäytetyö tuntui hyvältä ratkaisulta. Tunnen toimintaympäristöä catering-toiminnan kautta. Museo suunnittelee kahvilatoimintaa uuteen museokonseptiinsä. Omalla työkokemuksella tuntuu tällöin olevan väliä. Tutustun samalla museotyöntekijöiden näkökulmaan aiheesta. Ideointioppaan luominen ei tapahdu ilman Päivälehdessä museon ja arkiston

henkilökunnan asiantuntemusta ja tietoa. Samoin tarvitaan asiakaskunnan mielipidekartoitusta. Näiden lisäksi kokoan Päivälehdessä museon muutossuunnitelmat ja pohjapiirrokset tulevasta uudistetusta museosta.

Tietoperustan kokoaminen alkaa hakusanalla museokahvila. Selvitän museokahviloiden syntyä ja museokahviloihin liittyviä ajatuksia. Etsin museokahviloiden trendejä tällä hetkellä. Tutustun kolmeen erikoismuseon kahvilaan Helsingissä. Kartoitan museokahvilan kilpailutilannetta kahviloiden joukossa Helsingin Design District -alueella. Lasken Päivälehdessä museokahvilan tulevaa kapasiteettia ja kannattavuutta. Tarkastelen museokahvilan toiminta-ajatusta osana museotoiminnan kokonaisuutta mutta kuitenkin kahvilatoiminnan itsenäisenä osana. Ilman lupia kahvilatoiminta ei myöskään onnistu. Selvitän ideointioppaaseen kaikki kahvilan toimintaan tarvittavat luvat ja toimenpidetehtävät. Ideointiopas on tiivistetty ehdotus ja konsepti ja se toimii parhaiten museokahvilan perustamisen tukena.

## 2 Museokahvila osana museon toimintaa

Museot elävät jatkuvassa muutoksessa. Muutospaineita aiheuttavat toimintaympäristössä mm. yhteiskunnan, tekniikan & teknologian, ympäristön, muodin ja elämäntapaan liittyvät muutokset. Asiakkaiden odotukset ja vaatimukset vaikuttavat myös siihen, kuinka usein museossa vierailaan ja kuinka museoita brändätään. Museotyön sisällön kehittäminen sekä museon organisaation kehittäminen ovat lisäksi oma juttunsa. Museoiden vaikuttavuustavoitteet ovat osa museoiden keskeisiä kehittämistoimintoja. Päämääränä museoille on synnyttää kulttuurista, sosiaalista ja taloudellista vaikuttavuutta (Teräs & Teräsvirta 2013, 9–10). Museot voisivat tässä olla asiakkaan asialla. Museot keräävät nykyisin tietoa millaisia palveluita erilaiset asiakkaat tarvitsevat ja haluavat. Sama palvelu kaikille ei toimi enää tämän päivän museoissa. Erikoistuminen ja oman erityisyyden löytäminen tarjonnassa on etu. Yhteistyö sekä asiakaskunnan että yhteistyöverkoston kanssa on keskeistä toiminnan strategiaa luotaessa. Strategia koostuu kolmesta tekijästä: asiakkaat, toimintakulttuuri/-ympäristö ja osaaminen & sisältö. Näistä syntyvät palvelusisällöt niin yrityksille kuin museoillekin. Tarvitaan verkostoja ja yhteistyötä asiakaskunnan kanssa. Strategiassa kulttuurinen ja sivistyksellinen perspektiivi ei riitä vaan tarvitaan käsitteitä kuten terveys, hyvinvointi, matkailu. Tulevaisuuden museoammattilaisen työnkuva saattaa muuttua tulevaisuuden tarpeiden mukaan. Hänestä voi tulla yhdenluokun työntekijänä; hän on sekä asiantuntija että palveluammattilainen (Teräs & Teräsvirta 2013 26–27).

Museostrategian ja Suomen ruokamatkailun strategian yhteensovittaminen saattaa kuulostaa vaikealta. Suomen ruokamatkailun strategiassa tiivistetään toive ruokamatkailutuotteesta. Se on helposti ostettavissa, kansainvälisesti tunnettu, maistuva, hyvää tekevä ja paikallinen sekä elämyksellinen. Tuote on puhtaasta luonnosta. Suomalainen ruoka on omaperäistä ja herättää uteliaisuutta. Ruokamatkailun kohteeksi arvioidaan modernit humanistit – he ovat kansainvälisen matkailun pääkohderyhmä (Havas & Adamsson 2016 5–8). Ruoka & Matkailu –hankkeen tuloksista löytyy miten museokahviloita voisi kehittää osana matkailustrategiaa. Ruoka & Matkailu –hanke tehtiin yhteistyössä Visit Finland, Finland Festivals, Museoliitto sekä Museot kulttuurimatkailun kärkeen –hankkeen kanssa. Projektissa opiskelijat osallistuivat hankkeeseen tekemällä case study pohjaiset opinnäytetyöt museoista ja tapahtumista (2013–2015). Hankkeessa tehtiin benchmarkkaus ulkomaille (2015–2016). Hankkeessa opiskelijat tekivät havainnointikäyntejä museoissa ja tapahtumissa (2013–2015). Hankkeessa tehtiin museoiden ja tapahtuman järjestäjien haastatteluja (2015–2016) ja muita kyselyitä tapahtuman toimijoille. Hankkeen lopuksi järjestettiin Museoliiton seminaari museo- ja ravintolatoimijoille 2015. Julkaisussa Hungry for Finland Evästä tapahtumiin ja museoihin on koottu hankkeiden esiintuomat kokemukset, selvitykset ja yhteenvedot (Havas & Adamsson 2016 4–6).

Museo- ja ravintolatoimijat eivät välttämättä puhu samaa kieltä ja siten nämä toimijat eivät tunne toistensa toimintatapoja. Nämä Hungry for Finland Evästä tapahtumiin ja museoihin –julkaisun alkusanat toimivat taustalla ja ajatuksena tämän opinnäytetyön tekemisessä. Samalla peräänkuulutetaan mahdollisuuksia kuinka suomalainen ruokamatkailustrategia ja ruokakulttuurin historia voisivat kohdata museokahviloissa. Suomalaiselle ruoalle luodaan omaa tarinaa ja identiteettiä. Kansalliset identiteetit ovat yksi keskeisimmistä kulttuuristen identiteettien lähteistä. Ihmiset kokevat olevansa tietyn maan kansalaisia, vaikka kyseiset identiteetit ovat pikemminkin kuviteltuja kuin todellisia tai geeneihin koodattuja. Niin sanotun kansakunnan kertomukseen liittyviä maisemia, historiallisia tapahtumia, kansallisia symboleja sekä rituaaleja, joiden avulla yksittäiset ihmiset sitovat itsensä osaksi yhteistä kertomusta. Kansallinen ruokakulttuuri on osa tätä kokonaisuutta. Ne ruoat, jotka ihmiset mieltävät osaksi omaa kulttuuriaan, kätkevät usein taustalleen monimutkaisia historiallisia kauppasuhteita, kulttuurivaihtoja ja kolonialismia (Kylli 2021, 161).

TCI Research –nimisen yrityksen mukaan pelkästään Euroopassa liikkuu 122 miljoonaa ruoasta kiinnostunutta matkailijaa. Ruokaturismi tarjoaa mahdollisuuksia koska kaikkien kuitenkin pitää syödä päivittäin. TCI Research yritystä kiinnostaa mitä matkailijalle tarjotaan. Lähiruokaa on tarjolla mutta mistä se löytyy. Lähiruokatuottajien ylpeys omasta tuotannostaan näkyy paikallisissa kylätapahtumissa. Voisiko joku markkinoida ja järjestää pitoja ruokamatkailijoille ja turisteilla ja muillekin nälkäisille? (Westerlund 2019, 14–20).

Museotilaston mukaan vuonna 2022 Suomessa oli 150 ammatillisesti hoidettua museota. Ei-ammattillisesti hoidettavia museoita on lisäksi useita satoja. Nämä ammatilliset museot ylläpitivät 326 avoinna olevaa museota. Vuonna 2022 näissä museoissa oli yhteensä 6,9 miljoonaa vierailua vuodessa (Museotilasto.fi). Tämä tilasto kertoo volyyymista ja siihen liittyvistä monenlaisista mahdollisuuksista. Ruokapalvelut voivat olla myös osa syy museokäynteihin. Museon kahvila- ja ruokapalveluilla saada lisäarvoa museokäynteihin. Museon vetonaulana voi toimia myös ravintola yhteistyössä museon kanssa. Tästä on lukuisia esimerkkejä maailmalta. Ruoka & Matkailu -hankkeen julkaisussa kootaan ajatuksia ja annetaan ideoita ruokamatkailuun, johon museokahvilat kuuluvat osana. Tästä aineistosta löytyy ajatuksia museokahvilan ideointioppaaseen (Havas & Adamsson 2016, 39–40).

Onko kahvilalla ja museokahvilalla eroa? Voisi kuvitella, että on ihan sama kaava, jos perustaa kahvilan tai perustaa museokahvilan. ”Onnistunut museokahvila on museon luonteva jatke” sanoo etnologian dosentti Bo Lönnqvist Museo-lehden Ruokanumeron haastattelussa vuonna 2017 (Naaranlahti 2017, 34 -35). Tämä voisi olla johtava ajatus, kun kahvilan ja museokahvilan ominaisuuksia mietitään. Museokahvilaa suunniteltaessa on huomioitava monia asioita, joita

kahvilaa perustettaessa ei tule ajatelleeksi. Museokahvilan tulee palvella sekä sitä museota ja sen verkostoja, että sitä mihin kahvilaa suunnitellaan ja tietenkin ajatella myös museovierailijoita. Edellä mainittujen lisäksi kahvilan tulee houkutella myös uusia asiakkaita ja satunnaisia turistejakin. Museokahvilan tulee olla perillä museon toiminnasta ja sisällöstä sekä erikoisosaamisesta. Museokahvilan perustaminen ei onnistu ilman yhteistyötä museon henkilökunnan kanssa eikä ilman heidän tietotaitoansa. Museokahvilan perustaminen lähtee yhteisestä toiveesta saada museoon onnistunut kahvila.

## 2.1 Päivälehdien museo työn tilaajana

Päivälehdien museo on Suomen johtava mediamuseo. Se on avattu yleisölle ensimmäistä kertaa vuonna 2001. Museo on uudistettu perusteellisesti vuonna 2007 ja vuonna 2015. Seuraava uudistus toteutetaan syksyllä 2023. Tila- ja näyttelyuudistuksen ohella koko toimintakonsepti kehittyy ja muuttuu. Tavoitteena on luoda historiaa, nykypäivää ja tulevaisuuden visioita yhdistelevä tapahtumakeskus. Siitä tulee elävä osa kaupunkikulttuuria ja pääkaupunkiseudulle suuntautuvaa elämysmatkailua arvioi Helsingin Sanomien säätiö raportissaan Yhteiskuntaan vaikuttava säätiö. (Yhteiskuntaan vaikuttava säätiö 2018, 41–42).

Uutta museokonseptia luodaan monen alan asiantuntijoita kuunnellen ja eri metodeja esimerkiksi haastatteluja, työpajoja ja oppilaitosyhteistyötä hyödyntäen. Tulevaisuuden museossa käytetään kaikkia aisteja ja esimerkiksi esittävät ja kulinaariset elämykset ovat entistä merkittävämmässä roolissa. Kahvilatoimintaa suunnitellaan osana mediaa esittelevää museota. Näin tiivistää museonjohtaja ajatuksiaan haastattelussa (Linnahalme 9.8.2022).

Päivälehdien museo ja arkisto ovat osaa Helsingin Sanomien Säätiötä. Säätiö aloitti toimintansa vuonna 2005. Säätiön tavoitteina ovat suomalaisen viestintätutkimuksen tason nostaminen, tutkijoiden ja toimittajien vuorovaikutuksen lisääminen, suomalaisen media-alan kehittämisen tukeminen ja Päivälehdien perinteen vaaliminen. Päivälehdien arkistosäätiö ja Helsingin Sanomien 100-vuotissäätiö sulautuivat silloin uudeksi säätiöksi. Päivälehdien Arkistosäätiö ja Helsingin Sanomien 100-vuotissäätiö perustettiin jo 1980-luvun puolivälissä ja sen toiminta alkoi jo 1990-luvulla. Helsingin Sanomien Säätiö toimii vuonna 2015 remontoitussa tiloissa osoitteessa Korkeavuorenkatu 28 ja Ludviginkatu 2–4. Käytettävissä olevasta 2320 neliön tilasta puolet menee arkiston makasiineihin sekä varastotiloihin, kolmasosa tiloista käsittää museon näyttelytilat ja kuudesosa toimisto- ja yleisöpalvelutilat (Yhteiskuntaan vaikuttava säätiö 2018, 8–9.)

Helsingin Sanomien Säätiön yleishyödyllinen tehtävä on ylläpitää Päivälehdien arkistoa ja Päivälehdien museota. Päivälehdien museo kertoo median historiasta, nykypäivästä ja



tulevaisuudesta sekä sananvapauden toteutumisesta Suomessa ja maailmalla. Median toimintaympäristön muutos asettaa suuria paineita myös museon toiminnalle, jonka pitää elää ajassa. Historian lisäksi museossa pitää entistä enemmän näkyä nykypäivä ja ennakoita mediaympäristön muutosta (Yhteiskuntaan vaikuttava säätiö 2018, 44.)

Päivälehdien arkiston ja Päivälehdien museon vaikuttavuuden arviointi on luonteeltaan erilainen kuin säätiön arviointi on kokonaisuutena. Yhteiskuntaan vaikuttava säätiö -julkaisussa todetaan, että arkisto ja museo eivät rahoita tutkimusta tai toimittajien kouluttautumista vaan ne toimivat kansallisina tietovarantoina. Vastaavaa media- tai yritysarkistoa ei ole muualla, joten sen merkitys on suuri kansallisella tasolla. (Yhteiskuntaan vaikuttava säätiö 2018, 41.)

Julkaisussa todetaan, että museossa käsitellään median historiaa, nykypäivää ja tulevaisuutta. Museo, kuten museot yleensä, jättää kävijäänsä elämyksen ja muistijäljen. Se lasketaan museon vaikuttavuudeksi. Museon vaikuttavuutta on kuitenkin vaikea mitata. Jos museo onnistuu lisäämään kävijän tietämystä silloin henkilökohtaista vaikuttavuutta, voidaan pitää merkittävänä. Museon sisällöt auttavat ymmärtämään median muutosta ja mediaan liittyviä ajankohtaisia ilmiöitä. Merkittävää on se, että monelle koululaiselle museo voi olla ensimmäinen kosketus sananvapausasioihin sekä median ja kirjapainon historiaan. Museo näkee itsensä alan ainoana toimijana, jonka profiiliin kuuluu sananvapaus. Vaikuttavuuden kannalta on olennaista kehittää museon verkostoitumista tieteen ja tekniikan kentällä Suomessa ja kansainvälisesti, unohtamatta opiskelijapiirejä. (Yhteiskuntaan vaikuttava säätiö 2018, 41–44)

Museonjohtaja vastaa kysymykseen miksi muutos tapahtuu juuri nyt ja miksi kahvila on yksi keskeinen tekijä muutossuunnitelmissa. ”Museota ollaan uudistamassa, ja samalla on hyvä pohtia toimintakonseptia perusteellisesti. Uudistettu museo haluaa hyödyntää sijaintiaan Helsingin keskustassa ja avautua osaksi elävää kaupunkikulttuuria. Uudistuksen yhteydessä on syntymässä tilaratkaisuja, jota tukevat ajatusta kahvilan perustamisesta – muun muassa uusia sisäänkäyntejä sekä Ludviginkadulle että Korkeavuorenkadulle. Museon asiakkaat ovat ennättäneet kahvilaa useaan otteeseen jo kaivatakin – museot ja kahvila ovat nykyisin odotettu ja melkein oletettukin kombinaatio. Tosin pelkkä automaattikin on osoittautunut suosituksi” (Linnahalme 9.8.2022).

”Museolla ja kahvilalla voi olla sekä omia että yhteisiä asiakkaita. Kahvilan keskeinen sijainti museon sisäänkäynnin yhteydessä ei jää museovieraalta huomaamatta, toisaalta sinne voi tulla, vaikkei visiitti museossa juuri sillä hetkellä kiinnostaisikaan. Museon sisältöjä voi olla esillä kahvilassa tai sitä voisi hyödyntää päänäyttelyistä erillisenä galleriatilana. Brändinäkökulmasta pitäisin perusteltuna, että museo ja kahvila olisivat ilmeeltään ja toiminnaltaan niin lähellä toisiaan, että ne voisivat toimia saman nimen/otsikon alla. Nimiasiaa pohditaan säätiössä parhaillaan.” (Linnahalme 9.8.2022).

”Kahvila voisi palvella paitsi museoasiakkaita, yksittäisiä kävijöitä että ryhmiä, myös lähialueilla työskenteleviä, alueella liikkuvia turisteja sekä museon ja sen yhteistyökumppaneiden tilaisuuksia. Museon vaihtuvista näyttelyistä on merkittävä osa lapsille suunnattuja, joten kahvila olisi luonteva kohtaamis- ja lepopaikka lasten kanssa liikkuville. Kahvila voisi toimia myös galleriana, lukusalina, kokous- ja seminaaritalana, pop up -klubina ja mitä moninaisimpien tapahtumien näyttämönä. Osa toiminnasta olisi museon/Helsingin Sanomien järjestämää, osa yhteistyökumppaneiden tai ulkopuolisten tuottamaa.” (Linnahalme 9.8.2022).

”Museon yläkerrassa on neliöitä noin 600. Kahvila-alue erotetaan tästä lasiseinän ja akustisten verhoin, kuitenkin niin, että tila on tarvittaessa yhdistettävissä muuhun museoon. Kahvilalle ei siis ole määrätty kiinteää neliömäärää, vaan tila joustaa tarpeen mukaan. Museon yleisilme muuttuu täysin – avoimeksi, avaraksi, valoiseksi ja helposti lähestyttäväksi. Saavutettavuuteen kiinnitetään erityistä huomiota. Museon näkökulmasta kahvila on ensisijaisesti palvelu museoasiakkaille sekä uudentyypisen toiminnan mahdollistaja ja elämysten tuottaja – varsinaista voittoa ei haeta. Museolla/säätiöllä ei ole osaamista tai resursseja kahvilatoiminnan pyörittämiseen, eli ulkopuolinen taho olisi nähdäkseni ainoa toimiva ratkaisu.” (Linnahalme 9.8.2022).

## 2.2 Tiedonkeruu museokahvilan ideaoppaan tekemiseen

Museokahvilan perustamiseen liittyvä tiedonkeruu niin kirjallinen kuin tiedonkeruu haastattelumenetelmin oli aluksi etsimistä ja löytämistä. Ideointiopas Päivälehdessä museolle kahvilan perustamista varten tulisi toimimaan taustaselvityksenä, kun museolle suunnitellaan museokahvilaa. Se toimisi taustatukena päätöksenteolle. Tarkastelen tässä lähdemateriaalia sen vähäisyyden vuoksi tarkemmin. Lähdemateriaalin vähäisyyden ja toiminnallisen tutkimusmenetelmän ansiosta opinnäytetyön haastattelut ovatkin työn keskeinen tiedonkeruumenetelmä.

Kirjallista lähdemateriaalia etsiessäni hain julkaisuja eri tietokannoista ja kirjastoista.

Rajasin tietoperustan kirjallisuuden alustavasti vuoden 2016 jälkeiseen aikaan. Yritin löytää aiheesta museokahvila varsinkin viimeisten vuosien aikana ilmestyneitä tutkimuksia, selvityksiä, lehtijuttuja ja julkaisuja. Aiheeseen liittyvän tietoperustan kokoaminen osoittautui sirpaleiseksi. Aiheesta museokahvila löytyy vähän lähdekirjallisuutta. Rajasin kaikkiin hakuihin keskeiseksi hakusanaksi museokahvilan. Opinnäytetyö alkoi tuntua aika haastavalta ja aiheeltaan harvinaiselta. Kyse ei ollut ainoastaan julkaisujen suhteen vaan myös lehtiartikkeleiden ja blogien suhteen.

Theseus.fi –hakupalvelusta hakusanalla museokahvila löytyi kaiken kaikkiaan kolmisenkymmentä opinnäytetyötä. Joista vuoden 2016 jälkeen tehtyjä löytyi neljä opinnäytetyötä. Näistä Helsinkiin ei kohdistunut yhtään. Seuraavaksi etsin tilastoja museoliiton ja museoviraston sivuilta.

Museotilasto.fi –sivuilta löytyy tilastotietoja lähes kaikesta mitä museossa tapahtuu.

Museokahviloista ei löydy tietoa edes kohdasta muut palvelut. Kävin Museokortin nettisivut myös tsekkaamassa. Museokaupat ovat kyllä hyvin tilastoituna. Museokahviloista ei löytynyt mainintaa. Se on kiintoisa havainto museo- ja ruokamatkailustrategian kannalta.

Lehtiartikkeleita aiheesta löytyi jonkin verran. Kahviloita käsitteleviä arvioita julkaistaan lehdissä ajoittain. Helsingin Sanomissa ruokatorstai-sivuilla arvioidaan uusia ravintoloita ja silloin tällöin kahviloita. Näissä ei museokahvila esiintynyt kertaakaan. Google-haulla parhaat museokahvilat Helsinki haku muuttuu sanaksi kesäkahvilat. Kesäkuussa 2021 Iltalehti kokoaa 30 parasta kahvilaa, joista 2 on museokahvilaa. Ne ovat Apteekkimuseon kahvila Turussa ja Lappeenrannan linnoituksen kahvila.

"Apteekkimuseon sisäpihalla sijaitseva kahvila on Turun salaisia helmiä. Siellä vierailu on kuin aikamatka menneille vuosisadoille. Makeiden ja suolaisten leivonnaisten lisäksi tarjolla on kesäisiä ruoka-annoksia. Kauniilla säällä kahvit voi nauttia ulkona, mutta kahvilan historiaa henkivät sisätilatkin ovat elämys." (Zitting 2021)

"Lappeenrannan linnoituksessa toimiva Satamatie 6 -kahvila on voittanut Helsinki Coffee Festivalilla Suomen parhaan kahvilan palkinnon kahdesti, vuosina 2018 ja 2020. Kahvilassa tarjotaan lappeenrantalaisen Lehmus Roasteryn kahveja sekä raakakakkuja, täytettyjä croissantteja ja makeita herkkuja." (Zitting 2021)

Anna lehti kokoaa kesäkuussa 2022 parhaat kahvilat Helsingissä. Näissä ei ole yhtään museokahvilaa. Kävin läpi Glorian Ruoka & Viini vuosilta 2018–2022 ja yhtään museokahvilaa käsittelevää artikkelia ei tullut vastaan. Tämä museokahviloiden puuttuminen on yksi tulos tässä opinnäytetyöprosessissa.

Kautta koko opinnäytetyöni keskeisenä lähdekirjallisuutena olen pitänyt Haaga-Helian ammattikorkeakoulun julkaisua Hungry for Finland Evästä tapahtumiin ja museoihin! (Havas & Adamsson 2016). Vaikka julkaisu keskittyy ruokamatkailun kehittämiseen, on siinä mukana museokahvilan toiminnan kehittäminen osana ruokamatkailun kehittämistä. Julkaisu on toiminut työssäni keskeisenä tukikirjallisuutena. Satavuotias Suomi vuonna 2017 toi mukanaan muitakin museoihin kohdistuvia hankkeita. Aiheesta löytyi Museot hyvinvoinnin edistäjinä –hankkeen julkaisu vuodelta 2013 Altistutaan asiakkaille museoiden johtamis- ja toimintamallit muutoksessa. Museoliiton ja Museoviraston sivuilta löytyy paljonkin museoita koskevaa tietoa. Museoliiton Museo-lehti 3/2017 Ruoka-numero on ollut hyvä taustatuki tähän opinnäytetyöhön. Se on viimeisin museokahvila-aihetta koskeva Museo-lehden historiassa.

Kansainvälisiä julkaisuja löytyi muutama, joissa käsiteltiin museokahvilan ja museoravintolan merkitystä museolle. Helsingin Sanomien Säätiön vaikuttavuusarviointi antaa hyvän taustan Päivälehdessä museon tarpeelle perustaa oma museokahvila. Siitä selviää Päivälehdessä museon kokonaiskuva Helsingin Sanomien säätiön toiminnassa. Vaikka museon ja arkiston vaikuttavuutta mitataan eri perusteilla kuin säätiön muuta toimintaa, niin kokonaisuudessa museolla on merkittävä yhteiskunnallinen tehtävä (Yhteiskuntaan vaikuttava säätiö, 44–45).

Tietokirjallisuutta etsiessä vastaan tuli muutamia teoksia. Suomen ruokahistoria sivuaa aihetta lähinnä museokahvilan ruokatarjonnan suunnittelussa tai jos brändätään identiteetiltään suomalaista ruokaa.

Kahvilan perustamiseen ja kahvilatoiminnan pyörittämiseen liittyviä luvista ja selvitystoimenpiteistä olen koonnut yhteenvedon sekä kerännyt linkit tarkempia tietoja varten. Ruokaviraston sivut ovat selkeät ja yleistajuiset monimutkaiseen lupaviidakkoon. Ruokavirasto tarjoaa sivuillaan myös verkko-opintoja kahvilan perustamiseksi (Ruokavirasto 2022).

Opinnäytetyön kannalta keskeisiksi ovat tulleet haastattelut, havainnoinnit ja kyselyt. Niissä tulevat esille työntekijöiden ja museonjohtajan museokahvilaan liittyviä käsityksiä, ajatuksia, asenteita, odotuksia, ehdotuksia, suunnitelmia, pelkoja, unelmia. Niistä löytyvät kootusti kaikkea sellaista tietotaitoa mitä tarvitaan museokahvilan toteuttamiseen.

Olen etsinyt kirjallisuutta aiheesta, miten kootaan ja käsitellään arjen ammatillista tietoa osana toiminnallista opinnäytetyötä. Tietotaidosta puhutaan myös käsitteellä hiljainen tieto. Ne käsittävät henkilökohtaista tietoa, jota kerääntyy työtä tekemällä ja oppimalla toisilta. Tätä tietoa tarvitaan kehittämistyössä. Opas toiminnalliseen opinnäytetyöhön antoi vastauksia kysymykseen. Oppaassa kerrotaan, että jo 1958 Michael Palanyi julkaisi aiheesta tutkimustietoa. (Kostamo, Airaksinen, Vilka 2022). Pitäisi olla siis tutkimuksia aiheesta kymmeniltä vuosilta. Toiminnallisen opinnäytetyön opas johdattaa käsitteeseen intuitio tai aistitieto. Näistä etsin ajatuksia miten saadaan kerättyä omaan kokemukseen tai oppimiseen perustuvaa tietoa. Luovuus, intuitio ja oivallus ovat hiljaisen tiedon tekijöitä. Näitä on vaikea muuttaa sanoiksi. Siksi haastattelut keskeinen osa toiminnallista opinnäytetyötä. Ihmisten kesken vaihtuu koko ajan monenlaista kokemukseen perustuvaa tietotaitoa. Tutkija Asta Raami tuo käsitteen älykäs intuitio osaksi asiantuntijan tietotaidon kehittämisvälineitä. Tietotaito lisääntyy oman henkilökohtaisen kokemuksen ja oppimisen myötä. Siihen liittyy havaintoja muuttuvasta ympäristöstä, niitä jäsenetään ja vertaillaan ja ryhmitellään. Jakavatko työntekijät saman kokemuksen ja tietotaidon (Raami, 2022 83–91).

Olen soveltanut Hungry for Finland -julkaisusta (Havas & Adamsson 2016) löytämiäni monia kysymyksiä Päivälehdessä museon henkilökunnan haastattelukysymyksiin. Tämän julkaisun menetelmää noudattaen toteutin museokahvilavierailut ja havainnoinnit Helsingissä ja Tukholmassa.

Työntekijöiden haastattelut ovat tärkeitä monessa mielessä. Sen lisäksi että kootaan vastauksista tietoa museon toiminnasta ja miten työntekijät näkevät museokahvilan toimivan. Museo- ja arkistohenkilökunnan mielipiteet kertovat myös tätä hiljaista tietoa mitä tarvitaan pohjaksi kahden erilaisen työskentelyvälin välille; museotoiminnan ja kahvilatoiminnan välille. Henkilökunnan oman työn ja siihen liittyvän tietotaidon kartoittaminen on kokemusperäisen tiedon keräämistä. Päivälehdessä museossa on kahviautomaatti ja myytävillä kirjoilla pieni myymälähylly. Se miten henkilökunta näkee museokahvilan toiminnan osana museon toimintaa, perustuu jokaisen henkilökohtaiseen, subjektiiviseen kokemukseen perustuvaan tietotaitoon. Haastattelu tuo esille sen kokonaisuuden mikä on eri työntekijöiden ajatus ja kokemus aiheesta museokahvila.

Työntilaajan uudistukseen liittyvä museokahvilan perustamisen tarve ja työympäristön toiminnan ymmärtäminen ovat lähtökohtia tälle opinnäytetyölle. Ei ole itsestään selvää, että puhumme samaa yhteisesti ymmärrettyä ammattiosaamisen kieltä. Museotoiminnan ja kahvilatoiminnan yhdistäminen vaatii erilaisten ammattiosaamisten sanallista ymmärtämistä. Tutustuminen toimeksiantajan toimintaympäristöön tapahtui alustavasti keikkatyöntekijänä erilaisissa museon tilaisuuksissa. Se ei kuitenkaan riitä asiantuntijuuteen aiheesta. Haastattelut ja erilaiset kyselyt antavat sellaista tietoa mitä muuten ei voisi saada. Nyt Strukturoidut havainnoinnit ja valokuvaus kuuluvat myös toiminnallisen työni kokonaisuuteen. Kokonaiskuvassa auttoivat museon uudistukseen liittyvät suunnitelmat ja arkkitehtipiirustukset (Savolainen & Partanen 2022).

### 3 Museokahviloiden trendejä

On mielenkiintoista seurata voivatko hankkeet avata väyliä uusille trendeille.

Ruoka&Matkailu –hanke kartoitti 10 vuotta sitten keskeisiä museokahvilaan liittyviä kehittämisajatuksia ja trendejä. Ne löytyvät julkaisusta Suomen ruokamatkailun strategia 2015–2020 Hungry for Finland Visio 2020: Ruoka tärkeäksi ja elämykselliseksi osaksi Suomen matkailua. (Havas & Adamsson 2016.) On kiinnostavaa selvittää mitä uutta tulee esiin, kun avataan strategia vuosille 2020–2028. Miten jatkuu kahvilakulttuurin ja ruokamatkailun yhteistyö. Suomen itsenäisyyden 100-vuotishankkeet toivat Suomen museoille monia hyviä kehittämisideoita ja uusia tapahtumia, joihin osana kulttuurielämyksiin kuului moniaistisuus – siis myös makuaisti (Havas & Adamsson 2016, 79.).

Suomen kahviloiden historia alkaa siitä, kun Ekbergin ja Fazerin kahvilat avataan Helsingissä. Ekbergin konditoriakahvila avattiin vuonna 1862. Karl Fazer avasi oman kahvilansa leipomoliikkeen yhteyteen vuonna 1891. Kahvilakulttuuri kuului selkeästi kaupunkikulttuuriin. Kahvilakulttuuriin kuului jokaisen kahvilan oma erikoisuutensa. Näin oli myös Fazerin ja Ekbergin kahviloilla. Parasta onkin, että niiden alkuaikojen erikoisuudet ovat suosittuja edelleen sekä tarjonnassa että tarinoissa. Näillä kahviloilla on historiallista arvoa jo sinänsä (Fazergroup 2022; Ekberg 2022). Kahvilatoimintaa ei olisi ilman kahvia. Kahvi alkoi yleistyä, kun saksalaissyntyinen Gustav Paulig alkoi tuoda kahvia ja siirtomaatuotteita Suomeen 1800-luvun lopulla. Hän perusti ensimmäisen kahvipaahtimon vuonna 1904. Paahdettu kahvi oli aluksi 5 kg ja 10 kg pakkauksissa ja ne toimitettiin vähittäismyyjille. Eduard Paulig toi kuluttajille suunnatun ½ kg ilmatiiviin pakettin 1920-luvulla. Muitakin Pauligin tuotteita alettiin pakata pieniin pakkauksiin (Kylli 2021, 154–155). Tällä hetkellä Suomessa on ilahduttavan useita pieniä kahvipaahtimoyrityksiä. Kahvilat tuottavat näiltä paahtimoilta omat kahvinsa.

Museokahvilat Suomessa ovat yleensä muusta tilasta erotettuja kahvilatiloja. Niitä pyörittävät erilliset yrittäjät ja yritykset. Sisustus ja tarjonta eivät aina kommunikoi museon kanssa museon sisällä. ”Suomalaisten museoiden kahvilat ovat turhan usein vähän niin kuin ravitsemuskeskuksia. Niissä käydään, että jaksaisi katsoa näyttelyitä. Kahvilat voisivat olla paljon tiiviimmin linkittyneitä museoiden sisältöön ja museotilaan. Onnistunut museokahvila on museon jatke.” arvioi etnologi FT Bo Lönnqvist Museolehdessä 2017 (Naaranlahti 2017, 35.). Jotenkin samoilla linjoilla olivat Ruoka&Matkailu –hankkeen opiskelijat kerätessään kokemuksia museokahviloista. He kirjaavat lisäksi seuraavat arviot: tietynlainen välinpitämättömyys, toiminnan puolitiehen jättäminen, henkilökunnan väsymys työhönsä, spontaani iloinen palvelu oli kateissa (Havas & Adamsson 2016, 66.).

Muutos museokahviloiden ja -ravintoloiden statuksessa on nähtävissä tällä hetkellä kansainvälisissä museokahvila-arvioinneissa. Amerikkalainen Daniel Grant kirjoittaa vuonna 2018 arviossaan seuraavaa. Vuosia sitten käytiin museovierailujen välissä haukkaamassa jotain, että jaksaisi kiertää museovierailun loppuun. Viime aikoina museot ovat muuttuneet paikoiksi, joissa vierailijat samalla ovat nauttimassa ulkona syömisestä (Grant 2018, 1–5). Hän tuo esille, kuinka museokahvilat ovat synnyttäneet huippukahvilaketjuja. Hän kirjoittaa kuinka museoravintolat ovat muuttuneet vähitellen vierailujen kohteeksi Michelin tähtien ja Zagat oppaiden avulla. Esimerkkinä hän mainitsee ravintola the Modern Museum of Modern Art MoMassa. Sillä on jo kaksi Michelin tähteä (Grant 2018, 1–2). Näin ovat muuttuneet museoiden kahvilat ja ravintolat ajasta, jolloin museokahvilat ja ravintolat sijaitsivat museoiden sisällä ja sinne pääsi vain pääsylippujen kera. Nykyisin monilla museokahviloilla ja ravintoloilla on omat sisäänkäynnit ja ne ovat osana museokokonaisuutta.

### 3.1 Museokahvila

Museokahvilat ovat osa museokulttuuria tänä päivänä myös Suomessa. Museokahvilan perustamisessa on mietittävä muutamia kysymyksiä. Ovatko museokahvilat museon toimintaa vai yksityisyrittäjän omaa toimintaa? Miten museo ja kahvila laskevat hyötyvänsä toisistaan? Miten kannattavuutta lasketaan? Museossa vierailevat osaavat jo kysyä museokahvilaa. Miten tämä tulisi ottaa huomioon, kun suunnitellaan Ideointipasta?

Palaan tässä Ruokamatkailun kehittämistyöhön, jota on tehty yhteistyössä Visit Finlandin kanssa. Ruoka&Matkailu –hankkeen tutkimusvaiheen alussa 10 vuotta sitten vuonna 2012 tuli selväksi, että erilaisten suomalaisten tapahtumien ja museoiden ruokatarjontaa olisi syytä kehittää ja uudistaa Suomessa. Visio 2020 Hungry for Finland teemana oli: Ruoka tärkeäksi ja elämykselliseksi osaksi Suomen matkailua! (Adamsson & Havas 2016, 4–9). Suomelle laadittiin ensimmäinen ruokamatkailustrategia yhdessä matkailu- ja ruoka-alan toimijoiden kanssa. Se valmistui helmikuussa 2015. Strategiassa määritellään, että suomalainen ruokamatkailutuote on helposti ostettavissa, kansainvälisesti tunnettu, maistuva, hyvää tekevä, paikallinen ja elämyksellinen osa matkailua niin puhtaassa luonnossa kuin sisätiloissakin. (Adamsson & Havas; 2016, 6–7). Julkaisussa päädyttiin lisäksi ajatukseen, että ruoka voi olla osasy syy museoissa käyntiin.

Julkaisun mukaan Suomessa on yli 1000 museota, joista ympärivuoden auki noin 300 (Museoliitto 2016). Museoissa kävi vuonna 2014 5,4 miljoonaa kävijää (Havas& Adamasson 2016, 39).

Museotilaston mukaan vuonna 2022 Suomessa oli 150 ammatillisesti hoidettua museota. Ei-ammattillisesti hoidettavia museota on lisäksi useita satoja. Nämä ammatilliset museot ylläpitivät 326 avoinna olevaa museota. Vuonna 2022 näissä museoissa oli yhteensä 6,9 miljoonaa vierailua vuodessa (Museotilasto 2022). Museokäynnit ovat lisääntyneet ja varsinkin koronasulkujen jälkeen. Vuosina 2013–2015 Haaga-Helian ammattikorkeakoulun 2. vuoden restonomiopiskelijat tekivät liki 60 osallistavaa havainnointikäyntiä museoissa Suomessa. Tehtävänä oli tarkastella, sitämillaisia ruokatuotteita museoiden kahviloissa oli tarjolla. Työvälineinä havainnointilomake, asioiminen kahviloissa ja ravintoloissa (Adamsson & Havas 2016, 62). Museoiden ensisijainen tehtävä ei ole ruokakulttuuriin tutustuminen – mutta ruoka museoissa on hyvä näkökulma ajatellen matkailua. Esimerkkejä tästä löytyy vertailuaineistosta maailmalta (Havas & Adamsson 2016, 39–51.). Ruoka & Matkailu -hankkeen lopputuloksena syntyi erilaisia hyödyllisiä tsekkauslistoja. Vaikka näkökulma olikin suunnattu ruokamatkailuun ja kuinka museot voivat edistää omalla toiminnallaan suomalaista ruokamatkailua niin näistä yhteenvedoista ja listauksista saa hyvän kuvan, miten museokahvilat toimivat tuolloin hankkeen aikana (Havas & Adamsson 2016, 62–70, 79.).

Ruoka & Matkailu -hankkeeseen osallistunut ravintoloitsija arvioi toimivaa museokahvilaa seuraavasti. Yrittäjällä on hyvä olla useampi toimipiste. Tarvitaan tarpeeksi asiakaspaikkoja ja asiakasvirtaa, monessa museossa on vähän kävijöitä. Lounas on tärkeä tuote. Yksityistilaisuudet ovat merkittävä tulonlähde. Yrittäjällä on hyvä olla yksinoikeus kaikkeen kahvila- ja ravintolatoimintaan. Yrittäjällä on syytä olla kunnianhimoa ja ennen kaikkea halua yhteistyöhön museon kanssa. Yrittäjä arvioi kahvilamiljöön osuutta houkuttelevaan museokahvilaan seuraavasti. Kalusteet saattavat olla museoviraston suojelemia, mutta parhaassa tapauksessa silloin kalusteisiin ei tarvitse investoida. Kahvila- ja ravintolatilat ovat tavanomaisia ja usein sekavia. Kahvilan ja museokaupan yhdistäminen toimii yleensä hyvin. Tärkeitä ovat myös astiat ja kalusteet ja kattauksen eli yleisilme yleensä (Adamsson & Havas 2016, 63).

Hankkeessa arvioitiin samalla, että museokahvilassa kannattavuus on keskiössä. Kannattavuus rakentuu jatkuvuuden ympärille. Katteessa on pyrittävä 70 % katteeseen - hyväkatteiset tuotteet kompensoivat toisia vähemmän katteellisia. Kilpailutus voitetaan edelleen edullisin hinnoin. Palvelu on kaiken lähtökohta. Vierailija kuluttaa keskimäärin museokahvilassa 10 euroa per käynti. Hyvät lähileipomot ja lähiruokatuottajasopimukset toimittajasopimukset ovat tärkeitä. Hintataso Helsingissä on korkea, joten kahvilahinnat lasketaan suhteessa ympärillä olevaan tarjontaan. Hankkeessa arvioitiin, että tuotteistus ja tuotteet ovat aliarvioituja. Hanke listasi seuraavia asioista tuotteistamisesta. Tuotteet ovat usein yllätyksettömiä, tarvitaan uskallusta. Ruokatarjonnassa näkyy tasalaatuisuus; ruoan maku ja tuoreus huomioitava useammin (Havas & Adamsson 2016, 63).



Museonäyttelyiden ja museon kanssa on tärkeää tiivis yhteistyö. Museokahvilaan olisi hyvä saada museon teemoihin sopivat tuotteet. Valmis- ja pakasteruokia ei saa laittaa tarjolle. Omasta käsityöstä kannattaa olla ylpeä. Paikallisia pienyrittäjiä kannattaa tuoda esiin. Kotimainen lähiruoka ja juoma saavat näkyä reilusti ja maistua hyvältä kuten kotimaiset marjamehut ja kuusenkerkät. Museon kannattaa valita omat puna- ja valkoviini sekä kuohut. Erityisruokavaliot helposti saataville – niiden puuttuminen vie asiakkaita. Museokahvilassa esille laitto ja esillepano ovat keskeinen juttu. Helsingissä omanlainen paikallinen lähiruoka – tarjonta on enemmän kansainvälistä; välimerellistä ja aasialaista (Adamsson & Havas 2016, 64). Opiskelijat kiinnittivät huomiota museokahviloissa seuraaviin seikkoihin. Museokahviloissa oli tietynlainen välinpitämättömyys. Toiminnot jäivät puolitiehen. Henkilökunnan väsymys työhönsä näkyi usein. Spontaani iloinen palvelu oli kateissa (Adamsson & Havas 2016, 66).

### 3.2 Erikoismuseokahviloita Helsingissä

Valitsin kolme erikoismuseokahvilaa, jotka voisivat olla kiinnostavia Päivälehdessä museokahvilan ideointioppaan suunnittelussa. Designmuseon Taito, Rahamuseon kahvila ja Musiikkimuseon Ravintola Fame. Vierailin museoissa heinäkuussa 2022. Asioin kahviloissa ja juttelin kahvilatyöntekijöiden kanssa. Sain luvan kuvata tiloja. Valitsin nämä kolme koska kaikki edustavat erikoismuseoita. (1.) Designmuseo on samassa kaupunginosassa kuin Päivälehdessä museo ja molemmat museot kuuluvat Helsinki Design District -alueelle. (2.) Rahamuseo on pieni valtion ylläpitämä museo, joka on erikoismuseo kuten Päivälehdessä museo. (3.) Ravintola Fame edustaa yksityistä erikoismuseota.

Designmuseon kahvila Taito Cafe sijaitsee osoitteessa Korkeavuorenkatu 23. Designmuseo on Helsingissä sijaitseva valtakunnallinen vastuumuseo. Museo on perustettu 1873. Sen alkuperäinen tarkoitus oli toimia taideteollisuuden opetuskokemuksena. Nykyisissä tiloissa museo on ollut vuodesta 1978 (Taitocafe 2022). Museon kahvila on avoinna museon aukioloaikoina. Kahvila tunnetaan alueella kuitenkin hyvänä lounaskahvilana. Kahvila on lounasaikaan aivan täynnä. Kaikille halukkaille ei löydy tilaa. Museo on turistien suosima. Suomalaisessa kahvilakulttuurissa pöytien varaaminen takein ja laukuin on erilaista kuin turistien tapa istua missä tilaa on.

Kahvilan keskeinen toimintakulttuuri on tukea lähiruokatuottajia ja pienyrittäjiä. Kahvilassa toivotaan, että se näkyy selkeästi ruokatarjonnassa. Kahvilassa leivät, piirakat ja makeat leivonnaiset tulevat alan pienyrittäjiltä. Kahvi on Kaffa Roasteryn kahvia. Muut virvokkeet ovat myös pienyrittäjiltä. Kahvila mainostaa laadukkaita raaka-aineita ja viihtyisää tunnelmaa. Lounas, brunssi, catering palvelut ja kokouspalvelut kuuluvat kahvilan toimintaan. Kahvila mainostaa

itseään seuraavasti. ”Ajan hermoilla kulkeva Taito Cafe yhdistää suomalaisen muotoilun tyylikkään rentoon ruokailuun. Muotoilu ja taide syntyvät tunteesta, rakkaudesta ja ammattitaidosta. Aivan kuten Taito Cafekin” (Taitocafe 2022).

Tarkkailen ja juttelen kahvilatyöntekijän kanssa. Kahvilan keittolounas tarjoillaan klo 11–14 välisenä aikana. (kuva 1) Heinäkuussa 2022 lounaan hinta on 13,50 euroa. Keittolounaaseen sisältyvät päivän keitto, runsas salaattipöytä, leipä, pieni makea sekä kahvi ja/tai tee. Kahvilassa voi nauttia kahvista ja leivonnaisista. Kahvilassa on myös viinioikeudet. Lounasruokatarjonta on laktositon ja gluteeniton. Lounas on suunniteltu siten että se sopii sekä tavallisesta ruokavaliosta nauttiville että erikoisruokavaliota noudattaville (Taitocafe 2022). Kahvila on Designmuseon myymälän yhteydessä (kuva 1).

Havainnoin tilan ja hetken kahvilassa. Kahvila ja myymälä olivat tilankäytön kannalta hyvä tiivis kokonaisuus. Myymälä ja kahvila yhdessä loivat design-henkeä. Asiakaspaikkoja on 30. Pöydät ovat sijoitettu sekä myymälän puolelle että kahvilan puolelle. Kiireisin aika on klo 11–13 välillä. Erikoiskahvit myyvät eniten lounaan ulkopuolella (kuva 1). Kesällä kahvila pitää myös ulkopaikkoja. Ne ovat suosittuja hyvällä ilmalla. Lounaan hintalaatusuhde on kohdallaan. Erikoiskahvit ovat kalliita. Turistit kauhistelivat kahvien hintoja, esimerkiksi sitä että ”viisi euroa cafe mocha omg”.

Taito Cafeesta syntyi ajatuksia ideointioppaaseen. Omasta mielestäni parasta oli se, että kun menee kahville, niin museokauppa onkin siinä samassa. Tekee mieli mennä katsomaan mitä kaupassa on myytävänä. Museokauppa ja kahvila ovat pienessä tilassa mutta selkeästi kummallakin on oma tila (kuva 1). Kahvilan ja myymälän yleisilme on kiinnostava (kuva 1). Taito Cafen tilankäyttö on hieno esimerkki yhteistyöstä museon kanssa. Tilaa on vähän mutta halua pitää hyvälaatuista kahvilaa on paljon.



Kuva 1. Taito Cafe. Kuva A. Vesala 2022

Toinen vertailukahvila oli Suomen pankin rahamuseon kahvila. Se sijaitsee aivan Senaatintorin vieressä osoitteessa Snellmaninkatu 2. Suomen pankin rahamuseossa on pieni kahvila ja myymälä samassa tilassa. Museo, myymälä kuten kahvilakin ovat Suomen pankin ylläpitämiä. Kahvilatoiminta on osa museon toimintaa. Asiakaspaiikkoja on 14 (kuva 2). Tarjolla on pientä makeaa ja suolaista sekä virvokkeita, kahvia ja teetä (Rahamuseo 2022). Hinnat ovat todella kohtuulliset. Jos Designmuseon suodatinkahvi maksoi 3 euroa niin Rahamuseon suodatinkahvi maksaa 1,10 euroa heinäkuussa 2022. Kahviautomaatin kahvi valmistuu kahvipavuista, jotka jauhautuvat kutakin kahviannosta varten (kuva 2). Rahamuseon kahvilan yhteydessä olevassa

myymälässä myydään Suomen pankin julkaisuja, pinssejä ja mukeja (kuva 2). Yksinkertainen edullinen kahvila palvelee museovierailijoiden kahvihetkiä. Kahvilassa ei ole kiirettä juuri koskaan, mutta kahviasiakkaita jatkuvasti.

Rahamuseon kahvilasta syntyi ajatuksia ideointioppaaseen. Pannukahvi on kahvilan suosituin tuote ja varmasti Helsingin edullisin. Nimettömänä pysyvä kahvilatyöntekijä kertoi, että asiakkaina ovat myös alueen asukkaita, jotka tietävät edullisen kahvin hinnan.



Kuva 2. Rahamuseon kahvila. Kuva A. Vesala 2022

Kolmas vertailukahvila oli Musiikkimuseon Ravintola Fame. Se on Pasilassa ostoseskus Mall of Triplassa osoitteessa Fredrikanterassi 5A. Musiikkimuseo Fame on yksityinen museo. Fame esittelee Suomen populaarimusiikkia monipuolisesti ja monien musiikkilajien kautta. Museo toiminta perustuu kekseliäille teknologisille ratkaisuille. Musiikkimuseo Fame ja Ravintola Fame yhdistävät musiikin ystäviä järjestämällä tapahtumia, konsertteja ja muita esiintymisiä yhteistyössä musiikkialan eri toimijoiden kanssa (Musiikkimuseofame 2022).

Lounas on suosittu ravintolassa. Lounasbuffet maksoi 12,50 euroa heinäkuussa 2022. Ravintola Famen mainostaa lounastaan seuraavasti: "Ronski ja rehellinen lounas tai tule afterworkille. Ruokailemaan tai ihan vain kahville" (Musiikkimuseofame 2022). Ravintolan asiakkaat ovat 50/50 ostoskeskuksesta ja museokävijöitä. Ravintola on auki museon aukioloaikojen mukaan klo 11–19. Ravintolassa on 58 asiakaspaikkaa sisällä ja 38 ulkopaikkaa (kuva 3). Ravintola tarjoaa arkilounaan lisäksi sunnuntaisin brunssin. Ravintolan A la carte-listalta voi tilata ruokaa ravintolan keittiön aukioloajan eli koko päivän maanantaista lauantaihin. Ruokalista on rakennettu kotimaisen keittiön raaka-aineita arvostaen. Ravintolasta voi tilata kokouksiin ja yksityistilaisuuksiin tarjoilut (Musiikkimuseofame 2022).

Ravintola Famesta syntyi ajatuksia ideointioppaaseen. Hieno juttu että museoravintolassa on myös pieni esiintymislava. Museoravintolan yhteistyö museon kanssa ovat lavaohjelmat. Lavalla on kerran kuukaudessa museon toiminnan kanssa yhteisiä musiikkitapahtumia ja muita tapahtumia. Joskus useamminkin. Ne tuovat näkyvyyttä ja asiakkaita molemmille niin museolle kuin ravintolallekin.





Kuva 3. Musiikkimuseo Fame, Ravintola Fame. Kuva A. Vesala 2022

### 3.3 Museokahviloita maailmalla

Ensimmäinen eurooppalainen kahvila perustettiin tietävästi Venetsiaan vuonna 1647.

Ensimmäinen museokahvila perustettiin vuonna 1850-luvulla Victoria and Albert museoon. V&A eli Victoria and Albert museo sijaitsee Lontoossa. Tuolloin museo oli maailmassa ensimmäinen museo, joka oli auki myös iltaisin kiitos uuden kaasuvälön. Lontoon keskustasta saattoi matkata hevoskyydillä Bromptonin alueelle, joka ei ollut vielä silloin keskustaa. Taiteen ja tieteen lisäksi vierailijat saattoivat siis nauttia myös virvokkeita. Museonjohtaja Cole oli kuunnellut vierailijoiden toiveita jo ollessaan johtamassa Lontoon Maailmannäyttelyä 1851. Vierailijat tarvitsivat teetä ja syötävää jaksakseen koko päivän. Hänen konseptinsa mukaan myös museo voisi tarjota virvokkeita. Hän toivoi kahvilan tuovan lisää vieraita museoon (VAM 2022).

Maailman ensimmäinen museokahvila eli the refreshment rooms avautui yleisölle vuonna 1856. Siellä tarjottiin teetä ja lämmintä ruokaa. Kahvila sai tyrmistyneen vastaanoton. Kolme virkistyshuonetta kuvailtiin paikallisessa lehdessä todella rumiksi (hideously ugly). Museon kahvilahuoneet uudistettiin kiireellä. Ovet avattiin uudestaan vuonna 1868. Kolme kahvilahuonetta suunniteltiin arkkitehtien ja taiteilijoiden kanssa. Huoneet koristeltiin museon linjan mukaisiksi. Lehdistö ihastui niihin ja kutsui niitä valoisiksi ja elämäniloisiksi viihtyisiksi (bright and cheerful). Koristelu, rakenteet ja tyyli olivat museon hengen mukaisia. Kahvila sijaitsee sisäpihan puolella ja hyödyntää puutarhaa osana kahvilaa (kuva 4). Vuosisadan aikana museota ja kahvilaa on remontoitu ja toimivuutta parannettu. Mutta edelleen museon kahvilaravintola ovat osa museon kokonaisuutta (kuva 4). Museonjohtaja Cole oli todella edelläkävijä museoajattelussaan. Museon kahvilaravintola ja museokauppa ovat erilliset kokonaisuudet. Museo on niin valtava, että kaikkeen museossa ei ehdi päivän aikana tutustua. Kahvilassa toki ehtii istua useammankin kerran (VAM 2022).

Historian opetus ideointioppaaseen: Maailmannäyttelystä kerätty kokemus vietiin museoon periaatteella, että kaikki tarvitsevat ravintoa vietettyään koko päivän näyttelyssä tai museossa. Kahvilaravintolan täytyy olla museon linjan mukainen ja viihtyisä. Ruokatarjonnan on myös sovittava museon linjaan. Kannatti kuunnella vierailijoita ja heidän tarpeitaan sekä virkistyshuoneita perustettaessa, että sisustusta ja viihtyisyyttä suunniteltaessa.



Kuva 4. Victoria & Albert museobistro. Kuva A. Vesala 2019.

Tukholmassa Vanhassa kaupungissa Suurtorin vieressä sijaitseva Nobel Prize Museum ja museossa oleva Bistro Nobel Restaurant ovat hyvä vertailukohde, ja inspiraation lähde Päivälehdessä uudistettuun museoon ja sinne perustettavalle kahvilatoiminnalle. Molemmat museot ovat aloittaneet samaan aikaan ja ovat samankokoisia pieniä erikoismuseoita.

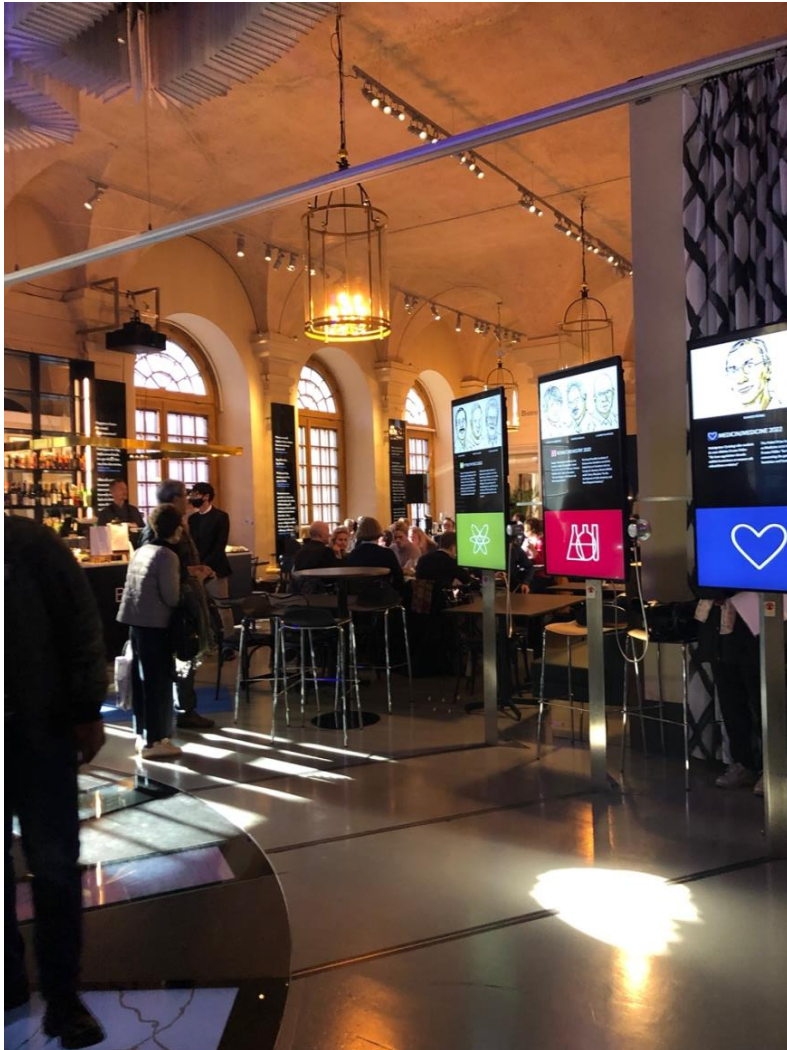
Kahvilatoiminta aloitti Nobelmuseon kanssa samaan aikaan vuonna 2001. Muistelimme perheen kanssa, millainen kahvila oli 2000-luvun alussa. Asuimme Tukholmassa vuosina 2004–2006. Tarjolla oli 2000-luvun alussa keittolounas sekä itse tehtyjä herkullisia runsassisältöisiä voileipiä ja itse tehtyjä leivonnaisia. Kahvila sijaitsi sisääntuloaulan vasemmalla puolella pienessä



kulmahuoneessa (Kuva 5). Huoneen ja museon välisen tilan sai ovella suljettua. Pöytiä oli 5–6 ja ikkunalaudat toimivat istumapaikkoina. Tuoleja oli enintään 20. Parhaimmillaan kahvilaan mahtui ehkä 25–30 henkilöä. Kahvilassa oli kylmätiski voileiville ja leivonnaisille. Kylmäkaappi kylmille juomille oli erikseen. Kahvilassa oli espressokahvinkeitin. Pieni erillinen keittiö sijaitsi kahvilasta eristetyn oven takana. Ovi kävi keittiöön tiuhaan lounasaikaan, kun keittolautaset kannettiin pöytiin.

Syksyllä 2022 kahvila oli laajentunut museon puolelle ja istumapaikkoja on yli 100. Kahvila on muuttunut bistroksi nimeltään Nobel Prize Museum Bistoksi. Tapahtumien mukaan kahvilaravintola voi vallata koko museon ja sisääntuloaulan aina museokaupan ja naulakkotilojen eteen sekä pihatilan Stortorgetilta. Bistrossa suosituin on edelleen lounas. Se maksoi 145 Skr syksyllä 2022. Lounas sisältää alkukeiton, lounasruoan ja kahvin sekä leivän. Bistro on onnistunut myös ruokatarjoiluissa, jotka ovat tapahtumien yhteydessä. Kaikki tuotteet ovat lähiruokaa. Leivät ovat itseleivottuja. Ruoka valmistetaan bistron omassa yrityksessä, joka on erillään museosta. Museon pieni keittiö toimii tarpeellisena väli-tilana; säilyttämistilana ja lämmittämistilana. Bistrolla on alkoholioikeudet. Heillä on omat viinimerkinsä. Kaikki juomat niin kylmät kuin kuumatkin ovat laadukkaita (Bistro Nobel 2022).

Nobel-museon kahvilaravintolan opetukset ideointioppaaseen: Kahvila aloitti hyvin pienimuotoisena mutta osoittautui pian tarpeelliseksi osaksi koko Nobel-museon toimintaa. Kahvila oli kiinnostunut museon toiminnasta alusta alkaen ja on ollut valmis kaikkkeen kiinnostavaan yhteisyyöhön. Varsinkin kun tilat ovat olleet sekä museossa että kahvilassa rajalliset. Kahvila myöhemmin bistro on saanut yksinoikeuden kaikkiin museon ja osaksi yhteistyötahojenkin tilaisuuksiin. Kahvilatoiminnan laadusta ei ole tingitty ja siitä tuli alusta alkaen kahvilan laatumerkki ja se johti bistron suosioon. Kertaakaan ei ole tuotettu pettymystä tarjoilun suhteen sanoo toinen omistajista.



Kuva 5. Nobel Museo, Nobel bistro. Kuva A. Vesala 2022

## 4 Ideointioppaan luominen työntekijöitä kuunnellen

Ideointioppaan tiedonkeruu koostuu monesta osasta. Tässä osiossa selvitän museotyöntekijöiden ajatuksia museokahvilasta. Haastatteluista tehty kooste käsittää kolmetoista kysymystä. Vastaukset kertovat miten museotyöntekijät näkevät kahvilan ja kahvilatyön omassa työssään. Työntekijöiden oman työn erikoisosaaminen ja kahvilan yhdistäminen osaksi museon toimintaa vaatii hyvin tarkkaa suunnittelua.

### 4.1 Päivälehdessä museon henkilökunnan haastattelut

Kysymyksiä museokahvilan perustamisen kartoittamiseksi. Kysymykset on muotoiltu yhdessä museonjohtajan kanssa. Kesälomien vuoksi seitsemän yhdeksästä vastasi kyselyyn. Sain vastaukset museonjohtajalta nimettöminä, joten en tiedä vastaajien henkilöllisyyttä. Seitsemän hyvää vastausta seuraaviin 13 kysymykseen. Vastauksista olen tiivistänyt koosteet siten että vain vastaajat tunnistavat omat tekstinsä haastattelusta (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022).

Mikä tekee Päivälehdessä museosta erityisen muiden museoiden joukossa ja miten se eroaa esim. Design District -alueen muista museoista? Museon työntekijöiden näkemys erikoismuseon luonteesta on selkeä ja yksimielinen. Vastauksista nousivat esiin seuraavat ajatukset. "Museo on erikoismuseo mediamuseo, jossa uutiset ja media keskipisteenä. Toista mediaan ja uutisiin keskittyvää museota ei ole Helsingissä. Sananvapautta ja median historiaa ei käsitellä samalla tavalla muualla. Museo on myös yksi harvoista museoista, johon on ilmainen sisäänpääsy. Museo on pieni ja hallittavan kokoinen. Museossa vaihtuvat näyttelyt nopealla aikataululla. Museossa on kiinnostavia tapahtumia. Museossa on otettu lapset erityisen hyvin huomioon. Museo on helposti saavutettavissa koska se on katutasossa. Museo on oleiluun kannustava. Museon sijainti on hyvä Helsingissä. Museo erottuu toisista museoista" (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022).

Millainen on Päivälehdessä museon asiakaskunta ja asiakasprofiili? Vastauksista tulee esiin aika kiinnostavasti erilaisia asiakasprofiileja. Vastauksista käy selväksi se, että asiakaskunta on hyvin monipuolinen "Asiakaskunta on huomattavan monipuolinen. Erilaiset vaihtuvat näyttelyt houkuttelevat erilaisia ihmisiä. Asiakkaita voidaan luokitella sen mukaan mitä ihmiset hakevat museosta. Tyypillisiä ryhmiä ovat media-alan väki, media-alan seniorit ja huoltajat lapsineen. Asiakkaina ovat ihmiset, jotka eivät muuten tulisi museoon, mutta ilmaisuus kannustaa. Asiakaskunta koostuu kaikenikäisistä, paljon lapsia ja nuoria. Kaikki sukupuolet ovat hyvin edustettuina. Asiakkaat ovat koulutettuja aikaansa seuraavia ja joukossa on jonkin verran turisteja.

Tyypillinen asiakas on keskiluokkainen keski-ikään tullut nainen puolison tai ystäväporukan kanssa. Asiakkaita ovat päiväkotiryhmät, kouluryhmät, perheet, aikuiset, vanhukset. Kesäaikaan erityisen paljon lapsiperheitä. Asiakkaissa on miehiä enemmän kuin naisia. Paljon asiantuntijaryhmiä, jotka osallistuvat museon järjestämiin tapahtumiin tai järjestävät niitä itse. Museon tullaan myös kokoustamaan, sillä museo on suosittu kokoustila” (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022).

Millainen museokahvila sopisi Päivälehdessä museoon? Kolmannen kysymyksen vastauksista näkyy erikoismuseon erikoisasiantuntijuus. Esiin tulee myös se, että kahvila-ajatusta on pohdittu. ”Museon kahvila kaipaa jotain omaa luonnetta. Se voisi olla jokin yllättävä irtautuminen, ettei olisikaan välttämättä mikään media- tai uutiskahvila. Esimerkiksi typografinen kirjainten kahvila. Museo sijaitsee historiallisessa Miekkakalan korttelissa. Miekkakalan teemaa voisi hyödyntää nimeen ja tunnelmaan. Kahvila voisi olla luettava; kirjaimellisesti kirjaimia paljon läsnä. Kahvila voisi olla keveästi nostalginen, jossa paljon tutkittavia yksityiskohtia, hauska ja älykäs. Kahvilan pitää olla rento ja tarjolla luettavaa. Kahvila ottaa huomioon eri-ikäiset museokävijät. Kahvila voisi olla helppohoitoinen ja museon vaihtuviin tarpeisiin helposti mukautuva. Museon kahvila voisi olla pieni kahvila, jonka tiloja voisi hyödyntää tarvittaessa näyttely- ja tapahtumatoiminnassa. Valikoitu kattaus ja hyvää kahvia. Kahvila voisi olla paikka, jonne voisi piipahtaa jokseenkin pikaisesti museovierailun jälkeen tai tulla lukemaan lehtiä ja tutustua museon muuhun materiaaliin. Museo ei kokonsa puolesta ja luonteensa puolesta ole paikka, jonne asiakas tulee viettämään koko päivän” (Päivälehdessä museon ja arkiston 2022).

Voisiko kahvila toimia itsepalveluperiaatteella? Vastauksista tulee ilmi huoli museon tyylistä ja imagosta. ”Kyllä siinä jonkun olisi oltava paikalla katsomassa miten homma toimii. Muuten vaikutelma olisi kuin huoltsikan kahvicorner. Tuskin voisi olla itsepalveluperiaatteella - se ei olisi enää silloin kahvila. Kahvilan kannattavuuden suhteen itsepalvelu ei ole kovinkaan mielekäs vaihtoehto museolle. Hygieniasyistä kahvilan pöytien siivoaminen ja muu paikkojen kunnossapito vaatii ihmisen työpanosta. Tuskin voisi sillä museokaupalla on tällä hetkellä itsepalvelukassa, ja asiakkaista kokemuspohjaisesti noin 10 % suoriutuu kassan käytöstä ilman apua. Tällä hetkellä itsepalvelu on vielä suhteellisen tuoretta Suomessa. Ihmiset saattavat jättää häpeän pelossa palvelun kokonaan käyttämättä, jos itsepalvelu tuntuu liian hankalalta. Saavutettavuuden näkökulmasta itsepalvelu rajaa joitakin asiakasryhmiä kokonaan ulkopuolelle kuten tekniikkaa huonommin tuntevat ja vieraskieliset. Ehkä voisi, mutta siinä tapauksessa helposti ylläpidettävällä valikoimalla. Olisi hyvä, jos siihen itsepalveluun olisi ainakin optio. Ehkä osavuotisesti tai osaviikkoisesti. Itsepalveluperiaatteella voisi toimia kyllä mutta kenellä olisi tuolloin valvontavelvollisuus – kahvilayrittäjällä vai henkilökunnalla?” (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022).

Minkä kokoinen kahvila olisi hyvä? Vastauksista tulee ilmi, että tilan pieni koko on hyvin tiedossa. Tilan koko voi kuitenkin olla myös hyvä juttu. ”Museossa on rajallinen määrä neliöitä. Tilankäytössä on hyvä huomioida tilojen muuntuvuus ja monikäyttöisyys. Museossa järjestetään monenlaisia tapahtumia ja niitä voisi sijoittaa tulevaan kahvilaan. Selvitettävää on miten kahvila ja tapahtumat hyötyisivät toisistaan. Kahvila voisi olla melko pieni, toisaalta kahvila voisi levittäytyä museoon ja kesällä myös ulos kadulle kuten lähialueella olevat muut kahvilat. Tilaa on joka tapauksessa liian vähän. Museo on kovin pieni, joten kahvilastakaan ei kovin suurta tule. Kahvilan tulee olla kuitenkin riittävän iso, riittävästi istumapaikkoja, pöytäryhmät helposti siirrettävissä ryhmän koon mukaan. Kahvilan tulee olla esteetön kahvila” (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022).

Mitä siellä tulisi tarjota? Mitä kaikkea voisi tarjota? Vastauksista löytyy monenlaisia omia toiveita. Vastauksissa tulee esiin myös ajatuksia tuotteista, jotka houkuttelevat asiakkaita. Kokonaisuus vastauksista tulee esille selkeät toiveet, jotka vastaavat Helsingin kahvilatarjonnan perusvaatimuksiin. ”Kilpailu alueella on kova, joten moni asiakas ei tyytyisi syömään lounasta museolla. Museokahvilan olisi kannattavaa tarjota pientä herkkua. Tuotteiden säilyvyys on myös tärkeää. Vaikka olisi tasokasta tarjottavaa ja paljon asiakkaita silti menekki ei museokahviloissa ole vetovoimaista. Ihmisten mielikuvissa museokahviloiden hintataso on korkea. Peruskahvila olisi hyvä. Yksi tuore sisäänheittotuote kuten munkki tai vaihtuva kauden leivonnainen kuten laskiaispulla voisi olla kokeilemisen arvoinen. Voisi selvittää mikä on ollut esimerkiksi Erkon lempipulla tai leivonnainen ja sitä saisi vain ja ainoastaan Päivälehdessä museosta. Kahvia ja viiniä voisi olla myös. Viiniä ja olutta saisi olla. Olut olisi mukava yllätys. Olutseidelit eli tuopilliset voisivat olla tarjolla, mutta ne ovat mahdottomia itsepalveluperiaatteella. Tarjonnassa olisi oltava eettisesti ja ekologisesti kestävä valinnat, vegaanituotteet ja luomutuotteita. Lapsille on hyvä olla omia maistuvia herkkuja. Yleisimmät erikoisruokavaliot on nykyisin huomioitu kahviloissa. Kahvilassa voisi olla suhteellisen yksinkertainen menu. Tarjolla voisi olla hauskoja makeita ja jänniä suolaisia Tuotteet olisivat lähi- ja luomutuotteita. Keittolounas voisi olla hyvä viikonloppuisin. Erikoista voisi olla 1800-luvun lopulla kahviloissa tarjottuja voileipiä ja pullaa. Pientä suolaista ja makeaa, luomutuotteita, jotka ovat lähellä tuotettuja ja vegeä ym erikoisruokavaliota. Tuoretta leipää ja pullaa. Yksinkertainen lounastarjoilu voisi olla kuten keitto ja salaatti. Jos itsepalveluperiaate valitaan niin kahviautomaatin vierelle olisi hyvä olla vesiautomaatti. Ruoka ja juoma ovat aiheita, jotka herättävät ihmisissä hyvinkin voimakkaita tunteita. Esimerkiksi rajusti mielipiteitä jakavien ruokavalioiden vahva esilletuonti herättää toisissa ärtymystä. Se saa välttelemään koko kahvilaa. Kaikkea ei voi miellyttää mutta selkeästi kantaottavat tuotevalinnat voivat pahimmassa tapauksessa saada osan asiakkaista tuntemaan itsensä vähemmän tervetulleiksi myös museoon. Mikro olisi hyvä vauvanruuan lämmittämiseen” (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022).

Mitä muuta museokahvilassa pitäisi pystyä tekemään? Vastauksista selviää selkeästi kahvilatoiminnan ohella mediaan liittyvän museon sisältöön tutustuminen. ”Kahvilassa voisi järjestää erilaisia museotapahtumia. Kahvilassa voisi lukea, selata uusia ja vanhoja julkaisuja niin sähköisesti kuin paperimuodossakin. Kahvilatoiminnan pitäisi voida yhdistää sanoma- ja aikakauslehtiin. Esillä pitäisi olla Sanoman tuotteita siten se voisi erottua alueen muista runsaasta tarjonnasta. Luettavana pitäisi olla Sanoman tuoreimmat sanoma- ja aikakauslehdet. Lehtien ja kirjojen lukeminen pitäisi olla mahdollista ja median seuraaminen muutenkin. Kahvilan pitäisi toimia kokous- ja seminaaritalana. Kahvilan pitäisi soveltua mahdollisiin musiikkiesityksiin. Kahvila palvelisi erilaisia ryhmiä ja kokoontumisia, myös itse järjestettäviä juttuja. Lämmittämään vauvanruokaa” (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022).

Miten kahvila voisi tukea näyttelytoimintaa tai miten museoelämys voisi jatkua kahvilassa? Vastauksista tulee esille kahvilan ja näyttelytilan yhteensovittaminen ja jopa jatkaminen kahvilan puolelle. ”Kahvilassa omassa tarjoilussa voisi olla vaihtuvuutta kulloisenkin näyttelyn teeman mukaan. Kahvilan tarjoiltavien nimeäminen näyttelyn teemojen mukaan voisi olla hyvä. Osa näyttelyn infosta voisi tuoda kahvilan puolelle. Museon näyttelyiden opastuksen aloitus ja lopetus kahvilassa voisi olla kahvilassa. Ideaalitilassa kahvila voisi toimia galleriatyyppisenä näyttelytilana, jossa olisi esimerkiksi valokuva- ja sarjakuvanäyttelyitä. Kahvilassa voisi käsitellä päänäyttelyyn liittyviä aiheita mutta siten ettei se ole pois näyttelykokemuksesta. Kahvilassa pitäisi olla näyttelyyn liittyvää luettavaa ja katseltavaa. Äänekkaita videoita ja mediamateriaalia kannattaa välttää koska ne luovat rauhattoman luotaantyöntävän vaikutelman. Seinillä voisi olla näyttelytilaa ja siellä esimerkiksi arkiston piirustuskokoelmia tai valokuvia tai vaihtuvien näyttelyiden kuvamateriaalia. Näyttelyiden oheismateriaalia voisi olla selattavaksi. Näyttelyn esineistöä voisi laittaa esille. Kahvilassa pitää olla paljon lehtiä paperisena ja netin kautta. Osa näyttelyelementeistä voisi rajata tilaa. Kahvila on enemmänkin paikka sulatella museokokemusta ilman tiedon tyrkyttämistä. Ei ainakaan mitään infoscenejä. Museon teemat voisi toki heijastua kahvilassa. Joku teema voisi olla aina kuten esimerkiksi 90-luvun estetiikkateema, kirjaimet, meemit, internetkahvila, digitaalinen todellisuus etc. Instagram yhteensopiva visuaalinen maailma samaan tyyliin kuin Outrun-kahvila Pasilassa” (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022).

Kuka tai mikä taho olisi hyvä vastaamaan kahvilan toiminnasta? Vastauksissa kannatetaan sekä ulkopuolista yrittäjää ja että museon omia työntekijöitä. ”Museokahvilasta pitää saada vastaamaan ammattimainen taho. Ulkopuolinen taho olisi hyvä. Kahvilanpitäjällä pitäisi olla jotain kokemusta museokahvilan toiminnasta. Kahvila voisi olla sivupiste jollekin vakiintuneemmalle ja suuremmalle toimijalle. Kahvila voisi olla opiskelijoiden harjoituskahvila. Kahvilan toiminnasta pitää saada vastaamaan joku, jolle kahvilan pitäminen ei ole ainoa tulolähde. Yksityisyrittäjälle museon kävijämäärät ja ympärillä oleva kilpailu ja tarjonta huomioon ottaen kahvilan pitäminen on riski.

Museo on pieni eikä täällä uuvuta kuten Ateneumissa. Kahvila voisi olla yhdistettynä museotoimintaan. Jokin taho toimittaisi tuotteet ja museon olisi kannattavinta itse vastata myynnistä. Mutta kuitenkin niin että museotyöntekijän pääasiallinen tehtävä ei hankaloituisi. Viikonloppuisin museolla on kaksi työntekijää jolloin, toinen voisi vastata kahvilasta ja toinen pääasiallisesti asiakkaiden palvelusta” (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022).

Miten Päivälehdessä museon kahvila voisi erottua muista vastaavista kahviloista, eli mikä olisi se juuri juttu, joka houkuttelisi tähän museokahvilaan? Vastauksista tulee esiin, että museon sisältö on juuri se houkuttelevin juttu. ”Museo ja arkisto itsessään ovat se juttu. Museon ja arkiston sisällöllisyys ja tapahtumat ovat juuri se juttu. Hyvä kahvi ja tarjolla olevat aineistot ja tapahtumat houkuttelevat asiakkaita. Sanoman sanoma- ja aikakauslehtien lukeminen ja museoon liittyvä joku erikoisherku olisi se juttu. Lapsiystävällisyys on myös valttia kahvila voisi olla kärrykansan kokoontumispisteinä. Museokahvila voisi erikoistua joka aamu tyyliin aamukahvi ja tuore sanomalehti joka päivä. Päivälehdessä museossa olisi joka aamu klo x alkaen, myös säätiön henkilökunnalle, aamupala kahvilassa sekä take away-mahdollisuus. Usein museokahvilat ovat jotain söpön nostalgista luonnonkauniissa ympäristössä. Päivälehdessä museo sijaitsee keskellä kaupunkia, joten olisi hyvä pyrkiä kaupunkimaiseen toisenlaiseen suuntaan” (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022).

Voisivatko museokahvila ja museokauppa toimia yhdessä? Vastaukset kertovat, että voisivat toimia yhdessä. ”Voisivat kyllä toimia yhdessä. Voisivat kyllä toimia siten että museo vastaa kaupan tuotevalikoimasta ja maksu voisi tapahtua kahvilan kassaan. Voisivat toimia varsinkin silloin, jos molemmat toimivat itsepalveluperiaatteella. Olisi loogista koska ovat lähellä toisiaan, että yksi kassa. Henkilöresurssien kannalta pelkästään kokopäiväinen kahvilan pitäminen on tappiollista. Jotenkuten toimisi muttei hyvin koska kahvi- ja ruokatahrit eivät ole kivoja kaupassa. Museokaupalle on jo olemassa tyylikäs kerrostäyttekakun muotoinen hyllypömpeli ☺” (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022).

Mitkä ovat Päivälehdessä museon ja arkiston ja Helsingin Sanoma -säätiön keskeiset sidosryhmät ja miten museokahvila voisi palvella heitä? Vastauksissa tulee ilmi tarve sidosryhmien tilaisuuksien ja kahvilatoiminnan yhdistämiseksi. ”Museo on palvellut pitkään erilaisten kokousten ja tapaamisten järjestämispäikkänä. Museota käyttävät journalismiin ja viestintään liittyvät yhdistykset ja erilaiset koulutukset. Yleensä niissä on noin 20–30 henkilöä. Nämä tapaamiset voisi viedä kahvilaan. Pitää pohtia miten yhdistää nämä sitten muun yleisön kanssa samanaikaisesti. Museon tilaisuuksiin tilataan tapahtumiin catering palveluita ulkopuolelta. Nyt olisi hyvä, jos kahvilan pitäjä pystyisi huolehtimaan myös siitä. Tyyppillinen cateringtilaus sisältää pientä suolaista ja makeaa 20–50 henkilölle. Näitä tilaisuuksia ovat säätiön rahoittamien tutkimushankkeiden seminaarit, samoin

museon näyttelyiden avajaistilaisuudet sekä sidosryhmien omat tilaisuudet. Sidosryhmät, kuten tutkijat ja mediaväki, kaipaavat seminaari- ja kokoustiloja ja tilaavat usein niihin tarjoilua. Kahvila voisi toimia tutkijayhteisön vakituksena kokoontumistilana. Eläköityneet toimittajat tarvitsevat yhteisiin tapaamisiin tiloja ja tarjoiluja. Sanomalaiset ja muut vastaavat toimittajat tarvitsevat tiloja ja tarjoilua jatkuvasti. Säätiön henkilökunta tai hallitus tarvitsee kokoustiloihin tarjoiluja. Museon ja arkiston kävijät tarvitsevat mahdollisen tauon pitämiseen jotain kahvilatilaa” (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022).

Esimerkkejä hyvistä museokahviloista tai muista kiinnostavista kahvilakonsepteista Helsingissä. kysyttiin myös haastattelussa. Työntekijät listasivat toimivia ja hyviä kahviloita. Osassa on perusteltu, miksi juuri tämä museokahvila on hyvä ja osassa vain mainittu hyvä museokahvila. Luettelo ilman perustelua seuraavanlainen: El Fant, Pasilan Outrun, Vegaanidonitsikahvila Round, Jäätelöbaarit kuten frozen yougurt, Kippo oli aiemmin mutta lopettanut, aasialaiset spesiaaliherkut kuten kuplavohvelipaikat, Fame Musiikkimuseon ravintola, Helsingin kaupunginmuseon kahvilat, Design museon kahvila, Tarvaspään kahvila, Espoossa WeeGee-talon isoaula ja Olutbaari Stavangerin mediamuseon yhteydessä. Hyvät perustelut antavat suuntaa miksi juuri nämä museokahvilat ovat suosittuja. Otavan kahvila Uudenmaankadulla on hyvä koska sieltä on katunäkymä ja se on rauhallinen ja siellä on keittolounas. Cafe Engelin kahvilassa on keskieuropalainen tunnelma, näkymä senaatintorille ja hyvä sisäpiha, hyvä lounasta ja pöytiintarjoilu. Turussa Aboa Vetus & Ars Novan ravintola ja kahvila on upea paikka ja siellä on hyvä lounas sekä sisäpihaterassi ja kesäteatteria kesäisin. Kaisan kahvila Tapiolan Ainoa kauppakeskuksessa on hyvä koska siellä ovat hyvät tuotteet ja edulliset hinnat ja se on se juttu (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022).

#### **4.2 Päivälehdessä museon kävijämäärät ja asiakaspalaute**

Kokoonsa nähden Päivälehdessä museon kävijämäärät kertovat suositusta museosta. Viimeisen viiden vuoden aikana korona-aika vei vierailijat. Korona-ajasta huolimatta museossa käytiin olosuhteisiin nähden ahkerasti. Kävijämäärään nähden Päivälehdessä museoon suunniteltu kahvila on perusteltu. Päivälehdessä museo teki kahden päivän asiakaspalautekyselyn lokakuussa 2022. Kaikki vastaukset, jotka koskivat mahdollista tulevaa kahvilaa, vahvistavat että museoon kaivataan kahvilaa (Päivälehdessä museon asiakaskysely 2022).

Tulevan kahvilan kannalta museotoiminta sopii myös kahvilatoimintaan eikä pelkästään, että kahvilatoiminta sopii museon toimintaan. Museon näyttelytoiminnassa on yksi kattava median historiasta kertova pysyvä näyttely ja tämän lisäksi kaksi tai kolme ajankohtaista vaihtuvaa



näyttelyä vuosittain. Muita mediaan ja sidosryhmiin liittyviä tapahtumia museossa on viikoittain. Museon kävijämäärä lähti nousuun vuoden 2015 tehdyn uudistuksen jälkeen. Kävijämäärä on museon keräämän tilaston mukaan keskimäärin 50 000 kävijää vuodessa. Kävijämäärät laskivat yli puolella koronapandemian aikana vuosina 2020–2021. Kävijämäärät lähtivät kasvuun korona-ajan jälkeen taas vauhdilla. Lyhyt numerotilasto vuodesta 2017 vuonna 2017 oli 48 000 kävijää, vuonna 2018 oli 47 500 kävijää, vuonna 2019 oli 50 000 kävijää, vuonna 2020 (korona-aika) oli 20 000 kävijää, vuonna 2021 (korona-aika) 25 000 kävijää, vuonna 2022 (osittain korona-aika) oli 38 000 kävijää (Yhteiskuntaan vaikuttava säätiö 2018, 44–45, sekä museonjohtajan epävirallinen seuranta). Vuonna 2023 museo on auki vain puolet vuodesta. Suuri mittava uudistus alkaa heti sen jälkeen. Edellisen uudistuksen jälkeen kävijämäärät lähtivät kasvuun. Samaa odotetaan vuoden 2023 uudistuksen jälkeen.

Museo järjesti kahden päivän palautekyselyn 30.-31.10.2022. Asiakaskyselyssä kysyttiin palveluista, joita museoasiakkaat pitivät tärkeinä. Asiakaskyselyssä kahvilaa pidettiin näyttelyiden ohella tärkeimpänä toimintona. Mielenkiintoista oli se, että kahvilaa pidettiin huomattavasti tärkeämpänä kuin museokauppaa. Kahvilalla on suuri odotusarvo (Päivälehdessä museon asiakaskysely 2022).

Palautteissa kahvilaa koskevat vastaukset ovat koottuna tiivistetysti liitteessä 3. Kahvilaa käsittäviä palautteita tuli 59. Toiveita oli monenlaisia. Kahvila oli rästetty niissä tärkeäksi palveluksi 50 vastauksessa ja 9 vastauksessa kahvila oli osittain tärkeä. Suurin osa vastaajista kaipasi kahvilaa, jossa saa kahvia ja teetä sekä pientä suolaista ja makeaa. Näissä vastauksissa eriteltiin tarkemmin mitä ne voisivat olla. Suurin osa halusi lähituotteita, luomutuotteita, ja paikallisia tuotteita. Vain kolme 59 vastaajasta halusi lounasta. Keskeistä kahvilatoiveissa oli myös edulliset hinnat. Mahdollisuus lukutilaan. Tilan viihtyvyys oli myös toiveena. Vastauksista tulee esiin pääkaupunkiseudun kahvilalle odotetut linjat ja trendit. Vastaukset myötäilevät myös museon työntekijöiden haastatteluissa tulleita toiveita (Päivälehdessä museon asiakaskysely 2022).

## 5 Ideointioppaan rakentuminen

Tarkastelen tässä luvussa museokahvilan perustamisessa huomioonotettavia ja esiinnoitteita teemoja. Päivälehden museon työntekijöiden haastatteluista nousee selkeästi viisi kohtaa, jotka on otettava huomioon museokahvilaa suunniteltaessa. Nämä viisi kohtaa ovat kahvilalle varattu tila Päivälehden museossa, Päivälehden museon sijainti Helsingissä, museokahviloiden merkitys kahvilatarjonnassa, museokahvilan kannattavuus ja taloudellinen merkitys, museokahvilaan liittyvät luvat ja hallinnolliset toiminnot. Ideointioppas on tämän opinnäytetyön liitteenä liite numero 5.

Museon vuoden 2023 uudistamisvaiheessa monet luvat tarvittaviin muutoksiin haettu. Monia asioita selvitetään vielä. Uudet suunnitelmat ja rakennuspiirustukset kertovat uudistuksen suunnan. Muutos aikaisempaan museotilaan ovat uudet sisäänkäynnit. Museoon avataan kaksi vanhaa käytöstä aiemmin poistettua sisääntuloa. Pääsisäänkäynti tulee Ludvigin kadun entiseen sisäänkäyntiin. Toinen uusittava sisäänkäynti tulee Korkeavuorenkadulle. Vanhat portaat ja ovien paikat ovat olemassa ja nähtävissä kummaltakin kadulta. Museokahvilalle on varattu Ludviginkadun ja Korkeavuoren kadun välinen kulmatila. Museokahvilan varaus näkyy arkkitehtipiirustuksissa ja rakennussuunnitelmissa (Päivälehden museon uudistus 2022). Päätökset museokahvilan toiminnasta tapahtuu uudistustyön jälkeen. On kiintoisaa nähdä miten ja milloin museokahvila aloittaa toimintansa.

### 5.1 Kahvilalle varattu tila Päivälehden museossa

Päivälehden museon suunniteltu kahvilatila on pieni ja hallittavan kokoinen. Koska museossa on rajallinen määrä neliöitä, kahvilatilan on oltava hyvällä paikalla museon kokonaisuudessa. Kahvilatilankäytössä on hyvä huomioida tilojen muuntuvuus ja monikäyttöisyys. Kahvilan koon ja paikkojen tulisi olla muunneltavissa helposti. Kahvilan peruskäytössä voisi olla pienikin tila, mutta isompia tilaisuuksia varten pitäisi voida vallata tilaa. Museokahvila voisi levittäytyä kesällä myös ulos kadulle (Päivälehden museon uudistus 2022).

“Koska museo on kooltaan pieni niin kahvilastakaan ei kovin suurta tule. Kahvilassa tulee olla riittävästi istumapaikkoja, pöytäryhmät pitää olla helposti siirreltävässä ryhmän koon mukaan. Osa kahvilan seinistä voisi olla näyttelytilaa ja esillä voisi olla esimerkiksi arkiston piirustuskokoelmia tai valokuvia sekä vaihtuvien näyttelyiden kuvamateriaalia. Tarvittaessa osa näyttelyelementeistä voisi rajata kahvilatilaa. Parhaimmillaan kahvila voisi toimia galleriatyyppisenä näyttelytilana, jossa olisi esimerkiksi valokuva- ja sarjakuvanäyttelyitä. Päivälehden museo on esteetön ja samoin tuleva kahvila” (Linnahalme 2022).

”Kahvilalle ei ole määrätty kiinteää neliömäärää, vaan tila joustaa tarpeen mukaan. Museon yleisilme muuttuu uudistuksessa täysin. Museotila tulee avoimeksi, avaraksi, valoisaksi ja helposti lähestyttäväksi. Saavutettavuuteen kiinnitetään erityistä huomiota. Kahvila täydentää museokokemusta ja uusi kokonaisuus puolestaan täydentää pääkaupunkiseudun museoverkoston palveluita.” arvioi museonjohtaja haastattelussa (Linnahalme 9.8.2022).

Arkkitehtipiirustuksissa kahvilalle varattu tila on helposti muunneltavissa eri tapahtumiin. Kahvila osana museota ja museo osana kahvila teemaa korostetaan. Kahvilatilaan tulevat suunnitelmien mukaan kahvilan tiski sekä sisääntuloaulan infopöytä. Lisäksi tilaan tulevat erilaisia vitriinejä ruokavitriineistä esinevitriineihin. Suunnitteilla on myös erilaisia näyttöjä, joissa pyörii ajankohtaisia uutisia. Sanomalehti- ja kirjahyllyjä sekä liikuteltavia akustiikkaseiniä ja verhoja (Päivälehdessä museon uudistus 2022).

Haastatteluista, havainnoinneista ja arkkitehtipiirustuksista selviää se, että tila, joka on varattu kahvilatilaksi, on todella varsin pieni ja kahvilatila tulee olemaan yhteinen näyttelytilan kanssa. Kahvilatila on Korkeavuorenkadun ja Ludviginkadun kulmassa. Kummaltakin kadulta on suunnitteilla sisäänkäynnit museoon. Nykyinen sisäänkäynti suljetaan (kuva 6). Kaksi vanhaa sisäänkäyntiä on suunniteltu avattavaksi uudelleen (kuva 6). Uudistussuunnitelmien myötä kahvilatilaan liittyvät lupa-asiat tulee selvittää. Kunnan rakennusvalvonnasta saa tietoa siitä, että tila soveltuu ravintola- tai kahvilakäyttöön. Jos tilat eivät kahvilaksi sovellu on helppo selvittää miten käyttötarkoituksen muuttaminen mahdollista. Jos muutos on tarpeellinen ja se muutoslupa saatu niin taloyhtiöltä saa varmistuksen, että ravintola- tai kahvilatoiminta on sallittua kiinteistössä.

Päivälehdessä museon uudistusrakentamisessa kahvilatilan minimi tarpeet ovat hyvin selvillä. Esteettömyysvaatimukset on huomioitu jo nykyisessä toiminnassa. Kahvilatilaa ajatellen Ruokaviraston suosituksena olevat erilliset wc-tilat henkilökunnalle ja asiakkaille on huomioitu (Päivälehdessä museon uudistus 2022). Lisäksi kahvilatoiminnassa tilaa vievät kahvilan keittiötila. Siellä tulee olla vesipisteitä ja tilaa käsien pesuun sekä elintarvikkeiden ja välineiden puhdistamiseen. Kahvilassa tilaa vievät myös elintarvikkeille kylmäsäilytystila ja erillinen jäädytyskaappi. Kahvilassa on hyvä varata tilaa hyvälle espressokahvinkeittimelle sekä muille keittiövälineille. Näille kaikille on varaus arkkitehtipiirustuksissa (Päivälehdessä museon uudistus 2022).

Kahvilatilaan tulevat suunnitelmien mukaan kahvilan tiski sekä sisääntuloaulan infopöytä. Lisäksi tilaan tulevat erilaisia vitriinejä ruokavitriineistä esinevitriineihin. Suunnitteilla on myös erilaisia näyttöjä, joissa pyörii ajankohtaisia uutisia. Sanomalehti- ja kirjahyllyjä sekä liikuteltavia akustiikkaseiniä ja verhoja. Kahvilalle varataan vakituisia pöytä- ja istuinpaikkoja 30–40 henkilölle.

Eri tapahtumissa ja tilaisuuksissa kahvila levittäytyy sisääntuloaulasta aina koko museotilan täyttäen (Päivälehdessä museon uudistus 2022).



Kuva 6. Päivälehdin museon sisäänkäynti. Kuva A. Vesala 2022



Kuva 7. Päivälehdien museo. Kuva A. Vesala 2022

## 5.2 Museokahvilan sijainti Helsingissä

Tulevaa museokahvilaa ajatellen sen sijainti Helsingissä on toiseksi keskeisin aihe. Tämä tulee esiin haastatteluissa, havainnoinnissa ja benchmarkkauksessa. Päivälehdien museon museokahvilan tuleva sijainti on kuitenkin hyvä Helsingin keskustan kahvilatarjonnassa ja museokahvilana se tuo oman lisänsä alueelle. Päivälehdien museo sijaitsee historiallisessa Miekkakalan korttelissa Ludviginkadulla Helsingin Sanomien entisissä toimitiloissa. Museokahvilalla sijaitsee Helsinki Design District -alueella. Päivälehdien museolla on Helsinki Design District -alueen jäsenyys (Linnahalme 2022).

Design District Helsinki eli DDH esittelee toimintaansa seuraavasti omilla verkkosivuillaan.



Design District Helsinki edustaa Suomalaista muotoilua, vastuullisia ostoksia ja kaupunkikulttuuria. DDH on luovien alojen ja tekijöiden keskittymä Helsingin keskustassa. Alue levittäytyy Punavuoresta Kaartinkaupunkiin ja Kampista Ullanlinnaa myös Kaapeli kuuluu alueeseen. DDH on Pohjoismaiden ensimmäinen ja kansainvälisesti tunnettu muotoilualan keskittymä. Siihen kuuluvat tunnetuimmat suomalaisen muotoilun edelläkävijät kuten Artek, Marimekko ja Design museo. DDH jäsenistö on monipuolista siihen kuuluvat designputiikit, galleriat, ravintolat ja kahvilat sekä hotellit. Palvelutuottajienverkosto kasvaa koko ajan. DDH toiminta vahvistaa Helsingin kaupungin roolia muotoilukaupunkina. Yhdistys on vuodesta 2005 eli koko historiansa aikana tehnyt tiivistä yhteistoimintaa ja markkinointia yhteistyössä matkailualan organisaatioiden kanssa. DDH toiminnasta vastaa yhdistyksen hallitus, toimikunnat ja toiminnanjohtaja (Design District Helsinki 2022).

Museontyöntekijät arvioivat haastattelussa DDH:n merkitystä tulevalle Päivälehdessä museokahvilalle. ”Kahvilakilpailu DDH -alueella on kova. Lounas ei olisi mikään riittävä houkutus. Siksi museokahvilan olisi kannattavaa tarjota pientä herkkua, jotain mitä saisi vain Päivälehdemuseosta. Pitäisi jotenkin näkyä ja maistua se, että ollaan erikoiskahvila erikoismuseossa. Miten kahvilassa voisi sitten yhdistää kahvilatoiminnan mediaan ja sananvapauteen. Esillä ja luettavissa pitäisi olla useita Sanoman tuotteita. Kahvila voisi siten erottua alueen muusta runsaasta kahvilatarjonnasta” (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022).

Museonjohtaja arvioi sijainnin ja jäsenyyden merkitystä Design District Helsinki alueella haastattelussa näin ”Sijainti on hyvä, joskaan ei ongelmaton. Positiivista on lyhyt etäisyys Helsingin ydinkeskustaan ja keskeisille turistialueille. Toisaalta alueellista kilpailua kahviloista on paljon. Museoita ja muuta kulttuuria, ravintoloita, kahviloita ja työmaaruokaloita siis riittää. Lisäksi museon lähialueella on vaikeuksia löytää parkkipaikkaa, eli autolla saapuminen on vaikeaa. Hyvää on se, että Design District Helsinki tekee alueen luovia toimijoita tunnetuksi järjestämällä yhteisiä tapahtumia ja markkinointia. DDH:n jäsenyys, joka museolla siis on, lisää tunnettuutta ja helpottaa erilaisia yhteistyökuvioita alueella. Museon pitäisi ehkä enemmän aktivoitua DDH:n suhteen” (Linnahalme 2022).

Mitä tämä DDH eli Design District Helsinki jäsenyys tuo tullessaan. Mitkä olisivat ne hyvät ja mitkä huonot puolet museokahvilaa ajateltaessa. DDH kattaa Helsingin keskustassa laajan alueen. DDH tuo mukanaan hienon yhteisen verkoston ja tiedottamisväylän. Museokahviloita ei ole sivuilla erikseen mainittu, joten siihen voisi vaikuttaa tulevan Päivälehdessä museon museokahvilan toiminnassa. Kilpailutilanne voi muuttua näin yhteistyöksi, jolla on varmasti sekä museon että DDH:n verkostolle museoineen ja kahviloineen yhteinen etu. Päivälehdessä museokahvila voi tarjota

tilojaan alueen muille toimijoille. Museossa ja kahvilassa voisi järjestää Design District Helsingin verkoston toiminnan esittelyjä. Tietenkin on myös etua siitä, että Helsingin Sanomain konserniin kuuluu niin muodin, ruoan kuin design alan julkaisuja.

### 5.3 Erikoismuseon merkitys kahvilatoiminnassa

Uutiset ja media ovat keskipisteessä, kun kohteena on mediaan erikoistunut erikoismuseo eli mediamuseo. Toista mediaan ja uutisiin keskittyvää museota ei ole Helsingissä. Sananvapautta ja median historiaa ei käsitellä samalla tavalla muualla. Museo erottuu näin toisista museoista. Museo on myös yksi harvoista museoista, johon on ilmainen sisäänpääsy. Päivälehden museo ja Päivälehden arkisto yhdessä ovat ainutlaatuinen kokonaisuus (Linnahalme 2022).

Erikoismuseon erityisyys tulee hyvin esiin museotyöntekijöiden ja museonjohtajan haastattelussa. Museotilan lisäksi museon toiminnan sisältö on keskeistä. Mitä tarkoittaa museokahvila yleensä ja miten museokahvilan toiminta mediaan erikoistuneessa museossa toimisi. Päivälehden museon toimintaan kuuluvat omat media-alan ja läheisten sidosryhmien tapahtumat ja kokoontumiset. Sanomalaiset ja muut journalismin sidosryhmät käyttävät ahkerasti erikoismuseon tilaa (kuva 7). Tapahtumat ja näyttelyiden avajaiset sekä muut kokoontumiset kuuluvat työntekijöiden erityisosaamiseen.

Taloudellista kannattavuutta ajatellen on otettu huomioon museokahvilan suunnittelussa tapahtumat ja kokoontumiset. Erikoismuseon kahvilan palvelut tulevat olemaan monipuolisia ja siten taloudellisesti kannattavia. Museokahvilan tarve on ilmeinen. Nämä asiakkaat ovat kävijätilaston ulkopuolella mutta ovat osa erikoismuseon toimintaa. Museotilojen ja museokahvilan tarvitsijoita on paljon. Päivälehden museo näkee paljon samankaltaisuutta Nobel museon kanssa. Päivälehden museossa journalismiin ja viestintään liittyvät yhdistykset, sekä järjestöt ovat osa museon toimintaa ja museotilan käyttäjiä. Tutkijayhteisön kokoontumistiloina museo on myös toiminut. Eläköityneet toimittajat tarvitsevat yhteisiin tapaamisiin museotilaa. Museon ja arkiston kävijät tarvitsevat mahdollisen tauon pitämiseen. Säätiön henkilökunta tai hallitus tarvitsevat kokoustiloja. Kaikki edellä mainitut tarvitsevat seminaari- ja kokoustilojen lisäksi myös ruoka- ja juomatarjoilua. Tällä hetkellä museon tilaisuuksiin ja tapahtumiin tilataan catering palveluita ulkopuolisilta yrityksiltä. Tyypillinen cateringtilaus on pientä suolaista ja makeaa noin 20–50 henkilölle (Linnahalme 2022). Kun tapahtumia on keskimäärin 2–3 kertaa viikossa on kahvilan kannattavuus taattu. Nobel Prize Museon ja Nobel Bistron historia on hyvä esimerkki menestyneestä museon ja kahvilan yhteistyöstä (Nobel Prize Museum 2022).



”Museokahvilan ideointi on ollut hauskaa. Miten tehdä museokahvilasta alueelle uutta tarjoava kohtaamispaikka. Tervetuloa kahvilaan teemoja. Mistä puhutaan tänään? Ajankohtaisuus mediassa eli mitä just nyt tapahtuu. Tulevat näyttelyt esittelyssä. Sanomalehti ja kahvi. Tapahtumia päivin öin. Klubi-iltoja ja lavaesiintymisiä. Julkaisuja, lehtiä, sarjakuvia, valokuvia, historiaa, nykypäivää, journalismia, mediaa eri versioina. Näille on kysyntää” (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022).

Yhteenvetona kokoaan Helsinki Design District -alueen tuomia etuja tulevalle museokahvilalle. Erikoismuseon museokahvila täydentää jo sinänsä museokokemusta ja uusi kokonaisuus puolestaan täydentää pääkaupunkiseudun museoverkoston palveluita. Museokahvila Helsinki Design District -alueella tuo uutta ilmettä kaupunkiin. HDD-verkosto voisi ajatella museokahviloiden omaa alaverkostoa osana HDD:n toimintaan. Museokahvilan konseptiin kuuluu erityispiirteensä monipuolisuus, vaihtelevaisuus ja yllätyksellisyys. Museokahviloilla pitää olla matala kynnyks muuttaa suunnitelmia ja tarttua ajankohtaisiin aiheisiin ja tilaisuuksiin. Välillä museo ja kahvila yhdessä kutsuvat nimekkäitä tekijöitä vieraisille, tarjolla voisi olla baristoja, cocktail-taikureita, kondiittoreita. Museokahvilassa on oma lava esityksiin ja esitelmiin. Museokahvilassa voisi lapsille järjestää Lasten Sanomien Pienet mustabox-tapahtumat. Erikoismuseon kahvilalla on tilausta Helsingin keskustassa.

#### **5.4 Museokahvilan kannattavuus ja taloudellinen merkitys**

Museotyöntekijät ja museonjohtaja näkevät museokahvilan kannattavuuden epävarmana. Mielipiteet ovat selvästi kahtia jakaantuneet, kun kysytään kannattaako museon itse ylläpitää museokahvilaa vai annetaanko kahvila ulkopuoliselle yritykselle hoidettavaksi. Toivotaan että ammattimainen ulkopuolinen taho vastaisi kahvilasta. Toisaalta toivotaan, että museo vastaisi itse kahvilatoiminnasta. Haastattelussa käy ilmi, että kahvilatoiminnan pyörittäminen museotoiminnan ohella ei ole sama asia kuin museokaupan pitäminen itsepalvelukassoineen. Huolta aiheuttaa varsinkin se mikä kuuluu museotyöntekijöiden työnkuvaan ja mikä ei. Tämä on kyllä aiheellinen huoli. Kahvilatyöntekijällä on omat työn sisältöön liittyvät vaatimukset ja koulutus kuten on museotyöntekijälläkin (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022).

Kahvila voisi olla sivupiste jollekin vakiintuneemmalle ja suuremmalle toimijalle. Kahvila voisi olla oppilaitoksen kanssa yhteistyö ja siten eräänlainen opiskelijoiden harjoituskahvila. Tärkeintä olisi löytää sellainen taho, jolle kahvilan pitäminen ei ole ainoa tulolähde. Museokahvilan pitämistä ei pidetä hyvänä tulolähteenä. Ongelmana nähdään museon kävijämäärät ja ympärillä oleva kilpailu monissa kahvilapalveluissa. Museon etuna on se, että sinne on ilmainen sisäänpääsy.

Työntekijöiden mukaan tämä helpottaa museokahvilaan tulemistä. Samalla tavalla kuin se lisää matalankynnyksen vierailuja museoon. Kahvila museossa ja museo kahvilassa tulevat tutuksi kävijöille helposti ja parhaassa tapauksessa palvelevat toisiaan (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022).

Vastakkainen mielipide on, että museokahvila olisi yhdistettynä museotoimintaan. Lähiutuottajat ja leipomot toimittaisivat kahvilaan myytävät tuotteet. Museon olisi kannattavinta itse vastata myynnistä. Joku henkilö pitäisi kyllä olla, joka ottaa vastuun kahvilasta yhdessä museotyöntekijöiden kanssa. Kuitenkin niin, ettei museotyöntekijän pääasiainen tehtävä hankaloituisi. Viikonloppuisin museolla on 2 työntekijää, jolloin toinen voisi vastata kahvilasta ja toinen pääasiallisesti asiakkaiden palvelusta (Päivälehdessä museon ja arkiston työntekijät 2022, Linnahalme 2022).

Siinä tapauksessa, että museo ottaa vastuun museokahvilasta olisi hyvä miettiä kahta eri vaihtoehtoa ja päättää se toimintaperiaate, että ottaako joku museosta vastataksaan kahvilasta tai valitaanko itsepalveluperiaate. Itsepalveluperiaatteella toimivassa kahvilassa tulisi olla tarjolla helposti ylläpidettävä valikoima. Sen suunnittelu vaatii myös osaamista. Kahvilan kannattavuuden suhteen itsepalvelua ei pidetä kovinkaan mielekkäänä vaihtoehtona museolle. Hygieniasyistä kahvilan pöytien siivoaminen ja muu paikkojen kunnossapito vaatii aina ihmisen työpanosta. Jonkun olisi kuitenkin oltava paikalla katsomassa miten kahvilatoiminta toimii ja miten kahvilaan liittyvää lainsäädäntöä noudatetaan. Itsepalveluperiaatteella toimivassa kahvilassa olisi tarjolla helposti ylläpidettävä valikoima.

Museokahvilan pitämistä ei pidetä yleensäkin loistavana taloudellisena menestyksenä. Hungry for Finland –julkaisussa hankkeeseen osallistunut suosittua museokahvilaa ylläpitävä ravintoloitsija arvioi kannattavuutta seuraavasti. Yrittäjällä on monen vuoden kokemus. Hänen mukaansa pitää aina lähteä liikkeelle kannattavuus keskiössä kahvilan pyörittämisessä. Kannattavuus rakentuu taas jatkuvuuden ympärille. Katteessa on pyrittävä 70 % katteeseen. Hyväkatteiset tuotteet kompensoivat toisia tuotteita. Kilpailutus voitetaan edelleen edullisin hinnoin ja se on lähtökohtana hankala. Palvelu on tällöin kaiken lähtökohta. Keskiostos museokahviloissa on 10 euroa per vierailija. Hyvät toimittajasopimukset kuten lähileipomot ja muut vastaavat ruokatuotteiden sopimukset kannattaa tehdä huolella. Leivosten koko ja kate suhteessa tarjontaan, voisi ajatella, että isoja leivosannoksia ei tarvita. Hintataso Helsingissä on korkeampi suhteessa ympärillä olevaan tarjontaan. Tämäkin vaikuttaa tarjonnan laadun ja tason tasapainossa (Havas & Adamsson 2016, 63).

Päivälehdessä museon kannalta on hyvä lähteä liikkeelle sekä yrittäjävetoisesta että museovetoisesta museokahvilasuunnitelmasta. Lähtökohtana olisi kaksi erillistä yritys- ja

toimintasuunnitelmaa, joissa arvioidaan kumpi olisi kannattavampaa toimintaa. Kannattavuuden lisäksi tulevat erikoismuseon kahvilaan liittyvät sidosryhmätoiminnot, jotka eivät sellaisenaan ole kahvilayrittäjän keskeisiä toimintoja. Yritys- ja toimintasuunnitelman ja museokahvilatoiminnan arvioimisen tilaaminen jo toiminnassa olevalta museokahvilaa pyörittävältä taholta on varmasti paikallaan.

Tekemässäni museokahviloiden vertailussa selvisi, että kannattavuuslaskelmien lisäksi kannattaa kuunnella asiakkaita. Jos kahvilasta tulee suosittu, niin kannattavuus ratkeaa kyllä. Uuden kahvilan avaamiselle sinänsä kannattaa tehdä pitkän ajan suunnitelma. Uuden museokahvilan toiminnan suunnittelu on hyvä tehdä yhdessä museon henkilökunnan kanssa. ”Kannattavaa tai ei kahviloita odotetaan olevan museon toiminnassa. Museon näkökulmasta kahvila on ensisijaisesti palvelu museoasiakkaille sekä uudentyyppisen toiminnan mahdollistaja ja elämysten tuottaja. Tällä hetkellä voitto ei ole kahvilatoiminnan keskeinen tavoite. Museolla ja säätiöllä ei ole osaamista tai resursseja kahvilatoiminnan pyörittämiseen, eli ulkopuolinen taho olisi nähdäkseni ainoa toimiva ratkaisu” sanoo museonjohtaja (Linnahalme 2022).

## **5.5 Lupa-asiat ja muu hallinnollinen puoli**

Viimeisenä muttei vähäisenä asiana tulevat esille uuden kahvilan aloittamiseen liittyvät lupa-asiat ja muu tarvittava byrokratia. Kokosin Ruokaviraston sivuilta tiivistetyn seitsemänkohtaisen tietopaketin. Tällä pääsee alkuun, toimista kuinka uusi kahvila perustetaan. Tässä listassa mainitut toiminnot eivät ole niinkään mikään pieni kokonaisuus, vaan ne vaativat aikaa ja kärsivällisyyttä sekä oman asiantuntijuutensa. Kaikkeen saa kuitenkin helposti apua ja tukea ruokaviraston sivujen kautta (Ruokavirasto 2022).

Museonjohtaja kiteyttää haastattelussa hyvin tulevaisuuden museokahvilan toimintaan liittyvät lupa-asioihin ja muihin hallinnollisiin puoliin liittyvät huolet. ”Tähtäämme tietysti iloon, mutta kieltämättä uhkakuvakin on aina uusista pandemioista alkaen. Kustannusten lisäksi ongelmia saattavat tuottaa erilaisiin lupakäytäntöihin, avoinnapiitoon, aikatauluihin, turvallisuuteen ja museon ja kahvilan henkilökunnan työnjakoon liittyvät kysymykset. On myös mahdollista, että kilpailu Helsingin keskustan alueella osoittautuu liian vahvaksi” (Linnahalme 2022).

Lupa-asioiden aloittamiseksi tehdään toimintasuunnitelma tai vaikka lista mitä tarvittavat toimenpiteet sisältävät ja missä järjestyksessä tehdään. Ensimmäinen asia on varmistaa taloyhtiöltä, että suunniteltu tila on kahvila- tai ravintolatoimintaan soveltuva. Jos varattu tila ei ole kahvilatoimintaan soveltuva varmistetaan, että tila on kahvilan käyttötarkoitukseen muutettavissa.

Rakennusvirastolta saa varmistettua että kahvila- tai ravintolatoiminta on sallittua kiinteistössä. Jos näin ei ole niin haetaan kahvilalle ja kahvilaremontille rakennuslupa (Ruokavirasto 2022).

Toisena kohtana ovat kahvilatilojen soveltuvuus tai sopivuus kahvilatoimintaan. Suunnitelmissa tulee olla selvillä, kuinka ruuan valmistukseen tarvittavien raaka-aineiden vastaanotto ja säilytys tehdään järkevästi. Siinäkin tapauksessa, että museokahvilan ruokatarjonta tilataan ruokatuottajilta valmiiksi valmistettuina. Jos ruoka valmistetaan museokahvilassa niin ruuan valmistuksen prosessi on syytä miettiä tarkkaan, jotta vältetään raaka-aineiden ja valmiiden ruokien välinen ristikontaminaatio. Koska tuotteilla on eri lämpötilavaatimukset, kylmätilassa tulee olla eri lämpötila-alueita tai kylmiöitä eri lämpötiloissa (Ruokavirasto 2022).

Kolmantena tehtävänä on elintarvikehuoneistoilmoitus. Se on tehtävä ravintolan tai kahvilan sijaintikunnan elintarvikevalvontaan viimeistään 4 viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituslomakkeen saat kunnan verkkosivuilta tai kunnan elintarvikevalvojalta, joka neuvoo ja opastaa mielellään. Ilmoituksen voi tehdä myös netissä ilmoituspalvelu ilppan kautta. Elintarvikevalvonta rekisteröi ravintolan tai kahvilan. Sen jälkeen kahvila kuuluu säännöllisen elintarvikevalvonnan piiriin. Sekä rekisteröinti että valvonta ovat maksullista viranomaistoimintaa (Ruokavirasto 2022).

Neljäntenä ovat vaatimukset, jotka koskevat henkilökuntaa. Henkilökunta, joka käsittelee pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tarvitsee hygieniapassin, työvaatteet ja selvityksen omasta terveydentilasta (Ruokavirasto 2022).

Viidentenä toimintona on kahvilatoiminnan omavalvonta. Omavalvonta on yrityksen oman toiminnan riskinhallintajärjestelmä. Suunnitelmissa pitää näkyä etukäteen, miten hallitaan toiminnan riskit ja miten tarvittaessa korjataan virheet. Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry on julkaissut hyvän käytännön ohjeen jäsenilleen. Ohjetta noudattamalla omavalvonta on hallinnassa. Omavalvontaan liittyy lisäksi joitakin kirjanpitovaatimuksia (Ruokavirasto 2022).

Kuudentena toimintona ovat kahvilan myyntiin ja musiikkiin liittyvät luvat. Anniskelulupa haetaan Aluehallintovirastosta. Tupakkatuotteiden myyntiin haetaan lupaa oman kunnan elintarvikevalvonnasta. Lisätietoa näistä luvista löytyy Valviran verkkosivuilta. Musiikkiluvatkin on syytä hakea varmuuden vuoksi. Ne saa Gramexista ja Teostosta (ruokavirasto 2022).

Seitsemäs toiminto on palo- ja pelastusviranomaisen tarkastus. Se tarvitaan ennen ravintolan tai kahvilan avaamista (ruokavirasto 2022).

## 6 Lopuksi pohdintaa ja yhteenveto

Haastatteluissa, keskusteluissa ja museokahvilavertailussa tuli esille viisi keskeistä teemaa Päivälehdessä museon museokahvilan perustamiseksi. Nämä ovat kahvilan tila museossa, museokahvilan sijainti Helsingissä, museokahvilan erikoisluonne kahviloihin nähden, museokahvilan kannattavuus ja museokahvilaan liittyvät luvat. Museokahviloiden vertailussa esille tuli monia hyviä käytäntöjä ja toimintoja. Vertailun kaksi olennaista huomiota ovat: kannattaa kuunnella asiakkaita sekä kannattaa aloittaa pienimuotoisesti ja kokeilemalla. Tämän opinnäytetyön ideointioppaaseen kerätty aineisto on tuonut esille hyviä ajatuksia ja paljon tietoa siitä osaamisesta mitä tarvitaan, kun yhdistetään museo ja kahvila. Ideaopas museokahvilan perustamiseksi on suunniteltu päätöksenteon tueksi. Päivälehdessä museon uudistuksen jälkeen tehdään päätös museokahvilasta. Ideointiopas on kokonaisuudessaan liitteenä (Liite 1).

Päivälehdessä museo on Suomen johtava media museo. Erytymuseona toiminnan päivittäminen on ajankohtaista säännöllisin välein. Päivälehdessä museo on uudistamassa konseptiaan kolmannen kerran 2000-luvulla. Museon uudistamisen myötä tila- ja näyttelykonsepti muuttuu. Tavoitteena on luoda historiaa, nykypäivää ja tulevaisuuden visioita yhdistelevä tapahtumakeskus. Uudistettu museo avautuu loppuvuodesta 2023. Uudistettuun museoon on suunnitteilla museokahvila.

Sain museokahvilan perustamiseen liittyvän toimeksiannon opinnäytetyötä varten. Toimeksiannon on ollut suunnitella ja toteuttaa Ideointiopas Päivälehdessä museon kahvilan perustamiseksi. Aihe on ollut kiinnostava. Vähitellen työn aloittaessani selvisi, että museokahvila aiheesta on käsitelty vähän. Museokahvila tutkimuksen ja selvityksen kohteena on harvinainen. Ja samalla selvisi, että aihe on ajankohtainen ja museokahvilan perustamiseen liittyvälle tiedolle olemassa tarve. Museoilla alkaa olla tarve yhdistää sekä kahvila että museo vierailijoiden yhteiseksi elämykseksi. Monilla museoilla on kahvila jo olemassa. Näistä ei kuitenkaan löytynyt minkäänlaisia julkaisuja tai koottuja tilastoja. Yritin löytää tutkimuksia ja selvityksiä, miten museo ja kahvila toimivat parhaimmillaan yhdessä. En arvannut kuinka ajankohtainen aihe on. En arvannut myöskään kuinka suuri katvealue museokahvila-aihe on. Tällä hetkellä tarve tämänkaltaiselle ideointioppaalle oli olemassa. Muutkin museokahvilaa suunnittelevat museot tarvitsevat museokahvilan perustamiseen liittyviä tietoja ja ideoita.

Ideointiopas syntyi yhteistyössä Päivälehdessä museon työntekijöiden ja museonjohtajan kanssa. Toiminnallinen opinnäytetyö toi esiin museo- ja arkistotyöntekijöiden ajatukset ja osaamisen. Minun oli helpompi ymmärtää haastatteluissa esiin tulevia teemoja ja aiheita koska olin aiemmin ollut museolla töissä catering-tarjoilijana. Omalla työkokemuksella tuntui tällöin olevan väliä mutta se ei ollut riittävä. Museotoimintaan liittyvä tieto ja osaaminen on erilaista kuin kahvilan perustamiseen liittyvä tieto. Ideointioppaan luominen ei olisi voinut tapahtua ilman Päivälehdessä

museon ja arkiston henkilökunnan ajatuksia siitä mitä tarkoittaa museokahvila. Asiakaspalautte toi esiin sen että, museokahvilaa oli jo toivottu. Muutossuunnitelmissa ja uusissa pohjapiirroksissa on varattu museon paras tila kahvilaa ajatellen museokahvilaksi. Museokahvilavertailut toivat esiin hienoja oivalluksia ja hiljaista tietoa. Jokainen museokahvila luo itse kuitenkin omat menestystarinansa.

Menestystarinan luomisessa keskeistä on, kuinka kahvila on osa museota ja päinvastoin, kuinka museo on osa kahvilaa. Tämän ajatuksen tueksi aloin kerätä tietoa haastattelemalla ja vertailemalla. Tietoperustan kokoaminen kokonaisuudessaan osoittautui haastavaksi – suorastaan vaikeaksi minulle. Etsin julkaisuja ja kokosin hakusanoilla ja kartoitin tilastoja. Kyselin museoilta vinkkejä ja ajatuksia. Loppujen lopuksi parhaaksi aineistoksi osoittautui museo- ja arkistotyöntekijöille tehdyt kyselyt ja haastattelut. Museonjohtajan haastattelu toi kokonaisuuteen erityistietoja. Ideointioppaan luominen pala palalta alkoi hahmottua, mutta tuntui vaikealta. Kokonaisuus alkoi rakentua, kun palautteet ja vertailumateriaalit tukivat selkeästi haastattelujen ja kyselyjen teemoja. Tietoperustan toiminnallinen osuus tapahtui osallistumalla, kuuntelemalla, haastattelemalla, kyselemällä, vertailemalla ja palautteita keräämällä. Jouduin joskus palaamaan alkuun. Olenko ymmärtänyt oikein. Piti tarkistaa omaa ymmärtämistä yhä uudelleen. Yhteiset keskustelut toimeksiantajan kanssa olivat usein tarpeen. Olenkin kiitollinen, että toimeksiantajalta löytyi tarvittaessa aina aikaa. Olen saanut Päivälehdessä museolta palautetta koko työprosessin aikana. Palautte on ollut kriittistä ja hyvää. Se on ollut sekä kannustavaa että maan pinnalle palauttavaa.

Suurimmat haasteet prosessin aikana tulivat esille lähdemateriaalin etsimisessä. Aiheesta ei löytynyt paljoakaan kirjallista tai tilastollista taustatietoa. Kahvilaa käsittelevää kirjallisuutta, tutkimuksia tai selvityksiä löytyi jonkin verran mutta museokahvila-aiheelle ei niitä löytynyt. Alkoi samalla usko omaan osaamiseen karista. Museokahvilan perustaminen vaatii erityisosaamista, kuinka yhdistää museokahvila ja museon toiminta yhteen niin että yhteistyöstä nauttivat molemmat. Museon toiminnan ja sisällön tietotaitoa ei itsellä ole ollut, kahvilatyöstä kylläkin. Tähän kohtaan museokahvilan toimintaperiaatteisiin olisin kipeästi kaivannut tueksi paljon lähdemateriaalia.

Tämä toiminnallisen opinnäytetyön haastatteluvaihe on ollut kuitenkin kiintoisinta antia. Koostin anonyymeista vastauksista ja museonjohtajan haastatteluista erilaisia keskeisiä teemoja. Kävin teemat läpi vielä museonjohtajan kanssa kohta kohdalta tarkistaen, että olin ymmärtänyt oikein. Viisi keskeistä teemaa ja asiaa tuli esille prosessin kaikissa haastatteluissa, arvioinneissa ja tarkkailuissa. Museon ja arkiston työntekijät ovat arvioineet museokahvilan menestystekijöitä näiden viiden asiateeman kautta. Viisi asiaa ovat museokahvilan tila museossa, museokahvilan

sijainti Helsingin keskustassa, museokahvila luonne erityismuseossa, museokahvilan kannattavuus ja museokahvilan perustamiseen tarvittavat luvat, viranomaistoiminta ja sopimukset. Näistä muodostuu Ideaopas Päivälehdessä museon kahvilan perustamiseksi.

Museokahvilan ideointiopas Päivälehdessä museolle toimeksiantona on ollut prosessina hieno, joskin vaativa. En löytänyt edes vertailun vuoksi samasta aiheesta olevaa toista ammattikorkeakoulun opinnäytetyötä. Olisiko tämä sitten ensimmäinen laatuaan. Aiheeltaan työn merkitys on selvinnyt. Museot kaipaavat tämänkaltaista työtä, kun suunnittelevat museokahvilan perustamista joko kokovuotiseen toimintaan tai kesätoimintaan. Toimeksiantona ideaoppaan merkitys on alusta lähtien selvä. Ideaopasta tarvitaan Päivälehdessä museon museokahvilaa koskevan päätöksenteon tukena. Päätöstä museokahvilasta ei ole vielä tehty.

Museokahvilaa koskevaa tutkimus-, selvitys- ja innovaatiokirjallisuutta olisi hyvä olla laajemmin. Suomalainen ruokakulttuuri on jo hyvin tunnettua. Kotimaiset matkailustrategiat ja ruokamatkailustrategiat tarvitsevat pienen siivun museoiden erityisosaamista, jotta yhteistyö muuttuu menestykseksi. Tuntuu että museot ovat omassa kuplassaan ja makunautinnot omassaan. Museo- ja arkistohenkilökunnan haastattelussa tuli unelmia ja odotuksia museokahvilalle. Museossa olla valmiita uudelle kahvilatoiminnalle. Pelosta suurin osa oli, ettei vain museohenkilökunnan resursseja mene museokahvilan pyörittämiseen. Todellisuudessa hyvät ideat kaatuvat helposti, jos yhteistyö ei onnistu. Museokahvilan ideaoppaan luominen on toivottavasti alkua tutkimus-, selvitys ja innovaatioprosesseihin. Toivon että tämä opinnäytetyö on pieni alku isommalle ja laajemmalle toiminnalle. Opinnäytetyön lopputuloksena selviää, kuinka ideaopasta lähdetään toteuttamaan vuoden 2024 aikana. Sitä tulen mielenkiinnolla seuraamaan.

## Lähteet

Adamsson, A. & Havas, K. (toim.) 2016. Hungry for Finland Evästä tapahtumiin ja museoihin! Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. Helsinki Luettavissa: [https://www.e-julkaisu.fi/haaga-helia/hungry\\_for\\_finland\\_2016/mobile.html#pid=1](https://www.e-julkaisu.fi/haaga-helia/hungry_for_finland_2016/mobile.html#pid=1) Luettu: 17.08.2022

City of Vienna s.a. Ensimmäinen eurooppalainen kahvila perustettiin tietävästi Venetsiaan vuonna 1647 Luettavissa: <https://www.wien.gv.at/english/culture-history/viennese-coffee-culture.html> Luettu: 26.10.2022

Design District Helsinki s.a. Luettavissa: <https://designdistrict.fi/fi/> Luettu: 17.08.2022

Designmuseon kahvila Taito Cafe s.a. Luettavissa: <https://taitocafe.fi>. Luettu: 17.8.2022

Ekberg.fi s.a. Luettavissa: <https://www.ekberg.fi/fi/meista/historia/> Luettu 20.10.2022

Fazergroup.fi s.a. luettavissa <https://www.fazergroup.com/fi/tietoa-fazerista/perinteemme/karl-fazer--henkilokuva/> Luettu: 20.10.2022

Grant, D. 2018. What's One of the Hottest Attractions at Museums? The Restaurant. Journal Reports: Technology. s.a. Luettavissa: <https://www.wsj.com/articles/whats-one-of-the-hottest-attractions-at-museums-the-restaurant-1538532300> Luettu 9.9.2022

Kivioja, P. & Poutanen, P. 2018. Yhteiskuntaan vaikuttava säätiö. Vaikuttavuusarviointi Helsingin Sanomain säätiö. Viestintäluotsi. Helsinki



Kostamo, P. & Airaksinen, T & Viikka, H. 2022. Kirjoita itsesi asiantuntijaksi. Opas toiminnalliseen opinnäytetyöhön. Art House.

Kylli, R. 2021. Suomen ruokahistoria. Suolalihasta sushiin. Gaudeamus. Tallinna.

Linnahalme, S. 9.8.2022. Museonjohtaja. Päivälehdessä museo. Haastattelu. Helsinki.

Museoliitto s.a. Luettavissa: <https://www.museoliitto.fi/museotilastot>. Luettu: 25.5.2023

Museovirasto s.a. Luettavissa: <https://www.museotilasto.fi/>. Luettu: 25.5.2023

Musiikkimuseon Ravintola Fame s.a. Luettavissa: <https://musiikkimuseofame.fi/ravintola/>. Luettu: 17.8.2022

Naaranlahti, J. Museo-lehti 2017/ 3 teemanumero Ruoka. Suomen museoliitto.

Nobel museum s.a. Luettavissa: <https://www.nobelprize.org/about/nobel-museum/> Luettu: 26.10.2022

Nobel museum bistro s.a. Luettavissa: <https://nobelprizemuseum.se/en/visit-the-museum/bistro-nobel/> Luettu: 26.10.2022

Partanen, S & Savolainen, R. 2022. Päivälehdessä museon uudistus. Tiivistetyt luonnokset. Sisustusarkkitehtiluonnokset.

Raami, A. 2022. Älykäs intuitio ja miten käytämme sitä. Kustantamo S&S. Norhaven Tanska

Rahamuseon s.a. Luettavissa <https://www.rahamuseo.fi/> Luettu 5.8.2022

Ruokavirasto s.a. Luettavissa:

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/perustamisohjeet-toimialoittain/ravintolan-perustaminen/> Luettu: 26.10.2022

Suomen pankin rahamuseon kahvila s.a. Luettavissa: <https://www.suomenpankki.fi/fi/suomen-pankki/yleisopalvelut/rahamuseo/>. Luettu: 17.8.2022

Taitocafe s.a. Luettavissa <https://taitocafe.fi/> Luettu 5.8.2022

Teräs, U & Teräsvirta, E. 2013. Altistutaan asiakkaalle. Museoiden johtamis- ja toimintamallit muutoksessa. Museovirasto. Helsinki

Victoria & Albert museum s.a.Euroopan ensimmäinen museokahvila perustettiin Victoria and Albert museoon 1860-luvulla Luettavissa: <https://www.vam.ac.uk/articles/a-first-of-its-kind-history-of-the-refreshment-rooms> Luettu: 26.10.2022

Westerlund, B. (toim.) 2019. Makumatka Länsi-Uudella maalla. Slow Food Västnyland. Helsinki

Zitting, M. 2021. Suomen ihanimmat kahvilat - 30 paikan jättilistä. Iltalehti.fi 15.6.2021. Luettu 15.9.2022.

## **Liitteet**

### **Liite 1. Ideointiopas**

#### **Ideointiopas päivälehden museolle kahvilan perustamista varten**

Altti Vesala (2022)

#### **Aineistosta**

Haastatteluissa, keskusteluissa ja museokahvilavertailussa viisi esille tullutta keskeistä teemaa ovat museokahvilan tila, museokahvilan sijainti, museokahvilan erikoisluonne, museokahvilan kannattavuus ja museokahvilaan liittyvät luvat. Museokahviloiden vertailussa esille tuli monia hyviä käytäntöjä ja toimintoja. Vertailun kaksi olennaista huomiota ovat: kannattaa kuunnella asiakkaita ja kannattaa aloittaa pienimuotoisesti kokeilemalla. Tähän ideointioppaaseen kerätty aineisto on tuonut esille hyviä ajatuksia ja paljon tietoa siitä osaamisesta mitä tarvitaan, kun yhdistetään museo ja kahvila. Ideaopas on suunniteltu päätöksenteon tueksi, kun museouudistuksen jälkeen päätetään museokahvilasta Päivälehden museolle. Ideointiopas on kokonaisuudessaan liitteenä.

#### **Pienimuotoinen ja koeluontoinen**

Museokahvilatoiminnan voi aloittaa pienimuotoisena. Yritys- ja toimintasuunnitelma on hyvä olla koko ajan yhdessä eri vaihtoehdoille museokahvilaksi. Museokahvilan ja museon yhteinen kokonaiskuva muotoutuu vähitellen. Ruokatarjonta ja catering-palvelut voisivat olla koemuodossa aluksi museokahvilan profilointia luodessa. Kannattaisiko peräti perustaa kannatusyhdistys museokahvilalle, jolloin vakiasiakkaiden toiveet ja kokemukset tulisivat näin hyödynnettyä. Vakiasiukkaat saisivat tiettyjä etuja jäsenyydestään.

#### **Lupien listaus ja aikataulut**

Ensimmäinen asia on selvittää ja listata että kaikki luvat ja selvitykset ovat tehty ennen kahvilatoiminnan aloittamista. Listaa ja aikataulua kannattaa pitää kaikista luvista ja hallinnollisista toimenpiteistä. Kaikista lupiin liittyvistä asioista löytyy helposti tietoa Ruokaviraston ja MaRan palvelusivuilta. Hyvä kattava lupientarkastuslista suunnitelmiin heti alkuun on paras tapa välttää yllätyksiltä.

Museouudistuksen arkkitehtipiirustuksista ja museon pohjapiirustuksista saa selville missä ovat vesipisteet ja kylmätilat sekä varastointitilat, jotka koskevat vain kahvilan toimintaa. Mitä pitää muuttaa ja miten niitä muutetaan. Taloyhtiöltä saa selvityksen sopiiko tila kahvila- ja ravintolatoimintaan. Ja voiko tilan muuttaa kahvilatoimintaan sopivaksi. Elintarvikeilmoitus tehdään 4 viikkoa ennen kahvilatoiminnan aloittamista Helsingin kaupungille. Näin kahvilatoiminta on säännöllisen elintarvikevalvonnan piirissä jatkossakin. Sekä rekisteröinti että valvonta ovat maksullista viranomaistoimintaa.

### **Kuka vastaa toiminnasta?**

Henkilökunta, joka vastaa kahvilatoiminnasta, tarvitsee hygieniapassin, kahvilatyövaatteet ja oman terveydentilan selvityksen. Ruokatuotteiden valmistusprosessi kannattaa tehdä muualla kuin museossa. Ruokatuotteilla on erilaisia lämpötilavaatimuksia ja eri raaka-aineilla ja valmiilla ruokatuotteella on eri lämpötilat kylmäsäilytyksessä. Omavalvontasuunnitelma tarvitaan ja se tehdään museokahvilatoiminnalle. Se on riskinhallintajärjestelmä, jossa näkyy kuinka hallita toiminnan virheet ja riskit ja miten niitä voi tarvittaessa korjata. Palo- ja pelastusviranomaisten tarkastus pitää huolehtia ennen avaamista. Mahdollisia muita lupia ja toimenpiteitä ovat anniskelulupa, tupakkatuotteiden myyntilupa, musiikkiluvat ja muut esitysluvat. Aukioloon ja turvallisuuteen liittyy myös lupakäytäntöjä.

### **Päivälehdden museon kahvilatila**

Museo on kooltaan pieni mutta muunneltavissa eri tapahtumiin. Kahvilatila tulee olemaan vielä pienempi mutta se sijaitsee Helsingin keskustan huippupaikalla; Ludviginkadun ja Korkeavuorenkadun kulmassa. Molemmilta kaduilta tulee olemaan oma sisäänkäynti museoon. Museokahvilan asiakaskapasiteetti voisi olla normaalisti noin 30–40 asiakasta. Museokahvila voisi tarvittaessa laajentua yli 100 henkilön tapahtumien kahvilaksi. Kahvilan suunnittelussa keskeistä on ollut, että tila on helposti muunneltavissa. Kesällä museokahvila voi vallata ulkotilan katujenkulmasta. Ulkoterassin istuinpenkit voisivat olla kiinteät ja ikään kuin kulmaikkunoiden ulkolaudat. Näin kalusto pysyy rajatussa tilassa eikä siirry muihin tarkoituksiin.

### **Museokahvilan sisustus ja tekniikka**

Museokahvilassa sisustus, valaistus ja tekniikka yhdessä on hyvä päivittää ajanvaatimuksia noudattaen. Päivälehden museolla on varastoissaan vanhoja lehden toimitukseen liittyviä kalusteita. On hyvä tehdä museokahvilan kalusteiden kartoitus ja samantyylisten tuolien ja pöytien etsiminen siten kokonaisuus toimii. Astiat saa kerättyä tyyliin sopivaksi, kun kalusteet on valittu. Kuitenkin niin että ne täydentävät toisiaan. Museon vieraista useat ovat perheitä sekä koululaisia. Pienimmille voisi varata lasten tuoleja ja pöytiä. Sisustus ja yleisilme on hyvä tilata, teolliselta muotoilijalta, taiteilijalta, alan opiskelijoilta, sisustussuunnittelijalta tai lavastajalta, jotka suunnittelevat museon näyttelyitä.

### **Museokahvilan ruoka- ja palvelutuotteille tilaa**

Museon yleisilme tulee huomioida, kun suunnitellaan kahvilatoiminnalle tärkeitä investointeja kuten kylmävitriini, kylmäkaappi, espressokahvinkeitin, ruoan varastointitilat, lämmitystilat, vesipisteet tiskialtaineen ja työvälaineen. Suunniteltaessa kannattaa huomioida mitkä näistä ovat minimivaatimuksia kahvilan ruokapalveluissa.

### **Moneksi muuttuva museokahvila**

Päivälehden museo on Helsingin Sanomain Säätiön yleishyödyllistä toimintaa. Museon toimintaan kuuluvat pysyvä näyttely sekä vaihtuvat näyttelyt. Toimintaan kuuluu myös lehtien lukutila sekä pienimuotoinen kirjasto ja arkisto. Museon näyttelyt liittyvät aina mediaan tavalla tai toisella. Näyttelyt vaihtuvat 2–3 kertaa vuodessa. Museokahvilan on tarvittaessa muututtava milloin miksikin vaikkapa osaksi näyttelyä. Lehtien lukutilaksi kahvila sopisi erinomaisesti. Hiljaisuutta ja keskittymistä vaativat vieraat voisivat saada lainaksi vastamelukuulokkeet. Kahvilan on syytä myös varautua siihen, että näyttelyitä rakennetaan ajoittain vauhdikkaasti ja meluisastikin. Museokahvilan toimintaa ei voi lopettaa rakentamisen vuoksi. Kahvilan pyörittäminen rakentamisen aikana tavalla tai toisella vaatii luovaa kykyä. Se kuinka kahvila muuttuu osaksi uusia näyttelyitä, on keskeistä. Kahvilatoimintaa voi suunnitella osana näyttelyä myös kahvilatarjonnassa; mikä tuote kehitetään juuri kuhunkin näyttelyyn.

### **Yhteistyö museokahvilan ja museon kanssa**

Kaikki museokahvilaan liittyvät yritys- ja toimintasuunnitelmat kannattaa tehdä yhdessä museon toiminnan kanssa. Jos kahvilaa pyörittää ulkopuolinen yrittäjä niin kannattaa tehdä valmiiksi yritys-

ja toimintasuunnitelmaan liittyvät sopimukset museon kanssa. Kahvilan on hyvä osallistua henkilökunnan kokouksiin tarvittaessa mutta säännöllisesti.

### **Museon ja museokahvilan yhteinen esiintymislava**

Museokahvilaan tai museotiloihin voi sijoittaa pienen esiintymislavan. Lavaan liittyvä tekniikka, valot ja äänentoisto sekä näytöt on hyvä varata suunnitteluun mukaan. Lavan toimintaa kannattaa testata ja samalla suunnitella äänentoisto ja valaistus, jotka sopivat mediamuseon toimintaan. Museon ja kahvilan yhteiskäytössä voisi olla yksi tai useampi screen. Näiden tulisi olla helppokäyttöisiä mutta hyvälaatuisia. Tämä olisi toimivaa yhteistoimintaa osa museokahvilan ja museon kanssa.

### **Esiintymislavan tekniikka**

Lavan tekniikka takaisi esimerkiksi Helsingin Kirjamessejen seurannan ja omat kirjakeskustelut samanaikaisesti. Lavalla voisi järjestää Musta Box museoversiota. Lavalla voisi järjestää lapsille esimerkiksi Lasten Sanomat tai Lasten kysymykset tapahtumia. Lavatoiminta voisi olla myös yhteyden pitoa eurooppalaisiin vastaaviin mediamuseoihin tai toimituksiin. Lavalla voisi esitellä Säätiön tutkimustoimintaa. Säätiön erilaiset palkitut toimittajat ja tutkijat voisi esitellä tuloksia ja sisältöjä lavalla. Screenillä voisi olla Sanoman mediakonserniin kuuluvien mediajulkaisujen tapahtumia arkiston kautta. Yhteistyötä voisi miettiä jopa Sanoma-konsernin Neloskanavan kanssa. Pääasiassa kuitenkin ja ennen kaikkea lavalla tulisi esille sitä mikä liittyy Päivälehdemuseon ja arkiston toimintaan. Tämä kuten sanottua yhdistäisi hienosti museokahvilan osaksi mediamuseon toimintaa.

### **Museokahvilan erinomainen sijainti**

Museokahvila tulee sijaitsemaan Helsinki Design District –alueella. Museokahvilana kahvilakilpailutilannetta ei pääse syntyään. DDH alueella sijaitsee vain muutama museokahvila. Ne ovat luonteeltaan erilaisia. Päivälehdemuseon sijainti Helsinki Design District -alueella sen sijaan tuo hyvän näkyvän toimintamahdollisuuden. Museolla on jo DDH:n jäsenyys. Päivälehdemuseon toiminta yhdessä museokahvilan kanssa pikemminkin tuo lisäarvoa Helsinki Design District -alueen toimintaan. Mediamuseo ja sen oma kahvila näkyvät hyvin ja saavat oman julkisuutensa tässä kokonaisuudessa. Päivälehdemuseokahvila voikin aloittaa DDH alueella

museokahviloiden verkoston luomisen Helsingin keskustaan. Päivälehdessä museossa ja sen kahvilassa järjestettyjen näyttelyiden ja lavatoiminnan kautta museokahvila tuo alueelle uudenlaista toimintaa, joka hyödyntää Helsinki Design District –alueen tunnettavuutta.

### **Museokahvilan yritystoiminta**

Museokahvilan kannattavuus tulee esiin vasta kun toimintaa on pyöritetty yksi tai useampi kalenteri vuosi. Museokahvilan toiminnasta voi vastata museo itse. Toiminnan voi antaa ulkopuoliselle yrittäjälle, joka vastaa koko kahvilatoiminnan pyörittämisestä. Kolmantena vaihtoehtona on antaa museokahvilan toiminta alan kouluille ja niiden opiskelijoille harjoittelupaikaksi tai Pop-up –kahvilaksi alaan liittyville järjestöille tai erilaisille alustatalouden toimijoille. Tämäkin ehdotus vaatii kuitenkin jonkun, joka manageroi toimintaa.

### **Museokahvilan museohenkilökunta**

Jos valitaan vaihtoehto, että museokahvilan toiminta osana museon toimintaa niin se tarkoittaa, että museoon palkataan museotyöntekijä tai aulavastaava, jonka vastuulla on kahvilatoiminta. Museotyöntekijällä tulee olla kahvilan pyörittämiseen tarvittavat luvat ja koulutus. Museon työntekijänä kahvilan pitäjä voi myös hoitaa museokaupan sekä tarvittaessa osallistua muuhunkin museon toimintaa. Museokahvilasta vastaavan ja museotyöntekijöiden työnkuva tulee olla selkeä, ettei synny väärinkäsityksiä. Museokahvilaan voi tilata lähiruokaan erikoistuneilta yrittäjiltä koko ruokatarjonnan, leipomotuotteet ja juomatarjonnan. Ruokatuotteiden tarjonnassa laatu on varmasti tärkein ominaisuus. Museokahvilan ruokapalvelujen kanssa kannattaa tuoda esiin selkeästi ja houkuttelevasti mediamuseon erikoisuudet kuten ”Sananvapauskakku ja sanomalehtileivät” sekä laadukkaat kylmät ja kuumat virkistysjuomat. Kaikki laatu tuotteet tuodaan näyttävästi tarjolle.

### **Museokahvilan yrittäjä**

Jos museokahvila on ulkopuolisen yrittäjän vastuulla. Yritys huolehtii museon henkilökunnan kanssa, että tuotteet vastaavat museon toiveita ja imagoa. Yritys huolehtii kaikki alihankintatoimet. Museon sisustus kuuluu museolle. Yrittäjälle kuuluvat astiastot, kahvilavarustus kylmävitriinit ja espressokahvinkeitimet sekä ruokien varastointitilojen toimivuus. Yrittäjä huolehtii, että ruokatuotteet ovat hyviä ja myyvät hyvin. Yrittäjällä saattaa olla tarvittavat luvat jo valmiina, jolloin toiminta helpottuu huomattavasti.

Taloudellinen kannattavuus museokahviloissa ei ole suurta. Museovierailija kuluttaa kahvilassa keskimäärin 10 euroa per asiakas. Jos lasketaan että normaali vuonna Päivälehdemuseossa vierailee keskimäärin 50 000 asiakasta per vuosi. Näistä arviolta puolet käyvät kahvilassa vuosittain.

Catering-toiminta museokahvilan pitäjälle yksinoikeudella tuo varmasti paremmat voitot kuin museovieraat vuosittain. Yrittäjällä pitäisi lisäksi olla intohimo museokahvilan pyörittämiseen. Tuskin on vaikea löytää ulkopuolista yrittäjää mutta voikin olla vaikea löytää sellainen ulkopuolinen yrittäjä, joka on museoyrittäjä henkeen ja vereen. Mutta niinkin hyvä tuuri saattaa löytyä. Hintalaatusuhde kuitenkin on paras menestyksen tekijä.

### **Yritys- ja toimintasuunnitelmat**

Lupa-asioiden listauksien ja aikataulujen lisäksi museokahvilan kannattaa tehdä kaksi erillistä yritys- ja toimintasuunnitelmaa. Toisessa arviossa museo vastaa kahvilasta ja toisessa ulkopuolinen yrittäjä vastaa kahvilatoiminnasta. Jos museo ottaa vastatakseen kahvilan pitämisen niin siinäkin tapauksessa on hyvä tehdä kaksi erilaista suunnitelmaa. Vaihtoehto voi olla myös se, että joku taho tai henkilö, joka ottaa vastuun kahvilasta tai kahvila on pelkästään itsepalveluperiaatteella toimiva. Museon on hyvä seurata museokahvilan toimintaa osana museon toimintaa tavalla tai toisella. Seurannasta voi tehdä muutossuunnitelmia tarvittaessa.



## **Liite 2. Päivälehden museon ja arkiston työntekijöiden haastattelujen kysymykset**

30.8.2022. Helsinki.

Kysymyksiä museokahvilan perustamisen kartoittamiseksi. Kysymykset on muotoiltu yhdessä museonjohtajan kanssa. Kesälomien 2022 vuoksi seitsemän yhdeksästä vastasi kyselyyn. Kysely tehtiin museon toimesta. Alkuperäisistä vastauksista on koostettu anonyymi yhteenveto, ettei vastauksista tunnista vastaajaa. Alkuperäiset vastaukset ovat museonjohtajan hallussa.

1. Mikä tekee Päivälehden museosta erityisen muiden museoiden joukossa ja miten se eroaa esim. Design District -alueen muista museoista?
2. Millainen on Päivälehden museon asiakaskunta/asiakasprofiili?
3. Millainen museokahvila sopisi Päivälehden museoon?
4. Voisiko kahvila toimia itsepalveluperiaatteella?
5. Minkä kokoinen kahvila olisi hyvä? (tila ja asiakaspaikat)
6. Mitä siellä tulisi/voisi tarjota?
7. Mitä muuta museokahvilassa pitäisi pystyä tekemään?
8. Miten kahvila voisi tukea näyttelytoimintaa tai miten museolämymys voisi jatkua kahvilassa?
9. Kuka/mikä taho olisi hyvä vastaamaan kahvilan toiminnasta?
10. Miten Päivälehden museon kahvila voisi erottua muista vastaavista kahviloista, eli mikä olisi se juuri juttu, joka houkuttelisi tähän museokahvilaan?
11. Voisivatko museokahvila ja museokauppa toimia yhdessä?
12. Mitkä ovat Päivälehden museon ja arkiston/HS-säätiön keskeiset sidosryhmät ja miten museokahvila voisi palvella heitä?

13. Esimerkkejä hyvistä museokahviloista tai muista kiinnostavista kahvilakonsepteista?

### **Liite 3. Museonjohtajan haastattelun kysymykset. Päivälehdessä museo.**

Linnahalme, S 9.8.2022. Helsinki

Kysymyksiä museonjohtajalle museokahvilan toiminnasta Päivälehdessä museossa

1. Miksi juuri nyt museokahvila Päivälehdessä museoon?
2. Miten museon sijainti vaikuttaa museo ja tulevaan museokahvilan toimintaan?
3. Miten Design District -alueen yhteistä toimintaa voi hyödyntää museon ja arkiston toiminnassa ja erityisesti museokahvilatoiminnassa?
4. Mikä olisi paras mahdollinen ajatus kahvilan ja museon toiminnan yhteisestä toiminnasta ja profiilista/brändistä?
5. Ketä museokahvila palvelee ja miten? Mitä kaikkea siellä voisi tehdä?
6. Miten uudistetun museon tila ja tuleva kahvila jakavat neliöt ja toiminnan?
7. Mikä muuttuu vanhasta ja miten?
8. Mikä olisi se juttu museokahvilana
9. Mitä menu tai ruokatarjonta tulisi sisältää vähintään tai enintään?
10. Mikä olisi museoelämyksen ja kahvilaelämyksen konsepti?
11. Museo vai yksityinen yrittäjä ylläpitäjäksi? Pitääkö museokahvilan tuottaa museolle taloudellista hyötyä?
12. Miten Päivälehdessä museo voisi hyödyntää omaa historiaansa kahvilassa?
13. Miten arkistotoimintaa voisi tuoda esiin kahvilassa?
14. Mikä olisi se ruokakulttuurin ja museokulttuurin liitto Päivälehdessä museossa? Mikä kokonaisuus tuo museoon uusia asiakkaita vakiovierailijoiden lisäksi?
15. Mikä olisi Päivälehdessä kahvilan rooli museomatkailemisessa?

16. Onko museo hengähdyspaikka vai hengästyttävä paikka?

17. Tuoko museokahvila iloa vai ongelmia? Mitkä ovat mahdolliset tulevaisuuden ennusteet?

**Liite 4. Päivälehden museon uudistus: Tiivistetyt luonnokset.**

R. Savolainen & S. Partanen, Alustavat ja tiivistetyt luonnokset museon uudistukseen ja siihen liittyvät arkkitehtipiirustukset. Tilanne 14.7.2022. Helsinki

PÄIVÄLEHDEN MUSEON *UUDISTUS*  
TIVISTETYT LUONNOKSET

SISUSTUSARKKITEHDIT  
RIIKKA SAVOLAINEN & SUSANNA PARTANEN

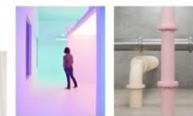
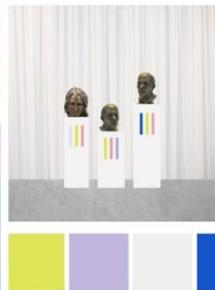


TAVOITTEET JA TOIVEET

Kulttuuri  
**Ludda o'i eloisa ja meluisa  
lupaamispaikka**

Yhteistyö  
Viktor 1. Pajunen  
17.8.2021 2:00

Helsingin keskustan lyhyt Luddigokatu oli vuositymmeni ehtoisa aamun  
äiti ja meluisa öö, koska se on varrella toimintaa ja puolesta  
Helsingin Naamia.



AVOIMUUS  
MUSEO ON AVOIN KAIKILLE

JOUSTAVUUS  
MUOKATTAVUUS ERI TAPAHTUMILLE  
JA TILAISUUKSILLE

ELOISUUS  
UUSI ELOISA KOHTAAMISPAIKKA  
KAUPUNGISSA

VALOISUUS  
KEYEYS & OPTIMISTISUUS

NOSTALGISUUS  
JUURTEN JA PAIKAN HISTORIAN  
ESILLETUONTI

LÄPINÄKYVYYS  
VASTUULLISUUS, KRIITTISYYS &  
TIEDON SAAVUTETTAVUUS

KOKEMUKSELLISUUS  
LEIKKISYYS, SÄRMÄ JA ERILAISET  
TUNNELMAT

OSALLISTAVUUS  
INTERAKTIIVINEN OSALLISTAMINEN JA  
KÄSINKOSKETTAVA KOKEMUS

## TILAKONSEPTI: LUDDA 24/7

Ludda 24/7 nojaa Ludviginkadun eloisaan ja vilkkaaseen historiaan – päivisin lehden toimituksena ja öisin meluisana lehtipainona. Ludda 24/7 on myös kahvila, joka kutsuu kaupunkilaisia viihtymään ja tarjoaa tilan keskustelulle ja erilaisille tapahtumille. Luddan tila joustaa ja muuntautuu niin kirjanjulkareihin, työpajoihin, seminaareihin kuin cocktail-tilaisuuksiinkin. Luddalla tapahtuu aina ja ovet ovat auki 24/7 – ainakin virtuaalisesti.

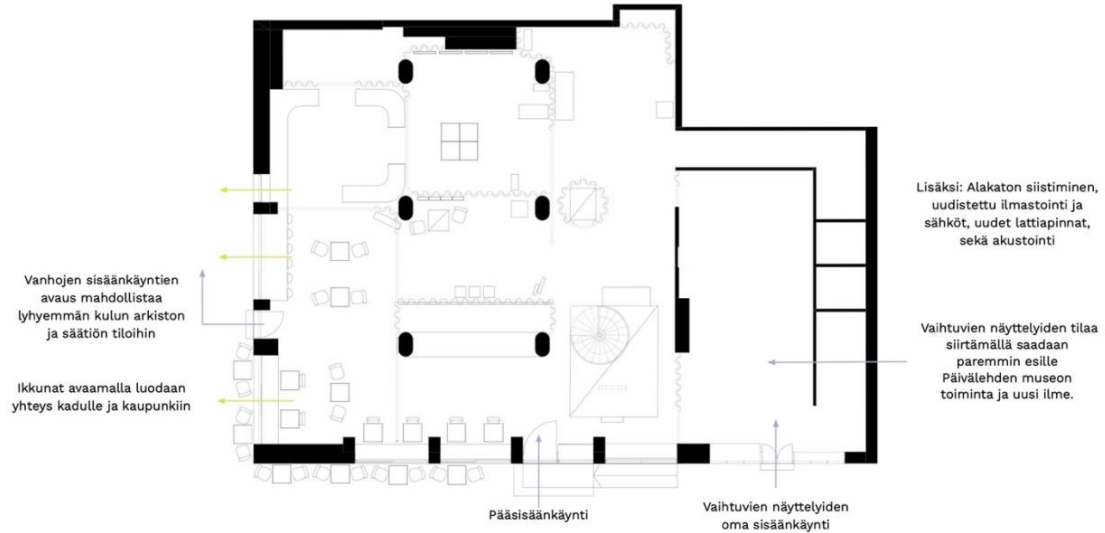
Museo avautuu osaksi kaupunkia: vanhat sisäänkäynnit otetaan käyttöön, ikkunat avataan ja luku- ja kahvilatilat tuodaan niiden ääreen. Museon julkisivuun tulee vuorovaikutteinen mediataideteos, johon kaupunkilaiset voivat osallistua vaikka keskellä yötä. Ludviginkadun ulkopuolella vaikutetaan oivaltavan viestinnän keinoin.

Luddalle ovat kaikki tervetulleita, iästä, kielestä tai kulttuuritaustasta riippumatta. Esteettömyyteen ja saavutettavuuteen kiinnitetään erityistä huomiota. Luddalla kävijät pääsevät syventymään median historian, nykypäivän ja tulevaisuuden teemoihin monimuotoisten ja vuorovaikutteisten näyttelyelementtien avulla. Samalla tutuksi tulee koko Helsingin Sanomain Säätiön toiminta – journalismin ja tutkimuksen tukeminen sekä kansallisesti merkittävän tietovarannon ylläpito ja kartuttaminen.

Tunnelma Luddalla vaihtelee ja saa välillä vakaviakin sävyjä. Vaikeiden aiheiden keskellä pyritään kuitenkin toiveikkouteen: tulevaisuuteen on mahdollista vaikuttaa.



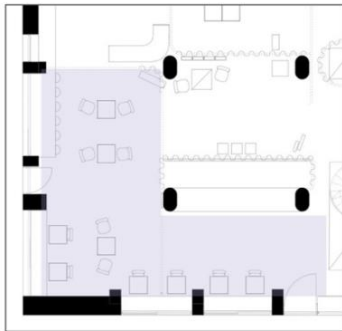
## SUURIMMAT MUUTOKSET: SISÄÄNKÄYNNIT, IKKUNAT JA VAIHTUVIEN NÄYTTELYIDEN TILA



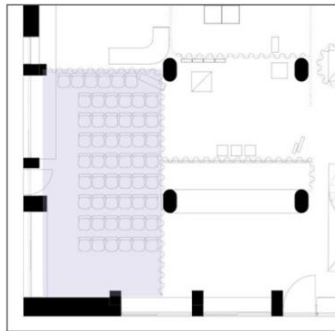
SUURIMMAT MUUTOKSET: KAHVILA JA TAPAHTUMATILA



KAHVILA LUDDA 24/7: MUUNTAUTUVA TAPAHTUMATILA

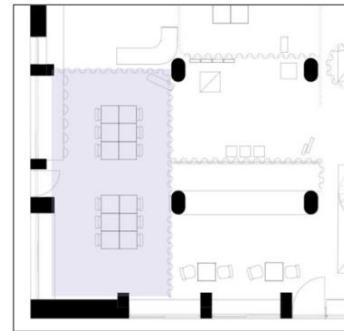


AVOIN



LUENTO

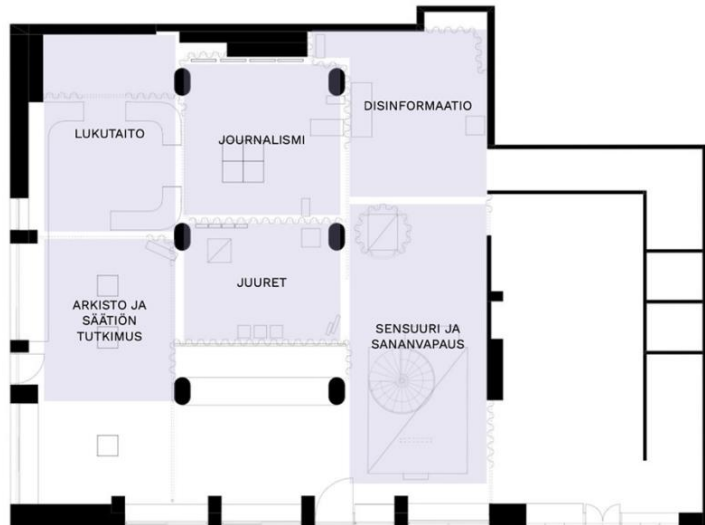
Akustiset verhot ja lasiseinät ympäröivät tilaa, jonka voi halutessa sulkea tilaisuuksien ajaksi.



TYÖPAJA

Erilaisia työpajoja voidaan järjestää samassa tilassa.

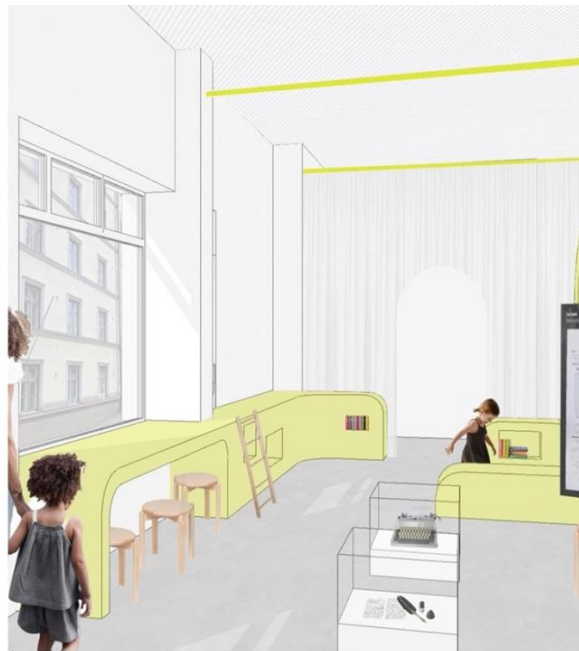
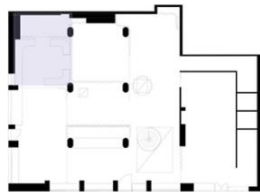
## UUDISTETUN PERUSNÄYTTelyn TEEMAT



### UUDISTETUN PERUSNÄYTTelyn TEEMAT: LUKEMISEN ILO

**PÄÄVIESTI** Lukeminen on hyödyllistä ja hauskaa. Uusi aikaa vaatii uudenlaisia lukutaitoja, mutta vanhojakaan ei kannata ehkä unohtaa. Mikä on lukutaidon tulevaisuus?

**TUNNELMA** Positiivinen, toiveikas, hieman nostalginen, mutta sidottuna nykyaikaan. Leikkisä ja lentävä, mutta myös rauhallinen.



UUDISTETUN PERUSNÄYTTÖLYN TEEMAT:  
LUKEMISEN ILO



KIITOS!

[design@susannadaniela.com](mailto:design@susannadaniela.com)  
[savriikka@gmail.com](mailto:savriikka@gmail.com)