

Úti jelentés:

**E-voked Partners' Meeting and Training, Hotel and Restaurant Museum (HRM), Helsinki**

**Időpont: 2019. április 2-6.**

Április 1-én, megérkezésünket követően egy kint élő magyar ismerősünk körbevezetésével megismerkedtünk Helsinki legfőbb nevezetességeivel, sétát tettünk a fővárosban.

Április 2-án a *Partnerek találkozásának* első programjaként Miszné Korenchy Anikó, projektvezető menedzselésével a csoport a hároméves projekt végén elvárható pozitív hatásokat tervezte meg, a brit Erasmus+ iroda által kidolgozott módszertannal (Impact Assessment Tool). Ezt követően a két budapesti találkozón részt nem vett horvát szervezet vezetői bemutatták múzeumukat, projektoros előadások keretében. Ezután a partnerszervezetek képviselői egyénileg beszámoltak az eddigi tevékenységeikről és projekteredményeikről. Megbeszéltük az október elejére csúsztatott következő találkozó vázlatos programját, helyszínét. A szervező a Rijekai Tengerészeti Múzeum lesz.

A Tengerészeti Múzeum beszámolójából kiderült, hogy művészettörténész/muzeológus és múzeumpedagógus kollégák együttműködésében művészeti szakgimnáziumban tanulók bevonásával dolgoztak ki egy, a múzeumukat népszerűsítő, kosztümtervezést is eredményező projektet, mely igen sikeresnek bizonyult.

Tekintettel arra, hogy a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban (MKIVM) - a gyűjteményi adottságokból következően - is elindultak hasonló kezdeményezések, ez a jó példa ismét megerősítette a részben művészetoktatási céllal szervezett projekt megvalósítására irányuló szándékainkat.

Az AECA nevű olasz partnerszervezet képviselője prezentálta a féléves projektmenedzsment kontrolling eredményeit. Ezt követően megbeszéltük az egyéb szervezési kérdéseket, illetve a partnerek által megtapasztalt kihívásokat. Így például a bevonandó osztályoknak sok esetben nincs anyagi keretük, hogy elutazzanak a múzeumi foglalkozásokra; az iskolákat nehéz bevonni a projektbe, mert nekik is sok „házon belüli” programjuk van. A projektben résztvevő kollégák túlterheltek, kevés az idejük, a segítségként bevonható gyakornokokat túl sok energia betanítani. A menedzsment során problémát jelent, hogy el-elmaradnak, késve érkeznek a jelentések a partnerek részéről, illetve a magyar irodának beadandó jelentés összeállítása is kihívást jelent.

Este Helsinki legrégebbi éttermében, a Kosmos Étteremben találkoztunk a partnerekkel egy közös vacsorán.

**A többnapos tréning címe az alábbi volt: Dokumentumok és történelmi példák használata a diákok szakmai identitásának megerősítésében.** A napközbeni programok - a külső helyszínek kivételével - a HRM-nek is otthont adó egykori Kábelgyár épületegyüttesében zajlottak, hol egy rendezvényteremben, hol a HRM-ben, hol egyéb múzeumi terekben.

A **tréning 1. napján**, a **Hotel and Restaurant Museum bemutatkozó prezentációjára** került sor: 1971-ben hozták létre, az egyetlen kulináris múzeum Finnországban, évi 15 ezer látogatóval. 2012-től állandó kiállításuk az „At your service” címet viseli. Mellette időszakos kiállításokat is rendeznek, pl. jelenleg a sütésről: „Everybody can bake” címmel. Szlogenjük: „Taste of history” Fő célcsoportjaik: szakképző iskolák diákjai (elsősorban vendéglátás területről), felnőttek és általános iskolás diákok.

A **múzeum, mint tanulási környezet** várja a diákokat és a családokat: Különböző tárlatvezetéseket, interaktív, játékos tárlatvezetéseket (pl. **szállodai munkakörök kártyákra** felírva, feladat: elmagyarázni, kinek mi a feladata; **tánc**: a padlón lévő nyomokat követve; **3 menü összeállítása különböző korokból**, kártyák segítségével; **szalvétahajtogatás** rajz és leírás alapján) tárlatvezetések kóstoló programmal (Happy Hour, ahol a tárlatvezető egy felszolgálónő az 1930-as évekből) -

felnőttek körében ez a legnépszerűbb program, továbbá workshopokat, családi napokat tartanak. Ezeket a lehetőségeket részben ki is próbálhattuk a múzeumi interaktív tárlatvezetés során.

**Projekteket** valósítanak meg: Interaktív zenei élmény óvodásoknak, Pop up restaurants szakképző iskolás gyerekekkel, vacsora a kiállításon (20-30 vendég részére) diákokkal együttműködve. Ezek finanszírozása sok esetben különböző cégek bevonásával történik, például a sütésről szóló kiállításukat a Dr. Oetker finanszírozta.

**Múzeumi bevételek:** 60% állami, 20% alapítványi (tulajdonosoktól, szakmai szervezetektől), 20% saját bevételekből, projektekből.

A délután folyamán egy múzeumi projekt került bemutatásra: A workshop for VET students to strengthen professional identities – „**A Professional Voice**” címmel: Hangfelvételeket gyűjtöttek össze különböző történetekkel: konyhai kisegítő, felszolgáló, boy, stb. a 20. század különböző éveiből. A projektbe különböző hátrányos helyzetű csoportokat, például észt bevándorlókat is bevontak. Ennek kapcsán az éttermi munka realitásáról, a jó munkaadóról, a jó munkahelyi légkörről is szó esett.

A napi program végén a „**Future of Food**” rendezvény előkészületeibe nyerhettünk bepillantást, mely programot a Múzeum szervezte a **Laurea Egyetem** hallgatóinak és oktatóinak bevonásával, egy külső helyszínen. 8 hallgató kapott lehetőséget a rendezvényszervezésre, az azzal kapcsolatos marketing tevékenységre, a vacsora menü összeállítására, az ételek elkészítésére és felszolgálására. Az esti vacsorára kb. 40 főt vártak. Az előző esti rendezvény célja az volt, hogy egy multidiszciplináris párbeszédet kezdeményezzen az ételek, kulináris élmények jövőjéről, amellet, hogy a diákoknak is lehetőséget biztosítottak a szakmai fejlődésre. A rendezvény nagyon hasznos volt a résztvevőknek újabb szakmai kapcsolatok kialakítására (networkingre), illetve új ötletek, módszerek megismerésére, mivel a munkájukat egy professzionális séf felügyelte a konyhában.

Megemlítendő továbbá, hogy a téma hagyományos, gasztronómiai vetülete mellett erőteljes hangsúlyt kapott az ételfogyasztás, mint a fogyasztói kultúra eleme. Azon belül is a hús és tej fogyasztás kritikus kérdésköre a világban. A finn modellt fő témaként nem, de több különböző beszélgetés kitérőjeként annál inkább megismerhettük. Ezek szerint a húsmentes ételkészítés legjobban működő módja a hústerméket idéző kialakítás (pl. vegán szalámi). Mely a magyar fogyasztási tendenciákhoz képest nagyobb mértékben hódít teret Finnországban. A fent említett esemény szervezői is bemutattak olyan alternatív állati fehérje forrás bevonási lehetőségeit, mint pl. a rovarok fogyasztását. Ez az önmagában is érdekes alternatíva azonban több résztvevő szerint legalább annyi kérdést is felvet, mint amennyire megoldást kínálna.

A **2. napi első előadást** Anikó Lehtinen, magyar származású egyetemi oktató tartotta a Laurea Egyetemről, aki ezen rendezvény szervezésében is részt vett. A **rendezvények jelentőségéről** beszélt, **mint sokrétű tanulási forma**. Az ezt követő műhelymunkán („**Rendezvény, mint tanulási környezet**” címmel) minden partner egy olyan rendezvényt tervezett meg, amelyben együtt tudna működni egy szakképző iskola diákjaival. Mi egy olyan rendezvényre gondoltunk, melyet a múzeumban a tervezett őszi Gundel-kiállítás kapcsán lehetne megvalósítani pályaeorientációs rendezvényként a Gundel Károly Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Szakképző Iskola diákjainak bevonásával. Amennyiben az iskola vezetése is támogatja az együttműködést, célszerű lenne a konkrétumokat még ebben a tanévben egyeztetni.

Ezen a napon ellátogattunk egy **magániskolába** Helsinkiben: **Perho Culinary, Tourism & Business College**. 1935-ben alapították és Finnország legrégebbi vendéglátó iskolája. Az iskola magántulajdonban van, de az állam finanszírozza. 2 campusból áll: 1. Business & Tourism, 1000 diákkal és a 2. Catering: 500 diákkal. Tandíjat a diákoknak nem kell fizetniük, viszont kb. 2,5 szerez a túljelentkezés évente. Felnőttképzés is van. Az éttermi szakácsképzés pedig angol nyelven is elvégezhető. Az iskola két épülete egymás mellett található. Az egyik 1975-ben épült. az új épület pedig csupán 2 éve, modern építészeti, belsőépítészeti megoldásokkal. Az épület logóját Finnország leghíresebb designere tervezte, pl. az éttermi szalvétán is ez az alkotás látható. A vendéglátó campusban szakács és pincér képzés zajlik. Hat tankonyhában tanulhatják a szakmát a diákok és saját sörfőzdéje is van az iskolának. A diákokat is bevonják az ottani munkába. Háromféle sört főznek, és

ezeket helyben, az iskola saját éttermében értékesítenek. 2018-ban 5000 l sört állítottak elő, 2019-re pedig 10.000 l-t terveznek. Saját mézet is készítenek és saját farmjuk is van a szükségletek kielégítésére. Az iskola épületében megtekinthető egy iskolatörténeti kiállítás is, mely a HRM múzeummal történő együttműködés eredménye. Erasmus+ projektekben is részt vesz az iskola, számos külföldi partnerrel. Ebédünket az iskola tanétermében fogyasztottuk el, mely minden délből büfé ebéddel várja a külsős vendégeket is. Az étterem mögött egy 100 fős rendezvényterem található, mely 3 részre választható. Meetingeket és évente 1-2 esküvőt is szerveznek ott.

Ebéd után újra egy jó gyakorlatot láthattunk, mely a HRM múzeum és az iskola diákjai együttműködésével valósult meg: „**Making history together!**” címmel. A szakképző iskola diákjainak mindennapi életét dokumentálták 2015-ben az iskola fennállásának 80. évfordulóján, gyarapítva ezzel a múzeum dokumentumtárát is. A diákokat 3 osztályból választották ki (2 szakácsot és egy pincért) és videókat készítettek róluk, munka közben az iskolai napokon. Ezen kívül interjúkat készítettek tanárokkal és diákokkal, filmezték az iskola életét (pl. ebédlőt), naplókat és órai anyagokat gyűjtöttek. A bevont diákok választhatták ki, hogy mit filmezzenek a múzeum dolgozóival. A gyűjtött anyagokból kiállítás és évkönyv is készült. A kihívások között szerepelt az órarendek és a múzeumi dolgozók beosztásának összehangolása, a tanárok motiválása, a 18 év alatti diákok filmezésének engedélyeztetése és általában a GDPR új szabályainak tiszteletben tartása, a különböző videóformátumok összehangolása és a később bevont diákcsoportok motiválása. A projekt eredményeképpen: a múzeum gyűjteményét jelentősen gyarapították, új munkamódszerek alakultak ki (a gyűjtemények összekapcsolása rendezvényekkel), az iskolával való partnerség megerősödött, illetve a diákok szakmai identitása is sokat fejlődött.

A projekt inspirációs forrásul szolgált számunkra, hogy hasonló programot mi is megvalósítsunk, fotógyűjteményünk kortárs anyagát is gazdagítva ezzel.

A **3. napi program** a Kábelgyár területén található **Színháztörténeti Múzeumban** zajlott, így lehetőségünk nyílt ezen kiállítások megtekintésére is.

A délelőtti folyamán először előadást hallhattunk az 1904-ben alapított **Helsinki Vocational College** tanáraitól. Egyrészt bemutatták az iskolát, másrészt beszéltek a HRM múzeummal történő együttműködésükről.

**Finnország legnagyobb iskolája**, 16.000 diákkal. Több campus van. 5 területen zajlik a képzés, köztük a vendéglátás és a turizmus. Turisztikai képzéseket 2009-től kínálnak. Átlagosan 2,5-3 év a szakképzés. A diákok a 9 éves alapképzés után jelentkezhetnek ebbe az iskolába. Akár 2 képesítést is szerezhetnek egyidejűleg illetve gimnáziumi- és szakképzést is végezhetnek ugyancsak egyidejűleg. Nincsenek osztályok. A diákok kreditrendszerben tanulnak. A szakképesítés eléréséig 180 kreditet kell teljesíteniük az alábbi felosztásban: 145 kredit szakképzési tárgyakból és 35 kredit alaptárgyakból, pl. matematika, történelem. Nincs kötelezően előírt gyakorlati óraszám. A külső gyakorlaton, ha úgy érzi a diák, hogy készen áll a vizsgára, kérheti a megmérettetést. Az iskolának van saját múzeuma, amelyet a HRM segítségével fejleszt, és szintén részt vesz Erasmus+ projektekben. 18 ország, 22 iskolájával állnak kapcsolatban.

Az iskola bemutatása után arról beszélgettünk, hogy általában mik az iskolák legnagyobb nehézségei, amikkel egy-egy ilyen projektben szembe kell nézni.

Délután egy újabb **múzeumi projekt** került bemutatásra, melynek során különböző generációk diákjait és vendéglátós szakembereket hoztak össze. **Generációk közötti hálózatépítés.** Interjúkat készítettek, memoárokat vettek fel, audiovizuális anyagokkal bővítették a múzeum dokumentumtárát és közben sokat tanultak a szakmáról, a munkavállalásról és a karrierépítésről. Természetesen ezeket a gyűjtéseket 6-8 kétórás múzeumi szeminárium előzte meg, amelyeken segítettek a hatékony gyűjtést. A projektben elkészített anyagokat Restopedia címmel az interneten is megtekinthetjük: <http://www.restopedia.fi/>

A programban való részvétel növelte a résztvevők számára a múzeum jelentőségét és értékét, illetve segített nekik generációkon átívelő kapcsolatokat kialakítani.

Az MKVM-ben évek óta folytatódnak a már hagyományosnak tekinthető vendéglátással kapcsolatos estek (pl. a magyar Cukrász iparosok Országos Ipartestületeével közösen szervezett kóstolóval egybekötött beszélgetőestek), melyeket filmre is veszünk. A **Generációk közötti hálózatépítés** projekt ráirányította a figyelmünket, hogy a hasonló jellegű programjainkkal a generációk közötti kapcsolatépítésre is fókuszáljunk, célirányosan szakiskolai tanulók számára is meghirdetve a programokat, valamint céljá vált, hogy a filmes dokumentációt a szakiskolai oktatás számára is hozzáférhetővé tegyük.

A projektbemutató után további ötletelés következett, amelynek során egy hasonló anyaggyűjtés körvonalazódott, pl. egykori Gundeles diákok megkeresésével, akik a szakmában szép karriert futottak be és ma már elismert, esetleg díjat nyert szakemberek, vagy nem Gundeles, de díjat nyert szakemberek. Meg lehetne őket kérdezni arról, hogyan változtak az egyenruhák, a különböző szabályok, illetve, hogy milyen nehézségekkel néztek régen szembe, ezek hogy változtak az idők folyamán.

Egy ilyen példa (bár nem múzeumi projektben született), hogy 2 évvel ezelőtt az Aranykulcsosok májusi összejövetelén mutattak be a szakmának egy 40 perces dokumentumfilmet, a Royal Szálloda hajdani főportásáról, Kalmár Györgyről, aki egyben a Magyar Aranykulcs megkerülhetetlen alakja. A film, egyfajta **értékmentés a későbbi nemzedék számára**. Végigkíséri az életében legendává vált szakember életének főbb állomásait korabeli történelmi fotókkal, s megszólaltatva magát a főszereplőt is, akinek hitvallásává vált kedvelt mondása: „Ne múljék el nap ecsetvonás nélkül!”

A tréningprogramokon kívül lehetőségünk nyílt Helsinkiben a nevezetességek (Parlament, Helsinki székesegyház, Uspenski székesegyház, Suomenlinna (régii tengeri erődítmény, a kikötőből hajóval érhető el, a Világörökség részét képezi), Régi Vásárcsarnok, Oodi, új központi könyvtár) és a partner HRM múzeumon kívül további múzeumok (Helsinki Városi Múzeum, Nemzeti Múzeum, Design Múzeum, Suomenlinna Múzeum) megtekintésére.

A Helsinki Városi Múzeumban és a Nemzeti Múzeumban láttunk hasznos interaktív ötleteket, amelyekről készítettünk fotódokumentációkat is. Ezen kívül kulináris tapasztalatokat is szereztünk illetve a vendéglátás és a kereskedelem működését is megfigyelhettünk abban a néhány étteremben, boltban, amelyben jártunk.

Összességében nagyon hasznos volt a találkozó. Sok jó ötletet láttunk az interaktív kiállításra, a múzeum közösségi működtetésére, illetve a szakképző iskolák és a múzeumok közötti együttműködésre, valamint az múzeumpedagógus és muzeológus közötti, intézményen belül megvalósított hatékony, előremutató közös munkára.

Budapest, 2019. június 11.

Miszné Korenchy Anikó  
múzeumpedagógus, projektmenedzser, MKVM

Stumpf Ágnes  
turisztikai szakoktató  
BKSZC Gundel Károly Szakképző Iskolája

Veress Kinga  
muzeológus, MKVM

Németh Ádám  
múzeumpedagógus, MKVM