

EN NORDISK SMAK AV KULTUR

Målet är stärka museerna inom upplevelser och ekonomi genom mat och måltider. Det handlar om att öka attraktiviteten för museerna på en allt mer utvecklad upplevelsemarknad. Fler upplevelser kan locka nya besökare till museerna och därmed öka intäkterna.

UPPDRAG

Hur kan vi bli bättre och hur kan vi inspirera varandra att utvecklas inom området måltider och museer?

Projektet handlar om hur maten och måltiden kan utvecklas, för att förstärka upplevelsen av museibesöket. Hur kan man använda måltiden för att ytterligare underlätta mötet och det kreativa samtalet? Kan maten i sig vara tankeväckande? Kan det vara en del i museiupplevelsen? Ambitionen hos många museer är att locka nya besökare och kan en kreativ måltid bidra till detta?

Målet är därför att stärka museerna både inom upplevelser, ekonomi samt ge underlag för nya besökare. Det handlar om att öka attraktiviteten för museerna på

en allt mer utvecklad upplevelsemarknad. Men också bidra till att intäkterna ökar samt att locka nya besökare till museerna via måltiden och upplevelsen.

BAKGRUND

Vikingsmuseet i Roskilde har visat att man via maten, kopplat till utställningen, har kunna förmedla kunskap till personer/grupper som traditionellt inte besöker utställningarna. Det kan handla om att koppla samman ett unikt matkoncept med en utställning för att förstärka upplevelsen. Men även att förmedla kunskap via måltiden. Att låta måltiden och besöket vara plattform för det kreativa samtalet samt att tydligare skapa synergier mellan museum, restaurang och shop. Utgångspunkten för workshopen var projektet som Nobelmuseet har inlett,

under namnet *Måltid, kreativitet och vetenskap*. Cambridge är det universitet i världen som erhållit flest Nobelpris. Anledningen, som de själva anger, är måltiden eller "high table", vilket avser middagar där forskare från olika ämnesområden träffas. Måltiden tillsammans med samtalet bidrar här till en miljö som tydligen är grogrund för en kreativitet i världsklass. Med det är inte bara pristagare från Cambridge som framhåller både måltiden och kreativiteten som viktiga delar i deras framgång. Det gör även många andra Nobelpristagare.

AKTIVITET

Mötet skedde på Nobelmuseet som var inbjudande part tillsammans med NNM II. Mötet inleddes med föredrag från tre olika museer, med helt olika upplägg. Därefter följde en workshop för att diskutera möjligheterna med måltid och museer samt hur arbetet i framtiden kan se ut. Program – SE BILAGA 1

RESULTAT

Föredragen var en bra inledning till workshopen, som sedan diskuterade förslag till utveckling och arbetssätt för att identifiera centrala utvecklingsområden. Under diskussionen framgick tydligt behovet av utbyte för att få inspiration, likväl som att utbyta kunskap för att kunna utvecklas på bästa sätt.

Måltiden som upplevelse och kunskapsförmedlare har mycket stor potential och arbetet är än så länge bara i sin linda.



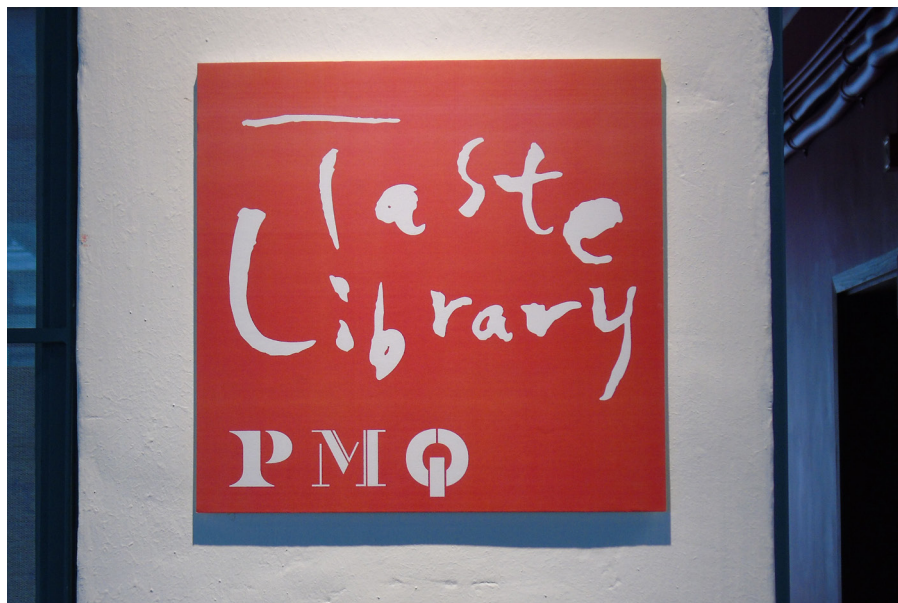
Några exempel som framkom under arbetet är:

Vitenskapsmuseet: Vill utveckla måltiden som en kunskapsförmedlare. Man ser stora fördelar med att kunna använda maten som förmedlare av nya forskningsrön. Detta då man stimulerar fler sinnen i samband med inläringen. Det kan handla om sensorik, likväl som om att man via visualiseringsteknik kan se hur maten är uppbyggd. Tanken är att maten/måltiden ska vara en central del i levandegörandet av de olika resultaten inom "Life Science".

Friluftsmuseerna: Har tagit initiativ att kombinera maten/måltiden med museibesöket som, men även som förmedlare av kunskap. I Finland har man valt att lyfta det historiska perspektivet på det som serveras framförallt på friluftsmuseum. Man har beslutat att fortsätta att koppla maten till den historiska berättelse, då utfallet från det första arbetet har varit lyckosamt.

Spritmuseet: "SPRITLANDET SVERIGE" om svenskarnas bitterljuva förhållande till alkohol. Utställningen är utformad som en vandring genom våra årstider, gestaltad genom scenerier, dofter, smaker och musik. Besökaren kan sätta sig på parkbänken eller hänga i baren, ta del av lust och lidande, njutning och bakrus, mörker och ljus, värme och kyla.

Nobelmuseet, Projektet Måltid, kreativitet och vetenskap: Projektet har utvecklat ett event som består av en workshop där mellan 5-25 deltagare under c:a 90 minuter diskuterar förutsättningar för kreativitet med utgångspunkt i Nobelpristagarnas arbete. Särskild vikt läggs på betydelsen av möten, samtal och stimulerande miljöer. Ett antal praktiska övningar genomförs där deltagarna får reflektera över sin egen kreativitet. I anslutning till föreläsning serveras en måltid inspirerad av Nobelprismenyerna, men i en nyskapande tappning. Måltiden fungerar på så sätt som en del av själva workshopen.



När konceptet genomförs på samma plats över en längre tidsperiod byggs en fysisk miljö, som erbjuder möjligheter att även utanför de organiserade workshopsen ta del av pristagarnas berättelser, samt en utställning om måltiden som kreativ mötesplats. I miljön finns då personal från Nobelmuseet på plats, men där kan också genomföras seminarier och samtal med inbjudna gäster kring konceptets teman. Besökarna uppmuntras också till att själva beskriva vilka egenskaper och förutsättningar de uppfattar som viktiga för att skapa kreativa mötesplatser och innovativa miljöer.

Konceptets första steg innebär ett event där elever vid en kockskola lagar en "street food"-tolkningar av menyer från Nobelmiddagar. Detta blir ett kreativt och lekfullt sätt att leka med smaker och råvaror. Men det är också ett sätt att väcka intresse. Maten serveras i specialtillverkade kartonger, som lyfter fram Nobelpriset och några utvalda Nobelpristagare. Därmed samverkar maten och serveringen för att skapa en tankeväckande helhetsupplevelse. Ambitionen är att konceptet ska utvecklas över tid för att sen bli permanent i den nya Nobel centret som ska stå klart 2019.

För att ta vara på de arbeten som har påbörjats runt om i Norden var deltagarna eniga i att det behövs ett nätverk mellan olika museer. Nätverket skall förmedla erfarenheter, arbeten under utvecklandet, samt stödja utvecklingen av koncept för kreativa måltider på museer. Då museernas personella och finansiella resurser är begränsade måste det finnas någon part som kan driva processen och stödja museer i detta utvecklingsarbete. Nästa möte är inplanerat till den 20 april på Spritmuseet

Kommunikation/spridning

Information/inbjudan har gått ut via den nordiska museiorganisationen samt via NNM II's kanaler. Inbjudan har även skickats till de som tidigare medverkat i två tidigare seminarier i ämnet och/eller visat intresse för frågorna.

DISKUSSION

Intresset för att lyfta mat/måltid för att öka synergien och upplevelsen för museibesökaren ligger i tiden i samtliga nordiska länder. Men man har kommit olika långt i processen. Kontentan av workshopen var att det fanns ett stort intresse för att utveckla ett nordiskt nätverk. Områden som man specifikt ville



lyfta var hur man använder mat & måltider för att öka/förlänga upplevelsen oavsett tema, men även för att förmedla kunskap. Men man såg även utvecklingsmöjligheter av att via måltid och museer skapa reseanledning och öka museiturismen. Ett annat behov var att få inblick och stöd kring hur man ska tänka för att skapa större synergi mellan museum, mat och museishop. Workshopen påvisade tydligt att mat/måltider inte är en integrerad del i de flesta museernas verksamhet. Därför är det väsentligt att man hittar sätt för att ha erfarenhetsutbyte och driva utvecklingen framåt. För att lyckas krävs att det finns någon som är ansvarig för nätverket. Någon som kan vara insatt i de olika projektens arbete, ta del av problemställningar, förmedla kunskap, initiera samverkan, dvs. att vara ”sparringpartner”.

SLUTSATS

Maten planeras nu att bli ett huvudtema på flera museer under kommande år. Men

maten och måltiderna är fortfarande inte är en integrerad del i de flesta museers verksamhet. Kontakterna måste därför utvecklas väsentligt för att det skall bli en medveten del av besökarnas upplevelse. Under kommande år måste därför flera initiativ tas inom om området skall utvecklas i den takt det har potential till.

PARTNERS (AKTIVA SAMARBETE)

Nobelmuseet, www.nobelmuseum.se,
Carin Klaesson och Gustav Källstrand
Vitenparken, www.vitenparken.no
Per Olav Skjervold

Spritmuseum, www.spritmuseum.se,
Helen Ericsson
Finlands museiförbund,
www.museoliitto.fi
Elina Björkquist

Bilagor

1. Inbjudan
2. Blogg från workshopen
3. Ekonomi

REFERENSER/LÄNKAR/HEMSIDOR/VIDEOS, ETC.

- Program, En smak av nordisk kultur
- Jordbruksverket, projektägarträff – en framgångsfaktor för lyckade projekt