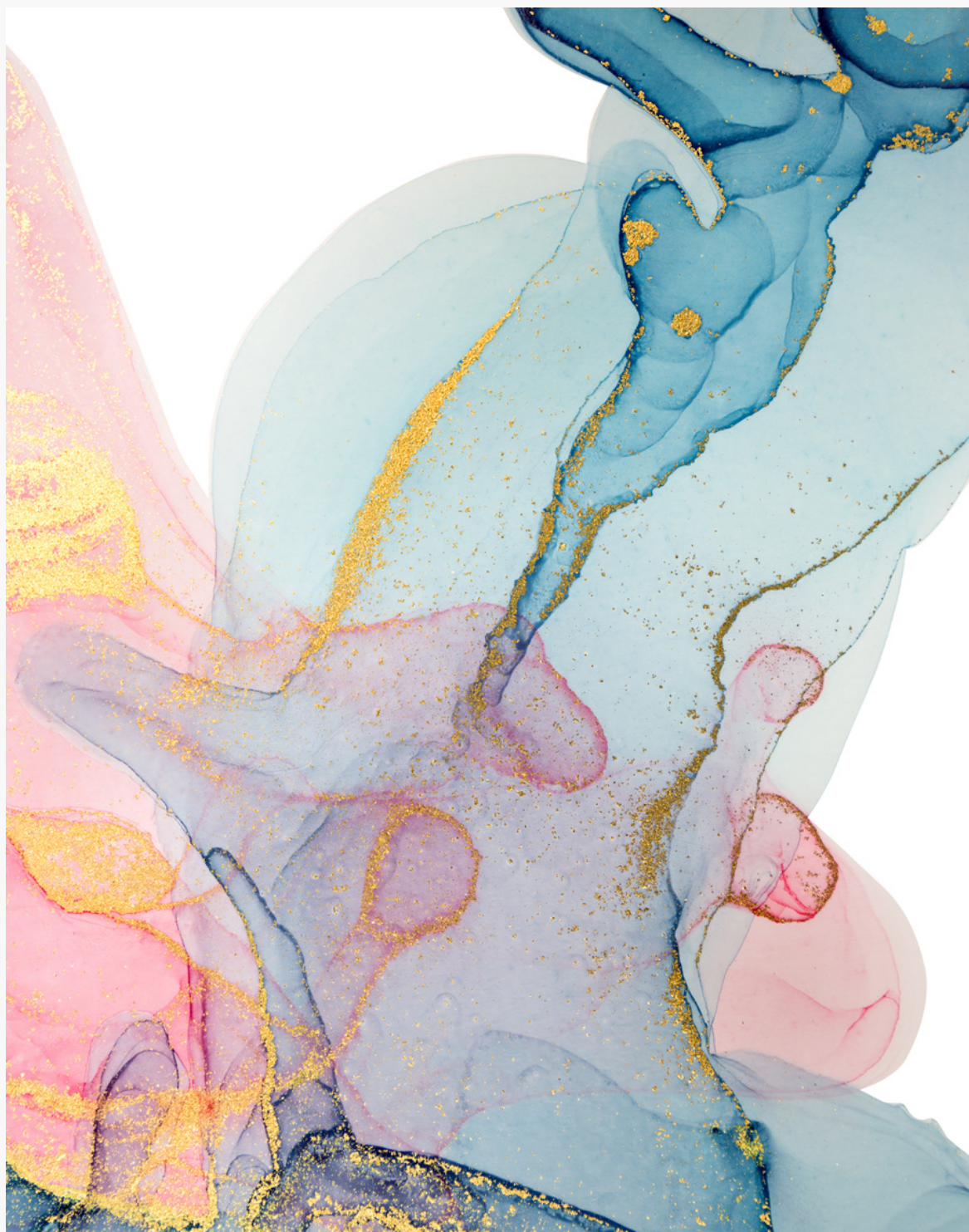


PROGRAM

DÅTID — SAMTID — FRAMTID

Finlandssvenska museidagar i Vasa

10-11 oktober 2023



Svenska
kulturfonden



KULTUR
ÖSTERN

DÅTID – SAMTID – FRAMTID

Finlandssvenska museidagar i Vasa

10-11 oktober 2023

Dag 1

*Plats, förmiddagen: Österbottens museum, Museigatan 3
Eftermiddagen: Vasa stads styrelsegård, Vasaesplanaden 10*

9.30-11.00

Att bevara kulturarvet i en sprängfylld miljö

Följ med in i kulisserna på Österbottens museum! Se hur rivningen av silorna och sprängarbeten alldeles runt knuten påverkar museets utställningar och uppbevarandet av museiföremålen.

11-12.15

Salladslunch på Österbottens museum

12.30

Promenad i samlad trupp mot Styrelsegården

13.00

Välkommen!

På scen för att välkomna:

Åsa Juslin, ledande ombudsman för kultur, Svenska kulturfonden

Elina Bonelius, museidirektör, Vasa stads museer

Heidi Hummelstedt, projektplanerare, KulturÖsterbotten

Moderatorer: **Linn Jung & Emmy A. Lilliehorn**

13.15

Från digitalisering till transmediala berättelser

På bara några decennier har museerna anammat den digitala tekniken för att förmedla analoga samlingar. Idag handlar det mindre om hårdvaror och lagringsfrågor, och mer om förmedling på nya sätt, ur nya perspektiv.

Kajsa Hartig, avdelningschef, Museiupplevelser och samlingar, Västernorrlands museum.



14.15

Hur formas morgondagens museisamlingar?

TAKO – ett dokumentations- och samarbetsnätverk som hjälper i samlingsarbetet.

Laura Lotta Andersson, museichef för Hangö museum, styrgruppsmedlem i TAKO-nätverket.

14.45–15.15

Kaffe

15.15–16.15

Inspireras av det österbottniska museifältet - Senaste nytt i tre case

1. Appen KorsholmAR – stig in i österbottnisk medeltid

Heidi Hummelstedt, projektplanerare, KulturÖsterbotten

2. Case Carlsro – Så här jobbar vi i framtiden

Tarja Aurell, museichef, Kristinestad

3. Jakobstad lyfter museerna till nästa nivå

John Wik, Escape room-ansvarig, Nanoq

Jeaninne Bredbacka, projektledare, Jakobstads museum:

På spåret med Topelius och Runeberg – ny kulturrutt

Jeanette Edfelt, museiamanuens, Jakobstads museum:

Hur vi utvecklat tillgängligheten

16.20

Kort sammanfattning av dagen

16.30–17.50

Tid för **incheckning** på hotellen

18.00

Buss avgår från Senatsgatan 1 (vid Vasa stadshus).

Bussen kan eventuellt köra via hotellen, närmare information om detta vid seminariet.

Destination: Stundars museum, Stundarsvägen 5, Solf



18.30

Backstage på Stundars

Utforska lanthandeln, bondstugan och skolan

19.00

Middag

Restaurang Hemmer vid Stundars

- Välkomstskål
- Skummig skogssvampsoppa med ört-tryffelolja, bröd och smör
- Grillad kyckling och grönsaker, västerbottensrisotto och marsalasås
- Havtornsparfait, rostad vitchoklad och marinerade bär
- Kaffe & te

Vi får bekanta oss med forna tiders levnadsöden genom Ödeskorten med **Martin Backman-Witting**, Museipedagog på Stundars

21.30

Avfärd till Vasa



Dag 2

Plats: Kulturskafferiet Ritz, Kyrkoesplanaden 22A

9.00

Det dynamiska museet blickar in i framtiden

Föreläsning på finska, med svenskt underlag. **Leena Paaskoski**, arbetslivsprofessor i museologi vid Jyväskylä universitet.

10.00

PR och kommunikation i museivärlden

Föreläsning med **Emmy A. Lilliehorn**, Bertills & Jung

10.50

Förmiddagskaffe: Hämta gärna kaffe och ta med er under temadiskussionerna.

11.00

Temadiskussioner - AR, HR, PR

Ställ frågor och diskutera. Byt grupp efter 20 minuter.

AR - Alltför begränsat eller oanade möjligheter?

AR som en del av museiupplevelsen. - 20 minuter

Diskussionsledare **Kajsa Hartig**, avdelningschef, Museiupplevelser och samlingar, Västernorrlands museum

HR - Hurdant kunnande behöver museibranschen, hur ser framtidens lösningar ut? - 20 minuter

Diskussionsledare **Leena Paaskoski**, arbetslivsprofessor i museologi vid Jyväskylä universitet. Tuulia-Tuulia Tummavuori och Bodil Lindberg från museifackförbundet MAL.

PR - Social selling 2023 - 20 minuter

Diskussionsledare **Emmy A Lilliehorn & Linn Jung**, Bertills & Jung

12.15

Sammandrag, avslutning & avtackning

13.00

Lunch på egen bekostnad på Restaurang Loftet, Rådhusgatan 28. Till lunch serveras:

- Lasagne med basilikacreme
- (veg) Bakad rotselleri, kvinoa, svartrotspuré, rödvinsvinägersirap, dagens grönsaker

Dela gärna med dig av
din upplevelse på sociala medier!
Använd #museidagarna23 för att
göra dina inlägg sökbara.



Svenska
kulturfonden

