



Belangrijkste conclusies
Studiedag Museummm...!
Brussel, 12 november

- Het thema eten vormt een laagdrempelig en herkenbaar aanknopingspunt voor kinderen en gezinnen; het vereist geen voorkennis of vaardigheden. Voor elk museum, of de collectie nu specifiek met eetcultuur te maken heeft of niet, is het daarom interessant om een inhoudelijke link te maken met eten en tafelen.
- Comfort en welbevinden zijn belangrijk: het zijn noodzakelijke voorwaarden voor betrokkenheid. Daarom is elk museum gebaat bij basisvoorzieningen om te eten, drinken of picknicken. Eenvoudige ingrepen, zoals een watertap of drinkfontein, kunnen het museum al gezinsvriendelijker maken.
- Is er een museumrestaurant, -café of een restaurant in de buurt dat meer bij het museum betrokken wil zijn? Heel goed, want museum en museumrestaurant kunnen elkaars werking versterken door verwijzingen naar elkaar te maken. Voordeel voor beide partijen zit o.a. in financieel gewin, promotie en klantenbinding.
- Enkel de aanwezigheid van een eetvoorziening in een museum is nog niet genoeg. Best zorg je voor omkadering. Geef de voorziening om te eten of drinken duidelijk aan in het museum en in de communicatie: signalisatie is belangrijk. Betrek de eetvoorziening meer bij het museum door in thematiek aan te laten sluiten en te betrekken bij activiteiten.
- Musea kunnen nog veel leren van elkaar, om verder te professionaliseren op het gebied van eten en drinken. De 22 EETiKET-musea in Vlaanderen en Brussel maken alvast een goede stap in de richting. Ook uit goede voorbeelden in buitenlandse musea valt veel inspiratie te halen. Benieuwd naar zulke voorbeelden? Klik door naar het [dossier over museumrestaurants](http://www.faronet.be/museumrestaurants) (<http://www.faronet.be/museumrestaurants>), waar je ook bruikbare tips vindt voor in het museumrestaurant.