

Jaarverslag 2023

De wederopbouw.



Illustratie: M. Rodenburg

**Nederlands Bakkerijmuseum
Hattem**

Nederlands Bakkerijmuseum

Adres : Kerkhofstraat 13
8051 GG Hattem
Telefoon : 038 444 17 15
E-mail : directie@bakkerijmuseum.nl
Website : www.bakkerijmuseum.nl

Missie

Nederlands Bakkerijmuseum Hattem wil de bezoeker kennis laten nemen van de veelzijdige cultuurhistorie van de bakkerij. Een aantrekkelijke presentatie van de collectie die het nationale karakter van het museum benadrukt, de vele activiteiten en de liefde voor het ambacht bieden de bezoeker een totaalconcept. Daarnaast wil het Bakkerijmuseum een bijdrage leveren aan het behoud van het cultureel erfgoed van het bakkerijwezen. Met de presentatie van de collectie in het museum wordt een algemeen overzicht geboden, ondersteund door informatie op hoofdlijnen. Het museum wil een informatiebron zijn voor bezoekers die verdere verdieping zoeken.



*2023 werd een jaar om nooit te vergeten. Beste Kidsproofmuseum van Nederland!
Op de foto met Özkan Akyol (Eus) en Vera Carasso, directeur museumvereniging.*

Voorwoord

Voor u ligt het jaarverslag 2023 van Nederlands Bakkerijmuseum Hattem. Het museum dankt allen die, op welke wijze dan ook, hebben bijgedragen aan het succes van het afgelopen jaar.

Bijzondere dank aan:

- Het Stichtingsbestuur van Nederlands Bakkerijmuseum Hattem;
- Medewerkers en vrijwilligers van Nederlands Bakkerijmuseum Hattem;
- Sponsoren en subsidiënten;
- Gemeente Hattem;
- Erfgoed Gelderland;
- Mondriaanfonds;
- Stichting Sonbross;
- Royal Koopmans.

Hattem, 12 januari 2023

Fred Voskuil
Directeur



Straatje met de vijf monumenten die samen het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem vormen.

Inhoudsopgave

Missie	3	
Voorwoord		4
1. Inleiding		6
2. Organisatiestructuur		9
3. Bezoekersaantallen		10
4. Personeel en organisatie		13
4.1	Coördinator collectie en educatie	13
4.2	De officemanager en de receptionistes	15
4.3	De museumbakker	16
4.4	De activiteitenbegeleiders	18
4.5	Het horecateam	19
5. Collectie		20
5.1	Het Backhuijs	20
5.2	Bibliotheek	21
5.3	Adlib	21
5.4	Het depot	22
5.5	Museum als vraagbaak	22
5.6	Vooruitkijken	22
6. Het fundament		23
6.1	De moderne bakkerij	23
6.2	De Bakwinkel en de Museumshop	24
6.3	De Poffertjessalon	25
7. Onderhoud en schoonmaak		26
7.1	Onderhoud binnen en buiten	26
7.2	Schoonmaak	27
8. Activiteiten		28
8.1	Samen bakken	28
8.2	Erfgoedleerlijnen en kinder-activiteiten	29
8.3	Activiteiten voor volwassenen	29
8.4	Activiteiten voor mensen met een beperking	29
8.5	Stageplaatsen	29
9. Samenwerking		30
9.1	Gemeente Hattem	30
9.2	Stichting Museum Activiteiten	31
9.3	Visit Hattem	31
9.4	Social media	31
10. Waardering, steun en erkenning		32
10.1	Steun	32
10.2	Erkenning	32
10.3	Sponsoren en subsidiënten	33
11. Energie		34
11.1	Energie steken in energie	34
11.2	Wat hebben we zelf al gedaan in 2023	34

Juryrapport ANWB 'Leukste uitje van Gelderland 2023'

1. Inleiding

Aanvankelijk was het de bedoeling om de actie 'Bakken voor Behoud' te prolongeren zolang de Coronacrisis voort zou duren. De extra inkomsten die wekelijks gegenereerd worden uit de nachtelijke arbeid in de bakkerij zijn onmisbaar om het voortbestaan van het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem te garanderen. Niemand kon in mei 2020 vermoeden dat de Coronaperiode, waarbij het museum meerdere keren in een gehele- of gedeeltelijke lockdown verkeerde, opgevolgd zou worden door een energiecrisis. De exorbitant gestegen energiekosten maakten dat besloten werd de actie 'Bakken voor Behoud' ook na Corona voort te zetten. Dat dit besluit met volledige instemming van de betrokken medewerkers tot stand is gekomen stemt tot grote dankbaarheid. Zij waren unaniem bereid, samen met de directeur, opnieuw de schouders er onder te zetten.

Het jaar 2023 werd het jaar van de wederopbouw. Een jaar waarbij met de ervaringen opgedaan tijdens de Coronaperiode, die niet allemaal negatief waren, nieuwe wegen in te slaan. Banden werden opnieuw aangehaald met touringcarbedrijven, hotels, vakantieparken en campings. Allen likten nog de wonden van de crisis en de saamhorigheid om de sector er weer bovenop te krijgen was dan ook groot.

De ANWB en de Museumvereniging gaven het Nederlands Bakkerijmuseum in 2023 positieve impulsen en een dankbaar aanvaard zetje in de rug.

ANWB:

Voor de vijfde keer op rij werd het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem verkozen tot 'Het Leukste uitje van Gelderland'. Meer dan 90.000 ANWB-leden brachten hun stem uit met hoge waarderingcijfers voor de plek waar over de geschiedenis van brood en banket verteld wordt.



Voor de vijfde keer GOUD bij de ANWB voor het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem.

MUSEUMVERENIGING:

De Museumvereniging bekroonde **77** van de 613 musea in Nederland met het predicaat 'Kidsproof' of zoals de Museumvereniging het zelf verwoordt in haar schrijven: toekenning van de 'Michelinsterren' voor musea wat betreft kindereducatie. Ook hier werd het Bakkerijmuseum voorgedragen door de bezoekers. Deze publieksjury gaf het Nederlands Bakkerijmuseum de hoogste waarderingcijfers van alle beoordeelde musea. Daarmee werd het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem door de Museumvereniging uitgeroepen tot **BESTE KIDSPROOFMUSEUM VAN NEDERLAND!**



← Nieuws

Nederlands Bakkerijmuseum wint Museumkids Award



Franc en Martijn op het podium tijdens het Museumcongres in Zwolle.

Het Nederlands Bakkerijmuseum blijft vernieuwen en verbeteren. In 2023 stond daarbij de eerste verdieping van 'Het Backhuijs' centraal. Het thema banket kreeg meer verdieping door een tweetal nieuwe diorama's.

Niet alleen in de gebouwen is hard gewerkt aan de toekomst maar ook daarbuiten. Voor de gemeente Hattem stond 2023 in het teken van de herinrichting van de binnenstad en gingen de straten waaraan onze panden zijn gesitueerd volledig op de schop.

Het museum zoveel mogelijk energie neutraal maken is een enorme uitdaging met vier monumentale panden. Eigen initiatieven hebben in 2023 al forse bezuinigingen opgeleverd maar zonder expertise en financiële middelen van buitenaf gaat het niet. Dat in 2023 op instigatie van de gemeente Hattem partijen samen zijn gebracht die elk met hun eigen deskundigheid een stichting als het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem in raad en daad kunnen ondersteunen is dan ook zeer gewaardeerd.

Met de implementatie van een nieuw collectie-management-programma heeft het Nederlands Bakkerijmuseum geïnvesteerd in de toekomst. De overgang van Adlib naar Axiel-collections is in 2023 voltooid.



Felicitaties en een bloemenhulde van de gemeente Hattem door de burgemeester persoonlijk.

2. Organisatiestructuur

Stichtingsbestuur

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| • Voorzitter | Dhr. W. Kannegieter |
| • Secretaris/penningmeester | Dhr. J. van der Krabben |
| • Bestuurslid bakkerijtechniek | Dhr. H. van Looijengoed |
| • Bestuurslid marketing | Mevr. R. Siegers |
| • Bestuurslid collectiebeheer | Mevr. M. Jaspars |

Kernteam

- | | |
|-------------------------------------|-------------------|
| • Directeur | Dhr. F. Voskuil |
| • Coördinator Collectie en Educatie | Dhr. M. Rodenburg |
| • Office Manager/Axiell | Mevr. G. Garst |
| • Sales, administratie en inkoop | Dhr. F. Weijkamp |

Ondersteuning bestuur en kernteam

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| • Human resourcemanager | Mevr. L. Cornelissen |
| • Boekhouder | Dhr. B. Mol |

Medewerkers

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| • Collectiebeheer | Dhr. C. Voskuil |
| • Receptioniste/collectie | Mevr. F. Steenbergen |
| • Receptioniste | Mevr. I. Niemeijer |
| • Verkoop | Mevr. H. Moesker |
| • Verkoop | Mevr. H. van Lohuizen |
| • Facilitair medewerker | Mevr. G. van der Ziel |
| • Schoonmaak/onderhoud | Mevr. G. Rave |

Vakantiekrachten

- Studenten werkzaam in wisselende samenstelling tijdens schoolvakanties.

Vrijwilligers

- Vrijwilligers behoud en beheer collectie.



De harde kern wordt bedankt met een etentje voor de tomeloze inzet.

3. Bezoekersaantallen

Na drie Coronajaren kon het Nederlands Bakkerijmuseum met het tellen van bezoekers in 2023 beginnen op 1 januari en zonder onderbrekingen doortellen tot 31 december. Het vooraf laten reserveren van een bezoek via onze website bleef gehandhaafd. Het was nog even spannend of dit een negatieve invloed zou hebben op het uiteindelijke aantal maar niets bleek minder waar. In alle schoolvakanties en tijdens de weekenden werden bezoekersstromen beter gedoseerd.

Mede dankzij de aanwezigheid van ons promotieteam op de grootste touringcarbeurs van Nederland konden nieuwe contacten worden gelegd en oude banden aangehaald. De beurs was voor het eerst in drie jaar weer op volle sterkte hoewel de touringcarbranche flinke klappen op heeft moeten vangen tijdens de crisis. Het enthousiasme dat onze medewerkers in hun sfeervol ingerichte stand uitstraalden heeft aanstekelijk gewerkt. Veel touringcarbedrijven namen het Nederlands Bakkerijmuseum op in hun dagtochten. Daarmee kwamen de ouderen, die we zolang hebben moeten missen, terug naar Hattem. We boden ze een sfeervol museum, koffie met gebak, een demonstratie en een uitgebreide lunch uit eigen bakkerij.



In het Bakkerijmuseum zwaaien we elke groep uit.

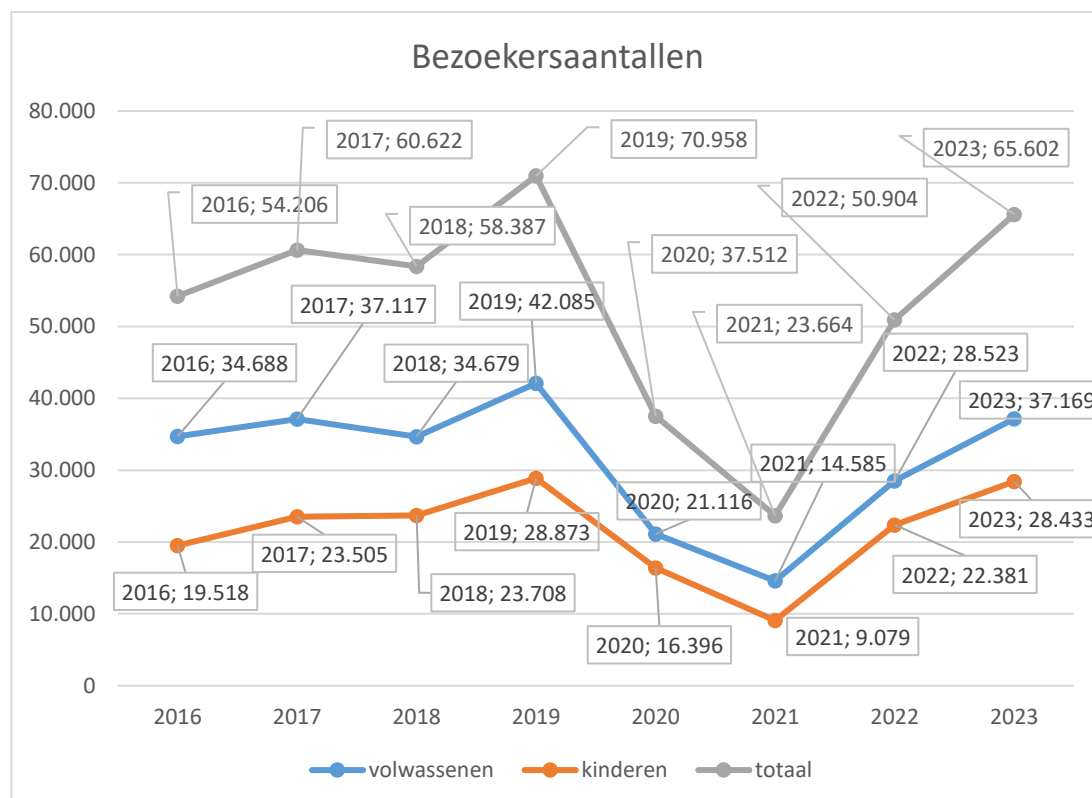
Scholen zijn bijzonder trouw in hun herhalingsbezoek. Bij het contact leggen met het onderwijs in de nabije omtrek van Hattem speelde de Cultuurmakelaar een belangrijke rol. Van de twee erfgoedleerlijnen werd veelvuldig gebruik gemaakt. Bijna dagelijks was het museumtheater gevuld met kinderen die op een actieve manier kennis konden nemen van het bakkersvak en zijn rijke historie.

Om meer bezoek te genereren is er elke zes weken een promotiecampagne gestart. Leidend daarbij waren de seizoenen van het jaar. Kerst, Pasen, Pinksteren en Sinterklaas zijn de hoogtepunten voor het publiek zo blijkt uit de bezoekersaantallen. Voorafgaand aan elke campagne zijn flyers en posters ontworpen en verspreid.

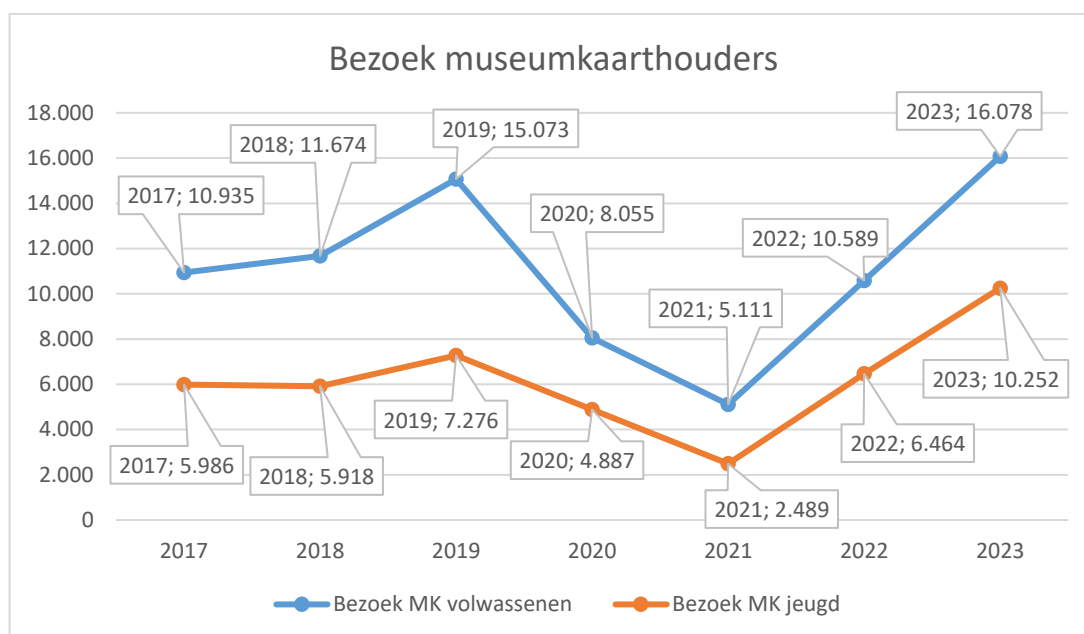
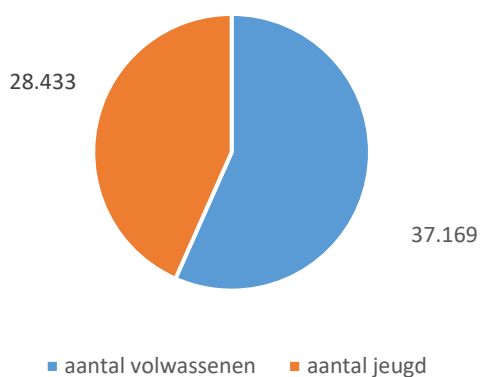


Klaar voor verzending!

Met persberichten zijn alle activiteiten, exposities en bijzondere momenten onder de aandacht gebracht. Dit resulteerde erin dat het Nederlands Bakkerijmuseum al in september de 50.000ste bezoeker mocht ontvangen!



Verhouding museumbezoek volwassenen en kinderen in 2023



4. Personeel en organisatie

4.1 Coördinator collectie en educatie

4.1.1 Collectie:

De coördinator collectie en educatie is verantwoordelijk voor het behoud en beheer van de collectie. Dagelijks doet hij voor openingstijd zijn ronde door de gebouwen om de presentaties te controleren. Hij bekijkt met een kritisch oog de staat waarin de objecten zich bevinden en verhelpt eventuele onvolkomenheden. De coördinator houdt de diorama's in optimale staat en communiceert met de schoonmaak-/onderhoudsploeg over uit te voeren werkzaamheden.

In 2023 is de banketafdeling op de eerste verdieping van het Backhuijs in een nieuw jasje gestoken. Glas in Loodramen, vervaardigd voor verschillende bakkerijen in Nederland, waren daarbij het uitgangspunt. Gekozen is om deze ramen te plaatsen als doorkijkvensters voor een tweetal nieuwe diorama's. De thema's pudding en banket zijn daarmee verder uitgewerkt. Voor het onderwerp pudding is gekozen om meer van de rijke collectie vormen, opgeslagen in het depot, zichtbaar te maken. Het onderwerp banket bood de mogelijkheid de bezoeker inzicht te geven in de grote collectie vakliteratuur over dit onderwerp.



Coördinator collectie en educatie aan het werk met de herinrichting van de afdeling banket.

Het presenteren van de objecten in diorama's blijkt, voor de jeugd, de meest aansprekende manier te zijn. De ervaring heeft geleerd dat bakkerijgereedschap, machines en winkelattributen voor deze doelgroep meer tot de verbeelding gaan spreken als ze in context kunnen worden getoond. De levensgrote 'kijkdozen' bieden niet alleen een kijkje in de bakkerswereld van weleer maar ze geven de coördinator collectie en educatie ook de mogelijkheid kwetsbare collectie te presenteren zonder het gebruik van kille vitrines.

Naast het in samenhang presenteren van collectie hebben de diorama's nog een meerwaarde zo is gebleken. Ze zijn vaak aanleiding tot gesprekken tussen generaties. Volwassenen met kinderen of kleinkinderen maken een belangrijk onderdeel uit van onze bezoekers. Samen kijken ze door de raampjes van de diorama's. Volwassenen delen, gestimuleerd door wat ze zien, hun herinneringen met de jeugd. Deze herinneringen kleuren de door ons aangebrachte tekstbordjes verder in en geven ze vaak een heel persoonlijk tintje.



Samen speuren met een beetje hulp van opa.

Dat deze aanpak werkt blijkt uit het feit dat het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem al jaren het predicaat "Kidsproof" krijgt van de Museumvereniging. Een waardevolle erkenning omdat kinderen hier zelf als jury bij betrokken worden.

Elke zes weken, meestal bij aanvang van een schoolvakantieperiode, ontwikkelt de coördinator een speurtocht en vragenlijst met opdrachten. Hierbij worden ook de seizoenen in de bakkerij gevolgd.

De coördinator heeft in 2023 veel tijd en energie gestoken in het ontwikkelen van een leerlijn voor de jongste kinderen uit het basisonderwijs. Met name de groepen één en twee vragen meer zorg en aandacht tijdens de rondgang door het museum en bij het uitvoeren van een activiteit.

Het museum beschikt over een eigen maalstoel maar maakt ook veelvuldig gebruik van de molen in Hattem. Door schoolklassen te laten bakken met meel dat gemalen wordt in de eigen stad, in een molen die ze uit het straatbeeld kennen, kan in woord en daad, de symbiose tussen boer, molenaar en bakker duidelijk gemaakt worden. Zeker nu we vervreemden van de oorsprong van ons dagelijks voedsel gaat er voor kinderen vaak een wereld open als ze duidelijk gemaakt wordt hoe, in ons geval, het dagelijks brood tot stand komt.

4.2 De officemanager en de receptionistes

De officemanager van het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem zet de toon voor de receptionistes. Zij ziet toe op de processen die direct en indirect met klantencontact te maken hebben.

In 2023 heeft de officemanager ook zorggedragen voor het uitgaande drukwerk. Elke zes weken ontwierp ze, in nauw overleg met de coördinator collectie en educatie, flyers en posters die telkens weer een ander seizoen onder de aandacht brachten.



Een warm welkom voor elke bezoeker.

De officemanager in het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem is als systeembeheerder verantwoordelijk voor het dagelijks beheer en onderhoud van de ICT-omgeving binnen de organisatie. Bij netwerkproblemen is zij ook degene die handelend optreedt en naar oplossingen zoekt. Deze centrale rol vereist uitgebreide kennis van netwerk-, server-, en computersystemen. Die kennis en ervaring zijn beslissend geweest bij de keuze voor de office-manager om in 2023 de digitale transitie van de collectie van Adlib naar Axiell Collections te begeleiden.

Namens het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem heeft de office-manager deelgenomen aan twee trainingdagen. Zij heeft de opgedane kennis overgedragen op de coördinator collectie en educatie en op de registratoren.

Begin 2023 is het team uitgebreid met een receptioniste. Na een sollicitatieprocedure, waarbij al snel bleek dat er een overweldigende belangstelling was voor de functie, is Ilona Niemeijer op 1 maart als versterking aangetreden. Ilona heeft de eerste zes maanden in het Bakkerijmuseum gebruikt om kennis te maken met alle facetten van de organisatie.

Receptioniste Francisca Steenberghe zal, naast het contact met de klanten, een rol blijven spelen bij de collectieregistratie.



V.l.n.r. de receptionistes Ilona en Francisca en office-manager Giny.

4.3 De museumbakker

Het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem was ook in 2023 tijdens de nachtelijke uren actief. De exorbitant gestegen energiekosten waren voldoende aanleiding om de actie 'Bakken voor Behoud' voort te zetten. Eerder was de actie bedoeld om extra inkomsten te genereren tijdens de Corona-periode maar de crisis op de energiemarkt en de gevolgen daarvan voor het museum hebben ons, begin 2023, doen besluiten de handen letterlijk uit de mouwen te blijven steken. Groot is de dankbaarheid naar de medewerkers die ook dit jaar weer bereid waren om samen met de directeur, tijdens ongebruikelijke werkuren, de schouders er onder te zetten. De saamhorigheid om, met de vervaardiging en verkoop van brood en banket het museum toekomstperspectief te bieden, was bijzonder groot.



Nog voor het ochtendgloren wordt de bakwinkel ingepakt.

Vraagbaak en steunpilaar voor de bakkers in de museumbakkerij was ook in 2023 weer het bestuurslid bakkerijtechniek. Zijn kennis en ervaring waren opnieuw onmisbaar bij het bewaken van de kwaliteit en bij de ontwikkeling van nieuwe producten.

Grondstoffenfabrikanten steunden de actie 'Bakken voor Behoud' door bakkerijproducten en meel te sponsoren. Daarnaast stelden ze expertise ter beschikking om productieprocessen te perfectioneren. Met enige regelmaat kwamen deskundigen vanuit de branche naar het museum om medewerkers bij te scholen.

4.4 De activiteitenbegeleiders

Werkstudenten en scholieren zijn al jaren een niet meer weg te denken onderdeel van het personeelsbestand. Zij zijn vaak voor langere tijd verbonden aan het Bakkerijmuseum. De kinderactiviteiten zouden ondenkbaar zijn zonder de inzet en het enthousiasme van deze groep zeer gewaardeerde medewerkers.

De Museumvereniging beloonde de tomeloze inzet van onze jonge garde, tijdens de begeleiding van de bakactiviteiten voor kinderen, met het predicaat 'Kidsproof'. Dankzij onze werkstudenten en scholieren behoort het Nederlands Bakkerijmuseum ook in 2023 weer tot de musea met de beste kinderactiviteiten in Nederland.



Namens alle werkstudenten staat Marit hier met de Award op de foto.

In 2023 namen we afscheid van een viertal 'oude rotten' in het vak. Vier werkstudenten die hun sporen als activiteitenbegeleider in het Nederlands Bakkerijmuseum meer dan verdiend hebben. Aniek, Stefan, Lars en Thomas hebben in 2023 hun studies afgerond en zijn aan 'het echte leven' begonnen. Het museum is ze bijzonder dankbaar voor hun tomeloze inzet maar ook voor het opleiden en inwerken van een nieuwe generatie.



Ze gaan aan het 'echte leven' beginnen en namen afscheid met lieve woordjes.

4.5 Het horecateam

Wat gezegd kan worden van de activiteitenbegeleiders geldt ook voor het horecateam. Ook hier werd door jonge mensen met veel passie en enthousiasme alles uit de kast gehaald om de museumbezoekers in 2023 een warm onthaal te geven. Aangestuurd door het kernteam liepen ze zich het vuur uit de sloffen.



Gastheer en gastvrouw nodigen u uit voor koffie met banket

5. Collectie

5.1 Het Backhuijs

De Passage is de overgang tussen de tentoonstellingsruimte en de bibliotheek op de eerste verdieping van het Backhuijs. In deze doorgang zijn in 2023 een drietal fraaie glas-in-loodramen geplaatst.

Deze ramen hebben een bijzondere geschiedenis en zijn afkomstig uit een bakkerij in Zeist. De bakkerij aldaar was sinds de tachtiger jaren niet meer in gebruik maar de dochter van de bakker is tot op hoge leeftijd in het pand blijven wonen. Een klein kamertje achter de winkel was voor haar voldoende. Daar waakte ze decennia lang over het erfgoed van haar ouders en broer. Ze liet het tot haar dood onaangeroerd. Dat erfgoed vermaakte ze testamentair aan het Nederlands Bakkerijmuseum. Op de stoffige zolder boven de bakkerij lagen, verpakt in oude meelzakken en daarom aan het oog onttrokken, fraaie glas in loodramen. Gehavend maar niet onherstelbaar beschadigd.



Glas in loodramen gemaakt tijdens de oorlogsjaren.

Bijzonder aan de ramen is dat ze vervaardigd zijn tijdens de Tweede Wereldoorlog. Glaskunstenaar Paul Blom ontwierp ze in 1942 bij atelier De Lint te Delft. De ramen zijn destijds nog wel afgeleverd aan de opdrachtgever maar nooit geplaatst. De voortgang van de oorlog gooide roet in het eten. Ze raakten in de vergetelheid. Na de oorlog werd de bakkerij weer in gebruik genomen en meerdere keren gemoderniseerd. De ramen kregen in de jaren van de wederopbouw het predicaat 'ouderwets' en bleven op de meelzolder. Na een grondige en vakkundige restauratie zijn de ramen nu wel te bewonderen. Niet in Zeist, zoals oorspronkelijk de bedoeling was, maar in Hattem.

5.2 Bibliotheek

Het Nederlands Bakkerijmuseum beschikt over de grootste vakbibliotheek op bakkerijgebied in Nederland. In 2023 is extra tijd en geld gestoken in het meer zichtbaar maken van de boeken aan een groter publiek. In de bibliotheek zijn naast de realisatie van een diorama ook een drietal vitrines geplaatst. Een leestafel in het diorama biedt nu samen met de vitrines de mogelijkheid bezoekers meer inzicht te geven in de vakliteratuur van toen.

De coördinator collectie en educatie kiest elke zes weken een bloemlezing uit het enorme aanbod. Leidend daarbij zijn opnieuw de seizoenen van het jaar die invloed hebben op de werkzaamheden en de producten van de bakker.



Zelfs de Goedheiligman laat zich informeren in onze vakbibliotheek.

5.3 Adlib

In mei en juni heeft de migratie plaatsgevonden van ons digitale collectieregistratiesysteem Adlib naar Axiell. De office-manager heeft dit proces namens het Nederlands Bakkerijmuseum begeleid. Zij zal, samen met de coördinator collectie en educatie, systeembeheerder zijn. Na een proefperiode waarbij onvolkomenheden konden worden aangepast is het nieuwe programma nu volledig operationeel.

5.4 Het depot

Het 2023 stond voor wat betreft het depot in het teken van de vele kleine objecten die uit meerdere onderdelen bestaan. Voornamelijk chocolade- en marsepeinvormen. Om het zoekraken van onderdelen tegen te gaan zijn deze objecten verpakt in zuurvrije kartonnen dozen. Voor de objecten die niet in dozen verpakt konden worden zijn nieuwe stellingen geplaatst. Deze stellingen zijn vervaardigd van aluminium dat sterk is maar als voordeel heeft weinig te wegen.

Het depot is ondergebracht op de bovenste verdieping van het Daendelshuis. Dankzij de goede isolatiemaatregelen tijdens de restauratie van het dakbeschot hebben temperatuurschommelingen, zo is gebleken, weinig invloed op de ruimte.

5.5 Museum als vraagbaak

In 2023 ontving het museum verzoeken om informatie die voornamelijk onder te verdelen waren in de volgende categorieën:

- Determineren van objecten;
- Bakkerij-productinformatie;
- Ondersteuning bij onderzoek en publicaties;
- Verzoeken om historisch beeldmateriaal.



Geen bakkerij-onderwerp of er is wel een boek over in het Bakkerijmuseum.

5.6 Vooruitkijken

Samen met het bestuurslid collectiebeheer houdt het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem de vinger aan de pols voor wat betreft de ontwikkelingen binnen de museumwereld. Veranderende verwachtingen en nieuwe eisen worden zo vanuit het stichtingsbestuur en vanuit het museum signaleerd en waar nodig opgepakt. De expertise en de soms jarenlange ervaring vanuit het bestuur zijn daarbij, in een relatief kleine organisatie als het Bakkerijmuseum, onontbeerlijk.

In 2023 is er samengewerkt aan een informatieplan, is het collectieplan geactualiseerd en is er een zelfanalyse gedaan ter voorbereiding van een eventuele herijking door het Museumregister.

6. Het fundament

6.1 De moderne bakkerij

De inwoners van de historische binnenstad van Hattem zal ook in 2023 regelmatig opgefallen zijn dat er tijdens de nachtelijke uren ook lichten branden in het Nederlands Bakkerijmuseum. Die lampen verlichten dan de moderne bakkerij van het museum. Geen grote bakkerij maar wel voorzien van alle moderne middelen om op een professionele manier het ambacht uit te oefenen.



De toekomst van het museum veiligstellen door nachtelijke inspanningen.

Brood en banket uit eigen bakkerij zijn niet meer weg te denken als bron van inkomsten. Tijdens de Coronajaren waren deze opbrengsten zelfs essentieel voor het behouden van cultureel erfgoed van de bakkerij.

De bakkers hebben in 2023 gebakken met meel van graan dat in Nederland wordt verbouwd. Ook het werken met de zogenaamde 'Vergeten Granen' past qua verhaal en toepassing in de historische context van het museum. Met de onrust die mondiaal op de graanmarkt is ontstaan blijkt dat omkijken naar- en te leren van het verleden toekomst biedt.

6.2 De Bakwinkel en de Museumshop

Het beheer van de Museumshop en de Bakwinkel vielen ook in 2023 weer onder de verantwoordelijkheid van Franc Weijkamp. Zijn inkoopbeleid is erop gericht dat de artikelen in beide winkels aansluiten bij de onderwerpen die op dat moment actueel zijn in het museum.

Ook in 2023 bleef de klantenkring van de Bakwinkel gestaag groeien. De belangstelling voor ambachtelijk vervaardigde producten is onverminderd groot. Mede dankzij de vak-expertise voortkomend uit de bakkerijbranche kon het assortiment verder uitgebreid worden. Uitgangspunt is wel gebleven dat kwaliteit gaat voor kwantiteit.



Wachtend op het ochtendgloren; wachtend op de consument.

Passend bij het historisch besef van het Bakkerijmuseum is het werken met de zogenaamde vergeten granen. Graansoorten die de voorlopers waren van onze tarwe. Die in de vergetelheid zijn geraakt maar die in smaak en bak-aard veel te bieden hebben.

Alle tarwe waar in het Nederlands Bakkerijmuseum mee gebakken werd in 2023 is verbouwd op Nederlandse boerderijen.

De inkomsten die gegenereerd worden uit de Bakwinkel zijn essentieel gebleken bij de instandhouding van het behoud en beheer van het erfgoed van de bakkerij. Opgezet om de Coronacrisis financieel het hoofd te bieden en doorgezet omdat de energiecrisis de volgende uitdaging werd.

6.3 De Poffertjessalon

De Poffertjessalon oefent een onweerstaanbare aantrekkingskracht uit op de bezoekers van het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem. Het romantische interieur in het magnifieke monumentale pand uit 1618 neemt de gasten mee terug in de tijd. Bakkers achter de gloeiende platen jongleren er in het zicht van de gasten met beslag en aanprikvorkjes. Een schouwspel dat de ogen streelt en de neus verwent met de heerlijkste geuren.



Heike staat haar 'mannetje' achter de gloeiende plaat.

7. Onderhoud en schoonmaak

7.1 Onderhoud binnen en buiten

Onderhoudswerkzaamheden groot of klein en in welke vorm dan ook zijn er altijd bij de vijf monumentale panden die onderdak bieden aan het Nederlands Bakkerijmuseum. Dat er nog steeds mensen in Nederland te vinden zijn die in hun kennis en ervaring belangeloos in willen zetten voor de instandhouding van het cultureel erfgoed geeft een gevoel van vertrouwen in de toekomst. Ook het klusteam van het museum heeft weer vele uren gestoken in het onderhouden, vernieuwen en verfraaien van het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem.

- Realisatie van diorama's op de banketafdeling in het Backhuijs;
- Restauratie van oude museumvitruines;
- Realisatie diorama Nachtarbeid;
- Verbetering presentatie Transportmiddelen;
- Plaatsen extra trapleuningen;
- Plaatsen nieuwe *metalen* stellingen voor upgradering presentatie eerste verdieping Pand;
- Onderhoud schilderwerk binnen en buiten;
- Onderhoud buitenterrein.

Kenmerkend voor het Daendelshuis zijn de vele rode luikjes. Tijdens de laatste inspectie van Museumwacht Gelderland was geconstateerd dat de luiken niet in een al te beste staat verkeerden. Reden om alle luiken in 2023 te laten restaureren en opnieuw in de verf te zetten. Een tijdrovende ingreep waar een hoogwerker aan te pas moest komen. Het museum heeft hierbij een beroep gedaan op een extern bedrijf met veel ervaring op monumentaal gebied. De luiken konden voor het hoogseizoen weer worden teruggeplaatst en stralen nu als nooit tevoren.



Halsbrekende capriolen tijdens de restauratie van de luikjes.

7.2 Schoonmaak

Het team dat verantwoordelijk is voor de schoonmaak van de panden is in 2023 uitgebreid. De complexiteit van het interieur maken dat de schoonmaakwerkzaamheden zeer arbeidsintensief zijn. Een Bakkerijmuseum is misschien nog wel een grotere uitdaging om te onderhouden dan een gemiddeld ander museum. De bakactiviteiten, die voor het genereren van extra inkomsten, onmisbaar zijn, vragen van de schoonmaakploeg veel extra zorg en aandacht. Dat dit team er ondanks de soms vervelende en ondankbare klusjes, toch veel eer in legt om het museum er kraakhelder uit te laten zien verdient erkenning en grote waardering.

Naast de dagelijkse schoonmaak heeft het team de directeur en de coördinator collectie en educatie ondersteund bij het kwartaalonderhoud van de museale prestaties.

Extra vermeld dient hier te worden dat de bezoekers de werkzaamheden opmerken zoals terug te zien is in het juryrapport van de ANWB-verkiezing van de leukste uitjes in Nederland.



Oud en jong houden het museum in optimale conditie.

8. Activiteiten

8.1 Samen bakken

Een Bakkerijmuseum is bij uitstek geschikt voor het betrekken van bezoekers bij activiteiten. Samen bakken is en blijft voor jong en oud aantrekkelijk. In 2023 zijn er tijdens alle schoolvakanties bakactiviteiten georganiseerd. De belangstelling voor deze activiteiten was zo groot dat er regelmatig met wachtlijsten moest worden gewerkt.

Ook dit jaar werden de bakactiviteiten voor de jeugd weer begeleid door werkstudenten. Na een interne opleiding stonden zij er telkens weer met veel enthousiasme en inzet garant voor dat elk kind zich gezien voelde en met een zelfgemaakt baksel naar huis ging.



De collega's van het Anton Pieckmuseum kwamen speculaaspoppen maken.

8.2 Erfgoedleerlijnen en kinder-activiteiten

Voor de jeugd werden de volgende activiteiten aangeboden:

- Scholenprogramma 'Weet wat je eet';
- Scholenprogramma 'De verzamelman';
- Scholenprogramma 'Boer, Molenaar, Bakker';
- Schoolvakantiebakprogramma's;
- Verjaardagsfeestjes;
- Speculaasworkshop.

Deze kinderactiviteiten werden elk seizoen extra ondersteund door een, bij het thema passende, speurtocht en vragenlijst.

8.3 Activiteiten voor volwassenen

Voor de volwassenen werden de volgende activiteiten aangeboden:

- Demonstratie 'Symboliek in brood';
- Demonstratie 'Huwelijkssymboliek';
- Demonstratie 'Kerstfiguren in deeg';
- Bakprogramma 'Broodfiguren maken';
- Speculaasworkshop;
- Bakprogramma 'Koekvrijers en -vrijsters'.

8.4 Activiteiten voor mensen met een beperking

Mensen met een lichamelijke- of verstandelijke beperking vonden ook in 2023 hun weg naar het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem.

Bezoekers met een verstandelijke beperking hebben, zo leert de ervaring, vaak grote affiniteit met bakken. Deze belangstelling komt veelal voort uit de activiteiten die worden aangeboden in de woonvorm waarin ze leven.

Ook vppr bezoekers met een visuele beperking had het Bakkerijmuseum in 2023 veel te bieden. Tijdens de rondgang door het museum werden op verschillende plaatsen bakkerij-objecten aangeboden die verkend mogen worden.

Samen met het verhaal van de bakker komt zo het ambacht tot leven. Brood bakken gaat letterlijk op gevoel maar is een activiteit met bijna altijd een bevredigend resultaat.

Het maken van een vlechtbrood of een krakeling spreekt tot de verbeelding en die verbeelding stuurt de handen dan weer aan.

Tijdens de demonstraties en bakprogramma's voor doven en slechthorenden is in 2023 veelvuldig gebruik gemaakt van een doventolk. Het museumtheater leent zich uitermate goed voor deze vorm van communicatie. Door de collegezaal-achtige opstelling van de bankjes is de tolk voor iedereen goed zichtbaar bij het overbrengen van de boodschap.

8.5 Stageplaatsen

Ook in 2023 werd er met name door het voortgezet onderwijs weer veelvuldig een beroep gedaan op het Nederlands Bakkerijmuseum voor het mogelijk maken van stageplekken.

Prioriteit daarbij is door het museum gegeven aan verzoeken uit het bijzonder voortgezet onderwijs. Jongeren die, om wat voor reden dan ook, wat meer aandacht en begeleiding nodig hebben krijgen in het museum de rust en de ruimte om zich verder te scholen en te ontwikkelen. De coördinator collectie en educatie trad in 2023, namens het museum, op als stagebegeleider.

9. Samenwerking

9.1 Gemeente Hattem

Voor de Gemeente Hattem stond 2023 geheel in het teken van de herinrichting van de binnenstad. Een mega-operatie ook met grote gevolgen voor het Nederlands Bakkerijmuseum. De Kerkhofstraat en de Ridderstraat, waaraan de panden van het museum gesitueerd zijn, gingen volledig op de schop. Er werd meer ruimte gecreëerd voor voetgangers en dat kwam ook de bezoekers van het Bakkerijmuseum ten goede.

Het Nederlands Bakkerijmuseum is voorafgaand aan de ingrepen en ook tijdens de uitvoering daarvan uitstekend geïnformeerd over de voortgang. Er werd rekening gehouden met de momenten waarop het museum grote bezoekersstromen kon verwachten. Naar de stratenmakers, die ons voor het begaanbaar houden van de ingangen steeds zeer van dienst zijn geweest, hebben wij onze dankbaarheid getoond in de vorm van koffie, versgebakken poffertjes en banket uit eigen bakkerij.



Dankzij goede communicatie heeft het museum weinig hinder ondervonden van deze operatie.

Met het opvangen, scheiden en afvoeren van hemel- en rioolwater zijn door de gemeente grote stappen gezet op weg naar een beter milieu. Het planten van bomen geeft de binnenstad weer groene longen en maakt ook de aanblik van de plek waar wij werken aantrekkelijker.

Kers op de taart zijn de nieuwe lantaarnpalen die qua uitstraling volledig passen in het historische straatbeeld.

In dit jaarverslag dient ook vermeld te worden hoeveel werk er door de Gemeente Hattem is gestoken in het optimaliseren van parkeerfaciliteiten direct buiten het centrum. Parkeerplaats 'De Bleek' onderging een volledige transformatie met veel ruimte voor auto's en touringcars waarbij de groenvoorziening niet werd vergeten.

De Bleek is voor de bezoekers van het Nederlands Bakkerijmuseum essentieel. Op vijf minuten lopen van het museum is het de ideale plek voor gasten om de auto achter te laten. Dankzij de fraaie nieuwe bewegwijzering wijst de te lopen route zich vanzelf. Dat toeristen in Hattem gratis kunnen parkeren mag, in vergelijking met andere plaatsen, uniek genoemd worden.

9.2 Stichting Museum Activiteiten

Hattem biedt onderdak aan drie musea. Het Anton Pieckmuseum, het Voermanmuseum en het Nederlands Bakkerijmuseum. De drie musea hebben zich verenigd in een stichting met als doel in gezamenlijkheid promotionele activiteiten te ontwikkelen.



Het Voerman Stadsmuseum Hattem en het Anton Pieckmuseum.

9.3 Visit Hattem

Visit Hattem zet de stad Hattem nationaal en internationaal op de kaart. Visit Hattem organiseert daarnaast evenementen in de historische binnenstad waar musea, horeca en middenstand bij betrokken worden. Visit Hattem organiseert stadswandelingen en is ambassadeur voor Hattem tijdens internationale evenementen. In 2023 was te merken dat er veel tijd en geld is gestoken in het promoten van Hattem over de landsgrenzen. In het Nederlands Bakkerijmuseum constateerden wij een significante toename van het aantal Belgen en Duitsers.

9.4 Social media

Het Bakkerijmuseum is zeer actief op social-media.

Facebook en Instagram zijn belangrijke middelen geworden voor het overbrengen van ontwikkelingen en nieuwtjes in het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem. Ook de promotie van activiteiten gaat o.a. via social-media. Het grote aantal reacties op de berichten laat zien hoe zeer de betrokkenheid bij het wel en wee in het museum is.



10. Waardering, steun en erkenning

10.1 Steun

Hoewel het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem elk jaar weer met een veelheid aan initiatieven probeert zoveel mogelijk de eigen (bakkers)broek op te houden blijft financiële steun van buitenaf onontbeerlijk. Corona en de energiecrisis laten zien hoezeer een sector getroffen kan worden.

Steun kan ook waardevol zijn zonder dat er geld aan te pas komt. In 2023 waren de expertise van de Museumvereniging, het Mondriaanfonds, de bakkerij-organisaties en de lokale- en landelijke overheid van levensbelang. Het museum is daar bijzonder dankbaar voor.



Dankbaar

10.2 Erkenning

Ook in 2023 kreeg het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem opnieuw landelijke erkenning van de Museumvereniging met de toekenning van een award voor de, door het museum georganiseerde, educatieprogramma's voor de jeugd.

Nationale waardering en erkenning kreeg het Nederlands Bakkerijmuseum ook van de ANWB. Deze organisatie met zijn 5 miljoen leden vroeg haar leden per provincie de beste uitjes te nomineren en te beoordelen met cijfers. Het Nederlands Bakkerijmuseum deed in 2023 mee en werd voor de vijfde maal bekroond met goud! Het museum mocht zich ook in 2023 weer "Leukste uitje in de provincie Gelderland" noemen.

10.3 Sponsoren en subsidiënten

In 2023 is Nederlands Bakkerijmuseum Hattem financieel ondersteund door:

Subsidies
Gemeente Hattem

Sponsoring
Koopmans
NVB
NBOV
Stichting Sonbross
Zeelandia
AB Mauri
Sonneveld
Smilde Bakery
Royal Steensma Leeuwarden

11. Energie

11.1 Energie steken in energie

Het Nederlands Bakkerijmuseum heeft in 2023 deelgenomen aan een initiatief van de gemeente Hattem genaamd 'Powered by Hattem'. Op instigatie van de gemeente zijn partijen samengebracht die elk met hun eigen expertise en ervaring een organisatie als het Bakkerijmuseum verder kunnen helpen bij een verantwoorde energietransitie.

De expertise kan bestaan uit:

- Kennis en ervaring over het plaatsen van zonnepanelen;
- Isolatie aanbrenge in monumentale panden;
- De weg vinden in het labrynt van subsidies en regelgeving;
- Het aanvragen van vergunningen.

11.2 Wat hebben we zelf al gedaan in 2023

- Bedrijfskeuken in zijn geheel van het gas af;
- Vervanging cv-ketel warmwatervoorzienig bedrijfskeuken door een elektrische boiler;
- Vervanging gasfornuis bedrijfskeuken door inductie;
- Verwarmingsketel in het Pand door een zuinige hoogrendementsketel;
- Beter instelbare thermostaten;
- Bewegingsmelders in alle publieksruimtes;
- Verder terugbrengen van de koel- vriescapaciteit door een gedoseerd inkoopbeleid;
- Ledverlichting in alle gebouwen;
- Onderzoek naar de mogelijkheden van het plaatsen van zonnepanelen;
- Efficiënter gebruik van de ovens in de bakkerij.



Het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem heeft ook in 2023 alle stormen weer doorstaan.



Tot volgend jaar in het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem!