

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 onderstreept, 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.

De collectie

Verzamelgebied

De geografische restrictie die het Nederlands Bakkerijmuseum zichzelf oplegt ligt al besloten in de naamgeving van de instelling. Het behoud en beheer van objecten en documentatie gerelateerd aan de Nederlandse brood- en banketbakkerij.

De tweede helft van de 19e eeuw en de eerste helft van de 20e eeuw zijn als periodes het zwaarst vertegenwoordigd in het totaal van de roerende collectie. Een logisch gevolg van de industriële revolutie en de gevolgen die dat had voor de ontwikkelingen van gereedschappen en machines betreffende de bakkerijbranche.

De kerncollectie bestaat dan ook voornamelijk uit objecten en documenten uit deze periode.

Collectiebeschrijving

De roerende collectie van het Nederlands Bakkerijmuseum onderscheidt zich van andere regionale en nationale historische, aan de bakkerij gerelateerde, collecties door het brede spectrum aan voorwerpen en documentatie op het gebied van de ontwikkelingen in deze branche.

Daarmee is de collectie van het Nederlands Bakkerijmuseum van grote betekenis voor collectie Nederland en voor het hedendaagse bakkerijwezen. Dat wil niet zeggen dat elk afzonderlijk object of elke deelcollectie even belangrijk is maar in gezamenlijkheid laten ze de evolutie zien die de branche heeft doorgemaakt door voortschrijdend inzicht en nieuwe technologieën ingegeven door het constante streven naar verbetering van productieprocessen.

De roerende collectie

Bakkers zullen in de roerende collectie, attributen vinden die herkenning en herinneringen oproepen omdat deze bijvoorbeeld bij vader of grootvader in de bakkerij gebruiksgoed waren. Ook niet bakkers delen soms in dit retoperspectief vanwege het open karakter van bakkerijen uit lang vervlogen tijden. Het productieproces was toen veel meer dan nu zichtbaar voor de consument.

De herkenbaarheid van het alledaagse zorgt ervoor dat de geschiedenis van de bakkerij dichtbij komt. Het vormt de basis voor publieksparticipatie en biedt gespreksstof die generaties verbindt tijdens een rondgang door het museum.

Kerncollectie

Tot de kerncollectie wordt gerekend dat deel van de collectie dat nodig is om de geschiedenis en de ontwikkelingen van productieprocessen binnen de bakkerijbranche weer te geven. Bakkerijmachines en gereedschappen vormen daarbij het hoofdbestanddeel.

In het midden van de 19^e eeuw vinden grote veranderingen plaats. Met de opkomst van de industrie volgen ontwikkelingen op technisch gebied elkaar in een hoog tempo op. Van die kennis wordt in de bakkerij dan ook dankbaar gebruik gemaakt. Arbeidshandelingen vereenvoudigen en productieprocessen versnellen. Dit is de periode waarin de eerste, specifiek voor de branche ontwikkelde machines, gereedschappen en attributen ontstaan.

De kerncollectie bestaat uit die objecten die vanaf het midden van de 19^e tot de standaarduitrusting van elke bakkerij gaan behoren. Ook de bakkerij-objecten waaraan duidelijk een bepaalde evolutie op technisch gebied is af te lezen rekenen we tot de kerncollectie. De komst van gas en stroom en het vervangen van gietijzer door roestvrijstaal zijn daarbij belangrijke factoren.

Collectie historie

De collectie is opgebouwd uit drie deelcollecties:

1. Collectie Stichting 'Het Warme Land'

De collectie is ontstaan uit de privéverzameling bakkerij-objecten en documenten van de heer G.W. Barendsen; oprichter van het museum. Barendsen heeft onderkend dat er tijdens de altijd voortdurende modernisatie in het bakkerijwezen veel objecten zoals gereedschappen en machines werden afgeschreven en daarmee verloren zouden gaan.

Een historisch belang hechten aan verouderde gereedschappen en machines ligt binnen de bakkerijbranche niet meteen voor de hand. G.W. Barendsen heeft vroegtijdig ingezien dat deze machines en gereedschappen uit verschillende periodes een tijdsbeeld weergeven. Daarnaast is er mede door de industrialisatie van het vakgebied, met als gevolg het verdwijnen van kleine ambachtelijke bakkerijen, steeds minder kennis over plaatselijke recepturen en gebruiken omtrent brood en banket. G.W. Barendsen heeft daarom zijn verzameling niet alleen beperkt tot objecten maar ook uitgebreid met vakliteratuur zoals receptenboeken en bakkersvakbladen. Deze collectie is ondergebracht in Stichting Nederlands Bakkerijmuseum 'Het Warme Land'.

2. Collectie Stichting 'Banketbakkersmuseum'

Rond 1900 brachten enkele banketbakkers wegens modernisering de in onbruik geraakte gebruiksvoorwerpen bijeen als blijvende herinnering aan een voorbijgane tijd.

Bij de oprichting van de Nederlandse Bakkers Vakschool aan de Quellijnstraat in Amsterdam werd een kleine ruimte in gebruik genomen waar de verzameling kon worden ondergebracht. Deze bewaarplek kreeg binnen de branche naamsbekendheid met als resultaat dat steeds meer bakkers bij gingen dragen aan de uitbreiding van deze verzameling.

In 1912 kreeg het officieel de naam 'Historische Verzameling'. Later verhuisde de collectie naar de Wibautstraat in Amsterdam. In 1985 opende Koningin Beatrix het nieuwe Banketbakkersmuseum in de Flevohof.

In 1996 is de collectie van de 'Stichting Historische Verzameling van de Nederlandse Banketbakkerij' in langdurig bruikleen (30 jaar) overgedragen aan Stichting Nederlands Bakkerijmuseum 'Het Warme Land' Hattem. In 2011 is door een fusie de collectie eigendom geworden van Nederlands Bakkerijmuseum 'Stichting Het Warme Land'.

De collectie voorwerpen van het Banketbakkersmuseum is uniek door zijn volledigheid. Alle productgroepen van het banketbakkersambacht zijn vertegenwoordigd in een brede schakering.

De bibliotheek waaronder de collectie vakboeken en menukaarten is eveneens uniek te noemen. De collectie moet als een ensemble worden gezien. Nergens in Nederland - en ver daarbuiten - is een dergelijke bijzondere en complete verzameling over de banketbakkerij te vinden. Deze collectie, waaronder vele antiquarische exemplaren, verdient bijzondere aandacht op het gebied van restauratie en conservering.

3. Collectie 'Droste'

In 1998 is de museale verzameling van het bedrijf Droste voor dertig jaar in bruikleen verkregen. De collectie is tot stand gekomen door een consequent bewaarbeleid van de firma Droste.

De collectie is vanaf haar ontstaan ondergebracht in een ruimte binnen de bedrijfsgebouwen van Droste in Haarlem.

In 1988 is de firma verhuisd naar Vaassen en is ook de historische collectie aldaar ondergebracht. Omdat de bewaaromstandigheden in Vaassen niet ideaal waren en de collectie nooit is geregistreerd of gedocumenteerd heeft Nederlands Bakkerijmuseum Hattem de collectie in 1998 in langdurig bruikleen verkregen en daarmee de plicht op zich genomen de verzameling op een museumwaardige manier te ontsluiten en te conserveren.

In 2007 heeft, na een grote overzichtstentoonstelling, een bloemlezing van Droste-objecten en -documenten onderdak gekregen in het Museum. Hiervoor is een buurpandje aangekocht dat nu de naam Droste-pandje draagt.

Het overgrote deel van de collectie is ondergebracht in het depot. De Drostecollectie geeft een overzicht van veranderende verpakkingstechnieken én smaak. Daarnaast geven documenten over de geschiedenis van het bedrijf én de boekhouding vanaf het ontstaan van de firma inzicht in het reilen en zeilen van een Nederlands bedrijf gedurende een langere periode. De collectie bedrijfsfoto's en films ondersteunen dit nog eens extra. Het bespelen van de consument komt in de collectie goed tot uitdrukking in de verscheidenheid van reclame-uitingen vanaf 1863.

Cultuurhistorische waarde

Welke kwalificatie er aan de cultuurhistorische waarde van de collectie kan worden gegeven moet in het geval van het Nederlands Bakkerijmuseum bekeken worden aan de hand van drie hoofdgroepen:

1. Objecten gerelateerd aan de broodbakkerij

Gereedschappen en machines gebruikt bij de productie van brood zijn in het Nederlands Bakkerijmuseum belangrijk om inzichtelijk te maken hoe een dagelijkse, en vele eeuwen lang ook gezien als eerste, levensbehoefte vervaardigd werd en wordt.

Brood als volksvoedsel nummer één geproduceerd in vele bakkerijen ooit te vinden tot in de kleinste gehuchten. Dientengevolge zijn de gereedschappen en machines dus niet uniek of zeldzaam maar wel essentieel voor het verhaal dat het Nederlands Bakkerijmuseum heeft te vertellen.

Toch dient hier een restrictie te worden aangebracht. Gebruiksgoederen, en zeker als ze vervaardigd zijn van minder kostbare materialen, werden door de bakkers niet gezien als iets dat het waard was om behouden te blijven.

Wie een nieuwe deegroller aanschaft gooit de oude weg. Een puddingvorm van koper of een bonbonnière van kristal maakten meer kans tot de erfenis te gaan behoren. Reden waarom het Nederlands Bakkerijmuseum relatief gezien meer puddingvormen aangeboden krijgt dan deegrollers.

Door de verfijning die er in de loop der jaren heeft plaatsgevonden bij het verzamelen van juist de alledaagse gebruiksvoorwerpen is er toch een collectie ontstaan die in waarde en zeldzaamheid

misschien niet de enige in zijn soort is maar ook weer niet zo alledaags dat ze om elke hoek gevonden zou kunnen worden.

2. Objecten gerelateerd aan de banketbakkerij

De cultuurhistorische waarde van de objecten gerelateerd aan de banketbakkerij is nationaal en internationaal van groot belang en uniek. Voortgekomen uit Stichting Banketbakkersmuseum is deze verzameling ontstaan door het inzicht van vooraanstaande lieden uit de banketbakkerij die het materiele erfgoed van deze branche veilig wilden stellen.

Befaamde banketbakkers, verspreid over het hele land maar verenigd in vakorganisaties, bundelden de krachten bij het verzamelen en onderbrengen van de collectie. Landelijke bekendheid en gedragen door het ambacht werd de nu hiervoor opgerichte stichting gezien als een betrouwbare en veilige plek om ook kostbare objecten aan af te staan.

Deze nationale bekendheid en goede naam van de stichting zijn de grondslag geweest van een collectie objecten die in zijn soort uniek genoemd mag worden.

3. Vakbibliotheek bestaande uit boeken, vakbladen en persoonlijke archieven

Ontstaan als verzameling en levenswerk van Barendsen, oprichter van het Nederlands Bakkerijmuseum en in 1996 aangevuld door de collectie Stichting Banketbakkersmuseum. De omvang en hoge kwaliteit van laatste genoemde collectie is in Nederland enig in zijn soort en van groot belang voor de geschiedschrijving van de bakkerijbranche.

Zij belichten het materieel en immaterieel erfgoed van de bakkerij met geschriften vanaf de 17e eeuw. Een bloemlezing uit deze bron aan informatie is voor de branche en het publiek digitaal toegankelijk gemaakt d.m.v. een bakkerijwiki.

Collectieomvang

De roerende collectie bestond bij de standplaatscontrole in 2019 uit:

- Objecten: 17189
- Boeken: 8182
- Audiovisuele middelen: 84
- Tijdschriften: 203
- Artikelen: 306

Verwerven van roerende collectie

Het uitbreiden van de roerende collectie gebeurt al vele jaren mondjesmaat en hoofdzakelijk passief. Deze lijn wil het Nederlands Bakkerijmuseum continueren, waarbij de aandacht in de komende jaren zal verschuiven van kwantiteit naar kwaliteit.

Het Nederlands Bakkerijmuseum krijgt vrijwel dagelijks voorwerpen aangeboden. Het in behandeling nemen daarvan is arbeidsintensief, terwijl het merendeel van de aanbiedingen geen interessante aanvullingen op de verzameling zijn. Het schiften van het aanbod zal eenvoudiger worden als de nieuwe verwervingscriteria definitief zijn vastgesteld door het kernteam in samenspraak met de portefeuillehouder in het Stichtingsbestuur.

Belangrijke deelcollecties worden zo verder versterkt. Deze keuze zal er aan bijdragen dat de continuïteit blijft bestaan in de verzamelgebieden van het museum, onderscheidend en daarmee aanvullend is op dat van collega's en de collectie relevant blijft voor toekomstig publiek

Documentatie

Het Nederlands Bakkerijmuseum heeft een grote verzameling documentatie die gerelateerd is aan de roerende collectie.

Bij het verzamelen en bewaren van documentatie wordt de volgende doelstelling nagestreefd:

1. Het verzamelen van documentair materiaal in de vorm van literatuur, foto's en andere documentatie met betrekking tot de geschiedenis van de Nederlandse bakkerijbranche en dan vooral in samenhang met en complementair aan de collectie en presentaties.
2. Het verzamelen van gebruikscollecties met een kortere bewaartijd, zoals handboeken, adresboeken, personeelsbeleid en foto's voor pers en marketing.

Onderzoek

Onderzoek doen in het Nederlands Bakkerijmuseum beperkt zich tot nu toe tot het zoeken van informatie ter voorbereiding van tentoonstellingen en het documenteren van de collectie.

Voor onderzoek hoeft het museum geen gebruik te maken van externe bronnen. De eigen documentatieafdeling is zeer compleet, veelzijdig en in Nederland uniek in zijn soort.

Archieven afkomstig uit de branche

Toonaangevende organisaties in de bakkerijbranche hebben archieven aan het Nederlands Bakkerijmuseum geschonken.

Stichting Banketbakkersmuseum en het Nederlands Bakkerijcentrum Wageningen zijn hier voorbeelden van.

Deze archieven bestaan uit vakliteratuur en beeldmateriaal.

Ze geven inzicht productieprocessen, grondstoffengebruik en bedrijfsvoering.

Privé-archieven

Het Nederlands Bakkerijmuseum heeft vier privé-archieven door nalatenschap verkregen:

1. A.W. Barendsen archief;

Vader van de oprichter en pionier in het bakkersvakonderwijs in Nederland.

2. G.W. Barendsen archief;

Oprichter Nederlands Bakkerijmuseum Hattem.

3. Van der Ven archief;

Voortgekomen uit de bakkerijbranche en één van de eerste personen die het belang van het documenteren van het immateriële erfgoed van de branche heeft gezien.

4. A. Spil archief;

Voortgekomen uit de bakkerijbranche. Verzamelaar van aan de bakkerij gerelateerde artikelen in de pers anders dan de vakliteratuur.

Onderzoek door derden

In het tijdsbestek waarbinnen het beleidsplan is geplaatst streeft het bakkerijmuseum er naar de toegankelijkheid van de documentatieafdeling voor derden te verbeteren. Het beheer van de afdeling documentatie valt nu nog onder de verantwoordelijkheid van het Kernteam. Dat zal zo blijven tot de reorganisatie van deze afdeling is afgerond. Daarna blijft het kernteam eindverantwoordelijk maar zal getracht worden voor deze afdeling een nieuw team vrijwilligers samen te stellen.

Behoud en beheer onroerende- en roerende collectie

In het Nederlands Bakkerijmuseum is de afgelopen jaren een grote hoeveelheid werk verzet ten behoeve van behoud en beheer en heeft het proces van professionalisering tot verbetering op veel fronten geleid. Daar waar het Nederlands Bakkerijmuseum niet of onvoldoende op de hoogte is van de actuele denkbeelden over collectiebeheer, wordt een beroep gedaan op expertise van buitenaf. Om die reden is mevrouw F. van Beek, Hoofd Collectiemanagement van Paleis het Loo, toegetreden tot het Stichtingsbestuur van het Nederlands Bakkerijmuseum.

Juist vanwege het karakter van het Nederlands Bakkerijmuseum en de eigen aard van de collecties spelen er specifieke vraagstukken en dilemma's ten aanzien van het beheer en behoud.

Met aantoonbaar succes heeft het Nederlands Bakkerijmuseum verlevendiging toegepast in de museale presentaties. Het museum mag zich mede daardoor verheugen in een substantiële toename van de publieke belangstelling.

In de museale gebouwen beweegt het publiek zich tussen de collectie. Juist deze attractieve kant van het Bakkerijmuseum levert een onvermijdelijke spanning op met de behoudstaak. Daarom wordt telkens opnieuw en op maat naar creatieve oplossingen gezocht.

Behoud en beheer onroerende collectie

Het Pand is de verzamelnaam voor twee samengevoegde 17e eeuwse stadsboerderijen. Het Backhuijs is een voormalige stalhouderij met café. Het exposeren van de roerende collectie vindt plaats in beide locaties.

Beide gebouwen zijn onder te verdelen in drie verdiepingen met elke een eigen karakter en functie.

1. De kelders:

In gebruik als activiteitenruimte minimaal voorzien van collectie.

2. De begane grond:

De beschikbare ruimte is hier gelijkelijk verdeeld tussen collectie (vaste opstelling) en horecadoeleinden.

3. De eerste verdieping:

Uitsluitend in gebruik voor het exposeren van collectie in permanente- en tijdelijke presentaties.

4. De tweede verdieping (alleen in het Backhuijs):

Uitsluitend in gebruik voor het exposeren van collectie in tijdelijke presentaties.

Passieve conservering roerende collectie

Het centraliseren van de collectie in één depot is de afgelopen jaren een eerste prioriteit geweest. Uitgangspunten waren daarbij een beter overzicht te krijgen in de samenstelling van de collectie en de toestand waarin de verschillende objecten zich bevinden. Door alle niet geëxposeerde objecten samen te brengen op één locatie is een beter behoud en beheer mogelijk.

Het huren van adequate depotruimte is de afgelopen jaren mogelijk geworden door een gezondere financiële situatie.

Debet hieraan zijn de commerciële activiteiten in het Nederlands Bakkerijmuseum. Deze staan volledig in dienst van het behoud van de collectie. Zij maken het mogelijk beter te investeren in een adequaat collectie management en vinden daarin als 'museumvreemde' onderdelen hun rechtvaardiging en bestaansrecht binnen de organisatie.

Met de huur van een overzichtelijke ruimte in de nabijheid van het museum is een grote stap gezet in de passieve conservering van de collectie. Een goede locatie is niet meteen een verantwoord depot en daarom staan de komende jaren in het teken van verdere perfectionering van de ruimte. Het Nederlands

Bakkerijmuseum streeft naar een optimale situatie voor de opslag van de collectie waarbij haalbaarheid en realisme ook meetellende factoren zijn.

Voor de korte termijn en hiermee wordt bedoeld een tijdsbestek van vijf jaren, is het huren van een depot een goede oplossing.

Voor de langere termijn zijn de jaarlijks terugkerende huurindexatie van het depot en de daarmee gepaard gaande stijging van de maandlasten aanleiding om verder te denken en een gedeelte van de opgebouwde reserves te reserveren voor de aankoop van een depot. Bij gebrek aan een geschikte ruimte kan overgegaan worden tot het laten bouwen van een depot. Doorslaggevend kan daarbij de afweging zijn dat bij de bouw van een depot dit naar eigen wensen en inzichten kan gebeuren.

Een zwaarwegend argument bij het bepalen van het aantal vierkante meters waaraan een nieuw depot zou moeten voldoen is het te voeren verzamelbeleid. Ontzamelen is noodzakelijk geworden en een belangrijk uitgangspunt voor de toekomst. Een eerste opschoningsronde heeft in 2018 al plaatsgevonden tijdens de herinrichting en standplaatscontrole van het huidige depot.

Doelstellingen

Algemeen uitgangspunt

Het Nederlands Bakkermuseum wil de rijke geschiedenis van brood en banket toegankelijk maken voor een breed publiek.

De ontwikkeling van brood en banket, de ontwikkeling van de productie hiervan alsmede de rol van brood en banket in de Nederlands traditie en folklore zijn de drie strengels deeg waarvan het brood dat Nederlands Bakkermuseum heet wordt gevlochten.

Meer dan verwacht

Het museumpubliek verwacht in het Nederlands Bakkerijmuseum geïnformeerd te worden over de geschiedenis van het materiële erfgoed van de bakkerijbranche. De bezoeker vindt het vanzelfsprekend dat er machines en gereedschappen, ovens en winkelinterieurs tentoongesteld worden.

Veel minder vanzelfsprekend is voor de bezoeker de aandacht die het museum schenkt aan het immateriële erfgoed.

Waarom vonden onze voorvaderen het ooit vanzelfsprekend dat er bij de bakker krakelingen besteld werden in een periode van rouwen en er rijkelijk bitterkoekjes op tafel stonden bij trouwen. Gebruiken in brood en banket, ontstaan in een tijd dat een groot deel van de Nederlandse bevolking niet kon lezen en schrijven. Brood en banket dat in vorm en uitvoering een verhaal moest vertellen. Verhalen die in bakkersgeslachten van vader op zoon werden overgedragen en in het Nederlands Bakkerijmuseum van bakker op bezoeker.

Samenstelling en omvang van het publiek

In de wijze van benaderen van doelgroepen voert het Nederlands Bakkerijmuseum een tweesporenbeleid. Enerzijds is het museum, voor wat betreft PR Marketing, het aanbieden van activiteiten en tentoonstellingen gericht op individuele bezoekers. Anderzijds biedt het museum arrangementen aan ter stimulering van groepsbezoek.

Onder individuele bezoekers worden verstaan:

- Gezinnen met kinderen;
- Grootouders met kleinkinderen;
- Echtparen en alleengaanden.

Onder groepsbezoek wordt verstaan:

- Groepsreizen;
- Schoolklassen;
- Kinderdagverblijven;
- Familiegroepen;
- Bedrijfsuitjes;
- Verjaardagsfeestjes.

Belevingsmuseum

Door de blik op de jeugd te richten kwam ook het besef dat juist een Bakkerijmuseum zich bij uitstek leent als belevingsmuseum.

Nadat de eerste voorzichtige stappen, met in het achterhoofd deze nieuwe manier van denken, werden gezet door het ontwikkelen van een verjaardagsfeestjesconcept, bleek al gauw het gelijk van bovengenoemde stelling. Binnen het tijdsbestek van een jaar bleken de woensdagmiddag en de zaterdag al weken van tevoren volgeboekt door ouders die de verjaardag van hun kinderen wilden vieren met een 'bakfeestje'.

Het was de geboorte van een nieuw en eigentijds activiteitenbeleid in het Nederlands Bakkerijmuseum. De ontwikkeling van bakprogramma's eerst voor jong en later ook voor oud bleek het tij van dalende bezoekers te kunnen keren.

De Erfgoedleerlijn

Bij verjaardagsfeestjes ligt het accent op vermaak en minder op kennisoverdracht. Bij schoolprogramma's is kennisoverdracht het uitgangspunt al wordt de 'bittere pil' wel voorzien van een suikerlaagje.

Samen met de cultuurmakelaar Noord-Veluwe, de cultuurmakelaar Staphorst en de twee collega musea in Hattem zijn erfgoedleerlijnen ontwikkeld voor het basisonderwijs:

1. 'Weet wat je eet'

Over de vervreemding van ons dagelijks voedsel. Het niet meer op de hoogte zijn van hoe we ons voedsel produceren en wat de samenstelling is van hetgeen wij consumeren.

2. 'De verzamelman'

Over het hoe en waarom van een museum. Het belang van het behoud en beheer van historische collecties en de bewustwording van de eigen identiteit.

Voortgezet beleid voor het voortgezet onderwijs

Binnen het tijdsbestek van dit beleidsplan wil het museum meer dan voorheen de blik richten op het voortgezet onderwijs. Nu nog te veel een incidentele passant in de wereld van het cultureel erfgoed van de bakkerij, maar met potentie voor de nabije toekomst.

Presentatie van de collectie

Bij het presenteren van de bakkerijcollectie maakt het Bakkerijmuseum gebruik van de scheiding die door de branche zelf wordt gehanteerd namelijk een onderverdeling in brood en banket.

De twee hoofdgebouwen van het museum maken deze tweedeling voor de bezoeker nog inzichtelijker door elke locatie een eigen thema te geven. Het onderwerp brood wordt weergegeven in 'Het Pand' en het onderwerp banket heeft 'Het Backhuijs' als onderkomen.

Opstelling van de collectie

Samenhang aanbrengen in het exposeren van de collectie is één van de uitgangspunten bij de herinrichting van de gebouwen vanaf 2014.

Bakkerij-attributen werden tot dan toe als opzichzelfstaande objecten tentoongesteld. Inherent hieraan was dat er veel verklarende tekst gebruikt moest worden om het betreffende object in context te zetten.

Samenvatting

Commercieel denken om cultureel te kunnen doen. Inkomsten genereren om collectie te kunnen conserveren. Het is de essentie van waar het in dit beleidsplan allemaal om draait. Het mes snijdt hier duidelijk aan twee kanten. Een museumbezoek wordt aantrekkelijker door deel te nemen aan een activiteit en de activiteit levert de inkomsten op die het voortbestaan van het museum garanderen. Horeca, winkel en activiteiten zullen de komende jaren verder geperfectioneerd worden en getoetst op de mogelijk of er meer rendement uit te halen valt. Met de reorganisatie van de horeca is al een aanvang gemaakt en het substantiële rendement dat daarmee de afgelopen periode al behaald is, sterkt het museum in de aanname dat verdergegaan moet worden op de ingeslagen weg.

De collectie is na 40 jaar verzamelen toe aan herbezinning. Ontzamelen in plaats van verzamelen is nu het credo. Een eigen depot is geen luchtkasteel meer maar een realiseerbare realiteit van steen en beton. Een algehele standplaatscontrole en het perfectioneren van de wijze waarop elk object is beschreven in Adlib was nodig om de kwaliteit en de uniformiteit van het collectiemanagement te waarborgen. Begeleid door vakkennis van Erfgoed Gelderland de perfecte vingeroefening voor het nieuw aangetreden kernteam.

Herbezinning over de documentatieafdeling en de komende jaren onderzoeken hoe de unieke hoeveelheid bronnen meer ten dienste van het museum kunnen komen te staan.

Restauratie van onderdelen van de verschillende gebouwen. Prioriteit daarbij hebben de kelderingang en het dak aan de achterkant van Het Pand. De houten vloeren op de eerste verdieping van Het Pand en Het Backhuijs staan op dezelfde lijst van urgent en duldt geen uitstellijst.

De uitbreiding van het museum met de huur van een belendend pand geeft het museum de ruimte die de komende jaren nodig is voor het ontlasten van de receptie en het beter kanaliseren van de inkomende en uitgaande stroom bezoekers. Ook een betere exploitatie van de museumwinkel, een belangrijke financiële pijler onder het voortbestaan van het museum, is een op haalbaarheid getoetste doelstelling.

Met de komst van een P&O functionaris in het Stichtingsbestuur geeft het museum blijk van het belang dat het museum hecht aan goed werkgeverschap. Aandacht voor de mens die de organisatie maakt. Een nieuw aangetreden kernteam dat door functioneringsgesprekken, die in deze pioniersfases beter omschreven kunnen worden als ontwikkelingsgesprekken, gevormd wordt.