

Jaarverslag 2022

Licht aan het einde van de tunnel.



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.



Voorwoord

Voor u ligt het jaarverslag 2022 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;*
- *Sponsors en subsidiënten;*
- *Gemeente Hattem;*
- *Erfgoed Gelderland.*

Hattem, 12 januari 2022

Fred Voskuil
Directeur



Van de voorzitter

Voor u ligt het jaarverslag van het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem over 2022. Het tweede Corona jaar. Dit jaar kan wederom als een bewogen en zeer afwisselend jaar worden bestempeld.

2022 startte onder een slecht gesternte met een 6 weken durende lockdown. Pas met de voorjaarsvakantie konden de deuren het museum weer voor het publiek worden geopend. Mooie bijkomstigheid was het gegeven dat het team van het Bakkerijmuseum voor de vierde keer in successie de ANWB-publieksprijs en het beste uitje van de provincie Gelderland had gewonnen. Een superieure prestatie die ervoor zorgde dat de bezoekers het museum weer direct wisten te vinden.

De wisselende omstandigheden in 2022 hebben een groot beroep gedaan op de directie, het kernteam en alle medewerkers. Met veel betrokkenheid en inzet werden bergen werk verzet. Zowel overdag als 's nachts; zowel tijdens lockdown als in periodes van normale openingstijden. Ook de vrijwilligers van het museum verdienen een pluim. Zij hebben in 2022 het museum in optimale conditie gehouden. Kluswerkzaamheden, opbouwen van een nieuw diorama en heel veel schilderwerk.

De daaruit voortvloeiende saamhorigheid en teamgeest zorgden ervoor dat ook de kosten goed in de hand konden worden gehouden. Dat was zeer belangrijk gebleken in het afgelopen jaar. Want de Coronacrisis met de lockdown, werd snel opgevolgd door de Oekraïne-oorlog. Met extreem stijgende gas-/elektriciteitsprijzen en grondstoffenprijzen tot gevolg.

Gelukkig konden alle activiteiten wel blijven doorgaan na de voorjaarsvakantie. Dat gold ook voor de museumbakkerij. Het Bakkerijmuseum is het enige museum in Nederland waar de medewerkers ook 's nachts aan het werk zijn om broodnodige, extra inkomsten te genereren. Na elke baknacht was het de beurt aan de dames van de schoonmaak. Zij zorgden ervoor dat de vijf monumenten van het museum een kraakheldere uitstraling behielden. Dat is zeker geen sinecure in een museum waar ook nog gebakken wordt.

Vanaf het moment van het einde van de lockdown werd de bezoekersstroom weer optimaal gespreid dankzij het reserveringssysteem. Weliswaar leidt dit tot minder bezoekers dan in de pré-Coronatijd maar het blijkt dat de bezoekers langer in het museum verblijven en ook meer gebruik maken van alle voorzieningen. Duidelijk is dat zij meer genieten van de aanwezigheid in het Bakkerijmuseum.

Tijdens de mooie zomerperiode was de inzet en betrokkenheid van de vakantiewerkers ongelofelijk belangrijk. Zowel in de horeca van het museum als bij de diverse kinderactiviteiten hebben de vele bezoekers van het museum genoten van hun actieve aanwezigheid.

Uiteindelijk weer het jaar 2022 afgesloten met een drukbezochte kerstvakantie. Alle dagen waren volgeboekt en alle voorstellingen uitverkocht.

Vanuit deze positie wil het bestuur de directie, het kernteam, alle medewerkers en vrijwilligers heel hartelijk danken voor jullie inzet en betrokkenheid bij alle activiteiten van het Bakkerijmuseum. Zonder jullie zou het jaar 2022 een zeer zwaar jaar zijn geworden. Jullie zijn als team verder gegroeid. Dat heeft ertoe geleid dat het Bakkerijmuseum er eind 2022 goed voor staat.

Als laatste een woord van dank aan de bakkerijbranche in de breedte. De branche heeft een substantiële rol gespeeld door de sponsoring van grondstoffen, expositie en expertise.

Dit alles versterkt het fundament van het Bakkerijmuseum en geeft een hoopvol signaal af voor een mooi en succesvol 2023.

Inhoudsopgave

Missie	3
Voorwoord	4
Van de voorzitter	5
1. Inleiding	8
2. Organisatiestructuur	10
3. Bezoekersaantallen	11
4. Personeel en organisatie	13
4.1. Coördinator collectie en educatie	13
4.2. De officemanager	16
4.3. De museumbakker	17
4.4. De activiteitenbegeleiders	19
4.5. Het horecateam	21
5. Collectie	22
5.1. Het Pand	22
5.2. Het Backhuijs	23
5.3. Daendelshuis	24
5.4. De bibliotheek	25
5.5. Het depot	26
5.6. Het museum als vraagbaak	26
5.7. Aankopen/schenken 2022	27
6. Het fundament	28
6.1. De Museumshop	28
6.2. De Bakwinkel	29
6.3. Het Spijslokaal	30
6.4. De Poffertjessalon	30
7. Onderhoud en schoonmaak	32
7.1. Onderhoud	32
7.2. Schoonmaak	33
8. Activiteiten	34
8.1. Bakken	34
8.2. Erfgoedleerlijnen en kinder-activiteiten	34
8.3. Activiteiten voor volwassenen	35
8.4. Activiteiten+ voor mensen met een beperking	35
8.5. Het Poppentheater	36
9. Samenwerking	38
9.1. Stichting Museum Activiteiten	38
9.2. Visit Hattem	38
10. Social media	39
10.1. Facebook, Instagram en twitter	39
11. Waardering, steun en erkenning	40
11.1. Steun	40
11.2. Erkenning	40
11.3. Sponsors en subsidiënten	41
12. Energie	42
12.1. Energie steken in energie	42

Juryrapport ANWB 'Leukste uitje van Gelderland 2022'

1. Inleiding

Op 13 mei 2022 bestond het Nederlands Bakkerijmuseum 45 jaar. Een jubileum waar op bescheiden wijze aandacht aan werd besteed. Directie en medewerkers zijn trots dat deze mijlpaal is bereikt hoewel met name de laatste twee jaren niet eenvoudig waren.

Het jaar 2022 begon opnieuw met een oorverdovende stilte in de vijf monumentale panden van het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem. Tijdens de gehele maand januari en de eerste twee weken van februari waren de deuren van het museum opnieuw verplicht gesloten. Corona hield het land nog in zijn alles beheersende wurggreep maar er gloorde licht aan de horizon. Uiteindelijk grote opluchting binnen de culturele sector. De musea in Nederland mochten bij aanvang van de voorjaarsvakantie 2022 weer bezoekers ontvangen.

Het was daarom voor het museum een geweldige opsteker 2022 te kunnen beginnen met de prolongatie van de titel 'Leukste uitje van Gelderland.'

Voor de vierde maal op rij brachten de ANWB-leden in groten getale hun stem uit op het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem. De waarderingcijfers waren hoog met een vermelding in het juryrapport voor de klantvriendelijkheid van de medewerkers.



De burgemeester komt feliciteren namens het gemeentebestuur.

De Nederlandse museumwereld bestaat uit 631 musea. In 2022 werd aan 55 daarvan het predicaat 'Kidsproof' toegekend. Dat ook het Nederlands Bakkerijmuseum bij die 55 hoort is een blijk van erkenning voor alle medewerkers die zich inzetten om het verhaal van de bakker over te brengen op de jeugdige bezoekers. De programma's voor de jeugd werden door de jury beoordeeld met het cijfer 9.

Het vooraf moeten reserveren van een bezoek aan het Nederlands Bakkerijmuseum bleef ook in 2022 gehandhaafd. Het reguleren van gasten gaf, met name tijdens schoolvakanties en op de zaterdagen, een betere spreiding over de dag en voorkwam een ophoping van mensen in de meest gebruikte ruimtes.

Dankzij een mild voor- en najaar, samen met prachtige zomermaanden daartussen, konden de buitenruimtes optimaal ingezet worden. Het terras op het pleintje voor het Daendelshuis en de baktafels onder de aangrenzende colonnade maakten dat de horeca en de activiteiten voor kinderen tot november voornamelijk in de open lucht plaatsvonden.

Met laten reserveren, doseren en ventileren heeft het Nederlands Bakkerijmuseum een jaar lang getracht voor bezoekers en medewerkers een relatief veilige omgeving te creëren om zo besmetting door het Covid-virus zoveel mogelijk te voorkomen.

De actie 'Bakken voor Behoud' waar op 6 mei 2020 mee is gestart om de broodnodige extra inkomsten voor het museum te genereren, is ook na de lockdown voortgezet. De belangstelling voor deze actie is onverminderd groot gebleven.

Dat het depot, met de aankoop van het Daendelshuis, nu naast de gebouwen van het museum is gelegen heeft de logistiek vereenvoudigd. Medewerkers werkzaam in het nieuwe depot en de aangrenzende bibliotheek ervaren het verdwijnen van de fysieke afstand als prettig.

Naast de gebruikelijke documentatie en registratie van de collectie was er in 2022 extra aandacht voor de kokerij binnen de bakkerij. De grote variëteit aan puddingvormen die tijdens de depotverhuizing zijn verplaatst waren de inspiratiebron voor een nieuw diorama over dit thema.

Spannend werd het voor het Nederlands Bakkerijmuseum nog even op 24 september. De dag waarop er een schoorsteenbrand ontstond in het pand van de burens. Omdat deze schoorsteen zich gedeeltelijk boven het Bakkerijmuseum bevindt liep één van de panden direct gevaar. Alleen dankzij de snelle en accurate inzet van de brandweer uit Hattum met assistentie van het team uit Zwolle kon erger worden voorkomen. Het in 2021 nog geactualiseerde calamiteitenplan bewees daarbij goede diensten.

Het Nederlands Bakkerijmuseum heeft in 2022 deelgenomen aan een initiatief van de Provincie Gelderland over ontzorging en verduurzaming van het maatschappelijk vastgoed binnen de provincie. Het museum heeft vooruitlopend op de bevindingen al een aantal maatregelen getroffen om de energiekosten omlaag te brengen.

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

Ondersteuning bestuur en kernteam

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

Kernteam

- Directeur Dhr. F. Voskuil
- Coördinator Collectie en Educatie Dhr. M. Rodenburg
- Office Manager/facilitair Mevr. G. Garst
- Sales en administratie Dhr. F. Weijkamp

Medewerkers

- Collectiebeheer
 - Coördinator collectie en educatie Dhr. M. Rodenburg
 - Applicatiebeheer Mevr. G. Garst
 - Collectieregistratie Dhr. C. Voskuil
 - Collectieregistratie Mevr. F. Steenbergen
 - Collectieregistratie Dhr. F. Weijkamp
- Receptioniste Mevr. F. Steenbergen
- Verkoop Mevr. H. Moesker
- Verkoop Mevr. H. van Lohuizen
- Facilitair medewerker Mevr. G. van der Ziel

Vakantiekrachten

- Studenten werkzaam in wisselende samenstelling tijdens schoolvakanties.

Vrijwilligers

- Vrijwilligers werkzaam bij het beheren van de collectie, in de bakkerij en bij het onderhoud.

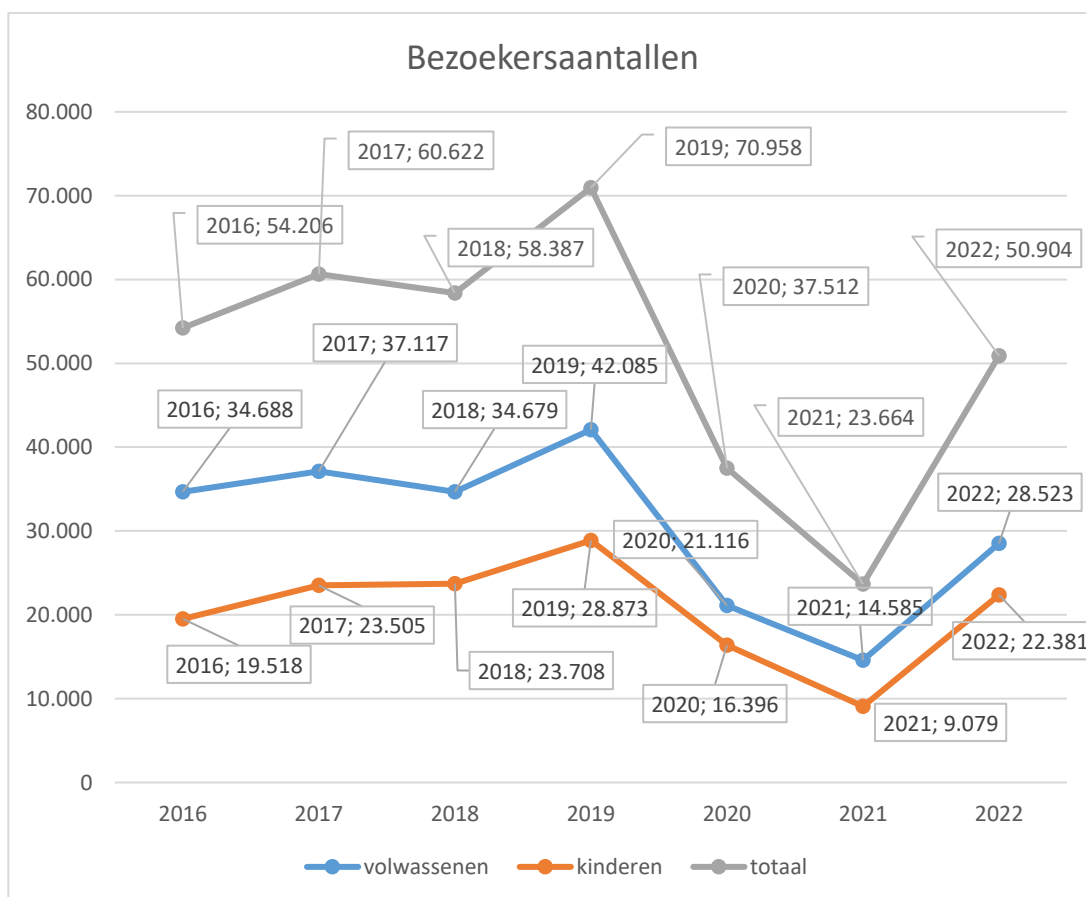
3. Bezoekersaantallen

De kerstvakantie is de afsluiter van het oude museumjaar en omdat de laatste week van de deze veertien dagen in januari valt, ook het begin van het nieuwe museumjaar. Een januari-week die voor wat betreft het totaal van het aantal bezoekers in 2022 essentieel is. Dat het Nederlands Bakkerijmuseum de gehele maand januari en de eerste twee weken van februari nog verplicht in lockdown verkeerde heeft zijn uitwerking gehad op het eindresultaat.

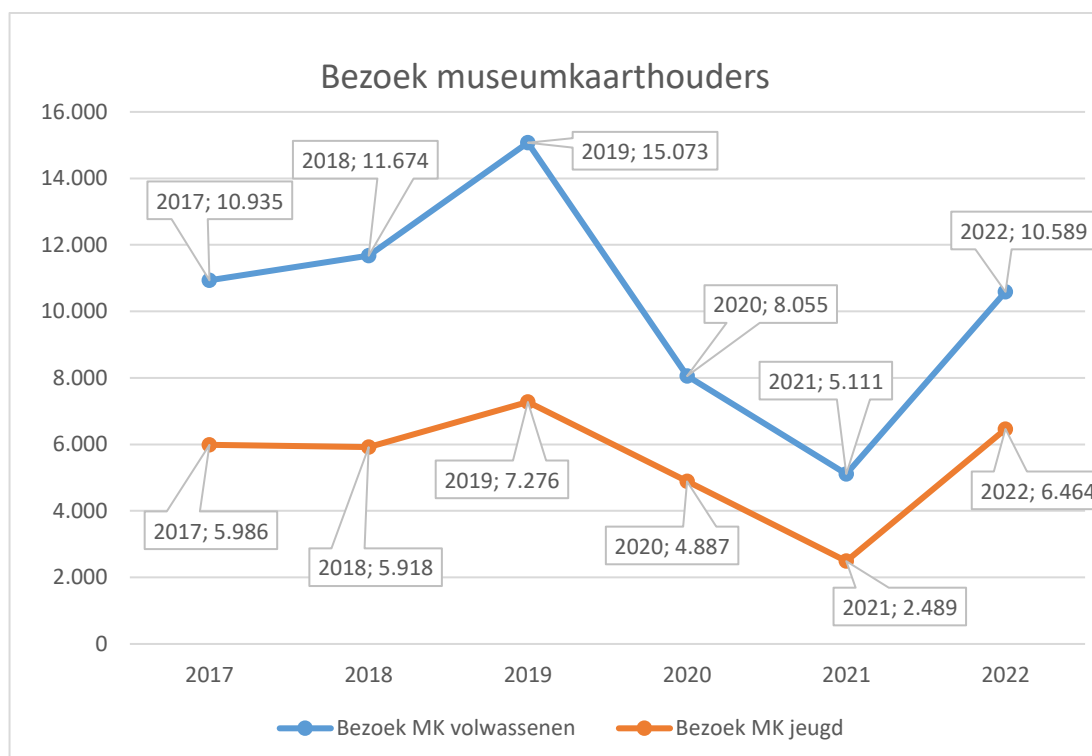
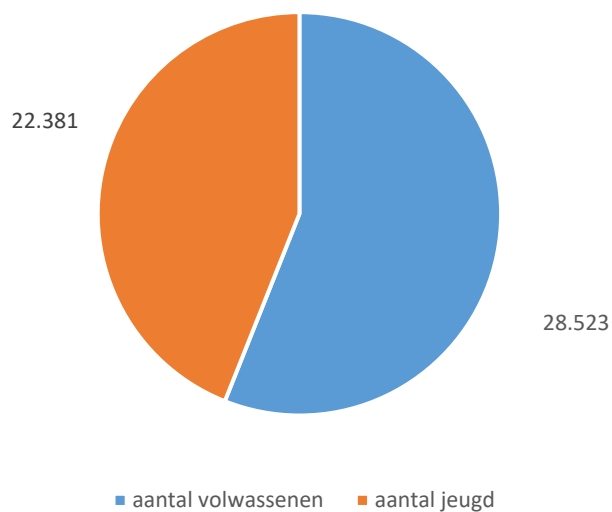
Ook het nog grotendeels ontbreken van touringcarbedrijven die groepsdagtochten voor ouderen organiseren is terug te zien in de cijfers. Groepsbezoek van ouderen vond voornamelijk plaats in de maanden mei, juni en in september. Organisatoren van dit soort dagtochten zijn, door ervaringen opgedaan tijdens het verloop van de pandemie, nog steeds voorzichtig.

Dat het Nederlands Bakkerijmuseum de bezoekersaantallen in 2022 ten opzichte van het jaar daarvoor toch ruimschoots heeft weten te verdubbelen is grotendeels te danken aan het individuele bezoek.

Kinderen leveren, zoals de onderstaande grafiek laat zien, nog altijd een substantiële bijdrage, aan het eindtotaal. Uitgestelde bezoeken van scholen werden ruimschoots ingehaald en gezinnen behoorden tot de eersten die de weg naar de wereld van brood en banket weer wisten te vinden.



Verhouding museumbezoek volwassenen en kinderen in 2022



4. Personeel en organisatie

4.1. Coördinator collectie en educatie

4.1.1

Het basis- en voortgezet onderwijs leek, na een afwezigheid van ruim twee jaar, in 2022 aan een ware inhaalrace te zijn begonnen voor wat betreft een bezoek aan ons museum. Meer dan ooit werd gebruik gemaakt van de erfgoedleerlijnen. Bijna dagelijks kwamen er schoolklassen op bezoek om kennis te nemen van de geschiedenis van brood en banket. De coördinator collectie en educatie geeft invulling aan de inhoud en uitvoering van de leerlijnen.



Erfgoedleerlijnen als maatwerk bij de ontvangst van scholen.

Het voortgezet onderwijs in Zwolle zocht ook in 2022 weer veelvuldig contact met het museum. Aan de verzoeken om stageplaatsen ter beschikking te stellen voor korte- of langere tijd kon meestal worden voldaan. Het Nederlands Bakkerijmuseum heeft daarbij voorrang gegeven aan jongeren die door wat voor beperking dan ook moeite hebben zich te handhaven op school of in het bedrijfsleven. Een taalachterstand, een geestelijke beperking of het op gespannen voet staan met gezag en leerplicht werken soms belemmerend bij het vinden van aansluiting in de maatschappij. Het Nederlands Bakkerijmuseum probeert, zonder pretenties, de kloof die kan ontstaan te overbruggen door stages op maat aan te bieden in een relatief beschermde omgeving. Dat gaat soms met vallen en opstaan maar de overwegend positieve ervaringen die zijn opgedaan hebben ons doen besluiten dit beleid ook de komende jaren voort te zetten.

Ook voor jongeren die na het behalen van een diploma kozen voor een tussenjaar om na te denken over de verdere toekomst was ruimte in het museum. Bij de verhuizing van het museumdepot, bij de inrichting van de vakbibliotheek en bij de totstandkoming van de Poffertjessalon hebben zij waardevolle bijdragen geleverd. Ook in de museumbakkerij droegen ze het afgelopen jaar hun steentje bij. De coördinator collectie en educatie was hierbij steeds het eerste aanspreekpunt en deed namens het museum de begeleiding.



De jonge garde klaar voor nieuwe uitdagingen.

4.1.2

Samen met de directeur heeft de coördinator in 2022 het thema puddingkokerij verder uitgediept. Uitgangspunt was daarbij dat dit onderdeel van de banketbakkerij in de permanente presentatie meer aandacht verdiende. De puddingkokerij is nu binnen de branche op de achtergrond geraakt maar speelde ooit een prominente rol. De grote hoeveelheid objecten in het depot gerelateerd aan dit thema zijn hier de stille getuigen van.

Op de eerste verdieping van het Backhuijs is een diorama gerealiseerd met daarin een bloemlezing van koperen puddingvormen en verdieping over het bereidingsproces.



Zonder de inzet van vrijwilligers gaat het niet.

De bouw van het 'Puddinghuisje' bood ook de mogelijkheid om twee fraaie glas-in-loodramen te presenteren aan het publiek. De ramen zijn afkomstig uit een bakkerswinkel in Barendrecht. Het hart van beide ramen wordt gevormd door medaillons met afbeeldingen van Anton Pieck. Geen kunstenaar in Nederland heeft de bakkerijen uit vroeger tijden zo waarheidsgetrouw in beeld gebracht dan hij. Hoewel altijd wat geromantiseerd is het afgebeelde altijd historisch correct voor wat betreft bakkerij-interieurs, gereedschappen en arbeidsprocessen.

Zonder de inzet van vrijwilligers, die bereid zijn hun vakmanschap belangeloos in te zetten voor het museum, zouden dit soort projecten minder goed realiseerbaar zijn.

4.2. De officemanager

4.2.1

Voortschrijdend inzicht heeft tot het besluit geleid om de taken van de officemanager onder de eindverantwoordelijkheid te laten vallen van één persoon. De afgelopen jaren waren er steeds twee managers in functie. Daarnaast is het aantal receptionistes uitgebreid. Twee beslissingen die de slagvaardigheid ten goede zijn gekomen. De officemanager is aanspreekpunt voor- en geeft leiding aan het team van receptionistes.



Klantvriendelijkheid begint in het Bakkerijmuseum al bij de ontvangst.

4.2.2

Achter de schermen heeft de Officemanager het boekingssysteem verder geperfectioneerd. Het verwerken van reserveringen en het versturen van facturen is in 2022 volledig geautomatiseerd.

4.2.3

De officemanager heeft een drietal arrangementen ontwikkeld ter stimulering van het groepsbezoek. Tijdens de coronajaren is met name het groepsbezoek van ouderen sterk afgenomen. In samenwerking met de touringcarbranche is naar mogelijkheden gezocht deze voor het museum belangrijke doelgroep een nieuwe impuls te geven.

Arrangement 1: 'Een dagje bij de bakker'

Met dit arrangement komt de veelzijdigheid van het museum uitgebreid aan bod. Vijf monumenten aan een romantisch straatje over de geschiedenis van de bakkerij.

Het arrangement bestaat uit:

- Ontvangst met koffie/thee en appeltaart uit eigen bakkerij;
- Aansluitend de 45 minuten durende Broodshow in het museumtheater
- Daarna bekijken bezoekers de vele fraaie diorama's over het leven en werken van de bakker;
- Tussen de middag wordt de lunch gebruikt in het Daendelshuis;
- Na de lunch staat er een gids voor klaar voor een stadswandeling door de historische binnenstad van de oude vestingstad Hattem;

- Om de gasten bij te laten komen van alle indrukken sluiten ze de dag af met koffie/thee en banket.

Tijdsduur: 5 uur

Arrangement 2: 'De Bakkersbeleving'

Een cultureel en leuk programma waarbij groepen worden ontvangen met koffie/thee en wat lekkers uit eigen bakkerij.

Het arrangement bestaat uit:

- Ontvangst met koffie/thee en appeltaart uit onze eigen bakkerij;
- Aansluitend de 45 minuten durende Broodshow in het museumtheater;
- Daarna bekijkt het gezelschap de diorama's over het leven en werken van de bakker.

Tijdsduur: 3,5 uur.

Arrangement 3: 'Op de koffie bij de bakker'

Een informatieve en humoristische kennismaking met de wereld van de bakker.

Het arrangement bestaat uit:

- Ontvangst met koffie/thee en appeltaart uit eigen bakkerij;
- Aansluitend de 45 minuten durende Broodshow in het museumtheater;
- Daarna bekijkt het gezelschap de vele fraaie diorama's over het leven en werken van de bakker;
- Het gezelschap krijgt de fraaie broodfiguren uit de broodshow mee naar huis.

Tijdsduur: 2 uur.

4.3. De museumbakker

In 2012 nam het Nederlands Bakkerijmuseum een kleine maar modern en compleet ingerichte bakkerij in gebruik. Niemand kon toen bevroeden dat deze bakkerij, die in aanvang bedoeld was voor demonstratiedoeleinden, van levensbelang zou worden voor de toekomst. Nadat de overheid op 12 maart 2020 ter bestrijding van de pandemie de deuren van de musea in Nederland op slot deed was creativiteit geboden om te overleven. Inkomsten gegenereerd uit entreegelden, museumhoreca en museumshop vielen weg. De bakkerij ontsprong de dans en zo is de actie 'Bakken voor Behoud' ontstaan.



Een rouwbrood in de maak; soms is de aanleiding om brood te bakken een verdrietige.

Hattermers woonachtig binnen de stadsmuren van de oude vestingstad zagen ook in 2022 tijdens de nachtelijke uren regelmatig licht branden in de bakkerij van het museum. Sinds 6 mei 2020 staan directie en medewerkers van het Nederlands Bakkerijmuseum daar schouder aan schouder achter de werkbanken. Het bakken van brood als de sterren en de maan aan de hemel staan heeft een belangrijke rol gespeeld bij het financieel ondersteunen van het museum in moeilijke tijden.



Een uniek museum waar ook in de nachtelijke uurtjes wordt gewerkt.

Ook in 2022 kon er voor wat betreft de werkzaamheden in de bakkerij weer een beroep gedaan worden op het bestuurslid bakkerijtechniek. Met zijn ervaring en expertise heeft hij de museumbakkers met raad en daad terzijde gestaan.

Grondstoffenfabrikanten steunden de actie 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.



Tastbare steun vanuit de bakkersbranche om het erfgoed te behouden.

Het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem bakt met lokaal verbouwde tarwe. Deze tarwe is mede door de mondiale ontwikkelingen bezig aan een comeback. Het verbouwen van granen in eigen land is een initiatief dat door het Bakkerijmuseum van harte wordt ondersteund. Het bakken van brood van deze tarwe sluit naadloos aan bij de missie van het museum: het behouden en beheren van het erfgoed van de bakkerij. Dit erfgoed is onlosmakelijk verbonden met boer die het graan verbouwt en de molenaar die er meel van maalt.

Hieraan gerelateerd is het werken met de zogenaamde 'vergeten granen.'

Sinds begin 2022 neemt het Bakkerijmuseum deel aan een door de branche geïnitieerd project waarbij deze granen uit vervlogen tijden weer onder de aandacht van een breder publiek gebracht worden.

De geschiedenis van de vergeten granen gaat duizenden jaren terug in de tijd. De oorsprong van deze granen ligt in de zogenoemde 'Vruchtbare Halvemaan' in Zuid-West-Azië. De vergeten granen behoren al eeuwenlang tot onze broodgeschiedenis. De moderne consument hecht veel waarde aan de eigenschappen van deze vergeten granen. Ze zijn duurzaam, bevatten natuurlijke en gezonde ingrediënten, zijn geschikt voor desem en vertellen een verhaal dat de moeite waard is.

4.4. De activiteitenbegeleiders

Het enthousiasme waarmee onze werkstudenten de bakactiviteiten voor kinderen begeleiden is misschien wel één van de belangrijkste redenen waarom de jeugd het Nederlands Bakkerijmuseum zo graag bezoekt. Zelf een speculaaspop maken of een mannetje van peperkoek geeft grote voldoening zo blijkt.

Telkens weer is het resultaat van de noeste arbeid de zoete beloning als het werk uit eigen handen kan worden genuttigd na afloop van het museumbezoek. Het advies van ouders en of grootouders om ook nog een stukje voor thuis te bewaren werd meestal in de wind geslagen.



Waardering van de museumvereniging.

4.5. Het horecateam

Met een personeelstekort in de horeca heeft het museum gelukkig niet te kampen gehad. De belangstelling om vakantie- of weekendwerk te doen in het Bakkerijmuseum is onverminderd groot gebleven. Een trouw en loyaal team van jonge mensen met verschillende achtergronden en opleidingsniveaus is in 2022 met veel inzet en enthousiasme onze gasten van dienst geweest.



Veel zonnige dagen in 2022.

Dankzij het milde voor- en najaar begon het terrasseizoen al eind maart en liep door tot begin november. Het brood en banket dat bij de koffie geserveerd werd kwam grotendeels uit eigen bakkerij. Hier snijdt het mes aan twee kanten. De vervaardiging van de producten is aantrekkelijk om naar te kijken en werkt stimulerend voor de verkoop.



Met mooi weer worden groepen op het fraaie terras ontvangen.

5. Collectie

5.1. Het Pand

Het Zeeuwse bakkersgeslacht Van der Velde schonk bij de oprichting van het Nederlands Bakkerijmuseum Hattem niet alleen de inrichting van een bakkerij met bijpassend winkelinterieur uit het begin van de vorige eeuw maar ook de complete huisraad. Met deze meubelen is destijds een kamer ingericht om bezoekers een indruk te geven van de leef- en werkomstandigheden van de bakker.

De bakkerij, het winkeltje en het dagverblijf waren toe aan een opknapbeurt en het schilderwerk kon hier en daar wel een likje verf gebruiken.



Alle museum-mannequins kregen een nieuw kostuum aangemeten.

Uitgangspunt bij de herinrichting van de ruimtes was het beter inzichtelijk maken dat de scheidslijn tussen wonen en werken in de kleine bakkerijen van weleer nauwelijks bestond.

Dat gold ook voor het gezin Van der Velde bij wie in een klein dagverblijf werd gekookt, geslapen en gewassen. De kinderen van het gezin waren, vooral in de winterperiode, veel in de bakkerij. Het was er dankzij de takkenbossenoven die dagelijks werd opgestookt altijd behaaglijk warm. Dat de aanwezigheid van kinderen op de werkvloer kinderarbeid in de hand werkte is ook een thema dat bij onze jeugdige bezoekers onder de aandacht wordt gebracht.



Een Zeeuwse bakkerij met winkel uit 1900.

De transportmiddelen van de bakker, die ondergebracht waren in de verschillende panden van het museum, zijn in 2022 samengebracht op één plek. Omdat het bij de transportmiddelen voornamelijk gaat om het uitventen van brood, is als locatie voor 'Het Pand' gekozen. In dit gebouw wordt de geschiedenis van de broodbakkerij verteld en de transportmiddelen sluiten daar naadloos op aan. Bakkerskarren, bakkersleden en bakkersfiets staan nu op deel van het Pand als stille getuigen uit een tijd toen de bakker nog aan de deur kwam.

5.2. Het Backhuijs

Tijdens de verhuizing van de depotcollectie naar het Daendelshuis viel op hoe omvangrijk en divers het segment puddingvormen binnen de collectie is. De puddingkokerij was ooit een belangrijk onderdeel van elke zichzelf respecterende banketbakker. De glanzend gepoetste koperen vormen waren de trots van elke bakkersvrouw. Redenen genoeg om op de eerste verdieping van het Backhuijs een diorama te realiseren waar dit onderwerp nader wordt belicht. Twee glas-in loodramen met Anton Pieck-taferelen in het hart sieren de gevel van het diorama. Zijn bieden de romantische doorkijk die passend is voor de puddingkokerij waarbij alles draait om schoonheid en uiterlijk vertoon.

Op dezelfde verdieping is de afdeling Patisserie uitgebreid. Ook hier een glas-in-loodraam als uitgangspunt bij het vormgeven van een nieuw diorama.

Overkoepelend thema op de eerste verdieping van het Backhuijs is sinds januari 2022: De Bakker in Vorm. De productgroepen ijs, chocolade, marsepein, pudding, suikerwerk en dragant worden extra belicht met een wisselexpositie.



De Puddingkokerij achter glas-in-lood.

De inzet van de vrijwilligers, die samen het klusteam vormen, was ook tijdens de realisatie van dit project weer groot. Met veel oog voor detail is een aantrekkelijk geheel tot stand gebracht.

5.3. Daendelshuis

Schutspatronen, ook wel beschermheiligen genoemd, worden vaak afgebeeld met brood. Brood als symbool voor het lichaam van Christus. Uit een privécollectie zijn zes beelden in langdurig bruikleen gegeven aan het Nederlands Bakkerijmuseum. De beelden zijn tentoongesteld in het Daendelshuis.



Uitdelen van brood als zorg voor de armen.



Schutspatronen van de bakkerij op een voetstuk gezet.

Het bakkersgilde was een beroepsvereniging die als fenomeen opkwam in de Middeleeuwen en bestaan heeft tot in de achttiende eeuw. Gildes waren bedoeld om kennis en ervaring te delen. Leerlingen, de zogenaamde 'gezellen' volgden via het gilde een opleiding en werden zo volleurde bakkers. Het bakkersgilde kwam ook op voor de belangen van de leden en bood een helpende hand bij ziekte of bedrijfsongeval.

De katholieke bakkersgilden, voornamelijk gesitueerd in het zuiden des lands, waren vaak de gedschieters voor het stichten van kapellen en altaren in kerken. Veelal opgedragen aan heiligen waarvan steun verwacht werd. Schutspatronen wiens hagiografie een associatie hadden met brood en of graan.

Kapellen werden gesloten, kerken afgebroken en de daar gehuisveste heiligenbeelden kregen een meer profane bestemming. Het Daendelshuis biedt de perfecte locatie voor een ontmoeting met deze steunpilaren van onze voorouders.

5.4. De bibliotheek

Belangrijkste argument voor de aankoop van het, naast de hoofdgebouwen van het museum gelegen, Daendelshuis was het onderbrengen van de collectie en de bibliotheek. Bij de inrichting was het toegankelijker maken van de informatiebronnen voor derden een eerste prioriteit.

Het Nederlands Bakkerijmuseum beschikt over de grootste en meest veelzijdige collectie vakboeken en -tijdschriften van Nederland. In 2022 is hard gewerkt om per bron het trefwoordenbestand in de digitale database verder uit te breiden. De kans op het vinden van de gevraagde informatie werd daar aanzienlijk mee vergroot.

De inhoudelijke kennis van het collectie-registratie-systeem Adlib is verder uitgebreid door ook de receptionistes te laten scholen in het gebruik van dit programma. Informatieverzoeken komen binnen bij de publieksbalie en deze werkt als een zeef. Veel voorkomende vragen kunnen direct beantwoord worden. Verzoeken die meer tijd vragen worden doorgeleid naar de coördinator collectie en educatie.



Elke zes weken een bloemlezing uit de collectie.

5.5. Het depot

De meerwaarde van de werkzaamheden achter de schermen bij het behoud en beheer van de collectie is voor derden niet altijd zichtbaar. Arbeidsintensief was in 2022 het voortzetten van de inspectie van kleine objecten opgeslagen in het nieuwe depot. Omdat het daarbij veelal ging om mallen en vormen die uit meerdere onderdelen bestaan is, naast de kwaliteitscontrole, ook gekeken naar de compleetheid.

Dit onderzoek geeft het museum meer inzicht in de samenstelling van de collectie en de compleetheid daarvan.

5.6. Het museum als vraagbaak

Het Nederlands Bakkerijmuseum heeft het grootste en meest veelzijdige archief over de bakkerijbranche in Nederland. Dit archief bestaat uit boeken, vakbladen, privé-archieven, foto's en audiovisueel materiaal.

Het documentatiecentrum is samengesteld uit de collectie van founding father G.W. Barendsen en de collectie van Stichting Banketbakkersmuseum.

In 2022 ontving het museum verzoeken om informatie die voornamelijk onder te verdelen waren in de volgende hoofdgroepen:

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

5.7. Aankopen/schenken 2022

Het museum hanteerde ook in 2022 een collectieopnamestop. Slechts in uitzonderlijke gevallen neemt het museum nog schenkingen aan.



Glas in lood uit Barendrecht.

6. Het fundament

6.1. De Museumshop

Hoofdthema in de Museumshop is en blijft de bakkerij. Het grote assortiment kook- en bakboeken en de vraag daarnaar laten zien dat het thuisbakken weer populair is. Daarnaast biedt de Museumshop een ruime variëteit aan bakmixen en bakkerijgereedschappen. Aangezien een groot gedeelte van de bezoekers uit jeugd bestaat is daar bij de inkoop voor de Museumshop extra aandacht voor.



De museumshop, een pijler onder het behoud van het cultureel erfgoed van de bakker.

6.2. De Bakwinkel

De belangstelling voor de Bakwinkel en de ambachtelijke producten uit eigen bakkerij die daar verkocht worden blijft groeien. Ook in 2022 wisten de Hattemers en zelfs klanten buiten de gemeentegrenzen de weg naar het historische winkeltje op de hoek van de straat te vinden. De belangeloze ondersteuning van één van Nederlands bekendste meelfabrikanten was daarbij onmisbaar. Niet alleen door de sponsoring van grondstoffen maar ook door het ter beschikking stellen van vak-expertise.



Ze komen er zelfs voor uit Zwolle!

Met enige regelmaat kwamen specialisten uit het vakgebied langs om de medewerkers van het Bakkerijmuseum bij te scholen. De kleine moderne bakkerij van het museum deed ook dienst als proeftuin voor nieuwe ontwikkelingen. Zo werd gebakken met lokaal verbouwde tarwe.

Een tendens die aan terrein lijkt te winnen nu crisissen wereldwijd van invloed zijn op de graanmarkt. Daarnaast is er bij het produceren van brood weer meer aandacht voor de zogenaamde 'Vergeten granen'.

Tijden van onzekerheid en schaarste laten de bakker omkijken naar het verleden. Het Nederlands Bakkerijmuseum speelt daar een rol in.

6.3. Het Spijslokaal

In het Spijslokaal worden de consumpties bereid die door onze gasten genuttigd worden. Naast de warme- en koude dranken is er keuze uit een steeds wisselend assortiment brood en banket. Alles wat wordt aangeboden is afkomstig uit de eigen bakkerij. Welk banket wordt aangeboden is afhankelijk van de seizoenen. Dat is de charme van de bakkerij. Speculaas rond de sinterklaastijd en stollen in de kersttijd.



Alles en iedereen in stijl is overal het uitgangspunt.

Niet alleen aan het interieur is veel aandacht besteed maar ook aan de werkkleding van de medewerkers aldaar. Beiden zijn in stijl en refereren aan de bakkerijen van weleer.

6.4. De Poffertjessalon

Dat de kermisbakkerij een speciaal plekje in het hart van de directeur heeft mag blijken uit het feit dat dit thema in de Poffertjessalon een hoofdrol speelt.

Om meer inzicht te krijgen in de geschiedenis van de kermisbakkerij en dan met name in de exploitatie van poffertjessalons is contact gelegd met Hans van der Schoot. De heer Van der Schoot was meer dan 50 jaar eigenaar van een poffertjessalon en een expert voor wat betreft de historie van dit tot de verbeelding sprekende onderwerp.

De heer Van der Schoot heeft een klein privémuseum aan huis met daarin een unieke verzameling.

Na het beëindigen van zijn arbeidzame leven is de poffertjessalon van de heer Van der Schoot nu te bewonderen in het Nederlands Openluchtmuseum Arnhem. De heer Van der Schoot heeft niet alleen zijn kennis over de historie met het Bakkerijmuseum gedeeld maar ook adviezen gegeven over receptuur en bereiding.



Een smakelijke en informatieve excursie.

7. Onderhoud en schoonmaak

7.1. Onderhoud

Met vijf monumenten op leeftijd is er altijd genoeg te doen voor wat betreft het onderhoud. Een groot deel van de werkzaamheden werd uitgevoerd door een klusteam van vrijwilligers. Daar waar specialisme gevraagd was is een beroep gedaan op externe expertise.

Het schilderwerk binnen vroeg om extra aandacht in 2022. De buitenkanten van de verschillende diorama's zijn opnieuw in de verf gezet.

De verdiepingvloeren in het Backhuijs zijn voorzien van plinten.

De toonbank in de Museumshop is gerestaureerd en voorzien van een nieuw blad.

Met de uitbreiding van het museum door de aankoop van het Daendelshuis is er ook een buitenterrein aan het geheel toegevoegd. Het team vrijwilligers heeft in 2022 ook de zorg op zich genomen voor de tuin die aan het terras grenst.



Tuin met appelboom

7.2. Schoonmaak

De schoonmaak van het museum is door de gecompliceerde structuur van de gebouwen zeer tijdrovend. Oude gebouwen hebben hun charme maar brengen ook logistieke problemen met zich mee. Om de werkzaamheden voor het schoonmaakteam overzichtelijk te houden wordt er onderscheid gemaakt tussen de dagelijkse schoonmaak waarbij de publieksruimtes centraal staan en de museale schoonmaak die gericht is op ruimtes waar collectie tentoongesteld wordt. Het schoonmaakteam constateert ook eventuele gebreken en communiceert daarover met het klusteam of de coördinator collectie en educatie.



Het Daendelshuis geeft extra schoonmaakwerk.

Met de aankoop van het Daendelshuis is de hoeveelheid werk toegenomen. In 2022 is het aantal schoonmaakuren tijdelijk uitgebreid met acht uur per week. Bij verdere normalisatie na de coronaperiode is het wenselijk deze uren een structureel karakter te geven.

8. Activiteiten

8.1. Bakken

Nog niet eerder in het 45-jarig bestaan van het Nederlands Bakkerijmuseum is het voorgekomen dat de activiteiten van half maart tot begin oktober buiten plaats konden vinden. De Colonnade grenzend aan het terras heeft daarbij goede diensten bewezen. Deze overkapping bood onderdak aan een aantal baktafels. De bezoekende jeugd kon er in 2022, onder leiding van daarvoor intern opgeleide werkstudenten, deelnemen aan verschillende activiteiten.

Elke zes weken was er een ander aanbod van bakactiviteiten. Het seizoen was daarbij bepalend. Paashazen bakken in het voorjaar en speculaaspoppen maken in de sinterklaastijd en koekenmannetjes rond kerst.



Bakken doen we sinds Corona meestal buiten.

Met veel enthousiasme gaven de werkstudenten invulling aan de uitvoering van hun taken. Het begeleiden van de kinderen gebeurde met humor en aandacht. Ook de allerkleinsten werden daarbij niet over het hoofd gezien.

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 2022 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.



Enthousiasme en plezier bij de groep maar ook bij de bakkers.

Ook bezoekers met een visuele beperking had het Bakkerijmuseum in 2022 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.



Een broodhaan niet voor consumptie maar om aan de te ruiken en aan te voelen.

Tijdens de demonstraties en bakprogramma's voor doven en slechthorenden is in 2022 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 Het Poppentheater

Een poppentheater en een bakkerijmuseum dat klinkt als twee verschillende werelden. Wat ze samenbrengt is het grote aantal kinderen dat jaarlijks de weg naar het Nederlands Bakkerijmuseum weet te vinden. Poppen worden gebruikt om het verhaal van de bakker over te brengen op de allerkleinsten.

De bouw van het theater is in 2022 voltooid. De eerste verdieping van het Daendelshuis biedt de sfeervolle omgeving waar straks veertien, speciaal voor het museum vervaardigde poppen, met kinderen op avontuur zullen gaan. Leerzaam en leuk zijn daarbij begrippen die hier hand in hand gaan.

Voor de onderbouw van het onderwijs wordt een nieuwe erfgoedleerlijn aangeboden passend bij het verhaal dat het museum hier wil overbrengen



Hier vertellen we in 2023 het verhaal van de bakker aan de allerkleinsten.

Met de voltooiing van het Poppentheater heeft in 2022 elke verdieping van het Daendelshuis nu zijn eigen bestemming gekregen. De commerciële uitbating van de begane grond vormt letterlijk een stevig fundament onder het betaalbaar houden van de museale ruimtes op de overige verdiepingen.

Met het Poppentheater richt het museum zijn blik op de toekomst. Nu de ambachtelijke bakker steeds meer uit het straatbeeld dreigt te verdwijnen is de vervaardiging van brood steeds minder zichtbaar. Wat er allemaal bij komt kijken voor een zak meel wordt tot brood is bij veel kinderen volslagen onbekend. Ooit zat de bakkerij naast de winkel en zagen en hoorden de klanten de bakker zwoegen.

De poppen in het theater nemen de kinderen mee in een verhaal over wind en molen, over nachtwerk en kinderarbeid, over meel en water en over vuur en steen. Humor is ook hier het suikerlaagje dat de bittere pil van informatie doorgeven zal verzachten.

9. Samenwerking

9.1. Stichting Museum Activiteiten

Hatterem 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 Museum Hatterem en het Anton Pieckmuseum Hatterem

9.2. Visit Hatterem

Visit Hatterem is het toeristisch informatiepunt in Hatterem en de opvolger van wat ooit de VVV was. Naast het organiseren van stadswandelingen, die als vertrekpunt ook het Bakkerijmuseum hebben, organiseert Visit-Hatterem evenementen in de historische binnenstad van Hatterem. Het Nederlands Bakkerijmuseum neemt daar sinds een aantal jaren actief aan deel.

10. Social media

10.1. Facebook, Instagram en twitter

Het Bakkerijmuseum is zeer actief op social media.

De teller bij Facebook van het aantal zogenaamde 'Likes' stond aan het einde van het jaar op meer dan 15.000. De interactie op de pagina neemt jaarlijks toe. De recensies zijn zeer goed tot uitmuntend. Paginabezoekers beoordeelden het museum met 4,9 van de 5 sterren. Opvallend in bijna alle recensies was het uitspreken van waardering voor de klantvriendelijkheid van de medewerkers die ook bij grote drukte de gast nooit uit het oog verloren.



Facebook, Instagram en Twitter

11. Waardering, steun en erkenning

11.1. Steun

In een tijd waarin overheidssteun en sponsoring niet meer vanzelfsprekend zijn gaat het museum elk jaar opnieuw de uitdaging aan om te overleven.

Financiële ondersteuning vanuit de overheid en het bedrijfsleven blijven onontbeerlijk.



Dankbaar.

11.2. Erkenning

Ook in 2022 kreeg het museum 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 4,7 miljoen leden vroeg haar leden per provincie de beste uitjes te nomineren en te beoordelen met cijfers. Het Nederlands Bakkerijmuseum deed in 2022 mee en werd voor de vierde maal bekroond met goud! Het museum mocht zich ook in 2022 weer "Leukste uitje in de provincie Gelderland" noemen.

Het museum scoorde in het juryrapport met name hoog in de categorieën:

- *Kinderanimatie;*
- *Klantvriendelijkheid;*
- *Uitstraling;*
- *Prijs/kwaliteit.*

11.3. Sponsors en subsidiënten

In 2022 is Nederlands Bakkerijmuseum Hattem financieel ondersteund door:

Subsidies
Gemeente Hattem

Sponsoring
Koopmans
NVB
CDA Hattem
NBOV
Stichting Sonbross
Zeelandia
Sonneveld
Smilde Bakery
Royal Steensma
Donaties QR-code

12. Energie

12.1. Energie steken in energie

Het Nederlands Bakkerijmuseum heeft in 2022 deelgenomen aan een initiatief van de Provincie Gelderland over ontzorging en verduurzaming van het maatschappelijk vastgoed binnen de provincie. Het museum heeft vooruitlopend op de bevindingen al een aantal maatregelen getroffen om de energiekosten omlaag te brengen.



Een nieuwe ketel, een nieuwe schoorsteen.

- Vervanging verwarmingsketel in het Pand door een zuinige hoogrendementsketel;
- Aanpassing van de schoorsteen aan de nieuwe situatie;
- Beter instelbare thermostaten;
- Terugbrengen van de koel- vriescapaciteit door een gedoseerd inkoopbeleid;
- Ledverlichting in alle gebouwen;
- Bewegingsmelders in een groot gedeelte van de publieke ruimtes;
- Onderzoek naar de mogelijkheden van het plaatsen van zonnepanelen op de platte daken;
- Efficiënter gebruik van de ovens in de bakkerij.