



Bakkerijmuseum Luyksgestel

Beleidsplan

Stichting Kempisch Bakkerijmuseum

“De Grenswachter”

Luyksgestel

2016

Voorwoord:

Doel van het opstellen van dit beleidsplan is een overzichtelijke samenvatting te geven van het beleid dat het Stichting Kempisch Bakkerijmuseum Luyksgestel voor de toekomst beoogt.

Dit gebeurt middels een beknopte beschrijving van de taken die van een Museum in het bijzonder worden verwacht.

Hierbij is ondermeer gebruik gemaakt van gegevens van de afgelopen jaren.

Het is een uitdaging om met dit Museum met zijn schitterende collectie bakkersbenodigdheden, mooie authentieke bakkerswinkeltje en natuurlijk niet te vergeten onze prachtige houtgestookte oven, molen en een evenwichtig en aantrekkelijk (educatief) programma te bieden voor onze bezoekers, de inwoners van gemeente Bergeijk, de Kempen en (ver) daarbuiten.

Inhoudsopgave:

1. Inleiding

2. Bedrijfsvoering

- 2.1.1 Huisvesting
- 2.1.2 Marketing
- 2.1.3 Collectie
- 2.1.4 Verzekering
- 2.1.5 Openstelling
- 2.1.6 Ambitie

3 Behoudstaak

- 3.1.1 Conservering
- 3.1.2 Veiligheid
- 3.1.3 Ambitie

4 Documentaire taak

- 4.1.1 Registratie
- 4.1.2 Ambitie

5 Publiekstaak

- 5.1.1 Presentatie collectie
- 5.1.2 Publieksbegeleiding en werving
- 5.1.3 Educatie
- 5.1.4 Ambitie

6 Organisatie

- 6.1.1 Vrijwilligers
- 6.1.2 Ambitie

7 Financiën

- 7.1.1 Fondsen
- 7.1.2 Ambitie

8 Samenvatting en conclusies

- 8.1 Ambitie

1. Inleiding:

Aanleiding tot schrijven van dit beleidsplan is het ontwikkelen van een toekomstvisie voor de komende jaren. Dit is noodzakelijk zodat zowel het Bakkerijmuseum als de Gemeente Bergeijk kunnen anticiperen op toekomstige ontwikkelingen welke de komende jaren door diverse invloeden continue aan verandering onderhevig zullen zijn.

Aan dit toekomstbeeld wordt richting gegeven door steeds extra aandacht te besteden aan de cultuurhistorische functie van het Bakkerijmuseum, waarbij het accent ligt op educatieve taken. Daarnaast wordt in dit beleidsplan een beeld geschetst hoe het Bakkerijmuseum in de Gemeente Bergeijk (Luyksgestel) momenteel functioneert en verwacht te kunnen blijven functioneren als Museum in de, op dit moment moeilijk voorspelbare, nabije toekomst.

Het Bakkerijmuseum bestaat momenteel uit één grote ruimte waarin de expositie en de bakkerij zijn gehuisvest. Daarnaast behoort de naastgelegen molen “De Grenswachter” ook bij het museum en heeft een inspanning van de Gemeente er voor gezorgd dat de molen weer graan kan vermalen tot meel.

Het Bakkerijmuseum probeert een goede verhouding te hanteren tussen beide collecties bij het uitvoeren van haar diverse museumtaken.

Samengevat een Bakkerijmuseum dat:

- een helder overzicht geeft van de historie van de bakkerijwereld.
- een globaal overzicht geeft van de ambachtelijke bakkerij in de periode 1800 tot 1900.
- professioneel werkt aan de haar toevertrouwde collecties.
- als kenniscentrum informatie op overtuigende wijze wil overbrengen op scholieren, jongeren en ouderen.
- een herkenbare plaats in de Luyksgestelse / Bergeijkse gemeenschap wil zijn.
- een laagdrempelige organisatie is, waar je binnen loopt voor informatie, educatie, ontspanning en vermaak.
- wil investeren, zowel in mensen (personeel) als in materiele zaken om bovengenoemde punten te realiseren.

De aangestelde beheerder/ conservator heeft onder meer als taak om door middel van educatieve projecten voor kennisoverdracht te zorgen. Ook zal de beheerder de PR, marketing en communicatie versterken.

Om de continuïteit van het bakkerijmuseum beter te kunnen waarborgen zal het Bakkerijmuseum altijd samenwerking zoeken in de regio. We doen dit reeds met o.a. Stichting Promotie Bergeijk, de plaatselijke VVV, het Eicha-Museum en Natuurtuin 't Loo.

Wat betreft de behoudstaak en de documentaire taak, hierin werkt het Bakkerijmuseum samen met Erfgoed Brabant en Vrijetijdshuis Brabant.

Zij verzorgen voor ons een publieksonderzoek (Museummonitor) enquête, waardoor het Bakkerijmuseum door bruikbare onderzoeksresultaten inzicht krijgt over het bezoekersprofiel en de bezoekerstevredenheid.

Bij het opstellen van dit beleidsplan wordt uitgegaan van een aantal vaste doelstellingen en definities waaronder de ICOM-definitie van een museum en de doelstelling van de Gemeente Bergeijk t.a.v. musea en monumenten.

Daarnaast zijn er ook vaste doelstellingen en een missie opgenomen in de statuten van de Stichting Bakkerijmuseum, deze vormen de fundering van het huidige en toekomstige museumbeleid:

De Stichting heeft ten doel het bewaren en in stand houden van bakkerij-werktuigen en -gereedschappen van vroeger, de instandhouding van het bakkersambacht en het propageren en ter kennis brengen van het bakkersambacht aan het publiek, alles in de ruimste zin.

De Stichting tracht haar doel te bereiken door;

- 1. Het inrichten van een bakkerijmuseum en bestuderen van de werkwijze van het bakkersambacht in vroege tijden.*
- 2. Het uitgeven van gedenkstukken, brochures en andere publicaties over het bakkersambacht.*
- 3. Het ondernemen en steunen van alle voor het doel benodigde of wenselijk geachte acties.*
- 4. Het verrichten van al datgene wat voorts voor het bereiken van het doel nuttig, wenselijk of noodzakelijk mocht zijn.*

2. Bedrijfsvoering:

Het Kempisch Bakkerijmuseum heeft als toekomstvisie dat haar gehele collectie geregistreerd is en zij in het bezit is van het certificaat "Geregistreerd Museum". Met dit certificaat voldoet het Bakkerijmuseum aan een institutionele basis die continuïteit waarborgt. Zij beschikt over een beleidsplan, een geregistreerde collectie en draagt zeker zorg voor deze collectie.

Het Bakkerijmuseum verricht onderzoek, heeft een aantal basisvoorzieningen voor het publiek, heeft een stabiele financiële basis en houdt zich aan de wettelijke bepalingen.

2.1 Huisvesting:

Het pand , Kapellerweg 15 is eigendom van de Gemeente Bergeijk. Ook de naastliggende molen behoort op dit adres, is ondergebracht onder 15a, en officieel per 01-01-2010 onderdeel van het museum. Het museum en de molen stralen een zekere intimiteit uit.

Technisch en bouwkundig onderhoud van beide panden vallen onder de verantwoordelijkheid van de gemeente Bergeijk.

Het Museumgedeelte is toegankelijk voor mindervaliden (rolstoelen).

In 2010 is door de Gemeente een flinke verbouwing uitgevoerd zodat aan de laatste stand van zaken wordt voldaan.

Een wens blijft dan ook om de expositieruimte te vergroten en mogelijk ook een nieuw te bouwen ontvangstruimte te realiseren. Garderobe en keuken zijn nog steeds niet toereikend bij ontvangst van grote groepen, zoals bij openingen, bezoek schoolklassen en groepen met veel minder validen (rolstoelen).

Een tweede wens is om een archief aan te maken, zoals beeldmateriaal, bibliotheek e.d. Het Bakkerijmuseum heeft momenteel niet of nauwelijks voldoende opslag voor haar overige collectie of nog te plaatsen vitrines.

De hoofdobjecten zijn de 'authentieke hout gestookte oven' en het 'authentieke bakkerswinkeltje'. Beide uit 1850 en worden bijna dagelijks gebruikt voor rondleidingen en bakprocessen. Het bakkerswinkeltje en de oven zijn hierdoor onderhevig aan slijtage en er is periodiek gedegen onderhoud noodzakelijk om beide operationeel te houden.

2.2 Marketing:

Net zoals in het verleden is er de komende jaren extra aandacht voor het actief benaderen van bezoekers voor het Bakkerijmuseum. Scholen, busmaatschappijen en de overige toeristische sector worden benaderd voor een bezoek aan het museum.

Ook wordt er aandacht besteed aan de individuele bezoeker.

Het streven is dan ook om de landelijke bekendheid van het museum te vergroten en hierdoor een groter aantal bezoekers te realiseren.

De marketing van het museum bestaat o.a. uit het ontwikkelen van een Bakkerijmuseum-folder, een Bakkerijmuseum-boekje en de verspreiding hiervan. Daarnaast het bouwen,

onderhouden en actualiseren van de Bakkerijmuseum-website met daarin verweven het gebruik van Social media zoals Facebook en Twitter.

Via de website en Social Media kunnen doelgericht oproepen, eigen advertenties en allerlei leuke acties omtrent het Bakkerijmuseum geplaatst worden. Denk hierbij o.a. 'Burendag', 'Museumschatjes' en 'NL Doe Dag'. Indien mogelijk allemaal in samenwerking, bijvoorbeeld met Erfgoed Brabant of Oranjefonds.

In eigen beheer propaganderen we leuke educatieve programma's, zoals het Molenmuis-project voor basisscholen.

Samenwerking met andere Bergeijkse en regionale instellingen is voor onze promotie cruciaal. Er is dan ook regelmatig overleg met andere regionale musea en instellingen over het maken van bijvoorbeeld arrangementen.

2.3 Collectie:

De collectie kan grofweg worden onderverdeeld in kerncollecties zoals Brood, Banket, Verkoop, Beschuit, Van graan tot meel, Chocolade, Suikerwerk en Communie.

De kerncollecties omvatten objecten met een museale status (= uniek en onvervangbaar) en vallen binnen de doelstellingen, positionering en profilering van het Bakkerijmuseum.

Met betrekking tot de algehele collectie bestaat de wens meer gericht te collectioneren.

Omdat het Bakkerijmuseum maar een beperkte expositieruimte en weinig opslagruimte heeft, is het verder uitbreiden van de collectie binnen de huidige omgeving bijna niet mogelijk.

De realisatie van het collectieplan is een middel om inzicht te krijgen in de samenstelling, betekenis en hiaten van een museale collectie. Binnen het collectieplan wordt onder meer ingegaan op de noodzakelijke selectiecriteria en procedures bij verwerving en beheer van de collecties. Deze criteria omvatten de doelstelling van het Bakkerijmuseum. Om goede tentoonstellingen te maken en degelijke publicaties te verzorgen is een grondige voorbereiding noodzakelijk. De beheerder/ conservator gaat meer tijd investeren in onderzoek naar de eigen collectie, verwerving en het verzamelgebied van de collectie.

2.4 Verzekering:

De verzekeringswaarde van de collectie wordt regelmatig getoetst aan actuele marktprijzen.

2.5 Openstelling:

Het museum probeert een consistent en publieksvriendelijk openingsbeleid te verwezenlijken. Het museum is bij voldoende aanmeldingen dagelijks geopend van Maandag tot Vrijdag van 10.00 - 17.00 uur. Zaterdag 10.00 - 12.30 uur.

Grote groepen op afspraak, individuele bezoekers graag reserveren bij voldoende deelname wordt een bakproces gestart.

2.6 Ambities:

1. Onderhouden en actualiseren van de Bakkerijmuseum-website met daarin verweven het gebruik van Social media zoals Facebook en Twitter
2. Bezit 'Certificaat Geregistreerd Museum'

3. Collectieplan opstellen
4. Uitbreiding expositieruimte/ontvangstruimte
5. Uitbreiding opslag voor archief
6. Onderhoudsplan ambachtelijke Oven en Winkel

3. Behoudstaak:

De toestand van het gebouw, de kwaliteit van het binnenklimaat, lichtbeheersing, beveiliging en het onderhoud van de museale objecten zowel in de tentoonstellingsruimte, archiefruimte en winkel zijn belangrijke onderdelen van de behoudstaak. De problemen die meespelen qua klimaatbeheersing met het stoken van de ambachtelijke oven zijn nader onderzocht en hebben geleid tot een stookprotocol (2010).

Begin januari 2010 is door een enthousiast team van vrijwilligers en de gemeente Bergeijk het Bakkerijmuseum opnieuw ingericht.

Daarnaast zijn objecten geconserveerd om verval tegen te gaan. Verbeteringen in conservering en beveiliging van de collectie zal ook de komende jaren een belangrijk aandachtspunt blijven.

3.1 Conservering:

De kern van de behoudsactiviteiten ligt de komende jaren bij de passieve conservering .

Passieve conservering is de bescherming van het object zonder dat het object behandeld is, en is erop gericht een zo optimaal mogelijk omgeving te scheppen voor het bewaren en tentoonstellen van voorwerpen.

Enkele zaken behoeven de komende jaren extra aandacht:

- De ventilatie van het gebouw en de kwaliteit van de lucht zijn een zorg.
- Schadelijk zonnestraling (UV-licht) moet verder gereduceerd worden.
- Aansluiting nieuwste vorm van verlichting (LED) is zeker noodzakelijk.

Actieve conservering is het stadium waarbij het aangetaste object behandeld wordt. Er zal, aan de hand van de gegevens uit het registratiesysteem, steeds een overzicht beschikbaar zijn van de nog te restaureren objecten uit de collectie.

3.2 Veiligheid:

Veiligheidszorg in het museum moet breed opgevat worden: van gastheerschap tot incidenten en calamiteiten. Het Bakkerijmuseum draagt zorg voor haar bezoekers, haar personeel en haar collectie. Het veiligheidszorgplan geeft aanbevelingen die telkens zover mogelijk dienen te worden gerealiseerd.

3.3 Ambitie:

1. Continue verbeteringen aanbrengen in de conservering van de collectie.
2. Veiligheidszorgplan bijhouden en uitvoeren.
3. Klimaatbeheersing en lichtsituatie in museum beheren.

4. Documentaire taak:

De documentaire taak kan worden omschreven als het geheel van activiteiten, gericht op het toegankelijk maken van voorwerpen ten behoeve van het verstrekken van informatie over deze voorwerpen.

De collectieregistratie is het middelpunt van alle museumtaken. Zij vormt de basis van een goed collectiebeheer en -beleid, waardoor gedegen onderzoek naar de collectie mogelijk wordt. Alle objecten in de collectie worden de komende maanden/ jaren goed beschreven en gedigitaliseerd .

4.1 Registratie:

Het hoofddoel van registratie is het systematisch vastleggen van elementaire gegevens van museale objecten. De gegevens van ruim 2000 objecten worden ondergebracht in het 'ADLIB Museum Standaard registratieprogramma'. Een groot deel van deze registratie is/wordt uitgevoerd door vrijwilligers en stagiaires. Hierbij moet rekening gehouden worden met intensieve begeleiding door de beheerder/conservator. De gegevens moeten verder gestandaardiseerd worden en een digitale foto wordt aan de beschrijving toegevoegd.

4.2 Ambitie:

1. Alle data wordt ingevoerd en de objectgegevens zijn gestandaardiseerd.
2. Stagaires/vrijwilligers digitaliseren de objecten.

5. Publiekstaak:

De publiekstaak is in de breedste zin te omschrijven als de taak om kennis van de eigen collectie over te dragen aan het publiek. Dit kan door middel van tentoonstellingen, maar ook door middel van onderwijsprojecten, rondleidingen, opleidingen, workshops en bakprocessen.

5.1 Presentatie collectie:

In het tentoonstellingsbeleid van het Bakkerijmuseum wordt naar evenredigheid aandacht besteed aan het exposeren van zowel het historische erfgoed als de hedendaagse bakprocessen (en rondleidingen in de monumentale naastliggende molen).

Gekozen is voor een nieuwe opzet en indeling van het Bakkerijmuseum:

- een permanente expositie van graan tot meel.
- daarnaast wisselde exposities met themagroepen, themadagen;
- het laten zien van de ambachtelijke wijze van het bereiden en bakken van brood.
- exposeren overige collectie en bakkersbenodigdheden.

5.2 Publieksbegeleiding en werving:

Actieve werving vindt plaats via Website, Social Media en aanschrijven van geïnteresseerden.

5.3 Educatie:

In het Kempisch Bakkerijmuseum vinden diverse educatieve activiteiten plaats voor verschillende publieksgroepen. De beheerder besteedt de nodige aandacht aan dit onderwerp. Voor de jeugd wordt er meerdere dagen per jaar samengewerkt met Erfgoed Brabant in projecten als 'Museumschatjes' en 'Week Van De Geschiedenis'.

Daarnaast hebben we het in eigen beheer ontwikkelde programma voor het basisonderwijs, bestaande uit het 'Molenmuis Project' (Groep 1 t/m 4), Communicanten Project (Groep 4) en het Molen Project (Groep 4 t/m 8).

Uiteraard zijn wij het gehele jaar ook geopend voor jeugd, woensdagmiddagen zijn uitermate geschikt voor het vieren van kinderfeestjes en wij bieden een educatieve doe-middag.

Voor volwassenen is er de mogelijkheid kennis op te doen door middel van het volgen van ons bakproces, het volgen van een workshop, het bekijken van de collectie en een rondleiding door de molen. Doel is een meerwaarde te bereiken. Ook voor educatie wordt continue gestreefd naar samenwerking met overige lokale musea en instellingen.

5.4 Ambitie:

1. Educatieplan onderhouden.
2. Onderhouden en actualiseren van de Bakkerijmuseum-website met daarin verweven het gebruik van Social media zoals Facebook en Twitter.
3. Ontwikkelen Themaprojecten.
4. Onderhouden vast ingerichte presentatie.
5. Beeldmateriaal laten zien op Beamer.

6. Organisatie:

Het Bakkerijmuseum is een onderdeel van de "Stichting Kempisch Bakkerijmuseum De Grenswachter".

De inhoudelijke leiding is in handen van de beheerder; de beheerder legt verantwoordelijkheid af aan, en doet alles in overleg met, het Stichtingsbestuur van het Bakkerijmuseum. Het beleidsplan is gebaseerd op de huidige bezetting. Het team van vrijwilligers, winkelhulpen, bakkers, bestuur en mutsermakers.

Vanwege de veiligheid is tijdens bakprocessen een bezetting van minimaal 2 winkelhulpen en 1 bakker noodzakelijk.

De vrijwilligers krijgen een vergoeding voor hun onkosten per bakproces. Ook de vrijwillige molenaar krijgt een vergoeding per bakproces.

De beheerder is een fulltime functie, hij/zij ontvangt hiervoor een salaris van de Stichting.

6.1 Vrijwilligers:

In principe zijn vrijwilligers aanwezig, als er een bakproces is. Dit kan meerdere dagen op rij zijn. Op maandag is er structureel een vrijwilliger aanwezig voor museumbeheer, zoals: registratie, conservering en inrichting van het museum. Dit alles onder verantwoording van de beheerder.

6.2 Ambitie:

1. Een zo goed mogelijk product leveren en tevreden bezoekers.
2. Uitbreiden huidige bezetting van vrijwilligers.

Er is een wervingsplan, met name voor museumbakkers, of mensen die hiervoor opgeleid willen worden. Dit wervingsplan wordt ingezet indien de personele bezetting hierom vraagt.

7. Financiën:

Het museum ontvangt bescheiden inkomsten uit de verkoop van entreebewijzen, souvenirs, workshops en bakprocessen.

Ook inkomsten uit verkoop van zelfgemaakt ambachtelijk brood, verkochte consumpties en snoepgoed uit onze oud-Hollandse winkel.

Het streven is echter wel de toegangsprijzen zo laag mogelijk te houden, zodat er geen financiële drempel ontstaat om ons museum te bezoeken.

Daarnaast hebben houders van een CJP pas €1,00 korting op de toegangsprijs.

De 'Vrienden' en 'Sponsors' van het Kempisch Bakkerijmuseum steunen financieel met een jaarlijkse sponsorbijdrage.

Wij betalen halfjaarlijks aan de gemeente een huurbedrag voor de te huren accommodatie, maar krijgen ook jaarlijks een subsidie bijdrage van de gemeente Bergeijk.

7.1 Fondsen:

Geldelijke fondsen voor diverse projecten worden systematisch verkregen.

7.2 Ambities:

1. Onderhouden groepsbijdragen.
2. Duidelijke lijst opstellen vrienden en sponsors, zodanig dat deze is uit te breiden.

8. Samenvatting en conclusie:

Het Kempisch Bakkerijmuseum Luyksgestel is een klein Bakkerijmuseum met een waardevolle collectie. Bijna dagelijks verzorgt dit Museum educatieve programma's voor jong en oud. Een enthousiast team van vrijwilligers dat zich in hoge mate bij het Bakkerijmuseum betrokken voelt, beschikt over meer dan voldoende ambitie om het Bakkerijmuseum steeds zo goed mogelijk te profileren voor de Luyksgestelse en Bergeijkse burgers en de andere bezoekers van (ver) daarbuiten.

8.1 Ambitie:

1. Onderhouden en actualiseren van de Bakkerijmuseum-website met daarin verweven het gebruik van Social media zoals Facebook en Twitter
2. Bezit 'Certificaat Geregistreerd Museum'
3. Collectieplan opstellen
4. Uitbreiding expositieruimte/ontvangstruimte
5. Uitbreiding opslag voor archief
6. Onderhoudsplan ambachtelijke Oven en Winkel
7. Continue verbeteringen aanbrengen in de conservering van de collectie.
8. Veiligheidszorgplan bijhouden en uitvoeren.
9. Klimaatbeheersing en lichtsituatie in museum beheren.
10. Alle data worden ingevoerd en de objectgegevens zijn gestandaardiseerd.
11. Stagiaires en/of vrijwilligers digitaliseren de objecten.
12. Educatieplan onderhouden.
13. Onderhouden en actualiseren van de Bakkerijmuseum-website met daarin verweven het gebruik van Social media zoals Facebook en Twitter
14. Ontwikkelen Themaprojecten.
15. Onderhouden vast ingerichte presentatie.
16. Beeldmateriaal laten zien op Beamer.
17. Een zo goed mogelijk product leveren en tevreden bezoekers.
18. Uitbreiden huidige bezetting van vrijwilligers,
19. Onderhouden groepsbijeenkomsten.
20. Duidelijke lijst opstellen vrienden en sponsors, zodanig dat deze is uit te breiden.