

COLLECTIEPLAN BAKKERIJMUSEUM

24
28



Inhoudstafel

1. Inleiding.....	3
1.1 Waarom een collectieplan 2024-2028?	3
1.2 Positionering van het Bakkerijmuseum	5
1.3 Een collectie met internationale allure.....	5
2. Geschiedenis van de collectie	7
3. Collectieprofiel.....	9
4. Een anatomie van de collectie van het Bakkerijmuseum	10
4.1 Ice in de collectie inbegrepen	11
4.2 De deelcollecties	11
4.3 De deelcollecties in cijfers.....	21
5. Collectievorming	23
5.1 Verzamelbeleid.....	23
5.2 Selectiecriteria	23
5.3 Ontzamelen.....	25
6. Waarderen van de collectie	27
6.1 Waarom waarderen?	27
6.2 Waarderingsmethode.....	27
6.3 Waarderen van broodcultuur 2023-2024	29
6.4 Een integraal waarderingstraject voor de deelcollectie banketbakkerij 2025-2028	30
7. Behouden en borgen van de collectie	32
7.1 Preventieve conservering materiële collectie.....	32
7.2 Actieve conservering en restauratie materiële collectie	36
7.3 Borgen immateriële collectie	37
7.4 Veiligheidszorg	41
8. Een toegankelijke collectie	43
8.1 Registratie en documentatie.....	43
8.2 Fysieke toegankelijkheid collectie	48
8.3 Digitale toegankelijkheid collectie.....	49
9. Gebruik van de collectie	52
9.1 Presenteren en tentoonstellen	52
9.2 Onderzoek.....	53
9.3 Educatieve collectie	53
9.4 Bruikleenverkeer	54
10. Slot.....	56

1. Inleiding

1.1 Waarom een collectieplan 2024-2028?

Dit collectieplan kadert in het algemene museumbeleidsplan voor de beleidsperiode 2024-2028. Het vorige collectieplan dateert van 2018 en is dus aan een update toe. Dit plan is gedeeltelijk een continuering van het collectiebeleid van de afgelopen jaren, maar het bevat ook nieuwe krijtlijnen voor de toekomst. Het collectieprofiel wordt bijvoorbeeld opnieuw aangescherpt, alsook de selectiecriteria. Dé belangrijkste vernieuwing is evenwel de integratie van immaterieel erfgoed in ons collectiebeleid en in onze werking. In ieder onderdeel van dit plan komt het immateriële erfgoed en immateriële erfgoedwerking expliciet aan bod.

Dit collectieplan is veel meer dan louter een beleidsdocument. Het is een visie op onze collectie: wat de collectie is, hoe ze geborgd en beheerd wordt, hoe ze ontsloten wordt en voor wie, hoe ze verzameld én ontzamd wordt. Dit plan is bovendien een echt werkinstrument waarnaar wij, museummedewerkers, regelmatig teruggrijpen.

De structuur van dit collectieplan is gebaseerd op de handleiding *'Een collectieplan schrijven? Dat doe je zo!'* (2021). De inhoud van dit plan vloeit voort uit een lang collectieplanningsproces. Aan dit plan is met andere woorden veel schrijf- en denkwerk voorafgegaan. Want net zoals bij het maken van goed brood, is tijd hét belangrijkste ingrediënt bij het ontwikkelen van een nieuw collectieplan.

Het planningsproces werd eind 2021 opgestart. De vele inzichten opgedaan uit studiedagen, workshops, vergaderingen van de collegagroep herbestemmen, overleg domein 4 en 5 ICE, het collectieoverleg voor voedingscollecties, en uit het Lerend Netwerk Ice (In)begrepen, werden verzameld. Er werd een collectiemapping opgemaakt met een overzicht van onder andere aanwezige deelcollecties, materialen, de vorm (roerend/onroerend en immaterieel erfgoed) en bij welke deelcollecties er een actief verzamelbeleid wordt gevoerd.

In 2022 werden diverse stakeholders van het museum betrokken bij het schrijven van dit plan waaronder ETWIE, CAG, ASG (Academie voor Streekgebonden Gastronomie), Bokrijk, de wetenschappelijke adviesraad van het museum, FMDO Brugge en Oostende (en enkele lidverenigingen). Ook leden van de erfgoedgemeenschappen hebben we naar aanleiding van dit collectieplan betrokken, waaronder de Richemont Club, Les Ambassadeurs du Pain, bakkerijscholen Ter Groene Poorte Brugge, Coovi (Anderlecht) en

onderzoeksgroep FOST. In het najaar van 2022 lanceerden we nog een korte enquête, specifiek gericht op bakkers, hobbybakkers en foodies. In deze vragenlijst peilden we onder meer naar de associaties met onze collectie, welke verwachtingen ze hebben, en wat we volgens hen moeten verzamelen of niet.

Het resultaat van dit alles zit in dit voorliggend collectieplan verwerkt.

1.2 Positionering van het Bakkerijmuseum

In Vlaanderen zijn er vandaag naast ons museum enkele privé- en openbare collecties die verwant zijn aan onze collectie. Zo is er het Bakkerijmuseum in Geel en het Bakkerijmuseum in Hamme (Mariman). Beide worden privaat beheerd. Daarnaast zijn er in Vlaanderen enkele musea die een gelijkaardige deelcollectie bezitten, waaronder Bokrijk (deelcollectie brood), Huis van Alijn (deelcollectie suikerbakkerij), Volkskundemuseum Brugge (deelcollecties suikerbakkerij en speculaasbakkerij), het stedelijk museum te Lokeren (deelcollecties 'bakker' en 'huisraad'), het Industriemuseum (voornamelijk brood- en suikerbakkerij), de erfgoedsite Tienen (collectie Suikermuseum, focus op industriële suikerbakkerij), Bachten de Kupe Izenberge (collectie bakkerij) en het stoom- en bakkerijmuseum De Bakkersmolen in Essen (deelcollectie broodbakkerij). Ten slotte bevindt er zich in Wallonië nog één bakkerijmuseum: Musée de la Meunerie et de la Boulangerie in Harzé (Luik).

In vergelijking met deze museuminstellingen bezit het Bakkerijmuseum niet enkel de grootste collectie rond bakambacht en –cultuur, maar ook een echte referentiecollectie. Onze collectie bevat immers sporen uit alle takken binnen de nijverheid brood- en banketbakkerij (zowel professioneel als huishoudelijk) en ook getuigenissen van de cultuur errond (tradities, feesten, rituelen verbonden met brood en gebak).

1.3 Een collectie met internationale allure

In West-Europese landen zoals Frankrijk, Duitsland, Nederland en Zwitserland bevinden zich musea die ook het verhaal vertellen van de brood- en of banketbakker, zoals het Bakkerijmuseum in Hattem, (Nederland), het Bakkerijmuseum in Saas-Fee (Zwitserland), het Musée de la Boulangerie in Bonnieux (Frankrijk) en het Museum der Brotkultur in Ulm (Duitsland). De objectencollectie van het Bakkerijmuseum Veurne kan met deze collecties de vergelijking doorstaan en overtreft ze zelfs qua compleetheid.

In de rest van Europa bevinden zich soortgelijke kleinere collecties, meestal ondergebracht in landbouwmusea of -collecties. Deze collecties bestaan grotendeels uit huishoudelijke apparatuur en handwerktuigen. Buiten Europa zijn er ons enkele musea met een soortgelijke collectie bekend: onder andere het Bread Museum in San Fransisco (Boudin Sourdough Company, VS), het Baking Museum in Ohlo (Bundy Companies, VS) en het Museum of Cake and Pastry in Kuo Yuan Ye (Taiwan).

Op internationaal vlak ambiëren we nog steeds om structureler samen te werken. Uit de overlegmomenten en bevestigingen bleek dat er een draagvlak is om informatie en kennis uit te wisselen, op vlak van collectie en publiekswerking. Maar er ontbreekt momenteel een trekker die een eventueel structureel internationaal overleg zou kunnen sturen. Daarnaast is de werking van het wetenschappelijk comité rond de Europese broodcultuur stilgevallen na het overlijden van coördinatrice Mouette Barboff in 2021.

In de volgende beleidsperiode onderzoeken we of we vanuit het Bakkerijmuseum en vanuit BreadCulture in Europe een kleinschalig overlegplatform (in de vorm van een facebookgroep, een wiki...) kunnen opstarten waaraan deze en andere Europese musea zouden kunnen deelnemen, in het verlengde van <http://www.breadculture.net/>.

2. Geschiedenis van de collectie



Het Bakkerijmuseum Veurne werd in 1985 opgericht. Dit was het resultaat van een samenwerking tussen twee vzw's: De "Regionaal Museum Bachten de Kupe Zuidgasthuishoeve" vzw (eigenaar van het domein waarop het museum gelegen is) en de "Internationaal Museum voor Brood-, Banket-, Suikerbakkerij en Ijsbereiding Walter Plaetinck" vzw. In 1997 versmolten de twee vzw's samen tot de huidige vzw Bakkerijmuseum Walter Plaetinck Zuidgasthuishoeve.

Deze vzw is vernoemd naar Walter Plaetinck, zelf een bakkerszoon, die voor de jaren '80 een verzameling bakkerswerktuigen en bakkerijmachines aanlegde. Als vertegenwoordiger van een bedrijf in bakkerij ingrediënten zag hij hoe in bakkerijen het mechanisatieproces almaar toenam. Hij vreesde dat het niet lang meer zou duren, voordat het inzicht in het vroegere bakkersberoep verloren zou gaan. De collectie is dus in oorsprong begonnen als een ode aan het professionele bakkersberoep, als in het verzamelbeleid is er door de jaren heen ook altijd aandacht geweest voor het huishoudelijke bakambacht en voor de bijhorende baktradities.

De materiële collectiestukken zijn dus grotendeels afkomstig uit (voormalige) bakkerijen en aanverwante nijverheden. Het zijn onder meer oude toestellen, handwerktuigen, verpakkingen, vervoersmiddelen, presentatiemateriaal, ... Ook immateriële sporen maken al van begin af aan deel uit van de museumcollectie (o.a. audiovisuele captaties). Daarnaast is de collectie afkomstig uit allerlei verzamelingen (boerderijen, huishoudens, maalderijen, andere musea, verzamelaars rond specifieke tradities of thema's).

Aanvankelijk was een groot deel van de museale collectie in het bezit van Walter Plaetinck. Die gaf het voor een langdurige periode in bruikleen aan het museum. Door de verdere professionalisering van het museum ontstond de



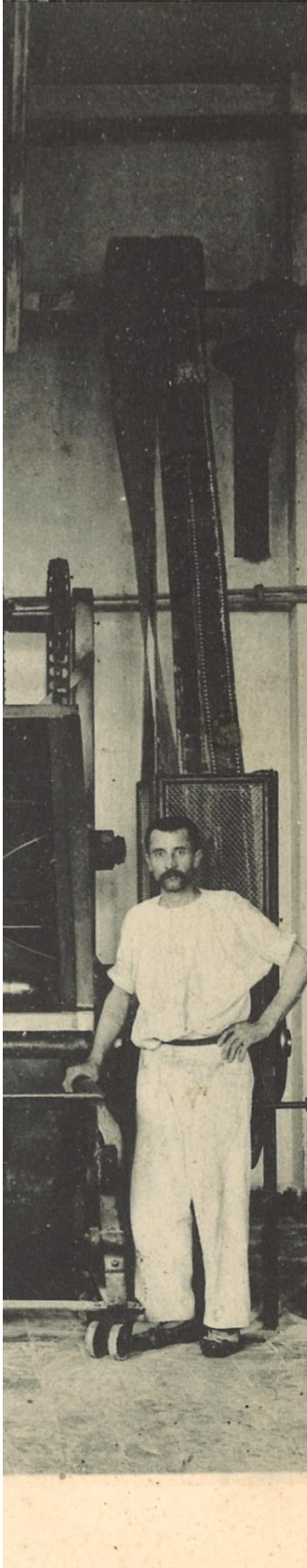
noodzaak om de collectie aan te kopen. In 2003 verkreeg het Bakkerijmuseum immers een erkenning op regionaal niveau door de Vlaamse Overheid (nu bovenlokaal niveau). Ook het beheer van de collectie werd meer en meer uitgebreid. Er kwam in die periode een depot en er werd een vaste collectiebeheerder/wetenschappelijk medewerker aangesteld, die een eerste collectiebeleidsplan opstelde.

In 2004 kon de Bakkerijmuseum Walter Plaetinck Zuidgasthoeve vzw de collectie van Walter Plaetinck kopen. Tegenwoordig is de museumcollectie grotendeels volledige eigendom van de vzw (uitgezonderd de lopende bruiklenen met andere musea en privépersonen en verweesde schenkingen). In 2023, bij de inbedding van de vzw in stad Veurne, worden de eigendomsrechten van de collectie vastgelegd binnen het juridische kader (cfr. vernieuwde statuten Eva-vzw/AGB).

De museale collectie bestond oorspronkelijk uit 10 deelcollecties, die de verschillende deelaspecten van de ambachtelijke bakker in beeld brachten (suikerbakkerij, banket, broodbakkerij,...). Deze takken binnen de nijverheid brood- en banketbakkerij vormen de huidige deelcollecties. Door de jaren heen groeide de collectie verder aan, onder meer dankzij vele kleine, private schenkingen.

In 2013- 2014 werd het verzamelbeleid voor het eerst aangescherpt met uitgeschreven selectiecriteria en een afstootplan. De daaropvolgende jaren werd er hierdoor gericht verzameld. In 2022 is het verzamelbeleid opnieuw verfijnd op basis van de vernieuwde missie en visie waarbij nieuwe accenten worden gelegd (zie ook hoofdstuk Collectievorming). We verbreden en diversifiëren ons verzamelbeleid op specifieke vlakken.

3. Collectieprofiel



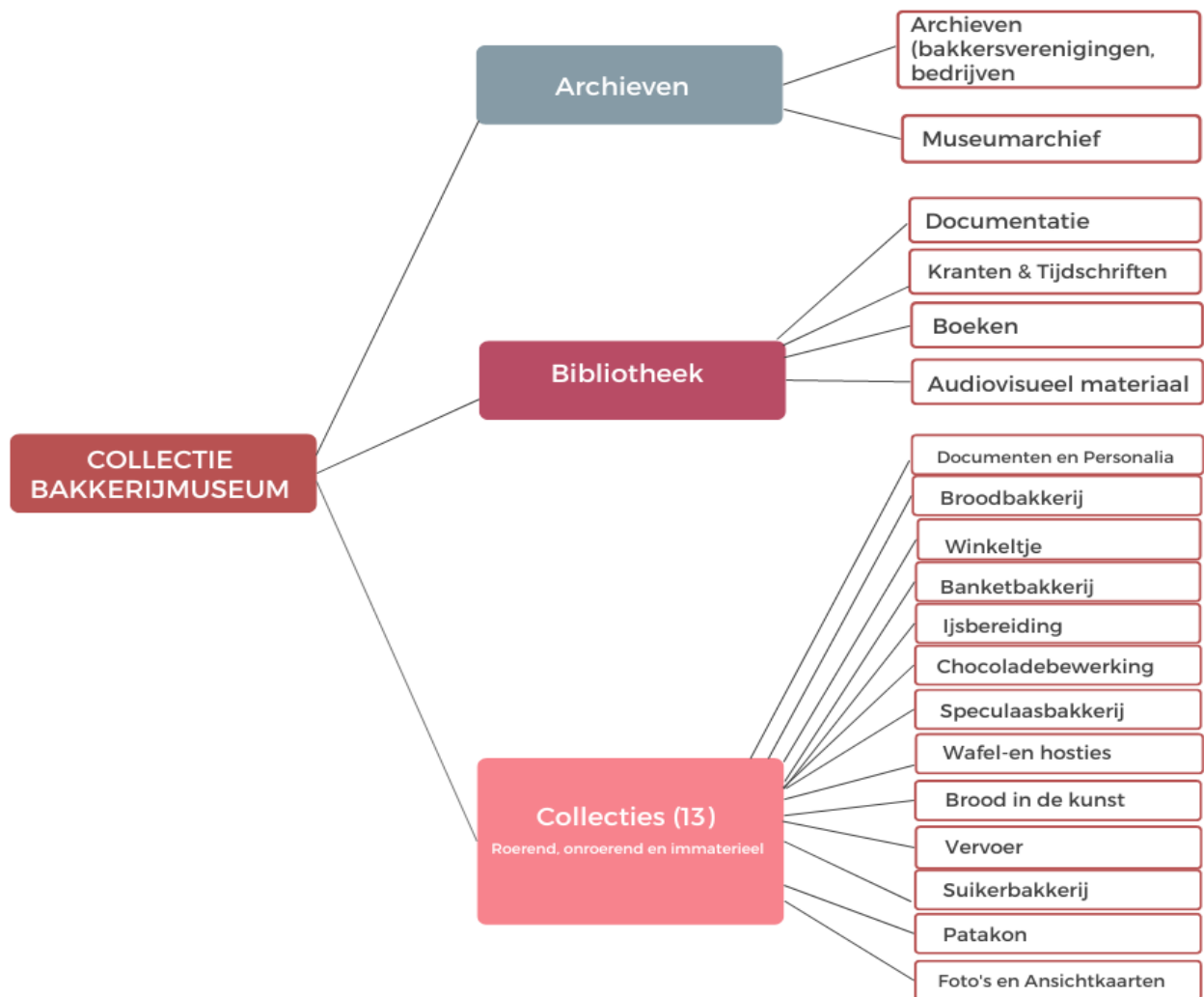
Het Bakkerijmuseum verzamelt materiële en immateriële sporen van het bakambacht en de bakcultuur in Vlaanderen en België. Dit zijn (hand)werktuigen, machines, kennis en technieken die nodig zijn om brood, gebak of zoetigheden te maken, te bewaren en aan de man te brengen. Daarnaast omvat dit ook rituelen, tradities en oraal erfgoed waarbij brood, gebak of zoetigheden een centrale rol spelen.

De focus ligt hierbij op sporen vanaf de negentiende eeuw tot op vandaag, aanwezig in Vlaanderen en België.

Opmerkingen:

- 'Negentiende eeuw' is pragmatisch gekozen: deze eeuw luidt het begin in van vele omwentelingen binnen het ambacht (intrede machines en beginnende automatisatie) en de bakcultuur (vele hedendaagse feesten hebben hun wortels in de negentiende eeuw).
- In de collectievorming hebben we ook voldoende aandacht voor het (semi)-industriële aspect van het ambacht. De industrie is immers een wezenlijk onderdeel van het hedendaagse ambacht en de bakcultuur in Vlaanderen. Ze heeft ze mee gevormd en lag aan de basis van vele vernieuwingen binnen het ambacht. Vele handelingen zijn immers overgenomen door machines.
- Geografisch ligt de focus van de museumcollectie op Vlaanderen en België, maar er is ook aandacht voor West-Europa. De ontwikkeling van het ambacht wordt namelijk al erg lang beïnvloed door evoluties in andere West-Europese landen.

4. Een anatomie van de collectie van het Bakkerijmuseum



De collectie van het Bakkerijmuseum kan grosso modo in drie grote onderdelen worden opgedeeld: de museumcollectie, de bibliotheekcollectie en de archiefcollectie. In bovenstaande tekening wordt de opdeling gevisualiseerd.

Dit collectieplan concentreert zich voornamelijk op de museumcollectie, maar er wordt af en toe verwezen naar de andere twee collecties. Specifiek voor de bibliotheekcollectie bestaat er een apart deelplan (zie collectieplan kenniscentrum).

4.1 Ice in de collectie inbegrepen

Immaterieel cultureel erfgoed (ICE) is vanaf het prille begin altijd aanwezig geweest in de collectie en de museumwerking van het Bakkerijmuseum. De museumcollectie beweegt zich grotendeels op het snijvlak van roerend en immaterieel erfgoed. Collectiestukken uit verschillende deelcollecties maken deel uit van nog levende immateriële erfgoedpraktijken (o.a. bakambacht en tradities verbonden aan brood en gebak). Bovendien heeft het museum al jarenlang een immateriële erfgoedwerking én is ze zelf deel van de brede erfgoedgemeenschap rond bakambacht en bakcultuur In Vlaanderen.

In vorige collectieplannen werd het immateriële erfgoed in onze collectie ofwel onder een bepaald hoofdstuk beschreven ofwel als apart onderdeel van het plan opgenomen, maar in beide plannen werd dit erfgoed als een deel van de collectie gezien. Het was tot dan nog niet geheel duidelijk hoe we het immateriële erfgoed in ons collectiebeleid en in de collectieplanning konden integreren. Want hoe verzamel je iets dat op zich niet kan verzameld worden? Hoe inventariseer je erfgoed dat je niet kunt vastnemen? En hoe positioneren we ons als museum in de brede erfgoedgemeenschap?

Met de opgedane inzichten van het lerend netwerk Ice (in)begrepen presenteert dit collectieplan een eerste (nog geen definitief) antwoord op een integrale aanpak van de museumcollectie en de werking eromheen. In de collectiebeschrijving hieronder worden de immateriële sporen dan ook expliciet benoemd per deelcollectie.

4.2 De deelcollecties

De huidige collectie bestaat uit dertien deelcollecties. De deelcollecties zijn grotendeels ingedeeld volgens de verschillende takken binnen de brood- en banketbakkerij. Daarnaast zijn er enkele nieuwe deelcollecties bijgekomen: Foto's en Ansichtkaarten en Documenten en Personalía.

Deze deelcollecties werden in het verleden bij de bibliotheekcollectie gerekend. De indeling bij de museumcollectie is pragmatisch. Op die manier kunnen ze makkelijker digitaal ontsloten worden (via oa. Erfgoedinzicht.be). Ook zijn heel wat stukken uit beide deelcollecties verbonden met objecten uit de andere deelcollecties. Ze maken vaak deel uit van dezelfde schenkingen.

We gebruiken bij de beschrijving van de deelcollecties en in het plan consequent de termen 'materiële (roerend erfgoed) en immateriële sporen (immaterieel erfgoed)' omdat we hiermee willen aanduiden dat er vele collectiesporen zich ook buiten de collectie van het Bakkerijmuseum bevinden (objecten, verhalen, getuigenissen, kennis e.a.) bij de erfgoedgemeenschappen en ander organisaties.

In de deelcollectiebeschrijvingen wordt ook telkens aangegeven of de deelcollecties (of delen van) behoren tot de kerncollectie, wat de stand van zaken is op vlak van waardering, of er lacunes zijn en of het museum voor de deelcollectie in kwestie actief/passief verzamelt. De labels A, B, C, D verwijzen naar de gelijkaardige waarderingscategorieën uit de waarderingshandleiding 'Op de museale weegschaal - collectiewaardering in zes stappen' (2013)', A: topstukken, B: kerncollectie, C: ondersteunende collectie en D: herbestemmingscollectie (zie ook collectiewaardering).

De kerncollectie van het Bakkerijmuseum kunnen we dus in de verschillende deelcollecties situeren. Het betreft telkens sleutelstukken die een B-label krijgen of hebben gekregen.

Broodbakkerij (A/B/C/D)

Deze diverse deelcollectie omvat **immateriële en materiële sporen** van het broodambacht. Het gaat zowel om handwerktuigen, machines en kennis van en over hoe brood wordt gemaakt. **De materiële sporen** zijn onder meer deegrollen, ovenpalen, broodvormen, kneedtrokken, machines zoals broodsnijmachines, uitroltafels, chapeluremachine, sandwichmachine, deegverdelers, deegkneders, deegstekers, deegschrapers, kledij, productverpakkingen (broodzakken, meelzakken, ...), reclames, meubilair zoals deegrijkskasten, ovens (huishoudelijke en professionele types) en ovenelementen.

Daarnaast bevat deze deelcollectie een klein aantal landbouwwerktuigen en huishoudelijke toestellen zoals huishoudelijke oventjes. Deze voorwerpen behoren niet meer tot het actief verzamelgebied. Ze worden grotendeels herbestemd naar de educatieve collectie van het museum.

De immateriële sporen van het broodambacht binnen de museumcollectie behelzen onder meer captaties op papier, foto en audiovisueel. Dit zijn draaiboeken van broodworkshops in het museum, neergeschreven receptuur voor workshops, bakdemonstraties en 'Brood op de Plank' (demo), videomateriaal uit privéverzamelingen (vnl. uit bakkerijen) en van het museum. De deelcollectie broodbakkerij bevat daarnaast ook sporen van de broodcultuur in Vlaanderen.

Het overgrote deel van deze captaties is nog niet opgenomen in de digitale catalogus van het museum. Bedoeling is om deze sporen in de volgende



beleidsperiode als 'objecten' op te nemen. De audiovisuele captaties zijn ondertussen opgenomen in de digitale catalogus (ADLIB-audiovisuele materialen) en in het registratiesysteem (AMS) van MEEMOO.

Actief/passief verzamelen: De deelcollectie 'broodbakkerij' wordt actief uitgebreid uitgezonderd met sporen die een lacune binnen de collectie opvullen. Lacunes zijn onder meer het hedendaags broodambacht, draaiboeken van bakdemonstraties, of stap voor stap handleidingen rond het gebruik van de ovens (houtovens en elektrische ovens), en van bepaalde machines, immateriële sporen van nieuwe broodtradities in Vlaanderen.

Daarnaast wordt er voor een aantal machines en voorwerpen een volledigheid nagestreefd of elementen noodzakelijk voor herstellingen en reconstructies (bv. ovens).

Waardering: De waardering van het roerend erfgoed in deze deelcollectie is voltooid (zie rapport waardering 2015-2021)

Banketbakkerij (A/B/C...)

De deelcollectie banketbakkerij omvat materiële en immateriële sporen van het métier van banketbakker. Materiële sporen zijn onder meer handwerktuigen en machines van de banketbakker zoals beschuitsnijmachines, spuitzakken, kloppers, taart- en banketvormen, marsepeinvormen... Deze collectie is de grootste van alle deelcollecties.

Immateriële sporen van het ambacht van banketbakker: Truken van de Foor (video-captaties waarin telkens de technieken rond een bepaald gebak worden

uitgelegd), bakdemonstraties, receptuur. Daarnaast zijn er ook sporen van bakcultuur in Vlaanderen terug te vinden in deze deelcollectie (klaaspeerdevormen, klaaskoeken op Sinterklaas/Sint-Maarten), taartsjablonen voor specifieke feesten (Nieuwjaar, communie, Pasen, Valentijn, ...)

Actief/passief verzamelen: De collectie wordt actief uitgebreid.

Waardering: is nog niet voltooid; referentiekader nog niet volledig gekend. Enkele machines in deze collectie behoren tot de A-collectie; vele voorwerpen in deze deelcollectie zijn niet uniek en komen in grote meervouden voor, bijvoorbeeld de talloze vormpjes voor taart en gebak. Deze objecten behoren weliswaar tot het verzamelgebied, maar worden weinig tot niet tentoongesteld en behoren tot de C-collectie. De waardering van enkele subcollecties wordt gepland in de periode 2025-2028.

Speculaasbakkerij (A/B/C)

Deze kleine deelcollectie bestaat uit materiële en immateriële sporen van het speculaasambacht.

Materiële sporen zijn onder meer speculaasplanken, enkele werktuigen en kleine machines om speculaaskoeken te vervaardigen. Er zit ook één industriële speculaasmachine (onvolledig) in de collectie. Voorts bevat deze deelcollectie ook enkele vormen voor rijstcakes uit het Midden- Oosten en Verre Oosten.

Immateriële sporen zijn papieren en visuele captaties: draaiboek speculaasworkshops, foto's handelingen koeken maken. Ook zijn er specifieke levendige tradities met deze deelcollectie verbonden, waaronder de Sinterklaastraditie (speculaaskoekjes met beeltenis van Sinterklaas), Sint-Maarten (er wordt op Sint-Maarten onder andere speculaas gegeven).

Leemtes in deze deelcollectie: immaterieel spoor van speculaaskoekjes maken met een speculaasmachine (van a tot z), het maken van een speculaasplank (houtsnijwerk).

Actief/passief verzamelen: De deelcollectie behoort tot het verzamelgebied maar wordt enkel passief uitgebreid.



Waardering: volgens onze gegevens is er nergens anders in België een dergelijk openbare verzameling speculaasplanken van die grootorde. Ook verschillende speculaasplanken stammen af uit de 17de en 18de eeuw, wat de collectie speculaasplanken van het Bakkerijmuseum zeldzaam maakt. De waardering van het roerend erfgoed in deze deelcollectie is voltooid. Het referentiekader en waarderingsformulier is ingevuld (zie catalogus, Collectie en waarderingsrapport)

Winkel (A/B/C/...)

Deze deelcollectie is heterogeen: ze bestaat uit materiële sporen van bakkerswinkels, zowel traditionele winkelattributen zoals toonbanken, weegschalen, kassa's als reclames en productverpakkingen.

Waardering: nog niet voltooid, nationaal referentiekader is nog niet volledig gekend. Een paar voorwerpen behoren tot de A-collectie, waaronder de ijskast van begin 20ste eeuw. De meeste objecten uit deze collectie behoren echter tot de B- en C-collectie.

Actief/passief verzamelen: collectiestop. Deze deelcollectie wordt niet meer uitgebreid

Wafel- en hostie-ijzers (B/C/D)

Deze collectie bestaat uit materiële sporen zoals wafelijzers (tang-, boek- en elektrische wafelijzers), werktuigen, wafelovens, huishoudelijke toestellen en voorwerpen en hostie-ijzers.

Actief/passief verzamelen: deze deelcollectie wordt niet meer uitgebreid. Enkele huishoudelijke toestellen en hostie-ijzers worden herbestemd (2022-2023).

Waardering: De waardering van het roerend erfgoed in deze deelcollectie is voltooid, zie catalogus (collecties) en waarderingsrapport (2015-2021). Deze deelcollectie behoort onder meer tot de B-, C-, D-collectie

Patakons (B/C)

Deze kleine deelcollectie bestaat grotendeels uit materiële sporen, patakons, vormen om in of op broden te leggen. Specifiek gaat het om het brood 'vollaard/cougnou', een nieuwjaarsbrood dat vroeger gegeven werd als geschenk. De traditie is quasi uitgestorven

Materiële sporen: patakons

Immateriële sporen: audiovisuele captatie 'vollaard maken' (take away workshop), receptuur vollaard

Actief/passief verzamelen: Deze collectie behoort tot het verzamelgebied, maar wordt niet meer uitgebreid

Waardering: De waardering van het roerend erfgoed in deze deelcollectie is voltooid. Deze deelcollectie behoort tot de B of C- collectie. Zie catalogus (collecties) en waarderingsrapport 2015-2021)

Suikerbakkerij (A/B/C...)

De deelcollectie suikerbakkerij bestaat uit materiële en immateriële sporen van het ambacht van de suikerbakker.

Materiële sporen zijn onder meer kookgerei, zoals koperen pannen en potten, bain maries voor het smelten van suiker, handwerktuigen van de suikerbakker zoals zetmeelbakken, afdrukstokken, suikervormen, machines waaronder drageeturbines, snoepgoedmachines, een collectie doopsuikerdoosjes, verpakkingen zoals snoepdozen, essenceflesjes.



Immateriële sporen zijn onder meer foto's van demonstraties 'suikerbewerking' in het museum, foto's van bewerkingen (vb. pastillage).

Actief/passief verzamelen: De deelcollectie suikerbakkerij wordt actief uitgebreid.

Leemtes: de leemtes in deze deelcollectie situeren zich vooral bij de immateriële sporen. Momenteel mist de collectie sporen van verschillende deeltechnieken

Waardering: is nog niet voltooid, nationaal referentiekader nog niet volledig gekend. Deze deelcollectie behoort onder andere tot de A-, B- en C-collectie.

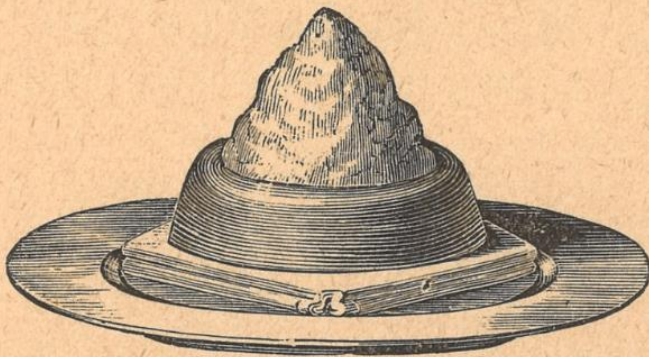


Fig. 186. — Plombière aux noix fraîches (p. 339).

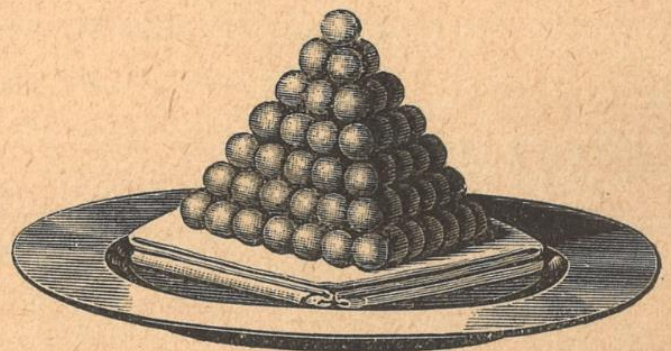


Fig. 201. — Bombe Malakoff (p. 374).

Ijsbereiding (A/B/C)

De deelcollectie ijsbereiding bestaat uit materiële en immateriële sporen van het ambacht van ijs bereiden.

Materiële sporen zijn onder meer handgereedschap en machines die de banketbakker aanwendde om ijs te bereiden zoals ijsvormen, een ijsfietsmachine, ijsbewaarders, handijsmachines...

Immateriële sporen van ijs bereiden bevinden zich momenteel nog niet in de collectie

Actief/passief verzamelen: Deze collectie wordt actief uitgebreid.

Leemtes: de lacunes in deze deelcollectie situeren zich vooral bij de immateriële sporen van het huidige ambacht van ijsbereider. Dit zijn onder meer captaties van het maken van room-en sorbetijs van A tot Z, ijstaarten (specifieke taarten zoals

huwelijkstaarten, kerstbuches...). Bij de materiële sporen mist de collectie nog een originele handaangedreven ijsmachine gebruikt in banketbakkerijen.

Waardering: De waardering van het roerend erfgoed in deze deelcollectie is voltooid. Verschillende voorwerpen uit deze deelcollectie behoren tot de A-collectie, waaronder de antieke ijsvormen en enkele ijsbewaarders uit de vroege 20ste eeuw. Daarnaast bestaat deze deelcollectie uit collectiestukken die behoren tot de ondersteunende B- en C-collectie (zie catalogus, collecties en waarderingsrapport 2015-2021).

Vervoer en transport (A/B/C...)

De deelcollectie vervoer bestaat uit verschillende soorten voertuigen en transportmiddelen die vroeger door de bakkers gebruikt werden om hun brood aan de man te brengen: triporteurs, bakkersfietsen, koetsen, elektrisch wagentje. Door de omvang van enkele van deze transportmiddelen, betekenen ze een grote beheerslast voor het museumdepot.

Actief/passief verzamelen: deze collectie wordt voorlopig niet uitgebreid

Waardering: is gedeeltelijk gedaan. Een aantal voorwerpen behoren tot de A-collectie, waaronder de antieke koetsen. Andere transportmiddelen behoren tot de B- en C-collectie.

Chocoladebewerking (A/B/C)

Tot deze deelcollectie behoren materiële en immateriële sporen van het ambacht van chocoladebewerking en chocolatiers.

Materiële sporen zijn onder meer chocoladevormen, handwerktuigen voor de banketbakker voor chocoladebewerking waaronder pralineervorken, bain maries, verpakking, reclame, en een paar kunstwerken uit chocolade

Immateriële sporen: zijn onder meer audiovisuele captaties van deelttechnieken in de chocoladebewerking (via onder andere YouTube-reeks Truken van de Foor)



Leemtes: de lacunes in deze deelcollectie situeren zich voornamelijk bij de immateriële sporen van dit ambacht. De verschillende technieken van chocoladebewerking waaronder pralines maken, holle chocoladefiguren maken, tempereren (of voorkristalliseren)...

Actief/passief verzamelen: Deze deelcollectie wordt actief uitgebreid.

Waardering: De waardering van het roerend erfgoed in deze deelcollectie is voltooid. Onder andere de antieke chocoladevormen en enkele unieke machines behoren tot de A-collectie. Verder behoren de meeste voorwerpen tot de B- en C-collectie. Zie onder meer de catalogus (Collecties), waarderingsformulier en waarderingsrapport

Brood in de kunst (A/B/C/D...)

Deze deelcollectie is heel heterogeen en bevat voornamelijk materiële sporen van het bakambacht en de bakcultuur. De collectie bestaat uit schilderijen, een houtskooltekening, memorabilia, foto's, diploma's, medailles, kunstwerken uit suiker, chocolade...

Actief/passief verzamelen: deze deelcollectie wordt actief uitgebreid

Waardering: is nog niet voltooid. Een aantal collectiestukken uit deze deelcollectie behoren tot de belangrijkste A-collectie, waaronder de glasramen, de schilderijen en de houtskooltekening van Léon Frédéric. De meeste voorwerpen behoren tot de B- en C- collecties.

Opmerking: Deze deelcollectie bevat meer dan alleen kunstobjecten. Over de jaren heen zijn er heel wat andere stukken (foto's, personalia...) in deze collectie terechtgekomen. De komende beleidsperiode 2024-2028 wordt deze deelcollectie onder de loep genomen. Hierbij zullen verschillende stukken in twee andere deelcollecties worden onderverdeeld: Foto's en Ansichtkaarten (in geval van foto's) en Documenten en Personalia (in geval van documentaire stukken en diploma's).

Foto's en Ansichtkaarten (A/B/C...)

Deze deelcollectie bevat uitsluitend materiële sporen. Dit zijn: foto's, fotoalbums, fotomappen en ansichtkaarten.

Actief/passief verzamelen: deze deelcollectie wordt actief uitgebreid

Waardering: de waardering is nog niet voltooid. Deze deelcollectie bevat grotendeels stukken uit de B- en C-collectie

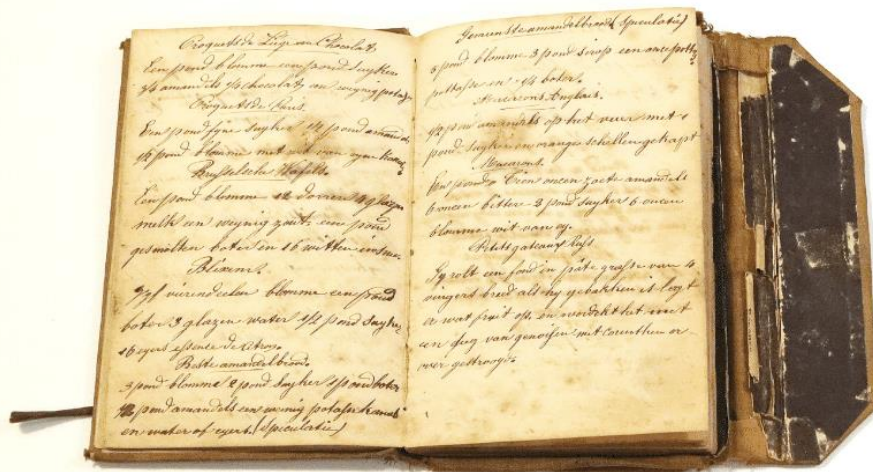


Documenten en Personalia (A/B/C...)

Deze deelcollectie omvat uitsluitend materiële sporen, waaronder persoonlijke archieven van bakkerijen (facturen, handgeschreven recepten, diploma's, verpakkingsmateriaal) en losse documentaire stukken.

Actief/passief verzamelen: deze deelcollectie wordt actief uitgebreid

Waardering: De waardering is nog niet voltooid. De meeste stukken behoren tot de B- en C-collectie. Enkele stukken zoals het guldenboek van de Koninklijke Vereniging der Pasteibakkersbazen behoren tot de A-collectie.



4.3 De deelcollecties in cijfers

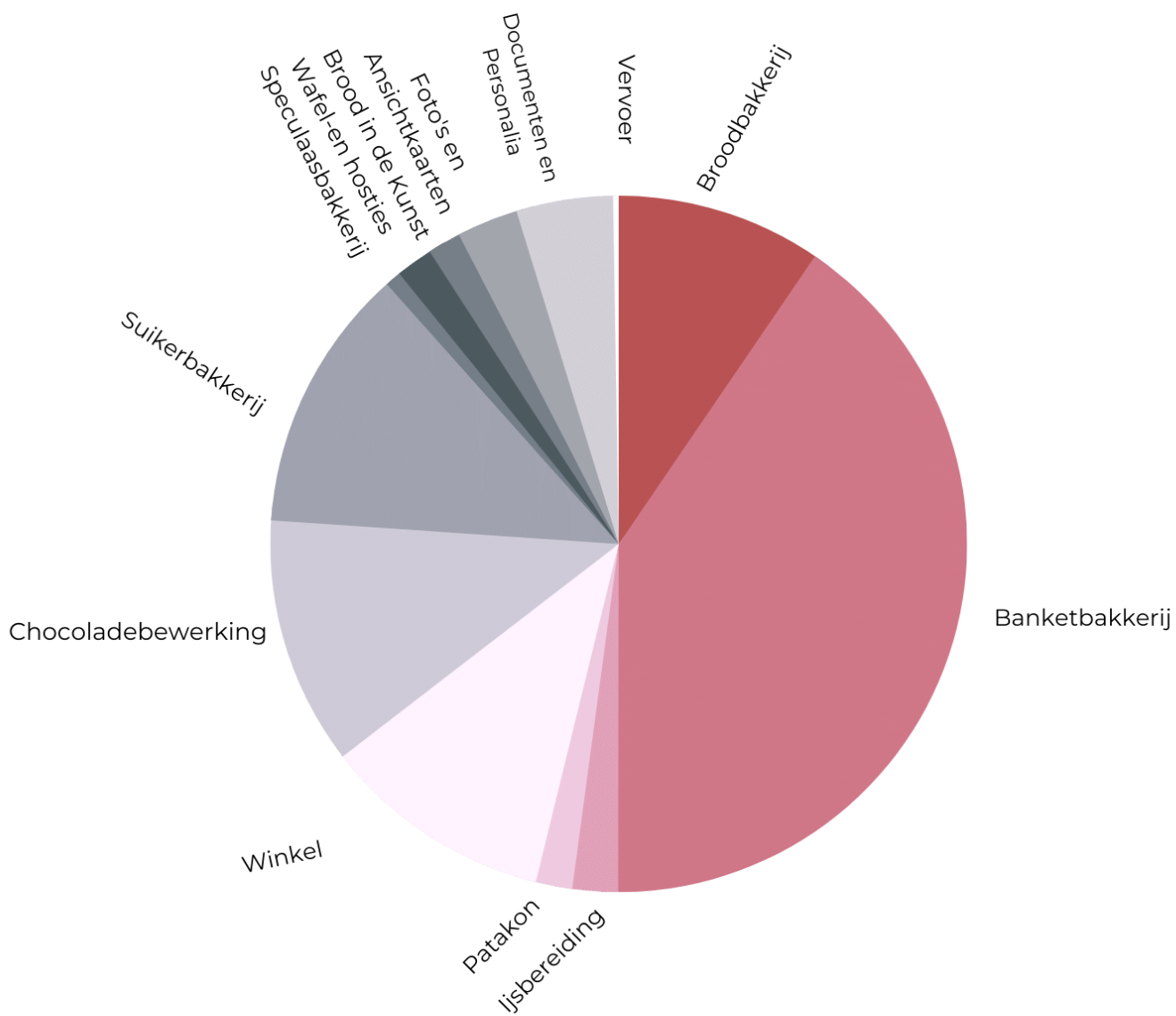
De cijfers in de kolom 'omvang' zijn het geschatte aantal objecten: in totaal bevat de collectie van het Bakkerijmuseum 24158 materiële en immateriële sporen. De deelcollectie banketbakkerij is met zijn bijna 10.000 stukken de grootste collectie.

We houden rekening met een kleine aangroei in volgende deelcollecties: broodbakkerij (± 50), banketbakkerij (± 50), ijsbereiding (± 10), chocoladebewerking (± 10), speculaas (± 10) en suikerbakkerij (± 10). In deze deelcollecties wordt vooral een instroom van captaties van immateriële sporen verwacht.

We houden rekening met een grote aangroei in volgende deelcollecties: Foto's en Ansichtkaarten (± 300) en Documenten en Personalialia (± 500). Een paar omvangrijke schenkingen voor deze deelcollecties zullen de komende jaren worden geregistreerd.

Deelcollectie	Omvang	Digitale registratiegraad (basisniveau)
Broodbakkerij	2312	98%
Banketbakkerij	9760	98%
Ijsbereiding	515	98%
Brood in de Kunst	410	98%
Winkel	2588	98%
Chocoladebewerking	2782	98%
Speculaasbakkerij	181	98%
Patakon	415	98%
Wafel-en hosties	374	98%
Foto's en Ansichtkaarten	688	57%
Documenten en Personalialia	1080	54%
Vervoer	65	98%

De kolom er naast 'Digitale registratiegraad' geeft aan hoeveel registratieachterstand er momenteel ongeveer is (op basisniveau). Momenteel zijn 23197 stukken op basisniveau geregistreerd waarvan ongeveer 6315 stukken een diepere registratie heeft gekregen. We schatten dat het gros van de collectie voor 95% op basisniveau geregistreerd, op basis van de geschatte aangroei.



DEELCOLLECTIES IN VERHOUDING

5. Collectievorming

Het Bakkerijmuseum verzamelt materiële en immateriële sporen van het bakambacht en bakcultuur in Vlaanderen. Dit impliceert dat de collectie niet vaststaat. Ze is constant in beweging. In dit hoofdstuk wordt beschreven hoe en wat het museum verzamelt.

5.1 Verzamelbeleid

Het Bakkerijmuseum voert zowel een actief als passief verzamelbeleid, vanuit het vooropgestelde collectieprofiel.

In het verleden werd voornamelijk gefocust op het passief verwerven van collectiestukken. Een echt aankoopbudget heeft het museum niet.

Actief verzamelen

Het gericht en proactief zoeken naar materiële en immateriële sporen die leemtes in onze collectie oplossen. Voor iedere deelcollectie werd bepaald wat het acquisitiebeleid is en waar de lacunes zich ongeveer situeren (zie ook collectiebeschrijving).

Dit doen we in de komende jaren onder de vorm van **collectiedagen, bij spontane aanbiedingen** aan het museum en **via gerichte oproepen** via onze eigen en externe digitale kanalen zoals onze website nieuwsbrief, sociale media, facebookgroepen.

Passief verzamelen

Het gros van de collectie die wordt verworven, zijn schenkingen aan het museum. Hierbij worden de schenkingen vooraf op objectniveau grondig aan dit collectieplan en de vooropgestelde selectiecriteria afgetoetst. De procedures voor de binnenkomende objecten worden afgestemd op de Spectrum-standaarden. Bij aanvaarding, wordt een schenkingsovereenkomst gesloten met de schenker (zie model schenkingscontract). Wanneer schenkingen niet aanvaard worden, wordt altijd doorverwezen naar andere erfgoedinstellingen en naar privéverzamelaars.

5.2 Selectiecriteria

Selectiecriteria gebruiken we vooral bij het verwerven van roerend erfgoed. Vooraf bepaalde selectiecriteria zijn noodzakelijk om een goed en efficiënt collectiebeleid te kunnen voeren. Algemeen beschouwd worden enkel collectiestukken (roerend erfgoed) bij schenkingen aanvaard of aangekocht die tot het verzamelgebied van

het museum behoren en passen in het vooropgesteld collectieplan. Bovendien wordt iedere schenking standaard afgetoetst aan onze selectiecriteria. Deze criteria hebben wij op basis van bestaande publicaties, overleg met onze wetenschappelijke raad, externe experts én vanuit onze eigen context vooropgesteld.

Deze criteria gebruiken we ook als basis om zogenaamde collectievreemde objecten, die niet (meer) passen in de collectie, te herbestemmen. Ze komen gedeeltelijk overeen met de waarderingscriteria waarmee we de collectie waarderen (zie waardering collectie).

Volgende criteria hanteren we bij aanbiedingen aan onze collectie of bij het opnemen van immateriële sporen in de collectie:

- Heeft het object of immaterieel spoor een directe link met het bakambacht of met de bakcultuur in Vlaanderen of België?
- Heeft het object cultuurhistorische en/of erfgoedwaarde?
- Vult het object of immaterieel spoor een lacune op in de (kern)collectie?
- Kenniswaarde: verschaft het object of immaterieel spoor meer inzichten en kennis over het bakambacht en bakcultuur in Vlaanderen? Bestaat er kennis over dit object in ons museum? Indien niet: kunnen we er kennis over verwerven?
- De referentiewaarde van het object: is het aanwezig in meerdere musea in België, gaat het om een uniek stuk? Is het onze taak als Bakkerijmuseum om dit object te bewaren? Is er een ander museum dat misschien voor dit object beter geschikt is als bewaarinstelling?
- Hoeveel gelijkaardige exemplaren hebben we van dit object reeds in de collectie zitten? Gaat het hierbij om voorwerpen waarvan er meerdere exemplaren in het bakkersatelier werden gebruikt? Bijvoorbeeld vormen voor brood, gebak, taart, marsepein.... Hierbij gebruiken we specifieke richtlijnen:
 - Specifiek voor grote bakkerijmachines, werktuigen en andere objecten met een grote omvang hanteren we een richtlijn van 5 exemplaren per gelijkaardig object, rekening houdend met typologie: materiaal, vorm, grootte, handmatig versus machinaal
 - Specifiek voor de kleinere objecten (waaronder vormen en kleine werktuigen) is de richtlijn per type 70 exemplaren. Bij dit criterium houden we rekening met de typologie: materiaal, vorm, iconografie (bv. bij afbeeldingen op prenten, chocoladevormen, ijsvormen).
 - Bij het hanteren van deze richtlijnen moeten we oog hebben voor verschillende types waarin bepaalde objecten voorkwamen (bv. van machines). Als Bakkerijmuseum vinden we de presentatie van objecten essentieel voor ons verhaal. Vele objecten die in meervoud voorkomen (bv. taartvormpjes), zijn ooit “en masse” geproduceerd

geweest en (thuis)bakkers bezaten vroeger dergelijke voorwerpen in veelvoud. In dat geval moeten wij dit als museum als dusdanig aan het publiek kunnen tonen.

- Wat is de toestand van het object? Is het volledig? Indien in slechte staat: kan het worden gerestaureerd? Bij objecten in slechte toestand moet ook vooraf de afweging worden gemaakt of het al dan niet intern kan gerestaureerd worden of het financieel haalbaar is om het te laten restaureren, m.a.w. een kosten/batenanalyse maken bij een eventuele (noodzakelijke) restauratie.
- presentatie- of expositiewaarde van het object: in hoeverre zal of kan het object een publiekstrekker zijn in een (tijdelijke) tentoonstellingsruimte?
- De beheerslast van het depot: de depotruimte zal altijd beperkt blijven, dus bij iedere schenking zal de beheerslast ook een criterium zijn.

5.3 Ontzamelen

Sinds verschillende jaren voert het museum een ontzamelbeleid. In 2004 werd er een speciaal statuut aangenomen door de Raad Van Bestuur, dat het museum toelaat onder bepaalde voorwaarden objecten uit de collectie af te stoten (zie bijlage). Op basis van het tweede collectieplan en de aangescherpte selectiecriteria, werd er in 2014 een eerste afstootbeweging uitgevoerd. Het ging om stukken in volle eigendom, die in meervoud aanwezig waren in de collectie en in slechte tot zeer slechte toestand verkeerden.

In de vorige beleidsperiode werd het 'afstoot- en herbestemmingsplan 2019-2023' gefaseerd doorgevoerd. In 2023 worden 139 objecten ontzamd, waaronder de deelcollectie Historische Broden, een collectie van organische broden die bijna twintig jaar werden bewaard. Wegens de aard van deze organische objecten en de slechte toestand werd besloten om de broden te vernietigen. De broden werden fotografisch gedocumenteerd.

Deze ontzaming is het resultaat van een waarderings- en registratieproces, waarbij enkele deelcollecties werden gewaardeerd en dieper geregistreerd. Ontzaming begint immers met een goede kennis van de collectie. De objecten die in 2023 worden ontzamd, worden in de D-collectie gewaardeerd. De objecten worden grotendeels herbestemd naar de eigen educatieve collectie of naar andere musea of educatieve instellingen.

Het ontzamelproces is vastgelegd in een intern draaiboek 'ontzamelen'. Dit draaiboek is geïnspireerd op de eigen selectiecriteria, de LAMO (editie 2016) en Spectrum (editie 4.0). Dit draaiboek wordt in de volgende beleidsperiode

afgetoetst aan de recentste Spectrum-standaarden (Spectrum 5.0) en de Deposit Kit.

Momenteel ontbreekt er in Vlaanderen een ontzamelingskader, maar het museum maakt deel uit van een collega-groep Herbestemmen geleid door FARO. Het Bakkerijmuseum blijft de verdere ontwikkelingen in Vlaanderen op de voet volgen (cfr. Toekomstige ontzamelkit FARO?, andere collega-groepen, een collectiemapping Vlaanderen?).

In de volgende beleidsperiode worden enkele subcollecties binnen de grootste deelcollectie Banketbakkerij dieper geregistreerd en gewaardeerd. Op basis hiervan wordt een nieuw ontzamelplan voor deze specifieke collectie uitgewerkt.

Acties

- Het ontzamelproces wordt in een rapport ontsloten (2023).
- In de komende beleidsperiode wordt het interne draaiboek 'ontzamelen' afgestemd en aangepast aan Spectrum 5.0 en Deposit Kit.
- Uitwerking ontzamelplan (2025-2028).

6. Waarderen van de collectie

6.1 Waarom waarderen?

Waarderen is voor ons museum net zoals borgen een werkwoord. We beschouwen collectiewaardering als een onlosmakelijk onderdeel van de museumwerking. Waarderen is dus geen doel op zich, maar vertrekt vanuit een specifieke vraagstelling of kader.

Waarderen vervult bovendien verschillende functies. In eerste instantie vergroten en verdiepen we het inzicht en de kennis in de collectie en zijn samenstelling. Om die redenen baseren we onze collectiewaardering op een diepere registratie en gericht onderzoek (o.a. historische context, vervaardiger en herkomst).

Ook kan het aanleiding geven tot het herbestemmen van specifieke stukken.

Hierbij heeft waarderen herbestemmen niet als einddoel, al stellen we op basis van waarderingsoefeningen per deelcollectie wel een onderbouwde herbestemmingslijst op. Het kan ook omgekeerd: waarderingsoefeningen kunnen onverwachte (kennis)leemtes aan het licht brengen en zo een meer gefundeerd verzamel- en onderzoekbeleid opleveren.

Waarderingsoefeningen leveren ook resultaten op voor de publiekswerking van het museum: artikels in het museummagazine, stof voor tijdelijke tentoonstellingen, thematische gidsbeurten (vb. op erfgoeddag of andere evenementen) of samenwerkingen... Kortom, het staat voor ons museum buiten kijf dat waarderen waardevol is voor de collectie én de werking errond.

In de afgelopen beleidsperiode werden enkele deelcollecties op subcollectieniveau of stukniveau gewaardeerd (zie ook de beschrijving deelcollecties voor een voorlopige stand van zaken). De centrale vraagstellingen hierbij waren:

- Wat hoort niet thuis in onze collectie? Bijvragen: Wat past er niet meer in het collectieprofiel? Wat kan worden ontzamd?
- Welke sporen zitten er in deze deelcollectie?

De resultaten van dit traject worden in een waarderingsrapport in 2023 ontsloten.

6.2 Waarderingsmethode

Het Bakkerijmuseum is een enthousiaste, flexibele, maar kleine organisatie. Voor collectiebeheer en –onderzoek is er slechts één vaste medewerker. De collectiemedewerker wordt ondersteund voor specifieke deeltaken door een paar vrijwilligers (digitalisatie collectie), de technische medewerker (behoudstaken), de administratieve medewerker (registratie collectie) en af en toe alle teamleden (vb. bij de periodieke toestand- en standplaatscontrole en

herverpakkingsbewegingen). Dit maakt dat het museum op zoek moest gaan naar waarderingsmethodes op maat van de kleine organisatie, zodat het waarden van de collectie effectief en haalbaar gebeurde.

Voor de waarderingsoefeningen van de afgelopen beleidsperiode hanteerden we een waarderingsmethode gebaseerd op het vorige collectieplan en de vooropgestelde selectiecriteria en de leidraad 'Op de museale weegschaal - collectiewaardering in zes stappen' (2013). Het waarderingsformulier uit deze leidraad gebruiken we als basisformulier, aangevuld met onze eigen waarderingsvragen (op basis van de selectiecriteria). Op de museale Weegschaal laat toe om een stuk of een collectie te bekijken vanuit verschillende disciplines of perspectieven (economische, informatieve, cultuurhistorische waarde e.a.). Het is een methode die werkt voor onze organisatie.

De waarderingsoefeningen voerden we per deelcollectie uit op subcollectieniveau (groep van gelijke objecten die in meervoud voorkomen, zoals brood- en gebakvormen) of op stukniveau. Ter voorbereiding werden de geselecteerde deelcollecties dieper geregistreerd en werd een onderzoek uitgevoerd.

Op basis hiervan werd er telkens eerst een interne waardering gedaan (collectiebeheerder-museumconservator). Daarop volgden waarderingsoefeningen met de leden van de wetenschappelijke adviesraad. In eerste instantie werd het waarderingsformulier hiervoor gebruikt, maar dit bleek voor sommige leden net iets te abstract.

Daarom werden de waarderingsoefeningen met de wetenschappelijke adviesraad hervormd tot een interactief waarderingsgesprek waarbij de vragen rond de verschillende waarden van collectiestukken voortaan onder de loep worden genomen. Ook wordt een fotokaart of mapping gemaakt met een overzicht van wat er zich allemaal in de deelcollectie bevindt. In deze waarderingsoefeningen worden de stukken in verschillende categorieën ingedeeld:

- A-categorie: de topstukken van de collectie.
- B-categorie: de belangrijkste collectiestukken, de sleutelstukken van de collectie.
- C-categorie: objecten die tot ons verzamelgebied behoren, maar niet uniek zijn, geen hoge cultuurhistorische, presentatie- of attractieve waarde hebben, objecten die niet behoren tot de A- of B-collectie.



- D-categorie: de afstootcollectie (waaronder objecten die niet in de missie passen of tot het verzamelgebied van het Bakkerijmuseum behoren, de dubbels, de objecten in slechte tot zeer slechte toestand, de educatieve collectiestukken).

Er zijn ook twijfelgevallen of stukken waarover te weinig geweten is. Die worden telkens buiten beschouwing gelaten.

De manier waarop we waarderen en welke stappen we volgen, zijn vastgelegd in interne richtlijnen of een draaiboek. Voor de komende beleidsperiode toetsen we deze interne richtlijnen af met de recentste Spectrum-standaarden (5.0) en de herwerkte waarderingstoolkit van FARO (2022). Daarnaast breiden we dit draaiboek uit met richtlijnen omtrent het waarderen van immaterieel erfgoed, op basis van de waarderingssystemen voor ICE aangereikt door WIE. Ook dit aspect van onze collectiewerking (waarderen) pakken we integraal aan, aangezien onze collectie roerend én immaterieel is.

6.3 Waarderen van broodcultuur 2023-2024

Samen met de brede erfgoedgemeenschap en de broodcultuurraad waardeert het Bakkerijmuseum de broodcultuur in 2023 en 2024. Dit doen we aan de hand van verschillende acties: aanmaak facebookgroep om de online erfgoedcommunities rond broodcultuur te bevragen via gerichte polls, posts, vragen rond specifieke elementen van de broodcultuur.

Daarnaast worden verschillende vertegenwoordigers uit de brede erfgoedgemeenschap geïnterviewd, waarbij ze bevroegd worden en er gepeild

wordt welke waardes ze toekennen aan specifieke elementen van broodcultuur. De input die deze acties opleveren, wordt in het aanvraagdossier voor de Inventaris Vlaanderen verwerkt.

Samen toetsen we de gebruikte methodieken af bij dienstverlenende organisaties zoals CAG en WIE.



6.4 Een integraal waarderingstraject voor de deelcollectie banketbakkerij 2025-2028

In de volgende beleidsperiode bouwen we voort op de opgedane ervaringen en zetten we een waarderingstraject op voor specifieke subcollecties uit de deelcollectie banketbakkerij: de subcollecties vormen, handwerktuigen en machines, decoratie en design (ca. 6000 stuks). Deze deelcollectie is erg groot en divers: het bevat net geen 10.000 stukken en verschillende immateriële sporen van het banketbakkersambacht. De deelcollectie beslaat dus ongeveer de helft van de totale museumcollectie (zie ook 'de deelcollecties in cijfers').

Over de jaren heen zijn er bovendien collectiestukken in deze deelcollectie terechtgekomen die er technisch gezien niet in thuishoren (vb. vormen voor klaaskoeken of handwerktuigen gerelateerd aan (gerezen) bladerdeegproducten).

Deze deelcollectie kent zijn gelijke niet. Nergens anders in Vlaanderen wordt een dergelijke referentiecollectie bewaard van het métier van de banketbakker. Echter mist deze deelcollectie overzicht. Het traject zal opnieuw aan een verdiepende registratie en onderzoek worden onderworpen.

Specifiek voor de waardering van de deelcollectie 'banketbakkerij' nemen we ook de waardering van de immateriële erfgoedpraktijk, namelijk het métier van de banketbakker, op in het gehele waarderingstraject. De deelcollectie bevat immers roerend erfgoed dat deel uitmaakt van deze nog heel levendige erfgoedpraktijk (bv. handwerktuigen bij het vervaardigen van taarten, gebak, marsepein...). Dergelijke waarderingsoefeningen kunnen inzicht geven in wat of welke elementen de erfgoedgemeenschap belangrijk vindt.

Voor de museumcollectie kan een dergelijk integraal traject ook een verrijking betekenen. Door de erfgoedgemeenschap rond dit ambacht samen te brengen, verzamelt het museum mogelijk nieuwe sporen van dit erfgoed. Het traject kan ook nieuwe ideeën aanbrengen voor toekomstige borgingsacties vanuit het museum en/of de gemeenschap.

Het waarderingstraject moet in eerste instantie resulteren in een betere kennis en inzicht in deze collectie, met uitbreiding van het ambacht van de banketbakker. Daarnaast zullen een deel van de onderzoeksresultaten worden ontsloten (o.a. tijdelijke expo in 2027 en artikels voor het museumtijdschrift).

Vanwege de omvang en inhoudelijke scope wordt dit traject over meerdere jaren gespreid. Indien nodig wordt er meer tijd uitgetrokken dan eerst vooropgesteld. Ook wordt er een tijdelijke projectmedewerker aangeworven, onder voorbehoud van een toegekende projectsubsidie (zie algemeen museumbeleidsplan 2024-2028). De wetenschappelijke adviesraad (met vertegenwoordigers van experts en de erfgoedgemeenschappen) wordt opnieuw betrokken in het waarderingsproces. We toetsen het voorgestelde traject in dit plan ook af bij dienstverlenende organisaties waaronder ETWIE, het CAG en WIE.

Acties en aandachtspunten:

Het Bakkerijmuseum stemt zijn interne richtlijnen af op de geactualiseerde toolbox. Waarderen (2022) van FARO, op de recentste SPECTRUM-standaarden en op de handvaten aangereikt door WIE rond het waarderen van ICE (2024).

De waarderingsoefeningen rond de deelcollectie banketbakkerij worden uitgebreid met waarderingen van de immateriële erfgoedpraktijk (ambacht banketbakker). Deze waarderingsoefeningen zijn participatief en meerstemmig: we betrekken diverse belanghebbenden en leden van de erfgoedgemeenschap om zo veel mogelijk perspectieven bij elkaar te brengen.

7. Behouden en borgen van de collectie

7.1 Preventieve conservering materiële collectie

Hieronder vallen alle acties en procedures die ervoor zorgen dat de bewaaromstandigheden van de collectie zo optimaal mogelijk wordt gehouden, zonder dat de objecten zelf worden behandeld.

Preventieve conserveringsmaatregelen in de tentoonstellingsruimte

Historiek

De tentoonstellingsruimte van het Bakkerijmuseum bevond zich tot oktober 2022 in twee historische hoevegebouwen op de site van de voormalige Zuidgasthuishoeve. Dit waren respectievelijk het voormalige woonhuis en de voormalige graanschuur op de site. De permanente tentoonstelling werd in de periode oktober –november 2022 ontmanteld. De bewaaromstandigheden in deze tentoonstellingsruimtes waren wisselend. Vooral in het ene gebouw (het voormalig woonhuis) waren de bewaaromstandigheden niet goed. Eén van de tentoonstellingsruimtes bevond zich in een kelder, waar het binnenklimaat te vochtig was voor de tentoongestelde houten speculaasplanken. Schimmelvorming was een continue dreiging.

Het binnenklimaat in beide gebouwen werd actief gemeten via vijf thermohygrografen en twee digitale meters (TESTO). De meetresultaten werden bijgehouden in een logboek (papier en digitaal). Sinds 2021 worden de papieren meetresultaten via DigiChart gedigitaliseerd. Daarnaast wordt er periodiek (jaarlijks tijdens de sluitingsperiode) een toestand- en standplaatscontrole gehouden. De gegevens werden aangepast indien er een verandering in toestand was. Voorts werden de aparte verlichtingspots in beide tentoonstellingsruimtes geleidelijk vervangen met LED-verlichting (max. 50 lux).

Bouwfysische maatregelen nieuwe tentoonstellingsruimte

In 2023 wordt de nieuwe permanente tentoonstelling ondergebracht in de monumentale schuur. Daar zijn de bewaaromstandigheden goed. Het gebouw onderging in 2015-2016 een grondige renovatie waarbij de buitenmuren en het dak geïsoleerd werden. Enkele ramen werden geëlimineerd om in de toekomst minder schadelijk UV-licht binnen te laten. Het bijgebouw waar de toekomstige ingang en kijkdepot komen (zie verder onderaan), wordt in 2023 aangepakt. Er komt bijkomende isolatie en hoogrendementsglas.



In de volgende beleidsperiode wordt dit gebouw samen met de andere gebouwen mee opgenomen in het patrimonium van stad Veurne. Hierdoor zijn er in de toekomst eventuele kleine werken of controles mogelijk door de technische dienst van stad Veurne. Daarnaast wordt de buitenschil van de nieuwe tentoonstellingsruimte periodiek gecontroleerd door Monumentenwacht Vlaanderen.

Klimaatmetingen

Het binnenklimaat zal minstens door drie digitale (TESTO) meters worden opgevolgd. Deze worden jaarlijks uitgelezen. We maken gebruik van Herie om de metingen te analyseren. Tweejaarlijks worden de TESTO-meters gekalibreerd.

Licht en verlichting

De nieuwe tentoonstellingsruimte wordt kunstmatig verlicht. Heel wat oude spots uit de oude permanente opstelling worden gerecupereerd maar zullen allemaal een LED-licht krijgen. Er zijn enkele punten (ramen en glazen deuren) waar het daglicht binnenkomt. Op de ramen en glazen deuren zal er UV-werende folie worden aangebracht.

Periodieke toestand- en standplaatscontrole

Jaarlijks wordt er tijdens de sluitingsperiode (januari) een toestand- en standplaatscontrole gehouden. De gegevens worden in de catalogus bewaard.

Preventieve conserveringsmaatregelen in de depotruimtes

Tot oktober 2022 beschikte het Bakkerijmuseum over twee depotruimtes: het grote externe depot en het kleine depot voor papier en textiel (zolderruimte voormalig woonhuis). Vanaf 2023 wordt de zolderruimte ontmanteld als depotruimte en komt er een nieuw kijkdepot. Het grote, externe depot zal een gesloten depot blijven.

Depot 1: gesloten depot

Hierin worden momenteel ongeveer 20.000 collectiestukken bewaard. Er zijn stukken opgeslagen van verschillende materiaalsoorten: organisch, inert, metaal, (giet)ijzer, keramiek, aardewerk, gips, plastic...

Bouwfysische maatregelen

Tot 2020 waren de bewaaromstandigheden in het grote depot wisselend. Dit had te maken met de bouwschil. Enkel het dak was geïsoleerd. In 2020 werden alle buitenmuren geïsoleerd. De vloerplaat blijft ongeïsoleerd. Het gebouw wordt halfjaarlijks door onze technische medewerker gecontroleerd: kuisen dakgoten, buitenschrijnwerk. In de volgende beleidsperiode wordt dit gebouw, samen met de andere gebouwen mee opgenomen in het patrimonium van stad Veurne. Hierdoor zijn er in de toekomst periodieke controles mogelijk door de technische dienst van stad Veurne.

Binnenklimaat

Het binnenklimaat wordt gemonitord. Er staat een thermohygrograaf op de bovenverdieping die periodiek luchtvochtigheid en temperatuur meet. Maandelijks wordt er steekproefgewijs gemeten. Op de benedenverdieping wordt er gemeten met een digitale (TESTO) meter. Deze meter wordt jaarlijks uitgelezen.

De positieve effecten van de isolatiebeweging in 2020 zien we terug in de klimaatmetingen: grote schommelingen in vochtigheid en temperatuur blijven uit. De vochtplekken (condens) op de vloerplaat zijn er ook niet meer. In het gesloten depot streven we naar een relatieve vochtigheid tussen 60 tot 75% aangezien de toestandscontroles in de vorige beleidsperiodes ons leerden dat de meeste materiaalsoorten deze vochtigheidsgraad kunnen verdragen. Ook is er in de vorige beleidsperiode hard ingezet op een herverpakking van de kleine objecten in zuurvrije dozen. Deze dozen fungeren eveneens als buffer. De meest kwetsbare materiaalsoorten (waaronder hout en papier) die een lagere vochtigheidsgraad vereisen, worden vanaf 2023 in het kijkdepot bewaard (zie ook verder).

De temperatuur in het gesloten depot wordt tussen 11°C en 18°C gehouden. In deze depotruimte is er een centrale verwarmingsinstallatie aanwezig die indien nodig verwarmt in de winter om een temperatuur van minstens 11°C aan te houden.

Licht en verlichting

Het gesloten depot wordt verlicht door enkele lampen. De verlichting wordt enkel aangestoken wanneer er gewerkt wordt in het depot. Eén van de buitenpoorten heeft vensters. Deze vensters zijn met zwarte folie bedekt, zodat UV en buitenwarmte zo veel mogelijk worden geweerd.

Jaarlijkse plaats-en toestandscontrole

Jaarlijks gebeurt er tijdens de sluitingsperiode van het museum een plaats- en toestandscontrole, steekproefsgewijs. De resultaten worden bijgehouden in de catalogus.

Verpakking/standplaats objecten in depotruimte

Alle objecten staan niet rechtstreeks op de grond (ofwel in dozen, ofwel op rekken, ofwel op paletten). Een deel van de kleine objecten zijn momenteel opgeslagen in zuurhoudende bananendozen. Die worden in de komende beleidsperiode vervangen door zuurvrije dozen.

Depot 2: het kijkdepot

In het kijkdepot zullen de meest kwetsbare materiaalsoorten worden bewaard: hout, textiel en papier. Daarnaast zal het de kleine collectie schilderijen en kleine objecten in dozen herbergen.

In het kijkdepot wordt ook een werkruimte ingericht.

Bouwfysische maatregelen kijkdepot

Het kijkdepot bevindt zich in een bijgebouw aan de nieuwe tentoonstellingsruimte. Dit gebouw is momenteel niet geïsoleerd. In 2023 worden het dak en buitenmuur van dit gebouw geïsoleerd. Ook krijgt de grote glazen deur (ingang van het museum) hoogrendementsglas. Het hemelwater wordt afgevoerd door dakgoten. De dakgoten worden halfjaarlijks gecontroleerd door de technische medewerker.

Binnenklimaat

Het binnenklimaat in het kijkdepot wordt gemonitord. Er zal worden gemeten met een digitale TESTO-meter die jaarlijks wordt uitgelezen.

De depotruimte wordt verwarmd via het centraal verwarmingssysteem van de aanpalende exporuimte. Er wordt gestreefd om de temperatuur op een constante 18°C te houden. In de ruimte zal er ook een mobiele luchtontvochtiger de relatieve luchtvochtigheidsgraad mee op peil houden. Er wordt gestreefd naar een relatieve luchtvochtigheid van 45 – 55%.

Licht en verlichting

Het kijkdepot wordt verlicht door enkele lampen (op LED). De lampen worden enkel ingeschakeld indien er gewerkt wordt in het depot. De werkruimte kan apart worden verlicht. Er zal daglicht binnenvallen bij het grote inkijkraam voor het publiek via de grote glazen inkomdeur van het museum. Daarom wordt de werkruimte hier ingericht en zullen er enkel objecten in dozen worden geplaatst of objecten die geen hinder ondervinden van (dag)licht. Daarnaast zullen we het eerste jaar de temperatuurmetingen goed opvolgen (2023-2024).



Jaarlijkse plaats- en toestandscntrole

Jaarlijks gebeurt er tijdens de sluitingsperiode van het museum een plaats- en toestandscntrole, steekproefsgewijs. De resultaten worden bijgehouden in de catalogus.

Verpakking/standplaats objecten in het kijkdepot

Alle objecten staan niet rechtstreeks op de grond (ofwel in dozen, ofwel op rekken, ofwel op paletten).

Onderhoud beide depotruimtes

Het onderhoud van de depotruimte is opgenomen in het algemeen onderhoudsplan van het museum. Beide depotruimtes worden halfjaarlijks grondig gepoetst.

7.2 Actieve conservering en restauratie materiële collectie

Indien nodig worden kleinschalige behandelingen door de technische medewerker of andere museummedewerkers uitgevoerd. Hiervoor worden interne richtlijnen gebruikt, gebaseerd op handleidingen en richtlijnen op erfgoedwijzer.be. Bij heel specifieke behandelingen wordt er eerst via de depotconsulenten van FARO of via collega-musea advies gevraagd.

Voor kleine behandelingen is er beperkt materiaal ter beschikking: een museumstofzuiger, borstels, enz.

Restauraties

Indien nodig voeren we kleine restauraties zelf uit, bijvoorbeeld voorafgaand aan een bruikleen. Affiches worden bijvoorbeeld beter ingelijst of van achterkantbescherming voorzien.

Wegens de beperkte middelen van onze organisatie zijn grote restauraties momenteel uitgesloten.

Nochtans zijn er verschillende stukken uit de collectie die een grondige restauratie vereisen (enkele karren, een elektrische bakkersauto en een paar vlaggen)

Vragen en aandachtspunten:

- Kan er in de komende jaren een crowdfundingactie worden opgezet voor de restauratie van een kar of vlag (volgens dringendheid)?
- Aangaande de elektrische bakkersauto: kunnen er vrijwilligers worden gezocht met specifieke technische restauratiekennis van gemotoriseerde voertuigen? Er bestaan immers veel communities rond restauratie van oldtimers en oude voertuigen.

7.3 Borgen immateriële collectie

Vanwege hun aard vragen de immateriële sporen in de collectie van het Bakkerijmuseum een andere benadering. We spreken in dit verband van 'borgen'. Borgen is het veiligstellen van het immaterieel erfgoed of de immateriële erfgoedpraktijk opdat het zou voortbestaan. Borgen is in die zin een werkwoord. Het omvat alle bewuste acties die de leefbaarheid en het voortbestaan van het erfgoed verzekeren.

Het gaat om acties zoals communiceren, onderzoeken, identificeren en inventariseren en ook het doorgeven van het erfgoed. Als museum ondernemen we verschillende acties om de immateriële sporen binnen de museumcollectie te borgen.

Documenteren en identificeren

Identificeren

Identificatie immateriële sporen in de collectie: in de afgelopen beleidsperiode hebben we vooral immateriële sporen in onze collectie geïdentificeerd. Dit gebeurde op collectieniveau. Voor de deelcollecties ijsbereiding, broodbakkerij en speculaasbakkerij werden de immateriële sporen mee in het collectiebestand opgenomen.

De komende beleidsperiode inventariseren we specifieke immateriële sporen in het algemene collectieregistratiesysteem. Dit zijn onder meer verhalen, audiovisuele en papieren captaties. Daarnaast volgen we het datamodel voor het inventariseren van ICE verder op via het lerende netwerk ICE (in)begrepen. Identificatie broodcultuur in Vlaanderen: in 2021 identificeerde het museum samen met de broodcultuurraad (een werkgroep met vertegenwoordigers uit de erfgoedgemeenschap) de broodcultuur in Vlaanderen. Er werd samen gezocht naar een ontwerpdefinitie en broodcultuur werd op het ICE-platform geregistreerd: <https://immaterieelerfgoed.be/nl/erfgoederen/broodcultuur>

Documenteren

Documenteren van immaterieel erfgoed is het capteren, het vastleggen in zijn huidige staat. In de afgelopen beleidsperiode maakte het museum werk van de audiovisuele en papieren captaties van verschillende technieken in het bakambacht.

In 2019 volgde de collectiemedewerker en publieksmedewerker de meerdaagse opleiding 'Ambacht in Beeld' (ETWIE). In deze opleiding leerden onze museummedewerkers hoe je ambacht visueel capteert.

In 2020 startte het Bakkerijmuseum een eigen YouTube-kanaal. Op dit kanaal worden er regelmatig video's gepubliceerd die een specifieke techniek capteren, bijvoorbeeld het maken van een spuitzakje om taarten of koekjes te garneren, het maken van speculaas.

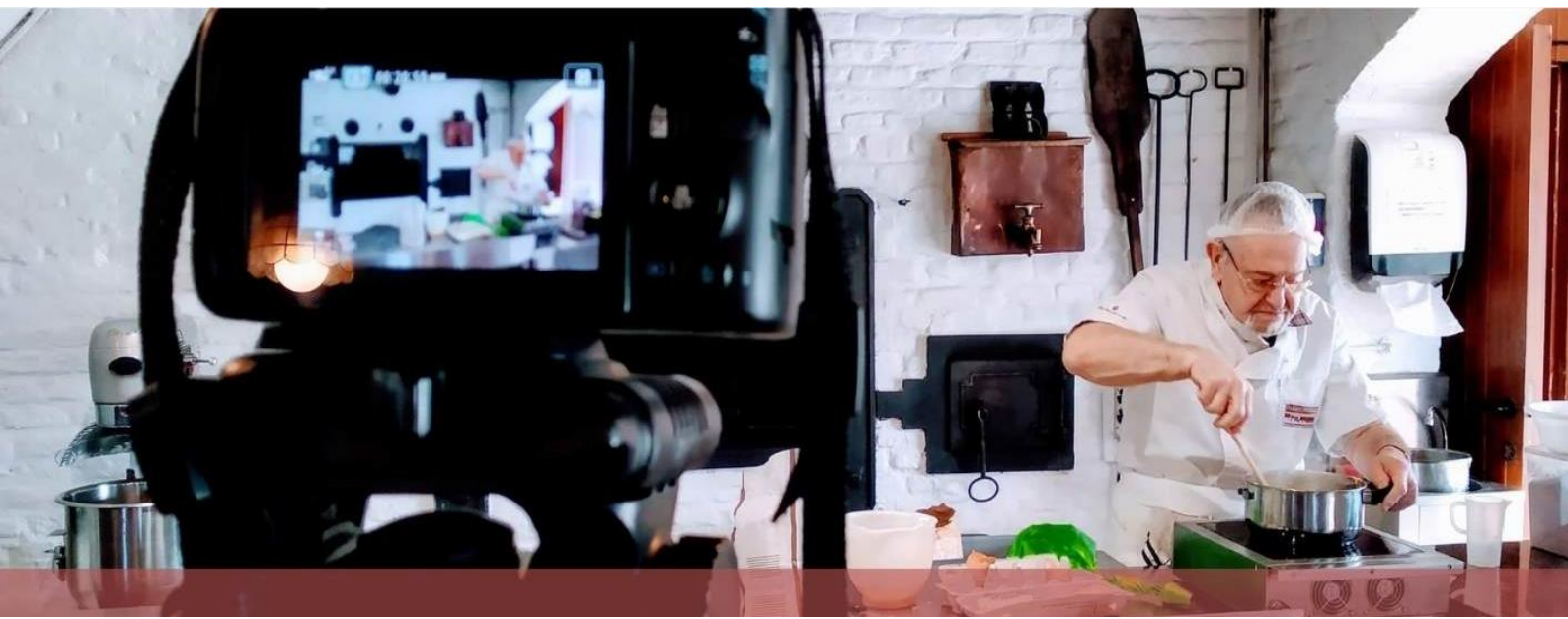
In volle coronacrisis werd dit kanaal ook gebruikt om Truken van de Foor en take-away workshops te publiceren. In deze video's worden er ook deeltechnieken uit het bakambacht uitgelicht, bijvoorbeeld het maken van specifieke broden en koekjes.

- In de komende beleidsperiode worden deze audiovisuele captaties in het collectieregistratiesysteem opgenomen. Daarnaast wordt bekeken of het ook mogelijk is om deze documentatie te registreren via het datamodel dat ontwikkeld wordt (zie hierboven).

Daarnaast deelden museummedewerkers tijdens de coronacrisis **stap-voor-stap-recepten** met het brede publiek via de website van het museum:

<https://www.bakkerijmuseum.be/nl/bezoek-ons/doe-bak-en-leestips/>

Voorts werd in de vorige jaren de interne kennis van museummedewerkers gedeeltelijk in **draaiboeken** gegoten, bijvoorbeeld voor de educatieve workshops.



- Deze papieren captaties worden in de komende beleidsperiode opgenomen in het collectieregistratiesysteem en eventueel via het eerder vermelde datamodel.
- In de komende jaren worden ook draaiboeken opgesteld voor de demo's en voor het stoken van de nieuwe houtoven en de Pietersoven.
- In 2022 werd een lijst opgemaakt van makers en technieken van het bakambacht die in de nieuwe permanente tentoonstelling zullen te zien zijn. In 2023 worden de geselecteerde technieken audiovisueel gecapteerd.

Onderzoeken

Het immaterieel erfgoed van het bakambacht en bakcultuur maakt al enkele jaren bewust deel uit van het wetenschappelijke onderzoek van het Bakkerijmuseum.

In 2020-2022 werd er naar aanleiding van het nieuwe museumverhaal onderzoek gevoerd naar specifieke tradities rond brood en gebak. De resultaten van dit onderzoek worden in de nieuwe permanente tentoonstelling, in de themazaal 'Aan tafel' verwerkt. Hiervoor werd er samengewerkt met vertegenwoordigers van verschillende erfgoedgemeenschappen. Er werden onder meer objecten en audiovisuele captaties van specifieke tradities verzameld.

In 2021 werd onderzoek gevoerd naar de broodcultuur in Vlaanderen. Hiervoor werd er een enquête opgesteld en verspreid onder de broodproducenten en -consumenten. De resultaten van deze bevraging zijn via het museumtijdschrift Patakon (2022, nummer 1) ontsloten.

- In de komende beleidsperiode voeren we verdiepend onderzoek naar specifieke brood- en gebaktradities en naar technieken binnen het bakambacht, dit in nauwe samenwerking met de erfgoedgemeenschappen. De resultaten worden onder meer ontsloten via www.immaterieelerfgoed.be, via onze website, sociale media, via het museumtijdschrift Patakon, Wikipedia en andere bredere kennisplatformen.

Communiceren/sensibiliseren:

Het museum zet al erg lang in op het communiceren en sensibiliseren rond het bakambacht in Vlaanderen en België.

- Lezingen
Minstens tweemaal per jaar geeft het museum lezingen in kader van het bakambacht en bakcultuur in Vlaanderen en België.

- Workshops
Het Bakkerijmuseum zet al jarenlang in op een breed aanbod van workshops voor scholen, families, groepen en voor individuele gezinnen. Tijdens de educatieve workshops voor scholen kunnen kinderen en jongeren kennismaken met de basiskneepjes van het bakambacht. Er zijn drie soorten workshops:
 - Broodatelier: hierin maken leerlingen uit het lager, secundair en bijzonder onderwijs kennis met de basistechnieken en -kennis om brood te maken en te bakken. Dit wordt gecombineerd met een educatieve rondleiding doorheen het museum.
 - Speculaasatelier: hierin maken leerlingen uit het lager, secundair en bijzonder onderwijs kennis met de basistechnieken en -kennis om speculaaskoeken met een speculaasplank te maken.
 - Chocolaatatelier: hierin maken leerlingen uit het lager, secundair en bijzonder onderwijs kennis met enkele basistechnieken en -kennis in de chocoladebewerking. Ook het ingrediënt chocolade komt aan bod (grondstoffenkennis).

Tijdens de vakantie- of weekendworkshops maken families, groepen of individuele gezinnen kennis met basistechnieken om brood, koekjes of taart te maken.

- Demonstraties
- Ambachtelijke bakdemonstraties: op aanvraag of op dinsdagen tijdens schoolvakanties demonstreren ervaren vakmensen verschillende basistechnieken binnen het brood- en banketambacht.
- Truken van de Foor: op alle eerste woensdagen van de maand (behalve in de sluitingsperiode) demonstreert de huisbakker van het museum of een ervaren bakker 'in residence' een specifieke bereiding in het banketambacht. Hierin geeft deze meer duiding over de bereiding (technieken), het materiaal (oven, werkmateriaal) en de ingrediënten (grondstoffenkennis).

Actie

- In de komende beleidsperiode zet het museum verder in op het bestaande aanbod van workshops en demonstraties. Daarnaast breidt het Bakkerijmuseum zijn aanbod uit met workshops, lezingen of demonstraties die dieper ingaan op specifieke brood- en gebaktradities, ingrediënten en grondstoffen van brood, gebak of andere zoetigheden, het cultiveren, het oogsten, het bewaren en het verwerken ervan.

Overdracht:

Het Bakkerijmuseum zet zich ook in om bepaalde technieken van het bakambacht over te dragen via verdiepende cursussen. In de vorige beleidsperiodes werden er dergelijke cursussen gegeven rond de techniek van (gerezen) bladerdeeg.

Tijdens deze verdiepende workshops kregen de deelnemers de uitgebreide theorie als basis, gecombineerd met enkele praktijklessen van een ervaren leerkracht-bakker aan de Gastronomische School Ter Groene Poorte te Brugge. Daarnaast krijgen museumvrijwilligers die workshopbegeleider willen worden in het museum ook een verdiepende opleiding.

- Aangezien er veel vraag is naar verdiepende workshops zal het Bakkerijmuseum in de komende beleidsperiode in samenwerking met Syntra West een opleidingsprogramma op poten zetten.

Borgen doet het museum niet alleen

Buiten de museummuren en buiten de museumcollectie is het Bakkerijmuseum een **open partner in borgingsacties rond specifieke elementen van het bakambacht en bakcultuur in Vlaanderen en België.**

Eind 2020 werd het traject broodcultuur opgestart op vraag van enkele vertegenwoordigers van de erfgoedgemeenschappen. Het Bakkerijmuseum is een deel van deze erfgoedgemeenschap en eveneens logistieke trekker van dit traject. Hierbij zorgt het museum voor het frame, voor de omkadering. De inhoud en het traject wordt door de broodcultuurraad gedragen en in tweede instantie door de brede erfgoedgemeenschap.

- In de komende beleidsperiode zet het museum in samenwerking met de broodcultuurraad acties op om de brede erfgoedgemeenschap warm te maken voor het traject. Daarnaast zal het museum samen met de broodcultuurraad een erfgoedzorgplan opstellen dat de basis zal vormen voor een aanvraag voor de inventaris Vlaanderen.
- In de komende beleidsperiode werpt het museum zich op als open partner voor erfgoedgemeenschappen die elementen uit de bakcultuur in Vlaanderen willen identificeren en/of onderzoeken.

7.4 Veiligheidszorg

Het Bakkerijmuseum bezit een grote technische collectie, met vele geautomatiseerde en niet-geautomatiseerde bakkerijmachines. Deze machines houden meer gevaar in dan kunsthistorische collecties bij het tentoonstellen. Zo

worden sommige machines, zoals de machinale deegkamer op transmissie, fysiek afgescheiden voor het publiek.

De volledige collectie van het Bakkerijmuseum is verzekerd via de verzekeringsmaatschappij Ethias. De museumgebouwen en het depot zijn uitgerust met een alarmsysteem dat iedere avond wordt ingeschakeld. Er zijn geen suppoosten in het museum die de opstelling bewaken. Wel zijn er in iedere ruimte camera's aanwezig. Dit camerasysteem neemt beelden op en laat toe om ze te bekijken. Het bewakingssysteem wordt jaarlijks onderhouden door externe firma Vandecasteele Security.

Daarnaast beschikken alle ruimtes (depots en tentoonstellingsruimtes) over een elektronisch brandbeveiligingssysteem, brandblussers en brandhaspels (in grote exporuimte). Eén maal per jaar worden evacuatieoefeningen gehouden met het personeel. De brandveiligheid wordt jaarlijks gecontroleerd door de firma Nu Swift.

Voor het depot is er een depotreglement opgesteld dat onder andere moet voorkomen dat objecten verplaatst worden zonder medeweten van de depotverantwoordelijke en dat onbevoegden het depot niet zomaar betreden (zie ook bijlage).

Actie:

Momenteel is er nog geen calamiteitenplan opgesteld. Dit werd de voorbije jaren on hold gezet tot de vernieuwing van het museum en de gehele site rond is. Het calamiteitenplan zal in de volgende beleidsperiode worden opgemaakt, in samenwerking met verschillende stadsdiensten (2024-2025). Dit plan zal deel uitmaken van het algemene veiligheidsplan van het museum en de site.

8. Een toegankelijke collectie

De collectie maken wij toegankelijk door vooreerst verder in te zitten op een goede registratie. Daarnaast wordt de collectie zowel fysiek (in permanente en tijdelijke expo's) als digitaal op enkele platformen ontsloten.

8.1 Registratie en documentatie

Registratie materiële sporen

Ongeveer 95% van de collectie roerend erfgoed van het Bakkerijmuseum is geregistreerd op basisniveau volgens de standaarden uit het invulboek Objecten. Deze hoge basisregistratiegraad is het resultaat van opeenvolgende grote registratieprojecten die in 2001 gestart zijn en rond 2003 zijn afgerond. In 2009 is het Bakkerijmuseum overgeschakeld van Adlib standaard naar een Adlib museum plus met bibliotheekmodule. In 2013 stapte het museum mee in Erfgoedinzicht, destijds een interprovinciale samenwerking tussen West- en Oost-Vlaanderen. Hierbij wordt er tot op vandaag gebruik gemaakt van Axiell Collections (vroeger: Adlib for Windows). Vanaf 2024 wordt er in opvolging van Erfgoedinzicht een nieuwe erfgoeddatabase gelanceerd voor de sector. Bij registratie wordt een vast aantal velden ingevuld, volgens het Invulboek Objecten (CEST) en interne richtlijnen. Volgende velden in ADLIB worden momenteel bij basisregistratie voor onze collectie ingevuld:

IDENTIFICATIE

Instellingsnaam

Collectie (= naam van de deelcollectie)

Objectnummer

Onderdeel-aantal

Objectcategorie

Objectnaam

Titel-soort

Beschrijving

Beschrijver

Datum

FYSIEKE KENMERKEN

Materialen

Afmetingen

Waarde

Eenheden

VERWERVING

Eigenaar

Verwerving van+ datum

Documentatie (referentie naar het originele schenkingscontact)

STANDPLAATS/TOEKOMSTIGE STANDPLAATS

Vaste standplaats

REPRODUCTIES

(afbeeldingen. Hierbij wordt ofwel een werkafbeelding ofwel een afbeelding voor ontsluiting gebruikt in functie van digitaliseringsprioriteiten van het museum)

NUMMERS/RELATIES

Soort (oud inventarisnummer, indien nog van toepassing)

Instelling

TOESTAND/CONSERVERING

Toestand (zeer goed, goed, matig, slecht, zeer slecht)

Bijzonderheden (beschrijving van de toestand)

Controleur

Datum

BRUIKLENEN (indien van toepassing)

Ingaande bruiklenen

Uitgaande bruiklenen

Om de hoge registratiegraad te behouden, streven we in de volgende beleidsperiode naar een registratiegraad van 95%, rekening houdend met het vooropgestelde actieve verzamelbeleid.

DIEPERE REGISTRATIE

De diepere registratie gebeurt per deelcollectie en op objectniveau of per subcollectie (in geval van identieke voorwerpen). In dit laatste geval wordt een groep van gelijke objecten binnen een deelcollectie (bijvoorbeeld taart- en broodvormen) in bulk geregistreerd per registratieveld.

Bij de diepere registratie worden minstens volgende velden in- of verder aangevuld:

IDENTIFICATIE

Objectnaam (aanpassing indien nodig)

Andere benamingen (zoals dialectische benamingen, verschil tussen Nederland versus Vlaanderen met oog op internationale collectie- en informatieuitwisselingen)

Beschrijving (de technische beschrijving vervangen met een algemene beschrijving van het object, eventueel aan te vullen met een tweede veld beschrijving waarin een thematische beschrijving van het object wordt gegeven).

FYSIEKE KENMERKEN

Beschrijving (de technische beschrijving van het object)

REPRODUCTIES

(verder aanvullen of wel met werkfoto ofwel met ontsluitingsfoto ifv. prioriteit)

VERVAARDIGING/DATERING

Vervaardiger

Datering van tot (indien geen precieze datum gevonden voor het betreffende object)

DOCUMENTATIE

Indien mogelijk wordt er hier een relatie gelegd met een tijdschriftartikel, document of boek dat in ADLIB- Bibliotheek staat geregistreerd.

VRIJE DOCUMENTATIE

In te vullen in geval van niet-geregistreerde documentatie

ICONOGRAFIE

(indien van toepassing, zoals bijvoorbeeld voor de deelcollectie Brood in de Kunst)
Hoofdmotief algemeen

OPSCHRIFTEN/MERKEN (indien van toepassing)

Positie

Vervaardiger

Inhoud

Registratie op deelcollectieniveau

Naast de diepere registratie, wordt er ook op collectieniveau geregistreerd (bestand Collecties in Adlib), geënt op het COMETA-model. Meerbepaald worden de deelcollecties, na afronding van de diepere registratie, geregistreerd.

Registratie op (deel)collectieniveau is onder meer belangrijk om de relaties tussen de deelcollecties onderling aan te duiden en om zaken te beschrijven die niet op objectniveau kunnen meegegeven worden.

Het gaat hier bijvoorbeeld om informatie over de inhoud van de deelcollectie: welke 'groepen' objecten zitten in deze deelcollectie? Wat is hun onderlinge

relatie? Waarom en door wie werd deze deelcollectie samengesteld? Welke waardering(en) kreeg deze deelcollectie mee (A, B, C, of D)?

Opschonen registratiesysteem

Gelijklopend met de diepere registratie wordt ook het registratiesysteem (per deelcollectie) opgeschoond. Net zoals de diepere registratie van de collectie en de registratie op deelcollectieniveau, zorgt een opschoning van het registratiesysteem ervoor dat de collectiedatabank overzichtelijker en makkelijker doorzoekbaar wordt. Vooral de bestanden Thesaurus en Personen en Instellingen worden hierbij opgeschoond.

Personen en Instellingen

Het bestand Personen en Instellingen wordt per deelcollectie of subcollectie zo veel mogelijk opgeschoond (velden vervaardiger, vervaardiging, plaats, periode...). Hiervoor wordt in eerste instantie gekeken naar bestaande autoriteiten zoals RKD Artists, VIAF, geonames.org, TGN of wikidata.

Thesaurus

Het thesaurusbestand wordt per deelcollectie of subcollectie zo veel mogelijk opgeschoond en aangevuld. In eerste instantie wordt de Getty AAT gebruikt als thesaurus. Bij een geschikte term wordt een verwijzing (weblink) naar de scope note in de AAT opgenomen. Indien geen geschikte term wordt gevonden, wordt er gekeken naar andere bestaande woordenlijsten of thesauri zoals de ID-DOC van het MOT (Museum voor Oudere Technieken), oudere versies van de Van Dale of de boekenreeks Volkshuisraad in Vlaanderen van Weyns. Indien deze woordenlijsten ook niets opleveren, wordt de meest courant gebruikte term in de Vlaamse bakkerswereld gebruikt. Hiervoor raadplegen we vaktijdschriften, handscatalogi en handboeken uit de bibliotheekcollectie.

Prioriteiten registratie 2024-2028

Het Bakkerijmuseum registreert zijn collectie volgens prioriteiten. Dit zijn in 2024-2028:

- Binnengekomen schenkingen verder registeren.
- De captaties van immateriële sporen, in het bijzonder elementen van de broodcultuur.
- De diepere registratie van subcollecties uit de deelcollectie banketbakkerij + datacleaning thesaurus en Personen en Instellingen.

Acties en aandachtspunten:

- Sinds 2022 stelt het Bakkerijmuseum in samenwerking met het CAG (Centrum Agrarische Geschiedenis) een standaardthesaurus op voor termen rond bakkerij. Hierbij werd gekozen om eerst de focus te leggen op broodbakkerij. De samenstelling van de standaardthesaurus wordt in de volgende beleidsperiode verdergezet. Daarna wordt met het CAG bekeken of thesauri uit andere thematische deelcollecties kunnen worden gestandaardiseerd (banketbakkerij vanaf 2025).
- Als tool voor de opschoning wordt sinds 2021 OpenRefine in beperkte mate gebruikt (de tool laat momenteel niet toe om de aangepaste data rechtstreeks terug in ADLIB/AXIELL COLLECTIONS te importeren). In de volgende beleidsperiode is het de bedoeling om deze tool uitgebreider te gebruiken, onder meer ook voor dataverrijking.

Registratie immateriële sporen in de collectie

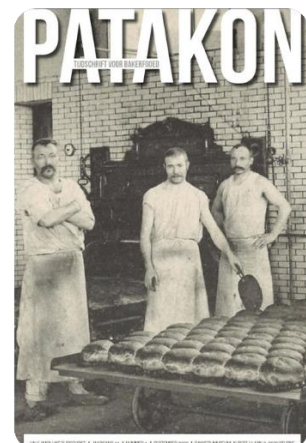
Tot nu toe zijn de immateriële sporen in onze collectie nog niet opgenomen in de catalogus. Dit heeft uiteraard te maken met de aard van deze collectie. Hoe kan je iets inventariseren dat niet tastbaar is?

Sinds 2021 is het Bakkerijmuseum lid van het lerend netwerk ICE (In)begrepen. Op basis van de inzichten uit de netwerkmomenten zal het museum in eerste instantie de immateriële sporen in zijn collectie opnemen als 'object' in het collectieregistratiesysteem, gebruikt voor het roerend erfgoed (audiovisuele en papieren captaties).

Daarnaast wordt het in ontwikkeling zijnde datamodel voor ICE uitgetest voor de registratie van elementen van de broodcultuur in samenwerking met het CAG. Dit datamodel laat toe om ook verbanden te leggen met de collectie roerend erfgoed.

Collectiedocumentatie

Met 'collectiedocumentatie' wordt de informatie bedoeld die men buiten het collectieregistratiesysteem over de collectie kan vinden. Sinds 2010 geeft het Bakkerijmuseum halfjaarlijks het museummagazine





Patakon uit, waarin we regelmatig een selectie van onze collectie belichten of dieper ingaan op thema's gerelateerd aan onze collectie (cfr. 'Onderzoeksthema' uit onderzoeksplan).

Daarnaast zitten er in het kenniscentrum heel wat gespecialiseerde werken die meer informatie verschaffen over de voorwerpen uit de collectie van het Bakkerijmuseum en hoe die gebruikt werden. Dit zijn oude bedrijfscatalogi, reclames, handboeken enz.

Voorts zitten er ook verschillende standaardwerken over het bakambacht en algemene voedingsgeschiedenis die achtergrondinformatie en context geven aan de collectie. De immateriële sporen (verhalen, kennis en know how) die we verzamelen, kunnen ook vallen onder 'collectiedocumentatie'. Heel wat van deze sporen hangen immers vast aan technische stukken uit onze collectie (vb. kennis over het functioneren van specifieke toestellen).

8.2 Fysieke toegankelijkheid collectie

Toegankelijk voor het brede publiek: tentoonstellingen en ander activiteiten

De collectie maken we voor het brede publiek (museumbezoekers) fysiek toegankelijk door een selectie ervan in permanente en tijdelijke tentoonstellingen te presenteren (zie ook gebruik van de collectie). De tentoonstellingsruimtes zijn toegankelijk voor rolstoelgebruikers en minder mobiele mensen. Ook gaat er speciale aandacht naar het ontsluiten van de collectie voor mensen met dementie, personen met autisme en nieuwkomers.

Dit doen we door een gericht aanbod te ontwikkelen voor én door hen (cfr. Doelstellingennota 2024-2028).

De collecties in het gesloten depot en kijkdepot maken we via gerichte jaarlijkse publieksactiviteiten toegankelijk, o.a. via rondleidingen achter de schermen.

Toegankelijke depotcollectie voor medewerkers en externen

De collectie in de depots wordt regelmatig geraadpleegd door museummedewerkers en af en toe door externen zoals onderzoekers of bruikleenaanvragers (dit onder begeleiding van de collectiebeheerder en na afspraak). Daarom moeten collectiestukken makkelijk fysiek bereikbaar zijn. De collectiestukken zijn in beide depots geordend volgens deelcollectie. Kleine stukken zitten in dozen op rek en dit per deelcollectie. De dozen zijn voorzien van een label waarop de deelcollectie en bijbehorende objectnummers staan.

In 2023 worden de labels vervangen door labels met objectnummers en foto's (van de inhoud van de doos). Middelgrote objecten staan op rek per deelcollectie. Grote objecten staan op palet (behalve de transportmiddelen) op de grond of op rek per deelcollectie.

In beide depots is er een werkruimte voorzien. In het gesloten depot beperkt zich dit tot een werktafel. In het kijkdepot is er een werktafel, bureau en fotostudio.

8.3 Digitale toegankelijkheid collectie

Digitalisering collectie

Het Bakkerijmuseum digitaliseert zijn collectie volgens vastgelegde prioriteiten. In de komende jaren ligt de focus onder meer op:

- De omvangrijke deelcollectie banketbakkerij waarvoor een waarderingstraject wordt opgestart (zie ook collectiewaardering). Hierbij wordt de bestaande digitale registratie verdiept en krijgen de stukken een digitale (werk)foto.
- De binnengekomen schenkingen. De nieuwe objecten krijgen meteen een werkfoto.
- De deelcollectie Documenten en Personalía, meer specifiek de subcollectie handgeschreven receptenboeken. De boekjes worden gedigitaliseerd naar aanleiding van een onderzoeksproject, waarbij ze worden getranscribeerd en beschreven (cfr. Onderzoeksplan 2024-2028). Daarnaast worden de meest kwetsbare stukken uit deze collectie gefotografeerd om zo veel mogelijk manipulatie te vermijden.
- Items uit de deelcollectie broodbakkerij (n.a.v. erkenningstraject broodcultuur).
- Specifieke stukken 'ad hoc' voor artikels museummagazine, themaverhalen rond de collectie op de website.



De moederbestanden (TIFF-formaat) worden op de netwerkschijven van het museum bewaard, in een aparte fotobibliotheek. Er worden regelmatig back-ups genomen van deze schijven om informatieverlies tegen te gaan.

Daarnaast worden er ook bestanden in lagere resolutie bewaard (Jpeg) die voor ontsluiting en intern gebruik worden gebruikt. Deze jpeg-bestanden worden momenteel ook in het gedeelde digitale archief van Erfgoedinzicht (Picturae) bewaard. Vanaf 2024 houdt Erfgoedinzicht op met te bestaan. Het is nog niet duidelijk of de toekomstige erfgoeddatabank een soortgelijk archiefsysteem zal aanbieden.

De digitalisering gebeurt intern door de museummedewerkers (collectiebeheerder, administratief medewerker en vrijwilligers). Voor de papieren objecten beschikt het museum over een scanapparaat. Voor de fotografie van driedimensionale objecten wordt de eigen fotostudio gebruikt.

De collectie digitaal ontsluiten

Momenteel wordt een deel van de collectie via enkele externe ontsluitingsplatformen zoals Erfgoedinzicht, Art In Flanders (Het Archief) en Wikimedia Commons ontsloten. Grotendeels wordt Erfgoedinzicht gebruikt, maar dit gedeelde collectievenster houdt op te bestaan. Het is momenteel nog niet duidelijk of er een gedeeld venster wordt aangeboden bij de toekomstige Erfgoeddatabank of dat het Archief 2.0 (ontsluitingsplatform Meemoo) als alternatief hiervoor zal dienen.

Aangezien het museum een beperkte eigen digitale infrastructuur heeft en niet over inhouse gespecialiseerde IT- kennis beschikt, wordt in de komende jaren volop gebruik gemaakt van bestaande ontsluitingsplatformen, waaronder Wikimedia, Europeana (indien koppeling toekomstige erfgoeddatabank), Google Cultural Institute en andere. Daarnaast zal de collectie via themaverhalen op de eigen website worden ontsloten. De digitale ontsluiting gebeurt eveneens volgens vastgelegde prioriteiten:

- Minimaal de A-collectie, de topstukken van het museum.
- B-collectie: minimaal de representatieve sleutelstukken en de 'publiekslievelingen' uit de verschillende deelcollecties die behoren tot de kerncollectie van het museum. De B-collectie wordt continu verder digitaal ontsloten naarmate de (diepere) registratie vordert. In de komende jaren ligt de focus op sleutelstukken en representatieve stukken uit de deelcollectie banketbakkerij, naar aanleiding van de diepere registratie en waardering van deze collectie (zie ook collectiewaardering) en stukken uit

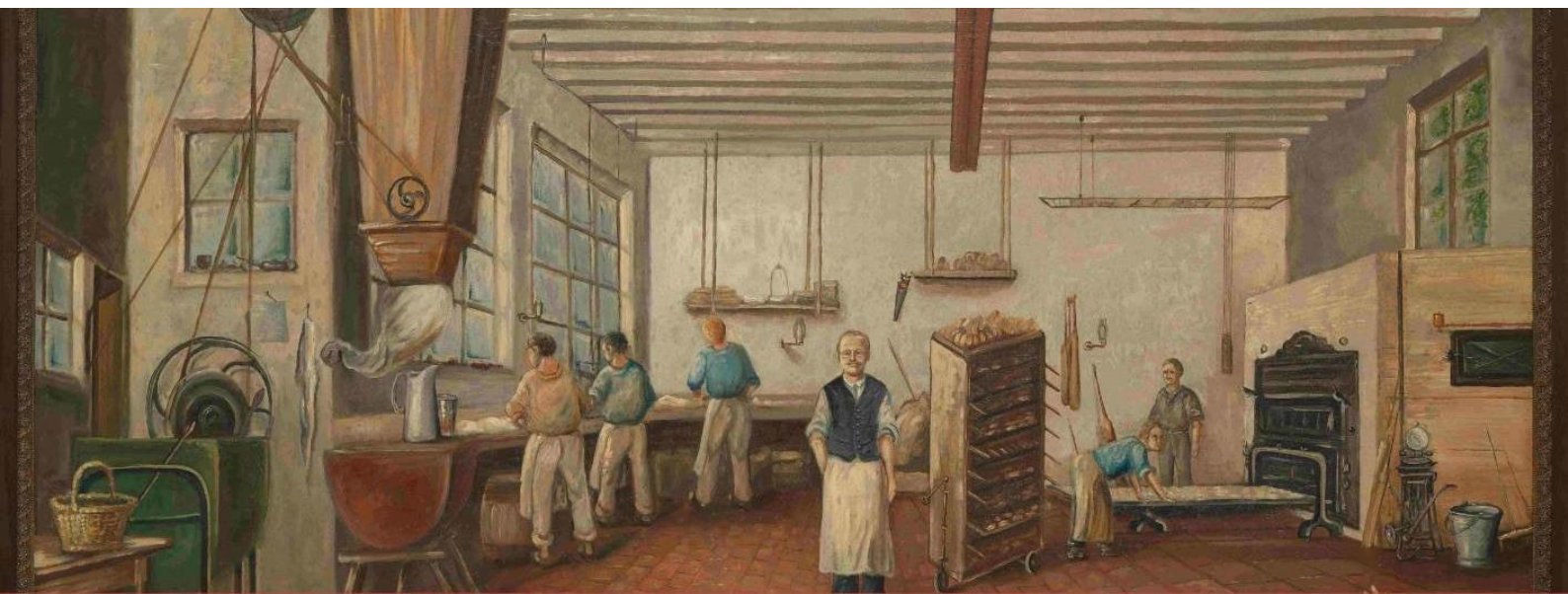
de deelcollectie Documenten en Personalia, subcollectie handgeschreven receptenboeken n.a.v. een onderzoeksproject hierrond (cfr. Onderzoeksplan 2024-2028).

De collectie als open data

We willen dat onze digitaal ontsloten collectie zo veel mogelijk vindbaar en bruikbaar is. Hiervoor zijn de acties bij de diepere registraties (opschoning thesaurus en Personen en Instellingen) een belangrijke voorbereiding. Daarnaast moeten ook de rechten bepaald worden (onder welke voorwaarden mogen gebruikers met gedigitaliseerde bestanden aan de slag?).

Bij de digitale ontsluiting van onze collectie hebben we daarom aandacht voor het juridische kader. In de komende jaren bepalen we voor een deel van onze gedigitaliseerde collectie de rechtenstatus. Hiervoor worden onder meer Wikidata en de PubliekDomein tool van Meemoo gebruikt. Het museum beschikt immers niet over een eigen linked open data infrastructuur.

Minimaal doen we dit voor de A-collectie (de topstukken) en de B-collectie: representatieve sleutelstukken uit de deelcollecties broodbakkerij (n.a.v. erkenningstraject en acties rond broodcultuur, vb. wikischrijfsessie) en de deelcollectie banketbakkerij (n.a.v. de diepere registratie en waardering).



9. Gebruik van de collectie

De collectie van het Bakkerijmuseum wordt op verschillende manieren gebruikt.

9.1 Presenteren en tentoonstellen

Tot oktober 2022 werden er 2067 objecten permanent tentoongesteld in twee museumgebouwen (voormalige woonhuis en schuur). De overige 20821 collectiestukken werden in het depot bewaard.

In de nieuwe permanente tentoonstelling zullen er 890 objecten permanent worden tentoongesteld (met een looptijd van 10 jaar). Voor de fragiele papieren objecten wordt een wissel voorzien om de twee jaar. Hiervoor wordt er in 2023 een specifieke lijst opgemaakt die periodiek wordt geüpdatet. De rest van de collectiestukken wordt bewaard in het gesloten depot en kijkdepot. De stukken in de depots worden vooral gebruikt voor bruiklenen, eigen tijdelijke tentoonstellingen en voor onderzoek (intern en extern).

Object Handling in de permanente expo en immateriële erfgoedwerking van het museum

De collectie van het Bakkerijmuseum bevat veel technische collectiestukken (handwerktuigen, machines, ovens). Deze objecten krijgen pas een context en betekenis wanneer ze gebruikt worden. Tegelijkertijd zijn het ook historische artefacten. Het is daarom vaak een evenwichtsoefening in het 'bewaren' van deze technische objecten en ze ook te gebruiken, met de implicatie van slijtage.

In de permanente tentoonstelling kunnen verschillende stukken worden aangeraakt en gehanteerd, bijvoorbeeld bij rondleidingen door gidsen of door bezoekers zelf (bij belevingselementen doorheen het museumparcours). Dit zijn technische objecten die niet waardevol of fragiel zijn. Bij deze stukken wordt duidelijk gemaakt dat je ze wel mag hanteren. Tot deze technische stukken behoren bijvoorbeeld machines die af en toe draaien (in de permanente expo) om



hun werking te demonstreren. Een houtoven wordt gebruikt in onze immateriële erfgoedwerking (demonstraties en workshops).

9.2 Onderzoek

De collectie van het Bakkerijmuseum wordt ook voor onderzoek aangewend, zowel door het museum zelf als door externen zoals onderzoekers, studenten en gidsen. Het museum legt per beleidsperiode in een onderzoeksplan vast welke onderzoeksthema's en deelcollecties/objecten prioritair worden onderzocht.

Specifiek voor de komende beleidsperiode wordt onderzoek gevoerd naar de deelcollectie banketbakkerij, naar aanleiding van de diepere registratie en het waarderingstraject (zie hierboven). Daarnaast worden specifieke thema's onder de loep genomen zoals het erfgoed van bakkersovens 1940-1980, patronale en syndicale organisaties binnen de banketbakkerijsector, design en sierkunst bij banketbakkers, ... (cfr. Onderzoeksplan 2024-2028). Deze thema's zijn niet object- of collectiegerelateerd maar laten wel toe om specifieke stukken of deelcollecties in een brede historische context te plaatsen.

9.3 Educatieve collectie

Sinds 2015 beschikt het Bakkerijmuseum over een educatieve collectie. Het is een collectie van gebruiksvoorwerpen die intensief worden gebruikt en uitgeschreven is uit de museumcollectie. De educatieve collectie bestaat uit vier 'deelcollecties' die elk verschillend ingezet worden en ook een eigen bewaarplaats hebben.

- Educatieve collectiestukken voor de immateriële erfgoedwerking
- Dit zijn bijvoorbeeld speculaasplanken, deegrollen, troggen, ovenpalen, rakelijzers en uitsteekvormen, een kneder en klopper-mengelaar.
- Ze worden specifiek gebruikt voor workshops en demo's en worden ter plaatse bewaard.



2. Uitleencollectie

- Dit zijn educatieve collectiestukken die door externen kunnen worden uitgeleend voor verschillende doeleinden: van evenementen, rekwisieten, decorstukken tot herinneringsactiviteiten. Deze stukken worden voorlopig in aparte dozen in het depot bewaard.

3. Educatieve collectiestukken voor aanbod 'inclusie'

- Dit zijn stukken die in ons toekomstige aanbod voor specifieke (kwetsbare) groepen zullen worden ingezet (aanbod voor mensen met een dementie, aangepaste rondleiding voor minder mobiele mensen, ...). Deze stukken worden voorlopig in aparte dozen in het depot bewaard.

4. Educatieve collectiestukken voor de werking van de museumtuin

Dit zijn specifieke stukken waaronder landbouwwerktuigen (ploeg, zaaimachine, wanmolen, wanmanden, vlegels) en een Pietersoven (huishoudelijke oven) die zullen worden gebruikt in toekomstige publieksactiviteiten in de museumtuin (samenbakdagen, zaai- en aanplantdagen, oogstfeest...). Deze stukken worden in het tuinhuis of technische ruimtes bewaard. De educatieve collectie wordt uitgebreid met stukken uit de ontzamelbeweging 2022-2023 en eventueel uit een volgend ontzamelproces.

9.4 Bruikleenverkeer

Uitgaande bruiklenen

Het Bakkerijmuseum verleent zowel tijdelijke als 'permanente' bruiklenen aan andere erfgoedorganisaties. In theorie kunnen alle collectiestukken in bruikleen worden genomen, behalve als ze behoren tot de vaste opstelling, of omdat ze te fragiel zijn of omdat ze (tijdelijk) worden gebruikt voor eigen expo's of onderzoek.

De bruikleenprocedures zijn aangepast aan Spectrum normen en in een intern draaiboek gegoten, waarin de verschillende stappen worden toegelicht. De procedures houden onder meer in dat er een standaard bruikleencontract wordt opgemaakt dat door beide partijen moet worden ondertekend. In het contract worden onder meer de expositieomstandigheden, transport, verpakking en verzekering opgenomen. Als bijlage bij het contract wordt het conditierapport bijgevoegd en eveneens ondertekend.

Voor alle bruiklenen wordt er op voorhand een toestandscontrole gemaakt. De gegevens worden hierbij aangepast in ADLIB en als uittreksel in het rapport meegegeven. Ook worden bruiklenen gefotografeerd, evenals specifieke schades indien deze er zijn. Kwetsbare objecten worden zelf verpakt. Wat stukken uit de A- en B-collectie betreft, wordt aan de bruikleennemer een ingevuld faciliteitenrapport gevraagd.

Voorheen werden er door het museum permanente bruiklenen gegeven van onbepaalde duur. Dit systeem vervangen we door langdurige bruiklenen van

maximaal vijf jaar (verlenging is mogelijk). In de contracten voor langdurige bruiklenen wordt als clause opgenomen dat het museum als bruikleengever recht heeft om de bruikleen te bezichtigen. Op die manier behoudt het museum een beter zicht op de beheeromstandigheden.

Het Bakkerijmuseum krijgt steeds vaker de vraag om stukken uit te lenen als rekwisiet bij theateropvoeringen, op specifieke thema-evenementen, in films e.a. Specifiek voor deze vragen worden stukken uit de educatieve collectie (uitleencollectie) in bruikleen gegeven. Hiervoor wordt een eenvoudig bruikleencontract opgemaakt.

Ingaande bruiklenen

Voor tijdelijke tentoonstellingen vraagt het Bakkerijmuseum af en toe een bruikleen/bruiklenen bij andere instellingen. Voor elke bruikleen wordt een faciliteitenrapport opgesteld.

Het museum heeft ook verschillende collectiestukken in langdurige bruikleen: in totaal 168 stukken. In 2023 komen hier nog enkele bij, naar aanleiding van de nieuwe permanente tentoonstelling. Alle langdurige bruiklenen zijn opgenomen in het collectieregistratiesysteem.

Acties:

- Aanbieden van een standaard faciliteitenrapport voor kleinere erfgoedverenigingen (nu blijkt dit een drempel te zijn).
- Aftoetsen bruikleenprocedures aan de recentste Spectrum-standaarden.
- Bruikleencontract van langdurige bruiklenen aanpassen met clause.
- Opmaak van eenvoudig bruikleencontract voor stukken uit de educatieve collectie.

10. Slot

Het Bakkerijmuseum kan voortbouwen op een sterk collectiebeleid van de afgelopen jaren. We zetten dit werk verder. Het museum continueert verschillende doelstellingen en acties die doorheen dit plan en in de doelstellingsnota 2024-2028 zijn geformuleerd. We verfijnen het beleid waar nodig, bijvoorbeeld het ontzamen en het waarderen. We leggen ook nieuwe accenten: we verzamelen nieuwe sporen die een leemte opvullen in de collectie en we scherpen het collectieprofiel verder aan.

De integrale aanpak van het roerend en immaterieel erfgoed is op enkele vlakken een uitdaging, bijvoorbeeld wat de registratie van immateriële sporen betreft. Het is evenwel een mooie uitdaging, ééntje die we vol goede moed te lijf gaan.

Dit collectieplan realiseren we binnen een scope van vijf jaar. Nadien evalueren we of alle acties en doelstellingen bereikt zijn, wat meteen de aanzet zal geven voor de opstelling van een nieuw collectieplan. Een goede collectiewerking en -beleid is immers dynamisch en verandert mee met zijn tijd.