

Jaarverslag

2024

Inleiding

Dit jaarverslag bestaat uit twee luiken:

- de inhoudelijke werking: zie hiervoor SD1, SD2, SD3 en SD4
- de zakelijke werking: zie hiervoor SD5 en de bijlagen

De speerpunten digitalisering, duurzaamheid, diversiteit en participatie uit de doelstellingennota worden aangegeven met iconen.



Digitalisering



Duurzaamheid



Diversiteit



Participatie

SD 1 SAMEN OP ZOEK NAAR SPOREN VAN DE VLAAMSE REFERENTIECOLLECTIE BAKAMBACHT EN BAKCULTUUR

OD1 SAMEN HERKENNEN EN VERZAMELEN



Aanbiedingen, schenkingen en aankopen

Er zijn in 2024 uitzonderlijk geen schenkingen voor de museumcollectie aanvaard, aangezien de schenkingsprocedure nog niet was aangepast naar het nieuwe juridische kader van het museum. In december 2024 werd de nieuwe procedure goedgekeurd. Gezien de gewijzigde organisatiestructuur (zie SD5), moet het interne draaiboek inzake schenkingen en aankopen voor de collectie worden herbekeken.

Wel zijn er **31** aanbiedingen voor de museumcollectie geweest. Het merendeel ervan werd geweigerd, op basis van het collectieplan. Bij de weigering wordt actief doorverwezen naar andere verzamelingen en wordt ook telkens aangegeven naar welke sporen het museum wel nog actief op zoek gaat.

Voor zeven aanbiedingen zal er in 2025 een schenkingsovereenkomst worden opgemaakt. Het betreffen een schenking van twee oude wedstrijdmedailles en vijf handgiften voor de collectie kenniscentrum (boeken en documentatie). Ten slotte kon het museum een schilderij 'Boerenmaaltijd' uit 1923 van Jean-Baptiste Hongenae verwerven via een aankoop.

Bruiklenen en collectiemobiliteit

In 2024 zijn er vier bruikleenaanvragen voor de museale collectie, één ervan is aanvaard volgens de interne procedure. Daarnaast zijn er nog drie bruiklenen uitgegeven uit de educatieve collectie. Het museum heeft ook vier collectiestukken in langdurige bruiklenen gegeven.

Collectieoproep 'Deel jouw traditie'

In 2024 sloegen het Bakkerijmuseum en Karibu vzw de handen in elkaar. Karibu vzw is een lokale vereniging die allerlei activiteiten organiseert voor en met mensen met een migratieachtergrond. Onder de noemer 'Deel jouw traditie' zoekt het museum samen met de vzw naar tradities bij diverse gemeenschappen die nog niet in de museumcollectie vertegenwoordigd zijn. Concreet worden via interviews, foto- en videomateriaal sporen verzameld van deze tradities. Dit project wordt in 2025- 2026 verder uitgewerkt.

Collectiedag nachtwerk in de bakkerijsector (getuigenissen, objecten)

Deze actie stond in 2024 ingepland, naar aanleiding van een tijdelijke tentoonstelling in 2025 (werktitel '*Over witte mijnwerkers en nachtraven*').

Opsporen 'bedreigde' collecties

Jaarlijks zet het museum in op het actief opsporen van bedreigde collecties. Dit doen we door o.a. door te vragen bij iedere aanbieding voor de museumcollectie. In 2024 kwam het museum bedreigde archiefcollecties in de bakkerijsector op het spoor.

Bij het opstellen van het erfgoedzorgplan rond broodcultuur kwam de nood naar boven bij de verschillende organisaties vertegenwoordigd in de broodcultuurraad om hun archieven in kaart te brengen. Sommige organisaties weten momenteel niet wat wel/niet tot hun archief hoort. Daarom startte het Bakkerijmuseum, onder begeleiding van het CAG, een collectieonderzoek op. In 2025 zullen de eerste plaatsbezoeken plaatsvinden.

OD2 EEN GESTRUCTUREERDE REGISTRATIE VAN DE MATERIËLE EN IMMATERIËLE SPOREN VAN DE COLLECTIE



Collectieregistratie

Sinds 2024 wordt de collectieregistratie (basis) gedaan door een vrijwilliger, aangestuurd door de wetenschappelijk medewerker. Hiervoor werden telkens specifieke richtlijnen opgesteld, op basis van invulboek-objecten. In totaal zijn er 157 objecten geregistreerd in een Excel-sjabloon, uit de subcollecties taartsjablonen en productverpakkingen *Martougin*. Voorheen viel de registratie in het takenpakket van de administratief medewerker/ cafetariamedewerker. Sinds september 2024 wordt deze medewerker structureel ingeschakeld voor het museumonthaal en voor weekenddiensten. Bijgevolg rest er te weinig tijd voor dit takenpakket.

Daarnaast werd ook de **inventarisatie van het museumarchief** voorgenomen, aangezien dit in het stadsarchief zal worden opgenomen. Deze inventarisatie gebeurde tot nu toe door twee vrijwilligers en een stagiaire. Voor de inventarisatie kan het museum rekenen op het advies van de intergemeentelijke archiefmedewerker van DVV Westhoek, die ook één dag mee kwam registreren. In totaal is er 8,36 meter archief geïnventariseerd in een Excelsjabloon (aangereikt door DVV Westhoek).

Via het PURI-project¹ van WIE ondersteunde het museum de registratie van drie erfgoedpraktijken uit de erfgoedgemeenschap (zie ook SD2, OD2). Het Bakkerijmuseum fungeerde als proeftuin in het project. Eén van de onderdelen van het project was de koppeling van de museumcollectie met de geregistreerde erfgoedpraktijken op immaterieelerfgoed.be.

Gezien het huidige collectieregistratiesysteem (nog) niet is aangepast op het 'ingeven' van immateriële sporen van het bakambacht en bakcultuur werden bij wijze van proef enkele speculaasplanken uit de museumcollectie gekoppeld aan de PURI van de geregistreerde erfgoedpraktijk 'speculaas bakken'. Meer bepaald werd de PURI in specifieke velden bij de objecten toegevoegd ('vrije documentatie en 'documentatie') en in de dataset 'collecties' bij de beschrijving van de deelcollectie 'speculaasbakkerij'. De andere mogelijkheid, om de erfgoedpraktijk als 'object' in te voeren, wordt in 2025 ook als proef uitgevoerd.

Het collectiebeheersysteem: nieuwe erfgoeddatabank en opschoning

In 2024 werd de communicatie rond de nieuwe erfgoeddatabank actief opgevolgd door de wetenschappelijke medewerker. In 2025 wordt de overstap naar de nieuwe erfgoeddatabank voorgesteld aan het stadsbestuur.

Er stond in 2024 een opschoning en aanpassing van het bestand 'standplaatsen' gepland, naar aanleiding van de verhuis en vernieuwing van de permanente tentoonstelling. Heel wat objecten uit de voormalige permanente expo kregen immers een nieuwe standplaats.

¹ Naar persistente URI's voor immaterieelerfgoed.be: Vitale bouwstenen voor digitaal transformeren in de cultureel-erfgoedsector

Thesaurus broodbakkerij

Sinds een paar jaar werken het CAG en Bakkerijmuseum samen aan een thesaurus 'broodbakkerij'. In 2024 werd deze oefening afgerond, wat resulteerde in **33 termen** die aan de AAT worden voorgesteld als kandidaattermen. Gekoppeld aan deze oefening volgt in 2025 de thesaurusopschoning van de deelcollectie broodbakkerij.

OD3 WIKKEN EN WEGEN: SAMEN DE COLLECTIE WAARDEREN



Afstemmen interne waarderingsprocedure

In 2024 stond het actualiseren van de interne waarderingsrichtlijnen op het programma, waarbij afstemming gebeurt op de geactualiseerde toolbox Waarderen van FARO, de recentste SPECTRUM-standaarden en de methodieken rond het waarderen van ICE (2024). Deze actie is uitgesteld naar 2025 wegens tijdsgebrek. Eveneens moet dit intern draaiboek worden aangepast naar de gewijzigde organisatiestructuur (zie SD5). De waarderingsoefeningen voor de museumcollectie werden namelijk door de wetenschappelijk medewerker en conservator samen intern voorbereid.

OD4 DOORDACHT EN WELOVERWOGEN ONTZAMELEN



In 2024 stond het actualiseren van het interne draaiboek ontzamelen op de planning. Maar wegens het gewijzigde juridische kader moet de interne ontzamelprocedure van het Bakkerijmuseum helemaal hernieuwd worden. Daarnaast zou het herbestemmings- en afstootproject worden afgerond met een rapport. Deze acties worden heropgestart in 2025.

Wel nam de wetenschappelijk medewerker/collectiebeheerder in 2024 actief deel aan bovenlokale en landelijke netwerkmomenten waarbij de opgedane ervaringen werden gedeeld met de sector, o.a. in het collectieoverleg landbouw en voeding (CAG) en een presentatie van het ontzameltraject Bakkerijmuseum op de collegagroep ontzamelen (14/11, FARO).

SD2 SAMEN BORGEN VOOR MORGEN

OD1 EEN GOED EN DUURZAAM BEHOUD VOOR DE COLLECTIE MATERIËLE SPOREN



Calamiteitenplan Bakkerijmuseum

Eén van de belangrijkste acties in kader van een duurzaam behoud van de museumcollectie, is het opstellen van een calamiteitenplan, dat momenteel nog ontbreekt. De vernieuwing van het museum en de gehele site is daartoe een goede gelegenheid.

Het opstellen van een calamiteitenplan voor het Bakkerijmuseum wordt opgenomen met de archiefmedewerker en de DVV archief die recent aangesteld werd in stad Veurne.

Daarnaast zet het Bakkerijmuseum jaarlijks in op preventieve en actieve conservatie (indien nodig). Dit doet het op verschillende manieren.

Metten is weten

Een van de acties die het museum onderneemt, is de continue monitoring van het museum en depotruimtes, specifiek het binnenklimaat.

Iedere ruimte heeft momenteel één digitale logger (stand alone type) die periodiek wordt uitgelezen. Specifiek in 2024 werden alle digitale loggers gekalibreerd via een externe firma (gebeurt tweejaarlijks).

In het grote gesloten depot zijn er zoals vorig jaar opnieuw grote pieken in de relatieve luchtvochtigheid en temperatuur op te merken. Maar anders dan in 2023 zijn dit nog grotere schommelingen en met grotere regelmaat. Dit alles heeft te maken met het feit dat de verwarming in het depot sinds de winter van 2023 niet meer naar behoren werkt. In 2024 functioneerde die volledig niet meer.

Hierdoor zijn er lage temperaturen opgemeten, vooral in de wintermaanden januari- februari en november-december (gemiddeld 9°C). Ook de relatieve luchtvochtigheid piekte bij momenten tot waarden van 79 RV (maximumwaarde gemeten). De reparatie van het verwarmingstoestel van het depot werd eerst bekeken met de technische dienst maar werd daarna extern uitbesteed. Nadat enkele firma's op plaatsbezoek kwamen, is gebleken dat het toestel niet meer te herstellen valt. In 2025 wordt de aankoop en installatie van een nieuw verwarmingstoestel bekeken met het stadsbestuur.

Betere waarden zijn uitgelezen voor de museumruimte. Momenteel wordt er enkel op de bovenverdieping, in een van de vitrines gemeten. Op termijn wordt dit uitgebreid naar de benedenverdieping. De metingen vertonen geen verrassende resultaten en liggen in de lijn van de meetresultaten (museum-bovenverdieping) van vorig jaar.

In het kijkdepot zijn er vanaf september 2024 proefmetingen gebeurd, om te onderzoeken hoe goed/slecht de ruimte scoort op vlak van binnenklimaat. De eerste metingen tonen weinig

pieken in zowel relatieve luchtvochtigheid als temperatuur, wat wijst op een stabiel binnenklimaat (gemiddelde: 42,6 RV en 21°C). Dit binnenklimaat zou dus goed zijn om de meest kwetsbare collectiestukken in deze ruimte te bewaren (dit zijn o.a. de collectie speculaasplanken, diploma's, de schilderijen en de documentaire collectie).

Tenslotte zijn er in het kader van het VIBE-project², waaraan het Bakkerijmuseum in 2024 deelnam, tijdelijke metingen gebeurt in het kenniscentrum inzake binnenklimaat en ook insectenmonitoring. Er werd een digitale logger op de benedenverdieping geplaatst (collectie tijdschriften en Oude kranten) en op de bovenverdieping (collectie boeken en handschriften). De metingen liepen van augustus 2024 tot januari 2025. De meetresultaten worden ontsloten in het projectrapport waarbij advies wordt gegeven over mogelijke ingrepen om de bewaaromstandigheden te verbeteren. Dit rapport verschijnt in het voorjaar van 2025 en zal als basis worden gebruikt voor het onderdeel behoud & beheer in het collectieplan kenniscentrum en om eventuele ingrepen te bekijken.

Toestand- en standplaatscontroles

Jaarlijks houdt het museum steekproefsgewijs of projectmatig een toestand- en standplaatscontrole in de depotruimtes. In 2024 stonden de verdere aanpassingen in het standplaatsbestand in het collectieregistratiesysteem op de planning. Concreet moeten de stukken uit de oude permanente expo, nu bewaard in het depot, een nieuwe standplaats krijgen. Hierbij zouden ook controles op toestand worden uitgevoerd. Daarnaast moeten er nieuwe standplaatsen worden opgemaakt voor het kijkdepot.

Er zijn kleinschalige en projectmatige toestand -en standplaatscontroles gebeurd:

- bij de basisinventarisatie van de subcollecties productverpakkingen (collectie *Martougin*) en taartsjablonen en -decoratie werden de gegevens rond toestand (+ controle) en standplaats ingevuld (zie ook SD1, OD2), volgens de interne richtlijnen, erfgoedwijzer (10 schadefactoren) en invulboek Objecten
- Bij het project VIBE, een project waarin een steekproef werd gehouden in de verzameling bibliothecair erfgoed (tijdschriften- en boekencollectie) kenniscentrum. Via de methode werden er een 500-tal boeken en tijdschriften gecontroleerd op toestand en het schadebeeld opgemeten, met als hulpmiddel de schadeatlas bibliotheken. In het voorjaar van 2025 verschijnen de resultaten van dit onderzoek in een rapport.

Andere preventieve conservatiemaatregelen

De jaarlijkse controles van het inbraak- en brandveiligheidssysteem en toestellen in de verschillende museumgebouwen, werden ook in 2024 uitgevoerd door de externe firma's Nu Swift en Vandecasteele Security. Daarnaast werd de ongediertebestrijding geïntegreerd in het Integrated Pest Management- plan van stad Veurne. Hiertoe werd een externe firma, Anticimex,

² Vibe is een project van de vzw Vlaamse Erfgoedbibliotheeken dat het inzicht in de bewaaromstandigheden van bibliothecair erfgoed moet vergroten bij beheerders. Meer info: <https://vlaamse-erfgoedbibliotheeken.be/activiteit/vibe>

aangesteld.

Naar aanleiding van de basisinventarisatie werden de subcollecties productverpakkingen *Martougin* en taartsjablonen en -decoratie herverpakt in aangepaste, zuurvrije verpakking. In totaal kregen 157 stukken een verpakking.

Ook bij de inventarisatie van het museumarchief is er een verpakkingsbeweging gebeurd. Hiervoor wordt het museum ondersteund door de intergemeentelijke archiefmedewerker van DVV Westhoek (vooral advies en één registratiedag). Bij het inventariseren wordt het archief in zuurvrij papier en archiefdozen verpakt. In totaal is er al 8,36 meter archief verpakt.

OD2 SAMEN IMMATERIËLE SPOREN VAN BAKAMBACHT EN BAKCULTUUR BORGEN



Onder behoud en beheer van de museumcollectie vallen ook borgingsacties, specifiek voor de immateriële sporen van het bakambacht en de bakcultuur. Als deel van de erfgoedgemeenschappen rond het bakambacht en de bakcultuur, onderneemt het Bakkerijmuseum al jaren verschillende borgingsacties om dit erfgoed veilig te stellen voor morgen. Het museum doet dit samen met de erfgoedgemeenschappen, zonder zich als autoriteit op te stellen. Immers, de experts bevinden zich in de erfgoedgemeenschappen zelf.

Een gedragen erfgoedzorgplan broodcultuur

In 2024 bereidde het museum samen met de erfgoedgemeenschap (broodcultuurraad) het aanvraagdossier voor. Vooral het erfgoedzorgplan stond centraal. Hierbij werd samen nagedacht over mogelijke nieuwe borgingsacties om de broodcultuur in Vlaanderen en België levendig te houden. Ook werd stilgestaan bij wat nu al gedaan wordt door de diverse partners aan tafel. Op basis van deze gesprekken en bijeenkomsten werd een erfgoedzorgplan voor de broodcultuur uitgeschreven. Dit plan is een integraal onderdeel van het aanvraagdossier dat in april 2025 wordt ingediend.

Borgingsacties Bakkerijmuseum

Borgen zijn alle maatregelen en acties die worden opgezet voor het identificeren of herkennen, inventariseren, documenteren, onderzoeken, sensibiliseren en doorgeven van immaterieel cultureel erfgoed. Jaarlijks onderneemt het museum verschillende acties:

- **Identificeren of herkennen:**
 - Opstart collectieonderzoek bakkerijarchieven, i.s.m. het CAG (zie ook SD1)
- **Documenteren:**
 - In 2024 werden de interviews uit het afgelopen meerstemmig interviewproject rond broodcultuur volledig uitgeschreven. Dit resulteerde in een themanummer van het museumtijdschrift. Daarnaast worden de interviews ook opgenomen als 'sporen van broodcultuur' in het collectiebeheersysteem

- In 2024 was het museum een proeftuin in het PURI-project van WIE. Een wezenlijk onderdeel van dit project was het onderzoek naar en de beschrijving van elementen van het bakambacht en de bakcultuur. Concreet werden 3 technieken van het ambacht onderzocht, beschreven en uiteindelijk op het platform immaterielerfgoed.be geplaatst. Dit zijn suikerkunst, brood bakken en speculaas maken. In de proeftuin werden er enkele vertegenwoordigers uit de erfgoedgemeenschap nauw betrokken. Meer nog, zij leverden de onderzoeksinformatie aan (via interviews) en de uiteindelijke tekst voor de beschrijvingen van de elementen op het platform.
- **Onderzoek**
 - Thesaurus 'Broodbakkerij': werd samen met het CAG verder gezet in 2024
- **Sensibiliseren:**
 - In samenwerking met diverse partners uit de erfgoedgemeenschap werd 'De Langste Broodtafel' op de officiële heropening van het museum georganiseerd. Hierbij werden broden verzameld uit heel het land om museumbezoekers bewust te maken van de erfgoedwaarde van de broodcultuur in Vlaanderen en België en van de enorme diversiteit aan broden die Vlaanderen vandaag kent (element van de broodcultuur). Tegelijkertijd werd de steunpetitie gelanceerd bij het brede publiek om de aanvraag van de broodcultuurraad 'broodcultuur als ICE' mee te ondersteunen.
 - Via een jaarlijks uitgebreid activiteitenprogramma aan demonstraties en workshops probeert het museum een breed publiek warm te maken voor het bakambacht en de bakcultuur.
- **Doorgeven**
 - Het activiteitenaanbod van het Bakkerijmuseum is in 2024 uitgebreid met verdiepende ateliers waarbij de kneepjes van het vakmanschap worden doorgegeven. Dit zijn onder andere de verdiepende workshop brood en verdiepende workshop dessertkoekjes.
 - Ook wordt er met externe partners samengewerkt om dit activiteitenaanbod verder uit te breiden. Met Syntra West is er nog geen concrete samenwerking op touw gezet. Wel zijn er met andere externe partners samenwerkingen opgestart, waaronder de Gastronomische school Ter Groene Poorte (bakkerijafdeling), Hotelschool ten Duinen (Koksijde, patisserieafdeling) en individuele meesterbakkers. De samenwerkingen worden concreet vanaf 2025 uitgerold (zie ook SD4). Een eerste masterclass rond zuurdesem ging al in 2024 door, onder leiding van zuurdesemexpert Kris Goegebeur.

OD3 EEN TOEGANKELIJKE MUSEUMCOLLECTIE VOOR IEDEREEN



Fysieke toegankelijkheid van de collectie

De collectie van het Bakkerijmuseum is toegankelijk voor iedereen. Dit is een work in progress waarbij ieder jaar wordt ingezet op verschillende acties die drempels zo veel als mogelijk willen wegwerken. De vernieuwde toegankelijke permanente tentoonstelling en het vernieuwde publieksaanbod en prijzenbeleid zijn daar voorbeelden van (zie ook SD4, OD2).

Ook de collectie achter de schermen wordt hierbij niet uit het oog verloren. Hiertoe wordt er een nieuw kijkdepot met werk- en consultatieruimte ingericht waar publieksactiviteiten georganiseerd kunnen worden. In 2024 stond de opening van het kijkdepot op de planning. Dit werd verschoven naar voorjaar 2025.

Voorts is de educatieve collectie van het museum ook een middel om de fysieke toegankelijkheid van de museumcollectie te verhogen. In 2024 stond het uitschrijven van een helder uitleenbeleid rond deze collectie op het programma. Aangezien de gehele interne bruikleenprocedure nog moet worden aangepast aan het nieuwe juridische kader, is deze actie verschoven naar 2025.

Digitale toegankelijkheid van de collectie

Het museum zet jaarlijks in op de digitale bereikbaarheid van de collectie, waarbij we zichtbaarheid, vindbaarheid en (her)gebruik van de collectie stimuleren.

Onze museumcollectie wordt momenteel digitaal ontsloten op volgende platformen:

- **Art In Flanders:** 54 museumstukken
- **Hetarchief.be:** 41 966 stukken waarvan:
 - 31 video's
 - 22 glasplaten
 - 41094 krantenpagina's (collectie Oude Kranten)
- **www.erfgoedinzicht.be:** 3208 stukken (+ 1352 boeken)
- **Wikimedia:** 59 stukken

De digitale registratie van de collectie stond op een laag pitje (zie ook SD1, OD2). De uitgevoerde basisregistratie vormt wel de basis voor een gedeeltelijke digitale ontsluiting: concreet wordt de geregistreerde subcollectie taartsjablonen en -decoratie en een deel van de subcollectie productverpakkingen *Martougin* in 2025 o.a. via erfgoedinzicht.be ontsloten.

Daarnaast werden de ontwikkelingen rond de nieuwe erfgoedbank verder opgevolgd vanuit het museum. Ook is er overleg geweest tussen het museum en de stadsdienst bibliotheek i.v.m. een toekomstige WISE-licentie voor de collectie van het kenniscentrum.

Voorts werd op de eigen website de pagina 'Doe- bak en leestips' aangevuld met één nieuw themaverhaal rond de traditie van de kerstbuche.

SD3 DÉ KENNISHUB VAN BAKAMBACHT EN BAKCULTUUR IN VLAANDEREN

Het woord ‘kennishub’ verwijst naar het fysieke kenniscentrum van het museum, waarin de unieke bibliotheekcollectie huist. Het refereert ook aan de kennis en expertise van onze museummedewerkers. Zij dragen deze proactief uit. Maar het museum heeft niet alle kennis in pacht, die bevindt zich ook in de hoofden en handen van de mensen uit de erfgoedgemeenschap. Samen met hen verzamelen we kennis van en over het bakambacht en de bakcultuur in Vlaanderen.

OD1 HET VERDER ONTPLOOIEN VAN HET FYSIEKE KENNISCENTRUM



Om een kennishub te blijven, werkt het museum continu aan de verdere ontplooiing van het fysieke kenniscentrum. Dit doet het museum via verschillende acties.

Eén van de belangrijkste acties is de opmaak van een deelcollectieplan voor de collectie kenniscentrum. De vorige versie dateert uit 2018 en was dringend aan een actualisatie toe. Wegens de gewijzigde organisatiestructuur kreeg de wetenschappelijke raad van het museum een actieve en sturende rol bij de opmaak. In het beleidsplan werd namelijk die sturende rol aan de conservator toegewezen. In september werd het voorlopige plan gezamenlijk in de vergadering van de raad besproken en gefinetuned met feedback, vooral inzake het collectieprofiel en verzamelbeleid. Daarnaast werd ook advies gevraagd aan de Vlaamse Erfgoedbibliotheken (specifiek rond voorbeelden van andere collectieplannen en verzamelbeleid). Het definitieve plan wordt in 2025 voorgelegd en goedgekeurd.

Naast een collectieplan is het catalogiseren van de diverse werken uit de collectie een jaarlijkse, doorlopende actie. In 2024 werd de inventarisatie van het museumarchief (één van de deelcollecties kenniscentrum) werd voorgenomen, omdat dit archief grotendeels naar het stadsarchief zal verhuizen. Daarnaast werden er nieuwe publicaties aangeworven voor de collectie, via aankopen (acht boeken) en via schenkingen (drie schenkingen van private collecties).

OD2 SAMEN MATERIËLE EN IMMATERIËLE COLLECTIESPOREN ONDERZOEKEN



Het Bakkerijmuseum continueert het eigen onderzoek in functie van de collectie en in functie van vooropgestelde onderzoeksthema's (cfr. Onderzoeksplan 2024-2028). Dit onderzoek voert het museum waar mogelijk uit met de erfgoedgemeenschappen. Ook ondersteunt het Bakkerijmuseum onderzoek van derden naar het bakambacht en de bakcultuur.

In 2024 onderzochten we samen met de broodcultuurraad (vertegenwoordigers erfgoedgemeenschap broodcultuur) de sporen van het bakambacht en de bakcultuur. Dit onderzoek staat volledig in teken van het aanvraagdossier voor de erkenning van broodcultuur in Vlaanderen als immaterieel cultureel erfgoed. Concreet werden onderzoeksresultaten van de diverse partners samengebracht om een zo representatief mogelijke beschrijving te kunnen geven van de erfgoedpraktijk (o.a. aantal bakkerijen in Vlaanderen, kleine en grote tradities waarmee brood een link heeft, resultaten van enquêtes gehouden bij broodconsumenten).

Het geplande verdiepende onderzoek naar nachtwerk in de bakkerijsector (n.a.v. de tijdelijke expo 'Witte mijnwerkers of nachtraven') is uitgesteld naar 2025 en dus ook de daarbij behorende onderzoeksvragen aan de erfgoedgemeenschap (getuigenissen, verhalen).

Wel is er in het kader van een artikel in een externe publicatie (SNX 2025, nr.1 Snoep) onderzoek gevoerd naar de evolutie van het beroep suikerbakker en de eerste snoepwinkeltjes in Vlaanderen. Daarnaast is er bronnenonderzoek gebeurd in het kader van de geplande thesaurusoverleggen 'Broodbakkerij' met het CAG.

Daarnaast faciliteerde het museum het onderzoek van derden door bij inhoudelijke vragen pro-actief door te verwijzen naar de raadpleging van de collectie van het kenniscentrum en naar de mogelijkheid van scan on demand.

Het Bakkerijmuseum verleende onder andere medewerking aan externe onderzoeken zoals een doctoraatsonderzoek (UAntwerpen) naar *'De rol van musea en archieven in onze maatschappij'*, een doctoraatsonderzoek naar *'Voedingsmusea en de connectie tussen het sociale geheugen, eetcultuur en gemeenschap'* (Universiteit Warwick, Engeland), onderzoek i.k.v. een masterthesis (VUB) over *'Het borgen van immaterieel erfgoed in cyberspace, met zuurdesem en zuurdesembrood als casestudie'*, een onderzoek naar wafelijzers en het hergebruik ervan (Clémentine Vaultier, Max Brussel), een onderzoek van de VLAM naar speculaas en de herkomst van de traditie en een onderzoek naar patakons en vollaards van Center for Artefact Research vzw. Ook faciliteerde het museum als proeftuin het onderzoek naar de drie erfgoedpraktijken (speculaas maken, brood bakken suikerkunst) in het PURI-project (zie ook SD2, OD2).

OD3 EEN KENNISHUB WAAR KENNIS SAMENKOMT EN WORDT GEDEELD



Het Bakkerijmuseum profileert zich als ‘verzamelplek’ waar kennis van en over het bakambacht en de bakcultuur actief wordt gedeeld. Dit doet het op verschillende manieren.

Het eigen museumtijdschrift *Patakon. Tijdschrift over bakambacht& bakcultuur* is één van de belangrijkste middelen hiertoe. Dit tijdschrift verschijnt halfjaarlijks met verdiepende artikelen waarin het onderzoek naar specifieke thema’s wordt ontsloten o.a. themanummers gekoppeld aan tijdelijke tentoonstellingen en nummers rond de vooropgestelde onderzoeksthema’s. In 2024 is er slechts één nummer verschenen. In dit nummer stond het onderzoek naar broodcultuur centraal met onder meer een artikel waarin de interviews van het meerstemmig interviewproject werd opgenomen en een artikel over het gebruik van hout als brandstof voor bakovens (in samenwerking met het Museum voor Oudere Technieken).

Daarnaast organiseert het museum jaarlijks verdiepende activiteiten zoals lezingen en masterclasses waarin kennis wordt gedeeld en doorgegeven. In 2024 vond onder andere de lezing ‘Oude granen voor brood van morgen’ plaats, gekoppeld aan een filmvertoning *The Seeds of Vandana Shiva* (21/11) waarin met het publiek dieper ingegaan werd op alternatieve verdienmodellen in de voedselketen. Verder was er een boomgaardwandeling in de oude en nieuwe boomgaard op de site van het Bakkerijmuseum in samenwerking met POMKO (Pomologisch Kollektief) (24/09). Tijdens deze activiteit werden deelnemers ondergedompeld in de wereld van oude en vergeten fruitboomrassen en hoe dit fruitergoed levendig te houden. Daarnaast is er een eerste masterclass ‘zuurdesembrood’ georganiseerd onder leiding van Kris Goegebeur (16/10).

Het aanbod van verdiepende workshops en masterclasses wordt in 2025 verder uitgerold.

OD4 EEN TOEGANKELIJKE KENNISCOLLECTIE VOOR IEDEREEN



De verschillende geplande acties onder deze doelstelling zijn wegens inkanteling, gewijzigde organisatiestructuur even on hold gezet.

Desondanks kreeg het museum heel wat inkomende, inhoudelijke vragen. Er zijn in 2024 ongeveer **243 vragen** binnengekomen. Dit is een schatting, want er komen ook vragen via de balie, telefonisch en in het museumcafé (tijdens specifieke activiteiten zoals demo’s en ‘Brood op de Plank’). Dit is een opmerkelijke stijging tegenover de voorgaande jaren. Dit heeft te maken met de opening van het vernieuwde museum en de (pers)aandacht die daarmee gepaard ging.

De vragen komen vooral van mensen uit de erfgoedgemeenschap (bakkers, hobbybakkers, foodies) maar ook van studenten en onderzoekers in binnen- en buitenland. Daarnaast weten

heel wat organisaties, musea en media het Bakkerijmuseum te vinden, vooral rond specifieke thema's waaronder de patakons/vollaard en speculaas zoals TF1 (Frankrijk), České televize (Tsjechië), Hof Van Busleyden, het CAG, de VLAM, het MOT en het stadsarchief van Roeselare.

SD4 EEN BREED TOEGANKELIJK, OPEN EN INCLUSIEF MUSEUM

De nieuwe scenografie, het nieuwe onthaal- en workshoppaviljoen en de heraanleg van de museumtuin zorgen voor een frisse wind en nieuwe dynamiek in het Bakkerijmuseum. Wat publiekswerking en publieksaanbod betreft, ligt de focus voor de beleidsperiode 2024-2028 op het bestendigen en uitbreiden van het aanbod met extra aandacht voor wat leeft in de samenleving, het wegwerken van drempels en inclusie als speerpunt en het verbreden en diversifiëren van het publieksbereik. Het is daarbij de bedoeling om partnerschappen een centrale rol te geven en een plaats te creëren voor bezoekers, deelnemers en deelhebbers. Hieronder gaan we dieper in op de vooropgestelde doelstellingen en acties uit het beleidsplan, en de stand van zaken in 2024.

OD1 EEN BREED, TOEGANKELIJK AANBOD MET OOG VOOR MAATSCHAPPELIJKE TRENDS EN ONTWIKKELINGEN



Onder deze operationele doelstelling staat het bestendigen en verder uitbouwen van zowel het educatieve als het publieksaanbod centraal. Daarbij is de ambitie om nieuwe thema's te integreren zoals voedingseducatie, aandacht voor korte keten, duurzaamheid en STEM. Ook het aangaan en blijvend inzetten op partnerschappen is een belangrijk element. In 2024 weerspiegelde zich dit in tal van activiteiten en initiatieven die het museum nog sterker verankeren in de lokale gemeenschap en het educatieve landschap.

Nieuwe thema's: voedingseducatie, korte keten en duurzaamheid

Een belangrijke mijlpaal was de opstart en ingebruikname van de **volkstuintjes** in samenwerking met TuinHier Veurne. In maart vond een eerste infomoment plaats voor kandidaat-tuiniers, waarna alle perceeltjes in gebruik werden genomen. Momenteel hebben zes tuiniers een vaste plek in de museumtuin. Ze verbouwen in totaal 300 m² in de museumtuin. Ze zorgen voor een extra dynamiek, leven op het domein en een fijne wisselwerking met buurtbewoners.

Elke maand vond '**Brood op de plank**' plaats, een demonstratie waarbij ambachtelijk brood werd gebakken in de houtoven met biologische, Belgische bloem. Bezoekers konden niet alleen het brood proeven en kopen, maar ook vragen stellen aan de huisbakker. Daarnaast werd biologisch meel en bloem, afkomstig van Molens Nova, aangeboden in de museumshop. Deze lokale bloem kwam er als uitloper van het intussen afgelopen Zuver-project, een project getrokken door HoGent met lokale bakkers en landbouwers, waar ook het Bakkerijmuseum partner in was. Door resoluut te kiezen voor biologische en lokale bloem, en deze ook ter beschikking te stellen, wil het museum voluit inzetten op een duurzame, korte voedselketen.

Het museum onderzocht ook de mogelijkheid om bijenkasten te plaatsen in de tuin, in overleg met een geïnteresseerde imker via de Sint-Ambrosius imkervereniging. Na advies van Regionaal Landschap Westhoek werd besloten om vooral in te zetten op wilde bijen en bestuivers in plaats van gedomesticeerde soorten. Tijdens Open Monumentendag werd daarom samen met bezoekers een **insectenhotel** gebouwd. Een leuke, verbindende activiteit, die daarnaast bijdraagt aan de biodiversiteit op het domein.

Ook de **zomerzoektocht 'Schatten van Vlieg'** kreeg een tuincomponent, waardoor bezoekers spelenderwijs de tuin konden ontdekken. Andere activiteiten waarbij duurzaamheid, korte keten en voedingseducatie centraal stonden waren een **boomgaardwandeling** in september in samenwerking met Pomko (Pomologisch Kollektief). Daarbij werd dieper ingegaan op de verschillende nieuwe aangeplante fruitbomen en de geschiedenis en verhalen achter de fruitrassen. In november nam het Bakkerijmuseum samen met de Dienst Lokale Economie opnieuw deel aan **Food Film Fest**. In het Bakkerijmuseum werd de film 'The seeds of Vandana Shiva' vertoond, met de aansluitend een inspirerende **lezing** van Marc en Lutgart van Bakkerij Van Eeckhout. Zij besloten een tiental jaar geleden hun bedrijfsfilosofie volledig om te gooien en volop in te zetten op trage processen, voldoende rusttijden en brood met smaak. In het kader daarvan deden ze ook uitgebreid onderzoek naar granen en experimenteren ze al enkele jaren met verschillende oude graanrassen op hun eigen proefvelden.

Educatieve werking

De **heraanleg van de museumtuin** met o.a. educatieve graanveldjes, een fauna-akker, poel, fruitboomgaarden en kleinfruit, volkstuintjes, speelnatuur en wilgenconstructies werd in 2024 afgerond. Om het domein helemaal te betrekken in het museumverhaal, worden deze plekken ontsloten via **educatieve infoborden**. De content voor de infoborden in de museumtuin werd in 2024 vastgelegd. In 2025 zullen deze borden effectief worden geplaatst. Hiermee wordt de tuin een volwaardig onderdeel van het museum.

De **educatieve rondleiding en workshops voor scholen** werden herzien om extra aandacht te geven aan de volledige keten van graan tot brood. Tijdens de workshops leren deelnemers over de graankorrel en zijn onderdelen, en kunnen ze de ingrediënten voelen en ruiken. Een belangrijke omschakeling is dat er tijdens de workshops enkel nog biologische, Belgische bloem wordt gebruikt. Daarnaast kreeg de museumtuin een centrale plaats in de educatieve werking, met demoveldjes waar oude landbouwmethodes aan bod komen en de fruitboomgaarden waar de herkomst van ons fruit en dus ook fruitgebak tastbaar wordt.

Voor het lager onderwijs wordt gewerkt aan een **STEM-gericht aanbod**, dat in een latere fase binnen de beleidsperiode zal worden uitgerold.

Uitwerking workshop- en cursusaanbod voor volwassenen

In 2024 startten gesprekken met Kris Goegebeur en Greet Six over een nieuw aanbod van workshops en cursussen voor volwassenen. Met SyntraWest is er nog geen concrete samenwerking op touw gezet. Wel zijn er met andere externe partners samenwerkingen opgestart, waaronder de Gastronomische school Ter Groene Poorte (bakkerijafdeling), Hotelschool ten Duinen (Koksijde, patisserieafdeling). In oktober 2024 werd een eerste

masterclass desembrood georganiseerd met Kris Goegebeur. Vanaf 2025 zal dit verder uitgerold worden. De thema's omvatten onder andere desem, patisserie en gezond en plantaardig bakken.

Museumtuin: werking met sociale partners

Zie verder: SD4, OD2

Drempelverlagend en welzijnsgericht aanbod

Zie verder: SD4, OD2

Tijdelijke tentoonstellingen en digitaal aanbod

In 2024 werd wegens de recente heropening geen **tijdelijke tentoonstelling** georganiseerd. Wel werden gesprekken opgestart met leper voor een mogelijke samenwerking rond het fotoarchief van Hector Dehaeck.

Op **digitaal** vlak kreeg de Take-away workshop een vaste plaats binnen het aanbod en de museumshop. Bezoekers kunnen een kant-en-klaar bakpakket aankopen. Door middel van een QR-code en filmpje leren ze vervolgens stap voor stap om hun bakpakket om te toveren tot heerlijke koekjes of speculaas.

Als onderdeel van een proeftuinproject werden in het Bakkerijmuseum verder drie immaterieel erfgoedpraktijken gepubliceerd op immaterieelerfgoed.be en gekoppeld aan een PURI. Het gaat om de praktijken 'brood bakken', 'speculaas bakken' en 'suikerkunst'.

OD2 DREMPELS VERLAGEN EN INCLUSIEF WERKEN



Bij deze operationele doelstelling staat het wegwerken van fysieke en financiële drempels centraal. Het Bakkerijmuseum engageert zich bovendien om in te zetten op participatie en representatie, verschillende ondersteuningsnoden, toegankelijke informatie en inclusie.

Fysieke toegankelijkheid

De fysieke toegankelijkheid van het museum werd sterk verbeterd door de vernieuwde scenografie en de heraanleg van het museumdomein en de paden. Hierdoor zijn het museum en de site bijna volledig toegankelijk. Na een plaatsbezoek door Inter werden, op basis van hun rapport, enkele bijkomende kleinere aanpassingen doorgevoerd. Grotere structurele aanpassingen, zoals het vervangen van enkele overblijvende kasseipaden, worden opgenomen in de meerjarenplanning.

Wegwerken financiële drempels

In 2024 werden grote inspanningen gedaan om financiële drempels in het Bakkerijmuseum en zijn werking weg te werken. Het Bakkerijmuseum werd partner van UITpas Westhoek en biedt een kansentarium aan voor alle activiteiten en inkomtickets voor mensen met een beperkt inkomen uit de regio. Daarnaast werd het contract met Iedereen Verdient Vakantie hernieuwd, waardoor bezoekers met een kleinere portemonnee korting krijgen voor zowel groeps- als individuele bezoeken. In 2024 werd goedkeuring verleend om vanaf 2025 een eengemaakt kansentarium te hanteren voor beide initiatieven, waarbij bezoekers slechts 20% van de standaardprijs betalen. Bovendien wordt het museum een bovenlokale partner van UITpas, zodat ook rechthebbenden uit andere regio's dan de Westhoek vanaf 2025 kunnen genieten van dit verlaagde tarief. Daarnaast is het Bakkerijmuseum een 'Hartelijke Plek', wat betekent dat bezoekers kunnen bijdragen aan een systeem van uitgestelde koffie, huisgebak of museumtickets voor mensen die het nodig hebben. Om deze inspanningen verder te versterken, werden verkennende gesprekken gevoerd met de sociale dienst van Veurne om nauwer samen te werken en de afstemming te verbeteren.

Dementievriendelijk aanbod

Veurne is een dementievriendelijke gemeente. Samen met de Stuurgroep Dementievriendelijk Veurne werd een proeftraject opgestart rond dementievriendelijk gidsen in het Bakkerijmuseum. Twee gidsen deden inspiratie op bij collega-musea Texture en Eperon d'Or. Het traject omvatte testdagen en proefrondeleidingen in samenwerking met de Stuurgroep Dementie en de Familiegroep Dementie Westhoek. In 2025 wordt dit aanbod verder ontwikkeld met vormingsmomenten voor alle gidsen, in samenwerking met expertisecentrum Foton en de Alzheimerliga. Ook volgde de publieksmedewerker de vormingsreeks over erfgoed en welzijn, waarin dit thema aan bod kwam (zie verder).

Prikkelarm museumbezoek

Voor het realiseren van een prikkelarm museumbezoek werden contacten gelegd met Toerisme voor Autisme. In 2025 start een samenwerking, waarbij medewerkers en vrijwilligers een opleiding krijgen over autismevriendelijkheid. In 2026 volgt een eerste autismevriendelijke activiteit in het museum.

Inclusie in de museumwerking

Inclusie wordt op verschillende niveaus binnen het museum geïntegreerd. Zo werd een samenwerking opgezet met WVA-metgezel (Westhoek Vrije Tijd Anders-metgezel), een organisatie die zich inzet voor vrijetijdsbesteding voor kwetsbare doelgroepen en kinderen, jongeren en volwassenen met een (vermoeden van) beperking, waarbij het museum ruimtes ter beschikking stelde voor inclusieve activiteiten, zoals een Valentijnsactiviteit en een cupcakeworkshop. Daarnaast werd een inclusief bakkerslied gecomponeerd, geschreven en gefilmd. Dit lied wordt afgespeeld op het scherm aan de inkom en is beschikbaar op de website. Tijdens de feestelijke opening van het museum in mei werd het live uitgevoerd.

Inclusie in vrijwilligerswerking

Ook binnen de vrijwilligerswerking wordt naar sociale diversiteit gestreefd. Het project rond de museumtuin, samen met verschillende sociale partners uit de zorgsector (mensen met een mentale beperking of psychische kwetsbaarheid en bijzondere jeugdzorg) was hierin een speerpunt. Door het aflopen van de Leader-subsidie en het wegvallen van de tijdelijke projectmedewerker in de zomer van 2024, bleek het moeilijk om langdurige samenwerkingen met de sociale partners op te zetten. Ook personeelsgebrek bij de partnerorganisaties zelf maakte dat een structurele samenwerking moeilijk bleek. Toch blijven vrijwilligers uit sociale organisaties betrokken bij museumtaken en de werking, zoals collectiebeheer en het onderhoud van de museumtuin. Dankzij de samenwerking met Inspirant in 't Dorp helpen wekelijks enkele volwassenen met een mentale beperking bij klusjes in de tuin. Via Havenzate vzw komt er wekelijks een vrijwilliger helpen bij het digitaliseren van de collectie via begeleid werk. De bedoeling is om deze werking waar mogelijk nog uit te breiden.

Inclusie, representatie en participatie

Een andere doelstelling was werken aan een betere representatie in het kader van inclusie. In 2024 werden verschillende fotoreportages gemaakt waarbij een divers publiek in beeld werd gebracht, onder andere via Exponanza (Jeroen Broeckx) en Westtoer. Dit blijft een aandachtspunt bij toekomstig beeldmateriaal en videoreportages.

Een participatief traject rond brood- en gebaktradities in verschillende culturen werd opgezet als onderdeel van het waarderingstraject voor ontbrekende collectiesporen. In dat kader werden ook verkennende gesprekken gevoerd met Karibu vzw over een samenwerking in 2025 rond brood- en baktradities van nieuwkomers.

Inleefsessies en vormingstrajecten

Tot slot werden verschillende sessies en vormingen voorbereid voor medewerkers en vrijwilligers, gekoppeld aan de verdere ontwikkeling van het aanbod. In 2024 werden de eerste stappen gezet naar een aanbod rond dementievriendelijkheid, en in 2025 volgen twee opleidingsmomenten voor gidsen en medewerkers. In november 2025 wordt bovendien een vormingsmoment georganiseerd voor medewerkers en vrijwilligers rond autismevriendelijkheid. De publieksmedewerker volgt daarnaast een vormingstraject over hoe kunst en erfgoed kunnen worden ingezet voor welzijn, georganiseerd door Faro, TOON, Publiq en Huis van Alijn.

OD3 VERBREDEN EN DIVERSIFIËREN VAN HET PUBLIEKSBEREIK



De acties onder deze operationele doelstelling hebben betrekking op het blijvend inzetten op verschillende doelgroepen en een gevarieerd publiek, met daarnaast het verbreden en diversifiëren van het publieksbereik met een focus op inclusie en toegankelijkheid.

Publieksbereik

Het vernieuwde Bakkerijmuseum ontving in 2024 in totaal 23.869 bezoekers. Opvallend is dat meer dan 40% hiervan het Bakkerijmuseum in groep bezoekt. Bijna 30% van de bezoekers volgt een workshop in het museum. Grote publiekstrekkingen waren het feest- en openingsweekend in mei, met in totaal 2540 bezoekers, Open Monumentendag met 448 bezoekers en Halloween in Veurne, dat in 2024 op de site van het Bakkerijmuseum plaatsvond, met 743 bezoekers. Voor meer gedetailleerde cijfers over het publieksbereik verwijzen we naar het sjabloon 'Publieksbereik'.

Communicatiemiddelen

Het Bakkerijmuseum gebruikt een mix van communicatie om diverse doelgroepen te bereiken, zowel on- als offline. Online is de website nog steeds het belangrijkste uithangbord van het Bakkerijmuseum. In 2024 konden geen websitegegevens verzameld worden, omdat de overstap naar Google Analytics 4 niet gemaakt werd. Na inkanteling bij Stad Veurne werd beslist om de website op termijn naar de platformen van Stad Veurne te migreren (Paddle) en voor de websitegegevens de piste te onderzoeken van Matomo, dat in tegenstelling tot Google Analytics in regel is met de Europese GDPR-verordeningen.

Op sociale media is het Bakkerijmuseum sterk vertegenwoordigd. De facebookpagina heeft intussen 2700 volgers, de Instagrampagina heeft 983 volgers. Sinds het einde van 2021 probeert het Bakkerijmuseum ook haar professioneel netwerk op de hoogte te houden via LinkedIn. Daar bereikt het museum intussen 192 volgers.

Daarnaast zet het museum in op online aanwezigheid via andere kanalen, bijvoorbeeld via de UITdatabank, Cultuurkuur, KlasCement en Erfgoedwijs. Extra online aanwezigheid wordt ook gecreëerd via partnerschappen zoals Open Monumenten, Davidsfonds, Gezinsbond en Museumpass.

De digitale nieuwsbrief van het museum is een laatste belangrijk digitaal communicatiemiddel. Bijna 2100 mensen zijn geabonneerd op de nieuwsbrief. De nieuwsbrief wordt bovendien veel gelezen, met een gemiddelde open rate van 49,31% en een click rate van 10,24% in 2024.

Wat offline-communicatie betreft is de museumfolder het communicatiemiddel bij uitstek. In 2024 werd in samenwerking met de communicatiedienst van Veurne een gloednieuwe folder gedrukt en verspreid. Hierbij werd aandacht besteed aan heldere informatie en prikkelend beeldmateriaal. In de toekomst is het de bedoeling om de communicatie van het Bakkerijmuseum nog verder te stroomlijnen. Focus op representatie, diversiteit en inclusie blijft daarbij een aandachtspunt.

Het museum werd daarnaast regelmatig in de kijker gezet in het stadsmagazine van Veurne, via de activiteitenkalender of aparte artikels. Daarnaast adverteert het museum afwisselend in magazines die zijn doelgroepen bereiken (o.a. gezinnen, senioren, organisatoren van groepsuitstappen, toeristen in de regio Westhoek).

Verfijnen en verbeteren bestaande, vaste publieksregistratie en analyse o.b.v. vernieuwd registratiekader voor museumbezoek

Naar aanleiding van de inkanteling in Stad Veurne schakelde het Bakkerijmuseum eind 2023 over op een compleet nieuw kassa- en facturatiesysteem. 2024 was daarom een jaar waarin de medewerkers het systeem en de mogelijkheden nog volop leerden kennen. Er waren verschillende interne opleidingsmomenten om het nieuwe systeem onder de knie te krijgen. Bij het aanmaken van categorieën voor tickets werd zo veel mogelijk rekening gehouden met het nieuwe registratiekader. In 2025 wordt de publieksregistratie verder verfijnd en afgestemd. Op vlak van publieksregistratie en -analyse vormt 2024 daarom een overgangsjaar.

Digitaal inschrijvingssysteem

In 2024 werd overgeschakeld op een digitaal ticketingsysteem 'Ticketmatic'. Inschrijvingen voor individuele workshops verlopen voortaan via dit systeem. Dit betekent een grote verhoging van de gebruiksvriendelijkheid voor bezoekers, en een vermindering van de administratieve last voor de onthaalmedewerkers.

Groepsbezoeken verliepen voorheen telefonisch of via mail. In november 2024 werd overgeschakeld op een online aanmeldformulier. Dit zowel voor groeps- als voor schoolbezoeken. Ook dit zorgt voor een vereenvoudiging van de administratieve processen en een verhoogd gebruiksgemak voor de aanvragers. De onthaalmedewerkers zijn uiteraard nog steeds bereikbaar via mail en telefonisch bij verdere vragen of problemen.

Publieksonderzoek

Publieksonderzoek stond in 2024 op een lager pitje. Alle vernieuwingen, personeelwissels en de gewijzigde organisatiestructuur maakten dat de focus lag op de basiswerking. De overschakeling naar Google Analytics 4 kon niet gemaakt worden met de huidige website van het Bakkerijmuseum. Bijgevolg zijn er voor 2024 dus geen websitegegevens verzameld. De bedoeling is om de website op termijn over te zetten naar Paddle, waar Stad Veurne nu al gebruik van maakt. Ook hier is echter geen gegevensverzameling aan gekoppeld. Het is de bedoeling dat wordt gekeken of Mamoto hiervoor in de toekomst een oplossing kan bieden.

Doorgedreven samenwerking met Visit Veurne, Westtoer en intergemeentelijke samenwerking Viertoren

Na de inkanteling van de vzw in Stad Veurne werd in 2024 het Bakkerijmuseum uiteindelijk bij de dienst Visit gevoegd. Zo werd vanaf september 2024 een overkoepelend diensthoofd aangesteld voor zowel Visit Veurne als het Bakkerijmuseum (zie ook SD5). Dankzij de inkanteling zijn ook de contacten met Westtoer en intergemeentelijke samenwerking Viertoren vlotter. Waar de vzw vroeger soms over het hoofd werd gezien als partner, is dit nu niet meer het geval. Sinds 2024 is er bovendien structureel museumoverleg met Visit Veurne en Kasteel Beauvoorde. Ongeveer 4 keer per jaar wordt een samenkomst gepland waarbij een stand van zaken wordt gegeven en eventuele samenwerkingen of gemeenschappelijke projecten gestroomlijnd worden. Ook worden afspraken gemaakt omtrent grotere, overkoepelende evenementen zoals Open Monumentendag en Erfgoeddag.

Analyse publieksbereik en communicatie-acties

Vanwege de inkanteling, heropening, gewijzigde organisatiestructuur en personeelsswissels (zie SD5) was er in 2024 geen tijd voor een uitgebreide analyse van publieksbereik en communicatie-acties. Wel is er sinds de inkanteling een nauwere samenwerking en afstemming met de communicatiedienst van Stad Veurne.

Nieuwe website

In 2024 werden de technische mogelijkheden bekeken om de website van het Bakkerijmuseum over te zetten naar Paddle, het systeem waarmee Stad Veurne reeds haar websites beheert. Dit bleek technisch mogelijk. In 2025 wordt de integratie in het nieuwe systeem verder bekeken en doorgevoerd. Focus op toegankelijkheid en inclusie blijft daarbij een aandachtspunt. Zo is het de bedoeling om in 2025 o.a. de Toegankelijkheidswijzer van Inter te integreren op de nieuwe website.

Representatie

zie SD4 OD2

Uitwisseling expertise

De publieksmedewerker / educatief medewerker nam in 2024 niet deel aan de collegagroep communicatie. Focus lag dit jaar nog hoofdzakelijk op het stroomlijnen van de eigen en dagelijkse werking.

SD5 PERFORMANTE, VEERKRACHTIGE ORGANISATIE

De vzw Bakkerijmuseum Walter Plaetinck Zuidgasthoeve werd ontbonden en vereffend en opgenomen binnen de stadsstructuur. Waar aanvankelijk nog werd gedacht aan integratie als autonoom gemeentebedrijf of EVA, werd uiteindelijk beslist om over te gaan tot een volledige inkanteling van het museum in de stad. Vanaf 1 januari 2024 gebeurt het beheer van het museum effectief vanuit de stad Veurne. Het voltallige personeel werd hierbij eveneens opgenomen in het personeelsbestand van Stad Veurne. De hieronder geformuleerde doelstellingen zijn dus gewijzigd.

OD1 ACTIEF EN BETROKKEN BESTUUR



Het Bakkerijmuseum maakt sinds 1 januari 2024 deel uit van de organisatiestructuur van de stad Veurne. De organisatie is tweeledig: het politieke deel (beleidsbepalend met politieke organen) en de stadsadministratie (beleidsvoorbereidend en -uitvoerend met stadsdiensten en ondersteunende diensten). Het beleidsbepalende onderdeel van de organisatie stad Veurne heeft twee bestuursorganen waaronder het museum ressorteert: de gemeenteraad en het

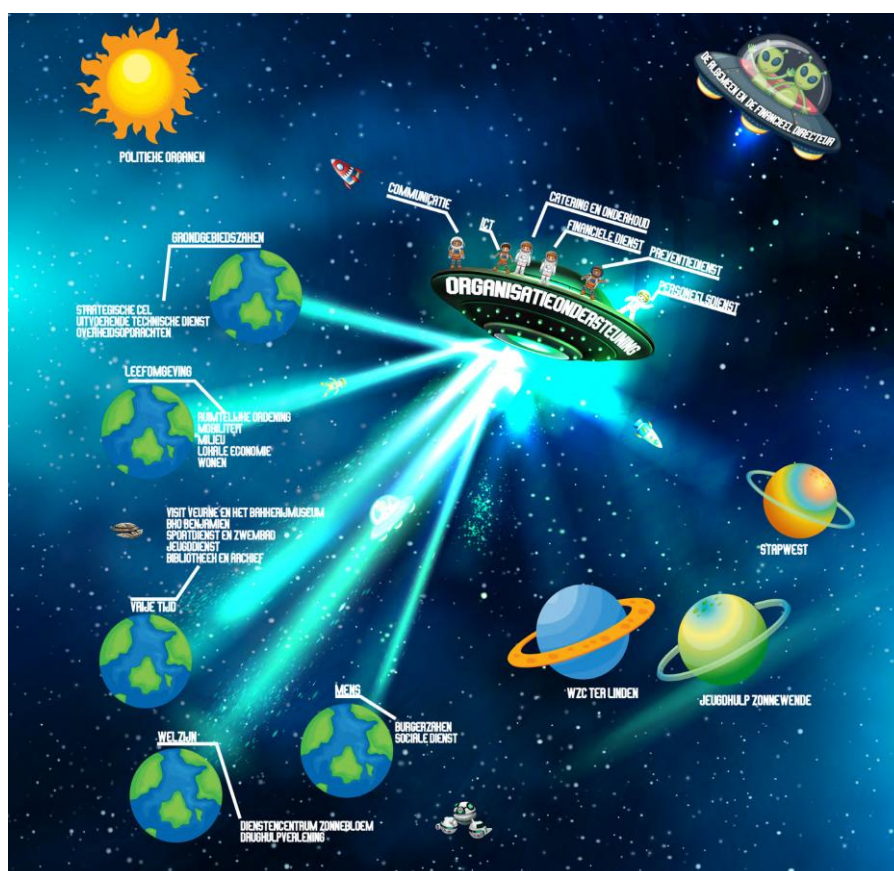
college van schepenen en burgemeester. Binnen het college is er een mandataris met bevoegdheid 'toerisme' waaronder het Bakkerijmuseum valt. Deze bestuursorganen werken volgens de principes van goed bestuur. Dit zit onder andere vervat in het decreet Lokaal Bestuur.

De inkanteling in stad Veurne neemt niet weg dat de banden met de oude bestuursorganen van de voormalige vzw volledig werden afgesneden. De meeste bestuursleden bleven betrokken als Vriend van het museum of als sympathisant. Wel wordt de 'rol' van het oude bestuursorgaan van het Bakkerijmuseum in 2025 verder bekeken samen met het stadsbestuur. Enkele denkplaatjes worden bewandeld waaronder erelidmaatschap van de vriendenkring van het museum, een rol in de klankbordgroepen rond de collectiewaardering, ... De bestuursleden behoren immers tot de erfgoedgemeenschap van het museum.

OD2 EEN STIMULERENDE WERKOMGEVING EN EEN DUURZAAM PERSONEELS- EN VRIJWILLIGERSBELEID



Zoals hierboven aangegeven maakt het Bakkerijmuseum sinds 2024 deel uit van de organisatie stad Veurne. In onderstaand organogram wordt de organisatiestructuur van stad Veurne gevisualiseerd:



Aanvankelijk en voorlopig startte het museum als een 'dienst op zich' die ressorteerde onder de dienst Vrije Tijd.

Gewijzigde organisatiestructuur Bakkerijmuseum

Het bleef na de inkanteling verschillende maanden onduidelijk hoe het museum verder zou integreren in de stadsstructuur en hoe de interne organisatiestructuur zou evolueren. In de loop van 2024 werden er wel al hier en daar wijzigingen aangebracht in de organisatie. Ook waren er enkele wissels binnen het personeel. Ten slotte wordt het personeelsbeleid vanaf de inkanteling (onthaal nieuwe medewerkers, feedback, verloning, arbeidsvoorwaarden, enz.) vastgelegd in de rechtspositieregeling van de stad Veurne.

De museummedewerkers op C en E niveau werden in 2024 geleidelijk structureel meer ingezet op weekenddiensten en front office (onthaal en museumcafé), de medewerkers op A en B niveau niet meer. Bijgevolg kregen de medewerkers op A en B niveau wat meer tijd voor hun eigen takenpakket.

Bij de andere medewerkers is er minder tijd voor backoffice taken en taken achter de schermen. Deze taken werden waar mogelijk intern doorgeschoven ofwel aan vrijwilligers uitbesteed. Het takenpakket van de technische medewerker van het museum wordt momenteel nog herbekeken, aangezien heel wat taken door de uitvoerende technische dienst en de groendienst van de stad Veurne worden uitgevoerd.

Ter versterking van het museumteam werd er vanaf 15 april een tijdelijke parttime onderhoudsmedewerker (E niveau) aangeworven voor het museum (van 15/04 tot 6/05), die ook weekenddiensten presteert. Vanaf 13 mei werd deze functie een vaste functie in de organisatie. Hiervoor werd een nieuwe medewerker aangeworven. Zij nam in juni ontslag. Op 1 augustus startte een nieuwe vaste medewerker in deze parttime functie.

Daarnaast werd de functie van onthaal/polyvalente medewerker vanaf 1 augustus omgevormd tot fulltime onthaalmedewerker. In december nam de fulltime onthaalmedewerker ontslag. Ten slotte nam de fulltime onderhoudsmedewerker in november ontslag. In december werd deze functie ingevuld door een nieuwe medewerker. De functie van fulltime onthaalmedewerker wordt in 2025 opnieuw ingevuld.

In het najaar kwam er definitief duidelijkheid over de organisatiestructuur. Op 1 september 2024 werd de dienst Bakkerijmuseum ondergebracht in een nieuwe stadsdienst 'Visit Veurne & musea', die beide diensten verenigt. Daarnaast werd een nieuw diensthoofd aangesteld voor beide diensten Visit Veurne en het Bakkerijmuseum. De wetenschappelijk medewerker die tot september 2024 de functie van conservator waarnam, keerde terug naar haar oude functie van wetenschappelijk medewerker/collectiebeheerder. De functie van conservator (inhoudelijk leidinggevende) werd voorlopig niet opgenomen in de gewijzigde organisatiestructuur.

Met de start van het nieuwe bestuur worden hieromtrent nieuwe afspraken gemaakt in functie van het organogram en de formatie.

Tijdelijke ondersteuning team Bakkerijmuseum

Ook in 2024 kon het museum rekenen op tijdelijke versterking via projectwerking, stages en

jobstudenten. Diversiteit en inclusie zijn bijzondere aandachtspunten in de aanwerving van tijdelijke werkkrachten.

Tot juli 2024 werd het team van het Bakkerijmuseum tijdelijk ondersteund door de projectmedewerker 'museumtuin en inclusie', die het LEADER-project Museumtuin 2.0 trok. Haar takenpakket werd waar mogelijk ingebed in de dagelijkse werking van het museum.

Via vzw Werkperspectief kon het Bakkerijmuseum in 2024 rekenen op een stagiaire (3 maanden). Zij werd ingezet op diverse deeltaken, waaronder ondersteuning onthaal en museumcafé, inventarisatie van het museumarchief en suppoost. Na afloop van haar stage werd ze museumvrijwilliger en ondersteunt ze de museumwerking ook via WIJK-Werken

In september startte een stagiaire uit het BUSO (Dominiek Savio), een 7de jaar kantoor & administratie. Zij biedt ondersteuning aan het onthaal en in backoffice taken.

Ten slotte kon een jobstudent worden ingezet tijdens de drukke zomermaanden, als versterking in doorlopende workshops en als extra hulp in het museumcafé.

Ondersteunende stadsdiensten

Sinds de inkanteling kan het museum rekenen op heel wat ondersteuning van andere stadsdiensten, wat de dagelijkse werking vooruit helpt. Hieronder worden de voornaamste opgelijst:

Dienst Preventie: opleidingen, algemene richtlijnen en advies over preventie en welzijn op het werk

Personeelsdienst: personeelsadministratie en opleidingen

Uitvoerende technische en groendienst: onderhoud en nazicht site, installaties en andere werken

Dienst financiën: betaling facturen, boekhouding, verzekeringen

Dienst Communicatie: opmaak drukwerk en flyers, verzorgen externe communicatie

De wetenschappelijke Raad

Sinds 2004 heeft het museum ook een wetenschappelijk comité dat halfjaarlijks vergadert. Deze raad bestaat uit externe experts uit de Vlaamse erfgoed- en bakkerijsector, met onder meer vertegenwoordiging van CAG, ETWIE, ASG en de Gastronomische School Ter Groene Poorte (bakkerijafdeling/IVVOB). De raad geeft advies over de uitvoering van de functies met betrekking tot collectie, behoud en beheer en onderzoek.

In 2024 kwam de raad uitzonderlijk 1x samen, wegens de vele veranderingen die de inkanteling in de stad Veurne met zich meebracht. Op deze vergadering zijn vooral het inkantelingsproces aan bod gekomen en het deelcollectieplan kenniscentrum.

Vrijwilligersbeleid

Het museum voert een open en transparant vrijwilligersbeleid, waar inspraak en teamgeest hoog in het vaandel wordt gedragen. Museumvrijwilligers worden beschouwd als onderdeel van het team. In 2024 was het zaak om het eigen beleid aan te passen aan het vrijwilligersbeleid van

de stad Veurne.

De publieksmedewerker / educatief medewerker nam bijvoorbeeld actief deel aan de stuurgroep vrijwilligersbeleid binnen de stad Veurne. In 2024 stond vooral de opmaak van het nieuwe stedelijke vrijwilligersbeleidsplan centraal. Dit beleidsplan zal als basis dienen voor verfijnen en actualiseren van het eigen vrijwilligersplan van het museum.

De vrijwilligerspoule van het museum werd gevoelig uitgebreid na enkele oproepen in het stadsmagazine en via Visit Veurne. Zo zijn er in totaal 26 nieuwe (kandidaat)vrijwilligers bijgekomen die ingezet worden op diverse taken: museumgids, workshopbegeleider, suppoost, eventmedewerker of collectievrijwilliger. Een aandachtspunt hierbij is dat het begeleiden en opvolgen van alle nieuwe vrijwilligers tijdsintensief is.

Er werden in 2024 verschillende momenten georganiseerd voor de museumvrijwilligers als waardering, als opleidingsmoment of als feedbackmoment, o.a. een vrijwilligersdrink op 1/02, een rondleiding voor de museumgidsen op 6/02 en een workshop brood en geleid bezoek voor vrijwilligers op 13/03. Alle vrijwilligers werden bovendien uitgenodigd voor de nieuwjaarsreceptie voor personeel en vrijwilligers van Stad Veurne op 19/01.

Veiligheid, preventie en welzijn op het werk

Vanaf 2024 kan het museum rekenen op de ondersteuning van de preventiedienst van de stad Veurne. Deze dienst is het eerste aanspreek- en doorverwijspunt inzake advies over veiligheid, preventie en welzijn op het werk. Ook wordt er via deze dienst opleidingen aangeboden waaraan museummedewerkers kunnen deelnemen (zie ook verder).

Het digitale portaal voor stadspersoneel voorziet handleidingen, veiligheidsinstructies en andere nuttige informatie rond welzijn, preventie en veiligheid op het werk.

Jaarlijkse controle en nazicht van diverse werkmaterialen-toestellen gebeurt door de uitvoerende technische dienst of in opdracht van.

Periodieke brandoefeningen of specifieke veiligheidsopleidingen zullen op aangeven van de dienst preventie worden georganiseerd.

Daarnaast is voedselveiligheid altijd een belangrijk onderdeel van de werking geweest. Vanaf 1 september 2024 verkreeg het museum een bijkomende licentie bij het FAVV voor de verkoop van voedingsproducten gemaakt op basis van eigen oogst uit de tuin.

In 2024 stond het actualiseren van het intern draaiboek voedselveiligheid op de planning (o.a. nieuwe productie- en voorraadruimte en i.f.v. nieuwe licentie), ook het opleiden van medewerkers.

Algemene richtlijnen en ondersteuning worden vanuit de dienst preventie aangereikt.

Stimulerende werkomgeving

Ondanks de uitdagingen die de inkanteling in stad Veurne voor het personeel met zich meebracht, werd er in 2024 vanuit het team volop ingezet op het museum als stimulerende werkomgeving. Aangezien het Bakkerijmuseum op 1 september deel uitmaakt van een nieuwe dienst (zie hierboven) is de jaarlijkse teambuilding van het museumpersoneel opgegaan in een

jaarlijkse opleidingsdag voor de dienst Visit & Musea (23/09). Zo konden de museummedewerkers kennis maken met de medewerkers van Visit. Daarnaast werd er een boot- en wandeltocht doorheen Veurne georganiseerd langs diverse toeristische trekpleisters van de stad.

Daarnaast werden er voor en door het museumpersoneel enkele informele momenten georganiseerd ter bevordering van de teamgeest, waaronder after work drinks op 4/04 en 18/04, een 'seizoensopener' op 10/07 en een ontbijt (potluck) op 24/09.

Iedere medewerker kreeg de kans om opleidingen te volgen. 2024 stond in teken van vele interne opleidingen om de dagelijkse werking aan te passen aan de werking van een lokaal bestuur. Deze opleidingsmomenten werden getrokken door de twee inhoudelijke medewerkers (wetenschappelijk en publieksmedewerker) en door intensieve bevraging bij de andere stadsdiensten.

Dit ging concreet over het leren werken met het nieuwe kassa- en boekhoudkundig systeem, leren werken met het tijdsregistratiesysteem, de introductie naar het digitale portaal van de stad Veurne voor personeel, implementeren van nieuwe beslissingsstructuur enz. Ook door personeelsswissels moesten sommige van deze opleidingsmomenten opnieuw worden gegeven. Deze momenten staan hieronder niet opgelijst, aangezien die moeilijk in kaart brengen zijn. Hieronder zijn de voornaamste (externe) opleidingen opgesomd:

- 23/01: Opleiding EHBO Hulpverlener: Onderhoudsmedewerker en Huisbakker/educatief medewerker
- 20/02: Demo Vaba Bakkerijschool Ter Groene Poorte: Huisbakker/educatief medewerker
- 28/02: Opleiding tiltechnieken: Onderhoudsmedewerker
- 19/03 en 21/03: Opleiding Excel: Onthaalmedewerker
- 21/03: Opleiding BA4: Technisch medewerker
- 14/05: Infosessie Vlaamse Erfgoedbank: Wetenschappelijk medewerker / collectieverantwoordelijke
- 28/05: Sektordag MEEMOO: Wetenschappelijk medewerker / collectieverantwoordelijke
- 30/05: Groot Onderhoud Faro: Wetenschappelijk medewerker / collectieverantwoordelijke
- 12/09: Opleiding omgaan met agressie: Onthaalmedewerker
- 23/09: Opleidingsdag Visit en Bakkerijmuseum: alle medewerkers
- 01/10: Congres Reizen naar morgen: Publieksmedewerker / educatief medewerker en wetenschappelijk medewerker / collectieverantwoordelijke
- 15/10: Contactdag CAG: schatten uit de keuken: Wetenschappelijk medewerker / collectieverantwoordelijke
- 15/10, 12/11 en 10/12: Vormingstraject: Hoe zet je kunst en erfgoed in voor welzijn?: Publieksmedewerker / educatief medewerker

- 18/10: Opleiding HACCP/voedselveiligheid: Onderhoudsmedewerker
- 22/10: Demo Vaba Bakkerijschool Ter Groene Poorte: Huisbakker/educatief medewerker
- 12/12: LevelUp: alle medewerkers (over welzijn op het werk)

OD3 TRANSPARANT FINANCIËEL BELEID EN ONDERNEMINGSZIN



De inkanteling bij stad Veurne zorgt voor een stabiel financieel klimaat voor het Bakkerijmuseum. Broodnodige investeringen in infrastructuur, ICT en de dagelijkse werking konden daardoor gebeuren. Aangezien het Bakkerijmuseum als stadsdienst opereert, maakt het werkingsbudget deel uit van het budget/de rekening van de stad Veurne. Die wordt beheerd door de financiële directeur en de dienst financiën van de stad Veurne.

Het Bakkerijmuseum heeft specifieke budgetten/budgetposten toegewezen. Daarnaast zijn er ook gecentraliseerde budgetten die dienstoverschrijdend worden ingezet (vb. dienstoverschrijdende software, opleidingskosten). Deze kosten komen bijgevolg niet terug in het financiële verslag van het museum. Ook zijn de personeelskosten van de ondersteunende diensten die diensten verrichten voor het museum niet in het financieel overzicht opgenomen.

Het Bakkerijmuseum zette zich in 2024 onder de vleugels van Stad Veurne in om een transparant financieel beleid te blijven voeren. Door de gewijzigde organisatiestructuur moeten verschillende acties onder deze doelstelling intern herbekeken worden. Sommige acties vallen nu onder de dienst financiën van de stad Veurne.

Andere acties zoals het onderzoeken van verdienmodellen, het opsporen van alternatieve financieringsbronnen (projectsubsidies, crowdfunding enz.), het voeren van een commercieel beleid (voor museumshop en café) vielen namelijk onder het takenpakket van de conservator.

In 2024 werd er wel aandacht besteed aan het voeren van een weldoordacht prijzenbeleid wat betreft de producten en het aanbod van het museum en museumcafé. Alle prijzen van nieuwe producten in het activiteitenaanbod, museumshop en museumcafé zijn steeds gebaseerd op een kostprijberekening, met oog voor winstmarges. Ook het aanbod van de museumshop en het museumcafé werd uitgebreid. Dit zijn immers extra bronnen voor de financiering van de werking.

OD4 DUURZAME INFRASTRUCTUUR



Het Bakkerijmuseum is gelegen op de historische site van de Zuidgasthuishoeve. Het vernieuwde museum is ondergebracht in een oorspronkelijk hoevegebouw dat in 2000 en 2016 grondige

renovaties onderging om de bewaaromstandigheden en toegankelijkheid van de collectie te verbeteren. Het gesloten depot werd in 2003 opgericht, in 2020 werd de volledige binnenschil geïsoleerd. Het museumcafé en het gebouw administratie/kenniscentrum bevinden zich in oorspronkelijke hoevegebouwen. In deze gebouwen is de infrastructuur aan verbetering toe. Ook de molen op de site heeft renovatiewerken nodig, vooral het binnenwerk.

Naar aanleiding van de meerjarenplanning van de stad Veurne wordt bekeken hoe de infrastructuur hier op (middel)lange termijn kan worden verbeterd.

Daarnaast is er de afgelopen twee jaar stevig geïnvesteerd in nieuwe inrichting en infrastructuur, vooral door de stad Veurne maar ook via Vlaanderen (FOCI), de provincie West- Vlaanderen, via Regionaal Landschap en via LEADER.

Het brandveiligheids- en inbraaksysteem werd in 2024 op de gehele site gedeeltelijk vernieuwd in nauwe samenwerking met de uitvoerende technische dienst en de ICT-dienst. Het brandveiligheids- en inbraaksysteem in het vernieuwde museum en administratie/kenniscentrum wordt momenteel nog vernieuwd.

Museumtuin

Naast de gebouwen heeft het Bakkerijmuseum een grote museumtuin die vanaf 2024 actief mee ingezet wordt als extra 'museumruimte'. Een paar jaren geleden kreeg het museum een projectsubsidie vanuit LEADER-middelen. Dit project werd in 2024 afgerond. De laatste werken zijn hierbij uitgevoerd, waaronder:

- inzaaien van het nieuwe grasveld en aanplant boomgaard
- aanleg van natuurlijke speelelementen (3/07)
- aanleg van een insectenhotel (OMD)
- Het vastleggen van de content voor de infoborden in de verschillende zones (december 2024)
- het opnemen van de educatieve zones (demoveldjes graan en fauna akker) in de rondleidingen voor scholen en groepen

Het project wordt verduurzaamd in de dagelijkse werking van het museum. Dit vertaalt zich onder meer in het onderhoudsbeheersplan van de site, met oog voor een duurzaam en ecologisch beheer van de tuin, in duurzame lokale samenwerkingen en in een activiteiteenaanbod waarin de tuin een rol speelt.

Globale digitale strategie

Ook de digitale infrastructuur van het museum heeft een boost gekregen sinds de inkanteling in de stad Veurne. Er werd geïnvesteerd in ICT-apparatuur en software. Het digitale archief van het museum is overgezet naar de veiligere netwerkschijven van de stad.

De stad Veurne heeft ook een eigen ICT-dienst waarop het museum beroep kan doen. Wegens de gewijzigde organisatiestructuur (zie hierboven) is het uitschrijven van een globale digitale strategie voor het Bakkerijmuseum voor onbepaalde periode uitgesteld. Het beleidsplan voorzag dat dit onder aansturing van de conservator zou gebeuren. In 2025 wordt bekeken hoe dit aangepakt kan worden bij de aanstelling van een nieuwe conservator.

Wel zijn er in 2024 acties ondernomen om de digitale maturiteit van het museum te verhogen. Er wordt meer gebruik gemaakt van digitale tools (ondersteund vanuit de stad Veurne) in verschillende lagen van de werking zoals een digitale ticketing- en inschrijvingssysteem (zie SD4), het kassabeheersysteem en financiële bewegingen (ALFA en FOXBOEK), beleidsvoorbereidende werk (COBRA) en digitale ondertekening documenten (esignflow).

OD5 SAMENWERKING



Als museum worden we maar enkel sterker door netwerken en samenwerkingen aan te gaan. In 2024 werd er vanuit het Bakkerijmuseum volop ingezet op het smeden van banden, lokaal, regionaal en landelijk.

Lokaal

Door de inkanteling in de stad Veurne werd het voor het museum makkelijker om de banden aan te halen met de lokale gemeenschap. Waardevolle samenwerkingen met lokale vrijwilligers en lokale verenigingen zoals de stuurgroep dementievriendelijk Veurne, het Veurns museumoverleg, Karibu vzw en Tuinhier zijn hier mooie voorbeelden van.

Bovenlokaal

Op bovenlokaal vlak is een eerste grote stap genomen naar een bovenlokale erfgoedwerking, iets waar de bovenlokale musea in de regio al lang vragende partij voor zijn.

Samen met DVV Westhoek, Abdijmuseum Ten Duinen en NAVIGO Visserijmuseum nam het Bakkerijmuseum het initiatief voor de opstart van een bovenlokale erfgoedwerking in de Noordelijke Westhoek, aangezien de regio nog steeds een blinde vlek is op de Vlaamse erfgoedkaart. Dit resulteerde in het indienen van een gezamenlijke projectaanvraag, die het Bakkerijmuseum indiende namens de deelnemende partners (lokale besturen en musea).

Daarnaast kwam er ook een mooie samenwerking tot stand met verschillende partners van de stad Ieper (oa. Ypermuseum, stadsarchief Ieper en CC Perron), rond het unieke fotoarchief van de Ieperse fotograaf-patissier Hector Dehaeck. Onder de noemer 'Shoot me a bird' wordt er een kunstproject uitgewerkt dat beide steden zal verbinden met elkaar. Hiervoor werd er ook (vanuit de stad Ieper) een projectaanvraag ingediend. In 2025 wordt dit project uitgewerkt.

Ten slotte konden de twee inhoudelijke medewerkers van het museum via verschillende contactmomenten expertise uitwisselen met partners uit de regio.

Zo zat de wetenschappelijk medewerker in de jury voor de aanwerving van een collectiemedewerker in het NAVIGO Visserijmuseum, deelde ze expertise en ervaringen met o.a. het Hopmuseum Poperinge rond calamiteiten- en collectieplanning, met het Jenevermuseum (Hasselt), 'T Grom (Sint-Katelijne Waver) en Karrenmuseum (Essen) over de inbedding van een vzw-structuur in een stedelijk bestuur, met Bokrijk (Genk) over de rol van een educatieve collectie en met het Hof Van Busleyden (Mechelen) i.v.m. de waardebeoordeling/taxatie

van een collectie patakons i.k.v. een bruikleendossier, met het NAVIGO Visserijmuseum over verzekeringsvoorwaarden voor de museumcollectie.

Ook zetelt de wetenschappelijk medewerker sinds een paar jaar als expert in de culturele erfgoedcommissie. In 2024 nam ze deel aan de jurering van een aanvraagdossier voor een cultureelerfgoedproject in Antwerpen.

Ten slotte deelde de publieks- en educatief medewerker expertise met o.a. Openluchtmuseum Bachten de Kupe (Alveringem) over het traject naar een bovenlokale erkenning, met het Karrenmuseum (Essen) over kassasystemen en het communicatieplan van het museum.

Landelijk

Sinds september 2024 neemt het Bakkerijmuseum niet meer actief deel aan het overleg bovenlokale musea en het landelijke museumoverleg xl. Het museum volgt deze overleggen op afstand mee.

Wel blijft het museum actief betrokken in (structurele) overlegmomenten van dienstverlenende organisaties zoals CAG, ETWIE, WIE, Vakmanschap en Erfgoed en FARO waaronder de Klankbordgroep ETWIE, het collectieoverleg voeding en landbouwcollecties en de collegagroep ontzamen. Daarnaast trekt het Bakkerijmuseum het netwerk rond broodcultuur, dat onder de vorm van de broodcultuurraad een paar keer per jaar samenkomt.

Coda: aandachtspunten beleidsperiode 2024-2028

- **Grijp de vernieuwing en de heropening van het museum aan als potentieel om de doelstellingen te realiseren. De effectieve realisatie van de vernieuwing zal na de heropening nog verder beoordeeld worden;**
Zie SD4
- **Zet verder in op de verbetering van de bewaaromstandigheden van de collectie;**
Zie SD2
- **Maak werk van een globale digitale strategie, met aandacht voor eigen investeringen en de versterking van de digitale competenties van het team;**
Zie SD5, OD4
- **Zorg voor een goed transitietraject bij de inkanteling in de gemeente Veurne met oog voor de noden en behoeften van het museum.**
Zie SD5
- **Blijf bij de uitvoering van de werking aandacht hebben voor de beleidsprioriteiten en aandachtspunten van de Strategische Visienota Cultureel Erfgoed**
Dit aandachtspunt zit geïntegreerd in de verschillende doelstellingen

- **Hou de financiering van de organisatie op peil. De extra ondersteuning door Vlaanderen mag niet tot gevolg hebben dat de inrichtende macht haar inbreng vermindert.**

Zie SD5

- **Stem het digitale beleid van de organisatie af met de overkoepelende Vlaamse initiatieven op het vlak van digitalisering.**

zie SD1, SD2, SD3 en SD5