



Bakker Ammerlaan blijft molen steunen!

De mensen van **Bakker Ammerlaan** dragen de Molen De Hoop al vele jaren een warm hart toe. Zij tonen dat met het afnemen van molenmeel voor het bakken van hun brood.

Sinds oktober 2012 bakt Bakker Ammerlaan speciaal **Zoetermeers Molenbrood**. Dit authentieke brood wordt gemaakt van volkorenmeel, dat is gemalen door de Zoetermeerse Molen De Hoop, waaraan een zadenmix, bestaande uit zonnebloempitten, sesamzaad en lijnzaad, is toegevoegd. Het molenbrood is bereid met natuurdesem en het brood is E-nummervrij. Het molenbrood is smakelijk, natuurlijk en gezond.

Bakker Ammerlaan verkoopt dit authentieke Zoetermeers Molenbrood in alle 25 winkels. **Daarbij doneert Bakker Ammerlaan voor elk verkocht Molenbrood 10 eurocent** aan Molen De Hoop. Onlangs mocht Stichting Molen De Hoop Zoetermeer van de bakkerij een cheque ontvangen ter waarde van € 2.000,00. Dat betekent dat men in de afgelopen maanden alweer **20.000 Molenbroden** heeft verkocht! Het bestuur van de stichting is bijzonder blij met deze trouwe ondersteuning door een betrokken ondernemer.

Kijk ook eens op www.bakkerammerlaan.nl

Molenaar Bart onderscheiden!

Onze vrijwillig molenaar Bart Dooren werd onlangs in het zonnetje gezet. Ter gelegenheid van zijn afscheid bij molen De Roos in Delft werd hem het **Certificaat van Verdienste** van Vereniging De Hollandsche Molen overhandigd door De heer Papineau Salm, voorzitter van deze vereniging.

Het bestuur en de vrijwilligers van Stichting Molen De Hoop Zoetermeer zijn er trots op dat 'onze' Bart deze onderscheiding mocht ontvangen, als waardering voor 22 jaar vrijwilligerswerk voor de molens in Nederland.



v.l.n.r. Cor Groen en Jos van Hulst (Molen De Hoop), Frans en Joost Ammerlaan (Bakker Ammerlaan)



Bart Dooren (links) krijgt zijn Certificaat van Verdienste overhandigd door de heer Papineau Salm, voorzitter van Vereniging De Hollandsche Molen