

BAKKERIJMUSEUM MEDEMBLIK

INHOUDELIJK JAARVERSLAG 2025

BAKKERIJMUSEUM
BROOD - KOEK - BANKET



Bakkerijmuseum De Oude Bakkerij
Nieuwstraat 6-8
1781 BD Medemblik
www.deoudebakkerij.nl

RSIN-nummer:	009421427
KvK nummer:	41235390
Iban:	NL57 RABO 0309173337

Inhoudsopgave

1. Inleiding pagina 4

2. Bezoekers & activiteiten pagina 5
   2.1. Workshops
   2.2. Educatieve bezoeken
   2.3. Diverse bezoeken

3. Collectie & Tentoonstelling pagina 7

4. Samenwerking & Maatschappelijke betekenis pagina 8

5. Algemene organisatiegegevens pagina 9
   5.1. Openingstijden
   5.2. Bestuur
   5.3. Personeel
   5.4. Vrijwilligers
   5.5. Codes diversiteit & inclusie

6. Financieel Overzicht pagina 10
   6.1. Omzet per bezoeker
   6.2. Subsidies & donaties
   6.3. ANBI

7. Toekomstplannen pagina 12

1. Inleiding - Een jaar om trots op te zijn

2025 was voor het Bakkerijmuseum De Oude Bakkerij een bijzonder memorabel jaar, met daarin het absolute hoogtepunt: het winnen van de VriendenLoterij Museumprijs 2025. Met 12.408 publieksstemmen liet het Bakkerijmuseum diverser grote musea achter zich en werd het uitgeroepen tot het meest gewaardeerde museum van Nederland op gebied van zintuigelijk publieksbeleving voor de bezoeker. Naast de publieksprijs ontving het museum daardoor ook een geldbedrag van € 100.000, bedoeld om het eeuwenoude bakkersambacht voor toekomstige generaties levend te houden en een nieuwe tentoonstelling over de productie en het bakkerij gerelateerde gebruik van suiker te ontwikkelen.



Deze bijzondere erkenning kwam niet vanzelf. De prijs was het resultaat van een intensieve campagne onder leiding van een professioneel campagneteam dat belangeloos hielp en waarbij vrijwilligers, medewerkers, bezoekers, relaties en inwoners van de regio zich massaal hebben ingezet om stemmen te verzamelen. Die enorme betrokkenheid laat zien hoe sterk het Bakkerijmuseum is verankerd in de samenleving en hoeveel mensen zich verbonden voelen met De Oude Bakkerij.

De waardering ging echter verder dan alleen het aantal stemmen. De vakjury prees het Bakkerijmuseum om zijn innovatieve en toegankelijke manier van presenteren. Juist de combinatie van zien, ruiken, proeven, beleven en zelf doen maakt het museum uniek. Het verhaal van het bakkersambacht wordt hier niet alleen verteld, maar vooral ervaren. Daarmee bevestigt deze prijs de koers die het museum de afgelopen jaren heeft ingezet: een museum waar vakmanschap, gastvrijheid en beleving samenkomen.

Ook op andere terreinen was 2025 een jaar van groei en ontwikkeling. We mochten bijna 39.000 bezoekers verwelkomen, investeerden in de verdere professionalisering van de organisatie en werkten intensief aan de voorbereiding van de nieuwe vaste tentoonstelling ***TOENU – de bittere smaak van suiker***. Daarnaast werd het Bakkerijmuseum één van de twaalf musea die gezamenlijk een Regio Deal toegekend kregen, waarmee de komende jaren verder wordt gebouwd aan educatie, innovatie en samenwerking binnen Noord-Holland Noord.

Deze resultaten waren niet mogelijk geweest zonder de inzet van onze ruim zeventig vrijwilligers, medewerkers, samenwerkingspartners, fondsen en de gemeente Medemblik. Dankzij hun betrokkenheid blijft het Bakkerijmuseum een levendige ontmoetingsplek waar cultureel erfgoed, vakmanschap en gastvrijheid dagelijks tot leven komen.

Namens het bestuur spreken wij onze grote waardering uit voor iedereen die hieraan heeft bijgedragen. Samen bouwen wij verder aan een museum dat niet alleen het verleden bewaart, maar ook inspireert, verbindt en klaar is voor de toekomst.

2. Bezoekers & activiteiten

Het Bakkerijmuseum is een museum waar erfgoed tot leven komt. Bezoekers ontdekken niet alleen de geschiedenis van brood, koek, banket en chocolade, maar ervaren deze ook met al hun zintuigen. Dagelijks vormen demonstraties, workshops, tentoonstellingen en kinderactiviteiten een levendige museumbeleving waarin vakmanschap, geschiedenis en gastvrijheid hand in hand gaan.

In 2025 mocht het museum **38.875 bezoekers** verwelkomen, een stijging van ruim 3% ten opzichte van het voorgaande jaar. Daarmee bevestigt het Bakkerijmuseum zijn positie als een aantrekkelijk dagje uit voor gezinnen, scholen, groepen en individuele bezoekers uit heel Nederland. Maar ook internationale bezoekers weten ons te vinden. De waardering voor het museum vertaalt zich niet alleen in een stabiel bezoekersaantal, maar ook in een groei van de museumwinkel en horeca, waardoor bezoekers langer verblijven en hun bezoek completer beleven.

Naast de reguliere museumbezoeken namen duizenden bezoekers deel aan demonstraties en workshops. In totaal werden 509 bezoekers verwelkomt bij workshops waarin deelnemers zelf aan de slag gingen met traditionele baktechnieken. Ook ontving het museum 880 educatieve bezoeken, waarmee het een belangrijke bijdrage levert aan cultuureducatie en erfgoedbeleving voor kinderen en jongeren.

De dagelijkse demonstraties in de historische bakkerijen blijven de belangrijkste publiekstrekkers. Vrijwilligers en medewerkers laten bezoekers kennismaken met traditionele technieken, terwijl in de chocolaterie, banketbakkerij en Koekerij de rijke Nederlandse baktraditie tastbaar en smaakvol wordt gepresenteerd. Daarmee blijft het museum trouw aan zijn missie: het bakkersambacht niet alleen bewaren, maar vooral laten beleven.

De aantrekkingskracht van het museum blijkt ook uit het grote aandeel Museumkaarthouders. In 2025 bezochten bijna **19.500 Museumkaarthouders** het museum.

Periode	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Aantal bezoekers	39.520	14.063	14.636	30.072	39.348	37.689	38.875

	2024	2025	Percentage
Bezoekers	37.689	38.875	+ 3.1 %
Museumkaartbezoeken	15.338	19.489	+ 27,1%
Workshops	Nb	509	
Educatieve bezoeken	573	880	+ 53,6%
Buitenlandse bezoekers	3% van alle bezoeken	5% van alle bezoeken	+ 2%

2.1. Workshops

De workshops vormen een belangrijk onderdeel van de beleving in het Bakkerijmuseum. Bezoekers worden uitgenodigd om zelf de handen uit de mouwen te steken en kennis te maken met traditionele baktechnieken en ambachtelijke producten. In 2025 namen 509 deelnemers deel aan workshops als suikertrekken, lekker broodbakken, paaseieren maken, cacao schilderen en themamiddagen over brood. Door zelf te ervaren hoe producten worden gemaakt, wordt het verhaal van het bakkersambacht op een laagdrempelige en interactieve manier doorgegeven aan jong en oud.

Activiteit	Deelnemers
Bonbons maken	198
Suikertrekken	76
Lekker broodbakken	81
Themamiddag Brood	50
Theatrale Kidstour	30
Paaseieren maken	29
Cacao schilderen	19
Sinterklaaslekkernijen	13
Chocoladeletters spuiten	13
Totaal workshopsarrangementen	509

2.2. Educatieve bezoeken

Als erkend educatief museum draagt het Bakkerijmuseum actief bij aan cultuureducatie en erfgoedbeleving. In 2025 namen 880 leerlingen deel aan een onderwijsarrangement voor het basis- of voortgezet onderwijs. Tijdens deze bezoeken maken leerlingen kennis met de geschiedenis van het bakkersambacht door middel van interactieve rondleidingen, demonstraties en praktische opdrachten. Daarmee sluit het museum aan bij het onderwijs en draagt het bij aan het behoud en de overdracht van cultureel erfgoed

Activiteit	Deelnemers
Arrangement basisschool	722
Arrangement middelbare school	158
Totaal onderwijsarrangementen	**880**

2.3. Diverse bezoeken

Naast workshops en onderwijsactiviteiten organiseerde het Bakkerijmuseum ook diverse publieksactiviteiten voor verschillende doelgroepen. Tijdens rondleidingen kregen bezoekers een inkijk in de rijke geschiedenis van het bakkersambacht. Daarnaast was het museum een geliefde locatie voor vele kinderen die hun kinderfeestje vierden in het museum. Deze activiteiten dragen bij aan de toegankelijkheid van het museum en maken het Bakkerijmuseum tot een ontmoetingsplek waar leren, beleven en ontspannen op een natuurlijke manier samenkomen.

3. Collectie & Tentoonstelling

De collectie van het Nederlands Bakkerijmuseum vormt het hart van de organisatie. Vanuit duizenden objecten, historische documenten en ambachtelijke gebruiksvoorwerpen vertelt het museum het verhaal van brood, koek, banket, chocolade en suiker. In 2025 is niet alleen gewerkt aan het behoud van deze collectie, maar vooral aan het verdiepen van de verhalen die ermee verteld kunnen worden.

Een belangrijk project is de verdere ontwikkeling van de nieuwe vaste tentoonstelling ***TOENU – de bittere smaak van suiker***. Deze tentoonstelling verbindt de geschiedenis van suikerproductie met de Nederlandse koloniale geschiedenis.

Bij de realisatie van de tentoonstelling kiest het museum bewust voor samenwerking met historici, erfgoedspecialisten, kunstenaars en maatschappelijke partners zoals bijvoorbeeld de Surinaamse School. Door verschillende perspectieven samen te brengen ontstaat een genuanceerd en toegankelijk verhaal dat bezoekers uitnodigt om na te denken over de herkomst van alledaagse producten en de geschiedenis die daarmee verbonden is. Daarmee sluit het museum aan bij actuele ontwikkelingen binnen de museumsector, waarin erfgoed niet alleen wordt bewaard, maar ook wordt gebruikt om maatschappelijke gesprekken te stimuleren.

Ook op educatief gebied werden belangrijke voorbereidingen getroffen. Voor de tentoonstelling wordt een nieuw onderwijsprogramma ontwikkeld voor zowel het primair als voortgezet onderwijs, aangevuld met workshops en lezingen. Door de geschiedenis van suiker te koppelen aan thema's als handel, kolonialisme, voeding en cultureel erfgoed ontstaat een breed educatief programma dat aansluit bij actuele kerndoelen binnen het onderwijs.

De website van het museum heeft in 2025 ook een geheel nieuwe look gekregen.

Met de ontwikkeling van ***TOENU – de bittere smaak van suiker*** zet het Bakkerijmuseum een belangrijke stap in de verdere inhoudelijke ontwikkeling van de collectie. Het project laat zien dat een museum over koek, brood en banket tegelijkertijd een plek kan zijn waar historische kennis, maatschappelijke relevantie en ontmoeting samenkomen.

In 2025 is onder meer gewerkt aan:

- Ontwikkeling van de nieuwe vaste tentoonstelling;
- Historisch onderzoek naar de relatie tussen suiker, handel en slavernij;
- Samenwerking met regionale en landelijke erfgoedpartners;
- Fondsenwerving voor de realisatie van het project.

4. Samenwerking & maatschappelijke betekenis

Wij geloven dat erfgoed pas echt waarde krijgt wanneer kennis wordt gedeeld en samenwerking wordt gezocht. Ook in 2025 heeft het museum daarom actief geïnvesteerd in regionale en landelijke samenwerkingen die bijdragen aan een sterker cultureel netwerk en een groter maatschappelijk bereik.

Een belangrijke mijlpaal was de toekenning van de Regio Deal Noord-Holland Noord voor het gezamenlijke project *Verbonden in verscheidenheid*. Samen met elf andere middelgrote musea werkt het Bakkerijmuseum de komende jaren aan kennisdeling, educatie, digitalisering, inclusie, duurzaamheid en het vergroten van de toeristische aantrekkingskracht van de regio. Met een totale projectomvang van € 4 miljoen, waarvan € 2 miljoen wordt gefinancierd vanuit de Regio Deal, vormt dit één van de grootste samenwerkingsprojecten tussen musea in Noord-Holland Noord.

Binnen deze samenwerking neemt het Bakkerijmuseum een actieve rol op het gebied van Educatie en Duurzaamheid. Door kennis en ervaring te delen en gezamenlijk nieuwe methodieken te ontwikkelen, wordt niet alleen de eigen organisatie versterkt, maar profiteren ook kleinere musea in de regio van de opgedane expertise. Daarmee draagt het museum bij aan een toekomstbestendige erfgoedsector waarin samenwerking centraal staat.

Ook voor de ontwikkeling van de tentoonstelling ***TOENU – de bittere smaak van suiker*** werd intensief samengewerkt met musea, archieven, erfgoedspecialisten, kunstenaars en onderwijsdeskundigen. Dankzij deze samenwerking ontstaat een tentoonstelling waarin historische kennis, wetenschappelijk onderzoek en persoonlijke verhalen samenkomen.

Daarnaast bleef het museum investeren in zijn maatschappelijke rol binnen de gemeente Medemblik. Jaarlijks ontvangen wij duizenden kinderen, gezinnen, vrijwilligers, verenigingen en toeristen. Het museum biedt een laagdrempelige ontmoetingsplek waar geschiedenis tastbaar wordt gemaakt en waar generaties met elkaar in contact komen. Door educatie, ambacht, cultuurhistorie en recreatie met elkaar te verbinden levert het Bakkerijmuseum een blijvende bijdrage aan de leefbaarheid, aantrekkelijkheid en culturele identiteit van de gemeente.

De samenwerking in één oogopslag

In 2025 werkte het Bakkerijmuseum onder meer samen met:

- onderwijsinstellingen en erfgoedspecialisten;
- gemeente Medemblik en diverse fondsen.

5. Algemene organisatiegegevens

In het Bakkerijmuseum staan drie kernwaarden centraal, die elkaar versterken. Wij bewaren het bakkerserfgoed, de collectie en het eeuwenoude ambacht voor toekomstige generaties. Tegelijkertijd laten wij bezoekers dit erfgoed beleven door demonstraties, workshops, educatieve activiteiten en interactieve tentoonstellingen waarin kijken, ruiken, proeven en zelf doen centraal staan. En misschien wel het belangrijkste: wij verbinden. Vrijwilligers, bezoekers, scholen, maatschappelijke organisaties, ondernemers en overheden vinden elkaar in het museum rond verhalen, vakmanschap en actuele maatschappelijke thema's. Zo is het Bakkerijmuseum niet alleen een plek waar geschiedenis wordt bewaard, maar ook een ontmoetingsplek waar verleden, heden en toekomst samenkomen.

5.1. Openingstijden

Het museum is van dinsdag tot en met zondag geopend van 11.00 – 17.00 uur. Tijdens de schoolvakanties was het museum ook op maandag geopend. In januari en februari was het museum vier weken gesloten vanwege onderhoud en schoonmaak.

5.2. Bestuur

Het onbezoldigde bestuur van Stichting Bakkerijmuseum 'De Oude Bakkerij' kwam zes keer bij elkaar. Het bestuur bestond in 2025 uit:

- Dhr. J.T. Hoekema, voorzitter
- Dhr. J.P.M. Botman, secretaris/penningmeester
- Mw. L. Tacx, bestuurslid
- Mw. H.M. Spil, bestuurslid
- Mw. N. Huijsman, bestuurslid
- Dhr. M.M.T. Nobel, bestuurslid

De dagelijkse leiding is in handen van museumdirecteur Jacco Spil. Hij legt verantwoording af aan het bestuur.

5.3. Personeel

De formatie van het Bakkerijmuseum bestond in 2025 uit 4 FTE. De betaalde medewerkers vervulden functies als directeur, adjunct-directeur, floormanager, historisch onderzoeker en administratief medewerker. Het Bakkerijmuseum werkt volgens de CAO Bakkersbedrijf.

5.4. Vrijwilligers

Het Bakkerijmuseum draait op de inzet en betrokkenheid van ruim 70 vrijwilligers. Zij vormen het kloppend hart van de organisatie en zijn onmisbaar voor het dagelijks functioneren van het museum. Hun werkzaamheden zijn veelzijdig: van bakker, rondleider, kinderbegeleider of medewerker in de museumwinkel tot technische ondersteuning, onderhoud, floormanagement, financiële administratie en andere specialistische taken. Dankzij hun kennis, enthousiasme en gastvrijheid ervaren bezoekers iedere dag de unieke sfeer van het museum.

Het merendeel van onze vrijwilligers behoort tot de oudere generatie. Dat brengt waardevolle ervaring en vakmanschap met zich mee, maar maakt het tegelijkertijd een uitdaging om nieuwe, jongere vrijwilligers aan de organisatie te verbinden. De komende jaren blijft het aantrekken en behouden van vrijwilligers daarom een belangrijk aandachtspunt.

Wat opvalt, is dat vrijwilligers niet alleen voor het werk naar het museum komen. Minstens zo belangrijk is de onderlinge verbondenheid. Het museum is voor velen een plek waar zij hun passie voor het ambacht kunnen delen, sociale contacten onderhouden en zich op een betekenisvolle manier kunnen inzetten voor de gemeenschap. Juist die combinatie van vakmanschap, betrokkenheid en gezelligheid maakt het vrijwilligersteam tot een unieke en onmisbare kracht binnen het Bakkerijmuseum.

5.5. Codes Diversiteit & Inclusie

Stichting Bakkerijmuseum 'De oude bakkerij' onderschrijft de Code Diversiteit & Inclusie. Dit zijn codes van, voor en door de Nederlandse culturele sector.

6. Financieel overzicht

Het Bakkerijmuseum sluit 2025 af met een positief financieel resultaat. Dankzij een gezonde exploitatie en een zorgvuldig financieel beleid kon opnieuw worden geïnvesteerd in de kwaliteit van het museum, de collectie en de verdere ontwikkeling van de organisatie.

De stijging van het bezoekersaantal in de tweede helft van het jaar werkte door in de eigen inkomsten uit entree, museumwinkel, horeca en workshops. Hierdoor bleef het museum voor een belangrijk deel in staat om de eigen activiteiten uit eigen inkomsten te financieren. Tegelijkertijd maakten bijdragen van fondsen en subsidiegevers het mogelijk om te investeren in projecten die bijdragen aan de maatschappelijke en culturele ontwikkeling van het museum.

In 2025 is bewust gekozen om niet alleen te investeren in de dagelijkse exploitatie, maar ook in de toekomst. Achter de schermen is gewerkt aan de voorbereiding van de nieuwe vaste tentoonstelling *TOENU – de bittere smaak van suiker*, de verdere professionalisering van de organisatie en de ontwikkeling van regionale samenwerkingsprojecten. Deze investeringen versterken de maatschappelijke betekenis en toekomstbestendigheid van het museum.

Het exploitatieresultaat over 2025 bedraagt **€ 12.656 positief**, waarmee het eigen vermogen verder is versterkt. Daarmee beschikt het museum over een gezonde financiële basis om ook de komende jaren te blijven investeren in collectiebeheer, educatie, publieksactiviteiten en innovatie.

Financiële kerncijfers	2025
Bezoekers	38.875
Totale omzet	€ 413.415
Positief exploitatieresultaat	€ 12.656
Museumkaartbezoeken	19.489
Workshopbezoekers	509

De volledige financiële verantwoording is opgenomen in de jaarrekening 2025.

6.1. Omzet per bezoeker

De omzetontwikkeling van de afgelopen jaren laat zien dat bezoekers het Bakkerijmuseum steeds intensiever beleven. In 2025 steeg de totale omzet naar € 413.561, een toename van ruim 21% ten opzichte van 2024. Niet alleen nam het bezoekersaantal toe, ook de besteding per bezoeker groeide verder naar € 10,64.

Opvallend is met name de ontwikkeling van de omzet in de Koekerij en museumwinkel in de tweede helft van het jaar. De opbrengsten uit de verkoop van koek, snoep, chocolade en catering stegen naar € 225.593, goed voor een gemiddelde besteding van € 5,81 per bezoeker.

Deze groei laat zien dat bezoekers langer in het museum verblijven en hun bezoek steeds vaker combineren met een consumptie of een aankoop. Daarmee versterken de museumwinkel en de Koekerij niet alleen de financiële basis van het museum, maar dragen zij ook bij aan de totale beleving van een dagje Bakkerijmuseum.

Jaar	Omzet totaal	Per bezoeker totaal	Omzet entree	Per bezoeker	omzet koek/snoep	per bezoeker
2025	€ 413.561	€ 10,64	€ 187.968	€ 4,84	€ 225.593	€ 5,81
2024	€ 341.564	€ 9,04	€ 159.335	€ 4,22	€ 181.298	€ 4,80
2023	€ 302.562	€ 8,64	€ 145.371	€ 4,15	€ 155.484	€ 4,44
2022	€ 238.746	€ 8,74	€ 119.007	€ 4,36	€ 118.552	€ 4,34
2021	€ 138.074	€ 9,43	€ 62.512	€ 4,27	€ 75.562	€ 3,00*
2020	€ 148.677	€ 5,94	€ 75.653	€ 3,02	€ 73.024	€ 2,92
2019	€ 243.935	€ 5,61	€ 131.705	€ 3,02	€ 103.230	€ 2,37
2018	€ 257.617	€ 5,88	€ 141.228	€ 3,22	€ 116.389	€ 2,65
2017	€ 270.823	€ 5,28	€ 159.873	€ 3,11	€ 110.950	€ 2,16

**In 2021 was in verband met corona de winkel geopend, maar het museum niet.*

6.2. Subsidies en donaties

Stichting Bakkerijmuseum ontvangt jaarlijks subsidie van gemeente Medemblik. Daarnaast ontvangt het op projectbasis subsidies en donaties van particuliere vermogensfondsen. Ook ontvangt het andere particuliere donaties en bijdragen van partners, sponsors en haar vriendenvereniging.

Verstrekker / bron	Bedrag	Toelichting
Gemeente Medemblik	€ 83.016	Jaarlijkse exploitatiesubsidie.
Regionale cultuurfondsen / overige subsidies	€ 12.500	Projectsubsidies vanuit regionale fondsen. In de jaarrekening is dit als 'Subsidies'opgenomen.
Rabobank Clubkas Campagne	€ 2.627	Donatie vanuit de Rabobank Clubkas Campagne.
Donaties particulieren	€ 2.122	Vrije giften/donaties van particulieren.

Categorie	Bedrag
Subsidies	€ 95.516
Donaties en giften	€ 4.749
Totaal subsidies en donaties	**€ 100.265**

De donatie van € 100.000,00 die hoort bij de uitreiking van de Grote Museumprijs van de Vriendenloterij is in 2026 ontvangen en zal in dat jaar geboekt worden.

6.3. ANBI

Het Bakkerijmuseum De Oude Bakkerij heeft de Culturele ANBI-status. Hierdoor komen schenkingen en nalatenschappen volledig ten goede aan het museum, omdat hierover geen schenk- of erfbelasting verschuldigd is. Als Culturele ANBI publiceert het museum jaarlijks de wettelijk voorgeschreven financiële en organisatorische gegevens.

7. Toekomstplannen

Met een gezonde organisatie, een groot team betrokken vrijwilligers en een stabiele financiële basis kijkt het Nederlands Bakkerijmuseum met vertrouwen vooruit naar 2026. De ingezette koers van de afgelopen jaren wordt voortgezet, waarbij kwaliteit, toegankelijkheid en maatschappelijke relevantie centraal blijven staan.

Een belangrijk speerpunt vormt de verdere realisatie van de tentoonstelling *TOENU – de bittere smaak van suiker*. Deze tentoonstelling markeert een nieuwe fase in de ontwikkeling van het museum, waarin het vertrouwde verhaal van het bakkersambacht wordt verrijkt met nieuwe historische perspectieven en actuele maatschappelijke thema's. Door erfgoed te verbinden aan persoonlijke verhalen en educatie wil het museum een breed publiek uitnodigen om met een open blik naar het verleden én het heden te kijken.

Daarnaast start de uitvoering van het meerjarige samenwerkingsproject binnen de Regio Deal Noord-Holland Noord. Samen met elf andere musea wordt gewerkt aan kennisdeling, digitalisering, educatie, duurzaamheid en publieksontwikkeling. Door gezamenlijk op te trekken versterken de deelnemende musea niet alleen hun eigen organisaties, maar ook de culturele aantrekkingskracht van de regio als geheel.

Ook in 2026 blijft het museum investeren in de verdere professionalisering van de organisatie, de ondersteuning van vrijwilligers en de ontwikkeling van een eigentijds educatief aanbod. Daarbij blijft de kern onveranderd: een gastvrij museum waar bezoekers van alle leeftijden de geschiedenis van brood, koek, banket en chocolade kunnen beleven.

Samen met vrijwilligers, medewerkers, partners, fondsen en de gemeente Medemblik blijft het Bakkerijmuseum bouwen aan een toekomst waarin cultureel erfgoed toegankelijk, relevant en inspirerend blijft voor huidige én toekomstige generaties.