

Vanwege het vertrek van onze huidige hoofdmolenaar op onze specerijenmolen De Huisman zoeken wij op korte termijn een:

Hoofdmolenaar op vrijwillige basis

Molen De Huisman is één van de 13 molens in het bezit van Vereniging De Zaanse Molen. Het is een werkende specerijenmolen waar voornamelijk kaneel op traditionele wijze wordt gemalen, wat bezoekers kunnen zien en ruiken tijdens een bezoek. De molen heeft een lange geschiedenis en geeft een goed beeld van het industriële verleden van de Zaanstreek. Daarnaast is het de winkel van De Zaanse Molen, met een gevarieerd aanbod aan (molen)producten.

Wat ga je doen?

Als hoofdmolenaar ben je verantwoordelijk voor de deskundige bediening van de molen, het malen van specerijen en de veiligheid van de molen, medewerkers, vrijwilligers en bezoekers. Je houdt het onderhoud goed in de gaten, voert de nodige controles uit en pakt waar nodig kleine onderhoudswerkzaamheden op, in afstemming met de Technische Advies Commissie. Je vindt het leuk om bezoekers mee te nemen in het verhaal van het rijksmonument en het ambacht. Samen met de vrijwillige molenaars zorg je ervoor dat de molen veilig en goed blijft draaien. Daarbij ga je ook zelf actief aan de slag met het maalwerk: van kaneel tot eventueel andere specerijen die in de molen worden verwerkt. In de molen bevindt zich bovendien een winkel, waar enthousiaste collega's werken. Met hen heb je contact en kan je elkaar helpen waar nodig.

Belangrijkste werkzaamheden:

- Deskundig bedienen van de molen volgens de Zaanse traditie en het malen van specerijen volgens de geldende richtlijnen ;
- Inspecteren van de molen op gebreken, slijtage en het uitvoeren van kleine reparaties of onderhoudsklusjes. Ook meld je gebreken die niet door de maalploeg zelf hersteld kunnen worden;
- Bezoekers rondleiden in de molens, informatie geven over de Zaanse molens en de specerijenmalerij in het bijzonder;
- Toezien op alle werkzaamheden op de molen door en met de aanwezige vrijwilligers;
- Zorgdragen voor de naleving van vereiste veiligheids- en ARBO-richtlijnen bij het bedienen van de molen, alsmede de brandveiligheid en vorstbescherming van de molen.

Wat vragen we van jou?

- Je hebt het getuigschrift Molenaar van De Hollandsche Molen
- Je hebt ruime ervaring in de bediening van een molen onder alle omstandigheden
- Je hebt ruime ervaring in het malen van specerijen of bereid om dit te leren
- Je bent handig, kent de techniek van een molen en kan kleine klussen zelf uitvoeren
- Je vindt het leuk om bezoekers rond te leiden en enthousiast te vertellen over de molen, het maalproces en het ambacht.

Wat krijg je ervoor terug?

- Vrijwilligerswerk op een unieke en historische plek met mooie voorwaarden
- Samenwerken met een betrokken en gezellig team
- De kans om actief bij te dragen aan het behoud van ons erfgoed

Interesse of meer informatie?

Geïnteresseerd? Stuur dan je motivatie ter attentie van Hester Gräfe via hestergrafe@zaanschemolen.nl. Doe dit uiterlijk 20 september 2026.

Als je nog vragen hebt over de functie kan je contact opnemen met Bjorn Jannink, telefoonnummer 06-29000069.

