



## Jaarverslag 2018 Rijsoordse molen

Een jaarverslag van de molenaars van de Rijsoordse molen, dat is nieuw, en wie zijn die molenaars dan?

We spreken graag van een molenaarsploeg die bestaat uit 2 gediplomeerde molenaars en 2 vrijwilligers die voornamelijk de winkel bemannen en de molenaars helpen met vooral schoonmaaktaken in het kader van het hygiënesysteem wat iets verderop wordt behandeld.

Als eerste hebben we Tom Blaak die al 12 jaar molenaar is op de molen en daarmee ook de functie van 1<sup>e</sup> molenaar bekleedt, waardoor hij als het aanspreekpunt voor met name het bestuur geldt.

Daarnaast is ondergetekende inmiddels ook al weer 4 jaar aan de molen verbonden als molenaar, en hebben we Arjen van der Jagt, die bij ons binnenkwam als vrijwilliger voor de winkel, maar ondertussen al penningmeester binnen het bestuur is, en ook andere taken op zich neemt. Als laatste is dit jaar Raymond Sauer toegetreten als vrijwilliger, wel is het zo dat Raymond als vader van een opgroeiend gezin, veel verplichtingen heeft op de zaterdag, maar wij hopen dat Raymond in de loop der tijd meer tijd aan de molen kan gaan besteden, aan zijn enthousiasme zal het zeker niet liggen. Wanneer er in dit verslag wordt gesproken over de molenaars, worden deze 4 personen bedoeld.

In het molenaarscontract wat dit jaar, na enig aandringen onzerzijds, is overeengekomen tussen het bestuur en de molenaars/vrijwilligers, staat bij artikel 11.3 dat de molenaars voor 31 januari een verslag moeten doen toekomen met de in het afgesloten jaar verrichte werkzaamheden. Wij kiezen er voor om dit d.m.v. een jaarverslag te doen.

Op de molen in Dordrecht werd dit door ondergetekende ook enkele jaren gedaan, en daar werd het verslag, in het kader van de ANBI, op de website gepubliceerd. We hopen er hier op de Rijsoordse molen ook een traditie van te maken.

### **Hygiëne**

Sinds 2017 hebben we op de molen een hygiënesysteem wat is opgezet door de molenaars Tom Blaak en ondergetekende. Gekozen is toen voor een redelijk minimaal systeem met de bedoeling dit ieder jaar wat uit te breiden. In 2018 is het uitgebreid met een risicoanalyse, en voor 2019 willen we het verder uitbreiden met een systeem om van de producten die we hebben de herkomst te kunnen herleiden en vast te leggen (traceability).

De eerlijkheid gebiedt ons wel te zeggen dat we dit jaar het systeem een beetje hebben laten versloffen, wat voor een groot deel toch wel te maken had met de vele werkzaamheden die in de molen plaatsvonden.

Het voornemen is wel dat we in 2019 weer volop met het hygiënesysteem aan de slag gaan.

## Onderhoud

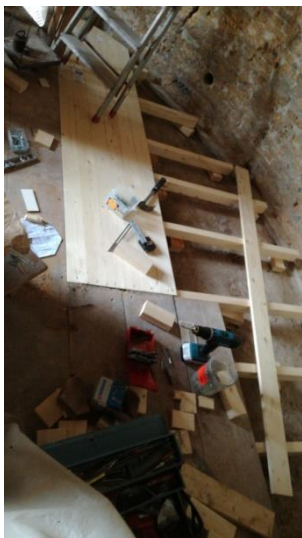


De molen heeft al een tijd last van teveel vocht in de muren. Dit heeft tot gevolg gehad dat de balken die in de muren rusten, in kwaliteit achteruit gaan. Maar ook de houten vloer werd op verschillende plekken zwak. De elektriciteitsleidingen die 25 jaar geleden in de muren gefreesd waren, kregen ook last van het vocht met storingen tot gevolg. Om die reden is besloten de stuclaag in de molen te verwijderen en maatregelen te nemen die de ventilatie in de molen aanzienlijk verbeteren.

In 2018 is er veel onderhoud aan de molen verricht, niet eens zozeer door de molenaars, maar vooral door professionele bouwvakkers en molenmakers. De molen heeft twee periodes gehad dit jaar dat malen helemaal onmogelijk was en zelfs draaien met de molen was soms niet mogelijk. De stuclaag is op de maal- en steenzolder verwijderd, van een deel van de balken met slechte koppen, zijn deze koppen versterkt met kunsthars en glasfiber staven, en de slechte delen van de vloer zijn door Arjen vervangen.

Daarnaast zijn vrijwel alle elektriciteitsleidingen, die gesneuveld waren tijdens het verwijderen van de stuclaag vervangen en d.m.v. houten planken, netjes op de muur geplaatst en niet in de muur.

Ook de molenmaker is een paar dagen geweest, veel slechte houten delen van de wieken zijn vervangen, roosters zijn in de deuren geplaatst



t.b.v. ventilatie, er is geverfd, en de muurankers zijn na het versterken van de balkkoppen weer teruggeplaatst nadat ze weer netjes geverfd zijn. De molen is ook behandeld tegen houtworm en ander ongedierte. Uiteraard moet de molen dan helemaal leeg zijn en daarna goed doorgelucht worden. Pas over enkele jaren moet dit weer gebeuren.

Tot slot heeft de molenmaker ook de looper van het koppel stenen gescherpt (gebild), dit was al weer een paar jaar geleden waardoor veel uitslagen (de ruimte tussen de kerven) waren volgelopen met hard geworden meel.



Gedurende al deze werkzaamheden kon de winkelruimte in de molen niet open zijn, gelukkig konden we de koek en zopie keetwagen van de ijsclub gebruiken om toch onze klanten te kunnen helpen die al onze heerlijke producten willen kopen. Zonder deze keetwagen waren we best veel omzet misgelopen.

Ook de molenaars zelf hebben niet stil gezeten op dit gebied. Op de grens van 2017 / 2018 is er in de winkelruimte een nieuw rek gemaakt voor de plastic bakken waar we de producten in bewaren, en is er verlichting aangebracht op de lui- en kapzolder.

Verder is er in 2018 een paal gemaakt voor het uithangbord, wat door veel voorbijgangers wordt gelezen, is er een mogelijkheid gemaakt om een vlag bij de toegang te plaatsen, een vlag die ook nieuw is dit jaar dankzij Ineke Kramer die in het bestuur de rol van secretaris vervult.

Natuurlijk is er ook veel gras gemaaid en de heg geknipt, geveegd en schoongemaakt vanwege de hygiëne, maar hebben we in november ook nog de hulp gehad van 2 mensen via een natuur werkdag die ook veel werk verzet hebben in de groen voorzieningen.

In 2018 is ook iZettle in gebruik genomen, dit is een pin apparaat wat werkt met je mobiele telefoon, zodat we onze klanten nog meer service kunnen bieden.

## **Inspectie en advies**

De Monumentenwacht Zuid-Holland doet jaarlijks een inspectie van de molen en controleert de molen van top tot teen. De aanbevelingen van deze inspectie gebruiken we dan weer voor het onderhoudsplan voor het komende jaar, of als het even kan wachten voor de planning van de werkzaamheden daarna. Jaarlijks wordt ook de bliksemafleider gecontroleerd en de brandblusvoorzieningen nagekeken.

Maar ook de molenmaker doet jaarlijks een rondje voordat hij aan de slag gaat om te voorkomen dat we iets belangrijks over het hoofd zien.

De molen is een Rijksmonument, en voor het onderhoud krijgen we subsidie van het rijk en de provincie Zuid-Holland. Om een dergelijke subsidie te krijgen moet een plan opgesteld worden. Het nu geldende plan heet BRIM en geldt voor de periode 2013-2018. Voor daarna is subsidie aangevraagd (alleen heet het nu SIM) voor de periode 2019-2024. Zonder deze subsidies zou het onmogelijk zijn de molen te behouden voor de toekomst, dus daar zijn we heel blij mee.

Om zo'n SIM op te stellen heb je wel een adviseur nodig. Onze adviseur was tot voor kort zelf molenmaker en kent de molen goed.



## Jaarcijfers

Wat wij als molenaarsgroep hebben gedaan in 2018 is het beste uit te drukken in aantallen kilo's tarwe, meel en bloem én in gemaakte omwentelingen.

In onderstaande tabel zijn de jaarcijfers te zien van 2018, maar als vergelijk ook die van 2017

Activiteit / Product	2018	2017	Opmerkingen
Omwentelingen	152.000	184.548	In 2018 minder vanwege het onderhoud
<b>Ongemalen tarwe</b>			
Ingekocht en gemalen	3100 kg	4100 kg	In 2018 minder vanwege het onderhoud
Geleverd aan v.d. Waal	1795 kg	2645 kg	
<b>Ongemalen spelt</b>			
Ingekocht en gemalen en in winkel verkocht	120 kg	200 kg	Spelt verkoop wordt duidelijk minder.
Activiteit / Product	2018	2017	Opmerkingen
<b>Tarwebloem</b>			
Ingekocht en in winkel verkocht	208 kg	158 kg	
<b>Spelbloem</b>			
Ingekocht en in winkel verkocht	130 kg	110.5 kg	
<b>Cakemix ingekocht en in winkel verkocht</b>			
Walnoot caramél	77 kg	41.5 kg	
Cranberry	41 kg	33 kg	
Speculaas peer	21.5 kg	32 kg	
Molenaars	57 kg	21 kg	
Framboos witte chocolade	49.5 kg		
Ananas	19.5 kg		
Molenkoek	17 kg		
Appeltaartmix	24.5 kg		
Eierkoekmix	37.5 kg		
Pannenkoekenmix	246 kg	217 kg	

De hierboven genoemde aantallen zijn alleen winkel verkopen, leveringen van cake- en/of pannenkoekenmix aan bakker v.d. Waal en aan Zoet en Melk zijn hierin niet meegenomen.

Om een idee te geven wat er nu zoal aan geld gemoeid is met de molen hierbij wat globale cijfers van de penningmeester:

	Inkomsten	Uitgaven
Omzet	7.000	
Subsidie rijk, provincie	9.000	
Donaties	11.900	
BTW verrekening	1.400	
Inkopen		3.800
Inspectie, verzekeringen		3.000
Afbikken muren		8.900
Onderhoud molenmaker		21.900
Nieuwe molenzeilen		1.400
Overige kosten		3.000
	29.300	42.000

Dit jaar dus meer uitgaven dan inkomsten, wat wordt veroorzaakt door het uitgevoerd groot onderhoud. Daar hadden we de afgelopen jaren ook geld voor apart gezet.

## Omwentelingen

In bovenstaande tabel heeft u kunnen lezen dat de molen het afgelopen jaar 152000 omwentelingen gemaakt. Op grond daarvan krijgen we van de provincie Zuid-Holland een extra subsidie van 455 euro.

## Ridderkerkse tarwe

In 2017 zijn we gestart met het malen van Ridderkerkse tarwe van Piet Plaisier van hofstede de Paradijshoeve aan de Oostmolendijk in Ridderkerk.

*Nederlandse tarwe:  
Van Nederlandse tarwe wordt in principe geen brood gebakken omdat het eiwit gehalte (en dus glutengehalte) te laag is waardoor een brood slecht zal rijzen. Het is echter wel heel geschikt om bloem van te maken voor producten die niet hoeven te rijzen zoals: koekjes, appeltaart- en pizzabodems, speculaas, kortom alles wat niet of weinig hoeft te rijzen.*

We zijn eind 2017 gestart met deze tarwe te malen voor bakker van der Waal, we mengen de tarwe hiervoor 50% van onze 'eigen' tarwe en 50% Ridderkerkse tarwe, waar de bakker het z.g. Landbrood van bakt. Een deel van dit 50%/50% meel gebruiken we om bloem te builen, deze bloem gaat terug naar Piet Plaisier die er diverse lekkernijen van bakt voor zijn gasten / klanten.

In 2018 zijn we hier mee door gegaan hoewel in beperkte mate vanwege de reparatie / restauratie. Na de afgelopen zomer zijn we op verzoek van Piet Plaisier zijn tarwe ongemengd, dus 100%, gaan malen om hier bloem van te builen. Meel voor het landbrood blijft 50%/50%.

De bloem die van 100% Ridderkerkse tarwe wordt gemaakt noemen wij "Paradijsbloem" (naar de Paradijshoeve), en we zijn ook begonnen dit in onze winkel te verkopen als alternatief voor Zeeuwse bloem, waar af en toe naar gevraagd wordt. Mensen worden enthousiast als je het verhaal achter de Ridderkerkse tarwe vertelt.

Voor 2019 hebben we het plan om via een vriend van Tom die bij een tarwehandelaar werkt, het eiwit- en vochtgehalte van deze Ridderkerkse tarwe te laten bepalen. Als we dit weten willen we kijken of we deze tarwe kunnen gaan vermengen met de ongemalen tarwe die we bij Brasser inkopen. Brasser levert namelijk een tarwe melange van 50% Duitse tarwe en 50% Nederlandse tarwe. Ons plan is om bij Brasser tarwe in te kopen wat 100% Duitse tarwe is en dat voor een nog uit te rekenen percentage te mengen met de Ridderkerkse tarwe.

Dit zorgt er voor dat het tarwemeel wat we aan bakker v.d. Waal leveren, maar ook aan onze klanten in de winkel een hoog Ridderkerks gehalte krijgt (streekproduct). Dit is voor alle partijen een mooi verhaal om te vertellen aan de klanten en bezoekers van zowel de molen, van bakker v.d. Waal en van hofstede de Paradijshoeve.

*Zeeuwse bloem:  
Zeeuwse bloem wordt gemaakt van de zachte tarwe. Deze tarwe komt veel voor in landen met een zeeklimaat (Nederland dus) en bevat over het algemeen veel water. De tarwekorrels bevatten minder eiwitten en de kwaliteit van deze eiwitten (gluten) is niet heel hoog. Dit maakt Zeeuwse bloem dus niet geschikt voor het bakken van brood, maar koekjes kun je hier heel goed mee maken. Koekjes die je maakt met Zeeuwse bloem blijven over het algemeen iets zachter dan wanneer je patentbloem gebruikt. Je kunt daarom ook goed een mengsel maken van deze twee soorten.*



De aantallen die hier bij horen zijn:

Ridderkerkse tarwe	2018	2017	Opmerkingen
Geleverd door Piet Plaisier	400 kg	200 kg	Mengen met onze eigen tarwe 50%/50%
Gemalen	891 kg	200 kg	
Geleverd aan v.d. Waal	515 kg	92 kg	
Gebuild	177.5 kg	47,5 kg	
Bloem naar Plaisier	146 kg	47,5 kg	
Verkocht in de winkel	15 kg		

## Donateurs en vrijwilligers

In Ridderkerk zijn er enige mensen die al jaren lang de molen sponsoren, soms al sinds de verplaatsing van de molen!

Maar behalve aan de donateurs, zijn we ook dank verschuldigd aan Bakkerij v.d. Waal die al jaren lang ons meel afneemt waardoor we als molen kunnen blijven draaien. Sinds dit jaar verkoopt Bakkerij v.d. Waal ook onze pannenkoekenmix!

De Paradijshoeve levert ons de Ridderkerkse tarwe en neemt vervolgens de daarvan gemaakte bloem weer af voor de eigen koekjes etc.

De Rotary Ridderkerk heeft ons dit jaar geweldig geholpen om het groot onderhoud te kunnen uitvoeren.

Ook de Rabobank Midden IJsselmonde heeft ons flink geholpen met een mooie bijdrage uit de Rabo clubkasactie.

Onze buurman Pieter Brand helpt bij het onderhoud van de sloten en neemt dan “ons stukje” ook maar gelijk mee.

Peter Koppenaar voorziet ons van smeermiddelen waardoor de lagers van de molen als een zonnetje lopen.

De IJscub Rijsoord heeft ons dit jaar geholpen doordat we enkele weken vanuit hun koek en zopie wagen meel en andere producten konden verkopen.

Hans van Gameren zorgt voor ons financiële jaarverslag en regelt BTW aangifte.

En niet te vergeten de mensen die wat in ons busje doen of hun aankopen naar boven afronden.

De bestuursleden en het molenteam zetten zich in om de molen tot in lengte van jaren te behouden.

Dankzij al die hulp kunnen we er weer een jaar tegen aan!



## Plannen voor 2019

We zitten toch wel weer vol plannen voor 2019.

Ten eerste willen we graag het winklassortiment verder uitbreiden. Waar we op dit moment aan denken is het aanbieden van broodmixen waar je door er alleen water of melk (of bier) aan toe te voegen, een lekker brood van kan bakken. Je zou kunnen denken dat dit dan ten koste gaat van de verkoop van tarwemeel, maar we moeten daarbij goed bedenken dat onze vaste klanten die tarwemeel kopen, voor het grootste deel mensen zijn die al wat ouder zijn, jonge mensen kopen niet veel tarwemeel om brood van te bakken. Juist jonge mensen kunnen we over de streep trekken met kant- en klare broodmixen die zeer geschikt zijn voor de broodbakmachine. Onze vaste leveranciers molen de Vrijheid in Schiedam en de Fa. Brassier uit Biggekerke bieden diverse broodmixen aan waarbij zeker geldt; gemak dient de mens.

In 2018 zijn we begonnen met de verkoop van bloem van de Ridderkerkse tarwe van Piet Plaisier. We bieden deze bloem, die we Paradijsbloem noemen naar de Paradijshoeve, de naam van de boerderij van Piet Plaisier, aan als vergelijkbaar met Zeeuwse bloem. Deze bloem is ongeschikt voor brood bakken (rijst niet goed vanwege laag eiwit gehalte), maar bij uitstek geschikt voor het bakken van koekjes, speculaas, pizzabodems, cakes, appeltaarten, kortom alles wat niet hoeft te rijzen. We hebben van deze bloem best wel grote verwachtingen voor 2019.

Brengt ons bij een grote wens voor 2019, een motorisch aangedreven buil om tarwemeel te builen (zeven) tot bloem.

Voor Piet Plaisier hebben we in 2018 al zo'n 200kg bloem gebuild en dat zal in 2019 waarschijnlijk meer worden. Nu builen we met de hand maar dat is verre van ideaal.

Een motorbuil gaat tussen de €5.000 en €6.000 kosten, wat natuurlijk erg veel geld is. We hopen hiervoor sponsors te vinden. Een molen zonder buil is eigenlijk niet compleet .

Als we een motorbuil hebben, beschikken we ook over de mogelijkheid om ook voor ons zelf tarwemeel en speltmeel te builen tot tarwebloem en speltbloem, zodat we dit minder hoeven in te kopen.

Verder blijven we alert op producten waarmee we het assortiment kunnen uitbreiden, en daarom hebben we voor 2019 ook nog het plan om het bestaande winkelrek, waar onze producten in uitgesteld staan, te verdubbelen door er een kast voor te plaatsen die kan scharnieren t.o.v. de bestaande kast zodat we de kast kunnen open draaien en ook weer kunnen sluiten.



Als de keldervloer is opgehoogd en de kelder weer opnieuw is ingericht, moeten we ook eens kijken of we in de kelder een hok kunnen timmeren waar we als molenaars een paar stoelen en een kachel in kunnen zetten zodat we, zeker in de koude wintermaanden, een ruimte hebben waar we even weer op temperatuur kunnen komen.

Als laatste willen we in 2019 proberen nog 1 of 2 vrijwilligers aan te trekken. Wie heeft verstand van bakken zodat we in de winkel onze klanten ook van advies kunnen voorzien. Misschien kunnen we allemaal eens goed rondkijken in onze familie- en kennissenkring. Uiteraard vrijwilliger (m/v) !

U ziet het, plannen genoeg voor 2019, die waarschijnlijk niet allemaal gerealiseerd kunnen worden, maar dat schuiven we dan door naar 2020.

Dit jaarverslag is opgesteld door ondergetekende, maar in een paar controlerondes gecontroleerd, aangevuld en goedgekeurd door de volledige molenaarsploeg.

## **Molenaarsploeg**

Gediplomeerde molenaars:

- Tom Blaak
- Wim van Bruggen

Vrijwilligers:

- Arjen van der Jagt
- Raymond Sauer

Namens de molenaarsploeg  
Wim van Bruggen



## Bestuur

Sinds het plan is opgevat om de Rijsoordse molen te verplaatsen naar een plek waar de molen beter tot zijn recht kon komen en weer zou kunnen gaan draaien bestaat de stichting. Inmiddels staat de molen al weer 25 jaar op de nieuwe plek en wordt er ook al weer vele jaren meel gemalen.

Het bestuur van de stichting heeft drie keer in 2018 vergaderd. In kleiner verband is daarnaast nog verscheidene keren overlegd over de aanpak van het onderhoud van de molen. Het onderhoud zal ook de komende jaren nog veel aandacht vragen.

Er is een nieuw 6-jaren onderhoudsplan opgesteld. Dit plan is noodzakelijk om subsidie van het rijk en de provincie te krijgen voor het onderhoud. Inmiddels heeft zowel het rijk (Dienst Cultureel Erfgoed) als de Provincie Zuid-Holland de subsidie voor de komende 6 jaar al toegezegd, waardoor er ook budget is om het noodzakelijke onderhoud uit te voeren.

In het onderhoudsplan gaat het om schilderwerk, vervanging van houten delen die slecht geworden zijn, maar ook onderhoud aan het metselwerk om te voorkomen dat er regenwater de molen in komt.

In 2022 zal de molen 200 jaar bestaan. Tegen die tijd is de molen geheel geschilderd en zal de molen er nog mooier bijstaan dan vandaag. Er wordt nog gedacht over een feestelijke gebeurtenis om deze respectabele leeftijd dan te vieren.

Het bestuur van de stichting bestaat op dit moment uit:

- Louis van Wijhe (voorzitter)
- Ineke Kramer (secretaris)
- Arjen van der Jagt (penningmeester)
- Sjaak de Jong
- Bart Bahlman
- Fred Versteeg (adviseur)

Alle bestuursleden zijn onbezoldigd.

Sjaak de Jong heeft te kennen gegeven in de loop van 2019 te zullen stoppen met zijn jarenlange inzet voor het behoud van de molen. Het bestuur zal op zoek gaan naar een opvolger.

Zoals in het verslag van de molenaars al gemeld krijgen we van velen steun om de molen in stand te houden. Zo kunnen we er met elkaar voor zorgen dat ook komende generaties nog kunnen zien hoe we in Nederland al sinds de Middeleeuwen meel gemaakt hebben voor brood.

Namens het bestuur

Arjen van der Jagt

penningmeester