



## Jaarverslag 2019 Rijsoordse molen

2019 was voor de molen een relatief rustig jaar, er werd geen groot onderhoud gepleegd dus de verkopen konden vanuit de molenwinkel plaatsvinden. We waren alle zaterdagen van het jaar open voor klanten en bezoekers. Voor het eerst sinds de molen aan de Waalweg staat, en misschien wel voor het eerst zolang de molen bestaat, is de molen dit jaar op 2 zondagen open geweest, in de weekenden van molendag en open monumentendag.

Het molenteam is dit jaar versterkt met enkele personen. De molenaars Tom en Wim hebben dit jaar een krantenstukje opgesteld waarin we gevraagd hebben om extra vrijwilligers voor de winkel, als molenaar, als bestuurslid en voor de groenvoorzieningen. Dit heeft 2 nieuwe winkelmedewerkers opgeleverd; Gijs van Kooten en Evert Bunt, voor de groenvoorzieningen heeft hovenier John van Dorst zich gemeld, en aan het einde van het jaar heeft zich een nieuwe leerling gemeld om molenaar te worden. Gijs en John zijn zelfs inmiddels toetreden tot het bestuur.

Het afgelopen jaar heeft het molenteam ruim 1000 uur besteed aan het laten draaien van de molen, de winkel, rondleidingen, onderhoudswerkzaamheden, inkoop en de vele werkzaamheden die nu eenmaal samenhangen met het operationeel houden van onze historische molen!

Het is altijd weer een verrassing om te zien hoeveel belangstellenden onze molen weten te vinden. Dit jaar kwamen mensen uit de omliggende gemeenten, maar ook van heel ver weg: Australië, Nieuw-Zeeland, Indonesië, de VS. Een Amerikaan had op internet gelezen dat de molens in Kinderdijk zo druk waren, maar dat er nog een molen vlakbij was, waar je voor deur kon parkeren en ook alles mag zien. Dat belooft wat voor de toekomst.

Er is ook een bruidspaar op bezoek geweest om echt hele mooie trouwfoto's te maken. En we waren blij met het bezoek van maar liefst 5 onderbouwgroepen kinderen van OBS De Noord en een groep kinderen van de Ds G.H. Kerstenschool. De kinderen konden zien hoe je van graan meel maakt en vervolgens bloem. Met een kleine handmaalmachine en handbuil konden zij dat zelf ook proberen. Ook zij weten nu waar brood en koekjes van gemaakt worden!

## 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 in 2019 hebben we een systeem in gebruik genomen om met productcodes te werken en op die manier de traceability in kaart te brengen. Ook onze leveranciers leveren hun producten aan met een productcode zodat we in een schema kunnen zien welke productcode van de leverancier hoort bij onze eigen productcode.

Voor 2020 hebben we plannen om dit traceability systeem verder uit te breiden.

## Molenwinkel

Het assortiment in de molenwinkel is in 2019 aangepast, sommige producten zijn we mee gestopt zoals chocolade cakemix en Jamaicaanse bananencakemix. Verder is het assortiment uitgebreid met producten zoals diverse broodmixen, potjes jam en potjes honing. In de molenwinkel hebben we het beleid dat we alleen producten verkopen die molengerelateerd zijn en streekproducten. De potjes jam komen van een mevrouw aan de Pruimendijk en de honing hebben we van diverse imkers die voornamelijk uit Ridderkerk komen, we hadden zelfs 20 potjes van bijen die bij het Struweel in Rijsoord staan, dit zijn dus echt streekproducten.

De broodmixen zijn een wisselend succes, sommige zoals fitkorn worden goed verkocht terwijl bruin van de molen waarschijnlijk uit het assortiment wordt gehaald omdat het weinig verkocht wordt.

De potjes jam en honing zijn zeker een succes, we zijn hier eind juli mee begonnen en we hebben in 2019 52 potjes jam en 71 potten honing verkocht, hier gaan we in 2020 zeker mee door. Verder hebben we in 2019 gewoon van alles (veel) meer verkocht dan in 2018, je merkt aan alles dat als mensen iets willen gaan bakken, het vanzelfsprekend is dat de molen wordt bezocht om de inkoop te doen. Volkorenmeel is iets minder verkocht dan in voorgaande jaren, mogelijk mede door de broodmixen die we zijn gaan verkopen, maar met name tarwebloem is echt aanzienlijk gestegen, van 200kg in 2018 is het verdubbeld naar 400kg in 2019.

Bij de jaarcijfers wordt hier nog verder op ingegaan.



Om alle producten in de winkel te kunnen etaleren hebben we een nieuw rek gemaakt welke is geplaatst in een rode bus, een zogenaamde half-mud, welke we gekregen hebben van

Piet Plaisier van boerderij Landzigt aan de Rijksstraatweg. Dit rek is ook nog voor uitbreiding geschikt wat mogelijk in 2020 gaat gebeuren.

## Onderhoud

De molen heeft in 2018 aanzienlijk onderhoud gehad, zie hiervoor het jaarverslag van 2018. Het was daarom wel prettig dat er in 2019 veel minder is gebeurd zodat de overlast die dit met zich meebrengt ook veel minder is. Er is wel veel over onderhoud gesproken en waarschijnlijk staat er ook in 2020 weer veel te gebeuren.

In 2019 heeft Sjaak de Jong het bankje wat al jaren bij de molen staat mooi groen geverfd, waarbij hij ook 1 of 2 planken heeft vervangen.

Een nadelig punt voor ons als molenaars is het feit dat tijdens het onderhoud in 2018 de totale stuclaag aan de binnenkant is verwijderd zodat we hier nu een ruwe muur hebben. Voor insecten, spinnen en andere kleine dieren is een ruwe muur wel heel fijn, zij kruipen in de spleten weg. Hoe natuurlijk dit misschien ook is, daar zullen we in 2020/2021 toch een oplossing voor moeten bieden, de muur egaliseren met een passende stuclaag (ademend) is dan de meest logische oplossing.

Begin maart wordt duidelijk of we van het molenfonds een geldbedrag krijgen wat het mogelijk maakt om dit jaar (groot) onderhoud te verrichten, anders wordt dit onderhoud mogelijk uitgesteld tot 2021.

Zoals u weet staat onze molen op een verhoging, dit is nog een overblijfsel van de verplaatsing van de molen in 1991, er zijn toen op de huidige locatie 2 betonnen wanden gestort waar de molen nu op rust. Hierdoor is er een kelder gecreëerd onder de molen, wat handig is om spullen op te slaan die we niet regelmatig nodig hebben (grasmaaier, heggenschaar enz.) De vloer van deze kelder was de laatste jaren flink gezakt, zo erg dat wanneer je naar de kelder ging, de eerste stap van de molenvloer naar de bovenste traprede een hele flinke stap was. Afgelopen jaar heeft hovenier Bastiaan Kok de vloer opgehoogd. Eerst werden de tegels in de kelder allemaal naar één kant gezet waarna er zand in de kelder gespoten met een grote vrachtauto. Daarna is de vloer netjes uitgevlakt en heeft Bastiaan de tegels weer terug gelegd.

Buiten de molen hebben we sinds dit voorjaar een prima picknicktafel staan geschonken door de dochter van Wim, bovendien hebben we hier nu ook een tuinbank staan welke afkomstig is van de inboedel van Tom zijn moeder. In de maanden met mooi weer zie je regelmatig mensen op deze banken zitten om even uit te rusten van een fiets- of wandeltocht, en niet alleen op zaterdag.



Het onderhoud zoals grasmaaien, de heg knippen enz. hebben we dus sinds halverwege 2019 over kunnen laten aan hovenier John van Dorst die dit belangeloos voor ons doet, John heeft ook al plannen om de molenbelt verder in te richten met bloemenzaad en bloembollen, het is duidelijk dat we hier erg blij mee zijn.

De molenmaker is een keer langs geweest om het mechanisme om de molen af te remmen (vang) niet meer goed functioneerde. De vangblokken worden via kettingen in positie gehouden, echter toen een kram waar zo'n ketting mee vast zit, losschoot, was het mechanisme niet meer bruikbaar. De molenmaker heeft nu een steviger oplossing aangebracht.

Onze handbuil ging eind van het jaar kapot, het zeefdoek was gescheurd. Inmiddels hebben we de buil zelf geheel hersteld en kunnen we weer bloem maken.

## Bezoekerscentrum

In 2019 is er naast de molen een bezoekerscentrum gebouwd voor het Waalbos. Dit bezoekerscentrum heeft een geplande openingsdatum van begin mei.

Het beheer van dit bezoekerscentrum is ondergebracht in een aparte stichting waar een van de bestuursleden van de Rijsoordse Molen ook deel van uit maakt.



De molenstichting mag hier ook gebruik van maken. Voor bezoekers van de molen of van het Waalbos is het fijn dat er nu ook een toilet in de buurt is. In de molen is een dergelijke voorziening niet. Wellicht dat er tzt ook nog een versnapering verkrijgbaar is, maar dat wordt nog even afwachten.

## Opleiding

Onze molen is nooit echt een instructie / opleiding molen geweest, behalve af en toe een leerling van een andere molen die bij ons een dag meeloopt, zijn er verder weinig of geen opleidingsactiviteiten. Tot nu toe, want eind 2019 heeft Nicky van Oorschot zich aangemeld als leerling molenaar op onze molen. Nicky werkt bij een bedrijf in veiligheidsmiddelen, en namens het Gilde geeft hij op diverse molens valbeveiliging cursussen. Daar komt ook zijn interesse in molens vandaan zodat hij zelf ook de opleiding is gaan doen. Nicky volgt dus instructie op onze molen maar zal ook regelmatig met ondergetekende meegaan naar molen de Ster in Rotterdam.

## Inspectie en advies

Zoals ieder jaar zijn de brandblus voorzieningen door een speciaal bedrijf gecontroleerd en waar nodig vervangen. Ook de bliksem installatie is weer gecontroleerd en akkoord bevonden.

Overige inspecties hebben niet plaats gevonden, dat gebeurt weer na het uitvoeren van groot onderhoud.

## Jaarcijfers

Activiteit / Product	2019	2018	2017	Opmerkingen
Omwentelingen	145.000	152.000	184.548	
Tarwe, gemalen	2900	3100	4100	
Tarwemeel geleverd aan v.d. Waal	1403	1795	2645	
Spelt, gemalen	200	120	200	
Tarwebloem	330	208	158	
Paradijsbloem	71	7	0	Tarwe van de Paradijshoeve
Speltbloem	149	130	110	
Cake/koekmix	403	345	128	
Pannenkoekenmix	349	246	217	
Broodmix	111	-	-	
Jam	52	-	-	
Honing	71	-	-	

De hierboven genoemde aantallen zijn kilo's (of potten) die alleen in de winkel zijn verkocht. Daarnaast wordt er ook pannenkoekenmix in de winkels van Bakkerij vd Waal verkocht, en de groentewinkel Van Nes in Zwijndrecht verkoopt ook enkele van onze producten. In de winkel verkopen we specerijen van de molens aan de Kralingse plas en omgekeerd is daar uitgetprobeerd of de producten zoals wij die verkopen ook in Rotterdam verkocht kunnen worden. Het idee is dat daar in de winkel ook meer producten aangeboden gaan worden. Dit was een makkelijke manier om het uit te proberen met molendag en monumentendag, wanneer er altijd veel mensen op alle molens af komen.

Om een idee te geven wat er nu zoal aan geld gemoeid is met de molen hierbij wat globale cijfers, de juiste cijfers staan in het financiële jaarverslag:

	Inkomsten	Uitgaven
Omzet	9.500	
Subsidie rijk, provincie	9.000	
Donaties, overige baten	3.900	
Reclame, molendag	600	
BTW verrekening	6.900	
Inkopen		4.900
Inspectie, verzekeringen		1.400
Onderhoud molenmaker		-
Onderhoud overig		1.300
Overige kosten		2.200

Te zien is dat er dit jaar meer inkomsten zijn dan uitgaven. Dat heeft er mee te maken dat er dit jaar weinig onderhoud is verricht, dat zal de komende jaren anders zijn. Volgend jaar of het jaar daarna krijgt de molen weer een complete schilderbeurt, maar ook andere onderdelen zullen de komende jaren weer onderhanden genomen worden.

## Omwentelingen

In bovenstaande tabel heeft u kunnen lezen dat de molen in 2019 14500 omwentelingen gemaakt. We hadden graag de 150.000 willen halen omdat dat een iets hogere draaipremie

oplevert, maar dat is niet gelukt. Het moet ook genoeg waaien en dat was dit jaar op de zaterdagen wat ongunstiger dan in 2018.

## **Ridderkerkse tarwe**

Zoals al vaker gemeld, malen wij alweer een poosje de tarwe van Piet Plaisier van hofstede de Paradijshoeve aan de Oostmolendijk in Ridderkerk. We mengden dit met onze eigen tarwe in een verhouding van 50/50 en bakker van der Waal bakte hier Landbrood van.

In plaats hiervan willen we in 2020 iets anders gaan doen. Wij bestellen onze tarwe bij de Fa. Brassier in Biggekerke en die levert ons een tarwemelange van 50% Duitse tarwe en 50% Zeeuwse tarwe. Dit willen we veranderen in tarwe bestellingen van 100% Duitse tarwe maar waar we vervolgens de Ridderkerkse tarwe doorheen mengen in een verhouding waarvan wij denken dat dit de juiste is. Dit wordt dan onze standaard tarwemeel die we zowel aan bakker van der Waal leveren als ook aan onze particuliere klanten in de molenwinkel. Wij zijn er van overtuigd dat dit een goed tarwemengsel is, de Ridderkerkse tarwe hebben we laten controleren en testen met goede resultaten. Waar we nog wel aandacht aan moeten besteden is het goed mengen van dit mengsel voordat we het gaan malen.

Dit geeft bovendien nog een voordeel: Als we een zak 100% Duitse tarwe malen en vervolgens builen geeft dit een bloem met een hoog eiwitgehalte, deze bloem is dan een prima bloem om pasta van te maken, dit wordt dus ons eerste nieuwe product in 2020.

## **Plannen voor 2020**

2020 wordt mogelijk een moeilijk jaar omdat er nog een grote restauratie klus staat te gebeuren. De molen is dan mogelijk meerdere weken niet te gebruiken, misschien wel om te draaien maar waarschijnlijk niet om te malen.

Daarom hebben we voor 2020 niet al te grote plannen.

Uitbreiding van het winkelassortiment wordt moeilijk omdat we nu duidelijk tegen de grenzen aanlopen wat de beschikbare oppervlakte van de molen betreft. We hebben echt niet veel ruimte meer.

We hebben nog steeds een idee om een dubbel winkelrek te maken waarbij we voor ons bestaande winkelrek een vergelijkbaar rek willen plaatsen wat dan kan draaien t.o.v. het gewone winkelrek. Ook dit plan willen we pas uitvoeren na de restauratie werkzaamheden.

We hadden een grote wens voor 2019, een motorisch aangedreven buil om tarwemeel te builen (zeven) tot bloem. Helaas is dat er nog niet van gekomen dus schuiven we die wens door naar 2020.

Waarom is die buil zo belangrijk? In dit jaaroverzicht is al gezegd dat we in 2019 een verdubbeling hadden van de verkoop van bloem t.o.v. 2018. De verwachting is dat die stijging in 2020 doorzet.

Als we zelf kunnen builen met een elektrische buil, kunnen we de tarwe hiervoor eerst malen en daarna het meel builen. Het voordeel hiervan is dat we meer te malen hebben en dat we geen bloem hoeven in te kopen, tevens zijn we dan veel flexibeler, komt er een klant met een grote bestelling voor bloem kunnen we die in een korte tijd zelf builen. In 2019 is het voorgekomen dat we 'nee' moesten verkopen aan klanten die meerdere kilo's bloem wilde kopen.

Nu builen we met de hand maar dat is verre van ideaal. Zeker nu we ook pastabloem gaan maken wordt de behoefte aan een elektrische buil steeds groter. Een motorbuil gaat tussen de €5.000 en €6.000 kosten, wat natuurlijk erg veel geld is. Inmiddels hebben we al een flink bedrag toegezegd gekregen zodat dit zeker gaat lukken in 2020!

Verder hebben we best veel plannen die we voor 2019 hadden gerealiseerd zoals het uitbreiden van het assortiment met broodmixen, honing en jam, bovendien hebben we in 2019 nieuwe vrijwilligers kunnen aantrekken wat ook op de plannenlijst stond in 2019.

Zoals al gezegd voor 2020 houden we onze plannen en ideeën bescheiden en hebben we meer een houding van dat we eerst eens afwachten wat de restauratie gaat veroorzaken, maar daar leest u dan weer over in het jaarverslag van 2020.

## **Molenaarsploeg**

Gediplomeerde molenaars:

- Tom Blaak
- Wim van Bruggen

Leerling molenaar:

- Nicky van Oorschot

Vrijwilligers:

- Arjen van der Jagt
- Raymond Sauer
- Gijs van Kooten
- Evert Bunt

## **Bestuur**

In 2019 zijn er enkele wisselingen geweest. Sjaak de Jong, bestuurslid vanaf bijna het eerste uur is gestopt. Dank voor het werk in al deze jaren!

Ook Bart Bahlman en Arjen van der Jagt zijn gestopt met het bestuurswerk.

Maar er zijn gelukkig ook nieuwe leden gevonden : Steef Pors, Gijs van Kooten en John van Dorst zijn in 2019 toegetreden.

Het bestuur bestaat nu uit:

Louis van Wijhe (vz)

Ineke Kramer (secretaris)

Steef Pors (penningmeester)

John van Dorst

Gijs van Kooten

Het bestuur en molenteam is op sterkte dus we zien de komende jaren met vertrouwen tegemoet!

Dit jaarverslag is opgesteld door ondergetekende, en in een paar rondes gecontroleerd, aangevuld en goedgekeurd door Tom en Arjen.

Namens de molenaarsploeg  
Wim van Bruggen



**STICHTING DE RIJSOORDSE MOLEN**  
**RIDDERKERK**  
**JAARREKENING 2019**

## **INHOUDSOPGAVE**

### **JAARREKENING**

	blz.
1. Balans per 31 december 2019	3
2. Staat van baten en lasten over 2019	4
3. Toelichting algemeen	5
4. Toelichting op de balans	6
5. Toelichting op de staat van baten en lasten	8

**1. BALANS PER 31 DECEMBER 2019**

**Activa**

	<u>2019</u>	<u>2018</u>
	EUR	EUR
<b>Vaste activa</b>		
Materiële vaste activa	<u>2.442</u>	<u>2.442</u>
<b>Vlottende activa</b>		
Vorraden	821	526
Vorderingen en overlopende activa	1.741	7.822
liquide middelen	<u>30.064</u>	<u>10.692</u>
	<u>32.626</u>	<u>19.040</u>
<b>Totaal activa</b>	<u><u>35.068</u></u>	<u><u>21.482</u></u>

**Passiva**

<b>Eigen vermogen</b>	34.858	21.482
<b>Kortlopende schulden en overlopende passiva</b>	210	0
	<u>          </u>	<u>          </u>
<b>Totaal passiva</b>	<u><u>35.068</u></u>	<u><u>21.482</u></u>

**2. STAAT VAN BATEN EN LASTEN 2019**

<b>Baten</b>	<b>2019</b>		<b>2018</b>	
	EUR	EUR	EUR	EUR
Netto-omzet	9.468		6.957	
Inkoopwaarde van de omzet	<u>4.908</u>		<u>3.835</u>	
Brutomarge		4.560		3.122
Giften		3.939		11.911
Overige opbrengsten		600		850
		<u>9.099</u>		<u>15.883</u>
<b>Lasten</b>				
Exploitatiekosten molen	-6.418		27.334	
Algemene kosten	<u>2.141</u>		<u>2.031</u>	
		<u>-4.277</u>		<u>29.365</u>
<b>Resultaat boekjaar</b>		<u><u>13.376</u></u>		<u><u>-13.482</u></u>

### **3. TOELICHTING ALGEMEEN**

#### **Grondslagen en waardering**

##### **Materiële vast activa**

De materiële vaste activa worden gewaardeerd tegen verkrijgingsprijzen. Ultimo 1994 werd hierop in mindering gebracht het door subsidieverstrekkers toegezegde subsidiebedrag (Egalisatierekening subsidies). Het saldo van de bestemmingsreserve is per 31 december 1996 in mindering gebracht op de materiële vast activa.

##### **Bestemmingsreserve**

De bestemmingsreserve wordt gevormd ter financiering van de verwezenlijking van de doelstellingen zoals uiteengezet in de statuten. Jaarlijks wordt het saldo van baten en lasten aan de reserve toegevoegd danwel onttrokken.

##### **Overige activa en passiva**

Alle overige posten in de balans worden opgenomen tegen de nominale waarde.

##### **Grondslagen van resultaatbepaling**

Onder netto-omzet wordt verstaan de opbrengst uit levering van goederen onder aftrek van over de omzet geheven belastingen.

De bijdragen die de stichting toegezegd krijgt om haar doelstellingen te bereiken worden ten gunste van de staat van baten en lasten gebracht in het jaar waarin zij daadwerkelijk worden ontvangen. De jaarlijkse onderhoudssubsidies en maal- en draaipremie worden verwerkt in het jaar waar zij betrekking op hebben.

Alle overige baten en lasten worden toegerekend aan de periode waarop zij betrekking hebben.

#### 4. TOELICHTING OP DE BALANS

	<u>2019</u>	<u>2018</u>
	EUR	EUR
<b>Materiële vast activa</b>		
Molen de Kersenboom	1	1
Grond Waalweg te Ridderkerk, met aangrenzend stuk weg	14.067	14.067
Aankoopkosten grond	1.166	1.166
Diversen	145	145
Verplaatsingskosten	51.566	51.566
Restauratiekosten	<u>193.752</u>	<u>193.752</u>
	260.697	260.697
Af: subsidies	<u>213.032</u>	<u>213.032</u>
	47.665	47.665
Af: tot en met 1996 onttrokken aan de bestemmingsreserve	<u>45.223</u>	<u>45.223</u>
	<u>2.442</u>	<u>2.442</u>
<b>Voorraden</b>		
Meel en tarwe	335	190
Mixen en gist	294	254
Pannenkoekenmeel	117	73
Diversen	75	9
	<u>821</u>	<u>526</u>
<b>Vorderingen en overlopende activa</b>		
Nog te factureren omzet	324	68
Te vorderen onderhoudssubsidies	410	455
Vooruitbetaalde verzekeringspremies	243	243
Izettle - te ontvangen pinbetalingen	373	170
doorberekende energiekosten	391	0
Omzetbelasting	0	6.886
	<u>1.741</u>	<u>7.822</u>
<b>Liquide middelen</b>		
Rabobank, rekening-courant	29.883	10.572
Kas	<u>181</u>	<u>120</u>
	<u>30.064</u>	<u>10.692</u>
<b>Eigen vermogen</b>		
<b>Bestemmingsreserve</b>		
Stand per 1 januari	21.482	34.964
Bij / Af: saldo van baten en lasten over het jaar	<u>13.376</u>	<u>-13.482</u>
Stand per 31 december	<u>34.858</u>	<u>21.482</u>

**4. TOELICHTING OP DE BALANS**

	<u>2019</u>	<u>2018</u>
	EUR	EUR
<b>Kortlopende schulden en overlopende passiva</b>		
omzetbelasting 2019	210	0
	<u>210</u>	<u>0</u>

## 5. TOELICHTING OP DE STAAT VAN BATEN EN LASTEN

	<u>2019</u>	<u>2018</u>
	EUR	EUR
<b>Baten</b>		
<b>Netto-omzet</b>		
Verkoop tarwemeel grootverbruik	1.330	1.452
Verkoop tarwemeel particulieren	1.290	1.193
Verkoop pannenkoekenmeel	1.372	1.093
Verkoop cakemixen	2.319	1.727
Verkoop speltmeel e.d.	1.261	959
Verkoop diversen	1.896	533
	<u>9.468</u>	<u>6.957</u>
<b>Inkoopwaarde van de omzet</b>		
Tarwe e.d.	1.460	1.601
Pannenkoekenmeel	760	585
Cakemixen	1.523	1.474
Diversen	1.042	138
Emballage	123	37
	<u>4.908</u>	<u>3.835</u>
<b>Giften</b>		
Donateurs	225	201
Giften vrijwilligers (administrateur)	1.700	1.500
Giften derden	2.014	10.210
	<u>3.939</u>	<u>11.911</u>
<b>Overige opbrengsten</b>		
Reclame	600	450
Tegemoetkoming activiteit molenbiotoop	0	400
	<u>600</u>	<u>850</u>



**5. TOELICHTING OP DE STAAT VAN BATEN EN LASTEN**

**Lasten**

	<u>2019</u>		<u>2018</u>	
	EUR	EUR	EUR	EUR
<b>Exploitatiekosten molen</b>				
<b>Onderhoudskosten</b>				
Door molenmaker	0		23.125	
onderhoud molen overigen	1.128		11.050	
Materialen en klein gereedschap	138		243	
Onderhoudssubsidies	<u>-8.600</u>		<u>-8.168</u>	
		-7.334		26.250
Verzekeringspremie	1.382		1.404	
Energie etc.	-56		135	
Maal en draaipremie	<u>-410</u>		<u>-455</u>	
		<u>916</u>		<u>1.084</u>
		<u>-6.418</u>		<u>27.334</u>
<b>Algemene kosten</b>				
Kosten administrateur		1.700		1.500
Kantoorbenodigdheden		0		96
Representatie		33		139
Bankkosten		213		104
Contributies en abonnementen		184		192
Diversen		<u>11</u>		<u>0</u>
		<u>2.141</u>		<u>2.031</u>

Ridderkerk, 14-5-2020

J.L. van Wijhe, voorzitter

I. Kramer, secretaris

S. Pors, penningmeester