



Jaarverslag 2023 Rijsoordse molen

I. Leeswijzer

Dit is het jaarverslag van de molen De Kersenboom van Rijsoord over het jaar 2023 met de financiële verantwoording.

Daarmee ronden we een prachtig jaar af.

De molen bestond 200 en één jaar en op een mooie voorzomerse dag hebben we het tweehonderdjarig bestaan in het jaar ervoor alsnog gevierd.

We hebben intussen volop kunnen draaien, er is veel gebeurd in en om de molen.

We kunnen in het algemeen 3 groepen onderscheiden in en om de molen en die worden in de tekst hierna besproken.

Allereerst zijn dat de klanten en bezoekers voor rondleiding.

In de tweede plaats zijn dat de sponsors en subsidiegevers.

En als derde groep de vrijwilligers en het stichtingsbestuur.

Tot slot zullen we naast al deze betrokken mensen ook iets over de techniek van de molen zeggen.

We delen met u de punten waar we zorg over hebben en daarnaast de punten waar we trots op zijn.

We hebben een leesbaar en aantrekkelijk jaarverslag gemaakt.

We wensen u daarbij veel leesplezier en we zien u graag een keer (of regelmatig) op de molen in Rijsoord!



II. De klanten en de bezoekers die een kijkje willen nemen in de molen.

1. Bezoekers

Bezoekers krijgen in 2023 zoveel mogelijk toegang tot de molen.

Als het weinig waait staat de molen stil en is het mogelijk de bezoekers tot bovenin de molen rond te leiden. Dat lukt niet als de molen draait – dat is immers niet mogelijk vanwege het gevaar die de draaiende delen kunnen vormen.

In elk geval ontvangen we de bezoekers veilig op de steenzolder en zij krijgen daar het hele verhaal te horen.

Dat gaat over dorsen en de aanvoer van het graan, de zakken die met het luiwerk naar boven worden getakeld door het luikje in de vloer.

Het verhaal van de maalstenen in de kuip en hoe zwaar die zijn.

Het verhaal van de takel waarmee de steenhouwer de maalsteen uit de kuip kan tillen om de groeven weer scherp te beitelen.

Het verhaal als er eenmaal meel is gemalen dat we de zakken meel weer naar boven takelen. Daar kunnen we verder zeven – builen – door het meel te scheiden en er aan de ene kant bloem en aan de andere kant zemelen van te maken:



Dan laten we beneden op de begane grond de goot zien en de plek waar het meel in de zak valt.



Dat is voor heel veel bezoekers een eerste keer dat ze een graankorrel zien en daarbij de relatie leggen met het gemalen meel.



We leggen uit dat wij tarwe kunnen malen, spelt en rogge.

We vertellen dat het prachtig lokaal is als de molenaars ook van in Rijsoord gedorste tarwe en van iets verderop in Ridderkerk gedorste tarwe meel kunnen malen en bloem kunnen builen.

Die gedachte van lokaal werken vertellen we ook bij de honing die we van verschillende kanten uit Rijsoord, Ridderkerk of soms Hoeksche Waard betrekken.

En eveneens ambachtelijk gemaakt en lokaal verkocht product zijn de kruiden die we via molenaar Wim van Bruggen betrekken uit de specerijenmolens de Ster en de Lelie uit Rotterdam.

We vertellen die verhalen graag en willen daarmee de verbondenheid van de bezoekers met de Rijsoordse molen versterken.

Dat verhaal vertellen we individueel op zaterdag als er mensen komen kijken.

Op afspraak vertellen we dat verhaal ook aan grotere groepen op andere dagen.

Dat zijn schoolklassen uit basisscholen in Rijsoord, Ridderkerk of Barendrecht.

Denk ook aan mensen in groepsverband, zoals de Rotary of een familie die een rondleiding wenst.



2. Klanten

Vaak worden de bezoekers ook klanten.

Maar heel vaak komen mensen gewoon doelgericht naar de molen van Rijsoord om meel, bloem te kopen.

Of ze kopen de producten die we elders bestellen – altijd op steen gemalen overigens! – zoals broodmixen, cakemixen, pannenkoekenmix, appeltaartmix of simpelweg 5-granenmeel.

Soms gaat er een adviesgesprek aan vooraf.

Dit kan gaan over de eigenschappen van het meel, het eiwitgehalte, de gluten, over de smaak van tarwe of spelt, de verhouding meel en bloem in een bruin brood, of je liever desem gebruikt of droge gist en hoe dan te werk te gaan.

Heel veel mensen hebben een broodbakmachine en maken de lekkerste broden thuis, anderen bakken op steen of in een bakblik in de oven:



We horen best vaak dat de grove korrel die we malen net iets prettiger is in het brood als je dit vergelijkt met fabrieksbrood. Dat compliment incasseren we graag!

Het is leuk, die contacten tussen de verkopende vrijwilligers/sters en de klanten.

Dat maakt het voor de dorpsgemeenschap van Rijsoord mede aantrekkelijk om een molen te hebben met vrijwilligers die het ambacht en de molenwinkel in stand willen houden.



In augustus 2023 hadden we opeens hele interessante klanten..!

Met de brandweer was afgesproken dat zij op een avond zouden worden opgeroepen bij wijze van oefening.

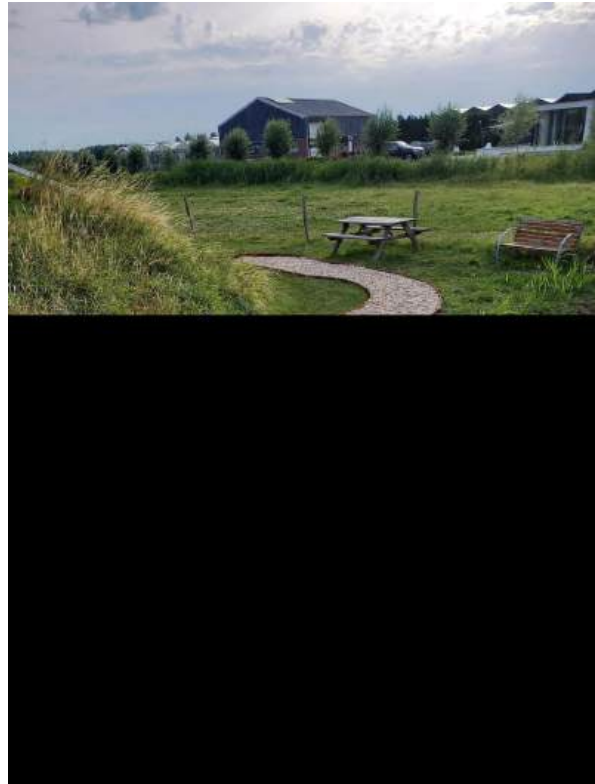
De melding was dat er rook uit de molen kwam, de molenaar had de brand weten te blussen maar waarschijnlijk zelf door de rook bevangen nog ergens in de molen.

Dat levert spectaculaire plaatjes op, die treft u aan op de volgende bladzijde.



3. Molenwinkel

Voorheen liep iedereen over het gras naar de zijkant om via het trapje de zijdeur te bereiken. Daar is in 2023 een hagelwit grindpadje voor aangelegd:



Als je dan binnen komt door de voor- of de zijdeur zie je op de begane grond eerst een bescheiden molenwinkel.

Voor de jongste bezoekers hebben we op initiatief van één van de vrijwilligers een snoepspot staan.

In de winter werken we binnen, soms zelfs met een straalkacheltje aan.

Dan hebben vrijwilligers en bezoekers nog iets comfort als het vriest en waait.

Zodra de zon schijnt en de temperatuur redelijk is werken we het liefst buiten.

Dat vergroot de aantrekkingskracht van de molenwinkel voor toevallige voorbijgangers.

Kleedje op de houten toonbank en in de kratten tonen we wat je als klant allemaal kunt kopen.

In het rekje aan de deur heb je als klant in één keer het overzicht over de jam, siroop, honing en kruiden.





13 mei 2023

200 jaar viering

De Rijsoordse Molen

Tijdens de Nationale Molendag vieren wij de 200+1 jaar van De Rijsoordse Molen. Het belooft een feestelijke dag met kraampjes vol met aan de molen gerelateerde producten. Maar ook leuke activiteiten voor kinderen en uiteraard de molenaars die graag een rondleiding geven in onze molen.

Kortom, groot feest met genoeg vertier voor iedereen.

Kom je ook?
Zaterdag 13 mei
10:00 – 17:00



In mei 2023 is het uitgestelde feest van ons 200-jarig bestaan eindelijk gevierd.

Prachtig weer, plaatjes draaien, poffertjes bakken en een springkussen voor kinderen in het weiland.

Kijkt u zelf, de plaatjes spreken voor zich:





4. De omzet

De steeds hogere omzet danken we sinds 2020 aan Corona, maar de verkoopcijfers (exclusief BTW) zijn fors toegenomen vorig jaar:

2020	2021	2022	2023
€ 17.600	€ 18.300	€ 17.600	€ 23.200

We verkochten 6600 producten in 2023.
Wij denken dat steeds meer mensen het 'thuis bakken' voortzetten.

Daarnaast hebben we steeds gericht
seizoensproducten op het schap staan.

Dit jaar liepen bijvoorbeeld
de Zeeuwse Bolusmix erg goed...

...en de oliebollemix-met-rozijnen:



... en de speculaasplankjes:





Wij zijn er erg blij mee en wanneer er grote uitgaven zijn voor onderhoud kunnen we daardoor zelf het nodige bijdragen uit deze verkoopresultaten.

We verkopen graag lokale producten, schreven we hierboven, dus graan wat wij malen uit Rijsoord of uit Ridderkerk.

Daarnaast verkopen we lokale honing. Tot slot verkopen we de kruiden uit de specerijenmolens aan de Kralingse plas in Rotterdam.

Zie rechts de foto:



III. De sponsors en subsidiegevers

Een ambachtelijke molen van deze omvang is niet (meer) rendabel te krijgen.
Wij bestaan niet zonder giften en subsidies.
Zo simpel is het.

Ons daarvan bewust spreken we (nogmaals) onze **hartelijke dank** uit aan alle donateurs, sponsors, subsidieverstrekkers en andere gulle gevers.
Hierboven beschreven we hoe de eigen omzet bijdraagt aan het onderhoud.
Hieronder onze eigen inbreng, de verkoopcijfers afgezet tegen voorgaande jaren:

Activiteit / Product	2019	2020	2021	2022	2023
Omwentelingen	145.000	161.000	45.450	43.254	144.330
Omzet excl BTW	9.500	17.600	18.300	17.600	€ 23.200
Spelt, gemalen	200	400	826	366	541
Tarwemeel				1.801	1.920
Tarwebloem	330	865	983	985	1.724
Roggemeel					147
Paradijsbloem	71	120	39	14	72
Speltbloem	149	370	487	392	458
Cake-/koekmix	403	630	4.388	4.495	6.134
Pannenkoekenmix	349	1150	1.637	1.245	1.578
Oliebollenmix					50
Broodmix	111	550	1.988	2.392	2.922
Jam	52	104	119	177	139
Siroop			56	104	58
Honing	71	420	449	1.873	2.875
Specerijen	185	250	226	454	509
Mosterd	-	30	10	397	772
Gist					290
Feest- en eenmalige producten	-	-	-	518	750
Bezoekerscentrum	-	-	-	963	1.081
Stichting Werk aan de Winkel	-	-	-	138	278
Bakker Voordijk					436
Particulieren	-	-	-	259	587

Het aantal omwentelingen bedraagt 144.330; dat levert een stimuleringsubsidie van €410 op van de Provincie Zuid-Holland.

Gelukkig, want in 2021 en 2022 was het aantal omwentelingen te weinig om voor een toelage in aanmerking te komen. Dit werd in 2021 door de werkzaamheden aan het metselwerk veroorzaakt en versterkt van augustus 2021 tot oktober 2022 door het noodzakelijke vervangen van de wieken.

Aardig om te weten dat in de loop van 2023 het totaal aantal omwentelingen sinds de start in 1991 de 3 miljoen is gepasseerd.

De bakker die ons meel afnam en sponsor was ging failliet helaas.

Molenaar Wim heeft in 2023 contact gezocht met 3 mogelijke nieuwe sponsors om het meel dat wij malen van ons af te nemen.

Aan het einde van het jaar is dat gelukt en vanaf de jaarwisseling start het contract met bakker Voordijk.

De boekhouding werd halverwege dit jaar overgenomen - en volledig gesponsord - door de Rijsoordse onderneming Administratiekantoor Alblas.

Voor een complete verantwoording van de subsidies, sponsoring en giften is in de jaarrekening een uitputtend overzicht opgenomen.

Met hun bijdragen houden de sponsors, subsidiegevers en donateurs twee belangrijke dingen overeind:

1. een beeldbepalend stuk cultuurhistorie
2. een oud Hollands ambacht.

Daarmee leverden zij in 2023 een niet te onderschatten bijdrage aan het dorpse karakter van Rijsoord.



IV. Vrijwilligers

1. Verkoopvrijwilligers

In het team van vrijwilligers is heel veel enthousiasme om te verkopen.

Het team bestaat uit:

- Pieter Blaak
- Thera Land-Zoutewelle
- Anita Pletser
- Raymond Sauer
- Dimpna de Sitter
- Susan van der Stel
- Martinette Wijngaard

Zij hebben ook in 2023 de creativiteit ingezet om de winkel 'aan te kleden':



Tussendoor vonden ze ook nog tijd en energie om grote bestellingen te scheppen, stickeren en dichtbinden:



Verder maken zij cadeaupakketten, leuk om te geven, leuk om te krijgen en goed voor de verkoopcijfers:



Zonder de verkoopvrijwilligers kan de molen nooit die record omzet halen die we in 2023 bereikt hebben.

Heel veel dank daarvoor!

2. Molenaars

Tom Blaak (rechts op de foto) is molenaar op de Kersenboom, die liefde begon alweer even geleden toen hij nog maar net kon lopen. Hij is altijd begaan met de techniek en met de onderhoudstoestand van de molen. Hij onderhoudt de contacten met de molenmaker(s) en met de leverancier van molenproducten uit de Schiedamse molen. Hij is vaak boven in de kap te vinden, smeren van de askop en verder overal waar draaiende onderdelen zijn.

Hier zijn beide molenaars actief bij de feestelijke zaterdag in mei 2023.

Zie de foto op de volgende bladzijde.



Wim van Bruggen (linksvoor op de foto) is molenaar en instructeur. Wim draait met regelmaat ook op de specerijenmolens De Ster en De Lelie in Rotterdam en ook op de molen Kyck over den Dijck in Dordrecht. Ook Wim houdt zich bezig met het onderhoud en de bestelling van producten bij een bevriende molenaar uit Biggekerke in Zeeland.

Evert Bunt is zijn leerling molenaar. Na het terugbrengen van de wieken is er weer instructie mogelijk voor hem op de molen in Rijsoord.

Hij volgt intussen de theorieavonden voor leerling molenaars in Dordrecht.



In 2023 heeft hij de korenmolen in Hattem bezocht:

Met deze drie molenaars is het mogelijk om het oude ambacht van molenaar in ere te houden op de Kersenboom in Rijsoord.

Daarvoor geldt net zo goed als voor de molen zelf dat het een oud eerbiedwaardig beroep is.

Rendabel is het niet (meer) te krijgen, dat is hierboven al aangehaald.

Maar op vrijwillige basis doen deze mannen hun best om de molen 'in de wind' te houden.

Molenaars hartelijk dank!

3. Bestuur

Bij de dreigende sloop van de molen rond 1990 is een stichting opgericht.

Gelukkig hebben zij de molen voor sloop behoed destijds en kon de molen verplaatst worden naar de overzijde van de Waal.

De foto op de volgende pagina laat een pentekening zien van de oude situatie:



Die verplaatsing is ruim 30 jaar terug en nog wekelijks is er wel een bezoeker die daarover herinneringen vertelt. Dat heeft enorme indruk gemaakt.

Het bestuur is door gegaan gelukkig. Er is jaarlijks onderhoud gepleegd aan de molen. Met in 2021 groot onderhoud aan de molenstomp. Er is geschilderd, de voegen zijn gebikt en de stenen weer gevoegd.

In 2022 werden dankzij sponsorgelden, giften en grote subsidiebijdragen de doorgeroeste roeden vervangen. In oktober dat jaar was de molen weer maalvaardig! In het vorige jaarverslag hebben we daar uitgebreid bij stilgestaan.

Het bestuur heeft in de zomer een barbecue georganiseerd voor de vrijwilligers:



Let ook op het detail rechtsonder op de foto.

Er is namelijk een nieuwe brievenbus gekomen!
Hier iets groter afgedrukt:



Het bestuur gaf de vrijwilligers een cadeau in december om de feestdagen in te gaan:



Met het plaatje links startte op 5 september 2023 de avond beheersvisie molenbiotopen Kerseboom Rijsoord waarbij omwonenden uitgenodigd waren.

Daar is gesproken over de toename van de bebouwing rondom Rijsoord en de toename van begroeiing.

Dit gaat over het recht op het behoud van de

windvang voor de molen.

Dit project wordt in overleg met Bureau Schildwacht in 2024 afgerond.

De bestuursvoorzitter helpt mee als verkoopvrijwilliger op zaterdagen.

Bestuurslid John van Dorst doet het tuinonderhoud op de molenbelt.

Oud-bestuurslid Ineke Kramer print steeds de stickervellen voor het verkoopteam.

Bestuurders hartelijk dank voor jullie inzet ook in 2023!

Het bestuur bestaat eind 2023 uit:

Michel Berkhout,	voorzitter
Dimphna de Sitter,	secretaris
Steef Pors,	penningmeester
John van Dorst,	lid
Wim van Bruggen,	lid

V. De techniek

0. Techniek van een heel andere orde eerst.

Leuk is dat het Gert de Bruijn opviel dat zijn foto van de molen van Rijsoord opeens landelijke bekendheid kreeg door het weerpraatje op RTL4 en hij stuurde de foto aan ons door:



1. Regen

Als beloofd bij de inleiding moet er ook iets over de technische staat worden verteld. Al aangehaald is dat de voegen in 2021 zijn uitgebikt en daarbij is veel siliconen verwijderd.

Die was ingebracht ruim dertig jaar geleden in de hoop de regen buiten te houden. Dat werkt niet – in tegendeel zelfs.

De siliconen vormden juist een uitstekende brug voor waterdoorslag.

Nu is in 2021 veel verwijderd, maar bij de voor- en de najaarsregens bleek dat het regenwater nog steeds door de muur slaat.

Dat gebeurt vooral aan de zuid-westzijde:





Het is zuur om te constateren dat met het vervangen van de voegen de molen nog steeds niet waterdicht is.

De wanden zien er schoon en fris uit, dat moet gezegd.

Maar de investering was fors en de verwachting dat we de binnenruimte droog zouden kunnen gebruiken is ijdel gebleken.

Dat vinden wij een probleem:

1. Vocht is op termijn slecht voor het houtwerk en werkt daarmee kostenverhogend voor het groot onderhoud.
2. Dat is ook met het oog op de voedselveiligheid een toenemend risico en als logisch gevolg daarvan kunnen de verkoopcijfers teruglopen.

Wat nu te doen?

Het inspuiten van het metselwerk met kalk onder hoge druk (20mbar).

Het is een proces van enkele jaren voor al het vocht uit het metselwerk verwijderd is.

Pas als dat is afgerond kan de binnenzijde van de molen alsnog worden gestuukt.

2. Vooruit kijken

- We willen in 2024 de gestegen verkoopcijfers vasthouden.
- Onderhoud aan de molenstomp moet worden uitgevoerd om het regenwater buiten te houden. Het aanbrengen van kalk in de buitenmuur en het berapen van de binnenwand is dringend nodig.
- Er is opdracht verstrekt voor het herstel van 6 balkkoppen; dat zal in 2024 worden uitgevoerd.
- We willen in 2023 bezoekers en klanten weer gastvrij ontvangen, van advies dienen en het oude ambacht blijven tonen.

Tot zover het jaarverslag 2023.

Graag tot ziens op molen de Kersenboom in 2024!

Namens de molenaarsploeg, vrijwilligers en bestuur,

Evert Bunt
12-02-2024