



Jaarverslag 2024 Rijsoordse molen

I. Leeswijzer

Dit is het jaarverslag van de molen De Kersenboom van Rijsoord over het jaar 2024 met de financiële verantwoording.

Daarmee ronden we het jaar 2024 af en kijken er blij en tevreden op terug.

We hebben in 2024 gelukkig volop kunnen draaien en er is veel gebeurd in en om de molen. Hoe begin je dan te vertellen?

In het algemeen kunnen we 3 groepen van mensen onderscheiden bij de molen en die worden in de tekst hierna besproken.

1. Allereerst zijn dat onze klanten en bezoekers voor rondleiding.
2. In de tweede plaats zijn dat onze sponsors en subsidiegevers.
3. 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 van aandacht en daarnaast de punten waar we trots op zijn.

We hebben een leesbaar en aantrekkelijk jaarverslag gemaakt.

We hopen dat u dat met veel leesplezier ook ervaart en we verwelkomen u graag op de molen in Rijsoord!

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

1. Bezoekers

Bezoekers krijgen in 2024 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.

Als het waait en de molen draait is dat niet mogelijk vanwege het gevaar die de draaiende delen kunnen opleveren voor volwassenen en kinderen. In dat geval ontvangen we de bezoekers wel veilig op de eerste verdieping, dat is de steenzolder, en wij vertellen ze daar het hele verhaal van de molen.

Dat gaat over dorsen van het rijpe koren – hier in Ridderkerk of verder weg - en de aanvoer van het graan, de zakken die met het luiwerk op windkracht naar boven worden getakeld door het luikje in de vloer.



Het verhaal van de zware maalstenen in de kuip.

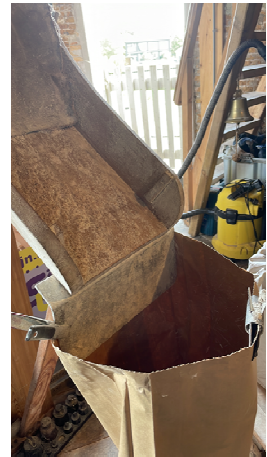
Het verhaal van de takel waarmee de steenhouwer de maalsteen uit de kuip kan tillen om de groeven weer scherp te beitelen.

Het verhaal als er eenmaal meel is gemalen dat we de zakken meel met het luiwerk op windkracht 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. Zie de foto op de volgende pagina.



Het verhaal dat we elke week 12 van deze zakken, dat is 240 kilo tarwemeel, gemalen leveren aan de bakker.

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



Het verhaal van meestal zakken met tarwe, minder vaak zakken met spelt en heel af en toe een zak met rogge.

We vertellen dat het prachtig lokaal is als de molenaars ook van in Ridderkerk gedorste tarwe het tarwemeel kunnen malen en daarvan bloem kunnen builen.

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

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

Die specerijen (naast honing, siroop en jam) laten we binnen en ook buiten graag zien in het rekje aan de deur:



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

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

Op afspraak vertellen we dat verhaal ook op andere dagen aan de schoolklassen uit basisscholen in Rijsoord, Ridderkerk of Barendrecht, tot boven de kap ook als het hard waait, ook als het heel koud is of als je hoogtevrees hebt.

2. Klanten

Vaak worden de bezoekers ook klanten.

Heel vaak komen mensen gewoon doelgericht naar de molen van Rijsoord om meel of bloem te kopen, in 2024 zijn er dan ook 2765 keer betalingen geregistreerd.

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

Elke maand is een ander product in de aanbieding, bijvoorbeeld cakemix.

Soms gaat er een adviesgesprek aan vooraf.

Daarom hebben we recepten klaarstaan, voor ons geredigeerd en printklaar gemaakt door Vanessa Berkhout:



Zo'n adviesgesprek 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 in een bakblik of op steen 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.

3. Molenwinkel

Hoe je ook de molen binnenkomt: op de begane grond zie je eerst een bescheiden molenwinkel.

Als de wind uit het noorden of noord oosten komt moet de voordeur dicht vanwege de veiligheid.

Medewerkers en bezoekers lopen dan naar de zijkant over het grindpaadje om via het trapje de zijdeur te bereiken:



In 2024 is een inklapbaar rek aan weerskanten van de bestaande kast gemonteerd:



Dat geeft een verdubbeling van de opslag van producten voor de verkoop, dat presenteert leuk en in gesloten toestand geeft dat minder aanslag van de stuivende bloem als we het graan malen in de molen.

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

Verder zijn er molenboekjes beschikbaar voor de kinderen, met ouders / verzorgers of met hun schoolklas:



Voor de oudere bezoeker hebben we van de aanbieding van de maand (zie rechtsonder) een voorbeeld staan en ook niet onbelangrijk: dat bieden we de klanten graag even aan om te proeven.



In de winter werken we binnen, soms zelfs met een straalkachelletje aan. Dan hebben vrijwilligers en bezoekers nog iets comfort als het vriest en waait.

Voor wie wat heeft te vieren is een cadeauverpakking gemaakt, Thera en Tom laten graag een voorbeeld zien:



Als 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, honinglolly's en kruiden.

Hoe dan ook, elke zaterdag wappert de vlag en hangt het bord uit: molen open!

De omzet

We merken een steeds toenemende omzet sinds 5 jaar en de verkoopcijfers (exclusief BTW) zijn weer toegenomen in 2024:

2020	2021	2022	2023	2024
€ 17.600	€ 18.300	€ 17.600	€ 23.200	€ 37.900

We verkochten 8600 producten in 2024, 2000 meer dan het jaar ervoor. Wij denken dat steeds meer mensen het 'thuis bakken' voortzetten, pannenkoeken bakken is nummer 1. In de molenwinkel alleen is in 2024 € 27.250 verkocht en dat is een stijging van 30% t.o.v. het jaar ervoor.

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 Ridderkerk.

Daarnaast verkopen we lokale honing, een goede tweede in onze verkoopcijfers.

En als het beschikbaar is verkopen we jam en/of siroop uit Rijsoord:



Tot slot verkopen we de kruiden uit de specerijenmolens aan de Kralingse plas in Rotterdam. Zie de foto op de volgende pagina.



Nieuw in deze serie is de Hollandse Pot kruiden, in Rotterdam ontwikkeld door molenaar Lous Ruyters die gelukkig ook wekelijks in Rijsoord meehelpt malen.

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.

Dat zijn we ons zeker bewust en daarom spreken we (nogmaals) onze **hartelijke dank** uit aan alle donateurs, sponsors, subsidieverstrekkers en andere gulle gevers.
Hierboven beschreven we hoe we met de eigen verkoop omzet maken om zo ook dit jaar 2024 bij te kunnen dragen aan het onderhoud.
Hieronder de eigen inbreng, de verkoopcijfers afgezet tegen voorgaande jaren:

Activiteit / Product	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Omwentelingen	145.000	161.000	45.450	43.254	144.330	191.253
Omzet excl BTW	9.500	17.600	18.300	17.600	23.200	€ 37.900
Spelt, gemalen	200	400	826	366	541	683
5-granenmeel						340
Tarwemeel				1.801	1.920	2.198
Tarwebloem	330	865	983	985	1.724	2.555
Roggemeel					147	197
Paradijsbloem	71	120	39	14	72	76
Speltbloem	149	370	487	392	458	652
Cake-/koekmix	403	630	4.388	4.495	6.134	7.765
Pannenkoekenmix	349	1150	1.637	1.245	1.578	1.741
Oliebollenmix					50	144
Broodmix	111	550	1.988	2.392	2.922	3.120
Jam	52	104	119	177	139	532
Siroop			56	104	58	-
Honing	71	420	449	1.873	2.875	4.611
Specerijen	185	250	226	454	509	488
Mosterd	-	30	10	397	772	562
Gist					290	364
Feest- en éénmalige producten	-	-	-	518	750	819
Bezoekerscentrum	-	-	-	963	1.081	1.100
Stichting Werk aan de Winkel	-	-	-	138	278	256
Bakker Voordijk					436	8.200
Particuliere organisaties	-	-	-	259	587	1.094

Het aantal omwentelingen bedraagt 191.253; dat levert een stimuleringssubsidie van € 455 op van de Provincie Zuid-Holland.
Gelukkig, al ligt het record van het aantal omwentelingen in het jaar 2011 - toen 228.000 - en rond die tijd enkele jaren van net boven de 200.000 omwentelingen.
Daar zitten we niet ver meer vanaf.

Al bij het malen hierboven is gemeld dat we met de levering van 240 kilo tarwemeel per week het contract met bakker Voordijk uitvoeren, dat is 9.760 kilo in 2024. Bakkerij Voordijk leverde ons € 8.200 op, een belangrijk deel van onze omzet dus! En zij bakken er prachtig molenbrood van:



Verder leveren we cakemixen, pannenkoekenmix enz. aan het naastgelegen bezoekerscentrum, dat bracht € 1.100 op.

En tot slot hebben we in Ridderkerk en Hendrik Ido Ambacht enkele vaste afnemers, samen ook goed voor € 1.350 aan inkomsten.

De boekhouding wordt volledig gesponsord door de Rijsoordse onderneming Administratiekantoor Alblas.

Voor een complete verantwoording van de subsidies, sponsoring en giften (€ 429,=) is in de jaarrekening een uitputtend overzicht opgenomen.

Voor wat betreft de subsidies dient vermeld te worden dat de Subsidieregeling Instandhouding Monumenten (kortweg SIM), waar we de afgelopen 6 jaar gebruik van konden maken, in 2024 is beëindigd. Jaarlijks ontvingen we van het Rijk en de Provincie Zuid-Holland respectievelijk € 4.500,- en € 4.100,- voor het plegen van regulier onderhoud. Deze bedragen vormden de afgelopen 6 jaren een welkome toevoeging voor de uitgaven die aan de diverse soorten van onderhoud aan de molen zijn uitgevoerd.

Inmiddels is voor de jaren 2025 t/m 2030 een nieuwe SIM-regeling van start gegaan en blijft de Overheid ons dus steunen voor het in stand houden van ons mooie stukje cultureel erfgoed.

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

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

Daarmee leverden zij in 2024 een niet te onderschatten bijdrage aan het dorps karakter van Rijsoord.



Een blik vanuit de molen naar Rijsoord in noordelijke richting.

IV. Vrijwilligers

1. Verkoopvrijwilligers

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

Het team bestaat uit:

- Pieter Blaak
- Sjanie Blaak
- Jeannet van Bruggen
- Mariëlle Bruinzeel
- Arjen van der Jagt
- Thera Land-Zoutewelle
- Angelina de Koning
- Anita Pletser
- Raymond Sauer
- Dimpna de Sitter
- Susan van der Stel

Zij hebben ook in 2024 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 2024 bereikt hebben.

Heel veel dank daarvoor!



De vrijwilligers investeren ook in eigen kennis en vaardigheden.

Ze hielden met elkaar een workshop over desembrood.

Leuk om zelf te doen en dan kunnen ze aan bezoekers en klanten vertellen welke stappen je zet voor het heerlijke desembrood.

2. Molenaars

Tom Blaak is molenaar op de Kersenboom, zijn liefde voor molens begon al toen hij nog maar net kon lopen. Hij is altijd begaan met de techniek en met de onderhoudstoestand van de molen. Tom 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.

Wim van Bruggen is molenaar en instructeur. Hij draait met regelmaat ook op de specerijenmolens De Ster en De Lelie in Rotterdam en ook op de molen Kyck over den Dijk in Dordrecht. Ook houdt Wim zich bezig met het onderhoud en de bestelling van producten bij een bevriende molenaar uit Biggekerke in Zeeland. Wekelijks is hij er om te malen voor bakker Voordijk.

Lous Ruyters is sinds 2024 molenaar en komt wekelijks ook een dagdeel om te malen. Zij is molenaar in specerijenmolens De Ster en De Lelie en – eerder gemeld – Lous is daar betrokken bij het ontwikkelen van nieuwe ideeën.

Evert Bunt is leerling molenaar. Hij doet praktijkervaring op en helpt wekelijks met malen. Hij leidt altijd de schoolklassen en groepen rond. Evert haalt bestellingen van elders op en bezorgt de Paradijsbloem.

Met deze vier molenaars is het mogelijk om het oude ambacht van molenaar in ere te houden. Daarvoor geldt net zo goed als voor de molen zelf dat het een oud eerbiedwaardig beroep is. Rendabel is het niet (meer) te krijgen, daar zijn we mee gestart. Op vrijwillige basis doen deze molenaars wel hun best om de molen 'in de wind' te houden. En in het ritme van elke week malen voor de bakker en malen van tarwe, spelt en rogge voor de eigen verkoop is de molen in bedrijf zoals dat ruim 200 jaar geleden bedoeld was.

Molenaars hartelijk dank!



3. Bestuur

Bij de dreigende sloop van de molen rond 1990 is een stichting opgericht. Daarmee hebben zij gelukkig de molen voor sloop behoed destijds en kon de molen verplaatst worden naar de overzijde van de Waal.

Deze foto laat de oude situatie zien aan de Waaldijk, rechts loopt de Rijksweg:



Die verplaatsing gebeurde zo'n 33 jaar geleden 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. In 2024 gebeurde verder onderhoud aan de molenstomp. Er is kalk geïnjecteerd in de wand om de muren waterdicht te krijgen. Dat zal ook in 2025 nog een keer worden uitgevoerd. De eerste ervaringen zijn bijzonder positief – er is beslist minder regenwater door de muur geslagen dan in voorgaande jaren.

Het bestuur heeft in de zomer een barbecue georganiseerd voor de vrijwilligers. Eind december had het bestuur voor alle vrijwilligers een chocolade presentje als verrassing klaarliggen!

Aan de voorkant bij het nieuwe hek hangt de nieuwe brievenbus. De correspondentie verloopt soms op papier en veel vaker per e-mail: rijsoordsemolen@live.nl of het contactformulier op de website https://rijsoordsemolen.nl/?page_id=101

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

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 2024 uit:

Michel Berkhout,	voorzitter
Dimphna de Sitter,	secretaris
Steeff Pors,	penningmeester
John van Dorst,	lid

V. De techniek

1. Regen

Als het over een oude molen gaat moet er ook iets over de technische staat worden verteld.

Al in vorige jaarverslagen hebben we gemeld 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 deeltjes vormden juist een uitstekende brug voor waterdoorslag.

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

Dat gebeurt vooral aan de zuid-westzijde.

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 in 2024 van het metselwerk met kalk onder hoge druk (20Bar).

Het is een proces van enkele jaren voor al het vocht uit het metselwerk verwijderd is, in 2025 wordt dat in elk geval voortgezet.

Pas als dat proces is afgerond en de molen droog blijft kan de binnenzijde van de molen alsnog worden gestuukt.

2. Staat van het binnenwerk

De 6 balkkoppen, in 2023 opgedragen, zijn in maart 2024 versterkt.

Wat is daarbij gedaan?

Aan de binnenzijde vlak bij de muur zijn de balken afgezaagd, daarna met een boor schuin geboord richting de muur.

Daarna een bekisting tussen de afgezaagde balkkop en de muur met purschuim waterdicht gemaakt.

Vervolgens zijn er 4 glasfiber staven van 20 mm dikte in de schuin geboorde gaten gestoken tot in het gat in de muur.

Tenslotte is het geheel afgegoten met waterdunne kunsthars.

Een week later is de vloer weer teruggelegd.

Op de volgende pagina ziet u daarvan 2 foto's:



De molenaars houden aan de hand van een werkplan alle onderdelen nauwkeurig bij. Elk smeerpunt, alle touwen en kettingen komen in ook dit jaar onder ogen en waar nodig moeten we ze (laten) repareren of vervangen.

Als molenaars houden ook een schoonmaakrooster bij, we gaan tenslotte met voedsel om.

En voor de traceerbaarheid van alle verkochte waren is een registratie om bij te houden.

Wat komt er binnen?

Als het wordt bewerkt registreren we door wie en welke processtap er steeds genomen wordt.

Een voorbeeld:

Er komt tarwe binnen, dat krijgt nummer T01.

Met dat graan malen we tarwemeel met nummer TM01-01.

Elke stap is zichtbaar op de verpakking en terug te leiden tot de producent.

3. Vooruit kijken

Wie terugkijkt naar 2024 ontkomt er niet aan te denken dat er al een nieuw jaar gestart is en wat willen we dan bereiken?

- We willen in 2025 de gestegen verkoopcijfers vasthouden.
- In 2025 willen we het ritme van graan inkopen, malen (soms bloem builen) en afleveren vasthouden.
- Onderhoud aan de molenstomp moet worden uitgevoerd om het regenwater buiten te houden. Het aanbrengen opnieuw van kalk in de buitenmuur en het berapen van de binnenwand is nogmaals dringend nodig.
- We willen in 2024 bezoekers en klanten weer gastvrij ontvangen, van advies dienen en ons oude ambacht en het oude monument blijven tonen.

Tot zover het jaarverslag 2024.

Graag tot ziens op molen de Kersenboom in 2025!

Namens de molenaarsploeg, vrijwilligers en bestuur,

Evert Bunt
06-03-2025

