



Foto Jos Wesdijk

Jaarverslag 2025 Rijsoordse molen

I. Leeswijzer

Dit is het jaarverslag van de Rijsoordse molen over het jaar 2025 met de financiële verantwoording.

Daarmee ronden we het jaar 2025 af en kijken daar blij en tevreden op terug.

We hebben in 2025 volop kunnen draaien en er is veel gebeurd in en om de molen. Hoe brengen we dat over het voetlicht?

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 een rondleiding.
2. In de tweede plaats zijn dat onze sponsors en subsidiegevers.
3. En als derde groep de vrijwilligers en het stichtingsbestuur.

Daarna kunnen we naast al deze betrokken mensen ook naar de techniek van de molen kijken.

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 waren en zijn blij met u op de Rijsoordse molen!

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

1. Bezoekers

Bezoekers krijgen in 2025 zoveel mogelijk toegang tot de molen.

Dat gebeurt elke zaterdag met rondleidingen en adviesgesprekken.

Dat gebeurt in het bijzonder op de Nationale Molendag in mei en op de Nationale Monumentendag in september.

Als het weinig waait staat de molen stil en is het mogelijk de bezoekers, waaronder schoolklassen, tot bovenin de kap van molen rond te leiden.

Als het wel 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.

Daar vertellen wij hen graag het hele verhaal van de molen.

Het verhaal begint bij de boer met het zaaien en het dorsen van het rijpe koren – hier in Ridderkerk of verder weg.

Het verhaal gaat door met de aanvoer van het graan naar de molen.

Die zakken graan takelen we met het luiwerk op windkracht naar boven, door het luikje in de zolder van de begane grond.

Foto Prisca Visser



Als we het graan tot meel hebben gemalen kunnen we de zakken meel met het luiwerk op windkracht weer naar boven takelen. Dan gaat het verhaal verder.



Het verhaal op de eerste verdieping gaat over de zware maalstenen in de kuip.

Zo'n steen kan de steenhouwer met de takel uit de houten kuip tillen om de groeven weer scherp te beitelen.

Foto
Prisca Visser

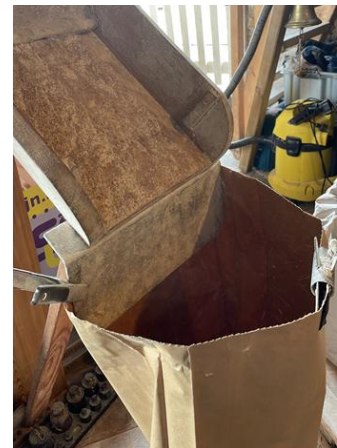


Op de foto de kleine stenen die we tonen aan schoolklassen bijvoorbeeld, als model voor die grote..!

Daar kunnen we bloem builen – een buil is een borstelzeef – 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 meelpijp zien en de plek waar het meel in de zak valt. Zie deze foto:



Het verhaal dat we elke week 12 van deze zakken, dat is 240 kilo tarwemeel, gemalen leveren aan bakker Voordijk. Een ander deel verkopen we op de molen.



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

Met de schoolkinderen bespreken we het verhaal wat je daarvan maakt: boterhammen, pannenkoeken, pizza's, taart, cake, koekjes, de bloem gebruik je in de keuken voor het binden van soep en saus.

Foto Prisca Visser

Het verhaal van meestal zakken met tarwe, we malen soms 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. Datzelfde geldt voor de potjes mosterd, ook uit de Hoeksche Waard.

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, H.I. Ambacht, Heerjansdam of Barendrecht, tot boven de kap ook als het hard waait, ook als het heel koud is of als je hoogtevrees hebt.



We eindigen buiten om te vertellen hoe we met het kruirad (pijl) de kap draaien om de wieken in de wind te zetten met de kruipalen en de kruiketting. Tot slot laten we de wieken zien, hoe we kunnen spelen met meer of minder zeil en hoe hoog het allemaal is.

2. Klanten

Vaak worden de bezoekers ook klanten.

Meestal komen mensen gewoon doelgericht naar de molen van Rijsoord om meel of bloem te kopen, hier zelf gemalen.

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.

In 2025 zijn er dan ook 3019 keer betalingen geregistreerd tegen vorig jaar 2765 keer.

Soms vragen mensen advies. Daarom hebben we recepten klaarstaan, voor ons geredigeerd en printklaar gemaakt door Vanessa Berkhout:



Zo'n gesprek 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, met gist of met een desemstarter. 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 nemen we graag in ontvangst!

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 zowel het ambacht en de molenwinkel als ook het monument 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 oosten 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:



Binnen zie je een inklapbaar rek aan weerskanten van de bestaande kast gemonteerd.
Dat is voor de opslag van producten voor de verkoop,



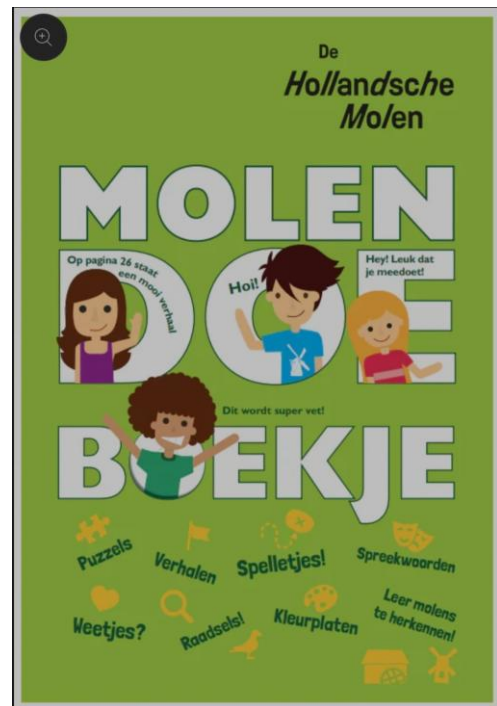
foto Prisca Visser

dat geeft je als bezoeker keuze en als we ze dicht doen geeft dat minder aanslag van de
stuivende bloem als we staan te malen in de molen.

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

Aan de hele kleintjes geven we molentjes voor in de hand. Lekker waaïen op de fiets!

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 (steeds op insta en op de website) 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 straalkacheltje aan. Dan hebben vrijwilligers en bezoekers nog iets comfort als het vriest en waait.

Voor wie wat heeft te vieren is een cadeauverpakking mogelijk.
Sinds dit jaar hebben we gedrukte cadeaubonnen in verschillende prijsklassen.

Maar als de zon ook maar even schijnt en de temperatuur is redelijk, dan 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 hangt het bord uit: - molen open -
Beneden bij de ingang aan de Waalweg wappert de vlag.



Ook boven vanuit de kap wappert de vlag,
soms onze molenvlag,
soms de monumentenvlag,
de Rijsoordse vlag of
op nationale feestdagen of
op een verjaardag in de koninklijke familie
natuurlijk de driekleur!

Foto
Prisca Visser

De omzet

We merken een steeds toenemende omzet sinds 2020 en de verkoopcijfers (exclusief BTW) zijn weer toegenomen in 2025:

2020	2021	2022	2023	2024	2025
€ 17.600	€ 18.300	€ 17.600	€ 23.200	€ 37.900	€ 44.500

Al gemeld, er waren 3019 betalingen in 2025, tegen 2765 betalingen in 2024.

Wij denken dat steeds meer mensen het 'thuis bakken' voortzetten met kant-en-klaar broodmix, met gist of met een desemstarter.

In elk geval wordt er steeds meer bloem en (tarwe)meel verkocht.

Er is in 2025 € 44.500 verkocht en dat is een stijging van zo'n 17%. De stijging vlakkt daarmee wel af.

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 komt ook uit Ridderkerk. Dat builen we en leveren we als bloem weer terug aan de Paradijshoeve. Een deel schenkt Piet Plaisier ons en dat verkopen we als Paradijsbloem.

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

En – gebonden aan het seizoen voor fruit - verkopen we jam en/of siroop uit Rijsoord:



Foto Prisca Visser

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



Wekelijks verwijzen we graag mensen naar de Ster en de Lelie aan de Kralingse Plas in Rotterdam voor een bezoekje daar. Het ruikt er heerlijk!

III. De sponsors en subsidiegevers

Het is heel simpel:

Een ambachtelijke monumentale molen van deze omvang is niet (meer) rendabel te krijgen.

Wij kunnen niet bestaan zonder giften en subsidies.

Dat zijn we ons zeker bewust en (opnieuw) onze **hartelijke dank** ook op deze plaats aan alle donateurs, sponsors, subsidieverstrekkers en andere gulle gevers.

Dat kunnen we niet genoeg benadrukken!

Hierboven beschreven we hoe we met de eigen verkoop omzet maken om zo ook dit jaar 2025 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	2025
Omwentelingen	145.000	161.000	45.450	43.254	144.330	191.253	212.569
Omzet excl BTW	9.500	17.600	18.300	17.600	23.200	37.900	€ 44.500
Spelt, gemalen	200	400	826	366	541	683	751
5-granenmeel						340	412
Tarwemeel				1.801	1.920	2.198	2.672
Tarwebloem	330	865	983	985	1.724	2.555	4.304
Roggemeel					147	197	334
Paradijsbloem	71	120	39	14	72	76	121
Speltbloem	149	370	487	392	458	652	940
Cake-/koekmix	403	630	4.388	4.495	6.134	7.765	7.647
Pannenkoekenmix	349	1150	1.637	1.245	1.578	1.741	2.180
Oliebollenmix					50	144	164
Broodmix	111	550	1.988	2.392	2.922	3.120	4.267
Jam	52	104	119	177	139	532	557
Siroop			56	104	58	-	-
Honing	71	420	449	1.873	2.875	4.611	7.397
Specerijen	185	250	226	454	509	488	650
Mosterd	-	30	10	397	772	562	620
Gist					290	364	364
Feest- en éénmalige producten	-	-	-	518	750	819	1.001
Bezoekerscentrum	-	-	-	963	1.081	1.100	1.640
Bakker Voordijk					436	8.200	10.448
Particuliere organisaties	-	-	-	397	865	1.350	1.000

Het aantal omwentelingen bedraagt 212.569; dat levert een stimuleringsubsidie van 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. Bakkerij Voordijk leverde ons € 10.448 op, een belangrijk deel van onze omzet dus!

En zij bakken van ons tarwemeel molenpuntjes en (soms in de aanbieding..!) een prachtig molenbrood:



Verder leveren we cakemixen, pannenkoekenmix enz. aan het naastgelegen bezoekerscentrum, dat bracht € 1.640 op.

En tot slot hebben we in Ridderkerk en Hendrik Ido Ambacht enkele vaste afnemers, samen ook goed voor € 1.000 aan inkomsten.

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

Voor een complete verantwoording van de subsidies, sponsoring en giften (€ 900,=) is in de jaarrekening een uitputtend overzicht opgenomen.

Het Rijk en de Provincie Zuid-Holland lieten voor de jaren 2025 t/m 2030 een nieuwe SIM-regeling van start gaan en daarmee blijft de Overheid ons gelukkig steunen met als doel: het in stand houden van ons mooie stukje cultureel erfgoed.

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 2025 een moeilijk te onderschatten bijdrage aan het dorpse 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
- Evert Bunt
- Arjen van der Jagt
- Angelina de Koning
- Thera Land-Zoutewelle
- Hanneke van de Peppel
- Juul Rijkschroeff
- Raymond Sauer
- Dimpna de Sitter
- Susan van der Stel

Anita Pletser nam aan het begin van het jaar afscheid en we danken haar hartelijk voor haar inzet!

Onze vrijwillige verkoopmedewerkers/sters hebben ook in 2025 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 pakketten voor desamstarters, leuk om te geven, leuk om te krijgen en goed voor de verkoopcijfers. Zie de foto op de volgende pagina.



Zonder de verkoopvrijwilligers kan de molen nooit die record omzet halen die we in 2025 bereikt hebben.

Heel veel dank daarvoor!

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. Met de leerlingen voert hij periodiek technisch onderhoud en schoonmaak uit. Hij draait wekelijks ook op de specerijenmolens De Ster en De Lelie in Rotterdam en daarnaast 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. Elke week is hij er om tarwe te malen voor bakker Voordijk.

Lous Ruyters komt wekelijks ook een dagdeel om te malen.

Zij is molenaar in specerijenmolens De Ster en De Lelie en Lous is daar betrokken bij het ontwikkelen van nieuwe ideeën. Aan het eind van het jaar 2025 neemt zij afscheid van onze molen. Heel veel dank voor je inzet!

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. Hij draait ook mee in het verkoopteam. Tot slot is hij bestuursadviseur sinds dit jaar 2025.

In het voorjaar hebben we als nieuw molenaar Martin Hoek van harte welkom kunnen heten.

Hij is molenaar in Kinderdijk en wil graag meedraaien op een graanmolen.

Met deze vijf 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 en 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 bakker Voordijk, voor de Paradijshoeve, voor vaste afnemers en het malen van tarwe, spelt en rogge voor de eigen verkoop is de molen 'gewoon' in bedrijf zoals dat ruim 200 jaar geleden bedoeld was.

Molenaars hartelijk dank!

3. Bestuur

Bij de dreigende sloop van de molen werd rond 1990 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 35 jaar geleden en nog wekelijks is er wel een bezoeker die daar nog iets over vertelt. Het heeft enorme indruk gemaakt.

Op de volgende bladzijde een foto van de molenstomp onderweg naar de nieuwe plek, met heel veel mensen eromheen.



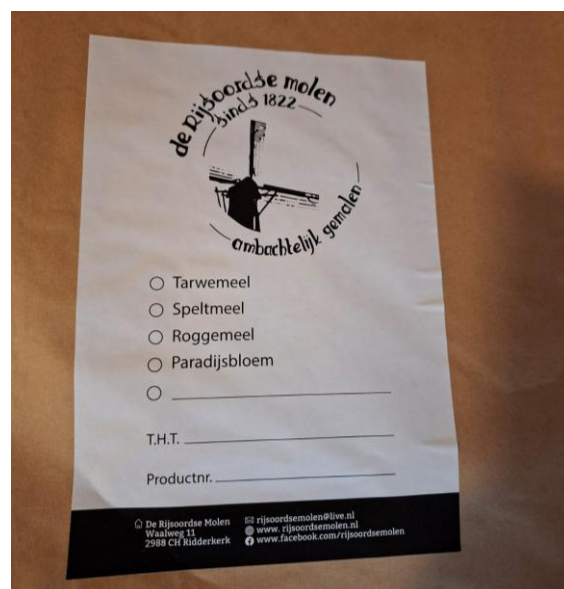
Het bestuur is door gegaan gelukkig. Er is jaarlijks onderhoud gepleegd aan de molen. In 2025 gebeurde verder onderhoud aan de molenromp. Er is voor de tweede maal kalk geïnjecteerd in de wand om de muren waterdicht te krijgen. De volgende stap in het onderhoud is het berapen van de binnenwand. Al was 2025 een uitzonderlijk droog jaar met 534 mm water t.o.v. ongeveer 1000 mm in een normaal jaar. De ervaring is 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!

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

Communicatie.

In 2025 is het nieuwe logo in gebruik genomen, ook op deze foto bij de meelzakken:



De correspondentie verloopt soms op papier en veel vaker via het nieuwe e-mail adres: info@rijsoordsemolen.nl ;
op de nieuwe website: <https://rijsoordsemolen.nl/> - sinds december online;
via het contactformulier op de site: <https://rijsoordsemolen.nl/contact/> .

Al enige tijd zijn we te vinden op <https://www.instagram.com/rijsoordsemolen/> en de filmpjes, maar ook de aanbiedingen van de maand, leveren heel veel *likes* op.

Voorafgaand aan de molendag begin mei en voorafgaand aan de monumentendag van september gaven we interviews en daarbij is veel fotomateriaal gemaakt.

Rondom het <https://www.klassiekopdewaal.nl/> was de molen open en is ook veel foto- en filmmateriaal geschoten.

Daar maken we dankbaar gebruik van voor de promotie van onze Rijsoordse molen uiteraard.

De bestuursvoorzitter helpt mee als verkoopvrijwilliger op zaterdagen.

Taaq eigenaar John van Dorst doet het tuinonderhoud op de molenbelt en was tot medio 2025 bestuurslid.

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

Bestuurders hartelijk dank voor jullie inzet ook in 2025!

Het bestuur bestaat eind 2025 uit:

Michel Berkhout,	voorzitter – hij treedt voor 1 jaar terug
Dimphna de Sitter,	secretaris
Steeff Pors,	penningmeester, vice voorzitter
Vacature	lid
Evert Bunt,	bestuursadviseur

V. De techniek

1. Regenwater

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

In eerdere jaarverslagen hebben we gemeld dat de voegen in 2021 zijn uitgebikt en daarbij is veel siliconen verwijderd.

Die was ingebracht vijfendertig jaar geleden in de hoop de regen buiten te houden. Dat werkte 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 sloeg.

Dat gebeurde vooral aan de zuid-westzijde.

De buitenmuren 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 vormt een probleem:

1. Vocht is op termijn slecht voor het houtwerk binnen 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 voor de eerste keer en dit jaar 2025 voor een tweede keer van het metselwerk met kalk onder hoge druk (20Bar). De kalk zat echt overal:



Het lijkt er wel op nu en als de molen binnenin droog blijft kan de binnenzijde van de muren alsnog worden gestuukt.

2. Staat van het binnenwerk

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.



De houten tanden en staven zijn 'gewassen' met gesmolten bijenwas.

De 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.

Op elk product staat een uiterste houdbaarheidsdatum.

3. Vooruit kijken

Wie terugkijkt naar 2025 ontkomt er niet aan te denken dat er al een nieuw jaar gestart is en wat willen we dan bereiken?

- We willen in 2026 de gestegen verkoopcijfers vasthouden.
- In 2026 willen we het ritme van graan inkopen, malen (soms bloem builen) en afleveren vasthouden.
- Wij moeten voldoen aan de Europese regelgeving rondom allergenen. In 2026 zijn we bezig met informatie verzamelen om het risico in kaart te brengen. Stickers moeten allergenen informatie geven en wij moeten ons maximaal inspannen om kruisbesmettingen te voorkómen.
- Onderhoud aan de molenstomp is uitgevoerd om het regenwater buiten te houden. Het aanbrengen opnieuw van kalk in de muren is afgerond en het berapen van de binnenwand is nogmaals dringend nodig .
- We willen in 2026 bezoekers en klanten weer gastvrij ontvangen, van advies dienen en ons oude ambacht en het oude monument blijven tonen.
- Versterking van het bestuur: het eerste kwartaal van 2026 is het gesprek met een kandidaat bestuurslid ingepland.

Tot zover het jaarverslag 2025.

Graag tot ziens op de Rijsoordse molen in 2026!

Namens de molenaarsploeg, vrijwilligers en bestuur,

Evert Bunt

16 februari 2026



Foto Prisca Visser