



REGELGEVING HUISVERKOOP

Verkoop vanaf de boerderij



VERKOOP VANAF DE BOERDERIJ

Beste ondernemers,

Graag presenteer ik u, mede namens LTO Noord, deze derde uitgave van de brochure over verkoop vanaf de boerderij. 'Huisverkoop' varieert van de verkoop van groente of fruit in een stalletje aan de weg tot complete boerderijwinkels met een breed assortiment aan levensmiddelen en streekproducten. Deze brochure geeft u inzicht in de belangrijkste regels waarmee u te maken krijgt wanneer u met huisverkoop start of uw huisverkoopactiviteiten uitbreidt.

Met vriendelijke groet,
namens de vakgroep Verbreding van LTO Noord

Jannie Lamberts, voorzitter

Samenstelling: Margareth van Loenhout en het Informatiecentrum van LTO Noord. Met dank aan de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders.

De regelgeving verandert nog steeds regelmatig. U kunt het beste bij de desbetreffende instanties de laatste stand van zaken opvragen.

Steeds meer land- en tuinbouwbedrijven nemen huisverkoop op als tweede tak. De activiteiten variëren van eenvoudige en seizoensgebonden stalletjes aan de weg tot aan complete boerderijwinkels. Zo'n winkel kan uitgroeien tot een volwaardige economische activiteit. Het aantal bedrijven dat aan huisverkoop doet groeit gestaag. De overheid stelt regels aan de verkoop en verwerking van producten. Maar waar moet u aan voldoen als u start met huisverkoop? En met welke zaken moet u rekening houden als u uw activiteiten wilt uitbreiden? Welke regels gelden er voor de bereiding en verkoop van land- en tuinbouwproducten? In deze folder vindt u een overzicht van de geldende wetten en regels. Omdat huisverkoop een heel gevarieerde bedrijfstak is, behandelen we er slechts een aantal. U vindt dus ook vooral veel praktische doorverwijzingen. Zo kunt u zelf de weg vinden naar de wetten en regels die gelden voor uw specifieke situatie.



REGELGEVING: WAAR HEEFT U MEE TE MAKEN?

Onderwerp:	Informatie bij:	Bijzonderheden:
Verkoop eigen producten	Gemeente	Afhankelijk van bestemmingsplan
Toestemming verkoop van producten van derden	Gemeente	Afhankelijk van bestemmingsplan
Algemene info starters	Kamer van Koophandel - www.kvk.nl	Starterspakket verkrijgbaar
Hygiëne verkoop verwerkte producten	Voedsel en Waren Autoriteit www.vwa.nl / Productschap Zuivel Productschap Tuinbouw Bedrijfschap voor de Horeca en Catering	Voedselveiligheidsplan verplicht. Een hulpmiddel bij het opstellen van een voedselveiligheidsplan zijn de diverse hygiëncodes Registratie bij VWA verplicht. <i>(nieuw!)</i>
Tracking and tracing <i>(nieuw!)</i>	Voedsel en Waren Autoriteit	Noteren aangekochte grondstoffen en/of eindproducten van derden
Hygiëne bereiding producten	Kamer van Koophandel, Voedsel en Waren Autoriteit / COKZ, Bond van Boerderij-Zuivelbereiders Productschap Zuivel	Voor kaasbereiders: Hygiëncode voor de Boerderijzuivelbereiding <i>(nieuw!)</i> Erkenning producenten vlees, zuivel etc. door VWA verplicht <i>(nieuw!)</i>
(Product)Aansprakelijkheid	Verzekeringen	Opnemen in bestaande verzekering
BTW-afdracht	Belastingdienst, www.belastingdienst.nl	KOR-regeling



WANNEER IS HUISVERKOOP TOEGESTAAN?

De wetgeving voor huisverkoop is in de praktijk vaak een 'grijs gebied'. Elke gemeente heeft in het bestemmingsplan, dat rust op uw bedrijfslocatie, weliswaar specifieke regels vastgelegd. Maar het verschilt per gemeente wat men verstaat onder huisverkoop.

Wat is huisverkoop?

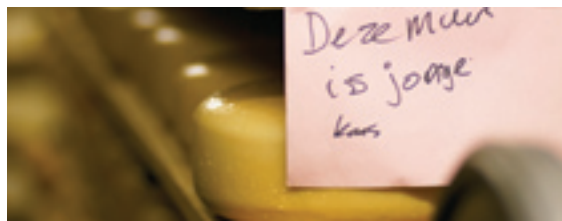
Volgens de Vestigingswet, die tot 2001 geldig was, wordt uw huisverkoop gezien als 'detailhandel' als meer dan 5% van de totale omzet bestaat uit elders ingekochte producten. Dan valt u dus niet meer onder de regels voor huisverkoop, maar onder de regels voor de detailhandel. Een aantal gemeentes heeft deze definitie overgenomen.

Voor de Kamer van Koophandel geldt nu de Vestigingswet niet meer, maar veel gemeentes blijven toch de oude norm hanteren. In veel gemeentes valt de huisverkoop van streekambachtelijke en boerderijproducten onder de term 'nevenactiviteit behorende bij een agrarische bestemming'. Voor de verkoop van licht-alcoholische dranken (minder dan 15 procent alcohol) in een boerderijwinkel, als

ook andere voedselwaren worden verkocht, hoeft men geen Drank- en Horecawetvergunning bij de gemeente aan te vragen.

Aan jongeren onder de 16 jaar mag geen alcoholhoudende drank worden verstrekt. Voor de verkoop van sterke drank (gedistilleerd met 15 procent alcohol of meer) geldt een leeftijdsgrens van 18 jaar. De leeftijdsgrenzen moeten op een duidelijke en goed leesbare wijze worden aangegeven op de plaats waar de alcoholhoudende drank wordt verstrekt.

Een herziening van het bestemmingsplan is het moment om de wettelijke mogelijkheden voor huisverkoop te verruimen. Gemeentes herzien het bestemmingsplan niet vaak, hoogstens eens in de 10 jaar. Een tussentijdse mogelijkheid is het aanvragen van een verklaring van geen bezwaar (artikel 19 procedure) bij uw gemeente. Om de plaatselijke LTO Noord-afdelingen te stimuleren om huisverkoop op te nemen in het bestemmingsplan, heeft de werkgroep Product en Afzet een notitie uitgebracht genaamd "Pleidooi om professionele boerderijverkoop (verkoop boerderij-



en streekproducten) op te nemen in het bestemmingsplan". De notitie bevat voorbeelden en tips (zie ook www.boerderijwinkels.net).

Tip: Bewaar het agrarische karakter van uw huisverkoop, dit voorkomt verwarring met de plaatselijke detailhandel. De wetgeving voor kleinschalige huisverkoop en detailhandel verschilt nogal. Vraag bij uw eigen gemeente de regels na.

Is een vestigingsvergunning nodig?

Per 1 januari 2001 heeft u geen vestigingsvergunning meer nodig voor de huisverkoop. Als u echter activiteiten zoals een bakkerij of slagerij gaat beginnen, dan is een vestigingsvergunning nog steeds verplicht. De vestigingsvergunning wordt afgegeven door de Kamer van Koophandel (www.kvk.nl). Ook voor commerciële activiteiten als de verhuur van boten en het houden van een winkelweekactie etc. is een vergunning verplicht. Uw gemeente kan u daar over informeren.

Verplichte inschrijving handelsregister

Vanaf 1 juli 2008 zijn alle ondernemingen en rechtspersonen wettelijk verplicht zich in te laten schrijven in het Handelsregister van de Kamer van Koophandel. Dat betekent dat ook alle land- en tuinbouwbedrijven zich moeten inschrijven. Voor bedrijven die zich tot nu toe niet in hoefden te schrijven, is er een overgangstermijn t/m 31 december 2009 om alle nieuwe inschrijvingen gespreid te laten verlopen. Wanneer u met huisverkoop gaat beginnen hoeft u zich niet nog een

keer in te schrijven bij de KvK. U kunt dus als een bedrijf geregistreerd staan. Bij de bedrijfsactiviteiten vult u dan beide activiteiten van het bedrijf in. Bijvoorbeeld akkerbouw of melkveehouderij met verkoop van producten van het bedrijf.

Als ik met huisverkoop wil beginnen?

De Kamer van Koophandel (KvK) is een belangrijke vraagbaak voor startende ondernemers. De KvK is goed op de hoogte van de wetten en de regelgeving. U kunt zich op verschillende manieren laten informeren. Via de internetsite www.kvk.nl vindt u direct een antwoord op een aantal van uw vragen en kunt u een Starterspakket bestellen. De KvK organiseert elk jaar de zogenaamde Startersdagen, die door ruim 15.000 mensen worden bezocht. Daarnaast zijn er diverse kantoren van de KvK, verdeeld over de regio. U kunt natuurlijk ook telefonisch contact opnemen om een afspraak te maken.

Tip: U kunt ook contact opnemen met een collega-ondernemer in uw vestigingsplaats of -regio. Hij of zij kan u vaak veel praktische tips geven.



WELKE HYGIËNEREGELS GELDEN VOOR DE VERKOOP VAN PRODUCTEN AAN HUIS?

Als u via een winkel producten verkoopt, moet u zich houden aan regels ten aanzien van hygiëne. Dit houdt in verplichte registratie, een voedselveiligheidsplan en registratie traceerbaarheid.

Moet ik me registreren bij de Voedsel en Waren Autoriteit?

Alle bedrijven die levensmiddelen verkopen zijn per 1 januari 2006 verplicht om zich te laten registreren bij de Voedsel en Waren Autoriteit. Het VWA maakt gebruik van bestaande databestanden zie de website www.vwa.nl. producenten van primaire land- en tuinbouwproducten die kleine hoeveelheden rechtstreeks leveren aan consument of lokale detailhandel hoeven zich niet te laten registreren.

Waarom is traceerbaarheid verplicht?

Van alle levensmiddelenproducten moet bijgehouden worden bij wie welke producten zijn ingekocht en aan wie welke producten zijn verkocht. De overheid wil namelijk kunnen traceren waar producten vandaan komen en waar ze naar toe gaan. De verkoop aan consumenten hoeft u niet te registreren. Ook wanneer u alleen maar producten van uw eigen bedrijf verkoopt, hoeft u niets te registreren.

Als u ook producten van andere producenten in- en verkoopt of verwerkt, dan zult u per levering moeten registreren welke producten u bij welke producent heeft gekocht. Voor de traceerbaarheid moet genoteerd worden:

- Van wie komen de grondstoffen/producten (naam en adres)?
- In welk (soort) product zijn de grondstoffen verwerkt?
- Aan wie zijn de (eind)producten geleverd?
- Op welke datum zijn ze geleverd?

Bij eventuele calamiteiten moeten deze gegevens binnen 4 uur bekend zijn. Ook bent u verplicht om ongeschikte of schadelijke levensmiddelen te melden bij de Voedsel en Waren Autoriteit (T 0800 – 0488). Zie ook de meldingswijzer in de bijlage of de website www.vwa.nl.

Moet ik een voedselveiligheidsplan maken en hoe dan?

Het werken volgens een HACCP- of voedselveiligheidsplan is verplicht volgens de Warenwet. Elk bedrijf dat, ook via huisverkoop, levensmiddelen (oftewel: bewerkte producten) bereidt, moet zo'n



plan hebben. Voor de verkoop van onbewerkte producten, zoals verse groentes en fruit, is geen voedselveiligheidsplan verplicht. Vanaf 1 januari 2006 is in de Nederlandse Warenwet de Europese 'General Food Law' ('Algemene levensmiddelenverordening') opgenomen. HACCP staat voor Hazard Analysis en Critical Control Point (letterlijk vertaald: gevarenanalyse en kritisch controlepunt). Grote bedrijven gaan vaak nog een stapje verder en voorzien zich van een HACCP-certificaat. Dit certificaat is niet verplicht.

Hoe zit het met de Europese regels over hygiëne?

Per 1 januari 2006 zijn de Europese hygiëne-eisen opgenomen in het onderdeel voedselveiligheid van de Warenwet. Voor een ondernemer verandert hiermee niets. De bestaande voedselveiligheidsplannen en hygiëncodes uit de Warenwet blijven van kracht. In het voedselveiligheidsplan staan onder meer de hygiëne-eisen die bij bereiding en behandeling (waaronder verkoop) van levensmiddelen gelden. Ook de voorschriften waaraan bedrijfsruimtes moeten voldoen, staan hierin. De voorschriften in de Warenwet zijn vrij algemeen. Diverse sectoren hebben deze voorschriften daarom naar hun eigen sector vertaald in de zogenaamde hygiëncodes.

Bij de huisverkoop van producten gelden deze hygiëncodes:

- voor de verkoop van zuivel: de 'Hygiëncode voor de kleinschalige detailhandel in zuivel', deze kunt u aanvragen bij het Productschap

Zuivel T 079 – 368 15 00.

- voor de verkoop van agrarische producten: de hygiëncode voor de detailhandel is verkrijgbaar bij het Centraal Bureau voor de Levensmiddelenhandel. www.cbl.nl, T 070 – 337 62 00.
- voor de verkoop van eigengemaakt ijs. De hygiëncode voor de ijsbereiding is verkrijgbaar bij het bedrijfschap voor de Horeca en Catering. www.kenniscentrumhoreca.nl, T 079 – 368 07 07.
- voor de verkoop van klaargemaakte waren, zoals belegde broodjes: De hygiëncode voor de horeca is verkrijgbaar bij het bedrijfschap voor de Horeca en Catering. www.kenniscentrumhoreca.nl, T 079 – 368 07 07.
- voor de verkoop en verwerking van groente en fruit o.a. jam en salades: De hygiëncode voor de AGF Detailhandel (nieuw per juli 2008) is verkrijgbaar bij het Productschap Tuinbouw. De code kunt u ook direct uitprinten vanaf de site www.tuinbouw.nl, T 070 – 347 06 33.

De bestaande hygiëncodes zijn een hulpmiddel. Ze zijn vormgegeven als een praktisch werkboek. Als u geen van de bestaande hygiëncodes bruikbaar vindt voor uw bedrijf, mag u ook uw eigen voedselveiligheidsplan opzetten.

Tip: De diverse regels zijn soms verwarrend. Ook de officiële instanties zijn niet altijd duidelijk. Het helpt om het doel van deze regelgeving voor ogen te houden: de risico's op de productie en verkoop van onveilig voedsel te verkleinen.



WELKE HYGIËNEREGELS GELDEN VOOR HET ZELF BEREIDEN VAN PRODUCTEN?

Bij het bereiden van producten gelden nogal wat wetten en regels. Het gaat dan met name om de verplichte erkenning van producenten, de bereiding, grondstoffen, inrichting en etiketten.

Erkenning producenten kaas, zuivel, vlees

Per 1 januari 2006 moeten producenten van kaas en zuivel erkend of geregistreerd zijn door het Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ) te Leusden, www.cokz.nl. De producenten moeten werken volgens de Hygiënecode voor de Boerderijzuivelbereiding en is te verkrijgen bij het Productschap Zuivel T 079 – 368 15 00 en de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders T 088 – 888 66 66.

Producenten van vlees, vis die direct leveren aan de lokale detailhandel en/of aan de consument hoeven (nog) niet over een erkenning te beschikken. Deze bedrijven dienen zich wel te registreren bij de VWA.

Waar vind ik informatie over de bereiding?

Voor de bereiding van producten vindt u onder meer op www.wetten.overheid.nl informatie over:

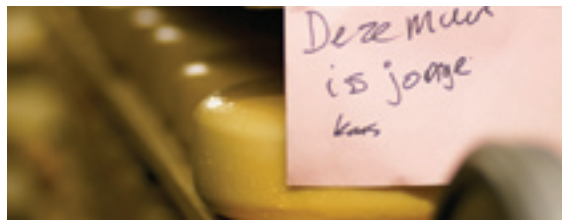
- het gebruik van toevoegingen in het Warenwetbesluit Levensmiddelenadditieven;
- technische verpakkingseisen in de regeling Verpakkingen en Gebruiksartikelen in het Verpakkingen- en Gebruiksartikelenbesluit;
- voedingswaarde-informatie van levensmiddelen in het Hoeveelheidsaanduidingenbesluit.

Welke eisen worden gesteld aan de grondstoffen?

Als u zelf producten bereidt, worden er eisen gesteld aan de gebruikte grondstoffen en inrichting van de verwerkingseenheid. De gestelde eisen aan grondstoffen staan vermeld in de Warenwet. Er zijn diverse Warenwetregelingen. Voor elk product zijn aparte eisen opgesteld. Voor het maken van bijvoorbeeld gelei staat per vruchtensoort precies beschreven hoeveel vruchten er per 1000 gram gebruikt moeten worden. Die eisen (basisnormen) staan in de Warenwetregeling Verduurzaamde Vruchtenproducten.

Hoe moet de verwerkingseenheid ingericht zijn?

De eisen aan de bedrijfsinrichting van de verwerkingseenheid zijn gericht op risicobeheersing. De



eisen die gesteld worden bij de bereiding van kaas staan bijvoorbeeld in de Hygiëncode voor de Boerderijzuivelbereiding. Het gaat dan om:

- Hygiëne gebouwen, lokalen, materiaal en werktuigen
- Persoonlijke hygiëne
- Rauwe melk
- Warmtebehandeling
- Boerderijzuivelproducten
- Kaas
- Controles en normen
- Etikettering
- Traceerbaarheid

De Hygiëncode voor de Boerderijzuivelsector (*nieuw*) wordt uitgegeven door het Productschapzuivel T 079 – 368 15 00 en de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders T 088 – 888 66 66.

Welke regels gelden er voor etiketten?

In de WEL (Warenwetregeling Etikettering van Levensmiddelen) staat wat er op het etiket moet staan. De basisvermeldingen op een etiket zijn als volgt:

- a. een lijst van ingrediënten
- b. de hoeveelheid van een ingrediënt of van een categorie van ingrediënten
- c. de netto-hoeveelheid
- d. de datum van minimale houdbaarheid respectievelijk de uiterste consumptiedatum
- e. een aanwijzing omtrent bewaring en gebruik
- f. gegevens omtrent de producent, verpakker of verkoper
- g. de plaats van oorsprong of herkomst

h. het alcoholgehalte

i. de productiepartij

j. een vermelding inzake het gebruik van een verpakkingsgas

k. het cafeïnegehalte

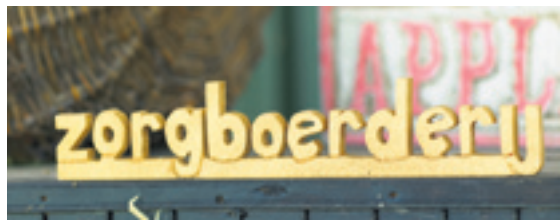
l. een vermelding van de ingrediënten of andere stoffen die bij de mens allergieën of intoleranties kunnen veroorzaken

m. een vermelding inzake in de waar aanwezige zoethout

Meer informatie is te vinden via www.vwa.nl.

Voorbeelden van etiketten van bijvoorbeeld vlees zijn te vinden in het handboek huisverkoop Biologisch vlees van Biologica, www.biologica.nl of T 030 - 233 99 70.

Het Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ) is gespecialiseerd in het beoordelen van zuiveletiketteringen. Voor de beoordeling van bestaande of nieuwe verpakkingen kan de informatie schriftelijk worden voorgelegd aan de Binnendienst van het COKZ, Postbus 250, 3830 AG Leusden.



OVERIGE REGELS

Moet ik me extra verzekeren bij huisverkoop?

Omdat meer mensen op uw bedrijf komen om producten te kopen is het raadzaam om uw aansprakelijkheidsverzekering na te gaan. U kunt verantwoordelijk gesteld worden voor valpartijen of andere ongelukjes die gebeuren op uw terrein. Als u eigengemaakte producten gaat bewerken en/of verkopen, dan bent u ook verantwoordelijk voor (de kwaliteit van) uw producten. Tegen productaansprakelijkheid moet u zich apart verzekeren. Bij het opnemen van nieuwe activiteiten in uw bedrijf is het altijd handig om ook uw overige verzekeringen zoals rechtsbijstand, brandverzekering, arbeidsongeschiktheidsverzekering en motorvoertuigen door te lichten. Deze doorlichting kan bijvoorbeeld worden uitgevoerd door een adviseur van LTO Verzekeringen, bereikbaar via T 023-5162212.

Moet ik BTW rekenen?

Wanneer u in de "Landbouwregeling" valt en u verkoopt alleen producten van eigen bedrijf, dan hoeft u geen BTW te rekenen. Verkoopt u ook producten van derden, dan valt u in ieder geval voor deze activiteit onder de BTW-regeling. Dit betekent dat u een BTW boekhouding moet bijhouden. Het systeem van de BTW komt er in het

kort op neer dat u BTW bent verschuldigd over uw totale omzet, maar u mag de BTW die andere ondernemers aan u in rekening brengen daarvan aftrekken. In feite betaalt u dus belasting over de waarde die u toevoegt: het verschil tussen uw inkoopprijs (plus onkosten) en verkoopprijs. Voor verse groenten, fruit, en ook voedingsmiddelen geldt het lage tarief van 6%. Voor lichtalcoholische dranken zoals streekwijn en advocaat geldt het hoge tarief van 19%. Een goed overzicht van de verschillende tarieven wordt op de website www.belastingdienst.nl gegeven. Als u per jaar minder dan €1.345,00 aan BTW moet betalen aan de Belastingdienst, valt u onder de "Kleine Ondernemers Regeling" (KOR). Uw belastingdienst weet hier meer over.

Tip: Speciaal voor leden van LTO Noord is een aansprakelijkheidsverzekering voor verbrede activiteiten van €100 ontwikkeld. Ook de productaansprakelijkheid is hierin opgenomen. Meer info: www.ltonoordverzekeringen.nl.

Moet ik een Risico-inventarisatie en -evaluatie (RI&E) maken?

Volgens de Arbo-wet is iedere werkgever verplicht om een RI&E (Risico-Inventarisatie en -Evaluatie) plus een plan van Aanpak op te stellen. Ook zelfstandigen met



meewerkende gezinsleden, scholieren of tijdelijk ingehuurd personeel moeten aan die verplichting voldoen. De Arbeidsinspectie controleert dat en geeft direct een boete als dit document ontbreekt op uw bedrijf. Die boete kan oplopen tot €900. Per 1 juli 2005 is de Arbo-wet aangepast en hoeft de RI&E niet meer in alle gevallen getoetst te worden door een erkende Arbo-dienst. Kleine bedrijven (niet meer dan tien werknemers) mogen in de toekomst werken met een checklist voor de RI&E, als die in de CAO wordt vastgesteld. De verplichte toets mag dan achterwege blijven. Daarnaast hebben de Arbo-diensten een eenvoudiger (en dus goedkopere) toets voor bedrijven met minder dan 26 werknemers die met zo'n checklist werken.

Als zich belangrijke wijzigingen voordoen in uw bedrijf (verbouw, nieuwbouw, andere productiemethoden) moet u de RI&E laten actualiseren. De stelregel is dat de RI&E minimaal elke vier jaar wordt geactualiseerd. Stigas (Stichting Gezondheidszorg Agrarische Sectoren) kan u precies vertellen of u de RI&E moet aanpassen of niet. De RI&E is vrij eenvoudig in te vullen voor een gezinsbedrijf zonder commerciële nevenactiviteiten en/of stagiaires. Voor bedrijven die werken met personeel of veel bezoekers op hun bedrijf ontvangen, is het complexer. Het inhuren van een deskundige is dan vaak onontkoombaar. LTO Advies, maar ook Stigas zelf, begeleidt agrarische bedrijven bij het opzetten van een RI&E. Daarnaast moet ieder bedrijf, sinds 1 juli 2005, een preventiemedewerker hebben. Wie dit is, moet in de RI&E vermeld worden. Bij bedrijven met minder dan 15 medewerkers kan de ondernemer zelf de rol van preventiemedewerker invullen. De RI&E kunt u aanvragen bij Stigas, via www.stigas.nl of het hoofdkantoor in De Meern, T 030 669 37 21.

Tip: Stel samen met een aantal collega-ondernemers een RI&E op. U leert van elkaar en het scheelt in de kosten.

Meer informatie

- LTO Noord, Groningen, Friesland, Drenthe, Flevoland, Overijssel, Gelderland, Utrecht, Noord- en Zuid-Holland:
Margareth van Loenhout (beleidsadviseur), T 088 – 888 66 66 of E mvloenhout@ltonoord.nl
Leo van Pelt (juridisch adviseur), T 030 – 634 54 70 of E ljvanpelt@ltonoordadvies.nl en www.ltonoord.nl.
LTO Noord Informatiecentrum (gratis voor LTO Noord-leden): T 088 – 888 66 44.
- Bond van Boerderij-Zuivelbereiders (landelijk):
Henk-Harm Beukers (secretaris) T 088 – 888 66 66 of E h.beukers@boerenkaas.nl, www.boerenkaas.nl.
- Streekeigen Producten Nederland (landelijk):
René de Bruin (secretaris) T 031 – 742 02 24 of E rdbruin@streekwijzer.nl, www.erkendstreek-product.nl.
- De LTO-werkgroep Product en Afzet is bereikbaar via de secretaris Margareth van Loenhout T 088 – 888 66 66 of E mvloenhout@ltonoord.nl en www.ltonoord.nl.
- Informatie over boerderijwinkels vindt u ook op www.boerderijwinkels.net.

Deze folder is een uitgave van LTO Noord.





LTO Noord Informatiecentrum

T 088 - 888 66 44

E info@tonoord.nl

I www.ltonoord.nl

LTO Noord

T 088 - 888 66 66

F 088 - 888 66 60

Hoofdkantoor LTO Noord Deventer

Keulenstraat 12

7418 ET Deventer

Postbus 126

7400 AC Deventer

Regiokantoren

Lavendelheide 9

9202 PD Drachten

Postbus 186

9200 AD Drachten

Fonteinlaan 5

2012 JG Haarlem

Postbus 649

2003 RP Haarlem

Colofon: LTO Noord, november 2008, Coördinatie: LTO Noord afdeling Communicatie,
Tekst: LTO Noord, Vormgeving: Studio Naskin, Haarlem, Fotografie: Michel Campfens Drukkwerk:
MultiCopy, Apeldoorn

