

Stage foodredactie: leer de wereld van voeding van binnenuit kennen

Ben je nieuwsgierig, hou je van schrijven en food, ben je creatief én ben je op zoek naar een stageplek? Dan is een stage bij de foodredactie van vakbladenuitgeverij Alea Publishers echt iets voor jou! We bieden een journalistieke stage, waarbij je daadwerkelijk met het vak aan de slag gaat en veel ruimte krijgt om met je eigen ideeën te komen.

Alea Publishers is uitgever van onder meer Bakkers in bedrijf, Vakblad IJs, Vleesmagazine, Vismagazine en BeverageNL. Stuk voor stuk platforms voor foodprofessionals. Je werkveld strekt zich uit van de slager en bakker op de hoek tot de grote internationale voedingsmiddelenindustrie. Tijdens deze stage leer je de wereld van voeding van binnenuit kennen.

Wat ga je doen en leren tijdens je stage?

- Je gaat vooral heel veel schrijven. Van nieuwsberichten en interviews, tot achtergrondverhalen en reportages. Je bezoekt beurzen en evenementen, doet interviews zowel telefonisch als op locatie en vertaalt nieuws naar onze verschillende doelgroepen.
- Je gaat eigen ideeën aandragen. Heb je een idee voor een rubriek? Of wil je die ene deskundige interviewen? Bij de foodredactie is er veel ruimte voor eigen inbreng zodat jij het beste uit je stage kan halen.
- Je wordt een ster in doelgroepsgericht schrijven. Je zult voor meerdere titels schrijven tijdens je stage. Daarmee proef je aan verschillende doelgroepen. Ook ga je voor websites en de bladen aan de slag dus je maakt uitgebreid kennis met de verschillen tussen schrijven voor online en offline media.
- Je doet veel digitale vaardigheden op. Zo leer je meer over sociale media, Search Engine Optimization (SEO) en ga je online magazines maken.
- Je leert hoe het eraan toe gaat bij een echte uitgeverij. Je leert hoe het uitgeefproces werkt en hoe de wisselwerking tussen redactie, sales en marketing eruitziet.
- Je bouwt een mooi portfolio aan artikelen op.

Wie ben jij?

- Je hebt interesse in food! Hou je van koken, of van eten, heb je alle afleveringen van Chef's Table gebinged of kun je niet kunt wachten tot de volgende aflevering van de Keuringsdienst van Waarde te zien is? Dan ben je bij ons op je plek.
- Je bent nieuwsgierig, gezellig en gek op schrijven.
- Je volgt een opleiding gericht op schrijven, bijvoorbeeld hbo journalistiek/communicatie of een relevante universitaire opleiding.

Wij bieden

- Een gezellige werkplek voor minimaal drie maanden bij een professionele uitgeverij.
- Uitgebreide stagebegeleiding, met aandacht en ruimte voor jouw leerdoelen.
- Een fijn klein team waarin je alle kansen krijgt om mooie verhalen te maken.
- Een hybride werkplek, waarin je thuiswerken kunt combineren met werken op kantoor.
- Een stagevergoeding.

Enthousiast?

Stuur dan je CV en motivatiebrief naar onze HR-medewerker, [Diana Stockschen](#).

Bij welke titels loop je stage?

EVMi

[EVMi](#) is een vakblad gericht op de voedingsmiddelenindustrie. Via het magazine, de website, wekelijkse digitale nieuwsbrieven en jaarlijkse congressen houden we professionals uit de industrie op de hoogte van actuele ontwikkelingen in de foodsector. EVMi biedt inzicht en advies door middel van achtergrondartikelen en interviews met experts. In iedere uitgave van het magazine diepen we een actueel thema uit en voor de website maken we dagelijks nieuws en achtergrondartikelen.

Bakkers in bedrijf

[Bakkers in bedrijf](#) is hét onafhankelijke vakblad voor de brood- en banketbakkersbranche, bestemd voor alle professionele bakkers in Nederland: ambachtelijk, industrieel, in het grootwinkelbedrijf, in de horeca, in de foodservice of op school. Op de website, via sociale media en in een maandelijks magazine bericht Bakkers in bedrijf over de achtergronden rond brood, banket, chocolade en ijs. De redactie maakt alle artikelen, gaat op reportage en doet verslag van alle beurzen en evenementen in de branche.

Vismagazine

[Vismagazine](#) is het platform voor iedereen die professioneel vis verwerkt, verhandelt en verkoopt. Van boord tot bord; deze titel is dé nieuwsbron voor de vissector. Voor Vismagazine volgt de redactie de actuele ontwikkelingen in de branche op de voet. We informeren de hele branche over ontwikkelingen in de visserij, de handel en over ondernemerschap. De politiek heeft nogal wat invloed op deze sector dus ook daarbij houden we het nieuws goed in de gaten en vertalen dat naar onze doelgroep.

Vleesmagazine

[Vleesmagazine](#) biedt vleesprofessionals een kijkje in de keuken van slagers en traiteurs, en laat ook andere versspecialisten en leveranciers aan het woord. Daarnaast besteedt de redactie aandacht aan de industrie en veehouderij; we schrijven over de hele productieketen. De redactie maakt informatieve artikelen, geeft tips en adviezen in het vakblad, doet interviews met stakeholders in de branche en gaat op reportage naar slagers en veehouders.

Vakblad IJs!

[Vakblad IJs!](#) zit iedere editie boordevol informatie over verschillende ijssmaken, het ambacht, techniek, achtergrond en productinnovaties. Ook staat in ieder nummer een ijssalon centraal. De redactie van Vakblad IJs! maakt gebruik van de deskundigheid van de vakvereniging, het IJscentrum, de SVH Meesterijsbereiders en vele andere professionele instanties.

Voeding Nu

[Voeding Nu](#) is al ruim 80 jaar dé betrouwbare bron voor professionals die in hun werk en/of vakgebied met voeding, voedsel, gezondheid en ziekte te maken hebben. Via het magazine, de website, wekelijkse nieuwsbrieven en sociale media houdt de redactie professionals uit de voedingssector op de hoogte van actuele ontwikkelingen en wetenschappelijke inzichten. We overleggen met een redactieraad die bestaat uit vertegenwoordigers van onder meer Wageningen Universiteit, Maastricht University, RIVM en Voedingscentrum. In iedere uitgave van het magazine diepen we een actueel thema uit zoals plantaardige voeding, koolhydraten, het brein, weerstand en ouderen. Op de website en sociale media brengen we dagelijks nieuwsberichten en achtergronden.