nieuws

Boerenbondblad Boer&Tuinder transformeert in magazine

nieuws

Boer&Tuinder, het ledenblad van de Boerenbond, verscheen vrijdag voor het laatst op krantenpapier. Na 124 jaargangen versmelt het vanaf 2019 met Management&Techniek, een andere uitgave van de landbouworganisatie, en verschijnt het in magazineformaat met kortere artikels en een mooiere lay-out. Dat meldt Boerenbondvoorzitter Sonja De Becker in het kerstinterview waarmee de laatste 'oude' Boer&Tuinder opent. Ze vertelt er ook bij dat Boerenbond in zijn externe communicatie meer gaat inzetten op 'storytelling' en daarvoor de hulp inschakelt van de makers van Dagelijkse Kost.

21 DECEMBER 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:48

Lees meer over:
landbouw algemeen



Boer&Tuinder, het ledenblad van de Boerenbond, verscheen vrijdag voor het laatst op krantenpapier. Na 124 jaargangen versmelt het vanaf 2019 met Management&Techniek, een andere uitgave van de landbouworganisatie, en verschijnt het in magazineformaat met kortere artikels en een mooiere lay-out. Dat meldt Boerenbondvoorzitter Sonja De Becker in het kerstinterview waarmee de laatste 'oude' Boer&Tuinder opent. Ze vertelt er ook bij dat Boerenbond in zijn externe communicatie meer gaat inzetten op 'storytelling' en daarvoor de hulp inschakelt van de makers van Dagelijkse Kost.

Aan de transformatie naar een magazine ging volgens De Becker een grondig marktonderzoek vooraf. Het nieuwe magazine Boer&Tuinder zal opgebouwd worden vanuit de lezer en vooral verhalen vertellen van en voor de leden, medewerkers of stakeholders. Het nieuwe blad is ook onderdeel van een nieuw intern communicatiebeleid waarin de vraag naar informatie van de leden centraal staat. "Dat veronderstelt dat we de wensen van de leden afzonderlijk kennen. Daarom zullen we de leden in het voorjaar van 2019 vragen om hun ledenprofiel te actualiseren zodat we hen elektronische nieuwsbrieven op maat kunnen bezorgen."

Eerder schreven we al dat Boerenbond ook zwaar investeert in communicatie naar de buitenwereld. Daarvoor gaat de organisatie zelfs in zee met een externe partner, Hotel Hungaria. Dat consultancybureau is gespecialiseerd in story-telling en maakte furore met het tv-programma 'Dagelijkse Kost'. De keuze voor alweer een kookprogramma lag niet voor de hand in 2010, maar de aanpak van Hotel Hungaria was net dat tikkeltje anders en daarom geslaagd. Tv-kok Jeroen Meus zou zomaar je buurman kunnen zijn en de opnames gebeurden niet in een studio maar in een doordeweekse keuken ergens in Vlaanderen. Zelfs mensen die niets met koken hebben, kijken voor de gezelligheid naar het programma.

Bron: Boer&Tuinder / Belga / eigen verslaggeving

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada