nieuws

Met focus op ambacht, passie en terroir wil de vleessector het slagersvak opwaarderen

nieuws

Het is de vleessector menens als het gaat om het opwaarderen van het slagersvak. Tijdens VLEESCH, een culinair evenement in Gent, werden foodies en influencers meegenomen door 's lands bekendste slagers in de veelzijdigheid en het metier van het slagersambacht. "Vlees heeft een terroir, net als wijn. Niet alleen de voeding, ook het water dat het dier heeft gekregen, bepaalt de smaak. Het is aan ons als slager om het verhaal van het dier te vertellen", sprak Luc De Laet zijn liefde uit voor zijn vak tijdens een masterclass.

3 JUNI 2025

Griet Lemaire

Lees meer over:
vlees
imago



De vleessector wordt al langer geconfronteerd met een ingrijpend arbeidstekort. "De gevolgen hiervan zijn duidelijk merkbaar", zegt Dylan Geeringhs van Commerce Training, het opleidings- en loopbaanfonds voor de handel. "Bedrijven zoals Renmans zijn genoodzaakt hun winkelconcept ingrijpend te herstructureren, uitsluitend vanwege een gebrek aan geschikt personeel. Daarnaast zien we dat steeds meer zelfstandige slagers met pensioen gaan waardoor waardevolle expertise verloren gaat. Dit leidt tot een algemene afname van het aantal slagers. En in het onderwijs is er sprake van een verontrustende leegloop van opleidingen binnen de vleessector, terwijl de vraag naar kwaliteitsvol vlees aanhoudt."



nieuws

Campagne om slagersambacht te herwaarderen

Samen met FEBEV, Fenavian, de Slagersbond, de slagersscholen en Alimento is Commerce Training gestart met een campagne om het slagersambacht opnieuw te herwaarderen. "We willen tonen dat slager een fris, modern en aantrekkelijk vak is om jonge mensen er opnieuw warm voor te maken", klinkt het. Recent werd in dat kader nog een engagementsverklaring ondertekend met de slagersscholen om het beroep van slager nieuw leven in te blazen tijdens een event bij Colruyt Group Fine Foods.
Een ander actiepunt in deze campagne was het initiatief VLEESCH dat samen met VLAM en de Gentse topchef Sam D'huyvetter werd opgezet. Dit smaakevent moest volgens de

Onderwijs en vleessector slaan handen in elkaar voor toekomst van het slagersvak

26 MEI 2025

uitnodiging een culinaire ode aan het slagersvak worden. Zowel jong talent als culinaire visionairs werden uitgenodigd voor twee masterclasses met grote namen uit de Vlaamse vleessector: meester-slager Hendrik Dierendonck van de gelijknamige slagerij en vader en dochter Luc en Axelle De Laet van onder meer Butcher's Store.



Dochter Axelle en vader Luc De Laet versnijden een achterkwartier van een rund

Alle stukken worden gewaardeerd

Tijdens de masterclass van Luc en Axelle De Laet was het vader Luc die het woord voerde terwijl ze samen het achterkwartier van een rund versneden. Elk stuk van het rund ligt in zijn toonbank met de benaming zoals hij die zelf geleerd heeft op de slagersschool: spinnenkop, onglet, schenkel of koetsierstuk. "Op die manier trigger je mensen en kan je hen uitleggen hoe je een specifiek stuk vlees kan bereiden. Je sensibiliseert en adviseert je klanten die bepaalde stukken opnieuw leren waarderen. Daar ligt ook ons onderscheidend vermogen ten aanzien van de supermarkt waar alles tournedos of chateaubriand is", aldus De Laet.
Hij heeft naar eigen zeggen zijn klanten ook vet leren eten. "Vet brengt de smaak, maar veel mensen weten dat niet", legt hij uit. Ook met eigen charcuterie kan je als ambachtelijke slager meerwaarde creëren, net als met allerlei bereidingen. "Vroeger was de traiteurafdeling voor luie huisvrouwen, vandaag is dat het nieuwe normaal. Met die evolutie moet je meegaan, je moet je aan je klant aanpassen. Dat betekent niet dat het ambacht verandert, wel dat je verkoop verandert", aldus De Laet.

Respect voor het dier en de boer

Een andere waarde die centraal staat bij hem is respect. "Enerzijds respect voor het dier en voor de boer die het heeft grootgebracht. De manier waarop die dat doet, bepaalt de kwaliteit van het vlees en die kwaliteit zorgt ervoor dat wij 'commerce' kunnen doen", benadrukte De Laet. Volgens hem is het ook de taak van de slager om het verhaal van het dier tot bij de klanten te brengen. "Voeding en water bepalen de terroir van het vlees. Het is aan ons om dat verhaal te vertellen." Daarnaast heeft hij het ook over respect voor de medewerkers. "Ik zie hen als 'mijn mensen'. Ik heb hun creativiteit nodig om me te onderscheiden."

> **"We komen uit een tijd waarin beenhouwer zijn een minderwaardige job was. Terwijl ik het zie als een mooi metier waar je heel trots mag op zijn**
>
> Luc De Laet - Slager

De Laet erkent dat hij ook slager is geworden omdat hij niet heeft kunnen studeren en omdat de varkensboerderij van zijn vader niet echt toekomst had. "We komen uit een tijd waarin beenhouwer zijn een minderwaardige job was. Terwijl ik het zie als een mooi metier waar je heel trots mag op zijn. Dat heb ik altijd proberen uit te dragen", vertelde hij. Dat zijn dochter een slagersopleiding

volgde en intussen ook mee in de zaak is gestapt, lijkt er alvast op te wijzen dat hij in zijn opzet geslaagd is. “En natuurlijk kom je tegenslagen tegen, maar die kunnen je ook sterken. Het is bijvoorbeeld dankzij de dioxinecrisis dat wij de weg gekozen hebben die we nu volgen, weg van de massa.”



Hendrik Dierendonck verheft tijdens zijn masterclass het versnijden van een varken tot een kunstvorm

Versnijden van vlees als kunstvorm

Minder woorden waren er bij Hendrik Dierendonck. Op luide muziek startte hij zijn masterclass met het versnijden van zijn eigen varkensras, het Menapisch varken. Nadat van het halve karkas op een paar minuten tijd nog slechts deelstukken overblijven, sprak hij pas: “Ik zie het versnijden van vlees als een vorm van kunst en dat heb ik met deze demonstratie willen aantonen. Je moet dit beroep met passie doen. Vaak wordt gezegd, ‘het is maar een beenhouwer’, maar onze job is zoveel meer. Wij voeden mensen en zorgen ervoor dat geen enkel stukje van het dier verloren gaat.”

Dierendonck is van mening dat de slagersstiel te lang is blijven stilstaan. “We mogen niet bang zijn van concurrentie, integendeel, concurrentie zorgt ervoor dat we elkaar aanstoken en beter maken. Ik stel mezelf elke dag in vraag: ben ik wel goed bezig?”, legde hij uit. De waarden die hij hoog in het vaandel draagt zijn ambitie, ambacht, passie en innovatie. Die waarden draagt Dierendonck ook uit naar zijn personeel. Zo krijgt bijvoorbeeld elke maand iemand van zijn personeel de tijd om een nieuw product mee te ontwikkelen.

Hij erkent dat aan het beroep het vooroordeel vasthangt dat het hard en veel werken is, waardoor slager een uitstervend ras lijkt te worden. Dierendonck wil dan ook duidelijk maken dat slager zijn zoveel meer inhoudt. “Wist je dat er bijvoorbeeld verschillende soorten vet aan een dier zijn, elk met een eigen textuur en een eigen smaak? Ik merk dat jonge mensen stilaan de weg terugvinden naar de lokale slager. Nu moeten we ze nog zover krijgen dat ze terug voor ons en als slager willen werken”, aldus de meester-slager.



Alles begint bij het product

Om de aanwezigen nog meer te triggeren over de veelzijdigheid en het metier van ambachtelijke slagers, was er ook een culinaire wandeling langs verschillende food bars die elk focusten op één vleeselement. De ene keer speelde charcuterie de hoofdrol, de andere keer balletjes of verse tartaar, telkens op een andere wijze bereid of met een verschillende herkomst.

> **De kunst van het versnijden, uitbenen en klaarmaken is de puurste vorm van ambacht en passie voor het product**
>
> Sam D'huyvetter - Chefkok

“Alles begint bij het product”, sloot chefkok Sam D’Huyvetter de bezieler van verschillende culinaire projecten in Gent, het event af. “Wij moeten als chefs en slagers weer fier zijn op ons ambacht. Het product begrijpen en verwerken. De kunst van het versnijden, uitbenen en klaarmaken is de puurste vorm van ambacht en passie voor het product. En consumenten moeten beseffen: wie kiest voor vlees van bij ons, kiest voor smaak, techniek en vakmanschap.”



Uitgelicht

Aan wie vragen we straks nog 100 gram salami?

nieuws

Voor elke elf slagers die stoppen, worden er slechts drie langdurig vervangen. Dat meldt de Landsbond der Beenhouwers. Een pijnlijke statistiek die aantoont waarom het beroep...

1 DECEMBER 2024

Lees meer

Bron: Eigen berichtgeving

Beeld: VLAM

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