nieuws

Colruyt kweekt enthousiasme voor beenhouwersstiel

nieuws

Colruyt wil dit jaar 150 extra beenhouwers in dienst nemen. De vleesverwerking en de beenhouwerijen in de winkels van Colruyt tellen zowat 2.800 medewerkers, onder wie 1.200 gediplomeerde beenhouwers. Om aan de groeiende vraag te voldoen, opent binnenkort ook een nieuwe productiesite van 18.000 vierkante meter. Het gaat om een investering van maar liefst 70 miljoen euro. Colruyt Groep werkt nauw samen met de beenhouwerijscholen. "Zo stellen we de scholen grondstoffen ter beschikking en voorzien we elk jaar heel wat plaatsen voor stages of werkplekleren", klinkt het.

14 APRIL 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:34

Lees meer over:
distributie
voedingsindustrie



Colruyt wil dit jaar 150 extra beenhouwers in dienst nemen. De vleesverwerking en de beenhouwerijen in de winkels van Colruyt tellen zowat 2.800 medewerkers, onder wie 1.200 gediplomeerde beenhouwers. Om aan de groeiende vraag te voldoen, opent binnenkort ook een nieuwe productiesite van 18.000 vierkante meter. Het gaat om een investering van maar liefst 70 miljoen euro. Colruyt Groep werkt nauw samen met de beenhouwerijscholen. "Zo stellen we de scholen grondstoffen ter beschikking en voorzien we elk jaar heel wat plaatsen voor stages of werkplekleren", klinkt het.

Omdat beenhouwer een knelpuntberoep blijft, probeert Colruyt jongeren al vroeg warm te maken voor de stiel. De Halse retailer doet dit in nauwe samenwerking met beenhouwerijscholen. Maar Colruyt wil ook kansen bieden aan mensen met passie voor vlees maar zonder beenhouwersdiploma. "We vragen een zekere basiskennis, maar een stielman of -vrouw uit bijvoorbeeld een ander vakgebied kan evengoed starten als verkoper in de beenhouwerij en ondertussen een basisopleiding volgen bij een centrum voor volwassenenonderwijs of de VDAB."

Volgens Colruyt moet de beenhouwerij een prominente plaats hebben in de winkels. "We willen op termijn overal met open ateliers werken, ook in winkels met zelfbediening. Zo kunnen klanten zien hoe onze stielmannen het vlees ter plaatse versnijden en klaar maken voor verkoop." Het is een strategische keuze van Colruyt om de volledige keten te beheersen via vakmanschap, ver doorgedreven opleiding en bijscholingen. “Om kwaliteit te kunnen leveren aan de klanten werken we met Belgisch kwaliteitsvlees en investeren we in de beste infrastructuur en apparatuur. Uiteraard investeren we ook in het vakmanschap van onze mensen”, zegt divisiemanager beenhouwerij Jean-Chrostophe Burlet.

Bron: 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