nieuws

“Het beroep van slager is weer sexy”

nieuws

Het beroep van slager stond de laatste jaren erg onder druk – en in het verlengde daarvan ook de opleiding die de slagers van morgen vormt. “Samen met mijn voorgangers zag ik bij de start van het schooljaar jarenlang minder leerlingen aan de schoolpoort voor de opleiding tot slager”, zegt Iris Cornette, directeur van de Slagerijschool Ter Groene Poorte. “Vandaag is dat, voor het eerst in jaren, anders en zien we een stijging van het aantal leerlingen in de slagerijschool. Het ziet er naar uit dat er een kentering onderweg is.” Ook op de MeatExpo, afgelopen weekend in Kortrijk, was te merken dat het beroep opnieuw succesvol is.

12 OKTOBER 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:47

Lees meer over:
voedingsindustrie
zelfstandigen
varia



Het beroep van slager stond de laatste jaren erg onder druk – en in het verlengde daarvan ook de opleiding die de slagers van morgen vormt. “Samen met mijn voorgangers zag ik bij de start van het schooljaar jarenlang minder leerlingen aan de schoolpoort voor de opleiding tot slager”, zegt Iris Cornette, directeur van de Slagerijschool Ter Groene Poorte. “Vandaag is dat, voor het eerst in jaren, anders en zien we een stijging van het aantal leerlingen in de slagerijschool. Het ziet er naar uit dat er een kentering onderweg is.” Ook op de MeatExpo, afgelopen weekend in Kortrijk, was te merken dat het beroep opnieuw succesvol is.
In tijden waar het slagersberoep of de vleessector in het algemeen steeds rakere klappen krijgt, wil Iris Cornette, directeur van de Slagerijschool Ter Groene Poorte haar slagers en alle betrokkenen een hart onder de riem steken. “Net voor de zomer regende het berichten over slagers die werden aangevallen of van wie de zaak werd gevandaliseerd door actiegroepen”, reageert ze. “Maar het beroep van slager is weer helemaal terug, dat bewijzen het stijgend aantal inschrijvingen in de slagerijschool.”
“Er is zelfs een heuse war for talent voor onze slagers”, gaat de directeur verder. “Onze afstuderende leerlingen vinden dan ook allemaal zonder probleem een mooie werkplek.” Volgens haar is het hoog tijd om vlees terug de erkenning te geven waar het recht op heeft. “Vlees is en blijft een fantastisch product dat al eeuwen lang met liefde en veel vakkennis wordt gemaakt.” Slagers-in-spe krijgen niet enkel de historiek van de vakkennis mee, ook innovatie maakt een belangrijk onderdeel van de opleiding. “De tijd van de eenheidsworst is al lang verleden tijd”, weet Iris Cornette. “Een slager zit ook in R&D en ontwikkelt eigen creaties. Dat is logisch want de consument is kritischer op wat er op zijn bord terechtkomt en zoekt voortdurend naar een meer divers aanbod. Dat trekken we ook door naar de schoolbanken.”

Vlees moet ook vaker hand-in-hand gaan met vegetarische alternatieven in de toonbank. “Slagers kunnen hun traditionele beroepsfierheid en ambachtelijke kennis creatief toepassen op een volledige nieuwe markt. De expertise en tools zijn sowieso aanwezig. Straks koopt u uw wekelijkse veggieburger gewoon bij uw slager”, voorspelt Iris Cornette. Dat het beroep in de lift zit, was ook duidelijk merkbaar op de MeatExpo, een beurs voor en door slagers in Kortrijk. “Het beroep van slager is weer sexy”, besluit Ivan Claeys, voorzitter van de Landsbond der Beenhouwers.

Bron: Eigen verslaggeving / De Zondag

Beeld: Ter Groene Poorte

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