

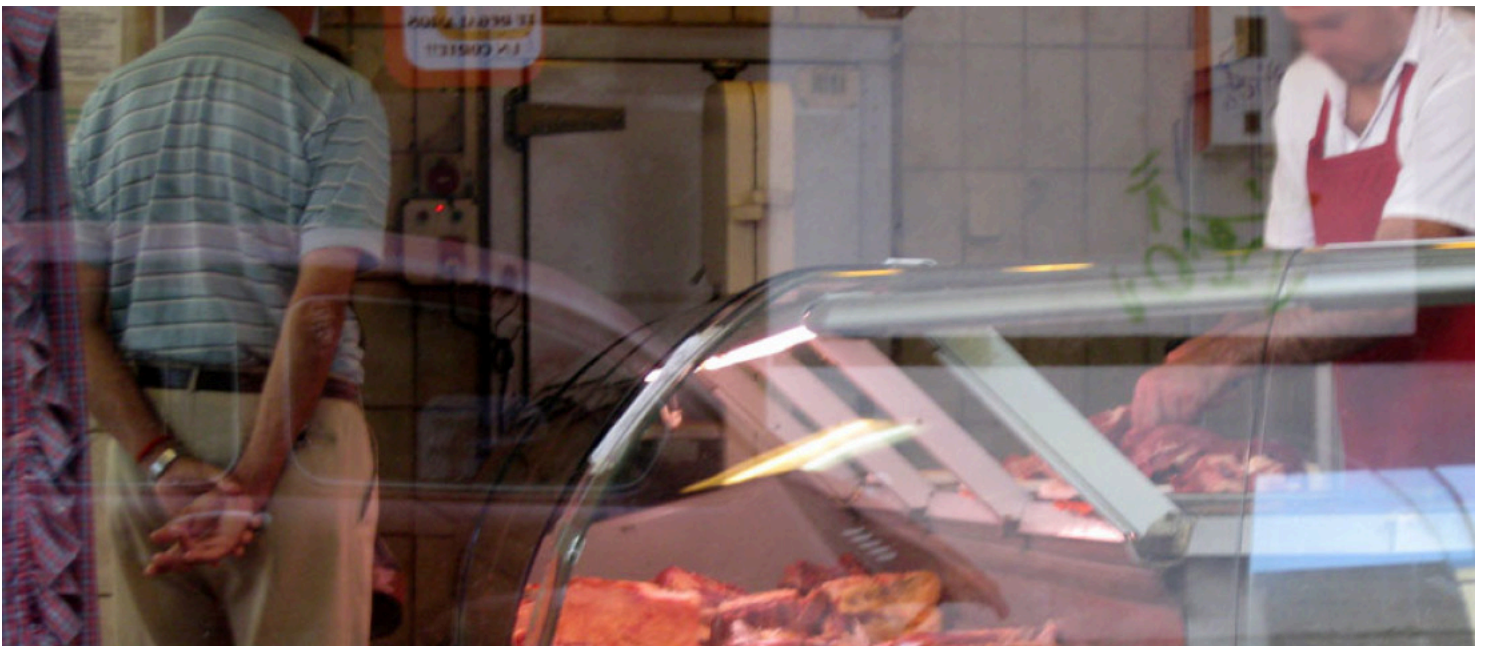
Interesse in slagersschool kalft af

nieuws

Het aantal studenten dat een slagersopleiding aanvat, daalt structureel. In Ter Groene Poorte in Brugge bijvoorbeeld, de grootste slagerijschool van het land, is de instroom van nieuwe studenten de voorbije decennia gehalveerd. Dat schrijft De Morgen. "De cijfers uit het verleden halen we inderdaad niet meer in het secundair onderwijs, maar dat wordt gecompenseerd door volwassenen", klinkt het bij Syntra, waar steeds meer landbouwers de slagersopleiding volgen met het oog op de korte keten.

🕒 20 MAART 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:44

Lees meer over:
voedingsindustrie
consument



Het aantal studenten dat een slagersopleiding aanvat, daalt structureel. In Ter Groene Poorte in Brugge bijvoorbeeld, de grootste slagerijschool van het land, is de instroom van nieuwe studenten de voorbije decennia gehalveerd. Dat schrijft De Morgen. "De cijfers uit het verleden halen we inderdaad niet meer in het secundair onderwijs, maar dat wordt gecompenseerd door volwassenen", klinkt het bij Syntra, waar steeds meer landbouwers de slagersopleiding volgen met het oog op de korte keten. Hebben de verschillende voedselschandalen van de afgelopen jaren en de dalende vleesconsumptie een impact op de interesse in slagersopleidingen? Met die vraag trok De Morgen naar de klaslokalen van het COOVI in Anderlecht. "Het blijft een vak apart", aldus Rudi Moysons, technisch adviseur aan het COOVI. "Als jongeren van het zesde leerjaar in onze beroepsateliers op verkenning komen, is de afstandelijkheid vaak het grootst ten aanzien van vlees. Ik merk dat de visie van hun begeleidende leerkracht daar soms een negatieve rol in speelt."

Nochtans zijn het net de industriële tekortkomingen waar ze hier in de opleidingsmodules op proberen te focussen. "De klemtoon ligt op het principe van versheid: 'first in first out'. Bij ontvangst leren ze een grondige keuring door te voeren, en er wordt gehamerd op zaken als persoonlijke hygiëne en veilige verpakking", vertelt Moysons. Toch is een klas van slechts elf leerlingen, zoals in het COOVI, niet meteen een teken van populariteit. Ook in de grootste slagerijschool van het land, Ter Groene Poorte in Brugge, gaven ze onlangs aan dat de instroom de voorbije decennia gehalveerd is. Al zou dat eerder te maken hebben met het imago bij jongeren van 'lang en hard labuur' dan met de vleesschandalen.

"De cijfers uit het verleden halen we inderdaad niet meer in het secundair onderwijs, maar dat wordt gecompenseerd door volwassenen", denkt Steve De Vroe, coördinator bij Syntra Midden-Vlaanderen, die de slagerscursussen steevast ziet vollopen. "We zien een shift in de interesse: het zijn steeds vaker mensen uit landbouwkringen die willen inspelen op de korte keten." "En ook

samenwerkingen tussen boer en slager kennen een groei", zegt COOVI-docent Johan Walravens. "Ze willen bij wijze van spreken in hun slagerij kunnen wijzen: 'Van daar komt je vlees.'"

Bron: De Morgen

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra