

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

nieuws

De vleessector en het onderwijs bundelen de krachten om het beroep van slager nieuw leven in te blazen. Tijdens een event bij Colruyt Group Fine Foods, waar een honderdtal slagersleerlingen en hun leerkrachten een rondleiding kregen, werd een charter ondertekend dat het engagement voor nauwere samenwerking bevestigt. De nood is hoog: momenteel blijven meer dan 4.000 vacatures in de sector onvervuld.

26 MEI 2025

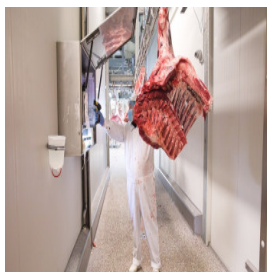
Griet Lemaire

Lees meer over:

vlees



Het tekort aan vakk mensen is al langer een pijnpunt voor de sector. Onlangs laaide de discussie opnieuw op na de beslissing van Vlaams minister van Werk Zuhal Demir (N-VA) om het beroep van slager niet langer als knelpuntberoep te erkennen. Door die beslissing wordt het aanzienlijk moeilijker om arbeidskrachten van buiten de EU aan te trekken. Werkgevers zullen eerst moeten aantonen dat ze minstens negen weken lang in België of binnen de EU zonder succes naar geschikte kandidaten hebben gezocht.



nieuws

FEBEV over inperking arbeidsmigratie: “Kaakslag en bijkomende bedreiging voor voedselzekerheid”

18 APRIL 2025

Dubbele druk

Dat er ook een hervorming van het onderwijs zit aan te komen, is de reden dat de vleessector en de slagersscholen structureel de handen in elkaar willen slaan. Door die hervorming zouden opleidingen die niet voldoende leerlingen aantrekken, kunnen geschrapt worden. En dat is juist één van de problemen van de slagersopleiding: vandaag volgen nog maar 265 leerlingen in Vlaanderen een slagersopleiding in het secundair onderwijs, verspreid over acht scholen. “We dreigen dus langs twee kanten in de tang genomen te worden”, vertelt Michael Gore, gedelegeerd bestuurder van de Federatie van het Belgisch Vlees (FEBEV).

Elk jaar studeren ongeveer 100 leerlingen af als slager. Daar tegenover staat dat er op dit moment 4.000 openstaande vacatures zijn in de sector. Wanneer die combinatie van afbouw van de opleiding en afbouw van instroom van arbeidskrachten uit het buitenland zich verder door zet, dan wordt het op termijn bijna onmogelijk om mensen te vinden. “En als er geen slagers meer zijn, komt de hele keten in gevaar. Dan zullen we dieren naar het buitenland moeten sturen voor de slacht en verwerking”, vertelt Gore.



Tijd voor actie

Toch kiest de sector bewust voor een positief verhaal. “Wij willen vooral tonen dat het anders kan. Jongeren moeten terug trots worden op hun opleiding en later op hun job. Als je ziet hoeveel mensen hier nu mee op de kar springen van dit initiatief, dan moeten we geloven in de toekomst van dit ambacht”, benadrukt Gore.

Met de ondertekening van een engagementsverklaring wil de sector verder inzetten op samenwerking en gerichte acties. Vanuit de vleessector zijn FEBEV, Fenavian, De Slagersbond, Commerce Training en Alimento Group betrokken bij het initiatief. Bij het onderwijs is zowel het gemeenschapsonderwijs (COOVI, Atheneum Diksmuide, Next Hotelschool, Atheneum Zavelenberg, TechniGO! Aalst), het katholiek onderwijs (Ter Groene Poorte, KOGKA) en het provinciaal onderwijs (PIVA Antwerpen) betrokken.

Beroep met toekomst

Samen engageren zijn zich om nauw samen te werken om kwaliteitsvolle slagersopleidingen te kunnen aanbieden. In dat kader willen ze bijvoorbeeld de leermiddelen verbeteren en de leerkrachten professionaliseren, meer stage- en werkplekken voorzien bij ambachtelijke slagers en binnen bedrijven en ervoor zorgen dat de opleidingen zowel betaalbaar als toegankelijk zijn en dat in het secundair onderwijs, het volwassenenonderwijs en via VDAB. Daarbij zal er ook ingezet worden op kennisdeling tussen scholen en bedrijven zodat opleidingen beter aansluiten bij de realiteit op de werkvloer. Daarnaast willen ze de slagersopleiding ook aantrekkelijker maken en de diverse carrièremogelijkheden in de kijker zetten. “Slager is een beroep met toekomst. Het biedt werkzekerheid, regelmatige werkuren, een aantrekkelijke verloning, doorgroeikansen en de mogelijkheid om te werken in een omgeving waar passie en vakmanschap centraal staan. De sector is bovendien zeer actief op het vlak van duurzaamheid, gezondheid en innovatie, met aandacht voor diervriendelijke productie en korte bevoorradingsketens”, is te horen bij de initiatiefnemers.

Ze benadrukken ook de veelzijdigheid van de job. Wie een slagerijopleiding achter de rug heeft, kan terecht bij een ambachtelijk slager in traiteur in een zelfstandige zaak, in de vleessector bijvoorbeeld als productiearbeider of R&D-verantwoordelijke, in slagerijen van supermarkten en groothandel, als fooddesigner of productontwikkelaar in de voedingsindustrie of als zelfstandig ondernemer of bedrijfsleider. Ook een job als lesgever of als demonstrateur of vertegenwoordiger van grondstoffen of materialen voor de voedingssector is een optie. “Zowel praktisch als innovatief ingestelde mensen vinden dus hun gading”, klinkt het.



Colruyt: "Constante zoektocht naar slaggers"

De ondertekening van het charter vond plaats op de productiesite van Colruyt Group Fine Foods. Daar verzamelden de onderwijsinstellingen en de verschillende partners in de vleessector om kennis te maken met elkaar en om al meteen een eerste actiepoint in de praktijk te brengen: kennisdeling tussen scholen en bedrijven. Ruim 90 leerlingen van slaggerscholen van over heel Vlaanderen kregen er een rondleiding in de vleesverwerking van Colruyt Group.

Op de site van Colruyt Group Fine Foods zijn er twee vleesproductiesites: de ene site focust op het versnijden en verpakken van karkassen en de andere focust op charcuterie en bereide gerechten. Elke week verwerkt Colruyt ongeveer 350 runderen waarvan 80 kalveren en 8.000 varkens op de sites. Bij pluimvee gaat het om ongeveer 23.000 verpakkingen of 1.300 ton per dag. Beide productiesites stellen ruim 700 mensen tewerk waarvan een 200-tal slaggers.

Ook Colruyt voelt de krapte op de arbeidsmarkt. "Hoeveel openstaande vacatures we exact hebben, is moeilijk te zeggen. Het verandert voortdurend," zegt woordvoerder Hanne Poppe. "Maar het blijft een grote uitdaging om geschikte mensen te vinden. Daarom leiden we ook zelf mensen op die geen klassieke slaggersopleiding hebben gevolgd." Dat is ook de reden waarom Colruyt zijn deuren openstelde voor de leerlingen van de slaggersschool. Zij kregen de kans om in kleine groepjes de productiesites van de supermarktketen te ontdekken.



Uitgelicht

Aan wie vragen we straks nog 100 gram salami?

nieuws

Voor elke elf slaggers 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](#)

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

Contact

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/viltmieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra