nieuws

Slager lijkt opnieuw een sexy beroep

nieuws

Het aantal inschrijvingen bij Vlaamse slagerij- en hotelscholen zit in de lift, zo blijkt uit een rondvraag van het Belang van Limburg. Toch moet de invloed van populaire hotel-, restaurant- en slagersseries volgens de schoolhoofden enigszins gerelativeerd worden. De televisie toont een oubollig en geromantiseerd beeld van het vak, klinkt het onder meer.

27 AUGUSTUS 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:09

Lees meer over:
voedingsindustrie

Het aantal inschrijvingen bij Vlaamse slagerij- en hotelscholen zit in de lift, zo blijkt uit een rondvraag van het Belang van Limburg. Toch moet de invloed van populaire hotel-, restaurant- en slagersseries volgens de schoolhoofden enigszins gerelativeerd worden. De televisie toont een oubollig en geromantiseerd beeld van het vak, klinkt het onder meer.

Een aantal jaren geleden zat het slagersambacht in het slop. Maar er is veel veranderd in deze branche: het werd een knelpuntberoep, en de VDAB looft studietoelagen uit. Een job als slager biedt daarnaast werkzekerheid door een gebrek aan arbeidskrachten, de verloning werd verhoogd, en het bedrijfsleven en de onderwijswereld werken samen om werkkrachten te rekruteren en het beroep bekend te maken.

"Grote ketens hebben permanent gediplomeerde slagers nodig, en ze laten dit ook regelmatig weten", zegt Bert Van Pelt, coördinator Voeding bij het Sint-Jozefinstituut in Geel. Hij verwelkomt voor het nieuwe schooljaar drie extra leerlingen in het derde slagersjaar, wat hun aantal op negen brengt.

De populaire één-serie 'Van vlees en bloed' heeft zeker een rol gespeeld in de stijgende populariteit van de opleiding, geeft Luc De Loose, coördinator van de Voedingsafdeling bij PIVA Antwerpen, toe. Daar verdubbelde het aantal slagersleerlingen op zes jaar tijd tot 75. "Maar het beeld van de slagerij in de reeks is redelijk oubollig. Ik heb Lucas Van

den Eynde voorgesteld om een vervolg te maken, waarin zijn zoon de zaak overneemt en er een hypermoderne werkruimte van maakt, met veel meer variatie in de activiteiten".
Andere slagerijscholen spreken intussen ook van stijgingen. Elishout in Anderlecht had drie jaar geleden niemand in het derde beroepsjaar, dit jaar zijn het er een stuk of acht. Bij De Ledebaan in Aalst wordt een stijging van 20 procent tot 30 leerlingen verwacht in het beroepsonderwijs. De Hotelschool Hasselt telt één extra slager in spe en Ter Groene Poorte in Brugge hoopt op een lichte stijging na een sterke daling in de voorbije jaren.
Ook de hotel- en restaurantafdelingen van de technische scholen boeren goed. Het tv-programma 'Mijn restaurant' geeft al een tijdje een duwtje in de rug, erkent Mira Nolf van de vermaarde Hotelschool Spermalie in Brugge. "Al denk ik niet dat de grote belangstelling voor de keuken en het koken van daar komt. Het zorgt er wel voor dat mensen die vroeger realistischer dachten en de horeca te zwaar vonden, vandaag resoluut voor de hotelschool kiezen omdat ze zo graag koken".

Bron: Het Belang van Limburg

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 |