

Slagers overleven door in te spelen op voedingstrends

nieuws

De Vlaming eet minder vlees. Waar we 15 jaar geleden nog 27 kilo vlees per jaar per persoon kochten, is die hoeveelheid gedaald tot net geen 20 kilo per persoon. Ook het aantal slagers is in vrije val: van ruim 4.000 tot 3.645 in vijf jaar tijd. “De tijden zijn veranderd en de moderne slager heeft zijn aanbod goedschiks en kwaadschiks aangepast”, zegt Ivan Claeys, voorzitter van de Landsbond der Beenhouwers, in Het Belang van Limburg. Met kwaliteitsvlees van eigen bodem, bereide schotels en vegetarische alternatieven trachten slagers in te spelen op de veranderde voedingspatronen.

🕒 5 APRIL 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:39

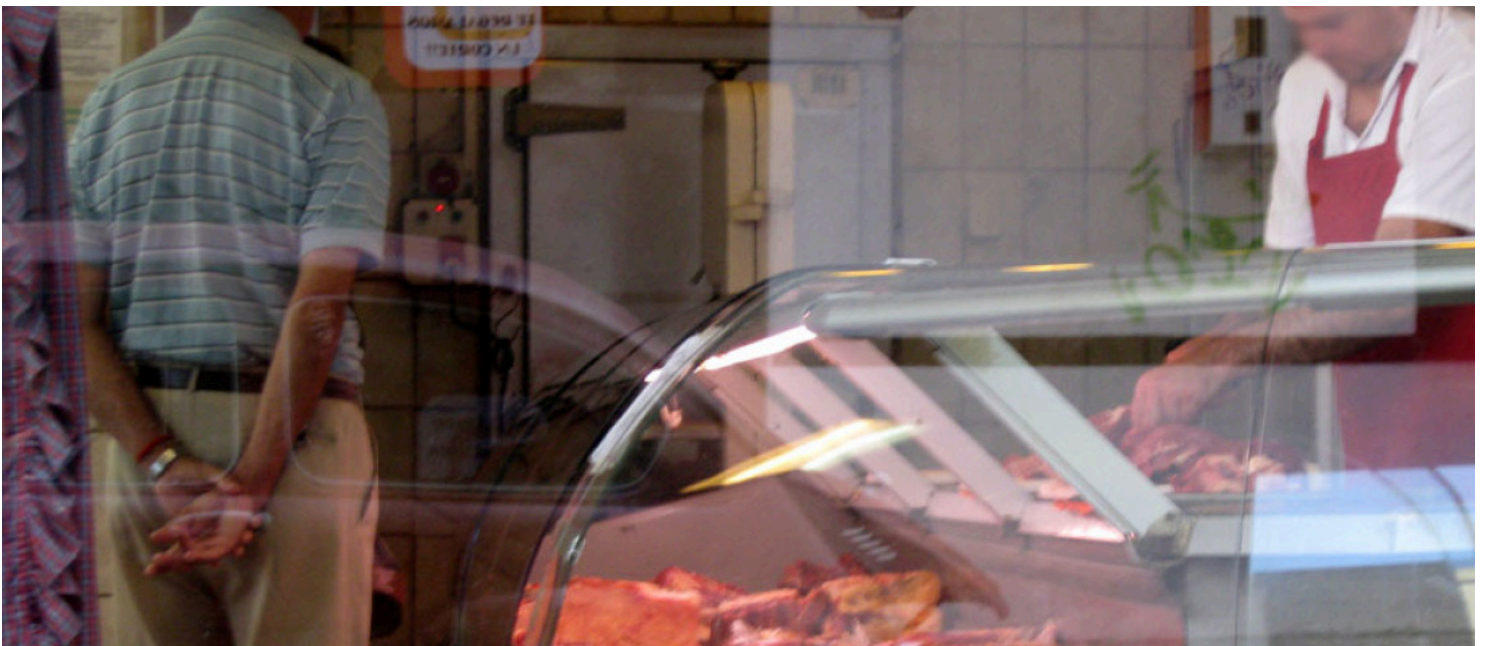
Lees meer over:

rundveehouderij

pluimveehouderij

consument

gezondheid



De Vlaming eet minder vlees. Waar we 15 jaar geleden nog 27 kilo vlees per jaar per persoon kochten, is die hoeveelheid gedaald tot net geen 20 kilo per persoon. Ook het aantal slagers is in vrije val: van ruim 4.000 tot 3.645 in vijf jaar tijd. “De tijden zijn veranderd en de moderne slager heeft zijn aanbod goedschiks en kwaadschiks aangepast”, zegt Ivan Claeys, voorzitter van de Landsbond der Beenhouwers, in Het Belang van Limburg. Met kwaliteitsvlees van eigen bodem, bereide schotels en vegetarische alternatieven trachten slagers in te spelen op de veranderde voedingspatronen.

Wat vroeger absolute heiligschennis zou zijn geweest, is bij almaar meer beenhouwers de normaalste zaak van de wereld geworden. Groentequiches en vegetarische burgers liggen naast de biefstukken en varkenskoteletten in de koeltoeg. “De tijd dat je bij de slager enkel vlees en charcuterie kon kopen, is al lang voorbij”, beaamt Christine Mattheeuws van het Neutraal Syndicaat voor Zelfstandigen (NSZ). Uit een bevraging van 337 beenhouwers blijkt dat slagerijen de laatste jaren steeds meer geëvolueerd zijn naar allround voedingswinkels die inspelen op veranderde en bredere voedingspatronen.

Bijna negen op de tien zaken bieden naast vlees het hele jaar door ook andere producten aan, zoals kaas of bereidingen met vis en schaaldieren. En bijna vier op tien bieden dag in dag uit zelfs vegetarische producten en gerechten aan. Dat maakt ook dat de impact van initiatieven zoals Dagen Zonder Vlees relatief beperkt blijft voor slagers. “Vier op tien slagers verkochten wel minder vlees, maar die omzetzaling werd gecompenseerd met de verkoop van andere voeding, vooral gerechten met groenten, quiches, groenteburgers, pastaschotels en salades”, stelt Mattheeuws.

Ook Yvan Claeys van de Landsbond der Beenhouwers erkent dat een moderne slager zijn aanbod heeft aangepast. “Maar daaruit besluiten dat de vleesetende Vlaming aan het uitsterven is, is een brug te ver. Integendeel, wij zien een groeiende belangstelling voor kwaliteitsvlees van eigen bodem. Heel wat slagers kweken nu al hun eigen dieren. En vaak kost dat wat meer, maar de consument is bereid om daarvoor te betalen”, stelt hij.

Promotieorgaan VLAM ontkent niet dat we steeds minder vlees eten. In 2002 kocht een Vlaming nog gemiddeld 27 kilo vlees, vandaag is dat minder dan 20 kilo. Woordvoerder Liliane Driesen: “Toch blijft de Belg een echte vleeseter. Maar de laatste jaren neemt hij duidelijk genoeg met een kleiner stukje vlees en het hoeft ook niet meer per se elke dag.”

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 |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra