

Slagersopleiding worstelt met imagoprobleem

nieuws

Scholen die een slagersopleiding aanbieden, kampen met een gebrek aan leerlingen. In het KTA in Aalst kan je zowel in het TSO als in het BSO een opleiding tot slager volgen. In elke klas volgen maar een paar leerlingen les. In sommige jaren zit zelfs geen enkele leerling. "Nochtans is er volop vraag naar slagers op de arbeidsmarkt en een slager verdient goed zijn boterham, een dikke boterham zelfs", zegt directeur Fons Colman.

🕒 31 AUGUSTUS 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:57

Scholen die een slagersopleiding aanbieden, kampen met een gebrek aan leerlingen. In het KTA in Aalst kan je zowel in het TSO als in het BSO een opleiding tot slager volgen. In elke klas volgen maar een paar leerlingen les. In sommige jaren zit zelfs geen enkele leerling. "Nochtans is er volop vraag naar slagers op de arbeidsmarkt en een slager verdient goed zijn boterham, een dikke boterham zelfs", zegt directeur Fons Colman.

"De bakkersopleiding trekt iets meer leerlingen aan", zegt voedingscoördinator Toon Colette die de leiding heeft over zowel de bakkerij- als slagerijafdeling van de school. "Dat ziet er allemaal verfijnder en netter uit. De slagerij roept het beeld op van vlees, vet en bloed en dat vindt niet iedereen zo aantrekkelijk. Volgens directeur Colman is het beroep van slager nochtans ideaal. "Een bakker moet vroeg uit de veren, maar een slager heeft meer vrijheid om zich te organiseren".

"De slagers die hier afstuderen, kunnen kiezen uit verschillende jobs", zegt Colette. "Vaak kunnen ze meteen aan de slag bij de beenhouwerijen van Renmans, Colruyt, Delhaize en Carrefour. Dat is ideaal, ze kunnen er stelen met hun ogen, weet je wel". Op termijn beginnen sommigen ook met een eigen zaak. "Ik vind het een ideaal beroep voor een echtpaar", zegt directeur Colman. "Het is een job met veel afwisseling, gunstige werkuren en een zeer deftig loon".

"De meeste slagers moeten geen hele dagen met halve koebeesten sleuren, hoor. Ze zijn ook onderlegd in het maken van allerlei bereidingen en traiteurdiensten. Dat het

vak minder aantrekkelijk is, heeft vooral te maken met de opeenvolgende voedselcrisisen. Daar hebben jongeren een heilige schrik van", besluit de directeur.

Bron: Het Nieuwsblad

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra