nieuws

"Uitstraling hedendaagse slager slaat aan"

nieuws

Het Provinciaal Instituut Voedingsbedrijven Antwerpen (PIVA) zag vorig jaar in zijn slagerijafdeling het aantal inschrijvingen met 39 procent stijgen. Dit schooljaar kwam daar nog een stijging van 16 procent bij, zodat 66 leerlingen binnen enkele jaren het slagersdiploma in handen zullen hebben. Is dit knelpuntberoep aan een heropstanding bezig? "Het beroep heeft duidelijk aan aantrekkingskracht gewonnen door de uitstraling van de hedendaagse slager', zegt Inge Quets, adjunct-directeur van het PIVA.

7 MAART 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:03

Het Provinciaal Instituut Voedingsbedrijven Antwerpen (PIVA) zag vorig jaar in zijn slagerijafdeling het aantal inschrijvingen met 39 procent stijgen. Dit schooljaar kwam daar nog een stijging van 16 procent bij, zodat 66 leerlingen binnen enkele jaren het slagersdiploma in handen zullen hebben. Is dit knelpuntberoep aan een heropstanding bezig? "Het beroep heeft duidelijk aan aantrekkingskracht gewonnen door de uitstraling van de hedendaagse slager', zegt Inge Quets, adjunct-directeur van het PIVA.

"Het beroep van slager is erg veelzijdig: je kan zelfstandig werken, je moet initiatief durven nemen en tegelijkertijd is de slager een vakman, een verkoper en een manager. Daar komt bij dat er een zeer grote werkzekerheid is én een goede slager verdient goed", zegt Quets. "Bovendien verlenen meer en meer beenhouwers ook traiteurdiensten, wat een nieuwe uitdaging voor de creativiteit van de slager vormt".

Dat de prijs van het vlees de afgelopen twee jaar lichtjes is gestegen, laat de vleeseter niet aan zijn hart komen. Nog altijd geeft een gemiddeld Vlaams gezin zo'n 355 euro per jaar uit aan vlees. Ondanks de concurrentie van de grote supermarkten houdt de slager om de hoek goed stand. Hij neemt 30 procent van de vleesvoorziening voor zijn rekening.

Zo runt Marc Roosemeyers in het Antwerpse stadscentrum nog een rasechte slagerij. "Het is vaak uit gemakzucht dat vlees in de supermarkt wordt gekocht, maar ik merk

dat mijn cliënteel de versheid van mijn vleeswaren toch sterk apprecieert. Ze kunnen hier zelf hun stuk uitkiezen en het vlees is niet voorverpakt. Ik snap wel dat het PIVA enkele jaren geleden de slagerijafdeling noodgedwongen bijna moest afschaffen, want het beroep wordt vaak zwaar onderschat. De mensen zien de vleeswaren mooi uitgestald in de vitrine liggen, maar de lapjes vlees komen hier natuurlijk niet zo perfect versneden aan".(KS)

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/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada