nieuws

Waar zijn de slagerijen naar toe?

nieuws

In Vlaanderen verdwijnt elke week één slagerij, kopt Het Nieuwsblad. De komende jaren zou dat aantal nog sterker toenemen. Degene die standhouden, keren terug naar hun roots door zelf hun dieren te kweken, te slachten en te verkopen. Anderen vormen hun beenhouwerij om tot een groot traiteursbedrijf. Maar de dalende trend lijkt dus niet meer te stoppen. Wat is er aan de hand met onze slagers?

2 DECEMBER 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:52

Lees meer over:
rundveehouderij
pluimveehouderij
voedingsindustrie
distributie
consument
gezondheid



In Vlaanderen verdwijnt elke week één slagerij, kopt Het Nieuwsblad. De komende jaren zou dat aantal nog sterker toenemen. Degene die standhouden, keren terug naar hun roots door zelf hun dieren te kweken, te slachten en te verkopen. Anderen vormen hun beenhouwerij om tot een groot traiteursbedrijf. Maar de dalende trend lijkt dus niet meer te stoppen. Wat is er aan de hand met onze slagers?

Velen die vandaag afstuderen in de beenhouwerij, starten sneller bij een supermarktketen dan dat ze een goed draaiende slagerij willen overnemen. De reden? Betere uren, geen financiële kopzorgen en minder zwaar werk.

Uit cijfers van de laatste tien jaar blijkt dat er in Vlaanderen elke week een zelfstandige slagerij verdwijnt. Over heel België waren er dat bijna twee per week. “Vandaag staan in België 800 slagerijen over te nemen”, vertelt Ivan Claeys van de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs aan de krant. “En dan moet je weten dat er jaarlijks 200 afgestudeerde beenhouwers zijn, van wie er 100 systematisch iets helemaal anders gaan doen, en er 50 gaan werken in de grootdistributie: bij de Renmansen en Colruyts van deze wereld. Dus blijven er nog 50 over. Dan weet je dat er geen vervangers zijn voor al die beenhouwers die vandaag hun zaak overlaten.”

Ten eerste is er de factor tijd die een rol speelt. Meer dan driekwart van ons vlees halen we in de supermarkt. Retailprofessor Els Breugelmans van KU Leuven noemt het ‘stop shopping’. “In de supermarkt hebben ze alles, en alles is netjes voorverpakt”, zegt ze.

“Maar dat wil niet zeggen dat er geen markt meer is voor zelfstandigen. Want mensen willen óók vers, en authentiek. Dus gaan ze nu eens naar de supermarkt, dan weer zijn ze bereid om tijd en geld te besteden om elders hun producten te gaan halen.”

Dat het edele beroep van slager veel van zijn pluimen is verloren, is ook deels te wijten aan het slechte imago waarmee vlees te kampen krijgt. De productie ervan is niet goed voor het klimaat want die is, volgens Bond Beter Leefmilieu, verantwoordelijk voor 15 procent van de wereldwijde uitstoot van broeikasgassen. Ook de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) strooit roet in het eten door bewerkt vlees als ‘kankerverwekkend’ aan te stippen. Rood vlees krijgt helemaal onderaan de voedingsdriehoek nog een plaatsje, terwijl spek en charcuterie er helemaal geen plaats in hebben. Tel er nog de talloze acties van dierenrechtenorganisaties bij die dierenmishandeling in slachthuizen aanklagen en de imagoschade is compleet.

Beenhouwers moeten zichzelf dus blijven heruitvinden. Sommige gaan in de richting van schaalvergroting en nemen 20 man in dienst. Andere keren terug naar de kleine en authentieke buurtslager die in het korte ketenverhaal stapt. Maar ook zij ontsnappen niet aan de trends van meer vegetarische alternatieven of kweekvlees. Het is al lang niet meer abnormaal om een groenteburger te zien liggen naast een hamburger.

Keren we toch nog even terug naar de ‘hamvraag’: is vlees nu echt kankerverwekkend zoals de WHO stelt? Volgens professor Stefaan De Smet van UGent moeten we dit met een korrel zout nemen. Hij nam deel aan de werkgroep die het WHO-rapport voorbereidde. Volgens hem is er te veel aandacht gegeven aan die ene conclusie. Al staat het wel vast dat er een verband bestaat tussen het eten van rood vlees en darmkanker, net zoals roken gelinkt is met longkanker. “Maar de kans dat longkanker volgt op roken, is vele malen groter dan de kans dat darmkanker volgt op het eten van vlees”, zegt hij. Volgens hem is de conclusie té snel getrokken dat vlees ongezond is en dat we het beter niet meer eten. “Bovendien, als onderdeel van een gezond eetpatroon, zijn aan het eten van vlees alleen maar voordelen. Je zal je geen zorgen moeten maken over tekorten aan vitamine B12, ijzer, zink of hoogwaardige eiwitten.” Hij blijft wel achter de aanbeveling van de WHO staan om maximaal 500 gram rood vlees per week te eten.

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