

'Week van de Slager' promoot ambachtelijke beenhouwerij

nieuws

In België waren er 15 jaar geleden nog 7.000 slagerijen, vandaag nog zo'n 3.000. Tijd voor een 'Week van de Slager', vond beenhouwer Henk De Vlieger.

🕒 14 APRIL 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:11

Lees meer over:

voedingsindustrie

In België waren er 15 jaar geleden nog 7.000 slagerijen, vandaag nog zo'n 3.000. "Ons beroep is in verdrukking", zegt Henk De Vlieger, zelf beenhouwer en initiatiefnemer van de 'Week van de Slager'. "We willen het imago van brute arbeid bijstellen en laten zien dat ons werk voor meer dan de helft uit traiteursbereidingen bestaat". Hij nodigde de vijfde en zesde klas uit om een paar uur mee te draaien in de slagerij.

Het aantal rasechte slaggers is in Gent de voorbije twee jaar gedaald van 138 naar 117. Hierbij hoort wel een kanttekening, want een aantal verhuisde statistisch naar de categorie minisuperette omdat ze ook andere producten verkopen.

"Het is een duidelijke trend dat slaggers, maar ook bakkers en groente- en fruitverkopers zich steeds meer diversifiëren", zegt schepen Mathias De Clercq (Open VLD). "Ze bieden een uitgebreider assortiment aan en groeien meer en meer uit tot traiteurs. Kijk naar Aula in het centrum van Gent. Dat was vroeger een pure slager, nu is het een heuse buurtwinkel".

Henk De Vlieger, zelf beenhouwer en initiatiefnemer van de 'Week van de Slager': "Veel mensen associëren ons werk nog steeds met bruto geweld en denken dat in een slagerij enkel kadavers worden uitgebeend, biefstukken gesneden, gehakt gedraaid of koteletten gekapt".

"Maar ons werk bestaat voor meer dan 50 procent uit traiteursbereidingen. Als slager kunnen we meer en meer onze creativiteit botvieren. De tijd dat we in onze toonbank maar één soort worst lag, ligt al ver achter ons". De Vlieger beseft dat het imago van

de slager nog wat achterop hinkt. "In die zin was de serie 'Van vlees en bloed' een zegen voor onze sector, maar een extra zetje is altijd welkom".

Vandaar dat de ondernemende beenhouwer aan de kar trok om samen met een aantal collega's uit de wijde omgeving van Gent een 'Week van de Slager' te organiseren van zaterdag 17 tot zaterdag 24 april. "We hebben kinderen uit de vijfde en zede klas uitgenodigd om een paar uur mee te lopen in onze beenhouwerij. Dan zien ze meteen hoeveel soorten worst we bijvoorbeeld maken".

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