

VLEESSECTOR EN ONDERWIJS SLAAN HANDEN IN ELKAAR OM SLAGERSBEROEP TE PROMOTEN

In de vleessector raken meer dan 10.000 vacatures niet ingevuld en steeds minder jongeren kiezen voor een opleiding tot slager. Daarom besloten de vleessector en onderwijsinstellingen de handen in elkaar te slaan. De samenwerking resulteerde in een engagementsverklaring die op maandag 26 mei door alle partijen in Halle ondertekend werd.

Ivan Claeys, voorzitter van de Koninklijke Landsbond der Beenhouders, Spekslagers en Traiteurs van België:

“De ondertekening van het charter is een eerste succes in de samenwerking tussen de vleessector en de scholen, die ik hierbij een pluim wil geven omdat ze zeer goed vertegenwoordigd waren. Het doet goed om te mogen vaststellen dat iedereen die van ver of dichtbij betrokken is bij de vleessector begrijpt dat het 5 voor 12 is voor onze sector. Dat de media het verhaal massaal opgepikt hebben, is uiteraard een sterke troef om aandacht te vragen voor het nijpend personeelstekort op de werkvloer. Met gerichte acties willen wij in de toekomst het beroep van slager aantrekkelijker maken en de opleidingen versterken die jongeren en volwassenen voorbereiden op een veelbelovende carrière in de vleessector. Dat is nodig om meer mensen naar onze slagervloer te krijgen en naar de werkvloer van onze collega's in de andere geledingen van de vleessector die ook naarstig op zoek zijn naar werkrachten. Wij hopen dan ook allemaal dat deze samenwerking de aanzet is om mensen te motiveren om in de vleessector een toekomst op te bouwen.”

Sterke opleidingen dankzij nauwe samenwerking

De sector en de onderwijsverstrekkers zetten zich gezamenlijk in voor kwaliteitsvolle slagervloeropleidingen. Daarbij nemen ze op verschillende vlakken initiatief:

- Het verbeteren van leermiddelen en het professionaliseren van leerkrachten.
- Het voorzien van meer stage- en werkplekken bij ambachtelijke slagervloer en binnen bedrijven.
- Het organiseren van betaalbare en toegankelijke opleidingen in het secundair onderwijs, volwassenenonderwijs en via VDAB.

Daarnaast wordt ingezet op kennisdeling tussen scholen en de sector, zodat de opleidingen beter aansluiten bij de realiteit op de werkvloer.

Wim Hanssen, Pedagogisch Adviseur SO Studiedomein Voeding en Horeca Studiedomein Maatschappij en Welzijn:

“De opkomst van het aantal leerlingen, leraren, technisch adviseurs, directies en alle andere actoren betrokken bij de vleessector, onderwijs en werk tonen aan hoe begaan men is met de toekomst van dit mooie wondermooie en veelzijdige beroep”.

Een beroep met toekomst en diverse carrièremogelijkheden

De vleessector biedt een brede waaier aan beroepsmogelijkheden, met werkzekerheid, regelmatige werkuren, een aantrekkelijke verloning, doorgroeikansen en de mogelijkheid om te werken in een omgeving waar passie en vakmanschap centraal staan. De sector is bovendien zeer actief op het vlak van duurzaamheid, gezondheid en innovatie, met aandacht voor diervriendelijke productie en korte bevoorradingsketens.

Een slagervloeropleiding opent deuren naar uiteenlopende carrièremogelijkheden, zoals:

- Ambachtelijk slager of traiteur in een zelfstandige zaak.
- Werknemer in de vleessector, bijvoorbeeld als productiearbeider, verantwoordelijke, R&D-medewerker of exportverantwoordelijke.
- Distributieslager bij supermarkten en groothandels.
- Fooddesigner of productontwikkelaar binnen de voedingsindustrie.
- Zelfstandig ondernemer of bedrijfsleider in de sector.
- Lesgever binnen opleidingen of op vakbeurzen.
- Demonstrateur of vertegenwoordiger van grondstoffen en materialen voor de voedingssector.

Deze veelzijdigheid maakt het slagervloerberoep aantrekkelijk voor zowel praktisch als innovatief ingestelde mensen.

Wim De Pue, Pedagogisch begeleider en domein-verantwoordelijke voeding en horeca Katholiek Onderwijs Vlaanderen: “Een sterk opgeleide slager-charcutier is een fel begeerde arbeidskracht en kan onmiddellijk aan de slag in een waaier van functies in de hele voedingsindustrie!”

Structureel overleg voor duurzame impact

Geert Van Bever, Adviseur Onderwijs Alimento: “Ondanks het tekort aan slaggers, zagen we gisteren een hoopvolle toekomst: vastberaden stakeholders in de vleessector en slagerijopleidingen, maar vooral enthousiast jong talent dat met passie kiest voor het beroep van slager – een vak met trots, traditie en toekomst.”

Om de samenwerking duurzaam te verankeren, worden onderwijsverstrekkers en sectororganisaties structureel samengebracht. Zo kunnen opleidingen en het beroep blijvend inspelen op nieuwe trends, technieken en maatschappelijke verwachtingen. Met deze gezamenlijke inspanning willen de onderwijsinstellingen en de slagerij-sector de instroom naar het vak verhogen en de toekomst van het ambacht verzekeren.

Anneleen Vandewynckel, Directeur Fenavian – Brema: “Een mooi voorbeeld van samenwerking en vereende krachten binnen de vleessector. Slager is overduidelijk een beroep met veel toekomst!”

De partners in het project zijn:
FEBEV
Fenavian
De Koninklijke Landsbond der Beenhouders, Spekslaggers en Traiteurs van België
Commerce Training
Alimento Group

GO! Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap:

- GO! COOVI Secundair Onderwijs
- GO! atheneum Diksmuide
- GO! Next Hotelschool
- GO! Technisch Atheneum Zavelenberg
- TechniGO! Campus Ledebaan Aalst

Katholiek Onderwijs Vlaanderen:

- Ter Groene Poorte
- KOGKA

Provinciaal onderwijs:

PIVA Antwerpen

Bert Vogels, Technisch adviseur slagerij PIVA: “Door onze krachten te bundelen – slagerij scholen, vakmensen en sectorpartners – brengen we het ambacht tot leven. Samen zetten we de stiel in de kijker en inspireren we een nieuwe generatie om te kiezen voor de trots, het vakmanschap en de toekomst van de slagerij.”

ENGAGEMENTSVERKLARING - CHARTER

Michael Gore, Gedelegeerd bestuurder FEBEV: “Het charter is een toonbeeld van verbinding en engagement over de schakels heen waarmee we het slagersberoep in de kijker willen zetten en houden. Dit kan enkel mits een goede samenwerking tussen het onderwijs en de praktijk. Daar gaan we voor!”

Charter: samenwerking onderwijs - vleessectoren

1. We zetten de slagerijopleidingen en het slagersberoep in de kijker

- **Instroomcampagne naar de slagerijopleidingen**
Positieve aspecten van beroep benadrukken
- Werkzekerheid (van knelpuntenberoep naar polyvalent beroepsprofiel);
- Ruimte voor professionele ontplooiing én een betere work-life balance;
- Sociale voordelen bij bepaalde functies, goede verloning;
- Sterk vakmanschap, wereldwijd vermaard;
- Klemtoon op duurzaam ondernemen, korte keten, mogelijkheden en inspelen

op maatschappelijke vraagstukken (dierenwelzijn, milieu, duurzaamheid, etc.);

- Creatief, innovatief en met passie;
- Brede waaier van arbeidsmogelijkheden (van productiearbeider tot R&D, van ambachtelijk slager tot het opnemen van functies met verantwoordelijkheid binnen de vleessector);
- Doorgroei mogelijkheden (promotie binnen bedrijf, zelfstandig ondernemer), verder studeren.

• Diversiteit aan opleidingsvormen bekendmaken

- Secundair en Syntra voltijds en duaal;
- Volwassenonderwijs regulier en duaal;
- VDAB.

• Doorstroomcampagne naar slagersberoepen

Informeren van de leerlingen/studenten en hen laten kennismaken met de brede waaier van arbeidsmogelijkheden.

2. We bouwen samen aan sterke slagerijopleidingen.

- Professionalisering realiseren van leraren en leerlingen (ook inzetbaar voor personeel in de brede vleessector);
- Het inzetten op kwaliteitsvolle leermiddelen (evoluties en nieuwe trends, nieuwe technieken en producten, ...) waarmee leraren aan de slag kunnen gaan in de les en hen voldoende ruimte bieden voor eigen initiatief;
- Kwaliteitsvolle stage/werkplekken voor leerlingen en cursisten aanbieden via:
 - Werkplekken in diverse beroepen: ambachtelijke slagerij, distributieslager
 - Volledige kwalificatie van de leerling/student/cursist (geen leerlingen overtuigen om vroegtijdig leertraject te stoppen);
- Oog voor een betaalbare opleiding;
- Kennisdeling van de sector versus scholen maximaliseren (vergunningen, FAVV,

3. We brengen alle stakeholders samen via duurzaam overleg.

- Structureel samenbrengen van onderwijsverstrekkers en sectororganisaties die actief zijn in de vleessector.

**Ondertekenende partijen :**

Koninklijke Landsbond der Beenhouwers,
 Spekslagers en Traiteurs van België, Fenavian,
 FEBEV,
 Commerce training – Comeos,
 Alimento / Fevia,
 VLAM,
 COOVI Secundair onderwijs,
 GO Next Hotelschool Hasselt,
 GO! Atheneum Diksmuide,
 PIVA,
 Sint Jozef Geel,
 Syntra Midden-Vlaanderen,
 Syntra-PXL,
 Syntra West,
 TechniGO! Aalst,
 Ter Groene Poorte,
 CVO Brussel campus COOVI,
 CVO Pro,
 CVO Vivant,
 VCVO CERVO-GO .

**Opleidingsaanbod 2025****Opleiding Slager € 786,35***

In deze opleiding verwerf je essentiële kennis over de slagers ambacht. In deze opleiding staan vakmanschap, innovatie, creativiteit, kwaliteit en management centraal.

Opleiding van 2 jaar, 1 avond per week**Syntra West Brugge**

De opleiding start op
 woensdag 10 september 2025

Restauranthouder € 937,75*

In deze opleiding leer je gerechten en dranken bereiden, serveren en afwerken volgens professionele technieken. Je leert voedingsmiddelen bestellen, de kwaliteit controleren, vlot samenwerken met het team en hoe je eigen horecazaak uit te baten.

Opleiding van 3 jaar: 1 avond per week**Syntra West Brugge**

De opleiding start op
 dinsdag 16 september 2025

DUAAL - Slagerij € 210,54*

In deze opleiding maak je, onder gezag en toezicht, vleeskwartieren en slachtafval klaar. Dit breng je in het consumptiecircuit onder de vorm van vers vlees en vleesbereidingen en je presenteert je producten zo aantrekkelijk mogelijk in de winkel.

**Opleiding van 2 jaar, 1 dag per week les
4 dagen op een werkplek****Syntra West Brugge**

De opleiding start op
 vrijdag 5 september 2025

DUAAL - Restaurant en keuken € 210,54*

In deze opleiding verwerf je essentiële kennis over het koken en leer je de knepen van het vak bij een echte vakman.

**Opleiding van 2 jaar, 1 dag per week les
4 dagen op een werkplek****Syntra West Brugge**

De opleiding start op
 woensdag 3 september 2025

*Prijzen incl. BTW

Interesse? Kom zeker langs tijdens de infodag op 25/06

Voor meer info bel 078/353 653 of mail info@syntrawest.be

www.syntrawest.be

volg ons op:    

Met de steun van: 





Nieuwe werknemers zoeken voor de sector



CVO Vitant staat garant voor degelijke opleidingen slagerij voor volwassenen op campus PIVA.

“Onder het moto ‘Er is altijd een reden om bij te leren’ proberen wij steeds nieuwe cursisten aan te trekken,” vertelt opleidingscoördinator Kris Boden. “Ons hoofddoel is uiteraard om nieuwe werknemers toe te leiden naar de sector. We hebben hiervoor twee uitgewerkte trajecten en zetten ook in op nieuwe doelgroepen.

“De werkgever brengt de kandidaat aan, wij leiden ze mee op.”

“In ons sneltraject Assistent slager volgen cursisten voltijds de opleiding gedurende 12 weken. Vanaf de tweede week gaan zij al twee dagen werkplekleren in een slagerij. We werken hiervoor nauw samen met de werkgevers. Zij maken promotie en bereiken zo potentiële kandidaten die bij hen willen werken. Wij leiden hen dan mee op en de stage doen ze in het desbetreffende bedrijf. Een win/win dus voor zowel de school als het bedrijf. Dit sneltraject kan door werkzoekenden gratis gevolgd worden via de VDAB, maar we zien evenzeer werkgevers die bereid zijn de opleiding te betalen voor goeie werkrachten.”

Gemotiveerde cursisten volgen 2 jaar avondschool

“Sinds vorig schooljaar bieden we een 2-jarig traject aan in avondschool waarbij je het eindcertificaat Slager-spekslager behaalt. De cursisten volgen dan 2 tot 3 avonden in de week les en werken zo 12 modules af gaande van verwerking deelstukken, panklaar maken vlees tot Aankoop-, verkoop- voorraadbeheer slagerij. Dit traject slaat aan. Het is duidelijk dat deze inspanning enkel geleverd worden door sterke kandidaten die ambitie hebben om in een slagerij te werken en zelfs later deze over te nemen of zelf een zaak te starten.”

Van je hobby je werk maken

Het slagersvak ligt niet altijd goed in de markt, nochtans zien we heel wat mensen die in hun hobby graag met vlees werken, denk maar aan jagers of barbecuefanaten. Ook hen proberen we extra ter bereiken. Zo hebben we op 25 mei een promotiestand hebben om het Belgisch barbecueweekend in De Schorre in Boom. Zij komen dan één module bij ons volgen in avondschool en hun interesse is gewekt. Het zal niet de eerste keer zijn dat iemand van zijn hobby ook zijn werk maakt! En het slagersberoep blijkt heel wat hobbyisten te verrassen met de goede werkuren, verloning en fijne sfeer op de werkvloer.

Nieuwkomers willen vooruit

Een andere doelgroep waar we op inzetten, zijn nieuwkomers. Zij willen vaak vooruit, willen zo snel mogelijk een job vinden en willen de handen uit de mouwen steken. Het beheersen van de Nederlandse taal is echter niet evident, voor vaak laaggeschoolde nieuwkomers. Zowel voor hen als voor de werkgevers is de taal een struikelblok. Bij CVO Vitant hebben we echter ook opleidingen Nederlandse taal. We weten dus dat we hier een verschil kunnen maken, zowel voor de nieuwkomers als voor de vlottere instroom naar de sector!

Wil jij graag samenwerken met CVO Vitant en mee promotie maken?

Neem dan contact op met de opleidingscoördinator Kris Boden, kris.boden@cvovitant.be, M 0474 22 03 38, www.cvovitant.be

CVO Vitant, Campus PIVA, Desguinlei 244, 2018 Antwerpen



PIVA secundair onderwijs

van 12 tot 18 jaar

Een topopleiding vanaf het eerste jaar: tijdens de uren voedingstechnieken maak je kennis met slagerij, bakkerij en hotel.

Tweede en derde graad slagerij: je leert en werkt in hypermoderne slagerijlokalen en zeer goed uitgeruste slagerijkeukens.

7de specialisatiejaar Culinaire Slager:
Deze opleiding combineert traditioneel vakmanschap, innovatie en ondernemerschap in een praktijkgerichte aanpak.

www.piva.be



CVO Vitant volwassenenonderwijs

Sneltraject Assistent slager

Dagonderwijs vanaf 18 jaar

Start 15 september 2025 - 12 weken

Tijdens de opleiding leer je vlees versnijden en verwerken tot producten zoals chipolata's, filets, gehakt en gourmetschotels. Daarnaast geven we je de technieken mee voor de verkoop en presentatie aan de toonbank. Je oefent dit in onze eigen slagerijwinkel van campus PIVA en je gaat werkplekleren bij een slagerij. Je ontvangt het certificaat van Slager distributie.

Infosessies 11/06, 1/07 en 26/08

van 10-11u op Campus PIVA

www.cvovitant.be

2-jarig traject Slager-spekslager

Avondonderwijs vanaf 16 jaar

Wie het eindcertificaat Slager-spekslager wil behalen in avondschoon kan dit in een tweejarig traject. Je volgt dan 2 tot 3 avonden in de week les.

Contacteer ons voor jouw traject op maat:

CVO Vitant, T 03 242 26 19

info.piva@cvovitant.be

Avondmodules

Programmatie september tot januari

Eenvoudige verwerking deelstukken
Karkassen uitsnijden en versnijden
Bereiding vleesproducten (charcuterie)
Eenvoudige verkoopklare gerechten
Portioneren van vlees
Ontvangstcontrole en panklaar maken wild en gevogelte

Download de folder via www.cvovitant.be

Inschrijvingen vanaf 24/05/25

Campus PIVA, Desguinlei 244, 2018 Antwerpen



Ontdek de 'Kunst van het Slagersvak' bij GO! atheneum Diksmuide!

Streef je naar een carrière als gepassioneerde slager? Dan is onze SlagersTraiteursopleiding precies wat je zoekt! Met meer dan 60 jaar ervaring en een erkende reputatie in heel Vlaanderen, biedt ons instituut een uitmuntende opleiding die jouw passie omzet in een vakmanschap van topniveau.

Bij ons leer je niet alleen de ambachtelijke kneepjes van het vak, maar krijg je ook een grondige basis in bedrijfsvoering en management. Na afronding van onze allesomvattende opleiding ben je klaar om zowel zelfstandig als in loondienst te schitteren. In onze hypermoderne slagerij-afdeling beschikken we over stateofthe-art apparatuur die de perfecte balans

creëert tussen traditioneel vakmanschap en hedendaagse technologie. Je leert niet alleen hoe je de lekkerste vleeswaren maakt, maar ook hoe je ze met verve verkoopt en presenteert aan klanten. Onze toegewijde leraren zijn experts in hun vakgebied en houden constant voeling met de laatste trends en ontwikkelingen in de sector. Zo garanderen we dat onze studenten perfect voorbereid zijn op de moderne slagerij van de 21e eeuw. Bij ons staat duurzaamheid en kwaliteit hoog in het vaandel. Onze studenten nemen jaarlijks deel aan prestigieuze vakwedstrijden en schitteren op beurzen met hun meesterlijke creaties.

Kies je voor de SlagersTraiteursopleiding

bij GO! atheneum Diksmuide, dan kies je niet alleen voor een brede vorming, maar ook voor een gepersonaliseerd traject dat jouw passie voor het vak omzet in een levenslange carrière. Maak vandaag nog een afspraak voor een persoonlijke kennismaking en ontdek hoe wij van jouw pa



Slagers-Traiteursschool GO!
atheneum Diksmuide met internaat
Kaaskerkestraat 22, Diksmuide
051 51 92 51
www.go-diksmuide.be





GO! SCHOOLENGROEP
Brussel
GO! SECUNDAIR ONDERWIJS
COOVI



CAMPUS COOVI
EMILE GRYSOLAAN 1
1070 ANDERLECHT
TEL: +32(0)2 525 56 00
<https://secundair.coovl.be>



Opendeurdag
CAMPUS COOVI
zaterdag 25 april 2026

11u tot 17u
LOCATIE: CAMPUS COOVI
Emile Grysonlaan 1
1070 Anderlecht

Opentuin
CAMPUS NEERPEDE
zaterdag 17 mei 2025

11u tot 17u
LOCATIE: CAMPUS NEERPEDE
Neerpedestraat 236
1070 Anderlecht