

# “Slagersberoep is weer hip bij jongeren”

Directeur Iris Cornette (Ter Groene Poorte Brugge)  
ziet inschrijvingen stijgen

In het hart van de Breydelstad bevindt zich een van de meest moderne en tegelijkertijd authentieke slagersscholen van ons land. We komen aan in Ter Groene Poorte in Brugge voor een gesprek met Iris Cornette, algemeen directeur sinds twee jaar. Met veel passie vertelt ze ons over de slagersopleiding. “Slager zijn is opnieuw hip onder de jongeren. Er is nog geen verdubbeling van het aantal inschrijvingen, maar wel al vooruitgang en dat was jarenlang niet het geval.”

## ***Wat maakt Ter Groene Poorte de school die ze vandaag is?***

Iris Cornette: “Bij ons kan je vijf verschillende beroepen leren. Er is de hotelopleiding, de bakkersschool, grootkeuken, de voedingstechnieken en tot slot ook de slagerijschool. Vooral bij die laatste zien we sinds kort opnieuw een stijging van het aantal inschrijvingen. Bij ons staat de synergie tussen deze verschillende richtingen centraal. We merken dat het belangrijk is aan

de verhalen van oud-leerlingen. Het brengt hen tot meer creativiteit door van andere leerlingen te leren.”

“Ten tweede blijven wij ook erg hard inzetten op nieuwe infrastructuur, op nieuwe machinerie en op nascholing van onze praktijkleerkrachten. Uiteraard moeten wij een leerplan volgen dat ons wordt opgelegd vanuit Brussel, maar waar mogelijk leggen wij onze eigen klemtonen, die ervoor

zorgen dat creativiteit en innovatie hier gewaarborgd worden. Tot slot wordt de puzzel één mooi geheel door het menselijk aspect. Wij hechten erg veel belang aan het welbevinden en de betrokkenheid van zowel onze leerkrachten als onze leerlingen, zo voelen zij zich ook goed. Een leerkracht die zich goed voelt, straalt dat uit naar zijn leerlingen. Dat vat de biotoop van Ter Groene Poorte goed samen.”





 Iris Cornette,  
Directeur Ter Groene Poorte Brugge

Slagerijen die heel sterk  
in omzet vooruitgaan  
zijn eigenlijk advies-  
verleners geworden.



Iris Cornette,  
Directeur Ter Groene Poorte Brugge

We willen voorkomen dat de kaas, of zeg maar de hesp, van hun boterham wordt gegeten.

***Jullie zijn erg gekend voor de slagersopleiding. Wat maakt die zo uniek?***

“Onze opleiding kan zowel op technisch als op beroepsniveau gevolgd worden. Beiden hebben een andere aanpak, maar bereiken wel hetzelfde doel. In BSO vertrekken we vanuit het principe ‘*al doende leert men*’. Zo stellen de leerlingen bepaalde zaken vast en gaan ze nadenken hoe dat komt. In de TSO opleiding gaan we net andersom te werk. Hier vertrekken we vanuit de theorie om die dan te gaan toepassen in de praktijk. Welke opleiding je ook volgt, als je hier afstudeert ben je een kwalitatieve sla-ger.”

“Alle leerlingen beginnen bij de basis. Dat is de bereiding van vers vlees, be-reide gerechten en charcuterie. In de specialisatiejaren kan men kiezen om grote banketten te verzorgen. Als kers op de taart gaan we ook elk jaar, vanaf de derde graad, op studiereis naar het buitenland. Daar leren onze leerlingen

werken met andere soorten vlees die ze hier niet dagdagelijks zien.”

**Vernieuwing en innovatie**

“Drie jaar geleden hebben we beslist om te investeren in een volledige nieuwbouw. Op dat moment was dat een vrij groot risico, maar nu zijn we erg tevreden met die beslissing. De nieuwe infrastructuur en hedendaagse machinerie zorgen ervoor dat onze leerlingen echt het vak kunnen leren. Daarnaast heeft België enorm hoge standaarden als het aankomt op voedselveiligheid en hygiëne. Ook op dat vlak hadden wij het gevoel dat het tijd was om een investering te doen.”

***Het slagersberoep is veel veelzijdiger geworden dan vroeger. Afgestudeerde leerlingen komen op veel verschillende plaatsen terecht. Hoe komt dat?***

“Eerst en vooral zijn er tijdens de opleiding stages voorzien op allerlei ver-



schillende niveaus. Er is een stage in de supermarkt, een bij een ambachtelijke slager, maar ook een in de voedingsindustrie. Op die manier kunnen de leerlingen zich een goed beeld vormen van de sector waarin ze terechtkomen met hun diploma. Daarnaast speelt ook de mindset van deze generatie een grote rol. Je mag hen niet het gevoel geven dat ze vast zitten in een atelier of een bepaalde sector. Er zijn voldoende succesverhalen om onze leerlingen te tonen dat ze met het slagersdiploma heel wat kanten uitkunnen. Ik denk bijvoorbeeld aan Wim Ballieu van Balls en Glory, hij is ook slager van opleiding. Ondertussen heeft hij een horecaketten in binnen- en buitenland.”

***De jongste maanden en jaren steken heel wat nieuwe trends de kop op. Mensen die vegetarisch eten of hun vlees meer en meer lokaal willen kopen zijn geen uitzondering meer. Hoe spelen jullie daarop in?***

“Wij zetten enorm in op authentiek, lokaal gekweekt vlees. We staan nauw in contact met landbouwers uit West-Vlaanderen, zo weten we heel goed van waar het vlees komt. De herkomst is voor ons zeer belangrijk, die boodschap geven we ook mee aan onze leerlingen: ga eerst kijken bij jou in de buurt zodat je weet hoe het dier gekweekt en verzorgd wordt vooraleer je overgaat tot de volgende stappen’.”

“Ook met het vegetarische en veganistische verhaal zijn wij bezig. Voor ons blijft de rol van vlees zeer belangrijk, vooral bij opgroeiende kinderen. Er verschijnen in de media heel wat verhalen die het omgekeerde beweren, daar willen wij graag wat tegengewicht aan geven. Als je naar een alternatieve manier van voeding wil gaan zijn er een heleboel supplementen die je moet bijnemen als je een even sterke voedingswaarde wilt behouden. Dat wil niet zeggen dat we onze jonge slagers niet wegwijs maken in de nieuwe technieken. We vinden het belangrijk dat ze een alternatief kunnen



bieden. We willen voorkomen dat mensen die vegetarisch zijn enkel in de supermarkt kunnen kopen. Ook zij moeten terecht kunnen bij de lokale slager voor kwaliteitsproducten. Een vegetarische burger of een vegetarisch gerecht maken vergt in principe dezelfde procedure en machinerie, ze hoeven dus alvast geen extra kosten te maken. We willen voorkomen dat de kaas, of zeg maar de hesp, van hun boterham wordt gegeten (lacht).”

“Tot slot merken we de jongste tijd nog een nieuwe tendens op. Heel wat klanten komen naar de lokale slagerij om advies te vragen. Als ze willen weten hoeveel vlees en welke soort ze nodig hebben voor een familiefeest gaan ze langs bij de slager om de hoek. Slagerijen die heel sterk in omzet vooruitgaan zijn eigenlijk adviesverleners geworden.”

***Hoe ziet de toekomst van de slagersopleiding eruit?***

“Wij kijken erg optimistisch naar de toekomst. Bij de Belg gaat liefde nog altijd door de maag. Dan zijn er maar weinig zaken die kunnen tippen aan een lokaal gekweekt stukje vlees dat op een authentieke manier is klaargemaakt. We hopen natuurlijk dat de trend zich blijft verder zetten en dat we volgend schooljaar opnieuw een verhoging zien van de inschrijvingen.”

 Iris Cornette,  
Directeur Ter Groene Poorte Brugge

Het ambacht en de vleesindustrie vragen heel veel slagers. We zouden er hen met plezier meer geven, maar we moeten ze eerst hebben.