

Er is altijd en overal een job die bij je past in de slagerij!

Alle inspanningen ten spijt ... het aantal afgestudeerde slagers dat we naar onze werkvloeren kunnen leiden is te beperkt om aan de nood die er is in onze sector te voldoen.

Vorig jaar zaten er een tweehonderd tal jongeren in het slager-sonderwijs in Vlaanderen. Als je weet dat er 1000den handen te kort zijn bij onze ambachtelijke beenhouwers en dat heel wat gepensioneerde beenhouwers hun zaak niet kunnen overlaten aan een jonge slager, weet je dat we ruimschoots onder het behoeft aantal zitten.

Nochtans laten we geen kans onbenut om de positieve punten die werken in een slagerij met zich mee brengt, te benadrukken. Als afgestudeerde slager, helper, kok of winkelbediende ben je zeker van een goed betaalde job in een aangename werkomgeving. Je werkt in een team, meestal in de eigen streek, en je kan al je creativiteit los laten op de ambachtelijke creaties die je maakt.

Er werden de laatste jaren heel wat inspanningen geleverd om het beroep te promoten en onze scholen deden alle mogelijke inspanningen om te investeren in degelijke opleidingen en moderne apparatuur.

Een van de sterktes van het ambachtelijke slagersberoep is de unieke band met de klant.

Het persoonlijk advies in de winkel over de manier waarop het

aangekochte vlees het beste klaar gemaakt kan worden, is essentieel als klantenbindmiddel. Je kent de story en besognes van je klanten en leeft met hen mee. Zo ontstaat er een vertrouwensband waarvoor klant bij jou langskomt in plaats van naar het grootwarenhuis te gaan.

Voor ieder wat wils

Of je nu een rasechte vakman, verkoopster of medewerker in de slagerij wil zijn, een goede opleiding geeft je zekerheid op een degelijke beroepsbekwaamheid en vakmanschap. Dat is de reden waarom wij opleiding en scholen zo belangrijk vinden.

Indien je interesse hebt voor het ambachtelijk slagersvak of voor één van de aanverwante beroepen zoals traiteur, kok, winkel-juffrouw, ... ga dan gerust eens langs bij een ambachtelijke beenhouwer in je buurt of neem contact op met een slagerijschool in je buurt.

Carine Vos

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

Heerlijke culinaire gerechten in je slagerij

Wil je nog meer kant-en-klare maaltijden of meer verfijnde culinaire gerechten aanbieden als slager? Bij CVO Vitant, het volwassenenonderwijs op Campus PIVA bieden wij drie culinaire cursussen aan gericht op slagerijwinkels. Zo verwen je jouw klanten met nieuwe gerechten.

Enkele voorbeelden uit het programma

- **Soepen:** tomatensoep met balletjes, pompoensoep, aardappelsoupe met groentjulienne, erwtensoep met Gelderse rookworst, komkommerroomsoep, ossestaartsoep
- **Vleesbrood en frikandellen**
- **Pasta's:** gegratineerde macaroni met mornaysaus en gekookte ham, lasagne, cannelloni met ricotta kaas en spinazie, Tagliata van kogelbeefsteak met winterse groenteparel
- **Maaltijden:** gegratineerd hamrolletje met witloof en aardappelpuree, vol-au-vent, Antwerps stoofvlees met koninckbier, kalfsstoeverij met zilverui en champignons, gebakken varkensworst met bloemkool in roomsaus en gekookte aardappelen, gebakken varkenskotlet met gebakken witloof en peterselie-aardappelen, bourgondisch stoofpotje, lamskerrie met gekookte rijst, stoeverij van paard op Vlaamse wijze, gebakken schapegehaktsteak met ratatouille
- **Salades:** pastasalade met kip en gerookte tong, couscoussalade met zalm, rijstsalade met scampi
- **Buffetschotels:** tomaat garnaal, perzik met krab, gevuld eitje, ham met groene asperge, kippenboutjes, aardappelsalade en gemengde sla.
- **Assortiment koude sauzen:** cocktailsaus, remouladesaus, tartaarsaus, looksaus, 1000-islandsaus, gribichesaus voor gourmet en fondue.
- **Aperitiefhapjes:** zakouskis, worstenbroodjes, mini kaaskroketjes, mini pizza, mini croque monsieur met truffel
- **Desserts:** rijstpap, chocomousse



Deze cursussen kan je volgen in avondschool op Campus PIVA.

Er is geen voorkennis vereist, dus ook werknemers zonder vooropleiding slagerij of koken zijn welkom!

Elke cursus bestaat uit 17 lessen. Je start in september. Inschrijven kan vanaf 24 mei. De plaatsen zijn beperkt tot 16 deelnemers.

Meer info: T 03 242 26 19, info.piva@cvovitant.be www.cvovitant.be



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



Provincie
Antwerpen



vitant
PROVINCIAAL CENTRUM VOOR
VOLWASSENENONDERWIJS



PIVA

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 state-of-the-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 passie een ambacht maken! (PVG)



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





Vlees is vakmanschap: start jouw carrière bij CVO Cervo-GO!

De toekomst van de vleessector begint met goed opgeleide vakmensen. Bij CVO Cervo-GO geven we professionele opleidingen met passie en expertise. We werken nauw samen met **VDAB**, de vleesindustrie, lokale slagers, winkelketens, het **GO! Technisch Atheneum Diksmuide** én onze **Scholengroep Inspira**. Zo bouwen we samen aan een sterke instroom van nieuwe vakmensen en stemmen we ons aanbod optimaal af op de behoeften van de sector. Bovendien runnen onze leerlingen en cursisten een **eigen slagerijwinkel**, waar ze praktijkervaring opdoen in verkoop en klantenservice. Alle dagopleidingen georganiseerd in samenwerking met VDAB zijn **gratis** en cursisten ontvangen een **VDAB-vergoeding**.

Vleesbewerker - dagopleiding (3 maanden)

In drie maanden word je opgeleid tot vleesbewerker, een ideale instapopleiding voor wie snel aan de slag wil in de vleessector. Samen met VDAB helpen we jou aan een job in de vleesindustrie in je buurt.

Slager Distributie - dagopleiding (5 maanden)

Leer alles over het versnijden, verpakken en verkopen van vlees in de distributiesector. Deze opleiding vormt ook de perfecte opstap naar een job in de vleesindustrie. Samen met VDAB helpen we jou op weg naar werk.

Slager-Spekslager - dagopleiding (9 maanden)

Word een echte vakman of -vrouw in het ambachtelijk en industrieel versnijden, bereiden en presenteren van vleesproducten. Samen met VDAB begeleiden we jou in je zoektocht naar tewerkstelling.

Slager-Spekslager - avondopleiding (1 avond per week)

Voor werkenden of wie flexibel wil studeren. Bouw rustig maar zeker je expertise verder uit, avond per avond.

Alle opleidingen vinden plaats in onze modern uitgeruste slagerij-school in Diksmuide.

KOM KENNISMAKEN TIJDENS ONZE INFODAGEN!

Bezoek onze slagerij-school, ontdek onze opleidingen en proef van gratis workshops.
Locatie: Slagerij-school CVO Cervo-GO,
Kaaskerkestraat 22, Diksmuide.

Dinsdag 3 juni 2025, 9u30 - 12u
Dinsdag 17 juni 2025, 9u30 - 12u
Maandag 25 augustus 2025, 9u30 - 12u
Start: 8 september 2025

DOSSIER ONDERWIJS



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



Opendeurdag
CAMPUS COOVI
zaterdag 25 april 2026
Tijl tot 17u
LOCATIE: CAMPUS COOVI
Emile Grysonlaan 1
1070 Anderlecht

Opentuin
CAMPUS NEERPEDE
zaterdag 17 mei 2025
Tijl tot 17u
LOCATIE: CAMPUS NEERPEDE
Neerpedestraat 336
1070 Anderlecht

Van vlees en bloed? Hou je van een lekker stukje vlees, en beter nog: zorg je daar het liefst zelf voor? Dan ben jij één van de toekomstige slagers waar de arbeidsmarkt zo luid om vraagt! Vlees leren versnijden, bereiden en aan de man brengen, met machines werken, het is een kolfje naar jouw slagershand!

Maar je leert nog méér dan vleesverwerking alleen. Ook bewaar- en verpakkings-technieken, hygiënische normen en verkooptechnieken vormen een onderdeel van je opleiding. Je maakt tevens kennis met een aantal disciplines zoals boekhouden en ondernemingsvormen, die jou ongetwijfeld van pas zullen komen wanneer je later je eigen zaak opstart.

Tijdens intensieve praktijkoefeningen en stages leer je de kunst van het vak: efficiënt, snel en verantwoord werken en vooral: garant staan voor de kwaliteit van je producten. Als kersverse slager kom je zeker aan de bak in een ambachtelijk of industrieel vleesbedrijf, of wie weet, word je op een dag je eigen baas!





LEREN. DURVEN. DOEN.

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:





Slager worden aan Ter Groene Poorte

“Innovatie, vakmanschap en creativiteit!”

Met de slagerijopleiding van Ter Groene Poorte krijg je het beroep van slager volledig in de vingers. Praktijkervaring doe je op in een hypermoderne slagerijafdeling. Dankzij de geavanceerde faciliteiten en de nieuwste apparatuur krijg je de best mogelijke opleiding in het slagersvak.

Je leert alles over vers vlees, panklare gerechten, charcuterie en alternatieve producten die thuishoren in de toonbank van de moderne slager. Runderen, varkens, pluimvee of wild? Onze vakmensen leren je alles van versnijding tot bereiding. Les krijg je in het slagerijgebouw dat voorzien is van de meest moderne infrastructuur zodat de opleiding naadloos op het werkveld aansluit. Praktijklessen worden afgewisseld met een uitgekiende theoretische bagage die je in staat stelt als ambachtelijke slager aan de slag te gaan of een eigen zaak op te starten.

Polyvalente kok

Een slager is tegenwoordig een moder-

ne kok. Hij weet alles van vlees, maar presenteert daarnaast kant-en-klare gerechten en alternatieve producten. Vegetarische burgers, vegan hapjes, charcuterie op basis van zeewier of gezonde alternatieven? Naast vers vlees, komt het allemaal aan bod in de veelzijdige wereld van de moderne slager. De slager-traiteur wordt de komende jaren nog meer een 'foodie', een vakman die weet hoe hij kan charmeren met lekker en vers vlees. Zijn productkennis zorgt ervoor dat het lekkerste stukje op je bord komt.

Vernieuwde 7de leerjaren

Met de start van het schooljaar 2025-2026 krijgen de zevende leerjaren (specialisaties) een inhoudelijke facelift waardoor onze studenten sterker dan ooit naar het werkveld kunnen. Wie specialiseert, investeert in zichzelf en tilt zijn of haar vakkennis naar het hoogste niveau. Levensecht leren is de motor van je specialisatie. Met de focus op veel praktijk scherp je je basisvaardigheden aan tot je een meester bent in je vakge-

bied. Je komt in contact met de boeiende bedrijfswereld, loopt stage in toonaangevende zaken en je passie en creativiteit gaan hand in hand met je innovatieve blik op voeding. Je wordt niet alleen een specialist in je vak, maar je ondernemerschap schenkt je de mogelijkheden om snel je dromen en ambities waar te maken.

7de leerjaar Culinaire Slager Traiteur

Kies je voor een specialisatie als culinair slager traiteur dan word je geschoold tot een moderne chef-slager die kennis van vlees en lekker koken nauwkeurig combineert. Als slager-traiteur mag je eigenlijk de titel van gastronom dragen want je bent een allround chef gewapend met productkennis in alle mogelijke contexten: van catering tot events, van foodtruckfestivals tot outdoor cooking. Het zevende jaar tot slager-traiteur is de ideale opstap naar de kunst van het koken in alle mogelijke omgevingen. De kruisbestuiving van de beroepen maakt je straks sterker in het werkveld.

DOSSIER ONDERWIJS



Je toekomst ligt bij een ambachtelijke slager, traiteur, in de keukens van grote bedrijven of je stampst natuurlijk een eigen initiatief uit de grond en probeert de wereld te verbazen met je. Een slager-traiteur profileert zich meer en meer als een voedingscentrum waar vlees hand in hand gaat met gezonde, maar lekkere alternatieve gerechten.

7de leerjaar Slager-Charcutier

Waar een specialisatie culinair slager traiteur meer focust op 'koken' en het bereiden van lekkere kant-en-klare maaltijden, gaan we hier dieper in op de verdere verwerking van vlees. Hoe maak je uitzonderlijke kookhammen? Hoe tover je een eigentijds wildpastei uit de oven?

Kortom, we denken mee over innovatie binnen de charcuterie en leren onze studenten bereidingen te maken met minder vet, minder zout, maar met meer smaak. Hybride burgers waarin een gedeelte van het vlees wordt vervangen door groenten of plantaardige producten staan evenzeer op het programma. Wil je je als slager specialiseren in charcuterie? Of wil je als kok je eigen vleeswaren maken? Of wil je als kok ook de stap naar vlees en charcuterie maken? Dit is jouw specialisatie! De opleiding slager charcutier is volledig nieuw aan Ter Groene Poorte en zet met twintig uur praktijk per week hoog in op het ambacht. In beide 7de leerjaren leer je binnen de algemene vorming over ondernemer-

schap, maatschappelijke oriëntatie en communicatie. Een absolute meerwaarde als je later je eigen zaak opstart. Vergeet ook niet dat je in deze specialisatie verschillende (onvergetelijke) uitstappen en studiereizen krijgt in binnen- en buitenland. Je stage start begin mei en duurt zeven weken alvorens je afstudeert met een beroepskwalificatie culinair traiteur slagerij én een extra attest ondernemerschap. Ook stage in het buitenland met Erasmusondersteuning behoort tot de mogelijkheden.

MEER INFO
www.tergroenepoorte.be





Christine Dhondt benoemd tot algemeen directeur Ter Groene Poorte

Met onmiddellijke ingang heeft de raad van bestuur Christine Dhondt aangesteld als algemeen directeur van Ter Groene Poorte. Christine neemt er de taken van Iris Cornette over, die enkele maanden geleden zelf besliste om haar carrière een andere wending te geven.



HART VOOR DE SCHOOL

Christine Dhondt is een vertrouwd gezicht binnen Ter Groene Poorte. Ze is al sinds 2017 directeur pedagogie en maakt nu de overstap tot algemeen directeur waarin het pedagogische luik het belangrijkste onderdeel zal blijven van haar werkzaamheden. Christine Dhondt is licentiaat economische wetenschappen en startte in 1991 als leerkracht economie in de derde graad en de 7de leerjaren. Ze stond tevens aan de wieg van de mini-ondernemingen. In 1999 werd ze coördinator van de derde graad om in 2009 toe te treden tot het directieteam. In 2017 volgt dan de stap naar directeur pedagogie.

“Met haar jarenlange ervaring kent Christine de school door en door”, klinkt het bij het schoolbestuur. “We zijn heel erg verheugd dat ze de school en de leerlingen verder wil laten groeien binnen de visie ‘hier leert ons land wat lekker is.’”

PERSONEEL IS ONS KAPITAAL

Christine Dhondt: “Als algemeen directeur wil ik de visie en de beleidslijnen van de school verder uitdragen en mijn opdracht als directeur pedagogie verder zetten. Daarnaast wil ik volop inzetten op people management. Het onderwijs heeft vele uitdagingen, maar je goede mensen motiveren en coachen, blijft een prioriteit.

Onze mensen, dat is het kapitaal en de rijkdom van Ter Groene Poorte. Samen met mijn team wil ik Ter Groene Poorte verder uitbouwen als toonaangevende voedingsschool, maar ook als kenniscentrum met aandacht voor ondernemerschap en innovatie. Ter Groene Poorte is een prachtige school die vakmanschap, expertise en samenhang verbindt en onze jongeren kneedt tot de foodies van de toekomst.”

De directie van de Koninklijke Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België en de redactie van de Belgische Beenhouwerij wensen mevrouw Dhondt heel veel succes met deze nieuwe uitdaging.