

DE WEEK VAN DE SLAGER



DE WEEK VAN DE SLAGER is de ideale gelegenheid om bij de schoolgaande jeugd die een jobkeuze moet maken, de uitdagingen van een loopbaan in de SLAGERIJ, voor te stellen.

Als ambachtelijke vakmannen en vrouwen hebben slagers de troeven zelf in handen om het slagersberoep te promoten. Doordat de consumenten er weer de voorkeur aan geven om dicht bij huis te winkelen, biedt werken bij de slager immers heel wat mogelijkheden.

De toonbanken van de ambachtelijke slagers tonen een rijk gamma aan vers vlees, vleeswaren, bereidingen, maaltijden enz. In vele slagerijen spelen in op het dalend aantal zelfstandige ondernemers in hun buurt en bieden ook brood, groenten en fruit aan. Uitbenen en versnijden zijn niet langer de hoofdbezigheden van de ambachtelijke slager. De slager is veel meer dan dat.

Onze sector stelt duizenden mensen te werk. Vaak in een familiale werkomgeving waar er oog is voor de noden van het personeel. Onze slagerijen schreeuwen om beenhouwers, vleeswaren-specialisten, verkoopsters, aankopers, kok's, etc.

Het project rond DE WEEK VAN DE SLAGER is ondertussen geëvolueerd van een regionaal project naar een nationaal evene-

ment met ondersteuning uit de hele slagerswereld. Zowel de nationale beroepsfederatie als de slagersscholen als onze sponsors Ganda en VLAM, trekken mee de kar om het ambacht te promoten.

Het hoofddoel van DE WEEK VAN DE SLAGER blijft uiteraard dat zoveel mogelijk ambachtelijke slagers hun atelier openstellen voor leerlingen van het vijfde en zesde leerjaar. De doe- of bezoekdag moet de leerlingen immers onderdompelen in de wondere wereld van de slagerij. Door eens een kijkje te nemen achter de schermen, of meer nog, echt mee te werken in de beenhouwerij, krijgen ze een juister beeld van het veelzijdige werk in de slagerij. Als er ook maar ééntje zich aangesproken voelt om de stap te zetten naar de een jobkeuze in de richting van de slagerij, zijn wij geslaagd in onze missie.

In 2009 ging DE WEEK VAN DE SLAGER van start met 11 slagers, in 2018 liep het aantal deelnemers op tot meer dan 250!

Wij doen hier een warme oproep opdat alle slagers die leerlingen ontvangen, zich registreren op onze website www.deweekvandeslager.be zodat de lagere scholen een goed zicht krijgt op wie meedoet. Ik kaart toch wel graag even aan dat heel wat scholen bellen om te vragen of er een slager in hun regio meedoet. Als je niet geregistreerd bent, is het uiteraard moeilijk voor scholen om je te contacteren voor een klasbezoek.

Op de website van DE WEEK VAN DE SLAGER, die gekoppeld werd aan de website van de Landsbond, is heel wat informatie te vinden over de deelnemende slagers, filmpjes en foto's, het draaiboek etc.

Deelnemende slagerijen kunnen hun foto's van een klasbezoek doormailen zodat we na de week een prachtige collage kunnen publiceren op onze site en in onze vakbladen.

Ik hoop dat er ook in 2019 weer meer deelnemers zijn dan de voorbije editie.

Veel succes!

Carine

DE WEEK VAN DE SLAGER 2019

Het concept van de doe- of bezoekdag tijdens DE WEEK VAN DE SLAGER wordt behouden.

Publiciteit voor het project

- Op de website 'www.deweekvandeslager.be'
- De edities van de 'Belgische Beenhouwerij' van maart en april schenken extra aandacht aan 'DE WEEK VAN DE SLAGER'.
- WINKELAFFICHE VIA BB van maart
- LEDEN DIE ZICH INSCHRIJVEN EN ONS LATEN WETEN HOEVEEL LEERLINGEN ZE IN HUN SLAGERIJ ONTVANGEN, KRIJGEN GRATIS GADGETS VAN GANDA EN EDUCATIEVE BOEKJES VAN VLAM!

Meer info: carine.vos@landsbond-beenhouwes.be



VOORBEREIDINGSPLAN VOOR DE AMBACHTELIJKE SLAGER

Of je nu kiest voor een doe-dag of voor een rondleiding in jouw atelier, een goede voorbereiding is heel belangrijk! Zorg dat je op voorhand een nauwkeurige planning uitwerkt en bespreek het draaiboek met je personeel. Een goede voorbereiding is immers al het halve werk!

WERKPLAN VOOR DE AMBACHTELIJKE SLAGER BIJ EEN DOE-DAG

Enkele tips:

- Kies je dag goed uit: sluitingsdag of niet, voor-of namiddag
- In 1u00 tot 1u30 kan je al heel wat doen! Dit is ruim voldoende om de groep aan het werk te zetten.
- Als je meerdere groepen hebt, zorg dan dat ze elkaar opvolgen. Het vraagt dan immers maar een keer voorbereiding.
- Maak het atelier klaar om leerlingen te ontvangen: alle messen weg, maak ruimte: als je de molen niet gaat gebruiken, zet hem dan in de frigo, schik de tafel zodat iedereen een goed plaatsje heeft.
- Zet alle ingrediënten klaar bv. stukjes vlees, stukjes paprika of ajuin en satéstokjes, plateau om hun product op te leggen, gehakt om hamburgers te stampen,...
- Vraag aan de leerkracht hoeveel leerlingen er komen zodat je weet voor hoeveel ingrediënten je moet voorzien.
- Indien er anders-gelovigen in de groep zitten, voorzie je voor hen stukjes kip of kalkoen.
- Bespreek vooraf de tijdsduur met de leerkracht. Zo kan je beter bepalen wat je in die tijdspanne kan doen.
- Iedere leerling dient over een schortje te beschikken: misschien heb je er zelf of vraag je aan de leerlingen om een schortje mee te brengen. De Landsbond stelt ook schortjes ter beschikking.

VOORBEELD VAN HOE JE DE DOE-DAG KAN ORGANISEREN. IEDEREEN KAN DAAR ZELF ZIJN EIGEN ACCENTEN IN LEGGEN:

- Laat de kinderen binnen via de winkel. Begroet hen en leg al meteen de nadruk op het belang van vriendelijkheid in de winkel. De jassen en boekentassen laten we op een veilige plaats achter.
- Start met handen wassen en leg uit hoe belangrijk een goede hygiëne is.
- Afhankelijk van de grootte van de groep kan je op voorhand gehakt doordraaien.
- Mochten er negatieve reacties komen, ga daar dan op een gezonde manier mee om. Laat bijvoorbeeld een gehaktballetje proeven of laat de kinderen zelf een worstje afvullen (elk

om beurt aan de vulbus, doorschuiven, en het worstje oprollen)

- Toon vooraf hoe je een burger maakt: bij kaasburgers maak je zelf het deeg en geef je iedereen zijn portie gehakt - bij spekburgers geef je hen bijvoorbeeld een portie gehakt en 2 sneeden spek (die al klaar liggen).
- Nadat je alles goed uitgelegd en getoond hebt, is het de beurt aan de leerlingen.
- Help waar nodig en laat geen leerlingen onnodig prutsen.
- Iedere deelnemer beschikt over een presenterschaal waar hij/zij de gemaakte producten kan opleggen.
- Als alle producten klaar zijn, ga je in groep naar de winkel.
- Maak een rollenspel waarbij leerling A, met de vers gemaakte producten, leerling B kan bedienen en omgekeerd.
- Toon hoe je een hamburger, worstje aan de klant geeft en help waar nodig. Afhankelijk van de tijd en grootte van de groep, kan je de leerlingen de producten laten intikken op de kassa en hun rekening uit de kassa halen (geen geld uiteraard!). Dit is een drukker moment, maar ze vinden het wel fantastisch!
- Leg het PLU-systeem uit. Een interessant weetje bij een later bezoek aan de slagerij met mama of papa.
- Als afsluiter vraag je altijd wat ze van het bezoek aan de slagerij vonden en of ze zichzelf ook ooit in een slagerij zien werken? (waarom wel of niet?)

ANDERE MOGELIJK ACTIVITEITEN:

Vogelnestje maken

- Iedere leerling krijgt zijn eitje (al of niet gepeld) en een portie gehakt.
- Toon hoe je een vogelnestje maakt en help waar nodig.
- Leg vervolgens alle vogelnestjes op een bakplaat en bak de vogelnestjes.
- Vul potjes met tomatensaus en leg in elk potje een vogelnestje.
- Breng de gemaakte vogelnestjes naar de klas.

Pizza maken

- Geef elke leerling een kleine bodem.
- Stel alle ingrediënten op aan tafel.
- Laat de leerlingen doorschuiven zodat ze de ingrediënten kunnen op de pizza leggen.
- Geef aan iedere leerling zijn pizza mee of bak de pizza af en breng hem op een afgesproken moment naar de klas (feest gegarandeerd!)





Een heel verrassende activiteit: vacuüm trekken!

- Doe dit niet met vlees maar met een knuffelbeer. De reacties zijn subliem!
- Trek de zak met knuffelbeer vacuüm.
- Prik daarna een gaatje in de zak en de beer 'komt weer tot leven'.

BBQ

- Als afsluiter kan de slager de bereidingen van de leerlingen bakken op de BBQ en er een gezellig moment van maken.

- Samen pastasalade maken
- Laat de leerlingen zelf nadenken over de ingrediënten die in de pastasalade verwerkt kunnen worden.
- Maak de pastasalade en serveer eventueel bij de BBQ.

WERKPLAN VOOR DE AMBACHTELIJKE SLAGER OPENDEURDAG

- Een goede voorbereiding is ook hier zeer belangrijk!
- Je kan de opendeurdag als volgt organiseren:
- De leerlingen komen in het atelier en de slager legt uit hoe een werkdag er uitziet.
- Het belang van een goede hygiëne en van het niet doorbreken van de koudeketen zijn belangrijke zaken om te benadrukken.
- Leg uit waarvoor de machines in het atelier dienen
- Toon een machine in werking.
- Ook de winkel wat toelichten kan interessant zijn: vriendelijkheid, PLU-systeem, begroeten en afscheid nemen,...
- Sta open voor de vragen van de leerlingen. Ze zijn best verrassend en soms ook grappig. Wees daar niet bang voor. Ook de meester of juf is er om alles in goede banen te leiden!
- Zorg dat de rondleiding niet té lang duurt want dat veel energie. In 1 uur tijd kan je al heel wat laten zien en veel vertellen!

VEEL SUCCES!

BRIEF DIE DE SLAGER NAAR DE OMLIGGENDE SCHOLEN KAN ZENDEN

DE WEEK VAN DE SLAGER 2019

Beste directie,
Beste leerkracht,

In de week van 22 tot en met 27 april staat voor ons het ambachtelijke slagersberoep centraal. Gedurende 'DE WEEK VAN DE SLAGER' stellen wij onze deuren open om scholen, leerlingen en leerkrachten kennis te laten maken met de veelzijdigheid van het slagersberoep.

Tijdens deze week nodigen we U graag uit een kijkje te komen nemen achter de schermen van een ambachtelijke slagerij.

Uw leerlingen zullen op een leuke en leerrijke kennis kunnen maken met het werk in een slagerij.

Indien u opteert voor een doedag dan kunnen uw leerlingen in ons atelier, op een veilige manier en onder begeleiding een worstje draaien, een brochette maken of een pizza afwerken..., alles is mogelijk! Ook de rol van winkelbediende komt aan bod. Dit wordt voor de leerlingen ongetwijfeld een leuke en unieke ervaring!

Indien u voorstander bent van een bezoek, krijgt u een rondleiding in de slagerij en maken uw leerlingen op die manier kennis met wat het slagersleven op de werkvloer te bieden heeft.

We richten ons bij dit project naar de vijfde- en zesde leerjaar.

Wens je mee te werken aan DE WEEK VAN DE SLAGER, neem dan gerust contact op met ons. Samen zoeken we een gepaste moment om een doe-dag of bezoekdag te organiseren!

Zaaknaam:

Adres:

Contactgegevens:

We kijken al uit naar een leerrijke samenwerking,
Uw slager

