

# BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

## Vleesbewerker

//////////////////////////////////////  
BK-0058-2

### 1. Globaal

#### 1.1 TITEL

Vleesbewerker

Deze benaming wordt gebruikt in de Competent-fiche H210102 Uitsnijder-uitbener. Dit is ook de gebruikelijke benaming binnen de sector zelf.

#### 1.2 DEFINITIE

Het bewerken van diverse soorten vlees volgens de geldende regels van voedselveiligheid en hygiëne teneinde het opdelen en afwerken in commerciële en/of verkoopklare stukken en/of het verdelen in porties.

#### 1.3 EXTRA INFORMATIE

De vleesbewerker werkt met vlees dat, buiten de eventuele koel- of vriesbehandeling, geen enkele behandeling heeft ondergaan om de houdbaarheid te bevorderen. Dat vlees kan van wettelijk toegelaten diersoorten afkomstig zijn.

De vleesbewerker oefent zijn beroep uit in snijderijen of vleesverwerkende bedrijven.

#### 1.4 SECTOREN

- Distributie (PC119 Handel in voedingswaren)
- Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 bedienden voedingsnijverheid)

#### 1.5 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

Alimento vzw

## Mede-indieners

Beenhouwersbond West-Vlaanderen

FENAVIAN vzw

COMEOS vzw (Belgische federatie voor de handel en diensten)

VIP (Vereniging van Industriële Pluimveeslachterijen vzw)

FEBEV (Federatie van het Belgisch Vlees vzw)

NVPU (Nationaal Verbond van Pluimveeslachthuizen en uitsnijderijen)

Adriaens N.V. (runderslachthuis Zottegem)

Covalis N.V.

VDAB-Studiedienst

## 1.6 REFERENTIEKADER

### Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): H210102 Uitsnijder uitbener (m/v), 11 mei 2012
- Competent-fiche (SERV): D110101 Slager (m/v), 11 mei 2012
- Andere: Gids voor de autocontrole in de slagerij - uitgegeven door de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België, G-003
- Andere: Generische autocontrolelegids voor pluimveeslachthuis en -uitsnijderij en inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees op basis van pluimveevlees produceren G-006
- Andere: Generische autocontrolelegids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren G-018
- Andere: Kwaliteit en technologie van vlees, E. Claeys en N. Lauwers onder leiding van Prof. D. Demeyer (1998)
- Andere: Handleiding voor de slager, E. Ballière, P. Binet, R. De Keyzer, M. De Naeyer, P. Dehant, K. Dillen, H. Dupont, M. Huyghe, R. Martinus, F. Stevens, V. Mentior, F. Van Hoecke, E. Van Schoonenberghe, B. Vande Ginste, N. Vanspeybroeck, B. Vogels, A. Werson (2010)

### Relatie tot het referentiekader

De Competent-fiche H210102 Uitsnijder-uitbener werd als basis gebruikt voor het opstellen van het beroepskwalificatiedossier van 'Vleesbewerker'. De basisactiviteit "karkassen wegen, sorteren volgens hun grootte en ze opslaan in koelcellen of koelkamers" werd niet weerhouden, gezien dit niet van toepassing is op het beroep van vleesbewerker.

Uit de Competent-fiche D110101 Slager werden vooral de competenties en vaardigheden met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne overgenomen.

De competenties en vaardigheden werden aangevuld met ontbrekende competenties en bijhorende vaardigheden, na gesprekken met experts in de vleesbewerking.

Tenslotte werden de vigerende gidsen voor autocontrole in de sector gehanteerd omdat deze een onschatbare informatie herbergen over competenties en vaardigheden in functie van voedselveiligheid en hygiëne. De gidsen voor de autocontrole in de sector omvatten een geheel aan maatregelen die door exploitanten moeten genomen worden om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen:

- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid en hygiëne die onder het autocontrolesysteem vallen en waarop supervisie of controle is van het Agentschap FAVV (Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen);
- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van de producten van dierlijke oorsprong;
- voldoen aan de traceerbaarheid en toezicht op effectieve naleving van deze voorschriften;
- voldoen aan de milieuwetgeving en de wetgeving op afvalbeheer;
- voldoen aan de wettelijke etikettering van levensmiddelen;
- voldoen aan de Europese voorschriften inzake invoer van vlees uit niet EU-landen.

Daarnaast werden vaktermen, technieken en procedures ook gecontroleerd met de beschrijvingen in de bovenvermelde naslagwerken. Deze boeken waren ook een bron van informatie voor de exacte afbakening van het werkdomein van de vleesbewerker. De verwoording van de competenties werden hier en daar aangepast, na consultatie van experts uit de arbeidsmarkt. Soms werden vaardigheden vervolledigd door een toevoeging van de arbeidsmarktactoren.

## 2. Competenties

### 2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<b>1. Ontvangt en controleert vers vlees</b>				

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gaat de aanwezigheid van etiketten en/of keurmerken na</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van de traceerbaarheid van producten</li> <li>Kennis van kwaliteitsnormen</li> <li>Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> <li>Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</li> <li>Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>Grondige kennis van kwaliteitsafwijkingen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden,...</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Meet de pH-waarde en de temperatuur</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Houdt rekening met het allergenenbeleid*</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit</li> </ul>		✓		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecteert bij stockage de diersoort</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sorteert volgens de diersoort</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecteert de vooropgestelde temperatuur</li> </ul>	✓			
* *Allergeen: een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken				
<b>2. Doet een eerste verwerking van het vlees en slaat het op in de koelruimte</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van anatomie van dieren</li> <li>Kennis van de machines en het materieel voor het eigen werk</li> <li>Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</li> <li>Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur</li> <li>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</li> <li>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten, ontvliezen en ontzwoerden van vlees</li> <li>Grondige kennis van het indelen volgens bestemming van commerciële en verkoopklare stukken</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bewerkt en/of verdeelt het vlees in porties volgens opdracht</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecteert de diersoort, organen bij de volgorde van bewerking</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ontvliest, ontzwoerd volgens de typologie van de stukken</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maakt het vlees productieklaar</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gaat de temperatuur in de koelruimte na</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecteert de vooropgestelde temperatuur</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sluit de koelruimte af</li> </ul>			✓	
<b>3. Werkt hygiënisch en voedselveilig</b>				

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van de machines en het materieel voor het eigen werk</li> <li>• Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</li> <li>• Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne</li> <li>• Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>• Kennis van hef- en tiltechnieken</li> <li>• Kennis van milieuvoorschriften</li> <li>• Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</li> <li>• Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk</li> <li>• Grondige kennis van de regelgeving van arbeidsveiligheid</li> </ul>
• Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen			✓	
• Controleert de staat van het materieel	✓			
• Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht	✓			
• Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op			✓	
• Gebruikt schoonmaakmaterieel			✓	
• Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling			✓	
• Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen	✓			
• Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op	✓			
• Respecteert de milieuvoorschriften	✓			
• Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval	✓			
• Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op			✓	
• Respecteert de ARAB-wetgeving*	✓			
• Past hef- en tiltechnieken toe			✓	
* *ARAB : Algemeen Reglement voor ArbeidsBescherming				
<b>4. Beent stukken vlees uit, ontvet het vlees en snijdt het bij voor verdere verwerking of verpakking</b>				
• Gebruikt techniek en materieel volgens de opdracht en de eigenschappen van het vlees	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van anatomie van dieren</li> <li>• Kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>• Kennis van de traceerbaarheid van producten</li> <li>• Kennis van de machines en het materieel voor het eigen werk</li> </ul>
• Houdt messen op snee			✓	
• Verwijdert (kraak)beenderen, vet, pezen, beensplinters,...			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herkent afwijkingen en onderneemt actie</li> </ul>		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondige kennis van kwaliteitsafwijkingen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Houdt versnijdingen van loten apart en identificeert versnijdingen van loten (traceerbaarheid)</li> </ul>	✓			
<b>5. Versnijdt varkens, runderen, gevogelte, schapen, paarden, wild, exotisch vlees, konijnen</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snijdt het vlees op maat of verdeelt het in porties</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van anatomie van dieren</li> <li>• Kennis van technieken om vlees te snijden</li> <li>• Grondige kennis van typologie van vleesstukken</li> </ul>
<b>6. Verpakt en etiketteert het product op een hygiënische en voedselveilige manier</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedient eventueel de metaaldetector</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van de bediening van de metaaldetector</li> <li>• Kennis van de bestemming van het eindproduct</li> <li>• Kennis van de machines en het materieel voor het eigen werk</li> <li>• Kennis van verpakkingsmethoden</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voert controles uit op aanwezigheid van vreemde voorwerpen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stelt de etiketteermachine in</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stelt de verpakkingsmachine in (gassen, sluiting,...) en controleert regelmatig</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert de begassing en restzuurstofgehalte indien van toepassing</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert op reinheid en fabricagefouten</li> </ul>	✓			
<b>7. Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en meldt deze</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Houdt gegevens bij over het verbruik van producten</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van voorraadbeheer</li> <li>• Basiskennis van ICT</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meldt tekorten van producten aan de verantwoordelijke</li> </ul>	✓			
<b>8. Werkt in team (onder leiding)</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt in ploegensysteem</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</li> <li>• Grondige kennis van hygiëne- en</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voert de opdrachten uit</li> </ul>	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt op basis van een productieorder</li> </ul>	✓			veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

## 2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

### Kennis

- Basiskennis van voorraadbeheer
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van de bediening van de metaaldetector
  
- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van de bestemming van het eindproduct
- Kennis van de machines en het materieel voor het eigen werk
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van milieuvoorschriften
  
- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Grondige kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten, ontvliezen en ontzwoerden van vlees
- Grondige kennis van het indelen volgens bestemming van commerciële en verkoopklare stukken
- Grondige kennis van de regelgeving van arbeidsveiligheid

## Cognitieve vaardigheden

- Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden,...
- Houdt rekening met het allergenenbeleid\*
- Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming
- Respecteert bij stockage de diersoort
- Sorteert volgens de diersoort
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Bewerkt en/of verdeelt het vlees in porties volgens opdracht
- Respecteert de diersoort, organen bij de volgorde van bewerking
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur
- Controleert de staat van het materieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Respecteert de ARAB-wetgeving\*
- Gebruikt techniek en materieel volgens de opdracht en de eigenschappen van het vlees
- Houdt versnijdingen van loten apart en identificeert versnijdingen van loten (traceerbaarheid)
- Voert controles uit op aanwezigheid van vreemde voorwerpen
- Stelt de verpakkingsmachine in (gassen, sluiting,...) en controleert regelmatig
- Controleert de begassing en restzuurstofgehalte indien van toepassing
- Controleert op reinheid en fabricagefouten
- Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
- Meldt tekorten van producten aan de verantwoordelijke
- Werkt in ploegensysteem
- Voert de opdrachten uit
- Werkt op basis van een productieorder

## Probleemoplossende vaardigheden

- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
- Herkent afwijkingen en onderneemt actie

## Motorische vaardigheden

- Gaat de aanwezigheid van etiketten en/of keurmerken na
- Meet de pH-waarde en de temperatuur
- Ontvliest, ontzwoerd volgens de typologie van de stukken
- Maakt het vlees productieklaar
- Gaat de temperatuur in de koelruimte na
- Sluit de koelruimte af
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen



- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Past hef- en tiltechnieken toe
- Houdt messen op snee
- Verwijdert (kraak)beenderen, vet, pezen, beensplinters,...
- Snijdt het vlees op maat of verdeelt het in porties
- Bedient eventueel de metaaldetector
- Stelt de etiketteermachine in

## Omgevingscontext

- Dit beroep wordt uitgeoefend in snijderijen en vleesverwerkende bedrijven.
- Dit beroep kan ook worden uitgeoefend in shiften, tijdens het weekend of 's nachts.
- Het werk vindt permanent plaats in een gekoelde omgeving.
- Vermits de stukken vlees tijdig verwerkt dienen te zijn, werkt de vleesbewerker altijd volgens tijdschema.
- Het dragen van persoonlijke hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij is vereist.

## Handelingscontext

- De handelingen moeten afgestemd zijn op de vleeseigenschappen en de technische fiche.
- De vleesbewerker moet vleesstukken vakkundig en hygiënisch behandelen en steeds de aandacht houden bij het uitvoeren van de handelingen om kruisbesmetting te voorkomen.
- De beroepsuitoefening vergt het vakkundig omgaan met producten die onderhevig zijn aan hygiënische normen en aan bederf.
- De beroepsbeoefenaar handelt efficiënt in kritische situaties bij productafwijkingen (o.a. het invoeren van de instructies van de leidinggevende).
- De beroepsbeoefenaar handelt kwaliteitsvol en klantgericht in alle omstandigheden.
- De vleesbewerker moet aandachtig zijn omwille van omgang met verschillende gevaarlijke materieel (messen,...).

## Autonomie

### Is zelfstandig in

- het uitvoeren van temperatuur- en pH-metingen, het bewerken (eventueel uitbenen in beperkte mate) en opdelen van vlees in porties en het opvolgen van de bepalingen in de productieorder, richtlijnen van de leidinggevende en productieschema's

### Is gebonden aan

- de vigerende gidsen voor de autocontrole in de sector, de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne, de opdracht en de standaardprocedures bij problemen.

Doet beroep op

- een leidinggevende van het bedrijf voor werkinstructies, bij problemen met materieel of product, bij afwijkingen of overige problemen.

## Verantwoordelijkheid

- Ontvangt en controleert vers vlees
- Doet een eerste verwerking van het vlees en slaat het op in de koelruimte
- Werkt hygiënisch en voedselveilig
- Beent stukken vlees uit, ontvet het vlees en snijdt het bij voor verdere verwerking of verpakking
- Versnijdt varkens, runderen, gevogelte, schapen, paarden, wild, exotisch vlees, konijnen
- Verpakt en etiketteert het product op een hygiënische en voedselveilige manier
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en meldt deze
- Werkt in team (onder leiding)

## 2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

### Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Vleesbewerker' is het beschikken van volgende attesten en/of voldoen aan volgende voorwaarden wettelijk verplicht:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"

# 3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

## 3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

### Tewerkstelling

Vlaanderen telt ongeveer 291 vleesbedrijven die vallen onder het paritair comité 118. De bedrijven die onder het PC 119 en 220 ressorteren zijn hier echter niet inbegrepen.

De vleesbedrijven verwerken de karkassen die van de slachterijen komen. Op hun beurt leveren de vleesbedrijven hun vleesproducten af bij:

- Groothandels en slagersgroothandels
- Ambachtelijke slagerijen
- Warenhuizen
- Restaurants, messen, kantines

De 291 vleesbedrijven hebben 12.887 werknemers in dienst. Een ruim deel hiervan is tewerkgesteld als vleesbewerker. Gezien de sector deze gegevens niet systematisch registreert en bovendien kampt met een zeer groot verloop van werknemers is het moeilijk om tot betrouwbare cijfers te komen.

Vleesbewerker is één van de recente beroepen in de vleessector, dat de laatste jaren tot stand kwam ten gevolge van de toenemende specialisatie en flexibiliteit in de sector. De naamgeving van het beroep kan wijzigen van bedrijf tot bedrijf. De sector wil met dit dossier het beroep en de daaraan verbonden competenties definitief vastleggen.

## Vacatures

In dit luik baseren wij ons uitsluitend op de cijfers die wij gekregen hebben van de VDAB. Deze cijfers hebben enkel en alleen betrekking op de dossiers die verwerkt werden door de VDAB consulenten. Wij merken hierbij op dat de VDAB niet systematisch op de hoogte gebracht wordt van alle vacatures in deze sector. Heel wat vacatures worden kenbaar gemaakt via mediakanalen of uitzendbureaus, zonder dat de VDAB hiervan op de hoogte wordt gesteld. Bedrijven trachten hun vacatures ook in te vullen via beurzen, eigen netwerken en contacten met scholen. Het aanbod van vacatures ligt dus in werkelijkheid heel wat hoger dan wat hieronder wordt weergegeven door de cijfers.

Het aantal ontvangen vacatures voor het normaal economisch circuit zonder uitzendopdrachten voor het jaar 2011, met regionale verdeling.

PROVINCIE	REGIO	VACATURES 2011
Antwerpen	Antwerpen - Boom	2
	Turnhout	3
Vlaams – Brabant	Leuven	1
	Vilvoorde	16
West - Vlaanderen	Brugge	3
	Kortrijk - Roeselare	21
	Oostende - Ieper	10
Oost - Vlaanderen	Aalst - Oudenaarde	7
	Gent	4
	Sint-Niklaas - Dendermonde	7
Limburg	Limburg - Oost	1
	Limburg - West	4
Buiten Vlaanderen		1
<b>EINDTOTAAL</b>		<b>80</b>

Het aantal ontvangen vacatures voor het normaal economisch circuit, voor het jaar 2011, volgens de sectoren van Arvastat, met inbegrip van de regionale indeling.

SECTOR (ARVASTAT)		REGIO	VACATURES 2011		
Dranken, voeding, tabak	41	Limburg - West	1		
		Sint-Niklaas - Dendermonde	3		
		Gent	2		
		Aalst - Oudenaarde	5		
		Kortrijk - Roeselare	15		
		Brugge	2		
		Vilvoorde	10		
		Turnhout	1		
		Antwerpen - Boom	2		
		Overige industrie	1	Brugge	1
Groot- en kleinhandel	28	Limburg - West	3		
		Sint-Niklaas - Dendermonde	2		
		Gent	2		
		Oostende - Ieper	10		
		Kortrijk - Roeselare	3		
		Vilvoorde	5		
		Leuven	1		
		Turnhout	2		
		Horeca en toerisme	1	Limburg - Oost	1
		Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling	9	Buiten Vlaanderen	1
Sint-Niklaas - Dendermonde	2				
Aalst - Oudenaarde	2				
Kortrijk - Roeselare	3				
Vilvoorde	1				
<b>Totaal</b>			<b>80</b>		

Het aantal vacatures voor de jaren 2003 tot en met 2011 voor het normaal economisch circuit zonder uitzendopdrachten. De laatste kolom geeft het vervullingspercentage weer. Dit percentage heeft alleen betrekking op de vacatures beheerd door de consultants van de VDAB.

JAAR	ONTVANGEN VACATURES	VERVULLINGSPERCENTAGE
2003	151	91,8 %
2004	153	90,5 %
2005	91	84,7 %
2006	111	81 %
2007	119	83,7 %
2008	67	83,1 %
2009	86	90 %
2010	118	70,8 %
2011	80	77,8 %

Het aantal openstaande betrekkingen aan het eind van de maand december van elk kalenderjaar en de regionale spreiding.

JAAR	TOTAAL AANTAL OPENSTAANDE JOBS EIND DECEMBER	REGIO	AANTAL OPENSTAANDE JOBS EIND DECEMBER
<b>Uitsnijder</b>			
<b>2003</b>	20	Limburg - Oost	12
		Sint-Niklaas - Dendermonde	2
		Gent	2
		Oostende - Ieper	2
		Vilvoorde	1
		Turnhout	1
<b>2004</b>	8	Limburg - West	1
		Sint-Niklaas - Dendermonde	1
		Gent	1
		Aalst - Oudenaarde	1
		Vilvoorde	1
		Turnhout	3
<b>2005</b>	11	Sint-Niklaas - Dendermonde	1
		Gent	2
		Aalst - Oudenaarde	2
		Oostende - Ieper	1
		Vilvoorde	1
		Turnhout	3
		Antwerpen - Boom	1
<b>2006</b>	13	Limburg - Oost	2
		Gent	3
		Oostende - Ieper	1
		Kortrijk - Roeselare	2
		Brugge	1
		Turnhout	4
<b>2007</b>	15	Sint-Niklaas - Dendermonde	4
		Gent	6
		Aalst - Oudenaarde	1
		Kortrijk - Roeselare	2
		Turnhout	2
<b>2008</b>	15	Limburg - West	1
		Sint-Niklaas - Dendermonde	1
		Gent	5
		Kortrijk - Roeselare	4
		Vilvoorde	2
		Turnhout	1
		Antwerpen - Boom	1
<b>2009</b>	5	Sint-Niklaas - Dendermonde	1
		Gent	2
		Turnhout	1
		Antwerpen - Boom	1

<b>2010</b>	11	Limburg - Oost	1
		Sint-Niklaas - Dendermonde	2
		Gent	2
		Kortrijk – Roeselare	4
		Brugge	1
		Turnhout	1
<b>2011</b>	20	Limburg - West	1
		Sint-Niklaas - Dendermonde	4
		Gent	3
		Kortrijk - Roeselare	10
		Vilvoorde	4

Het beroep vleesbewerker is in de studie, uitgevoerd door de studiedienst van de VDAB, terug te vinden onder de cluster “Vleesbewerker”. Deze cluster omvat volgende beroepen: uitsnijder in slachterijen - uitbener - vleesbewerker. Het beroep vleesbewerker is een knelpuntberoep. Bedrijven vinden zeer moeilijk vleesbewerkers. Het knelpunt wordt versterkt door de specifieke arbeidsomstandigheden.

## 4. Samenhang

Dit beroep kent een zekere samenhang met andere beroepen binnen dit domein: de beroepsbeoefenaars kunnen overstappen van het ene beroep naar het andere mits het verwerven van bijkomende competenties eigen aan de verschillende beroepen.

