

# Terug in de (school)tijd: van melkmeisje tot voedingsprofessional

7 JUNI 2018

Tot na de Tweede Wereldoorlog bestonden in veel Vlaamse dorpen landbouwhuishoudscholen. Meisjes leerden er, naast alle aspecten van het huishouden, ook zuivelbewerking en gewassen telen. Een overzicht van hoe melkerijscholen tot voedingsinstituten uitgroeiden.

Lees meer over: [voeding industrie](#)

**Vanaf het einde van de negentiende eeuw werden in veel Vlaamse dorpen landbouwhuishoudscholen opgericht. Meisjes leerden er naast het huishouden ook zuivelbewerking en gewassen telen om later hun echtgenoot bij te staan. Een overzicht van hoe de evolutie van de boerenstiel ons scholenlandschap bepaalde.**

## Melkerijscholen op tournee

- Bij kleinschalige boerderijen die **eind negentiende eeuw** overschakelden op zuivelbewerking en groentekweek, nam het aantal werkuren van de boerin fors toe. Met de oprichting van melkerijscholen door de staat, wilde men zich verzekeren van voldoende kennis bij de echtgenote voor een **hygiënische en rendabele zuivelproductie**.
- In het begin kwamen **mobiele melkerijscholen** en huishoudcursussen naar een lokale dorpsgemeenschap toe. Voor **telkens vier maanden** onderrichten ze meisjes in boter- en kaasbereiding en het gebruik van hulpmiddelen en machines zoals ontromers.

## Schaalvergroting en wetenschap

- De melkerijscholen werden echter geleidelijk achterhaald door de opkomst van grootschalige **industriële melkerijen**. De focus in meisjesscholen verschoof naar een eerder **wetenschappelijke** benadering van het productieproces van zuivel.
- De inrichting van de landelijke scholen was een afspiegeling van de ideale woonomgeving en de inrichting van werk- en leefruimtes in de eigen hoeve en tuin. De ruimtes voor praktijklessen zoals **hoenderhokken, stallen en serres werden steeds groter** en professioneler, om alle aspecten van het boerenleven aan bod te laten komen.

## Maatschappelijke rol

- Er was veel aandacht voor godsdienst en de sociale rol van de boerin als vertegenwoordigster van de katholieke boerenstand. **Kwaliteitsvolle huishoudkunde zou de sociale stabiliteit in de samenleving versterken**, omdat het de vrouw des huizes voorbereidde om doordacht en spaarzaam de voedselvoorziening te beheren en te waken over de gezondheid van haar gezin.
- Na de Tweede Wereldoorlog werden de afdelingen landbouwhuishoudkunde economisch en maatschappelijk **minder relevant**. Het aantal uren voor landbouvvakken en hoevepraktijk werd op veel plaatsen drastisch ingeperkt.
- Al enkele decennia was er schaalvergroting in de producerende en verwerkende voedselindustrie en -verkoop, met een sterke daling van het aantal kleine landbouwbedrijven als gevolg. Het gros van de zuivelverwerking verschoof van de eigen hoeve naar **industriële melkerijen**.

## Verbreiding en doorstrommogelijkheden

- De rol van de boerin in de productie en afzet van groenten en zuivel veranderde sterk. Onder boerendochters in landelijke gebieden steeg de interesse in een specifieke opleiding voor de arbeidsmarkt zoals **'Snit en Naad', 'Handel' en 'Hotel'**.
- Het agrarisch karakter schrikte niet-landbouwers af en huishoudkunde had afgedaan bij meisjes die hoger onderwijs wilden volgen. Doorheen de jaren 1960 namen sociaal-technische afdelingen zoals 'Verzorging-Voeding' de bovenhand, met meer arbeidskansen en doorstromingsmogelijkheden naar het **hogere onderwijs**.
- Het beroep van **bakker of slager** werd oorspronkelijk vooral geleerd van vader op zoon, en het vak van chef-kok door onderaan de ladder te starten in een horecazaak. Men kon zich pas definitief chef-kok noemen na een lang leerproces in theorie en praktijk. Hiervoor was al in de jaren 1920-1930 allerlei gekende vakliteratuur voorhanden, zoals de geïllustreerde bakboeken van Erich Weber of de kookboeken van Auguste Escoffier.

## Hotelscholen aan de kust

- De meeste nieuwe hotelafdelingen in de jaren 1960 en 1970 ontstonden echter niet uit ambachtsopleidingen voor jongens, maar werden ingericht **in de bestaande landelijke huishoudscholen**. Schooldirecties van de landelijke huishoudscholen moesten creatief op zoek gaan naar alternatieve afdelingen en specialisaties om het leerlingenaantal te behouden.
- Deze evolutie startte aan de **kust**, met onder meer hoteliersscholen in Koksijde (\*1946), Oostende (\*1939/1956) en Brugge (\*1952). Een **tweede golf** volgde vanuit de **grootsteden**, met COOVI Anderlecht (\*1951/1962) en PIVA Antwerpen (\*1961), waar bestaande opleidingen van bonden werden samengebracht tot overkoepelende instituten.
- Pas in een latere fase volgden de talrijke afdelingen **Hotel en Voeding** aan bestaande instituten in middelgrote steden, met zelfs enkele snel groeiende hotelscholen in **kleine steden en gemeenten** zoals Brakel (\*1971) en Hoogstraten (\*1967). Een voltijdse secundaire opleiding in Voeding werd zo overal in Vlaanderen bereikbaar op enkele tientallen kilometers afstand.

## Topkoks en voedingstechnologie

- Hotelscholen kampten rond het jaar 2000 met een dalend leerlingenaantal als gevolg van de veranderende arbeidsmarkt en interesses van jongeren. Vooral de ambachtsrichtingen slager en bakker kregen het moeilijk wegens de **zware werkomstandigheden** en onregelmatige uren.

- De voedingsindustrie is bovendien onderhevig aan wisselende behoeften van de consument. Naamsbekendheid, imago en bereikbaarheid zijn cruciale factoren voor hotelscholen. Onder impuls van **kookprogramma's** kennen horecascholen sinds een tiental jaar een duidelijke stijging in het aantal leerlingen. Na een periode van sterke rationalisering ontstaan ook nieuwe kansen tot **uitbreiding en vernieuwing**.
- Momenteel is Ter Groene Poorte in Brugge de grootste **voedingschool** van Vlaanderen met nagenoeg een vijfde van alle leerlingen, gevolgd door haar stadsgenoot, de hotel- en toerismeschool Spermalie en de horecaschool Ter Duinen Koksijde.

Volledige verhaal: [https://www.hetvirtueleland.be/exhibits/show/landbouw\\_huishoudscholen](https://www.hetvirtueleland.be/exhibits/show/landbouw_huishoudscholen)

[Bronvermelding foto: 'Archief en Museum van Zusters van Liefde van Jezus en Maria, op: erfgoedbank [www.hetvirtueleland.be](http://www.hetvirtueleland.be), Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG)']

## Veldverkenners

Koning Albert II Laan 35  
1000 Brussel  
België

## Contact

M • [info@veldverkenners.be](mailto:info@veldverkenners.be)

## Volg ons op:

-  
[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/velc](https://www.facebook.com/velc)

## Veldverkenners is een project van

