nieuws

Belgische 'crowdbutcher' verkoopt nu ook kippenvlees

nieuws

David De Keyser, de ondernemer achter de website deeleenkoe.be, lanceert nu ook koopeenkip.be. In minder dan een jaar telt hij al 5.000 vaste klanten, tijdens zijn eerste tien maanden draaide hij een omzet van 554.000 euro. De Keyser zal het kippenvlees verkopen per pakket van ongeveer elf kippen. Ondertussen komen ook de Waalse, Duitse en Luxemburgse markt in het vizier en wordt nagedacht over een nieuw project met kalveren die op graan worden opgekweekt.

11 MEI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:30

Lees meer over:
marketing



David De Keyser, de ondernemer achter de website deeleenkoe.be, lanceert nu ook koopeenkip.be. In minder dan een jaar telt hij al 5.000 vaste klanten, tijdens zijn eerste tien maanden draaide hij een omzet van 554.000 euro. De Keyser zal het kippenvlees verkopen per pakket van ongeveer elf kippen. Ondertussen komen ook de Waalse, Duitse en Luxemburgse markt in het vizier en wordt nagedacht over een nieuw project met kalveren die op graan worden opgekweekt.

Bijna een jaar geleden lanceerde David De Keyser uit Sleidinge deeleenkoe.be en deeleenvarken.be. Beide websites tellen intussen zowat 5.000 gebruikers, van wie volgens De Keyzer zo'n 93 procent terugkerende klanten zijn. In zijn eerste tien maanden draaide hij een omzet van 554.000 euro, maar De Keyser mikt op meer. Voortaan kan je namelijk ook een kippenvleespakket kopen dat ongeveer elf kippen bevat.

Wanneer er voldoende bestellingen zijn voor een lot van 110 à 120 kippen, kan worden geslacht. "We hebben onze eerste twee loten al verkocht. Die dieren worden maandag geslacht", zegt De Keyser. De levering aan de klanten gebeurt door lokale koeriers, op een afgesproken tijdstip in het weekend. Het vlees is met een prijs van zo'n 13 euro per kilo duurder dan de gangbare kip in de supermarkt. "De verkoopprijs van een industriële kip volstaat nog niet om de aankoopprijs te dekken, dus moet je je wel afvragen wat er met dat vlees gebeurt", zegt De Keyser. "Je proeft het verschil."

De 'crowdbutcher', zoals De Keyser genoemd wordt, levert zijn vlees intussen ook in Nederland, via een samenwerking met de logistieke groep Dynalogic. Ook in andere regio's groeit de interesse voor het concept. "Er is interesse uit Duitsland en we willen het concept ook lanceren met lokale boeren in Wallonië. In Luxemburg hebben we de websites moo.lu en oink.lu geregistreerd. Omdat ze daar drie talen spreken, hebben we het geluid van het dier gekozen."

Daarnaast heeft hij ook plannen voor een volgend project: kalveren die op graan worden opgekweekt. Tegen het najaar wil De Keyser ook een overkoepelende webshop lanceren. Hij registreerde al de website 'm.eat'. De Keyser blijft zijn vleeshandel voorlopig combineren met zijn vaste job als lijnpiloot, maar wil op termijn wel voltijds met zijn zaak bezig zijn. Hij zegt ook open te staan voor

samenwerking met een retailpartner die het bedrijf kan helpen te professionaliseren. "Zolang het maar geen fabriek wordt. De waarden moeten dezelfde blijven."
Meer info: koopeenkip.be

Bron: De Standaard

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada