nieuws

Deeleenkoe.be experimenteert met 'crowdfunding' vlees

nieuws

Er is een nieuwe vorm van groepsaankopen: samen een koe kopen of beter gezegd het vlees ervan. Als er voldoende geïnteresseerden zijn om online een deel van een rund te kopen, dan wordt het dier geslacht en het vlees aan huis geleverd. "Steeds meer mensen zijn zich bewust van de noodzaak om op een duurzame manier met onze vleesconsumptie om te gaan", legt David De Keyser uit, de initiatiefnemer van deeleenkoe.be. Hij werkt daarvoor samen met een West-Vlaamse kweker van Belgisch wit-blauw vleesvee.

12 MEI 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:25

Lees meer over:
consument
marketing



Er is een nieuwe vorm van groepsaankopen: samen een koe kopen of beter gezegd het vlees ervan. Als er voldoende geïnteresseerden zijn om online een deel van een rund te kopen, dan wordt het dier geslacht en het vlees aan huis geleverd. "Steeds meer mensen zijn zich bewust van de noodzaak om op een duurzame manier met onze vleesconsumptie om te gaan", legt David De Keyser uit, de initiatiefnemer van deeleenkoe.be. Hij werkt daarvoor samen met een West-Vlaamse kweker van Belgisch wit-blauw vleesvee.

Via de website deeleenkoe.be koop je samen met anderen een deel van een koe en krijg je enkele dagen later jouw deel in de vorm van een vleespakket thuis geleverd. Het vlees wordt verkocht in pakketten van tien kilo, met daarin telkens één kilo rosbief, rumsteak, entrecote, stoofvlees, hamburgers, gehakt, américain, soepvlees en biefstuk van eerste en tweede keus. Iedere koe bestaat uit 30 tot 35 delen, wanneer de laatste persoon een deel heeft aangekocht, wordt de koe geslacht. David De Keyser werkt net omgekeerd in vergelijking met een supermarkt of klassieke beenhouwerij, waar het dier eerst geslacht en dan pas verkocht wordt, met voedselverliezen tot gevolg. Op zijn website geeft hij de consument het advies om minder vlees te eten en wanneer er vlees op het menu staat bewust kiezen voor een betere kwaliteit.

De Keyser werkt voor www.deeleenkoe.be voorlopig samen met één rundveebedrijf uit het West-Vlaamse Ruiselede. Via het oormerknummer kunnen consumenten zien waar het dier van afkomstig is, en na afspraak zelfs een bezoek brengen aan het bedrijf. Door het wegvallen van tussenschakels tussen producent en consument is de prijs gelijk aan die van de supermarkt. Volgens De Standaard is ‘crowdbutching’ een eigentijdse benaming voor een eeuwenoud gebruik. “Om een kwart van een koe te bewaren, moet je al een heel grote diepvriezer hebben. Dankzij het internet kunnen we iedereen de mogelijkheid bieden tien kilo van een koe te kopen”, vertelt De Keyser. Op de site kunnen geïnteresseerden volgen welk aandeel van de koe al is verkocht. Sinds de lancering begin deze maand staat de teller op een handvol runderen. Door de recente media-aandacht gaat het nu snel.

In de krant wijst Kurt Sannen, biologisch veehouder en voorzitter van BioForum Vlaanderen, erop dat het model van rechtstreekse verkoop van boer aan consument al langer bestaat in Vlaanderen. Elk nieuw initiatief dat de keten tussen boer en klant verkort, noemt hij positief, en de website deeleenkoe.be getuigt van marketingcapaciteiten vanwege de initiatiefnemers. Alleen de keuze voor wit-blauw vindt hij – als kweker van het oude streekras Kempische runderen – minder geslaagd en ontbreekt het hem aan een keurmerk voor duurzaamheid zoals het biolabel.

Bron: Belga / 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