Reportage

Kippenfamilie Vandekerckhove verovert Deinze met korte keten

Reportage

‘De weet-wat-je-eet food bar in Deinze’; zo prijst horecaman Bart Vandekerckhove (38) zijn restaurant Foodbart aan in kippenstad Deinze. Een formule die hem geen windeieren heeft gelegd, want deze week blaast de zaak zeven kaarsjes uit. Komende uit de Chicken Masters-familie van kippenboeren en beenhouwers, kiest Vandekerckhove bewust voor zo min mogelijk schakels in de voedingsketen. “Ik heb het er moeilijk mee wanneer mensen niet weten waar hun eten vandaan komt.”

9 MEI 2025

Ruben De Keyzer

Lees meer over:
korte keten
kip
horeca



Deinze is op meer dan één manier de pluimveehoofdstad van België. Sinds 1961 huisvest deze stad de nationale prijzencommissie van het levend pluimvee en de nationale prijzencommissie voor het Belgisch levend konijn, dat tot op vandaag wekelijks de kip- en konijnprijzen bepaalt. Tussen het gemeentehuis, Leietheater en stadsmuseum mudel scharrelen de hanen vrij rond nabij een kunstig kippenhok, en om de zoveel jaar dingen jonge Deinzenaren naar de eretitel Prins of Prinses Canteclaer – vernoemd naar de haan in het Reinaartverhaal. Deze worden dan eregast op de vijfjaarlijkse Canteclaerstoet, waar reuzegevogelte en praalwagens in kipthema door de straten rollen.

Bart Vandekerckhove is telg uit de Chicken Masters-familie, een bedrijf gericht op de verwerking van pluimvee. Zeven jaar geleden besloot hij zijn job bij het familiebedrijf te ruilen voor zijn eigen eetzaak Foodbart. “Aangestuurd door wat we doen bij Chicken Masters, wilde ik altijd al een eerlijk verhaal vertellen”, vertelt Vandekerckhove.

Oost-Vlaams versus Oostblok

“Ik herinner me nog een discussie met Lunch Garden, wanneer ik nog Sales Manager was voor Chicken Masters”, zegt Vandekerckhove. “Ik zei hen dat we met Belgische grondstoffen niet konden zakken onder een bepaalde prijs. Zegt de aankoopster: ‘Ik heb nooit gevraagd dat die kippen Nederlands spreken. Van de ene dag op de andere zijn we vervangen door een Poolse leverancier. Wij hadden zo lang voor hen een mooi product gemaakt, dat door de consument werd gesmaakt. Om dan vervangen te

worden door een land waar de loonkosten veel lager liggen, en de kwaliteitsregels zo anders zijn... dat is eigenlijk geen correct en eerlijk verhaal. Sindsdien dacht ik: als ik ooit zelf iets doe, wil ik transparant zijn over de kwaliteit en de keten."



> **Ik zei dat we met Belgische grondstoffen niet konden zakken onder een bepaalde prijs. Zegt de aankoopster: 'Ik heb nooit gevraagd dat die kippen Nederlands spreken'**
>
> Bart Vandekerckhove - Foodbart

Wie is de boer en waar wordt het verwerkt: twee vragen die Vandekerckhove voor al zijn vlees wil kunnen beantwoorden. "Dat is ons onderscheidend vermogen", zegt Vandekerckhove. "Zo kunnen we onze klanten een geïnformeerde keuze bieden. Daaraan gelinkt, lijsten we bij al onze gerechten de hoeveelheid calorieën. Dat is in België niet verplicht, maar in sommige landen wel. Zo kunnen klanten bewust kiezen of ze een 'innocent' slaatje of een 'guilty burger' willen."
"We leveren onze maaltijden ook aan bedrijven zoals Durabrik, die het duurzaamheidsverhaal ook in hun bedrijfsvoering doortrekken", zegt Foodbart. "Dat maakt dat we voor hen een ideale partner zijn, en zij voor ons een ideale klant."





Op de menukaart staat bij elk gerecht het aantal calorieën genoteerd. "Zo kunnen we klanten een geïnformeerde keuze bieden." Foto: Zalm Biz

De prijs van korte keten

Weten wat je eet, staat voor Vandekerckhove centraal. "Als iemand voor tien euro vol-au-vent wil verkopen gemaakt met kip uit Oost-Europa, Brazilië of Thailand, dan doen ze maar. Maar ik heb het er lastig mee dat de klant het niet weet. De ene keer krijgen ze kip uit België, morgen uit Oost-Europa en de dag erna komt het van veel verder, met als enige verschil dat het bedrijf meer marge neemt. Maar het omgekeerde is ook waar: het feit dat wij zo transparant willen zijn en inzetten op lokaal, is niet goedkoop."

> **Als iemand voor tien euro vol-au-vent wil verkopen gemaakt met kip uit Oost-Europa, Brazilië of Thailand, dan doen ze maar. Maar ik heb het er lastig mee dat de klant het niet weet**
>
> Bart Vandekerckhove - Foodbart



Al bij de ingang van de eetzaak worden klanten bewust gemaakt van de lokale schakels in het verhaal. Foto: Vilt

De kipburgers van Foodbart worden gemaakt van lokaal gekweekte galluxkip van kippenboer Lisabeth in Deinze, en verwerkt door Barts familie bij Chicken Masters. De kippen krijgen er natuurlijk daglicht, extra scharrelruimte, 100 procent plantaardige voeding en afleidingsmateriaal. Voor het rundvlees kiest Vandekerckhove voor Belgisch Witblauw, verwerkt bij de lokale beenhouwerij van AD Delhaize Deinze.

Ook zijn er Dierendonckburgers verwerkt door de gelijknamige slagerij, gemaakt van West-Vlaams Rood gekweekt in de West-Vlaamse polders. De bio geitenkaas wordt dan weer geproduceerd bij de lokale geitenboerderij De Volle Maan. De champignonsaus wordt gemaakt met hoeveboter, de mayonaise met lokale eitjes en de mosterd is van de Gentse klassieker Ferdinand Tierenteyn.

Verder zijn er de groentjes en de veggie-opties, waar om praktische redenen de doelstelling van 100 procent Belgisch niet wordt gehaald. Suggesties worden zoveel mogelijk afgestemd op het seizoen, met groenten en fruit aangekocht op veilingen of lokale markten. “En hoewel avocado’s helaas nog niet in België kunnen groeien, zouden we de eerste zijn om over te stappen naar 100 procent Belgisch geteelde groenten en fruit als de mogelijkheid er zou zijn”, luidt de Foodbart-website met een kwinkslag.

> **“Als je ernaar op zoek gaat, krijg je lokaal vlees makkelijk georganiseerd. Met groentjes ligt het moeilijker**
>
> Bart Vandekerckhove - Foodbart



De 23-jarige Ewoud Vanlangenhove neemt de operationele leiding over van Foodbart. Om dat te vieren, organiseert de eetzaak een loterij. Foto: Zalm Biz

“Als je ernaar op zoek gaat, krijg je lokaal vlees makkelijk georganiseerd”, zegt Vandekerckhove. “Met groentjes ligt het moeilijker. Of we zouden onze menu elke twee maand moeten aanpassen aan het seizoen. We zijn zo lokaal en duurzaam mogelijk, maar het is natuurlijk ook niet mogelijk om dat voor alle producten te doen. We zijn daar ook eerlijk in.”

Elk gerecht in Foodbart kent ook een veggie-variant. Zo zijn er de vegetarische burgers in samenwerking met La Vie Est Belle uit Oostkamp, zoals de soja-, noten- en quinoaburger. “In het begin hadden we maar twee vegetarische producten, maar we zien het stijgen. Veggie en vegan is een klein aandeel, maar wel een heel trouw cliënteel.”

Feest in Deinze

De toekomst ziet er dan ook goed uit voor Foodbart. Vanaf dit jaar zet Bart Vandekerckhove zijn collega Ewoud Vanlangenhove op de voorgrond met de operationele leiding van de eetzaak, terwijl Bart zich blijft richten op het werk achter de schermen: leverancierscontracten, de creatie van nieuwe gerechten, marketing, enzovoort.
Simultaan blijft Bart zijn broer Tim bijstaan in het kippenkraam Spitbroers, waar Deinzenaren aan de voet van Chicken Masters verse kip aan't spit komen halen. Maar interessantst van al voor de Deinzenaren, zijn de feestelijkheden horende bij het zevenjarig bestaan. Bij elke aankoop vanaf 15 mei 2025, zowel bij AD Delhaize Deinze als Foodbart, krijgen alle klanten een kraslotje. De hoofdprijs is een gratis burger per week, drie maanden lang. Er zijn 10.000 lotjes en 500 prijzen in totaal.



Uitgelicht

Week van de steak-friet: Landbouw- en horecafamilie brengt biefstuk van wei tot bord

Reportage

Zwarte peper, gele frietjes en een stukje rood vlees: Belgischer kan een gerecht niet worden dan de steak friet. Traditiegetrouw staat de tweede week van oktober helemaal in h...

6 OKTOBER 2023

Lees meer

Bron: Eigen berichtgeving

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