

## Het fenomenale succesverhaal van Bakkerij Lanckriet: “Al acht vestigingen en uitbreiding lonkt”

Dit voorjaar opende ondernemer – bakker Marc Lanckriet aan het Stationsplein in Maldegem een nieuwe vestiging. Wat begon met 1 bakkerij aan Blommekens in Eeklo is

houden de mensen van”, zegt Marc Lanckriet.

Het verhaal van Bakkerij-Patisserie- chocolaterie Lanckriet begint op 15 december 1988. Toen nam Marc Lanckriet (60)

moment vroeg hij mij of ik bij hem stage wou komen doen. Zo ging de bal aan het rollen en ging ik in 1979 als 15-jarige voor het eerst aan de slag in de bakkersbranche”, vertelt Marc. “Na verloop van tijd begon ik er ook in het weekend te werken. Ik woonde toen in Wingene en kwam met mijn brommer naar Eeklo.” Na een tiental jaar ervaring te hebben opgedaan, nam Marc de zaak over. Al vlug speelt hij met het idee om uit te breiden en niet veel later koopt hij de twee huizen naast zijn bakkerij in Blommekens in Eeklo en is de eerste uitbreiding een feit. “Van zodra ik een eigen bakkerij had, ben ik langzaam beginnen groeien.



ondertussen uitgegroeid tot een uniek bakkerijconcept met 8 mooie zaken. “Ik ben altijd de gewone bakker van om de hoek gebleven en daar

op 24-jarige leeftijd Bakkerij Van Massenhove aan Blommekens in Eeklo over. “Op Ter Groene Poorte kreeg ik les van Marc Van Massenhove. Op een bepaald

Zo kreeg ik op een gegeven moment de vraag van een Eeklose traiteur of ik geen brood aan hem wilde leveren. Ik zag dat wel zitten. Er kwamen steeds meer nieuwe klanten bij, waardoor onze afzetmarkt steeds groter werd”, aldus Marc, die met zijn bakkersconcept brood levert aan tal van supermarkten, rusthuizen en

Maldegemse Noordstraat. De bakkerszaak neemt haar intrek in het pand waar voorheen Bakkerij Savat gevestigd was. Ook hier wordt hetzelfde concept gehanteerd. In 2016 opent Lanckriet een vestiging in Knesselare, in 2020 in Adegem en in 2021 in Wachtebeke. In 2022 wordt Lanckriet Eeklo helemaal gerestyled, in 2023

### **Gigantisch gegroeid**

“Toen we de kans kregen om het mooie pand aan het Stationsplein in Maldegem te kopen, twijfelden we niet”, vertelt een stralende Marc Lanckriet (60), die sinds 2018 in de zaak bijgestaan wordt door zijn dochter Jasmien (28). “Het gebouw is immers gelegen op een toplocatie met veel



beenhouwerijen. In 2010 richt hij een vennootschap op en koopt hij Bakkerij D’hoore in Waarschoot. Al vlug volgen er nog nieuwe vestigingen. Eind mei 2014 strijkt Bakkerij Lanckriet ook neer in de

opent Lanckriet een vestiging in Aalter en begin dit jaar lanceerde Marc aan het Stationsplein in Maldegem een achtste vestiging.

passage. Uitermate geschikt dus voor ons bakkerijconcept. Ook deze winkel wordt bevoorradet vanuit onze warme bakkerij in Eeklo. De voorbije veertien jaar zijn we gigantisch gegroeid. Om alles goed

te laten verlopen, werken we in elke vestiging met een vast gezicht. Naast onze acht winkels bevoorraden we met onze vier bestelwagens binnen een straal van 20 kilometer ook nog eens dertig verdeelpunten, waaronder woonzorgcentra, koude bakkerijen, kleine supermarkten en een restaurant. Of we nog verder gaan groeien? Als er zich interessante opportuniteiten voordoen, dan zullen we die onderzoeken. Zo zijn we momenteel op zoek naar een stuk grond waar we een grote, gloednieuwe bakkerij kunnen op bouwen. Onze bakkerij in Eeklo zit immers op haar maximumcapaciteit.”

### **Gault & Millau**

“De look & feel van onze vestigingen in Wachtebeke, Eeklo en Maldegem Station is dezelfde”, vertelt Jasmien. “In deze drie zaken focussen we ons naast brood en patisserie ook op chocolade, die we op artisanale wijze maken in ons atelier in Eeklo. Om de knepen van het vak helemaal onder de

knie te krijgen, volgden we een paar jaar geleden aan Ter Groene Poorte ook nog een bijkomende opleiding chocolatier”, klinkt het bij Jasmien en haar man Sam Matthys (29), die hun passie voor



chocolade beloond zagen met een vermelding in de Gault & Millau-gids.

### **30 soorten artisaanaal brood**

Bij Bakkerij Lanckriet kunnen klanten elke dag kiezen uit 30 soorten vers en artisaanaal gebakken brood. De koffiekoeken zijn er heerlijk en het aanbod patisserie overweldigend. Ook de unieke actie ‘4 broden kopen + 1 gratis’ op dinsdag blijft aanslaan.

De supermarkten in onze regio verkopen er die dag zelfs minder brood door. “Die actie zal mij nog overleven, of ik moet heel oud worden”, grapt Marc. “Wat de succesformule van Bakkerij Lanckriet

is? Het feit dat ik nog altijd dezelfde bakker ben als 30 jaar geleden en nooit naast mijn schoenen ben gaan lopen, speelt zeker een rol. Verder zetten we steeds in op topkwaliteit, hebben de mensen bij ons nooit het gevoel dat ze bedrogen worden en worden ze steeds heel goed bediend.

Ook het feit dat mijn dochter Jasmien en haar man Sam mijn levenswerk zullen verderzetten, geeft me

heel veel voldoening en energie om er voor te blijven gaan”,

besluit Marc Lanckriet enthousiast.

(Tekst en foto's: Michel Wijne / M-text)



[www.bakkerijlanckriet.be](http://www.bakkerijlanckriet.be)