



ZOUTMAN WERKT DOOR: “ZOUT IS ESSENTIËLE GRONDSTOF IN DE PRODUCTIEKETEN”

RANI CROMPHOUT - 25 MAART 2020

GENT – Er worden verschillende maatregelen genomen om de voedings- en geneesmiddelenindustrie op gang te houden, maar wat vaak vergeten wordt, is dat deze industrieën erg afhankelijk zijn van zout. Een essentiële grondstof in het begin van de productieketen. De Gentse zoutproducent Zoutman trekt daarom aan de alarmbel: “De prijs van zout is niet in verhouding tot het maatschappelijk risico en de strenge kwaliteitseisen die ermee gepaard gaan. Een tekort aan zout zou snel leiden tot massale stilstand in de voedings- en geneesmiddelensector.”

Zoutman, geleid door de broers Bart en Peter Sobry, heeft zich de voorbije 30 jaar gespecialiseerd in zeezout en verwerkt nu jaarlijks 300.000 ton zout voor diverse toepassingen. Het bedrijf beschikt in de haven van Gent over de grootste zoutterminal van alle Europese zeehavens. “Niet veel mensen zijn er zich van bewust, maar zout is een essentiële grondstof voor de productie van heel wat alledaagse producten. Naast de gekende toepassingen voor voeding en gladheidsbestrijding, wordt zout gebruikt in maar liefst 14.000 toepassingen”, vertelt COO van Zoutman Bert Lamote. “Zo hebben ziekenhuizen nood aan zacht, ontkalkt water voor in hun nierdialysetoestellen. Zonder ons onthardingszout kunnen de waterontharders niet functioneren.”

Als enige zoutproducent in België is het bedrijf zich bewust van haar cruciale maatschappelijke rol: “Indien we door de coronacrisis geen zout meer kunnen leveren, zal

dit op korte termijn leiden tot massale stilstand van bedrijven. En dat in cruciale sectoren zoals de voedings- en geneesmiddelensector.”



Continuïteit garanderen

Om continuïteit te garanderen investeert Zoutman al jaren fors in haar productieproces. “We investeren elk jaar 10% van onze omzet in nieuwe machines, technologieën en onderhoud”, vervolgt Lamote. “Op die manier is Zoutman solide genoeg om zelfs de huidige crisis met glans te doorstaan.”

De productie van Zoutman is in die mate geautomatiseerd dat slechts enkele operatoren de ganze productie kunnen aansturen, en dat op ruime afstand van elkaar. Ook strenge hygiënemaatregelen zitten sowieso al diep ingebakken in de bedrijfscultuur. Daarom voelt de zoutfabrikant momenteel nog weinig hinder van de crisis. De voorraden worden op maximumpeil gehouden en ook de transporteurs kunnen nog volgen.

Onderhandelen over een euro per ton

Overeind blijven tijdens crisisperiodes is nochtans geen sinecure voor zoutbedrijven. De marges zijn heel laag en de winters worden steeds warmer. En dat laatste is een financiële tegenvaller: het sneeuwseizoen vormt al sinds jaar en dag een buffer voor veel zoutbedrijven, want ze kunnen dan grote volumes strooizout verkopen. “Het is niet ongewoon dat klanten stevig onderhandelen om een euro minder per ton te moeten betalen. Voor veel zoutbedrijven is het moeilijk om daar niet in mee te gaan, maar het zet de zoutmarkt onder druk. Het is een onhoudbare en gevaarlijke situatie.”



Personeelsuitval

Tijdens de huidige coronacrisis vormt personeelsuitval het grootste gevaar voor Zoutman. “Hoe sterk we ook letten op alle hygiënemaatregelen, we kunnen niet garanderen dat ons personeel niet ziek wordt. Niemand kan dat.” Dat brengt geen gevaar met zich mee voor het zout – het virus kan er niet op overleven – maar wel voor de productiecapaciteit. En dus onrechtstreeks ook voor de vele bedrijven die afhankelijk zijn van het zout.

“Zover zal het zeker niet komen”, garandeert Bert Lamote. “We beschikken over een fantastisch team met geëngageerde medewerkers dat alles op alles zet om kwalitatief zout te blijven leveren. Maar het blijft een precaire situatie die moeilijk te voorspellen valt. Het is belangrijk dat we beseffen hoe belangrijk zout is voor onze maatschappij.”