

Nieuws > [West-Vlaanderen](#) > Zoutman geeft de horeca een goed gevoel

Zoutman geeft de horeca een goed gevoel



© WEST-VLAANDEREN 20 april, 2021

Door Karel Cambien

DELEN



ROESELARE – Zoutman, het Roeselaars bedrijf gespecialiseerd in zeezout, lanceerde zopas een initiatief om de lokale horeca te ondersteunen tijdens de heropstart. Op de website www.marsel.be/heropstart kan elke Roeselaarse eetgelegenheid gratis dozen met Marsel® portieverpakkingen aanvragen. Dat zijn individuele zakjes gevuld met zeezout en zwarte peper. Volgens sectororganisatie Horeca Vlaanderen is het aangewezen om bij de heropstart zout- en pepermolens tijdelijk te vervangen door portieverpakkingen om de kans op besmettingen te verkleinen.



Zoutman, het bedrijf van 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 levert zowel voedingszout als zout voor waterbehandeling, veevoeders en landbouwtoepassingen, strooizout en technische zouten. Zoutman beschikt in de haven van Gent over de grootste zoutterminal van alle Europese zeehavens.

In zijn *Horecaprotocol* adviseert de sectororganisatie Horeca Vlaanderen om bij de heropstart alle tafelaccessoires zoals botervlootjes en kruidenmolens tijdelijk te vervangen door individueel verpakte porties. “Dankzij dergelijke portieverpakkingen wordt het risico op besmetting beperkt, zodat iedereen met een gerust hart een maaltijd kan nuttigen in zijn geliefkoosd restaurant”, zegt Ignace Defever, voorzitter van Horeca Midden-West-Vlaanderen. Ignace Defever, zelf ook horeca-uitbater van ‘De Bonte Os’ in Roeselare, raadt zijn collega-ondernemers aan om het Horecaprotocol zoveel mogelijk na te leven om zo het vertrouwen van de klant te winnen.

Goed onthaald

Om de lokale horeca hierin te ondersteunen schenkt Zoutman aan elke Roeselaarse eetgelegenheid 2 dozen met Marsel® portieverpakkingen zout en peper. “Veel klanten in de horeca en foodservice vroegen ons om Marsel® zeezout in portieverpakking beschikbaar te maken”, vertelt Dieter Verfaillie, verantwoordelijke voor de food service en retailproducten van Zoutman. “De bestaande portieverpakkingen op de markt zijn namelijk gevuld met vacuümzout. Dat is zout dat uit buitenlandse mijnen komt en chemisch gezuiverd wordt. Veel zelfstandigen hechten belang aan de coronarichtlijnen, maar willen hun klanten wel natuurlijke en lokale producten blijven aanbieden.”

Het initiatief wordt alvast goed onthaald door de Roeselaarse horeca, zoals door onder meer Pieter Lauwers van ‘Pieter Kookt’: “Met de Marsel portieverpakkingen kunnen we onze klanten hoogstaande gerechten blijven serveren in een coronaproof kader”, aldus Lauwers. “Dat de zakjes er ook nog eens stijlvol uitzien maakt het verhaal voor mij compleet.”

Elke eetgelegenheid binnen de stadsgrenzen van Roeselare, zowel met volledige als beperkte bediening, kan via www.marsel.be/heropstart 2 dozen met zout en peper portieverpakkingen aanvragen. Volledig gratis. De dozen worden nog vóór de heropstart afgeleverd. Eén doos bevat duizend portieverpakkingen en is ideaal om op een toonbank te zetten.

REAGEER OP DIT BERICHT

Graag een reactie plaatsen op dit bericht? Registreer je dan nu op made-in.be

[Registreren op made-in.be](#)

Heb je al een Made in-account?
[Klik dan hier om in te loggen](#)