

Het hoogste zoutvat ter wereld staat in Gent

11/10/2022 om 16:59 door **Nico Tanghe**



Foto

: fvv

In de Gentse zeehaven staats sinds kort een productietoren van 64,5 meter hoog, een halve meter hoger dan de Boekentoren. De toren is volledig gevuld met zeezout, een duurzaam product dat wereldwijd in de lift zit.

Het Kluizendok in North Sea Port, de fusie van de zeehavens van Gent, Terneuzen en Vlissingen, heeft er een opmerkelijke attractie bij. Tussen de windmolens en de industriële silo's door zie je er sinds kort ook een ultramoderne toren voor de productie van zeezout de hemel in rijzen. De opvallende toren van 64,5 meter hoog – waarin liefst 22 silo's verwerkt zitten met een totale opslag van 1.700 ton – is een halve meter hoger dan de Gentse Boekentoren. Een gigantisch 'zoutvat' dat uitsluitend gevuld is met zeezout dat meestal per zeeschip wordt aangevoerd uit verre streken, zoals de Caraïben en Australië.

Zout heeft maar liefst 14.000 verschillende toepassingen en is een essentiële grondstof voor diverse industrieën, in hoofdzaak de chemie. Maar het West-Vlaamse bedrijf Zoutman heeft zich in sneltempo gespecialiseerd in niet-chemische toepassingen, zoals de productie van strooizout, onthardings- en vaatwasserzout, en zout bestemd voor de voedingsindustrie.

Lage CO₂-uitstoot

Het bedrijf van serieondernemers Bart en Peter Sobry uit Roeselare – die ooit in de zoutbusiness rolden via de toevallige aankoop van een schip met ruw zout uit Ibiza – is bovendien een opmerkelijk buitenbeentje in de sector. Het bedrijf werkt alleen met

zeezout zonder additieven, een natuurlijk en duurzaam product dat wereldwijd in de lift zit.

‘Bij het zout dat uit de zee wordt gewonnen, ligt de CO₂-uitstoot tot 31 keer lager dan bij zout dat gewonnen wordt uit de mijnen’, verduidelijkt ceo Bart Lamote. ‘Zeezout kan alleen geproduceerd worden in warme overzeese gebieden, waar men het zout op natuurlijke wijze in lage zoutbekkens laat vloeien en het daar laat kristalliseren door de warmte van de zon.’



Foto: fvv

Met grote zeeschepen wordt het ruwe zout nadien vervoerd naar de vestigingen van Zoutman in Gent en Roeselare, waar het vervolgens wordt gespoeld, gebroken en gezeefd tot zuiver zeezout in verschillende korrelgroottes. Fijn zout voor de voedingsindustrie, grof zout voor waterontharding of vaatwassers bijvoorbeeld.

Walmart

Het eindproduct van Zoutman is van een zodanige kwaliteit dat de vraag ernaar snel stijgt, met name in de Europese voedingsindustrie. Niet het minst omdat zeezout vrij is van de chemische additieven die traditioneel keukenzout meestal wel bevat, in hoofdzaak om te vermijden dat datzelfde keukenzout bij verscheping gaat klonteren.

Dat alles zorgt ervoor dat de omzet van Zoutman gemiddeld met 10 procent groeit, terwijl de rest van de zoutmarkt zo goed als stagneert. ‘Vooral in Canada en de VS is men bereid extra te betalen voor ons product. Zelfs in supermarktketen Walmart is er via een klant van ons sinds kort zout van Zoutman te koop’, vertelt financieel directeur Karel Vandecappelle. ‘We exporteren zelfs een klein deel van het verwerkte zeezout terug naar Australië.’



Foto: fvv

Het geld dat daarmee verdiend werd, herinvesteert Zoutman nu deels in de ultramoderne productietoren in Gent, waarmee het de productie kan verhogen met 150.000 ton per jaar. Een investering van 30 miljoen euro, die op termijn 40 nieuwe jobs moet opbrengen en de Gentse zeehaven nog meer op de kaart zet als 'foodport.' Of hoe Zoutman dinsdagochtend ook bij burgemeester Matthias De Clercq (Open VLD) een zoete glimlach op het gelaat toverde. 'De kans is weer een beetje groter dat het zout op uw frieten van bij ons komt', besloot hij met een glunderend gezicht de inhuldiging van de Zoutman-toren.