

GENT KRIJGT HOOGSTE EN MODERNSTE PRODUCTIETOREN VOOR ZEEZOUT TER WERELD

**GOED VOOR MINSTENS 40 NIEUWE JOBS OP
KORTE TERMIJN**



Zoutman produceert in de nieuwe productietoren 150.000 ton zeezout per jaar en speelt daarmee in op de wereldwijd toenemende vraag

De Belgische zeezoutproducent ZOUTMAN bouwt in North Sea Port een 64,5 meter hoge productietoren voor zeezout. Hiermee kan het bedrijf de jaarlijkse productie verhogen met 150.000 ton. In een eerste fase gaat het om een investering van 30 miljoen euro en op termijn komen er minstens 40 nieuwe jobs bij.

INSPELEN OP GROEIENDE POPULARITEIT VAN ZEEZOUT

Het van oorsprong West-Vlaamse bedrijf ZOUTMAN verhoogt zijn productie met 150.000 ton per jaar om in te spelen op de groeiende populariteit van zeezout. Het bedrijf bouwt daarvoor een ultramoderne productietoren van maar liefst 64,5 meter hoog, zo'n halve meter hoger dan de bekende Boekentoren. Vooral in de voedingsindustrie is de vraag naar zeezout erg hoog, omwille van zijn natuurlijk en gastronomisch karakter.

ADDITIEFVRIJ ZEEZOUT

In de nieuwe vestiging zal ZOUTMAN specifiek focussen op de productie van zeezout zonder additieven. Bert Lamote, co-CEO van ZOUTMAN: "Traditioneel keukenzout bevat kunstmatige additieven. Zout neemt snel vocht op, en om te voorkomen dat het gaat klonteren, wordt er antiklontermiddel zoals bijvoorbeeld E535 aan toegevoegd. Zout zonder antiklontermiddel verkopen is bijzonder moeilijk, zeker als je het over de hele wereld wilt vershippen. Zonder E535 riskeert het zout namelijk steenhard en onbruikbaar op zijn bestemming aan te komen."

Het is net dat E-nummer dat veel voedingsproducenten liever zien verdwijnen. De consument gaat namelijk steeds actiever op zoek naar natuurlijke voeding dat 100% vrij is van additieven. Dankzij intensief onderzoek slaagt ZOUTMAN er nu in additiefvrij zeezout te produceren met de juiste fysicochemische eigenschappen voor internationale verkoop.

"We merken dat voedingsbedrijven zo snel mogelijk willen overschakelen naar additiefvrij zeezout. Dankzij forse investeringen in onderzoek voor ons voedingszout MARSEL®, zijn we de enige zeezoutproducent ter wereld die een kwalitatief antwoord kan bieden op de grote vraag", aldus Bert Lamote.

TOT 31 KEER MINDER CO₂-UITSTOOT

ZOUTMAN werkt uitsluitend met zeezout, met verve het meest ecologische zouttype. Bij het winnen van zout uit de zee ligt de CO₂-uitstoot tot 31 keer lager dan bij zout dat gewonnen wordt uit mijnen, zoals bijvoorbeeld steenzout en vacuümzout.

"In tegenstelling tot mijnzout vereist de productie van zeezout enkel natuurlijke en hernieuwbare energiebronnen zoals zon, zee en wind", vertelt Bert Lamote. "Daarnaast brengt de productie van zeezout ook geen schade toe aan de bodem, wat met ondergrondse zoutwinning wel het geval is."