

Kluizendok krijgt grootste zouttoren ter wereld

• 11/10/2022

ZOUTMAN, een Belgisch familiebedrijf gespecialiseerd in zeezout, bouwt in North Sea Port een productievestiging voor additiefvrij zeezout. De vraag naar duurzaam gewonnen zout dat vrij is van kunstmatige additieven, zit wereldwijd sterk in de lift. De zoutproducent beschikt in het Kluizendok reeds over de grootste overdekte zoutterminal van Europa. Daarnaast komt nu dus een gloednieuwe productietoren, 64,5 meter hoog. Zo kan de productie verhogen met 150.000 ton zeezout per jaar. Midden 2023 neemt het bedrijf de nieuwe productielijnen in gebruik.



Virtuele foto van de zouttoren, 64,5 meter hoog. Midden 2023 neemt ZOUTMAN de nieuwe productielijnen voor ecologisch en additiefvrij zeezout in gebruik.

Tekst Sam De Kegel

ZOUTMAN, in handen van Bart en Peter Sobry, wordt gezien als dé wereldwijde referentie voor hoogkwalitatief zeezout. Het bedrijf ambieert om de voedingsindustrie te voorzien van hoogkwalitatief zeezout en op die manier een duurzame transitie in te zetten van gemijnd zout naar zeezout. Naast zout voor de voedingsindustrie produceert ZOUTMAN ook ecologisch zeezout voor waterbehandeling, gladheidsbestrijding en veevoeding.

Het bedrijf beschikt in zijn Gentse vestiging in North Sea Port over de grootste overdekte zoutterminal van Europa en verscheept jaarlijks tot 450.000 ton zout naar meer dan 60 landen. Dit jaar realiseerde het een omzet van 46 miljoen euro. Via verdere internationalisering wil de zoutproducent haar omzet tegen 2030 verdubbelen.

Ecologisch zeezout, natuurlijk!

Nog een cijfer dat doet duizelen: de nieuwe productietoren is maar liefst 64,5 meter hoog, zo'n halve meter hoger dan de bekende Boekentoren. ZOUTMAN surft mee op de sterke vraag naar duurzame en 100% natuurlijke producten. "Traditioneel keukenzout bevat kunstmatige additieven. Zout neemt snel vocht op en om te voorkomen dat het gaat klonteren, voegen zoutproducenten er anti-klontermiddel zoals bijvoorbeeld E535 aan toe. Zout zonder anti-klontermiddel verkopen is bijzonder moeilijk, zeker als je het over de hele wereld wil vershippen. Zonder E535 riskeert het zout namelijk steenhard en onbruikbaar op zijn bestemming aan te komen", zegt Bert Lamote, co-CEO.

Het is net dat E-nummer dat veel voedingsproducenten liever zien verdwijnen. De consument gaat namelijk steeds actiever op zoek naar natuurlijke voeding. Dankzij een intensief R&D-traject slaagt ZOUTMAN er nu in additiefvrij zout te produceren met de juiste fysicochemische eigenschappen voor internationale verkoop. Bovendien werkt ZOUTMAN uitsluitend met zeezout, 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.

(lees verder onder de foto)



De logistieke kost bepaalt in sommige gevallen maar liefst 70% van de verkoopprijs van zout.

Watergebonden als strategisch voordeel

De logistieke kost bepaalt in sommige gevallen maar liefst 70% van de verkoopprijs van zout. Een goede ligging en multimodale ontsluiting zijn dus geen optie, maar een must voor ZOUTMAN. Daarom kiest het al sinds haar oprichting begin jaren 90 voor watergebonden vestigingen.

Het zeezout van ZOUTMAN wordt gewonnen uit overzeese gebieden en met zeeschepen naar het Kluizendok gebracht, waar het tijdelijk opgeslagen wordt in een overdekte zoutterminal. Met een opslagcapaciteit van 300.000 ton is deze meteen de grootste van Europa. Een deel van het zout wordt vervolgens per binnenschip naar Roeselare vervoerd, waar ZOUTMAN het ruwe zeezout verfijnt tot zout van voedingskwaliteit. Dankzij de nieuwe investering in het Kluizendok zal ZOUTMAN weldra dus ook voedingszout kunnen produceren in Gent. In een eerste fase gaat het om een investering van 30 miljoen euro en op termijn komen er minimaal 40 nieuwe jobs bij.

North Sea Port biedt ZOUTMAN een brede waaier van multimodale transportmogelijkheden. Via bulk- en containerscheepvaart heeft ZOUTMAN een vlotte en snelle verbinding met bijvoorbeeld Groot-Brittannië, Noord-Amerika en Scandinavië. Vanuit zijn eigen kade in het Kluizendok is het ook verbonden met het Europese binnenvaart- en spoornet.

Op eenzame, duurzame hoogte

ZOUTMAN wil het natuurlijke en ecologische karakter van zeezout bewaken, ook tijdens het verfijningsproces. Zijn ingenieurs tekenden de nieuwe productietoren daarom uit met het oog op duurzaamheid. Jan Cerpentier, CTO van ZOUTMAN: “De productie is compact en in de hoogte gebouwd, zodat we optimaal gebruik kunnen maken van de zwaartekracht om het zout doorheen de verschillende productiestappen te sturen. Verder plannen we volledig zelfvoorzienend te zijn op vlak van energie en zetten we sterk in op warmterecuperatie om de toren te verwarmen. Tot slot is er geen afvalwater. Het proceswater wordt intern gezuiverd en hergebruikt.

