

Vlaams familiebedrijf wordt grootste zeezoutproducent van Europa



[JAN DE SCHAMPHELAERE](#)

11 oktober 2022 11:09

Het West-Vlaamse familiebedrijf Zoutman investeert 30 miljoen euro in een nieuwe fabriek in de Gentse haven. Die zal zeezout uit Australië en de Caraïben verwerken. 'Zoutkorrels op pretzels en zoutstokjes maken we op maat en leveren we tot in Amerika.'

Met 64,5 meter is de 'zouttoren' - de nieuwe fabriek van Zoutman - een van de tien hoogste gebouwen van Gent. 'Daar gaan we niet mee pochen. We zijn bescheiden, maar ik durf wel te zeggen dat dit de modernste fabriek in zijn soort is. Hier hebben onze ingenieurs jaren aan gewerkt', zegt Bert Lamote, de co-CEO van het bedrijf.

Zoutman zette een productietechnologie op punt waardoor het zout kan maken dat van nature langer klontervrij blijft. 'In zout zit bijna altijd E535

of E536, een additief dat vermijdt dat zout klontert, ook in een vochtige omgeving. Het maakt dat uit je busje zout na een jaar nog altijd vlot zout stroomt. Ook voor voedingsbedrijven die zout bijmengen in hun productieproces is dat cruciaal. Als hun zoutdoseermachines verstopt raken, valt de hele productielijn stil', zegt Lamote. 'De voedingsindustrie vraagt almaar meer naar producten zonder E-nummers. Wij kunnen die nu op internationale schaal aanbieden', klinkt het.

De essentie

- Het familiebedrijf Zoutman investeert 30 miljoen euro in een zeezoutfabriek in Gent. Samen met de fabriek in Roeselare kan Zoutman nu een half miljoen ton zout verwerken.
- Zoutman voert zeezout aan vanuit onder meer Australië en de Caraïben en verwerkt het tot verschillende korrelgroottes voor de voedingsindustrie, zwembaden, vaatwassers, dierenvoeding en strooizout.
- Het bedrijf boekte vorig jaar 46 miljoen euro omzet en 3,6 miljoen euro nettowinst met 100 werknemers. In Gent komen er 40 jobs bij.
- Wereldwijd wordt 330 miljoen ton zout geproduceerd, voornamelijk in de chemie voor de productie van chloor. Zeezout heeft in Europa een marktaandeel van slechts 10 à 15 procent, het andere zout komt uit mijnen.

De fabriek wordt midden volgend jaar in gebruik genomen. Ze zal 150.000 ton zout per jaar verwerken en op termijn 40 nieuwe jobs creëren. Samen met de site in Roeselare komt de productiecapaciteit uit op een half miljoen ton, aangevuld met nog eens tot 100.000 ton strooizout in jaren met een strenge winter.

'We worden de grootste zeezoutverwerker van Europa. En we hebben ruimte om de nieuwe fabriek in Gent nog te verdubbelen', klinkt het. 'Ons doel is dat in de komende tien jaar te realiseren. De voorbije twintig jaar hebben we 50 miljoen euro geïnvesteerd, nu investeren we 30 miljoen in één keer. Dat is toch redelijk stevig, zeker in de huidige woelige tijden. De eigenaars hebben een drive om te groeien en zijn bereid risico's te nemen', aldus Lamote.

Hij is de rechterhand van de oprichters Bart en Peter Sobry. Die bouwden en verkochten eerder al een afvalverwerkingsbedrijf, en lagen aan de basis van het milieutechnologiebedrijf Desotec. Dat kwam vorig jaar voor honderden miljoenen euro's in handen van Blackstone.

Met Zoutman zijn de broers nu actief in een van de meest gebruikte basisgrondstoffen ter wereld. Zout heeft 14.000 toepassingen. 60 procent van alle zout gaat naar de chemische industrie voor de productie van onder meer chloor. Zoutman legt de focus op de andere 40 procent en levert zout

in een tiental korrelgroottes. Zout voor leerlooierijen, vaatwasmachines, zwembaden, waterontharders, veevoeder, strooizout.

Wienerschnitzels

En voor de voedingsindustrie. ‘Marsel is ons eigen merk voor fijn en grof keukenzout. Dat vind je in de supermarkten. We leveren ook voor kruidenmixen, voor zoute nootjes, voor de korst rond wienerschnitzels. Bakkerijen verwerken ons zout in brooddeeg. Chipsproducenten sproeien een pekkel over hun chips. Alle voedingswaren hebben op een of andere manier zout nodig. Gerookte zalm, kaas, boter, gerookte ham, opgelegde augurken. Ken je pretzels en die zoute stokjes die je op café krijgt? Daar zitten zoutkorrels op van 1,6 millimeter. Niet te klein, niet te zwaar want anders zouden ze niet hechten aan die stokjes. Die maken we op maat en leveren we aan de grote producenten in Duitsland, Polen en de Verenigde Staten. Daarin zijn we marktleider’, zegt Lamote.

Dat zout almaar meer in de picture komt als boosdoener voor de gezondheid stoort hem niet. ‘Ja, het zoutgehalte in veel voeding daalt. Wij zijn daar niet tegen. Té is nooit goed. Een evenwichtige voeding is van belang. Maar we zijn niet bang van de antizoutlobby, want zonder zout kan je niet overleven. En de bevolking groeit, dat speelt ook in ons voordeel.’ In tegenstelling tot grote concurrenten zoals het Duitse K+S haalt Zoutman zijn zout niet uit ondergrondse mijnen maar uit de zee, onder meer in Australië en de Caraïben. Daar heeft het zout de kwaliteit, zuiverheid, hardheid, korrelvorm en oplosnelheid die Zoutman nodig heeft. Het zeewater loopt er in grote bekkens waarna de zon zijn werk doet, het water laat verdampen en grote machines de zoutkorst afschrappen. In Gent doorloopt het ruwe zout een proces van spoelen, drogen, zeven en breken. ‘En elke korrel die hier buitengaat, dat zijn er miljarden, wordt gecontroleerd. Honderd hightechcamera’s scannen alles razendsnel om bijvoorbeeld stukjes schelp, koraal of zand te verwijderen.’

Dat het zout met grote schepen van de andere kant van de wereld wordt aangeleverd, klinkt niet duurzaam. ‘Maar een kilo mijnzout vergt veel meer energie dan zeezout’, zegt Lamote. ‘Mijnzout heeft in Europa nog altijd een marktaandeel van 85 procent. We willen dat zo veel en zo snel mogelijk vervangen door zeezout. Je zal me niet horen vertellen dat zeezout een wonderproduct is of dat het gezonder is. Het heeft wel een zachtere smaak omdat er iets meer mineralen zoals calcium en magnesium in zitten, maar het is uiteindelijk ook maar natriumchloride. Wat wel telt, is dat het ecologisch is. Dat is de way to go.’

Die focus op zeezout levert duidelijk ook op. ‘De zoutmarkt groeit met 2 procent per jaar. Wij met 10 procent’, zegt Lamote. De omzet is de voorbije

vijf jaar met ruim de helft gestegen tot 46 miljoen euro. Dat leverde vorig jaar een recordwinst op. 'Toegegeven. Er was een grote eenmalige levering van strooizout in het buitenland, waar ze met tekorten zaten door een zware winterprik.'

Een nieuw record dit jaar zal er niet komen, door de stijging van de kosten. 'Lonen, grondstoffen, verpakkingen, transport. En de energiefactuur is opgelopen tot enkele miljoenen', zegt Lamote. 'Voor onze verkoop is een harde winter goed, maar om niet in de problemen te komen met energiebevoorrading moeten we voor iedereen hopen op een zachte winter. Geef die winter dan maar kort en krachtig, en dan weer snel 20 graden.'