

# ZOUTMAN bouwt nieuwe productietoren om wereldwijde vraag naar zeezout te kunnen volgen

12 oktober 2022 Leestijd 2 minuten

Het voedselbedrijf Zoutman wil de productie van zeezout in de Gentse haven met 150.000 ton opkrikken. Om de productiestijging mogelijk te maken heeft het Belgisch bedrijf 30 miljoen euro geïnvesteerd in wat het “de hoogste en modernste productietoren voor zeezout ter wereld” noemt.



Vandaag wordt elk jaar 300.000 ton zeezout aan het Kluizendok verwerkt tot zout voor menselijke consumptie. De ontginning gebeurt in verre gebieden als Australië en de Caribische eilanden. Vooral in de voedingsindustrie is de vraag naar zeezout erg hoog.

Doorheen de constructie, 64,5 meter hoog, zullen zoutkorrels zonder additieven van de band rollen. In het verleden was het toevoegen van een anti-klontermiddel zoals E535 nodig om te verhinderen dat het zout zou verstenen. Maar consumenten kiezen steeds vaker voor voedingsproducten zonder additieven.



Vandaag wordt elk jaar 300.000 ton zeezout aan het Kluizendok verwerkt tot zout voor menselijke consumptie.

“Dat over de hele wereld zeezout vanuit de Gentse haven wordt gebruikt, is iets om trots op te zijn”, zegt burgemeester Mathias De Clercq. “Het is bovendien goed voor de werkgelegenheid in onze haven, want de komst van de nieuwe vestiging brengt extra jobs met zich mee.”

Er kunnen 40 mensen aan de slag in de nieuwe zouttoren, die midden 2023 in gebruik wordt genomen.