



Rodenbach
gesprek

BERT LAMOTE BLIKT VOORUIT OP TOEKOMST MET ZOUTMAN

“Juiste keuzes maken op vlak van duurzaamheid”

ROESELARE Bert Lamote is een geboren en getogen Roeselarenaar en heeft ook in geen enkele andere stad gewerkt. Als job-student kwam hij toevallig in contact met de grote baas van het zoutverwerkend bedrijf Zoutman en hij kon daar starten na zijn studies. Sinds 2020 is hij er co-CEO.

DOOR **PETER SOETE**

Jij bent co-CEO van Zoutman. Wat doet Zoutman precies?

Bert Lamote: “Zoutman is een familiebedrijf van twee Roeselaarse broers en ondernemers, Bart en Peter Sobry. Zoutman specialiseert zich in het verwerken van zeezout en daarmee is ons bedrijf het enige bedrijf in een straal van 700 km die dat doet. Wij kopen ecologisch geoogst zeezout in onder meer Australië, Brazilië en andere overzeese bestemmingen en verscheppen jaarlijks 350.000 ton zeezout naar onze opslagplaatsen in de Gentse kanaalzone. De helft van onze omzet halen we uit zoutproducten voor de voedingsindustrie, zowel retail als industrie. De zoutvaatjes Marsel bijvoorbeeld heeft de Roeselaarse horeca leren kennen tijdens de coronaperiode, maar wij leveren ook aan grote spelers zoals Poco Loco.”

“Daarnaast verwerken wij ook zout voor waterbehandeling en is er ook ons strooizout natuurlijk. Ieder jaar wanneer het kouder wordt, krijgen we de vraag van kranten en televisie of er genoeg strooizout zal zijn om de wegen veilig te houden. En dan volgt steervast een interview of een foto te midden een berg strooizout (*lacht*). En ja, ook nu zal er strooizout genoeg zijn.”

Jij bent eigenlijk heel toevallig bij Zoutman aanbeland?

“Absoluut. Ik was jobstudent in een brasserie, was net afgestudeerd en bestelde op een middag één van de broers Sobry in het restaurant. We raakten aan de praat en hij vroeg me wat ik zou beginnen nu ik geen student meer was. Toen ik hem vertelde dat ik het nog niet wist, nodigde hij mij uit in de firma en na een goed gesprek kon ik starten op de verkoopafdeling. Wij hadden in 2000 trouwens nog maar enkel zout voor waterverzachters en strooizout om te verkopen.”



Bert Lamote: “Ik ben verslaafd aan mijn job en aan mijn gezin.” (foto Stefaan Beel)

“Bij minder harde winters is er minder strooizout nodig”

Is Zoutman een grote speler, nationaal en internationaal?

“Laat het mij even kaderen. Wereldwijd wordt er 330 miljoen ton zout geproduceerd waarvan Europa er 45 miljoen ton produceert. Zoutman verwerkt daar 350.000 ton van. In België zijn we inderdaad een grote speler, Europees gezien zijn we een kleine speler, maar wereldwijd stellen

we niet zo heel veel voor. Maar dat is ook normaal, want 70 procent van de zoutproductie is bestemd voor de chemische industrie en daarin zijn we niet actief.”

Klimaatneutraal produceren en de klimaatverandering, het zijn twee begrippen waarmee we dagelijks geconfronteerd worden. Ook bij Zoutman?

“Uiteraard. De klimaatverandering moeten we als bedrijf ondergaan, zeker als we het over strooizout hebben. Als er minder harde winters zijn, is er minder strooizout nodig. Als het over klimaatneutraal produceren gaat, dan staan we toch op de eerste rij. Zeezout is toch één van de meest ecologische producten die er zijn: water, zon en wind heb je nodig om dat te produceren. Meer duurzame bronnen zijn bijna niet te vinden.”

“Maar ecologie zit ook in het DNA van het bedrijf: we lozen geen afvalwater, maar hergebruiken na zuivering. We gebruiken ook zonne- en windenergie en met onze nieuwe fabriek in Gent hebben we ook ingetekend voor een project van ‘groene waterstof’. We zijn ons zeer bewust dat we er alles moeten aan doen om onze leefomgeving te bewaren voor toekomstige generaties, maar als bedrijf stoten we soms op enorme uitdagingen. En dan komt het erop aan om de juiste keuzes te maken op het vlak van duurzaamheid.”

Zoutman kwam onlangs in het nieuws met een nieuwe fabriek ‘in de hoogte’?

“Dat klopt, want in de Gentse kanaalzone bouwen we inderdaad een nieuwe site in de hoogte. Dat

wordt met iets meer dan 64 meter hoogte trouwens de hoogste zee-zoutverwerkende productie-eenheid ter wereld. Er zijn enkele redenen waarom we in de hoogte bouwen. In de eerste plaats is zo’n fabriek plaatsbesparend, maar het is ook energetisch beter en we krijgen ook kwalitatief beter zout als het productieproces van hoog naar laag gebeurt.”

Voor jou is het Roeselaars hoofdkwartier een leuk gegeven, want je bent hier geboren en getogen?

“Dat klopt, want mama Annie Vanhuyse en papa John Lamote waren actief in de groente- en fruitsector en ik heb zeer goede herinneringen aan mijn jeugd in Roeselare, ook aan mijn middelbare school, de VMS. Dat was echt een school op mijn maat: perfect voor ‘een doendig baaske’ zoals ik (*lacht*).”

“Wij wonen nu op de Bosmolens in Izegem en dat is ideaal. Mijn vrouw Mieke is van Ingelmunster en nu wonen we mooi tussen onze geboorteplaatsen.”

Droomt Bert Lamote nog?

“Dat mijn leven zoals het nu loopt nog lang mag blijven duren. Ik ben verslaafd aan mijn job en mijn gezin en ik probeer die combinatie voor iedereen optimaal te houden. En als ik toch een droom mag uitspreken: ik hoop om later met mijn vrouw aan de kust te wonen. Daar komen we 100 procent tot rust.”

Bert Lamote

PRIVÉ
Geboren in Roeselare op 17 maart 1978 en er ook opgegroeid. Gehuwd met Mieke Seurinck, drie kinderen: Marie (18), Emma (16) en Jules (11). Dit gezin woont op de Bosmolens in Izegem.

OPLEIDING
Lager onderwijs in de Kattenstraat en middelbaar in de VMS. Hoger onderwijs aan Artevelde hogeschool Gent (marketing) en daarna internationale business studies in Anhem (Nederland). Vanaf 2000 werkzaam bij Zoutman en sinds 2020 co-CEO van Zoutman.

VRUE TUD
Zwemmen, lopen, fietsen, culinair genieten, het gezin.