

Zoutman bouwt hoogste productietoren voor zeezout ter wereld in Gent: “Duurzamer en natuurlijk”



De nieuwe productietoren van Zoutman in Gent zal er uiteindelijk zo uitzien. © Zoutman

Camille Jonckheere

11 oktober 2022, 12:45

Het familiebedrijf Zoutman uit Roeselare investeert 30 miljoen euro in een nieuwe productietoren voor zeezout in North Sea Port in Gent. De toren zal 64,5 meter hoog zijn en is daarmee de hoogste ter wereld. Met de nieuwe infrastructuur wil Zoutman de productie van natuurlijk zeezout met 150.000 ton verhogen. Maar ze zetten ook in op duurzaamheid. “Omdat we met de zwaartekracht werken, moeten we minder energie gebruiken. En al het water wordt gezuiverd en hergebruikt”, vertelt Bert Lamote, co-CEO van Zoutman.

Het Roeselaarse familiebedrijf Zoutman stelt vandaag hun nieuwe productietoren van zeezout voor in de North Sea Port in Gent. Het gaat om de hoogste en meest moderne zeezoutraffinage ter wereld. “Onze teams van onderzoekers hebben hier jarenlang aan voorbereid. We combineren de nieuwste technieken om natuurlijk zeezout te maken. De toren is bijna volledig klaar, de laatste machines worden er nu geïnstalleerd. In 2023 beginnen we met proefdraaien en vanaf de zomer willen we dan volledig operationeel zijn. Deze site is een grote uitbreiding van ons bedrijf, maar het hoofdkantoor blijft in Roeselare”, zegt Lamote.

Natuurlijk zeezout

Het zout van Zoutman wordt gebruikt in de voedingsindustrie, in veevoeder, maar ook als strooizout. "Op deze site willen we ons toeleggen op het produceren van natuurlijk zeezout zonder toegevoegde additieven. Want daar is een groeiende vraag naar op de internationale voedingsmarkt door zijn gastronomisch karakter."

"Steeds meer mensen willen natuurlijk zeezout gebruiken door zijn gastronomisch karakter"

"We voeren het zout aan en dan gaan we de grondstof spoelen, drogen, kalibreren, breken en zeven. Tijdens het hele proces wordt iedere zoutkorrel individueel geïnspecteerd door verschillende camera's, zodat we er onzuiverheden kunnen uithalen", gaat Lamote verder.

Daarna wordt er aan zout een anti-klontermiddel toegevoegd, zoals bijvoorbeeld E535. "Zout neemt snel vocht op en kan daardoor gaan klonteren. Het is moeilijk om zout zonder dat anti-klontermiddel te verschepen over de hele wereld, want dan wordt het vaak steenhard en onbruikbaar. Iedereen wil liever natuurlijker zout zonder die E-nummers. En dankzij ons onderzoeksteam is dat nu ook mogelijk."

Duurzame productie

Bij de nieuwe productiesite draait het niet alleen om natuurlijk zeezout, maar ook om duurzaamheid. "We hebben het eigenlijk zo gebouwd dat we zo weinig mogelijk oppervlakte en energie moeten gebruiken. Door de toren van 64,5 meter sparen we heel wat plaats uit en we moeten het zout maar een keer helemaal naar boven brengen. Daarna komt het in de verschillende stappen van de verwerking met de zwaartekracht naar beneden. Op vlak van energie willen we op termijn ook helemaal zelfvoorzienend worden", legt Lamote uit.

"We moeten maar een keer energie gebruiken om het zout helemaal naar boven te brengen in plaats van het over een band langs een lange weg te vervoeren"

"We vinden dat we als bedrijf onze verantwoordelijkheid moeten nemen en met respect moeten omgaan met de grondstoffen. Zeezout is dan ook een van de meest ecologische soorten zout om te gebruiken. Bij zeezout wordt er maar 3 kilogram CO₂ uitgestoten om 1 ton te produceren. Bij steenzout en vacuümzout, dat gewonnen wordt uit mijnen is dat gemiddeld 12 en 93 kilogram CO₂ voor 1 ton."



Zo ziet de site van Zoutman in North Sea Port in Gent er momenteel nog uit. © Zoutman.

Maar niet alleen bij de productie is er aandacht voor duurzaamheid. “Op onze nieuwe site hebben we geen afvalwater. Het proceswater, dat gebruikt wordt bij de productie wordt intern gezuiverd en hergebruikt. Dat is ook een van onze ambities voor de site in Roeselare.”

Grote investering

De nieuwe productietoren van Zoutman is een grote investering van maar liefst 30 miljoen euro. Maar ze hebben de ambitie om hun omzet van 46 miljoen euro zo te verdubbelen. “Het is een woelige periode, dat begrijpen we zeker. Maar dankzij deze investeringen zijn we de enige zeezoutproducent ter wereld, die op grote schaal kwalitatief natuurlijk zeezout zal aanbieden. We willen ons merk Marsel zowel in België als internationaal verder op de kaart zetten en blijven doorgroeien. Op termijn willen we hier ook bij de site in North Sea Port in Gent 40 mensen aanwerven”, besluit Lamote.