

Zoutman zorgt voor duurzaam en additiefvrij zeezout

vrijdag, 7 april 2023

Zoutman is een familiebedrijf uit Roeselare dat zeezout importeert en verwerkt. Zo verkrijgen ze topkwaliteit zeezout voor onder meer je keuken, je zwembad of op je oprit wanneer het sneeuwt. VLAIO steunde Zoutman voor de bouw van een nieuwe raffinaderij voor het produceren van zeezout zonder additieven, een graag gewild product in de voedingsindustrie. De nieuwe fabriek wordt de meest geavanceerde zeezoutproductietoren ter wereld.



Productiehal Zoutman

Mijnzout versus zeezout

Weetje van de dag: wereldwijd wordt jaarlijks 340 miljoen ton zout geproduceerd. Het grootste deel daarvan wordt in de chemische industrie gebruikt, maar natuurlijk heeft het ook toepassingen in de voeding, de landbouw, als strooizout ... “En toch is het een van de meest ondergewaardeerde grondstoffen.” Aan het woord is Bert Lamote, co-CEO van Zoutman. Zoutman is een unieke speler op de zoutmarkt, omdat het zeer bewust voor zeezout kiest. Nochtans wordt de Europese zoutmarkt gedomineerd door mijnzout. “Bizar”, vindt Bert. Zeezout heeft veel functionele voordelen en heeft bovendien een kleinere ecologische impact dan mijnzout. Voor het oogsten van zeezout is een minimum aan energie nodig: “Het is het meest duurzame zout dat op de markt beschikbaar is. In onze vestigingen in Gent en Roeselare helpen we dat natuurlijke product een handje om ervoor te zorgen dat het zowel bij de particulier als bij de industrie terechtkomt.”

“Ons menselijk kapitaal is een van onze sterkste grondstoffen.”

Bert Lamote
Co-CEO Zoutman

Duurzaamheid: een breed begrip

Het zout dat Zoutman aflevert, komt vanuit landen zoals Australië per schip binnen in België. “Dat lijkt misschien weinig duurzaam, maar het transport per schip zorgt voor een veel kleinere CO2-uitstoot dan pakweg via de vrachtwagen. Daarom kiezen we ook voor binnenvaarttransport van de Gentse haven naar onze productie-eenheid in Roeselare”, licht Bert toe. Voor Zoutman is duurzaamheid meer dan ecologie alleen. “Het heeft ook een economische en menselijke kant. Ecologie en economie zijn tegenwoordig geen tegenpolen meer: ze groeien naar elkaar toe.

Zeezout is een intrinsiek duurzame grondstof, maar wij zetten daarbovenop in alle onderdelen van het proces in op het duurzaamheidsaspect. Dat doen we door respect te tonen voor de grondstof, ons energieverbruik te beperken, procesoptimalisatie, het filteren en recyclen van proceswater, digitaliseringsprojecten te lanceren om onze papierberg te verminderen, verpakking te reduceren ...” aldus Bert. Daarnaast gaat Zoutman er prat op ook te investeren in hun mensen. “Ons menselijk kapitaal is een van onze sterkste grondstoffen”, zegt Bert fier. Aandacht voor algemeen welzijn en vorming van de medewerkers is voor Zoutman een evident gevolg daarvan.



‘Marsel’ is het eigen zoutmerk van Zoutman

Bijzondere productietoren

Zoutman kreeg van VLAIO [strategische transformatiesteun](#), wat voor hen veel mogelijkheden bood. Momenteel bouwen ze een nieuwe productie-eenheid waarbij het doel is om het zeezout te verwerken tot eindproducten die geen additieven bevatten. Het wordt de grootste zeezoutverwerkende fabriek ter

wereld. Bert geeft meer informatie: “Het gaat eigenlijk om een productietoren. We bouwen in de hoogte, niet enkel omwille van terreinschaarste, maar ook om onze energiekosten te minimaliseren en van warmterecuperatie gebruik te kunnen maken.”

Zoutman kreeg bovendien advies van bedrijfsadviseurs. “Ze dwongen ons hoger te schakelen in onze volwassen geworden kmo. Het voelde echt aan als een begeleidingstraject waarbij we enkele nieuwe zaken konden introduceren. Door concreet na te denken over bepaalde vragen versterk je je business. Echt een aanrader.”

“Door de steun van VLAIO verhoogden we ons niveau van professionaliteit.”

Bert Lamote
Co-CEO Zoutman

Toekomstgerichte keuzes

Een nieuwe fabriek, een nieuw product, een nieuwe markt: Zoutman staat aan de vooravond van een groeispurt. Bert: “In het verleden hebben we toekomstgerichte keuzes gemaakt en die leveren ons nu winst op. Door de steun van VLAIO verhoogden we ons niveau van professionaliteit : ze brachten een dynamiek mee die paste binnen ons bedrijf. Zo startten we een strategische oefening om via onze bedrijfsvoering echt het verschil te kunnen maken, en Europa te laten omschakelen van mijnzout naar zeezout.”