

Efficiëntie opdrijven door te werken met pekel

Wie denkt aan efficiëntiewinst, denkt aan automatiseren en digitaliseren. Maar wist u dat u ook door van ingrediënt te veranderen flinke stappen kan zetten? Door van zout in zakken over te gaan op gebruiksklare pekel bijvoorbeeld. Met Marsel Liquid van Zoutman hoeven uw operators niet meer te sleuren met zware zakken, maar wordt de kant-en-klare zoutpekel automatisch aan de receptuur toegevoegd. Een keuze die voor heel veel toegevoegde waarde zorgt.

Wie bij Zoutman bestelt, krijgt een natuurproduct met een 31 keer lagere CO₂-uitstoot dan zout ontgonnen uit mijnen. Het vergt immers een energie-intensief proces om dat opgepompte zout weer te laten kristalliseren. Voor het Marsel® zout zijn enkel de krachten van de natuur aan het werk. Zon en wind laten het zeewater op natuurlijke wijze verdampen in zoutbekkens. Sales Manager Christophe Vermote: “We spoelen het ruwe zeezout met vers water en breken het in verschillende korrelgroottes. Van extra fijn tot extra grof. Elk korreltje wordt gecontroleerd

op onzuiverheden om tot een hoogkwalitatief zeezout te komen, klaar voor gebruik in uw productielijnen.”

Gebruiksklare zoutpekel

Jaarlijks landt 300.000 tot 450.000 ton zout van Zoutman in meer dan 60 landen wereldwijd. Het vindt toepassing als onthardingszout, strooizout, landbouwzout en zelfs als zout voor zwembaden. Een minder bekende maar voor voedingsbedrijven des te interessantere toevoeging aan het gamma is Marsel® Liquid, gebruiksklare zoutpekel. Dit is een



Marsel® Liquid, de gebruiksklare zoutpekel van Zoutman bestaat uit een oplossing van water en zout in een stabiele concentratie die als goede basis inzetbaar is in het proces.



Het enige waar u als voedingsbedrijf moet in investeren is de opslagtank en de koppeling op uw leidingennetwerk. De opslagtank mag ook gewoon buiten staan.

oplossing van water en zout in een stabiele concentratie die als goede basis inzetbaar is in het proces. Gebruikt u veel zout in uw productie en bevat uw receptuur ook water, dan is dit een relatief eenvoudige manier om de belasting te verminderen en de efficiëntie in uw processen te verhogen.”



Zoutman kan ook het volledige voorraadbeheer op zich nemen, indien gewenst.

Vanuit de tank automatisch naar uw productie

De meeste bedrijven opteren nog steeds voor zout in zakken of maken zelf pekel aan aan. “Als er per dag maar één zak aangesleept moet worden, valt dat nog mee voor de rug van uw operators. Maar naarmate bedrijven groeien, neemt die belasting wel toe. Tijdruvende en vervelende taken.” Pekel, daarentegen, wordt gestockeerd in een eenvoudige opslagtank op uw site en via leidingen rechtstreeks naar de verschillende productielijnen gebracht. “Op het juiste moment en in de perfecte dosis. Dit is een heel controleerbaar proces. Er komt geen sleuren en tillen aan te pas”, stipt Vermote aan. “En de opslagtank mag gewoon buiten staan, want pekel kan niet bevriezen.”

Voorraadbeheer overnemen

Het enige waar u als voedingsbedrijf moet in investeren is de opslagtank en de koppeling op uw leidingennetwerk. “Door het wegvallen van de handling is die in de meeste gevallen heel snel terugverdiend”, voegt Vermote toe. Zoutman kan ook het volledige voorraadbeheer op zich nemen, indien gewenst. “We monitoren uw voorraad dan 24/7 in real-time. Valt de hoeveelheid pekel onder een bepaald niveau, dan komen we de tank zelfstandig aanvullen. Daar hoeft u zelf niks voor te doen.” Een laatste voordeel dat Vermote opsomt is de veelzijdigheid van de Marsel® Liquid pekel. “Vanuit één tank kan u zowel uw productielijn als uw ontharders voeden.”

‘De zoutconcentratie van de geleverde pekel bedraagt altijd 23%. Over smaakafwijkingen hoeven we ons dus geen zorgen te maken’



Frédéric Deloos (links) en Nicolas Henrard: “Zoutman heeft onze hoge verwachtingen meer dan ingelost.”

Waarom Aigremont een tevreden gebruiker is

Ook margarineproducent Aigremont nam de proef op de som en schakelde over naar zoutpekel. Een prima oplossing, aangezien margarines sowieso al gemiddeld 20% water bevatten. Eerst dachten we eraan om zelf bulkzout via een machine tot pekel te verwerken, maar dat bleek een complex en te arbeidsintensief proces”, vertelt marketing- en communicatiemanager Frédéric Deloos. “Zoutman heeft onze hoge verwachtingen meer dan ingelost”, vult productieverantwoordelijke Nicolas Henrard aan. “Ze leveren steeds binnen de drie dagen en dan kunnen we weer twee weken verder. De zoutconcentratie van de geleverde pekel bedraagt bovendien altijd 23%. Over smaakafwijkingen hoeven we ons dus geen zorgen te maken.” Aigremont gebruikt een vrij groot volume pekel: ongeveer 60 ton per maand. Dat product is niet alleen een onmisbaar ingrediënt van de margarines, het zorgt ook voor een feilloze werking van de waterontharders. “De aanvoer gebeurt via dezelfde leiding en is eveneens geautomatiseerd, waardoor we niet meer aan bijvullen hoeven te denken. Daarnaast is er geen afval meer, valt het palletbeheer weg én besparen we flink op manuren”, aldus Henrard. ■