

ACHTER DE SCHERMEN VAN ZEEZOUTPRODUCENT ZOUTMAN

De hele wereld aan het zeezout

In de haven van Gent staat sinds kort de grootste en meest duurzame productiesite voor zout ter wereld. Met de 64,5 meter hoge toren wil Zoutman een omzet van 100 miljoen euro halen tegen 2030. Het bedrijf wil de hele wereld aan het zeezout krijgen, weg van mijnzout. HANS HERMANS, FOTOGRAFIE WOUTER RAWOENS

In 1997 begonnen de ondernemende broers Peter en Bart Sobry, bekend van de afvalverwerker Sobry en de specialist in circulaire filtersystemen Desotec, in Roeselare een nieuw ondernemersavontuur. Ze namen het Belgische Eurasalt met verkoopkantoor in België over en startten een eigen zoutproductie. In 2004 openden ze een productiesite in de Gentse haven. Zoutman verwerkt er zeezout uit Australië en de Cariben tot zout voor huishoudelijk en industrieel gebruik, onder meer onder de eigen merknaam Marsel.

“In Noord- en West-Europa eten we vooral mijnzout, maar zeezout ontginnen zoals wij het doen, is veel duurzamer. De CO2-uitstoot ligt 30 keer lager dan voor mijnzout”, zegt Bert Lamote, de CEO van Zoutman. Niet alleen is de grondstof onuitputtelijk en hernieuwbaar. Zoutman hoeft dankzij zijn productiemethode als een van de weinige zoutproducenten geen antiklontermiddel zoals E535 toe te voegen. Het kiest ook voor watergebonden vestigingen, zodat alle grondstoffen per schip aangevoerd kunnen worden. Ook het spoor is een belangrijke transportweg. Verder doet het bedrijf investeringen op lange termijn, loost het geen afvalwater, kiest het voor energie- en warmterecuperatie en investeert het in een eigen windmolen. “De logistiek is verantwoordelijk voor 75 procent van onze milieu-impact. We hopen dat verder te reduceren met technologie die de scheepvaart duurzamer maakt.”

De groep telt 120 medewerkers. In twintig jaar groeide de omzet van Zoutman van 1 miljoen euro tot 58 miljoen, of een gemiddelde groei van 11 procent per jaar. De onderneming investeerde daarvoor 80 miljoen euro, waarvan 25 miljoen euro in de zouttoren. “We verkopen hoofdzakelijk in Europa, de Verenigde Staten, Canada en het Verenigd Koninkrijk. We hebben de ambitie in België 100 miljoen euro omzet te draaien met 150 mensen in 2030.”



1
**Aanvoer
via het water**

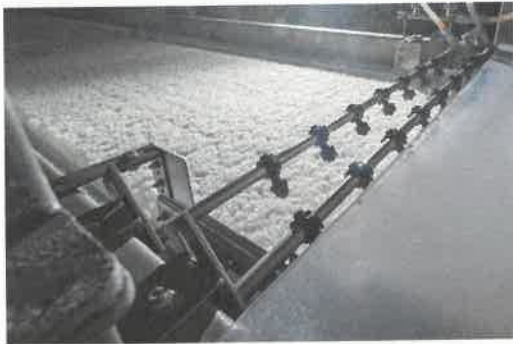
Een handvol schepen voert elk jaar 50.000 à 80.000 ton grote kristallen zeezout aan vanuit Australië en de Caraïben tot aan de kade van Zoutman in Gent. Een kraan grijpt het zout. Over transportbanden schuift het

naar de grootste overdekte zoutloods van Europa, 36.000 vierkante meter groot. Daar wordt tot 300.000 ton zoutkristallen metershoog opgeslagen, klaar voor de verwerking.

2
Naar de tiende verdieping

Door de site loopt 1 kilometer transportbanden, van de loods tot boven in de 64,5 meter hoge productietoren. Eerst worden de korrels in de toren afgetopt om te voorkomen dat stukken groter dan 17 millimeter in de raffinage terechtkomen. De geselecteerde zout-

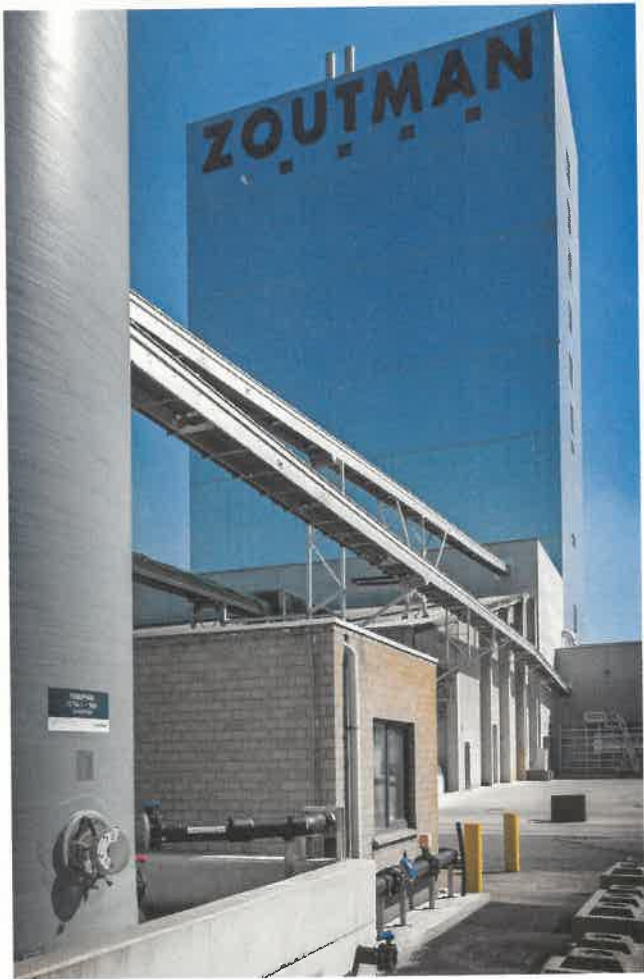
kristallen worden in een spoelbak en een archimedesschroef met water gespoeld en gezuiverd van zand, schelpen of stenen. Daarna worden ze bij 420 graden Celsius gedroogd en naar de tiende en hoogste verdieping getransporteerd.



3
Verticaal proces

In de toren vallen de witte kristallen door zeven en buizen naar beneden. Door het inzetten van de zwaar-

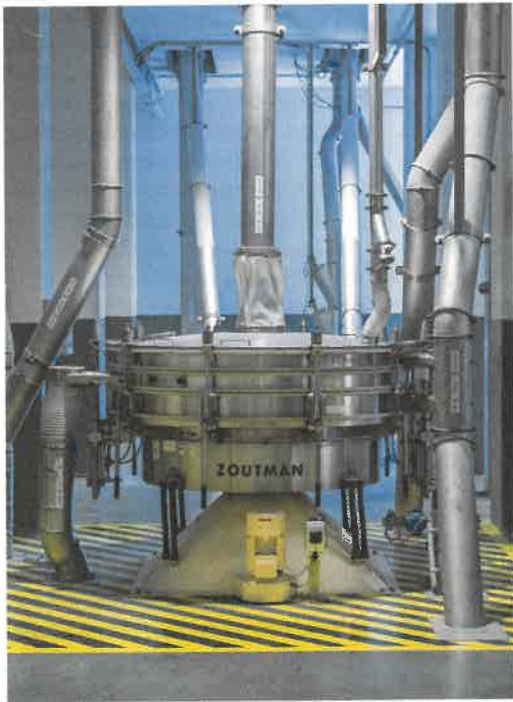
tekraft vergt het verticale productieproces fors minder energie dan een horizontaal proces.



4
**Trillend breken
en zeven**

Op de tiende verdieping trilt een grote zeef. Die grofzeef bevat zeven zeven, die de kristallen volgens zeven groottes sorteren, waarna de overblijvende een verdieping lager vallen. De grootste kristallen worden bijvoorbeeld voor zwembaden

gebruikt. Op dezelfde verdieping wordt een deel van de korrels fijner gemaal, te vergelijken met het maalproces in een klassieke graanmolen. Dat resulteert in het fijnste zout tot 0,2 millimeter, ideaal voor de voedingsindustrie.



5
Weg met laatste onzuiverheden

Alle verkregen korrels vallen door de optische controle. In vijf machines scannen honderd camera's 30 ton zout per uur. Elke waargenomen zandkorrel of onzuiverheid wordt er meteen met luchtdruk uitgescho-

ten. Zo bereikt Zoutman een zuiverheid van 99,8 procent natriumchloride. Vervolgens valt het zout volgens korrelgrootte in de twintig silo's van 9 meter hoog en een inhoud van 80 ton.



6
Zonder additieven

Het geautomatiseerde proces wordt gestuurd en gecontroleerd vanuit de controlekamer op de eerste verdieping. Achttien medewerkers volstaan voor de productie, die dag

en nacht draait tijdens de week. Terwijl ander zout chemische additieven nodig heeft om het klonteren tegen te gaan, verkoopt Zoutman zijn zout zonder additieven. 1