

Tekst & beeld Zoutman

Pekel: slim voor je proces, beter voor je mensen

Steeds meer voedingsbedrijven schakelen over van droog zout naar gebruiksklare pekkel. Niet alleen omwille van precisie of efficiëntie — maar vooral omdat het werk op de vloer simpelweg ergonomischer kan.

Wie vandaag nog met zakgoed werkt, kent het probleem: zware industriële zakken die manueel moeten worden verplaatst, geopend en gelegegd. Dat betekent fysieke belasting, repetitieve handelingen en een verhoogd risico op arbeidsongevallen. Zelfs bij een overstap naar bulkzout blijft het werk vaak intensief. Het zout moet nog steeds intern verwerkt worden, vaak met bijkomende installaties en manuele interventies. Gebruiksklare pekkel doorbreekt dat patroon volledig: geen zakken, geen tillen, geen ma-

nuele handling. De pekkel wordt rechtstreeks geleverd en opgeslagen in een pekeltank, klaar voor gebruik in het productieproces. Het resultaat is een werkomgeving die niet alleen efficiënter is, maar vooral veiliger en aangenamer voor medewerkers.

Minder handelingen, minder risico

Elke extra stap in een proces is een potentiële foutbron. Bij droog zout betekent dit: transport, opslag, dosering én het zelf

aanmaken van pekkel. Dat laatste is cruciaal. Het oplossen van zout vraagt nauwkeurigheid — afwijkingen in concentratie kunnen een directe impact hebben op smaak, kwaliteit en consistentie van het eindproduct. Gebruiksklare pekkel elimineert die onzekerheid.

- De concentratie is exact en constant;
- Het product is food-grade en direct inzetbaar;
- Het proces wordt eenvoudiger — en dus betrouwbaarder.



Met Zoutman heeft Paulig een betrouwbare en flexibele partner gevonden voor een essentiële schakel in zijn productieproces.



‘Gebruiksklare pekkel doorbreekt dat patroon van intensief manueel werk volledig: geen zakken, geen tillen, geen manuele handling’

Steeds meer voedingsbedrijven schakelen over van droog zout naar gebruiksklare brine of pekkel.

Slim omgaan met water

Naast ergonomie speelt ook duurzaamheid een steeds grotere rol. In regio's zoals Noord-Frankrijk worden bedrijven beoordeeld op hun eigen wateronttrekking, zeker tijdens droogteperiodes. Hier maakt pekkel opnieuw het verschil. Wanneer je zelf pekkel maakt, gebruik je lokaal water — en dat telt volledig mee in je verbruik. Bij aangekochte pekkel is dat anders: het water zit al in het product en wordt dus niet meegerekend als lokale wateronttrekking. Voor waterintensieve sectoren, zoals de aardappelindustrie, is dit een strategisch voordeel dat niet te negeren valt. Concreet betekent dit:

- Minder druk op waterquota;
- Minder risico bij droogte (van 'alerte' tot 'crise');
- Minder administratieve last;
- Meer zekerheid richting inspecties.

Van droog zout naar pekkel bij Paulig

Paulig heeft in België drie productievestigingen voor Poco Loco en Santa Maria tortillachips en -wraps, taco's, sauzen, dips en dinnerkits. Met dit assortiment behoort het internationale familiebedrijf tot de marktleiders in private label Tex-Mex-producten. Dat zout onmisbaar is in het productieproces, is een understatement. Van kruiding van het deeg en seasoning van de chips tot het ontharden van het productiewater: in zowat elke stap van de

keten komt er zout aan te pas. Met Zoutman hebben ze een betrouwbare en flexibele partner voor deze essentiële schakel in het productieproces. "Als er een probleem is met het zout, ligt onze volledige productie stil", duidt Operations Director Bruno Noppe het belang ervan. Op aanraden van Zoutman maakte Paulig de switch naar zoutpekkel voor de degen van de chips en tortilla's. De pekkel wordt kant-en-klaar geleverd en opgeslagen in een pekeltank. Medewerkers moeten het zout niet meer doseren en hetzelfde product gaat naar de waterontharders. Opnieuw een vereenvoudiging van de productie met andere woorden. Met zijn nieuwste innovatie, het telemetriesysteem, gaat het bovendien nog een stapje verder. "Via een druksonde op de pekeltank kan Zoutman het pekelniveau in onze tank vanop afstand opvolgen", klinkt het bij Paulig. "Wanneer het peil in onze pekeltank aan de lage kant staat, geven ze een seintje om af te stemmen voor de volgende levering. Wij moeten dit dus niet langer zelf opvolgen en vallen nooit zonder pekkel. Voor ons is dat een grote zorg minder. En een grote plus in onze samenwerking."

Ook interesse? Scan deze code en vraag een brochure aan met case studies en alle technische info van gebruiksklare pekkel. ■



De pekkel wordt rechtstreeks geleverd en opgeslagen in een pekeltank, klaar voor gebruik in het productieproces.