

# FACT BOX OVER DE NIEUWE PRODUCTIETOREN

**Locatie:** De nieuwe productietoren wordt gebouwd naast de bestaande zoutterminal van ZOUTMAN in het Kluizendok. Die terminal is de grootste van zijn soort in Europa. De nieuwe productietoren wordt de meest geavanceerde productiesite voor zeezout ter wereld. Zo zijn er 5 optische cleaners die continu een grote stroom controleren op onzuiverheden. Dankzij hypergevoelige camera's wordt alles wat geen zout is pneumatisch verwijderd.

## Hoogte:

- 64,5 meter
- 360 traptreden
- 10 verdiepingen

## Gebruikte materialen:

- 7300 m<sup>3</sup> beton
- Gebouwd op 290 funderingspalen
- Bekleed met 6100 m<sup>2</sup> inoxplaten
- 1 miljoen kg staal in beton voorzien

## Oppervlakte :

- 8000 m<sup>2</sup> productieoppervlakte is gebouwd op 1800 m<sup>2</sup> grondoppervlakte.

## Opslag :

- In de toren zitten 22 silo's verwerkt met een totale opslag van 1700 ton.

## Duurzaamheid :

- **Concept bouwstructuur:** Plaatsbesparende bouw die het rendement per ton geproduceerd zout maximaliseert in functie van de gebruikte grondoppervlakte. In Roeselare bedraagt deze 0,235 m<sup>2</sup>/ton (125.000 ton op 29.347 m<sup>2</sup>). Het doel is om in Gent 0,1 m<sup>2</sup>/ton te bekomen eens de installatie op volle toeren draait (200.000 ton op 20.007 m<sup>2</sup>).
- **Energie:** ZOUTMAN mikt er op om zelfvoorzienend te zijn op vlak van energie. Enerzijds door heel energie-efficiënt te produceren en dus het energieverbruik te beperken. Anderzijds door te investeren in hernieuwbare energie zoals zonne-energie.
- **Gebruik water:** Het regenwater van de daken (op termijn 50.000 m<sup>2</sup>) zal gebruikt worden als proceswater.
- **Recuperatie restwarmte:** Tijdens het droogproces komt een hoeveelheid restwarmte vrij. Deze zal gebruikt worden om de productietoren, -installaties en -magazijnen te verwarmen.
- **Nullozer statuut:** Omdat al het proceswater intern gezuiverd en hergebruikt wordt, zal ZOUTMAN, net zoals in zijn Roeselarese vestiging, het nullozerstatuut aanvragen.

# FACT BOX OVER ZOUTMAN

**Oprichting:** ZOUTMAN is opgericht in 1990 door Bart en Peter Sobry in Roeselare. Het bedrijf specialiseert zich in het verwerken van zeezout voor zowel huishoudelijke als industriële toepassingen.

ZOUTMAN kiest al sinds haar oprichting voor watergebonden vestigingen. De vestiging in Roeselare ligt aan het Kanaal Roeselare-Leie, en is dus per binnenvaart verbonden met North Sea Port. Vanuit North Sea Port heeft ZOUTMAN een vlotte water-, weg- en spoorverbinding met bestemmingen tot ver buiten de EU.

**Actieve markten:** ZOUTMAN specialiseert zich in de productie van zeezout voor de voedingsindustrie (MARSEL®), maar ook op de productie van stroozout (SAFE ROAD SALT), onthardings- en vaatwazout (SOFT-SEL®), zwembadzout (POOLSEL®) en landbouwzout (SALCO AGRO).

**Aanvoer grondstof:** Zeezout kan enkel geoogst worden in gebieden waar het warm genoeg is. Het zeezout van ZOUTMAN wordt op natuurlijke wijze geoogst in warme overzeese gebieden. Met grote zeeschepen wordt het ruwe zeezout vervoerd naar de terminal in het Kluizendok, waar het vervolgens gelost kan worden in de loods.

**Zoutterminal in North Sea Port, Kluizendok:** In 2005 startte ZOUTMAN met de bouw van de grootste overdekte zoutterminal van Europa. Dit was een cruciale stap voor de groei van het bedrijf. Dankzij de vestiging in het Kluizendok werd de aanvoer en opslag van zeezout verzekerd.

Vanop zijn diepwaterkaai aan het Kluizendok kan ZOUTMAN grote zeeschepen lossen. Het zout gaat dan rechtstreeks vanuit het zeeschip naar de loods. In de loods is er een opslagcapaciteit van 300.000 ton zeezout.

**Verwerking zeezout in Roeselare:** Vanuit Gent vertrekt een deel van het ruwe zeezout per binnenschip naar Roeselare, waar het kan verwerkt worden tot zeezout van voedingskwaliteit (voedingszout, onthardingszout, vaatwazout en zwembadzout). Dat gebeurt in een productietoren aan de E403 en langs het kanaal Roeselare-Leie, waar het bedrijf ook over een kade beschikt.

Zeezout is een natuurproduct, dat betekent dat er in het ruwe, geoogste zeezout stukjes zand of schelpjes kunnen zitten. Wanneer het zeezout geoogst wordt gaat het ook nog om relatief grote zoutkristallen die men niet zomaar kan toepassen in de industrie.

In de vestiging in Roeselare wordt het ruwe zeezout gespoeld, gebroken en gezeefd tot een zuiver zeezout dat men probleemloos kan gebruiken in de industrie. Denk bijvoorbeeld aan de automatische doseermachines in voedingsfabrieken. Indien het zeezout te veel onzuiverheden zoals zand of schelpjes zou bevatten, dan kan dit problemen geven tijdens het productieproces van die bedrijven, bijvoorbeeld doordat de machines verstopen.

ZOUTMAN breekt en zeft het ruwe zeezout ook in verschillende korrelgroottes, Van extra fijn tot extra grof. Extra fijn zeezout kan bijvoorbeeld gebruikt worden in kruidenmixen. Grover zeezout gebruikt men dan bijvoorbeeld in zoutmolens of op pretzels, maar ook in niet-voedingsgerelateerde toepassingen zoals onthardingszout.

**Sterktes van ZOUTMAN:** ZOUTMAN groeit gemiddeld 10% per jaar. Dit terwijl de wereldwijde zoutmarkt slecht 1,71% per jaar groeit. De internationale zoutmarkt stagneert dus, maar ZOUTMAN zet al geruime tijd mooie groeicijfers neer. Dit heeft een aantal redenen. De keuze om zich te specialiseren in een natuurlijke en duurzame grondstof heeft daarbij een niet te onderschatten impact. Vanuit de industrie is er steeds meer vraag naar zeezout ipv mijnzout.

Maar ook op vlak van het verwerkingsproces van het zeezout is ZOUTMAN uitgegroeid tot een internationale benchmark. Het zeezout van ZOUTMAN wordt gekenmerkt door een ongekend hoge zuiverheid, wat bevestigd wordt door diverse kwaliteitscertificaten. ZOUTMAN beschikt eveneens over een breed gamma aan korrelgroottes en additieven (bijvoorbeeld jodium).

**Zeezout zonder additieven:** Een specifieke troef van ZOUTMAN is dat het fijn voedingszout kan aanbieden zonder additieven zoals anti-klontermiddel. Zout neemt snel vocht op en om te voorkomen dat het gaat klonten, voegen zoutproducenten er meestal E535 aan toe. Dit is echter een E-nummer dat veel producenten en consumenten liever zijn verdwijnen uit hun zout.

Dankzij intensief onderzoek is ZOUTMAN er in geslaagd een fijn zeezout te ontwikkelen dat aanzienlijk trager klontert. Hierdoor kan ZOUTMAN grote volumes additiefvrij zeezout produceren en vershippen. Dit type zeezout wordt gezien als de groeimotor voor het bedrijf. In de nieuwe productietoren zal men zich dan ook vooral focussen op de productie van zeezout zonder additieven.

Het additiefvrij zeezout van ZOUTMAN schept onder andere mogelijkheden voor voedingsproducenten om clean label producten te produceren.

## FACT BOX OVER DE ZOUTMARKT

**Toepassingen van zout:** Zout heeft maar liefst 14.000 toepassingen en is een essentiële grondstof voor diverse industrieën. Wereldwijd werd er afgelopen jaar 340 miljoen ton zout geproduceerd.

**Wereldwijde productie:** 60% van de wereldproductie van zout wordt gebruikt voor de chemische industrie, voornamelijk voor de productie van chloor, natriumcarbonaat & natriumhydroxide. Dit zijn essentiële stoffen voor de productie van alledaagse gebruiksmaterialen zoals verf, glas, aluminium en pvc. 40% van de wereldwijde zoutproductie gaat naar 'overige', niet-chemische toepassingen zoals voeding, gladheidsbestrijding, landbouw en waterbehandeling.

ZOUTMAN is voornamelijk gespecialiseerd in de niet-chemische toepassingen.

**Verschil zeezout en mijnzout:** Grofweg kan zout op twee manieren ontgonnen worden. Uit de bodem en uit water. Zout in de bodem is afkomstig van oude, opgedroogde zeeën.

Wanneer men zout uit de bodem wil ontginnen, is er sprake van mijnbouw. Dat kan op 'klassieke' wijze: grote machines die ondergronds stukken zout los hakken. In dit geval spreekt men over steenzout. Een iets modernere manier is 'solution mining'. Via een boortoren wordt er water in de grond gepompt, tot aan de oude zoutlagen. Het zout lost op en wordt als pekkel (zoutwater) terug naar boven gepompt. Om hier vervolgens droog zout van te maken moet men de pekkel gaan verhitten zodat het kristalliseert. Dit noemt men vacuümzout. Het spreekt voor zich dat dit een ontzettend energieverwendend proces is en dit vaak onherroepelijke schade toebrengt aan de bodem.

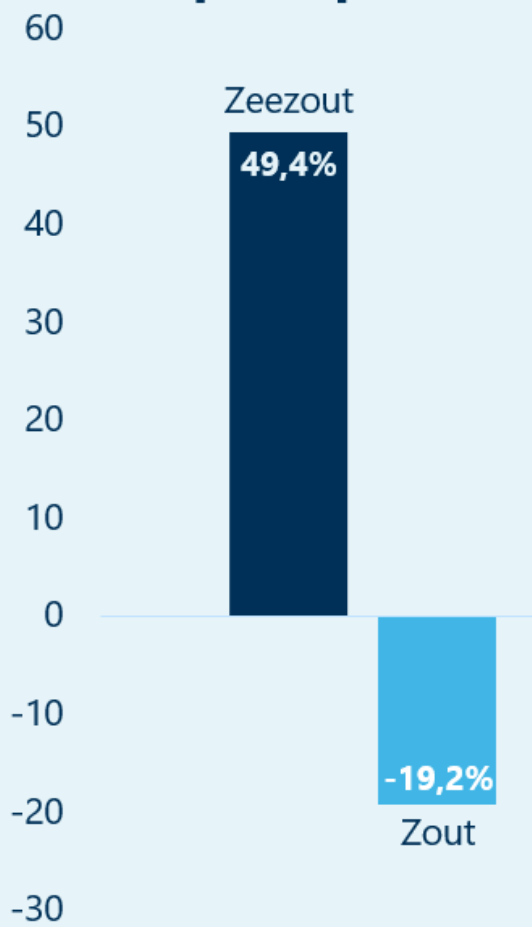
Dit staat in schril contrast met zeezout. Hiervoor heb je enkel zon en zeewater nodig. Het zeewater, een onuitputtelijke bron, stroomt in de lage zoutbekkens en kristalliseert door de warmte van de zon. Vervolgens kan het geogst worden. Een volledig duurzaam proces dus waarvoor je enkel hernieuwbare energie nodig hebt.

In Noord-West Europa is mijnbouw echter de meest dominante vorm van zoutontginning. Vooral in Nederland en grote stukken van Duitsland beschikt men over grote zoutlagen in de bodem. Het merendeel van het keukenzout in onze streken is dan ook afkomstig van mijnbouw.

De **grootste concurrenten van ZOUTMAN** zijn multinationals, die gespecialiseerd zijn in mijnbouw, bijvoorbeeld het Duitse K+S of het Nederlandse Nobian.

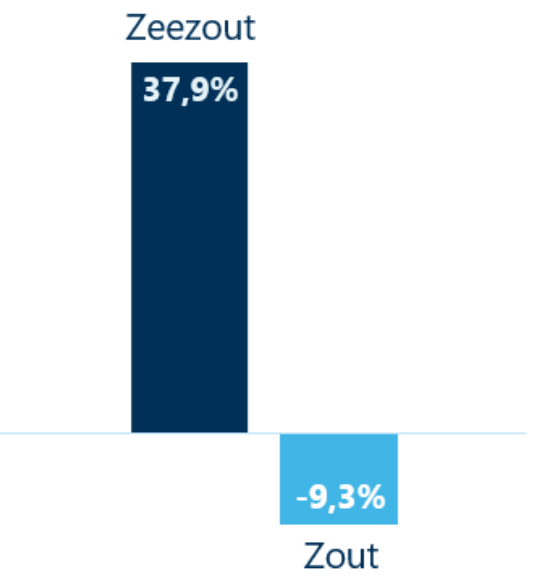
**Zeezout wint aan belang:** Vanuit de brede industrie is de vraag naar zeezout sterk groeiende, vanwege zijn natuurlijk en duurzaam karakter. Specifiek in de voedingsindustrie wordt zeezout gekoesterd omwille van zijn gastronomisch karakter, technische eigenschappen (verschillende korrelgroottes) en zijn positief imago bij de consument. Uit onderzoek blijkt dat consumenten zeezout als gezonder, natuurlijker en duurzamer percipiëren dan traditioneel keukenzout (mijnzout). Meer nog, het merendeel van de consumenten geeft aan dat de aanwezigheid van zeezout in voeding of drank hen ertoe aanzet om dat product te verkiezen boven een variant die geen zeezout bevat.

## Gezondheids- -perceptie



NET scores =  
goed voor jou - slecht voor jou

## Impact op aankoop



NET scores =  
Waarschijnlijk wel - waarschijnlijk niet