

NIEUWKOMERS – De zoutmannen Bart en Peter Sobry

Date : 11 oktober 2022

Het bedrijf Zoutman gaat zijn productie van zeezout in de Gentse haven met 150.000 ton per jaar opkrikken. Vandaag wordt jaarlijks 300.000 ton zeezout aan het Kluizendok verwerkt tot zout voor menselijke consumptie. Om de productiestijging mogelijk te maken heeft het Belgisch bedrijf 30 miljoen euro geïnvesteerd in wat het de hoogste en modernste productietoren voor zeezout ter wereld noemt. De nieuwe zouttoren is meteen 64,5 meter hoog en zal zoutkorrels zonder additieven produceren. In het verleden was het toevoegen van een anti-klontermiddel zoals E535 nodig om te verhinderen dat het zout zou verstenen. Maar consumenten kiezen steeds vaker voor voedingsproducten zonder additieven. Zoutman onderzoekt hoe het zijn productie kon aanpassen en verklaart de enige zeezoutproducent ter wereld te zijn die een kwalitatief antwoord kan bieden op de grote vraag. Er kunnen 40 mensen aan de slag in de nieuwe zouttoren, die midden 2023 in gebruik wordt genomen. Zoutman is in handen van de West-Vlaamse broers [Bart en Peter Sobry](#), respectievelijk 67 en 57 jaar oud. 70 % van de prijs van zout zit in de logistiek en transport. De meer dan honderd medewerkers van Zoutman zitten verdeeld over Roeselare, waar naast het hoofdkantoor ook de productieafdeling voor voedingszout en de logistieke afdeling gevestigd zijn, en Gent Zeehaven. Daar gebeurt de productie van technische zouten en wordt het zout gertansporteerd. De broers Sobry komen onze ranglijst binnen met een vermogen van 68 miljoen euro. [U leest hier hun verhaal.](#)