



Lion Stone nu ook in composiet

Lion Stone, producent van granieten keukenbladen, slaat de klauwen verder uit. In maart begint het bedrijf met de productie van composiet bladen. Het machinepark omvat drie CNC-machines van Pater, met wie Lion Stone afgelopen jaar ook een maatwerk frees-kalibreermachine ontwikkelde.

Lion Stone is het bedrijf van Lion van Loon en Wien Simons. Ze kennen elkaar al hun hele leven. Beiden kozen voor hun broodwinning voor dezelfde branche. Van Loon werkte vijftien jaar als zelfstandige in het verwerken van natuursteen vloeren, terwijl Simons voor een natuursteenbedrijf werkte in Nederland en Saudi-Arabië. In 1995 besloten ze hun kennis en kunde te bundelen en een bedrijf in Tilburg te beginnen in granieten keukenbladen. “We hadden het idee dat hier een grote groei in zou komen, en destijds waren er vrijwel geen bedrijven die daarin waren gespecialiseerd. Er waren wel wat bedrijfjes, maar die waren niet zo goed ingespeeld op de eisen van de keukenbranche. Wij hebben ons bedrijf daarom anders opgestart dan gewoonlijk gebeurt. We zijn met keukenmensen rond de tafel gegaan en hebben gevraagd: hoe willen jullie graag dat een keukenblad eruit

ziet”, vertelt Van Loon. De eerste afnemer was een keukenfabrikant in Tilburg. Van daaruit breidde Lion Stone de afzet gestaag uit.

Italië

Lion van Loon schat, dat zijn keukenbladen inmiddels bij zo'n driehonderd showrooms door heel Nederland liggen. De keukenbladen vertegenwoordigen overigens 90 procent van de omzet; de overige tien procent wordt behaald in vloeren en gevelbekleding. Het graniet voor de keukenbladen wordt voornamelijk geïmporteerd uit Italië, wekelijks drie, vier vrachtwagens. Lion Stone haalt geen materiaal uit China. Want Van Loon heeft, net als zijn afnemers, nu eenmaal niet zo'n hoge pet op van China. “Een blad is pas af als het goed is dichtgeschuurd en gepolijst, met goede machines. Dat is in China toch minder. We importeren wel wat steen uit India, maar dat zijn hoog-

uit twee of drie kleuren, meer niet. De focus blijft de komende jaren op Italië liggen, omdat we daar de beste kwaliteit voor wat betreft zagen en polijsten krijgen.”

Hardvochtig, koud en onaandoenlijk lijkt de steen. Maar hij is teer, je zult zijn hart in stukken breken als je te onbehouwen werkt, Steen toont zich alleen in schoonheid als hij zelf een woordje mee mag spreken

(Tekst op een plakkaat in de hal van Lion Stone, ter gelegenheid van het 12,5-jarig bestaan van het bedrijf op 3 augustus 2007).

Doelstelling

Die filosofie werpt zijn vruchten af. In 2000 betrok het tachtig medewerkers tellende bedrijf een nieuw pand op industrieterrein Loven, met 3800 m² werkplaats en 500 m² kantoorruimte. “We begonnen daar met 60 tot 80 bladen per week, met de intentie om binnen tien jaar 200 tot 220 bladen te produceren. Die doelstelling hebben we, iets versneld, nu al gehaald. Dat komt door een groeiende vraag bij consumenten naar granietbladen en door verdere groei van onze klanten. Ik verwacht dan ook dat we qua productie nu wel

aan onze top zitten. Ik vind het wel genoeg zo. Bovendien hebben we niet de capaciteit voor meer productie. We zullen nu hard moeten werken om die aantallen te behouden.”

Composiet

Omdat het Tilburgse bedrijf qua productiecapaciteit al een tijdje aan het plafond zat, heeft het even geduurd voordat de plannen voor het produceren van composiet platen tot uitvoering kwamen. “We liepen al twee jaar met die gedachte, omdat we verwachtten dat de vraag naar dat materiaal zal toenemen. Onze klanten moesten voor composiet altijd naar een andere leverancier, wat natuurlijk vervelend is. We deden weleens wat composiet, maar nooit meer dan tien, vijftien bladen per week.”

Pand

Lion Stone had het geluk een bedrijfshal te kunnen kopen pal naast het eigen pand. De 5500 m² grote hal wordt volledig bestemd voor de productie van composietbladen. Op de dag van het interview is de hal al flink opgeknapt en voorzien van onder meer hijsapparatuur en kanalen voor waterafvoer. De machines komen over twee weken. “We hebben een machinepark gekocht om per week 200 tot 250 bladen te kunnen produceren. Deze machines beslaan de helft van de hal, waardoor we kunnen doorgroei-



Speciaalmachine van Pater voor Lion Stone: een frees-kalibreermachine.

en tot maximaal 500 bladen per week. Uiteindelijk is het inderdaad de bedoeling dat we meer composiet dan graniet bladen gaan maken.”

Vraag

Regelmatig krijgt Van Loon de vraag of composiet nu echt een bedreiging is voor het natuursteen. “Volgens mij is dat niet het geval. Mensen die een natuursteen blad nemen, kiezen daar meestal heel bewust voor. Ik denk dan ook niet dat wij onszelf in de vinger snijden door ook composiet bladen te gaan produceren.”

Flexibel

Lion Stone werkt sinds enkele jaren met machines van Pater. De eerste CNC-bewerkingsmachine voor keukenbladen kwam in 2003, de tweede een half jaar later. “In 2005 hebben we er twee vernieuwde machines bijgekocht die nog sneller en beter produceren.” Van Loon doelt op de KM11, voor het uitfrezen, boren en bewerken van verdiepingen, spoel-



Twee Pater-machines voor granieten bladen: rechts een ouder model, links een nieuwer.

bak- en kookplaatuitsparingen en kraangaten. "We zijn daar heel flexibel mee. We kunnen á la minute een blad opleggen en een uitsparing uitsprezen, en toch op een CNC-manier werken. Het omstellen is heel eenvoudig. Een spoelbak of kookplaatuitsparing invoeren is heel eenvoudig. Dat vinden we belangrijk, want we hebben geen hooggeschoolde mensen in dienst. Zij leren in zeer kort bestek de machine bedienen en hoeven geen dure, externe opleiding te volgen. Aan de hand van de instructies aan de machine leren ze programmeren. Het kind doet de was. Je ziet alles op het scherm: lengte, breedte, hartmaat, type spoelbak. We hebben ook een CNC-machine van een Italiaans merk, maar om die te kunnen bedienen moet je veel kennis hebben."

Onbreekbare onderlijming

Alle granieten keukenbladen van Lion Stone zijn sinds 1 januari 2008 voorzien van een nieuw, gepatenteerd systeem van onderlijmen. Directeur Lion van Loon: "Normaliter komt er een strook van composiet of serpentino onder, maar wij hebben in samenwerking met een buitenlandse firma nu het alleenrecht op een ander materiaal." In zijn kantoor ligt op een verhoging op de grond een keukenblad dat is voorzien van dit nieuwe, gepatenteerde systeem. Van Loon gaat aan weerszijden de spoelbakuitsparing staan. Hij nodigt de verslaggever uit erbij te komen staan. Samen springen we op en neer; het blad geeft inderdaad geen kick. "Wij kunnen voortaan garanderen dat een blad ter hoogte van de kookplaat en spoelbak niet meer breekt", zo luidt de kern van zijn boodschap.



De frees-kalibreermachine heeft niet één, maar twee bedieningspanelen.

Voor de productie van composietbladen, kocht Lion Stone ook weer vier brugzagen van Terzago en drie polijstmachines van Marmo Meccanica. Beide bij Projectburo PB, die tenslotte op slechts een half uur rijden van Tilburg is gevestigd. "We zijn heel gelukkig met Patrick Buysse. Het is een man die alleen machines adviseert waar we echt iets aan hebben. Hij bracht ons ook op het

spoor van Pater. De service van de machines loopt deels via Projectburo PB, deels via Pater. Beide bedrijven hebben een goede servicedienst en bieden goede telefonische ondersteuning."

Speciaalmachine

Even terug naar de natuursteenwerkplaats. Hier werkt Lion Stone sinds een klein jaar ook met een speciaalmachine van Pater. Het gaat om een frees-kalibreermachine met twee tafels voor veel productie. Van Loon ging niet over een nacht ijs: "Onze vraag was: hoe kunnen we het kalibreren van de onderzijde van de bladen automatiseren? Pater heeft toen op basis van een bestaande machine, een speciaalmachine op papier gezet. Daar hebben we een paar dagen over gediscussieerd, met als resultaat een machine waarmee we heel blij zijn. Deze machine is uniek in z'n bedieningsgemak. Het laden, positioneren en afnemen van de bladen is eenvoudig, en ook de snelheid van de machine is goed. Veel bedrijven halen hun machines elders, maar dat zoeken wij niet. Als je een defect hebt aan je machine, staat binnen twee, drie uur iemand op de stoep. Dat is heel wat waard. Ik betaal liever tienduizend euro meer voor een kwalitatief goede machine waar een goede service achter staat. Want als je machine lang stil staat, lopen de kosten natuurlijk heel snel op." ■



Het keukenblad geeft geen kick, dankzij een nieuw systeem van onderlijming.