

Begin van dit jaar werd groot-handel Erbi Keukenbladen uitgeroepen tot Onderneming van het Jaar 2006 in Alphen aan den Rijn. Toch is dit bedrijf ook bij particulieren geen onbekende.

Commercieel directeur Bas Alberts vertelt: "Als enige in onze branche hebben wij een consumentenadviescentrum waar mensen vanuit het hele land naar toekomen voor een compleet bladadvies. Maar onze producten vind je ook terug in vestigingen van McDonalds. We voorzien namelijk 6400 zaken in Europa van tafelbladen en counterbladen, te beginnen met Nederland en Engeland. Er is voor onze CaesarStone keukenbladen gekozen omdat de hoogwaardige uitstraling ervan het lounge effect benadrukt én doordat ons materiaal zeer hygiënisch is. Wat natuurlijk belangrijk is in zowel de keukens thuis als in de horeca."

Zand, plastic en kwarts

Alberts vertelt dat voordat CaesarStone een beeldmerk was, het CesarStone heette. "Vorig jaar hebben we de letter 'a' toegevoegd; het is immers een A-merk met A-kwaliteit. CaesarStone is een hoogwaardig composiet materiaal, dat bestaat uit kwartskorrels, zand en voor deel plastics om de kwarts te binden. Het is dan wel een samengesteld product, maar het heeft grote voordelen boven natuursteen. Ten eerste is het uiterlijk van natuursteen onvoorspelbaar, omdat het een natuurproduct is. CaesarStone wordt in een fabriek gemaakt, dus wat je in de showroom ziet, is wat je daadwerkelijk krijgt. Ten tweede heeft natuursteen een open structuur, waardoor vlekken erin trekken. CaesarStone daarentegen is gesloten en homogeen. Vlekken zijn eenvoudig te verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel en een schuursponsje. Ja, dat mag echt, want het



Bas Alberts: "De keukenbladen die wij vanuit de fabriek krijgen, worden bij ons in huis verder bewerkt."

Erbi

'CaesarStone de Mercedes onder de keukenbladen'

materiaal is krasvast en stootvast. Én hittebestendig! Vroeger was het aanrechtblad de sluitpost van een nieuwe keuken, nu is het een middel om je te onderscheiden. Ik zeg maar zo: met een Opel en een Mercedes kun je allebei rijden, maar er is toch een duidelijk verschil."

V-groove

De keukenbladen worden in Israël in de afmetingen 3.00 bij 1.40 meter gemaakt, waarbij elke groothandel zijn eigen kleuren en structuren kan bepalen. "Hiervoor oriënteren wij ons op de trends, zodat wij onze collectie kunnen afstemmen op de behoeften in de markt. In Nederland komen wij daarvoor steeds als eerste met nieuwe ontwerpen. In blad dikte dertien millimeter hebben wij vijftien verschillende kleuren, in twintig millimeter zijn dat er nog eens negen extra. Door onze zogenaamde V-groove techniek zien deze lichtgewicht platen eruit als massieve platen van vier of zes centimeter dik. De keukenbladen die wij vanuit de fabriek krijgen, worden bij ons in huis verder bewerkt. Door de grootte ervan kunnen aanrechtbladen, of bladen

voor een kookeiland, vaak uit één stuk gemaakt worden. Wanneer dat niet kan, dan maken we een mooie verbinding." Volgens de jury, die Erbi verkoos uit 600 Alphenese ondernemingen, was het opvallend hoe innovatief het bedrijf omgaat met de ontwikkeling van bestaande producten en hoe die steeds worden aangevuld met nieuwe. "CaesarStone is daar een goed voorbeeld van. Maar behalve op de gewonnen prijs, zijn we er ook trots op dat we een grote rol spelen in de regionale werkgelegenheid. Van onze 180 medewerkers komt namelijk zo'n tachtig procent uit Alphen." Erbi Keukenbladen is gevestigd aan de A. van Leeuwenhoekweg 28. Voor meer informatie kan gebeld worden naar 0172-460160 of gekeken worden op website www.uwkeukenadviseur.nl.



Bas Alberts: "Door de grootte ervan kunnen aanrechtbladen, of bladen voor een kookeiland, vaak uit één stuk gemaakt worden."