



VON GENERATION

Heiße Riesen

Seit fünf Generationen baut die Familie Hein Öfen für Bäcker -
und ist zur Weltspitze aufgestiegen



Ferdinand Hein an der Seite seines Vaters Raymond Hein, seiner Mutter Marthe und seiner Frau Caroline vor dem Unternehmenssitz in Strassen

STRASSEN
CORDELIA CHATON

Ferdinand Hein weiß noch ganz genau, wie es war, als er und seine Eltern in den 70er Jahren nach Strassen zogen. „Wir wohnten über dem Betrieb in der Rue du Kiem, die parallel zur Route d'Arlon verläuft. Damals gab es dort nur Weideland. Manchmal hatten wir kein Wasser, weil die Kühe die Schläuche durchgebissen hatten. Eine richtige Kanalisation gab es nicht“, erinnert sich der Chef von Hein amüsiert.

Heute produziert das Unternehmen immer noch dort, fällt aber zwischen Appartementshäusern und Verkehrsberuhigungsinseln mit seiner zurückliegenden Halle kaum auf. Eine silberne Fassade, ein großes Schild – viel mehr nehmen die meisten nicht wahr. Im Industrieverband oder dem Wirtschaftsministerium ist Hein als innovatives Unternehmen bekannt, aber es ist keine Konsumentenmarke.

Anfangs 50 Konkurrenten in Luxemburg, heute globale Wettbewerber

Das ist kein Wunder, denn Hein stellt Öfen für Bäckereien her. Sie sind so groß wie Aufzüge und noch größer. Der Weg zu diesen technisch ausgefeilten Riesen war lang. Immerhin gibt es Hein schon in der fünften Generation. Die Geschichte des Unternehmens ist ein Stück Wirtschaftsgeschichte. Der Hersteller wurde 1882 gegründet. „Damals gab es in Luxemburg rund 50 Ofenbauer, die meisten Leute backten selbst und Bäckereien waren so gut wie unbekannt“, berichtet Ferdinand Hein. „Die ersten Backöfen waren für die Bauern, bei denen Leute auch Brot kauften.“ Nicolas Hein hatte das Unternehmen gegründet. Seine Öfen verkauften sich gut, sogar bis nach Antwerpen. Sein Sohn Pierre Hein übernahm Ende der 30er Jahre das Geschäft, das er wiederum in den 50ern an seinen Sohn Ferdinand weitergab.

Der Großvater des jetzigen Chefs war ein innovativer Mann. Ihm fiel auf, dass die damals üblichen Ofenschäufeln, mit denen das Brot aus dem Ofen geholt wurde, gefährlich waren und die Arbeit langwierig. Hein erfand einen Ofenwagen, mit dem mehrere Laibe gleichzeitig aus dem Ofen geholt werden konnten und ließ sich die Idee patentieren. Der „Hein Universal“ wurde ein Renner. „Das war der Beginn einer internationalen Karriere“, kommentiert Ferdinand Hein. Der Ofen wurde nicht nur nach Deutschland, Frankreich und Belgien exportiert, sondern auch in den Kongo, der noch bis 1960 belgische Kolonie war. „Die werden dort heute noch genutzt“, weiß der jetzige Chef.

Durch das Wachstum wurde die Werkstatt in Bettendorf zu klein. Die Heins zogen 1960 nach Strassen um. Sechs Jahre später übernahm Raymond Hein das Unternehmen von seinem Onkel und stabilisierte es nach den schwierigen Kriegsjahren. Sein Sohn und jetziger Chef Ferdinand übernahm 1992 nach seinem Wirtschaftsstudium die Geschäftsleitung. Er erlebte einen dramatischen Wandel des Handwerks. „1982 gab es 384 Bäckereien im Land. 2016 sind es noch rund 50 Bäckereien, die selber backen“, erklärt er. Auch in Deutschland, wo Hein zahlreiche Kunden hat, verlief diese Entwicklung so: Von rund 40.000 Bäckereien in den 80er Jahren schrumpfte die Zunft auf etwa 12.000 Bäckereien. Diese sind häufig Großbäckereien, die entsprechende Öfen wollen.

„Wir mussten unsere Produkte anpassen“, sagt Ferdinand Hein während des Gangs durch die Konstruktionshallen. Hein baut heute Öfen, die viel größer sind als die Anfangsprodukte. Die Riesen unter ihnen backen bis zu 40.000 Brötchen in der Stunde. Sie stehen in Japan, Kanada und Asien. Der Kleinste der Profi-Öfen kostet 6.000 Euro, der größte 1,4 Millionen. Aber es kann auch teurer werden, denn Kühltechnik gehört heute für einen Ofenbauer dazu.

Hein erklärt, warum: „Früher war der Beruf des Bäckers ein Nachtarbeiterberuf. Durch die Kältetechnik konnte der Teig früher angesetzt werden. Mit dieser Technolo-

gie begegnet die Branche seit den 90er Jahren auch dem Fachkräftemangel. Heute verfügt eine Bäckerei oft über mehr Kälte- als Wärmetechnik.“

Hein reagierte darauf mit einer Mehrheitsbeteiligung an einem dänischen Kältespezialisten. Wegen der zunehmenden Automatisierung kaufte das Unternehmen vor fünf Jahren einen Automatisierungsexperten im Schwarzwald. Die Kunden sind heute global, die Konkurrenz ist es auch. „Das Geschäft hat sich stark verändert“, findet Hein nach 24 Jahren an der Unternehmensspitze. Internationale Investmentfonds kaufen heute Bäckereiketten auf, Schauöfen gehören zu Gastro-Konzepten, Energiesparen ist ein Thema. Die Kunden werden größer, Bäckereien müssen heute bei der Finanzierung wegen der Basel II- und Basel III-Regeln bis zu 80 Prozent Eigenmittel nachweisen. Der Papierkram nimmt zu und vieles wird nicht mehr per Handschlag, sondern per Einschreiben geregelt. „Wir machen heute rund sechs Mal mehr Umsatz als vor 25 Jahren, aber wir haben auch 20 Mal mehr Büropersonal“, seufzt Hein.

Die sechste Generation ist noch offen - aber das will nichts heißen

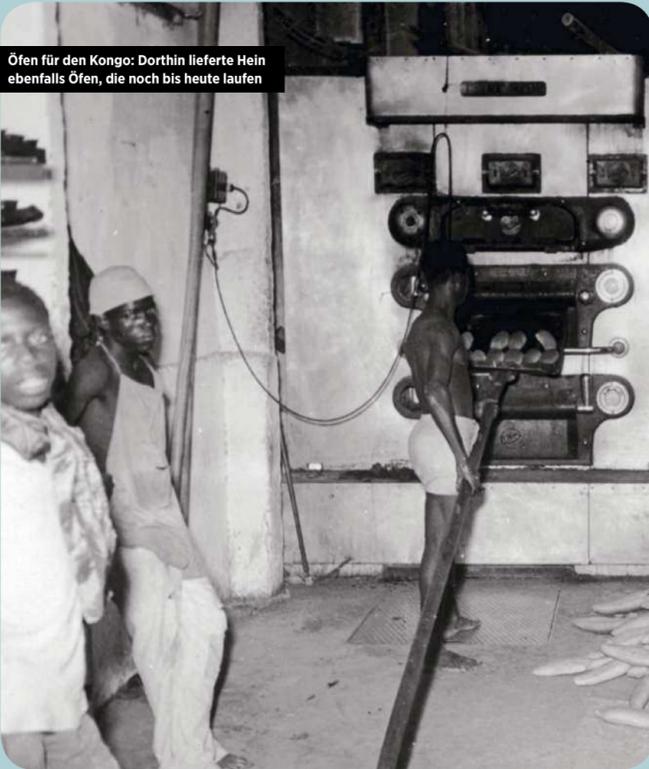
Noch ist nicht sicher, ob es eine sechste Generation Hein geben wird. „Bei mir war das auch nicht klar. Ich habe nie im Unternehmen gejobbt und mich erst mit Anfang zwanzig entschieden“, erinnert sich der Chef. Sein 17-jähriger Sohn und seine 15-jährige Tochter können ins Geschäft, wenn sie wollen, aber sie müssen nicht. „Das sehen wir dann noch“, meint ihr Vater.

Immerhin: Seine Produkte sind mehrfach nicht nur in Luxemburg sondern auf Weltniveau für ihre Innovationen ausgezeichnet worden. Selbst einen Großbrand 2008 hat das Unternehmen bewältigt und seither in ganz neue Anlagen investiert. „Wir sind unter den Top fünf weltweit“, freut sich Hein. Dahinter steckt viel Arbeit, Reisen, lange Tage mit zehn, zwölf und mehr Stunden. „Aber stolz bin ich schon“, meint der Chef. „Wir machen High-Tech-Produkte.“ ●

ZU GENERATION



Öfen für den Kongo: Dorthin lieferte Hein ebenfalls Öfen, die noch bis heute laufen



HEIN BACKOFENBAU

Das Unternehmen wurde 1882 von Nicolas Hein in Bettemburg gegründet und baut Öfen für Bäckereien. 1960 zog es nach Strassen um. Hein beschäftigt rund 260 Menschen, davon 129 in Luxemburg und setzt etwa 27 Millionen pro Jahr um. Im Schwarzwald beschäftigt es weitere 22 Mitarbeiter bei einer Tochter, darüber hinaus 65 bei einer dänischen Beteiligung. Das Geschäft wird in der fünften Generation von Ferdinand Hein geführt und gehört weltweit zu den führenden Backofen-Herstellern.

➔ www.hein.lu

Die Bäckereien werden größer, die Öfen werden es auch: Hier ist eines der größeren Modelle



„Wir sind unter den Top fünf weltweit“

FERDINAND HEIN | Geschäftsführer Hein



Rund 129 Mitarbeiter bauen in Strassen die Öfen
Fotos: Julien Garroy, Hein



Von 1882 bis 1960 baute Hein Backöfen in Bettemburg, dem ersten Sitz



Der Firmen-Lkw zeigt, wie es innen im Ofen aussieht. 99 Prozent der Ware wird exportiert