

Les fours luxembourgeois de Hein sur les cinq continents

STRASSEN À 135 ans, la société Hein continue de miser sur l'innovation.

Du four rotatif pour cuire 90 baguettes, à 40 000 euros, à l'équipement de dix étages, recevant jusqu'à 500 pains, pesant 25 tonnes, et valant 200 000 euros.

Ce sont 400 fours pour boulangerie qui sortent chaque année de l'usine Hein, à Strassen, dont 99 % partent à l'exportation sur les cinq continents. «Notre stratégie est axée sur une douzaine de pays, avec comme objectif d'être leader. Nous avons 75 % de part de marché au Benelux, sommes premiers en Suisse, deuxièmes en Allemagne, pro-

gressons en France depuis cinq ans. Maintenant, nous regardons vers les pays de l'Est», explique Pierre Thein, qui est le directeur.

L'entreprise familiale (5^e génération) mise sur le haut de gamme, avec une spécialité reconnue dans le sur-mesure et l'innovation. Un créneau illustré par un nouveau four qui recycle les gaz d'échappement. «L'innovation est importante pour réussir sur des marchés très mondialisés par rapport à des pays aux coûts moins élevés», appuie Pierre Thein.

Présente au Danemark (frigos), en Allemagne (robots d'enfournement) et aux Pays-Bas (services), Hein génère un chiffre d'affaires de 40 millions d'euros par an. MATHIEU VACON



L'entreprise a dû remonter la pente après l'incendie qui a touché le site en 2012. Huit millions d'euros ont été investis en six ans.