

HEIN S.à r.l. - Fabrique de Fours

135^e anniversaire couronné par la visite d'une délégation importante



Gaston Greiveldinger (Bourgmestre de Strassen), Ferdinand Hein (CEO HEIN S.à r.l.), S.A.R. le Grand-Duc Héréditaire, Pierre Thein (Directeur HEIN S.à r.l.), Étienne Schneider (Vice-Premier ministre et ministre de l'Économie), Caroline Hein (Responsable Marketing HEIN S.à r.l.), Nicolas Buck (Président de la FEDIL)

Son Altesse Royale le Grand-Duc Héréditaire a visité l'usine de fabrication de HEIN le mercredi 18 janvier 2017. Étienne Schneider, Vice-Premier ministre et ministre de l'Économie, Gaston Greiveldinger, bourgmestre de Strassen ainsi que Nicolas Buck et René Winkin, Président et Directeur de la FEDIL ont également participé à la visite. Le Grand-Duc Héréditaire a été accueilli par Ferdinand Hein, CEO, Caroline Hein, Responsable Marketing, ainsi que de Pierre Thein, Directeur.

La visite s'est concentrée dans une première partie à la visite du site de production qui a été totalement modernisé durant une grande phase de restructuration en

2010-2011. Crises, délocalisation, effets négatifs de la mondialisation, coûts de main-d'œuvre élevés - des propos négatifs journaliers - HEIN, PMI luxembourgeoise en 5^{ème} génération, a repris ce challenge et s'est décidée contre la délocalisation et reste ainsi fidèle au site de production ainsi que ces collaborateurs, leur savoir-faire au Luxembourg et le label « Made in Luxembourg »

Plus de 8 millions d'EUR ont été investis durant les 6 dernières années, afin de moderniser et d'optimiser la production et mettre l'accent primordial sur l'innovation technique et organisationnelle, la qualité et la formation continue - Pas moins de 5 nouveautés mondiales ont été

introduites sur le marché international en 10 ans. Sur le site à Strassen, HEIN fabrique 9 types de fours différents, et ceci en une multitude de tailles. La technologie de froid de boulangerie est fabriquée dans une usine au Danemark, tandis que les robots d'enfournements automatiques sont fabriqués dans une usine en Allemagne.

Depuis 5 ans, HEIN a mis en place une nouvelle stratégie innovatrice avec la dénomination « Greenproved ».

Toutes les nouvelles innovations visent à économiser de l'énergie et ceci jusqu'à 50%. Ceci peut représenter pour une boulangerie moyenne ayant 5 fours, une économie de 150.000 EUR sur 10 ans et une diminution de plus de 1.000.000 kg en CO₂. Une contribution significative pour la conservation de notre environnement.

Cette démarche a aussi été primée par la FEDIL lors de la remise du « Prix de l'environnement » pour le four Luxrotor EcoStone, réduisant la consommation d'énergie de 20%.

Lors de la visite du site de production, S.A.R. a aussi pu voir un « test de cuisson » de baguettes à l'ancienne, dans un nouveau four HEIN, qui recycle les gaz d'échappement via une nouvelle technologie, brevetée.

Suite à la visite du site de production, S.A.R. a assisté à une présentation des activités du groupe HEIN, qui exporte 99% de ses fours. À cet effet, on peut souligner que S.A.R. avait remis l'« Export Award » de l'Office du Ducroire à HEIN en décembre 2011.

