

VISITE DE L'ENTREPRISE HEIN

LA MAIN À LA PÂTE

Issue du secteur de l'industrie de transformation des métaux, Hein sàrl – Fabrique de fours, entreprise familiale dirigée depuis cinq générations par la famille Hein, produit des fours de boulangerie et de pâtisserie. En janvier dernier, la Fedil a organisé une visite de l'entreprise luxembourgeoise qui célèbre cette année son 135^e anniversaire, en présence de S.A.R. le Grand-Duc héritier et d'Étienne Schneider, Vice-Premier ministre et ministre de l'Économie.

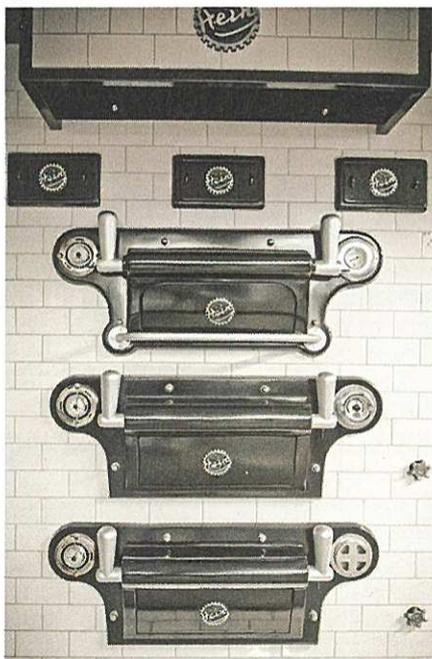
Photos : Emmanuel Claude / Focalize



01.



02.



03.



04.



06.



05.

01, 02. S.A.R. le Grand-Duc héritier a été accueilli par Ferdinand Hein, CEO (à sa g.), Caroline Hein, responsable marketing (à sa dr.), ainsi que par Pierre Thein, directeur (2^e rang). Étaient également présents Étienne Schneider, Vice-Premier ministre et ministre de l'Économie, et le bourgmestre de Strassen, Gaston Greiveldinger. Nicolas Buck, président de la Fedil, a également assisté à la visite (photo 02).

03. Hein, entreprise privée familiale, est fondée en 1882 par Nicolas Hein. Initialement fabriqués pour être installés dans des fermes, les fours à pain Hein ont rapidement connu un énorme succès auprès des boulangers et ont été exportés dans les pays voisins.

04, 05, 06. La visite a permis de découvrir le site de production de Strassen qui a été totalement modernisé durant une grande phase de restructuration en 2010-2011. Malgré les crises, la mondialisation et son flot d'effets négatifs, la PMI luxembourgeoise n'a jamais voulu délocaliser sa production, mais est restée fidèle à son site et au savoir-faire luxembourgeois, à ses collaborateurs et au label Made in Luxembourg.



07.



09.



12.



08.



10.



11.



13.

07, 08, 09. Lors de la visite, S.A.R. a pu découvrir 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. Plus de 8 millions d'euros ont été investis durant les six dernières années sur le site luxembourgeois afin de moderniser et d'optimiser la production et mettre un accent primordial sur l'innovation technique et organisationnelle, la qualité et la formation continue. Pas moins de cinq nouveautés mondiales ont été introduites sur le marché international en 10 ans. Sur le site de Strassen, Hein fabrique neuf types de fours différents, et ceci en une multitude de tailles. La technologie de froid de boulangerie est fabriquée dans l'usine au Danemark, tandis que les robots d'enfournement automatique sont fabriqués dans son usine en Allemagne.

10, 11. Depuis cinq ans, Hein a mis en place une nouvelle stratégie innovatrice avec la dénomination « Greenproved ». Les dernières innovations visent à économiser de l'énergie et ceci jusqu'à 50%. Une démarche primée par la Fedil avec la remise du Prix de l'environnement pour le nouveau four Luxrotor EcoStone, réduisant la consommation d'énergie de 20%.

12. Hein investit également dans son capital humain en formant continuellement, sur son site, ses futurs employés.

13. Hein poursuit avec persévérance le développement, sur les cinq continents, d'installations modernes de cuisson permettant à ses clients, de la boulangerie artisanale à la boulangerie industrielle, de préparer chaque jour des produits de qualité.