

# écho

# 03

# 18

**Zoom**

FOURS HEIN

HEIN

Ecostone<sup>2</sup>

HEIN

Universal



**zoom**  
FOURS HEIN



## FOURS HEIN

### Feinmechanik und Backkunst

In Ferdinand Heins Ofenfabrik baut man Öfen für die Ewigkeit. Und zwar so, dass, wenn mal eine Bäckerei abgerissen werden musste, der Hein-Ofen – von stählerner Robustheit – so zu sagen the last man standing war. 20 bis 40 Jahre Lebensdauer ohne die geringste Sorge. Und falls es einmal haken sollte, ist der Kundenservice tadellos. Dies ist das Resultat einer nunmehr über 100-jährigen Geschichte, die den diskret in einem luxemburger Wohngebiet versteckten Betrieb vom Ofenbau für Bauern zur industriellen Fertigung von regelrechten Bäckereimastodonten geführt hat.

Die Firma Hein, ein hundertprozentiges Familienunternehmen, wurde 1882 von Nicolas Hein gegründet. Ausgehend von der Grundidee, effiziente Brotöfen für Bauern herzustellen, wurden Hein Öfen schnell zu einem großen Erfolg unter Bäckern. Vor allem dank der revolutionären und patentierten Erfindung des ersten Ofens mit Einschließwagen durch Ferd Hein, der den traditionellen Brotschieber ersetzen konnte und den Grundstein für die Rationalisierung des Backens legte, wurde Fours Hein in den 1950er Jahren weltweit zu einer festen Größe im Bäckereigewerbe. In 136 Jahren seines Bestehens hat sich der vollständig in Luxemburg hergestellte Brotbackofen in der ganzen Welt einen Namen gemacht und das Familienunternehmen erzielt in der inzwischen fünften Generation einen Jahresumsatz von 40 Millionen.

«Wir exportieren in ein Dutzend Länder und erhielten 2011 den Exportpreis der Industrie- und Handelskammer», so der Direktor Pierre Thein. Fours Hein arbeitet außerdem daran, seine Position in Benelux, der Schweiz und in Deutschland zu festigen, ist aber auch in osteuropäischen Ländern wie Polen, der Tschechischen Republik und Russland aktiv. Vor Kurzem hat das Unternehmen, das 80% seines Umsatzes in Europa macht, sogar ins Land der aufgehenden Sonne exportiert: Einer der bekanntesten Konditoren Tokios musste wohl auf einer Messe von dem luxemburger Spezialisten gehört haben und bestellte drei EcoStone<sup>2</sup> Öfen. Ungetüme von 2,5 Tonnen. Drei Meter hoch und zwei Meter breit. Einer wurde mit dem Flugzeug geliefert und die anderen beiden mit dem Schiff. 2011 erhielt der EcoStone aufgrund einer

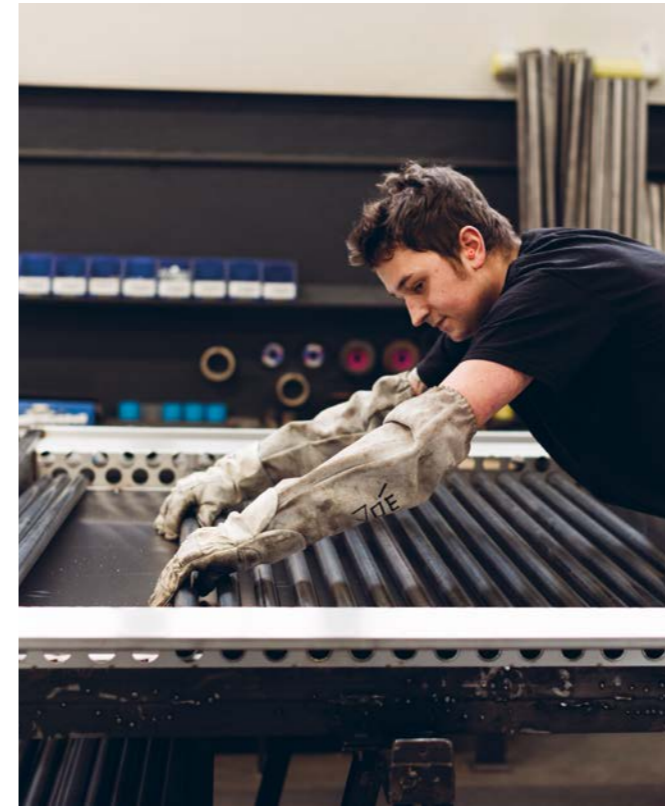
Reduktion des Primärenergieverbrauchs um 20% gegenüber dem normalen Drehrohröfen den Umweltpreis des luxemburger Industriellenverbandes FEDIL.

Kurzum, auf diesen Beitrag zur industriellen Identität des Landes darf man ruhig stolz sein.

Zudem ist die Auswahl an Hochleistungsbacköfen von Hein riesig und kann den anspruchsvollsten Kundenwünschen und den verschiedensten Backwaren gerecht werden. Ob StoneRoll oder EcoStone, beide mit Innovationspreisen ausgezeichnet, Universal, Shopstone oder Stoneroll, für jeden ist das Richtige dabei. So produziert das Werk im luxemburgischen Strassen etwa 400 Brotbacköfen pro Jahr, die aus neun verschiedenen Familien stammen können. Die Firma Hein ist natürlich auch international aufgestellt und verfügt über Standorte in Dänemark, Deutschland und den Niederlanden.

Die Erfolgsgeschichte der Hein Öfen basiert auf einer dreifachen Philosophie, die dazu beigetragen hat, den kleinen Industriebetrieb zum Weltmarktführer zu machen. Erstens wird bei den Heins wirklich alles am Firmensitz erledigt. Es gibt keine Zulieferung. Alle bei der Herstellung der Öfen verwendeten Teile werden in Strassen direkt vor Ort gefertigt. „In der Fabrik sind alle Handwerke vorhanden. Es gibt Schlosser, Fräser, Drechsler, Elektriker, Monteure ... und alle werden vor Ort geschult. «Es ist eine Frage der Flexibilität, der Verlässlichkeit, aber auch des Marketings», erklärt Ferdinand Hein.

Zweitens – das ist ein Punkt, der Ferdinand Hein und Pierre Thein sehr am Herzen liegt – steht Innovation an erster Stelle. Das Unternehmen stellt ein Produkt für einen eher unsicheren Markt her: Die kleinen Bäckereien, die früher Luxemburgs Straßen säumten, verschwinden nach und nach zugunsten von Supermärkten und Tankstellen. Gab es 1980 noch 250 Bäcker, so sind es heute nur mehr 40 bis 50. Auf diesem einem Markt, der also alles andere als rosig ist, hat es Fours Hein geschafft sich eine echte Führungsposition zu sichern. Neben kleinen Handwerksbäckereien, die die Köstlichkeiten eines nach allen Regeln der Kunst her-



- 1882**  
Gründung von  
Fours HEIN
- 1947**  
Export der ersten  
Öfen nach Afrika
- 1956**  
Erfindung des  
Ofens mit Ein-  
schießwagen
- 1960**  
Umzug der  
Produktion von  
Bettemburg nach  
Strassen
- 1995**  
Entwicklung der  
Produktpalette  
Hein Froid
- 2000**  
Schaffung einer  
Arbeitsgruppe für  
Innovation, die in  
15 Jahren mehr als  
zehn neue Produk-  
te entwickelt hat
- 2010**  
Investition von  
acht Millionen  
Euro in den Stan-  
dort Strassen
- 2011**  
Erfindung des  
Luxrotor ECO-  
STONE Ofens  
(Umweltpreis  
der FEDIL)
- 2016**  
Gründung von  
HEWA für alle  
Automatisierungs-  
projekte

gestellten Brotes wiederentdecken, konzentriert sich Hein auf mittelständische Bäckereien und industrielle Strukturen. Konstantes Streben nach Innovation hat das alles möglich gemacht. Neben Automatisierung und Digitalisierung, die in der Branche zu einer unabdingbaren Voraussetzung geworden sind, erfindet sich Hein ständig neu: so können nicht nur eine breite Palette von Backöfen, sondern auch die entsprechenden Kühlsysteme miteinander kombiniert werden. Nicht weniger als zehn Innovationen (vier Weltneuheiten) in zwölf Jahren können Ferdinand Hein und Pierre Thein vorweisen. Und das alles neben einer Investition von acht Millionen Euro in den Standort Strassen. Durch diese Herangehensweise ist das Unternehmen heute nicht nur in der Mechanik, sondern auch in Energiefragen führend. Mit einem Ofen bei Hein verbraucht der Kunde 20-50% weniger Energie! «Unsere Öfen sind wirklich umweltfreundlich», sagt Pierre Thein.

Und drittens, es geht nichts über Leidenschaft! Hein Öfen bieten nicht nur die höchste Qualität, sondern vor allem Maßgeschneidertes – sowohl in der Kundenbetreuung während des gesamten Projekts als auch in der Produktion des Ofens. Die Hein-Teams verbinden gesunden Menschenverstand mit modernster Technologie und bemühen sich, dem Kunden stets das Beste zu liefern.

Das kann man sehen und spüren: ein Hein Ofen, mit seinen Touchscreens, den polierten Emaille-Kurbeln, den massiven Türen, den beleuchteten Luken, den sorgfältig gestalteten Fächern, der Vintage-Optik und sogar einer Holzbeheizung, wenn der Kunde es wünscht, lebt. Er hat eine Seele. Hein Öfen riechen nach guter alter industrieller Wertarbeit.

Fours Hein ist eine Ofenmanufaktur im wahrsten Sinne des Wortes. Luxemburger Ofen und Schweizer Uhr. Der Vergleich passt. Fernab vom Massengut ähneln Ferdinand Heins Öfen einer uhrmacherischen Komplikation und genau wie in der feinen Uhrmacherei ist hier alles möglich.

Es ist dieses leidenschaftliche Engagement, das den einfachen Brotbackofen zu einem Juwel der luxemburgischen Industrie und zu einem unvergleichlichen Markenzeichen der Nation macht, zu einer einzigartigen und personalisierten Kreation – mit ganz viel Liebe zum fast schon künstlerisch anmutenden Detail. Sogar bei der Lieferung scheut man es nicht originelle Pfade zu beschreiten: «Wir haben an die ungewöhnlichsten Orte geliefert», erinnert sich Pierre Thein. «Einmal haben wir einen unserer Öfen auf einer Alp montiert, indem wir ihn an eine Seilbahnkabine gehängt haben.»



#### ÜBER FOURS HEIN

ber  
**40MIO**  
Umsatz

über  
**230**  
Mitarbeitende

über  
**98%**  
Exportquote

über  
**12.000**  
Installationen seit 1990

Exporte in über  
**20**  
Länder

## FERDINAND HEIN

Generaldirektor, Fours Hein

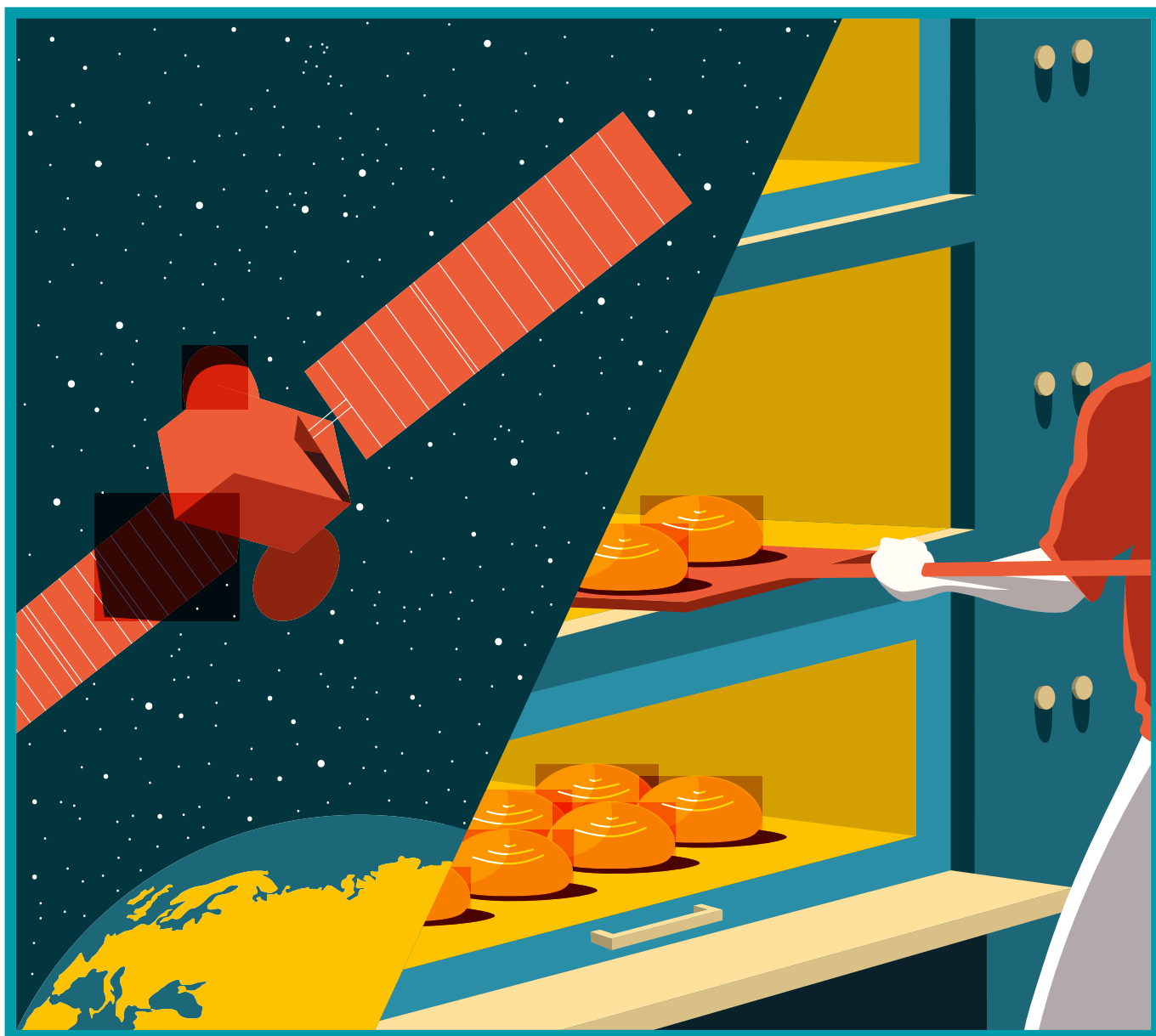


Artikel :  
**DR. MICHÈLE VALLENTINI**  
Beraterin & Head of Communication bei der FEDIL  
[michele.vallenthini@fedil.lu](mailto:michele.vallenthini@fedil.lu)  
Fotos :  
**ANN SOPHIE LINDSTRÖM**

## PIERRE THEIN

Direktor, Fours Hein





**Soutenir ceux qui font l'économie,  
de près comme de loin.**