

DES INNOVATIONS QUI FACILITENT LA VIE DU BOULANGER

HEIN SOUTIENT LE BOULANGER DEPUIS 140 ANS

Avec la Révolution française encore fraîche dans la mémoire des Européens, le XIXe siècle a été une ère d'évolution. Les temps modernes ont été introduits et le métier de boulanger a prospéré grâce au développement de la levure moderne. HEIN, lui aussi, a vu la lumière du jour. 140 ans plus tard, le fabricant de fours est plus que jamais représenté en Europe et s'est constitué un palmarès impressionnant. Nous nous sommes entretenus avec Ferdinand et sa femme Caroline Hein au sujet du riche passé et du regard tourné vers l'avenir.

Astrid Vereecke

DEPUIS LE DÉBUT

HEIN est une entreprise familiale luxembourgeoise innovante qui, depuis 140 ans, développe et produit des techniques de cuisson et de refroidissement de haute qualité pour les boulangers les plus exigeants.

L'entreprise familiale a été fondée en 1882 par Nicolas Hein. "Nos premiers clients en 1882 étaient des agriculteurs qui faisaient encore leur propre pain, comme c'était la coutume à l'époque. La famille Hein a développé des fours en pierre qui étaient cuits par le client", explique Ferdinand Hein, fier directeur de l'entreprise, qui représente la 5e génération. HEIN a d'abord vendu ses fours au Luxembourg. L'entreprise est rapidement passée de 3 à 80 employés dans les



Ferdinand et Caroline Hein

années 90. Aujourd'hui, HEIN emploie 182 personnes pour faire face à la forte demande de fours, d'installations, de maintenance et de développements.

Aujourd'hui, le fabricant de fours distribue ses produits principalement en Europe. L'entreprise est le leader Benelux et occupe une excellente position sur le marché allemand, français, suisse et autrichien. Les fours sont réputés aux quatre coins du monde et sont exportés jusqu'au Japon. Les fours HEIN ont acquis une place importante sur la carte du monde grâce à l'invention révolutionnaire du four à chariot. Dans les années 1950, la marque a connu un succès mondial, en partie grâce au maintien de la production des fours en interne. Le travail du métal a également toujours été effectué par la famille elle-même de manière artisanale. Aujourd'hui, l'acteur mondial conserve toute sa production

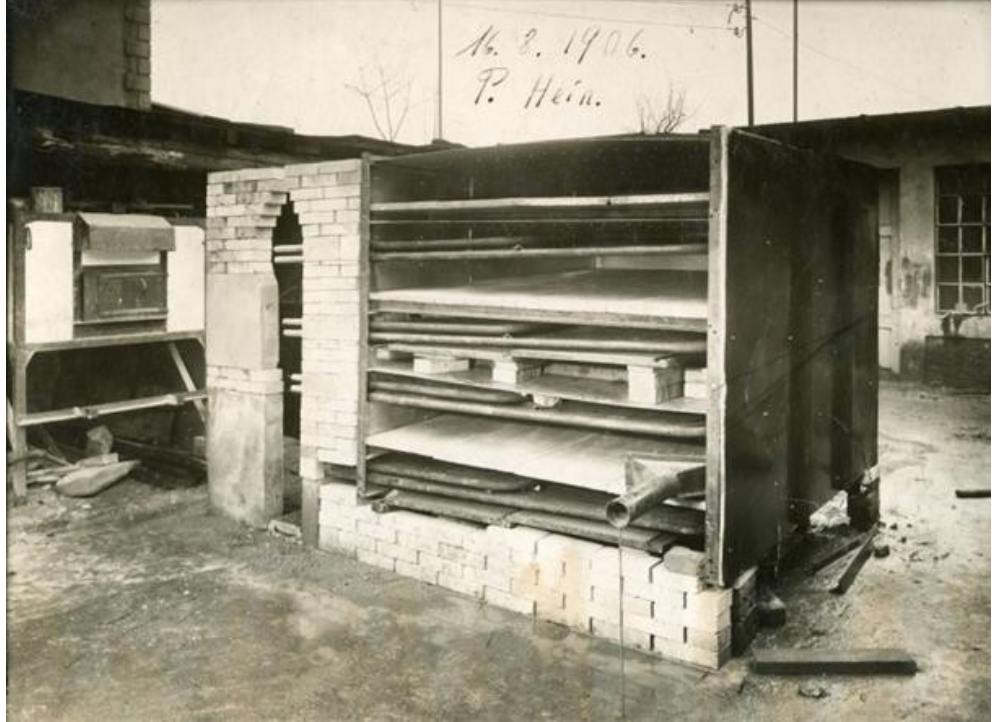
dans ses locaux de Strassen, au Luxembourg. Comme rien n'est sous-traité, chaque client peut également recevoir un produit personnalisé.

DES FOURS DE QUALITÉ GARANTISSENT DES PRODUITS DE QUALITÉ

"Notre objectif est de permettre à tout bon boulanger de cuire le meilleur pain avec les meilleurs fours. C'était le cas en 1882, et c'est toujours le cas aujourd'hui", dit-il avec détermination.

La famille Hein a vu le métier de boulanger évoluer, la gamme de délices s'élargir et différents types de boulangers apparaître. Le fabricant de fours existe depuis 140 ans et chaque jour de son histoire offre les innovations en matière de technologie de cuisson et de refroidissement dont les boulangers ont besoin pour remplir leurs magasins de bonne humeur tous les jours.

"L'ÉCOLOGIE
EST UNE GRANDE
PRIORITÉ POUR
NOUS DEPUIS DES
ANNÉES"



Le premier four de HEIN destiné au boulanger



Département de soudage chez HEIN à Strassen, Luxembourg

QUALITÉ ET INNOVATION GARANTIES

L'ensemble du processus de production est réalisé au Luxembourg. Nous travaillons avec les meilleurs ingénieurs et nous avons toujours consacré le maximum d'efforts à la recherche et au développement. Avec 2 à 4 personnes employées pour développer de nouveaux produits, nous sommes constamment à la recherche de nouvelles technologies pour faciliter la vie des boulangers, rendre les fours plus économes en énergie et les produits finis encore plus performants! "Pour nous, il est important de soutenir les boulangers, ceux qui travaillent avec le four. Grâce à nos ingénieurs internes et à la coopération intensive avec les boulangers sur le terrain, nous avons l'oreille

et le cœur du côté des boulangers et les mains et la tête à la source des nouvelles technologies", souligne le développeur de fours.

ÉVOLUER AU RYTHME DES EXIGENCES DU BOULANGER

Alors que les boulangers avaient l'habitude de toujours se concentrer sur la durée de vie d'un four lorsqu'ils en achetaient un nouveau, dans les années 1950 à 1980, l'aspect ergonomique du tableau est devenu important. "Les boulangers n'avaient plus à se mettre à genoux pour enfourner chaque pain et le ressortir un par un. Notre invention révolutionnaire du four à chariot épargne le dos du boulanger et génère également des gains de temps", déclare Ferdinand Hein. Depuis des années, HEIN se

concentre sur trois facteurs lors du développement de nouveaux fours: Luxembourg: qualité, longévité et écologie.

UN BILAN DES MEILLEURES INNOVATIONS

DES SOLUTIONS DE FOUR ET DE REFROIDISSEMENT QUI SIMPLIFIENT LA VIE

Avec son four tubulaire circulaire classique, l'Universal, chauffé par des tubes et une sole en briques; l'Ecostone², un four rotatif avec un système à récupération de chaleur intégré; l'Electro, un four à étages électrique avec une sole en briques; le nouveau four à sole hybride avec deux sources d'énergie; et même un four circulaire avec une sole en bois, HEIN offre à chaque boulanger une solution: du petit et artisanal au grand et industriel.

LA DERNIÈRE INNOVATION

HEIN décharge également les boulangers des techniques de refroidissement telles que les surgélateurs, les congélateurs-chocs et les cellules de stockage réfrigérées. La dernière innovation que HEIN peut présenter est le Flex-UV. Elle garantit un meilleur service aux clients et une méthode de travail plus efficace dans la boulangerie, ce qui se traduit par des clients satisfaits, un chiffre d'affaires plus élevé et une plus grande tranquillité d'esprit pour le boulanger.

"Notre Flex-UV permet au boulanger de pré-cuire son pain jusqu'à 80% et de le conserver jusqu'à deux semaines sans perte d'humidité. Les lampes UV dans la cellule de stockage empêchent la formation de



La production d'un four HEIN à Strassen, Luxembourg

moisissures. L'humidité dans la cellule de stockage est ingénieusement maintenue au bon niveau par un système de contrôle de l'humidité. L'ensemble du processus est contrôlé par un programme de contrôle avec 200 vitesses de ventilateur différentes, système de contrôle PID (Proportional, Integral, Differential). La température et l'humidité sont automatiquement maintenues au niveau souhaité.

Il s'agit d'une nouvelle méthode de travail qui permet au boulanger de ne plus avoir à fabriquer chaque produit chaque jour. Il peut faire des séries plus importantes et

les stocker dans le Flex-UV. "Le boulanger peut garantir à ses clients du pain fraîchement cuit à toute heure de la journée. Le personnel du magasin peut désormais sortir lui-même les pains de la cellule de stockage. Après 8 minutes au four, le pain précuit est frais et prêt à être vendu", disent-ils fièrement.

En bref, un Flex-UV est une solution gagnante pour le boulanger. Il ne doit plus renvoyer les clients chez eux les mains vides. Non seulement il n'a plus d'excédents, mais le pain est plus humide et reste donc frais plus longtemps. Il gagne également beaucoup de temps, puisqu'il ne doit plus fabriquer chaque jour de petites quantités de chaque produit.

ÉNERGIE ET QUALITÉ

En ne travaillant qu'avec des matériaux de très haute qualité, HEIN se distingue de ses concurrents. "Il est primordial que chaque produit qui quitte nos halls de production soit d'une qualité irréprochable", déclare le responsable. "En outre, l'écologie est au cœur de tout nouveau développement. Depuis des années, l'écologie est d'une importance capitale pour nous", poursuit-il. L'Ecstone² en est un bon exemple. Le four rotatif à récupération de chaleur est doté de briques réfractaires intégrées qui sont plus économiques, plus puissantes

Un Flex-UV est une solution gagnante pour le boulanger

REGARDEZ LA VIDEO



en scannant le code QR ou sur bakery.pmg.be

et plus efficaces. Les chutes de température pendant le processus de cuisson sont réduites de 20°C, ce qui garantit que le four revient rapidement à la température souhaitée. Aujourd'hui, plus encore que par le passé, il est extrêmement important pour les boulangers et les pâtisseries d'attacher de l'importance non seulement à la santé de la main-d'œuvre mais aussi à la qualité des produits finis. La hausse des prix de l'énergie peut rapidement faire des factures d'énergie une lourde charge. "Alors que la facture énergétique ne représentait autrefois qu'une petite partie des coûts de production totaux, elle en représente aujourd'hui facilement 20%", affirme M. Hein.

Ferdinand et son épouse Caroline restent déterminés à faciliter la vie des boulangers. Et ils sont fiers de fêter leur 140e anniversaire. Ils envisagent les 140 prochaines années avec confiance et inspiration.



HEIN
RUE DU KIEM 102
8030 STRASSEN LUXEMBOURG
+3524550551
info@hein.lu
www.hein.lu