

INNOVATIES DIE HET DE BAKKER GEMAKKELIJK MAKEN

HEIN STAAT AL 140 JAAR PARAAAT VOOR DE BAKKER

Met de Franse revolutie nog vers in het Europees geheugen, was de 19e eeuw een tijdperk van evolutie. De moderne tijd doet haar intrede en ook de bakkersstiel floreert dankzij de ontwikkeling van de hedendaagse gist. Ook HEIN zag toen het licht. 140 jaar later is de ovenproducent meer dan ooit vertegenwoordigd in Europa en heeft het bedrijf een indrukwekkend palmares opgebouwd. We spraken met Ferdinand en zijn vrouw Caroline Hein over het rijke verleden en blikken vooruit op de toekomst.

Astrid Vereecke



Caroline en Ferdinand Hein

AAN DE WIEG

De firma HEIN is een innovatief familiebedrijf uit Luxemburg dat al 140 jaar hoogwaardige bak- en koelings technologie voor de meest veeleisende bakkers ontwikkelt en produceert.

Het familiebedrijf werd opgericht in 1882 door Nicolas Hein. "Onze eerste klanten waren in 1882 nog de landbouwers die, zoals het toen gangbaar was, nog zelf brood maakten. De familie Hein ontwikkelde stenen ovens die gemetseld werden bij de klant", zo klinkt het bij Ferdinand Hein, trotse zaakvoerder die de 5e generatie vormt. HEIN verdeelde bij aanvang hun ovens in Luxemburg. Het bedrijf groeide al snel uit van 3 tot 80 werknemers in de jaren 90. Op heden stelt HEIN 182 mensen tewerk om de grote vraag naar ovens, installaties, onderhoud en ontwikkelingen ervan te kunnen bijhouden.

De ovenfabrikant verdeelt vandaag zijn producten hoofdzakelijk in Europa. Het bedrijf is leader in de Benelux en is sterk gepositioneerd in Duitsland, Frankrijk, Oostenrijk en Zwitserland. De ovens kennen een internationaal succes en worden geëxporteerd tot in Japan.

De HEIN-ovens kregen een belangrijke plaats op de wereldkaart dankzij de revolutionaire uitvinding van de oven met kar. In de jaren 50 kende het merk een mondiaal succes, mede door de productie van de ovens binnenshuis te houden.

De metaalbewerkingen werden ook steeds op artisanale wijze zelf uitgevoerd door de familie. Ook vandaag houdt de wereldspeler alle productie binnen de hallen in Strassen te Luxemburg. Doordat niets uitbesteed wordt, kan voor elke klant ook maatwerk worden uitgevoerd.

KWALITEITSOVENS GARANDEREN KWALITEITSPRODUCTEN

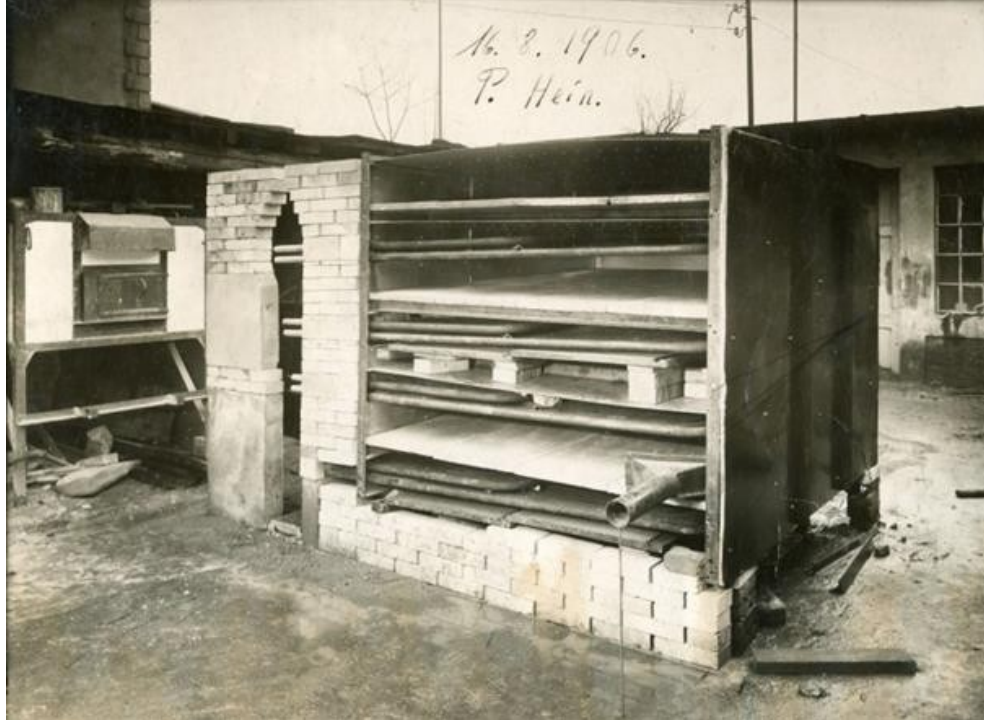
"Ons doel is om elke goede bakker in staat te stellen het beste brood te bakken met de beste ovens. Dat was in 1882 zo, en dat is het nu nog steeds", klinkt het vastberaden.

De Hein-familie zag het beroep van de bakker evolueren, het gamma lekkers uitbreiden en verschillende soorten bakkers ontstaan. De ovenproducent is er al 140 jaar en biedt elke dag van het 140-jarig bestaan dé innovaties op het vlak van bak- en koeltechnieken die de bakkers nodig hebben om elke dag weer vol goede moed hun winkels te vullen.

GEGARANDEERD KWALITEIT EN INNOVATIE

Het volledige productieproces wordt in Luxemburg verwezenlijkt. We werken met topingenieurs en hebben altijd maximaal

"ECOLOGIE DRAGEN WE AL JAREN HOOG IN HET VAANDEL"



De eerste oven van HEIN voorbestemd voor de bakker



Lasafdeling van Hein te Strassen, Luxemburg

ingezet op R&D. Met 2 tot 4 mensen in dienst om nieuwe producten te ontwikkelen, blijven we non-stop zoeken naar nieuwe technologieën om het leven van de bakkers gemakkelijker te maken, de ovens energiezuiniger en de afgewerkte producten van een nog hoger niveau! "Voor ons is het belangrijk de bakkers, zij die met de oven werken, bij te staan. Dankzij onze in-house ingenieurs en de intensieve samenwerking met bakkers op de werkvloer staan we met ons oor en hart bij de bakkers en met onze handen en hoofd aan de bron van nieuwe technologieën", benadrukt de ovenontwikkelaar.

MEE EVOLUEREN MET DE EISEN VAN DE BAKKER

Daar waar de bakker vroeger bij de aanschaf van een nieuwe oven steeds de aandacht vestigde op de levensduur ervan, werd in de jaren 50 tot 80 de ergonomische kant van het plaatje belangrijk. "Bakkers hoefden niet langer op hun knieën elk brood met de paal in de oven schieten en ze er één voor één terug uithalen. Onze revolutionaire uitvinding van de oven met kar, spaart de rug van de bakker en genereert bovendien tijdwinst!", zegt Ferdinand Hein. HEIN zet al jaren 3 factoren centraal

bij de ontwikkeling van nieuwe ovens: Luxemburgse kwaliteit, een lange levensduur en ecologie.

PALMARES VAN TOPINNOVATIES ONTZORGEN MET OVEN- EN KOELOPLOSSINGEN

Met hun klassieke ringbuisoven de 'Universal' die verwarmd wordt met buizen en een gemetselde vuurhaard, de 'Ecostone²', een rotatieoven die beschikt over een geïntegreerd warmterecuperatiesysteem, de 'Electro', een elektrische etageoven met stenen vloeren, de nieuwe hybride vloerovens die met twee energiebronnen werkt en zelfs een ringoven met houthaard biedt HEIN elke bakker een oplossing: van klein en artisaan tot groot en industrieel.

DE JONGSTE INNOVATIE

Maar Hein ontzorgt de bakker ook dankzij koeltechnieken zoals diepvriezers, shockvriezers en gekoelde opslagcellen. De nieuwste innovatie waar HEIN mee kan pronken, is de Flex-UV, die zorgt voor een betere bediening van de klanten én een efficiëntere manier van werken in de bakkerij. Dat leidt op zijn beurt tot tevreden klanten, hogere omzet en meer rust voor de bakker.

"Onze Flex-UV stelt de bakker in staat om zijn brood tot 80% voor te bakken en tot 2 weken lang te bewaren zonder dat het aan vocht verliest. De uv-lampen in de opslagcel voorkomen schimmelvorming. Het vocht in de opslagcel wordt op inge-



Productie van HEIN-oven in productiehallen van Hein te Strassen, Luxemburg

nieuze wijze op peil gehouden door een vochtregelsysteem. Het hele proces wordt gecontroleerd door een besturingsprogramma met 200 verschillende ventilator-snelheden, PID-regelsysteem (Proportional, Integral, Differential). De temperatuur en vochtigheidsgraad worden automatisch op het gewenste niveau gehouden.

Het is een nieuwe manier van werken die ervoor zorgt dat de bakker niet meer dagelijks elk product hoeft te maken. Hij kan grotere series maken en ze in de Flex-UV bewaren. "De bakker kan op elk moment van de dag versgebakken brood

aan zijn klanten garanderen. Het winkelpersoneel kan de broden nu zelf uit de opslagcel halen. Na 8 minuten in de oven is het voorgebakken brood kraakvers en helemaal klaar voor verkoop", luidt het trots.

Kortom, een Flex-UV is een win-win voor de bakker. Hij hoeft geen klanten meer met lege handen naar huis te sturen. Hij heeft niet alleen geen overschotten meer, maar ook het brood is vochtiger en blijft dus langer vers. Bovendien bespaart het hem veel tijd aangezien hij niet langer dagelijks kleine hoeveelheden van elk product hoeft te maken.

FOCUS OP ENERGIE EN KWALITEIT

Door enkel met uiterst kwalitatieve materialen te werken, onderscheidt HEIN zich van concurrenten. "Het is van primordiaal belang dat elk product dat onze productiehallen verlaat van ongeziene kwaliteit is", zegt de zaakvoerder. "Bovendien staat bij elke nieuwe ontwikkeling ecologie centraal. Ecologie dragen we al jaren hoog in het vaandel", klinkt het nog. Een schoolvoorbeeld daarvan is de "Ecostone²". De rotatieoven met warmterecuperatie is voorzien van ingebouwde vuurvaste stenen die zuiniger, krachtiger en efficiënter zijn. De tem-

Een Flex-UV is een win-win voor de bakker

BEKIJK DE VIDEO



via de code of surf naar bakery.pmg.be

peratuur dalen bij het inoven zijn met 20°C verminderd, wat ervoor zorgt dat de oven snel weer op de gewenste temperatuur komt. Vandaag nog meer dan vroeger blijkt het uitermate belangrijk voor bakkers en banketbakkers om niet alleen belang te hechten aan de gezondheid van de werkkrachten en de kwaliteit van de afgewerkte producten. Door de stijgende energieprijzen kunnen de energiefacturen al snel zwaar doorwegen. "Daar waar vroeger een energiefactuur maar een klein onderdeel van de totale productiekosten was, maakt deze ondertussen al snel een 20% uit", aldus meneer Hein.

Ferdinand en zijn vrouw Caroline blijven zich vastberaden inzetten om het leven van de bakkers gemakkelijker te maken. En zijn fier met het 140-jarig bestaan. Ze zetten vol vertrouwen en inspiratie hun volgende 140 jaar in.



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