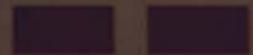




Ecostone<sup>2</sup>



Universal



**zoom**  
FOURS HEIN



## FOURS HEIN

### Au four et à mesure

À la Fabrique de Fours de Ferdinand Hein, l'on construit des fours qui durent. Et cela à tel point que, quand il fallait démolir une maison, le four en maçonnerie signé Hein, d'une robustesse d'acier, était pour ainsi dire the last man standing. Au moins vingt à quarante ans de durée de vie sans le moindre souci. Et s'il y en a, le service après-vente est sans faille. Voilà le résultat d'une histoire plus que centenaire ayant mené cette PME discrètement cachée dans un quartier résidentiel de Strassen des fours pour paysans aux mastodontes de plusieurs tonnes destinés à la production industrielle.

La société Hein, une entreprise entièrement familiale, fut fondée en 1882 par Nicolas Hein. Partant de l'idée de base de construire des fours à pain performants pour les paysans, les fours Hein ont rapidement connu un énorme succès auprès des boulangers. Mais c'est surtout grâce à l'invention révolutionnaire et brevetée du premier four à chariot remplaçant la traditionnelle « Broutschéiss » par Ferd Hein que Fours Hein a connu un succès dans les années 1950, un succès qui a fait de la petite serrurerie artisanale une structure de réputation mondiale. En effet, le four à chariot est à l'origine de la rationalisation de la cuisson de nombreux dérivants dont le four à chariot rotatif. En 136 ans d'existence, le four à pain 100% made in Luxembourg s'est donc forgé un nom dans le monde entier et l'entreprise familiale gère en cinquième génération un chiffre d'affaires de 40 millions d'EUR par an.

« Nous exportons dans une vingtaine de pays et nous avons d'ailleurs reçu l'Export Award en 2011 décerné par la Chambre de Commerce », explique Pierre Thein, le directeur. Hein travaille à consolider sa position au Benelux, en Suisse ou encore en Allemagne et cela tout en ciblant aussi les pays de l'Est comme la Pologne, la République tchèque ou encore la Russie. Il y a quelques mois, la PME qui réalise 80% des ventes en Europe, vient d'exporter au pays du soleil levant. Un des pâtisseries les plus connus de Tokyo a dû entendre parler du spécialiste luxembourgeois lors d'un salon et a commandé trois fours EcoStone<sup>2</sup>, dont un a été livré par avion et les deux autres en bateau. Une

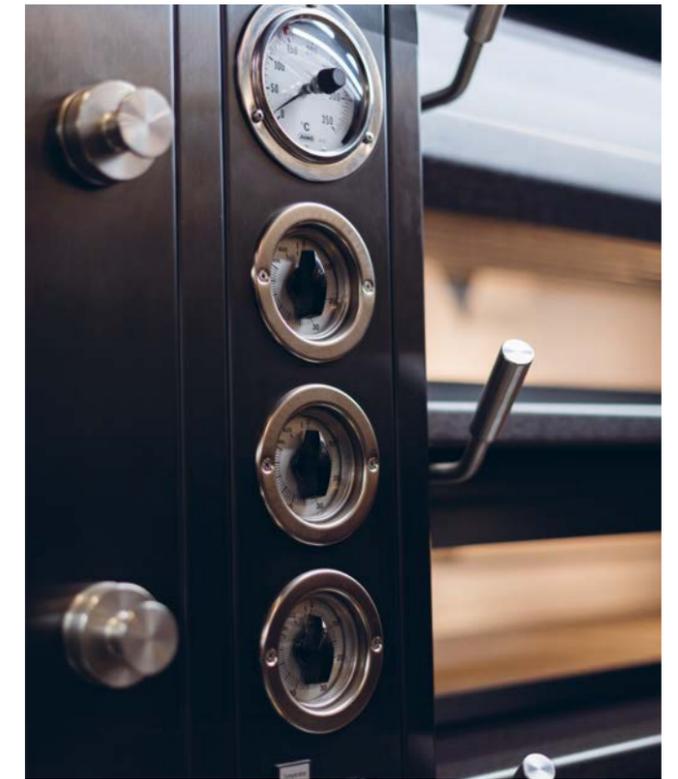
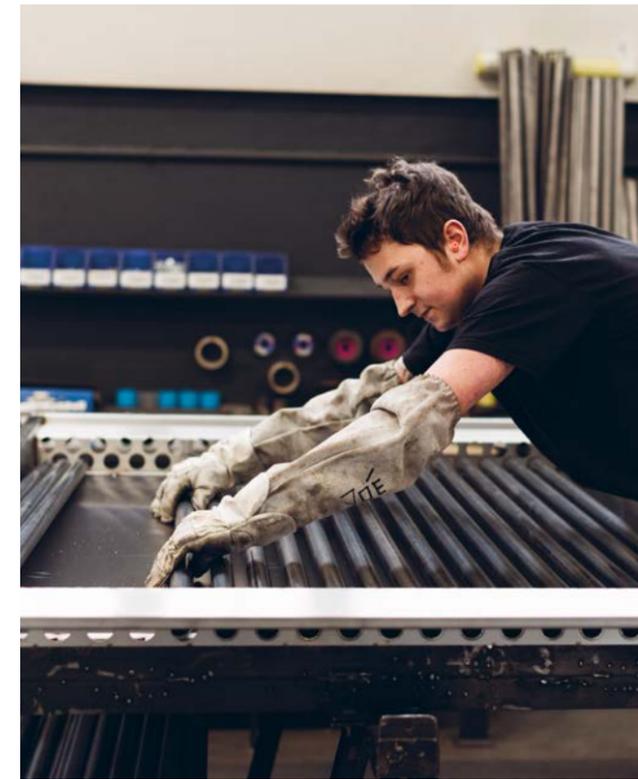
énormité de 2,5 tonnes qui mesure 3 mètres de haut et 2 mètres de large. Ayant reçu le Prix de l'environnement de la FEDIL en 2011, l'EcoStone permet d'atteindre une baisse de 20% de consommation d'énergie primaire par rapport au four rotatif normal.

Bref, il y aurait de quoi être fiers de cette contribution à la griffe industrielle du pays.

En plus, la gamme de Hein est vaste. Depuis plus d'un siècle on propose une panoplie complète de fours à haute performance pour tous les types de boulangerie : que ce soit le StoneRoll ou l'EcoStone, tous les deux primés par des prix de l'innovation, l'Univeral, le Shopstone ou encore le Stoneroll, il y en a pour tous les besoins. Ainsi, l'usine de Strassen sort environ 400 fours à pain par an qui peuvent être de neuf familles différentes. Mais l'entreprise Hein, c'est aussi plusieurs sites de production internationaux dont un au Danemark, un en Allemagne et un autre de services aux Pays-Bas.

La marche au succès des fours Hein repose sur une triple philosophie qui a contribué à en faire un leader mondial. Premièrement : chez les Hein tout est fait à la maison mère. Il n'y a aucune sous-traitance. Toutes les pièces entrant dans la confection des fours sont produites à Strassen sur place même. Dans l'usine, tous les corps de métiers sont présents. On y croise des serruriers, des fraiseurs, des tourneurs, des électriciens, des monteurs... Et tous sont formés sur place. « C'est une question de flexibilité, de fiabilité, mais aussi, corollairement, de marketing », précise Ferdinand Hein.

Deuxièmement - voilà un point qui importe beaucoup à Ferdinand Hein et Pierre Thein - c'est l'innovation qui prime. L'entreprise fabrique un produit pour un marché assez incertain : les petites boulangeries qui jadis longeaient les rues de chaque quartier luxembourgeois disparaissent au profit des grandes surfaces et stations-service. S'il y avait encore 250 boulangers en 1980, il n'en reste plus que 40 à 50. Sur un marché loin d'être rose, Fours Hein a pourtant

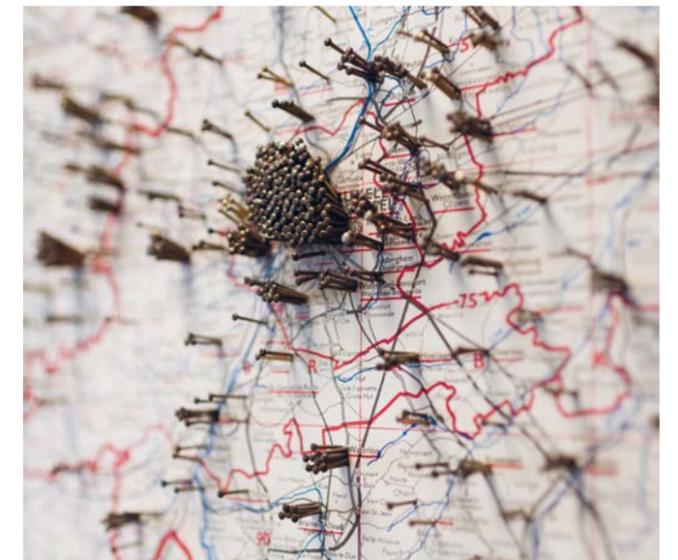


- 1882**  
Création de  
Fours HEIN
- 1947**  
Exportation des  
premiers fours  
outre-mer en  
Afrique
- 1956**  
Invention du  
four à chariot
- 1960**  
Déménagement  
du site de  
production de  
Bettembourg vers  
Strassen
- 1995**  
Développement  
de la gamme  
Hein Froid
- 2000**  
Création d'une cellule  
« Innovation »  
qui a développé  
plus de 10 nouveaux  
produits  
en 15 ans
- 2010**  
Investissement  
de 8 millions  
d'EUR sur le site  
à Strassen
- 2011**  
Invention du four  
Luxrotor ECO-  
STONE (Prix de  
l'environnement  
de la FEDIL)
- 2016**  
Création de la société  
HEWA pour  
tous les projets  
automatisation

su se forger une vraie position de leader. À côté de petites boulangeries artisanales qui redécouvrent les délices d'un pain fait selon toutes les règles de l'art, Hein se focalise sur les boulangeries de taille moyenne et des structures industrielles. Et c'est notamment en misant sur le R&D que la société arrive à poursuivre son expansion. À côté de l'automatisation et de la digitalisation qui sont devenues une conditio sine qua non en industrie, Hein ne cesse de se réinventer : voilà pourquoi on fournit non seulement une large choix de fours mais aussi des systèmes de réfrigération qui peuvent se combiner avec les fours. Ainsi, Fours Hein peut témoigner de non moins de dix innovations (quatre nouveautés mondiales) en 12 ans, cela à côté d'un investissement de 8 millions sur le site de Strassen. Grâce à cette approche l'entreprise est aujourd'hui à la pointe du progrès non seulement en mécanique mais aussi en ce qui concerne des questions d'énergie. Avec un four de chez Hein le client consomme 20-50% moins d'énergie ! « Nos fours sont réellement green proof », souligne Pierre Thein.

Enfin, de la passion avant toute chose ! Fours Hein offre non seulement de la très haute qualité mais surtout aussi du vrai sur-mesure, tant dans l'encadrement du client tout au long de son projet que dans la production du four même. Combinant bon sens et une technique de pointe, les équipes Hein s'appliquent à proposer au client ce qu'il y a de mieux. Et cela se voit : un four Hein, avec ses écrans tactiles, ses manivelles émaillées, ses portes massives, ses vitres illuminées, ses compartimentations soigneusement conçues et son apparence vintage et un système de chauffage au bois si le client le souhaite, ça vit, ça a une âme. Les fours Hein respirent la tôle et la vraie industrie.

C'est une manufacture de fours au sens premier du terme. Four luxembourgeois, montre suisse. La comparaison colle. Loin de la denrée de masse on y compose des fours comme se conçoit une complication horlogère et, tout comme en horlogerie fine, ici tout est possible. C'est cet engagement qui fait du simple four à pain un joyau de l'industrie luxembourgeoise et un objet de nation branding sans pareil, une création unique et personnalisée, avec tout l'amour du détail que l'on apporterait à la confection d'un objet d'art. Et ce jusque dans la livraison : « On a livré dans les endroits les plus insolites », se souvient Pierre Thein, « un jour nous avons fait monter un de nos fours en alpage en le faisant pendouiller en bas d'une cabine téléphérique. »



#### À PROPOS

plus de  
**40M**  
d'EUR de chiffre  
d'affaires du groupe

plus de  
**230**  
employés

plus de  
**98%**  
taux d'exportation

plus de  
**12.000**  
installations  
depuis 1990

plus de  
**20**  
pays

## FERDINAND HEIN

Directeur général, Fours Hein



Article :  
**DR. MICHÈLE VALLENTINI**  
Conseillère & Head of Communication auprès de la FEDIL  
[michele.vallenthini@fedil.lu](mailto:michele.vallenthini@fedil.lu)  
Photos :  
**ANN SOPHIE LINDSTRÖM**

## PIERRE THEIN

Directeur, Fours Hein

