Neue Ideen made in Luxembourg

„Handwerk ist permanente Innovation“

Claude Molinaro

Mit dem von ihr entwickelten Hybrid-Backofen gewann die Firma Hein Sàrl gestern Abend die Goldmedaille des „Prix de l'innovation de l'artisanat 2010“.

Der Preis wurde gestern Abend im Beisein von Mittelstandsministerin Françoise Hetto-Gaasch und Forschungsminister François Biltgen in der Handwerkskammer überreicht.

Mit einem neuen Backsystem habe die Firma Hein auf die sich stets ändernden Anforderung des Bäckereimarktes reagiert, heißt es in der Begründung der Jury. Diese zeigte sich vor allem beeindruckt von der Innovationsstrategie der Firma und der Art und Weise, wie das Projekt in der Firma durchgeführt wurde, um so ihre Führungsposition im Bereich der Backtechnik zu behaupten.

Angesichts des großen Erfolgs dieses neuen Ofens plant die Firma, vier Millionen Euro in ihr Werk in Bartringen zu investieren.

Dadurch würden dort in den kommenden drei Jahren fünf bis acht neue Arbeitsplätze geschaffen. Ziel des Unternehmens ist es, den Umsatz dank dieser Innovation in den nächsten Jahren um 20 Prozent zu steigern. Wie gestern Abend, bei der Vorstellung der Preisträger, mitgeteilt wurde, waren zum Zeitpunkt, als die Jury des Wettbewerbs die Teilneh-

Das Interesse am Innovationspreis war groß

Unternehmen aus dem verschieden Bereichen an der diesjährigen Ausgabe des „prix de l'innovation“.

Der Preis, der alle zwei Jahre vergeben wird, ist mit insgesamt

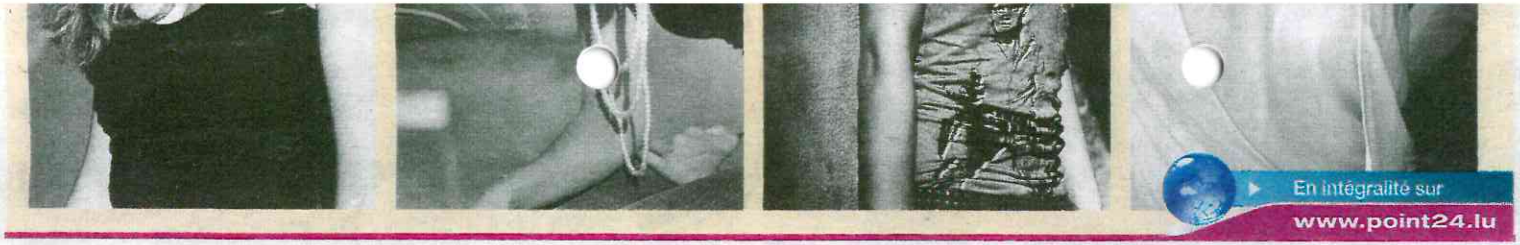
Neben einem Scheck von 7.000 Euro für Hein, erhielten die Firmen Airflowcontrol SA und Steffen Traiteur Sàrl 5.000 bzw. 3.000 Euro für den zweiten und dritten Preis.

werk ist Innovation, und zwar permanente Innovation.

Auch wenn es für Forschungsminister François Biltgen evident ist, dass Forschung und Innovati-

Minister die Bedeutung der We
terbildung der Mitarbeiter, d
auch eine Art Innovation sei.

Für Ministerin Françoise Het
ist Innovation unumgänglich f



hommes qu'il appartient de faire ce choix. L'été est synonyme de grand air et de liberté, sensation que State of Art a voulu traduire dans sa collection. Chaque homme est libre de choisir le style qui lui convient. Soit il opte pour la modération et les tons clairs, soit il préfère un style plus flamboyant aux couleurs contrastantes et motifs surprenants ... Et si le blanc et les couleurs claires restent à la mode, ils sont ponctués cet été de touches de couleurs. //

www.stateofart.com

SHOPPING IN LUXEMBOURG

GOOD IDEA

Retrovolver

Recycler, innover, réinventer, redonner vie... voilà ce à quoi se dédie l'équipe de Retrovolver! Vous ne savez pas quoi faire de votre vieux parapluie ? Retrovolver en fait une jupe!

83, rue de Hollerich
L-1741 Luxembourg

Le Pavillon

Vous passez certainement à côté tous les jours sans y prêter attention... pourtant, si vous poussez la porte du bar/restaurant le Pavillon à la gare de Luxembourg-Ville, vous tomberez sur un très bel exemple de rénovation réussie!

9a, place de la gare
L-1616 Luxembourg

Biobau

Pour construire ou rénover en respectant l'environnement et la nature, vous avez besoin de faire confiance à un professionnel.

98, rue de Bonnevoie
L-1260 Luxembourg

Pour plus d'information www.goodidea.lu

Seiko for ladies - Diamonds are forever

Voici déjà près de cent ans que la marque japonaise Seiko produit des montres de qualité supérieure, dont la moindre pièce est fabrication maison. Sur le plan du design, Seiko est l'un des leaders du marché, mais la marque doit surtout sa réputation à ses performances sur le plan de la technologie et de l'innovation. Tout le monde s'accorde pour dire que les montres Seiko sont de véritables merveilles de perfection. Non seulement sur le plan de la technologie et des formes, mais aussi sur le plan de la joaillerie. Quelques modèles sont en effet agrémentés de diamants. Rien de tel en effet comme cadeau qu'une belle montre: chaque fois que votre bien-aimée regardera l'heure, elle ne pourra s'empêcher de penser à vous. //

Steffen Traiteur remporte la médaille de bronze au Prix de l'Innovation

Le Prix de l'innovation récompense les entreprises artisanales pour leurs innovations et a pour but d'encourager d'autres chefs d'entreprises à adopter une stratégie basée sur l'innovation pour garantir leur compétitivité au niveau national et sur les marchés étrangers.

Le cru 2010 présentait un éventail de 29 dossiers de très haute qualité: huit finalistes ont été nominés. Le prix Or a été décerné à l'entreprise Hein Sàrl pour son projet «Stone-Roll – le nouveau four Hybrid; le prix Argent à l'entreprise Airflowcontrol SA pour son projet «Économies d'énergie de chauffage dans les gaines d'ascenseurs » et un prix Bronze à Steffen Traiteur Sàrl pour son projet «Food Collection Luxembourg». Nous soulignons l'aspect exceptionnel de ce prix car c'est une grande première. Le jury a décerné ce 3e trophée à l'entreprise Steffen pour la démarche innovante de l'entreprise et la vision du chef d'entreprise. Malgré la situation économique difficile, Steffen Traiteur Sàrl a développé la «Food Collection» qui revisite les classiques de la gastronomie luxembourgeoise. L'idée de puiser dans les saveurs du passé, de les transformer, et de les présenter comme produits tendance témoigne pour le jury d'une capacité d'innovation et d'adaptation indéniable. //

SSF