

L'entreprise HEIN SARL remporte le Prix de l'innovation dans l'artisanat 2010

C'est lors de la cérémonie officielle de la remise du Prix de l'innovation dans l'artisanat qui s'est tenue jeudi le 17 juin à la Chambre des Métiers, que le jury a dévoilé le grand gagnant du concours et a ainsi décerné le PRIX OR à l'entreprise HEIN SARL pour son projet « StoneRoll – le nouveau four Hybrid ». Par ailleurs, il a remis un PRIX ARGENT à l'entreprise AIRFLOWCONTROL SA pour son projet « Economies d'énergie de chauffage dans les gaines d'ascenseurs » et un PRIX BRONZE à STEFFEN TRAITEUR SARL pour son projet « Food Collection Luxembourg ». Les 5 autres prétendants au Prix ont reçu un PRIX MERITE pour l'excellence de leurs projets.

Le bilan du Prix de l'innovation dans l'artisanat 2010 est donc un Prix Or, un Prix Argent, un Prix Bronze ainsi que 5 Prix Mérite. L'édition 2010 a démontré les aspects multiformes que peut prendre l'innovation dans les entreprises artisanales en présentant des projets très variés dans des domaines très différents.

- Le grand vainqueur du Prix de l'innovation dans l'artisanat 2010 est l'entreprise HEIN SARL pour son projet « StoneRoll – le nouveau four Hybrid » qui est un nouveau type de four à chariots, chauffé par tubes annulaires avec foyer en pierre thermodynamique. L'innovation consiste dans le fait que ce four combine la technologie de chaleur radiante et de four à chariot à foyer massif, intégrant ainsi une nouvelle technique de chauffe. Un foyer de chauffe coulé en béton garantit une capacité d'accumulation thermique ; il est associé à un système de tubes à vapeur et à une production de buée recyclant les gaz du brûleur.

Le jury a été particulièrement séduit par le caractère ambitieux du projet, la structuration de l'innovation au sein de l'entreprise ainsi que l'envergure du projet dans son ensemble. Le développement de l'activité au Luxembourg et l'investissement réalisé dans le cadre de ce nouveau type de four, devrait permettre de créer 5 à 8 nouveaux emplois dans les 3 prochaines années. Par ailleurs, un brevet européen a été déposé pour protéger cette nouveauté mondiale. Pour le jury, ce projet est l'exemple par excellence d'une innovation réussie avec un succès commercial à l'issue. L'entreprise a su témoigner d'un caractère innovant, d'une approche structurée et d'une grande qualité d'adaptation aux nouveaux besoins des clients. L'esprit innovant de l'entreprise ainsi que sa quête permanente pour le renouveau, positionnent aujourd'hui l'entreprise HEIN SARL parmi les meilleures au niveau international. Selon l'entrepreneur Pierre Thein : « *L'intérêt de nos clients dépasse largement nos attentes. Depuis le début de l'année, nous avons vendu 40*

unités. Vu ce succès, nous allons investir 4 millions d'euros dans notre site de production de Bertrange. »

Mise à part, le Prix Or, le jury s'est également décidé à décerner un Prix Argent à l'entreprise Airflowcontrol SA pour son projet « Economies d'énergie de chauffage dans les gaines d'ascenseurs » et un Prix Bronze à Steffen Traiteur Sàrl pour son projet « Food Collection Luxembourg »

- AIRFLOWCONTROL SA a ainsi convaincu le jury par l'importance du sujet de la performance énergétique et l'efficacité de son « BlueKit » pour économiser l'énergie. La gamme de produits Bluekit a été développée pour répondre à un besoin apparu dans le cadre de l'optimisation de la performance énergétique des bâtiments : au lieu d'une ouverture permanente de la gaine d'ascenseur, le système permet une gestion efficace de l'énergie dans les gaines. Le jury a été conquis par l'idée simple mais ingénieuse du BlueKit pour économiser l'énergie tout en augmentant la sécurité des utilisateurs dans les ascenseurs, ainsi que par son caractère utile et efficace et la grande applicabilité du système. Selon l'entrepreneur Guy Stamet : *« La santé et la sécurité des usagers et du personnel de maintenance des ascenseurs, ainsi que le maintien de la salubrité des bâtiments doivent toujours siéger au centre des exigences posées pour une ventilation de gaine efficace et adaptée aux besoins réels. La technologie de pointe intelligente d'AFC permet de contrôler l'utilisation des ascenseurs et de régler en conséquence la ventilation optimisée ainsi que le refroidissement des espaces de circulation du bâtiment en fonction des besoins. »*
- Le jury a enfin décerné le Prix Bronze à STEFFEN TRAITEUR SARL pour la démarche innovante de l'entreprise et la vision du chef d'entreprise. Tenant compte de la situation économique difficile, Steffen Traiteur Sàrl a su développer une nouvelle gamme de produits 'chics', de bonne qualité et accessible. 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. Le jury souligne encore que faire face à une nouvelle réalité et s'adapter au changement, en s'appuyant sur les valeurs traditionnelles et en les réinventant pour trouver sa place dans un monde en mutation, représente une force indéniable sur un marché concurrentiel. Il a apprécié la formidable gestion du changement avec ses différentes facettes dans ce projet. Selon Frank Steffen : *« Le défi que nous nous sommes posés est de proposer à nos clients une approche culinaire pour leur faire connaître notre pays, ses régions et ses produits. Cette authenticité des produits est combinée à une préparation et présentation des mets adaptées aux tendances culinaires modernes. En utilisant des produits régionaux et de saison, nous évitons aussi le gaspillage d'énergie et nous contribuons à préserver notre environnement. »*

Pour finir, le jury a décerné un PRIX MERITE aux 5 autres prétendants, en l'occurrence : l'ATELIER de SOUFFLAGE DE VERRE PASCALE SEIL pour son projet : « Luminaires en suspension et plafonniers Solstice » ; les ATELIERS MECANIQUES DOSTERT SARL, pour son projet : « Machine à bobiner avec changement de pôles automatiques ; le salon FERBER HAIR & STYLE pour son projet : « Fundamentals » ; KELLER NORBERT SA pour son projet : « Minimal Windows » et SAB SARL pour son projet : « Energy Saving Tuyere Stock ». Le jury a voulu relever l'excellence de ces projets qui démontrent les différentes facettes que peut revêtir l'innovation dans l'artisanat. Ces entreprises démontrent la capacité des PME à s'adapter aux besoins des clients, à chercher de nouvelles solutions et à les transformer en succès commercial.

Mise à part les trophées et diplômes, un chèque de 7.000 EUR a été remis par Jos Mousel, Président de la Fondation Groupe C3 et parrain du concours au gagnant HEIN SARL, AIRFLOWCONTROL SA ayant remporté 5.000 EUR et STEFFEN TRAITEUR SARL s'est vu attribuer 3.000 EUR pour le Prix Bronze.

L'importance de la veille technologique et de la veille en matière de propriété intellectuelle a amené le Centre de Recherche Public Henri Tudor à soutenir chaque finaliste en leur offrant une consultation gratuite en matière de veille technologique et/ou de propriété intellectuelle. La veille du marché représente un élément incontournable dans la stratégie d'entreprise innovante.

La protection de la propriété intellectuelle constitue également un des facteurs clés de la réussite d'un projet innovant, c'est pourquoi l'Office Benelux de la Propriété intellectuelle a décidé d'offrir un i-dépôt à chacun des 8 finalistes. L'i-dépôt est un moyen de preuve daté qui peut représenter une première étape importante du processus d'innovation et incite par là les entreprises à protéger leur capital innovant.

Plus d'informations sur le Prix de l'innovation dans l'artisanat 2010 sur www.cdm.lu

Luxembourg, le 17 juin 2010

Communiqué par la Chambre des Métiers

Liliane Esteves
Responsable Communication
2 Circuit de la Foire Internationale
BP 1604
L-1016 LUXEMBOURG
Tél.: 42 67 67- 217
Fax: 42 67 87
E-mai: liliane.esteves@cdm.lu

A propos du Prix de l'innovation dans l'artisanat :

Créé par la Chambre des Métiers, en collaboration avec la Fondation Groupe C3, Luxinnovation et la Fédération des Artisans, le Prix de l'innovation dans l'artisanat a pour objectif d'encourager l'innovation dans les entreprises artisanales afin de garantir la compétitivité sur un marché globalisé et de sensibiliser les entreprises à l'importance du facteur innovation dans la stratégie générale de l'entreprise. Organisé tous les deux ans, ce Prix est ouvert à toute entreprise artisanale qui a développé un nouveau produit ou un nouveau procédé de fabrication, proposé un service innovant à ses clients dans la branche d'activité de l'entreprise, intégré une nouvelle technique/technologie dans l'entreprise ou mis en place une nouvelle stratégie de gestion de l'entreprise.