

Dossier de Presse



BONGARD

BONGARD : 95 ans d'innovation

1922-2017



1922 - Four à gueulard

1922 Création de la société par Oscar BONGARD à Oberhoffen sur Moder.

À l'époque, l'objectif était de remettre en état le matériel de boulangerie endommagé par la grande guerre. Mais très vite la construction de fours vint se greffer sur l'activité originale. Le premier four breveté sera un four maçonné à chauffage direct intermittent dit four à gueulard.

1946 À la fin de la guerre, BONGARD présente un four à chauffage indirect à tubes vapeur légèrement inclinés **PERKINS**.

1948 Afin d'agrandir ses locaux, BONGARD construit une petite usine à Holtzheim, près de Strasbourg. C'est à partir de cette date que la société commence à produire des fours semi-métalliques puis entièrement métalliques.

1956 Oscar BONGARD développe un nouveau type de four à vapeur qui utilise la technique du tube annulaire.

Dès **1958**, BONGARD propose une version améliorée, le **58**, un four à vapeur en circulation naturelle par thermosiphon. Ce système offrait enfin la possibilité de travailler sur plusieurs étages et grâce à la circulation naturelle de la vapeur d'obtenir une bonne répartition de chaleur dans la chambre de cuisson.

1962 Cette année voit l'arrivée sur le marché du nouveau four BONGARD, le four **CYCLAIR** à enfournement par tapis. Équipé d'un brûleur, d'un échangeur, d'une turbine et d'un clapet d'inversion du sens de recyclage. Très réactif et flexible le CYCLAIR connaît rapidement un grand succès auprès des boulangers.

1961 BONGARD présente **L'AMBASSADOR**, un nouveau four à recyclage des gaz de combustion.

1966 Présentation sur le marché de four **SUPER AMBASSADOR** à double recyclage des gaz qui constituera une véritable révolution dans le domaine du four à recyclage.



1958 - Four à vapeur en circulation par thermosiphon, le «58»

L'histoire d'une réussite

1967 Après de nombreuses années de recherches pour retrouver la qualité de cuisson idéale des fours maçonnés du début du siècle, BONGARD dépose un brevet mondial sur des tubes vapeur disposés en boucle autour d'un foyer en acier réfractaire. Économique, silencieux et avec une grande inertie, le **CERVAP** (Cercle Vapeur) est né. Ce four qui est actuellement toujours un best-seller aura grandement contribué à faire de BONGARD une référence dans le secteur du matériel de boulangerie-pâtisserie.



1972 Le premier four chauffé par des résistances électriques voit le jour.

1975 Le premier four à chariot rotatif est fabriqué par BONGARD le **G1**. On peut ainsi cuire sur un chariot 180 baguettes en une fois, en 24 minutes.

1981 Création du premier four à chariot fixe à air pulsé, le **JEDAIR**.



1985-90 La nouvelle filiale allemande, BONGARD GmbH est créée.

Première opération de croissance externe : la société BONGARD rachète la société MARCHAND, fabricant de machines de boulangerie ainsi que sa filiale CEREM (Centre d'Etude et de Recherche Electro-Mécanique), fabricant de refroidisseurs d'eau et de chambres de repos à balancelles.

BONGARD acquiert plus tard les sociétés EVENCO (1988) ainsi que LOISELET (1990) et ESMACH en 1990. La même année BONGARD commercialise un nouveau four à chariot tournant **8.60** pour plaques 600 x 800mm, destiné à la cuisson de la « petite boulangerie ». BONGARD devient actionnaire majoritaire chez ESMACH 2ème fabricant d'équipements de fournils en Italie.

1996 STRAFOR-FACOM cède sa part d'actionnaire majoritaire au groupe SCHROEDER Investissement. Après le changement d'actionnaire, BONGARD modifie son statut pour devenir une Société Anonyme à Directoire et conseil de Surveillance dont le siège social est situé à Holtzheim.

1997 Lancement sur le marché du four **OSCAR** (primé par le « Janus du design»), un four à chariot permettant de cuire jusqu'à 152 baguettes de 250 gr sur 19 étages ou encore 96 pains de 400 gr sur 16 étages. Disponible en version électrique ou mazout-gaz, Oscar est destiné à la fois aux industriels et aux artisans désireux de produire de grandes quantités de pains.



2000 Les fonds SCHROEDER ont cédé leurs parts à un nouvel organisme de fonds d'investissement le groupe 3i.

2001 Lancement du four à soles électrique dernière génération **OMEGA**. L'utilisation d'une électronique sophistiquée permet de faire un bon en avant considérable sur le plan de l'économie d'énergie et de la qualité de cuisson.



Digne successeur de l'**ELECTRON**, il prend progressivement sa place pour le remplacer définitivement en 2005.

2002 BONGARD rejoint le groupe AGA FOODSERVICE EQUIPMENT pour former le n° 1 mondial de l'équipement et du service. Cette nouvelle synergie permet à BONGARD de proposer à ses clients une offre produit considérablement élargie.

2003 Création du DROAB, première version d'un four à chariot rotatif destiné au marché américain en raison de son système d'accrochage particulier. Il est décliné pour les autres marchés en version **10.83**, four plus compact que ses prédécesseurs, acceptant des supports allant jusqu'à 1000 x 800 mm.

2006 Commercialisation du tout dernier né de la gamme OMEGA, la version 6 étages en une voie de 800 mm.

Bongard propose une fois de plus une innovation répondant parfaitement aux besoins de la boulangerie artisanale : plus de surface de cuisson et moins de surface au sol... En améliorant les caractéristiques qui ont fait le succès de ses prédécesseurs.

2006 Novembre : lancement de **PANEOTRAD®**

2007 Décembre : Le groupe anglais AGA cède son pôle « Foodservice » (dont BONGARD fait partie) au groupe italien ALI S.p.A.

2008 La gamme des surgélateurs à plaques BSP s'enrichit de deux nouveaux modèles en plus du modèle **BSP 9** : les modèles **BSP 5** et **BSP 15** plaques.



2006 - Four à soles électrique 6 étages **OMÉGA**



2009 Janvier : Le salon SIRHA est l'occasion de présenter deux nouveaux produits phares pour BONGARD :

La diviseuse hydraulique semi-automatique **DIVIMACH**

La gamme de fours à chariot rotatif **SÉRIE 4**

Septembre : BONGARD dévoile son nouveau four à soles fixes électrique baptisé **OMÉGA2** dont la gamme, une des plus larges du marché, sera progressivement commercialisée dans les mois qui viennent.



Equipé en standard de la commande électronique à écran tactile **Intuitiv'**, développée de concert avec SIEMENS, OMÉGA2 promet de suivre et de prolonger encore longtemps le succès rencontré par son prédécesseur !

2010 Création du « Centre de commercialisation ». Showroom et fournil de démonstration à Holtzheim.

2012 BONGARD présente **TITAN**, son nouvel enfourneur-défourneur automatique spécialement conçu pour les productions intensives.

2013 Octobre : Bongard commercialise **LIFTEO**, son nouvel élévateur intégré à assistance électrique pour four à soles Oméga2 1 voie de 800.

Conçu pour améliorer les conditions de travail du boulanger devant son four à soles, il permet l'élévation verticale de l'élévateur sans le moindre effort. Très facile d'utilisation, il peut être manipulé par toute personne travaillant au sein du fournil.

Un nouvel enfourneur/défourneur vient équiper Lifteo. Avec sa nouvelle poignée ergonomique, la prise en main est naturelle et facile, quelle que soit la hauteur de l'élévateur.

Un pas de plus vers la protection de l'environnement. Dans le cadre d'un raccordement sur centrale uniquement, Bongard propose une chambre de fermentation **BFC** compatible avec le fluide frigorigène R407F, qui contribue à diminuer les gaz à effets de serre.

2014 EUROPAÏN 2014 sera l'occasion pour BONGARD de présenter ses toutes dernières innovations.

Parmi les grandes nouveautés, **ORION**, le four à soles fixes électrique doté du tout nouvel étage **ROC** (Rayonnement Optimal pour la Cuisson) dont la conception novatrice fait l'objet d'un dépôt de Brevet Exclusif.

En présentant son four Orion équipé du nouvel élévateur intégré à assistance motorisée Lifteo, **Bongard marque, une fois de plus, sa volonté d'améliorer les conditions de travail des boulangers.**



2014 - Four à soles électrique 6 étages **ORION** équipé du nouvel élévateur intégré à assistance motorisée **LIFTEO**



Avec le **12.84 MG**, Bongard propose un four à chariot rotatif pouvant recevoir 1 chariot 800x1000 ou jusqu'à 2 chariots 600x800, de 19 étages.



La conception du plancher à plat, sans inclinaison, favorise l'introduction des chariots et supprime le risque de débordements de produits plus ou moins liquides.

Avec ses nouvelles diviseuses hydrauliques à cuve ronde **CONCORDE 4** et à cuve rectangulaire **MERCURE 4**, BONGARD met résolument l'amélioration des conditions de travail du boulanger au centre de ses préoccupations.

Très robustes et d'une fiabilité à toute épreuve, elles sont en mesure de diviser tous types de pâtes, mêmes très hydratées (jusqu'à 70%) sans risque de collage.

Plusieurs grilles, disponibles en option sur la Mercure 4, offrent la possibilité de réaliser jusqu'à 80 divisions.



Les Concorde 4 et Mercure 4 sont également équipées d'un système anti-projection qui évite les émissions de farine dans l'air lors de la phase de division, diminuant ainsi les risques d'allergie à la poussière de farine.

2015 Toujours soucieux de répondre aux attentes des boulangers, BONGARD fait évoluer sa diviseuse hydraulique **DIVIMACH** en proposant de nouvelles grilles et un nouveau dispositif de division.





BONGARD élargie sa gamme fermentation en développant une chambre monocellule : la **BFM**.

Compétitive, compacte et disponible en 5 modèles, elle est utilisable pour tout type de panification, aussi bien en mode standard (boulangère) qu'en mode mixte (type pointage retardé et Paneotrad®).

Respectueuse de l'environnement de part sa conception, elle est également très rapide à installer grâce au système « Plug and Play ».

2016 PANEOTRAD® dernière génération, une révolution dans le fournil

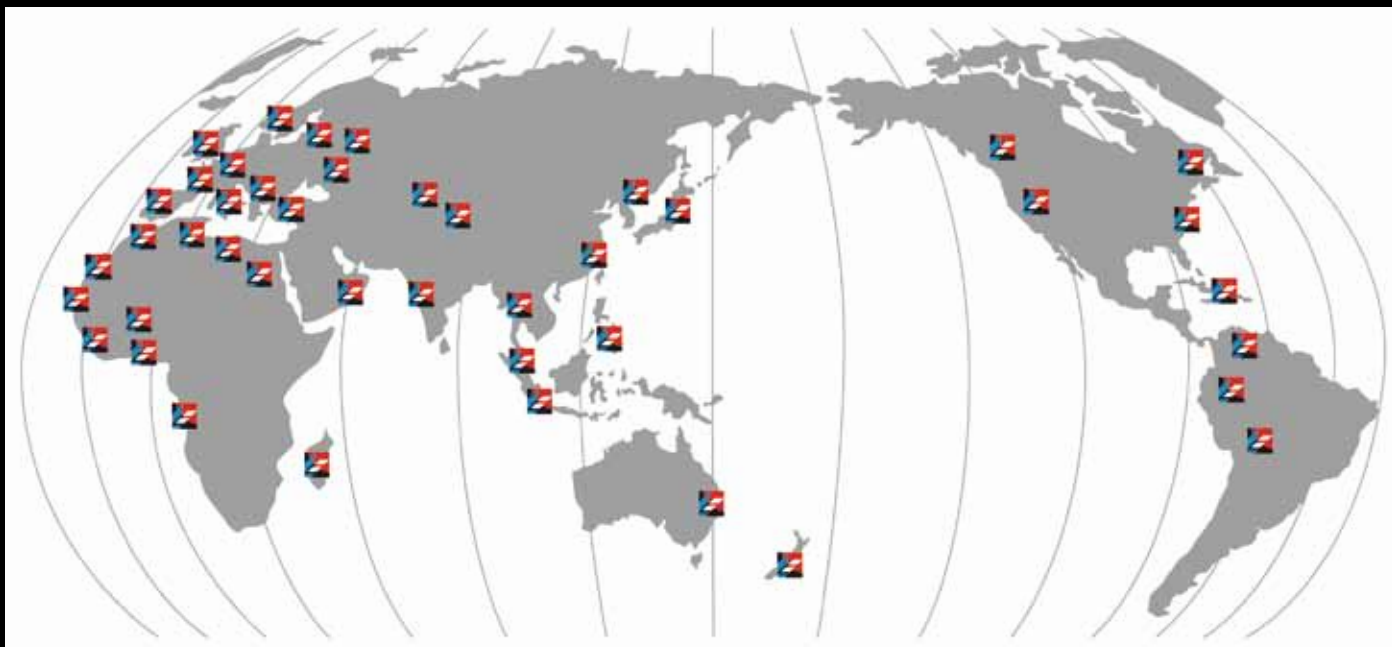
A l'occasion des 10 ans de **PANEOTRAD®**, son procédé unique et breveté de séparation et de mise en forme des pâtons, Bongard commercialise la dernière génération de son produit phare.

Doté d'un système capable d'adapter automatiquement et très finement la pression exercée en fonction de la densité de la pâte, Paneotrad® permet de reproduire un façonnage « traditionnel » « à la main ».

Grâce au système de fixation des matrices totalement inédit et innovant de la version **PANEOTRAD® EVO**, l'utilisateur peut changer de forme de découpe en moins de 30 secondes et en toute sécurité.

Aujourd'hui, avec **plus de 60 formes différentes réalisables** (en simple et double découpe), Paneotrad® est à même d'assurer la totalité de la production, en garantissant un pain de haute qualité et régulier quel que soit le type de pâte (tradition, céréales, complète, briochée, etc.).





BONGARD

Un groupe leader

Une large gamme de matériels de boulangerie, des unités de production performantes et une véritable politique d'innovation, font de Bongard votre partenaire privilégié dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie.

Notre expérience ainsi que notre savoir-faire, nous permettent d'être présents dans plus de 90 pays.

Nos solides références et notre service de proximité sont particulièrement appréciés par nos clients à travers le monde.

BONGARD

En chiffres

- Plus de 50% des ventes à l'export
- 3 sites de production en Europe
- Plus de 100 000 équipements (dont 40 000 fours) installés à travers le monde
- 70% des boulangeries en France sont équipées d'au moins un matériel BONGARD
- 100% des enseignes « Grands Comptes » en France sont équipées d'au moins un matériel BONGARD

Pour toute question ou information complémentaire,
nous vous remercions de contacter le service communication :

Par courriel : communication@bongard.fr

Par téléphone : +33 3 88 78 86 95

Par télécopie : +33 3 88 10 19 59



BONGARD

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence