



Dossier de presse



Le meilleur de la technologie
pour le meilleur du pain

*The best of technology for
best bread*

BONGARD : plus de 90 ans d'innovation

1922—2012 L'histoire d'une réussite



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.

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.

1980 L'émergence du marché des Grandes et Moyennes Surfaces poussera l'entreprise à des opérations de croissance.

1981 Création du premier four à chariot fixe à air pulsé, le « Jedair ».

1985 La nouvelle filiale allemande, BONGARD GmbH est créée la même année.

1986-90 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 (90) 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 2^{ème} 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.

BONGARD : plus de 90 ans d'innovation (suite)

1922—2012 l'histoire d'une réussite

2001 Lancement sur le marché 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.

2007 Janvier : lancement de **Paneotrad**

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 **15** plaques.

Le four Cervap Compact Double boucle (dit également DB) est commercialisé : son système d'abaissement de la température des fumées fait l'objet d'un brevet européen.

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 nouvelle 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.





BONGARD

Un groupe leader

Notre large gamme de matériels de boulangerie, nos unités de production performantes et notre capacité d'innovation, font de Bongard le partenaire privilégié dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie.

Notre expérience ainsi que notre savoir-faire, nous permettent d'être présent dans plus de 85 pays.

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

BONGARD en chiffres

- **83 millions** de Chiffres d'affaires
- **Plus de 50% de ses 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

Un service de proximité

Avec un réseau de **350 vendeurs et techniciens en France, et 450 vendeurs et techniciens dans le monde entier**, BONGARD marque sa volonté de privilégier la **qualité de service et l'écoute du client** comme un art de vivre 24h/24, 7j/7, 365 jours par an.

BONGARD propose **une offre complète** :

La gamme BONGARD

- Equipements manuels et automatiques de petites et grandes productions.
- Pétrins et machines de transformation de la pâte.
- Fours à soles, rotatifs et ventilés.
- Chambres de fermentation, surgélation, conservation ...
- Groupes automatiques (petits pains, pizzas, ...)
- Un département industrie pour les projets spéciaux liés aux domaines de la boulangerie, la pâtisserie et le traiteur.

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

Par courriel : communication@bongard.fr

Par téléphone : +33 (0)3 88 78 86 95

Par télécopie : +33 (0)3 88 10 19 59