



PRESSEINFORMATION

14. April 2022

Höcker präsentiert individuelle Lösungen auf der IFFA

Neuerungen und Top-Produkte für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie

Die Experten für individuelle Lösungen für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie kommen mit maßgeschneiderten Produkten und Neuentwicklungen zur IFFA nach Frankfurt. Eine Rohrbahnanlage und eine optimierte Hygieneschleuse mit Durchlaufdesinfektionswanne und Geländersystem stehen auf dem Stand F92 (Halle 8.0) exemplarisch für die Vielzahl an Produkten aus hochwertigem Edelstahl, mit denen Höcker europaweit Kundenanforderungen erfüllt – von Beschickungs- und Rauchwagen mit verschiedensten Extras sowie den neu entwickelten Stapelgestellen für Beschickungswagen über den neuesten Palletmaster PRO 2.3 bis zu diversen Desinfektionssäulen und Fleischhaken für jegliche Anwendungen. Auf der globalen Leitmesse der Fleischindustrie vom 14. bis 19. Mai zeigt das Unternehmen eine Auswahl seiner bedarfsorientierten Lösungen.

Rohrbahnstrecken, wie das Messemodell mit Konsolen, Doppel-U-Profilen, Aufgleitblech, Waage, Weichen, Türdurchführung und Entnahmesicherung sind auch bei Metzgereien und kleinen Betrieben gefragt. Ihre Zahl nimmt im Zuge des zunehmenden Bewusstseins für Tierwohl und Nachhaltigkeit sowie des Trends zu mehr Qualität und Regionalität zu. „Wir haben zuletzt häufig Anfragen von kleineren Betrieben bekommen, denen wir komplette Rohrbahnen oder Rohrbahnkomponenten passend zu ihren Anforderungen in derselben Qualität wie für die großen Schlachthöfe anbieten“, so Geschäftsführer Benjamin Höcker. „Denn egal wie groß ein Schlacht- oder Zerlegebetrieb ist, es gelten dieselben strengen Auflagen. Unsere kundenspezifischen Produkte geben auch Metzgereien, Jagd- und Forstgesellschaften oder sogar Restaurants die Sicherheit, dass ihre Ausstattung hygienetechnisch und qualitativ höchsten Ansprüchen genügt.“

Ein weiteres Highlight auf dem Höcker-Stand ist die Hygieneecke. „Um die vielfältigen Möglichkeiten für individuelle Anforderungen optimierter Hygieneschleusen zu zeigen, haben wir die etablierte Cleanmaster Stiefelschaftreinigungsanlage STWM-5001 mit unserer neuen Durchlaufdesinfektionswanne Hybrid line mit speziellen Bürstenfeldern und Geländersystem kombiniert“, so Höcker.

Ebenfalls in Frankfurt zu sehen sein werden die neuen Edelstahlgestelle für IBC-Container zum sicheren Handling von Flüssigkeiten und Chemikalien, die Hebe-Kippvorrichtung L3 für rüchenschonendes Arbeiten und ein maßgeschneiderter Stapelbehälter mit außenliegenden Ecken und cleveren Konstruktionsdetails für mehr Hygiene in der Produktion. Dieser ist wie viele Produkte eine individuelle Kundenlösung, die inzwischen ein fester Bestandteil des umfassenden Produktportfolio geworden ist. Auf dem Weg dorthin hat Höcker den Behälter

mit einer dreidimensionalen pdf-Darstellungen virtuell Realität werden lassen. Damit konnte der Kunde ihn räumlich begreifen, von allen Seiten prüfen und mit der Zoomfunktion auch Details erkennen. Sowohl die Größe als auch die erforderliche Traglast und die Anzahl der zu stapelnden Behälter kann an die Kundenbedürfnisse angepasst werden.

Aus dem Bereich Hygieneprodukte bringt Höcker seine neue Mobile Hygienestation I mit zur IFFA. Sie ist so konstruiert, dass sie mühelos an wechselnden Orten eingesetzt werden kann und alle Hygienerichtlinien erfüllt. Zuletzt kam die Hygienestation vermehrt in Impfzentren zum Einsatz, sie wird aber auch von Marktbudenbetreibern und Caterern eingesetzt. Ein Plus für die Hygiene bietet auch die Reinigungsstation Cleanmaster RS 45 mit sensorgesteuerten Handwaschbecken, Sohlenreinigungsmaschine und dem neu entwickelten Bürstenfeld für die Schuhoberseite. Das Handwaschbecken mit Unterschrank und berührungslosem Desinfektionsmittelspender DesiMan rundet die Auswahl ab, mit der Höcker auf der IFFA in Frankfurt präsent sein wird.

Mehr Infos zu den Produkten im Höcker-Blog unter <https://shop.hoecker.de/neuigkeiten/> und im Go-Magazin, das unter <https://shop.hoecker.de/go-neuheiten/> heruntergeladen werden kann.

Über die Höcker-Gruppe

Seit mehr als vier Jahrzehnten entwickelt, fertigt und vertreibt die Höcker-Gruppe hochwertige Produkte für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie. Der umfassende Service des Familienunternehmens aus Wallenhorst (bei Osnabrück) reicht von der Beratung und Planung über zahlreiche Standardprodukte und kundenspezifische Lösungen bis hin zur Logistik. Während der technische Vertrieb in Deutschland, Österreich und der Schweiz weitestgehend vom Stammsitz und Polen vom Standort Chojnów (bei Legnica) ausgeht, arbeitet Höcker in vielen Ländern mit Handelsvertretern und Exklusivhändlern zusammen. Das Produktportfolio wurde sukzessive weiter ausgebaut und umfasst heute mehr als 20.000 Produkte. Darunter Einrichtungen für Sozialräume, Regalsysteme, Behälter, Paletten, Hygienetechnik, Hubtische, Hebe-Kippvorrichtungen, Transport- und Reinigungssysteme für Fleischhaken inklusive deren Montage, Ausstattung für Dönerbedarf sowie Rauch- und Kochwagen. Und dank 3.000 Quadratmeter Lagerfläche sind viele Produkte verfügbar. Über Standardprodukte und Sonderanfertigungen hinaus bietet Höcker auch Planungshilfe, beispielsweise für Leerhaken Förder- und Reinigungstechnik, Hygieneschleusen und Rohrbahnanlagen für Großschlachtereiern ebenso wie kleine Betriebe. Der moderne Maschinenpark ermöglicht ein hohes Maß an Flexibilität. An den drei Standorten in Deutschland und Polen arbeiten rund 120 Mitarbeiter für Kunden in mehr als 50 Ländern weltweit.

Kontakt für die Redaktion

konsequent PR, René Sutthoff, sutthoff@konsequent-pr.de, 0541/580548-40