



PRESSEINFORMATION

Wallenhorst, 22. Mai 2018

Individuelle Lösungen für allerhöchste Ansprüche

Höcker präsentiert Top Neuheiten für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie

Er steckt randvoll mit kundenspezifischen Lösungen für allerhöchste Ansprüche in der Fleischbranche, Lebensmittel- und Getränkeindustrie und Pharmazie: der Höcker Neuheitenkatalog 2018. In gewohnter Weise präsentiert das Unternehmen darin, mit welchen Weiterentwicklungen, Optimierungen und individuellen Anfertigungen es die speziellen Herausforderungen der Kunden in den vergangenen Monaten gemeistert hat.

„Produkte wie eine individuelle Fassaufnahme für unsere Kippvorrichtung SL25, das flexible Notausgangstor oder die Gabelhubwagen Acid-Safe und Extra Safe zeigen unsere Leistungsfähigkeit ebenso wie die Vielzahl unterschiedlicher spannender Anforderungen“, so Geschäftsführer Benjamin Höcker. „Wir sind stolz, diese mit dem Know-how langjähriger, erfahrener Mitarbeiter in der Produktentwicklung sowie der Flexibilität eines mittelständischen Familienunternehmens immer wieder zu erfüllen.“

Der Höcker Neuheitenkatalog 2018 fasst zahlreiche hochwertige Produkte aus dem breiten Produktportfolio in den Bereichen Hygienetechnik, Food, Transport- und Reinigungssysteme, Behälter und Paletten, Hebekippvorrichtungen, Fleisch-Transporthaken, Dönerbedarf, Rauch- und Kochwagen sowie Einrichtungen für Sozialräume zusammen. Viele der Sonderlösungen werden am Firmensitz in Wallenhorst entwickelt und gebaut, weitere am Unternehmensstandort in Polen.

Höcker Lösungen machen Schluss mit Rückenschmerzen

Ein Beispiel für flexible Kundenlösungen von Höcker ist die Weiterentwicklung der Kippvorrichtung SL25. „Ein Kunde hatte angerufen und uns sein Problem geschildert, dass beim Entleeren der Oliven-Fässer viel Kraft aufgewendet werden muss“, erinnert sich Höcker. Das führe dazu, dass Mitarbeiter über Rückenprobleme klagten, es immer wieder zu Krankmeldungen und zuweilen sogar Kündigungen käme. „Der Kunde hat uns ein Fass geschickt und wir haben unser Standardprodukt, die Kippvorrichtung SL25, so angepasst, dass sie nun auch mühelos seine 200 Liter Fässer heben kann.“ Dank dieser Höcker-Lösung ist Schluss mit den Rückenschmerzen.

Doppelte Absicherung gegen missbräuchliches Öffnen

Eine andere Neuheit ist die Weiterentwicklung des Standard-Notausgangstores. Auf der Anuga FoodTec hatte es Höcker präsentiert und damit gleich auch die Fantasie der Kunden angeregt. Ein erstes Ergebnis ist die spezielle Sonderanfertigung zur doppelten Absicherung von Notausgangstüren. Bei deren unerlaubten Öffnung sendet das Tor nun ein stummes Signal an einen Arbeitsplatz der Wahl und macht auf eventuellen Missbrauch aufmerksam.

Gabelhubwagen für jede Herausforderung und ein Mehr an Sicherheit

Ebenfalls das Thema Sicherheit steht bei den auf Kundenwünsche entwickelten und gebauten Gabelhubwagen Acid Safe und Extra-Safe im Fokus. Der Acid-Safe ist durch sein V4A-Chassis gegen viele Säuren beständig, der Extra Safe ist mit elektrisch ableitfähigen Rädern und Rollen ausgestattet. Die Kundenlösungen komplettieren nun als Neuheiten die Produktgruppe der Höcker-Hubwagen der Serie Palletmaster Pro.

Der Neuheitenkatalog 2018 steht auf der Website unter www.hoecker.de zum Download bereit. Ebenso übrigens wie der Gesamtkatalog mit über 700 Standardartikeln auf 178 Seiten, der im kommenden Jahr zur IFFA neu aufgelegt wird.