

PRESSEINFORMATION

27. September 2018

Für jeden Notfall gewappnet – sicher und barrierefrei

Höcker-Notausgangstore ermöglichen die schnelle Räumung von Produktion und Arbeitsbereichen

Im Notfall zählt jede Sekunde. Arbeits- und Produktionsbereiche müssen schnellstmöglich geräumt werden. Beachtet werden sollten deshalb am besten schon bei der Einrichtung sensibler Bereiche einerseits die Zugangssicherheit, andererseits die Barrierefreiheit für verunglückte oder beeinträchtigte Personen. Notausgangstore der Höcker GmbH aus Wallenhorst bieten individuelle, alltagstaugliche und vor allem sichere Lösungen für höchste Anforderungen an die Arbeitssicherheit in der Fleisch- und Lebensmittelproduktion sowie Pharmaindustrie.

Sichere Produktionsbereiche, schnelle Evakuierung

Um für eine Notsituation gewappnet zu sein, stehen die Planer in den Unternehmen vor verschiedenen Herausforderungen: An den Eingängen der Produktionsbereiche müssen immer Hygieneschleusen stehen. Wer rein will, muss sich nicht nur die Hände desinfizieren, sondern auch die Sohlen seiner Schuhe gründlich reinigen. Dass die Anlagen im Notfall zum unüberwindbaren Hindernis für Menschen mit Gehbehinderung oder verunglückte Personen werden kann, wird oftmals nicht bedacht. Eine zusätzliche Schwierigkeit besteht darin, dass das unbefugte Betreten der Bereiche hinter der Hygieneschleuse verhindert werden muss. Gleichzeitig soll aber die Räumung im Notfall unbedingt schnell und barrierefrei gewährleistet sein. Um all diese Herausforderungen zu meistern, plant und produziert Höcker individuell für jede Hygieneschleuse ein passendes Notausgangstor inklusive Geländer aus Edelstahl. Dieses kann dann mit zusätzlichen Funktionen wie Codeschloss, RFID-Terminal, Tonsignal, Signalsäule oder sogar einer Kamera individuell ausgestattet werden.

Hohe Standards, individuell erweiterbar

Höcker Notausgangstore sind jederzeit unverschlossen und passierbar. Die optionale Pendelfunktion ermöglicht das beidseitige Öffnen. Darüber hinaus kann auf Wunsch eine Kamera angeschlossen werden, die Bilder direkt auf den Monitor eines Mitarbeiters spielt.

Der Zugang wird so ständig überwacht. Zusätzlich kann das Notausgangstor noch mit einer Signalsäule ausgestattet werden, die jedes Öffnen durch Licht und Tonsignale meldet. So ist unbemerktes Betreten ausgeschlossen. Nur wer rein darf, kommt auch rein, aber im Notfall bleibt das Tor offen. Jedes der Höcker-Notausgangstore erfüllt alle Anforderungen der Arbeitsstätten-Richtlinie (ASR) hinsichtlich Funktionalität und Durchgangsbreiten. Darüber hinaus sind Sondergrößen und maßgeschneiderte Ausführungen möglich.

Über Höcker

Gegründet im Jahr 1982, entwickelt und produziert die Höcker Gruppe an drei Standorten in Deutschland und Polen hochwertige Serienprodukte und Sonderlösungen für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie. Seinen Ursprung hat das Familienunternehmen aus Wallenhorst im Bereich Fleischtransporthaken: Kaufmann Burkhard Höcker legte mit der Entwicklung des Normhaken nach DIN 5047 (Eurohaken) den Grundstein. Heute umfasst das Angebot rund 650 unterschiedliche Produkte in den Bereichen Hygienetechnik, Food, Transport- und Reinigungssysteme, Behälter und Paletten, Hebekippvorrichtungen, Fleischtransporthaken, Dönerbedarf, Rauch- und Kochwagen sowie Einrichtungen für Sozialräume. Viele Produkte sind auf 3.000 Quadratmeter Lagerfläche nahezu täglich verfügbar. In zweiter Generation von Isabell und Benjamin Höcker als Geschäftsführende Gesellschafter geleitet, beschäftigt das mittelständische Unternehmen rund 120 Mitarbeiter. Kunden in 50 Ländern vertrauen auf Kontinuität, Flexibilität und Qualität von Höcker – von der Planung über Produktion und den Anlagenbau bis zur Lieferung.

Kontakt für die Redaktion

konsequent PR

René Sutthoff

sutthoff@konsequent-pr.de

0173 6902403