

PRESSEINFORMATION

21. Juni 2019

## **Höcker rückt rüchenschonende Produkte für die Fleisch- und Lebensmittelproduktion in den Fokus**

**Mit Rückenwind von der IFFA 2019, neuem Flyer und überarbeitetem Gesamt-Katalog in die zweite Jahreshälfte**

Für immer mehr Unternehmen aus der Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie rückt die Rückengesundheit stärker in den Fokus. Das zeigte sich unter anderem auf der IFFA 2019. „Entsprechend hoch war dort das Interesse an unseren rüchenschonenden Produkten“, berichtet Benjamin Höcker, Geschäftsführer der Höcker Gruppe. Mit dem Hubmaster 180, der Hebe-Kippvorrichtung L3, dem Edelstahl-Gabelhubwagen Palletmaster und der Schiebehilfe für Beschickungswagen konnte Höcker beim Fachpublikum punkten. Und um die zahlreichen Nachfragen in Zukunft noch zielgerichteter zu beantworten, hat das Unternehmen seine ergonomisch optimierten Produkte prominent im neuen Produktflyer platziert. Außerdem steht das Thema auch im neuen, deutlich umfangreicheren Gesamtkatalog an vielen Stellen stärker im Vordergrund.

### **Neuer Flyer mit Produkten, die den Rücken schonen**

Gleich auf der ersten Seite des neuen Höcker-Verkaufsflyers werden die Kunden mit dem Thema rüchenschonendes Arbeiten abgeholt. Im Fokus stehen vor allem vier Neuheiten und Produkte, die den Rücken deutlich entlasten und somit besonders gesundheitsschonendes Arbeiten ermöglichen: Der Hubmaster 180, die Hebe-Kippvorrichtung L3, der Edelstahl-Gabelhubwagen Palletmaster Pro 2.2 und die Schiebehilfe für Beschickungswagen. „Schon seit einiger Zeit sind immer wieder Kunden mit Fragen zum rüchenschonenden Arbeiten auf uns zugekommen. Wir haben uns viele Gedanken gemacht und ihre Anregungen umgesetzt“, so Höcker. Der große Zuspruch auf der IFFA zeigt, dass Höcker mit seinen hochwertigen Produkten und individuellen Lösungen für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie auf dem richtigen Weg ist.

### **Großes internationales Interesse auf der IFFA**

Auf der IFFA in Frankfurt am Main war Höcker im Mai mit vielen Highlights aus seinem umfangreichen Sortiment vertreten. Das Ergebnis war ein neuer Rekord an Verkaufsgesprächen. Besonders spürbar war dabei dieses Jahr das überaus große internationale Interesse, das sich in einer Vielzahl guter Gespräche mit potenziellen Kunden aus dem europäischen Ausland zeigte. „Nachdem wir in den vergangenen Jahren in verschiedene europäische Märkte expandieren konnten, hat die IFFA uns gezeigt, dass unsere Produkte inzwischen auch über den europäischen Markt hinaus immer bekannter

werden“, freut sich Höcker. Auch aus Asien, Südamerika oder Australien kamen zahlreiche Besucher auf den Höcker-Stand – teilweise, um sich zu informieren, teilweise aber auch mit ganz konkreten individuellen Anforderungen. Denn ganz gleich ob am Ende Weißwurst oder Kobe-Rind auf den Teller kommt, das Höcker-Sortiment bietet vielfältige Vorteile bei der Lebensmittelproduktion auf jedem Kontinent.

### **Gesamtkatalog noch umfangreicher**

Die Vielfalt des Höcker-Sortiments einschließlich der neuen rückschonenden Produkte zeigt sich auch im neuen Gesamtkatalog. Dieser ist im Vergleich zum letzten Jahr noch einmal um 16 Seiten auf 196 Seiten angewachsen. Dabei ist das Produktsortiment um 51 auf 711 Produkte gestiegen – über 95 Prozent davon stammen aus eigener Produktion. Darunter eine Vielzahl an Neuheiten, die oftmals durch direkte Anregungen von Kunden oder eigene technische Weiterentwicklungen entstanden sind. In der Summe spiegelt der Katalog so letztendlich über 37 Jahre Erfahrung wider.

*Der Gesamtkatalog liegt wie gewohnt online unter [katalog.hoecker.de](http://katalog.hoecker.de) zum Download bereit.*

### **Über Höcker**

Gegründet 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](mailto:sutthoff@konsequent-pr.de), 0173 6902403