



PRESSEINFORMATION

19. Dezember 2019

Höcker Gruppe präsentiert ihr Angebot auf der Fish International

Der Spezialist für die Lebensmittelindustrie bringt vom 9.-11.02.2020 innovative Lösungen für fischverarbeitende Betriebe nach Bremen

Als Ausrüster von hochwertigen und langlebigen Lösungen für die fleisch- und lebensmittelverarbeitende Industrie sowie Pharmazie ist die Höcker Gruppe in der Branche eine feste Größe. Seit vielen Jahren finden sich Höcker-Produkte auch immer mehr im fischverarbeitenden Bereich. „Im Gegensatz zur Fleischbranche hat die Fischbranche noch mehr kleine bis mittelgroße Betriebe,“ erklärt Geschäftsführer Benjamin Höcker. „Das ist insbesondere für uns als Qualitätsanbieter von individuellen, auf den einzelnen Kunden zugeschnittenen Lösungen interessant.“ Seine Produkte zeigt Höcker deshalb auch 2020 wieder auf der Messe Fish International in Bremen: Zu sehen sind unter anderem neu entwickelte, rückschonende Lösungen sowie Produkte aus der Hygienetechnik.

Fachmesse für Fisch und Seafood

Bei der Fish International, der größten deutschen Fachmesse für Fisch und Seafood, treffen Hersteller von Maschinen und Ausstattung für die Fischindustrie auf die Fischverarbeiter. Diese informieren sich in Bremen alle zwei Jahre über neue Produkte und verschaffen sich einen Überblick über Innovationen und Weiterentwicklungen. Ideal für die kleinen und mittelgroßen Betriebe in der Fischbranche: Die Höcker Gruppe ist bekannt dafür, viele ihrer Lösungen aus speziellen Kundenanfragen heraus zu entwickeln und ermöglicht oftmals Anpassungen für die spezifischen Bedürfnisse der einzelnen Lebensmittelunternehmen. „Für die Betriebe der Fischverarbeitung sind zudem unsere Produkte aus V2A-Edelstahl sowie aus dem höherwertigen Edelstahl V4A wichtige Bestandteile in ihren Produktionsabläufen“, betont Höcker.

Rückschonende Produkte und Höcker-Hygienetechnik im Fokus

Präsentieren wird Höcker auf der Fish International vor allem Produkte aus der Hygienetechnik sowie seine innovativen, rückschonenden Produkte wie die Hebe-Kippvorrichtung L3 und den Hubtischwagen Hubmaster HT-180 aus Edelstahl. Viele Firmen achten immer mehr darauf, die Belastungen ihrer Mitarbeiter zu reduzieren. Das zeigt sich bei Höcker auch in zunehmenden Anfragen für rückschonende Lösungen. Mit der Hebe-Kippvorrichtung L3 können Eurokisten bequemer und wesentlich rückschonender gehoben und entleert werden. Der Hubmaster HT-180 sorgt dafür, dass Euro-Kisten mit bis

zu 180 Kg Gewicht gestapelt einfach und bedienerfreundlich ihren Platz auf der erforderlichen Höhe finden. Er ist dabei für den industriellen Einsatz und für besondere Hygieneanforderungen geeignet. Ebenfalls mit nach Bremen kommt die neueste Generation der Höcker-Hubwagen: Der Palletmaster Pro, der mit konstruktiven Verbesserungen und einer Lasterhöhung auf 2500 kg nun noch stärker, noch stabiler und noch wartungsfreundlicher ist.

Zu sehen sind die innovativen Höcker-Lösungen für die fischverarbeitende Industrie in Halle 5, Stand D-10.

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, Joris Duffner, duffner@konsequent-pr.de, 0541 58054838