

PRESSEINFORMATION

27. April 2020

Höcker GO! – Kundenmagazin gibt frische Impulse

Im neu gestalteten Magazin der Höcker Gruppe stecken viele Geschichten hinter individuellen Lösungen für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie

Als Spezialist für individuelle Lösungen in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie arbeitet die Höcker Gruppe an ständigen Verbesserungen. Dabei werden immer wieder kundenspezifische Lösungen zu neuen Produkten weiterentwickelt und so das Produktportfolio ausgeweitet. Eine Auswahl der interessantesten Entwicklungen gab es jedes Frühjahr im Neuheitenkatalog. Der kommt dieses Jahr erstmals als Kundenmagazin daher und trägt den Namen Höcker GO!

„Das Magazin steht für die Bewegungen im Höcker-Produktportfolio sowie unseren Antrieb, für die Kunden da zu sein und mit ihnen zusammen immer die beste Lösung für ihren Bedarf zu finden. Kurz: Höcker GO! geht voran!“, betont Geschäftsführer Benjamin Höcker. Auf derzeit 16 Seiten erfahren die Leser dabei nicht nur alles Wissenswerte zu den innovativen Höcker-Produkten. Höcker GO! erzählt auch die Geschichten hinter den Produkten und ihrer Entwicklung und das, was Höcker ausmacht: Planung, Produktion und Lieferung – alles aus einer Hand.

Frische Aufmachung für innovative Höcker-Produkte

Um zu verstehen, inwieweit eine der Höcker-Lösungen deutlichen Mehrwert für den eigenen Betrieb bieten kann, reicht nicht immer nur eine kurze Auflistung der wichtigsten Fakten. Vielmehr hilft die Geschichte hinter der Entwicklung der Produkte, die besonderen Leistungen zu erkennen – um in Zukunft beispielsweise mit allen Mitarbeitern produktiver und gesundheitsschonender arbeiten zu können. Höcker GO! berichtet genau davon: Das Systemregal, das einen Mehrwert in Fleischereien und Großküchen bietet, durch seine zahlreichen Anpassungsmöglichkeiten jedoch auch auf Kreuzfahrtschiffen oder in der Kosmetikindustrie zu finden ist. Die Hebe-Kippvorrichtung, die ein schnelleres, bequemeres und rüchenschonenderes Arbeiten ermöglicht und somit Belastungen der Mitarbeiter sowie den Krankenstand nachhaltig reduziert. Oder der Beschickungswagen-Lift, der bei einem traditionsreichen Wursthersteller dafür sorgte, dass wortwörtlich eine große Hürde in der Produktion schnell

überwunden werden konnte. „In den Storys, die wir auch regelmäßig auf unserer Website erzählen, zeigt sich die ganze Bandbreite unserer Leistungen“, freut sich Höcker.

Fokus auf kundenspezifische Hygienelösungen

Ein zuletzt stark nachgefragter Bereich hochwertiger Höcker-Produkte darf auch in Höcker GO! nicht fehlen: individuelle Hygienelösungen. „Für eine fachgerechte Planung im Bereich Personalhygiene passen wir unsere Anlagen an die Bedürfnisse und Wünsche unserer Kunden an“, betont Christian Peselmann, technischer Vertrieb bei Höcker. „Dabei sind stets die jeweiligen örtlichen Gegebenheiten entscheidend, wie beispielsweise der Anschluss der Anlagen an das Strom- und Wassernetz oder beengte Platzverhältnisse.“ Die im neuen Kundenmagazin beschriebenen Möglichkeiten sind dabei nahezu endlos und betreffen zum Beispiel die Abwasserentsorgung einer Hygieneschleuse durch eine Abwasser-Hebestation, die Einbindung der Höcker-Geräte in ein Zeiterfassungssystem oder die sanitär erforderliche Erhöhung der Hygieneschleusen samt Geländeeranpassung.

Höcker GO! bietet Stoff für weitere Kundengeschichten

Wer Impulse mitnehmen will, wie diese und viele weitere spezifisch anpassbare Höcker-Produkte die Arbeit im eigenen Betrieb wesentlich erleichtern, für den lohnt sich ein Blick in das neu gestaltete Höcker-Kundenmagazin allemal. Vielleicht ergibt sich daraus der erste Schritt zur Planung der nächsten individuellen Kundenlösung. Einer neuen Geschichte hinter dem sich ständig weiter entwickelnden Produktportfolio von Höcker.

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