

PRESSEINFORMATION

05. Mai 2020

Höcker-Desinfektionsspender leisten wertvollen Beitrag in der Corona-Krise

Mit den vielfältigen Lösungen zur Handdesinfektion trägt die Höcker Gruppe aktuell branchenübergreifend zu professioneller Hygiene bei

Üblicherweise stehen die Höcker-Desinfektionsmittelspender und -säulen in vielen Betrieben der Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie. „Häufig an den Eingängen der Produktion bieten sie den Mitarbeitern schnelle und unkomplizierte Hilfe zur professionellen Handdesinfektion“, erklärt Geschäftsführer Benjamin Höcker. „Mit der Corona-Krise hat sich die Zahl der Branchen auf der Suche nach Lösungen zur regelmäßigen Handdesinfektion schlagartig erhöht.“ Denn unbedingte Hygiene ist in der aktuell herausfordernden Zeit flächendeckend Pflicht – im Einzelhandel, bei Behörden und in der Gastronomie, ebenso wie in Autohäusern, Anwaltskanzleien, Fitness-Studios, Physiotherapie-Praxen oder IT-Firmen. Entsprechend ist die Nachfrage nach Hygienestationen deutlich gestiegen und die Höcker Gruppe kann mit ihren Desinfektionsmittelspendern und Desinfektionssäulen einen wertvollen Beitrag in der Corona-Krise leisten – so wie zum Beispiel in der Kamp-Promenade in Osnabrück. Am Infostand vor dem Einkaufszentrum wurde direkt ein erster Spender aufgestellt, weitere sollen an allen Ein- und Ausgangsbereichen der Läden folgen und schnelle, einfache Handdesinfektion garantieren.

Desinfektionssäulen für die Kamp-Promenade Osnabrück

Hintergrund: Jeder will momentan seinen Geschäftsbetrieb wieder so weit wie möglich normalisieren. Dies geht jedoch nur, wenn die Hygiene im Betrieb sichergestellt und einfach zu bedienende Desinfektionsmöglichkeiten für Mitarbeiter, Kunden und Besucher vorhanden sind. Das gilt auch für die Geschäfte in der Osnabrücker Innenstadt. Hier hat die Kamp-Promenade in Osnabrück am 20. April den eingeschränkten Geschäftsbetrieb wieder aufgenommen. Zum Teil auf reduzierter Fläche und mit eingeschränkten Öffnungszeiten – jedoch für viele Ladenbesitzer ein erster, wichtiger Schritt.

Damit Lockerungen aufrechterhalten werden können, sind optimale Hygiene und Desinfektionsmöglichkeiten für die Mitarbeiter und die Kunden unumgänglich. Diese können durch Höcker-Desinfektionssäulen unkompliziert gewährleistet werden. Schnell und einfach zu bedienen wird durch kontaktloses Auslösen des angebrachten Spenders ein Desinfektionsmittel-Nebel auf die Hände versprüht. Einsatzmöglichkeiten dieser Hygienestationen sind durch die schnelle Anbringung so gut wie endlos und passend für alle Branchen – die Säulen werden einfach am gewünschten Ort aufgestellt, befüllt und können direkt benutzt werden.

Handdesinfektionsspender für jeden Bedarf

Mit einer Höhe von 1,40 Metern ist die Säule dabei für die Hände eines durchschnittlichen Erwachsenen bestmöglich zu erreichen. Der Kunststoffspender kann zudem mit einer Metallhaube abgedeckt und so optimal geschützt werden. Neben der Desinfektionsmittelsäule unterstützt auch der kontaktlose Höcker-Handdesinfektionsspender zur Wandmontage die umfassende Handhygiene, beispielsweise in WC-Räumlichkeiten. An viele Kunden liefert Höcker darüber hinaus Seifen- und Desinfektionsmittelspender ohne eine kontaktlose Bedienung sowie mit passendem Zubehör, wie einer Tropfschale – alles übrigens individuell entwickelt und produziert an den Höcker-Standorten in Wallenhorst und Polen. Mit den verschiedenen Lösungen für die Desinfektion hat Höcker schnelle Hilfe bei jedem Bedarf und für jede Branche im Angebot. Und das nicht nur in der Corona-Krise.

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