



PRESSEINFORMATION

29. Mai 2020

Höcker-Desinfektionsspender leisten wertvollen Beitrag in der Corona-Krise

Mit Lösungen zur Handdesinfektion trägt die Höcker Gruppe unter anderem in vielen gastronomischen Betrieben 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. „In der Corona-Krise leisten sie nun unter anderem in der Gastronomie einen wichtigen Dienst.“ Denn mit den Lockerungen der Corona-Beschränkungen ist unbedingte Hygiene gerade in der Gastro-Branche ein zentrales Kriterium, um wieder Gäste empfangen zu dürfen. Zur Erfüllung der Auflagen tragen in vielen Restaurants, Hotels und Bars die vielfältigen Hygienelösungen der Höcker Gruppe bei. Doch auch im Einzelhandel, bei Behörden, ebenso wie in Autohäusern, Anwaltskanzleien, Fitness-Studios, Physiotherapie-Praxen oder IT-Firmen sind die praktischen Desinfektionsspender von Höcker zu finden.

Desinfektionssäulen sorgen in Restaurants für Hygiene

Für viele Gastwirte wie Marko Wiemeyer vom Gasthof zur Post in Wallenhorst bei Osnabrück ist die Öffnung ein erster Hoffnungsschimmer nach Wochen des Umsatzeinbruchs. Seit Mitte Mai dürfen gastronomische Betriebe auch in Österreich und der Schweiz unter bestimmten Kriterien wieder ihre Türen öffnen. Teil der umfassenden Hygienekonzepte ist unter anderem die Möglichkeit, sich im Gastraum die Hände desinfizieren zu können. Dies wird schon jetzt in vielen Restaurants durch Höcker-Desinfektionssäulen unkompliziert gewährleistet. 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. Sie können gleichermaßen in der Küche, hinter dem Tresen, im WC sowie im Gastraum selbst platziert werden und sorgen so für optimale Hygiene beim Personal sowie bei den Gästen.

Höcker GmbH, Wernher-von-Braun-Straße 6, 49134 Wallenhorst, Deutschland

Telefon +49 5407 890-0, Fax +49 5407 890-100, hoecker@hoecker.de, www.hoecker.de

Handdesinfektionsspender für jeden Bedarf und viele Branchen

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 mit einem Armhebel 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 so gut wie jede Branche im Angebot. Und das nicht nur in der Corona-Krise.

Foto: Kein Weg vorbei am Desinfektionsspender. Beim Betreten von Gaststätten gilt: Hände desinfizieren.

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 Gesellschaft 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