

PRESSEINFORMATION

26. Januar 2021

Rohrbahnsysteme und Zubehör für Metzgereien und kleine Betriebe in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie

Höcker bietet kundenspezifische Lösungen und Anpassungen seiner Produkte für Schlacht- oder Zerlegebetriebe jeder Größe

Bereits seit einigen Jahren wird deutlich, dass das Bewusstsein der Verbraucher bezüglich Tierwohl, Nachhaltigkeit und Tierhaltung in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie wächst. Der Trend zu mehr Qualität und Regionalität zeigt sich unter anderem in der steigenden Zahl von Zuchtbetrieben der wieder populären alten Rassen wie Buntes Bentheimer, Duroc-Schwein, Schwäbisch-Hällisches Landschwein, Black Angus oder Wagyu-Rind. Gleichzeitig entscheiden immer mehr kleine Metzgereien, wieder selbst zu schlachten oder zu zerlegen. So verbessern sie ihre Ökobilanz und können Regionalität, kurze Transportwege und ein übersichtliches, geschlossenes System bei Bioprodukten gewährleisten. „Als erfahrener Hersteller von Rohrbahnen und Zubehörteilen für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie bemerken wir diese Entwicklung unter anderem am Anstieg von Anfragen und Bestellungen kleinerer Betriebe“, so Benjamin Höcker, Geschäftsführer der Höcker GmbH. „Beispielsweise ordern immer mehr Jagd- und Forstgesellschaften Rohrbahnsysteme, Zerwirkische und andere wichtige Ausstattung für Zerwirkräume und Wildkühlzellen. Und selbst Restaurants installieren eine sichtbare Rohrbahn, mit der sie dem Gast das sorgfältig gelagerte und veredelte Fleisch im Kühlraum durch ein Sichtfenster zum Restaurantinnenbereich präsentieren können.“

Gleiche Qualität für große und kleine Betriebe

Hat die Höcker Gruppe in der Vergangenheit überwiegend Schlachthauseinrichter und Anlagenbauer im Rahmen von Großprojekten beliefert, kommen seit einiger Zeit auch immer mehr Kleinstbetriebe auf das Unternehmen zu. Denn egal wie groß ein Schlacht- oder Zerlegebetrieb ist, bestimmte Voraussetzungen und strenge Auflagen muss jeder erfüllen. „Unsere Produkte geben auch kleineren Betrieben die Sicherheit, dass ihre Ausstattung hygienetechnisch und qualitativ höchsten Ansprüchen genügt“, berichtet Jörg Eekhoff aus dem technischen Vertrieb „So bietet unser Sortiment mit kundenspezifischen Lösungen und Anpassungen der Produkte auch Metzgereien, Jagd- und Forstgesellschaften oder sogar Restaurants perfekt geeignete Rohrbahnlösungen, die noch dazu einfach von der örtlichen Metallbaufirma, Klima- und Kältetechnikunternehmen oder Zimmereien installiert werden können.“

Beste Voraussetzungen für die reibungslose Montage

Ist die Entscheidung zur Einrichtung einer eigenen Schlacht- oder Zerlegelösung getroffen, hilft Höcker als Hersteller und Zulieferer der gewünschten Bauteile auch bei der Planung der Rohrbahnanlage. „Wir beraten auf Grundlage eines Grundrisses mit einer einfachen Skizze vom Kunden hinsichtlich der besten Lösung und stimmen die Bestellung der benötigten Rohrbahnsystemteile individuell auf die Kundenanforderungen ausgerichtet ab. Oft können wir auch den Kontakt zu geeigneten Partnern vor Ort herstellen, die die Installation vornehmen“, so Eekhoff. Die beauftragte Installationsfirma muss dabei nicht auf die Fleisch- und Lebensmittelindustrie spezialisiert sein, denn die Rohrbahnsysteme von Höcker sind so aufgebaut, dass die Montage keine Fachkenntnisse in dieser Hinsicht erfordert. Um eine zeitsparende Fertigstellung der Rohrbahnanlage zu ermöglichen, sind die meisten Bauteile mit Gewindebohrungen ausgestattet und werden durch einfaches Verschrauben miteinander verbunden; die Konsolen können mit gewindeschneidenden Schrauben mit dem Rohr verschraubt werden, ohne dass an entsprechender Stelle erst ein Gewinde eingeschnitten werden muss. Für den müheleisen Übergang zwischen zwei Rohrenden sorgen spezielle Rohrbahnverbinder. Weichen können mithilfe von Universal-Montageplatten ganz leicht unter die entsprechenden Träger geschraubt werden und sind bereits justiert, so dass zeitintensives Ausrichten nach der Installation entfällt. Durch ein ausgeklügeltes Lochbild lassen sich die Montageplatten an verschiedensten Trägermodellen, von Doppel-U über IPE bis IPB, anbringen.

Reibungslose Abläufe auch nach der Montage

Höcker-Bauteile gewährleisten nicht nur eine einfache Montage, sondern auch ein Höchstmaß an Sicherheit, denn sie sind mit Sicherheitseinrichtungen ausgestattet, die ein Herabfallen der Produktionsgüter bei unterbrochenem Rohrbahnverlauf verhindern. So wird zum Beispiel das beim Umlegen einer Weiche entstehende offene Rohrbahnende automatisch gesperrt, und Hakensicherungsschienen verhindern ein Herabfallen der Haken, wenn das Fleischstück zur Feinzerlegung heruntergenommen wird.

„Neben allen Bauteilen unserer Rohrbahnsysteme, liefern wir auch ergänzendes Equipment zum Ausrüsten des Betriebes in bewährter Qualität an kleine wie große Schlachtbetriebe, Metzgereien, Jagd- und Forstgesellschaften oder Restaurants“, so Höcker. Dazu gehören unsere Fleischhaken in verschiedenen Varianten für Schwein, Rind, Wild und viele andere Fleischarten – ob als einfachen Gleithaken oder als Rollhaken. Auch die erforderlichen Waschbecken, Spültische, Hygienewände, Hygieneschleusen, Schläuche mit Schlauchaufroller und vieles andere, was zum Reinigen von Gerätschaften oder zur Mitarbeiterhygiene erforderlich ist, gibt es im Höcker-Portfolio

Über Höcker

Gegründet im Jahr 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, 0541 / 580548-40