



## PRESSEINFORMATION

2. März 2021

### **Wartung, Service und Reparatur – schnell und effizient, vor Ort**

#### **Höcker kommt mit dem eigenen Servicewagen zu den Kunden in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie**

Störungen im Produktionsablauf sind nicht nur ärgerlich, sondern können im Ernstfall auch hohe Folgekosten verursachen. Aber nicht jeder Betrieb kann oder möchte es sich leisten, selbst die benötigten Fachkräfte und Ersatzteile für Wartungs- und Reparatureinsätze vorzuhalten. „Mit dem neuen Höcker-Servicewagen erhöhen wir die Sicherheit und Unabhängigkeit unserer Kunden aus der Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie bei Wartungs- und Reparatureinsätzen rund um Hebekipp-Vorrichtungen, Transport- und Reinigungssysteme, Hygienetechnik und Co“, so Geschäftsführer Benjamin Höcker.

Die Idee zu diesem neuen Angebot hängt dabei ganz konkret auch mit den Wünschen der Kunden nach flexiblen Dienstleistungen zusammen. Der Höcker-Servicewagen ist für schnelle und effiziente Wartungs- und Reparatureinsätze sowie DGUV V3-Prüfung mit VDE-Prüfung ausgerüstet. Er ist nicht nur mit allen gängigen Verschleiß- und Ersatzteilen ausgestattet, sondern auch mit einem umfangreichen Werkzeugsortiment und allen erforderlichen Spezialwerkzeugen. Gut vorbereitet können die Höcker-Servicetechniker so die geplanten Wartungsarbeiten routiniert ausführen und sind bei jeder Herausforderung kurzfristig vor Ort. Reparatureinsätze, wie das Wechseln defekter Teile, den Austausch von Antriebseinheiten oder das Ersetzen von Verschleißteilen, werden ohne langen Vorlauf erledigt.

#### **Fachgerechte Wartung statt teurer Standzeiten**

Zu den häufigsten Einsätzen gehören Wartungsarbeiten, die die Sicherheit in den Unternehmen erhöhen und dazu beitragen, dass Reparaturen gar nicht erst nötig werden. Dazu zählt zum Beispiel die komplette Durchsicht inklusive Prüfung der Spalt- und Einstellmaße sowie der Verschleißteile der Hebekipp-Vorrichtungen. Bei Bedarf werden auch Schmierstoffe fachgerecht erneuert.

#### **Eine mobile Werkstatt inklusive DGUV V3-Prüfung**

„In der Summe ist der Höcker-Servicewagen eine kleine Werkstatt auf vier Rädern“, fasst Höcker zusammen. Dank der mitgeführten Werkzeuge können neben der Wartung auch Defekte an der Elektrik direkt behoben werden. Zusätzlich sind kleine Änderungen oder Umbaumaßnahmen, wie das Aufstellen oder Anpassen eines Geländers zur Personalführung, sowie kleinere Schweißarbeiten vor Ort möglich. Auch die DGUV V3-

Abnahme oder VDE-Prüfung kann der Servicetechniker direkt nach Begutachtung der Maschine durchführen. Ein entsprechendes Ergebnisprotokoll wird unmittelbar zur Vervollständigung der Unterlagen erstellt.

Für die Kunden bedeutet der neue mobile Service kürzere Wartungszeiten und größere Sicherheit. Denn der professionelle, schnelle Service vor Ort verhindert erhöhte Betriebskosten oder sogar langfristige Schäden an den Maschinen.

### **Über die Höcker-Gruppe**

Seit mehr als vier Jahrzehnten entwickelt, fertigt und vertreibt die Höcker-Gruppe hochwertige Produkte für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie. Der umfassende Service des Familienunternehmens aus Wallenhorst (bei Osnabrück) reicht von der Beratung und Planung über zahlreiche Standardprodukte und kundenspezifische Lösungen bis hin zur Logistik. Während der technische Vertrieb in Deutschland, Österreich und der Schweiz weitestgehend vom Stammsitz und Polen vom Standort Chojnów (bei Legnica) ausgeht, arbeitet Höcker in vielen Ländern mit Handelsvertretern und Exklusivhändlern zusammen. Das Produktportfolio wurde sukzessive weiter ausgebaut und umfasst heute mehr als 20.000 Produkte. Darunter Einrichtungen für Sozialräume, Regalsysteme, Behälter, Paletten, Hygienetechnik, Hubtische, Hebe-Kippvorrichtungen, Transport- und Reinigungssysteme für Fleischhaken inklusive deren Montage, Ausstattung für Dönerbedarf sowie Rauch- und Kochwagen. Und dank 3.000 Quadratmeter Lagerfläche sind viele Produkte verfügbar. Über Standardprodukte und Sonderanfertigungen hinaus bietet Höcker auch Planungshilfe, beispielsweise für Leerhaken Förder- und Reinigungstechnik, Hygieneschleusen und Rohrbahnlanlagen für Großschlachtereien ebenso wie kleine Betriebe. Der moderne Maschinenpark ermöglicht ein hohes Maß an Flexibilität. An den drei Standorten in Deutschland und Polen arbeiten rund 120 Mitarbeiter für Kunden in mehr als 50 Ländern weltweit.

### Kontakt für die Redaktion

konsequent PR, René Sutthoff, [sutthoff@konsequent-pr.de](mailto:sutthoff@konsequent-pr.de), 0541 / 580548-40