



PRESSEINFORMATION

16. Juli 2021

Sicheres Handling von Flüssigkeiten und Chemikalien

Individuelle Höcker Lösungen für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie

Impulse für Innovationen und Weiterentwicklungen von Produkten und Systemlösungen kommen oft direkt von den Anwendern. Niemand ist näher dran und weiß besser, was genau erforderlich ist, um den Prozess weiter zu verbessern. So ist es auch in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie, in der die Hersteller nicht selten vor der Herausforderung stehen, Sonderwünsche nach Kundenvorgabe kurzfristig zu realisieren und neue Lösungen für spezielle Anwendungen zu entwickeln. Bei Höcker finden viele dieser individuellen Lösungen immer wieder den Weg ins Produktportfolio. „Denn im direkten Kontakt mit den Kunden oder auch später im Entwicklungsprozess stellen wir häufig fest, dass von einem speziell angefragten Produkt auch andere Kunden profitieren können“, so Jörg Eekhoff aus dem technischen Vertrieb bei Höcker. „So unterschiedlich unsere Kunden auch sind, haben sie doch oft ganz ähnliche Anforderungen an Funktionalität und Beschaffenheit von Arbeitsmaterialien und Betriebsausstattung.“

Aktuelle Beispiele für speziell auf Kundenanfrage entwickelte Produkt von Höcker sind Edelstahl-Gestelle für IBC-Container, Flachpaletten mit Abtropfblech sowie Umwelt- und Laborschränke. Alle drei entstanden aus dem Bedarf nach sicherem und sauberem Handling von Flüssigkeiten und Chemikalien und sind inzwischen ein fester Teil im Standardprogramm des Unternehmens und somit schnell und einfach verfügbar.

Beispiel Edelstahl-Gestell für IBC-Container

Auslöser für die gezielte Weiterentwicklung war die Tatsache, dass die Lebensmittelindustrie korrosionsbeständige Gestelle für IBC-Container benötigt, es viele Gestelle aber nur in einer lackierter Standard-Ausführung gibt. Für die Anforderungen der Lebensmittelindustrie sind sie damit unbrauchbar. IBC-Container werden in den unterschiedlichsten Produktionen verwendet – in Metzgereien und Bäckereien ebenso wie in der die Tierfutter-, Feinkost- und Gewürzproduktion oder der Reinigungsmittelindustrie. Da die Entnahme des Inhalts in den allermeisten Fällen über eine Armatur am Fuß des Containers erfolgt, müssen sie auf einem Podest aufgestellt werden, damit darunter ein Behälter platziert werden kann.

„Kunden haben wiederholt den Wunsch nach langlebigen Edelstahl-Gestellen für ihre IBC-Container geäußert“, so Benjamin Höcker, Geschäftsführer der Höcker Gruppe. Die individuelle Lösung: eine stabile Rahmenkonstruktionen aus drei Millimeter dickem Quadratrohr mit zusätzlich eingeschweißten Verstärkungsstreben und 1.000 Kilogramm

Tragkraft. „Denn ein sicherer Stand ist das A und O, um die Arbeitssicherheit zu gewährleisten“, so Eekhoff. Dieser wird darüber hinaus garantiert durch höhenverstellbare Füße zum Ausgleich für unebenen Boden und stabile Stapelecken, die ein Abrutschen verhindern und durch ihre konisch zulaufende Kantung ein genaues Zentrieren des Containers ermöglichen. Der stabile untere Rahmen ermöglicht mit seinen Verstärkungsstreben eine Aufnahme des Gestells durch einen Hubwagen oder Stapler. So ist das Manövrieren mitsamt befülltem IBC-Container kein Problem.

Beispiel Flachpaletten mit Abtropfblech aus Edelstahl

Ein weiteres Beispiel für eine zunächst individuelle Lösung, die heute im Höcker-Katalog steht, sind die Flachpaletten mit Abtropfblech. Sie funktionieren in vielerlei Hinsicht nach dem gleichen Prinzip wie der Tropfblechauszug der IBC-Container-Gestelle und sorgt dafür, dass beim Umfüllen nichts daneben geht. Auch sie sind aus hochwertigem Edelstahl für beste hygienische Voraussetzungen und entsprechen den hohen Anforderungen der Lebensmittel- und Pharmaindustrie an Hygiene und Sicherheit. Das Tropfblech ist herausnehmbar und somit die darunter befindliche Wanne gut zugänglich für die Reinigung. Nachgefragt werden die Flachpaletten mit Abtropfblech von den unterschiedlichsten Produktionsbetrieben und kommen unter anderem bei der Herstellung von griechischen Spezialitäten, Nüssen und Trockenfrüchten oder in Fischräuchereien zum Einsatz. Auch für die Verwendung in der Pharma-Industrie sind sie sinnvoll, da sie verhindern, dass Chemikalien und Zusätze aus den auf ihnen gelagerten Behältnissen Bodenkontakt haben.

Beispiel Umwelt- und Hygieneschrank zur sicheren Aufbewahrung ohne Leckagen

Auf Nachfrage aus einer Branche mit ganz besonders hohen Standards für Hygiene- und Lebensmittelsicherheit hat Höcker einen leicht zu reinigenden, belüfteten Umwelt- und Laborschrank aus Edelstahl entwickelt und hergestellt. Genau wie bei den Gestellen für IBC-Container und den Flachpaletten mit Abtropfblech sind sie die optimale Wahl bei Zutaten oder Chemikalien, die überschwappen, nachtropfen oder auslaufen können. Es gibt den Schrank standardmäßig in den Varianten mit einer oder zwei Türen. Für die übersichtliche Lagerung bei gleichzeitigem Auslaufschutz von Reinigungsmitteln, Chemikalien oder Rohstoffen in kleineren Gebinden sorgen vier herausnehmbare, dicht verschweißte Tropfbleche mit 50 Millimetern Tiefe. Laufen Behälter im Schrank aus oder werden versehentlich umgekippt, fließt die Flüssigkeit in die stabile Wanne, die zur Reinigung ganz einfach aus dem Schrank herausgenommen werden kann.

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 Produktpotfolio 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 Rohrbahnanlagen 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 Suthoff

suthoff@konsequent-pr.de

0541/580548-40