

PRESSEINFORMATION

10. April 2026

Höcker Gruppe relauncht Müllbeutelständer für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie

Mehr Hygiene, höhere Stabilität und mehr Varianten für den täglichen Einsatz in anspruchsvollen Bereichen

Mit dem Höcker typischen Ziel, bewährte Produkte noch besser an die individuellen Anforderungen der Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie in der Pharmazie anzupassen, hat die Höcker Gruppe ihr Sortiment an Müllbeutelständern umfassend überarbeitet. Das Ergebnis sind konstruktive Verbesserungen der hochwertigen Edelstahl-Gestelle für 120-Liter-Säcke in zentralen Bereichen wie Hygiene, Standfestigkeit und Bedienkomfort sowie eine klar strukturierte Produktpalette. Mit dem Relaunch unterstreicht Höcker seinen Anspruch, praxisnahe Lösungen für hygienisch sensible Produktionsumgebungen kontinuierlich zu optimieren. Die überarbeiteten Müllbeutelständer leisten einen Beitrag zu mehr Prozesssicherheit, effizienteren Reinigungsabläufen und einer verbesserten Ergonomie im Arbeitsalltag.

Im Vorfeld des Relaunches stand eine detaillierte Analyse aller bestehenden Modelle. Dabei wurden insbesondere Praxistauglichkeit, Reinigungsfähigkeit und funktionale Zuverlässigkeit bewertet. Rückmeldungen der Kunden aus dem Einsatz in Produktions-, Labor- und Lagerumgebungen lieferten wichtige Hinweise auf Optimierungspotenziale.

Ein wesentliches Ergebnis dieser Analyse betrifft die Konstruktion der Standfüße. Frühere Ausführungen mit geschlossenem Bodenblech wurden durch ein offenes Rohrgestell mit vier Füßen ersetzt. „Diese Bauweise passt sich besser an unebene Untergründe an und erhöht die Standstabilität. Gleichzeitig wird die Reinigung unter dem Ständer erleichtert, da sich kein Schmutz mehr unbemerkt ansammeln kann“, erklärt Jörg Eekhoff, Produktverantwortlicher bei Höcker.

Auch die Deckelkonstruktion haben die Höcker-Experten für maßgeschneiderte Lösungen überarbeitet. Ein integrierter Anschlag begrenzt den Öffnungswinkel auf etwa 75 bis 80 Grad. Dadurch schließt sich der Deckel automatisch, sobald er losgelassen wird. Das reduziert Geruchsemissionen und unterstützt hygienische Abläufe. Varianten mit Fußpedal ermöglichen zudem eine berührungslose Bedienung.

Ein weiterer Schwerpunkt der gezielten Weiterentwicklung war die Befestigung der Müllbeutel. Neue Lösungen stellen hier ab sofort sicher, dass der Beutel mit ausreichend Abstand zum Boden hängt. In der Produktlinie Flex erfolgt dies über eine Höhenverstellung, während die Linie Clean zusätzlich mit einem Rost arbeitet, der ein Aufliegen des Beutels grundsätzlich verhindert.

Im Zuge des Relaunchs wurde das Sortiment klar gegliedert: Die Linie Eco umfasst wirtschaftliche Varianten zur Wand- oder Standmontage. Flex bietet höhenverstellbare Modelle für unterschiedliche Anforderungen. Und Clean richtet sich an besonders hygienekritische Bereiche und ist in verschiedenen Ausführungen bis hin zur berührungslosen Fußpedalvariante erhältlich.

Ergänzend stehen zahlreiche Optionen zur Verfügung, darunter beschriftbare Deckel zur Kennzeichnung von Abfallarten sowie Sammelstationen mit mehreren Haltern für eine strukturierte Mülltrennung. Auch individuelle Ringdurchmesser für unterschiedliche Beutelgrößen sind realisierbar.

Mehr Infos zu den Produkten im Höcker-Blog unter <https://shop.hoecker.de/neuigkeiten/> und im Go-Magazin, das unter <https://shop.hoecker.de/go-neuheiten/> heruntergeladen werden kann.

Kontakt für die Redaktion:

konsequent PR

René Sutthoff

sutthoff@konsequent-pr.de

Telefon: 0541/580548-40

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 zentral vom Stammsitz und für Polen vom Standort Chojnów (bei Legnica) erfolgt, 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 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.