

PRESSEINFORMATION

22. Mai 2026

Höcker Gruppe überzeugt bei Handhygiene mit skalierbaren Lösungen

Cleanmaster RS Reihe: Modulare Handhygiene für höchste Anforderungen in der Lebensmittel- und Fleischverarbeitung

Die Anforderungen an die Handhygiene in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie in der Pharmazie sind hoch. Gesetzliche Vorgaben, Zertifizierungen wie TÜV und DGUV sowie interne Qualitätsstandards lassen keinen Spielraum für Kompromisse. Mit der Cleanmaster RS Reihe bietet die Höcker Gruppe eine durchdachte, in ISO 9001 zertifizierten Prozessen gefertigte, Lösung für professionelle Handwaschplätze, die sich flexibel an betriebliche Abläufe und räumliche Gegebenheiten anpassen lässt.

Im Zentrum der Reihe stehen robuste Reinigungsstationen aus Edelstahl, die speziell für den Einsatz unter anspruchsvollen Produktionsbedingungen entwickelt wurden. „Für unsere Kunden hat die modulare Bauweise den Vorteil der Planungssicherheit. Einzelne Komponenten können nicht nur je nach Bedarf kombiniert, sondern auch noch nachträglich nachgerüstet werden“, erklärt Christian Peselmann, Produktverantwortlicher bei Höcker. „Dadurch lassen sich sowohl kompakte Einzelarbeitsplätze als auch vollständig integrierte Hygienestationen realisieren und bei Veränderungen anpassen.“

Alle Modelle der Cleanmaster RS Reihe folgen einem klaren Prinzip: maximale Hygiene bei gleichzeitig sparsamem Betrieb. Integrierte Durchflussbegrenzer reduzieren den Wasserverbrauch um bis zu 50 Prozent pro Minute. Sensorsteuerungen mit verzögerter Aktivierung und automatischer Abschaltung verhindern unnötigen Wasserfluss. Eine tägliche Hygienespülung beugt der Keimbildung in Leitungen vor und sichert die Einhaltung von Hygienevorgaben auch außerhalb der Produktionszeiten.

Neben der Funktionalität steht die Reinigungsfreundlichkeit im Fokus. Großzügige Beckenradien und eine durchgängige Edelstahlausführung ermöglichen eine schnelle und gründliche Reinigung. Offene Ablagerungsflächen werden konsequent vermieden. Je nach Anforderung stehen Bedienvarianten per Knieventil oder berührungsloser Sensorsteuerung zur Verfügung.

Die Modellvielfalt der Cleanmaster RS Reihe deckt unterschiedliche Einsatzszenarien ab. Kompakte Lösungen mit minimalem Platzbedarf erleichtern die Integration in bestehende Produktionsumgebungen. Varianten mit Unterschrank bieten zusätzlichen Stauraum und ermöglichen eine hygienische Leitungsführung. Erweiterte Modelle integrieren Spender für Seife und Desinfektionsmittel sowie Abfalllösungen direkt am Arbeitsplatz und reduzieren so Wegezeiten im Betrieb. Für hohe Waschfrequenzen stehen Ausführungen mit vergrößerten Becken zur Verfügung. Voll integrierte Stationen bündeln den gesamten Handhygieneprozess auf kleiner Fläche, während kombinierte Lösungen zusätzlich die Reinigung von Schuhwerk in den Ablauf integrieren und damit strukturierte Hygieneschritte unterstützen.

Auch spezielle Anforderungen lassen sich abbilden. So ist in der Cleanmaster RS Serie ein Trockenbetrieb möglich, etwa in sensiblen Bereichen der Pharmazie oder in Bäckereien, in denen Wasser gezielt vermieden werden muss.

Höcker begleitet seine Kunden dabei über die reine Produktlösung hinaus. Planung, Fertigung und Lieferung erfolgen aus einer Hand. Bereits in der Konzeptphase werden betriebliche Besonderheiten wie Materialflüsse oder Fluchtwege berücksichtigt. Ergänzend bietet Höcker Wartungs- und Serviceleistungen gemäß DGUV-Richtlinien an, um die langfristige Funktionsfähigkeit der Anlagen sicherzustellen.

Mit der Cleanmaster RS Reihe stellt Höcker eine skalierbare Hygienelösung aus ISO 9001 zertifizierter Produktion bereit, die sich konsequent an den Anforderungen der Praxis orientiert und Unternehmen dabei unterstützt, Hygieneprozesse sicher, effizient und nachvollziehbar umzusetzen.

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.