

Mehr Sicherheit und Ergonomie im innerbetrieblichen Transport

Höcker Gruppe optimiert Federbodenrolli für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie

Der innerbetriebliche Transport von Fleischkisten und anderen Lebensmittelgebinden gehört in vielen Produktionsbetrieben zum Arbeitsalltag. Gleichzeitig steigen die Anforderungen an Arbeitssicherheit und Ergonomie kontinuierlich. Mit einer konsequenten Weiterentwicklung des Federbodenrollis bietet die Höcker GmbH aus Wallenhorst nun eine Lösung, die speziell auf die Anforderungen der Fleisch- und Lebensmittelindustrie zugeschnitten ist und den Mitarbeitenden den Arbeitsalltag deutlich erleichtert.

Viele Betriebe nutzen nach wie vor einfache Rollwagen, Transportroller oder Flachpaletten für den Transport und die Kommissionierung von Euro-Fleischkisten. Das manuelle Auf- und Abstapeln bedeutet jedoch häufig eine erhebliche körperliche Belastung für die Mitarbeitenden. Federbodenrollis schaffen hier Abhilfe, indem sie die oberste Lage der transportierten Ware automatisch auf ergonomischer Arbeitshöhe halten. „Im täglichen Einsatz verschiedener Systeme in der Branche haben wir jedoch festgestellt, dass insbesondere bei den Themen Sicherheit und Langzeitzuverlässigkeit noch Optimierungspotenzial bestand, was wir in unserer Neuentwicklung berücksichtigt haben“, erklärt Jörg Eekhoff, Produktverantwortlicher bei Höcker.

Ein zentraler Entwicklungsschwerpunkt lag auf der Verbesserung der Betriebssicherheit. Statt klassischer Scherenmechaniken setzt Höcker auf eine robuste Mastführung, die den Stapelrahmen gleichmäßig und kontrolliert bewegt. Dadurch konnten potenzielle Quetsch- und Klemmstellen deutlich reduziert werden. „Unser Ziel war es, eine bewährte Transportlösung konsequent weiterzuentwickeln und dabei die Erfahrungen aus der Praxis einfließen zu lassen“, so Eekhoff. Die konstruktive Neuausrichtung sorgt für ein sichereres Handling und unterstützt einen reibungslosen Arbeitsablauf insbesondere in Produktionsbereichen mit hohem Umschlag.

Auch die hygienischen Anforderungen moderner Lebensmittelproduktionen standen bei der Entwicklung im Fokus. Die neue Rolli-Generation verfügt über eine offene Bauweise, die eine einfache und gründliche Reinigung ermöglicht. Wasser und Reinigungsmittel können

ungehindert abfließen, während konstruktive Details, die Schmutzansammlungen begünstigen könnten, bewusst vermieden wurden.

Zusätzlich setzt Höcker auf eine vollständig geschweißte Konstruktion. Dadurch entstehen keinerlei Spalten, Kehlen oder Vertiefungen, in denen sich sonst Rückstände festsetzen könnten. Gegenüber Lösungen mit verschraubten Einzelkomponenten bietet dies deutliche Vorteile hinsichtlich Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit.

Für die automatische Höhenanpassung sorgt weiterhin die bewährte Federmechanik. Das System arbeitet ausschließlich über das Eigengewicht der Ware. Hydraulik, Elektrik oder manuelle Eingriffe sind nicht erforderlich.

Durch den Verzicht auf komplexe Mechaniken und potenziell störanfällige Verbindungen zeichnet sich der Federbodenrolli durch eine hohe Betriebssicherheit und einen minimalen Wartungsaufwand aus.

Der Höcker Federbodenrolli ist serienmäßig für Euro-Fleischkisten ausgelegt und wird mit Schiebegriff sowie zwei Bock- und zwei feststellbaren Lenkrollen geliefert. Die Standard-Federkraft beträgt 80 Kilogramm. Für individuelle Anforderungen stehen verschiedene Ausstattungsoptionen zur Verfügung, darunter geräuschreduzierende Flüsterräder, erhöhte Federkräfte sowie kundenspezifische Abmessungen.

Gefertigt wird der Federbodenrolli in einer nach ISO 9001 zertifizierten Serienproduktion am Höcker-Standort Wallenhorst. Durch moderne Fertigungsprozesse und eine bewusst reduzierte Konstruktion kann das System zu einem attraktiven Preis angeboten werden, ohne Kompromisse bei Qualität, Funktionalität oder Langlebigkeit einzugehen.

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.