

PRESSEINFORMATION

26. Juni 2026

## **Mehr Hygiene bis in den Umkleidebereich: Höcker präsentiert neue Bügelträger für Arbeitsschürzen**

### **Sichere Aufbewahrung und optimale Trocknung von Schutzausrüstung durch durchdachtes System aus Bügelträgern und Schürzenbügel Cleanmaster SB 08**

Ordnung und Hygiene beginnen nicht erst in der Produktion. Gerade in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie in klinischen Bereichen spielt auch die sachgerechte Aufbewahrung persönlicher Schutzausrüstung eine wichtige Rolle. Mit einer neuen Systemlösung aus speziellen Bügelträgern und dem Schürzenbügel Cleanmaster SB 08 erweitert die Höcker Gruppe ihr Portfolio um eine hygienische und praxisgerechte Lösung für Umkleide- und Garderobenbereiche.

Herumliegende Schürzen, überfüllte Garderoben oder schlecht trocknende Schutzkleidung stellen nicht nur ein organisatorisches Problem dar. Sie können die Keimbildung begünstigen und erhöhen das Risiko von Stolperunfällen. Gleichzeitig hinterlassen sie einen schlechten Eindruck und stehen einer konsequenten Umsetzung von Hygienekonzepten entgegen.

Im Zentrum der neuen Lösung steht der Schürzenbügel Cleanmaster SB 08. Der leichte Edelstahlbügel wurde speziell für den Einsatz in hygienisch sensiblen Bereichen entwickelt und eignet sich für Nitril-, Polyurethan-, PVC-, Stechschutz- und Reinraumschürzen. Durch seine offene Bauform lässt er sich flexibel an unterschiedliche Schürzenbreiten anpassen und vereint geringes Gewicht mit hoher Stabilität.

Gemeinsam mit den neuen Bügelträgern von Höcker entsteht ein durchdachtes System. Ein speziell entwickeltes Profil mit präzise angeordneten Kerben sorgt dafür, dass die Schürzenbügel sicher fixiert werden und stets definierte Abstände zueinander einhalten. Dadurch wird eine optimale Luftzirkulation ermöglicht, sodass die Schutzausrüstung schneller trocknen kann. Dies trägt dazu bei, das Risiko mikrobieller Verunreinigungen zu reduzieren. „Mit der neuen Systemlösung erweitern wir unser Portfolio konsequent bis in den Umkleidebereich für lückenlose Hygiene vom Produktionsbereich bis zur Aufbewahrung der persönlichen Schutzausrüstung“, erklärt Christian Peselmann, Produktverantwortlicher bei Höcker.

Um unterschiedlichen Anforderungen gerecht zu werden, sind die Bügelträger in drei Ausführungen erhältlich. Der Bügelträger 0508-W für die Wandmontage bietet auf kompakter Breite Platz für bis zu fünf Schürzenbügel und eignet sich besonders für kleinere Umkleidebereiche. Das freistehende Modell 1008-1S mit Zentralrohr kann von beiden Seiten bestückt werden und nimmt bis zu zehn Bügel auf. Höhenverstellbare Stellfüße sorgen dabei

für einen sicheren Stand. Für stark frequentierte Bereiche steht zudem eine besonders stabile Rahmenkonstruktion zur Verfügung, die ebenfalls Platz für bis zu zehn Schürzen bietet.

Wie alle Produkte der Höcker Gruppe werden auch die neuen Bügelträger sowie der Schürzenbügel Cleanmaster SB 08 nach ISO 9001 gefertigt. Der verwendete Edelstahl zeichnet sich durch hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber industriellen Reinigungsverfahren und eine lange Lebensdauer aus und erfüllt damit die Anforderungen hygienisch sensibler Einsatzbereiche.

*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](mailto: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.