

Hakenzählen leicht gemacht

Mit dem Checkmaster der Höcker Gruppe behalten Betriebe aus der Fleischindustrie die volle Kontrolle über ihre Fleischhaken



Wie mit dem Checkmaster alle Fleischhaken sorgfältig erfasst werden können und der Betreiber die volle Kontrolle behält, zeigen die Beispiele vieler Schlachthöfe in ganz Deutschland. (© Höcker)

Viele Schlachthofbetreiber kennen das Problem. Eine manuelle Leerhaken-Eingangskontrolle durch Wiegen der eingehenden Haken führt zu keinem zufriedenstellenden Ergebnis: Defekte Haken werden nicht erkannt und behindern den innerbetrieblichen Hakentransport. Haken mit Verschleiß oder

Fettresten sowie normfremde Haken verfälschen die Zählung. Die Folge kann eine permanente Ersatzbeschaffung und damit ein zusätzlicher Kostenaufwand sein. „Unser Checkmaster bietet eine einfache und schnell zu installierende Lösung“, erklärt Benjamin Höcker, Geschäftsführer der **Höcker Gruppe**, die den Euro-Normhaken 1982 mitentwickelte und den Grundstein für die heute üblichen Abläufe legte.

Der Checkmaster ist ein weiterer großer Schritt auf dem Weg der Vereinfachung von Prozessen in der Fleischindustrie. Weltweit aktive Fleischproduzenten vertrauen auf diese spezielle Höcker-Lösung zur Hakenzählung.

Ungenaue Hakenzählung führt zu Problemen

Als Höcker vor fast vier Jahrzehnten den Euro-Normhaken einführte, begann der Siegeszug des genormten Fleischhakens. Die Vorteile liegen auf der Hand: Lieferanten bringen bei der Abholung der Ware die gleiche Anzahl an leeren Fleischhaken mit, durch die Normierung können sie einfach ausgetauscht werden. Während der Lieferung kann der Mitarbeiter, der die Haken entgegennimmt, jedoch aus Zeitgründen oftmals nicht die Entladung beaufsichtigen. Eine Kontrolle der Anzahl findet in der Regel durch das Wiegen in Palettenboxen statt. „Eine sehr ungenaue Methode, da sie auf Schätzwerten basiert und die Haken aufgrund von Verschleiß und Fettresten Gewichtsunterschiede aufweisen können“, erläutert Jens Burlage, Betriebsleiter beim Spezialisten für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie. Abhilfe schafft eine einfache Lösung aus dem Hause Höcker: das Hakenzählsystem Checkmaster, von dem immer mehr Schlachtbetriebe profitieren.

Schlachthöfe behalten durch den Checkmaster die volle Kontrolle

Wie mit dem Checkmaster alle Fleischhaken sorgfältig erfasst werden können und der Betreiber die volle Kontrolle behält, zeigen die Beispiele vieler Schlachthöfe in ganz Deutschland. Auch ein internationales Unternehmen, das weltweit zu den größten seiner Art gehört, stattete einen seiner Betriebe mit der Hakenzählung aus. „Der Checkmaster prüft dort jetzt alle eingehenden Haken elektronisch und liefert das exakte Eingangs- und Ausgangsergebnis“, fasst Burlage zusammen. In der Regel wird das Checkmastersystem direkt an den Anlieferungsrampen als Teil der vorhandenen Rohrbahn verbaut. Da Höcker dafür bekannt ist, stets individuell auf Kundenwünsche einzugehen, wurde für den internationalen Betreiber eine Stand-Alone-Lösung samt aufgeständertem Hakentransport entwickelt, die eingezäunt am Rand des Geländes steht. Der Vorteil: Eine Manipulation während der Zählung ist ausgeschlossen. Bei Lieferung gibt der Fahrer oder ein Mitarbeiter des Betriebs die Fleischhaken auf den Förderer, der sie durch die Hakenzählung schleust. Hiernach werden sie in einem Behälter gesammelt. Das Ergebnis wird nach Bestätigung des beendeten Zählvorgangs als Datei mit allen Daten wie Hakenmenge, Kennzeichen des Fahrzeugs und Firmenname des Lieferanten an einen Computer ausgegeben. Eine mögliche Differenz zwischen angelieferten und abzuholenden Haken fällt somit direkt auf: Hakenzählen leicht gemacht.

Transparenz und Sicherheit für beide Seiten

Deutlich wird: Im Gegensatz zum vorherigen Verfahren, bei dem durch Wiegen die Anzahl geschätzt wurde, sind die Abläufe hier wesentlich transparenter – für den Schlachthof, wie auch für den Lieferanten der Fleischhaken. Falsche Zahlenangaben bei der Anlieferung, die zum Nachkauf führen würden, gehören mit dem Checkmaster der Vergangenheit an. Zudem bietet der Checkmaster zwei weitere wichtige Vorteile. Höcker hat zusätzlich eine optionale Vorrichtung entwickelt, die aufgebogene und damit defekte Haken vor der Zählung erkennt und mittels einer Weiche aussortiert. Außerdem kann durch die

Feststellung der vorhandenen Haken im Schlachthof eine passgenaue Ermittlung der möglichen Schlachtkapazitäten und Schlachtzeiten stattfinden. „Dadurch rentiert sich der Checkmaster für unsere Kunden sehr schnell!“, bekräftigt Geschäftsführer Höcker.

Über Höcker

Gegründet 1982 entwickelt und produziert die Höcker Gruppe an drei Standorten in Deutschland und Polen hochwertige Serienprodukte und Sonderlösungen für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie. Seinen Ursprung hat das Familienunternehmen aus Wallenhorst im Bereich Fleischtransporthaken: Kaufmann Burkhard Höcker legte mit der Entwicklung des Normhaken nach DIN 5047 (Eurohaken) den Grundstein. Heute umfasst das Angebot rund 650 unterschiedliche Produkte in den Bereichen Hygienetechnik, Food, Transport- und Reinigungssysteme, Behälter und Paletten, Hebekippvorrichtungen, Fleischtransporthaken, Dönerbedarf, Rauch- und Kochwagen sowie Einrichtungen für Sozialräume. Viele Produkte sind auf 3.000 Quadratmeter Lagerfläche nahezu täglich verfügbar. In zweiter Generation von Isabell und Benjamin Höcker als Geschäftsführende Gesellschafter geleitet, beschäftigt das mittelständische Unternehmen rund 120 Mitarbeiter. Kunden in 50 Ländern vertrauen auf Kontinuität, Flexibilität und Qualität von Höcker – von der Planung über Produktion und den Anlagenbau bis zur Lieferung.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at