

Mit cleverer Konstruktion zum maßgeschneiderten Stapelbehälter

Höcker entwickelt und produziert Hebe-Kippvorrichtungen nach Maß für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie.



Hoecker Stapelboxen(©Hoecker)

Bei handelsüblichen Stapelbehältern, wie sie in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie täglich zu tausenden im Einsatz sind, stehen die Füße des oberen Behälters auf dem Rand des darunterliegenden. Dabei ragen sie mit einer Seite ein kleines Stück nach innen. Genau das ist ein Problem. Denn verunreinigtes Wasser kann nicht nur an den Außenwänden der Behälter herunter- und in die darunterliegenden hineinlaufen. Über die Füße können beim Stapeln auch Verschmutzungen vom Boden in den unteren Behälter gelangen.

„Ein Kunde aus dem Lebensmittel-Einzelhandel kam mit dieser Herausforderung zu uns“, berichtet Höcker-Geschäftsführer Benjamin Höcker. Das sei immer wieder ein Problem bei Transport und der Lagerung von Lebensmitteln. „Gemeinsam mit dem Kunden haben wir

eine Lösung gefunden, die Wasser und Schmutz nach außen weggleitet, so dass die Ware im Inneren der Behälter hygienisch sicher transportiert werden kann.“

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Keine Chance für Verunreinigungen**
- **Hygiene, die nicht zu Lasten der Stabilität geht**
- **Stapelbehälter nach Maß für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie**
- **Vom Problem zur Lösung**

Keine Chance für Verunreinigungen

Die Lösung: Entsprechend der Kundenanfrage hat Höcker Stapelbehälter konstruiert, die gewährleisten, dass die Ware bei Lagerung und Transport nicht mit Verunreinigungen in Berührung kommt. Die Füße sind außen angebracht, so dass sich Verunreinigungen niemals auf der Innenseite der Behälter befinden, mit der die gelagerten Lebensmittel in Kontakt kommen. „Die an den Ecken vertikal verlaufenden Drainage-Rinnen sorgen dafür, dass Schmutzwasser gezielt bis zum Boden abgeleitet wird“, berichtet Jörg Eekhoff aus dem technischen Vertrieb. Darüber hinaus haben die Stapellecken zur Behälterwanne hin eine Aufkantung, so dass beim Stapeln nichts in den Behälter gelangen kann.

Hygiene, die nicht zu Lasten der Stabilität geht

Das Plus an Hygiene geht nicht zu Lasten von Effizienz und Stabilität. Ganz im Gegenteil, ermöglichen die außenliegenden Stapellecken ein problemloses, sicheres Handling und Platzieren der Behälter aufeinander. Dank der stabilen Konstruktion ist auch mehrfaches Stapeln möglich, ohne dass der Wulstrand unter der Last nachgibt oder der untere Behälter verbogen wird. Selbst wenn der Rand doch mal eine Delle bekommt, bleibt die Stapelbarkeit im Gegensatz zu herkömmlichen

Behältern erhalten. Durch die größere, ebene Fläche und die dicke Bodenplatte unter den Füßen scheuern diese auch auf rauem Boden nicht so schnell durch, was die Lebenszeit des Behälters insgesamt deutlich verlängert.

Stapelbehälter nach Maß für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie

Sowohl die Größe als auch die erforderliche Traglast und die Anzahl der zu stapelnden Behälter kann individuell an die Kundenbedürfnisse angepasst werden. „Je nach Bedarf ergänzen wir Verstärkungen oder eine zusätzliche außenliegende Rahmenkonstruktion. Für noch mehr Produktsicherheit können die Behälter außerdem mit einem Deckel bestellt werden, der auch das Stapeln im geschlossenen Zustand erlaubt“, so Eekhoff.

Vom Problem zur Lösung

Zurück zur individuellen Lösung für den Kunden aus dem Lebensmittel-Einzelhandel: Auf dem Weg zur besten Lösung wurde die Kundenanforderung detailliert analysiert und Lösungsmöglichkeit erarbeitet. Zwei vielversprechende Varianten haben es in die engere Auswahl geschafft und wurden als Konstruktionszeichnungen ausgearbeitet. „Damit die abstrakte Darstellung greifbarer wurde, haben wir außerdem dreidimensionale pdf-Darstellungen realisiert“, verrät Höcker. So konnte der Kunde den Behälter virtuell Realität werden lassen, ihn räumlich begreifen und von allen Seiten prüfen. Mit der Zoomfunktion werden auch Details sichtbar. Für einen anschließenden Praxistest werden die beiden Ausführungen gebaut, um die abschließende Entscheidung zu treffen – eine typische Höcker-Vorgehensweise, die unseren Kunden Sicherheit gibt und eine hohe Zufriedenheit mit dem Endprodukt garantiert.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at