

40 Jahren Fleischhaken Höcker: massgeschneiderte Vielfalt für die Fleischindustrie

Eine Erfolgsgeschichte: Mit dem weltweit ersten genormten Fleisch-
Transporthaken fing 1982 alles an – 2022 feiert Höcker aus dem
deutschen Wallenhorst sein 40-jähriges Bestehen.



*Höcker-Firmenzentrale in Wallenhorst
© Luca Mattner*

Der Weg von Burkhard Höcker in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie begann 1968. Als Handelsvertreter vermittelte er unter anderem Bohrer an eine Metall verarbeitenden Firma, die damals schon Fleischhaken produzierte. So erfuhr er von der „Neuen Hygieneverordnung für Lebensmittel tierischer Herkunft“ und übernahm zusätzlich den Vertrieb der Haken für das Unternehmen. In den kommenden Jahren stieg die Nachfrage rasant, denn mit den modernen, leistungsstarken Versandschlachtbetrieben nahm der Fleischtransport zu. Höcker startete

mit einem Handelsgeschäft mit Fleischtransporthaken für Schlachthöfe in ganz Deutschland. Von der Schlacht-Gruppe LFZ-Hannover wurde Höcker schließlich mit der Entwicklung eines einheitlichen Hakens beauftragt, der geeignet war, den Transport von Fleisch bis 250 Kilogramm per Lkw durchzuführen – das war der Startschuss für den Höcker-Fleischhaken.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Die Geburtsstunde der Fleischhaken**
- **Erfolgreiches Unternehmen: Gute Auftragslage**
- **Höcker und die Partner in aller Welt**

Die Geburtsstunde der Fleischhaken

Damit konnte das Fleisch erstmals mittels einer Teleskopschiene verladen werden. Der Einheitshaken-Idee schlossen sich schnell weitere Schlachtbetriebe an. Im April 1982 wurde Höckers „01-E Haken“ von der Normungsstelle Düsseldorf erfasst und als Normhaken nach DIN 5047 (Eurohaken) übernommen – und was damals als Einmannbetrieb begann, ist 40 Jahre nach der Gründung die **Höcker Gruppe** mit rund 120 Mitarbeiter an drei Standorten in Deutschland und Polen geworden – die Kunden in mehr als 50 Ländern der Welt beliefert, Tendenz steigend. Das Sortiment umfasst heute aber weit mehr. „Der Jubiläumskatalog bietet mehr als 850 unterschiedliche Produkte – von Schränken, über Hubwagen, komplexe Rohrbahnsysteme, Hebe-Kippvorrichtungen bis hin zu maßgeschneiderten Hygieneschleusen und Desinfektionsspendern,“ so Benjamin Höcker, der seit 2009 mit seiner Schwester Isabell in der

Geschäftsführung ist.

Buchhaltung und Einkauf, ihr Bruder Benjamin Marketing, Vertrieb & Produktion.

©Luca Mettner

Erfolgreiches Unternehmen: Gute Auftragslage

Der Geschäftsführer spricht mit einem Blick in den 212 Seiten dicken Katalog „40 Jahre Höcker“ auch von maßgeschneiderter Vielfalt. „Die Auftragslage ist gut. Wir verfügen über ein großes Lager und können schnell liefern. Der Umsatz der Gruppe ist in den vergangenen Jahren stetig leicht angestiegen, mit Ausnahme im Krisenjahr 2009, in dem der Fleischmarkt aufgrund von Tierseuchen eingebrochen ist. Die Erfahrung dieses Krisenjahres veranlasste uns dann auch dazu, nach anderen Branchen zu suchen, für die unsere Produkte interessant sein könnten. Ziel war es, das Risiko zu streuen. Denn zu dem Zeitpunkt erwirtschafteten wir rund 98 Prozent unserer Umsätze in der Fleischbranche. Heute ist das anders. Wir sind breiter aufgestellt und beliefern inzwischen zahlreiche Branchen in vielen unterschiedlichen Wirtschaftszweigen“, so Benjamin Höcker. Das gilt etwa auch für den Bereich Hygienetechnik, der in den vergangenen Jahren an Gewicht im Angebot der mittelständischen Unternehmens gewonnen hat. „Hygiene ist für unsere Kunden eine absolute Grundvoraussetzung für nachhaltig erfolgreiches Wirtschaften“, weiß Höcker. Damit sie diese Grundvoraussetzung erfüllen können, werden Höcker Hygienelösungen stetig modernisiert, angepasst, erweitert und auf Sicherheit geprüft.

Höcker und die Partner in aller Welt

Zurück zur Unternehmensgeschichte: Nach dem deutschlandweiten Erfolg des Höcker-Einheitsfleischhakens in den 80er-Jahren werden schnell Kunden aus ganz Europa auf die Vorteile der Innovation aus Wallenhorst aufmerksam. Bereits 1992 nahm Höcker Spolka z o. o. den

Betrieb in Polen auf, um Fleischhaken zu produzieren. Zwei Jahre später folgte die Gründung der Höcker Anlagenbau GmbH für Bau und Montage von Leerhakenförder- und Reinigungstechnik sowie Vertrieb von Hygienetechnik. Im nächsten Schritt der Internationalisierung wird aus Fleischwirtschaftsbedarf im Jahr 1998 Food Equipment. 95 Prozent aller Produkte im Katalog stellt die Höcker-Gruppe selbst her und kann diese dank 3.000 Quadratmeter Lagerfläche zumeist kurzfristig liefern. Höcker arbeitet nicht nur mit der **Freund Maschinenfabrik** in Lateinamerika, sondern mit weiteren Partnern in vielen Ländern zusammen. In Spanien, Italien, Großbritannien, Irland, Österreich, der Schweiz, Estland, Frankreich, den Niederlanden und Belgien sowie Dänemark für die skandinavischen Ländern, Australien und Neuseeland vertreiben Händler zahlreiche Höcker-Produkte für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at