



*Immer
weiterdenken.
Und machen!*

*Und das
seit 50
Jahren.*



LÖSUNGEN FINDEN. IMMER WIEDER.



Seit Gründung der CDS vor 50 Jahren hat sich das Unternehmen zu einem **Global Player für Naturdärme, Fleisch- & Innereien-Spezialitäten und Tiefkühldienstleistungen entwickelt.**

Wie geht das? Durch ständige Innovationen, Erkennen von Kundenwünschen, das Beschreiten neuer Wege und durch Hartnäckigkeit und den festen Glauben an den Fortschritt. Und nicht zuletzt durch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die engagiert und verantwortungsvoll zusammenstehen und eine so lange Erfolgsgeschichte überhaupt erst möglich machen.



SCHWERPUNKT: NATURDÄRME.

Rinderdärme, Schweinedärme und Schafsaitlinge sind untrennbar mit dem Namen CDS verbunden. Tubes und Pipes der SilberPfeil® Produktfamilie geben maximale Produktsicherheit und sorgen für höchste Wirtschaftlichkeit und Effizienz.



SCHWERPUNKT: GEFRIERGUT – VEREDELUNG, TIEFKÜHLSERVICES UND MEHR.

Neben der Veredelung und kundenspezifischen Verpackung von Fleisch- & Innereien-Spezialitäten für anspruchsvolle Kunden weltweit dient CDS der Lebensmittelindustrie als Systempartner für Tiefkühldienstleistungen. Zudem gehören die Pharma- und die Petfood-Branche zum Kundenkreis. Unter der Marke Graf Barf werden hochwertige Rohfutterwürfel für Hunde produziert und vertrieben.

2022: Doppel-Jubiläum

Ein Grund zum Feiern: 50 Jahre CDS. Und seit 25 Jahren ist der Sohn Michael Hackner im Unternehmen. Die Weichen für die Zukunft sind gestellt.

2019: CDS-Sicherheitsoffensive

Alle Tubes und Pipes der SilberPfeil® Produktfamilie enthalten keine Stopper, keine Ringe, also keine losen Teile mehr, wodurch maximale Sicherheit in der Wurstproduktion erreicht wird.

2008 + 2017: Weitere Kooperationen in China

Gründung weiterer Joint Ventures in China, die bis heute erfolgreich arbeiten.

2002: CDS Polen

Gründung der CDS Polska Spolka z.o.o.

1999: Der CDS SilberPfeil® geht an den Start

Die einzigartige Aufziehhilfe erobert den Markt.

1998: Spatenstich Neubau

In sechs Bauabschnitten entsteht eines der modernsten und größten Tiefkühlhäuser sowie der größte Verarbeiter von Fleisch- und Innereien-Spezialitäten in Süddeutschland.

1997: Doppelspitze

Mai: Gründung des ersten Joint Ventures in China für die Konfektion von Schafsaitlingen.

Oktober: Michael Hackner tritt in das Unternehmen ein. Konsequenter Ausbau des Unternehmens unter der Doppelspitze Hanspeter und Michael Hackner zum heutigen Stand.

1990: Erste Geschäftskontakte in China

CDS beginnt mit Direktimporten von Naturdärmen aus China. Der Grundstein für vertrauensvolle Partnerschaften und Kontakte sowie für das spätere Exportgeschäft nach China.

1981: Expansion

CDS startet mit der Direktvermarktung von Naturdärmen. Und die Internationalisierung beginnt mit der Lieferung von Spezialitäten wie Rinderpansen oder Schweinemägen ins europäische Ausland.

1972: Geburtsstunde der CDS

Aus Hans Hackner & Sohn KG heraus übernimmt Hanspeter Hackner einen Zulieferer. Es ist die Geburtsstunde der Crailsheimer Darmsortieranstalt GmbH (CDS). Der Betrieb beliefert Metzgereienossenschaften und Zwischenhändler mit Naturdärmen.

1928: Grundsteinlegung

Hans Hackner gründet die Firma Hackner, Blösinger & Kübel im Schlachthof in Frankfurt am Main – der Grundstein für die erfolgreiche Unternehmerfamilie Hackner.

50 Jahre
voller Einsatz –
das Ergebnis kann
sich sehen lassen.

Hanspeter Hackner

Gründer, Herz
und Seele von CDS



CDS Hackner:

So sieht eine Erfolgsgeschichte aus.

25 Jahre
mit dem Vater arbeiten?
Besser geht es nicht!

PROFI SEIN. UND MENSCH BLEIBEN.

Was braucht man zum Erfolg? Weitsicht und Durchsetzungswillen? Mut und Maß? Ein waches Auge für Markchancen? Innovationsbereitschaft? All das ist richtig. Aber bei Hanspeter Hackner kommt noch etwas ganz Wichtiges hinzu: **Eine hundertprozentige Hingabe für das Lebenswerk, eine Leidenschaft für die Branche und die feste Überzeugung, dass Erfolg Teamarbeit ist und eine engagierte Belegschaft stets einen wesentlichen Anteil daran hat.**

DIE ZUKUNFT IST SCHON DA. GESTALTEN WIR SIE.

Das Schöne ist: Die CDS-Erfolgsgeschichte ist noch längst nicht zu Ende geschrieben. Die nächsten Kapitel warten schon. Denn die nationalen und internationalen Märkte wachsen und verändern sich. Ideal für ein Unternehmen, das ständig die Herausforderungen sucht.

Michael Hackner

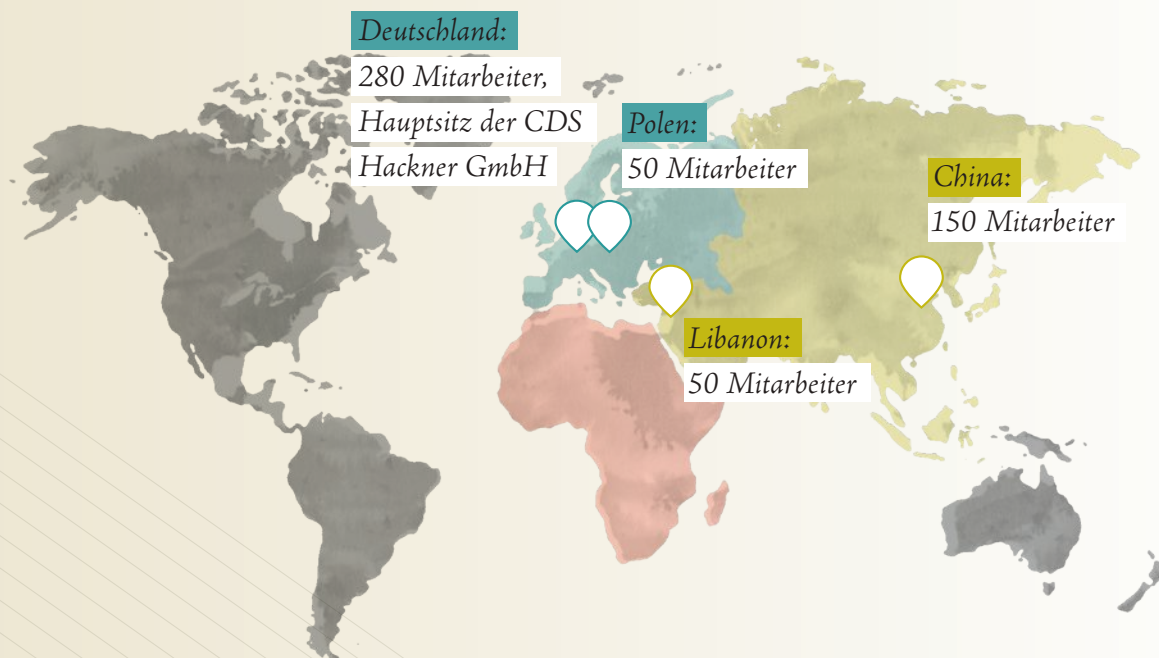
Unternehmensleitung und
Zukunftsmotor von CDS



MISSION MEAT.

IMMER MIT VOLLEM EINSATZ.

Allein am Stammsitz Crailsheim arbeitet CDS mit 280 Beschäftigten auf über 40.000 Quadratmetern. Umsatz: rund 80 Millionen Euro. Hinzu kommen Niederlassungen in China, Polen und dem Libanon. Und trotzdem ist CDS ein Familienbetrieb – mit allen Vorteilen, die das mit sich bringt: **Flexibilität, Verantwortung und kurze Entscheidungswege.**



MAXIMALE VERWERTUNG. WEIL ES NACHHALTIG IST.

Nehmen wir mal ein Schwein mit 90 kg Schlachtgewicht. Davon sind 25–30% in Deutschland als Nahrungsmittel nicht gefragt – sage und schreibe 27 kg! Aber sie leisten einen Beitrag zur Welternährung. Denn wir veredeln diese Anteile und bringen sie genau dorthin, wo sie als Delikatessen geschätzt werden. Je mehr Verwendung findet, desto besser ist es.

Zufriedenheit. Rundum und bis ins Detail.

Mehr als 1.600 Partner und Kunden in über 60 Ländern vertrauen auf das Crailsheimer Unternehmen. Es sind Zahlen, die sich sehen lassen können. Das Geheimnis dahinter:

- Vertrauensvolle und enge Zusammenarbeit mit allen Kunden.
- Schnelles Erkennen und Umsetzen von spezifischen Anforderungen und Wünschen.
- Detaillierte und tatkräftige Unterstützung bei wirtschaftlichen Optimierungsprozessen.



*Naturdärme.
Immer in Spitzenqualität.*



Mehr Informationen erhalten Sie in unserem
Anwendungsfilm. Einfach scannen und anschauen.



*Unser Anspruch ist simpel: Wir wollen unseren
Kunden den besten Naturdarm bieten. Und die
höchste Produktsicherheit für die Wurstproduktion.*

MASSSTÄBE? SETZEN!

DIE NATURDARM-EXTRAKLASSE.

Als Marktführer in Sachen Qualität und Innovation blicken wir auf eine nahezu 100-jährige Familientradition zurück. Schritt für Schritt haben wir unsere Ideen entwickelt und zur Marktreife geführt. Manches war unspektakulär, anderes wurde patentiert. Wir haben Vorhandenes weiterentwickelt, aber auch ganz Neues, Revolutionäres erfunden. Dabei haben wir immer den Markt im Blick: Welchen qualitativen und wirtschaftlichen Mehrwert können wir unseren Kunden bieten? So sind unsere Naturdarmprodukte entstanden, die Maßstäbe setzen – und unseren Kunden eine wirtschaftlich exzellente Verarbeitung bei höchster Qualität und Sicherheit ermöglichen.



Mit dem CDS SilberPfeil® System und unseren lebensmittelechten Frischepacks sind Sie immer auf der sicheren Seite.



EFFIZIENZ? ABER SICHER DOCH!

Der CDS Frischepack mit Barcode.

Für Frische und Haltbarkeit unserer Naturdarmprodukte: die ideale Verpackung. Optimal zu öffnen dank Aufreißhilfe. Für Wiederverkäufer auch in neutraler Aufmachung erhältlich. Ein Barcode an jedem Gebinde ermöglicht die lückenlose, digitale Rückverfolgbarkeit.

Der Trick mit dem Knick.

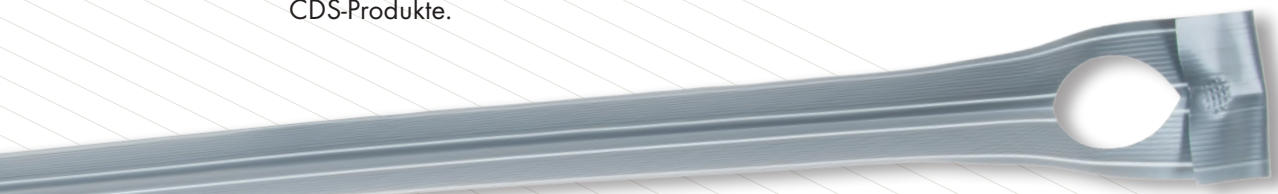
Alle Pipes der SilberPfeil® Produktfamilie haben knickbare, flexible Endstücke, die den Darm sicher und fest fixieren, sich aber auch leicht auf das Füllrohr schieben lassen: ganz ohne lose Teile. Sicherer und effizienter geht es nicht.

Das CDS Farbmanagement.

Ein intelligentes Farbmanagement von Tubes, Pipes und Netzen der SilberPfeil® Produktfamilie gibt eindeutige Information über Kaliber und Qualitäten – ganz ohne lose Teile.

Das CDS Qualitätsmanagement.

Zertifiziert nach IFS Food Version 7: Konsequentes Qualitätsmanagement garantiert unseren Kunden die größtmögliche Sicherheit für alle CDS-Produkte.



In Salz konserviert für lange Haltbarkeit und optimale Lagerhaltung.



Unser Team arbeitet bei der Hygiene- und Qualitätskontrolle nach zertifizierten Normen – und weit darüber hinaus. Darauf ist Verlass. Denn die Sicherheit Ihrer Produkte liegt uns am Herzen.





Zertifiziert gemäß IFS Food
Higher Level

FLEISCH- & INNEREIEN-SPEZIALITÄTEN SIND UNS EINE HERZENSANGELEGENHEIT.



Zahlreiche Bestandteile des Schlachttiers, die in Deutschland nicht den Weg auf die Teller finden, gelten in anderen Regionen der Welt als Delikatessen. Wir veredeln sie und liefern sie dorthin, wo sie geschätzt und begehrt sind. Die globalen Märkte diesbezüglich wachsen. Und wir wachsen mit.

WERTSCHÖPFUNG? VOLL UND GANZ!



*Wir liefern, was woanders
gerne gegessen wird.*



*Handarbeit sichert
eine hohe Qualität.*

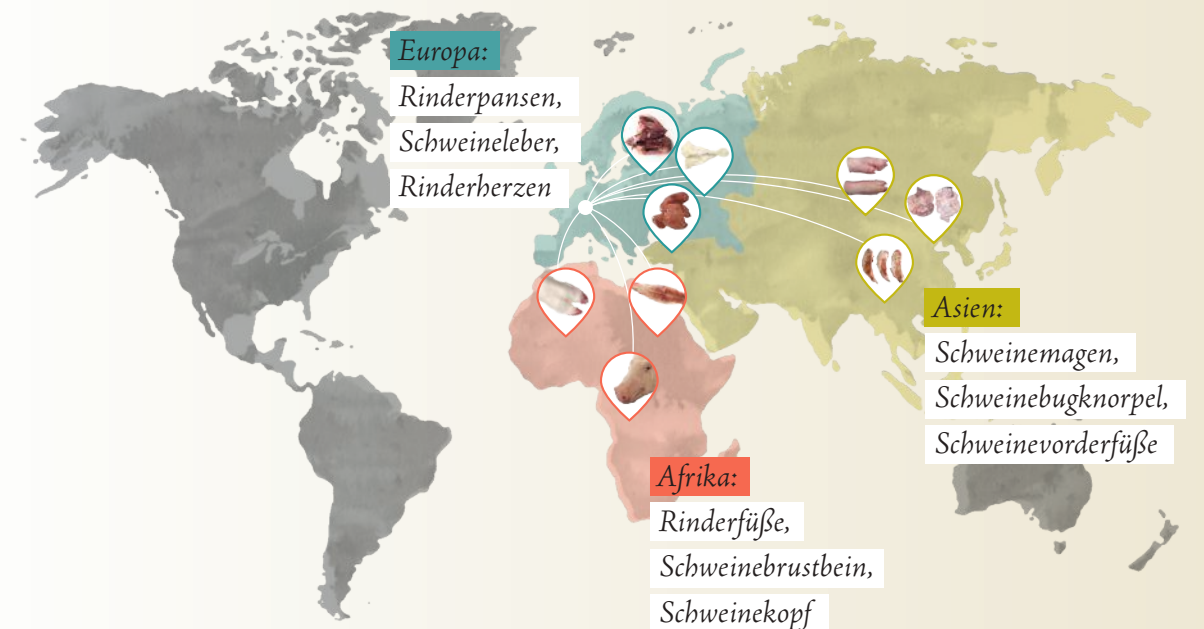
REGIONAL ABGESTIMMT? AUF JEDEN FALL!

Ob Rinderfuß, Schweinekopf oder Schweinebugknorpel: Wir beobachten die Märkte und liefern veredelte Produkte dorthin, wo sie geschätzt werden. Dabei achten wir streng auf regionale Vorlieben und besondere Bedürfnisse. Denn nur so können wir als Partner unserer Kunden weiterwachsen und immer neue Angebote auf die Märkte bringen.

*Rinderfüße, nach individuellen
Wünschen von uns veredelt,
sind heiß begehrte Delikatessen,
nicht nur in Afrika.*



GANZHEITLICHE VERWERTUNG LEISTET EINEN BEITRAG ZUR WELTERNÄHRUNG.



*Unsere Spezialisten für Lebensmittel prüfen jeden Tag
gewissenhaft und präzise die Qualität unserer Produkte.*

EISKALT UNSCHLAGBAR.

VOM FROSTEN BIS ZUR AUSLIEFERUNG: FULL SERVICE ENTLANG DER KÜHLKETTE.

Wir sind Ihr Systempartner für Tiefkühldienstleistungen – und das mit einem einzigartigen Servicemodell für alle Bereiche der Lebensmittelindustrie. Unser großer Benefit: maximale Flexibilität. Wir bieten Lösungen für alle Kundenanforderungen von der Warenannahme bis zur Abholung oder Auslieferung.



Egal, welche Wünsche Sie haben, egal, wie anspruchsvoll die Herausforderung ist. Wir machen vieles möglich. Denn Kundenwünsche sind da, um erfüllt zu werden.

*Kurze Einfrostzeiten auf –18 Grad?
Kein Problem!*



FULL SERVICE? WIR MACHEN DAS.

Ob Verpacken, Etikettieren, Frosten, Palettieren, Lagern, Kommissionieren oder Auftauen: Unser TK-Service übernimmt das – in zertifizierter Qualität und mit maximaler Sicherheit. Bis hin zur Containerverladung und der Zollabwicklung sind wir Ihr verllässlicher Partner. In allen Bereichen sind wir mit innovativen Spitzentechnologien am Start. Ein Beispiel von vielen: Mittels spezieller Mess- und Steuerungsverfahren temperieren wir Ihre Ware nach Ihren Anforderungen bis zur Abholung vor. Der Tiefkühlservice von CDS erspart Ihnen das Vorhalten eigener Lagerkapazitäten und sorgt somit für Entlastung insbesondere bei saisonalen Artikeln.



Block, Scheibe, Stange oder Würfel? Tiefgefroren geschnitten in erstklassiger Produktqualität.



Einlagerung von Lebensmittelprodukten in verschiedenen Temperaturbereichen.



*Innen gut, außen gut:
absolute Qualitätskontrolle
jedes einzelnen Produktes.*





*Zahlreiche tierische Produkte
leisten einen wertvollen Beitrag
zur Erforschung und Entwick-
lung in der Medizin.*

PHARMAZIE? SELBST DA SIND WIR GESCHÄTZT!



CDS ist seit vielen Jahren ein geschätzter Rohstofflieferant der Pharmazie. So zum Beispiel ist der Darmschleim vom Schwein ein wichtiger Rohstoff für den Blutgerinnungshemmer Heparin. Aber auch Duodenum, Pankreas, Gallenblase oder Gallensteine sind im pharmazeutischen Markt begehrt.



ERFAHRUNG ZÄHLT. VOR ALLEM BEI TIERNAHRUNG IN 100 % LEBENSMITTELQUALITÄT.

In der Petfood-Industrie sind wir als erfahrener und kompetenter Systemlieferant eine feste Größe. Auch hier können wir unsere Stärken voll ausspielen: individuell auf alle Wünsche reagieren. Um die Produktionssicherheit zu erhöhen, verzichten wir zum Beispiel nahezu vollständig auf Einzelverpackungen der Rohstoffe. Oder bieten individuelle Blockgrößen von 20 bis 50 kg an, die wir auf Wunsch im eigenen Tiefkühlhaus zwischenlagern können.



DAS BESTE FÜR DEN HUND? MACHEN WIR!

UNSERE EXKLUSIVE PREMIUMMARKE: GRAF BARF.

Immer mehr Hunde werden zu Recht mit Rohfutter gefüttert. Denn das Barfen bietet viele Vorteile – vom großen Fressvergnügen über glänzendes Fell bis hin zu einem gesunden Hund. Unser Graf Barf Rohfleischfutter ist zu 100% artgerecht, natürlich und verfügt über volle Lebensmittelqualität. Das von uns verwendete Fleisch ist absolut frisch und wird nach der Wareneingangskontrolle sofort auf -18 °C schonend schockgefrostet. Dadurch bleibt der natürliche Charakter des Futters voll und ganz erhalten. Ob Rind, Lamm oder Hähnchen: Die Komplettmenüs machen Hunde glücklich – und unsere Kunden auch.

Ein weiteres gutes Beispiel dafür, wie CDS Marktpotenziale erkennt und erfolgreiche Lösungen entwickelt.

Mehr über Graf Barf erfahren Sie in unserem Webshop:
www.graf-barf.de



PRIVATE LABEL-LÖSUNGEN:

Haben Sie Ideen für eine eigene Rohfleisch-Futtermarke? Von uns bekommen Sie alles, was Sie für einen erfolgreichen Markteintritt benötigen.

Gluck am Stück.

Der Original-Würfel von Graf Barf, mit 2,5 cm Kantenlänge und durchschnittlich 15 g Gewicht.



*Ihr Hund
wird Sie lieben.*

*Michael Hackner,
geschäftsführender
Gesellschafter.*



UNSER ANSPRUCH? IMMER ALLES GEBEN!

Höchste Qualität bei Produkten und beim Service gehen bei uns Hand in Hand. Denn nur so kann man hohes Niveau halten und ausbauen. Und ganz wichtig: immer die Augen aufhalten und den Menschen und Märkten aufmerksam zuhören. So entstehen neue Lösungen, neue Produktideen und innovative Verfahrensweisen. Ein Anspruch, dem wir nur im Team, zusammen mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, gerecht werden können.

Wir freuen uns über jede neue Herausforderung.

*Wir sind jederzeit
gerne für Sie da.*

CDS Hackner GmbH

Ihr Partner für Naturdärme, Fleisch- & Innereien-Spezialitäten und Tiefkühldienstleistungen.

SIE ERREICHEN UNS UNTER +49 7951 391-0

Ihren persönlichen Ansprechpartner mit den Kontaktdaten finden Sie unter **www.cds-hackner.de**



*Die CDS-
Unternehmens-
zentrale in
Crailsheim.*

CDS Hackner GmbH | Rossfelder Str. 52/5 | 74564 Crailsheim | Deutschland
Tel. +49 7951 391-0 | info@cds-hackner.de | www.cds-hackner.de

DE
BW 01 117
EG

**UNSERE MISSION:
IHR SERVICE!**