

Crailsheim – Industriegebiet Flügellau

CDS Hackner GmbH – Richtfest gefeiert



Michael Hackner erklärt den Lageplan.

30% des Schlachttieres aus. „Die Veredelung dieser Produkte zu hochwertigen Lebensmitteln ist unser Beitrag zur nachhaltigen Fleischproduktion!“, sagt Michael Hackner.

Der Neubau mit 6.000 Quadratmetern und einer Investition von 13 Millionen Euro ist ein deutliches Zeichen für die stetige Entwicklung der CDS Hackner GmbH.

Mit der Veredelung des sogenannten fünften Viertels zu hochwertigen Lebensmitteln leistet CDS einen Betrag zur Ernährung der wachsenden Weltbevölkerung. „Rechnet man mit dem weltweiten durchschnittlichen Pro-Kopf-Verzehr von Fleischprodukten bezogen auf unsere Tonnage, so haben wir im letzten Jahr rund 2,5 Mio. Menschen mit Fleischprodukten versorgt“, rechnet Michael Hackner ein wenig stolz vor.

Dazu kommen rund 250 Mio. Meter natürliche Wurstpellen, die für den kernigen Knackeffekt der Wurst sorgen. In Deutschland werden laut Statistik immerhin 11 Mio. Würstchen täglich konsumiert.

Crailsheim (wz). Vor 40 Jahren wurde die CDS am Crailsheimer Schlachthof gegründet. Damals noch als Produzent von Naturdärmen von Schwein und Rind für Metzgereien und Wurstfabriken. Im Laufe der Jahre wurden die weiteren Geschäftsbereiche Schlachtnebenprodukte und Tiefkühllogistik etabliert und kontinuierlich ausgebaut. Mittlerweile gehört die CDS Hackner GmbH zu den Besten der Branche und setzt vor allem auf seine Mitarbeiter und auf innovative Produkte.

GmbH neue Wege gehen. Mit der Erweiterung der Produktionskapazitäten sollen tiefere Veredelungsstufen für Schlachtnebenprodukte ermöglicht werden. Diese sogenannten Convenience Produkte sind beispielsweise konfektionierte, egalisierte Knochenwürfel, die sich optimal für Suppen und Soßen eignen, und unter der Marke Cube 117 angeboten werden.

In der Entwicklung stecken noch andere portionierte oder vorgegarte Produkte für den asiatischen und afrikanischen Markt. Ihnen gemeinsam ist die aufwendige Einzelverpackung in Schrumpffolien, damit jedes Produkt auch im gefrorenen Zustand einzeln aus dem Karton entnehmbar bleibt.

Anfang Juli wurde im Kreise der Mitarbeiter und Bauleute das Richtfest für den Neubau gebührend gefeiert.

Mit dessen Fertigstellung stehen dem Standort Crailsheim insgesamt 26.000 Stellplätze im Tiefkühlbereich zur Verfügung. Durch die Erweiterung, begleitet von internen Umbaumaßnahmen, ist es in Zukunft einfacher möglich, alle Arbeitsschritte von der Warenlieferung bis zur Verladung zu koordinieren, und dies mit einer größeren Tonnage

als bisher. Immerhin liefert ein Schwein nur ca. 70% seines Gewichtes als Fleischprodukte, wie sie bei uns gebraucht und konsumiert werden. Die Nebenprodukte, wie beispielsweise Knochen und Innereien, machen rund

Mit dem in 2012 begonnenen Neubau will CDS Hackner



Foto: CDS

Konfektionierte, egalisierte Knochenwürfel, die sich optimal für Suppen und Soßen eignen.



Fotos: Maike Wagner

Neues Firmengebäude der CDS Hackner GmbH.