

– Topaktuell –
Die Schlachtviehpreise direkt aufs Handy!
Lesen Sie mehr auf Seite 66

www.fleischerei.de

Die Fleischerei

International magazine for meat processors in trade and industry

Kundenberatung:

Mit Fachwissen überzeugen
und Erwartungen erfüllen

Praxistest:

Rauch- und Reifeanlagen mit
modernster Steuertechnik

IFFA 2013



Treffpunkt Frankfurt:

Die Messe der Branche

Veredeln:

Räuchern und Reifen unter
besten Bedingungen

Spezialitäten:

Fleisch von Schaf und Ziege
bereichert das Angebot

International

Field test:

Experiences with the FCA 160
automatic double-clipper

Hygiene:

Planning and execution of
hygiene measures

Mit CDS Hackner zu durchschlagendem Erfolg.



Besuchen Sie uns auf
der IFFA Frankfurt
Halle 4.0, Stand B 71

Mit innovativen Produktideen für eine
bessere Wertschöpfung von Schlachttieren.



CDS Hackner GmbH | Rossfelder Straße 52/5 | D-74564 Crailsheim | www.cds-hackner.de
Ihr Partner für: Naturdärme | Schlachtnebenprodukte | Tiefkühlleistungen

Effiziente Nutzung von Schlachttieren

Die CDS Hackner GmbH aus Crailsheim setzt sich mit innovativen Produktkonzepten bei Naturdärmen und Schlachtnebenprodukten für eine effiziente und nachhaltige Wertschöpfung von Schlachttieren ein. Der Spezialist für Naturdärme, Schlachtnebenprodukte und Tiefkühl-Dienstleistungen wird auf der IFFA einige Neuheiten zeigen – übrigens an einem neuen Standort in Halle 4.0, Stand B 71.

Erst vor wenigen Jahren brachte Hackner mit dem CDS Silberpfeil NonStop den ersten patentierten, aneinandergeschweißten Naturdarm der Welt auf den Markt. Die Tubes mit einer konstanten, kalibertreuen Darmlänge von circa 18 Metern bei nur zwei fast unsichtbaren, parallelen Schweißnähten pro Tube erlauben Produktivitätssteigerungen von bis zu 20 Prozent im Vergleich mit anderen langzügigen Schweinedärmen. Doch nicht nur die enorme Länge pro Tube, sondern auch das extrem einfache und damit sekundenschnelle Wechseln lässt die Füllleistung signifikant steigen, so das Unternehmen.

Mit innovativen Produktentwicklungen für eine effiziente, verantwortungsvolle Nutzung von Schlachttieren gewinnt das Familienunternehmen international an Bedeutung: „Die globalen Herausforderungen einer wachsenden Bevölkerung und einer parallel steigenden Pro-Kopf-Nachfrage nach Fleisch machen ein Umdenken im Umgang mit tierischen Lebensmitteln notwendig“, so die Überzeugung von Michael Hackner, Geschäftsführer der CDS. Da eine quantitative

Steigerung der Viehzucht vor dem Hintergrund des Umweltschutzes und der kontinuierlichen Verringerung der verfügbaren landwirtschaftlichen Nutzfläche pro Kopf der Bevölkerung Grenzen hat, sucht CDS nach neuen Lösungswegen in der Optimierung der Wertschöpfung bei Schlachttieren. „Wir können es uns nicht länger leisten, quasi die Hälfte jedes Schlachttieres auszusortieren, weil nur noch Magerfleischprodukte wie Filet und Kotelett konsumiert werden“, sagt Hanspeter Hackner, Senior-Chef von CDS. Für einen respektvollen Umgang mit Schlachttieren und ihre effiziente, nachhaltige Verwertung entwickelt das Unternehmen neue Produkte und erschließt parallel neue Absatzmärkte für diese Produkte. Wenn die Produktideen auf die Bedürfnisse dieser Märkte zugeschnitten sind, ist solchen ökologisch sinnvollen Konzepten auch ein wirtschaftlicher Erfolg garantiert. Beispiele dafür sind die Individual Wrapped Products (IWP) mit einzeln verpackten, tiefgekühlten Inneeren oder der Cube 117 mit tiefgekühlten Schweinefleischknochen aus der heimischen Fleischzerlegung in kompakter Würfelform. **Halle 4.0, Stand B 71**



Tiefgekühlte Schweinefleischknochen aus der heimischen Fleischzerlegung in kompakter Würfelform.



Naturdärme sind in verschiedenen Varianten lieferbar.