

Vorschau auf die ANUGA 2017

CDS Hackner zeigt den Trick mit dem Knick.

Marktführer in Qualität und Innovation - bei Naturdärmen Standards zu setzen gehört zur Tradition von CDS Hackner. Diesem Ruf wird das Crailsheimer Unternehmen auch auf der diesjährigen ANUGA gerecht. Denn es gibt wieder Revolutionäres.

Wer bei Naturdärmen mit den Hackners verbunden ist, der weiß, dass dort das Tüftler-Herz des Unternehmens schlägt. Immer wieder gibt es Innovationen, die die Wurstproduktion mit Naturdarm in eine neue Zeit führen. Auf der diesjährigen ANUGA ist es wieder soweit: Der patentierte „Trick mit dem Knick“ wird präsentiert. Die beiden Geschäftsführer Hanspeter und Michael Hackner wollen noch nichts Genaues verraten, aber es wird wieder eine Innovation sein, die Wirtschaftlichkeit, Sicherheit und das Handling der Wurstproduktion mit Naturdarm verbessert. „Wir freuen uns schon auf die Reaktion unserer Kunden“, sagt Michael Hackner. „Wenn sie bei unserem patentierten „Trick mit dem Knick“ wieder überrascht schauen, ist das die schönste Belohnung für unsere Arbeit.“ Die Hackners bleiben also ihrer Innovations-Tradition treu und arbeiten weiter für die Führungsposition ihres Unternehmens bei Naturdarm.

Großer Auftritt auch auch bei TK und Fleisch- & Innereien-Spezialitäten.

Auch im jüngsten Bereich von CDS Hackner tut sich was: Der 2003 gegründete Unternehmensbereich „TiefkühlDienstleistung“ erfreut sich als Full-Service-Systempartner der Lebensmittelindustrie so großer Nachfrage, dass auch hier in Optimierung investiert wurde: Ein neuer Mehretagen-Speicherfroster für rund 3 Mio. Euro ist gerade in Betrieb gegangen. Der Froster vereint das Durchlaufprinzip mit der Möglichkeit, selektiv auf einzelne Chargen zugreifen zu können. Dabei verkürzt er das Einfrieren im Vergleich zum konventionellen Schockfrostern von bisher 36 bis 48 Stunden je nach Produkt, auf schnelle 12 bis maximal 24 Stunden. Diese enorme Verkürzung der Einfrierzeit sorgt für eine wesentlich größere

Einfrierkapazität, aber auch für optimierte Produktfrische der Ware ohne Gewichtsverlust. Wer also den Spezialisten fürs Schockfrostern, Lagern, Auftauen und Konfektionieren braucht, für den wird der ANUGA-Stand der CDS Hackner eine hoch interessante Anlaufstelle sein.

Selbstverständlich wird sich die CDS Hackner auch in dem Unternehmensbereich sehr informativ präsentieren, in dem das Unternehmen zu den Global Player und zu einem der führenden der Branche gehört: bei Fleisch- und Innereien-Spezialitäten. Auch hier dürfen Fachbesucher gespannt sein, was die Hackners zeigen.

Sie tun es vom 07.10. – 11.10.2017 auf der ANUGA in Halle 6.1 Stand E108/E100