



INNOVATIVE ENTWICKLUNG

Im hauseigenen Forschungs- und Entwicklungszentrum steht Meat Cracks Kunden erstklassiges Fachpersonal zur Seite. Auf jede Herausforderung eingestellt werden sowohl in Eigeninitiative, als auch im Kundenauftrag, innovative Produkte und Herstellungstechnologien entwickelt. Kundenspezifische Aufgabenstellungen werden von der Anfrage über die Entwicklungsarbeit bis zur Musterproduktion im Fleischtechnikum einer professionellen Lösung zugeführt. Mit modernstem Equipment können hier vielfältige industrielle Produktionssituationen von der Rohwurstreifung bis zur Kochschinkenproduktion auf Pilotanlagen nachempfunden werden.

LEISTUNGSSPEKTRUM

Produktentwicklung:

- Entwicklung individueller Kundenprodukte
- Eigenständige Entwicklung innovativer Produkte und Technologien
- Projektbegleitung vom Erstkontakt bis zur Produktion

Geförderte Forschungsprojekte:

- Einzel- oder Kooperationsprojekte mit Kunden, der Zuliefererindustrie oder Hochschulen

Verwandte Dienstleistungen:

- Durchführung von Workshops und Seminaren
- Schulung von Jungtechnologen
- Pilotversuche für Industriekunden

