

Beat Siegfried, CEO der Kägi Söhne AG

„Unser Erfolgsrezept? Qualitätsanspruch und Pioniergeist. Und unsere unvergleichliche Schokoladecouvertüre.“

Seit Generationen kennen und schätzen Herr und Frau Schweizer das Kägi-fret. Das knusprige Waffelgebäck, umhüllt von feinsten Milkschokolade, ist ein beliebter Pausensnack und Reiseproviant. Zum Kaffee oder Tee passen die Miniaturausgaben, die Kägi-fretli, oder die butterzarten Biscuits aus dem Hause Toggenburger. Spar führt seit Jahren die Schweizer Qualitätsprodukte im Sortiment. Produziert werden sie von der Waffel- und Biskuitfabrikantin Kägi Söhne AG, die heuer ihr 75-Jahr-Jubiläum feiert. Alle ihre Produkte werden mit grösster Sorgfalt und nach Originalrezeptur hergestellt. Wer gerne in ferne Länder reist, erhält Kägi-fret & Co. auch im Ausland, dort unter dem Namen Toggi.

Spar-Magazin: Herr Siegfried, das Kägi-fret ist den meisten Leuten ein Begriff. Das Unternehmen Kägi Söhne AG hingegen ist weniger bekannt. Wie kommt das?

Beat Siegfried: Es ist die Politik unserer Firma, dass wir primär unsere Produkte für sich sprechen lassen und diese in den Vordergrund stellen wollen. Heute kennen 9 von 10 Schweizern unser Zugpferd, das Kägi-fret. Das freut uns und darauf sind wir stolz.

■ Welche weiteren Produkte stellt die Kägi Söhne AG sonst noch her?

Kägi-fret und Kägi-fretli produzieren wir in verschiedenen Packungsvarianten und –größen; dann haben wir reine Waffelgebäcke in diversen Geschmacksrichtungen im Sortiment und nicht zu vergessen, unseren Klassiker, die bekannten Toggenburger Butterbiscuits.

■ Welche Funktion hat der Name „Toggenburger“?

Alle unsere Produkte tragen eine Erkennungs-marke, das Toggenburger-Signet. Die abgebildeten Churfürsten und das Schweizerkreuz zeigen unsere tiefe Verwurzelung mit unserem Produktionsstandort. Gleichzeitig ist das Signet eine Art Qualitätslabel für „Swissness“, und spricht für höchste Qualität. In unserem Exportgeschäft ist das ein wichtiges Verkaufsargument.

■ Sie haben vor fast 6 Jahren das Zepter bei Kägi Söhne AG übernommen. Inwiefern ist der Geist der Gründerfamilie heute noch spürbar?

Kägi Söhne AG ist ein Traditionsunternehmen und wird es auch unter meiner Führung bleiben. Die Leitideen der Gründerfamilie sind auch die unsrigen,

natürlich angepasst an die heutigen Anforderungen. Damit sind wir bis anhin gut gefahren und ich bin überzeugt, dass werden wir auch in Zukunft.

■ Wie sehen diese Leitideen aus?

Unser wichtigstes Credo: Qualität. Nur Produkte in Spitzenqualität werden entwickelt, produziert und vermarktet.

■ Und weiter?

Pioniergeist: Was damals in einer kleinen Bäckerei mit viel Fleiss und Unternehmergeist aufgebaut worden ist, möchten wir hochhalten und weiterführen. Die Schweiz ist nach wie vor unser wichtigster Markt. Unser Pioniergeist lässt uns aber auch neue Horizonte im Ausland erschliessen. Kägi Söhne AG erwirtschaftet heute einen Drittel des Umsatzes in der EU und im asiatischen Raum, dort unter dem Namen Toggi.

■ Welche Unterschiede stellen Sie fest zwischen Schweizer und ausländischen Konsumenten in Bezug auf Qualitätsansprüche, Essgewohnheiten, Preissensitivität etc.?



Abb. 1: Längsreiber-Conchen

Der Schweizer Konsument ist ein anspruchsvoller, qualitätsbewusster Kunde. Das Thema Preis spielt nicht die zentrale Rolle. Wichtige Kaufkriterien sind Qualität, Herkunft und Vertrauen in den Hersteller. In Asien und im Mittleren Osten ist das Anspruchsniveau vergleichbar mit der Schweiz. Unsere Nachbarn in der EU entscheiden dafür eher preisorientiert.

■ Die Essgewohnheiten haben sich im Laufe der Zeit stark gewandelt.

Das ist richtig. Deshalb bieten wir heute verschiedene Packungsgrößen an, welche den unterschiedlichen Vorlieben gerecht werden. Kägi-fret als Snack zwischendurch, Kägi-fretli zum Naschen, Toggenburger Butterbiscuits und Swiss-Wafers in der Familienpackung zum Verzehr beim Kaffee oder Tee.

■ Welches ist Ihr Lieblingsprodukt und wie häufig essen Sie Kägi & Co.?

Besonders gern mag ich die Kägi-fretli, wegen der Schokolade, aber auch die Toggenburger Butterbiscuits. So dreimal die Woche Kägi-Genuss darf es schon sein.

■ Wie erklären Sie sich die ungebrochene Beliebtheit des Kägi-fret?

Es ist die Mischung der verschiedenen Bestandteile, die das Kägi-fret so einzigartig und erfolgreich macht. Die knusprig gebackenen Waffelblätter, die Original-Füllung, dann der hauchdünne Überzug aus allerfeinsten Milkschokolade, die wir selber herstellen. Darauf sind wir besonders stolz. Sie zählt ohne Übertreibung zu den besten der Welt.

■ Ist es nicht eher ungewöhnlich, dass ein Waffel- und Biskuitfabrikant auch Schokolade produziert?



Abb. 2: Beat Siegfried, CEO Kägi Söhne AG

In der Tat, wir sind auch die einzigen Biskuit Hersteller in der Schweiz, die das können. In unseren 18 Längsreiber-Conchen wird die Schokolade während mindestens 52 Stunden bearbeitet, bis sie ihr volles Aroma entfaltet und unseren Qualitätsvorgaben entspricht.

■ Woher beziehen Sie die Rohstoffe und Zutaten?

Das meiste stammt aus der Schweiz. Milchpulver, Eier, Mehl etc. Beim Kakao ist dies noch nicht möglich (schmuzzelt). Die





Abb. 3: Schokolade-Überzug Kägi-fret

Bohnen werden aber bei uns geröstet. Sie können sich vorstellen, wie das jeweils herrlich duftet. Sämtliche Zutaten werden sorgfältig ausgewählt und nach der Originalrezeptur aus dem Jahre 1958 produziert.

■ Kägi Söhne AG feiert den 75. Geburtstag. Was bedeutet dieses Jubiläum für Sie und Ihre Mitarbeitenden?

Dieses Firmenjubiläum ist für uns alle etwas ganz Besonderes, fast so wie der eigene Geburtstag. Denn die meisten unserer Mitarbeitenden arbeiten seit vielen Jahren bei Kägi und fühlen sich mit unserer Firma eng verbunden. Erfreulich ist zudem, dass wir auf einer gesunden finanziellen Basis stehen und gute Perspektiven haben, trotz der allgemeinen Wirtschaftsflaute.

■ Feste soll man bekanntlich feiern.

Das haben wir vor. Wir feiern mit unseren Mitarbeitenden und Geschäftsfreunden ganz nach Kägi-Manier: klein aber fein. Zudem geben wir ein Jubiläumsbuch in limitierter Auflage heraus, das wie ein Tagebuch aufgebaut ist und spannende Einblicke in unsere Firmengeschichte ermöglicht.

■ Was verbindet Sie persönlich mit Kägi Söhne AG?

Ich schätze die Vielfalt der Aufgaben, das familiäre Betriebsklima und den Gestaltungsfreiraum, den uns die Aktionärin zugesteht. Besonders viel bedeutet mir der Kontakt zu Kunden und Partnern im In- und Ausland.

■ Gibt es Neuigkeiten aus der Backstube von Kägi Söhne zu verkünden?

Unsere Waffelspezialisten haben viele Ideen und tüfteln ständig an Neukreationen. Ich kann Ihnen im Moment nur soviel sagen: Ab Herbst dürfte eine neue Spezialität aus unserem Hause für Gaumenfreude sorgen.

Diverse Kägi-Produkte sind bei Spar erhältlich. Das Kägi Jubiläumsbuch kann unter www.kaegi-ag.ch bestellt werden oder Sie besuchen den Kägi-shop in Lichtensteig.



Abb. 4: Waffelblätter füllen



Abb. 5: Toggenburger Butterbiscuits backen



Abb. 6: Fabrikgelände Kägi Söhne AG



Kägi Söhne AG

Gründungsjahr	1934
Produktionsstandort	Lichtensteig (SG)
Anzahl Mitarbeitende	70 Vollzeitstellen

Beat Siegfried

Funktion	CEO bei Kägi Söhne AG seit Oktober 2003
Alter	52
Familie	verheiratet
Ausbildung	Betriebsökonom FH
Freizeitgestaltung	Segeln, Motorrad fahren, Wandern und Reisen