



Zu den Jubiläumsfeierlichkeiten konnte Beat Siegfried, CEO der Kägi Söhne AG, zahlreiche Kunden, Branchenvertreter und Gäste aus Politik und Wirtschaft begrüßen. Im Bild links zeigt er Andreas Hug (li.), dem Geschäftsleiter der HUG AG, einige Ausstellungsstücke. Beim Apero auf der Alm nützen Dr. Franz Schmid (rechtes Bild; li.), Direktor von Chocosuisse und Biscosuisse, und Daniel Bloch von Chocolats Camille Bloch, die Gelegenheit zum Fachgespräch.

Der frühere Inhaber und Firmenchef Otto Kägi liess es sich nicht nehmen, anlässlich der 75-Jahr-Feier der Geschäftsführung für die geleistete Arbeit in den vergangenen Jahren zu danken

## 75 Jahre Knuspergenuss aus dem Toggenburg

**K**ägi-fret ist eine Schweizer Waffelspezialität, der sich grosse und kleine Geniesser nicht entziehen können. Darüber hinaus produziert das 1934 gegründete Unternehmen Kägi Söhne AG noch zahlreiche andere Waffel- und Biscuit-Produkte. Anfang September 2009 feierte das Traditionsun-



Auch eine Werksbesichtigung stand auf dem Programm; hier konnte man u. a. die Längs-Conchen begutachten, mit denen Kägi seit den 1960er Jahren die Schokolade für Kägi-fret selbst herstellt

ternehmen zusammen mit zahlreichen Gästen ihr 75-jähriges Jubiläum.

Den zum Jubiläumsanlass zahlreich erschienenen Gästen – Kunden, Lieferanten, Vertreter aus der Süßwarenindustrie sowie aus Politik und Wirtschaft – sind die Kägi-Spezialitäten bestens bekannt. Sie informierten sich in einer eigens dafür zusammengestellten Ausstellung über die Firmengeschichte und nutzten die Möglichkeit, bei einem Betriebsrundgang hinter die Kulissen zu schauen.

### Produkte sind im Premiumbereich angesiedelt

Die Kägi-Produkte sind im Premiumbereich angesiedelt und zeichnen sich durch beste Zutaten – vorwiegend aus der Schweiz – und durch sorgfältige Verarbeitung aus. Typisch ist, dass die Milkschokolade für den Überzug des Kägi-fret seit 1960 im Betrieb selbst hergestellt und in einem 52-stündigen

Prozess aufwendig veredelt wird. Auch der Kakao wird selbst eingekauft. Das spricht auch die ausländischen Verbraucher an, die stark auf Qualität und „Swissness“ achten.

Das 1934 von der Familie Kägi gegründete Unternehmen hat es innerhalb eines dreiviertel Jahrhunderts mit Fleiss, Pioniergeist und einem hohen Qualitätsbewusstsein weit gebracht. Heute ist die Kägi Söhne AG, die seit letztem Jahr zur ausländischen Investorengesellschaft Argos Soditic gehört, ein moderner Produktionsbetrieb, der 70 Mitarbeitende beschäftigt.

Das Exportgeschäft ist mit über einem Drittel Umsatz ein wichtiges Standbein und soll weiter ausgebaut werden, erklärte CEO Beat Siegfried. Zu den wichtigsten Exportmärkten gehören vor allem Deutschland, Österreich, der Mittlere Osten sowie Asien.

S. Flachsmann  
www.kaegi-ag.ch

## Winkelbauer übernimmt Vertrieb von DAR-VIDA und HUG

**D**ie HUG AG mit Sitz in Malters/Luzern wurde 1877 als Bäckerei in Luzern gegründet und vertriebt in Österreich DAR-VIDA Cracker und HUG Cocktailgebäck. Im Zuge der Übernahme der appelt GmbH & Co.

KG durch die Maresi Austria GmbH, hat sich die HUG AG entschlossen, den Vertrieb der Marken zum 1. September 2009 an die Winkelbauer GmbH zu übertragen. Winkelbauer vertreibt u. a. auch Finn Crisp Knäckebrot und verstärkt mit der Übernahme von DAR-VIDA und HUG die Kompetenz in der Kategorie Brot und Backwaren.

DAR-VIDA Vollkorngebäck ist 100% volles Korn, knusprig gebacken und reich an natürlichen Ballaststoffen. DAR-VIDA ist ideal für alle, die sich bewusst und ausgewogen ernähren wollen. Das Vollkorngebäck ist in zwei Verpackungsgrößen erhältlich: Die 250-g-Packung in den Sorten Natur und Sesam enthält 6 Pocket-Packs mit praktischem Aufreiß-Streifen. DAR-VIDA Snack 125 g in den Sorten Paprika und Sesam ist ein knuspriger Kraftspender.

HUG Cocktailgebäck ist feines, typisch schweizerisches Cocktailgebäck mit Käse, Kümmel oder Sesam. Durch das Backen auf dem Waffeleisen erhält das Gebäck die traditionelle Waffel-



Prägung und den knusprigen Biss. Ideal als Snack zum Apéritif oder zum Genießen zwischendurch. Das Cocktailgebäck ist in den drei Sorten Kümmelis (Kümmel), Chäslis (Käse) und Sesamlis (Sesam) erhältlich. *cj*

www.winkelbauer.co.at

