



SWISS



QUALITY

Kägi im Überblick



kaegifriends

www.kaegi.com

Glück ist ein Kägi.

Kägi Söhne AG im Überblick

Standort	Lichtensteig (Schweiz)
Gründungsjahr	1934
Rechtsform	Aktiengesellschaft
Beschäftigte	130 Mitarbeitende
Anteil International Sales	45%
Wichtigste internationale Märkte	Europa (Deutschland, Österreich) Mittlerer Osten (Saudi Arabien, VAE, Kuwait, Katar) Ferner Osten (China, Japan, Singapur)
Schweizer Herkunft	100% hergestellt in der Schweiz (Lichtensteig)



Geschichte

- 1934 Gründung des Unternehmens**
Otto Kägi sen. kauft die Liegenschaft Hecht (Bäckerei-Konditorei, Restaurant) in Lichtensteig und legt damit den Grundstein zum heutigen Unternehmen.
- 1942 Beginn der Herstellung von Waffeln**
Im Handbetrieb – mit sogenannten Waffeleisen – kann die Produktion in den ersten zwei Jahren von 100 kg auf 600 kg ausgeweitet werden.
- 1949/50 Pläne für eine neue Firma**
Um die grosse Nachfrage zu bewältigen, wird ein grösserer Fabrikationsbetrieb erstellt. Der erste Lieferwagen ersetzt das legendäre Fahrrad von Vater Kägi.
- 1950 Kauf von drei Waffelbackautomaten**
Dank automatisierter Herstellung der Waffeln kann die Produktion um ein Mehrfaches gesteigert werden; der Personalbestand steigt auf 12 Mitarbeitende.
- 1952 Schokoladeüberzogene Waffeln**
Nach langen Rezeptversuchen und technischen Vorbereitungen können erstmals schokoladeüberzogene Waffeln hergestellt werden.
- 1953 Anschaffung einer ersten Verpackungsmaschine**
- 1954/55 Neubau Fabrikanlage**
Die stetig wachsende Nachfrage erfordert schon nach fünf Jahren einen Neubau am heutigen Standort.
- 1955 Installation einer hochmodernen Backofenanlage**
- 1956 Export von Toggenburger Spezialitäten**
Die erste Exportsendung verlässt Lichtensteig am 21. Februar 1956 mit Ziel Los Angeles. Ein denkwürdiges Ereignis, gehört doch die Firma Kägi Söhne AG zu den Pionieren im Export von Biscuitspezialitäten.
- 1958 Erstmalige Produktion des Artikels Kägi fret**



Geschichte

- 1960 Herstellung der Schokolade**
Auf den im Hause Kägi hergestellten Schokoladeüberzug ist man ganz besonders stolz. Die Conchierung (Veredelung) erfolgt in Längsreibern; dies während mindestens 48 Stunden.
- 1960/95 Kontinuität führt zum Erfolg**
Dank einem hohen Qualitätsstandard und kontinuierlicher Marktbearbeitung geniessen die Toggenburger Spezialitäten weltweit einen hervorragenden Ruf.
- 1995 Valora Holding AG wird neuer Besitzer**
Die Gebrüder Otto, Alfred und Eugen Kägi verkaufen ihr Lebenswerk an die Valora Holding AG in Bern. Organisatorisch erfolgt die Eingliederung in die Division Valora Trade, welche heute die führende europäische Distributionsgesellschaft für Markenartikel ist.
- 2001/02 Fabrikerweiterung/-ausbau**
Das bestehende Produktionsgebäude wird erweitert und modernisiert. Effiziente Produktionsabläufe und eine Erhöhung der Produktionskapazität bilden die Basis für nachhaltiges Wachstum.
- 2005 Kägi Shop**
Kägi eröffnet an seinem Standort in Lichtensteig ein kleines Lädli – den Kägi Shop. Hier gibt es viele attraktive Geschenckpackungen, sämtliche Kägi-Produkte, viele Sonderangebote, 2.-Wahlprodukte sowie Kägi-Souvenirs.
- 2008 Das Kägi-fret feiert seinen 50. Geburtstag!**
Seit einem halben Jahrhundert gehört der zartknusprige, mit feinsten Milkschokolade umhüllte Waffelriegel zu den Lieblingssnacks der Schweizerinnen und Schweizer.
- 2009 Die Kägi Söhne AG feiert ihr 75-jähriges Jubiläum!**
- 2010 Kägi Söhne AG zurück in Schweizer Händen**
Die Kägi Söhne AG ist seit dem 4. Februar 2010 wieder in Schweizer Händen. Die im Fast Moving Consumer Goods-Bereich engagierte Burger & Söhne AG übernimmt den Toggenburger Waffel- und Biscuithersteller.



Geschichte

- 2010 Neuheiten mit dunkler Schokolade**
Die Kägi Söhne AG lanciert das Kägi-fret noir und das Kägi-fretli noir – edelste hausgemachte zartbitter Couverture umhüllt knusprige Schokoladewaffelblätter und die legendäre Kägi-fretli-Füllung.
- 2011 Expansion im asiatischen Markt**
Kägi-Produkte werden seit Jahren auch in Asien und im Mittleren Osten geliebt. Deshalb eröffnete Kägi in Hong Kong und Dubai Geschäftsstellen.
- 2012 Kägi im neuen Kleid**
Das gesamte Produktesortiment zeigt sich mit einem neuen, modernen und frischen Look, ohne den Bezug zur traditionellen Toggenburger Herkunft zu verlieren. Zudem soll der überarbeitete Markenauftritt unsere Kernkompetenzen stärken und den Brand „Kägi“ noch mehr fördern.
- 2013 Kägi Music box**
Die Kägi Music box gewinnt an der Internationalen Süsswarenmesse (ISM) in Köln den 3. Platz der „Top 3 Innovationen“.
- 2014 Kägi Schweizer Qualität**
Kägi lancierte im Januar 2014 „Kägi Schweizer Qualität“ und geht damit einen weiteren wichtigen Schritt in Richtung Nachhaltigkeit.
- 2015 Neues Design für die Kägi Produkte**
Die Kägi Produkte erstrahlen seit Anfang des Jahres in neuem Glanz. Der Schriftzug ist moderner und auf den Verpackungen ist die Heimat von Kägi zu sehen: die Churfürsten – das Wahrzeichen des Toggenburgs.
- 2015 Umbau des Kägi Glücksshops**
Im Frühjahr 2015 wurde der Fabrikshop der Kägi Manufaktur in Lichtensteig vergrössert, modernisiert und zu einem Markenshop umgebaut. Wieder eröffnet wurde der Kägi Glücksshop am 7. März.



Kägi Schweizer Qualität

Exquisites Geschmackserlebnis

- ✓ Bewährte Rezepturen seit 1934
- ✓ Schokolade aus eigener Herstellung, 48h conchiert

Schweizer Herkunft

- ✓ 100% hergestellt in der Schweiz

Verantwortungsvolle Beschaffung

- ✓ Zertifizierter Kakao (UTZ-Certified)
- ✓ Zertifiziertes Palmöl (RSPO)



Geschichte

2017 Kägi Mäx Lancierung

Mit Kägi MÄX lanciert das Toggenburger Familienunternehmen die Innovation des 21. Jahrhunderts: aussen purer Milkschokoladengenuss, innen die perfekte Mischung aus knusprig leichter Schokoladenwaffel und cremiger Milkschokolade mit gerösteten Haselnusstücken.



2018 Neuer Kägi Shop in Landquart eröffnet

Premiere bei Kägi: Mit dem neuen Kägi Shop in Landquart wird zum ersten Mal ein Markenshop ausserhalb des Produktionsstandorts im Toggenburg eröffnet.



Organisation



Raymond Nef
CEO



Pascal Grin
COO



Christian Croci
Head of Sales DACH



Hanspeter Scherrer
Head of Production



Yvonne Breier
Head of Marketing



René Süsstrunk
Purchase Manager



Markus Hafner
Head of Quality &
Innovation



Issam Suleiman
Regional Sales
Manager MENA

Kompetenzen

Produktekompetenz

Herstellung und Vermarktung von qualitativ hochstehenden Waffel- und Biscuitspezialitäten.

Qualitätskompetenz

Durch Verwendung von edlen, naturreinen Rohstoffen und Verzicht auf künstliche Farbstoffe und Konservierungsmittel wird eine überdurchschnittliche Qualität auf jeder Verarbeitungsstufe sichergestellt. Qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter produzieren die Toggenburger Spezialitäten mit grösster Sorgfalt nach traditionellen Rezepten und unter Einhaltung der strengen Anforderungen der BRC-Richtlinien.

Schokoladekompetenz

Seit 1960 produziert die Kägi Söhne AG die Couverture für die mit Schokolade überzogenen Produkte selber und veredelt diese während mindestens 48 Stunden in den traditionellen Längsreiber-Conchen. So kommt für unsere Produkte nur hausgemachte Milkschokolade von höchster Qualität zum Einsatz.

Herstellungskompetenz

Möglichst alle Produktebestandteile werden im eigenen Betrieb hergestellt. Dies gilt nicht nur für die Schokolade, sondern auch für Waffelblätter, Füllungen und Biscuitteige.



Qualität

Die Qualität der Rohstoffe, Arbeitsschritte und Prozesse ist für uns das Wichtigste überhaupt. Das Geheimnis des exquisiten Kägi Geschmackserlebnisses beruht auf unseren bewährten Rezepturen, die wir seit 1934 nahezu unverändert verwenden.

Das Herzstück unserer Rezepturen sind unsere artisanal gefertigten Waffeln und unsere hausgemachte und hochwertige Schokolade. Beides wird von uns selbst im Toggenburg mit viel Sorgfalt hergestellt.

Qualitätsmanagement

Da die Schweiz unsere Heimat ist, besonders hochwertige landwirtschaftliche Produkte erzeugt und wir die Transportwege möglichst kurz halten möchten, verwenden wir so weit es uns möglich ist Schweizer Rohwaren. Swissness bedeutet für uns bei Kägi aber auch, höchste Ansprüche an unsere Qualitätssysteme zu stellen. Für alle Rohwaren und im gesamten Produktionsprozess bis zu unseren Endprodukten führen wir umfangreiche Qualitätskontrollen durch. Unser Qualitätssicherungs-System ist nach der international anerkannten Norm FSSC (Food Safety System Certification 22000) zertifiziert und deckt alle relevanten Qualitätskriterien und Anforderungen an Hygiene und Produktsicherheit ab.

Rohstoffe

Bei Kägi werden nur beste Zutaten eingekauft und erst nach einer eingehenden Kontrolle für die Produktion freigegeben.

- Unseren Kakao kaufen wir nach dem UTZ Standard ein

Das Wort UTZ steht für nachhaltigen Anbau und besseren Zukunftsaussichten für Bauern, Arbeiter, deren Familien und unseren Planeten.

- Das Palmöl kaufen wir nach dem RSPO Standard ein.

Kägi bezieht zu 100% physisch nachvollziehbares nachhaltiges Palmöl mit Kontrollsystem durch UTZ.

- frei von künstlichen Farbstoffen und Konservierungsmitteln

Verpackung

Die Verpackung erfolgt nach ökologischen und ökonomischen Grundsätzen und bietet folgende Vorteile:

- optimaler Produkteschutz

- komplette, offene Deklaration aller Zutaten, inklusive Allergene

- Nähr- und Energiewertangaben



Produkte



Waffeln mit hellem und dunklem Milkschokoladeüberzug

Die weltbekannten Spezialitäten Kägi fret und Kägi fret mini nach traditionellem Rezept mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellt. Diese werden sowohl mit hellem und dunklem Milkschokoladenüberzug produziert. Erhältlich sind sie in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen und Verpackungen.



Butterbiscuits

Butterzarte Biscuits aus edlen, naturreinen Zutaten. Der Einsatz von Frischbutter verleiht den Kägi Butterbiscuits eine Note „wie selbstgebacken“.



Kägi Mäx

Die Innovation des 21. Jahrhunderts. Dieser Schokoriegel bietet ein intensives Schokoladenerlebnis mit vier Schichten knuspriger Schokoladenwaffeln. Die Schokolade zieht sich durch den ganzen Riegel und findet sich zusammen mit sorgfältig gerösteten Haselnussstücken.