



SWISS



QUALITY

Kägi im Überblick



kaegifriends

www.kaegi.com



Glück ist ein Kägi.

Markeneinführung

Glück lässt sich ganz einfach geniessen - und zwar umhüllt von feinsten hausgemachter Schweizer Schokolade!

Seit der Gründung unserer Manufaktur im Jahre 1934 gilt unsere Passion der Herstellung feinsten Schokoladenwaffeln in bester Schweizer Kägi-Qualität. Mit diesen Spezialitäten, die wir ausschliesslich in unserer Heimat im Toggenburg am Fusse der Churfürsten herstellen, machen wir die Welt ein „Bisschen“ glücklicher.

Unsere Chocolatiers und Pâtisseries stimmen sich sorgfältig aufeinander ab, um unsere einzigartige Balance aus echter Schweizer Schokolade, knusprig gebackenen, leichten Waffeln und einer mousseartigen Füllung zu kreieren. Nebst Leidenschaft und grosser Sorgfalt setzen wir dabei auf traditionelle Rezeptur, konsequentes Qualitätsdenken sowie edle, verantwortungsvolle beschaffte Rohstoffe. Wir bei Kägi verschmelzen Tradition, Savoir-faire und Innovation für ein echtes Schweizer Schoggi Vergnügen.



Kägi Söhne AG im Überblick

Sitz	Lichtensteig (Schweiz)
Gründungsjahr	1934
Rechtsform	Aktiengesellschaft
Beschäftigte	140 Mitarbeitende
Anteil International Sales	47%
Wichtigste internationale Märkte	Deutschland, Österreich, Mittlerer Osten, Asien
Schweizer Herkunft	100% hergestellt in der Schweiz (Lichtensteig)



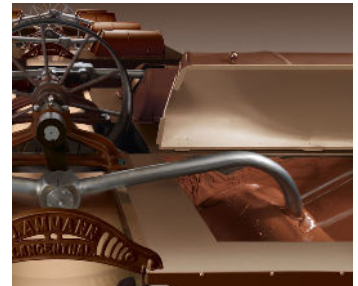
Geschichte

- 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 dem 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 Geschenkpäckungen, 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 lanciert 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 wird der Fabrikshop der Kägi Manufaktur in Lichtensteig vergrössert, modernisiert und zu einem Markenshop umgebaut. Wieder eröffnet wird der Kägi Glücksshop am 7. März.



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.



2019 Neuer Family Pack

Als erster Schweizer Hersteller entwickelt die Kägi Söhne AG einen recycelbaren Innenkarton mit Zwischenstegen. Durch diesen ist das Kägi mini vor Transportschäden und Wärme geschützt. Ausserdem ist die neue Familienpackung wiederverschliessbar.



2019 Butterbiscuits Choco

Die Kombination zwischen dem Butterbiscuit und der Schokolade wird mit 17% Schokoladenanteil und 14% reiner Frischbutter hergestellt. Die Hausgemachte flüssige Schokolade im Teig sowie feine Schokoladenstückchen sorgen für ein butterzartes Geschmackserlebnis.



2019 Partnerschaft mit Circus Knie

Im Jahr 2019 entsteht eine Partnerschaft mit dem Circus Knie. Auf allen Kägi Produkten dieser Edition befindet sich ein Glückscode. Durch die Wettbewerbsteilnahme und etwas Glück ist die Manne schon bald mit vielen Kägi-Fans gefüllt.



Organisation



Raymond Nef
CEO



Pascal Grin
COO



Yvonne Breier
Head of Marketing



Hanspeter Scherrer
Head of Production



Franziska Babst
Leiterin Quality & Innovation



René Süsstrunk
Purchase Manager



Christian Croci
Head of Sales DACH



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 stellt die Kägi Söhne AG die Couverture für die mit Schokolade überzogenen Produkte, selbst her. So kommt für unsere Produkte nur hausgemachte Milkschokolade und hausgemachte dunkle Schokolade 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

Qualitätsversprechen

Als kleine Schweizer Manufaktur gilt unsere Leidenschaft der Herstellung feinsten Waffelspezialitäten für kleine Glücksmomente. Diese stellen wir im idyllischen Toggenburg in kompromissloser Schweizer Kägi-Qualität her.

Kägi-Qualität ist unser Versprechen und die Grundvoraussetzung für höchsten Genuss. Das Geheimnis des exquisiten Kägi-Geschmackserlebnisses beruht auf der Leidenschaft und dem Respekt unserer erfahrenen Chocolatiers und Pâtisseries, die die Kägi Tradition seit der Manufakturgründung im Jahre 1934 bewahren und mit modernen Verfahren verbinden. Das Herzstück dabei sind unsere knusprigen Waffeln, unsere cremige Mousse-Füllung und unsere hausgemachte, zartschmelzende Schweizer Schokolade.

Alle Bestandteile stellen wir mit viel Sorgfalt in unserer Manufaktur her. Teil unserer Schweizer Kägi-Qualität sind aber auch unsere hochwertigen Rohstoffe bei denen wir soweit möglich regional in der Schweiz angebaute Rohwaren verwenden.

Damit unsere Kreationen auch hohe soziale und ökologische Bedingungen erfüllen, beschaffen wir unsere Rohstoffe verantwortungsvoll und orientieren uns an etablierten Nachhaltigkeitsstandards. Denn schon Vater Kägi erkannte 1934: «Die Qualität der Rohstoffe, Arbeitsschritte und Prozesse ist das Wichtigste überhaupt.»

Schweizer Herkunft

Unsere Wurzeln liegen in unserer Heimatregion Toggenburg, einer unberührten Landschaft, eingebettet zwischen dem Säntis-Massiv und den Gipfeln der sieben Churfürsten. Dieser Region mit seiner aussergewöhnlichen Natur und unserer Liebe zur Schweiz fühlen wir uns in besonderer Weise verpflichtet und stellen daher alle unsere Waffelspezialitäten sowie unsere hausgemachte Schokolade zu 100% auch hier her.

Die Schweiz ist aber nicht nur unsere Heimat sondern hier werden auch besonders hochwertige landwirtschaftliche Produkte erzeugt. Auch um die Transportwege möglichst kurz zu halten, verwenden wir soweit möglich regional in der Schweiz hergestellte Rohmaterialien wie etwa Mehl, Butter oder Milchpulver.

Swissness bedeutet für uns bei Kägi aber auch, höchste Ansprüche an unsere Qualitätssysteme zu stellen. Für alle Rohmaterialien und über den gesamten Produktionsprozess bis hin zur fertigen Waffel führen wir umfangreiche Qualitätskontrollen durch. Unser Qualitätssicherungssystem 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.

Verantwortungsvolle Beschaffung

Damit unsere Waffeln nebst höchstem Genuss, exquisitem Geschmack und bester Kägi-Qualität auch hohe soziale und ökologische Bedingungen erfüllen, beschaffen wir unsere Rohstoffe verantwortungsvoll. Dabei orientieren wir uns als kleiner Hersteller an etablierten Nachhaltigkeitsstandards, die durch international anerkannte Organisationen überprüft werden.

Im Verbund mit gleichgesinnten Organisationen und Unternehmen versuchen wir so auch auf Aspekte ausserhalb unseres direkten Wirkungsbereichs Einfluss zu nehmen und einen Beitrag für eine nachhaltigere Zukunft zu leisten.

Unsere Rohstoffe

100% zertifizierter Kakao

Als Basis für unsere hausgemachte Schokolade verwenden wir ausschliesslich Rainforest Alliance (ehemals UTZ) zertifizierten und nachhaltig angebauten Kakao. Mit dem Kauf von Rainforest Alliance-zertifizierten Rohstoffen wird weltweit die Grundlage geschaffen für nachhaltigeren Anbau sowie bessere Zukunftsaussichten für Bauern, Arbeiter und deren Familien.

Kleinbauern erlernen im Rahmen des Rainforest Alliance-Programmes etwa der Umwelt sowie den angebauten Rohstoffen Sorge tragende Anbaumethoden – Grundvoraussetzung für verbesserte Arbeits-, Einkommens- und Lebensbedingungen. Höhere Ernteerträge bei besserer Qualität und stabileren Einkommen tragen entscheidend zu einem nachhaltigeren Umgang mit den natürlichen Ressourcen der Erde bei.

100% nachhaltiges Palmöl

Palmöl ist eines der wichtigsten natürlichen Pflanzenöle und wird seit Jahrhunderten weltweit verwendet. Es ist geschmacksneutral, hitzestabil und lange haltbar sowie äusserst ertragreich. Seinen positiven Eigenschaften stehen aber auch Bedenken gegenüber. Entsprechend haben wir uns bereits 2012 entschlossen, nur noch Palmöl aus nachhaltigem Anbau zu verwenden. Auch als kleine Manufaktur möchten wir so unseren Beitrag zur Eindämmung der illegalen Abholzung von Regenwald sowie den damit verbundenen negativen Auswirkungen auf Gesellschaft, Umwelt und Klima leisten.

Das von uns verwendete Palmöl stammt zu 100 Prozent aus rückverfolgbaren, RSPO-zertifizierten Quellen und obliegt den Auflagen des ‚Roundtable on Sustainable Palm Oil‘ (RSPO, check our progress at www.rspo.org). Gemäss dessen Kriterien dürfen zertifizierte Palmölplantagen keinen Tropenwald brandroden, nur im Einklang mit nationalen Gesetzen agieren und müssen faire sowie sichere Arbeitsbedingungen einhalten. Weitere Auflagen umfassen den Erhalt der Artenvielfalt, einen minimalen Einsatz von Chemikalien oder die Einhaltung von Landrechten.

Zusätzlich werden unsere Lieferanten von der NGO ‚The Forest Trust‘ (TFT) auf weiterführende Kriterien überprüft. Diese zielen auf den Schutz von Regenwald, Torfböden und ökologisch besonders wertvollen Waldflächen aber auch gefährdeter Tier- und Pflanzenarten ab.

Sozial, tiergerecht und frei von GVO:

Die für unsere Schokoladenwaffeln verwendeten Haselnüsse beziehen wir aufgrund der hohen Qualität und den vergleichsweise kurzen Transportwegen vollumfänglich aus Italien. Im Vergleich zu anderen Produktionsländern bürgen unsere Italienischen Lieferanten auch für die Einhaltung von etablierten Sozialstandards.

Eier beziehen wir ausschliesslich von Lieferanten, die auf tiergerechte Bodenhaltung setzen. Zudem sind alle unsere Waffel- und Biskuitspezialitäten frei von genetisch veränderten Organismen (GVO) und werden ohne künstliche Aromen, Farbstoffe und Konservierungsmittel hergestellt.



Produkte

Seit 1934 duftet es in unserer Manufaktur nach köstlicher Schokolade und knusprig gebackenen Waffeln. In Verbindung mit der cremigen Mousse-Füllung kreieren unsere Chocolatiers und Pâtissiers einen einzigartigen Genuss, der bis heute aus der Schweiz heraus die ganze Welt begeistert.



Kägi Schokoladenwaffeln

Die weltbekannten Spezialitäten Kägi mini werden nach traditionellem Rezept mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellt. Erhältlich sind sie in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen sowie mit feinsten Milch- oder dunkler Schokolade, beide ebenfalls hausgemacht.



Butterbiscuits

Butterzarte Biscuits aus edlen, naturreinen Zutaten. Der Einsatz von Frischbutter verleiht den Kägi Butterbiscuits eine Note „wie selbstgebacken“. Die Butterbiscuits sind in der klassischen Variante sowie als „Choco“ Biscuits erhältlich.



Kägi Mäx

Der echte Schweizer Schoggiriegel wird lanciert. Er bietet ein intensives Schokoladenerlebnis mit vier Schichten knuspriger Schokoladenwaffeln. Die Schokolade zieht sich durch den ganzen Riegel und findet sich zusammen mit sorgfältig gerösteten Haselnusstücken wieder.