

htr.ch



KADI⁺



Zur Person

Vorname:

Thierry

Name:

Krebs

Alter:

31

Funktion:

Bereichsleiter F&E/QS

Mitarbeiter seit:

2013

Meine Favoriten

Essen:

Pommes Frites, auch nach fünf Jahren täglichen Konsums

Film:

The Guard / Hot Fuzz

Sport:

Eishockey (vom Sofa)

Musik:

Von den Ramones bis Hans Zimmer und alles dazwischen

Hobbys:

Die Suche nach neuen Geschmackserlebnissen

Mobilität:

Velo und Zug

Partner im Markt

Im Gespräch mit Thierry Krebs von der KADI AG

Vor bald 70 Jahren als Kartoffelflockenfabrik gegründet ist die KADI AG heute zu einem modernen, marktorientierten und leistungsfähigen Produktions- und Handelsbetrieb gewachsen. Als innovativer Hersteller von Kartoffelprodukten und anderen Tiefkühlspezialitäten versorgt die KADI AG die Schweizer Gastronomie mit qualitativen Produkten und begeistert damit Köche sowie Konsumierende.

Darum arbeite ich hier...

Die Herstellung von Kartoffelprodukten ist speziell. Besonders mag ich die Kombination: Wir arbeiten einerseits mit einem herausfordernden Rohstoff, andererseits setzen wir ausgeklügelte Prozesse ein, um diesen zu beherrschen. Keine Saison ist gleich. Das gefällt mir und macht die Arbeit abwechslungsreich.

Mein typischer Arbeitsalltag...

...ist «flexibel» und durch Abwechslung geprägt, kein Tag ist wie der andere.

An meiner Firma gefällt mir besonders...

...die Begeisterung aller Mitarbeiter für unsere Arbeit und die Energie, die alle an den Tag legen, um die besten Produkte herzustellen.

Unsere Produkte und Dienstleistungen...

...ermöglichen unseren Kunden, ihrem Anspruch an die Arbeit gerecht zu werden. Köchinnen und Köche schaffen es dank der Produkte von KADI, ihren Gästen ein Erlebnis zu bieten.

In Zukunft wird meine Firma...

...immer wieder für eine Überraschung gut sein. Unser Anspruch ist es, innovativ zu sein und unsere Kunden regelmässig mit neuen Produkten zu überraschen. Wir wollen den Köchinnen und Köchen genau diejenigen Convenience-Lebensmittel liefern, die ihnen tagtäglich den kulinarischen und unternehmerischen Erfolg ermöglichen.

Mir gefällt besonders...

...die Kreativphase bei Produktneuentwicklungen. Das Tüfteln an neuen Kombinationen und Rezepturen.

Motivation hole ich mir...

...wenn ich Menschen sehe, die unsere Produkte geniessen. Pommes Frites machen glücklich!

Mein persönliches Highlight war...

...die Installation der neuen Backlinie von KADI im Sommer 2017. Damit haben wir unsere Pommes-Frites-Produktion auf den neuesten Stand gebracht. Beste Voraussetzungen dafür, dass KADI auch in Zukunft eine Top-Qualität produzieren und liefern kann.

Mühe habe ich...

...mit Unehrlichkeit. Mit einer offenen und transparenten Kommunikation kommen wir gemeinsam weiter.

Das Team...

...zieht gemeinsam an einem Strang, man unterstützt einander gegenseitig, so macht die Arbeit Spass.

Unsere Kunden...

...teilen unsere Leidenschaft für Genuss und die Begeisterung für den Kochberuf sowie die Schweizer Gastronomie. Gemeinsam mit unseren Kunden finden und entwickeln wir immer wieder neue, überraschende Lösungen.

Das machen wir besser als...

Kartoffeln sind unsere Kernkompetenz und unser Fokus. In diesem Bereich haben die Mitarbeitenden von KADI ein hohes Wissen. Dies nicht zuletzt auch dank gezielter Aus- und Weiterbildung, die unternehmensseitig gefördert wird.

Forschung und Entwicklung...

...gehört zur DNA von KADI. Alle KADI-Mitarbeitenden lieben es, an neuen Produkten zu tüfteln und die bestehenden Produkte noch besser zu machen.

Qualität ist...

Wir haben einen kompromisslosen Anspruch an die beste Qualität, sowohl im Dienstleistungsbereich als auch in der Produktion. Wir scheuen keinen Aufwand, für unsere Kunden die besten Produkte herzustellen.

Investitionen...

...machen uns fit für die Zukunft. Dank unseren Investitionen sind wir imstande auch künftig eine Top-Qualität liefern zu können. Jedes Jahr investieren wir in den Standort Langenthal und in unsere Anlagen.

Meine Firma engagiert sich für...

Die KADI AG engagiert sich für den Kochberuf und für die Schweizer Gastronomie. Seit über einem Vierteljahrhundert organisieren wir den renommierten Kochwettbewerb «Der Goldene Koch». Im Rahmen dieses Wettbewerbs werden die herausragenden Leistungen von talentierten Schweizer Berufsköchen gewürdigt und einem breiten Publikum zugänglich gemacht.



KADI AG

Durch höchste Ansprüche an Innovation und Qualität hat sich die KADI AG in den letzten 60 Jahren als einer der führenden Anbieter von Kartoffelprodukten und anderen Tiefkühlspezialitäten in der Schweiz etabliert. 1951 als Verarbeitungsbetrieb für Kartoffeln in Langenthal gegründet, ist das Unternehmen heute auf hochwertige Kühl- und Tiefkühlprodukte spezialisiert und hat über die Jahre umfangreiches Know-how zu modernsten Convenience-Produkten aufgebaut. Mit rund 180 Mitarbeitenden und einem Umsatz von über 70 Millionen Schweizer Franken gehört die KADI zu den Schlüsselakteuren im Schweizer Convenience Markt.

Unternehmung:

KADI AG (<https://www.kadi.ch/>)

Standort:

Langenthal

Gegründet:

1951 als Kartoffelflockenfabrik

Geschäftsführer:

Christof Lehmann

Anzahl Mitarbeiter:

rund 180

Publiziert am Montag, 23. Dezember 2019